

HAKEMUS KOSKIEN
”SAVOLAINEN TALKKUNA /
SAVOLAINEN TALAKKUNA” NIMEN
SUOJATTUA MAANTIETEELLISTÄ
MERKINTÄÄ



ProAgria Itä-Suomi ry

1. TUOTTEEN NIMI

“Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna”

2. TUOTTEEN TYYPPI

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3. TARKASTUSLAITOS

Ruokavirasto

PL 100

00027 RUOKAVIRASTO

kirjaamo@ruokavirasto.fi (virallinen asiointi)

4. HAKIJARYHMÄ

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.

5. TUOTTEEN KUVAUS

“Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” on keitetyistä ja uunissa paahdetuista jyvistä karkeahkoksi jauhattu viljatuote, jonka pääasiallinen raaka-aine on ohranjyvät (*Hordeum vulgare*) tai ohran- ja kauranjyvät (*Avena sativa*) sekoitettuna.

Valmistuksen yhteydessä voidaan lisätä suolaa.

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” on viljatuote, jolle tunnusomaista ovat

- viljatuotteen karkeahko rakenne
- paahdetun viljan tuoksu
- paahdetun viljan maku
- paahdetun viljan ruskea väri.

Tämä tuote poikkeaa muista talkkunoista siinä, että se on väriltään tummempaa ja karkeaksi jauhattua. Tuotteelle on ominaista hyvä säilyvyys monivaiheisen valmistusprosessin ansiosta.

6. MAANTIETEELLISEN ALUEEN TARKKA RAJAUS

“Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” -viljatuotteen maantieteellisen alueen muodostavat Pohjois-Savon ja Etelä-Savon maakunnat yhdessä (Kuva 1).



Kuva 1. Pohjois-Savon ja Etelä-Savon maakunnat muodostavat yhdessä Savon maantieteellisen alueen. (Kuva: Jaana Huhtala)

7. YHTEYS MAANTIETEELLISEN ALUEESEEN

7.1 Historiallinen ja maantieteellinen yhteys

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” periytyy alkeellisista jauhoruuista, joita satoja vuosia sitten valmistettiin kuivamuonaksi mukaan erä- ja jopa sotaretkille. Talkkuna nimenä osoittaa nimen itäistä alkuperää. Aasian ratsastajaheimojen kielestä

slaavilaisiin kieliin lainautunut talkkuna (venäjäksi tolokno) siirtyi suomen kieleen (Liite 4).

Ravitseva vilja oli säilyvä, näppärä ja kevyt kuljettaa mukana kypsänä viljatuotteena pitkällä ja vaikeakulkuisilla eräretkillä metsäisellä sekä runsasjärvisellä Savon alueella. Talkkunan kaltaiset veteen sekoitettavat puuromaiset ruoat ovat siten leipääkin vanhempia viljaruokia (Liite 4). Savossa talkkunajauho sekoitettiin esimerkiksi veteen sellaisenaan tai sitten keitettiin sakeaksi sormin syötäväksi puuroksi, ns. keittotalkkunaksi tai kopratalkkunaksi.

Savossa talkkunaa on perinteisesti tehty Mikon päivän jälkeen lokakuussa. ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” -viljatuotteeseen käytettiin vain parhaita ohran- ja/tai kauranjyviä, joita keitettiin muuripadassa, nostettiin pärevasuihin valumaan ja paistettiin uunissa. Kuivatut jyvät jauhettiin käsikivillä tai myllyssä (kuva 2).



Jauhinkivet, joilla rieska-, talkkuna- ja puurojauhot Savossa jauhetaan. Tämäntapaisia myllyjä on Savossa miltei jokaisen saunan kodassa.

Kuva 2. Talkkunajauhojen jauhamiseen tarkoitettut jauhinkivet olivat Savossa tyypillisiä. (Liite 10. Vilkuna, K. 1942)

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” on täyttävää ja tuhtia ruokaa. Tyypillisin tästä viljatuotteesta tehtävä ruoka Savossa on puuro. ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” -viljatuotteesta tehdyn puuron lisukkeena on perinteisesti ollut tirripaistia, sillä kuuma vilja ja sianliha ovat hyvä makuyhdistelmä. Puuroa nautitaan myös voisilmän kanssa. ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” soveltuu lisäksi hyvin jälkiruokiin esimerkiksi yhdessä marjojen kanssa.

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” –tuotteessa on siten jatkunut tämä itäinen ruokaperinne Savossa näihin päiviin. Se on viljatuote, jolle on ominaista hyvä säilyvyys monivaiheisen valmistusprosessin ansiosta. Kuivassa, viileässä ja voimakkailla hajuilta suojattuna ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” voi säilyä jopa kaksi vuotta.

7.2 Tuotteen erityisyys

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” poikkeaa muista talkkunoista siinä, että se on valmiiksi kypsennettyä ja karkeaksi jauhettua. ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” -viljatuotteen ja hämäläisen talkkunan erot värissä ja rakenteessa ovat selvät ja silmin havaittavissa. ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” on tummempaa väriltään ja rakenteeltaan karkeampaa kuin hämäläinen talkkuna (Kuva 3).



Kuva 3. ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” –viljatuotteen vertailua hämäläiseen talkkunaan. (Kuva Marja Niskanen).

Kokonaiset ohranjyvät tai ohran- ja kauranjyvät keskenään sekoitettuna keitetään vedessä puolikypsiksi tai kunnes ne halkeavat. Keittämisen jälkeen jyvistä valutetaan vesi pois. Tämän jälkeen jyvät laitetaan uuniin kuivumaan ja jälkikypsymään 250–280 asteeseen. Seuraavaksi kuivatut jyvät säkitetään kaupallisessa myllytoiminnassa käytettyihin säkkeihin ja säkit varastoidaan odottamaan jauhamista. Lopuksi jyvät jauhetaan karkeahkoksi jauhoksi, jolle on tyypillistä paakkuuntumattomuus. Näin syntyvä ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” on kypsää ja käyttövalmista sellaisenaan. Valmistuksen yhteydessä voidaan lisätä suolaa.

Savossa talkkunajauho sekoitettiin esimerkiksi veteen sellaisenaan tai sitten keitettiin sakeaksi sormin syötäväksi puuroksi, ns. keittotalkkunaksi. ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” on juuri tällaiseksi keittotalkkunaksi tarkoitettu ja eroaa siten

mm. länsisuomalaisesta ja hämäläisestä talkkunasta, joka on hienommaksi jauhettua ja syödään esimerkiksi piimän tai viilin kera.

Suomen matkailijayhdistyksen vuosikirjassa vuodelta 1926 (Liite 5) kuvataan Savolaisen ja hämäläisen talkkunan eroa:

”Savolainen nauttii talkkunansa kuivahkossa tahmeassa muodossa, niin että hän voi sitä syödä kouristaan. Sen tähden ruotsalaiset Värmlannissa ja norjalaiset sitä nimittävätkin nävgröt=koprapuuro. Hämeessä, jossa talkkunajauhoja myös valmistetaan, se nautitaan piimässä kylmiltään. Savolainen talkkuna taas keitetään. Siinäkin siis ero on olemassa näiden kahden naapuriheimon välillä!”

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

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” suojattu maantieteellinen merkintä perustuu sen maineeseen perinteisenä savolaisena viljatuotteena, jonka erityispiirteinä on sen tumma väri ja karkea rakenne.

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” kuivataan uunissa. Uunia on Savossa perinteisesti lämmitetty päivittäin ja viikoittain ruoanvalmistustarkoituksessa, mikä on tyypillistä erityisesti Suomen itäiselle ruokaperinteelle. ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” onkin hyvä esimerkki näihin päiviin säilyneestä itäisestä ruokaperinteestä. Tuotteen tyypilliset raaka-aineet ohra ja kaura soveltuivat hyvin Savossa viljeltäviksi ilmaston ja maaperän suhteen. Lisäksi hyvin säilyvänä tuotteena se on ollut oivallinen eväs kalastus- ja eräretkillä pitkien ja vesistöjen rikkomilla välimatkoilla Savossa. ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” oli tunnettua myös Savon rajojen ulkopuolella (kuva 4).



Kuva 4. Savolaisen talkkunan myynti-ilmoitus. Keski-Suomen Sanomat 20.12.1913. (liite 6).

Ruotsin keskiosiin Värmlantiin 1500-luvun lopulla ja 1600-luvulla muuttaneet suomalaiset olivat pääosin savolaisia kaskiviljelijöitä. Savolaisen asutusliikkeen mukana levisi myös ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” Värmlantiin (Liite 7).

Savolainen talkkuna on edelleen kiinnostava ja monipuolisesti käytettävä tuote nykyreseptiikassa. Rantalan tila on julkaissut verkkosivuillaan Savolaisen talkkunan uudet kujeet -reseptivihkon, josta löytyy erilaisia reseptejä, joissa on käytetty raaka-aineena Savolaista talkkunaa. Reseptivihkosta voi valita, haluaako valmistaa esimerkiksi jälkiruokaa, kasvisruokaa tai kalaruokaa talkkunasta (Liite 11).

Lisäksi Herkutellen Savossa -kirjan (2012) reseptiosiossa ”Ateria luonnon antimista” on Talkkunainen marjarahka -resepti, jossa raaka-aineena on savolainen talkkuna (Liite 13). Nykyään savolaista talkkunaa käytetään siis myös ainesosana jälkiruokaresepteissä.

Helsingin yliopiston Savolainen osakunta järjestää vuosittain talkkunajuhlat, joissa syödään ison joukon voimin talkkunapuuroa ja tirripaistia. Talkkunajuhlilla on pitkä perinne (kuva 5). Perinne on yli satavuotias ja ensimmäisen kerran talkkunaa syötiin Talkkunajuhlissa jo 1887. (Liite 8)

Helsingin yliopiston Savolainen osakunta on opiskelijajärjestö, johon kuuluu savolaisia tai savolaishenkisiä eri alojen opiskelijoita. Kyseessä on siis alueellisesti hyvin rajautunut opiskelijajärjestö, jolle ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” ja sen alkuperä Savossa on itsestäänselvyys. Osakunnat ovat yliopistojen poikkitieteellisiä yhdistyksiä, joiden jäseniä yhdistävät siteet samalle maantieteelliselle alueelle eli Savolaisen osakunnan osalta Savoan. Siten Savolaisen osakunnan juhlaruokana tarjottavan talkkunan nimessä ei ole tarvinnut aikanaan erikseen viitata Savoan, koska yhteys ja talkkunan muista talkkunoista eroava tarjoilutapa osoittavat jo itsessään, että kyseessä on Savolainen talkkuna. Savolaisen osakunnan vuksioppaassa (2023) on Savo-Suomi-Savo -sanakirja, jossa on määritelty sana ”Talakkunat” näin: Jokavuotiset juhlat, joissa piimä roiskuu ja tirripaisti tirisee. Talakkunat järjestetään marraskuussa, ja ne ovat osakunnan kakkosjuhlat. Esiintymässä salamyhkäinen Kapitulj. Vuoksioppaan tapahtumakalenterissa tapahtumasta mainitaan, että se on Osakunnan eriskummallisestikin kuvailtu kakkosjuhla. Juhlissa nautitaan Kapitulj’n showsta ja herkutellaan talakkunapuurolla tirripaistin kera (Liite 12).



Kuva 5. Ilmoitus Talkkunajuhlasta Vanhalla Ylioppilastalolla v. 1919. Helsingin Sanomat 29.10.1919. (Liite 9)

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” -viljatuotetta markkinoidaan vähittäiskauppojen lisäksi aktiivisesti myös ruokamessuilla ja kuluttajatapahtumissa (kuva 6). Tuote on ollut esillä muun muassa seuraavissa tapahtumissa: Erämessut Ouluhallilla 16.-18.5.2025, Joensuun Areenan joulumarkkinat 6.-8.12.2024, Taste Savo tapahtumassa Matkuksessa Kuopiossa 17.10.2020 sekä Tikkurilan maalaismarkkinoilla 3.-4.10.2020. Lisäksi Mikkelin Prismassa (vähittäiskauppa) tuotetta on markkinoitu 3.5.2024.



Kuva 6. Kuva Maalaismarkkinoilta vuodelta 2024.

Sosiaalisesta mediasta löytyy hashtagilla #savolainentalkkuna kuvia erilaisista tuotteista, joissa on käytetty ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” -viljatuotetta. Perinteisen käyttötavan lisäksi kuluttajat ovat löytäneet uusia käyttötapoja, kuten leipien leivonnassa ja kalojen leivityksessä. Savolainen talkkuna on mainittu myös Muuruveden kyläyhdistyksen joulukalenterissa (23.12.2017), joka on julkaistu Facebookissa.

LIITTEET

Liite 1. Räsänen, B. 1978. Savolainen keittokirja. Savon Sanomain Kirjapaino Oy. ISBN 951-657-046-1.

Liite 2. Grönberg, A., Reinilä, E. & Krank, V. 1913. Kansan kotiruoka ja kotitalous. 2. painos. Otava. 148 s.

Liite 3. Nummelin, J., & Teerijoki, E. (2005). Pieni talkkunakirja. Jyväskylä: Atena.

Liite 4. Vuorela, T., & Schellbach-Kopra, I. (1976). Suomen kansankulttuurin kartasto: Atlas der finnischen Volkskultur = Atlas of Finnish folk culture. 1, Aineellinen kulttuuri = Materielle Kultur = Material culture. Hki: Suomalaisen kirjallisuuden seura.

Liite 5. Suomen matkailijayhdistyksen vuosikirja 1926.

<https://digi.kansalliskirjasto.fi/aikakausi/binding/925886?term=Savolainen%20talkkuna&page=89>

Liite 6. Keski-Suomen Sanomat 20.12.1913

<https://digi.kansalliskirjasto.fi/sanomalehti/binding/1253702?term=talkkunoita&page=1>

Liite 7. Sappinen, E. 2019. Värmlannin metsäsuomalaiset. Asutushistoriasta, agraarista kulttuurista ja muutoksesta. Siirtolaisinstituutti. Turku.

<https://siirtolaisuusinstituutti.fi/wp-content/uploads/2019/12/t-04-isbn-978-952-7167-64-9-varmlannin-metsasuomalaiset.pdf>

Liite 8. Savo-karjalaisen osakunnan historia (1939). Savolainen ja karjalainen osakunta. 400 s. WSOY, Porvoo.

Liite 9. Ilmoitus Talkkunajuhlasta Vanhalla Ylioppilastalolla v. 1919. Helsingin Sanomat 29.10.1919

<https://digi.kansalliskirjasto.fi/sanomalehti/binding/1176068?term=savolaiset&term=savolaista&term=Savolaisten&page=2>

Liite 10. Vilkuna, K. 1942. Isien työ I. Veden ja maan vilja. Kustannusosakeyhtiö Otava. Helsinki.

Liite 11. <https://www.talakkuna.fi/reseptit/>

Liite 12. [Osakunnan tilat sivu taittopuolivalmis \(savolainenosakunta.fi\)](https://www.osakunnan-tilat.fi/)

Liite 13. Häkkinen, S., Ikonen, R., Laukkanen, J., Luostarinen, O., Määttä, S., Pekkarinen, U. 2012. Herkutellen Savossa – Eväitä vesien varrelta. Savonia-ammattikorkeakoulun julkaisusarja E2/1/2012. Savonia-ammattikorkeakoulu. Otavan Kirjapaino Oy, Keuruu.