

Hyvvee ja hyvän parasta – savolainen keittokirja

Marraskuussa 2005 sain kuulla, että jo vuonna 2000 oli ilmestynyt Savonia-ammattikorkeakoulun kustantamana, ruokatuotannon lehtori **Sinikka Määttä**, toimittaja **Eila Ollikaisen** ja valokuvaaja **Mauno Hämäläisen** toimittamana Hyvvee ja hyvän parasta – Savolainen keittokirja. Hankin itselleni kyseisen kirjan, sillä hyllyssäni on sen 'edellinen' osa, **Bertta Räsäsen Savolainen keittokirja** (Kuopio 1979), jota on tullut vuosikymmenten myötä silloin tällöin tutkailtuakin. Myös tämä uudempi kirja perustuu Bertta Räsäsen reseptikokoelmiin. Ensimmäisessä kirjassa reseptejä oli n. 300, tässä uudessa kirjassa niitä on runsaasti yli 600. Esipuheen mukaan tätä toista osaa oli ryhdytty työstämään Bertta Räsäsen kanssa, mutta kuopiolaisen kustantamon loppuminen pani Bertan paremman mappiin.

Alkusanoina **Kalakukosta à la carteen** tekijät kertovat: "Entisaikojen ruokalajit sellaisenaan eivät nykyihmistä välttämättä miellytä, ja niistä on monestakin syystä tarpeen muovata uusiin makutottumuksiin ja tarjoilutapoihin soveltuvia ruokalajeja." Savo à la carte –ohjausryhmä ryhtyi v. 1996 hankkimaan ravintola- ja maaseutumatkailuyritysten käyttöön perinnepohjaisia uusittuja savolaisia ruokalajeja. Pohjana ovat perinteisten savolaisruokien reseptit ja raaka-aineet.

Hyvvee ja hyvän parasta on joutain aivan muuta kuin keittokirja,

se on savolaisen ruokakulttuurin tietoteos. Silmänruokaa tarjoavat **Mauno Hämäläisen valokuvat** ja **Riitta von Wrightin piirroset**. Nauruhermoja ruokkivat **Lea Virtasen savolaiset sananparret ja sanonnat** kokoelmasta **Selevä ppy – Savon kansan sananparsia** (Kuopio 1990). Esipuhe "Omin neuvoin ja einein" on Bertta Räsäsen kirjasta **Savolainen keittokirja** (Kuopio 1997). Siinä tekijä selvittää savolaisen ruokaperinteen syntyä ja syitä ravinnon muutoumisiin.

Tämä savolainen keittokirja jakautuu neljään jaksoon: Savolainen ruokakalenteri, Pijot, Pidot, Pitotarjoilu, Resettijä ja teko-ohjeita sekä Maakunnan maukkaita makuja, Savo à la carte. Väliin mahtuu luettelo Savon pitäjänruuvista, ja loppuun lista Savo à la carte -yrityksistä Pohjois-Savossa, sekä vielä "Jos kielin voisi kertoa" **Maakunnan maukkaita makuja**, 39 ruokaa sisältävä ruokalista savoksi, suomeksi, englanniksi ja saksaksi.

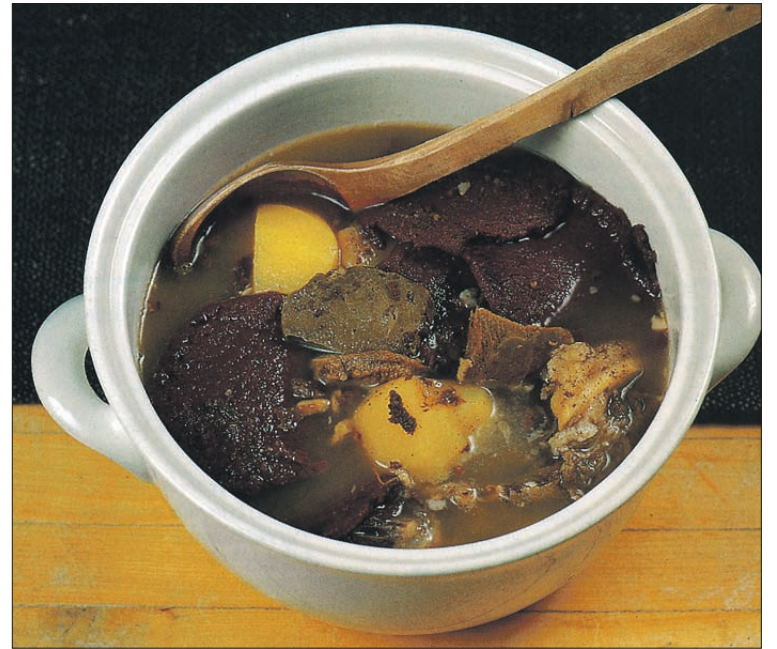
Luin kirjan ahmien, kuin mielenkiintoisen romaanin. Eniten innostuin **Savolaesesta ruokakalenterista**: mitä syötiin minäkin juhlapäivänä ja 'merkkipäivänä', ja minkä vuoksi. Savolaenen ruokakalenteri on mielestäni savolaisen ruokakulttuurin 'peruskeittokirja', jossa nykyisinkin metsästystä, kalastusta, marjastusta ja sienestystä harrastavat perheet pitäytyvät.

Reseptit vain ovat muuntuneet perheen 'maummukkaisiksi' ja ja raaka-aineiden käyttötavat ovat moninaistuneet.

Osiassa **Pijot, Pidot, Pitotarjoilu** esitellään erilaisia pitopöytiä. Harvemminhan nykyisin suuria juhlia itse järjestetään, mutta niihinkin voisi halutessaan sopia laitettavaksi vaikkapa kirjan ohjeiden mukaisen tai muunnellun savolaisen perinteisen pitopöydän. Pienimuotoisia illanistujaisia järjestetään useamminkin ystävien kesken. Niihin voisi järjestää buffet-pöydän savolaisittain. Tai nuorten kutsuille burger-tyyppisiä **Pikaevvääitä**.

Resettijä ja teko-ohjeita sisältää Bertta Räsäsen kokoamia reseptejä. Ruokaohjeiden ohessa on selitystä ruoan historiasta ja myös raaka-aineiden alkuperäisestä tuottamisesta. Resepteissä on selostettu ihan ymmärrettävästi kyseisen ruoan valmistus. Tuli minulle lukiessa tunne, että olen lukemassa historian oppikirjan ruokaosiota. Se oli mielenkiintoista! Soveltavuus tämän päivän keittiöön on mahdollista, ja kokin mielikuvituksesta riippuvaista. Tulos voi olla yllätyksellistäkin. Mitähän syönet, jos Sinulle tarjotaan ekryörää, hapanlohkoa (Kansantanssin kyllä tunnen, mutta en ruokaa!), karuskaa, luhnaa tai tytinää!

Viimeinen jakso, **Maakunnan maukkaita makuja, Savo à la carte**, on nykyisen **Pohjois-Savon ammattikorkeakoulun opiskeli-**



Mykyrokka. Kuva: Mauno Hämäläinen.

joiden tuotekehitystyö. Osioissa on reseptejä n. 40. Lisäksi on mukana ateriakokonaisuuksia ja ehdotuksia alku-, pää- ja jälkiruokiksi, sekä erilaisia 'burgereita'. Jokainen kokki voi koostaa niistä omalaisensa kokonaisuuden. Nämä reseptit on muokattu perinteisistä resepteistä nykyaikaisiksi, siis modernisoitu niin tarveaineiden kuin mausteidenkin osalta.

Savo à la carte -yrityksiä on kirjassa lueteltu 33, joista Varkaudessa on kaksi: **Best Western Hotel Oscar** ja **Ravintola Tyyskänhovi**. **Ravintoloitsija Terttu Tolvanen** Ravintola Tyyskänhovista kertoi, että heillä ei ole päivittäin Savo à la carte -lista käytössä, mutta tilauksesta sen mukaisia ruokia kuin myös buffet- tai pitopöytä on toteutettavissa. **Scandic Oscar** Varkauden (entinen Best Western Hotel Oscar) **ravintolapäällikkö**

Tuija Löppönen totesi, että heillä oli Savo à la carte -lista ravintolan toisen ruokalistan rinnalla käytössä, mutta ei ole ollut enää vuosiin. Tilauksesta kyllä savolaisia listaruokia on saatavissa, mutta siitä on neuvoteltava etukäteen keittiöemäntän kanssa. Monet ruoista vaativat erikoisia tarvikkeita.

Kirja on oiva teos sekä omaan talouteen, että nuorille perheenperustajille tai vaikkapa ylioppilaslahjaksi, liikelahjaksi, tai lahjaksi savolaisille tai savolaisesta ruoasta kiinnostuneille.

Hyvvee ja hyvän parasta on saatavana sekä Savonia-ammattikorkeakoulu, Julkaisutoiminta, julkaisut@savonia-amk.fi/julkaisut, että kirjakaupoista, mm. Muusan kirjakaupasta Ahlströminkadulta.

Sirpa Ollikainen

Savo Cooking – Food and Food Culture in Finnish Savo

En ole aiemmin tutustunut moneenkaan vieraskieliseen keittokirjaan, ja niihin harvoin vain selaillemalla niitä. Tämä englanninkielinen kirja oli tuttavuus, johon tykästyin. Kirjan esipuheessa esitellään lyhyesti Suomea, Savoia ja erityisesti Pohjois-Savoia ulkomaisille. Samoin siinä esitellään Savonia-ammattikorkeakoulu, jonka julkaisuja (2005) kirja on. **Esipuheen** kirjoittaja on **Veli-Matti Tolppi**, kyseisen oppilaitoksen **rehtori**.

Kun ryhdyin tutustumaan keittokirjaan Savo Cooking, päätin olla vertailematta sitä edelliseen tuttavuuteeni, Hyvvee ja hyvän parasta. Tekijät ovat samat: **ruokatuotannon lehtori Sinikka Määttä**, toimittaja **Eila Ollikainen** ja valokuvaaja **Mauno Hämäläinen**. Kirjan on kääntänyt englanniksi **Johanna Gråsten**. Reseptitkin, n. 90, ovat osittain samat kuin suomenkielisessä kirjassa, samoin letkeä savolainen tunnelma. Kohdeylehmä, jolle kirja on tarkoitettu, on ulkomaalaiset, vaikka voitathan sitä suomenkielisetkin lukea. Teos on mitä parhain suomalaisen ja siinä sivussa savolaisen kulttuurin esittelijä. Jos Hyvvee ja hyvän parasta on savolaisen ruokakulttuurin esittelijä, niin Savo Cooking esittelee mielestäni suomalaisen

ruokaperinteen, johon eksoottisen lisän antaa savolainen kivijalka.

Savo Cooking Now and Then artikkelissa kerrotaan länsi- ja itäsuomalaisen ruokaperinteen eroista ja syistä, joista erot johtuvat. Hauskaa luettavaa oli lista suomalaisten lempiruokista: lihapullat, jauheliha-kastike, palapaisti, makaronilaatikko, lihakeitto, kalakeitto, porsaankyljykset, hernekeitto, perunalaatikko ja makkarakeitto. Vanhempi väki lisäksi listaan kalan ja nuorempi väki hampurilaiset ja pitsan. Lisäksi artikkelissa kerrotaan suomalaisten ruokatuotannuksen muutoksista viimeisinä vuosikymmeninä, myös koulu- ja työpaikkaruokailusta, kodin ulkopuolella tapahtuvasta muusta ruokailusta sekä kevytruoista.

Pohjois-Savon ruokakalenterissa (Gastronomic Calendar of the Region North Savo) kerrotaan vuodenajoittain sekä samalla kuu-kausittain maataloustöitä ohjanneista nimipäivistä ja ajankohtiin liittyvistä ruoista. Vanhojen juhlapäivien rinnalla myös nykyiset uudet juhlapäivät ja juhla-ajat on huomioitu. Kerrotaan isänpäivästä, pikkujouluista, ystävänpäivästä, koulujen päättäjaisistä, naisten viikosta, rapujuhlista jne. Ruokakalenteri on kirjassa mie-

lenkiintoista luettavaa sekä perinene- ja tapatietoutta kartuttavaa. Siinä kerrotaan asioista, joita usein pidämme itsestäänselvyyksinä.

Luku **Reseptejä (Recipes)** jakautuu alkuruokiin, keittoihin, kalaruokiin, liharuokiin, kasvisruokiin, jälkiruokiin, juomiin, leivonnaisiin sekä kukkoihin ja leipiin. Mukana on yleissuomalaisen reseptien joukossa mm. rapujen keitto-ohje, rosvo-ohje, lihapöytä, lihapöytä ja kasvisruokaus. Savolaisiakin reseptejä on, esim. talkkuna, savolainen paisti, perunalaatikko, patakukko, retamuikut ja rynnirieska. Ruokaohjeet on muokattu nykyajan vaatimuksista vastaaviksi. Rasvan ja suolan käyttöä on vähennetty, mutta kasvien ja mausteiden määriä lisätty. Lisäksi suositaan kokojyväviljaa.

Kirjassa on oma lukunsa **Juhlavan buffet-pöydän kokoamiseksi (A Festive Buffet Table)**. Luettelo on vain ehdotus, josta jokainen kokki voi valita valmistettavaa erilaisiin tilaisuuksiin halunsa ja saatavilla olevien tarvikkeiden mukaan. Listassa on alkuruokia, keittoja, lämpimiä ruokia, jälkiruokia ja kahvipöydässä tarjottavaa. Reseptit löytyvät kirjasta.

Hyödylliseksi totesin kirjassa ole-

vat Muuntotaulukot (Conversion tables: Matching Volumes and Weights, Weight Conversions, Volume/Capacity Conversions, Temperature Conversions). Niistä selviää, että esim. 1 dl vehnäjauhoja on 60 g, tai 1 dl hienoa sokeria on 90 g. Unssit ja naulat (ounces, pounds) voi muuntaa taulukon avulla grammoiksi. Samoin muun- tuvat teelusikalliset, kahvikupilliset, pintit ja quartit millilitroiksi ja Celsius-asteet Fahrenheit-asteiksi.

Savo Cooking -kirjan viimeinen luku on omistettu naisille: **Kolmen savolaisen naisen ruokakulttuuri (Culinary Culture of Three Savo Women)**. Ensimmäisenä esitellään Minna Canth (1844-1897) ja Kahvi, sitten on vuorossa Bertta Räsänen (1921-1994) ja Savolainen Keittiö, sekä kolmantena Kuopion Kalakukkodyastia ja Hanna Partanen (1891-1969). Kaikki he ovat oman lukunsa ansainneet!

Kirjassa esitellään lyhyin tietoisuudella Savoia ja savolaisuutta, jutuilla ja kaskuilla höystettynä. Esittelyn kohteina ovat mm. Kuopion tori, terva ja sauna, maikku ja rantakala, vene, Savonia-aterimet jne. Hauskoja välipaloja lukijalle.

Savo Cooking – Food and Food



Fish and pork pastry. Photo: Mauno Hämäläinen

Culture in Finnish Savo on oiva kirja omaan hyllyyn. Se on myös mainio liikelahja, ylioppilaslahja, ammattiinvalmistuslahja tai mikä lahja tahansa. Perheemme lähetti kirjan häälahjaksi Meksikoon parille, jossa sulhanen oli meksikolainen ja morsiamen suomalainen. Morsiamen vanhemmat ja isovanhemmat ovat kaikki varkauteilaisia, joten savolainen ruokaperinne on morsiamelle tuttu jo lapsuuskodista. Tässä siitä tietoa meni myös sulhaselle.

Kirjaa on saatavana sekä Savonia-ammattikorkeakoulu, Julkaisutoiminta, julkaisut@savonia-amk.fi/julkaisut, että kirjakaupoista, mm. Muusan kirjakaupasta Ahlströminkadulta.

Sirpa Ollikainen