

Anna Haapasaari o.s.Olkkonen

RUOKAMUISTOJA

Äiti kasvatti kaikenlaisia juurikasveja. Lapsilla oli isän laittama oma naurismaa ja hernemaa. Nauriin siemenet kylvettiin vasta ennen juhannusta. Nauriit kasvoivat nopeasti syötävän kokoisiksi. Rikkaruohot piti kitkeä.

Meillä tehtiin hapankaalia 100 litran puutynnyriin. Kaalit pilkottiin kolomaraudalla. Sekaan pantiin vähän suolaa, jotta kaalista irtoaisi herkemmin nestettä. Päällimmäisiksi pantiin puhtaita päreitä. Lämpimässä tuvassa kaali alkoi "käydä". Kaaliin tuli hapantuvan haju. Tämä vaihe kesti viikon verran. Sitten pytty siirrettiin sulanaan. Se oli kylmä, kaali jopa jäätyi talvella. Keittoa laitettiin usein.

Myös uuniruokia valmistettiin. Kymmenen litran rautapata kuorittiin perunoita täyteen. Niiden keskelle pantiin sianlihakimpale ja pata nostettiin uuniin hautumaan.

Perunahuttu ja ohrakakkarat olivat vakituisia ruokia. Ohrasta paistui joka aamu täysi uunillinen.

Perunakakkarat ja lanttupiiirakat kuuluivat lauantaina tehtäviin ruokiin. Koulueväänäni oli tavallisesti lanttupiiirakan "pääpala".

Marjassa kävimme Porovitsoilla. Siellä oli mahdottoman suuria karpaloita. Puolukka- ja mustikkamaat olivat huonot. Puolukkaa oli jonkin verran Pahkojalla, missä oli Koskisenkin pelto. Runsaimmat puolamaat olivat Hatakanmäen metsissä.

Taimi Pukki