

Jenni Lares

Muinaisruoka eläväksi: ruokahistorian työpaja rautakauden kylässä

Kaikki sai alkunsa halusta tavata tutkijoita ja keskustella ruuasta. Covid-19-pandemian aikainen tauko seminaareihin päättyi vihdoin ja tapasimme Maria Lahtinen-Kaislaniemen kanssa eräässä toisessa konferenssissa. Halusimme jatkaa keskustelua ruoan historian tutkimisesta ja siitä se sitten lähti. Syyskuussa 2022 järjestimme yhdessä tiettävästi Suomen ensimmäisen, monitieteisen ruokahistorian tutkimukseen keskittyvän workshopin. Tarkoitus oli tuoda yhteen eri alojen tutkijoita ja muita tahoja, jotka työskentelevät ruoan ja juoman historian parissa, tavalla tai toisella. Seminaari järjestettiin Ruokavirastolla Helsingin Viikissä, missä Maria työskentelee tutkimusprofessorina. Seminaarin suosio yllätti järjestäjätkin: paikan päällä tapahtumaan osallistui parikymmentä henkeä ja etänä seuraajia oli kolmisenkymmentä. Tapahtuma saa jatkoa lokakuussa 2023, jolloin ruokahistorian päivät järjestetään Hotelli- ja ravintolamuseossa Helsingissä.

Halusimme sisällyttää tapahtumaan myös kokeellisen osuuden ja kokata historiallista ruokaa yhdessä. Itselläni on historiantutkimuksen lisäksi vuosien kokemus historian elävöittämisestä ja historiallisesta kokkaamisesta, joten toisena seminaaripäivänä siirryimme Sommelo ry:n ylläpitämään Pukisaareen, rautakautiseen kauppakylään Seurasaaren kupeessa (Kuva 1) (<http://www.sommelo.fi/>).

Historianelävyitys on minulle sekä työ että harrastus. Aloitin elävöitysharrastuksen jo teini-ikäisenä 2000-luvun alussa. Olen

elävöittänyt aikakausia rautakaudesta 1800-luvulle, ja yleensä elävöityksessäni keskittynyt käsitöihin, musiikkiin ja ruokaan. Opiskellessani historiaa työskentelin eri museoissa oppaana, ja sittemmin myös lehtorina, tutkijana ja tapahtumatuottajana. Väitöskirjan aikaan kiinnostuin myös elävöittämisen ja historian käytön akateemisesta tutkimuksesta. Tällainen yhdistelmä on Suomessa toistaiseksi harvinaisen: suurin osa elävöittää historiaa harrastuksenaan. Jonkin verran elävöittäjiä työskentelee kulttuurin ja perinteen parissa, ja muutamalla on myös aiheeseen liittyvää tutkijakoulutusta. Lähes kaikille elävöittäjille kyse on kuitenkin vapaa-ajan harrastustoiminnasta.

Sommelo, kuten monet muut historianelävöitysseurat, on vapaaehtoisvoimin toimiva yhdistys. Se ylläpitää ja vuokraa Pukisaaren kylää sekä järjestää siellä vuosittain rautakautiset markkinat. Elävöittäjillä on usein paljon käytännön tietoa aikakautensa tavoista ja esinekulttuurista, ja viime vuosina museot sekä muut kulttuuriperintöä ylläpitävät tahot ovat alkaneet tehdä enenevässä määrin yhteistyötä elävöittäjien kanssa. Avoin dialogi, keskinäinen kunnioitus ja vahvuusalueiden tunnistaminen ovat omasta mielestäni tärkeimpiä lähtökohtia elävöittäjäyhteistyölle. Koska kyse on vapaaehtoistyöstä, elävöitysyryhmien resurssit ovat hyvin vaihtelevia. Tässä tapauksessa Sommelolta vuokrattiin vain tilat. Oma kokemukseni ja omistamani välineet historialliseen kokkailuun synnyttivät idean työpajasta.

Sommelossa ja muissakin historianelävöitysseuroissa on aktiivisia kokkeja, joten vastaavanlainen työpaja voisi olla mahdollista toteuttaa jonkun elävöitysyhdistyksen kanssa, myös muille aikakausille keskittyen.

Kokkailutyöpajan tarkoitus oli valmistaa Pukkisaaren aikakauteen, nuorempaan rautakauteen ja varhaiselle keskiajalle, sopivaa ruokaa aikakauden välineillä. Vanhat raaka-aineet ja astiat olivat osallistujille ruokahistorian tutkimuksesta ja museoista tuttuja, mutta harva oli tutustunut niihin käytännössä.

Ruokalistan suunnittelu

Rautakauden ja keskiajan taitteesta ei ole säilynyt varsinaisia reseptejä, joten aikakauden ruokien rekonstruoinnissa on lähdettävä raaka-aineista. Niiden käsittely pidettiin yksinkertaisena: kypsennettävät ruoka-aineet keitettiin tai paistettiin, mikä olisi todennäköisesti ollut



Kuva 1. Etukäteen liotettua ohraa siirretään ämpäristä pataan. (Kuva: Pia Gerbaulet.)

näiden valmistustapa myös aikaisemmilla vuosisadoilla. Työpajaan valittiin yleisiä ja tyypillisiä raaka-aineita, joista ruokaa olisi voinut aikakaudella valmistaa. Varsinaisesta arkiruoasta ei kuitenkaan ollut kyse, sillä työpajassa valmistettiin määrällisesti paljon ja useita eri ruokalajeja (Kuva 2). Ruoan paljous oli esimodernina aikana mahdollista vain juhla-aikoina, ja arkiruoan käytännöllinen ja kulttuurinen merkitys oli päivittäisen energiantarpeen täyttäminen.

Historianelävöityksessä puhutaan usein autenttisuudesta: kuinka sopiva ja historiallisesti perusteltu joku ruokalaji, raaka-aine tai valmistustapa jollekin tietylle aikakaudelle ja paikalle on. Autenttisuutta voi ajatella janaan, jonka toisessa päässä ovat asiat, jotka eivät ole tietyssä ajassa ja paikassa mahdollisia, ja jana kulkee erilaisten ”olisi voinut olla”- ja ”todennäköisesti oli”-vaihtoehtojen kautta toiseen pätyyn, jossa jonkin asian tiedetään varmasti kuuluvan aikakauteen. Riippuu tietysti paljon aikakaudesta, tutkimustilanteesta ja lähdemateriaalista, mihin kohtaan tätä janaa tietyt ilmiöt, esineet ja asiat voivat sijoittua. Voidaan sanoa, että esimerkiksi peruna ei ole autenttista ruokaa rautakauden Suomessa, koska perunakasvi tuotiin Eurooppaan vasta löytöretkien jälkeen, ja senkin jälkeen kesti vuosisatoja, ennen kuin siitä tuli maalaisväestön ruokaa.

Ruokakulttuurin elävöittämisessä joudutaan etenkin vanhemmilla aikakausilla turvautumaan siihen, mikä on uskottavaa, todennäköistä tai mahdollista, koska ruoasta ei ole saatavissa tarkkoja tietoja. Suunnittelutyötä joutuu tekemään erilaisten tietojen ja tutkimusten pohjalta, ja usein täytyy turvautua valistuneeseen arvaukseen. Nykyajassa kokkaaminen poikkeaa monella tavalla menneisyyden ruoanlaitosta, ja esimerkiksi raaka-aineiden saatavuus voi olla haasteellista. Modernit kasvilajikkeet ovat erilaisia kuin teollistumista edeltävänä aikana, ja eläinjalostus on muuttanut monet tuotantoeläimet täysin toisenlaisiksi. Elintarvikkeita ei voi kaupunkiolosuhteissa varastoida ja säilöä samalla tavalla kuin aiempina vuosisatoina. Lisäksi moderni



Kuva 2. Kokkailupajan tuotoksia: paistettua kalaa, puolukkaa, hampuvoita, härkäpapua, ohra-lanttupataa ja ohrarieskaa tuoreen voin kera. (Kuva: Jenni Lares.)

elintarvikehygieniä ja ymmärryksemme ruoan terveellisyydestä asettaa omat vaatimuksensa ruokakulttuurin elävöittämiselle. (ks. Serra & Tunberg 2020: 37–39.)

Historian elävöittämisessä on tärkeä tunnistaa ja tunnustaa rajat sille, millaiseen autenttisuuteen haluaa tai voi pyrkiä. Autenttisuuden taso on valinta, joka riippuu elävöityksen tavoitteista ja käytettävissä olevista resursseista. Tämän työpajan suunnittelussa halusin tuoda esille sellaisia raaka-aineita ja ruokalajeja, jotka on mahdollista toteuttaa kaupasta ostettavilla tarvikkeilla, mutta jotka silti kuvastavat tyypillistä ruokavaliota maatalousvaltaisen Suomen alueella nuoremmalla rautakaudella ja keskiajalla. Monet näistä ruoista olivat tuttuja aina perinteisen maatalousviljelyn loppuun asti.

Kokkailutyöpajan ruokalista oli seuraava:

- ohra-lanttupuuro
- härkäpapumuhennos
- puolukoita
- paistettuja silakoita
- ohrarieska
- kirnuvoi
- hampunsiemenvoi
- hapanjuureen tehty kotikalja

Osa kokkailutyöpajan osallistujista oli kasvissyöjiä, joten oli parempi suunnitella menu lihattomaksi. Menneisyyden ruoka ei yleisesti ottaen ollut niin lihapainotteista kuin nykyään (Vilkuna 2006, 145), joten lihattomuus oli myös historiallisesti perusteltua. Suurin osa ruoasta kirnuvoita ja kaloja lukuun ottamatta oli myös vegaanista. Valkuaisaineita saatiin erityisesti täysjyväviljasta, herneistä ja pavuista. Muutama vuosi sitten ilmestynyt *Perinnevegeä*-keittokirja (2021) on kyseenalaistanut perinteisen ruokakulttuurin li-

hapitoisuuden ja nostanut esiin itämerensuomalaisilta kansoilta tunnettuja vegaanisia perinneruokia (Rautakauden eläinten hyödyntämisestä ks. esim. Bläuer 2015 & 2017).

Ohra on Suomessa perinteinen viljelyskasvi. Siitä keitetyt puurot, vellit ja padat ovat olleet suomalaisen ruokakulttuurin perusta todennäköisesti koko maanviljelyskulttuurin ajan (Huurre 2003: 47, 62; Lempiäinen-Avci 2017a: 80–81; id. 2017b: 25, 27; Villkuna 2006: 134–135), joten ohrapuuro oli luonnollinen valinta myös kokkailutyöpajaan. Ohran kanssa pataan laitettiin lanttua, sipulia ja oreganoa eli mäkimeiramia. Lantun on aiemmin ajateltu risteytyneen nauriista ja kaalista vasta historiallisena aikana, mutta uudemman tiedon mukaan risteytyksen ajankohtaa ei voi ajoittaa sen tarkemmin. Härkäpavut olisi voinut laittaa myös samaan pataan ohran ja lantun kanssa, mutta tällä kertaa teimme ne erikseen. Härkäpapu on perinteinen kasviproteiini (Huurre 2003: 49; Lempiäinen-Avci 2017a: 82; id. 2017b: 25–27; Villkuna 2006: 145), joka on viime vuosina noussut jälleen suosioon suomalaisessa ruokakulttuurissa, mutta tällä kertaa pääosin teollisina valmisteina. Myös herne olisi ollut perusteltu valinta, mutta päädyin härkäpapuun, koska hernekeitto on nykyihmiselle tuttu ruokalaji. Pavut maustettiin timjamilla. Mausteyrttien käyttö on enemmän nykyajan makuun kuuluva tapa, vaikka erilaisia maustekasveja tunnettiin ja käytettiin myös aiempina vuosisatoina. Tuoreet puolukat raikastivat muuten raskasta ruokaa, mikä on ehkä enemmän nykyajan mieltymys kuin historiallisesti perusteltu tapa, vaikka puolukoita on poimittu ja syöty jo esihistorialliselta ajalta asti (Lempiäinen-Avci 2017a: 85).

Avotulella kokkaamisen lisäksi toinen historiallinen tekniikka, minkä halusin tuoda kokkailutyöpajaan, oli kirnuaminen. Käyttämämme pieni pystykirnu on esinetyyppinä keskiaikainen, mutta kermaa voi vatkata voiksi myös vispilillä (Bläuer 2015: 63, 91). Koska teimme voita, tuntui järkevältä tehdä sen kanssa rieskaa ohrajauhoista. Lisäksi halusin kokeilla vegaanista hampunsiemenvoita. Kuiduksi viljellyn hampun siemeniä on perinteisesti käytetty myös ruoanlaitossa, ja kevyesti paahdetut siemenet morttelissa murskattuna valkosipulin kera olivatkin kokkailupajan hitti. Aikana, jolloin lehmät lypsivät vain osan vuodesta ja monet maitotuotteet olivat arvokasta herkkua, kasveja saatavat valkuaiset ja rasvat olivat tärkeitä. Ohje otettiin *Perinnevegeä*-kirjasta (2021).

Meren rannalla kokkaillessa oli sopivaa valita ruoaksi myös paistettua tuoretta kalaa. Erilaiset järvi- ja merikalat ovatkin olleet tärkeä osa suomalaisten ruokavaliota vuosisadasta toiseen (Bläuer 2017: 20). Alun perin tarkoitus oli ostaa silakoita, mutta kalatiskiltä olikin sopivasti saatavilla muikkuja. Ruokajuomaksi tarjoihtiin voiteosta ylijäänyttä kirnupiimää vedellä jatkettuna, sekä hapanjuurella valmistettua kotikaljaa. Kevyesti hapatetut viljajuomat ovat olleet yleisiä arkijuomia perinteisessä maatalouskulttuurissa, mutta omat hapanjuurijuomani ovat yleensä käyneet liian happamiksi. Niin kävi nytkin, mutta onneksi osallistujissa oli myös nykyään muodikkaan hapanoluen ystäviä.

Käytännön kokkailu

Ruokatyöpajaan oli ilmoittautunut 15 henkeä, mutta sateinen sää ja muut kiireet verottivat osallistujamäärää niin, että lopulta paikalle saapui kahden järjestäjän lisäksi seitsemän henkeä. Osallistujajoukko oli ilahduttavan monipuolinen: joukossa oli muun muassa historiantutkijoita, arkeologeja, kulttuurintuottaja ja kokki. Osa työskenteli ruokahistorian parissa ja osa oli tullut paikalle lähinnä omasta kiinnostuksesta. Sää oli pääosin kaunis muutamia sadekuuroja lukuun ottamatta, ja kokkailua voitiin tehdä niin ulkosalla kuin sisällä rautakautisen tyyllisessä keskiliesimajassa.

Työpajan ruokalajit oli suunniteltu niin, että osa vaati pidemmän kypsytysten ja osa valmistui nopeammin. Tarkoitus oli, että jokaiselle osallistujalle on riittävästi työtä koko työpajan ajaksi, ja jokainen pääsee kokeilemaan erilaisia tehtäviä, mutta valmistuva ruokamäärä saadaan myös yhdessä syötyä. Viimeisessä tehtävässä ei onnistuttu väkimäärän äkillisesti vä-

hennyttyä, ja moni lähti työpajasta eväspussin kanssa.

Koska olen harrastanut historiallista kokkausta jo vuosien ajan, olen hankkinut itselleni nuotiokokkailuun sopivia välineitä. Näitä myös pajassa käytettiin. Valurautapata ei kuulu varhaisen keskiajan esinekulttuuriin, mutta niitä on kohtuullisen helposti löydettävissä sukulaisilta tai kierrätyskeskuksista. Härkäpapumuhennos valmistettiin kolmijalkaisessa savipadassa, joka on keraamikko Piela Auvisen valmistama. Kolmijalkapadat yleistyvät vasta keskiajan kuluessa, mutta ajallinen hyppäys ei ole kovin suuri. Koska keramiikka on hyvin yleinen arkeologinen löytö, ja etenkin historiallisen ajan kohteilta löytyy paljon vastaavien patojen jalkoja ja kahvoja, halusin ehdottomasti sisällyttää sen työpajaan.

Työpajan tarkoitus oli antaa uusia kokemuksia ja oivalluksia entisajan ruoanlaitosta ja sen vaatimasta työpanoksesta. Avotulella kokkaaminen on hidasta, kun tulisijan, astioiden ja ruoan lämpiämiseen menee paljon sähkölieden napsautusta pidempi aika. Pukkisaaren keskiliesimaja oli hyvä paikka tutustua myös aikakauden rakennustekniikkaan: paikalle tullessa talo oli viileä, mutta tulen syttyttyä se lämpeni nopeasti. Muutaman tunnin jälkeen sisällä tarkeni t-paidassa. Myöskään savu ei haitannut, sillä se nousi seisomakorkeuden yläpuolelle kattoon. Majassa oli kuitenkin hämärää, mikä häiritsi ulkoa tullessa, mutta silmät tottuivat nopeasti.

Myös aikakauden esinekulttuuri herätti kiinnostusta. Moni oli nähnyt kirkun ja tiesi, mikä se oli, mutta harva, jos kukaan oli päässyt käyttämään sitä. Voin valmistukseen kuuluu myös muita toimenpiteitä, kuten kirnuamisen jälkeen tehtävä voin peseminen ja suolaus. Voista irtoava hera otettiin myös talteen ja muutama uskalias nautti sitä ruokajuomana, kuten on perinteisesti ollut tapana.

Historiallisesti olisimme kenties syöneet ruoan suoraan padasta omilla lusikoilamme ja juoneet yhteisestä tuopista, mutta nykyajan hengessä käytimme kertakäyttövälineitä. Lopuksi valmistus- ja tarjoiluasiat tiskattiin. Tiskipaikka muistutti lähinnä leirin tai

mökin olosuhteita, ja todennäköisesti astioiden pesussa nykyihmisen standardit ovat entisaikojen korkeammalla. Työpajaan osallistunut Kaisa Kyläkoski kirjoitti myöhemmin blogiinsa anekdootin, kuinka vanhan kansan edustajat eivät aina kokeneet esimerkiksi padan tiskaamista oleelliseksi (Kyläkoski 2022).

Lopuksi

Kokkailutyöpaja sai paljon kiitosta ja moni koki sen avartavan käsitystään menneisyyden elämästä. Tämä onkin historianelävöityksen tärkein anti: lukemalla ja tutkimalla voi oppia paljon, mutta erilaista tietoa ja kokemusta saa tekemällä itse. Vanhojen tekniikoiden ja työtapojen kautta voi ymmärtää paremmin menneisyyden kulttuureja ja ajankäyttöä, ja näin päästä lähemmäs heidän kokemusmaailmaansa.

Historianelävöitysharrastukseen pääsee monella tavalla mukaan, ja lisäksi eri perinnetoimijat voisivat vieläkin monipuolisemmin hyödyntää yhteistyötä elävöittäjien kanssa. Tälle on kuitenkin erilaisia maantieteellisiä ja taloudellisia rajoitteita. Vapaaehtoistoimijoilla ei aina riitä aikaa tai mahdollisuuksia, ja työpajoista maksettava korvauskin sitoo toimittajaa tietynlaiseen laatuun ja toimitusvarmuuteen, johon yhdistykset eivät aina voi sitoutua. Toisaalta nämä reunaehdot huomioiden, yhteistyölle on olemassa paljon mahdollisuuksia.

Ruokahistoriallisen seminaarin suuri suosio rohkaisi meitä suunnittelemaan jatkoa tapahtumalle, ja onneksi Hotelli- ja ravintolamuseo oli halukas lähtemään yhteistyökumppaniksi. Seuraavilla ruokahistorian päivillä on myös tarkoitus järjestää kokkailutyöpaja, tällä kertaa jollain muulla teemalla. Seminaari järjestetään tänä vuonna 26.–27.10., ja toivottavasti tapahtuma saa jatkoa myös tulevina vuosina (<https://www.hotellijaravintolamuseo.fi/ruokahistorian-paivat/>).

Kiitos kokkailutyöpajan ja ruokahistorian workshopin osallistujille ja nähdään uudelleen lokakuussa!

Kirjallisuutta

- Bläuer, A. 2015. *Voita, villaa ja vetoeläimiä. Karjan ja karjanhoidon varhainen historia Suomessa*. Karhunhammas 17. Turku: Turun yliopisto.
- Bläuer, A. 2017. Karjaa, riistaa ja turkiksia. Pirkkan Tursiannotkon myöhäisrautakauden eläinluut. *Pirkan maan alta. Arkeologisia tutkimuksia* 15: 17–22. Tampere: Tampereen museot – Pirkanmaan maakuntamuseo. https://issuu.com/vapriikki/docs/pma_17_nettiversio
- Kyläkoski, K. 2022. Historiaa kolmeen kertaan elävöitettyinä. *Sukututkijan loppuvuosi-blogi* 20.9.2022. <<https://sukututkijanloppuvuosi.blogspot.com/2022/09/historiaa-kolmeen-kertaan-elavoitettyna.html> (Luettu 20.9.2023).
- Lempiäinen-Avci, M. 2017a. Elämää Pirkanmaan rautakaudella – ruokaa ja rohtoa. K. Lesell, M. Meriluoto & S. Raninen (toim.) *Tursiannotko. Tutkimuksia hämäläiskylästä viikinkiajalta keskiajalle*: 79–87. Tampereen museoiden julkaisuja 148. Tampere: Tampereen museot.
- Lempiäinen-Avci, M. 2017b. Tursiannotkon pelloilla viljeltiin ohraa ja hernettä. *Pirkan maan alta. Arkeologisia tutkimuksia* 15: 23–28. Tampere: Tampereen museot – Pirkanmaan maakuntamuseo. https://issuu.com/vapriikki/docs/pma_17_nettiversio
- Ljokkoi, A. & Kaski, L. 2021. *Perinnevegeä*. Helsinki: SKS.
- Huurre, M. 2003. Maatalouden alku Suomessa. V. Rasila, E. Jutikkala & A. Mäkelä-Alitalo (toim.) *Suomen maatalouden historia 1. Perinteisen maatalouden aika esihistoriasta 1870-luvulle*: 38–66. Helsinki: SKS.
- Serra, D. & Tunberg, H. 2020/2013. *An Early Meal. A Viking Age Cookbook & Culinary Odyssey*. 4. painos. Furulund: Chronocopia Publishing.
- Vilkuna, K. H. J. 2006. Jokapäiväinen ravinto. K. Häggman et al. (toim.) *Suomalaisen arjen historia 1. Savupirttien Suomi*: 132–151. Helsinki: WSOY.

FT Jenni Lares on historiantutkija Tampereen yliopistossa. Hän on kiinnostunut ruoka- ja juomakulttuurien historiasta, kulttuuri- ja sosiaalhistoriasta sekä historian käytöstä nykypäivässä.

jenni.lares@tuni.fi