

## Ruoka- ja tapaperinne

Koonnut Tyyne Savolainen

---

Sonkajärveläinen väestö on ollut ns. talonpoikaisväestöä. Yhtään varsinaista herraskartanoa meillä ei ole ollut, ellei sitten siihen lueta Jyrkän patruunan kartanoa Jyrkän loistoajalta. Mielestäni se liittyy läheisesti Jyrkän ruukkiin, eikä suinkaan ole samanlainen kartano, jolla etelämpänä tarkoitetaan suurine maa-aloineen, karjoineen ja tehtaineen.

Rakennukset tehtiin vahvoista hirsistä, niin asuinrakennukset, navetat, tallit, lampolat, sikaläävät kuin aitatkin. Vuosisadan vaihteen tienoilla ja jo ennenkin saattoivat jotkut isommat talot tehdä kivinavetan.

Perheet olivat suuria, melkein voisi sanoa, että mitä pienempi paikka, sitä enemmän lapsia.

Koska Sonkajärvi on mäkinen ja suhteellisen vähäjärvinen, peltomaita, kivettömiä peltomaita, on vähän. Parhaiten pelloksi saatavat maat ovat järvien rannoilla ja siksi suurimmat talot ovatkin siellä, missä peltoa on ollut helppo tehdä.

Eniten varmaankin on ollut taloja, joissa peltohehtaareja on alle kymmenen ja lehmäluku sen mukaan.

Asuinrakennukset olivat varallisuuden mukaan, ei perheen koon. Yleisin koko oli pirtti, keittiö ja kaksi kamaria. Mutta hyvin paljon oli pirtin ja kamarin ja ehkä keittiönkin sisältäviä taloja. Ja sitten oli paljon mökkejä, talojen mökkiläisiä tai sitten metsätöissä leipänsä hankkivien mökkejä myöhemmässä vaiheessa. Saattoi olla mökki, jossa oli vain pirtti ja porstua tai parhaassa tapauksessa vain pirtti, jossa suuri lapsikatra kasvoi.

Isoissa taloissa oli pirtti tai kaksikin, toisessa päässä taloa naisten pirtti, jossa naiset nukkuivat, kutoivat kangasta, kehräsivätkin. Miesten pirtissä nukkuivat miehet, tekivät puutöitä ja se oli myös perheen ruokapaikka. Yleensä syötiin pirtissä, koska se oli avara tila ja siellä oli pitkä pöytä, jonka ääreen mahtui suurikin joukko. Keittiö oli pieni ja yleensä se oli kylmä. Monissa taloissa ei ollut keittiötä ollenkaan. Hella oli pirtin uunin yhteydessä.

Savupirttiaikaan joissakin taloissa ei ollut keittiötä. Ruoat valmistettiin uunissa ja hiilloksella. Ulkona oli keittopaikka, joko "piste" tai hirsistä tehty kota, jossa oli maapohjalla kivistä muotoiltuja tulisijoja. Niiden yläpuolella tukihirsi, josta riippuivat huohlat, padan pidikkeet. Siinä pystyi useammassakin padassa keittämään.

Isoissa taloissa oli toisessa päässä taloa pirtti, toisessa päässä joko yksi tai kaksi pientä kamaria, välillä oli pitkä porstua, jonka toisessa laidassa oli porstuanpohjakamarit 1, 2 tai 3, keittiökin voi siinä rivissä olla ja joissakin ruokakamari, jossa säilytettiin ruokia ja jossa laskettiin maito, valmistettiin voi jne.

Pirtin pöydän ääressä syötiin. Toisissa taloissa miesväki söi toisessa päässä, isäntä pöydän päässä, isäntärenki isännän oikealla puolen, seuraava arvossa isännän vasemmalla puolen. Jos oli jo isoja omia poikia, niin heidän paikkansa oli myös isännän lähetyvillä. Naisväki söi lasten kanssa toisessa päässä. Jos oli niin suuri perhe, etteivät kaikki mahtuneet samalla kertaa, saattoi lapsilla olla oma pöytänsä. Saattoi olla myös talonväenpää ja renkien ja piikojen pää. Yleensä ruokailu aloitettiin samaan aikaan. Ruokarukousta ei kuitenkaan yleensä luettu. Itse kukin tykönänsä siunasi ruokansa oman tapansa tai katsomuksensa mukaan. Ruokapöydästä lähdettiin sen mukaan, miten itse kukin sai vatsansa ravittua. Lapsia opetettiin kiittämään ruoasta. Mutta usein esimerkki puuttui. Ukonjurrikat varsinkaan eivät vaivautuneet kiittämään. Pitivät kai itsestään selvänä kuin "Manulle illallinen", mitäpä hänestä kiittelemään, herrojen tapoja.

Pirtti oli usein myös nukkumapaikka. Rengit nukkuivat ovensuusängyssä ja piiat peräseinämällä, uuniseinämällä. Sängyt olivat sivusta vedettäviä. Ne saatiin kahden maattaviksi jos oli useampia piikoja ja renkejä. Jos ei ollut kamareja tarpeeksi tai ollenkaan, ei ollut piikoja eikä renkejäkään. Talonväki nukkui pirtissä. Jos oli yksi kamari, silloin isäntä ja emäntä nukkuivat pienten lasten kanssa kamarissa ja talon tytöt ja pojat pirtissä, vaikka siellä oli renki ja piikakin.

Olipa joku talo sellainen, että isäntä nukkui poikansa kanssa ainoassa kamarissa ja emäntä muun joukon pirtissä. Pirtissä lapsetkin tehtiin.

Saunahan se varsinainen lapsentekopaikka oli ollut, mutta se vähitellen oli jäänyt pois.

Kesäisin nukuttiin aitoissa. Rengit tavallisesti tallin ylisillä. Piiat ja talon tytöt aitoissa. Isäntäväki pihapuolella.

Jokainen aitta oli oma yksikkönsä, erillinen rakennus. Pihapiirissä oli monta aittaa, vilja-aitta, jauhoaitta, liha-aitta, joka oli myös kala-aittana ja vaateaittoja. Vaateaitat olivat nukkumapaikkoja.

Joissakin taloissa oli ns. pihanpäärakennus. Usein siinä oli yksi huone, jossa oli hella ja aitta oli jatkona samassa rakennuksessa. Miniä sai perheineen asua tässä erillään olevassa huoneessa. Siinä voi asua myöskin talon ikäneito-tyttö tai vanhapoika-setä.

Jos päärakennuksessa oli kamareita, niin tällainen talon entinen poika tai tytär, joka jäi naimattomana taloon, sai oman huoneen. Jos ei, niin sitten pirtissä sai asua.

Taloissa oli myös vierashuone, kamari, isoissa, varakkaissa taloissa sali. Talvella vierashuonetta ei raskittu lämmittää kunnolla. Kuitenkin vieras vietiin kamariin, jossa sitten vieras odotteli kun emäntä keitti kahvia ja värjötteli kylmässä. Jos oli yövieras, pantiin uuni lämpiämään. Vierashuoneessa oli yleensä päästä vedettävä sänky, joka työnnettiin kokoon silloin kun ei nukuttu. Siihen pinottiin vuodevaatteet. Viileitä ne olivat. Mutta aitasta haettiin kylmät lakanat päälle päätteeksi. Ei siinä vieraalta hiki virrannut. Kun lähinaapurit pistäytyivät kylään, silloin kahvi tarjottiin pirtinpöydän ääressä.

Pirtissä ei yleensä pidetty mattoja. Vieraskamarissa tai salissa oli matot ja verhot ikkunoissa. Pirtissä ei yleensä ollut verhojakaan. Myöhemmin oli puoliverhot eli salusiinit.

Tekstiilien käyttö ja sen määrä riippui varallisuudesta ja emännän käsityötaidosta sekä silmästä. Myöskin siitä mistä oli lähtöisin. Jos pappilan piika tuli maalaistalon emännäksi, niin tavat ja ympäristö oli "herraskaisempaa". Samoin jos oli päässyt käymään kansanopiston tai jonkun muun koulun.

Vuodevaatteet eivät olleet kovin kaksinaiset. Rengeillä ja piioilla pirtissä oli olkia sängyn pohjalla. Tuskinpa sitä mökeissäkään oli sen kummempaa. Niiden päälle oli kangaspuissa räsyistä kudottu alunen. Työväelle se tehtiin tummista kuteista, mutta isäntäväelle kudottiin valkoiset aluset. Tyynyt olivat höyhentyynyjä tai tilkkutäytteisiä. Tyynyn päälle laitettiin puolilakana jos oli. Peittona oli kotikutoiset ja kotona ommellut vanutäytteiset täkit, nahkaset tai kudottu raanu.

Sittemmin tehtiin säkkikankaasta patjanpäälinen. Varakkaissa oli kyllä oikeasta patjakankaasta, ostetusta tai kotonakudotusta kankaasta tehty patjapussi.

Päällyslakana ja tyynyliina olivat tuntemattomia käsitteitä. Ja jos maalaisukko sattui tulemaan myöhemmin sellaiseen paikkaan, jossa jo laitettiin vieraalle lakanat, nosti ukko päällyslakanan pois, ettei se vaan likaannu.

Pirtin sängynpeitto, jos ei ollut puukansi, oli raanu, samanlainen kuin alunen, räsyistä kudottu peitto, usein kahdesta pätkästä ommeltu yhteen, kun kangaspuissa ei voinut kutoa leveämpää puiden kapeuden vuoksi.

Sonkajärveläinen käsityöperinne on ollut jokapäiväisen elämäntarpeen tyydyttämistä. Kotona kasvatetun liinan, pellavan ja villan valmistaminen monen vaiheen kautta valmiiksi vaatteeksi on ollut työlästä hommaa. Entisajan nainen on ollut taitava käsistään. Taito opittiin kotona, se ikään kuin periytyi äidiltä tyttärelle. Joukossa oli varmaan luoviakin yksilöitä, jotka taidokkailla töillään kaunistivat kotiaan ja ilahduttivat ystäviään. Yleensä ottaen täältä ei ole löytynyt niin taidokkaita töitä kuin kanssasisariltamme etelämpää, idempää ja lännempää. Olisiko niin, että ensin leipä ja sitten kulttuuri.

Sanotaan, että Savossa on runsas ruokakulttuuri. Sanotaan myös, että savolainen on syömäköyhä, ts. syöpi minkä suap. Minkä verran siinä lie perää, on vaikea sanoa kun ei kovin tarkkaan tunne muiden maakuntien ruokaperinnettä. Voita ja sianlihaa on kyllä reippaasti käytetty. Onhan ollut tarkkojakin talouksia. Ruokatarvikkeet ovat olleet oman pellon kasveja ja oman navetan tuotteita.

Eräs emäntä, pienen talon tytär, muisteli, että ruokaa oli, nälkä ei ollut koskaan, mutta rahaa ei ollut.

Kahvinjuonti oli aivan yleistä. Teetä ei juotu. Oli aamukahvi, aamupäiväkahvi ja iltapäiväkahvi. Pullaa ei ollut. Se juotiin ilman leipää maidon ja pienen sokeripalan kanssa. Sokeri oli pienitty sokeritopasta. Ensin se paloitettiin puukon ja vasaran kanssa liuskoihin, joista se sitten sokerisaksilla paloitettiin sopivan kokoisiksi paloiksi.

Kahvi ostettiin raakana. Se paahdettiin rännälillä ja jauhettiin. Entisistä kahvinporoista keitettiin sumppipannulla sumppi ja siitä sitten kahvipannulla kahvia. Kun keitettiin sumppi, ei tarvinnut niin paljon jauhoja. Monet panivat myös suolaa kahviin, luultavasti samasta syystä. Sikuria käytettiin myös hyvin monessa paikassa kahvin lisänä. Se antoi väriä ja makuakin kahviin. Joissakin taloissa, joissa oli työmiehiä, keitettiin joukolla sikurikahvia. Emännällä ja isännällä saattoi olla oma kahvipannu. Sonkajärvellä en ole kuullut monistaa kyselyistä huolimatta kasvatetun sikuria. Iisalmen puolella sitä kasvatettiin itse ja varsinkin sota-aikana ja sen jälkeenkin, jolloin ei kahvia saatu, kasvatettiin sikuria ja sokerijuurikasta. Ne kuivattiin pieninä paloina. Tarvittaessa ne paahdettiin ja jauhettiin ruis- ja vehnäkahvin joukkoon.

Vierasvarana talojen emännillä oli usein korppuja ja pikkuleipiäkin. Tehtiinhän niitä juhlapyhiksi ja pullaa joskus useamminkin.

Aamiaisruokia olivat puurot ja vellit kotoisista aineista ohrasta, rukiista, kaurasta, perunasta ja nauriista.

Syksyn aamuruokia olivat naurispuuro ja perunavelli eli tuuvinki usein tirinärasvan kanssa sen jälkeen kun sika teurastettiin. Pottukolikko, pottu/perunamaitovelli, naurismaitovelli ja kun porkkana tuli tutuksi porkkanavelli ja porkkanamaitovelli, pottupuuro/perunapuuro, joka toisin paikoin keitettiin veteen ja toisin paikoin maitoon ja ohrajauhoista niin kuin naurispuurokin.

Kevätpuolella naurisaika oli jo ohi, keitettiin enemmän ohrapuuroa ja velliä, piimävelliä, joka oli yleensä lauantairuoka, ruispuuro ja omista kauroista tehdyistä kauraryyneistä kaurapuuroa maitoon keitettynä ja kauravelliä.

Kun myllyt eivät vielä olleet aivan parhaita piti ohrajauhot sihdata että akanat lähtivät pois. Mutta kauraryynnissä olevia kuoria ei saatu pois myllyssä ja sen vuoksi puurot ja vellit olivat "tikkuisia".

Riisi oli harvinainen herkku. Riisipuuroa monet saivat vain jouluna.

Myöhemmin opittiin teettämään ohrasta ohraryynejä. Niistä saatiin herkullistaa uunipuuroa. Keittopuuroja ja velliä varmaankin harvemmin keitettiin, sillä se vaati pitkän keittoajan (3 h). Savolainen emäntä ei kovin mielellään uhrannut aikaansa kovin monimutkaisiin ja pitkän valmistusajan vaativiin ruokiin.

Päivällisruoat olivat myös yksinkertaisia. Läskisoosi ja perunat, makukeitto, luukeitto, palvilihaluista, silakkalaatikko tai silakan asemesta kotoisia suolakaloja, esim. salakkaa, lihakeitto, kalakeitto, jota varsinkin rannan asukkaat keväisin ja alkukesästä, jolloin sai kaloja, söivät ja talvella matikkakeitto. Uunissa paistettiin lihaa ja uunissa tehtiin myös varsinkin pienistä kaloista patahassia, joka patakukon nimellä myös tunnetaan. Kalakukkoja myös tehtiin, mutta monin paikoin patahassin teko oli yleisempää. Paistinkaloja tehtiin myös. Perunahauikkaiden päälle keitettiin myös suolakaloja, joita oli liuotettu vedessä liian suolan poistamiseksi. Siinäpä oli perunalle särvin mukana. Kesän uudet perunat saivat kyytipojakseen "suutarin soossin", maitoa, suolaa ja sipulia sekä voita. Melkein saman makuinen oli suolahauvikas tai suolapottu. Kuoritut perunat keitettiin suolatussa vedessä. Vesi kaadettiin pois ja joukkoon pantiin voita, tilkka maitoa ja sipulia. Herkullista. Perunamuussi/pottutuuvinki syötiin tirinän kanssa päivällisruokana. Palvirasvasta rasvapottu, hyvä puoliruoka.

Illallisruokana oli leipää, voita, suolakalaa, joissakin myös palvilihaa ja kokkelipiimää. Myöskin päivällisiä perunoita voitiin syödä kastamalla niitä kalansuolavedessä.

Syksyinen ruoka oli tietenkin lammasrokka. Jo Mikkelinpäiväksi tehtiin ensimmäinen rokka ja kun lammas oli syöty, otettiin toinen lammas ja kolmas sen mukaan kun tarvittiin. Tehtiin lammaspaistia ja lammaskeittoa.

Lammasrokkassa oli erikoista se, että keittoon tehtiin lampaan suolesta makkaraa. Suoli pestiin päältäpäin. Sitä ruvettiin sitten kääntämään nurin ja samalla työnnettiin sisään suolalla maustettua ohrajauhoa. Papanat tippuivat sitä mukaa pois, kun sitä käännettiin. Suoli sidottiin päistä, ei täyteen pantu täytettä, sillä sehän turposi keitettäessä. Suoli pestiin oikein hyvin sen jälkeen ja oli valmis keittoon pantavaksi. Keitettäessä lampaan rasvaa imeytyi jauhoihin ja makkarasta tuli tosi herkullista.

Syksyn herkku oli sikarokka. Sitä keitettiin niin paljon, että kutsuttiin naapureita ja sukulaisia sikarokalle.

Syksy oli teurastuksen aikaa. Jos sattui olemaan joutavia lehmiä tai sonneja pois pantaviksi, teurastettiin niitäkin, etteivät jääneet talvelle vähiä eväitä syömään.

Lihat suolattiin suuriin sammioihin. Lihoja myös palvattiin kesäksi. Syksy oli lihaista aikaa. Se, mikä ei maksoista ja munuaisista mennyt rokkaan, tehtiin sisälmyspaistiksi uunissa. Jotkut osasivat tehdä maksalaatikon ja lihapullatkin, jos oli lihamylly.

Verestä rokan mykyjen lisäksi tehtiin leppärieskaa (veripalttua). Verilettuja ei yleensä tunnettu.

Kevätpuolella, jolloin alkoi lehmiä poikia, sanottiin, että "elämä repes kun punakorva poiki". Varsinkin yksilehmäiselle se oli tosiaan kuin elämän alku. Olihan elää kituutettu pitkä talvi ilman maitoa ja voita. Tehtiin uunijuustoa ja keittojuustoa, pannurieskaa ohrajauhoihin. Vasikoita teurastettiin. Niistä saatiin aladoopia ja vasikkapaistia. Sonkajärvellä oli monessa paikassa sellainen tapa, että koko teurastettu vasikka pantiin uuniin risujen päälle miettoon lämpöön paistumaan, sanoisin melkein näivettymään ja siitä sitten otettiin paistikohdat keittoon ja muu osa tehtiin aladoopiksi. Myös tiristettiin sianlihaa ja siihen pantiin vasikkapaistia vähäksi aikaa hautumaan. Syötiin perunoiden kanssa.

Kevät ja kesä oli kalastusaikaa siellä, missä siihen oli tilaisuus tai mahdollisuus. Saatiin ahvenia, särkiä, lahnoja, haukia, kuhia (Sonkajärvestä). Kalastuksen aikaan syötiin paljon kalaruokaa, kalakeittoa pääasiallisesti.

Savustusta ei tunnettu eikä kuivatusta. Kalat suolattiin suuriin nelikkoihin, isot kalat eri nelikkoon ja pienet eri. Suolaa pantiin reilusti ja paino päälle.

Siellä täällä kerättiin sieniä, pääasiassa karvalaukkuja, mutta myös haaparouskuja, joita kutsuttiin leppäsieniksi ja maitosieniksi. Jotkut suolasivat, mutta pääasiassa ne tehtiin kastikkeiksi ja ns. suolasieniksi pöytään, reilun suolaisia sieniä hakattuna sipulin kanssa.

Jouluruokana oli lipeäkala hyvin monissa perheissä, mutta jotkut haastateltavani eivät olleet saaneet lapsena sitä. Kinkkun tuli vasta 30-luvulla. Lihaa paistettiin kyllä jouluksi ja joillakin oli jouluaaton ruokana sianalaleuka ja riisipuuro. Jouluaamuna oli usein talkkuna, koska se oli nopea keitettävä, kun lähdettiin aikaisin joulukirkkoon. Joulupäivän ruoka siellä missä ei ollut lipeäkalam, sianselkakeitto.

Laskiaisen ruoka oli siansorkkakeitto. Hernettä on kasvatettu kotona, mutta ei kaikissa paikoissa, joten hernekeitto ei ollut yleistä joka paikassa. Hernetuuvinki oli pitoruoka.

Pääsiäisen aikaan usein sattui lehmän poikimisia varsinkin isommissa karjoissa. Saatiin uuni- ja keittojuustoa ja vasikkapaistia. Mämmikin oli jo tunnettu ainakin 20-luvulla.

Juhannuksen ruokana oli paistinkalat ja muurinpohjaletut. Yleensä lettuja paistettiin ensi kerran juhannukseksi ja sen jälkeen niin usein kuin itsekunkin tapana oli, pyhänseutuun ainakin. Kun raparperi tuli tunnetuksi 20- ja 30-luvuilla, oli se letun kyytipoikana. Kun lettuja paistettiin suurella muurilla, oli tavallisesti savuläskin pala, jolla pyöräytettiin muurinpohjalle rasvaa. Jos oli voita, niin sitäkin voitiin panna lisäksi. Lihapala oli muurin reunamalla ja siitä hissukseen sulii rasvaa muurin pohjalle.

Juurikasveista oli tunnettu vain nauris ja maustevihanneksista sipuli. Nauriit piti syödä jouluun mennessä, sillä sen jälkeen ne alkoivat räättyä käyttökelvottomiksi.

Juurikasvit, porkkana, punajuuri, lanttu ja kaali tulivat tutuiksi kun kerhoneuvoja kulki ohjaamassa kerholaisia niiden kasvatukseen 20- ja 30-luvulla. Sonkakoskelle Ristolaan tuli emäntä vuonna -21 etelästä. Hän toi mukanaan marjapensaita ja raparperin. Siitä marjapensasinnostus levisi Sonkakoskelle ja Toivakolle, samoin juurikasvien viljely. Kaalin viljely ei ole ollut Sonkajärvellä yleistä, ei tänäkään päivänä.

Makarooni ja mannaryyni ovat myöskin myöhäisemmän ajan tuotteita. Luultavasti 30-luvulta.

Pidot, kinkerit, häät ja hautajaiset olivat kohokohtia kyläläisten elämässä. Käytiinhän kylässä sukulaisissa ja naapureissa milloin mieleen juolahti, kutsuja ei odoteltu. Usein isäntä lähti naapuriin sunnuntaiamuna katsomaan, mitä sinne kuuluu. Mutta olihan toista kun paljon ihmisiä kokoontui ja saatiin syödä monenlaisia herkkuja.

Kinkerit oli jokavuotinen tapahtuma kylässä. Vuorotellen itsekunkin talo sai olla kinkeritalona. Pienet paikat eivät saaneet sitä kunniaa, sillä piti olla lääniä sen verran että mahtui pappi, lukkari ja suntio olemaan myös yökunnissa.

Jo syksyllä talo varustautui kinkeripitoihin. Jätettiin joku teuraseläin, lammas, vasikka tai sika kasvamaan kinkeriä varten. Sanotaanhan lampaasta, kun se on oikein lihava "täys kun kinkerilammas". Tätä vertausta käytetään myös oikein lihavasta ihmisestä tai joku voi paljon syötyään sanoa samaa.

Isot talot syöttivät kaikki kinkerivieraansa. Sen vuoksi kutsuttiin pitokokki taloon.

Kun kinkerit alkoivat jo illalla, piti papin seurue syöttää jo silloin. Usein keitettiin silloin matikkakeitto. Seuraavan päivän ruokia olivat sitten paistit ja laatikot. Jos oli kalaa saatu tarpeeksi, saattoi olla kalakeitto. Jälkiruokana riisipuuro ja rusinasoppa, myöhemmin sekahedelmäsoppa.

Joissakin paikoin vain pappi seurueineen syötettiin ja kylän oltermanni ja muita arvokkaimpia kyläläisiä, opettaja esimerkiksi. Muille annettiin kahvit. Lapsille pullapalanan tai pikkuleipiä tai ei mitään.

Häät ja hautajaiset kestivät useita päiviä joissakin taloissa.

Pääjuhlana katettiin pitkät pöydät astioilla, joita joissakin isoissa taloissa oli niin paljon, että voitiin pitää pidot. Yleensä niitä lainattiin toisista taloista.

Ruokana oli lihapullia, perunoita, aladoopia, rosollia eli sillisalaattia (kun juurikasvit tulivat tutuiksi, silliä tai muuta suolakalaa, paistia ja laatikoita porkkanasta, lantusta). Riisipuuro oli usein ennen paistia. Jälkiruokaksi rusina- tai sekahedelmäsoppa pullapalasan kanssa.

Juomana oli maito tai kalja, joka usein oli tehty omatekoisista maltaista.

Sonkajärvellä eikä Ylä-Savossa yleensä ole tehty teurastuksen aikaan makkaroita. Suolet keitettiin suovaksi ja saippuaksi.

Jälkiruokia ei yleensä ollut. Lauantaina keitettiin jos keitettiin puolukkapuuro, aiemmin imellospuuro, koska ei ollut sokeria, myöhemmin ruispuolukkapuuro ja ohrapuolukkapuuro. Puolukkaa syötiin myös välipalana ruisjauhoihin sekoitettuna pöperönä. Puolukkaa säilytettiin aitassa puukorvossa. Talvella se jäätyi. Siitä käytiin puukolla hakkaamassa puolukkaa tarvittaessa.

Kesällä syötiin marjat sellaisenaan ja marjamaitona. Mustikasta saatettiin keittää ohrajauhoihin marjavelli. Myöhemmin tuli sitten perunajauhot ja puutarhamarjat. Perunajauhoja tehtiin kyllä kotona. Mutta se oli suuritöistä. Niitä ei siksi ollut jokaisella.

Sonkajärveläinen leipäperinne oli aika lailla yksioikoinen. Tavallisesti leivottiin sunnuntaiksi rieskaa, jota myös ohraleiväksi kutsuttiin. Jos ei ollut hiivaa, se tehtiin ruisleivän hapokkeeseen ja ohueen ruisjuureen. Hiiva-aikaan ruvettiin tekemään paljaasta ohrasta. Monissa taloissa oli rieskakorvo ja leipäkorvo. Viikolla tehtiin leipää, tarpeen mukaan.

Tehtiin myös nyrkkirieskaa, perunarieskaa, ruisrieskaa ja laskiaisrieskaa ja pannurieskaa juustomaitoon ja rieskan nimellähän on myös leppärieska. Jos leipä loppui, saatettiin uunin hehkulla paistaa hiilikko, ohutta ruisleipää, vettä, jauhoja ja suolaa.

Syksyisin uunissa kypsennettiin naurispaistikkaita ja padassa keitettiin naurishauikkaita. Ne piti keittää niin, että neste oli ruskehtavaa. Silloin ne olivat hyviä.

Perunapaistikkaita, nykyään uuniperunoita tehtiin usein. Siihenpä ei muuta tarvinnutkaan, voita jos oli tai suolakalaa.

Metsänriistaa, erikoisesti lintuja, pyydystettiin paljon. Lintukeitto mainitaan erikoisesti. Samoin jäniksiä pyydettiin, mutta todennäköisesti vähemmän.

Maitolämmitys oli hyvin yleinen ja helppotekoinen ruoka, kun oli maitoa. Maito kiehautettiin ja siihen pantiin suolaa. Kuppiin tai lautaselle paloiteltiin kuivia leipäpaloja ja voita lisättiin, jos oli tai raskittiin panna. Kuuma maito kaadettiin leipien päälle. Tämä oli myös laps'akan ruokaa.

Leipäressu eli leipäpaisti oli myös herkkua kuivista leivistä tehtynä.

Pitojen pikkuleipiä olivat hannatädinkakut, ässät (kauraleivät myöhemmin) ja kahvikakku. Täytekakku tuli vasta 30-luvulla ja sotien jälkeen vasta erikoisesti.

Savohan on pehmeän leivän aluetta. Ruisleipää tehtiin siten, että aamupäivällä haettiin leipäkorvo aitasta, talvella jo edellisenä iltana. Leipäkorvo, jonka pohjaan oli jätetty vähän edellistä taikinaa, valeltiin kädenlämpöisellä vedellä, ensimmäinen vesi viskattiin pois, huuhteluvesi ja sitten mitattiin tai silmämäärällä katsottiin sopiva määrä kädenlämpöistä vettä juureksi. Korvoa vähän pyöriteltiin, että hapaketta likoaisi veteen. Hierimellä sekoitettiin sitten jauhoja ohueksi juureksi, jota silloin tällöin vatkattiin ja lisättiinpä vähän jauhojakin, muttei jokaisella vatkauskerralla. Seuraavana aamuna lisättiin jauhoja sakeaksi ja pantiin uuni lämpiämään ja alustettiin taikina. Ruisleipä alustettiin aika lailla kovaksi ja hyvin, niin kauan, että taikina ei enää tarttunut käsiin. Pinta tasoiteltiin ja pyöristettiin keskelle päin ja veitsellä tehtiin ristiin viillot. Sanotaan, että leipä siunattiin ristimällä, mutta siitä oli myös helppo nähdä minkä verran se oli kohonnut.

Korvo nostettiin uuninpankalle jos pirtti oli viileä. Muutoin se sai olla penkillä, jossa se alustettiin. Alustuspenkki oli pöydän pirtinpuoleinen penkki. Kohonnut taikina kaadettiin jauhotetulle nurin käännetylle pirtin pöydälle. Siinä se hierottiin pitkäksi pötkyksi, taitettiin kaksin kerroin ja taas

hierottiin pötkyksi, josta sitten paloiteltiin tasakokoisiksi paloiksi. Siitä ne sitten hierottiin erilaisten käsienliikkeiden kautta nännipäisiksi leiviksi kohoamaan. Toiset painasivat sormien päillä nänniä vähän alaspäin. Kun sormenjäljet olivat kohotessa tasoittuneet, laskettiin leivät sopivan paksuiseksi ja jauhotettiin alustaa ja vähän siirrettiin. Jälleen kohotettiin leipiä niin, että pinnassa oli uurteita sopivasti ja kun painasi pikkusen sormenpäällä leipää, se nousi pian takaisin. Leivät paistettiin, ettei tulisi kohokuorisia. Kohoamisen aikana leipien päällä pidettiin liinaa. Huoneessa ei saisi olla vetoa, ovet kiinni. Leivontahuoneen pitäisi olla myös lämmin.

Kuusipuu antaa uuniin ärhäkän, nopean lämpimän, koivupuun taas kestoämpimän. Hiilikoukulla vedettiin hiilet pois ja lehtivastalla ripsuttiin arina puhtaaksi. Jotkut jättivät uunin hiilikoukun jäljiltä.

Jos arina oli liian kuuma, viskattiin karkeitä suoloja arinalle. Se tasoitti ja alensi arinan lämpöä etteivät leivät pala pohjalta. Leipäuuni ei saa olla liian kuuma. Leipiä paistetaan yksi tunti.

Hiiivaahan on jo hyvin kauan käytetty leivän kohotusaineena. Sitä käytetään 50 g 5:lle vesilitralla. Muutoin leipä tehtiin seuraavalla tavalla: jos haluaa happamampaa leipää, laitetaan juuri niin, että se happanee kaksi yötä, siis illalla.

Varpaisissa käynti on ikivanha tapa. Kun vauva syntyi naapuriin, tuttaviiin, sukulaisiin, lähdettiin heti kohta varpasiin. Kun perheen äiti oli huonossa kunnossa vietiin ruokaa, ettei hänen tarvitse huolehtia perheen ravinnosta. Jos oli varakas perhe, vietiin hienompia eväitä, pullaa, kakkua ym. koska siellä ei ollut puutetta ruoasta ja oli ruoan laittajakin. Mökkipaikkoihin vietiin leipää, voita, maitoa, pannukakkuja, lihaa ja vaateriepuja, kotitekoista saippuaa yms. Rusinasoppakin on eräs varpaisevä. Kesällä myös muurin pohjaleivät. Lapsille annettiin myös hammasrahaa, varsinkin sukulaispaikoissa. Miehet useammin kuin naiset. Isäntien hallussahan ne rahat yleensä olivat.

Lasten ristiäisjuhlia ei (myöskään) ollut, koska lapselle annettiin nimi silloin, kun pappi sattui kylälle tulemaan, kinkereihin, seuroihin tms. tai lapsi vietiin kirkolle kastettavaksi.

Rippijuhlia ei myöskään pidetty eikä rippijuhliaa juuri annettu. Joissakin varakkaimmissa saattoi rippilapsi saada virsikirjan. Pitkien matkojen päästä saattoi ripillepääsijä olla kirkossa yksin, ei siskoja, ei veljiä, ei isää eikä äitiä.

Kihlajaisia ja kuuliaisia kyllä juhlittiin ystävien ja sukulaisten kanssa. Kihlajaislahjoja annettiin mutta tuskin kuuliaislahjoja. Ne olivat erikoisesti nuorten juhlia.

Syntymäpäiviä vietettiin myös, mutta (50, 60, 70 jne.) vain kenen varat antoivat myöten ja kellä oli juhlijan luonne. Sukulaiset erikoisesti kokoontuivat yhteen. Ne olivat isoissa taloissa ruokapidot. Tulihan vieraita useankin kymmenen kilometrin päästä. Seurojakin pidettiin syntymäpäivän kunniaksi. Lahjoja myös tuotiin.

Lähinaapurien kanssa pidettiin nimipäiväkekkereitä.



