

# Majavan- häntää ja peuran- pääsoppaa muinais- suomalaisittain

**Turkka Aaltonen & Martti Arkko: Lallin pidot. Elämys- ja ruokamatka Suomen esihistoriaan. Edita 2001 Helsinki. 160 s.**

■ Lallin pidot on positiivinen sekametelisoppa. Takakannessa luvataan viedä lukija kivi-, pronssi- ja rautakauden maailmaan, kertoa miten silloin pukeuduttiin, syötiin ja elettiin. Koska kirjoittaja Turkka Aaltonen on erä- ja ruokaperinteen tuntija, keskitytään kirjassa resepteihin ja ruoan valmistukseen, mutta perustiedot luvataan myös Suomen mielenkiintoisimmista muinaisjäänöksistä ja -nähtävyyksistä. Martti Arkon osuus on menneisyyden kuvittamisessa piirroksin.

Ensimmäinen tunne kirjaa selaillessa on ihmetys siitä, onko kaikki mainittu todella voitu mahduttaa näihin 160 sivuun? Toinen mieleen noussut kysymys oli kirjan nimen ja sisällön välinen ristiriita. Lallista tulee varmasti jokaiselle mieleen Köyliö-järven jäällä legendan mukaan piispa Henrikiltä hengen vienyt talonpoika, joka ei elänyt esihistoriallisella ajalla, vaan 1100-luvulla. Vaikka Suomi tuolloin olikin jäljessä yleiseurooppalaisesta kehityksestä, ei täällä var-

masti kuitenkaan enää eletty luolamieselämää, mihin kirjan kuvitus näyttäisi viittaavan.

Sisällysluettelosta selviää kirjan jaottelu kahteen teemalliseen osioon. Ensimmäisen osan alussa tutustutaan menneisyyden suomalaisen elämään keräily- ja erätaloudessa ja sen laajempiin puitteisiin, kuten maan kohoamiseen ja Itämeren kehitysvaiheisiin. Sitteen kerrotaan hieman tarkemmin sekä luonnosta saatavista ravintoaineista että pronssikaudella alkaneesta varhaisesta maataloudesta. Viimeiseksi esitellään esihistoriallisia ruoanlaittotapoja, kuten kalan ja lihan kuivaamista, hapattamista ja keittämistä kuumilla kivillä.

Toisen osan muodostavat varsinaiset reseptit. Kirjan lopussa on myös kuvaus vuosina 1995 ja 1997 järjestetyistä ”Lallin pidoista” ruokalistoineen. Kyseessä on Eurassa Satakunnan Keskustanaisten ja maakuntalehti Lallin järjestämä muinaisruokatapahtuma. Sille, joka aikoo itse käytännössä kokeilla muinaiskokkailua, löytyy viimeisiltä lehdiltä aakkosellinen hakemisto kirjassa käytetyistä resepteistä jaoteltuna pääravintoaineen mukaan: viljat, kasvikset ja marjat, kala, liha, muna, juusto ja olut.

Kirjan tarkoituksena on lisätä tietoa muinaisruokien valmistuksesta, sillä mielenkiinto Euran Lallin pitojen tapaisiin elämystapahtumiin on viime aikoina kasvanut. Kuten Aaltonen itse toteaa, aihe ei ole helppo, sillä yhtään ruokareseptiä ei ole säilynyt esihistorialliselta ajalta. Tämän vuoksi kirjaan on suhtauduttava pikemmin yrityksenä elävöittää ja eläytyä menneisyyteen, kuin

historiallisena tietona. Kirjoittaja on aivan oikeutetusti ottanut itselleen taitelijan vapauden yhdistellä tieteellistä tietoa, mielikuvitusta ja henkijäämiskoulutukseen liittyviä primitiiviruokataitojaan.

Lallin pitojen ensimmäinen osa antaa perustietoja jääkauden jälkeisten muinaissuomalaisten elämästä, jotka elivät keräily- ja metsästystaloudessa. Ihmisen elämää sääтели silloin ruoan määrä ja sijainti, sillä ravinnon perässä kierrettiin puyntipaikalta toiselle ja väkimäärän kasvaessa osa ryhmästä lähti toisille metsästysmaille. Väkiluku pysyi pitkään taseisena, sillä ravinnon perässä liikkuminen ei suosinut sylivauvoja. Kivikauden ihmiset kuuluivat heimoon, joka jakautui useaan erilliseen ydinperheistä koostuvaan metsästysryhmään. Hylkeet, metsäpeurat ja hirvet olivat halutuinta suurriistaa, mutta kaikkia nisäkkäitä ja lintuja voitiin oikein kypsennettyinä käyttää ravinnoksi. Hylkeet kerääntyivät merenlahtiin, joista nykyiset suuret järvet ovat muodostuneet. Ravintona käytettyihin eläimiin kuuluivat myös metsäjänis, majava, piisami, karhu, ilves, mäyrä ja kettu, sekä metsäkanalinnut, sorsat, hanhet, joutsen, kahlaajat, lokit ja varikset, eikä hyönteistenkään kuulumista silloisten suomalaisten ruokavalioon pidetä mahdottomana.

Elämymatamalla muinaiseen ruokavalioon ovat apuna arkeologiset löydökset, joko ruoan, astioiden ja luiden jäänteet tai ns. suoruumit, joiden vatsosta on voitu selvittää kuolleeseen viimeinen ateria. Ravinto on ilmeisesti ollut hyvinkin

monipuolista, mutta sen jäljitteleminen nykyaikana on vaikeaa ei vain reseptien puutteen takia, vaan siksi, ettei eläin- ja kasvilajisto ole enää sama. Toisaalta myöhempien aikojen sota- ja nälkäkaudet ovat pakottaneet suomalaiset hyödyntämään sellaisia kasveja, jotka syystä tai toisesta ovat jääneet pois ruokavaliosta, mutta joiden ravinto- ja makuarvot ovat kuitenkin kohdallaan. Syötäväksi kelpaavista kasveista löytyy kirjasta luettelo, mutta niiden tunnistaminen luonnossa jää tietenkin jokaisen kokin omalle vastuulle.

Aina ei luonnosta kuitenkaan riittänyt riittävästi särvinä. Petun käyttö olikin yleistä jo varhaisina aikoina esimerkiksi rasvaan sekoitettuna puurona. Kun Suomikin pronssikauden alkaessa oli hiljalleen siirtymässä maatalouden pariin alettiin peltua lisäämään jauhojen jatkeeksi. Ensimmäinen viljelykasvi oli vesipähkinä. Viljan viljely alkoi noin 4500 vuotta sitten ja sen myötä tulivat erilaiset puurot, vellit ja leipä. Tuhat vuotta myöhemmin alkanut pronssikausi toi mukanaan kiinteän asutuksen ja kotieläimet, jotka tarjosivat pysyvän maito-, juusto- ja kananmunalisukkeen ruokavaliioon. Eläinten hoitaminen ja viljeleminen muutti vaeltelevan kansan paikoillaan asuvaksi.

Käytännön läheiset selitykset ja havainnollistavat kuvat ruoanvalmistustavoista ovat ehkä kirjan parasta antia. Niitä lueskellessa herää uteliaisuus ja halu kokeilla itse. Esimerkiksi lihan tai kalan kypsyttäminen maakuopassa, keittäminen kuumilla kivillä tai

kalan hauduttaminen saven sisällä voisi olla ensi kesän mökkiprojekti. Ruoka-aineiden säilöminen oli muinaisille suomalaisille tietenkin myös oleellinen taito. Niinpä erilaiset kuivaamis-, hapattamis- ja suolaamisen menetelmät olivat heille tuttuja. Sen sijaan savustaminen on nuorempi keksintö. Kalojen säilöntä hapattamalla oli käytössä sekä ennen että jälkeen suolan tulon Suomeen, joten maun on täytynyt olla ihmisille mieleen, vaikka sitä saattaa meidän näkökulmaltamme olla vaikea uskoa. Kysymys on eräänlaisesta maitohapposäilönnästä.

Kirjan tarjoamia reseptejä ei tässä voine ryhtyä laajemmin luettelemaan. Niitä on vilja-, kasvis- ja marjaruoille 53, kalaruoille 36, liharuoille 19, kananmunalle 10, juustolle 3 ja oluelle 2 kappaletta. Tarkempi tarkastelu osoittaa, että omille isovanhemmillemme tutut ruokaohjeet eivät ehkä ole kovin kaukana ns. muinaisruoasta. Miltä kuulostaa esimerkiksi hapan veripalattu, kapakalamuhennos tai talkkunavelli? Vasta valmisruokasukupolvelle ne tuntuvat primitiivisiltä. Lallin pitojen ohjeet eivät ole kovin yksityiskohtaisia, joten jonkinlaista ruoanlaittotaitoa niiden kokeilijalta kyllä vaaditaan. Toisaalta nämä ruokalajit eivät ole mitään monivaiheisia gourmee-herkkuja, joten yritteliäs kokkikokelas niistä varmasti selviää.

Perustiedon lisäksi kirja sisältää mielenkiintoisia yksityiskohtia muinaisesta elämästä. Tiesitkö esimerkiksi, että metsäkauris eli tarvas kuului alkuperäiseen lajistoomme, mutta hävisi ilmaston kylmenemisen

ja metsästyksen myötä 1700-luvulla. Paikannimissä tarvasana silti vielä esiintyy (esim. Tarvaspää). Aaltonen on myös laskenut, että 25 hengen kotakylä eli 50 hirvellä, 75 hylkeellä, 400 majavalla tai 20 000 kalakilolla vuodessa, mikäli yhden hengen päivän tarpeeksi lasketaan 2 200 kilokaloria.

Lopuksi: menkää ihmiset metsään kasvikirjan kanssa ja valmistakaa itsellenne kokeeksi muinaisateria! Miten olisi esimerkiksi muinaisjoulupöytä...

*Satu Lidman*