



VAASAN AMMATTIKORKEAKOULU
VASA YRKESHÖGSKOLA
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Irene Salo

VIRON RUOKAKULTTUURIN KEHITYS

Liiketalous ja matkailu

2009

VAASAN AMMATTIKORKEAKOULU

Hotelli ja ravintola-ala

TIIVISTELMÄ

Tekijä	Irene Salo
Opinnäytetyön nimi	Viron ruokakulttuurin kehitys
Vuosi	2009
Kieli	suomi
Sivumäärä	49
Ohjaaja	Kirsi Salomaa

Opinnäytetyö käsittelee virolaista ruokakulttuuria. Ensimmäisessä osiossa perehdyn lihan, kalan, viljojen sekä juomien historiaan. Seuraavaksi tutkin ruokailuvälineitä, luon yleiskatsauksen ruokatapoihin sekä ruokiin yleensä. Viimeisessä osiossa perehdyn kolmen vuosisadan viikoittaisiin ruokamenuihin sekä pääraaka-aineiden käyttöön ruoissa.

Loppu osiossa tutkin pääraaka-aineiden muutoksia kolmen vuosisadan aikana.

Asiasanat virolainen ruokakulttuuri, ruokamenut

VAASAN AMMATTIKORKEAKOULU
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES
Hotelli ja ravintola-ala

ABSTRACT

Author	Irene Salo
Topic	Estonian Food Culture
Year	2009
Language	Finnish
Pages	49
Name of Supervisor	Kirsi Salomaa

The topic of this thesis is Estonian food culture. The first part deals with the history of meat, fish, cereals and beverages. The second part concerns cutlery and gives a general outlook on people's daily eating habits and the type of food they eat. The third part describes the weekly menus of three centuries and the main ingredients in the dishes.

The final section analyses the changes that have occurred in the main ingredients within three centuries.

Keywords	Estonian Food Culture, menus
----------	------------------------------

SISÄLLYS

TIIVISTELMÄ	2
ABSTRACT	3
1 JOHDANTO	6
2 YLEINEN KÄSITYS RUOKAKULTTUURISTA	8
2.1 RUOKAKULTTUURIN MUOTOUMISEEN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT	8
2.1.1 Ateria, kulinarismi ja napostelu	9
2.1.2 Tottumus ja traditio, arki ja juhla	9
2.2 VIROLAINEN RUOKA AIKOJEN SAATOSSA	10
3 ELINTARVIKKEET	12
3.1 VILJAT	12
3.2 VANHIMMAT VILJARUOAT	14
3.3 HAPATETTU LEIPÄ	15
3.4 TALKKUNA, PUUROT JA VELLIT	16
3.5 MAKKARAT	17
3.6 KASTIKKEET	18
3.7 PALKOKASVIT JA JUUREKSET	19
3.8 LIHA	20
3.9 KALA	22
4 JUOMAT	24
4.1 MAIDOT JA JAUHOJUOMAT	24
4.2 PENKKIVELLI / RUKIINENPIIMÄ	24

4.3	OLUT JA KALJA	25
4.3.1	Ruotsalainen oluen valmistustapa	26
4.3.2	Virolainen oluen valmistustapa.....	26
4.3.3	Kaljaveli	27
5	UUNIT JA RUOKAILUVÄLINEET	28
6	RUOKAILU	32
7	SUHTAUTUMINEN RUOKAAN	35
7.1	RUOKA AJAT JA KEITTÄMINEN.....	35
7.1.1	Viikoittaiset ruoka ajat	36
7.1.2	Koululaiset ja työläiset.....	37
7.2	JUHLARUOAT	38
8	MUUTOS RUOKAKULTTUURISSA	39
9	PÄÄTÄNTÖ	46
	LÄHDELUETTELO.....	47
	LIITELUETTELO	48

1 JOHDANTO

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on tuoda esille yleinen kuva virolaisesta ruokakulttuurista ja sen perinneruoista. Työn rakenne on toteutettu teoreettisella mallilla, käyttämällä hyväksi kirjallisuutta ja tietotekniikka. Kirjallisuudesta olen enimmäkseen käyttänyt hyväksi virolaisen kirjailijan A. Mooran teoksia ”Eesti talurahva vanem toit I ja II”, koska muita konkreettisia virolaista ruokakulttuuria käsitteleviä kirjoja ei ole saatavilla.

Ensimmäisessä osiossa tutkin yleistä ruokakulttuuria, perehdyn siihen, mikä se on, mitkä tekijät ruokakulttuuriin vaikuttavat ja mistä se koostuu. Luon yleiskatsauksen siitä, mikä ero on napostelulla ja kunnollisella aterialla, sekä kuinka erottuu arkiruoka juhlaruoasta.

Seuraavassa osiossa perehdyn viljojen, juureksien, lihan, kalan sekä juomien historiaan Virossa. Tutkin, koska ensimmäiset viljat ja juurekset ovat Vieroon saapuneet ja mistä ne ovat lähtöisin. Samoin perehdyn lihan ja kalan historiaan. Selvitän, mitä liha tai riista on eri aikakausilla eniten ruoaksi käytetty ja kuinka runsas sen käyttäminen yleensä on ollut. Kaloista teen samalla lailla yhteenvedon, jossa katsastelen yleisimpien eri kalalajien käyttämistä ruokavalioissa, eri aikakausilla. Juomien osiossa olen mukaan ottanut yleisemmät juomat, joita on Virossa eniten käytetty viimeisen kolmen vuosisadan aikana. Tutkin, mitä juomia käytettiin 1700- ja 1800-luvuilla sekä onko näitä enää nykypäivänä käytössä.

Kolmannessa osiossa käsittelen uuneja ja ruokailuvälineitä. Tutkin, millaisia uuneja Virossa on ollut ennen 1900-lukua, kuinka näissä on ruokia valmistettu sekä miten ne ovat kehittyneet. Samassa osiossa otan esille myös ruokailuvälineiden kehityksen. Tutkin, koska ensimmäiset posliinilautaset markkinoille ovat tulleet sekä minkälaisia ruokailuvälineitä on Viron historiassa käytetty.

Seuraavassa osiossa tarkastelen ruokailua ja ruokailuun suhtautumista. Otan esille 1800-luvun pöytien istumisjärjestelyt talonpojan perheessä sekä katson yleisimpiä

ruokailun rituaaleja. Tuon esille päivittäiset ruokailukerrat sekä yleisemmät elintarvikkeet, joista ruokia valmistettiin.

Viimeisessä osiossa vertailen ruokalistoja viimeisen kolmen vuosisadan ajalta. Tutkin, minkälaisia pääraaka-aineita on eniten käytetty 1800-, 1900- ja 2000-luvulla ruoan valmistuksessa, sekä kuinka paljon ne ovat nykypäivänä muuttuneet.

Liitteessä tuon esille nykypäivän viikoittaisen ruokavalion suosituksen alakouluikäisille.

.

2 YLEINEN KÄSITYS RUOKAKULTTUURISTA

Ruokakulttuuri on kulttuuria ympäröivä tuote, joka muodostuu ihmisen biologisista ja psykologisista tarpeista. Se on järjestelmä, johon vaikuttavat ekologiset olot sekä yhteisön kulttuuri. (Mäkelä 1990, 7 – 11.) Ihmisen käsittelyn jälkeen muuttuu luonnon tarjoama ravinto ruoaksi ja sitä muka kulttuurin tuotteeksi. Kulttuuri taas määrittelee, onko ruoka syötävää vai ei. Jos esimerkiksi kulttuuri ei luokittele jotain ravintoa ruoaksi, on se syömäkelvoton. (Mäkelä 2002, 11.)

2.1 RUOKAKULTTUURIN MUOTOUTUMISEEN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT

Ruokakulttuuriin vaikuttavat monet tekijät, kuten esimerkiksi yhteiskunnan rakenteelliset ja kulttuuriset tekijät sekä luonnonolot. Ennen kaikkea luonnonolot, koska ympäristö ja ilmasto päättävät lopuksi sen, mitä ruoka-aineita on saatavilla. Samoin on tärkeässä asemassa yhteiskunnallinen rakenne, koska ero sosiaaliryhmien välillä vaikuttaa siihen, syntykö eri ryhmien väliin omia alaruokakulttuureja vai ei. (Mäkelä 1990, 10.)

Tärkeässä asemassa on myös valtio, sen politiikka ja lainsäädäntö. Valtio päättää viime kädessä ihmisten ostovoimasta, ruoan laadusta, tuotannosta ja yleensä ruokatarjonnasta. Myös tekniikan kehittymisellä on oma osansa. Se näkyy ruokateknologian ja -teollisuuden kehittymisen myötä, koska ihmiset ovat etääntyneet ruoan tuotannosta ja ovat periaatteessa tuottajien tarjonnan varassa. (Mäkelä 1990, 10.)

Kulttuurisesti ruoan valintaa säätelevä jako on se, mikä ymmärretään syötäväksi ja mikä ei. Esimerkiksi pohjoismaissa kuuluu liha aterian perusaineeksi, mikä ei tarkoita taas sitä, että kaikki liha olisi syömiskelpoinen. Suomalaiset eivät esim. herkuttele broilerikoirilla eivätkä käärmeillä, mutta sian-, lampaan- ja naudanliha kelpaavat, vaikkei kaikki ruhon osat yhtäläisesti. Tämä paljastaa kulttuurin yleisen toimintatavan, missä se muokkaa suhdettamme ympäröivään todellisuuteen, ja-

kamalla tiedollisesti ja emotionaalisesti aterioille eri arvolatauksia. (Ilmonen 1993, 218–219.)

2.1.1 Ateria, kulinarismi ja napostelu

Syöminen on sosiaalista toimintaa, joka jakaantuu ateriaksi ja vapaamuotoisemmaksi välipalaksi. Ateria on tärkeä sosiaalinen tapahtuma jolla on oma merkkijärjestelmä. Sillä on omat säännöt, jotka määrittelevät sen ajankohdan, rakenteen ja osallistujat. Se on muodollinen tilanne, jossa on noudettava pöytätapoja. Ruoka on etäännytetty ruokailijasta lautaselle ja sitä käsitellään ja kosketellaan vain ruokailuvälineillä. Se edellyttää tietyn muodollisuuden astetta ja ehtojen täyttymistä. Ateria on sosiaalisesti ja kulttuurisesti säännelty kokonaisuus, joka perustuu ravinnon muuntamisesta ruoaksi. (Mäkelä 1990, 8.)

Kulinarismi taas on ateriakulttuurin jalostettu muoto, se on ruoan ja juoman arvojen vaalimista. (Wikipedia, 2009 & Mäkelä 1990, 8.) Kulinaristin kiinnostus aterian kohtaan johtuu hänen halustaan kehittää uusia ruokalajeja, valmistaa niistä mahdollisimman ”oikeita” sekä etsiä uusia makuelämyksiä. Se on myös kulttuurinen kenttä, jonka määrittelystä ja hallinnasta jatkuvasti kamppaillaan. (Mäkelä 1990, 8.)

Napostelu on aterian ja kulinarismin osittainen vastakohta, joka koostuu epäsäännöllisestä ja epämuodollisesta syömisestä. Se on biologisesti ihmiselle lähempi, koska syödään silloin kun on nälkä tai silloin kun tekee mieli jotain hyvää. Napostella voi vaikka missä, siihen ei ole olemassa sääntöjä. Se on vähemmän muodollista, koska ei tarvitse olla aterimia eikä lautasia. Sen voi nähdä eräänlaisena vastarintana ravitsemusvalistusta vastaan, esim. erilaiset irtokarkit, popcornit jne. (Mäkelä 1990, 8.)

2.1.2 Tottumus ja traditio, arki ja juhla

Ihmisten tai oikeastaan yhteisön jäsenten on ollut helppoa soveltaa ruoan perusteemeja (gusteemit- ruoan kulttuuriset luokat) käytäntöön, koska traditio ja tottumukset ovat ohjanneet ruoan valintaa. Esimerkiksi arkiruokailu on ollut pit-

kähti tavanomaista, kun taas juhlan valmistelua ohjaavat sen säädelleet traditiot. Näin olleen arki ja juhlaruoat poikkeavat selvästi toisistaan. (Ilmonen 1993, 237.)

Traditio ja tottumus ovat säännönmukaisia käyttäytymismuotoja, jotka rytmittävät arkea. Ne ovat sääntöjen sovelluksia ja ylläpitäjiä. Traditio on toistuva tapahtuma, joka sitoo yhteisön jäseniä siinä missä kansalliset perinteetkin, kun taas tottumus on tapaan perustuva toiminta. Tradition ja tottumuksen ero ilmenee siinä, että useimmiten traditiosta poikkeaminen sanktoidaan, kun taas tottumuksesta ei tarvitse pitää kiinni. (Ilmonen 1993, 231 – 232.)

Arjen keskinäinen toiminnallisuuden kategoria on sen rutiini elikkä toisto. Siinä päivät muistuttavat toisiaan, ellei mitään muuta radikaalista tapahdu, esim. lapsen syntyminen, työttömyys jne. Arjesta katsottuna voidaan ruokaa pitää ”ihmiskoneen” polttoaineena ja syömistä ”tankkaamisena”, koska ilman sitä ihminen ei pärjää. Ravitsemuksellisesti ruoka mielletään runsaasti energiaa sisältäväksi kuten esim. liha, veri ja niiden yhdistelmä. (Ilmonen 1993, 222.)

Juhla taas on vastakohta arjelle, se on pyhäaika, jossa rituaalit nostetaan selvemmin esille ja ateriat valmistetaan paremmista ruoka-aineista monimutkaisemmilla menetelmillä. (Mäkelä 1990, 48.) Se edellyttää toisenlaista käyttäytymismallia kuin arki ja on totunnaisesti liitetty juuri syömiseen. Silloin tarjotaan ainakin jotakin Euroopassa kulttuurisesti korkeata arvonantoa nauttavia ruokalajeja kuten esim. kaviaaria, lohta tai hanhenmaksaa. Ruokat tarjoillaan tarkkaan säädetyssä järjestyksessä ja heidän pitää sisältää aistikasta silmäniloa kuin myös yllätyksiä ja tarkoin harkittuja yksityiskohtia. (Ilmonen 1993, 225 – 226.)

2.2 VIROLAINEN RUOKA AIKOJEN SAATOSSA

Jokaisessa maassa määräytyy ruoka sen mukaan mitä luonto tarjoaa. Samoin on käynyt myös Virossa, jossa kansa on ruokkinut itseään ensisijaisesti luonnonantimilla. Ruoka on paljolti määräytynyt paikkakunnasta riippuen, oli se sitten liha, kasvis tai kalapitoinen. Näin olleen on saksalainen kotiopettaja 18 vuosituhannella Virossa sanonut, että kesäisin on pöydällä maito ja voi, jossa maito tavallisesti piimänä tai rahkana. Talvella syödään hapankaalia, porkkanoita, nauriita ja keitto-

ja, jotka sisältävät mitä kulloinkin, esim. ryynejä, veriklimppejä tai kaloja, joista suosituimmat olivat silakat. Ruoan täydennykseksi metsästetään riista sekä noukitaan marjoja ja sieniä. (Kersna, Rekkor, Piiri, Aarma, Aavik, Luigas, Vendla, Rego 2004, 8 – 9.)

Enimmäkseen vaikutteet ovat tulleet valtioilta, jotka ovat hallinneet maata. Suurin osa on tullut Venäjältä, koska on kyse naapurimaasta, suurvallasta. Venäjän kautta on ruokakulttuurin vaikutteita tullut myös Ranskasta ja muualta Euroopasta, koska Pietari Suuren ja tsaarin hovien aikaan suosittiin eurooppalaisia kokkeja. Samoin on tullut vaikutteita myös Saksasta, Ruotsista, Tanskasta ja Puolasta. Saksalaiset vaikutukset näkyvät muun muassa sianlihamakkaroiden, ryynien ja maitotaloustuotteiden runsaana käyttönä. (Ontto-Panula, Puska 2005, 41.)

3 ELINTARVIKKEET

3.1 VILJAT

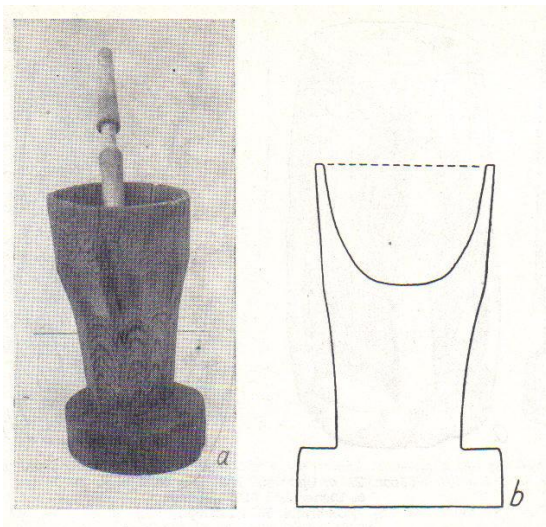
Virolaisten ruoka on aina ollut vähän mausteista. Niin kuin muuallakin pohjoismaissa, on ruokatalouttaan muokannut maanviljely ja siihen sisältynyt karjankasvatus. Vanhimpina ja tärkeämpänä ruokaviljoista on pidetty ohra, vehnä ja hirssiä, jonka alkuperämaaksi on luokiteltu Keski-Aasia. Ohranryynejä on löydetty Saarenmaalta myöhäiseltä pronssikaudelta (1.vuosituhanen 1. neljännes eKr.) peräisin olevista saviastioista Asvan alueelta. Ohra oli Virolaisille 1800-luvulle asti tärkeimpiä viljoja. Enimmäkseen sitä käytettiin keittojen, puurojen ja vellien valmistuksessa, mutta myös paistetuissa alkeellisissa leivissä. Sitä käytettiin niin arkipäivissä kuin juhlissa. (Vesterinen 1997, 107.)

Samoin kuin ohraryynejä, on vehnääkin löydetty Saarenmaalta, Asvan alueelta saviastioista 7. – 8. vuosituhanelta eaa., mutta itsenäisenä kulttuurikasvina sitä alettiin viljellä vasta 1500 – 1600-luvulla ja ravitsemuksellisesti tärkeän osan se saavutti vasta viime vuosituhanen loppukymmenyksillä. (Moora 1980, 9.)

Ruis saapui Viroon 1. vuosituhanella, mutta taloudellisesti tärkeäksi se nousi vasta 2. vuosituhanella, kun siitä oli jalostettu talvikestävä. Alkumaa on sillä ollut Afganistan ja Iran, missä se kasvoi rikkaruohon keskellä. Vaikka ruis on kestävä vilja, tarvitsee se siltikin lannoitetta. Tämän vuoksi sitä alettiin Virossa viljellä vasta 1100-luvulla, kun pellot olivat jo olemassa. Sen jälkeen se muodosti noin puolet viljan saannista. (Moora 1980, 10.)

Vähemmän tärkeämmällä paikalla Viron maanviljelyksissä ei ollut myös kaura. Tutkijoiden mukaan on kaura ollut vehnän ja ohran seassa kasvanutta rikkaruohoa mutta oman kestävyuden vuoksi siitä on tullut itsenäinen kulttuurikasvi. Virossa levisi kauranviljely 1800-luvun toisella puolella, kun karja ja hevosilat yleistyivät. Ihmisten ravintona sitä käytettiin silloin aika vähän, toisin kuin tänään päivänä, esim. puuroina, kekseinä jne. (Moora 1980, 11–12.)

Niin kuin useammat toiset kansat, käyttivät myös virolaiset ennen muinoin huhmaria viljakuorten puhdistamiseksi. Huhmarissa rouhittiin niin ohra kuin myös muita viljoja. Esimerkiksi Etelä- ja Itä-Virossa rouhittiin huhmarissa katajan marjoja kaljan ja oluen valmistamiseksi, kun taas Tartossa kauranjyviä, talkkunan valmistamiseksi. Kaikki huhmaret olivat periaatteilta samanlaisia, mutta kooltaan erilaisia, riippuen siitä, mitä näissä rouhittiin. Kuvassa 1 on ohran rouhimiseksi käytetyt huhmaret 54 – 91,5 cm. korkuiset.



Kuva 1. a) Huhmar ja petkelin. Huhmar on valmistettu männystä, korkeus 69 cm. syvyys 26 cm. Petkelin on valmistettu koivusta, pituus 89 cm. b) läpileikkaus samasta huhmarista. (Moora 1980, 103.)

Sitä huhmaria käytettiin ohranjyvien rouhimiseksi. Yleensä on huhmarin pohja saman leveä kuin petkelin pää, koska muuten viljanjyvät eivät pysy huhmarissa.

Samana aikana huhmarien kanssa käytettiin jauhojen saamiseksi myös käsikiveä. Huhmarissa puhdisteltiin viljanjyvät kuorista ja vasta sen jälkeen laitettiin ne käsikiviin. Käsikiveä oli erilaisia, mutta enimmäkseen ne koostuivat kahdesta toisen toisen päälle asetetusta kivistä, jossa ylimmäiseen kiveen oli asetettu pitkä sauva-ko, jota sitten pyörittäessä saatiin jauhoja. Alkuaikoina piti kiviä pyörittää käsin, mutta ajan kehittyessä, keksittiin avuksi jo tuulella, hevosella ja vedennojalla pyörittävät myllyt. Tutkijat on todennut, että huhmaret ja käsikivet olivat käytössä jo

paljon ennemmin, kun viljankasvattaminen sai alkuunsa. Näillä on kuulemma ennen muinoin jauhettu kaloja, marjoja ja taimia ruoan valmistamiseksi. (Moora 1980, 98 – 134.)



Kuva 2. Käsikivi. (Moora 1980, ERVM 125: 8 Tori. Foto G. Troska 1963)

Tällaisilla käsikivillä jauhettiin ennen muinoin Virossa ruis-, ohra- ja kauranryynejä sekä herneitä ja papuja.

3.2 VANHIMMAT VILJARUOAT

Vanhimpana viljaruokana pidetään Virossa ohraruoka. Sitä syötiin niin puurona, vellinä kuin myös keittona, johon lisättiin joskus myös herneitä ja papuja. Puurona sitä syötiin harvoin, enimmäkseen juhliissa ja pyhäisin, koska ryynien puhdistaminen oli työläistä. Ryynit piti ensin huhmarissa puhdistaa ja sen jälkeen kolme kertaa käsikivissä käsitellä, että saataisiin hyvänmakuiset ja ruokaisat ohrasuurimot. Alkuaikoina keitettiin puuroa vedellä, mutta myöhemmin lisättiin sinne myös maitoa tai joissain paikoissa myös läskiä, mikä paransi tuntuvasti puuron makua. Ohra käytettiin melkein jokaisessa ruoassa, ei ollut olemassa esimerkiksi herne- eikä papukeittoa ilman ohransuurimoita. Tämä traditio on Virossa säilynyt vielä tänä päivänäkin.

Ohralle kehittyi aikojen saatossa myös oma epäuskollinen puoli, koska se oli muuttunut jokapäiväiseksi hengenpitimeksi. Ohrapurolla muisteltiin esimerkiksi

esivanhempien henkiä, kattaessa henkienpäivällä yhden ylimääräisen lautasen pöydälle. Samoin annettiin ohrapuuroa lahjaksi vastasyntynyt lapselle. Vielä 1900-luvun alulla otettiin elonkorjuun loppuessa pellolta mukaan kourallinen jyviä, koska tämän uskottiin edistävän sikiämistä. Toisin kun ohra, käytettiin kaura ja ruista vain jauhoina. Esimerkiksi Pohjois-Virossa ei tunnettu ollenkaan ruisruokia, tai sitten se oli tosi minimaalista. Kaakkois-Virossa oli tietävästi vähän enemmän keitetty kauraryynipuuroa, mutta suurin osin oli jokapäiväisessä ruokavaliossa esillä vain ohra. (Moora 1980, 135 – 149.)

3.3 HAPATETTU LEIPÄ

Hapannettua ruisleipää alettiin Virossa valmistaa suhteellisesti myöhään, koska ruisviljan kehitys osui vasta 1100 – 1300-luvulle. Riippuen ruisjauhon saatavuudesta, on alkuaikoina leipään sekoitettu ruisjauhon lisäksi myös muita jauhoja kuten esimerkiksi kaura-, ohra-, tattari- ja vehnä jauhoja tai sitten kuivia hienoksi jauhettuja akanoita. Kaurajauhoja vähemmän, koska sitä viljeltiin pääasiallisesti hevosille ruoaksi. Tietyillä huonoilla ajanjaksoilla, esimerkiksi pahimpina kato-vuosina, on leivän valmistamiseksi ruisjauhoon sekoitettu myös luonnosta kerättyjä raaka-aineita, kuten esimerkiksi puunkuorta, sammalta, marjoja tai juuria. Tätä leipää nimitettiin hätäleiväksi.

Leivän valmistamiseksi varattiin aina pari päivää aikaa. Edellisenä iltana laitettiin lämmin vesi ja puolet ruisjauhosta siihen kuuluvaan erilliseen puusta veistettyyn taikina-astiaan. Astiassa oli aina edellisestä kerrasta jäänyttä taikinaa, mikä auttoi seuraavan leivän hapattamisessa, niin sanottu leipäjuuri. Seuraavana päivänä lisättiin loput jauhoista, lämmitettiin uuni ja kypsytettiin leivät kuivatetuilla kaalinlehdillä valmiiksi. Lisäksi tavalliselle ruisleivälle, valmistettiin Virossa 1800-luvun puolivälissä myös hapanimelää leipää. Ero edellisen leivän kanssa oli se, että sitä annettiin taikina-astiassa muhia kolme vuorokautta, eikä vaan yksi vuorokausi. (Moora 1991, 147 – 155.)

Tämä leivänvalmistustapa Virossa on peräisin 1800-luvulta. Leipä valmistettiin kerran viikossa aina 8 – 15 kappaletta, jotka painoivat noin 6 – 12 kg., riippuen

siitä, kuinka iso perhe oli. Leivän muodot olivat 1800-luvulla isot ja pyöreät, koska uunit olivat siihen aikaan aika isoja. Vastaavasti 1900-luvun alkupuolella, kun uunit uudistuivat ja pienenivät, muuttui myös leivän muoto ovaaliseksi. (Mooraa 1991, 161 – 162.)

Niin kuin edellisessä kirjoitin, valmistettiin leipiä aina paljon kerralla, koska siihen aikaan pidettiin leipä pääruokana, kun taas kaikki muu ruoka oli lisuke. Huomiota herättävä tapa oli myös leipien merkkäminen. Sitä varten oli käytössä puusta tai luusta puikko, minkä päässä oli jonkunlainen perhettä esittävä merkki. Tämä oli hyödyllinen esimerkiksi silloin, kun kaikki kylän miehet olivat yhdessä metsästävässä tai kalastamassa, silloin eivät menneet leivät sekaisin. (Mooraa 1991, 176.)

3.4 TALKKUNA, PUUROT JA VELLIT

Talkkuna on kypsennetystä viljasta valmistettu jauho. Sen juuret ulottuvat Babyloniaan, missä Pliniuksen mukaan kreikkalaiset valmistivat sitä jo ensimmäisellä vuosituhannella. Virossa käynnistyi talkkunan valmistaminen todennäköisesti silloin kuin ohra ilmestyi. Viljat kypsennettiin tai haudutettiin uunissa, minkä jälkeen ne kuivatettiin ja jauhettiin. Alussa tehtiin talkkuna vain ohrasta, myöhemmin alettiin sinne lisätä ruista, vehnä, herneitä ja papuja. Talkkuna syötiin sellaisenaan hapanmaitoon, veteen tai piimään sekoitettuna. Suhde talkkunan ja nesteen välillä vaihtui alueittain. Jotkut söivät sitä vellinä, kun taas toiset sekoittivat talkkunasta aika kiintonaisen klimpin. Tämyntyyppisiä klimppejä annettiin tavallisesti lapsille heinämaalle mukaan.

A. Mooran mukaan on talkkuna ennen muinoin syöty sellaisenaan pääasiallisesti kesäisin, kun oli kuuma, silakkaleivän kanssa. Myöhemmässä vaiheessa lisättiin sinne jo sokeria, suolaa tai kermaa makuominaisuuksien parantamiseksi. (Mooraa 1980, 156 – 168.)

Jauhoppuuroista keitettiin Virossa eniten ohrapuuroa. Sitä valmistettiin niin puurona, kuin myös kiintonaisena klimppinä. Anna Lepmann, (synt. 1892 v.) on muistellut, kuinka esimerkiksi naapurinainen oli tuonut heille kotiin tuliaiseksi ohra-

klimppejä, josta nähdään, että tällainen ohraklimpin valmistaminen oli siihen aikaan melko tavallista. 1800-luvun alulla on sanottu, että Virolainen talonpoika (nykyinen maanviljelijä) söi puuroa noin kaksi kertaa viikossa. Enimmäkseen sitä valmistettiin ohrasta, harvemmin rukiista. Vasta 1900-luvun alulla alettiin puuroja keittää karheasta vehnäjauhosta. Otetaan vaikka yksi esimerkki Suure – Jaanista, Viljandi maakunnasta. Siellä keitettiin ensiksi suolatusta sianlihasta liemi, johon lisättiin sitten vehnäjauhoja niin paljon, että siitä tuli paksu puuro. Kaikki nämä puurot ja vellit korvasivat vanhemmalla ajalla leivän. Puurojen kanssa ei syöty leipää edes silloin kun leipä muuttui jokapäiväiseksi pääruoaksi ja muu ruoka lisukkeeksi.

Ohravelliä valmistettiin tavallisesti aamu- tai iltaruoksi, riippuen siitä, milloin pääruoaksi oli puuro. Jos aamulla oli puuro, niin illalla valmistettiin velliä. Myöhemmin alettiin velliin lisätä myös perunapaloja, mikä oli tänään päivän keiton edelläkävijä. Samoin kirjoittaa A. Moora, että velliä käytettiin siihen aikaan teen, kahvin ja maidon korvikkeeksi. (Moora 1980, 169 – 177.)

3.5 MAKKARAT

Virossa valmistettiin ohraryyneistä 1800-luvulla kahta eri lajia makkara, ryynimakkara ja jauhomakkara. Makkaran valmistamiseksi käytettiin pääasiallisesti siansuolia, vähemmän lampaan tai muiden eläinten suolia. Lampaan tai muiden eläinten suolista keitettiin tavallisesti lientä tai lihahyytelöä, tai sitten tehtiin niistä saippuaa. Ryynimakkaroita oli kahta eri lajia, valkoiset ja verimakkarat. Molemmat makkarat valmistettiin samalla lailla ryynipuurosta, jossa vaan toiseen lisättiin verta. Ryynipuuro keitettiin tavallisesta puurosta ruokaisampi ja mausteisempi, johon lopuksi lisättiin läskikuutioita ja sipulia.

Alkuaikoina olit makkaroiden valmistamiseksi käytössä erilaiset elukoiden sarvet, jota pitkin makkarapuuro sullottiin siansuoleen. Myöhemmin tulivat käyttöön jo kehittyneemmät pellistä valmistetut tratit. Siansuolet puhdistettiin tavallisesti perusteellisesti, minkä jälkeen ne laitettiin suolaveteen likoon noin pariiksi päiväksi.

Sen jälkeen ne leikattiin sopivan pituiseksi, täytettiin ja sidottiin kumpikin suolenpää langalla kiinni.

Lisäksi siansuolelle on A. Mooran mukaan makkaraita tai palttua valmistettu myös lampaan mahasta. Maha leikattiin auki, täytettiin, ommeltiin kiinni ja keitettiin. Ennen syömistä ruskistettiin tai paistettiin se vielä uunissa tai kiukaalla.

Niin kuin edellä on sanottu, valmistettiin Virossa kaikki tärkeämmät ruoat viljoista ja viljanryyneistä. Tästä nähdään, että makkarakin kuului sinne ryhmään, koska se valmistettiin samalla lailla ohraryyneistä. Makkaran valmistus huipentui aina ennen jouluja, kun teurastettiin sikoja. A. Mooran mukaan saatiin yhdessä talouksessa noin kahden sian suolet käyttöön, mistä valmistettiin noin 15 – 20 makkaraa, riippuen makkaroitten koosta.

Ruoka historian tutkijoilla ei ole täyttä selvyyttä, milloin Viron ruoissa alettiin verta käyttää. Alkuaikoina käytettiin verta vaan uhrilahjaksi, palvoessa jotain epäjumalaa, mikä näköjään rajoitti veren käyttöä ruoassa. Virolaisista veriruoista saadaan sanoa että vanhimmat näistä on näköjäänsä veripaltut, kun vasta myöhemmin tulivat verimakkarat. Tähän päivän asti löytyy Pohjois-Virosta talouksia, jossa teurastettaessa elukoita, päästetään veret maahan. Sanontakin on olemassa, että veressä on elukan henki ja henkeä ei syödä. Samalla lailla valmistettiin myös jauhomakkaroita, ero oli vain siinä, että makkaran sisusta valmistettiin jauhetuista ohraryyneistä. (Moora. A. 1980, 178 -191)

3.6 KASTIKKEET

Kaikista eniten käytetty kastike ennen muinoin Virossa oli suolasilakan tai suolalihan liemi. Leipä tai peruna kostutettiin puutikulla, ennen haarukoiden tuloa, suolaliemessä ja jos köyhemmällä ajalla sitä ei ollut, sitten tavallisessa suolavedessä, johon oli mahdollisuuksien mukaan lisätty sipulia. Rikkaimmissa talouksissa Pohjois-Virossa käytettiin kastikkeena myös hapanta maitoa, johon oli lisätty suola.

Silloin kuin jauhot olivat jo yleistyneet, lisättiin suolaveteen ohrajauhoja tai myöhemmällä ajalla vehnä jauhoja ja kastike olikin valmista. Tämä suolaveden kastike

on selvä edelläkävijä näille kastikkeille, mitä tänään päivänä valmistetaan. Kaikista tärkeämmäksi ruoaksi luokiteltiin Virossa 1900-luvulla peruna kastikkeen kansa. Kastikkeita valmistettiin lisäämällä suolaliemeen esimerkiksi lihanpaloja, kalanpaloja, läskinpaloja, sipulia tai sitten vain maitoa tai kermaa. Kastikkeiksi sanottiin kaikkia liemiä, jotka sisälsivät heille kaikesta tärkeämpää ainetta, suolaa. Esimerkiksi Suomessa, Satakunnassakin olit kastikkeet nimetty kalasuolavesi, maitosuolavesi tai höystösuolavesi. Todennäköisesti on siihen aikaan suolan korkean hinnan ja huonon saatavuuden vuoksi, periytynyt myös kastikkeille tällaiset nimet. ((Moora 1980, 192 – 197.)

3.7 PALKOKASVIT JA JUUREKSET

Tärkeällä paikalla ruoan valikoimassa ovat olleet myös palkokasvit, mihin kuului-
vat herneet, pavut ja linssit. Ensimmäiset löydöt herneistä ovat peräisin 16. vuosi-
tuhannesta, mutta A. Mooran mukaan oli seuraavasta vuosituhannesta herneiden
alla jo 0,6 % peltoalasta. Pavuista ja linsseistä on tiedot aika puutteelliset, mutta
Hupel. A. W. mukaan kasvatettiin niitä ainakin jo 1700-luvulla. 1800-luvulta on
tietoja niin paljon, että paitsi herneistä ja pavuista, valmistettiin keittoliemiä tal-
vella noin parin viikon välein myös linsseistä. (Moora 1980, 20 – 22.)

Vanhimmaksi juurekseksi pidetään Virossa naurista. Alkuperämaaksi ovat luoki-
teltu Välimeren maat ja ensimmäiset tiedot tulenevät 1500-luvulta. Samoihin ai-
koihin suurin piirtein ovat ilmestyneet myös kaali, porkkana, kurkku ja persilja.
A. Mooran mukaan valmistettiin Pohjois-Virossa 1800-luvulla ainakin kaksi ker-
taa viikossa kaalinlientä ja Lounais-Virossa annettiin kaalia evääksi koululapsille.
Kaalia säilytettiin yli talven hapattamalla. Sitä varten puolitettiin tai leikattiin kaa-
li neljäksi, ryöpättiin niin, että se jäi puoliraa'aksi ja laitettiin aitan nurkkaan ha-
pantumaan. Raastetun kaalin hapattaminen tynnyreissä on kehitetty vasta sen jäl-
keen. (Moora 1991, 249.)

Peruna on tullut Eurooppaan 1500-luvulla, mutta Viroon se saapui vasta 1700-
luvulla. Ensimmäisinä alettiin sitä viljellä rikkaissa saksan perheissä, kun taas
köyhät maanviljelijät eivät halunnut uudesta juureksesta mitään kuulla. Perunan

viljely yleistyi vasta 1800-luvulla, minkä tuloksena myös nauriin ja kaalin käyttäminen ruoaksi väheni. (Moora 1980, 28 – 31.)

Tiedettävästi on Virossa käytetty palkokasveja ruoaksi siitä asti, kun ne sinne ilmestyivät. Herneistä ja pavuista on valmistettu niin puuroja, keittoja kuin myös palttuja. Esimerkiksi Lounais-Virossa valmistettiin joka toinen viikko papu- ja joka toinen viikko herneruokaa. Herneitä ja papuja keitettiin tavallisesti pelkässä suolavedessä, minkä jälkeen ne ryypättiin ja kuivatettiin. Vanhemmat ihmiset ovat muistelleet, että joskus kun oli kova ruokapula, otettiin vaan suolapapuja pellolle ruoaksi mukaan, niin ei tarvinnut nälkää nähdä. On myös keuhuttu, että papu on köyhän ihmisen pääruoka.

Herneisiin ja papuihin liittyy myös oma historiallinen traditiokin. Yksi näistä on Pitkäperjantai, jolloin syötiin suoalavedessä keitettyjä herneitä tai papuja. Samoin olit herneet ja pavut vainajan valvojisissa läsnä. Hiidenmaalla valmistettiin papukeittoa häihin, hautajaisiin ja ristiäisiin. Saarenmaalla taas annettiin häissä viimeiseksi ruoaksi hernekeittoa, mikä oli sen merkki, että vieraiden olisi aikaa poistua. Papu- ja hernekeittoa syötiin myös laskiaistiistaina ja tämä taitaakin olla ainut jäljelle jäänyt traditio, mikä on pysynyt tänään päivän asti. (Moora 1980, 150 - 155.)

3.8 LIHA

A. Mooran mukaan karjan kasvatusta on Virossa alkuunsa saanut viimeisellä vuosituhannella eaa. Asvan ja Ridalan alueelta on löydetty kotieläinten luita, mistä 80 % on peräisin kotieläimistä, joista 11 % hevosista. Siitä päätellen, syötiin siihen aikaan myös hevosia. Räjähdysmäisesti kasvoi karjanpito toisella vuosituhannella, johon ilmestyivät mukaan myös vuohet, lampaat, siat ja naudat. (Moora 1980, 32.) Riistasta metsästettiin kauriita, peuroja ja jäniksiä, harvemmin villisikoja ja karhuja. Linnuista kelpasivat ruoaksi teeri, metso ja peltopyy. Ruoaksi eivät kelvanneet suden, ketun, ilveksen, hillerin, nädän, mäyrän eikä oravan liha. (Moora 1991, 220.)

Suurimmassa osassa Virossa saatiin 1800-luvun loppupuolella sekä 1900-luvun alkupuolella syödä lihaa, syksystä kevääseen, noin 1 – 2 kertaa viikossa. Kesäisin tavallisesti liha ei syöty, koska lihavarastot olit loppunut ja ruoaksi käytettiin enimmäkseen kaloja.

Sisämaalla käytettiin ruoaksi pääasiallisesti sianlihaa ja riistaa, mutta saarilla ja rannikkoalueilla myös hylkeenliha. (Moora 1991, 218 – 231.) Samassa taloudessa teurastettiin vuodessa tavallisesti kaksi sikaa, yksi jouluna ja toinen keväällä. Samoin kuin sianliha ja riista, käytettiin ruoaksi myös lampaanlihaa sekä sonneja. Ne sonnit, jotka olivat kesällä kylvöissä mukana, teurastettiin syksyllä, koska näin saatiin täydennystä lihavarastoon. (Moora 1991, 222 – 224.)

Koska lihan säilyvyys oli siihen aikaan huonoa, saatiin tuoretta lihaa vain silloin, kuin joku eläimestä teurastettiin. Sisäelimestä ja huonoimmista rintapaloista keitettiin keittoja, sekä päistä ja jaloista valmistettiin sylttyä. Lihaa säilytettiin yli talven enimmäkseen suolattuna, kuivattuna tai savustettuna. (Kersna, Rekkor, Piiri, Aarma, Aavik, Luigas, Vendla, Rego 2004, 19.) Liha suolattiin ja kuivatettiin tavallisesti ilman silavaa, uunin edessä tai riihituvassa. Kuivatetun silavan päällimmäisestä keltaisesta kerroksesta tehtiin saippua, kun taas jäljelle jäänyt osa käytettiin hyödyksi keitoissa. (Moora 1991, 235 – 236.)

Suolatessa lihaa, jätettiin esimerkiksi Pohjois- ja Länsi-Virossa silava ja ihra lihan ympäriltä poistamatta, koska sitä käytettiin vankkureiden voitelussa, hevosen valjaissa sekä saappaissa nahan suoja-aineena. Etelä-Virossa taas poistettiin rasva ja ihra ennen kuin liha suolattiin tynnyriin. Ominaista oli Etelä-Virossa myös se, että kun sianliha suolattiin tynnyriin, sen keskivaiheille laitettiin sianpää, kun jalat taas puolestaan pantiin tynnyrin pohjalle. Tämä käytäntö oli sen vuoksi, että jouluaihana kun tynnyri oli tyhjentynyt puoleen väliin, syötiin sian pää, kun taas sian jalat vasta laskiaisena. (Vesterinen 1997, 110.) Näin olleen käytettiin lihaa Virossa jokapäiväisessä ruoassa pienissä määrissä, kun taas pyhinä tai juhlissa kypsytettiin isompi lihapala riihituvan uuniin kiukaalla. (Kersna, Rekkor, Piiri, Aarma, Aavik, Luigas, Vendla, Rego 2004, 19.) Yleisimmin käytettiin suolattua sianlihaa keitoissa. Lihan paistaminen siivuina tuli vasta myöhemmin, 1800-luvun loppupuolella,

kun uunit uudistuivat ja ensimmäiset varrelliset paistinpannut tulivat markkinoille. (Moora 1991, 239.)

Siitä ajasta kun karjankasvatus yleistyi, saavutti tärkeän osan ruokavaliossa myös maito ja maitotuotteet, kuten esimerkiksi voi. Voita ei syöty ainakin vielä 1800-luvun lopulla ja 1900-luvun alulla joka päivä, vaan vain 3 kertaa viikossa. Keski- viikkoisin ja lauantaisin puuroon ja sunnuntaisin leivälle. Huomioitava on myös se, että jos ruokapöydässä oli jotain muuta ruokaa kun leipää, oli voin käyttäminen leivän kanssa kielletty. (Moora 1991, 244 – 245.) Maitoa taas lisättiin viljaisiin puuroihin ja keittoihin sekä juotiin myös lisukkeeksi ruoalle. Milloin oikeastaan toisia maitotuotteita alettiin valmistaa, kuten esim. piimää, on vaikea sanoa, koska maidon hapattaminen ja kuohuttaminen on ollut käytössä jo ainakin 16. vuosituhannella. (Moora 1980, 33.)

3.9 KALA

Verrattuna nykyaikaan, oli Viron kansa ennen vanhaan aika valikoiva kalojen syönnissä. Ruokapöytään eivät kelvanneet esimerkiksi turska, kivinilkka, härkäsimppu, nokkakala, salakka (särkikala), törö, kolmipiikki, kymmenpiikki, rasvakala, ankerias eikä sampi. Eniten inhottiin ankeriasta, koska se muistutti kääremettä.

1900-luvun alulla alkoivat mielipiteet kaloista muuttua. Esimerkiksi tutkijoiden mukaan pyydysteltiin 1910 – 1915 vuonna ankeriaita ja härkäsimppejä jo verkoilla, enimmäkseen keväällä kun oli kutemisaika. (Moora 1991, 187 – 188.)

Kalaruokia valmistettiin aina hauduttamalla ne pienessä nesteessä. (Moora 1991, 193.) Yleisin kalaruokaa oli kalakeitto, jossa siis suoraan sanottuna käytettiin hyväksi koko kala, päästä ruveten. Kalakeittoja keitettiin kaikista kaloista ja mahdollisuuksien mukaan lisättiin sinne kaikkea mahdollista, maitoa, kermaa, peruna, kaalia sekä viljaryynejä. Virolaiset osasivat myös kalarasvan hyödyksi käyttää. Esimerkiksi sitä poltettiin lamputissa, keitettiin saippua, käytettiin voiteluaineen edestä, sekä lääkkeenä (esim. palovammat, yskä) (Moora 1991, 193 – 197.)

Yleisin kalansäilytys tapa oli kuivattaminen ja suolaaminen, mistä on kirjoitettu jo 1569 vuonna. Kuivattamiseksi puhdistettiin kala suomuista ja sisustasta, isommilla kaloilla poistettiin myös päät. Sen jälkeen ne annettiin suolavedessä noin viikon verran imeytyä, minkä jälkeen ne pujotettiin naruun ja laitettiin aurinkoon ja tuulen kuivumaan. Samoja kaloja, mitä kuivatettiin, myös suolattiin. Kalat suolattiin suoraan isoon puutynnyriin, johon laitettiin painokansi päälle. Painokansi oli sitä varten, että kalat olisivat tiukasti suolavedessä. Suolakaloja syötiin sellaisenaan tai sitten keitettynä tai haudutettuna. Myöhemmässä vaiheessa, noin 1900-luvun puolivälissä alettiin kaloja jo myös paistaa. (Moora 1991, 198 – 208.)

Yleisin ja tärkein leivinlisistä oli suolasilakka. Sitä syötiin läpi vuoden niin aamuisin kuin illoin. Jos vaikeimmilla ajanjaksoilla sattui suolasilakka loppumaan, käytettiin leivänlisukkeeksi myös silakoista jäljelle jäänyttä lientä. Rikkaimmissa perheissä syötiin silliä, mutta köyhemmissä silakka. Nämä ihmiset, jotka asuivat sisämaalla ja kalastaminen oli mahdotonta, kävivät rannikoilla vaihtamassa viljaa, kalojen vastaan. (Moora 1991, 214.)

4 JUOMAT

4.1 MAIDOT JA JAUHOJUOMAT

Pääasiallisesti käytettiin Virossa 1800-luvulla mahdollisuuksien mukaan puuron tai leivän kanssa tavallista tai hapanmaitoa. Talvella kun lehmät olivat ummessa, oltiin välillä täysin ilman maitoa, jolloin emännät kehittivät eri viljoista maidon kaltaisia juomia. Kaikista tavallisempi oli jauhovelli, jota hapatettiin hapanmaidon kanssa ja juotiin kylmänä ruoan jatkoksi. Maitoa hapatettiin matalissa pyöreissä puutynnyreissä. Kun maito oli hapantunut, kuorittiin sieltä päälle noussut kerma pois, josta valmistettiin voita. Sen jälkeen sekoitettiin kerman tilalle ohra- tai ruisjauhovelli ja hapan juoma olikin valmis. Tällaista ruokajuoma juotiin enimmäkseen talvisin ja köyhempinä aikoina.

Samoin käytettiin ruokajuomaksi myös kaurajauhosta valmistettua lientä, mikä korvasi hapanmaidon. Kaurajauhot sekoitettiin veteen ja annettiin yli yön lämpöisessä seistä. Aamuksi kun kauraveden sekoitus oli hapantunut, puserrettiin vedestä ylimääräiset kaurat pois, jonka jälkeen sitä juotiin sellaisenaan maidon korvikkeeksi. (Moor 1980, 198 – 212.)

4.2 PENKKIVELLI / RUKIINENPIIMÄ

Niin kuin edellä jo sanoin, valmistettiin jokapäiväisiä juomia jauhoista. Yksi näistä oli penkkivelli tai rukiisenpiimä (viron kielessä taar), jota valmistettiin vain ruisjauhosta tai sitten ruis ja mallasjauhon yhdistelmästä. Tällaisen piimän valmistamiseksi sekoitettiin jauhot kuumassa vedessä, katettiin päältä kiinni ja annettiin lämpöisessä muhia noin kaksi tuntia. Sen jälkeen kaadettiin loput jauhot sekä kuuma vesi puutynnyriin (kaljanastiaan) ja vietiin pihalle jäähtymään. Kun penkkivelli oli jäähtynyt, laitettiin se sisälle happaneman, mikä kesti noin 1 – 3 päivää. Rukiistaapiimä valmistettiin aina pitemmäksi ajaksi etukäteen ja kun se oli lopumassa, laimennettiin sitä vedellä niin kauan, kun makuominaisuuksista ei ollut enää mitään jäljellä. Tavanomaista oli, että ensimmäisen maistiaisen teki aina isäntä ja vasta sen jälkeen saivat lientä juoda myös toiset perheenjäsenet.

Myöhemmässä vaiheessa alettiin juomaa valmistaa ruis tai ohraleivästä. Olkoon siinä mainittu, että se ei ollut sama hapatettu leipä, mitä on totuttu tänään päivänä syömään. Se oli tavallinen hapannuttamasta ohra tai ruisjauhosta valmistettu leipä, johon oli lisätty kaura tai vehnäleseitä. Sanottakoon siinä vielä, että koostumuksesta johtuen, piti se aina ennen uunin laittamista sitoa oljenkorsilla, koska muuten se mureni uuniin. (Moora 1991, 24 – 25.)

Tynnyreiksi käytettiin samantyyppisiä puusaaveja, kuin oluen ja kaljan valmistamiseksi. Tynnyrin pohjassa tai kyljellä oli reikä, josta lientä ulos päästettiin. Sisälle oli punottu oljista ritilä, joka toimii jauhosekoituksen suodattimena. Lientä juotiin kotona aina kiposta tai tuopista. Ero edellisen jauhojuoman kanssa oli se, että yhdessä käytettiin päällimmäistä lientä juomaksi, kun taas toisessa valutettiin tynnyristä suodatettua lientä. (Moora 1991, 18 – 21.)

4.3 OLUT JA KALJA

Olutta on Virossa valmistettu ainakin jo 1300-luvulla. Niin kuin muita jauhojuomia, valmistettiin myös olutta viljasta, ohrasta. Olut oli juhla juoma ja sitä valmistettiin monia kertoja vuodessa, esimerkiksi jouluksi, juhannukseksi, Mikon päiväksi (elonkorjuun juhla 29.9) ym. juhla- ja talkoopäiviksi. Oluen valmistamisessa osallistuivat saarilla vain miehet, mutta mantereella myös naiset. Eniten valmistettiin olutta jouluksi, josta tietty osa säästettiin uuden vuoden aatoksi ja kolmen kuningan päiväksi. Myös juhannukseksi ja Mikon päiväksi oli olut aina olemassa. (Moora 1991, 32 – 34.)

Katsotaan nyt lyhyesti, kuinka ennen muinoin Virossa kotiolutta valmistettiin. A. W. H. Hupel on kirjoittanut 1800-luvulla, että Virossa valmistettiin olutta kahdella eri tavalla, ruotsalaisittain ja virolaisittain. Käytännössä ero kahden oluen valmistuksen välillä oli se, että ruotsalaisittain haudutettiin maltaita kuumassa vedessä, kun taas virolaisittain haudutettiin maltaat kuumilla kivillä. (Moora 1991, 41.)

4.3.1 Ruotsalainen oluen valmistustapa

Ruotsalaisella valmistustavalla sekoitettiin maltaat kuumalla vedellä kaljatynnyrissä ja annettiin noin pari tuntia jäähtyä. Siinä välissä keitettiin humalat, joskus parikin kertaa. Seuraavaksi lisättiin sinne osa humaloista ja valutettiin koko seos tynnyristä kattilaan. Sen jälkeen se keitettiin kerran, kaadettiin takaisin tynnyriin ja valutettiin vielä kerran kattilaan. Kun seos oli kaksi kertaa valutettu, keitettiin se vielä kerran ja lisättiin lopuksi jäljelle jääneet humalat. Lopuksi otettiin viimeisestä liemestä pieni osa talteen, johon laitettiin hiiva. Hiivaliemen käynnistyessä, sekoitettiin se muun liemen joukkoon, jäädessä odottamaan kotiolen valmistamista. (Moora 1991, 41 – 42.)

4.3.2 Virolainen oluen valmistustapa

Tässä tapauksessa käytettiin oluen valmistamisessa kahta astiaa, yksi oli mäskin sekoittamisastia ja toinen varsinainen kaljanastia, jossa olutta säilytettiin. Ensimmäiseksi, mikä virolaisessa oluenvalmistustavassa osuu silmiin, on se, että siellä käytettiin katajanoksia veden mukana. Mallasjauhot laitettiin sekoittamiasiaan suoraan myllystä, johon kaadettiin kiehunut katajanoksien vesi päälle. Tämän jälkeen otettiin lapiolle uunissa kuumaksi poltetut pyöreät kivet (prykikivet), sirotettiin ruisjauhoa päälle ja kaadettiin tynnyriin mäskiin sekaan. Seuraavaksi sekoitettiin ja vatkattiin mäskiä isolla puumelalla. Tämä toimenpide toistettiin vielä kerran, minkä jälkeen astia katettiin liinalla. Näin kypsytettiin mäski valmiiksi. (Moora 1991, 43.)

Siinä välissä kun mäski kypsyi, laitettiin toinen kaljanastia valmiiksi. Pohjalle asetettiin suodattimeksi neljä puupala, jonka päälle olkia ja sitten taas kolme puupala tai katajanoksia. Kun valmistustyöt olit lopulle viety, kaadettiin mäski astiaan. Seuraavaksi valutettiin suodatettu liemi isoon kattilaan tai ammeen, jäähdytettiin ja lisättiin hiiva. Kun käyminen alkoi, kaadettiin liemi siihen tarkoitettuun tynnyriin, annettiin vielä pari päivä olla ja väkevä kalja olikin valmista. (Moora 1991, 44.)

Kalja sinänsä erikseen ei valmistettu, koska kuivaksi jäänyt mäski hyödynnettiin kaljanteossa, kaatamalla sinne vain kylmää vettä päälle. Samalla lailla kuin oluen valmistuksessakin, annettiin myös kaljan pari päivää hapantua, ennen juomista. Kaljaa oli aina saatavilla, erityisesti kesäisin. Aina kun tynnyrin hanasta päästettiin kalja, kaadettiin sinne sen verran uutta vettä päälle. Tätä tehtiin niin kauan, kun makuominaisuudet olivat täysin hävinneet. (Moora 1991, 44 – 45.)

4.3.3 Kaljavelli

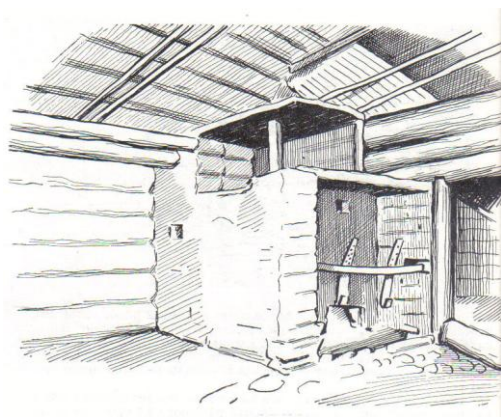
Olutta käytettiin paitsi juomiseen, myös ruoaksi. Enimmäkseen levinnyt tapa oli valmistaa oluesta kaljavelliä eli lämmintä olutta. Tämä oli niin sanottu juhla- tai häätraditio, jota käytettiin vielä 1950-luvulla. Lämmitettyyn olueen lisättiin hunajaa, paistettua ruisleipää, sokeria, voita tai kermaa niin, että siitä tuli ruokaisa velli. Samantyyppistä velliä valmistettiin myös synnyttäneille naisille, ero oli vain siinä, että olut sekoitettiin puoliksi maitoon.

Tämä traditio on ollut siihen aikaan myös tosi hyödyllinen. Esimerkiksi 1800-luvulla pidettiin häitä tavallisesti vasta syys - talvella, kun peltotyöt olit loppuun viety ja ruokavarastot vielä täynnä. Häissä keitettiin lämmintä ruoka vain kerran päivässä, mikä tarkoitti, että muulla ajalla oli tarjolla vain kylmää ruokaa ja juomaa. Sitä lukua sitten tarjottiin lämmintä velliä kirkoista tulleille häiden alussa ja samoin häiden lopussa ennen kotiin lähtöä. (Moora 1991, 91 – 95.)

5 UUNIT JA RUOKAILUVÄLINEET

Viimeisen vuosisadan viimeisellä kolmanneksella, valmistti virolainen talonemäntä talvella ruokaa tuvan sisällä avonaisessa uunissa ja kesäisin ulkona pihakeittiössä tai pihalle kaivetuissa nuotioissa. Esimerkiksi perunat paistettiin pihalla kaivetussa montussa, jossa oli ensin poltettu puita. Kun puut olit hiillostunut, otettiin ne montun reunoille ja laitettiin tilalle perunat. Sen jälkeen laitettiin hiilet takaisin perunoiden päälle ja kaiken lopuksi peiteltiin mullalla. (Moora 1980, 33.)

Aikaisemmin kun ei ollut vielä savupiippuja keksitty, tapahtuivat kaikki isommat etukäteis valmistukset pihakeittiössä. Siellä keitettiin ruokaa pyhiksi ja juhliksi, valmistettiin makkaroita sekä olutta. Samoin pestiin siellä pyykkejä, haudutettiin villalankoja sekä keitettiin saippua. Se oli olennainen osa sen aikaista elämää. Pihakeittiöitä oli erilaisia, jotkut olit rakennettu puista, kun taas jotkut kivistä. Oli myös tällaisia taloja, missä pihakeittiö puuttui. Nämä ihmiset kaivoivat yksinkertaisesti pihalle montun, jonka ympärille oli kattilan vuoksi laitettu kivet. (Moora 1980, 40 – 43.) Tämä asetelma on tänään päivänäkin vielä käytössä, mutta nyt sitä sanotaan nuotioksi.



Kuva 1. Kiuas uuni, jonka päällä valmistetaan ruoka. (Moora 1980, 48.)

Tämä uuni on yksi esimerkki virolaisesta keittiöstä 1800-luvulla. Vanhimmat uunit olivat päältä avonaisia, johon oli ladottu sisälle kiviä. Korkeammalle uunin ja katon välille oli palosuojaksi rakennettu kivilevy. Uuni oli sitä varten näppärä,

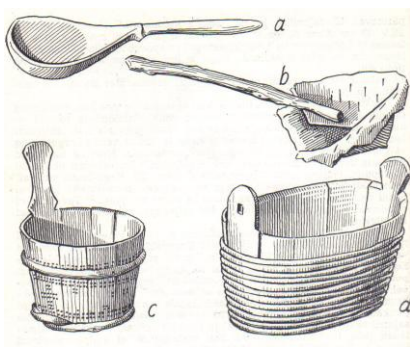
että sen päällä sai paistaa lihaa ja makkaraa, sekä hauduttaa kattilassa muita ruokia.

Uuneja lämmitettiin talvella tavallisesti joka aamu. Kun puut olivat hiillostunut, lämmitettiin näillä edellisen illan ruokaa tai keitettiin nopeasti valmistuvaa jauhovelliä. Seuraavaksi keitettiin ruokaa vasta illalla, mikä oli laskettu, että sillä ruoan määrällä pitäisi pärjätä 3 – 4 päivää. Leipä paistettiin Virossa suurin piirtein noin kaksi kertaa viikossa. Kesäisin vähemmän, koska uuneja lämmitettiin vain joka toinen viikko. Syksyllä taas, kun oli viljan hakkaamisen aika, lämmitettiin koko ajan uuneja, viljan kuivumisen vuoksi. Sitä käyttivät virolaiset emännät hyväksi, paistaessaan leipiä sekä savustaessa että kuivattaessa lihaa jouluksi etukäteen. (Moora 1980, 44.)

Kaikki astiat, jotka olivat ruoan kanssa tekemisissä 1800-luvun loppuun asti, olit suurimmalta osalta puisia, koska puu säilyi parhaiten. Vanhimmat säilytysastiat valmistettiin kaivertamalla koloja erimittaisiin puukantoihin. Suurimmissa säilytettiin viljoja ja jauhoja kun taas pienemmissä astioissa hunajaa, suolaa, hirssiä ja heinäsiemeniä. Kaivertamalla tehtyjen astioiden lisäksi olivat käytössä myös laudoista rakennetut tynnyrit. Arkeologisten löytöjen pohjalta ne olivat käytössä jo 1200-luvulla. Isompia käytettiin lihan, kaalin ja viljan säilyttämiseksi sekä oluen valmistamiseksi. Pienimmät oli tarkoitettu voin, maidon sekä kerman säilyttämiseksi.

Pöytäastioista olivat käytössä puukulhot, jotka olivat valmistettu koivu, tammi tai saarenpuista. Isommat olit läpimitaltaan noin 30 – 50 cm ja näitä käytettiin liemi – tai puurokippoina, pienemmät noin 10 cm. kulhot oli tarkoitettu voille, silakoille ja kastikkeille. (Moora 1980, 80 – 81.) Puuastioiden käyttäminen on alkuunsa saanut joskus 1500-luvulla. Ennen sitä 1200-luvulla, on arkeologisten löytöjen pohjalta enimmäkseen käytetty savi-, pronssi- ja tina-astioita. Ensimmäiset posliini- ja kiviastiat ilmestyivät markkinoille 1800-luvun keskipaikalla. Alussa näitä käytettiin vain isoimmissa juhlissa, mutta pikkuhiljaa yleistyivät ne jokapäiväisessä käytössä. Esimerkiksi 1900-luvun ensimmäisellä kymmenyksellä olivat puulautaset jo harvinaisia.

Samalla lailla kuin posliiniset astiat, sijoittuu haarukan ja veitsen käyttöön ottaminen 1800-luvun loppupuolelle. Siitä on muistoja Liisa Jyristolla, (synt.1873 v.), että kerran kun heille tuli kylän vanhin asioimaan, heillä ei ollut haarukka pöydälle laittaa. Kun sitten kylän vanhin vain istui pöydän takana eikä syönyt, kysyi hänen äiti; ”Miksi te ette syö, eikö pöydällä ole ruokaa?” Vanhin vastasi, että ”Ruoka on, mutta millä minä syön?” Sen päälle oli äiti vain kehunut, että ”Eikös sinulla ole käsiä, vai!” Siihen aikaan oli vielä jokaisella oma puulusikka eikä haarukoiden käyttö ollut vielä yleistynyt. Lusikoita oli kahta lajia, kapeammat ja Venäjältä peräisin olevat leveämmät. Yleisimmin tykättiin käyttää kapeampia lusikoita, koska niillä oli helpompi syödä. Itse valmistettuja puulusikoita sanottiin Virossa maalusikoiksi. Puulusikoiden käyttö väheni 1800-luvun loppupuolella, kun ensimmäiset tina – ja rautalusikat valloittivat markkinat. (Moora 1980, 80 – 86.)



Kuva 2. *a.* Puulusikka. Pituus 17 cm. EM A 495: 27 Iisaku, *b.* Koivun tuohesta valmistettu Vepsäläisten lusikka. EM B 55: 13, *c.* Lasten juoma-astia, valmistettu 1901 v. läpimitta 10 cm, korkeus 9 cm. *d.* Suolaastia. Pituus 15,5 cm, korkeus 10 cm. AM 18242 E 1578 Jüri (Moora 1980, 84.)

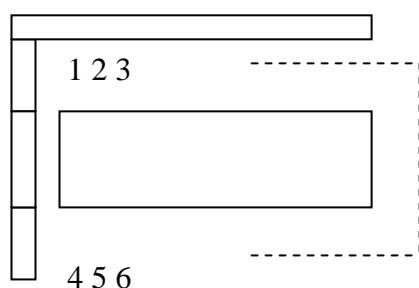
Kuva 2 antaa vähän osviittaa siitä, millaiset ruokailuvälineet olit käytössä viimeisellä vuosituhanella Virossa.

Niin kuin jokaisessa talossa olivat olemassa lusikat, kuuluivat jokaiseen talouteen myös veitset. Eri alueilla olivat erilaiset tavat siitä, ketkä saivat veistä omistaa tai käyttää. Joissain alueilla sai veitsen omistaa vain mies, kun taas muualla se sai olla jokaisella perhejäsenellä. Veitsiä on ollut monenmoisia, näitä on valmistettu

niin luista, rautoista kuin puista. Samalla lailla kuin materiaalit vaihtuivat, vaihtuivat myös veitsien ulkonäöt. Esimerkiksi linkkuveitsi oli 1800-luvun loppupuolella jo melkein jokaisella. Yleisesti alettiin veitsiä ja haarukoita ruokapöydässä käyttämään vasta 1930-luvun tienoilla, kun siirryttiin niin sanottuna uudempaan aikakauteen, jossa jokaisella oli ruokapöydässä oma lautanen. (Moora 1980, 87 – 89.)

6 RUOKAILU

A. Mooran mukaan ruokaili talonperhe Virossa 1800-luvulla yhtenäisesti renkien ja piikojen kanssa. Kirjoittamaton sääntö oli, että syömään mentiin aina kaikki yhdessä, heti kun ruoka oli valmis. Jokaisella oli oma lusikka tai tikku, jolla syödä sekä varma paikka pöydässä. Virossa oli käytössä kahta eri pöytäistumisjärjestystä, vaikkakin molemmissa järjestyksissä oli talon isännän paikka samanlainen. Hän istui aina seinän puoleisessa pöydänkyljen päädyssä. Seuraavissa kuvioissa tuon esille molemmat pöytäjärjestykset. (Moora 1980, 92 – 93.)

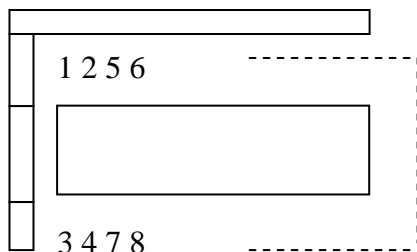


Kuvio 1.

1 – isäntä, 2 – vanhin poika tai renki, 3 – nuorin täysikäinen poika, 4 – emäntä, 5 – vanhin tytär tai palvelija, 6 – nuorin täysikäinen tytär, --- nuoremmat lapset ja karjakko

Tavallisesti oli riihituvassa pöytä laitettu näin, että sen yksi pääty oli ikkunan suuntaan, kun taas toinen pääty osoitti ulkoseinän tai oven päin. Ikkunan ja pöydän välille jätettiin jonkin verran tilaa, mutta siellä ei voinut kukaan ikinä istua, koska se kuulemma peitteli rännin. Tässä ensimmäisessä kuviossa on tuotu esille niin sanottu miesten ja naisten välinen pöytäjärjestys. Seinän puolella istuivat miehet, kun taas toisella puolella naiset. Ensimmäinen paikka kuului aina isännälle. Toisella paikalla istui aina vanhin poika. Jos perheessä ei ollut täysikäistä poika, istui siellä paikalla renki ja hänen vieressä nuoremmat pojat. Neljäs paikka kuului emännälle, joka istui isäntää vastapäätä. Huomioidaan tämä, että emäntä istui aina selkä ulko-ovea päin. Tämä käytäntö oli näköjäänsä siksi, että isännän

piti nähdä, kuka astuu ovesta sisään. Emännän vieressä oli vanhimman tyttären tai piian paikka, jos esimerkiksi täysikäiset tyttäret puuttuivat. Nuoremmat lapset ja karjakko istuivat tai seisoivat pöydän toisessa päässä. (Moora 1980, 92 – 93.)



Kuvio 2.

1 – isäntä, 2 – vanhin poika, 3 – renki, 4 – nuorin täysikäinen poika, 5 – emäntä, 6 – vanhin tytär, 7 – 8 nuorimmat täysikäiset tyttäret tai palvelijat, --- nuoremmat lapset ja karjakko

Samalla lailla kun edellisessä kuviossa, on täälläkin ensimmäisellä paikalla isäntä ja hänen vieressä vanhin poika. Ero edellisen pöytäjärjestyksen kanssa on se, että vanhimman pojan vieressä istui emäntä, jonka vieressä vanhin tytär tai piika. Jos esimerkiksi talossa ei ollut täysikäistä poika, istui emäntä isännän vieressä. Isännän vastapäätä kolmannella paikalla istui renki ja täysikäinen poika. Loput pöydästä kuuluivat nuorimmille lapsille ja karjakolle. (Moora 1980, 92 – 94.)

Minun mielestä ei ole näissä pöytäjärjestyksissä mitään epätavallista, jos verrataan esimerkiksi tänään päivän pöytäjärjestyksiin. Asia on taas aivan eri, kun mennään ajassa paljon taaksepäin. Etelä-Virossa esimerkiksi ovat vanhemmat ihmiset joskus 1900-luvun alussa muistellut, kuinka naiset ja lapset ei voinut ollenkaan pöydässä istua. Heidän ruokapaikkansa oli uunin edessä lattialla, missä sitten yhdessä kauhottiin yhteisestä saavista ruokaa suuhun. Niin kuin nähdään, on ollut vanhimille ajankohdille ominaista se, että naiset ja lapset ruokailivat miehistä erillään tai sitten vasta sen jälkeen pöydässä, kun miehet olivat syömisen lopettaneet. Jossain tapauksissa ovat naiset yhdessä miesten kanssa ruokailleet, mutta silloinkin heidän piti syödä seisomalla.

Pöydässä, ruokailun aikana oltiin aina hiljaa ja noudatettiin siihen aikaan käytössä olleita pöytätapoja, puhuminen oli ehdottomasti kielletty. Pöytätapoihin liittyi paljon epäuskoa, kuten esimerkiksi: ”Jos tiputat lientä tai ruokaa pöydälle – saat juopon miehen tai naisen puolisoksi. Samoin ei voinut syödessä lukea, eikä ruoka-aikana ruokailuhuoneessa kehretä, koska silloin oli vaara, että suolet menevät solmuun. Koko maassa oli ruokapöydässä verryttely ehdottomasti kielletty, koska silloin tuli vatsasärky, tai sitten tuli liian nopeasti uusi nälkä, tai annoit oman ruoan pirulle.” (Moora 1980, 95 – 96.) Tämä viimeinen, verryttely, on minun mielestä säilynyt pöytäetiketeissä vielä tänä päivänäkin.

Kun perhe oli ruokaillut, siistittiin pöytä aina kunnolla. Sitä varten olivat käytössä erilliset valkoiset pellavaiset pöytäpyyhkeet, jotka missään tapauksessa eivät voineet olla likaiset. Käsin ei voinut pöytä missään tapauksessa pyyhkiä, koska silloin tuli taloon riita tai nälkä. Samoin ei voinut leivän murusia pöydältä lattialle pyyhkiä, koska se tarkoitti sitä, että tytär ei päässyt naimisiin tai leipä katosi pöydältä, eliikkä tuli nälkäaika. Samoin oli kirjoittamaton laki, että emännät eivät saaneet ruokailla irtonaisilla hiuksilla, hiusten piti olla liinan alla.

Ruokarukous lausuttiin tai joissain paikoissa laulettiin pari psalmia, jos osattiin, sunnuntaisin ja pyhäisin aina 1900-luvun alkupuoleen asti. Lausujat olivat tavallisesti isoisät tai lapset ja sitä kuunneltiin seistessä, kädet ristissä. Kun esimerkiksi ruoka-aikana sattui vieras tulemaan, kutsuttiin hänet aina pöytään ruokailemaan. Pöytään istuessa kuului vieraan sanoa: ”Jatkoa leipään” kun taas talon isäntä vastasi: ”Jatkoa tarvitaan.” Leipä ei ikinä leikattu pöydälle valmiiksi paloiksi, vaan isäntä leikkasi leipä sitä mukaan, kun tarvetta oli. Jos isäntää ei ollut tai hän ei enää kyennyt vanhuudestaan leipä leikkaamaan, teki sen renki. (Moora 1980, 96.)

7 SUHTAUTUMINEN RUOKAAN

Virolaisten suhtautumista ruokaan on aikojen saatossa muokannut köyhyys, sekä luonnon vastoinkäymiset, esim. nälkävuodet 1600 – 1800-luvulla. Siitä johtuen on kansa oppinut elämään ruoan suhteessa niukasti, eikä piittaa niin paljon ruoasta kuin materiaalisesta mammonasta. Sananlaskukin sanoo, että: ”Se, mikä sinulla päällä on, näkee jokainen, mutta sitä mitä sinulla vatsassa on, ei kukaan!”

Virolaisilla ei ole ollut monta lämmintä ruokaa päivässä, vaan arkisin ja pyhäisin on syöty vain yksi lämmin ruoka päivässä, olkoon se sitten lounasaikana tai illalla. Tärkein ruoka-aine on ollut menneillä vuosisadoilla aina vilja ja kaikista tärkein ruoka leipä. Ilmankos leivästä on paljon sananlaskuja, kuten esimerkiksi: ”Ruisleipä on isäntä” tai ”Ruis on talon isäntä”. Ruokakerraksi luettiin jo esimerkiksi kalja tai hapanmaitoa leivän kanssa. Jos esimerkiksi ruoaksi oli puuro tai palkokasveista paksu rokka, ei syöty ikinä näiden ruokien kanssa leipä, koska ”oli syntiä syödä kahta hyvä kerrallaan!” Virolaisten ruokapöytä oli sananlaskussa: ”Pitkä ja hoikka, eikä lyhyt ja leveä!”

Yhteenvetona on Virossa leipään suhtauduttu aina kunnioituksellisesti, koska sen eteen tehtiin raskasta työtä ja sen saanti ei ollut ikinä varma. Ruoan kanssa leikiminen tai sen arvosteleminen oli täysin kielletty, sitä ei voitu edes ajatella. Niin kuin sanottu oli leipä ruoista tärkein, mutta vasta sen jälkeen kun sinne oli vielä jotain päälle laittaa, vaikka nyt esim. silakka tai suolaa, oli ruoka täydellinen. (Moora 1991, 185 – 187.)

7.1 RUOKA AJAT JA KEITTÄMINEN

Virossa ei valmistettu vanhemmalla ajanjaksolla uutta ruokaa joka päivä, vaan vain 1 – 3 kertaa viikossa. Muilla päivillä vain lämmitettiin vanhaa ruokaa. (Moora 1980, 78.) Päivänkohtaiset ruokakerrat riippuivat työpäivien pituuksista ja työnlaadusta. Melkein yleistä koko maassa oli, että kesäisin oli kolme ja talvisin kaksi ruoka-aikaa. Tämä ero johtui siitä, että kesäisin noustiin peltotöihin jo yöllä, kun taas talvisin pystyi kauemmin nukkumaan. (Moora 1980, 78.)

Lisäksi näille ruoka-ajoille, annettiin 1800 – 1900-luvun alulla, vanhuksille ja lapsille lisäksi vielä välipaloja, mutta sitäkin vain silloin kun se oli mahdollista. Jos oli ollut esimerkiksi katovuosi, ei pystytty millään lapsille eikä vanhuksille välipaloja laittamaan. (Moora 1980, 65.)

Kesäisin otettiin aamupala noin kello 3 – 8 välillä, riippuen työn laadusta ja työmatkan pituudesta. Kesäaika tarkoitti ajanjaksoa 23.04 – 24.08. Aamupalaan kuului tavallisesti rikkaimmissa talouksissa voileipä tai köyhemmissä talouksissa pelkkä leipä silakkaan tai lihan kanssa. Sen jälkeen noin kello 9 aikana, oli aamulla mahdollisuuksien mukaan välipalan aika, noin tunnin mittainen ja se koostui leipäpalasta. (Moora 1980, 73.)

Seuraava ruokaisampi ruoka-aika eli lounas pidettiin noin kello 13 – 14 aikana ja se kesti noin pari tuntia. Siihen kuului paikkakunnasta riippuen joko maitopuuro tai sitten peruna, silakkaan ja leivän kanssa. Siitä sitten seurasi ennen iltaruokaa mahdollisuuksien mukaan pieni välipala ja iltaruoka syötiin vasta silloin kuin kaikki olivat työt lopettaneet. Iltaruoka oli myös päivän tärkein sekä ruokaisin ateria. (Moora 1980, 74.)

Tällainen ruoan valmistamisen tapa kesti suurin piirtein niin kauan, kun uunit alkoivat uudistua. Vanhimmat uunit olivat rakennettu niin, että savu tuli suoraan sisälle ja tämän vuoksi yritettiin aina kerrallaan niin paljon ruokaa valmistaa kuin mahdollista. Uusimmissa uuneissa tätä ongelmaa ei enää ollut, koska uuneihin oli kehitelty savupiiput. Sitä mukaan kun kaikki kehittyi, muuttuivat myös ruoka-ajat. Kun ennemmin esimerkiksi oltiin peltotöissä koko pitkän päivän, aamusta iltaan, erilaisten uusien maatyökalujen käyttöönotto vähensi huomattavasti työmäärää ja säästi aikaa, mikä taas mahdollisti lämpimän aterian valmistamisen joka päiväksi erikseen. (Moora 1980, 79.)

7.1.1 Viikoittaiset ruoka ajat

1800 – 1900 luvulla oli Virossa parin lihakeitonpäivän lisäksi viikossa, myös pari puuropäivä, jotka suurimmassa osassa maassa asettuivat keskiviikoille ja lauantaille. Kaikki puurot valmistettiin tavallisesti erilaisista jauhoista tai ryyneistä.

Näitä syötiin niin arkipäivinä kuin myös juhlapäivinä. Ryynipuuroa syötiin tavallisesti hapanmaidon kanssa, mutta esimerkiksi lauantaista jäljelle jäänyttä puuroa, sunnuntaina kuuman maidon kanssa. Jos jostain syystä hapanmaitoa ei ollut saatavilla, kelpaisi hyvin myös edellä mainitut jyvä - tai jauhojuomat. 1900-luvun alulla alettiin ryynipuuron lisäksi myös valmistaa perunamuusia. Alussa se oli paikkakunnasta riippuen, kaalin, ryynien ja murskattujen perunoiden sekoitus, josta sitten myöhemmin kehittyi aivan erillinen ruokalaji, meille kaikille tunnettu perunamuusi. (Moora 1991, 243 – 244.)

Puuropäiville lisäksi oli melkein koko maassa tavaksi tullut maanantaisin, tiistaisin ja perjantaisin valmistaa palkokasvi-, ryyni- ja perunakeittoja. Torstai ja sunnuntai oli jätetty lihakeittojen päiviksi. Manner-Virossa ne olit enimmäkseen hapankaalin keittoja. 1800 – 1900-luvun vaihteessa, kun perunan viljely yleistyi, muuttuivat keitotkin enimmäkseen perunapohjaisiksi. (Moora 1991, 248 – 249.)

7.1.2 Koululaiset ja työläiset

Näille, jotka olivat melkein viikon pois kotoa, laitettiin samalla lailla koko viikon ruokaa kerrallaan mukaan. Esimerkiksi Mari Sarv, etnografian museosta kertoo, että työläisellä kolmen työpäivän ruokapussi sisälsi yhden leivän, pitkään puurasiin laitettuun perunamuusiin, johon oli päätyyn vähän liha laitettu ja vähän pienemmän rasia, missä olit silakat. Paremmilla aikajaksoilla oli mukana myös pikkuinen voirasia. Huonompi onni oli koululaisilla, erittäin silloin, kun heidän piti viikon verran koulussa paikan päällä olla. Esimerkiksi Harju – Jaanissa, Raasikun kunnassa oli vuonna 1880 leipäpussin sisältö seuraava: viikoksi laitettiin koululaiselle mukaan noin 6 naula (1 naula = 425 g.) leipää, ½ naula suolasilakka, 1 naula keitettyä lihaa ja 1/7 naula voita ja 4 – 5 tuoppia hapanmaitoa. Tällainen ruokapussi oli lapsille laskettu kuudeksi päiväksi. Esimerkiksi talvisin, kun jollain lapsilla kotona lehmät ummessa olit ja ei ollut maitoa saatavilla, juotiin ruoan kanssa pelkästään kylmää vettä. Ruokapusseja säilytettiin koululla ulko-oven vieressä, missä maito esimerkiksi talvisin jäättyi. Ruokapussien sisälle tuominen oli ehdottomasti kielletty, siitä seurasi rangaistus. Sillä uhallakin toivat lapset joskus iltaisin maitotuopin sänkyyn, että aamulla olisi, mitä juoda. (Moora 1991, 252 – 253.)

7.2 JUHLARUOAT

Parhaimmat palat, mitä juhlavieraille 1700 – 1800-luvuilla tarjottiin, koostuivat ruisleivästä, voista, hunajasta ja silavasta. Elämän kehittyessä, kehittyivät luonnollisesti myös ruoat. Esimerkiksi on kirjoitettu Harju-Jaanista, että vuotena 1924 on esimerkiksi odottamattomalle vieraalle paistettu läskiä kananmunien kera. Juhla- ja pyhäpäivistä saatiin jokapäiväiselle tavanomaiselle ruoalle vaihtelevuutta. Virolaisilla on aikojen alusta asti ollut tavanomainen laittaa juhliksi, oli se sitten syntymäpäivä, häät, joulutaikka joku kalenterinpyhistä, mahdollisuuksien mukaan ruokaisampaa ruokaa, esim. lihaa, kalaa, peruna ym. Juhlaruokien tavat olit toki riippuvaisia paikkakunnista. Kun esimerkiksi Peipsijärven rannalla luettiin juhlaruoaksi kalakukkoa, sitten Pohjois-Virossa valmistivat emännät juhliksi silakaleipää.

Otetaan esimerkiksi häät. Häitä pidettiin kahdesta päivästä viikkoihin, riippui aivan taloudesta ja mahdollisuuksista. Häihin kutsuttiin ihmisiä kolmannelta sukupolvesta lähtien sekä naapurit. Koska tällaista ihmisten määrä olisi ollut yhdellä isännällä vaikeaa ruokkia, ottivat juhlavieraat aina omapuoleisesti ruokaa häihin mukaan, esim. rahkaa, musta-, valkoleipää, voita, puolitetuista sianpäitä, sian ja lampaanjalkoja sekä kinkkuja. 1900-luvun alulla ottivat rikkaimmat sukulaiset häihin mukaan esim. puolikkaan tai kokonaisen vasikan, kinkun ja tynnyrillisen olutta. Samalla lailla toimittiin myös hautajaisissa ja ristiäisissä. (Moora 1991, 254 – 259.)

8 MUUTOS RUOKAKULTTUURISSA

Katsoessaan taaksepäin historiaan, esimerkiksi vuoteen 1800, huomamme, että kaikki asiat kehittyvät eteenpäin. Teollisuuden kehittymisen mukaan on samalla kehittynyt myös ruokakulttuuri ja elintarvikkeet. Itsenäinen viljely ei ole enää niin tärkeällä paikalla kuin esimerkiksi 1800 – 1900-luvulla, koska nykypäivänä pysyy kaupasta kaiken mahdollisen hakemaan. Seuraavaksi vertailen viikoittaisten ruokalistojen muutoksia 1800-, 1900- sekä 2000-luvulta.

Ruokalistojen tutkimukseksi olen käyttänyt eniten Virossa esillä olevia ruoan valmistus pääraaka-aineita 1800- ja 1900-luvun alulta, sekä 2000-luvulta. Ensimmäiseksi tuon työssä esille 1800-luvun ruokalistan, mikä oli Tallinnan lähistöllä Kosen kunnan talouksissa, laadittu seitsemäksi vuorokaudeksi. Pääraaka-aineina käytettiin eniten herneitä, papuja, linssejä, ryynejä sekä kaalia.

Maanantaisin kuului ruokalistalle herneliemi, tiistaisin hirssiliemi, keskiviikkoisin jauhopuuro, torstaisin papuliemi, perjantaisin linssiliemi, lauantaisin hirssipuuro ja sunnuntaisin kaalikeitto. Taulukossa 1 tuon esille 1800-luvun ruokalistan Kosen kunnan taloudessa.

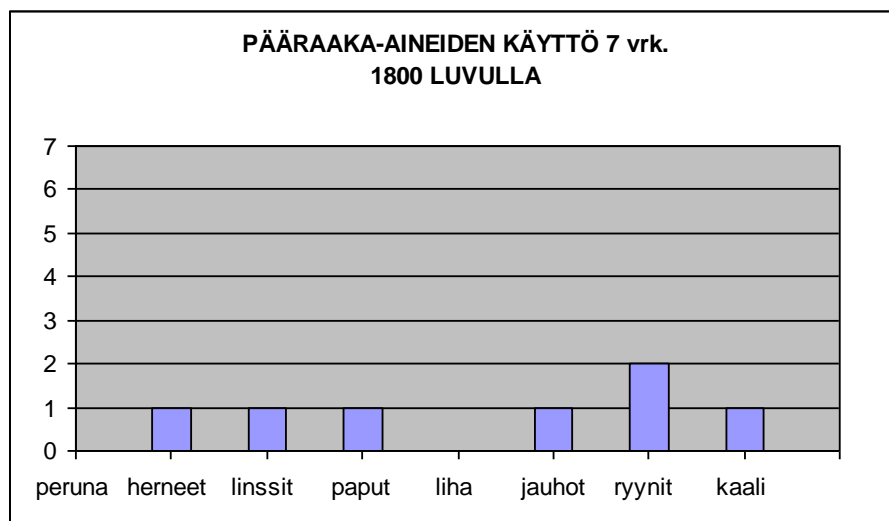
Taulukko 1. Seitsemän päivän menu Kosen kunnassa 1800-luvulta

1. maanantai	herneliemi
2. tiistai	hirssiliemi
3. keskiviikko	jauhopuuro
4. torstai	papuliemi
5. perjantai	linssiliemi
6. lauantai	hirssipuuro
7. sunnuntai	kaalikeitto

(Moora 1991, 247.)

Taulukosta 1. huomaamme, että 1800-luvun ruokavalio Virossa oli aika nestepi-
toinen. Viikossa oli vain kaksi päivää, jolloin syötiin kiinteämpää ruokaa, keski-
viikko ja lauantai. Muilla päivillä valmistettiin ruoaksi liemiä, jossa dominoivassa
asemassa ovat selvästi palkokasvit, kuten herneet, pavut ja linssit. Lihan käyttöä
ruoan valmistuksessa ei ole tässä ruokamenussa ollenkaan esille tuotu, koska sen
käyttö jokapäiväisessä ruokavaliossa oli siihen aikaan aika vähäistä. Niin kuin
edellä olen selostanut, käytettiin liharuoissa vain isoimmista tapahtumisissa ja
tiettyinä juhlapäivinä, kuten esimerkiksi joulut.

Seuraavassa kuviossa 3 tuon esille samojen raaka-aineiden käytön graafisessa
muodossa, mikä selkeyttää raaka-aineiden käyttöä seitsemässä päivässä. Siitä sel-
viää, montako kertaa viikossa käytettiin esimerkiksi kaalia, peruna, liha, jauhoja,
hirssiä sekä palkokasveja, ruoan valmistuksessa.



Kuvio 3. Seitsemän päivän pääraaka-aineiden käyttäminen ruoan valmistuksessa.

Kuviosta 3 huomaamme, että ruokien valmistuksessa ei ole käytetty perunoita
eikä lihaa. Perunoiden käyttämättä jättäminen selittyy sillä, että näiden viljely ei
ollut siihen aikaan vielä yleistynyt, eli vaikeaa käyttää, kun ei ole mitään käyttöä.
Liha taas on ollut siihen aikaan ylellisyyttä, koska eläinten ylläpitämiseen ja
ruokkimiseen ei riittänyt taloudelliset valmiukset. Ruoan valmistuksessa käytettiin

pääasiallisesti palkokasveja sekä hirssiä. Kerran viikossa käytettiin myös kaalia, koska sen viljely oli yleistä.

Samassa kunnassa, noin sata vuotta myöhemmin, 1900-luvun alussa, oli elämän kehityksen mukaan muuttunut myös ruokalista. Pääruoan raaka-aineisiin oli lisääntynyt peruna sekä liha, eikä viikoittainen ruokalista ollut enää niin nestepitoinen. Nestepitoisista liemistä olit kehittynyt ruokaisimmat ja kiinteämmät keitot. Taulukossa 2 tuon esille 1900-luvun ruokalistan Kosen kunnan taloudessa.

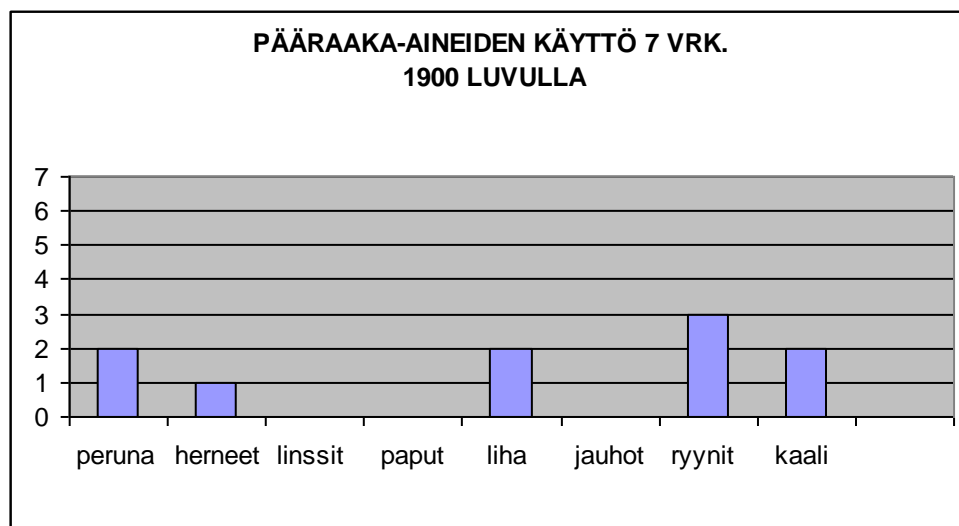
Taulukko 2. Seitsemän päivän menu Kosen kunnassa 1900-luvulta

1. maanantai	perunakeitto
2. tiistai	hirssikeitto
3. keskiviikko	hirssipuuro
4. torstai	kaali lihan kanssa
5. perjantai	hernekeitto
6. lauantai	hirssipuuro tai perunamuusi
7. sunnuntai	kaalikeitto lihan kanssa

(Moora 1991, 247.)

Niin kuin huomaamme, pysyivät maanantait ja tiistait 1900-luvulla vieläkin keit-topäivinä, vaihtunut olit vain pääraaka-aineet. Herneen tilalle oli tullut peruna ja hirssin tilalle ryynejä. Samalla lailla säilyi keskiviikkoinen puuropäivä, jauhopuuro oli vain vaihtunut ryynipuuroksi. Torstain ruokalistassa on verrattuna 1800-luvun ruokalistaan tullut ero. Kun 1800-luvulla syötiin torstaisin papulientä, sitten 1900-luvulla syötiin torstaisin liha ja kaalia. Perjantain linssiliemi oli vaihtunut hernekeitoksi ja lauantain hirssipuurolle oli lisäksi tullut perunamuusi. Sunnuntain kaalikeitto oli säilynyt, ero oli vain siinä, että 1900-luvulla lisättiin sinne myös liha.

Kuviossa 4 tuon esille samojen raaka-aineiden käytön graafisessa muodossa, mikä selkeyttää raaka-aineiden käyttöä seitsemässä päivässä. Siitä selviää, montako kertaa viikossa 1900-luvulla, käytettiin kaalia, peruna, liha, jauhoja, hirssiä sekä palkokasveja, ruoan valmistuksessa.

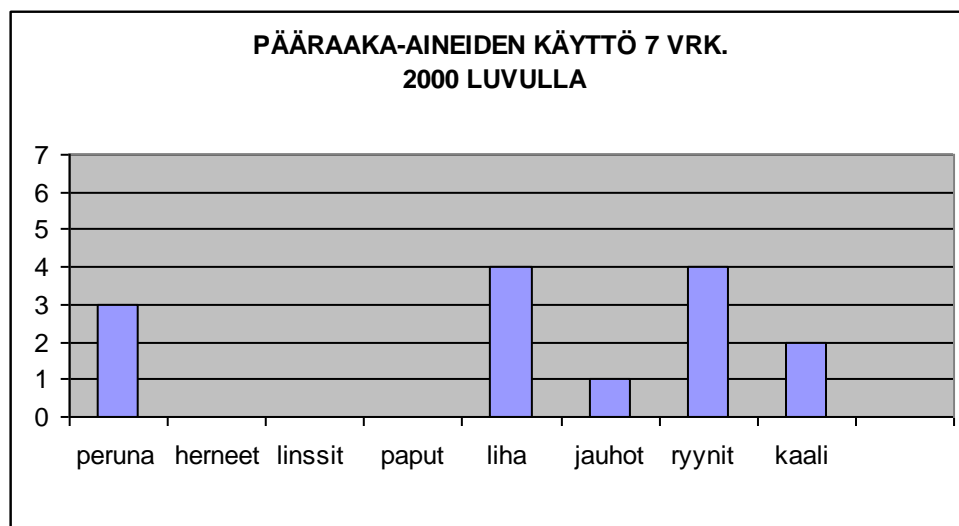


Kuvio 4. Seitsemän päivän pääraaka-aineiden käyttäminen ruoan valmistuksessa.

Kuviosta huomaamme, että verrattuna 1800-luvun ruokalistaan, on tähän ilmestynyt lisäksi liha ja perunaa. Tämä johtuu siitä, että perunan viljely yleistyi 1800-luvun loppupuolella ja 1900-luvun alulla. Ihmiset huomasivat, että perunan käyttö ruoassa, muuttaa sen ruokaisemmaksi ja täyteläisemmäksi. Linssien, papujen ja jauhojen käyttö ruoan valmistuksessa on tässä ruokalistassa selvästi loppunut. Perunoita käytettiin ruokalistassa kaksi kertaa viikossa, samoin lihaa ja kaalia. Ryynien käyttö viikossa oli lisääntynyt päivällä.

Tietääkseni, mitä pääraaka-aineita nykypäivänä käytetään ja kuinka paljon, olen ottanut tutkimuskohteeksi esikoululaisten viikoittaisen ruokamenun suosituksen, Viron terveystieteiden edistyskeskuksesta. Kyseen olevassa terveystieteiden keskuksessa on tarjolla paljon erilaisia vaihtoehtoja, josta kokosin viikoittaisen menun (liite 1). Viron terveystieteiden keskukselta sain suurin piirtein tietää pääraaka-aineiden käytön nykypäivänä.

Kuviossa 5 tuon esille samojen raaka-aineiden käytön graafisessa muodossa, mikä selkeyttää raaka-aineiden käyttöä seitsemässä päivässä. Kuvioista selviää, montako kertaa viikossa 2000-luvulla, käytettiin kaalia, peruna, liha, jauhoja, hirssiä sekä palkokasveja, ruoan valmistuksessa.



Kuvio 5. Seitsemän päivän pääraaka-aineiden käyttäminen ruoan valmistuksessa.

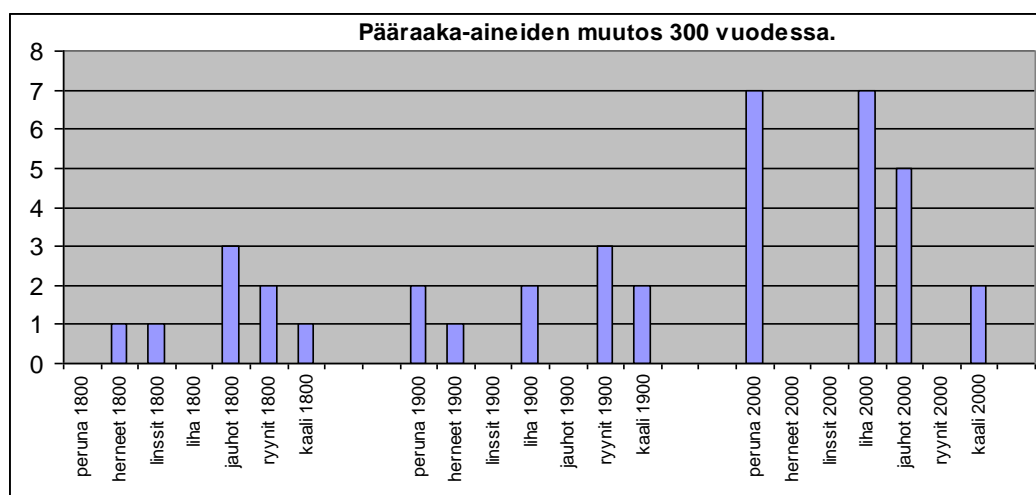
Selvästi on lisääntynyt lihan ja perunan käyttö, verrattuna edellisiin kahteen vuosisataan. Kun esimerkiksi 1900-luvulla käytettiin pääraaka-aineena perunaa vain kaksi kertaa viikossa, nyt se on noussut kolmeen päivään. Samoin on eroja huomattavissa myös lihan viikoittaisessa käyttämisessä. 1900-luvulla sitä käytettiin Kosen kunnan mukaan kaksi kertaa viikossa, mutta nyt sen käyttö on noussut neljään päivään viikossa. Samoin on noussut ryynien käyttö ruoan valmistuksessa kolmesta päivästä neljään päivään. Kaalin käyttäminen ruokavaliossa on jäänyt samaksi, verrattuna 1900-luvun ruokalistaan. Linssejä, herneitä ja papuja ei käytetä tässä pääruokien valmistuksessa ollenkaan. Toki, ne eivät ole mihinkään hävinnyt, vaan näiden käyttäminen ruokavaliossa on muuttunut. Kun ennen valmistettiin näistä pääruokia, sitten nyt näitä käytetään enimmäkseen pääruoan lisukkeiksi.

Tavallisen virolaisen ruokavalion lisäksi, johon kuuluu liha ja peruna, on nykypäivänä otettu mukaan ruokia myös maailmalta, kuten esimerkiksi makaronit ja

spagetit. Ruisleipä ja ryynipuurot ei ole mihinkään hävinnyt, vaan on pysynyt ruokavaliossa myös nykypäivänä.

Verrattuna 1800- ja 1900-luvun ruokavalioon, on nykypäivän ruokailu Virossa huomasti muuttunut. Nykypäivänä ei ole enää mitään tiettyä viikonpäivän ruokia. Tietty ruoka perinteet on säilynyt vielä tänään päivänäkin, esimerkiksi ehdoton liha ja hapankaali juhlapöydässä, sekä hernekeitto laskiaisena. Pääraaka-aineet, josta ruokia 2000-luvulla valmistetaan, ovat suurin piirtein samaksi jääneet. Muuttunut ovat raaka-aineiden määrät ja ruokien valmistustavat. Perusruoille on saatu uusia vivahteita eksoottisista hedelmistä sekä mausteista. Samoin kuin muut asiat, kehitty myös ruokakulttuuri ja ravitseminen. Vanhat perinteet säilyvät, mutta ruoat kehittyvät.

Kuviossa 6 olen tuonut esille muutokset pääraaka-aineista, kolmessa vuosisadassa, josta selviää, miten ja kuinka paljon on pääraaka-aineiden käyttö tässä ajassa muuttunut. Tutkimuksessa olen hyväksi käyttänyt liitteessä 1 laadittua ruokame-
nutta.



Kuvio 6. Pääraaka-aineiden muutos kolmessa vuosisadassa

Kuviosta 6 näkyy selvästi, kuinka on pääraaka-aineiden käyttö ruoassa, kolmessa sadassa vuodessa muuttunut. Kun esimerkiksi 1800-luvulla ei käytetty perunaa

ollenkaan, nyt sitä käytetään ainakin nykypäivän ruokalistan (Liite 1) mukaan, seitsemän päivää viikossa. Samoin on yleistynyt lihan käyttö. Verrattuna 1900-luvun ruokalistaan, jolloin lihaa käytettiin pääasiallisesti pari kertaa viikossa, on se noussut seitsemään päivään viikossa. Voi sanoa, että liha, johon kuuluu myös kalaa, käytetään ruoassa nykypäivänä melkein joka päivä. Ruokien valmistustavat ovat muuttuneet monipuolisemmaksi. Samaa voi sanoa jauhoista. Kun enemminkin käytettiin jauhoja pääasiallisesti puurojen valmistuksessa, nykypäivänä käytetään jauhoja paljon erilaisissa leivonnaisissa, kastikkeissa sekä jälkiruoissa. Siitä selitty jauhomäärän käytön nousu kuviossa 6. Ruokavalio on kehittynyt selvästi monipuolisemmaksi ja terveellisemmäksi, kuin se oli pari vuosisataa sitten.

9 PÄÄTÄNTÖ

Opinnäytetyössä perehdyin virolaiseen ruokakulttuuriin. Työssäni tutkin koko ruokakulttuurin vaikuttavia asioita. Perehdyin viljoihin, lihoihin, kaloihin sekä juomiin. Tutkin myös näiden käyttämistä ruoissa. Loin yleiskatsauksen myös vanhimpiin uuneihin sekä näiden kehityksiin.

Ruokakulttuuriin kuuluu myös ruokailu, mistä johtuen tutkin, minkälaista oli ruokailu 1800- sekä 1900-luvulla. Toin esille myös ruokailuvälineiden kehityksen. Tutkin, koska ensimmäiset posliinilautaset markkinoille saapuivat ja milloin yleistyivät haarukoiden ja veitsien käyttö ruokailussa. Mukaan otin myös yleiset istumajärjestykset 1800-luvulta, jotta selvittää, mitkä asiat ovat parissa sadassa vuodessa muuttuneet.

Tutkimuksen toteutin pääraaka-aineiden vertailulla, että saisin tietää, kuinka paljon ja mitkä pääraaka-aineet ovat muuttuneet jokapäiväisessä ruokailussa, viimeisen kolmen vuosisadan aikana. Kohteessa käytin hyväksi ruokamenuita vuodesta 1800-, 1900- ja 2000-luvulta.

Työssäni käytin hyväksi enimmäkseen A. Mooran kirjoja, koska ne olit koko Virossa melkein ainoat, mistä sai tietoa koko Viron ruokahistorian kehityksestä. Harmittamaan jäi se, että olisi saanut olla enemmän sen alan kirjoja, mutta pitää ottaa huomioon sekin, että Viro on melkein aina ollut omasta hyvästä maantieteellisestä sijainnista johtuen jonkun toisen valtion alla. Viimeksi tämä on ollut Neuvostoliitto, jolloin oli kaikki Viroa koskeva historiallinen tieto kielletty, minkä mukaan myös virolaisen keittiön kirjallisuutta koskevat kirjat ovat vähissä.

Tämän opinnäytetyön kirjoittaminen on ollut minulle kiinnostava ja valistava kokemus. Olen saanut paljon uutta tietoa virolaisesta ruokakulttuurista sekä sen kehittämisestä nykypäivään asti, vertailemalla pääraaka-aineiden käyttöä ruoissa sekä ruokakehittämistä viimeisen kolmen sadan vuoden aikana.

Toivon mukaan tämä lyhyt katsaus virolaisesta ruokakulttuurista antaa lukijallekin jonkunlaisen yleiskatsauksen sen maan ruoista ja tavoista.

LÄHDELUETTELO

Kersna A., Rekkor S., Piiri R., Aarma D., Aavik Õ., Luigas I., Vendla E., Rego I. 2004. Eesti rahvusköök. Kirjastus Maalehe Raamat. Trükitud Tallinna Raamatutrukikojas

Moora A. 1980. Eesti talurahva vanem toit. I osa. Tähtsamad toiduviljad, teraroad ja rüüped. Tallinn Valgus.

Hupel A. W. Topographische Nachrichten von Lief- und Ehstland. II. Riga, 1777. 544 S. Nachtrag zum ersten Band. 57 S. Zweiter Nachtrag zum ersten Band. 84 S.

Vesterinen Ilmari 1997. Viron perinnekulttuuri. Jyväskylä. GUMMERUS Kirjapaino Oy.

Mäkelä Johanna 2002. Syömisen rakenne ja kulttuurinen vaihtelu. Kauhavan kirjapaino, kauhava.

Mäkelä Johanna 1990. Luonnosta kulttuuriksi, ravinnosta ruoaksi. Jyväskylä.

Ilmonen Kaj 1993. Tavaroiden taikamaailma. Jyväskylä. GUMMERUS Kirjapaino Oy.

Ontto- Panula Terhi, Raija Puska 2005. Ruokaa maailmalta. WSOY

Tervise arengu instituut. Päivitetty 26.12.2009. Saatavilla www-muodossa:

<URL:http://www2.tai.ee/teated/arenduskeskus/Toitumine/Retseptiraamat/Retsetid_ja_menyyd_lastele/vaatefail/Tai_toitumine_esimene_osa_loplikvaatefail.pdf>.

Ruoanlaitto – Wikipedia. Päivitetty 13.9.2009. Saatavilla www-muodossa:

<URL:<http://fi.wikipedia.org/wiki/Ruoanlaitto>>

LIITELUETTELO

Liite 1. 7 vuorokauden ruokalista 2000-luvulta

7 VUOROKAUDEN RUOKALISTA 2000-LUVULTA

- 1. maanantai** pilaffi sianlihasta
keitetty punajuuri
punainen paprika
keitetty parsakaali
öljyinen kaali – omenasalaatti
täysjyväruisleipä
jogurtti – hedelmä hyytelö
- 2. tiistai** peruna- lihapyörykkä keitto
persilja
täysjyväruisleipä
voi
leipävahto
maito
- 3. keskiviikko** keitetty naudanliha kaalin ja perunan kera
kaali – punajuuri – omenasalaatti
täysjyväruisleipä
raparperikeitto
keksi

- 4. torstai** peruna – klimppisoppa
persilja
täysjyväruisleipä
voi
rahkalaatikko
omenamehu kiisseli
- 5. perjantai** kala – riisi laatikko
keitetty punajuuri
öljyinen porkkana – omenasalaatti
porkkanasalaatti mehun kera
lehtisalaatti
täysjyväruisleipä
leipäkeitto
kermavaahto
- 6. lauantai** haudutettu sianliha vihanneksien kera
öljyinen tomaatti – sipulisalaatti
lehtisalaatti
täysjyväruisleipä
omenamehu kiisseli
maito

7. **sunnuntai** paistettuja kauranjyviä
jauhelihakeitto
smetana
persilja
täysjyväruisleipä
omena – leipälaatikko
maito

(Luettu 26.12.2009)

