

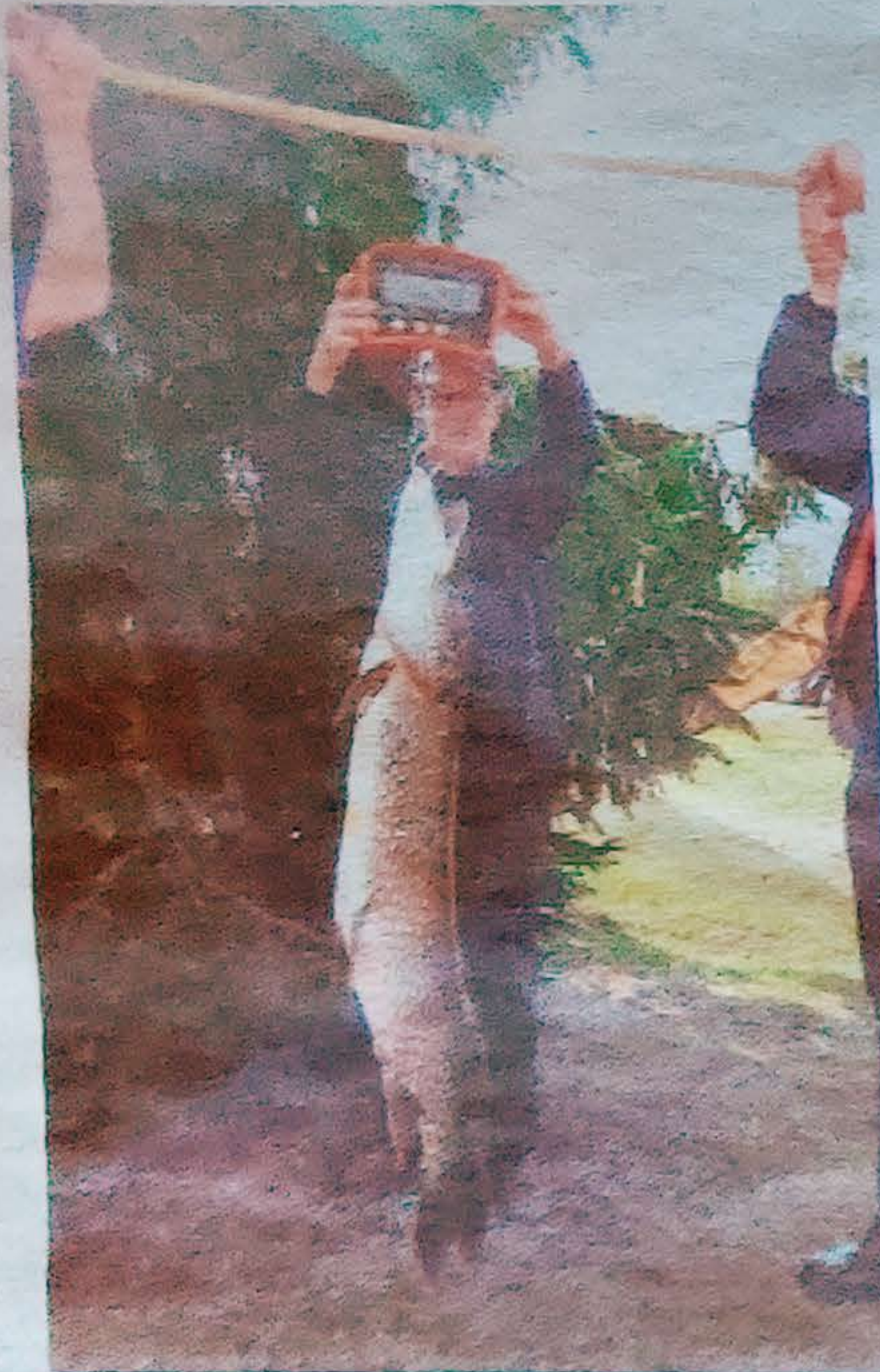
LÄHETETTYJÄ: Kapahauki oli paastonajan ruokaa

Järvikalajoista ennenkaikkea hauki, sekä turkikset ja villipeura toivat asutuksen Perä-Pohjolaan. Entisaikaan kapahauki oli pääsiäisen, paastonajan, ruokaa.

Haukia pyydettiin vuosittain rysillä ja verkoilla lähes miljoonaa kiloa, josta tuli kapoja (kuivattu hauki) 200-300 tonnia, jotka laivattiin jopa Vatikaaniin asti. Hauella oli rajaton kysyntä satoja vuosia paastonajan ruuaksi katolisiin maihin.

Vielä 1800-luvulla Muurolan lohitalonpojat eivät saaneet lyötyä lohipatoa pystyyn, koska kaikki olivat hauenpyynnissä. Kitkalla, lohella ei ollut myyntiarvoa.

Pääsiäisen ajan söin perinneruokia, lähiruokaa järvistä ja metsistä. Ei ole kaupasta



Hauki ei ole unohtunut nykyraunualaisiltakaan. Arkistokuvassa punnitaan Kelan kylässä Siuruanjärveltä saatua hauenvotkyä.

tarvinnut ostaa kuin leipä, pottu ja sipuli. Leipomaan en ole opetellut.

Ahvenen päässä on enemmän syömistä kuin köyhän miehen aitassa, sanottiin ennen. Talviverkoista tulee hakea, kuhaa ja matikoita, jotka heti verestän, perkaan ja fileeraan järvellä. Illalla keitän ruotokeiton hauen ja kuhan päistä ja ruodoista.

Herkkupaloina maksat ja hauen mäti suolattuna leivän päällä. Hauen mädin rakeisuus on nyt parhaimmillaan, kohta parempaa kuin siian mäti.

Toisena päivänä keitän matikkakeiton, paras keittokala. Made nahkoineen annospaloina kiehumaan maksan kera. Erikseen perunat ja sipuli. Silloin suola on sopiva, kun kala-liemen pystyy juomaan. Ennen

made oli niin tärkeä tuore talvuruoka, että joskus maaherra joutui ratkaisemaan matikkapadon paikan talvikäräjillä.

Koska pakasteesta ei löytynyt villipeuraa, täytyi tyytyä serkkupojan porojen luulihoi-

hin Alakylän palkisesta. Verraton lihakeitto, höystönä kattilassa pottuja ja merisuolaa.

Ehkä paras oli Vietosen hainki paistettuna, suomustettu file, loppuun viikon jäissä levänneenä, raakakypsennettynä.

Veikö hauen terveysvaikutuksen voi, sillä suomalaisugrilaisissa kansoissa voi tarkoittaa kalarasvaa, mitä on kuhan, lahnan ja hauen suolistossa eniten?

Tuli pääsiäisviikolla syötyä

lappilaisia perinneruokia, parasta mitä luonnosta löytyy, jälkiruokana jängältä kerätyt hillat.

Ei ollut eväissä lisä-, eikä torjunta-aineita, oli lähiruokaa Lapista. D-vitamiini tuli kalasta, C-vitamiini hilloista ja kalsium neulamuikuista, edellisellä viikolla jään alta nuotatuista, tuoresuolattuna sipulin kera leivän päällä nautittuna.

Taitavat rahamiehet syödä kehnompia eväitä, pitsoja, hampurilaisia ja kebabeja, onhan se tietenkin hienoa syödä ulkomaisia eväitä Italiasta ja Trumpin valtakunnasta.

Taitavat vain köyhät syödä lappilaisia perinneruokia.

Jouko Lampela
järvikalastaja

