



Kastrokkaa ja mustikkavelliä



Valokuva: Mauno Hämäläinen

Pohjois-Savon Marttapiiriliitto ryhtyi 1970-luvun lopulla kokoamaan pohjoissa-volaista ruokaperinnettä. Marttayhdistykset jokaisessa kunnassa pohtivat oman alueensa perinteisiä ruokia. Niin myös toimittiin Varkaudessa.

Paikkakunnalla toimi tuolloin, kuten nyt-kin, 5 marttayhdistystä. Erikseen ja lopulta yhdessä Ruokojärven marttojen puheenjohtajan emäntä Laila Kolehmainen johdolla varkautelaiset päättivät Pohjois-Savon Marttapiiriliitolle ehdottaa Varkauden pitäjänruoiksi kastrokkaa ja mustikkavelliä. Varkauden vanhimman marttayhdistyksen, Puurtilan marttojen, edeltäjä, Ompeluseura, oli perustettu v. 1898. Puurtilan marttojen jäsen, opettaja Irma Hämäläinen, oli mukana Varkaudessa kokouksessa, jossa pitäjänruoista keskustelun jälkeen sulassa sovussa päätettiin.

Heinäkuun 27. päivänä v. 1983 vietettiin Varkaudessa Hertunrannassa Ruukin tapahtumaa. Sen järjestivät varkautelaiset marttayhdistykset yhdessä Pohjois-Savon Marttapiiriliiton kanssa. Tapahtumassa esiteltiin niin Varkauden kuin muidenkin Pohjois-Savon kuntien pitäjänruoat. Kuopiolaiselta Bertta Räsäseltä oli v. 1979 ilmestynyt Savolainen keittokirja ja v. 1981 Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä. Näitä kirjoja oli Hertunrannassa myynnissä, samoin kuin postikortteja pitäjänruoista. Kastrokan tai mustikkavellin ohjetta ei kummastakaan kirjasta löydy, mutta ohjeet olivat monisteessa, joka hankkimani kirjan välissä oli vieläkin tallessa. Kokeillut en koskaan ole kyseisten ruokien valmistusta.

Ruuat eivät tainneet herättää maistelijoissa ihastusta. Kouluissa tarjottiin pari kertaa kastrokkaa, mutta vähäisen menekin vuoksi se poistui ruokalistalta ja jäi todennäköisesti unholaan.

Keskustellessani opettaja Irma Hämäläisen kanssa menneistä ajoista ja ruuista, tuli mieleen ajatus pitäjänruokiemme valmistamisesta ja nauttimisesta. Tuumasta toimeen. Tarvikkeet olivat kovin yksinkertaiset ja nopeasti hankitut. Puolisomme suhtautuivat kovin ennakkoluuloisesti tulevaan lounaaseen pyytäessämme heitä makutuomareiksi. Kaikesta huolimatta ryhdyimme kokkaamaan.

Kastrokka
3-4 kkp herneitä
n. 4 l vettä
n. 2 dl ohrajauhoja (t. ruisjauh.)
suolaa

Herneet liotetaan yön yli ja keitetään pehmeiksi. Pintaan nousseet kuoret poistetaan tarkkaan. Maustetaan suolalla ja joukkoon ripotellaan jauhoja niin, että saadaan notkea puuro. Keitetään kypsäksi välillä hämmäntäen. Ruisjauhoja käytettäessä vettä tarvitaan hiukan enemmän, sillä pidemmän keittoajan vuoksi haihtuminen on suurempi. Lämmin puuro syödään voin ja maidon kera.

Laitoin herneet, 500g, likoon yöksi. Vettä tuli vain 2,3 litraa, sillä ohjeessa olevan vesimäärän mukaan ruoasta olisi tullut soppaa. Liottaessa kuoria ei irronnut, emmekä keittäessäkään mitään kattilasta poistaneet.



Sirpa ja Irma valmiiden ruokien ääressä.

Herneitä keitettiin 2 tuntia. Sitten lisättiin ohrajauhot, sekoiteltiin ja keitettiin vielä n.30 minuuttia. Suola ripoteltiin maun mukaan, ja maisteltiin. Maku tuntui karvaalta. Vanha konsti on lisätä keitokseen hiven sokeria, joka tasoittaa ja pehmentää makuja. Sokerin lisäämisen jälkeen maku oli jopa herkullinen.

Mistähän on peräisin nimi kastrokka! Rokka on monelle tuttu sana, joka merkitsee siivilöimätöntä herne- tai papukeittoa. Sanaa on käytetty tarkoittamaan myös muita keittoruokia (Nykysuomen sanakirja, Porvoo 1970). Entäpä etuliite kast? Siihen löytyi selvitys ruokailun aikana. Syvälle lautaselle laitettiin rokkaa ja keskelle voisilmä. Siinä sitten kastettiin rokkalusikkaa, siis kastettiin rokkaa. Näin me ruokailijat nimeä selvittelimme. Ruokajuomana oli maito, joka täydensi ruoan makua.

Varkaus oli ja on edelleen tehdaspaikkakunta, jossa ruokatarvikkeet ostettiin pääasiassa kaupasta.

Maalaistaloissa viljeltiin hernettä. Teuvo Hämäläinen kertoi, että hänen kotonaan Karjalassa hernehalmeen sato kuivatettiin riihessä ja puitiin herneet irti paloista. Varkautelaiset ostivat niin herneet kuin jauhotkin kaupasta tai maaseudulta tuttavilta.

Mustikkavelli
mustikoita n. 5 dl nestelitraa kohden
vettä
sokeria
hiven suolaa
ruisjauhoja (t. ohrajauh.)
n. 0,5 kkp vesilitraa kohti
Kylmään veteen sekoitetaan kaikki aineet ja annetaan kiehua hiljalleen koko ajan hämmäntäen, jotta mustikankuoret sekoituvat hyvin velliin. Syödään lämpimänä.

Mökkimetsästä löytyi vielä mustikoita. Sekoitimme kattilaan 1 l vettä ja saman verran mustikoita sekä kupillisen ruisjauhoja. Sitä lisäsimme myöhemmin, sillä halusimme velliä tukevampaa. Sokeria ja suolaa ripotelimme sekaan oman makumme mukaan. Keittelimme ja haudutimme velliä lähes tunnin.

Päätelimme nimen velli-sanana johtuvan siitä, että ruoka sakeutettiin viljalla eikä perunajauhoilla. Näin mustikkavelli on eturuoksi sopiva, tukeva ruoka.

Pohdimme myös sitä, miten mustikoita aikaisemmin säilöttiin tällaista ruokaa varten. Teuvo Hämäläinen muistaa, että heillä kuivattiin mustikoita ulkona auringossa. Niistä tuli pieniä ja kurtuisia. Liotuksen jälkeen ne sitten olivat liotusvesineen tuoreiden mustikoiden veroisia. Myös pulloihin säilöntää oli molempien Hämäläisten kodeissa tehty, mutta menetelmästä muistikuvat olivat epämääräisiä.

Halusimme Irma Hämäläisen kanssa ruokapöytänsä runsaasti lisäksi muutakin lisuke-

ta. Aikoinaan avomaankurkut löytyivät omasta pihasta, jos sellainen oli, ja sieniä metsästä. Nyt kurkut hankin torilta, tiliä kasvoi Irman kasvimaalla, sipulin ostin kaupasta, kermaviiliä oli jääkaapissa ja rouskut olivat viime syksynä säilöttyjä suolasieniä. Valmistimme niin mummon kurkut kuin sienisalaatinkin tavalla, jolla Irman äiti, Hilja Havukainen, oli niitä Lehtoniemen kodissa valmistanut.

Mummon kurkut
avomaan kurkkuja kuorittuina
ja viipaloituina
sokeria
suolaa
Tilkka vettä, johon on sekoitettu etikkaa
tillisiilppua
Kaikki ainekset sekoitetaan kulhossa,
joka peitetään ja asetetaan viileään
maustumaan.

Sienisalaatti
suolasieniä liotettuna ja pilkottuna
sipulia kuorittuna ja pilkottuna
maustepippuria
hapankermaa
Pilkotut sienet ja sipuli sekoitetaan
kulhossa. Lisätään hivenen verran
maustepippuria. Hapankerman puuteesta aineiden sijoitusta käytimme
kermaviiliä, mutta vain vähän, jotta
sienen maku ei häviäisi.

Yhteenveto ja arviointia tuloksesta

Ruokailun aikana totesimme, että molemmat ruokalajit olivat tukevia ja täyttäviä ruokia, ateriaksi riittäviä. Kasvisruokina sopivat hyvin vegetaristeillekin. Herneessä on runsaasti valkuaista, joten senkin saanti on turvattu. Sokerin voisi korvata hunajalla tai makeutusaineella ja voin voimariinilla. Nämä ovat kuitenkin makukysymyksiä ja tottumuksesta riippuvia valintoja. Lisukkeina kurkut ja sienisalaatti olivat maistuvia.

Hinnaltaan ruoat ovat edullisia. Haittapuolena on pitkä valmistusaika. Meiltä meni 2 tuntia.

Yksin en olisi ensikertalaisena tällaiseen puuhaan viitsinyt enkä uskaltanut. Tällaisen ruoan voisikin valmistella yhdessä ystävän kanssa ja siinä samalla jutella kaikenlaista. Irman ja minun kokkaaminen sai meidät molemmat hyvälle mielelle. Mukavaa oli ja valmista tuli.

Raadin arvion mukaan ruoat olivat ihan syötäviä, jopa maukkaita niistä voisi sanoa. Ker-toivat ennakkoluulojen karisseen ja vatsojen täytyneen.

Kiitos Irma Hämäläiselle opastuksesta ja miellyttävästä kokemuksesta. Hänelle jäi melkoinen jälkityö, sillä toimimme hänen kotonaan. Kannustan muitakin kokeilemaan Varkauden pitäjänruokia!

Sirpa Ollikainen

Keskitä Pohjolaan, keskity elämään

Tulva. Tulipalo. Muu äkillinen yllättävä vahinko. Korvaavatko vakuutukset vahingot?

Nyt on hyvä aika varmistaa, että kodin ja perheen vakuutusturva on kattava mutta silti edullinen. Kun keskität Pohjolaan, vakuutuksesi sopivat yhteen ja saat monia etuja.

Kysy lisää Varkauden toimistosta, Kauppakatu 26, Liisa Nyysönen 010 558 5883 ja Ulla-Maija Olsson 010 558 5885.

POHJOLA
Keskity elämään.