

nyhtää talteen pitkät niskaharjakset, koska niitä tarvittiin pellavaharjaan ja suutarin pikilankaa varten. Kun ruhoa ei nyljetty, muu harjaspeite poistettiin roviossa korventamalla ja kuumalla vedellä kaltaten. Lihattaessa otettiin ensin rinnan kohdalta kolmiomainen rintakappale. Siten syntyneestä aukosta kaivettiin esiin henkitorvi, täyt ja sydän. Vatsa viillettiin sylttyjen tekoa varten erillisenä kappaleena.

Teurastuspäivän iltana oli poikkeuksellinen tilaisuus ylensyömiseen asti herkutella tuoreella lihalla. Syötäväksi kelpaavista sisäelimestä, kuten sydäimestä, keuhkoista, maksasta ja munuaisista, keitettiin padan täysi lihakeittoa, jolla oli omia perinteisiä nimityksiä: Etelä-Pohjanmaalla *sydämysperunat*, Savossa ja Karjalassa *tappaiskeitto*, Etelä-Karjalassa *tappajaiskaali*. Nämä yltäkyläisyyden päivät jäivät kuitenkin lyhyiksi, sillä varastoitettiin päällihat talvea varten. Etelä-Karjalassa nimenomaan pidättäydettiin syömästä muina vuodenaikoina muuta kuin syksyllä lahdattua lihaa. Pysyvässä syöntikiellossa olivat pikkuvasikan- ja vuohenliha sekä kana ja kaikki veriruoat (Sirelius 1919), mikä tietenkin johtui kreikkalaiskatolisen kirkon vaikutuksesta niilläkin seuduilla, missä ortodoksista väestöä ei asunutkaan.

Tukholmassa oli ainakin jo v. 1477 olemassa oma teurastajien ammattikuntansa, jonka jäsenten hallussa oli kaiketi myös lihakauppa. Talonpojilla oli lupa tuoda lihaa kaupunkiin vain puolin ruhoihin, ja heidän oli varustettava ne omalla puumerkillään. Huomion kiinnittämisestä lampaan korvamerkkiin on näyte Turusta vuodelta 1691.

Teuraskarjan kauppa oli vielä vuosisadan alussa järjestymätöntä. Ostajat kiersivät talosta taloon, ja myyjä toimitti eläimensä määräpäivänä ja -aikana sovittuun paikkaan tienvarteen. Maantielle kertyi vähin erin suuri lauma, jota lepuutettiin ja ruokittiin tavallisesti etukäteen vuokratuilla peltolohkoilla. Joukko ei olisi tietenkään pysynyt koossa, jolleivät yleiset kulkutiet olisi vielä olleet viljelysten kohdalta molemmin puolin aidan suojaamia. Näin karjalauma vaelsi vielä muistin ulottuvissa olevana aikana esim. Karjalohjalta Helsinkiin eli runsaasti toistasataa kilometriä pitkän matkan.

Nykyisin kotiteurastus on vähentynyt siihen määrään, että yli 90 % koko lihantuotannosta saadaan virallisen tarkastuksen alaisina toimivista teurastamoista.

Juutalaisen uskontoperinteen mukainen teurastustapa *šektaus* toimitetaan tainnuttamattoman eläimen kaulaan vedettävillä viilloilla. Tällä menettelyllä luullaan veren valuvan tarkasti kuiviin. Rituaali perustuu Vanhan testamentin kieltoon syödä verta missään muodossa. Šektaus on useimmissa maissa kiellettyä, Suomessa tietyin rajoituksin sallittua.

## 2. KONSERVOINTI- JA KYPSENTÄMISMENETELMIÄ

Tavallinen lihan säilömistapa oli suolaaminen kerroksittain puiseen tiinuun. Kun lihojen päälle vielä myöhemmin lisättiin keitettyä

## Liha ja kala

suolavettä, syntyi väkevä konservoiva liuos. Näin meneteltiin etenkin Länsi-Suomen vanhoilla viljelyalueilla. Lounaismurteiden suolavestä käyttämä germaanisiperäinen nimi *lauka* viittaa läntiseen kulttuurivaikutukseen. Yleisen makutottumuksen mukaan syysteurastuksesta saatu liha oli riittävästi suolaantunutta vasta jouluun mennessä, ja kuitenkin se oli vielä tällöin kielenkäytössä »tuoretta lihaa» (Sirelius 1919).

Suolaus ei ole vanhin eikä yleisin konservoimismenetelmä. Ruotsi-Suomessa suola oli kallista ja hankalasti saatavaa tuontitavaraa aina 1300-luvun puoliväliin asti, jolloin hansakaupungit alkoivat myydä halpaa Lüneburgin suolaa. Mutta vaikka suolan saanti helpottuikin, on huomattava, että se pysyi tuontitavarana, jonka arvo satamasta sisämaahan päin edettäessä vastaavasti lisääntyi, ja sitä säästeliäämmin sitä oli siis käytettävä. Perinnäiset konservoimismenetelmät olivat toiset.

Pohjoisessa ilmanalassamme tarjoutui itsestään tilaisuus jäädyttämiseen. Lappalaisemme säilyttivät vielä äskettäin poronlihaa jäädytettynä. Pyyntiretkellä voitiin peuran-, hirven- tai karhunlihakappaleita tilapäisesti varastoida puun oksille, koskeen tai kylmään lähteeseen. Syksyllä kaivettiin kalan tai riistanlihan säilyttämistä varten maahan kuoppa, joka vuorattiin kivillä tai haljispuolikkailla. Lihojen päällispuiden painoksi nosteltiin kiviä senkin vuoksi, etteivät pedot olisi päässeet niihin käsiksi. Kun varastot, samaten kuin eräaittoihin kootut riistalinnut, päästiin korjaamaan talteen (*kiesiöimään*) vasta hiihtokelillä, niin liha oli tietenkin jonkin verran hapantunutta. Mutta puutteelliset menetelmät olivat kehittäneet makutottumuksen, jonka omaksuneet pitivät hapanta makua luonnollisena, vieläpä arvostettuna ominaisuutena.

Vanhoja säilöntämenetelmiä on myös lihan *kuivattaminen*, johon kuiva ja steriili subarktinen ilmastomme tarjosi oivallisen mahdollisuuden. Sitä harjoitettiin viimeksi Itä-Suomessa, Karjalasta Peräpohjolaan. Karjalassa oli tapana kevättälvella tai viimeistään varhaiskevään purevantuntuisen tuulen eli *ahavan* aikana panna niukasti suolattuja lihoja katolle rakennettuun telineeseen eli *lihahepoon* kuivumaan. Vielä yleisempi kuin Karjalassa oli katolle sijoitettu teline Länsipohjan suomalaisalueella ja sen lähituntumassa (Talve 1961 b). Lihvoja voitiin ripustaa myös päivänpuoleiselle seinälle räystäään alle »pakkasen kypsyttäväksi» ja tarvittaessa suojata ne lintuja vastaan peittämällä ikäkululla verkolla. Valmista *ahava-l. seinälihaa* oli mahdollista — jos talous sen salli — säilyttää aitanparvella pilaantumattomana vuosikausia. Kuivattava liha oli tavallisesti nautaa, lammasta tai poroa, ani harvoin sikaa.

Erityisenä kuivatun lihan lajina mainittakoon *lunnuntäkkä*. Sitä valmistettiin Pohjois-Suomessa ainakin 1700-luvun lopulla, ehkä myöhempäänkin, kanalinnuista, etenkin metsosta. Kynitty ja perattu lintu täytettiin tuoreilla kuusenhavuilla ja pantiin ahavatuuleen kuivumaan. Täkkäliha — kuten myös kuivattu, vitamiinipitoisuutensa säilyttänyt kalankappale — oli hyvää matkaevästä, jonka pureskelu antoi voimia mm. pitkän erämaataipalen tarpojalle.

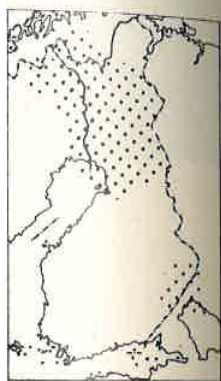
Kylmässä savussa *palvaaminen* saattaa olla yksinkertaisena tekni-



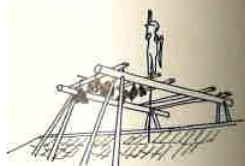
Lihahepo



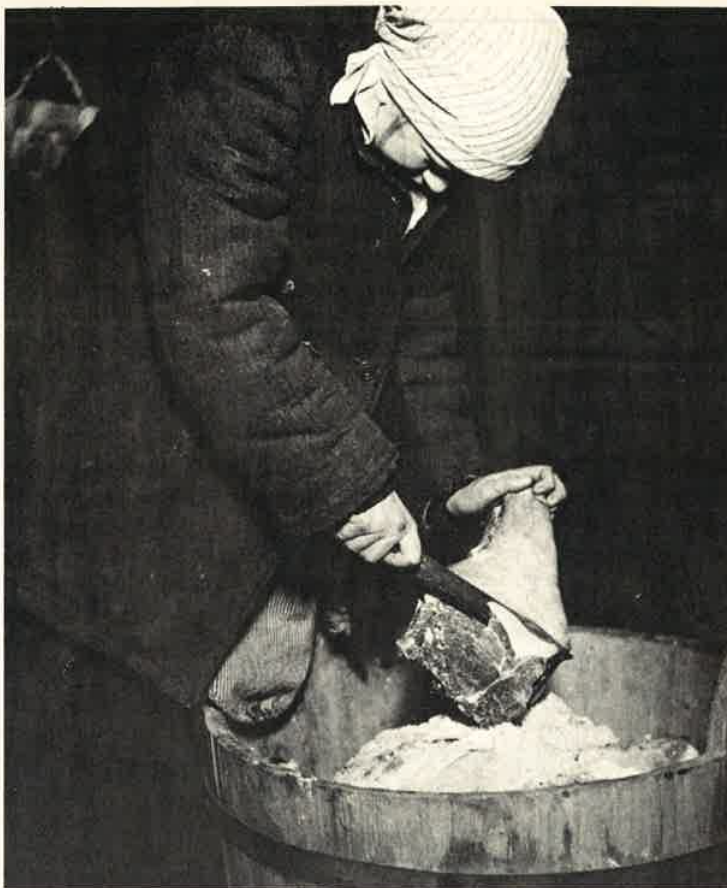
Lihahepo katolla. Suo-  
järvi.  
Turtola. Pello.



Lihahepo



Lihahepo katolla. Suojärvi.  
Turtola, Pello.



Emäntä aitan lihatiinulla. — Maaninka, Käärmelahti. Ahti Rytönen 1926. Museovirasto.

senä suorituksena miten vanha konservointimentelmä hyvänsä. Savustuuhan poronreisi pitkäaikaista varastointia kestäväksi vaikka lapinkodan tulisijan yläpuolella olevassa orressa.

Tavallisesti jonkin aikaa suolassa pidetyt lihat ripustettiin saunan orsille. Uunissa poltettiin savuttavia, mutta niukasti lämpöä antavia puita, mieluiten katajaa tai haapaa, ja toimitukseen tarvittiin aikaa runsaat pari viikkoa, jopa enemmänkin. Löylyä ei kiukaalle heitetty lainkaan. Nykyoloissa tällainen savustaminen on vaivalloisuutensa vuoksi menettänyt merkityksensä. — Mutta esimerkkinä mainittakoon, että Kastelholman linnassa Ahvenanmaalla oli v. 1549 merkitty muistiin 2 642 savustettua lintua (»röggt fåglar»), jotka oli koottu veroina ja jotka laskettiin puolikkaina (Storå 1968).

Kuuma palvaus on vielä käytössä pysynyt kypsentämis- ja konservointimenetelmä. Sauna lämmitetään etukäteen niin kuumaksi, että lihat kypsyvät parissa vuorokaudessa. Rasva tippuu niiden alle asetettuihin astioihin. Polttopuiksi käytetään jälkivaiheessa hyviä

## Liha ja kala

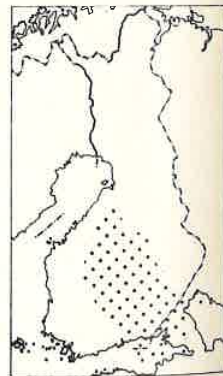
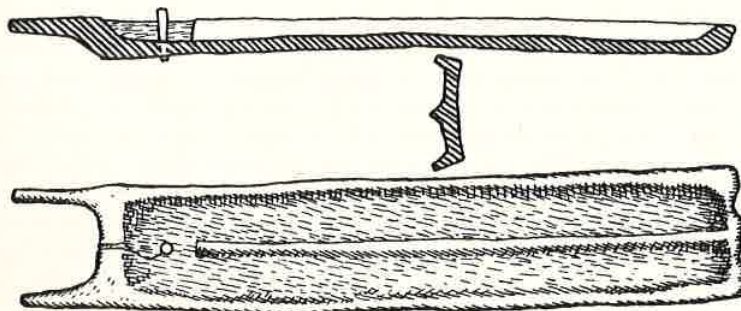
koivuhalkoja, kiukaalle heitetään kuumat löylyt, ja huone pidetään koko ajan tarkoin suljettuna. Katajansavu antaa lihalle raikkaan sivumaun. Tällä tapaa voidaan kotiloissa vieläkin palvata sian takajalan reidestä joulukinkku eli *liikkiö*. Ainakin Länsi-Suomessa suosittiin vanhaan aikaan myös naudan- ja lampaanlihan palvausta. Siihen viittaa jo Erik Schroderuksen sanakirjassa esiintyvä germaanisperäinen kinkun nimitys *pöysti*, joka keskipohjalaismurteissa tarkoitti palvatusta naudanreidestä keittämällä valmistettua liharuokaa. Lounais-Suomessa palvattiin saunassa myös lihamakkaroita.

Palvaamisen vanhaa kanta-aluetta oli Varsinais-Suomi, Länsi-Satakunta ja Uudenmaan rannikko, missä oli vasiten rakennettuja palvisaunojakin (Talve); ehkäpä juuri saunan ansiosta termi siirtyi ruotsin murteisiin (*palvat kött*). Varhemmin palvaaminen rajoittui ydinseuduillaankin kartanokulttuuriin ja muun vauraan talouden piiriin. Vanhin tieto savustetusta lihasta (*rögt kött*) on Raaseporin linnasta vuodelta 1540; seuraavalta vuodelta on Turun linnan tileihin jäänyt merkintä, että laivatimpureitten muonitukseen oli kulutettu noin 400 kg palvatua lihaa (Hartman 1896; Gardberg 1936). Kummassakin tapauksessa saattaa olla kyse kylmässä savussa palvaamisesta. Rudenschöldin aikaan lihan palvaaminen oli Hämeessä tuntematonta. Kaakkois-Savossa Taipalsaarella omaksuttiin joulukinkku vasta 1920-luvulla; sitä ennen pidettiin joulupöydässä paistettua läskiä, lammasta ja raavaanlihaa (Kohvakka 1949). Kuitenkaan savustaminen ei ollut vallan tuntematonta Itä- ja Pohjois-Suomessa, vaikka näillä alueilla perinnäiset konservoimismenetelmät olivat toiset. Talven mukaan tapa levisi Varsinais-Suomesta käsin rannikon suunnassa idässä Viipuriin asti ja pohjoisessa Oulun korkeudelle.

Savo-karjalaisella alueella, missä kaloja kuivatettiin uunissa, siinä palvattiin myös lihaa. Tähän tarkoitukseen käytettiin koivu- tai haapapölkystä veistettyä kaukaloa, *lihakourua*, joka Karjalan kannaksella, Etelä-Savossa ja Itä-Uudellamaalla oli nimeltään *särä*.

Särä pantiin kuumahkolle uuninarinalle siten, että sen toinen pää jäi uuninsuun ulkopuolelle. Uunissa olevan pään alle korokkeeksi asetettu halko pysytti särän vinoasennossa, joten kaukaloon kertynyt rasva pääsi valumaan nokan alle pantuun astiaan. Valumista voitiin kehittyneimmissä laitteissa säännöstellä kaukalon nokassa olevan,

*Lihakouru eli särä.*



Särä

tapilla suljettavan reiän avulla. Keski-Suomessa Korpilahdella pais-tettiin kourussa syksyllä ja talvella nimenomaan naudan- ja lampaan-lihaa. Kouru otettiin iltahämärässä uunista, nostettiin tuolien varaan. Aterioitsijat kastoivat perunaa koururasvaan, jota muuten erikseen varastoitiin talven kuluessa käytettäväksi kastikkeeksi (Kuusanmäki 1928). Uunissa palvaaminen ei siis itse asiassa ollut konservointime-netelmä, vaan tapa valmistaa lihasta herkullista ruokaa. Mikäli konservoinnista on aihetta puhua, olkien ja varpujen päällä kuivatta-mista voitiin toimittaa uunissa missä hyvänsä. Itäsuomalaisen ruoka-talouden omimmaksi erikoisuudeksi jää paistokouru, joka ei esineenä liene kovinkaan vanha.

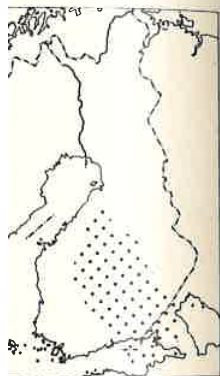
Vaativattomissa ja vähävaraisissa talouksissa paistettiin pienem-piä lihaeriä uunissa petäjänkuorilevyillä, millä tapaa kypsennettyä lihaa (ja kalaa) sanottiin *levyksi*. Näin valmistettuna kelpasi syötä-väksi oravanlihakin, jota ennen uuniin panoa oli yö pidetty suolave-dessä.

Eläimen sisuksia ympäröivä tali otettiin teurastettaessa erikseen talteen, ja sitä voitiin säilyttää joko sellaisenaan kuivattuna tai hienoksi hakattuna ja suolattuna *höystönä* ja käyttää aikanaan paistinrasvaksi tai keittojen lihavoittamiseen. Pieneksi hakatuista eläimen pehmeistä sisäosista valmistettiin *pylsy* eli *murua* siten, että vähässä vedessä kypsennetty seos koottiin rohdinvaatteesta käännet-tyyn pussiin. Pussi väännettiin sisältöineen tiukaksi möykyksi ja sidottiin lujasti kiinni; vesi valui pois, ja kankaan pintaan hyytyvä rasva teki käärmöstä ilmanpitävän (Vilkuna 1935). Keski- ja Pohjois-Pohjanmaalta tunnettu tapa on vieläkin konservatiivisempi: *ispinät*, kuten hienoksi hakattua ja suolattua sisustalia nimitettiin, käärittiin rullaksi kierrettynä lampaan mahapintaan ja käytettiin paistorasvaksi tai ruoan höysteeksi. Lappalaiset käyttivät samaan tarkoitukseen poron mahalaukkua. Vanhaan yhteispohjoismaiseen käytäntöön viit-tää islannin *ispen*, joka tarkoittaa rasvalla täytettyä eläimen peräsuol-ta.

Veren säilyttämisestä on tietoja vain Varsinais-Suomesta ja Ala--Satakunnasta, missä sitä suolattiin puuastioihin. Yleensä veri käytet-tiin tuoreeltaan makkaroihin, myös erilaisiin leivonnaisiin. Länsisuo-malainen verileipä leivottiin ohueksi reikäleiväksi, joka kuivatettiin. Sitä ei syöty leipänä, vaan erilaisina keittoruokina. Samalla tavoin käytettiin pienehköiksi möykyiksi leivottuja *kamsuja* eli *kyrsäsiä*.

Vielä vuonna 1558 oli Suomen merkittävin vientiartikkeli kala. Kun se tähän aikaan oli myös veroparseli, sillä oli perinnäisesti huomattavan arvokas asemansa myös kansanomaisessa ruokatalou-nessa. Tärkeimmät lajit olivat silakka, muikku ja kilohaili sekä lohi, siika ja hauki. Mutta 1700-luvulle jouduttaessa kalan kulutus oli jo vähentynyt, ja nykyisin kala sekä erilaiset kalasäilykkeet ja pakasteet ovat voittopuolisesti ulkomaista tuontitavaraa.

Kalan konservointi määräytyi osaksi kausiluontoisesta pyynnistä. Kutukalastuksen aikana saalis oli runsas, ja sen tuotolla oli pyrittävä selviämään yli laihojen päivien. Vaihtokauppaa ja veronmaksua varten varatun kalan oli kestettävä pitkäaikaista säilytystä. Näin päädyttiin kolmeen menetelmään, joita kaikkia voi pitää ikivanhoi-



Korpilampi

## *Liha ja kala*

na: hapattamiseen, jäädyttämiseen ja kuivattamiseen. Näihin verrattuna suolaus on suhteellisen uudenaikaista konservointia. Nykyisin kaupallisessa tarkoituksessa harjoitettu kalan savustaminen kuuluu paremminkin ruoanvalmistustaitoihin kuin säilöntämenetelmiin, eikä se ole kansanomainen tapa ollutkaan meillä sen paremmin kuin esim. Virossa (Ränk 1955 a). Tulen hohteessa kypsentäminen on eri asia.

Happamen eli *kesäytyneen* (Karjalassa *vouhtuneen*) kalan syönti oli vielä 1700-luvulla yleistä suurimmassa osassa maataamme. Carl von Linné mainitsee matkahavaintonaan tavan esiintyneen v. 1732 mm. Vaasan seuduilla. Itä- ja Pohjois-Suomessa Inariin asti tapa säilyi paikoitellen tälle vuosisadalle asti. On luonnostaan selvää, että hapattamista voitiin harjoittaa vain omaa kotitaloutta varten ja sellaisilla eräalueilla, missä suolaa ei ollut sen hinnan ja kuljetushankaluuksien takia mielin määrin käytettävänä (Talve 1958, 1961 a).

Eräissä kalannimissä on säilynyt muistoja hapattamisesta. Suomenlahden ja Saaristomeren alueella esiintyvän *kilohailin* alkuosa merkitsee murteissa hapanta. Sisämaan ruokataloudessa merkityksellinen muikku oli karjalaismurteissa vanhalta nimeltään *rääpys*, mutta kun »muikulla» on mm. muikeata eli hapanta tarkoittava merkitys, siitä johduttiin *muikkukalaan* ja lyhemmiten *muikkuun*, joka vakiintui kalan yleisnimeksi (Ruoppila 1962; A. Vilkuna 1965).

Tyypillinen menetelmä oli säilöä kalat *pantioon* eli *purnuun*. 1700-luvulle palautuvien tietojen mukaan pantiin peratut, mutta suolaamattomat muikut lautojen väliin ja jäädytettiin. Keski-Suomessa pantioitiin muikkuja siten, että peratut kalat puristettiin tuoreeltaan ohuista päleistä nivottujen liisteiden väliin, ja näin syntyneitä nippua säilytettiin jäätymiseen asti kaupiteltavaksi »alempana Hämeessä» sijaitseviin pitäjiin (Rudenschöld 1899). — Samuli Paulaharju kertoo Inarista, että kalakentällä maahan kaivettu kalatynnyri kuljetettiin vasta talvikeleillä kotiin. Ilomantsissa ja Maaningalla lisättiin suolaveteen hapatusprosessin kiihdyttämiseksi jauhoja (Manninen 1918; Rytönen 1931 b).

Eräkulttuurissa välttämättömyyden pakosta syntynyt tapa siirtyi kotitalouden piiriin. Olennaista sen kehittymiselle oli, että kalaa pidettiin ennen hapattamista vähässä suolassa, mikä johti Ruotsissa modernin tehdasjalosteen, hapatetun silakan (*surströmming*) syntyyn (Talve 1961 a). — Pohjoisruotsalaisen happamen kalan nimitys (*gravfisk*, *gravad lax*: grav = maakuoppa) on »graavina lohena» siirtynyt edustusravintoloittemme ruokalistaan. Vähäsuolaisuudesta tuli ruokalajin tunnus vielä sen jälkeen, kun lohien hapattamisesta oli jo luovuttu (A. Vilkuna 1965).

Kalan hapattamisesta on tietoja Islannista Japaniin. Se on siis ollut erityisesti pohjoisen Euraasian mantereelle ominainen ilmiö (Zelenin 1927; Mozyński 1936).

Kuivattaminen on kalan käsittelytapana säilynyt vanhoista ajoista nykypäiviin. Vain tarkoitus on muuttunut: alkuaan kuivattamisella tahdottiin turvata ihmisen oma ravinnon saanti kausipyynnin yltäkylläisyydestä yli pulakauden, nykyisin kuivatetaan silakkaa kananrehuteollisuuden tarpeisiin. Muinaisista tavoista on muistuttamassa se norjalainen turska, joka jouluna livekalaksi valmistettuna ilmaantuu



Kalaa kuivumassa. — Pyhämaa, Edväinen. J. Turunen 1928. Museovirasto.

ruokapöytäämme, mutta sen jälkeen tuota pikaa häviää markkinoilta. Kuivattuja turskanpuolikkaita oli vielä 1930-luvulla isoina kasoina valikoitavaksi maalaiskaupan ovinurkkauksessa. Pehmittäminen tapahtui kotona koivunliperässä liottamalla.

Kalaa kuivatettiin joko ulkona tuulella ja auringossa tai asuinhuoneen suuressa uunissa, myöhemmin aikoina eräillä seuduilla varta vasten rakennetuissa kuivatusuuneissa.

Ulkosalla kuivattaminen toimitettiin parhaiten kevätauringon paisteessa ahavassa joko siten, että kalat levitettiin kalliolle, ripustettiin riu'uille tai naulattiin tikkuun pistettyinä rakennuksen päivänpuoleiselle seinälle. Isommat kalat, kuten lahnat ja hauet, tavallisesti halkaistiin. Kuivatettaviksi sopivatkin erityisesti lihat kalalajit,

### *Liha ja kala*

koska rasvainen kala pyrki tässä käsittelyssä härskiintymään. Lappalaisille ominainen tapa oli kuivattaa suuria kaloja vatsapuolelta keskusruotoa myöten halkaistuina ja tikuilla levitettyinä. Pikkukaloja, särkiä, norseja ja kuoreita, voidaan vieläkin kuivatella katolle nostetussa pärekopassa tai nuoraan pujotettuina. Isompia voitiin ennen kuivatusta pitää jokin aika suolassa, mutta alkukantainen tapa oli kuivata *kapahauki* suolan säästämiseksi tuoreeltaan.

Kun ulkosalla kuivattamista on pohjoiseuraasialaiseen tapaan harjoitettu kaikkialla maassamme, tunnettiin uunikuivatus pääasiallisesti vain Itä- ja Pohjois-Suomessa, missä päivittäin lämmitettävällä leivinuunilla muutenkin oli tärkeä asema ruokataloudessa. Käsittelyn kohteena olivat eritoten syksyllä pyydytyt pikkukalat, kuten ahvenet, kiisket, särjet ja muikut. Kuivattaminen toimitettiin tavallisesti leipomisen jälkeen haalenneella uuninarinalla tai sen päälle pannuilla oljilla, varvuilla, päreristikolla ja lopulta uudenaikaisilla uunipelleillä. Kainuussa käytettiin tähän tarkoitukseen petäjänkuorta, jolloin kuivatuksen tulos oli *levykalaa*. Entiset suursaarelaiset valmistivat samalla tavoin virolaisia kauppaystäviään (*seproja*) varten laihoista keväthaileista *tuohikalaa*, tytärsaarelaiset *kuorenkalaa*. Karjalainen *kiitsu* oli kuivattua, talvella keittoon käytettävää pikkukalaa, jonka nimitys on yhdistetty karjalaismurteissa kuoretta merkitsevään *kittiiseen*.

Puolentoista vuosisataa sitten virolahtelaiset kuivattivat keväthaileja niinellä solmituissa nipuissa ja kaupittelivat niitä Inkerin venäläisille ja suomalaisille; suolaaminen ei olisi kannattanut (Raussi 1966). Venäläisessä ruokataloudessa kuivatun kalan merkitys perustui tietenkin kreikkalaiskatolisen kirkon paaston säätelemiin rajoituksiin. Luoteis-Venäjälle sekä Peipsi- ja Pihkovanjärven seuduille ominaiset, kylläkin varsin myöhäiset, etupäässä kuoreiden ja norssien kuivattamiseen suunnitellut erikoisuunit syntyivät siis tyydyttämään kausittain toistuvaa kysyntää.

Aitassa säilytettävät kuivatut kalat kulutettiin erilaisten keittojen aineksina, mutta sellaisenaankin ne kelpasivat evääksi etäiselle työmaalle tai pitkälle matkalle lähdetessä.

Suolan käyttö palautuu kauppayhteyksien kehitykseen ja hollantilaisten 1300-luvulla keksimään suolaamisenetelmään, mikä teki sillistä maailmankaupan artikkelin (Melander 1931). Entisten kaupasuhteiden merkitys näkyy vielä *silakan* nimityksessä, jonka vanha merkitys on 'sillin suolavesi' (ruots. *sillake*): *silakka-kalan* alkuosa irtaantui suolasilakan nimeksi (Posti 1962). Tuoreen silakan vanha lounaismurteinen nimitys onkin *haili*. — Savon rikkailla kalavesillä syötiin suolakalana eli *silakkana* arkioloissa muikkua, juhlina *murokasta* eli pientä siikaa (Karvinen 1939).

### 3. MAKKARAT

Kansanomainen ruokataloutemme on tuntenut monia makkaralaatuja, joista muutamilla on selvärajaiset levikkialueensa joko Länsi- tai Itä-Suomessa (Vuorela 1961).



Makkarasarvi.