



Maakuntakukat 25 vuotta!

Kuvat: Pauliina Lintunen, Juhani Ollikainen

Syyskuun 30. päivänä tulee kuluneeksi 25 vuotta siitä, kun valtakunnallinen maakuntakukkatoimikunta nimesi omat kukkansa useimmille maamme maakunnista. Silloin Pohjois-Savokin sai oman nimikkokukkansa. Se on pihlaja eli kotipihlaja (*Sorbus aucuparia*). Lisäksi kuluvaan kuukauteen, syyskuun, toiseksi kuukaudenkasviksi valitsi Taimistoviljelijät ry kotipihlajan.

Maakuntakukkien valinnan historiaa



Suomen kansalliskukaksi oli nimitetty kieli jo v. 1967. Ålands Natur och Miljö-järjestö nimesi Ahvenanmaan maakuntakukaksi kevätetikon v. 1980. Suomen Kotien Kukkasrahasto ja Suomalaisuuden Liitto nimesivät Valtakunnallisen maakuntakukkatoimikunnan valitsemaan muulle Suomelle maakuntakukkaa. Kesällä 1981 järjesti 58 maakunta- ja paikallislehteä lukijoilleen yleisöäänestyksen, johon tuli 8547 vastausta. Toimikunta valitsi maakuntakukat tulosten pohjalta. Valinnoissa otettiin huomioon mm. kasvin luonnollinen levinneisyys ja yleisyys maakunnassa. Maakuntakukat julistettiin 30.9.1982.

Koska maakuntakukkamme täyttää 25 vuotta, on siihen täysi syy tutustua tarkemmin. Kukapa asiaa pystyisi monipuolisemmin valaisemaan kuin Varkauden oma tietokirjailija ja toimittaja Ulla Lehtonen.

Ulla Lehtosen merkkipäivä



Ulla Lehtosta on aihetta tavata ja jututtaa monestakin syystä. Huhtikuussa ilmestyi hänen 10. kirjansa, **Syö itsesi terveeksi. 100 puutarhakasvia ruokana ja rohona**. Kesäkuun 3. päivänä hän täytti **80 vuotta**. Saman kuin 30. päivänä hänelle luovutettiin Suomen tietokirjailijain ry:n **Wareljus-palkinto**, 12000 euroa, tunnustuksena laajasta ja ansiokkaasta työstä tietokirjailijana.

Varkaus-seura ry ja Kotiseutulehti Piippujen Ympärillä toivottavat Ulla Lehtoselle Paljon Onnea ja toivovat aktiivisia vuosia pitkälle tulevaisuuteen!

Pihlaja kansanperinteessä



Kirjallisuudessamme, kansanlauluissa, iskelmissä ja erilaisissa ennustuksissa pihlaja on usein mainittu puu. Ulla Lehtonen etsi arkistostaan Helsingin Sanomissa vuosia sitten olleen Anu Seppälän Päivitys-palstalla olleen kirjoituksen pihlajasta. Siitä lehtileikkeestä katkelmia:

- Suomen kielen tutkija August Ahlqvistin Ilomantsissa muistiinmerkityksessä häärunossa lauletaan: **Pyhät on pihlajat pihloilla, pyhät oksat pihlajoissa, marjaset sitä pyhemmät.**

- Kantelettaressa runoillaan: **Jos minä laululle rupean, vir-**



Ulla Lehtonen kädessään avio puolisonsa pihlajasta valmistama rasia.

ren tölle työntelemme, laulan pihlajat pihalle, tammen keskitalhuelle.

- Moni suruissaan oleva tuntee iskelmätekstin: **Punertaa marjat pihlajan, kuin verta niissä ois. On muuttolinnut lentäneet jo yli pääni pois.**

- Iäkkäämpi sukupolvi muistaa jenkkanonituksen: **Suutarin tyttären pihalla kasvaa kaunis pihlajapuu ...**

- Tulevasta talvesta ennustetaan: **Ei pihlaja kahta kuormaa kannan, marjoja ja lunta.**

Onko pihlaja 'pyhä puu'? Ulla Lehtosen kirjassa **Ullan luonnonnyrtit** löytyy seuraava selvitys. Vanhassa puidensyntyoitoissa kerrotaan: **Koivupuun Jumalan luoma, kuusipuun Jumalan luoma, mäntypuun Jumalan luoma, kaikki puut Jumalan luomat. Pihlaja pirun tekemä.** Mitenkähän sen pyhyden kanssa oikein on!

Mitäpä meille pihlajasta?



Elias Lönnrot mainitsee kirjassaan **Suomen Kasvisto** pihlajasta seuraavaa: Marjat, etenkin vilunpanemat antavat hyvästi paloviinaa. Sikoja taidetaan lihottaa pihlajanmarjoilla. Puu kasvattaa kauniita varjoisia lehtokujia. On lujaa, kelpaavat kaikenlaisiin puukalutöihin. (Anu Seppälän kirjoituksesta)

Ulla Lehtonen toteaa, että pihlaja on nykyihmisellekin kokonaisuus. Se on monikäyttöinen puu juurista latvukseen!

Pihlajan **juurista ja runkopuusta** oli Ulla Lehtosen edesmennyt avio puoliso Uljas Lehtonen, joka oli ollut kätevä käsistään, työstänyt upean pyöreän rasian, jonka kansi

on kuin taideteos. Varmasti taitava ja kärsivällinen nikkari saisi syntymään komean pöydän pintalevyn tai vaikkapa taulun pihlajasta!

- Kun siirrymme **runkoon**, niin puu käynee nikkarointiin siinä kuin juuretkin. Lujuudesta ei ole tietoa, joten sen käyttöä käyttövälineiksi ja huonekaluiksi olisi testattava. Poltopuuna tietysti puuainekäy, mutta sen lämpöarvo on tuntematon minulle, kertoo Ulla Lehtonen.

Kolummissaan WL:n päätoimittaja Mai Koivula kertoi, että pihlaja vain kasvaa, eikä sitä saa hävitetyksi millään. Se on totta. Pihlaja kasvaa alisuuna tuoreissa metsissä ja kalioilla koko maassa. Kun poistaa näkyvissäolevan, on seuraavana kesänä kaksi tai kolme kasvamassa samaan paikkaan!

- Pihlajan **lehdet** ovat monikäyttöisiä. Puhkeavien lehtien isot silmut sopivat mainiosti haudutetuina teehen, samoin kuin nuoret, ennen puun kukkimista kerätyt lehdet. Ne maustavat myös salaatin mukavan kirpeäksi ja aromikkaaksi, toteaa Ulla Lehtonen.

- Lehtiä kerätessä on tarkoin katsottava lehden alapinta, sillä ruostesieni löytää tiensä jo nuoriinkin lehtiin. Jos ihminen pitää pihlajasta, niin samoin tekevät myös monet tuholaiset! Viallisia lehtiä ei ole syytä kerätä. Pihlajan lehdet ovat myös kauppayrttejä, muistuttaa Ulla Lehtonen, ja jatkaa, että silloin lehdet kuivataan ja pakataan paperipusseihin tai -säkkeihin eteenpäin toimitettavaksi.

Lehtiä kuivataan joko tuoreina tai hiostettuina eli fermentoituina. Hiostaminen ei luettuna tunnu helpolta. Yksinkertaistetusti kerrottuna siinä yrtit poimitaan, annetaan vähän kuivahtaa, nahistua, 'kaulitaan',

siis rikotaan kasvissolukkoa esim. kaulimella, purkitetaan, pidetään juuri alle 40:n asteen lämmössä tai kuivurissa 1-2 vuorokautta. Sitten ne lopullisesti kuivataan. Tulospalkitsee vaivan! Tarkka selostus hiostuksesta on Ulla Lehtosen kirjassa **Ullan luonnonnyrtit**.

Pihlaja on meidän maakuntakukkamme. Mitä saamme **kukasta?**

-Silmäniloa pihalla ja metsässä, toteaa Ulla Lehtonen. Kukkiva puu on kaunis, ja sen kukkivia oksia voi taitella ulkokoristeiksi. Kukista erittyy trimetyyliamiinia, jonka tuoksu on epämiellyttävää. En suosittelisi kauneudesta huolimatta sisälle kukkavaasiin.

Sitten ovat vuorossa **marjat**. Ne ovat kauniita kukkamaljakossakin vihreiden lehtien keskellä. Jos nyt ryhtyisi tulevan talven lumisuutta ennustamaan, niin ensi talvi voisi olla runsasluminen. Pihlajissa ei liiemmin marjoja näy, ainakaan Varkauden seudulla. Yksi 'vanhan kansan viisus' on jo toteutunut: Kun pihlajan kukinta epäonnistui, niin pihlajanmarjakoi muni omenan kukkapohjiin.. Omenat, jos niitä tuli, ovat pahan näköisiä. Tuoremehua niistä kyllä syntyy, ja se on hyvää!

- Happamia! sanoi kettu pihlajanmarjoista kansansadussamme. Ulla Lehtonen sanoo niiden olevan todella happamia, mutta oikein käsiteltyinä maukkaita. Hän luettelee valmistavansa pihlajanmarjoista sitä mitä muistakin marjoista: hyte-löä, hilloa, mehua, kompottia eli hilloketta, etikkasäilykettä, kuivatuna naposteltavaa ja retkimuonaa, kuivatuna sekä hienonnettuna makua leipään, leivonnaisiin ja ruokiin. Kotiviiniä valmistetaan pihlajanmarjoista, samoin teollisuudessa Sorbusta, väkevää viiniä, ja

aikaisemmin valmistettiin myös likööriä. Pihlajanmarja on hyvä raaka-aine käytettynä yhdessä toisten hedelmien, marjojen, vihannesten tai juuresten kanssa.

Kysymykseen, ovatko isommat vai pienemmät marjat makeampia, Ulla Lehtonen vastaa makeisuuden riippuvan maistajasta. Kenties pieni on makeampi. Tärkeintä kuitenkin on, että marja on puhdas, toukaton ja terve. Pihlajanmarja on myös kaupparmarja. Marjoja otetaan vastaan kuivattuina tertiineen tai roskattomina irrallaan. Ne pakataan kuten lehdetkin paperipusseihin tai -säkkeihin eteenpäin toimitamista varten.

Pihlajanmarjoja sanotaan 'tilhenruoaksi'. Miksi ihmisen kannattaisi kerätä ja säilöä sitä talven varaksi? Ulla Lehtonen kertoo vertaavansa pihlajanmarjoja monivitamiinipillereihin. Ne sisältävät paljon C-vitamiinia, myös muita vitamiineja, kivennäis- ja hivenaineita sekä kuituja. Näitä kaikkia ihmisen tarvitsee.

Onko pihlajanmarja lääkekasvi?



- Perinteisesti pihlajanmarjan on kerrottu auttavan reumaattisiin vaivoihin, ehkäisemään sydän- ja verisuonitauteja, vaikuttavan verenpainetta alentavasti, tehostavan suolen toimintaa ja sillä on myös mainittu olevan verisuonten seinämiä puhdistava vaikutus. Kuitenkin on muistettava, että terveyteen vaikuttavien eri kasvien yhteisvaikutuksesta. Näin totesi 40 vuotta vegetaristina, elinvoimaisena ja terveenä elänyt Ulla Lehtonen.

Onko maassamme muita pihlajia?



- Kotipihlajan lisäksi lounaisimmassa osassa maata kasvaa kaksi muutakin luonnonvaraista pihlajaa: ruotsinpihlaja eli papinpuu (*Sorbus intermedia*) ja suomenpihlaja eli saksanpihlaja, vironpihlaja, härkä- tai härjänpihlaja eli härkäpuu (*Sorbus hybrida*). Näitä pihlajia käytetään puistopuina Etelä- ja Keski-Suomessa, samoin kuin kotipihlajan muunnoksia riippapihlajaa (*Sorbus aucuparia* 'Pendula') ja pylväspihlajaa (*Sorbus aucuparia* 'Fastigiata'). Nykyisin on saatavana taimistoilta myös ns. makeapihlajoita (*Sorbus aucuparia* 'Edulis'), joiden marjat ovat keskikokoisia. Ne menestyvät myös Pohjois-Suomessa, toteaa lopuksi Ulla Lehtonen.

Sirpa Ollikainen

