

Jouluateria

perinteitä ja yhteisöllisyyttä

Joulu on suomalaisen ruokakulttuurin tärkein ruokajuhla. Jouluateria poikkeaa vuoden kaikista muista aterioista. Pöydän ääressä viihdytään pitkään suvun kesken nautiskellen ja keskustellen. Jouluateria koostuu monista ruokalajeista, jotka syödään tietyssä järjestyksessä.

Mitä söitte jouluna? Tähän kysymykseen moni suomalainen vastaa, että meillä oli ne perinteiset jouluruoat. Jouluna syödään ruokaa, jonka kaikki suomalaiset tunnistavat jouluruoksi. Mutta kuinka vanha tämä jouluperinne tarkkaan ottaen on?

Ruokatiedon mukaan vuonna 2009 suosituimmat jouluruoat olivat kinkku, lanttu- ja porkkanalaatikko, rosolli, perunalaatikko, graavikala, silli ja maustesilakat, savukala sekä maksalaatikko. Jos tarkastelemme näitä suosikkiruokia tarkemmin, huomaamme, että monien juuret todella ulottuvat parin vuosisadan taakse ja pidemmällekin, mutta kaikki ruokalajit eivät ehkä olekaan niin ikiaikaista perinnettä kuin joskus ajattelemme. Itse asiassa nykyinen jouluperintemme on vain noin sadan vuoden ikäinen.



Ne perinteiset jouluruoat

Jouluaterian ruokalista kertoo omalta osaltaan ruokakulttuurimme tarinaa niukkuudesta yltykkylläisyyteen. Se on yhdistelmä säätyläisten ja talonpoikien ruokapöydistä. Ruoat muistuttavat ajasta, jolloin käytettävissä olevien raaka-aineiden kirjo oli melko vaatimaton. Joulun herkut on tehty edullisista ja saatavilla olevista aineksista.

Esimerkiksi kinkku mielletään usein perinteiseksi jouluruoaksi, mutta tosiasiasa sianlihan laajamittainen tuotanto on melko uutta Suomessa. Jouluateriaan ovat toki jo pitkään kuuluneet erilaiset paistit, mutta 1800-luvulla liha oli usein lammasta tai nautaa. Sianlihaa syötiin tosin kartanoissa jo 1700-luvulla, mutta nykyisin keskipisteenä oleva kinkku yleistyi vasta 1930-luvulla.

Monet jouluruoista ovat alun perin olleet pitoruokia. Tätä perua on esimerkiksi Lounais-Suomesta kotoisin oleva rosolli, joka levisi koko Suomeen vasta 1900-luvun alussa. Vanhoja 1700-luvun pitoruokia ovat myös laatikot. Ne ovat köyhän maan ruokaa, joka kuitenkin edellytti uunia ja astioita. 1800-luvun loppupuolella alettiinkin valmistaa laatikoille erityisiä peltisiä astioita, joissa ne kypsennettiin.

Vanhin laatikoista lienee lanttulaatikko, koska lanttua on viljelty Suomessa keskiajalta lähtien. Peruna yleistyi vasta 1800-luvulla. Imelletty perunalaatikko oli alkujaan hämäläinen pitoruoka. Porkkanalaatikon teko puolestaan opittiin 1900-luvun alkupuolella, usein keittokursseilla. Kaikkialla Suomessa porkkana tuli tutuksi vasta 1900-luvulla.

Kala on ja on ollut tärkeä osa joulupöytää. Aiemmin suolasilakka oli tyyppillinen arki-ruoka, joka on vähitellen harvinaistuuksaan siirtynyt juhlaruokaiksi. Rannikolla silakoita valmistettiin monin eri tavoin. Maustekalojen suosio alkoi 1700-luvulla, jolloin tutustuttiin etikkaan ja sokeriin.

Kraavikala on ollut pitoruokaa. Lähes kaikkia kaloja kraavattiin. Jo osin katoamassa oleva lipeäkala on yksi jouluaterian vanhimmista ruokalajeista, joka katolisella keskiajalta oli

minsavustaminen on puolestaan uudehko valmistusmenetelmä, jota ei kansanomaisessa ruokataloudessa juuri tunnettu. Aiemmin kalat suolattiin ja kylmäsavustettiin paremman säilyvyyden takaamiseksi.

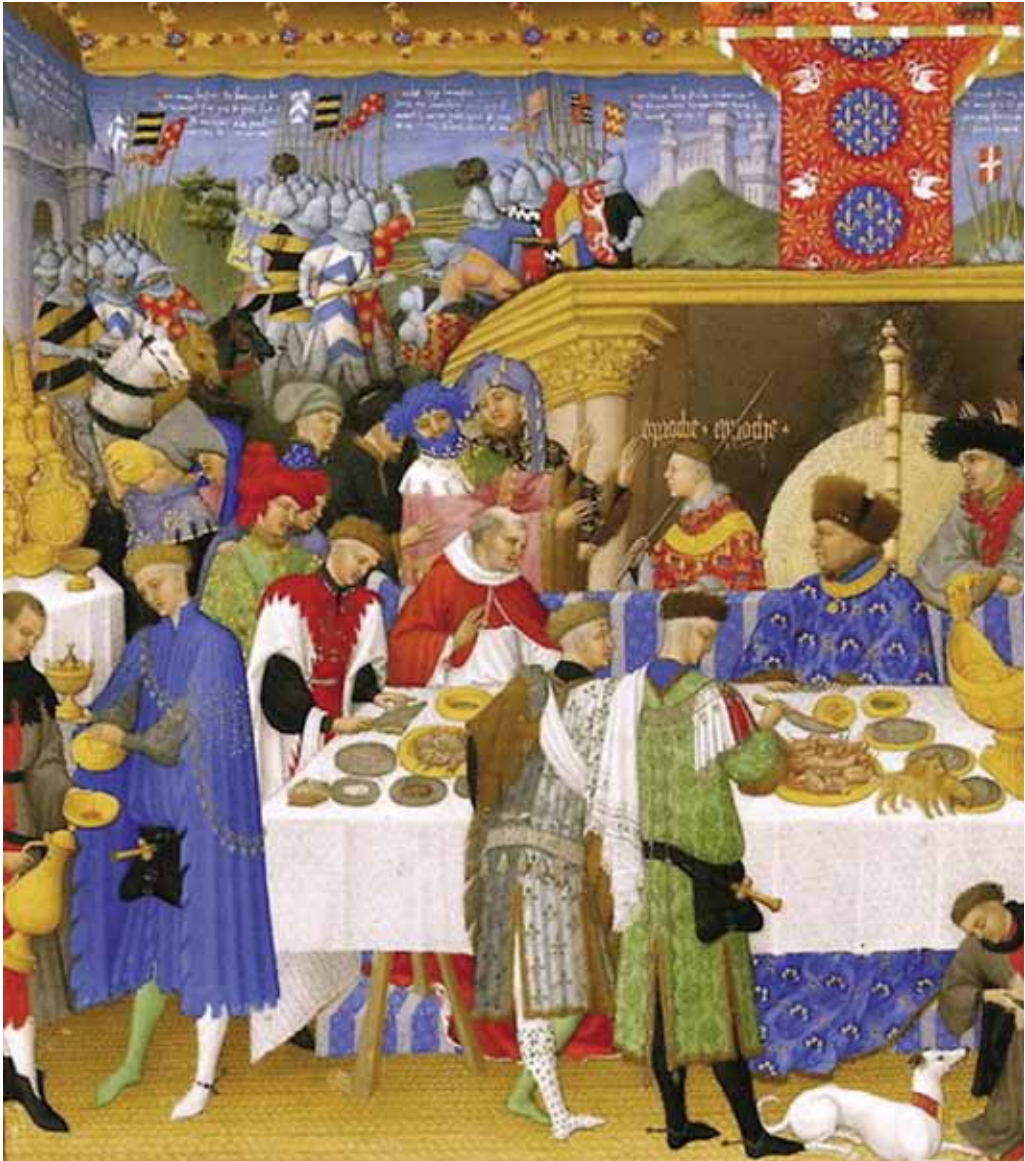
Monet jouluruoista tulivat ensin tutuiksi kartanoissa ja säätyläiskodeissa. Näin on myös joulun leivonnaisten ja jälkiruokien laita. Piparkakut ovat saksalaista perua. Suomeen ne tulivat Ruotsin kautta 1700-luvulla. Aluksi niitä leipoivat saksalaiset sokerileipurit, sitten 1800-luvulla suomalaiset pitokokit. Kodeissa piparien leivonta alkoi vasta 1900-luvun alussa, kun aikaisemmin pitokokkien ammattisalaisuuksiin kuuluneet reseptit alkoivat levitä talouskoulujen ja keittokirjojen välityksellä.

Nykyajan yltykkylläisyyteen ja syömisen monipuolisuuteen tottuneille riisipuuro ja kuiva-tuista hedelmistä tehty keitto tai kiisseli eivät ehkä ole ylellisyyden perikuvia, mutta sitä ne ovat aikoinaan 1800-luvun loppupuolella olleet. Sekä riisi että hedelmät olivat ostotavaraa, joten aikoinaan ne ovat olleet eksoottinen tuulahdus muualta maailmasta ja konkreettinen esimerkki rahatalouteen siirtymisestä.

Monta tapaa syödä

Joulu on aina ollut ruoan ja (ylen)syömisen juhla. Agraarisessa perinteessä runsas joulupöytä oli tae siitä, että ruokaa riittäisi koko tulevaisuudeksi. 1800-luvun Suomessa joulu oli niitä hetkiä, jolloin ruokaa varmasti oli riittävästi. Modernissa kulutusyhteiskunnassa yöyräs pöytä tarjoaa tauon arjen kurinalaisuuteen. Nyky-Suomessa jouluna on mahdollista tuokioksi hellittää oman syömisen tarkkailu ja nauttia ruoasta estoitta.

Joulu on juhla, jossa yhdistyvät monenlaiset tavat syödä. Jouluaatopäivän kulku ja jouluateria ovat varsin tarkan aikataulun ja rakenteen säätelemiä: milloin syödään joulupuuro, milloin käydään haudoilla, milloin jouluateria alkaa ja milloin lahjat jaetaan. Toki jokaisessa perheessä ja suvussa on omat muunnelmansa joulun tavoista ja aikatauluista. Joka tapauksessa jouluateria sisältää keskivertosuomalais-ateriaan verrattuna monia ruokalajeja ja tarjoilukierroksia. Jouluateria on poikkeuksellisen



Loppiaisateria oli keskiajalla etenkin katolisissa maissa miltei jouluun verrattava ruokajuhla.

näyttävä ja tärkeä osa suomalaista ruokakulttuuria.

Rituaalisten ja tarkkarakenteisen aterioinnin ohella joulun syömiseen kuuluu vapaaumuotoisuus. Jouluna ruokaa saa myös napostella. Moni suomalainen varmasti tunnistaa hetken, jolloin vetäydytään lukemaan joulu-lahjakirjaa piparipinon ja maitolasillisen kera. Joulun perinteisiin on kuulunut, että ruokaa on tarjolla koko yön. Niinpä yhä edelleen joulun herkut saattavat olla yön yli pöydällä, jol-

loin jokainen voi halutessaan käydä hakemassa pientä hiukopala. Tapa lienee ollut pitkään melko yleinen, sillä elintarviketurvallisuuden asiantuntijat kehottavat säännöllisesti ennen joulua siirtämään herkästi pilaantuvat ruoat yöksi jääkaappiin.

Juhlan säännöt ja yhteisöllisyys

Juhla on tilanne, jossa säännöt ja rituaalit ovat esillä selvemmin kuin arkena. Esimerkiksi juh-

2413



Vauraissa joulupöydissä saattoi keskiajalla olla myös riikinkukkoa.

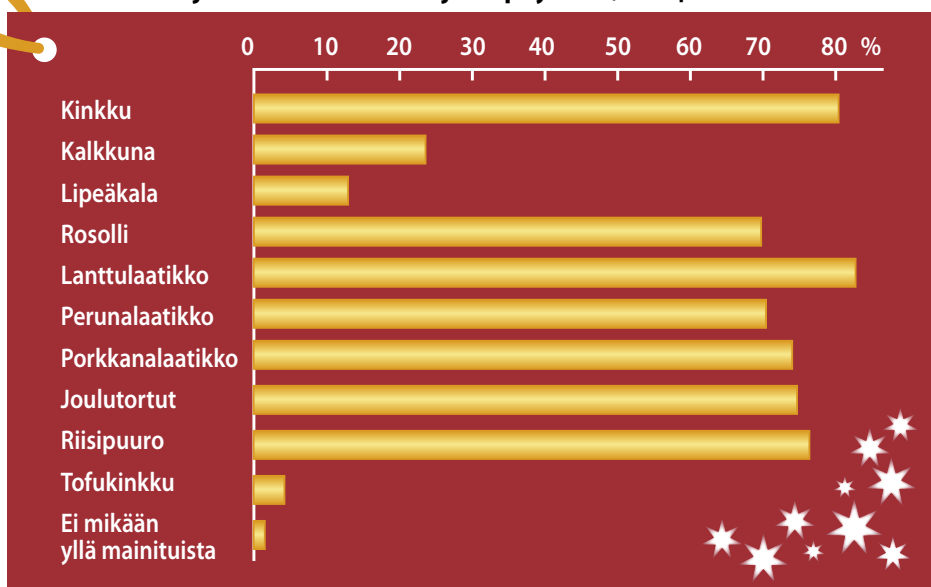
la-aterian ruoat ja pöydän kattaus erottavat sen arkiateriasta. Usein käyttäytymistapoja noudatetaan tai oletetaan noudatettavan täsmällisemmin kuin arkena. Juhla ei kuitenkaan ole vain arjen vastakohta, vaan arki on läsnä myös juhlassa. Silloin tehdään paljon sellaista, johon arkena ei ole aikaa. Nykyisin juhlat, kuten joulu, ovat tärkeitä sosiaalisten suhteiden uu-

distajia. Juhlat ja juhla-ateriat paljastavat arvot ja säännöt, jotka vaikuttavat arjessakin mutta joita on silloin vaikeampi havaita. Juhla-ateria tiivistää esiin muissakin tilanteissa vaikuttavat tavat.

Joulu on Suomessa yhteisöllinen siirtymärituaali, jolloin huolehditaan erityisesti arkena laiminlyödyistä sosiaalisista suhteista. Joulua-ateria on perheen yhtenäisyyden ylistyslaulu, joka tapahtuu elämän yksityisessä piirissä. Joulua-ateria syödään aina jonkun kotona. Tästä kertoo muun muassa se, kuinka uusi ilmiö jouluaaton auki olevat ravintolat ovat. Joulu on Suomessa hyvin yhtenäinen juhla, jonka vietosta kieltäytyminen on sosiaalista erottautumista. Perhejoulu korostaminen kertoo perinteiden synnyttämästä samankaltaisuudesta, joka ei salli kovin erilaisia juhlatapoja. Joulun viettämisestä sukulaisten kanssa on vaikea kieltäytyä.

Suomalainen joulu vaikuttaa kulttuuri-esteti yllättävän yhdenmukaiselta. Tuttu kaava löytyy yksinäisille tai ulkomaalaisille järjestettävistä joulujuhlista, joihin yritetään saada mahdollisimman aito perhejouluun tunnelma.

Lääkäriin joulutesti: Kuuluuko joulupöytään (useampi vaihtoehto mahdollinen)



Joulu on yhteisöllisyyden ylläpitämisen ja ylläpitämisen ohella myös jännitteiden juhla, jota ei pelasta yötyönä jouluruokia uuras-tanut lopen väsynyt perheenäiti. Joulumateriaalia saatetaan ottaa mit-taa ruoasta ja juomasta seurauksin, jotka tuovat esiin perheiden syvälle porautuneet ongelmat. Läsä on risti-riitä onnellisen ja yhteenkuuluvan per-heen ja koettujen pettymysten välillä. Jou-luun voi ruokaperinteiden ohella kuulua myös suuri jouluriita.



Muuttuva perinne: harmaasuolatusta kinkusta seitankinkkuun

Joulumateriaalien samankaltaisuus kertoo jou-lun perinteikkyydestä ja merkityksestä, mutta myös suomalaisen ruokakulttuurin yhtenäisyydestä. Suomessa perinnejoulu on luonte-evin ratkaisu kaikille. Joulumateriaalia ei ole muut-tumaton, mutta se on silti osoitus suomalaisen ruokaperinteen vahvuudesta ja jatkumosta, jota sukupolvet aina uudistavat ja uusintavat. Aikamatkaaja löytäisi tuttuja ja tuntemattomia ruokalajeja ja -aineita sekä menneisyyden että tulevaisuuden joulupöydästä.

Lehdistössä jouluruokien reseptit ovat va-kioaineistoa marras-joulukuussa. Ne ovat kiinnostava dokumentti jouluruokien muu-toksesta ja pysyvyydestä. Jos sata vuotta sitten keittokursseilla opiskeltiin laatikoiden tekoa tai piparkakkujen leipomista, tarjoavat laajat reseptiliitteet nykyisin uusia tulkintoja jouluru-oista. Välillä on esitelty erilaisia vaihtoehtoisia joulumateriaaleja. Ehdotukset ovat kuitenkin har-voin olleet aidosti erilaisia, pikemminkin ne muokkaavat tuttua joulumateriaalia esimerkiksi eri-tyyppisiä ruokavalioiden noudattaville sopivaksi.

Rituaaliset ateriat voivat muuttua, mutta näyttää siltä, että Suomessa joulumateriaaliaan koh-distuvat muutospainet ovat olleet heikkoja. Uudet ideat eivät myöskään ole olleet ristiriidassa perinteisenä pidetyn jouluun liittyvän ajatusmaailman kanssa. Enemminkin erilaiset muunnokset työstävät perinnettä uusien ideoiden ja ajan vaatimusten mukaan vanhaa kokonaan hylkäämättä.

Suomalainen joulupöytä muun-tuu koko ajan, vaikka emme sitä välttämättä aina huomaa. Vuosien varrella se on laajentunut, keventy-nyt ja modernisoitunut monien ajan ilmiöiden vanavedessä. Esimerkiksi 1990-luvun jälki-puoliskolla esiteltiin Suomen EU-jäsenyyden innoittamana eri-

laisia eurooppalaisia joululeivonnaisia. 2010-luvulla karppaaja pohtii vähähiilihydraattiseen ruokavalioon sopivia ruokia, vegaa-ni valmistaa ruoat ilman eläinkunnasta peräi-sin olevia raaka-aineita ja keliakikko leipoo gluteenittomia piparkakkuja. Tapoja sovite-taan yhteen ja siten luodaan uusia perinteitä.

Joulumateriaalien kiinnostavien eli laatikoiden ja kinkun nykytulkinnot kertovat myös perin-teiden päivittämisestä. Vasta noin 80 vuotta sitten yleistynyt joulukinkku on nykyisin va-kiinnuttanut asemansa niin, että perinnettä muokataan kaikille ruokavaliolle ja eriko-koisille talouksille sopivaksi. Kasvissyöjille kokataan kinkku kasviksista tai seitanista eli vehnäproteiinista. Perheeseen pienentyessä harmaasuolatettu jättikinkku on saanut vaihto-ehdokseen pienemmille talouksille sopivia kinkkurullia ja luuttomia pikkukinkkuja.

Joulumateriaaliaan olennaisesti kuuluvat laatikot ovat toinen oiva esimerkki muuntuvasta perin-teestä ja sen ylläpitämisen moniulotteisuudes-ta. Vaikka laatikoiden lukumäärää saatetaan karsia, useat mieltävät ne välttämättömäksi osaksi joulumateriaalia. Aina joulun laatikoita ei enää tehdä itse, vaan ne saatetaan ostaa val-miina kaupasta. Ilman elintarviketeollisuut-ta ja valmisruokia monilta jäisivät laatikot syömättä. Totta kai jotkut tekevät yhä kaiken itse. Valmislaatikoita myös tuunataan kotona siirtämällä ne omaan vuokaan ja maustamal-la omien mieltymysten mukaan. Näin teollisuuden valmistama ruoka otetaan haltuun ja muokataan omaksi.

Jouluruokamme kertovat perinteiden voi-masta ja halusta ylläpitää niitä muuttuvissa olosuhteissa. Vaikka jouluruoan juuret eivät ulotukaan niin pitkälle ruokaperinteen me multa kuin usein kuvittelemme, on kiinnos-tavaa huomata, kuinka vahvasti jouluruoka-

perinteet elävät nykyajassa. Omalla tavallaan joulu kannattelee perinteistä agraarista ruokakulttuuriamme selvemmin kuin monet muut ruokatapamme. Joulu kiteyttää sen, että tämänpäiväinen ruokakulttuurimme on aina

eräänlainen jatkumo, jonka nykyhetken tulkinnoissa menneisyys ja tulevaisuus kohtaavat. ■

JOHANNA MÄKELÄ, VTT, professori
Opettajankoulutuslaitos
PL 8, 00014 Helsingin yliopisto

KIRJALLISUUTTA

- Assmuth L. Vuodenvaihteen juhlaperiodin rituaalit ja merkitykset. Sosiaaliantropologian pro gradu -tutkielma. Helsingin yliopisto 1986.
- Immonen P, Nevala R. Juhlakirja – juhlia, tapoja ja perinteitä. Porvoo: WSOY 2003.
- Larres M, toim. Suomalainen ruokapöytä 6. Arjesta juhlaan. Helsinki: Kirjayhtymä 1983.
- Löfgren O. Drömmen om den perfekta julen. Stora julgrälet

och andra traditioner. Teoksessa: Frykman J, Löfgren O, toim. Svenska vanor och ovanor. Tukholma: Natur & Kultur 1989, s. 79–100.

- Tutut maut tekevät joulun. http://keittokirja.ruokatieto.fi/Suomeksi/Sesongin_herkut/Joulu/Suosituimmat_jouluruuat [luettu 25.9.2012].
- Uusivirta H. Suomalaisen ruokaperinteen keittokirja. Porvoo: WSOY 1990.