

**HAKEMUS KOSKIEN
“YLÄSAVOLAINEN
MUURINPOHJALETTU”
SUOJATTUA
MAANTIETEELLISTÄ
MERKINTÄÄ**



ProAgria Itä-Suomi ry

1. NIMI

”Yläsavolainen muurinpohjalettu”

1.1. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

”Yläsavolaisen muurinpohjalettu” -letun taikinan valmistus ja paistaminen tulee tapahtua Ylä-Savon alueella.

2. JÄSENVALTIO TAI KOLMAS MAA

Suomi

3. TUOTELAJI

Luokka 2.3 Makeis-, leipomo-, konditoria- ja keksituotteet

4. TUOTTEEN KUVAUS

”Yläsavolainen muurinpohjalettu” on tuote, jossa maidosta tai laktoosittomasta maitojuomasta, ohrajauhoista (*Hordeum vulgare*), vehnäjäuhoista (*Triticum aestivum*), kananmunista ja suolasta tehdään ohut taikina, joka paistetaan valurautapannussa ohuiksi pitsimäisiksi letuiksi. Muodoltaan muurinpohjalettu on soikea. Koko voi vaihdella.

Maidon tai laktoosittoman maitojuoman joukkoon sekoitetaan ohra- ja vehnäjäuhot. Annetaan taikinan turvota n. 2 tuntia tai jopa yön yli. Ennen paistamista taikinaan lisätään kananmunat ja suola. Taikinan tulee olla varsin ohutta, jolloin muurinpohjaletuista tulee paistettaessa ohuita ja pitsimäisiä. Muurinpohjaletut paistetaan valurautaisella pannulla siten, että taikina valuu reunoilta pannun keskelle päin, jolloin niistä tulee muodoltaan soikeita. Paistamiseen käytetään voita tai laktoositonta voita.

Muurinpohjalettu tarjotaan hillon, sokerin, voin tai marjasopan kanssa. Tyypillinen tarjoilutapa on suoraan lämpimänä pannulta, mutta sen voi nauttia myös jäähtyneenä tai kylmänä.

”Yläsavolainen muurinpohjalettu” -letulle on tunnusomaista:

- ohut ja pitsimäinen rakenne
- kauniin ruskea väri
- tarjoilussa ensimmäinen paistopinta jätetään päällimmäiseksi



Kuva 1: Yläsavolaisen muurinpohjaletun valmistusaineita ja välineitä.

Kuva: Marja Niskanen



Kuva 2. Yläsavolaisen muurinpohjaletun paistoa. Paiston kannalta olennaista on voin tasainen levitys muurinpohjapannulle.

Kuva: Marja Niskanen



Kuva 3: Yläsavolaisen muurinpohjaletun paistoa. Kuvasta näkyy muurinpohjaletulle tyypillinen pitsimäinen rakenne.

Kuva: Marja Niskanen

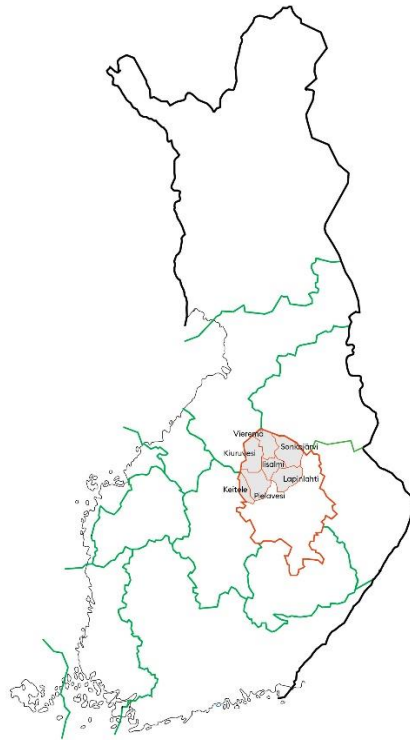


Kuva 4: Valmis yläsavolainen muurin pohjalettu, joka on väriltään kauniin ruskea.

Kuva: Marja Niskanen

5. MAANTIETEELLISEN ALUEEN TARKKA RAJAUS

“Yläsavolaisen muurin pohjaletun” maantieteellisen alueen muodostavat Ylä-Savon kunnat Iisalmi, Keitele, Kiuruvesi, Lapinlahti, Pielavesi, Sonkajärvi ja Vieremä.



Kuva 4: ”Yläsavolainen muurin pohjalettu”-letun maantieteellinen alue

Kuva: Anu Pesonen

6. YHTEYS MAANTIETEELLISEN ALUEESEEN

Historiallinen ja maantieteellinen yhteys

”Yläsavolainen muurinpohjalettu” periytyy alkeellisista jauhoruuista, joita valmistettiin satoja vuosia sitten. Muuriletut ovat olleet tärkeä osa yläsavolaista ruokaperinnettä, mutta samalla hyvin suppealla alueella esiintyvää.

Suomen sodan (1808–1809) lopputaisteluihin kuulunutta Koljonvirran taistelua Iisalmessa pidetään yhtenä Suomen sodan uljaimmista voitoista ja tunnetuimmista taisteluista. Sota toi, ehkä hieman yllättäen, muunkinlaista perinnettä Ylä-Savoon. Venäläiset sotilaat oleskelivat siviilien joukossa ja toivat uutuuksia, kuten blinien tyyppiä lettuja tutuksi paikalliselle väestölle. Sotilaiden paistamien blinien uskotaan olleen esikuvana yläsavolaisille muurinpohjaletuille. (Liite 1)

Itäsuomalaisissa murteissa muuri tarkoittaa myös pyykkipataa. Ollessaan pyykillä rannassa yläsavolaiset emännät todennäköisesti oivalsivat soveltaa muurin pohjaa sotilaiden paistamien blinien esimerkin mukaisesti. Pyykkäyksen jälkeen valmiiksi kuumalla muuripadan pohjalla oli helppo paistaa rasvassa ohuita pitsimäisiä lettuja. Tasapohjainen leveä pata oli paistamiseen sopivin.

Pohjois-Savossa muurinpohjalettuja eli muuriletuja on perinteisesti tehty toukokuusta syyskuuhun eli se on kesäajan herkku. Sesonki alkoi juhannukselta, jolloin lehmät alkoivat olla runsaassa maidossa.

Muurinpohjaletut korvasivat itäsuomalaisen pehmeän leivän kesäaikaan. Savutupia ei haluttu lämmittää kesällä, joten muuripadan pohja sai vastata talvista uunin arinaa ja happamen taikinan asemassa oli lettujuuri. Näin kesälläkin saatiin helposti tuoretta jauhopaistosta ja samalla hyödynnettiin maidonrunsaus. Savossa ei tehty juustoja, joten maitoa riitti lettutaikinaan. Muuriletuja paistettiin evääksi lähettäessä päivätöihin niityille: ”siinä on keittonsa leipänsä”, sanottiin. Entisaikana lettuja paistettiin myös häihin ja hautajaisiin.

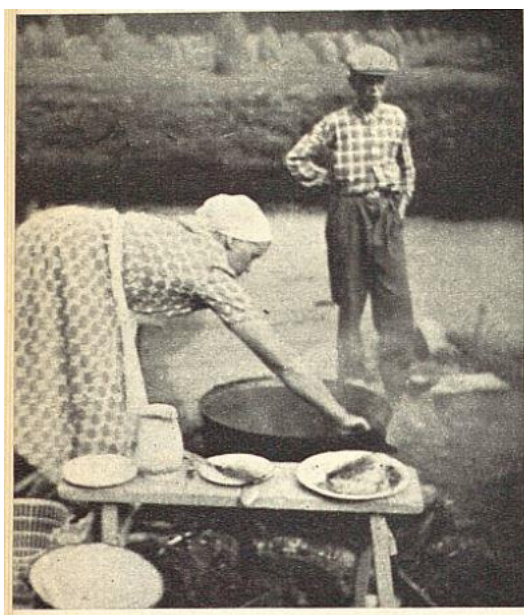
”Ylä-Savossa paistettiin juhannuksena muuriletuja eli muurinpohjalettuja. Ne paistettiin, niin kuin nimikin kertoo, muuripadan pohjalla. Tavallisesti kyläkunnilla oli jo rasvassa iso pyykkimuuuri, jolla emännät vuoron perään kävivät lettunsa tekemässä. Iisalmen ympäristössä oli tapana paistaa letut hyvissä ajoin juhannusaattona, että paistaja pääsi savuisen työn jälkeen siistiytymään saunassa. Muurilla saattoi tosin joutua odottamaan vuoroaan, sillä kaikilla paistajilla oli juurta, lettutaikinaa runsaasti. Lettuja piti nimittäin riittää syötäväksi juhannuspäiväksikin. Muurinpohjaletut voitiin paistaa myös juhannuskokolla, jossa paistajalla oli tulenpitäjiä avuksi”. (Liite 4, Liite 5, Liite 6, Liite 7)

Muurinpohjalettutaidon leviämisessä Ylä-Savon alueella yhtenä tukikohtana arvellaan olevan Iisalmen vanhan pappilan, jossa monet tulevat emännät palvelivat tyttöinä. Taito säilyi kuitenkin hyvin paikallisena. Vasta kun Ylä-Savon Nuorisoseurojen Liitto järjesti ensimmäiset muurinpohjalettujen paistokilpailut vuonna 1972, alkoi lettujen maine kantautua kauemmaksikin. Leviämistä lienee rajoittanut se, että ”muurinpohja on liian suuri repussa kuljettavaksi”, kuten presidentti Urho Kekkonen totesi vierailullaan vuonna 1975 nähtyään muurinpohjan hotelli Seurahuoneen keittiössä Iisalmessa. (Liite 3)



Kuva 5: Muurinpohjalettujen paistoa pyykkirannassa.

Kuva: Kuopion kulttuurihistoriallinen museo



Kuva 6: Muurinpohjalettujen paistoa v. 1968

Kuva: Suomen Kuvalehti, 17.08.1968, nro 33, s. 38

<https://digi.kansalliskirjasto.fi/aikakausi/binding/1145896?page=38>

Kansalliskirjaston digitaaliset aineistot



Kuva 7. Muurinpohjalettujen paistajamestari

Kuva: Olavi Heiskanen



Kuva 8. Presidentti Mauno Koivisto ja rouva Tellervo Koivisto maistelemassa muurinpohjalettuja Vieremällä v. 1996

Kuva: Jouko Pennanen

Tuotteen erityisyys

”Yläsavolainen muurinpohjalettu” -letun pitsimäisyys, rapeus ja ohuus erottavat muurinpohjaletun tavallisista ohukaisista. Ominaisuudet ovat olleet merkittäviä

arviointikriteerejä muurinpohjalettujen paistokilpailujen arviointikriteereissä. Taikina on ohutta, jotta letuista saadaan rapeita. Paistamisessa käytettävä voi ja valurautainen paistopannu antaa lettuun hyvän kauniin värin ja paistopinnan.

Perinteisiä paistovälineitä ovat olleet koivusta tehty varpuvispilä, jolla voin levitys pannulle tapahtuu. Letun kääntämiseen käytetään taipuisaa paistinlastaa.

”Yläsavolainen muurinpohjalettu” -letun perinteisissä resepteissä olennainen osa ovat ohrajauhot, joiden turvottaminen etukäteen on tärkeää. Oikein taitavat paistajat ovat ilmeisesti käyttäneet vain ohrajauhoja, mutta tyypillinen sekoitussuhde muurinpohjalettusepteissä on noin puolet ohraa ja puolet vehnää. ”*Vasta-alkajan on kenties syytä käyttää vehnäjäuhoja hieman runsaammin kuin ohrajauhoja, mutta aidossa letunjuuressa ohrajauhoja on enemmän kuin vehnäjäuhoja. Juuren on oltava melko juoksevaa, jotta siitä saadaan ohuita lettuja*”, opastaa iisalmelainen muurinpohjalettumestari Esko Antikainen 80 vuoden lettukokemuksellaan. (Liite 10)

Ohran käyttö muuriletuissa taikinan ”juurena” poikkeaa muista lettu- ja ohukaisresepteistä. Jo kirjailija Juhani Aho mainitsee ohraletut teoksessaan *Muistatko?*. ”*Hevoskyydillä matkataan vaarataipaleiden taa kylään, missä pihaleikeistä ei ole tulla loppua ja missä suussa sulavia muurinpohjalettuja paistetaan saunan muurissa.*” Kirjailija kuvaa tässä viimeiseksi jääneessään teoksessaan muistojaan ja tunnelmiaan menneiltä vuosilta, lapsuuden onnea ja miehuuden aikoja. Juhani Aho syntyi 1861 Lapinlahdella ja eli lapsuutensa ja nuoruutensa Iisalmen Koljonvirralla. (Liite 8)

Ennen paistamista maitoon sekoitettiin ohrajauhoja notkeaksi ”juureksi”. Ohran lisäksi voitiin käyttää myös vehnäjäuhoja. Sekaan vatkattiin myös muutamia kananmunia sekä suolaa. Valmista juurta kaadettiin pienempään kannuun, josta oli helpompi kaataa sopivia annoksia muuripataan. Kuuma padan pohja rasvattiin voilla tai sianihhalla, minkä jälkeen padan pohjalle kaadettiin kolme annosta taikinaa 20 x 30 cm kokoisiksi lettusiksi. Tasaista leviämistä ohueksi paistopinnaksi avustettiin lettulapiolla, jonka syrjällä ratkottiin myös välit, mikäli annokset olivat levinneet yhteen. (Liite 3)

”*Ohuimmista kohdista valkea taikinan väri alkaa nopeasti muuttua ensin hiukan harmahtavaksi ja sitten ohuissa reunoissa ruskehtavaksi. Mutta ennen kuin ruskea väri ehtii levitä, emäntä jo kääntää näppärästi lapiollaan letun toiselle kyljelle heti kun se näyttää kestävän, ja hetken kuluttua hän nostaa sen paistuneena lähellä olevalle lautaselle tai penkille kasaan.*” (Vilkuna) (Liite 2)

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen erityislaatuun, maineeseen ja muihin ominaisuuksiin

”Yläsavolainen muurinpohjalettu” -letun yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu sen maineeseen perinteisenä yläsavolaisena erikoisherkkuna.

Varhaisin julkaistu resepti iisalmelaisesta juhannusherkusta eli ”Yläsavolainen muurinpohjalettu” -letusta löytyy jo vuodelta 1933 Kotiliedestä, jossa annetaan valmistusohje ja -aineet muurinpohjaletuille. (Liite 9)

Ylä-Savon Nuorisoseurojen Liitto järjesti ensimmäiset muurinpohjalettujen paistokilpailut vuonna 1972, alkoi lettujen maine kantautua kauemmaksikin. Kilpailuja on pidetty Ylä-Savossa Maakuntajuhlilla vuodesta 1972 lähtien.

Glorian Ruoka&Viini -verkkolehdestä (2018) kerrotaan, miten Michelin-kokki Jouni Toivanen valmistaa muurinpohjaletut perinteitä kunnioittaen. Tarkemmin sanoen yläsavolaisia perinteitä.

Yläsavolainen muurinpohjalettu tai muuriletu on monissa lähteissä mainittu nimenomaan yläsavolaisena erikoisherkkuna, Noin 1970-luvulla muurinpohjalettujen maine levisi laajemmallekin Suomeen. Varsinainen invaasio Helsinkiin koettiin 1973, jolloin yläsavolaiset pystyttivät ensimmäisen kerran muurinpohjalettutukikohdan Töölönrantaan kesäksi.

Yllättävää lettudiplomatiaa harrastettiin 1970-luvulla myös pohjoisranskalaisen Gouvesin kunnan kanssa, jossa kiinnostuttiin erilaisista yläsavolaisista muurinpohjaletuista verrokkina heidän paikallisiin ohukaisiinsa. Lettuvaltuuskunnat Iisalimesta ja Gouvesista tekivät vierailuja puolin ja toisin. (Liite 3)

7. ALKUPERÄN TODENTAMINEN

Merkin käyttöä ja alkuperää Suomessa valvoo Ruokavirasto.

8. VALVOVA VIRANOMAINEN

Ruokavirasto

PL 100

00027 RUOKAVIRASTO

kirjaamo@ruokavirasto.fi (virallinen asiointi)

9. HAKIJARYHMITTYMÄ

ProAgria Itä-Suomi ry,

Itä-Suomen maa- ja kotitalousnaiset

Puijonkatu 14

70100 KUOPIO

<https://pohjois-savo.proagria.fi/jasenedut-ja-verkostot/maa-ja-kotitalousnaiset>

ProAgria Itä-Suomi ry kuuluu suomalaiseen valtakunnalliseen maatalousalan neuvonta- ja kehittämisorganisaatioon. ProAgria tarjoaa asiantuntijapalveluja maatalous- ja maaseutuyrittäjille ympäri Suomen sekä tekee tiivistä yhteistyötä koko elintarvikeketjun eri toimijoiden kanssa.

Maa- ja kotitalousnaiset on valtakunnallinen ja kansainvälisesti linkittynyt asiantuntijajärjestö, jonka toiminnan keskiössä on ruoka- ja ravitsemusosaamisen vahvistaminen, maiseman- ja luonnonhoidon kehittäminen, yrittäjyyden tukeminen ja järjestötoiminta.

LIITTEET

Liite 1. Nissinen Vuokko. Savon Sanomat 6.7.2015. Ylä-Savo sai muurinpohjaletut Suomen sodan ansiosta. Saatavissa: <https://www.savonsanomat.fi/paikalliset/3104639>

Liite 2. Vilkuna Kustaa. 1958. Yläsavolaiset muurinpohjaletut. Kotiseutu 1958 s. 126–128.

Liite 3. Pietikäinen Juhani. 1985. Muurinpohjalettujen ekspansio pyykkirannalta lettudiplomatiaan. Turun Ylipiston Savo-Karjalaisen Osakunnan Kulinaarinen tiedekunta.

- Liite 4. Räsänen Bertta. 1985. Savolainen keittokirja. 3. painos. s. 30,31
- Liite 5. Ollikainen Eila, Määttä Sinikka ja Hämäläinen Mauno. 2009. Savolainen syömälysti s. 130
- Liite 6. Ollikainen Eila, Määttä Sinikka ja Hämäläinen Mauno. Hyvvee ja hyvän parasta. 2000. s. 162, 164, 221.
- Liite 7. Maa- ja kotitalousnaiset, Martat ja tuottajaemännät. 1996. Ottoote lissee. s. 38,39
- Liite 8. Aho Juhani. 1920. Muistatko? s. 75
- Liite 9. Kotiliesi. Iisalmelainen Juhannusherku. 12/1933. s. 451.
- Liite 10. Mansikkamäki Sanna. Ilta-Sanomat. 2.8.2016: Esko Antikainen, 80, paljastaa muurinpohjalettujen salaisuudet ja varoittaa: ”Elekee sitte haletko.” Saatavilla: <https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000001231828.html>
- Liite 11. Glorian Ruoka&Viini, Soppa365: <https://www.soppa365.fi/reseptit/leivonta-jalkiruuat-aamiaiset-makea-leivonta/huippukokin-muurinpohjaletut>