



## 1. Villikasvien käyttö

### Marjat

Marjojen (*marjoin*) ja niistä valmistettujen ruokien (*syömizien*) käyttö oli luvallista paastoaikana, ja usein muulloinkin marjat olivat tarpeen muun särpimen (*särbimen*) puutteessa. Puolukka (*buolu*) ja sen rinnalla karpalo (*garbalo*) ja mustikka (*must'oi*) olivat tosin ainoat varsinaisesti ruokataloudessa käytetyt marjat, mutta niitä, varsinkin puolukkaa, käytettiin yleisesti. Aivan pienelle perheelle riitti *korvoi*, korvo eli korvollinen puolukoita talveksi, mutta tavallisesti oli erityinen marjatiinu (*marjupučči*), joka usein oli neljänkin korvon vertoinen. Varattiinpa muutamissa taloissa kaksikin tällaista astiallista puolukoita. Marjat säilytettiin survomattomina; niille kaadettiin vain kylmää vettä (*vetty*) niin paljon, että ne peittyivät. Paastoajan ruokataloudessa puolukka oli kaikki kaikessa.

Kun ei ehditty muuta laittoa tai ei ollutkaan, oli sentään aina marjavettä (*marjuvetty*). Tämä valmistettiin siten, että marjat painettiin rikki lusikalla (*luzikal*) ja niihin sekoitettiin kylmää vettä. Monesti marjavesi oli ainoa särvin leivän ohella. Suolaisenkin ruokalajin sai marjavedestä sekoittamalla siihen suolattua kaalia tai toisinaan muitakin kasviksia<sup>6</sup>. Vaihteen vuoksi tehtiin joskus

talkkunakin marjaveteen. Varsinkin silloin, kun oli kaurajauhoja, laitettiin *buolutönčöidy* eli *tönčöidy*, joka oli rikki painelluista marjoista ja jauhoista tehtyä seosta.

Keitettyjäkin ruokalajeja osattiin puolukoista valmistaa. Jos oli perunajauhoja, keitettiin (*keitettih*) juhlapäivinä puolukkakiisseliä (*buolukii-selii*)<sup>7</sup>. Marjakeittoa (*soppua*) ei ennen vanhaan käytetty, vasta viime aikoina se on tullut tavaliseksi. Arkipäivinä tehtiin välistä *buoluhörpöidy*. Tämä oli puolukoista, ruisjauhoista ja vedestä valmistettua velliä, jota särvettiin leivän ohella. Mainittakoon, että puolukoita käytettiin myös juhla-ateriaalla tarjottavan marjapiiraan (*marju-piiruan*) täytteenä<sup>8</sup>.

Puolukoiden lisäksi varattiin talveksi monissa taloissa karpaloita. Niitä säilytettiin puisessa rai-nassa<sup>9</sup> kylmässä vedessä samoin kuin puolukoita, mutta pidettiin niitä jäätyneinä kuiviltaankin. Karpaloista tehtiin ainoastaan marjavettä ja karpalokiisseliä (*garbalokiisselii*)<sup>10</sup>.

Mustikoiden käyttö rajoittui etupäässä marja-aikaan. Silloin tehtiin useita *must'oivetty*

<sup>6</sup> Ks. s. 42

<sup>7</sup> Ks. s. 47

<sup>8</sup> Ks. s. 74

<sup>9</sup> *Kustannustoimittajan huomio*: rainta = astia, kiulu, lypsyastia.

<sup>10</sup> Ks. s. 47

(mustikkavettä), joka valmistettiin samoin kuin muukin marjavesi. Jauhoista ja litistetyistä mustikoista saatiin *tönköidy*. Joskus laitettiin juhlapäivinä mustikkakiisseliä (*must'oikiiselii*)<sup>11</sup>. Arkipäivinä keitettiin välistä *must'oihörpöidy*. Tämä tehtiin mustikoista samalla tavoin kuin *buoluhörpöi* puolukoista. Muutamat emännät kuivasivat mustikoita, saadakseen talven aikana sattuviksi juhlapäiviksi marjapiiraan täytteen<sup>12</sup>. Marja-aikana käytettiin tähän piiraaseen luonnollisesti tuoreita mustikoita ja silloin leivottiin muitakin mustikkapiiraita (*must'oipiirualoi*); niinpä korvattiin toisinaan *parzipiiruah*<sup>13</sup> ja *šipanniekkah*<sup>14</sup> pantava talkkuna-, suurimo- tai perunatäyte litistetyillä mustikoilla, joihin oli sekoitettu vähäsen jauhoja.

Kesäisin keräsivät lapset ja aikuisetkin, minkä kiireisenä työaikana joutivat, mansikoita (*mandžoidu*), muuraimia (*muuroidu*), lakkoja (*l'uboidu*), mesimarjoja (*or'hoidu*) ja vadelmia (*vavoidu*). Näitä syötiin sellaisinaan ja pantiin myös toisinaan teetä juotaessa kuppiin teen sekaan. Mitään ruokia ei ennen niistä ole valmistettu, ei ollut tapana syödä edes marjamaitoa. Myöhemmin ruvettiin kyllä varakkaissa taloissa keittämään hilloa (*varen'n'ua*) erilaisista marjoista ja siirapista tai sokerista. Hilloa tarjottiin vieraille teen sekaan pantavaksi ja sitä käytettiin myös hillopiiraan (*varen'n'upiiruan*) valmistamiseen<sup>15</sup>.

## Sienet

Sienillä (*sienil*) on vanhastaan ollut suuri merkitys salmilaisten ruokataloudessa. Paastoaikana ne olivat jokapäiväistä ruokaa, ja muulloinkin niitä syötiin mielellään. Kun oli hyvä sienivuosi,

<sup>11</sup> Ks. s. 47

<sup>12</sup> Ks. s. 74

<sup>13</sup> Ks. s. 72

<sup>14</sup> Ks. s. 66–68

<sup>15</sup> Ks. s. 74

varattiin talveksi monta korvollista vetävä sienitiinu (*sienipučči*) suolattuja sieniä (*suolattuu siendy*). Parhainpina pidettyjä sienilajeja olivat *vahoi* eli *vahalaukoi* (Lactarius torminosus, karvarousku), *koivugruuzni* (Lactarius scrobiculatus, isovoirousku), *voigruuzni* (Lactarius volemus, kultarousku) ja *harmua maidosieni* (Lactarius flexuosus, nurmirousku). Sienet suolattiin (*suolattih*) keittämättöminä. Ne saivat liota yön kylmässä vedessä. Seuraavana päivänä ne hakattiin (*pilkottih*) veitsellä pienemmiksi jonkin puuastian pohjalla ja pantiin säilytysastiaansa suolaa (*suolua*) aina väliin ripotellen. Jos oli varaa valita, suolattiin eri astiaan pieniä sieniä kokonaisina. Tärkeätä oli pitää sienet riittävän painon alla. Siten ne säilyivät vaaleina ja kauniin värisenä. Siksi pantiin päällimmäiseksi pieniä lautoja ja niiden päälle isoja pestyjä kiviä painoksi.

Suolatut sienet syötiin tavallisesti sellaisinaan. Niihin lisättiin hienonnettua sipulia ja ruokaöljyä tai hapanta kermaa, jollei ollut paasto. Sieni-aikana käytettiin sieniä tuoreeltaankin. Suolansekaisessa vedessä keitetyistä sienistä valutettiin keitinvesi pois ja ne maustettiin samoin kuin suolatut sienet. Toisinaan paistettiin ruokaöljyssä tai voissa (*žuarittih*) keitettyjä tuoreita tai huuhdottuja suolaisia sieniä. Ohrasuurimoista ja suolatuista sienistä keitettiin vellin tapaista leivän ohella särvettävää *sienikuaššua*. Myös sienipiiraan (*sienipiiruan*) täytteeksi pantiin suolaisia sieniä<sup>16</sup>. Sekoittamalla sieniä naurisjuomaan (*rieppoih*), marjaveteen tai sahtiin (*vuassah*) saatiin leivän ohella särvettävä paastoruoka.

Suolattaviksi kelpaavien sienien lisäksi käytettiin yleisesti monia tattilajeja. Tatit (*grivat*) kuivattiin vienossa uuninlämmössä talven varalle, mutta niitä syötiin paljon tuoreeltaankin keitetyinä. Niihin lisättiin vain ruokaöljyä tai hapanta kermaa, kun suolansekainen keitinvesi (*gribavezi*)

<sup>16</sup> Ks. s. 72



Perhe kahvipöydässä Salmissa. Kahvia juotaessa pöytäliinaa ei yleensä käytetty. Kuvaaja Eino Mäkinen, 1930–1939. Museovirasto, Historian kuvakokoelma.

oli valutettu pois. Mainittakoon myös eräs harvoin käytetty, mutta alkuperäinen tuoreen tatin kypsentämistapa. Saloniityn keittopaikalla, metsään tehdyllä nuotiolla tai välistä kotonakin lämpivän uunin eteen vedetyillä hiilillä paistettiin (*pastettih*) tikkuun pistetty tatti, jolle oli ripoteltu suolaa. Kuivatut tatit piti liottaa (*livottua*) ja kiehauttaa (*kiehaškoittua*) ennen käyttämistä. Niistä ja ohransuurimoista keitettiin vellin tapaista *gri-bakuašua*, ja toisinaan niitä paistettiin *riehtiläl* (riehtilällä eli paistinpannulla) ruokaöljyssä tai voissa joko yksistään tai sitten yhdessä suolattujen sienien kera. Lisätiinpä niihin joskus keitetyjä paloitetuja perunoitakin.

### *Muitten villikasvien käyttö*

Sienet ja marjat kuuluivat vakiintuneesti salmilaisen vanhaan ruokatalouteen. Tilapäisesti käytettiin muitakin luonnon tarjoamia ravintoaineita. Kun kesäisin oli puute särpimestä, keitettiin välistä suolaheinävelliä (*barčoikuašua*), johon suolaheinän (*barčoin*) lisänä käytettiin ohransuurimoita tai niiden puutteessa jauhoja. Kevätkesästä syötiin suolaheiniä raakoinakin; lapset pureskelivat niitä mielellään, mutta moni aikuinenkin piti niistä. Myös idänukonputkea (*Heracleum sibiricum*) syötiin sen kasvuaikana, niin kauan kuin se oli pehmeätä. Tämän putkilajin salmilainen nimitys on *ičenbutki* (itsen eli ihmisen putki). Keväisin käytiin metsässä juomassa koivun mahlaa (*koivun*

*mahlua*), laskettiinpa sitä välistä ropeeseen<sup>17</sup> (*ro-beheb*). Kiskottiin myös nuorten petäjien jälttää (*nälttiä*) syötäväksi.

Putkea, mahlaa ja jälttää syötiin ikään kuin makeisina, sillä niistä pidettiin, ja niitä oli ollut aina tapana syödä. Mutta seuraavaan vanhaan lauseparteen voisi kätkeytyä viittaus putken ja jälsin käyttöön hätäajan ravintoaineina: *nälgy vai tulou, ga sit butkeh libo näläh lövvät dorogan* ("kun nälkä tulee, löydät tien putkea tai jälttää hakemaan"). Nykyiset vanhukset eivät muista putken ja jälsin käyttöä hätäajan ruokana. Muutamat heistä ovat 1860-luvun nälkävuosina syöneet olkileipää ja muistavat sen valmistustavan, mutta heillä ei ole omakohtaista tietoa siitä, että villikasveja olisi ennen käytetty hätäajan ruokana. He ovat kyllä kuulleet kerrottavan, että jossakin on tehty leipää petäjän kuoresta. Samoin on kerrottu käytetyn *vehkan* (*Calla palustris*, suovehka) juurista tehtyjä jauhoja. Oli valmistettu vehkaleipää (*vehkuleibiä*), johon oikeitakin jauhoja oli sekoitettu. Eräessä vanhassa lauseparressa saattaisi olla vehkasta tehdyn leivän nimitys. Itkevälle lapselle tai valittavalle aikuiselle sanotaan: *vingut ku vehkuriesku*. *Vehkuriesku*-sanan merkitystä ei tunneta.<sup>18</sup> Nykykielessä ei *riesku*-sana kylläkään esiinny minkään leivonnaisen nimenä.

Mainittakoon tässä ne hätäleipäaineokset, joita v. 1917–1918 on käytetty, sillä mahdollisesti niihin on hädän tullen turvauduttu siksi, että oli tietoa niiden käytöstä ennen vanhaan. Valkeata sammalta (*valgiedu sammaldu*) oli *kuivattu* ja *survottu* jauhoiksi, ja koivusta oli sahattu aina vähän päästä palasia, niin että kertyi sahajauhoja. Sekä sammalesta että koivusta saatuja jauhoja oli käytetty oikeiden jauhojen jatkoksi. Vehkaakin muutamat

olivat koonneet varastoihinsa, mutta se oli jäänyt käyttämättä. 80-vuotias *Paimoin Mihailan akku* kertoi näistä viimeisen hätäajan leipäaineksista, ettei niitä käytetty hänen nuoruudessaan sattuneina nälkävuosina, joiden aikana hänkin oli syönyt olkileipää.

Tilapäisesti on villikasveja käytetty vielä teen korvikkeena, sittenkin tähän juomaan oli totuttu. Kuivattiin *bohoroodičan heiniä* eli kangasajuruohoa (*Thymus serpyllum*) tai sitten mesimarjan lehtiä ja kukkia tai myös vadelman lehtiä. Kerrottiin, että vanhat ihmiset, jotka eivät teetä käyttäneet, olivat juoneet ilman sokeria kangasajuruohosta valmistettua juomaa lääkkeenä vilustumista vastaan, niin että sen käyttäminen perustuneen vanhaan tapaan.

<sup>17</sup> *Kustannustoimittajan huomio*: rove on tuohesta tehty astia, tuokkonen.

<sup>18</sup> *Jaakko Saatsin huomio*: Karjalan kielen sanakirja selittää vehkurieskun olevan "[h]ätäleipä, johon on sekoitettu jauhettua vehkan juurta."



## 2. Viljeltyjen kasvien käyttö

### 2.1. VILJA- JA KASVISLAJEISTA

Salmin pitäjän syrjäkulmilla harjoitetaan vieläkin kaskenviljelyä. Nykyisen vanhan polven lapsuudessa se on ollut tavallista pitäjän rintamaillakin. Metsään raivattuun maahan kylvettiin ainoastaan ensimmäisenä vuonna ruista (*ruistu*) ja sitten kahtena tai kolmenakin seuraavana keväänä kauraa (*kagrua*). Kun pellot olivat pienet ja niissä viljeltiin kauraa yhtä paljon kuin ruista, oli kaura ennen eniten käytetty viljalaji. Nykyään sen sijaan käytetään enimmäkseen ruisjauhoja (*rugehistu jauhuo*), kaurajauhoja (*kagrastu jauhuo*) taas vähemmän.

Suurien rantakyläen asukkaat oppivat ensinnä käyttämään enemmän ruista, sillä he voivat ostaa Venäjältä tuotuja kulijauhoja (*kul'ajauhuo*), heillä kun oli hyvät mahdollisuudet ansiotöiden saantiin. Kulijauhoja monet ostivat mielellään, sillä niistä tuli valkoisempaa leipää kuin kotona kasvatetusta viljasta. Toisten mielestä taas *oman muan jauho*, kotimaassa kasvaneesta viljasta saatu jauho, oli parempaa maultaan ja turposikin leivottaessa enemmän kuin kulijauho.

Ohrajauhoja (*ozrastu jauhuo*) käytettiin vähemmän kuin kaura- ja ruisjauhoja, mutta ohraa (*ozrua*) viljeltiin aina niin paljon, että saatiin

kylliksi ohrasuurimoita (*ozrasuurimua*) ja jonkin verran ohrajauhoja. Vehnää (*nižuu*) ja tattaria (*grečču*) kasvatettiin ainoastaan muutamissa taloissa. Vehnäjauhoja (*nižustu jauhuo*) ja tattari-suurimoita (*grečču*) tavallisesti ostettiin. Muista ostetuista viljalajeista opittiin ensinnä käyttämään hirssisuurimoita (*broššua*) ja myöhemmin riisiä (*riissu eli riisunsuurimua*).

Viljalajien lisäksi on jo kauan tunnettu muutamia kasvislajeja. Juurikasveja on ennen ollut tärkein nauris (*nagris*). Vielä joskus nytkin pitäjän salokyläen suurissa taloissa poltetaan kaskea nauriinviljelyä varten. Ennen on rintamaidenkin asukkailla yleisesti ollut naurishuhdat<sup>19</sup>. Metsähuhdassa kasvatettujen *meččynagrehien* eli *palonagrehien* lisäksi kasvatettiin kotipellossa *peldonagristu* (peltonaurista). Näyttää siltä, että juurikasveja vanhimpia on myös retikka (*röt-ky*), jonka siemeniä, kuten nauriinkin, on kotona kasvatettu. Vielä muutamia vuosikymmeniä sitten on syrjäkyläen taloissa voitu viljellä perunoita (*kartohkua*) niin vähän, että ne on kappaleittain

<sup>19</sup> *Kustannustoimittajan huomio:* huhua tarkoittaa kaskiviljelmää.

jaettu perheenjäsenten kesken. Sen sijaan nauriita ja retikoita käytettiin yleisesti. Nykyään on peruna kaikkialla tärkein juurikasvi.

Siellä täällä on ennen kasvatettu herneitä (*hernehty*), mutta enimmäkseen niitä ostettiin. Mainittakoon, että hampun (*liinan*) siemeniä koottiin myös siinä tarkoituksessa, että niistä survomalla ja käsin puristamalla saatiin paastojen ruokataloudessa erittäin tärkeätä ruokaöljyä (*siemenvoidu*). Tavallisesti oli kuitenkin tuo kasvien siemenistä valmistettu öljy ostettua. Sitä oli tummaa (*mustua siemenvoidu* eli *mustua voidu*) ja vaaleaa (*valgiedu siemenvoidu* eli *valgiedu voidu*). Kun ruokaöljy korvasi paastossa voita, oli sen nimityksenä myös *pyhävoi* (paastoöljy), kun taas kermasta tehty voi oli *argivoi*, se kun oli luvallista syötävää ainoastaan silloin, kun oli paastoton aika (*argi*). Hampun siemeniä käytettiin toisinaan myös kasvisvellien valmistamiseen<sup>20</sup>.

Kun kasvikset olivat omiansa parantamaan paastojen ruokajärjestyksestä, omaksuttiin halukkaasti uusien kasvislajien viljely ja käyttö. Niinpä kaalia (*kapustua*) ja lanttua (*lanttua*) on pitäjän rintamailla viljelty niin kauan kuin muistetaan, saloseudun eläjät taas eivät kaskenviljelyltä juuri joutaneet kasvitarhaa hoitamaan. Punajuuri (*sv'oklu* eli *feklu*) ja porkkana (*morkohku*) eivät ennen olleet yhtä tavallisia kuin nykyään, mutta kasvatettiin niitäkin, vieläpä kurkkua (*ogurčua*). Kun kahviin oli totuttu, ruvettiin sikuria (*sikoureidu*) yleisesti viljelemään.

Ennen vanhaan tunnettiin ainoastaan harvoja viljeltyjä hedelmä- ja marjalajeja. Markkinaväelle juhlapäivinä myytiin omenoita (*juablokkua*), jotka useimmiten olivat Venäjän puolelta tuotuja, sillä ani harvan salmilaisen talon pihamaalla kasvoi omenapuita. Muutamat käyttivät teen kera sitruunaa (*limanua*). Rusinat (*mezimarjat*) olivat tunnettuja, olipa joskus siemenettömiäkin

rusinoita (*izumua*). Talon pihassa kasvoi usein tuomi (*tuomi*), jonka marjoja varsinkin lapset mielellään söivät. Jotkut olivat istuttaneet pihansa metsästä tuomansa viinimarjapensaaseen, niin että saivat vähän mustia viinimarjoja (*mustua smorodinua*). Viime vuosikymmeninä on ruvettu kasvattamaan siellä täällä punaisia viinimarjoja (*ruskiedu smorodinua*) ja mansikoita (*mandžoidu*). Karviaismarja (*grežouniekkku*) ei ole vieläkään kaikkialla pitäjässä edes tunnettu, vaikka muutamain paikoin sitä viljellään.

Joitakin maustekasvejakin käytettiin. Varsinkin Venäjältä tuotu huokeahintainen sipuli (*laukku*) oli yleinen. Sitä pantiin vähän kasvamaankin, että olisi saatu *laukkuheiniä* (vihreitä varsia), joita kesällä käytettiin sipulin sijasta, mutta juurta ei siihen ollut paljon tullut. Vasta myöhemmin on ruvettu viljelemään tuottoisampia sipulilajeja. Muutamat kasvattivat pirttinsä ikkunalla valkokukkaista pippuria (*pippurii*), jonka punaisia palkoja (*palgolo*) käytettiin kalaliemen ja viinan höysteenä. Olipa joillakin liemeen pantavaksi myös ostettua hienonnettua valkopippuria (*persuu*). Vain harvat tunsivat sinapin (*gorčitsan*). Suolattuun kaaliin, rinkeleihin ja välistä paastossa vehnäleipäänkin pantiin *anistua*. *Anistat* olivat ostotavaraa. Vaikea on päätellä, olivatko ne aniksen (Pimpinella anisum) vai kuminan (Carum carvi) kuivattuja hedelmiä. Sana *anistu* on epäilemättä venäläinen laina. Venäjän kielen анис [*anis*] merkitsee anista, mutta анис полевой [*anis polevoi*] kuminaa.

<sup>20</sup> Ks. s. 45



## 2.2. VILJAN JA KASVIKSIEN JALOSTAMINEN RUOKA-AINEKSIKSI

### *Suurimoiden valmistaminen*

Tärkein ja useimmiten ainoa salmilaisten vanhassa ruokataloudessa käytetty suurimolaji ohrasuurimo (*ozransuurim*) valmistettiin ennen kotona. Kellä ei ollut huhmarta (*huuhmardu*) ja käsikiviä (*käzikivie* eli *jauhoinkivie*), se meni naapuriin, kun piti *suurattua* (tehdä suurimoita). Ensin ohrat *hovittih* eli survottiin huhmaressa petkeleellä (*petkelel*), että niistä irtoaisivat vihneet<sup>21</sup>, pöly ja osittain myös akanat (*aganat*). Tämän jälkeen piti jyvät tuultaa (*tuuldua* eli *tuulattua*)<sup>22</sup>. Nyt jauhettiin ne ensi kerran käsikivillä, päällyskiven ollessa koholla, sillä tarkoituksena

<sup>21</sup> *Kustannustoimittajan huomio:* vihne on heinäkasvien siemenessä oleva okanen.

<sup>22</sup> *Kustannustoimittajan huomio:* tuultamisella tarkoitetaan sitä, kun jyvät erotetaan ruumenista (akanoista) ilmavirran avulla.

oli akanain irrottaminen. Useimmat jyvät tulivat kokonaisina, ainoastaan muutamat katkesivat. Tällä ensimmäisellä jauhamiskerralla saadut suurimot (*suurimat*) pantiin seulomisen (*sieglondan*) jälkeen erikseen, sillä ne olivat pölyisiä, ja niissä oli heinänsiemeniä ja muita rikkoja. Tavallisesti ne syötettiin kanoille tai sitten puhdistettiin vedessä huuhtomalla. Seulomisen jälkeen pantiin kokonaisiksi jääneet jyvät uudelleen jauhettaviksi. Päällimmäistä kiveä laskettiin vähän alemmaksi ja nyt saatiin jo varsinaisia suurimoita. Taas seulottiin (*sieglottih*) ja liian karkeiksi jääneet jyvät jauhettiin vielä kolmannen kerran hienommiksi. Valmiita suurimoita *žiitoittih* eli seulottiin tiheällä seulalla (*žiital*), että niihin muodostuneet jauhot, *tiuhtujauhot*, eroaisivat, sillä muuten suurimoista tehdystä puurosta – samoin piiraan täytteestä – tuli kostean limaista (*näčäkkö*).

Ennen käyttämistä piti suurimoita akanain poistamiseksi joko tuultaa tai pohtaa (*puohtua*). Muinoin oli ollut käytännössä erityinen pohtamiskaukalo (*puohtandukarttaine*). Tämä oli ollut pitkulainen, yksipuinen astia, jonka päissä oli kananpyrstöä muistuttavat kädensijat. Suurimoita oli heiluteltu kaukalossa, niin että akanat kohosivat pinnalle. Siitä ne oli helppo nostaa pois. Vielä nytkin on ohrasuurimo ehkäpä suosituin ja yleisin suurimolaji, vaikkakin se nykyään valmistetaan useimmiten myllyssä.

Muistettiin, että ennen on ollut myös kaurasuurimoita (*kagransuurimua*), jotka olivat olleet suuria, jyvän kokoisia. Mutta niitä ei valmistettu kotona, eikä niitä ollut talonpojilla. Suurien lastialuksien *kokit* olivat niitä saaneet isänniltään lihakeiton sekaan pantaviksi. Viime aikoina on ruvettu käyttämään myllyissä valmistettuja kaurasuurimoita.



## ” Melliččasgo jauhopardu tulet? (KKS)

### *Jauhaminen*

Pitäjän suurissa kylissä oli muutamissa kaksikin myllyä (*melliččiä*). Oli sekä tuulimyllyjä (*tuulimelliččöi*) että vesimyllyjä (*vezimelliččöi*). Pitkämatalaiset kävivät niissä jauhattamassa (*jauhottamas*) etupäässä talvikelillä. Mutta kesäisin ja muulloinkin tarpeen vaatiessa turvauduttiin käsikiviin. Utiseen (*uudizeh*) päästyä jauhettiin (*jauhottih*) usein ensimmäiset uutisjauhot (*uvvisjauhot*) käsin. Vielä nyt on pitäjän kirkonkylän liepeilläkin kolmessa eri talossa *käzikivi* eli *jauhoinkivi* käytännössä. Leiväksien jauhaminen

---

*Käzikivi* eli *jauhoinkivi*. – Nämä käsikivet omistaa *Ignuatein Semoi* Miinalan kylästä. Kuvassa näkyvä nainen on *Ignuatein Semoi* akku. Kivien vieressä on *komššu*. Martta Pelkosen kokoelma, E 126, SKS KRA. Kuva alkuperäisteoksesta.

---

(*jauhondu*) tapahtuu nykyään harvoin käsikivillä, mutta silloin tällöin voidaan niillä pyöräyttää *tai-ginus* eli yhteen leipomukseen tarvittava määrä jauhoja (*jauhuo*). Kiviä käyttävät ahkerasti sekä niiden omistajat että muut kyläläiset valmistaessaan talkkuna- ja mallasjauhoja, vieläpä sikuritkin jauhetaan käsikivillä.

### *Talkkunajauhojen teko*

Talkkuna ja talkkunatäytteiset piiraat olivat suosittua ruokaa, ja siksi valmistettiin *talkkunustu*, keitettyjä ja kuivattuja kauroja suuret määrät kerrallaan. Kun ennen ei ollut tarpeeksi suurta metallista keittoastiaa, niin kaurat *havvottih* (haudottiin eli keitettiin) talkkunuksiksi puisessa pyykkivaatteiden keittoon käytetyssä tiinussa (*buukkupučis*). Vesi saatiin kiehumaan laskemalla siihen tulisiksi kuumennettuja kiviä. Tuulleet kaurat pantiin

kiehuvaan suolansekaiseen veteen. Kylliksi turvonneina ne nostettiin koreihin valumaan. Ne saivat kuivaa uunin pohjalla (*päčin pohjal*). Niitä hämmennettiin aina välistä uunikoukulla (*koukul*). Kuivat talkkunukset *hovittih* eli survottiin huhmaessa, että enimmäkseen akanat irtoaisivat, ja tuullettiin. Tämän jälkeen ne jauhettiin karkeanpuoleisiksi jauhoiksi. Jauhaminen suoritettiin ja suoritetaan usein vielä nytkin käsikivillä. Ennen käyttöä piti talkkunajauhot (*talkkunajauhot*) seuloa (*siegluo*) kolme tai neljäkin eri kertaa.

### *Maltaiden ja mallasjauhojen valmistus*

*Idy* eli maltaat käsitettiin ennen vanhaan ruokalajiksi sinänsä. Sitä tarjottiin vieraille juhla-ateriaa kiisselin edellä ja sitä on valmistettu suuret määrät silloin, kun vietettiin yleistä, kaikille vainajille omistettua muistojuhlaa, *mustuazii*. Kun

---

Viljan käsittelyä Salmissa. Kuvaaja Katri Kaukonen, 1937. Museovirasto, Historian kuvakokoelma.

---



juhlaväki itkuvirsin saattoi juhlista poistuvia vainajiaan, oli kaikilla kädessä *idyy* (maltaita puulusikassa tai muussa astiassa). Kun maltaat olivat myös mallasjauhojen raaka-ainetta, käsiteltäköön niiden valmistus tässä.

Hyvin tuullettuja rukiita liotettiin huoneenlämpöisessä vedessä parin vuorokauden ajan. Kesällä voi liottaminen tapahtua järveen tai jokeen upotetussa säkissä. Liotetut rukiit nostettiin koriin, ja ne saivat itää pirtissä lämpimässä paikassa. Välistä niitä valettiin kuumanpuoleisella vedellä. Kun rukiit olivat itäneet niin, että idut olivat sorminivelen pituisia, pantiin ne uuniin rautapadoissa, kaalinlehdillä tai puhtailla rievuilla

peitettyinä. Kokonaisen päivän ne saivat imeltyä (*imittyö*). *Idy* imeltyi paremmin, jos siihen ennen uuniin panoa sekoitettiin mallasjauhoja. *Idyjauhokse* (mallasjauhoiksi) aiotut maltaat saivat itää vähän enemmän kuin sinänsä syötäväiksi tarkoitettut. Ennen jauhamista ne kuivattiin uunin pohjalla. Vielä nyt muutamat emännät aina itse tekevät *idyjauhot*, joita joka talossa tarvitaan varsinkin *vuasan* (sahdin) valmistamiseen. Vanha tapa jauhaa maltaat käsikivillä on myös säilynyt. Nykyään kuitenkin monet ostavat mallasjauhoja. Näistä ostetuista jauhoista käytetään *solodu-* ja *solodujauho-*, välistä myös *idyjauho-*nimitystä.



---

Viljan puhdistusta  
”tuultamalla” Salmin  
Rajaselän kylässä.  
Kuvaaja M. E. Palomäki, 1930–1939.  
Museovirasto, Historian kuvakokoelma.

---

## *Kiežu*

Toimeliaalla vanhanajan emännällä oli varastossaan melkein aina *kiežua*, hapatettua jauhoseosta, josta veden tai maidon seassa keittämällä saatiin eräänlaista kiisseliä, *kiežukiisseli* eli *kagrastu kiisseli*. Useimmiten jauhettiin nimenomaan tähän tarkoitukseen tavallista karkeampia kaurajauhoja, *kiisselijauhuo*. Mutta *kiežua* tehtiin myös tavallisia kaura- ja ohrajauhoja seulottaessa *žiitan* (tiheän seulan) päälle jääneistä jauhosekaisista akanoista, ja sekaan pantaviksi kelpasivat ruisjauhojenkin seulomisjätteet, *žiitan piälykset* eli *lastimot*. Kiisselijauhot tai seulomisjätteet sekoitettiin haaleaan veteen sakeaksi seokseksi, johon käynteeksi (*hapatuksekse*) pantiin hapanleivän käyteainetta. Seos sai *hapata* vähintään vuorokauden ajan. Tavallisesti vasta kolmantena päivänä *valutettih kiežu*. Tämä tapahtui siten, että käyneeseen sakeaan seokseen kaadettiin kylmää vettä niin paljon, että se saatiin valumaan seulan läpi. Ensin se laskettiin harvan seulan (*sieglan*) ja sitten tiheän seulan (*žiitan*) läpi. Valuttamisen jälkeen laskeutui veden pohjalle jauhoseos. Tämä oli valmista *kiežua*. Näin saatu kiisseliaines säilyi hyvänä pari viikkoa. Kylmää vettä vain oli usein vaihdettava varsinkin lämpimänä aikana, muuten *kiežu* kävi liian happamaksi (*muigiekse*).

## *Perunajauhojen teko*

Kiisselin valmistukseen käytettiin useimmiten *kiežua*. Mutta välistä, varsinkin kesäisin, ei ollut *kiežan* valmistukseen tarvittavia kaurajauhoja. Silloin turvauduttiin perunajauhoihin (*kartohkujauholoih*), joita taitavat emännät osasivat valmistaa ja pitivät varastossaan tarpeen varalle. Tähän tarkoitukseen valittiin isoja perunoita, niitä kun oli helpompi käsitellä raastinraudalla (*torkal*) hienonnettaessa. Perunat huuhdottiin ja pantiin kylmään veteen likoamaan. Siitä ne otettiin

yksi kerrallaan ja *torkattih* (hienonnettiin) raastinraudalla siten, että seos valui astiaan, jossa oli puhdasta kylmää vettä. Kun kaikki perunat oli hienonnettu, valutettiin vedensekainen perunaseos tiheän seulan läpi. Valkoisia ja hyviä jauhoja saatiin, jos vettä vaihdettiin useita kertoja, välillä aina seosta hämmentäen. Lopuksi kaadettiin vesi pois ja sen pohjalle laskeutuneet jauhot kuivattiin vienossa uuninlämmössä.

## *Kaalin säilöönpano*

Pitäjän rantakylissä, missä kaalia on jo kauan viljelty, oli miltei joka talossa kaaliitiinu (*kapustupučči*) kaalin suolaamista varten. Tähän ladottiin ensin raakoja halkaistuja kaalinkerriä, mutta päällimmäisiksi pantiin sellaisia, joita oli hetkinen pidetty uunissa pehmenemässä, ne kun tulivat heti käytettäväksi. Astiaan kaadettiin suolavettä (*rassalii*) niin paljon, että kaalit peittyivät. Jotkut käyttivät mausteena *anistua*, jota ripoteltiin kaalikerroksien väliin. Suolattu kaali säilytettiin jäätyneenä, niin ettei se ollut hapanta. Mutta muutamat pitivät hapankaalista ja panivat kaaliastian hapanleivän palasia sekä pitivät sitä lämpimässä paikassa, kunnes kaali kävi happamaksi. Säilöön pantu kaali syötiin tavallisimmin sellaisenaan. Se *sečkattih* eli hienonnettiin puuastiassa hakkuulaudalla (*sečkal*) ja siihen sekoitettiin ruokaöljyä. Sitä käytettiin myös eräisiin ruokiin<sup>23</sup>.

Salmin murteessa ei hapankaalilla ole erityistä nimitystä. *Kapustu*-sanaa käytetään sekä tuoreesta että suolaisesta kaalista, samoin myös hapankaalista.

---

<sup>23</sup> Ks. s. 42

## SALMIN ELINKEINOT JA LIIKENNEYHTEYDET

---

”Lähtemmö salmii pagizemah  
iškettämah!

(KKS)

Salmi oli yksi Suomen itäisimmistä paikkakunnista vuoteen 1944 asti. Se oli siirtynyt Venäjältä Ruotsille muun Käkisalmen läänin mukana Stolbovan rauhassa vuonna 1617 ja oli siitä lähtien Suomen rajakunta, kunnes se luovutettiin Neuvostoliitolle jatkosodan rauhanteon yhteydessä. Salmi sijaitsi Laatokan pohjoispuolella ja kuului osaksi Raja-Karjalaa. Ennen talvisotaa paikkakunnalla asui yli 14 000 asukasta.<sup>1</sup> Syrjäisen sijainnin ja heikkojen liikenneyhteyksien myötä Salmin elinkeinot ja -olosuhteet pysyivät melko muuttumattomina ennen 1900-lukua.

Salmin pääelinkeino oli maanviljelys, joka oli vielä pitkään 1800-luvulla jäljessä muusta Suomesta. Vasta 1880–1890-luvuilla alkoivat yleistyä modernimmat viljelystavat ja -välineet, kuten niitto- ja haravakone. Maanviljelys sai uutta viriä vuonna 1894 perustetusta Itä-Karjalan Maanviljelysseurasta sekä Salmin Maatalouskoulusta, joka perustettiin vuonna 1901 modernisoimaan paikkakunnan keskeisintä elinkeinoa. Keskeiseksi ongelmaksi maanviljelyksen kehittymiselle katsottiin olevan suurten kylien tiheä asutus.<sup>2</sup>

1900-luvun alkuvuosikymmenet veivät Salmin maatalouselämää vauhdikkaasti eteenpäin. 1920-luvulla soita alettiin ojittaa ja raivata viljelykseen ponnekkaammin. Siihen asti maata oli viljelty lähinnä Laatokan rannoilla ja jokiuomilla, missä maaperän laatu oli siihen parasta. Karjatalouskin oli päässyt vauhtiin jo 1900-luvun alussa, kun Salmiin perustettiin sonniyhdistyksiä ja -osuuskuntia. Myös osuustoimintaliike kiihdytti maanviljelysalojen paranemista. Aina talvisotaan saakka Salmin maanviljelyselämässä tapahtui huomattavaa kehitystä aiemmasta, ja paikkakunta alkoi olla lähes omavarainen maanviljelyksen kannalta.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Sourander 1937, 27; Turunen 1997, 8.

<sup>2</sup> Sourander 1937, 222–225; Viljanto 1952, 9, 24–26.

<sup>3</sup> Sourander 1937, 223, 224, 227.



Koristeltu Uuksun rautatieasema. Kuvaaja Vilho M. Laiho, tuottaja Rautatiehallituksen mainostoimisto, 1930–1939. Suomen Rautatiemuseo, VR:n kuvakokoelma.

---

Kalastus oli Salmissa toiseksi tärkein elinkeino erityisesti niissä kylissä, jotka sijaitsivat Laatokan rantamalla. Näitä olivat esimerkiksi Lunkulansaari, Mantsinsaari ja Ala-Uukso. Kalastuskausi keskittyi syksyyn, jolloin pyydettiin verkoilla mm. muikkua ja siikaa. Muita tärkeitä elinkeinoja olivat metsästys, metsätalous, teollisuus ja kaupankäynti.<sup>4</sup>

### *”Salmilainen on Itä-Karjalan merimies”<sup>5</sup>*

Salmilaiset olivat tottuneita liikkumaan vesillä ja käyttivät siihen pääosin veneitä, saimoja ja galjotteja.<sup>6</sup> Merialuepäällikkö L. Laurila kertoo artikkelissaan vuodelta 1932 seuraavaa:

---

<sup>4</sup> Viljanto 1952, 30, 35–37, 40, 43, 51.

<sup>5</sup> Forsström, O.A., ”Kuvaelmia Itä-Karjalasta.” *Valvoja* 1.1.1886.

<sup>6</sup> *Kustannustoimittajan huomio*: Saima on soutuvene, jota käytettiin Laatokalla mm. tukkien lauttauksessa. Galjotilla (kaljuutti) tarkoitetaan eräänlaista purjevenettä. Lähde: finna.fi, Wikipedia.

Salmilaiset ovat vanhoja merenkävijöitä. Useimmat vanhoista salmilaisista ovat purjealuksilla purjehtineet ympäri Laatokan ja Nevan kautta Pietariin kuljettaen rahtitavaraa. Nykyisin rajoittuu merenkäynti ulkokalastukseen Laatokalla, jota tarkoitusta varten on rantakyläisten asukkailla moottoriveneitä.<sup>7</sup>

Yksityisen vesiliikennöinnin lisäksi julkiset liikenneyhteydet paikkakunnalla paranivat huomattavasti 1870-luvulta alkaen, kun höyrylaivat alkoivat kulkea Sortavalasta Salmin kautta Pietariin. Vuonna 1933 Sortavalan ja Salmin välille saatiin myös säännöllinen linja- ja postiautoyhteys.<sup>8</sup>

Rautateiden rakentamista Raja-Karjalaan oli suunniteltu jo 1800-luvun loppupuolella. Alue haluttiin entistä vahvemmin muun Suomen yhteyteen, sillä katsottiin, että rautatiellä olisi myönteinen vaikutus rajaseudun asuttamiseen ja talouteen. Myös puolustuspoliittiset näkökulmat nousivat esiin itsenäisyyden ensimmäisinä vuosikymmeninä. Rataa Salmiin rakennettiin vuosina 1929–1932, ja ensimmäinen asema valmistui Ala-Uuksun kylään vuonna 1933. Se vihittiin virallisesti käyttöön maaliskuussa 1934. Myöhemmin Salmiin rakennettiin kahdeksan pysäkkiä lisää, mikä osoittautui hyvin tärkeäksi talvisodan evakuointivaiheessa.<sup>9</sup>

## LÄHTEET

### Sanoma- ja aikakauslehdet

*Valvoja* 1886

*Laivastolehti: Aikakauslehti meripuolustusharrastuksen herättämiseksi* 1932

### Kirjallisuus

Hovatta, Tauno, *Rata Salmiin ja Aunuksenlinnaan*. Omakustanne 2022.

Sourander, Ingwald, *Salmin pitäjän vaiheita ja piirteitä Laatokan-Karjalanhistoriasta*. Porvoo: WSOY 1927.

Turunen, Mauno, *Salmi – sahojen ja laivojen pogosta. Kertomus kolmen lahjoitusmaatalonpojan Wasilin, Iivan ja Mihail Hosainoffin elämäntaipaleesta*. Lappeenranta: Karjalan Kirjapaino Oy, Karjala-lehti 1997.

Viljanto, Anni, *Salmi – Salmin pitäjän muistojulkaisu*. Salmi-Säätiö 1952.

---

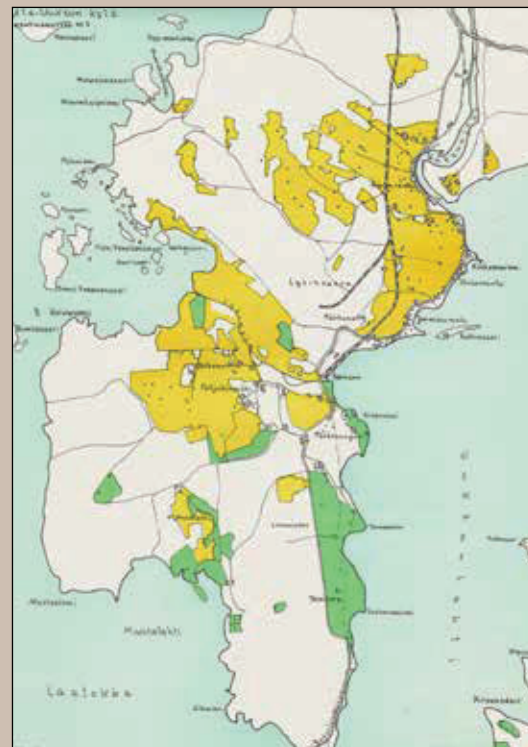
<sup>7</sup> Laurila, L., ”Salmilaisten kompassisuunnat.” *Laivastolehti: Aikakauslehti meripuolustusharrastuksen herättämiseksi* 01.06.1932.

<sup>8</sup> Viljanto 1952, 59, 68–69.

<sup>9</sup> Hovatta 2022, 8, 9; Viljanto 1952, 68.



Galjotti Laatokalla. Kuvaaja tuntematon, 1880–1909. Pohjois-Karjalan museo.



*Vasemmalla:* Miinalan kylä. *Oikealla:* Ala-Uuksun kylä. Karjalan Sivistyseuran arkisto.