

## Satakuntalaisen ruokatalouden muuttumisesta 1900-luvulla

Tutkielmani tavoitteena on ollut tarkastella satakuntalaista ruokataloutta ja siinä tapahtuneita muutoksia tämän vuosisadan alusta meidän päiviimme. Esittämäni tiedot perustuvat ensisijaisesti Turun Yliopiston kansatieteen laitoksen vuonna 1964 suorittamaan ruokatalouskyselyyn (n:o 23) saapuneisiin vastauksiin, joista olen rajoittunut historiallista Satakuntaa koskeviin. Käsiteltyjä vastauksia on 64, joista 30 on saatu naisilta ja 34 miehiltä. Vastaukset hajaavat tasaisesti maakunnan koko alueelle.

Vastaaajien sosiaalisesta taustasta sellaisena, kuin se oli vuosisatamme alussa, ei ole tarkkoja tietoja. Koska enin osa näyttää kuitenkin olevan lähtöisin maaseudun keskiluokasta, torppareista, olen pyrkinyt kuvaamaan juuri tämän väestönosan ruokataloutta. Kaupunkilaisia on vastaaajien joukossa vähän, ja koska kaupunkilaisten ruokatalous on perusteiltaan ratkaisevasti erilainen kuin maaseutuväestön, joka on elänyt omavaraisuuden turvin, olen jättänyt sen tutkielmani ulkopuolelle. Varakkaasta talonpoikaisesta väestöstä on sen sijaan mainintoja, koska juuri siltä taholta on usein saatu aloitteet moniin paikkakunnalla ruokatalouden alalla tapahtuneisiin muutoksiin. Torppareita varattomampi väestö, kuten mäkitupalaiset ja itselliset, on joutunut tutkielmaan mukaan lähinnä sattumalta, milloin olen — vastaaajien lapsuudenaikaista yhteiskunnallista sijoittumista tuntematta — esittänyt tietoja erityisen köyhistä ja alkeellisista oloista. Koska maaseudun koko väestö on kuitenkin näin tullut tutkimukseni kohteeksi, voinen sanoa esittäneeni tietoja satakuntalaisen talonpojan kansanomaisesta ruokataloudesta.

Kirjallisia lähteitä satakuntalaisesta ruokataloudesta on käytettä-

vänäni ollut hyvin rajoitetusti, ja ne ovat pääasiassa olleet yksityisiä paikkakuntia koskevia. Laajempi yhtenäinen tutkimus on puuttunut, mutta tähän saadaan korjaus aivan lähiaikoina, kun tekeillä oleva perinteellisten satakuntalaisten ruokien keittokirja ilmestyy.<sup>1</sup>

Olen yrittänyt etsiä maakunnasta yleisiä ja yhtenäisiä piirteitä, mutta tiedot on hyväksyttävä jossakin määrin varauksin, sillä vastausten luotettavuus on usein kyseenalainen. Vastaaajiemme keski-ikä on 65—75 vuotta. Vanhukset saattavat muistaa erinomaisen tarkasti joitakin elämänsä kohokohtia, mutta arki on usein unohtunut ja tietojen ajoittaminen voi horjahtaa jopa vuosikymmeniä. Tämän ohella on mainittava, että koska tutkielmani käsittelee historiallista Satakuntaa, joka on nykyistä Turun ja Porin läänin rajoja noudattelevaa maakuntaa huomattavasti laajempi, ja useat vastaajat, jotka kuuluvat lähinnä nykyiseen Pirkanmaahan, pitävät itseään hämäläisinä, saattaa esittämieni tietojen joukossa esiintyä virheellisyyksiä.

Ensisijaisesti olen seuraavassa esitellyt satakuntalaista ruokataloutta ja siinä tämän vuosisadan kuluessa tapahtuneita muutoksia, mutta jonkin verran on ollut tarpeellista tarkastella myös varhaisempia aikoja. Kuvaukseni kohteena ovat olleet ruokatalouden tärkeimmät puolet ja erityisesti siinä ilmaantuneet uutuudet, näiden leviäminen ja vastaanotto. Lähdeaineiston riittämättömyydestä johtuu, että ruokatalouden eräät alueet näyttävät kohonneen muita merkittävämpään asemaan; yhtä merkittäviksi olisin halunnut esittää monia nyt puutteellisiksi jääneitä alueita.\*

### *Leipä, jauho- ja suurimoruoat*

Satakuntalaisen pääravinto ja jokapäiväinen leipä oli kova, hapan r e i k ä l e i p ä. Leipää leivottiin vain kerran vuodessa: syksyllä loka-kuussa tai keväällä huhtikuussa, tai kaksi kertaa: sekä syksyllä että keväällä. Leipää leivottiin yhtämittäisesti viikonkin päivät. Kypsät leivät pujotettiin reiästään vartaaseen, tavallisimmin 30 leipää varrasta kohden, ja vartaat ripustettiin tuvan kattoon. Leivät saivat kuivua noin viikon, minkä jälkeen ne vietiin aitan orsille. Aitassa

<sup>1</sup> Satakunnassa perinteellisiä ...

\* Tekstissä suluissa olevat numerot viittaavat artikkelin lopussa olevaan vastaaajaluetteloon.

leivät pehmenivät sen verran, että niitä pystyi leikkaamaan puukolla (3, 7, 36, 43).<sup>2</sup>

Satakuntalainen maamies on pitänyt hapanleipää todellisena voimnlähteenä, ja olikin tavallista, että mies söi puolikiloisen ruisleivän muun aterian yhteydessä (36).<sup>3</sup>

Nykyisin ruisleivän kotona leipominen on jäänyt enimmäkseen pois käytännöstä. Siirtyminen ostoleipään maaseudulla on tapahtunut viime sotien aikoihin. Moni emäntä kuitenkin leipoo vielä ruokaleivän itse, koska se on taloudellisempaa ja koska kotoisen leivän maku on parempi kuin ostetun. Satamäärin niitä ei varmaankaan leivota enää missään eikä enää kuivatetakaan, sillä leipä halutaan nykyisin tuoreena. Muutokseen ovat myös vaikuttaneet leivinuunien häviäminen taloista ja ruokaleivän aseman muuttuminen: ennen leipä oli ravintoaineista tärkeimpiä ja kuului jokaiseen ateriaan; nyt se on välttämätön vain eväänä (3, 4, 5, 21).

Pehmeää leipää: ohrakakkua, vehnäkakkua ja limppuja, valmistettiin vain pyhä- ja juhlaruoiksi.<sup>4</sup>

Rievän, satakuntalaisten ohra- tai sekajauhoista leipoman happamattoman ja reiättömän, paksun nosteleivän taikina kohotettiin rahkan avulla. Rahkaa saatiin kaljan pohjasakasta. Rievää leivottiin toisin paikoin joka lauantai, toisin paikoin pari kertaa kuussa; oli myös taloja, joissa sitä leivottiin vain kaikkein suurimmiksi juhliksi. Rievä oli niin suurta herkkua vielä 1920-luvulla, että sitä annettiin palvelusväelle vain sunnuntaina ja silloinkin määräviipaleet. Nykyinen rievä on hiivaleipää, ja sitä leivotaan vielä useissa talouksissa (22, 23, 26, 58).<sup>5</sup>

Limpuista yleisin on Satakunnassa ollut varilimppu eli varikoinen, joka on tehty ruismallasjauhoista ja usein myös perunoista. Se on ollut samalla tavoin juhla-leipä kuin rieväkin ja aivan olen-nainen satakuntalaisessa pitopöydässä. Varikoisia on monissa paikoissa säilytetty ruislaarissa. Ne säilyvät hyvinä useita viikkoja ja ovat sen tähden vaivatonta juhlaruokaa. — Taloissa, joissa pehi-

<sup>2</sup> Kuusi 174; 180; Puumala 203; Vanhaa Satakuntaa 525; Virtaranta: Vanha kansa... 332.

<sup>3</sup> Kuusi 172; Puumala 203.

<sup>4</sup> Puumala 203.

<sup>5</sup> Puumala 203; Vanhaa Satakuntaa 528.

meää leipää leivotaan nykyisinkin, tehdään usein myös varikoista (9, 21, 24).<sup>6</sup>

Vehnäsiä käsitellään toisaalla tässä kirjoituksessa kahvileivän yhteydessä.

Vuosisatamme alussa oli puurolla merkittävä osuus satakuntalaisessa ruokataloudessa. Ruispuuroa on pidetty tärkeimpänä ravinnon lähteenä reikäleivän jälkeen, ja se näyttääkin olleen puuroista yleisin. Se syötiin yhteisestä vadista, keskellä puuroa oli voisilmä tai voin puuttuessa kupissa piimää; maitoa ei yleensä ollut tai sitä oli harvoin ja vähän. Muista puuroista, joita Satakunnassa on keitetty, ovat kaura-, ohraryyni- ja ohrajauhopuurot olleet tavallisimmat. Ohrajauhopuuroa on syöty kirnupiimän kanssa. Perunapuuroa valmistettiin sekoittamalla perunasoseeseen ohra- tai ruisjauhoja. — Mannaryyni- ja riisipuuro olivat harvinaisia herkuja (11, 21, 27, 34).

Arkivellejä valmistettiin samoista jauhoista ja ryyneistä kuin puurojakin.

Vaikka puuroja ja vellejä syötiin runsaasti, ne eivät arkena kuuluneet yleensä aamiaiseen kuten nykyisin. Lauantai-iltaan ja sunnuntaiamuun puuro sen sijaan kuului usealla paikkakunnalla aivan olennaisesti. Joitakin puuroja ja vellejä mainitaan herkkuihin, joita syötiin vain erikoisissa tilanteissa. Nimekkäin on satakuntalainen pitovelli eli pitopuuro, jota on keitetty kuorimattomaan maitoon isoista ohraryyneistä. Ohraryynivellin valmistus kestää kuusi tuntia, mutta sitä jaksetaan keittää vielä nykyisiinkin pitoihin, sillä se on satakuntalaisten juhla-aterioiden odotetuin ruokalaji (3, 7, 9).<sup>7</sup>

Uutispuuroa keitettiin syksyllä juuri korjatusta rukiista, josta käsikivillä jauhettiin puurokset. Uutispuuron keittäminen kesti neljä tuntia. Valmis puuro kaadettiin padasta kivivatiin ja keskelle puuroa tehtiin voisilmä. Seuraavilla aterioilla syötiin tähteeksi jäänyttä uutispuuroa kirnupiimän tai kuuman maidon kanssa (23, 41).

Satakuntalaisen nykyisessä ruokavaliossa näyttelevät puurot ja vellit vieläkin suurta osaa. Esimerkiksi eräs kyselyymme vastannut tyrvääläinen kertoo viikon ruokalistan sisältävän viisi, kuusi puuroa tai velliä. Näiden lukumäärä on kuitenkin vähentynyt puoleen enti-

<sup>6</sup> Vanhaa Satakuntaa 528.

<sup>7</sup> Hermonen 250; Pollari 7.

sestä, ja jauhojen ja suurimoiden laadut ovat muuttuneet. Kaura on syrjäyttänyt rukiin ja ohran; riisiä käytetään nyt yleisesti arkenakin (22).

Talkkuna näyttää tulleen Satakuntaan Etelä-Hämeestä käsin. Tyrvälle kerrotaan talkkunan ilmestyneen n. 1895—1898. Se tehtiin kaurajauhoista ja piimästä, ja paikkakuntalaiset nauroivat sille ensin pitäen sitä kananruokana, mutta jo ennen vuosisadan vaihdetta se levisi laajalti. Vähitellen siitä tuli hyvin suosittu tyrvääläinen kesäruoka (22). Kiikkaan talkkuna välittyi 1890-luvulla Porin rautatietä rakentaneen vieraan työvään mukana (7). Mellilään kerrotaan talkkunan ilmestyneen n. 1905—1906 (29). Vuodelta 1926 olevan kirjallisen lähteen mukaan Satakunnan länsiosissa ei silloin vielä tunnettu talkkuna, vaan sen käyttöalue alkoi Huittisista itäänpäin.<sup>8</sup> — Satakuntalainen talkkuna on yleensä tehty sekaviljasta suolavedessä keittämällä, ja se on syöty piimän tai viilin kanssa. Nykyisinkin talkkuna käytetään kesäruokana, joskin sen käyttö on vähentynyt. Vähentymisen syiksi mainitaan sisäänlämpiävien saunojen väistyminen. Talkkunakset näet valmistettiin savuisessa saunassa. Nykyiset talkkunajauhut ostetaan kaupasta, mutta niistä ei pidetä (3, 29, 34).<sup>9</sup>

Mutin käytöstä Satakunnassa ei ruokatalouskyselyyn saapuneiden vastausten perusteella rohkene tehdä yleistäviä päätelmiä. Sitä on saatettu syödä useilla paikkakunnilla, vaikka siitä ei ole annettu tietoja.<sup>10</sup> Multialla kerrotaan muttia syödyn maidon kanssa (2).

Mämmiä on Satakunnassa tehty yleisesti. Se on ollut paitsi pääsiäisen myös heinäntekoajan erikoinen ruoka. Eräessä Orivettä kuvaavassa vastauksessa sanotaan mämmiä tehdyn usein talvella (18). Suoniemellä sitä taas on tehty vain kerran vuodessa, nimittäin pitkäperjantaksi.<sup>11</sup> — Mämmiä tehtiin vedestä, ruisjauhoista ja maltaista imellyttämällä, seos keitettiin ja paistettiin uunissa tuokkosissa. Punkalaitumella mämmiä on syöty kylmänä kerman ja sokerin kanssa, Lempäälässä ja Suoniemellä sellaisenaan.<sup>12</sup> — Mämmi lienee säilyttänyt asemansa ainakin pääsiäisruokana.

<sup>8</sup> Puumala 203.

<sup>9</sup> Kuusi 185; Talve: Bastu... 332; Talve: Kansanomaisen... 51.

<sup>10</sup> Ks. Talve: Kansanomaisen... 53: kartassa, joka esittää mutin käyttöä Suomessa, esiintyy merkintöjä myös joidenkin koillisen Satakunnan pitäjien kohdalla.

<sup>11</sup> Kuusi 184.

<sup>12</sup> Kuusi 185; Nyström 18—19.

Perunamämmiä tehtiin tämän vuosisadan alussa usein. Se valmistettiin samoin kuin jauhomämmi, mutta taikinaan lisättiin keitettyä ja survottua perunaa (58).<sup>13</sup>

Erilaisia pöperöitä on tehty runsaasti. Marjapöperöitä on tehty puolukkasurvoksesta ja ruisjauhoista. Puolukan asemesta on käytetty myös mustikkaa. ”Papupöporää” on tehty keitetyistä herneistä ja ruisjauhoista (11, 15, 18).<sup>14</sup> — Kyselyymme vastanneet eivät ole kertoneet, syödäänkö pöperöitä vielä nytkin. Olettaa voi, että ainakin marjapöperöt kelpaavat nykyisellekin satakuntalaiselle esimerkiksi kesäiseksi välipalaksi.

### Maitotalous

Maito oli aikaisemmin harvinaista juomaa. Lehmät lypsivät nykyistä vähemmän ja olivat tavallisesti ummessa koko keskitalven, joten maitoa saatiin talvisaikaan hyvin niukasti, jos lainkaan. Silloinkin, kun maitoa oli runsaimmin, se käytettiin kuorittuna, ja kuorittuna se annettiin lastenkin juotavaksi. Arkipöydässä maitoa oli tavallisesti vain puuron särpimeksi. Täysmaitoa käytettiin vain juhlaruokiin: esimerkiksi satakuntalainen pitopuuro tehtiin välttämättä kuorimattomasta maidosta (21, 22, 45).<sup>15</sup> Ternimaidosta valmistettiin juustoja ja pannukakkuja (3, 18, 22).<sup>16</sup> — Maidon säilöminen jäädyttämällä on alkeellinen tapa, joka on tunnettu myös Suomessa.<sup>17</sup> Vielä tällä vuosisadalla kerrotaan Satakunnassakin maitoa varastoidun jouluksi jäädyttämällä (4, 45).

Vuohenmaito on ollut tärkeä lisä satakuntalaiseen, etenkin pohjoissatakuntalaiseen maitotalouteen. Tyrväällä kerrotaan 1800-luvun lopulla pienissäkin torpissa olleen toistakymmentä kuttua, suurissa taloissa neljäkymmentäkin. Vuohenmaitoa ei kuitenkaan ole käytetty niinkään juomana kuin juustojen valmistukseen (2, 34).<sup>18</sup>

Piimä on kuulunut satakuntalaisen jokapäiväiseen talouteen; ja se on aina ollut ehdottomasti ’pitkää’. Maito kaadettiin usein heti

<sup>13</sup> Nyström 20.

<sup>14</sup> Kuusi 185—186.

<sup>15</sup> Hermonen 250; Jänne 19.

<sup>16</sup> Puumala 204.

<sup>17</sup> Sirelius 326.

<sup>18</sup> Grotenfelt 191; Vanhaa Satakuntaa 259.

lypsyltä tultua happanemaan puiisiin kehloihin, joihin pohjapiimä oli valmiiksi pantu. Päältä kuorittiin kerma, joka kirnuttiin voiksi, ja alempi osa syötiin piimänä. Piimään sekoitettiin yleensä jatkeeksi vettä (7, 28, 39).<sup>19</sup>

Voita käytettiin harvoin ja vähän. Kerrotaan, ettei vuosisatamme alussa koskaan ollut voita ja lihaa samassa arkipöydässä (6). Kun puhuttiin talosta, jossa oli hyvää ruokaa, sanottiin siellä olevan "voit molemis päis pöytää" (26). Voita käytettiin vähän paitsi siksi, että sitä heikon maidon tulon vuoksi saatiin niukasti, myös siksi, että se oli monen talon ainoa rahanhankkimisväline (25, 34). Kuten edellä on sanottu, voi valmistettiin aikaisempina aikoina happamesta kermasta kirnuamalla.<sup>20</sup> Tuoreeseen kermaan lienee siirrytty Satakunnassakin vasta tämän vuosisadan puolella, sillä vaikka separaattorit alkoivat levitä maahamme jo 1870-luvun lopulta lähtien, ne tulivat yleisempään käyttöön 1900-luvulla.<sup>21</sup> — Kesällä, kun lehmät lypsivät hyvin, saatiin voitakin runsaammin, ja sitä suolattiin silloin talven varalle (17, 23).

Viiliä, oikein täysmaidosta valmistettua, syötiin harvoin. Kesäajan juhliin — kuten helluntaihin ja juhannukseen — se kuului kuitenkin erottamattomasti (4). — Monet vastaajistamme kertovat syöneensä lapsuudessaan viiliä jokapäiväisenä ruokana (11, 18, 58), mutta he lienevät tarkoittaneet sillä paksua piimää, joka jäi jäljelle, kun kermat oli kuorittu.

Kerma kirnuttiin yleensä aina voiksi. Kermakannussakin piti moni emäntä kuorittua maitoa (3, 31).

Juustoja on Satakunnassa tehty sekä lehmän että kutun maidosta. Pohjois-Satakunta mainitaan yhtenä vuohenmaitojuustojen erityisenä alueena.<sup>22</sup> Lehmänmaitojuustot tehtiin yleensä kuoritusta maidosta, ja ne olivat joko nelikulmaisia kehäjuustoja tai savustettuja pyöreitä kakunmuotoisia juustoja.<sup>23</sup> Ternimaidosta keitettiin kattila- eli patajuustoa, tai se paistettiin uunissa (3, 18).<sup>24</sup> Juustojen kuivattaminen oli verraten yleistä (58). — Juoksuttimeksi kutun-

<sup>19</sup> Jänne 19; Puumala 203; Vilkuna: Talonpojan... 301.

<sup>20</sup> Jänne 19; Selander: Karkun... 81; Vilkuna: Talonpojan... 301.

<sup>21</sup> Laakso 9; Selander: Karkun... 81.

<sup>22</sup> Mäkelä 5; Sirelius 336.

<sup>23</sup> Mäkelä 2, 4; Sirelius 335.

<sup>24</sup> Puumala 204.

maitojuustoihin käytettiin kuten lehmänmaitojuustoihinkin yleisesti vasikanhaimaa (34).<sup>25</sup>

Nykyinen satakuntalainen maitotalous lienee samanlaista kuin muidenkin maakuntiemme. Maitoa ja sen jalosteita on runsaasti saatavissa, ja niitä käytetään sen mukaisesti. Esimerkiksi kansainvälisissä voinkulutustilastoissa Suomi on aivan alkupäässä.<sup>26</sup> Omavaraisaloudesta vain on siirrytty niin kauas, että satakuntalaiseenkin maalaistaloon ostetaan voi meijeristä, joka on jo täysin syrjäyttänyt kodin voivalmistajana, ja moneen taloon, jossa oli karjaa vielä vajaa kymmenen vuotta sitten runsaasti, ostetaan nyt, kun karja on myyty, kaupasta niin maito kuin voikin (33, 34).<sup>27</sup>

### *Kalatalous*

Yleisin satakuntalaisessa ruokataloudessa esiintynyt kala on silakka, sikäläisistä merikaloista tuottoisin.<sup>28</sup> Sisämaahan sitä ostettiin kerran vuodessa syysmarkkinoilta tai muuten kaupunkimatkan yhteydessä, yleensä nelikoittain. Silakat suolattiin kotona tiinuun, josta niitä otettiin pitkin vuotta syötäväksi (20, 25, 58).<sup>29</sup> Usein suolakala kuitenkin loppui keväällä kesken, sillä sitä syötiin joka päivä tärkeimpänä särpimenä leivän ja perunan kanssa. Kun kala loppui, ostettiin keväällä nelikoittain särkiä, jotka suolattiin (39). Toisin paikoin suolakalaa ei varastoitu talveksi, vaan ostettiin tarpeen mukaan kaupasta valmiina suolasilakkana (29). Kurusta kerrotaan, että siellä suolakalaa varastoitiin vuoden tarvetta varten keväällä, koska kylmänä vuodenaikana kutevaa kalaa pidettiin parhaana suolakalana (34).

Kaloja on säilötty Satakunnassa paitsi suolaamalla, rannikolla jonkin verran myös savustamalla<sup>30</sup> ja joissakin paikoin kuivaamalla. Juhlaruoaksi tarkoitetut kalat kuivattiin; tähän kelpasivat ainakin hauki ja made, jotka puhdistettuina pingotettiin etelänpuoleiselle ulkoseinälle. Täysin kuivina ne varastoitiin (34).

<sup>25</sup> Vanhaa Satakuntaa 264.

<sup>26</sup> Väänänen 48.

<sup>27</sup> Laakso 9.

<sup>28</sup> Vrt. Santavuori 280.

<sup>29</sup> Vihdanmäki 27; Virtaranta: Elettiinpä... 64, 78.

<sup>30</sup> Talve: Kansanomaisen... 21.

Juhla-aterioiden kaloja on varastoitu myös suolaamalla. Lähdeaineistosta ei käy selville, suolattiinko esimerkiksi jouluksi tarkoitettut kalat jo kesällä. Tällaisia juhlakaloja, jotka suolattiin, olivat ainakin hauki, kuha ja lahna (21, 26).

Toisin paikoin on kalastettu pitkin vuotta, jolloin on syöty tuoreista kaloista tehtyä kalakeittoa, tai suuria kaloja saatettiin paistaa tai keittää kokonaisinakin. Viikossa on voinut olla erityinen 'kalapäivä', jolloin tuoretta kalaa on syöty päivälliseksi. Tällaiseksi päiväksi mainitaan perjantai (21).

Lipeäkalaa syötiin jouluna ja elopäivinä. Tämän vuosisadan alussa lipeäkalaa kerrotaan valmistetun keittämällä kalanpalasia maidossa, jolloin ruoka syötiin lusikalla (18, 19, 27).

Siika on ollut muita kaloja kalliimpaa. Sitä syötiinkin vain juhlapäivinä, esimerkiksi juhannuksena, tuoreena ja vähän suolattuna (54). Edellä mainittujen kalojen lisäksi satakuntalaisista vesistä on saatu nahkiaista joista, kampelaa ja ankeriasta merestä. Sisävesistä on saatu lohta, ja Kokemäenjoessa on ollut sampeakin.<sup>31</sup>

Tehdasvalmisteisia kalasäilykkeitä kerrotaan Satakunnassa syödyn jo vuosisatamme ensimmäisellä kymmenellä pidoissa, mutta arkipöytään niitä lienee ostettu vasta 1930-luvulla ja yleisempään käyttöön ne on otettu vasta viime sotien jälkeen (13, 19, 21). Nykyisin syödään paljon ulkomaista pakastekalaa (3).

### *Lihatalous*

Monessa satakuntalaisessa ruokapöydässä nähtiin vuosisadan vaihteen tienoilla tuoretta lihaa vain kerran vuodessa: syysteurastuksen aikaan. Varakkaissa talouksissa saatettiin teurastaa eläimiä ympäri vuoden, mutta tavallisimmin teurastus tapahtui ainoastaan mikonpäivän edellä. Silloin teurastettiin lampaita, nautoja, sikoja, jossakin härkäkin, mutta sian teurastus voitiin jättää myös lähemmäksi joulua. Toisin paikoin teurastettiin paitsi syksyllä myös keväällä ennen ilmojen lämpenemistä. Vain erikoisen suuriin juhliin teurastettiin jokin vasikka muuhun aikaan vuodesta (11, 18, 33, 34).

Teurastetuista eläimistä otettiin talteen veri, josta tehtiin verilettuja, veripalttuja ja verileipiä. Osa verestä käytettiin heti makka-

<sup>31</sup> Santavuori 280.

roiden valmistukseen, mutta osa säilöttiin suolaamalla, jotta tuoreita makkaroitu olisi voitu valmistaa myöhemminkin talvella (20, 42, 43).<sup>32</sup> Suurin osa lihoista joko suolattiin ja savustettiin saunassa tai palvattiin uunissa (7, 34).<sup>33</sup> Sianlihaa säilöttiin useimmin suolaamalla se tiinuihin (10, 23, 29). Paistiksi jätettiin takajalat; niistä syömisen jälkeen jääneet tähteet jauhettiin jauhelihaksi, josta valmistettiin lihapullia (20). Potkista ja kylkipaikoista valmistettiin aladobia, sian tai porsaan sivusta sylttyä, sian sorkat säilöttiin laskiaisrökkää varten (20, 27, 43). Suolia säästettiin kuten vertakin vastaiseen makkarantekoon (42). Luista keitettiin lihalientä (18). Parhaat sisäelimet otettiin talteen erikoisruokia varten: jauhetusta maksasta tehtiin maksalaatikkoa, sydän, kieli ja munuaiset syötiin sellaisinaan leikkeleinä (18, 20). Höystö valmistettiin joko eläinten sisälmyksistä tai hienoksi hakatusta lampaan tai muun eläimen talista. Sisälmyshöystö on pääasiassa hämäläinen ruoka, mutta se tunnetaan Satakunnassakin. Talista tehty höystö on Satakunnassa kuitenkin yleisempi. Höystöä syötiin enimmäkseen kokoperunoiden tai perunakeiton kanssa (18, 26).<sup>34</sup>

Makkaroitu on Satakunnassa tehty enimmäkseen kahta lajia: veri- ja ryynimakkaroitu. Verimakkaru tehtiin siansuoliin seoksesta, jossa oli verta, karkeaksi jauhettua ruista, sipulia ja suolaa. Makkarat kypsennettiin uunissa olkien päällä jälkilämmössä. Ryynimakkaru tehtiin ohra- ja riisiryyneistä ruokapitoihin ja juhlapyhiksi, sekä verimakkaru ohella että yksinkin, nimittäin sitten, kun veri loppui, mutta suolia oli jäänyt. Myös ryynimakkarat kypsennettiin uunissa olkien päällä jälkilämmössä (18, 23, 42).<sup>35</sup>

Kotona teurastaminen on vähentynyt 1920-luvulta lähtien. 1930-luvulta 1950-luvulle eläimiä vielä teurastettiin jonkin verran talven varalle, mutta lihoja ei enää palvattu, vaan ne suolattiin tiinuihin. Höystöä ei tehty enää lainkaan, ja makkaroidenkin teko väheni. Sylttyä tehtiin kuitenkin yleisesti vielä 1950-luvullakin (58). — Nykyisin lihaa ostetaan kaupasta sellaisiinkin taloihin, joissa itse

<sup>32</sup> Nyström 20; Vuorela 8.

<sup>33</sup> Talve: Bastu... 329—330; Talve: Kansanomaisen... 36—37.

<sup>34</sup> Annila 92, 94.

<sup>35</sup> Vuorela 20—21.

kasvatetaan karjaa (3, 32). Missä lihaa säilötään, se joko umpioidaan tai pakastetaan (4).

*Metsänriistaa* on tällä vuosisadalla käytetty Satakunnassa ravinnoksi ilmeisesti vähän, koska siitä ei yleensä ole mainintoja ruokatalouskyselyyn saapuneissa vastauksissa.<sup>36</sup>

### *Kasvien käyttö ruokataloudessa*

Viljatuotteiden ohella peruna on näytellyt huomattavaa osaa satakuntalaisessa ruokataloudessa. Ennen perunan yleistymistä käytettiin lanttua ja naurista jokapäiväisillä aterioilla. 1800-luvun lopulla perunanviljely oli paikoitellen hyvinkin heikkoa. Vielä 1880-luvulla kerrotaan perunoita kasvatetun niin vähän, että ne säästettiin talveksi ja syksyllä syötiin nauriita (2). Ruokailuun on saatu jonkinlaista vaihtelua valmistamalla perunasta aterioita eri tavoin. Useimmiten sitä on tarjottu keitetyinä kuoriperunoina ja erilaisissa keitoissa. Perunasose ja -laatikko ovat olleet pyhäruokia, joskin sosetta on syöty jonkin verran arkenakin. Perunaa on lisätty limppuihin ja kakkoihin, ja siitä on tehty puuroa ja salaattia (4, 9, 11, 27).<sup>37</sup>

Viime vuosisadan puolella, kun naurista ja lanttua viljeltiin enemmän kuin perunaa, niitä keitettiin suolavedessä ja syötiin kalan ja suolalihan kanssa kuten perunaa myöhemmin (1, 2, 59). Nauriiden käyttö lienee vähentynyt sitä mukaa kuin peruna sai jalansijaa, mutta lanttu on säilyttänyt asemansa. Arkiruokana lantunkin käyttö väheni jo tälle vuosisadalle tullessa. Keittoihin sitä kyllä lisättiin perunoiden sekaan, ja talvi-iltoina syötiin "räätikkähautiaisia" — suolavedessä keitetyjä lanttuja — kylmänä jälkiruoaksi (4). Erityisen sijan pitoruokien joukossa lanttu on säilyttänyt meidän päiviimme asti lanttulaatikkona.<sup>38</sup>

Porkkana ja punajuurit olivat harvinaisia kasveja Satakunnassa vielä 1900-luvun alussa. Suurissa talonpoikaistaloissa ne olivat jo yleistyneet, mutta niistä ei osattu laittaa muuta ruokaa kuin salaattia, jota tehtiin sunnuntaiksi ja pitoihin (40, 44, 48).<sup>39</sup> Eräs parkanolainen emäntä kertoo oppineensa keittokurssilla vuonna 1919

<sup>36</sup> *Metsänriistasta* on mainintoja vastaa-jilla 4, 11, 34.

<sup>37</sup> *Vihervaara* 208.

<sup>38</sup> *Jokipii* 226.

<sup>39</sup> *Selander: Puutarhahoidon* ... 18.

valmistamaan porkkanaruokia, joita sitten yritti syöttää kotiväelleen tässä onnistumatta (60).

Kaalin sanotaan olleen Satakunnassa yleisenä ruoka-aineena 1700-luvulla, mutta jääneen pois käytännöstä, kun perunaa ruvettiin viljelemään.<sup>40</sup> 1900-luvun alussa kaalia viljeltiin niin vähän, että maaseudullekin sitä saatettiin ostaa torilta (42). Pihlajavedellä kaalin käytön kerrotaan yleistyneen 1910-luvulta lähtien (1) ja Lempäälässä ensimmäisen maailmansodan aikoihin (21). Vuodelta 1926 olevassa kirjoituksessa mainitaan kaalin silloin alkaneen ”päästä kunniaan”, vaikka sitä vielä pari vuosikymmentä aikaisemmin oli halveksittu.<sup>41</sup>

Herneitä on käytetty Satakunnassa verraten yleisesti vuosisadan vaihteessa. Varsinaisia aterioita siitä ei kuitenkaan ole tehty kuin yleensä yhtenä päivänä viikossa, jolloin herneitä keitettiin kerrallaan suuri padallinen. Päivälliseksi ne syötiin ilman lientä, mutta illalliseksi valmistettiin lopuista herneistä ”papuruokaa”, jonka kanssa saatiin lihaa (7). Hernekeiton liemestä ja ruisjauhoista tehtiin ”pappöperöä” (18, 34). — Talkkunajauhoihin on Satakunnassa käytetty jonkin verran hernetta.<sup>42</sup>

Muita kuin edellä mainittuja vihanneksia lienee Satakunnassa kasvatettu ja käytetty sangen vähän. Koska ruokatalouskyselyssämme on kysytty vain sitä, milloin vastaaja on ensimmäisen kerran saanut maistaa jotakin ennen tuntematonta ruokaa, on mahdollista, että vastaajat eivät ole huomanneet lähettää tietoja sellaisista kasviksista, joiden käyttöä he ovat pitäneet itsestään selvänä. Yksinäisinä uutuuksina mainitaan esimerkiksi raparperipuuuro vuodelta 1904 (53), häissä saatu pinaattikeitto ja retiisi vuodelta 1935 (5) sekä nokkosvelli 1910-luvulta (46).

Lehtisalaatista, josta kyselylehtisissäkin oli maininta, on kertonut jokunen vastaaja. Sahalahtelaisessa pitopöydässä lehtisalaattia on nähty jo viime vuosisadan lopulla, jolloin se oli ostettu Tamperelta (3). Eräs punkalaitumelainen muistaa saaneensa lehtisalaattia 1904 palveluspaikassaan hämäläisessä naapuripitäjässä Urjalassa (53). Parkanolainen vastaaja taas muistelee syöneensä sitä noin 1914 (15). Eräs Oriveden olojen kuvaaja mainitsee lehtisalaatin kertoessaan

<sup>40</sup> Sirelius 321.

<sup>41</sup> Puumala 204.

<sup>42</sup> Kuusi 186.

uutuuksista, joita paikkakunnalle on tullut 30—40 viimeisen vuoden aikana, mutta jotka eivät näytä saavan pysyvää jalansijaa (18).

**Kurkkua** on viljelty Suomessa 1600-luvun lopulta lähtien<sup>43</sup>, mutta yleisessä käytössä se ei ainakaan satakuntalaisessa ruokataloudessa ollut tälle vuosisadalle tullessa. Sahalahdella oli kurkkua viime vuosisadan puolella samoissa pidoissa kuin lehtisalaattiakin, ja sekin oli ostettu Tampereelta (3). Pari vastaajaa kertoo nähneensä kurkkua ensimmäisen kerran 1910-luvulla Tampereella (4, 15), useammat kuitenkin vasta 1920-luvulla.<sup>44</sup> Loimaan pitäjässä heräsi harrastus kurkun viljelyyn noin 1925 pidettyjen puutarhakurssien välityksellä (5). Enimmäkseen kurkkua on Satakunnassa käytetty aikaisemmin vain pitoruokana; yleisempään käyttöön se tuli vasta viime sotien aikana (21).

**Kurpitsan** käytöstä Satakunnassa saa kyselyymme vastanneiden kertoman perusteella hyvin pessimistisen kuvan. Joku on saanut kurpitsakuutioita hautajaisissa 1917 (17), joku sanoo kurpitsaa kasvatetun kotona ”ainakin kaksikymmentä vuotta” (55), joku ei ole vielä nähnyt sitä kasvatettavankaan (36), ja joku kasvattaa sitä itse, mutta ei valmista siitä ruokaa (26).

**Tomaatti** on suomalaisten nuorimpia viljelyskasveja. Alkuperältään se on eteläamerikkalainen. Euroopassa tomaattia esiintyi koristekasvina jo 1500-luvulla, mutta vihanneshedelmänä sitä alettiin käyttää yleisesti vasta viime vuosisadan lopulla. Suomessa sen viljely yleistyi 1900-luvun alussa.<sup>45</sup> — Vuosisadan vaihteen suositussa suomalaisessa ruoanlaitto-oppaassa, Anna Olsonin keittokirjassa vuodelta 1893, ei mainita tomaattia muiden kasvien joukossa<sup>46</sup>, eikä se myöskään esiinny vielä 1901 ilmestyneessä Smirnoffin puutarhahoidon käsikirjassa, jossa esitellään eräitä ”kyökkikasveja” ja niiden viljelemistä.<sup>47</sup> Eräässä omaelämäkerrallisessa muistelmateoksessa kuvataan koulupoikaa, joka 1897 Porin markkinoilla näki ensimmäisen kerran tomaatteja. Ne olivat herkullisen näköisiä ja kastettiin ennen syömistä valkoiseen jauhoon, jota poika luuli sokeriksi. Kun hän sit-

<sup>43</sup> Valjakka 1673.

<sup>44</sup> Vastajat 11, 13, 26, 36, 60, 63.

<sup>45</sup> Laine 1504; Lundén 130.

<sup>46</sup> Olsoni, ks. esim. 103—105.

<sup>47</sup> Smirnoff, ks. tätä.

ten uhrasi tomaatteihin koko omaisuutensa, viisi penniä, hän petty-myksekseen totesi sokerin suolaksi.<sup>48</sup>

Olisi mielenkiintoista tietää, milloin tomaatti on hyväksytty yleiseen käyttöön esimerkiksi juuri Satakunnassa, mutta koska kyselyymme vastanneet ovat kertoneet vain ensimmäisestä näkemästään tomaatista, voimme esittää ainoastaan satunnaisia tietoja.

1910-luvulla tomaattia on tarjoiltu syötäväksi eräässä ruoveteläisessä kartanossa 1912 (64) ja eräissä hautajaisissa Punkalaitumella 1917 (17). Lempäälään toi eräs äiti vuonna 1917 Tampereen-tuliaisina suuren pussillisen tomaatteja, joita lapset pitivät syötäväksi kelpaamattomina ja heittivät sianruoka-astiaan. Äiti kauhisteli kalliitten hedelmien tuhlaamista, pelasti loput tomaatit ja keitti ne sokerin kanssa soseeksi. Vastaaajamme ei muista, tuliko sose syödyksi (56). Edelleen kerrotaan 1910-luvulta Vampulassa toimineesta opettajasta, joka opetti paikkakuntalaiset käyttämään tomaattia n. 1914 (46). Kahdeksan vastaajista kertoo syöneensä tai nähneensä kasvatettavan tomaattia erikoisuutena 1920-luvulla.<sup>49</sup> Vielä 1930-luvullakin tomaatti on ollut uusi tuttavuus muutamille (5, 39, 44, 45). — Ilmeisesti tomaatin käyttö yleistyi Satakunnassa viime sotien aikana ja niiden jälkeen, kun ravinnon tarve oli erityisen suuri (21). Kerrotaan kasvihuonetomaatin tuotannon nousseen maassamme ennätysmäisesti 1940-luvulla, koska siitä saatiin silloin niin hyviä hintoja, että tuhannet harrastelijatkin ryhtyivät viljelemään sitä.<sup>50</sup> Erityisessä kasvihuoneessakin kasvatettuna tomaatti on vaativa viljeltävä, mutta avomaalla sen viljely on useina vuosina suorastaan epävarmaa, sillä se on erikoisen hallanarka.<sup>51</sup> Tällaiset viljelemisvaikeudet ovat varmaan huomattavasti estäneet tomaatin käytön leviämistä, mutta tuntuu siltä, että mukana on ollut myös annos ennakkoluuloja, joita satakuntalainenkin nimittää vastenmielisyydeksi (9).

Sienet näyttävät olevan kasveja, joiden käyttö on herättänyt suoranaista paheksuntaa ja joita kohtaan on tunnettu aivan erityisen voimakasta vastenmielisyyttä. Satakunnassa 1910-luvulla ovat monin paikoin virkamiehet, etenkin opettajat, ja muualta tulleet vieraat yrittäneet opettaa käyttämään sieniä ruokataloudessa, mutta paikka-

<sup>48</sup> Valkonen 109.

<sup>49</sup> Vastaaajat 2, 13, 18, 36, 41, 60, 63, 64.

<sup>50</sup> Levonen, etukannen sisäisivu.

<sup>51</sup> Laine 1504.

kuntalaiset eivät ole hyväksyneet sieniruokia.<sup>52</sup> Eräs vastaajamme kuitenkin muistelee, että kiertokoululaisten 1910 tekemän sieniretken tuloksena nautitut sienipullat olivat herkullisia (5). Vilppulassa asemapäällikön rouva yritti jo noin 1900 opettaa paikkakuntalaisille sienten käyttöä antamalla sienikorillisesta palkaksi piparkakkuja. Kannustuksesta oli tuloksia, sillä ainakin tämän kertoneen kotona alettiin tehdä sieniruokia (40). Useimmin lienee ollut niin, että sielläkin, missä sienet otettiin ravinnoksi, käytettiin vain joitakin laatuja (13). Mitä laatuja on käytetty, on riippunut siitä, onko vaiutteet saatu idästä vai lännestä. Esimerkiksi rouskujen käytön länsisuomalaiset ovat oppineet vasta sotien jälkeen siirtoväeltä.<sup>53</sup> Satakuntalaiset eivät ole omaksuneet sieniä ruokatalouteensa yleisesti vielä nytkään (26, 44). Kielteinen tai varovainen suhtautuminen sieniruokiin ei kuitenkaan ole mikään satakuntalainen erikoispiirre, sillä maassamme vain Itä-Suomessa sienten käyttö ruoaksi on ollut kansan keskuudessa yleistä ja alkuperäistä.<sup>54</sup> Suomen Sieniseura, joka on perustettu 1948, toimii jatkuvasti sienitalouden kehittämiseksi.<sup>55</sup>

Ruokatalouskyselyyn saapuneiden vastausten luotettavuus tuntuu mausteiden kohdalla erityisen kyseenalaiselta. Tiedot ovat toisistaan suuresti poikkeavia, ja koska vastaajien sosiaalinen tausta on tuntematon, ainakin sellaisena, kuin se on ollut vuosisatamme alussa, olisi liian rohkeata tehdä tässäkään koko maakuntaa koskevia yleistyksiä. Lueteltujen mausteiden lukumäärä saattaa heilahtaa eri vastauksissa jopa kolmesta (5) seitsemääntoista (26). Tärkeimmät mausteet sokerin ja suolan lisäksi lienevät olleet pippuri, kaneli, kumina, sipuli ja fenkoli. Verraten yleisesti lienee käytetty myös anista, inkivääriä, neilikkaa ja kardemummaa. Näiden lisäksi vastaajat ovat luetelleet parikymmentä muuta maustetta. — Sipulin viljelemisestä vuosisadan vaihteessa on kovin eriäviä tietoja. Karkussa sitä viljeltiin silloin talonpoikaistaloissakin<sup>56</sup>, mutta Eurajoelle sitä samaan aikaan ostettiin markkinoilta (39). Emme tiedä, kuinka laajalti sipulia kasvatettiin, mutta ilmeistä on, että juuri niihin aikoihin kiinnostus sipulin viljelyyn virisi laajemmissakin piireissä. Esimerkkinä mainitta-

<sup>52</sup> Vrt. vastauksia 5, 16, 26, 44, 45.

<sup>53</sup> Rautavaara: Marjat... 142; Rautavaara: Suomen... 141.

<sup>54</sup> Rautavaara: Suomen... 138.

<sup>55</sup> Rautavaara: Marjat... 143.

<sup>56</sup> Selander: Puutarhanhoidon... 18.

koon, että Emäntälehdessä vuonna 1906 suositellaan ”sipulia eli löökkiä” suomalaisten ruoanlaittoon.<sup>57</sup>

Mausteiden käytössä tapahtuneista muutoksista ei tämän lähdeaineiston perusteella voi sanoa mitään. Tiedämme ainoastaan, että maamme itsenäistyttyä, kun karjatalous sai maatalouspolitiikassamme määräävän sijan, puutarhanviljely taantui, ja esimerkiksi juuri maustekasvien viljely, jonka sanotaan päässeen hyvään alkuun vuosisadan vaihteessa, koki pahoja takaiskuja. Vasta 1930-luvulla puutarhatalous alkoi uudelleen kehittyä.<sup>58</sup> Tiedossa ei kuitenkaan ole, minkä verran satakuntalaisessa maalaistalossa kasvatetaan tällä hetkellä maustekasveja ja missä määrässä mausteet ostetaan kaupasta.

Ruokatalouskyselyssä ei mainita erikseen hedelmiä eikä puutarhamarjoja, mistä johtunee, että vastaajista vain muutama on huomannut kertoa niistä. — Karkkua koskevan kirjallisen lähteen perusteella tiedetään, että hedelmänviljely oli siellä 1800-luvun lopulla täysin vakiintunut, ja ainakin omenanviljely oli yleistynyt kaikissa kansankerroksissa.<sup>59</sup> Eräs eurajokelainen emäntä kertoo, kuinka hänen kotonaan jo vuosisadan vaihteessa kasvoi omenapuita niin paljon, että omenoita säilöttiin kuivattamalla ja niistä keitettiin keittoa pitkän talvea ja vielä seuraavana kesänäkin (55). Erään tyrvääläisen vastaajan kotona oli 1900-luvun alussa sekä omenapuita että karviaisia ja viinimarjapensaita (41). Kokemäkeläinen vastaaja kertoo äitinsä istuttaneen omenapuita kotipuutarhaan ennen vuotta 1908 (20). Rauman maalaiskunnasta kerrotaan, ettei siellä ollut vuosisadan vaihteessa omenia riittävästi, vaan niitä tuotiin Turun seudulta ja nekin olivat pieniä ja happamia (26). Sahalahtelainen maanviljelijä kertoo, ettei hänen lapsuudessaan ollut mitään hedelmiä, raakaa lanttua vain raastettiin suuhun (3). Loimaalainen emäntä muistelee, ettei hänen kotiseudullaan ollut vielä 1920-luvullakaan puutarhoja kuin jokunen, eikä niissä kasvanut juuri muuta kuin villiomenapuita (5). Raumalainen emäntä taas kertoo, että hän istutti talviomenapuita vasta noin vuonna 1930; kesälajikkeita oli viljelty kyllä aikaisemminkin (26). — Puutarhatuotteista opittiin valmistamaan ruokia — keittoja ja kiisseleitä — sitä mukaa kuin niiden viljeleminenkin yleistyi (18).

<sup>57</sup> Emäntälehti 1906, s. 14.

<sup>58</sup> Rautavaara: Puutarhataloutemme 26.

<sup>59</sup> Selander: Puutarhanhoidon... 18.

Nykyisin puutarhamarjoja ja -hedelmiä kasvatetaan ja säilötään talven varalle aivan yleisesti (21, 23).

*Metsämarjoista* puolukoita kerättiin entisinä aikoina eniten. Niitä säilöttiin survomalla. Muita marjoja ei juuri varastoituksaan, koska puolukkaa oli helpoin säilöä. Kolmen hengen perhe saattoi survoa talven varalle satakunta litraa puolukoita (27). Ellei marjoja jostakin syystä voitu kerätä, niitä ostettiin. Toisinaan puolukoiden joukkoon kuorittiin myös omenaa (33). — Puolukkaa syötiin yleensä arkiruokana, tavallisimmin välipalana, jolloin puolukkasurvosta sekoitettiin ruisjauhoihin. Pöperö syötiin joko sellaisenaan tai siihen sekoitettiin maitoa tai piimää, lisäksi se voitiin makeuttaa siirapilla (27, 34). — Mustikoita syötiin juhlaruokana. Ne säilöttiin kuivattamalla miedossa uunin lämmössä, säilytettiin tiiviissä kangaspussissa tai tuohitölkissä. Mustikat syötiin joko sellaisenaan kuivina tai niistä keitettiin lientä, joka makeutettiin ja jota käytettiin maidon korvikkeena puuroja syötäessä (4). Mustikoita säilöttiin myös pulloihin keittämällä (2). — Suomuuraimia varastoitiin talveksi, jos niitä onnistuttiin saamaan. Ne säilöttiin keittämällä pulloihin, jotka säilytettiin viileässä paikassa. Suomuuraimet kuuluivat juhlaruokiin ja niitä syötiin sellaisinaan tai maidon kanssa; myöhemmin on käytetty lisänä myös sokeria (34). — Muita metsämarjoja vastaajamme eivät mainitse säilöneensä, mutta varmaankin metsämansikoita ja vadelmia ainakin on kerätty. — Nykyisestä metsämarjojen käytöstä ei ole erityisiä tietoja, mutta Satakunta tuskin poikkeaa tässä muista maakunnistamme. Puolukoita kerrotaan survottavan satakuntalaisessa maalaistalossa vieläkin kymmeniä litroja (58).

### *Juomat*

*Piimästä* satakuntalaisen jokapäiväisenä juomana on puhuttu jo aikaisemmin. *Kalja* oli aina pöydän kulmalla, ja varsinkin maidottomana aikana se oli tärkein juoma. Sitä tehtiin neljä kertaa vuodessa ja useamminkin, iso puutynnyrillinen kerrallaan. Se valmistettiin ohran tai rukiin maltaista. Kalja oli arkijuoma; juhliin tehtiin *sahtia* (7, 11, 25).<sup>60</sup> — Piimän korvikkeena käytettiin Satakunnassa kuten muillakin länsisuomalaisilla alueilla maidottomana aikana syötävättä aikinaa eli varitaikinaa. Se tehtiin yleensä ruis-

<sup>60</sup> Puumala 205.

jauhoista veteen imeltämällä (7, 40, 56). — Mallasjuomiin ja mämmin tekoon tarvittavat maltaat valmistettiin tämän vuosisadan alkupuolella syksyisin. Yleensä ne Satakunnassa tehtiin ohrasta, joskus rukiista (34). Maltaiden valmistaminen suurina erinä lakkasi 1920—1930-lukujen vaihteessa. 1950-luvulle kerrotaan maltaita tehdyn vielä silloin tällöin pieniä eriä melko yleisesti, mutta nykyisin niitä valmistetaan enää aniharvoin, koska savusaunat, joissa niitä ennen tehtiin, ovat hävinneet (58). Tästä johtuu, että myös mallasjuomien valmistus kotona on jäänyt.

Kahvia alettiin tarjota useissa satakuntalaisissa taloissa työväelle säännöllisesti 1890-luvulta lähtien. Se juotiin aamukahvina. Iltapäiväkahvin juonti yleistyi vasta ensimmäisen maailmansodan edellä.<sup>61</sup> Kokemäellä ja Rauman seudulla kerrotaan joissakin taloissa juodun kahvia useita kertoja päivässä jo 1890-luvulla (3, 31). Enimmäkseen Satakunnassa 1900-luvun alussa käytettiin oikeaa kahvia kuitenkin vain juhlajuomana, ja jos sitä viikolla tarjottiin, se tapahtui ainoastaan sunnuntaiaamuisin. Arkena juotiin kahvia, joka keitettiin sikurista tai paahdetusta ohrasta tai rukiista, joskus näiden kaikkien sekoituksesta (17, 34).<sup>62</sup> Sikuritonta kahvia alettiin juoda vasta toisen maailmansodan jälkeen säännöstelyn päätyttyä (3).

Tee ei liene ollut Satakunnassa aikaisemmin arkijuomana. Pitoinhin se sen sijaan kuului erottamattomasti: pidot yleensä loppuivat teetarjoiluun (6, 47).<sup>63</sup>

Mehut ovat tulleet satakuntalaisten juomien joukkoon sitä mukaa kuin hedelmät ja puutarhamarjat ovat yleistyneet kotitaloudessa. Eräessä vuodelta 1926 olevassa kirjoituksessa sanotaan kotitekoisten mehujen päässeen arvoon ”viime aikoina”.<sup>64</sup> — Nykyisin mehut ovat korvanneet kaljan tavallisimpana arkijuomana (7).

### *Jokapäiväistä ruoanlaittoa*

#### Alusruoista

Olemme edellä nähneet, että satakuntalaisen maalaisväestön ravinnon vuosisatamme alussa muodostivat ensisijaisesti ruisleipä, peruna,

<sup>61</sup> Kuusanmäki 270.

<sup>62</sup> Vrt. Olsoni 163.

<sup>63</sup> Jokipii 71.

<sup>64</sup> Puumala 205.

suolasilakka ja piimä. Silakka oli tärkein särvin, mutta sitäkään ei aina saatu pöytään. Eräs vastaajamme kertoo, miten ”monta ateriaa meni ko oli rasvassa paistettuita perunoita, leipää ja piimää, varijuurta myös joskus oli” (28). Useimmiten oli särpimenä sentään ”kastia”, kastiketta, joka oli nykyisten kastikkeiden kaltaista vain harvoin, sillä sitä ei yleensä tehty lainkaan jauhoista (27). Joskus, jouluna lipeäkalan kanssa ja talvisina sunnuntaiamuina, saatiin ohrajauhoista tehtyä kastiketta (4). Arkisen kastikkeen nimi oli yleisesti ”suolavesi”, ja se olikin usein pelkkää suolaa ja vettä. Mahdollisuuksien mukaan se kuitenkin keitettiin suolalihasta tai höyöstöstä, ja mausteeksi käytettiin sipulia (4). Suolasilakka ostettiin vedenpitäviin astioihin, jotta olisi saatu silakanmakuista suolavettä kastikkeeksi vielä silloinkin, kun silakat olivat loppuneet (12). — Kastike tarjoiltiin kivivadista, johon kukin kasto i perunansa ja leipäpalansa (4, 12).

Arkiaterian lämmin ruoka muodostui useimmiten perunasta. Lihaa saatiin hyvin harvoin arkena. Sellaiset nykyään tavalliset ruoat kuin lihapullat ja kaalikääryleet kuuluivat juhla-aterioihin (43, 47, 53). Merkittävimpiä ruokatalouden alalla tapahtuneita muutoksia onkin monen aikaisemmin vain juhlapöytään kuuluneen ruokalajin siirtyminen arkipöytään, ja erityisen selvänä muutos näkyy juuri lämpimien ruokien kohdalla.

Arki ruokien yksinkertaisuuden ja yksitoikkoisuuden syyt ovat olleet monet: ruokatavaroiden puute, köyhyys ja ennen kaikkea kiire. Karjasta huolehtiminen kuului naisille, ja monin paikoin he joutuivat ottamaan osaa ulkotöihinkin, etenkin kesällä. Vaatteet valmistettiin myös aikaisemmin kotona alusta loppuun, joten naiset joutuivat päivät pitkät kehräämään ja kutomaan. Mitä vähemmän talossa oli naisia, sitä kiireisemmin oli huolehdittava ruokataloudesta. Kun mies ja nainen tulivat illalla kotiin pelloilta väsyneinä ja nälkäisinä, mies istahti keinutuoliin lepäämään ja vaimo yritti hätäisesti valmistaa ruokaa, mistä sai palkakseen vain moitteen: ”Siinäköös sää nyt oikein trimppaat!” (23) — Useat vastaajamme kertovat, että vielä nyt monessa talossa syödään yhtä yksinkertaisesti kuin puoli vuosisataa sitten: enimmäkseen perunaa eri muodoissa ja puuroja (16, 45, 49), mutta otaksua voi, ettei tällainen yhtäläisyys sentään vallitse Satakunnassa yleisesti.

### Jälkiruokia

Arkiaterian jälkiruoksi syötiin harvoin muuta kuin puuroja ja vellejä, ja niitäkin keitettiin niin suuri padallinen kerrallaan, että samaa jälkiruokaa syötiin useammalla aterialla peräkkäin (22, 26). Kesäaterian päätti usein kermaton viili, talviaterian joskus puuron sijasta leipäressu. Ternimaidosta hyydytettiin uunijussia tai tehtiin pannukakkuja, mutta nämä olivat jo hyvin harvinaisia. Marjakiisseleitä ruvettiin valmistamaan 1900-luvun puolella sitä mukaa kuin puutarhamarjojen viljely yleistyi (18, 22, 34). Talon koko väki ei aina päässyt osalliseksi jälkiruosta. Isäntäväki saattoi vieraineen syödä eri huoneessa kuin palkolliset, ja tällöin heille tarjottiin palveluvälle harvinaisia herkkuja, esimerkiksi rusinasoppaa, jota tämä sai ainoastaan jouluna (3, 21, 24).

### Ateriointiajat

Vuosisadan vaihteessa satakuntalaisessa maalaistalossa syötiin yleensä kolme kertaa päivässä. Talvella syötiin suurus eli aamiainen — ruisleipää, perunoita, suolasilakoita — kello kahdeksalta, kesällä jo viideltä tai kuudelta, jolloin kahdeksan, yhdeksän maissa syötiin murkina. Päivällinen — tavallisesti perunakeittoa — tarjottiin iltapäivällä yhden, kahden aikoihin. Talvella syötiin ehtoollinen — puuroa tai edellisten aterioiden tähteet lämmitettyinä — kuuden ja kahdeksan välillä, kesällä usein vasta kahdeksan jälkeen. Kahvia, jos sitä talossa annettiin, juotiin kaksi tai kolmekin kertaa päivässä, ja aina ilman kahvileipää. Aamukahvi juotiin viiden, kuuden maissa, ”kymmenkahvi” kymmeneltä ja iltapäiväkahvi neljältä (10, 22, 40, 58).<sup>65</sup> — Sunnuntaiateriat syötiin yleensä samoihin aikoihin kuin arkisetkin (7).

Nykyisin syödään enää kaksi varsinaista ateriaa: kahdeltatoista ja kahdeksaltatoista. Kahvia juodaan neljäkin kertaa päivässä. Aamukahvin kanssa syödään tavallisesti hiivaleipää; joissakin taloissa kahvi ja leipä korvataan puurolla. Suurusta ei enää syödä, vaan nälkäinen voi itse noutaa välipalaa (9, 16, 22). Muutoksen ateriointiajoissa sanotaan tapahtuneen 1920—1930-luvuilla (1).

<sup>65</sup> Alanen 205; Solla 2.

## Ruokailutapoja ja -välineitä

Tälle vuosisadalle asti maalaistaloissa käytetyt ruokailuvälineet olivat yhteisiä. Henkilökohtaisia olivat vain kotitekoinen puulusikka ja miehillä puukko. Keskellä pöytää oli aterioitaessa leipäkori ja juoma-astiana yhteinen tuoppi. Puurot, liemet ja kastikkeet syötiin yhteisestä kivivadista, ja yhteinen oli myös maitokuppi, johon puuro-lusikat kastettiin. Koska lautasia ei ollut, ruoka vietiin kivivadista suoraan suuhun lusikalla; toisin paikoin käytettiin laudanpalasia, joille saattoi laskea lihan. Kukin merkitsi oman lusikkansa, jotta se helposti löytyisi yhteisestä lusikkahäkistä. Ruokailun jälkeen lusikka nuoltiin puhtaaksi, ja siisteimmissä paikoissa se pestiin lauantaina hiekalla hangaten. Perunat kuorittiin sormin tai peukalon kynnellä, jolloin oikean käden peukalonkynsi jätettiin leikkaamatta, tai lusikan varrella. Peruna kastettiin yhteiseen kastikeastiaan yleensä sormin, joskus tikun avulla. Perunan kuoret kuten muutkin ruoanjätteet pantiin paljaalle pöydälle, josta ne aterian jälkeen korjattiin. Leipä lohkaistiin pöydän reunaa tai polvea vasten painamalla. — Työmatkoille ruoat otettiin mukaan pusseissa tai tuohikonteissa, juomat leileissä (3, 23, 39).<sup>66</sup>

Yleensä satakuntalaiset ruoat on valmistettu keittämällä. Ennen kuin hellat tulivat käyttöön, ruoat keitettiin takassa kraakussa, jolloin keittovälineenä oli pata, tai kolmijalkaisella pannulla. Ruokia hämmennettiin hierimellä. Laatikkoruoat ja leipomukset kypsennettiin uunissa paistamalla. Lihaa paistettiin myös jonkin verran uunissa; astiana käytettiin silloin puukaukaloa. Kun hellat tulivat käyttöön, padat vaihtuivat kattiloihin ja kahvipannujen kyljet kirkastuivat (5, 64).

Enimmäkseen satakuntalainen isäntäväki aterioi samassa pöydässä palvelusväkensä kanssa, toisinaan kuitenkin jopa eri huoneessa (24, 42). Ruokarukous aterian alussa ja lopussa kuului yleensä talon tapoihin (23).<sup>67</sup> Ruokailuun liittyvistä säännöistä mainittakoon, ettei piimää saanut ryyppätä, jos suussa oli perunaa, mutta leipää sillä kyllä sai kyyditä (39).

Ruokailuvälineissä alkoi tapahtua muutoksia vuosisadan vaih-

<sup>66</sup> Setälä 234—235.

<sup>67</sup> Kajantola 127; Kuusi 171—173.

teessa. Herrasväellä sanotaan maaseudullakin olleen lautaset, haarukat ja veitset käytössä vuosisatamme alussa, ja sieltä ne ovat vähitellen kulkeutuneet toisillekin paikkakuntalaisille (25). Mellilästä kerrotaan, ettei siellä 1900-luvun alussa ollut pidoissakaan muita ruokailuvälineitä kuin lusikat; vasta 1920-luvulla oli pitopöydälle pinottu lautasia, veitsiä ja haarukoita ja sivupöydälle ensimmäisen kerran laseja, kun siihen asti kalja oli ryypätty haarikoista (29). Eurajoella tapahtui ensimmäinen muutos ruokailuvälineissä, kun puulusikat vaihtuivat peltisiksi. Näitä ei otettu vastaan varauksetta, koska ne polttivat suuta (39). Eräs metsätyönjohtaja kertoo nähneensä ensimmäiset lautaset Orivedellä sodan aikana 1917—1918. Koska häntä pidettiin taloissa arvokkaana vieraana, hänen eteensä katettiin aina kaksi lautasta, veitsi ja haarukka sielläkin, missä talon muulla väellä ei ollut muita välineitä kuin lusikat (51). Lautasista ovat ensin tulleet käyttöön matalat.<sup>68</sup> Näyttää siltä, että Satakunnassa ovat henkilökohtaiset ruoka-astiat syrjäyttäneet yhteiset tämän vuosisadan toisella kymmenellä jo useilla paikkakunnilla.<sup>69</sup>

#### Ruokatavaroiden hankinta ja säilytys

Pitkälle tätä vuosisataa elettiin maassamme varastotalouden turvin. Olemme edellä huomanneet, kuinka säilöntä on kaikilla ruokatalouden aloilla näytellyt välttämätöntä osaa. Syksyllä pyrittiin varastoimaan ruokatarpeita koko talven varalle. Ruokatalous perustui silloin ennen kaikkea omavaraisuuteen: vilja-, liha- ja maitotuotteet saatiin omasta takaa. Moneen taloon ostettiin ainoastaan kahvia, sokeria, suolaa, vehnä jauhoja ja silakoita (21, 25, 34). Kaupunkimatkat tehtiin tavallisesti vain kerran tai kaksi vuodessa, ja silloin saatiin hevosella tuoduksi tavaroita runsaasti: silakat ostettiin yleensä nelikoittain, suola säikeittäin, sokeri topittain (19, 25, 27).<sup>70</sup> Kylän kauppialta ostettiin kahvia muutama kilo kerrallaan ja riisiä, rusinoita sekä lipeäkalaa ainakin jouluksi (21, 24, 58). — Säilytystilat ovat riippuneet talon varakkuudesta. Suurissa taloissa oli kaksi aittaa, toinen jauhoja ja leipiä, toinen lihoja ja muita ruokia varten. Kella-

<sup>68</sup> Jokipii 226.

<sup>69</sup> Vrt. vastauksia 2, 3, 12, 39.

<sup>70</sup> Vihdanmäki 27.

reita oli vain suurimmissa taloissa, pienissä oli maakuopat, ja näissä säilytettiin perunat ja juurikasvit (23, 33, 34). Kerrotaan, että köyhästä taloudesta saattoivat puuttua kaikki säilytystilat; jos suoritti "kellaripäiviä", sai viedä perunansa talon kellariin, mutta silloinkin sai varautua siihen, että ne paleltuivat, koska ne sijoitettiin huonoihin paikkoihin ovensuuhun (44).

Eräät ruokatalouden suurimmat muutokset ovat tapahtuneet hankintojen ja varastoinnin alalla. Teuraskarja saatetaan myydä kokonaisuutena teurastamoon, samoin vilja myydään suurimmaksi osaksi. Paljon vielä varastoidaan — perunoita, juurikkaita, viljaa, lihaakin, hedelmiä ja marjoja, mutta määrät ovat verraten vähäiset. Koska kauppoja on lähes joka kylässä ja myymäläautot kulkevat vähintään kerran viikossa syrjäisillekin seuduille, voidaan varastoja täydentää usein. Monessa satakuntalaisessa maalaistalossa on nykyisin hyvän kellarin lisäksi jääkaappi (17, 21, 33).

#### *Poikkeamia arkisesta ruokataloudesta*

##### Lauantai- ja sunnuntairuokia

Erityinen lauantairuoka on Satakunnassa ollut puuro, toisin paikoin velli, jota keitettiin suuri padallinen kerrallaan. Tavallisimmin se keitettiin maitoon, jos maitoa vain oli saatavissa. Siihen käytetyt jauhot tai ryynit ovat vaihdelleet paikkakunnittain, mutta yleisimmät lienevät olleet ohra- ja kauraryynit, myös ohra- tai ruisjauhot. Puuro ja velli syötiin sellaisinaan tai silakan ja leivän kanssa, ohrapuuro kurnupiimän tai maidon kanssa. Samaa puuroa tai vellii lämmitettiin uudelleen sunnuntaiaamuna, mutta jos sitä ei ollut jäänyt, keitettiin uutta. (7, 21, 39, 42) Lauantai-iltaan kuului vielä saunomisen jälkeen juotu lämmin kalja, jonka kanssa syötiin hapanleipää (30). — Sunnuntaiaamun ruokiin kuului yleisesti perunasose. Lauantaina valmistettiin myös usein perunasosetta, josta tehtiin sunnuntaiksi perunalaatikkaa. Laatikkoruokat olivatkin tavallisia sunnuntaipäivällisellä: perunalaatikon lisäksi syötiin lanttulaatikkaa tai silakkalaatikkaa, ja ne tehtiin jo lauantaina siksi, että uunia lämmitettiin silloin muutenkin (17, 21).

"Sallatti" on vanha pito- ja sunnuntairuoka. Salaattiaineet voitettiin keittää jo edellisenä iltana, ja salaattia saatettiin silloin jo syödä-

kin, mutta varsinaisesti se kuului sunnuntaihin. Pitosalaatti tehtiin jo vuosisadan vaihteessa perunasta, porkkanasta, punajuuresta, sipulista, etikasta ja kermasta, ja suurin piirtein sellaisena sitä kerrotaan syödyn joillakin paikkakunnilla tavallisena sunnuntainakin jo 1890-luvulla, mutta yleensä se siihen aikaan kotiloissa valmistettiin vielä vain perunasta, suolasilakasta ja sipulista. Salaattia on nimitetty verraten yleisesti ”sillisalaatiksi”, jopa sielläkin, missä siihen ei ole milloinkaan käytetty silliä, vaan aina silakkaa. (18, 26, 44, 48)

Sunnuntaipäivällisenä tai -aamiaisena on Satakunnassa ollut aivan yleisesti perunakeitto, joka sekkin on voitu valmistaa osittain jo lauantaina kuorimalla perunat etukäteen (37, 56). — Lihaa on sunnuntaisin saatu peruna- ja lanttulaatikon kanssa sekä perunakeitossa. Se on ollut samaa palvattua tai suolalihaa kuin arkenakin, mutta sunnuntaina sitä saatiin runsaammin, usein kuitenkin vain määräpalat kullekin (21, 45). Klimppisoppa — lihalientä ja perunasta sekä jauhoista tehtyjä klimppejä — mainitaan satakuntalaisiksi sunnuntaiherkuksi (21, 31, 59). — Sunnuntaipäivällisen jälkiruokana on syöty puuroa ja marjakeittoa (43). — Oikeaa kahvia on vuosisadan alussa saatu erityisenä sunnuntaijuomana, joka nautittiin aamulla korppujen tai pehmeän leivän kanssa (7, 17, 19).

Monin paikoin lauantai- ja sunnuntairuoat ovat olleet samoja kuin arkisetkin, erona on vain ollut arkena harvinaisten voin, maidon ja pehmeän leivän esiintyminen pöydässä (3, 21, 40).

Nykyisistä lauantai- ja sunnuntairuoista ei ole tarkkaa tietoa. Kerrotaan kuitenkin, että monessa satakuntalaisessa talossa on vielä perinteellisenä lauantairuokana ”sallatti” ja ”ohrankryynivelli”.<sup>71</sup>

### Juhlaruokia

Vuotuisiin juhlapäiviin, sekä kirkollisiin että työnjuhliin, ovat kuuluneet omat erikoisruokansa. Olisi mielenkiintoista tietää, missä määrässä tällaiset ruoat ovat Satakunnassa olleet samoja kuin koko maassa ja missä määrässä maakunnallisia. Emme kuitenkaan voi puuttua siihen kysymykseen tässä yhteydessä laajasti, sillä asia on erillisen tutkimuksen arvoinen.

<sup>71</sup> Vuorenjuuri & Hagström 46.

Arkiruokiin tutustuessamme olemme jo maininneet, että pyhäisiä aterioita juhlistivat ennen muuta sellaiset ruoka-aineet, joista oli puutetta arkena, kuten maito, voi, pehmeä leipä ja liha. Erikoisruokia olivat laskiaisena siansorkista keitetty hernekeitto ja verimakkara (22), kynttilänpäivänä päivälliseksi syöty riisipuuro (19), pääsiäisenä mämmi ja verimakkara (3, 4), toisin paikoin myös lipeäkala (18). Pitkänäperjantaina ei keitetty eikä lämmitetty ruokia lainkaan, vaan syötiin kylmiä perunoita, kylmää lanttulaatikkoo, viiliä ja mämmiä (21, 56). Helluntain ja helatorstain erikoisruoaksi mainitaan munakokkeli (21) ja tuore kevätkala (4, 18). Juhannuksena syötiin ohraryynivelliä, pannukakkua tai räiskäleitä ja viilipimää (3, 4, 18, 34).<sup>72</sup> Paavalinpäivään kuului hernekeitto (27), mikkelinpäiväksi leivottiin uutisjauhoista ensimmäisen kerran rieskaa (4). Pyhäinpäiväksi kutsuttiin torpparit taloon juhla-aterialle, jonka kruunasi sahti (56). Jouluna olivat pöydän antimet runsaimmillaan. Tärkeimmät jouluruoat olivat lanttulaatikko, lipeäkala, riisipuuro ja rusinasoppa. Kinkku, salaatti, perunasoppa ja sahti kuuluivat myös jouluun (9, 18, 22, 41). Uudenvuodenpäivänä syötiin riisipuuroa (19).

Heinän- ja elonkorjuuseen liittyi runsas kestitys ruokineen ja juomineen. Silloin saatiin päivittäin esimerkiksi maitoon keitettyä ohraryynivelliä, lipeäkalaa ja klimppisoppaa. Elotalkoisiin kuului sekä pellolla tarjotut nisukahvit, sahti ja viina että talkootalossa tarjottu täydellinen juhla-ateria (19, 27).<sup>73</sup>

Ruokapitoja järjestettiin juhlistamaan häitä, hautajaisia ja lukuksia. Niitä valmistamaan kutsuttiin erityinen kokki, usein toiselta paikkakunnalta asti. Valmistelut kestivät monta päivää: eläimiä teuras-tettiin ja lihat keitettiin ja paistettiin ajoissa, leipominen aloitettiin viikkoa ennen pitoja. Itse pidot kestivät usein kaksi päivää, ja vieraita saatettiin kutsua kolmesataakin, joten ruokaa tarvittiin paljon jo määrältään. Erityisiä satakuntalaisia pitoruokia olivat erilaiset laatikot, salaatti, klimppisoppa, ohraryynivelli tai puuro ja rusinasoppa, paisti sekä monista leivistä erityisesti varikoinen. Pannukakku kuului ainakin viime vuosisadan puolella myös satakuntalaisiin pitoruokiin (4, 5, 18, 58).<sup>74</sup>

<sup>72</sup> Laiho 195.

<sup>73</sup> Kohtamäki 14; Vilkuna: Työ... 30, 39—40; Virtaranta: Elettiinpä... 173.

<sup>74</sup> Jokipii 205, 207, 213, 226, 229.

Juhlaruoissa ovat muutokset näkyneet vähimmin. Perinnäiset ruoat ovat yleensä säilyttäneet asemansa; lajeja on tullut lisää, esimerkiksi tehdasvalmisteiset leikkeleet, säilykkeet ja jälkiruokiin jäätelö (19, 21)<sup>75</sup>, mutta olennaisesti on juhlapöytä säilynyt entisellään, koska se on aina pyrkinyt olemaan näyte siitä, mitä talo parhaimmillaan on pystynyt tarjoamaan.

### Leikkeleet

Leikkeleet, jotka nykyisin ovat tavallisia arkipöydässäkin, olivat aikaisemmin harvinaista syötävää, usein vain juhlaruokaa. Ainoastaan vuohenmaitojuustoa kerrotaan Satakunnassa syödyn verraten yleisesti arkenakin (7). Juustoja kyllä valmistettiin, kuten olemme aikaisemmin huomanneet, mutta koska maitoa oli käytettävissä rajoitetusti, saatiin juustojakin vain harvoin. Taloissa, joissa itse teuras-tettiin eläimiä, säilöttiin leikkeleiksi kieltä, maksaa, sydäntä, munuaisia, syltystä, aladobia ja makkaroita (20, 21). Teurastus tapahtui kuitenkin harvoin, monin paikoin vain kerran vuodessa, joten leikkeleet pakostakin olivat poikkeuksellista syötävää. Vastaaajiltamme on kysytty, milloin he ovat ensimmäisen kerran saaneet leikkeleitä. Kysymys on ymmärretty eri tavoin, ja vastaukset ovat sen mukaisia. Kyselyä laadittaessa lienee ollut tarkoitus saada selville tehdasvalmisteisten leikkeleiden käytön yleistyminen. Tähän on vaikea antaa selväpiirteistä vastausta, sillä ainakin Satakunnasta saadut tiedot ovat hyvin hajanaiset. Lisäksi moni vastaajamme puhuu vain "leikkeleistä" selittämättä, mitä hän on sanaan sisällyttänyt.<sup>76</sup> Näyttää siltä, että vuosisadan vaihteessa kotitekoisia leikkeleitä on tarjottu vain pidoissa ja kotioloissakin ainoastaan suurimpina juhlapyhinä (9, 44). Varakkaissa taloissa, joissa ilmeisesti on teurastettu useita kertoja vuodessa, lihaa on voitu tarjota leikkeleenä arkenakin (24, 53). Tehdasvalmisteisista makkaroista, jotka on ostettu kaupungista tuliaisiksi, tai pitoihin, on tietoja vuoden 1910 molemmin puolin (16, 18), ja kalasäilykkeiden käytöstä on tietoja jo 1900-luvun ensimmäisiltä vuosilta (19, 40, 53). Toisaalta eräät vastaajat kertovat saaneensa leikkeleitä, sekä makkaraa että siikaa ja lohta, ensimmäisen kerran

<sup>75</sup> Jokipii 231.

<sup>76</sup> Ks. esim. vastauksia 4, 9, 15, 24, 54.

vasta 1920- tai 1930-luvulla<sup>77</sup>, mikä saattaa kyllä johtua kysymyksen väärin ymmärtämisestä. Kun kuitenkin joku kertoo saaneensa lihamakkaraa ensimmäisen kerran omista häissään 1927 (60), minkä paikkansapitävyyttä ei ole syytä epäillä, tuntuu todennäköiseltä, että tehdasvalmisteiset leikkeleet ovat tulleet hyvin hitaasti yleiseen käyttöön. — Eräs vastaajamme, jonka kotona syötiin vuosisadan ensimmäisellä kymmenellä itse tehtyjä leikkeleitä, kertoo, että oli sopimattonta käyttää kahta sävintä yhtäkaaa. Esimerkiksi leivän päällä ei saanut olla sekä voita että lihaa. Leikkeleet olivat silloin pelkästään leivän höysteenä, ja koristettuja voileipiä alettiin tehdä vasta, kun talojen tyttäret tarjoilivat kansanopistoissa ja talouskouluissa oppimiaan ruokia (21).

### Kahvileipiä

Olemme jo edellä todenneet, että kahvia käytettiin Satakunnassa tämän vuosisadan alussa arkijuomanakin. Tällöin se kuitenkin juotiin ilman syötävää, korkeintaan ”sokerin nirhaman” kanssa; aamukahviin kuului toisinaan pehmeää leipää (22). Yleensä kahvileipää saatiin kuitenkin vain vieraisilla, pidoissa ja juhlapyhinä.<sup>78</sup>

”Vierasvara” ei ollut kovin ylellistä: tavallisimmin se oli vain korppu, jota vieras ei edes syönyt, vaan vei nenäliinassaan kotiin tarjotakseen sen edelleen myöhemmin omille vierailleen. Kerrotaan, että sama korppu kiersi pitkät ajat kylää talosta taloon, kunnes se lopulta murentuneena annettiin lapsille syötäväksi (23, 25, 39, 44). Korpun lisäksi pyrittiin pitämään varastossa pikkuleipiä (21, 33). — Suurimpina juhlapyhinä — jouluna, pääsiäisenä ja juhannuksena — saatiin pienessäkin torpassa pullakahvit (29).

Pidoissa oli tavallisesti kahvia tarjoilemassa kaksi ”passaria”, jotka kiersivät vieraiden joukossa. Toinen tarjosi kahvia, ja toinen kantoi suurta tarjotinta, jolla oli vehnäsrinkilä ja sen keskellä korp-puja ja pikkuleipiä (18, 45, 47).<sup>79</sup> Rinkilä kuuluu välttämättä ainakin häihin ja hautajaisiin; muulloin sen saattoi korvata pitko (39, 47). — Kuivat sokerikakut lienevät tulleet kahvileipien joukkoon tämän vuosisadan ensimmäisellä kymmenellä ja yleistyneet toisella.<sup>80</sup>

<sup>77</sup> Esim. vastaajat 16, 18, 29, 43, 54, 60.

<sup>78</sup> Vrt. Puumala 203.

<sup>79</sup> Jokipii 228; Palokangas 4.

<sup>80</sup> Vrt. vastauksia 2, 4, 19, 26, 32, 44, 57.

Ruokapitoihin ovat olennaisesti kuuluneet ”tortut ja paakelsit”, jotka tuotiin pöytään jälkiruoan ajaksi. Näiden kanssa ei tarjottu kahvia eikä niitä pidoissa syötykään, vaan ne vietiin kotiin (24, 26, 53).<sup>81</sup> Täytekakku näyttää myös kuuluneen ensin ruokapitojen jälkiruokiin (60). Eräs euraajokelainen vastaajamme kertoo, kuinka hän kymmenvuotiaana (1900) sai kartanon emännältä noukkimistaan mansikoista palkaksi täytekkua, joka oli hänestä niin ihmeellistä, ettei hän raatsinut syödä sitä kokonaan, vaan vei vähän kotiin näyttäväksi (55). Täytekkua nimitettiin aluksi ”märäksi nisuksi” (21), ja se näyttää ilmestyneen satakuntalaiseen pitopöytään vuosisadan toisella kymmenellä (5, 9, 26, 64). Sitä aikaisemmalta ajalta on vain yksi tieto, nimittäin hautajaisissa vuonna 1908 tarjotusta kakusta (19). Kerrotaan myös, ettei vielä 1920-luvun alussakaan olisi häissä eikä hautajaisissa tarjottu täytekkua yleisesti (47), mikä saattaa pitää paikkansa, sillä useat vastaajamme kertovat saaneensa sitä uutuutena 1920-luvulla<sup>82</sup>, pari vasta 1930—1940-luvuilla (13, 45).

Kahvileivät olivat aikaisemmin harvinaisia arvatenkin ensisijaisesti siksi, että niihin tarvittavia ruoka-aineita oli käytettävissä vain rajoitetusti. Vehnää viljeltiin hyvin vähän ja monin paikoin ei lainkaan, jolloin vehnäjauhoja ostettiin kaupasta vain pari kertaa vuodessa (36). Samoin kananmunia voitiin käyttää hyvin vähän (18). Pikkuleipiä tehtiin kotona vierasvaraksi esimerkiksi kaurasta (45) ja ternimaidosta (23), mutta nekään eivät liene olleet kovin yleisiä, koska useat vastaajamme mainitsevat pikkuleivät muiden harvinaisten syötävien yhteydessä (2, 13, 15, 28).

### *Uutuuksien leviäminen*

Maaseutuväestö on nähnyt monta uutta ruokalajia ensimmäisen kerran pitopöydässä. Syynä tähän ovat arkiruokien yksinkertaisuus ja pyrkimys hankkia pitoihin perinteellisten ruokalajien lisäksi jotakin ennen näkemätöntä. Pitokokkien tehtävänä oli järjestää juhlatunnelmaa ja puhetta pitkäksi aikaa eteenpäin, ja siinä he tuntuivat onnistuneen, koska nykyiset vanhukset kykenevät kertomaan aivan yksityiskohtaisesti joidenkin häiden tai hautajaisten ruokalajit vii-

<sup>81</sup> Jokipii 226.

<sup>82</sup> Esim. vastaajat 6, 18, 28, 29, 53, 60, 63.

den, kuudenkymmenen vuoden takaa. Ruokatalouskyselyyn saapuneiden vastausten perusteella voi sanoa, että pitokokit ennen muita ovat monella paikkakunnalla vaikuttaneet uusien ruokien ja ruokailutapojen tunnetuksi tekemiseen (11, 44). On eri asia, onko kokkien välityksellä opittuja uutuuksia otettu heti yleiseen käyttöön; pitotarjoilua on tuskin yritettykään jäljitellä arkena. Kiinnostusta uutuudet ovat luonnollisesti herättäneet, ja moni kokin apulainen ja ”passuri” lienee pidoista kotiin päästyään kirjoittanut muistiin ruokaohjeita (55, 56). Vieraina olleet ovat keskustelleet juhlien jälkeen uutuuksista, naiset arvailleet, mistä ruokalajit ovat olleet tehtyjä, ja omassa keittiössään niitä kokeilleetkin (42, 59). — Pitokokkeja tarvittiin myös kaupungeissa, joissa he ovat samoin olleet ruokatalouden asiantuntijoita ja uusien tapojen edelläkävijöitä (37).

Maaseudulla ovat virkamiehet ja etenkin näiden puoliset tuoneet mukanaan kaupunkioloista muuttaessaan maalaisväestölle utojien ruokien valmistusohjeita. Pappila oli usein esikuvana uusien ruokatalouteen kuuluvien tapojen käytössä. Virkamiehet ja muut paikkakunnan herrasväkeen kuuluvat pystyivät harvoin vaikuttamaan suoraan kansan ruokatalouden muuttumiseen, mutta välillisesti kyllä, sillä papin, opettajan, nimismiehen, kanttorin, kauppiaan, apteekkarin, metsänhoitajan — mitä heitä kullakin paikkakunnalla oli — palveluksessa oli yleensä pitäjäläisiä, jotka valmistivat kotonaan palveluspaikoissaan oppimiaan ruokia.<sup>83</sup> Samoin kartanoista levisi uusia tapoja palvelijoiden välityksellä. Kartanoissa saattoi herrasväellä olla oma keittäjänsä ja palvelusväellä omansa; tavat levisivät ylhäältä alaspäin, ja kartanoiden ulkopuolelle ne kulkeutuivat sekä vakinaisen palvelusväen että talosta taloon kiertävien pyykkäreiden ja leipojien välityksellä (13, 21, 23, 62). Myös kaupungeissa palveluksessa olleet toivat kotiin palatessaan uusien ruokalajien valmistusohjeita (14, 40, 41, 61). — Kesävieraat, enimmäkseen koululaisia tai ylioppilaita, jotka viettivät lomaansa joissakin edistyneimmissä taloissa, toivat uudistuksia ruokatalouteen esimerkiksi keräämällä sieniä ja pyytäessään emäntiä valmistamaan niistä aterioita (1, 11, 13). — Karjalaiset siirtolaiset ovat jonkin verran tuoneet sotien jälkeen muutoksia satakuntalaiseen ruokaan. Enimmäkseen he lienevät joutuneet omaksumaan paikkakuntalaisten ruo-

<sup>83</sup> Ks. esim. vastauksia 2, 4, 9, 23, 32, 44, 60, 62, 63.

kia. Ainoastaan piirakoiden kerrotaan jonkin verran levinneen satakuntalaistenkin käyttöön (5, 10, 15).

Viime vuosisadan jälkimmäisellä puoliskolla kotiutuivat kansanopistot Suomeen. Näistä ensimmäisiä oli Satakuntaan Huittisiin 1892 perustettu opisto.<sup>84</sup> Talousskoulusta erityisesti Tampereen talousskoulu sai runsaasti oppilaita satakuntalaisten talojen tyttäristä (4, 22, 23, 33). Sekä kansanopistojen että talousskoulujen välityksellä kerrotaan joidenkin uusien ruokien tulleen talonpoikaissäestön arkiseenkin käyttöön (17, 18, 54). — Samoihin aikoihin aloittivat toimintansa erilaiset järjestöt, jotka alunperin ottivat ohjelmaansa monet kurssit, näiden joukossa usein ruokatalousskurssit. Satakunnassa oli järjestöjen tiennäyttäjänä 1861 perustettu Satakunnan maanviljelysseura.<sup>85</sup> Maamies- ja nuorisoseurat sekä pienviljelijäyhdistykset suorittivat monenlaista valistustyötä, ja yleensä niiden toimintaohjelmaan kuului ruokatalousalan kursseja (21, 23, 62). Maassamme oli vuosisadan alussa järjestöistä tärkeimpiä Marttayhdistys, joka perustettiin 1900. Marttojen ensimmäiset kurssit lienevät sisältäneet marjojen ja vihannesten säilönän sekä kasvisruokien valmistamisen opetusta (19). Kurssitoiminnan avulla martat yrittivät poistaa vanhoja ennakkoluuloja, lisätä ruoan vaihtelevuutta ja terveellisyyttä sekä alentaa kustannuksia. Yhdistys julkaisi 1902 oman keittokirjan, ja sen äänenkannattaja Emäntälehti alkoi ilmestyä vuodesta 1903 lähtien.<sup>86</sup> — Hämeen-Satakunnan maanviljelysseura, joka aloitti toimintansa 1910, järjesti vuoteen 1918 asti runsaasti kahdesta neljään viikkoon kestäneitä ruoanlaittokursseja.<sup>87</sup> — Kurssit otettiin yleensä hyvin innostuneesti vastaan, ja koska niiden päättäjäistilaisuuden yhteydessä usein tarjottiin maksullinen päivällinen yleisölle, paikkakunnan miesväkikin saatiin helpommin tunnustamaan uusien ruokien maukkuus (21, 26, 42, 62). Kurssien järjestäjillä vain saattoi olla vaikeuksia, kun opetettaviin kasvisruokiin tarvittavia aineksia ei löytynyt koko paikkakunnalta (34).

Suomalaisen perheenemännän käyttöön tarkoitettuja keittokirjoja on ollut jo viime vuosisadan puolella useita, esimerkiksi

<sup>84</sup> Kaukamaa 136.

<sup>85</sup> Kaukamaa 135.

<sup>86</sup> Haltia 24, 38—40; ks. Emäntälehti 1903.

<sup>87</sup> Nieminen 184, 189.

”Suomen kuvallinen keittokirja” (1899) ja aikaisemmin mainittu Anna Olsonin keittokirja (1893), josta vuonna 1900 ilmestyi jo viides painos ja 1910 yhdeksäs.<sup>88</sup> Tällaisia oppaita on arvatenkin käytetty etupäässä kaupunkilaisoloissa, mutta jonkin verran myös maalaiskodeissa; siitä on tietoja Satakunnastakin.<sup>89</sup> Pitokokeilla kerrotaan olleen keittokirjoja jo 1800-luvulla, ja heidän välityksellään kirjat lienevät todellakin toimineet uutuuksien levittäjinä (27, 28). Eräät vastaajamme, jotka kertovat vuosisadan vaihteessa kodeissa käytetyistä keittokirjoista, mainitsevat, että niistä otettiin esimerkiksi ainoastaan leipomisohteita (21) tai ne jäivät kokonaan käyttämättä (11). Useat taas kertovat, ettei keittokirjoja ollut lainkaan kotona (2, 16, 28, 44). — Ruoka-aineet ja -välineet olivat varmaankin niin vaatimattomia ja emännät niin kiireisiä, että sielläkin, missä keittokirjoja olisi ollut käytettävissä, vähänkin tavallista vaativimmat ruokalajit jäivät kokeilematta.

#### *Uutuuksien vastaanotto*

Sanotaan, että satakuntalaisen on vaikea tunnustaa huonommuuttaan missään asiassa. Arvokkuus ja varallisuuden vaikutelma on aina pyrittävä säilyttämään. Sama sopii ehkä kuvaamaan hämäläistäkin luonnetta; yhteistä tuntuu olevan ainakin vanhoillisuus (21, 27).<sup>90</sup>

Ajatellessamme suomalaista kyläyhteiskuntaa ennen joukkotiedotusvälineitten valtakautta voimme hyvin kuvitella, kuinka millä paikakunnalla tahansa maakuntarajoista riippumatta on uutta tapaa kohdannut ensimmäisenä epäluulo. Jos kansanluonteeseen on sitten vielä liittynyt erityisen voimakas vanhoillisuus ja vastaan otettava on ollut sellaiselta jokapäiväiseen perinteeseen kuuluvalta alalta kuin ruokataloudesta, uutuus on voinut kohdata suorastaan loukkaantunutta vastustustakin. Ei ole ihme, että moni uutuus on saanut odottaa vuosia tullakseen hyväksytyksi ja että — kuten olemme edellä huomanneet — jotkin niistä ruokalajeista, jotka olivat uutuuksia jo vuosisatamme alussa, odottavat yhä hyväksytyksi tuleamista.

<sup>88</sup> Ks. myös esim. Hornborg (1896), Kokkikirja (1849), Langle (1885):

<sup>89</sup> Vastajat 3, 7, 13, 15, 21, 27, 33.

<sup>90</sup> Santavuori 300, 302, 306.

Useimmat uutuudet ruokatalouden alalla on otettu käyttöön ensimmäisen kerran pidoissa. Niissä ei ole kitsasteltu, ja on ollut vain luonnollista, että tarjoilu on ollut runsaampi kuin edellisissä pidoissa. Pitokokin sanaan on uskottu; niinpä pöydässä on saattanut olla ruokalajeja, jotka ovat yllättäneet vieraiden lisäksi myös isäntävään. Jos outo ruoka sitten onkin takertunut kurkkuun, ei isäntävään ylpeys ole siitä vähentynyt eikä vieraiden ihailu monipuolista tarjoilua kohtaan sammunut. Seuraavissa pidoissa on ehkä jälleen maisteltu samoja ihmeellisyyksiä.

Toista oli, kun tuollainen pidoissa hyväksytyt uutuus esiintyi arkena. Silloin sitä vastassa olivat vanhoillisuus ja kateus. Hämäläisessä kylässä on erään lempäläläisen kertojan mukaan aina taloja, joissa on kannettu keskinäistä vihaa monen sukupolven ajan, eikä tällaisessa talossa omaksuta toiselta mitään uutta, on se miten hyödyllistä tahansa (21).

Jos perheeseen tuli uusi jäsen, miniä tai vävy, ja toi tullessaan jonkin ruokatalouteen kuuluvan uutuuden, hänelle ja koko talolle naurettiin kylällä. Ylpeys ei sallinut seurata vieraan esimerkkiä. Sama tapa saatettiin aikojen kuluessa hyväksyäkin, mutta aloitteen siihen täytyi silloin tulla ainakin näennäisesti muualta (13, 21). — Anopin ja miniän välillä vallitsee usein kilpailu, joka on sitä kiiuvaampi, mitä riippuvaisempia he ovat toisistaan. Kun kaksi naista asuu saman katon alla ja hoitaa yhteistä taloutta, toisen on alistuttava. Ei tarvinne miettiä, kumpi enimmäkseen, anoppi vai miniä, alistui ja alistuu nytkin suomalaisessa maatalossa. ”Ei niitä talojen emäntien tapoja miniät voineet muuttaa”, kirjoittaa ytimekkäästi eräs vampulalainen emäntä (49).

Milloin talojen omat tyttäret lähetettiin kansanopistoon tai ruoanlaittokursseille, vanhemmat — ainakin valistuneemmat — ottivat näiden tuomat uutuudet vastaan, mutta tyttärien antama esimerkki ei luonnollisestikaan vaikuttanut naapuristoon yhtä voimakkaasti kuin itse emäntien olisi vaikuttanut (19, 21). Enimmäkseen tyttöjen hyvillä yrityksillä hymyiltiin (60), mutta usein myös löytyi naapureita, jotka olivat kiitollisia uusista opetuksista (4, 62).

Vuosisadan alkupuolella herrasväen ja talonpoikaissäväen välillä oli vielä selvä juopa. Kansakoulunopettaja saattoi antaa hyviäkin ruoanlaitto-ohjeita, mutta ylpeys ja itsetietoisuus kielsivät noudattamasta niitä (21). Monet uudet tavat levisivät hitaasti, jos niitä pidettiin

liian herraskaisina. Tällaisiksi sanotaan esimerkiksi marjaruokia (4). Toisaalta kartanossa piikonutta torpparin tyttäätä arvostettiin kylässä jonkinlaisena ammattilaisena ruokatalousasioissa, ja hänen ohjeitaan saatettiin noudattaa kotipiirissä (13). Säätyeroa ei ehkä pidäkään tässä yhteydessä korostaa, sillä maalaisväestö on tuntenut selvää ennakkoluuloa myös itse uusia ruokalajeja kohtaan, esimerkiksi juuri vihanneksista valmistettuja, joita pidettiin epäilyttävinä eläinten rehua muistuttavan värinsä vuoksi (19, 62). Eräässä kurulaisessa talossa jouduttiin syömään tämän vuosisadan alussa sieniruokia salaa naapureilta, koska nämä paheksuivat sitä, että metsistä vietiin ”lehmänsyötävätkin” (34). Jos jossakin talossa tiedettiin olevan vihanneksiruokia valmistava emäntä, sinne ei haluttu mennä palvelukseen ”nälkää kärsimään” (62). Vieläkin perustellaan kasvisten vastustamista sillä, ettei maalaistalossa jaksa työskennellä ”salaatilla, tillillä ja kaiken maailman heinillä” (36).

Totesimme jo aikaisemmin, että yhtenä syynä arkiruokien yksinkertaisuuteen ja yksitoikkoisuuteen on ollut niiden valmistajien kiire ja väsymys (s. 82). Vanhoja, tuttuja ruokia on väsyneenkin ollut helppo valmistaa totutun tavan mukaan; uudet ruokalajit ovat ehkä vaatineet valmistajaltaan enemmän aikaa, jolloin on tarvittu jo todellista kiinnostusta taloustöihin. Tällainen kiinnostus on usein puuttunut, ja niin ”herrasväen ruoat” ovat jääneet valmistamatta (28).

Varattomuus on voinut olla esteenä uusien ruokalajien käyttöön otolle, ovathan esimerkiksi jotkin vihannekset olleet erikoisen kalliita (56) — ja ovat vielä nytkin —, mutta varmaan yhtä usein on esteenä ollut epäluulo. Ja kun ajattelemme sieniruokien halpuutta, emme voi selittää niiden vastustusta ainakaan taloudelliselta pohjalta käsin. — Katsomme ruokatalousuutuuksien saamaa varovaista ja viilleää vastaanottoa miltä kannalta tahansa, vastassamme ovat aina ennakkoluulot ja vanhoillisuus.

### *Loppulause*

Satakuntalaisessa ruokataloudessa, sekä ruokiin että ruokailuun liittyvissä välineissä ja tavoissa, tämän vuosisadan kuluessa tapahtuneet muutokset pohjautuvat yleiseen varallisuuden kasvuun ja oma-varaisuuden väistymiseen. Muutokset eivät ole niinkään maakunnallisia kuin koko valtakuntaa koskevia.

Kova ja hapan reikäleipä, joka oli vielä joitakin vuosikymmeniä sitten satakuntalaisen talonpoikaisväestön tärkein ravinto, on vaihtunut pehmeään. Suurleipomukset ovat jääneet pois käytännöstä, ja ainakin kaikki ruokaleipä ostetaan kaupoista. — Puurot ja vellit olivat ennen nykyistä merkittävämmässä asemassa; maitoon keitettyinä ja voisilmän kanssa syötyinä ne olivat aikaisemmin juhlaruokaa. — Maitotalouden alalla on tapahtunut suuria muutoksia karjanhoidon kehittyttyä. Maitoa saadaan nyt ympäri vuoden, ja kuorittu maito on jäänyt kokonaan pois ruokapöydästä. Kerma, jota ennen ainoastaan kirnuttiin voiksi, on saanut uuden merkityksen ruokataloudessa arkisenkin kahvin lisänä. Voi, nyt todellinen kulu-  
tustavara, kuului ennen harvinaisiin herkkuihin.

Suolasilakka, entisistä särpimistä tärkein, on menettänyt merkityksensä. Kalaruokiin on saatu runsaasti uutta säilykkeiden ja pakasteiden avulla. — Lihataloudessa alkoivat tapahtua suuret muutokset, kun teuraskarja ruvettiin myymään teurastamoille. Silloin kun karja vielä teurastettiin kotona, tuotti lihojen säilöminen runsaasti vaivaa. Nyt maalaistaloonkin ostetaan lihaa kaupasta jokapäiväiseen käyttöön. Arkiaterioiden lämpimiin ruokiin on saatu runsaasti vaihtelua, kun ennen vain juhlapöytiin kuuluneet tuoreesta lihasta tehdyt ateriat ovat tulleet jokapäiväisiksi.

Kasvisten käytössä tapahtuneista muutoksista on huomattavimpia porkkanan, punajuuren, kaalin ja sipulin yleistyminen. Vihanneksista esimerkiksi tomaatti ja kurkku eivät ole saaneet täyttä kannatusta vieläkään, vaikka niitä on viljelty verraten yleisesti viimeisistä sodista lähtien. Sienet eivät myöskään kuulu vielä varsinaisiin satakuntalaisiin ruokiin, mutta niitä on jonkin verran opittu jo käyttämään ja säilömäänkin. — Puutarhahedelmien ja -marjojen osuus ruokataloudessa on lisääntynyt hitaasti vuosisadan alusta ja voimakkaasti 1930-luvulta lähtien. Niiden avulla on saatu vaihtelua jälkiruokiin, jotka aikaisemmin olivat etupäässä vain puuroja. Marjamehut ovat syrjäyttäneet kotitekoisen kaljan. Puolukka, joka oli ennen hedelmänviljelyn yleistymistä ainoita marjoja, joita osattiin käyttää, on menettänyt merkitystään.

Aterioiden lukumäärä on vähentynyt kolmesta kahteen. Kahvin juonti sen sijaan on lisääntynyt, ja kahvilla ja voileivällä korvataan usein ruokailu. Oikeaa kahvia, jota ennen saatiin vain sunnuntai-aamuisin ja juhlatilaisuuksissa, juodaan nyt arkenakin.

Yhteisistä ruokailuvälineistä siirryttiin henkilökohtaisiin yleensä 1920-luvun vaiheilla. Samalla puiset astiat väistyivät posliinisten, lasisten ja metallisten tieltä. — Tulisijoissa on tapahtunut huomattavia muutoksia: puoli vuosisataa sitten ruoat kypsennettiin avo-  
liedellä ja suurissa leivinuuneissa; nyt kaasua ja sähköliedet ovat yleisiä maaseudullakin.

Ruokatalouden suurimmat muutokset ovat tapahtuneet hankinnan ja säilönnän alalla. Ennen varastoitii kaikkia mahdollisia ruokatarpeita koko vuotta varten, ostokset suoritettiin harvoin, tärkeimmät vain kerran vuodessa. Nykyisin myymäläautot tuovat lähes kaiken kotitaloudessa tarvittavan syrjäisimpiinkin kyliin vähintään kerran viikossa. Säilöntä on vähentynyt, mutta säilytystilat ovat parantuneet.

Erikoisruoissa ei ole tapahtunut suuria muutoksia, koska juhla-ateriat ovat usein perinteellisiä ja tällaisia perinteitä on mielellään vaalittu.

Maaseudun ruokataloutteen tulleita uutuksia ovat levittäneet ensisijaisesti pitokokit ja virkamiehet sekä kartanot, näiden palvelusväki, kaupungista saapuneet kesävieraat ja karjalaiset siirtolaiset. Kansanopistojen, talousskoulujen ja erilaisten ruokatalousalan kurssien välityksellä on myös opittu tuntemaan uusia ruokia ja ruokailutapoja. Jo vuosisadan alussa keittokirjat ja myöhemmin lisäksi radio, televisio ja lehdet ovat olleet oppaita uutuuksien tunnetuksi tekemisessä.

Uusien ruokien, erityisesti kasvisruokien, käyttö on kohdannut runsaasti vastustusta. Muutosten hitaaseen leviämiseen ovat olleet syynä ennen muita ennakkoluulot ja vanhoillisuus.

### *Lähteet ja kirjallisuus*

#### Käsikirjoituksia

Vastaukset Turun Yliopiston kansatieteen laitoksen tiedusteluun n:o 23, marraskuu 1964. (Nimen jäljessä suluissa esiintyvä luku tarkoittaa vastaajan syntymävuotta ja mainittu paikkakunta sitä, jota vastaaja on kuvannut.)

1. Ahonen, Matti (1886), Pihlajavesi
2. Ahonen, Paavo (1904), Multia
3. Arra, Lauri (1886), Sahalahti

4. Asunmaa, Sandra (1897), Ruovesi
5. Auvinen, Martta (1902), Loimaan mlk.
6. Erkkilä, Aino (1892), Muohijärvi 1898, Tyrvää 1929
7. Hannula, Väinö (1885), Kiikka
8. Heikkilä, Onni (1893), Kullaa
9. Hellsten, Aune (1905), Vesilahti
10. Helmi, Aili < Helmi, Eeva (1883), Loimaan mlk.
11. Hukila, Eeti (1905), Ikaalisten mlk.
12. Järveläinen, Urho (1887), Mellilä
13. Järventausta, Eero (1919), Muohijärvi, Suoniemi 1946—  
Järventausta, Hulda (1894), Ikaalinen
14. Kallio, Kustaa (1882), Kullaa
15. Karppinen, Lyyli (1892), Parkano
16. Kauppila, Arvo (1899), Parkano, Kuru; Vilppula, Mänttä 1923—
17. Ketonen, Vilho (1906), Punkalaidun
18. Koivisto, Juuso (1900), Orivesi
19. Koivulahti, Katri (1902), Alastaro
20. Koskima, Kaisu (1906), Siikainen, Kokemäki
21. Koskinen, Bertta (1897), Lempäälä
22. Kulmala, Antti < Kulmala, Emmi (1889), Tyrvää
23. Kuusela, Vihtori (1884), Punkalaidun
24. Kuusisto, Amanda (1884), Punkalaidun
25. Laine, Kalle (1900), Huittinen
26. Laurila, Selma (1895), Rauman mlk.
27. Lehto, Sulho (1895), Loimaan mlk.
28. Leino, Frans (1880), Kokemäki
29. Lentonen, Kalle (1898), Mellilä
30. Lindroos, Bertta (1890), Ahlainen
31. Linnala, Paul (1894), Rauman mlk.
32. Matalamäki, Vilho (1909), Karvia
33. Mäkimattila, Kyllikki (1903), Alastaro
34. Niemi, Kalle (1901), Kuru
35. Niemi, Selma (1878), Säkyä
36. Nieminen, Kalle (1900), Ruovesi
37. Nopola, Anna (1889), Vesilahti
38. Nordblom, Paul (1893), Rauma
39. Nummi, Frans (1889), Eurajoki
40. Nurmi, Jalmari (1893), Vilppula
41. Peltonen, Olga (1895), Tyrvää
42. Pentti Elsa (1890), Tyrvää
43. Päivärinta, Julia (1913), Mellilä
44. Ritavaara, Lempi (1898), Vampula
45. Ruohonen, Arvo (1908), Kuru
46. Saari, Martta (1898), Vampula
47. Salminen, Elma (1897), Tampere

48. Salminen, Juho (1885), Eurajoki
49. Sankila, H. (1894), Keuruu
50. Setälä, Otto (1868), Kokemäki; Harjavalta 1884—
51. Siivonen, J. R. (1891) Ikaalisten mlk.; Orivesi (1917—1918)
52. Suominen, Elli (1902), Loimaan mlk.
53. Suvanto, Otto (1889), Punkalaidun
54. Sädemäki, Iisak (1892), Luvia
55. Tamminen, Fanny (1890), Eurajoki
56. Tapio, Toini (1901), Lempäälä
57. Teppola, Arvo (1908), Multia
58. Valli Seppo < (vanhemmat syntyneet 1897 ja 1902), Parkano
59. Viipuri, Hilma (1881), Metsämaa
60. Viitaniemi, Martta (1902), Parkano
61. Virtaoja, Alma (1887), Alastaro
62. Vähätalo, Kalle (1884), Köyliö
63. Välimäki, Rauha (1909), Merikarvia
64. Ylämäkipää, Katri (1894), Ruovesi 1903—1962

Turun Yliopiston kansatieteen laitoksen käsikirjoitukset:

- LAAKSO, PIIRKKO Voinvalmistus Länsi-Suomessa. KTL 204, 1960.  
 MÄKELÄ, PIIRKKO Suomalaiset kansanomaiset juustot. KTL 111, 1957.  
 PALOKANGAS, EILA Kankaanpääläiset pidot vuosisadan vaihteessa. KTL 152, 1960.  
 POLLARI, AINO Satakuntalaisista pitornoista. KTL 202, 1960.  
 SOLLA, HELINÄ Torpparielämää Metsämaalla. KTL 153, ei vuosilukua.

Painetut lähteet

- ALANEN, REINO Torpparilaitoksen kehitys Parkanossa. Satakunta 14, Vammala 1948.  
 ANNILA, LEENA Höystön valmistuksesta ja levinneisyydestä. Suomen Museo 69, Helsinki 1962, s. 92—102.  
 Emäntälehti 1903, 1906, Helsinki 1903, 1906.  
 GROTFELT, GÖSTA Vanhanaikainen suomalainen maitotalous. Helsinki 1916.  
 HALTIA, MANJA Marttatoiminta 1899—1949. Helsinki 1949.  
 HERMONEN, EEVA Satakuntalainen velli. Satakunta. Kotiseutututkimuksia 8, Vammala 1929, s. 249—259.  
 [HORNBERG, IRENE] Keittokirja suomalaisille kodeille. Helsinki 1896.  
 JOKIPII, KIRSTI Harjavaltaisista pidoista. Vanhaa Harjavaltaa, Vammala 1953, s. 205—233.  
 JÄNNE, EEVI Rymättylän vanhanaikaisesta ruokataloudesta. Turun ylioppilas II, Helsinki 1931, s. 14—38.  
 KAJANTOLA, AKSELI Aikain takaa. Taattojen tietoja ja tarinoita entisajan elämästä. Rauma 1954.

- KAUKAMAA, L. I. Satakunta. Oma maa 3, Porvoo 1958, s. 123—136.
- KOHTAMÄKI, ILMARI Satakunnan vanhoista elo- ja muistakin talkoista. Kotiseutu 1942, Forssa 1942, s. 13—17.
- Kokki-kirja, elikkä neuvoja tarpeellisempien joka-aikasierien ja pito-ruokien laitoon, niin myös monellaisiin leipomisiin ja juotavien panoin ynnä tarpeellisia tietoja ruokien ja ruoka-aineiden korjasta ja säästystä j.n.e. Turku 1849.
- KUUSANMÄKI, LAURI Elämänmenoa entisaikaan. Forssa 1954.
- KUUSI, HILJA Suoniemen vanhaa ruokataloutta. Sanakirjasäätiön toimituksia I, Helsinki 1931.
- LAIHO, ANTTO Juhannuksen vietto Kankaanpään Vihtiläjärvellä, Satakunta. Kotiseutututkimuksia 3, 2. painos, Vammala 1928, s. 192—198.
- LAINNE, LALLI Tomaatti. Otavan Iso tietosanakirja. 8. Keuruu 1964, palstat 1504—1505.
- LANGLE, MATILDA Perheenemännille kaupungissa ja maalla täydellinen käsikirja perhetalouden kaikilla aloilla. Tampere 1885.
- LEVONEN, HEIKKI Kasvihuonetomaatin viljelyn perusteita. Helsinki 1955.
- LUNDÉN, OSSIAN Kodin keittiökasvikirja. Käytännöllinen opas keittiökasvien viljelemiseen kotikasvitarhoissa. Helsinki 1915.
- NIEMINEN, A. V. Piirteitä Hämeen-Satakunnan maanviljelysseuran toiminnasta vv. 1909—1930. Talonpoika VII. Pohjois-Häme. Porvoo 1930, s. 182—192.
- NYSTRÖM, A. M. Suomalaisten mämmi. Kotiseutu 1934, Forssa 1934, s. 17—28.
- OLSONI, ANNA Keittokirja yksinkertaista ruuanlaittoa varten kodissa ja koulussa. Ynnä lyhyitä ohjeita talouden hoidosta. Suomens. Porvoo 1893.
- PUUMALA, J. Satakuntalaiset arkiaskareissaan. Talonpoika 3. Satakunta, Porvoo 1926, s. 202—208.
- RAUTAVAARA, TOIVO Marjat ja sienet. Oma maa 12, Porvoo 1962, s. 134—146.
- RAUTAVAARA, TOIVO Puutarhataloutemme. Oma maa 11, Porvoo 1962, s. 22—35.
- RAUTAVAARA, TOIVO Suomen sienisato. Forssa 1947.
- SANTAVUORI, MARTTI Satakunta. Meidän maa. Suomi sanoin ja kuvin. 3. pain., Porvoo 1956, s. 273—314.
- Satakunnassa perinteellisiä ruokia odotettua enemmän. Keittokirja niistä tekeillä. Uusi Suomi 29. 10. 65, s. 11.
- SELANDER, VÄINÖ Karkun vanhaa karjataloutta. Kuvauksia karjatalousoloista ennen 1900-lukua. Vammala 1937. (Tyrvään seudun Museo- ja Kotiseutuyhdistyksen julkaisuja 4.)
- SELANDER, VÄINÖ Puutarhahoidon alkuvaiheet Karkussa. Vammala 1939. (Tyrvään seudun Museo- ja Kotiseutuyhdistyksen julkaisuja 11.)
- SETÄLÄ, OTTO Ruokailutavoista ja välineistä. Vanha Harjavaltaa, Vammala 1953, s. 234—235.
- SIRELIUS, U. T. Suomen kansanomaista kulttuuria. Esineellisen kansatieteen tuloksia I. Helsinki 1919.
- SMIRNOFF, ALEXANDRA Käsikirja yksinkertaisessa puutarhahoidossa kansaa varten. Helsinki 1901.
- Suomen kuvallinen keittokirja. Valinnut ja suomentanut A-a. Helsinki 1899.
- TALVE, ILMAR Bastu och torkhus i Nordeuropa. Åbo 1960.

- TALVE, ILMAR Kansanomaisen ruokatalouden alalta. Turku 1961. (Suomi 109: 4.)
- VALJAKKA, RISTO & AALTO-SETÄLÄ, J. E. Kurkku. Otavan Iso tietosanakirja 4, Keuruu 1963, palstat 1673—1674.
- VALKONEN, TATU (oik. Lassila, Ilmo) Miehen housuissa. Hupaisia muistelmia kouluajoilta. Jyväskylä [1936].
- Vanhaa Satakuntaa. Vammala 1934.
- VIHDANMÄKI, ALEKSI Kotiseudullisia muistitietoja Tyrvään Ekojärvenmaasta. Vammala 1936. (Tyrvään seudun Museo- ja Kotiseutuyhdistyksen julkaisuja 3).
- VIHERVAARA, E. Vanhan ajan ruokia. Kotiseutu 6: 1915, Jyväskylä 1915, s. 208—210.
- VILKUNA, KUSTAA Talonpojan maa- ja kotitalous. Suomen kulttuurihistoria II, Jyväskylä 1934, s. 262—311.
- VILKUNA, KUSTAA Työ ja ilonpito. Kansanomaisia työnjuhlja ja kestityyksiä. Helsinki 1946.
- VIRTARANTA, PERTTI Elettiinpä ennenkin. Vammala 1953.
- VIRTARANTA, PERTTI Vanha kansa muistelee. Kerännyt ja julk. —. Helsinki 1947.
- VUORELA, T. Finnische Würste. Scripta ethnologica 4, Helsinki 1960.
- VUORENJUURI, HELENA & HAGSTRÖM, C.-G. Satakuntalainen siikasoppa ja ohran-kryynipuuro. Maakuntaruokia 3. Satakunta. Anna 1965: 37, Helsinki 1965, s. 44—47.
- VÄÄNÄNEN, JOUKO Tarinaa voista. Suomen osuustoimintalehti 53: 1961: 1, Helsinki 1961, s. 47—48.

TUULI ÅKERMAN: *Über die Veränderungen im Küchenhaushalt in der Provinz Satakunta während des 20. Jahrhunderts*

Die Verfasserin betrachtet in ihrem Aufsatz den volkstümlichen Haushalt der Bauern in der Provinz Satakunta, seine Veränderungen, die Verbreitung neuer Gewohnheiten sowie deren Aufnahme. Der Darstellung liegt eine vom Institut für Ethnologie (Universität Turku) im Jahre 1964 unternommene Befragung (Nr. 23) zugrunde. Die Unterlage für den vorliegenden Aufsatz bildet eine Auslese der Antworten aus dem sogenannten "geschichtlichen" Satakunta, insgesamt 64 (30 von Frauen und 34 von Männern). Die Antworten decken die ganze Provinz. Die schriftlichen Quellen betreffen vorwiegend nur einzelne Orte. Eine grössere, einheitliche Untersuchung dieser Art gibt es aus der Provinz nicht, ein Kochbuch über die traditionellen Küchenspezialitäten aus Satakunta ist aber im Entstehen.

Die obenerwähnten neuen Gewohnheiten betreffen sowohl die Speisen als auch die Gerätschaften und Essgewohnheiten und sind auf einen allgemeinen Anstieg des Wohlstandes und das Absinken der Zahl selbstversorgender Land-

haushalte zurückzuführen. Die Veränderungen gelten an sich für das ganze Land, sie sind also nicht im eigentlichen Sinne regional nuanciert.

Anstatt des harten, gesäuerten Ringbrottes, dem noch vor einigen Jahrzehnten wichtigste Nahrungsmittel der Bauern von Satakunta, wird nunmehr weiches Brot gegessen. Es werden keine grossen Backtage mehr veranstaltet, denn zumindest das Schwarzbrot wird gekauft. Dieser Übergang zum "Ladenbrot" vollzog sich während der letzten Kriegsjahre. Grützen und Milchsuppen hatten früher einen besseren Platz auf der Speisekarte: Sie gehörten nicht zum Werktagsfrühstück, sondern zu den anderen Mahlzeiten, und in Milch gekocht, mit einem "Butterauge" versehen, gehörten sie zum festlichen Schmaus. — Mit den Fortschritten auf dem Gebiete der Viehzucht fanden auch in der Milchwirtschaft grosse Veränderungen statt. Milch bekommt man heute das ganze Jahr hindurch, die entrahmte Milch ist vom Esstisch verschwunden. Die Sahne wurde früher als eine Kostbarkeit zu Butter verarbeitet und diese wurde verkauft. In Nord-Satakunta, wo früher viele Ziegen gehalten wurden, machte man aus der Ziegenmilch Käse.

Der eingesalzene Strömling, ehemals der wichtigste Bestandteil der täglichen Kost, hat seine Bedeutung eingebüsst. Durch das Tiefkühlverfahren und die Konservenindustrie haben sich die Fischspeisen stark gewandelt. — Eine grosse Veränderung fand statt, als man begann, das Schlachtvieh an die Schlachthöfe zu verkaufen. Als das Vieh noch auf den Bauernhöfen geschlachtet wurde, machte die Lagerung und das Konservieren des Fleisches viel Mühe. Heute kaufen auch die Bauern ihren täglichen Bedarf an frischem Fleisch beim Metzger. Die warmen Gerichte der täglichen Mahlzeiten können abwechslungsreicher gestaltet werden, weil der Gebrauch von frischem Fleisch sich nicht nur auf festliche Gelegenheiten beschränkt.

Auf dem Gebiet des Gemüsebaues ist als wichtigste Veränderung zu verzeichnen die Einbürgerung neuer Gemüsearten: Mohrrübe, rote Beete, Kohl und Zwiebel. Noch werden Tomaten und Gurken nicht überall anerkannt, obgleich ihr Anbau seit den letzten Kriegen verhältnismässig weit verbreitet ist. Auch gehören die Pilze nicht zu den Speisen, die der Provinz Satakunta eigen sind; man hat aber gelernt, sie zuzubereiten und einzumachen. Seit dem Beginn des Jahrhunderts beanspruchen die Gartenbeeren und das Obst einen stetig zunehmenden Raum im Küchensattel, ein besonderer Aufschwung ist seit den dreissiger Jahren zu verzeichnen. Dadurch können die Süssspeisen abwechslungsreicher gestaltet werden; früher wurden meistens allerlei Grützen als Nachtisch gereicht. Das daheim zubereitete Dünnbier ist dem Gebrauch von Beerensäften gewichen, und die Preiselbeere, vor dem Aufschwung der Obstzucht eine der wenigen Beeren, die im Haushalt verwendet wurden, hat ihre Bedeutung eingebüsst.

Statt drei Mahlzeiten täglich gibt es nunmehr nur noch zwei; das Kaffeetrinken aber hat zugenommen, Kaffee und Butterbrote ersetzen oftmals eine Mahlzeit. Echter Kaffee, den man früher nur sonntags früh oder bei festlichen Anlässen trank, ist ein alltägliches Genussmittel geworden.

Etwa in den zwanziger Jahren vollzog sich der Übergang vom gemeinsamen Essbesteck zum persönlichen. Um die gleiche Zeit wurden die hölzernen Gefässe

ausser Gebrauch gesetzt; an deren Stelle traten Gefässe aus Porzellan, Glas oder Metall. Die Feuerstätten haben sich durchgreifend verändert: vor einem halben Jahrhundert wurde das Essen auf offenem Feuer oder in grossen Backöfen zubereitet, heute sind Gas- und Elektroherde auch in den Bauernhöfen allgemein.

Die grössten Veränderungen können auf dem Gebiet des Einkaufs von Waren und deren Lagerung verzeichnet werden. Früher wurden allerlei Esswaren für ein ganzes Jahr eingekauft und gelagert, Einkäufe wurden also sehr selten getätigt, die grössten nur einmal jährlich. Heute werden auch die entlegensten Dörfer von "rollenden Läden" bedient, die alles für den Haushalt Unentbehrliche feil halten und wenigstens einmal wöchentlich ihre Runde machen. Es wird weniger gehortet, die Lagerräume aber haben sich verbessert.

Weil die Festmahlzeiten oft traditioneller Art sind und derlei Traditionen gern gepflegt werden, haben hier die eigentlichen Küchenspezialitäten keine grösseren Veränderungen durchgemacht.

Verbreitet wurden die Neuheiten vor allem durch die von Haus zu Haus ziehenden Festköchinnen, desgleichen durch die Beamten und die Herrenhöfe mit ihren Dienstleuten, die Sommerfrischler aus den Städten sowie die karelischen Vertriebenen. Neue Speisen und Essgewohnheiten lernte man auch auf verschiedenen Kursen, die von den Volkshochschulen und den Haushaltungsschulen veranstaltet werden. Schon zu Beginn des Jahrhunderts trugen die Kochbücher zur Verbreitung verschiedener Neuheiten bei, später kamen auch noch der Rundfunk, das Fernsehen und die Zeitungen hinzu.

Der Gebrauch neuer Speisen, insbesondere der vegetarischen Kost, stiess immer wieder auf starken Widerstand; es waren Konservatismus und Vorurteile, die eine schnelle Verbreitung der Neuheiten hemmten.