



PIRKANMAAN
AMMATTIKORKEAKOULU

ALADOBISTA TIRRIPAISTIIN

Suomalaista perinneruokaa

Sari Karjalainen

Opinnäytetyö
Marraskuu 2009
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma
Pirkanmaan ammattikorkeakoulu

TIIVISTELMÄ

Pirkanmaan ammattikorkeakoulu
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

KARJALAINEN, SARI:
Aladobista tirripaistiin – Suomalaista perinneruokaa

Opinnäytetyö 74 s. liitteet 2 s.
Marraskuu 2009

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli kartoittaa suomalaista perinneruokaa sekä suomalaisen ruokaperinteen historiaa. Mitä on suomalainen perinneruoka? Mistä se on saanut vaikutteita ja ovatko suomalaiset perinneruoat puhtaasti suomalaisia, vai ovatko ne saaneet vaikutteita esimerkiksi Venäjältä tai Ruotsista?

Opinnäytetyössäni käsitellään Suomen ruokaperinteen historia esihistorialliselta ajalta 1900-luvulle asti, kuinka ruokakulttuuri sekä säilömis- ja ruoanvalmistusmenetelmät ovat kehittyneet. Työssä tutkitaan myös kunkin Suomen historiallisen maakunnan perinneruokia sekä -kulttuuria. Tutkimusosio pitää sisällään Viola-kodin asukkaille suoritetujen henkilökohtaisten haastattelujen tulokset. Viola-koti on Tampereella sijaitseva palvelutalo.

Sekä teoria- että tutkimusosiossa käy hyvin ilmi se, että Suomessa on syöty aina sitä, mitä on ollut käsillä. Luonnonolosuhteet huomioiden Suomessa on viljelty maata, kasvatettu karjaa ja kalastettu. Suomalaiset perinneruoat ovat syntyneet käsillä olevista raaka-aineista. Jokaisella maakunnalla ovat olleet omat perinneruokansa ja Viola-kodilla haastateltujen muistot lapsuutensa ruoista vastaavat hyvin maakuntien perinneruokia. Vaikutteita suomalaiseen ruokaperinteeseen on epäilemättä tullut niin Venäjältä kuin Ruotsistakin, sekä myös jonkin verran muualta Euroopasta.

Suomalaisen ruokaperinteen tarkka rajaaminen on vaikeaa. Tarkkojen rajaviivojen vetäminen puhtaasti suomalaisten ja muualta vaikutteensa saaneiden ruokien välillä on vaikeaa, ellei mahdotonta. Voidaan kuitenkin olettaa, että työssä mainitut perinneruoat ovat sellaisia, joita Suomessa on perinteisesti syöty, ja ne ovat syntyneet Suomessa, vaikka olisivatkin saaneet inspiaraatiota muualta maailmasta.

ABSTRACT

Pirkanmaa University of Applied Sciences
Degree program in Hotel and Restaurant Management

KARJALAINEN, SARI

From aladobi to tirripaisti – Traditional Finnish dishes

Bachelor's thesis 74 pages, appendices 2 pages.

December 2009

The purpose of this thesis is to define Finnish food tradition and its history. The study aims at examining some influences behind the traditional Finnish dishes and to seek in to their historical roots.

The first theoretical part of this thesis studies the history of Finnish food tradition from the prehistorical era to the 20th century, as well as how the food culture and methods for preservation and cooking developed. The thesis also investigates food traditions and the food culture of Finnish historical provinces. The research contains the results of the interviews conducted to the residents of the Viola home which is a sheltered home in Tampere.

The results show that people have always eaten and used the ingredients available. Taking in consideration, the Finnish natural environment the Finnish people have cultivated the land, raised cattle and fished. Finnish traditional dishes have been prepared from the ingredients at hand. Every province in Finland has had its own traditional dishes and the memories of the interviewees of the Viola home are in consistence with the food traditions of the provinces. Finnish food tradition has seemingly taken influences from Russia, Sweden and other parts of Europe.

The exact origin of Finnish food tradition is difficult to determine. To draw a line between purely Finnish traditional dishes and those ones have taken influences from somewhere else is hard if not impossible. The study, however, suggests that the traditional dishes mentioned in this thesis are the ones the Finnish people have regularly eaten and that they have originally derived from Finland, even though they might have been inspired by other countries' cuisines.

Key words: food tradition, Finland, province, history

SISÄLLYS

1 JOHDANTO	5
2 SUOMALAISEN RUOKAPERINTEEN HISTORIAA.....	7
2.1 Mitä perinne on?.....	7
2.2 Esihistoriallinen ruokakulttuuri kivikaudelta keskiaikaan.....	8
2.3 Keskiajan ruokakulttuuri	10
2.4 1600-luvun ruokaperinteestä nykypäivään	13
2.4.1 Hitaan kehityksen 1600-luku.....	13
2.4.2 Suurten muutosten 1700-luku	15
2.4.3 1800-luku: teollistumisen ja kaupankäynnin aikaa	17
2.4.4 1900-luku: pulavuosista yltäkylläisyyteen ja valmisruokiin.....	22
3 PERINNEMAKUJA SUOMESTA	26
3.1 Lappi	26
3.2 Pohjanmaa	30
3.3 Savo	34
3.4 Karjala	38
3.5 Uusimaa	42
3.6 Varsinais-Suomi	44
3.7 Satakunta	47
3.8 Häme.....	50
4 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN.....	53
5 RUOKAMUISTOJA	55
5.1 Varsinais-Suomi	55
5.2 Karjala	59
5.3 Uusimaa	64
6 PÄÄTÄNTÄ.....	66
LÄHTEET	69
LIITTEET	73

1 JOHDANTO

Tämän opinnäytetyön aiheena on suomalainen ruoka sekä ruokaperinne ja -kulttuuri. Työn tarkoituksena on kartoittaa suomalaisia perinneruokia sekä suomalaisen ruokaperinteen historiaa. Aihe opinnäytetyölle syntyi kouluni järjestämän kurssin, teemaviikon, ansiosta. Järjestimme kurssilaisten kanssa teemaviikon ravintola Mylläreissä, ja aiheena oli suomalainen kieltolain aikainen ruoka. Aiheesta innostuneena aloin miettiä, mitkä ovat perinteisiä suomalaisia ruokia ja mistä ne ovat saaneet vaikutteensa? Ovatko ne puhtaasti suomalaisia vai kenties Venäjältä tai Ruotsista vaikutteensa saaneita?

Tulen jakamaan Suomen työssäni historiallisten maakuntien mukaan kahdeksaan eri alueeseen ja kerron kunkin alueen omasta ruokakulttuurista. Ahvenanmaan olen rajannut työn ulkopuolelle, sillä vaikka se hallinnollisesti onkin osa Suomea, on se kulttuurisesti enemmän osa Ruotsia kuin Suomea. Käytän työssäni historiallisia maakuntia sen vuoksi, että nykyinen maakuntajako, joka on tehty vuonna 1994, ei soveltuisi tämän työn tarkoitukseen tarkastella suomalaista ruokaperinnettä, sillä tarkoitus on tarkastella suomalaisia perinneruokia pidemmältä ajalta kuin 15 vuoden ajalta. Liitteessä 2 on kartta Suomen historiallisista maakunnista.

Ruokakulttuuri on jokaiselle maalle omalaatuinen osa kyseisen maan historiaa. Kaikki maat ovat alun perin olleet eristyksissä muista, sillä matkustelua ei ole harrastettu. Jokaiseen maahan on jo tänä aikana syntynyt oma ruokahistoriansa, joka on muuttunut ja muovautunut kaupankäynnin ja matkustelun yleistyttyä. Nykypäivänä perinneruokien rajat ovat hyvin pitkälti hävinneet. Missä maassa ei esimerkiksi tunnettaisi pizzaa tai hampurilaista? Pizza on alun perin ollut hyvin perinteinen arkiruoka Italiassa, mutta nykyään se on suurta herkkua monessa maassa ympäri maailman, ja ihmiset ovat valmiita maksamaan paljonkin voidakseen syödä hyvää pizzaa.

Jokaisen ihmisen tulisi tuntea oman maansa historiaa, ja ruoka on yksi erittäin suuri osa jokaisen maan historiaa. Nykyisessä globaalissa maailmassa on hyvin

helppo unohtaa, mikä on perinteistä suomalaista ruokaa ja mikä on tullut muualta. Viime vuosien ulkomaalaisten vieraiden kommentit eivät ole olleet kovin mairittelevia, joten myös sen vuoksi on mielestäni tärkeää, että jokainen suomalainen tietäisi muitakin suomalaisia perinneruokia kuin mämmin. Mm. huippukokki Gordon Ramsay sekä Italian pääministeri Silvio Berlusconi ovat kovin sanoin ilmoittaneet suomalaisen ruoan olevan kamalaa.

Ruoka ei myöskään ole enää niin suuri välttämättömyys kuin ennen. Aikaisemmin ruoka oli tärkeää hengissä pysymisen vuoksi, nykyään se on kulutustuote muiden joukossa ja valinnan varaa on yllin kyllin. Aikaisemmin syötiin sitä, mitä oli tarjolla ja mitä vain saatiin, mutta nykyään on varaa nirsoilla ruoan suhteen tai muuten vain valikoida ruokavalio hyvin tarkkaan (esimerkiksi kasvissyöjät, vegaanit). Vaikka ruokaa määrällisesti ehkä riittäisi kaikille, ei se silti välttämättä ole itsestäänselvyys kaikkialla maailmassa.

Tässä opinnäytetyössä olen käsitellyt Suomen ruokaperinteen historian pääpiirteittäin sekä jokaisen historiallisen maakunnan ruokaperinteen erikseen. Jokaisen maakunnan esittelyn perässä on yksi resepti jostain kyseisen maakunnan perinneruoista. Olen valinnut reseptejä niiden kiinnostavuuden sekä käytännöllisyyden mukaan. Mukana on myös sellaisia reseptejä, joita vielä tänä päivänä voisi toteuttaa. Työssä on myös Tampereella sijaitsevan palvelutalon Violakodin asukkaiden haastattelujen pohjalta tehty ruokamuistoja-kappale, jossa olen koonnut heidän muistojaan lapsuutensa ruoista ja raaka-aineista.

2 SUOMALAISEN RUOKAPERINTEEN HISTORIAA

2.1 Mitä perinne on?

Perinne voidaan epäilemättä määritellä monella eri tavalla, riippuen esimerkiksi asiayhteyksistä. Talve (1982, 77) sanoo ruokaperinteeseen kuuluvan tiedon ruoasta, sen valmistamisesta, tarjoilusta ja syömiseen liittyvistä tavoista. Yksi perinteen määritelmä voisi olla, että perinne on sellaista tietoa, taitoa, tapaa ja osaamista, joka siirtyy sukupolvelta toiselle. Ruoan laittaminen on pitkälti nykypäivään asti ollut naisen tehtävä talossa. Vuosikymmeniä ja vuosisatoja sitten syntyneet perinneruoat ovat joskus vaatineet pitkiäkin valmistusmenetelmiä, jonka ovat mahdollistaneet naisten läsnäolo kotona. (Janhonen 1982, 13.)

Suomalaisesta ruokahistoriasta ei ole kovinkaan paljoa kirjoitettua historiaa, sillä suurin osa ruoan historiaa käsittelevistä kirjoista sijoittuu ajallisesti 1800-luvun loppupuolelta eteenpäin (Isotalo 1999, 19). Suomella on pitkä kulttuurihistoria takana, sillä Suomea on asuttanut eurooppalaisperäinen väestö jo noin 9000 vuotta. Näinkin pitkään historiaan mahtuu paljon perinneruokia sekä valmistusmenetelmiä. Kirjoitetun historian puuttumista selittää osaltaan se, että ruokailu on niin arkipäiväinen asia, että siitä kirjoittamista ei ole koettu tarpeelliseksi samalla tavalla kuin suurten historiallisten ja poliittisten tapahtumien kirjaamista. (Sillanpää 1999, 8-9.) Ruokailu ja ruoan hankkiminen on ollut osa jokapäiväistä rutiinia, eikä sitä ole aikanaan varmaan pidetty kummoisenakaan asiana. Tuskinpa monikaan suomalainen tällä hetkellä pitää kirjaa jokapäiväisistä syömisistään.

Suomalaisen ruokaperinteen tarkka määrittelemine keskiajalta 1900-luvulle on vaikeaa, sillä Suomessa vallinneet yhteiskuntaluokkien erot ovat olleet huimia (Sillanpää 1999, 9). Siinä missä aateliston ruoka on ollut parempaa ja ravitsevampaa, on talonpoikien ruoka ollut vähäisempää. Suomalaista ruokaperinnettä ja -taloutta on leimannut myös hyvin paljon omavaraisuus. Vielä 1800-luvun loppupuolelle kaikki yhteiskuntaluokat, niin aateliset, papit, kauppiat kuin ta-

lonpojatkin, elivät omavaraisessa taloudessa (Talve 1982, 17). Taloudet siis tuottivat itse oman ravintonsa.

2.2 Esihistoriallinen ruokakulttuuri kivikaudelta keskiaikaan

Esihistoriallisen ajan ruokakulttuuria on paljoltikin määrittänyt ruoan saatavuus sekä raaka-aineiden sijainti. Ruoaksi on käytetty kaikkea syötäväksi kelpaavaa, ja ihminen liikkui ruoan perässä metsästellen, keräillen sekä kalastellen. Ravinto vaihteli vuodenaikojen mukaan. Keväisin saatiin hyvät kalasaaliit, kerättiin lintujen munia, havupuiden kerkkiä, ukonputkia, väinönputkia ja sipuleita. (Uusivirta 1990, 6; Isotalo 1999, 20–21.) Pojanluoma (2003, 276) kuvailee väinönputkea hieman lakritsan makuiseksi kasviksi. Loppukesästä ja syksystä puolestaan on keräilty siemeniä ja marjoja ja kalastettu, jotta talvivarastoihin on saatu tavaraa. Pienriistaa, kuten jäniksiä, oravia sekä majavia oli saatavilla ympäri vuoden, kun puolestaan suurriistaa, kuten hylkeitä, majavia, karhuja, kettuja, peuroja sekä hirviä on metsästetty talvisin. (Uusivirta 1990, 6; Isotalo 1999, 21; Sillanpää 1999, 7.)

Kalastusvälineinä on käytetty ainakin verkkoa, onkea, katiskoita sekä mertoja. Metsästyksessä on käytetty keihäitä, jousia ja nuolia ja koiran rooli ihmisen metsästystoverina oli suuri (Isotalo 1999, 21). Metsästyksessä ja kalastuksessa olivat miesten tehtäviä, kun taas naiset huolehtivat lapsista ja keräsivät siemeniä, juuria ja kaikkea syötäväksi kelpaavaa. Esihistoriallinen suomalainen on todennäköisesti kelpuuttanut ravinnokseen myös sammakoita, heinäsiirkoja, toukkia, muurahaisia sekä matoja. (Sillanpää 1999, 16; Sillanpää 2003, 12.)

Ruoan säilyttäminen oli talvisin helppoa, mutta muina vuodenaikoina ruokia jouduttiin säilömään. Ruokaa säilöttiin kuivaamalla: lihat, kalat, kasvikset, lehdet, juuret ja siemenet kuivattiin. Kala ja liha syötiin raakana tulen keksimiseen asti, jonka jälkeen kypsennysmenetelminä saatettiin käyttää paistamista tai keittämistä. Paistaminen tapahtui nuotion ääressä kepin tai vartaan päällä, keittäminen puolestaan tuohi- tai puuastiassa siten, että veteen laitettiin kuumia kiviä. Ruokailuvälineinä on käytetty tikkuja, tuohia, puunpaloja, suuria lehtiä, tuohipil-

lejä tai jonkin verran myös lusikoita. Useimmiten syötiin kuitenkin käsin. (Isotalo 1999, 20–21.)

Ensimmäisiä merkkejä maanviljelystä löytyy kivi- ja pronssikauden vaihteesta eli noin ajalta 2000–1500 eKr. Asuinpaikka valittiin paikalta, joka oli sekä pyynnin että viljelyksen kannalta edullinen. Viljeltyjä viljalajeja ovat olleet ohra, vehnä sekä myös ruis. (Isotalo 1999, 22.) Vaikka maanviljelyksen olemassaolosta ei ole täyttä varmuutta, pidetään sitä kuitenkin todennäköisenä, sillä asuinpaikoilta on löydetty jauhin- sekä survinkiviä ja asuinpaikat ja -tavat antavat viitteitä maanviljelystä sekä karjanhoidosta (Isotalo 1999, 22; Sillanpää 1999, 17).

Karja yleistyi pronssikaudella, ja koiran rinnalle ilmestyivät lehmä, lammas, sika ja vuohi. Karjan yleistyminen antoi mahdollisuuden niin ruoan monipuolistumiselle kuin viljelysmaiden lannoitukseen. (Isotalo 1999, 22.) Maatalous ei kuitenkaan vielä tullut pääelinkeinoksi, vaan metsästys ja kalastus jatkuivat, sillä niiden avulla voitiin saavuttaa muita tavaroita. Metsästyksen avulla saadut turkikset, hylkeenrasvat ja liha sekä kala voitiin vaihtaa muiden muassa metalliin. (Sillanpää 1999, 18.) Astioita valmistettiin mm. puusta sekä puunkuoresta, lusikoita puolestaan luusta ja sarvesta (Isotalo 1999, 22).

Rautakaudella maanviljely vankisti asemaansa, ja uusina viljalajikkeina ilmestyivät kaura, herne, linssi ja sipuli sekä mahdollisesti myös nauris, pellava sekä kaali. Kotieläiminä pidettiin ainakin nautoja, vuohia, sikoja, hevosia, kissoja sekä kanoja. Maanviljelyksessä käytettiin apuna härkiä. (Isotalo 1999, 22; Sillanpää 1999, 18.) Viljelystyyli oli kaskeamista, ja asuinpaikkaa vaihdettiin kun lähiseudun maat oli kaskettu. Asutus ei siis ollut täysin kiinteää (Sillanpää 1999, 18.) Kaskeaminen on vanha viljelystyyli, jossa metsä poltetaan viljelysmaan tieltä. Ensin metsän puut kuivatettiin joko kaatamalla tai pystyyn kuivattamalla. Kaski sai kuivua muutaman vuoden jonka jälkeen se sytytettiin alkukesästä palamaan. Palaneiden puiden tuhka lannoitti maan ja näin viljelys saatettiin aloittaa. (Myyryläinen 1998.)

Ruokatavaroiden varastointi edistyi rautakaudella. Ruokaa säilöttiin mm. hapattamalla, ulkokuivaamisella tai kylmäsavustuksella. Ruokaa saatettiin myös säilöä ilmatiiviisti eläimen mahalaukussa tai paksusuolella. Uusia ruokalajeja oli

vat mm. puuro sekä kiven päällä paistettu leipä, jotka siemenien ja jyvien jauhaminen survimilla sekä jauhinkivillä mahdollistivat. Ruoan valmistusmenetelmiä olivat kypsennys avotulella tai padassa. Mausteina käytettiin katajanmarjoja, nurmilaukkaa sekä suomyrttiä. Makeutusaineena toimi hunaja. Vaikka suurin osa syömisestä tapahtui vielä sormin, ilmaantui astioiden joukkoon jo kapeateeräisiä ruokailuveitsiä sekä metalli- ja lasiastioita. Viljelyksen edistyessä ihmisen ei enää tarvinnut liikkua maan perässä, vaan asutuksesta alkoi tulla pysyvää. Viljelysmaille ilmestyi muiden lajien ohella myös papu ja humala. Kaikki mitä luonnosta saatiin, käytettiin tarkasti hyväksi niin ravintona kuin esineiden valmistuksessakin. (Isotalo 1999, 22–24.)

2.3 Keskiajan ruokakulttuuri

Suomessa keskiajan katsotaan alkaneen noin vuonna 1150 ja päättyneen 1500-luvulla. Lapissa keskiaika jatkui 1600-luvulle asti, sillä kristinusko ei nujertanut pakanuutta Lapissa niin aikaisin kuin muualla Suomessa. (Isotalo 1999, 25; Sillanpää 1999, 19.) Keskiajalla suurin osa Suomesta kuului Ruotsin kuningaskuntaan ja joutui myös maksamaan Ruotsille veroja. Verot maksettiin suurimmalta osin elintarvikkeina kuten riistana, kuivattuna kalana, viljana, juustona ja voina. (Uusivirta 1990, 8; Isotalo 1999, 25.) Keskiajalla alkoi Suomen ruokakulttuuriin tulla vaikutteita myös muualta. Länsi-Suomeen vaikutteita tuli paljolti-kin Tukholman kautta Ruotsista, kun taas puolestaan Itä-Suomeen vaikutteita tuli Venäjältä ja slaavilaisesta kulttuurista. (Isotalo 1999, 25.)

Keskiajalla suuri vaikuttaja ruoan säilymisen ja saatavuuden rinnalla oli katolinen kirkko, joka erilaisilla säännöksillään ja ohjeillaan säännösteli, mitä ruokaa sai syödä milloinkin (Isotalo 199, 25). Kirkko määräsi paastoajankohdat ja ohjeisti kansalaisia siinä, mitä paaston aikana sai syödä. Esimerkiksi liha, rasva, voi ja maito olivat kiellettyjä paaston aikana. Paastosäännökset koskivat myös lapsia, ja paaston noudattamista seurattiin pakottein ja sanktioin. (Talve 1982, 33.) Hevosien lihan syönnin kirkko kielsi kokonaan, sillä raamatun mukaan kaikki eläimet, joilla ei ole sorkkia ja jotka eivät märehdi, ovat saastaisia. Kala, erityisesti lohi, puolestaan oli kirkon mukaan hyvin arvokas raaka-aine, sillä sitä

sai nauttia paastonkin aikana. (Isotalo 1999, 25; Sillanpää 1999, 22.) Osa keskiajan paastoruoista ja –tavoista on nähtävissä vielä tämän päivän Suomessa, esimerkiksi mämmin syöminen pääsiäisenä tai lipeäkalan syöminen jouluna. (Talve 1982, 34; Isotalo 1999, 25). Myös tänä päivänä perinteinen torstain hernekeitto polveutuu keskiajan paastosäännöksistä. Hernekeitto lihan kanssa nautittiin torstaisin, sillä perjantaisin ei saanut nauttia lihaa. (Talve 1982, 34.)

Keskiajalla erot eri alueiden ruokakulttuurissa alkoivat muodostua. Eroja ilmeni mm. ruoanvalmistustavoissa sekä mauissa. Itä-Suomi alkoi erilaistua muuhun Suomeen nähden ruokakulttuurissaan. (Sillanpää 1999, 19.) Suurimpana erona alueiden välillä oli uunityyppien erilaisuus. Itä-Suomessa uuni saatettiin lämmitellä liki joka päivä ja leipominen oli monipuolista: leivottiin pehmeää leipää, kukkoja sekä piirakoita ja valmistettiin haudutettuja ruokia. (Uusivirta 1990, 8.) Länsi- ja Pohjois-Suomessa leivottiin vain kahdesti vuodessa, mutta leivonta saattoi kestää jopa kaksi viikkoa. Leivät kuivatettiin ja varastoitettiin. (Sillanpää 1999, 19; Uusivirta 1990, 9.) Länsi-Suomessa ruoan uunissa hauduttamista ei tunnettu, vaan ruoat valmistettiin keittämällä padassa tai keskiajalla yleistyneessä jalkapannussa. Jalkapannu oli raudasta valettu astia, joka oli kahvan avulla helppo nostaa avotulelle. (Uusivirta 1990, 8.)

Suurin osa keskiajan ruokakulttuurin uutuuksista, kuten mämmi, lipeäkala, veriruokat ja sahti vaikuttivat enemmän lännessä kuin idässä. Alueellisissa eroissa korostui myös kirkon vaikutus. Itä-Suomessa ortodoksisen kirkon vaikutus näkyi mm. siinä että veriruokia alettiin välttää. (Talve 1982, 35.) Tiettyihin uskontoihin kuuluu joko veriruokien välttäminen tai niistä kokonaan kieltäytyminen. Uusivirran (1990, 9) mukaan Länsi-Suomessa valmistettiin monia erilaisia veriruokia, joiden keskiaikaisia nimityksiä olivat kampsu, kropsu, sekä palttu. Kampsun, eli verikakon, tai veripaltun valmistamiseen on monia ohjeita, mutta siinä voidaan käyttää mm. ohra- ja ruisjauhoja, verta, kaljaa, sipulia, suolaa sekä rasvaa. Aineksista sekoitetaan sakeahko taikina joka kypsennetään uunissa. (Saukko 1986, 65; Kolmonen 1988, 70.) Suomessa yleistyi keskiajalla Karjalan kautta tullut slaavilaisten jauhoruoka, talkkuna. Suomalaisten talkkunaa vastaava jauhoruoka oli nimeltään pepu. Pepu valmistettiin sekoittamalla raakoja ohra- tai kaurajauhoja veteen ja maustamalla seos suolalla. (Sillanpää 1999, 22.)

Suomen yhteiskuntaluokkien vaikutus tuntui hyvin konkreettisesti ruokapöydissä. Aatelistolla oli yllin kyllin kaikkea mahdollista, ja ruoan paljous ja monipuolisuus oli kunnia-asia. Isojen linnojen ja kartanoiden ruokalistalla saattoi olla kokonaan paistettuja eläimiä, jotka yksi kerrallaan tuotiin juhlijoiden eteen. Pöytiin oli katettu valkoiset pöytäliinat ja aterioilla noudatettiin eurooppalaisia käytöstapoja. Talonpoikien juhla-aterialle tyypillinen ruoka puolestaan saattoi olla porsaan lapaa hapankaalin ja kastikkeen kera, suolasilakkaa, nauriita, hernerokkaa, ohrapuuroa tai kotijuustoa. Sekä talonpoikaistaloissa että kartanoissa sekä linnoissa ruoka syötiin diskiltä, joka oli puulevy tai ohut leipä, talonpojilla yleensä ruisdiski, eli ruisleipä. Ruokailuvälineitä käytettiin harvoin, juhla-aterioilla syömäveistä ja lusikkaa. Yleensä ruokailuvälineet olivat pariskunnan yhteisessä käytössä, mutta joskus niitä käytti samalla aterialla useampikin. Kiinteät ruoat syötiin käsin ja keitot ja kastikkeet juotiin. (Isotalo 1999, 24, 28.)

Ruoanvalmistus helpottui keskiajalla monien uusien metalliastioiden myötä. Uusia astioita olivat mm. jo edellä mainittu jalkapannu mutta myös halstari, mortteli ja pieni patamyly. Linnoissa käytettiin varrellisia paistinpannuja, ja maaseudulla tärkeä uudistus oli pystykirnu, jolla kirnuttiin voita. Keskiajan uutuus oli myös mylly, joka helpotti jauhojen jauhamista huomattavasti. Keskiajan lopulla siirryttiin vesimyllyistä tuulimyllyihin. (Talve 1982, 32–33.) Halstari on pitkällä varrella ja ritilällä varustettu keittiötyöväline (Varuste.net 2009).

Ruoan säilyttäminen oli edelleen keskiajalla ongelmana ja vanhoja menetelmiä, kuivaamista ja hapattamista käytettiin edelleen. Kalan lisäksi Suomessa kuivatettiin myös naudan ja lampaan lihaa. Kuivaukseen oli useampia menetelmiä, aluista riippuen. Pohjois- ja Itä-Suomessa käytettiin leivinuunia apuna, kun taas muualla Suomessa kuivaaminen tapahtui ulkona talon seinällä, räystään alla tai katolle rakennetussa kuivatustelineessä. Lihaa myös suolattiin, jolloin suolaukseen käytettiin suolaa kolmasosa lihan painosta. (Isotalo 1999, 26–27.) Hapatamista käytettiin eritoten apuna kalan säilömisessä maan pohjois- ja itäosissa. Lapissa kalastettiin kaukaisemmillä kalavesillä kesällä ja saalis kuljetettiin vasta talvella kotiin. Kala hapatettiin täksi ajaksi maahan kaivetuissa kalatynnyreissä. (Sillanpää 1999, 20.)

Suolaaminen alkoi yleistyä säilömismenetelmänä vasta keskiajalla, vaikka suola todennäköisesti tunnettiinkin jo esihistoriallisella ajalla. Suola on ollut kallis tuontitavara, ja sitä tuotiin Suomeen niin idästä kuin lännestä. Alussa suolaa käytettiin sen kalliin hinnan vuoksi vain arvokaloihin, kuten loheen ja siikaan, mutta myöhemmin sen käyttö yleistyi myös muiden kalojen säilömisessä. Kalan lisäksi suolattiin myös lihaa, eikä tuoreen lihan käyttäminen keskiajalla ollutkaan kovin yleistä, muuta kuin teurastusaikoina (Sillanpää 1999, 21).

Suolan lisäksi tunnettiin myös muita mausteita, joiden tarkoitus oli lähinnä lisätä ruoan säilyvyyttä, mutta myös peittää vanhentuneen ruoan makua. Tunnettuja mausteita keskiajalla olivat mm: suolaheinä, tilli, persilja, oregano, salvia, basilika, timjami, anis, kirveli, fenkoli, rakuuna, rosmariini, sahrami, neilikka, inkivääri sekä pippuri. Rahvaalla ei ollut varaa ostaa kalliita tuontimausteita, joten he käyttivät runsaasti yrtejä. Luostareissa viljeltiin mausteita. (Isotalo 1999, 27.) Keskiajalla myös metsän antimet käytettiin tarkasti hyväksi. Tavanomaisten saaliseläinten lisäksi käytettiin myös oravan, nädän sekä mäyrän lihaa. Karjalassa ei ole käytetty linnun- eikä kananlihaa. Suomen rannikkoalueilla on puolestaan yleisesti käytetty hylkeenlihaa. (Sillanpää 1999, 21–22.)

2.4 1600-luvun ruokaperinteestä nykypäivään

2.4.1 Hitaan kehityksen 1600-luku

1600-luku oli sotiensa vuoksi ruokaperinteen puolesta hitaan kehityksen aikaa, jolloin kuitenkin keskiaikaiset ruokatottumukset alkoivat väistyä (Isotalo 1999, 29–30; Talve 1982, 36). Vaikka 1600-luvulla ei omaksuttukaan uutuuksia, levisivät keskiajan uutuudet Lounais-Suomesta pohjoiseen sekä itään ja yleistyivät (Talve 1982, 38).

1600-luku ei kaikesta huolimatta ollut kuitenkaan täysin pysähtynyttä aikaa, vaan kehitystäkin tapahtui. Suurimpia muutoksia olivat luultavasti kirkon vaikutuksen heikkeneminen sekä rautaruukkien perustaminen. Katolisen kirkon paastovaatimukset olivat alkaneet väistyä jo 1500-luvun loppupuolella. Tästä huoli-

matta säilyivät kuitenkin eri merkkipäivinä nautitut traditionaaliset ruoat, vaikka syyt ja taustat niiden käyttöön eivät enää olleetkaan selvillä. (Talve 1982, 37–38.)

Valurauta-astiat alkoivat rautaruukkien perustamisen avulla yleistyä Suomessa. Rautaruukkeja perustettiin Lounais- ja Etelä-Suomeen. Rautaruukeissa valmistettiin mm. patoja, jalkapannuja, pannunjalkoja sekä munkki- ja vohvelipannuja. Nämä levisivät myös talonpoikien, joskin vain varakkaimpien, keskuuteen. Myös ruokailuvälineet, kuten tina- ja hopeapikarit, tinakannut ja –lautaset sekä tammi- ja pyökkilautaset alkoivat yleistyä rannikkoseuduilla talonpoikaispurjehduksen välityksellä. (Talve, 1982, 37.)

1600-luvun ruokaperinne ei kokenut valtavia muutoksia mutta joitakin uusia raaka-aineita tuli käyttöön (Isotalo, 1999, 30). Ruis nousi ohran rinnalle leipäviljäksi, mutta uusia viljelykasveja ei omaksuttu. Ruokatalouden pääraaka-aineet olivat edelleen samat: liha, kala, maitotaloustuotteet, ohra, ruis, kaura, kesävehnä, nauris, herne, papu, kaali ja lanttu. Säätyläisten kasvipenkeissä alkoi porkkanan rinnalle ilmestyä kurkkua, retiisiä sekä pinaattia, jotka vielä talonpoikien keskuudessa olivat tuntemattomia. Säilömismenetelmistä suolaus alkoi lisääntyä, joskin kuivaaminen ja savussa tai uunissa palvaaminen olivat edelleen yleisiä. Hapattaminen puolestaan alkoi menettää merkitystään. (Talve 1982, 36–37.)

Uutuuksia 1600-luvun ruokapöydässä olivat mm. sokerileipurien tuotteet: marsipaanileivokset sekä orvokki- ja sireeninkukkakonvehdit. Vilkastuneen kaupan käynnin vuoksi varakkaimmat saivat nyt ostettua monia ulkomaisia herkkuja. Vaikutuksensa 1600-luvun ruokakulttuurin loi kuitenkin ilmaston kylmeneminen, joka aiheutti useita halla- ja katovuosia vuosisadan lopulla. Ruokavalio oli tällöin köyhempää, ja jopa vauraammilla alueilla, kuten Turussa, syötiin akana-, olki-, pettu- ja vehkaleipää. (Isotalo 1999, 30.) Vehkaleipä valmistettiin suovehkan juurista (Joutsan kunta 2009).

1600-luvulla perustettiin suuri määrä uusia kaupunkeja, jolloin kaupunkikulttuuri alkoi kehittyä. Talonpojat saivat solmittua pysyvät kauppa- ja luottosuhteet kaupunkien kauppiaiden ja käsityöläisten kanssa, jolloin monenlaiset tarvikkeet le-

visivät myös talonpoikien keskuudessa. Vaikka suola oli edelleen tärkein ostotavara, alkoivat uudet mausteet, kuten pippuri, kumina sekä kirveli myös levitä. Sokeri alkoi myös yleistyä, joskaan ei talonpoikien keskuudessa. Talonpojat käyttivät kaupunkien leipureiden palveluksia ja ostivat kotiinviemisiksi leivonnaisia, kuten vehnäleipää, rinkilöitä, korppuja ja piparkakkuja. Viinanpoltto alkoi yleistyä talonpoikien keskuudessa, ja sotilaiden välityksellä levisi myös tupakanpoltto 1600-luvun nuorison keskuudessa. (Talve, 1982, 38.)

2.4.2 Suurten muutosten 1700-luku

1700-luku oli suurten muutosten aikaa. Muutokset koskivat niin raaka-aineita, valmistustapoja kuin ruokailua itseään tapakulttuurisena tapahtumana (Isotalo 1999, 31). Suomessakin ihailtiin Ranskan hovikulttuuria sekä etikettiä, ja varakkaimmat säätyläiset halusivat Kustaa III tavoin kulkea kehityksen kärjessä. Ruoan määrä ei ollut enää etusijalla, vaan haluttiin noudattaa ranskalaista hienostuneisuutta niin ruoan tarjoilussa kuin valmistuksessa. (Sillanpää 1999, 25.) Kasvitarhoista ja puutarhoista tuli 1700-luvulla oikea muoti-ilmiö ja –harrastus, ja monet kasvikset alkoivat yleistyä. Merkittävin uutuus oli peruna, jonka käyttö suomalaisille oli luontevaa, sillä sitä käytettiin aivan kuin naurista tai lanttua aikaisemmin. (Uusivirta 1990, 11; Isotalo 1999, 31.) Puutarhoissa saatettiin kasvatkaa mm. retiisejä, omena-, kirsikka- ja luumupuita, viinimarjoja ja karviaisia. Myös pipar- ja mustajuurta on ilmeisesti viljelty jo 1700-luvulla. (Sillanpää 1999, 30.)

Ruoan valmistusmenetelmät monimutkaistuivat 1700-luvulla, jopa niin että alkuperäisen raaka-aineen makua ei enää välttämättä voinut tunnistaa. Aikaisemmin ruoka joko paistettiin, keitettiin tai haudutettiin, mutta nyt ruoka saatettiin ensin keittää, sitten jauhaa, maustaa ja sitten vielä paistaa. Tällaisia uutuusruokia olivat mm. murekkeet, lihapullat sekä kotletit. Monimutkaisista ruoista yleistyivät myös suolaiset ja makeat hyytelöt, vanukkaat sekä erilaiset leivonnaiset. (Uusivirta 1990, 11; Isotalo 1999, 31–32.) Erilaiset kahvikakut ja leivokset tulivat 1700-luvulla muotiin, mutta koska leivosten tekeminen oli vaikeaa, se jäi yleensä sveitsiläisten sokerileipureiden tehtäväksi. Ensimmäinen sveitsiteria,

jossa tarjottiin kahvia, leivonnaisia ja virvokkeita, aukaistiin Turussa 1700-luvulla. (Sillanpää 1999, 32; Sillanpää 2003, 17–18.)

Ruokien maustaminen yleistyi samalla, kun erilaiset mausteet saivat enemmän jalansijaa Suomessa. Ruokia maustettiin enemmän suolalla ja sokerilla sekä yrteillä ja uusina mausteina ilmestyivät siirappi, etikka ja sinappi. 1700-luvun mausteikosta löytyi suola-, sokeri-, sinappi ja etikkavesiastiat. Sinappia tuotiin Ranskasta. Etikalla maustettiin aladobi ja sallatti, ja vieläkin moni länsisuomalainen maustaa sillä kalalaatikonsa. Sallatti muistuttaa rosollia. Sallatin perusraaka-aineet ovat porkkana ja punajuuri, ja lisäksi siihen voidaan laittaa perunoita, sipulia, palvattua lihaa, suolasilakkaa tai silliä, etikkaa, sokeria, sinappia, suolaa sekä kermaa (Uusivirta 1990, 11, 143; Isotalo 1999, 32.) Aladobi on liha-, kala tai kasvishyytelö, Suomessa yleisimmin vasikanlihasta valmistettu liha-hyytelö (Sillanpää 1999, 216).

Sokerin käytön lisääntyessä perustettiin Suomen Turkuunkin sokeritehdas vuonna 1756, jolloin sokerin kulutus vain kasvoi. Makeisia alettiin valmistaa, ja 1700-luvulla alkoi monelle tuttu perinne jakaa häissä ja hautajaisissa kaikille vieraille yksi konvehti. Suolan käytön lisääntyessä alkoi umpisuolaus yleistyä ruoan säilytysmenetelmänä hapattamisen jo väistyessä. Ruoan säilytysmenetelmissä esiintyi Länsi- ja Itä-Suomen välillä. Länsi-Suomessa lihaa savustettiin (kuivattiin) saunan tai riihen kuumassa savussa, kun taas Itä-Suomessa lihat palvattiin uunissa oksien tai olkien päällä tai suurissa puukaukaloissa. (Uusivirta 1990, 11–12.) Itä-Suomeen vaikutteet tulivat enimmäkseen Pietarista sekä sen ja koko Kaakkois-Suomen kauppiailta. Venäläinen kulttuuri levisi laajemmaltikin Itä-Suomeen Kannaksen venäläisten välityksellä. Itäsuomalaiset oppivat mm. käyttämään sieniä ja valmistamaan hapankaalia venäläisen ruokakulttuurin ansiosta. (Isotalo 1999, 33.)

1700-luvulla näkyi vielä suuret erot säätyjen välillä. Yläluokat vaurastuivat rauhankautena ja saivat nauttia monista sellaisista uutuuksista, joita talonpojat eivät välttämättä osanneet edes kaivata, kuten sitruunoista. Säätyläisen pöydässä oli jo 1700-luvulla damastiliina, haarukat, veitset, henkilökohtaiset lautaset ja juomalasit, kun taas talonpojan kodissa kaikki söivät ja joivat samoista astioista. Oma henkilökohtainen puulusikka jo talonpojiltakin löytyi. (Sillanpää 1999, 36.)

Damastiliina on silkistä, pellavasta, puuvillasta tai villasta valmistettava yksivärinen kudος (Vapriikki 2009). Säätyläiset söivät arkena sangen vaatimattomasti, mutta pidoissa tarjolla oli monenmoista herkkua (Isotalo 1999, 32; Sillanpää 1999, 36). Tarjolla oli kylmiä alkuruokia, kuten lanttu- peruna- ja maksalaatikkoa, sekä sallattia ja aladobia. Näiden jälkeen tarjolla oli ohrapuuroa ennen paistia ja lopuksi tarjottiin vielä ns. ”ulosheittotee” merkkinä pitojen päättymisestä. Talonpojat söivät yleensä ruisleipää, suolakalaa, keitetyjä ja haudutettuja lanttuja ja nauriita, puuroja, vellejä sekä erilaisia keittoja. (Isotalo 1999, 32.)

Kahvi oli 1700-luvulla säätyläisten herkkua. Koska kyseessä oli kallis tuontitavara, yritettiin sen leviämistä estää erilaisin kielloin ja säännöksin. Tämä ei kuitenkaan kahvinystäviä estänyt, sillä kahvin juojat järjestivät salaisia yksityisiä kahvikutsuja. Myös salakahvilat toivat helpotusta kahvihampaan kolotukseen. Kahvittelijoita rangaistiin ja heille saatettiin antaa sakot pelkästä kahvipannun omistamisesta. Kahvi kuitenkin yleistyi varsinkin talonpoikien juhla juomana 1800-luvulle mentäessä. (Sillanpää 1999, 32.)

2.4.3 1800-luku: teollistumisen ja kaupankäynnin aikaa

Isotalon (1999, 33) mukaan ruokakulttuurissa tapahtui monia merkittäviä muutoksia 1800-luvulla. Suomi alkoi teollistua, ja kansainvälinen kaupankäynti lisääntyi. Näiden myötä idän ja lännen ruokakulttuuriset erot alkoivat hävetä, monestakin syystä: raaka-aineet monipuolistuivat, omavaraistaloudesta siirryttiin rahatalouteen, varastointi väheni, syntyi elintarviketeollisuutta, aloitettiin ravitsemusneuvonta ja perheyksiköt pienenivät. Ruokaa jouduttiin toki kuitenkin vielä 1800-luvulla varastoimaan ja säilyttämään. Lihaa säilöttiin hapattamalla, kuivaamalla, suolaamalla ja savustamalla. (Uusivirta 1990, 14; Isotalo 1999, 33–34.)

1800-luvun suurten muutosten takana saattoivat olla traumaattiset nälkä- ja katu vuodet 1867–1868. Suomen katovuosien aikana on jouduttu turvautumaan enemmän luonnon antimisiin ja leivän ja puuron jatkeisiin. Luonnosta on käytetty mm. olkia, herneenvarsia, jäkälää, akanoita, sammalta sekä pettua ravinnon

lisänä. Moni muistaa varmana petun sanana, vaikka ei sitä olisikaan koskaan syönyt. Runsaat puolet silloisesta Suomen väestöstä on 1830-luvulla joutunut turvautumaan leivän jatkeaineisiin etenkin Keski-Suomessa, Pohjois-Savossa sekä Keski- ja Pohjois-Pohjanmaalla. (Sillanpää 1999, 28, 38.)

Pettu kuorittiin touko- ja kesäkuun vaihteessa nuorista petäjistä. Petäjistä irrotetut kuorilevyt korvennettiin tulella tai keitettiin ja kuivattiin sen jälkeen ulkona, saunassa tai riihessä, minkä jälkeen levyt jauhettiin pettujauhoiksi. Yhdestä pitkästä männystä saatiin kilon verran pettujauhoja. (Sillanpää 1999, 28.)

Katovuosien jälkeen ihmiset olivat valmiita hyväksymään monia uusia asioita, ja Suomessa tapahtui paljon kehitystä. 1800-luvulla tavaroita saatiin kuljetettua maasta toiseen nopeammin ja tehokkaammin höyrylaivaliikenteen ansiosta. Suomeen tuotiin mm. viljaa, kahvia, teetä, mausteita, riisiä, rusinoita sekä kuivattuja hedelmiä. Maakaupan vapauduttua vuonna 1859 sai maaseudullekin perustaa kauppoja, ja monet ulkomailta tuodut uutuudet ilmestyivät myös maaseudun kauppojen hyllyille ja näin myös tavallisen kansan saataville. 1860-luvulla alkanut rautateiden rakennus oli myös merkittävä muutos, joka auttoi Suomea kansainvälistymään. Suomesta vietiin ulkomaille metsäteollisuuden tuotteita sekä tärkeimpänä voita. Suomen kansalaisille suositeltiin uuden ravintorasvan, margariinin käyttämistä voion sijaan, sillä voita oli hyvä vientituote, jonka ei haluttu jäävän lihottamaan suomalaisia. Voista saaduilla vientituloilla ostettiin viljaa, sillä Suomi ei ollut viljan tuotannossa omavarainen. (Sillanpää 1999, 37–39, 46.)

Uusista 1800-luvun keksinnöistä Sillanpää (1999, 39–40) listaa mm. modernit maatalouskoneet, kuten rautaiset kääntösiipiset aurat sekä niittokoneet, keinolannoitteet, juoksevan veden, vesiklosetin, kaasujohdon sekä sähkövalon. Ensimmäinen sähkövalo Suomessa on asennettu Tampereelle Finlaysonin puuvilatehtaaseen vuonna 1882. Vesiklosettia kammoksuttiin aluksi kovasti, sillä se miellettiin haisevaksi, eikä sitä täten haluttu sisätiloihin, mutta ne yleistyivät kuitenkin nopeasti, etenkin kerrostaloasunnoissa. Myös juoksevaa vettä aristeltiin aluksi kovasti, eikä sitä pidetty niin hyvänä kuin kaivovettä. Nämä uudet keksin-

nöt tulivat jo 1800-luvulla, mutta monet niistä yleistyivät vasta 1900-luvulla, ja eri asiat ovat levinneet eri alueille eri aikoihin. (Sillanpää 1999, 39-40.)

Ruoanvalmistuksen merkittävin muutos oli taloihin rakennetut erilliset keittiöt, joihin hankittiin rautahellat. Keittiöihin ilmestyi nyt myös paistinpannuja. Ruokailutapoihin tuli muutoksia omien henkilökohtaisten ruokailuvälineiden ansiosta, kaikilla oli omat lautasetkin. (Isotalo 1999, 36.) Ruokailuvälineiden materiaaleissa tapahtui muutoksia, kun puu- ja kiviastioiden tilalle tulivat savesta, pellistä, fajanssista sekä posliinista valmistetut astiat. Näin ei tietenkään joka kodissa ollut, vaan köyhemmissä ja syrjäisemmissä taloissa syötiin ja juotiin yhä yhteisistä astioista. (Talve 1982, 44; Isotalo 1999, 36–37.) Fajanssi on luonnonsaven kaltainen huokoinen materiaali, joka huokoisuutensa vuoksi imee ajan mittaan kosteutta ja lasite saattaa halkeilla (Wasenius 2007).

Vaikka talonpojilla ei ollutkaan mahdollisuutta syödä kuten säätyläiset, näkyivät säätyläisten ruokatavat hieman myös maaseudulla. Virkamiesten palveluksessa olleet tytöt oppivat tekemään uusia hienoja ruokalajeja, joita he sitten kotona maalla kokeilivat, mikäli siihen taloudellisesti oli varaa. Kaupunkilaisten välityksellä opittiin myös uusia ruokailutapoja, kuten veitsien, haarukoiden, juomalasi- en ja syvien sekä matalien lautasten käyttöä. Näiden lisäksi opittiin tarjoiluvatien koristelua sekä seisovan pöydän kattamista. Uutuuksia levittivät osaltaan myös uudet yhdistykset kuten Martta-yhdistykset sekä maanviljelys- ja maamiesseurat. (Sillanpää 1999, 43–48.)

1800-luvulla naiset oppivat erilaisten kurssien välityksellä ruoanlaittoa sekä puutarhan viljelyä. Kursseilla opiskeltiin mm. kasvisruokien, rosollin ja täytekakkujen valmistusta sekä kurkun, kurpitsan, pinaatin ja palsternakan kasvatusta, mausteiden käyttöä ja pöytien kattamista sekä säilömismenetelmiä. Kurssien vuoksi maaseudun perinteinen arvojärjestys saattoi kohdata suuriakin muutoksia, sillä perinteisesti talon emäntä oli arvovaltainen henkilö, joka opetti tietonsa ja taitonsa tyttärelleen sekä miniöilleen, mutta kurssien ansiosta nuoremmat menivät jo vanhempien edellä, mikä ei välttämättä aina ollut hyvä asia. Vanhempien puolustuskeinoksi jäi uusien asioiden vähättely sekä vastustaminen. (Sillanpää 1999, 45.)

1900-luvun alkupuolelle asti oli pidoissa käytössä istumapöytä. Isommat pidot pidettiin häiden, ristiäisten, hautajaisten, lukukinkereiden sekä muiden kalenterivuoden juhlien yhteydessä. Pöytiin katettiin leipä, voi, juusto sekä joskus myös liha ja juoma. Lämpimien liharuokien kanssa tarjottiin viinaryyppy. Moni pitopöytien uutuuksista polveutui 1700-luvun säätyläisten juhlaruoista, kuten laatikot sekä rosolli. Usein pitoihin teurastettiin myös nauta, sika tai lammas, joista saatiin valmistaa mm. paisteja, aladobia sekä sylttyjä. Naudanpaistin lisäkkeenä tarjottiin paputuuvinkia, keitetyjä perunoita, puolukkahilloa tai makaronilaatikoita. Jälkiruokana pitopöydässä tarjottiin mm. luumukeittoa, rusinakeittoa, sekahedelmäkeittoa, marja- tai hedelmäkiisseliä, puuroja, munajuustoa sekä makeaa juustoa. (Sillanpää 1999, 46–47.) Isotalo (1999, 36) selittää tuuvingin tarkoittavan muhennosta ja sanan tuuvinki juontavan juurensa ruotsin kielestä, jossa muhennosta vastaava sana on *stuvning*.

Itä- ja Länsi-Suomen suurimmat erot tulivat esille enimmäkseen tapakulttuurissa. Sillanpää (1999, 46–47) kuvailee, kuinka vuosisadan vaihteessa niin sanottu seisova pöytä, josta kukin sai valita mieleistään syötävää, oli hyvin tyypillinen Länsi-Suomessa. Idässä puolestaan ei omaksuttu lännen seisovaa pöytää, vaan siellä oli edelleen käytössä istumapöytä. Tarjoilujärjestyksen määräsi länessä varallisuus, idässä ikä.

Sillanpää mukaan (1999, 48) säätyläisten ruokailutavat poikkesivat maaseudun tavoista huomattavasti. Vaikka säätyläiset vielä arkena saattoivat syödä varsin vaatimattomasti, oli heidän juhlissaan tarjolla ranskalaisen keittiön parhaimmistoa. Usein juhlissa oli tarjolla voileipäpöytä, josta löytyi mm. kinkkua, aladobia, munia, sardiinia, sillejä, siansorkkia, suolakurkkua, mätejä (myös kaviaaria), hanhenmaksaa, juustoja, hummeria sekä maustettuja ja maustamattomia viinaryyppejä. Etenkin lounasaikaan tarjottiin voileipäpöydässä ainakin yksi lämmin ruoka.

1800-luvulla yleistyi ravintolapalveluiden käyttö varakkaimpien keskuudessa. Ravintoloissa tarjottiin hienompia ruokalajeja, kuten parsaa voisulalla, lohta hollantilaiskastikkeella, paistettua kananpoikaa, jäätelöä, eksoottisempia hedelmiä (appelsiini, persikka, ananas) sekä harvinaisempia kalalajeja. Tämän kaltaiseen monipuolisempaan kulinarismiin oli varaa kuitenkin vain pienellä vähemmistöllä.

1800-luvulla ilmestyi myös erityisesti säätyläisille tarkoitettuja keittokirjoja. Tavallinen kansa ei näistä keittokirjoista olisi välttämättä edes hyötynyt, sillä niiden resepteissä oli paljon sellaisia raaka-aineita sekä mausteita, jotka eivät olleet tavallisen kansan saatavilla. Tällaisia aineita olivat mm. sitruunankuori, manteli, vanilja, persilja, muskotti, korintti, inkivääri, cayanne-pippuri, savustettu metvursti sekä parmesaanijuusto. (Sillanpää 1999, 48–49.)

1800-luvun loppupuolella Suomessa muodostui uusi pieni ihmisryhmä, työläiset. Työläiset olivat monella tapaa samanlaisia kuin maaseudun väestö, ainakin taloudellisessa mielessä. Työstä saamallaan palkalla työläiset ostivat suurimman osan ruokatarpeistaan. Työläiset saattoivat kyllä viljelyäkin harrastaa jonkin verran, sillä heillä saattoi olla vuokrattuna kasvimaata, jossa he kasvattivat esimerkiksi perunaa. Työläiset ostivat ruokatarpeensa toreilta sekä maito-, leipä ja sekatavarakaupoista. Leivän leipomiseen ei työläisten asuintaloissa ollut mahdollisuutta. Samaan tapaan kuin maaseudullakin opittiin uutta, opittiin työläistenkin perheissä. Säätyläisten palveluksessa olleet naiset toivat työläisperheisiin säätyläisiltä opitut tavat, mutta taloudellinen tilanne rajoitti selvästi sitä, kuinka paljon niitä voitiin hyödyntää. Aivan kuten maalaisia, työläisiäkin rajoittivat yhteiskuntaluokkien sisäiset käyttäytymismallit. Ei ollut soveliaista syödä tai käyttäytyä yhteiskuntaluokkansa ulkopuolelta, sillä kaikkien tuli elää tiukasti oman yhteiskuntaluokkansa mukaan. (Sillanpää 1999, 51–52.)

Työläisen ruokapöydästä löytyi yleisimmin mustaa leipää, perunoita, suolasilakoita sekä silavaa, eli läskiä. Aina ei ollut edes silakkaa, jolloin silakan suolavettä syötiin perunan tai leivän kera. Lämpimänä ruokana oli yleensä keitto, esimerkiksi lihakeitto. Työläisen ruokailua ohjasi vahvasti työnteko. Aamukahvit keitettiin aamulla ennen töihin lähtöä, ruokatunnilla käytiin kotona syömässä, mikäli asuttiin lähellä. Lapset saattoivat myös viedä ruoan isälleen työmaalle. Päivälliseksi nautittiin kahvia ja leipää ja itse lämmin ruoka valmistettiin vasta illalla, jolloin oli enemmän aikaa. Lämmin ruoka oli yleensä perunoita tai puuroa. Työläiset saattoivat syödä kaikki ateriansa ”ulkona”, mikäli kotimatka oli liian pitkä. Kaupunkeihin muodostui vaatimattomia ruokapaikkoja sekä kansankeittiöitä. Työmaiden ympärillä saattoi myös olla kierteleviä kauppiaita, joilta työläiset ostivat keittoja, kahvia ja leipää. Vuonna 1859 perustettiin Tampereen puuvilla-

tehtaalle työpaikkaruokala. Helsingissä työpaikkaruokalat alkoivat yleistyä vasta 1900-luvulla. (Sillanpää 1999, 52–53.)

2.4.4 1900-luku: pulavuosista yltäkylläisyyteen ja valmisruokiin

1900-luvulla Suomen ruokakulttuuri on kokenut monia merkittäviä muutoksia. Alkuvuosisadan sotien, 1. maailmansodan ja Suomen sisällissodan, aiheuttaman elintarvikepulan ja jopa nälänhädän jälkeen on tekniikan kehityksen ja kaupankäynnin lisääntymisen myötä siirrytty jopa yltäkylläisyyteen (Isotalo 1999, 37–38; Sillanpää 2003, 22).

Vuosisadan alussa maaseuduilla viljeltiin vielä erilaisten valistus- ja neuvontajärjestöjen innoittamina erilaisia kasviksia, kuten porkkanaa, punajuurta, tomaattia ja kurkkua. Kotipuutarhoissa kasvatettiin myös omenapuita sekä musta- ja punaherukkapensaita. Kaupungeissakaan ei täysin uskallettu luottaa siihen, että rahalla saa kaiken tarvitsemansa ravinnon, vaan monella kaupunkilaisella oli navetta, jossa oli lehmä ja jouluksi porsas. Maalaiset huomasivat pian, kuinka hyvä tulonlähde kaupunkilaiset heille olivat, ja alkoivat myydä omia tuotteitaan kaupunkien toreilla. Monella kaupunkilaisella ei kuitenkaan ollut mahdollisuutta elää omavaraistaloudessa, vaan kaikki ruoka piti ostaa. (Sillanpää 2003, 23.)

Ennen 2. maailmansotaa 1930-luvulla alkoi Suomen talous jo elpyä ja kauppohenkin hyllyiltä oli mahdollista saada mitä vain. Sota kuitenkin katkaisi talouden kehityksen, ja sota-aikana ruokaa alettiin säännöstellä eikä kauppohen hyllyiltä enää saanut kaikkea. Kahvi, kaakao ja monet hedelmät katosivat kaupan hyllyiltä kokonaan, ja sokeria, lihaa ja rasvaa kansa sai vain säännöstellysti. Säännöstelyn seurauksena musta pörssi alkoi kukoistaa, sillä melkein kaikki suomalaiset käyttivät mustan pörssin tuotteita. Näin kävi siitäkin huolimatta, että viranomaiset yrittivät monin tavoin kitkeä mustan pörssin toimintaa. (Sillanpää 2003, 24.)

Suomalaiset ovat kautta aikojen olleet sitkeää kansaa, jota eivät erilaiset säännöstelyt ole estäneet. 1700-luvulla kahvin ollessa vielä kallis tuontituote suomalaiset kävivät salakahviloissa parantamassa kahvihampaan kolotusta, sillä kahvinjuontia pyrittiin rahvaan keskuudessa estämään. (Sillanpää 1999, 32.) Kielto-lain aikaan 1920-luvulla perustettiin puolestaan salakapakoita ja poltettiin omaa viinaa sakkojenkin uhallla. Ruoan säännöstely puolestaan sai mustan pörssin kukoistamaan (Sillanpää 2003, 24). Sillanpää (2003, 25) kirjoittaa myös, kuinka suomalaiset kehittivät erilaisia korvikkeita mm. kahville: ”Aluksi korvikkeessa oli 25 % kahvia, mutta lopulta kansa joi paahdetusta viljasta tai voikukanjuures-ta tehtyä juomaa.”

Sodan jälkeen pula-aika alkoi olla ohi ja elintarvikkeetkin pikkuhiljaa vapautuivat säännöstelystä ja palautuivat kauppojen hyllyille. Pula-ajan kurjuuden jälkeen kansalaiset kaipasivat rasvaista ja makeaa ruokaa. Kahvin kanssa tuli tyypilliseksi syödä täytekkua, joka oli ollut uutta vielä ennen sotia. Erilaiset leivonnaiset ja jälkiruoat tulivat muotiin. Sodan jälkeen ravintoloiden kysytyin ruoka-annos oli rasvainen siankyljys. Sotavuosien ankeuden kokeneet kansalaiset eivät makean ja rasvan himossa edes ajatelleet ruokansa epäterveellisyyttä, vaan arvostus rasvaisia ruoka-aineita kohti kasvoi. (Sillanpää 2003, 26–27.)

Sodan jälkeen Suomen ruokakulttuuri on kokenut monia merkittäviä muutoksia, joihin ovat vaikuttaneet mm. naisten työssäkäynti, kaupungistuminen sekä elin-tason paraneminen. Perunan, viljan ja maidon kulutus väheni, mutta maitotuot-teiden kuten juuston ja jogurtin kulutus lisääntyi 1960-luvulla. Ruisleivän suosio on vähentynyt merkittävästi sodan jälkeen. Lihan kulutus puolestaan on lisään-tynt koko ajan tasaisesti. Suomalaisten suosikkien, sian- ja naudanlihan, rin-nalle tuli 1960-luvulla myös broileri. Makkaran siirtyessä kalliista käsityötuotan-nosta tehdastuotantoon 1970-luvulla, tuli siitä merkittävä osa suomalaisten pe-rusruokaa. Kasvisten suosio on kasvanut 1960-luvulta lähtien, vaikka ongelma-na olikin miespuolisen kansan ”rehuvastaisuus”. (Sillanpää 2003, 27–29.) Jää-kaappien yleistyminen 1960-luvulla vapautti kansalaiset osaltaan elintarvikkei-den säilömisestä, mutta entiset säilöntämenetelmät, suolaaminen, savustami-nen ja hapattaminen, ovat vieläkin käytössä (Talve 1982, 47; Sillanpää 2003, 28).

Matkailun lisääntyminen on myös tuonut omat vaikutteensa suomalaiseen ruokakulttuuriin. Suomalaisten suosikkilomakohteet 1960-luvulla olivat Italia ja Espanja, ja monet ihmiset halusivat maistella myös kotimaassa eksoottisia ruokia. 1970-luvulla rantautui Suomeenkin muiden maiden perinneherkkuja kuten pizza, hampurilaiset ja spagetti. (Sillanpää 2003, 28.)

1960-luvulla rasvaisen ruoan ystävät kokivat järkytyksen, sillä rasvaa oli siihen asti pidetty terveellisen elämän ylläpitäjänä, mutta nyt se todettiin epäterveelliseksi sydän- ja verisuonitautien aiheuttajaksi. 1970-luku oli terveystieteen aikaa, joka osaltaan onkin saanut suomalaiset siirtymään vähärasvaisempiin tuotteisiin. Suomalaiset lihovat kuitenkin huimaa vauhtia mihin osaltaan vaikuttaa arkiliikunnan vähentyminen. Nykyään ihmisen apuna ovat hissit, kaukosäätimet, autot ja sähköiset viestimet. Ihmisen ei enää tarvitse liikkua niin paljon kuin ennen. (Sillanpää 2003, 29.)

Suomalainen keittiö on edistynyt teknisesti huimasti 1900-luvulla. Suomalaiseen keittiöön ovat ilmestyneet jääkaappi, sähköhella, astianpesukoneet, uudet keittoastiat sekä lukuisat uudet keittiövarusteet. Tekniikan kehitys on antanut ihmiselle enemmän aikaa, mutta on myös johtanut siihen, että keittiöissä vietetään vähemmän aikaa kuin ennen. (Talve 1982, 47; Sillanpää 2003, 28.)

Ruoka ei ole enää ihmiselle itsestään selvyys eikä pelkän selviytymisen edellytys, kuten se on ollut esihistoriallisella ajalla, keskiajalla ja ihan viime vuosikymmenille asti. Nykyajan ihmiset ovat tottuneet yltäkylläisyyteen ja mahdollisuuden valita syömisensä, mutta vielä on olemassa niitä henkilöitä, jotka elävästi muistavat pula-ajat ja sen, kuinka kaikki oli ns. kortilla, eli säännösteltyä. Ovathan he voineet jopa nälkääkin nähdä ja pettuun joutua turvautumaan. Kun miettii suomalaista ruokakulttuuria esihistorialliselta ajalta tähän päivään asti, huomaa, että 1900-luku on todellakin suurien muutosten vuosisata. Toki kehitystä on tapahtunut aiemminkin, mutta lähinnä säilömismenetelmissä ja raaka-aineissa sekä ruokailuvälineissä. Keskiajalla ei varmaan ollut mahdollista valita syömiään niin tarkasti kuin nykyään, vaan silloin syötiin mitä saatiin.

Nykyään ihmisillä on enemmän valinnanvaraa ruokavalionsa suhteen. Kasvisruokailijoiden määrä kasvaa, ja sen rinnalla on myös muita kasvissyönnin muo-

toja, kuten veganismi ja fennoveganismi. Geenimanipuloitua ruokaa vastustetaan ja luomuruoan suosio kasvaa. Ruokailuun itsessään on kiinnitetty enemmän huomiota mm. slow foodaateen merkeissä. Slow food-aatteen tarkoituksena on puolustaa inhimillistä elämänrytmiä ja tuoda ruokailu esille nautintona. (Isotalo 1999, 39.) Vegaani ei syö eikä käytä mitään eläinkunnan tuotteita, eli ei siis syö munia tai maitotuotteita eikä käytä nahkavaatteita. Fennovegaani on henkilö, joka pyrkii kuluttamaan vain lähialueilla tuotettuja tuotteita. (Vegaaniliitto 2008.)

Valmisruokien määrä on kasvanut huimasti, eivätkä ihmiset enää valmista ruokaa kotona niin kuin ennen. Pikaruokapaikkojen yleistyessä on kiireisten ihmisten ollut helppo napata jotain pientä kiireen keskellä, eikä kotona ole enää ollut tarvetta valmistaa ruokaa. Nykyään ei myöskään ole enää niin yleistä perheen yhdessä syönti. Lapset syövät koulussa ja vanhemmat työpaikoillaan. Vuorotöiden vuoksi vanhemmat eivät ole aina samoihin aikoihin kotona, eikä mahdollisuutta yhdessä ruokailuun aina ole.

Kaikki uusi ei kuitenkaan ole pahasta, vaan voi myös ajatella, että monipuolisuus ja monimuotoisuus ovat rikkautta. Eri ruokakulttuurien olemassaolo ja yhteen sulautuminen ei tarkoita sitä, että suomalainen ruokakulttuuri- ja perinne katoaisivat kokonaan. Eri muotiasioilla on tapana kiertää ajassa: se mikä oli muotia 1970-luvulla voi olla muotia myös nyt. Suomalainen ruokakulttuuri ja perinne hioutuvat ja muovautuvat, mutta osa perinneruoista ja –tavoista tulee epäilemättä säilymään vielä kauan aikaa.

3 PERINNEMAKUJA SUOMESTA

3.1 Lappi

Lapin ruokaperinnettä on aina leimannut sen karu luonto. Viljan kohtaloksi koitui usein halla, eikä pohjoisessa menestynyt kuin ohra, ja sekin vain kohtalaisesti. Ohra oli monikäyttöinen vilja, sillä siitä valmistettiin vellejä, rieskoja ja puuroja. Ohraa käytettiin myös kala- ja lihakeittojen suurustamiseen perunasatojen huonon menestymisen vuoksi. (Heininen 2002, 24.) Lapille tunnusomaisia ruokia ja ruoka-aineita ovat mm. hirven- tai poronlihasta valmistetut pataruoat, marjat (hilla, mustikka, puolukka) sekä lohi, joka usein savustetaan tai kuivatetaan säilytyksen ja maun vuoksi. Metsästys, kalastus ja keräily ovat aina olleet ja ovat edelleenkin osa Lapin ruokakulttuurin ydintä, ja ne määrittävät jokapäiväisen ravinnon. (Hill 2007, 17; Saukko 1986, 15.)

Esimerkkejä Lapin vanhoista ruoista ovat luikkuvelli, koparakeitto, ispinäpottu, vanhakuu, tunka, punasleipä, kampsu ja sättäräkeitto (Peräpohjolan Marttaliitto 1982, 202). Lapin maakuntaruokia ovat lohikeitto, varrassiika, loistelohi, kuivali-havelli, poronkäristys, mustikka-hillakiisseli, kermamaidossa haudutettu juusto sekä hilla. Tunka on kypsäksi paistettu poronverellä täytetty suoli, jota käytetään eväsruekana sekä keitoissa. Punasleivän valmistukseen käytetään verta, suolaa, soodaa sekä ohra- ja ruisjauhoja. (Kolmonen 1988, 189–190, 193.)

Ispinäpotut valmistetaan siten, että ispinät, eli eläimen talit, ruskistetaan pannulla ja heitetään keitettyjen perunoiden joukkoon (Maijala 2005, 4). Koparakeitto on poron jaloista valmistettu keitto joka saa makunsa jalkaluiden luuytimeistä (Vainela 2009). Luikkuvelli valmistetaan myös poron jaloista irrottamalla niistä luikut, eli sääriluut. Luikut paistetaan uunissa miedolla lämmöllä ja katkaistaan sen jälkeen, jotta luuydin pääsee ulos. Tämän jälkeen ne keitetään vedessä riisin kanssa velliksi ja suurustetaan maito-vehnäjauhosuuruksella. (Kuolajärvenkyliä 2009; Vuonnala, Vuonnala & Junno 2009.)

Lapissakin on esiintynyt ruokakulttuurissa eroja. Kemi-, Tornion ja Simojoen alueet ovat Perämeren läheisyyden vuoksi olleet muuta Lappia vauraampia. Kalastus oli tuottavaa, ja meren ansiosta kaupankäynti oli vilkasta. Saamelaisen elinkeino puolestaan on perustunut hyvin pitkälti luontaistalouteen. Ravinto on hankittu lähes yksinomaan luonnosta. Saamelaiset pyysivät peuraa, metsäsivät lintuja ja kalastivat. Kalaa oli saatavilla ympäri vuoden, ja se oli sen vuoksi tärkeä ruoka-aine. Riistalinnuista tärkein oli riekko. Kasviksina käytettiin luonnonkasveja, erityisesti väinönputkea. Peräpohjolan ruokatalous perustui karjavaltaiseen maatalouteen sekä poronhoitoon. Pääruoka-aineita olivat liha- ja maitotaloustuotteet sekä kala- ja jauhoruoat. Poronlihan ohella käytettiin yhtä lailla naudan- ja lampaanlihaa. Kasviksina toimivat 1800-luvulta alkaen nauris ja peruna. Mausteita, riisiä, kuivattuja hedelmiä, vehnä jauhoja, viiniä, viinaa sekä konjakkia on saatu Lappiin kaupankäynnillä, jota harrastettiin erityisesti 1800-luvulta 1910-luvulle asti. Kauppamatkoja tehtiin Etelä-Suomeen, Ruijaan, Kannanlahteen sekä Tukholmaan. Ruijasta ostettiin kapakalaa ja silliä. (Saukko 1986, 11–12.)

Porotalous on vanha elinkeino, joka tänä päivänäkin on tärkeä osa Lapin elinkeinotaloutta. Varsinkin saamelaisille poro on ollut hyvin tärkeä. Teurastetusta porosta käytettiin kaikki ruhon osat tarkasti hyväksi. Nahasta valmistettiin kotia, vaatteita ja jalkineita, suonista puolestaan kierrettiin lanka nahkavaatteiden valmistamista varten. Lihaa, rasvaa, verta ja sisälmyksiä käytettiin ruoanvalmistuksessa ja poronmaidosta valmistettiin juustoa tai se kuivatettiin. Poron maitoa varastoitiin myös poron mahalaukkuun tai metson kupuun. Maitomaha jäädettiin ja sitä käytettiin kahvikermana ja lasten ruokien höystämiseen. Ne osat joita ei voitu hyödyntää, annettiin koirille. Poron ruhosta saadut kielet ja paistit myytiin mikkelin markkinoilla ja ne vaihdettiin tarveaineisiin kuten jauhoihin, sokeriin ja suolaan. (Peräpohjolan Marttaliitto 1982, 202; Saukko 1986, 44.)

Ne osat poron ruhosta, joita ei myyty, käytettiin tarkoin kotona. Poronlihaa oli helppo säilyttää, sillä luonto tarjosi oman pakastimen, jossa liha säilyi hyvin. Poron paistista ja lavoista valmistettiin uunipaistia sekä käristystä ja huonommat palat, kuten pää, sorkat ja luut käytettiin keittoihin. Verestä valmistettiin kampsuja ja makkaroita, sisälmyksistä höystöä. Poronkylkeä ja –lapaa kuivatettiin kevät-

talvisin ripustamalla sitä katoille ja räystäiden alle. (Peräpohjolan Marttaliitto 1982, 202.)

1500-luvulla Pohjois-Suomen tärkein ruoka-aine oli lohi ja ennen vanhaan kalasta puhuttaessa, tarkoitettiin sillä lohta. 1800-luvulla maanviljely alkoi osassa Lappia syrjäyttää lohen pyynnin, eikä lohi enää ollut jokapäiväistä ravintoa, kuten se oli ollut siihen asti. Samalla tavoin kuin poronliha, myös lohi hyödynnettiin tarkoin. Lohesta valmistettiin lohikeittoa ja tähteeksi jääneestä kalasta lohilaatikkoa. Lohen päästä ja ruodoista keitettiin puljunkia ja se tarjottiin lohipiirakan tai suolalohen kanssa. Mätiä suolattiin leikkaukseksi eli leikkeleeksi, joka paisutettiin sellaisenaan joko uunissa tai pannussa, ja siitä valmistettiin myös laatikkoa maidon ja suurimoiden kanssa. Lohikeittoa keitettiin arkisin ruodoista ja niloista ja lohen verestä tehtiin verikakkoja. (Peräpohjolan Marttaliitto 1982, 205.) Nila on lohen leuan alta irtoava kolmiomainen osa. Verikakko on Tornion- ja Muonionjokilaaksossa käytetty nimitys vedessä kypsennetylle verileivonnaiselle. (Saukko 1986, 13, 165.)

Lohi on ollut säilömistavoiltaan monipuolinen, sillä sitä on hapatettu, kuivattu, suolattu, savustettu, pakastettu sekä umpioitu. Savustaminen ja suolaaminen olivat pitkään harvinaisempia tapoja, sillä suola oli pitkän aikaa hyvin kallista ja polttopuuta ei aina ollut saatavissa. Yleisimmin kalaa siis hapatettiin ja kuivatettiin. Hapatus tapahtui maahan hautaamalla. Kalaröykkiön päälle laskettiin havuja, kiviä sekä turvetta. Kala happani ja kypsyi syötäväksi. ”Graavilohi” on aikanaan tarkoittanut nimenomaan hapatettua lohta, toisin kuin nykyisin. Suolan hinnan laskettua inhimilliselle tasolle tuli suolaamisesta yleisempää. Suolaamisen yleistymistä valottaa mielenkiintoinen esimerkki: Suomesta vietiin vuonna 1556 Tukholmaan 188 tynnyriä suolalohta, kun puolestaan vuonna 1733 vietiin Tornioista yksistään jo 1100 tynnyriä. (Peräpohjolan Marttaliitto 1982, 203–205.)

Suolatun lohen ohella Lapin yksi tärkein myyntiartikkeli oli kapakala, eli kuivattu hauki. Ennen suolaamisen yleistymistä kapakalan vientiosuus oli huomattavasti korkeampi kuin suolalohen. Peräpohjolaiset käyttivät kapakalaa verojen maksuun ja vaihtoivat sitä välttämättömiin ruokatarvikkeisiin kuten suolaan sekä jauhoihin. Kapakala toimi myös pula-aikana ruoan korvikkeena, sillä se korvasi

sellaisenaan leivän ja jauhettuna sitä käytettiin puurojen ja vellien jatkeena. (Peräpohjolan Marttaliitto 1982, 207.)

Marjoja on Lapissa osattu käyttää monipuolisesti hyödyksi, mutta sienien käyttäminen on jäänyt vähemmälle. Sieniä on enemmänkin käytetty porojen ja lehmien ravinnoksi. Sieniä on jonkin verran suolattu, mutta enemmän on käytetty tuoreita sieniä. Marjoista on hyödynnetty mm. hillaa, puolukkaa, variksenmarjaa, herukoita, juolukkaa, vadelmia, mesimarjaa sekä mustikkaa. Marjoja on syöty tuoreina sekä survottuina ja niitä on käytetty puuroihin ja velleihin sekoitettuna. Kala- ja liharuokienkin höysteenä niitä on käytetty. Marjoista on valmistettu myös mehuja ja mehuja on käytetty lääkkeinäkin. Mustaviinimarjamehua on annettu kuumeiselle ja mustikkamehua on käytetty vatsalääkkeenä. Mehuis- ta puolestaan valmistettiin edelleen kiisseleitä ja soppia. (Saukko 1986, 15–18.)

1800- ja 1900-luvun taitteessa peräpohjolan taloissa oli neljä ateria-aikaa: aamun eli fruurkosti eli aamiainen (noin klo 8), puolinen, murkina (noin klo 12), päivänen, puolipäivänen (noin klo 15) sekä iltanen (noin klo 20). Aamusella syötiin tavallisesti puuroa tai velliä, suolakalaa ja leipää. Puolisella oli tarjolla liha- tai kalakeittoa, perunaa sekä kastiketta. Iltasella tarjottiin suolakalaa, piimää ja leipää. 1900-luvun alussa Tornion- ja Muonionjokilaaksossa ruoka kypsennettiin jalkapadoissa ja –pannuissa. Kemi- ja Ounasjoki-varsilla käytössä olivat puolestaan sankapadat ja vinkat. Ruokaa kypsennettiin myös uunissa. Saamelaiset paistoivat lihaa, kalaa sekä kakkoja vielä avotulella. Niillä Lapin aluilla, joille itäinen ruokakulttuuri ylettyi, valmistettiin myös erilaisia piirakoita ohra- tai ruisleipätaikinaan ja valmistettiin kala-, liha- ja nauriskukkoja. Myös talkkunaa käytettiin ja siitä mm. keitettiin puuroa. (Saukko 1986, 12–14.)

Poronkärstys

1 kg	poronkärstyslihaa
100 g	silavaa
4 dl	vettä
1 rkl	suolaa

1. Kuumenna silava viipaleina pannulla. Ruskista kääristysliha silavan kanssa. Lisää vettä ja suola.
2. Anna hautua kannen alla 15 minuuttia.
3. Tarjoa kääristys perunasoseen kanssa. (Kolmonen 1988, 188.)

3.2 Pohjanmaa

Pohjanmaa on alueena suuri, kuuluhan siihen Etelä-, Keski- ja Pohjois-Pohjanmaa. Pohjanmaan sisällä on toki alueellisia eroja, mutta Pohjanmaata voidaan kuitenkin pitää yhtenäisenä ruoka-alueenaan. Tyypilliset pohjalaiset ruoat ovat tunnettuja kauttaaltaan Pohjanmaalla. (Pitkänen 2009.) Pohjanmaa kuuluu läntiseen ruokakulttuurialueeseen, mutta etenkin Keski- ja Pohjois-Pohjanmaa ovat saaneet vaikutteita niin lännestä Ruotsin puolelta, kuin idästä ja Lapistakin. Vaikutteita on tullut myös kauempaa ulkomailta hyvien kulkuyhteyksien ansiosta. (Pojanluoma 2003, 153, 157.)

Kullakin Pohjanmaan alueella on omat maakuntaruokansa. Etelä-Pohjanmaan maakuntaruokia ovat pohjalainen leipäjuusto, kaljavelli, klimppisoppa, naurisleipä ja perunakropsu. Keski-Pohjanmaan maakuntaruokia ovat siikavelli, suolasilakka, kievarin perunapuuro, pitoperunat, verileipä, ohorakryynipuuro, ohorarieska, mutti, leipäjuusto ja punanen hera eli makia juusto. Punanen hera valmistetaan lisäämällä kädenlämpöisen maidon joukkoon juustonjuoksutinta ja keittämällä seosta, kunnes se on makeaa ja saanut punertavan värin. Pohjois-Pohjanmaan maakuntaruokia puolestaan ovat suolasiika, nahkaiset, lohisoppa, laksloota (lohilaatikko), seinäkuivalihavelli, rössypottu, ohorarieska, pottuvoi (voilla maustettu perunasose) ja mustikkasoppa, imellysmarjapuuro, leipäjuusto ja punanen hera. (Kolmonen 1988, 162, 175, 193–194.)

Imellysmarjapuuro valmistetaan puolukoista ja sen valmistuksessa käytetään vettä, ruisjauhoja, puolukkasurvosta sekä suolaa ja sokeria. Kaljavellin valmistetaan (vanhasta) kotikaljasta, maidosta sekä vehnä jauhoista ja maustetaan inkiväärillä ja siirapilla. Kaljavellin joukkoon lisätään maidosta, vehnä jauhoista, munista sekä rusinoista valmistettuja klimppejä ja koko seos kaadetaan leipäjuus-

topalojen päälle. Kievarin perunapuurossa on perunasosetta ja sen päällä ruskeutettua siansiivua sekä haudutettua naudanlapaa herneiden ja sipulin kera. Seinäkuivalihavelliä valmistettaessa kuivatusta lihasta liotetaan liika suola pois ja keitetään pieninä paloina. Velli suurstetaan ohrajauhoilla. Rössypotut ovat keitetyjä perunoita joiden joukkoon on lisätty palvattua sianlihaa sekä rössyä, eli veripalttua. (Kolmonen 1988, 150, 162, 169, 171, 176.)

Etelä-Pohjanmaalla on aina tukeuduttu vahvasti maa- ja karjatalouteen ja tästä johtuen monet alueen perinneruoat ovat erilaisia veriruokia, kuten verimakkarat, verikropsu (veripannukakku), veriletut, verileipä sekä veripalttu. Veriruokia on aikanaan valmistettu syysteurastuksen yhteydessä. (Pojanluoma 2003, 153–154.) Teurastuksen yhteydessä saatiin nauttia muistakin herkuista kuten sisälmysperunoista sekä aladobista. Liharuoiissakin maistui liha, kun ne voitiin valmistaa tuoreesta lihasta. Yleensä liha maistui vahvasti suolalta, sillä liha suolattiin sen säilymisen vuoksi, eikä teurastuksia ollut usein. (Tuomela 1982, 165.)

Leivistä Etelä-Pohjanmaalla on yleisimmin syöty rukiista reikäleipää sekä perunalimppua. Lasten ja miesväen odottaessa ruisleivän valmistumista saattoi emäntä paistaa heille kropsuja. Maito- eli jauhokropsu oli pannukakun tapainen, mutta ohut ja vain suolalla maustettu. Perunakropsu puolestaan valmistettiin ruis- ja ohrajauhoista ja imellytettiin perunalla. Marjoista valmistetut puurot, kiisselit sekä keitot ovat perinteisiä Etelä-Pohjanmaan jälkiruokia. Kesäisin suuri herkku oli eteläpohjalainen talkkuna. (Tuomela, 1982, 165; Pojanluoma 2003, 155.) Etelä-pohjanmaalaisia kalaruokia ovat hiililakat, lasimestarin silli, silak-kalaatikko, -pihvit ja – rullat (Isotalo 1999, 54).

Tuomelan (1982, 167–168) mukaan Etelä-Pohjanmaalaisen talonpojan arkipäivän ruoka oli niukkaa ja yksinkertaista. Liha oli liian suolaista ja sitä oli erittäin harvoin. Yleensä lihasta valmistettiin läskisoosia tai se käytettiin klimppivellin liemeen. Ruokajuomina toimivat piimä, joskus myös kalja. Tuore kala oli herkkua, ja silakka olikin yleinen näky ruokapöydässä. Juhlat puolestaan olivat etelä-pohjanmaalla runsaat ja komeat. Suuret perhejuhlat olivat yleisiä Etelä-Pohjanmaalla, nykyään enää häät. (Tuomela 1982, 167-168.) ”Eteläpohjalainen ruoka on aina ollut yksinkertaista, vähän käsiteltyä ja nopeasti valmistettua, mutta komiaa varsinkin pidoissa” (Heininen 2002, 30).

Keski-Pohjanmaan ruokatalouden pääraaka-aineita olivat aina 1900-luvulle asti peruna, viljakasvit ja maitotaloustuotteet. Pelloilla menestyivät niin ohra ja ruis-kin, joista valmistettiin leipää. Keski-Pohjanmaalle tyypillisiä leipiä ovat ohrajauhoista valmistetut ohuet rieskat sekä ruispohjaisesta hapanleipätaikinasta valmistetut leivät. Maidosta jalostettiin juhannusjuustoa eli punasta heraa sekä huituvelliä. (Vilkuna, Mähönen, Kuusio, Poutiainen, Timmer, Kivelä, Mikkola & Häyrynen 1999, 5.) Huituvelliin käytetään mm. rusinoita, sekä ohra- tai riisiryönejä, piimää, vehnäjauhoja sekä siirappia. Huituvelliä nautitaan leipäjuuston kera. (Kotikokki 2007.)

Lihaa ei ole ollut käytössä Keski-Pohjanmaalla rajoittamattomasti, vaan sitä on ollut tarjolla vain varakkaimpien pöydässä päivittäin. Tuoretta lihaa ei ollut usein, vaan syksyllä teurastettu liha säilöttiin suolaamalla, ja kevättalvella se olikin jo hyvin suolaista. Kalastus on ollut suuri osa Keski-Pohjanmaan ruokataloutta. Kalaa on syöty ja käytetty niin tuoreena kuin suolattuna. Puutarhan marjapensaiden marjoista puolestaan valmistettiin mehuja, puuroja sekä soppia. (Vilkuna ym. 1999, 5.) Keski-Pohjanmaalaisia kalaruokia ovat muikkukeitto, nahkiaiset, Ohtakaran siikavelli ja siian mäti (Isotalo 1999, 54). Metsän riistaa on osattu käyttää Keski-Pohjanmaalla hyödyksi. Ruoanvalmistuksessa on käytetty erityisesti metsälintuja, sorsaa ja jänistä. (Heininen 2002, 30.)

Pohjois-Pohjanmaan ruokakulttuurista puhuttaessa on pakko mainita lohi. Lohta on pyydetty merestä ympäri vuoden. Kalastus onkin aina ollut suuri osa Pohjois-Pohjanmaan ruokakulttuuria. Tyypillisiä pohjoispohjalaisia kalaruokia ovat mm. silakkaperunat, hiillostetut nahkiaiset, iiläinen lohisoppa, kalapotut, kitkan viisaat, muikun mäti, norssikukko sekä erilaiset lohiruokat. Syksyisin verkkojen avulla on saatu myös merimuikkua eli maivaa ja keväisin haukea ja ahventa sekä loppukesästä nahkiaista. Kaloja on säilötty pääasiassa suolaamalla ja jonkin verran myös kuivaamalla. (Isotalo 1999, 54; Heininen 2002, 30; Stenros 2004, 12, 14.) Iiläinen lohisoppa on tillillä ja suolalla maustettu lohisoppa. Soppaan käytetään mausteiden lisäksi perunoita, lohta sekä voita. (Kolmonen 1988, 169.) Kitkan viisas on nimitys kuusamolaiselle neulamuikulle (Ruka-Kuusamo matkailuyhdistys 2009).

Pohjois-Pohjanmaan ruokakulttuuri on aina saanut vaikutteita eri ilmansuunnista: lännestä, idästä ja pohjoisesta. Kuusamossa on saatu vaikutteita enemmän pohjoisen Lapista ja vain jonkin verran etelästä. Vesireitit ovat olleet kuusamolaisille tärkeitä, ja niitä pitkin on liikuttu itään ja länteen. Järvet ovat tarjonneet suuren osan ravinnosta. Kalastuksen lisäksi myös riistan metsästys on ollut tärkeää. Kuusamossa on syöty metsälintuja ja jäniksiä sekä poroa. Lihaa säilöttiin pääasiassa suolaamalla ja kuivaamalla. Lihaa kuivattiin talojen ulkoseinällä ja seinäkuivalihaa voitiin syödä sellaisenaan tai siitä valmistettiin kuivalihavelliä eli ohrajauhoilla suurustettua paksua lihakeittoa. Kuusamolle tyypillisiä leipiä ovat rieskat, ruisleivät ja kampanisut. Emännän tärkein taito taloon tullessaan olikin hyvän ohrarieskan leipominen. (Stenros 2004, 12, 14.) Marjoista Pohjois-Pohjanmaalla on käytetty hyväksi tyrniä, hillaa sekä mesimarjaa (Heininen 2002, 30).

Klimppisoppa

5 l	vettä
½ pussi	keittomaustetta
1 ½ rkl	meiramia
2	sipulia
1,2 kg	luista naudanlihaa
10	maustepippuria
1 rkl	suolaa
	persiljaa

Klimpit

50 g	voita
6 dl	maitoa
2	munaa
2 rkl	sokeria
1 tl	suolaa
n. 1 dl	perunajauhoja
n. 1 l	vehnä jauhoja

1. Kiehauta liha, kuori verivahto ja lisää mausteet. Anna hiljalleen kiehua kypsäksi.
2. Nostele lihat pois ja siivilöi liemi.
3. Sekoita klimppitaikinan kaikki aineet keskenään. Pudottele lusikalla pieniä klimppejä siivilöityyn liemeen. Klimpit ovat kypsiä, kun ne nousevat pinnalle.
4. Lisää liha annospaloina. Ripottele pinnalle persiljaa. (Kolmonen 1988, 148.)

3.3 Savo

Leipä ja kala ovat savolaisen ruokaperinteen kulmakiviä. Savolaisten uuni on lämmennyt usein, joten monet savolaisten perinneruoista ovat uuniruokia. Savolaisten ruisleipä on happamampi ja paksumpi kuin Länsi-Suomessa, ja savolaiset ovat tunnettuja monista rieskoistaan: nyrkkirieska, juhannusrieska, ohra-rieska, perunarieska, rasvarieska, ryynirieska, röpörieska ja tattaririeska. Eräs tunnetuimpia savolaisia herkkuja lienee kalakukko. Kukkoja on tosin kalan lisäksi valmistettu mitä erilaisimmista aineista kuten naudan- tai lampaanlihasta, riistasta, lantusta, nauriista, perunasta, kaalista, sianlihasta, keuhkoista, utareista, oravasta tai ohra- ja riisiryneistä. (Pukonen & Kauppinen 1980, 87–89; Pojanluoma 2003, 203–204.)

Perusrieska tehdään piimään hapattamalla, ja se on pyöreä ja pullea. Nyrkkirieska on perusrieskaa litteämpi, karkeista ohrajauhoista leivottu leipä joka kohoetaan soodalla. Röpörieska valmistetaan ohrasuurimoista ja hapatetaan piimään ja kermaviiliin. Rasvarieskan taikinaan lisätään pannulla ruskistettuja sianlihanpalasia. Juhannusrieskan valmistukseen käytetään piimää, kermaa, karkeita ohrajauhoja, kauraryynejä, voita sekä suolaa. Ryynirieska valmistetaan ohrasuurimoista ja kaurahiutaleista. (Pukonen & Kauppinen 1980, 91, 93; Pojanluoma 2003, 203, 220.)

Etelä- ja Itä-Savon maakuntaruokia ovat voissa paistetut muikut, tappaiskeitto, tirripaisti, ryynirieska, talakkuna ja piimä, hernetuuvinki, savolaispaisti, uunijuus-

to ja marjasoppa sekä imelletty marjapuuro. Savolaispaisti on voin kanssa padassa haudutettua naudan paistia joka maustetaan pippurilla ja suolalla. Tapaiskeiton valmistuksessa käytetään munuaisia, maksaa, sianlihaa, sydäntä, kaalia, perunaa sekä sipulia. Pohjois- ja Ylä-Savon maakuntaruokia puolestaan ovat rantakala, potattilouta, mykyrokka, kalakukko, kokkelipiimä, muurinpohjaletut sekä marjakiisseli. (Kolmonen 1988, 115, 120, 193–194.)

Rieskojen ja kukkojen ohella savolaiseen ruokaperinteeseen kuuluu myös kokkelipiimä, jota on käytetty niin ruokana kuin juomana, sekä lukemattomat erilaiset vellit. Tavallisimpia vellejä olivat kaura-, ohrajauho-, ohrasuurimo-, vehnäjauho-, tattarisuurimo-, ”talakkuna”-, ”potatti”-, piimä-, rieppo-, porkkana-, ”kualj” (kaali) - ja herneveli, ”potattimaeto”, sevokas, piimärokka sekä leipälämmitös. Pohjoissavolaisten talkkuna valmistetaan ohrasta ja talkkunaa nautitaan esimerkiksi tirripaistin tai voin kanssa. Eteläsavolaiset saattoivat valmistaa talkkunaa ohrasta, kaurasta tai vehnästä ja lisätä joukkoon jopa herneitä. (Pukonen & Kauppinen 1980, 88–89; Räsänen 1982a, 169; Räsänen 1982b, 56.)

Sekä potattivelli että potattimaeto keitettiin maitoon. Erona näillä kahdella on, että potattivelli suurstetaan sakeaksi ohrajauhoilla, mutta potattimaetoa ei suursteta lainkaan ja siihen käytetyt perunat olivat pieniä. Potattimaetoa valmistettiin usein uusienperunoiden aikaan. Piimärokka keitettiin osaksi maidosta ja osaksi herneiden tai papujen keitinliemestä ja suurstettiin ohrajauhoilla sakeaksi velliksi. Rieppovelli oli lohkovellin tapainen, joka puolestaan keitettiin maidosta ja nauriin keitinliemestä. Sen joukossa oli myös naurislohkoja. Sevokas oli kesäinen eteläsavolainen aamiairuoka, joka valmistettiin sekoittamalla talkkunajauhoja kokkelipiimään ja voinalusmaitoon. Leipälämmitös puolestaan valmistettiin murentamalla ruisleipää keitettyyn ja suolalla maustettuun maitoon. Leipälämmitökseen saatettiin lisätä myös voita. (Räsänen 1982a, 169–170.)

Ruokajuomana Savossa on tarjottu piimää, maitoa tai kotikaljaa. Perinteisiä jälkiruokia olivat rusinasoppa, puolukka- eli hillapuuro, mustikkahuttu sekä erilaiset marjaruoat yleensäkin. Mustikkahuttu keitettiin tuoreista mustikoista, vedestä ja ohra- tai ruisjauhoista ja nautittiin maidon ja sokerin kera. Kesäillan herkkuja oli marjamaito. Marjoina käytettiin mitä milloinkin oli saatavilla, mansikoita, mesi-marjoja, mustikoita tai vadelmia. Marjasorssu valmistettiin viinimarjoista, kaura-

ryyneistä sekä sokeria, mikäli sitä oli. Lasten herkkua olivat marjapöperö sekä erilaiset marjakukot. Marjamehusta ja hiivasta valmistettiin marjalirpotinta, eli marjakaljaa, joka oli kesäillan juoma. (Pukonen & Kauppinen 1980, 90; Räsänen 1982a, 174–175.)

Savolainen arkiruoka on ollut hyvin yksinkertaista, mutta juhlia varten on köyhempikin talo valmistanut runsaasti eri ruokalajeja. Eri vuodenaajoilla on ollut suuri merkitys talon emännälle, sillä eri kalenterivuoden juhlille on ollut kullekin omat herkulliset perinneruokansa, kuten seuraava sananparsi kertoo: ”Pyy pirkkona, kana kaesana, koppelo köyrinä, apposet adventtina, lohko loppiaisena, pässinpotka puavaline, siankynttä kynttelinä, lapaluita laskiaissa.” (Pukonen & Kauppinen 1980, 87.) Juhlapäiviä olivat kirkkovuoden juhlapäivät sekä tietyt kalenteripäivät jotka pitkälti pohjautuivat katolisen kirkon nimikkopyhimysten nimipäiviin. Esimerkiksi Pirkon päivänä 7.10 kunnioitettiin Vadstenan luostarin perustajaa Birgittaa, joka julistettiin pyhimykseksi vuonna 1391. Kalenteriin merkittyihin päiviin liittyi myös vahvasti sääennusteet: ”Jos ei paaka Puavalina, eijjou hellettä heinäkuussa.” (Räsänen, Ollikainen & Määttä 2000, 10.) Talonpoikainen ruokatalous perustui omavaraisuuteen ja ruokakalenteria leimasi taroituksenmukaisuus. Kunakin ajankohtana käytettiin saatavilla olevia raaka-aineita niiden runsauden tai niukkuuden mukaan. (Pukonen & Kauppinen 1980, 87–90; Räsänen ym. 2000, 10.)

Savolaisen talon ensimmäinen ateria oli ”Uamunen” ja ensimmäinen ateria syötiin seitsemän tai kahdeksan aikoihin. Päivällä syötiin yhden tai kahden maissa ja illalla kello seitsemän. Aamuisin syötiin yleensä velliä rieskan, leivän ja suolakalan kera. Vellin kanssa juotiin piimää ja kaljaa, joskus myös lirpotinta. Aamuruoan jälkeen oli ruokalepo, jonka jälkeen palattiin töihin. Yhden tai kahden maissa syötyä ateriaa kutsuttiin ”puoliseksi”. Talvella puoliset olivat lihavoittoisia, keväällä ja kesällä taas kevyempiä. Yleisimpiä talven puolisruokia olivat sianlihasoosi ja potatit, lihasopat, potattilouta, lihalohko, hapanlohko, potlohko, rättimiehen potatit, rokka, paistit ja rieskat. (Räsänen 1982a, 169–170.)

Lihalohko on lihakeiton kaltainen ruoka, jossa ei käytetä suurimoita suurustamiseen vaan naurislohkoja. Potlohko oli uuniruoka. Perunoita laitettiin suurina lohkoina naudanlihan kanssa pataan tai kiviruukkuun ja haudutettiin uunissa. Rät-

timiehen potatit oli samankaltainen ruoka kuin potlohko, mutta siihen käytettiin aina lampaanlihaa. Lampaan lihasta vuoltiin jäisenä lastuja perunoiden joukkoon. Hapanlohkossa suuruksena käytettiin hapanleivän juurta. (Räsänen 1982a, 170–172.)

Keväisin ja alkukesästä puolisella nautittiin otrahuttua, ruishuttua, kalakeittoa, kastrokkaa, kashuttua, hernepuuraa, kaarapuuraa, otraryynpuuraa, läsäveliä, kalapaistia sekä kapakalaa. Huttu on nimitys savolaiselle veteen keitetylle puurolle, puura taas maitoon keitetylle. Kashuttu tehtiin joko ohrasta tai rukiista. Syksyllä puolisella oli tarjolla kualiskeittoa, porkkana- ja naarishuttua, kaalikeittoa, mustikkahuttua sekä mykysoppaa. Iltaruokana saatettiin syödä päivällä puoliselta jääneitä tähteitä. (Räsänen 1982a, 173–175.)

Läsävelli valmistettiin edellissyksynä jääneistä perunoista ja keväisin joukkoon saatettiin lisätä savustettua sianlihaa. Ensin ruskistettiin lihat ja sitten sipuli samassa rasvassa. Perunat keitettiin lohkoina ja joukkoon lisättiin sianlihat ja sipulit. Perunoista tuli suuruste, kun ne keitettiin pehmeiksi. (Räsänen 1982a, 173.)

Pyhänä tarjottiin paisteja, kuten uunipaestia tai sekalihapaestia. Lihana käytettiin naudan-, lampaan ja sianlihaa sekä riistalintujen lihaa. Varhaisimpina aikoina on käytetty myös peuranlihaa. Pyhäruokiin kuului myös lanttu-, nauris- ja porkkanaloutat, jotka yleensä toimivat paistin lisukkeina. Paistetut kalat olivat vain pyhäruokaa, koska niiden valmistukseen kului paljon voita. Kukot ja rieskat olivat yleensä lauantain ruokia. (Räsänen 1982a, 169–172.)

Tirripaisti

250 g	sianlihaa
2 dl	vettä
1 tl	suolaa (Pukonen & Kauppinen 1980, 95.)

Sian kerroslihasta leikataan viipaleita, jotka pannaan pannulle ruskistumaa. Ku ne on kaoniin ruskeita, lisätään sekkaa vettä ja annetaan kiehahtoo ja pannaan suoloo. (Kolmonen 1988, 128.)

3.4 Karjala

Karjalan ruokaperinteellä on kaikista maakunnista väljimmät rajat, jota ei rajaa nykyinen eikä entinen valtakunnanraja. Karjalaiselle ruokaperinteelle tyypillistä on runsas uunin käyttö. Karjalaistaloudessa uuni oli sijoitettu keskeiselle paikalle, ja se lämmitettiin lähes joka päivä. Vielä 1900-luvun alussa oli aivan tavallista että varsinainen liesi, hella puuttui täysin taloudesta. Mikäli ruokaa täytyi keittää, tehtiin se käyttäen hyväksi hiillosta uunin edessä olevassa syvennyksessä. Karjalainen emäntä rytmitti päivän askareet uunissa kypsyvien ruokien mukaan. Karjalaisten leivinuuni oli omaksuttu slaaveilta ja uunissa voitiin lämmityksen jälkeen paistaa leivät ja piirakat ja vielä sen jälkeen panna ruoka ruukuissa kypsymään jälkilämpöihin. Monet Karjalan tunnetuimmista perinneruoista on nimenomaan uunissa valmistettavia, kuten erilaiset kukot ja piirakat. (Pukonen & Kauppinen 1980, 10; Sallinen-Gimpl 2000, 7, 12–13; Pojanluoma 2003, 231–232.)

Karjalan maakuntaruokia ovat Etelä-Karjalassa rantakala, hirvikeitto, sikasoppa, särä, sienisalaatti, paistikkaat, lanttukukkokset, kokkelipiimä, puolukka-porkkanapiirakka, marjapiirakka, lepuska (peruna-ohrajauhorieska), rieska, potatkakkara, jälttä, kevätkaramelli, pitokaramelli (marmeladi) sekä metsämarjat. Pohjois-Karjalan maakuntaruokia ovat suolakala, paistetut muikut, rosolli, karjalanpaisti, hapankaali, sienikukko, karjalanpiirakat ja munavoi, sultsinat, ohrauunipuuro, rahkapiirakka sekä marjamaito. (Kolmonen 1988, 111, 193–194.)

Potatkakkara on iso perunatäytteinen avopiirakka (Rapo 2009, Kolmosen 1987 mukaan). Paistikkaalla tarkoitetaan lanttuja, perunoita tai nauriita. Paistikkaita kypsennettiin vähintään ämpärillinen kerrallaan ja usein talvisin, kun uuni lämpesi päivittäin. Juureksista karistettiin multa pois tai harjattiin, mutta muuten ei puhdistettu sillä paksu kuori oli eduksi. Paistikkaat saivat hautua miedolla jälkilämmöllä uunissa kolme tuntia, jonka jälkeen ne jäähdytettiin ja syötiin välipalana tai viipaloituna liharuokien kanssa. (Sallinen-Gimpl 2000, 184.)

Särä on saanut nimensä sen valmistusastian, särän, mukaan, joka on puusta koverrettu kaukalo. Särä oli uuninpituinen, ja sen toisessa päässä oli tapilla suljettava reikä, josta valutettiin lihan palvaamisessa syntynyt rasva pois. Jotta

kaukalo ei olisi syttynyt tuleen uunissa, tuli sitä valella vedellä aika ajoin. Särässä palvattiin suolattua lampaan- ja naudanlihaa, jotta ne säilyisivät kesän yli. Lihan palvaamisen jälkeen pidettiin maistajaiset, jossa särä nostettiin uuninpankalle ja jokainen sai kastia leivänpaloja tai keitetyjä perunoita särässä olevaan rasvaan. Paistamisen loppuvaiheessa joukkoon lisättiin perunoita, sipuleita, porkkanoita sekä lantun paloja. Näin syntyi maittava säräateria. (Patala 1984, 38.)

Sultsina on karjalainen piiras, joka oli arkiruokaa hienompi, ja ruokaväki sai mieluummin istua pöydässä jo valmiina sultsinoita tarjoiltaessa. Sultsinan taikina valmistetaan ruis- ja vehnäjauhoista ja se kaulitaan hyvin ohueksi. Sultsinat täytetään vasta pöydässä. Sultsina-sana tulee venäjältä ja nimitys on yhdistetty venäjänkielisiin luvata-verbin johdannaisiin, joiden merkitys on ”anniksi luvattu” ja ”vainajain muistopäiviksi leivotut kakkarat”. Sultsinat ovat siis alkuaan olleet pyhäruokaa. Nykyään niitä käytetään esimerkiksi alkuruokana. (Sallinen-Gimpl 2000, 72.)

Karjalaiset ovat osanneet aina hyödyntää luonnon antimia ahkerasti. Laatokka, Suomenlahti sekä Saimaan vesistö tarjosivat paljon kalaa ja riistaeläinten käyttö ruokataloudessa oli tuttua metsämiehille. Karjalassa syötiin niin jänistä kuin vesi- ja metsälintuja. Kasviksien ja juuresten käyttö oli monipuolista ja niistä käytettiin mm. lanttua, kaalia, hernettä, naurista, papua sekä jopa retikkaa. Toisin kuin Länsi-Suomessa, Karjalassa käytettiin hyvin paljon myös sieniä. Muualla Suomessa sieniä ei oikein pidetty ihmisille kelpaavana ravintona, mutta Karjalassa niitä käytettiin ahkerasti. Luonnosta poimittiin myös paljon marjoja, kuten puolukoita, karpaloita sekä mustikoita. Karjataloudesta on hyödynnetty lähinnä sian ja lampaan lihaa. Naudan lihaa on käytetty harvemmin. (Lemponen & Kempainen 2000, 18; Sallinen-Gimpl 2000, 14–15; Heininen 2002, 18.)

Karjalainen maitotalous on nojannut pitkälti piimittämiseen, jota ei Länsi-Suomessa niinkään harrastettu. Piimittäminen tapahtui siten, että lypsylämmin maito laitettiin laakeisiin vateihin. Pinnalle kertynyt kerma kerättiin käsin (myöhemmin separaattorin avulla) pois, jolloin saatiin ns. kuorittua maitoa (rasvaton maitoa). Se piimitettiin laakeissa vadeissa ja leikattiin parin päivän kuluttua ristikoihin, jotta hera erottuisi, ja laitettiin uuniin paistumaan. Uunissa kypsymi-

sen jälkeen pinnalta oli helppo erottaa hera ja kokkeli, jotka edelleen käytettiin maidon tai piimän sekaan sekoittamalla. Juustoja Karjalassa ei ole syöty, uuni-juustoa lukuun ottamatta. (Sallinen-Gimpl 1998, 10; Pojanluoma 2003, 234.)

Venäjän vaikutus Suomen ruokakulttuuriin näkyy eritoten juuri Karjalan ruoka-perinteen välityksellä. Muualla Suomessa yleisesti nautittuja veriruokia ei Karjalassa syöty ortodoksisen kirkon vaikutuksen vuoksi. Sienien runsas käyttö on myös tyypillistä venäläiselle keittiölle. Sieniä käytettiin salaatteihin, keittoihin, kastikkeisiin, muhennoksiin, pihveihin sekä lettujen ja piirakoiden täytteisiin. Venäjältä periytyy myös kaalin käyttö ruoissa ja leivonnaisissa sekä rahkan ja smetanan (hapankerman) käyttö ruoanvalmistuksessa. Kaaleista yleisin laji oli valkokaali, jota talven varaksi säilöttiin c-vitamiinipitoisena hapankaalina. Hapankaalia käytettiin mm. ruokien lisäkkeenä sekä ruoka-aineena piirakoihin, keittoihin ja potteihin. (Patala 1984, 28; Pojanluoma 2003, 232–234.)

Happamien ruokien syöminen oli Karjalassa yleistä, ja yksi tunnetuin karjalainen hapantuokka on kaurakiisseli. Myös kaurakiisseli juontaa juurensa Venäjältä. Kiisselin kantasana on venäjän kielen sana kisel', ja se on tunnettu slaavien asuma- ja vaikutusalueella. Kaurakiisseli on vanha ruokalaji, josta löytyvät ensimmäiset kirjalliset merkinnät jo vuodelta 997. Kaurakiisseliä syötiin yleisesti lämpimänä aamiaispuurona, mutta ortodoksinen karjalainen söi sitä myös kylmänä hunajan kera. Kaurakiisseli oli myös arvostettu hääruoka. Kaurakiisseli valmistetaan hapattamalla vilja (kaurajauhot tai –hiutaleet) hiivalla tai hapanleipäpalalla. Seoksen annetaan hapantua seuraavaan päivään lämpimässä paikassa. Sen jälkeen liemi siivilöidään pariin kertaan, jonka jälkeen lientä keitetään noin puoli tuntia. Kun kiisseli on kypsää (kiiltävää) se on valmis nautittavaksi voisilmän tai maidon kera. (Lampinen 1982, 67–69.)

Tunnetuimpia Karjalan perinneherkuista on eittämättä erilaiset piiraat ja piirakat. Näillä kahdella on selkeä ero, vaikka ne nykykielessä ovatkin ehkä vääntyneet tarkoittamaan samaa asiaa. Piiras on pieni kuten karjalanpiiras ja piirakka puolestaan iso levy, joka voi olla avonainen tai umpinainen. Piirakoiden täyteenä on käytetty ryynipuuroa, perunamuhennosta, lanttua, sieniä, kaalia tai marjoja. Karjalaisten leivonnaisten joukkoon kuuluvat myös erilaiset kukot. Karjalaiset kukot ovat paksukuorisia leivonnaisia, joiden kuori on valmistettu hapanleipä-

taikinasta. Täytteet pannaan sisälle raakana ja päällimmäiseksi tulee silavaista sianlihaa. Kukot valmistetaan hauduttamalla ja täytteinä on käytetty mm. lanttua, kalaa, lihaa sekä perunaa. (Pukonen & Kauppinen 1980, 11; Sallinen-Gimpl 1998 11–12.)

Karjalaisesta perinteestä puhuttaessa olisi syytä mainita myös karjalainen vieraanvaraisuus, joka suurestikin poikkesi läntisestä kulttuurista. Karjalaisesta pöydästä riitti ruokaa niin talonväelle kuin vieraillekin. Siinä missä lännessä vieraille ei välttämättä olisi tarjottu edes yhtä kuppia kahvia, tarjottiin sitä karjalassa niin kauan kunnes vieras itse totesi, että nyt riittää. Piirakoita syötettiin vieraille myös toinen toisensa perään. Karjalaiseen vieraanvaraisuuteen voidaan liittää myös karjalainen rotinaperinne. Lapsen synnyttäneelle äidille vietin ns. rotinoita, joihin vanhastaan kuului piirakoita, lihaa sekä voita. Näin toimittiin sen vuoksi, että lapsen synnyttäneen naisen ei ennen kirkottelua kuulunut valmistaa ruokaa. Pappi toimitti kirkottelut kuusi viikkoa synnytyksen jälkeen. (Sallinen-Gimpl 1998, 7-8, 12.)

Karjalanpaisti

½ kg	luista naudanlihaa
½ kg	luista sianlihaa
¼ kg	lammasta
1-2	sipulia
1 ½ tl	suolaa
10	maustepippuria
	vettä

1. Paloittele lihat ja lada ne vuokaan. Jätä luiset palat alimmaiseksi.
2. Anna lihojen ruskistua 300-asteisessa uunissa; kääntele niitä välillä.
3. Lisää sipulilohkot pinnalle ja anna hieman ruskistua.
4. Lisää mausteet ja vettä sen verran, että lihat juuri peittyvät. anna paistin hautua 175 asteessa, kunnes lihat irtoavat luista. (Kolmonen 1988, 107.)

3.5 Uusimaa

Uudenmaan ruokaperinteellä on paljon yhteisiä piirteitä naapurimaakuntiensa Varsinais-Suomen, Hämeen ja Etelä-Karjalan kanssa. Tätä selittävät luonnon olosuhteiden samankaltaisuudet: pitkä merenrannikko sekä viljavat pellot. Uusimaalaiseen pitopöytään kuuluu olennaisesti piimäjuusto, rosolli sekä laatikot, aivan kuten hämäläiseen ja varsinaissuomalaiseenkin. Merellä on myös kulkuyhteyksiensä puolesta osuutensa Uudenmaan ruokakulttuurin kehittymiseen sillä se on tarjonnut kulkuyhteydet niin länteen kuin itään. (Pukonen & Kauppinen 1980, 63; Patala 1984, 96; Pojanluoma 2003, 77.) Uudenmaan maakuntaruokia ovat suutarinlohi, silakkalaatikko, lohilaatikko, hirvi- tai vasikanpaisti, perunamakkara, inכוןpuuro, makaronilaatikko, piimäjuusto, jäätelö sekä luumukräämi. Perunamakkaran valmistuksessa käytetään perunoita, sipulia, mausteita sian keuhkoja, sian päätä sekä sian sydäntä. Voidaan käyttää myös sian rintalihoja. Ainekset hakataan hienoksi massaksi ja maustetaan. Massa laitetaan sian suoleen ja kypsennetään uunissa. (Kolmonen, 1988, 59, 194.)

Vaikutuksensa Uudenmaan ruokakulttuuriin on ollut myös alueen kartanoilla ja niiden keittokirjoilla ja tapakulttuurilla. Kartanoiden isännillä ja emännillä oli mahdollisuus matkustella ja näin tuoda uusia vaikutteita ja ruokalajeja kotialueensa keittiöihin. Edulliset sääolot mahdollistivat jo 1700–1800-luvun vaihteessa Ruotsin esimerkin mukaisesti kasvitarhat, joissa kasvatettiin piparjuurta, raparperia, viinimarjoja ja omenapuita. Kasvisten käyttö levisi kartanoiden välityksellä tavallisen kansan keskuuteen. (Patala 1984, 96; Kurronen 2000; 6; Heinenen 2002, 46; Pojanluoma 2003, 78–79.)

Uudenmaan aterioiden perusraaka-aineina käytettiin lihaa, kalaa, sekä merilintuja. Kaloista yleisimpiä olivat mm. silakka, kilohaili, kuore, nahkiainen, hauki, ahven, siika ja lohi. Parhaimpina pyyntiaikoina saatu kala tuli säilöä niin, että sitä riitti myös sellaisille ajoille, jolloin kalaa ei ollut merestä saatavilla. Kalaa säilöttiin kuivaamalla, suolaamalla ja hapattamalla ja kuivattua kalaa on käytetty jopa verojen maksuun. Kalaruokien maustamiseen käytettiin tyypillisesti ruohosipulia, sillä sitä kasvoi villinä rantakallioiden koloissa. Tavanomaisten viljalajien lisäksi syötiin herneitä, kaalia ja lanttua, ja myös yrttejä käytettiin paljon. Uudenmaan satokausi on eteläisen sijaintinsa vuoksi ollut muuhun maahan ver-

rattuna pidempi, ja se onkin mahdollistanut harvinaisempien kasvien ja vihannesten, kuten maissin viljelyn. Perunanviljely levisi Uudenmaan pelloilta yli koko Suomenniemen. Yksi Uudenmaan maakuntaruoista onkin nimenomaan perunasta valmistettu inkoopuuro. Inkoopuuro valmistetaan perunoista ja ohra jauhoista. Lohkotut perunat keitetään pehmeiksi ja soseutetaan. Sen jälkeen ohrajauhot sekoitetaan joukkoon ja keitetään seosta hiljaisella tulella noin tunnin verran. (Pukonen & Kauppinen 1980, 63–64, 66–67; Kurronen 2000, 6; Heininen 2002, 46; Pojanluoma 2003, 79; Pentikäinen, Mäkinen & Nieminen 2006.)

Maitotuotteiden vienti on Itä-Uudellamaalla ollut yleistä jo 1500-luvulla. Mm. Liljendalissa ja Sipoossa on ollut useita tunnettuja juustonvalmistajia. Piimäjuuston valmistaminen on ollut tunnettua Itä-Uudellamaalla jo esihistoriallisilta ajoilta lähtien. Jäätelö tuli Itä-Uudellemaalle 1700-luvulle ja ensimmäiset jäätelöreseptit olivat kartanoiden tarkoin varjeltuja salaisuuksia. Uudenmaan tuontitavaroita puolestaan olivat mm. kahvi, tee, viinit ja muut hienoimmat alkoholit sekä mausteet, suola, sokeri ja siirappi. (Kurronen 2000, 6; Pentikäinen ym. 2006.)

Uudenmaan ruokakulttuuriin on tullut vaikutteita myös niin Ruotsista kuin Venäjältä. Ruotsista Uudellemaalle ovat kulkeutuneet erilaiset leivät, kuten hapanmakeat limput, eli setsuurit sekä saaristolaislimput. Muita uudenmaan tunnettuja leipiä ovat mm. piimä-, mauste- ja perunalimput sekä erityisesti Porvoon erikoisuus Hommaksen limppu. Venäjän vallankumouksen aikaan Suomeen tuli venäläisten maahanmuuttajien ansiosta vaikutteita myös venäläisestä ruokakulttuurista. Venäläiset opettivat mm. blinien oikean syöntitavan: blinit nautitaan teen kanssa ensin suolaisten täytteiden kera ja lopuksi hillon ja kerman kera. Blinejä syötiin mm. kaviaarin kera. Venäläiset toivat mukanaan myös pasha-, baba- ja kulitsareseptit sekä myös borsch-keiton ja kaalipiirakan. (Michelsson 1998, 52; Heininen 2002, 46; Pentikäinen ym. 2006.) Babat ja kulitsat ovat makeita pääsiäisleivonnaisia. Pasha on myös makea leivonnainen jonka valmistuksessa käytetään mm. smetanaa, maitorahkaa, kermaa, mantelia sekä rusinoita. (Kolmonen 1988, 317–319, 337.)

Kun Helsingistä tuli Suomen pääkaupunki, alkoi alueen ravintola- ja kahvilaelämä kehittyä. Kansainväliset vaikutteet ovat näkyneet myös kahviloiden tarjonnassa. Aleksanterinleivos on saanut nimensä Venäjän keisari Aleksanteri I mu-

kaan, Napoleon-leivos Napoleon III mukaan ja Runebergin torttu Suomen kansallisrunoilijan J. L. Runebergin mukaan. Venäläiset keittäjät ja suomalaiset kondiittoriopiskelijat toivat Pietarista mukanaan myös kinuskipäällysteiset leivokset. Porvoon-kakkuja ja –leivoksia on Uudellamaalla leivottu jo 1900-luvun vaihteesta lähtien ja eräs paikallisista herkuista on Porvoon tippa tai -tipu. Ranskalaista gastronomiia ihailtiin ja sovellettiin Uudellamaalla jo yli 160 vuotta sitten, kun Helsingin kuuluisissa konditorioissa Ekbergillä ja Fazerilla leivottiin leivoksia, suklaakonvehteja, makeisia ja keitettiin kuumia kahvi- ja teejuomia. (Kurronen 2000, 6; Heininen 2002, 46; Pentikäinen ym. 2006.)

Inkoonpuuro

2 l	perunoita
1 ½ l	vettä
1 tl	suolaa
4-6 dl	ohrajauhoja

1. Keitä kuoritut perunat pehmeiksi. Kaada vesi talteen ja murskaa perunat.
2. Sekoita vesi soseeseen ja vispaa voimakkaasti samalla sirotellen ohrajauhot puuroon.
3. Keitä puuroa 45 minuuttia mielellään silloin tällöin vispaten. Puuro on maukasta juuri keitettynä, mutta myös paistettuna. Jauhoina voidaan käyttää myös ruisjauhoja. Tällöin keittoaika on pidempi. (Kolmonen 1988, 53.)

3.6 Varsinais-Suomi

Varsinais-Suomi on saanut vaikutteita ruokakulttuuriinsa mm. Ruotsista, Tanskasta ja Saksasta. Ruotsin valtakausi Suomessa oli pitkä ja sen aikana monet maut ja tavat ehtivät juurtua kansaan tiukasti vilkkaan kaupankäynnin ansiosta. Rannikoilla asuvat talolliset saattoivat seilata lähinaapureiden satamaan ja tuliaisina oli aina jotakin uutta. Varsinais-Suomi on ollut uranuurtaja monien uusi-

en raaka-aineiden ja ruoanvalmistustapojen käyttöönottamisessa sekä levittämisessä. Uudet tavat ja viljelykasvit olivat ensin Varsinais-Suomen vauraiden kartanoiden ja pappiloiden keskuudessa, joista ne levisivät talonpoikien yhteisöön ja edelleen myös lähimaakuntien keittiöihin. (Helsky 2000, 78; Pojanluoma 2003, 17.)

Varsinaissuomalaisella ruokaperinteellä on paljon yhteistä Satakunnan ja Uudenmaan sekä myös Hämeen ruokaperinteen kanssa. Näillä maakunnilla on monia sellaisia ruokia, jotka esiintyvät kaikissa kolmessa maakunnassa. Esimerkkinä näistä mainittakoon sallatti, eli rosolli joka on suosittu niin Varsinais-Suomessa, Uudellamaalla kuin Satakunnassa ja jota jokainen maakunta pitää omanaan. (Eskola, Pietilä & Ristisuo 1977, 3; Pukonen & Kauppinen 1980, 49–50.)

Varsinais-Suomi kuuluu kuitenkin selvästi länsisuomalaiseen ruoka-alueeseen, jonka yksi jakoperuste on kova ja pehmeä leipä. Länsi-Suomi on vanhastaan ollut kovan leivät aluetta kun taas Itä-Suomi pehmeän leivän. Ruisleipää leivottiin harvoin, mutta sen rinnalla leivottiin myös hiivaleipää. Hiivaleipää, eli kakkoa leivottiin joka perjantai. Koska Varsinais-Suomi oli kovan leivän aluetta, eikä uuni siis lämmennyt niin usein kuin Itä-Suomessa, eivät Varsinais-Suomessa ole uuniruokat olleet niin yleisiä. (Pukonen & Kauppinen 1980, 47; Patala 1984, 124.) Siinä missä Varsinais-Suomi on antanut vaikutteita muille maakunnille, on niitä tullut myös mm. siirtoväen ansiosta Varsinais-Suomeen. Siirtoväki opetti varsinaissuomalaisille esimerkiksi sienten käytön sekä karjalanpiirakoiden ja karjalanpaistin valmistuksen. (Helsky 2000, 78; Heininen 2002, 34.)

Varsinais-Suomi on aina ollut Suomen vauraimpia alueita. Tähän ovat vaikuttaneet Varsinais-Suomen otolliset luonnonolosuhteet. Ilmaston ansiosta Varsinais-Suomen kasvukausi on noin viikkoa pidempi kuin muualla Etelä-Suomessa. Varsinais-Suomessa on alavat, laakeat peltoalueet, jotka ovat huomattavasti helpompia viljellä kuin esimerkiksi Savon ja Karjalan pienet ja kiviset pellot. Maanviljelys juurtui asutuksen mukana Varsinais-Suomeen jo 1000 vuotta sitten. Pitkä rannikkoviiva on mahdollistanut runsaan kalastuksen ja kalaa onkin käytetty niin tuoreena kuin suolattuna. Varsinais-Suomeen rantautui Hollannista 1300-luvulla keksitty sillin suolaus. Sillistä innostuneet isännät kävivät

sitä pyytämässä Islannin vesillä asti ja toivat saaliinsa kesän alussa Rymättylän kalasatamaan, josta se edelleen kuljetettiin muualle Suomeen. Sillin rinnalla oli myös silakka. Sinappi-, valkosipuli-, yrtti- ja tomaattisilakat ovat edelleen suurta herkkua saaristossa. Silakkaa suolattiin, paistettiin, hiillostettiin ja keitettiin perunoiden päällä, ja se oli jokapäiväistä ruokaa. Kalasopassa oli usein ahventa, siikaa ja haukea. (Pukonen & Kauppinen 1980, 47; Helsky 2000, 78; Hartola 2002, 90; Pojanluoma 2003, 18.)

Tavallinen arkiruokalaji Varsinais-Suomessa on ollut keitetyt perunat keitetyn tai paistetun sianlihan kanssa. Silakkaa on luonnollisesti myös aina ollut tarjolla. Peruna- ja klimppisoppa ovat olleet yleisiä arkiruokia. Entisajan ruokailutavat eivät välttämättä olleet kovin terveellisiä. Tuoreiden kasvien käyttö oli tuntematonta ja ruokavaliosta tuli helposti kovin yksipuolinen. Ruokavalion perustana olivat maitotaloustuotteet, vilja ja liha. Energiaa saatiin ruoasta runsaasti, mutta se olikin tarpeen raskasta työtä tekeville. (Eskola ym. 1977, 3; Pukonen & Kauppinen 1980, 48.) Varsinais-Suomen maakuntaruokia ovat sallatti ja silakkarullat, sile (aladobi), juoksutinjuusto, uunimakkara, reikäleipä ja luumukräämi. Juoksutinjuusto valmistetaan lisäämällä 37-asteisen maidon joukkoon juustonjuoksutinta ja antamalla sen juustoutua. Joukkoon lisätään myös juustoa. (Kolmonen 1988, 25, 194).

Maalaistalossa ruokajärjestyksen määräsi talon työjärjestys. Talliin ja navettaan menijät nousivat karjan suuruudesta riippuen jo 4-5 aikaan aamulla. Aamukaffe (kahvia, leipää ja pullaa) nautittiin 5-7 aikoihin. Suurus eli aamiainen syötiin kello 6-7 aikoihin, ja tarjolla oli hyvinkin raskasta ruokaa kuten keitettyjä perunoita, läskisoosia tai keitettyä sianlihaa, suolakalaa, perunakeittoa, maitoperunoita tai puuroa ja juomana maitoa ja piimää sekä leipää ja voita. Kello 9-10 aikoihin nautittiin aamupäiväkahve eli murkinakahve, jolloin tarjolla oli kahvia sekä kakkoa, joskus jopa pullaa. Puolpäeväne eli päivällinen syötiin kello 12–14 aikoihin ja silloin syötiin yleensä keittoa tai perunoita ja kastiketta, silakkaa, pannukakkua, puuroa tai kiisseliä, perunapuuroa, juomana maitoa, kaljaa tai piimää sekä leipää ja voita. Noin 15–16 aikoihin nautittiin ehtoopuoliskahve ja klo 18.30–20.00 syötiin ehtoollinen eli ehtline eli illallinen. Illallisella oli kuoriperunoita, paistettua tai keitettyä sianlihaa, silakkaa, jotain laatikkoa, jotain keittoa, velliä, puuroa tai makeaa keittoa, piimää, kaljaa, leipää sekä voita. (Isotalo 1999, 45–46.)

Silakkarullat

1 kg	silakoita
1 rkl	suolaa
1 tl	valkopippuria
nippu	tilliä

Etikkaliemi

1 dl	etikkaa
2 dl	vettä
3 rkl	sokeria
2	laakerinlehteä
10	maustepippuria
10	valkopippuria
1	sipuli

1. Perkaa silakat ja avaa ne pihveiksi. Ripottele fileille mausteet ja tilliä ja kääri fileet rullalle matalaan keittoastiaan.
2. Laita liemiainekset rullien päälle ja kypsennä rullia hiljalleen 20 minuuttia. Jäähdytä rullat ja tarjoa perunan kanssa. (Kolmonen 1988, 29.)

3.7 Satakunta

Satakunnan ruokaperinteellä on paljon yhteisiä piirteitä niin Varsinais-Suomen kuin Hämeen kanssa. Kuten Varsinais-Suomessa, myös Satakunnassa kala kuuluu luonnollisesti monessa muodossa perinneruokien joukkoon. Meren yli on lännestä tullut myös paljon vaikutteita satakuntalaiseen ruokaperinteeseen. Ruotsin vaikutus näkyy mm. ruokien nimityksessä sekä makutottumuksissa. Ruotsalaisen ruokakulttuurin vaikutusta on mm. ruoan makeus. Omintakeisinta satakuntalaiselle ruokaperinteelle on Varsinais-Suomen ohella vuohien kasva-

tus ja kutunmaidosta valmistettu vuohenjuusto. (Pukonen & Kauppinen 1980, 104; Patala 1984, 124; Pojanluoma 2003, 49.)

Satakunnan maakuntaruokia ovat lauvantaiehtoollinen sekä satakuntalainen pitopöytä joka sisältää yli 40 ruokalajia. Lauvantaiehtoollinen sisältää sallattia, piimäjuustoa, juurikasloodaa, keitettyä sianlihaa, suolasilakkaa, voita, kakkoa, ohrankryynivellinkiä ja piimää. (Kolmonen 1988, 41, 194.) Satakuntalaisia perinteisiä kalaruokia ovat ristiinnaulittu siika, silakkaleipä, graavi siika sekä suolpuolikkaat (Isotalo 1999, 47). Silakkaleipä on kalakukon tapainen, joka valmistetaan hapan- tai hiivaleipätaikinasta ja täytetään tavallisesti suolasilakoilla (Finfood – Suomen ruokatieto ry 2009).

Kalalla on vankka asema satakuntalaisessa ruokapöydässä. Kalaruokia on valmistettu mm. merikaloista, siiasta, silakasta ja lohesta. Satakuntalainen kuu-luisa herkku on paistettu nahkiainen, jota myydään vieläkin esimerkiksi Porin torilla. Nahkiaisia myydään myös paikallisilla toreilla kappaleittain tai oman mitan, kervon, mukaan. Kerpo tarkoittaa 30 nahkiaista, jossa on käytetty vielä yhtä nahkiaista siteenä. (Pojanluoma 2003, 49–50.) Myös silakalla ja siialla on vahva asema Satakuntalaisessa ruokaperinteessä, ja niitä on valmistettu monin eri tavoin. Silakkaa on keitetty, paistettu, halstrattu, graavattu ja suolattu. (Pukonen & Kauppinen 1980, 104; Pihala 2000, 74.) Porin pitäjärुoka ristiinnaulittu siika valmistetaan Pihalan (2000, 74) mukaan ”kiinnittämällä suolalla maustettu ja perattu siika halkaistuna puunaulolla lautaan. Lauta asetetaan pystyasentoon nuotion loisteeseen hitaasti kypsymään. Lisukkeeksi maistuvat perunat, maukas kiviunun kakko ja hyvä kotikalja.”

Maaseudulla satakuntalainen ruoka on ollut vaatimatonta, ja se on koostunut lähinnä suolasilakasta, perunasta, kovasta satakuntalaisesta leivästä sekä piimästä. Pyhän aattona, lauantaiehtona syötiin kuitenkin paremmin, ns. pyhäruokaa, sallattia ja velliiä. Ruoka syötiin yhdessä saunan jälkeen, ja emäntä pystyi valmistamaan ruoat ennen saunaan menoa. Satakuntalaiset pidot ovat puolestaan olleet runsaat useine ruokalajeineen ja kokkeineen. Kokkeja tarvittiin pitoja varten monia erilaisia, kuten pitokokki, sahtikokki ja vellikokki. Vellikokki keitteli satakuntalaista perinnejuhlaruokaa ohrakryynipuuroa viisi, kuusikin tuntia. Vellikokki ei hetkeksikään voinut lopettaa työtään, sillä velli oli helposti poh-

jaanpalavaa ja kahvinjuonnin ajaksikin häntä täytyi tuurata. Ohrakryynipuuro oli pitkän keittämisen ansiosta maukasta ja väriltään punertavaa. (Pukonen & Kauppinen 1980, 105–106; Heikkinen & Patala 1991, 59,63.)

Satakuntalaiset pidot aloitettiin kahvitarjoilulla, johon on kuulunut pulla, kranssi, monenlaiset pikkuleivät, häissä ehkä jopa kääretorttu. Kahvittelun jälkeen on siirrytty ruoka- eli pitopöytään. Pitopöytään on kuulunut voileipäpöytä, jossa on tarjottu monia erilaisia ruokalajeja, kuten graavisiikaa ja/tai –lohta, silakkaa monessa muodossa, silliä sekä kräätikäs- eli kalalaatikkoa. Pitopöytään on tietenkin kuulunut myös sallatti ja kastike sekä liharuokina aladobia pikkivasikan lihasta, makkaraa, lihapullia ja maksalaatikkoa voisulakastikkeen ja puolukan kera. Juustoa on myös tarjottu monessa eri muodossa. Tarjolla on ollut muna-juustoa, kutunjuustoa ja ehkä meijerijuustoakin. Myös kakko, limppu, leipä ja voi sekä juomina kalja, sahti ja maito ovat olleet tarjolla. (Pukonen & Kauppinen 1980, 105.)

Perinteisiä satakuntalaisia ruokia ovat mm. topseilvellinki sekä lapskoussi. Topseilvellinki on perinteisesti merimiesten herkkua, ja se on rusinasoppaa, jossa on vähän luumuja ja riisirynejä. Vanhojen merikapteenien mukaan topseilvellinki on ollut parasta saatavilla olevaa ruokaa, jonka voimalla laivapojat ovat kiivenneet mastoon. Lapskoussi puolestaan on ollut perimätiedon mukaan laivakokkien ”viikkokatsaus”. Viikon aikana kertyneet tähteet on survottu soseeksi ja lämmitetty. Mikäli sose jäi laihanlaiseksi, saatettiin siihen lisätä perunoita jatkeeksi. Satakuntalaista syysherkkua ovat olleet erilaiset tuoreista marjoista valmistetut marjapöperöt, joiden joukkoon on sekoitettu ruisjauhoja tai talkkunaa sekä sokeria. Perinteistä satakuntalaista ruokaa on myös prötti, eli perunämämi, joka valmistetaan samalla tavalla kuin tavallinen mämi, mutta siinä korvataan maltaat perunalla. (Pukonen & Kauppinen 1980, 106; Heikkinen & Patala 1991, 60.)

Sualpualikka

2 l	perunoita
20	suolasilakkaa vettä

1. Pese perunat hyvin ja halkaise ne. Isommat voi jakaa kolmeen osaan.
2. Pane perunat kattilaan, lada silakat perunoiden päälle ja kaada vettä niin, että silakat juuri peittyvät.
3. Keitä hiljalleen, kunnes perunat ovat kypsiä.
4. Kaada vesi pois. Tarjoa voikastikkeen ja kirnupiimän kanssa. (Kolmonen 1988, 34.)

3.8 Häme

Häme sijaitsee itäisen ja läntisen kulttuuriperinteen rajalla, joten Hämeen ruokaperinteeseen ovat siis vaikuttaneet niin itäiset kuin läntiset vaikutteet. Hämäläiset luonne ja tavat ovat kuitenkin antaneet oman leimansa ruokakulttuuriin. Hämettä halkoneiden Hämeen härkätien ja Ylisen Viipurintien ansiosta Hämeeseen on kulkeutunut ruokakulttuurin uudet tavat ja jo 1700-luvulla Hämeen Härkätien välityksellä Hämeeseen kuljetettiin Turusta erilaisia hedelmiä kuten sitruunoita, kuivattuja päärynöitä, omenoita sekä rusinoita. Venäläiset ruoat tulivat hämäläisille myös tutuiksi sillä Hämeenlinna oli 1800-luvulta 1910-luvulle asti merkittävä venäläinen varuskuntakaupunki. Osaltaan uusia tapoja ovat levittäneet myös alueen kartanot, jotka ovat saaneet vaikutteita ulkomailta ja jotka ovat sitä edelleen levittäneet muiden hämäläisten keskuuteen kartanoissa työskentelevien nuorten naisten välityksellä. (Heikkinen & Patala 1991, 15; Pojanluoma 2003, 113–114; Hämeen liitto 2009.)

Hämäläinen ruokaperinne on perinteisesti perustunut vilja- ja maitotuotteisiin sekä perunaan. Aterioita on täydennetty lihalla, yleensä sianlihalla, tai kalalla: suolasilakalla, suolakalalla, lahnalla ja särjellä. Kun kasvimaiden viljely alkoi, monipuolistui myös juuresten ja vihannesten käyttö. (Pojanluoma 2003, 114–115.) Säätyläiset pitivät kotipuutarhoja kartanoissaan ja pappiloissaan jo 1700-luvulla, mutta rahvas ei juuresten viljelystä innostunut kuin vasta 1900-luvulla, jolloin punajuuren ja porkkanan viljely alkoi yleistyä. Tämä oli erilaisten kansaa valistavien järjestöjen ansiota. (Poutanen 2003, 65.) Hämeen maakuntaruokia

ovat puljonki ja pasteija, rosolli, imelletty perunalaatikko, piimäjuusto, lyöppi-juusto, sahti sekä kotikalja (Kolmonen 1988, 193).

Häme kuuluu uuniruoka-alueeseen, ja perinteisiä hämäläisiä ruokia ovatkin monen moninaiset laatikot. Laatikoita, kuten nauris-, räätikkä- ja pernaloora on syöty arkisinkin, ei vain joulun pyhinä. (Patala 1984, 49.) Räätikkä on keskiaikainen nimitys lantulle (Uusivirta 1990, 9). Myös porkkana-, silakka- ja lihalaatikkoja on Hämeessä valmistettu. Hämäläisen ruokaperinteen peruselementtejä ovat mämmi, juustot, talkkuna sekä sahti. Mämmin kodin uskotaan olevan nimenomaan Hämeessä, sillä alueella on monia mämmi-alkuisia paikannimiä, kuten mämmikallio ja mämmikari. (Patala 1984, 49; Tiehallinto 2006.) Vahvasta vuosisatoja vanhasta sahtiperinteestä huolimatta toispaikkakuntalaiset kuvailevat karjalaisia hautajaisiakin iloisemmiksi kuin hämäläisiä häitä. Hyvä sahti toi emännälle kunniaa ja vaivalloisesta valmistuksesta huolimatta sitä on valmistettu pitoihin ja sitä varten on täytynyt olla oma sahtikokki, joka valmisti naisille omaa makeaa sahtia ja miehille vahvempaa sahtia. Hämeen vanhimpia juustoja ovat piimäjuustot, joiden rinnalle tuli munajuusto. Näitä juustoja on syöty joko sellaisenaan tai uunissa paistettuina. (Pukonen & Kauppinen 1980, 73; Patala 1984, 49; Heikkinen & Patala 1991, 15; Pojanluoma 2003, 115.)

Hämäläinen talkkuna eroaa savolaisesta talkkunasta niin valmistuksen kuin tarjoilun suhteen. Hämäläinen talkkuna on monijauhoista eli se voidaan valmistaa ohrasta, kaurasta, rukiista ja herneistä, kun savolainen talkkuna valmistetaan pelkästä ohrasta. Savolainen talkkuna keitetään puuroksi, mutta hämäläinen talkkuna ripotellaan viilin tai piimän päälle. Talkkunasta on marja-aikana tehty yhdessä marjojen kanssa erilaisia pöperöitä, kuten puolukka-, mustikka tai mansikkapöperöitä. Perinteinen hämäläinen jälkiruoka on rusinasoppa, jossa on myös luumuja. (Pukonen & Kauppinen 1980, 72–74; Heikkinen & Patala 1991, 15.)

Hämäläisissä pidoissa on ollut tavallisesti tarjolla lanttulaatikkaa, porkkanalaatikkaa, makaronilaatikkaa ja yleensä on myös teurastettu vasikka, josta on valmistettu lihapullia ja paisti. Sianlihaa oli suolassa ja siitä paistettiin uunissa kimpale, josta leikattiin lihaviipaleita. Kaupasta on saatettu ostaa kokonainen silli, joka on huuhdottu ja käsitelty ja laitettu sievästi tarjolle. Sillin päälle on vielä lai-

tettu hieman munalohkoa. Juhlajuomana oli tietenkin sahti. Sahtia on valmistettu perinteisesti suuria määriä kerralla, 100:sta 200 litraan. (Pukonen & Kauppinen 1980, 73–74.)

Arkinen hämäläinen ruokaleipä on läntiseen tapaan hapan ruisleipä, jota vanhan tavan mukaan leivottiin syksyisin ja keväisin vartaisiin. Peltoviljely vakiintui Hämeessä rautakaudella, jolloin Hämeessä opittiin leipomaan hapanta ja hyvin säilyvää ruisleipää. Keskiajalta lähtien on osattu myös imelletyn leivän valmistus ja perinteinen hämäläinen juhlaleipä on perunalimppu. Toinen pitojen leipä on hämäläinen näkkileipä, joka nimestään huolimatta on pehmeää. Hämäläinen näkkileipä valmistetaan maidosta, hiivasta, hienosta merisuolasta, kaurahiutaleista, vehnä jauhoista sekä sulatetusta voista. Aineet sekoitetaan keskenään ja annetaan kohota ennen uuniin laittamista. Lauantaisin on hämäläisissä kodeissa ollut leipomispäivä, jolloin on leivottu pullaa viikonlopuksi. Erilaiset pikkuleivät ja kahvikakut tulivat muotiin 1700-luvulla, sokerikakkujen valmistus alkoi levitä 1900-luvun alussa ja täytekakkuja valmistettiin 1930-luvulla. (Pojanluoma 2003, 115; Poutanen 2003, 17, 22–23, 37.)

Puljonki ja pasteija

Puljonki keitetään vasikan potka- ja kaulalihoista ja luista. Makua ja väriä antamaan käytetään liedellä paahdettuja porkkanoita, punajuuria ja sipuleita. Keittoaika on kolme tuntia. Liemi siivilöidään ja kirkastetaan munanvalkuaisilla.

Pasteijat valmistetaan voitaikinasta. Pasteijan täytteeseen käytetään liemessä kypsennettyä, hienoksi hakattua lihaa, sipulia sekä keitettyä riisiä. (Kolmonen 1988, 29.)

4 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN

Toteutin tutkimukseni laadullisella eli kvalitatiivisella menetelmällä. Tutkimusta varten kävin haastattelemassa Tampereen Viola-kodin asukkaita. Haastateltavat ovat syntyneet 1920-luvun molemmin puolin, ja ovat he eläneet aikana, jolloin kaikkea ei vielä saanut kaupoista eivätkä pizzat ja hampurilaiset olleet vielä saapuneet Suomeen. Haastateltavat ovat siis syöneet juuri perinteisiä suomalaisia ruokia. Osa haastatelluista muisti asioita hyvinkin ja osa hieman vähemmän. Yhteensä haastateltuja henkilöitä oli neljä. Kaikkien maakuntien edustajia en ole päässyt haastattelemaan. Yksityisyysuojan kunnioittamiseksi en käytä tekstissä haastateltavien oikeita nimiä. Haastattelukysymykset ovat liitteessä 1.

Kävin ensimmäisen kerran haastattelemassa Viola-kodin asukkaita 2.7.2009. Viola-kodin johtaja valitsi haastateltavat henkilöt sillä perusteella, että he valmistavat vielä oman ruokansa ja muistavat asioita hyvin. Tällöin selitin heille lähinnä haastattelun tarkoituksen ja haastattelin kaikkia hieman. Silloin paikalla oli viisi henkilöä, Alma, Elsa, Bertta sekä kaksi muuta, jotka eivät henkilökohtaisiin haastatteluihin osallistuneet. Henkilökohtaiset haastattelut nauhoitin viimeistä haastattelua lukuun ottamatta. Viimeisessä, eli Elsan, haastattelussa otin muistiinpanoja. Tähän työhön olen kirjoittanut puhtaaksi nuo haastattelut. Olen purkanut jokaisen nauhoittamani haastattelun ensin kokonaisuudessaan kirjalliseen muotoon ja tämän jälkeen poiminut sieltä tämän työn kannalta olennaiset tiedot ja pyrkinyt saamaan aikaan luettavan kokonaisuuden.

Kävin haastattelemassa Almaa henkilökohtaisesti hänen asunnollaan 11.9.2009. Alma oli erittäin puhelias, ja hän muisti todella paljon asioita lapsuudestaan ja nuoruudestaan. Hänen haastattelunsa kesti n. 1 ½ tuntia. Alma on syntynyt 11.10 1920, ja hän on kotoisin turkulaisesta työläiskodista. Alma on erittäin omatoiminen henkilö joka kyllä kykenisi valmistamaan oman ruokansa vielä itse, mutta käy useimmiten Viola-kodin ravintolassa syömässä, sillä yksinasuvalle se on edullisempaa. Alma on leski. Alman harrastuksiin kuuluu mm. kitaransoitto, ja hän esittelikin mielellään soittotaitojaan minulle.

14.9.2009 kävin haastattelemassa Berttaa, joka oli hyvin ajattelevaisesti kutsunut paikalle myös ystävänsä Martan. Martta ei ollut paikalla ensimmäisessä haastattelussa. Kuten karjalaisille henkilöille tyypillistä on, olivat Bertta ja Martta hyvin puheliaita sekä vieraanvaraisia. Haastattelu tapahtui Bertan asunnossa, ja hän oli valmistanut minulle ja Martalle tataripuuroa, joka oli hänen lapsuudessaan hyvin yleinen ruoka karjalassa. Martalle hän oli vielä leiponut erinäisiä leivonnaisia, joita Martta oli kertonut kaipaavansa kovasti. Haastattelutilanteessa tuli siis hyvin todistettua karjalainen vieraanvaraisuus. Berttaa ja Marttaa haastatellessani puhe rönsyili kovasti ja aiheesta eksyttiin useampaan kertaan, ja kuten sanottu, olivat he niin puheliaita, että oli välillä vaikeaa saada puheenvuoroa. Mikäli aikataulu ei olisi ollut niin tiukka, olisin mielelläni haastattelut heitä pidempäänkin. Heidän haastattelunsa kesti n. kaksi tuntia.

Kävin haastattelemassa Elsaä samana päivänä kuin Berttaa ja Marttaa ja tämän vuoksi aikatauluni olikin niin tiukka. Haastattelu tapahtui hänen asunnossaan. Elsa oli haastateltavista vanhin, hän oli syntynyt 24.8.1918. Hän ei varsinaisesti ole Viola-kodin asukas, vaan asuu Viola-kodin naapurissa. Hän kuitenkin käyttää Viola-kodin palveluita päivittäin ja käy siellä esimerkiksi päivittäin syömässä. Elsa muisti myös hyvin asioita, mutta ei enää niin hyvin kuin aikaisemmat haastatellut. Myös hän oli jäänyt leskeksi joitakin vuosia aikaisemmin. Elsalta sain kaikista vähiten tietoa, mutta hyvin kuitenkin häneltäkin. Hänen haastatteluaan en valitettavasti päässyt nauhoittamaan, sillä pitkäksi venähtäneen karjalaisten haastattelun jälkeen nauhurini akusta loppui virta. Siinä missä aikaisemmat haastatellut rönsyilivät puheessaan paljonkin, vastaili Elsa oikeastaan vain annettuihin kysymyksiin. Haastattelin Elsaä n. tunnin ajan.

5 RUOKAMUISTOJA

5.1 Varsinais-Suomi

Turusta kotoisin oleva Alma on syntynyt vuonna 1920. Hän on syntynyt ja varttunut Turussa ja muuttanut Raumalle 27-vuotiaana. Tampereelle hän on muuttanut vuonna 1955. Hänen perheeseensä kuuluivat isä ja äiti sekä kaksi lasta. Hänen isänsä jätti perheensä Alman ollessa 9-vuotias. Alman äiti oli 15-vuotiaana lähetetty Nauvon pappilaan piiksi, jossa hän toimi sisäkkönä, ja valmisti myös ruokaa. Alma muisti äitinsä olleen erittäin hyvä ruoanlaittaja, joka kotonakin ruokaa laittaessa piti aina valkoista essua päällä.

Alma muisti hyvin kaikki hyvät ruoat, paljon ei ollut sellaista, mistä hän ei olisi pitänyt. Suurta herkkua olivat Alman äidin valmistamat lihapullat, joiden tekemisessä hän olikin hyvin tarkka. Hän osti aina naudnan paistinpalan ja jauhatti siitä jauhelihaa. Almakin oppi itse tekemään näin ja jauhatti omat lihansa kauan sen jälkeen vielä kun jauheliha oli tullut kauppoihin. Färssi, eli lihamureke valmistettiin samasta ”taikinasta” kuin lihapullat.

Perunat olivat jokapäiväinen ruoka, ja ne keitettiin suolavedessä, toisin kuin nykyään. Alma on joutunut Viola-kodilla tottumaan vähäsuolaisiin perunoihin. Perunan kanssa oli usein lihapullia tai sianlihakastiketta, eli läskisoosia. Sianlihakastiketta saatettiin valmistaa monella eri tavalla, mutta hänen perheessään käytettiin vähärasvaisempaa lihaa, ja se paistettiin kunnolla. Alma muisteli, että joissakin perheissä käytettiin hyvin rasvaista lihaa, jolloin liha oli hieman löysää. Sianlihakastikkeen ohella valmistettiin myös makkarasoosia. Perunoiden kanssa syötiin myös suolasilakkaa siten, että silakat keitettiin perunoiden päällä, jolloin perunoihin tuli silakoista hyvä maku. Suolasilakan ja sallatin kanssa oli pöydässä aina tarjolla etikkapullo. Sallattiin käytettiin punajuuria, keitettyjä porkkanoita, perunaa ja sipulia sekä mahdollisesti myös suolakurkkuja.

Laatikkoruoista Alma muisti valmistettaneen perunalaatikkaa, kaalilaatikkaa, maksalaatikkaa sekä lanttulaatikkaa. Perunalaatikkaa saatettiin valmistaa, mi-

käli edelliseltä aterialta jäi ylimääräisiä perunoita. Perunat soseutettiin ja joukkoon lisättiin maitoa ja kananmunia. Jäännösperunoista saatettiin valmistaa myös paistinperunoita. Lanttulaatikkoa ja maksalaatikkoa syötiin myös muulloin kuin jouluna, mutta ne olivat kuitenkin vähän juhlavampia ruokia, joita syötiin esimerkiksi viikonloppuna.

Periaate Alman perheessä oli, että mitään ruokaa ei heitetä menemään, vaan kaikki käytetään tarkasti hyväksi. Jos edelliseltä aterialta jäi jotakin ylitse, valmistettiin siitä seuraava ateria. Alma muisti, kuinka hänen äitinsä oli todella hyvä ruoanlaittaja, eikä hänen ole koskaan tarvinnut nähdä nälkää edes sotavuosina, jolloin kaikki oli kortilla. Sota-aikana opittiin käyttämään monia raaka-aineita monipuolisemmin. Esimerkiksi lantusta tuli hyvin monikäyttöinen. Lanttua voitiin syödä sellaisenaan hellan päällä lämmitettynä, tai sitä saatettiin käyttää perunamuusin jatkeaineena. Myös puolukoita syötiin raakana. Puolukat sututettiin (survottiin) ja niihin lisättiin ruisjauhoja ja syötiin sellaisenaan. Sota-aikana ne kaupunkilaiset, joilla oli sukulaisia maalla, pärjäsivät paremmin, sillä he saattoivat saada joskus lihaa, voita sekä leivottua leipää. Pettua Alma ei ole koskaan joutunut syömään, mutta muisti kuitenkin juoneensa korvikekahvia esimerkiksi voikukan lehdistä valmistettuna.

Puuroja ja vellejä valmistettiin monia erilaisia. Puuroista Alma muisti hyvin ohra-, riisi-, manna-, kaura- ja ruispuuron. Puolukkapuuroa syötiin vispipuuronä. Puuroa saatettiin valmistaa myös punaisista viinimarjoista. Sota-aikana opittiin valmistamaan ruispuolukkapuuroa. Vellejä valmistettiin jäljelle jääneistä puuroista. Makaronivelliäkin Alma muisti lapsena syöneensä. Keittoja valmistettiin myös monia erilaisia, lihakeittoa, kaalikeittoa (lampaanlihasta), makkarasoppaa, laukkamakkarasoppaa, kesäkeittoa sekä hernekeittoa. Laukkamakkara on hieman siskonmakkaran tyylinen.

Kalaa syötiin paljon ja valkokastiketta kalan kanssa. Kalaa syötiin keitettynä, halstrattuna, paistettuna, keitettynä sekä uunissa valmistettuna. Kaloista käytetyimpiä olivat hauki, silakka ja siika (graavattuna). Lohta ei syöty. Lipeäkalaa syötiin jouluna.

Jälkiruoista Alma muisti hyvin esimerkiksi rusinasopan, sekahedelmäsopan, marjasopan, mustikkasopan, sututetun puolukan, makaronivellin ja raparperi-kiisselin. Alman äiti valmisti syksyisin mehuja ja niitä säilöttiin talveksi. Myös sututettua puolukkaa sekä kurkkuja säilöttiin. Alman perheessä leivottiin paljon. Pullaa (pikkupullia ja korvapuusteja) oli viikoittain ja myös hiivaleipää leivottiin usein. Muita leivonnaisia olivat kuivakakut, pikkuleivät, vuokakakut, lusikkaleivät, Hanna-tädin pikkuleivät sekä joulun piparit. Vappuna tehtiin simaa ja pääsiäisenä mämmiä itse tehtyihin tuohiroposiin.

Viiliä ja pitkää piimää oli pöydässä usein, viiliä tehtiin päivittäin maidolla jatkamalla ja jokaisella oli oma viilikipponsa. Kahvia, teetä ja kaakaota juotiin päivittäin ja kahviin käytettiin aina kermaa, ei missään nimessä maitoa. Moni söi viilinsä talkkunan kera, mutta Alma ei. Ruokajuomina oli yleensä maitoa, piimää, kirnupiimää, paksua piimää tai kotikaljaa.

Erityisiä juhlaruokia olivat paistit ja laatikot, silakkalaatikkoa lukuun ottamatta. Juhlalaatikkoja olivat mm. maksalaatikko, lanttulaatikko ja imelletty perunalaatikko. Jouluna tehtiin aina kinkkua ja lipeäkalaa ja pääsiäisenä mämmiä. Mämmi syötiin kerman ja sokerin kera. Leivonnaisista juhlissa oli perinteisiä täytekakkuja joissa oli sokeripohja. Joulun tavat ja ruoat ovat jääneet Almalle hyvin mieleen, ja hän on omassa kodissaan noudattanut samoja tapoja ja valmistanut samoja ruokia ja huomaa nyt omien lapsiensä tekevän samoin. Yleisimmät arki-ruoat olivat perunat ja erilaiset kastikkeet, mutta kaikkia arkiruokia syötiin kuitenkin ihan säännöllisesti.

Raumalla asuessaan Alma tutustui sikäläisiin perinneruokiin lapskoussiin sekä topseilvellinkiin. Lapskoussia Alma kuvaili perunamuusiksi, johon oli keitetty sekaan monenlaista erilaista lihaa (nautaa, vasikkaa, lammasta) erittäin kypsänä. Alma kertoi lapskoussiin tulleen aikanaan merimiesten mukana ja muisti sitä syötävän vieläkin Rauman pitsiviikoilla voisilmän, punajuuriviipaleiden sekä kylmän maidon kera. Topseilvellinkiä Alma puolestaan kuvaili rusinasopaksi, jossa on pannukakku keskellä. Rauma on ollut osa historiallista Satakuntaa.

Alman lapsuuden lempiruokia olivat äidin lihapullat, naudan murea paisti hyvän kastikkeen kera, kaalikääryleet, lihasoppa, hernesoppa sekä pannukakku. Sel-

laisia ruokia, jotka eivät maistuneet, olivat puolestaan lipeäkala, kaljavelli, helmivelli, kaurapuuro, graavi siika sekä makaronista valmistetut ruoat, kuten makaronilaatikko ja -velli. Kaurapuuroa hän inhosi niin paljon, että yksinkertaisesti kieltäytyi sitä syömästä. Häntä koetettiin jopa lahjoa rahalla, 25 pennillä, mutta hän kieltäytyi. Nykyään hän jo syö itse tehtyä kaurapuuroa.

Alman lapsuudessa kasviksista ja vihanneksista yleisimmät olivat peruna, lanttu, nauris, punajuuri, keräkaali, kaali, sipuli, kurkku (pitkä valkoinen), raparperi sekä valkokaali. Tomaattia hän ei muistanut syöneensä ennen kuin vasta oppikoulussa. Valkoista pitkää kurkkua syötiin viipaloituna sokerin, suolan, etikka-veden sekä tillin kera. Pieniä vihreitä kurkkuja säilöttiin talveksi. Sieniä ei käytetty tai syöty. Kalaa syötiin paljon ja lihoista käytettiin naudan-, sian- ja lampaan lihaa. Lintuja ei syöty. Makkaraa syötiin monessa eri muodossa, kuten tee-, lauantai- ja lenkkimakkaraa sekä metvurstia. Hevosen lihaa ei käytetty muuta kuin makkaraan. Mausteista Alma muisti käytettäneen suolaa, pippuria, kanelia, inkivääriä, vaniljasokeria, sokeria, leivinjauhoja, hiivaa sekä toppasokeria.

Ruokaa valmistettiin kattilassa keittämällä, pannulla paistamalla ja uunissa hauduttamalla. Myöhemmin Raumalla hän muisti savustaneensa esimerkiksi ahvenia. Pannukakkua tehtiin usein uunissa. Hänen lapsuudessaan ei ollut vielä jääkaappeja, vaan ruokaa säilytettiin pihalla tai keittiön kylmäkomerossa. Tiskivesi lämmitettiin hellalla ja tiskit kuivattiin saman tien.

Alman lapsuudessa syötiin kaksi vankkaa ateriaa päivässä sekä välipaloja. Aamulla oli aamupala, jolloin saatettiin syödä leipää ja puuroa ja juoda teetä tai kaakaota. Kello 11 oli ensimmäinen kunnan ruoka, jonka kanssa syötiin tummaa reikäleipää tai hiivaleipää. Mikäli toinen kunnan ruoka ei ollut vielä koulun jälkeen valmis, saattoivat lapset syödä välipalaa. Illalla syötiin vielä ennen nukkumaanmenoa. Nukkumaan mentiin yhdeksän aikoihin. Illalla syötiin viiliä ja leipää ja juotiin kaakaota. Aikuiset kahittelivat päivän mittaan joitakin kertoja. Ateria-ajat eivät olleet tiukasti määrättyjä, vaan aina sai syödä jotain, mikäli oli nälkä. Koulussa ja töissä käytiin kuutena päivänä viikossa, eli siis myös lauantaisin. Alma tuli koulun ruokatunnilla aina kotiin syömään, sillä hän asui koulun lähellä. Lapset, jotka eivät pitkän matkan vuoksi ehtineet kotiin syömään, söivät

eväitä koululla. Heille oli varattu oma ruokahuoneensa. Koulusta tultiin kotiin kello neljän tai viiden aikoihin päivällä.

Koko perhe söi arkena aina samaan aikaan samassa pöydässä. Tiukkaa istumajärjestystä ei noudatettu. Ruokaillessa ei tarvinnut käyttää haarukka ja veistä yhdessä, vaan sai syödä ruokansa pelkällä haarukalla. Kaikilla oli omat henkilökohtaiset ruokailuvälineensä. Ruokaa sai ottaa itse, eikä lautasta ollut pakko syödä tyhjäksi, sai myös jättää ruokaa. Lautasliinoja ei ollut käytössä, paitsi ehkä joskus jouluisin. Muita ruokailuastioita olivat mm. syvät ja matalat lautaset, kahvikupit ja – lautaset, peltivuoat, tavalliset kattilat, emalikattilat, valurautapananut, juomalasit sekä maitokannut. Raumalla asuessaan Alma muisti käyttäneensä Arabian astioita, jotka eivät silloin olleet vielä ihan niin arvokkaita kuin nykyään. Juhlaruokailu ei eronnut kovasti arkiruokailusta, mutta pöytään saatettiin laittaa juhla-astiasse sekä parempi pöytäliina ja lautasliinat. Vieraita ei kovin paljoa Alman kotiin kutsuttu, mutta mikäli vieraita tuli, tarjottiin heille aina kahvit ja jotain syötävää. Alma muisti itse kuitenkin kyläilleensä paljon vanhempiansa kanssa.

Alman mielestä ruokaperinteet näkyvät ruokapöydässä nykyään enää lähinnä eri juhlapyhinä, kuten jouluna. Hän kaipasi kovasti laatikkoruokia muulloinkin kuin jouluna. Hänen mielestään myös kalaa ja kanaa tarjotaan tänä päivänä liikaakin, sillä hän haluaisi joskus syödä ihan kunnollista pihviä tai paistia. Alma laittaa ruokaa kyllä itsekin, mutta hän käyttää päivittäin Viola-kodin tarjoamaa ateriapalvelua, eli käy Viola-kodin ravintolassa syömässä. Onkin siis ymmärrettävää, että siellä tarjottava ruoka on vähäsuolaista ja että tarjolla on usein terveellistä kanaa ja kalaa.

5.2 Karjala

Haastattelin kahta Karjalasta kotoisin olevaa naista, vuonna 1921 Hiitolassa syntynyttä Berttaa sekä vuonna 1930 Kaukolassa syntynyttä Marttaa. Bertta varttui nuoruutensa Karjalan Käkisalmissa. Sekä Bertta että Martta joutuivat lähtemään Karjalasta evakkoon, sillä Hiitola, Käkisalmi ja Kaukola sijaitsevat

kaikki Venäjälle luovutetun Karjalan puolella. Vaikka kumpikin on samoilta seuduilta kotoisin, on heidän ruoissaan kuitenkin ollut myös paljon eroja valmistustavoissa sekä nimissä.

Bertta asui perheensä kanssa vuokra-asunnossa ja kertoi äidillensä aina olleen sika. Martta puolestaan asui pienellä maatilalla. Bertta ja Martta muistelivat molemmat, kuinka omaa teurastettua sikaa syötiin aina vähän ”pitkin hampain”. Karjalaiset ovat aina olleet kovia tekemään töitä ja Bertankin äiti teki käsitöitä vielä 85-vuotiaana. Molempien äidit olivat myös kovia laittamaan ruokaa, ja varsinkin Bertta muisteli, kuinka hänen äitinsä piti huolen siitä, että kotona oli aina siistiä ja kuurasi lattiaa aina ruoanlaiton jälkeen. Bertan äiti valmisti myös aladobia lähialueen kaupoille myytäväksi. Hän joutui tosin ensin ostamaan vasikanlihaa, sillä heillä ei ollut omia vasikoita.

Yksi tunnetuimpia karjalaisia ruokia on epäilemättä karjalanpaisti. Siihen saatettiin käyttää eri eläinten lihoja ja elimiä, mikäli juuri oli teurastettu eläin. Karjalanpiirakoiden täytteenä käytettiin riisiä, perunaa ja riisiporkkanaa. Lanttukukkoa valmistettiin jokaisessa karjalaisessa kodissa. Kukkoja valmistettiin myös hapankaalista. Muita arkiruokia ovat olleet mm. klimppisoppa (lampaanlihasta), hapanlohko, läskisoosi, hapanlimppu, perunalaatikko läskin kera, uuniperunat, aladobi (sian päästä, vasikan lihasta), keitinpiirakka, pullamössö, suolarinkilät, kaalikääryleet, sieniruoat, sienikastikkeet, sipulisienisalaatti, kalakukko ja patakukko. Patakukko valmistettiin pienistä ahvenista.

Sirisoosi oli läskisoosin ohella yleinen, ja se oli muuten samanlainen kuin läskisoosi, mutta sen valmistuksessa ei käytetty lainkaan vehnä jauhoja. Karjalaiset käyttivät rosolliin punajuuria, sipulia, porkkanaa, perunaa sekä suolakurkkuja. Yleisimpiä jokapäiväisiä ruokia olivat perunat ja lihakeitto. Yleisiä jälkiruokia Karjalassa olivat marjamämmi, marjakiisseli, pullakuoreen valmistetut mustikka- ja puolukkapiirakka, pullat, sokerikakku, karpalokiisseli sekä hapankaurakiisseli. Hedelmät olivat hyvin harvinaisia. Puuroja valmistettiin mm. ohrajauhoista ja -ryyneistä sekä mannaryyneistä. Myös kuivattuja mustikoita syötiin. Ruokajuomina toimivat maito, piimä, kokkelipiimä ja kotikalja. Kotikaljaa valmistettiin lähinnä kesäisin.

Karjalaisilla oli eteisessä ruokakomero, johon säilöttiin ruokaa myös talvea varten. Talvea varten säilöttiin mm. perunoita, porkkanaa, kaalia, puolukoita ja sienä. Sieniä on käytetty karjalaisissa ruoissa hyvin paljonkin, toisin kuin Länsi-Suomessa. Kalaa on syöty karjalassa hyvin paljon ja suolakalan yleisyyden vuoksi lapamato oli yleinen vaiva karjalassa. Suolakalaa kuivattiin talvisin ja siitä veistettiin pieniä lastuja ja syötiin maitokastikkeen kera. Kaloista yleisimpiä olivat hauki, made ja ahven. Lohta ei syöty. Tyypillistä karjalaiselle ruoalle oli voin runsas käyttö. Karjalaiset ovat olleet kovia herkkusuita, eivätkä ole niinkään piitanneet kaloreista.

Martan kodissa valmistettiin joka lauantai karjalanpiirakoita, karjalanpaistia sekä marjamämmiä. Marjamämmi valmistettiin aivan kuten tavallinenkin mämmi, mutta siihen laitettiin puolukoita ja laitettiin uuniin. Bertta puolestaan muisteli syöneensä paljon marjakiisseliä. Bertta kutsui Martan kuvailemaa marjamämmiä leipäressuksi, jota hän söi kuivien leivänpalojen ja kerman kera. Myös pulaa paistettiin lauantaisin. Bertan kotona ei valmistettu hapankaalia, mutta Martan kodissa kyllä. Hapankaali valmistettiin siten, että kaali pienennettiin ja väliin laitettiin porkkanaa, lisättiin hieman suolaa, nuijittiin ja jätettiin huoneenlämpöön happanemaan.

Vaikka Martta kuvaili lapsuutensa ruokavaliota monipuoliseksi, muisteli hän kuitenkin, että esimerkiksi kalkkia hän ei ilmeisesti saanut tarpeeksi, sillä hän muistaa kuinka hänen mummollansa oli iso uuni, josta hän raapi pintaa ja söi sitä. Myöskään kasviksia ei käytetty suuria määriä, ja Bertta muisteli, kuinka hän söi lapsena hyvin paljon suolaheinää. Martan kotona oli kasvatettu kurkkua, punajuuria ja tomaattia niin kauan kuin hän muisti, mutta Bertta ei syönyt tomaattia ennen kuin vasta vähän vanhempana lapsena. Salaatteja ei rosollia lukuun ottamatta valmistettu kovinkaan paljoa.

Pyhänä ja erilaisissa juhlissa oli tarjolla riisipuuroa, sekahedelmäsoppaa, rusinasoppaa, ylioppilaita, Hanna-tädin kakkuja, sokerikakkua, pullaa, sekä mustikka- ja puolukkapiirakkaa. Martta muisteli myös, kuinka hautajaisissa oli aina tarjolla hernesoppaa. Laatikot olivat yleisiä juhlaruokia, samoin kuin liha ja kala monella tavalla valmistettuna, kuten aladobi. Bertan äiti teki mämmiä itse tehtyihin tuohiropposiin.

Varsinaisia lempiruokia ei kumpikaan muistanut, että olisi ollut, mutta Bertta muisteli, kuinka hänen anoppinsa teki hänelle aina rasvarisoja uusien perunoiden kera, mikäli Bertalla oli mieli maassa. Rasvarisat valmistettiin sianlihasta uunissa. Lihasta valutettiin rasvat pois, jolloin jäljelle jäi kuivia muruja. Bertalle tattaripuuro ei ollut mieluista ruokaa, kun taas Martta ei pitänyt rasvapuurosta tai hapankaalista. Martta ei myöskään pitänyt rosollista, mikäli siihen oli laitettu silliä.

Kanaa ei syöty Karjalassa, mutta riistalintuja kyllä. Sika lihotettiin ennen teurastetusta kunnolla, jotta siinä olisi paljon läskiä. Bertta ja Martta muistelivat molemmat, kuinka sianliha oli heidän lapsuudessaan aivan erilaista kuin nykyään, siinä oli enemmän makua. Naudan lihaa syötiin myös ja kalaa hyvin runsaasti. Martan kotona syötiin jänistä. Hevosta syötiin ainoastaan hevosmakkaran muodossa. Kasviksista ja vihanneksista yleisimmät olivat luonnollisesti peruna, lanttu ja porkkana. Hedelmiä ei ollut usein tarjolla. Omenapuita saatettiin kuitenkin kasvattaa ja omenoita kuivattiin. Mausteista Bertta ja Martta muistavat käyttäneen ainakin pippuria, maustepippuria, suolaa, kanelia (riisipuuron kanssa) ja sokeria. Makaronia ei heidän lapsuudessaan käytetty. Bertan kotona käytettiin myös verta ruoanlaitossa, mikä Itä-Suomessa ei ollut kovin yleistä. Kun hänen kotonaan teurastettiin sika, tehtiin sen verestä verilättyjä ja syötiin niitä puolukoiden kera. Hänen äitinsä saattoi myös ostaa verta naapureilta.

Karjalaiset ovat olleet kovia tekemään uunissa ruokia, sillä he ovat lämmittäneet tupansa uunilla. Martan kotona tehtiin talvisin usein uuniperunoita, jotta saatiin tupa lämpimäksi. Piirakoita tehtiin myös liki päivittäin. Ruoan tekeminen uunissa oli myös helppoa sen kannalta, että emäntä saattoi laittaa ruoan uuniin kypsyämään, ja tehdä pihalla töitä sillä välin. Karjalassa toki myös keitettiin ja haudutettiin ruokaa sekä paistettiin esimerkiksi lättyjä pannulla. Savustaminen ei ollut yleistä, mutta Bertta ja Martta muistivat perheensä ostaneen savusilakoita. Pannukakkuja ei Karjalassa valmistettu.

Martan kotona syötiin kolme lämmintä ateriaa päivässä, aamulla, päivällä ja illalla. Kahvit keitettiin kello 10 ja kello 15. Bertan kotona syötiin vain kaksi lämmintä ateriaa päivässä. Eroa selittää ainakin se, että Martta asui pienellä maa-

tilalla, jossa työt ovat varmaan olleet raskaita ja energiaa on tarvittu enemmän. Aamuisin syötiin yleensä puuroa ja voileipää, ainakin Bertan kotona.

Perhe söi yleensä samaan aikaan, eikä esimerkiksi pitkänäperjantaina tai joulupäivänä saanut poistua kotoa lainkaan. Istumajärjestys oli tarkka ja isä istui toisessa päässä pöytää ja äiti toisessa päässä ja lapset välissä. Ruokailuvälineet olivat samanlaisia kuin nykyään, mutta ne olivat alumiinisia ja maistuivat sen vuoksi pahalle. Haarukat olivat aiemmin kapeampia. Syötäessä ei käytetty veistä ja haarukkaa, vaan pelkkää haarukkaa. Jos otti itse ruokaa, piti lautanen myös syödä tyhjäksi. Ruoan suhteen ei myöskään saanut nirsoilla, vaan sitä syötiin, mitä äiti oli tehnyt.

Sunnuntaisin pöydässä oli valkoinen liina, arkena oli vahakangas. Pyhänä tai vieraiden tullessa pöytään laitettiin äidin kutoma tai virkkaama liina. Juhlissa oli tarkka järjestys siinä, kuka otti ruokaa ensin, vanhemmat ottivat ensin, ja sitten vasta lapset. Karjalassa oltiin myös hyvin vieraanvaraisia. Jos perhe oli syömässä vieraan saapuessa, kutsuttiin vieras pöytään istumaan ja syömään. Kahvia tarjottiin aina vieraille, vaikka he eivät olisikaan olleet aivan toivottuja. Kaikille riitti tilaa ja syötävää.

Karjalaisia ruokia näkyy Bertan ja Martan mukaan vielä tänäkin päivänä, ja enne kaikkea Karjalasta kotoisin olevat valmistavat vielä karjalaisia perinneruokia. Bertta ja Martta ovat kuitenkin harmissaan siitä, että karjalaista ruokaa ei tehdä oikealla tavalla. Esimerkiksi karjalanpaistista tehdään usein liian vetistä, kun sen pitäisi olla sakeata. Karjalanpiirakoista puolestaan tehdään aivan liian makeita, kun niihin lisätään sokeria. Karjalanpiirakoihin ei missään tapauksessa saisi lisätä sokeria. Bertta kertoi kuinka hän ei ole koskaan heittänyt mitään ruokaa menemään, mutta kun hän oli ostanut leipomosta, jonka nimeä hän ei muistanut, karjalanpiirakoita, joutui hän ne heittämään menemään, sillä hän ei kerta kaikkiaan voinut niitä syödä niiden makeuden vuoksi. Ennen kaikkea he siis kaipaivat oikeita kunnan karjalaisia ruokia, jotka tehdään oikealla tavalla ja oikealla reseptillä.

5.3 Uusimaa

Joensuussa vuonna 1918 syntynyt Elsa muutti 12-vuotiaana Helsinkiin, joten hän muisti lapsuudestaan sekä uudenmaan että Karjalan ruokia. Hänen vanhempansa olivat kuitenkin itse kotoisin Helsingistä, joten heidän kotonaan valmistettiin enemmän uusimaalaisia ruokia.

Joensuun ajoilta Elsa muisti arkiruoista hyvin läskisoosin, silakkalaatikon, hernesopan, lihakeiton, pinaattiohukaiset, sekä riisilihalaatikon joka valmistettiin keitetystä lihasta. Myös viili, riisipiirakat, makaronivelli sekä maksalaatikko olivat yleisiä arkiruokia. Perheen muuttaessa Helsinkiin heikkeni heidän taloudellinen tilansa, sillä perheen isä kuoli. Elsan äiti osti paljon torilta raaka-aineita, sillä heillä ei ollut omaa ryytimaata pihassa. Sitä ostettiin mitä halvalla sai. Helsingissä asuessaan perinteisiä arkiruokia Elsalle olivat paistetut silakat, makesoppa sekä silakkalaatikko. Jälkiruoista hän muisti syöneensä riisipuuroa. Pyhänä saatiin valmistaa vasikanpaistia sekä kotikaljaa tai simaa. Jouluna paistettiin kinkku ja tehtiin lipeäkalaa sekä jouluglögiä. Pääsiäisenä oli tarjolla mämmiä ja lammasta.

Elsan lempiruokia hänen lapsuudessaan olivat vatkuli, tilliliha sekä makaronilaatikko. Hänellä ei ollut varsinaisesti mitään sellaisia ruokia, mistä hän ei olisi pitänyt, mutta piimä oli sellainen juoma mistä hän ei pitänyt ollenkaan, eikä halunnut sitä juoda. Ruokaa valmistettiin Elsan lapsuudessa monipuolisesti, sillä silloin ruokaa keitettiin, haudutettiin, valmistettiin uunissa sekä myös savustettiin.

Käytettävissä olevia raaka-aineita oli paljon, sillä Helsingissä oli melkein pä kaikki ostettavissa toreilta. Yleisimpiä kasviksia ja vihanneksia olivat peruna, porkkana ja lanttu. Myös uusia perunoita syötiin paljon, silloin kun niitä oli saatavilla. Jauhoja oli monenlaisia, vehnäjauhoja, mannaryynejä, ruisjauhoja sekä ihan kaurahiutaleita. Lihaa syötiin monipuolisesti, sillä Helsingissä syötiin niin nautaa, possua, lammasta kuin kanaa. Kanaa syötiin tosin harvemmin. Kalaa syötiin luonnollisesti myös paljon. Mausteista käytettiin yleisimmin suolaa, pipuria, maustepippuria, tilliä, kanelia sekä sokeria. Elsan pihassa oli oma man-

sikkamaa, ja mansikoiden lisäksi syötiin myös mustikoita, viinirypäleitä, omenoita sekä päärynää.

Kun Elsan isä oli vielä elossa, olivat ruoka-ajat huomattavasti tarkempia. Perheen muuttaessa Helsinkiin ja Elsan isän kuoltua joutui Elsan äiti käymään töissä, eivätkä ruoka-ajat sen vuoksi enää olleet yhtä tarkkoja. Päivässä syötiin kaksi lämmintä ateriaa, lounas ja päivällinen. Näiden lisäksi oli aamupala, välipala sekä iltapala. Iltapalalla oli usein tarjolla kaakaota.

Elsan kotona oli tarkka istumajärjestys, ja koko perhe söi yhtä aikaa. Heillä oli myös kotiapulainen. Hänen tehtävänsä oli vahtia, että kaikille riitti syötävää. Kotiapulainen sai syödä vasta, kun perhe oli jo lopettanut. Elsa muisteli myös kuinka heidän kotiapulaisensa oli kuorinut hänen veljensä perunat, kun tämä ei ollut niitä itse osannut kuoria. Kaikilla perheenjäsenillä oli omat nimikoidut ruokailuvälineensä ja käytössä oli haarukat, veitset ja lusikat. Ruokaa sai ottaa vapaasti, mutta lautanen piti syödä tyhjäksi. Sunnuntaisin ja juhlapäihinä pöytään laitettiin parempi liina sekä kukkia. Käytössä oli myös paremmat ruokailuvälineet.

Elsan mielestä hänen lapsuudessa syömänsä perinneruoat eivät ole kovasti muuttuneet ja niitä näkyy vieläkin tämän päivän ruokapöydässä. Hänen haaveensa olisi vielä joskus valmistaa kunnan vasikanpaisti. Olihan se hänen lapsuutensa lempiruokia.

6 PÄÄTÄNTÄ

Suomalainen ruokaperinne on aina pohjautunut vahvasti viljatuotteisiin. Ovat-han monet perinneruoistamme nimenomaan eri viljalajikkeista valmistettuja ku-ten mämmi, talkkuna, karjalanpiirakat, sekä lukemattomat erilaiset rieskat ja leivät. Viljatalouden rinnalla tärkeitä ovat olleet tietenkin myös maito-, karja- ja kalatalous. Suomessa on syöty kalaa kaikkialla, sillä luonnonolosuhteet kalas-tukselle ovat olleet suotuisat. Kaikki haastattelemanani henkilötkin muistivat kalan olleen suuri osa ruokavaliotansa lapsuudessa. Kalaa on myös käytetty verojen maksamiseen.

Suomen ruokakulttuuri on kehittynyt huimasti historian saatossa. Esihistorialli-sella ajalla syötiin sitä, mitä oli saatavilla, ja opeteltiin säilömään ruokaa talven varalle. Metsän tarjoamasta riistasta, karhuista, peuroista ym. on hiljalleen siir-rytty syömään nautaa ja sikaa. Erinäiset ruoan prosessoimista ja valmistamista helpottavat keksinnöt, kuten jauhinkivet, jalkapannut ja patamylyt, ovat osaltaan kehittäneet suomalaista ruokakulttuuria.

Tyypillistä suomalaisille perinneruoille on se, että ne ovat hyvin usein olleet ai-kaisemmin yleisiä arkiruokia. Esimerkiksi lanttu-, porkkana ja perunalaatikoita on aiemmin syöty arkiruokana ympäri vuoden, mutta nyt niitä valmistetaan vain jouluisin. Moni vanhoista arkiruoista on melkein kadonnut kokonaan suomalai-sista ruokapöydistä, tai niiden valmistustavat ovat muuttuneet. Haastattelemanani karjalaiset ainakin kaipasivat kovasti oikeita aitoja karjalaisia ruokia, joita he lapsuudessaan olivat syöneet. Alma puolestaan haluisi kovasti, että joulun pe-rinteisiä laatikkoruokia syötäisiin myös muulloin, kuten hänen lapsuudessaankin syötiin.

Kaikki haastatellut muistivat hyvin juuri maakunnilleen perinteisiä ruokia. Alma muisti Satakunnan perinneruoista esimerkiksi hyvin lapskoussin ja topseivellin-gin sekä varsinaissuomaiselle ruoalle ominaisen perunan runsaan käytön. Ka-laa syötiin myös runsaasti Alman lapsuudessa, kuten Varsinais-Suomelle tyypil-listä on. Uudellamaalla varttunut Elsa nimesi lempiruoiukseen Uudenmaan maa-

kuntaruonan makaronilaatikon. Hän muistaa lapsuudessaan syöneensä myös paljon silakkalaatikkoa, joka sekin on uudenmaan maakuntaruokia. Karjalasta kotoisin olevat Martta ja Bertta vahvistivat karjalaisten käyttäneen paljon sieniä ruoanlaitossa, mutta muistivat kuitenkin äitiensä käyttäneen verta ruoanlaitossa, mikä ei ollut tyypillistä karjalassa itäisen vaikutuksen vuoksi.

Haastatteluista kävi hyvin myös ilmi ruoan ja ruokailutapahtuman kunnioittaminen. Varsinkin sota-ajan aiheuttaman niukkuuden aikana kaikki raaka-aineet käytettiin monipuolisesti hyväksi, eikä mitään heitetty menemään. Edelliseltä aterialta jääneet tähteet valmistettiin uudestaan ruoaksi. Ruoan terveellisyyttä ei varsinaisesti mietitty vaan rasvaa käytettiin paljonkin ruoanlaitossa. Berttakin huomautti että ”ei silloin mietitty kalorioita”. Ruoan terveellisyyttä ja rasvan epäterveellisyyttä ruvettiin miettimään vasta 1960-luvulla ja se oli epäilemättä järkytys myös haastattemilleni henkilöille. Kaipaahan Almakin kovasti suolaa ruokaansa ja kunnan pihviä vähärasvaisten kanan ja kalan tilalle. Bertta ja Marttakin kertoivat karjalaisten käyttäneen runsaasti voita ruoanlaitossaan.

On hyvin vaikea määritellä kunkin perinneruoan kohdalla, ovatko ne täysin puhtaasti suomalaisia, vai ovatko ne saaneet vaikutteita muualta. Suomi on maantieteellisesti sijoittunut kahden suuren valtion, Ruotsin ja Venäjän, väliin ja nämä kaksi valtiota ovat vuoroin hallinneet Suomea ja epäilemättä vaikuttaneet suuresti myös Suomen ruokakulttuuriin. Jos asiaa oikein kunnolla tutkitaan, en epäile, ettei jostain toisesta maasta löytyisi vastine esimerkiksi karjalanpiirakoillemme. Tämä ei kuitenkaan tarkoita sitä, että karjalanpiirakat olisivat yhtään sen vähempää suomalaisia.

Uskonkin, että Ruotsista ja Venäjältä sekä Euroopan hoveista saadut vaikutteet ovat yhdessä suomalaisten raaka-aineiden kanssa muovanneet Suomen ruokakulttuuria. Ruokaa on valmistettu niistä raaka-aineista mitä on ollut tarjolla, mutta samalla on myös opeteltu uutta. Kartanonpitäjät ovat hakeneet vaikutteita muista maista matkustelemalla ja tuoneet ne siten Suomeen. Kartanoissa työskentelevät piijat ovat puolestaan kartanoissa oppineet valmistamaan uudenlaisia ruokia ja valmistaneet niitä omissa kodeissaan taloudellisten mahdollisuuksiensa puitteissa. Ruoanlaittotaito ja –tieto on perinteisesti siirtynyt äideiltä tyttärille, ja näin uusi opittu tieto on siirtynyt myös sukupolvelta toiselle. Kuinka siis pys-

tyisimme aukottomasti todistamaan että karjalanpiirakat ovat puhtaasti suomalainen keksintö? Kuka voi varmasti sanoa, että vastaavaa ruokaa ei olisi koskaan valmistettu muualla maailmassa? Olisihan tieto voinut sieltä kulkeutua kartanon herrojen mukana myös Suomeen.

Suomalaiset voivat kuitenkin olla ylpeitä ruokakulttuuristaan, sillä ei ole olemassa toista samanlaista. Mielestäni olisi erittäin tärkeää, että suomalainen ruokakulttuuri ja –perinne eläisi ja jatkuisi ja olisi ihmisten mielessä, sillä Suomikin alkaa muiden maiden ohella kovaa vauhtia kansainvälistyä. Suomesta on muodostumassa ikään kuin sulatusuuni, jossa monien eri maiden ruokakulttuurit yhdistyvät ja sulautuvat yhteen. Toivon mukaan vielä tulevat sukupolvet saavat maistaa mämmiä ja karjalanpiirakoita.

LÄHTEET

- Eskola, K., Pietilä, S. & Ristisuo, A.-L. 1977. Varsinaissuomalaisista ruokaperinnettä. Turku: Varsinais-Suomen maatalouskeskus.
- Finfood – Suomen ruokatieto ry. 2009. Opetusvinkkejä. Tulostettu 17.11.2009. http://opetus.ruokatieto.fi/Suomeksi/Opettajat/Varhaiskasvatus/_Leivan_reitti/Opetus.
- Hartola, M. 2002. Edistyksellistä ruokatuotantoa jo 1000 vuotta. Teoksessa Stenros, M. (toim.) Varsinais-Suomi A la carte. Lahti: Studio Avec Audiovisual Ky/A la carte kirjat.
- Heikkinen, L. & Patala, A. 1991. Perinteinen Suomalainen keittiö. 1.-3. painos. Helsinki: Valtion painatuskeskus: Ammattikasvatustuloskeskus.
- Heininen, P. (toim.) 2002. Seuran parhaat perinneruoat. toim. Heininen, P. Helsinki: Yhtyneet kuvalehdet.
- Helksy, T. 2000. Teoksessa Suussa sulavaa Suomesta. Vantaa: Finfood hyvää suomesta.
- Hill, A. 2007. The food & cooking of Finland. London: Aquamarine.
- Hämeen liitto. 2009. Tulostettu 21.10.2009. <http://www.hame.fi/default.asp?docId=17654>.
- Isotalo, M. 1999. Pitopöydässä ja nuotiolla: suomalaisen ruokakulttuurin opintopas. Helsinki: Maa- ja Kotitalousnaisten keskus.
- Janhunen, H. 1982. Suomalainen ruokapöytä 3: perinteiseen makuun. Helsinki: Kirjayhtymä.
- Joutsan kunta. 2009. Käsikivillä jauhaminen ja puuronkeitto. Tulostettu 17.11.2009. <http://www.joutsa.fi/jouto/perinne/kasityot.html>.
- Kolmonen, J. 1988. Kotomaamme ruoka-aitta: Suomen, Karjalan ja Petsamon pitäjäruoat. Helsinki: Patakolmonen Ky.
- Kotikokki.net. 2007. Huituvelli-resepti. Luettu 25.9.2009. [http://www.kotikokki.net/reseptit/nayta/28230/Huituvelli%20\(perinneruoka\)](http://www.kotikokki.net/reseptit/nayta/28230/Huituvelli%20(perinneruoka)).
- Kuolajärvenkylä. 2009. Ruokaperinne Kuolajärvellä. Tulostettu 17.11.2009. http://www.kuolajarvenkyla.kuolajarvi.fi/ruokareseptit_1.htm.
- Kurronen, L. 2000. Teoksessa Suussa sulavaa Suomesta. Vantaa: Finfood hyvää suomesta.
- Lampinen, A. 1982. Karjalaisten kaurakiisseli. Teoksessa Larres, M. (toim.) Suomalainen ruokapöytä 4: perinteiseen makuun. Helsinki: Kirjayhtymä.

Lemponen, S. & Kempainen, M. 2000. Ei se oo tuohest miukaa suu. Teoksessa Hellstedt, M., Karjalainen, K. & Tissari-Simola, V. (toim.) Suussa sulavaa Suomesta. Vantaa: Finfood hyvää suomesta.

Maijala, K. 2005. Ispinäpotut. Pyhäjoen kuulumiset (4). Tulostettu 16.11.2009. <http://yrttis.pyhajoki.fi/kuulumiset/arkisto/pdf/2005/pyhajoenkuulumiset-11-4.pdf>.

Michelsson, K. 1998. Itä-Uudenmaan kartanoiden ruokakulttuuri. Teoksessa Haapanen, T. (toim.) Itä-Uusimaa à la carte. Porvoo: Itä-Uudenmaan liitto.

Myyryläinen, H. 1998. Kaskeaminen. Luettu 25.8.2009. <http://materiaalit.internetix.fi/fi/opintojaksot/9historia/metsahistoria/kaskeaminen>.

Patala, A. 1984. Perinneruokia. Helsinki: Otava.

Pentikäinen, A., Mäkinen, P. & Nieminen, M. 2006. Itä-Uudenmaan ruokaperinteet. Tulostettu 12.10.2009. <http://www.mv.helsinki.fi/home/mtniemin/opetusmateriaali/Ruokaperinne.htm>.

Peräpohjolan Marttaliitto. 1982. Lapin pororuoat. Teoksessa Larres, M. (toim.) Suomalainen ruokapöytä 3: perinteiseen makuun. Helsinki: Kirjayhtymä.

Pihala, I. 2000. Tarttee ottaa ny. Teoksessa Hellstedt, M., Karjalainen, K. & Tissari-Simola, V. (toim.) Suussa sulavaa Suomesta. Vantaa: Finfood hyvää suomesta.

Pitkänen, S. Suomalainen ruoka. Tulostettu 25.9.2009. <http://cc.joensuu.fi/~spitkan/kotitalous/suomalainen/Page35.html#pohjanmaa>.

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

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

Puhakka, M., Asplund, H., Kujanpää, P. & Welin, P.-O. 2009. Keskiaikainen Suomi. Tulostettu 18.11.2009. <http://www.tkukoulu.fi/tiimalasi/su-history.html>.

Pukonen, S. & Kauppinen, T. 1980. Makuja maakunnista. Helsinki: Tammi.

Rapo, S. 2009. Karjalainen ruokaperinne. Päivitetty 01.02.2007. Tulostettu 17.11.2009. <http://www.luovutettukarjala.fi/perinne/ruoka/ruokaperinne.htm>.

Ruka-Kuusamo matkailuyhdistys. 2009. Herkuttelijan Kuusamo kutsuu kokeilemaan! Tulostettu 17.11.2009. http://www.ruka.fi/talvi/ravintolat/?file=content_exec&id=951.

Räsänen, B. 1982a. Savolainen ruokaperinne. Teoksessa Larres, M. (toim.) Suomalainen ruokapöytä 3: perinteiseen makuun. Helsinki: Kirjayhtymä.

Räsänen, B. 1982b. Savolainen talkkuna. Teoksessa Larres, M. (toim.) Suomalainen ruokapöytä 4: perinteiseen makuun. Helsinki: Kirjayhtymä.

- Räsänen, B. Ollikainen E. & Määttä, S. Hyvvee ja hyvän parasta: Savolainen keittokirja. 2. painos. Kuopio: Pohjois-Savon ammattikorkeakoulu ja Pohjois-Savon ammatillinen instituutti, matkailu- ja ravitsemisala, Savonia.
- Sallinen-Gimpl, P. 1998. Karjalan perinneruoka. 1998. Helsinki: Karjalan liitto.
- Sallinen-Gimpl, P. 2000. Karjalainen keittokirja. Helsinki: Tammi.
- Saukko, E. 1986. Keittokodasta tämän päivän keittiöön. Rovaniemi: Lapin lääninhallitus – Lapin maakuntaliitto.
- Sillanpää, M. 1999. Happamasta makeaan: suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys. Vantaa: Finfood.
- Sillanpää, M. 2003. Nälästä runsauteen: suomalaisen ruokakulttuurin historiaa. Teoksessa Ruisleivästä pestoon: Näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin. Mäkelä, J., Palojoki, P. & Sillanpää, M. Helsinki: WSOY.
- Stenros, M. 2004. Pohjois-pohjanmaa A la carte. Oulu: Studio Avec Audiovisual Ky/A la carte kirjat.
- Talve, I. 1982. Suomalaisen kansanomaisen ruokatalouden historiaa. Teoksessa Larres, M. (toim.) Suomalainen ruokapöytä 3: perinteiseen makuun. Helsinki: Kirjayhtymä.
- Tiehallinto. 2006. Härkätie henkii hämäläistä historiaa. Päivitetty 18.7.2006. Tulostettu 21.10.2009.
http://www.tiehallinto.fi/servlet/page?_pageid=70&_dad=julia&_schema=PORTAL30&menu=8057&_pageid=71&kieli=fi&linkki=14136&julkaisu=4970.
- Tuomela, V. 1982. Eteläpohjalainen ruokaperinne. Teoksessa Larres, M. (toim.) Suomalainen ruokapöytä 3: perinteiseen makuun. Helsinki: Kirjayhtymä.
- Uusivirta, H. 1990. Suomalaisen ruokaperinteen keittokirja. 2. painos. Porvoo; Hki; Juva: WSOY.
- Vainela, M.-K. 2009. Poro on Lapin ykkösbrändi ja poromiehen palkkapussi. Satakunnan kansa. Julkaistu 9.10.2009. Päivitetty 20.10.2009. Tulostettu 17.11.2009.
<http://www.satakunnankansa.fi/cs/Satellite/Ruoka/1194628170000/artikkeli/poro+on+lapin+ykkosbrandi+ja+poromiehen+palkkapussi.html>.
- Vapriikki. 2009. Tekstiilejä Tampereelta, Damastiliinat. Tulostettu 17.11.2009.
<http://www.tampere.fi/ekstrat/vapriikki/tekstiilejatampereelta/damasti.html>.
- Varuste.net. 2009. Lahjaideat. Luettu 16.11.2009.
http://www.varuste.net/tuotetiedot2.asp?_prodid=18642&nimi=Halstari.
- Vegaaniliitto. 2009. Usein kysytyjä kysymyksiä. Päivitetty 9.9.2009. Tulostettu 16.11.2009. <http://www.vegaaniliitto.fi/ukk.html#A2>.

Vilkuna, R., Mähönen, A.-L., Kuusio, E., Poutiainen R., Timmer, H., Kivelä, R., Mikkola, M., Häyrynen, H. 1999. Ruokaa Keski-pohjanmaalta. Veteli: Keski-Pohjanmaan a la carte-hanke.

Vuonnala, H., Vuonnala, A. & Junno, H. Ruokaperinne. Tulostettu 17.11.2009. <http://e-lvuonnala.net/106>.

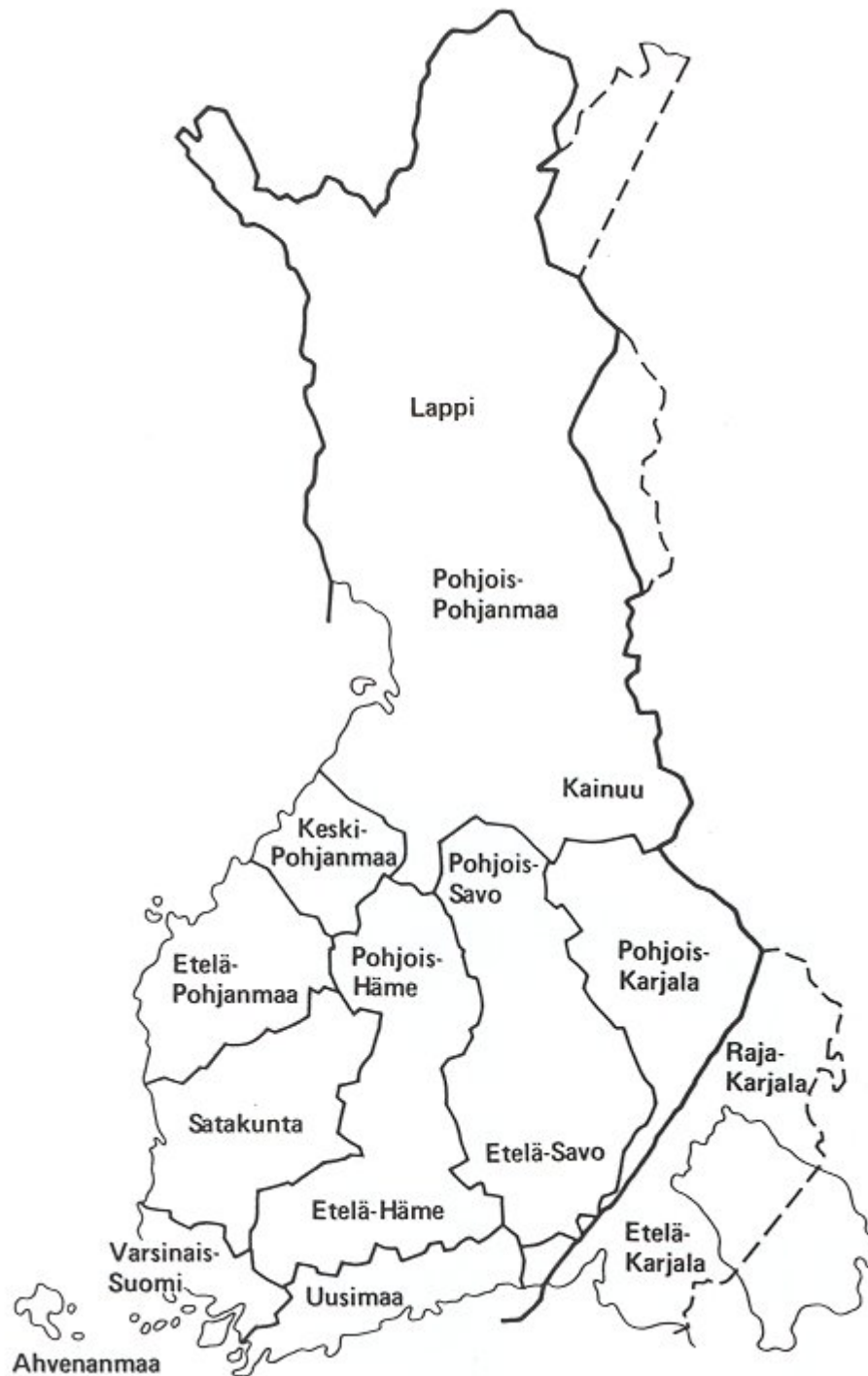
Wasenius, A.-M. Keraamiset materiaalit. 2007. Tulostettu 16.11.2009. http://www.yhteishyva.fi/ruokamaailma/vihjeet_ ja_ oppaat/keittion_ tarvikkeet/asti at/neuvoja_ astiaston_ hankintaan/fi_FI/keraamiset_ materiaalit/.

LIITTEET

LIITE 1. Haastattelukysymykset

1. Milloin olette syntyneet?
2. Missä olette syntyneet ja varttuneet?
3. Minkälaisia ruokia muistatte lapsuudestanne?
4. Mitkä olivat perinteisiä arkiruokia lapsuudessanne?
5. Mitkä olivat perinteisiä juhlaruokia lapsuudessanne?
6. Mitkä olivat lempiruokianne?
7. Mistä ruoista ette pitäneet?
8. Mitä raaka-aineita oli käytettävissä?
9. Minkälaisia ruoanvalmistusmenetelmiä käytettiin?
10. Kuinka monta ateriaa päivän aikana nautittiin ja mitä nämä ateriat olivat?
11. Minkälainen oli normaali arkiruokailu? Söikö koko perhe yhdessä? Saiko itse ottaa ruokaa? Pitikö lautanen syödä tyhjäksi?
12. Erosiko juhlaruokailu normaalista arkiruokailusta?
13. Minkälaisia ruokailuvälineitä ja – astioita teillä oli?
14. Näkyykö perinneruokia vielä tänä päivänä ruokapöydässä?
15. Onko jotain perinneruokia mitä vielä kaipaisitte tai haluaisitte nähdä?

LIITE 2. Suomen maakuntakartta



(Puhakka, Asplund, Kujanpää & Welin 2009, Ilmar Talven mukaan)