

Kalakukko ja sen johdannaiset

Mari Kuosmanen

3. marraskuuta 2010

Sisältö

1 Johdanto	3
2 Tutkimusaineistot ja menetelmät	4
2.1 Kirjallinen aineisto	4
2.2 Haastattelut ja kyselyt	5
3 Tutkimusteoriat	6
3.1 Mitkä ovat savolaisia ja karjalaisia perinneruokia?	6
3.2 Kalakukon naatintaohje	7
3.3 Kalakukko kiekuu	8
4 Eri kukot	9
4.1 Savolainen kalakukko	10
4.2 Patakukko, kahvallinen kalakukko ja säilyke	11
4.3 Lanttukukko	12
5 Kukkojen johdannaiset	13
5.1 Mustikkakukko eli rättänä	13
5.2 Kukkokset eli riisipyöröt	14
6 Yhteenveto	15
7 Lähteet	16
7.1 Painamattomat lähteet	16
7.2 Painetut lähteet	16

1 Johdanto

Tässä tutkimuksessa on tarkoitukseni tehdä katsaus savolaisimpana perinneruokana pidettyyn kalakukkoon ja sen johdannaisiin. Minua kiinnostaa myös se, miten nykyihmiset valmistavat kalakukkoja ja niiden johdannaisia.

Alkusysäyksen tähän tutkimukseen on antanut niin rakkauteni lanttukukkoon, kuin eräissä kotibileissä näkemäni kurpitsakukkokset. Minua alkoi kiinnostaa mihin kaikkeen kukko taipuu osaavissa käsissä. Tietysti päätarkoituksena on nautinto, mutta mitä eri nautinnonmuotoja kukosta saa irti.

Perinneruoka on tärkeä linkki juuriimme. Itse olen Iisalamesta kotoisin ja kotona käydessä on pakko saada mykyrokkaa ja kukkoja, vaikken niitä siellä asuessani syönytään. Tämä kyseinen kurpitsakukkosten tekijä on itse kotoisin Pohjois-Karjalasta.

Savolaisia perinneruokia määrittää 1800 - luvulla tehty havainto:

Jos ruokaa sattui olemaan runsaasti, niin savolainen söi sitä aivan määrättömästi aamiaisen, puolisen, päivällisen ja illallisen muodossa. Näiden lisäksi syötiin vielä raskaiden töiden aikaan väliateriakin.¹

On sanottu myös myöhemmässä sananparressa, että "savolainen pulloposki syö puuronkin leivän kanssa"². Kalakukosta taas sanotaan "hyvvee se o, mutta ähky tulloo ja pierettä". Savolaisten mielestään ryyppy kirkasta viinaa sulattaa kukkoa kummasti, vaikka lasi samariinia saattaisi olla parempi. Viini on kalakukon kanssa kauhistus, eikä olutkaan ole hyväksi. Parhaiten sopivat kylmä maito, piimä tai vesi. Perinneihmiset hehkuttavat kokkelipiimää.³

Nostan tässä tutkielmassa esiin erityisesti savolaisen ja yläkainuulaisen kalakukon, karjalaisen patakukon, kukkokset sekä räntänän eli mustikkakukon.

¹www 5

²www 5

³www 4

2 Tutkimusaineistot ja menetelmät

Kenttätutkimuksen tavoitteena on ymmärtää tutkimuskohdetta hänen omista lähtökohdistaan, jolloin tutkijan on paikannettava itsensä suhteessa kenttään ja kirjoittaa omat ennakkokäsityksensä auki vaikkapa kenttäpäiväkirjaan. Aiemmin tutkijan minän esiintuominen tutkimuksessa nähtiin loukkaavan tutkimuksen objektiivisuutta. Nykyään ymmärretään tutkimustuloksen olevan tutkijan ja aineiston välisen diskurssin tulos.⁴ Tässä tutkimuksessa on otettava huomioon, että minun itseni on vaikea sanoa poikkipuolista sanaa kukko - kulttuurista kotikenttä etuni vuoksi. Toteutin koko tutkimuksen niin nopeaan tahtiin, etten oikein ehtinyt pitää kenttäpäiväkirjaa. Hitaampi tahti olisi voinut olla hedelmällisempi asian hauduttelun ja kyselyvastausten kalastelun suhteen.

Ei ole olemassa yhtä ainoaa kenttätutkimusmenetelmää, vaan kyse on useiden metodien yhdistelmästä ja vuorovaikutuksesta. Koska kentällä olo aika on rajallista, kehottaa Honko käyttämään erityistä intensiteettiä aineiston tallentamisessa. Hän neuvoo tutkijan nauhoittamaan, valokuvamaan, videoimaan ja tekemään muistiinpanoja tehokkaasti.⁵

2.1 Kirjallinen aineisto

Tähän tutkielmaan käytin internetin ihmeellisestä maailmasta löytämiäni uutisia ja keskustelupalstojen pohdintoja. Lisäksi löysin Fennicummin kirjastosta hyviä etnologisia lähdekirjoja selvittämään asiaa. Suomalaisen kansatieteen isänä pidetty Ilmar Talve oli selvittänyt kukkojen tunnusmerkkejä ja selvittänyt niiden leviämistä kartoin. Kukko käsitteen määrittelyn eroavaisuudet ovat myöskin suhteessa kukkojen levinneisyyden määrittämiseen.⁶ Itse interwebissä ei kalakukon olemusta niinkään pohdita vaan lähinnä jaetaan reseptejä ja pohditaan omaa suhdetta kukkoon.

Merkillistä onkin, että huomasin kukkoihin liittyvää kirjallista aineistoa tutkiessani, kukot lajiteltavan piiraiden sukulaisiksi, vaikkakin umpinaisiksi sellaisiksi. Monessa lähteessä verrattiin karjalanpiirakkaa kukkoihin, varsinkin koska edellinen levisi siirtokarjalaisten mukana menestyksäämmin kuin kukot ja on ajateltu suomalaisena kansallisherkkuna.⁷

⁴Ruotsala 2005 45 - 47

⁵Honko 1992

⁶Talve 1973 66 - 70

⁷mm. Knuutila 2002 & Salonen 1980

2.2 Haastattelut ja kyselyt

Kyselyiden käsittely on helpompaa kuin haastattelun, koska käsittely ei muutu sen raskaammaksi oli vastauksia sitten kymmenen tai sata. Kysymysten tulisi olla yksinkertaisia, koska toisin kuin haastatteluissa, niihin ei ole todennäköisesti mahdollisuutta saada tarkennusta. Monimutkaiset kysymykset ja pitkä kysely saattavat karsia potentiaalisia vastaajia. Välttämättömiä tietoja tutkimuksessa ovat vastaajan ikä, sukupuoli, kotipaikka, perhetausta ja ammatti, jotta hänet olisi tutkimuksen kannalta positioitavissa. Kysymykset voivat olla struktuaalisia tai kvalitatiivisia kysymyslomakkeita tai niiden sijasta voi olla yksin kysymys; esim. Miten minut opetettiin saunomaan. Vastajaverkon kautta on tarkoituksena saada mahdollisimman kattava ja monipuolinen otanta. Joskus tosin saatetaan olla kiinnostuneita tietyistä alueellisesta, ammatillisesta tai ikäjakaumasta. Kyselyn vastanneiden kesken saatetaan arpoa palkinto. Vastajaverkkoa hoidetaan lähettämällä heille kiitoskortteja.⁸

Haastattelu on sopiva menetelmä varsinkin silloin, kun tutkija ei ole vielä selvillä tutkimuksensa suunnista ja haluaa syvempää tietoa aiheestaan. Haastattelussa on helpompaa esittää täydentäviä ja tarkempia kysymyksiä toisin kuin vaikkapa kyselyssä. Haastattelu on kuitenkin sosiaalinen vuorovaikutus tilanne, kuten mikä tahansa arkipäivän keskustelu, paitsi että, se rakentuu tietyn teeman ympärille.⁹ Haastattelutilanteessa nousee yhä selvemmin esille tutkijan fyysiset piirteet. Pukeutuminen ja puhetapa ovat säädeltävissä, mutta sukupuoleen, ikään ja kokemukseen, emme haastattelu hetkellä voi vaikuttaa. Nämä tekijät, joka avaavat tai sulkevat ovia.¹⁰

Tähän tutkimukseen olen toteuttanut niin lyhyitä kyselyitä kuin pikaisia puhelin haastatteluakin. Käyn lävitse niiden tuloksia kussakin kohdassa käsittelylukuja.

⁸Leimu 2005 79 - 85

⁹Ruotsala 2005 65 - 69

¹⁰ibid 53

3 Tutkimusteoriat

3.1 Mitkä ovat savolaisia ja karjalaisia perinneruokia?

Savolainen ja karjalainen ruokaperinne kuuluu itäiseen perinnealueeseen. Alueen toiminnalliset yhteydet ovat säilyneet vuoteen 1918 asti etupässä Viipuriin ja erityisesti myös Karjalan etuosissa myös Pietariin päin. Se näkyy esimerkiksi siten, että uunia käytetään paljon ruuanvalmistuksessa. Monet savolaiset herkut ovatkin uuniruokia, kuten kalakukko. Savolaista perinneruokaa ovat kalakukon lisäksi muun muassa kokkelipiimä, talkkuna ja tappaiskeitto. Myös rieskat ja vellit ovat olennainen osa savolaista ruokaperinnettä. Rieskat tehdään tavallisesti ohrajauhoista- ja ryyneistä. Niiden kanssa tarjotaan munavoita. Juhannuksen herkkuihin kuuluvat muurinpohjaletutkin ovat peräisin Savosta joskin hyvin pieneltä alueelta. Piirakat kuuluvat myös olennaisena osana savolaiseen keittiöön. Savolainen piirakka on paksukuorisempaa kuin karjalainen piirakka.¹¹

Savolainen keittiö jakautuu eteläiseen ja pohjoiseen. Etelä-Savon ja Pohjois-Savon perinneherkut poikkeavat hieman toisistaan, vaikka raaka-aineet ovat usein samoja. Savo on järvioluetta, mikä on vaikuttanut alueen keittiöön. Kala kuuluu olennaisena osana savolaiseen ruokaperinteeseen. Esimerkiksi kalakukon keskeinen raaka-aine on kala. Myös suolasärki tunnetaan savolaisena perinneruokana. Ennen vanhaan kalaa syötiin Savossa ympäri vuoden tuoreena, kuivattuna ja suolattuna.¹²

Karjalan ruokatalousalueet jaetaan karkeasti Etelä-Karjalaa sekä Pohjois-Karjalan luterilaisen ja ortodoksiseen osan.¹³ Piirakat (ja kukot) ovat Karjalassa perinteisest juhlien ruokia. Kalakukot kuuluivat juhlapöytään varsinkin juhannuksena. Tyypillinen karjalainen ruoka on pienistä lihapaloista kypsennetty paisti, joka sai myöhemmin nimen karjalanpaisti. Sitä syötiin tavallisesti pyhäaamuna piirakoiden kera. Munaruuat, kuten munamaito ja pashna, kuuluvat kesään ja kevään juhliin.¹⁴

Kalakukko sai aitoperinnetuote - suojauksen Eviralta 2002¹⁵. Kalakukko valmistetaan leipomalla ruisjauhotaikinasta kuori, jonka täytteeksi laitetaan tavallisimmin ahventa tai muikkua ja rasvaista siankylkeä. Kalakukon ohella savolaisiin perinneruokiin kuuluu rättänä eli mustikkakukko. Se valmistetaan kalakukon tapaan. Ruisjauhotaikinasta valmistetun kuoren täytteenä on kalan

¹¹www 6 & Niemeläinen 1980 175

¹²www 6

¹³Niemeläinen 1980 182

¹⁴Niemeläinen 1980 175 - 177

¹⁵www 5

asemesta mustikoita. Rättänä on siis jälkiruokaa.¹⁶

Kokkelipiimää on perinteisesti nautittu ruokajuomana tai iltapalana. Se on nimensä mukaisesti piimää, jossa on paakkuja. Savolaisen talkkunan raaka-aine puolestaan on ohra ja sitä syödään usein puuromaisena esimerkiksi tirripaistin kanssa. Jälkiruokanakin talkkunaa syödään. Tällöin siihen sekoitetaan esimerkiksi puolukoita.¹⁷ Useimmiten valitessaan kukon ateriakseen useimmissa tapauksissa on kyseessä itäsuomalaisen tradition noudattamisesta tai karjalaiseksi (tai savolaiseksi) tunnustautumisesta. Kukkoja nauttimalla voi rajata oman etnisen ryhmänsä itäsuomalaiseksi.¹⁸

Minua kiinnostaa kuinka savolainen ja karjalainen ruokaperinne esiintyy nykyihmisen elämässä. Urbanin ihmisen perinneruuan käytön ero vanhakantaiseen on mm. ettei perinneruokaa valmisteta kotona, vaan se ostetaan useimmiten valmiina, perinneruoka paistetaan nykyään sähköunissa eikä valmistuksessa ole viikkorytmiä, ruokia nautitaan itäsuomalaisuuden vuoksi; niistä on tullut osa identiteettiä. Koska itsäsuomalaisiksi itsensä luokittelevia ihmisiä asuu Savon ja Karjalan ulkopuolellakin, on ulkoiset tunnusmerkit kuten luonteen lupsakkuus ja eri ruokalajit nousseet itäsuomalaisuuden tunnusmerkeiksi.¹⁹

3.2 Kalakukon naatintaohje

"Elä uattele enempöö vua naati ja tietennii maeskuttele..."

1. Avvoo paketti.
2. Poesta kiäreet.
3. Ota asseeks iso veihti ja kohtalaene huarukka.
4. Pane eväs ettees toloku pöyvälle (ei sua vapista).
5. Hätistä toeset loetommalle.
6. Pistä iso veihti kärki eellä kuko selekää ja leikkoo eestaas nykyttämällä kämmene kokkoene aukko kuko selekää.
7. Ota lämpäre kättees, paa voeta piälle ja hujjaata iäntä kohti. Se olj kuorta särpimeks.
8. Huokase ja raahotu, ota sitte huarukka kättees, kato kuko sissää ja tonkase.

¹⁶www 6

¹⁷www 6

¹⁸Niemeläinen 1980 196

¹⁹Niemeläinen 1980 197 - 198

9. Näläkäs lienöö jo iha tolokuto etkä sisällöstä sua vielä selevelle - niikö.
- 10 . Usko poes, eessä on herkkuva. Se on aetoo Partas Hanna-vaenaan reseptillä tehtyä savolaesta perinneruokoo. Oekeeta ahvenkalloo kylykikylessä toesta killoo ja välissä sitä ihteessä eli ison punasilimäse possun kylykee (helekuti hyvvee läskiä, tolokuttoma nuukasti lihho).
11. Lyöhä huarukkas syvemmälle hyvveen, ja mittee saet se kaekki on syötävö.
12. Avvoo tuas suus ja laeta lasti mänemää.
13. Ota huarukka poes suustas.
- 14.. Elä aattele ennee enempöö vua naati ja tietennii maeskuttele.
15. Ossootko piättee, kummasta tykkeet enemmä... nimittäe sisuksesta vae kuoresta...
16. Elähä hättäele! Anna vua huaruka heilua iha reippaasti, ruotoloita ei tarvihe pelätä.
- 17.Rööhtäse välillä ja oiho ihteessä. Se parantaa ruokahalua.
18. Isolla veihtellä suurena reikee ja vuole kuorta lissee kitusiis.
19. Syö nii paljo että napa ruskaa.
20. Aperitiiviks soppii eriommaesesti kokkeljpiimä.
21. Jäläkiruovaks soppii huiluuruppeema alakovi puolella hööstettynä tönkkösuolatuilla muikuilla, iha vua huikopalaks ikkäeku varalta ettei näläkä pääse yllättämmää.
22. Ou varovaene, joskus suattaa kalakukko kovaiänisesti huutoo ja potkia vielä poestuessaan-nii...²⁰

3.3 Kalakukko kiekuu

Savossa puhutaan perinteisesti kalakukon kiekumisesta. Jos kalakukko "kiekuu", tarkoitetaan sitä, että uunissa olevan kukon kuori murtuu, ja sen täytteiden nesteet alkavat valua arinan pohjalle. "Kiekuminen" korjataan lisäämällä murtumakohtaan leipomisesta ylijäänyttä taikinaa. Humoristien mielestä kiekuminen voi tarkoittaa myös ylenmääräisen kalakukonnauttimisen jälkiseurauksina usein tapahtuvia kaasunpurkauksia.²¹

²⁰www 1

²¹Kielikello 4/1997

4 Eri kukot

Sekä kukon että piiraan tunnusmerkkinä on, että siihen kuuluu taikinasta valmistettu kuori ja sen sisällä täyte. Jos kuori on umpinainen leivonnaisen perusideana on täytteen kypsentäminen hauduttamalla.²² Kukot ovat itäsuomalaista ruokaperinnettä, vaikkakin niiden otaksutaan olevan peräsiin Venäjältä. Länsi-Suomessa samantapaisia ruokia ovat kala- ja silakkaleivät sekä Satakunnassa leivottavat marjakukot. Piiraille ja kukoille yhteistä on taikinasta tehty kuori ja täyte. Kukoissa kuoti on yleensä ruisjauhotaikinasta, paksu ja isokokoinen. Täytteenä voi olla kalaa, lihaa, perunaa, lanttua, kaalia tai sieniä.²³ Suomessa on esiintynyt niin soikeita, puolikuun muotoisia kuin neliömallisiakin kukkoja.²⁴

Kukko on piirakoitakin vanhempaa ruokaperinnettä. Riistan ja muun liha kääriminen taikinakuoreen on vanha taito ja paistaminen voi onnistua avotulellakin. Kuitenkin piirakoiden ja kukkojen paistamiseen nykyäskäytännön mukaan tarvitaan leivinuuni. Näiden leivonnaisten leviämiseen slaaveilta länteen liittyy leivinuunin leviäminen.²⁵

Vanhin tieto kukko - nimityksestä on vuodelta 1691, jolloin eräässä talossa Kiteenjärvellä tarjottiin takoiden päälle hyvä ateria. Lounaalla tarjottiin vain vettä ja leipää, ja isäntä lupasi illaksi liharokkaa. Emäntä tarjosikin vain kukkosia, jolloin syntyi mellakka ja talon poika sai surmansa. Tieto kukkosista on kirjattu tuomiokirjoihin.²⁶

Pohjois-Karjalassa ja Laatokankarjalassa on tunnettu kukkonimitys, muut karjalaiset käyttävät nimitystä kurniekka tai kurniekku tai piirakka Nimitysten mukaan kukon muoto vaihtelee. Pohjoiskarjalainen kukko on savolaiskukon mallinen, korkea ja soikea. Kurniekkakin voi olla korkea ja soikea, mutta myös matala, puolikuun muotoinen. Niiden sisälle voidaan kätkeä mitä erilaisempia täytteitä.²⁷ Ilmar Talve erottaa kukon ja umpinaisen piiraan niiden kokojen erolla: kukko - nimitystä tulisi käyttää vain suurista umpinaisista piiraista ja umpinainen piiras vain pienistä.²⁸

Siinä missä kukot levisivät leivinuunin myötä, osoitti erityinen työväline, piirakkapaalikka tai värttinä kehittyntä piirakkakulttuuria ja samalla ns. ohutkuoristen piirakoiden alueen. Avonaisen karjalanpiirakan levinneisyys kuvaa melko tarkasti Käkisalmen ja Karjalan alueen, joka lie-
nee muodostunut viimeistään Novgorodin hallinnon aikana. Etelä - Karjalan ja Kannaksen sekä

²²Talve 1973 66

²³Nurminen & Salo 1980 124

²⁴Talve 1973 67

²⁵Knuutila & al. 2002 236

²⁶Knuutila & al. 2002 236

²⁷Nurminen & Salo 1980 124

²⁸Talve 1973 66

savolaisten reuna-alueiden vyöhyke on ns. paksukuoristen piirakoiden alueena, jossa käytetään kuoren ajelemiswen pääasiassa kaulinta tai pulloa. Merkillistä on, ettei kukko - sana levinnyt vanhaan Ruotsin puoleiseen Karjalaan, vaan siellä käytetään nimitystä piirakka niillekin ruisleipäkuorisille leivonnaisille, jotka Novgorodin puoleisessa Karjalassa tunnetaan kukkoina.

Kukot eroavat piirakoista lähinnä täytteidensä puolesta. Täytteet ovat raakoja tai esikypsennettyjä, joten ne tarvitsevat pitkän kypsennysajan, useita tunteja kestävän haudutuksen. Kukkojen kuoritaikinana käytetään hapanleipätaikinaa tai ns. rieskakuorta eli happamatonta ruistaikinaa.³⁰

Kukko on ollut ennen vanhaan voittamaton eväsruoka, kun miehet lähtivät salloon eli perämetisiin töihin yökuntiin. Kukkoa syödessä ei tarvitse lisukkeeksi kuin tuoretta kirnupiimä, viiliä tai maitoa. Lämmitettäessä kukon maku vain paranee.³¹

4.1 Savolainen kalakukko

Savonlinnan piirilääkäri Ståhl kertoi raportissaan sellaisista herkuista kuin "Cala cucku" (= kalakukko), hapanrokka (= herneitä, papuja ja hapantaikinaa), hapanlohkosta (= keitettyä naurista ja hapantaikinaa) ja palvilihasta. Nämä olivat lähinnä Pohjois-Savon ruokia, mutta niitä syötiin myös Etelä-Savossa.³²

Kalakukon täytteeksi voidaan käyttää esimn. tuoreita muikkuja, ahvenia, kuoreita, mutta myös särkiä, säyneitä, silakoita, kiiskiä, madetta ja siikaa, jopa lahanpäitä. Tuoreiden kalojen joukkon on joskus pantu myös suokaloja. Lisäksi voidaan panna myös sianlihaviipaleita ja voita. Raja-Karjalassa, kuten myös Aunuksessa ja laajemmaltikin Pohjois-Venäjällä, täytteeksi voidaan panna vain yksi tai pari suurempaa kalaa, joita ei suomusteta ja joiden pyrstö(t) saatetaan jättää kuoren ulkopuolelle.³³ On käyty myös keskustelua siitä, kuuluuko kalakukkoon riisi. Ilmeisesti tämä on tyypillisempää Etelä - Savolaisille kukoille.³⁴

Perinteisesti kalakukon kuoren päälle sipaistaan voita. Kalakukon avaamiseen liittyy kaksi erilaista koulukuntaa: Ensimmäisen mukaan kukon päälliseen leikataan pyöreä aukko tai kuorta lähdetään leikkaamaan spiraalimaisesti kukon ympäri sen mukaisesti, miten syönti edis-

²⁹Knuuttila & al. 2002 236 & 237

³⁰Nurminen & Salo 1980 124

³¹Nurminen & Salo 1980 126

³²www 5

³³Talve 1973 67

³⁴www 3

tyy. Silloin saadaan ensimmäinen pala kuorta nautittavaksi ja reiän kautta päästään käsiksi herkulliseen sisällykseen. Toisen koulukunnan mukaan kukko leikataan siivuiksi, joissa on sekä kuorta että sisällystä. Myös kalakukon perusraaka-aineesta on kaksi koulukuntaa. Toisen mukaan kalakukko tulee tehdä muikusta, toisen mukaan ahvenesta. Raaka-aineen mukaiset kutsumanimet ovat muikkukukko ja ahvenkukko.

Yleisesti Hanna Partasen kalakukkojen pidetään parhaimpina. Hanna Partanen ryhtyi 1930-luvulla myymään kalakukkojaan torilla. Hän hankki lisätuloja kuusilapsiselle perheelleen, sillä hevospöytä ei ollut aina töitä. Nykyinen toimitusjohtaja Kari Kekäläinen ja varatoimitusjohtaja Lauri Partanen. He ovat Hanna Partasen lapsenlapsia. Perillisillä on kolme uunia, joissa on kuusi arinaa. Niissä paistuu kerralla 150-250 kalakukkoa. Kalakukko ei ole pikaruokaa: sen tekeminen kestää noin 12 tuntia. Partasella aloitetaan kukonteko aamulla kello viisi. Ensin pannaan halollalla lämmitettävät uunit lämpiämään ja tehdään taikina alustuskoneisiin. Taikina kaulitaan ja siitä leikellään soikeita levyjä, joille ladotaan muikkua tai ahventa korkeaksi keoksi. Se vuorataan sian kylkisiivuilla. Kukko taputellaan lähes pallon pyöreäksi ja "saumat" liimataan veden avulla. Kukko ei saa laulaa uunissa eli siitä ei saa valua nestettä. Kalakukko on tuhtia ruokaa. Kalakukkoja kovetetaan 300-asteisessa uunissa puoli tuntia. Sen jälkeen ne pannaan 8—9 tunniksi hautumaan 100-asteiseen tasalämpöön. Kalakukko on nykyään perinneruokaa, jota syödään syntymäpäivä- ja perhejuhlassa, pääsiäisenä, juhannuksena ja joulunakin.³⁵

Hanna Partasen savolaiskukko tehdään happamattomaan ruiskuoreen, jossa rukiin lisäksi on vettä, suolaa ja ripaus kauraa. Entisaikaan emäntä leipoi samalla tavoin metsälle lähtevälle isännälle leivän, lihan ja kalan samaan pakettiin. Nyt suolaa ja läskiä on vain nimeksi verrattuna vanhaan aikaan. Kukossa on kuitenkin pakko olla sianlihaa, sillä muuten kalanruodot eivät pehmenne suussasulavaksi mössöksi.³⁶

4.2 Patakukko, kahvallinen kalakukko ja säilyke

Patakukko (Savossa myös patakassi, Karjalassa patakas, kalapotti) on uunissa padassa haudutettu kalaruoka, jota valmistetaan Savossa ja Karjalassa. Kalat ja sianliha laitetaan kerroksittain pataa ja peitetään päältä ruisjauhotaikinasta tehdyllä kuorella.³⁷

Kalakukko voidaan myös valmistaa pataan, jolloin taikinakuorta asetellaan padan pohjalle ja

³⁵www 4

³⁶www 4

³⁷Talve 1973 69

kanneksi. Tällöin kukkoa nimitetään "patakukoksi" tai "kuppikukoksi". Kukosta tunnetaan myös versio nimeltään ripakukko, jossa taikinakuoreen sijoitetaan vitsaksista punottu lenkki kahvaksi. Sanoopa joku "oikasevansa" kalakukon teon tekemällä sen patakukkona. Toisaalta patakukon heikkous on se, ettei sitä voi ottaa evääksi, kuten kalakukon; ainakaan ilman että ottaa koko padan mukaan. Kalakukkoa, kun on niin kätevä syödä pelkkä puukko aseenaan.³⁸

4.3 Lanttukukko

Lanttukukko on perinteinen karjalainen ruoka. Etenkin itse tehty kukko on vertaansa vailla oleva makuelämys, joka palkitsee yritteliään leipurin. Lanttukukko on parasta kuumana, juuri haudutuskääreistä kuorittuna ja voin kera nautittuna. Perinteisesti kyytipoikana on tarjottu mustikkakeittoa, jonka makeahko maku sopii hyvin yhteen rukiisen kukon kanssa.³⁹

³⁸www 3

³⁹www 7

5 Kukkojen johdannaiset

Kukkojen johdannaisiksi voisi lukea pitkän joukon piirakka- ja kukkoruokia, joita on valmistettu Karjalan alueella. Sen sijaan että syventyisin kurniekkoihin, sultsinoihin (nk. keitinpiirakka), tsupukoihin, kakkaroihin, piirokeihin ja Länsi- Suomeenkin levinneisiin silakkaleipiin, - kakkoihin ja -paistikkaisiin, keskityn mielestäni kahteen kehityskelpoiseen leivonnaiseen: kukkosiin ja rättänä. Siinä missä kalakukkoja ostetaan nykyään valmiina, on rättänä ja kukkoset helpommin valmistettävissä kotona ja tarjottavissa vieraille. Pohdin lisäksi miten niiden tarjoamista voisi kehittää.

5.1 Mustikkakukko eli rättänä

Mustikkakukko eli rättänä on Savossa, Mikkelin seudulla syötävä perinneruoka. Ruisjauhotaikinalla peitetään vuoka alta ja sivuilta, sisään mustikkapöperöä ja päälle lisää taikinakuorta. Uunissa rättänä annetaan hautua suunnilleen tunnin ajan. Perinteisesti rättänä on tarjottu kahvilla kermavaahdon kera, mutta mielestäni mustikkakukko sopii kuitenkin hyvin aterian lopuksi ilallisella vaniljajäätelön kanssa tarjoiltuna.

Mustikkakukko valittiin Karjalan liiton naistoimitkunnan toimesta vuonna 2008 vuoden perinneleivonnaiseksi.⁴⁰

Mustikkarättänä tuo mieleen lapsuuden kesäiset päivät ja tuoreet mustikat. Niistä tehty uunijälkiruoka ”rättänä”, mustikat taikinakuoressa, oli suurta herkkua, jota suositellaan tehtäväksi tänä päivänäkin. Rättänä on edullinen ja niin maistuvainen jälkiruoka.

Olen tehnyt rättänää muutamia kertoja Turun Yliopiston Savo-Karjalaisen osakunnan myyjäisiin. Se on ollut tarjolla uunivuoassa, jossa se on paistettukin ja siitä on voinut lusikoida lautaselle haluamansa määrän herkkua ja kuorruttaa sen vaniljakastikkeella. Kuitenkaan rättänä ei ole saanut kovin innostunutta vastaanottoa, lähinnä kummastelua. Syynä voisi olla lähinnä sen vaikea syötävyys.

Varsinais-Suomessa ja Lounais-Hämeessä on hapanta leipää leivottaessa uunissa paistettu myös marjakakkoa. Ohuen taikinapalan päälle pannan puolukoita ja se peitetään toisella palalla. Marjakukko on länsisuomalaisen silakkakakon rinnakkaisilmiö.⁴¹ Mielenkiintoista kuinka samantapainen ruoka on esiintynyt toisella puolella Suomea, vaikkei se olekaan luettavissa kukoksi.

⁴⁰www 7

⁴¹Talve 1973 70

5.2 Kukkokset eli riisipyöröt

Kukkonen ei ole karjalanpiirakan mallinen, vaan pyöreähkö avopiirakka, joka edelleen tunnetaan saman nimisenä Pohjois-Karjalassa. Kukoissakin on siis eri kerrostumia, ilmeisesti uminainen tai puoliksi avoin kukko, joita on tehty Vienassa, ja sitä johdettu kukkonen sekä umpikuorinen, karjalanpiirakan mallinen piiras on vanhinta keskiaikaista kerrostumaa.⁴²

Kukkoseksi voidaan kutsua myös pienehköjä umpinaisia piirakoita, jotka ovat kuin kämmeneenmahtuvia kukkoja. Itse törmäsin tällaisiin ystäväni Halloween juhlassa 2010, joihin eräs vieras oli tuonut vegaaneisille sopivia kurpitsalla täytettyjä kukkosia. Nihin suhtauduttin epäilevästi, ja toteamus kävi pian, että parhaimmillaan ne olisivat lämpiminä voin kera.

⁴²Knuuttila & al. 2002 236

6 Yhteenveto

Tutkimusta tehdessä kohtasin yllätyksiä. Ensinnäkin, olin kuvitellut koko ajan, että kukkoruuat olisivat perisavolaisia ruokia. Olikohan tuo sitten kuopiolaisen Hanna Partasen kukkojen hehkutuksesta peräisin olevaa luuloa? Minulle selvisikin, että kukot ovat kotoisin Itänaapuristamme ja sieltä levinneet leivinuunin mukana Savoan ja Karjalaan.

Olin valinnut tarkasteltaviksi kohteikseni perinteisen kalakukon lisäksi patakukkoa ja lanttukukkoa sekä mustikkarättänä ja kukkosia. Sen sijaan, että olisin saanut niistä pitkiä selostuksia kuten perinteisestä kalakukostakin sainkin vain aikaiseksi lyhyen: ”niitä syödään” kappaleen. Kuitenkin näen varsinkin kukkoset mahdollisena ruokana, jonka voi herättää henkiin vaikkapa Savo-Karjalaisen osakunnan myyjäisissä.

Dokumentaatiota kalakukkojen teosta löytyy runsaasti, mutta muisteluista, kokemusten antoa ja merkityksiä ei niinkään. Mielestäni niihin voisi paneutua jatkotutkimuksessa. Ehdotankin, että Kulinaarinen tiedekunta voisi kerätä arkistoihinsa myös tutkimustietoa tästä aiheesta.

7 Lähteet

7.1 Painamattomat lähteet

www 1

Kalakukon naatintaohje

<http://users.jyu.fi/~kirkopo/savo/?joke=fishpasty>

www 2

Maa- ja Metsätalousministeriö: Suojatut suomalaiset tuotteet

<http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/elintarvikkeet/laatujaturvallisuus/nimisuojajarjestelma/Suojatutsu>

www 3

Keskustelua kukon valmistuksesta

<http://keskustelu.suomi24.fi/node/4665667>

www 4

Kalakukko on tuhtia juhlaruokaa

<http://www.askokorpela.fi/harraste/herkut/kala/KalakukkoJuhlaruoka-20000601.htm>

www 5

Savolaisten ruoka ja ruokatavat entisaikaan

http://www.mikkeli.fi/fi/sisalto/03_mikkeli_tieto/02_historia/09_savolaista_ruokaa/

7.2 Painetut lähteet

Heikkinen, Kaija 2002: Jumalten keittiöissä Venäjän kylässä. Syömisen hauskuus ja piina kenttätöissä. Teoksessa: Knuuttila, Maarit, Pöysä, Jyrki & Saarinen Tuija (toim.) 2002 : Suulla ja kielellä. Tulkintoja ruuasta. SKS

Honko, Lauri 1992: Dialogisesta kenttämestodista. – Sananjalka 34. Suomen Kielen Seura, Turku
Kielikello 4/1997

Leimu, Pekka 2005: Kyselyt. Teoksessa: Korkiakangas, Pirjo & Pia Olsson & Helena Ruotsala (toim.) 2005: Polkuja etnologian menetelmiin. Ethnos ry: Helsinki.

Niemeläinen, Päivyt 1981: Karjalainen ruokapöytä. Teoksessa Karjala 1 Portti itään ja länteen. Karisto oy.

Nurminen, Arja & Salo Anna - Liisa 1980: Leivät, kukot ja piiraka perinteiseen tapaan.

Ruotsala, Helena 2005: Matkoja, muistoja, mielikuvia – kansatieteilijä kentäällä. Teoksessa: Korkiakangas, Pirjo & Pia Olsson & Helena Ruotsala (toim.) 2005: Polkuja etnologian menetelmin. Ethnos ry: Helsinki

Talve, Ilmar 1973: Suomen kansanomaisesta ruokataloudesta. Turun Yliopiston kansatieteen laitoksen toimituksia 2.