

Varastointi ja säilöminen

Pitkälle 1800-luvun loppupuolelle saakka ruokatalous perustui sekä maaseudulla että kaupungeissa säätöläistenkin keskuudessa varastointiin ja säilömiseen. Ravintoaineita hankittiin silloin, kun niitä oli saatavilla, ja varastoitiin talven varalle. Riikkiäivattu vilja säilyi vuosikaudet, ja se voitiin käsi- tai kotitarvemyllyissä aina tarpeen mukaan jauhaa jauhoiksi tai survoa huhmareissa suurimokoisiksi. Lihan ja kalan säilömiseksi käytettiin pääasiallisesti neljää menetelmää: hapattamista, kuivattamista, savustamista ja suo- laamista; tietoista jäädyttämistä käytettiin vain harvoin.

Lihan hapattamisesta on vanhemmissakin lähteissä ainoastaan hajotietoja, nekin yleensä maan pohjois- ja itäosista, missä myös kalat säilöttiin hapattamalla. Hapankalaa käytettiin vielä 1800-luvun jälkipuoliskolla usein paikoin. Menetelmä oli ikivanha ja sitä sovellettiin 1600- ja 1700-luvulla myös maan länsiosissa. Jotkut kalannimet ovat todisteena tästä menetelmästä, esim. *muikku* palautuu sanaan *muje*, *muikea* 'hapan'.¹ Kalan hapattaminen ei ole säilöntämenetelmänä Suomessa kuitenkaan modernisoitunut, kuten esim. hapansilakan valmistus Ruotsissa.²

Kalan ja lihan kuivaamisella on ollut hapatamista suurempi merkitys, ja menetelmää käytetään vielä nykyäänkin. Lihaa kuivattiin keväतालvella joko rakennusten ulkoseinille ripustettuna tai erityisillä katolle sijoitetuilla kuivaustelineillä (*lihahepo*).³ Näitä on Suomen ja Ruotsin Lapissa vieläkin, ja aikaisemmin niitä käytettiin myös Pohjois-Poh-

janmaalla ja Laatokan Karjalassa (SKK kartta 59). Kuivattu, *palvattu*⁴ liha oli nautan- ja lampaanlihaa, Lapissa myös poronlihaa. Maan pohjoisosissa on myös kuivattu teeren- tai metsonrinta ollut arvostettua eväsruokaa.

Kalaa kuivataan nykyinkin naruun pujo- tettuina ja ulkoseinille ripustettuina tai, varsinkin rannikkoseuduilla, levitettynä sileille kallioille. Tällä tavoin kuivataan nykyään enimmäkseen pikkukalaa kananruoaksi. Kalan kuivaaminen on aikaisemmin ollut hyvin tavallista; kuivatut "suomalaiset hauet" mainitaan 1500-luvun historiallisissa lähteissä veroparseleina ja vientitavarainakin. Myös kuivattu silakka tai silli (*krampestil*) esiintyy usein. 1800-luvulla on maan kaakkoisosista viety suuret määrät kuivattua kalaa Venäjälle, missä sitä käytettiin ortodoksien paastojen ruokana. Kuivatus tapahtui tulessa ja auringossa, Pohjois- ja Itä-Suomessa leivinuunissakin. Liha käsiteltiin Itä-Suomessa yleensä samalla tavalla. Suuret lihapalat panettiin leivän paistamisen jälkeen puukaukalossa eli *särässä* uuniin, jossa ne jälkilämmössä kuivuivat ja paistuivatkin kevyesti (SKK kartta 59).

Lihaa savustaminen on ollut aikaisemmin tavallista maan länsiosissa, mistä se on levinnyt myös Keski-Suomeen ja Savoan. Maan pohjoisosissa ja Karjalassa tapa oli lähes tuntematon (SKS kartta 59). Savustaminen tapahtui saunassa aluksi alhaisessa lämpötilassa 1—2 viikon aikana (ns. kylmäsavu), minkä jälkeen 2—3 päivää pidettiin yllä kovaa lämpöä, jolloin liha (nautan-, sian- ja lampaanliha) kypsyy. Huomattavasti uudempi tapa oli 1800-luvun lopulta lähtien käytetty

Karjala ja Karjalan kannaksen itäiset piäjäät.⁶ Ihra leikattiin kappaleiksi, suolattiin ja pakattiin eläimen mahalaukkukseen, joka sidottiin tiukasti, ja pantiin lopuksi uuniin, jossa lämpö sulatti sen kakuksi. Rasva ja ihra vointiin myös hakata pieniksi palasiksi. Tällöin se suolattiin puupyytyyn tai sulatettiin ja puhdistettiin siivilöimällä se kylmää vettä sisältäneeseen astiaan. Viimeksi mainittu tapa (*kiiraminen*, vrt. ruots. *skira*) oli nuorin ja tunnetaan 1800-luvun lopulta. Sisäelimet puhdistettiin ja keitettiin suolavedessä. Sitten ne hakattiin ja suolattiin puupyytyihin (*höys-rö*, vrt. ruots. *syfta*).⁷ Verta käytettiin yleensä heti teurastuksen jälkeen erilaisten verruokien valmistukseen (ks. alempana). Suolattua verta säilytettiin puuastioissa ainoastaan joissakin osissa Varsinais-Suomea ja Etelä-Satakuntaa.

Makkaran valmistus oli oikeastaan sisältöiden, lihan ja veren säiliömistä. Nimitys-kin liittyy *mako*-sanaan. Makkaran valmistusta ei tunnettu Karjalan kannaksella eikä osissa Etelä-Savoa. Verestä, hakatusta lihasista, sisälmyksistä ja ruisjauhoista valmistettiin verimakkaraa vain maan länsiosissa (SKK-kartta 60).

Lounais-Suomessa makkaraa tehtiin sekä sian- että lehmänsuoleen, Keski-Pohjanmaalla ja Pohjois-Pohjanmaan länsiosissa ainoastaan lehmänsuoleen. Lounais-Suomessa ja Ahvenanmaalla valmistettiin myös lihamakkaraa hakatusta lihasta, sisälmyksistä ja ohraryynejistä, ja nämä *laukkamakkarat* suolattiin tai savustettiin. Lounais-Suomessa, Keski- ja Pohjois-Savossa sekä Pohjois-Karjalassa valmistettiin rynnimakkaroita ilman verta ja lihaa, Pohjois-Karjalassa sekä Pohjois-Savossa lisäksi jauhomakkaroita lampaansuoleen. Inarin seudun lappalaiset ovat käyttäneet makkaraan myös poron- ja jopa kalan suolia. Monin paikoin lännessä, Keski-Pohjanmaalla ja Tornionjokilaaksoissa, tehtiin suuria *pylysyjä* (vrt. ruots. *pölsa*), joihin suo-

nopea kuumasavustus, jossa lämpö pidettiin korkeana 3—4 päivän ajan. Nopeasti savustetut kinkut eivät kuitenkaan säilyneet pitkiä aikoja. Aiemmin savustettiin — tai oikeammin kuivattiin savussa — samalla tavalla myös kalaa. 1500-luvun lähteissä mainitaan mm. savusiika, *Röcht sich*. Lohi ja siika suolattiin ensin ja savustettiin sitten hitaasti, jolloin siitä tuli *pikilohi* tai *-siika* (*spickesik*, vrt. *spickekött*). Vasta vuosisadan vaihteessa tuli rannikolla ja sittemmin myös sisämaassa tunnetuksi kalan nopea kuumasavustus, johon käytettiin tätä tarkoitusta varten rakennettuja savustusuuneja.

Suolaaminen on säilöntämenetelmistä uusin, sillä suola, joka tosin tunnettiin jo esihistoriallisella ajalla, oli tuontitavaraa. Suolaus oli vielä 1800-luvulla verraten harvinaista esim. Lapissa. Suolan saannin helpottuessa ja suolan hinnan laskiessa tuli lihan ja kalan suolaaminen yhä yleisemmäksi. Kuninkaan-kartanoissa käytettiin 1500-luvulla lihan suolaamiseksi suolamäärä, joka sianlihaa suolattaessa oli kolmannes lihan painosta, naudan- ja lampaanlihaa suolattaessa lähes yhtä suuri. Myös maaseudulla liha suolattiin voimakkaasti, eikä suolaamatonta lihaa käytettykään muulloin kuin teurastusaikana. Kalan suolaus aloitettiin arvokaloista kuten lohesta ja siasta, mutta myös silakkaan suolattiin. Silakan nimikin juontaa juurensa tästä (*sill-lake*). Suolattu haii oli *silakkahaii*, suolattu ahven *silakka-ahven*. Myös *laukka* on ruotsalainen lainasana (ruots. *saltlake*).⁸

Maaseudulla teurastettiin yleensä vain kerän vuodessa, syksyllä Mikon päivän ja pyhäinpäivän välisenä aikana. Tavallisesti teurastuspäivä oli nuoren (kasvavan) kuun aikana kuten Skandinaviassa. Teurastus oli miesten työtä ja välineinä olivat kirves ja puukko. Ampuminen tuli käyttöön vasta 1920—1930-luvulla. Sisälmykset, ihra ja veri käsiteltiin kukin erikseen. Ainoa alue, missä verta ei otettu talteen, oli ortodoksinen Raja-

janmaalla ja Laatokan Karjalassa (SKK-kartta 59). Kuivattu, *palvattu*⁴ liha oli naudan- ja lampaanlihaa, Lapissa myös poronlihaa. Maan pohjoisosissa on myös kuivattu teeren- tai metsönrinta ollut arvostettua eväsruokaa. Kalaa kuivataan nykyisinkin naruun pujolettuna ja ulkoseinille ripustettuna tai, varsinkin rannikkoseuduilla, levitettynä silleille kalliolle. Tällä tavoin kuivataan nykyään enimmäkseen pikkukalaa kananruoaksi. Kалан kuivaaminen on aikaisemmin ollut hyvin tavallista; kuivatut ”suomalaiset hauei” mainitaan 1500-luvun historiallisissa lähteissä veroparseleina ja vientitavaranakin. Myös kuivattu silakka tai silli (*krampesill*) esiintyy usein. 1800-luvulla on maan kaakkoisosista viety suuret määrät kuivattua kalaa Venäjälle, missä sitä käytettiin ortodoksien paastojen ruokana. Kuivatus tapahtui tuulessa ja auringossa, Pohjois- ja Itä-Suomessa leivinuomissakin. Liha käsiteltiin Itä-Suomessa yleensä samalla tavalla. Suuret lihapalat pantiin leivän paistamisen jälkeen puukaukalossa eli *särässä* uuniin, jossa ne jälkilämmössä kuivuivat ja paistuivatkin kevyesti (SKK-kartta 59).

Lihan savustaminen on ollut aikaisemmin tavallista maan länsiosissa, mistä se on levinnyt myös Keski-Suomeen ja Savoone. Maan pohjoisosissa ja Karjalassa tapa oli lähes tuntematon (SKS-kartta 59). Savustaminen tapahtui saunassa aluksi alhaisessa lämpötilassa 1—2 viikon aikana (ns. kylmäsavu), minkä jälkeen 2—3 päivää pidettiin yllä kovaa lämpöä, jolloin liha (naudan-, sian- ja lampaanliha) kypsyi. Huomattavasti uudempi tapa oli 1800-luvun lopulta lähtien käytetty

inen
upuolelle saakka maaseudulla että in keskuudessa van. Ravintoaineita ä oli saatavilla, ja Riihikuivattu vilja ittiin käsi- tai kotiin mukaan jauhaa areissa suurimokmiseksi käytettiin ietelmää: hapattamusta ja suolattamista käytettiin in vanhemmissakin ietoja, nekin yleensä, missä myös ka. Hapankalaa käyttökypuoliskolla usein vanha ja sitä sovel- a myös maan länsios- et ovat todisteena . *muikku* palautuu an.¹ Kalan hapattam-¹ Kalan hapattam-¹ Kalan hapattam-¹ Kalan hapattam-

netelmänä Suomes- itunut, kuten esim. uotsissa.² misella on ollut ha- ityys, ja menetelmä in. Lihaa kuivattiin inusten ulkoseinille katolle sijoitettui- o).³ Näitä on Suo- vieläkin, ja aikai- myös Pohjois-Poh-



Makkarantekijöitä Perhon pitiäjän Mättöässä. Valok. S. Paulaharju 1929. SKS.

lien sijasta käytettiin eläinten mahalaukkuja.

Kala-, liha- ja veriruuat

Suolakala on kaikkialla ollut aterioiden tärkein särvin, jota syötiin mm. leivän ja perunan kanssa. Rannikkomaakunnissa oli hallittavana suolasilakka, mutta suomukalaaakin käytettiin. Järvi-Suomessa olivat erilaiset suomukalat (muikku, ahven, särki jne.) tavallisia. Tämä ero oli todettavissa vielä 1950-luvulla.

Kalaa on yleisesti myös paistettu tulen loimussa puu- tai rautavartaassa, keskiajalta lähtien myös halsterilla. Paistinpannussa paistaminen on huomattavasti uudempi tapaus tuli itäisillä rajaseuduilla tunnetuksi vasta 1930-luvulla. Kuivattua kalaa käytettiin jonkin verran eväsruekana, tavallisimmin kuitenkin keitoissa tuoreen kalan tapaan. Ainoastaan Pohjois-Karjalassa ja Laatokan Karjalassa kalaa ja lihaa haudutettiin ruukuissa uunissa. Erilaiset kalalaatikot ovat tulleet käyttöön vasta 1800-luvulla.

Liipeäkala tunnettiin aikaisemmin juhla- ja jouluruokana vain maan lounaisosissa. Se oli

todennäköisesti keskiaikainen uutuus, joka tuli käyttöön paastoruokana joulua edeltäneen pitkän paaston aikana.⁸ Tällä vuosikaudalla lipeäkalan käyttö jouluruokana on yleistynyt muuallakin, erityisesti kaupungeissa.

Hevosta lukuun ottamatta kaikkien eläinten lihaa on käytetty ruokataloudessa. Jäniksen lihaa ei tosin ole arvostettu — Karjalassa ei linnun- ja kananlihaakaan — mutta toisaalta on kaikkialla rannikolla syöty hylkeenlihaa ja Pohjois-Pohjanmaalla jopa oravanlihaa. Viranomaiset tekivät propagandahevosenlihan käytön puolesta pula-aikoina 1780—1790-luvulla³ ja myöhemmin nälkävuosina 1867—1868 mutta tuloksetta. Muutos tapahtui vasta tällä vuosisadalla, kun kaupungeissa alettiin myydä hevosenlihasta valmistettua halpaa makkaraa, myöhemmin 1950-luvulla tulivat lisäksi mm. hampurilaiset.¹⁰

Varastointitalouden aikana käytettiin suolalihaa tavallisimmin erilaisissa keitoissa yhdessä perunoiden, kaalin, lantun ja herneiden, aikaisemmin nauriiden yms. kanssa. Paistettua lihaa syötiin ainoastaan juhliissa ja esimerkiksi jouluna. Karjalassa paistettiin paistettua lihaa ruukussa tai padassa uunissa; tätä *karjalanpaistia* tarjotaan nykyään ravintoloihin. Uudempi ruokalaji on myös lihapullat. Aikaisemmin ne olivat pitoruokaa, mutta tulivat vähitellen arkikäyttöön tällä vuosisadalla. Myöhempään vaiheeseen kuuluvat myös paistinpannussa paistettu sian- ja naudanliha sekä sianlihakastike, joka tuli ensiksi käyttöön metsä- ja uiittotyöläisten keskuudessa, kun amerikkalaista halpaa läskää 1880-luvulla tuli myyntiin. Myöhemmin sianlihakastike on ollut yleinen ruoka työväestön keskuudessa sekä maalla että kaupungeissa.

Verestä voidaan valmistaa lukuisia erilaisia ja erimuisia ruokalajeja. Yleensä käytettiin veren ja suolan lisäksi ruis- tai ohrajuhoja, ja taikina paistettiin uunissa tuokkos-

sa, paistinpannussa saatiin *palttua*. Nautettiin myös verissa. Samasta lihaa ohuita reikittäessä (*verileipä*) kovia, ja käyttöä tai keittää. Lisäksi palloja tai kalisia (*kamssu*). Niitä myykset palttu, kallisaisia ruotsalaisia veriruokia syöissä. Vanhin vealukukantainen vei

Jauhuruuat

Alkeellisimmat ja kanka sijaitsevilla rimatkoilla pelkäädestä, joihin lihaa Ruoka voitiin syöä, tai se kei meen kuten *mutt* metsäsuomalaisiin ja Itä-Norjantunnettu talkkunanlainen yksinkertainen jauhot oli valmis kuivatusta viljasta (Lappia lukuunmäärä ohratall Savossa pääasiatalkkuna valmistetaan 53), Lounais-Suomessa jauhotaalkkunaa jne.): jauho sekokylmänä (SKK I keskiaikainen slie tullut maahamm saanut täällä us