



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU  
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Johanna Huhtala

---

## **Eteläpohjalainen sahtiperinne**

Opinnäytetyö  
Kevät 2022  
Restonomi (AMK)



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

## Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: SeAMK Ruoka

Tutkinto-ohjelma: Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut

Tekijä: Johanna Huhtala

Työn nimi: Eteläpohjalainen sahtiperinne

Ohjaaja: Ilkka Latomäki

Vuosi: 2022

Sivumäärä: 33

Liitteiden lukumäärä: 1

---

Opinnäytetyön aiheena on sahti ja sen kulttuuriperintö. Tarkemmin määriteltynä keskitytään läntiseen sahtiperinteeseen ja erityisenä painotusalueena on Etelä-Pohjanmaa ja vahvojen sahtiperinteiden Isojoki lähikuntineen. Aluerajaus perustuu työn tilaajana toimineen Lauhanvuori-Hämeen kangas Geopark-alueen maantieteelliseen sijaintiin. Pääpaino on Isojoen alueella, jossa eteläpohjalainen sahtiperinne on säilynyt elävänä ja on aktiivista edelleen.

Opinnäytetyön kirjallisuuskatsauksessa paneuduttiin sahtiperinteeseen ja sahdin historiaan. Kirjallisuuskatsauksen lisäksi toteutettiin haastatteluja Isojoen alueella, jotta paikallisesta sahdista ja juoman valmistuksesta saataisiin myös ensikäden tietoa. Haastattelumenetelmä oli teemahaastattelu, ja tutkimukseen haastateltiin yhteensä neljää henkilöä. Haastattelijoukko jäi toivottua pienemmäksi, mutta onnistui silti tuottamaan tietoa juuri paikallisesta sahtiperinteestä ja nykyisestä sahtikulttuurista. Eteläpohjalais-pohjoissatakuntalaiselle sahdille olennaisin ominaispiirre on rukiin suuri määrä, mikä selittyy pääosin paikallisilla maanviljelyolosuhteilla, ilmastolla ja maaperällä.

Kirjallisuuskatsauksen ja haastatteluaineistojen avulla työssä kuvataan Lauhanvuori-Hämeen kangas Geopark-alueen paikallista sahtiperinnettä, ja lisäksi pohditaan, voisivatko paikallinen sahdin valmistus ja Geopark jatkossa hyötyä toisistaan mahdollisten sahtiperinteeseen nojaavien juoma- tai ruokatuotteiden muodossa. Sahnin lisäksi sen valmistuksen sivuvirroista, kuten mäskistä voisi valmistaa muun muassa leipää. Mikäli sahtia tuotettaisiin paikallisista raaka-aineista, olisi sille mahdollista hakea GEOfood-brändiä. Alueen sahtipitäjien ja -toimijoiden yhteistyö Lauhanvuori-Hämeen kangas Geoparkin kanssa olisi omiaan lisäämään paikallisen sahdin tunnettuutta.

<sup>1</sup> Asiasanat: sahti, geopark, ruoka- ja juomaperinne, teemahaastattelu

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

## **Thesis abstract**

Faculty: Food and Agriculture

Degree programme: Food and Hospitality

Author: Johanna Huhtala

Title of thesis: Sahti tradition of South Ostrobothnia

Supervisor: Ilkka Latomäki

Year: 2022

Number of pages: 33

Number of appendices: 1

---

The topic of this thesis is sahti home brewed beer and its cultural heritage. In more detail, the focus of the research was on the western sahti tradition, and a special focus area was South Ostrobothnia and Isojoki region. Isojoki has strong sahti traditions with its surrounding municipalities. The regional boundaries were based on the geographical location of the Lauhanvuori-Hämeen kangas Geopark area, the client of the research. The focus of the research was Isojoki region, where the South Ostrobothnian sahti tradition has remained alive and is still active.

The literature review of the thesis focuses on sahti tradition and the history of home brewed sahti. In addition to the literature review, interviews were conducted in the Isojoki area in order to provide first-hand information on local sahti and its production. The interview method was a focused interview, and a total of four people were interviewed for the survey. The interview group was smaller than hoped for, but still managed to produce information about the local sahti tradition and the current sahti culture. The most important characteristic feature of sahti in the South Ostrobothnia and Northern Satakunta region is the large amount of rye, which is mainly explained by local farming conditions, climate and soil.

With the help of the literature review and interview material, this thesis describes the local sahti tradition of the Lauhanvuori-Hämeen kangas Geopark area. It is also considered whether the local sahti production and Geopark could benefit from each other in the future in the form of beverage or food products based on the sahti tradition. In addition to sahti, the side streams of its manufacture, such as mash, could be used to make bread, among other things. If sahti was produced from local ingredients, it would be possible to apply for the GEOfood brand. The cooperation of the sahti makers in the region with Lauhanvuori-Hämeen kangas Geopark would be likely to increase the awareness of the local sahti making and tradition.

<sup>1</sup> Keywords: sahti, home brew, geopark, food and beverage tradition, focused interview

## SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä .....	2
Thesis abstract .....	3
SISÄLTÖ .....	3
1 JOHDANTO .....	5
1.1 Työn aihe ja tavoite .....	5
1.2 Ruokakulttuuri ja ruokaperinne.....	5
2 GEOPARK JA GEOFOOD .....	7
2.1 Lauhanvuori-Hämeen kangas Geopark.....	7
2.2 GEOfood .....	8
3 SAHTI .....	9
3.1 Etymologia ja alkujuuret .....	10
3.2 Valmistuksen historia ja teknologiat .....	12
3.2.1 Viljely- ja mallastustaito.....	12
3.2.2 Maltaat, viljalajikkeet ja hiivat .....	13
3.2.3 Poliittika.....	15
3.2.4 Sahdin alueellisia ominaispiirteitä .....	16
3.2.5 Naiset sahdin valmistajina ja juojina .....	16
3.2.6 Juhlat ja juhla juoma .....	17
4 TUTKIMUSASETELMA JA -MENETELMÄT.....	20
4.1 Kvalitatiivinen tutkimus .....	20
4.2 Teemahaastattelu.....	20
4.3 Haastattelujen tulokset .....	21
5 RUISSAHTI & GEOfood.....	27
6 LOPUKSI.....	29
LÄHTEET .....	31
LIITTEET .....	33

# 1 JOHDANTO

## 1.1 Työn aihe ja tavoite

Tämän opinnäytetyön aiheena on sahti ja sen kulttuuriperintö. Tarkemmin määriteltynä keskittään läntiseen sahtiperinteeseen ja erityisenä painotusalueena on Etelä-Pohjanmaa ja vahvojen sahtiperinteiden Isojoki lähikunnat huomioiden. Aluerajaus perustuu työn tilaajana toimineen Lauhanvuori-Hämeen kangas Geopark-alueen maantieteelliseen sijaintiin. Pääpaino on Isojoen alueella, jossa eteläpohjalainen sahtiperinne on säilynyt ja vaikuttaa aktiivisesti edelleen.

Työssä selvitetään Geopark-alueen paikallista sahtiperinnettä ja kulttuuriperintöä sekä pyritään selvittämään, millainen on juuri tälle alueelle ominaista sahtia. Valmistusperinnettä tutkimalla selvitetään myös sahdin mahdollisuutta uuden tuotekehityksen välineenä sekä tämän kulttuuriperinnön ja historian hyödyntämistä nykyaikaisena matkailutuotteena Geopark-alueelle. Perinteiden rooli on olennainen osa Geopark-alueen toimintaa ja matkailua, mihin kuuluu kulttuurisen perinnön tutkiminen, säilyttäminen ja hyödyntäminen. Opinnäytetyö tukee näitä tavoitteita ja osallistuu niihin.

Opinnäytetyön tarkoitus on sukeltaa tarkasti paikalliseen sahtikulttuuriin. Työn tilaaja Lauhanvuori-Hämeen kangas Geopark kostuu maantieteellisesti alueesta, johon myös Isojoen kunta kuuluu. Työn suunnitteluvaiheessa on jo noussut esille pohdintoja Isojoen sahtialueen paikallisuudesta. Miksi alue on niin tarkkarajainen, vai onko se? Minkälaisia ominaispiirteitä juuri tällä alueella sahtiin liittyy. Voisivatko nämä selvitykset tuoda sahdista lisäarvoa Geopark-toimintaan?

## 1.2 Ruokakulttuuri ja ruokaperinne

Opinnäytetyössä sahdin tarkastelun taustalla ovat vahvoina käsitteet kulttuurinen perintö, ruokakulttuuri ja ruokaperinne, paikallinen sahtiperinne. Arkikielessä ja erityisesti ruokaan ja juomaan liittyen termit kulttuuri ja perinne usein sekoittuvat, ja niitä käytetään ristiin sekä toistensa synonyymeinäkin. Käsitteillä on kuitenkin eronsa, jotka on hyvä pitää mielessä, ja jotka ovat apuna myös tässä työssä sahtia sekä perinteen että nykypäivän näkökulmasta tarkasteltaessa.

Kulttuurilla on ratkaiseva rooli ihmisen ruoanvalinnassa ja ruokailutavoissa. Kullakin maalla on oma ruokakulttuurinsa, joka on muovautunut historiallisesti, uskonnollisesti ja maantieteellisesti (Mäkelä ym., 2003, s. 7). Ruokakulttuurin muotoutumiseen vaikuttavat myös yhteiskunnan rakenne, poliittinen järjestelmä ja talous. Ruokakulttuuri määrittää sitä, mitä ruoasta ajatellaan, mitä syödään ja miten ruokatalous on järjestetty. Juuri suomalaisesta ruokakulttuuriksi mielletään vahvimmin tuotteet, joita ei saa juuri muualta kuin Suomesta, ja jotka siitä syystä muistuttavat suomalaisesta ruokakulttuurista ja sen ominaislaadusta (mts. 35–37). Supisuomalaisia ruokia syömällä sisäistämme omaa kulttuuriamme, ylläpidämme sitä ja uudistamme suhdettamme siihen.

Sanaa juomakulttuuri viljellään harvemmin, mutta on luontevaa mieltää se osaksi ruokakulttuuria: terminologinen syy lienee, että käyttöön on vakiintunut ilmaisu ruokakulttuuri, emmekä puhu esimerkiksi ateriakulttuurista tai ruoka- ja juomakulttuurista (Finfood - Suomen Ruokatietory, 2009, s. 24). Tästä huolimatta ruokajuomien valmistus ja perinteet kuuluvat osana ruokakulttuuriin.

Perinteen käsite viittaa jatkumoon vanhoista tiedoista ja taidoista, ja näiden tulkinnasta nykypäivästä käsin. Suomalaisen keittiön perinneruoat edustavat niitä tietoja ja taitoja, jotka liittyvät osaksi suomalaista kulttuuriperintöä (Heikkinen & Patala, 1989, s. 8). Sen lisäksi, että tämä perinne on ruokakulttuuria, on se myös osa niin arkeen kuin juhlaan liittyvää tapakulttuuria. Toisaalta perinteen käsitettä pidetään häilyvänä, ja esimerkiksi Sillanpää (1999, s. 204–205) esittää, että perinteen sijasta puhuttaisiin ruoista, jotka voidaan selkeästi osoittaa sijoittuvaksi jollekin tietylle aikakaudelle tai määrättyyn sosiaaliseen ryhmään. Etnologisesti esimerkiksi Knuutila (2006, s. 43) kuvailee perinteen olevan nykyisyydestä nousevaa menneisyyden tulkintaa, ehkäpä ”se merkitys joka ruuallisella menneisyydellämme on nykyajassa”.

## 2 GEOPARK JA GEOFOOD

### 2.1 Lauhanvuori-Hämeen kangas Geopark

Toimeksiantajana opinnäytetyössä on Lauhanvuori-Hämeen kangas UNESCO Global Geopark. Se sijaitsee kolmen eri maakunnan alueella, ulottuen yhdeksään eri kuntaan (Lauhanvuori-Hämeen kangas Geopark Finland, i.a.). Lauhanvuori-Hämeen kangas haki Geopark-tunnustusta vuonna 2018 ja sai sen heinäkuussa 2020. Geopark on kansainvälinen brändi geologisesti ainutlaatuisille kohteille, joiden tavoitteena on edistää geomatkailua, säilyttää geologista perinnettä, opettaa luonnontieteitä sekä edistää kestävän kehityksen mukaista liiketoimintaa. Lauhanvuori-Hämeen kankaan alueella sijaitsee suuri määrä eri vierailukohteita, jotka jaotellaan geo-, luonnon- ja kulttuurikohteisiin.

UNESCO hallinnoi Geopark-verkoston, jonka kohteet jakavat yhteisiä piirteitä (Lauhanvuori-Hämeen kangas Geopark Finland, i.a.). Geopark-alueella tulee olla kansainvälisesti merkittävää geologista perinnettä. Lisäksi vaaditaan toimiva hallintomalli, joka on sitoutunut pitkäaikaisesti niin taloudellisesti kuin toiminnallisesti alueen kehittämiseen. Geoparkit tarvitsevat myös näkyvyyttä, joten vierailijoille ja asukkaille täytyy olla helposti saatavilla olevaa tietoa toiminnasta muun muassa verkkosivujen, karttojen ja esitteiden muodossa. Verkostoituminen ja yhteistyö muiden Geoparkien kanssa, oppiminen toisilta ja vuorovaikutus ovat toiminnan kulmakiviä.

Lauhanvuori-Hämeen kangas alue on geologisesti erityinen kohde, koska se kertoo, kuinka alueella kaksi miljardia vuotta sitten sijainnut poimuttunut vuoristo on kulunut ja muuttunut lopulta suomaaksi (Lauhanvuori-Hämeen kangas Geopark Finland, i.a.). Lämpötilojen vaihtelu jääkausien ja lämpimämpien ajanjaksojen välillä on muokannut alueen soistumiselle suotuisaksi. Jopa kolmannes Geopark-alueesta on soita, ja ne ovat harvinaisen laajoja sekä luonnontilaisia. Suot ovat tuoneet alueelle myös omalaatuista kulttuurihistoriaa. Maisemasta löytyy jälkiä luonnonvarojen hyödyntämisestä pitkältä ajalta. Soita on raivattu pelloiksi ja myöhemmin myös ojitettu metsiksi. Alueella on myös Suomen laajimpia ja vanhimpia turvetuotantoalueita, ja alueen erilaisia kivimateriaaleja on hyödynnetty rakentamisessa sekä myllynkivien valmistuksessa.

## 2.2 GEOfood

GEOfood on rekisteröity tuotemerkki, jota voidaan käyttää vain Geoparkeissa ympäri maailman (GEOfood-kriteerit, i.a.). GEOfood-jäsenyyttä haetaan sen omistajalta, norjalaiselta Magma UNESCO Global Geoparkilta. Lauhanvuori-Hämeen kangas on GEOfood-verkoston jäsen ja näin ollen saa käyttää GEOfood-brändiä tuotteissaan, jos ne täyttävät asetetut vaatimukset. GEOfood-brändin tavoitteena on nostaa esiin yhteyttä geologisen perinnön ja paikallisen ruoan välillä. Maailmassa on sertifioitu yli 50 GEOfood-tuotetta ja -ravintolaa. Lauhanvuori-Hämeen kangas Geopark-alueen jäsenet voivat hakea brändiä tuotteelleen, jos se tuotetaan Geopark-alueen sisällä ja se täyttää GEOfood-kriteerit sekä GEOfood-manifestissa määritellyt arvoja.

Geofood-kriteerit (i.a.) sisältävät kriteerit niin tuotteille ja tuottajille kuin ravintoloillekin. Tuotteilla pitää olla yhteys alueen geologiseen perintöön ja se pitää tuoda selkeästi esille. Kriteerit tuotteille ja tuottajille sisältävät vaatimuksen tuottajien sijainnista Geopark-alueella tai sille määritellyllä puskurivyöhykkeellä. Tuotteiden raaka-aineiden tulee tulla edellä mainitulla tavalla määritellyltä alueelta. Raaka-aineita voi tosin prosessoida alueen ulkopuolella. Tuotteet voidaan jakaa valmistusprosessin mukaan kahteen luokkaan: raaka-aineisiin tai artesaanituotteisiin, eli Geopark-alueelta peräisin olevista raaka-aineista valmistettuihin ruoka- tai juomatuotteisiin.



### 3 SAHTI

Sahti on suomalainen perinneoluen muoto, joka on suojattu EU:n alkuperäismerkinnällä Euroopan unionin aidoksi perinteiseksi tuotteeksi (Ruokavirasto, i.a.). Sahdin ominaispiirteet, ulkonäkö, tuoksu, maku sekä alkoholipitoisuus vaihtelevat suuresti (Laitinen, 2015, s. 8–9). Voidaankin pohtia, miten sahti voidaan määritellä yhdeksi tarkaksi oluttyyliksi, vai voidaanko näin tehdäkään (mts. 72).

Seuraavassa esitetään yksinkertaistettu yhteenveto sahdin valmistuksesta, raaka-aineista ja välineistä. Sahdin valmistuksesta on olemassa paljon laadukasta kirjallisuutta ja tutkimusta, johon ei tässä työssä tämän tarkemmin teknisemmältä ja välineistölliseltä osalta perehdytä, mutta josta löytää perusteellisempaa tietoa muun muassa tämän työn lähteinä käytetyistä teoksista. Peruseriaate sahdin valmistuksessa on joka tapauksessa seuraavanlainen.

**Mäskäys.** Maltaat kasteellaan 60–80°C vedellä, jota annostellaan eri lämpöisenä ja eri määriä yhteensä viidestä kahdeksaan tuntiin ajan. Pää tarkoitus on viljan tärkkelyksen pilkkoutuminen sokereiksi.

**Keittäminen.** Mäskin kiehattaminen tai lyhyt keitto. Jätetään nykyään usein pois, mutta erityisesti länsisuomalaisissa rukiisissa sahdeissa keittämistä puolesta tunnista tuntiin pidetään olennaisena vaiheena (Laitinen, 2015, s. 132).

**Kuurna.** Perinteisesti yhdestä puusta koverrettu kaukalo, nykyisin teräksinen, jota käytetään mäskin siivilöintiin. Kuurnan pohjalle asetetaan siiviläpohja sekä olkia ja katajan oksia. Mäski kaadetaan kuurnaan, josta se valuu keruustiaan. Viljan kiinteät osat erottuvat nesteestä ja saadaan vierrettä.

**Käyminen.** Siivilästä valutettu vierre viilennetään mahdollisimman nopeasti, ja siihen lisätään hiiva. Tyypillinen käymislämpötila on 20–25°C. Käymisaika vaihtelee hiivan ja lämpötilan mukaan, mutta tyypillisesti sahti käy nopeasti, vain vuorokaudesta kahteen.

**Säilytys.** Sahti siirretään pääkäymisen lopulla viileään, jossa hiivan toiminta hidastuu, mutta voi jatkua hitaasti vielä tarjoiluun saakka. Säilytyksessä alkoholin terävyys taittuu ja suurin osa hiivasta saostuu astian pohjalle (Laitinen, 2015, s. 138).

Edellä kuvattu valmistusprosessi voi vaihdella sekä alueellisesti että tekijänsä mukaan. Välineistö voi olla perinteisistä perinteikkäintä tai nykyaikaisia teräsastioita ja suurtaloukattiloita.

Räsänen (1977, liitesivut) esittää kaksitoista erilaista perinneoluen valmistustapaa. Jo tämän työn tarkastelun alueella, Honkajoella ja läheisimpänä tästä Hämeenkyrössä on havaittavissa mielenkiintoisia eroja. Honkajoella valmistusprosessissa maltaat laitettiin saaviin, johon lisättiin keittopadasta vettä. Tämän jälkeen mäski siirrettiin keittopataan, jonne lisättiin humala. Seuraavaksi mäski siivöitiin kuurnassa, josta se siirrettiin saaviin. Huomionarvoista on, että Räsänen Honkajoen prosessikaaviossa ei ole mainintaa hiivan lisäämisestä missään vaiheessa. Hämeenkyrössä maltaat taas laitettiin suoraan keittopataan. Tästä mäski siirrettiin kuurnaan, jossa oli katajaa. Vierre kerättiin talteen, ja tässä vaiheessa lisättiin hiiva. Vierre valutettiin ratin avulla tynnyriin. Tynnyröintiä ei Honkajoella mainittu lainkaan.

### 3.1 Etymologia ja alkujuuret

Räsänen (1977, s. 55) mukaan historiallisesti olut ja sahti ovat olleet rinnakkaisia termejä tietyille mallasjuomalle, joista olut on huomattavasti vanhempaa etymologista perua.

Sanakirjojen ja perinneaineiston perusteella sahti on tullut merkitsemään ”ensimmäisen luokan viljajuomaa” vasta 1800- ja 1900-lukujen vaihteessa (Räsänen, 1977, s. 57). Viljajuoman merkityksessä sahti tunnetaan ainoastaan suomen kielessä. Munaisimmillaan sanan pohjana on muoto ”saf”, joka jo myöhäiskeskiajaläksässä on muuntunut muotoon ”saft”. Tästä juontuu edelleen viiniviljelyyn liittyvä ”Traubensaft”, josta se on siirtynyt merkitsemään myös muita hedelmä- ja marjamehuja. Saksasta sana on lopulta lainautunut nykyruotsiin merkityksessä marja- ja hedelmämehu, mahla tai neste, mistä sen puolestaan katsotaan lainautuneen suomeen (mts. 58).

On myös ehdotettu toisenlaista etymologiaa, jonka mukaan sahti olisi olut-sanan määre, joka viittaisi oluen erityiseen vahvuuteen ja kuohuvuuteen (Laitinen, 2015, s. 21). Sahti, sahi ja sahistat ovat viitanneet tietyillä alueilla kuohuvaan ja sihisevään pieneen koskeen, josta voisi tehdä yhtymäkohtia sahdin vaahtoamiseen ja kuohuamisen äänen kuvailuun. Tätä kuitenkin pidetään epätodennäköisenä (Räsänen, 1977, s. 58). Kun ”saft” on tunnettu juomamerkityksessä jo niin pitkään, tuntuisi todennäköiseltä, että sahti olisi omaksunut nimensä tästä merkityksestä.

Sahdilla on eri aikoina ja paikoissa nimitetty ja käsitetty erilaisia juomia (Laitinen, 2015, s. 22). Ensimmäisissä kirjakielisissä merkinnöissä se on tarkoittanut mietoa olutta ja on siis rinnastettu toisen luokan juomaksi, kaljaksi. Näin tekevät myös Elias Lönnrot vuonna 1880 ja Otavan Tietosanakirja vuodelta 1912. Laitinen (2015, s. 22.) toteaaakin, että sahdin merkitys voimakkaana juhla juoman on vallinnut sahtialueilla, mutta niiden ulkopuolella tämä merkitys on vakiintunut vasta 1800–1900-lukujen vaihteessa. Nimitysten selkeä eriytyminen voidaan ajoittaa niihin aikoihin 1950-luvun kiepeille, jolloin kaupallinen olut vakiintui Suomeen. Viimeistään tässä vaiheessa olut alkoi merkitä ”pullo-olutta” ja sahti käsitettiin omaksi, yleisesti kotitekoiseksi, tuotteeksi. Näin esimerkiksi Hämeenkyrössä 1958 (Räsänen, 1977, s. 55). Laitinen (2015, s. 20) kiteyttääkin hyvin, että sahdinkaltaisuus on ehkä olennaisempaa päätellä tekotavan, valmistuspaikan, maun tai ulkonäön perusteella, sen sijaan, että nojattaisiin juoman paikalliseen kutsumanimeen.

Vahvassa läntisessä sahtipitäjässä Hämeenkyrössä tunnettiin sekä vaarinkalja että sahtikalja, joista Hämeenkyrössä vaarinkalja oli miedompaa (Räsänen 1977, s. 56). Samoin Hämeenkyrössä, mutta myös sen lähialueilla Parkanossa, Karviolla ja Ilmajoella, on tunnettu myös sahtikalja, joka on ollut samanarvoista ja yhtä hyvää kuin kalja. Sahtipitäjissä on siis tarkemmilla määreillä eroteltu eri oluttyyppejä. Toisaalta erot nimeämisessä ovat hyvin paikallisia. Suurosen (1969, s. 48) mukaan Seinäjoella taasen vaarinkalja olikin etelästä tullutta kiljua:

Ne on noi rautateiren topparoikat tuonehet tänne sen vaarinkaljan, so. kiljun tekemisen taidon.

Yhteenvedona etymologiasta voisi tehdä päätelmän, että alkuaan kirjakielessä ja sahtipitäjien ulkopuolella sahti on rinnastettu kaljaan, mietoon mallasjuomaan. Ennen 1800-luvun lopun kirjallisia merkintöjä olut ja sahti ovat puolestaan olleet rinnakkain käytettynä nimityksiä paikalliselle, hyvälaatuiselle, kotitekoiselle mallasjuomalle. Tässä mielessä olutta ja sahtia on vanhaan kirjallisuuteen perehtyen mahdotonta erottaa.

Kaupallisen oluen tulon myötä on haluttu korostaa juomien alkuperän, laadun ja tekotavan eroja kotitekoisiin tuotteisiin, ja tätä myöten sahti, olut ja kalja ovat kautta Suomen eriytyneet (Laitinen, 2015, s. 22). Sahtipitäjissä saft-pohjaista sanaa on käytetty nähdäkseni pidempään, spesifimmin ja sellaisenaan omassa merkityksessään. Tähän voidaan vielä lisätä sahdin käyttö erityismääreenä sahtikalja (se vaarinkaljaa parempi kalja). Tietyillä alueilla sahti

sanan merkitys on tunnettu jo paljon ennen pullo-oluen tuloa, ja sillä on ollut myös arvostavampia ja selkeämpiä juomaan liittyviä merkityksiä.

### 3.2 Valmistuksen historia ja teknologiat

Sahtia valmistettiin juhliin, kuten jouluun, juhannukseen, syntymäpäiville, häihin ja hautajaisiin (Asplund, 1990, s. 81). Sahti oli myös talkootöiden palkka. Reseptit vaihtelivat taloittain. Sahdin valmistukseen käytettiin ja käytetään etupäässä ohraa, lisänä usein vähäisessä määrin ruismaltailta sekä joskus myös vehnää ja kauraa. Mausteena sahdissa käytetään yleensä katajaa tai sen marjoja.

#### 3.2.1 Viljely- ja mallastustaito

Oluenvalmistuksen historia yhdistyy erottamattomasti viljanviljelyyn ja siitä edelleen mäs-käykseen. Räsänen (1977, s. 73) mukaan kaikkialla, missä on valmistettu olutta, se on valmistettu mallastetusta viljasta. Oluenvalmistuksen ja mäs-käämisen taito levisi Suomeen germaanisten ja balttilaisten kansojen välityksellä heti ajanlaskun alussa. Länsi-Suomessa balttien ja germaanien arvellaan siirtyneen Kokemäenjokea pitkin rannikolta Hämeeseen. Laitinen (2015, s. 31) esittää, että jos oluenvalmistuksen taitoa ei vielä tuohon aikaan alueella ollut, se olisi siirtynyt sinne näiden vaikutteiden avulla. Mielenkiinoista teoriassa on myös se, että balttilaisten ja germaanisten vaikutteiden alueet vastaavat 1900-luvun alussa kartoitettuja aktiivisen sahdinvalmistuksen seutuja. Räsänen (1977, s. 149) viittaa juomatekniseen sanastoon, joka on peräisin suoraan alasaksista (sahti, prykätä, mäski jne.), ja jonka perusteella luontevasti selittyy sekä sanojen alkuperä että suunta, josta ne ovat tulleet.

Räsänen (1977, s. 148) tuo myös esiin, että Tacituksen kuvaaman germaanien ohrasta ja ruukiista valmistettu viinintapainen juoma oli juuri humalatonta olutta. Tämä olut oli sakkaista ja pilaantui nopeasti. Kun suomalaisten vanhin kosketus germaaneihin sijoittuu juuri 1. vuosituhannen alkupuoliskolle, on suomalaisten vanhin olut kytkettävä tähän germaanien vanhimpaan tunnettuun olueen. Humalaton, huonosti säilyvä, samea olut nähdäkseni vastaa olemukseltaan ja silloisilta valmistustavoiltaan juuri sahtia.

1100-luvulla Suomeen kantautui Saksasta jo uudenlaista olutta ja valmistusteknologiaa (Räsänen 1977, 149–151). Nykypäivän perinneastioissa heijastuva suomalais-balttilainen

oluenpano on säilyttänyt runsaasti alkukantaisia piirteitä, jotka palautuvat juuri tähän ”nuorempaan” saksalaiseen oluttyyppiin, josta siis alkaa Suomessakin tynnyroidyn oluen, ja esimerkiksi uudempien mausteiden, kuten humalan käyttö. Olut nimenä on kuitenkin vanhempaa termistöä, ja se säilyi Suomessa, eikä muuttunut uuden teknologian mukaisesti bier-kantaiseksi sanaksi, jota tämä uudempi saksalaisoivallus; tynnyroity ja säilytystä kestävä olut oli.

Räsänen (1977, s. 154) mukaan juuri Pohjanmaa osoittautuu vaikeaksi alueeksi hahmottaa vanhemman ja uudemman oluentekotaidon leviämistä. Uudemman saksalaistyyllisen oluentekotaidon leviäminen eteläisemmiltä alueilta äärialueille on merkinnyt perinteen muuttumista ja myös tavallaan sen heikkenemistä aikaisemmasta. Pohjanmaan juomaperinne on ongelmallinen ja voidaan olettaa joidenkin juomaperinteiden ja piirteiden olevan jo tavoittamattomissa.

Pohjanmaa kuuluu monimutkaiseen risteilyalueeseen, jossa esiintyy niin läntisiä ja itäisiä kuin vanhoja ja nuorehkoja ilmiöitä (Räsänen 1977, s. 154). Ekologiset ja asutushistorialliset seikat ovat vaikuttaneet merkittävästi siihen, millainen risteymäalue Pohjanmaa on oluen ja sahdin panemisen kannalta ollut. Kunta- ja pitäjäkohtaisten erojen voikin nähdä selittyvän näillä eri suunnista tulevilla risteävillä vaikutteilla. Räsänen (1977, s. 23) tutkimuksen mukaan vielä vuonna 1967 ”kotisahdin” tekeminen oli hyvin voimissaan esimerkiksi tietyissä Ylä-Satakunnan pitäjissä.

Vaikka edellä todetun mukaan sekä sahdin käsite, ero olueen, että paikalliset ja ajalliset eroavaisuudet ovat moninaisia, rohkenisin todeta, että näin piirtyy kuva sahdin paikallisesta luonteesta ja historiasta. Germaaninen termistö ja teknologia on siirtynyt läntiseen Suomeen siirtolaisten mukana. Sahtiperinne oli 1900-luvun vaihteessa vahvaa juuri näillä alueilla ja suomalaisen oluentekotaidon syntyäikaan valmistettu olut oli valmistusmenetelmien ja luonteensa perusteella sahdin kaltaista. Suomessa paikallisesti ja ajallisesti hämärtyy tämän maljasjuoman kutsumanimi, mutta sen historiallinen perintö hahmottuu edellä kerrottujen tarkastelujen avulla.

### **3.2.2 Maltaat, viljalajikkeet ja hiivat**

Suomessa maltaiden tekoon on käytetty yleisesti ohraa ja ruista. Mukaan on voitu lisätä myös jauhoa tai mallastamatonta viljaa. Rukiin osuus sahdissa on perinteisesti suuri juuri Pohjois-Satakunnan ja Etelä-Pohjanmaan alueella. Tätä selittää rukiin suuri viljelyosuus näillä alueella (Laitinen, 2015, s. 78). Isojoen, Honkajoen ja Karvian alueen erikoisuus on

hyvin ruispitoinen sahti, johon voidaan käyttää sekä mallastettua että mallastamatonta ruista. Sitä on nimitetty myös jyväsahdiksi korostaen sen omaleimaisuutta (Laitinen 2015, s. 78). Kuten todettua, paikalliset erot viljanlaadussa ja määrässä ovat olleet suuria, ja tätä on määrittänyt sekä maantieteellinen sijainti ja sille alueelle suotuisa viljankasvuympäristö sekä luonnollisesti myös talon varallisuus. Eri mallas- ja jauholaatujen käyttö voidaankin siis kytkeä näiden viljalajien viljelyn yleisyyteen. Räsänen (1977, s. 74) toteaa rukiin historiallisen valta-alueen olleen Suomessa erityisesti ruotsalaisalueilla sekä Varsinais-Suomessa ja Satakunnassa. Rukiin käyttö on siis ominaista erityisesti läntiselle sahdille. Toisaalta tässäkin raaka-aineessa suurimpia eroja vanhemman ja uudemman sahtiperinteen välille tekee siirtyminen itseviljellyistä viljoista ostomaltaiisiin (Laitinen 2015, s. 104).

Eri viljalaaduista imelletyjä sahdin raaka-aineita on Suomessa yleisesti kutsuttu maltaiksi, mutta tähän eron tekee juuri läntisen alueen tyyppiraaka-aine ruis. Sillä on ollut oma nimensä, imelät, imeläkset tai imellykset (Räsänen, 1977, s. 66). Ruismaltaita pidettiin makeampina ja niiden juomalle antamaa väriä kauniina. Asplundin Sahtikirjasta löytyy kaksi tarinaa juuri karvialaisista ruisimelloksista ja mallastuksesta.

Huonon vuoden rukiit olivat valmiiksi imeltyneitä, - hallanpanema vilja oli hyvää sahtiin. (Asplund, 1990, s. 81).

1900-luvun kaupallistuminen on vaikuttanut raaka-aineissa myös erityisesti hiivaan. Kaupallinen leivinhoiva tuli Suomessa myyntiin 1800-luvun jälkipuolella ja se korvasi vähitellen maatalojen omat sahtiin käytetyt hiivajuuret (Laitinen, 2015, s. 110). Toimivaksi havaittu hiivakanta vaikuttaa merkittävästi sahdin makuun ja käymisen onnistumiseen. 1950-lukuun mennessä kaupallinen leivinhoivakanta on syrjäyttänyt talojen omat hiivakannat, ja Laitinen (2015, s. 112) toteaa, ettei lukuisista haastatteluista huolimatta ole tavannut kuin ainoastaan kaupallista hiivaa käyttäviä sahdintekijöitä. Hiivajuurissa on varmastikin ollut suuria talo- ja pitäjälähtöisiä eroja, mistä voidaan päätellä, että myös sahtien makukirjo oli varmasti monipuolisempi. Leivinhoivaan siirtyminen on selkeästi tasoittanut näitä eroja ja tehnyt sahdeista samankaltaisempia (Laitinen, 2015, s. 113).

Räsänen (1977, s. 94) keräämien tietojen mukaan sahdissa on käytetty sekä pinta- että pohjahiivaa, joista hän mainitsee nimenomaan pohjahiivan olevan läntiselle sahtialueelle tyyppilistä. Näin muistellaan myös Karvialla kerätyn hiivaa:

Kun edellinen sahti oli juotu loppuun otettiin tynnyrin pohjalta hiivasakka talteen. Se sekoitettiin ohrankuorien kanssa pöperöksi, joka laitettiin leipäautojen päälle katonrajaan! Näin hiiva säilyi vaikka vuosia. (Laitinen 2015, s. 81)

Hiivajuuren ylläpitäminen on ollut työlästä ja huolellisuutta vaativaa. Huomionarvoista on myös se, että alkeellisissa olosuhteissa ja aikana, jolloin käymisprosessin kokonaisuutta ei edes tunnettu, hiivajuuren ylläpitämiseen ja kierrättämiseen sahtierästä toiseen kohdistui hiivakannassa valintaa, jossa parhaiten pilaajamikrobeja syrjäyttävät kannat säilyivät ja tuottivat parhaan sahdin (Laitinen, 2015, s. 112). Tokihan hiivaa kerättiin talteen vain onnistuneimista eristä, joten erästä toiseen kultivoitu hiivakanta oletettavasti teki hiivakantojen välille huomattaviakin makueroja.

Jonkinlainen hiivajuurien elvyttäminen voisi tuoda mielenkiintoisen lisän sahtiperinteen ylläpitämiseen. Vastaavanlainen perinneoluiden hiivakanta on onnistuttu säilyttämään Norjassa perinneolut maltölin tapauksessa, jossa vanhaa hiivakantaa kutsutaan yleisnimellä kveik. Kveik antaa viitteitä siitä, millaisia sahtihivatkin ovat todennäköisesti olleet. Perinnettä voitaisiin mahdollisesti elvyttää esimerkiksi jonkin leipäjuuren tai villihiivan hyödyntämisen avulla. Laitinen (2015, s. 112) kuvailee testierässä hyödyntämänsä kveik-hiivan tuottaneen hedelmäisen ja marjaisen makuista, pidemmänkin säilytyksen ilman happanemista kestäväää sahtia, joka erosi huomattavasti nykyään valmistettavista sahdeista. Räsänen mukaan (1977, s. 94) entisaikaan sanottiinkin, että ostohiiva käytti itsensä rikki ja juoma repesi, eli kävi liian nopeasti. Sahdin omaa hiivaa pidettiin siis laajasti parempana, mutta tästä huolimatta käyttötapa muuttui kaupallisten hiivojen myötä.

### 3.2.3 Poliitiikka

Sekä Suomen alkoholipoliitiikka että oluen kaupallistuminen muuttivat olennaisesti sahtiperinnettä. Vaikka Suomessa 1800-luvun lopulla syntyneen raittiusliikkeen päätoimet koskivat erityisesti viinaa, vaikutti se merkittävästi myös siihen, että myös olueen ja sahtiin alettiin suhtautua kriittisemmin ja paheksuen (Laitinen, 2015, s. 36). Toisaalta sahtipitäjissä valmistettiin sahtia perinteisesti juhla-juomaksi kieltoalaista huolimattakin (Laitinen, 2015, s. 39).

Kieltolaista ”selviämisen” jälkeen seuraava iso muutos oli vuonna 1969 kauppoihin tullut keskiolut. Pullotetusta keskioluesta tuli osa arkea, mikä toisaalta korosti entisestään sahdin

roolia juhlujuomana, ja toisaalta se vähensi myös sahdin valmistusta huomattavasti. Laitisen Isojoella haastatteleva sahdinvalmistaja tiivistääkin tämän:

Sahdinvalmistus on niin kovapäistä hommaa, ettei siihen laiskat ja kiireiset rupea. Helpompi on hakea juomat suoraan kaupan hyllystä. (Laitinen, 2015, s. 40)

### 3.2.4 Sahdin alueellisia ominaispiirteitä

Asplundin ja Räsäsen keräämien tietojen mukaan satakuntalainen sahtialue lakkaa luoteeseen kuljettaessa jo Honkajokeen ja Karviaan, rajaten Isojoen pois aktiivisista sahtialueista. Laitisen (2015, s. 8) teoksessa Isojoki on mukana sen toteamuksen kera, että Etelä-Pohjanmaalla sahtiperinne on säilynyt lähinnä Isojoella.

Laitisen (2015, s. 8) mukaan sahtia pannaan yhä perinteisellä tavalla Pohjois-Satakunnassa ja noin puolessa Pirkanmaan kunnista. Sahdin valmistus keskittyy maantieteellisesti melko suppealle alueelle, ja toisaalta sen alueelliset sekä tekijä- että pitäjakohtaiset erot ovat huomattavia (Laitinen, 2015, s. 72). Sahdin ominaispiirteet, ulkonäkö, tuoksu, maku sekä alkoholipitoisuus vaihtelevat suuresti. Voidaankin pohtia, miten sahti voidaan määritellä yhdeksi tarkaksi oluttyyliksi, vai voidaanko.

Myös Asplund (1990, s. 21) vahvistaa joka kylällä tai ainakin joka kunnassa olevan omat konstit ja menonsa sahdin valmistamiseksi. Yhteiseksi kaikille sahtialueille Asplund summaa puhtauden astioiden käsittelyssä, katajaväriin käytön työn joka vaiheessa sekä pitkän imeltyksen tavalla tai toisella, samoin vierteen nopean jäähtymisen.

### 3.2.5 Naiset sahdin valmistajina ja juojina

Oluen ja sahdin pano on maasta ja aikakaudesta riippuen ollut sekä miesten että naisten työtä (Lares, 2020, s. 68). Yleisesti ottaen voidaan todeta, että paikka ja aika, yhteisön sukupuoliroolit ja oluenpanon merkitys, joko osana omaa taloutta tai vaihtoehtoisesti liiketoimintaa määrittivät oluenpanon ja sen vaiheiden sukupuolittamista. Huomionarvoista varhaisemmilta ajoilta on, että mikäli olut oli osa kaupankäyntiä tai esimerkiksi kestopanin toimintaa, se määrittyi miesten tehtäväksi, koska miehet olivat vastuussa pääomasta ja omaisuuden hallinnasta.



Räsänen tutkimuksissa Suomessa erityisesti lännessä oluen ja sahdin valmistus oli selkeästi naisten työtä (1977, s. 29). Näin oli hänen mukaansa myös Ruotsissa, josta perinteen voi nähdä siirtyneen sellaisenaan juuri länsirannikolle. Koko Suomen osalta sahdinteon mies- tai naisvaltaisuutta ei ole 1900-luvulla selvitetty, mutta Räsänen mainitsee ainakin Joutsasta vahvistetusta mikrotutkimuksesta, jonka mukaan vielä vuonna 1974 sahtimestareina toimivat pääasiassa naiset, ja paneminen oli emäntien ja piikojen työtä (1977, s. 30). 1970-luvulla Joutsan naisista vielä puolet osasi tehdä sahtia äideiltä tyttärille periytyvin taidoin.

Sahdin on vanhastaan katsottu olevan myös tasa-arvoinen juoma: Sitä on tarjottu kaikille aikuisille siviilisäätyyn ja sukupuoleen katsomatta. Toisaalta naisten sahdin juomisesta on risti-riitaisiakin tietoja. Toisissa tarinoissa naisille on tarjottu kahvia ja kaljaa, mutta kuitenkin tilanteesta ja paikkakunnasta riippuen naiset ovat myös voineet juoda sahtia siinä missä miehetkin (Laitinen, 2015, s. 53).

Naisille on tarjottu sahtia myös synnytyskipujen lievittämiseksi sekä vähäalkoholisempaa naistensahtia on suositeltu vielä 1900-luvulla herutusaineeksi, eli maidonerityksen lisäämiseen imetyksen aikana (Laitinen, 2015, s. 60). Erityisesti myös olutjuustoa on pidetty erityisen ravitsevana ruokana ja sitä on tarjottu vastasyntyneille. Myös Räsänen (1977, s. 141) mainitsee Pohjanmaalla tunnetun olutjuuston, eli kaljakeiton (ruots. ölsupa), joka valmistettiin siten, että lämmitettyyn maitoon kaadettiin olutta, jolloin maito juoksettui ja siitä tuli tietynlainen juustokeitto. Kaljakeittoa juotettiin äidille lapsivuoteessa ja se oli myös lääkettä vilustumiseen. Voisi olettaa että ”elsuupaan” on käytetty niin sahtia kuin muitakin kotona pantuja mallasjuomia, ja tätä voisi pitää hyvin perinteisenä eteläpohjanmaalaisena ”sahtiruokana”.

### 3.2.6 Juhlat ja juhla juoma

Sahti on ennen kaikkea juhla juoma, johon panostettiin parhailla raaka-aineilla ja huolellisella valmistamisella. Muun muassa joulusahdin tekemiselle on Suomessa hyvin pitkät perinteet (Laitinen, 2015, s. 50). Sahti pantiin alulle Annan päivänä, ja valmista se oli Tuomaana. Perinteen mukaan jouluoluen valmistuksessa turvauduttiin myös taikoihin ja loitsuihin, olihan vahvan ja onnistuneen sahdin tekeminen talon kunnia-asia. Valmistuksessa ei saanut kiroilla, sammioon saatettiin heittää taikakaluja ja pahat henget tuli karkottaa juomaa pilaamasta.

Olennaista on myös sahdin sosiaalisuus. Sitä on kokoonnuttu juomaan kunkin isännän luokerrallaan, ja toisella kertaa sahti on valmistettu toisessa talossa (Laitinen 2015, s. 52). Sahti

on juomana ennen kaikkea seurallinen, ja sen luonteeseen kuuluu, ettei sitä valmisteta vain itselle, vaan juhlia ja vieraita varten. Loogistahan tässä on sekin, että koska sahti ei säily kovin pitkään, on sitä tavan mukaan juotu aina koko valmistuserä mahdollisimman samalla kertaa. Juhlissa oli myös tärkeää, että sahtia riitti varmasti kaikille halukkaille, joten isoihin juhliin sitä tehtiin valtavia määriä. Jämijärvellä esimerkinomaisesti eräisiin häihinkin mainittiin tehdyn 600 litraa 250 vieraan juhliin – mitä isäntä piti vähäisenä määränä (Laitinen, 2015, s. 53). Isojoella on laskettu näinkin:

Litra päätä kohden vauvasta vaariin, sillä jotkut juovat enemmän ja toiset eivät yhtään. Ja jos paikalle saapuu paljon palomiehiä tai poliiseja, määrä tuplataan. (Laitinen, 2015, s. 54)

Viitaten aikalaistutkijoihinsa Pollaniin ja Kuuseen Suuronen (1969, s. 80) tiivistää että toisin kuin arkena, juhlissa alkoholia pidettiin kaikissa tilaisuuksissa yhteisölle laillisena juhlistamisvälineenä. Heikon säilyvyyden vuoksi juotiin sitä suuret määrät lyhyen ajan puitteissa. Rituaali myös tyypillisesti vaati, että pilaantumisaltista sahtia ei talkoiden tai pitojen jälkeen edes lopeteta oman väen kesken, vaan sahtitalon ovi pidetään avoimena niin kauan kuin sahtia riittää. Suuronen (1969, s. 94) toteaa juhlien, erityisesti joulun ja kekrin, mutta myös muiden, liittyneen aina yltäkylläisyyteen ja rituaaliin, joka yhdisti kyläyhteisöä. Yltäkylläisyys ja humaltuminen kuuluivat osana juhlaan, mutta toisaalta sosiaaliset normit määrittivät, että juhlarituaalia on noudatettava humalassakin, eli hyväksytyistä käyttäytymismalleista (tappelu, loukkaukset) ei tullut poiketa.

Sahti oli merkittävässä roolissa myös häissä, joita vietettiin erityisen suuressa, monipäiväisessä mittaluokassa sotavuosiin asti (Laitinen, 2015, s. 56). Yltäkylläisyyteen kuuluivat myös kuokkavieraat, joiden kohtelu vaihteli paikkakunnan ja talon mukaan. Kuitenkin myös kuokkavieraat saivat aina sahtia. Pohjoissatakuntalaisessa tavassa kuokkavieraita on kohdeltu jopa erityisen hyvin, ainakin jos he muistivat morsiusparia sopivalla rahalahjalla. Kuokkavierailta saattoi olla jopa merkittävä rooli häiden kulujen kattamisessa, he kun osallistuivat kustannuksiin tavaralahjan sijaan rahalla. Perinne oli voimissaan pitkään vielä 1900-luvulla, ja Laitinen kertoo haastatelleensa satakuntalaisia, jotka 1960-luvulla kiersivät kutsumattomina häitä. Tällöin tallinseinään saatettiin sahata lautoihin aukko, joiden välistä kauppa kävi:

Tai ei sitä sahtia myyty, vaan lahjaa vastaan annettiin. Kun antoi vitosen sai vastalahjaksi kolpakon sahtia. (Laitinen 2015, s. 56)

Myös Lares (2020, s. 107) korostaa juhlan merkitystä symbolisena ja rituaalisena tapahtumana, joka erottaa arjen ja juhlan, ja joka toisaalta toimii taitekohtana merkittävälle tapahtumalle (vuodenkierrollinen tai elämänkaarellinen). Hän toteaa länsisuomalaisen maaseudun vuotuisjuhlille olleen välttämätöntä, että niissä on alkoholia.

Alkoholi teki juhlan, sillä erotuksena päivittäisestä alkoholinkäytöstä, juhlassa oli myös sallittua päihtyä, ja juomaa varattiin niillekin, jotka eivät sitä arjessa saaneet. (Lares, 2020, s. 107)

Runsaalle juhla juomiselle annettiin myös Lareksen (2020, s. 106) mukaan monia maagisia merkityksiä, joissa runsaan kulutuksen uskottiin takaavan riittävyys ja menestys myös tulevassa. Yltäkylläinen sadonkorjuu takasi menestyksen myös jatkossa (Jumala antaa antaville, hääjuhlien juominen takasi menestyksen morsiusparille jne.). Suuronen (1969, s. 86) muistuttaa oluen vieläkin varhaisemmasta maagisesta merkityksestä jo muinaissuomalaisen pakanuuden- ja puolipakanuuden aikana, jolloin Ukon maljaa ja Ukon vakkoja suoritettiin karjaonnan, viljasadon ja hyvien sateiden saamiseksi. Vanhoja uhrimenoja kerratessaan Suuronen (tosin tarkkoja paikkakuntia mainitsematta) toteaa:

Kaikkialla juotiin olutta, vain olutta: viinaa sai juoda vasta kotona, uhrijuhlissa siihen ei saanut kajota. (Suuronen, 1969, s. 86)

Ukon vakkojen ja oluen yhteys on vahva siksin, että keväällä kylvöjen aikaan tai kuivuuden uhatessa toimitetut vakat liittyivät tulevaan viljaonnan ja -satoon (Taivaannaula, i.a.). Rituaali suunnattiin Ukolle, jonka antaman sateen turvin ruis ja ohra saattoivat kasvaa. Suomalais-karjalaisessa perinteessä Ukko oli tärkeä jumala, joka takasi kaskiviljelyksille välttämättömän sateen ja hallitsi muutoinkin sään ja maanviljelyksen ilmiöitä.

Rituaalissa toivottiin sadetta ja viljaa juomalla vedestä ja ohrasta valmistettua olutta, mikä sopii rituaaliseen ajatteluun samankaltaisuudesta ja vastavuoroisuudesta. (Lares 2020, s. 112)

## 4 TUTKIMUSASETELMA JA -MENETELMÄT

Kirjallisuustaan perehtyminen herätti sekä oivalluksia että lisäkysymyksiä. Sahdin historiaan perehtyminen lisäksi työssä haluttiin selvittää, minkälaista elävää sahtiperinnettä Etelä-Pohjanmaan alueella on olemassa.

### 4.1 Kvalitatiivinen tutkimus

Koska tutkimuksen aihe oli hyvin rajattu ja määrittyi pienen ihmisjoukon tai yksittäisten henkilöiden ympärille, valittiin lähestymistavaksi kvalitatiivinen eli laadullinen tutkimus. Kvalitatiiviselle tutkimukselle ominaista on, että tutkimus on kokonaisvaltaista tiedonhankintaa (Hirsjärvi ym., 1997, s. 164). Laadullinen metodi korostaa tutkittavien omia näkökulmia ja heidän omat mielipiteensä aiheesta tulevat julki.

Työn tavoitteena oli tutkia sahtia ja sen perinnettä ilmiönä, joka on tarkasti määritelty aihe ja tässä tapauksessa maantieteellisestikin tarkasti rajattu. Tästä syystä kvalitatiivisessa tutkimuksessa kohdejoukkokin valitaan tarkoituksenmukaisesti, eikä satunnaisotannalla (Hirsjärvi ym., 1997, s. 164).

Kvalitatiivisessa tutkimuksessa on tavoitteena ymmärtää tutkimuskohdetta. Tässä tapauksessa alueellisesti rajattua sahtia. Tutkimukseen liittyy ominaisena riskinä aineiston riittävyys (Hirsjärvi ym., 1997, s. 182). Yleisenä sääntönä pidetään, että kun samat asiat alkavat kerätyä haastatteluissa, on riittävä kattavuus saavutettu. Toisaalta kvalitatiivisen tutkimuksen luonteeseen tulisi liittyä, että kaikki tapaukset ovat ainutlaatuisia.

### 4.2 Teemahaastattelu

Tiedonkeruumenetelmäksi valittiin teemahaastattelu. Teemahaastattelu on puolistrukturoitu menetelmä, jossa haastattelun aihepiiri on etukäteen tiedossa ja kaikille sama, mutta kysymysten tarkka muoto ja järjestys puuttuu (Hirsjärvi ym., 1997, s. 208). Tältä pohjalta haastattelulle laadittiin runko (Liite 1), mutta teemahaastattelulle ominaisesti haastattelut etenivät yksityiskohtaisten kysymysten ja tarkan järjestyksen sijaan keskeisten teemojen mukaisesti haastattelutilanteen ehdoilla.

Haastattelun keskeiset, etukäteen määritetyt teemat, joihin haettiin vastauksia, olivat sahdin paikalliset ominaispiirteet, valmistusprosessi ja siihen liittyvät käytänteet, raaka-aineet ja niiden hankinta sekä alueelliset muistot ja tarinat sahtiin liittyen.

Geopark-näkökulma mielessä pitäen haastattelujen avulla oli tarkoitus löytää näkökulmaa myös siihen, millä tavoin alueen maaperän, ilmaston ja maantieteellisten tekijöiden voisi olettaa vaikuttaneen juuri rajatun alueen sahtiperinteeseen ja valmistukseen. Koska tarkat geologiapainotteiset kysymykset tuntuivat haastatteluasetelma huomioon ottaen aika mahdottomilta esittää suoraan sellaisinaan, pyrittiin näihin tutkimuskysymyksiin saamaan vastauksia luottaen siihen, että teemahaastattelun avoin asetelma johtaisi vastauksiin ja lisäkysymyksiin, joiden avulla tätäkin osa-aluetta saataisiin selvitettyä.

Tutkimukseen haastateltiin yhteensä neljä henkilöä. Ensimmäinen haastatteluista toteutettiin Isojoen Sahtiopistolla ryhmähaastatteluna, johon osallistui kolme Isojoki-Honkajoki-alueen sahtiaktiivia. Tämä haastattelu tuotti lisäkontaktin, jonka myötä puhelimitse haastateltiin erästä isoajokelaista rouvaa, joka oli valmistanut sahtia erityisesti 60- ja 70-luvuilla.

Mainittakoon, että haastattelujen suunnittelu- ja järjestelyvaiheessa oli tarkoitus löytää vähintään muutama haastateltava lisää ja mielellään myös muita alueen kuntia edustaen. Tämä ei kuitenkaan useita viikkoja ja yhteydenottokanavia sisältäneistä yrityksistä huolimatta tuottanut tuloksia, ja näin ollen haastattelujen toteutus jäi osanottajamäärältään suunniteltua suppeammiksi.

### 4.3 Haastattelujen tulokset

Haastattelujen tulokset olivat sekä yhteneväisiä kirjallisuuden kanssa, että toisaalta myös ristiriidassa osan kirjallisten lähteiden kanssa. Aivan ensimmäisen haastattelun aluksi tuli ilmi mielenkiintoinen paikalliskäsitys sahdista, kun kysymys koski juuri sahtia kuntakohtaista ja vain tarkasti yhteen kuntaan, tässä tapauksessa siis Isojoelle keskittyvänä perinteenä.

Isojoki ehkä on tää pohjoisin alue, mutta justiin nää Honkajoki ja Karvia, niin kyllä ne kuuluu ihan samanlaiseen perinnejuomaan. Juoma oli se, että hämäläiset tekee ohrasta sen sahdin, mutta täällä on tehty perinteisesti rukiista. (H1)

Myös muut haastateltavat olivat samalla kannalla, ja yleisesti ottaen Isojoki-Honkajoki-Karvian alueelta kontakteja etsittäessä kävi selkeästi ilmi, että paikalliset sekä tiedostavat

sahtiperinteen alueellisesti omakseen ja toisaalta myös pitävät alueen sahteja samaan laji-tyyppiin kuuluvina. Tämä ei siis kuitenkaan noudata tarkkoja kuntarajoja, vaan alueellinen sahtiperinne ulottuu pelkkää Isojokea laajemmalle.

Alueellisesti yhdistävä tekijä on selkeästi rukiin käyttö. Erottava tekijä puolestaan itse kunkin sahdintekijän oma taito ja näkemys lopputuotteesta. Toisaalta haastattelujen myötä muodostui se käsitys, että vaikka yhtä ainoaa maku- ja ominaisuustyyppiä ei voida määritellä, alueella pyritään jossain määrin yhtenäiseen sahdin makuun. Mikä se sitten on, on ehkä hieman vaikea määrittää, mutta rukiin käyttö ja maku on selkeästi se, joka eteläpohjalais-pohjoissatakuntalaiselle sahdille on ominaista.

Rakenne on tietysti se mistä se tehdään, sen viljan koostumusta. -- Että mikä sitten määritelläänkin sahdin omaksi mauksi, että mikä se on. Ei sitä oikein olla määritelty missään, että mikä sen kuuluu olla. (H2)

Ainahan tavoitellaan parempaa ja parempaa, normaali tavoittelu on sitä. (H1)

Historiallisesti tarkastellen sahtiperinteen miellettiin olleen voimissaan vielä 1960-luvulla. Tälle aikakaudelle sijoitettiin haastateltavien kertomuksissa myös niin sanotut ”nurkkahäät”. Näillä viitattiin Laitisenkin (2015, s. 56) kuvailemiin kuokkavieraisiin häissä. Haastateltavat vahvistivat, että häissä kuokkavieraat, kuokkurit, - tai siis paikallisesti ”nurkkurit”, olivat hyvin-kin toivottuja vieraita, jotka osallistuivat häiden kuluihin.

Ne ei kuluttanut siellä häissä mitään, päinvastoin ne toi. (H1) Ei syöny! Joi vaan! (H2) Niin vaan ostivat sen juoman. Kyllä muistan, meillä oli semmonen tietty porukka, me ostettiin sangollinen aina kerralla ja kateltiin jostakin mukava paikka ja alettiin nautiskeleen sitte. (H1)

Nurkkahääperinteen katsottiin hiipuneen viimeistään 1970–1980-lukujen vaihteessa.

Keskioluthan kun vapautu kuuskytyheksän, niin sehän oli koko sahtikulttuurin tuhota, mutta kyllä se, siis painui aika lailla sillain että sahti oli melekosen harvinaista siihen aikaan. Mäkin siinä 60-luvun lopulla niissä häitten nurkis sit kulkemisen lopetin, niin en oikein tiedä kuinka kauan se sit jatkui siinä. (H1)

Myös ainoa tavoitettu sahdin valmistuksen taitanut emäntä vahvisti, että sahtia valmistettiin aktiivisesti 1950–1970-luvulla, mutta viimeiseksi keitoksi jäivät oman pojan häät 1980-luvulla. Hän muistelee hääperinteeseen liittyneen myös niin sanottujen jälkihäiden.

Tottahan sitten tehtiin johonki häihin, niin häävieraat oli juovuksissa ja oli hauskaa. Siitä sitten niinku jälkihäät, sinne sai mennä, ketään ei käsketty. (H3)

Sahdin Suomen mestaruuskilpailuja alettiin pitää 1992 (Suomen sahtiseura, i.a.). Voidaankin todeta, että kiinnostus sahtia kohtaan on uudelleen lisääntynyt, ja haastateltavat myös pitivät kilpailutoimintaa ja sen lisäämää harrastuksen aktivointia hyvänä asiana sahdin tulevaisuuden kannalta. Toisaalta kilpailuissa todettiin kautta linjan menestyvän useimmiten ainoastaan tiettyä sahtityyppiä edustavien juomien, mikä on osaltaan johtanut nykyisten sahtien samankaltaistumiseen, sekä maultaan että väriltään, ja kautta sahtipitäjien. Kisoihin tähtäämisen todettiin osittain määrittävän harrastajien reseptiikkaa.

Se on tosiaan tää kilpailutoiminta saanu vähän ykspuolistuun tämän, mitä tavoitellaan, että se erilaisuus eri alueiden ja läänien, on alkanut tiivistyyn, vähän niinku vahingoksi. (H2)

Mutta kyllä se taas on tuotteiden tasoo, niin huomattavasti tämä kilpailutoiminta on vienyt sitä laatua paljon, paljon parempaan suuntaan. (H1)

Kyllä, keskimäärin laatutaso on noussut, mutta variantit on vähentynyt. (H2)

Alkuvuosina sai joskus semmosia näytteitä suuhun, että... Kyllä olen kokenut, että nousee hiukset pystyyn. (H2) Epähygieenisuus valmistuksessa iskee joskus niin pahasti. (H1)

Kyllä siellä semmonen puhdas maku pitää olla, maltainen, ja ruis saa kyllä maistua ja kuinkas sen osaa sanoa, hyvää sen olla pitää. (H1)

Rukiin käytölle saatiin haastatteluilla vahvistusta siihen, mitä kirjallisuudessakin todetaan alueen sahdin ruispitoisuudesta. Eteläpohjanmaan alue on sekä hallanarkaa, että myös muutoin ilmastollisesti suotuisaa rukiin viljelylle, ja puolestaan jo liian pohjoista ollakseen ohran viljelyn valta-alueetta. Haastateltavat myös totesivat, että viljeltyä ohraa tarvittiin pikemmin leivontaan ja ruoaksi, ja siitäkin syystä sitä ei ollut sahtiin niin paljoa tarjolla.

Sen vanhan aikana, tällä seudulla, joka on tunnettua hallanarkuudesta, niin oli juuri se ruis se pääviljelykasvi, siksi että se kylvettiin syksyllä ja se oli paljon viljelyvarmempaa kuin ohra. Ohra menetettiin usein hallojen takia se sato. Ja sen takia se ehkä meni siihen, että ruista on ollu siis enempi saatavilla. (H2) Ruista on ollut siis enemmän, elikkä ihan käytännön syystä, se resepti on muotoutunu semmoseksi. (H1)

Rukiin alueellinen viljely ja käyttö on siis selittynyt maantieteellisillä ja ilmastollisilla ominaisuuksilla. Myös paikallisen mallastamattoman rukiin käytölle sahdin reseptiikassa alkoi löytyä sekä syy että erityinen menetelmä, joka oli alueen ruissahdin ydin:

Ohraa tarvittiin leipää paljon, ja sittenhän ruistahan viljeltiin paljon ennen. Siinä tuli väkisinkin sitten tätä hyvää sahtivärkkiä. Kun kuhilaalla enne vilja kuivattiin pellolla, että se leikattiin sirpillä ja sitten ne kuivattiin pellolla. Niin sanotut hattusiikot, niin ne valittiin ja sitten suoraa niitä, näihin sahtivärkkiin niitä. Kun ne sai vettä, niin ne oli puoliksi itäneitä, alkoivat itämään niin siellä pellolla siikoissa. (H1) Se on niinku mallastamisen esiaste. Mallastaminenhan on liotus, idätys ja kuivaaminen, elikkä se oli niinku mallastuksen aloitusta, kun ne hattusiikot sieltä otettiin, jotka oli vähän itäny. (H2)

Sitten kun tuli puimuriaika niin sitä ihmeteltiin, kun sitä sahtia ei enää saakaan niistä rukiista. Niin se johtui juuri tuosta. (H2)

Nykyaikainen ruis, kun sen pui, niin siinä ei oo tapahtunut tätä vanhan ajan mallastusesiastetta. Niin se on se entsyymiaktiivisuus siinä takana. Nykyaikaisessa rukiissa ei ole sitä entsyymiaktiivisuutta, niin tehdää tällainen sekoitus, että pannaan mallastettua ohraa, jossa on tää entsyymiaktiivisuus, joka saa aikaa tämän rukiinkin sokerin irtoomisen. (H2)

Haastattelujen myötä saatiin selkeästi todennettua mallastamattoman rukiin käyttöä ja sen syitä. Kuten haastateltava edellä toteaa, pellolle lyhteisiin kuivumaan nostettu ruis aktivoitui entsyymaattisesti tässä kuivaus- ja käsittelytavassa. Näin ollen on olennaista huomata, että vaikka siis paikalliseen sahtiin käytetään ”mallastamatonta ruista”, on tämäkin ruis kuitenkin tietyllä tapaa entsyymaattisesti käsiteltyä, mikä mahdollistaa sen käytön sahdin valmistukseen.

Kaikki haastatellut sahdinvalmistajat totesivat nykyään käyttävänsä kaupallisia maltaita ja viljaa, tai vaihtoehtoisesti viljaa voidaan hankkia lähistöltä. Seuraavasta lainauksesta tulee myös ilmi, että nykyään sahtiin käytetään myös mallastettua ruista. Tähän on syynä käytännöllisesti se, että nykyään mallastettua ruista on kaupallisesti saatavilla.

Tänä päivänä ruismallaskin on [kaupallista tuotetta]. Sitä on alkanut saamaan! (H1) Sitä ei saanut ennen. Mutta nyt käytetään tosiaan mallastettuaakin ruista, eli se on jossain määrin mukana. Ja paikallisten viljelijöiden rukiita. Oman viljelyn rukiita, niillä kellä on ruista kylvössä, niin käyttää niitä ja ostaa naapureilta. (H2)



Ruis on sahtiresepteissä säilynyt perinnettä kunnioittaen edelleen, mutta hattusiikojen aika on selkeästi ohi. Viljojen ja maltojen käytön alueellinen perinne ja tyyli ovat säilyneet nykyiseen valmistuksen tapaan, mutta valmistukseen suhtaudutaan kuitenkin varsin käytännöllisesti, eli hyödynnetään nykyisiä helposti hankittavia raaka-aineita.

Haastatteluissa selvitettiin myös paikallisen veden ja hiivan käytön merkitystä. Näistä ei kuitenkaan ilmennyt mitään paikallisesti ominaislaatuista. Vedestä todettiin yleisesti, että pääasiassa käytetään sitä vettä, mitä käytetään muihinkin kotitalouden toimiin, ja toisaalta, että vesijohtovesi on sahdin tekoon vallan sopivaa. Lauhanvuoren alueella todettiin toki olevan hyvää pohjavettä ja lähteitä sekä lähdepohjaisia järviä, mutta vaikka vesi muuten hyvää onkin, todettiin tällaisen veden sisältävän paljon mineraaleja, jotka eivät ole sahdinteossa optimaalisia tai toivottuja. Eräs haastateltava oli kyllä kokeillut sahtierää paikalliseen lähdeveteen tehden, eikä huomannut erässä eroa aikaisemmin valmistamaansa sahtiin. Se todettiin yhtenäisesti, että kaikki käyttövesi keitetään, jotta se ”pehmenisi” tässä ja olisi sopivaa sahdin tekoon.

Hiivasta todettiin jokaisen haastatellun osalta, että ainoa käytetty hiiva on kaupasta hankittu leivinhiiva.

Pullahiivaa on varmaan satavuotta ollu jo. En mä ainakaan tiedä mitään muuta. (H1) Mutta sitten taikinajuuri on varmaan ollu sitä ennen. Se on ollu joka talolla vähän oma. Senkin takia varmaan tullu eri makuista sahtia, koska se hiiva on ollu eri kantaa. (H2)

Aktiivisimmat harrastajat olivat tietoisia kirjallisuudessakin mainitusta kveik-hiivasta, jolla jotain kokeiluja oli tehtykin.

Kyllä niihin tulee niin oma persoonallinen maku. Joka on sitten aluksi vähän epämiellyttäväkin, mutta sitten kun se saa olla pari kuukautta, niin sitten se maku muuttuu ihan miellyttäväksi. (H1)

Kautta linjan leivontahiivaa kuitenkin pidettiin parhaimpana ja käytännöllisimpänä ratkaisuna sahdin valmistukseen. Tämän lisäksi hiivalle oli tiedossa myös jälkihyödyntämismahdollisuuksia:

Sitten hiiva, kun se käymisen jälkeen selkiytyy astian pohjalle, niin toimitan sen yhteen sikalaan, jossa isäntäväki on ihan varma, että se parantaa emakoiden

tiinehtyvyyttä. Ja sitten porsasluku on parempi. He on ihan varmoja, että se hiiva on ihan ehdottoman hyvä käyttää rehun mukana. (H2)

Sahdin valmistuksen sivutuotteena kertyy suuri määrä mäskiä. Siitä leivottu mäskileipä on perinteisesti tunnettu, ja Isojoella nykyäänkin hyödynnetty raaka-aine. Leivän leipominen mäskistä on alueella suosittua, mutta toivetta olisi, että sahdin sivutuotetta saataisiin hyödynnettyä nykyistä suuremmassakin mittakaavassa.

Se täytyis brändätä se leipä, sitten vois mennä isommissakin määrissä kaupaksi, vähän niinku saaristolaisleipä. Mun makuun ainakin sopii kauheen hyvin. (H1)

Jokainen haastateltu piti sahtia juurikin sosiaalisena juomana ja tapahtumana. Kuten kirjallisuudessaakin, sahti yhdistetään sosiaalisen kanssakäymiseen ja yhteiseen ajanviettoon, kuulumisten vaihtoon ja juhliin. Haastateltavat muistelivat, kuinka pyhien aikaan oli tapana poiketa useammassakin talossa, ja kaikissa tarjottiin sahtia, jota oli myös kohteliasta nauttia. Eräessä haastattelussa nousi ilmi tapa, josta ei kirjallisuudestakaan löytynyt mainintoja: sahtia nautittiin paikallisesti myös lämmitettynä, mikä alueella nykyäänkin tunnetaan ja tämän lisäksi sitä saatettiin nauttia myös aamuisin. Isäntä lämmitti muuripadassa kaikille annokset ennen töihin lähtöä. Tavan muistelijat harmittelivat, miten nykyisin sahti lämmitetään enää mikrossa.

Vaikka haastattelujen otanta jäikin tavoiteltua pienemmäksi, tuotti aineisto kuitenkin tietoa Isojoki-Honkajoki-alueen sahdin paikallispiirteistä ja -ominaisuuksista. Paikalliset sahdin valmistajat ja perinteen vaalijat pystyivät valottamaan sekä paikallisen sahdin valmistuksen syitä ja ominaispiirteitä, että osoittivat tarinoillaan paikallisen sahtikulttuurin olevan edelleen voimissan. Kautta Suomen lisääntynyt kiinnostus sahtiperinteeseen näkyy vuosivuo- delta nousseina osallistujamäärinä SM-kilpailuihin, ja muutoinkin sahdin nykytila on ainakin paikallisten mielestä ainakin riittävän valoisa.

Kyllähän se on niin kuin ruokapuolellakin, että perinteitä nyt tietyt tahot yrittää aina vaalia. Kyllä se yleensä sellaista touhua on joka kestää aikaa. (H1) Ja kyllä kiinnostus tuollaiseen vanhaan perinteisempään touhuun on lisääntynyt. Että kyllä mä ainakin näen sen, että kyllä tulevaisuudessa sahti on entistä enemmän framilla. (H2)

## 5 RUISSAHTI & GEOfood

Edellä on todettu, että eteläpohjanmaalaisen ja pohjoissatakuntalaisen sahdin tunnistettava ominaispiirre on rukiin käyttö sahdissa. Rukiin käyttöön ovat vaikuttaneet ennen kaikkea alueellinen ilmasto ja maaperä, joiden yhteisvaikutuksesta juuri ruista on ollut sahtiin eniten saatavilla. Tästä käytännön syystä alueen sahti on muotoutunut omalaatuiseksi. Sahnin ollessa jo sinällään oma erikoisuutensa oluiden koko kansainvälisessä mittakaavassa, on eteläpohjalainen sahti vieläkin erikoislaatusempi ja harvinaisempi tuote.

Opinnäytetyön yhtenä tavoitteena oli ideoida, miten sahti voisi olla osa Geoparkin matkailutoimintaa. Sahti on todettu hyvin vahvasti paikalliseksi ja alueellisen juomaperinteen edustajaksi, mikä olisi selkeä paikallisista Geopark-alueen juoma- ja ruokatarjontaan vierailijoille. Geopark-sahti voisi olla mielenkiintoa herättävä tuote, samoin sahdin sivuvirtoja hyödyntävät tuotteet, kuten mäskin jalostaminen leiväksi ja muiksi tuotteiksi, sekä esimerkiksi sahtia miedomman kaljan valmistaminen sahtia muistuttavin perinteisin menetelmin.

Seuraavassa esitetyssä ideoinnissa sahdista ja leipätuotteista tulee kuitenkin huomioida se, että jotta nämä voitaisiin hyväksyä GEOfood-tuotteiksi, tulisi niiden täyttää kriteerit myös siltä osin, että sahdin pääraaka-aineet, maltaat ja viljat olisivat paikallisesti tuotettuja. Nykyisellään alueen sahdinvalmistajat ovat ottaneet käyttöön kaupalliset maltaat, joita valmistetaan Suomessa pääasiassa Lahdessa. GEOfood-tuotteeksi hyväksyminen vaatisi paikalliselta sahdilta, että GEOfood-erät sahdista valmistettaisiin paikallisesti viljellystä viljasta. Kuten GEOfood-kriteerit toteavat, raaka-aineita saa prosessoida alueen ulkopuolella, joten siinä mielessä mallastaminen ei olisi ongelma. Haaste olisi tuottaa paikallista ohraa ja ruista, ja organisoida näiden hyödyntäminen paikallisessa sahdissa.

Toisaalta vaikka paikalliselle sahdille ei pystyttäisikään hakemaan GEOfood-sertifikaattia, on se joka tapauksessa vahva osa paikallista juomakulttuuria. Esimerkiksi tässä työssä kerättyä aineistoa voi hyödyntää alueen matkailutoiminnassa ja -markkinoinnissa. Vaikka viljatuote ei alueelta olisikaan, on ruissahti joka tapauksessa juuri Geopark-alueen erikoisuus, sekä paikallishistoriallisesti että nykypäivässä elävänä. Sahnin jälleenmyynnin mahdollistaminen yhteistyössä Geoparkin ja paikallisen sahtiyhdistyksen ja aktiivien kautta voisi tuoda synergiaetuja molemmille osapuolille.

Haastatteluissa korostui yhtenä tekijänä suomalainen alkoholipolitiikka. Siinä missä keskiolut oli koitua sahdin kohtaloksi 1970-luvulla, nykyisellään alkoholin myyntiin liittyvät lait ja rajoitukset vaikeuttavat sahtiin tutustumista. Yhdistyksillä, joiden kautta alueellinen sahtiperinne toimii, on haasteensa sahdin kaupallistamisessa. Geopark-organisaatio voisi tässä tulla mukaan toiminnan organisoimiseksi ja avustamiseksi. Kehitysideana voisi ajatella esimerkiksi Geopark-organisaation puolelta vastuuhenkilöä, joka vastaisi viranomaislupien hankkimisesta, ja esimerkiksi paikallisen sahdin myynnin ja markkinoinnin järjestämisestä yhteistyössä Geopark-alueen ravintoloiden ja kahviloiden kanssa.

On ymmärrettävää, että yksittäiset harrastajat eivät välttämättä halua nostaa omaa tekemistään esille, saatikka riskeerata sitä, että oma harrastus tulisi uhatuksi suomalaisen tiukan ja vaikeaselkoisen alkoholipolitiikan vuoksi. Ison organisaation vastuu ja tuki sahdin jälleenvyyntitoiminnan organisoinnissa olisi paikallisille sahtiharrastajille ja sahdille suuri apu. Alkoholin vähittäismyyntiluvasta todetaan erikseen, että käsityöläisolutta koskevat säädökset koskevat myös sahtia (Aluehallintovirasto, i.a.). Näin ollen ulosmyyntioikeuden hankkiminen olisi suhteellisen helppoakin, kunhan muun muassa vaatimus elintarvikehuoneistosta huomioidaan toimintaa suunniteltaessa. Todettakoon myös, että Isojoen Sahtiopisto sijaitsee samalla rakennusalueella kuin Lauhansarven luontomatkailukeskus, jossa toimii myös ravintola. Tälläkin pohjalta yhteistyö paikallisten sahtiaktiivien kanssa vaikuttaisi hedelmälliseltä.

Vielä helpommin tuotteistettava sahtituote olisi mäskileipä. Mäskileipä ei ehkä nimityksenä ole liitettävissä kovinkaan tarkasti juuri eteläpohjalaiseen alueeseen, mutta sen sijaan paikallisesti on aikaisemmin leivottu paljon varileipää tai varilimppua. Etelä-Pohjanmaan maa- ja kotitalousnaisten (i.a., s. 68) mukaan maltaita käytettiin sahtiin, kaljaan, varileipään ja määmiin. Toisaalta kyseinen perinneruokakirja ei mainitse mäskileipää lainkaan. Julkaisussa todetaan työteliään varilimpun valmistuksen lähes unohtuneen Etelä-Pohjanmaalta (i.a., s. 74). Tämän joulun ja juhlapyhien leivän voisi tuotteistaa uudestaan eteläpohjalaisella alueella siten että siinä hyödynnettäisiin paikallista sahtimäskiä. Varileivän resepti on mainittu muun muassa aikaisemmin Lauhanvuori-Hämeen kangas Geoparkille koostetussa ruokaperinneoppaassa, ja sitä on todettu valmistetun tällä alueella juuri Isojoella sekä Karijoella (Jekunen, 2021, s. 18). Aktiivisena toimijana tässäkin voisi olla Geopark-organisaatio sekä Geopark-alueen kahvilat ja ravintolat. Ei niinkään ruokaperinteeseen nojaava vaan paikallista ruokakulttuuria uudistava ratkaisu olisi kehitellä sahtimäskistä uusia paikallisia reseptejä, esimerkiksi erilaisia kakkuja, keksejä ja muitakin tuotteita, jotka toteuttaisivat GEOfood-konseptia.

## 6 LOPUKSI

Todettakoon vielä, että haastateltavia etsittäessä yksi tutkimuksen alkuperäisistä tavoitteista oli selvittää erityisesti myös paikallisia naissahtimestareita ja heidän muistojaan sekä reseptejään sahdista. Toki sahti nykyisellään on sukupuolesta riippumaton harraste kautta Suomen, ja myös SM-kisoihin löytyy osallistuja eri sukupuolista. Vuosikymmeniä sitten sahti oli kuitenkin erityisesti naisten askareisiin kuuluva tehtävä, siinä missä muutkin kotitalouden työt. Tätä näkökulmaa painottaen haastateltavaksi pyrittiin löytämään sahdin teon taitaneita emäntiä. Tämä osoittautui kuitenkin lähes mahdottomaksi haasteeksi. Eri puolilta tiedusteltua vastaus oli jokseenkin sama; aikaisemmin tekijöitä on ollut, mutta nyt he ovat jo edesmenneitä.

Asplundin vuonna 1990 julkaistu Sahtikirja ja siihen kerätty muistitieto ja haastatteluaineisto sahdista 1900-luvun vuosikymmeniltä jäänee viimeiseksi teokseksi, johon suurten ikäluokkien aikalaismuistoja on kerätty. Vielä 1960- ja 1970-luvuilla sahdin taitaneet emännät ovat jo niin iäkkäitä, että muistojen kerääminen alkaa olla jo mahdotonta, joten on hyvä pitää mielessä, että kerätty aineisto on erityisen merkittävää.

Kuten edellä on todettu, jäi haastatteluaineisto tavoiteltua pienemmäksi. Aiheen rajauksen johdosta tämä riski oli tiedossa jo työn alkuvaiheessa. Hirsjärven ym. (1997, s. 182) mainitsema riski aineiston riittävydestä tiedostettiin ja osoittautuikin jossain määrin todelliseksi. Näiden haastattelujen pohjalta on ehkä mahdotonta sanoa, saavutettiin tuloksissa riittävä toistuvuus ja aineiston kylläntyminen eli saturaatio. Toisaalta haastateltavat olivat rajattuun aiheeseen syvällisesti perehtyneitä, ja toivat esiin sekä omaan tekemiseensä liittyviä kokemuksia että muistoja aikaisemmilta vuosikymmeniltä ja sen ajan paikallisista sahtiin liittyvistä tavoista ja perinteistä.

Eteläpohjalainen sahtiperinne on selkeästi erottuva, omalaatuinen sahti alueellisine ruukiineen. Alueen sahtipitäjien yhteistyö Lauhanvuori-Hämeen kangas Geoparkin kanssa olisi omiaan lisäämään paikallisen sahdin tunnettuutta. Haasteensa idean jatkokehitykselle toki asettavat sekä alueen sahdin valmistuksen harrastajapohjainen tuottaminen, GEOfood-kriteerien vaade paikallisista raaka-aineista kuin myös maamme nykyisenkaltainen alkoholipoliitikka, joka asettaa juomatuotteiden jälleenmyynnille moninaisia haasteita. Paikallisen sahtituotteen jatkokehityksen kannalta haasteiden ratkaiseminen olisi kuitenkin toivottavaa, ja paikallinen ruissahti voisi nousta osaksi alueen Geopark- ja matkailutoimintaa.

Paikallisperinteiden tunteminen ja vaaliminen säilyttää alueelle ominaista juomakulttuuria, jonka tietotaito on vaarassa hävitä, ellei sitä selvitetä ajoissa ja ylläpidetä aktiivisesti.

## LÄHTEET

- Aluehallintovirasto. (i.a.). *Alkoholin vähittäismyyntilupa*. <https://avi.fi/asioi/henkiloasiakas/luvat-ilmoitukset-ja-hakemukset/alkoholi-ja-anniskelu/alkoholin-vahittaismyyntilupa>
- Asplund, U. (1990). *Sahtikirja*. Suomen Sahtiseura ry.
- Finfood - Suomen Ruokatieto ry. (2009). *Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia*. Ruokatieto.
- GEOfood-kriteerit. (i.a.). *GEOfood-kriteerit*. <https://lhgeopark.fi/wp-content/uploads/2021/02/GEOfood-kriteerit-FI.pdf>
- GEOfood-manifesti. (i.a.). *Geofood-manifesti*. <https://lhgeopark.fi/wp-content/uploads/2020/12/GEOfood-manifesti.pdf>
- Etelä-Pohjanmaan maa- ja kotitalousnaiset. (i.a.). *Etelä-Pohjanmaan maa- ja kotitalousnaisten perinneruokakirja*. Maa- ja kotitalousnaiset Etelä-Pohjanmaa.
- Heikkinen, L. & Patala, A. (1989). *Perinteinen suomalainen keittiö*. Valtionpainatuskeskus.
- Hirsjärvi, S., Remes, P., & Sajavaara, P. (1997). *Tutki ja kirjoita*. Kustannusosakeyhtiö Tammi.
- Jekunen, V., 2021. *Isojoen, Karijoen ja Kauhajoen kuntien ruokaperinneopas*. Seinäjoen ammattikorkeakoulu.
- Knuuttila, M. (2006). *Kansanomainen keittämisen taito*. Suomen muinaismuistoyhdistys.
- Laitinen, M., Silvennoinen, J., & Nikulainen, H. (2015). *Sahti Elävä muinaisolut*. Moreeni.
- Lares J. (2020). *Alkoholinkäytön sosiaaliset merkitykset 1600-luvun länsisuomalaisessa maaseutuyhteisössä*. Tampereen yliopisto.
- Lauhavuori-Hämeen kangas Geopark Finland. (i.a.). *Mikä on Geopark?* <https://lhgeopark.fi/geopark/mika-on-geopark/>
- Mäkelä, J., Palojoki, P., & Sillanpää, M. (2003). *Ruisleivästä pestoon. Näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin*. Werner Söderström Osakeyhtiö.
- Ruokavirasto. (i.a.). *Suomalaiset nimisuojat tuotteet*. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/eun-nimisuojarjestelma/suomalaiset-nimisuojat tuotteet/>

Räsänen, M. (1977). *Ohrasta olutta, rukiista ryypättävää. Mietojen kansanomaisten vilja-juomien valmistus Suomessa*. Jyväskylän yliopisto.

Sillanpää, M. (1999). *Happamasta makeaan. Suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys*. Gummerus.

Suomen sahtiseura. (i.a.). *Sahdinvalmistuksen Suomen mestaruuskilpailu*.  
<https://sahti.org/sm-kilpailu>

Suuronen, K. (1969). *Ohrainen olut*. Otava.

Taivaannaula. (i.a.). *Ukonvakat*. <https://www.taivaannaula.org/perinne/kansanperinteen-pyhät/ukon-vakat>



## LIITTEET

Liite 1. Teemahaastattelun runko

## **LIITE 1. Teemahaastattelun runko**

### **Johdanto aiheeseen, paikallisuus**

Isojokelainen sahti on tunnettua, ja erottuu omana alueenaan Eteläpohjanmaalla. Mistä johtuu, että juuri täällä on niin vahva sahtiperinne?

Miksi sahtialue rajautuu nykyisellään vahvasti vain Isojokeen, eikä kovinkaan tätä laajemmalle alueelle?

### **Valmistusprosessi, käytänteet**

Millainen on juuri tälle alueelle ominaista sahtia?

Onko valmistuksessa jotain tiettyä ominaispiirrettä, joka on juuri tälle alueelle tyypillistä?

Millainen on hyvä sahti? Miltä sen kuuluu maistua?

Valmistaanko samalla jotain muuta (jälkikaljaa, mäskileipää?)

### **Raaka-aineet / maaperä, ilmasto**

Maltaat, hankintaanko kaupasta, käytetäänkö Viking maltin sahtimallasta, vai tekeekö joku vielä itse maltaita?

Miksi ruis ja mallastamaton ruis? Onko näin, ja mistä perinne juontaa juurensa? Mistä ruis hankitaan?

Hiiwa. Pullahiiva on se yleisin, mutta aiemmin taloissa oli myös omia hiivoja – miten täällä, onko käytetty koskaan muuta kuin leivinhiivaa?

Vesi, Kiinnitettiinkö erityistä huomiota mistä? kaivo, lähde, vesijohtovesi?

### **Sahdin alueelliset perinteet, kulttuuri**

Miten ja missä tilanteissa sahtia juotiin ja juodaan? (tai ei juotu, minne sahti ei sopinut?)

Sahdin elinvoimaisuus täällä Isojoella, kuinka monet tekevät sahtia ja ovat siitä kiinnostuneita? Nuorimmat paikalliset sahtiaktiivit?