



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU  
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Veera Jekunen

---

## **Selvitys Isojoen, Karijoen ja Kauhajoen ruokaperinteestä**

Lauhanvuori–Hämeen kangas Geopark ry

Opinnäytetyö

Syksy 2021

SeAMK Ruoka

Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

## Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: SeAMK Ruoka

Tutkinto-ohjelma: Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut

Tekijä: Veera Jekunen

Työn nimi: Selvitys Isojoen, Karijoen ja Kauhajoen ruokaperinteestä: Lauhanvuori–Hämeen kangas Geopark ry

Ohjaaja: Kirta Nieminen

Vuosi: 2021

Sivumäärä: 55

Liitteiden lukumäärä: 2

---

Tässä opinnäytetyössä selvitettiin Isojoen, Karijoen ja Kauhajoen ruokaperinnettä ensimmäisen ja toisen käden lähteiden pohjalta. Tavoitteena oli koota kerätystä tiedosta tiivis ja selkeä opas, jota hyödynnetään GEOfood-toiminnassa. Tutkimuksessa kartoitettiin alueen ruokaperinteessä käytettyjä raaka-aineita, ruoanvalmistustapoja ja reseptejä. Suomalaisen ruokaperinteen tutkimuksessa on keskitytty suurimmaksi osaksi läntiseen ja itäiseen jakoon, sekä maakuntajakoon, jolloin yksittäisten kuntien ruokaperinne on jäänyt vähemmälle tarkastelulle.

Tutkimuksessa ensikäden lähteinä olivat ruokajulkaisut, resepti- ja kyläkirjat sekä teemahaastattelut. Toisen käden lähteitä olivat ruokakulttuurin historioitsijoiden artikkelit ja kirjat. Haastatteluissa haastateltiin kolmea henkilöä, jotka olivat työnsä puolesta syventäneet osaamistaan ruokaperinteeseen liittyen. Haastattelut toteutettiin touko-kesäkuussa 2021. Aineistoa analysoitiin sisällönanalyysin keinoin.

Tuloksien pohjalta kirjoitettiin selkeä opas. Oppaassa tuotiin esille toimijoille tärkeimmät asiat, kuten taustalla oleva opinnäytetyö, Lauhanvuori–Hämeen kangas Geopark, Geopark- ja GEOfood-verkoston toimintaa sekä suomalaista, eteläpohjalaista ja tutkittujen kuntien ruokaperinnettä.

Oppaasta löytyy kustakin tutkitusta ruokaperinteestä oma yhteenvedonsa, luettelot käytetyistä raaka-aineista ja valmistetuista ruoista sekä reseptejä. Lopusta löytyy polku GEOfood-brändin hakuprosessista, joka on pilkottu selviin vaiheisiin.

<sup>1</sup> Asiasanat: geopark, ruokaperinne, teemahaastattelu, sisällönanalyysi, oppaat

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

## Thesis abstract

Faculty: School of Food and Agriculture

Programme: Food and Hospitality

Author: Veera Jekunen

Title of thesis: Food Traditions of Isojoki, Karijoki and Kauhajoki: Lauhanvuori–Hämeen kangas Geopark ry

Supervisor: Kirta Nieminen

Year: 2021

Number of pages: 55

Number of appendices: 2

---

This thesis clarifies the food traditions of Isojoki, Karijoki and Kauhajoki based on the primary and secondary sources and interviews. The objective of this thesis was to write a clear guide for GEOfood activity in Lauhanvuori–Hämeen kangas Geopark. The aim of the study was to find out the traditionally used ingredients, cooking methods and recipes. Usually, the study of Finnish food tradition has been concentrating on the western versus eastern food traditions or studying the differences between the provincial food traditions. This is the reason why the food tradition of individual municipalities has been less researched.

In the study, primary sources were food publications, recipe books and focused interviews. Secondary sources were articles and books written by food culture historians. Additionally, three people were interviewed. The interviewees were chosen by their deepened knowledge of the provincial cuisine through their work. The interviews were carried out from May to June 2021. The material was analysed with the methods of content analysis.

The guide was written based on the interviews and literature background research. It highlighted the most important issues for the actors, such as the underlying thesis, Lauhanvuori -Hämeen kangas Geopark, the activities of the Geopark and GEOfood networks, as well as the food traditions of Finland, South Ostrobothnia and the municipalities of Isojoki, Karijoki and Kauhajoki.

The summaries of the studied food traditions are presented in the guide. All ingredients and prepared dishes are catalogued. Five recipes are selected to represent each food tradition. Furthermore, the guide introduces the path how to join the GEOfood network as a local producer.

<sup>1</sup> Keywords: geopark, food tradition, focused interview, content analysis, guides

## SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä .....	2
Thesis abstract .....	3
SISÄLTÖ .....	4
Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo .....	5
1 RUOKAPERINNETÄ KOROSTAEN .....	6
2 UNESCO GLOBAL GEOPARK .....	8
2.1 GEOfood .....	8
2.2 Lauhanvuori–Hämeenkanas UNESCO Global Geopark .....	9
3 LUONNON, KULTTUURIN JA RUOAN KOHTAAMINEN MATKAILUSSA ..	11
3.1 Luonto- ja geomatkailu .....	11
3.2 Ruokamatkailu.....	12
4 RUOKAKULTTUURISTA RUOKAPERINTEESEEN.....	14
4.1 Suomalainen ruokaperinne .....	15
4.2 1900-luvun ruokaperinteet Suomessa.....	18
5 TUTKIMUSASETELMA JA -MENETELMÄT.....	23
6 ISOJOEN, KARIJOEN JA KAUHAJOEN RUOKAPERINNE.....	29
6.1 Eteläpohjalainen ruokaperinne.....	30
6.1.1 Isojoki.....	31
6.1.2 Karijoki .....	34
6.1.3 Kauhajoki .....	39
6.2 Tulosten pohjalta kootun oppaan kuvaus .....	43
7 JOHTOPÄÄTÖKSET .....	44
8 POHDINTA.....	46
LÄHTEET .....	49
LIITTEET .....	55

## Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo

Kuva 1. Lauhanvuori–Hämeenkanngas Geopark-alueen kartta .....	10
Kuva 2. 1800-luvun talonpoikaistalon puisia ruokailuastioita Kansallismuseossa.....	16
Kuva 3. Pistelin Karijoen Kotiseutumuseossa.....	17
Kuva 4. Rautaisia jalkapannuja Karijoen Kotiseutumuseossa. ....	30
Kuva 5. Entinen mänttä, nykyinen härkin.....	32
Kuva 6. Lihamylyt Karijoen kotiseutumuseossa .....	33
Kuva 7. Juomaleilit Karijoen kotiseutumuseossa. ....	34
Kuva 8. Puumäntäkirnu Prosintalossa. ....	35
Kuva 9. Juustomuotti vuodelta 1845 Karijoen kotiseutumuseossa. ....	35
Kuva 10. Kräkky Prosintalossa. ....	36
Kuva 11. Lootavuoka Karijoen kotiseutumuseossa. ....	37
Kuva 12. Neliskulmainen juustomuotti Kauhajoen Kotitalousopiston 100-vuotisnäyttelyssä..	40
Kuva 13. Leivontatarvikkeita Kauhajoen kotitalousopiston 100-vuotisnäyttelyssä. ....	41
Kuvio 1. Opinnäytetyön prosessikaavio .....	24
Taulukko 1. Suomalaisen ruokaperinteen jako. ....	18
Taulukko 2 Esimerkki teemoittelusta Excel-tilukosta. ....	26

# 1 RUOKAPERINNETÄ KOROSTAEN

Tämän opinnäytetyön taustana on Lauhanvuori–Hämeen kangas Geoparkin toive saada kokonaisvaltainen kuva alueensa ruokaperinteestä. Tässä opinnäytetyössä keskitytään eteläpohjalaisiin kuntiin, koska halutaan tarkastella syvällisesti tutkimuskohdetta. Tarkoituksena on valjastaa kerätty tieto GEOfood-toiminnan hyödynnettäväksi, jotta paikalliset tuottajat saavat etua ulkopuolisiin kilpailijoihin.

Matkailu on kasvava ala, joka on heräämässä uudelleen pandemian jälkeen. Matkailu työllistää monia ihmisiä sekä sen avulla pystytään suojelemaan paikallista luontoa ja kulttuuriperintöä tuleville sukupolville. Ruokamatkailun rooli kasvaa yhä tärkeämmäksi, koska pandemian jälkeiset matkailutrendit, kuten vastuullisuus, kestävyys, matkan henkilökohtainen merkityksellisyys, suunnitelmallisuus, laatu määrän sijaan ja lähiseutujen suosiminen edesauttavat sitä. Suomalaisen ruokamatkailun perustana toimivat luonto, paikallinen elämäntapa ja kulttuuri. Kohteen mielenkiintoa voidaan vahvistaa liittämällä näkyvämmiin ruoka paikalliseen kulttuuriin. Yksi tärkeimpiä ruokamatkailun trendejä ovat autenttisuus ja paikallisuus, joissa paikallisten ruokien ja ruokaperinteiden avulla vierailija kokee paikallista kulttuuria. Tämän takia paikallisen ruokaperinteen soveltaminen matkailussa antaa etua kilpailijoihin antaen vierailijoille lisäarvoa. (Pololikashvili, [viitattu 18.10.2021]; Vaccines and reopen borders driving tourism's recovery 2021; Hungry for Finland, [viitattu 12.10.2021]; Brock 2020; Havas & Adamsson 2020, 3, 9.)

Suomalaisen ruokaperinteen vahvuuksia ovat puhtaat raaka-aineet ja sen muokkaantumiskyky nykyajan makumaailmaan, jossa yhdistyvät nostalgia ja fuusiot. 1980-luvulla ”maailman maut” alkoivat tulla suomalaisiin keittiöihin, jolloin tuli tarve tutustua omiin juuriin, kuten maa- ja kotitalousnaisten järjestämät pitäjäruokaaäänestykset ja monet perinneruokateokset osoittavat. Tämän vuoden K-Ruoka lehdessä (2021, 7, 34) lehden tekijät, Pia Flinck ym, kertovat kokemuksiaan perinteisistä resepteistä, ja lehdestä löytyy uudistettuja versioita perinneruoista, kuten ”tofulohikeitto” ja pitsapohja ruisleivästä.

Tämän jälkeen lukija pääsee tutustumaan kansainväliseen UNESCO Global Geopark-toimintaan, GEOfood-brändin tavoitteisiin ja tämän opinnäytetyön toimeksiantajana

toimineeseen Lauhanvuori–Hämeen kangas UNESCO Global Geoparkiin. Kolmannessa luvussa syvennyttään geo- ja ruokamatkailuun, jotka liittyvät Geopark-toimintaan sekä perustelevat ruokaperinteen tuntemisen merkitystä. Neljännessä luvussa lukija ymmärtää ruokakulttuurin ja ruokaperinteen eron sekä tutustuu suomalaiseen ruokaperinteeseen ja sen jakamiseen läntiseen ja itäiseen ruokaperinteeseen. Lisäksi luvussa käydään läpi suomalaisen ruokakulttuurin vaiheet 1900-luvulla. Tutkimusasetelmaluvussa kerrotaan käytetyistä ensimmäisen ja toisen käden lähteistä, kuten haastatteluista, ja sisällönanalyysimenetelmästä sekä luotettavuusmenetelmistä, kuten monitriangulaatiosta. Ruokaperinnettä esitellään haastatteluista ja kirjallisuudesta nousseet aiheet Isojoen, Karijoen ja Kauhajoen osalta. Lisäksi lukijalle esitellään tuloksien pohjalta kirjoitettu opas, joka löytyy tämän opinnäytetyön 2. liitteenä. Johtopäätösluvussa tuodaan esille kuntien ruokaperinteiden samankaltaisuudet ja eroavaisuudet. Lopuksi pohditaan opinnäytetyön jokaisen vaiheen onnistumista, sekä lukijalle kerrotaan ”matkan” aikana heränneitä ajatuksia ja huomioita, kuten perinneruokateoksien sisällön toistuvuus ja ruokaperinteiden eroavaisuuden mahdolliset syyt.

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on selvittää Isojoen, Karijoen ja Kauhajoen ruokaperinnettä käytettyjen raaka-aineiden, valmistustapojen ja reseptien avulla. Tavoitteena on koota kerätystä tiedosta tiivis ja selkeä opas Lauhanvuori–Hämeen kangas Geoparkin toimijoille.

## 2 UNESCO GLOBAL GEOPARK

Geopark on vuonna 2000 perustettu kansainvälinen verkosto. Vuonna 2015 Geopark-verkosto siirtyi UNESCO:n alaisuuteen UNESCO Global Geopark-ohjelmalla. Verkostoon kuuluva Geopark on maantieteellisesti yhtenäinen alue, jossa sijaitsee kansainvälisesti merkittäviä geologisia kohteita ja maisemia. Verkoston tavoitteena on suojella alueen geologista perintöä sekä tukea kestävästi paikallista taloutta ja ympäristöä. Lähestymistapana käytetään paikallisten toimijoiden ja viranomaisten yhteistyötä, jotta toimintaan sitouduttaisiin ja sitä ylläpidettäisiin. UNESCO Global Geopark-jäsenyys myönnetään neljäksi vuodeksi kerrallaan, jonka jälkeen tehdään väliarviointi. Kriteerien täytyessä jäsenyyttä jatketaan neljä vuotta. Jos kriteerit eivät täyty, Geopark-alueen hallinnolle annetaan kaksi vuotta aikaa korjata puutteet. Huhtikuussa 2021 maailmassa oli yhteensä 169 Geoparkia 44 maassa. Suomessa on kolme UNESCO Global Geoparkia, joista Rokua Geopark vuodesta 2010, Lauhanvuori-Hämeen kangas Geopark vuodesta 2020 ja uusimpana Saimaa Geopark vuodesta 2021. (European Geoparks, [viitattu 30.9.2021]; UNESCO Global Geoparks 2021; How to revalidate, extend and rename your Geopark 2021; List of Geoparks & Regional Networks 2021; Saimaa Geopark 2021.)

### 2.1 GEOfood

GEOfood-brändi takaa laadukkaan ruoan, jossa huomioidaan paikallinen kulttuuri, perinteet, ihmiset, geologinen perintö ja historia. Brändiä hallinnoi Magma UNESCO Global Geopark Norjassa. GEOfood-brändin tavoitteena on tiivistää paikallisten tuottajien ja Geoparkin yhteistyötä sekä lisätä tietoutta geologisen perinnön vaikutuksesta paikalliseen kulttuuriin ja ruokaperinteeseen. GEOfood-verkoston jäsenyyttä voi hakea UNESCO Global Geopark. Brändin käyttöoikeutta voivat hakea kyseisen alueen tai puskurivyöhykkeen tuottajat. (GEOfood 2020; GEOfood Manifesto, [viitattu 30.3.2021].)

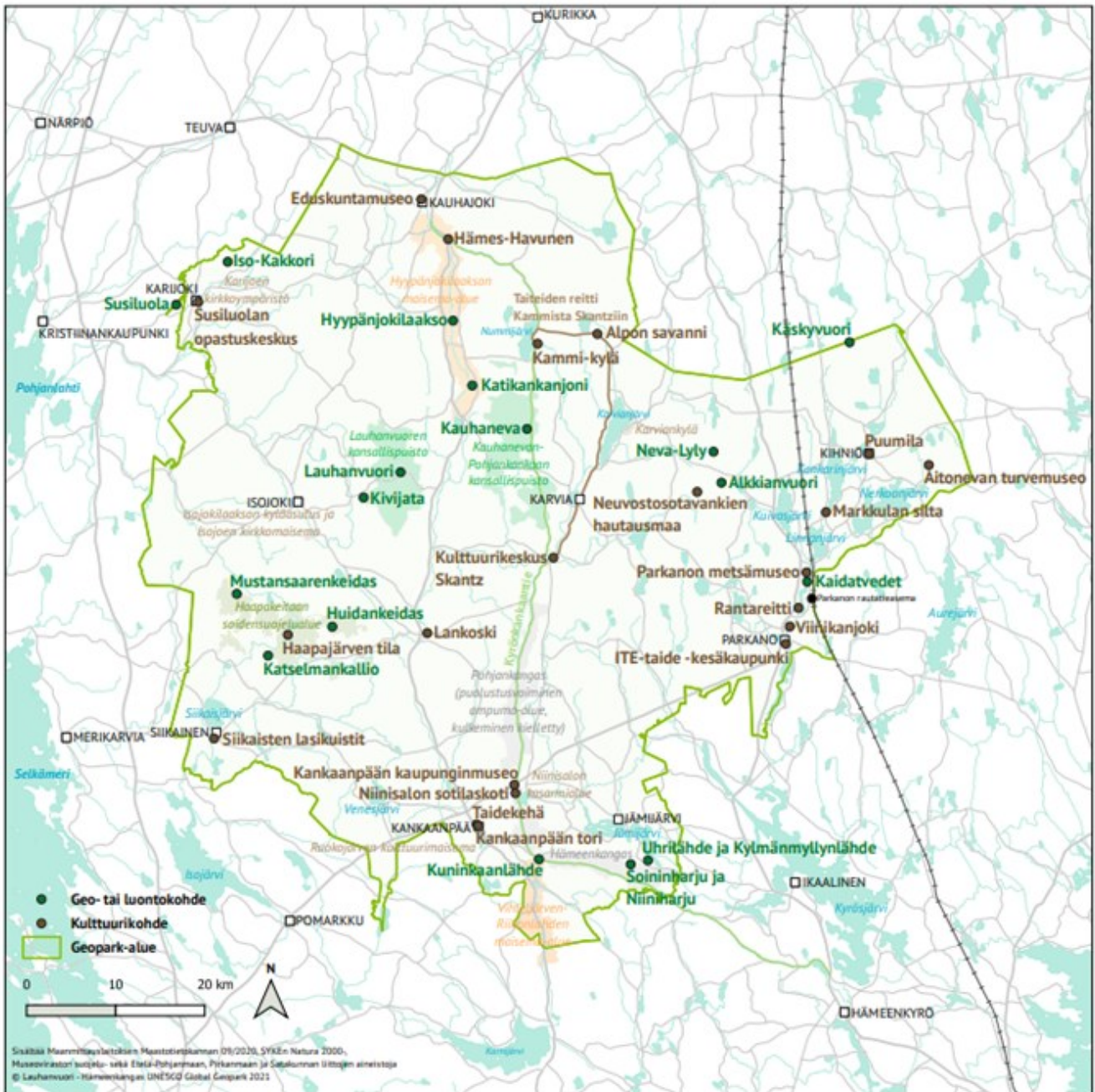
Puskurivyöhyke on Geoparkin määrittelemä alue, joka sijaitsee Geopark-alueen rajojen tai geologisen kohteen lähellä. GEOfood-tuotteissa käytetään brändin logoa ja kerrotaan alueen geologisesta perinnöstä. Puskurivyöhykkeestä täytyy mainita erikseen. Tuotteita voivat olla esimerkiksi vihannekset, marjat ja liha sekä artesaanituotteet kuten leipä, juusto ja olut. Myös



ravintoloiden ruokalistat sopivat GEOfood-brändin piiriin, jos ne koostuvat vähintään 50-prosenttisesti GEOfood-raaka-aineista ja tarjolla on vähintään yksi sesongeittain tai vuosittain vaihtuva GEOfood-ateria. Tuotteen joitakin raaka-aineita voidaan prosessoida Geopark-alueen ulkopuolella. (GEOfood-kriteerit, [viitattu 9.4.2021].)

## **2.2 Lauhanvuori–Hämeen kangas UNESCO Global Geopark**

Lauhanvuori–Hämeen kangas UNESCO Global Geopark sijaitsee Suomenselän eteläosassa. Kuvassa 1 näkyvät alueeseen kuuluvat kunnat, jotka ovat Kauhajoki, Isojoki ja Karijoki Etelä-Pohjanmaalta ja Kankaanpää, Karvia, Jämijärvi ja Siikainen Satakunnasta sekä Parkano ja Kihniö Pirkanmaalta. Geoparkin geologinen tarina kertoo poimuttuneen vuoriston muuttumisesta suomaaksi. Sitä muokkasivat vuorollaan jääkaudet ja lämpimät ajanjaksot. Alueella on suomaata sekä graniitti- ja hiekkakiviesiintymiä. Paikalliset ihmiset ovat hyödyntäneet niitä sekä muokanneet maata pelloiksi ja metsätalouskäyttöön. Vanhimmat turvetuotantoalueet ja Suomen ainoa turvemuseo sijaitsevat Lauhanvuori–Hämeen kangas UNESCO Global Geoparkissa. Lisäksi siellä sijaitsevat ylväänä kohoava alueen korkein kohta Pyhävuori, maailmankuulu Susiluola ja luonnon lähteitä. UNESCO GLOBAL Geopark-verkoston jäsenyys myönnettiin Geoparkille heinäkuussa vuonna 2020, ja GEOfood-verkoston jäsenyys myönnettiin syyskuussa samana vuonna. (Lauhanvuori–Hämeen kangas Geoparkista Suomen toinen UNESCO Global Geopark 2020; Hermansson 2021.)



Kuva 1. Lauhanvuori–Hämeen kangas Geopark-alueen kartta (Koivumäki 2020).

### 3 LUONNON, KULTTUURIN JA RUOAN KOHTAAMINEN MATKAILUSSA

Matkailun taloudellinen merkitys on kasvanut kahdenkymmenen vuoden aikana Suomessa. Käsitteenä matkailu määriteltiin 1900-luvun puolessa välissä ulkopaikkakuntalaisten matkailuun ja yöpymiseen liittyvien ilmiöiden kautta. Se on kaikenlaista määräaikaista liikkumista tavanomaisen ympäristön ulkopuolella. Matkailua on kohteeseen meneminen ja siellä vietetty aika. Tavoitteena siinä on kokea tavanomaisesta poikkeavaa. (Konu, Pesonen & Reijonen 2020, 9; Robinson 2012a, 28.)

World Tourism Organization ([viitattu 14.4.2021]) määritteli matkailun olevan kokonaisuutena sosiaalinen, kulttuurinen ja taloudellinen ilmiö, jossa vierailijat liikkuvat tavanomaisesta ympäristöstään henkilökohtaisen syyn tai työn takia. Vierailijoiden näkökulmasta matkailu rakentuu yksilölliseksi kokemukseksi, joka alkaa ja loppuu tavanomaiseen ympäristöön (Medlik & Middleton 1973; Middleton 1988, Robinson 2012a, 29). Tässä opinnäytetyössä matkailulla tarkoitetaan sosiaalista, kulttuurillista ja taloudellista kokonaisuutta. Se on vierailijan tavanomaisen ympäristön ulkopuolella tapahtuvaa toimintaa, jossa pääpainona on kohteessa oleminen.

#### 3.1 Luonto- ja geomatkailu

Luontomatkailu on kaikkea matkailua luonnossa (Verhelä 2014, 37–38). Okechin (2012, 145–147) mukaan luontomatkailun synonyyminä saatetaan usein käyttää kestävää, vihreää, maaseutu-, vaihtoehtois-, seikkailu- tai vastuullista matkailua. Tämä vääristää käsitettä, koska luontomatkailun takia suosittu paikka voi vaurioitua liiallisessa käytössä.

Geomatkailu käsitteenä on suhteellisen nuori. Se otettiin käyttöön vuonna 2002 kuvaamaan matkailua, jossa huomioidaan paikallista kulttuuria ja luontoa geokohteessa. Geomatkailussa vierailijat tutustuvat eri alueisiin, luontoon ja kulttuureihin. Sen tavoitteena on kehittää ja ylläpitää kohteen paikallista ympäristöä, kulttuuria, perintöä ja väestön hyvinvointia, minkä myötä kulttuurin ja ruoan asema vahvistuvat. Geologinen kohde houkuttelee vierailijoita oppimaan ja viihtymään. Onnistuneessa geomatkailussa paikallista kulttuuria ja ympäristöä suojellaan sekä vierailijoiden kiinnostus kannustaisi paikallisia ylläpitämään kohteita. Samalla

kohteen olomuotoa ja maankäyttöä voidaan kehittää kestävästi samalla parantaen paikallista taloutta. (Tourtelot 2016, 4–5, 9; Hemmi 2005, 339; Laine 2015, 14; Chen 2019; Robinson 2012b, 91.)

Tässä opinnäytetyössä luontomatkailu käsitetään geomatkailun yläkäsitteeksi. Se määrittelee matkailun ympäristöksi luonnon. Geomatkailu tarkoittaa toiminnan tavoitteeksi kestävästi kehittää ja ylläpitää kohdetta. Luonto ja kulttuuri nähdään kokonaisuutena, sekä paikallisten ja vierailijoiden roolit tasavertaisina, koska ilman toista tavoite ei toteudu.

### **3.2 Ruokamatkailu**

Matkailualalla ruokamatkailu on kasvattanut merkitystään. Jokaisen vierailijan täytyy syödä, joten ruoka on osa matkailua, vaikkakaan se ei olisi aina tiedostettua. Vierailijat jaetaan niihin, joille ruoka on osa kokemusta, kuten vierailun ohella syöminen, ja niihin, joiden toimintaan ruoka vaikuttaa. Näitä ovat vierailut ruokatapahtumissa, ravintoloissa, tuottajien luona sekä kahviloissa, baareissa, ruokakaupoissa ja erilaisissa maistelutilaisuuksissa käyminen. (Hungry for Finland, [viitattu 12.10.2021]; Quan & Wang 2004; Povey 2012, 82–83; Hall & Sharples 2003, 9–10.)

Tuottajan näkökulmasta ruoan paikallisuutta korostettaessa parannetaan kohteen tunnettavuutta ja mielenkiintoisuutta sekä houkutellaan vierailijoita ruokamatkailun keinoin, kuten tarinoilla ja ruokaelämyksillä. Paikallisten resurssien käyttö lujittaa paikallista ruokataloutta, ruoan monipuolisuutta ja identiteettiä. Samalla paikallisten tietoisuus lisääntyy nostaten ylpeyden tunnetta. Ruoan kokemuksellisuus lisääntyy, kun se on osa matkustuskokemusta. Vierailijoille se on vuorovaikutteinen elämys, jonka kautta koetaan paikallista kulttuuria. Ruoka kertoo mitä, miksi ja miten syömmme, matkustamme ja elämme yhteisössä. (Hungry for Finland, [viitattu 12.10.2021]; Hall & Sharples 2003, 1–2, 10, 12; Hall, Mitchell & Sharples 2003, 26; Mitchell & Hall 2003, 60, 73.)

Matkailu on kokonaisuus ilmiöistä, joista vierailija rakentaa henkilökohtaisen kokemuksensa. Geomatkailun hyödyt on pyritty turvaamaan Geopark-verkostolla, jossa painotetaan paikallista yhteistyötä ja arvioinnin myötä pidetään kirjaa toiminnan laadusta. Paikallisille se on mahdollisuus kehittää ympäristöään ja kulttuuriaan kestävästi ja taloudellisesti. Ruoan rooli on

tärkeä matkailussa. Tämän takia tuottajien tuntemus paikallisesta ruokaperinteestä tuo lisäarvoa vierailijoille.

## 4 RUOKAKULTTUURISTA RUOKAPERINTEESEEN

Kulttuuri, historia ja maantieteellinen sijainti ovat vaikuttaneet ihmisten ajatuksiin ruoasta ja ruokavalintoihin. Ruokakulttuurin muutokset ovat ennakoitavissa väestön ruokatottumuksien ja kulutuksen hitaan muuttumisen takia. Ruokakulttuurin rajaaminen on haastavaa, koska siihen vaikuttavat myös muut kulttuurit sekä se on koko ajan muutoksen alainen. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 7–8; Isotalo 1999, 7; Isotalo & Kuittinen 2017, 203.)

Ruokakulttuuri on kulttuurikokonaisuudesta se osa, jossa tavat vaikuttavat ruoan hankkimiseen, valmistamiseen ja nauttimiseen. Ruokakulttuuri heijastaa oman aikansa kulttuuria ja sen pohjalta viestitetään omaa identiteettiä. Tietyn alueen ruokakulttuurin määrittelemisessä selvitetään kyseisen alueen ruokasi käytetyt perusraaka-aineet, mausteet ja valmistustavat. (Sillanpään 1999, 8, 11–12.)

Ruokakulttuurin professorin Johanna Mäkelän mukaan ruokakulttuuri on sitä mitä ja miten syödään. Siinä näkyy kulinaarinen perintö, kuten menneisyyteen asti ulottuvat juuret tai vanhojen hyljeksittyjen raaka-aineiden uusi tuleminen eli raaka-aineiden kiertokulku, kuten kauran ja sienten uusi suosio. Nykyinen suomalainen ruokakulttuuri muodostuu erilaisista ruokakulttuureista, joihin vaikuttavat ruokavaliot, maailmankatsomus ja megatrendit. (Kurunmäki 2008, 73; Nelimarkka 2018.)

Ruokaperinteeseen liittyy kulttuuri, identiteetti ja perinne. Perinteen määritelmän muodostaa sen hetkiset tulkinnat menneisyydestä ja muutoksista. Tämän takia yksittäiset perinneruoat kuvastavat yhteisön omaa tulkintaa identiteetistä eikä se kerro suoraan vallitsevasta ruokakulttuurista tai ruokaperinteestä. Perinneruoka on sukupolvelta toiselle kulkeva tieto ja taito valmistaa ja tarjoilla ruokaa sekä ruokailutavat. (Vanhonacker ym. 2008; Knuutila 2006, 42, 44; Mehto 2018, 1.) Identiteetissä ruoan merkitys henkilöityy merkkihenkilöiden mukaan nimetyissä ruokalajeissa, kuten marsalkka Mannerheimin mukaan nimetty Marskin ryyppy ja Säveltäjä Sibeliuksen pihvi (Tanttu & Tantun 1988, 64).

Tässä opinnäytetyössä ruokakulttuuri määritellään yhdeksi kulttuurin muuttuvaksi osaksi, johon vaikuttaa kyseisen alueen kulttuuri, uskonto ja maantieteellinen sijainti. Lisäksi tietyn

alueen ruokakulttuuri ottaa vaikutteita muista ruokakulttuureista sekä vaikuttaa niihin. Se käsittää kaiken tiedon ja taidon ruokaan liittyen, raaka-aineet, valmistusmenetelmät ja ruokailutavat. Ruokavalinnat kuvastavat henkilön identiteettiä. Kun taas ruokaperinne on vahvemmin kiinni perinteessä ja kulttuuri-identiteetissä. Se nähdään muuttumattomampana ja historian asema korostuu siinä. Se käsittää tiedot ja taidot ruoasta sukupolvien ajoilta tämänhetkisen tiedon pohjalta.

#### 4.1 Suomalainen ruokaperinne

Suomalaista ruokaperinnettä ovat muokanneet luonto, vuodenaajat sekä idästä ja lännestä tulleet vaikutteet jo vuosisatojen ajan. Perinneruoat ovat yksinkertaisia, vähistä raaka-aineista valmistettuja ja pitkän kypsentämisen vaativia. Niiden perustana ovat ruis, peruna, lanttu, porkkana, maito, marjat, liha ja järvikala. (Mäkelä 2003, 371; Mehto 2018; Kurunmäki 2008, 73.)

Esihistoriallisella ajalla käytettiin naurista, riistaa, kalaa, marjoja, putkikasvien juuria ja viljakasvien siemeniä ravinnoksi. Viljaan sekoitettiin marjoja, verta ja koivunmahlaa. Myöhemmin seosta alettiin kypsentämään jonkin asteiseksi puuroksi. Ajatellaan, että puuron pudottua kiville keksittiin leipä. Keskiajalla lanttu oli yksi tärkeimpiä ruoka-aineita talonpoikien ruokavalioissa. Kokemäen meijerikoulun johtaja Edith Zidbäckin mukaan 1400-luvulla Etelä-Karjalassa talonpoikaistalouksissa valmistettiin juustoa, jolla maksettiin verot. Vanhimpia juustoja Suomessa ovat käsin muotoilut pyöreät kakun muotoiset juustot. Arvellaan, että 1500-luvulla hansakauppiat esittelivät suomalaisille makkaran. 1600-luvulle saakka ruoka-aineita kypsennettiin hauduttaen, keittäen, paahtaen ja paistaen. (Mäkelä 2003, 371; Heikkilä 1980, 7; Aaltonen ym. 2004, 19; Kaaro 2017, 111.)

1700-luvulla ohra oli tärkein viljelykasvi, mutta seuraavalla vuosituhanella ruis syrjäytti sen. Ihmiset alkoivat yhdistelemään ruoka-aineita toisiinsa ruoanlaitossa, kuten kalaa, lihaa, vilja- ja maitotuotteita ja kasviksia. Emännät kypsensivät perunat keittämällä ja hauduttamalla. Esihistoriallisesta ajasta lähtien tunnettu suola yleistyi tällä vuosisadalla. Tämän takia suolaaminen on säilömenetelmänä suhteellisen nuorta. Maitoa pidettiin lasten juomana, jonka takia sitä käytettiin hapatettuna piimänä tai viilinä. Emännät valmistivat puuroa erilaisista

raaka-aineista, kuten juureksista viljojen lisäksi. Löysäksi keitettyä puuroa kutsuttiin velliksi. (Heikkilä 1980, 7; Isotalo 1999, 32; Mäkelä 2003, 371; Kaaro 2017, 30, 32–33, 50, 78–79.)

1800-luvulla vapautuneen maailmankaupan halpuuttama tuontivilja ja kärsityt nälkävuodet herättivät suomalaiset karjatalouteen. Lisääntynyt karjatalous kasvatti kauran kysyntää, jonka myötä kaurasta tuli suosituin viljelykasvi. Perunan käyttö yleistyi syrjäyttäen lantun. Talonpoikien ruokavalioon kuului ruisleipä, suolakala, keitetyt ja haudutetut nauriit ja lantut, erilaiset jauhopuurot, vellit ja keitot. Näitä ruokia nautittiin puisilla lusikoilla, ruokavadeilta ja lautasilta (kuva 2). Kun taas 1980-luvulla suomalainen keskiverto ruokavalio sisälsi maitoa, perunaa, leipää, lihaa ja kalaa alueellisten erikoisuuksien lisäksi. (Kaaro 2017, 30, 32–33, 50, 78–79; Mäkelä 2003, 371; Sillanpää 2003, 16; Tantt & Tantt 1988, 57.)



Kuva 2. 1800-luvun talonpoikaistalon puisia ruokailuastioita Kansallismuseossa (Jekunen 2021).

Suomalainen ruokaperinne jaetaan perinteisesti läntiseen ja itäiseen ruokaperinteeseen (taulukko 1). Läntistä ruokaperinnettä muokkasivat Euroopasta ja Ruotsista tulleet vaikutteet, kun taas idässä vaikuttivat bysanttilaiset ja venäläiset tavat. Hapan hallitsi idän makupalettia, kun taas lännessä hapanimelä ja makea. Eroavaisuudet alkoivat suurentua, kun keskiajalla alettiin käyttämään erilaisia uuneja alueilla. Lännessä leivinuuni sijaitsi erillisessä huoneessa, kun taas idässä asuinhuoneessa olevaa uunia käytettiin ruoanlaitossa. Tämän takia lännessä ruoanlaitossa käytettiin liettä ja idässä uunia. (Isotalo 1999, 13–14; Tantt & Tantt 1988, 57; Sillanpää 2003, 15–16.)



Suomalaisessa ruokaperinteessä leivällä on ollut tärkeä merkitys, koska ravinnon lisäksi se symboloi elämää, hedelmällisyyttä ja riittoisuutta. Tämän takia leipään liittyi uskomuksia kuten leipä kädessä ei saanut juosta, sitä ei saanut asettaa väärinpäin pöydälle eikä veistä saanut asettaa sen päälle. Talonväki lahjoitti leipää papeille ja synnyttäneille äideille. Myöhäiskeskiajalla kehittyneiden jauhamismenetelmien ansiosta leivän teko oli kaikkien ulottuvilla ja alueellisia eroavaisuuksia alkoi muotoutua. Kuvassa 3 olevalla pistelimellä pisteltiin leipien pintaan kuvioita. Se esti leivän kuoren ja pohjan irtoamisen toisistaan. (Kaaro 2017, 30, 32–33, 50; Tantt & Tantt 1988, 57, 79; Hovi & Niemi 2015, 286; Peda, [viitattu 30.9.2021].)



Kuva 3. Pistelin Karijoen Kotiseutumuseossa (Jekunen 2021).

Lännessä leipää leivottiin harvoin, jolloin leipää varastoitettiin paljon, ja se kuivui kovaksi. Emännät leipoivat arkileiväksi kovaa reikäleipää ja juhlissa tarjottua hapanimelä varileipää ja ohutta näkkileipää. Maidosta valmistettiin pitkää piimää ja juustoja. Pitkää piimä tehdessä emäntä kaatoi puuastiaan vanhaa piimää hapattimeksi ja sitten lisäsi uutta maitoa. Maidon ”pimiessä” kerma nousi pinnalle. Emäntä kuori kerman kermapyttyyn ja kaatoi jäljelle jääneen piimän piimäpyttyyn. Lännessä liha palvattiin saunassa ja verestä valmistettiin ruokia, kuten verimakkaroita. (Tantt & Tantt 1988, 57, 79; Heikkilä 1980, 6; Piimä, [viitattu 11.10.2021]; Isotalo 1999, 14.)

Idässä leivottiin leipää ja piirakoita vähintään kerran viikossa. Emännät leipoivat arkena ja juhlissa tarjottua limppumaista hapanleipää ja piirakoita. He hapattivat maidosta lyhyttä piimää. Lyhyen piimän valmistuksessa emäntä kuumensi piimäastian, jotta hera erottuisi ja piimä alkoi muuttua kokkareiseksi. Tämän jälkeen emäntä kaatoi piimän suureen sammioon. Piimän

happamoituessa juotava hera nousi pinnalle, ja velleihin käytettävät kokkareet painuivat pohjalle. Idässä ruonlaitossa käytettiin hapankaalia ja sieniä. Emännät valmistivat jauhomakkaroita ja palvasivat lihaa uunissa. (Tanttu & Tanttu 1988, 57, 79; Heikkilä 1980, 6; Piimä, [viitattu 11.10.2021]; Isotalo 1999, 14.)

Taulukko 1. Suomalaisen ruokaperinteen jako (Jekunen 2021 koostama Mäkelä 1992, Isotalo 1999, 15 mukaan; Tanttu & Tanttu 1988, 57, 79; Heikkilä 1980, 6; Isotalo 1999, 14 lähteiden pohjalta).

Läntinen	Itäinen
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hapanimelä ja makea</li> <li>• Ruoan keittäminen liedellä</li> <li>• Leivottiin muutaman kerran vuodessa</li> <li>• Hapanimelä varileipä, ohut näkkileipä</li> <li>• Pitkä piimä ”siemenestä”</li> <li>• Juustoja</li> <li>• Liha palvattiin saunassa</li> <li>• Veriruoat ja -makkarat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hapan</li> <li>• Ruoan hauduttaminen uunissa</li> <li>• Leivottiin kerran viikossa</li> <li>• Limppumainen hapanleipä</li> <li>• Piirakoita</li> <li>• Lyhyt piimä</li> <li>• Hapankaalia ja sieniä</li> <li>• Liha palvattiin uunissa</li> <li>• Jauhomakkarat</li> </ul>

## 4.2 1900-luvun ruokaperinteet Suomessa

Opinnäytetyössä keskitytään 1900-lukuun, koska siltä ajalta löytyy runsaasti dokumentoitua tietoa. Dokumentoitu suomalainen historia on suhteellisen nuorta, verrattuna ruotsalaisen tai välimerellisen kulttuurin dokumentointiin.

**1900-luvun alussa** Suomessa oli varastointitalous, jossa saatavilla olevia raaka-aineita kerättiin talteen ja säilöttiin. Monet perinteiset ruoat olivat pysyneet samankaltaisina keskiajalta 1900-luvulle asti. Talonväki kuivatti lihaa ja kalaa säilytystä varten. 1700-luvulla uutuutena tullut kahvi tuli nyt tällä vuosisadalla koko kansan saataville. Maailmansotien jälkeen tapahtui maatalouden tehostuminen. Maaseudulla ihmiset elivät omavaraistaloudessa, kun taas kaupunkilaiset hoitivat keittiöpuutarhojaan. Suomalaiset käyttivät hapatettua kaalia, suolattua lihaa ja kalaa, erilaisia kuivattuja tuotteita sekä söivät makaronilaatikkaa ja riisi-, rusina- ja

luumuruokia ja -jälkiruokia. Makea jälkiruoka vakiinnutti asemansa suomalaisessa ruokapöydässä. (Sillanpää 2003, 14; Hovi & Niemi 2015, 21, 51; Kaaro 2017, 148; Isotalo & Kuittinen 2017, 198.)

**1920-luvulla** emännät laittoivat yksinkertaisia arkiruokia, jotka sisälsivät viljatuotteita, marjoja, kalaa, harvakseltaan lihaa, maitoa ja juureksista porkkanaa, punajuurta ja lanttua. Ruokajuomina tarjottiin maitoa ja piimää. Suomalaisten liha-, leipomo- ja maitotuotteiden kulutus nousi. Useissa taloissa arvostettu voi korvattiin halvemmalla ihralla tai margariinilla. Juhlissa tarjottiin lihapullia, valkoista leipää ja jouluna riisipuuroa kuivahedelmistä valmistetun keiton kanssa. Juhlissa tarjottiin uusia ruokia, jotka sitten siirtyivät pyhäruoaksi ja sitten arkipäiväistyivät. Länsisuomalaisissa taloissa valmistettiin kotijuustoa juhliin. Ruoanlaitossa käytettiin jousista tehtyä pullasutia, koivusta valmistettua varpuvispilää ja petkelettä eli hakkuurautaa, joka oli puinen työväline, jossa oli lyhyt varsi ja metallinen terä sekä salaattihakkuria, joka oli puinen tai metallinen laatikko. Rosollia tehdessä emäntä hakkasi petkeleellä kypsiä juureksia salaattihakkurissa. (Aaltonen ym. 2004, 14; Isotalo & Kuittinen 2017, 198–199; Sillanpää 2003, 14–15; Peräsaari 2021.)

**1930-luvulla** suomalaiset kokivat laman, kieltolain päättymisen, talvisodan ja pula-ajan. Vähävaraisille alettiin tarjota kouluruokaa. Kahvinkorvikkeen teossa käytettiin ruista, ohraa tai voikukan juurta. Kesäisin talonväki sai tuoreita kasviksia edullisesti sekä he säilöivät marjoja ja sieniä talvea varten. Teurastuskautena valmistettiin makkaraa, painesyyltystä, saunapalvikinkkua ja sisäelinruokia. Maataloissa ruoka haudutettiin heinälaatikossa energian säästämiseksi. Laman jälkeen suomalaiset alkoivat käyttää voita, kermaa, sokeria ja mausteita runsaasti. Taloissa valmistettiin etikkapunajuuria, suolakurkkuja, puolukkasurvosta ja voissa paistettuja lanttukuutioita. Emännät leipoivat pullaa, josta kuivatettiin korppuja tai tehtiin pullamössöä. Koko maassa syötiin mämmiä, makaronivelliä ja margariinia sekä käytettiin painekeitintä ja voipaperia. Tutkimukset vitamiineista antoivat lisää tietoa, joka vaikutti ruoanlaittoon. Esimerkiksi perunat keitettiin kuorineen C-vitamiinin säilymisen vuoksi. Lisäksi uusia kasviksia, kuten mangoldiaa, artisokkaa ja vihanneskrassia kokeiltiin ruoanlaitossa. (Isotalo & Kuittinen 2017, 199; Aaltonen ym. 2004, 26.)

**1940-luvulla** sotien myötä viljaa ja maito- ja lihatuotteita säännösteltiin. Tämän seurauksena väestö laihtui keskimäärin seitsemän kiloa vuodessa, ja monet ostivat mustasta pörssistä ruokaa. Lapsille haluttiin taata ainakin yksi ruoka päivässä, minkä ansiosta Suomeen säädettiin

ilmainen kouluruokailu. Maataloissa kasvisten käyttö lisääntyi sekä liha korvattiin pavuilla, perunajauhoja valmistettiin perunankuorista ja perunalimpputaikinaan lisättiin sokerijuurikasta ja omenoita. Karjalaisevakot toivat sienestyksen sekä karjalanpaistin ja -piirakat muualle Suomeen. Pula-ajan niukkuuden jälkeen talonväki söi puuroa, kiisseliä ja rosollia sekä lihasta valmistettua sianlihastiketta [läskisoosi, kippurakastike, lotina, sipatti, possunmuisto]. Emännät suolasivat sianlihan ja säilöivät sen tiinuissa eli puuastioissa. Kaupungeissa ruoka laitettiin vähäisen tilan vuoksi yhteiskeittiöissä tai keittokomeroissa sekä kaupoista sai ostettua teollisesti valmistettuja mehuja ja valmisruokia. (Aaltonen ym. 2004, 40, 42, 45; Isotalo & Kuittinen 2017, 200; Kurunmäki 2008, 77.)

**1950-luvulla** elintaso nousi ja olympiakisoja isännöimällä suomalaiset pääsivät maistamaan Coca-Colaa. Taloissa ruokaa kypsennettiin eri menetelmin, kuten paistamalla, pariloimalla, savustamalla ja keittämällä. Kinkun asema vakiintui joulupöytään ja kotiviillistä tuli kesän merkki. Kahvin vapautuessa säännöstelystä vehnän kulutus nousi erilaisten leipomuksien myötä. Teetäkin alettiin juomaan kahvin rinnalla. Kahvi jauhettiin itse kahvimyllyssä, koska sitä oli tarjolla vain papuina. Maaseudunväki nautti kahvinsa vielä aluslautaselta eli tassilta ja sokeripala suussaan. Kuluttajien saataville tulivat tuoreet hedelmät, valmiit lihapullat, maksalaatikot, kaalikääryleet, vispipuurot, kasviöljyt ja alumiinipaperit. Sähköiset kodinkoneet yleistyivät, kuten sähköliedet, pakastearkut ja jääkaapit, mutta maaseudulla kellareita käytettiin vielä kylmäsäilytykseen. Tuore liha ja kasvikset olivat ympäri vuoden saatavilla, joten sen myötä suolaaminen, kuivaaminen ja hapattaminen säilömismenetelminä syrjäytyivät. (Aaltonen ym. 2004, 52, 57; Isotalo & Kuittinen 2017, 200; Kaaro 2017, 149–150; Mäkelä 2003, 362; Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 8.)

**1960-luvulla** suomalaiset elivät vaurastumisen ja hyvinvoinnin aikakautta. He söivät makkaraa, jauhelihaa, kokolihaa, paistia, käärylepataa ja makaronia sekä kokeilivat eri alueiden erikoisuuksia esimerkiksi poroa. Emännät leipoivat äitienpäiväkakkua, laskiaispullaa, Runebergin torttua, mansikkakakkua ja erilaisia kahvipöydän leivonnaisia. Uunissa paistettiin lämpimiä leipiä. Kaupan valikoima laajeni maitotuotteilla, kuten kevytmaidolla, jogurtilla ja maitorahkalla, vihanneksilla; parsakaali, purjo, kesäkurpitsa ja paprika, ja broilerilla, pakastekalalla ja kirjolohella sekä keskioluella. Ihmiset alkoivat kiinnittämään tarkempaa huomiota ravitsemukseen, jolloin rasvankäyttöä vähennettiin ja karkkipäiviä alettiin pitämään lapsille. (Aaltonen ym. 2004, 64, 67; Isotalo & Kuittinen 2017, 201.)

**1970-luvulla** Suomen väestöstä yli puolet asui jo kaupungeissa ja Valtion ravitsemusneuvottelukunta esitteli suomalaiset ravitsemussuositukset ja ruokaympyrän. Suomalaisten kurkun, tomaatin ja jauheliha- ja makaroniruokien kulutus kasvoi. Kuluttajien saatavilla oli kesäkurpitsaa, avokadoa ja erilaisia pussikeittoja ja -riisejä sekä valmisruokina kaalikääryleet ja kalapullat. Kodinkoneiden energiatehokkuuden kehittämistä vauhditti energiakriisi, sekä liesituulettimet ja mikroaaltouunit tulivat kotitalouksiin. Lisäksi Suomen ensimmäinen pizzeria avattiin Helsingissä. (Aaltonen ym. 2004, 78; Isotalo & Kuittinen 2017, 76, 201; Mäkelä 2003, 363.)

**1980-luvulla** ulkomaanmatkailun yleistyessä eri maiden ruokakulttuurit alkoivat kiinnostaa suomalaisia. Tämän myötä ruoan esillepanon merkitys kasvoi sekä ruoanlaittoa alettiin harrastamaan viinibuumin rinnalla. Kaupoista ostettiin erikoisjuustoja ja luomu-, gefilus- ja vähärasvaisia maitotuotteita. Ruoanlaitossa käytettiin avokadoa, herkkusieniä, kiinankaalia, broileria, kalkkunaa, katkarapua, kirjolohta, riisiä, kiiviä ja banaania sekä mausteina basilikaa, oreganoa, saframia, chiliä, inkivääriä, soijakastiketta ja balsamicoa. Lisäksi suomalaiset alkoivat syömään erilaisia salaatteja. Kotona valmistettiin pitsaa, pastaa ja kiinalaista vokkiruokaa ja ravintoloissa herkuteltiin moussakalla, fetalla, pestolla, paellalla, tapaksilla ja ratatouillealla. Mikroaaltouuni, leipäkone ja kylmiökeskukset yleistyivät kotikeittiöissä. Suomalainen ruokaperinne alkoi kiinnostaa suomalaisia samalla kun kokeiltiin ”maailman makuja”. Erilaisia ruokaperinne projekteja käynnistettiin, kuten radio-ohjelma, johon Pukosen ja Kauppinen Makuja maakunnista -kirja perustui sekä maa- ja kotitalousnaisten pitäjäruokakyselyt. (Aaltonen ym. 2004, 90, 93–94; Isotalo & Kuittinen 2017, 201–202; Mäkelä 2003, 363, 371.)

**1990-luvulla** kiinnostus ulkomaisiin ruokakulttuureihin jatkui. Mausteita ja raaka-aineita yhdisteltiin sekä ruoan omaa makua tavoiteltiin, jolloin yrttien käyttäminen lisääntyi suolan vähentyessä. Terveellisyys ruoassa tuli entistä tärkeämmäksi, jolloin kuluttajat halusivat tietoa ruoka-annosten ravintosisällöistä, alkuperästä, erityisruokavalioidista ja kuljetusmatkoista. Tämän takia lähiruoka, suoramyynä ja itsepoiminta alkoivat kiinnostamaan. Samaan aikaan maatalous kehittyi tehotuotannoksi. Kuluttajien suosiossa olivat kalat ja kasvikset sekä valmisruoista karjalanpiirakat, pitsat, maksalaatikot että erilaiset vokkivihannekset ja lihasuikaleet. (Aaltonen ym. 2004, 107; Isotalo & Kuittinen 2017, 202; Mäkelä 2003, 364.)

1900-luku oli muutoksen aikaa. Yhteiskunta muuttui kaupungistumisen, teollistumisen ja naisten työelämään siirtymisen myötä omavaraistaloudesta ostotalouteen. Vuosisadan alussa ongelmana oli ruoan riittävyys, kun taas elintason noustessa ylivaritus muuttui ongelmaksi. Vuosituhannen puolella välissä moderni ruokailu alkoi muotoutua lihan ja vehnän kulutuksen lisääntyessä ja perunan ja rukiin kulutuksen vähentyessä. Suolaisesta ja happamasta makumaailmasta siirryttiin makeaan. (Mäkelä 2003, 361.) Lisäksi kodinkoneiden tulo keittiöön muutti säilömismenetelmiä ja siten ruokakulttuuria. Vuosituhannen lopussa kaupoissa oli tarjolla paljon tuontitavaraa, jonka myötä makumaailma laajeni ”maailman mauilla”.

## 5 TUTKIMUSASETELMA JA -MENETELMÄT

Tämän opinnäytetyön taustana oli Lauhanvuori–Hämeen kangas Geoparkin toive saada lisää tietoa Isojoen, Karijoen ja Kauhajoen ruokaperinteestä. Ruokaperinteen tutkimus pilkottiin Sillanpään (1999, 11–12) mukaisiin aiheisiin, jotka olivat raaka-aineet, ruoanvalmistustavat ja reseptit. Kirjallisuuden rinnalle otettiin haastattelut, joiden tarkoituksena oli tuoda käytännön tietoa aiheesta sekä tavoitteena oli antaa kokonaisvaltainen kuva ruokaperinteestä. Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli koota kirjallisuustaustan ja haastatteluiden pohjalta tiivis ja selkeä opas kuntien ruokaperinteestä. Oppaan tarkoituksena on kertoa selkeästi Geopark- ja GEOfood-toiminnasta sekä suomalaisesta ja tutkittujen kuntien ruokaperinteestä Lauhanvuori–Hämeen kangas Geoparkin ja sen puskurivyöhykkeen tuottajille. Opasta pystytään hyödyntämään GEOfood-toiminnassa, kuten tuotekehityksessä, geologisen tarinan luomisessa ja GEOfood-brändin hakuprosessissa.

Kvalitatiivisen eli laadullisen tutkimuksen tavoitteena on saada tutkimuskohteesta koottua kokonaisuus. Tämän vuoksi kerätään kokonaisvaltainen aineisto tutkimuskohteesta ja sen tarkka määrä määrittyy tutkimuksen aikana. Aineistoa lähestytään monitahoisesti ja yksityiskohtaisen tarkastelun kautta, jonka vuoksi tutkimukseen osallistuvat valitaan tarkoituksenmukaisesti ja heidän näkökulmansa tuodaan esille. Tutkimussuunnitelma elää laadullisen tutkimusprosessin aikana. (Hirsijärvi, Remes & Sajavaara 1997, 164; Kananen 2019, 26, 60, 76.) Tämä opinnäytetyö on laadullinen tutkimus, koska tässä haluttiin saada kokonaiskuva Isojoen, Karijoen ja Kauhajoen ruokaperinteestä. Tutkimuksen aineiston määrää ei pystytty tarkkaan rajaamaan tutkimuksen alussa, vaan se muotoutui sen aikana. Aineistoa kerättiin monipuolisesti, jotta kokonaisuudesta tulisi moniulotteisempi. Tämän vuoksi kirjallisuuden rinnalle otettiin haastattelut. Haastateltavat valittiin tarkoin, koska haluttiin heidän ymmärtävän ruokaperinnettä syvemmin kuin keskivertokansalainen. Lisäksi heidän omat lapsuusmuistonsa rikastuttivat tutkimusta.

Alkuvaiheessa toimeksiannon jälkeen kerättiin aineistoa kirjallisuustaustaan. Tämän pohjalta pilkottiin ruokaperinnekokonaisuus raaka-aineisiin, valmistustapoihin ja resepteihin. Tutkija tutustui Isojoen, Karijoen ja Kauhajoen ruokaperinteeseen. Haastatteluihin hahmoteltiin teemarunko, johon tarvittaessa tukeuduttiin haastatteluissa (liite 1). Haastatteluiden

muistiinpanoista kirjoitettiin teksti, jonka haastateltavat hyväksyivät. Tämän jälkeen teksti teemoiteltiin raaka-aineiden mukaan. Samalla, kerättyä kirjallisuutta analysoitiin ja otettiin talteen kaikki kyseisiin kuntiin liittyvät raaka-aineet, valmistustavat ja reseptit. Kirjoittaessa luotiin kokonaisuus ruokaperinteestä. Oppaaseen aineistosta poimittiin mainitut raaka-aineet ja ruoat luetteloksi. Tiivistetty ruokaperinneteksti kirjoitettiin opinnäytetyön tekstin pohjalta. Lisäksi siihen liitettiin haastatteluista ja kirjallisuudesta saatuja reseptejä, jotka konkretisoivat ruokaperinnettä (kuvio 1).



Kuvio 1. Opinnäytetyön prosessikaavio.

**Käytettyjä aineistonkeruumenetelmiä** tässä opinnäytetyössä olivat teemahaastattelut ja jo olemassa olevan kirjallisuuden etsintä ja siihen tutustuminen. Aineiston muotoja olivat kyseiseen tutkimukseen hankitut ensimmäisen ja toisen käden lähteet. Ensikäden lähteitä olivat haastattelut, ruokajulkaisut, reseptikirjat ja kyläkirjat, joista tutkija muodosti oman tulkintansa. Toisen käden lähteitä olivat ruokakulttuurin historioitsijoiden artikkelit ja kirjat.

Teemahaastattelu sopii menetelmäksi hyvin, kun ei tunneta etukäteen tutkimusaihetta eikä tutkija pysty arvaamaan kaikkia mahdollisia vastauksia. Sen tarkoituksena on antaa mahdollisuus haastateltavan vastata mahdollisimman hyvin ja haastattelijan ymmärtää vastaus, koska hän pystyy esittämään lisäkysymyksiä haastateltavalle. Teemahaastattelussa aihepiiri on tiedossa, mutta haastattelun kysymyksiä tai niiden järjestystä ei ole kiveen hakattu. Haastattelija kysyy avoimia kysymyksiä, koska vastaukset vievät haastattelua eteenpäin. (Routio, [viitattu 12.10.2021]; Hirsijärvi, Remes & Sajavaara 1997, 208; Tuomi & Sarajärvi 2009, 76.)



Haastattelut toteutettiin yksilöhaastatteluna, koska jokaisen haastateltavan kanssa oli aiheena vain häntä koskeva kunta. Lisäksi pandemian takia ryhmähaastattelua ei harkittu. Haastatteluihin hahmoteltiin teemarunko, johon tarvittaessa tukeuduttiin haastatteluissa (liite 1). Teemarungossa käytiin läpi maitotuotteet, vilja, vihannekset, marjat ja niistä valmistetut hillot ja kiisselit, kalat ja lihat, kuten nauta, sika, lammas, kana ja riista. Lisäksi kysyttiin alueen elinkeinot ja tietyt perinneruoat, kuten klimppisoppa, vellit, jälkiruoat ja pitoruoat.

Haastateltaville kerrottiin tutkimuksesta, haastattelun tavoitteesta ja tuloksien käytöstä. Heidän nimien käytöstä pyydettiin haastatteluiden alussa lupa. Nimien käyttö työssä on käytännöllistä, koska tutkimuskohteena on ruokaperinne. Nimien julkaisussa haluttiin nostaa haastateltavien työn merkitystä ja lisätä työn läpinäkyvyyttä. Haastatteluiden muistiinpanoista kirjoitettiin teksti, jonka haastateltavat hyväksyivät. Tekstejä käytettiin lähteenä opinnäytetyön tuloksissa, koska sitä voitiin muotoilla sujuvammaksi lukijalle. Haastateltavia ei pyydetty kirjoittamaan omaa tarinaa, koska haastattelemalla saatiin enemmän tietoa sekä haastattelutilanteessa haastateltava pystyi pyytämään tarkennusta heti.

**Analyysimenetelmänä** sisällönanalyysin tavoitteena on kuvata aineistoa sanallisesti mahdollisimman tarkasti. Siinä rajataan aihe, jonka jälkeen aineistoa käydään läpi merkiten valittuun aiheeseen liittyvät asiat. Kerätyt asiat teemoitellaan aihepiireittäin omiksi kokonaisuuksiksi. Tuloksia kirjoittaessa ilmiötä hahmotetaan mahdollisesti aineistositaatilla, jonka jälkeen tuodaan asiat teorian mukaisesti esille. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 92; Hiltunen, [viitattu 10.9.2021].) Aluksi tässä opinnäytetyössä aihepiirit rajattiin Etelä-Pohjanmaalla, Isojoella, Karijoella ja Kauhajoella käytettyihin raaka-aineisiin, ruoanvalmistustapoihin ja resepteihin. Tämän jälkeen aineistoa käytiin läpi merkiten asiat, jotka liittyivät aihepiireihin. Merkityt asiat referoitiin Etelä-Pohjanmaa, Isojoki, Karijoki ja Kauhajoki yläteemojen alle Excel-  
taulukkoon (taulukko 2). Referaatit vielä alateemoiteltiin raaka-aineisiin, ruoanvalmistustapoihin ja resepteihin, sekä toisen alateeman mukaisiin, kuten yrtit/mausteet, puuro, kala, liha tai peruna. Lisäksi taulukkoon lisättiin referaatin lähde helpottamaan kerätyn aineiston hallintaa.

Taulukko 2 Esimerkki teemoittelusta Excel-taulukosta (Jekunen 2021).

ISOJOKI			
Referaatti	Lähde	1 teema	2 teema
Käytettyjä yrttejä ja mausteita olivat tilli, persilja, ruohosipuli, humala, meirami, kumina, suola, pippuri ja kaneli sekä vähäisesti luonnosta saatavia, kuten voikukkia ja siankärsämöä (Saari 2021).	Saari, A.-L. 2021. Ruoka-asiantuntija, eläkkeellä. ProAgria Etelä-Pohjanmaa ja maa- ja kotitalousnaiset. Puhelinhaastattelu 31.5.2021.	raaka-aineet	yritit/mausteet
Riivipuurolla on monta nimeä, kuten surppipuuro ja perunapuuro. Perunasta, maidosta ja suolasta tehty puuro oli syyskesän ruokaa viljan leikkuun jälkeen. Se syötiin maidon kanssa heti. (Heikkilä 1980, 53.)	Heikkilä, R. 1980. Eteläpohjalaista ruokaperinnettä. Seinäjoki: Etelä-Pohjanmaan maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus.	resepti	puuro

**Kvalitatiivisen tutkimuksen luotettavuutta** voidaan parantaa kaikkien vaiheiden tarkalla selostamisella. Luotettavuutta tarkastellaan validiteetin ja reliabiliteetin avulla. Validiteetissa tarkastellaan, kuinka hyvin valittu menetelmä pystyy kertomaan tutkimuskohteesta. Se tutkii perusteluiden luotettavuutta kuvauksen ja siihen liitettyjen perusteluiden ja tulkintojen yhteensopivuuden kautta. Validiteettia voidaan tarkentaa triangulaatiomenetelmällä. (Hirsijärvi, Remes & Sajavaara 1997, 231–233; Tuomi & Sarajärvi 2009, 136.)

Triangulaatio on tutkimusmenetelmä, jossa yhdistellään erilaisia aineistoja, menetelmiä, analyysijä tai teorioita toisiinsa, kuten aineistotriangulaatiossa, jossa käytetään useita eri aineistoja, kuten haastatteluita ja kirjallisuutta, ja menetelmätriangulaatiossa, jossa tutkitaan kohdetta eri aineistohankinta- ja tutkimusmenetelmillä. Monen triangulaatiomenetelmän yhdistämistä kutsutaan monitriangulaatioksi. Triangulaatiomenetelmän käyttöä perustellaan sillä, että yhdellä aineistolla tai menetelmällä ei voida saada kokonaisvaltaista kuvaa tutkimuskohteesta sekä tutkijan vaikutusta tutkimukseen pyritään ehkäisemään, koska valitut menetelmät eivät ole neutraaleja. (Finto, [viitattu 30.9.2021]; Tuomi & Sarajärvi 2009, 145; Eskola & Suoranta 1998, Triangulaatio-luku; Hirsijärvi, Remes & Sajavaara 1997, 233.)

Reliabiliteetti eli tuloksien toistettavuus tarkastelee tutkimuksen kykyä antaa ei-sattumanvaraisia tuloksia. Toisaalta kvalitatiivisessa tutkimuksessa täysin samanlaisten tuloksien saaminen on lähes mahdotonta. Aineiston kattavuudessa keskitytään aineiston määrän riittävyys suhteessa luotuihin tulkintoihin. Sitä tarkastellaan rajauksen, kylläntymisen eli saturaation, yleistämisen ja edustavuuden kautta. (Kananen 2010, 68; Tuomi & Sarajärvi 2009, 136; Hirsijärvi, Remes & Sajavaara 1997, 231–232; Hiltunen, [viitattu 19.10.2021], 6.)

Aineiston tarkkaa rajausta määrittelee sen pohjalle luotu kirjallisuustausta ja sen ominaisuus olla esimerkkinä yleisestä. Saturaatiossa aineistossa esiintyvät asiat toistuvat sekä se toimii aineiston rajauksen kriteerinä. Yleistämisessä korostuu tarkoituksenmukaiset valinnat liittyen aineistoon ja menetelmiin, kuten haastateltaviksi haetut ammattilaiset sekä teoreettisen käsitteen soveltaminen muissa tutkimuksissa. Edustavuus korostaa kaikkien vaiheiden ja valintojen perustelua. (Hiltunen, [viitattu 19.10.2021], 6–10.)

Tässä opinnäytetyössä luotettavuutta parannettiin selostamalla lukijalla tutkimusprosessin vaiheet perusteluiden kanssa. Validiteettia pyrittiin parantamaan soveltamalla monitriangulaatiota, jossa tutkija käytti aineisto- ja menetelmätriangulaatiota. Aineistotriangulaatiossa aineistona käytettiin teoriataustaista ja analysoitavaa tutkimusaineistoa, joita olivat kirjallisuus ja haastattelut. Menetelmän avulla tutkija yhdisteli erilaisia aineistoja, jotta tietoja pystyttiin vertailemaan ja niiden oikeellisuutta todentamaan. Käytettyjä aineistokeruumenetelmiä olivat teemahaastattelut ja jo olemassa oleva kirjallisuus. Teemahaastatteluiden tarkoituksena oli hahmottaa kokonaisuutta paikallisten ihmisten kautta, jotta pystyttiin vertailemaan aineistoja keskenään. Kirjallisuus pidettiin monipuolisena, johon sisältyi esimerkiksi reseptejä ja ruokakulttuurin historioitsijoiden teoksia. Monipuolisen aineiston avulla ehkäistiin sattumanvaraisia tuloksia. Käytetty analyysimenetelmä oli sisällönanalyysi. Sen avulla aineistosta nostettiin esille vain tutkittavien aiheiden asiat, jonka jälkeen ne ryhmiteltiin selviksi aihepiireiksi. Tämän avulla niistä pystyttiin kokoamaan selkeä kokonaisuus.

Reliabiliteettia otettiin huomioon aineiston monipuolisuuden ja määrän avulla. Aineiston määrän saneli analysoinnin tuloksena saatu kokonaisuus, jonka hahmottamiseen tarvittiin välttämätön määrä aineistoa sekä kirjoitettu kirjallisuustausta toimi pohjana. Lisäksi kirjallisuustaustan pohjalta rajattiin haastatteluiden aihepiiriksi 1900-luvun alun kuntien ruokaperinne. Saturaatiota tapahtui joidenkin raaka-aineiden ja reseptien osalta, kuten klimppisopan ja rosollin. Yleistämisen näkökulmasta tutkija teki valinnat tarkoituksenmukaisesti ja perusteli ne, kuten haastateltaviksi haetut ammattilaiset ja teoriakäsitteiden määrittelemisen tähän työhön.

Tämän opinnäytetyön seuraavassa luvussa esitellään tuloksia seuraavan luettelon mukaisesti

- haastateltava ja haastattelu miljö

- kunnan elinkeino
- maito
- vilja
- juurekset
- liha
- kala
- puutarhan ja metsänantimet
- juomat ja juhlaruoat

Haastatteluista ja kirjallisuudesta kerätyt aineistot jaettiin aihepiireittäin, jonka jälkeen ne yhdisteltiin selkeiksi kokonaisuuksiksi, koska niiden pitäminen erikseen olisi jättänyt epäselvän kuvan lukijalle. Tuloksissa esitellään lukijalle haastateltava ja haastattelupaikka. Tutkija kokosi aihepiireittäin kokonaisuudet. Aluksi tutustutaan kunnan elinkeinon, jonka jälkeen maitoteemassa lukijalle tulee tutuksi maidosta tehdyt tuotteet ja ruoat. Seuraavaksi tutkija kertoo viljellyistä viljakasveista kunnassa, minkä jälkeen edetään leipiin, leipomuksiin ja ruokiin. Juureksissa ensiksi paneudutaan perunaan, josta kerrotaan sen käyttötapoja, minkä jälkeen mennään muihin juureksiin ja niistä valmistettuihin ruokiin. Sitten esitellään lihasta ja kalasta tehtyjä tuotteita ja ruokia. Tämän jälkeen tutkija käy läpi käytetyt marjat ja niiden käyttötavat, raparperista ja omenoista valmistetut ruoat sekä esittelee sienestyksen merkitystä ja käytettyjä mausteita. Viimeiseksi tutustutaan kunnassa juotuihin juomiin, jonka jälkeen päästään pidoissa ja juhlissa tarjottuihin ruokiin, sekä käydään läpi vuoden aikana juhlapyhinä talonväen syömät ruoat.

## 6 ISOJOEN, KARIJOEN JA KAUAJOEN RUOKAPERINNE

**Aiheeseen lähestymisen** aloitin kirjallisuustaustan tekemisen aikana. Seinäjoen kaupungin, Seinäjoen ammattikorkeakoulun ja Kauhajoen kirjastoista sekä maakuntakirjastoista löysin resepti-, kylä- ja vuosikirjoja. Lisäksi kävin tutkimassa kirjallisuutta ja esineistöä Kauhajoen kotitalousoppilaitoksen museon varastossa. Siellä oli perinneruokajulkaisuja vanhoista sanomalehdistä, ruoanlaittokirjoja, ravitsemustietokirjoja ja reseptiikkaa. Pääsin vielä tutustumaan kotitalousoppilaitoksen 100-vuotisnäyttelyyn, jossa otin kuvia näytteillä olevista esineistöistä.

**Haastatteluihin** valitsin kustakin kunnasta yhden henkilön. Isojoelta Saaren, Karijoelta Ala-Heikkilän ja Kauhajoelta Peräsaaren. Etelä-Pohjanmaan ja maa- ja kotitalousnaisten ruoka-asiantuntijana työskennellyt Saari on asunut koko ikänsä Isojoella. Ala-Heikkilä on tehnyt elämäntyönsä Karijoen yhteiskunnallisten asioiden edistämässä sekä työskennellyt pitokokkina. Museoemäntänä toimiva Peräsaari on elänyt lapsuutensa Kauhajoella. Haastateltavat valittiin heidän työnsä puolesta syventyneen ruokaperinneosaamisensa ja omien kokemusensa perusteella. Haastattelut toteutettiin paikan päällä tai puhelimitse. Haastatteluiden aihepiirinä oli kunnan perinneruoat 1900-luvun alussa. Haastatteluiden tavoitteena oli saada kokonaiskuva kuntien ruokaperinteestä. Siihen lukeutui kunnassa käytetyt raaka-aineet ja valmistustavat. Haastatteluissa edettiin usein niin, että aloitettiin raaka-aineesta, jonka jälkeen edettiin kyseisen raaka-aineen käytöstä siitä valmistettuun ruokaan. Haastatteluiden pituudet vaihtelivat, mutta keskimäärin ne olivat noin kahden tunnin pituiset.

Haastattelun jälkeen Ala-Heikkilä esitteli minulle Prosintalon. Peräsaaren haastattelun jälkeen Peräsaari esitteli minulle Karijoen kotiseutumuseon. Molemmilla esittelyillä paikallinen ruokaperinne konkretisoitui minulle sekä otin kuvia täydentämään työtä. Isotalon Pitopöydässä ja nuotiolla -teoksessa oli mainintoja Kansallismuseossa olevista astioista, joista sain idean vierailuun. Vierailin Kansallismuseon perusnäyttelyssä, jossa otin kuvia vanhoista puuastioista. Vierailujen avulla tuli konkreettisempi kuva ruokaperinteestä ja 1900-luvun alun elämästä.

**Sisällönanalyysimenetelmällä** teemoittelin kerätyn aineiston aihepiireittäin, jotka olivat raaka-aineet, ruoanvalmistustavat ja reseptit. Referoin merkityt asiat Excel-taulukkoon, jossa

jaoin ne kunkin kunnan alle (taulukko 2). Alateemoittelin asiat vielä omiksi aihepiireiksi, kuten raaka-aineisiin ja lisäsin tarkentavan alateeman, esimerkiksi peruna. Lisäsin taulukkoon referaatin lähteen.

## 6.1 Eteläpohjalainen ruokaperinne

Eteläpohjalainen ruokaperinne kuuluu läntiseen ruokaperinteeseen, jossa hapanimelä ja makea makumaailma hallitsevat ja ruoka keitettiin liedellä. Raudasta valmistettuja kahvallisia jalkapannuja käytettiin ruoan kypsentämiseen avotulella keskiajalta lähtien (kuva 4). Perinteisiä eteläpohjalaisia ruokia olivat perunakropsu, kaljavelli, naurisleipä, klimppisoppa ja erilaiset kalaruoat, kuten hiilisilakat, lasimestarin silli, silakkalaatikko, -pihvit ja -rullat. (Heikkilä 1980, 6; Sillanpää 2003, 15–16; Isotalo 1999, 54.)

Keskiajalta peräisin olevia ruokien nimiä olivat palttu, kampsu, kropsu, pylsy ja syltty. Palttu ja kampsu olivat veripaltun nimityksiä, joka oli verestä ja jauhoista valmistettu ruoka. Pylsy valmistettiin kypsennetyistä sellaisenaan syömäkelvottomasta lihasta, joka hakattiin pieneksi ja maustettiin sipulilla ja suolalla. Syltyssä käytettiin eläimen eri ruhonosia, jotka puhdistettiin, liotettiin, paloitettiin ja keitettiin. Seos hydytettiin astiassa. (Isotalo 1999, 27; Nostalgiset Naiset 2021; Ruokatieto Yhdistys ry 2021.)



Kuva 4. Rautaisia jalkapannuja Karijoen Kotiseutumuseossa (Jekunen 2021).

### 6.1.1 Isojoki

Haastateltava Anna-Liisa Saari on asunut koko ikänsä Isojoella ja työskennellyt Etelä-Pohjanmaan ja maa- ja kotitalousnaisten ruoka-asiantuntijana. Haastattelu tehtiin puhelimitse.

Isojoella toimeentulo perustui karjanhoitoon ja metsätalouteen. Maataloissa kasvatettiin maitokarjaa ja sikoja omaan käyttöön. Isojokelaiset emännät kirusivat voita myös myyntiin. 1920-luvulla Osuusmeijeri rakennutti maidon kuorinta-aseman, jolloin meijeritoiminta alkoi alueella. Isojoen taloissa syötiin pääsääntöisesti leipää, perunaa ja silakkaa, sekä juotiin piimää ja syömäjuurta. Syömäjuurta eli pellonpiimää valmistettiin sekoittamalla ruisjauhoja ja vettä keskenään. Sen annettiin imeltyä, jonka jälkeen siihen lisättiin hapanleipää, taikinaa ja kaljarahkaa. Sitä talonväki joi maidon tai piimän korvikkeena talvella. (Saari 2021; Westerbacka 2003, 33–34; Pihlaja 1984, 61; Etelä-Pohjanmaan maa- ja kotitalousnaisten perinneruokakirja 2017, 94.)

Isojokelaisissa taloissa maitoa käytettiin paljon. Siitä valmistettiin piimää, viiliä, voita ja juustoa. Emäntä teki viilin isoissa viilikuppiastioissa ja hän kirusi itse voin. Lehmän poikimisen jälkeen lypsetystä maidosta valmistettiin uuden maidon juustoa, jota paistettiin pyöreässä puisessa kehikossa avotulen äärellä tai uunissa. (Saari 2021.)

Opettajana toimineen Haaramon mukaan Isojoen pääviljalajeina olivat ruis, maataisruis ja kaura. 1930–1940-luvulla vehnää viljeltiin runsaammin. Emännät leipoivat arkista ruis-, nauris-, peruna-, silakka- ja verileipää sekä luikkia, ohrakakkoa ja varilimppua. Leipiä syötiin tuoreina ja kuivattuina. Varilimppua säilytettiin jyvien seassa viljalaareissa. Perunaleipää tehdessään emäntä muotoili kohotetusta hapanimelätaikinasta reikäleipiä. Silakkaleipää leipoessaan emäntä muotoili hapanleipätaikinasta ”Laihian markan” muotoisen leivän, jonka päälle hän asetteli liotetut suolasilakat. Kannen hän muotoili samasta taikinasta. Ohrajauhoista ja maidosta leivottiin luikkia eli ohutta leipää, jota syötiin uunikuumana voin kanssa. Leipätaikinaa työstäessä emäntä käytti härkintä, joka oli haarapäinen väline (kuva 5). (Pihlaja 1984, 56, 431; Saari 2021; Heikkilä 1980, 71.)

Karjalaisperäinen härkin nimitys syrjäytti eteläpohjalaisen mänttä-nimityksen, koska ennen puumäntäkirnuja härkimellä tehtiin voita. Taloissa leivottiin myös erilaisia kakkuja, kuten piimä- ja sokerikakua sekä karjalaisevakkujen mukana tulleita karjalanpiirakoita. Sokerikakku tehtiin

kolmesta raaka-aineesta, jotka olivat kananmuna, sokeri ja vehnä jauho. (Ruoppila 1960, 95, 97; Saari 2021.)

Isojokelaisissa keittiöissä keitettiin ohraryynipuuroa, ruisvelliä ja lihatonta makaronivelliä. Saatavilla olevista viljoista tehtiin talkkunaa, jota syötiin piimän tai viilin kanssa. Emäntä sekoitti talkkunaa ja marjoja keskenään tehden pöperöä eli ”marjapöperöä”. Leipäressun teossa siankylki ja sipuli paistettiin pannulla. Siihen lisättiin leipäpalat ja sen annettiin hautua. (Saari 2021; Ruokatieto Yhdistys ry 2021.)



Kuva 5. Entinen mänttä, nykyinen härkin. ”Isoltajojelta jumala nähköhöj jos-ei oo ikinä mänttää suurukseseen (=jauhovelliin) kastettu” (Ruoppila 1960, 95). Esine kuvattiin Karijoen kotiseutumuseossa (Jekunen 2021).

Vuonna 1802 isojokelaiset istuttivat ensimmäisen kerran perunaa ja ihastuivat siihen. Siitä valmistettiin perunavelliä, -kropsua ja -puuroa. Perunakropsun toinen nimi oli riivinkropsu. Taloissa perunapuuroa nimitettiin riivin- ja surppipuuroksi. Se valmistettiin perunoista, maidosta ja suolasta. Juureksista emäntä teki naurisvelliä ja sallattia eli rosollia. Välipalaksi talonväki raaputti puukolla nauriista ja lantusta lastuja. (Pihlaja 1984, 60; Saari 2021; Heikkilä 1980, 53.)

Taloissa valmistettiin erilaisia karjatalouden tuotteita, kuten alatoopia, sianpääsylvä ja sianverimakkaroihin sekä lihaa palvattiin saunassa ennen suolaamista. Erilaisia keittoja keitettiin, kuten lihakeittoa ja naudasta klimppisoppaa rusinoilla. Emännät tekivät ruoaksi läskisoosia, pylsy- ja vasikanpaistikastiketta ja karjalalaisevakkujen mukana tuomaa karjalanpaistia. Pylsykastikkeen teossa emäntä jauhoi lampaan talin lihamyllyllä (kuva 6), jonka jälkeen hän sulatti jauhetun talin paistinpannalla. Vasikanpaistikastiketta syötiin perunalaatikon kanssa. Kananmunia käytettiin ruoanlaitossa monipuolisesti, mutta teurastukseen kanoja ei usein kotiloissa käytetty. (Saari 2021; Pihlaja 1984, 431.)





Kuva 6. Lihamyllät Karijoen kotiseutumuseossa (Jekunen 2021).

Isojokelaiset käyttivät yleisimmin silakkaa ruoanlaitossa. Silakkaa hankittiin nelikkoina. Nelikko oli 10–40 litran vetoinen puuastia. Talonväki suolasi silakoita sekä teki suutarinlohta, särvintä, hiilisilakkaa, silakkalaatikkoa ja kalaperunoita. Emäntä keitti silakkaa perunoiden päällä särpimeksi. Särpimeksi kutsuttiin lisukeruokaa, jota tarjottiin leivän tai perunan kera. Hiilisilakoissa silakat halstrattiin hehkuvien hiilien päällä. Halsteri koostui kahdesta metalliritilästä, joissa oli varsi. Metalliritilöiden väliin aseteltiin silakat ja paistettiin hiilloksen päällä. 1980-luvulla Etelä-Pohjanmaan maa- ja kotitalousnaiset järjestivät äänestyksen paikallisille, jotka valitsivat Isojoen pitäjäruoaksi kalaperunat. Kalaperunoita tehtäessä emäntä kuori perunat ja asetteli ne kattilaan. Perunoiden päälle hän asetteli silakat ja sipulin. Tämän jälkeen hän lisäsi maidon, maustepippurin, suolan ja tillin kattilaan. (Venho 2017; Saari 2021; Kielitoimiston sanakirja: hakusana halstari 2021; Kielitoimiston sanakirja: hakusana särvin 2021; Etelä-Pohjanmaan pitäjäruuat 1985, 2, 8; Kolmonen 1987, 147.)

Marjoista puolukkaa käytettiin eniten Isojoella. Emäntä teki puolukasta vatkattua marjapuuroa ja herukoista mehua. Marjoja käytettiin puuroihin, kiisseleihin ja ohraryynipuuron ”mehukasteena”. Mustikat kelpasivat sellaisenaan syötäviksi. Raparperista emäntä valmisti kiisseliä ja piirakkaa. Syksyisin talonväki söi omenoita. Isojoella sienestystä ei laajasti harrastettu, vaikka karjalaiset sen toivatkin mukanaan alueelle. Ruoanlaitossa käytettyjä mausteita olivat tilli, persilja, ruohosipuli, humala, meirami, kumina, suola, pippuri ja kaneli sekä vähissä määrin luonnonantimet, kuten voikukka ja siankärsämö. (Saari 2021; Pihlaja 1984, 478.)

Arkena juotiin kaljaa, piimää ja vettä juomaleileistä (kuva 7). Taloissa tarjottiin aina välillä kahvia ja teetä. Isojoki tunnettiin sahtipitäjänä, jossa sahtia valmistettiin juhliin. Pidoissa tarjottiin ruis- ja ohraleipää, juustoja, lanttu- ja perunalaatikoita, rosollia, silakkarullia ja

ohrapuuroa rusinasopan kera sekä juomaksi sahtia. Useisiin juhliin emäntä valmisti jälkiruoaksi luumukräämiä, jossa hän keitti luumuja vedessä niin pitkää, kunnes ne hajosivat tehden kräämin kiiltäväksi ja ”sakiaksi”. (Saari 2021; Pihlaja 1984, 432.)



Kuva 7. Juomaleilit Karijoen kotiseutumuseossa (Jekunen 2021).

Laskiaisena talonväki söi hernesoppaa ja uunissa tehtyä pannukakkua itse tehdyn hillon kera. Pääsiäisenä emäntä valmisti lampaanpaistia ja -soppaa sekä mämmiä. Vappua juhlistettiin munkeilla ja lasillisella simaa rusinoiden kera. Juhannukseksi tehtiin maito- ja juustoruokia. Riihipäivän kunniaksi talonväki kattoi juhlapöydän, jossa tarjottiin rosollia, laatikoita, lihakastiketta ja rusinasoppaa. Jouluna syötiin varilimppua, silliä, silakoita, lipeäkalaa, kinkkua ja sianmaksa- ja lanttulootia sekä ohraryynipuuroa marjojen, luumusopan tai rusinasopan kera. (Saari 2021; Pihlaja 1984, 478.)

### 6.1.2 Karijoki

Kotikuntansa Karijoen yhteiskunnallisten asioiden edistämisessä elämäntyönsä tehnyt haastateltava Maija Ala-Heikkilä on muun muassa tarjoilut pitäjäruokaa julkkiskokki Jaakko Kolmoselle. Haastattelu tehtiin Ala-Heikkilän suvun talossa sekä Ala-Heikkilä esitteli Prosintalon. Prosintalo rakennettiin vuonna 1841 ja se oli 1600-luvulla Karijoelle muuttaneen saksalaissuvun omistuksessa. Nykyään sen omistaa Karijoen kunta ja se on kylän keskeinen kohtaamispaikka, jossa pidetään pitoja, juhlia ja kesäkahvilaa. (Ala-Heikkilä 2021.)

Karijoen asukkaat saivat toimeentulonsa karjataloudesta ja maanviljelyksestä, jonka mahdollisti hyvä maaperä. Paikalliset kulkivat hevosilla sekä niitä käytettiin töissä, kuten

kynnössä. Aukkaat valmistivat saippuaa ja lihtasivat pellavaa. 1920-luvulla joihinkin taloihin vedettiin sähkö- ja vesijohdot. (Keppo 1962, 4–14; Ala-Heikkilä 2021.)

Emännät tekivät maidosta piimää, kermaa, voita, uunijuustoa ja kotijuustoa eli leipäjuustoa. Ennen separaattoria, emäntä seisotti maitoa puuastiassa, jotta pinnalle muodostui kerma. Kerman hän kuori, jonka jälkeen hän kirnusi sen puumäntäkirnulla (kuva 8). Separattorin ja kirkun avulla valmistettiin piimää, kermaa ja voita. Talonväki sai voita vain pyhänä sekä sitä myytiin. Kotijuusto tunnettiin maalaisten juustona. Valmiin juuston emäntä kuivasi kräkyllä ennen sen viemistä aitassa olevaan ruislaariin. Juuston valmistuksessa käytettiin erilaisia juustomuotteja (kuva 9). Karijokelaisessa piimävellissä oli perunajauhoista tehtyjä klimppejä, rusinoita, kotijuustopaloja ja ohraryynejä, jotka korvautuivat ajan myötä riisillä. Velli keitettiin ja suurutettiin seoksella, johon oli sekoitettu piimä, vehnä jauhot ja siirappi. Paikalliset veivät kaljavelliä lapsen synnyttäneille äideille, jonka myötä velliä kutsuttiin hajonneen vaimon herutusvelliksi. (Ala-Heikkilä 2021; Hautaniemi 1986, 42, 100; Heikkilä 1980, 58.)



Kuva 8. Puumäntäkirknu Prosintalossa (Jekunen 2021).



Kuva 9. Juustomuotti vuodelta 1845 Karijoen kotiseutumuseossa (Jekunen 2021).

Karijoella viljeltiin pääasiallisesti ohraa ja kauraa sekä ruista joka toinen vuosi. 1930-luvulla vehnän viljely yleistyi, mutta se väheni 1960-luvulla. Hyvänä kesänä kasvoi ”komiaa” vehnää,

josta jauhettu jauho oli tummaa ja huonosti nousevaa. (Ala-Heikkilä 2021; Hautaniemi 1986, 33.)

Emännät leipoivat nisua eli pullaa ja kakkoa sekä ohra-, hiiva-, vari- ja ruisleipiä. He paistoivat ne isoissa leivinuuneissa. Kakot ja reikäleivät kuivatettiin vartailla tai kräkyllä eli leipäkehikossa (kuva 10) pirtin katossa. 1940-luvulla säännöstelyn aikana paikalliset jonottivat hiivajonossa hiivaa, jota sai tiettyinä arkipäivinä. Talonväelle keitettiin erilaisia vellejä, kuten ruis- ja makaronivelliä. Ennen navettaan menoa emäntä laittoi hellalle tulemaan ruisvelliä, jossa oli ruista, vettä ja suolaa. Se oli päivän ensimmäinen ruoka eli eines. Makaronivelli oli emännän taidonnäyte, koska se ei saanut olla liian paksua eikä ohutta ja sen keittoaika oli pitkä. (Ala-Heikkilä 2021; Hautaniemi 1986, 100.)



Kuva 10. Kräkky Prosintalossa (Jekunen 2021).

”Häissä oli tonkassa riisipuuroa vesiköökkin tuvas”, lause kertoo, että puuroja tarjottiin erilaisissa tilaisuuksissa. Sotien jälkeen karijokelaiset söivät mannapuuroa. 1900-luvun alussa Ala-Heikkilän mummu teki perunakropsuja, joiden kanssa syötiin puolukkahilloa. Pannukakut eli plätyt olivat lasten suurinta herkkua. Plätyt paistettiin kauniin kullanuskeiksi puu-uuneissa. Talonväen ruokapöytään tehtiin makeahkoa valkoista makaronilaatikkoa, joka oli lihaton versio makaronilaatikosta. (Ala-Heikkilä 2021.)

Karijoen taloissa viljeltiin perunaa omaan käyttöön ja jopa myyntiä varten. Perunasta valmistettiin perunajauhoja, perunavoita eli muussia ja perunalootaa. Vaikeina aikoina talonväki katoi perunaa silakan lakaan eli säilöntäliemeen. Perunaloota oli pitojen alkuruoka. Sitä tehdessä emäntä kuori ja keitti perunat suolaamattomassa vedessä. Tämän jälkeen hän survoi perunat ja lisäsi kylmän maidon ja vehnäjauhot. Hän antoi seoksen imeltyä kolmesta neljään tuntiin tai yön yli. Seuraavaksi hän lisäsi siirappia, vähän sokeria, voita, kardemummaa

ja joissakin kodeissa jopa kanelia. Hän kaatoi seoksen vuokaan (kuva 11) ja paistoi lootaa aluksi kovassa lämpötilassa puolen tunnin verran, jotta lootan pinta sai väriä. Tämän jälkeen hän alensi lämpötilaa 150 asteiseksi ja paistoi vielä puolitoista tuntia. (Hautaniemi 1986, 32, 100; Ala-Heikkilä 2021; Rinta-Tassi 2020, 184.)



Kuva 11. Lootavuoka Karijoen kotiseutumuseossa (Jekunen 2021).

Karijoella kasvatettiin tomaattia, avomaankurkkua, sipulia, apilaa, hernettä, kaalia, rehukaalia, sokerijuurikasta ja timoteinsiementä sekä erilaisia juureksia, kuten turnipsia, lanttua, naattinaurista, porkkanaa ja punajuurta. Turnipsi oli suuri punavalkoinen juures, jota annettiin lehmille syötäväksi. Paikalliset viljelivät herneitä, joita puitiin puintipäivänä omaan käyttöön. Niistä valmistettiin rokkaa eli hernekeittoa. Karijoella rosollista käytettiin nimityksiä sallatti ja sillisalaatti. Talonväki söi sitä perunan kaivuupäivänä, pidoissa ja jouluna. Sallattiin käytettiin perunaa, porkkanaa, punajuurta ja silakkaa sekä joissakin taloissa sipulia. Se valmistettiin hakkurilla ja puisessa laatikossa. Kaalista emäntä teki kaalikeittoa, lihatonta ja lihallista kaalilaatikkoa sekä kaalia käytettiin keittoliemien tekoon. (Ala-Heikkilä 2021; Hautaniemi 1986, 32.)

Karijoen taloissa käytettiin eniten sian- ja vasikanlihaa. Lampaanlihasta tehtiin usein vain erilaisia kaaliruokia, koska lampaanlihaa oli syöty paljon sota-aikana ja se oli rasvaista. Talonväki valmisti lihat ja kalat usein keittämällä, paistamalla tai ensin paistamalla väri pintaan ennen keittämistä. Talonväki sai aina välillä herkutella ossopossolla eli sian reisilihalla. Valmistettuja liharuokia olivat lihakeitto, läskisoosi, klimppisoppa ja alatoopi, mutta höystöjä ei tehty. Teurastuskautena töitä oli paljon, jolloin emäntä keitti lihakeittoa. Hän laittoi siihen sipulia, porkkanaa, lanttua, lihaa ja saatavilla olevia juureksia, kuten palsternakkaa. Keiton hän maustoi suolalla ja pippurilla, ja tarjosi sen perunoiden kera. Talonväelle valmistetussa

läskisoosissa jauhot ruskistettiin rasvassa ja lisättiin sipulit. Rasvana käytettiin teurastuskautena saatavaa ihraa. (Ala-Heikkilä 2021.)

Etelä-Pohjanmaan maa- ja kotitalousnaisten äänestyksessä karijokelaiset valitsivat Karijoen pitäjäruoaksi klimppisopan, jota tarjottiin juhlien alkuruokana. Klimppisopan emäntä keitti sipulista ja luisesta naudanlihasta, ja maustoi sen persiljalla, meiramilla, maustepippurilla ja suolalla. Klimpit hän teki voista, maidosta, kananmunasta, sokerista, suolasta ja peruna- ja vehnäjauhoista. Vasikan teurastuksen jälkeen talonväki teki hyydytettyä alatoopia. Vuonna 1959 Karijoella maalaisteurastaja teurasti sairaan vasikan, josta tehtiin alatoopia hautajaisiin. Vieraat sairastuivat ja tästä johtuen alatoopin maine kärsi ja sitä alettiin välttämään. (Ala-Heikkilä 2021; Etelä-Pohjanmaan pitäjäruuat 1985, 2, 12; Kolmonen 1987, 148.)

Karijoen taloissa syötiin veriruokia, kuten veriplättyä ja -makkaraa puolukoiden kera. Talonväki kuivasi verimakkaroita kräkyllä, jonka jälkeen he veivät ne aitan ruislaariin säilytykseen. Paikalliset kävivät ”hivimettällä”. Metsästäjät lahjoittivat lihaa seurakunnan syyspäivällisille ja järjestöille. Siitä valmistettiin mureketta, käristystä, vaatimatonta keittoa ja patapaistia, jossa riistaan sekoitettiin muuta lihaa. Kanat kuuluivat joka taloon mutta niitä ei iän puolesta syöty, vaikka kukkopoikaa saatettiin syödä. Emäntä myi kananmunia lisätulona. (Ala-Heikkilä 2021; Hautaniemi 1986, 100.)

Kaloista silakka oli maalaisten usein käyttämä kala. Jouluna syötiin joulukalaa eli lipeäkalaa ja silliä. Talonväki söi suolattua silakkaa, voissa paistettuja silakoita ja silakkalaatikkoa, -pihvejä ja -perunoita. Kesällä emäntä valmisti voissa paistettuja silakoita ja silakkapihvejä sekä juhlaruoaksi silakkaperunoita, joka ajan myötä arkipäiväistyi. Leipomispäivänä uunissa paistettiin silakkalaatikkoa, johon laitettiin sipulia, munamaitoa ja silakoita. Se tunnettiin presidentti Kekkonen lempiruokana. (Ala-Heikkilä 2021; Hautaniemi 1986, 99.)

Karijoella puolukkaa käytettiin runsaasti. Sitä syötiin vispipuuron kanssa. Suotuisat sääolosuhteet mahdollistivat puutarhan pitämisen, jossa kasvatettiin punaisia ja mustia viinimarjoja, pikkukarviaisia ja mansikoita. Emäntä käytti mausteena persiljaa, meiramia, maustepippuria, suolaa, pippuria, kardemummaa ja kanelia. (Ala-Heikkilä 2021.)

”Karjalainen söi komiaisesti” lause kertoo, että karjalaisevakot toivat mukanaan runsaita uuniruokia Karijoelle. Talonväki joi kaljaa ja piimää. Kesällä maalaistaloissa valmistettiin

kotikaljaa, jota juotiin heinätöissä. Pidoissa tarjottiin silakkaa, silliä monin tavoin valmistettuna, sallattia, leipäjuustoa, lihapullia, alatoopia ja peruna-, porkkana-, lanttu- ja makaronilaatikoita sekä jälkiruoksi kiisseliä, vispipuuroa ja ruismarjapuuroa. (Ala-Heikkilä 2021.)

Laskiaisena karijokelaiset söivät rokkaa ja kropsua. Pääsiäisenä Ala-Heikkilän lapsuudessa tarjolla oli itse tehtyä mämmiä. Vapuksi emäntä valmisti munkkeja ja simaa. Juhannusta juhlistettiin uudesta maidosta tehdyllä hökkylällä, joka kuumennettiin, kunnes se muuttui kokkareiseksi. Se maustettiin suolalla ja sokerilla. Joulupöytään laitettiin tarjolle kinkkua, palapaistia, lipeäkalaa ja perunalaatikkaa rasvakastikkeen kera sekä riisipuuroa sekahedelmäsopan kanssa. (Ala-Heikkilä 2021; Etelä-Pohjanmaan maa- ja kotitalousnaisten perinneruokakirja 2017, 44.)

### 6.1.3 Kauhajoki

Lapsuutensa Kauhajoella viettänyt museoemäntä Mirja Peräsaaren haastattelu toteutettiin Karijoen Kotiseutumuseossa. Museo sijaitsee Karijoen yhden ensimmäisen asukkaan hämäläisen Martan mukaan nimetyllä Marttusen mäellä. Talon rakensi Juho Rinta-Marttunen vuonna 1894. Museo herää kesäisin eloon erilaisten tapahtumien kautta. (Peräsaari 2021.) Haastattelun jälkeen Peräsaari esitteli museon, joka sisälsi vanhan ajan aarteita.

Kauhajoen pääelinkeinot olivat maatalous ja 1500-luvulta lähtien harjoitettu karjanhoito. Maataloissa oli maitokarjaa, oma sika, kymmenestä pariin kymmeneen kanaa munia varten ja kukko. Peräsaaren perheellä oli myös mehiläisiä. Lisäksi oravia metsästettiin myyntiä varten. 1900-luvulla Peräsaaren isän neljätoistalapsisessa perheessä oli vähän rahaa, jonka myötä eli periaate, että lapset söivät ensin. Tämän avulla lapsilla oli paremmat eväät selviytyä kulkutaudeilta. Maataloissa ruoka tehtiin itse ja koulussa oli pakko syödä ruoka loppuun. (Peräsaari 2021; Alkio 2002, 22; Ruismäki 1987, 86, 174.)

Maitoa oli ”tärkeää” kauhajokisille. Siitä valmistettiin uuden maidon juustoa, kropsua uunissa, kotijuustoa eli leipäjuustoa, pannukakkuja, voita leivän päälle, viiliä ja piimää. Emäntä valmisti erilaisia juustoja, joiden valmistuksessa käytettiin muotteja (kuva 12). Lehmän poikimisen jälkeen toisesta ja kolmannesta lypsystä saadusta uudesta maidosta tehtiin uunijussia. Siinä maito kaadettiin vuokaan, johon lisättiin hiukan suolaa ja sokeria. Uunissa se hyytyi. Piimästä emäntä valmisti piimävelliä. (Peräsaari 2021.)



Kuva 12. Neliskulmainen juustomuotti Kauhajoen Kotitalousopiston 100-vuotisnäyttelyssä (Jekunen 2021).

1600-luvulta lähtien kauraa viljeltiin vähäisesti ja 1800-luvulla ruis oli tärkein viljelykasvi Kauhajoella. Paikalliset viljelivät ruista ja ohraa sekä oluen panemista varten humalaa. Emännät leipoivat erilaisia leipiä, kuten ohra-, kaura-, hiiva-, kaurahiiva-, hapana- ja hapanjuurileipää sekä seka-, ruisseka-, neljänviljan- ja sadonkorjuuleipää että nauris-, peruna-, veri-, puolukka- ja silakkaleipää. Lisäksi leivottiin kakkoa ja piimä- ja imelälimppua. Arkena emäntä leipoi kohotettua perunaleipää, jossa oli makuvivahteena hapanimelyys. Talonväki kuivatti ruisleipää vartaissa tai jyvien seassa. Leivästä valmistettiin leipäressua. (Ruismäki 1987, 163; Peräsaari 2021; Heikkilä 1980, 71; Tarpila, Rantala & Tulla 1992, 1–2, 7, 16, 20, 27, 31, 40.)

Kauhajokiset leipoivat pullaa, korvapuusteja, pitkoja ja piirakkaa sekä ehkä ensimmäisten joukossa piimäkakkua, taatelikakkua ja suosittua tiikerikakkua. Emännät leipoivat muoteilla (kuva 13) pikkuleipiä jouluksi. Pullapitkoista kuivatettiin myös korppuja uunissa. Emäntä teki pullamössön kylmästä maidosta, johon laitettiin sokeria ja korppuja tai pullaa. Korppuvelliä tehdessä hän taas käytti kuumennettua maitoa. Arkena talonväki söi kaura- ja ruisvelliä. Ruismarjavelliä ja -puuroa emäntä keitti silloin tällöin. Riisipuuroa sekahedelmäkiisselin kera katettiin ruokapöytään sunnuntaisin, jouluna tai muissa juhlissa, kuten häissä. Saatavilla olevista viljoista tehtiin talkkunaa, jota syötiin viilin tai piimän kera. (Peräsaari 2021.)





Kuva 13. Leivontatarvikkeita Kauhajoen kotitalousopiston 100-vuotisnäyttelyssä (Jekunen 2021).

1700-luvulle asti viljeltiin naurista ja hernettä, jonka jälkeen kaali ja lanttu yleistyivät. Perunan viljely yleistyi hitaasti. Emännät valmistivat perunasta muussia, maitoliemiperunoita ja perunalootaa. Muussia tehtiin pyhäksi. Syksyllä maitoliemiperunoita valmistettiin. Siihen lisättiin maitoa, suolaa, perunaa, sipulia ja joissakin taloissa muita vihanneksia. Perunalootaa tehdessä emäntä keitti, kuori ja survoi perunat. Tämän jälkeen hän lisäsi jauhot ja antoi sen imeltyä, jonka jälkeen hän sekoitti siirapin ja kanelin mukaan ja paistoi lootan uunissa. (Ruismäki 1987, 164; Peräsaari 2021.)

Paikalliset saivat omasta maasta kaalit, sipulit ja juurekset, kuten porkkanat ja nauriit. Kesällä markkinoilta ostettiin tomaattia ja kurkkua. Emäntä keitti nauriit vesipadassa ja säilöi paloittelut punajuuret etikkaliemessä. Talonväki söi lanttu- ja porkkanalootia sekä sallattia. Syysruokana tunnettua sallattia emäntä valmisti kypsistä punajuurista, perunoista, porkkanoista, sipulista ja suolasilakoista. Hän hakkasi puisessa lootassa juurekset petkeleellä, jossa oli lyhyt varsi ja rautainen terä. Kastikkeen hän teki punajuuriliemellä värjätystä pehmeästä vaahdotetuista kermasta, jonka hän maustoi viinietikalla ja sokerilla. (Peräsaari 2021; Etelä-Pohjanmaan pitäjäruuat 1985, 2, 13.)

Kauhajoen asukkaat käyttivät naudan- ja sianlihaa sekä hyvin harvoin lampaanlihaa. Eläimestä käytettiin kaikki osat ruoanlaittoon, kuten nahka, silava ja sisäelimet. Niistä tehtiin alatoopia, kastiketta ja sianmaksalaatikkoa. Teurastuskautta talonväki juhlisti valmistamalla alatoopia eli lihahyytelöä, jossa oli keitettyä sian päätä ja sorkkia. Silavaa sulatettiin pannussa, johon sitten ”töpöteltiin” leipää. Lopusta silavasta käristettiin jauhojen kanssa kastike. Joulua varten kinkku suolattiin puusaavissa. Kinkku liotettiin ennen käyttöä, jottei se olisi liian suolaista. Talonväki

jauhoi lihaa lihamyllyllä ja ruoaksi he tekivät sianlihasta läskisoosia, lihakeittoa, klimppisoppaa, karjalanpaistia ja joissakin taloissa makkaraa. (Peräsaari 2021.)

Emäntä valmisti kirkasliemisen lihakeiton luisesta sian-, naudan- tai lampaanlihasta. Siihen hän laittoi perunaa ja maustoi sen suolalla ja pippurilla. Keitto oli arvostettu juhlaruoka, jonka emäntä laittoi pöytään pyhäksi. Klimppisopan teko vaihteli taloittain. Joissakin taloissa se tehtiin sian- tai naudanlihalla sekä se syötiin rusinoilla tai rusinoitta. Ainoa asia, joka yhdisti klimppisopan tekoa, oli sopan tekeminen ilman perunaa. Karjalanpaisti tuli Kauhajoelle karjalaisevakkujen mukana. Se valmistettiin sianlihasta ja sitä tarjottiin sunnuntai- ja juhlaruokana. (Heikkilä 1980, 20–21; Peräsaari 2021.)

Talonväki söi verilättyjä, jotka valmistettiin keitetyistä sian keuhkosta, sydäimestä, verestä ja sipulista. Riista valmistettiin keittämällä tai paistamalla. Sitä tarjottiin perunoiden kanssa. Maataloissa kanoja kasvatettiin kananmunien takia. Kananmunia käytettiin leivontaan sekä niitä keitettiin ja paistettiin. Niistä valmistettiin kokkelia ja keitetyistä kananmunista valkokastiketta. Paikalliset eivät käyttäneet kananlihaa vaan heittivät sen ”monttuun”. (Peräsaari 2021.)

Kauhajoella kalastus oli tärkeämpää kuin metsästys. Talonväki sai silakkaa, kun silakkakauppias saapui taloon. Silloin silakkaa ostettiin niin paljon, että sitä riitti suolaamiseenkin. Silakasta valmistettiin silakkalootaa ja hiilisolakkaa. Silakkalootaa emäntä teki usein. Hän asetteli perunasiivut ja silakat vuorotellen vuokaan, ja kaatoi munamaidon päälle. Hiilisolakoita tehdessä talonväki perkasi ja suolasi silakat. Silakat aseteltiin halsteriin limittäin ristiin ja paistettiin hiilloksen päällä. ”Hiilustalla halstrattiin silakkoja”, jonka jälkeen silakat upotettiin suolaveteen. (Ruismäki 1987, 143; Peräsaari 2021; Kolmonen 1987, 148–148.)

Kauhajoella kerättiin puolukoita, karpaloita, mustikoita, valokkia eli lakkoja, metsämansikoita ja villivadelmia sekä kasvatettiin viinimarjoja, mustamarjoja ja karviaisia. Emäntä valmisti niistä erilaisia jälkiruokia, kuten kiisseleitä, vispipuuroa ja hilloa. Hilloa laitettiin puuroihin ja siveltiin pullapitkoviipaleen päälle hunajan kera kahvipöydässä. Emäntä teki viinimarjoista mehua, sekä mustaviinimarjamehun mäskistä hän keitti hilloa, josta teki piirakan. Raparperista valmistettiin kiisseliä ja hilloa. Omenoista emäntä teki mehua ja hilloa sokerin ja kanelin kera. Paikalliset sienestivät hyvin vähän. Keittiössä käytetyimpiä mausteita olivat tilli, ruohosipuli,

suola ja pippuri sekä lipstikka ja kaneli. Joissakin taloissa keitettiin pinaattikeittoa ja paistettiin nokkoslehtuja. (Peräsaari 2021.)

Kauhajoen taloissa kahvi jauhettiin pavuista ja kotikaljaa tehtiin itse. Kaljaa juotiin heinätoivissa, jouluna ja muissa juhlissa. Laskiaisena talonväki söi hernesoppaa, jossa oli läskinpaloja. Pääsiäisenä perinteisesti taloissa keitettiin kananmunia ja tehtiin mämmiä. Vappuna paikalliset söivät reikämunkkeja ja joivat simaa. Kesäaikana ruoanlaitossa käytettiin hunajaa ja kalaa. Jouluna emäntä laittoi pöydän koreaksi kinkulla, lipeäkalalla, paistetuilla silakoilla, sallatilla ja lanttu-, sianmaksa-, porkkana- ja imelletyllä perunalootilla sekä riisipuurolla. Aatonaattona talonväki sai syödä lipeäkalasoppaa. (Peräsaari 2021.)

## **6.2 Tulosten pohjalta kootun oppaan kuvaus**

Kirjallisuustaustan ja haastatteluiden pohjalta kirjoitettiin opas (liite 2). Se on tarkoitettu Lauhanvuori–Hämeen kangas Geoparkin ja sen määrittelemän puskurivyöhykkeen toimijoille. He voivat käyttää opasta tutustuakseen Geopark- ja GEOfood-toimintaan, sekä suomalaiseen ja Isojoen, Karijoen ja Kauhajoen ruokaperinteeseen hakiessaan GEOfood-brändiä tai kirjoittaessa tuotteen geologista tarinaa. Opas esittelee oppaan taustalla olevaa opinnäytetyötä, Lauhanvuori–Hämeen kangas Geoparkia, Geopark- ja GEOfood-verkostojen toimintaa, sekä suomalaista, eteläpohjalaista ja tutkittujen kuntien ruokaperinnettä, jota on avattu tuloksien pohjalta kirjoitetuilla teksteillä, käytetyillä raaka-aineilla, valmistetuilla ruoilla ja resepteillä. Lopusta löytyy polku GEOfood-brändin hakuvaiheesta, joka on pilkottu selviin vaiheisiin ja niihin on liitetty tarpeelliset osoitteet.

## 7 JOHTOPÄÄTÖKSET

**Kaikissa kunnissa** maanviljely ja karjatalous olivat pääelinkeinoja. Kuntien asukkaat valmistivat maidosta piimää, viiliä, kermaa ja voita sekä poikimisen jälkeen lypsetystä maidosta tehtiin Isojoella uuden maidon juustoa, Kauhajoella uunijussia ja Karijoella hökkylää. Kunnissa leivottiin ruisleipää ja kakkoa sekä keitettiin ruisvelliä. Kropsua tehtiin jokaisessa kunnassa, mutta karijokelainen nimitys oli plätty. Jokaisessa kunnassa valmistettiin perunalaatikkaa, sekä sitä nimitettiin lootaksi Karijoella ja Kauhajoella. Keitetyistä juureksista tehtiin rosollia, jota kutsuttiin Isojoella ja Kauhajoella sallatiksi sekä Karijoella myös sillisalaatiksi. Lihaa ja kalaa suolattiin jokaisessa kunnassa. Kunnissa valmistettiin lihatuotteita, kuten alatoopia, läskisoosia, lihakeittoa ja klimppisoppaa. Rasvasta valmistettua kastiketta nimitettiin Isojoella voikastikkeeksi, Karijoella rasvakastikkeeksi sekä Kauhajoella kastike tehtiin silavasta. Kaloista silakka oli käytetyin. Silakkalaatikko tunnettiin jokaisessa kunnassa ja Kauhajoella sitä kutsuttiin silakkalootaksi.

**Isojoella ja Karijoella** valmistettiin perunakropsua, jolle oli myös isoajokelainen nimitys, riivinkropsu. Molemmissa kunnissa leivottiin varileipää sekä keitettiin makaronivelliä. Verimakkaraa valmistettiin molemmissa kunnissa. Isojoella makkara tehtiin sianverestä. Isojoella ja Karijoella tehtiin silakkaperunoita.

**Isojoella ja Kauhajoella** viljoista valmistettiin talkkunaa. Kuntien taloissa leivottiin piimäkakkua ja erilaisia leipiä, kuten nauris-, peruna-, hapan- ja silakkaleipää sekä leivästä valmistettiin leipäressua. Taloissa valmistettiin lanttu- ja sianmaksalootaa.

**Karijoella ja Kauhajoella** maidosta tehtiin leipäjuustoa, jota kutsuttiin kotijuustoksi, ja piimävelliä. Karijokelaiset ja kauhajokelaiset emännät leipoivat hiiva- ja ohraleipää sekä pullaa, jota kutsuttiin Karijoella nisuksi. Kunnissa keitettiin riisi-, ruismarja- ja vispipuuroa. Puuron lisukkeeksi tehtiin sekahedelmäkiisseliä ja -soppaa. Kodeissa valmistettiin perunamuussia, jolla oli karijokelainen nimi perunavoi. Molemmissa kunnissa paistettiin veripannukakkuja eli Kauhajoella verilättyjä ja Karijoella veriplättyjä.

**Isojoella** leivottiin sokerikakkua sekä luikkia, ohrakakkoa ja varilimppua. Kunnassa keitettiin makaroni-, peruna- ja naurisvelliä sekä ohraryyni- ja perunapuuroa. Isojoella tehtiin marjapöperöä ja luumukräämiä sekä luumu- ja rusinasoppaa. Mehua tehtiin herukoista. Lihatuotteista valmistettiin sianpääsylvettä, vasikanpaisti-, liha- ja pylsykastiketta sekä lihaa palvattiin saunassa. Taloissa tehtiin silakkarullia ja suutarinlohta. Kunnassa valmistettiin syömäjuurta ja sahtia.

**Karijoella** leivottiin reikä- ja sekaleipää sekä keitettiin hajonneen vaimon herutusvellinä tunnettua kaljavelliä. Kaalista valmistettiin laatikkoa ja keittoa. Kunnassa tehtiin makaronilootaa lihattomana eli valkeana tai lihallisena sekä lihapullia. Karijokelaisissa taloissa hirvestä valmistettiin keittoa, murekettä, käristystä ja patapaistia. Silakasta valmistettiin pihvejä.

**Kauhajoella** leivottiin taateli- ja tiikerikakkua sekä puolukka-, hapanjuuri, kaurahiiva-, neljänviljan-, kaura-, ruisseka- ja sadonkorjuuleipää että imelä- ja piimälimppua. Leivistä kuivatettiin korppuja. Kunnassa keitettiin kaura-, ruismarja- ja korppuvelliä. Kodeissa valmistettiin maitoliemiperunoita, nokkoslettuja, makkaraa ja valkokastiketta. Silakkaa halstrattiin ja keitettiin lipeäkalasoppaa. Kauhajoella pantiin olutta.

Kuntien ruokaperinteet mukailevat suomalaista ruokaperinnettä, jossa ruis, peruna, lanttu, porkkana, maito, järvikala, marjat ja juhlassesongeilla nautittu liha muodostivat perustan. Läntinen ruokaperinne ilmenee ruokaperinteissä makean ja hapanimelän muodossa ja siinä, että arkiruoka valmistettiin usein liedellä. Arkena syötiin kuivahkoa leipää ja pidoissa tarjottiin varilimppua sekä verestä valmistettiin ruokia, kuten verimakkaraa ja -leipää.

## 8 POHDINTA

Tässä opinnäytetyössä oli tarkoituksena kartoittaa Isojoen, Karijoen ja Kauhajoen ruokaperinnettä. Sitä tarkasteltiin ensimmäisen ja toisen käden lähteiden pohjalta nousseiden raaka-aineiden, valmistustapojen ja reseptien aihepiirien kautta. Tavoitteena oli tuloksien pohjalta kirjoittaa opas Lauhanvuori–Hämeen kangas Geoparkin toimijoille.

*”Ilman menneisyyden tuntemusta ei ole tulevaisuutta”* -moton ansiosta tutkijaa on aina kiinnostanut antropologia ja arkeologia, joissa tutkitaan kulttuuria ja menneisyyttä. Lisäksi tutkijan toiveena oli tehdä laadullinen tutkimus, jossa olisi myös kansainvälisyyttä. GEOfood-aihe lunasti toiveen. Se on Unescon alainen ohjelma ja siinä tutkija sai yhdistettyä ruoan menneisyyden tutkimiseen sekä haastettua itseään laajalla tutkimustyöllä, jossa sai hyödynnettyä esimerkiksi projekti- ja tutkimusosaamista.

Työn rajaaminen eteläpohjalaisiin kuntiin teki tutkimuksesta syvällisempää sekä se oli tutkijalle tutuin maakunta. Tutkija itse ei ole kotoisin alueelta, tämän vuoksi jotkin murre-sanat tai -sanonnat toivat hieman haasteellisuutta. Toisaalta tutkija pystyi olemaan puolueeton, eikä hän niin sanotusti tuonut vain omaa kylää esille eikä hänellä ollut vahvaa ennakkokäsitystä aiheesta. Tämän ansiosta hän oli utelias aineiston kerääjä.

Työn aiheeseen tutustuttiin aluksi ruokakulttuurin kautta, jonka määrittelemisen oli haastavaa. Monissa teoksissa siitä ja ruokaperinteestä kirjoitettiin ilman, että niitä määriteltiin sen tarkemmin. Toisaalta Sillanpään (1999, 204–205) mukaan perinnekäsite on niin vaihteleva, ettei sitä pitäisi liittää ruokaan, vaan puhuttaisiin ruoista, jotka pystytään selkeästi liittämään johonkin aikakauteen. Tässä työssä oli tarve määritellä ruokaperinnekäsite, jonka takia tutustuttiin kulttuurikäsitteeseen. Sen jälkeen aineistossa alkoi nousta esille 1900-luku, josta oli eniten tietoa ja se auttoi hahmottamaan kuntien ruokaperinnettä. Muuten suomalaisesta ruokaperinteestä ennen 1900-lukua on vähän tietoa, koska siitä ei ole tehty paljon tutkimuksia.

Suomalaista ruokaperinneaineistoa kerätessä tutkija huomasi toistuvuuden eri teoksissa. Tämä johtui siitä, että monet teokset olivat käyttäneet lähteenään maa- ja kotitalousnaisten järjestämien pitäjäröökakyselyiden tuloksia ja 1980-luvulla tehtyjä teoksia, kuten Pukosen ja

Kauppisen Makuja maakunnista -teosta. Geo- ja ruokamatkailu käsitteet haluttiin esitellä lukijalle selkeästi, koska ne liittyvät Geopark- ja GEOfood-toimintaan sekä Geoparkin toimijoille haluttiin perustella, miksi paikallisen ruokaperinteen tunteminen on tärkeää.

Haastatteluista kirjoitettiin muistiinpanot, koska nauhoituskonetta ei oppilaitoksesta löytynyt. Tutkija koki, että muistiinpanojen kirjoittaminen oli hyvä tapa, koska se taito oli rutinoitunut opiskeluaikana ja kirjoittaminen on tutkijalle vahvuus. Mahdollisia väärinkäsityksiä ja unohduksia otettiin huomioon hyväksyttämällä tekstit haastateltavilla. Tässä vaiheessa tekstin muokkaamista tapahtui haastateltavan ja tutkijan osalta. Toisaalta haastattelut eivät ole luotettavimpia menetelmiä, koska niissä ollaan haastateltavan ehdoilla yhden näkökulman varassa. Tämän takia sovellettiin monitriangulaatiomenetelmää, jossa eri aineisto- ja aineistohakumenetelmillä lähestyttiin tutkimuskohdetta. Kaikki vierailut ja haastattelut lisäsivät työtä opinnäytetyössä, mutta ne antoivat vaihtelua raskaalle lukemiselle. Lisäksi tutkijalle oli antoisaa nähdä käytettyjä esineitä, joista hän oli lukenut. Näin tutkijan omat kokemukset rikastuttivat tekstiä.

Analyysimenetelmissä taulukon ja muistiinpanojen pohjalta kirjoitettujen tekstien käytöllä pyrittiin pitämään prosessi läpinäkyvänä, mutta vaarana oli, että moneen kertaan prosessoitu teksti menettää alkuperäisen merkityksensä. Tätä ehkäistiin kaikkien dokumenttien versioiden säilyttämällä. Näin ollen pystyttiin tarkistamaan vanhemmasta versiosta teksti, jos siitä puuttui esimerkiksi sana tai kirjain. Tuloksia kirjoittaessa huomattiin, ettei voitu suoraan kirjoittaa niitä sisällönanalyysin keinoin, jossa haastatteluista ja kirjallisuudesta nousseet asiat pidetään erillään. Selvyyden ja luettavuuden takia kokonaisuudet koottiin aihepiireittäin, joissa yhdistyivät haastatteluista ja kirjallisuudesta nousseet asiat.

Sillanpää (1999, 8–9) huomasi omassa tutkimuksessaan, että ruoat toistuivat maakunnittain, mutta eroa näkyi yhteiskuntaluokkien välillä. Talonpojat söivät samankaltaista ruokaa, mutta se erosi mitä herrasväki söi. Lisäksi haastateltavat Saari ja Peräsaari toivat esille, että Isojoen, Karijoen ja Kauhajoen ruokaperinteet ovat pääpiirteittäin samankaltaisia, mutta eroavaisuudet näkyivät lähinnä talokohtaisesti. Tämä johtui siitä, että ruokia tehtiin niistä raaka-aineista, joita maataloissa oli. Eli varallisuus näkyi siinä mitä ruokaa valmistettiin, koska joissakin taloissa oli vain pari lehmää ja sika, kun taas toisissa oli karjaa ja kanoja. Tämän takia tulokset ovat suuntaa antavia, koska haastateltavia oli kustakin kunnasta vain yksi. Toisaalta työssä oli laaja kirjallisuustausta sekä haastatteluiden rinnalla oli kirjallisuudesta nousseet asiat.

Tuloksena kirjoitettiin tiivis ja selkeä opas, josta lukija löytää tiedot Geopark- ja GEOfood-toiminnasta sekä ruokaperinteistä yhdestä paikkaa. Oppaan kirjoittamisprosessin aikana jouduttiin palaamaan kerättyyn aineistoon uudelleen. Tätä olisi voinut johdonmukaistaa kirjallisuustaan keräämisen aikana. Toisaalta silloin alussa ei tiedetty minkälaista aineistoa löytyy, joka sitten hahmotti oppaan rakennetta. Opasta voidaan hyödyntää GEOfood-toiminnassa, kuten GEOfood-brändin haussa, geologisen tarinan kirjoittamisessa ja erilaisten tapahtumien, projektien, artikkelien ja esityksien ideoinnissa. Lisäksi muut Geoparkit voivat ottaa inspiraatiota oman oppaan teossa.

Jatkotutkimusaiheita olisivat Lauhanvuori–Hämeen kangas Geopark-alueen kaksi muuta maakuntaa, Satakunta ja Pirkanmaa. Nämä tutkimukset voitaisiin toteuttaa esimerkiksi reseptien keräämisellä tai ruokamuistojen kautta. Tämän avulla saataisiin paikallisten ääni paremmin kuulumaan, koska haastatteluista saadaan rakennettua kokonaisuuskuva, jota kirjallisuudesta nousseet aiheet täydentävät sekä saataisiin erotettua talokohtainen ruokaperinteen eroavaisuus. Lisäksi tutkija huomasi aineistonkeräämisessä, että satakuntalaista ruokaperinnettä käsiteltäviä teoksia löytyy.

Tutkija haluaa kiittää haastateltavia, yhteistyöhenkilöitä, toimeksiantajaa, ohjaajaa ja lähimmäisiään.



## LÄHTEET

- Aaltonen, I., Tissari-Simola, V., Vatanen, S. & Malinen, M. 2004. Isoäidin keittiössä: makuja ja muistoja. 2 p. Helsinki: Otava.
- Ala-Heikkilä, M. 2021. Emäntä ja maatalousyrittäjä, eläkkeellä. Haastattelu 28.5.2021.
- Alkio, O. 2002. Kaukoniityistä kaupunginosaksi: Kauhajoen Kainaston kyläkirja. Kauhajoki: Kainaston kyläkirjan toimituskunta.
- Brock, S. 5.10.2020. Here are 8 ways travel will change after the pandemic. [Verkkoartikkeli]. National Geographic Society. [Viitattu 18.10.2021]. Saatavana: <https://www.nationalgeographic.com/travel/article/heres-how-covid-is-changing-travel-according-to-the-experts>
- Chen, A. 2019. Preface. Teoksessa: A. Chien, Y. Ng, E. Zhang & M. Tian (toim.) Dictionary of Geotourism. 8–12. [Verkkojulkaisu]. [Viitattu 9.4.2021]. Saatavana: <https://link.springer.com/content/pdf/bfm%3A978-981-13-2538-0%2F1.pdf>
- Eskola, J. & Suoranta, J. 1998. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. Tampere: Vastapaino. [Viitattu 19.10.2021]. Saatavana: [https://seamk.finna.fi/Record/seamk\\_electronic.991159646805969](https://seamk.finna.fi/Record/seamk_electronic.991159646805969)
- Etelä-Pohjanmaan maa- ja kotitalousnaisten perinneruokakirja. 2017. Etelä-Pohjanmaan maa- ja kotitalousnaiset. [Verkkojulkaisu]. [Viitattu 8.10.2021]. Saatavana: [http://etela-pohjanmaa.maajakotitalousnaiset.fi/sites/default/files/attachment/perinneruokakirja24082017\\_2.pdf](http://etela-pohjanmaa.maajakotitalousnaiset.fi/sites/default/files/attachment/perinneruokakirja24082017_2.pdf)
- Etelä-Pohjanmaan pitäjäruuat. 21.9.1985. Ilkka Sortimentti.
- European Geoparks. Ei päiväystä. Meet our Geoparks. [Verkkosivut]. [Viitattu 30.9.2021]. Saatavana: [http://www.europeangeoparks.org/?page\\_id=168](http://www.europeangeoparks.org/?page_id=168)
- Finto. Ei päiväystä. Triangulaatio. [Verkkosivut]. Suomalainen asiasanasto- ja ontologiapalvelu. [Viitattu 30.9.2021]. Saatavana: <https://finto.fi/ysa/fi/page/p23071>
- GEOfood Manifesto. Ei päiväystä. Magma Geopark Norway. [Verkkojulkaisu]. [Viitattu 30.3.2021]. Saatavana: [https://9696dc23-4745-4a99-903f-9aca968316d9.filesusr.com/ugd/65bb3a\\_ffa19203d5449fdb5af0fa01e74c1b1.pdf](https://9696dc23-4745-4a99-903f-9aca968316d9.filesusr.com/ugd/65bb3a_ffa19203d5449fdb5af0fa01e74c1b1.pdf)
- GEOfood. 2020. [Verkkosivut]. Norja: GEOfood. [Viitattu 8.4.2021]. Saatavana: <https://www.geofood.no/about-geofood>

- GEOfood-kriteerit. Ei päiväystä. [Verkojulkaisu]. Norja: GEOfood. [Viitattu 9.4.2021]. Saatavana: [https://9696dc23-4745-4a99-903f-9aca968316d9.filesusr.com/ugd/65bb3a\\_d60ff98fe31c4486805440a9bce8f179.pdf](https://9696dc23-4745-4a99-903f-9aca968316d9.filesusr.com/ugd/65bb3a_d60ff98fe31c4486805440a9bce8f179.pdf)
- Hall, C. M. & Sharples, L. 2003. The consumption of experiences of the experience of consumption: an introduction to the tourism of taste. Teoksessa: C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis & B. Cambourne (toim.) Food tourism around the world: development, management, and markets. Oxford: Butterworth-Heinemann, 1–24.
- Hall, C. M., Mitchell, R. & Sharples, L. 2003. Consuming places: the role of food, wine and tourism in regional development. Teoksessa: C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis & B. Cambourne (toim.) Food tourism around the world: development, management and markets. Oxford: Butterworth-Heinemann. 25–59.
- Hautaniemi, A. 1986. Myrkyn kyläkirja. Myrkky: Myrkyn nuorisoseura ry.
- Havas, K. & Adamsson, K. 2020. Suomen ruokamatkailustrategia 2020–2028: yhdessä tekoja luonnosta ammentaen: toimenpiteet 2020–2023. [Verkojulkaisu]. Helsinki: Haaga-Helia ammattikorkeakoulu. [Viitattu 18.10.2021]. Saatavana: <http://hungryforfinland.fi/sites/hungryforfinland.fi/files/Ruokamatkailustrategia-2020-2028.pdf>
- Heikkilä, R. 1980. Eteläpohjalaista ruokaperinnettä. Kurikka: Etelä-Pohjanmaan Maa- ja Kotitalousnaisten piirikeskus.
- Hemmi, J. 2005. Matkailu, luonto, ympäristö: osa 1. Jyväskylä: Gummerus.
- Hermansson, T. 2021. Toiminnanjohtaja. Lauhanvuori–Hämeen kangas Geopark ry. Kommentti. Opinnäytetyön suunnitelmaseminaari. 26.4.2021.
- Hiltunen, L. Ei päiväystä. Graduaineiston analysointi. [Verkkosivut]. SlideToDoc. [Viitattu 10.9.2021]. Saatavana: <https://slidetodoc.com/graduaineiston-analysointi-graduryhma-leena-hiltunen-yleist-aineiston-analysoinnista/>
- Hiltunen, L. Ei päiväystä. Opinnäytetyön aineiston hankinta. [Verkojulkaisu]. Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto. [Viitattu 19.10.2021]. Saatavana: [http://www.mit.jyu.fi/ope/kurssit/Graduryhma/PDFt/aineiston\\_hankinta2.pdf](http://www.mit.jyu.fi/ope/kurssit/Graduryhma/PDFt/aineiston_hankinta2.pdf)
- Hirsijärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 1997. Tutki ja kirjoita. 15 uud. p. Helsinki: Tammi.
- Hovi, S. & Niemi, K. 2015. Keskiajan maut. Helsinki: Art House.
- How to revalidate, extend and rename your Geopark. 2021. UNESCO Global Geoparks. [Verkkosivut]. UNESCO. [Viitattu 30.9.2021]. Saatavana: <https://en.unesco.org/global-geoparks/revalidate-extend>

- Hungry for Finland. Ei päiväystä. Miksi ruokamatkailua? [Verkkosivut]. [Viitattu 12.10.2021]. Saatavana: <http://hungryforfinland.fi/miksi-ruokamatkailua>
- Isotalo, K. & Kuittinen, R. 2017. Suomalainen kotiruoka. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Otava.
- Isotalo, M. 1999. Pitopöydässä ja nuotiolla: suomalaisen ruoka- ja juomakulttuurin opintopas. Maa- ja Kotitalousnaisten Keskuksen julkaisuja no 173. Helsinki: Maa- ja kotitalousnaisten keskus.
- Kaaro, J. 2017. Ruoka-Kalevala: eli makumuistoja Suomesta. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Kananen, J. 2010. Opinnäytetyön kirjoittamisen käytännön opas. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.
- Kananen, J. 2019. Opinnäytetyön ja pro gradun pikaopas: avain opinnäytetyön ja pro gradun kirjoittamiseen. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.
- Keppo, J. 1962. Karijoen ja sen kirkon vaiheita. Kristiinankaupunki.
- Kielitoimiston sanakirja: hakusana halstari. 2021. [Verkkosivut]. Helsinki: Kotimaisten kielten keskus ja Kielikone Oy. [Viitattu 30.9.2021]. Saatavana: <https://www.kielitoimistonsanakirja.fi/#/halstari?source=suggestion>
- Kielitoimiston sanakirja: hakusana särvin. 2021. [Verkkosivut]. Helsinki: Kotimaisten kielten keskus ja Kielikone Oy. [Viitattu 30.9.2021]. Saatavana: <https://www.kielitoimistonsanakirja.fi/#/s%C3%A4rvin?searchMode=all>
- Knuuttila, M. 2006. Kansanomaisen keittämisen taito. Kansantieteellinen arkisto 50. Helsinki: Suomen muinaismuistoyhdistys.
- Kolmonen, J. 1987. Suomen pitäjäruoat. Helsinki: Patakolmonen Ky.
- Konu, H., Pesonen, J. & Reijonen, H. 2020. Johdanto. Teoksessa: H. Konu, J. Pesonen & H. Reijonen (toim.) Matkailuliiketoimintaa teoriasta käytäntöön. Tampere: Vastapaino.
- K-Ruoka. 2021. Suomi-ruokien salaisuudet (4).
- Kurunmäki, S. 2008. Järkipuheita ruoasta. Helsinki: Edita Prima.
- Laine, H. 2015. Saksalaisten matkailijoiden kiinnostus luontomatkailuun Suomessa. [Verkkosivut]. Saimaa: Saimaan ammattikorkeakoulu. Matkailu, hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma. Opinnäytetyö. [Viitattu 9.4.2021]. Saatavana:

[https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/96691/Heidi\\_Laine.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/96691/Heidi_Laine.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Lauhanvuori–Hämeen kangas Geoparkista Suomen toinen UNESCO Global Geopark 10.7.2020. Lauhanvuoriregion.fi. [Verkkosivut]. [Viitattu 30.3.2021]. Saatavana: <https://www.lauhanvuoriregion.fi/ajankohtaista/unesco-global-geopark-status/>

List of Geoparks & Regional Networks. 2021. UNESCO Global Geoparks. [Verkkosivut]. UNESCO. [Viitattu 30.9.2021]. Saatavana: <https://en.unesco.org/global-geoparks/list>

Medlik, S. & Middleton, V. T. C. 1973. Products formulation in tourism: in tourism and marketing. Berne: AIEST.

Mehto, O. 2018. Suomalainen ruokaperinne. [Verkkojulkaisu]. Lammas & vuohi, 4. [Viitattu 9.4.2021]. Saatavana: [https://lammasyhdistys.fi/wp-content/uploads/2018/11/suomalainen\\_ruokaperinne.pdf](https://lammasyhdistys.fi/wp-content/uploads/2018/11/suomalainen_ruokaperinne.pdf)

Middleton, V. T. C. 1988. Marketing in Travel and Tourism. Oxford: Butterworth-Heinemann.

Mitchell, R. & Hall, C. M. 2003. Consuming tourists: food tourism consumer behaviour. Teoksessa: C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis & B. Cambourne (toim.) Food tourism around the world: development, management and markets. Oxford: Butterworth-Heinemann. 60–80.

Mäkelä, E. 1992. Suomalaisen keittiön aarteet. Otava.

Mäkelä, J. 2003. Arjen tavat ja perinteet. Teoksessa: K. Saarikangas, P. Mäenpää & M. Sarantola-Weiss (toim.) Suomen kulttuurihistoria: 4 koti, kylä, kaupunki. Helsinki: Tammi. 361–372.

Mäkelä, J., Palojoki, P. & Sillanpää, M. 2003. Ruisleivästä pestoon: näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin. Helsinki: Werner Söderström Osakeyhtiö.

Nelimarkka, M. 25.1.2018. Suomalainen ruokakulttuuri tässä ja nyt. [Blogikirjoitus]. Aromi. [Viitattu 4.5.2021]. Saatavana: <https://aromilehti.fi/artikkelit/suomalainen-ruokakulttuuri-tassa-ja-nyt/>

Nostalgiset naiset. 2021. Veripalattu. [Verkkosivut]. Tuusula: Lottamuseo. [Viitattu 30.9.2021]. Saatavana: <https://www.nostalgisetnaiset.fi/veripalattu/>

Okech, R. N. 2012. Nature tourism. Teoksessa: P. Robinson (toim.) Tourism: the key concepts. Lontoo: Routledge cop. 145–147.

Peda. Ei päiväystä. Pistelin. [Verkkosivut]. [Viitattu 30.9.2021]. Saatavana: [https://peda.net/hankkeet/geenivaraoppi/yl%C3%A4koulu/kotitalous2/ruokaohjeet/leivonta\\_v%C3%A4lineit%C3%A42/pisteli](https://peda.net/hankkeet/geenivaraoppi/yl%C3%A4koulu/kotitalous2/ruokaohjeet/leivonta_v%C3%A4lineit%C3%A42/pisteli)

- Peräsaari, M. 2021. Museoemäntä. Karijoen kulttuurilautakunta. Haastattelu 28.5.2021.
- Pihlaja, M. 1984. Isojoen pitäjän kirja. Vaasa: Vaasa Oy.
- Piimä. Ei päiväystä. Tarinatiinu. [Blogikirjoitus]. Loimaa: Suomen maatalousmuseo Sarka. [Viitattu 11.10.2021]. Saatavana: <https://www.sarka.fi/tarinatiinu/piima/>
- Pololikashvili, Z. Ei päiväystä. UNWTO [Verkkosivut]. Espanja: World Tourism Organization. [Viitattu 18.10.2021]. Saatavana: <https://www.unwto.org/>
- Povey, G. 2012. Gastronomy and food tourism. Teoksessa: P. Robinson (toim.) Tourism: the key concepts. Lontoo: Routledge cop. 82-85.
- Quan, S. & Wang, N. 2004. Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. Tourism Management, 25, 297–305.
- Rinta-Tassi, O. 2020. Kropsua eväsnä: vanhaa kurikkalaasta äireenkieltä. Keuruu: Kurikka-seura ry.
- Robinson, P. 2012a. Introduction: tourism. Teoksessa: P. Robinson (toim.) Tourism: the key concepts. Lontoo: Routledge cop. 27-30.
- Robinson, P. 2012b. Geotourism. Teoksessa: P. Robinson (toim.) Tourism: the key concepts. Lontoo: Routledge cop. 90-91.
- Routio, P. Ei päiväystä. Kyselevät tutkimustavat. [Verkkosivut]. Helsinki: Taideteollinen korkeakoulu. [Viitattu 12.10.2021]. Saatavana: [http://www2.uiah.fi/virtu/materiaalit/tuotetiede/html\\_files/1364\\_empiir.html#teemahaas](http://www2.uiah.fi/virtu/materiaalit/tuotetiede/html_files/1364_empiir.html#teemahaas)
- Ruismäki, L. 1987. Kauhajoen historia: esihistoriasta vuoteen 1918. Kauhajoki: Kauhajoen kunta ja seurakunta.
- Ruokatieto Yhdistys ry. 2021. Mutti ja muuta perinneruokasanastoa. [Verkkosivut]. [Viitattu 30.8.2021]. Saatavana: <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/hyva-tavaton-ruoka-ja-tapakulttuuri/nykypaiva-rakentuu-historian-paalle/mutti-ja-muuta-perinneruokasanastoa>
- Ruoppila, V. 1960. Hierimen nimitykset suomen murteissa. [Verkkosivut]. Virittäjä, 64 (2), 95–99. [Viitattu 1.10.2021]. Saatavana: <https://journal.fi/virittaja/article/view/34203/8682>
- Saari, A.-L. 2021. Ruoka-asiantuntija, eläkkeellä. ProAgria Etelä-Pohjanmaa ja maa- ja kotitalousnaiset. Puhelinhaastattelu 31.5.2021.
- Saimaa Geopark. 22.4.2021. Geopark receives UNESCO Global Geopark Status. [Verkkosivut]. [Viitattu 28.4.2021]. Saatavana: <https://www.saimaageopark.fi/en/yleinen/en/saimaa-geopark-receives-unesco-global-geopark-status/>

- Sillanpää, M. 1999. Happamasta makeaan: Suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys. Jyväskylä: Gummerus.
- Sillanpää, M. 2003. Nälästä runsauteen: suomalaisen ruokakulttuurin historiaa. Teoksessa: J. Joutseno & U. Kurko (toim.) Ruisleivästä pestoon: näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin. Helsinki: Werner Söderström Osakeyhtiö, 11–33.
- Tanttu, A.-M. & Tanttu, J. 1988. Food from Finland: a Finnish cookbook. 10 p. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Otava.
- Tarpila, S., Rantala, K. & Tulla, R. 1992. Kauhajokinen leipäaitta.
- Tourtellot, J. 2016. The Geotourism Approach: an overview of implications and potential effects. [Verkkajulkaisu]. Risposte turismo. [Viitattu 9.4.2021]. Saatavana: [http://www.risposteturismo.it/Public/lePaginediRT/du2016\\_lePaginediRT\\_JBTourtellot.pdf](http://www.risposteturismo.it/Public/lePaginediRT/du2016_lePaginediRT_JBTourtellot.pdf)
- Tuomi, J. & Sarajärvi, A. 2009. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. 7. uud. p. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.
- UNESCO Global Geoparks 2021. UNESCO. [Verkkosivut]. [Viitattu 30.9.2021]. Saatavana: <https://en.unesco.org/global-geoparks>
- Vaccines and reopen borders driving tourism's recovery. 4.10.2021. UNWTO. [Verkkosivut]. Espanja: World Tourism Organization. [Viitattu 18.10.2021]. Saatavana: <https://www.unwto.org/news/vaccines-and-reopen-borders-driving-tourism-s-recovery>
- Vanhonacker, F., Lengard, V., Guerrero, L., Scalvedi, L., Raude, J., Zakowska, S., Hersleth & Verbeke, W. 8/2008. Europeans and Traditional Foods: Definition and Image from the Consumers Perspective. [Verkoartikkeli]. Researchgate.net [Viitattu 9.4.2021]. Saatavana: [https://www.researchgate.net/publication/23509651\\_Europeans\\_and\\_Traditional\\_Foods\\_Definition\\_and\\_Image\\_from\\_the\\_Consumers'\\_Perspective](https://www.researchgate.net/publication/23509651_Europeans_and_Traditional_Foods_Definition_and_Image_from_the_Consumers'_Perspective)
- Venho, N. 8.10.2017. Vanhoja mittoja ja vaakoja. [Blogikirjoitus]. Maatilan Tytär. [Viitattu 13.10.2021]. Saatavana: <http://www.mannilantila.fi/blogi/2017/10/08/vanhoja-mittoja-ja-vaakoja>
- Verhelä, P. 2014. Matkailun perusteet. Kuopio: SH Traveledu Oy.
- Westerbacka, A. 2003. Maidon myynti. Teoksessa: Isojoen Peuralan kyläyhdistys. Isojoen Peuralan kylän historia. Isojoki: Isojoen Peuralan kyläyhdistys, 33–34.
- World Tourism Organization. Ei päiväystä. [Verkkosivut]. Espanja: UNWTO. [Viitattu 14.4.2021]. Saatavana: <https://www.unwto.org/glossary-tourism-terms>

## **LIITTEET**

Liite 1. Teemarunko

Liite 2. Opas

## Liite 1. Teemarunko

### Haastatteluiden teemarunko

Ruokaperinne Isojoella/Kauhajoella/Karijoella 1900-luvun alussa

Mitä raaka-aineita käytettiin?

maito?

Juustot?

Piimä?

Viili?

vilja?

leipä?

Vihannekset?

juurekset?

Marjat?

hillot, kiisselit jne?

Kala?

Liha?

nauta, sika, lammas, kana?

riista?

veriruoat?

Juomat?

vesi, kalja, piimä?

Minkäläistä elinkeinoa harjoitettiin, esimerkiksi viljelyä vai karjanhoitoa?

Klimppisoppa?

Vellit?

Jälkiruoat?

Pitoruoat?



Liite 2. Opas



Veera Jekunen

---

**Isojoen, Karijoen ja Kauhajoen kuntien ruokaperinne -  
opas**

Lauhanvuori–Hämeen kangas Geopark ry

Opas  
Syksy 2021  
SeAMK Ruoka  
Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut



**SISÄLTÖ**

SISÄLTÖ .....	2
SAATESANAT .....	3
1 ESITTELYSSÄ: LAUHANVUORI-HÄMEENKANGAS GEOPARK .....	5
2 MIKÄ ON UNESCO GLOBAL GEOPARK .....	6
3 MITKÄ OVAT GEOFOOD-TOIMINNAN TAVOITEET .....	7
4 SUOMALAINEN RUOKAPERINNE .....	8
4.1 Eteläpohjalainen ruokaperinne .....	9
5 ISOJOEN RUOKAPERINNE .....	11
5.1 Reseptit .....	12
6 KARIJOEN RUOKAPERINNE .....	15
6.1 Reseptit .....	16
7 KAUHAJOEN RUOKAPERINNE .....	20
7.1 Reseptit .....	21
8 NÄIN PÄÄSET MUKAAN GEOFOOD-VERKOSTOON .....	25
LÄHTEET .....	26

## SAATESANAT

Tämä opas pohjautuu opinnäytetyöhön "Selvitys Isojoen, Karijoen ja Kauhajoen ruokaperinteestä", jossa kartoitettiin kyseisten kuntien ruokaperinnettä. Kuntien ruokaperinteiden selvittämiselle oli tarvetta, koska suomalaisen ruokaperinteen tutkimuksissa ruokaperinnettä käsitellään koko Suomen kattavana ja tarkempi tarkastelu päättyy "perinteiseen" jakoon, läntiseen ja itäiseen. Tämän takia yksittäisten kuntien ruokaperinteestä on usein vain maininta, kuten Isojoen kalaperunat, karijokelainen klimppisoppa ja kauhajokiset hiililakat. GEOfood-toiminnan myötä alueen ruokaperinteen tarkempi tunteminen edesauttaa paikallisen ruoan arvostamista ja geologisen tarinan kirjoittamisessa.

Opinnäytetyön aineistona oli ensikäden ja toisen käden haastattelut ja kirjallisuus, kuten reseptikirjat, ruokajulkaisut, kyläkirjat ja ruokakulttuurin historioitsijoiden artikkelit ja kirjat. Jokaisesta kolmesta kunnasta valittiin yksi haastateltava. Isojoelta Etelä-Pohjanmaan ja maa- ja kotitalousnaisten ruoka-asiantuntijana työskennellyt Anna-Liisa Saari, joka on asunut koko ikänsä Isojoella. Karijoelta yhteiskunnallisten asioiden edistämiseksi elämäntyönsä tehnyt Maija Ala-Heikkilä, joka muun muassa on tarjoilut pitäjäruokaa julkkiskokki Jaakko Kolmoselle. Kauhajoelta museoemäntä Mirja Peräsaari, joka asui Kauhajoella lapsuutensa. Aineistoa käytiin läpi sisällönanalyysin keinoin, joissa merkittiin aineistosta Etelä-Pohjanmaalla, Isojoella, Karijoella ja Kauhajoella käytettyjä raaka-aineita, ruoan valmistustapoja ja reseptejä. Nämä koottiin omiksi kokonaisuuksiksi, joista kirjoitettiin tekstit.

Opas on tehty Lauhanvuori-Hämeen kangas Geoparkin ja sen määrittelemän puskurivyöhykkeen toimijoille, jotka voivat käyttää opasta tutustuakseen Geopark- ja GEOfood-toimintaan, sekä saadakseen tietoa suomalaisesta ja kyseisten kuntien ruokaperinteestä. Oppaan tietoja voidaan käyttää esimerkiksi geologisen tarinan kirjoittamisessa.

Oppaan tarkoituksena on antaa selvä kuva Geopark-toiminnasta, kuntien ruokaperinteestä ja miten päästä GEOfood-toimintaan mukaan. Aluksi esitellään Lauhanvuori-Hämeen kangas Geoparkin ja Geopark-toimintaa ja taustaa. Seuraavassa luvussa

kerrotaan tarkemmin GEOfood-brändin tavoitteista ja kriteereistä. Lisäksi tuodaan esille esimerkin kautta geologisen tarinan soveltamisen markkinoinnissa. Kolmannessa luvussa syvennytään lyhyesti suomalaiseen ruokaperinteeseen ja sen jakamiseen läntiseen ja itäiseen ruokaperinteeseen. Tämä antaa selkeän kuvan kokonaisuudesta, johon eteläpohjalainen ruokaperinne kuuluu. Isojoki, Karijoki ja Kauhajoki luvuissa on luetteloitu opinnäytetyössä esille nousseet raaka-aineet ja valmistettujen ruokien nimet. Näiden jälkeen tutustutaan tarinoiden kautta resepteihin. Kuntien ruokaperiteiden katsauksien pohjina on opinnäytetyössä kootut tulokset. Kaikkiin kuntiin on liitetty viisi reseptiä, jonka avulla lukijalle konkretisoituu ruokaperinne. Lopuksi on pilkottu GEOfood-brändin hakuprosessi selkeiksi vaiheiksi, jotta prosessin helppous tulisi esille.

Toimeksiantajana toimi Lauhanvuori–Hämeen kangas Geopark ry.

Ohjaajana toimi Kirta Nieminen.

Mukavin lukuterveisin,

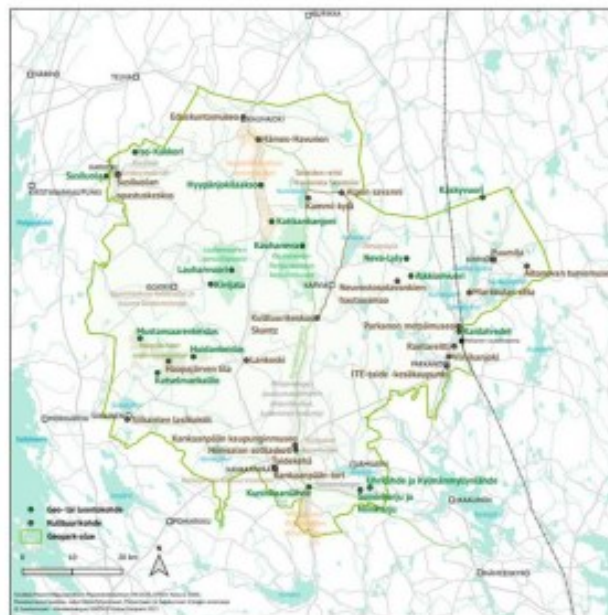
Veera Jekunen,

Restonomiopiskelija, Seinäjoen ammattikorkeakoulu

23.10.2021 Lapua

## 1 ESITTELYSSÄ: LAUHANVUORI–HÄMEENKANGAS GEOPARK

Lauhanvuori–Hämeen kangas UNESCO Global Geopark sijaitsee Suomenselän eteläosassa. Kuvassa 1 näkyy alueeseen kuuluvat kunnat, jotka ovat Kauhajoki, Isojoki ja Karijoki Etelä-Pohjanmaalta ja Kankaanpää, Karvia, Jämijärvi ja Siikainen Satakunnasta sekä Parkano ja Kihniö Pirkanmaalta. Geoparkin geologinen tarina kertoo poimuttuneen vuoriston muuttumisesta suomaaksi. Sitä muokkasivat vuorollaan jääkaudet ja lämpimät ajanjaksot. Alueella on suomaata ja graniitti- ja hiekkakiviesiintymiä. Paikalliset ihmiset ovat hyödyntäneet niitä sekä muokanneet maata pelloiksi ja metsätalouskäyttöön. Vanhimmat turvetuotantoalueet ja Suomen ainoa turvemuseo sijaitsevat Lauhanvuori–Hämeen kangas UNESCO Global Geoparkissa. Lisäksi siellä sijaitsevat ylväänä kohoava alueen korkein kohta Pyhävuori, maailmankuulu Susiluola ja luonnon lähteitä. UNESCO Global Geopark-verkoston jäsenyys myönnettiin Geoparkille heinäkuussa vuonna 2020, ja GEOfood-verkoston jäsenyys myönnettiin syyskuussa samana vuonna. (Lauhanvuori–Hämeen kangas Geoparkista Suomen toinen UNESCO Global Geopark 2020; Hermansson 2021.)



Kuva 1. Lauhanvuori–Hämeen kangas Geopark-alueen kartta (Koivumäki 2020).



## 2 MIKÄ ON UNESCO GLOBAL GEOPARK

Geopark on vuonna 2000 perustettu kansainvälinen verkosto. Vuonna 2015 Geopark-verkosto siirtyi UNESCO:n alaisuuteen UNESCO Global Geopark-ohjelmalla. Verkostoon kuuluva Geopark on maantieteellisesti yhtenäinen alue, jossa sijaitsee kansainvälisesti merkittäviä geologisia kohteita ja maisemia. Verkoston tavoitteena on suojella alueen geologista perintöä sekä tukea kestävästi paikallista taloutta ja ympäristöä.

Lähestymistapana käytetään paikallisten toimijoiden ja viranomaisten yhteistyötä, jotta toimintaan sitouduttaisiin ja sitä ylläpidettäisiin. (European Geoparks, [viitattu 30.9.2021]; UNESCO Global Geoparks 2021.)

UNESCO Global Geopark-jäsenyys myönnetään neljäksi vuodeksi kerrallaan, jonka jälkeen tehdään väliarviointi. Kriteerien täytyessä jäsenyyttä jatketaan neljä vuotta. Jos kriteerit eivät täyty, Geopark-alueen hallinnolle annetaan kaksi vuotta aikaa korjata puutteet. Huhtikuussa 2021 maailmassa oli yhteensä 169 Geoparkia 44 maassa. Suomessa on kolme UNESCO Global Geoparkia, joista Rokua Geopark vuodesta 2010, Lauhanvuori–Hämeen kangas Geopark vuodesta 2020 ja uusimpana Saimaa Geopark vuodesta 2021. (How to revalidate, extend and rename your Geopark 2021; List of Geoparks & Regional Networks 2021; Saimaa Geopark 2021.)

### 3 MITKÄ OVAT GEOFOOD-TOIMINNAN TAVOITEET

GEOfood-brändi takaa laadukkaan ruoan, jossa huomioidaan paikallinen kulttuuri, perinteet, ihmiset, geologinen perintö ja historia. Brändiä hallinnoi Magma UNESCO Global Geopark Norjassa. GEOfood-brändin tavoitteena on tiivistää paikallisten tuottajien ja Geoparkin yhteistyötä sekä lisätä tietoutta geologisen perinnön vaikutuksesta paikalliseen kulttuuriin ja ruokaperinteeseen. GEOfood-verkoston jäsenyyttä voi hakea UNESCO Global Geopark. Brändin käyttöoikeutta voivat hakea kyseisen alueen tai puskurivyöhykkeen tuottajat. Puskurivyöhyke on Geoparkin määrittelemä alue, joka sijaitsee Geopark-alueen rajojen tai geologisen kohteen lähellä. GEOfood-tuotteissa käytetään brändin logoa ja kerrotaan alueen geologisesta perinnöstä.

Puskurivyöhykkeestä täytyy mainita erikseen. Tuotteita voivat olla esimerkiksi vihannekset, marjat ja liha sekä artesaanituotteet kuten leipä, juusto ja olut. Myös ravintoloiden ruokalstat sopivat GEOfood-brändin piiriin, jos ne koostuvat vähintään 50 prosenttisesti GEOfood-raaka-aineista ja tarjolla on vähintään yksi sesongeittain tai vuosittain vaihtuva GEOfood-ateria. Tuotteen joitakin raaka-aineita voidaan prosessoida Geopark-alueen ulkopuolella. (GEOfood 2020; GEOfood Manifesto, [viitattu 30.3.2021], 4.; GEOfood-kriteerit, [viitattu 9.4.2021].)

Rokuan UNESCO Global Geopark-alueella viljellään viljaa, josta Omaleipuri.fi yritys leipoo leipätuotteita. Seuraavaksi on esimerkki Omaleipuri.fi-sivustolta ([viitattu 9.4.2021]) julkaisusta mainostekstistä, jossa leipätuote linkitetään geologiseen tarinaan.

Omaleipurin tuotteiden laatu syntyy tarkoin valituista ja lähellä tuotetuista raaka-aineista, jotka kasvavat Rokua UNESCO Global Geoparkin ainutlaatuisessa ympäristössä. Tuotteistamme voi aistia miljoonien vuosien geologisen kertomuksen, joka antaa kasvualustan laadukkaille raaka-aineille vuodesta toiseen.

Tuotteissamme käytetty vilja tuotetaan alueella, jossa maaperä on erityisen hedelmällistä ja satoisaa. Täällä muinaiset geologiset tapahtumat ovat kerrostaneet kallioperän vajoamaan ravinteikkaita maa-aineksia, joita jääkausi hienoksi ja levitti otolliseksi kasvualustaksi viljalle.

Omaleipurin tuotteissa maistuvatkin maaperän ravinteikkaus, ilmaston raikkaus ja ympäristön puhtaus!

Leivät ja leivonnaiset leivomme perinteisillä menetelmillä Utajärvellä 50 vuoden kokemuksella lähijauhoista, jotka meille jauhaa Kinnusen Mylly lähialueen viljasta.

**Muista, että saat apua geologisen tarinan kirjoittamiseen omalta Geoparkiltasi!**

#### 4 SUOMALAINEN RUOKAPERINNE

Suomalaista ruokaperinnettä ovat muokanneet luonto, vuodenaajat sekä idästä ja lännestä tulleet vaikutteet jo vuosisatojen ajan. Perinneruoat ovat yksinkertaisia, vähistä raaka-aineista valmistettuja ja pitkän kypsytämisen vaativia. Niiden perustana on ruis, peruna, lanttu, porkkana, maito, järvikala, marjat ja liha. (Mäkelä 2003, 371; Mehto 2018; Kurunmäki 2008, 73.)

Suomalainen ruokaperinne jaetaan perinteisesti läntiseen ja itäiseen ruokaperinteeseen (taulukko 1). Läntistä ruokaperinnettä muokkasivat Euroopasta ja Ruotsista tulleet vaikutteet, kun taas idässä bysanttilaiset ja venäläiset tavat vaikuttivat. Eroavaisuudet suurentuivat, kun keskiajalla otettiin käyttöön erityyppisiä uuneja alueilla. Lännessä leivinuuni sijaitsi erillisessä huoneessa, kun taas idässä asuinhuoneessa olevaa uunia käytettiin ruonlaitossa. Tämän takia lännessä ruonlaitossa käytettiin liettä ja idässä uunia. (Isotalo 1999, 13–14; Tantt & Tantt 1988, 57; Sillanpää 2003, 15–16.)

Lännessä leipää leivottiin harvoin, jolloin leipää varastoitiin paljon, ja se kuivui kovaksi. Emännät leipoivat arkileiväksi kovaa reikäleipää ja juhlissa tarjottua hapanimelä varileipää ja ohutta näkkileipää. Maidosta valmistettiin pitkää piimää ja juustoja. Pitkää piimä tehdessä emäntä kaatoi puuastiaan vanhaa piimää hapattimeksi ja lisäsi uutta maitoa. Maidon "pimiessä" kerma nousi pinnalle. Emäntä kuori kerman kermapyttyyn ja säilöi jäljelle jääneen piimän piimäpyttyyn. Lännessä liha palvattiin saunassa ja verestä valmistettiin ruokia, kuten verimakkaroita. (Tantt & Tantt 1988, 57, 79; Heikkilä 1980, 6; Piimä, [viitattu 11.10.2021]; Isotalo 1999, 14.)

Idässä leivottiin leipää ja piirakoita vähintään kerran viikossa. Emännät leipoivat arkena ja juhlissa tarjottavaa limppumaista hapanleipää ja piirakoita. He hapattivat maidosta lyhyttä piimää. Lyhyen piimän valmistuksessa emäntä kuumensi piimäastian, jotta hera erottui ja piimä alkoi muuttua kokkareiseksi. Tämän jälkeen emäntä kaatoi piimän suureen sammioon. Piimän happamoituessa juotava hera nousi pinnalle, ja velleihin käytettävät kokkareet painuivat pohjalle. Idässä ruonlaitossa käytettiin hapankaalia ja sieniä. Emännät valmistivat jauhomakkaroita ja palvasivat lihaa uunissa. (Tantt & Tantt 1988, 57, 79; Heikkilä 1980, 6; Piimä, [viitattu 11.10.2021]; Isotalo 1999, 14.)

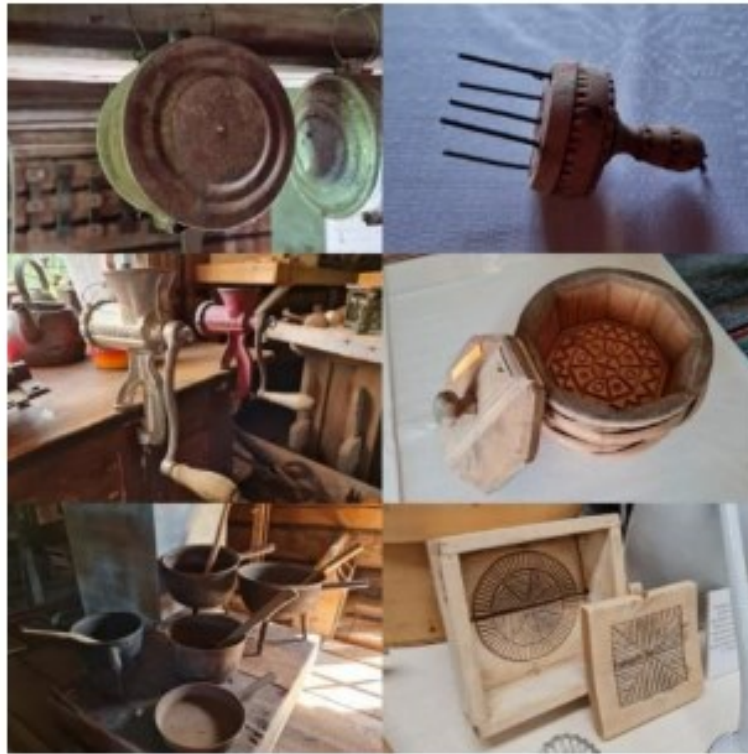


Taulukko 1. Suomalaisen ruokaperinteen jako (Jekunen 2021 koostama Mäkelä 1992, Isotalo 1999, 15 mukaan; Tanttu & Tanttu 1988, 57, 79; Heikkilä 1980, 6; Isotalo 1999, 14 lähteiden pohjalta).

Läntinen	Itäinen
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hapanimelä ja makea</li> <li>• Ruoan keittäminen liedellä</li> <li>• Leivottiin muutaman kerran vuodessa</li> <li>• Hapanimelä varileipä, ohut näkkileipä</li> <li>• Pitkä piimä "siemenestä"</li> <li>• Juustoja</li> <li>• Liha palvattiin saunassa</li> <li>• Veriruoat ja -makkarat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hapan</li> <li>• Ruoan hauduttaminen uunissa</li> <li>• Leivottiin kerran viikossa</li> <li>• Limppumainen hapanleipä</li> <li>• Piirakoita</li> <li>• Lyhyt piimä</li> <li>• Hapankaalia ja sieniä</li> <li>• Liha palvattiin uunissa</li> <li>• Jauhomakkarat</li> </ul>

#### 4.1 Eteläpohjalainen ruokaperinne

Etelä-Pohjanmaa sijaitsee lännessä, jolloin se kuuluu luonnollisesti läntiseen ruokaperinteeseen, jossa hapanimelä ja makea makumaailma hallitsevat. Raudasta valmistettuja kahvallisia jalkapannuja käytettiin ruoan kypsentämiseen avotulella keskiajalta lähtien (kuva 2). Perinteisiä eteläpohjalaisia ruokia olivat perunakropsu, kaljavelli, naurisleipä, klimppisoppa ja erilaiset kalaruoat, kuten hiillisilakat, lasimestarin silli, silakkalaatikko, -pihvit ja -rullat. Keskiajalta peräisin olevia ruokien nimiä olivat palttu, kampsu, kropsu, pylsy ja syltty. (Heikkilä 1980, 6; Isotalo 1999, 27, 54.)



Kuva 2. Vasemmasta yläkulmasta myötäpäivään lähtien juomaleili, pistelin, juustomuotit, jalkapannut ja lihamylyt. Esineet kuvattiin Karijoen kotiseutumuseossa ja Kauhajoen kotitalousopiston 100-vuotisnäyttelyssä. (Jekunen 2021).

## 5 ISOJOEN RUOKAPERINNE

Etelä-Pohjanmaan eteläisimpänä kuntana tunnettu Isojoki perustettiin vuonna 1855. 1900-luvun alussa taloissa kasvatettiin karjaa ja sikoja omaan käyttöön sekä talonväki söi pääsääntöisesti leipää, perunaa, silakkaa ja juomana oli piimää ja ruisjauhoista ja vedestä valmistettua maidon tai piimän korviketta syömäjuurta eli pellonpiimää. Isojoen taloissa valmistettuja maitotuotteita olivat piimä, viili, kerma ja voi. Emäntä teki uuden maidon juustoa lehmän poikimisen jälkeen lypsetystä maidosta, jonka hän paistoi puisessa pyöreässä kehikossa avotulen lämmössä tai uunissa.

Isojokelaiset tekivät viljoista talkkunaa. Taloissa leivottiin sokeri- ja piimäkakkua sekä luikkia, ohrakakkoa että erilaisia leipiä, kuten nauris-, peruna-, hapan-, vari-, veri-, ruis- ja silakkaleipää. Luikki oli ohut leipä, joka leivottiin ohrajauhoista ja maidosta. Se syötiin uunikuimana voin kera. Emäntä leipoi silakkaleipää hapanleipätaikinasta. Hän muotoili taikinana "Laihian markan" muotoiseksi leiväksi. Sitten hän liotteli suolasilakoita vedessä, jotta ne eivät maistuisi suolaisilta. Tämän jälkeen hän asetteli silakat leivän päälle. Kannen hän muotoili taikinasta. Verileivän teossa emäntä sekoitti verestä, vedestä ja jauhoista juuren hiivan kera ja laittoi seoksen kohoamaan. Tämän jälkeen hän lisäsi ohra- ja ruisjauhoja ja vaivasi taikinaa. Kohotetusta taikinasta hän leipoi reikäleipiä, jotka hän pisteli pistelimellä ja paistoi. Leipäressun teossa emäntä paistoi siankylkeä ja sipulia pannulla ja lisäsi siihen leipäpaloja lopuksi.

Isojoella keitettiin makaroni-, ruis-, peruna- ja naurisvelliä sekä ohraryyni- ja perunapuuroa. Talonväki valmisti erilaisia laatikoita, kuten peruna- ja sianmaksalaatikkoo sekä teki makaronivelliä ja sallattia. Pannukakkuja emäntä paistoi talonväelle. Perunasta valmistettua pannukakkuja kutsuttiin riivinkropsuksi. Isojoella tehtiin marjapöperöä ja luumukrämiä sekä luumu- ja rusinasoppaa. Luumukrämi valmistettiin keittämällä luumuja vedessä niin pitkään, kunnes ne hajosivat tehden kräämin kiiltäväksi ja "sakiaksi".

Herukoista tehtiin mehua. Lihatuotteista valmistettiin alatoopia, sianverimakkaraa, läskisooasia, lihakeittoa, naudasta klimppisoppaa rusinoilla, sianpääsylvettä, vasikanpaisti-, liha- ja pylsykastiketta sekä lihaa palvattiin saunassa. Pylsykastikeen teossa emäntä jauhoi lampaan talin, jonka jälkeen hän sulatti sen paistinpannulla. Voikastike valmistettiin

sulatetusta rasvasta. Taloissa silakasta valmistettiin silakkalaatikkoa, -perunoita ja -rullia sekä suutarinlohta. Isojoella valmistettiin sahtia.

**Käytettyjä raaka-aineita** herukka, humala, kananmuna, kaneli, kaura, kumina, lammas, lanttu, luumu, maataisruis, malto, meirami, mustikka, nauris, nauta, omena, persilja, peruna, pippuri, puolukka, raparperi, ruis, ruohosipuli, siankärsämö, sika, silakka, suola, tilli, vasikka, vehnä, voikukka

**Valmistettuja ruokia** alatoopi, halstrattu silakka, hapanleipä, hernesoppa, herukkamehu, hillo, kahvi, kalaperunat, kalja, karjalanpaisti, karjalanpiirakka, kerma, kimuvoi, klimppisoppa, lampaan paisti, lanttuloota, kinkku, leipäressu, lihakastike, lihakeitto, lihaton makaronivelli, lipeäkala, lohkoperuna, luikki (ohut leipä), luumukräämi, luumusoppa, läskisoosi, marjakiisseli, marjapuuro, munkki, mämmi, naurisleipä, naurisvelli, ohrakakko, ohraryynipuuro, pannukakku, perunakropsu, perunalaatikko, perunaleipä, perunapuuro (riivin-, surppipuuro), perunavelli, piimä, piimäkakku, pytsykastike, pöperö (marjapöperö), raparperikiisseli, raparperipiirakka, riivinkropsu, rosolli, ruisleipä, ruisvelli, rusinasoppa, sahti, sallatti (rosolli), saunassa palvattu liha, sianmaksaloota, sianverimakkara, sianpääsyltty, silakkalaatikko, silakkaleipä, silakkaperunat, silakkarulla, silli, sima, sokerikakku, suolaliha, suolasilakka, suutarinlohi, syömäjuuri, talkkuna, tee, uuden maidon juusto, varileipä, varilimppu, vasikanpaistikastike, verileipä, villi, voikastike

## 5.1 Reseptit

### Kalaperunat

#### Ainekset:

500 g kalaa  
5 perunaa  
1 sipuli  
5 maustepippuria  
2 tl suolaa  
tillia  
vähän maitoa

1. Kuori ja lohko perunat. Paloittele kala. Kuori sipuli ja hienonna se.
2. Laita kattilaan lohkot ja sipulit. Laita niiden päälle kalapalat. Peitä perunat ja kalat kylmällä vedellä.
3. Kypsennä.
4. Lisää maito ja mausta. Tarjoa.

*Reseptin lähde: Kolmonen, J. 1987*

### Perunavelli

#### Ainekset:

8–10 perunaa  
vettä  
1 l maitoa  
1 rkl ohra- tai vehnä jauhoja  
½ tl suolaa

1. Kuori perunat. Keitä ne kypsiksi suolavedessä.
2. Ota keitinvettä talteen ja survo perunat.
3. Kaada talteen otettu keitinvesi survokseen.
4. Ota maidosta tilkka, johon sekoitat jauhot.  
Kuumenna maito ja lisää se survokseen. Anna survoksen kiehua.
5. Lisää jauhosuuruste keitokseen ja anna kiehua n. 10–20 min.
6. Mausta suolalla. Halutessasi voit lisätä voinokareen. Tarjoile voileivän kera.

*Reseptin lähde: Pukonen & Kauppinen 1980*

### Perunakropsu

#### Ainekset:

1 kg perunoita  
2 dl ohrajauhoja  
½ rkl suolaa  
1 dl maitoa  
1 dl siirappia  
1 ½ dl vehnä jauhoja  
50 g sulatettua voita

1. Keitä kuorelliset perunat kypsiksi.
2. Kuori ja survo perunat.
3. Lisää ohrajauhot.
4. Anna seoksen imeltyä lämpimässä pari tuntia.
5. Lisää muut ainekset ja sekoita.
6. Levitä taikina rasvatulle uunipannulle.
7. Paista kropsu kauniin ruskeaksi 275 asteisessa uunissa

*Reseptin lähde: Heikkinen & Patala 1988*



Kuva 3. Itsetehtyä perunakropsu (Jekunen 2021).

**Verimakkara****Ainekset:**

2 l verta  
 2 l kaljaa  
 3 l ruisjauhoja  
 4 sipulia  
 250 g voita  
 suolaa  
 maustepippuria  
**Lisäksi** pestyjä suolia

1. Kuori ja hienonna sipulit. Ruskista ne voissa pannulla.
2. Vispaa veri ja kalja hyvin sekaisin kulhossa.
3. Lisää kulhoon sipuli, jauhot, suola ja pippuri. Vispaa taikinaa.
4. Valuta seosta puhdistettuihin suoliin. Makkaroiden välillä sidotaan kaksi suolilankaa n. 2 cm päähän toisistaan, jotta makkaroita voidaan leikata toisistaan irti.
5. Makkaroita paistetaan uunissa päreristikoiden päällä 175–200 asteisessa uunissa 30–40 min.
6. Tarjoile puolukkahillon kera.

*Reseptin lähde: Pukonen & Kauppinen 1980*

**Verileipä****Ainekset:**

1 ½ l verta  
 1 l kaljaa/vettä  
 100 g voita  
 1 sipuli  
 1 dl siirappia  
 50–75 g hiivaa  
 3 ½ kg ruisjauhoja  
 2 rkl suolaa

1. Kuori ja hienonna sipuli. Ruskista se voissa pannulla.
2. Siivilöi veri ja vatkaa se hyvin.
3. Laita kalja/vesitilkkaan hiiva ja laita se sivulle. Lisää vatattuun vereen loput kalja/vesi ja sekoita hyvin.
4. Lisää seokseen sipuli, siirappi, suola ja kalja/vesitilkkaan liotettu hiiva. Sekoita.
5. Lisää ruisjauhot ja vaivaa, Kohota taikinaa.
6. Muotoile taikinasta reikäleipiä. Paista ne uunissa.
7. Pistele leivät ja paista 175–200 asteisessa uunissa.

*Reseptin lähde: Pukonen & Kauppinen 1980*



## 6 KARIJOEN RUOKAPERINNE

Karjoki sijaitsee Suupohjassa. Sitä kehystää Kakkurin ja Paarmanin vuoret. Paarmanin vuoren takana kurkkii Susivuori ja kohoaa korkea Pyhävuori. Alue asutettiin 1500-luvulla. Paikalliset viljelivät maata ja kasvattivat karjaa alueella. Emännät lypsivät lehmät ja tekivät maidosta piimää, viiliä, voita ja kotijuustoa eli leipäjuustoa. Poikimisen jälkeen saadusta maidosta valmistettiin hökkylää, jossa uusi maito kuumennettiin, kunnes se muuttui kokkareiseksi. Se maustettiin suolalla ja sokerilla. Karjokiset emännät keittivät piimävelliä, jossa oli piimää, vehnä jauhoja ja siirappia sekä perunajauhoista tehtyjä klimppejä, rusinoita, kotijuustoa ja ohraryynejä.

Leivontapäivänä leivottiin nisua eli pullaa ja kakkoa sekä hiiva-, ohra-, ruis-, reikä-, vari- ja sekaleipää. Talonväki keitti ruis-, makaroni- ja hajonneen vaimon herutusvellinä tunnettua kaljavelliä. Pannukakkua kutsuttiin plätyksi Karjoella. Kunnassa keitettiin riisi-, ruismarja- ja vispipuuroa. Puuron lisukkeeksi tehtiin sekahedelmäkiisseliä ja -soppaa. Kodeissa valmistettiin perunasta perunavoita eli muussia, perunakropsua ja perunalootaa. Kypsiksi keitetyistä juureksista valmistettiin sillisalaattia. Karjoella kaalista valmistettiin laatikkoa ja keittoa.

Kunnassa tehtiin lihapullia ja makaronilootaa lihattomana eli valkeana tai lihallisena laatikkona. Karjokisissa taloissa metsästetystä hirvestä valmistettiin keittoa, murekettä, käritystä ja patapaistia. Karjoella valmistettiin alatoopia, läskisooasia, lihakeittoa ja klimppisoppaa. Taloissa käytettiin silakkaa, josta valmistettiin silakkalaatikkoa, -perunoita ja -pihvejä. Rasvasta sulatettiin kastike, jota kutsuttiin rasvakastikkeeksi. Karjokisissa taloissa tehtiin verimakkaraa ja -plättyä.

**Käytettyjä raaka-aineita** ahven, apila, avomaankurkku, hauki, heme, hirvi, kaali, kananmuna, kaura, lammas, lanttu, lipeäkala, maito, mansikka, naattinauris, ohra, ossoposso (reisiliha), palsternakka, peruna, pikkukarviainen, porkkana, punajuuri, puolukka, rehukaali, ruis, rusina, sika, silakka, silli, sipuli, sokerijuurikas, timoteinsiemen, tomaatti, turnipsi, vasikka, vehnä, veri, viinimarja

**Valmistettuja ruokia** alatoopi, hajonneen vaimon herutusvelli, hiivaleipä, hirvikeitto, hirvikäristys, hirvimureke, hirvipatapaisti, hökkylä, kaalikeitto, kaalilaatikko, kakko, kalja, keitetty kala, keitetty liha, kerma, kiisseli, kinkku, klimppisoppa, kotijuusto, lihakeitto, lihapulla, lipeäkala, läskisoosi, makaroniloota, makaronivelli, munkit, mämmi, nisu, ohraleipä, paistettu kala, paistettu liha, palapaisti, perunajauho, perunakropsu, perunaloota, perunavoi, piimä, piimävelli, plätty, puolukkahillo, puuro, rasvakastike, reikäleipä, riisipuuro, rokka (hermekeitto), rosolli (sallatti, sillisalaatti), ruisleipä, ruismarjapuuro, ruisvelli, sekahedelmäsoppa, silakkalaatikko, silakkaperunat, silakkapihvi, sima, suolaliha, suolasilakka, valkoinen makaronilaatikko, varleipä, verimakkara, veriplätty, vispipuuro, voi

## 6.1 Reseptit

### Klimppisoppa

#### Ainekset:

5 l vettä  
 ½ pss keittomaustetta  
 ½ rkl meiramia  
 2 sipulia  
 1,2 kg luista naudanlihaa  
 10 maustepippuria  
 1 rkl suolaa  
 persiljaa  
**Klimpit**  
 50 g voita  
 6 dl maitoa  
 2 kananmunaa  
 2 rkl sokeria  
 1 tl suolaa  
 n. 1 dl perunajauhoja  
 n. 1 dl vehnä jauhoja

1. Laita liha ja vesi kattilaan ja kiehauta.
2. Kuori verivahto pinnalta ja lisää mausteet.
3. Anna hiljalleen kiehua kypsäksi.
4. Nostelee liha pois ja siivilöi liemi.
5. Sekoita klimppitaikinan ainekset keskenään erillisessä kulhossa.
6. Pudottele lusikalla pieniä klimppejä siivilöityyn liemeen. Kypsät klimpit nousevat pinnalle.
7. Paloittele liha ja lisää palat liemeen.
8. Ripottele pinnalle persiljaa. Tarjoile.

*Reseptin lähde: Kolmonen 1987*



### Perunaloota

**Ainekset:**

2 kg perunoita  
5 dl maitoa  
2 ½ dl vehnä jauhoja  
100 g sulatettua voita  
1 dl siirappia  
½ dl sokeria  
3–4 tl suolaa  
2 tl kardemummaa  
1 tl kanelia

1. Kuori ja keitä perunat. Soseuta ne.
2. Sekoita survottujen perunoiden joukkoon maito ja vehnä jauhot.
3. Peitä liinalla ja anna imeltyä 3–4 tuntia tai yön yli.
4. Lisää muut ainekset.
5. Voitele vuoka. Kaada seos vuokaan. Paista 200 asteisessa uunissa aluksi 30 min. Vähennä lämpöä 150 asteeseen ja anna kypsyä vielä 1 ½ tuntia.

*Reseptin lähde: Maija Ala-Heikkilä*

### Kaljavelli

**Ainekset:**

1 l kaljaa  
[2] dl vettä  
¾ l maitoa  
suolaa  
rusinoita  
2 dl vehnä jauhoja  
juustokuutioita  
inkivääriä

1. Kiehauta maito kattilassa.
2. Lisää vehnä jauhot. Anna kiehua n. 15 min.
3. Kiehauta kalja ja vesi erillisessä kattilassa. Kaada kaljavesi kiehuvaan maitoon.
4. Anna keiton kiehua hetken samalla vatkatken sitä.
5. Mausta keitto ja tarjoile.

*Reseptin lähde: Kiljunen 1984.*

**Varileipä****Ainekset:**

1 l vettä  
1 ½ dl maltaita  
2 l ruisjauhoja  
60 g taikinajuurta  
1 rkl suolaa  
1 rkl fenkolia

**Voiteluun:**

siirappi  
vettä

1. Kuumenna 3 dl vettä poreilevaksi. Vatkaa siihen 1 ½ dl maltaita ja 1 ½ dl ruisjauhoja.
2. Ripottele pinnalle 3 dl ruisjauhoja. Jätä taikina imelymään 1–2 tunniksi.
3. Sekoita pinnalla oleva jauhokerros sekaan. Lisää 3 dl kuumaa vettä ja 3 dl ruisjauhoja pinnalle. Jätä imelymään 2 tunniksi.
4. Toista edellinen (3.) vaihe.
5. Anna seoksen imelyä, kunnes se on jäähtynyt kädenlämpöiseksi. Sekoita pinnalla olevat jauhot. Lisää taikinajuuri. Jätä seos yön yli käymään.
6. Sekoita aamulla. Lisää hiiva ja loput jauhot sekä mausta.
7. Alusta kovaksi taikinaksi. Kohota
8. Leivo kaksi pyöreää leipää. Kohota.
9. Pistele leivät pistelimellä. Voitele leivät siirappivedellä, myös paistamisen välillä.
10. Paista 175 asteisessa uunissa tunti tai 1 ½ tuntia. Jäähdytä peitettynä.

### Koti- eli leipäjuusto

#### Ainekset:

l maitoa  
2 tl juustonjuoksutinta  
1–3 tl suolaa

1. Lämmitä maito kädenlämpöiseksi kattilassa.
2. Sekoita juustonjuoksutin maitoon ja anna seoksen seistä, kunnes se juoksettuu.
3. Leikkaa massan pinnalle risti, jotta hera erottuisi paremmin.
4. Kaada massa siivilään. Anna tiputtaa yön yli.
5. Muotoile kakku siivilään jäävästä massasta. [käytä ylijäänyt hera palautusjuomaksi tai leipätaikinaan!]
6. Liota puukansi vedessä. Aseta massa puukannelle. Tai laita leivinpaperilla vuoratulle uunipellille.
7. Paista kuumassa uunissa tai voimakkaassa tulen hohteessa ruskeatäpläiseksi molemmilta puolilta.

Reseptin lähde: Pukonen & Kauppinen 1980



Kuva 4 Kotijuuston tekovaiheet ylhäältä vasemmalta oikealla lähtien juoksetnut juustomassa, siivilään laitettu massa, yön yli tippunut tiivis massa ja lopuksi paistettu kotijuusto (Jekunen 2021).

## 7 KAUAJOEN RUOKAPERINNE

Kauhajoen kunta perustettiin vuonna 1868. Kauhajokiset viljelivät maata ja kasvattivat maitokarjaa ja sikoja. Taloissa oli pariin kymmeneen kanaa munittavana ja kukko. Emännät valmistivat maidosta piimää, kermaa, viiliä, voita ja kotijuustoa eli leipäjuustoa. Uunijussia valmistettiin poikimisen jälkeen toisen ja kolmannen lypsyn maidosta. Se kaadettiin vuokaan suolan ja sokerin kanssa. Se hyytyi uunissa.

Kauhajoen taloissa leivottiin taateli-, piimä-, ja tiikerikakkua sekä pullaa ja tehtiin korvapuusteja. Emännät leipoivat erilaisia leipiä, kuten ohra-, kaura-, hiiva-, kaurahiiva-, hapan- ja hapanjuurileipää sekä seka-, ruisseka-, neljänviljan- ja sadonkorjuuleipää että nauris-, peruna-, veri-, puolukka- ja silakkaleipää. Lisäksi he leipoivat kakkoa ja piimä- ja imelälimppua sekä tekivät talkkunaa. Leivistä kuivatettiin korppuja sekä tehtiin leipäressua. Talonväki paistoi pannukakkuja ja nokkoslettuja. Kunnassa keitettiin ruis-, ruismarja-, kaura-, piimä- ja korppuvelliä sekä riisi-, ruismarja- ja vispipuuroa. Puuron lisukkeeksi tehtiin sekahedelmäkiisseliä ja -soppaa. Kauhajokisissa taloissa valmistettiin perunamuussia, maitoliemiperunoita ja erilaisia laatikoita, kuten sianmaksa-, lanttu- ja perunalootia. Emännät valmistivat sallatin puisessa lootassa, jossa keitetyt punajuuret, perunat, porkkanat ja sipuli hakattiin petkeleellä. Joissakin taloissa siihen lisättiin suolasilakkaa.

Talonväki valmisti alatoopia, läskisooasia, lihakeittoa, makkaraa ja klimppisoppaa. Kauhajokinen lihakeitto valmistettiin luisesta sian-, naudan- tai lampaanlihasta ja perunoista. Se maustettiin suolalla ja pippurilla. Taloissa kalasta valmistettiin hiilisilakkaa, silakkalootaa ja lipeäkalasoppaa. Hiilisilakkaa halstrattiin metallisten rautojen välissä hiiloksen päällä, jonka jälkeen se upotettiin suolaveteen. Kauhajokisessa silakkalootassa perunasiivut ja silakat aseteltiin vuorotellen vuokaan, johon kaadettiin munamaito päälle ennen uuniin laittoa. Kypsiksi keitetyistä kananmunista valmistettiin valkokastiketta. Verestä tehtiin verilättyjä, joihin tuli keitettyä sian keuhkoa, sydäntä, verta ja sipulia. Kauhajoella myös pantiin olutta.

**Käytettyjä raaka-aineita** herne, humala, hunaja, kaali, kananmuna, kaneli, karpalo, karviainen, kaura, kurkku, lanttu, lipstikka, maito, metsämansikka, mustamarja, mustikka, nauris, nauta, nokkonen, ohra, omena, peruna, pinaatti, pippuri, porkkana, punajuuri, puolukka, raparperi, ruis, ruohosipuli, sika, silakka, sipuli, suola, tilli, tomaatti, valokki (lakka), viinimarja, villivadelma

**Valmistettuja ruokia** alatoopi, halstrattu silakka (hiilisilakka), hapanjuurileipä, hapanleipä, hernesoppa, hiivaleipä, hillo, imelälimppu, kahvi, kakko, kalja, karjalanpaisti, kaurahiivaleipä, kauraleipä, kauravelli, kiisseli, kinkku, klimppisoppa, korppu, korppuvelli, korvapuusti, kotijuusto, kropsu, lanttuloota, leipäressu, lihakeitto, lipeäkala, lipeäkalasoppa, läskisoosi, maitoliemiperuna, makkara, mehu, munkki, mämmi, naurisleipä, neljänviljanleipä, nokkoslettu, ohraleipä, olut, paistettu kala, pannukakku, perunaleipä, perunaloota, perunamuussi, piimä, piimäkakku, piimälimppu, piimävelli, piirakka, pikkuleipä, pinaattikeitto, pitko, porkkanaloota, pulla, pullamössö, puolukkaleipä, riisipuuro, ruisleipä, ruismarjapuuro, ruismarjavelli, ruissekaleipä, ruisvelli, sadonkorjuuleipä, sallatti (rosolli), sekahedelmäkiisseli, sekaleipä, sianmaksaloota, silakkaleipä, silakkaloota, sima, suolakala, taatelikakku, talkkuna, tiikerikakku, uuden maidon juusto (uunjussi), valkokastike, verileipä, verilätty, viili, vispipuuro, voi

## 7.1 Reseptit

### Sallatti

#### Ainekset:

3 dl kypsää punajuurta

3 dl kypsää perunaa

3 dl kypsää porkkanaa

1 sipuli

2 suolasilakkaa

**Koristeeksi:** juustoraastetta

tai keitetyä kananmunaa

#### Perinteinen kastike:

1 ½ dl pehmeäksi vaahdotettua kermaa

tai kermaviiliä

2 rkl viinietikkaa

1 tl sokeria

1. Kuori ja hienonna sipuli. Kuutioi juurekset.
2. Pariloi silakat ja hienonna ne.
3. Tarjoa sallatti sekoitettuna tai raaka-aineet ryhmiteltynä omina kokonaisuuksina.
4. Koristele juustoraasteella tai kananmunalla.
5. Sekoita kastikkeen ainekset keskenään ja tarjoa kastike sallattin kanssa erikseen.

*Reseptin lähde: Kolmonen 1987*



### Hiilisikalat

**Ainekset:**

100–200 g silakkaa/annos

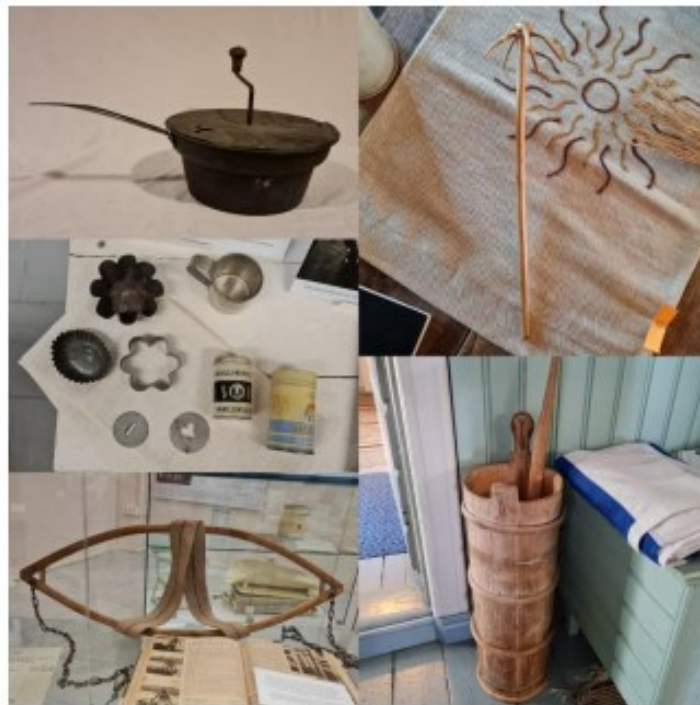
**Suolavesi:**

1 l vettä

1 dl karkeaa suolaa

1. Perkaa silakat.
2. Sekoita vesi ja suola astiassa ja laita sivuun.
3. Kypsennä silakat parilalla tai hiiloksen päällä, kunnes pyrstö on palanut pois, noin 3–4 min puoli.
4. Kasta silakat suolaveteen.
5. Tarjoile silakat lämpiminä tai kylminä.

*Reseptin lähde: Kolmonen 1987*



Kuva 5 Perinteisiä työvälineitä. Ylhäältä vasemmalta myötäpäivään kahvipannu, leipätaikinan vaivaamiseen käytetty härkin, voin tekoon käytetty mänkikimu, ämmänlänget kantamista varten ja leivontavälineitä. Esineet kuvattiin Karijoen kotiseutumuseossa, Prosintalossa ja Kauhajoen kotitalousopiston 100-vuotisnäyttelyssä ja varastossa (Jekunen 2021).

**Leipäressu****Ainekset:**

1 l leipäpaloja  
2 rkl voita  
½ l maitoa  
½ tl suolaa

1. Ruskista leipäpalat voissa kattilassa.
2. Kuumenna maito erillisessä kattilassa.
3. Kaada kuumennettu maito leipäpalojen päälle ja anna pehmetä.
4. Lisää suola. Tarjoile.

*Reseptin lähde: Pukonen & Kauppinen 1980*

**Koti- ja laitostalousoppilaitoksen puolukkaleipä****Ainekset:**

7 dl kaljamäskä  
10 dl vettä  
2 dl maitojauhetta  
150 g hiivaa  
4 dl sokeroimatonta puolukkasurvosta  
3 dl rusinoita  
1 rkl fenkolia  
1 rkl kuminoita  
1 rkl suolaa  
1 rkl pomeranssinkuorta  
1 dl siirappia  
6 dl ruishiutaleita  
3,4 dl hiivaleipävehnä jauhoja  
200 g voita

**Koristeluun:** Kuorittuja manteleita

**Voiteluun:** 1 dl vettä, 1 dl siirappia

1. Lisää kädenlämpöinen vesi kaljamäskin sekaan.
2. Lisää seokseen maitojauhe, hiiva, puolukkasurvos ja mausteet.
3. Alusta seokseen ruishiutaleet ja jauhot, sekä lopuksi pehmeä voi. Anna taikinahan kohota.
4. Leivo taikinasta 8 reikäleipää. Kohota leipiä.
5. Koristele leipien pinta manteleilla.
6. Paista 200 asteessa 40 min. Voitele uunista tulleet leivät siirappivedellä ja anna jäähtyä peitettyinä ennen tarjoilua.

*Reseptin lähde: Tarpila, Rantala & Tulla 1992*

**Eeva Hietakankaan muurahaisen piimälimppu****Ainekset:**

1 l piimää  
75 g hiivaa  
2 dl siirappia  
1 rkl fenkolia  
1 rkl anista  
1 rkl pomeranssinguorta  
1 rkl suolaa  
500 g ruis- ja hiivaleipäjauhoja

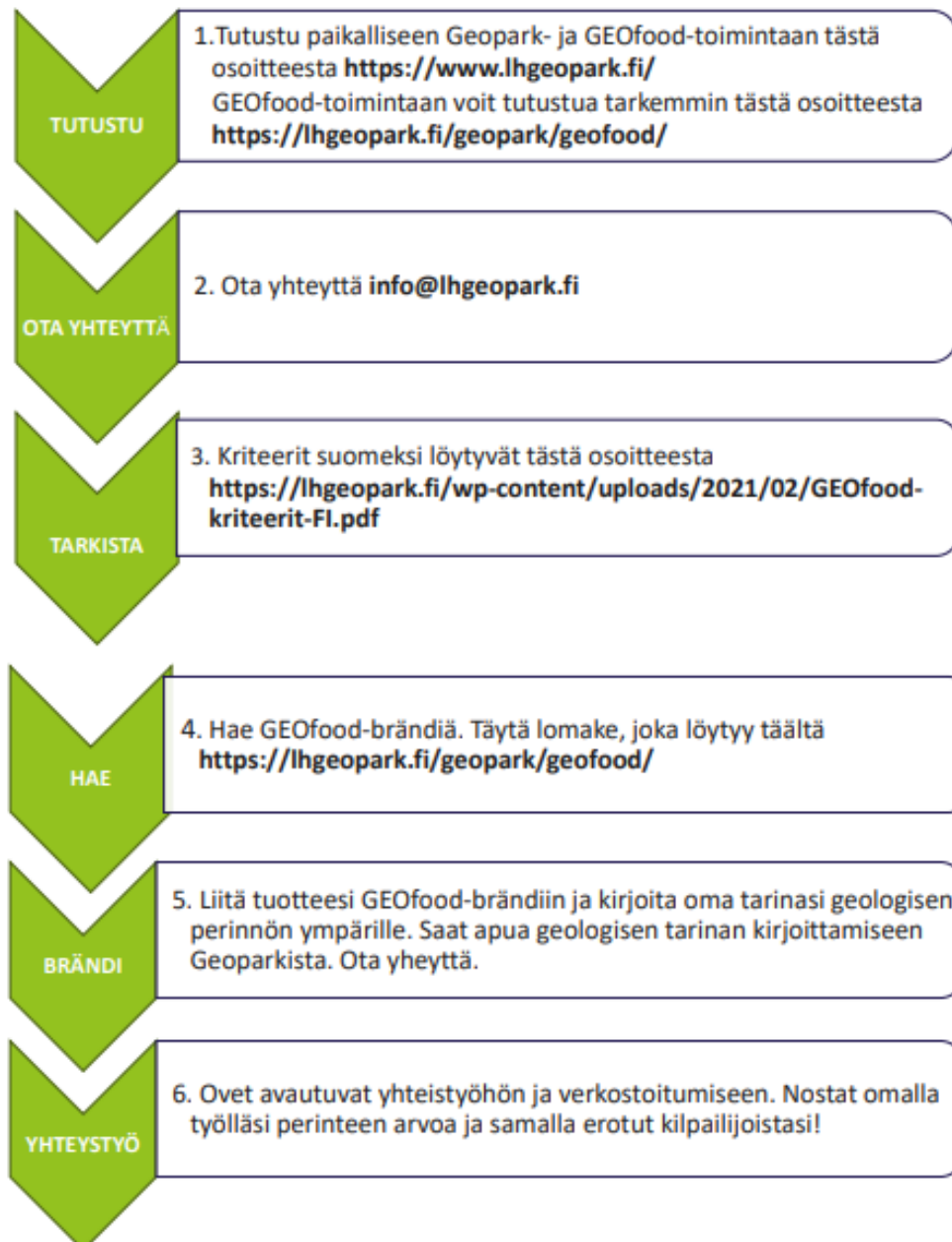
**Voiteluun:** keltuainen

1. Lämmitä piimä. Lisää hiiva, siirappi ja mausteet.
2. Alusta jauhot taikinaan. Kohota.
3. Muotoile taikinasta 4 leipää. Anna leipien kohota.
4. Voitele leivät keltuaisella ja pistele leivät.
5. Paista 175 asteisessa uunissa tunnin verran.

*Reseptin lähde: Tarpila, Rantala & Tulla 1992*



## 8 NÄIN PÄÄSET MUKAAN GEOFOOD-VERKOSTOON



## LÄHTEET

- Ala-Heikkilä, M. 2021. Emäntä ja maatalousyrittäjä, eläkkeellä. Haastattelu 28.5.2021.
- European Geoparks. Ei päiväystä. Meet our Geoparks. [Verkkosivut]. [Viitattu 20.9.2021]. Saatavana: [http://www.europeangeoparks.org/?page\\_id=168](http://www.europeangeoparks.org/?page_id=168)
- GEOfood Manifesto. Ei päiväystä. Magma Geopark Norway. [Verkkójulkaisu]. [Viitattu 30.3.2021]. Saatavana: [https://9696dc23-4745-4a99-903f-9aca968316d9.filesusr.com/ugd/65bb3a\\_fffa19203d5449fdb5af0fa01e74c1b1.pdf](https://9696dc23-4745-4a99-903f-9aca968316d9.filesusr.com/ugd/65bb3a_fffa19203d5449fdb5af0fa01e74c1b1.pdf)
- GEOfood. 2020. [Verkkosivu]. Norja: GEOfood. [Viitattu 8.4.2021]. Saatavana: <https://www.geofood.no/about-geofood>
- GEOfood-kriteerit. Ei päiväystä. [Verkkójulkaisu]. Norja: GEOfood. [Viitattu 9.4.2021]. Saatavana: [https://9696dc23-4745-4a99-903f-9aca968316d9.filesusr.com/ugd/65bb3a\\_d60ff98fe31c4486805440a9bce8f179.pdf](https://9696dc23-4745-4a99-903f-9aca968316d9.filesusr.com/ugd/65bb3a_d60ff98fe31c4486805440a9bce8f179.pdf)
- Heikkilä, R. 1980. Eteläpohjalaista ruokaperinnettä. Kurikka: Etelä-Pohjanmaan Maa- ja Kotitalousnaisten piirikeskus.
- Heikkinen, L. & Patala, A. 1988. Perinteinen suomalainen keittiö. Helsinki: Valtion painatuskeskus.
- Hermansson, T. 2021. Toiminnanjohtaja. Lauhanvuori–Hämeen kangas Geopark ry. Kommentti. Opinnäytetyön suunnitelmaseminaari. 26.4.2021.
- How to revalidate, extend and rename your Geopark. 2021. UNESCO Global Geoparks. [Verkkosivut]. UNESCO. [Viitattu 30.9.2021]. Saatavana: <https://en.unesco.org/global-geoparks/revalidate-extend>
- Isotalo, M. 1999. Pitopöydässä ja nuotiolla: suomalaisen ruoka- ja juomakulttuurin opinto-opas. Maa- ja Kotitalousnaisten Keskusten julkaisuja no 173. Helsinki: Maa- ja kotitalousnaisten keskus.
- Kiljunen, A. 1984. Suomalaisia perinneruokia. Helsinki: Kansan Sivistystyön Liitto.
- Kolmonen, J. 1987. Suomen pitäjäruoat. Helsinki: Patakolmonen Ky.
- Kurunmäki, S. 2008. Järkipuheita ruoasta. Helsinki: Edita Prima.

- Lauhanvuori-Hämeen kangas Geoparkista Suomen toinen UNESCO Global Geopark 10.7.2020. Lauhanvuori-region.fi. [Verkkosivu]. [Viitattu 30.3.2021]. Saatavana: <https://www.lauhanvuori-region.fi/ajankohtaista/unesco-global-geopark-status/>
- List of Geoparks & Regional Networks. 2021. UNESCO Global Geoparks. [Verkkosivu]. UNESCO. [Viitattu 30.9.2021]. Saatavana: <https://en.unesco.org/global-geoparks/list>
- Mehto, O. 2018. Suomalainen ruokaperinne. [Verkkosivut]. Lammas & vuohi, 4. [Viitattu 9.4.2021]. Saatavana: <https://lammasyhdistys.fi/wp-content/uploads/2018/11/suomalainen-ruokaperinne.pdf>
- Mäkelä, E. 1992. Suomalaisen keittiön aarteet. Otava.
- Mäkelä, J. 2003. Arjen tavat ja perinteet. Teoksessa: K. Saarikangas, P. Mäenpää & M. Sarantola-Weiss (toim.) Suomen kulttuurihistoria: 4 koti, kylä, kaupunki. Helsinki: Tammi. 361–372.
- Omaleipuri.fi. Ei päivystä. [Verkkosivu]. Utajärvi: Alabi Oy. [Viitattu 9.4.2021]. Saatavana: <https://www.omaleipuri.fi/>
- Piimä. Ei päivystä. Tarinatiinu. [Blogikirjoitus]. Loimaa: Suomen maatalousmuseo Sarka. [Viitattu 11.10.2021]. Saatavana: <https://www.sarka.fi/tarinatiinu/piima/>
- Pukonen, S. & Kauppinen, T. 1980. Makuja maakunnista. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.
- Saimaa Geopark. 22.4.2021. Geopark receives UNESCO Global Geopark Status. [Verkkosivu]. [Viitattu 28.4.2021]. Saatavana: <https://www.saimaageopark.fi/en/yleinen-en/saimaa-geopark-receives-unesco-global-geopark-status/>
- Sillanpää, M. 2003. Nälästä runsauteen: suomalaisen ruokakulttuurin historiaa. Teoksessa: J. Joutseno & U. Kurko (toim.) Ruisleivästä pestoon: näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin. Helsinki: Werner Söderström Osakeyhtiö, 11–33.
- Tanttu, A.-M. & Tanttu, J. 1988. Food from Finland: a Finnish cookbook. 10 p. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Otava.
- Tarpila, S., Rantala, K. & Tulla, R. 1992. Kauhajokinen leipäaitta.
- The Geofood Manifesto. Ei päivystä. Magma Geopark Norway. [Verkkosivu]. [Viitattu 30.3.2021]. Saatavana: [https://9696dc23-4745-4a99-903f-9aca968316d9.filesusr.com/ugd/65bb3a\\_fffa19203d5449fdb5af0fa01e74c1b1.pdf](https://9696dc23-4745-4a99-903f-9aca968316d9.filesusr.com/ugd/65bb3a_fffa19203d5449fdb5af0fa01e74c1b1.pdf)
- UNESCO Global Geoparks 2021. UNESCO. [Verkkosivu]. [Viitattu 30.9.2021]. Saatavana: <https://en.unesco.org/global-geoparks>