

# Ruokamuisto – hyvä muisto

miten karjalainen ruokaperinne kantaa meitä eteenpäin

Laulan ja laulan

”Isoäidilläni oli tapana syödä mahdollisesti. Suuret padalliset hirssipuuroa hän keitti majassaan, keitti ja ahmi yksin.

Liekki löi tulisijassa, majan pimennot huokuivat ja huokuivat, vanha isoäitini yhä vain keitti ja söi hirssipuuroa suuresta padastaan.

Minulle riittää kourallinen riisiä ja pajunkissojen viehkeä silmäys kevätaikaan”

Lassi Nummi

Vuoripaimen Otava 1949

Metsäpirttiläinen Liisa-mummoni keitti

hersryynkuassaa usein, muttei syönyt sitä yksin. Karjalaiset eivät svö yksin, jollei ole pakko

Lastenlapset saivat tukevaa välipalaa, turvallisuutta ja mummon tarinoita hoysteeksi

Voimuru oli vielä 1960-luvulla useasti tarjolla: autapataan voita, ruisleivän aaloja pehmenemään ja



ratittiin maidon kera Mahtaako tulla yhtä hyvää teflonkattilassa?

Kuivat ruisleivän palat säästettiin, liotettiin vedessä ja keitettiin puolukoiden kanssa leipäpuuroksi. Tämä ruokalaji toimii edelleen.

Kuivuneet vaaleat leivät ja pullanpalat äiti laitto munamaidon ja hillon kera vanukkaaksi kypsymään tästä ruokalajista en myöskään aio luopua.

Jo tässä vaiheessa ilmenee eräs karjalaisen ruokakulttuurin piirre: niukasta hyvää!

Pajunleim vietin Satakunnassa, Punkalaitumella. Asutustilamme sijaitsee syrjäisillä metsäkumilla, joten varsinkin 1950-60-luvuilla clo oli jokseenkin eristynyttä ja ruokaperinne pysyi varsin karjalaisena.

Lanttukukon kypsyttyä me kaksi pientä tyttöä jännitimme, kummanko tytön tikki pääsi lanttukukon ympärille sitä pehmittämään. Talvisin muutenkin peitot illalla lämmitettiin uunin päällä – yö hirsitalossa saattoi olla viileä. Lanttukukon tuoksu peitossa oli lämmin makea lisä.

Ruisleipäherkkuja lisää: juuri uunista tulleesta leivästä veistettiin kanta, sisus koverrettiin mössöksi ja siihen lisättiin voita. Näin syntyi mörökaaku! 1960-luvulla vieraili ruotsalaistunut sukulainen meillä ja maistoi puolisonsa kanssa ”smörkaka”-palaa. Jotenkin pienen tytön mielessä mörökaakun nimen hohto häipyi, vaikka se kertoikin karjalaisen elämän kansainvälisyydestä.

Jouluaattona äiti tarjosi pullaa ja siirappia. Kuvittelin tarinaa, kuinka äidin isä Aleksanteri on hihtäen tullut kaupalta ja tuonut vehnä jauhoja, siirappia (paatakkaa) ja muuta hyvää joulun kunniaksi. Ehkä runoilija on saanut kustantajalta rahalahetyksen tai on myynyt runoja lehtiin...

**Miljoona miljoona miljoona piirakkaa**

Karjalanpiirakan voittokulku halki Suomen on tutkittu ja kirjoitettu perusteellisesti. Lapsuudenkodissani muistan isän pyytäneen isoja perunakakkaroita – äiti teki mieluummin pieniä sieviä tarjottavia. Erityisesti mieleen on jäänyt lauantaif, kun