

Lapin jouluperinteestä...

Martti Kotakorva



Joulunaika perinteisine jouluvalmisteluineen aloittaa joulun odotuksen. Suunnittelemme ja mietimme mitä antimia odotettuun joulupöytään laittaisimmekaan. Rakentaisimmeko pöydän tarjottavat perinteeseen vaiko uskaliaasti uuteen. Olisiko aika siirtää omia lapsuutemme jouluherkkuja edelleen tuleville sukupolville, mieleen jääviksi ruokamuistoiksi? Yhä useammassa perheessä varmaan mietitään myös jouluherkkujen nauttimista valmiiden ruokapöytien äärellä joulutunnelmaan verhoutuneissa ravintoloissa. Mikä etteikö, saadaanhan näin varattua yhdessäololle enemmän kiireetöntä aikaa. Lappilainen joulupöytä on jouluna tarjolla useammassa ravintolassa ulkomaalaisten, mutta toki myös kotimaisten ruokavieraiden herkutteluhetkiä varten. Lappilaisen joulupöydän kautta maassamme vieraileva joulumatkailija saa nauttavakseen monia pohjoisen puhtaita ja aromikkaita raaka-aineita; poroa, lohta, riekkoa, rautua, hilloja yms. Nämä raaka-aineet ovat muodossa tai toisessa kuuluneet aina pohjoisen herkutteluhetkiin, niinpä yhä omimmillaan niiden paikka lienee pohjoisen joulupöydässä. Lapin perinteikkäät herkut edustavat maamme ruokakulttuurissa todella pitkiä ja arvokkaita ruokaperinteitä. Lappilainen ruoka perusraaka-aineineen on tämän päivän lähiruokaa parhaimmillaan.

Perinteisesti joulu on ollut merkittävimpiä vuotuisjuhlistamme. Joulun vietto aloitettiin Tuomaanpäivänä (21.12) ja päätettiin Nuutinpäivään (13.1). Joulun alla kodeissa suoritettiin suursiivous, vaihdettiin pyhämatot lattioihin, tuotiin joululiinat pöytään ja jouluna lämmitettiin joulusauna, jonne johti varpuluudalla lakaistu polku ja tietysti joulun ajan ohjelmaan kuului myös talviverkoilla käynti ja kapulasiikojen kotiin tuominen. Valmistautuminen jouluun aloitettiin Lapissa jo hyvissä ajoin syyskesällä. Joulua varten varattiin syksyllä jo suurimmat joulukalat kuten lohset ja siiat sekä parhaimmat paistit. Jos lehmä poiki joulun alla säästettiin lehmästä saatua uuttamaitoa eli ternimaitoa joulupöytään laitettavaksi.

Varsinaisiksi jouluherkuiksemme mieltämämme jouluruuat ovat varsin nuoria tulokkaita. Itse jouluaaton vietto on Lapin keittiöön tullut vasta 1920 luvulla ja riisipuuro löysi tiensä Lappilaiseen joulupöytään vasta 1950 luvulla. Puuro tosin on aina ollut talonpoikaisjuhlien ruokaa ja sen avulla moni perhe on selvinnyt ankeista oloistaan. Puuro oli ennen arvossaan ja monet lapset mm. uneksivat suuresta täynnä olevasta puuropadasta, lahjasta josta tuskin monikaan lapsi tänä päivänä suuremmin riemastuisi. Arkisesta puurosta saatiin juhlavaa lisäämällä siihen maitoa tai voita, sokerista puhumattakaan. Talvella lehmät olivat useimmiten ummessa ja näin säästetty maito käytettiin juhlistamaan joulunaikaan valmistettua puuroa. Lapissa puuro on ollut perinteisesti ohrapuuroa. Ohra onkin ollut lähes ainoa viljalaji, joka on ehtinyt tuottaa satoaan myös pohjoisen lyhyen kasvukauden aikana. Kinkku ei perinteisesti ole kuulunut lappilaiseen joulupöytään, mutta toki tänä päivänä joulun vietto jouluruokineen alkaa olla läpi maamme lähes samalla perinteellä valmistettava. Tosin nykyisin yhä useammassa pohjoisen kodissa kinkku korvataan jälleen perinteen mukaisesti poronpaistilla.

Merkinnot joulukuusen saapumisesta Lappiin löytyvät 1890 luvulta, jolloin Ylitorniolta löytyy maininta joulukuusesta, Rovaniemen seudulta vastaava merkintä löytyy vasta 1912 luvulta. Perinteiseen lappilaiseen joulupöytään ovat kuuluneet aladoopit, erilaiset makkarat, veriruuista mm. kampsut, keitetty poronkieli, ohrarieska, hillat ja juomana kotikalja. Posiolla jouluherkkuihin mainittiin muinoin kalapotut, suolasärjet, suolahvenet sekä kapulasiiat. Omasta lapsuudestani 1960 luvulla mieleeni on jäänyt mm. kotitekoinen samettipintainen viili sekä ulkomailta jouluksi maahamme saapuneet mandariinit. Joulunajan kalaherkkuihin kuului kapulasiika, jota keitettiin perunoiden päällä ja lisäksi tarjottiin kuppisoosia; voita ja sipulia haudutettuna kalaliemessä. Kampanisut ja leipäjuusto ovat niin ikään olleet myös perinteisen joulunajan herkkupöydän antimien joukossa. Juhlaviin perinneherkkuihin kuului myös metsän riista; jouluna kerrotaan laitettun ruuaksi mm. metsoa uunissa hauduttamalla ja lisäksi maukasta naurista haudutettuna leivinuunin hiilloksella. Joulunajan lahjat olivat niin ikään perinteisesti ruokalahjoja; nisuja, leipää ja kotijuustoa. Vasta 1900 luvulla paketteihin löysivät tiensä kudotut villasukat ja vanthuut. Korvatunturin joulupukki tuli tietoisuuteemme 1930 luvulla, jolloin lastentunturin Markus Rautio kertoi tarinaa tästä lahjoja jakavasta henkilöstä. Aluksi joulupukki kävi koulujen kuusijuhlissa ja sittemmin joulupukki kulttuuri siirtyi myös koteihin.

Perinteisissä juhlissa myös luonnolla on ollut suuri merkitys. Linnuille ja metsän eläimille vietiin juhlien alla ruokaa tarjolle ja kotieläimetkin saivat osakseen erityistä huomiota mm. joulun aikaan. Poroille annettiin ylimääräinen jäkäläannos, linnut palkittiin viljalyhteellä ja lehmille ja hevosillekin annettiin ylimääräistä apetta. Joulu on perinteisesti koettu vuoden eräänlaiseksi päätökseksi, onhan sato ollut korjattuna, karja lahdattuna ja saalis säilöttynä. Vaikka joulunvietto nykyisellään on varsin nuori perinne; joulukuuset koristeineen, haudoille vietävät kynttilät ja joulupöytämme

herkut, on joulukuukin aika, jolloin me muistamme toisiamme. Vaikka ajat ja perinteet muuttuvat rakentakaamme kuitenkin yhdessä lapsiemme kanssa niitä tulevaisuuden jouluperinteitä, antakaamme aikaamme ja rakkauttamme toisillemme; tehkäämme yhdessä ikimuistoisia joulukuja.

Pohjoisen ruokaherkkuja tämän päivän joulupöytään

Hirviterriini

4 - 5 henkilölle

0,5 kg hirvenpaistia

4 kananmunan valkuaista

4 dl kermaa

n. 1 tl suolaa

hiven murskattuja katajanmarjoja

tilkkanen konjakkia

Terriinin valmistuksessa erityisen tärkeää on, että raaka-aineet ovat kylmiä. Terriinimassa voidaan valmistaa esim. lihamylyssä tai tehosekoittimella. Myös näiden osat voidaan viilentää ennen valmistusta.

Leikkaa hirvenpaisti kuutioiksi, mausta suolalla ja laita kylmään. Jauha liha tasaiseksi massaksi joko tehosekoittajassa tai ainakin kahteen kertaan lihamylyssä. Lisää massaan nopeasti sekoittaen valkuaiset ja lopuksi jääkylmä kerma ohuena nauhana sekä mausteet. Massa ei saisi lämmitä sekoittamisen aikana, joten sekoituksen tulisi tapahtua mahdollisimman nopeasti. Kiehauta massasta koepala ja tarkista massan maku. Laita massa voideltuun tai kelmulla vuorattuun vuokaan sekä peitä vuoka kelmulla ja foliolla. Kypsennä vesihauteessa tai höyryssä noin 45 - 60 minuuttia tai kunnes terriinin sisälämpötila on 62 - 70 astetta.

Kypsennys vesihauteessa: laita kiehua vettä sellaisen vuokan pohjalle, johon terriinivuoka mahtuu. Laita terriinivuoka vesihauteessa kypsymään noin 100 - 150 - asteiseen uuniin. Vesihautteen saat myös isosta kattilasta, jos terriinivuoka mahtuu siihen. Lisää kattilan pohjalle vettä ja laita terriini kypsymään hiljalleen poreilevaan veteen liedelle. Jäähdytä ja tarjoa esimerkiksi salaatin ja puolukka-viinietikkekastikkeen kera.

Terriinimassan joukkoon voit halutessasi lisätä myös esim. kuutioituja sieniä. Laittaessasi massaa vuokaan voidaan terriinin sisään laittaa myös esim. hirven paistisuikaleita tai fileettä.

Puolukka-viinetikkakastike

100 g soseutettuja puolukoita

1-2 rkl sokeria

1-2 rkl viinetikkaa

1 dl öljyä

Lisää puolukoiden joukkoon sokeri ja viinetikka. Sekoita öljy massaan esim. sauvasekoittimen avulla.

Poronpaisti

Poronpaisti ruskistetaan pannulla. Pintaan hierotaan mausteeksi suolaa ja rouhittua mustapippuria. Kypsennä paisti 120-150 asteisessa uuninlämmössä. Laita paistin mukana uunipannulle juureksia (esim. porkkanaa, lanttua, sipulia paloina). Laita paistin paksuimpaan kohtaan paistilämpömittari. Valele paistia kypsymisen aikana pannulle syntyvällä liemellä. Kun paistin sisälämpötila osoittaa n. 65 astetta ota paisti uunista ja kääri se esim. voipaperin ja folion sisään vetäytymään. Paisti on tällöin sisältä vielä punertava ja mehevimmillään. Mikäli haluat paistin olevan täysin kypsää tulee sisälämpötilan olla n. 70-80 astetta. Siivilöi paistoliemi ja saosta siitä kastike esim. tummalla kastikkeensaostajalla tai vesitilkkaan sekoitetuilla vehnä jauhoilla. Hauduta kastike kypsäksi n. 15 min. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa mausteita. Makua voi parantaa myös lisäämällä kastikkeen joukkoon esim. marjahyytelöä. Lisää kastikkeeseen lopuksi tilkkanen kermaa. Leikkaa paisti poikkisysin ohuiksi viipaleiksi, tarjoa uunissa haudutettujen juuresten, keitettyjen perunoiden ja kastikkeen kera. Lisäkkeeksi sopii mm. puolukkasurvos.

Mettäkakot

1 l maitoa

2 kg vehnä jauhoja

1 kg hienoa sokeria

$\frac{1}{2}$ kg margariinia

4 tl soodaa

Margariini sulatetaan ja muut aineet lisätään sekoittaen. Kaulitaan noin $\frac{1}{2}$ cm:n vahvuiseksi taikinalevyksi. Taikinasta otetaan esim. juomalasilla pyöreitä kakkoja jotka paistetaan 150-200 asteessa.



Hilla (lakka) kermahyytelö

120 g sokeria

6 keltuaista

3 dl maitoa

7 dl kermaa vaahdotettuna

vanilliinisokeria

8 liivatetta tai 8 tl liivatejauhetta

3 dl hilloja soseutettuna (esim. siivilän läpi "paseerattuna", jolloin soseesta saadaan kivetön)

- sekoita sokeri, keltuaiset ja maito keskenään sekä kypsennä ne varovasti esim. vesihautteessa

- lisää kylmässä vedessä liotetut liivakot, anna niiden sulaa ja sekoita massa tasaiseksi

- lisää soseutetut marjat sekä mausta vanilliinisokerilla, lisää lopuksi jäähtyneeseen massaan vaahdotettu kerma

- annostele annosvuokiin tai rengasvuokaan ja anna hyytyä n. 3-4 tuntia

- kumoa tarjolle, koristele kokonaisilla hilloilla ja tarjoa lisänä hillasosetta

Leipäjuustopaistos

Leikkaa juusto kuutioiksi, laita matalaan uunivuokaan, kaada päälle kermaa niin, että juustokuutiot peittyvät. Mausta halutessasi jauhetulla kanelilla ja hienolla sokerilla. Laita noin 200 asteiseen uuniin noin 10 minuutiksi tai kunnes juusto on lämminyt ja pinta saanut kauniin ruskeapilkullisen värityksen. Sopii tarjottavaksi hillojen (lakkojen) ja kermavaahdon kera. Valmiin paistoksen voi maustaa myös tilkkasella lakkalikööriä.