

Marja Hartola

Ruokakulttuuri aikakautensa kuvastimena - Keskiajan ruokatalous Varsinais-Suomessa

Olen kansatieteilijä ja teen väitöskirjatutkimusta, joka käsittelee suomalaisen ruokatalouden muuttumista pakanuuden ajalta eli rautakauden lopulta 1000-luvulta aina uskonpuhdistuksen jälkeiseen aikaan, 1500-luvun lopulle saakka.

Kun Keski-Euroopassa elettiin sydänkeskiaikaa jo 1000-luvun lopulla, elettiin Suomessa vielä rautakautta. Ruokatalouskin perustui silloin pääasiassa kalastukseen, metsästyksen, keräilyyn ja vähäiseen maatalouteen. Ensimmäisen ristiretken yhteydessä suomalaiset liitettiin katolisen kirkon alaisuuteen ja Suomessakin alkoi keskiaika. Katolinen kirkko paastopäivineen ja kalaruokineen on merkittävästi vaikuttanut paitsi suomalaiseen yhteiskuntaan myös Suomen ruokatalouteen. Se oli myös merkittävä eurooppalaisen ruokakulttuurin yhdistäjä.

Tutkimukseni pääsisältönä on katolisen ajan ruokatalous nimenomaan Varsinais-Suomessa. Varsinais-Suomeahan on perinteisesti totuttu pitämään alueena, jonka kartanoihin ja pappiloihin ruokauutuudet ensin kotiutuivat ja josta ne levisivät myöhemmin muualle maahan. Tutkimuksen tarkoituksena on selvittää, mitä kautta, miten ja milloin uudet ruoka-aineet, ruokalajit ja muut ruokakulttuurin uutuudet saapuivat eri puolilta Eurooppaa Varsinais-Suomeen. Uutuuksia tuli pääasiassa Ruotsin, Saksan ja Baltian kautta.

Keskiajan ruokataloudesta ei ole Suomessa tehty kattavaa tutkimusta kansatieteen näkökulmasta. Sitä ovat kyllä tutkineet esimerkiksi historioitsijat. Tutkimusten lähteenä käytetyt veroluettelot ja tilikirjat eivät useinkaan kerro millaista ruokaa raaka-aineista tehtiin. Yritän selvittää tutkimuksessani, mitä keskiajalla syötiin ja miten ruoat valmistettiin. Ruokakulttuuri muuttuu hitaasti ja vanhakantaista keskiaikaan pohjautuvaa ruokataloutta on harjoitettu Varsinais-Suomen maaseudulla vielä 1900-luvun alkupuolella. 1800-luvun ruokataloudesta kertovia haastattelujakin on tehty jonkin verran. Näitä haastatteluja voi käyttää lähdeaineistona vertailemalla tietoja 500-800 vuoden takaiseen arkeologiseen esineistöön, raaka-aineisiin ja ruoanvalmistusmenetelmiin.

Jo ennen keskiaikaa tunnettiin olut, kylmäsavustus, monenlaiset puurot, nostattamaton rieska, hernesoppa, nauris, juusto, viili ja mämmi.

Keskiajan ruokakulttuurin avainsanoja ovat paasto, suola, silakka ja olut. Keskiajan uutuuksia olivat lisäksi hapan reikäleipä, imelleyt maustetut limput, lipeäkala, makkarat, lanttu, kaalisoppa, härkäpapu, pasteijat, rinkeli, piparkakku, vohveli, sima, talkkuna ja hapanimelä-maku. Pylsy, sylttu, palttu, kropsu, kampsu ja kruppana ovat germaanisista lainasanoja keskiajalta. Lämminsavustus, halsteri, kirnu ja mylly ovat myös keskiajalta. Osa näistä ruoista on hävinnyt ruokalistoilta, osa kuuluu edelleen jopa päivittäiseen ruokavalioon.

Tutkimus on poikkitieteellinen ja aputieteinä tulevat olemaan ainakin historia, kulttuurihistoria, kirkkohistoria, arkeologia, kasvitiede ja kielitiede. Ruokakulttuurin tutkimus kertoo myös aikansa yhteiskuntarakenteesta ja eroista eri sosiaaliryhmien välillä, kaupankäynnistä ja talouselämän kehityksestä, yhteyksistä ulkomaille ja sotien merkityksestä elintarvikkeiden saatavuuteen.

Muutamia kysymyksiä, joihin yritän saada tutkimuksessani vastauksia:

- Kaalisoppa oli keskiajalla yleisin arkiruoka koko Euroopassa. Viikingit tutustuivat kaaliin Englannissa ja toivat sen mukanaan Skandinaviaan jo rautakaudella. Mutta milloin kaalia on alettu viljellä Suomen maaseudulla? Tiedetään, että ainakin Turun porvarit viljelivät kaalia tonteillaan keskiajalla.
- Ilmar Talve sanoo papu-sanana olevan slaavilainen laina rautakauden lopulta, aikaisintaan 700-luvulta ja että papua on viljelty enimmäkseen vain Lounais-Suomessa. Toisaalta väitetään munkkien tuoneen härkäpavun Euroopasta Skandinaviaan vasta 1200-luvulla.
- Ruotsalainen tri Sven Isaksson väittää, että viikingit olivat pääasiassa kasvissyöjiä. Koskeeko tämä väite myös rautakauden suomalaisia ja miten katolinen usko paastopäivineen muutti lihansyönnin ja kasvisten syönnin suhdetta?
- Pettua on löydetty viikinkien haudoista Ruotsissa. Mitä löydöt ja lähteet kertovat petun käytön yleisyydestä Suomessa keskiajalla katovuosina? Leivän merkitys ruokavaliossa kasvoi koko keskiajan. Keski-Euroopassa väestö sai 1300-luvulla peräti 80-90 % kalorintarpeestaan leivästä ja Ruotsissakin 1500-luvulla jo 60 %. Suomen vanhin vilja on ollut ohra, mutta se sai väistyä jo keskiajan alussa Varsinais-Suomessa rukiin tieltä. Vehnä oli tunnettu Suomessa jo rautakaudella, mutta se oli vielä keskiajan lopullakin harvinaista yläluokan herkkua. Keski-Euroopassa ohra väistyi ja katosi lähes kokonaan jo sydänkeskiajalla ja 1000-luvulta alkaen vehnä oli yleisin viljalaji. Vaaleaa vehnäleipää söivät mahdollisuuksien mukaan muutkin yhteiskuntaluokat kuin kaikkein varakkaimmat, sillä tumma leipä luokiteltiin Keski-Euroopassa köyhien ruoaksi.

Suomalaiset eivät luopuneet muinaisjumalistaan kristinuskon tullessa, vaan niitä palvottiin edelleen. Jumalien apua tarvittiin muun muassa hyvän sadon varmistamisessa. Mikael Agricola kirjoitti vuonna 1551 psalttarin suomennokseen hauskan runon suomalaisten ruokajumalista:

Tapio, Metzest Pydhyxet soi, ia Ahti, Wedbest Caloia toi.

Rongoteus Ruista annoi, Pellonpecko, Obran casuon soi.

Wirancannos, Cauran caitzi, muutoin oltiin caurast paitzi.

Runon jatkoksi olisi vielä sopinut Äkräs, joka huolehti herneen, pavun, nauriin, kaalin ja lantun kasvusta.

Ukko ylijumalan kunniaksi tiedetään vietetyn vielä 1600-luvulla Ukon vakkoja eli olutkestejä. Mikael Agricola kuvaili kestejä näin: ”Ja kuin kevätkylvö kylvettiin, silloin Ukon maljoja juotiin. Siihen haettiin Ukon vakka, niin juopui piika että akka. Sitte paljon häpiää tehtiin kuin sekä kuultiin että nähtiin.”

Lähteitä:

Helenius, Johanna, *Turun linnan ruokatalous Jubana herttuan aikana*. Turun linnan tutkimuksia - Åbo slott -studier I, Turun maakuntamuseo, Vammala 1994,

Lagerqvist, Lars O. - Åberg, Nils, *Mat och dryck i forntid och medeltid*, Stockholm 1994.

Talve, Ilmar, *Suomen kansankulttuuri*. SKS:n toimituksia 355, Mikkeli 1979.

Talve, Ilmar, *Suomen kansanomaisesta ruokataloudesta*. Turun yliopiston kansatieteen laitoksen toimituksia 2, Turku 1973.

Vilkuna, Anna-Maria, *Kruunun taloudenpito Hämeen linnassa 1500-luvun puolivälissä*, Suomen Historiallinen Seura, Helsinki 1998.