

KALEVALA-TARINAKORTTI

# KEKRI - RUOKA

Tule kekri, jouvu joulu,  
kyll' on kystä aitassani,  
paljo pantua olutta:  
sirkan reisi, paarmen jalka,  
peiposen peräpakara,  
sammakon sakarivarvas,  
sisiliskon silmäpuoli.

Lönnotin tallentama katkelma  
ilman paikkatietoa (SKVR XV 457)



# KALEVALA-TARINAKORTTI

## KÄYTTÖVINKKI:

- ruoka
- ravintolapalvelut
- elintarvikkeet

Kekrinvieton kulmakivet ovat Mikonpäivä (Mikkeli) 29. syyskuuta ja pyhäinpäiväviikonloppu lähellä marraskuun ensimmäistä päivää. Pyhäinpäivästä alkoi niin sanottu römppäviikko, eli palvelijoiden vapaaviikko, joka ulottui marraskuun 10. päivään.

Kekriä on kutsuttu myös henkien juhaksi (vrt. Halloween, joka on kelttien kekri). Silloin liikkeellä olivat vainajat, haltijat ja pyhimykset. Heitä - erityisesti pyhimyksiä - varten tuli siivota ja lämmittää sauna. Ennen kuin talon oma väki kylpi, annettiin ensin pyhimysten saunoa.

Sillä aikaa, kun talon oma väki saunoi, vieraat asettuivat nauttimaan pöydän antimista, jotka talon emäntä oli heitä varten varannut. Sen jälkeen ajateltiin pyhimysten poistuvan tyytyväisinä. Ruokaa ei korjattu yöksi pois, vaan sitä jätettiin vainajille, tuonpuoleisesta tulleille vieraille nautittavaksi.

Tärkein kekriruoista on ollut kekrihammas, mutta muuten ateria on koostunut alueen perinteiden mukaisesti (mitä on ollut tarjolla - satokauden antimia).

