

# Leivän syrjässä

Kuvat ja teksti Mari Voutilainen



Liperin Kinnulanniemessä tuoksuu tuore ruisleipä. Emäntä Maija Luostarinen on herännyt kukonlaulun aikaan paistamaan leipää, ruisleipää.

Ruisleivän tekeminen kuullostaa lähes salatieteeltä, kun kuuntelee Maija-emännän ja Liperin Leipäpäivä ry:n puuhanaisten Pirkko Hyvärinen ja Riitta Tiihosen hersyvän iloista rupattelua ruisleivästä. Maijan leivinuunin edessä on uunin odottelemassa liikkuneita leipiä.

- Kun leipä kohoaa ja odottaa uuniin pistämistä, sanotaan, että leipä liikkuu. Liikkumisessa syntyy ruisleivälle ominaiset arvet tai railot leivän pintaan. Leipä ei ole oikeaoppinen ruisleipä ilman pinnan repeytymiä. Siitä on varmasti olemassa joku direktiivikin, Pirkko Hyvärinen vinkkaa iloisesti. Sanotaan niin, että suutarin lapselle ei ole kenkiä. Tiedän, miltä ruisleivän kuuluu näyttää, mutta itse en varsinaisesti leivo leipää.

Mutta ennenkuin leipä alkaa liikkumaan on tärkeä alustettava ja leivottava.

- Kun ruisleipätaikinaa pyöritellään ja leivotaan, siitä pyöräytetään tällainen "tissi". Sen jälkeen leipään joko painetaan kädenkuvio tai taputellaan leipätasaiseksi, Maija-emäntä opastaa pilke silmäkulmassa.

Ei ole ihme, että ruisleipäkursseille on kysyntää. Liperin Leipäpäivä ry on järjestänyt kolme ruisleipäkursssia Joensuun Aikuisopiston tiloissa.

- Kurssit ovat olleet ihan täysiä. Lisäksi olemme järjestäneet kurseja tilauksesta ja käyneet kouluilla ja päiväkodeissa leipomassa lasten ja nuorten kanssa. Ainoa harmi on vain se, että kaikissa kouluissa tai päiväkodeissa ei ole enää omaa keittiötä, jossa voisi harjoitella leipomista ja ruuanlaittoa, toteaa Riitta Tiihonen. Kaikilla on leivästä kokemusta. Jokaisella on tietoa ja sanomista.

Ruisleivän ja leipomiskulttuurin ylläpitämisen lisäksi naiset haluavat pitää yllä Liperin Leipäpäivän mainetta.

- Vaikka ruis on nosteessa, on olemassa huoli, rukiinviljelyn jatkumisesta Suomessa, toteaa Hyvärinen.

Liperissä on perinteisesti järjestetty alkusyksyisin Liperin Leipäpäivä, jossa muun muassa kisataan parhaimman ruisleivän leipojan tittelistä.

- Huomasimme, että miten paljon on olemassa sellaista käytännön työtä, jota tehdä Leipäpäivien lisäksi. Esimerkiksi pyrimme saamaan Liperin kauppoihin paikallisen leivän myyntipisteitä. Osasta kaupoista sellainen jo löytyykin. Kun ehdotin paikallista leipää myyvälle kauppialle yhtenäistävää hyllyetikettiä, kauppias sanoi minulle, että leivät ostetaan alta aikayksikön ilman jo nytkin, Tiihonen kertoo. Paikalliselle leivälle on kysyntää.

- Liperissä on parisenkymmentä julkileipojaa,

tiivistää Maija-emäntä. Julkileipoja tarkoittaa kotileipuria, joka leipoo muillekin.

Mutta sitten takaisin itse asiaan eli ruisleivän tekemiseen. Pirkko ja Riitta kaivat laukuistaan myssyt ja essut esille. Pirkko on leivän taputtelun kannalla, Maija painaa leipään käden kuvion.

- Kumpikin tapa on ihan yhtä hyvä. Anopillani oli tapana sanoa, että "leivo sinä liipin laapin, kyllä uuni kaunistaaapi", Maija kertoo. Jokainen uuni on opeteltava.

- Kaikilla nykyajan ihmisillä ei ole tietotaitoa uunin lämmittämistä tai ruuan paistamisesta leivinuunissa. Siinä olisi kurssit paikallaan. Toisaalta monikaan ei ole tullut ajatelleeksi, että leipää voi myös paistaa sähköuunissa, Riitta jatkaa.

Kun tiedustelen vielä Maijalta ruisleivän sydäimestä, Maija vastaa, että jos sydäntä ei muista jättää, ei maailma siihen kaadu. Silloin voi tehdä "jaakkokolmoset".

- Jaakon ohjeen mukaan ruisleivän sydämeen tarvitaan hunajaa ja ruisjauhoja sekä aikaa kolmesta viiteen päivää.

Liperin Leipäpäivä ry:n Leivän syrjässä -hanketta on rahoittanut Joensuun seudun LEADER-yhdistys.