

Saimaan ammattikorkeakoulu  
Matkailu- ja ravitsemispalvelut Imatra  
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Anna-Maija Sirviö

# **KARJALAN ELÄVÄ RUOKAPERINNE UUNIN LÄMMÖSTÄ**

Opinnäytetyö 2010

## TIIVISTELMÄ

Anna-Maija Sirviö

Karjalan elävä ruokaperinne uunin lämmöstä, 55 sivua, 2 liitettä

Saimaan ammattikorkeakoulu, Imatra

Matkailu- ja ravitsemispalvelut, hotelli- ja ravintola – ala

Opinnäytetyö 2010

Ohjaaja: lehtori Jukka Moilanen

Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää, mikä on uunin merkitys karjalaisessa perinneruokakulttuurissa. Tutkimuksessa selvitettiin uunin kehitystä, hyödyntämistä ja käyttöä Karjalassa, perinteisiä uuniruokia sekä karjalaisen perinneruokakulttuurin asemaa nykypäivänä ja tulevaisuudessa.

Tutkimusmenetelmänä käytettiin kvalitatiivista eli laadullista tutkimusta. Opinnäytetyön aineistona käytettiin kirjallisia ja Internetistä löytyviä lähteitä sekä teemahaastatteluja.

Tutkimukseen haastateltiin kuutta henkilöä. Tutkittavat valittiin haastateltaviksi yhdessä työn ohjaajan kanssa pohjautuen heidän asiantuntijuuteen ja tietämykseen karjalaisesta perinneruokakulttuurista. Haastattelut toteutettiin marras- ja joulukuussa 2009. Nauhurilla olevat haastattelut litteroitiin eli kirjoitettiin puhtaaksi sana sanalta.

Tutkimustuloksista selvisi uunin olennainen merkitys karjalaiselle perinneruokakulttuurille. Leivinuunia on käytetty sen alkuaajoista asti hyödyksi ruuanlaitossa Karjalan alueilla. Aikojen kuluessa karjalaiset ovat oppineet ainutlaatuisen taidon hyödyntää ja käyttää uuniaan monin eri tavoin myös talon lämmittämisen ja ruuanlaiton lisäksi. Uunin ansiosta karjalaiseen ruokaperinteeseen kuuluu laaja kirjo erilaisia leivonnaisia ja uuniruokia. Nykyisin monet erikoisemmat perinneruuat eivät enää kuulosta tutuilta nykyihmisille, mutta silti tietyt ruokalajit ovat säilyneet vahvasti nykypäiviin saakka. Edelleen löytyy ihmisiä, jotka tekevät paljon työtä perinneruokakulttuurin edistämiseksi eri maakunnissa, mutta heidän työnsä jatkumisesta ollaan huolissaan. Tuloksista saa kuitenkin sen kuvan, että perinneruokakulttuurilla tulee olemaan vakaa asema myös tulevaisuudessa.

Asiasanat: perinneruokakulttuuri, uuni, Karjala, ruokaperinne

## ABSTRACT

Anna-Maija Sirviö

The Living Food Tradition of Karelia from the Warmth of an Oven, 55 pages,  
2 appendixes

Saimaa University of Applied Sciences, Imatra

Unit of Tourism and Hospitality

Degree programme in hotel and restaurant business

Bachelor Thesis 2010

Instructor: Jukka Moilanen, Lecturer

The objective of this thesis is to find out what the significance of an oven in Karelian food tradition culture is. The study will explain the development, exploitation and usage of ovens in Karelia, traditional oven foods and the state of Karelian food tradition culture today and in the future.

A qualitative research method was used in this bachelor thesis. The study material was collected from literature and on the Internet, in addition to theme interviews.

There were six persons interviewed for the study. The interviewees were chosen together with the bachelor thesis instructor based on their expertise and knowledge about Karelian food tradition culture. The interviews were done during November and December in 2009. The interviews on the tape recorder were written word by word.

According to the results of this study the significance of the oven in Karelian food tradition culture is essential. The baking oven has been exploited in cooking since its early times in different parts of Karelia. Over times the Karelian people have learned a unique skill to exploit and use their oven also in many other ways in addition to warming the house and cooking. Thanks to the oven there is a broad variety of different kinds of pastries and oven foods as part of the Karelian food tradition culture. Nowadays the more extraordinary traditional foods do not sound familiar to the people of the modern age anymore but yet there are certain dishes that have remained strong all the way till these days. There are still people who work hard to promote the food tradition culture in different provinces but the continuation of their work is something to worry about. However, the impression given by the results is that the food tradition culture will have a stable position also in the future.

Keywords: food tradition culture, oven, Karelia

# SISÄLTÖ

1 JOHDANTO .....	5
2 TUTKIMUSPROSESSI .....	6
2.1 Tutkimuksen tarkoitus .....	6
2.2 Laadullinen tutkimusmenetelmä .....	7
2.3 Haastattelumenetelmä .....	7
2.4 Aineiston analyysi ja tulkinta .....	8
2.5 Tutkimuksen toteutus .....	10
2.6 Aineiston keruu .....	10
2.7 Aineiston analyysi .....	10
3 UUNIN KEHITYSVAIHEET KARJALASSA .....	11
3.1 Uunityypit .....	11
3.2 Uunin kehitys .....	12
3.3 Karjalainen uuni .....	13
4 UUNIN HYÖDYNTÄMINEN RUUANLAITOSSA .....	15
4.1 Uunin lämpötila .....	15
4.2 Leipomispäivä .....	16
4.3 Uunin eri lämpötilojen hyödyntäminen .....	18
4.4 Vuodenaikojen vaikutukset uunin käyttöön .....	19
4.5 Uunin muita käyttötarkoituksia .....	20
5 KARJALAINEN RUOKAPERINNE .....	21
5.1 Piirakat ja piirakkalajit .....	22
5.2 Kukot .....	26
5.3 Leipä .....	26
5.4 Viipurinrinkeli .....	28
5.5 Liharuuat .....	29
5.6 Kalaruuat .....	31
5.7 Kasvisten ja marjojen käyttö .....	31
5.8 Muita uunissa valmistettavia ruokia .....	32
6 ELÄVÄ RUOKAPERINNE .....	33
6.1 Lemin särä .....	33
6.2 Viipurinrinkeli markkinatuliaisena .....	35
6.3 Hanke perinneruokakulttuurin edistäjänä .....	35
6.4 Tulevaisuuden näkymät .....	37
6.5 Uunit nykytalouksissa .....	39
7 JOHTOPÄÄTÖKSET .....	40
7.1 Uunin kehitys .....	40
7.2 Uunin käyttö ja hyödyntäminen .....	41
7.3 Karjalaiset uuniperinneruuat .....	42
7.3.1 Piirakat ja leivonnaiset .....	42
7.3.2 Liha- ja kasvisruuat .....	43
7.4 Ruokaperinteen nykytila ja tulevaisuus .....	44
7.5 Jatkotutkimusaiheita .....	47
7.6 Opinnäytetyöprosessi .....	48
LÄHTEET .....	50

## LIITTEET

Liite 1 Karjalan Liiton naistoimikunnan resepti karjalanpaistille

Liite 2 Karjalan Liiton naistoimikunnan resepti karjalanpiirakalle

# 1 JOHDANTO

Opinnäytetyöstä selviää leivinuunin pitkät juuret karjalaisessa perinneruokakulttuurissa, minkä ansiosta leivonnaiset ja uuniruuat ovat Karjalassa hyvin tärkeässä asemassa. Talojen emäntien taidokas uunin hyödyntäminen on ollut ainutlaatuista, ja kuuluu olennaisena osana karjalaiseen perinneruokakulttuuriin. Nykyisin monet erikoisemmat perinneruuat ovat unohtumassa, vaikkakin kesto-suosikit kuten karjalanpiirakat ja karjalanpaisti ovat saaneet vahvan aseman suomalaisessa ruokakulttuurissa. Vielä riittää myös ihmisiä, jotka tekevät aktiivisesti töitä maakuntien perinneruokien puolestapuhujina, mutta huolestuttavaa onkin heidän työnsä jatkuminen tulevaisuudessa.

Tutkimuksen tavoitteena on selvittää uunin merkitystä karjalaisessa perinneruokakulttuurissa. Opinnäytetyön tutkimuskohteita ovat uunin kehittyminen, hyödyntäminen ja käyttö Karjalan alueella, perinteiset karjalaiset uuniruuat sekä karjalaisen perinneruokakulttuurin tila nykyään ja tulevaisuudessa. Vaikka perinneruokakulttuurista on paljon kirjallisuutta, ei nimenomaan uunin merkityksestä löytynyt aiempia tutkimuksia. Tämä opinnäytetyö tuo uutta tietoa asiasta.

Tutkimus rajataan koskemaan karjalaista perinneruokakulttuuria uunin näkökulmasta. Uunin historiasta kerrotaan vain lyhyesti, sillä perinneruokakulttuuri on tutkimuksessa olennaisempi osa. Lisäksi perinneruokakulttuuriin perehdytään vain Karjalan alueella. Tutkimuksessa puhutaan yleisesti Itä-Suomesta, nykyisestä Etelä- ja Pohjois-Karjalasta sekä valtionrajojen taakse jääneestä Karjalasta. Perinneruuista puhuttaessa keskitytään uunissa valmistettaviin ruokiin.

Tutkimusta varten haastatellaan kuutta henkilöä. Yksi haastateltavista on Suomen Keittiömestarit ry:n puheenjohtaja ja keittiömestari Ulla Liukkonen. Hän työskentelee tällä hetkellä Imatran kylpylässä ja kuuluu Etelä-Karjalan ruokakulttuuriryhmään. Puhelimitse haastatellaan keittiömestari ja opetusneuvos Jaakko Kolmosta. Hän on muun muassa julkaissut monia teoksia maakuntien perinneruuista. Karjalan Liiton naistoimikunnan puheenjohtaja, keittiömestari ja

kotiseutuneuvos Aira Viitaniemi on myös yksi haastateltavista. Hän on myös Eurokokki, eli kuuluu Euro-Toques Finlande –yhdistykseen. Yhdistys on osa kansainvälistä kokkijärjestöä, johon kuuluvat Eurokokit toimivat oman maansa ruokakulttuurin arvojen vaalijoina (Euro-Toques Finlande). Sähköpostitse haastatellaan Säräpirtti Kippurasarven yrittäjää Esko Hietarantaa. Hän siirtyi ravintolan yrittäjäksi vanhempiensa seuraajaksi. Lisäksi haastatellaan Juho Pulli Ky:stä Ritva Helkalaa, joka on leiponut viipurinrinkeleitä usean vuosikymmenen ajan. ProAgria Pohjois-Karjalasta haastatellaan puhelimitse yritysneuvoja ja hankevastaava Pirjo Korjosta.

Tutkimuksen alussa kerrotaan ensin lyhyesti uunin kehityksestä Karjalassa. Siitä edetään uunin hyödyntämiseen ja eri käyttötarkoituksiin. Uuniin liittyen puhutaan eri perinneruuista, jotka valmistetaan uunin avulla. Teorian lopussa selvitetään elävän ruokaperinteen asemaa nykyään ja tulevaisuudessa, jonka jälkeen esitetään johtopäätökset.

## **2 TUTKIMUSPROSESSI**

### **2.1 Tutkimuksen tarkoitus**

Opinnäytetyön tutkimustehtävänä oli saada tietoa uunin merkityksestä karjalaisessa perinneruokakulttuurissa. Tutkimusta varten käytettiin lähteitä kirjallisuudesta ja Internetistä sekä haastateltiin kuutta henkilöä. Tutkimuksen tavoitteena oli tuottaa uutta tietoa karjalaisesta perinneruokakulttuurista sekä saada vastaukset tutkimuskysymyksiin. Haastattelun teemoina käytettiin juuri näitä tutkimuskohteita, jotka ovat uunin kehitys, käyttö ja hyöty Karjalassa, karjalaiset uuniperinneruut sekä karjalaisen perinneruokakulttuurin säilyminen nykypäivänä ja tulevaisuudessa.

## **2.2 Laadullinen tutkimusmenetelmä**

Opinnäytetyössä käytettiin kvalitatiivista eli laadullista tutkimusmenetelmää. Yleensä kvalitatiivinen ja kvantitatiivinen tutkimusmenetelmä asetellaan vastakkain ja esitetään jopa toistensa vastakohtina. Kuitenkin tällainen vastakkainasettelu voitaisiin poistaa, ja näitä kahta tutkimusmenetelmää tulisi käyttää toisiaan täydentävinä. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2008, 131 – 132.)

Hirsjärven ym. (2008, 157, 160) mukaan kvalitatiivisen tutkimuksen lähtökohta perustuu todellisen elämän kuvaamiseen, jossa kohdetta tutkitaan mahdollisimman kokonaisvaltaisesti. Lisäksi tällaisessa tutkimuksessa ei niinkään pyritä todentamaan jo olemassa olevia väittämiä, vaan löytämään tai paljastamaan tosiasioita. Tutkimuksen aineisto kootaan luonnollisissa ja todellisissa tilanteissa. Lisäksi tiedon keruussa suositaan ihmisiä ja heidän kanssa käytyjä keskusteluja mittausvälineiden sijaan. Tutkittava kohdejoukko valitaan tarkoituksenmukaisesti, ja heidän näkökulmansa pääsevät tutkimuksessa esille. Tutkimus muotoutuu joustavasti työn edetessä, ja suunnitelmia muutetaan tarpeen mukaan. Tapaukset käsitellään ainutlaatuisina, ja aineisto tulkitaan sen mukaisesti.

Myös Metsämuurosen (2006, 81, 88) mukaan tutkimuksen tarkoituksena on päästä mahdollisimman lähelle totuutta, eikä ole väliä tapahtuuko se kvalitatiivisella vai kvantitatiivisella menetelmällä. Kuitenkin eroja näiden kahden menetelmän välillä löytyy, ja tutkimuskohteen mukaan mielekkäämpää olisi valita näistä toinen.

## **2.3 Haastattelumenetelmä**

Opinnäytetyössä käytettiin teemahaastattelua. Metsämuurosen (2006, 113) mukaan haastattelu on vuorovaikutustilanne. Haastattelu on tyypillisesti ennalta suunniteltu, eli haastattelijalla on tutustunut tutkimuksen kohteeseen jo aiemmin. Lisäksi haastattelijalla aloittaa ja ohjaa haastattelua sekä pitää haastateltavan motivaatiota yllä. Tutkijan ja tutkittavan vuorovaikutustilanteessa haastattelijalla tun-

tee roolinsa ja saa haastateltavan luottamaan annettujen tietojen luottamukselliseen käsittelyyn.

Hirsjärven ym. (2008, 199 – 202) mukaan kvalitatiivisen tutkimuksen päämenetelmä on haastattelu. Tästä suorasta vuorovaikutuksesta tutkittavan kanssa on sekä etuja että haittoja. Suurin etu on joustavuus aineistoa kerättyä. Haittapuoli on taas siinä, että haastattelutilanteessa voi olla taipumus antaa sosiaalisesti hyväksytyjä vastauksia. Tämä heikentää haastattelun luotettavuutta. Ratkaisevaa on kuitenkin se, osaako haastattelija tulkita vastauksia eri merkitysten valossa.

Teemahaastattelu on lomake- ja avoimen haastattelun välimuoto, ja sitä kutsutaan myös puolistrukturoiduksi haastatteluksi. Se sopii käytettäväksi silloin, jos keskustellaan intiimeistä tai aroista aiheista tai selvitetään heikosti tiedostettuja asioita. Haastattelun teemat on valittu jo ennalta, mutta kysymysten muotoa tai esittämisjärjestystä ei ole määritelty tarkasti. Teemahaastattelussa on monia kvalitatiivisen tutkimuksen lähtökohtia, mutta sitä voidaan käyttää myös kvantitatiivisessa tutkimuksessa. Teemahaastattelua on mahdollista analysoida ja tulkita monin eri tavoin. (Metsämuuronen 2006, 115; Hirsjärvi ym. 2008, 203.)

## **2.4 Aineiston analyysi ja tulkinta**

Aineistosta päästään usein tekemään päätelmiä vasta tiettyjen esivaiheiden jälkeen. Ensimmäiseksi aineistosta olisi tarkistettava tiedot, eli katsotaan, löytyykö selviä virheellisyyksiä ja puuttuuko tietoja. Toiseksi täytyy täydentää tietoja, esimerkiksi haastatteluilla ja kyselyillä. Joskus esimerkiksi haastateltavaan on otettava yhteyttä saatujen tietojen täsmentämiseksi. Kolmanneksi järjestetään aineisto tiedon tallennusta ja analyysijä varten. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa aineiston järjestelyä pidetään ehkä suuritöisempänä kuin kvantitatiivisessa tutkimuksessa. Usein kvalitatiivisessa tutkimuksessa aineiston kerääminen ja analysointi tapahtuvat osittain samaan aikaan, eikä selvää eroa näiden välillä ole. (Metsämuuronen 2006, 122; Hirsjärvi ym. 2008, 216 – 217.)

Ennen analysointia aineiston on oltava analysoitavassa muodossa. Tämä tarkoittaa usein muistiinpanojen ja haastattelujen puhtaaksi kirjoittamista sanasanaisesti eli litterointia. Litterointi voidaan tehdä koko aineistosta tai valikoiduista osista. Aineiston litteroinnin tarkkuutta ei ole ohjeistettu yksiselitteisesti. Ensin on kuitenkin tiedettävä, minkälainen analyysi aiotaan tehdä, ja käytetäänkö analyysissä jotakin tietokoneen analyysiohjelmia. (Metsämuuronen 2006, 122; Hirsjärvi ym. 2008, 217.)

Hirsjärven ym. (2008, 219 – 220) mukaan aineistoa voidaan analysoida monin eri tavoin. Karkeasti analyysitavat voidaan kuitenkin jäsentää kahdella tavalla. Selittämiseen pyrkivässä lähestymistavassa käytetään yleensä tilastollista analyysia ja päätelmien tekoa. Ymmärtämiseen pyrkivässä lähestymistavassa käytetään taas laadullista analyysia ja päätelmien tekoa. Tärkeintä olisi kuitenkin valita sellainen lähestymistapa, joka tuo parhaiten vastauksen ongelmaan tai tutkimustehtävään. Laadullisessa tutkimuksessa analyysin tekoon on paljon vaihtoehtoja tarjolla. Alustavia valintoja tutkija tekee kuitenkin jo aineistoon tutustuessaan.

Tutkimuksen tulosten analysoinnin jälkeen on tuloksia vielä selitettävä ja tulkittava. Tuloksin tutkija pohtii analyysin tuloksia ja tekee niistä omia johtopäätöksiä. Tutkimukseen kytkeytyy kuitenkin moninkertaisia tulkintoja, sillä tutkijan lisäksi myös tutkittava ja työn lukijakin tulkitsevat tekstiä omalla tavallaan. Tästä usein syntyy tulkintaerimielisyyksiä. Asiat usein havaitaan eri tavoin, joten ne tulkitaankin eri tavalla. Tutkijan täytyy siis harkita useampia tulkintoja. Analysoinnin lisäksi tuloksista tulisi laatia synteesejä, jotka kokoavat pääasiat yhteen ja antavat selvät vastaukset asetettuihin ongelmiin. Tutkimuksen johtopäätökset perustuvat näihin synteeseihin. Saatujen tulosten merkitystä on pohdittava tutkimusalueella, sekä mikä laajempi merkitys tuloksilla voisi myös olla.

## **2.5 Tutkimuksen toteutus**

Tutkimuksen aineistona käytettiin kirjallisia lähteitä, Internetiä sekä teemahaastatteluja. Aineistosta haettiin tietoa uunin historiasta, merkityksestä ja käytöstä Karjalan perinneruokakulttuurissa.

Haastateltavat henkilöt valittiin yhdessä ohjaajan kanssa. Valinnat perustuivat asiantuntijuuteen ja tietämykseen karjalaisesta perinneruokakulttuurista. Haastattelut tapahtuivat teemahaastatteluina joko kasvotusten, puhelimitse tai sähköpostitse.

## **2.6 Aineiston keruu**

Tutkimusaineiston kerääminen aloitettiin sopimalla haastattelun ajankohta haastateltavien kanssa. Haastattelut suoritettiin marras- ja joulukuun 2009 aikana. Tutkittavat henkilöt saivat itse päättää sopivan haastattelupaikan. Haastattelurunkoa laadittaessa kysymyksistä ei tehty liian yksityiskohtaisia, vaan ne suunniteltiin teemoittain. Haastattelurungon kysymykset perustuivat opinnäytetyön tutkimuskohteisiin. Kysymykset saattoivat myös vaihdella henkilön mukaan. Kaikilta ei välttämättä kysytty samoja kysymyksiä, vaan tarkemmin esimerkiksi jotain heidän työhönsä liittyvää.

## **2.7 Aineiston analyysi**

Analysoitava aineisto koostui kirjallisten ja Internet – lähteiden lisäksi kuudesta eri haastattelusta. Haastattelun kysymykset jaoteltiin tutkimuksen teemojen mukaan, jotka perustuivat tutkimuskohteisiin. Teemoina olivat siis uunin historia sekä sen hyödyntäminen ja käyttö Karjalan alueella, karjalaiset uuniperinneruokat sekä karjalaisen perinneruokakulttuurin nykyinen tila ja tulevaisuuden näkymät. Haastattelunauhojen aineisto litteroitiin eli kirjoitettiin puhtaaksi sanalata. Haastatteluista saatuja vastauksia on käytetty täydentämässä muista lähteistä saatuja tietoja sekä elävöittämässä tutkimuksen sisältöä.

### 3 UUNIN KEHITYSVAIHEET KARJALASSA

Kun kyläasutus yleistyi, pirttiin rakennetun uunin tarkoitus oli lämmittää rakennusta, ja samalla sitä hyödynnettiin myös ruuanvalmistuksessa (Stenros 1999, 8). Karjalainen leivinuuni omaksuttiin slaavien uunityypistä, ja se kehittyi varhaiskeskiajalla. Kun tupa oli saatu lämpimäksi, laitettiin kuumassa uunissa valmistettavat ruuat kypsymään ja myöhemmin jälkilämmöllä kypsyvät ruuat. Talon emäntä rytmitti muut työnsä uunissa valmistuvien ruokien mukaan. (Sallinen-Gimpl 2002, 13.)

#### 3.1 Uunityypit

Kustaa Viikunan (1946, 253 – 254) mukaan Suomessa voidaan erottaa leivinuuneista kolme eri päätyyppiä. Ensimmäinen on länsisuomalainen takan yhteyteen rakennettu ja asuinhuoneessa sijaitseva leivinuuni. Toinen on itäsuomalainen, myös asuinhuoneessa sijaitseva ”pätsi”, johon kuuluvat vain suuri uuni ja sen edessä oleva liesi. Kolmas päätyyppi on ulos rakennettu leivinuuni. Länsisuomalaista uunityyppiä voidaan pitää ruotsalaisena, koska se niin maantieteellisesti, muodoltaan kuin nimistöltäänkin liittyy läheisesti ruotsalaisten uunirakennelmiin. Itäsuomalainen uunityyppi on pääpiirteissään sama kuin vanhoihin savupirtteihin rakennettu ”kiuas”, ja se liittyy itäiseen sekä eteläiseen tulisijaryhmään. Ulkona sijaitseva leivinuuni kuuluu vanhimpiin uunityyppeihin. Kun leivinuuneja alettiin rakentaa tupiin, ei ulkouuneja käytetty enää kuin köyhissä taloissa sekä uudisasutuksilla.

Koska kesällä ei kuumuuden takia mielellään uunia tuvassa lämmitetty, alettiin suurempia määriä leipomuksia paistaa ulkouuneissa. Myös muina vuodenaikoina käytettiin ulkouunia. Talvisin lämpimässä tuvassa kohonneet leivät kuitenkin laskivat, kun ne piti kuljettaa ulos kylmään. Sateen ja lumen varalle rakennettiin yleensä puinen katos. Pihalla saattoi myös olla pelkkä keittokota, mutta suurissa taloissa jo keskiajalla saattoi pihapiirissä olla erillinen leivintupa eli pakari sekä erillinen keittiö eli kyökki. Erillistä keittiötä ei välttämättä ollut, jos pakaritu-

vassa oli sekä leivinuuni että liesi. (Vilkuna 1946, 258; Tamminen & Morelius 2009, 26.)

Ei ole selvää tietoa siitä, mikä on vanhin Suomessa rakennettu takka. Ensimmäiset takat muurattiin kuitenkin linnoihin. Turun linnan vanhin takka on 1500-luvulta, ja täältä ne oletettavasti levisivät muualle Suomeen. Takka sopi hyvin huoneen lämmittämiseen sekä yksinkertaisen ruuan valmistukseen. Se ei kuitenkaan ollut hyvä leivontaan, jonka vuoksi rakennettiin erillinen leivinuuni. (Kolehmainen & Laine 1981, 25.)

Useiden kehitysvaiheiden jälkeen leivinuuni yhdistyi takkaan, jota sitten kutsuttiin takka-leivinuuniksi. Nimitys saattoi kuitenkin olla epäselvä mm. itäsuomalaisille, koska siellä takkakin käsitettiin uuniksi. Itä-Suomessa savu-uuni monipuolistui lieden myötä, joten siellä takkauunia ei edes ollut. Epäselvyyksien välttämiseksi saatetaan mielummin puhua yhdistelmäuuneista. Myös Tamminen & Moreliuksen (2009, 24) mukaan Ruotsin välityksellä levinnyt avoin takka oli käytössä vain Suomen läntisillä alueilla, ja jäi Itä-Suomessa tuntemattomaksi. (Kolehmainen & Laine 1981, 23, 28.)

### **3.2 Uunin kehitys**

Paistouuneja on ollut jo 900-luvulta lähtien, ja 1100- tai 1200-luvulla saapui Ruotsista savuhormillinen uuni, joka toimi sekä lämmönlähteenä että leivinuunina (Sallinen-Gimpl 2002, 140). Suomessa 1700-luvulla alkeellisimmat uunit olivat avolakisia, sisäänlämpiäviä uuneja, joista savu nousi ylös kivien väleistä. Asuinrakennusten uunit olivat sen verran kehittyneempiä, että savu pääsi niistä ulos etuseinään tehtyjen aukkojen eli ”sierainten” sekä uuniluukun kautta. Uunin ulkonurkkaan rakennettiin orsien kannatinpilari, jota kutsuttiin patsaaksi. Uunin jalkaosaa oli hirsirakenteinen. Korkean hirsialustan tarkoituksena oli helpottaa uuniruokien valmistusta. (Kolehmainen & Laine 1981, 14, 17,22; Tamminen & Morelius 2009, 24.)

Avolakisista uuneista tuli paljon savua. Kaupungeissa savutupien rakentaminen kiellettiin 1600-luvulta eteenpäin. Muutosten myötä keksittiin rakentaa savupiippu johtamaan savu ulos. Savu-uunia mallina käyttäen uusiin pirtteihin muurattiin uloslämpivä eli savujohteinen uuni, johon lisättiin savupiippu. Nurkkapatsasta ei tässä vaiheessa uuniin enää rakennettu. Asumismukavuus parantui myös huomattavasti, koska seinät eivät enää mustuneet, ja samalla sisustuskulttuuri saattoi alkaa kehittyä. Leivinuunin suuaukon eteen lisättiin myös uusi tila, liesi. Liedelle vedettiin uunista hiillos keittämistä varten. Samaan kohtaan tehtiin 1900-luvun alussa hella, jonka levyn alle laitettiin puut. Tämä uunityyppi on nimeltään liesiuuni. (Kolehmainen & Laine 1981, 18 – 19, 21; Tamminen & Morelius 2009, 24, 27.)

Alkeellisen uloslämpivän uunin ongelma oli se, että lämmön noustessa savupiipun kautta ylös huone viileni nopeasti. Jotta savupiippu voitiin sulkea, keksittiin vetopelti. Samalla voitiin säätää myös uunin vetoa. Uunin lämmitysteho parani, kun 1800-1900-lukujen vaihteessa rakennetuissa leivinuuneissa savukanava kiersi myös uunin perustuksessa samalla lämmittäen sitä. Se ei kuitenkaan ollut yhtä tehokas kuin savu-uuni tai nykyinen leivinuuni. Nykyinen leivinuunityyppi alkoi yleistyä vasta 1900-luvun puolivälissä. (Kolehmainen & Laine 1981, 31; Vapaa Tietosanakirja Wikipedia a.)

Oli tärkeää muistaa uunia rakennettaessa, että kunkin alueen tavat leipoa ja tehdä ruokaa tuli sopia uunityyppiin. Esimerkiksi Itä-Suomessa oli tapana leipoa lauantaisin, joten uunit eivät olleet kovin isoja, vaan tarkoitukseensa sopivia. Ennen ei myöskään välttämättä oppinut keneltäkään uuninrakennustaitoa, vaan ihmiset tekivät uuninsa omalla tyylillään silmämääräisesti. (Kolehmainen & Laine 1981, 6, 32.)

### **3.3 Karjalainen uuni**

Jaakko Kolmosen (2009) mukaan uunityyppi riippuu uunin koosta. Karjalassa uunit ovat kuitenkin usein olleet keskikokoaa. Pienemmät ovat yksinkertaisia, ja suuremmista löytyvät yleensä isommat hiilenottotilat. Sisätilan korkeus on kui-

tenkin useimmiten sama. Suurimmissa uuneissa myös korkeus on ollut isompi, niin että sinne mahtuu makaamaan. Uusimmat uunit ovat kaksikerroksisia, joissa takka on alla ja uuni päällä. Siirtokarjalaisilla on ollut yleensä puuhella, eli liesileivinuuni. Nykyisin Karjalassa uuneja tehdään usein vuolukivestä, sillä esiintymiä on erityisen runsaasti Pielisen rannoilla.

Ulla Liukkonen (2009) kertoo, että Karjalassa on perinteisesti käytetty tiiliskivi-uunia, ja nykyisin useasti rakennetaan vuolukivi-uuneja. Ennen oli lämmön saaminen tietysti tärkeää, mutta samalla piti saada myös ruoka. Nykyisin vuolukivi-uuni on vielä parempi, koska lämpö kestää pidempään. Näin seuraavana päivänäkin voi vielä laittaa ruuan uuniin lämpenemään.

*On menty pitemmälle, et ainahan sitä ko mennää nykyaikaan ni sitä (uunia) ja lostetaa, mut onneks säilytetään se sydän siellä.*

Myös Aira Viitaniemen (2009) mielestä tiilistä rakennettu, puilla lämmitettävä leivinuuni on ollut Karjalassa yleisin. Hänen mielestään se oli hyvin satoisa, sillä siinä saatiin ensin piirakat, pullat, leivät ja lopuksi vielä samalla lämmityksellä uuniruoka lauantai-iltaisina. Lauantai kun oli se yleinen leivontapäivä. Kun kerran iso uuni lämmitettiin, niin se toimi iltaan saakka.

*Ja kaikkein parhaimmat ruuat tuli juuri pitkällä haudutusajalla, siellä jälkilämmössä sitte. Kaikkein mehevät uuniruuat.*

Nykyään leivinuunit asunnon lämmittäjinä ja ruuan kypsittäjinä ovat jääneet tarpeettomiksi. Niitä on lähinnä ihmisillä, jotka yhä kenties haluavat nauttia uunin antamista mahdollisuuksista muun muassa ruuanlaitossa. Kustaa Viikunan (1946, 21) mielestä kuitenkin elintason noustessa ja mukavuuksien lisääntyessä jotain on myös kadotettu:

*Mutta kodikkuudessa olemme menettäneet paljon. Lämpöpatteri ei koskaan synnytä sitä herkkää tunnelmaa ja viihtyisyyttä, jonka luo iloisesti takassa palaava elävä tuli. Samalla kodin ja perhe-elämän merkitys on laskenut.*

## 4 UUNIN HYÖDYNTÄMINEN RUUANLAITOSSA

*On väitetty, jot karjalaiset leipovat joka päivä jottai. Ei se pijä paikkajaa: Siel paistettii vaa tarpie mukkaa muuta ja joka lauvantai piiraita. Räisälä KJ (Sallinen-Gimpl 2002, 59.)*

### 4.1 Uunin lämpötila

Ennen ei lämpömittareita uuneissa ollut. Kuitenkin emännät tiesivät milloin ruoka tuli laittaa uuniin ja kuinka kauan siellä pitää. Miten he siis osasivat arvioida oikean lämpötilan kullekin ruualle?

Jaakko Kolmosen (2008, 21) mukaan kuumuutta voi testata jauhoilla. Kun uuniin heittää vähän jauhoja, ja ne palavat kipinöiden, on uuni todella kuuma. Paperisilppua voi myös käyttää kuumuuden testaamiseen. Tiedettiin myös, että uuni on kuuma, jos karkea suola hyppii arinalla.

Haastatellut henkilöt olivat kaikki samaa mieltä siitä, että emännät oppivat uunin oikeat lämpötilat kokemuksen kautta. Lisäksi he keksivät myös erilaisia niksejä helpottamaan oikean lämpötilan saavuttamista. Ulla Liukkosen (2009) mukaan leivän palamisen estämiseksi laitettiin sanomalehtiä uunin arinalle. Kun sen jälkeen laitettiin halot, uuni ei lämmennyt liian kuumaksi eikä polttanut leipää. Uunia putsatessa käytettiin usein männystä tehtyä uuniluutaa. Se kastettiin vedessä, ja tämän ansiosta uuni viileni ja sai samalla kosteutta. Leivän leipomisessa käytettiin myös kaalinlehtiä alustana, mikä myös suojasi leipää palamiselta. Näitä leipiä kutsuttiin lehikäisiksi.

Aira Viitaniemi (2009) kertoo, että emännät oppivat säätelemään uunin lämpötilaa myös puiden määrällä. Kun he olivat laskeneet, mitä kaikkea uunissa pitää saada paistettua, he osasivat arvioida, minkä verran se vaatii puita. Myös Ritva Helkala (2009) muistaa lämpötilan säätelyn puiden määrällä. Hänen mukaansa kotona äiti kävi aina hakemassa käsivarrelleen sopivan määrän oikeankokoisia klapeja. Kun Helkalan itse pienenä tyttönä piti käydä puiden haussa, ei äiti kel-

puuttanut puumäärä ja niiden kokoa. Eipä hän sille mitään mahtanut, ettei pienen tytön käsivarrelle mahtunut samalla tavalla puita kuin aikuiselle.

## 4.2 Leipomispäivä

*Mistäs laps lauantain tietäis, jos ei paistettais piirakoi! Jääski* (Sallinen-Gimpl 2002, 64.)

Lauantaisin leivottiin piirakoita, ja pehmeää leipää pitkin viikkoa tarpeen mukaan (Sallinen-Gimpl 2002, 13). Leipomispäiviä saattoi siis olla useampiakin yhden viikon aikana. Kaikki leivontapäivät eivät varmasti olleet samanlaisia, mutta yhteistä on ainakin se, että uunista otettiin tuolloin kaikki hyöty irti.

Aamulla syötiin hapanlohkoa. Illaksi oli paistettu kukkoa ja uunin jälkilämmössä valmistettua liha- tai kasvisruokaa. Ruisleipätaikinasta leivottiin myös muunkinlaisia leivonnaisia, kuten lapsille kakkaroi. Päivällisen pääruokana tarjottiin usein kukkoa, sillä niitä leivottiin usein leipien yhteydessä. Karjalanpaistia syötiin usein lauantaisin eli piirakoiden paistopäivänä. Ruukku laitettiin piirakoiden jälkeen kypsymään uunin jälkilämpöön, joskus jopa koko yöksi. (Sallinen-Gimpl 2002, 37, 50, 241 – 242.)

Vuonna 1985 järjestettiin Pitäjärüokaprojekti, jonka tarkoituksena oli kyselyn avulla valita jokaiselle kunnalle oma pitäjärüokansa. Lappeenrannan Kotitalous- ja ravitsemusneuvonta on säilyttänyt nämä vastaukset. Sirkka Aapro Ylämaalta lähetti vastauksen, jossa hän kertoi tyypillisestä leivontapäivästä. Aapron mukaan leivontapäivään liittyi yleensä hapanlohko, koska siihen tarvittavaa hapanleipätaikin juurta oli tuolloin saatavilla. Hapanlohkoa syötiin varhaisaamiaisella, ja siihen laitettiin perunalohkoja sekä lanttua. Ruoka-aineet laitettiin pataan veden kanssa kiehumaan. Keitto suurustettiin yön aikana hapantuneella ruis- taikin juurella. Aamulla ruokaa keitettiin vartin verran ja tarjottiin voisilmän ke- ra. (Pitäjærüokaprojekti 1985.)

Ruoka-aikaan taikina oli jo alustettu. Sillä aikaa kun uuni lämpeni, otettiin taiki- nasta piirakan kuoren kokoisia paloja, joista leivottiin ohuita paistinkakkuja. Ne

kypsennettiin uunin suussa uuninsuupellillä. Ne paistuivat nopeasti muutamalla kääntelyllä. Paistinkakut olivat lapsille hapanlohkon kanssa syötäväksi. Leivontapäivän jatkuessa leivät muotoiltiin valmiiksi pöydälle kohoamaan. Samalla tehtiin hakkoopiirakkaa, johon laitettiin perunalohkoja ja sianlihaa. Piirakka valmistettiin hapanleipäkuoreen, ja paistettiin uunissa yhdessä leipien kanssa tai myöhemmin jälkilämmöllä. Hakkoopiirakka syötiin ”puolpäiväsellä”. (Pitäjäruokaprojekti 1985.)

Aapro (Pitäjäruokaprojekti 1985) kertoo myös uunin jälkilämmössä valmistettavasta marjarieskasta. Aamulla hellankulmalle oli laitettu ruisjauhoseos veteen hautumaan. Siihen lisättiin jauhoja ja puolukoita, ja laitettiin uuniin kypsymään saviruukkuun tai tuohesta tehtyyn ”roppeeseen”. Marjarieska oli iltaruokaa. Toinen Aapron mainitsema marjaruoka oli leipäressu. Kuivien leivänkannikoiden joukkoon lisättiin puolukoita, ja ne haudutettiin puuromaiseksi. Leipäressua syötiin sellaisenaan tai maidon kanssa. Myös Liukkonen (2009) muisti äitinsä tekemän leipäressun. Hän valmisti sen samalla tavalla, tai laittoi puolukoita ruispuuron joukkoon. Se sai kypsyä uunissa monta tuntia.

Jos leivontapäivä sattui olemaan lauantai, saatettiin paistaa myös pyhäpiirakkaa. Se valmistettiin ”vesvehnästaikinasta” otettuun vehnäskuoreen. Täytteeksi laitettiin keitettyä riisiä sekä pieneksi pilkottua, keitettyä kananmunaa. Näin Aapron (Pitäjäruokaprojekti 1985) mukaan oli tehty koko päivän ruuat leipomispäivänä. Hän kuitenkin mainitsee talon miesväen olleen aina hieman tyytymätön hapanlohkoon kylläisyyden pitäjänä. He sanoivat, että ”hapanlohko lotkottaa”, eli ei pidä nälkää.

Erytisesti lauantai-illat ovat tuntuneet jäävän lämpiminä ihmisten mieleen. Pitäjäruokaprojektin (1985) vastauksista löytyy nimetön kirjoitus, jossa muistellaan lauantai-illan menoa. Ensin saunaan menivät miehet ottamaan kovimmat löylyt:

*...siinä se kävi vastaan hutke ja se oli mies joka leikissä mukana pysy, siinä kuulu sellainen ähkeminen...*

Naisten ja lasten vuoro tuli navettatöiden jälkeen. Lapset pestiin ensin, ja he juoksivat tupaan. Naiset kylpivät vielä kaikessa rauhassa ja juttelivat.

*...eihän sit hirvennyt kaikkii asioi miesten kuullen haastella.*

Lauantai-illan vietto alkoi naisten tultua saunasta. Iltapala laitettiin pöytään, johon kuului paistettu piimä, perunapiirakat ja lanttukukkokset. Lautaselle pilkottiin perunapiirakkaa ja syötiin kastikkeen ja lihanpalasten kanssa. Väliin lusikoitiin paistettua piimää, joka syötiin maidon kanssa.

*...ai miten se oll hyvää.*

Helga Arposen Pitäjäruokaprojektille (1985) lähettämässä vastauksessa puhutaan myös lauantaista:

*Muistuu niin mielee ne lauvantai illat.*

Saunaillan tarjoiluihin kuuluivat paistettu piimä, perunapiirakat ja lanttukukkokset. Lisäksi pannulla paistettiin sianlihaa rapeiksi siivuiksi sipulirenkaiden kanssa. Juomana oli kotikaljaa, maitoa ja piimää. Emännät yrittivät ehtiä tekemään leipoma-, navetta- ja siivoustyöt ajoissa ennen saunaa.

*...väkee kun oli paljon talossa niin siinä saunomisessakin meni tuollanen kolme tuntii ennen kuin kaikki väki oli kylpent.*

### **4.3 Uunin eri lämpötilojen hyödyntäminen**

Kuten leipomispäivän ruuista voidaan todeta, on uunia hyödynnetty monin tavoin lämpötilojen vaihteluiden mukaan. Kolmonen (2009) muistaa pienenä poikana seuranneensa uunin käyttöä kotona. Hänen mielestään emäntä on aivan mahtava organisoija, sillä yhdellä uunin lämmityksellä on saatu valmistettua koko viikon ruuat. Myös ulkouunia on käytetty samalla tavalla, aina säästä huolimatta. Kaiken lisäksi leivinuunin käyttö on ollut todella energiaystävällistä.

Kolmonen (2009) kertoo uunissa voitavan erottaa neljä eri kypsennysvaihetta. Ensin hyödynnetään jo pelkkä hiilien lämpö. Sinne voi laittaa jo pannun, piirakoiden kuoret ja muuta. Toisessa vaiheessa, kun arina on jo erittäin kuuma, paistetaan piirakoita, vesirinkeleitä ja raskaita ruisleipiä. Kolmannessa vaiheessa, normaalissa paistolämpötilassa kypsennetään sitten hiivaleipiä, pipareita ja muita ruokia. Viimeisessä vaiheessa, uunin jälkilämmössä haudutetaan mm. puurot ja karjalanpaisti. Pari päivää myöhemmin karjalanpaistista tulee hyytelömäistä alatoopia, jota kylmänä viipaloidaan ja syödään, ja lopuista mitä jää jäl-

jelle, tehdään keittoa. Näin yhdellä uunin lämmityksellä on saatu valmistettua ruokaa koko perheelle, ja usealle päivälle.

Liukkosen (2009) mukaan tietenkin ensimmäinen tarkoitus uunilla on ollut antaa huoneeseen lämpöä. Seuraavaksi on uuniin yleensä tehty leipä, mikä vaatii kovemman lämpötilan ja pidemmän kypsennyksen. Sitten on laitettu pullat ja yleensä leivottu kakkua ja lopuksi, kun kaikki nämä muut on tehty, uuniin laitetaan yksi tai useampi laatikkoruoka sekä esimerkiksi lihapottia. Uunista käytetään siis kaikki se volyyymi, mitä saadaan. Seuraavana päivänä laitetaan uuniin lihapotti tai karjalanpaisti lämpenemään. Kun se tunnin on siellä alle 100 asteessa ollut, niin ruoka on lämmintä.

*Se pystytää niiko se kaari siitä käyttämää kokonaisuudessaan siinä lävite.*

Myös Viitaniemen (2009) mukaan kaikki uunin tarjoamat lämpötilat on käytetty hyödyksi. Jos aamulla laitettiin uuni lämpenemään, ja päivä paistettiin piirakoita, niin illalla on vielä otettu ohraryynipuuro uunista pois ja kenties joku iso lihapotti. On ollut erilaisia lihapotteja, joissa on voinut olla jo perunatkin tai kasvikset joukossa, tai on voinut olla myös pelkkä lihapotti. Tänä päivänä Viitaniemi sanoo vielä itsekin kaipaavansa sitä kotona opittua ohraryynipuuroa. Hänen mielestään myös perunapotti sianlihan kanssa tai karjalanpaisti oli kaikkein parasta, kun se uunin jälkilämmössä hautui.

*Tiedän sen verran, että on suuria eroja paistaa karjalanpaisti tavan sähköuunissa ja myöskin leivinuunissa, jossa se saa varmasti hitaasti hautua. Niil on suuri, suuri ero.*

#### **4.4 Vuodenaikojen vaikutukset uunin käyttöön**

Liukkosen (2009) mukaan kesällä ei lämmitetä uunia, koska silloin tulisi niin kuuma. Sen kuulemma tietää syksyllä, kun aletaan lämmittää uunia, niin ensimmäisenä tulevat savut uunista. Alapuolelle pitää laittaa paperia, jotta uuni lähtee vetämään, kun sinne on tullut tukkeutumaa. Hänen mukaansa kesällä ei liharuokia tehdäkään, koska ne ovat liian raskaita siihen vuodenaikaan tehtäväksi. Jos leivotaan, niin uuni lämmitetään vain leipomista varten. Uunia lämmitetään

tettäessä sen pitää antaa olla vähän aikaa, ennen kuin sinne mitään laitetaan. Muutoin leipomukset palaisivat saman tien.

*Niin sanotusti maalaiset sanoo, et sen uunin pitää antaa siintyä. Sit ku se on siintyny vähä aikaa ja tullu se tasalämpötila, ni sit sinne vasta laitetaan tuotteet.*

Viitaniemi (2009) muistuttaa, että piirakoita on tehty Karjalassa joka lauantai ympäri vuoden. Samoin uuniruokia on tehty pitkin vuotta. Liukkosen mukaan raskaita liharuokia ei tehty kesäisin, mutta Viitaniemen mukaan kuitenkin karjalanpaisti ja karjalaiset lihapotit ovat kuuluneet perheen ruokapöytään läpi vuoden. Kasviksia voitiin käyttää myös vuodenajasta huolimatta, sillä ne säilyivät pitkään hyvinä maakellareissa, aina kevättalvelle saakka. Kesällä tehtiin ehkä enemmän marjapiirakoita kuin talvella. Myös kalaa tuli käyttöön enemmän kesällä. Sieniruokia tehtiin erityisesti syksyllä, mutta Viitaniemi muistuttaa myös, että ei kaikkia ruoka-aineita käytetty pelkästään uuniruokiin, vaan myös muilla tavoin valmistettaviin ruokalajeihin.

Esko Hietaranta (2009) Lemmin Säräpirtistä kertoo, että kesällä leivottiin vain esimerkiksi kerran viikossa, viileimpänä päivänä tai lauantaina. Viikon leivät tehtiin aina kerralla, koska ei haluttu liikaa ylimääräistä lämpöä. Kylmänä aikana uuni taas lämmitettiin päivittäin.

Perinneruokaprojektin (1985) vastauksista löytyy kirje Aili Rahikaiselta, joka kertoo heidän uuninsa lämmenneen kylmän takia talvisin joka päivä. Hänen äitinsä teki lähes päivittäin uuniin ”potatpaistia” eli perunapaistia, koska uuni lämmitettiin joka tapauksessa.

#### **4.5 Uunin muita käyttötarkoituksia**

Tuvan lämmittäminen ja ruokien valmistaminen olivat uunin tärkeimmät tehtävät. Rakennusta lämmitettäessä uunin muuttuvat lämpötilat osattiin hyödyntää myös ruuanlaitossa. Uunin lämpöä käytettiin kuitenkin myös monin muin tavoin hyödyksi.

Sipulit säilytettiin uunin läheisyydessä yli talven, ja leipävartaat laitettiin katon rajaan uunin lähelle. Taikinat kohosivat hyvin uunin luona, ja lämpö edesauttoi myös hapankaalien hapatusta. Käyttövesi lämmitettiin uunissa, ja uuni toimi myös säilytyspaikkana valurautaisille pannuille ja padoille. Pankolla, joka on uunin sivussa sijaitseva ulkoneva osa, säilytettiin kapakalaa. Karjalaisilla oli myös tapana idättää pankolla viljan ituja. Piiraita säilytettiin lämpimässä uunin vierellä piiraskarttasessa tai – korissa, ja munia säilytettiin kesäisin uunin tuh-kassa. (Lampinen 1953, 30; Seppänen-Pora 1979, 67; Kolehmainen & Laine 1981, 102; Kolmonen 2008, 6-7.)

Uunin avulla saatiin hyvin kuivatettua kastuneet ulkovaatteet, jalkarätit, jalki-neet, hevosen länget sekä askartelu- ja sytykepuut. Myös marjoja, kalaa, sienä ja perunajauhot kuivattiin jälkilämmössä. Sota-aikana suuret uunit olivat turvalli-nen askartelupaikka emännille, ja myös lemmiskely onnistui miedossa jälkiläm-mössä. Myös Liukkosen (2009) mukaan uunin yläpuolella kuivatettiin vaatteita, ja isojen uunien uuninpankolla käytiin nukkumassakin:

*Siel käytii ottamas lämmintä luille niin sanotusti ja siellä uuninpankolla maattiin.*  
(Kolmonen 2008, 6 – 7.)

Tverinkarjalaisilla on ollut tapana jopa saunoa suurissa leivinuuneissa. Myös Savossa ja Karjalassa on saatettu käyttää uunia kylpemiseen, mutta ainoastaan sairauksien hoitotarkoituksissa. Talon tuvan lisäksi uuneja on käytetty lämmit-tämään myös eteläkarjalaisia makuuaittoja eli tupasia. Uunin suu oli rakennettu aitan ulkopuolelle. (Vilkuna 1946, 261; Vapaa Tietosanakirja Wikipedia b.)

## **5 KARJALAINEN RUOKAPERINNE**

*Syötä vierasta sanoil, siks ko keitos kerkiää. Jääski* (Sallinen-Gimpl 2002, 87.)

Runsas uunin käyttö on muokannut karjalaisesta ruokaperinteestä sellaisen, millaisena se nykyään tunnetaan. Uunia lämmitettiin lähes joka päivä. Ensin uuniin laitettiin piiraat ja rieskat, ja jälkilämmössä haudutettiin paistit, lohkot ja

puurot eli putrot. Ruokia keittäessä hyödynnettiin hiillosta uunin edessä olevassa syvennyksessä, mutta leivonnaiset ovat kuitenkin olleet karjalaisen ruuan perusta jo usean sukupolven ajan. (Pojanluoma 2003, 232, 235.)

## 5.1 Piirakat ja piirakkalajit

*Karjalan naiset piiraiset pirpettelöö, sultsinat surautteloo, pyöräköt punaltoa, kaitinpiiraat keittellöö. Impilahti* (Nikolskaja 1990, 60.)

On vaikea määrittää aikaa, jolloin piirakoita on alettu valmistaa. Piirakan kehittämisen arvellaan kuitenkin tapahtuneen keskiajalla, koska savokarjalaisen uunin edeltäjä saapui Karjalaan varhaiskeskiajalla. Karjalaiset oppivat monien piirakoiden valmistustavat venäläisiltä ja muuntelivat reseptejä ainakin 400 – 500 vuotta. (Kolmonen 1987, 18 – 19; Karjalan Liitto ry. 1997, 57.)

Osalle karjalaisista ero piiraan ja piirakan välillä on tärkeä. Piiras on pieni kuten karjalanpiiras ja perunapiiras, kun taas piirakka on joko avonainen tai umpinainen iso levy. Muita piiraita ovat myös pyöröt, vatruskat, sultsinat ja tsupukat. Piirakat voivat olla suolaisia tai makeita. Niiden täytteenä käytetään lihaa, maksaa, kaalia tai marjoja. (Pojanluoma 2003, 234 – 235.)

Piirakoista ja piiraista puhutaan kuitenkin myös sekaisin. Yleisin on soikea riisi-piirakka eli karjalanpiirakka. Tavallisesti karjalanpiirakan pohja valmistettiin ruukiista ja vehnästä, ja täytteeksi laitettiin ohraa tattaria sekä hirssiä. Piirakoiden mallit, pohjan paksuus, täytteen määrä sekä avonaisuus tai umpinaisuus vaihtelivat paikkakunnittain. Eroja saattoi olla myös kylän tai jopa talon mukaan. Itäisessä ja pohjoisessa Karjalassa tyypillisiä piiraita olivat suurimotäytteiset sultsinat ja tsupukat, kukkoset, keitinpiiraat, pyöröt, supikkaat sekä puurotäytteiset pikkupullat. Etelämpänä valmistettiin ryyni- ja kasvistäytteisiä umpinaisia piirakoita. Etelä-Karjalan tyypillisiä piirakoita ovat pyöreä perunapiirakka, umpipiirakka ja rypyttetty karjalanpiirakka. Lampisen (1953, 30) mukaan karjalaisen piiraan tai piirakan tuntomerkkejä ovat leivonnaisen kuori ja sydän, jossa kuoren tarkoituksena on suojata pehmeää sydäntä. (Karjalan Liitto ry. 1997, 57; Ahtiainen, Hellstedt, Karjalainen & Tissari-Simola 2000, 20.)

Nikolskajan (1990, 72) mukaan karjalanpiiraiden leivonta tapahtui sunnuntaisin ja juhlapäivinä. Ne oli tapana syödä kalakeiton, liemen tai maidon kanssa. Kuitenkin niin Liukkosen (2009) kuin Viitaniemenkin (2009) mielestä piirakoiden leipomispäivä oli nimenomaan lauantai. Viitaniemi painottaa myös sitä, että aidon karjalanpiirakan kuoreen käytetään pelkästään ruisjauhoja, toisin kuin edellä mainittiin:

*Mut aitoon ruiskuoreen! Mä en hyväksy, että koska, alun perinkään siihen ei oo käytetty vehnä jauhoja. Ja jos joku taikinän, sanoo et on helpompi leipoa kun siin on pikkusen vehnä jauhoo, ni siihen on monta muuta niksiä. Mut ei tarvii käyttää vehnä jauhoja. Ihan alkuperäseen kuuluu pelkkä...*

Viitaniemen (2009) konsti on se, että pohjat tehdään mielellään jo edellisenä iltana tai laitetaan pakkaseen. Tämä helpottaa piirakoiden rypyttämistä, eikä suuriin määrään tunnu silloin raskaalta. Sekä Viitaniemi että Liukkonen (2009) olivat myös yhtä mieltä siitä, että parhaimman makuiseen karjalanpiirakkaan tulee ohratäyte tavallisen riisin sijaan:

*Ja mie oon sitä mieltä, et tota riisipiirakka o hyvä mut jos se o ohrast tehty ni se o parempi (Liukkonen 2009).*

Viitaniemen mukaan ohra kuuluu myös alkuperäisen karjalanpiirakan täytteeksi, sillä riisi tuli käyttöön vasta 1930 – luvulla.

Kannaksella leivottiin kakkaroita, jotka ovat pyöreitä, avonaisia, ohutreunaisia piirakoita perunamuhennostäytteellä. Näiden lisäksi Kannaksella leivottiin myös pyöreitä vehnätaikinasta valmistettuja rahkapiirakoita, joita nimitettiin myös piimäpiirakoiksi. Rahkapiirakat olivat vaikutteita Pietarista. (Kivelä 1983, 109.)

Sultsinat ja tsupukat ovat ortodoksikarjalaisten ruokaa. Pohjat kaulittiin erittäin ohuiksi, ja paistettiin nopeasti uunissa. Jokainen syöjä täytti pöydässä piirakansa haluamallaan täytteellä: riisi-, ohra-, hirssi- tai mannapuurolla. Sultsinat käännettiin pitkäksi kääroksi ja tsupukat kolmioiksi. (Kivelä 1983, 109.)

Keitinpiiraita eli sulhaspiiraita alettiin paistaa, jos taloon saapui mieleinen sulhanen kosimaan talon tyttöä. Sulhaspiiraat voitiin valmistaa nopeasti, koska uunissa paistamisen sijaan ne tehtiin paistinpannussa. Kuoret tehtiin rukiista ja täytteeksi laitettiin ohra- tai riisipuuroa. Piirakoiden teko opittiin jo pikkutyttönä,

ja tätä taitoa suorastaan odotettiin nuorelta morsiamelta. Morsiamen tehtävänä oli kaulia ensimmäinen piirakkapohja, jonka aikana kosiomiehet ja sulhanen yrittivät häiritä häntä, ja tällä tavoin sanottiin kosinnan onnistuvan. Sulhaspiiraita sanottiin myös vävypiirakoiksi, sillä näitä oli tapana tarjota vävyn tullessa anopin luo kylään. (Kivelä 1983, 109; Kolmonen 1987, 18; Nikolskaja 1990, 73.)

*Kun vävy väksäht tuppaa, nii muna muksaht pattaa* (Sallinen-Gimpl 2002, 23).

Piirakoiden teko opittiin äideiltä jo hyvin nuorena, näin muistavat myös Liukkonen (2009) ja Viitaniemi (2009). Tuskin jalat ylettyivät pöydän alta lattialle, kun Liukkonen alkoi äitinsä apuna rypyttää riisipiirakoita. Kun kasvoi vähän uskaliaammaksi, täytyi niitä alkaa ottamaan myös uunista pois. Viitaniemi muistaa olleensa 9-vuotias joutuessaan joka lauantai rypytystyöhön, halusi tai ei. He tekivät kannakselaiseen tyyliin lautasen kokoisia perunapiirakoita, jotka leikattiin neljään osaan.

*Sitten ku mä lauantaina koulun jälkeen rupesin tekee niit pohjiin ni ne tahto mennä vähä liian suureks ku kiukuttelin äidille että... Mä oisin päässy ulos ku se on äkkiä tehty ni äiti pisti uudestaan tekemään.*

Nyt Viitaniemi sanoo olevansa äärettömän tyytyväinen siihen, että näin kävi. Hän oppi tämän suuriarvoisen perinnön äidiltään kunnolla heti alkuunsa.

*Pyllistän siun piiraalleis, mis ei ou kuorta ei syväntä. Ruokolahti* (Sallinen-Gimpl 2002, 71.)

Jaakko Kolmonen (1987, 20 – 21) on selvittänyt, millaisia erilaiset piirakat ovat olleet:

**Karjalanpiirakka** on avonainen, soikea uunipiirakka.

**Kakkara**, pyöreä perunapiiras tunnetaan myös potaattikakkarana, mutta voi olla myös piirakankuoritaikinasta leivottu pyöreä levy ilman täytettä.

**Kalitta** on kulmikas, karjalanpiirakkaa muistuttava leivonnainen, joka on kuitenkin päältä avoimempi ja täytteeltään runsaampi.

**Keitinpiirakat** ovat pannulla paistettavia, puolikuun muotoisia umpipiirakoita, jotka on tavallisesti täytetty keitetyillä riisiryineillä. Niitä on pidetty arvokkaimpina piirakoina, jonka takia niitä on tarjottu sulhaspiirakoina tai vainajien kestityspäivänä.

**Kukkopiirakat** ovat puolikuun muotoisia umpipiirakoita, joissa ohra-, riisi- tai hersryyni- eli hirssipuurotäyte on kokonaan kuoren sisällä.

**Kukkokset tai kokokset** ovat pieniä talkkuna- tai ohrasuurimotäytteisiä uunipiirakoita. Kukkoseksä saatettiin kutsua myös avonaista uunipiirakkaa, jota sanottiin myös pyöröksi.

**Perunapiirakka** eli potatkakkara on suuri ja pyöreä perunalla täytetty avopiirakka. Perunapiirakoiksi kutsutaan myös perunalla täytettyjä karjalanpiirakoita.

**Pyörö** on hapan- tai kauraleipätaikinasta valmistettu avonainen, pyöreä ja paksumuorinen piirakka. Täytteenä on ollut talkkunaa, perunamuhennosta, ryynipuuroa tai herneitä. Kahvileivonnaisina tunnetut vehnäpyöröt olivat pienempiä ja tavallisesti mannapuurolla täytettyjä piirakoita.

**Sipanniekka** on avoin ja soikea uunipiirakka, jonka täytteeksi laitettiin ryynejä, perunamuhennosta, talkkunaa tai kohotettua ohrajauhotaikinaa.

**Sultsinat** ovat leivonnaisia, joissa on erittäin ohut kuori ja jotka jokainen syöjä täyttää vasta pöydässä syömään käytäessä. Täytteenä on ohra-, riisi- tai mannapuuroa.

**Tsupukka** on pannulla paistettava piiras, joka täytettiin löysällä riisi- tai mannapuurolla.

**Vatruska** on pieni avopiiras, joka täytetään mannapuurolla tai rahkapiimätäytteellä.

Pirkko Sallinen-Gimpl (2002, 76) kertoo myös, että pyörö, tapuntainen ja kukkonen tarkoittavat samantyyppistä, paksukuorista piirasta. Näitä leivottiin usein vuorolauantaisin karjalanpiirakoiden kanssa sekä hapanleipätaikinän leipomispäivinä.

## 5.2 Kukot

Pohjois-Karjalassa puhutaan kukoista, Raja-Karjalassa kurniekuista tai kurniekoista ja muualla Karjalassa piirakoista. Nimitysten tavoin vaihtelevat leivonnaisten muoto ja täyteaineet, joten jakoa näiden leivonnaisten välillä voi olla vaikea tehdä. Piirakan ja kukon ero on se, että kukon taikinakansi suljetaan päältä, kun taas piirakan sivulta. Kukon täyteaineet olivat usein myös raakoja vaatien pitkän kypsennysajan. (Lampinen 1953, 45; Karjalan Liitto ry. 1997, 57.)

Kala-, liha- ja vihanneskukot olivat tyypillisiä karjalaisia leivonnaisia. Kuoritaikina oli hapattettua ruisleipätaikinaa tai happamatonta rieskataikinaa, ja täytteeksi voitiin laittaa kalaa, lihaa tai esimerkiksi nauriita ja lanttuja. Täytteitä myös yhdisteltiin, jolloin kukot saattoivat sisältää naudan- ja sianlihaa, kalaa ja sianlihaa, lanttua ja lihaa tai perunaa ja lihaa. Joskus laitettiin myös vain yksi suuri kala, joka peitettiin taikinalla siten, että pyrstö jäi näkyviin. Tällaista leivonnaista kutsuttiin kurniekaksi. Kalaa ei edes suomustettu, ja pääkin jätettiin paikoilleen. Kun kalakukkoa kypsennettiin niin kauan, että ruodotkin pehmenivät, kurniekkaa vain niin kauan että kala oli kypsää ja kuori sai kauniin värin. (Kivelä 1983, 109; Patala, 1984, 44; Pojanluoma 2003, 248.)

## 5.3 Leipä

*Narrataa ko lasta kakkaral. Jääski* (Sallinen-Gimpl 2002, 111.)

Piirakoiden ja kukkojen lisäksi leivottiin leipää. Tyypillinen on pehmeä tuoreena syötävä leipä. Toisin kuin Länsi-Suomessa, Karjalassa ei laitettu leipiä varastoon ja katto-orsille kuivumaan, vaan leivän annettiin kuivaa korkeintaan pari

päivää. Kuitenkin Nikolskajan (1990, 53) mukaan Kalevalan karjalaiset leipoivat myös kuivaa ja ohutta reikäleipää. Sitä vastoin taas Lampinen (1953, 16) kertoo, että karjalaiseen leipään ei reikä leivän keskelle kuulunut ollenkaan, vaan ainoastaan joissakin Pohjois-Karjalan alueilla leivottiin kesän kuivana aikana ohuita ja kuivattavia reikäleipiä, koska uunia ei tuona aikana usein mielellään lämmitetty. Myös Sallinen-Gimpl (2002, 29) on sitä mieltä, että kesäisin uunia ei lämmitetty usein tulipalovaaran takia. (Kivelä 1983, 110.)

Ruisleipää leivottiin yleensä kerran tai pari viikossa, suurperheissä taas joka päivä. Ruisleivän lisäksi leipää leivottiin myös kaurasta, ohrasta ja tattarista. Myös lehikäisiä leivottiin, jotka paistettiin kaalinlehdellä. Taikina jätettiin niin löysäksi, että se tarvitsi kaalinlehden pitämään taikinaa kasassa. Lehikäiset ovat slaavilainen ruokalaji. Puutteellisina aikoina leivottiin hätäleipää, johon laitettiin kaikkia mahdollisia aineita: pettua eli männyn nilakerrosta, akanoita, suolaheinää, pellavansiemeniä, herneenvarsia, suovehkan juuria, olkia, jäkälää ja jopa koivun kuorta. (Kivelä 1983, 110 – 111.)

Ruisleipä oli suorastaan arkiaterioiden perusta, ja se hallitsi ateriaa. Leipä oli tärkeä ja sitä arvostettiin. Kunnioitus leipää kohtaan on havaittavissa Kannaksella esiintyneessä perinteessä, jonka mukaan leipätaikina ja paistettavat leivät siunattiin painamalla risti alustetun taikinan pintaan. Koko Karjalan kannaksella syötiin vain tuoretta, pehmeää leipää. Ruisleipää leivottiin yleensä alkuvuodesta, mutta uunin ja perheen koko lopulta määräsi, kuinka usein oli tarve leipomiselle. (Seppänen-Pora 1979, 31.)

Leivänpaistopäivänä oli tapana leipoa kärsimättömille lapsille odottajaisiksi eli lämpymäisiksi kakkaroita, jotka valmistettiin pienestä määrästä varsinaista leipätaikinaa. Kypsyneet ja voilla sivellyt kakkarat annettiin lapsille ennen varsinaisen leivän leipomista. Eri pitäjissä oli lämpymäiskakkaroille omia nimityksiään: tuskakakkara, hätäkakkara, leukakakkara, leukaleipä, leipäkakkara, arinakakkara, toppa- tai kaaliaiskakku. Kakkaroiden paistuesssa uuniin suussa kokeiltiin samalla myös uunin kuumuutta (Sallinen-Gimpl 2002, 37). (Seppänen-Pora 1979, 31.)

Liukkonen (2009) mainitsi perinteiseksi leiväksi vielä joutsenolaisen ”höpsötysrieskan”. Tähän leipään ei tarvitse käyttää käsiä ollenkaan, vaan sitä sekoitetaan ja ns. höpsötetään. Lampisen (1953, 20 – 21) mukaan rieskatakaikin kohohtua emännillä oli leipomista varten pyöreät tai soikeat puukupit. Kuppi jauhoitetaan, siihen otetaan pieni määrä taikinaa, laitetaan jauhoja vielä päälle ja sitten ”hypitetään”, ”höpsötetään”, ”laputetaan”, ”lepusutetaan”, ”puohdetaan” eli heilutellaan vatia nopeasti ja taitavasti siten, että rieska jauhottuu joka puolelta. Myös nostatusastioiden tulee olla jauhotettuja. Kun rieskat ovat kohonneet sopivaan mittaan, laitetaan ne kiireesti uuniin, koska ne vaativat äkkikuuman.

#### 5.4 Viipurinrinkeli

*Nii on makiaa ko Viipuri rinkel. Jääski (Sallinen-Gimpl 2002, 109.)*

Rinkeli on tyypillisin itäsuomalainen leivonnainen, ja se tuli tunnetuksi ympäri Suomea kauppiaiden ja markkinoiden kautta (Uusivirta 1998, 12). Alun perin rinkelä leivottiin fransiskaaniuostarissa ja myöhemmin viipurilaisissa leipomoissa, mistä se 1800-luvulla levisi Lappeelle (Karjalan Liitto ry. 1997, 58). Lappeenrannan Hanhijärvellä Antti Pulli leipoi viipurinrinkeleitä markkinoille jo 1880-luvulla. Salainen resepti on kulkenut suvussa jo kuuden sukupolven ajan. Antti Pullin pojan pojantyttären Ritva Helkalan (2009) mukaan rinkeleitä leivottiin Hanhijärvellä melkein joka talossa. (Juho Pulli Ky.)

Leipuri nousi keskellä yötä tekemään taikinaa, jonka jälkeen sen annettiin nousta. Rinkeli pannuille eli uunipelleille levitettiin olkia suojaamaan rinkeleitä palamiselta, mutta tämä tapa jäi pois 1960-luvulla. Helkalan (2009) mukaan vanhemmat ihmiset edelleen kaipaavat sitä olkien antamaa makua ostamissaan rinkeleissä. (Juho Pulli Ky.)

Helkala (2009) mainitsee, että Pullin rinkeleitä ei ole koskaan myyty päivittäistavarakaupoissa, vaan ainoastaan markkinoilla. Nykyään he kuljettavat rinkeleitä myytäväksi Tammisaareen, Saloon, Kuopioon, Varkauteen, Joensuuhun ja Pieksämäelle. Muutaman kerran he ovat käyneet myymässä jo Vantaan Myyr-

mäessäkin. Myös Karjalan Liiton kesäjuhliin on aina pyydetty heidän rinkeleitään, jonne niitä on aina viety missä päin Suomea juhlata on ikinä järjestettykin. Muualle Suomeen, kuten rannikolle, vievät muut rinkelintekijät leipomuksiaan:

*Ne on sillee jakkaantuneet aikoi kuluessa. Isä ain enne sano et "herrasmiessopimuksella".*

Vanhemmat kävivät myymässä rinkeleitä myös Viipurissa sekä koko luovutetun Karjalan alueella Sortavalaa lukuun ottamatta.

Viiprinrinkelit tehdään edelleen käsityönä. Reseptejäkin löytyy monista ruokakirjoista, mutta se aito pidetään salassa. Sen verran paljastetaan Juho Pullin verkkosivuilla, että rinkeleihin laitetaan vettä, voita, sokeria, vehnä jauhoja, hiivaa, kardemummaa, muskottikukkaa ja muita mausteita, mutta enempää tietoja ei heru:

*Se myö kerrotaa, et vettä ja jauhoo taikinaa pistetää ja mausteit miele mukkaa. Mut tää teko on ammattisalaisuus, et kuolinvuoteellakkaa ei myö virkata tätä reseptii. Myö päätettii kaik kauppiaat, et salaisuusii ei anneta kenellekkää.*

*Ritva Helkala, Antinpojan pojantytär (Juho Pulli Ky.)*

## 5.5 Liharuuat

*Luu vierest o liha makiaa. Jääski (Sallinen-Gimpl 2002, 273.)*

Lihat palvattiin uunissa oksien tai olkien päällä puukaukalossa, joka oli nimeltään kouru tai särä (Uusivirta 1998, 12, 60). Palvaamista tehtiin luovutetun Karjalan eteläosassa, kun taas pohjoisempana yleisintä oli niin lihan kuin kalankin kuivaaminen (Kolmonen 1987, 9).

Etelä-Karjalassa käytettiin perinteisesti lammasta tai porsasta, eikä niinkään nautaa. Lihvoja käytettiin paljon pataruuissa, ja niitä kutsuttiin poteiksi ja lohkoiksi. Karjalanpaisti on tunnettu pitoruoka muualla Suomessa, kun taas paikalliset kutsuvat sitä lihapotiksi. Saviruukuissa valmistettavaan ruokaan laitettiin tavallisesti lihaa sekä naurista ja lanttua. Karjalanpaisti oli Etelä-Karjalassa ja Kankaksella lihapotti, Keski-Karjalassa ja Laatokan luoteisrannikolla ruukkupaisti ja Laatokan pohjoispuolella uunipaisti. Olennaisinta on käyttää kahta tai kolmea li-

halaatua: nautaa, sikaa ja lammasta. (Kivelä1983, 111; Stenros 1999, 88; Ahtiainen ym. 2000, 18; Sallinen-Gimpl 2002, 241.)

Viitaniemen (2009) mielestä karjalanpaisti kuvaa parhaiten karjalaista ruokaperinnettä. Karjalanpaistin ensimmäinen ohje on jo 1800-luvulta, eikä siihen kuulunut muuta kuin yksi iso lihakönttä paistettavaksi uunissa. Sitä syötiin myös kylmänä ja alkuvuikosta vielä leikkeleenä. Hänelle on tärkeää, että jos perinteisestä karjalanpaistista tehdään eri versioita, liemi suurustetaan tai siihen laiteetaan erilaisia lihoja, niin sitä kutsutaan jollain muulla nimellä. Kaikkiaan karjalanpaistilla on Viitaniemen mukaan 41 eri nimeä, kaikki hieman erilaisilla ohjeilla. Kuitenkin pääasiana hän pitää sitä, että liemi on aina kirkas ja lihapalat suuria, noin kananmunan kokoisia. Muutosten myötä se ei ole enää rehellisesti karjalanpaisti, eikä sitä nimeä tulisi tuolloin käyttää. Tarjoilutapoja voi muutella, mutta ei reseptiä.

Riistaa saatettiin käyttää ruokiin myös, ja tärkeimmät niistä olivat syötäviksi kelpaavat riistalinnut, kuten metso, teeri, pyy ja sorsa. Riistasta tehtiin useimmiten uunipaistia, mutta sillä saatettiin täyttää myös piirakoita ja kukkoja. (Kolmonen 1987, 10.)

Särä on tuhat vuotta vanha lemiläinen perinneruoka, jota alun perin valmistettiin metsänriistasta ja lantuista. Särä paistetaan koivupuisessa kaukalossa, jota myös ruuan tapaan nimitetään säräksi. Särän paistaminen oikeaoppisesti kestää 6-8 tuntia. Säräpaistin annettiin kypsyä uunin jälkilämmössä. Puolikypsänä lihan alle lisättiin juureksia ja 1800-luvulta lähtien myös perunoita. Vanhoissa ja suurissa leivinuuneissa kypsennettävät särät saattoivat olla 1,5 metriä pitkiä ja painaa kymmeniä kiloja. (Karjalan Liitto ry. 1997, 58; Uusivirta 1998, 62.)

Särä on valittu yhdeksi Suomen seitsemästä ihmeestä. Lemillä sijaitseva ravintola Säräpirtti Kippurasarvi on erikoistunut tarjoamaan särää, ja ainoastaan särää. Lisukkeena tarjotaan perunoita, ja ruuan ainoana mausteena on suola. Aterian hintaan sisältyy rajattoman särän syömisen lisäksi rieskaa ja voita, kotikaljaa ja jäävettä sekä jälkiruuaksi ”makiaa soppaa”. Kaikkiaan särän valmistami-

seen kuuluu yhdeksän tuntia uunin lämmitys mukaan lukien. (Säräpirtti Kippu-rasarvi.)

## 5.6 Kalaruuat

Karjalan alueella on hyvät kalastusmahdollisuudet, ja kala onkin kuulunut ruo-  
kapöydän perusaineisiin. Kalaa kuivattiin uunin arinalla, käytettiin piirakoiden  
sekä kukkojen täytteenä ja laitettiin uuniin kalapotteihin. Osassa uuniruokia oli  
kalan lisäksi käytetty myös lihaa, kuten aattolohkossa. Nimi on tullut siitä, että  
aattolohkoa valmistettiin uudenvuoden aattona, ja siihen varattiin parhaat lam-  
paan-, vasikan- ja sianlihapatat. Patakukkoa pidettiin myös herkkuna, jossa ka-  
lat kypsyivät uuniruukussa taikinakuoren alla. Kalaa haudutettiin uunissa myös  
pelkästään mausteliemessä, kuten uunihaileja. Varsinkin pienet kalat käytettiin  
kalapotteihin ja piirakoihin, mutta runsaan saaliin saatua pieniä kaloja kuivattiin  
uunin arinalla ja talvella niistä keitettiin suurskalaa (Lampinen 1953, 111). Ka-  
lapaisti on ollut yleinen nimitys eri aineista valmistetulle kalaruualle (Kolmonen  
1987, 7, 9; Nikolskaja 1990, 32; Sallinen-Gimpl 2002, 18.)

## 5.7 Kasvisten ja marjojen käyttö

*Marja on magie syyvä, vain paha kerätä. Rukajärvi* (Nikolskaja 1990, 108.)

Karjala on ollut edelläkävijä kasvisruokien valmistamisessa. Karjalaisessa keit-  
tiössä on käytetty kaikkia Suomessa tunnettuja kasviksia: naurista, lanttua, kaa-  
lia, hernettä, papua, sipulia, maustekasveja ja perunaa. Lisäksi marjoja ja sieniä  
poimittiin luonnosta. Karjalassa käytettiin kuitenkin eniten naurista, kaalia, her-  
nettä ja härkäpapua. Nikolskajan (1990, 85) mukaan karjalaiset tunsivat entisai-  
kaan kuitenkin vain harvoja vihanneksia, mutta aikakautta ei sen tarkemmin ole  
määritelty. Hänen mukaansa naurista käytettiin laajimmin, ja se oli melkein sa-  
ma kuin leipä. Peruna yleistyi vasta myöhemmin, 1800-luvulla. (Kolmonen  
1987, 13 – 14.)

Kaikkia aineksia on käytetty lohkoruuissa, ja kokonaisina uunissa on kypsennetty nauriita, lanttuja ja perunoita, kaalia myös lohkoina. Kaikkia käytettiin myös piirakoiden ja kukkojen täytteenä. Uuniruukussa sianlihan kanssa haudutettua kaaliruokaa sanottiin apposkaaliksi, uunikaaliksi tai kaalilaatikoksi. Kaalinlehtiä käytettiin myös leivonnaisten alustana. Kaalia on käytetty myös piirakoihin, mutta niitä ei ole valmistettu yhtä paljon kuin lanttu- ja perunapiirakoita. (Kolmonen 1987, 14 – 15.)

Marjoja muun muassa kuivattiin talven varalle. Miedossa uunin lämmössä useita tunteja kypsyvä marjamämmi on tyypillinen marjojen käyttötapa ainakin luovutetussa Karjalassa, ja se valmistettiin ruisjauhoimellyksestä ja survotuista puolukoista. Luonnollisesti marjoja käytettiin myös piirakoiden täytteenä. Marjamämmiä valmistettiin milloin tahansa, kun uuni oli lämmitetty sekä pyhänseudun ruuaksi. Juureksia kypsennettiin uunin miedossa jälkilämmössä myös kokonaisina, jolloin niitä kutsuttiin paistikkaiksi. Näitä valmistettiin usein talvella uunin lämmitessä päivittäin. (Kolmonen 1987, 25 – 27; Sallinen-Gimpl 2002, 183, 184, 280.)

## **5.8 Muita uunissa valmistettavia ruokia**

*Kaali miu kaimai velli miu veljei, putro paras ystäväi. Jääski* (Sallinen-Gimpl 2002, 188.)

Viljoista ohraa käytettiin piirakoiden täytteenä, kuten edellä mainittiin. Kaurasta valmistettiin muun muassa kaurakiisseliä ja leipää. Puurot kypsytettiin myös uunissa, ja niitä kutsuttiin putroiksi. (Karjalan Liitto ry. 1997, 56; Sallinen-Gimpl 2002, 14.)

Herkkuna syötiin uunissa haudutettuja ituja. Rukiinjyviä liotettiin ja idätettiin, laitettiin rautapataan uuniin ja lisättiin vettä, siirappia ja mallasjauhoja. Kuiviltaan syötäviä paahtuneita ituja nautittiin erityisesti vainajien muistelupäivänä ja Jyrinpäivänä. (Karjalan Liitto ry. 1997, 57.)

Riehtilällä eli pannulla paistetaan mm. supukat, sultsinat, letut ja munakkaat hiilien päällä. Myös pienet tai ohuet lämpimäisleivät paistetaan hiilillä. Leivinuunissa voi ensimmäiset ruuat kypsentää jo hiilien lämmössä, kuten esimerkiksi halstratut silakat. (Kolmonen 2008, 16 – 17.)

Rahka valmistettiin uunissa. Piimää kypsennettiin niin kauan, että se kovettui ja hera valutettiin pois. Varastoitua rahkaa syötiin sellaisenaan tai käytettiin ruokiin, kuten rahkapiiraiden valmistamiseen. Ternimaitoa eli pihkamaitoa saatiin juuri poikineen lehmän maidosta, ja se kypsennettiin uuniruukuissa. Myös Liukkonen (2009) muisti lapsuudestaan pihkamaidosta valmistetun uunijuuston, jota heidän talossa oli tapana valmistaa aina, kun lehmä oli poikinut. Kokkelipiimää kypsennettiin uunin jälkilämmössä, ja se valmistettiin hapantuneesta maidosta. (Lampinen 1953, 85 – 86; Sallinen-Gimpl 2002, 166 – 167.)

## **6 ELÄVÄ RUOKAPERINNE**

*Karjalaiset on syömäköyhii, syövät liian hyvin. Viipuri* (Sallinen-Gimpl 2002, 71.)

Vaikka monet perinteiset ruuat saattavat kuulostaa nykyihmisen korvaan oudoilta, on kuitenkin useita edelleen kaikkien tuntemia ruokalajeja. Kaikkien tuntemien karjalanpiirakoiden ja -paistin lisäksi myös muut ruuat ovat pitäneet pintansa vielä tähän päivään asti. Perinneruokakulttuurin ylläpitämiseksi tehdään myös aktiivisesti töitä.

### **6.1 Lemin särä**

Jo aikaisemmin mainittu, yhdeksi Suomen seitsemästä ihmeestä valittu Lemin särä, kuuluu vahvana myös elävien perinneruokien joukkoon. Säräpirtti Kippurasarven perustivat Lemille vuonna 1978 Lea ja Tauno Hietaranta. Tuolloinen yritys, Korpikoulun Säräpirtti ja kotileipomo tarjosivat päätuotteinaan särärieskaa ja ruisleipää. Särä oli alkujaan sivutuotteena, joka muuntui vuosien saatos-

sa päätuotteeksi. Hietarantojen poika ja vuodesta 2004 Säräpirtin nykyisenä yrittäjänä toiminut Esko Hietaranta (2009) kertoo, kuinka särää valmistettiin jo hänen äitinsä kotona. Tiedot ja taidot särän valmistamiselle olivat siis valmiina mielessä. Hietarannan vanhemmat jättivät molemmat varmat työpaikkansa ja ryhtyivät yrittäjiksi. Tänä päivänä Säräpirtti on Suomen ainut yhteen ruokalajiin erikoistunut ravintola. Yrityksen Internet – sivuilta löytyy myös särän tarina alkuperäisellä murteella:

*Ensittäikii piteä olla särä, se puuastia, mis sitä säreä paistetoa. Se piteä olla koivune, yhöst puust vestetty, koverrettu sisus voa pois. Siit piteä olla ne lampoallihat, ja ne piteä viel suolata. Ku ne viis kuus päiveä ovat suolas, ni joha ne soap ottoakkii pois valumoa. Eiks nuo lie jo suolautuniet.*

*Uuni piteä olla aika kuumaks lämmitetty. No ne lampoallihat piteä panna siihe säräkaukaluu, ja kaukalo uunii. Mut ens piteä varata sinne uunii sellaista tuoriet leppäpulikat, ei varsi paksut. Ne piteä panna uunii arinalle poikittai, niiku telahalot. Niije peäl ku työnteä sitä säreä uunii, ni sehä mänyy helpost, niiku vene järvie. Niitä lihoja piteä näet keännellä, et ne paistuis tasaisest. Ne leppäkepit ku sauvuoa siel kuumas uunis, ni ne antoat sille lihalle vähä makua, ja ku se särä on niije peäl, ni se ei nii helpost syty palamoa.*

*Siit piteä kuoriap potoatit ja keitteän ne sellasiks puol kypsiks. Ja siit ku lihat oj jo iha kypsiä, ni otetoakii ne kokonoa uunist pois, ja panna ne jonkuu toisen astia peälle, syrjeä. Ja siit senku panna ne potoatit siihe säräkaukalo pohjalle ja lihat peälle. Ja siit takasii uunii. Ku viel antoa niije puoltoist kaks tuntia hautua uunis ni senku alkoa syyvä. Ei se miteä haittoa, jos ne potoatit on rasvasia, niihä niije piteäkii olla. Eikä sitä lihoa nyt jaksaa sil kertoa, kuumaltoa, kaikia syyvä, mut ei se mitä. Syöp siit kylmälteä millo miel tekyy, vaik pitki talvia. Sellaneha se o särä, astia sekä ruoka, yhös taik eriksie, mite päi voa. Kummakii nim o särä. (Säräpirtti Kippurasarvi.)*

Hietaranta (2009) sanoo yrityksen uskovan voimakkaasti Lemmin säräbrändiin. He ovat varmistaneet särän ainutlaatuisuuden suojaamalla sen tuote- ja tavaramerkkisuojalla. Hän kertoo myös yrityksen kaikkien tulevaisuuden suunnitelmien rakentuvan särän ympärille:

*Kaikki ei voi olla yhden kortin, mutta yhden ruuan varassa kyllä.*

Säräpirtin kasvava asiakasmäärä on noin 20 000 asiakasta vuodessa, lisäksi särää on käyty maistelemassa jo yli 75 maasta. Tästä syystä Hietarannan lie-  
neekin helppo sanoa uskovansa perinneruokakulttuurin säilyvän tulevaisuudessakin vahvana. Hän lisäksi kertoo yrityksen 30-vuotisjuhlissa katsottaneen aikaa taaksepäin, jonka pohjalta luotiin suunnitelma vuosille 2008 – 2038. Näinä vuo-

sina Hietaranta sanoo yrityksen tarjoavan vain ja ainoastaan särää. (Säräpirtti Kippurasarvi.)

## 6.2 Viipurinrinkeli markkinatuliaisena

Toinen suosittu perinneherkku Itä-Suomessa on viipurinrinkeli, joka myös mainittiin tutkimuksessa jo aiemmin. Ritva Helkalan (2009) mukaan 1930-luvulla sotien jälkeen rinkeleitä ei pystytty edes valmistamaan kovan kysynnän täyttämiseksi. Hänen mielestään myynnin tahti on siitakin melkein vain koventunut. Hän ilmaisee asian myös seuraavasti:

*Ehkä se o vähä laatukysymyskii. Kenel o hyvä laatu ni, heikommat tippuu pois.*

Tulevaisuus Helkalan (2009) mielestä näyttää ainakin hänestä turvatulta, kun rinkelin myynnistä puhutaan. Lamojahan saattaa tulla sellaisia, ettei rinkeleitäkään enää osteta, mutta nyt ei hänen mielestään näytä siltä. Yleisesti perinneruokien säilymisestä hän ei ole niin varma:

*Kyl mie uskon et ainakii jotkii niistä, tuota ni, jotkii säilyy ainakii maalla... Mut sitä ni, en ossaa sanoa. Mut ko aattelis tuota että, ku nykyne nuoriso ni, suurin osa on vähä semmosta poropeukaloa että, hyvä et ossaavat teevettä keittää... Tai sit pittää tulla semmone "buumi" oikee että pittää nyt varmasti osata vanhoja ruokia tehdä.*

## 6.3 Hanke perinneruokakulttuurin edistäjänä

ProAgria Pohjois-Karjala on kehittänyt hankkeen, joka osaltaan myös pyrkii säilyttämään perinneruokakulttuuria. Hankkeen nimi on Karelia à la carte, johon kuuluu elintarvike-, matkailu- sekä käsi- ja taideteollisuusalan yrityksiä. Hanke pohjautuu karjalaisuuteen sekä paikallisten raaka-aineiden käyttöön. Toiminta-aika hankkeella on vuosina 2008 – 2011, jonka aikana on tarkoitus kehittää yritysten yhteistyötä osaamisessa, tuotekehityksessä, paikallisten raaka-aineiden

hyödyntämisessä ja hankinnassa sekä tuotannossa, markkinoinnissa ja logistikaassa. Lisäksi tavoitteena on kehittää uusia matkailutuotteita kansainvälisille ja kotimaan markkinoille. Kyseiseen ruokamatkailuverkoston kuuluu yli 80 yritystä eri puolilta maakuntaa. Hanke järjestää tapaamistilaisuuksia yrittäjille, joiden tavoitteena on luoda luontaista yhteistyötä yritysten välillä. (Karelia à la carte; ProAgria Pohjois-Karjala; Vuosiraportti tammi-kesäkuu 2009.)

Yritykset tarjoavat muun muassa maatilamatkailua, perinnepirttejä, -tupia ja -pihoja, jotka puolestaan tarjoavat karjalaisia perinneruokia ja -leivonnaisia. Hankevastaava Pirjo Korjosen (2009) mukaan näissä vanhoissa rakennuksissa on edelleen leivinuuni, jota tarjottavien ruokatuotteiden valmistuksessa käytetään. Hanke on tuotteistanut ryhmille myös erilaisia karjalaisia ruokaretkiä, jotka sijoittuvat Pohjois-Karjalan ympäristöön ja tutustuttavat eri yritysten tarjoamiin palveluihin. Ruokaretkiä on alettu markkinoida noin vuosi sitten, ja Korjosen mukaan osallistujia saisi olla enemmänkin. Kesäaikaan kiinnostusta on ollut enemmän, mutta siitä huolimatta järjestettyyn jouluretkeen osallistui 37 henkilöä. Eri ruokaretkien mukaan tarjolla on muun muassa karjalanpiirakoiden leivontaa sekä karjalaista pitopöytäateriaa. Matkailutuotteiden lisäksi hankkeen alla julkaistiin Karjalaisessa ruokapöydässä -kirjanen, joka vastikään käännettiin myös englanniksi. Kirjasessa lukija tutustutetaan karjalaiseen ruokaperinteseen. (Karelia à la carte.)

Vuosiraportin mukaan Karelia à la carte on saanut erinomaisen vastaanoton yritysten keskuudessa. Yrittäjien mielestä on tärkeää tiivistää yhteistyötä matkailu, elintarvike-, käsi- ja taideteollisuusosalalla. Hanke järjestää erilaisia tapahtumia, koulutuksia, opintomatkoja ja muuta, joissa yrittäjät pääsevät tutustumaan toisiinsa ja oppimaan toisiltaan. Raportissa todettiin, että hankkeen aikana eri toimialojen yhteistyö on lisääntynyt entisestään. Lisäksi toimialojen tunnettuuden oli todettu lisääntyneen myös kuluttajien keskuudessa. Vuosiraportin hankevastaavan arviossa hankkeesta todetaan vielä seuraavasti:

*Entisestään on vahvistunut se tosiasia, että karjalaiset perinneruoat ja leivonnaiset ovat makumuistoina merkittävä osa matkailua. (Vuosisraportti tammi-kesäkuu 2009.)*

#### **6.4 Tulevaisuuden näkymät**

Viitaniemi (2009) uskoo perinneruokakulttuurin säilyvän tulevaisuudessakin. Hänen mukaansa nuoret ovat kiinnostuneita, mutta täytyy oppia tapa, jolla nuoria opetetaan. Hänen mielestään niin kauan kuin joku pystyy vähänkään karjalanpiirakoita tekemään, niin se ei loppu. Siitä osoittaa myös nuorten halu tehdä piirakoita jokavuotisissa piirakkakilpailuissa.

Myös ulkomaat ovat kiinnostuneita karjalaisesta ruokakulttuurista. Viitaniemi (2009) kertoo, että parhaana vuotena he ovat miehensä kanssa valmistaneet 70 000 kappaletta käsintehtyjä karjalanpiirakoita. Suurin osa kyseisestä piirakkamäärästä meni Japaniin messuille. Maisteluiden jälkeen he pyysivät saada paikalle alkuperäisiä ohratäytteisiä piirakoita meille tyypillisten riisipiirakoiden sijaan. Viitaniemen mukaan he kysyvät aina asiakkaalta, kummalla täytteellä he mieluummin piirakkansa haluavat. Samoin Amerikkaan on haluttu ohratäytteisiä kuin myös Englantiin. Muihin Euroopan maihin on myös leivottu lukemattomia piirakoita. Brysselin parlamentissa järjestetään joka syksy Eurokokkien cocktail-tilaisuus, jonne jokainen maa laittaa oman pöytänsä. Suomesta on Viitaniemen mukaan pyydetty toistuvasti karjalanpiirakoita, joita sinne leivotaan tuhatkunta kappaletta:

*Ne on aina loppu. Ei tarvi kahta tuntia odottaa kun ne on loppu. Ja se on ollu pidetty.*

Karjalan Liiton naistoimikunta valitsee joka vuosi vuoden ruuan ja leivonnaisen vaaliakseen perinteitä sekä tehdäkseen eri pitäjien ruokia tunnetuksi. Naistoimikunnan puheenjohtajana Viitaniemi on ollut valitsemassa vuoden 2010 perinneruokaa ja -leivonnaista, jotka Karjalan Liiton 70. juhluvuoden kunniaksi ovat karjalanpaisti ja karjalanpiirakka. Naistoimikunnan julkaisussa karjalanpaistista sa-

notaan, että rakkaalla lapsella on monta nimeä. Kuten tutkimuksessakin aiemmin todettiin, riippui nimitys paljon pitäjästä. Karjalanpiirakkaa kuvataan Karjalan helmeksi, jossa ruiskuori suojaa pehmeää sydäntä. Karjalanpiirakka tunnetaan myös ympäri maailmaa, sitä on helppo viedä eteenpäin, ja se on arvostettu. Lisäksi karjalanpiirakalla on EU:ssa nimisuoja. Ruokien valinnan lisäksi nais-toimikunta julkaisee myös niiden reseptit. Koska perinneruokien aitoudesta oli tutkimuksessa puhetta, löytyvät nämä ”viralliset” reseptit myös tämän opinnäy-tetyön liitteistä 1 ja 2. (Viitaniemi 2009; Karjalan Liiton naistoimikunnan julkaisu 2009.)

Liukkonen (2009) ei myöskään tunne minkäänlaista epätoivoa perinneruokien tulevaisuuden suhteen. Jossain vaiheessa oltiin huolissaan, ettei tuleva suku-polvi edes tiedä, mitä perinneruoka on. Nyt ei kuitenkaan vaikuta enää niin pa-halta, ja Liukkosen mukaan nuoret ovat muutenkin alkaneet arvostaa enemmän kotiruokaa, jonka kautta myös perinneruokat pääsevät esille. Hän sanoo itses-täänkin, että mitä vanhemmaksi elää, niin sitä enemmän alkavat tulla lapsuus-muistot mieleen. Silloin alkaa kaivata niitä asioita, joista ruoka on tietenkin yksi oleellisimmista. Hänen mukaansa tämä aika on myös hyväksi perinneruuille, kun on rahallisesti tiukkaa. Lama on saanut ihmiset nöyrytymään ja ajattelemaan asioita toiselta kantilta. Ruuan suhteen ei olla niin nirsoja.

Liukkonen (2009) kertoo myös Etelä-Karjalan ruokakulttuurin työryhmästä, jo-hon kuuluu eri alan toimijoita puhumassa ja viemässä karjalaista ruokaa eteen-päin. Hän myös tietää, kuinka karjalainen ruoka saadaan kiinnostamaan ihmi-siä:

*...sen pitää olla ”tuunattua”, ja se tarkoittaa sitä et tehään nykyaikastettuna. Ja tota et, et ei hävitetä niitä perinteitä mitä siellä on vaan tehään se vähä niiko narraamalla, et sinne laitetaan jotai uutta nykyaikasta. Ja sillä tavalla saahaan sitä paremmin menemää sin perille ko siin on joku. Mut sitä punasta lankaa ei saa missään nimes hävittää, vaan sen pitää antaa olla siellä.*

Liukkonen (2009) myös painottaa, ettei karjalaisen ruuan tarvitse olla kamalan rasvaista. Terveellisyys tulee ottaa huomioon muutenkin, jotta kaikki tarpeelliset

ravintoaineet saataisiin ruuasta. Muistutuksena hän vielä mainitsee, että eihän uuniin lisätä rasvaa. Esimerkkinä hän mainitsee ohrapuuron, jonka voi tarjota mehukeiton tai pelkkien marjojenkin kanssa. Ruoka-aineiden käytön Liukkonen kiteyttää seuraavasti:

*Vesistä ni järviemme kaloja, ja pellolta ni tota viljaa ja juureksia, ja sitä kautta tulee se leipä ko se jatkojalostetaan, ja sitte tietysti nää eläimet; porsas, lehmä ja lammis tietysti. Ja sit marjat ja sienet metsistä. Et käytetä se koko se luonnonvaratuote, käytetä ne kaikki lävite.*

Perinneruokien mahdollinen unohtaminen huolestuttaa Kolmosta (2009) nimenomaan ihmisten terveellisyyden takia. Hänen mielestään nykyinen ruoka ei ole niin terveellistä ja ravitsevaa kuin maakuntien perinteiset ruuat. Hän on varma siitä, että jos ihmiset eivät enää syö samalla tavoin kuin ennen, niin huonosti käy. Kaikkien pitäisi panostaa kotimaisuuteen ja lähiruokaan. Hän on huolissaan myös siitä, että nykyiset perinneruokien puolestapuhujat katoavat pikkuhiljaa. Hänen mielestään myös kotitaloutta pitäisi alkaa opettaa lapsille heti koulun alettua päiväkotivuosien jälkeen, ja pitää opetusta yllä koko kouluajan. Näiden tietojen hän sanoo olevan tärkeitä koko loppuelämälle, eikä siten tarvitsisi turvautua nopeisiin, ulkomaisiin ja epäterveellisiin ruokiin.

## **6.5 Uunit nykytalouksissa**

Ruokaperinteen elävyydestä voi kieliä myös Rakennustutkimus RTS Oy:n tekemä tutkimus, jonka mukaan yli 80 %:ssa omakotitaloista on takka tai jokin muu vastaava tulisija. Lisäksi tutkimuksessa kerrotaan suomalaisten uudestaan heränneestä innostuksesta puuenergian käyttöön, joka on huomattavissa jo tulisijamarkkinoillakin. Suurin osa uusista tulisijoista rakennetaan vanhaan taloon, ja usein vanhan tulisijan tilalle. Tietysti kyseessä voi olla myös asunnon ensimmäinen takka. (Rakennustutkimus RTS Oy.)

Tutkimuksen mukaan yleisin vanhoihin taloihin hankittava tulisijatyyppe on takkauuni. Rakentajista 75 % hankkii takkauunin sellaisenaan tai leivinuunilla varustettuna. Noin neljännes tulisijan hankkijoista rakentaa leivinuunin, joka voi olla erillinen tai takkauuniin liitetty. Artikkelit ei määrittele tarkemmin, onko tutkimus toteutettu koko Suomea koskien vai vain tietyillä alueilla. Lappalaisen & Kurosen (2007, 9) mukaan kuitenkin merkittävä osa nyky-suomalaisesta uuniteollisuudesta on keskittynyt Itä-Suomeen. Karjalaisia uunimestareita on arvostettu ammattimiehinä, ja siksi heitä tarvitaan edelleen. Viitaniemi (2009) mainitsi myös, että jo tavallisessa, lämpöä varaavassa takassakin voi valmistaa uunipuuron. Uunin lämmitettyä päivän aikana voi puuron laittaa illalla yöksi kypsymään, jolloin se on aamulla valmista nautittavaksi. (Rakennustutkimus RTS Oy; Lappalainen & Kurosen 2009.)

## **7 JOHTOPÄÄTÖKSET**

Tutkimuksen aineisto on kerätty kirjallisista lähteistä, Internetlähteistä sekä teemahaastatteluilta. Haastateltavia oli kaikkiaan kuusi henkilöä. Kaikki haastattelut toteutettiin marras- ja joulukuun 2009 aikana.

Tutkimuksessa käytetty aineisto antoi vastaukset esitettyihin tutkimuskysymyksiin. Pääasiallisina tutkimuskohteina olivat uunin kehitys Karjalassa, uunin käyttö ja hyöty, perinteiset karjalaiset uuniruuat sekä perinneruokakulttuurin asema tulevaisuudessa.

### **7.1 Uunin kehitys**

Toisessa luvussa selvitettiin uunin kehityksen vaiheita Karjalassa, sekä erilaisia uunityyppejä. Aineistosta kävi selväksi, että Karjalan yleisin uunityyppi on ollut tiilistä tehty leivinuuni. Karjalainen uuni eroaa myös niin tyypiltään kuin käytöltäänkin Ruotsista tulleesta länsisuomalaisesta tulisijasta. Erot läntisissä ja itä-

sissä perinneruuissa voidaankin ehkä selittää sillä, että idässä uunia hyödynnettiin myös ruuanlaitossa jo alusta asti.

Itäsuomalainen uuni kehittyi yksinkertaisesta kivikasasta lämmitystehokkaaseen leivinuuniin. Kehitysvaiheista huolimatta emännät osasivat hyödyntää aikansa uuneja ruokien valmistuksessa. Koska uunia lämmitettiin joka tapauksessa, oli lämmön hyödyntäminen ruokien kypsennyksessä varmasti täysin luontevaa. Uunin ollessa niin tärkeä osa ruuanlaittoa ei ole ihme, että Karjalassa nimenomaan leivontakulttuuri on niin oleellinen. Ruuat olivat helposti kypsennettävissä, ja samalla niitä saattoi tehdä suurenkin määrän kerralla.

## **7.2 Uunin käyttö ja hyödyntäminen**

Tutkimuksessa selvitettiin myös tarkemmin uunin hyödyntämistä karjalaisessa arjessa. Kokemuksista opittiin parhaiten. Talojen tyttäret ovat pienestä pitäen seuranneet äitiensä puuhia uunin parissa ja ruokien teossa. Äidit ovat myös pitäneet huolta tyttäriensä oppimisesta, sillä yleensä heidän velvollisuutenaan oli auttaa keittiössä ja opit jäivät jo pakostakin mieleen. Näin tiedot ja taidot niin ruuanvalmistuksessa kuin uuninkin käytössä periytyivät sukupolvelta toiselle.

Niin kirjallisuudessa kuin haastatteluissakin painotettiin sitä taitoa, jota emännät käyttivät hyödyntääkseen uunin lämpökaaren aina lämmityksestä uunin viilemiseen. Tämän taidon huomasi erityisesti leivontapäivästä, joka useimmiten oli lauantai. Helposti yhdellä uunin lämmityksellä saatettiin saada koko perheelle monen päivän ruuat.

Leipomisen lisäksi lauantain teki erityiseksi sauna. Emännät jopa kaiken leipomisen lisäksi ennättivät tehdä muita talon töitä päivän mittaan, jotta saunaan mentäessä kaikki asiat oli jo hoidettu. Illalla kaikilla oli aikaa kerääntyä yhteen ja nauttia tuoreista leipomuksista. Tätä kuvitellessa voi nykyihmiseen hiipiä pieni kateus, sillä monessa perheessä ei tällaista yhdessäoloa varmaan enää harrasteta. Ei ole aikaa sellaiseen, kun jokaisella on omat menonsa.

Uunin käyttötarkoituksista löytyi myös paljon sellaista, mitä ei olisi osannut kuvitellaakaan. Talojen asukkaat ovat olleet todella kekseliäitä kuivatellessaan ja säilöessään tavaroitaan uunia hyödyntäen. Kuitenkin emäntien taito käsitellä ja hyödyntää uunia ruuanvalmistuksessa on ollut se kaikkein kekseliäin käytötapa. Pelkästään se, kuinka paljon yhdellä uunin lämmityksellä on saatu aikaan, tuntuu uskomattomalta. Se, jos mikä on ollut todellista lämpöenergian hyötykäyttöä.

### **7.3 Karjalaiset uuniperinneruuat**

Aineistosta selvisi nopeasti karjalaisen keittiön pääasialliset uuniruuat. Leivonnaiset kattavat suurimman osan uunin käytöstä piirakoiden, piiraiden ja leipien muodossa. Näiden jälkeen hauduttamisella valmistetut ruuat ovat olleet tyypillisiä, koska tämä valmistustapahan on mitä parhain uunia käytettäessä.

#### **7.3.1 Piirakat ja leivonnaiset**

Karjalaista ruokaperinnettä tutkittaessa ei erilaisia piirakoita voittanutta yksinkertaisesti ole. Missään muualla Suomessa ei voi uskoa piirakoilla olevan niin suurta asemaa kuin täällä. Eikä niitä mistään muualta voi varmasti löytää niin monissa eri muodoissa: on makeaa, suolaista, suurta, pientä, soikeaa, pyöreää, avonaista sekä suljettua, täytevaihtoehtoista puhumattakaan. Loppujen lopuksi erilaisia versioita löytyy luultavasti yhtä paljon kuin leipojakin. Siksi löytyy paljon erilaista ja ehkä ristiriitaistakin tietoa piirakoista, joita saatetaan kuitenkin esimerkiksi kutsua samalla nimellä. Monilla on oma käsityksensä siitä, miksi juuri hänen tekemänsä piirakka on se aito ja oikea.

Eri piirakkalajien runsaudesta huolimatta karjalanpiirakka on nykyaikana yleisimmin tunnettu karjalainen leivonnainen. Niitä saa melkein koko maasta tahansa tavallisesta päivittäistavarakaupasta. Juuri tämän piirakan suosiolle ei löydy suoraa selitystä, mutta luultavasti se oli kaikkein yleisimmin leivottu viikoittainen piirakka. Samoin siirtokarjalaiset veivät luultavasti juuri tätä kyseistä piirakkaa eteenpäin muualle Suomeen, ja tästä syystä sen makuun totuttiin ja siitä tuli vähän koko maan yhteinen perinneleivonnainen.

Piirakoiden tekoa on aina pidetty arvossaan, ja siitä syystä oli tärkeää opettaa jo nuorille tytöille, kuinka valmistus tapahtuu. Kuten uuninkin käytössä, piirakoiden teon tiedot ja taidot siirtyivät äideiltä tyttärille polvesta toiseen. Erityisesti haastatteluista kävi ilmi, kuinka ehdottomana piirakoiden valmistuksen oppimista pidettiin. Vaikka siinä iässä muut leikit ja menot olisivat kiinnostaneet enemmän, tärkeämpää oli auttaa keittiössä ja oppia äitien taidot.

Piirakoiden lisäksi pehmeä ruisleipä oli hyvin tärkeä osa ruokavaliota, ja niinhän se on yhä tänäkin päivänä. Nykyisin ruisleipää saa monissa eri muodoissa, mutta sen merkittävyys ihmisten arjessa ei ole vähentynyt. Monet sanovat ulkomailta ikävöivänsä vanhaa kunnon kotimaista ruisleipää. Silloin aina muistaa itsekin, kuinka ainutlaatuinen se onkaan.

Piirakoiden ja ruisleivän lisäksi yksi nykypäiviin asti säilyneistä perinneleivonnaisista on viipurinrinkeli, joka ei ole edelleenkaan menettänyt merkitystään ainakaan Lappeenrannassa. Se on pitänyt paikkansa olennaisena markkina-leivonnaisena. Ainakin osittain viipurinrinkeleiden hohto saattaa piillä siinä, ettei niitä ole niin usein saatavilla. Päivittäistavarakaupoista saattaa löytyä joitakin, mutta useimmat valmistajat myyvät rinkeleitään ainoastaan markkinoilla. Usein viipurinrinkeleiden sijasta puhutaankin markkinarinkeleistä. Perinne viipurinrinkeleistä markkinatuliaisena ei selvästikään ole perheissä kadonnut, vaan tapa siirtyy luultavasti melko luontevasti vanhemmilta lapsille.

### **7.3.2 Liha- ja kasvisruuat**

Lihan käyttöä karjalaisessa ruuanlaitossa kuvaa parhaiten karjalanpaisti. Karjalanpiirakan ohella se on toinen koko maassa hyvin tunnettu ruokalaji. Näitä kah-  
ta ruokaa yhdistää hyvin myös se, että karjalanpaististakin löytyy monia erilaisia versioita. Ruoka on muuttunut aikojen varrella, joten piirakoiden tavoin aidosta karjalanpaistista saattaa tulla helposti kiistaa. Nykyisin karjalanpaistilihoja myydään valmiissa pakkauksissa, joten sen valmistamisesta on tehty nykyihmisel-  
lekin todella helppoa.

Liharuista myös särä on tärkeä osa karjalaista perinneruokakulttuuria. Se on katsottu niin tärkeäksi, että se nykyisin tunnetaan yhtenä Suomen seitsemästä ihmeestä. Se ei kuitenkaan ole läheskään niin tunnettu muualla maassa kuin esimerkiksi karjalanpaisti. Tästä huolimatta Lemillä on toiminut jo pitkään Säräpirtti Kippurasarvi, joka tarjoaa ainoana tuotteenaan särää. Särä itsessään sekä sen valmistusmenetelmä ovat niin erityisiä, ettei muuta vastaavaa Suomesta ehkä löydykään. Siksi onkin hienoa, että ruualle on saatu niin vahva asema.

Oli mielenkiintoista saada selville, että Karjalassa oltiin muuta maata edellä kasvien käytössä. Kaikkia Suomessa tunnettuja kasviksia hyödynnettiin, ja niiden lisäksi metsistä marjoja ja sieniä. Yllättävää ei taas ollut se, että kasvikunnan tuotteita käytettiin paljon piirakoiden ja kukkojen täytteenä.

Monet perinteiset ruuat ovat säilyneet tärkeinä ihmisten ruokavalioissa näihin päiviin saakka, joten tulevaisuuskaan tuskin muuttaa niiden merkitystä. Suomalaisen ruokatottumuksia ilman karjalanpaistia, -piirakoita ja ruisleipää olisi todella vaikea kuvitella. Onneksi myös särän kaltaisia erikoisempia perinneruokia on edelleen vahvana olemassa.

#### **7.4 Ruokaperinteen nykytila ja tulevaisuus**

Tutkimuksen aineistosta sai sen käsityksen, että perinneruokakulttuurin säilymisen suhteen ollaan melko luottavaisia. Lisäksi ruokaperinteestä on saatu kytköksiä myös matkailuun ja tuotteistamiseen, jotka osaltaan myötävaikuttavat tulevaisuuden näkymiin.

Perinneruuista erityisesti Lemin särä on muodostettu onnistuneeksi ruokatuotteeksi. Vain tämä yksi tuote perustuu Lemin Säräpirtti Kippurasarven menestykseen. Varmasti särä on myös iso osa Lemin matkailua. Kuka voisi käydä siellä ja ohittaa yhden Suomen seitsemästä ihmeestä, ellei jopa varta vasten matkusta sitä maistamaan? Jopa huomattava määrä ulkomaisiakin turisteja on saanut

selville ruuan erikoisuuden ja käynyt sitä maistamassa. Ravintolan tulevaisuus näyttää valoisalta, ja täten myös pieni osa perinneruokakulttuuria.

ProAgria Pohjois-Karjalalla on menossa neljä vuotta kestävä Karelia à la carte -hanke, jonka ruokamatkailuverkoston kuuluu yli 80 yritystä. Hankkeen tarkoituksena on edistää näiden yritysten yhteistyötä sekä tuoda markkinoille uusia matkailutuotteita. Monet yrityksistä tarjoavat palveluissaan aitoa karjalaista perinneruokakulttuuria eri muodoissa. Mitä enemmän yritykset pystyvät vahvistamaan yhteistyötään, asemiaan ja palveluitaan, vahvistuu samalla myös perinneruokakulttuurin tarjonta tulevaisuudessa. Kasvaneen yhteistyön ansiosta yritykset ovat saaneet myös enemmän tunnettavuutta kuluttajien keskuudessa. Jo tämän muutoksen takia voisi olla kannattavaa aloittaa vastaavanlaisia hankkeita myös muualla Suomessa.

Perinneruokakulttuurin säilymiseksi tehdään onneksi aktiivisesti töitä. Perinneruokien puolestapuhujia nykypäivänä vielä on, mutta huoli heidän työnsä jatkumisesta luultavasti varjostaa tätä työtä tekevien mieltä. Nämä alan ammattilaiset kuitenkin keksivät keinoja perinneruokien eteenpäin viemiseksi. He osaavat muokata perinneruokia myös nykyihmisen suuhun sopivaksi, kuitenkin pääpiirteitä unohtamatta. Näin he muistuttavat ihmisiä näiden ruokalajien olemassaolosta ja korostavat, kuinka niitä voi aivan yhtä hyvin valmistaa nykyisinkin.

Mielenkiintoinen idea tuli esiin myös Jaakko Kolmosen (2009) haastattelussa, jossa hänen mielestään kotitaloutta tulisi opettaa koko kouluajan. Nykyisin kotitaloutta on ainoastaan yläkoulussa. Varmasti tällainen opetus auttaisi perinneruokienkin säilymisessä, sillä monet perusruuat ovat enemmän tai vähemmän perinneruokia. Jos näitä ruokia oppisi tekemään jo varhain, niiden valmistaminen jatkuisi varmasti myös kouluajan jälkeisessä arjessa. Lisäksi koululaiset luultavasti nauttivat toimeliaista tunteista pulpetin ääressä istumisen sijaan, jolloin ruuanlaitosta jäisi vielä sitäkin suuremmalla syyllä mukavat kokemukset.

Terveellisistä elämäntavoista puhutaan nykyään paljon. Ruokavalion tulisi olla kevyt ja ravitseva. Monilla ihmisillä on edelleen mielikuva perinneruokien runsaasta rasvaisuudesta, jonka takia niitä saatetaan välttää. Mitä kaikki eivät vält-

tämättä ymmärrä tai muista on se, että perinneruokien aikainen ruokavalio on ollut suorastaan esimerkillinen. Kuten aineistosta havaitsi, ruuanlaitossa on käytetty kaikkia terveelliseen ruokavalioon kuuluvia aineksia: lihaa, kalaa, kasviksia, juureksia, marjoja ja maitotuotteita. Karjalahan oli peräti edelläkävijä kasvikunnan tuotteiden käytössä. Lisäksi erittäin terveelliset sienet olivat ennen yleistyksiään lähes ainoastaan karjalaisten hyödyntämiä. Ruoka oli myös aina kotimaista ja lähellä tuotettua, ellei jopa omasta talosta. Terveellisenä ruuanvalmistusmenetelmänä uunikin on parhaimmasta päästä. Huolta aiheuttaakin juuri se, että nykyisin turvaudutaan enemmän nopeasti saatavilla oleviin, ulkomaisiin ja usein hyvin epäterveellisiin ruokiin.

Positiivisia merkkejä perinneruokakulttuurille saattaa löytyä myös suomalaisten innostuksesta rakentaa tulisija omaan kotiin. Vaikka aineiston perusteella vain neljännes rakentajista hankkii leivinuunin, käytetään sitä melko varmasti ruokien valmistukseen. Kun näissä talouksissa lapset edelleen pääsevät uunituoreiden ruokien makuun kuten ennen, voi innostus hyvinkin jatkua eteenpäin. Lisäksi suuri osa uuniteollisuudesta on keskittynyt Itä-Suomeen.

Haastattelujen perusteella perinneruokakulttuurin tulevaisuus näyttää melko valoisa. Perinneruokia ei uskota unohdettavan, mutta siitä täytyy pitää myös huolta. Tärkeänä pidetään sitä, että saataisiin nuoret kiinnostumaan enemmän perinneruokista. Kun nykyiset maakuntien perinneruokien puolestapuhujat alkavat kadota, pitäisi heidän tilalleen saada uusia turvaamaan perinneruokakulttuurin jatkumista.

Ulkomaiden kiinnostus perinneruokia kohtaan on myös innostavaa. Tuntuuhan se imartelevalta saada tunnustusta ruokiemme mausta myös valtionrajojen ulkopuolelta, aina itäisiltä kaukomailta asti. Tämä luultavasti tulee vaikuttamaan myös siihen, että niin kauan kuin sieltäkin kiinnostusta riittää, löytyy täältä myös tekijöitä. Nykyisin erityisesti venäläisten turistien määrä Itä-Suomessa on suuri ja tuntuu vain kasvavan. He mitä ilmeisimmin nauttivat Suomessa lomailusta, ja heidän usein kuuleekin kehuja suomalaista luontoa. Siitä ei kuitenkaan ole ollut puhetta, mikä heidän mielipiteensä on paikallisesta ruuasta. Onko se osa lomanautintoa vai tilaavatko he ravintolassa mieluummin tyypillisiä venäläisiä

ruokia? Mikäli venäläinen turismi jatkaa kasvuaan, sen vaikutus paikalliseen perinneruokakulttuuriin jäänee nähtäväksi.

Karjalaiset tulevat tuskin milloinkaan unohtamaan kaikkia perinneruokiaan. Tiedot ja taidot olisi ihanteellisinta siirtää sukupolvelta toiselle, kuten tähän mennessä. Lisäksi karjalaisesta ruokakulttuurista on julkaistu niin paljon teoksia, että on onneksi mahdotonta kadottaa perinteitä kokonaan. Haastatteluissa kerrottiin myös, että jokaiselle tulee varmasti jossain elämän vaiheessa kaippu lapsuuden makuihin. Se varmasti auttaa pitämään perinneruokakulttuuria hengissä. Uuninrakennustakaan ei ole nykypäivänä unohdettu. Nämä seikat antavat jo paljon toivoa siitä, että karjalainen uuniruokatalous tulee säilymään pitkälle tulevaisuuteen.

## **7.5 Jatkotutkimusaiheita**

Karjalan perinneruokakulttuuri on erittäin laaja käsite, jota voi lähestyä monesta eri näkökulmasta. Tässä tutkimuksessa keskityttiin erityisesti olennaisimpaan ruuanvalmistusmenetelmään eli uuniin. Toisessa tutkimuksessa voisi käyttää näkökulmana esimerkiksi raaka-aineita. Lisäksi voisi tutkia henkilöitä, kuten emäntiä, joita voisi melkeinpä pitää perinneruokakulttuurin sieluna. Myös perinneruokakulttuurin edistämistä voisi tutkia, esimerkiksi Karelia à la carte – hankkeen kautta. Hanke jatkuu vuoden 2011 loppuun, jonka jälkeen voisi olla mielenkiintoista tutkia hankkeen tuloksia.

Luonnollisesti myös pelkät perinneruuat tarjoaisivat laajan aiheen tutkimukselle. Aihetta voisi myös kaventaa keskittymällä esimerkiksi karjalaisiin pitoruokiin. Myös venäläisten turistien vaikutus perinneruokakulttuuriin voisi tarjota mielenkiintoisen aiheen. Myöhemmin tulevaisuudessa olisi myös kiinnostavaa tarkastella, kuinka perinneruuat ovat säilyneet. Olisiko asian eteen pitänyt tehdä enemmän töitä, vai onko perinneruokakulttuuri päässyt jopa uuteen kukoistukseen?

## 7.6 Opinnäytetyöprosessi

Aihetta opinnäytetyölle oli alussa vaikea keksiä. Ohjaajan kanssa juteltuani karjalaiset perinneruokat tuntuivat mielenkiintoiselta aiheelta. Kotona on usein ollut puheissa vanhat ajat isovanhempieni maatilasta ja syöty tyypillisiä karjalaisia ruokia, joten aihe tuntui myös luontevalta. Jottei opinnäytetyöstä olisi tullut liian laaja, valitsin aiheenrajaukseksi ruuanvalmistusmenetelmän. Varsinainen opinnäytetyöprosessi pääsi alkuun keväällä 2009.

Opinnäytetyön tekeminen on ollut mielenkiintoista, haastavaa ja vaatinut kärsivällisyyttä. Kesken tekemisen tuli usein esiin asioita, jotka pitikin ottaa vielä huomioon. Koska näin laajamittaista työtä en ollut koskaan tehnyt, oli hyvin opettavaista joutua paneutumaan samaan työhön niin perusteellisesti ja pitkäksi aikaa. Lisäksi sain kokemusta myös haastattelujen tekemisestä, joka oli myös melko uutta. Haastatteluista jäi todella hyvä mieli, sillä kaikki haastateltaviksi kysymäni henkilöt suostuivat erittäin mielellään. Heistä todella huomasi, kuinka hyvillään he olivat nuorten kiinnostuksesta perinneruokakulttuuria kohtaan. Koin heidän kauttaan erittäin selvästi aineistossa kerrotun karjalaisen vieraanvaraisuuden, joka motivoi työhön ja innosti jatkamaan perinneruokien parissa. Työn tekoa helpotti myös se, että aineistoa erityisesti perinneruokiin liittyen oli runsaasti saatavilla. Ongelmaksi muodostuikin melkein se, että osasi valita sellaisia, joista todella olisi tutkimukselle hyötyä. Selkeämpää materiaalia olisin taas toivonut enemmän uuneihin liittyen, ja erityisesti uunien nykyisestä käytöstä.

Jos tekisin uuden tutkimuksen, osaisin varautua siihen paremmin. Panostaisin enemmän jo heti alussa opinnäytetyösuunnitelman tekemiseen sekä aikataulussa pitäytymiseen, sillä molemmista olisi todella suurta hyötyä tutkimuksen tekemiselle. Lisäksi mahdollisimman paljon lähteitä kannattaisi etsiä jo etukäteen, ja niiden perusteella muokata myös opinnäytetyösuunnitelmaa. Haastattelut sujuisivat paremmin myös, kun osaisi keskustelulla ohjata haastateltavia oikeista ja oleellisista asioista kertomiseen.

Tutkimuksesta on hyötyä heille, keitä karjalainen perinneruokakulttuuri kiinnostaa. Kirjoja aiheesta on tehty paljon, mutta tässä tutkimuksessa on tietoa myös

perinneruokakulttuurin nykytilasta ja tulevaisuuden odotuksista. Lisäksi ainutlaatuinen uuninkäyttö ja itse uuni tulevat hyvin esille. Toivottavasti erityisesti nuoret saisivat innostuksen kipinän, sillä perinneruokakulttuuri on liian arvokas kadotettavaksi.

## LÄHTEET

Ahtiainen, A., Hellstedt, M., Karjalainen, K. & Tissari-Simola, V. 2000. Suussa sulavaa Suomesta. Vantaa.

Euro-Toques Finlande kokkijärjestö. <http://www.eurotoques.fi/> (Luettu 21.1.2010)

Helkala, R. Leipuri. Juho Pulli Ky. Lappeenranta. 12.11.2009. Henkilökohtainen tiedonanto.

Hietaranta, E. Ravintolayrittäjä. Säräpirtti Kippurasarvi. 4.11.2009. Sähköposti.

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2008. Tutki ja kirjoita. 13. – 14., osin uudistettu painos. Keuruu: Otavan Kirjapaino Oy.

Juho Pulli Ky. <http://www.juhopulli.com/> (Luettu 12.11.2009)

Karelia à la carte. <http://www.kareliaalacarte.fi/> (Luettu 17.11.2009)

Karjalan Liitto ry. 1997. Karjala tutuksi. Karprint.

Karjalan Liiton naistoimikunnan julkaisu. 2009. Juhlavuoden 2010 perinneruoka ja leivonnainen.

Kivelä, M. 1983. Matka Karjalaan. Pieksämäki: Raamattutalo.

Kolehmainen, A. & Laine, V. 1981. Suomalaiset uunit. Keuruu: Kustannusosakeyhtiö Otavan painolaitokset.

Kolmonen, J. 1987. Karjalan ja Petsamon pitäjäruoat. Helsinki: Patakolmonen Ky.

Kolmonen, J. 2008. Leivinuunit ja uuniherkut. Kolmas uudistettu painos. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

Kolmonen, J. Opetusneuvos, keittiömestari. 4.11.2009. Henkilökohtainen tiedonanto.

Korjonen, P. Yritysneuvoja, hankevastaava. ProAgria Pohjois-Karjala/ Maa- ja kotitalousnaiset. 8.12.2009. Henkilökohtainen tiedonanto.

Lampinen, A. 1953. Karjalainen keittokirja. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Otava.

Lappalainen, H. & Kuronen, V. 2007. Karjalaisessa ruokapöydässä. Iisalmi: ProAgria Pohjois-Karjalan Maa- ja kotitalousnaiset.

Liukkonen, U. Keittiömestari. Imatran Kylpylä. Imatra. 6.11.2009. Henkilökohtainen tiedonanto.

Metsämuuronen, J. 2006. Laadullisen tutkimuksen käsikirja. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

Nikolskaja, R. 1990. Karjalainen keittiö. Oulu: Kustannus Pohjoinen ja SMART.

Patala, A. 1984. Perinneruokia. Keuruu: Kustannusosakeyhtiö Otava.

Pitäjäruokaprojekti 1985. Pitäjäruokaprojektin ruokatarinoita.

Pojanluoma, R. 2003. Perinnemakuja maakunnista. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

ProAgria Pohjois-Karjala. <http://www.proagriapohjois-karjala.fi/pages/hankekansio/karelia-fffd-la-carte/karelia-a-la-carte.php> (Luettu 17.11.2009)

Rakennustutkimus RTS Oy. Suomirakentaa.fi – tietosivusto. <http://www.suomirakentaa.fi/WebRoot/355940/Local.aspx?id=357175> (Luettu 19.10.2009)

Sallinen-Gimpl, P. 2002. Karjalainen keittokirja. Toinen painos. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

Seppänen-Pora, I. 1979. Apposkaalista mantsikkamöllöön: Karjalan kannaksen kansanruoka. Kolmas painos. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Otava.

Stenros, M. 1999. Carelia à la carte. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

Säräpirtti Kippurasarvi. <http://www.sarapirtti.fi/index.html> (Luettu 21.10.2009)

Tamminen, M. & Morelius, B. 2009. Keittiöantiikkia. Keuruu: Tekijät ja Kustannusosakeyhtiö Otava.

Uusivirta, H. 1998. Suomalaisen ruokaperinteen keittokirja. Neljäs painos. Porvoo: WSOY – Kirjapainoyksikkö.

Vapaa tietosanakirja Wikipedia a. [http://fi.wikipedia.org/wiki/Ulosl%C3%A4mpi%C3%A4v%C3%A4\\_uuni](http://fi.wikipedia.org/wiki/Ulosl%C3%A4mpi%C3%A4v%C3%A4_uuni) (Luettu 14.10.2009)

Vapaa Tietosanakirja Wikipedia b. [http://fi.wikipedia.org/wiki/Sauna#cite\\_note-3](http://fi.wikipedia.org/wiki/Sauna#cite_note-3) (Luettu 23.10.2009)

Viitaniemi, A. Kotiseutuneuvos, keittiömestari. Karjalan Liitto ry. Helsinki. 9.11.2009. Henkilökohtainen tiedonanto.

Vilkuna, K. 1946. Leivinuunin historiaa Suomessa. (Kalevala-seuran vuosikirja 1945 – 1946.) Porvoo-Helsinki.

Vuosiraportti tammi-kesäkuu 2009, Karelia à la carte –hankkeelle.

Karjalan Liiton naistoimikunnan vuoden 2010 perinneruoka:

Karjalanpaisti

Raaka-aineet paistiin nykypäivänä

600 g	sianlapaa (pieniä luita on hyvä olla mukana, antamassa makua)
600 g	naudanrintaa
3 kpl	sipulia
	kokonaisia maustepippureita
4 – 5	laakerinlehteä
2 – 3 tl	suolaa
	vettä

Leikkaa lihat kananmunan kokoisiksi paloiksi ja sipulit lohkoiksi.

Pane lihapottiin tai uunivuokaan lihat, sipulit ja mausteet vuorotellen niin, että päälle tulee sianlihaa (ja mahdolliset luut).

Lisää vettä niin paljon, että lihat melkein peittyvät.

Laita potti uuniin 180 asteeseen noin tunniksi, vähennä lämpöä 120 asteeseen ja hauduta vielä 2 tuntia.

Karjalanpaistin tulee olla mehevää ja hyvän väristä, ennen kaikkea ”herkullista”.

Karjalan Liiton naistoimikunnan vuoden 2010 perinneleivonnainen:

Karjalanpiirakka

Piirakan kuoritaikina:

2 dl vettä  
4 dl ruissihtijauhoja  
1 tl suolaa  
Kaulimiseen karkeitä ruisjauhoja

Sekoita kylmään veteen ruissihtijauhot ja suola. Tee taikinasta kiinteä ja tasainen. Kauli taikinasta haluamasi muotoisia kuoria ja tee niistä ohuita. Kuoret voi tehdä edellisenä päivänäkin, jolloin kuorien väliin lisätään leivinpaperi ja kuoret laitetaan tiiviissä pussissa yöksi jääkaappiin. Piirakat on helpompi rypyttää, kun ne ovat yön ylitse vetäytyneet. Myös taikinan voi tehdä jo aiemmin pakastimeen ja ottaa sulamaan yön ylitse.

Piirakat paistetaan kuumassa uunissa (275 – 300 astetta) rapeaksi, voidellaan voisulalla ja peitetään leivinliinalla.

Täytteitä:

Riisitäyte:

2 ½ dl vettä  
7 dl maitoa  
2 dl riisiä  
½ tl suolaa  
30 g voita

Kaada kattilaan vesi ja voi, kun vesi kiehuu lisää ryynit. Keitä noin 10 minuuttia, lisää maito ja anna puuron kiehua hiljalleen puoli tuntia, ota pois liedeltä ja pane

kansi päälle ja anna hautua. Mausta lopuksi suolalla. Jäähdytä täyte ja aloita sitten piirakoiden teko. Täyte levitetään kakkaralle ja reunat rypytetään osittain täytteen päälle.

Perunatäyte:

1 ½ l	perunoita
3 dl	maitoa
1 tl	suolaa
30 g	voita

Keitä perunat ja survo kuohkeaksi täytteeksi. Sulata voi. Lisää maito, suola ja voisula täytteeseen. Jäähdytä täyte.

Ohratäyte:

5 dl	vettä
15 dl	maitoa
3,5 dl	rikottuja ohraryynejä
2 tl	suolaa
3 rkl	voita

Kaada kattilaan vesi ja lisää voi. Kun vesi kiehuu, lisää ryynit. Keitä kunnes vesi alkaa haihtua. Lisää maito ja jatka keittämistä, kunnes ryynit ovat kypsiä. Mausta suolalla ja anna täytteen hautua kannen alla noin ½ tuntia. Jäähdytä täyte.