

HAKEMUS KOSKIEN
"SAVOLAINEN
TALAKKUNA"/"SAVOLAINEN
TALAKKUNA" NIMEN SUOJATTUA
MAANTIETEELLISTÄ MERKINTÄÄ



ProAgria Itä-Suomi ry

1. TUOTTEEN NIMI

”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna”

2. TUOTTEEN TYYPPI

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3. TARKASTUSLAITOS

Ruokavirasto

PL 100

00027 RUOKAVIRASTO

kirjaamo@ruokavirasto.fi (virallinen asiointi)

4. HAKIJARYHMÄ

ProAgria Itä-Suomi ry,

Itä-Suomen maa- ja kotitalousnaiset

Puijonkatu 14

70100 KUOPIO

<https://pohjois-savo.proagria.fi/jasenedut-ja-verkostot/maa-ja-kotitalousnaiset>

ProAgria Itä-Suomi ry kuuluu suomalaiseen valtakunnalliseen maatalousalan neuvonta- ja kehittämisorganisaatioon. ProAgria tarjoaa asiantuntijapalveluja maatalous- ja maaseutuyrittäjille ympäri Suomen sekä tekee tiivistä yhteistyötä koko elintarvikeketjun eri toimijoiden kanssa.

Maa- ja kotitalousnaiset on valtakunnallinen ja kansainvälisesti linkittynyt asiantuntijajärjestö, jonka toiminnan keskiössä on ruoka- ja ravitsemusosaamisen vahvistaminen, maiseman- ja luonnonhoidon kehittäminen, yrittäjyyden tukeminen ja järjestötoiminta.

5. TUOTTEEN KUVAUS

”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” on keitetyistä ja uunissa paahdetuista jyvistä karkeahkoksi jauhettu jauhoseos, jonka pääasiallinen raaka-aine on ohranjyvät (*Hordeum vulgare*) tai ohran- ja kauranjyvät (*Avena sativa*) sekoitettuna.

Kokonaiset ohranjyvät tai ohran- ja kauranjyvät keskenään sekoitettuna keitetään vedessä puolikypsiksi tai kunnes halkeavat. Keittämisen jälkeen jyvistä valutetaan vesi pois. Tämän jälkeen jyvät laitetaan uuniin kuivumaan ja jälkikypsymään 250–280 asteeseen. Seuraavaksi kuivatut jyvät säkitetään kaupallisessa myllytoiminnassa käytettyihin säkkeihin ja säkit varastoidaan odottamaan jauhamista. Lopuksi jyvät jauhetaan karkeahkoksi jauhoksi, jolle on tyypillistä paakkuuntumattomuus. Näin syntyvä ”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” on kypsää ja käyttövalmista sellaisenaan. Valmistuksen yhteydessä voidaan lisätä suolaa.

”Savolainen talkkuna/talakkuna” on viljatuote, jolle tunnusomaista ovat

- karkeahko rakenne
- paahdetun viljan tuoksu

- paahdetun viljan maku
- paahdetun viljan ruskea väri

”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” poikkeaa muista talkkunoista siinä, että se on väriltään tummempaa ja karkeaksi jauhettua. Tuotteelle on ominaista hyvä säilyvyys monivaiheisen valmistusprosessin ansiosta.

6. MAANTIETEELLISEN ALUEEN TARKKA RAJAUS

”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” -viljatuotteen maantieteellisen alueen muodostavat Pohjois-Savon ja Etelä-Savon maakunnat yhdessä (Kuva 1).



Kuva 1. Pohjois-Savon ja Etelä-Savon maakunnat muodostavat yhdessä Savon maantieteellisen alueen. (Kuva: Jaana Huhtala)

7. YHTEYS MAANTIETEELLISEN ALUEESEEN

7.1 Historiallinen ja maantieteellinen yhteys

”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” periytyy alkeellisista jauhoruuista, joita satoja vuosia sitten valmistettiin kuivamuonaksi mukaan erä- ja jopa sotaretkille. Talkkuna nimenä osoittaa nimen itäistä alkuperää. Aasian ratsastajaheimojen kielestä slaavilaisiin kieliin lainautunut talkkuna (venäjäksi tolokno) siirtyi suomen kieleen (Liite 4).

Ravitseva vilja oli säilyvä, näppärä ja kevyt kuljettaa mukana kypsänä jauhoseoksena pitkällä ja vaikeakulkuisilla eräretkillä metsäisellä sekä runsasjärvisellä Savon alueella. Talkkunan kaltaiset veteen sekoitettavat puuromaiset ruoat ovat siten leipäkin vanhempia viljaruokia (Liite 4). Savossa talkkunajauho sekoitettiin esimerkiksi veteen sellaisenaan tai sitten keitettiin sakeaksi sormin syötäväksi puuroksi, ns. keittotalkkunaksi tai kopratalkkunaksi.

Kirjassaan Savo ja savolaiset (1935), Ernst Lampén kuvaa tuotetta seuraavasti (Liite 5):

”Mutta talkkunasta puhuvat kaikki tiedonannot. Ne kertovat, että kun savolaiset menivät metsätöihin, ottivat he pussillisen jauhoja mukaansa. Kun sitten rupesivat aterialle, ottivat vettä lippiinsä ja sekoittivat siihen jauhoja ja suolaa ja popsivat mielihyvällä tätä puuroaan.”

Savossa talkkunaa on perinteisesti tehty Mikon päivän jälkeen lokakuussa. ”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” -jauhoseokseen käytettiin vain parhaita ohran- ja/tai kauranjyviä, joita keitettiin muuripadassa, nostettiin pärevasuihin valumaan ja paistettiin uunissa. Kuivatut jyvät jauhettiin käsikivillä tai myllyssä (kuva 2).



Jauhinkivet, joilla rieska-, talkkuna- ja puurojauhot Savossa jauhetaan. Tämäntapaisia myllyjä on Savossa miltei jokaisen saunan kodassa.

Kuva 2. Talkkunajauhojen jauhamiseen tarkoitettut jauhinkivet olivat Savossa tyypillisiä. (Liite 11. Vilkuna, K. 1942)

”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” on täyttävää ja tuhtia ruokaa. Tyypillisin tästä jauhoseoksesta tehtävä ruoka Savossa on puuro. ”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” -jauhoseoksesta tehdyn puuron lisukkeena on perinteisesti ollut tirripaistia, sillä kuuma vilja ja sianliha ovat hyvä makuyhdistelmä. Puuroa nautitaan myös voisilmän kanssa. ”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” soveltuu lisäksi hyvin jälkiruokiin esimerkiksi yhdessä marjojen kanssa.

”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” –tuotteessa on siten jatkunut tämä itäinen ruokaperinne Savossa näihin päiviin. Se on viljatuote, jolle on ominaista hyvä säilyvyys monivaiheisen valmistusprosessin ansiosta. Kuivassa, viileässä ja voimakkailta hajuilta suojattuna ”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” voi säilyä jopa kaksi vuotta.

7.2 Tuotteen erityisyys

”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” poikkeaa muista talkkunoista siinä, että se on valmiiksi kypsennettyä ja karkeaksi jauhettua. ”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” -jauhoseoksen ja hämäläisen talkkunan erot värissä ja rakenteessa ovat selvät ja silmin havaittavissa. ”Savolainen talkkuna/talakkuna” on tummempaa väriltään ja rakenteeltaan karkeampaa kuin hämäläinen talkkuna (Kuva 3).



Kuva 3. ”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” –jauhoseoksen vertailua hämäläiseen talkkunaan. (Kuva Marja Niskanen).

Savossa talkkunajauho sekoitettiin esimerkiksi veteen sellaisenaan tai sitten keitettiin sakeaksi sormin syötäväksi puuroksi, ns. keittotalkkunaksi. ”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” on juuri tällaiseksi keittotalkkunaksi tarkoitettu ja eroaa siten mm. länsisuomalaisesta ja hämäläisestä talkkunasta, joka on hienommaksi jauhettua ja syödään esimerkiksi piimän tai viilin kera.

Suomen matkailijayhdistyksen vuosikirjassa vuodelta 1926 (Liite 6) kuvataan Savolaisen ja hämäläisen talkkunan eroa:

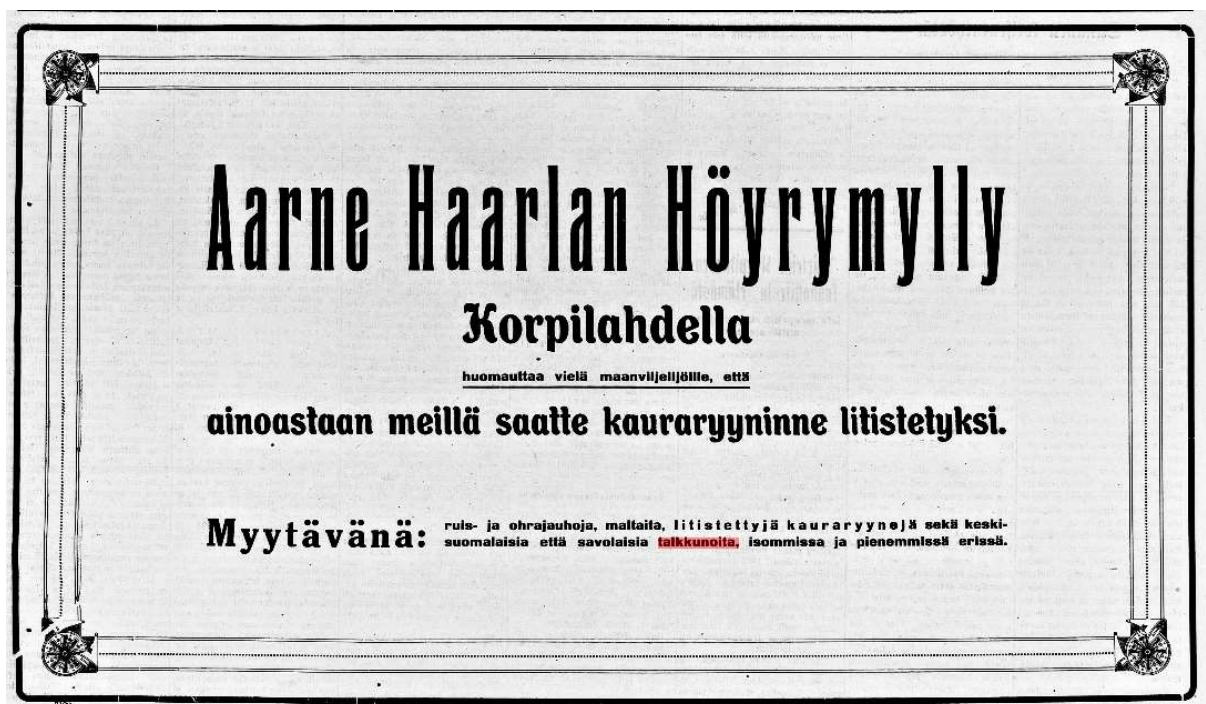
”Savolainen nauttii talkkunansa kuivahkossa tahmeassa muodossa, niin että hän voi sitä syödä kouristaan. Sen tähden ruotsalaiset Värmlannissa ja norjalaiset sitä nimittävätkin nävgröt=koprapuuro. Hämeessä, jossa talkkunajauhoja myös valmistetaan, se nautitaan piimässä kylmiltään. Savolainen talkkuna taas keitetään. Siinäkin siis ero on olemassa näiden kahden naapuriheimon välillä!”

7.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen erityislaatuun, maineeseen ja muihin ominaisuuksiin

”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” suojattu maantieteellinen merkintä perustuu sen maineeseen perinteisenä savolaisena viljatuotteena, jonka erityispiirteinä on sen tumma väri ja karkea rakenne.

”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” kuivataan uunissa. Uunia on Savossa perinteisesti lämmitetty päivittäin ja viikoittain ruoanvalmistustarkoituksessa, mikä on tyypillistä erityisesti Suomen itäiselle ruokaperinteelle. ”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” onkin hyvä esimerkki näihin päiviin säilyneestä itäisestä ruokaperinteestä. Tuotteen tyypilliset raaka-aineet ohra ja kaura soveltuivat hyvin Savossa viljeltäviksi ilmaston ja maaperän suhteen. Lisäksi hyvin säilyvänä tuotteena se on ollut oivallinen eväs kalastus- ja eräretkillä pitkien ja vesistöjen

rikkomilla välimatkoilla Savossa. ”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” oli tunnettua myös Savon rajojen ulkopuolella (kuva 4).



Aarne Haarlan Höyrymylly
Korpilahdella
huomauttaa vielä maanviljelijöille, että
ainoastaan meillä saatte kauraryyninne litistetyksi.
Myytävänä: ruus- ja ohrajuhoja, mallaia, litistettyjä kauraryynejä sekä keski-suomalaisia että savolaisia talkkunoita, isommassa ja pienemmissä erissä.

Kuva 4. Savolaisen talkkunan myynti-ilmoitus. Keski-Suomen Sanomat 20.12.1913. (liite 7).

Ruotsin keskiosiin Värmlantiin 1500-luvun lopulla ja 1600-luvulla muuttaneet suomalaiset olivat pääosin savolaisia kaskiviljelijöitä. Savolaisen asutusliikkeen mukana levisi myös ”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” Värmlantiin (Liite 8).

Helsingin yliopiston Savolainen osakunta järjestää syksyisin talkkunajuhlat, joissa syödään ison joukon voimin talkkunapuuroa ja tirripaistia. Talkkunajuhlilla on pitkä perinne (kuva 5). Perinne on yli satavuotias ja ensimmäisen kerran talkkunaa syötiin Talkkunajuhlissa jo 1887. (Liite 9)

Savolaisten ja Karjalaisten
Talkkunajuhla
vietetään repäsein ohjelmin Vanhalla
Ylioppilastalolla perjantaina 31 p:nä t. k.
kello 8 illalla.
Kaikki karjalaiset ja savolaiset mu-
kaan!
Karjalaisia piiraita ja **savolaista talk-**
kunaa „mahan täydeltä”!
Ei juhlapukua. 35709

Kuva 5. Ilmoitus Talkkunajuhlasta Vanhalla Ylioppilastalolla v. 1919. Helsingin Sanomat 29.10.1919. (Liite 10)

Suomessa on vuodesta 2013 toiminut Suomalaisen Talkkunan perinneyhdistys, jonka tarkoituksena on vaalia ja tehdä tunnetuksi sekä kehittää suomalaista talkkunaperinnettä.

LIITTEET

Liite 1. Räsänen, B. 1978. Savolainen keittokirja. Savon Sanomain Kirjapaino Oy. ISBN 951-657-046-1.

Liite 2. Grönberg, A., Reinilä, E. & Krank, V. 1913. Kansan kotiruoka ja kotitalous. 2. painos. Otava. 148 s.

Liite 3. Nummelin, J., & Teerijoki, E. (2005). Pieni talkkunakirja. Jyväskylä: Atena.

Liite 4. Vuorela, T., & Schellbach-Kopra, I. (1976). Suomen kansankulttuurin kartasto: Atlas der finnischen Volkskultur = Atlas of Finnish folk culture. 1, Aineellinen kulttuuri = Materielle Kultur = Material culture. Hki: Suomalaisen kirjallisuuden seura.

Liite 5. Lampen –Iso-Keisari, E. 1935. Savo ja savolaiset. Helsinki. Kustannusosakeyhtiö Otava. ss.125-128.

<https://digi.kansalliskirjasto.fi/teos/binding/2098344?term=SAVO&term=SAVOLAISET&page=132>

Liite 6. Suomen matkailijayhdistyksen vuosikirja 1926.

<https://digi.kansalliskirjasto.fi/aikakausi/binding/925886?term=Savolainen%20talkkuna&page=89>

Liite 7. Keski-Suomen Sanomat 20.12.1913

<https://digi.kansalliskirjasto.fi/sanomalehti/binding/1253702?term=talkkunoita&page=1>

Liite 8. Sappinen, E. 2019. Värmlannin metsäsuomalaiset. Asutushistoriasta, agraarista kulttuurista ja muutoksesta. Siirtolaisinstituutti. Turku.

<https://siirtolaisuusinstituutti.fi/wp-content/uploads/2019/12/t-04-isbn-978-952-7167-64-9-varmlannin-metsasuomalaiset.pdf>

Liite 9. Savo-karjalaisen osakunnan historia (1939). Savolainen ja karjalainen osakunta. 400 s. WSOY, Porvoo.

Liite 10. Ilmoitus Talkkunajuhlasta Vanhalla Ylioppilastalolla v. 1919. Helsingin Sanomat 29.10.1919

<https://digi.kansalliskirjasto.fi/sanomalehti/binding/1176068?term=savolaiset&term=savolaista&term=Savolaisten&page=2>

Liite 11. Vilkuna, K. 1942. Isien työ I. Veden ja maan vilja. Kustannusosakeyhtiö Otava. Helsinki.