Röpörieska, nyrkkilimppu, hiilikko ja myllypöllö – rakkaalla lapsella on monta nimeä!

Suomessa rieskaperinteen mielletään kuuluvan Savoon ja totta se onkin. Nimitysten ja rieskatyyppien runsauden suhteen Savo voittaa helposti koko muun Suomen; löytyyhän esimerkiksi Juvan ruokaperinteestä kymmenkunta erilaista nimitystä pelkästään ohrarieskalle. Pieksämäellä on tehty kämmenrieskaa ja Rautalammilla suoraa rieskaa. Hirvensalmelaisemännät ovat pyöräytelleet limppurieskaa ja Ristiinan naiset nyrkkilimppua. Rantasalmelta löytyi mestareita niin kielikakkaroiden kuin tepliikoidenkin teossa. Etelä-Savossa omimmaksi koetaan useimmiten röpörieskat – tai röhkö- ja ryynirieskat, joiksi kokonaisista tai rikotuista ohraryyneistä tehtyä rieskaa myös nimitetään.

Entä mistä rieska on kotoisin? Miten se on löytänyt tiensä Savon sydänmaille? Vastausta on vaikea antaa, mutta rieskan tapaisia nostattamattomia ”pikaleipiä” on tehty ja tehdään sekä Euroopan joka kolkassa että lähestulkoon jokaisessa maailman kolkassa, vaikkakin eri raaka-aineista ja hieman eri menetelmin. Suomessa rieskoja on tehtyä Lappia myöten ja vain Varsinaissuomi ja Uusimaa ovat rieskattomia alueita. Vanhimmat rieskan ”esiäidit”, jotka ovat jo kivi- ja pronssikaudelta, ovat löytyneet Sveitsin Alpeilta. Ne oli tehty eri viljalajeista ja ne muistuttivat lähinnä paahdettua puuroa. Vaikka rieskalla on takanaan tuhatvuotiset ja monikansalliset perinteet, on rieskakulttuuri säilynyt Suomessakin melko elävänä. Erityisen rikasta se on ollut ja on edelleenkin niillä paikkakunnilla, jotka kuuluvat ruoanvalmistuksellisesti itäiseen perinteeseen. Näille alueilla on ollut tyypillistä uunissa paistetut ja haudutetut ruoat sekä pehmeät leivät.

Suomen kielessä rieska-sanalla on ollut monta erilaista merkitystä. Se on tarkoittanut muiden muassa tuoretta maitoa, happamatonta leipää, uunipuuroa ja erilaisista viljoista tehtyjä paistoksia. Elias Lönnrotin mukaan rieska on happamatonta taikinaa tai ohraleipää, eli Gananderin sanakirjan mukaan ”otraleipää”. Rieska on voinut tarkoittaa myös niin kutsuttua pyhäleipää, joka leivottiin ohra- ja vehnäjauhoista, joita käytettiin puolet kumpaakin. Joka tapauksessa rieska oli aina tuoretta, eikä sitä voinut ruisleivän tavoin säilyttää viikko- tai kuukausikaupalla. Rieska ei kumminkaan ollut vain sunnuntaille kuuluva herkku, vaan kerrotaan, että monessa talossa tehtiin ennen rieskoja useita kertoja viikossa, joskus kolme, neljäkin kertaa. Joskus saatettiin rieskoilla juhlistaa jotain tiettyä tapausta. Esimerkiksi laskiaisen aikaan ripoteltiin rieskan pinnalle silava- tai sianlihakuutioita voimia antamaan.

Itse rieskataikina on voitu tehdä veteen, maitoon, piimään, viiliin tai heraan. Viljoina on käytetty pääasiassa ohraa, mutta myös vehnää ja tattaria. Jos rieska tehtiin jauhoista, piti nesteen ja jauhojen olla kylmää ja uuni mahdollisimman kuuma, jotta leipomukset onnistuisivat hyvin. Taikina piti vaivata hyvin, jotta pystyttiin tekemään nyrkkirieskaa. Rieskat piti leipoa noin sentin vahvuisiksi ja muotoilla joko kaulimin tai käsin. Jotkut rieskatyypit, kangasniemeläiset liesikkäät eli lisiäiset, paistettiin liedellä, pieksämäkeläiset hiilikot taasen uunin hiilloksella. Röpörieskan ohjeessa piti tietää ryynien ja nesteen suhde täydelleen ja osata turvottaa rikotut ryynit juuri sopivasti. Ja merkitystä oli silläkin, kuinka paksulti röpörieskataikinaa pannulle kaadettiin. Rieskojen ohjeet ovat aina olleet helppoja, mutta joku taika niissä aika piilee, sillä vain harvat emännät olivat ennen vanhaan kuuluja hyvistä rieskoistaan!

Entä mitenkä niitä myllypöllöjä eli myllykyrsiä tehdäänkään?

No, otetaan ensin yksi hirsistä rakennettu mylly…

FT Maarit Knuuttila

Julkaistu Kulttuuriperintöblogissa 16.5.2012