

Rauni Holster

**”Saamelainen ei käristystä puolukalla pilaa, minä laitan
sinappia”**

Tutkimus ruokakulttuurin muutoksista

Opinnäytetyö

Kevät 2013

Liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalan yksikkö
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: Liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalan yksikkö

Koulutusohjelma: Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

Tekijä: Rauni Holster

Työn nimi: ”Saamelainen ei käristystä puolukalla pilaa, minä laitan sinappia”. Tutkimus ruokakulttuurin muutoksista saamelaisalueella.

Ohjaaja: Eija Putula-Hautala

Vuosi: 2013

Sivumäärä: 32

Liitteiden lukumäärä: 1

Ihmisen ruokavalinnat ja ruokailutavat omaksutaan siitä kulttuurista, mistä on lähtöisin. Ruokakulttuuri vaikuttaa tapaan ajatella ruoasta, mitä syödään ja miten raaka-aineet hankitaan.

Tutkimuksen tarkoituksena oli tutkia saamelaisen ruokakulttuurin muutoksiin vaikuttavia tekijöitä. Tavoitteena oli selvittää, kuinka asuinpaikka, työ ja muutokset eri elämäntilanteissa vaikuttavat ruokatottumuksiin.

Kvalitatiivisen tutkimuksen aineistona oli henkilökohtainen haastattelu. Teema-haastattelun aihe oli rajattu lapsuuden ruokamuistoihin ja nykypäivän ruokailutapoihin. Haastateltavana oli kuusi henkilöä, jotka olivat lähtöisin samalta seudulta ja osa oli sukua keskenään. Tutkittavat jaettiin seuraaviin ryhmiin: saamelaisalueella asuviin perinteistä ammattia harjoittaviin, ei-saamelaisalueella asuviin ja ei-perinteistä ammattia harjoittaviin sekä saamelaisalueella asuviin ei-perinteistä ammattia harjoittaviin.

Näyttää siltä, että suurin muutos saamelaisessa ruokakulttuurissa oli sähkön tulo Lappiin. Pakastus syrjäytti suolaamisen ruoan säilyttämisessä. Nykyaikainen koulutusyhteiskunta on myös muuttanut ruokatottumuksia. Ruoan saatavuus ei ole enää vuodenajoista riippuvainen, koska kaupoissa on runsaasti valinnanvaraa. Perinnetuotteiden valmistus vähenee, jos ruoan valmistus vaatii aikaa ja vaivannäköä tai jos raaka-ainetta ei ole helposti saatavilla.

Saamelainen ruokakulttuuri on vahvin niillä, jotka asuvat saamelaisalueella. Ruokakulttuurin ”ote” heikkenee, mitä kauempana asuu synnyinseudultaan. Toisaalta vahvat siteet perheeseen tai sukuun auttavat ylläpitämään ruokakulttuuria.

Avainsanat: ruokaperinne, ruokakulttuuri, ruokatottumukset, saamelaisuus, saamelaiset

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Faculty: Business School, School of Hospitality management

Degree programme: Hospitality management

Author: Rauni Holster

Title of thesis: "A proper Sami won't spoil the sautéed reindeer with lingon berry I'll take mustard instead". A research of changes in the food culture in Sami area.

Supervisor(s): Eija Putula-Hautala

Year: 2013 Number of pages: 32 Number of appendices: 1

People's food choices and food habits are learned from the culture where they come from. The food culture affects their way of thinking of food, on their ingredient supply and dish choices.

The purpose of the research was to study the changes of the Sami food culture. The aim of the study was to find out how the place of living, work and changes in life affect people's food habits.

The data of the qualitative survey was collected through personal interviews with two themes: memories of childhood food and today's food habits. The interviewees were six people who came from the same area and some of them related. The subjects were grouped into three groups: people living in the Sami area, having traditional occupations, people living in non-Sami area, having non-traditional occupations and people living in the Sami area and having non-traditional occupation.

The results indicated that the main changes in the Sami food culture took place when electricity came to Lapland. Instead of salting the food it could be put in the freezer. The modern consumer society has also changed food habits. Now the groceries have plenty of choices all year round and people are not anymore dependent on the seasons. Preparation of traditional food is disappearing when the cooking takes a lot of time and efforts or if the food raw materials are not easily available.

The Sami food culture is strongest among the people living in the Sami area. Living far away from the birthplace makes the food cultural hold weaker. On the other hand, strong family ties keep the food culture alive.

Keywords: food tradition, food culture, food habits, Sami, Sami people

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä.....	2
Thesis abstract	3
SISÄLTÖ.....	4
Käytetyt termit.....	5
1 JOHDANTO	6
2 SAAMELAISUUS JA SAAMELAISET ELINKEINOT	8
2.1 Saamelaisuuden määritelmä.....	8
2.2 Saamelaisalueet	9
2.3 Saamelaiset elinkeinot	10
3 TUTKIMUS RUOKAKULTTUURIN MUUTOKSISTA	11
3.1 Tutkimuksen tarkoitus ja tavoitteet.....	11
3.2 Käytetyt tutkimusmenetelmät ja aineisto	12
3.3 Saamelainen ruokaperinne Ahkun kertomana	14
3.4 Haastattelut.....	19
3.5 Nykyisyys.....	21
3.6 Yhteenveto.....	22
4. POHDINTA JA JOHTOPÄÄTÖKSET.....	27
LÄHTEET.....	30
LIITTEET	32

Käytetyt termit

<i>Ahku</i>	isoäiti, tässä tutkimuksessa ahku kirjoitetaan isolla koska tarkoitetaan tutkijan äitiä.
<i>Eväsporo</i>	syötiin tarkoitettu poro
<i>Juomus</i>	verkko jäänaluspyynnissä
<i>Jutaminen</i>	porokylän muutto, token kuljetus (lähteä jutamaan)
<i>Kapulasiika</i>	talvella juomustamalla pyydetty siika joka sai jäätyä kokonaisena ja josta sahattiin paloja ruoanlaittoa varten
<i>Kuivalihakeitto</i>	poron kuivatusta lihasta tehty keitto jossa on esim. puuro-riisiä
<i>Kontti</i>	poron sääriluu
<i>Kopara</i>	poron sorkka
<i>Kumpus / kumppus</i>	verikampsu, -myky
<i>Kuu</i>	poron suolirasva
<i>Pinta</i>	poron selkärasva
<i>Uuttu</i>	esim. lahoon puuhun kaiverrettu pesäkolo tai muulla tavoin tehty linnunpesä

1 JOHDANTO

Ihmisen ruokavalinnat ja ruokailutavat omaksutaan siitä kulttuurista mistä on lähtöisin. Jokaisen maan oma ruokakulttuuri on muovautunut historiallisesti, uskonnollisesti ja maantieteellisesti. Ruokakulttuuri vaikuttaa tapaan ajatella ruoasta, mitä syödään ja miten raaka-aineet hankitaan ja miten ne valmistetaan ruoaksi. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää. 2003, 7.)

Ruokatottumukset luodaan jo lapsuudessa ja lapsuuden tuttua ruokaa pidetään turvallisena vielä aikuisenakin. Ruokatavat ja ruokavalinnat muuttuvat matkalla aikuisuuteen. Perheen perustaminen yhdistää kahden ihmisen erilaiset tavat valmistaa ruokaa. Ruoka-aineiden saatavuus, perheen ruokaperinne, ruoan hinta ja makutottumukset ruoanvalmistustietojen ja -taitojen lisäksi vaikuttavat jokapäiväisiin ruokavalintoihin. (Mäkelä ym. 2003, 8-9.)

Tämän opinnäytetyöni aiheena on saamelainen ruokakulttuuri ja siinä tapahtuneet muutokset. Tutkimusalueeni ei käsitä koko saamelaisaluetta (Enontekiö, Inari, Utsjoki, Sodankylän Lapin paliskunnan alueita), vaan Lemmenjoen ja Menesjärven alueita, joista Ahkun ja tutkittavieni suku on lähtöisin.

Sysäyksen tutkimustyölleni sain kuunnellessani 90-vuotiaan äitini kertomuksia 1920-luvun lopusta Lapin sodan jälkeiseen aikaan. Hänen sukunsa on asunut Inarin kunnassa 1800 -luvulta lähtien. Tänä aikana ruokakulttuurikin on ehtinyt muuttua, raaka-aineet ovat suunnilleen samat, mutta ruoanvalmistus ja ruoansäilytys ovat nykyään toisenlaisia.

Tutkimusaiheen nimen sain äitini lausahduksesta. Kun muut perheenjäsenet ottivat poronkärityksen lisukkeeksi puolukkaa, niin äitini totesi että ”saamelainen ei käritystä puolukalla pilaa, minä laitan sinappia”.

Julkisuudessa lappilainen ruoka on enemmän esillä kuin saamelainen ruoka. Useimmille ne tarkoittavatkin samaa asiaa. Tarjotaanhan jo Helsingissä Lapin ruokia kuten poroa, riekkoa ja rautua. Lisäksi lappilaista ruokaa tekevät tunnetuksi Lapin Keittiömestarit ry mm. järjestämällä vuosittain Porokokki-kisan, johon osallistujat tulevat eripuolelta Suomea.

Inarin kunnan ruokapalvelujohtaja Marika Moilanen (2013) kertoi, ettei paikallista ruokaa ole mahdollista valmistaa suuressa mittakaavassa. Varsinkin paikallisen kalan hankkimisessa tulee ongelmaksi kalan esikäsittely. Kala on saatava käyttövalmiina koska henkilökuntaresurssit eivät riitä kalan käsittelyyn. Lounaita valmistetaan arkisin 950 asiakkaalle, viikonloppuisin lounasmäärä on pienempi. Vaikka Inarin kunta kuuluu Lapin sairaanhoitopiirin hankintarenkaaseen, niin poronlihaa ei ole kilpailutettu vaan tiettyjä artikkeleita saadaan hankkia suoraan toimittajilta. Paikallisuus otetaan huomioon tiettyinä juhlapäivinä, esimerkiksi saamelaisen kansallispäivänä tarjotaan poronlihakeittoa, muuten pororuokia ei ole ruokalistalla säännöllisesti. Viikonloppuisin on mahdollisuuksien mukaan yritetty tehdä paikallisista raaka-aineista ruokaa vanhusten palvelukodeille (n.180 asiakasta) kalasta (siika, made), poronvasan maksaa on suunnilleen kerran 12 viikon ruokalistalla. Puolukkaa, mustikkaa ja raparperia käytetään usein. Kunnan ja kuntakonsernin kokouksiin tehdään poro- ja kalavoileipiä

Suomessa asuu vähän saamelaisia verrattuna Norjaan ja Ruotsiin. Ehkä tämän vuoksi ruokakulttuuri ei ole vielä merkittävässä asemassa saamelaisten keskuudessa. Esimerkiksi Ruotsissa toimii Slow Food Sápmi, joka on osa kansainvälistä Slow Food järjestöä. Järjestö tukee kiireetöntä ruoanvalmistusta ja lähiruokaa. Slow Food Sápmi tukee ja kehittää saamelaista ruokakulttuuria Ruotsissa. (Slow Food Sápmi. 2013. [Verkkójulkaisu].[Viitattu 29.4.2013].)

2 SAAMELAISUUS JA SAAMELAISET ELINKEINOT

2.1 Saamelaisuuden määritelmä

Saamelaiset ovat Euroopan Unionin ainoa alkuperäiskansa. Saamelaiset jaetaan kolmeen ryhmään kielellisesti: pohjoissaamelaisiin, inarinsaamelaisiin ja kolt-tasaamelaisiin.

Itsenäisissä maissa asuvia kansoja pidetään alkuperäiskansoina, kun he polveutuvat väestöstä, joka maan valloituksen tai asuttamisen tai nykyisten valtiorajojen muodostumisen aikaan asui maassa tai sillä maantieteellisellä alueella, johon maa kuuluu. Alkuperäiskansa, jonka tulee itse pitää itseään sellaisena, on oikeudellisesta asemastaan huolimatta säilyttänyt kokonaan tai osittain omat sosiaaliset, taloudelliset, kulttuurilliset ja poliittiset instituutionsa. (Saamelaiset Suomessa, 2008.)

Saamelaisia on Suomessa, Norjassa ja Ruotsissa sekä Venäjällä. Kaikkiaan saamelaisia arvioidaan olevan n. 75 000, eniten heitä asuu Norjassa. Suomessa on noin 8 700 saamelaista, joista 60 % asuu saamelaisalueen ulkopuolella ja ulkomailla.

Saamelaisella tarkoitetaan tässä laissa henkilöä, joka pitää itseään saamelaisena, edellyttäen:

- 1) että hän itse tai ainakin yksi hänen vanhemmistaan tai isovanhemmistaan on oppinut saamen kielen ensimmäisenä kielenään; tai
- 2) että hän on sellaisen henkilön jälkeläinen, joka on merkitty tunturi-, metsä- tai kalastajalappalaiseksi maa-, veronkanto- tai henkikirjassa; taikka
- 3) että ainakin yksi hänen vanhemmistaan on merkitty tai olisi voitu merkitä äänioikeutetuksi saamelaisvaltuuskunnan tai saamelaiskäräjien vaaleissa. (Laki saamelaiskäräjistä, 3§.)

2.2 Saamelaisalueet

Saamelaisten kotiseutualue (kuva 1) on määritelty Suomen perustuslaissa. ”Saamelaisten kotiseutualueella tarkoitetaan Enontekiön, Inarin ja Utsjoen kuntien alueita sekä Sodankylän kunnassa sijaitsevaa Lapin paliskunnan aluetta”. (Laki Saamelaiskäräjistä, 4§.) Koltta-alue sijaitsee Inari-järven itäpuolella ja siitä on erikseen säädetty kolttalaissa (Kolttalaki, 2§).

Vuonna 2011 Inarin kunnassa asui 6 754 henkilöä, joista saamelaisia oli 2 137.



Kuva 1. Saamelaisalueet Suomessa. (Metsähallitus 2005).

Poronhoitoalue (kuva 2) on laissa määritelty alue. Alue käsittää 36 % koko Suomen pinta-alasta. Poronhoitoalue on jaettu 56 paliskuntaan. Poronhoitoalueeseen kuuluu koko Lapin lääni (lukuun ottamatta Kemin, Tornion ja Keminmaan alueita) sekä suurin osa Oulun läänistä.

Suurporonhoito sai alkunsa keskiajalla Ruotsin ja Norjan tunturialueilla, josta se levisi Enontekiölle, Utsjoelle ja myöhemmin Inariin. Suomalaiset talonpojat ja uudisasukkaat omaksuivat poronhoidon jo varhain ja kehittivät sitä omiin tarpeisiinsa. (Poro, 9-11,17.) Poronomistajia on Suomessa noin 5 000, joista saamelaisia noin 1 000. (Poro, 16–17).



Kuva 2. Poronhoitoalueet Suomessa (Metsähallitus 2005).

2.3 Saamelaiset elinkeinot

Saamelaisten arvojen, ajattelutapojen ja perinteisen elämäntavan mukaan luontoa tulee säilyttää ja käyttää siten, että se elättää ihmiset, antaa toimeentulon. Saamelaiset eivät ole pyrkineet muuttamaan luontoa vaan ovat sopeutuneet siihen. (Saamelaisen kestävän kehityksen ohjelma 2006, 9)

Poronhoito, metsästys, kalastus ja pienimuotoinen maatalous sekä luonnontuotteiden keräily ja käsityöt (duodji) ovat olleet saamelaisten perinteisiä elinkeinoja. Nykyisin perinteisten elinkeinojen rinnalla harjoitetaan yhdistelmäelinkeinoja kuten matkailua ja muita palveluelinkeinoja. Suuri osa saamelaisista työskentelee nykyaikaisissa ammateissa (Saamelaiset Suomessa, 2008)

3 TUTKIMUS RUOKAKULTTUURIN MUUTOKSISTA

3.1 Tutkimuksen tarkoitus ja tavoitteet

Tutkimukseni tarkoituksena on selvittää tutkittavien ruokatottumusten muutoksiin vaikuttavia tekijöitä lapsuudesta (1950–1960 -luvulta) tähän päivään sekä tallentaa tätä historiaa suvulle.

Lapin yliopiston Arktisen keskuksen tutkimukset painottuvat globaalimuutokseen, kestävään kehitykseen ja ympäristö- ja vähemmistöoikeuteen. Oulun yliopiston humanistiseen tiedekuntaan kuuluvassa Giellagas-instituutissa tutkitaan ja opetaan saamen kieltä ja saamelaista kulttuuria. Tämän päivän saamelaisuuteen liittyvät tutkimukset keskittyvät siis enimmäkseen kieleen ja kulttuuriin, lainsäädäntöön jne.

Varsinaisesti saamelaiseen ruokakulttuuriin liittyviä tutkimuksia ei löytynyt ammattikorkeakoulujen julkaisuarkistosta (Theseus) eikä esimerkiksi Helsingin Yliopiston E-thesis-arkistosta. Hakusanoina olivat saam*, saamel* ja ruokakultt*.

Lähinnä hakua olivat seuraavat ammattikorkeakoulun päättötyöt, joiden aiheena olivat lappilaisten ruokien kehittäminen karavaanareille. (Koivisto, S. 2012. Lappilaista ruokaa karavaanareille), sekä tutkimus lähiruoan käytöstä Tunturi-Lapin alueella. (Jylhä, K. 2011. Lähiruoan käyttö Tunturi-Lapin ravintoloissa).

Helsingin Yliopiston Kotitalous ja käsityötieteiden laitos on julkaissut ”Ruoka, kulttuuri ja oppiminen. Näkökulmia ruokatutkimuksen menetelmiin”. Julkaisussa on Matleena Vieltojärven tutkimus riekosta osana lappilaista ruokakulttuuria: Riekko ja muuttuva ruokakulttuuri - etnografinen tutkimusmenetelmä (etnografia: kuvaileva kansantiede). (Vieltojärvi, M. 2012. Riekko ja muuttuva ruokakulttuuri).

3.2 Käytetyt tutkimusmenetelmät ja aineisto

Tutkimusmenetelmäksi valitsin teemahaastattelun, koska laadullisella tutkimusmenetelmällä tarkastellaan merkitysten maailmaa joka on ihmisten välinen ja sosiaalinen. Tavoitteena ovat ihmisen omat kuvaukset koetusta todellisuudesta ja tämä kokemus on aina omakohtainen. Kaikki ruokaan liittyvä on siis sosiaalista ja ihmisten välillä tapahtuvaa toimintaa. Laadullisen tutkimuksen tavoitteena ei ole totuuden löytäminen tutkittavasta asiasta. (Vilka 2005,97.) Huolimatta saamelaisalueen ruokakulttuurin samanlaisista piirteistä (vuodenajan vaikutus raaka-aineisiin), jokaisella perheellä oli kuitenkin omat tapansa valmistaa ruokaa.

Haastattelu tehtiin helmikuussa 2013 yhden viikon aikana (18.2 - 23.2). Haastattelut nauhoitettiin ja litteroitiin ja litteroinnin jälkeen haastattelut vielä tiivistettiin.

Hirsjärven ja Hurmeen (1995,38) taulukosta (taulukko 1) käy ilmi teemahaastattelun erot verrattuna lomakehaastatteluun. Teemahaastattelussa kysymykset ovat suosituskysymyksiä ja kysymysalueet ovat pääpiirteittäin määritelty, koehenkilöiden määrä (tässä tutkimuksessa 6) on pieni, mutta tutkimuksen kustannukset (oma auton käyttö, yöpymiset, ruoat) ja työmäärä (haastattelut, litterointi, puhtaaksikirjoitus) ovat suuret verrattuna lomakehaastatteluun. Tutkijan syventyy kuuntelemaan haastateltaviaan (paneutuminen suuri) ja saatu tieto on todellista. Hirsjärven ja Hurmeen (1995, 38) mukaan sen sijaan lomakehaastattelussa saatu tieto voi olla pintapuolinen (taulukko 1).

Haastattelu tapahtui yksilöhaastatteluna, koska tutkittiin henkilön omakohtaisia kokemuksia. Teemahaastattelun kysymysalue on jaettu lapsuuden ruokamuistoihin ja tähän päivään. Tutkimushaastattelun rajaamisesta huolimatta tai siitä johtuen haastateltava saattoi kertoa mustakin, mutta nämä on jätetty pois varsinaisista tutkimustuloksista. Jotkut haastateltavista ovat keskenään sukua ja osa asuu kaupungissa ja osa maaseudulla. Haastateltavat esiintyvät tutkimuksessa satunnaisesti valitulla numero-kirjain yhdistelmällä (esim. henkilö 1a, 2b).

Tutkittavat (kuusi henkilöä) ovat kotoisin Inarin kunnan alueelta, heidän keski-ikänsä on 57 vuotta ja heistä neljä on miestä ja kaksi naista. Tutkittavat ovat perheellisiä, joillakin asuu ainakin yksi lapsi kotona ja toiset asuvat kaksistaan puoli-

son kanssa. Tutkittavat ovat kaikki suunnilleen saman ikäisiä, 1950-luvulla syntyneitä joten heidän lapsuusmuistonsa ovat samankaltaisia. Lapsuuden ajan ruokamuistot ovat suunnilleen 1960–1970-luvulta.

Tutkittavat jaettiin kolmeen, kahden henkilön, ryhmään seuraavasti:

- saamelaisalueella asuviin ja ei- perinteistä ammattia harjoittaviin
- ei-saamelaisalueella asuviin ja muuta ammattia harjoittaviin
- saamelaisalueella asuviin ja perinteistä ammattia harjoittaviin.

Taulukko 1. Haastattelutyypin vertailu joidenkin keskeisten piirteiden suhteen. (Hirsjärvi, Hurme, 1995, 38.)

	Lomakehaastattelu	Teemahaastattelu	Avoin haastattelu
Kysymysten muotoilu	Kiinteä	Suosituskysymyksiä	Vapaa
Kysymysalue	Tiukasti määriteltä	Pääpiirteittäin määriteltä	Vapaa
Koehenkilö-määrä	Suuri	Melko pieni	Pieni
Kustannus yksikköä kohden	Pienehkö	Suurehko	Suurehko
Työmäärä analyysivaiheessa	Melko pieni	Suuri	Suuri
Tutkijan paneutuminen	Voi olla pieni	Välttämättä suuri	Välttämättä suuri
Saatu tieto	Pintapuolinen	Syvä	Syvä

Haastattelut sovittiin henkilökohtaisesti puhelimella eikä kukaan haastatteluun pyydetty kieltäytynyt. Haastattelun aihe ilmoitettiin etukäteen kaikille henkilöille. Jotkut olivat miettineet aihetta ennen haastattelua ja toiset vasta haastatteluvaiheessa.

Pääasiallinen lähteeni on vuonna 1922 syntynyt äitini. Kutsun häntä tässä tutkimuksessa ”Ahkuksi”.

3.3 Saamelainen ruokaperinne Ahkun kertomana

Luonto elätti ja antoi toimeentulon saamelaisille. Kalastamalla, poroja hoitamalla ja metsästämillä saatiin elanto. Lisäksi luonnosta saatiin myös kaikki muukin tarvittava toimeentuloa ja elämistä varten. (Saamelaisten kestävä kehityksen ohjelma 2006, 9, 15.) Myöhemmin uudisasukkailta omaksuttiin karjahoito (lehmät, lampaat, vuohet). (Lehtola 2001, 79.)

Vuodenaikojen mukaan siirryttiin tietyistä paikasta toiseen paikkaan, jopa neljä kertaa vuodessa. Kesäksi muutettiin kalaisan joen tai järven rantaan. Talvisin asuttiin lapinkylissä eli siidoissa. (Lehtola 2001, 15.)

Porosta saatiin ruokaa, pukineita ja kenkiä, pikkuesineitä ja poroa käytettiin kulkuvälineenä ja kantojuhtana. (Lehtola 2001, 43.)

Jutaminen loppui kun rajat suljettiin ja poroja ei voinut enää laiduntaa toisen valtion mailla. Paimentavat saamelaiset jäivät asumaan ympärivuoden samaan kotipaikkaan. (Lehtola 2001, 9). Ahkun isän suku oli siirtynyt Norjan puolelta Suomeen ja sukua asui edelleen molemmin puolin rajaa. Poroja paimennettiin paljon pienemmällä alueella kuin aikaisemmin eikä koko perhekunta jutanut mukana. Paikalleen asettuneille paimentolaisille lehmien pito oli tärkeä sivuelinkeino. Vilja ei joka paikassa menestynyt, joten maatalous oli lähinnä maitotaloutta. (Lehtola 2001, 77).

Ahku syntyi Kuivajärvellä heinäkuussa 1922 perheensä kahdeksantena lapsena, lapsia syntyi kaiken kaikkiaan 11. Ahkun isä sai elantonsa tekemällä muille töitä, muutama poro oli omasta takaa sekä kaksi lehmää. Lehmät olivat lapinlehmiä, vaaleita, sarvettomia ja matalajalkaisia. Kotina oli tavallinen Lapin talo, kaksi kamaria ja pirtti. Ruoka tehtiin avopiisissä. Pihalla oli lehmille pieni navetta, lato ja aitta, perunamaa ja naurismaa. Ruokavarasto oli aitassa, jossa säilytettiin myös muut elintarvikkeet kuten jauhot, sokeri, suola ja kahvi. Kaivoa ei ollut vaan vesi haettiin läheisestä kotijärvestä.

Syötäväksi aiotut raaka-aineet hankittiin ja säilöttiin silloin kun niitä saatiin. Suolaaminen ja kuivaaminen sekä hapattaminen (kala) olivat tärkeimmät säilöntätavat. (Mäkelä ym. 2003,14.) Lehtolan (2005, 41) mukaan talvella pyydetty kala saatettiin heittää vaikka katolle suojaan.

”Siellä, meillä Saamenmaassa oli tapana ja on varmaan vielä nytkin, että otetaan ruokaporo” Ahku aloitti muisteluksensa. Loppukesästä teurastettiin poro tai kaksi, riippuen perheen koosta. Porosta käytettiin kaikki hyödyksi. Poron nyljettiin ja nahka kuivattiin esim. ladon seinällä. Suolet pestiin ja niihin tehtiin makkaroita, suonista ja jänneistä sai kestäväää rihmaa, ohutta tai paksumpaa, käyttötarkoituksen mukaan. Sisäelimet ja luut käytettiin ruoaksi. Kyljet ja paistit suolattiin talvea varten. Kevättalvella poronlihaa kuivattiin, kuten tehtiin kielille. Koparat nyljettiin ja kuivattiin. Veri valutettiin porosta, vatkattiin ja pantiin puhdistettuun poron vatsalaukkuun ja sitten sekin kuivattiin. Ahku muisteli: ”Ja se vatsalaukku, totisesti siivottiin puhtaaksi kun se käännettiin ja siihen pantiin verta.” Tarvittaessa kuivasta ”verikakusta” lohkottiin palasia, liotettiin vedessä ja niistä tehtiin verilättyjä. Poron rasvaa (pintaa ja kuuta) käytettiin ruoanlaitossa ja voita laitettiin vain leivän päälle.

Aivorieskaa Ahku ei ollut koskaan syönyt eikä ollut kuullut, että sitä olisi valmistettu. Hän arveli että sitä olisi paistettu jossain muualla Inarin seuduilla.

Kalaa syötiin kesällä tuoreena ja talviaikaan enimmäkseen suolattuna. Kesällä käytiin nuotalla, verkot olivat omatekoiset. Järvestä kalastettiin siikaa. Pienet siiat suolattiin nelikoihin. Suolaa käytettiin vähän joten ennen pitkää kaloista tuli hapankalaa. Kesäisin Ahkun veljet onkivat omatekoisilla ongillaan pikkujuosta tammukoi-

ta ja harreja. Myöhemmin (sodan jälkeen) kalastuksessa siirryttiin käyttämään kestävämpiä ostoverkkoja.

Maitoa saatiin lehmistä, sillä Ahkun mukaan jutamisen loppuminen lopetti myös poron maidon käytön. Lehtolan (79) mukaan lapinlehmästä saatiin maitoa päivässä n. 12 litraa, mikä oli hyvä saavutus vaatimattomalla rehulla. Kesällä lehmät päästettiin metsään ruokaansa etsimään. Ahkun kertoi lehmien vaeltaneen vaaran laidoilla ja järven rannalla ja syöneen jäkälää ja sieniä. Kotivainio oli aidattu ja niittämisen jälkeen lehmät saivat laiduntaa myös siellä. Heinää kerättiin myös luonnonniityiltä ja lehtikerppuja ja jäkälää kuivatettiin talven varalle. Maidosta hapatettiin piimää ja viiliä, joskus siitä tehtiin voita. Juusto kypsennettiin piisin loisteessa.

Perunaa ja naurista kasvatettiin. Ahku kertoi, että nauriinsiemenet poljettiin maahan tuhkan joukkoon juhannuksen aikoihin. Lehtola (2001, 79) kertoo nauriin tulleen viljelykseen joskus 1700-luvulla ja peruna yleistyi Lapissa vuoden 1856 jälkeen. Mäkelän ym. (2003, 31) mukaan perunan viljelyn yleistyi Suomessa 1800-luvun loppupuolella.

Marjoja ei säilötty, koska Ahkun muisteli, ettei heillä siihen aikaan ei ollut mitään kunnan astioita mihin säilöä pitemmäksi aikaa. Marjat syötiin tavallisesti suoraan metsästä, hilla-aikana saikin vasta herkutella. Joskus Ahkun isäkin intoutui syömään hilloja lastensa kanssa.

Sieniä ei mielletty ihmisille sopivaksi ravinnoksi, vaan ne jätettiin porojen, lehmien ja muiden metsäneläinten syötäviksi. Väinönputkea ei Ahku muistanut lapsuudestaan, hän arveli että jutavat saamelaiset olivat sitä ennen käyttäneet.

Linnunmunia kerättiin keväällä lintujen pesimäaikaan. Vesilintujen, kuten telkän-, sotkan tai koskelonmunia, kerättiin vain sen verran, ettei lintu lopettanut munimista kokonaan. Linnunmunat keitettiin eikä niitä käytetty muuhun ruoanlaittoon. Linnuille oli järven rannalle tehty uuttuja, joista munat oli helppo kerätä.

Viljatuotteina ruis- ja ohrajauhot olivat tavallisempia. Ohrajauhoista leivottiin litteitä rieskoja. Ruisjauhoja käytettiin makkaroihin ja kumpuksiin. Ahkun äiti paistoi joskus ruiskakkaroita piisin loimussa. Leipäset muistuttivat Ahkun isoveljen mukaan toisenlaisia ”kakkaroita” ja eikä hän halunnut ottaa niitä evääksi.

Kauppamatkat suuntautuivat Norjaan, usein kauppareissuilla oltiin sukulaisissa yöty. Norjasta tuotiin kahvia, tupakkaa, sokeria, suolaa, jauhoja ja muita kotitaloudessa tarvittavia tarvikkeita.

Lapsuudessaan Ahku vietti pari vuotta tätinsä luona ja kävi sitten ns. supistettua kansakoulua: kaksi ensimmäistä luokkaa oli kuusi viikkoa kesällä ja loput neljä talvea syyskuun alusta toukokuun loppuun. Koulu oli sisäoppilaitos, vain jouluna ja pääsiäisen aikaan oli lomia jolloin sai olla kotona. Kouluruoka oli vaatimatonta, enimmäkseen perunaa, lihaa, kalaa, puuroja ja leipää. Kouluruokailusta Ahkun mieleen on jäänyt ruoka, jonka hän on nimennyt jälkikäteen ”viikon katsaukseksi”. Viikon loputtua kaikki tähderuoat laitettiin uunipannulle ja paistettiin. ”...siinä saatto olla hernekeittoa ja kaurapuuroa sulassa sovussa, se jos joku oli eksoottista!”

Lapissa oli tavallista ansaita elantonsa piikana tai renkinä toisten palveluksessa. Näin teki myös Ahku, hän oli piikana eräässä perheessä ”tietömän taipaleen takana”. Hän hoiti lapset ja toimitti taloustöitä aina vuoteen 1944. Palkka maksettiin poroina (tai tavaroina), rahatalous yleistyi vasta sodan jälkeen. Muuten ruoka oli samanlaista kuin kotona, vain kalaa syötiin vähemmän koska lähistöllä ei ollut kunnan kalapaikkoja. Ahkun mukaan ruoka oli samanlaista niin köyhillä kuin rikkailla saamelaisilla.

Lapin sodan syttyessä (syyskuu 1944 - maaliskuu 1945) Inarin seudun asukkaat evakuoitiin Ylivieskaan. Sinne lähtivät myös Ahkun perhe. Ahkun isä oli ehtinyt suolata poronlihaa ennen evakkomatkaa ja lihanelikko otettiin mukaan. Suolaliha olikin tarpeen, sillä Ahkun perhe teki omat ruokansa omista tarvikkeista. Ahkun äiti ei olisi selvinnyt evakosta ilman poronlihaa. Ahkun kertoman mukaan ylivieskalaisen isäntäperheen ateriat olivat vaatimattomia, enimmäkseen perunaa ja kastiketta, sillä kalaa ei juuri Ylivieskassa syöty. Kotona Kuivajärvellä sentään oli kalaa jos lihaa ei ollut.

Saksalaiset polttivat vetäytyessään Lapista kaikki tielleen osuneet rakennukset, tuhosivat teitä ja siltoja. Ahkun lapsuudenkoti ulkorakennuksineen poltettiin maan tasalle, mutta palveluspaikka säilyi koska sinne ei ollut tietä.

Evakkoajan päätyttyä palattiin tuhottuihin kyliin ja” sitten jäimme odottamaan uutta aikaa.”

Uusi aika koitti kun Ahku pääsi 1945 opiskelemaan Kalajoen kansanopistoon ja seuraavana syksynä hän aloitti opinnot Helsingissä Kätilöopistossa. Opinnot kestivät kaksi vuotta ja loma-aikana Ahku vieraili setänsä tuttavan perheessä Porvoossa. Sotien jälkeen ruoka oli vaatimatonta ja se oli kirjaimellisesti kortilla. Kahvia pystyi ostamaan vasta 1950 -luvun puolessa välissä vapaasti (viinakortti sen sijaan oli käytössä 1971 saakka).

Ahkun ruokakulttuuri ei aikuisena kovin paljon muuttunut, vaikka hänen työpaikkansa sijaitsi etelämpänä, Napapiirin tuntumassa. Hän avioitui paikallisen poromiehen kanssa ja muutti perheen kasvaessa kirkonkylään. Asuinpaikasta johtuen perheen isän porot olivat kauempana sijaitsevan paliskunnan mailla. Poronhoito ei enää kuulunut arkeen kuten Ahkun lapsuudenkodissa.

Poroa syötiin edelleen mutta poron lisäksi syötiin harvemmin sianlihaa. Poronlihaa syötiin syksyllä ja talvella, keväällä kuivattiin lihaa ja siitä tehtiin keittoa riisiryneillä höystettynä. Ahku valmisti verimakkaroita ja -kakkuja poron verestä silloin tällöin kun töiltään ehti. Perunamaa oli talon molemmin puolin, pienellä kasvimaalla kasvatettiin lehtisalaattia, persiljaa ja tilliä. Maito ostettiin paikalliselta maanviljelijältä ja myöhemmin kaupasta. Pihassa oli herukkapensaita (musta-, valko- ja punaherukoita).

Kesät vietettiin mökillä. Marjat poimittiin kesämökin metsistä. Enimmäkseen kesäruokana oli keitettyä ahventa ja perunaa, myöhemmin säilykkeet ja makaroni toivat vaihtelua ruokiin. Haukia ei pyydetty eikä oikein syötykään. Kesämökin naapurista ostettiin maitoa ja kananmunia. Maito oli ruokajuomana ja loppumaidosta hapatettiin viiliä.

Poron kielestä, -sydäimestä ja -maksasta saatiin keittämällä leikkeleet leivälle. Muikun- ja siianmädit suolattiin samoin kuin siika. Kalaa ei talvisin syöty kovin usein. Lohta syötiin vain juhlapäivinä joko suolattuna, paistettuna tai keitossa.

Ostosmatkailu suuntautui edelleen ulkomaille. Vielä 1960 -luvun loppupuolella ostokset tehtiin Ruotsista. Naapurimaan puolella oli tuttu kauppias jonka liikkeestä

ostettiin mm. kahvia ja voita. Viimeisin passin merkintä on vuodelta 1970. Lapset saivat tuliaisiksi karkkeja eli kompiasia, muuten makeisia ei saanut kuin jouluisin ja syntymäpäivinä. Ahkun nuorempi poika kehitteli oman ”suklaansa” johon tuli voita, tummaa kaakaota ja sokeria ja nimesi tämän korvikkeen ”karhun paskaksi”. Niimestä huolimatta se kelpasi makean nälkään.

Leskeys muutti ruokailutapoja. Raaka-aineet ostettiin kaupasta, poronlihaa oli harvemmin koska ei ollut enää poroja. Perunamaa oli kutistunut, myös siksi että vanhimmat lapset muuttivat kotoa eikä ruokaa tehty enää niin suuria määriä. Pakaste-kanasta ja jauhelihasta sai edullista ruokaa. 1970 -luvulla pakastevalikoima laajeni ja vihanneksia syötiin ympäri vuoden.

Eläkkeelle jäätyään Ahku muutti kaupunkiin ja rakennutti kesäpaikan syntymäkotinsa maille. Eläkeiässä Ahku on siirtynyt takaisin lapsuutensa ruokavalioon. Joka syksy Ahku ostaa poron, joka paloitellaan ja pakataan valmiiksi. Poronlihaa ja siikaa on aina pakasteessa. Viime vuosiin asti Ahku on pyytänyt itse siiat samasta järvestä kuin isänsä aikoinaan. Marjat ostetaan tai saadaan muilta, koska metsälle meno on iän myötä vaikeutunut.

3.4 Haastattelut

Lapsuuden ruokavalio on kaikilla tutkittavilla ollut samantyylinen: kesäisin syötiin tuoretta kalaa sekä suolattua, savustettua ja kuivattua poronlihaa, talvisin kala oli suolattua ja poronliha suolattua tai kuivattua. Lehmiä oli melkein joka taloudessa, kesäisin syötiin viiliä, ternimaidosta paistettiin leipäjuustoa ja joskus kirnuttiin voita joko kirnuamalla puukiulussa tai separaattorin kampea veivaamalla.

Melkein kaikkien haastateltavien isät hankkivat elantonsa porotaloudesta, toisilla se oli pääelinkeino ja toisilla sivuelinkeino.

”Ruokapuolihan oli aika yksinkertaista ja terveellistä, poroa ja kallaa. Kesällä oli pelkästään tuoretta kallaa ja poroa joko suolattuna tai kuivattuna.” Siikaa pyydettiin syksyllä ja suolattiin talvea varten. Henkilö 1b kertoi että ”syksyllä kesämaan aikana käytiin hakemassa eväsporo.” Porosta käytettiin kaikki mahdollinen verestä sisäelimiin. Poron verestä tehtiin kumpuksia, makkaroita ja verilättyjä. Paistettu

konttiluu halkaistiin ja rasvainen kypsä ydin syötiin herkkuna, yleensä poroteurastuksen aikaan.

Vaikka poro oli pääasiallinen lihan lähde, muitakin kotieläimiä oli. Yhden haastateltavan kotona oli kesäpossu joka teurastettiin syksyllä, toinen muisteli maistaneensa vasikan lihaa ja yhden kotona oli lampaita. Lampaat olivat vain villan vuoksi, niitä ei syöty. Riistaa (hirveä ja jänistä) syötiin harvoin.

Maalintuja pyydettiin silloin tällöin, riekot menivät myyntiin ja muut syötiin (metso, koppelo). Vesilintuja ei pyydetty, Henkilö 1a muistaa kyllä syöneensä keväisin vesilintujen (telkän ja sotkan) munia. ”Mutta eihän niitä (pesiä) tyhjennetty koskaan kaikkia...mutta se on ollu kyllä vanha perinne se. Kuulemma tulee hyvät kakutki.”

Kala on ollut tärkeä osa ruokavaliota. Henkilö 3b muisteli että ”järvestä kannettiin kahen kilon siikoja selkä vääränä”. Henkilö 3a:n kotona syötiin haukea ja madetta ja henkilö 2b:n isä söi mateista vain maksan. Norjasta tuotiin talvella myös turskaa ja puna-ahventa.

Perunamaa oli kaikilla, jotkut kasvattivat naurista, toisilla oli porkkanaakin. Yhden haastateltavan kotona kokeiltiin punajuurta, mutta sato oli vaatimaton. Raparperia kasvoi yleisesti kotipihalla, samoin viinimarjapensaita, kenellä ne sattuivat kasvaamaan hyvin. Marjat poimittiin metsästä. Puolukka ja hilla säilytettiin kellarissa, henkilö 1b muistaa hillan menneen myyntiin ja puolukka oli syömämarja. Henkilö 2b:n mukaan vain lapset söivät kaarnikkaa (variksenmarjaa). Sieniä tarjottiin kahden haastateltavan perheessä, henkilö 2b muistaa äitinsä piilottaneen pilkottua sientä lihapulliin ettei miesväki huomaisi syövänsä sieniä.

Leipä oli kotona leivottua kuten muutkin leivonnaiset. Henkilö 3a:n perheessä käytettiin talkkunajauhoja viilin päällä ja äiti leipoi marja- ja lihapiirakoita.

Koulussa ja asuntolassa tapahtunutta ruokailua muistellaan lähinnä tapahtumista eikä niinkään itse ruokalajeista. Haastatteluissa puhuttiin pakkosyömisestä, ruoan piilottamisesta ja ruoassa (kuivalihakeitto riisillä) olleista toukista. Tai esille tuli muita asioita, jotka eivät liittyneet ruokaan. Yhden tutkittavan mielestä asuntolassa oli hyvä ruoka, ilmeisesti ruokaa koulussa ja asuntolassa ei koettu tärkeäksi mainita.

Norjasta (Kaarasjoelta) ostettiin margariini, jauhot, kahvi, sokeri ja ylipäänsä kaikki tarvittavat elintarvikkeet. Henkilö 1a muistelee, että ”norjalainen jauho oli erilaista ko suomalainen jauho” ja että, kahvia tuotiin vähemmän Norjasta ”ei ne tieteen tykänny norjalaisesta kahvista”. Rajalla oli käytössä rajapassi, johon merkittiin myös ostojen määrä. Ostomatkalta lähdettiin pari kertaa vuodessa.

3.5 Nykyisyys

Poro on yhä tärkeä, vaikka siitä ei käytetä kaikkia ravinnoksi tai muuten hyödyksi. Lihan käsittely on muuttunut Ahkun lapsuudesta. Poroja ei enää teurasteta erotuspaikoilla vaan paliskuntien teurastamoissa elintarvikehygienialain mukaisesti. Liha paloitellaan kunkin ruhonosan vaatimalla tavalla ja vakumoidaan. Kotona teurastettu syömäporo käsitellään samalla tavalla. Pakastaminen on korvannut lihan säilyttämisen suolalla. Saamelaisalueen ulkopuolella asuvat ostavat poroa tai koko poron ja säilyttävät valmiiksi paloiteltua lihaa pakkasessa. Henkilöiden 3a ja 2a mukaan poronruhon paloitelu ja vakuumiin pakkaaminen helpottavat säilyttämistä ja ruoanlaittoa. Vakuumikone on usealla tutkittavalla kotikäytössä. Yhden haastateltavan poika on opiskellut porotaloutta Saamelaisalueen koulutuskeskuksessa ja tuonut poronlihan jatkojalostuksen myötä perheeseen uudenlaisia tapoja lihan käsittelyyn ja ruoanlaittoon.

Poron veri sisältyy muutaman tutkittavan ruokavalioon veriohukaisina ja kumpuk-sina. Sisäelimiä (maksat, sydän) ja kieltä syödään jonkin verran.

Jonkin verran ostetaan muuta lihaa kuten broileria, nautaa ja sikaa. Broilerisuika-leet ja broilerinkoivet, naudan paisti, jauheliha ja kinkkuleikkeleet kuuluvat ostoslis-taan. Jouluna syödään poroa ja kinkkua tai ainoastaan poroa.

Kalaa syödään edelleen, sitä kalastetaan itse tai ostetaan tutulta kalastajalta tai kaupasta. Siika on suosituin kala, lohta syödään jonkin verran. Eräs tutkittava to-tesi ”kassilohella” olevan pitkä hakumatka, 100 km. Made ja hauki syömäkalana eivät nousseet haastattelussa esiin. 3a:n lapsuudessa kotona syötiin haukea ja madetta ja 2b:n isä söi mateista vain maksan.

Perunaa ja muita kasviksia kasvatetaan vaihtelevasti perheen koosta ja asuinpaikasta riippuen (maaseutu-taajama). Henkilö 2b:llä on hyötypuutarha, josta saadaan kevennystä ruokavalioon ja perunaakin kasvatetaan sen verran että kesällä voi syödä uusia perunoita. Henkilö 2a ei ole vuosiin kasvattanut perunaa koska aika ei riitä perunamaan hoitoon.

Lehmiä ei kenelläkään haastateltavista ole. Maitotuotteet ostetaan nykyisin kaupasta. Viiliä syödään harvemmin, jogurtti ja piimä ovat syrjäyttäneet viilin. Ruoanvalmistuksessa käytetään öljyä, margariinia ja voita, leivälle levitetään kevytlevitteitä ja voita.

Leipää, sämpylöitä ja muita leivonnaisia leivotaan silloin tällöin. Kuten yksi tutkittavista totesi haluavansa säilyttää tietynlaisen kodintunteen omatekoisella leivällä sekä pullantuoksulla.

3.6 Yhteenveto

Ruokakulttuuri muuttuu jatkuvasti, vaikka ruokatottumukset ja ruoan kulutus ajattelun koko väestöä muuttuu jokseenkin hitaasti. Kulutustilastoista ei kuitenkaan selviä yksittäisten perheiden tai yksilöiden ruokien valinta tai millainen ruokakulttuuri perheessä on. Myös vuodenaikojen vaihtelut sekä kasvu lapsesta aikuisuuteen muuttavat ruokatottumuksia. Ihmiset valitsevat tiedostamattomasti sellaisia ruokia mihin ovat tottuneet ja mistä he pitävät. Lapsuudesta tuttu ruoka on turvallista vielä aikuisenakin. Ruokatottumusten muuttumiseen vaikuttaa yleinen tekniikan ja elintarviketeknologian kehittyminen ruoan tuotannossa, kuljetuksessa, valmistuksessa, säilytyksessä ja pakkaamisessa. (Mäkelä, ym. 2003, 8.)

Vaivattomuus - vaivannäkö

Vaivattomuus näkyy kuluttajien arkiruokailussa kun halutaan selvitä ruoanvalmistuksesta nopeasti ja helpolla. Aterioille valitaan valmisruokia tai puolivalmiita tuotteita, joiden kuumennus tai ruoaksi laitto vie vain lyhyen aikaa. Vapaa-aikana sitä vastoin ruoanlaittoon saatetaan käyttää enemmän vaivaa ja aikaa. (Mäkelä, ym. 57–58.)

Poroja ei enää teurasteta erotuspaikoilla vaan poroteurastamoissa. Asiakkaat saavat juuri sellaisia ruhonosia ja sellaisen määrän lihaa kun haluavat. Lihaa ei tarvitse itse pilkkoa ja pakata, jauhelihaakin on saatavilla. Jatkojalostettu ja pakattu liha helpottaa ruoanvalmistusta. Kahden tutkittavan mielestä tämä nousi tärkeäksi tekijäksi arjessa. Myös poronhoitoa harjoittavat pilkkovat/sahaavat ruokaporon paloihin ja vakumoivat ja pakastavat lihan.

Haastatteluista selvisi, että osa vanhoista perinteisistä ruoista katoaa joko valmistukseen käytetyn ajan ja vaivan tai muun syyn vuoksi. Esimerkiksi poronpääkeittoa vanhempi sukupolvi voi tehdä mutta muuten sitä ei ole syöty lapsuuden jälkeen. Henkilö 2 b kertoo: ”Isä sahasi poron pään ja teki keittoa, lähinnä turvan takia ja söi silmät, ei me (lapset) kyllä hirveästi tykätty, maistettiin kyllä”. Joillekin kuivalihakeitto oli lapsuuden ruoka, jota ei aikuisena ole valmistettu.

Poronverimakkaroida ja kumpuksia syötiin lapsuudessa usein, mutta sekin ruoka on jäänyt. Verimakkaroida valmistetaan harvoin jos ollenkaan, verilättyjä kuitenkin. Vuoden 2006 Saamelaisten kestävä kehityksen ohjelmassa (10–11) ilmaistiin huoli juuri tämän saamelaisen perinneruoan katoamisesta. Porojen teurastus tapahtuu joko paliskuntien teurastamoissa tai jossain muualla lain mukaisesti. Verimakkaroiden valmistustaito uhkaa kadota koska porosta ei ole mahdollista ottaa talteen verta ja suolia.

Kalaa vakumoidaan ja pakastetaan tuoreena kokonaisuena (perattuna), annospaloina tai suolattuna. Ehkä juuri pakastuksen myötä on kapulasiikakeittokin jäänyt pois nykyajan ruokavalikoimista. Henkilö 2 b mukaan talvella juomustamalla kalastettu siika jätettiin ulos jäätymään kokonaisina. Sitten kala sahattiin paloiksi ja käytettiin sellaisenaan ruoanvalmistuksessa. Kapulasiikakeittoon tuli perunaa ja jäisiä siianpaloja ja suolaa mausteeksi.

Kaupasta ostetaan kanaa tai broileria, jauhelihaa (paisti / sika-nauta) tai muuta naudan lihaa, joskus puolivalmiita tuotteita. Einesten tms. käytön syynä on useimmiten kiire tai väsymys jolloin halutaan saada ruoka nopeasti pöytään tai selviytyä ostoksista nopeasti.

Ruoan terveellisyys, luonnollisuus ja turvallisuus

Terveellisuuden ajateltiin aikaisemmin olevan nautinnon vastakohta. Tänä päivänä elämäntapasuosituksukset ovat pehmentyneet, kansalliset ravitsemussuosituksukset tunnetaan vaikka niitä ei aina kirjaimellisesti noudateta. Yksilön vastuu omasta terveydestään on korostunut. Herkuttelu on sallittua mutta hallitusti. (Mäkelä ym.63.)

Suomalaista ruokaa pidetään puhtaana ja turvallisena, ruokana jonka alkuperä on helppo jäljittää. Lisäksi suomalainen ruoka on luonnollista ja vähän työstettyä. Suomessa (ja muissa Pohjoismaissa) luotetaan raaka-aineiden tuottajiin ja jatkojalostajiin. Kotimainen ruoka myy, koska sen koetaan olevan parempaa kuin muista maista tuotujen elintarvikkeiden. (Mäkelä ym. 66.)

Terveellinen ruoka kuuluu myös kaikkien tutkittavien arvoihin. Melkein kaikki korostivat syöneensä lapsuudessaan yksinkertaisesti ja terveellisesti. Ruoan alkuperä on nykyisin tärkeä seikka. Lähellä kasvatettu tai pyydetty liha tai kala koetaan luonnolliseksi ja sitä kautta turvallisiksi. Poronlihan terveellisyydestä puhuttaessa yksi tutkittava mainitsi rasvan olevan myös hyvää. Ruokavaliota on saatettu keventää lisäämällä kasvisten käyttöä ja vähentämällä lihan syöntiä kuten henkilö 2b on tehnyt.

Tutkimuksessa kävi ilmi mielenkiintoinen lihan syöntiin liittyvä seikka. Lähes kaikki mainitsivat syövänsä sianlihaa yleensä jouluna kinkun muodossa sekä leikkeleenä. Todennäköisesti sianlihan maku ei miellytä, koska lapsuudessa syötiin yksinomaan poroa. Sianliha ei kuulunut kaikkien tutkittavien lapsuuden tuttuihin makuihin. Vain yhden tutkittavan kotona oli ”kesäpossu” ja yksi kertoi nykyisin grillavansa porsaansa kyljiksi muutaman kerran vuodessa.

Riistaa (hirveä) ja muuta lihaa syödään jonkin verran, mutta poro ylivoimaisesti tärkein. Henkilö 2a on maistanut metsälinnun lihaa mutta ei pitänyt sen makua mitenkään erikoisena. Hänen mielestään linnunmetsästys on ”sellasta huvimettästystä”. Toisaalta yksi henkilö totesi joskus kyllästyvänsä poronlihaan ja ostavansa sen vuoksi muutakin lihaa.

Asuinpaikalla on merkitys ruokatottumuksiin. Mitä lähempänä on alkutuotantoa sitä enemmän käytetään paikallisia raaka-aineita jokapäiväisessä ruoanvalmistuksessa. Matkaa lähimpään kauppaan saattaa olla 40 - 100 kilometriä eikä kauppaan

pistäydytä joka päivä. Taajamassa tai kaupungissa asuvalla on kauppa lähellä jolloin ruoka-ostoksilla voidaan käydä useamman kerran viikossa.

Sähkö

Ahkun mukaan toisen maailmansodan jälkeinen Lapin jälleenrakennustyö toi työväkeä ympäri Suomea. Uutta väkeä muutti paikkakunnille ja samalla vaihtotalous muuttui rahataloudeksi. Talot ja kylät rakennettiin uudelleen, siltoja ja teitä korjattiin ja rakennettiin uusia. Sodan jälkeen rakennettiin uudet talot ja talousrakennukset. Öljylamput vaihtuivat kaasulamppuihin, jääkaapit ja liedet toimivat myös kaasulla. Myöhemmin käytössä olivat aggregaatit joilla saatiin käyttösähköä taloihin, esimerkiksi televisiota voitiin sen avulla katsoa. Porotilalain myötä (1969–1989) rakennettiin porotiloja valtion avustuksella. (Viitattu 29.3.2013) Näin saatiin myös kaikki nykyajan mukavuudet: sisävesi, vesi- ja viemäriputket sekä sähkö.

Ahkun lapsuuden ja nuoruusajan ruokatottumukset eivät eronneet suuresti tutkittavieni lapsuuden ajan ruokatottumuksista. Kalaa ja lihaa säilöttiin edelleen 1950 - 1960 -luvulla suolaamalla ja kuivaamalla. Ruokaa ei enää valmistettu avopiisissä vaan puuliedellä tai kaasuliedellä. Joillakin oli leivinuuni tai puulieden paistouuni, jossa paistettiin leivät. Porosta käytettiin edelleen kaikki hyödyksi.

Vielä 1970 -luvulla käytiin ostosmatkoilla Norjassa koska siellä hinnat olivat edullisemmat ja valikoima laajempi. Suomen puolella kauppvoja oli vähän ja valikoima suppeampi. Kauppa-auto kulki joissakin paikoissa, mutta valikoima oli vieläkin pienempi kuin kaupoissa.

Vaikka jääkaappi yleistyi Suomessa 1950-luvulla niin sähköverkko tuli pohjoiseen verraten myöhään, tutkittavien kodit saivat sähkönsuunnilleen 1970-luvun puolenvälin jälkeen. Tämä nykyaikaistuminen vaikutti säilöntämenetelmien muuttumiseen ja samalla ruokatottumuksetkin muuttuivat. Lihaa ja kalaa voitiin pakastaa suolaamisen sijasta, marjoja hillottiin edelleen mutta niitä myös pakastettiin. Kuten yksi haastateltava totesi, sähkö mullisti säilytyksen ja vaikutti ruoanvalmistukseen.

Sosioekonomiset syyt

Ylimpään koulutusryhmään kuuluvilla terveelliset ruokatottumukset ovat yleisimpiä, vaikka ruokatottumukset ovat kaikissa koulutusryhmissä lähentyneet ravitsemussuosituksia. (Helakorpi, Holstila, Virtanen, Uutela. 2012, 23.[Viitattu 30.4.2013].)

Terveysten ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) Kaventaja verkkopalvelun mukaan ruokatottumukset vaihtelevat sosioekonomisen aseman mukaan. Koulutetut ja hyvätuloiset noudattavat muita useammin ravitsemussuosituksia. Myös tulot vaikuttavat ruokavalion laatuun. Pienituloiset syövät suurituloisia vähemmän mm. tuoreita kasviksia, vähärasvaisia maitotuotteita ja kasviöljyjä. Vaikka suomalaisten ruokatottumukset ovat kehittyneet terveellisempään suuntaan kaikissa koulutusryhmissä, niin sosioekonomiset erot ovat ryhmien välillä säilyneet. (Eriarvoisuus elämäkulussa. [Viitattu 24.4.2013].)

Vaikka tutkimuksessa tutkittavat oli jaettu eri ammattiryhmiin, perinteinen ammatti - ei - perinteinen ammatti, jako saattoi olla jossain määrin epäselvä. Poronhoitoon oli yhdistetty myös matkailua ja käsityö (duodji) tai poronhoito ja käsityö tai ei-perinteinen -ammatti ja matkailu. Selvemmin jako ammattiryhmiin toimi silloin kun tutkittava ei asunut saamelaisalueella. Koulutuksesta ja ammatista huolimatta tutkittavat olivat melko homogeeninen ryhmä ruokatapojensa suhteen. Kaikilla oli pääosin samantyyppinen ruokavalio, kalaa syötiin useasti. Marjat ja raparperi kuuluvat ruokavalioon. Kasvisten käyttöä ei tutkimuksessa erikseen varsinaisesti kysytty. Yhdelle tutkittavista kasvikset kuuluivat jokapäiväiseen ruokavalioon. Toiset söivät kasviksia vaihtelevasti.

Tämän tutkimuksen perusteella ei voi varmuudella sanoa (otos 6 tutkittavaa) kuinka paljon sosioekonomiset syyt vaikuttavat ruokailutapoihin. Kahdessa tapauksessa kriteerit täyttyivät, (alempi koulutustaso - vähemmän kasviksia, ylempi koulutustaso-enemmän kasviksia) mutta muita ei voitu ryhmitellä koulutuksen tai tulojen perusteella. Koulutus ja hyvätuloisuus ei tässä ryhmässä automaattisesti tarkoittanut terveellisiä ruokailutapoja. Työpäivien pituus ja kiire olivat ne merkittävimmät tekijät. Vaikutta siltä, että ruokatottumuksiin vaikuttaa enemmän ajankäyttö (kiire) ja kuinka kiinnostunut on ruoanlaitosta ja terveellisestä ruoasta.

4. POHDINTA JA JOHTOPÄÄTÖKSET

Kulttuurierot saattavat tuottaa ongelmia haastattelutilanteessa, jos ne estävät haastattelijaa ja haastateltavaa ymmärtämästä toisiaan. Ratkaisuna on, että tutkija perehtyy mahdollisimman hyvin tutkittavien kulttuuriin, tai että tutkija kuuluu samaan ryhmään kuin tutkittavansa. Siitä huolimatta haastattelutilanteessa voi ilmetä monia sellaisia seikkoja, jotka kyseenalaistavat yhteisen kokemuksen ja ymmärryksen. Ihmisen kokemukset ovat sidoksissa paikkoihin, joissa on eletty, sosiaaliin asemaan ja monenlaisiin tapahtumiin elämässä. (Ruusuvuori, Tiittula, 2005, 84,87).

Tässä tutkimuksessa tutkijan ja tutkittavien kulttuuriero oli suhteellisen pieni, koska haastattelija kuului samaan ryhmään (saamelainen äidin puolelta) ja jonka suvussa oli ollut sama elinkeino (isä oli poromies) liitettynä muuhun ammatinharjoittamiseen, mutta asuinpaikka ja äidinkieli erosivat haastateltavista. Tutkimusta tehdessäni jouduin selvittämään muutamia (esim. poronhoitoon ja kalastukseen liittyviä) termejä, jotta ei tulkitisi haastatteluissa esille tulevia tietoja väärin tai eri tavalla kuin haastateltava on ne tarkoittanut. Perehdyin myös jonkin verran saamelaisten historiaan ja sitä kautta myös saamelaiseen kulttuuriin.

Tutkimuksessa on kyse haastateltavien muistoista ja tapahtumista, jotka ovat olleet totta tietynä hetkenä. Se, että joku muistaa enemmän kuin toinen ei tarkoita sitä että, toisen muistelu olisi luotettavampi tai epätodempi kuin toisen. Arvot ja arvomaailma on jokaisella erilaiset riippuen lapsuudessa omaksutuista arvoista ja omista, kokemusten kautta opituista arvoista. Tutkin niitä muistoja ja asioita joita haastateltavat pitivät tärkeinä ja merkityksellisinä elämässään. (Vinkka 2005, 97).

Toisaalta pohdin sitä miten lappilainen ja saamelainen ruokakulttuuri eroavat toisistaan. Poronhoitoon liittyvät termit ja ruoat ovat omaksuttu saamelaisilta, osin jopa pukeutuminenkin. Suomalaiset omaksuivat poronhoidon Kemin-Lapin metsälappalaisilta. (Poro, 17). ”Lantalaisilta” saamelaiset saivat maanviljelyyn, lehmien pito toi ruokavaliioon tarpeellisen lisän.(Lehtola 2001, 78,79.). Pororuokia valmistetaan kaikkialla poronhoitoalueella ja lisäksi pororuoat ovat vakiintuneet Suomen ravintoloitten ruokalistoilta. Kuten Mäkelä ym. (2003, 8) toteaa ruokakulttuurin

muuttuvan koko ajan. Saamelainen ruoka ei ole yksinomaan porosta valmistettua, vaan kala on tärkeä osa ruokakulttuuria.

Ruokamuisteluista erottuu ruokia, joita ei enää tehdä tai vain vanhempi sukupolvi tekee. Kun muuta ruokaa on hyvin saatavilla (kaupan valikoimat) tai ruokalajin valmistus on aikavievää ja vaivalloista osa ruoista ikään kuin unohtuu. Vanhojen, perinteisten ruokien maku ja koostumus ei ehkä miellytä enää nykypäivän syöjiä. Esimerkiksi aivorieska oli (Ahkun lisäksi) tutkittaville tuntematon eivätkä he valmis-ta poronpääkeittoa eikä juuri verimakkaroitakaan. Väinönputkesta haastateltavat olivat kuulleet, mutta juuri muuta ei tiedetty kasvista.

Saamelainen ruokakulttuuri kaipaa elvytystä sekä perinteisen ruoan arvostamisen nostamista. Koulutus on yksi keino säilyttää saamelaista perinnettä ja luontaiselin-keinoja. Arkielämän kiire asettaa myös omat vaatimuksensa, siksi esimerkiksi ku-luttajapakattu poronliha helpottaa ja nopeuttaa ruoanlaittoa.

Nykyajan teknologia on siis tuonut kaikille samanlaiset mahdollisuudet ostaa tuot-teita kauppojen kylmältaista sekä pakastealtaista. Pohjoisen supermarketissa on samanlaiset valikoimat kuin etelän marketeissa. Kylmäkuljetusrekoissa elintarvik-keita kuljetetaan pitkiä matkoja eikä kylmäketju katkea matkan varrella. Tämä ke-hitys on osaltaan yhdenmukaistanut ruokavalintoja koko maassa.

Tässä tutkimuksessa selvisi että ruokakulttuurin muutoksiin vaikuttavat myös asuinpaikka, ammatti, ajankäyttö ja ruoanvalmistuksen helppous. Poronliha sekä kala (siika) ovat edelleen ruoan kulmakivet, mutta veriruokia tehdään harvoin. Lapsuuden ruokavaliolla näyttää olevan vaikutusta nykyisiin ruokatottumuksiin. Ruoan tuttu maku koetaan turvalliseksi samoin kuin lähiruokakin. Sähköverkko muutti säilytystapoja kun raaka-aine voitiin suolaamisen sijasta pakastaa. Sähkö myös nopeutti ruoanvalmistusta. Lisäksi ruokatapojen muuttumiseen vaikuttaa myös jonkin verran sosioekonomiset syyt. Muualla kuin saamelaisalueella asuville vahvat siteet synnyinseudulle tai sukuun auttavat ylläpitämään myös saamelaista ruokakulttuuria, olipa poronliha tai kala valmistettu miten tahansa. Pääasia on elä-vä ruokakulttuuri ja perinteisten raaka-aineiden käyttö ruoanvalmistuksessa.

Tutkimusaihe oli mielenkiintoinen ja laaja. Ruokakulttuurin merkitystä saamelai-seen identiteettiin voisi tutkia syvemminkin sillä tämä tutkimus oli kuitenkin pieni-

muotoinen. Laajentamalla tutkimusaluetta esimerkiksi city-saamelaisiin sekä/tai muualla Suomessa asuviin, saamelaista alkuperää oleviin henkilöihin, saataisiin kattavampi tutkimus siitä, kuinka ruokavalinnat vaikuttavat identiteettiin.

Ainakin yksi lihan säilömistapa on säilynyt kotioloissa teknologiasta huolimatta. Poronlihaa kuivataan edelleen samalla menetelmällä kuin ennenkin: liha suolataan ja nostetaan kevätahavan kuivattavaksi katonrajaan katiskaverkon suojiin.

”Samisk mat är central för samisk identitet och levande kultur. Matkulturen behöver revitaliseras för att stärkas, bevaras och utvecklas. Slow Food Sápmi är idag en viktig aktör för samisk mat med en helhetssyn där kultur, ren miljö, traditionell kunskap, företagande och rätten till vårt land är nyckelbegrepp. Konferensens tema är samisk matvision utan ledorden; bevarande och nytänkande“. (Slow Food Sápmi 2013 [Viitattu 29.4.2013].)

LÄHTEET

- Eriarvoisuus elämäkulussa. [Verkkajulkaisu]. [Viitattu 22.4.2013]. Saatavana http://www.thl.fi/fi_FI/web/kaventaja-fi/eriarvoisuus/elintavat/ravitsemus
- Helakorpi, S. Holstila, A-L. Virtanen, S. Uutela, A. Suomalaisen aikuisväestön terveyskäyttäytyminen ja terveys kevät 2011. Raportti 45/2012. [Verkkajulkaisu]. [Viitattu 30.4.2013]. Saatavana <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-245-566-6>.
- Hirsjärvi, S. & Hurme, H. 1995. Teemahaastattelu. 7.painos. Helsinki: Yliopistopaino.
- Jylhä, K. 2011. Lähiruoan käyttö Tunturi-Lapin ravintoloissa. Rovaniemen ammattikorkeakoulu. Matkailu, ravitsemis- ja talousalan yksikkö, hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma. Opinnäytetyö. Julkaisematon.
- Koivisto, S. 2012. Lappilaista ruokaa karavaanareille. Rovaniemen ammattikorkeakoulu. Matkailu, ravitsemis- ja talousalan yksikkö, hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma. Opinnäytetyö. Julkaisematon.
- Kymmeniä porotiloja myyty vuosien mittaan. 2011. [Verkkolehtiartikkeli]. [Viitattu 29.3.2013]. Saatavana: www.lappilainen.fi/uutiset/kymmenia-porotiloja-myyty-vuosien-mittaan.html.
- Lehtola, Teuvo. 2001. Saamelainen perintö. Inari: Kustannus-Puntsi.
- L 17.7 1995/974 Laki saamelaiskäräjistä
- L 24.2 1995/253 Kolttalaki
- Moilanen, M. Ruokapalvelupäällikkö. Inarin kunnan Ruokapalvelu liikelaitos. Haastattelu 20.2.2013.
- Mäkelä, J., Palojoki, P. & Sillanpää, M. 2003. Ruisleivästä pestoon. Näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin. Helsinki: WSOY
- Poro. Päivitetty 29.10.2009. [Verkkajulkaisu]. [Viitattu 29.3.2013]. Saatavana http://www.paliskunnat.fi/PoroNet2/attachments/poro_suomi_web.pdf
- Ruusuvuori, J & Tiittula, L. (toim.) 2005. Haastattelu. Tutkimustilanteet ja vuorovaikutus. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy
- Saamelaisten kestävä kehityksen ohjelma 2006. [Verkkajulkaisu]. [Viitattu 2.4.2013]. Saatavana <http://www.ymparisto.fi/download.asp?contentid=48373>.

Saamelaiset Suomessa. [Verkkajulkaisu]. [Viitattu 29.3.2013]. Saatavana http://samediggi.fi/images/stories/pdf_tiedostot/saamelaisetsuomi.pdf

Slow Food Sápmi. 2013. [Verkkajulkaisu]. [Viitattu 29.4.2013]. Saatavana http://slowfood.sapmi.com/index.php?option=com_content&view=article&id=122:arsoete-och-konferens&catid=49:pa-gang&Itemid=68

Vieltojärvi, M. 2012. Riekko ja muuttuva ruokakulttuuri. Etnografinen tutkimusmenetelmä. Teoksessa: Ruoka, kulttuuri ja oppiminen: Näkökulmia ruokatuutkimuksen menetelmiin. Helsinki. Helsingin yliopisto.

Vilka, H. 2005. Tutki ja kehittä. Tammi. Helsinki.

LIITTEET

LIITE 1

Liite 1. Tutkittavien ruokatottumukset lapsena ja aikuisena

	1 a	1a nyk	1 b	1b nyk	2 a	2a nyk	2 b	2b nyk	3 a	3a nyk	3 b	3b nyk	Ah- ku	Ahku nyk
poro	x	x	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x
poron- veri	x		x		x		x		x		x		x	x
sisäeli- met	x	x	x		x	x	x		x		x		x	x
kieli	x		x		x	x	x		x		x		x	
sika										x		x		
leikkele		x		x		x								x
kinkku				x	x				x					
kana				x		x						x		
nauta						x						x		
lammas*					x									
vasikka								x						
maito- lehmä	x			x		x		x				x		x
kala	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
marjat	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
nauris	x				x		x					x		x
peruna	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
porkka- na	-	?		x				x-	x	x				
punajuuri														
raparpe- ri	x			x		x	x	x		x		x		x
viinimar- ja	x			?	x	x	x			x		?		x
maalin- nut	x													x
vesilin- nut	x													x
sienet					x	x		x	x	?				
hirvi	x			x				x						