KARJALAINEN RUOKAKULTTUURI

Reetta Seppäsen opinnäytetyön "Karjalaisen ruokaperinteen kehittäminen nykymatkailijaa kiinnostavaksi" (2020) mukaan

RUOKAKULTTUURIN OMINAISPIIRTEET

Viime vuosina ruoka ja juoma ovat nousseet yhä tärkeämmäksi vetovoimatekijäksi matkakohteen valinnassa. Yhä useampi matkailija on kiinnostunut matkustamaan maahan, mikä on tunnettu ruoistaan tai juomistaan. Tästä syystä ruokamatkailun kehittämiseen on alettu panostaa maailmanlaajuisesti. (Business Finland 2020.) Tämä on yksi syy uskoa, että karjalainen perinneruoka tulisi nostaa kuluttajien tietoisuuteen. Karjalainen ruokaperinne on myös Suomen tunnetuin ruokaperinne.
(Lappalainen & Kuronen 2007)

Ortodoksisen kirkon opetukset ja vaikutus näkyivät vahvasti karjalaisten ruokailutavoissa ja raaka-aineiden käytössä. Ortodoksinen uskonto on tunnettu erityisesti sen useista paastoajoista. Paaston aikana ei syödä lainkaan lihaa ja kieltäydytään muistakin eläinkunnan tuotteista. Paastoaminen on siis yksi syy, miksi Karjalassa on käytetty ruuanlaitossa runsaasti sieniä, kasviksia ja marjoja.
(Lappalainen & Kuronen 2007)

Vilja

Karjalaisessa ruokaperinteessä erilaiset viljat olivat suuressa roolissa. Viljoista käytetyimpiä olivat ruis, ohra, kaura ja tattari. Idässä leivottiin melkein joka päivä, koska karjalaiset olivat tottuneet tuoreeseen ja pehmeään leipään.
(Lampinen 1978)

Leipä

Tunnetuimpia karjalaisia leipiä ovat ruisleipä ja ohrarieska. Karjalassa valmistettiin myös perunasta tehtyjä rieskoja.
(Liukkonen ym. 2013)

Kukot

Piirakoiden, leipien ja rieskojen ohella erilaiset kurniekat eli kukot olivat osa karjalaista ruokaperinnettä. Kukkojen täytteenä käytettiin lihaa, kalaa, naurista, lanttua ja perunaa.
(Lappalainen & Kuronen 2007)

Yhteinen ruokailu oli aina tärkeä tapahtuma, tapahtui se sitten kotona perheen kesken, seurakuntayhteisön parissa tai juhlissa vieraiden kanssa. Karjalaisissa pidoissa ei säästelty ruuan määrän suhteen. Ruokaa tarjottiin niin pitkään, että jokainen vieras oli syönyt tarpeeksi. (Lappalainen & Kuronen 2007)

Karjalaiset olivat innokkaita kyläilemään sukulaisten luona, eikä kylään ikinä menty ilman tuomisia. Tuominen oli yleensä ruokaa, esimerkiksi ruisleipä tai lihakukko. (Lampinen 1978)

Leivinuuni oli karjalaisen kodin sydän. Puulämmitteisellä uunilla oli tärkeä tehtävä sekä ruoanvalmistuksessa että tuvan lämmittämisessä. Useimmat karjalaiset ruoat valmistettiin pitkään, jopa yön yli uunissa hauduttamalla.
(Lappalainen & Kuronen 2007)

Sulhaspiirakka

Sulhaspiirakat eli keitinpiiraat ovat puolikuun muotoisia piirakoita, jotka uunissa paistamisen sijaan kypsennetään pannulla voissa keittämällä. Sulhaspiirakoiden nimi tulee siitä, että niitä tarjottiin mieluisille vieraille tai kosijalle. Kosija tiesi onnistuneensa aikeissaan, kun hänelle alettiin valmistaa sulhaspiirakoita.

Karjalanpiirakka

Karjalaisista viljaruoista tunnetuin on karjalanpiirakka, joka on uunissa paistettava ruiskuorinen, riisi- tai ohratäytteinen piirakka. Muita tunnettuja karjalaisia piirakoita ovat sultsinat ja sulhaspiirakat eli keitinpiiraat. Alun perin karjalanpiirakoiden täytteenä ei ollut riisiryyneistä valmistettua puuroa, vaan ohraryynejä. Riisi saapui Suomeen vasta 1800-luvulla, ja sitä käytettiin alkuun vain juhlapuuron valmistukseen.

(Liukkonen ym. 2013, Lampinen 1978, Sallinen-Gimpl 2002)

Vipuvoimaa EU:lta 2014–2020 · Euroopan unioni · Karelia ammattikorkeakoulu · University of Eastern Finland

KARJALAINEN RUOKAKULTTUURI

KASVISRUUAT

Karjalaisessa keittiössä käytettiin monipuolisesti kasviksia. Kasvisruokien runsauden selittänee paastoaminen, jolloin liha- ja maitotuotteiden käyttö oli kielletty. Käytetyimpiä kasviksia olivat nauris, peruna, lanttu, kaali, herne, härkäpapu ja sipuli. Myöhemmin alettiin käyttää myös porkkanaa, kurkkua, punajuurta ja maustekasveja, kuten tilliä ja persiljaa.

Kasviksista valmistettiin vellejä, muhennoksia, keittoja ja leivonnaisten täytteitä. Kasviksia myös syötiin paljon sellaisenaan tai säilöttiin. Erityisesti kaalia säilöttiin joko suolaamalla tai hapattamalla. Suolattujen kurkkujen valmistus opittiin Venäjältä. Nauriista pystyi käyttämällä valmistamaan makeaa juotavaa, jota kutsuttiin riepoksi. (Lappalainen & Kuronen 2007)

Harvinaista herkkua:

- Maito
  - hapatettiin yleensä piimäksi tai kirnuttiin voiksi
- Voi
  - säästettiin piirakoiden voiteluun tai myyntituotteeksi
- Kananmunat
  - herkutteluun ja leivonnaisten valmistamiseen tarkoitettuja
  - Munavoita tarjottiin juhlapäivinä piirakoiden ja rieskojen päällisenä sekä kesäisin perunoiden lisukkeena
- Makeat vehnäleivonnaiset
  - vehnä oli usein ostotuote, jota säästettiin erityistilanteisiin

(Lampinen 1978, Liukkonen ym. 2013, Sallinen-Gimpl 2002)

Marjat

Marjojen käyttö leivonnassa ja ruoanlaitossa oli vähäistä, koska sokeria käytettiin hyvin säästeliäästi. Käytetyimpiä marjoja olivat mustikat ja puolukat. Mansikat ja vaapukat eli vadelmat yleensä myytiin. Marjoista valmistettiin muun muassa marjamämmiä, marjapuuroa ja marjamöllyä, eli makeaa seosta, johon käytettiin survottuja marjoja, ruis-, kaura- tai talkkunajauhoja, sokeria ja maitoja. (Lampinen 1978)

Sekali?

Ruis- tai ohrajauhoilla suurustettu sekakeitos, joka sisältää yleisimmin härkäpapuja, kaalia ja herneitä. (Lampinen 1978)

Pirana?

Herneistä ja perunoista valmistettu keitto, joka suurustetaan ruis- tai ohrajauhoilla. (Sallinen-Gimpl 2002)

Tunnetuimpia kasviksista valmistettavia ruokia ovat papu- ja hernerokat, pirana, sekali, erilaiset kaalikeitot, nauris-, lanttu- ja perunavellit, kaalipiirakka ja pottuvoi. (Lampinen 1978)

Karjalalaiset ovat tunnettuja sienten monipuolisesta käytöstä, ja uskotaan, että juuri Karjalasta sienten käyttö ruoanvalmistuksessa on levinnyt muualle Suomeen. Kasvisten tavoin sienet olivat tärkeää paastonajan ruokaa sekä kauppatavaraa. Varsinkin Venäjälle myytiin paljon tatteja vauraammalle väelle. Karjalassa käytettiin useimmiten haperoita, rouskuja ja tatteja. (Lauri 2013) Tuoreista sienistä valmistettiin kastikkeita, keittoja ja muhennoksia. Sieniä myös suolattiin ja kuivattiin. Suolatuista sienistä valmistettiin sienisalaattia, johon perinteisesti tarvittiin vain pieneksi hakattuja suolasieniä, suolaa, sipulia ja öljyä. (Lappalainen & Kuronen 2007)

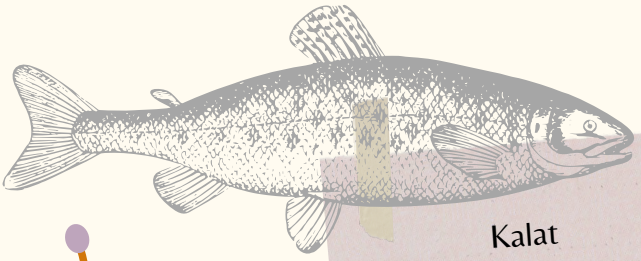
KARJALAINEN RUOKAKULTTUURI

LIHA- JA KALARUUAT

Lihaa - varsinkin tuoretta - oli Karjalassa harvoin tarjolla, joten se oli juhlaruoan asemassa. Tuoretta lihaa saatiin metsästämällä hirviä ja peuroja tai syksyllä, kun oli teurastusaika. (Lappalainen & Kuronen 2007) Syksyisin teurasaikaan teurastetun eläimen lihasta suurin osa säilöttiin suolaamalla, palvaamalla tai kuivaamalla talven varalle. Tuoreesta tai suolatusta lihasta valmistettiin erilaisia uunissa paistettavia paisteja, potteja ja keittoja. Näistä tunnetuimpia liharuokia ovat karjalanpaisti, särä ja liharokka (Liukkonen ym. 2013)

Eläimen ruhon jokainen osa käytettiin, eikä mitään heitetty hukkaan. Suolista valmistettiin saippuaa ja päästä, sorkista ja kielestä hyytelöä. Sian ja naudan kieli suolattiin. Sisäelimet suolattiin ja esikeitettiin, minkä jälkeen niitä pystyttiin käyttämään ruoan valmistukseen. (Lampinen 1978)

Kalaa syötiin Karjalassa useammin kuin lihaa. Karjala sijaitsi useiden vesistöjen äärellä, joten kalaa oli helposti saatavilla. (Liukkonen ym. 2013) Pienistä kaloista valmistettiin kalakeittoja ja kalapiirakoita, ja niitä myös kuivattiin, jos saalista oli runsaasti. Isot kalat olivat arvokkaita, joten ne yleensä suolattiin, jotteivat ne pilaantuisi. Kalaa valmistettiin kaikin erilaisin tavoin: keittämällä, pannulla paistamalla, uunissa kuivaamalla tai hauduttamalla, hapattamalla, suolaamalla ja vartaassa paistamalla nuotiolla tai uunin hiilloksella. (Lampinen 1978)



Kalat

Eniten karjalaisessa ruuanlaitossa käytettiin muikkuja, ahvenia, särkiä, kuoreita, haileja ja nieriää. (Liukkonen ym. 2013)

Yleisimmät kalaruoat

Pienistä kuivatuista kaloista valmistettu kapakalakeitto, kalasoppa, kalapaisti, suutarinpaisti ja pannulla paistetut kalat, erityisesti muikut ja ahvenet. (Lampinen 1978)

Karjalanpaisti, lohko ja särä

Karjalanpaistin nimitys vaihteli alueittain. Sitä kutsuttiin lihapotiksi, ruukkupaistiksi ja uunipaistiksi. Sotien jälkeen vakiintui yleisnimitys karjalanpaisti. Yleensä se valmistetaan sian ja naudan lihasta, mutta myös lammasta voi käyttää. (Sallinen-Gimpl 2002, 241.) Perinteinen vanhanajan karjalanpaisti ei sisällä muuta kuin lihaa, vettä ja suolaa. Karjalanpaistia paistettiin uunin jälkilämmössä useita tunteja, mieluiten yön yli, jotta lihasta tuli mureaa ja mehevää. Paistia, johon lisätään perunoita ja porkkanoita lohkoina, kutsutaan lohkoksi. Särä valmistetaan palvatusta lampaanlihasta, joka saa hautua useita tunteja uunissa. (Lampinen 1978)

KARJALAINEN RUOKAKULTTUURI

PIDOT JA VUOTUISPERINTEET

Pitoaterian tarkka sisältö vaihteli riippuen siitä, missä päin Karjalaa oltiin ja mikä oli pitojen tarkoitus. Jokaisella talolla tai pitäjällä oli omat tapansa rakentaa pitoateria, mutta tietyt elementit pysyivät samoina. Yleisesti pitoateria koostui erilaisista piirakoista, ruisleivästä, alkukeitosta tai -liemestä, pääruokana tarjottiin yleensä paistia ja jälkiruokana kiisseliä, riisipuuroa tai vehnästä. (Lampinen 1978)

Vieraita palveltiin pidoissa nopeasti ja oli yleistä, että talon emäntä oli valppaana tarjoamaan ja hakemaan lisää ruokaa, jos vieraan lautanen oli tyhjä. Juhla-aterialla vieraita varten otettiin käyttöön juhlakäspaikka, joka oli arkikäyttöistä käspaikkaa koristeellisempi. Käspaikka toimi lautasliinana ruokailussa, koska vieraat pyyhkivät siihen kätensä, ja se esti ruoanmurusia tippumasta lattialle. Karjalassa oltiin muutenkin tarkkoja käsienpesusta, koska likaisilla sormilla ei ollut soveliasta syödä tai tehdä ristinmerkkiä. (Lappalainen & Kuronen 2007)

Karjalaisilla tapana tuoda tuomisia niin kyläilemään kuin pitoihin lähtiessäänkin. Pitoihin tuotiin useimmiten lihaa, voita, piirakoita, vehnäsiä tai maitoa. Pitojen jälkeen saivat tuomisia tuoneet itselleen tuomisia vietäväksi kotiinsa. (Lampinen 1978)

Häät olivat suuri juhla Karjalassa ja niitä juhlittiin koko päivän tai jopa viikon ajan. Häiden vietto alkoi morsiamen kotona ja huipentui sulhasen talossa. Karjalaiset hautajaiset olivat myös iso tapahtuma, koska kuolemaa kunnioitettiin. Karjalassa yleinen hautajaisruoka oli hautajaisrokka, jonka valmistamiseen saatettiin valita erikseen oma kokki. (Karjalan Liitto 2020c)

Vuoden kierto ja vuotuisperinteet

JOULU
- aattolohko, uunipuuro, piirakat ja kukot

UUSI VUOSI
- keskityttiin tulkitsemaan uuden vuoden enteitä

LOPPIAINEN

LASKIAINEN
- laskiaisrokka herneistä ja siansorkista

PÄÄSIÄINEN
- ortodoksisen kirkkovuoden kohokohta
- pääsiäis- eli suuri paasto loppui pääsiäislauantaina, jolloin virpojat palkittiin keitetyillä kananmunilla
- lampaanpaisti, karjalanpaisti, pääsiäisleipä, keitetyt kananmunat, kulitsha, baba, pasha

JUHANNUS
- paisti, kananmunat, juhannuspiirakat (riisin lisäksi kalaa ja keitettyä kananmunaa)

KIHUPYHÄT (lut.), PRAASNIEKAT (ort.)

SYYSKESTIT
- eläinten teurastuspäivä: tappaisrokka, tappaispaisti, lihahyytelö

MIKKELINPÄIVÄ, KEKRI
- lammaspaisti eli mikkelkaali: lampaanlihaa sisältävä kaalikeitto

(Karjalan Liitto 2020b, Liukkonen ym. 2013, Lampinen 1978)

Lähteet:
Lampinen, A. 1978. Karjalainen keittokirja. Toinen painos. Joensuu: Karjalaisen Kulttuurin Edistämissäätiö.
Lappalainen, H. & Kuronen, V. 2007. Karjalaisessa ruokapöydässä. Joensuu: ProAgria Pohjois-Karjala.
Lauri. 2013. Sienet ennen vanhaan. http://villikataja.blogspot.com/2013/01/sienet-ennen-vanhaan.html.
Liukkonen, U., Lylyharju, H. & Martiala, K. 2013. Karjalainen keittiö. Hämeenlinna: Karisto.
Karjalan Liitto. 2020b. Vuotuisjuhlat. https://www.karjalanliitto.fi/karjalaisuus/karjalainenkulttuuri/karjalaiset-tavat/vuotuisjuhlat.html. 14.5.2020.
Karjalan Liitto. 2020c. Karjalaiset tavat. Karjalan Liitto. https://www.karjalanliitto.fi/karjalaisuus/karjalainenkulttuuri/karjalaiset-tavat.html.