

Pettu – hätäravinnosta elämystuotteeksi

Talvella takki päällä, kesällä liinapaidallaan. Mikä se on? Petäjä, josta on koluttu leiväksi kuorta.

Petun käytöllä on pitkä historia. Kuka lienee ollut ensimmäinen henkilö, joka on ymmärtänyt, että puun kuoren alla on nila- ja jälsikerros eli vuosikasvu, jota voi jopa käyttää ravinnoksi? Ihminen on nälän hetkellä luova. Nälästä kärsineet henkilöt ovat sanoneet, että on syöty kaikkea, mikä on ollut kiveä pehmeämpää.



Viikinkien aika alkaa hieman ennen vuotta 800 ja jatkuu 1100-luvulle saakka. Arkeologiset löydöt Ruotsissa osoittavat viikinkien käyttäneen pettua. Ruotsalaisen viikinkien leivän analysointi todistaa leivän sisältäneen kuivattua hernettä ja pettua. Pettu on männyn nila- ja jälsikerrosta. Leivän uskotaan olleen köyhän ihmisen leipää, jolloin pettu ja herne on korvannut osan viljasta.

Suomessa keskiaika katsotaan alkaneeksi ristiretkistä 1100-luvulla ja päättyneen 1500-luvulle. Leipä, puuro ja vellit olivat tärkeitä tavallisen rahvaan aterialla. Keskiajalla talonpoika turvautui pettuun, jos huono sää tai muu vastoinikäminen turmeli viljasadon. Silkko oli pelkästään pettujauhoista tehty leipä. Pettujauhoa tehtiin yleensä männystä, mutta petuksi kelpasi myös koivun, jalavan, pyökin, lehmuksen ja raidan nila- ja jälsikerros. Pohjolassa jatkettiin jauhoja hyvinäkin satovuosina petulla sekä jäkälällä, sammaleilla, oljilla, akanoilla ja pavunvarsilla. Monet korvikkeet olivat kuitenkin suurina määrinä haitallisia tai myrkyllisiä.

Vuonna 1438 oli Ruotsissa katovuosi ja seuraavina vuosina riehui rutto. Vuosina 1442-1443 kerrotaan taas kadosta ja rutosta sekä Ruotsissa ja Venäjällä. Kolme vuotta myöhemmin eli vuonna 1446 oli Ruotsissa taas katovuosi. Nämä vaikeat luonnononnettomuudet tuottivat kuningas Kristofer Baijerilaiselle, jonka lyhyellä hallitusajalla ne sattuivat, ruotsalaisten talonpoikien keskuudessa pettukuninkaan (barkekonung) pahan lisänimen. Myös Kristoferin seuraajalle Kaarle Knuutinpojalle siirtyi pettukuninkaan arvo vihollisten suussa.

Katovuosien aikaan nälkä ei ollut aina ensisijainen kuolemansyy vaan kulkutaudit. Esimerkiksi hätäravinnoksi käytetty pettuleipä aiheutti suolistosairauksia, ellei siihen ollut lisätty vähintään kolmanneksen viljaa, ja teki siten kulkutaudin tappavammaksi kuin mitä se muuten olisi ollut.

Pula ja puute on ajanut ihmiset hakemaan jatketta leipäänsä ja puuroonsa luonnosta. Ravinnon jatkeena on käytetty esimerkiksi olkia, herneenvarsia, jäkälää ja sammalta. Pettu on kuitenkin tunnetuin jatke

jauhoille. Ainakin vielä 1830-luvulla runsaat puolet Suomen silloisesta väestöstä joutui turvautumaan leivän jatkeaineisiin myös normaalivuosina etenkin Keski-Suomessa, Pohjois-Savossa sekä Keski- ja Pohjois-Pohjanmaalla. Nälkävuosina 1867-1869 Suomessa käytettiin hätäravintoa viimeisen kerran, mutta toki korvikkeisiin jouduttiin turvautumaan myöhemminkin.

Suomen Talousseura julkaisi jo vuonna 1798 pettuleivän valmistusohjeita. Kirjasessa hätä-leipä-komitean Turussa Sananen Suomen kansalle haluttiin vakuuttaa lukijat hätäleipäainesten käytön erinomaisuudesta. Tähän käytettiin lainausta Raamatusta: ”Katso, minä annan teille kaikkinaiset ruohot, joissa siemen on, koko maan päällä, ja kaikkinaiset hedelmälliset puut, joissa siemen on, teille ruoaksi.”

Nälkävuosina ihmisen täytyi saada energiaa viisi megajoulea, jotta pysyi yhden päivän hengissä. Normaalisissa oloissa täysikasvuinen mies tarvitsee päivittäin ravinnosta energiaa vähintään 15 megajoulea. Naisten energiankulutus on vajaan kolmanneksen pienempi kuin miesten. Määrä vaihtelee iän, sukupuolen, työn raskauden ja henkilökohtaisten ominaisuuksien mukaan. Lapset selviävät vähemmällä määrällä kuin aikuiset. Jotta ihminen saisi täytettyä viiden megajoulen energiantarpeen vuorokaudessa, hänen tulisi syödä esimerkiksi pettujauhoja 1,5 kiloa.

Paavo Ruotsalainen (1777-1852) oli aikakautensa yksi merkittävä henkilö Savossa. Hän oli herätysliikkeen johtaja. Paavo oli kasvanut hyvinvoivan talollisen poikana kokematta nälkää omakohtaisesti. Talollinen söi oikeaa leipää nälkävuonnakin, mutta torpparilla ei ollut mahdollisuuksia säästää viljaa hallavuosien varalle. Talojen pirteissä asui talonväen lisäksi perheitä, joita kutsuttiin loisiksi. Heille talo pystyi tarjoamaan töitä vain kiireisinä työaikoina keväisin ja syksyisin. Loiset söivät työttöminä aikoina hätäleipää vuoden tuloksesta riippumatta. Paavo luopui vapaaehtoisesti talon perimisoikeudestaan lähtemällä torppariksi. Paavo kutsui hallavuosien kokemuksia petäjävapriikin kouluksi. Aika ei Paavolle ollut helppo.

Saamelaiset ovat käyttäneet myös hyvinä aikoina pettua. Rasvapedäjää tehtiin mm. Inarin Lapissa lasten herkuksi. Raaka-aineina olivat männyn nila ja kalan rasva. Se valmistettiin poistamalla männyn ympäriltä pinta renkaana leveältä alueelta, poistettiin myös kuoren alla ollut vihreä kerros. Irrotettiin sen alta ohut valkoinen pitsimäinen kerros kokonaisuutena. Käärättiin valkoinen nila rullalle ja leikkattiin ½-1 cm:n mittaisiksi palasiksi. Palat asetettiin puhtaaseen kulhoon. Kuumennettiin kalan rasvaa ja kaadettiin nilapullien päälle niin, että ne peittyvät.

Suomen ensimmäinen itsenäinen vuosi 1918 oli ruokahuollon kannalta lohduton, koska ensimmäinen maailmansodan ja Venäjän vallankumouksen vuoksi elintarvikkeiden tuonti Suomeen kangerteli. Sisällissota pahensi vielä elintarviketilannetta. Niinpä Valtion Kotitaloustoimikunnan tiedonanto vuodelta 1918 neuvoi kansaa pettuleivän tekoon. Siihen aikaan pettuleipään suositeltiin käytettäväksi enintään 50

prosenttia pettujauhoja, sillä suurempi pettumäärä aiheutti tiedonannon mukaan tottumattomissa käyttäjissä nokkoskuumetta.

Elintarvikelautakunta ostatti asiamiehillään esimerkiksi vuosina 1917-1918 pitäjiltä petäjäjauhoja eli pettujauhoja. Jauhot toimitettiin kauppoihin, jotta heikkokuntoiset ja muut henkilöt, jotka eivät kyennet itse pettua keräämään, saivat ostaa jauhoja.

Toisen maailmansodan aikaan suomalaiset joutuivat jälleen kiristämään voitään, mutta varsinaista hätäruokaa ei silloin jouduttu syömään. Sotavuosina 1942-1943 Pohjois-Satakunnan alueella turvauduttiin viimeksi pettuun.

Pettu eli männyn nila- ja jälsikerros sisältää paljon c-vitamiinia, joka estää keripukkia. Keripukki oli harvinainen alueilla, joissa pettua käytettiin, kuten Pohjois-Suomessa tai sisäosissa Normanniassa. Keripukkia sen sijaan esiintyi Pohjois-Norjan rannikkoseuduilla. Ei ole varmaa, että pettua käytettiin vain hätäravintona. Olettavaa on, että sitä on käytetty myös lääkkeenä ja mausteena.



Pettupuun kaataminen

Kun pettua lähdettiin metsästä hakemaan, se oli yleensä miesten työtä. Hyvä pettumänty on 50-80 vuoden ikäinen. Nuoremista puista petun kerääminen on hankalampaa ja haitta-aineiden määrä voi olla kaksin- tai kolminkertainen vanhoihin puihin verrattuna. Parhaita pettupuita ovat hyväkasvuiset, ohut- ja sileäkuoriset oksattomat puut. Tuoreiden metsätyyppien pettumäärät ovat suuremmat verrattuna kuiviin kangasmetsiin.



Pettuliinan irrotus naudan lapaluulla

Männyn nila irtoaa parhaiten ns. nila-aikana eli toukokuun loppupuolelta heinäkuun alkuun. Perinteisesti pettua on irrotettu kasvavista pystypuista, joihin on jätetty kapea kaistale kuorta niin, että puu ei kuole vaan kelottuu tervakseksi. Nykyisin pettuliinat irrotetaan kaadetuista puista joko ensin kuorimalla puu tai sitten silpimällä kuoret pois valmiista pettuliinoista. Yleensä kuori leikataan paksuimman kaarnan poistamisen jälkeen noin puolen metrin pituisiin vyöhykkeisiin, jotka halkaistaan pitkittäin puukolla. Tämän jälkeen suorakaiteen muotoiset pettuliinat voidaan irrottaa talttamaista nyljintä apuna käyttäen.

Jos nila-aika on jo mennyt ohi, voidaan petun irrotuksessa käyttää liuska- ja sulatusmenetelmää. Tällöin kuori irrotetaan katkaistuista mäntypölkkyistä pieninä liuskoina, ja jos puu on jäässä, se sulatetaan ensin nuotiolla tai sisätiloissa.



Pettuliinan silpiminen

Silpiminen eli ruskean ja vihreän kuorikerroksen poistaminen tehtiin kotona. Se oli tavallisesti naisten ja lasten työtä.

Ennen jauhamista pettuliinat on esikäsiteltävä eli ne paahdetaan tai keitetään haitallisten aineiden (parkkiaineiden, hartsien, vahojen, terpeenien, ligniinien) poistamiseksi. Paahtaminen voi tapahtua uunissa, tulen loisteessa tai hiilien päällä. Nykytekniikkaa hyödynnetään uudessa RCM-esikäsitelymenetelmässä, johon kuuluvat petun paahtaminen, rouhiminen ja jauhaminen.

Pettujauhoista tehtiin leipää kolmella eri tavalla:

- ◆ kohotettua ja hapatettua pettuleipää, jossa oli puolet tai ainakin kolmannes puhdasta viljaa
- ◆ kohottamatonta ja hapattamatonta petjärieskaa, jossa puolet tai ainakin kolmannes oli puhdasta viljaa
- ◆ pahimman puutteen aikana paljasta pettuleipää eli silkkoa, jossa oli puhdasta viljaa korkeintaan nimeksi.

Myös pettuleivälle haettiin siunausta, olihan siinä puoliksi Jumalan viljaa. Silkon eli puhtaan pettuleivän haju tarttui ihmiseen. Petunsyöjän tunki hajusta, haju oli ihossa ja vaatteissa.

Pettua on tutkittu mm. Kuopion Yliopistossa. Nyt pettu tekee uutta tuloaan funktionaalisenä elintarvikkeena, jolla on tutkimusten mukaan suotuisa vaikutus kolesterolitasoon. Pettu on runsaskuituista, ravitsevaa ja silti energiamäärältään niukkaa, joten se sopii nykyajan vähäkaloriseen elämäntyyliin erinomaisesti. Petun flavonoidit suojaavat sydän- ja verisuonitaudeilta sekä syövältä. Lisäksi petussa on runsaasti ravintokuitua (61%) sekä rautaa, mangaania ja sinkkiä. Suositeltava petun määrä tuotteessa on 10-20 prosenttia.

Erilaisia pettutuotteita on myynnissä. Niitä kannattaa maistaa, ja tuntea petun aromi - kokea elämys. Pettujauhoja suosittellen kuidun lähteenä esimerkiksi viilin, jogurtin, puurojen ja vellien päällä. Pettu on kokenut uuden mahdollisuuden hyvinvointi- ja elämys tuotteena. Nauti elämyksestä! Se avartaa elämää.