



# **KARJALAISEN RUOKAPERINTEEN VAIKUTUS HÄMÄLÄISEEN RUOKAPERINTEESEEN**

Marianne Yli-Peltomaa

Opinnäytetyö  
Kesäkuu 2011  
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma  
Tampereen ammattikorkeakoulu

TAMPEREEN AMMATTIKORKEAKOULU  
Tampere University of Applied Sciences

## TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

YLI-PELTOMAA MARIANNE:

Karjalaisen ruokaperinteen vaikutus hämäläiseen ruokaperinteeseen

Opinnäytetyö 37 s., liitteet 1 s.

Kesäkuu 2011

---

Opinnäytetyön tarkoituksena on selvittää miten hämäläinen ruokaperinne on muuttunut karjalaisen ruokaperinteen vaikutuksesta noin 70 evakkovuoden aikana. Aihe opinnäytetyöhön syntyi opiskelijan kiinnostuksesta ruokaa, sen perinteitä ja historiaa kohtaan.

Teoriakappaleissa perehdytään tarkemmin suomalaiseen, karjalaiseen ja hämäläiseen ruokaperinteeseen. Aluksi lukija voi perehtyä suomalaisen ruokaperinteen historiaan, muokkautumiseen ja alueellisiin eroihin. Karjalaisen ja hämäläisen ruokaperinteen kohdalla selvitetään kummallekin perinteelle tyypillisiä raaka-aineita, valmistus- ja säilöntätapoja sekä arjen ja juhlan pääpiirteitä. Tämän jälkeen tutkimuskysymykseen etsittiin vastatusta laadullisen tutkimuksen avulla, teemahaastatteluin.

Tehdyn tutkimuksen perusteella tietyt hämäläisen ruokaperinteen raaka-aineet ja ruokalajit ovat olleet Hämeen alueelle tulleille evakoille uusia tuttavuuksia. Haastatteluissa kävi ilmi, että joitakin ruokia on Hämeessä valmistettu eri tavalla kuin Karjalassa. Myös karjalaiset toivat mukanaan raaka-aineita ja ruokalajeja, joita Hämeen alueella ei ollut aikaisemmin syöty.

Johtopäätöksinä voidaan sanoa, että hämäläinen ruokaperinne on saanut karjalaisia vaikutteita evakkovuosien aikana. Karjalaiset ovat tuoneet mukanaan uusia makutottumuksia, raaka-aineita ja ruokalajeja. Nämä kaikki ovat melko tavallisia ruokia ja tämän päivän yhteiskunnassa jokapäiväistä ravintoa.

---

Asiasanat: Ruokaperinne, Karjala, Häme.

## ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu

Tampere University of Applied Sciences

Degree Programme in Hotel and Restaurant Management

YLI-PELTOMAA, MARIANNE:

Changes in Tavastian Traditional Dishes. Caused by Karelian Traditional Dishes

Bachelor's thesis 37 pages, appendices 1 page

June 2011

---

The aim of the study was to find out how Karelian traditional food has modified Tavastian traditional food during the 70 years of living evacuated. The theme of the thesis came from the author's own interest towards food, its traditions and history.

The theoretical sections explore more closely Finnish, Karelian and Tavastian food traditions. At first, the reader is familiarized with the history of Finnish food tradition, how it was originally modified, and its regional differences. As regards Karelian and Tavastian food traditions, the aim was to find out the typical ingredients, the making and preservation habits, and the main features regarding weekdays and celebrations. A qualitative study was conducted using theme interviews to find out the answers to the research question.

The results showed that certain ingredients and dishes in Tavastian food tradition were new to the evacuees who came to Tavastia. The interviews showed that some of the traditional foods were prepared differently in Tavastia compared to Karelia. In addition, Karelians brought some ingredients and dishes with them that had never been eaten before in Tavastia.

In conclusion, it can be said, that Tavastian food tradition has received Karelian influences during the evacuation years. Karelians have brought new taste habits, ingredients and dishes with them. They are all quite ordinary foods and considered everyday food in today's society.

---

Key words: Traditional dishes, Karelia, Tavastia.

## SISÄLLYS

1 JOHDANTO .....	6
2 SUOMALAINEN RUOKAPERINNE .....	8
2.1 Suomalaisen ruokaperinteen kehitys .....	8
2.2 Alueellisia eroja suomalaisessa ruokaperinteessä .....	10
3 KARJALAINEN RUOKAPERINNE .....	11
3.1 Karjalaisen ruokaperinteen raaka-aineet .....	12
3.2 Karjalaisen ruokaperinteen valmistustavat .....	14
3.3 Karjalaisen ruokaperinteen säilöntätavat .....	15
3.4 Karjalaisia perinneruokia .....	16
3.5 Karjalaisen ruokaperinteen arki ja juhla .....	17
4 HÄMÄLÄINEN RUOKAPERINNE .....	19
4.1 Hämäläisen ruokaperinteen raaka-aineet .....	20
4.2 Hämäläisen ruokaperinteen valmistustavat .....	21
4.3 Hämäläisen ruokaperinteen säilöntätavat .....	22
4.4 Hämäläisiä perinneruokia .....	24
4.5 Hämäläisen ruokaperinteen arki ja juhla .....	25
5 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN .....	27
7 JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA .....	33
LÄHTEET .....	35
LIITTEET .....	36

## 1 JOHDANTO

Työssä pohditaan karjalaisen ruokaperinteen vaikutusta hämäläiseen ruokaperinteeseen. Tarkoituksena on selvittää, miten karjalainen ruokaperinne on vaikuttanut hämäläiseen ruokaperinteeseen evakkovuosista tähän päivään. Tutkimusosuus suoritetaan haastattelemalla Karjalasta noin 70 vuotta sitten evakkoon lähteneitä, jotka asuvat entisen Hämeen alueella.

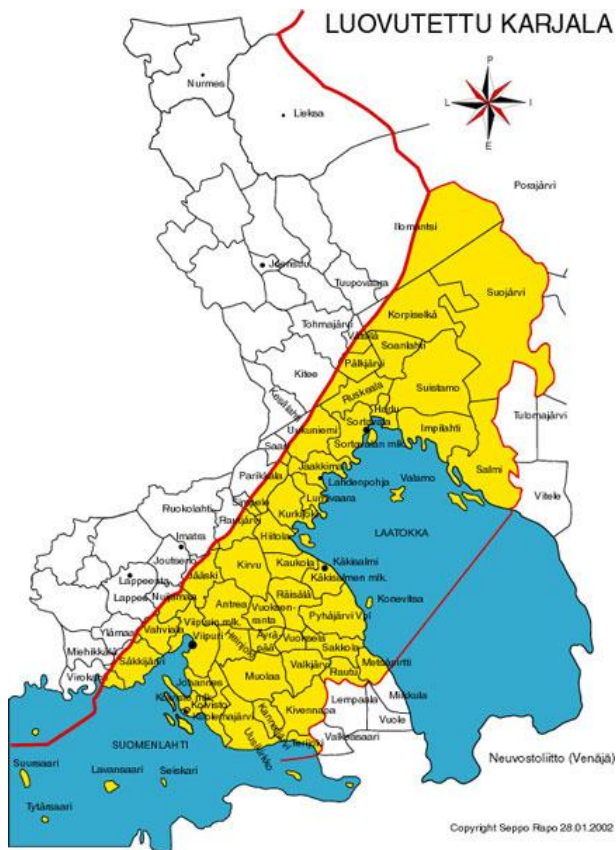
Karjalaisen ruoan, kulttuurin ja perinteiden monimuotoisuus ja ainutlaatuisuus ovat monelle suomalaiselle erittäin suuri mielenkiinnon kohde. Karjalaisuus herättää erilaisia tunteita suomalaisissa, jotkin ovat joutuneet jakamaan omastaan heille sotien jälkeen, eikä karjalaisuutta pidetä heidän keskuudessa kovin suuressa arvossa. Toiset ovat kokeneet karjalaisuuden positiivisena, he ovat oppineet heiltä paljon asioita ja näin heillä on paljon positiivisempi kuva karjalaisuudesta. Oma kiinnostukseni Karjalaa kohtaan on peräisin sukujuurista Karjalassa ja mielenkiinnostani omia juuriani ja historiaani kohtaan, joka kuitenkin vaikuttaa tänäkin päivänä. Alavalinnan huomioon ottaen kiinnostus ulottuu myös ruokakulttuuriin ja -perinteeseen. Tämän opinnäytetyön tarkoitus on myös selvittää sekä karjalaisen että hämäläisen ruokaperinteen peruselementtejä ja sitä, kuinka hämäläinen ruokaperinne on vaikuttanut karjalaiseen ruokaperinteeseen. Tutkimuksen pääosassa olevat haastateltavat ovatkin asuneet sekä Karjalassa että Hämeessä.

Tutkimisen arvoisen aiheesta tekee se, ettei karjalainen ruokaperinne ole kovinkaan tuttu ihmisille, joilla ei ole karjalaista sukutaustaa. Hämäläisen ruokaperinteen on omaksunut huomattavasti suurempi osa kansalaisista ja se on monelle hyvin tuttu. Yhdistämällä nämä molemmat perinteet samaan työhön pyritään samalla tuomaan esiin vertailua erilaisista ruokaperinteistä pienen Suomen sisällä.

Työ alkaa teoriaosuudella, jossa perehdytään sekä karjalaiseen että hämäläiseen ruokaperinteeseen. Teoriaosuudessa selvitetään molempien ruokaperinteiden perustat raaka-aineista ja valmistustavoista ruokalajeihin niihin liittyviin perinteisiin. Teorian jälkeen tutkimusosuudessa tutkitaan karjalaista ruokaperinnettä Suomessa tänä päivänä

ja hämäläisen ruokaperinteen vaikutuksia siihen haastatteleamalla karjalaista syntyperää olevia ja tällä hetkellä entisen Hämeen alueella asuvia henkilöitä.

Karjalalla tarkoitan sotien jälkeen Venäjälle jäänyttä Karjalan aluetta, josta olen valinnut pääalueiksi Kannaksen Karjalan ja Laatokan Karjalan. Kuvassa 1 on kartta, johon on keltaisella väritetty alue, jonka Suomi joutui sotien seuraksena luovuttamaan silloiselle Neuvostoliitolle Pariisin rauhassa 1947 (Karjalan Liitto 2010). Syy näiden alueiden määräytymiseen pääalueiksi, on todennäköisyydessä, että entisen Hämeen alueella asuvat evakot ovat kotoisin pääosin näiltä alueilta. Hämeellä työssä tarkoitetaan entistä Hämeen lääniä, johon kuuluivat nykyiset Kanta-Hämeen, Päijät-Hämeen ja Pirkanmaan maakunnat (Yleisradio 2010).



KUVA 1. Luovutetun Karjalan alue. (Luovutettu Karjala 2002).

## 2 SUOMALAINEN RUOKAPERINNE

Suomalainen ruokaperinne on vahva ja laaja-alainen käsite, joka kattaa monenlaiset, usein maakuntakohtaiset ruokalajit, raaka-aineet ja ruokailutottumukset. Ruokaperinteellä tarkoitetaan tapoja ja tottumuksia ruoan valmistuksessa, tarjoilussa ja sen nauttimisessa. Nämä tavat ja tottumukset ovat perinteisiä, sillä ne ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle jopa vuosisatojen ajan. Esimerkiksi monet perinneruokien reseptit ja valmistusmenetelmät ovat periytyneet, kun äidit ovat opettaneet tyttäriään valmistamaan ruokaa.

Sanalle ruokaperinne ei ole yksinkertaista ja tyhjentävää selitystä ja tässä työssä sillä tarkoitetaan kaikenlaisia ruokaan ja ruokailutapoihin liittyviä perinteitä. Esimerkiksi valmistustavat, raaka-aineet, ruokailuajat ja vieraanvaraisuus ovat osa perinnettä. Perinteellä tarkoitetaan tiettyä menettelyä, jonka mukaan asiat tehdään kerta toisensa jälkeen. Jokaisella alueella on omat tapansa valmistaa, säilöä ja tarjoilla ruokaa, joka tekee jokaisesta alueesta ainutlaatuisen. Myös vieraanvaraisuuden ja juhlien järjestämisen suhteen kaikilla alueilla on omat perinteensä ja tapansa toteuttaa asioita.

### 2.1 Suomalaisen ruokaperinteen kehitys

Suomalainen ruokaperinne on kehittynyt vuosisatojen aikana ottaen vaikutuksia sekä läntisestä että itäisestä naapuristamme. Jo esihistoriallisella ajalla Suomen ruokakulttuuri oli jakautunut kahteen osaan, itäiseen ja läntiseen, jotka erosivat toisistaan usein tavoin. Tähän lienee kuitenkin vaikutuksensa sillä, etteivät idästä tai lännestä saatuja vaikutteita kuitenkaan omaksuttu niin nopeasti kuin tänä päivänä. Omaksuminen tapahtui enimmäkseen niin, että Länsi-Suomi sai vaikutteensa länsinaapuristamme ja itäiseen Suomeen vaikutteet omaksuttiin itänaapurilta. (Uusivirta 1998, 6-7)

Keskiajalla suomalainen ruoanvalmistus koki useita muutoksia, jotka helpottivat ruoanvalmistusta ja monipuolistivat suomalaisten ruokavaliota. Itäsuomalaiset esimerkiksi omaksuivat uunin käytön ruoanvalmistuksessa slaaveilta, kun taas

länsisuomessa ruoka valmistettiin avotulella. Uusina raaka-aineina suomalaisiin keittiöihin tulivat kaali, lanttu ja erilaiset vihannekset. (Uusivirta 1998, 6-9.)

Keskiajan väistyttyä 1700-luvulla suomalaisten päivittäinen ravinto koostui jo niin useasta raaka-aineesta, että makutottumuksetkin alkoivat muokkautua eri puolilla Suomea. Erilaisten kasvien, eritoten perunan käyttö yleisty, ruoanlaittomenetelmistä tuli entistä monimutkaisempia ja kasvien suosion myötä erilaisia kasvisruokia tarjottiin myös pitopöydissä. 1700-luvulla mausteita alettiin käyttää enemmän ja erilaisia yrtejä sekä maustekasveja alettiin viljellä ja kasvattaa puutarhoissa. Uudet ruokalajit omaksuttiin useimmiten pitopöytien kautta läntisen Suomen alueella kartanoiden tai pappiloiden avulla ja idässä kauppiaapiirin vaikutuksen kautta. (Uusivirta 1998, 11.)

1800-luvulla teollistuminen, elintarviketeollisuuden syntyminen, raaka-aineiden monipuolisuus, ja rahatalouteen siirtyminen toivat suuria muutoksia. Ruoanvalmistuksen osalta merkittävin muutos oli keittiöiden rakentaminen, koteihin rakennettiin erillisiä keittiöitä ruoanlaittoa varten. Vapaille työmiehille alettiin maksaa työstä rahapalkkaa aiemman ruoka- ja vaatepalkan sijaan. Maidon ja voion tuotanto meijereissä alkoi. Suomi alkoi siirtyä omavaraistaloudesta ostotalouteen. (Uusivirta 1998, 14–16)

1900-luvun alkupuolella, kansalais-, talvi- ja jatkosotien aikana Suomessa oli nälänhätää. Päivittäisiä elintarvikkeita oli erittäin niukasti ja ruokaa jouduttiin säännöstelemään. Sotien jälkeen karjalaisia asutettiin joka puolelle Suomea, heidän joutuessaan evakkoon omista kodeistaan. Näin läntisen ja itäisen Suomen ruokaperinteen alkoivat sekoittua. (Ruokatieto 2011.)

1900-luvun puolenvälin jälkeenkin ruoanvalmistus ja leivonta olivat perheissä perheen äidin tai isoäidin tehtävä. Jotkin korkeastikoulutetut vanhemmat saattoivat käyttää kotiapulaisia ja jättää esimerkiksi ruoanlaiton kokonaan heidän harteilleen. 1960- ja 1970-luvuilla perheenisät alkoivat jossakin määrin osallistua ruoanvalmistukseen. Tämän lisäksi kauppoihin tuli erilaisia valmisruokia ja pakasteita. Niiden suosio ei kuitenkaan ollut alkuvuosina kovinkaan suuri. Vasta 1980-luvulla valmisruoat vakiinnuttivat suosionsa suomalaisten keskuudessa. Viimeistään 1980-luvulla naisten työllistyttyä entistä helpommin, äidin rooli perheessä ja sen ruoanlaittajana alkoi muuttua, myös tämä lisäsi valmisruokien suosiota. (Ruokatieto 2011b.)



## 2.2 Alueellisia eroja suomalaisessa ruokaperinteessä

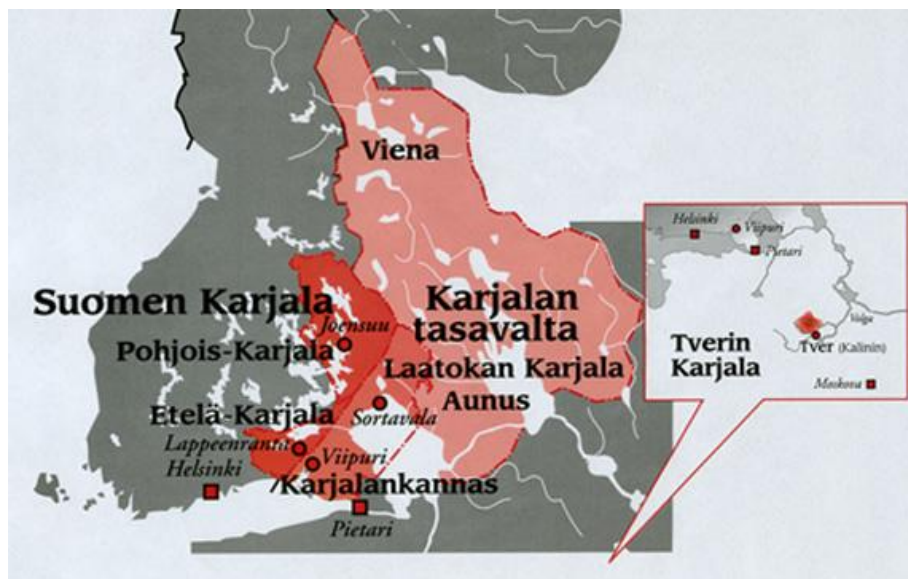
Kuten jo luvun alussa mainittiin, on suomalainen ruokakulttuuri saanut vaikutteensa sekä länsi- että itänaapuristamme. Näin ne saapuessaan vaikuttivat pääasiassa joko läntiseen tai itäiseen Suomeen. Maamme länsinaapurin ruokakulttuuri eroaa melko paljon itäisen naapurimme ruokakulttuurista, jolloin myös Suomen ruokakulttuurit ovat saaneet keskenään erilaisia vaikutteita, joiden kautta ne ovat myös muokkautuneet melko eriäväisiksi. (Uusivirta 1998, 8-9.)

Yksi huomattavista alueellisista eroista on suomalaisten makutottumukset. 1700-luvulla läntisessä Suomessa alettiin luopua happamien ruokien arvostuksesta ja vähitellen makean ja hapanmakean ruoan suosio alkoi nosta päätään. Sen sijaan Itä-Suomessa pidettiin edelleen happamista mauista. Esimerkiksi happamien limppujen, hapatetun kalan ja hapan vellien suosio säilyi entisellään. (Uusivirta 1998, 10.)

Myös leivontaperinteissä on erilaisia tottumuksia ja perinteitä idän ja lännen välillä. Länsi-Suomessa leipää leivottiin melko harvoin, jolloin sitä aina kuivatettiin tulevaa käyttöä varten. Tämä näkyy tänäkin päivänä niin kutsutun kovan leivän suosiona läntisen Suomen alueella. Sen sijaan Itä-Suomessa leivottiin paljon useammin, vähintään kerran viikossa. Erilaiset piirakat, kukot ja pehmeä, tuore leipä olivat suosittuja leipomuksia itäisen Suomen alueella. (Uusivirta 1998, 9.)

### 3 KARJALAINEN RUOKAPERINNE

Luovutetun Karjalan alue jaetaan usein kolmeen osaan: Etelä-Karjala, Laatokan karjala ja Raja-Karjala. Etelä-Karjalalla tarkoitetaan Karjalan kannaksen eli nykyisen ja vanhan rajavyöhykkeen välissä sijaitsevaa Laatokan etelän ja lounaan puolelle jäävää aluetta. Laatokan Karjala kattaa nykyisen rajavyöhykkeen ja Laatokan väliin jäävän alueen, sekä suurimman osan Laatokan pohjoispuolella olevasta entiselle Neuvostoliitolle luovutetusta alueesta. Aivan pohjoisinta osaa Luovutetusta Karjalasta kutsutaan Raja-Karjalaksi. Pääsyyinä jaotteluun ovat erilaiset luonnonolosuhteet, jotka vaikuttivat raaka-aineisiin ja jonkin verran myös tapoihin ja perinteisiin. Raja-Karjalassa ortodoksinen uskonto oli yleisempää kuin muilla alueilla ja ortodoksisuus näkyikin erilaisissa tavoissa ja perinteissä muun muassa paastona. (Sallinen-Gimpl 2009, 10–12.) Kuvassa 2 on väritetty kaikki Karjalan, sekä sodan seurauksena menetyt että vielä tänäpäivänä Suomelle kuuluvat alueet, punaisen eri sävyin.



KUVA 2. Luovutetun Karjalan aluejako (Karjalan liitto 2010)

Suurin osa mielikuvista, joita karjalaisuus tuottaa ihmisille, liittyvät ruokaan. Karjalaiset ovat tehneet meille tutuiksi niin karjalanpiirakat kuin karjalanpaistinkin. Karjalainen kulttuuri tunnetaan parhaiten ruoistaan, pidoistaan ja ennen kaikkea vieraanvaraisuudestaan. Luonto on merkittävässä roolissa karjalaisessa

ruokaperinteessä, sillä kalastus, metsästys, marjastus, sienestys, maanviljely ja karjatalous toivat ruoan karjalaisten pöytään (Sallinen-Gimpl 2009,15–16).

Karjalaisten ruokien valmistukseen on kautta aikojen käytetty paljon uunia ja karjalaista ruokaperinnettä kuvaillaankin usein uuniruokaperinteeksi. Uunissa on paistettu niin piirakat, leivät, leivonnaiset, paistit kuin laatikkoruoatkin. Uunin käytön karjalaiset ovat omaksuneet varhaiskeskiajalla slaaveilta. Slaavit rakensivat leivinuunin, joka sijaitsi keskellä taloa, sillä sen tehtäviin kuului ruoanvalmistuksen ohella myös talon lämmitys. (Lappalainen & Kuronen 2007, 9.) Uunilla lämmitettiin taloa varsinkin talvisaikaan päivittäin ja talon emäntä leipoi myös leipää lähes joka päivä. Tuore leipä oli karjalaisille tärkeää, tämän takia sitä leivottiin usein eikä kuivattu ja säilötty pitkiä aikoja. (Sallinen-Gimpl 2009, 13,29.)

Makutottumukset karjalaisten keskuudessa ovat hieman erilaiset kuin muualla Suomessa, sillä hapattetut ja happamat ruokalajit ovat suosittuja ja niitä valmistetaan karjalaisessa keittiössä paljon. Vanha ja todella suosittu jälkiruoka on hapatettu kaurakiisseli, joka oli suosittu paastoruoka myös Raja-Karjalan ortodoksien keskuudessa. (Sallinen-Gimpl 2009, 13–14.)

### 3.1 Karjalaisen ruokaperinteen raaka-aineet

Perusravinnossa viljalla on ollut iso osa leipien, puurojen, piiraiden ja kukkojen valmistuksessa. Viljalajeista ruis oli tärkein ja eniten kunnioitettu vilja ja siitä puhuttiin jopa ”Jumalan viljana”. Rukiista tehtyä leipää piti kohdella viljan arvonnukaisesti, eikä sitä esimerkiksi saanut koskaan asettaa pöydälle väärin päin. Myös ohra ja tattari olivat päivittäisessä käytössä. Talkkunaa valmistettiin ohrasta ja Etelä-Karjalassa myös kaurasta. (Sallinen-Gimpl 2009, 14.) Vehnän viljely Karjalassa aloitettiin vasta 1920- tai 30-luvulla viljan ollessa tarpeeksi jalostettua kotikäyttöön (Kolmonen 1987, 11).

Kala oli tärkeä raaka-aine karjalaisille ja sitä käytettiin paljon päivittäisessä ruoanlaitossa ja erityisesti talvisaikaan tuore kala toi vaihtelua säilötyn lihan syömiseen. Kalan suosioon ovat varmasti vaikuttaneet myös Laatokan, Vuoksin, Suomenlahden ja lukuisten muiden vesistöjen hyvät kalavedet. Laatokasta, Suomenlahdesta ja Vuoksista saatiin paljon ahventa, kuoretta, kuhaa, lohta, nieriäistä, siikaa ja sampea. Sekä

kalalajien, että kalojen määrällisen runsauden takia muut kalat, kuten lahna eivät saaneet suurta arvostusta osakseen. Kala kypsennettiin usein nuotiolla, vartaassa tai hiilloksessa, kotona keittämällä sekä uunissa hauduttamalla. Ortodoksisessa Karjalassa kala oli hyvin tärkeä paaston ajan ruoka. (Sallinen-Gimpl 2009, 17–19, 29.)

Liha on kautta historian ollut merkittävä raaka-aine suomalaisille ja näin oli myös Karjalassa. Kannaksella syötiin paljon sianlihaa ja silavaa käytettiin myös tuomaan makua moniin erilaisiin ruokiin. Laatokan Karjanlan pohjoisosissa ja Raja-Karjalassa sianlihaa sen sijaan syötiin vähemmän muuan muassa vanhatestamentillisten ohjeiden mukaan, joissa sianlihaa neuvottiin välttämään. Myös riistalla oli merkittävä osuus sillä tuore liha toi vaihtelua ruokailutottumuksiin. Yleisintä riistaa olivat jänikset, vesilinnut, pyyt, teeret ja metsot. Karjalaiset kypsensivät liharuoat lähes poikkeuksetta leivinuunissa. (Sallinen-Gimpl 2009, 19–21.) Tuoretta lihaa ei juurikaan teurastusajan ulkopuolella syöty, vaan lihaa säilöttiin ja palvattiin myöhempää käyttöä varten (Kolmonen 1987, 9).

Maidosta karjalaiset valmistivat useimmiten piimää, kermaa ja voita. Aikuiset joivat piimää tai kurria eli kuorittua maitoa, joka muistutti tämän päivän rasvatonta maitoa. Tuoretta maitoa varattiin vain lapsille ruoan kanssa nautittavaksi. Kannaksella käytettiin heinäpelloilla janojuomana hapanharmaata. Hapanharmaa valmistettiin sekoittamalla piimäaineksia ja tuoretta maitoa saavissa, jossa maitohappokäymisen myötä valmistui piimää, kun tämä piimä sekoitettiin lähdeveden kanssa, saatiin hapanharmaata. Karjalaisilla oli usein tapana korvata voi ruoanlaitossa kermalla, sillä he halusivat säästää voimyyntiin. Voi valmistettiin keräämällä maidon päälle muodostunut kerma, joka vatkattiin voiksi. Kun kerma oli kuorittu maidon päältä, jäljelle jäänyttä maitoa sanottiin kurriksi. (Sallinen-Gimpl 2009, 22–23.)

Karjalaiset käyttivät runsaasti luonnon antimia hyödykseen jokapäiväisessä ruoanlaitossa. Marjoja ja sieniä poimittiin luonnosta, kasviksia ja juureksia kasvatettiin omalla kasvimaalla. Merkittävimpiä olivat kaali, nauris, lanttu, papu, herne ja peruna, joka tuli karjalaisille tutuksi 1800-luvun alkupuolella ja nousikin tärkeään rooliin karjalaisessa ruokaperinteessä. Juureksista valmistettiin usein laatikkoruokia, mutta niitä syötiin myös sellaisinaan ilman kypsennystä. Erityisesti Pietarin säätyläiskeittiöiden myötä Karjalan Kannaksella viljeltiin myös monia harvinaisempia kasviksia, esimerkiksi piparjuurta, kynsilaukkaa ja palsternakkaa. Raja-Karjalan ortodoksisen

uskonnon paastoaikojen ansiosta runsas kasvien käyttö levisi myös muualle Karjalaan. (Kolmonen 1987, 14.) Maustekasveista sipuli oli yleisimmin käytössä monipuolisuutensa vuoksi. Sienistä käytettiin yleisimmin ruoanlaitossa rouskuja, tatteja ja haperoita. Sienistä valmistettiin erilaisia keittoja, salaatteja ja kastikkeita. (Sallinen-Gimpl 2009, 24–26.)

### 3.2 Karjalaisen ruokaperinteen valmistustavat

Karjalaisen kodin keskus oli leivinuuni, jota käytettiin sekä leivontaan ja ruoanvalmistukseen, että kodin lämmitykseen. Leivinuunin karjalaiset olivat omaksuneet slaavien käyttämästä uunityypistä, jonka avulla ruoanlaitto ja lämmitys voitiin yhdistää. Leivinuunin myötä karjalainen ruokaperinne on todellinen uuniruokaperinne, sillä monesti ruoka haudutettiin uunissa. Kaikenlaiset laatikko- ja pataruoat olivat karjalaisten suosiossa. Kodin emäntä rytmitti päivittäiset puuhansa niin, että lämmityksen jälkeen uunissa paistettiin lähes päivittäin leivottavat leivät ja jälkilämmössä päivän ruoka. Enimmäkseen uunissa paistuivat erilaiset liharuoat, mutta myös kalaa haudutettiin usein ja kasviksista tehtiin monenlaisia laatikkoruokia. (Sallinen-Gimpl 2009, 12–13.)

Hapatettujen ruokien suosio oli Karjalassa suuri ennen sotavuosia. Hapanleipä oli erittäin pidetty ja sitä leivottiin lähes joka päivä, sillä karjalaiset nauttivat usein tuoretta leipää eivätkä säilöneet sitä kuivattamalla. Kun hapanleipää tehtiin, saatiin taikinaliemestä pohja monille erilaisille hapatetuille ruoille. Näistä esimerkkeinä hapanlohko, -velli ja –määmi. Karjalaisista hapanruoista tunnetuin lienee kaurakiisseli, jota tarjottiin myös ortodoksisten pitojen jälkiruokana. (Sallinen-Gimpl 2009, 13.)

Liedellä keittäminen ei sekään ollut karjalaisille outoa, sillä liedellä keitettiin paljon keittoja ja kastikkeita, sekä kypsennettiin kalaa. Keittojen ja kastikkeiden raaka-aineina käytettiin kaikkea, mitä oli saatavilla, esimerkiksi kalaa, lihaa, kasviksia ja sieniä. Syksyisin suoritettujen syysteurastusten jälkeen keitettiin syyskesteihin teurastuskeittoja. Syksyn teurastuksista saadut siansorkat säilöttiin ja laskiaisena niistä keitettiin siansorkkarokkaa. (Sallinen-Gimpl 2009, 20,26.)

### 3.3 Karjalaisen ruokaperinteen säilöntätavat

Karjalaisessa ruokaperinteessä käytettiin monia vanhalle ruokataloudelle perinteisiä säilöntätapoja, kuten kuivattaminen, jäädyttäminen, hapattaminen, suolaaminen ja osittain savustaminen. Kaikki nämä ovat olleet toki käytössä muuallakin Suomessa, mutta Karjalassa niihin liittyi joitakin paikallisia erikoisuuksia. Säilöntätavat ovat pääasiallisesti peräisin jo esihistorialliselta ajalta, mutta tiedettävästi suolaaminen on yleistynyt vasta keskiajalla. (Sallinen-Gimpl 2009, 16.)

Jäädyttämistä pidettiin hyvänä säilöntäkeinona talven ilmasto-olosuhteiden vuoksi ja sitä onkin käytetty pohjoisilla alueilla jo hyvin kauan. Tynnyreihin varastoitiin muun muassa kaalia, sieniä ja puolukoita. Tynnyrit sisältöineen säilytettiin ulkoaitoissa, jossa ne jäätyivät ja aina tarpeen tullessa sieltä voitiin hakea raaka-aineita ruoanlaittoa varten. (Sallinen-Gimpl 2009, 16.)

Suola oli yleistyessään keskiajalla hyvin kallistakin, mutta karjalaiset eivät kärsineet pulasta Vienenmeren suolakeittämöiden ansiosta. Se oli myös yksi harvoista raaka-aineista, joita jouduttiin ostamaan tai hankkimaan erilaisin vaihtokaupoin maataloihin. Suolaaminen oli erittäin monipuolista, sitä käytettiin lihan, kaalin, kalan ja sienten säilöntään. Vaikka jäädyttäminen oli säilöntäkeinona hyvä, lauha saattoi silloin tällöin yllättää ja usein raaka-aineet myös suolattiin, jotteivät ne menisivät pilalle lauhan talven tullen. Riimisuolaamista, joka tarkoittaa kevyttä suolaamista jatkokäsittelyä varten, käytettiin myös jonkin verran. Suolaaminen vaikutti karjalaisten makutottumisiin ennen ruoanvalmistusta tapahtuneesta liotuksesta huolimatta. Suolatuista ruoista esimerkiksi suolakalaa Karjalassa nautittiin lähes jokaisella päivän aterialla. (Sallinen-Gimpl 2009, 16–17.)

Kuivaaminen on erittäin vanha säilöntämenetelmä, mutta sen suosio on säilynyt näihin päiviin asti. Karjalaiset käyttivät kuivaamista kalan ja lihan säilöntään. Kuivatus tapahtui katoksessa tai muuten ilmapavassa paikassa useimmiten keväällä ennen pahinta hyönteisaikaa. Sateisimpina aikoina kuivaus suoritettiin uunissa, muuten lopputulos oli nahkea. Aikoinaan kuivattu hauki, kapahauki, on ollut Karjalan alueella jopa veronmaksuvälineenä. (Sallinen-Gimpl 2009, 17.)

Hapattamista käytettiin eniten kalan ja maitotuotteiden kanssa, esimerkiksi lähes kaikki maitotuotteet hapatettiin ja sitten käytettiin joko sellaisenaan tai sekoitettuna veteen ja

maitoon. Hapattamisessa kalat säilöttiin niin, etteivät ne olleet kosketuksissa ilman kanssa, tarkoituksena saada kalan oma happanemisprosessi pysähtymään oikeassa vaiheessa. Karjalaiset käyttivät hapattamisessa apuna myös ruisjauhoja ja suolaa. Hapattamisen jälkeen kalat huuhdottiin ja suolattiin, näin ne säilyivät pidempään. (Sallinen-Gimpl 2009, 16.)

Savustamista harjoitettiin pääasiassa vain läntisen Karjalan alueella, jonne se levisi 1800-luvulla niin ikään lännestä. Leivinuunin tarjoaman käytännöllisyyden vuoksi savustamisesta ei kuitenkaan tullut kovinkaan suosittua säilöntä- ja kypsennyskeinoa. Myös käytännöllisyysseikat olivat syynä siihen, ettei se levinnyt Karjalan länsiosia pidemmälle. Jäädäyttäminen sen sijaan on säilöntäkeinona erittäin vanha ja sitä on käytetty jo useiden vuosisatojen ajan. Ennen pakastimia jäädäyttäminen oli toki enimmäkseen kiinni luonnonoloista, nykyään tämä pystytään korvaamaan teknisillä välineillä. (Sallinen-Gimpl 2009, 16.)

### 3.4 Karjalaisia perinneruokia

Karjalaiset perinneruoat ovat aina saaneet paljon huomiota osakseen joka puolella Suomea. Yksi perinteisimmistä karjalaisista herkuista on karjalanpiirakka. Karjalanpiirakoista on tullut tähän päivään mennessä koko kansan suosikki, joita saa valmiina kaupoista. Karjalanpiirakaksi kutsutaan soikeaa, avonaista piirakkaa. Piirakan pohja valmistetaan ruisjauhosta, johon sekoitetaan hieman vehnäjauhoa, vettä ja suolaa. Täytteistä Käytetään pääasiassa peruna- ja riisitäytettä, joilla piirakka täytetään ja tämän jälkeen rypytetään reunoilta ja paistetaan yli 300-asteisessa uunissa. Vanhimmat systemaattiset tiedot karjalanpiirakasta ovat vasta 1900-luvun alusta. Leivinuunit, joissa piirakat paistetaan, ovat tulleet Karjalaan jo keskiajalla. Piirakoita on arveluiden mukaan paistettu Karjalassa jo ennen 1900-luvun alkua. Siirtokarjalaiset lopulta toivat herkun Suomeen aivan sen läntisiä kolkkia myöden. (Sallinen-Gimpl 2009, 59–60.)

Karjalaiset ovat kuuluja leivonnaisistaan, sillä myös viipurin rinkeli on karjalainen leivonnaisherkku, joka on sittemmin levinnyt kaikkialle Suomeen. Rinkeleitä uskotaan leivottaneen Viipurissa fransiskaani luostarissa jo 1400-luvun alkupuolella. Viesti rinkeleistä kiiri, sillä niitä tilattiin jopa Turun Akatemian vihkiäisjuhliin vuonna 1640. Rinkeliä valmistettaessa aineksina käytetään muun muassa vehnäjauhoja, voita, maitoa,

kananmunia ja mausteita. Mausteista mainittakoon muskotinkukka, meirami, neilikka ja sahrami. (Sallinen-Gimpl 2009, 109.) Sallinen-Gimpl kertoo, että viipurinrinkelissä on yksin- tai kaksinkertainen kierre, joka kiinnitetään ylös niin, että niiden väliin jää kolmion muotoinen alue (Sallinen-Gimpl 2009, 109.).

Juures- ja kasvisruoista pirana on suosittu ruokalaji, pääasiassa sitä valmistettiin eteläisen Karjalan ja Karjalan Kannaksen alueilla. Pirana on kasvimuhennosta, jonka sakeus muistuttaa jo lähestulkoon puuroa. Piranan pääaineiksina pidettiin herneitä ja papuja, mutta siihen käytettiin myös lanttua, naurista, perunaa ja porkkanaa. Vielä 1900-luvun alkupuolella piranaa valmistettiin viikoittain, sittemmin sitä on alettu valmsitamaan yhä harvemmin. Muhennos suurustus tapahtuu ohrajauhojen avulla, myös ruis- ja talkkunajauhoja on käytetty. Suurustuksen jälkeen keitos mautetaan suolalla ja tarjoillaan kuumana. (Sallinen-Gimpl 2009, 177.)

Karjainen perinneruoka, joka tulee monelle ensimmäisenä mieleen, on karjalanpaisti, jota on vasta sotavuosien jälkeen alettu kutsuaan kyseisellä nimikkeellä. Karjalaiset käyttivät tästä ennen sotia nimitystä uunipaisti, ruukkupaisti ja lihapotti. Nyky-Suomessa karjalanpaistiksi saatetaan kutsua monia erilaisia liharuokia, joita karjalainen ei karjalanpaistiksi kutsuisi. Lihapotin raaka-aineisiin kuuluivat ainakin kahden, mielellään kolmen eri eläimen liha, myös sisäelimiä käytettiin. Liha pilkottiin uuniruukkuun, lisättiin mausteet ja vettä niin, että lihat juuri peittyivät. Karjalassa lihapottia valmistettiin useimmiten lauantaisin, kun piirakat oli leivottu, laitettiin potti uuniin kuumaan uuniin, jonka lämpötila laski vähitellen. Potti sai kypsyä uunissa sekoittamatta ainakin neljä tuntia, joskus se saatettiin jättää sinne jopa yöksi. (Sallinen-Gimpl 2009, 241.)

### 3.5 Karjalaisen ruokaperinteen arki ja juhla

Karjalaisten arkea ja sen rytmiä määrittä työ, myös työn raskaus vaikutti syötävän aterian tukevuuteen ja muutenkin ruoan määrään. Päivä aloitettiin aamiaisella, eli murkinalla, puolipäivällistä nautittiin iltapäivällä ja illallinen nautittiin talvisaikaan seitsemän ja kahdeksan välillä illalla, kesällä tämä tapahtui hieman myöhemmin. Työ saattoi kuitenkin muuttaa tätä rytmiä, mikäli tehtävää oli paljon, mutta muutokset olivat



usein vain tilapäisiä. Kahvin yleistyttyä 1800-luvun lopulla, nautittiin sitä usein heti aamulla ja muiden aterioiden välillä. (Karjalainen Perinnekuvasto. 1983, 275.)

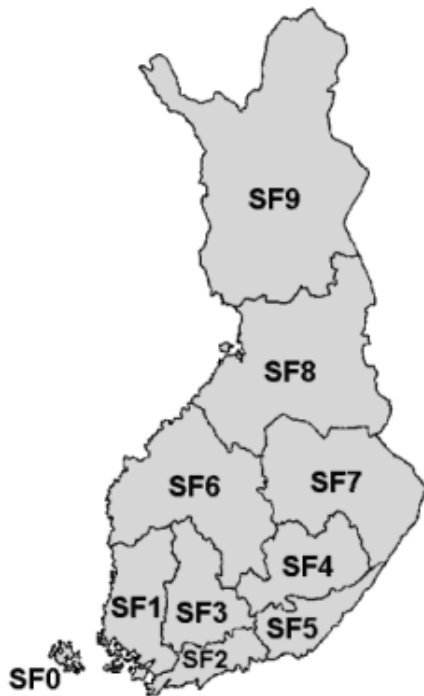
Kyläily, jota karjalaiset nimittivät kostissa käymiseksi, oli hyvin yleistä ja lähes jokapäiväistä. Kun kesän ja syksyn suurimmat työt oli saatu päätökseen, oli aika kyläillä naapurien ja sukulaisten luona. Talon emäntä varasi aina jotakin pientä suuhunpantavaa vieraiden varalle, esimerkiksi rinkeleitä. Naapureiden luona istuttiin usein iltaa, juotiin teetä, tarinoitiin ja tehtiin puhdetöitä. Morsiammella oli tapana häiden jälkeen vielä palata isänsä luo yöseihin, ikään kuin yökylään, josta sulhanen sitten haki hänet. Näin tytär oli lopullisesti lähtenyt kotoa isänsä luota. (Karjalainen Perinnekuvasto. 1983, 277.)

1930-luvulle asti häät olivat todella suuri, jopa useamman päivän kestävä juhla. Ensimmäisenä päivänä pidettiin tupakaiset, toisena päivänä morsiammen kotona järjestettiin läksiäiset ja kolmantena päivänä olivat varsinaiset häät sulhasen kotona. 1930-luvulla tämä perinne alkoi muuttua ja häistä tuli yksipäiväiset ja ne pidettiin morsiammen kotona. Häihin liittyi aina myös vieraiden kestitseminen lakkaamatta, vieraat toivat usein myös paljon piirakoita, rinkeleitä ja muita monenlaisia tuomisia mukanaan. Usein tarjolla oli niin paljon kaikkea, että vieraille annettiin vielä kotiinviemisiäkin. Tapakulttuuriin liittyi myös paljon erilaisia uskomuksia. Mikäli morsian haukkasi salaa sulhasen leipää hääpöydässä, tuli taloon akkavalta. Yhteisellä lusikalla syömisen uskottiin tuovan aviosovun. (Karjalainen Perinnekuvasto. 1983, 277.)

Karjalainen pitopöytä on aina ollut runsas ja on vielä tänäkin päivänä kuuluisa kaikista antimistaan. 1920-luvun lopulla ja 1930-luvun alussa alkoi muutosten aika, jolloin osa perinteistä muokkautui tai saattoi jopa jäädä kokonaan pois, esimerkiksi häiden supistuttua yhden päivän mittaiseksi juhlaiksi. Tarjottavien leivonnaisten tuoreus oli karjalaisille erittäin tärkeää, joten useille valmistettaville tuotteille valittiin omat kokkinsa, jotta kaikki saatiin leivottua juhlien alla. Pitopöytään kuului leipää, piirakoita paikkakunnan mukaan ja juomaksi kaljaa. Alkuruokana tarjoiltiin rosollia tai vihennessalaattia, lämpimänä ruokana oli usein uunissa kypsennettyä liharuokaa kasvisten tai perunoiden kera ja jälkiruokana tarjoiltiin marjakiisseliä tai sekahedelmäsoppaa. Kahvi tarjoiltiin karjalaisissa pidoissa usein leivonnaisten, kuten pullan ja kakkujen kera. (Sallinen-Gimpl 2009, 334–335.)

#### 4 HÄMÄLÄINEN RUOKAPERINNE

Häme on hyvin laaja käsite, sillä eri henkilöt saattavat käsittää sillä hyvin erilaisia maantieteellisiä alueita. Kuten johdannossa todettiin, tutkimuksessa olen käyttänyt entistä Hämeen lääniä, vuosina 1831–1997, eräänlaisena rajaavana tekijänä. Kuvassa 3 on esitetty koko Suomen kartta, jossa Hämeen lääni on esitetty koodilla SF3. Entisen Hämeen läänin alueen valitsin siksi, että kyseisen alueen ruokaperinteeseen on varmasti ollut vaikutuksensa sekä idän, että lännen kulttuureilla. Hämeen läänin alue on horisontaalisesti katsottuna lähes keskellä Suomea.



KUVA 3. Hämeen lääni Suomen kartalla. (Lakutsu 2000).

Ensimmäinen mielikuva hämeestä ja hämäläisistä on monella suomalaisella hitaus. Hämäläisten hitaudesta ja harkitsevaisuudesta on vitsailtu jo vuosikymmenien ajan. Hämäläinen tapakulttuuri ja sen omintakeisuus ovat kuitenkin niin voimakkaita, ettei ruokakulttuuri ole voinut jäädä ilman osaansa. Koska Häme sijaitsee idän ja lännen välissä, on alueen selkeästi omia erikoisuuksia haettu pidempään, eivätkä ne ole olleet niin selkeitä kuin muilla alueilla. (Hämeen Maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus 1989, 4.)

Hämäläisten ruokavalio koostui pitkään leivästä, puurosta, perunasta ja erilaisista maitotuotteista. Liha ja kala vain täydensivät aterioita, eivätkä suinkaan olleet aterialla pääosassa. Kasviksia käytettiin melko vähän ja se yleistyikin vasta kun kasviksia alettiin viljellä kotona. Ruumiillista työtä tehtiin paljon ja aterioiden tuli olla tukevia, jotta jaksettiin työskennellä ahkerasti. (Hämeen Maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus 1989, 4.)

#### 4.1 Hämäläisen ruokaperinteen raaka-aineet

Vilja on yksi hämäläisen ruokaperinteen perusraaka-aine, jota on Hämeessäkin viljelty jo vuosisatojen ajan. Ohraa viljeltiin jo noin 100 vuotta ennen ajanlaskumme alkua ja sillä oli erittäin tärkeä osa hämäläisten ruokavaliossa. Keskiajalla ruista viljeltiin Suomessa jo runsaasti ja Hämeessä leivottiin paljon ruisleipää. Myös kauralla on ollut suuri merkitys hämäläisten elämässä, sillä esimerkiksi 1500-luvulla sitä käskettiin viljelemään veroiksi, jotta sotilaiden hevoset saivat tarpeeksi ravintoa. Alun perin viljaa on syöty siemeninä, sittemmin se jauhettiin ja sekoitettiin veteen puuroksi. Vanhin hämäläinen ruokalaji lieneekin ohrapuuro. Leivän uskotaan kehittyneen ikään kuin vahingossa puuron kiehuttua yli ja paistuttua kuumilla nuotiokivillä. Jo rauta-ajalla Hämeessä opittiin leipomaan hapattua ruisleipää. (Poutanen 2003, 10–11,13,17.)

Hämeen kalavedet ovat monipuoliset ja ovat kautta aikojen tarjonneet hämäläisille kalaa verojen maksuun ja jopa ulkomaanvienniksi saakka. Kalaa vietiin Hämeestä jopa etelä-eurooppaan saakka. Hämeen maakuntakalaa, lahnaa, on saatu vesistöistä aina melko paljon. Muita hämäläisten keskuudessa suosittuja kaloja ovat kuha, ahven ja hauki. 1800-luvun loppuun mennessä Hämeestä oli muodostunut myös erittäin tärkeä rapualue, josta rapuja vietiin myös Pietariin, Berliiniin ja Ranskaan. Hämeen alueella rapujen syönti oli suosittua alueen herraskartanoissa. (Poutanen 2003, 45,48,59.)

Liha on kuulunut suomalaisten ravintoon jo pitkään, niin myös hämäläisten. Erityisesti 1800-luvun lopulta alkaen lihan kulutus kasvoi kansan vaurastuessa. Karjan kasvatus oli Hämeessä varsin yleistä, toimivathan lehmät samalla myös maitokarjana. Syysteurastusten yhteydessä teurastettiin ne tilan eläimet, joiden ei haluttu talvikautena enää kuluttavan rehuvarantoja. Teurastusjärjestys oli seuraava: lampaat, lehmät, vasikat ja viimeisenä vasta siat. Hämeessä lihasta on tehty makkaraa jo 1800-luvun puolivälistä

saakka, kun saksalaiset makkarasuvut saapuivat Pietarin kautta Suomeen. (Poutiainen 1996, 53,56.) Myös lihan jauhaminen oli suosittua pöytään kiinnitettävien lihamyllyjen myötä 1800- ja 1900-lukujen taitteissa (Poutanen 2003, 117).

Ruokakasvikset hämäläisessä ruokaperinteessä olivat hyvin samankaltaisia, kuin muuallakin Suomessa. Tärkeimpiä kasviksia olivat nauris, kaali, lanttu, peruna, herne ja papu. Perunaa Hämeen alueella alettiin viljellä 1800-luvun lopulla, perunan kasvattaessaan suositaan nauriin, lantun ja kaalin käyttö vähentyi selkeästi. Sipulia Hämeessä ei käytetty kuin vain maustamaan ruokia. (Poutiainen 1996,76.) Porkkanan ja punajuuren viljely aloitettiin Hämeen alueella vasta 1900-luvun alussa, sittemmin Hämeestä on kehittynyt Suomen porkkananviljelyn keskus (Poutanen 2003, 65). Sienten käyttö ei kuulunut hämäläiseen ruokaperinteeseen, niitä käytettiin pääasiassa itäisten ruokaperinteiden vaikutusalueilla ja vasta karjalaisten saavuttua hämäläiset oppivat heidän esimerkistään käyttämään sieniä osana päivittäistä ravintoa (Poutiainen 1996, 81).

Hämeessä, kuten muuallakin Suomessa, maitotuotteet ovat kuuluneet perusravintoon leivän tavoin. Talvella maitoa saatiin vähemmän ja kesällä enemmän. Hämeessä maitoa nautittiin melko vähän tuoreena, usein siitä jalostettiin piimää, piimäjuustoa ja voita. Monissa maataloissa tuoretta maitoa joivat vain lapset. Kirnupiimää saatiin voin kirnuamisen sivutuotteena ja pitkäpiimää tehtiin hapattamalla kurria pitkäpiimän siemennen avulla. Voita hämäläiset ovat kirkunneet jo vuosisatojen ajan, mutta vielä 1800-luvulla se oli harvinaista herkkua talvisin. Voita valmistetaan erottamalla kerma maidosta ja kun se oli hapantunut, se kirknuttiin voiksi erillisessä puisessa astiassa. (Poutiainen 1996, 40–41, 45)

#### 4.2 Hämäläisen ruokaperinteen valmistustavat

Hämäläisissä taloissa ei ollut varsinaista keittiötä erikseen ja kaikki ruoat tehtiin leivinuuninpiisillä. Piisi toimi siten, että uunista otettiin hiilet piisille, kolmijalka laitettiin hiilien päälle ja pata porisemaan kolmijalalle. Pataa saatettiin roikottaa myös haahlassa, koukussa, hiilien päällä. Leivinuunia käytettiin erilaisten laatikoiden, lihojen

ja puurojen hauduttamiseen. 1800-luvun loppupuolella yleistyivät myös keittohellat, joiden avulla ruoka kypsennettiin myös padassa, joka laitettiin suoraan tulen päälle. (Hämeen Maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus 1989, 26.)

Lihan palvaaminen on yksi suosittuja tapoja valmistaa ja säilöä lihaa, erityisesti Hämeen alueella. 1900-luvun alussa se oli erittäin yleistä ja kuului osaksi maataloissa säännöllisesti tehtäviä töitä. Pääasiassa palvaamisessa suosittiin sian lihaa, mutta myös lampaan ja naudnan lihaa käytettiin. Palvaus suoritettiin yleensä keväisin, kun sään lämpeneminen alkoi vaikeuttaa suolatun lihan säilyvyyttä. Palvaaminen tapahtui savusaunassa, ensin suolat pestiin pois, jonka jälkeen lihat ripustettiin savusaunan kattoon kiukaan läheisyyteen. Saunan lämpötila nostettiin 70 celsiusasteeseen ja pidettiin tasaisena, kunnes liha oli kypsää. Koko palvaamisprosessi kesti noin 3-5 vuorokautta, lihapalojen koosta ja lämpötilasta riippuen. (Hämeen Maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus 1989, 59–60.)

Savustaminen muistuttaa valmistustapana hyvin paljon palvaamista ja ne tapahtuivatkin samassa paikassa. Eroina näissä kahdessa tavassa ovat ammattitaito ja aika. Savustamisessa tarvittiin taitoa, tuli osata pitää lämpötila tasaisena. Ammattitaitoinen savustaja osasi haistaa lihan kypsyyden sen tuoksusta ja tuntea sen käsillään. Savustamisprosessi kesti yleensä noin 5-10 vuorokautta, tämän jälkeen lihojen annettiin vetäytyä parin vuorokauden ajan. (Poutiainen 1996, 55–56.)

Makkarat ja niiden valmistaminen ovat Hämeessä olleet hyvin suosittuja. Syysteurastuksen jälkeen maataloissa valmistettiin veri- ja ryynimakkaraa. Makkaraa käytettiin osana ruoanvalmistusta, eväinä ja syötiin sellaisenaan. Erityisesti joulupäivänä makkarat olivat tärkeä osa ateriala. Makkarat syötiin yleensä heti paistettuna tai myöhemmin ne saatettiin syödä rasvassa paistettuina. Makkaroiden kuorina käytettiin yleensä naudnan ja sian suolia, jotka pestiin huolellisesti moneen kertaan ennen käyttöä. (Poutiainen 1996, 56.)

#### 4.3 Hämäläisen ruokaperinteen säilöntätavat

Suolaaminen oli 1900-luvun alkupuolella erittäin suosittua hämäläisessä ruokaperinteessä. Teurastuksen jälkeen lihan annettiin jäähtyä rauhassa seuraavaan

päivään, jolloin se suolattiin. Myös kalaa suolattiin jonkin verran. Liha suolattiin tiinussa, johon laitettiin lihan lisäksi keitetty suolavesi. Suolaaminen oli erittäin suosittu säilöntätapa, joka korvasi kylmätilojen puutteen. Suolan määrä vaihteli säilönnän ajasta riippuen, mikäli tuotetta haluttiin säilöä pitkään, vähäisempikin suola riitti. Lihaa voitiin säilöä suolavedessä korkeintaan kolme kuukautta. Yleensä alimpana ja siten pidempään suolavedessä olleet lihat savustettiin. (Hämeen Maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus 1989, 58–59.)

Kuivaaminen on säilytystapana edullinen ja yksinkertainen, se ei vaadi aikaa eikä monimutkaisia toimenpiteitä. Kuivausta käytettiin lihan ja kalan säilöntätapana jonkin verran, mutta sitä yleisempää oli kuitenkin sen suolaus. Kaloista kuivattiin pääasiassa haukea, tätä ruokaa kutsuttiin kapakalaksi, jota nautittiin usein leivän kera. Marjojen kuivaaminen oli myös yleistä, erityisesti mustikoita kuivattiin. Kuivaus tapahtui yleensä leivinuunissa, ulkona auringossa, keittiön lämmössä tai liedellä. Kuivauksen negatiivinen puoli on, että myös suuri osa raaka-aineen vitamiineista häviää kuivaamisessa haihtuvan veden kanssa. (Poutiainen 1996, 70,110.)

Pakastaminen säilöntätapana on mahdollisesti vanhin, vaikka sitä ei pidetty varsinaisena säilöntätapana. Talven pakkasia osattiin käyttää hyväksi, sillä kellareiden lämpötila laski talvisaikaan pakkasen puolelle. (Poutiainen 1996, 111.)

Umpioimista käytettiin lähinnä hillojen säilömiseen ilmatiiviissä purkeissa. Umpioimisen avulla hilloon voitiin laittaa vähemmän sokeria. Tämä säilöntä keino perustuu siihen, että kuumennettaessa purkissa olevat bakteerit kuolevat ja lämmin ilma pyrkii purkista ulos. Näin ilmanpaine purkin sisällä pienenee ja kansi pysyy kiinni. Kun purkki on ilmatiivis, bakteerit eivät myöskään pääse enää purkkiin sisään. (Poutiainen. 1996, 111.)

Marjoja säilytettiin jonkin verran myös vedessä. Puhtaat marjat laitettiin pulloon ja marjojen päälle kaadettiin kylmää vettä. Vesi keitettiin ensin tai otettiin suoraan lähteestä. Tämän jälkeen pullot hartsattiin, suljettiin huolellisesti ja pullot säilytettiin viileässä, esimerkiksi kellarissa, lähteessä tai kaivossa. Vedessä säilöittäviä marjoja olivat muun muassa karpalot, karviaismarjat, lakat ja puolukat. (Poutiainen 1996, 109.) Pakastaminen säilöntätapana on mahdollisesti vanhin, vaikka sitä ei pidetty varsinaisena

säilöntätapana. Talven pakkasia osattiin käyttää hyväksi, sillä kellareiden lämpötila laski talvisaikaan pakkasen puolelle. (Poutiainen 1996, 111.)

#### 4.4 Hämäläisiä perinneruokia

Hämäläiset perinneruoat eivät ole saaneet maanlaajuista huomiota karjalaisten perinneruokien tapaan. Hämeessä on kuitenkin monia aivan yhtä perinteisiä ruokia, joita on valmistettu jo vuosikymmenien, ellei jopa vuosisatojen ajan. Hämeessä niiden historiaan ei kiinnitetä niin paljoa huomiota, mutta itse ruokia valmisteetaan niiden suosiosta johtuen yhä uudelleen ja uudelleen. Yhtenä perinteisimmistä hämäläisistä herkuista mainittakoon imelletty perunalaatikko. Hämeessä tätä herkua kutsutaan myös tuuvingiksi. Perunalaatikko valmistetaan perunasta, maidosta, suolasta ja voista, aivan kuten perunasosekin. Näiden raaka-aineiden lisäksi perunalaatikkoon lisätään venhäjauhoja. Perunalaatikkoo tarjoillaan joulupöydän lisäksi myös pyhäruokana erilaisissa juhlatilaisuuksissa. (Poutanen 2003, 77.)

Juustolla on myös asemansa hämäläisessä ruokaperinteessä ja hämäläiset ovatkin ansioituneet juustovalmistuksessa ja näin pitäneet Länsi-Suomen juustokulttuurin kukoistuksessaan. Hämäläiset valmistavat kodeissaan enimmäkseen piimäjuustoa ja juokсутinjuustoa, jota kutsutaan myös lyäppijuustoksi. Piimäjuustoa hämäläisessä ruokaperinteessä käytetään varsin monipuolisesti, alkuruokana, pääruoan yhteydessä ja jälkiruokana. Jälkiruokana nautittaessa piimäjuusto tarjoillaan usein marjojen tai hilojen kera. Piimäjuusto valmistetaan maidosta, piimästä, suolasta ja kananmunasta. (Poutanen 2003, 126.)

Makaroni tuli pohjoismaihin 1600-luvulla ja 1900-luvun alussa siitä tehtyä makaronilaatikkoo tarjottiin hämäläisten juhlien pitopöydissä. Makaronilaatikkon raaka-aineisiin kuuluvat makaroni, vesi, maito, kananmuna, suola ja voi. Tähän perinteiseen pitopöydissä tarjottuun makaronilaatikkoon ei tule lihaa. Osana arkiruokaa makaronilaatikko koettiin vasta sotavuosien jälkeen. Vielä tänäkin päivänä makaronilaatikko kuuluu osaksi hämäläistä juhlaruokaa ja sitä tarjoillaan myös hämäläisessä joulupöydässä. (Poutanen 2003, 75.)

1600-luvulle asti sahti oli erittäin suosittu juoma suomalaisessa talonpoiskaisyhteiskunnassa. 1600-luvun jälkeen juoman suosio alkoi hiipua muualla Suomessa, mutta Hämeessä ja Satakunnassa sahtia on nautittu vielä tämän jälkeenkin. panimoteollisuuden yleistyttyä Suomessa, alettiin kotioluesta käyttää nimitystä sahti. Perinteisesti sahti valmistetaan sekä ruis- että ohramaltaista hiivan avulla käyttämällä. Sahti on vanista juotavaksi voin kahden viikon kuluessa. Sahtia nautittiin Hämeessä juhlujuomana erialsisissa pidoissa. Sahdin valmistus oli tärkeässä osassa juhliin valmistautumisessa, miehille ja naisille tehtiin oma sahti esimerkiksi häitä varten. (Hämäläistä ruokaperinnettä 1989, 65–66,70.)

#### 4.5 Hämäläisen ruokaperinteen arki ja juhla

Kuten karjalaisten, myös hämäläisten päivää rytmitti työ, maataloissa työtä oli paljon ja se oli ruumiillista. Työn vaativuuden vuoksi aamuisin nautittava aamiainen oli hyvin tukeva, siihen kuului muun muassa perunoita ja lihaa. Päivällinen syötiin puolen päivän aikaan ja silloin tarjolla oli keittoa, laatikkoa, perunoita ja lihaa ja näiden lisäksi saatettiin syödä myös puuroa tai velliiä. Illallinen, esimerkiksi päivällisen tähteitä, puuroa, juustoa, suolakalaa, syötiin kuuden jälkeen illalla. Kahvia nautittiin aamulla, ennen aamiaista ja aterioiden välillä. (Hämeen maatalouskeskus 1989, 6-7.)

Hämäläisille häät, hautajaiset ja kinkerit olivat suurimmat pidot, joissa tarjoiltiin paljon ruokaa ja yleensä vielä pidemmän kaavan mukaan. Hämäläiset häät olivat kaksipäiväiset, ensimmäisenä päivänä juhlittiin morsiammen kotona ja toisena päivänä sulhasen kotona. Erityisesti hautajaiset olivat hämäläisille suuret ruokapidot. Muita juhlia, kuten kastetta tai ripille pääsyä juhlittiin vain oman perheen kesken. Lapset kastettiin usein kinkereiden aikaan, sillä kirkkoon saattoi olla hyvinkin pitkä matka. Sota-aikana elintarvikkeita oli saatavilla hyvin rajoitetusti, eivätkä omat tilat tuottaneet kovin paljoa perheen miesten ollessa sodassa. Hautajaiset kuitenkin pyrittiin parhaan mukaan järjestämään myös sota-aikana. (Hämeen maatalouskeskus 1989, 70–72.)

Pitojen tarjoilut koostuivat kahvitarjoilusta, päivällisestä ja jälkiruoasta. Kahvin kanssa tarjottiin pullaa, pikkuleipiä ja kuivakakkuja. Päivälliseen kuului muun muassa leikkeleitä, leipää, laatikoita, perunoita, kylmiä kalaruokia, kotona tehtyjä juustoja,



paistia, lientä ja liha- tai kaalipiirakkaa. Jälkiruokina pidoissa nautittiin useimmiten täytekakkua, erilaisia leivonnaisia, riisipuuroa, marjahyytelöä tai luumukräämiä kermavaahdon kera. (Hämeen maatalouskeskus 1989, 70–71.)

Myös jokavuotisilla juhlapyyhillä oli tärkeä merkitys hämäläisten elämässä. Jokaista pyhää varten valmistauduttiin huolellisesti leipomalla ja siivoamalla. Erityisesti jouluna ruoka oli suuressa roolissa, sillä pöytä oli usein katettuna koko yön. Erilaiset uskomukset liittyivät moneen juhlaan. Esimerkiksi laskiaissaunassa ei saanut puhua, muuten hyttysät söivät kesällä. Pääsiäisenä tytöt juoksivat kaivon ympäri ja katsoivat kaivon, kaivossa tytön oli määrä nähdä tuleva sulhasensa. (Hämeen maatalouskeskus 1989, 75–77.)

## 5 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN

Tutkimus toteutettiin kvalitatiivisena eli laadullisena tutkimuksena haastattelemalla viittä yli 70-vuotiasta, Karjalasta kotoisin olevaa ja nykyisin entisen Hämeen alueella asuvaa henkilöä. Haastattelut suoritettiin teemahaastatteluina haastatellen jokaista henkilöä erikseen. Kaksi haastateltavista tunsin itse henkilökohtaisesti etukäteen ja muut kolme olivat minulle aluksi täysin tuntemattomia henkilöitä. Lähes kaikki haastateltavat ovat aktiivisia jäseniä omien alueidensa karjalaseuroissa. Kävin marraskuussa 2011 Hervannan Karjala-seuran syyskokouksessa, jossa sain pitää pienen puheenvuoron kertoakseni opinnäytetyöstäni ja saadakseni innokkaita haastateltavia tutkimustani varten. Tämän kokouksessa käytetyn puheenvuoron avulla muutama paikallaolijoista ilmoitti, että saisin haastatella heitä opinnäytetyötäni varten. Henkilöt eivät välttämättä ole itse laittaneet ruokaa Karjalassa ennen evakkoa Suomeen, mutta jokaisella heistä on käsitys sekä karjalaisesta että hämäläisestä ruokaperinteestä ja niiden kohtaamisesta.

Syy kvalitatiivisen tutkimustavan valintaan oli, että näin haastatteluissa saatavien tulosten tulkintaan saatiin eräänlaista vapautta, kun voitiin ottaa huomioon jokaisen haastateltavan oma näkemys asiasta eikä tuloksia tarvinnut yleistää niin paljoa kuin määrällisessä eli kvantitatiivisessä tutkimuksessa. Näin ei tarvinnut myöskään muodostaa minkäänlaista ennako-oletusta tutkimuksen tuloksista, sillä uskoin sen olevan enemmän haitaksi kuin hyödyksi tämän tutkimuksen toteuttamisessa. Teemahaastattelun käyttäminen tutkimuksessa antaa sekä haastattelijalle, että haastateltavalle tietynlaisia vapauksia haastattelutilannetta varten. Kysymyksiä voidaan muokata tilanteen ja haastateltavan mukaan. Kun tutkimustulosten suunnasta ei olla varmoja, antaa teemahaastelu paremmat lähtökohdat tutkimukselle. (Lampinen 2010. 29.)

Teemahaastattelussa myös paikan valinnalla on erittäin tärkeä merkitys haastattelun kannalta. Mikäli paikka on tuttu, syntyy haastateltavan ja haastattelijan välinen luottamus helpommin kuin täysin vieraassa paikassa. (Lampinen 2010. 30.) Tästä syystä annoin haastateltavien itse valita paikat, joissa haastattelut tapahtuivat. Kysyin heidän

mieltymyksiään asiasta ja annoin heidän itse ehdottaa heille sopivia aikoja ja paikkoja. Yhtä haastateltavaa lukuunottamatta kaikki halusivat, että haastattelu tehtäisiin heidän kotonaan.

Haastattelukysymykset (LIITE 1) laadittiin teoriaosuuden pohjalta niin, että haastattelukysymykset ja teoriaosuus tukevat toisiaan mahdollisimman paljon. Näin myös tutkimusosuudessa pysytään jo teoriaosuutta varten asetetuissa raameissa. Kysymykset haluttiin jättää kuitenkin jonkin verran avoimiksi, jotta vastaaja voisi kertoa mahdollisimman pitkälle omia näkemyksiään ja kokemuksiaan jokaisesta asiasta. Haastattelukysymyksissä otettiin huomioon molemmat ruokaperinteet ja niiden pääpiirteet. Kysymysten avulla pyrittiin selvittämään eroavaisuuksia näiden kahden perinteen välillä. Lisäksi haastateltaville annettiin mahdollisuus kertoa omista parhaista ruokamuistoistaan. Kysymykset teemoitettiin niin, että ne koskivat molempien ruokaperinteiden pääpiirteitä. Teemoina toimivat raaka-aineet, valmistustavat, säilöntä, perinteiset ruoat ja ruokamuistot. Näin molempien ruokaperinteiden välille syntyy vertailua jo haastattelun aikana.

Millaisia karjalaisia vaikutteita hämäläinen ruokaperinne on saanut viimeisen 70 vuoden aikana? Tämä on tutkimuskysymys, joihin opinnäytetyöllä ja sitä varten suoritettavalla tutkimusosuudella etsittiin vastauksia. Myös haastatteluista saamien tulosten analysointi tehtiin teemojen avulla. Ensin haastattelut litteroitiin tietokoneelle. Tämän jälkeen poimin jokaisesta litteroidusta haastattelusta vastaukset jokaiseen kysymykseen erikseen, jotka yhdistin yhteen tiedostoon. Yksilöin kuitenkin jokaisen haastattelun juoksevin numeroin, merkiten aina tietyssä haastattelussa saadut vastaukset tietyllä numerolla. Varsinaisessa analysointivaiheessa tarkastelin vastauksia teemoittain. Perehdyin jokaiseen teemaan ja siihen saatuihin vastauksiin erikseen sekä analysoin saatuja tuloksia etsien niistä yhteneväisyyksiä ja eriävyyksiä.

Haastattelut suoritettiin toukokuussa 2011, neljä haastatteluista tehtiin haastateltavien kotona ja yksi erään haastateltavan työpaikalla hänen toivomuksestaan. Haastattelut kestivät noin puolituntia. Haastattelut nauhoitettiin ja litteroitiin, jotta tutkimustulosten analysoiminen helpottuisi. Kaikki haastateltavat ovat kotoisin Karjalasta, osa Kannaksen Karjalasta ja osa Laatokan Karjalasta. Näin vastausten ei voida olettaa

olevan aivan samanlaisia keskenään, sillä karjalaisessakin ruokaperinteessä on alueellisia eroja esimerkiksi makutottumuksissa, säilöntätavoissa ja perinneruoissa.

## 6 TUTKIMUSTULOKSET

Aluksi tiedustelin haastateltavien muistoja karjalaisista ruoista ja juomista, joita heidän kotonaan Karjalassa nautittiin. Kaikki haastateltavat mainitsivat lähes ensimmäisenä karjalanpaistin ja karjalanpiirakat, mutta esille nousivat myös perunapaistikkaat, erilaiset umpinaiset piiraat, ohraryynipuuro sekä kaurakiisseli. Yleisimmiksi juomiksi he mainitsivat maidon, veden, piimän ja kotitekoisen kaljan.

Tiedustellessani karjalaisen ruokaperinteen yleisimpiä raaka-aineita olivat vastaukset melko samanlaisia haastateltavien kotipaikoista riippumatta. Saamieni vastausten mukaan Karjalassa käytettiin sian, naudun ja lammasta lihaa. Myös kalaa käytettiin, muttei niin suuressa määrin kuin lihaa, kalaa ostettiin usein kauppaloista, jonkin verran sitä pyydettiin itsekin. Kasviksista Karjalassa käytettiin pääasiassa porkkanaa, punajuurta, kaalia, lanttua, naurista ja perunaa. Marja- ja sienimetsällä käynti oli karjalaisille tärkeää ja heidät opetettiin siihen pienestä pitäen, usein lapset lähtivät äidin mukaan marjastus- tai sienestysretkille. Sieniä käytetään karjalaisissa perinneruoissa melko paljon, sienisalaatti on tyypillinen ruoka, joka valmistettiin muun muassa sienistä ja sipulista. Marjoista poimituimmat olivat puolukka ja mustikka, niistä tehtiin usein piiraita, kukkoja tai esimerkiksi ruispuolukkapuuroa. Maitotuotteisiin karjalaiset olivat tottuneet ja ennen sotia lähes jokaisella talolla olikin oma lypsykarjansa. Maitoa nautittiin yleisenä ruokajuomana, mutta maidosta valmistettiin myös kokkelipiimää, rahkaa ja voita.

Pyysin haastateltavia kertomaan, miten ruoka Karjalassa ja karjalaisessa keittiössä useimmiten valmistettiin. Tähän kysymykseen sain yksimielisen vastauksen kaikilta, karjalainen ruoka valmistui suurimmaksi osaksi uunissa. Siellä paistettiin kaikki leivonnaiset piirakoista kakkuihin ja lihapotit haudutettiin leivonnan jälkeisessä jälkilämmössä. Hellaa karjalaiset käyttivät lähinnä erilaisten kastikkeiden tekoon ja lätyjen paistamiseen. Ulkona eivät karjalaiset olleet tottuneet ruokaansa valmistamaan, osa haastateltavista koki sen jopa hieman alkukantaiseksi menetelmäksi.

Haastatteluissa kysyin myös, millaiset säilöntätavat olivat käytössä Karjalassa. Kahden haastateltavan mielestä kala oli ainoa raaka-aine jota kuivattiin, lihaa ja sieniä suolattiin

melko paljon ja vihanneksia sekä perunaa säilytettiin maakellareissa. Maakellarit oli monessa talossa rakennettu niin, että niihin päästiin suoraan tuvan lattiassa olevan luukun kautta. Yksi haastatelluista muistikin, kuinka kellariin vietiin kovien pakkasten aikaan ämpärillinen kuumia hiiliä uunista, jotteivat vihennekset ja perunat jäätyisi. Marjojen muisteltiin säilyneen parhaiten hillon muodossa.

Kun karjalaista perinnettä oli haastatteluissa muisteltu, tiedustelin heidän näkemyksiään hämäläisestä ruokaperinteestä ja siitä, kuinka se erosi karjalaisesta ruokaperinteestä. Aloitin tämän osuuden niin ikään kysymällä muistoja hämäläisestä ruokaperinteestä, perinteisistä ruoista ja juomista. Suurempia eroavaisuuksia ei haastateltaville tullut ruoista mieleen, ainoastaan kova leipä, lihapiirakka, ja klimppisoppa. Juomista ainoa erottuvainen tekijä oli erilaisella tavalla valmistettu piimä, jota Hämeessä kutsuttiin pitkäksi piimäksi.

Haastateltavien mukaan hämäläiset käyttivät lähes kaikkia samoja raaka-aineita, joita Karjalassakin käytettiin, suurimmat eroavaisuudet olivat lampaan lihan ja sienten käytössä. Eräs haastateltavista oli maistanut tomaattia ensimmäisen kerran elämässään vasta evakkovuosina Hämeessä, tomaattia ei hänen perheessään Karjalassa käytetty. Karjalaiset keräsivät paljon sieniä ja käyttivät niitä eri tavoin ruoanvalmistuksessa, mutta Hämeessä ei sieniä käytetty. Yksi haastateltavista muisti keskustelleensa sienistä ja niiden puuttumisesta hämäläisten ruokaperinteessä ja hämäläisten mielipiteiden mukaan sienet olivat myrkyllisiä, eivätkä ne maistuneet millekään. Myös lampaan liha ei hämäläisille maistunut, sillä sen oli todettu maistuvan villalle. Haastateltavat kertoivat, että maitotuotteita käytettiin Hämeessä samaan tapaan kuin Karjalassakin.

Valmistustapojensa puolesta molemmat ruokaperinteet koettiin melko samanlaisiksi. Kaikki haastateltavat olivat yhtä mieltä siitä, että uunia käytettiin Hämeessäkin, mutta vähemmän kuin Karjalassa. Karjalassa leivottiin enemmän ja näin myös uunia tuli käytettyä enemmän. Yksi haastateltavista koki, että Hämeessä ruokaa tehtiin jonkin verran myös ulkona, kun Karjalassa näin ei ollut tapana tehdä. Hellan käytön koettiin olleen Hämeessä jonkin verran suosittumpaa.

Säilönnässä yksikään vastaajista ei ollut kokenut suuria alueellisia eroavaisuuksia. Uutena säilöntäkeinona eräälle haastateltavalle oli tullut rantakivien välissä vedessä säilöminen. Raaka-aineet laitettiin astiassa veteen rantakivien väliin ja kansi siihen

päälle, veden viileyden avulla säilyvyys parani huomattavasti. Hämäläisten muistettiin käyttäneen maakellareita karjalaisten tapaan.

Haastatteluiden lähestyessä loppuaan tiedustelin vastaajilta heidän kokemuksiaan kahden ruokaperinteen yhdistymisestä ja siitä, millaisia vaikutteita karjalainen ruokaperinne oli tuonut hämäläiseen ruokaperinteeseen. Kaikki kertoivat huomioineensa sen, kuinka karjalaiset toivat mukanaan sienten käytön hämeeseen. Myös piirakoiden, sekä karjalanpiiraiden, että muiden piirakoiden ja kukkojen leivontataidon karjalaiset ovat siirtäneet hämäläisille. Yhden haastateltavan mukaan hämäläiset oppivat yhdistämään uunin käytön ruoanvalmistusvälineenä ja asumuksen lämmitämisen paremmin karjalaisten avulla.

Viimeisenä kysymyksenäni olivat haastateltavien parhaat ruokamuistot, näiden ei tarvinnut olla Karjalasta tai lapsuudesta. Halusin heidän nostavan esiin sellaisia kokemuksia, jotka ovat jääneet päällimmäisiksi heidä mieleensä. Kaikkien vastaukset koskivat kuitenkin karjalaista ruokaa, kolme viidestä mainitsi karjalanpiirakat ja kaksi nosti esiin myös karjalanpaistin. Eräs vastaajista kertoi parhaan ruokamuistonsa liittyvän siihen, kuinka hänen lapsuudessaan karjalanpiirakat laitettiin lautaselle ja paisti niiden päälle, josta ne syötiin yhdessä. Hän kertoi syövänsä piirakat ja paistin niin vielä tänäkin päivänä. Yhdelle vastaajista parhaaksi ruokamuistoksi oli jäänyt lapsuuden riisipuuro, jota syötiin rusinasopan kanssa erityisesti jouluisin, mutta myös muiden juhlien yhteydessä. Hänen lapsuudessaan riisipuuro tehtiin aina uunissa ja siinä oli ruskea kuori päällä.

## 7 JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA

Tutkimuksen perusteella voidaan sanoa, että maassamme on useita ruokaperinteitä ja niillä on selkeitä eroavaisuuksia. Mielestäni ei kuitenkaan voi puhua kovinkaan suuresta kuilusta jokaisen ruokaperinteen välillä, vaan jokaisella alueella on paikalliset erikoisuutensa, mutta myös monet asiat ovat yhteisiä. Ruokaperinteiden väliset erot ovat hyvin pitkälti erilaisissa raaka-aineissa ja ruoissa. Myös valmistustavat ovat hyvin pitkälti samoja, ainoastaan niiden painottaminen vaihtelee alueellisesti.

Haastattelujen perusteella kävi ilmi, että karjalaisten muutto muualle Suomeen ja erityisesti Hämeeseen on vaikuttanut alueen ruokaperinteeseen ja muokannut sitä monipuolisemmaksi. Haastateltavat kertoivat hämäläisten valmistaneen jonkin verran piirakoita ja muita leivonnaisia, mutta karjalaiset toivat mukanaan erityistä osaamista ja erilaisia piirakoita, joita hämäläisetkin opettelivat valmistamaan. Erityisesti hämäläiset omaksuivat kuitenkin lihapotin eli karjalanpaistin ja karjalanpiirakoiden valmistuksen sekä sienten käytön ruoan valmistuksessa.

Henkilökohtaisesti uskon, ettei ruokaperinteen muutoksessa ole kyse vain tietyn sukupolven kohdalla tapahtuneista muutoksista, oppimisesta ja kasvusta vaan nämä muutokset ovat tapahtuneet osittain myös pidemmällä aikavälillä. Tämä siksi että osa tavoista, perinteistä ja raaka-aineista on varmasti omaksuttu vasta seuraavan sukupolven aikana. Seuraavat sukupolvet ovat omaksuneet asioita eri tavalla ja yhdistäneet erilaisia raaka-aineita, valmistustapoja ja reseptejä uudella ennakkoluulottomalla asenteella.

Olen tyytyväinen tutkimukseen ja haastatteluiden kautta saatuihin tietoihin. Tutkimuksen luotettavuuden kannalta oli mielestäni erittäin tärkeää, että teoriakappaleet ja tutkimusosio kulkivat käsi kädessä ja tukivat toisiaan. Näin tapahtuikin, tutkimusosuudessa saadut vastaukset ja tulokset osoittivat teoriaosuuden vankan pohjan, jonka kautta tutkimuskysymykselle oli hyvä etsiä vastausta.

Ennen haastatteluja ilmassa oli hieman epäilyjä, kuinka paljon vastaajat osaisivat kertoa minulle karjalaisesta ruokaperinteestä ja siitä, kuinka se eroaa hämäläisestä. Tämä siksi, että he ovat kuitenkin olleet kaikki lapsia lähtiessään evakkoon, eikä heistä kukaan ole itse valmistanut ruokaa Karjalassa. Onnekseni sain heltä kuitenkin erittäin paljon hyödyllistä tietoa tutkimustani varten. Monipuolisempien tutkimustulosten



saavuttamiseksi olisi ollut kannattavaa haastatella useampia ihmisiä muutaman sijaan. Lisäksi uskon, että mikäli haastattelut olisi tehty pienissä ryhmissä tai pareittain, olisi haastattelusta syntynyt keskustelunomaisempi tilaisuus ja vastaukset olisivat olleet entistä moniulotteisempia.

Aivan tutkimuksen loppuvaiheessa sain ajatuksen jatkotutkimusaiheesta. Mielestäni olisi erittäin mielenkiintoista tutkia kuinka karjalaisen ruoan ja tapojen perinnetietous on siirtynyt sukupolvelta toiselle. Tätä voisi mielestäni tutkia enemmän määrällisellä kuin laadullisella tutkimuksella.

## LÄHTEET

Hämeen lääni. Päivitetty 2010. Luettu 19.5.2010. Yleisradio.  
<http://yle.fi/elavaarkisto/?s=h&n=H%E4meen+maakunta>

Hämeen Maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus. 1989. Hämmäläistä ruokaperinnettä.

Karjalan alueet. Päivitetty 2010. Luettu 10.7.2010. Karjalan liitto.  
<http://www.karjalanliitto.fi/index.phtml?s=85>

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

Lakutsu.Hämeen lääni. Päivitetty 20.10.2000. Luettu 28.4.2011  
<http://lakutsu.net/laardi/paketti/pakettikutsu.html>

Lampinen, T. 2010. Miksi kirjastoa ei käytetä? Kirjasto- ja tietopalvelun koulutusohjelma. Kulttuurialan yksikkö. Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö.

Lappalainen H. & Kuronen V. 2007. Karjalaisessa Ruokapöydässä. Iisalmi: Painotalo Seiska Oy.

Luovutettu Karjala. Päivitetty 2002. Luettu 19.5.2010  
<http://www.luovutettukarjala.fi/kartat/Karjala.jpg>

Luovutettu Karjala. Päivitetty 2010. Luettu 19.5.2010. Karjalan Liitto.  
<http://www.karjalanliitto.fi/index.phtml?s=188>

Poutiainen, R. 1996. Hyväll on nimie paljo. Perinneruokaopas Koski HL / Hämeenkoski.

Poutanen, P. (toim.) 2003. Ruokamaisemia Hämeestä. Hämeenlinna: ProAgria Hämeen maaseutukeskus

Ruokatieto. Luettu 27.5.2011a. Ruokatieto Oy.  
[http://opetus.ruokatieto.fi/Suomeksi/Nuoret/Ruoka-\\_ja\\_tapakulttuuri/Nykypaiva\\_rakentuu\\_historian\\_paalle](http://opetus.ruokatieto.fi/Suomeksi/Nuoret/Ruoka-_ja_tapakulttuuri/Nykypaiva_rakentuu_historian_paalle)

Ruokatieto. Luettu 27.5.2011b. Ruokatieto Oy.  
[http://opetus.ruokatieto.fi/Suomeksi/Nuoret/Ruoka-\\_ja\\_tapakulttuuri/Nykypaiva\\_rakentuu\\_historian\\_paalle/Naisen\\_rooli\\_keittiössä\\_1900-luvulla](http://opetus.ruokatieto.fi/Suomeksi/Nuoret/Ruoka-_ja_tapakulttuuri/Nykypaiva_rakentuu_historian_paalle/Naisen_rooli_keittiössä_1900-luvulla)

Sallinen-Gimpl, P. 2009. Karjalainen keittokirja. Helsinki: Tammi.

Uusivirta, H. 1998. Suomalainen keittokirja. Helsinki: WSOY.

## LIITTEET

### LIITE 1. Haastattelukysymykset

## LIITE 1 Haastattelukysymykset

Millaisia muistoja sinulla on karjalaisesta ruokaperinteestä ja tavoista?

Mainitse esimerkkejä perinteisistä karjalaisista ruoista ja juomista.

Millaisia raaka-aineita Karjalassa käytettiin?

- Mitä lihaa?
- Kalaa?
- Kasviksia?
- Marjoja?
- Sieniä?
- Maitotuotteet?

Miten ruokaa valmistettiin?

- Uunissa?
- Hellalla?
- Ulkona?

Miten ruokaa/raaka-aineita säilöttiin?

Millaisia muistoja sinulla on hämäläisestä ruokaperinteestä ja tavoista?

Mainitse esimerkkejä perinteisistä hämäläisistä ruoista ja juomista.

Millaisia raaka-aineita Hämeessä käytettiin?

- Mitä lihaa?
- Kalaa?
- Kasviksia?
- Marjoja?
- Sieniä?
- Maitotuotteet?

Miten ruokaa valmistettiin?

- Uunissa?
- Hellalla?
- Ulkona?

Miten ruokaa/raaka-aineita säilöttiin?

Miten kuvailisit näiden kahden ruokaperinteen vaikutuksia toisiinsa?

(Miten karjalainen ruokaperinne on muuttunut hämäläisen ruokaperinteen vaikutuksesta ja päinvastoin?)

Millaisena näet ruokaperinteen muutokset?

Mitkä ovat parhaita ruokamuistojasi? Millaisia asioita haluaisit säilyttää karjalaisesta ruokaperinteestä ja tavoista?