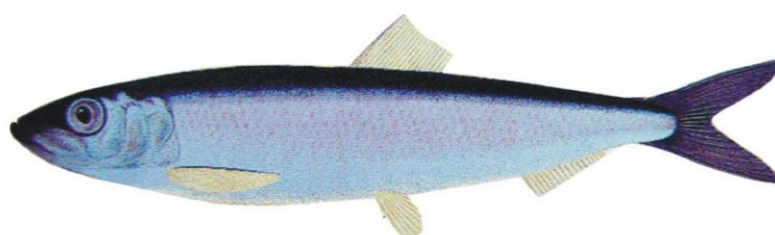


Kannaksen rannikkopitäjien kansanomaiset kalaruoat

Risto Anttila

3.10.2009



Haili eli silakka
Clupea harengus v. membras



KALASAALIIT KILOINA V. 1920

	Koivisto	Kuolemajärvi	Terijoki	Uusikirkko
Haili	2.000.000	250.000	15.500	800.000
Lohi		300	140	10.000
Siika		250		1.000
Kuore		11.500	10.000	200.000
Muut		20.000	21.000	20.000

Huom! Terijoen tiedot ovat vuodelta 1919.

Kuolemajärven kuorelukuun sisältyy myös muikkuja.

3.10.2009

Risto Anttila

3



YLEISIMPIÄ RUOKAKALOJA

Haili eli silakka

Ahven

Ankerias

Kiiski

Kortsa eli seipi

Kuha

Lahna

Lohi

Muikku eli räpys eli molkki

Norssi eli kurvi eli kuore

Nahkiainen eli silmu

Siika

Särki

Säyne

Vimpa

3.10.2009

Risto Anttila

4



TÄRKEIMMÄT PYYNTIMENETELMÄT

Verkko

(haili, särki, kiiski, siika)

Rysä

(haili, siika, muikku, lohi)

Selkäsiima

(siika, lohi)

Nuotta

(haili)

Poistui pääosin käytöstä 1900-luvun alussa

3.10.2009

Risto Anttila

5



TUORETTA JA SÄILÖTTYÄ

Kalat valmistettiin ruoaksi ja syötiin

- pyyntituoreena
- suolattuna
- savustettuna
- kuivattuna
- hapatettuna

3.10.2009

Risto Anttila

6

SUOLAKALAT 1

Hailista tuli suolattuna silakka

- suolattiin myyntiin
- syyskudun lihavia ja rasvaisia haileja suolattiin myös omaan käyttöön
- suolattava tuoreeltaan pyyntipäivänä enintään muutaman tunnin kuluessa pyytämisestä
- kokonaisina vain sisälmykset ruokittuna
- säilytys puuastioissa (tynnyri, nelikko)
- säilyivät talven yli
- serpaan, soppaan, potteihin, lohkoihin, piirakan täytteeksi

3.10.2009

Risto Anttila

7

SUOLAKALAT 2

Siika, kuha, lahna

- suomustettiin, perattiin (sisälmykset pois), avattiin selästä
- suolattiin puupytyyn kokonaisina (lihapuoli ylöspäin, painon alle)
- syötiin myös riimisuolattuna
- suolattu siika oli erityisesti vieras- ja pitoruoka

3.10.2009

Risto Anttila

8

SUOLAKALAT 3

Muikku (rääpys, molkki)

- suoli pois leuan alta
- suolataan puupytyyn kerroksittain, runsaasti suolaa kerrosten väliin, tiukkaan vieri viereen, jottei ilmaa jää väliin
- kovia kuin tikut
- säilyivät useita vuosia (3 vuotta)
- suolaus kutuaikana heinäkuun puolivälissä
- myös muikun mäti (määhmä, mauku) otettiin talteen ja säilytettiin suolattuna. Syötiin särpimenä perunoiden kera tai leivälle levitettynä, mausteena sipulia.

3.10.2009

Risto Anttila

9

SAVUSTETTU KALA

- **Haili**
myös
- **ankerias**
- **lohi**
- **siika**

3.10.2009

Risto Anttila

10

KUIVATTU KALA, KAPAKALA

Uunikuivaus (pienet kalat)

- ahven
- kiiski
- kuore
- särki

Ilmakuivaus

- hauki
- lahna
- säyne

Kalat suolataan ennen kuivausta.

Kuivattuja kaloja syötiin särpimenä ja käytettiin serpaan, lohkoihin jne.

Kuivattu kuore oli varsinainen vientituote, sitä vietiin mm. Pietariin suuret määrät.

HALKINAISET

- 10 perunaa
- 30 suolasilakkaa
- 1 dl karkeaa suolaa

Hailit perataan (pää jätetään) ja annetaan suolaantua yön yli. Pestyt, kuorimattomat perunat halkaistaan pitkittäissuunnassa kahtia. Perunat ladotaan kattilaan, peitetään vedellä ja niitä keitetään n. viisi minuuttia.

Silakat liotetaan ja ladotaan perunoiden päälle.

Keittämistä jatketaan, kunnes perunat ovat kypsiä ja pehmeitä.

Keitinvedestä säästetään desin verran valkokastikkeen mausteeksi. Halkinaisten kera tarjotaan valkokastiketta (sipulikastiketta).

PÄÄTTÖMÄT

(Hiillostetut hailit)

1 kg tuoreita haileja
silakan suolavettä

Tuoreet hailit perataan, kiduksien poiston yhteydessä vedetään suolet ulos. Pää poistetaan, kalan vatsa jätetään ehjäksi. Kalat huuhdellaan hyvin ja pannaan sitten 15-20 minuutiksi silakan suolaveteen.

Kalat pujotetaan vartaaseen ja hiillostetaan hehkuvien hiilien päällä, ensin selkä- ja sitten vatsapuoli.

3.10.2009

Risto Anttila

13

SILAKKASERPA

1 ½ l vettä
pala lanttua lohkokkuna
1 sipuli
maustepippuria
25-30 suolasilakkaa
1 litra perunaa lohkona

Lanttukuutiot keitetään pippureiden kanssa vedessä puolikypsiksi. Lisätään sipuli ja perunalohkot. Kun perunat alkavat kiehua, lisätään huuhdellut ja pilkotut suolasilakat perunoiden päälle, keittämistä jatketaan kunnes perunat ovat pehmeitä.

Syödessä jokainen voi laittaa maitoa lautaselleen maun mukaan. Silakkaserpa voidaan suurustaa maun antamiseksi myös ohraryyneillä tai vehnäjäuholla.

3.10.2009

Risto Anttila

14

KALATYTYNÄ

Lahnaa, siikaa, haukea, ankeriasta tms.

Kalat suomustetaan, perataan ja pilkotaan palasiksi. Kalanpalat ja kalanpäät pannaan kattilaan, mausteeksi suolaa, sipulia ja pippuria. Kylmää vettä niin paljon, että kalat peittyvät siihen.

Seosta keitetään pienellä tulella kunnes kalat ovat pehmeitä. Keittämisen aikana on kuoha kerättävä pinnalta pois. Kalanpalat ja -päät mätetään potteihin ja liemi siivilöidään päälle. Hyydytetään kylmässä tilassa, esim. kellarissa.

Syödään särpimenä perunoiden kera.

HAUKIPAISTI

Haukea, sianläskiä ja suolaa

Suomustetut, peratut kalat halkaistaan ja pilkotaan pieniksi paloiksi. Pannulla ruskistetaan sianläskiä, jossa kalanpalat paistetaan. Maustetaan suolalla ja haudutetaan kypsäksi. Lisukkeena "potattii".

Hauen asemesta voidaan käyttää myös kuhaa tai lahnaa.

Risto Anttila

Hailiserpää ja tuhlipuuroa

Suomenlahden ulkosaarten perinneruokia ja ruokaperinnettä



Laajan
historiallisen
katsauksen lisäksi
kirja sisältää 116
perinneruokareseptiä.

Lavansaari, Seiskari, Suursaari ja Tytärsaari olivat vuosisatojen ajan suomalaisten asuttamia kalastajayhteisöjä.

Saaristolaisuuden tyypillinen piirre oli runsas kalan käyttö, samoin mm. hylkeenlihasta valmistettiin monipuolisia aterioita. Myös erilaiset piirakat muodostivat tärkeän osan päivittäistä ravintoa.

Ulkosaarten rikas ruokaperinne on koottu kirjaksi, joka tuo monipuoliset perinneruoat nykypäivän ihmisten käytettäväksi yksityiskohtaisine valmistusohjeineen.

Lisätietoja: www.portaalilehti.fi/kirjatilaus.html