
Lindan keittokoulu



Punkalaitumella vuonna 1905
järjestetyn talouskoulun muistiinpanot

Toimittanut Hely Tuorila

Lindan keittokoulu

Lindan keittokoulu

Punkalaitumella vuonna 1905 järjestetyn talouskoulun
muistiinpanot

Kirjoittanut
Linda Virvonen
1905

Toimittanut
Hely Tuorila
2018

© 2018 Hely Tuorila

Kustantaja: BoD™ – Books on Demand, Helsinki, Suomi

Valmistaja: Books on Demand GmbH, Norderstedt, Saksa

ISBN: 978-952-80-0670-1

SISÄLLYS

Alkusanat

Lindan lyhyt elämäkerta

Muistiinpanojen alkusivu

Reseptit (sivunumeroitu 1-159)*	1-157
---------------------------------	-------

Reseptien aakkosellinen luettelo	158-171
----------------------------------	---------

Tietoja keittokoulun osallistujista	172-173
-------------------------------------	---------

**Sivut 31-32 (reseptit nro 52-54) puuttuvat*

ALKUSANAT

Äidinäitini Linda Virvonen osallistui 18-vuotiaana Punkalaitumella järjestettyyn keittokouluun. Siellä syntyi käsin kirjoitettu reseptivihko, jota pidettiin kotonani Kivisenojan Tuorreella keittiön kaapissa muiden keittokirjojen joukossa. Vahakantisen vihon kosteus- ja ruokatahrat saattavat merkitä ahkeraa käyttöä, mutta nuoruusajaltani en käyttöö muista. Siellä kaapissa se vain aina oli.

Loka – marraskuussa 1905 järjestetyn keittokoulun osallistujista 15 oli Punkalaitumelta, kaksi Urjalasta ja yksi Vesilahdesta. Huolellisella käsialalla kirjoitetuista resepteistä syntyy vaikutelma, että satahämäläisiä tyttäriä on valmistettu vähän fiinimpään elämään, jopa ymmärrykseen ylikansallisista tuotteista, kuten *Bisquit-kakku*, *Cakes*, ja *Brulee putinki*. Tavallisempiakin ohjeita on, vaikkapa *Ahvenkeitto* ja *Liha ja kaalilaatikko*. Pääpaino näyttää olleen makeissa herkuissa.

Reseptejä oli 258. En ole itse kokeillut niiden toimivuutta, mutta nyt katsoessa tekee mieli ryhtyä toimeen. Useimmat ainekset ovat helposti hankittavissa. Pikkutarkat grammamäärät viittaavat siihen, että reseptit on käännetty muista kielistä ja mittayksiköistä. Välillä kirjassa esiintyy vanhoja yksiköitä, kuten naula (tai pauna), joka kääntyy 454 tai 425 grammaksi. Kuppi tai kkp tarkoittaa suomalaisissa resepteissä yleensä 1,5 tai 1,25 desilitraa. Luoti on noin 13 grammaa.

Paitsi reseptikokoelmana, kirjaa voi lukea 1900-luvun alun länsisuomalaisen maalauskulttuurin yhtenä ilmentymänä. Aloitussivun teesit avaavat näkymää nuoren naisen elämän rajoihin. Liekö ollut niin, että Herraa tuli pelätä, kirjoitettiinpa sana isolla tai pienellä h:lla? Kurssin osallistujaluettelosta voi etsiä tuttuja nimiä ja vaikka arvailla, mitä opettajatar Lydyi Jaakkolan ja yhdeksän opiskelijan hääliitto tarkoittaa. Keittokirjat ovat aina hauskaa luettavaa!

Seuraavilla sivuilla on lyhyt kuvaus mummini Lindan elämästä. Se perustuu kirjeisiin, dokumentteihin ja tyttärien kertomaan, höystettynä omilla muistoillani.

Olen pitkään aikonut monistaa reseptivihon suvulle. Pikkuserkkuni Risto Simula, mummun Vilho-veljen tyttärenpoika, tönäisi aikomuksen lopulta liikkeeseen - kiitos Risto. Kiitän kannustuksesta ja kommenteista toista pikkuserkkuani ja rakasta ystävääni Maija Karinkantaa, mummun Elsa-sisaren tyttären tytärtä. Maijan kanssa olen vuosikymmenten aikana sydämeni kyllyydestä tarinoinut sukumme asioista.

Helsingissä 1.11.2018

Hely Tuorila

LINDAN LYHYT ELÄMÄKERTA

Linda Emilia Virvonen (vuodesta 1914 Tuorila) syntyi elokuussa 1887 Punkalaitumella ja kuoli kesäkuussa 1965 Punkalaitumella. En tiedä hänen koskaan elämässään matkustaneen Satakuntaa, Hämettä, Varsinais-Suomea ja Uttamaata kauemmas.

Linda oli kauppias Vihtori Alfred Virvosen (aikaisemmin Kryytimaa) ja hänen vaimonsa Emma Marian, o.s. Valtoja, kolmas lapsi. Vanhemmat olivat kotoisin lähistön torpista Haritun – Vehkajärven seudulta ja keskenään pikkuserkkuja. Ennen Lindaa olivat syntyneet Brynolf (1883) ja Elsa (1885), hänen jälkeensä Arvo (1889), Vilho (1891) ja Helmi (1895). Kaupparakennus asuinhuoneineen oli Koskioisten kylässä, Urjalan ja Punkalaitumen välisen tien varressa. Sukunimen alku kirjoitettiin joko W:llä tai V:llä, mutta vakiintui sitten V:ksi.

Linda kävi Punkalaitumen kirkonkylään vuonna 1875 perustettua Sarkkilan kansakoulua. Päästötodistuksesta ilmenee, että Lindan opinnot, yhdeksän lukukautta vuosina 1897-1902, vastasivat oppimäärältään ”nykyään voimassa olevaa täydellistä kansakoulukurssia”. Lisäksi Linda kävi 18-vuotiaana kiertävän kuusiviikkoisen keittokoulun. Olen kuullut, että Linda olisi käynyt myös käsityö- tai kutomakoulua, mutta en ole löytänyt todistuksia.

Linda kihlautui Artturi Tuorilan (1881-1948) kanssa vuonna 1913. Tuolloin otettiin myös ensimmäinen käytettävissäni ollut valokuva Lindasta (tämän kirjan kannessa). Artturista oli tullut Tuorreen talon isäntä edellisenä vuonna kuolleen isänsä Heikki Tuorreen jälkeen. Talo sijaitsi Punkalaitumen Kivisenojalla, siinä kohdassa pitäjän rajaa, jossa Satakuntaan kuulunut Punkalaidun työntyy syvimmälle itään, hämäläispitäjään Urjalaan. Sinne oli Koskioisilta matkaa toistakymmentä kilometriä. Lindan ja Artturin vihkiäiskutsu Tuorreelle 6.6.1914 klo 2 iltapäivällä on säilynyt, samoin kuin Lindan pienet, ihmeen pehmeästä valkoisesta nahasta valmistetut vihikikengät. Pariskunta kutsui vieraat omiin häihinsä, mikä ei ollut epätavallista verrattaessa muihin, vuosisadan alusta säilyneisiin punkalaitumelaisiin hääkutsuihin.

Vanhemmat toki varustivat Lindaa monin tavoin tulevaan elämään. Hänellä oli myötäjäisinä mm. 40 hametta tai leninkiä. Näitä ommeltiin lasten vaatteiksi sota-aikana ja sodan jälkeen, kun kaikesta oli pula. Kaksi oli tallessa vielä 1968, kun

tarvitsin pitkää hametta vanhojen päivän juhla-asuksi. Hameet oli tehty hyvin hoikalle naiselle.

Paitsi hameita, Linda toi emännäksi tullessaan liinavaatteita sekä itse tekemiään käsitöitä. Lindan tullessa emännäksi taloon ilmaantui myös hienoja, hieman herraskaisiakin esineitä, joista osa lienee häälahjoja. Kauniisti kirjoituin nimikirjaimin merkittyjä liinavaatteita ja useita tavaroita on säilynyt tähän päivään asti. Lindan johdolla talossa mankeloitiin, viikattiin ja käärittiin liinavaatteet kaappiin tietyllä, ainoalla oikealla tavalla. Linda toi myös käytösvaatimuksia. Muistan miten mummu toppuutteli riehaantumista, ja kuulen korvissani: ”Täytyy olla nästi!” Laatusana viittasi siivoon ja pidättyväiseen käytökseen.

Lindalla ja Artturilla oli neljä lasta: Esko (1916-18), Anna (1918-95), Eeva (1919-99) ja Kaisu (Katri) (1923-2013). Annasta tuli Halkivahan Härmän emäntä. Eeva palasi Punkalaitumelle miehensä kotipitäjästä Honkilahdesta vähän ennen Artturin kuolemaa vuonna 1948; vanhempani Eeva ja Martti pitivät Tuorreen taloa yhdessä naimattomana pysyttäytyneen Kaisun kanssa 1980-luvun loppupuolelle. Kaisun tehtäväksi lankesi Lindan lähimmän hoitajan ja huolenpitäjän osa. Leskenä ja vanhana emäntänä Linda asui loppuun asti Tuorreen talon salinviereisessä peräkammarissa.

Talon emäntänä Linda oli tyttäriensä mukaan ahkera, kärsivällinen ja velvollisuudentuntoinen. Hän oli myös sukurakas ja vieraanvarainen emäntä, joka laittoi hyvää ruokaa. Ei siis mennyt keittokoulu hukkaan. Navettatöissä hän ei tietojeni mukaan koskaan ollut, sillä karjan hoiti karjakko apulaisineen. Talossa vaikuttaa pyörineen aikamoinen vieraskaruselli, joka toi vaihtelua ja uusia tuulia. Erityisesti naimaton maisteriveli Arvo vietti siellä lomiaan. Muut sisarukset vierailivat ja heidän luonaan käytiin. Samoin Artturin hämäläiseen sukuun pidettiin yhteyttä.

Talossa seurattiin maailman menoa ainakin Aamulehdestä, jonka asiamiehenäkin Artturi toimi 1910-luvulla. Tilattiin myös Suomen Kuvalehteä, jonka vanhat vuosikerrat nyöritettiin nipuiksi ja säilytettiin vintissä. Radio, jossa oli hieno äänitorvi, ostettiin luultavasti 1928 ja sijoitettiin saliin. Naapureista tultiin kuuntelemaan jumalanpalvelusta. Tätini Kaisun muistissa oli säilynyt tunnelmallinen kerta, kun jumalanpalvelus lähetettiin Helsingin Vanhasta kirkosta. Linda kattoi sanankuulijoita varten kirkkokahvit valkealle pöytäliinalle keittiöön, josta pidettiin radiolähetyksen ajan ovea auki saliin.

Linda Virvonen kävi 18-vuotiaana kiertävän talouskoulun, joka järjestettiin Punkalaitumella loka – marraskuussa 1905. Talouskoulussa satahämäläiset nuoret naiset saivat opetusta tavallisten ja tavallista hienompien ruokalajien valmistuksessa. Linda kirjoitti käsin 258 reseptiä mustaan vahakantiseen vihkoon. Tämä kirja sisältää reseptit näköispainoksena sekä kuvauksen Lindan elämästä hänen tyttärentyttärensä Helyn kirjoittamana. Paitsi reseptikokoelmana, kirjaa voi lukea yli sadan vuoden takaisen maalaiskulttuurin yhtenä ilmentymänä.

Hely Tuorila on Helsingin yliopiston emeritaprofessori, joka teki työuransa elintarviketieteiden parissa. Hän on kotoisin Punkalaitumelta, käynyt oppikoulun Urjalassa ja kotimaan lisäksi työskennellyt Yhdysvalloissa, Saksassa ja Italiassa. Hely on kasvanut maalaistalossa, jossa työnteon ohella arvostettiin koulutusta, historiaa, sukua ja tarinoiden kertomista.

