

Karpalonevalla

4.11.2025

Syyslomaviikon lomassa ehti poiketa parilla karpalonevalla Seinäjoella. Syksyinen neva on aina raikas elämys. Kuluneen lokakuun kelit olivat leutoja, eikä tällä kertaa saanut poimia huurteisia, pakkasenpuremia karpalonmarjoja kohmeisin sormin. Isokarpalon ja pikkukarpalon varvut luikertelivat pitkin vetistä suonpintaa ja punaiset karpalohelmet loistivat niiden lomassa.

Vaccinium-sukuun kuuluva karpalo on samaa sukua muun muassa mustikan, puolukan ja juolukan kanssa. Karpalo viihtyy vähäravinteisilla soilla eli nevoilla, jotka ovat puuttomia ja ojittamattomia avosoita. Lisäksi karpalo marjoo vetisillä heikkopuustoisilla käkkärämäntyrämeillä. Tarkasti määritellen karpalon ekologinen lokero on sellainen, jossa suon pohjavesipinta on 0-10 cm:n etäisyydellä suonpinnasta. Viimeksi mainittu asia jäi mieleeni, kun toimin yli 35 vuotta sitten hetken aikaa metsien monikäytön vs. yliassistenttina Joensuun yliopiston metsätieteellisessä tiedekunnassa.



Karpaloita Ylistarossa lokakuussa 2025 (kuva: Kuva: Risto Lauhanen, 2025).

Luonnontilainen neva on elämys

Avonevalla karpaloita poimii nopeasti. Lisäksi avonevan marjat ovat melko puhtaita. Karulla rämeellä karpaloita kertyy ämpäriin hitaasti. Marjat ovat roskaisia, kun niitä kaivaa muun suometsäkasvillisuuden joukosta. Koska karpaloiden poiminta on varsin hidasta, ja kävelymatka sopivalle ojittamattomalle nevalle voi kestää kauankin, on karpaloista voitu maksaa poimijalle muutama euro kilolta.

Karpalot ovat kovia marjoja. Lisäksi ne ovat happamia marjojen sisältämien happojen takia. Karpalot sisältävät C-vitamiinia ja erilaisia fenoleita. Karpaloista saa hyvää marjarahkaa. Sokerilla joutuu toki peittämään marjojen hapanta makua. Lisäksi karpalot maistuvat hyvältä puuron joukossa. Aikanaan metsäylioppilaina viisasteltiin, valmistiko Oy Alko Ab pienen pullon vahvaa karpaloliköriä pikkukarpaloista ja vastaavasti ison pullon sisällöt isokarpaloista.

Kotiseudullani Satakunnassa vaikeasti poimittavat suomuuraimet ja karpalot olivat miesten marjoja. Osa emännistä paheksui suomarjoja, kun isännät poimivat niitä mausteeksi viinan joukkoon. Kangasmetsien mustikat puolestaan olivat naisten ja lasten marjoja ennen vanhaan. Mustikoita oli helppoa poimia kohdin läheltä. Mustikoista tehtiin mehua, hilloa ja mustikkamaitoa.

Lomaviikon karpalonevoilla pohjin myös EU:n ennallistamisasetusta. Periaatteessa karpalo on kasvi, joka hyötyisi metsäojitettujen soiden ennallistamisesta ja vettämisestä.

Toisaalta kuivien hellekesien jälkeen karpaloita ei tahdo löytää. Toisaalta karpalo vaatii kuitenkin lämpöä marjoakseen. Jos kesä on ollut yleisesti sateinen ja viileä, ei Etelä-Pohjanmaalta karpaloita välttämättä löydy. Sen sijaan viileänäkin kesänä Satakunnan soilta karpaloita on löytynyt, koska etelämpänä lämpösummaa tahtoo kumminkin kertyä kesän mittaan.

Karpaloistakin kotivaraa

Runsaat kolme ja puoli vuotta jatkunut Venäjän hyökkäyssota Ukrainassa pistää mietteliääksi. Tavalliset suomalaiset pohtivat, mistä saadaan puhdasta vettä, ruokaa ja energiaa poikkeusoloissa. Innokasta väkeä riittää Maanpuolustuskoulutus ry:n kursseille ja Leader-alueiden varautumisiltoihin kylätaloille.

Ennen nykyistä peltokasvituotantoa suomalaisten piti hankkia jokapäiväinen leipänsä metsistä ja vesiltä. Tuolloin elämä oli jatkuvaa eloonjäämistaistelua, jossa ei tunnettu ruoan halpuuttamiskampanjoita. Lähiruokana syötiin mm. riistaa, kaloja sekä marjoja ja sieniä.

Kun silloisessa Viron sosialistisessa neuvostotasavallassa ilmeni elintarvikepulaa, niin ahkerat ja kekseliäät virolaiset turvautuivat metsien antimiin. Marjojen ja sienten lisäksi Virossa on tuotettu hunajaa sekä kerätty koivunmahlan lisäksi sokerista vaahteramahlaa.

Varautumisopas tekeillä

Kriisitilanteissa keskeinen käsite on resilienssikyky, jolla tarkoitetaan muutosjoustavuutta uusin tilanteisiin. Ruoantuotannon resilienssillä voidaan tarkoittaa sitä, että muutoksista huolimatta turvataan kyky tuottaa turvallista, terveellistä ja kulttuuriin sopivaa ruokaa fyysisesti ja taloudellisesti saavutettavasti.

EU:n osarahoittama sekä Etelä-Pohjanmaan ELY-keskuksen ja EU:n maaseuturahaston rahoittama TULIMYRSKY-hanke valmistelee parhaillaan maatiloille opasta, joka keskittyy maastopaloihin ja myrskytuhoihin varautumiseen.

Puhdas juomavesi ja kuivamuona ovat keskeinen osa kotivaraa, jolla kotitalouksien pitäisi selvitä kolmen päivän ajan luonnontuhon jälkeen. Jos metsämarjoja onnistuu kuivaamaan pakastamisen sijaan, silloin marjasatoa ei menetetä pakastimen sulaessa ja ollaan mahdollisista pitkistä sähkökatkoista riippumattomia. Sekin on varautumista.

Risto Lauhanen
MMT
SEAMK

Kirjoittaja pohtii maaseudun varautumisasioita EU:n osarahoittamassa TULIMYRSKY-hankkeessa, jota myös Etelä-Pohjanmaan ELY-keskus ja EU:n maaseuturahasto rahoittavat. Hän on toiminut mm. SEAMKin ja Suomen metsäkeskuksen luonnontuotehankkeissa, joita Etelä-Pohjanmaan ELY-keskus, EU:n maaseuturahasto, yksityiset tahot sekä Leader-ryhmät ovat rahoittaneet. Kirjoittaja oli mukana MMM:n ja Ruokaviraston rahoittamassa Luonnontuotealan täydennyskoulutushankkeessa.

Lähteet

Poikalainen, V., Lauhanen, R., Viirimäki, J. & Lepasalu, L. (2020). *Makuja Viron metsistä*. Suomen metsäkeskus.

Rimhanen, K. (2022). Esitys: Resilienssi eli muutosjoustavuus, mitä se tarkoittaa maatilalla ja ruokajärjestelmässä. Muutosjoustava ruokajärjestelmä – kohti kestävämpää tulevaisuutta -webinaari 22.3.2022.