



KEKRI- SAVOLAISTA KULTTUURIA

Ruoka

Järvi- Suomen alueella on aina valmistettu ja tarjoiltu ruokaa vieraanvaraisuutta kunnioittaen. Alueen ruokakulttuurissa maistuvat puhtaat maailman parhaimmat vesien viljat, viljavat vainiot, muhevan mullan puutarhan antimet sekä metsien riista, sienet ja marjat. Ruoka on aidosti omassa ympäristössään. Järvi- Suomessa ruoka on ollut myös kielen herkkua.

"Ottakee vieraat tae käskyt harvenoo"

Vuosisatojen ajan noudatteli ruokatalous savolaisissa taloissa omaa järjestystään. Hyvällä syyllä voidaan puhua savolaisesta ruokakalenterista, sillä se ulottui vuoden ympäri ja sitä noudatettiin eri puolilla Savoa. Savolaista ruokakalenteria sävytti tarkoituksenmukaisuus ruoka-aineiden käytössä sekä luonto. Ruokatalous perustui itse tuotettuun ja lähiseudulta hankittuihin raaka-aineisiin

Kekri, Köyr, Keyr

*"Pyy Pirkkona,
kana Kaesana,
koppelo köyrinä,
apposet atventtina,
lohko loppiaaisena,
pässinpotka Puavalina,
siankynttilä kynttelinä,
lapaluuta laskiaissa.*

Viljat on korjattu ja muuttii syystyöt tehty. On kekrin aeka.

Pyhänmiesten päivän aikaan on ennen ollut vuoden suurin ja tärkein juhla, **kekri**. Silloin päättyi maatalousvuosi ja satokauden päättäjäisiä juhlittiin runsain syömingein ja juomingein. Kekriä edelsi teurastukset, joten tuoretta lihaa oli tarjolla.

Tavallisimmat teuraat olivat siat, kesän juosseet vasikat ja lehmät, joita ei haluttu heinävarastoja kuluttamaan. Teurastuksessa kaikki ruhonosat otettiin tarkasti talteen. Lihat suolattiin sammioihin, suolet puhdistettiin makkaratarpeiksi, sorkat säilytettiin korvennettaviksi, pää ja sisäelimet keitettiin sylyiksi. Ihrot tallennettiin ruuanlaittorasvoiksi.

Köyraamuksi keitettiin koppelosta tai muusta metsälinnusta soppa. Soppa syötiin jo jo uamusruokana seitsemän maissa. Köyrinä aamiaisen piti olla jo varhain, että talo menestyisi. Köyrpaesti puolisruuaksi tehtiin linnusta sekin. Muita tyypillisiä kekrinajan raaka-aineita ovat juurekset, joita uunissa hauduteltiin monessa muodossa. Marjoja käytettiin jälkiruuissa ja viljaa oli tarjolla joka päivä, kuten hutut, puurot ja vellit.

Palvelusväelle köyri oli juhlaa. 1800-luvulla ruoka oli yksinkertaista, omavaraistaloudesta saatavaa ja vuodenaikoja seuraavaa. Köyrin aikaan oli saatavana uutisviljaa, josta tehtiin puurot ja vellit. Kalastus oli ympärivuotista, mutta käytettiin paljon suolakalaa. Kaskinauriin käyttö oli yleistä syksyllä. Nauriista tehtiin usein naurispaistikkaita. Piioille ja rengeille oli varattava riiviikkoevvää. Piiat saivat lampaanpaistia, sianlihaa sekä syötävän lisäksi villoja ja pellavia. Rengeille annettiin kalakukot. Oikein tykätty palvelija voi saada mukaan lampaan tai lehmän.

"Monestihan sitä syyvään kolomenlaesta kalloo, piätä, häntee ja selekäruotoo"



Köyrinä leivottiin piianpullat. Toisissa taloissa talo antoi vehnästarpeet ja piika leipoi ne riivikoille lähtiessään. Toisissa taloissa taas piika tarjosi pullat talonväelle ennen kuin ”rinnus aakes”.

Piianpulla

Valmistetaan pehmeä hyvä pullataikina. Hierotaan taikinasta pieniä pyöreitä pullia, jotka taputellaan pyöreiksi kakkaroiksi. Kastellaan voisulassa ja kaneli-sokeriseoksessa molemmin pulin. Ladotaan kakkarat voideltuun kuivakakkuvuokaan pystyyn vierekkäin renkaan muotoon. Annetaan kohota ja paistetaan 180 asteessa n. 30- 40 minuuttia. Kumotaan ja leikataan kuten kuivakakku. (Palaset voi myös irrottaa toisistaan)

Tavat

Kekri on tunnettu myös henkien yönä. Silloin tuonelan asukkaat vaelsivat elävien parissa. Hengille vietiin ruokaa saunaan, navettaan tai jopa katettiin kamariin. Haltijoille laitettiin ruokauhreja puiden juurille, tehtiin taikoja ja ennustettiin tulevaa vuotta. Naamioituneet kekripukit ja kekrittäret kiersivät talosta taloon ”uunia sarkemässä”. Tosiasiassa he kävivät kerjäämässä viinaryyppyjä tai hyvää syötävää.



Erilaiset leikit ja tanssit kuuluivat kerkin viettoon. Kekrinä alkoi myös palvelusväen vapaaviikko. Viikon kuluessa palkolliset saattoivat pestautua uuteen taloon rengeiksi ja piioiksi tulevan työvuoden ajaksi. ”Riiviikolla” vietettiin ja tanssittiin usein myös palkollisten kihlajaisia ja häitä.

Vaatetus

Kaskitalonpoikien elämä oli ankaraa eikä savutuvissa eläessä ollut turhanpäiväiseen koreiluun sen paremmin halua kuin aikaakaan. Tämä näkyi myös väen vaatetuksessa. 1800-luvulla pohjoissavolaisten naisten vaateparsa oli yksinkertainen sinisävyinen kinomohihainen röijypuku. Taitavasti kudottuja raita ja ruutukankaita käytettiin runsaalla mitalla varallisuuden merkiksi. Kirkkosilkkejä ja tykkimyssyjä isojen talojen isännät toivat markkinoilta tuliaisiksi.

Vuosisadan loppupuolella omaleimainen savolainen kansallispuku alkoi jäädä pois muodista ja emännät alkoivat pitää hölläröijyjä ja hameita. Mekkomuoti tuli taloon miniän mukana niin kuin muutkin uudet tavat.

Mutta ei miesväkikään tuhlannut rahojaan verkakankaisiin. Kesät kuljettiin pellavavaatteissa ja talvella pidettiin kotikutoisia sarkavaatteita.

ProAgria Pohjois-Savo/maa- ja kotitalousnaiset
Marja Niskanen
yritysneuvoja, restonomi AMK
Kankaankatu 1
74120 IISALMI
p. 0400 905 782
marja.niskanen@maajakotitalousnaiset.fi
www.maajakotitalousnaiset.fi/pohjois-savo