

# HILIMAN PERUNA ELI KUPITTAAN MUSTA PERUNA

Nykyään ”Kupittaaan mustaksi perunaksi” nimitetty perinneperuna on nimensä mukaan väritykseltään tumma ja violettiin taittava. Perunalla on sinertävä kukka ja kellertävä malto. Mukula on melko pyöreä ja itukuopat ovat laajat ja syvähköt. Peruna ei ole erityisen tärkkelyspitoinen mutta ei täysin kiinteäkään. Varhain ja vanhasti kasvava ituvarsi kehittyy tumman violetiksi. Kupittaaalla satoa on korjattu elokuun lopulla. Viljelyssä ei ole huomattu tautiarkuutta ja peruna on selvinnyt vähäisellä lannoituksella hiekkapitoisessa maassa, mutta tuottanut vaihtelevaa satoa.



Perunalajikkeen vaiheet kietoutuvat henkilöhistorioiden lisäksi 1940-luvun laajempaan historialliseen muuttoliikkeeseen, Karjalan kannaksen evakkojen vaiheisiin. Kupittaaan siirtolapuutarhassa nykyinen viljelijä saa idätettyä perunaa lapsuudenystävältään, jonka isoisä oli perunanviljelijä Kanneljärven Kuuterselässä lähellä Terijokea. Tämä viljeli kyseistä perunaa, kuten paikkakunnalla moni muukin.

Mainitun lapsuudenystävän perhe evakoitui Kuuterselästä erään Hilma Vesterisen tavoin Kuusjoelle, joka kuuluu nyt Saloon. Hilma ja nykyisen Kupittaaan viljelijän perhe viljelivät mustaa perunaa Kuusjoella 1950-luvulla. Sitä nimitettiin heillä ”Hiliman perunaksi”. ”Hiliman perunoista tulee paras perunamuhennos”, viljelijän äiti tapasi sanoa. Muistitiedon mukaan peruna soveltuu muhennoksen lisäksi myös imelleytyksi perunalaatikoksi, karjalanpiirakoiden täytteeksi sekä perunavelliksi.

”Kupittaaan musta peruna” tai ”Hiliman peruna” on esimerkki virallisesti tunnistamattomasta perinneperunasta. Paikallisperunakanta on säilynyt elinvoimaisena kulkeutuen ihmiseltä toiselle, ja sen ympärille on vuosien varrella muodostunut rakkaita muistoja. Perunan muistitieto ja viljely säilyvät siitä kiinnostuneiden harrastajaviljelijöiden keskuudessa.

Lähteenä viljelijöiden haastattelut.  
Teksti: Helmi Häggman. Kuvitus: Milla Ataruwa.