



3 tl soolaa  
800 gr vehnäjäähöjä

---

Minimin piyrarkaku

2 - muna  
4 dl sokeri  
2 dl siirappi  
2 dl sulattua vaita  
2 = kermaa  
2 tl sootaa  
1 dl mantelii  
2 tl kaseli

## SAIMAAN ALUEEN RUOKAKULTTUURIA JA RUOALLISTA KULTTUURIHISTORIAA

Maarit Knuuttila

— 30 —

erretään. Sitte suolataan se ja sohketaan  
vasta tehdyn tavallisen maitojuusto-aineen  
kaan. Kahden eli kolmen päivän perästä  
sohketaan tämä sekannus uudestaan ja teh-  
ään juustoiksi. Ne pysyvät koossa kun ta-  
allinen juusto, eivätkä homehdu pahemmin.  
Niiden maku on aiwan hyvä, vaikka 3 eli 4  
aulaa potakoita sillä lailla seotetaan yhteen  
aitojuusto-aineeseen nautan painosta.

Voita saadaan potakoista, jos maidon  
alliseen (taaleeseen, tuoreen), jota aivotaan  
viksi kinnuta, seotetaan hienoksi muserretui-  
teitetyitä potakoita. Sitä kinnutesa yh-

### VI Lampaanlihaa.



# SAIMAAN ALUEEN RUOKAKULTTUURIA JA RUOALLISTA KULTTUURIHISTORIAA

**Maarit Knuuttila**



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

**EKONEUM**  
Elintarvikeosaamiskeskus



HELSINGIN YLIOPISTO  
RURALIA-INSTITUUTTI

# Sisällys

<b>1. JOHDANTO</b> .....	3
<b>2. AINEISTOT</b> .....	5
Museovirasto: Kansallismuseon kansatieteellisen arkiston kyselyt .....	6
Museoviraston käsikirjoitukset:.....	6
Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran kansanrunousarkiston aineistot .....	7
<b>3. SAIMAAMENU</b> .....	9
Kysymyksiä ja vastauksia .....	9
Ideoita SaimaaMenua varten .....	17
<b>4. USKOMUKSIA, SANANPARSIA JA SANONTOJA</b> .....	26
<b>5. KIRJALLISUUTTA</b> .....	30

Kannen kuvat: Maarit Knuutila

Varsinaiset lähteet ovat seuraavat: lammas ja kaali ovat kirjasta Suomen kuvallinen keittokirja. 1899. Lindstedtin Antikvaarinen kirjakauppa. Helsinki. Resepti vanhan keittokirjan (Kotiruoka) välistä ja alimmainen Gustava Schartaun kirjasta "Hyväntahtoisia neuvoja katovuosina: taikka opetuksia maatiaisten, enimmäkseen viljelemättä kasvavien aineitten valmistamisesta leiväksi ja muiksi ruviksi jne. 1834. Helsinki: Wasenius. Suomentanut Elias Lönnrot.

ISBN 978-952-93-1907-7 (nid.)

ISBN 978-952-93-1908-4 (sähköinen)

# I. JOHDANTO

Käsillä oleva tutkimusraportti on tulos Lähiruoka arkipäivän valinnaksi, LÄHIVALINTA (2012-2014) -hankkeesta toteutetusta selvitystyöstä. Hankkeen yhtenä tavoitteena on alueellisen ruokakulttuurin kehittyminen; ruokakulttuurin merkityksen tiedostaminen ja alueen lähiruokatoimijoiden sekä kuluttajien ruokakulttuuri-identiteetin vahvistuminen. Hankkeessa luotavan SaimaaMenun avulla paikallisia ruokatuotteita pyritään saattamaan tarjolle ravintoloihin ja ammattikeittiöihin. Tämän perustaksi suunnitelmaan sisältyi Saimaan alueen ruokakulttuuriin liittyvän historian ja tarinoiden kokoamista.

Tutkimustyön toimenpiteiksi oli sovittu seuraavaa:

1. selvittää hankkeelle keskeisen alueen viljelyhistoriaa, elintarviketuotantoa sekä alueelle tyypillisiä ruokia
2. etsiä alueen perinneruokiin ja -juomiin liittyviä tarinoita sekä kirjallisuudesta että arkistoaineistoista
3. selvittää alueelle merkittävien henkilöiden ruokaan ja ruokailuun liittyviä tapoja
4. selvittää mahdollisuuksien puitteissa myös alueen kylpylä- ja kahvilakulttuuria
5. sekä laatia lyhyt bibliografia savolaista ruokaperinnettä sekä perinteistä suomalaista ruokaa koskevasta kirjallisuudesta.

Työn luonne on toivomuksen mukaan painottunut SaimaaMenu-työryhmän tukemiseen, ja sellaisen perinteisen ruokatiedon ja kulttuurihistoriallisen tiedon hankintaan, jotka parhaalla mahdollisella tavalla tukisivat meneillään olevan menun suunnittelutyötä. Myös SaimaaMenu-työryhmän jäseniltä on tiedusteltu, millainen tieto olisi heille ja mukana oleville yrityksille merkittävää ja tärkeää. Näin ollen raporttini liittyikin kiinteästi SaimaaMenun suunnittelutyöhön ja antaa sekä aineisto- että kirjallisuusviitteitä, mutta myös aivan konkreettisia ehdotuksia siihen, kuinka savolaista ruokaperinnettä voitaisiin käyttää modernein tavoin.

Työryhmän jäsenten toiveet olivat melko runsaita ja ennakkosuunnitelmista poikkeavia, joten tehtävänanto muuttui niiden myötä sovitusta. Toiseksi toiveet koskettelivat hyvin laajoja aihepiirejä, joihin ei tämän kahden kuukauden työjakson aikana ollut mahdollisuutta perehtyä. Myös jotkut aihepiirit, kuten viljelyhistoria, samoin merkkihenkilöihin liit-

Työryhmään osallistujat tarvitsivat tietoa seuraaviin kysymyksiin:

- **Millaiset juomat – alkoholilliset ja alkoholittomat – ovat olleet ominaisia Saimaan alueella?** Löytyykö jotakin uusia? Onko esimerkiksi paloviinaa maustettua joillain erityisillä tavoilla?
- **Miten ruokia on laitettu tarjolle, koristeltu ja tiloja somistettu** eri vuoden aikoina, eri aikakausilla ja eri tuloryhmissä?
- Mitä on otettu **evääksi** metsiin, peltotöihin ja niin edelleen?
- Millainen on **röpörieskan tarina?**
- ”Kasarmin kampusalueen historiasta tiedetään: Suomalaiset ovat kuitenkin aina osanneet nauttia hyvästä ruoasta ja juomasta. Niin myös Mikkelin kasarmialueella, jossa juhlat, tanssiaiset, lounas- ja päivälliskutsut sekä illanvietot kuuluivat keskeisesti 6. tarkk’ampujapataljoonan upseeriston elämään jo 1880-luvulla. Tapahtumapaikkoina olivat upseeriklubi ja huvimaja. Niissä viihtyivät niin upseerit rouvineen, poikamiehet naistuttavineen kuin kaupunkilainen herrasväkikin. Syötiin, seurusteltiin ja tanssittiin pataljoonan soittokunnan huolehtiessa musiikista. Laskiaisena pidettiin suuremmat juhlat, johon kavi-aari ja muut herkut tilattiin Pietarista asti. **Millaisia menuita tarjottiin, onko jäänyt arkistoihin jälkiä?**”
- ”Me Esedussa haluamme tietää tämän alueen historiaa ruokaan liittyen, koska ensi syksynä on tarkoitus suunnitella koulutusta. **Tarinoita ja kertomuksia alueen ruokaan liittyen. Merkkihenkilöitä, tapahtumia.**”
- ”Haluaisin tietää Saimaan alueen **kylpylä- ja kahvilakulttuurista** 1800–1900 -luvun tietämissä. Tiedän, että esim. Mikkelissä toimi 1800-luvulla Pirttiniemen kylpylä. Missä se tarkalleen ottaen sijaitsi? Ketkä olivat kylpylän asiakkaat? Minkälaisia hoitoja kylpylässä oli tarjolla ja ennen kaikkea mitä tarjottiin ruoaksi? Missä muualla oli kylpylöitä? Entä kahvilat, milloin alkoi kahviloita ilmestyä ja mitä niissä tarjottiin? Ketkä kävivät asiakkaina ym.? Mitä historia noista aiheista kertoo? Entä tuon ajan tapahtumat ja tapahtumien ohessa tarjotut ruoka- ja kahvilapalvelut? Mitähän mahtoivat olla?”

tyvä ruokakulttuuri, jäivät vähemmälle huomiolle. Toisaalta herrasväen ruokakulttuuria esitellään raportissa ”Dostojevskin anoppi ja savustettu hanhi. Hyödynnä Mikkelin seudun kulttuuriperintöä”, joka tehtiin Mikkelin seudun kulttuuriperintöhankkeelle kesäkuussa 2012. Raportin kautta välittyy tietoa Savon alueen kartanoiden ja pappiloiden ruokakulttuurista 1700-luvulta aina 1900-luvun alkuun. Muihin toiveisiin vastaan luvussa 3 aineistojeni mukaan, tai annan vähintäänkin johtolankoja muuhun tutkimukseen ja kirjallisuuteen.

Projektin luonnolliseksi osaksi muodostuivat tapahtumat, joissa esiteltiin projektiin liittyvää aineistoa ja sen kautta syntyneitä tutkimustuloksia. Lisäksi olin mukana tapahtumissa, joissa tuotiin esille joko lähi- ja perinneruoan merkittävyyttä paikallisesti. Lisäksi esitelmöin Suomen Paistinkääntäjien Suurkapitulissa Jyväskylässä kertoen sitä, millainen merkitys keittokirjoilla ja reseptikalla on ylipäätään ollut suomalaisessa ruokakulttuurissa. Toinen yleisempään suomalaiseen ruokakulttuuriin liittyvä tapahtuma järjestettiin yhdessä Jyväskylän ammattikorkeakoulun, Ruralia-insituutin ja UNISG - University of Gastronomic Sciences (Pollenzo, Italy) kanssa. Tapahtumiin osallistuminen ja niissä esitelmöiminen saattoivat tehtyä tutkimustyötä konkreettiseen muotoon, toivat esille tuloksia sekä sitä, kuinka käyttökelpoisia ne voisivat olla sovellettuina. Lisäksi tapahtumiin osallistuminen toi lisää julkisuutta Lähi-ruoka arkipäivän valinnaksi, LÄHIVALINTA (2012-2014) -hankkeelle.

Jyväskylässä 14.2.2013

Maarit Knuutila

- ”Minua kiinnostaisi tietää **mihin/millaisiin historiallisiin ruokakohteisiin Saimaan alueella matkailija voisi tutustua**. Minkälaisia **tarinoita** niihin kohteisiin liittyy?”
- **Kartanoiden ruokalistat, menut?** Esimerkit niistä voisivat hyödyttää yrittäjiä, jotka suunnittelevat menuita listoilleen.
- Viljan käyttöön liittyvä tieto: kaskiruis, ruisleipä, leipäjuuren käyttö
- Kaikki kalaan liittyvä
- Ruokaan liittyvä lyriikka (sanonnat, sananlaskut)
- Saimaan ruokahistoria: **Tsaarin hovin käyttämät raaka-aineemme/elintarvikkeet Saimaan alueelta**. ”Olimme kuulemma oikea vilja-aitta hoville. Mitä toimitimme, milloin, miten jalostettuina, mitkä tuotteet olivat halutuimpia, mitä niistä valmistettiin hovissa, mistä alueilta jne. Tarinoita voisi käyttää omille matkailijoille ja turisteille.”
- Mitkä tuotteet Saimaan alueelta olivat lääkkeiden korvikkeita tai minkä tuotteiden funktionaalinen vaikutus oli merkittävä, niin kuin nykyäänkin?

## 2. AINEISTOT

Projektin aikana tein kaksi aineistonkeruumatkaa. Ne suuntautuivat Helsinkiin, Museoviraston Kansallismuseon kansatieteelliseen arkistoon 9.–13.7.2012 ja Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran kansanrunousarkistoon 25.10.2012. Ensimmäisen aineistonkeruviikon aikana keräsin aineistoa valokuvaamalla ja tekemällä siitä kirjallisia muistiinpanoja. Kansallismuseon kansatieteellisestä arkistosta keräsin muiden muassa ruokaa, pitoja, viljelyä, ruoka-ainesten käyttöä, kypsennysmenetelmiä, kahvilatoimintaa, kaupankäyntiä ja leivontaa koskevia muistiinpanoja Anttolan, Heinäveden, Juvan, Kangasniemen, Kerimäen, Mikkelin, Mäntyharjun, Rantasalmen, Ristiinan ja Sulkavan pitäjistä. Tätä aineistokorpusta tukee arkistomatka, jonka tein aiemmin Mikkelin kulttuuriperintö -hanketta varten. Kaikki aineistot ovat nähtävissä Museoviraston Kansallismuseon kansatieteellisessä arkistossa, Sturenkatu 2a, PL 913, 00101 Helsinki. Toisen matkan tavoitteena oli tutustuminen Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran kansanrunousarkiston E-aineistoon sekä ”Juhlaruokamme”-aineistoon. Päivän aikana muodostin yleiskuvan E-aineistosta ja Juhlaruokamme-kyselystä ja tein listan niistä aineistoista, joista mahdollisesti löytyisi vielä lisää tietoa Saimaan seudun ruokaperinteestä.

Aineistot antoivat värikkäitä ja informatiivisia tietoja tutkitusta alueesta. Niiden kautta kuva alueen ruokakulttuurista näyttäytyi yhtäältä melko yhtenäisenä: kuulutaan niin kutsutun itäisen ruokakulttuurin alueeseen. Siitä kertovat sekä leipä- että uuniruokakulttuuri. Toisaalta aineiston kautta tulee esille se, että erojakin löytyy ja ne ovat monesti aivan kyläkohtaisiaakin. Jossain päin Savoaa kerrottiin viljellyn tattaria vuosikymmeniä, kun taas seuraavassa kylässä tapa oli melko tuntematon tai kertoja ei ollut koskaan sellaista kylällään nähnyt. Kertomukset vaihtelivat aivan samoin kuin vaihtelevat kokemuksemme ja muistomme.

Aineistojen joukossa on myös sellaisia kokonaisuuksia, jotka eivät loppujen lopuksi vastanneet tutkijan, sen kummemmin kuin SaimaaMenu-työryhmäläistenkään kysymyksiin. Esimerkiksi Museoviraston Kansallismuseon kansatieteellisen arkiston kysely K20 *Suomen ja Pietarin välisistä suhteista* keskittyi lähinnä siihen, miten ihmiset lähtivät Pietariin töihin tai millaisia kokemuksia siellä hankkivat. Myös Museoviraston Kansallismuseon kansatieteellisen arkiston kysely K16, *Pitäjille tunnusomaista*, tuotti pettymyksen, mutta syy oli tällä kertaa tutkijassa.

Olisi kannattanut kerätä aineisto naapuripitäjistä, eikä edellä listatuilta paikkakunnilta siitä syystä, että ihmiset eivät juuri kertoneet omasta kotipaikastaan, vaan naapuripitäjistä ja niiden ominaisluonteista. Aineistoa voi kuitenkin suositella, mikäli tutkituista pitäjistä halutaan erityistietoja. Pitää vain muistaa lukea naapuripitäjäläisten kertomuksia! Näistä puutteista huolimatta tutkimani aineistot ovat kuitenkin rikkaita ja ne pystyivät tuomaan esille uutta tietoa siitäkin huolimatta, että jo olemassa olevassa kirjallisuudessa Savon ruokakulttuurista on kerrottu paljon ainakin reseptien tasolla. Olen esitellyt aineistoa laajasti johdun siitä, että ensinnäkin ne itsessään tarjoavat ruoan ympärille erilaisia tarinoita ja toisaalta siksi, että lukija voisi itsekkin todeta sen, mitkä ruoat ja tavat ovat olleet tyypillisiä Etelä-Savon alueella. Myös viitteitä on paljon. Näin se työ, jota halutaan tulevaisuudessa tehdä aiheen tiimoilta, on jo huomattavasti helpompaa. Aineistoihin viitataan seuraavalla tavalla: Museoviraston Kansallismuseon kansatieteellinen arkisto: MV (=Museovirasto): KA (=Kansatieteellinen arkisto), ja kyselyn numero sekä vastaaja ja sivunumero, esim. MV: KA 21. S. Sääski, 18. Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran kansanrunousarkistoon viitataan esimerkiksi seuraavalla tavalla: SKS KRA: Teittinen, Y.V. Viina keitosta 1800-luvulla, PK21:3779.

# Museovirasto: Kansallismuseon kansatieteellisen arkiston kyselyt

- Kysely 1: Muistatteko vanhan tuvan ja pirtin
- Kysely 4: Ruisleipä; Mämmi; Oluen pano; Makkarat; Piimä ja talkkuna; Jauhinkivet
- Kysely 6: Kestikievarit ja hollikyty
- Kysely 7: Kaskan polttaminen ja viljeleminen
- Kysely 8: Pidot
- Kysely 11: Kansanomaiset ruokamme
- Kysely 12: Kauppamatkat
- Kysely 16: Pitäjille tunnusomaista
- Kysely 19: Rinkilä
- Kysely 20: Kuinka leipä syötiin; Leipomisen muuttuminen; Pietarin vaikutus Suomeen
- Kysely 31: Kaalin käyttö; Paistinpannun käyttö
- Kysely 32: Tattari
- Kysely 35: Kahvilat ja leivonnaiset
- Suomen kartaston kysely 1923
- Kotilieden Pito-kysely
- Tietoja vanhan kansan ruokataloudesta, Mäntyharju 1923–1924.
- HO2: Pappilan ruokatalous 1969

## Museoviraston käsikirjoitukset:

- Historiallista muistitietoutta Mikkelin maalaiskunnasta kuten Porrassalmen taistelusta v. 1789, kirkon palosta vuonna 1806, ”kivisakastista” ym. Kirjoittaja tuntematon.
- Kaukonen, Toini-Inkeri 1940a: Muistitietoa Rautalammin Korholan ja Lassilan kartanoiden elämästä ja oloista isäntä Westzynthiuksen aikaan 1800-luvun keskivaiheilla.
- Kaukonen, Toini-Inkeri 1940b: Rautalammin vanhanai-kaisesta ruokataloudesta.
- Komu, Väinö 1953: Kansatieteellisiä muistiinpanoja eri aiheista Joroisista, Heinävedeltä ja Varkaudesta.
- Lampinen, Aino 1951: Ohrarieska.
- Myllylä, Kerttu 1931: Huhmareen käytöstä Suomessa.
- Seppänen, Olga 1958: Mikkelin Ihastjärvi, vanhojen kertoma.
- Seppänen, Olga 1958: Korvenraivaajan elämäntarina Mikkelin Ihastjärveltä 1900-luvun alusta.
- Vahter, Tyyni 1935: Anttolan, Puumalan ja Rautjärven ruokataloudesta.
- Vahter, Tyyni 1936: Heinäveden, Kangasniemen, Leppävirran, Savonrannan ja Säamingin ruokataloudesta.
- Vaismaa, Laina 1937: Kukot ja piirakat.

# Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran kansanrunousarkiston aineistot:

- Ahvenainen, Edla. Nauris ruokataloudessa. Pertunmaa. 1938. KT 69:75, 1s.
  - Arpiainen, Amanda: Leivän teosta 40v sitten ja nykyään. Mikkelin pitäjä. 1914.
  - Ekman, Hildegard: Ruokataloudesta. Hirvensalmi. E65: 144–155, 12s.
  - Himanen, Maria: Leipomiseen liittyviä tapoja. Ristiina. 1937. KT70:522.
  - Kantanen, Siiri: Leivän teosta n. 70 v. takaperin ja nykyään. 1914. E68, 8s.
  - Karjalainen, Kauko: Kaljan valmistaminen. Punkaharju. 1936. – 99. 1s.
  - Kinanen, Maikki: Leivän teosta jne. Rantasalmi. 1915. PK 1915, E67, 4s.
  - Kohvakka-Järvi, Toini: Vanhaa ruokataloutta. Savotar IV: 1949. (Taipalsaari: Savolaisen osakunnan kotiseutuaineisto; valokuvia, piirroksia ja ruokataloutta). 1936. E135: 1–131, 131s.
  - Nurmi, Toivo: Kansanomaisia ruokia. Haukivuori. 1937. – 812, 1s.
  - Ojasti, Liisa: Viinan keitosta ja sen nauttimisesta. Savi-  
taipale. 1957. KT282: 48, 2s.
  - Pastinen, Kalle: Leivän teosta 50 v. sitten ja nykyään. Enonkoski. 1915. E68, 4s.
  - Pehkonen, Matleena: Ruokataloudesta. Savo. 1916. PK1916, E67, 13s.
  - Pulkkinen, Anna Elisabeth: Leivän teosta n. 35 v. siten. Mikkelin pit. 1915. PK 1915, E67, 3s.
  - Riikonen, Lyyli: Leivän teosta 40 v. sitten ja nykyään. Enonkoski. 1915. PK 1915, E67, 5s.
  - Salmi, Kaarina: Ruokatalous; kapakala, kuivakala, kalapaisti, teplikka, piimärieska ym. Heinävesi. 1947. E177:7-11, 5s.
  - Seppänen, Alex: Kansanomaisia ruokia. Savonlinna. 1937. – 4462–4463, 2s.
  - Seppänen, Olga: Laskiaisruoka. Mikkeli. 1939, KT232:871, 1s.
  - Seppänen, Alex: Kaalin viljely. Kaaliruokia. Savonlinna <Sääminki. 1936. 3351, 3356–3357, 3360, 14s.
  - Tantt, A.: Ruokataloudesta. Hirvensalmi. 1892. FOL. PK. 1892 (s.), 2s.
  - Teittinen, Y.V.: Ruokataloudesta 1880-luvulla. Sulkava. 1938. PK21: 3774, 1s.
  - Teittinen, Y.V.: Hautajais- eli muistorinkeli. Sulkava. 1938. PK21: 3777, 1s.
  - Teittinen, Y.V.: Viinan keitosta 1800-luvulla. Sulkava. 1938. PK21: 3779, 1s.
  - Vaahtoluoto, J.: Verimakkaran valmistus. Sääminki, Hollola. 1950. (piirroksia myös). – 1022–1023, 4s.
  - Väättäin, A.: Ruokataloudesta. Juva. 1906. E64, 126s.
  - Väisänen, Toivo: Leivän teko. Virtasalmi. 1937. E139:86, 6s.
- ### Uudempi aineisto:
- Leipominen, ½s. – rieska. Juva. Gabriel Aalto. 1968. KT428:240.
  - Leivän teosta; verileipä, rieska, taikinakorvo, huumare, 4s. Kangasniemi. Olga Hokkanen. E274:10–14. 1962.
  - Ruokataloudesta, 2s. – pavut, nauriit, hutun keittäminen, juhlaruoat, kahvi, ym. Kangasniemi. Olga Hokkanen, E274:15–20. 1962.
  - Ruokataloudesta, 1s. – ohrarieskojen teosta, maidon jäädyttämisestä. Kangasniemi. Ester Pylvänäinen. KT497:11. 1977.
  - Ruokataloudesta, 1s. Mikkelin mlk. Meeri Suvikallio. KT384:19–20. 1962.
  - Hapankalan valmistuksesta, ½s. Mikkelin pit. Jaakko Valkonen 1021-1036. 1964.
  - Ruokataloudesta, leipomisesta, ½s. Mäntyharju. Eeva-Riitta Backman. 2260, 2262, 2264. 1975.
  - Talkkunan teosta, ½s. Mäntyharju. Eeva-Riitta Backman. 3104. 1976.
  - Uutispuuron ja -rieskan valmistuksesta, ½s. Mäntyharju. Eeva-Riitta Backman. 3110. 1976.
  - Mustikoiden käytöstä, ½s. Mäntyharju. Eeva-Riitta Backman. 050. 1976.
  - Tappaiskaalista, puulusikoista, 1s. Pertunmaa. Eeva-Riitta Backman. 4966. 1980.
  - Makkaroitten ja lihahyytelöiden teosta, 2s. Savonlinna. Sylvi Sääski. 8147. 1977.
  - Ruokataloudesta, 34s. Savonlinna. Sylvi Sääski. 8160. 1977.



- Ruokatalous, I s. – pyhäpäivän ateria. Sulkava. Jussi Hopeakoski. KT407:216. 1968.
- Alatoopin valmistus, 1/2s. Sääminki. Taina Nykänen. 343. 1977.
- Sikasopan valmistus, I s. Sääminki. Taina Nykänen. 515. 1973.
- Makkaran teosta, 1/2s. Sääminki. Taina Nykänen. 626. 1976.
- Nauriin ja kaalin käytöstä, 1/2s. Sääminki. Taina Nykänen. 633. 1976.
- Perunapaistikkaat, 1/2s. Sääminki. Taina Nykänen. 654. 1976.
- Juustomaito, peltäjäisvoi, 1/2s. Sääminki. Taina Nykänen. 657. 1976.
- Kalan ja lihan suolauksesta, säilyttämisestä, I s. Sääminki. Taina Nykänen. 662. 1976.

### 3. SAIMAAMENU

## Kysymyksiä ja vastauksia

Tässä osiossa vastaan SaimaaMenu-työryhmän jäsenten esittämiin kysymyksiin aineistojen ja käsikirjoitusten kautta.

### I) MILLAISET JUOMAT – ALKOHOLILLISET JA ALKOHOLITTOMAT – OVAT OLLEET OMINAISIA SAIMAAN ALUEELLA?

Löytyykö jotakin uusia? Onko esimerkiksi paloviinaa maustettua joillain erityisillä tavoilla?

Saimaan alueelle tyypillistä on ollut **kaljan ja sahdin** valmistus. Kansatieteellisen arkiston vastaajat eivät tuoneet erikseen esille muiden alkoholijuomien käyttöä tai valmistusta, vaikka onkin arvattavaa, että ”kotipoltto” on ollut melko yleistä. Siitä löytyi kaksi mainintaa Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran kansanrunousarkistosta. Ensimmäinen on ajoitettu kertojan mukaan 1800-luvulle:

”Heikki Kankkunen kertoo myyneensä Viipurissa omaa keittämäänsä viinaa vähissä erin noin 40 kannua päivässä. Sanoi oikein höyryn käyneen päähänsä. Sama oli sanonut, että kun pannu keittolupa-ajan jälkeen vietiin kellotapuliiin säilytettäväksi, niin toinen pannu jäi kotiin ja sillä salaa keitettiin. Kerran nimismies Lundgren (luultavasti) tapasi kaksi semmoista rankkia. Vaati talikynttelin pätkiä, jotka heitti sekaan ja vähän hevosen sontaa. Panokset keitettiin siitä huolimatta.” (SKS KRA: Teittinen, Y.V. Viina keitosta 1800-luvulla, PK21:3779.)

Savitaipaleelta (1950l.) kerrotaan seuraavaa: ”Kertojan äidin tavanomaisiin talousaskareisiin kuului viinan keitto. Aterialla oli usein viinatuoppi pöydässä. Ei ollut sitä pittoa, missä viinaa ei tarjottu ruokailtaessa. Ja vielä oli lisäksi ”hampaan huuhojaiset” muun ruokatarjoilun jälkeen. - - ’Luvon kysyjille’, talon tyttären kosijoille oli tapana tehdä norria [mahdollisesti viinan ja kahvin sekoitus], mikä oli jonkinlainen viinasekoitus. Tapa keittää viinaa on niin tiukasti juurtunut Savitaipaleelle, ettei poliisien vilkas toiminta ole saanut sitä loppumaan. Tosin kirkonkylässä jo pilkataan pitäjän laitaosia sanomalla: ’Ehä seäl oo ku viinatehtait ja niitkii harvas’, mutta tuosta sanonnasta kuvastuu pitäjäläisten iloinen suhtautuminen viinankeittoon. Jos viinatehdas korvessa tavataan, saatetaan vain hymähtää, että ’kas, teälläkö se Herman nyt tehdasta piteääkii’, eikä sen enemppää.” (SKS KRA: Ojasti: Viinan keitosta ja sen nauttimisesta KT282:48.)

Myös Juvalta on tiedonanto, jonka mukaan ”viinan keittäjä tekee ensin ohrasta maltaat, tehdään mallatjauhot”. Jauhoina voi olla myös ruisjauhoja tai kaurajauhoja, jolloin saadaan ”kauraviinaa”. Viina maustettiin kuminoilla, aniksella, pomeranssinkuorilla ja muilla vahvoilla mausteilla ennen

viimeistä tislausta. (SKS KRA: Väätäinen, A.: Ruokataloudesta. Juva E64.)

Pääasiallisesti Etelä-Savon talouksissa on tehty hyvin vähäalkoholista ”kaljaa” ruisjauhoista ja maltaista ja aivan tavanomaisin menetelmin. Toisin paikoin on tehty myös kaljaa voimakkaampaa sahtia (= kuurimalla tehtyä kaljaa l. sahtikaljaa, l. soiroa), jonka teko on ollut kuitenkin harvinaisempaa kuin kaljan tekeminen. Sahti on ollut yleensä erilaisten juhlien ja joulun juoma. Seuraava sahdintekokuvaus on Kangasniemeltä.

”Soirotiinuu laitetaa kattaivettä [katjavettä], niin kuumoo että viiltelee sormia, siihe panna mallatjauhot (ohramaltaita) ja kellä on ja kuka tahtoo panna ruisjauhoja vähä sekkaa, nää peitetää hautumaa, taas jonnii aja piästä lisätää siihe kuumoo kattaivettä ja taas peitetää ja jätetää imelymmää. Kun tiinu on täys ja enemmän halutaan, otetaan päältä pois lientä, joka on kaljan ossoo l. vierrettä ja siit saahaa nii paljo ku meinaa. Sit tyhjennettää pata ja panna kalja ossoo kiehumaa. Sillaikaa panna kuurinaa kalikat alle, olet piälle ja siihe ravat soirotiinusta ja vielä humalat. Se osa kiehuvaasta paasta kaataan piälle ja kohta se juoksoo kuurinan tapin reijästä saahviin. Se jäähytettään ja sitt hapatettaan hiivapuse-roilla (humalat pyöriteltiin happamassa kaljan hiivassa, panttiin pellille ja kuivumaa), siit tiukast kääreisiin, ettei väljähtyny. Kun se kalja suurissa saaviloissa ei niin nopeesti jäähtynä, niin ämpärissä ensin yön aikana hapatettii pientä osaa ensin. Se oli kaljantekijällä oikein vastuu, että parraaseen aikaan osas panna hiivat. Piti yölläkin kulkea sitä kautelemassa. Sillon jos hiivan laittaa liian lämpöseen, niin kalja repäsee ihtesä ja tulee valakoseks. Saavissa hapatettii ensi alkuu ja sitt panttii tynnörii. Kaljatynnör on kun - - kylellään. Pysty, korkia astia on hölökker. Kalja-astian pesu ol ja on nyttii tarkka tehtävä, sillä kalja hialtyy, jos astiat ei o puhtaat. Ne kattautettii ja tulipunasia kiviä vielä molskautettii sinne vettee, että se kaua pisy kuumana. Jos ol hiät eli hautajaiset, tehtii seihtemännii saavia yhdessä ryvissä. Kertonut 71-v. Lyyti Kuitunen, joka itse on kaljamestar ollut. Kertoo ennen joulun alla olleen niin kiirettä, ettei mitään joutanut tekemään, kun talosta toiseen piti kulkea sahtia tekemässä”. (MV:KA 4, R. Rantanen, 18–21.)

Juomien käytöstä saa tarkempia tietoja teoksesta: Räsänen, Matti 1977: *Ohrasta olutta, rukiista ryyppättävää. Mietojen kansanomaisten viljajuomien valmistus Suomessa.* (Jyväskylän yliopisto, etnologian laitos, tutkimuksia 6. Jy-

väskylä.) Myös Satu Apon teos *Viinan voima. Näkökulmia suomalaisten kansanomaiseen alkoholiajatteluun ja -kulttuuriin* (2001 Helsinki: SKS) saattaa antaa syventäviä tietoja kansanomaisesta alkoholikäytöstä.

## 2) Miten RUOKIA ON LAITETTU TARJOLLE, KORISTELTU JA TILOJA SOMISTETTU eri vuoden aikoina, eri aikakausilla ja eri tuloryhmissä?

Tavallinen kansa ei juuri ole panostanut ruoalliseen esteetiikkaan ja ylipäättäänkin ruoan koristelemineen on melko uusi ilmiö. Toki herrasväen piirissä on pyritty noudattelemaan niitä ruokamuoteja, jotka Euroopassa ovat kulloinkin olleet vallalla. Lisätietoja säätyläisten ruoanvalmistuksesta Savon seudulla on teoksessa ”Dostojevskin anoppi ja Savustettu hanhi. Hyödynnä Mikkelin seudun kulttuuriperintöä” (Mikkelin seudun kulttuuriperintöhanke julkaisu 2, 2013). Sen kautta käy ilmi esimerkiksi se, millaisia ruoan tarjoiluastioita on ollut käytössä kartanoissa ja pappiloissa 1700- ja 1800-luvuilla, mitä erilaisia koristeluun käytettäviä raaka-aineita on ollut (esim. tilli,

persilja jne.) ja mitä ruokalajeja on herrasväen keskuudessa valmistettu.

Toki kansakin on kauneutta kaivannut. Usein hää- ja hautajaistalot koristeltiin joko tuorein ja lehtevin oksin tai havuin. 1900-luvun alkuvuosikymmeninä saatettiin koristella joitain ruokia, esimerkiksi sillisalaatti (rosolli). Se on jäänyt muutaman kertojan mieleen erikoisuutena ja kertonee tavallaan siitä, että koristelu oli harvinaista. Aiheesta voi lukea lisää luvusta kohdasta **hää** ja **hautajaiset**. Kysymys sinällään on valtavan mielenkiintoinen ja aivan oman erityistutkimuksen paikka!

## 3) MITÄ ON OTETTU EVÄÄKSI METSIIN, PELTOTÖIHIN JNE.?

*”Takaniittyjen työmaalla missä ranta oli lähellä me lapset on-gimme kaloja, kalat paistimme tikussa hiilloksella ja kuumanä painettiin suolaveteen. Ne syötiin suolaksi talkkuna velliin kanssa tai kokkeli piimän kanssa.” (MV:KA 11, Ristiina A. Matilainen 547, 8.)*

Varsin tavanomaisia eväitä pellolla, kulolla ja metsätöissä ovat olleet kesäaikaan piimä ja talkkunajauhot. Niistä on nopeasti saatu ”puuro”, kun on sotkettu ainekset keskenään. Näin saatiin ”koprahuttua”, jota syötiin kädestä voin kanssa. Usein pyrittiin siihen, että ruoka-aineet oli helppo kuljettaa mukana tai sitten ruokaa tehtiin paikan päällä ja niistä antimista, mitä oli. Kalareissulla tehtiin rantakalaa ja kaskinauriita tai perunoita nostettaessa palonauriita, paasikkaita tai kuopassa paistettuja perunoita tai nauriita:

Palonauris (Kivihaudikkaat Kivihauvot): *Syksyllä kun naurista luotiin ja listittiin sieltä paloalueelta oli tapana laittaa kivihauvot jotka olikin maukkaita. Paloilta etsittiin puaskivet leveät ja ohuet kivilaatat ja pantiin roviolle kuumenemaan sillä aikaa kaivettiin hauta Laatat laitettiin kuopan pohjalle ja sivuille tähän ladottiin vuoroin nauriit ja kivilaatat hauta peitettiin mullalla. Illalla oli hyvät tuliaiset kotiin vietäväksi. (MV: KA 11, H.Tiainen, 548, 20.)*

Kukot ja piirakat, samoin kuin rieskat olivat kauppa- ja kirkkomatkojen eväitä. Useinhan kirkkomatkakkin saattoi kestää parikin päivää. Eväskukoista lisää luvusta **3. SaimaMenu: Ideoita.**

#### 4) Millainen on RÖPÖRIESKANTARINA?

Useamman kansanomaisen ruoan tausta jää auttamatta hämärän peittoon ja niin on laita myös röpörieskan kanssa. Sinänsä rieskatyyppiset leivonnaiset on tunnettu kaikkialla maailmassa ja niillä on pitkät perinteet. Näin ollen raaka-aineet, nimitykset ja tekotavat vaihtelevat. Yhteistä rieskoille kuitenkin on, että ne ovat nopeita valmistaa ja useimmiten valmistus tapahtuu ilman nostatetta. Rieskoista voi lukea enemmän tekijän kirjoituksesta *Röpörieska, nyrkkilimppu, hiilikko ja myllypöly – rakkaalla lapsella on monta nimeä!* Se löytyy osoitteesta [http://www.mikkeli.fi/fi/sisalto/13\\_ajankohtaista/kulttuuriperinto-ohjelma\\_blogi](http://www.mikkeli.fi/fi/sisalto/13_ajankohtaista/kulttuuriperinto-ohjelma_blogi), sekä Aino Lampisen kirjoittamasta tutkielmasta ”Ohrarieska” (1951, Museovirasto. Kansatieteellinen arkisto.). Myös seuraavassa osiossa **Ideoita** on lisää rieskatietoutta. Kangasniemeltä kerrotaan rieskanteosta näin:

*”Röhkäs – eli juhannusrieska: Maito hapatettiin viiliksi ja tämän jälkeen se sekoitettiin kermoineen sekaisin. Käsinkivillä*

*jauhatettuja karkeitä ruisjauhoja lisättiin tähän viiliin löysäksi puuroksi, maustettiin suolalla ja paistettiin tuohen päällä leivinuunissa.”* (MV: KA 11, S. Laitinen, 64, 1.)

Rieskan valmistus on ollut toisinaan työlästä, koska taikina on ollut melko löysää. Sitä ei ole voinut leipoa käsissä, vaan taikina ”hypiteltiin, l. hievoteltiin” leipäkupissa, joita saattoi talossa olla toistakymmentäkin. Puinen tai kivinen leipäkuppi oli vuorattu niin kutsutulla ”rieskarätillä”. Rieskataikina kaadettiin kupista leipälapiolle, koristeltiin, voideltiin piimällä ja paistettiin. ”Syksyisin, kun kaalinlehdet olivat kasvaneet suuriksi, leivottiin uutisotrasta ’karkijaa otras-ta’, röhorieskaa. Löysä taikina hievosteltiin ja paistettiin kaalin lehdellä. Röhorieska oli ’rouhastava’ pöydän päällä, sillä se oli kova murenemaan.” - - Röhorieskaa nimitettiin myös ’ot-rakarjijaiseksi’ ja ’roverieskaksi’. Silloin se paistettiin tuohisessa. (SKS KRA:Väätäinen, A. Ruokataloudesta. Juva.)

**5) ”Kasarmin kampusalueen historiasta tiedetään: Suomalaiset ovat kuitenkin aina osanneet nauttia hyvästä ruoasta ja juomasta. Niin myös Mikkelin kasarmialueella, jossa juhlat, tanssiaiset, lounas- ja päivälliskutsut sekä illanvietot kuuluivat keskeisesti 6. tarkk’ampujapataljoonan upseeriston elämään jo 1880-luvulla. Tapahtumapaikkoina olivat upseeriklubi ja huvimaja. Niissä viihtyivät niin upseerit rouvineen, poikamiehet naistuttavineen kuin kaupunkilainen herrasväkikin. Syötiin, seurusteltiin ja tanssittiin pataljoonan soittokunnan huolehtiessa musiikista. Laskiaisena pidettiin suuremmat juhlat, johon kaviaari ja muut herkut tilattiin Pietarista asti. MILLAISIA MENUITA TARJOTTIIN, ONKO JÄÄNYT ARKISTOIHIN JÄLKIÄ?”**

**6) ”Me Esedussa haluamme tietää tämän alueen historiaa ruokaan liittyen, koska ensi syksynä on tarkoitus suunnitella koulutusta. Tarinoita ja kertomuksia aleen ruokaan liittyen. Merkkihenkilöitä-tapahtumia.”**

Tämän tutkimusjakson puitteissa ei ollut mahdollisuutta keskittyä edellisen kaltaisiin (kysymykset 5 ja 6) yksittäistapauksiin, mutta teos ”Dostojevskin anoppi ja savustettu hanhi. Hyödynnä Mikkelin seudun kulttuuriperintöä” (Mikkelin seudun kulttuuriperintöhanke julkaisu 2, 2013) antaa ideoita molempiin edellä esitettyihin kysymyksiin ja auttaa menuuunnittelussa. On hyvä panna merkille, että säätyläis-

ten keskuudessa noudatettiin melko yhtenäistä ruokakulttuuria varsinkin juhlaruokien suhteen. Herrasväen naisväki luki samoja keittokirjoja ja heillä oli tapana vaihdella reseptejä keskenään. Lisäksi ainakin aatelisilla oli kiinteät yhteydet Ruotsiin, Venäjälle ja Keski-Eurooppaan. Niinpä kansainväliset ruokamuodit tai tieto uutuuksista levisi suhteellisen nopeasti myös Savon seudulle.

7) ”Haluaisin tietää Saimaan alueen KYLPYLÄ- JA KAHVILAKULTTUURISTA 1800–1900 luvun tietämissä. Tiedän, että esim. Mikkelissä toimi 1800 luvulla Pirttiniemen kylpylä. Missä se tarkalleen ottaen sijaitti? Ketkä olivat kylpylän asiakkaat? Minkälaisia hoitoja kylpylässä oli tarjolla ja ennen kaikkea mitä tarjottiin ruoaksi? Missä muualla oli kylpylöitä? Entä kahvilat, milloin alkoi kahviloita ilmestyä ja mitä niissä tarjottiin? Ketkä kävivät asiakkaina ym? Mitä historia noista aiheista kertoo? Entä tuon ajan tapahtumat ja tapahtumien ohessa tarjotut ruoka- ja kahvila palvelut? Mitähän mahtoivat olla?”

Mikkelissä sijainnut Pirttiniemen kylpylä olisi oman selvitystyönsä arvoinen. Tämän tutkimuksen puitteissa sain selville, että kylpylä avattiin 20.6.1864. Mikkelin Wiikko=Sanomissa kirjoitettiin seuraavaa:

”Kylpylaitoksen kaikki tarpeet ovat jo täällä, ja sen palvelijat ovat jo pestatut. Laitos avataan kesäkuun 1 p:nä, ja sanotaan että lähes 40 henkeä olisi ilmottanut ihtensä siinä kylpemään. Toivotamme tälle uudelle ja komealle laitokselle onnea ja Menestystä!” (Mikkelin Wiikko=Sanomia 21.4.1864.)

”Viime maanantaina [20.6.1864] avattiin juhlallisesti Pirttiniemen komea kylpylälaitos kaupungissamme, johon tänä kesänä kuuluu tulevan paljon kylpyvieraita.” (Mikkelin Wiikko=Sanomia 23.6.1864.)

Kylpylän avaamista koskevia artikkeleita löytyy lisää Kansallisarkistosta, osoitteesta <http://digi.lib.helsinki.fi/sanomalehti/secure/browse.html?action=directory&id=769>. Mikkelin Wiikko=Sanomia ei ole digitoitu täydellisesti, mutta jos niitä saa luettavakseen perustamisajankohdasta eteenpäin, on mahdollista hankkia lisätietoja kylpylän sijainnista ja sen vaiheista.

Museoviraston kansatieteellisen arkiston aineistot kertovat joltain osin Mikkelin ja lähikuntien kahvilaelämästä, joka Suomessa vilkastui 1920- ja 1930-luvuilla. Hyvän yleiskuvan suomalaisten kahviloiden ja niissä tarjottavien tuotteiden historiasta antaa Bo Lönnqvistin teos *Leivos* (1997, Schids).

Museoviraston Kansallismuseon kansatieteellisen arkiston kyselystä K35 on paikkakunnittain tietoa kahvilaperinteestä ja kahviloiden tarjottavista seuraavasti:

**Heinävesi:** Paikkakunnalla muistellaan olleen Ansun kahvila. Se sijaitti Maljalan vierastaloa vastapäätä. Tarjolla oli kahvin lisäksi limonadeja, munkkeja ja keksejä. Kertojan mukaan tarjoiltiin myös omenatorrttuja. Kahvi ja tarjottavat tuotiin tarjottimella pöytiin. (MV: KA 35, T. Heiskanen, 43–44.)

**Joroinen:** Kirkonkylässä oli Anni Immosen kahvila, ”Iso Anni”, joka sijaitti keskellä kirkonkylää. Siellä käytiin kauppa- ja kirkkomatkoilla. Kahvilassa oli punaruutuiset

verhot ja pöytäliinat samasta kankaasta. Kahvi keitettiin puuhellalla kahvilan nurkassa. Kahvilassa tarjottiin sekä omenasta valmistettua Portteria että vadelmasta tehtyä ”Limsa-Leskisen’ punaista vadelmaa”. Miehet joivat Pilsneriä. Tarjolla oli myös irtojäätelöä sekä leivonnaisia, kuten munkkeja, pumperinkeleitä, kanapé-leivoksia ja marenkeja sekä muodikkaita topparinkeleitä. ”Ne olivat pieniä, mureita, vaniljanmakuisia rinkeleitä. Sellaisia ei enää ole”. (E. Hytönen K35, 7-9.)

”Isossa Annissa” saattoi joskus kuulla puhuttavan Ruotsin, Saksan ja Englannin kieltä, jos kartanoitten herrasväkiä sattui paikalle. Oltiinhan ”Savon Pariisissa”. Tarjoilu tapahtui sievästi pukeutuneen tarjoilijattaren (ei ”puputyttötyyppinen”) kantalalta tarjottimelta, katettiin pöytään hänen kauniin hymynsä höystämänä ja muistaakseni maksuraha otettiin siinä yhteydessä.” (MV: KA 35, I. Pullinen, 20–23.)

Anni Immosen kahvilan lisäksi kirkonkylässä toimivat limsatehtaan vieressä ollut kahvila, Parosen kahvila sekä urheilukentän läheisyydessä sijainnut kioskityyppinen kahvila. (MV: KA 35, E. Hytönen, 9-10.) Toinen kertoja muistaa Pimppalan, Pyykön ja Päivölän kahvilat, joissa kaikissa oli pöytiintarjoilu. Tarjottavana edellä mainittujen lisäksi oli Runebergintorttuja, pipareita, santekranseja [hiekkaleivonnainen, hiekkahentunen?], ässiä ja tippalepiä.

**Juva:** Juvalla sijaittivat muiden muassa Lottapirtti, ja Keskuskahvila (ent. Seurahuone), Sampola, Valkosten sisärusten kahvila, Pulla-Villen kahvila, Hynnisen kahvila sekä Ronkaisen kahvila. ”Sisustus kahviloissa oli ankea. Pöydillä ei ollut liinoja eikä kukkia. Astiat eivät olleet samaa sarjaa, ei käytetty lautasliinoja. Ei ollut sisävessoja. Seiniä peitti aluksi vain hirsiseinä, sitten aaltopahvi, sekä myöhemmin seinille tuotiin kunnan herrojen kuvia. Ilma oli myös tupakansavuinen, koska ilmastoinnit puuttuivat. Torakoita oli myös.” (MV: KA 35, S. Kokkonen, 23–24, 28.)

Leivonnaisista kertoja muistaa puakaran pullan, marenkileivät, suukkosuut ja kaurakeksit. ”Helsingin pienistä pullapuodeista saatiin juorupullia. Hanna-tädin kakut olivat

<sup>1</sup> Joroisissa on toiminut Leskisen limonaditehdas ainakin vielä 1970-luvulla. Sitä johti kertoja E. Hytösen mukaan Limonadi-Leskinen. Tarkempaa tietoa limsatehtaasta en löytänyt.

yleisimpiä pikkuleipiä Juvalla. Baareissa niitä ei kuitenkaan tarjottu. Aleksanterin torttu oli samanlainen kuin runebergin-torttu, joita molempia tarjoiltiin Juvalla. Munkit olivat hyvin yleisiä. Paakkelsit olivat niitä parempia leivonnaisia, joita ostettiin kaupunkireissulla. Paakkelsi oli kuin pieni täytekakku. Bostonkakku oli yleinen rotinakakku.” (MV: KA 35, S. Kokkonen, 25–26.) Savonlinnassa koululaiset kutsuivat paakelsia pakulaksi (MV: KA 21, S. Sääsä, 18.)

**Mikkelissä** muistetaan olleen 1940- ja 1950-luvuilla Suur-Savon osuuskaupan kahvilan, joka sijaitsi Maaherrankadulla keskustassa. Lisäksi oli linja-autoaseman kahvila. Suur-Savon Baari-Kahvila oli Porrassalmenkadun varrella toria vastapäätä ja Vilhon Pirtti ”Porrassalmen katua vähän eteenpäin”. Kahvilat olivat muistojen mukaan siistejä ja viihtyisiä. ”Suur-Savon osuuskaupan kahvilassa oli naulakko ovensuussa, vaaleakuvioiset tapetit seinillä, laipiossa vaaleansävyinen maalaus, puuvalmisteiset pöydät ja tuolit, pöytien ja istuinten jalat mustat, pöytien kannet harmaat, paneelista lakatut kiilto pinta, keskilattia pitkä käytävä matto kahvipöytien välissä läpi huoneen, myyntitiskin edessä käytävämatto, Maaherrankadun puolella suuri ikkuna, vaaleat verhot ja viertävät sälekaihtimet. Sähkövalot, ruukkukukka jossain kahvilan vapaassa osassa, pöytien kohdalla kuivakukkakoristuksia seinään kiinnitetyssä kangaspussissa. Vaaleita ja keltaisia pöytäliinoja käytettiin kahvipöytien päällä, pöytäliinan päälle oli tuhkakupit asetettu.” (MV: KA 35, K. Markkanen, 1-3.)

Toinen kertoja muistaa vielä Mikkelin Hallikahvilan, jossa sai myös ruokaa. ”Ilman korttia sai [sota-aikana] luukeittoa ja perunamuusia vaaleanpunaiseksi värjätty ja sieniä seassa. Oli sitten vihanneksia ja lanttusurvosta, leipää ja voita eikä

lihan muruakaan eikä muutakaan rasvaa ei nähnyt jos ei ollut kaikki kortit”. (MV: KA 35, A. Puikkonen, 5.)

Mikkelin kahviloissa tarjoiltiin sokerimunkkeja, viinereitä, ässä, ”porsaita” piparkakkuja, rinkeleitä, sokerikorppuja, räiskäleitä, ulkomaisia leivoksia, täytekakkuja, kerma- ja hedelmäkakkuja, sekä voileipiä. Niissä oli makkaraa, juustoa ja kananmunaa. (MV: KA 35, K. Markkanen, 7.)

**Savonlinna:** ”Kahviloissa oli 1920- ja 1930-luvuilla kahvileipäannos, johon kuului vehnäspalanan tai pari, muutama pikkuleipä ja viipale esim. sokerikakku”. (MV: KA 21, S. Sääsä, 18.)

**Puumalassa** oli aina täysinäinen Kuittisen kahvila, (MV: KA 35, P. Arponen, 2), **Savonlinnassa** puolestaan Tähti, Päivälä, Seurahuone, Kasino, Savo ja Kuutin kahvila ja niissä oli tarjolla ”Napoleoni, Runebergin torttu, tuulihatut ja omenatortut”. Konditoriaa kutsuttiin Kompuotiksi. (MV: KA 35, S. Litmanen, 1–2.)

**Mäntyharjulainen** muistelija kuvaa sitä, millaista kahvilatarjoilu oli Suomessa ylipäätään viime vuosisadan ensimmäisellä puoliskolla: ”Kaksikymmentä ja kolmekymmentä vuosiluvuilla maaseudun kirkonkyliin ja taajamiin perustettiin kahviloita. Niissä palveltiin asiakkaita arvokkaasti. Kahviannos tuotiin pöytään tarjottimella. Tähän annokseen kuului pieni kahvikannu, mihin sopi tilauksen mukaan kaksi kupillista kahvia henkeä kohti, sokeri ja kerma-astiat, leivoslautanen, missä oli pullaa ja ainakin kahta lajia pikkuleipiä. Saipa näistä eri tilauksesta oikein baakkelsia, mikä oli kerma-vaahdolla koristettu leivos.” (MV: KA 35, M. Karjalainen, 9.)

## 8) ”Minua kiinnostaisi tietää MIHIN/MILLAISIIIN HISTORIALLIISIIN RUOKAKOHTEISIIN SAIMAAN ALUEELLA MATKAILIJA VOISI TUTUSTUA. Minkälaisia tarinoita niihin kohteisiin liittyy?”

Tähän kysymykseen syntyy vastauksia varmaan sitten, kun SaimaaMenu etenee!

## 9) Kartanoiden ruokalistat, menut esimerkit niistä voisi hyödyttää yrittäjiä, jotka suunnittelevat menuita listoilleen.

Ks. Dostojevskin anoppi ja savustettu hanhi. Hyödynnä Mikkelin seudun kulttuuriperintöä. Mikkelin seudun kulttuuriperintöhanke julkaisu 2. 2013.

## 10) Viljan käyttöön liittyvä tieto: kaskiruis, ruisleipä, leipäjuuren käyttö

Saimaan seutu kuuluu kaskiviljelyalueeseen ja metsää on kaskettu vielä 1900-luvun alkuvuosikymmeninäkin. Pääasiallisesti on viljelty ruista, kauraa, ohraa ja tattaria. Ensimmäisenä kesänä usein naurista. Toisaalta oli myös erillisiä nauris- ja ruiskaskia (J. Janhonen K7, 23). ”Silloin oli erilaisia palonauriin siemeniä.”

**Anttolasta:** ”Maahan kylvettiin ”maatiaisruis” ja kaskea sanottiin nyt työsiöksi. Sen ympärille pantiin aita mustista puista. Kaskimaalla kasvanut vilja leikattiin sitten vuoden perästä sirpillä ja pantiin lyhteinä kuhilaille, - - kerran ruista, noin kolme kertaa kauraa ja lopuksi kerran tattaria. Tuo tavallinen vaatimaton kasvi menestyi hyvin laihdutetussa maassa.” (MV: KA 7, S. Koponen, 13–14.)

**Juva:** ”Vanha suomalainen ruis joka huonossa maassa kasvoi jyvät kuin oravan kynnet, niin pieniä, oli palopelossa hyvin talvehtivaa, ja isojyväistä.” (MV: KA 7, E. Kärkkäinen, 28.)

**Kangasniemi:** ”Sen tulin kuulemaan, että pitäisi aina vietä palolta pellolle ja pelloilta palolle, ja niin sitä sillä paikkakunnalla toteutettiin”. (MV: KA 7, J. Janhonen, 19.)

”Palossa kasvavalle nauriille oli vaan se erikoista, että siitä sai ohikulkija ottaa syötäväkseen nauriita, eikä sitä pidetty varkautena, mutta ei niitä saanut viedä kotiin.” (MV: KA 7, J. Romo, 20.)

**Mäntyharju:** ”Viimeisen hakatun kaskan allekirjoittanut näki v. 1947 Mäntyharjun pitäjän Halmeniemellä. Tätä tietenkin nimitettiin ”uudismaan raivaukseksi” ja ”laidunraivaukseksi”, mutta kaskea se mielestäni oli.” (MV: KA 7, Y. Ritvola, 11.)

Vehnän viljely näyttää yleistyneen vasta 1900-luvun alkuvuosikymmeninä. **Kangasniemeläinen** kertoo kuvaavaa sitä näin: ”Vehnänviljely aloitettiin 1920-luvulla ja koemielessä ja aiemminkin oli aivan pieniä aloja. Vehnät piti jauhatta Pieksämäellä tai Mikkelissä, jonne hevoskyydillä menttiin myllyyn. Aluksi viljelyä haittasivat kasvitaudit, ei tunnettu peittäusaineita ja lajikkeet eivät olleet kestäviä. Myöhemmin saatiin paremmat vehnälaajikkeet ja viljely yleistyi nopeasti”. (MV: KA 21, T. Viinikainen, 22.)

Leipä

”Ruokakulttuuri on mitä suurimmassa määrin riippuvainen yksittäisistä henkilöistä. Joka pitäjässä, joka talossa emäntä panee kaljansa, keittää puuronsa, leipoo ja paistaa leipänsä omalla persoonallisella, usein kotoa perityllä tavallaan. Tästä on ainakin leipien suhteen seurauksena vallan tavaton muunnelmien paljous”. (Vaismaa 1937, 93.)

Tunnusomaista Saimaan alueen leipäkulttuurille on se, että leipää on leivottu useammin kuin läntisessä Suomessa, jossa suurleipomuksia on ollut noin 2-3 kertaa vuodessa. Toki myös Savosta on tiedonantoja siitä, että leipää olisi leivottu vain muutaman kerran vuodessa. Yleisintä on kuitenkin se, että hapanleipää on leivottu viikoittain.

**Anttolasta** kerrotaan näin: ”Leipä leivottiin kerran viikossa lauantaina aamupäivällä. Jos taikinaa jäi sopivasti jällelle, leivottiin 1-3 kappaletta limppuja, tavallista leipää leveämpiä 1-2 cm paksuja - - syötiin tavallisesti tuoreena. Harvoin leivottiin nyrkkirieskaa. (MV: KA 4, Sulo Noponen, 4.) Sama tapa oli muissa alueen talouksissa, samoin kuin **Juvalla, Kangasniemellä, Puumalassa, Ristiinassa.**

Pääasiassa on leivottu tavallisia ruisleipiä ja toisinaan myös reikäleipiä, sekä erilaisia pieniä, rieskatyyppisiä leivonnaisia, kuten esimerkiksi **kangasniemeläisiä suolaliessikkäitä:** ”Joskus tehtiin ohut leipä, johon siroteltiin suolaa päälle. Se paistettiin uunin liedellä”. (MV: KA 4, S. Rantanen, 15.) **Rantasalmella** leivottiin tähdetaikinasta ”pieniä kakkaroeta ja litteitä reijättömiä teplikoeta”. (MV: KA 4, H. Pihlasviita, 62.)

Tuoretta leipää ei sinällään syöty heti, vaan vain edellä mainittuja limppuja ja pieniä leivonnaisia syötiin tuoreeltaan. Joskus kuitenkin harrastettiin ”lämpimässä maestamista”: uunista vastaotettuun ruisleipään tai kakkaraan kaivettiin keskelle kolo ja tämä sitten täytettiin voilla. ”Se pit sannoo jotta sitä lämmintä leeppe ku lupsi lusikalla voij kaa, ni se oli sittä er makkeeta”. (MV: KA 4, H. Pihlasviita, 62.)

## I I) Kaikki kalaan liittyvä:

Vaikka Saimaan seutu ja Savo ovatkin kalaisia alueita, ei kalasta itsessään juuri aineistoissa puhuttu. Se johtunee siitä, että kala on ollut monessa taloudessa sellainen itsesäänselvyyttä, ettei sitä ole katsottu edes maininnan arvoiseksi. Monessa talossa suolakalaa oli melkein aina aterian ”särpimenä” eli lisäkkeenä. Aineistossa oli paikkakunnittain seuraavia mainintoja:

**Anttola:** ”Kotalastuva”= pientä, ruotoista kapa-ahvenista ja kapasäristä sydäntalvella tehty kalakeitto, jota syödessä kalat olivat ruotoisia, kuin kotalastut. (MV: KA 11, M.Tolvanen, 610,5.)

**Heinävesi: Matikkasoppa:** ”Talvella kalastettiin mateita ryssä ja ainakin silloin jos taloon oli tulossa luku kyläkunnan kinkeri silloinhan piti olla pataan panemista kun pappi tuli taloon viikkomäärin sitä juhlaa valmistettiin. Muistan kun olin pikku tyttö tällaisen tapauksen kun rovasti selvisi turkeistaan ja vietiin vieras saliin meni puhe heti ruokaan. Kainostelematta pitäjänrovasti kysyi no onko se matikka soppa varattu ja tehtiinkö sitä vehnestä?” (MV: KA 11, H.Tiainen, 548, 6.)

**Rantakala:** Rantakala keitettiin tavallisimmin muikuista mutta kyllä se tulee hyvää muistakin kaloista ellei säästä voita. (MV: KA 11, H.Tiainen, 548, 7.)

**Kapakalaa** on valmistettu ahvenista, mateesta ja hauesta, kuivakalaa siasta, lahnasta, lohesta ja muikusta. Kapakalaa on käytetty kalakeittoon, kalalaatikkoon ja kalapaistiin. (SKS KRA: Salminen, K.: Ruokatalous. E177:7–11.)

### Juva:

#### Kalapata

1 kg pientä ahventa (tai jotain muuta kalaa)

1 rkl vettä

3 rkl voita

1 sipuli + muutama pippuri

2 tl suolaa

Kaikki ainekset pannaan vuokaan tai pataan. Hyvin tiivis kansi päälle tai (sen puutteessa) laitetaan tahtaasta kansi. Keskilämpöisessä uunissa annetaan ruuan paistua noin pari tuntia. Lisäruokana tarjotaan peruna, juureksia t.m.s. (MV: KA 11, E. Kärkkäinen, 469, 10.)

#### Hailipata

½ kg suolasilakkaa

1½ l yhteensä juureksia. Viipaleina. (Perunaa, porkkanaa ja lanttua)

1 sipuli + vähän persiljaa

1 kk vettä

100g voita

*Liotetut silakat ruoditaan, pannaan kerroksittain pataan juurikkaiden kanssa. Mausteet ja voi päälle, annetaan hautua kannen alla kypsäksi. ”Mikäs näläkä tässä o kun o hailija.” (MV: KA 11, E. Kärkkäinen, 469, 11.)*

Juvalla on tehty myös riimikalaa, jolloin kaloja on suolattu yön yli. Muikuista on tehty tikkukalaa, eli muikut on pistetty tikkuun, ripoteltu suolaa päälle ja paistettu nuotiolla. (SKS KRA: Väätäinen, A. Ruokataloudesta. Juva.)

**Kangasniemi:** - ei mainintoja

### Kerimäki:

#### Kalojen käyttö:

- lahna, jota saatiin vain keväällä, suolattiin saaviin
- siivotessa siitä voitiin ottaa selkärutto yhdessä pään ja pyrstön kansa keitettäväksi ”lahnantekkiiskalaksi”
- samoin meneteltiin myös hauen suhteen
- myöskin näitä paistettiin voissa
- särki, jota saatiin keväällä runsaasti, suolattiin saaviin käytettäväksi ”silakkana” pitkin vuotta. Sitä ei käytetty keitto- tai paistikalana
- ahven, käytettiin vain keittokalana tai paistina, mutta ei suolakalana. Kalakukko siitä tuli erinomainen.
- muikku (muje) oli yleisesti käytettynä suolakalana
- tuoreena kalakeittoa joko maitoon tai veteen
- kalakukkoa (MV: KA 11, V. Räsänen, 310, 18, 23.)

### Ristiina:

”Kalakeitto on aina ollut ensimmäinen herkku keväällä, kun ensimmäiset kalat saatiin. Sen valmistus on kait pysynyt kautta aikain samassa tyylissä, eli on tänään samanlaista kuin ennen. Hapatetun kalan käyttöä ei lapsuuteni kotiseudulla tunnettu, mutta suolattua kalaa käytettiin sekä raakana että keitettynä. Kuivattua kalaa syötiin sekä kuivana, että keitettynä perunan ja leivän kera. Kuivattu kala säilytettiin puupytysissä kannen ja painon alla. Mäti suolattiin pyttyyn, jossa se säilyi kauemmin. Sitä syötiin sipulilla maustettuna. Tuoreita kaloja paistettiin tikussa eli rassiska hiillillä. Kuoreita keitettiin vähän veden, suolan ja voinokareen kanssa tuoreeltaan. Kuivattuja pieniä kevatkaloja valmistettiin syötäväksi siten, että niitä liotettiin kylmässä vedessä ja pantiin sen jälkeen kivatiin eli saviruokkuun, päälle laitettiin läskiviipaleita ja kuppi l. ruukku asetettiin leivinuunin jälkilämpöön. Siellä kalat hautuivat pehmeiksi. Kalakukkoa tehtiin myös, varsinkin kesällä kuoreista, muikuista y.m. pienistä kaloista. Tätiä keitti sellaista sekakeittoa että hän laittoi perunanlohkoja, pieniä kuivattuja kaloja, ja pieniä lihasiruja kiehuaan vähässä vedessä. Kun keitokset olivat pehmenneet, kaatoi hän liemeksi nuorta maitoa, jonka antoi hetken kiehahtaa. Vielä voisi mainita, että suuret, suolaukseen käytettävät kalat halkaistiin selkäpuolelta. Kuivaa kalaa kypsytettiin kiehuvin perunain päällä.” (MV: KA 11, J. Leppäkumpu, 535, 10–11.)



**Mäntyharju:** ei mainintoja

**Rantasalmi:** Rantakala

**Sulkava:**

”Muikkupaisti : sianlihaviipaleita paistetaan ruskeiksi, lisätään vähän vettä ja suolaa. Keitetään siinä peratut muikut pehmeiksi”. (MV: KA 11, M. Nenonen, 474, 25.)

## 12) Ruokaan liittyvä lyriikka (sanonnat, sananlaskut)

Ks. luku 4. Uskomuksia, sananparsia ja sanontoja

## 13) Saimaan ruokahistoria: TSAARIN HOVIN KÄYTTÄMÄT RAAKA-AINEEMME / ELINTARVIKKEET SAIMAAN ALUEELTA. ”Olimme kuulemma oikea vilja-aitta hoville. Mitä toimitimme, milloin, miten jalostettuina, mitkä tuotteet olivat halutuimpia, mitä niistä valmistettiin hovissa, mistä alueilta jne. Tarinoita voisi käyttää omille matkailijoille ja turisteille.”

Käyttämieni aineistojen valossa näyttää siltä, että Savosta on todellakin viety tavaraa kaupaksi Pietariin. Vientitavara on ollut lähinnä polttopuita, tervaa, turkiksia, nahkoja, voita, suolakalaa ja lihaa ja mahdollisesti jonkin verran viljaa: ”Veivät Pietariin muistaakseni erilaisia maataloustuotteita, voita, lihaa, turkiksia ja nahkoja, suolakalaa ym. - - ja puutavaraa.” (MV: KA 20, J. Luukko, 43–44.) Toinen kertoja muistelee, että ”näistä järvisuudun pitäjistä vietiin Pietariin laivoilla polttopuita, halkoja tervahöyryllä. Matka kesti, jos ei sattunut myrskyjä, noin 2 viikkoa. Takalastina tuotiin jauhoja, suojoja ja monenlaista tavaraa, höyheniä, omenia ja sen sellaista. Hevospeleillä taas kulkivat nahkojen ostajat, jotka ostivat etupäässä metsäneläinten ja koiran ja kissan nahkoja, joilla Pietarissa oli hyvä menekki.” (MV: KA 20, E. Hanikainen, 13.) On myös mahdollista, että riistalihaa on myyty Pietariin ja muihin isoihin kaupunkeihin. Lintujen myynnistä kerrotaan seuraavaa. Jos lintuja tuli runsaasti, ne myytiin edelleen: ”Kauppiat ostivat ennen ylimääräiset linnut välttämättä niitä kaupunkeihin, aina Pietariin saakka”. (T. Viinikainen AXII, 2.) Sulkavalla tiedetään olleen lähes ammattimaisen linnunostajan, jota kutsuttiin ”Linnunostaja Hämäläiseksi” (S. Mattinen AXII, 3). Parhaiten asia selviäisi kuitenkin tutkimalla halutun ajankohdan tuonti- ja vientiluetteloita. Erinomainen kuvaus savolaisten yhteyksistä Venäjälle ja erityisesti Pietariin löytyy teoksesta Dostojevskin anoppi ja savustettu hanhi. Hyödynnä Mikkelin seudun kulttuuriperintöä. (Mikkelin seudun kulttuuriperintöhanke julkaisu 2, 2013.)

Ennen ensimmäistä maailmansotaa yhteydet Pietariin ovat olleet vilkkaat. Vaikutuksia on saatu puolin ja toisin. Moni savolainen on käynyt Pietarissa töissä tai ammattiooppia hankkimassa. ”Yleensä Pietari oli matkan pituudesta huolimatta tärkeä työpaikka ja kauppa-tavaran vaihtopaikka. Huomattava joukko sai elantonsa naiset herrasväkien palveluksessa ja miehet erinäisissä käytännön ammateissa”. (MV: KA 20, A. Kelmi, 11.) Ja vastaavasti Suomessa on kierrellyt paljon ”laukkuryssiä”, venäläisiä tai karjalaisia kauppiaita, sekä tavaroiden ostajia. Säämingistä kerrotaan, että reellä tai kärryillä ajelleet kiertelevät kauppiat myivät ”kofvukuppia, pottia, vattia, puisia lautasia, kivisiä, rautasia, nappia, nappia, orehkoa, kauruskoa”. (MV: KA 20, O. Lajunen, 61.)

**Anttolan** seudulta kerrotaan, että ”taloon osui kauppias noin kahdesti talvessa. Säännöllistä oli kauppa kylälukujen [kinkerit] yhteydessä - - tammi-helmikuussa. Talvella muina aikoina kauppias tuli taloihin, jolloin aikuiset ostivat saviruukkuja ja myivät rättejä, eläinten karvoja sekä harjasja häntäjouhia. Lapset ostivat kukkopillejä ja rinkkeitä, jotka oli sidottu narulenkiksi noin kilo kuhunkin. Harvinaisia heillä oli joskus vaaleanpunaiset pikkurinkelit naruissa. Niiden valmistuksessa sanottiin käytetyn hirvensarvisuolaa. Vetoeläin oli hevonen perässä pitkäkö reki ja leveät reslat. Kuormassa oli paljon heiniä, joiden sisässä myytävä säilyi. Saviruukut olivat matalampia ruuan & laatikoiden valmistusastioita tai korkeampia maidon piimiyvälineitä”. (MV: KA 12, S. Noponen, 3.) Vastaavasti Pietarista tuotiin ”turkiksia, samovaareja, varsinkin hopeaa, kahvikalustoja ym.” (MV: KA 20, S. Kosunen, 15.)

## 14) Mitkä tuotteet Saimaan alueelta olivat LÄÄKKEIDEN KORVIKKEITA tai minkä tuotteiden funktionaalinen vaikutus oli merkittävä, niin kuin nykyäänkin.

Tähän kysymykseen ei valitettavasti tämän projektin puitteissa pystytty vastaamaan. Kehotan tietojen kaipaavaa kääntymään kansanlääkintää koskevaan kirjallisuuteen.

# Ideoita SaimaaMenuuta varten

Tässä luvussa tuodaan esille sellaisia eteläsavolaisia tuotteita, raaka-aineita tai reseptejä, joita on mahdollista jatkojalostaa SaimaaMenuuta silmällä pitäen.

## Ohra- ja vegaanimakkarat, joulumakkarat

Makkaroita on tehty koko Savon alueella, mutta pääasias-  
sa ryyni-, jauho- ja verimakkaroita. Lihaa ei juuri makkaran  
täytteenä aineistossa esiintynyt. Välittömästi teurastuk-  
sen yhteydessä tehtiin lampaansuoleen ohutta jauhomak-  
karaa, joka keitettiin tappaiskaalissa. Sian ja naudan suolet  
suolattiin ja käytettiin myöhemmin esimerkiksi joulu-  
makkaran tekoon. Tällöin ne täytettiin ryynipuorolla tai  
verimakkaratäytteellä, keitettiin ja laitettiin säilöön. Niitä  
paistettiin tarvittaessa, mutta yleensä vain jouluksi, pääsi-  
äiseksi ja muihin juhliin. Makkara ei ollut arkiruokaa. Mak-  
karanteko vähentyi 1930- ja 40 lukujen tienoilla, ilmeisesti  
kotiteurastuksen vähennyttä.

**Jouluna** syötiin makkaraa ja piirakkaa, juomana oli kaljaa.  
Ei ennen ollut puuroa eikä sianlihapaistia, vaan makkarat  
olivat pääasia. (Vahter 1936, 9.)

**Ryynimakkarat:** ”Syksyllä kun teurastivat lampaita ja leh-  
miä, niin ottivat niiden suolista rasvasuolet pois. Niihin tekivät  
sitten ryynimakkaroita. Ensin huuhtoivat suolet puhtaiksi.  
Sitten täyttivät ne ryyneillä, joko riisi tai ohraryneillä. Hiukan  
suolaa sekaan, joko paistoivat rasvassa uunissa tai keittivät ve-  
dessä. Tappaiskaaliin laittoivat makkaroita.” (MV: KA 11, Ris-  
tiina M. Suvikallio, 583, 11.) ”Herraspaikoissa oli ennen tehty  
riisiryynimakkaroitakin ja laitettu rusinoita sekaan.” (MV: KA  
28, Sulkava, 29.)

**Anttola:** ”Tappaiskaalissa ohraryynipuorolla täytetyt lam-  
paansuolimakkarat. Tällaisen [ohraryynimakkaran] halkaisi-  
ja oli 1-1,5 cm, väriltään keitettynä vaalean harmaata. Lasten  
kilvan keittovadista etsimää herkkua.” (MV: KA 4, S. Nopo-  
nen, 15.)

”Siansuolet joulumakkaraan, säilytettiin suolattuna, täytettiin  
ohraryyni- ja rasvavellillä.” (MV: KA 4, S. Noponen, 16.)

”Makkarat keitettiin, vietiin aittaan ja paistettiin uunissa joulu-  
päivänä. - - Syödään muinakin joulupyhinä, ei koskaan arkena  
tai muina pyhinä.” (MV: KA 4, S. Noponen, 17.)

**Anttolassa** kerrotaan makkaroita syötävän seuraavaan  
tapaan: ”Paistetaan rasakassa uuninlämmössä kypsäksi ja  
leikataan 10 cm pituisiksi palasiksi. Syödään joulupäivänä kir-  
kosta tulon jälkeen ja Tahvanan päivänä, savolaisen uunipais-  
tin kanssa seuraavasti: Paistia nostetaan lautaselle ja makkara

laitetaan pystyasentoon, tämän jälkeen ruokailija imee paistin  
liemen makkaran lävitse. Viimeksi syödään sitten paloitettu  
makkara. Monin paikoin Savossa joulu ja Tapani ei ole juhlaa,  
ellei vielä nykyisinkin ole ryynimakkaraa pöydässä. Tätä tapaa  
käyttivät rikkaat ja köyhät.” (MV: KA 11, M. Tolvanen, 610,  
3-4.)

**Juva: Verimakkarat:** ”verta, suolaa, sipulia, pippuria ja karkei-  
ta ohrajauhoja, tehtiin vellimäinen seos. Täytettiin suolet, kie-  
hautettiin ja säilytettiin kylmässä. Otettiin tarpeen vaatiessa  
käyttöön”. (MV: KA 4, E. Kaipainen, 19.)

**Lampaansuolimakkarat:** ”otettiin vain rasvaisin ja paksuin  
suolenosa, se täytettiin ohrajauhoilla kääntäen niin, että jau-  
hot ja suolen rasvainen osuus ”kääntyivät” sisälle. Sidottiin  
makkarat rihmalla, pestiin ja kaaputeltiin päältä puhtaaksi,  
liotettiin suolavedessä. ”Seuraavana päivänä keitettiin tap-  
paiskual johon makkarat pantiin kiehumään. Tämä hyvä kaali  
makkara ei ole kun Juvalaisten tunnettu herkku.” (MV: KA  
4, E. Kaipainen, 20.)

**Joulumakkaroihin** pantiin rusinoita, ”lapset söivät niitä mie-  
lellä - - Makkarat syötiin läskitirrin kanssa.” (MV: KA 4, E.  
Kaipainen, 21.)

**Kangasniemi:** ”Sieltä [aitasta] sitt tuotii uunii paistumaa  
tarpeen mukkaan, ja sit kun söi sitä [ryynimakkaraa] leivän  
kanssa ja joi kokkopiimee piälle, niin se oli herkkua, ei sem-  
mosta ruokoo ennee sua. Täyte oli makkararieskoo.” (MV:  
KA 4, S. Rantanen, 23.)

**Puumalassa** oli kahta laatua makkaraa:

- 1) ”Tappaiskualimakkaroo: lampaan suolesta se osa, jossa  
pinnassa rasva (n. 1,5m.) , leikattiin n. 30 cm. pitkiin pätki-  
in, täytettiin jauhoilla”. (MV: KA 4, A. Suomalainen, 33.)
- 2) nautaeläimistä ja siasta saadut suolet ryynimakkaraan  
tai verimakkaraan, tehtiin ”lenkeiksi” (MV: KA 4, A.  
Suomalainen, 34.)

**Rantasalmi:** Jauhomakkarat (tai hienoista ohraryyneis-  
tätehty) lampaansuoleen = ”Kakaramakkarat, tehtiin heti  
teurastuksen yhteydessä ja syötiin samana päivänä”. (MV:  
KA 4, H. Pihlasviita, 70-71.)

**Sulkava:** Jauhomakkaroissa (Kualimakkarat) käytettiin  
tattarijauhoja (MV: KA 4, A. Davidova, 13.)

”Isäni kasvatti tattaria ihan sitä varten, että saatiin syksyllä  
teurastusaikaan tattarijauhoja leppärieskaan ja kakarmakka-  
roihiin”. (MV: KA 4, E. Mattinen, 55.)

”En ole nähnyt minkään eläimen mahalaukusta tehtävän makkaroita, mutta olen kuullut kerrottavan semmoisen tarinan ennen vanhaan Rantasalmella tapahtuneen. Se on ollut siihen aikaan, kun pappilaan vietiin papin palkaksi mm. makkaroitakin. Niin Hiismäen Hukkalasta oli viety liian pieniä makkaroita, ja pappi oli sitte pyhänä saarnatuolissa maininnut. No eihän mitä. Sitten kun tuli seuraavan kerran makkaran vienti, niin Hiismäen Hukkalan isäntä tappoi ison lehmän, otti siitä mahalaukun ja käski emäntien täyttää se – en tiedä mitä lie pantu – sitten oli vienyt sen täytetyn lehmän mahan pappilaan, vienyt kyökkiin ja hetkautti kaapin päälle, niin että kaappi kaatui, ja lapset jotka leikki siinä vieressä oli vähällä jäädä kaapin alle. Sitten taas seuraavana sunnuntaina pappi puhui saarnastuolista, että on tuotu monenlaista makkaraa, on tuotu kestimakkaraa ja on tuotu kastimakkaraa, mutta ei mistään ole tuotu semmoista lemmon lerjaketta kun tuotiin Hiismäen Hukkalasta, kun kaatoi kaapin ja meinasi tappaa lapset.” (MV: KA 4, E. Mattinen, 56–57.)

## Mikkokual, Mikonpäivän kaalikeitto

”Mikonpäivät oli ennen kekriä juhla. Siihen mennessä oli saatua kaikki ”ottamiset” pois tai ne oli ”Kahen herran”. ”Mikolta akat tuppa ja nauriit kuoppaa”. Siksi oli juhlaa. Silloin teurastettiin syöttöpässi ja tehtiin lammaskuali, kualmakkaronen - - rieskaa ja kokkeliipiimää. Ja ne hyvät naurishauvikkaat apposjauhoineen. Ja verurieska hyvästä rasvasta. Lammaskuali Mikoksi: hyvää lammasslihaa runsaasti keitettiin melkein kypsäksi. Siihen pantiin sitten ryöpätyt maksat ja munuaiset sekä ryöpätyt ja hyvin huuhdellut kaalikset ja keitettiin aivan pehmeiksi. Kaalissa keitettiin lihojen mukana kualmakkaroitakin. **Kuالمakkara**: lampaan rasvainen peräsuoli käännettiin varovasti nurin, täytettiin karkeahkoilla ohrajauhoilla ja sidottiin. Päälle tullut sisus hangattiin hiekalla ja kuumalla vedellä puhtaaksi. Makkara kypsennettiin kaalipadassa, jolloin suolessa oleva rasva sulii ohrajauhoihin”. (MV: KA Kotilieden pito-aineisto, A. Valkonen, 354, 21–22.)

Mikonpäivän vietto: ”kaalikeitto, jossa lihaa, sisäelimiä ja ohramakkaroita, myös **tappaiskeitto**; Tappaiskeittoon eli **maksakuoliin** käytettiin teurastetun eläimen maksa, munuaiset, sydän, sekä lihaa. Jotkut laittoivat keuhkoakin sekaan, ”keuhko kissalle”. Sisälmysosat ryöpäytettiin eli kiehautettiin, ryöpäytysvesi kaadettiin pois ja keitokseen pantiin puhdas vesi sekä suolaa ja pippuria. Kun lihat ja maksat olivat lähes kypsiä, pantiin pataan hienonnettu kaali ja keitto sai kiehua kypsäksi. Tappaiskeittoa on jatkuvastikin pidetty syksyn erikoisruokana. Sitä syömään kutsuttiin naapureitakin, jolloin aterialta muodostui ikään kuin pieni juhla. Kun keittoa valmistettiin yleensä runsaasti, jäi sitä tavallisesti tähteeksi. Seuraavana päivänä lämmitettiin keitto ja sanottiinkin, että kaali paranee lämmitettäessä.” (MV: KA 11, J. Leppäkumpu, 535, 7.)

**Tappaiskual**: ”Liha ja kaali on keitetty keskenään. Teurastusaikana syksyisin oli tappaiskual joko siasta tai lampaasta. **Lammaskaali** nuorista tarpeista syksyisin taitaa olla juhlaruoka vielä nykyisinkin. **Hapakual** taas oli voimakashajuista ja makuista arkiruokaa varsinkin kevättalvella. Keittivät joko lihan ja papujen taikka vain lihan kanssa.” (MV: KA 11, H. Liukkonen, 532,2.)

**Limppisopan elvyttäminen**, vrt. eteläeurooppalaiset pastakeitot: **Limppisoppa**: ”Ensin keitettiin aivan tavallinen lihaperunasoppa. Liha keitettiin ensin niin kypsäksi että se erosi luista. Sitten lisättiin perunat, kun perunat oli puolipehmeitä lisättiin klimpit (limpit) kuka mitenkään niitä sanoi. Limpit tehtiin niin, että kananmunat vatkattiin, siihen lisättiin vehnä jauhoja että syntyi sakea velli. Sitä otettiin lusikalla kerralla pudotettiin keittoon. Keitettiin limpit kypsiksi, maustettiin suolalla. Syötiin kuumana niin kuin perunakeitto ainakin. Tätä käytettiin myös pitoruokana. Unohtui pois että ennen käytettiin tavallisissakin perunakeitossa suurustusta. Se tehtiin siten että sekaan ripoteltiin manna tai kauraryynejä tai ruskistettiin paistinpannussa rasvassa ruisjauhoja.” (MV: KA 11, M. Suvikallio, 583, 14.)

## Jauhoruoat

**Paahto- eli toppasuolat, puahesuolat**: ”Paahtosuolat valmistetaan siten, että pieniä sianlihapaloja ruskeutetaan ja siihen sekoitetaan yhtä paljon ruis- tai ohrajauhoja ja suoloja. Sen jälkeen ne vielä sekoitettuna ruskeutetaan. Käytetään leivällä voion asemesta”. (Suomen kartaston kysely)

”Äiti vainajani valmisti paahtosuoloja ne valmistettiin niin että sijan tai lampaankin rasvasta siihen kelpasi, rasva laitettiin pieneen pataan (ei silloin mitään paistinpannuja ollu) rasva sulatettiin, suolat ja ruisjauhot sotkettiin sekaisin ja ne kaadettiin siihen sulaan rasvaan, sitten siinä rasvassa niitä tirrattiin niin kauan, että ne suolat ja jauhot ruskistuivat erityistä määrämittain ei ollut minkä verran mitäkään olisi pitänyt olla mitäkään lajia mutta parempiahan ne tulivat jos olisi ollut rasvaa riskimmin käyttää, mutta joka tapauksessa ne piti jäädä kuivahkoiksi. Ai kun ne olivatkin hyviä kun siihen topattiin leivän palaa ja perunaa”. (MV: KA 11, P. Janhonen, 249, 2.)

Paahtosuolaa voisi käyttää lisäkkeenä tai koristeena tai kieritellä siinä kalapaloja ennen paistoa. Lisäksi niitä voisi valmistaa myös myyntiin tarjottavaksi esim. uusien perunoiden kanssa. Muista myös ”**apposet**”, eli tattarijauhoihin sekoitetut suolat. (Suomen kartaston kysely) **Rautalammen apposet**: padassa paahdettuja ruisjauhoja, hampunsiemeniä ja suolaa. Tässä seoksessa topattiin keitettyjä nauriita (Kaukonen 1940b, 4).; **Hoivajauhot**: ohrajauhoja ruskeutettiin (suoloja seassa) uunissa pannussa ja siihen tökättiin kivekästä (perunaa) ja sellaista tarjottiin vieraillekin, kun ei niin kahvia ollu. (Vahter 1936, 9.)

**Paahtosuolat:** ”Padan pohjalla sulatetaan rasvaa (voita ja sianrasvaa) ja joukkoon lisätään ruisjauhoja ja suolaa (2/3 osaa ruisjauhoja, 1/3 osaa suolaa). Seos ruskistetaan kauniin ruskeaksi. Paahtosuoloja syödään vain sijasta leivän päällä tai lisätään keittoon makua antamaan. Käytettiin myös yleisesti eväsuokana.” (MV: KA 11, M. Närhinen, 385, 12.); Tattarauriit: ”Nauriit paistetaan uunissa kypsiksi. Sitten otetaan sisuksista lusikalla naurista joka kastetaan tattarijauhoissa ja syödään sinänsä. Tämä oli niinkutsuttu köyhien ruoka.” (MV: KA 11, M. Suvikallio, 583, 38.)

**Kekritalkkunat, Joulutalkkunat:** Savo yleisesti ohra- ja kauratalkkunan aluetta. ”Kekrinä täytyi olla joka kodissa talkkunaa”. (Suomen kartaston kysely no 32. Juvan kunta.) Talkkunasta tehtiin puuroa tai talkkunakastiketta rasvan kanssa. Talkkunoita käytettiin myös jouluna: ”Talkkunaa piti olla jouluaattona päivälliseksi ja Tahvaana aamiaseksi.” (Suomen kartaston kysely.) Ennen aikaan tehtiin keyriks talakkunaa. - - otettiin otria ja kuroja. Keitettiin kokonaisina siksi kunnes otrat halakeiloo. Otetaan paasta [padasta] vasuun ja huuhotaan kylmällä veellä ihan kylmäksi asti. Viedään uunin arinalle kuivamaan, jos on uunissa paistettu leipää, silloin se käy hyvin. Jyviä uuniin viskaamalla koetellaan, ettei se ole liian kuuma. Jos ne hyvin kovasti paukkaa, e jyviä vielä panna uuniin. Jauhekivellä talkkunat jauhetaan – ne tulleet myllyssä liian hienoja. (Vahter 1936, 8.)

## Oluet ja virvoitusjuomat

Isoissa taloissa oli erityinen ’ryktupa’, jossa olutta valmistettiin eli ’ryvättiin’. Jos ei ollut ryktupaa, niin sitten tehtiin saunassa. (Kaukonen 1940b, 6.)

Kalja

Käytettiin ½ ohraa ½ ruista.

1. Viljat saaviin veteen likoamaan.
2. Liotetut jyvät vakkaan valumaan.
3. Jyvät puiseen kynään itämään, kunnes ovat irtosuulla, jolloin ne huuhdotaan ja valutetaan.
4. Jyvät mallatlautasille saunaan ja sauna lämpiämään kuumaksi. Jyväkasan korkeus peukalon haarukkaan saakka. Saunaan heitetään löylyä, jolloin jyvä pehmenee ja imeltyy. Sen jälkeen jyvät levitetään kädellä pienille vaolle. Saunaa pidetään lämpimänä ja jyviä sekoitetaan kunnes ne ovat kuivia.
5. Jyvät jauhetaan käsikivillä.
6. Poreilevaan veteen sekoitetaan ruisjauhoja ja seos saa imeltyä. Imeltyneen jälkeen se kuumennetaan ja mallatjauhot lisätään. Varataan marjaisia kattaita, joiden päälle kaadetaan kiehuva vesi. Tähän katajaliemeen lisätään imellos. Käytetään noin kaksi vuorokautta. Tästä seoksesta saatiin n.k. ensikalja. Jäljelle jääneen vierteen päälle

kaadettiin kylmää vettä ja seoksen annettiin seistä jonkin aikaa, jonka jälkeen toinen kalja siivilöitiin. Vierteen päälle kaadettiin vielä vettä ja joukkoon lisättiin hieman hiivaa ja niin syntyi kolmas kalja. Ennen kaikkea kesällä heinänteon ja elonkorjuun aikana, jolloin juomaa meni paljon, vierteestä otettiin irti kaikki mahdolliset maut. (MV: KA 11, M. Närhinen, 385, K11, 8–9.)

## Leivistä, rieskoista, piirakoista ja kukoista

**Blinit:** pannublini tai pienet ”röpörieskablini”; Tattarleipä: [blinimäinen] illalla laitettiin juuri taikinaan, so. taikina-kaualossa hienoista ruisjauhoista että oli kuin kalan lientä, uamalla kun se taikinassa olevan happamen avulla oli käynyt, pantiin tattarijauhot; se välleen kovenoo, pyhäherkuks vai tehtiin. Pannussa paistettiin, se siinä kohosi ”se ol niin hyvee ja virikeetä se leipä”. Voin ja piimän kanssa syötiin, sit voi leikata kuin muutakin leipää. (Vahter 1936, 2.)

**Hiilikko:** Kun hiilet ovat uunissa, otetaan hienoja hiiliä uunin kielelle ja niiden hienoin hiiliin päälle, uunin riehkossa paistuu hiilikko. (Vahter 1936, 1.)

**Pannurieska:** ”Piimitettyyn kokomaitoon sekoitettiin karkeita ohrajauhoja tai tattarijauhoja vellimäiseksi seokseksi, mausteeksi suolaa 1 tl litraa kohti. Seoksen annettiin turvota 1 saota 2-3 tuntia. Jauhoja lisättiin tarpeen mukaan. Uuni lämmitettiin hyvin, rieskaseos kaadettiin mataliin tuohisiin ja pantiin uuniin paistumaan. Syötiin voin kanssa. Kesäinen sunnuntai ruoka. **Utisrieska** rukiista tehtiin samalla tavalla mutta paistettiin useimmin kaalinlehden päällä.” (MV: KA 11, J. Leppäkumpu, 535, 20.)

**Verrieska:** ”Käristetystä rasvasta, sipulista, verestä ja ruisjauhoista tekivät verrieskoo syksyisin. Se paistui pellillä ja myös korkeassa rautaisessa kastipadassa paksuksi ja lihavaksi. Söivät sitä paljaaltaan ilman leipää kuumana ja myöhemmin kylmänäkin. Nuoret oppivat jostain koulusta osamansa ohjeen mukaan tekemään verestä ohkasia lettuja joita söivät sokeroidun puolukkahillon kera joten uunirieskan teko jäi pois.” (MV: KA 11, H. Liukkonen, 532 K11, 3.)

**Piiraita:** tattari-, kauraryyni- ja ohra- ja piirakat (esim. Juvala: Suomen kartaston kysely.) Aineistossa on mainintoja myös mannaryyni- ja perunapiiraita.

**Eväskukko:** yleisimpiä kala- (ahven, made, muikku, hauki, kiiski), liha- ja lanttukukot, myös perunakukko sekä ryynekukko (ohrasta). Kukkoja tehtiin piiraita enemmän ja eniten niitä tehtiin eväiksi. Joissain paikoin, esimerkiksi Juvalalla, on kuori tehty kokonaan ohrajauhoista, toisin paikoin taas lanttukukolle on tehty imelletty ruistaikina, kalalle imeltämätön. (Suomen kartaston kysely.) Kukkoja tehtiin joskus myös **sienistä** - - tehtiin niistä kukkojakin,

tavallinen piirakan kuori ja vähän suolaisia sieniä sisään. (Vahter 1936, 12.)

**Potattikukko** hiivaleipäaikanaan: ”Talvella sanovat, ettei pyhä tulekaan jos ei oo potattikukkoo ja kylpemistä.” (Vahter 1936, 4.)

**Patakukko ja rantakala** sopivat pääruoaksi. Ne voi valmistaa esimerkiksi muikusta tai sianlihasta. Taikina on vain ”kukon” päällä, eli kantena. (Suomen kartaston kysely.)

**Rantakala:** ”Kalalle käydessä varsinkin yökalalle oli tapana valmistaa rantakala keitto. Kotoa vietiin mukaan pata ja muutama peruna. Perunat ja kalat keitettiin vedessä padassa, lisättiin siihen suolaa maun mukaan ja runsaasti voita. Syötiin kuumana leivän kanssa. Aina ei ollut perunoitakaan sopassa, vain kaloja, vettä ja voita.” (MV: KA 11, M. Suvikallio, 583, 2.)

## Muita ideoita

**Savolaiset uuniperunat:** ”Perunat kuorittiin ja lohkottiin pataan. Päälle laitettiin laskin viipaleita tai sian ihraa. Suolatua lihaa tai rasvaa käytettäessä ei tarvinnut suolaa, mutta jos laski oli vasta teurastettua, tarvittiin myös suolaa. Jokainen emäntä tiesi suolamäärän kokemuksestaan. Sitten kaadettiin pataan vähän vettä ja pata pantiin kuumaan uuniin. Sula-va rasva imeytyi perunalohkoihin, jotka sitten tulivat erittäin maukkaisiksi ja mureviksi. Uunisoppa tehtiin muuten samalla tavalla, mutta vettä laitettiin niin paljon, että perunat peittyivät ja kiehuivat liemessä.” (MV: KA 11, J. Leppäkumpu, 535, 22.)

**Uunipotatti:** ”Suuria potatin lohkoja panivat pellille ja myös vatiin tai ruukkuun päälle sillin päitä ja aitasta rasvaa. Paistui uunissa voimakkaan ruskeaksi leivän kanssa syötäväksi.” (MV: KA 11, H. Liukkonen, 532, 15.); ”Lapsena ollessani oli usein talvisaikaan sunnuntaisin perunat uunissa paistettuja. Joko pelkän arinan päällä, tai vanhalla vehnäspellillä. Kyllä ne olivat hyviä, kun niiden kuoret paistui niin ihanan makuisiksi. Myös samoihin aikoihin, siis lapsuusaikanani kun syksyllä olimme perunapellolla perunankaivussa niin vanhemmasta väestä joka tulen teki pellolle siinä porossa oli sitten hyvä paistaa perunoita. Kyllä nekin oli hyviä syödä.” (MV: KA 11, M. Suvikallio, 583, 32.)

**Crème brûlée à la Savonia:** Savossa on käytetty yleisesti ternimaitoa, josta on tehty ”juustoa” eli ”kokkoa”. Juustoa ”valmistettiin kahdella tavalla, keittämällä ja paistamalla. - - ”Paikkakunnalla oli tapana kutsua sukulaisia ja naapureita ensimmäiselle juustolle silloin, kun talvisin ensimmäinen lehmä vasikoi”. (Suomen kartaston kysely.) Uunissa paistetusta ternimaidosta voisi kehittää Crème brûlée -tapaisen jälkiruoan, käyttäen joko perinteistä reseptiä tai muunnellen sitä niin, että sen kanssa voisi tarjota esim. hilloa.

Juustomaitoa käytettiin sekä keitettynä että paistettuna. ”Juustomaitoa kaadettiin voideltuun pataan ja kuumennettiin koko ajan sekoittaen, kunnes maito juustoutui. Mausteeksi tarvittava suola lisättiin ja pata nostettiin tulelta pois. Jos juusto oli liian sakeaa, eli paksua, kaadettiin sekaan vähän tavallista kokomaitoa, valkaisumaitoa. Jos juusto tuli harvaa, vesistä, otettiin heraa kauhalla vähemmäksi ja sen jälkeen lisät. maito. Paistettaessa juustomaitoa kaadettiin ruukkuun, suola sekoitettiin joukkoon ja ruukut pantiin uuniin paistumaan. **Pannukakkua** tehtiin myös. Juustomaito voitiin talvella säilyttää jäädyttämällä. Sulatettuna sitä käytettiin tavalliseen tapaan.” (MV: KA 11, J. Leppäkumpu, 535, 16.)

## Juhlien ruokalistoja

### Kekrijuhla

n. 1900l. alusta Joroisten yläpappilasta.

**”Alkupala voileipäpöydässä:** Kopratakkunaa tirripaistin kera. Savolaista ruisleipää. Savolaista rieskaa. Hiiva ja imeläleipää. Muikkukukkoa, suolakalaa, muikkuja, savustettua lahnaa, silakka hakkela. Savoin kaalia voisulan kanssa, uunissa palvattu lampaan lapa. Vasikka alatoopia. Maksalootaa, puolukkahillon kera. Rosollia kasviksista juovikkaaksi koristeltuna happamen imelän kastikkeen kera.

**Juotava:** Etenkin voileipäpöydän ajan maitoa yleisesti. Tynnyrikaljaa, piimää ja hapanta mehua.

**Liemiruoka:** Olutsoppaa, leivän tai juuston kera.

**Lämmin ruoka:** Patapaisti, naudan tai sian lihasta, tai pala paisti lampaan lihasta. Rätikkäloota sekä perunoita. Täytetyjä kasviksia lanttuja nauriita sipulia.

**Jälkiruoka:** Barfest. Tarjotaan jonkun hillon kera. Tai väskynrämiä, päälle kermavaahtoa. Syödään joko sokerikakon tai ja leivosten kanssa tai ilman.

**Barfestin** valmistusohje 10:lle hengelle:

125 g hienoa sokeria ja 1 dl vettä keitetään, seokseen vispilöidään sitten verkalleen 6 eri astiassa vispattua munankeltuaista. Tätä tehdessä ei kasari saa olla tulella. Sen jälkeen nostetaan se tulelle ja vispataan kunnes sekoaa. Kun se on saonnut viedään se ulos ja vispataan kunnes jäähtyy. Jäähdytystä siihen 6 dl paksua (vatkattua?) kermaa ja sekoitetaan varovasti. Sitten se pannaan jäätelövuokaan jäiden päälle noin 4-5 tunniksi ja kaadetaan maljaan torttupaperin päälle. Tarjotaan jonkun hillon kera. Jälkiruokana.” (MV: KA Kotilieden Pito-kysely, E. Airo, 2.)

# Joulu

”Jouluruuat vuossadan vaihteessa maalaistalossa. Jouluaattoillan ruokapöytään kuului:

- tavallinen ruisleipä, nosteleipä ja ohrarieska
- palvattu lammasliha, reisi tai lapa
- potatti ja lanttutuuvinki
- uunpaisti suolatusta raavaan ja sian lihasta (tarjottiin padasta)
- riisipuuro maidon kera
- voita oli myös aina joulupöydässä

Ruuat saivat olla yön yli pöydässä ja noin kello 2 yöllä noustiin ylös varustautumaan kirkkoon ja syömään. Joulupäivän juhla-ateriaan kuului kirkosta tulon jälkeen samat ruuat kuin aat-toiltanakin, mutta lisänä oli makkaraa, joka juuri otettiin uunista. Viimeisenä ruokana oli rusinasoppa tai puolukka puuro. Tapanin päivänä pääateria oli varhain aamuhämärissä. Sianlihasta keitetty papurokka oli makkaraa kanssa pääruoka.” (MV: KA Kotilieden Pito-kysely, A. Valkonen 354, 16–17.)

## Muut juhlapyhät

**Laskiaisruoka:** kynsrokka ja makkarat, sekä ohrajauhoista tehty rasvarieska

Laskiaisrokka: Se keitettiin niin kuin nykyisinkin rokka herneistä keitetään. Mutta lihana oli sian sorkka. Se kai oli vanha perinne. Jonain laskiaisena mummo keitti pavuista laskiaisrokan. Mummo laittoi aina rokkaan suuruksen joko kauraryyneistä tai ruskistetuista ruisjauhoista. Tavallinen liha hernerokka oli myös sellainen ruoka, jota syötiin arkioloissa sekä pidoissa. (MV: KA 11, M. Suvikallio, 583, K11, 6.)

**Pääsiäisruoat:** ”maitorieska, munavoi, lanttutuuvinki uunipaisti pikkukasikasta ja keitetty juusto (Perunaa ei saanut syödä ettei tulisi perunarupea). Pikkukasikan lihat paistettiin tuoreiden koivuvarpujen päällä kuumassa uunissa hyvin. Jäähdytynyt liha silputtiin pikku paloiksi ja luut paistettiin, palat ruskistettiin padassa voissa ja vähän kermaa pantiin kastikkeeksi ja maustettiin suolalla. Juustopaisti tehtiin myös pääsiäis tai pitkäperjantaiksi siten että käristettiin sian liha palasia ”läskiä” ja ne sekoitettiin juustomaitoon ja seos paistettiin vadissa uunissa. Käytettiin sillään leivän kera.” (MV: KA Kotilieden Pito-kysely, A. Valkonen, 354, 18–19.)

Mämmi, joka Suomessa kuuluu läntiseen ruokaperinteesseen, on ollut tunnettu 1900-luvun alkuvuosikymmeniltä lähtien myös Savossa. Kuitenkin sen on katsottu olleen enemmän herrasväen kuin tavallisen kansan pääsiäisherku. ”Äitini kertoi tehtävän mämmiä pääsiäiseksi pappiloissa ja herraskartanoissa, herrasväessä, kuten silloin sanottiin.

Nykyisin noin 20 vuotta on tehty kansan kesken Juvalla mämmiä. (MV: KA 4, H. Lipsanen, 7.) **Mikkelin Milk:** ”Pääsiäismämmiä ei varhaisimman lapsuuteni aikana 75 vuotta takaperin valmistettu missään talonpoikaistalossa, eikä torpassa, mutta äitini oli tuonut taidon kodistansa, missä isoäitini kaupunkilaiskodista oli tuonut taidon. - - 1900-luvulla keittokoulut ja talouskoulut levittivät mämminvalmistustaitoa.” (MV: KA 4, E. Asikainen, 21.) **Ristiina:** ”Säätyläisperheissä sitä oli valmistettu, koska äitini oli sen taidon oppinut ollessaan keittäjänä Ristiinan pikkupappilassa ja Mikkelissä asessori Ehnbergillä. Niinpä mämmi kuului lapsuuskotini pääsiäisruokiin ja vähitellen sitä toisetkin rupesivat valmistamaan.” (MV: KA 4, J. Leppäkumpu, 33.)

**Juhannusruokiin** kuului aina ”tuohisessa paistettu ohra tai tattari rieska, munavoin kera, kokkeliipiä ja limppurieska sekä vasta kirnuttu nuori voi.” (MV: KA Kotilieden Pito-kysely, A. Valkonen, 354, 20.)

## Hautajaiset:

1) ”Muistelun kohteena ovat hautajaiset, jotka pidettiin v. 1897 Mikkelin Hirolassa, Pirtti-nimisessä maalaistalossa. Vainaja oli talon vuokraaja-vanhaisäntä, ja hänen kuolemansa ja sitä seuraavat hautajaiset tapahtuivat keskitalvella, tammi-helmikuusa. Hautajaisvieraat kokoontuivat surutaloon ruumiinsiunausta edeltäneenä päivänä illan hämartyessä. Tulijoille tarjottiin aluksi kahvia sokerin, kerman ja vehnäleivän kera. Kahvinjuonnin jälkeen veisattiin muutamia virsiä, mutta puheita ei pidetty. Sitten seurasi illallinen, ”**yöateria**”, jonka nauttiminen kesti noin kello kahdeksasta aina keskiyöhön saakka.

Tarjottavana oli:

- leipää kahta lajia, hapanta ruisleipää ja ”nosteleipää” (sekaleipää)
- voita
- silliä (nahkoineen, haarukkapaloja)
- kuiviltaan paistettua sian- ja lampaanlihaa
- ”perunatuuvinkia”, joka oli paistettu uunissa
- lanttulaatikkaa
- lihasoppaa
- riisipuuroa
- rusinasoppaa, jossa myös ”veskunoita” (luumuja) makua antamassa.

Puuron aikana tarjottiin miehille viinaryypyt ja naisille hautajaiskonvehdit. Juomana oli piimä ja kalja. Ruuat kannettiin suurissa kivivadeissa tuvan pitkälle pöydälle, jolla oli valkea, lattiaan asti ulottuva liina. Lautaset, veitset ja lusikat oli varattu naapureista tarpeen mukaan lainaten kaikille mutta haarukoita ei ollut.

Aamupuolella yötä – joka siis valvottiin kokonaan – annettiin vielä kahvit vehnäsen kera, ja kun saattojoukko lähti viemään hevospelillä ruumista kirkolle, pysähdyttiin puolimatassa ja kaikille miespuolisille matkueen jäsenille tarjottiin viinaryppy. Tähän matkaan eivät kuitenkaan kaikki edellisen illan vieraat ottaneet osaa.” (MV: KA Kotilieden Pito-kysely, R. Sievänen-Allen, 304, 1)

- 2) ”Pidot pidettiin Kalvitsassa saman nimisessä talossa. Perhe oli varakasta maanviljelijäväkeä. Väkeä oli pidoissa noin 200 henkeä. Painetuilla kutsukorteilla käskettiin sukulaiset, naapurit ja muut tuttavat. Vieraat toivat tullessaan pullapitkon, toiset sokerikakun, toiset voipalan. Pitokalusto saatiin naapureista keräilemällä astioita. Pitokokiksi pyydettiin kuuluisa pitokokki Katriina Hämäläinen, tarjoilijat saatiin naapurien tyttäristä. Tietysti annettiin kotiin tuliaisia. Pullaa etupäässä, myös kakkua jos jäi tähteeksi.

**Leipää** oli kahta lajia ruisleipää ja hiivaleipää. Voita oli juomana kalja ja piimä. Rosollia kermalla koristettuna. Kuivaa lihaa oli kahta lajia lammasta ja raavasta. Suolakalaa myös 2 lajia, silliä ja omapyyntikalaa. Perunat. Näitä oli ensin. Myös vasikkasylyttä oli.

Sitten laattakoruuat, lanttu, maksa ja makaronilaatikat. Kuoritut keitetyt perunat ja tuore paisti. Sokeripuolukat. Riisipuuro oli ensimmäinen jälkiruoka. Jälkiruokana rusinasoppa vehnäspalasan kanssa.

Surureunuksin koristetut hautajaiskaramellit tarjottiin syönnin ja kahvin välillä.” (MV: KA Kotilieden Pito-kyse-ly, M. Suvikallio, 319, 1–2.)

- 3) Isäntä August Schadewitzin (ks. kuolinilmoitus Mikkeli lehti 12.7.1905 <http://kalvitsa.ning.com/photo/mikkellehti-1271905?context=popular>) hautajaiset Kalvitsassa. Varakkaan talon isäntävainaja.

”Pidot alkoivat aamulla ja kestivät iltaan. Pukeuduttiin mustiin vaatteisiin. Alussa tarjottiin kahvia pullan, piparin ja kakun kanssa. Sitten veisattiin hautajaisvirsä ja tarjottiin hautajaiskaramellit jotka olivat mustareunaisia papereiltaan. Sitten syötiin. Oli seisomapöytä. Alussa veisattiin ruokavirsi. Lopussa myös veisattiin. Silloin alkukahvin ja syönnin välillä vanha naapuri piti puheen vainajasta.” (MV: KA Kotilieden Pito-kysely, M. Suvikallio, 319/1–3.)

- 4) Hautajaiset: ”vuosisadan vaihteessa Vanhalan kylän Kuusalassa emäntä Sofia Ripatin jälkeen. Istumapöytä.

Ruisleipää ja nosteleipää, maitorieskaa voin kera, kokonai- sena paistettu lehmän reisi, suolamuikkuja ja lahnoja, kau- rahuttua ja voita, papurokkaa yhteisestä vadista, juomana maito, kalja ja piimä, alkajaisiksi kaikille viinaryppy.” (MV: KA Kotilieden Pito-kysely, A. Valkonen, 354, 15.)

- 5) Ulla Esteri Suhosen hautajaiset Mikkelin Kurnulassa, oli n. s. herrasväen hautajaisjuhlat, laittaja oli Mikkelis- tä Paasosen emäntä.

”Kahvin kanssa oli tavallista pullaa jossa oli mausteena kardemummaa, rusinoita ja manteleja. Ranssi: keskellä oli kahvipöydässä sokeriässiä, voitähtiä ja piparkakkuja. Eri lautasilla oli sitten ranssin tapaisia sokeri ja kermakak- kuja sekä omenatorttuja. Pöytä oli n.s. seisova kahvipöytä ja harvinainen siihen aikaan. Tavallisesti kahvi tarjottiin istu- tujille tie(tee)prikalta ja toinen tarjoili leivät ja leivokset jälestä.

Ruokapöytä oli istumapöytä, katettu suureen tupaan. Jo- kaiselle oli omat lautaset ja ruokailu välineet, veissi ja kah- veli lusikka metallinen sekä juomaa varten takana lasi. Useammanlaista leipää oli koreissa ja asetilla oli paistet- tua suolalihaa, paloitetua ja nylettyä sipulilla koristel- tua silliä, haikusteltua [savustettua] sianlihaa, vasikasta valmistettua alatoopia etikana kera, etikassa (ätikässä) olevia ryöpettä [punajuurta], rosollia ja suolakurkkua. Kuorittuja keittoperunoita oli liha paistin, lanttulaatikon ja potattituuvingin kera. Sallattina oli sokeroituja puolukoita ja mustaviinimarja hilloa. Näiden jälkeen tuli kaaliperuna- soppa. Aivan viimeiseksi tavallisilla tievadeilla ”alaklassia” = jäätelöä. Juomana oli maito ja kotikalja. Useat ruuat olivat talonpoikaisväestölle outoja, mutta talon seurapiiri ja isäntäväki ne tunsivat koulujensa kautta.

Rosolli valmistettiin keitetyistä ryöpeteistä, murruteista, perunoista ja retikasta, sekä suolakurkusta ja kurkusta, mikä hakattiin hienoksi ja sekoitettiin pieniksi paloitetun sillin ja sipulin kanssa. Seos pantiin vatiin ja koristeltiin kei- tetyllä munalla, erikseen hakatulla porkkana ja punajuuri- paloilla eri tavoin. Tarjottiin etikalla maustetun, vaahdoksi vatkatun ja punajuurivedellä värjätyin kerman kera.

Alaklassia, marossia = jäätelöä tehtiin Mikkelistä laina- tulla jäätelö kirnulla. Puusta tehtyyn astiaan pantiin siivi- lällä varustettu, kermalla ja sokerilla täytetty jäätelökone, ympärys täytettiin jäällä ja sen sekaan pantiin karkeaa suolaa kylmyyden lisäämiseksi. Koneella kierrettiin kauan että koko kerma ja sokeriseos jäähdyi. Alaklas tarjottiin suurista vadeista kaikille kantaen. Ensin toinen toi teeva- din ja lusikan, sitten jäljessä tuli jäätelötarjotin. Marjame- hua (tarjottiin) jokaiselle kantaen, takana laseista ja jäl- jessä hautajaiskaramelleja. Litteät, mustalla kiiltopaperilla päällystetyt hautajaiskaramellit olivat koristeltu enkelin kiiltokuvilla ja painetuilla lausenauhoilla, joissa oli seura- vanlaisia lauseita: Kun ystäväsi kadotit niin enkeli on ystä- väsi. Ei paina risti elämän, kun uskoo herran etsivän. (MV: KA Kotilieden Pito-kysely, A. Valkonen, 354, 25–31.)

# Häät

1) Kuvauksen kohteena ovat häät, jotka pidettiin v. 1906 heinäkuun alussa, noin viikkoa juhannuksen jälkeen, Mikkelin pitäjän Hirolan kylässä Mankolan talossa. Vihkiparina olivat talollisentytär Anna Greta Kiljunen Puumalasta ja talollinen Aleksanteri Vuorimaa. ”Näitä sulhasen kotona pidettäviä pitoja edelsivät läksiäiset morsiamen kotona Puumalassa. Siellä nuoripari edellisenä päivänä oli vihitty, ja hääväki lähti yön selkään laivalla Puumalasta Mikkeliin ja sieltä edelleen junalla Hirolaan, morsiamen tulojuhlaa viettämään.

Pitoväkeä oli noin sata henkeä, enimmäkseen talollisia, joukossa tietysti hääparin omaiset ja lähinaapurit. Herasväkeä edustivat asemapäällikön perhe ja sulhasen helsinkiläiset sukulaiset. Kutsu häihin tapahtui henkilökohtaisesti pyytämällä ja lähettämällä sanaa muiden mukana; kauempana asuville sukulaisille kirjoitettiin kirjeet.

**Häävalmistelut** aloitettiin varsinaisesti jo edellisenä syksynä, jolloin teurastuksen aikana valittiin pitoihin savustettavat kinkut ja suolattiin ne. Kevättalvella tapahtui savustaminen, (kuva sitten muita töitä, kuten siivousta, sängyn tekoja jne.)

Pitoihin haettiin Mikkeliissä siellä asuva, ”herrassyötingillä” ennen palvelut ja nyt **pitojen laittajana** yksinomaan toimiva Katri Hämäläinen, joka taisi leipoa vehnäkrassin, pikkuleivät ja kahvikakut. Talon emäntä, tuleva anoppi, leipoi tyttäriensä avustamana suuren hapanleipätaikanan ja ”nosterieskan”. Ruuat vietiin säilöön aittoihin ja kellareihin sitä mukaa kun valmistuivat. Naapuritalosta tuli tytär avuksi, ja Mikkelistä Takkisen puodista lainattiin lisää astioita naapureilta lainattujen ja omien täydennykseksi. Talossa oli n. 80 kupin vetoinen kahvipannu, mutta lisää pannuja saatiin naapurista.

Piha – joka oli tyypillinen savolainen umpi- ja nurmipiha – koristettiin koivuin, jotka asetettiin piiriin. Sisällä oli maljakoissa niittykukkaa ja pöydillä kotikutoiset valkeat liinat.” (MV: KA Kotilieden Pito-kysely, R. Sievänen-Allen, 304, 3–4.)

2) Kuvauksen kohteena ovat häät, jotka vietettiin Mikkelin Kalvitsassa, Lammin-Häkkisen talossa kesällä 1907. Hääparina olivat talollisen tytär Elna Silvennoinen Kerimäeltä ja talollinen Antti Häkkinen.

”Morsiamen kotona oli edellisenä päivänä pidetty läksiäiset morsiamen sukulaisille ja tuttaville, ja siellä oli myös vihkiminen tapahtunut. Häätaloon oli pyydetty tulemaan aamupäivällä; kertojan mukaan oli kaunis, aurinkoinen

päivä ja hänen mieleensä on jäänyt kuva ihmisistä, jotka koivuin koristellulla pihamaalla odottivat morsiusparin tuloa asemalta. Kun morsiuspari sitten tuli sulhasen varta vasten valmistamissa kieseissä, virittivät pihalla odottavat kylän nuoret laulun ”Tuonne taakse metsämaan”, johon muutkin yhtyivät. Laulun loputtua morsiuspari tervehti kädestä pitäen pihalla olijoita, ensinnä talon emäntää, Severiina Häkkistä, sitten muita. Sen jälkeen kantoivat talon palvelustyöt esille tarjottimet mehulaseineen, ja juotiin morsiusparin malja. Sitten oli tulokahvin vuoro, se oli katettu sisälle saliin. Morsiuspari meni ensin ottamaan pöydästä, sen jälkeen arvokkaammat vieraat, naiset kuitenkin ennen miehiä. Myöhemmin iltapäivällä tarjottiin ateria seisovasta pöydästä, joka sekin oli katettu saliin, ja vielä illalla lähtökahvit. ” (MV: KA Kotilieden Pirtto-kysely, R. Sievänen-Allen, 304,5.)

3) Häät Mikkelin maalaiskunnassa Lenjuksen kartanossa, Okkolanniemen kylässä 18.6.1955.

”Noin viikkoa ennen alkoivat varsinaiset häävalmistelut. Laittajaksi oli kutsuttu entinen ravintolanemäntä rouva Kaminen, jonka apuna oli useita muita taitavia talousihmisiä, mm. morsiamen isäpuolen varatuomari Saksan taloudenhoitaja ja läheisen kansakoulun koulukeittolan emäntä. Morsian osallistui itse valmisteluihin. Ensin leitettiin, aloitettiin parhaiten säilyvistä laaduista kuten pikkuleivistä ja kakuista, pantiin kaljaa, keitettiin lihalientä. Häiden aattopäivänä, joka oli perjantai, oli kaikki ruoka, joka voitiin etukäteen valmistaa, aina kaupungista leipomosta tilattua hääkakkua myöten valmis ja odottamassa kellarissa, ruokasäilössä ja aitassa. Kaaso, jonka tehtäväksi annettiin myös talon koristelu, oli perjantai-iltaan mennessä saanut juhlatilat kuntoon: oli asetettu ruokailua varten pöytiä lisää huoneisiin, ja niille silitetty liinat – kaikki valkeat ja täyspellavaa. - - Lauantaiaamuna suoritettiin viimeiset koristelut: koivut pihaan kummankin portaan molemmin puolin sekä tuvan nurkkiin, ja kaikille pöydille kukkaset.

**Häiden kulku:** Kaikki vieraat olivat jo paikalla, kun morsiuspari saapui noin tunnin kuluttua. Heidät otti talon kuistilla vastaan mieskuorokvartetti, jota morsiamen eno johti. ”Sua tervehdin” -laulun sävelet saivat häävierasjoukon lopettamaan keskustelunsa ja kokoontumaan morsiusparin ympärille, joka johdettiin salin sohvalle istumaan laulun päätyttyä. Sitten seurasi **hääateria**, joka on jäänyt mieleeni sen sikäläisissä oloissa harvinaisen monipuolisuuden vuoksi. Muistini mukaan oli ruokalista seuraava:

**Voileipäpöytä**, jossa oli silliä haarukkapaloina, lohta, anjovista, maksapasteijaa, leikkelemakkaraa, keitettyä kinkkua, italialaista salaattia, lihapyöryköitä, pinaattimunakas-



ta, hedelmäsalaattia, tuoretta kurkkua ja retiisejä, erilaisia juustolaatuja:

Kirkas lihaliemi

Keitettyä kuhaa voisulan, keitettyjen perunoiden ja vihreän salaatin kera; Vasikanpaistia ruskean kastikkeen, ruskistetujen perunoiden, keitettyjen kasvien ja viinimarjahyytelön kera;

Vaniljajäätelöä suklaakastikkeen kera

Leipää oli monta laatua, voita pallopyramiideinä, juomana maitoa, piimää ja kotitekoista kaljaa

Ruoka otettiin seisovasta pöydästä ja nautittiin eri huoneissa niihin asetettujen pöytien ääressä. Morsiuspari otti ensin, sitten naiset ikäjärjestyksessä, sen jälkeen miehet samoin ikäjärjestyksessä. Vain lihaliemi tarjottiin ympäri kupeista. Laittajana toimi emäntänä, hänen apulaisistaan kaksi tarjoili ja toi ruokia ja astioita pöytään. Kaaso oli ennen pöydänkattamista suorittanut pöydän **koristelun**: keskelle pöytää kristallimalja, joka oli ollut talon lasten kastemaljana aikanaan, maljaan sulhasen häöpäivän aamuna lähettämät yhdeksän tulipunaista ruusua eri korkuisiksi leikattuna ja teräspidikkeeseen kiinnitettynä, lisäksi kieloja ja lemmikkejä ja asparagusta, joka lähti maljasta köynnöksinä pöydän päihin. Lisäksi oli pöytäliinan reunoihin kiinnitetty pieniä asparagus- ja lemmikkikimppuja. Muita kukkia huoneessa ei ollut. Pöytäliina oli valkoinen, samoin lautasliinat ja astiat. Astiat oli lainattu erästä liikkeestä Mikkelistä: niitä ei olisi omasta takaa ollut kahdellesadalle vieraille.

Ruuan jälkeen seurasi tarjousissa kahvi. Tahriintunut pöytäliina vaihdettiin toiseen ja pöytä katettiin tällä kertaa hiukan epäsymmetrisesti: toiseen päähän lähelle reunaa suuri hääkakku ja vastakkaiselle pöydän kulmalle kaason edellisenä päivänä lemmikeistä sitoma sydämenmuotoinen seppäle, josta silkinauhat vedettiin kakkulautaseen asti. Kahvikuppeja kaksi tusinaa – ne olivat talon omia ja koko ajan täydennettiin kahdella varatusinalla – ja hopeavadeilla leivonnaisia: vehnäsrinkilä, piparkakkuja, Bryselinleipiä, pursokkeita, korinttikakkuja, ässiä, tiikerikakku, sulttaanikakku

Hääkakun leikkasi morsiuspari yhdessä, ja sen ikuisti värifilmille sulhasen insinööri, joka koko kotoisten juhlien ajan toimi kuvaajana. Kahvit tuotiin tarjolle talon vanhoissa, juhlan kunniaksi kiillotetuissa suurissa kuparipannuissa, joiden tavallinen paikka on tuvan seinähyllällä. Aterian ja kahvin väliajoilla esitettiin ohjelmaa: mieskvartetti lauloi kansanlauluja. Vihkimisen suorittanut asessori puhui, samoin morsiamen opettaja, joka oli perheen läheinen ystävä. Kaaso lausui runon, jonka oli kirjoittanut edellisenä iltana tultuaan morsiamen kanssa metsään tekemältään

kielojenpoimintaretkeltä. Se runo kirjoitettiin sitten häiden motoksi vieraskirjaan, johon kaikki vieraat ennen lähtöään merkitsivät nimensä. Kun kahvit oli juotu, toimitettiin tuvassa nopea siivous, siellähän oli vielä keitetty ja paistettu pitkin päivää, ja pitkä pöytä sekä penkit siirrettiin syrjään. Paikalle tilattu kolmimiehinen yhtye alkoi ”Tonava kaunaisen”, ja morsiuspari tanssi valssin. Noin tunnin kuluttua he [morsiuspari] lähtivät tuvasta [häämatkalle]. - - Häätalossa jatkuivat juhlat tanssin ja kahvinjuonnin merkeissä puoliyöhön.” (MV: KA Kotiruoan Pito-kysely, R. Sievänen-Allen, 304, 8–11.)

- 4) Vanhalan kylä, Vanhamäen talo, Heta Ripatin ja Otto Muinasen **läksiäis- ja hääjuhlat** n. v. 1880 kestivät useita päiviä. Kuusalassa Hetan kotona järjestetyissä läksiäisissä tarjottiin vierailta tulo- ja aamukahvit, kahvin seassa ”vanhan Riikan sikuria”, jota sai kaupoista. Kahvin kanssa toppasokeria ja maitoa. - - Vehnänen valmistettiin ”Riävelin vehnäjuhoista” siten että ensin vähäiseen maitomäärään pantiin vähän sokeria tai siirappia ja voita. Seokseen laitettiin jästiä, joko kuivaa tai nestemäistä ja vähän vehnäjuhoja kunnes juuri oli nousut lämpimässä korvossa. Lisättiin siihen maitoa noin litra, ”puoli tuoppia” kiloa kohden jauhoja, vähäsen suolaa, katrimummaa ja ”laakeperinlehdistä” keitettyä vettä mausteeksi ja voita näin juhlavehnäseen. Sitten alustettiin, kunnes taikina irtosi käsistä. Lämpimässä paikassa sai taikina nousta. Nousut taikina hierottiin ja letitettiin kolmella tai neljällä vehnäsetiksi. Voideltiin kananmunalla ja paistettiin hyvässä lämmössä. Pari kolme kananmunaa sekoitettiin myös pullamaitoon ennen alustamista. Vehnästä sai ottaa palan mieheen kahvin kanssa.

Kuusalassa oli kahvin ja vehnäsen kanssa piparkakkuja ja pieniä leipijä joiden reseptin Pullasen emäntä oli saanut Mikkelistä Römperin rouvalta. Siihen pantiin: puolet halsuoppia siirappia, pari muna, pari teelusikallista survottua valakeeta alunaa ja ruokasuutaa aseksin. Survottua neilikkaa, kanelin kuorta ja katrimummaa ja muskattia. 5 luotia voita (noin ¼ kiloa) vähän vattupunssia tai viinaa. Sekotetti tiivis taikina pidettiin kylmässä ja siitä alettiin muotoilla pieniä kakkuja, jotka heti paistettiin. Maitorieska, tattaririeska, tehtiin siten, että juuri valmistuneeseen viilipiimään sekoitettiin lisää rettoa mikä kuorittii pyttyi piältä ja servatettiin käskivillä jauhettuja tattari jauhoja puuroksi. Seos sai seistä ja turvota muutaman tunnin. Sitten se paistettiin tuohisissa tai kaalin lehdillä noin sormen paksuseksi. Suola on siinä ainoa mauste. Samoin tehtiin myös ohrasta maitorieskaa, ellei ole tattarijauhoja.

Koska juhlat kesti useita päiviä vaihtelivat ateriat sen mukaan. **Illallispyödyssä** oli kokonaisuena palvattu lehmän tai mullikan reisi, lampaan jalka, savustettu sian kinkku, voita ja edellä mainitut leivät ja rieskat. Lämpimänä kau-

rahattu voin kera. Juomana piimä ja juhlakalja. **Juhla-kalja** tehtiin: Kotona tehtyistä maltaista keitettiin velli ja kaadettiin suureen kalja korvoon. Lisättiin nuorista katajista keitettyä vettä niin paljon kuin kaljaa ajateltiin valmistaa. Haaleaan seokseen pantiin käyte= edellisen kaljan pohjasakkaa. Sekoitettiin kovasti ja peitettiin käymään. Kun seos osotti käymisen merkkejä, ajettiin se kaljatynnyriin, olivat noin 100-200 l. Tynnyrin runti tahasteltiin ruisjauhoitaalla tiiviiksi ja kalja sai käydä noin vuorokauden jolloin se oli valmista. Tiiviissä tynnyrissä säilyi viikon tai kauemminkin hyvänä. Keväällä pantiin veden asemasta koivun mahlaa kaljaan.

**Juhla-ateria** [morsiamen kotona]: päivällinen. Juhla-ateriaan kuului edellä mainittujen palvattujen lihajen lisäksi uunpaistia (nykyisin Karjalan paisti) mikä tehtiin tuoreesta lampaan, vasikan ja sian lihasta pädassa uunissa paistaen pippurilla ja sipulilla = lyökillä maustaen. Se tarjottiin savivadista lanttu- ja potattuvinkien kanssa.

**Juha-ateria** [sulhasen talossa]: Pöydässä oli hapanleipää, nosteleipää, maitorieskaa ja nyrkkirieskaa. Samat kylmät lihat kuten läksiäistalossakin. Oli myös lanttu ja potattuvinkia, mutta uunpaistin asemesta oli voikaloo, koska Tammi oli hyvän muikkuveden rannalla ja saatiin tuoretta muikkua. Voikala valmistettiin siten, että vasta nuotalla saadut muikut puhdistettiin heti ja pantiin vähäiseen suolalla maustettuun veteen kiehumaan runsaan nuoren voisulan kanssa. Kodan muuripadassa voikalaa keitettiin kunnes se alkoi vähetä jolloin ruoka oli valmista pöytään. Pöydässä oli myös suolamuikkuja - - edellisenä iltana puhkottu ja suolattu niin, että ne aamulla oli kovat kuin tikku ollakseen hyvät. Muatiaisherneistä = kotonavieljellyistä herneistä keitetty läskirokka päätti aterian. Seuraavana päivänä oli **pääaterialla** päivällisillä edellisten kylmien ruokien lisänä rokan tilalla potatkeitto. Potatkeitto, potatliemi valmistettiin siten että tuoreesta sian ja lampaan lihaa, ryöpätettyä maksaa ja munuaisia keitettiin lantunlohkojen kera kypsiksi. Lisättiin perunan lohkoja ja kun ne alkoivat kypsyä suurstettiin keitos ruisjauhoilla. Mausteena oli suolat, mustapippurit ja sipuli. Illallis- ja aamiaispöydässä tarjottiin sorkkasyltystä.” (MV: KA Kotilieden Pito-kysely, A. Valkonen, 354, 2–13.)

## 5. USKOMUKSIA, SANANPARSIA JA SANONTOJA

Uskomuksia, sanontoja:

- 1) Leskenleipä [tulee silloin], jos leipojalla tuloo toinen leivän laita matalampi.
  - 2) Kun pöytä käännetään leivonta-asuun, pitää nostaa ovelta perälle päin, muuten talo häviää.
  - 3) Joululeipä: Vanhat emännät leipoivat jouluna semmoisen ison leivän, niinkun vaan sai lapiolla uuniin mah-tumaan, siitä antoivat jouluna lehmillä (ja hevosille) ja sanoivat: "Joulu joulu lehmosille". (Vahter 1936, 2.);
  - 4) Joulun aikana [leivottiin] kylvöleipä, vähä ristiä pannut sen piäle; se oli jyvähinkalossa koko talaven ja sitte se syötiin kylvämään lähtiessä. Emäntä se aina ruukkas leivän alatella. (Vahter 1936, 2.)
- "Kynsistä [siansorkista] kynsrokkaa kynttelinä". (Vahter 1936, 9.)
  - "Hyvä on risti riistan päällä, siunaus sitä parempi" (Vahter 1936, 1.)
  - "Lapaluuta laskiaiseksi", rokkaa siitä keitettiin. (Vahter 1936, 9.)
  - "Lapaluu laskiaisissa, kynnet kynttelinä". (Vahter 1936, 10.)
  - "Hippeimmillään kun Tiasen Karpin uunipotut." (MV: KA 11, RM. Närhinen, 385, 16.)
  - "Kutsumatta häihin, lusikatta syömään." (MV: KA Kotilieden Pito-kysely, A. Valkonen, 354, 126.)
  - "Häihin männöö häviökseen tai häppeekseen." (MV: KA Kotilieden Pito-kysely, A. Valkonen, 354, 126.)
  - "Istuu ku hautaisissa." (MV: KA Kotilieden Pito-kysely, A. Valkonen, 354, 126.)
  - "Ei hiät hautajaiset ole. Hautajaiset pit häissä." (MV: KA Kotilieden Pito-kysely, A. Valkonen, 354, 126.)
  - "Suap niitä rasvasia papuja ku se sika kuolj." (MV: KA Kotilieden Pito-kysely, A. Valkonen, 354, 126.)
  - "Ku kauhalla alakkaa, niin lusikalla lopettaa." (MV: KA Kotilieden Pito-kysely, A. Valkonen, 354, 127.)
  - "Nii o ruokoo ku häöpöyvässä." (MV: KA Kotilieden Pito-kysely, A. Valkonen, 354, 127.)

- "Ei niin pieniä pitoja ettei kuokkavieraita." (MV: KA Kotilieden Pito-kysely, A. Valkonen, 354, 127.)
- "Ei aina kekriä kestä, eikä aina lapsia pestä." (MV: KA Kotilieden Pito-kysely, A. Valkonen, 354, 127.)
- "Ei tässä pidot parane, jos ei vierahat vähene." (MV: KA Kotilieden Pito-kysely, A. Valkonen, 354, 127.)
- "Missäs harakka, jos ei sija tappaisilla." (MV: KA Kotilieden Pito-kysely, A. Valkonen, 354, 127.)
- Käyvään kukkoo laulattamaan (kalakukon syöminen) (MV: KA 11, M. Tolvanen, 610, 5.)
- Tua sinun jumalisuutes on niinko kalakukko, joh' on päältä kaunis ja kiiltävä; mutta kun se aukastaan, niin sisässä rötköittää turkkiliivit. (MV: KA 11, M. Tolvanen, 610, 5.)

### KOTIMAISTEN KIELTEN KESKUS KOTUS

Sananparsia (Juva), lisätietoja on mahdollista saada myös Kiuruveden ja Ruoveden pitäjistä, joista myös on kerätty sananparsia Kotuksen arkistoon.

- Ei suola sydäntä tuima, eikä terva mieltä käännä. (Juva, G. Aalto, 1932.)
- Joka rieskaa syö se rieskaa ryösää. (=Paljon ulostaa, rieska=tuore.) (Juva, G. Aalto, 1932.)
- Ei mies merta syö, eikä se myöskään tyhjällä elä. (Juva, G. Aalto, 1932.)
- Ei saa aloittaa leipää silloin, kun lampaat jo nukkuu. (Juva, G. Aalto, 1932.)
- Joka ei syrjä syötyään, ei sille sikiä siat eikä loista lam-paat. (Juva, G. Aalto, 1932.)
- Mies syöpi, mies saapi, miehelle antaa Jumala, akalle ei anna pirukaan. (Juva, G. Aalto, 1932.)
- Hyvä on syönyttä haastatella. (Juva, G. Aalto, 1932.)
- Yhdessä hyvät lapset syö ja tappelee. (Juva, G. Aalto, 1932.)
- Kaikkiruokainen kuin köyhän lapsi. (Juva, G. Aalto, 1932.)

- Ei luutonta lihaa eikä päätöntä kalaa. (Juva, G. Aalto, 1932.)
- Hupa huttu, viepä velli, kaali kaikista kavalin. (Juva, G. Aalto, 1932.)
- Auta miestä mäessä, äläkä huttuvadissa. (Juva, G. Aalto, 1932.)
- Kiertää kuin kissa kuumaa puuroa. (Juva, G. Aalto, 1932.)
- Rohkea rokan syö, ujo ei saa velliäkään. (Juva, G. Aalto, 1932.)
- Ei vanha varhain syö eikä myöhään iltasella. (Juva, G. Aalto, 1932.)
- Herra siunatkoon suuta korviin ja mahaa polviin. (Reissumiehen ruokasiunaus kuin saa maksun edestä talosta ruokaa.) (Juva, G. Aalto, 1932.)
- Joka käskemättä työhön, se lusikatta ruualle. (Juva, G. Aalto, 1932.)
- Piispa meni pataan. (Keitto paloi pohjaan.) (Juva, G. Aalto, 1932.)
- Maltaahan köyhäkin keittää vaan ei jäädyttää. (Juva, G. Aalto, 1932.)
- Sattuipa kerran ihra sokeankin lusikkaan. (Juva, G. Aalto, 1932.)
- Joka kesällä onkii, sen talvella nälkä persettä ronkkii. (Juva, G. Aalto, 1932.)
- Syö kukkoja, vähän on voita. (Juva, A. Airaksinen, 1932.)
- Haastaa kuin keitetystä pässin päästä. (Juva, A. Airaksinen, 1932.)
- Ei minua muu, mutta se kun tuo toisen talon leipätai-kina. (Juva, A. Airaksinen, 1932.)
- Aikaa kala anoo, rokka tulta kiirehtää. (Juva, A. Airaksinen, 1932.)
- Odottaa kuin Kotalahden akka munuvaista. (Juva, A. Airaksinen, 1932.)
- Ryplättää kuin hapanlohko perseessä. (Juva, A. Airaksinen, 1932.)
- ”Tulee taas läjä risuaitaa riihen taakse”, sanoi Ylönen, kun söi kalat ruotineen. (Juva, F. J. Holopainen, 1932.)
- ”Kuka se tuon paiseen nielaisee”, sanoi Ylönen puu-ronsilmää yhteisessä puurovadissa. (Juva, F. J. Holopai-nen, 1932.)
- ”Varaventiili”, sanoi Ylönen, kun ruokapöydässä röyhtäytteli. (Juva, F. J. Holopainen, 1932.)
- Huonoja ne on silakat hääkaloiksi. (Juva, F. J. Holopai-nen, 1932.)
- ”Annetaan tuonkin kahmun maistaa”, sanoi emäntä, kun laihalle piialle joulujuomaa tarjosi. (Juva, F. J. Holo-painen, 1932.)
- Suu kuin seitsemän leivän uuni. (Juva, F. J. Holopainen, 1932.)
- ”Meni hyvä pieru hukkaan”, sanoi Partalan isäntä, kun ruokapöydässä röyhtäytteli. (Juva, F. J. Holopainen, 1932.)
- Kattila pattoo soemoo musta kylök o kumpasellae. (Juva, H. Jaatinen, 1932.)
- Syömään ja makaamaan ja aamulla riittä hakkaamaan. (Juva, I. Kaipainen, 1932.)
- Lisänähän se on rikkakin rokassa, hämähäkki taikinas-sa. (Juva, I. Kaipainen, 1932.)
- Syöpihän sen sammakonkin, kun voissa paistaa. (Juva, I. Kaipainen, 1932.)
- Se on hipeimmillään kuin oraisen sian sylyt. (Juva, H. Karjalainen, 1932.)
- Ei ruoka syöden lopu vaan se loppuu hankkimatta. (Juva, H. Karjalainen, 1932.)
- Ei kaekki suuhun, minkä silemä näkköö. (Juva, H. Kar-jalainen, 1932.)
- Kyllähä näläkä neuvoo ja kärsä käsköö sijan muata tonkimaan. (Juva, H. Karjalainen, 1932.)
- Ei niin pieniä pitoja, että ei kuokkavieraita. (Juva, H. Karjalainen, 1932.)
- Joka keitetyn paistaa, se makkeen maistaa. (Juva, H. Karjalainen, 1932.)
- Ruoka ruumiin ravihtoo, vuate varren kaanistaa. (Juva, H. Karjalainen, 1932.)

- Mies musta, leipä valakee. (Juva, H. Karjalainen, 1932.)
- Laeska hikkoo syyvnessään, vuan ei työtä tehnessää. (Juva, H. Karjalainen, 1932.)
- Merkillistä velli mänövä, ku lapset aena ilema jäävät. (Juva, A. E. Kolari, 1932.)
- Ei kaek jaohot kelepool talakkunaks. (Juva, A. E. Kolari, 1932.)
- Orraasta touvvo tuntoo, pavu pienistä palosta. (Juva, A. E. Kolari, 1932.)
- Niihä se vuatettaa ku hajuves lihapullija. (Juva, A. E. Kolari, 1932.)
- Leske lemp o ku lämmitet ruoka. (Juva, A. E. Kolari, 1932.)
- Työle pakko, eikä ruuvale. (Juva, A. E. Kolari, 1932.)
- Syö leipee, ku peora keohkova. [keuhko 'jokin jäkälä', R. Jussila] (Juva, A. E. Kolari, 1932.)
- On nii ollakseese, ku oes voeta nokala. (Juva, A. E. Kolari, 1932.)
- "Nyt syötii", sano eokko ku pääs ruotii. (Juva, A. E. Kolari, 1932.)
- Niitä heinä juurta myöte, syö puuro puuta myöte. (Ruokailuvälineinä olivat puulusikat ja puukuppi.) (Juva, A. E. Kolari, 1932.)
- Ku o olutta nii o ystäviä. (Juva, A. E. Kolari, 1932.)
- Syö, syö! Viep sev vieraammattii. (Juva, A. E. Kolari, 1932.)
- Rokka röejjyy, leipä evvääks. (Juva, A. E. Kolari, 1932.)
- Kastaa sokerpala eikä sitä annakkaa. (Juva, A. E. Kolari, 1932.)
- On sitä rikkaela ruista ja rahhoo, vua harvala kellikka mahhoo. (Juva, A. E. Kolari, 1932.)
- Ruvvale rutijast, työle varsi verkkaa. (Juva, A. E. Kolari, 1932.)
- Hyvä emännä leivässä o kuore alla särvi. (Juva, A. E. Kolari, 1932.)
- Kappee ku kalalaota. (Juva, O. Lipsanen, 1932.)
- Malttaaha köyhäkii keittee mut ei jäähyttee. (Juva, L. Maljanen, 1932.)
- Olkaa hyvä ja ottakaa, pankaa sekkaa ja kastakaa. (Käs-ky kahville.) (Juva, L. Maljanen, 1932.)
- Tämähän ihmeitä tekköö, jos eväs piisoo. (Voimakasta miestä kehuttaissa.) (Juva, L. Maljanen, 1932.)
- Sijan kiel ja matteen maksa se voile vertoja vettä. (Juva, L. Maljanen, 1932.)
- Joulun se tulla jollittelloo makkara kakkara kainalossa. (Ennen vanhaan tekivät makkaroita ja kakkaroita joulun edellä ja lauloivat lapsille.) (Juva, L. Maljanen, 1932.)
- Älä luule luuta lihaks, pässin piätä paistikkaaks. (Oikaisu erehdyksessä.) (Juva, L. Maljanen, 1932.)
- Kala ja pala ja ku isännä silemä välttää, ni kaks ja kolomekii. (Juva, S. Pätynen, 1932.)
- Näläkä o, että näkövä haettoo. (Juva, S. Pätynen, 1932.)
- Syö vellijä, ni jaksat kellijä. (Juva, S. Pätynen, 1932.)
- «Luut», sano Lumperska, ku lihat loppu ja luut jäe. (Juva, S. Pätynen, 1932.)
- Se syöp puasta, ku akat. (Juva, S. Pätynen, 1932.)
- Näläkäestä nikottaa, kylläestä röyhtäöttää. (Juva, S. Pätynen, 1932.)
- Kosto o vermakkaroo. (Juva, S. Pätynen, 1932.)
- Se o kylläine ku Pekka Pölläne. (Juva, S. Pätynen, 1932.)
- Se o pitkä, ku näläkävuo. (Juva, S. Pätynen, 1932.)
- Se ol imelätä ja makkeeta, ku Nissise puuro. (Juva, S. Pätynen, 1932.)
- Jumalauta, ei auta, lehmä täötyy tappoo, akka huutaa makkaroo, kakarat kengännahkoo. (Juva, S. Pätynen, 1932.)
- Eijou luutonta lihhoo eikä peäätöntä kalloo. (Juva, G. W. Schadewitz, 1932.)
- Paremmiin käyp syönti syönnin peäle ku lyönti lyönnin peäle. (Juva, G. W. Schadewitz, 1932.)
- Ei ruoka syyvel lopu mut suamattomuutee. (Juva, G. W. Schadewitz, 1932.)

- Suur pala suun repäsöö pien kylläissä pittää. (Juva, G. W. Schadewitz, 1932.)
- Ei mies mertä syö eikä tyhjälä elä. (Juva, G.W.Schadewitz, 1932.)
- Kyllä näläkä neuvoo syöömää. (Juva, G.W.Schadewitz, 1932.)
- Näläkä leivän särvin. (Juva, G.W.Schadewitz, 1932.)
- Ei suola syväntä tuima eikä terva mieltä kiännä. (Juva, G.W.Schadewitz, 1932.)
- Hyvä on syönyttä syöttee. (Juva, G. W. Schadewitz, 1932.)
- Mitä myöte ruokitaa sitä myöte kuokitaa.(Juva, G. W. Schadewitz, 1932.)
- Niisitä pietää ku piispoo pappilassa. (Juva, G.W.Schadewitz, 1932.)
- Mikä tuopila tuuvaa se joukola juuvaa. (Juva, G. W. Schadewitz, 1932.)
- Joka ruokoose hotkii se akkoose potkii.(Juva, G. W. Schadewitz, 1932.)
- Soppa puhheet on talon hävikkeitä.(Juva, G. W. Schadewitz, 1932.)
- Luun luonta liha makkeeta.(Juva, G. W. Schadewitz, 1932.)
- Hyyvee hyvä syöp parempata paskantaa. (Juva, G. W. Schadewitz, 1932.)
- Suolane ja sakija on talompojam makija. (Juva, V. Tarkiainen, 1942.)
- Seo olluna ruoka aekoina kotona. (Tarkoittaa hyvin lihavaa ihmistä.) (Juva, A. Ylönen, 1932.)
- Mies musta leipä valakee. (Tarkoittaa ahkeraa ja toimeliasta miestä.) (Juva, A. Ylönen, 1932.)
- Syömäryntit eijoo väkeviä eikä isomahaset kaoniita. (Juva, A. Ylönen, 1932.)
- Sattupas niät itra kerra sokkeenniil lusikkaa. (Tarkoittaa, jos vanhapiika tai vanhapoika pääsee naimisiin.) (Juva, A. Ylönen, 1932.)
- Rohkeeha se rokanniis syöp. (Tarkoittaa etä rohkea yrittäjä useimmiten onnistuu kuin sellainen, joka epäroii.) (Juva, A. Ylönen, 1932.)
- Itekkul leiväl leipoo ni sen suap niikuv vehnästä. (Tarkoittaa sellaista henkilöä joka kehuu omaa toimintaansa.) (Juva, A. Ylönen, 1932.)
- Otetaan se marjakiim muasta pyllistettääm perse puolukallennii. (Tarkoittaa, että pienikin saatava tai saalis on otettava mielihyvällä vastaan.) (Juva, A. Ylönen, 1932.)
- Luojal luomaha seo röttönennii. (Juva, A. Ylönen, 1932.)
- Ohasitä syksylä syömistä naoriin nappoo kualin kantoo. (Juva, A. Ylönen, 1932.)
- Nyt passoo näläkäestä huastattoo. Tarkoittaa hyvin ravitsevan aterian syötyä. (Juva, A. Ylönen, 1932.)
- Eihär ruoka syyvvel lopu mut suamattomuuvvessa. (Juva, A. Ylönen, 1932.)
- Seo syönä kaks iltasta piälettäe. (Raskas vaimo.) (Juva, A. Ylönen, 1932.)
- Liika ei lihota jos ei kohtuus elätä. (Juva, A. Ylönen, 1932.)
- Kaekhan köyhälen kelepoo sijal liha kanammuna rukkiit ja raha. (Juva, A. Ylönen, 1932.)
- Tarpeessa täötyy syyvvä sijanniil lihhoo. (Juva, A. Ylönen, 1932.)
- Kaekk ruokanehan köyhäl laps on. (Juva, A. Ylönen, 1932.)
- Heittekee poes turkkija piältä ni syyvvää. (Kehoitus hyvälle vieraalle.) (Juva, A. Ylönen, 1932.)
- On niin näläkä että näkövä haettoo. (Juva, A. Ylönen, 1932.)
- Eihän näläkä mahhoo halakase. (Juva, A. Ylönen, 1932.)
- Eijjooh hättää häkissä kul leipee o säkissä. (Juva, A. Ylönen, 1932.)
- Joka ei syö iltastaa sille surma hijjoo kirvestää.Välttämätön tehtävä. (Juva, A. Ylönen, 1932.)

## 5. KIRJALLISUUTTA: SAVOLAINEN JA YLEINEN, SUOMALAINEN RUOKAPERINNE

### SAVOLAINEN RUOKA- JA JUOMAPERINNE:

- Julkunen, Jutta ja Maarit Knuutila 2013. Dostojevskin anoppi ja savustettu hanhi. Hyödynnä Mikkelin seudun kulttuuriperintöä. Mikkelin seudun kulttuuriperintöhanke julkaisu 2. Mikkel: Mikkelin kaupunki.
- Karvinen, Väinö 1939. Aineksia pohjoissavolaisen kansanomaisen ruokatalouden tutkimukselle. Teoksessa Viidennet museopäivät Kuopiossa 1938. Suomen museoliiton julkaisuja.
- Kohvakka-Järvi, Toini 1949. Taipalsaaren vanhaa ruokataloutta. – Savotar III. Helsinki : Savolainen osakunta.
- Kuujo, Erkki 1971. Entisajan Mikkel. Mikkelin kaupungin vaiheita 1838–1917. Mikkel.
- Lakio, Toini 1949. Ristiinalaiset kosinta- ja häätävät entisaikaan. – Savotar IV. Helsinki : Savolainen osakunta.
- Lampén, Ernst 1929. Pappilan lapset kertovat Rantasalmen muistojaan vuosilta 1863–1917. Helsinki: Ota-va.
- Lampinen, Aino 1976. Hapan, rukiinen leipä. Teoksessa Vuorela, Toivo (toim.) Suomen kansankulttuurin kartasto I. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Lampinen, Aino 1976. Paksu limppumainen hapanleipä. Teoksessa Vuorela, Toivo (toim.) Suomen kansankulttuurin kartasto I. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Lampinen, Aino 1976. Varileipä ja piirakat. Teoksessa Vuorela, Toivo (toim.) Suomen kansankulttuurin kartasto I. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Lampinen, Aino 1976. Kalakukko ja kalaleipä. Teoksessa Vuorela, Toivo (toim.) Suomen kansankulttuurin kartasto I. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Lampinen, Aino 1976. Hapan, rukiinen leipä. Teoksessa Vuorela, Toivo (toim.) Suomen kansankulttuurin kartasto I. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Lampinen, Aino 1976. Kaurakiisseli. Teoksessa Vuorela, Toivo (toim.) Suomen kansankulttuurin kartasto I. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Lampinen, Aino 1977. Kalakukko Suomen kartalla ja tekijän pöydällä. – Kotitalous No. 7–8, 1977.
- Lampinen, Aino 1978. Karjalaisten kaurakiisseli. – Kotitalous No. 10, 1978.
- Leskinen, Elma 1937. Juvan kotitaloudesta ja naisten askareista. – Savotar III. Helsinki: Savolainen osakunta.
- Lönnrot, Elias 1952. Vaeltaja. Muistelmia jalkamatkalta Hämeestä, Savosta ja Karjalasta 1828. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Makkula, Hanna 2003. Ves’kansan jäljille: katsaus etelä-savolaiseen kulttuuriperinteeseen. Savonlinnan koulutus- ja kehittämiskeskus julkaisuja, 1459–1995; n:o 4. Savonlinna: Joensuun yliopisto, Savonlinnan koulutus- ja kehittämiskeskus.
- Mättälä, Sinikka, Eila Ollikainen, Mauno Hämäläinen ja Johanna Gråsten 2005. Savo cooking. Food and food culture in Finnish Savo. Kuopio: Savonia Polytechnic.
- Ollikainen, Eila 2009. Savolainen syömällysti (aik. Hyvvee ja hyvän parasta: savolainen keittokirja. Bertta Räsänen, Eila Ollikainen, Sinikka Mättälä.) Kuopio: Savonia-ammattikorkeakoulu.
- Ollikainen, Eila, Sinikka Mättälä ja Mauno Hämäläinen 2000. Hyvvee ja hyvän parasta. Savolainen keittokirja. Kuopio: Pohjois-Savon ammattikorkeakoulu.
- Ollikainen, Eila 1998. Ruoka, joka maistuu sanojan ja syöjän kielellä. Teoksessa Suloinen Savonmaa: voephan se olla näenniin. Helsinki: WSOY.
- Pekkarinen, Maija 1962. Tutkimuksia maatalousväestön ravinnosta eräissä Itä- ja Länsi-Suomen pitäjissä. Suomen Maataloustieteellisen Seuran julkaisuja 99: 5. Hämeenlinna.
- Pekonen, Osmo 1998. Kalakukko ja Gallian kukko: ovatko savolaiset Suomen ranskalaisia? Teoksessa Suloinen Savonmaa: voephan se olla näenniin. Helsinki: WSOY.
- Räsänen, Bertta 1981. Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä. Kuopio: Kuopion läänin maatalouskeskus.
- Räsänen, Bertta 1985. Savolainen keittokirja. Helsinki: Kustannuskiila.

- Räsänen, Matti 1980. Savokarjalainen ateria. Helsinki: Otava.
- Räsänen, Birgit 1982. Savolainen ruokaperinne. Teoksessa Larres, M. (toim.) Suomalainen ruokapöytä 3: perinteiseen makuun. Helsinki: Kirjayhtymä.
- Savolainen ruokakulttuuri. Perinnettä ja uutta. [http://webd.savonia.fi/laatusavo/ajankohtaista\\_files/Savolainen%20ruokakulttuuri,%20vinkkej%C3%A4%20kes%C3%A4lle%202009%20I.pdf](http://webd.savonia.fi/laatusavo/ajankohtaista_files/Savolainen%20ruokakulttuuri,%20vinkkej%C3%A4%20kes%C3%A4lle%202009%20I.pdf)
- Räsänen, Matti 1980. Savokarjalainen ateria. Helsinki: Otava.
- Varjola, Pirjo 1971. Hautajaisrokka. – Suomen Museo 78.
- Vilkuna, Kustaa 1968. Vuotuinen ajantieto. Helsinki: Otava.

## YLEISTÄ RUOKA- JA JUOMAKIRJALLISUUTTA:

- Apo, Satu 2001. Viinan voima. Näkökulmia suomalaisen kansanomaiseen alkoholiajatteluun ja -kulttuuriin. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Hakamies, Pekka 2004. Ruisleipä ja muut ruokasymbolit. Teoksessa Knuuttila, Maarit, Jyrki Pöysä ja Tuija Saarinen (toim.) Suulla ja kielellä – tulkintoja ruuasta. Tietolipas 202. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Kolmonen, Jaakko 1988. Kotomaamme ruoka-aitta: Suomen, Karjalan ja Petsamon pitäjäruoat. Helsinki: Patakolmonen Ky.
- Knuuttila, Maarit, Jyrki Pöysä ja Tuija Saarinen (toim.) 2004. Suulla ja kielellä – tulkintoja ruuasta. Tietolipas 202. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Knuuttila, Maarit 2006. Kansanomaisen keittämisen taito. Kansatieteellinen arkisto 50. Helsinki: Suomen muinaismuistoyhdistys.
- Knuuttila, Maarit 2006. Pappilan hätävara – vieraanvairausuuden taidosta. Helsinki: Kustannus Oy Arkki.
- Knuuttila, Maarit 2010. Kauha ja kynä. Keittokirjojen kulttuurihistoriaa. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.

- Lepistö, Vuokko 1994. Joko teillä on priimuskeitin? Kotitalousteknologian saatavuus ja tarjonta Helsingissä 1800-luvun puolivälistä 1910-luvun lopulle. Historiallisia tutkimuksia 181. Helsinki: Suomen Historiallinen Seura.
- Lönnqvist, Bo 1997. Leivos. Tutkielma ylellisyyden muutokielestä. Helsinki: Schildts.
- Manninen, Ilmari 1934. Ruoka. Juoma. Nautintoaineet. Teoksessa Suomen suku III. Helsinki: Otava.
- Manninen, Ilmar 1918. Vanhan ruokatalouden alalta. – Suomen Museo xxv.
- Mäkelä, Johanna 1990. Luonnosta kulttuuriksi, ravinnosta ruoaksi. Nykykulttuurin tutkimusyksikkö. Julkaisu 21. Jyväskylä: Jyväskylä yliopisto.
- Mäkelä, Johanna 1996. Kunnan ateria. Pääkaupunkiseudun perheellisten naisten käsityksiä. – Sosiologia (1), 12–20.
- Mäkelä, Johanna 2002. Syömisen rakenne ja kulttuurinen vaihtelu. Helsinki: Kuluttajatutkimuskeskus.
- Mäkelä, Johanna, Päivi Palojoki ja Merja Sillanpää 2003. Ruisleivästä pestoon: Näkökulmia suomalaiseen ruokakulttuuriin. Helsinki: WSOY.
- Pojanluoma, Riitta 2003. Perinnemakuja maakunnista. Helsinki: Tammi.
- Pukonen, Seija. & Kauppinen, Terttu 1980. Makuja maakunnista. Helsinki: Tammi.
- Räsänen, Matti 1980. Ruoka ja juoma sosiokulttuurisena kuvastimena. Ruokakulttuurin tutkimuksen ongelmia, metodeja ja kehityksen suuntaviivoja. Jyväskylän yliopisto. Etnologian laitos. Tutkimuksia 11. Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto.
- Räsänen, Matti 1977. Ohrasta olutta, rukiista ryyppätävää. Mietojen kansanomaisten viljajuomien valmistus Suomessa. Jyväskylän yliopisto, etnologian laitos, tutkimuksia 6. Jyväskylä.
- Räsänen, Matti 1982. Suomalainen ruokakulttuuri. – Duodecim 98, 1658–1665.
- Sillanpää, Merja. 1999. Happamasta makeaan. Vantaa: Finfood.
- Sirelius, U.T. 1927. Keittiötaidon historiaa. – Kotiliesi 1927, 238–239.



- Talve, Ilmar 1961. Kansanomaisen ruokatalouden alalta. *Suomi* 109:4.
  - Talve, Ilmar 1963. Suomen kansanomaisesta ruokataloudesta. Turun yliopiston Kansatieteen laitoksen toimituksia 2. Turku.
  - Talve, Ilmar 1974. Suomessa käytetyistä veriruoista. – *Sananjalka* XVI.
  - Talve, Ilmar 1972. Piirilääkärit Suomen kansan ravinnosta v. 1857–1870. – *Kotiseutu* 1972, 155–202.
  - Talve, Ilmar 1990. Suomen kansankulttuuri. Helsinki: WSOY.
  - Talve, Ilmar 1982. Suomalaisen kansanomaisen ruokatalouden historiaa. Teoksessa Larres, M. (toim.) *Suomalainen ruokapöytä 3: perinteiseen makuun*. Helsinki: Kirjayhtymä.
  - Vaismaa, Laina 1937. Kansanomaisia leipiä. – *Kotiseutu*, 93–105.
  - Viikuna, Asko 1976. Kotoisen leipämme juurista. – Kansallisosakepankin kuukausikatsaus 1-2/1976.
  - Viikuna, Kustaa 1946. Työ ja ilonpito. Kansanomaisia työjuhlia ja kestitöitä. Helsinki.
  - Viikuna, Kustaa 1958. Yläsavolaiset muurin pohjaletut. – *Kotiseutu* 6/1958.
  - Vuorela, Toivo 1975. Suomalainen kansankulttuuri. Helsinki: WSOY.
- MUUTA:**
- Museovirasto, Kansatieteellinen arkisto, kotiseuturetket:
  - Niemimaa, Toini. Leivästä Hirvensalmella. Kansallismuseon Kansatieteellisen Osaston stipendimatka 1940. 1 s. (Hirvensalmi)
  - Kaukonen, Toini-Inkeri. Mäntyharjun ja Mikkelin vanhoista saunoista. Tiedot koottu virkamatkalla 1957. 6 s. (mahd. saunapalvauserinteestä) (Mikkeli)
  - Kaukonen, Toini-Inkeri. Mäntyharjun ja Mikkelin vanhoista saunoista. Tiedot koottu virkamatkalla 1957. 6 s. (Mäntyharju)
  - Savolahti, Ritva. Muistiinpanoja pieksämäkeläisistä pitotavoista ja muutamista vuotuisjuhlista (kuuliaiset, häät, hautajaiset, kinkerit, kekri, joulujuhannus). Haastattelut tehty 1962. 56 s. (Pieksämäki)
  - Koistinen, Taimi: Kuvaus isovanhempien häistä v. 1882 sekä suvun vaiheita. 20 s. Museovirastolle v. 2000. (Rantasalmi)
  - Juustoista: Juustoseura ry. Kotijuuston valmistustapoja eri puolilta Suomea. Monistekysely 1973.
  - Piirilääkärien kertomukset. Kansallisarkisto. (Savonlinnan piirilääkäri Anders Ståhl kertoi Savon historian mukaan kuninkaalliselle lääkintäkollegiolle 1772 savolaisesta kalakukosta (Cala Cucu) ”eräänlaisesta pastejasta, joka on tehty paloittelusta läskistä ja leivottu taikinakuoreen”).
  - Alanen, Timo 2001. Savon talonnimet 1500- ja 1600-luvulla. Teoksessa *Congressus nonus internationalis Fenno-Ugristarum, Tartu 7.–13.8.2000*, 56–63.
  - Nuotio, Simo 1990. Kuopion kauppamerenkulku vuosina 1856–1889: Saimaan kanavan avautumisesta Savon radan valmistumiseen. Kuopio: Snellman-instituutti ja Kuopion kaupungin historiatoimikunta.
  - Valo, Ritva 1996. Uudet Piikkiön omenalajikkeet menestyvät Etelä-Savossa. Koetoiminta ja käytäntö. Helsinki: Maatalouden tutkimuskeskus.
  - Väänänen, Kyösti 1989. Savon pappis- ja virkamiessuvut tutkimuksen kohteena. 1–2. – *Sukuviesti* 1989/12, 4–6, 16–19.
  - Väänänen, Kyösti 1990. Savon pappis- ja virkamiessuvut tutkimuksen kohteena. – *Sukuviesti* 1990/13, 1, 26–28.
  - Väänänen, Kyösti 1986. Etelä-Savon sotilasvirkatalo. – *Porrassalmi*. Vol. 24, 1986, 2, 24–27.
  - Åström, Anna-Maria 1995. Savon herrasväki kansan silmin: kuinka käsitellään vierasta, kuinka koetellaan rajoja. Teoksessa Katajala, Kimmo (toim.) *Manaajasta maalaisaateliin*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
  - Åström, Anna-Maria 1998. Savon kartanoista. Teoksessa Suloinen Savonmaa: voephan se olla näenniin. Helsinki: WSOY.
  - Åström, Anna-Maria 1999. Työt ja työnteko Savon kartanoissa 1800-luvun alkupuolella. Teoksessa Parikka, Raimo (toim.) *Suomalaisen työn historiaa*. Helsinki: SKS.



800 gr vehnäjäähöyryä

Minimin piirakkakut.

- 2 - muna
- 4 dl sokeri
- 2 dl säiräpöytä
- 2 dl sulattua voita
- 2 = kermaa
- 2 tl sootaa
- 1 dl mantelii
- 1 tl kaneli

...n. Sitte suolataan se ja sotketaan  
 tehdyn tavallisen maitojuusto-aineen  
 kahden eli kolmen päivän perästä  
 tämä sekannus uudestaan ja teh-  
 juustoiksi. Ne pysyvät koossa kun ta-  
 juusto, eivätkä homehdu pahemmin.  
 maku on aivan hyvä, vaikka 3 eli 4  
 potakoita sillä lailla seotetaan yhteen  
 juusto-aineseen naulan painosta.

...oita saadaan potakoista, jos maidon  
 (taaleeseen, kuoreen), jota aivotaan  
 firnuta, seotetaan hienoksi muserretui-  
 etyitä potakoita. Sitä firnutessa yh-  
 voi potakoiden kanssa hyväksi, otol-  
 ... jota kiitetään paremmaksi. Kun

## VI Lampaanlihaa.



Kuv. 124