

Pielisen altaan symposium 19.9.2008  
Sirpa Sulopuisto

## Rajakapteenin parempi pöytä – teemaruokailu teatterin tueksi

Terve kansa tultuasi,  
Kylälle kerettyäsi,  
Ruuvalle ruvettuasi  
Rajakapteenin kemuihin,  
Peitsiniekkan pessotoihin  
Souviin Ollin oppivaisen  
Tupiin Tiijana-Tiaisen  
Tänne Pielisen perille,  
Järven kuulun kumpareille

Ei ole ruuvat Ruotsin ruuvat,  
Eikä vellit Venäjän vellit,  
Suomesta suurus on sui'ttu,  
Kaalipiiras Karjalasta,  
Lieksasta lihavihannes,  
Pielisestä kalapaistos,  
Rutjasta rukiinen leipä,  
Pihapellosta potakat,  
Rutimosta rumpsukurkut,  
Punajuuret putrakosta,  
Marjakeitto marikkolasta,  
Kalja otrista omista.

Juokoa, syökeä sypäkät,  
Nälkäiset näpistelkeä,  
Matkamiehet maistelkoa,  
Jottei hiuta oo hyvässä,  
Vointi laiha Vuonnisessa,  
Tuima Turusen solassa.

*kirjailija, käsikirjoittaja Heikki Turunen*

### Mitä oli pöydässä 200 vuotta sitten?

erot suuria rahvaan ja säätyläisten välillä

- erot Suomen sisällä: jako itäiseen ja läntiseen ruokakulttuuriin
- arkiruoka/pidot

### Rahwas – säätyläiset

#### **Rahvas**

- perinteiset ruoka-aineet omasta takaa, ostossa suola ja jotkin mausteet
- ruokailutavat yksinkertaiset, oppi sukupolvelta toiselle
- metsän ja veden antimet + oma viljely = lähes täydellinen omavaraisuus, luonnon armoilla hyvinä ja huonoina aikoina, lääkekasvien tuntemus

#### **Säätyläiset**

- Ruotsin hovin vaikutus sekä ruoka-aineisiin että ruokailutapoihin
- ylellisiä pitoja, kalliita raaka-aineita, valmistusmenetelmien kehitys
- palvelusväen ja pitokokkien mukana vaikutteita rahvaan ruokailutottumuksiin

# Erot Suomen sisällä

## Läntinen ruokakulttuuri

- avotuli, takkauuni, pakarituvat, kovan leivän alue
- lännestä tulleet vaikutteet, merikalastus, kehittynyt peltoviljely ja karjanhoito, tiiviit kyläyhteisöt
- hapanimelä makumaailma vrt. saaristolaisleipä, mämmi
- ruoan valmistaminen keittämällä, halstraus perua keskiajalta
- veriruuat, makkarat, lihan savustaminen saunassa tai riihessä
- arkijuomana ruisjauhoista imellyttämällä tehty varitaikina, johon lisättiin vettä, juhla juomana sahti
- maidosta valmistettiin voita, juustoja, pitkää piimää; vasta myöhemmin käytettiin juomana

## Itäinen ruokakulttuuri

- uuni lämmönlähteen lisäksi myös ruoanvalmistuspaikka, pehmeän leivän, piirakoiden, kukkojen ja haudutettujen ruokien alue, saviastiakulttuuri
- idästä tulleet vaikutteet, Pietarin vaikutus etenkin kaakkois-suomalaiseen ruokapöytään, sääolosuhteet (hätäleipä), säilöminen, eränkäynti, haja-asutus
- hapan perusmakuna, esim. hapankaali, hapatettu kala, maidon hapattaminen rahkaksi
- lihan palvaaminen uunissa
- sienten valmistaminen ruuaksi
- juomana kalja, vaassa, jossa ei alkoholia

## Arkiruoka/pidot

- säilöminen elintärkeää
- vuotuisjuhlat ja niihin sidotut pitoruokailut/kekri, joulu, pääsiäinen
- kirkollisen elämän vaikutus ruokapöytään, paasto
- häät, hautajaiset
- vuodenaikojen vaihtelut tärkeitä ruokapöydässä
- säätyläisten pidot osa sosiaalisen kanssakäymisen muotoa, uutuuksien leviäminen mm. ruokailuasiat ja -välineet, tarjoilu, siirtomaatavaroiden yleistyminen 1700-luvulla

## Sotamiehen ruoka ja juoma 1808-1809

Lähde: Martin Härstedt, Suomen sota

Kolme perusosaa: LEIPÄ, keitto ja särvin

- leipä joko kovaa tai pehmeää, kenttäleipomot; oleellinen osa ruokaa
- keitossa ryynejä, herneitä, jauhoja
- särpimenä suolattua, savustettua tai kuivattua lihaa ja silavaa, (useimmiten) suolattua kalaa, voita
- mausteina suolaa ja etikkaa
- juomina vesi ja kalja, myös sahti ja paloviina (lääke, vaikeat tilanteet)
- noin 3100-3700 kaloria/vrk, lepopäivinä kevyempi ruokavalio
- ei perunaa ja vihanneksia – vitamiinien ja monien ravinteiden puute
- hevosten ruokkiminen – 14-17 kg rehua/hevonen/vrk!
- HUOLLON MERKITYS KOKO SODANKÄYNNILLE

## Pitopöytä 1700-luvulla

Kartanoissa pohjana omavaraistalous, siirtomaatavarat lisänä. Pitojen avulla näytettiin ”oma paikka”. Ranskan vaikutus Ruotsin kautta.

- liha: lammas, sika, vasikka, härkä, linnut, kananpojat, makkarat
- kala: silli, silakka, siika, seiti, lipeäkala, lahna, ahven, turska, lohi, kuivatettu hauki, muikku ja muikunmäti
- ravut, oliiviöljy, etikka, sokeri, kaneli, anis, pippuri, manteli, kardemumma
- kuivatut luumut, rusinat, riisiryynit
- viljat: ruis, ohra, kaura, vehnä. Lisäksi peruna, herneet, nauris, kaali, lanttu
- juomat: olut, sahti, paloviina, viinit, tee ja kahvi
- puutarhojen yleistyminen: humala, viinimarjat, hedelmäpuut
- puolukoita ja metsämansikoita torppareilta

## Pitojen kattaus ja valmistaminen

- posliinilautaset ja tarjoiluastiat
- juomalasit kristallista
- hopeiset haarukat, veitset, lusikat
- ylelliset liinat ja kyntteliköt
- erillinen viinapöytä, jossa suolaisia pikkupaloja
- jätelö 1700-luvun uutuus
- kahvin yleistyminen erilaisista rajoituksista huolimatta, ensimmäiset kahvilat Turkuun 1700-luvun lopulla
- valmistamisessa monia työvaiheita: murekkeet, lihapullat, pasteijat, hyytelöt, vanukkaat, salaattit, laatikot
- reseptit isoille määrille, min. 30 henkeä

## Rajakapteenin parempi pöytä

TAVOITE: luoda teatterista, väliaikatarjoilusta ja ruokailusta kokonaisuus, jossa ruokailu liittyy kiinteästi näytelmän aikakauteen ja on mahdollista toteuttaa useammassa paikassa.

Raaka-aineet mahdollisimman läheltä, ei puolivalmisteita, kaikki tuoretta  
Tervetuloitotuksena käsikirjoittaja Heikki Turusen ruokaruno

## Kokemuksia, kommentteja, opetuksia

•asiakaspalaute: hinta-laatusuhde hyvä, kokonaisuus konstailematon ja maukas, erityisesti savustetut muikut ja ohrarieska saivat kiitosta, reseptejä kyseltiin, rieskaa ja savumuikkuja ostettiin mukaan

•suurin osa asiakkaista keski-ikäisiä tai senioreita, jotka tunnistivat ”lapsuuden makumaailman”

•  
tavallisimmat allergiat helppo huomioida sillä kaikki laktoositonta, keliakia: ohra pois, gluteeniton leipä

•vaatii paljon käsityötä & aikaa – asiakkaat osaavat arvostaa!

•  
koeruokailusta hyviä vinkkejä, jatkokehittelyä tulevan talven aikana

## *Vieraiden syötyä:*

No tulikos putsit pullollensa,  
Mahat, maarut möllöllensä,  
Täytehen navantakaiset?  
Kiitos siitä kun kelepas,  
Vältti väskyt vierahalle,  
Köyhän kestit kylättäjälle.  
Tervehtulgoa takaisin,  
Mitä pikemmin, sen parempi,  
Vuoniskylän kinkereille.  
Herranniemen herkkusille,  
Rajaherran ratamille,  
Ilosteni immeisten kylihin,  
Hymysuisten hyppelöihin.

Heikki Turunen