

ARVOITUS

Mikä jouluinen
syötävä olen?

1. Vietän monta tuntia kuumassa paikassa.
2. Olen jouluaterian puheenaihe.
3. Minun päälleni levitetään usein sinappia.

Vastaus: kinkku

Jouluateria

Mitä jouluruokia syöt joka joulu?
Jouluaaton ateria on monille vuoden tärkein perinneateria, jonka ruokalajit ovat tuttuja jo lapsuuden kodista. Nykyisen kaltainen jouluateria yleistyi koko Suomessa noin sata vuotta sitten.

Suomalaiseen jouluateriaan on vaikuttanut maaseudun vanha syyskauden juhla *kekri*. Kekri oli vuoden tärkein juhla, jolloin juhlittiin satovuoden loppua ja uuden vuoden alkua. Talonväki kokoontui saunan jälkeen puhtaissa vaatteissa yhteisen pöydän äärelle ja söi vatsansa täyteen perinteisiä ruokia.

Näin monissa perheissä juhlitaan nykyään joulua.

"Tulispa joulu, että sais yölläkin syödä", sanoo vanha sananlasku. Jouluna ruokaa piti olla paljon, ja ruoka jätettiin pöytään yön ajaksi. Mässäminen oli hyvä asia. Uskottiin, että näin turvataan seuraavan vuoden runsas sato. Varsinkin leipää arvostettiin enemmän kuin muuta ruokaa. Leivän puute merkitsi nälkää. Siksi leipäkeko oli joulupöydässä kunniapaikalla.

Köyhien kotien jouluaterialla saattoi olla vain muutama ruokalaji. Talonpoikien pöydissä ruokalajit olivat aluksi varsin arkisia –



Kuva: CC BY-NC-ND 4.0 Olli Hintikka / Nurmijärven museo

Aleksis Kiven syntymäkodin joulunäyttelyn joulupöytä

puuropata, leipää ja olutta. Varakkaissa taloissa pöydälle levitettiin valkea pellavaliina ja aterialla tarjottiin myös juustoa, makkaroita ja sylttyä eli lihanpaloista tehtyä hyytelöä. Lisäksi joulupöytään kuuluivat kolmihaarainen kynttilä ja raamattu, josta luettiin jouluevankeliumi.

Herrasväen runsas jouluateria sai vaikutteita varsinkin Ruotsista. Muodikkaat ruokalajit tarjottiin hienoista astioista ja pöytä katettiin niin kauniisti kuin mahdollista. Ruokailijat pukeutuivat juhlavasti. Palvelijoiden mukana uudet ruokalajit ja tavat levisivät vähitellen tavallisen kansan pöytiin. Esimerkiksi rosollin eli sallatin



Kuva: CC BY 2.0 Anton Porri / Lahden museot / Lahden kaupunginmuseo

Porrin perhe joulupöydässä vuonna 1930

leviäminen Lounais-Suomesta koko maahan kesti kaksi sataa vuotta.

Suomen kansan yhteinen jouluruokaperinne kehittyi vasta 1900-luvun alkupuolella. Perinteinen jouluateria sai vaikutteita sekä maaseudun talonpoikien että herrasväen juhlista.

Lipeäkala on vanhin jouluun kuuluva kalaruoka, ja sitä syötiin paljon 1960-luvulle saakka. Vähitellen lohi yleisty. Maustetut sillit muistuttavat suolassa säilömisen perinteestä.

Laatikoista tuli kansan juhlaruokaa 1800-luvun lopulla, koska kauppoihin tuli edullisia peltisiä paistoastioita.

Ensimmäisiä joulun laatikkoruokia olivat perunalaatikko ja lanttulaatikko. Porkkanalaatikosta tuli suosittu jouluruoka vasta 1930-luvulla. Myös maksalaatikko kuuluu jouluisiin laatikkoruokiin.

Joulukinkku on jouluaterian tärkein ruokalaji.

Tätä mieltä on 85 % suomalaisista. Kinkun koko ja maku ovat yleinen puheenaihe jouluaterian aikana. Kinkku on kuitenkin nuori perinne. Vasta 1930-luvulla monilla perheillä oli varaa ostaa kokonainen kinkku. Sitä ennen jouluaterialla saattoi olla vaikka lammasta ja Itä-Suomessa suosittu ruoka oli karjalanpaisti. Kinkun tärkeydestä kertoo se, että kasvissyöjät ovat kehittäneet erilaisia kasviskinkkuja.

Vanhoja suomalaisia joulujuomia olivat olut, sahti ja kotikalja. Myös jouluviinaa juotiin. Ruotsista levisi tapa nauttia snapseja eli pienistä lasista tarjottuja viinaryppyjä ja mausteista glögiä. Viini yleistyi juhlujuomana vasta 1980-luvulla.

Perinteinen jouluaterian jälkiruoka oli ohrapuuro tai riisipuuro. Nykyään vaihtoehtoja on paljon. Kahvin ja glögin lisäksi tarjoillaan pullaa, joulutorttuja, piparkakkuja, hedelmäkakkuja tai suklaakonvehteja. Terveellisiä vaihtoehtoja ovat hedelmät ja pähkinät.



Kuva: CC BY-NC 2.0 Magnus Franklin

Porkkana-, lanttu- ja perunalaatikkoa



Kuva: CC BY-SA 2.0 Steven Lilley

Joulukinkku



Kuva: CC BY-NC 2.0 Kaarina Heiskanen

Jouluomenia pärekorissa



Kuva: CCO Pixabay

Joulutorttuja



Kuva: CC BY-NC-SA 2.0 Tommi Komulainen

Graavia lohta, savulohta, kananmunia, mätää ja joululimppua

Jouluateria on muuttunut kevyemmäksi, koska ruokaa on tarpeeksi myös arkena. Laatu on korvannut määrän. Jotkut haluavat kokeilla joka vuosi jotain uutta. Jotkut taas haluavat nauttia lapsuudesta tuttuja jouluruokia, jotka on valmistettu perheen perinteisten reseptien mukaan. Jouluisista makuelämyksistä ja tuoksuista voi nauttia, vaikka ruoanlaitto ei kiinnosta. Helpot valmisruoat säästävät aikaa muuhun joulupuuhaan.

Jouluateria on edelleen perheen ja suvun yhteinen juhla, jossa muistot nousevat mieleen.

Jouluateria on tärkeä myös ihmisille, joilla ei ole läheisiä ympärillä tai rahaa on vähän.

Joillakin paikkakunnilla järjestetään kaikille avoimia jouluaterioita, jotka tuovat lämpimän joulumielen sekä osallistujille että järjestäjille.

Kysymyksiä

Mitä jouluateriallasi on joka joulu?

Mitä jouluruokaa et syö koskaan?

Mikä on sinusta joulun paras laatikkoruoka?

Onko sinulla jokin hyvä jouluresepti?

Miten sinä valmistat kinkun?