



← Viljavien peltöjen keskellä kohoaa Pullin perheen kaunis koti.

MATTI KUJALA:

Viipurinrinkelit paistuvat yhä

Pellervo-lehti nro 3/vuodetta 1960.

On harhakäsitys, että viipurinrinkelit jäivät rajan taakse Viipuriin. Ne on kautta aikojen paistettu Lappeen pitäjässä, mm. Hanhijärven ja Lyytikälän kylissä. Sieltä ne on ennen viety Viipurin torille. Vakuudeksi tarina niiden alunperin munkkien pyhää leipää. Sattui sitten niin, että pari Hanhijärven vanhaapiikaa oli Viipurissa munkeilla palveluksessa, jossa oppivat myös rinkelien teon. Hanhijärvelle tultuaan he opettivat eräälle naapuritorpan emännälle tämän salaisen tekotavan. Siitä lähti sitten viipurinrinkeli pyörimään markkinoille. Kerrotaan, että uteliaat kylän akat kävivät pimeän aikana torpan ikkunan takana oppia ottamassa. Näin levisi rinkelien paistamistaito vähitellen kylälle. Lyytikälän miehet toimivat aluksi 'leveranssimiehinä', mutta pian myös heidän emäntänsä, monet Hanhijärveltä haettuja muuten, aloittivat omissa kylässä rinkeliteollisuuden. Rinkelien paistamista harjoitettiin myöhemmin myös muualla Karjalassa.

Nykyisin paistetaan viipurinrinkelit enää vain kolmessa kylässä: Hanhijärvellä,

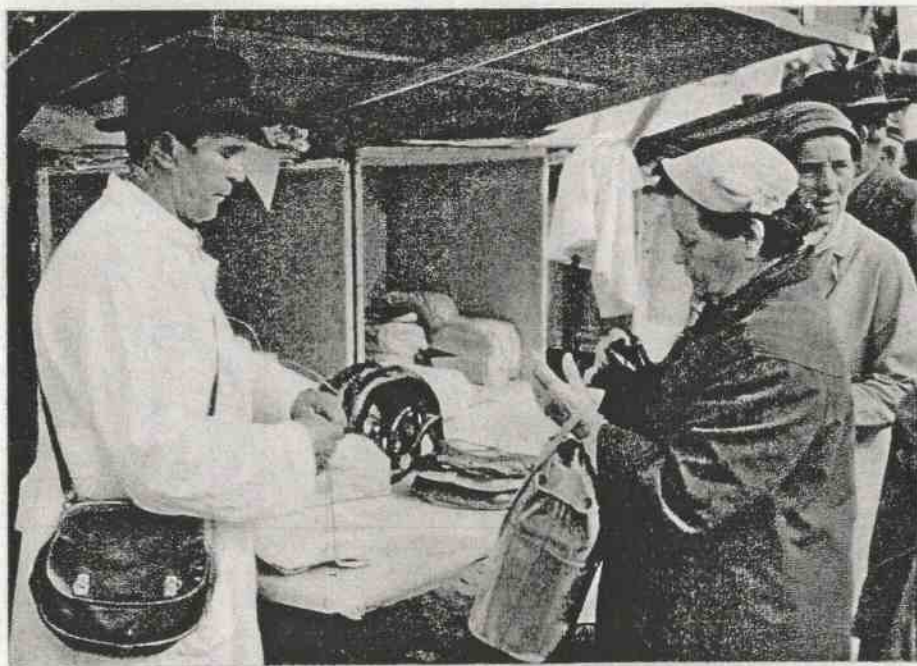
Lyytikälässä ja Korkea-ahossa Lappeen pitäjässä. Mutta näissä kylissä rinkelillä onkin vankka ja keskeinen asema.

*

Rinkelien paistamista ja markkinointia maatalouden sivuammattina harjoittaa mm. maanviljelijä Juho Pullin perhe Hanhijärveltä. Kolmasosa vuoden työpäivistä kuluu koko perheeltä kuumassa leivintuvassa ja markkinamatkoilla. Talon emäntä, Irja Pulli, kertoo, että kovaa työtä se rinkelileipominen on. Paistamis-

ns. "Reinikan jauho", venäläinen vehnäjauho parasta. Maailmansotien välillä tuli amerikkalainen "Manitoba"-vehnä tilalle ja nyt käytetään erään kotimaisen myllyn jauhamaa ensiluokan vehnäjauhoa. Oman pellon Timantti-vehnästä leivottiin rinkelit ennen sotaa, mutta lajikkeen myöhäisyyden takia siitä on myöhemmin luovuttu. Nyt on tarkoitus kokeilla uusilla aikaisemmiilla vehnälaajikkeilla.

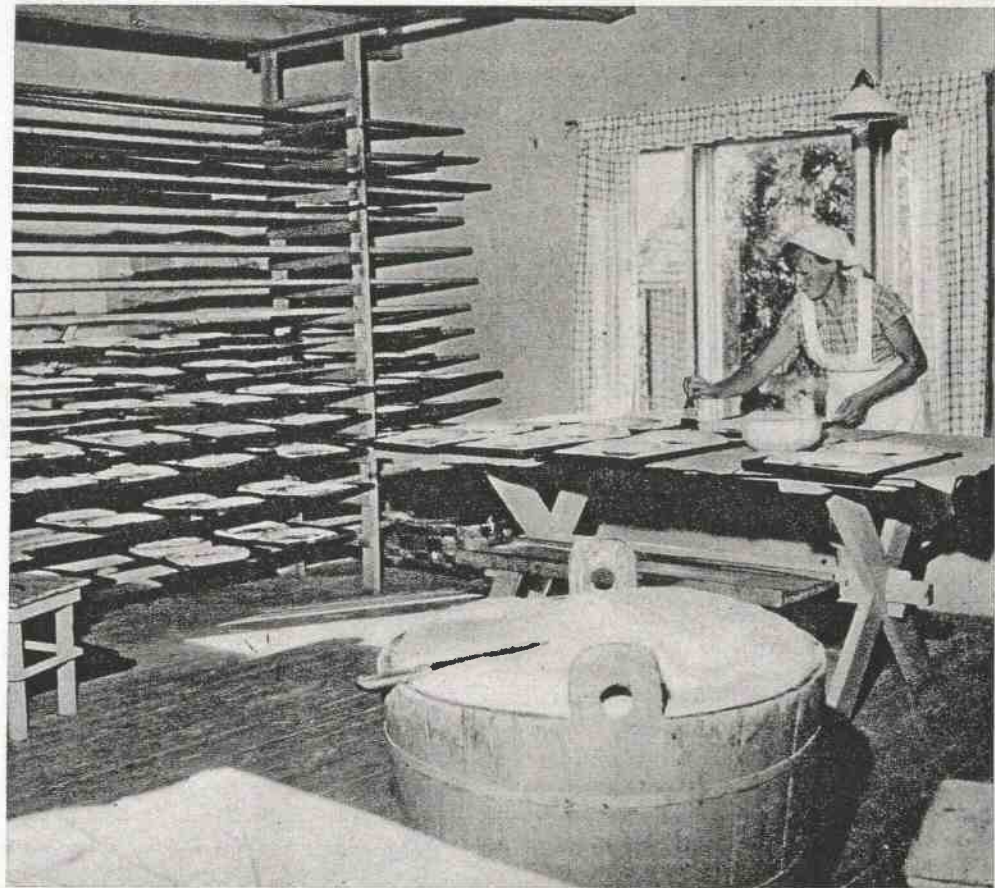
Hiivan laadulla on avainasema rinkelien onnistumisessa. Hiiva on leipurin rikkaus, sanotaan. Tällä ei suinkaan tarkoite-



→ "Meiss'Pullilois'ko on ain olt tuot kaupparmiehe vikkaa", toteaa Juho Pulli. Ja kyllä rinkelien kauppa häneltä käykin. Saa siinä tyhjän kiireen kaluama kaupunkilainen hymyn suupieleensä noin vain kaupantähtäjäksi.

ta ainoastaan hiivan ilmareikiä kasvattava vaikutusta. Rinkelin on noustava vain sopivan kuohkeaksi ollakseen ensiluokkainen. Mausteet ovat "se suuri salaisuus" viipurinrinkelissä. Kuuleman mukaan niitä on useita, ja hinnaltaan ne vaihtelevat 10 markasta 106 000 markkaan kilolta, mutta loppu peittyikin salaperäisyyden verhoon. Muutama olki rinkelin alla pellillä antaa sille hienon makuuvahteen uunissa palaessaan. Sekä taikinan että varsinkin valmiiksi leivottujen rinkeleitten kasvulämpötila on visusti peräänkatsottava. Sitä varten rinkelit pannaan erikoisille kerroshyllyille leivintupaan kasvamaan. Näin voidaan rinkellit siirtää ylempäs tai alemmas sopivan lämpötilan ja kasvunopeuden säätelämiseksi. Kauniin punaisen kuoren saamiseksi rinkeli voidellaan "pelkällä kananmunalla" ennen uuniinpanoa. Kaikkien näiden nikisien oppimiseen ja sormenpäihin saamiseen menee vähintään pari vuotta, vakuuttaa emäntä Pulli. Parin vuoden opin käytyään voi sanoa osaavansa viipurinrinkelin leipoa ja paistaa. Mutta kuinkahan on niiden salaperäisten mausteiden kanssa, taitavat jäädä oppilailta sittenkin oppimatta? — "Rinkelitaikinaan käytetään rasvaksi 2/3 voita ja 1/3 margariinia", paljastaa isäntä. "Jos kaikki leipurit käyttäisivät samaa reseptiä, ei voipulmaa Suomessa tunnetaisi", hän lisää.

Mutta ei rinkeli vielä valmis ole, kun se uunista vedetään, vaikka joku ostaja aina hölmöyttään vaatiikin tämän aamuista rinkeleitä markkinoilla. Ei, paistetut rinkelit viedään rinkeliaitan hyllyille jäähtymään 1/2—1 vuorokaudeksi, jonka jälkeen ne ladotaan umpinaiisiin laatikkoihin 'vetäyty-

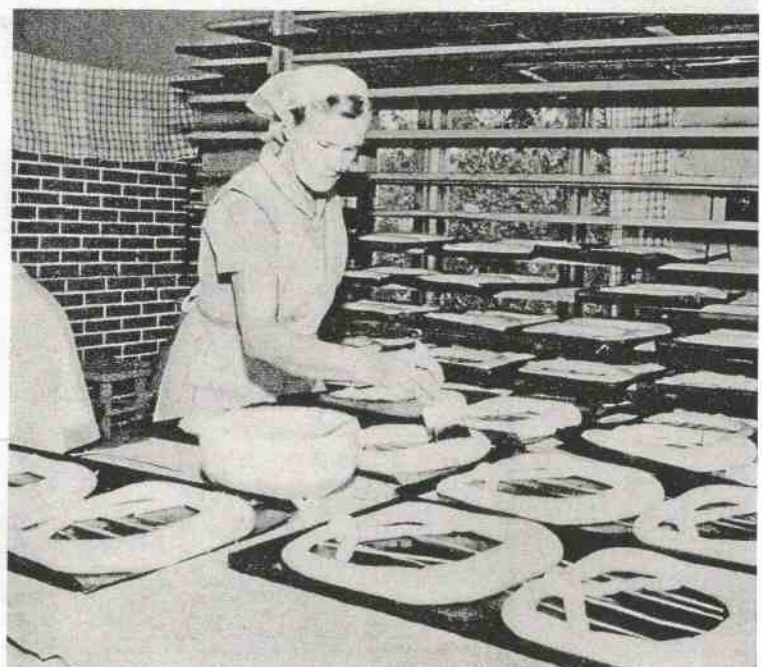


tymään' kahdeksi kolmeksi päiväksi. Vasta kolmen neljän päivän vanhana rinkeli siis kastetaan viipurinrinkeliksi. Sitten onkin kiire jo markkinoille. — Tästä lähtien — ostajat — kysykää täysi-ikäisiä ja kastetuja viipurinrinkeleitä tämän aamuisten sijasta, niin pysytte viisaitten kirjoissa.

↑ Viipurinrinkeleitä valmistuu sarjassa. Taikina nousee, osa rinkeleistä saa voitelunsa rouva Ritva Helkalan kädestä ja osa kasvaa hyllyillä.

↓ Taikina on 'mankeloitava' ennen leipomista. Vasemmalta talon tytär, rouva Ritva Helkala sekä rouva Lyydia Penttilä. Takana hyllyllä salaperäiset maustepurkit. Rinkelinpaistajat antavat työtä paikkakunnan naisille, joten naistyöttömyyttä ei kylässä ole koskaan ollut.

↓ Emäntä Irja Pulli voitelee rinkelit pelkällä kananmunalla, jotta ne saisivat kauniin värin uunissa. Oljet rinkelin alla pellillä antavat sille hienon makuuvahteen.



"Meiss' Pulliloess' ko on aina olt tuot kauppaneuvot vikkaa", puolustelee Juhon Pulli markkinamatkojaan. Kun viipurinrinkeli tunnetaan kautta maan, ja valmistus tapahtuu vain Lappeella, niin on Pullin isännän markkina-aluekin laaja ulottuen aina Hangosta, jos ei nyt aivan Petsamoon, niin ainakin Nurmeksien — Kuopion — Kokkolan tienoille. Pitkät taipaleet taittavat kuitenkin nykyään joutuisasti ja joustavasti Willys-farmariautolla. Markkina-peräkärry vain täyteen rinkelilaatikoita, ja sitten huristetaan yöstä myöten markkina-paikalle.

Pääosa ringleistä myydään varsinaisilla syys- ja talvimarkkinoilla eri kaupungeissa, mutta myös toripäivillä ollaan mukana tätä erikoisherkkua tarjoamassa. Kilpailu on kova eri myyjien kesken. Vain ensiluokan tavara ja kohtelias mutta samalla hienon huumorin säilyttämä sekä pirteän persoonallinen ostajan käsittely luovat ringlein myyjälle nimen ja vakituisen asiakaspiirin tällaisen vapaan kilpailun vallitessa, sillä hinnat ovat ennakolta ja ylhäältä käsin määrättyt. Kukapa tähän tehtävään sopisi paremmin kuin esimerkiksi Juhon Pulli, välitön ja harmiton Karjalan heimon edustaja. — Saa siinä tyhjän kiireen kaluama kaupunkilainen aina ringlein ostaessaan leppoisan hymyn suupieleensä noin vain kaupantähtäjäksi.

*

Rinnan ja vuorotellen ringleitten paistamisen kanssa Pullin talossa yritetään myös lujasti maatalouden parissa. Pullin sukutila, Kalliola nimeltään, on ollut vanha rakuunarustholi. Vuonna 1721 sai Yrjö Joonanpoika Pulli tilan nimiinsä ja siitä saakka se on suvun hallussa pysynyt. Tätä todistaa sukutilakunniakirja talon seinällä. Nykyinen Juhon Pullin asumapaikka on osa vanhasta Kalliolasta, jota veli nyt viljelee. "Osuuskassa se auttoi jaloilleen tilan jakauduttua", muistelee Juhon Pulli.

Pinta-alaa on Pullin perheen hallussa kaikkiaan 33 ha, josta hyväkasvuista, kive-

→ Miesväki ja talon nuorin tytär rinkelikaupoilla. Vasemmalta tytär Raija, nuorempi poika Jouko, vanhempi poika Reijo, isäntä Juhon ja pojanpoika Jarmo.

Kyllä viipurinrinkeli antaa puhtia piikkiinkin ponkaisuihin. Reijo Pulli oli Suomen mestari mäenlaskussa ja yhdistetyssä nuorten sarjassa vuonna 1951. Hyppyrimäen puuttuessa oli hyvästä alusta kuitenkin luovuttava.



töntä peltoa 17 ha. Rehunviljely on pelloilla etualalla. Niinpä viljelyksistä oli menneenä kesänä 8 ha heinäällä, 4 ha kauralla, 2,5 ha peltolaitumena ja 0,40 ha rehusokerijuurikkaalla. Toisaalta on harrastettu aina ohran viljelyä, nytkin 1,5 ha, sillä emännän taitavissa käsissä pyöräytetty ohraleipä tekee hyvin kaupansa, varsinkin keskikesän kesäleskille, Lappeenrannan torilla.

Lypsykarjan keskituotos, 7 ayrshirelhamää, joista tällä kertaa 5 on A ja 1 B kantakirjassa, on ollut siinä 4000 kg paikkeilla normaalivuonna. Talossa on yksi hevonen, sillä traktorilla ei ole hankittu, koska sillä ei käy markkinamatkat. Kynnöistä selvittää vieraalla traktorilla. Talon kärkekeveä on epäilemättä nelipyörävetoinen Willys-farmariauto, jolla muokataan pellot, käydään ringleimarkkinat, kuljetaan naiset kirkkoon ja lanta pelloille, kuten isäntä kuvaa sen monipuolisuutta. Peräkärryjä vain on useampia eri tarkoituksia varten. Tämä koneratkaus onkin juuri

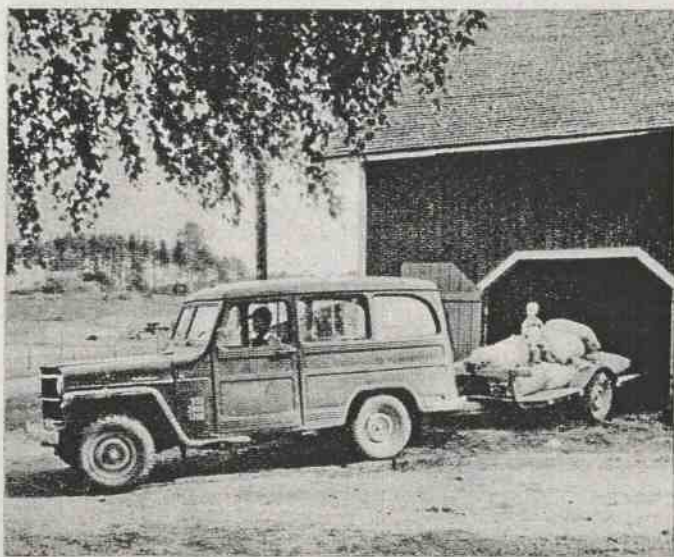
tälle tilalle sopivin, kun maatkin vielä kestävätkin auton pellolla.

*

Pullin perheen viljavien peltöjen ympäröimä koti kuuluu Hanhijärven kylään Kylään, joka on tullut kuuluksi viipurinrinkeleistään ja ehkä — sekavista ja lukuisista teistään. Muukalainen kylään eksyneeseen löytää itsensä kyllä varmasti leivintovasta, mutta ei siitä johon oli tarkoitus mennä. Tämä teiden paljous ja mutkikkuus tekee kylän suuremman tuntuiseksi kuin se todella onkaan. Mutta teiden lukuisuus ei johdu kyläläisten yhteishengen puutteesta. Juhon Pulli huomauttaakin leikkiläisesti, että meidän kylän yhteishenki näkyy esimerkiksi keväällä: kun joku aloittaa toukotyöt, niin kyllä varmasti kaikki kyläläiset ovat kohta pellolla. Muuten on kylässä oma yli 50 vuotta toiminut VPK, ja yhtä vanha mutta virkeä torviseitsikko. Viimemainitussa puhaltelevat myös talon pojat Reijo ja Jouko Pulli.

Nuorempia tulokkaita ovat Hanhijärven kalastuskunta ja ringleitoimikunta, joka on yhteinen muiden ringleilyien kanssa. Ringleitoimikunnan tarkoitus onkin käsitellä ringleikauppiainien yhteisiä asioita. Näitä ovat hintojen määrittäminen ja ylhäältä päin tulleet määräykset. Juhon Pulli on myös aktiivisesti mukana osuustoimintamuotoisessa yhteistoiminnassa ymmärtäen sen merkityksen maanviljelijälle ja yrittäjälle. Hän kuuluu mm. Lappeen Seudun Osuuskassan johtolimiini ja Osuusliike Yhtymän myymäläneuvostoon.

Juhon Pullin perheeseen on miellyttävä, valoisa tuttavuus kenelle tahansa elon taistossa synkistyneelle sielulle eteenpäin pyrkivinä maanviljelijöinä, yrittäjinä ja ennen kaikkea ihmisinä. Tuttavuus kylästä, jota värittää yrittämisenhalu ja maustaa viipurinrinkeli.



← Pullin talon yleiskone on epäilemättä nelipyörävetoinen Willys-farmariauto, joka muokkaa ja markkinoi. Tässä viljakuorma lähössä myllyyn.