

Joulua juhlintiin myös

Pula-ajan pöydissä

■ Sotavuosien olot olivat vaikeat, mutta jouluun saatiin silti juhlan tuntua niin kodeissa kuin korsuissa.

Arja-Leena Paavola

Pula-ajan selviytymiskeinoina olivat arkipäivän kemia ja käden taidot. Kotirintaman elämä vaati suurta kekseliäisyyttä, sillä maailmansodan puhjettua syksyllä 1939 ulkomainen tuonti Suomeen käytännössä loppui. Sen jälkeen kaikki oli tehtävä itse omista raaka-aineista.

Elintarvikkeista joutuivat säännöstelyn piiriin ensiksi sokeri ja kahvi, sitten vilja, voi, maito, liha ja munat. Vaikka sota päättyi keväällä 1945, säännöstelyn aikaa elettiin meillä aina vuoteen 1954.

Suomessa siviilien korttiannokset kuuluivat sota-ajan Euroopan pienimpiin. Vaikeinakin vuosina juhla pyrittiin silti erottamaan arjesta.

Jos tilanne salli, kansanhuoltoministeriö saattoi joulun lähestyessä ilmoittaa, että elintarvikekupongilla olisi mahdollista ostaa ylimääräinen erä sokeria tai pieni kimpale lihaa.

”Pääosin joulun ruokatarjoilut saatiin kuitenkin kokoon säästämällä korttiannoksista etukäteen”, kertoo tutkija **Leena Tiilikainen** Turun museokeskuksesta.

Joulupöydän anti vaihteli asuinpaikan mukaan. Maanviljelijöillä oli oikeus pitää itsellään osa tuotannosta, joten heidän ruokatilanteensa oli hieman parempi kuin muiden.

”Kaupungeissa taas ei aina saanut edes sitä, mihin ostokortit olisivat oikeuttaneet. Se kiihdytti mustan pörssin toimintaa.”

Raaka-ainetta oli silti joka joulu ainakin lanttulaatikkoon. Kylmänkestävää juuresta riitti sotavuosien paukkupakkasista huolimatta. Myös porkkanaa ja punajuuria oli saatavilla etenkin niillä, joilla oli mahdollisuus palstaviljelyyn tai kontakteja maaseudulle.

Anja Padzik/Turun museokeskus

Peruna kunniaassa

Joulupöydässä oli arvossaan myös peruna, joka on hyvinäkin aikoina muodostanut jokapäiväisen osan suomalaisesta ravintoympyrästä. Sotavuosina keltaisten mukuloiden merkitys kasvoi entisestään.

Kylmänarkana perunastakin tuli silti pulaa. Sen paremmin varastoin-

tia kuin kuljetuksiakaan ei kyetty järjestämään niin, että peruna olisi saatu säilymään, vaan iso osa sadoista paleltui käyttökelvottomaksi. Perunaa kiusasivat myös taudit.

”Lehdissä opastettiin emäntiä, että myös ruttoiset perunat kelpaavat perunajauhoksi, jota kodeissa tehtiin ahkerasti. Perunajauholla voitiin korvata vehnäjauhot esimerkiksi kakkuja

Sotavuosien joulukuusi oli tapana koristella siniristilipuin. Kuralan kylämaen museo Turussa edustaa 1950-luvun maa-laiskotia ja -tunnelmaa.



leivottaessa, kuten keliaakikot tätä nykyä tekevät”, Tiilikainen kertoo.

Kotiolosuhteissa jauho valmistettiin raastamalla raakaa perunaa. Kun raaste huuhdellaan kylmässä vedessä ja siivilöidään, tärkkelys eli perunajauho kertyy astian pohjalle.

”Perunajauhoa saatettiin tehdä vain pieni erä kiisselin suurustamiseksi, mutta maalaistaloissa valmistettiin

kerralla jopa saavillisia.”

Arvokasta voita – kun sitä saatiin – jatkettiin sitäkin perunalla. ”Tekovoin” ohje kehottaa sekoittamaan 50 grammaan voita 150 grammaa perunamuusia ja ripauksen suolaa. Näin syntyi levite siveltäväksi leivän päälle.

Toinen korvikeleviteresepti neuvoo keittämään pienen määrän perunajauhoja maidossa. Jäähdyneeseen

seokseen lisätään nokare voita ja vähän suolaa.

Liemivoimaa ja lipeäkalaa

Jokaisesta kasvatetusta ja metsästetystä elukasta käytettiin hyväksi kaikki mahdollinen. Aliravitsemuksen uha-

» » »



Anja Padzik / Turun museokeskus

Keittiöissä kypsyi riisipuuron sijaan ohrapuuro ja kinkun asemesta lipeäkala. Kuva on Kuralan kylämuseosta.

► ► ►

tessa vähästä ravinnosta oli otettava irti joka murena. Vuoden 1941 ruoka-ohjeissa neuvotaan, kuinka tehdään esimerkiksi luukeittoa, verivanukasta tai mahasylyttymuhennosta.

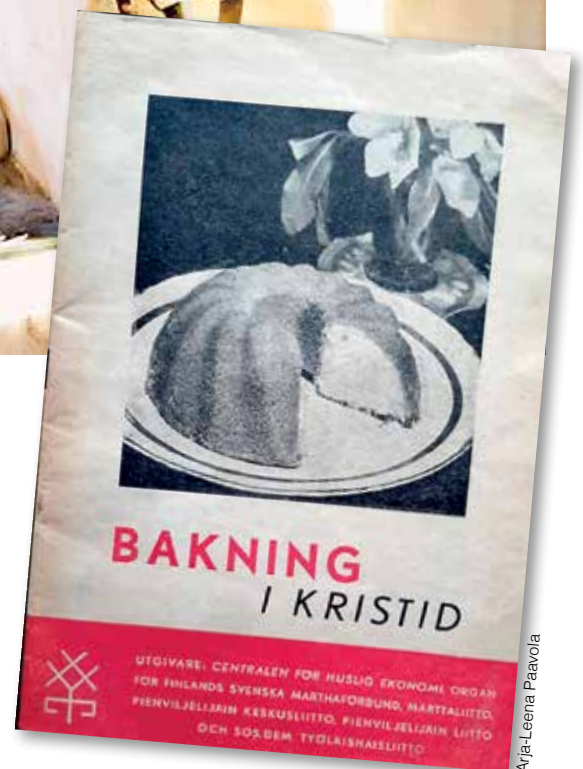
Mustan pörssin kallein tuote oli sianliha. Syöttöporsaita alettiin pitää myös asutuskeskuksissa. Kinkkua ei välttämättä silti kyetty hankkimaan joulupöytäan millään keinoin.

Aladobia sen sijaan syntyi, jos tarjolla oli edes sian pää tai sorkkia, joita tarvitaan ”tytinän” hyydyttämiseen.

Lihahyytelön maun vahvistamiseen saatettiin käyttää Lahden Liemivoimaa, jota teki Oy Lahden Polttimo Ab. Lihankorviketahna syntyi hiivanvalmistuksen sivutuotteena. B-vitamiinia sisältänyt tahna säilyi runsasuolaisena pitkään. Liemivoima kävi myös leivänpäälliseksi.

Lihaan sijaan joulun laatikoiden seurana syötiin monessa kodissa lipeäkala, joka tehtiin kuivatusta kapakalasta. Kalaa liotettiin muutama päivä seoksessa, joka sisälsi vettä, koivun tuhkaa ja kalsiumhydroksidia. Arvos-

Pula-ajan leivonta-ohjeita julkaistiin lehdissä ja myös erillisinä kirjasina.



Arja-Leena Paavola

tetun ruokalajin haju oli voimakas mutta maku mieto ja pehmeä.

Myös silakka ja järvikalat pääsivät pöytään joulunakin. Rasvan puuteissa kalat paistettiin esimerkiksi etikassa. Sekin tuotti melkoisen hajun, joka kuitenkin haihtui kypsennyksen myötä eikä vaikuttanut ruuan makuun. Jotkut kokeilivat silakoiden paistamiseen kalanmaksajälyä, mutta lopputulos todettiin kamalaksi.

Väskynäsoppa kotikaljasta

Nykyajan ihmistä liikuttaa, kuinka sotavuosien juhlatarjoilujen haluttiin näyttävän samanlaisilta kuin ennenkin, oli ruokiin tarvikkeita tai ei.

Etenkin makeannälkä koitui ongelmaksi. Niukat sokeriannokset eivät

oikeastaan riittäneet leipomuksiin, mutta joulun kahvipöytäan haluttiin jotakin hyvää: makeaa joululeipää, pullaa tai kakkua.

Kahvi itse oli luonnollisesti korviketta, jossa oli oikeaa ainetta vain nimeksi ja loppu paahdettua ruista, lanttua tai voikukanjuurta.

Sokerin ja myös rasvan puute pakotti ottamaan käyttöön uusia ratkaisuja, joista monet olivat hyvin työläitä.

Leivonnassa sokeri korvattiin siirapilla, joka keitettiin itse sokerijuurikkaista. Paras ajankohta työhön oli syksy, jolloin juurikkaiden sokeripitoisuus oli korkeimmillaan eli liki 20 prosenttia.

Kuralan kylämaen museossa työs-

kentelevä Leena Tiilikainen on kokeillut myös pula-ajan siirapinkeittoa.

”Pestyt juurikkaat kuoritaan, paloitellaan kattilaan, peitetään vedellä ja keitetään pehmeiksi. Mäski – joka voitiin käyttää eläinten ruuaksi – siivilöidään pois. Jäljelle jäänyttä lientä keitetään, kunnes vesi haihtuu. Siinä täytyy olla tarkkana, sillä seos palaa



Keskeisten elintarvikkeiden lisäksi kortilla olivat myös monet muut hyödykkeet.

helposti pohjaan”, Tiilikainen kuvaillee urakkaa.

Valmis siirappi maistuu Tiilikaisen mukaan hyvältä. Rakenteeltaan se on juoksevampaa kuin kaupan siirappi.

Pelastavan juurikkaan avulla saatiin juhlapöytään myös jälkiruoka.

”Perunajauhoilla suurustettu marjakiisseli voitiin makeuttaa raastamalla sekaan sokerijuurikasta.”

Joulun riisipuuro korvattiin yleisimmin ohrapuurolla. Luumuja ei näkynyt kaupoissa vuosikausiin. Väs-kynäsoppa katsottiin kuitenkin niin olennaiseksi osaksi joulua, että sitä tehtiin kotikaljasta.

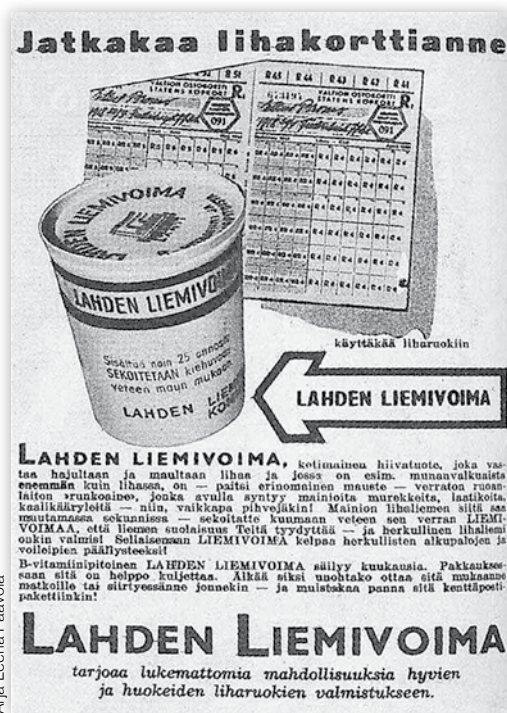
”Lopputulos ei maultaan muistutanut luumukeittoa lainkaan, mutta ulkonäkö oli sama”, Tiilikainen kertoo.

”Ihmiset näkivät paljon vaivaa eräänlaisen illuusion luomiseksi. Varsinkin lasten vuoksi kotirintamalla pyrittiin säilyttämään mahdollisimman paljon tuttua ja turvallista.”

Makeisten valmistus jouduttiin sota-aikana lopettamaan kokonaan, joten joulukarkkeina lapsille annettiin esimerkiksi sakariinivedessä liotettuja porkkananpaljoja.

Parasta rintamalle

Rintamalla joulua pyrittiin juhlistamaan kotoisista oloista muistut-



Lahden Liemivoiman valmistusmenetelmä ja tarkka sisältö ovat jääneet historian hämärään. Mainos kehuu tuotteessa olevan ”enemmän munanvalkuaista kuin lihassa”.

tavilla ruuilla ja näin kohottamaan miesten mielialaa.

Anneli Pranttilan väitöstutkimus *Rintamamiesten muonitus Suomessa sotavuosina 1939–1945* (2006) kertoo, että sotilaiden joulun ruokalistalle saattoi parhaimmillaan kuulua piparkakkuja ja muita leivonnaisia ja jopa makkaraa ja kinkkua.

Normaalisti taistelijoiden muonannokset olivat niukat. Kun annosten energiasisältö oli suunniteltu aikuisille miehille, vielä kasvuikäisä olleille nuorimmille sotilaille ravinto ei riittänyt. Heillä esiintyikin jopa sairaalahoittoa vaativia puutostauteja.

Monet saivat onnekseen kotijoukoilta ruokapaketteja. Niitä tuli eniten jouluksi, jolloin kansalaiset väsäisivät lahjoja myös ”tuntemattomalle sotilaille”. Ruuan lisäksi suosittu joulumuistaminen olivat sekoitelangasta neulotut tumput, joissa oli erikseen oma ulokkeensa liipaisinsormelle.

Todellisesta antamisen ilosta kertoo, että lapsetkin säästivät omista sokeriannoksistaan voidakseen lähettää pikkupussillisen makeaa herkkua joululahjaksi tuntemattomalle sotilaille. □

Kirjoittaja on vapaa toimittaja. arjaleena.paavola@gmail.com

Nälänhätä lähellä

Sotasensuuri esti kertomasta, kuinka lähellä nälänhätää Suomi kävi jatkosodan (1941–1944) aikana. Vuoden 1941 joulukuu oli ankein miesmuistiin, sillä syksyn sato oli jäänyt osin korjaamatta sekä työvoimapolan että aikaisen talventulon vuoksi.

Ennätyskylmä talvi yhdistettynä Itämeren vaikeaan jäätalanteeseen aiheutti valtavia ongelmia suomalaisten ruokkimisessa. Pelastus oli, että jonkin verran viljaa ja muita elintarvikkeita saatiin ostettua ulkomailta, lähinnä Saksasta.

Kun korttiannokset olivat niukimmillaan, kevyen työn tekijä sai ostaa ravintoa vain reilun

tuhatkiloa kilokalorin verran päivässä. Raskaan työn tekijöiden normi oli 2 000 kilokaloria.

Lisäenergiaa tuli onneksi perunasta ja juurikasveista, jotka eivät olleet säännösteltyjä, sekä omilta palstaviljelmiltä, kotieläimistä ja itse kerätyistä luonnontuotteista.

Professori **Toivo Rautavaara** kirjoitti useita luonnonkasveja käsitteleviä kirjasia, jotka auttoivat ihmisiä löytämään luonnosta ruokapöytään sopivaa, terveydelle vaaratonta lisää. Esimerkiksi kahvinkorvikkeen valmistamiseen käytettiin oikeastaan kaikkea, minkä tiedettiin olevan turvallista syödä.