

TOIVO PÖYSÄ

SOKERIPONTIKKAA

Suomalaiset ovat poltelleet keloja ja ter-
vaksia pontikkapannujen alla jo runsaat vii-
sisataa vuotta. Paloviinan tuntemus saatiin
Suomeen 1500-luvun alkupuolella Itämeren
eteläpuolelta. Paloviinaa käytettiin aluksi
pääasiassa lääkkeeksi ja ruudinvalmistuk-
seen, mutta 1500-luvun loppupuolella mai-
nitaan tapahtuneen rikoksia, joihin viinan
nauttimisella oli osuutta. Viinan käyttö oli
kuitenkin melko vähäistä vielä 1600-luvun
alkupuolellakin, jolloin olutta juotiin aika
runsaasti. Vasta Venäjän sotaretkien aika-
na kerrotaan suomalaisten sotilaiden oppi-
neen valmistamaan paloviinaa viljasta, jol-
loin sen käyttö alkoi myös yleistyä.

Viinan kotitarvepoltto kiellettiin lopulli-
sesti v. 1866. Paloviinan valmistusta oli yri-
tetty rajoittaa ja kieltää jo useita kertoja ai-
kaisemmin, mutta huonoin tuloksin. Talon-
pojat pitivät sitkeästi kiinni kerran saamis-
taan oikeuksista. Salapolttajat ovat jatka-
neet toimintaansa edelleenkin — runsaat
sata vuotta — lain voimaantulosta piittaamatta. Seuraavassa on tarkoitus luoda kat-
saus pontikan keitossa tapahtuneeseen ke-
hitykseen 1900-luvulla sekä tarkastella ko-
kemuseräisten esimerkkien valossa, millä
tavoin nykyajan pontikkamiehet toimivat ja
mitkä tekijät antavat virikkeitä vanhan pe-
rinteen säilymiselle. Lähteenä on Alkoholi-
poliittisen tutkimuslaitoksen keräämä ai-
neisto pontikan vuosituotannosta, jolloin

mm. haastateltiin 59 väkijuomien laittomas-
ta valmistuksesta tuomittua miestä maam-
me vankiloissa. Lisäksi on käytetty pontik-
ka-alueiden viranomaisilta ja entisiltä pon-
tikkamestareilta kerättyä julkaisematonta
aineistoa.

Pontikka on lyhyesti sanottuna viljasta,
sokerista, hiivasta ja vedestä käymisen ja
tislamisen avulla valmistettua kotitekoista
paloviinaa. Kerätyn aineiston perusteella
voidaan todeta, että 1960-luvun Suomessa
on edelleenkin eräitä perinteellisiä pontik-
ka-alueita. Laajin ja merkittävin on Jyvä-
skylän ympäristön eli Keski-Suomen pontik-
ka-alue. Myös Lounais-Suomessa, Sata-
kunnassa, Pohjanmaalla, Oulun tienoilla ja
Itä-Suomessa esiintyy pontikan valmistus-
ta. Poikkeukselliset ajanjaksot, kuten kiel-
tolakikausi, sota-ajat, taloudelliset lamat,
joihin liittyy pitkälinen työttömyys, sekä
maaseutua hylkivä laillistettujen alkoholiju-
omien jakelu lienevät eniten vaikuttaneet sii-
hen, että vanha perinne edelleenkin elää.

Kalusto ja raaka-aineet

Pontikkakalustoon kuuluu ainakin rankki-
astia, keittoastia, putket, hattu, torvet ja
jäähdytysastia. Vielä 1930-luvulla rankki-
eli käymisastia rakennettiin suurehkoja pa-
noksia varten metsässä itse paikalla. As-
tian teki taitava kirvesmies kuivista keloista
käsityönä. Kalusto oli muutenkin raskaste-

koista ja painavaa, mistä syystä tehdas saattoi toimia samalla paikalla pitkään aikaa. Raaka-aineena käytettiin tällöin viljaa. Ruis, vehnä, kaura, ohra, maltaat, peruna jopa leipäkin kelpasi pontikkamiesten rankkiastiaan. Viljapontikan keitto vaati paljon aikaa ja hyvää ammattitaitoa. Keitos saattoi herkästi palaa pohjaan tai kuohua yli, ellei tulen käsittely ollut tarkkaa. Tisleen jäädytykseen käytettyä vettä piti myös ahkerasti vaihtaa, muutoin tuli huononmaakuista 'laiskanmiehen' pontikkaa. Viljapontikka tislattiin yleensä kolmeen kertaan. Väkevyys saattoi tällöin kohota 60—80 painoprosenttiin. Sen mainitaankin olleen sitä oikeaa 'maapolttia', joka jätti suun selälleen mikäli naukku otettiin sellaisenaan.

Nykyajan pontikkamies on teknistynyt ja kehittänyt aikansa myötä. Sokeri on yleistynyt raaka-aineena. Sokerilla on viljaan verrattuna monia etuja. Sitä on helppo hankkia ja kuljettaa. Monet vanhempaa polvea edustavat pontikkamiehet mainitsivat kuitenkin edelleenkin käyttävänsä osaksi viljaa sokerin ohella, koska pelkämästä sokerista ei tule heidän mielestään täysin hyvää pontikkaa. Kalustoa on nykyisin vähemmän ja se on kevyttä ja helposti siirrettävää. Monet pontikkamiehet mainitsivat, että ainoastaan torvet ja hattu ovat sellaisia välineitä, joita on syytä piilotella. Nykyisin käytetään sekä rankki- että keittoastiana 200 litran peltitynnyriä. Tynnyreitä on helposti saatavissa, ja jäädytysastia tehdään kätevästi kovalevystä. Sokeripontikan rankki kypsyy lämpötilasta riippuen 3—6 vuorokaudessa; viljapontikassa saattoi vastaava aika olla parikin viikkoa. Itse keittäminenkin sujuu entistä nopeammin. Keskikokoinen panos, 15—20 litraa, hurahaa läpi 2—4 tunnissa, koska tislauksen suoritetaan vain yhden kerran hiljaisella tulella. Poliisi tapaakin — vihjeenkin saatuaan — melko usein vain lämpimän tulisijan keittopaikalta. Pontikan väkevydestä kerrotaan mahtavia tarinoita. Valtion alkoholikemistin suorittaman laskennan mu-

kaan vuoden 1968 aikana 49:n pontikaksi todetun näytteen alkoholipitoisuuden keskiarvo oli 40,5 painoprosenttia. Voimme siis todeta, että pontikka saattaa olla jonkin verran alkoholipitoisempaa kuin valtion kirkaat viinat.

Pontikassa on useimmiten erilaisia sikuna-aineita ja epäpuhtauksia, jolloin sen makukin on erikoisen voimakas ja sen vuoksi alkoholipitoisuuden kuvitellaan olevan todellista korkeamman.

Lienee sanomattakin selvää, että salapolton laajuudesta ja tuotantoon liittyvistä seikoista oli vaikea saada luotettavaa aineistoa. Pontikkamiehet eivät ole vaivautuneet ilmoittamaan tuotantolukujaan Tilastolliselle päätoimistolle. Puuttumatta enemmän varsinaisen tutkimusaineiston selvittelyyn, lienee paikallaan kuitenkin esittää pieni väliaik tiedotus sekä aineiston keruusta että mieskohtaisista tuotantoluvuista. Pitäjä- eli kuntakohtaisissa tuotantoarvioissa oli vaikea todeta eroja eri paikkakuntien välillä. Koska oli ilmennyt, että sokeri ja hiiva ovat eniten käytettyjä raaka-aineita pontikan valmistuksessa, oletettiin pontikkaa tuottavan pitäjän kuluttavan mainittuja tarvikkeita enemmän kuin vastaavasti pontikasta vapaa kunta. Tämän mukaisesti suoritettiin tutkimus sokerin ja hiivan kulutuksesta kahden samaa elintaso edustavan pitäjän kesken. Pontikkapitäjää A edustamaan valittiin kunta, jossa virallisten tietojen ja viranomaisten näkemyksen mukaan esiintyi melko yleisesti pontikankeittoa. Vertailupitäjä B valittiin vastaavasti alueelta, jossa selvitysten mukaan ei ollut pontikkaa. Tutkimus osoitti, että pontikkapitäjässä oli sokerin ja hiivan kulutus huomattavasti suurempi kuin vertailupitäjässä. Niinpä keskisuuren pontikkapitäjän tilille kertyi henkikirjoitettua väestöä kohti vuosikohtaisen kulutuksen mukaisesti laskettuna sokeria noin 12 000 kiloa ja hiivaa runsas 1 300 kiloa enemmän kuin vertailupitäjän kulutusarvot osoittivat. Ei voitane pitää täysin sattumana sitä, että

vankilassa haastateltu pontikkapitäjä A:n edustaja, joka katsoi tuntevansa erittäin hyvin pitäjän pontikkatilanteen, arveli vuosikohtaisten keitosten kunnan alueella tekävän noin 10 000 litraa pontikkaa. Pontikka-miesten henkilökohtaisessa tuotannossa ilmeni melkoista hajontaa. Kertomansa mukaan vain yhden kerran keittäneitä oli yllättävän paljon — vieläpä niidenkin joukossa, jotka oli tuomittu useita kertoja aikaisemmin salapoltosta vapausrangaistukseen. Osa haastatelluista näytti kuitenkin kertovan täysin rehellisesti ja totuuden mukaisesti toimistaan. Ahkerin ammattilainen ilmoitti keittäneensä 12 viimeisen kuukauden aikana ennen 'käryämistään' 80 panosta, à 10 litraa, jolloin yhteistulos mainittuna aikana oli 800 litraa. Keittopaikkana oli sauna ja tuotteensa hän kertoi myyneensä enimmäkseen tukussa läheiseen kauppalaan. Lähes 15 vuotta pontikkaa keiteltyt miekkonen arvioi panosten yhteismäärän koko elämänsä aikana olevan ainakin kolmensadan panoksen paikkeilla. Vankilareissut ja työkomennukset olivat keskeyttäneet keitokset erinä väli vuosina. Osa panoksista oli keitetty porukassa. Valmista pontikkaa arveli mestari kertyvän panoksista yhteensä ainakin 6 000 litraa.

Miten käytännössä toimitaan

Keittopaikan valinta aiheuttaa 'käryämisen' pelosta pontikkamiehelle paljon pohdintaa. Noin 3/4 vankilassa haastatelluista ilmoitti keittäneensä metsässä ja noin neljännes oli valinnut tiputuspaikaksi rakennuksen. Ammattilaiset ja asutustaajamien miehet näyttävät lähinnä suosivan keittämistä sisätiloissa. Runsaat metsänhakkaut ovat vähentäneet turvallisia kätköpaikkoja ulkona. Veden saanti ja näkösuoja ratkaisevat lähinnä paikan valinnassa: "Ei koskaan polun varteen eikä aivan rannalle", oli yleinen valintaohje. Marjamiesten ja kaikenlaisten metsässä liikkujien mainittiin olevan

poliisia suurempi vaara tehtaan löytymiselle. "Eihän ne poliisit ehdi metsissä juosta, ellei joku ilmoita", mainitsivat monet pontikkamiehet.

"Oli kevät ja päätin keittää kunnan panoksen hel-luntaiksi. Minulla oli vehkeet metsässä valmiina. Vein yöllä pyörän päällä raaka-aineet. Minulla oli tilava rankki- ja keittoastia. Laitoin vettä 250 litraa, sokeria 50 kg, sitten siihen liemen keskelle muutama kilo jauhoja ja mallasta, joista tuli hiivalle pesä, lähtee paremmin käymään tällä tavoin. Hiivaa laitoin 10 kg, se nopeuttaa käymistä kun käyttää hiivaa reilusti. Rankki oli valmista neljän vuorokauden kuluttua. Sen näkee siitä kun päälle muodostuu kirkas liemi ja sakat laskeutuu pohjalle. Aloin keittää iltayöstä. Siinä oli hyvä vesipaikka ja kuivat puut lähellä. Vettä pitää vaihtaa melko usein, jäähtyy kunnolla, silloin tulee pontikkaan hyvä ja raikas maku. Se on jännin hetki siinä kun se alkaa tippua. Ensimmäiset tipat ovat tavattoman väkeviä — sikunaviinaa — koska torvista ja laitteista irtoaa tisleeseen sivuaineita. Alkutipat heitetään maahan tai laitetaan pannuun uudestaan. Kun vähän aikaa juoksee niin sitten alkaa kirkastua. Pontikan pitää juosta kunnolla, tippumalla menisi liian paljon aikaa. Silloin se juoksee hyvin kun tulee samaa vauhtia niinkuin pikku-poika pissisi. Seurasin kerran kellosta kun oikein hyvin juoksi ja litra pontikkaa tuli alle viidessä minuutissa. Siitä juoksusta näkee miten tulia pitää hoitaa. Alussa se juoksee pienemmillä tullailla kun astia on täysi mutta lopussa vaatii enemmän lämpöä. Minulla on lusikka taskussa ja heittelen aina loppuvaiheessa sinne tulipesään sitä ainetta ja jos se vielä palaa niin silloin sopii juoksumusta jatkaa, mutta milloin ei pala niin silloin on syytä lopettaa. Se on mukavaa kun oikein hyvin juoksee. Silloin tulee siinä otettua joskus pienet. Linnut laulelee kesäyössä ja aika lentää kuin siivillä.

Alussa on joskus sellainen pelon tunne ja kun on laskenut viisikin litraa niin silloin vie sen jemmaan johonkin lähistölle piiloon. Loppuaikoina alkaa pelon tunne kuitenkin hävitä kun kaikki näyttää menevän hyvin. Kantelen ne takaisin siihen keittopaikalle ja kaatelen suureen maitotonkkaan. Pitää sekoittaa kaikki koska alkupää on vahvempaa. Laskin panoksen läpi kolmessa tunnissa, tislasin vain yhteen kertaan, tulee tarpeeksi vahvaa kun keittää hiljaisella tulella. Tästä panoksesta tuli pontikkaa noin 35 litraa. Jos keittää samoilla mäskeillä toisen ja kolmannen panoksen on taloudellinen tulos parempi kuin ensimmäisellä kerralla. Kolmannen panoksen jälkeen on maskit jo hylättävä, alkaa olla liian hapanta. Pullotin osan pontikasta, osa jäi tuollaisiin viiden litran astioihin ja piilottelin kätköihini. Putket ja laitteet on huolella pestävä keitoksen jälkeen. Milloin joutuu ottamaan veden jostakin suon silmäkkeestä, on se keitettävä bakteerittomaksi, ettei rankki pilaannu."

Kerätyn aineiston valossa näyttää panosten keskimääräinen suuruus olevan yksin keitettäessä noin 15 litraa, ja porukan keitoksissa kohoaa panos noin puolella eli lähes 30 litraan. Sulan maan kauden mainitsi-

vat pontikkamiehet olevan suosituinta keittoaikaa: "Koska silloin ei jää jalanjälkiä metsään ja rankit käy että kuhisee pusikossa." Eräässä Keski-Suomen kihlakunnassa suoritettuna tutkimuksen mukaan näyttää siltä, että useimmat pontikat keitetään elo- ja syyskuussa. Järviseuilla keitellään myös nestekaasun avulla moottoriveineissä saariston ja ruohistojen suojassa. Jätteet ja välineet on helppo piilottaa veteen ja turvallisen näköetäisyyden vuoksi poliisin on vaikea yllättää.

Miksi keitetään?

"Aloitin pienillä panoksilla ja vain omiksi tarpeikseni, mutta siinä herää ahneuden peikko ja panokset suurenee kun alkaa huomata että tällähän voi myös ansaita," kuten eräs ammattikeittäjä asian ilmaisi. Pontikalla on edelleenkin eräänlaista katteetonta hohtoa, varsinkin syrjäseudun miesten keskuudessa. "Se on halvempaa, sitä on lähellä, se on vahvempaa, ei tule pahaa krapulaa; se pontikka on niin tunteellista juomaa, tytötkin sanoo että lämmittää niin nopeasti; pontikasta kun ottaa humalan ja aamulla nousee ylös, ryyppää kylmää vettä, niin on kun kukko tunkiolla taas." Pontikka on vuosien myötä saanut paljon kansanomaisia nimikkeitä: *korpirojuua, ponua, kuutamo-viskiä, kantturaviskiä, metsäviiniä, kotikeitosta, vasenkätistä, maakeittoa, Kiteenkirkasta, käsinkudottua, lehmänhenkeä, patahassua, korpikuusen kyyneleitä* ym.

Omaehtoainen tai porukan viinan tarve näyttää useimmiten antavan virikkeen keitotouhuille. Joukossa on tietenkin osaksi ammattilaisia, jotka aloittavat toimintansa ansiomielessä. Vain vajaa kolmannes 59 haastatellusta miehestä ilmoitti olleensa täysin työllistettyjä viimeiset 12 kuukautta ennen vankilaan joutumistaan. Noin 14 % oli invalideja tai pysyvästi sairaita. Työttömyys

ja heikko ansiotaso, mikä vaikeuttaa laillisia väkijuomahankintoja, näyttää antavan merkittävän paljon vauhtia pontikkankeitolle: "Jos tarjotaan tuollaista heikon tason työllisyyskohdetta jostakin kaukaa kotoa, ei sitä viitsi lähteä sellaiseen risusavottaan. Mieluummin on kotona ja keittelee pontikkaa." Useat pontikkamiehet mainitsivat lähteneensä ensimmäiselle keitokselle seikkailumielessä ja jännitystä etsien. Perinteen osuus ja vaikutus ilmenee melko voimakkaana monissa yhteyksissä. Niinpä erääsäkin nimismiespiirissä, jossa alle 20 -vuotiaiden osuus keittäjistä oli yllättävän suuri, tämän mainittiin johtuvan siitä, että 'mieheksikastaminen' tapahtuu ympäristön normien mukaisesti pontikkatulilla. Kerrottiinpa tapaus, jossa nuori äiti häkellytti karskin poliisimiehen suojelemalla tarmokkaasti talon viinakätköä, koska uskoi pyhästi, että päivittäinen annos pontikkaa turvaa hänen vauvalleen runsaan äidinmaidon.

Runsas kaksi kolmannesta haastatelluista myönsi toiminnan pontikan parissa merkitsevän heille myönteistä ja romanttista elämystä. Tervastulien loiste ja ensimmäiset 'jännät tipat' katkaisevat harmaan arjen. Se on kaikkea sitä mitä parempiosainen etsii elokuvista, teatterista ja erilaisista harrastuksista, joihin syrjäseudun eläjällä ei ole mahdollisuutta osallistua. Varsinkin kevään kerrottiin olleen kohtalokasta aikaa. "Silloin ihminen on jo muutoinkin levoton. Se on elämys kesäyössä. Kun oikein mukavasti juoksee ja ottaa muutaman kulauksen, siinä häviää pelko ja kaikki." Kerrottiinpa kuitenkin mitalin toisestakin puolesta: "Kyllä siitä on romanttisuus kaukana kun siellä syksypimeällä touhuaa nenä noessa ja saappaat kurassa. Keittelin saunassa, jokainen myöhäinen kulkija ja risahdus saikan nousemaan pystyyn. Tuli aina mieleen, että siellä on poliisi. Pontikka on köyhän ja kurjan ihmisen juomaa, häpeällistä että ihminen on pakotettu nykyaikana sellaiseen ryhtymään. Valtion viinat ovat aina-

kin puhtaita, tietää mitä juo. Pontikka saat-
taa olla mitä hyvänsä.”

Pontikkamiehen näyttää olevan vaikea irtautua ympyröistään. Hyvät ystävät ja ryyppykaverit merkitsevät sitä, että vankilasta palaavalle ammattimiehelle satelee hätäisiä pyyntöjä: ”Laske nyt ainakin yksi paukku, päästään nämä pyhät tässä yli. Maksetaan sakot porukalla jos ei linnaa tule!” Jos aikoo lopettaa, silloin on parasta vaihtaa paikkakuntaa. ”Siellä kotipuolella on jatkuvaa painostusta. Kun on ryyppymies itsekkin, ei sitä kestä kun hyvät kaverit pyytää.”

Pontikkamiesten keskuudessa — kuten muussakin liiketoiminnassa — on mukana huijareita ja vilpillistä oman edun tavoittelua. Niinpä pontikkaa saatetaan kirkastaa ja tehdä vahvemman makuiseksi käyttämällä lipeäkiveä ja erilaisia hyönteismyrkkyjä. Viranomaiset kertoivat myös, että viime aikoina on pontikkaa väkevoitetty jopa taousspriillä eli liekkiviinalla.

Miten koetaan tuomiot?

Runsas 3/4 pontikkamiehistä katsoi saamiensa tuomioiden olevan liian ankaria. Miltei poikkeuksetta kuitenkin myönnettiin, että pontikan valmistus on rikollista toimintaa. ”Mutta ei tämä nyt sentään ole sitä luokkaa rikos, josta ihminen on syytä sulkea moniksi kuukausiksi, jopa vuosiksi vankilaan. Valtio on mielestäni yhtä rikollinen kuin minäkin, toisille annetaan työtä ja leipää, toisille vain työttömyyttä, sakkoja ja vankeutta. Tällainen pitkä tuomio katkeroitaa siinä määrin, että alkaa suunnitella kosta kun pääsee vapauteen.” Monet pontikkamiehistä tunsivat katkeruutta, koska ’käry’ oli sattunut juuri heidän kohdalleen. Taitavien ammattilaisten ja hyvätuloisten isäntämiesten väitettiin keittelevän vuosikausia käryämättä koskaan. Varomaton pontikka-juopottelu myönnettiin tekijäksi, joka melko usein johtaa poliisin keittäjän jäljille. Hyvämaineinen, raitis ammattilainen, joka mark-

kinoi tuotteensa vieraalle paikkakunnalle, välttää käryt ja menestyy parhaiten. Pontikan mainittiin olevan talkoiden, häiden, perhejuhlien ja kalaretkien juoma. Yleisille tanssipaikoille ja muihin vastaaviin tilaisuuksiin sitä on varottava viemästä. Melko yleisesti mainittiin, että nuorille ei parane myydä pontikkaa. ”Ne juovat varomattomasti ja kun joutuvat kiinni ovat pehmeitä poikia ’laulamaan’ kaikki julki poliisille.”

Viranomaisten kanta

Poliisiviranomaisten näkemykset salapolton harjoittajista ovat osittain vastakkaisia. Osa on jyrkän tuomitsevia ja ankarien rangaistusten kannalla, osa näkee asioiden taustan ja ottaa huomioon ne inhimilliset ja sosiaaliset puutteet, jotka vanhan perinteen ohella antavat keittäjille virikkeitä. Lainatkaamme erään nimismiehen lausuntoa Keski-Suomesta: ”Pontikkakulttuuri häviää ajan kehityksen myötä. Kysymys on vanhasta sitkeästä perinteestä, uskomuksista ja tietämättömyydestä. Tehokas valistustyö onkin asiallisempaa kuin ankarat rangaistukset.” Samainen nimismies puolustikin urheasti pitäjäläisiään: ”Annan täyden tukeni asiallisen tutkimuksen suorittamiselle pontikan suhteen. Toivomukseni kuitenkin on, ettei väestöä leimata rikolliseksi kun näistä asioista kirjoitetaan. Pontikan valmistus on monille heistä ainut rikkomus elämänsä aikana. He ovat muutoin rehellistä ja lainkuuliaista kansaa, ahkeria ja vilpittömiä ihmisiä, joiden kanssa yhteistyö sujuu mitä parhaimmalla tavalla.”

Lähdeaineisto

- Toivo Pöysä — Klaus Mäkelä: *Pontikan vuosituotanto*. Alkoholipoliittisen tutkimuslaitoksen tutkimusseloste n:o 32, joulukuu 1968
- Alkoholipoliittisen tutkimuslaitoksen julkaisematonta aineistoa laittomien alkoholijuomien valmistuksesta
- Olli Vehviläinen: *Rajamäen tehtaot 1888—1963*, Helsinki 1963
- Pontikkanäytteiden analyysin suoritti valtion alkoholikemisti Pekka Martimo.