

Ryvässipulin viljelyn ja käytön historiaa

Maarit Heinonen, Luke

maarit.heinonen@luke.fi

Ryvässipuli takaisin viljelyyn webinaari 31.1.2023

Esitys perustuu *Ryvässipulia viljelyyn* (Suojala-Ahlfors ym. 2022) julkaisun *Ryvässipuli Suomessa* lukuun
<https://jukuri.luke.fi/handle/10024/552740>



Suomalainen maatiaissipuli

- Ryvässipuli-sanaa ei löydy 1900-luvun alun puutarhakirjoista eikä ammattilehdistä, vaan sitä kutsuttiin **istukassipuliksi**, toisinaan **jakosipuliksi**, harvemmin **perunasipuliksi**, joka on suomennus ruotsinkielen "potatislök" sanasta.
- Nimi istukassipuli viittaa sen viljelytapaan sivusipulista lisättävänä
- Erotuksena siemenestä kasvatettaviin sipuleihin, kuten pieneen ja valkoiseen hillosipuliin, punasipuliin ja muita sipuleita maultaan miedompaan punasipulin muunnokseen "paistinsipuliin", jota myös espanjansipuliksi kutsuttiin
- Paistinsipulilla tarkoitettiin nykyistä keltasipulia



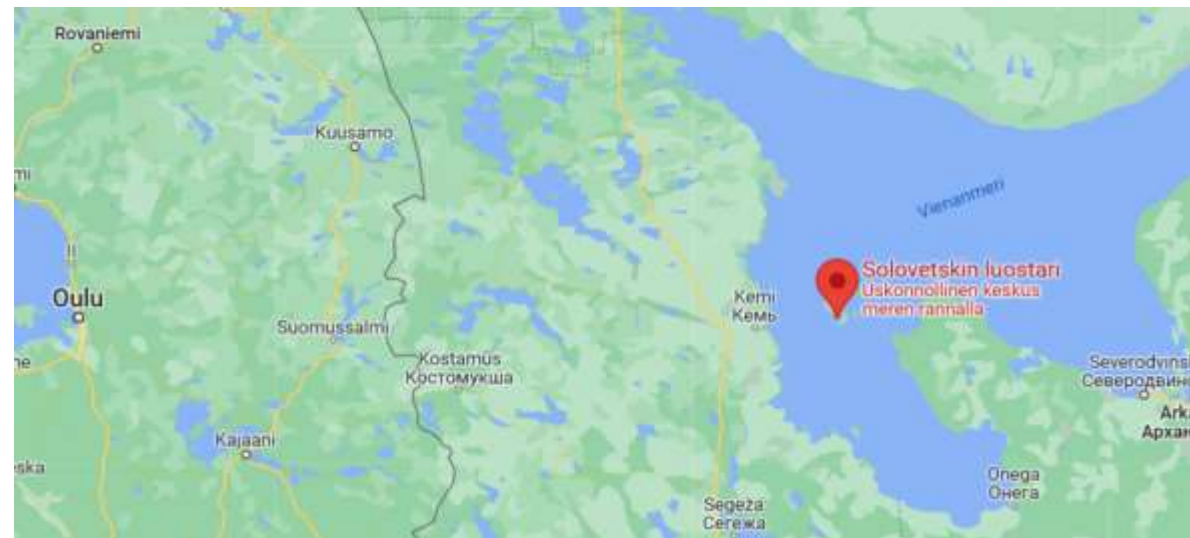
Munkkien tuomana Vienanmereltä

- Varhaisin tieto: ryvässipuleita Kuusamoon Solovetskin luostarin ortodoksimunkkien tuomana viimeistään 1800-luvun puolivälissä
- Luostari tunnettu 1800-luvulla edistyksellisestä maanviljelystä, luostari lakkautettiin v. 1920
- 400 km Kuusamosta kaakkoon Vienanmerellä
- (ortodoksikirkkojen sipulikupolit ovat liekkikupoleita)

Kuva: Solovetskin luostarin muuria kuvattuna 1915, Wikipedia



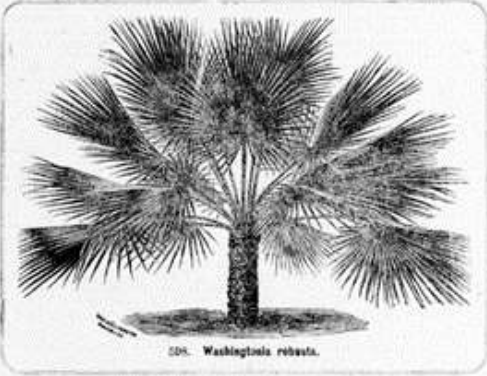
Kuva: Solovetskin luostari 2015, Wikipedia



Karttakuva:
Google Maps

Venäläisiä istukassipuleita myös Turun seudulle

PRISKURANT
ÅKERBRUKS- OCH TRÄDGÅRDSFRÖN
ÅBO FRÖHANDEL I ÅBO.



(8:de årgång. 1893.) (8:s vuosikerta. 1893.)

TURUN SIEMENKAUPAN, TURUSSA
HINTALUETTELO
MAANVIJELYS- JA PUUTARHANSIEMENIÄ.

Lökväxter.		Sipulikasvia.	
175.	Lök, holländsk, blodröd, plattrund, hållbar sort.	Sipuli, hollannin, veripunanen, litteäpyöreä, kestävä laji.	4 — 20
176.	" " gul.	" " keltainen	5 — 20
177.	" " silfverhvit, " syltlök	" " hopeanvalkea, litteäpyöreä, killo-sipuli	10 — 30
178.	" White Queen med klarhvita små jämna lökar, hvilka blifva något tidigare mogna än den holländska; mycket öftryckt.	" White Queen, holakansvalkeat, pienet, tasaiset sipulit, jotka tulevat ennen aikaisemman kuin hollannin sipuli. On käynyt erittäin mielenkiel.	8 — 20
179.	" Zittauer, jätte, den hållbaraste af alla kända löksorter, stor plattrund.	" Zittauerin jättilaji, kestävin kaikista tunnetuista sipulilajeista, suuri, litteäpyöreä	6 — 20
180.	" " blodröd, rund, ny, extra stor.	" Zittauerin veripunanen, pyöreä, uusi, erittäin suuri	— — 25
181.	" Madeira, jätte, platt (portugisisk).	" Madeiran jättilaji, litteä (portugisilainen)	5 — 15
182.	" " rund.	" pyöreä	5 — 15
Försäkring: denna jätte löksort bör säs i April i back eller läder, och sedan utplanteras. Bästas löksort hade blifva de mycket stora och vassastiga.		Märk: denna jättilaji sipulilaji kyttämsen hollannin kasvatetaan ja istutetaan sille alen. Nämä hollannin tulot se kytin suuri ja mielenkiel.	
183.	Lök, Purja, fransk, sommar.	Sipuli, Purja, ranskalainen, kesä	4 — 15
184.	" " brabant, vinter.	" brabantilainen, talvi	5 — 15
185.	" " jätte, från Carenton, extra stor.	" Carentonin jättilaji, erittäin suuri	— — 15
186.	Sättlök, rysk, äkta Jaroslaws; priset obestämelt, men kommer med all sannolikhet att blifva betydligt billigare än förlidet år. Vid bestäl af större partier bör anmälan därom göras under vintern för att priset skall kunna blifva det billigaste. Sättlöken inkommer dock icke förr än på våren då den strängare källden är öfver, så framt af det äkta slaget skall erhållas.	Sätukassipuli, tod. venäläinen, jaroslavlilainen; hinta epämäärätty, mutta tulee kaikella todennäköisyydellä olemaan suuresti halvempi kuin menneessä vuonna. Suurempia määriä tarvittaessa on ilmoitettava siitä talvella, jotta hinta voisi tulla halvemmaksi. Istutussipuli ei kuitenkaan saava sielää ennenkuin kevyällä, kun ankarampi pakkaus on oää, jos tablotaan saada todellista lajia.	

Turun siemenkaupan viljelykasvien siementen 29-sivuisessa myyntiluettelossa **1893** oli useiden siementen lisäksi istukkaita ryvæssipulista "venäläinen, aito jaroslavlilainen". Jaroslav-nimi viittaa nykyiseen Etelä-Puolan kaupunkiin lähellä Ukrainan rajaa. Hintaluettelo ilmestyi Nya Pressen -sanomalehdessä 5.2.1893 sen liitenumerossa 34 B

Venäläinen istukassipuli

- Venäläinen istukassipuli sipulilajeista sopivin viljeltäväksi, "sillä sitä voidaan viljellä niin kaukana pohjoisessa kuin puutarhahoito on ylipäänsä mahdollista" (Smirnoff 1904)
- Istukassipuli tarjosi varmimmin satoa, sillä siemenkylvöihin rajoitteita asettivat lyhyen kasvukauden lisäksi sateiset syksyt
- Kylvösipulista ei saatu yhtä varmasti riittävän kokoista eikä riittävän tuleentunutta satoa ajoissa syksyllä. Vain Etelä-Suomessa, etenkin Turun seudulla, suotuisilla maalajeilla ammattitaitoinen viljelijä saattoi onnistua kylvösipulin viljelyssä. Kylvösipulin sato ei säilynyt yhtä hyvin kuin ryvæssipuli
- Venäläisen istukassipulin kuvaus (1897): malto vaalean vihreä, kuoret vaalean kellanruskeat, sipuli hieman vino ja epäsäännöllinen, tuoksu kuin punasipulilla
- Ryvæssipulia ei ole Suomessa viljelty siemenestä eikä ole lähteitä siitä, että Suomessa olisi uudistettu ryvæssipulin istukkaita siemenestä siihen tapaan mitä Venäjällä ja etenkin Viron alueella on tehty ja mitä yhä tehdään
- Virossa Peipsjärven seudulla siemenistä kasvatetaan pikkuistukkaita, joita viljellään pari seuraavaa vuotta istukassipuleina, kunnes uudelleen kasvatetaan siemenestä pikkuistukkaita. Siemenlisäyksen vuoksi yksilöt ovat geneettisesti erilaisia.
- Tämä Venäjän ja Viron alueen ryvæssipuleiden viljelytapa ja istukastuotanto oli tiedossa Suomessa 1900-luvun alussa



Peipsjärven ryvæssipulien (pesasibul) kohopenkit ja siementuotantoa. Kuvat: Annika Michelson, HAMK

Tuontivaikeuksia, laatuongelmia

- Venäjältä tuotiin Suomen alueelle kasvavan ruokasipulin viljelyn tarpeisiin ryvässipulin istukkaita 1910-luvun lopulle asti, kunnes tuonti vaikeutui merkittävästi ensimmäisen maailmansodan vuoksi
 - Sotavuonna 1918 jäi täysin saamatta Venäjältä istukassipuleita
 - Istukassipulipulaa yritettiin helpottaa tuomalla Hollannin lisäksi Tanskasta ja Saksasta salottisipulia sekä virolaista ryvässipulia
 - Ongelmana kukkimisherkkyyys: tavallinen venäläinen istukassipuli kukki säännöllisesti jo toisena vuonna
 - Tanskalaista ja saksalaista salottisipulia kiusasi naattihome ja virolainen ryvässipuli antoi huonoa satoa, koska kukki runsaasti
- Katse kotimaiseen istukastuotantoon
- Viimeistään tuolloin havaittiin, että kotimaisessa ryvässipulissa oli paikallisiin viljelyolosuhteisiin sopeutuneita kantoja

Sipulimarkkinat.



Yleisesti lienee tiedossa, että kotimaisen sipulin kauppa on eestiläisen sipulin polkuhinnastamysynnin takia ollut koko syksyn tykänään lamassa. Eestistä tuodut määrät eivät sininä ole millään tavalla ratkaisevasti olleet vaikuttamassa markkinain kehnouteen, vaan on syynä yksinomaan ollut järjestymättömyistä kaupasta johtunut hintojen polkeminen. Seuravasta näkyy, paljonko maahamme on tuotu sipuleja tänä vuonna lokakuun loppuun mennessä eri kuukausina. Mitä erikoinesti Eestistä tuotuun sipuliin tulee, niin on määrä lokakuun loppuun mennessä kaksi kertaa niin suuri kuin vuonna —33, jolloin tuonti sieltä oli n. 200,000 kiloa. Tätä aikaisempina vuosina ei Eestistä ole tuotu sipuleita maahamme juuri lainkaan; vain joku kymmenentuhatta kiloa.

1934	Koko tuonti	Eestin osuus
Tammikuu	131,485 kg	14,060 kg
Heinäkkuu	84,901 "	23,872 "
Maaliskuu	117,092 "	39,466 "
Huhtikuu	210,086 "	35,292 "
Toukokuu	164,130 "	19,767 "
Kesäkuu	91,888 "	484 "
Tammii—kesäkuu	799,584 kg	132,741 kg
Heinäkkuu	50,125 "	— "
Elokuu	141,112 "	31,263 "
Syyskuu	182,041 "	170,350 "
Lokakuu	83,303 "	77,175 "
Heinä—lokakuu	456,581 kg	278,788 kg
Tammii—lokakuu yht.	1,256,165 kg	411,520 kg

Syys- ja lokakuun tuontimäärien kohdalla huomataan selvästi, että näinä kuukausina on ulkoa tuotu sipuli ollut melkein yksinomaan eestiläistä. Muun ulkomaan sipulin oli kertakukkimiaan jättäviä pois markkinoiltamme, koska eestiläistä tavaraa myytiin tänne vapaasti tullatuna jopa tuntuvasti alle sen hinnan, mitä muusta ulkomaalaisesta joudutaan maksamaan yksin tullia. Sipulin tullihan on kaikkiin muihin maihin nähden 2 markkaa kilolta, kun se sen sijaan eestiläiselle tavaralle on kauppa-sopimuksen mukaan vain 75 penniä.

Kun nyt Eestistä kaupan järjestymättömyyden takia myytiin tänne tavaraa suoraan melkein millä hinnalla vain, niin on selvää, ettei tämä voinut olla vaikuttamatta samalla kotimaisen sipulin markkinoihin ja hintoihin. Nämä painuivat hinnat erillä tuotantoseuduilla markkain ja jopa paikoin senkin alle!

Maatalouskerholiitto on koko syksyn ollut vallinneen tilanteen johdosta hyvin ikävissä vilikädessä: useita vuosia on ohjannalla ohjattu kerholiissa viljelemään sipuleja kauppaan varten; tätä toimintaa haara on perustettu sillä, että koska vuosittain on ulkoa tuotu 1 1/2—2 milj. kiloa sipulia ja koska sipulilla on riittävä tulli suoja, niin hyvää, kaupparekelpoista sipulia varmasti kannattaa kerholaistoilla viljellä. — Kun nyt kunninkin tilanne Eestin suhteen muodostui sellaiseksi kuin se muodostui, ryhtyi Maatalouskerholiitto maamme tukku kauppa-

järjestöjen tukemana neuvotteluihin Eestin viranomais-ten ja tukku kauppiaapiirien kanssa Eestin ja Suomen välisen sipulikaupan järjestämiseksi. — Heti alkuun on sanottava, etteivät määrällvät ja asiaasymmetrisvät henki-löt Eestissäkään olleet tyytyväisiä vallinneeseen tilan-teeeseen, joten heti neuvottelujen alkuaikasta suatin-kin se käsitys, että heidän taholtaan tullaan tekemään kaikki voitava, jotta asia saadaan ratkaistuksi molemmin-puolisiksi tyydytykseksi. Tätä kirjoitettaessa onkin Eestin taholta päästy niin pitkälle, että sipulien (samoin-kuin muidenkin puutarhatuotteiden) maastavienti ei enää ole vapaa. Eestin hallitus antaa mm. sipulien vienti-luvan vain määsitylle, vakavaraisille tukku kauppiaalle ja kaupallille järjestölle, jotka perustavat ns. keskus-toimiston, joka rekisteröitynä yhdistyksenä — sääntöi-neen ja johtokuntineen — ainakin muodollisesti tulee olemaan Eestin viranomaisen valvoman alainen kau-pallinen keskuselin.

Kädyssä neuvotteluissa päästiin täyteen yksimieli-syyteen myös siitä, että sipulien kaupassa tullaan niin Eestin maastaviejien kuin meidän maamme tuottaja-piirien taholta käyttämään vain määrättyjä tukkaläisiä tukku kauppa-keskusjärjestöjä. Vain tuten keskitetyt järjestetyt voidaan päästä vastuussa kaupankäynnin hyväin yhteisymmärrykseen ja tästä meidänkin viljeli-jäpiireillemme kohtuulliseksi katsottava taloudellinen tulos.

On kunninkin huomattava, että vaikka nämä asiat nyt saadaankin järjestykseen, niin ei siinä ole sanottu, että markkinatilanne alvan pian muuttuu valian paljon nykyisestä. On otettava huomioon, että siellä ja taalla saattaa vielä olla kauppiaiden varastoissa halpaa, niin koti- kuin ulkomaistakin tavaraa huomattavat erät, jotka täytyy ensin saada kaikessa rauhaassa käytetyksi. Näin kauan kuin alhiintaan ostettua tavaraa markkinoilla liikkuu, ei hinnoissa valian huomattavia nousuja tapah-tune. Kysynnän ja tarjonnan laki on aina markkinoilla loppujen lopuksi määrällvänä tekijänä. Tästä syystä ei ohikaan nyt pidettävä loppuun sipulien myynnillä, vaan olisi odotettava tilanteen selkenemistä. Missään ni-messä ei kerholiiton pötkuviljelykultta kauppa varten kerättyjä sipuliereiä olisi liian varhain työnnettävä mark-kinolle, vaan olisi kärsivällisesti vielä odotettava, kun-nes tavaralle tulee kohtuullisilla hinnoilla riittävästi ky-syntä. — Kauppaan tarkoitettu ruokasipuli varastoi-daan ehdottoman kuivassa ja kernaasti melko viilessä varastossa hajallaan. Sipulit säilitetään siis vasta samalla, kun ne lähetetään ostajalle. Sipulit on ehdottomasti luokiteltava suuruutensa mukaan eri luokkiin Maatalous-kerholiiton kaupallisen osaston antamien ohjeiden mu-kaan. — Sipulit on kauppaan lähetettäessä vielä kertaan-teen hyvin tarkastettava ja vain täysin terveet, kovat ja ohutniskaiset hyväksyttiin. — Sipulit pakataan aikai-semmin annettujen ohjeiden mukaan noin 50 kilon säkkeihin.

Urho Seppälä.

Perä-Pohjolan istukassipuli



- Pohjois-Suomessa ja Pohjois-Karjalan alueella oli viljelyssä valikoitunut paikallisiin viljelyolosuhteisiin sopeutuneita ryvässipulinkantoja, joista vuosittain otettiin talteen istukassipulit
- Tähän oli olennaisesti vaikuttamassa se, että syrjäseuduille oli vaikea kuljettaa alueen ulkopuolelta muuta istukassipulua
- Sen sijaan Etelä-Suomessa oli käytetty pääosin venäläistä tuonti-istukasta. Koska se helposti kukki toisena viljelyvuonna, oli tarpeen hankkia muutaman vuoden välein uusia istukkaita
- Kun Pohjois-Suomen ja Pohjois-Karjalan ryvässipuleista vietiin istukkaita 1920-30-luvulla Etelä-Suomeen viljelyyn, havaittiin että siellä ne jakautuivat sivusipuleiksi huonommin kuin pohjoisessa ja niihin tuli runsaasti kukkavarsia tai naattihometta
- Pohjoisen Suomen kotimaisista ryvässipulikannoista kirjoitetaan 1900-luvun alkupuolen puutarha- ja maatalousalan lehdissä ryhmänä, vain "Perä-Pohjolan istukassipuli" mainitaan yksittäisenä kotimaisena ryvässipulikantana, joka on onnistuttu "kehittämään"
- Tervolassa peräpohjalaisesta sipulista saatiin jo 1920-luvulla sen verran isoja ja hyvälaatuisia satoja, että se tuli tunnetuksi myös Etelä-Suomen sipulikaupassa. Kehittämisellä tarkoitettiin käsin valittujen hyvälaatuisten istukassipuleiden talteen ottoa, hyvää kuivaamista ja säilytystä sekä pitämistä kantaa puhtaana estäen sen sekoittumista muihin



Kotimaisen istukastuotannon edistäminen

- Kun I MS:n jälkeen venäläisen istukassipulin tuonti ei palautunut entiselleen, tuonti-istukkaiden hinta nousi, eikä siemenestä ruokasipulin kasvattaminen ollut riittävän varmaa ja koska kotimaisia parhaimpia ryvässipulikantoja oli saatavilla vain rajoitetusti ja paikallisesti, ryhdyttiin edistämään kotimaista istukastuotantoa
- Sipulinviljelyn tärkeydestä kertoo se, että 1930-luvulla kirjoitettiin runsaasti puutarha- ja maatalouden alan lehdissä istukassipulin tuotannon järjestämistarpeesta, hyvien istukkaiden ominaisuuksista ja ryvässipulin viljelyohjeista
- Hyvälle istukassipulille laatuvaatimuksia viljelykokemuksista saatujen havaintojen pohjalta: sivusipuliksi jakautuvuus, vähän kukkiva, naattihomeen kestävyys
- Istukassipulien käsittelymenetelmiä ryhdyttiin kehittämään, tästä esimerkkinä vuoden 1933 Eino Gustaf Svinhufvudin patentti menettelytavoista käsitellä istukassipuleita kukkimisen estämiseksi ja jakautumisen edistämiseksi

53 c. N:o 16486. Eino Gustaf Svinhufvud, Tuomikylä: menettelytapa käsitellä **istukassipuleja** kukkimisen estämiseksi ja jakautumisen edistämiseksi. 19. 8. 1933.

Patenttivaatimukset:

1. Menettelytapa käsitellä **istukassipuleja** kukkimisen estämiseksi ja jakautumisen edistämiseksi, tunnettu siitä, että **istukassipulit** ennen varsinaista talvisäilytystä tai sen kuussa saatetaan lämpö- tai kuumakäsittelyn alaisiksi 25—45° C välisessä lämpötilassa.

2. Vaatimuksen 1 mukainen menettelytapa, tunnettu siitä, että **istukassipulit** koko säilytysajan säilytetään lämpimässä tai kuumassa paikassa 25—45° C välisessä lämpötilassa.

3. Vaatimuksen 1 mukainen menettelytapa, tunnettu siitä, että **istukassipulien** lämpö- tai kuumakäsittely suoritetaan kuuman ilman tai lämpöisten savukaasujen avulla.

Patenttirekisteri: Virallisen lehden liite 1935, 1.6.1935 no 6



Pellervo 1933, 11.5.1933 no 14

Vasemmassa kuvassa emäntä asettelee sipulien verkkopusseja kattohirteen roikkumaan Kurkijoen Särkijärvellä 1930-luvun lopulla.

Kuvattu 1937–1939, kuvaaja Pekka Kyytinen.
Museoviraston kuva-arkisto: Kansatieteen kuvakokoelma, Pekka Kyytisen kokoelma.

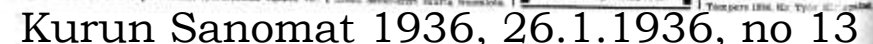
Säilytystapa oli käytössä myös 1960-luvulla.

Oikeassa kuvassa useisiin verkkosäkkeihin pussitettuja istukassipuleita talvisäilytetään tuvan katossa Heinämaan tilalla Orimattilassa.

Kuvattu 4. helmikuuta 1960, kuvaaja Erkki Vuotilainen.
Museoviraston kuva-arkisto: JOKA Journalistinen kuva-arkisto, Maaseudun Tulevaisuus.



- Suomessa sipulin viljely oli pitkään pienimuotoista ja alkoi yleistyä 1900-luvun alussa muiden puutarhakasvien viljelyn mukana
- Sipulin viljelyn puolesta puhuminen maatalouskerhoissa ja alan lehdissä lisäsivät viljelyalaa 1930-luvulla
- Merkittävämpi vaikutus oli valtion viljelypalkkioilla, joita maksettiin myyntiin tuotetuista ryvæssipuleista Pohjois-Suomen paikkakunnilla vuosina 1937–1940
- Samaan aikaan valtio tuki suomalaisen sipulin tuotantoa myös asettamalla tuontirajoituksia virolaiselle sipulille
- Sipulin viljelyala oli 1930-luvun lopulla noin sata hehtaaria ja sitä viljeltiin pientiloilla lähinnä Itä-Suomessa ja Pohjois-Suomessa

[illegible]

**Muualla Suomessa
ryvässipuleita kasvatettiin
tyypillisesti kotitarpeisiin
perheiden kasvimailla ja
ylimääräinen sato voitiin
myydä kauppatoreilla.**

Vasemmassa kuvassa emäntä
kastelee kastelukannulla
kasvimaassa kasvavia sipuleja
Helsingin maalaiskunnan
Hämeenkylässä kesällä **1938**.

Kuvattu 1938, kuvaaja Pekka Kyytinen.
Museoviraston kuva-arkisto:
Kansatieteen kuvakokoelma, Pekka
Kyytisen kokoelma.

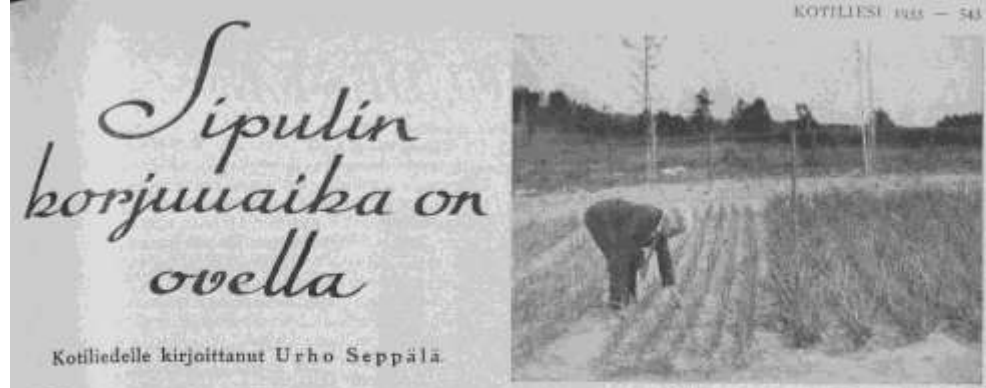
Oikeassa kuvassa nainen myy
vihanneksia Helsingin
kauppatorilla alkusyksyllä
1934. Myyntipöydällä on
myös sipulia.

Kuvattu 1934, kuvaaja Aarne Pietinen
Oy. Museoviraston kuva-arkisto:
Historian kuvakokoelma, Valokuvaamo
Pietisen kokoelma.



Ryvässipulin kulta-aika 1940-luku

- Toisen maailmansodan aikaan sipulin kaupallinen viljely lisääntyi huomattavasti, ja heti sotavuosien jälkeen 1945 viljelyala oli 250 hehtaaria
- Eniten viljeltiin Pudasjärvellä ja Kuusamossa, mitkä olivat ryvässipulin vahvaa viljelyaluetta.
- Jo 1940-luvun lopulla alkoi ryvässipulin kaupallinen viljely vähentyä varsinkin Pohjois-Suomessa, kun sodan jälkeen sipulin tuonti taas vapautui ja sen vuoksi kotimaisen sipulin kysyntä ja hinta laskivat
- Lisäksi sipuleiden varastohävikki oli suurta maatilojen varastoissa



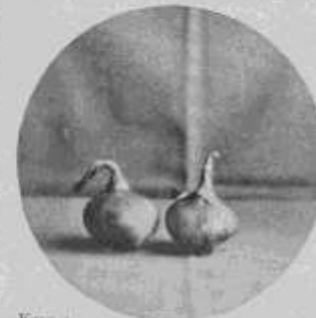
Normaalina vuonna ja oikealla tavalla lannoitetussa (ei liiaksi typpeä suoneessa) maassa voidaan sipulin odottaa tuleentuvan elokuun loppuna mennessä. Lakastumisen jouduttamiseksi on hyvä rikkoa sipulin juuret pitkin sipulirivejä haralla tai sopivalla raudalla. Yleensä on syytä pikemmin kiirehtiä kuin myöhästytää sadon korjuuta, jotta jälkituleentuminen voisi tapahtua kunnollisesti. — Yleisesti puhutaan sipulin kuivaamisesta, mitä se ei kumminkaan ole sanan varsinaisessa merkityksessä. Mustikoita, omenoita, sikuriinjuria, siemeniä yms. kuivataan, mutta sen sijaan sipulin kuivaaminen on korjatun sadon jälkikäsittelyä, jolla asetetaan sipulin tuleentumista, joka ei lyhyen kesän kuluessa ehdi uskonto avomaalla kunnollata pihlata, vaan joudutaan sipulit korjaamaan vihteväartisiin.

Sipulin korjuu ja jälkituleentuminen. Hyvin yleinen tapana on leikata sipuleista heti niitä maasta nostettaessa varret veitsellä irti. Tämä on kumminkin liian väkivaltainen kasvuun keskittyminen, mikä koetaan itsensä sillä, että sipulit säilyvät huonommin ja useinkin alkavat varastoissa itää. Kuvassa 1 näkyvät sipulit on syksyllä litistetty veitsellä ja ne ovat sen takia alkaneet varastoissa ennen aikojaan kasvaa.

Jos sipulit nostetaan maasta hyvien ajoin ennen syyskuuta, ja ilmat ovat aurinkoiset, voidaan ne levittää olem. kuivalle kaidalle jälkituleentumaan. Voi sitä tulv. kumminkin tunnistaa peittää sipulit, jotteivät ne yökasteesta kestä. Kuiva ja tihvinen aita tai muun huoneen ylinen sopii myös turkoitukseen; säteillä säällä tulevat kuivat huoneet yksinomaan



Kuva 1. Väärin jälkikäsittelyä saaneita itäkeksipuleja. Varsi on syksyllä katkettu veitsellä ja siksi sipuli on alkanut kasvaa varastoissa.



Kuva 2. Oikein käsitellyitä itäkeksipuleja, jotka ovat saaneet varastoissa säilytyksen hyvessä tilavyydessä kesäkuuhun asti. — Ja säilyneet kuivassa varastoissa helposti muuten vaurioituneita. Kumminkin valokuvassa näkyy pihlata.



Kesäkuussa näytettiin, että maanpinnan jotta sipulirivien välissä olli maata, mutta hyviä haraita, jotta kastot säilyisi maassa.

kysymykseen. Lämpimällä aurinkoisella ilmalla nuntuvat ja kuoleentuvat varret melko pian, jonka jälkeen varsien lopullinen lakastuminen ja kuivuminen tapahtuu hyvin.

Edellä mainittiin, ettei varsia saisi katkaista veitsellä. Kunnollinen sipulinviljelijä ei tuleentuneen tavaran käsittelyssä käytäkään veistä lainkaan, vaan kierrättä käsin ennakolta tarpeeksi kuivuneen varren pois jättäen kumminkin kuivaa varrentynkää pari kolme senttiä. Kuvassa 2 nähdään oikealla tavalla jälkikäsittelyä saaneita sipuleja: ne ovat saaneet hyvin jälkituleentua ja vasta sen jälkeen varsien tykkäänään kuivettua on niistä varrenjätteet kiertetty käsin. Täten käsiteltynä ne pääsevät kunnolliseen lepotilaan, josta ne eivät — kuivassa varastossa säilytettynä ja ollen muuten terveitä — vielä kesäkuussaakaan herää varastoissa kasvamaan.

Sipuleissa mahdollisesti löytyvien taudinaiheiden (maattihomeen ja pakkamädän) vuoksi on hyvä pitää sipuleja, kun niistä jo on varret kiertetty pois, saksassa savussa saunassa tai riisessä pari kolme päivää. Lämpö ei saa nousta vallan korkealle, enintään 30 asteeseen, mutta 15:kin riittää.

Sadon lajitelu. Heti sipulin maasta nostamisen jälkeen toimitetaan alkulajittelu. Kaikki paksukaulaiset (erittäminkin siemenvarsia kasvavat) yksilöt erotetaan

Seurauksena viljelyssä epäpuhtauksia voidaan kermanaati antaa kuivamulle varsin olli kummi leivilläsen asti. Matkassa keuhon ja laastimassa säilytettynä ne pysyvät täten ilmatuna ja kuivina. — Oikealla sipulit kuivine, varsinen: vasemmalla kuivalla puhdistettuja.

Ryvässipulin viljely vaatii työvoimaa.

Sipulien listiminen oli lapsille sopivaa työtä.

Vasemmassa kuvassa kolme lasta listii sipuleita rakennuksen rappusilla istuen Pudasjärven Kurenaluksessa **syksyllä**

1932. Kuvattu 1932, kuvaaja Eino Jokinen.

Museoviraston kuva-arkisto: Kansatieteen kuvakokoelma, Matkailun edistämiskeskuksen kokoelma.

Oikeassa kuvassa kokkolaisen Koiviston vihannesviljelytilalla ryvässipuleita oli **syksyllä 1967** listimässä koko Huhtalan perhe apunaan kaksi kylän naista.

Etualalla sipulilaatikkoa siirtää isäntä Olavi, lavan päällä ovat isänäiti Emma ja pikkupoika on tilan nykyinen viljelijä Jari. Keskellä lavan takana on emäntä Ingrid.

Kuva: Huhtalan kotialbumi.



Sipulin käytön edistäminen

- Sanomalehdissä, ammattilehdissä ja naisille suunnatuissa aikakauslehdissä ilmestyi etenkin 1920- ja 1930-luvulla juttuja yleisesti sipulin terveellisyydestä, ravitsevuudesta ja maukkaudesta
- Jutuissa lähdettiin perusteista liikkeelle esitellen sipulin vuosisataista viljelyhistoriaa "sivistyskansoilla" Egyptissä, Lähi-idässä sekä Etelä- ja Keski-Euroopassa ja sen monipuolista käyttöä
- Kerrottiin esimerkkejä, kuinka venäläisen työmiehen tärkeää ruokaa oli raaka sipuli, leipä ja suola, ja kuinka katolisissa maissa paastonaikana syötiin runsaasti sipulia, koska se helpotti paastosta "suoriutumista"
- Ruoka-ainekäytön lisäksi kuvailtiin sipulin lääkinällistä käyttöä, esimerkiksi rauhoittavana, unta edistävänä ja monia elintoimintoja vahvistavana
- Suomessakin sipulin käytöllä kehon vaivojen helpottamisessa on ollut pitkät perinteet. Sipulia on käytetty hengitysteiden avaamisessa. Keitettyä sipulimaitoa hunajalla on käytetty hillitsemässä yskää ja vilustumisoireita. Lasten korvasärkyä on helpotettu sipulilla niin, että korvalehdelle on painettu pumpuliin kiedottu kuumennettu sipulin sisusosa



Komeita ovat meikäläiset sipulit— hejuaavat vain niin väkisesti. Motta Kokoontu neuvoo, kuinka sitä voi lieventää.

Sipulin ylistys

Hyyi, sipulit! En tiedä sipulias, sanoo joku.

«Aaah, sipulit!» sanoo taas toinen, smiten hauskaa, mitä kun niin pidän siitä.»

— Näin eri tavoin ihmiset suhtautuvat tähän oivalliseen maustekasviin, joka erinäisissä tapauksissa kuitenkin ei ainakaan ole yksinomaan maustekasvi, vaan myöskin ruoka-aine.

Sipulin historia ulottuu harmaaseen muinaisuuteen asti, jopa sen avulla on tehty ilmetöitä ja tulkintoja. Varsinkin vanhoille egyptiläisille ja juutalaisille se oli ruokataloudessa välttämätön. Kun Israelin lapset vaelsivat erämaassa, napsivat he Moosekselle: «Me muistamme kaloja, joita söimme maksutta Egyptissä, ja kurkkuja ja meloneja ja ruoholaukkaa ja sipulia ja hyönteilaukkaa. Sipulin ilmallisen nauttimisen synnyttämä inhoittava haju tuli vähitellen ainakin alhaisimmille juutalaisille niin tunnusomaiseksi, että se aiheutti erityisen, heiltä halveksivan sananpurren (taetor judaicus). Myöskin kreikkalaiset ja roomalaiset rakastivat sipulia ja pitivät sitä aivan välttämättömänä ruoanvalmistuksessa. Keskiajalla muslimit, ristiritarit ja kauppiat toivat sipulikasvin Keski- ja

Pohjois-Eurooppaan ja sitä ruvettiin viljelemään ja käyttämään paljon runsaammin kuin meidän aikamme. Jo 1600-luvulla sipuliviljely oli aivan yleistä Pohjoismaissa ja tunnettua on, että sitä viljeltiin Länsi-Suomessa saman vuosituhadan lopussa.

Sipulia pidettiin niin korkeassa kunniaissa Pohjoismaissa, että yhä vieläkin suven etevintä miestä lännessä sanotaan «vun sipuliseksi» ja Norjassa taas puhutaan «jonkun parhaasta sipulista», kun tarkoitetaan seuran iloisinta jäsentä.

Mitä eteläisimmäksi joudumme, sitä suurempi on sipulin merkitys kansanravinnossa. Sitä syödään raakana, keitettynä ja paistettuna vihanneksena. Ruoka-aineena ja mausteena sillä on omittainen, hyvinvointia ja voimaa, siis kansanterveyttä kohentava vaikutus. Luultavasti tämä teki sipulista niin tärkeän ruoka-aineen kovaa työtä tekeville vanhan ajan kansoille. Venäläisen työmiehen tärkeintä ruokaa oli ainakin ennen raaka sipuli, leipä ja suola. Paastonaikana syödään katolisissa maissa runsaasti sipulia ja ollaan siitä mieltä, että sen avulla helpommin voidaan suoriutua paastosta. Myöskin kerrotaan, että beduiinit samoillessaan erämaassa pystyvät polttavassa helteenä säilyttämään voimansa vuorokausia syömättä mitään muuta kuin kahvia ja raakaan sipulia.

Uusia sipulireseptejä

- Sipulin käyttöä haluttiin laajentaa maustekäytöstä enemmän käytettäväksi keskeisenä ruuan raaka-aineena
- Lukijoille ehdotettujen, hinnaltaan edullisiksi esiteltyjen sipuliruokien reseptien yhteydessä kerrottiin, miten kirpeänmakuisesta raa'asta sipulista saadaan esiin hienot aromit keittämällä ja paistamalla
- Esimerkiksi perinteiseen rosolliin, joka tunnettiin myös sillisalaatin nimellä, saatiin "paljon hienompi maku, jos hienonnettu sipuli paistetaan ennen salaattiin sekoittamista"

lutetaan pois. Sitten viipaleet pannaan voideltuun laattikkoon. Korppujauhot ja maito sekoitetaan ja kaadetaan laattikkoon. Margariinia pannaan pieninä kookareina päälle ja laattikko paistetaan kuumiin ruskeaksi.

Myöskin sekoittamalla ohukasta (lätty) -taikinaa keitettyä ja hienonnettua pumppua saadaan oikein maukkaita ohukaisia. Erikoisen hyvän maun pumppu antaa puolukkahilloille, jos sitä pieninä kuutioina panee hillon joukkoon kiehumään.

E. H.

Sipulista.

Tavallinen sipuli on siksi tervoellinen, ravitseva ja maukas, että se sietäisi varsinaisena ravintoaineena sando paljon suurempaa huomiota osakseen kuin tähän asti. Meillähän sipulin käyttö supistuu vain sen mausteena käyttämiseen. Etelän kansoilla sensijaan sipulit ovat pääravintona, ja otaksutaan, että runsas sipulin käyttö vähentää esim. reumatismia, joka tauti etelässä on melkein tuntematon. Joka tapauksessa on sipuli siksi halpa ja hyvienmakuinen kasvi, että emäntiemme olisi syytä entistä paljon enemmän kiinnittää siihen huomiota aterioita järjestäessään.

Raaka sipuli ei ole hyvienmakuinen, sillä siinä löytyvät rikinpitoiset aineet tekevät sen kirpeän makuisiksi. Mutta kypsytämällä sipulia joko keittämällä tai paistamalla häviää kirpeys. Esim. sillisalaattinkin (rosolliin) saadaan paljon hienompi maku, jos hienonnettu sipuli paistetaan ennen salaattiin sekoittamista.

Luettelen seuraavassa eräitä halpoja ja maukkaita sipuliruokia.

Sipulikastike.

2 isoä sipulia, vettä
2 rkl. paistirasvaa
2 rkl. vehnäjauboa
¼ ltr. maitoa.

Sipulit kuoritaan ja keitetään noin 10 minuuttia. Sitten ne hakataan hienoksi ja ruskeutetaan rasvassa jauhojen kanssa. Lisätään maito ja suola ja keitetään 10 min. Tarjoillaan kuumien perunoiden kanssa.

Paistetut sipulit.

10 sipulia, vettä, suolaa
2 rkl. rasvaa
½ kupp. survott. korppuja
3 kupp. kuumaa vettä
1 laakerilehti
10 maustepippuria
½ rkl. suolaa

1 kupp. maitoa tai kermaa.
Sipulit kuoritaan ja kiehautetaan suolatussa vedessä. Paistetaan padassa rasvassa ruskeiksi. Lisätään korppujauhot ja mausteet ja annetaan kiehua kypsiksi. Viimeksi lisätään maito tai kerma. — Tarjoillaan perunoiden kanssa.

Sipuli- ja perunamuhennos.

200 gr. sipulia
3 ltr. perunoita
2 rkl. rasvaa
1 ltr. kuumaa vettä
1 rkl. suolaa.

Sipulit kuoritaan ja hakataan hienoksi. Sitten ne ruskeutetaan padassa rasvassa, lisätään kiehuvaa vettä, suola ja perunajauhot ja keitetään kypsiksi.

Sipuli- ja perunalaattikko.

2 ltr. keitet. perunoita
1 iso sipuli
2 rkl. rasvaa
1 rkl. suolaa
¼ ltr. maitoa
1 muna
2 rkl. vehnäjauboa.

Voideltuun laattikkoon pannaan kerroksittain perunaviipaleita ja ruskeaksi paistettua sipulia. Päälle kaadetaan muna-, jauho- ja maitoseos ja laattikko paistetaan uunissa. Samanlaisen laattikon voi laittaa käyttämällä perunan asemesta keitettyä makareonia.

E. H.

A. Lindblomin HUONEKALULIIKKEET

Yliopistonk. 13 ja 14

myyvät ehdottomasti
halvimpaan hintaan hyvinvointia
huonekaluja

Turussa

Puhelin 1434

Parhaat Sähkö- ja Kananhoito- tarvikkeet

myy

VÄINÖ HEICKELL

Turku
Humaliskok. 10 Puh. 2533 & 2138

Ennenkuin ostatte Radiokoneen

käytäkää liikkeessämme tutustu-
massa radiokoneisiimme

Monipuolinen varasto
radiotarpeita ja koneita

S. Lahden Sähköliike
Turku, Maariankatu 6, Puh. 2868

S. E. LUNDÉNIN PUUTYÖ- TEHDAS

Turku
Puutarhakatu 13. Puhelin 1609

Myymälä
Yliopistonk. 27, Atrium, Puh. 2524

Myy ja valmistaa alaan-
kuuluvia töitä

Ryvässipulin viljely hiipuu

- Ryvässipulin viljely jatkoi vähenemistä 1950-luvulla, kun ryvässipuleita vaivaavat virustaudit heikensivät merkittävästi satoja
- Virukset olivat ongelmana etenkin Etelä-Suomessa, jonne tervettä istukasta olisi tarvittu vuosittain Pohjois-Suomesta
- Ruokasipulin viljelyala ei ollut lisääntynyt kymmenessä vuodessa vaan pienentyi: vuonna 1957 se oli 220 hehtaaria
- Lisäksi sipulia viljeltiin nyt enemmän Lounais-Suomessa ja Ahvenanmaalla, missä oli siirrytty viljelemään siemenestä ja ulkomailta tuoduista pikkuistukkaista
- Ryvässipulin osuus ruokasipulin viljelyalasta oli arviolta kaksi kolmasosaa eli noin 150 hehtaaria ja sen pääviljelyalue oli siirtynyt Pohjois-Suomesta Kaakkois-Suomeen. Juva tuli tunnetuksi ryvässipulin viljelystä
- Kun ruokasipulin kysyntä kasvoi nopeasti 1960-luvulla ja kun kotimaista tuotantoa ei pystytty kysynnän tahtiin riittävästi lisäämään, tuotiin vuosittain ulkomaista sipulia miljoonien kiloien verran
- Ryvässipulit eivät soveltuneet enää kaupallisen sipulituotannon viljely- ja varastointitekniikan kehittämistarpeisiin. Viljelyssä pidettiin tarpeellisena siirtyä istukassipuleista pikkuistukkaisiin
- Ruokasipulin 500 hehtaarin viljelyalasta vuonna 1969 noin 100 hehtaaria oli ryvässipulin perinteisillä valta-alueilla Oulun, Lapin ja Pohjois-Karjalan lääneissä

Sipuli, sen viljeleminen ja käyttö kotitaloudessa.

Sipulin luonnollisia kasvupaikkoja ovat ylävät multamaat, sekä aro- ja vuoristo-seudut. Viljeltäessä esim. istukassipulia saadaan se parhaiten kasvamaan lämmin-peräisessä, multavassa ja katkinpitoisessa maassa.

Sipulimaa olisi lannoitettava voimakkaalla, runsaasti lantaa sisältävällä kompostimullalla, siinä ovat ravintoaineet helposti liukenevia. Työn voi suorittaa keuhallista ennen maan laittamista penkeiksi. Sipulimaa on kevyällä muokattava pinnaltaan hyvin hienoksi, samalla sekoitetaan siihen nitrofoskaa 30 g. neliometrille. Valmistettuun penkkiin vedetään nuoralla viisi riviä, johon istukkaat pistetään 15–20 cm välimatkoille, niin syvään että sipulin «kärki» jää näkyviin. Pienempiälaisen poudan sattuessa on sipulipenkkejä kasteltava. Lanta- ja nokivesi on antanut hyviä tuloksia istukassipuliviljelyksillä. Kesäkuun puolivälissä annetaan kattolannoituksena chilensalpietaria 10 g. neliometrille ja juhannuksen jälkeen uusitaan sama annos.

Sipulin jakautuminen alkaa samaan aikaan kuin varsien ja juurien kasvu. Nuoret sipulit ovat vihreän keltaisia, tuleentuuksaan ne muuttuvat keltaisen ruskeiksi. Varsinkin alkukasvuun aikana on maa pidettävä puhtaana rikkaruohoista ja mullan pinta kuohkeana. Silloin sipulin kasvu edistyy nopeasti. Jos syyskuun alussa sipulit eivät ala tuleentua, niin on niiden kypsymistä hoitajan jouduttava. Työ suoritetaan oikean käden etusormella vetäen sipulikimpun ympärille syvennys, jolloin multa siirtyy juurille ja sipulit tulevat enemmän auringon ja ilman vaikutuksen alaiseksi. Tämän jälkeen taitetaan varret, silloin ne alkavat näivettyä ja sipulien kuori vahvane.

Ylös otetut sipulit kuivataan ensin ulkona auringossa ja sitten saunassa tai riitessä säilytetään noin 35° lämmössä. Talvelle säilytetään listityt istukassipulit esim. verkkopussissa kuivana 10–12° lämmössä.

Istukassipulin viljely on antanut meillä monin paikoin hyviä tuloksia. Lyhyen kasvuaikansa vuoksi on se hyvin sopiva m.m. siirtolapuutarhaan.

Sipulin käyttö kotitaloudessa on jo tuhansien vuosien vanha. Vanhat sivistyskansat käyttivät sitä myöskin lääketarkoituksiin. Meidän maassamme käytävät kaikki «kokit» sipulia etupäässä mausteena kala- ja liharuissa. Sipuli on silakan ja sillin hyvä kyytipaika. Samoin sopii ja kasvisliemet, mitä ne olisivat ilman sipulia? Joskus sipulista valmistetaan erikoista vihannesruokalajia j.n.c. Pienet istukassipulit voi hilloa paistinsalaatiksi hillosipulin tavoin. Sipulin kanssa suolatut sienet ovat varmaan kaikkien «herkkua».

O. R.

Liittokokouksen ohjelma.

Hämeenlinnassa ensi elokuun 1 ja 2 päivinä pidettävän Suomen Siirtolapuutarhaliiton kolmannen liittokokouksen ohjelman on Liiton hallitus — oltuaan yhteistoiminnassa paikallisten siirtolapuutarhajärjestöjen kanssa — vahvistanut seuraavaksi:

Kokouksen osanottajat saapuvat Hämeenlinnaan, niin että virallinen liittokokous voidaan pitää lauantaina elokuun 1 päivänä kello 14.

Kokouspaikkana on Hämeenlinnan Kaupungintalo.

Liittokokouksessa käsitellään aluksikin sääntöjen 13 §:ssä luetellut asiat: hallituksen tili- ja toimintakertomukset kuluneelta

**Siirtolapuutarha:
Suomen
siirtolapuutarhaväen
äänenkannattaja
1936, 1.6.1936 no 2**

Ryvässipuleissa runsaasti viljelykantoja

- Ryvässipulin pitkän viljelyhistorian aikana siitä on muodostunut erilaisia viljelykantoja, jotka poikkeavat toisistaan ulkonäön, viljelyominaisuuksien ja laadun suhteen.
- 1960-luvun tutkimuksessa (Aura 1963) oli mukana 27 paikallista kantaa. Kaksi päätyyppiä:
 1. runsaasti jakautuva, pienikokoisia sipuleita tuottava pohjoissuomalainen, sipuli litteänpyöreitä, kellanruskeita, hyvin säilyviä, herkästi kukkivia. Ne olivat tulleet Suomeen todennäköisesti Venäjältä
 2. vähän jakautuva, isokokoisia sipuleita tuottava eteläsuomalainen, vaihtelevia ulkomuodoltaan ja kasvutavalta. Alkuperä saattoi olla Venäjän lisäksi myös muualla Euroopassa.
- 1980-luvun tutkimuksessa (HY, MTT; Osara & Bremer 1989) kerättiin 120 ryvässipulikantaa Eniten kantoja löytyi Pohjois-Suomesta. Pohjoissuomalaiset kannat olivat tämänkin tutkimuksen mukaan yhtenäisempiä kuin Etelä- tai Itä-Suomesta kerätyt kannat.



Suomen ryvässipulien geenipankin näytteitä.
Kuvat Terhi Suojala-Ahlfors, Luke

Ryvässipuleita säilynyt pienimuotoisessa viljelyssä



Takalan luomutila Virolahdella on viljellyt vuoteen 2022 asti lappeenrantalaista ryvässipulia (FIN 22 eli LPR HY89B) kotitarpeiksi sekä myyntiin ravintoloille ja kuluttajille. Kuva tuleentuneista ryvässipuleista elokuulta 2019. Kuva: Maarit Heinonen, Luke



Ryvässipulien kasvikuulutuksissa 2010-luvulla saatiin ilmoituksia lähes 50 kotitarveviljelijältä. Sipulit olivat monimuotoisia ja elinvoimaisia. Joukosta löytyi muutamia viljelykantoja, joita ei ollut ennestään ryvässipulien geenipankissa Suomessa. Kuvassa kuuden viljelijän ryvässipuleja, jotka otettiin geenipankkisäilytykseen Lukeen. Kuva: Terhi Suojala-Ahlfors, Luke



KIITOS!

Juhlitaan ryvæssipulien ja
muiden viljelykasvien
monimuotoisuutta!

