



Näillä main kasvoivat Savon ensimmäiset perunat. Kuva: Leena Hangasmaa 2012.

Kun luutnantti Weber perunan istutti

...elettiin 1770-luvun alkua. Pääosin kaskiviljan varaan elantonsa rakentaneet savolaiset olivat toistuvasti saaneet jatkaa leipäänsä petulla hallan tai katovuoden sattuessa. Viljan ohella viljeltiin pienissä määrin naurista, kaalia ja lanttua, eli räätikkää. Säätyläiset ryhtyivät pyrkimyksiin kansan ravitsemustilanteen parantamiseksi ruokavaliota monipuolistamalla; perunan juurruttaminen Suomen maaperään alkoi. Savossa innokkaana perunapioneerina toimi Mikkelin Saksalan kartanoa isännöinyt luutnantti Johan Conrad Weber (1723-1788).

Nykyisenä peruseväänä tunnettu peruna yleistyi Euroopassa suhteellisen myöhään. Vaikka ensimmäiset mukulat tuotiin Etelä-Amerikasta jo 1500-luvulla, monet harhaluulot, kuten perunan myrkyllisyys tai vahingollisuus sielulle, estivät sen käytön yleistymistä. Uskottiin, että maan alla kasvava ruoka kuului pirulle. Perunan voittokulku Keski-Euroopassa alkoi vasta, kun Preussin kuningas Fredrik II Suuri vuonna 1763 määräsi käskykirjeellä 57 000 talonpoikaa viljelemään perunaa. Suomeen peruna rantautui viimeistään 1720-luvulla. 1773 Asikkalan seurakunnan kappalainen Axel Laurell julkaisi opaskirjan perunan viljelystä. Laurell oli intomielinen perunanviljelijä, ja muistutti sen erinomaisuudesta jokaisessa saarnassaan ja esitteli satoaan kirkonmäellä. Saarnat alkoivat tuottaa vähitellen hedelmää, vai pitäisikö sanoa – mukulaa.

Mikkeliläinen luutnantti Weber sai perunaherätyksen sukunsa kautta. Weberin anoppi Anna Elisabet von Heideman oli kotoisin kuulusta Asikkalan Urajärven kartanosta, ja suora kontakti perunapappi Laurelliin oli siis olemassa. Tuohon aikaan sukulaisuussuhteet olivat merkittäviä säätyläisten keskuudessa, ja erilaiset uutuudet ja esimerkiksi reseptit kulkivat kirjeenvaihdon ja vilkkaan vierailukulttuurin kautta. Niin uutta ja ihmeellistä perunanviljely Savossa tuolloin oli, että Weberin toimia tutkittiin käräjillä syksyllä 1774. Hänen todistettiin kylväneen kahdeksan kapanalaa keltaista perunalaatua; kylvöala ja sato, 23 tynnyriä, oli käyty mittaamassa ja punnitsemassa Weberin kotona. Maaherra Gustaf Riddercreutz ylisti Weberin esimerkillisyyttä. Hänet olisi palkittava Isänmaallisen Seuran kunniapalkinnolla, jotta ensin muut säätyläiset ja sitten vähitellen myös rahvas ymmärtäisivät perunan arvon. Käräjillä todettiin, että Weberin neljäsosatynnyrinalan kylvö oli Savon ensimmäisenä perunankylvönä kaiken kiitoksen arvoinen.

Vaikka J.C. Weber oli arvostettu mikkeliläinen, kirkkoväärti ja asemansa vakiinnuttanut kartanonomistaja, ei hän eläessään saanut perunaa levitettyä savolaisen kansan evääksi. "Maapäärynöitä" kasvatettiin pitkään vain säätyläisten puutarhoissa. Talonpojat suhtautuivat

nihkeästi mitättömän pieniä ja pahanmakuisia marjoja tekevään kasviin. Kun ymmärrettiin jujun olevan mukulassa, todettiin sen säilyvän huonosti aitoissa talven yli – peruna kun ei kestänyt jäätymistä. Weber oli siis aikaansa edellä. Vasta vuosikymmeniä hänen kuolemansa jälkeen, 1800-luvun alussa, Suomen Talousseura nimitti Mikkelin pitäjän seurakuntaan kuusi miestä valvomaan ja edistämään perunan viljelyä. Heidän toimiensa tuloksena potlohko, uunipotaatit, potatliemi ja potaattituuvinki löysivät viimein tiensä savolaisen savupirtin ruokapöytään.

Leena Hangasmaa

Julkaistu [Kulttuuriperintöblogissa](#) 22.8.2012