



**TURUN
YLIOPISTO**

Yhteisöllinen ateria

Omavaraistalous ja ruoka marilaisessa Untšon kylässä 2000-luvun alussa

Mari Aaltonen

Pro gradu -tutkielma

Etnologia

Historian, kulttuurin ja taiteiden tutkimuksen laitos

Humanistinen tiedekunta

Turun yliopisto

Huhtikuu 2022

Turun yliopiston laatu järjestelmän mukaisesti tämän julkaisun alkuperäisyys on tarkastettu

Turnitin OriginalityCheck -järjestelmällä.

Pro gradu -tutkielma

Etnologia

Mari Aaltonen

Yhteisöllinen ateria - Omavaraistalous ja ruoka marilaisessa Untšon kylässä 2000-luvun alussa

Sivumäärä: 99

Tämä pro gradu -tutkielma käsittelee omavaraistaloutta ja ruokaa marilaisessa Untšon kylässä Venäjällä 2000-luvun alussa. Tutkielman aineisto on kerätty osana Turun ja Helsingin yliopistojen yhteistä tutkimus- ja kenttätöyhanketta, jonka aiheena oli marilaisen naisen arki ja modernisaatio. Tutkimus on luonteeltaan empiirinen, ja keskeiset aineiston keruussa käytetyt kenttätömenetelmät ovat osallistuva havainnointi ja teemahaastattelut.

Untšolaista ruokataloutta lähestytään tutkielmassa kulttuurin ja yhteisön käsitteiden kautta. Teoreettisena lähtökohtana on ruokakulttuurin järjestelmä, jonka ytimessä on ateria. Tämän mukaisesti tutkielmassa huomioidaan ruuan materiaalisen puolen lisäksi ruuan nauttimiseen liittyvät sosiaaliset tilanteet. Tutkimuksessa käsitellään ruokaa myös osana naisen arkea. Haastatteluissa on haluttu selvittää, miten untšolaiset naiset ovat oppineet ruuanlaiton. Lisäksi työssä on tarkasteltu arkipäiväistä ruokailua ja sen vaikutuksia naisten arkipäivään. Omavaraistaloudessa elävän yhteisön ja ympäristön vuorovaikutussuhde tulee tutkielmassa näkyväksi kulttuuriekologisen näkökulman kautta.

Pro gradu -tutkielmassa selvitetään millaisissa rakennuksissa ja tiloissa ruuanlaitto tapahtui Untšossa. Lisäksi kartoitetaan kyläläisten ruokataloutteen kuuluvia ruoka- ja juoma-aineita, niiden kasvatusta, hankintaa, säilytystä ja valmistustapoja. Työssä on huomioitu arkipäiväisen ruokailun vastakohtana myös juhla ja vieraanvaraisuus. Tutkielmassa on lisäksi selvitetty marilaisina pidettyjä ruokalajeja ja ruuan asemaa luontouskontoon liittyvässä vainajien muistojuhlissa sekä perinteisessä marilaisessa häijuhlissa.

Untšossa suurin osa kylän talouksista olivat 2000-luvun alussa yhdistelmä omavaraistaloutta ja markkinataloutta. Tutkielmassa todetaan sosiaalisella pääomalla ja yhteisöllisyydellä olevan tärkeä merkitys kyläläisille, mikä näkyy omavaraisuuteen kuuluvassa vaihdantataloudessa ja naapurivussu. Työssä tulee myös ilmi ruuan keskeinen asema sekä ruokaan liittyvät uskomukset ja tavat osana vieraanvaraisuutta, luontouskontoon liittyviä rituaaleja ja hääperinteitä. Naisten kokemukset arkipäiväisestä ruuanlaitosta sekä ruuanlaiton oppimisesta tuovat esille ruuanlaiton yksilöllisen ja kokemuksellisen tason. Lisäksi tutkielmassa tuodaan näkyville ruuanlaittoon liittyvä kokemusperäinen ja kehollinen tieto.

Avainsanat: suomalais-ugrilaiset kansat, volgansuomalaiset kansat, marit, Venäjä, Mari, kansatiede, etnografia, kylätutkimus, kenttätö, osallistuva havainnointi, teemahaastattelut, kulttuuri, yhteisöt, yhteisöllisyys, ruoka, ruokakulttuuri, ateriat, ruoanvalmistus, omavaraisuus, kulttuuriekologia, arki, juhlat, vieraanvaraisuus, uskonnot, riitit, muistajaiset, vainajainpalvonta, uhraaminen, häät, uskomukset, tavat, sosiaalinen pääoma, sosiaaliset verkostot, kokemustieto, hiljainen tieto, maaseutu, karjatalous, kotieläimet, keittiöpuutarhat, kasvimaat, säilöntä, keittiöt, leivinuunit

Sisällysluettelo

1	Johdanto	5
1.1	Kenttätöprojekti	5
1.2	Tutkimusongelma ja -kysymykset	6
1.3	Kenttätö ja aineisto	9
1.4	Venäjällä elävien suomalais-ugrialaisten kansojen tutkimus	14
1.5	Kansatieteellinen ruokatutkimus	15
2	Tutkimusalue	19
2.1	Untšo	19
2.2	Marin kansa ja kieli	22
2.3	Marien uskonto	23
2.4	Marien asema Venäjällä ja Neuvostoliitossa	24
3	Omavaraistalous Untšossa	27
3.1	Taustaa	27
3.2	Kodasta keittiöön	28
3.2.1	Pihapiiri ja rakennukset	28
3.2.2	Keittiö ja muut ruokatalouteen liittyvät tilat	32
3.3	Ruuantuotanto ja -käsittely	37
3.3.1	Puutarha ja kasvimaat	37
3.3.2	Mehiläistenhoito	39
3.3.3	Kotieläimet	42
3.3.4	Metsästys, kalastus ja keräilytalous	44
3.3.5	Säilöntä ja maitotalous	45
3.4	Kaupat ja tori	49
3.5	Maatalousosuuskunnan ruokala ja leipomo	54
4	Ruoka osana untšolaisten arkea ja juhlaa	56
4.1	Arki ja sukupuolittunut työnjako	56
4.2	Ruuanlaiton oppiminen	59
4.3	Ruuanlaitto rytmittää arkipäivää	63
4.4	Marilaisia ruokia	65

4.5	Teetä juodaan kaiken aikaa ja kaikkialla	73
4.6	Ruoka vainajien muistojuhlissa	78
4.7	Ruoka marilaisissa häissä	83
5	Päätelmiä ja pohdintoja	86
5.1	Sosiaalinen pääoma	86
5.2	Untšolainen ruokatalous	87
5.3	Kenttätöön ajalliset ulottuvuudet	90
	Lähteet	94
	Painamattomat lähteet	94
	Painetut lähteet	94

1 Johdanto

1.1 Kenttätöprojekti

Istuimme kaikki [...] pitkän pöydän ympärille ruokailemaan. Alkuruokana oli lihakeittoa ja tuoretta leipää. Keitossa oli vähän lihaa, perunaa ja kuivattuja herneitä. Pääruuaksi pöytään tuotiin kaksi kalakukontapaista piirasta, joiden nimi oli mariksi palsh. Palsh on marilaista juhlaruokaa, jota valmistetaan etenkin tärkeitä vieraita varten. Piiraiden leikkaus oli juhlallinen tilanne. Savelevitsh [kylän maatalouskollektiivin puheenjohtaja] leikkasi ensin piiraan auki ja täytti tämän ”leipäkupin” piiraan täytteellä ja haukkasi palan palshin kantta. Sitten hän antoi kannen minulle, joka istuin hänen vieressään kehottaen minua nousemaan seisomaan ja lausumaan muutaman sanan. Maistettuani leipää annoin sen eteenpäin Veeralle, joka teki samoin. Näin tapahtui, kunnes kierros oli täysi. Tämän jälkeen jokaiselle leikattiin pala palshin kuorta ja täytettä lautaselle. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen 11.6.2002.)

Nämä kenttätöpäiväkirjamerkinnot ovat ensimmäiseltä aterialtani Untšon (ven. Shorunzhan) kylässä Marin tasavallassa Venäjällä kesäkuussa 2002. Tästä hetkestä alkoi kolmen viikon kenttätöjakso, joka jatkui myös seuraavana kesänä.

Pääsin mukaan Turun ja Helsingin yliopistojen yhteiseen tutkimus- ja kenttätöprojektiin *Naisen arkea Marinmaalla. Marilainen nainen ja modernisaatio*, jonka tarkoituksena oli perehtyä marilaisen naisen arkeen ja sitä kautta tutkia myös marilaisten lähimenneisyyttä. Hanke käynnistettiin keväällä 2001, ja sitä rahoitti Suomalais-Ugrilainen Seura ja Suomen kulttuurirahasto. Projektissa oli myös mukana Marin tieteellinen tutkimuslaitos MarNII, joka auttoi kenttätöiden järjestämisessä. Tutkimuskohteeksi valikoitui tunnetun marilaisen kansanperinteen kerääjän ja Marin kansallismuseon perustajan Timofej Jevsevjevin kotiseutu, Morkin piirikunta, ja siellä aivan Tatarstanin rajalla oleva kylä, Untšo.

Marin tasavaltaan suuntautuneet kaksi kenttätömatkaa tehtiin kesäkuussa 2002 ja elokuussa 2003, joista kumpikin kesti vajaan kuukauden. Vietimme tutkimuskohteena olleessa kylässä, Untšossa, runsaat kaksi viikkoa molempina vuosina. Projektin vetäjinä toimivat FT Ildikó Lehtinen, joka huolehti järjestelyistä ja toimi tulkkina, sekä FT Helena Ruotsala, joka ohjasi opiskelijoiden kenttätöitä, mutta myös keräsi aineistoa naisten tiloja ja paikkoja käsittelevään post doc -tutkimukseensa. Lisäksi molempina kesinä ryhmämme apuna oli kansatieteilijä FT Tamara Molotova Marin tieteellisestä tutkimuslaitoksesta. Muutoin ryhmän kokoonpano oli vaihteleva. Kesällä 2002 mukana oli yhteensä yhdeksän opiskelijaa Helsingin ja Turun yliopistoista sekä kielitieteilijä FT Sonja Tšesnokova (nyk. Wääri), joka toimi myös tulkkina.

Kesällä 2003 kentällä oli mukana neljä opiskelijaa ja yksi jatko-opiskelija sekä tulkkeina toimivat marilaiset opiskelijat. Lisäksi mukana oli taiteilija Tiiti Mendelin.

Hankkeeseen osallistuneet opiskelijat saivat valita tutkimuskohteensa oman kiinnostuksensa mukaan. Mahdollisuutena oli myös kerätä aineistoa pro gradu -tutkielmaa varten. Omaksi tutkimuskohteekseni valikoitui ruoka ja siihen liittyvät ilmiöt erityisesti osana naisen arkea. Olin kiinnostunut ruuasta ja sen merkityksistä eri kulttuureissa ja yhteisöissä. Tutkimukseni aiheen valintaan vaikuttivat puhtaasti myös käytännön syyt. Arvelin, että ruoka on aihe, johon liittyviä asioita on mahdollista tutkia ilman hyvää kielitaitoa. Tämä ennakko-oletukseni osoittautuikin oikeaksi jo ensimmäisinä päivinä Untšossa.

Myös muiden opiskelijoiden tutkimusaiheet vaihtelivat oman mielenkiinnon ja kentän asettamien mahdollisuuksien mukaan. Esimerkiksi kesällä 2002 Mari Immonen ja Jenni Sourama tekivät rakennusinventointeja, Veera Marjamaa valokuvasi ja piirsi kartan kylästä yhdessä Milla Niinin kanssa, ja Tomi Heikkilä puolestaan keräsi tietoa kylän kaupoista ja niissä myytävistä tuotteista. Kesällä 2003 kenttätutkimusaiheet olivat tarkentuneet. Väitöskirjaansa tekevä FM Mari Immonen oli kiinnostunut marilaisista häistä, ja neljä mukana ollutta opiskelijaa keräsi aineistoa pro gradu -tutkielmiinsa. Tähän mennessä Untšossa tehtyjen kenttätöiden pohjalta on tehty Turun yliopistossa kolme pro gradu -tutkielmaa. Tiina Ynnilä (2006) on käyttänyt kylästä keräämäänsä aineistoa pro gradussaan, joka käsittelee piirtämistä kansatieteellisenä kenttätutkimusmenetelmänä. Elina Vesasen (2006) työ käsittelee marilaista kukkajuhlaa ja Tellervo Saukoniemi (2008) on tutkinut valokuvausta ja perhevalokuvauksen merkitystä kuvien omistajille. Lisäksi hankkeen pohjalta on tehty artikkelijulkaistu *Valkoisen jumalan tyttäret* (Lehtinen 2009.)

1.2 Tutkimusongelma ja -kysymykset

Aion tässä pro gradu -työssäni tutkia omavaraistaloutta ja ruokaa Untšon kylässä, Marin tasavallassa, Venäjällä, 2000-luvun alussa. Lähestyn aiheitani kulttuurin käsitteen kautta, joka on etnologian tärkeimpiä ja eniten määritellyimpiä käsitteitä. Helena Ruotsala viittaa väitöskirjassaan Marjut Anttosen analyysiin kulttuurin käsitteestä [1999], jonka mukaan kulttuurin määritelmät voidaan jakaa totalistisiksi ja mentaalisiksi. Totalististen määritelmien mukaan kulttuuri käsittää yhteisön elämäntavan kokonaisuutena. Mentaaliset määritelmät taas ymmärtävät kulttuurin ajatus- ja käsitejärjestelmänä. Aikaisemmissa määritelmissä kulttuuri käsitettiin yhteinäiseksi, mutta kulttuurin käsitettä voidaan lähestyä myös prosessina, jossa tiettyyn yhteiskuntaan tai valtioon sitoutumaton kulttuuri luodaan yhä uudelleen. Tämä

näkökulma huomioi myös kulttuurien sekoittumisen. Voidaan ajatella, että kulttuurissa kaikki on lainattua ja kulttuurien sekoittuessa syntyy uusia kulttuurisia muotoja (hybridisoituminen). Kulttuurien uudet yhdistelmät ja niiden versiot voidaan myös nähdä syntyneen prosessissa, jossa historiallisesti ja kulttuurisesti erillään olleet kulttuuriset piirteet ovat sekoittuneet toisiinsa (kreolisoituminen). (Ruotsala 2002, 63–64.)

Eva Lettinen puolestaan painottaa saaristolaisten kulttuuria käsittelevässä väitöstutkimuksessaan yksilön kokemusta omasta elämänpiiristään, jolloin kulttuuri on jotain, joka toteutuu ihmisen ympärillä ja jossa hän on osallisena. Tästä näkökulmasta tarkasteltuna kulttuurissa voidaan laajojen institutionalisoituneiden rakenteiden sijaan painottaa yksilötason asioita ja tapahtumia, jotka avaavat suurempia merkityssisältöjä. (Lettinen 2004, 32–33.)

Omassa tutkielmassani lähestyn kulttuurin käsitettä elämäntapana ja kokemusmaailmana, joka sisältää sekä yksilöllisiä että laajempia yhteisöön ja yhteiskuntaan liittyviä piirteitä, jotka ovat muotoutuneet ajan saatossa erilaisten kulttuuristen muotojen sekoittuessa ja jotka ovat alati muuttuvia. Yksilöt, heidän persoonansa, kokemuksensa ja ajatuksensa muokkaavat kulttuuria yhtä lailla laajempien yhteiskunnallisten kehityslinjojen kanssa. Paikalliskulttuurin, esimerkiksi kylän, näkökulmasta nämä kaksi kulttuurin tasoa ovat yhtä aikaa läsnä ja vaikuttavat myös toisiinsa.

Toinen keskeinen käsite työssäni on yhteisö ja yhteisöllisyys. Lettisen mukaan yhteisöstä puhutaan silloin, kun yksilöiden välillä on arkipäivään liittyvä henkilökohtainen vuorovaikutus ja kun joukossa voidaan nähdä jäseneltyä toimintaa. Hän viittaa Heikki Lehtosen teoriaan [1990], jossa yhteisö voidaan nähdä joko alueellisesti rajattavissa olevana yksikkönä, sosiaalisen vuorovaikutuksen yksikkönä tai yhteenkuuluvuuden tunteiden ja muiden symbolista yhteisyyttä osoittavien ilmiöiden yksikkönä. Nämä kolme lähestymistapaa lomittuvat keskenään mahdollistaen useampia eri tapoja käsittää yhteisö. Näkökulmat korostavat ryhmien välistä vuorovaikutusta ja ne voidaan paikantaa tiettyyn alueeseen, vaikkakaan alueellisuus ole tarkastelutavan keskeinen piirre. (Lettinen 2004, 35–36.)

Tutkimuksessaan Lettinen vertaa yhteisöä paikalliskulttuuriin. Hän ajattelee, että kulttuuri toteutuu yhteisössä, sen toiminnassa ja vuorovaikutuksessa ympäristön kanssa. Lettinen lähestyy yhteisön käsitettä myös yksilöllisyyden ja yhteisyyden muodostamasta ulottuvuudesta, jossa yhteisyydellä tarkoitetaan yhteisön jäsenten yhteenkuuluvuutta, joka ilmenee esimerkiksi tunteena, yhdessäolona tai yhteistoimintana. (Lettinen 2004, 36.) Nämä ovat toimivia näkökulmia myös tutkittaessa Untson kaltaista omavaraistaloudessa elävää

kylää, jossa ihmisten keskinäisellä kanssakäymisellä on tärkeä merkitys jo pelkästään toimeentulon kannalta.

Ruoka ja juoma ovat elintärkeitä ihmiselle, ja nälkä on elossa säilymisen tärkeä perusta ja yhteisön näkökulmasta tarkasteltuna ruokaan voidaan liittää useita ulottuvuuksia, jotka esiintyvät esimerkiksi aineellisina variaatioina, sosiaalisina ilmiöinä ja symbolisina merkityksinä. Ruoka toimii sekä yhdistävänä että erottavana tekijänä. Lisäksi ruoka heijastaa laajemmin omaa aikaansa ja ympäröivää yhteiskuntaa, mikä tekee ruuasta erittäin mielenkiintoisen tutkimuskohteen. (Knuutila 2006, Räsänen 1980.)

Päivittäisen ruuan valmistus perheelle on perinteisesti ollut osa naisen arkipäivää, ja talonpoikaisyhteisöissä naisten työt ovat muodostaneet merkittävän osan omavaraistaloutta (Talve 1979, Vuorela 1975). Tämä oli esiyymmärrykseni aiheesta, ja ennalta oletin, että naiset suunnittelevat ja valmistavat päivittäiset ateriat ja vastaavat perheen ruokataloudesta myös Untšossa. Näin ollen tutkielmani tarkoituksena onkin tarkastella untšolaista ruokataloutta nimenomaan naisen näkökulmasta. Tutkimuksen lähtökohta ja kysymyksenasettelu on rakentunut ennakkokäsityksen mukaisesti, ja kenttätöissä haastateltavikseni valikoitui naisia muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta.

Tutkimuskysymykseni ovat jakautuneet kolmeen kokonaisuuteen. Ensiksi pyrin yleisellä tasolla luomaan katsauksen omavaraisuuteen perustuvaan ruokatalouteen Untšossa. Pyrin selvittämään millaisissa rakennuksissa ja tiloissa ruuanlaitto tapahtui. Lisäksi aion kartoittaa mitä kotipuutarhoissa kasvatettiin, mitä eläimiä oli kotitalouksissa ja mitä ruoka-aineita kylän kaupoissa oli saatavilla. Näiden kysymysten kautta tarkoituksena on saada käsitys siitä, mitä raaka-aineita Untšossa käytettiin ruuanlaitossa. Toiseksi käsittelen ruokaa osana naisen arkea. Pyrin saamaan selville, miten ruuanlaiton oppiminen tapahtui marilaisessa kulttuurissa. Lisäksi tarkastelen sitä, mitä oli arkipäiväinen ruokailu Untšossa ja miten ateriat rytmittivät naisen arkea. Kolmas kokonaisuus tutkimuksessani on arjen vastakohtana juhla, johon liitän myös vieraanvaraisuuden ja kestityksen arkirutiineista poikkeavana ilmiönä. Pyrin saamaan selville, mitkä olivat perinteisiksi mielletyt ruuat Untšossa ja mitä merkityksiä ruualla oli marilaisissa juhlissa. Tästä minulla on esimerkkinä perinteisen luontouskontoon kuuluva vainajien muistojuhla *semyk* sekä marilaiset häät.

Sekä arjen että juhlan huomioiminen tutkimuksessa on perusteltua, sillä etenkin ensimmäisen kenttätöjaksos aikana kesäkuussa 2002 oli kaksi suurta juhlaa, vainajien muistojuhla, *semyk*, ja kukkajuhla, *peledesh pajrem*, jotka molemmat nousivat esiin haastatteluissa.

Ajankohtaisuutensa vuoksi niistä oli helppo puhua, ja ne toimivat hyvin keskustelujen avaajina haastattelutilanteissa. Vieraanvaraisuus ja siihen liittyvä kestitys tulivat puolestaan nopeasti tutuiksi meille kaikille kenttätöprojektiin osallistuneille. Kiertäessämme kylässä haastatteluja ja havainnointia tehden meille tarjottiin teetä lähes joka talossa. Usein tarjottu tee lisukkeineen tuntui juhla-aterialta. Tosin alkuun meille ei kylän taloissa tarjottu lainkaan liharuokia. Tämä johtui siitä, että osa ryhmästäimme oli ilmoittautunut kasvissyöjiksi ja maatalousosuuskunnan johtaja Gennadi Saveljevitš Grigorjev oli käsittänyt asian väärin. Hän oli etukäteen ilmoittanut radiossa ryhmämme jäsenten nimet ja kehottanut kyläläisiä ottamaan meidät ystävällisesti vastaan. Samalla hän oli kertonut, että emme syö lihaa. Väärinkäsitys korjattiin kyllä pian.

Kenttätöiden ajankohta sekä vuonna 2002 että 2003 oli kesä, ja tämä vuodenaika korostuu myös tutkielmassani. Muita ajankohtia koskevaa tietoa olen saanut jonkin verran haastattelujen kautta. Olen myös hyödyntänyt muiden kenttätöprojektiin osallistuneiden keräämiä aineistoja esimerkiksi inventaarioiden osalta. Alkuperäinen kysymyksenasetteluni tarkentui kentällä kerätyn aineiston perusteella etenkin ensimmäisen kenttätöjakson jälkeen. Kesällä 2002 kenttätöiden painopiste oli ruuanlaittoon ja aterioihin liittyvissä kysymyksissä, ja kesällä 2003 kiinnitin enemmän huomiota untšolaisten talojen omavaraistalouteen.

1.3 Kenttätö ja aineisto

Untšossa tehtyjä kenttätöitä ohjannut Helena Ruotsala on kirjoittanut kansatieteellisestä kenttätöystä artikkeliteoksessa *Polkuja etnologian menetelmiin* (2005). Ruotsalan mukaan kenttätö on kansatieteen tärkeimpiä käsitteitä ja menetelmiä, jonka keskeinen tavoite on päästä mahdollisimman lähelle tutkimuskohdetta. Kenttätöön avulla tutkijat luovat tutkimusaineiston vuorovaikutuksessa kentän ja sen jäsenten kanssa, missä välitön kontakti tutkittavan yhteisön elämään on välttämätön. Kenttätö tästä näkökulmasta onkin hyvin pitkälle osallistumista tutkittavien elämään ja yritystä ymmärtää heidän elämäntapansa. Tässä prosessissa tutkija itse toimii tiedonhankinnan välineenä, jolloin hänen henkilökohtaisilla taidoillaan ja ominaisuuksillaan on merkitystä. Olennainen osa kenttätömetodia onkin analysoida, kuinka tutkijan suhde ja vuorovaikutus tutkittaviin vaikuttavat tutkimustuloksiin. Vuorovaikutuksen ja yksittäisten kokemusten korostuminen kansatieteellisessä kenttätutkimuksessa liittyy hermeneuttiseen kulttuurianalyysiin, ja tutkijan paikantamista osaksi tutkimusprosessia kutsutaan reflektiivisyydeksi. (Ruotsala 2005b, 45–47.)

Untšossa kenttä muodostui keskuskylästä ja naapurikylistä. Kenttätöiden keskiössä olivat Untšon kadut ja talot, mutta kenttä jatkui myös varsinaisen kylän ulkopuolelle. Teimme muun muassa vierailuja naapurikyliin sijaitseviin maatalouskollektiivin mehiläistarhaan, ompelimoon ja sikalaan. Lisäksi vierailimme uhrilehdoissa ja hautausmailla. Majoituimme kesäkaudella tyhjillään olevassa lastentarhassa, jonka vieressä oli ruokala. Kenttätöiden aikana ruokalasta tuli tärkeä osa kenttätöitä, sillä söimme ruokalassa sekä aamiaisen, lounaan että päivällisen. Koska ruokalan ateriat olivat melko raskaita, toisena kenttätöiden päivänä päätimme syödä aamiaiset lastentarhassa oman aikataulumme mukaisesti.

(TYKL/SPA141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA169/Mari Aaltonen.)

Kenttätöjaksot olivat melko kokonaisvaltaisia kokemuksia. Majapaikkanamme toiminut lastentarha oli alkeellinen ja yksityisyyttä ei juurikaan ollut tarjolla. Ensimmäisenä kesänä nukuimme kaikki naiset yhdessä suuressa lastentarhan salissa, jossa meillä oli sängyt vierekkäin. Matkapuhelin- tai internetverkkoa ei ollut käytettävissä. Irrottautuminen kentästä oli siis käytännössä mahdotonta. Toisaalta kenttätöistä olikin otettava kaikki irti jo ainoastaan maantieteellisenkin etäisyyden vuoksi. Päiviä rytmitti *stalovajassa* nautitut yhteiset ateriat, joiden välissä jokainen keskittyi omaan työhönsä kiertäen taloissa tehden haastatteluja tai havainnoimalla kyläläisten elämää. Usein vielä päivällisenkin jälkeen meidät oli kutsuttu johonkin taloon vieraaksi. Koska näihin vierailuihin liittyi aina ruoka ja syöminen, olivat ne minulle tärkeitä havainnointitilanteita. Iltaisin kotiuduttuamme lastentarhaan kirjoitin muistiinpanoni tekemistäni haastatteluista ja havainnoineista puhtaaksi kenttätöpäiväkirjaan.

Kenttätömenetelmikseni valikoituivat teemahaastattelut ja osallistuva havainnointi. Osallistuva havainnointi on kulttuurien tutkimuksessa laajalti käytetty kenttätömetodi. Menetelmään liittyy hermeneuttinen tiedonkäsitys, jonka mukaan tieto syntyy kahden subjektin välisessä vuorovaikutuksessa. Tämä edellyttää, että tutkija on tietoinen omista ennakkokäsityksistään, kulttuurisista ja sosiaalisista sidonnaisuuksistaan sekä henkilökohtaisista ominaisuuksistaan, ja pyrkii näkemään, kuinka nämä asiat vaikuttavat havainnoimalla tuotettuun aineistoon. Itsereflektio, eli tutkijan itsensä määrittely suhteessa omaan tutkimuskohteeseensa, mahdollistaa myös kentällä kerätyn aineiston objektiivisen tarkastelun. (Ruotsala 2005b, 45–69.)

Oli selvää, että oleskelumme pienessä kylässä herätti huomiota. Etenkin ensimmäisenä kesänä ryhmämme oli melko iso, ja läsnäolomme näkyi väistämättä myös haastattelu- ja

havainnointitilanteissa. Huomaamattomuus tai sulautuminen ei juurikaan ollut mahdollista. Useat koko ryhmäämme koskevat tutustumisretket ja vierailut olivat ennalta sovittuja ja kylän johto oli niissä mukana, jolloin vierailuihin liittyi tietty virallisuus ja näytöksenomaisuus tervetuloakomiteoineen. Kielimuurista huolimatta kyläläiset suhtautuivat meihin kuitenkin ennakkoluulottomasti ja olivat vastavuoroisesti kiinnostuneita elämästämme Suomessa, ja kenttätyöviikkojen aikana tutustuimme toisiimme. Ryhmämme jäsenet olivat kaikki naisia lukuun ottamatta ensimmäisenä kesänä mukana ollutta Tomi Heikkilää. Tämä sopi yhteen projektin aiheeseen, naisen arki, mutta toisaalta se varmasti rajasi meidät miesten elämänalueeseen liittyvien asioiden ulkopuolelle.



Kuva 1 Kenttätyöprojektiin osallistuneet opiskelijat Elina Vesanen (vas.), Jenni Sourama, Mari Immonen, Anna Jantunen, Milla Niini, Tomi Heikkilä, Veera Marjamaa ja Tiina Ynnilä odottavat *semyk-*juhlan alkua tukkipinon päällä Jambatyryn kylässä 19.6.2002. Kuva: Mari Aaltonen.

Liikuimme kylässä yleensä 2–4 hengen ryhmissä, minkä lisäksi haastattelutilanteissa saattoi olla läsnä talon emäntä ja mahdollisesti hänen tyttärensä tai miniänsä sekä muita perheenjäseniä kuten aviomies tai lapsia. Ensimmäisenä kesänä Ildikó Lehtinen toimi tulkkina kaikissa haastatteluissani. Toisena kesänä me opiskelijat liikuimme myös keskenämme, jolloin saimme tulkkia kahdelta marilaiselta opiskelijalta. Lisäksi ohjaajani Helena Ruotsala oli läsnä muutamassa haastattelutilanteessa.

Haastattelutilanteissa minulla oli valmiiksi mietityt aihepiirit ja mallikysymykset, jotka toimivat haastattelujen runkona. Useiden henkilöiden läsnäolosta johtuen haastatteluista tuli eräänlaisia ryhmähaastatteluja, joissa puhe polveili suomen, venäjän, marin ja välillä jopa englannin ja ranskan kielten välillä. Koska haastatteluissa oli usein läsnä myös muita kenttätöprojektimme jäseniä, esitettiin haastateltaville kysymyksiä myös oman aiheeni ulkopuolelta. Keskustelu muista aiheista syvensi ymmärrystäni marilaisesta kulttuurista ja elämästä Untšossa, mutta samasta syystä oma aikani kysymysten esittämiseen oli rajallinen, jolloin vastaukset saattoivat jäädä melko pinnallisiksi.

Haastattelutilanteisiin liittyi myös muita haasteita. Vierailujen aikana ja ryhmähaastattelutilanteissa keskustelun vaihtuessa kielestä ja aiheesta toiseen, oli minun vaikea poimia, mikä vastaus tuli keneltäkin. Ongelman tajuttuani pyrin kiinnittämään erityistä huomiota asiaan. Koska haastattelutilanteet olivat melko moniäänisiä, päätin ensimmäisen haastattelun jälkeen olla käyttämättä nauhuria haastattelutilanteissa. Kenttätöiden aikana tein ainoastaan kirjallisia muistiinpanoja, jotka kirjoitin aina iltaisin puhtaaksi. Haastattelut muodostavat muiden havaintojeni kanssa kenttätöpäiväkirjan, joka on tutkimukseni pääasiallinen lähde.

Kahden kentällä viettämäni kuukauden aikana sain tehtyä 26 haastattelua. Suurin osa haastateltavistani on naisia, joukossa on vain kaksi miestä. Viittaan työssäni haastateltaviin pseudonymisoiduilla etunimillä. Lisäksi kerron haastateltavan syntymävuoden, mikäli se on tiedossa. Haastattelut ja osa kuvista on tallennettu Turun yliopiston Historian, kulttuurin ja taiteiden tutkimuksen arkiston etnologian kokoelmaan (TYKL). Viittaan kesällä 2002 kerättyihin aineistoihin kokoelmatunnuksella TYKL/SPA141 ja kesään 2003 tunnuksella TYKL/SPA169. Tämän lisäksi mainitsen aineiston muodostajan nimen sekä päivämäärän, mikäli asia on kohdennettavissa tarkemmin tiettyyn haastatteluun tai havaintoon. Osa ottamistani kuvista löytyy henkilökohtaisesta arkistostani. Ildikó Lehtisen virkamatkallaan ottamat kuvat on tallennettu Museoviraston Suomalais-ugrilaiseen kuvakokoelmaan.

Haastattelutilanteet olivat keskenään hyvin erilaisia. Osa vierailusta oli sovittu etukäteen, jolloin meitä poikkeuksetta odotti katettu teepöytä, ja vierailu kaikkienensa saattoi kestää useamman tunnin. Mutta etenkin toisen kenttätöjakson aikana teimme myös satunnaisia haastatteluja kadulla, josta saatoimme saada kutsun sisälle taloon. Nämä haastatteluhetket eivät välttämättä olleet kestoltaan niin pitkiä, mutta informanteiltani saadut lyhyetkin

vastaukset tukivat toisista haastatteluista saatuja tietoja esimerkiksi aterioiden, ruokalajien ja omavaraistalouden osalta.

Tulkin avulla tehtyjen haastattelujen ohella toinen keskeinen kenttätutkimusmetodini oli osallistuva havainnointi, joka kohdallani tarkoitti ruokaan, aterioihin ja ruokatalouteen liittyvien asioiden tietoista havainnointia ja systemaattista muistiin kirjaamista. Pysin kirjaamaan ylös kaikki kohtaamani ruokaan liittyvät havainnot lähtien päivittäisistä aterioistamme *stalovajassa* ja kylän taloissa nautitusta kestävästä. Hyödynsin osallistuvan havainnoinnin metodologiaa hyvinkin erilaisissa tilanteissa liikkuessamme kentällä, ja näin ollen havainnointiin liittyvä osallistumisen aste, intensiteetti ja laatu vaihtelivat suuresti. (kts. Ruotsala 2005b, 58–60.)

Ruotsala esittelee artikkelissaan Morris Freilichin [1970] kehittämän osallistuvan kenttätutkimuksen roolitypologian, jonka mukaan roolini ja identiteettini Untšossa oli useimmin *etuoikeutettu vieras*, joka passiivisesti osallistui tutkittavana olevaan tilanteeseen. Tästä esimerkkeinä ovat tekemäni havainnointit ihmisten käyttäytymistä torilla ja uhrilehdossa sekä tilanteet, joissa pääsin mukaan seuraamaan mehiläistenhoitoa ja pontikan valmistusta. Tämän lisäksi vietin kumpanakin kenttätutkimusjaksona päivän kahden eri informantin kodissa havainnoiden heidän arkipäiväänsä ja osallistuen heidän askareisiinsa. Havainnointi oli pitkäkestoista ja osallistuminen talon töihin, esimerkiksi perunapenkkien multaukseen, loi syvemmän yhteyden haastateltavaani ja omakohtaisen kokemuksen liittyen tutkimusaiheeseen. Tällöin roolini oli Freilichin typologian *marginaalinen natiivi*, jota on pidetty tutkijan ihanneroolina. Tehdessäni havaintoja rakennuksista, keittiöistä ja muista ruuan tuotantoon tai valmistukseen liittyvistä tiloista sekä puutarhoista, olin *nollaosallistuja*, joka vain passiivisesti kirjasi ylös tekemänsä havainnot tuomatta itseään tilanteeseen mukaan millään tavoin. (Ruotsala 2005b, 59–60.)

Kenttätutkimuksen ja sieltä kerätyn aineiston ongelmat liittyvät pitkälti huonoon kielitaitooni. Havainnoinnin avulla voidaan tutkia paljon ja havainnointi voi paljastaa tutkimuskohteesta paljon sellaista, jota haastatteleminen ei saataisi selville, mutta väistämättä asioiden syvempi merkitys ja sävyerot jäävät tuntemattomiksi ilman yhteistä kieltä. Venäjän ja marinkielien taitamattomuuteni on tutkimuksessani vaikuttanut myös siihen, että en ole käyttänyt venäläistä tai marinkielistä tutkimuskirjallisuutta.

Kentällä tehtyjen haastattelujen ja havainnoinnin lisäksi valokuvasin paljon sekä värilliselle dialle että filmille. Koska aikaa kenttätutkimuksen ja pro gradu -tutkielman tekemisen välillä kului loppujen lopuksi 20 vuotta, ovat nämä valokuvat toimineet arvokkaina visuaalisena

tietolähteenä palauttaessani mieleen kenttätöyöperiodeja Untsosta. Valokuva-aineisto ikään kuin kuvittaa kenttätöypäiväkirjani ja antaa haastattelemilleni ihmisille kasvot kahden vuosikymmenen takaa.

1.4 Venäjällä elävien suomalais-ugrialaisten kansojen tutkimus

Kenttätöyöprojektimme voidaan katsoa olevan osa pitkää jatkumoa suomalais-ugrialaisten kansojen tutkimuksessa. Suomessa kiinnostus suomalais-ugrilaisia kansoja ja kieliä kohtaan heräsi 1800-luvun alussa. Taustalla vaikutti Euroopassa suosittu romantiikan aatesuuntaus, joka innoitti kansanrunouden keräämiseen ja loi pohjaa kansallisuutta korostavalle ajattelulle. Vuonna 1809 Suomi siirtyi osaksi Venäjän keisarikuntaa, minkä seurauksena syntyi tarve suomalaisen menneisyyden ja identiteetin määrittelyyn. Samalla yhteydet Venäjällä asuviin sukulaiskansoihin avautuivat. Tämä antoi nosteen Suomen kielen ja kulttuurin tutkimukselle, jonka seurauksena useat kielentutkijat, muiden muassa Anders Johan Sjögren ja Matthias Alexander Castrén, matkustivat Venäjälle. (Saarinen 2001, 41–42.)

Vuonna 1883 perustettiin Suomalais-Ugrilainen Seura, ja määrätietoisempi tutkimustyö suomalais-ugrialaisten kansojen parissa alkoi. Seura järjesti ja rahoitti kielitieteellisiä, kansatieteellisiä ja arkeologisia tutkimusmatkoja muun muassa marien, mordvalaisten ja udmurttien pariin. Tutkimusta ja kenttätöitä suomalais-ugrialaisten kansojen parissa tehtiin aina ensimmäiseen maailmansotaan asti, minkä jälkeen Venäjän rajat sulkeutuivat useilta länsimaalaisilta tiedemiehiltä. Ennen tätä marien asuttamalle alueelle ehti matkustaa useampikin tutkija. A. O. Heikel vertaili tutkimuksessaan marien, mordvalaisten, virolaisten ja suomalaisten rakennuksia (1887). Uno Harva puolestaan tutki marien uskontoa (1914), ja Albert Hämäläinen keräsi tutkimusmatkoiltaan (vuosina 1908, 1909 ja 1910) aineistoa mordvalaisten, marien ja udmurttien kosinta- ja häätavoista. Yrjö Wichmann teki kielitieteellisen tutkimusmatkan marien pariin vuosina 1905–1906. Matkalla mukana ollut puoliso Julie Wichmann keräsi kentältä kansatieteellistä aineistoa. Suomalaiset tutkijat suhtautuivat informantteihinsa positiivisesti ja kunnioittavasti. Suomalais-ugrilaisia pidettiin sukukansoina, joilta oli riistetty mahdollisuus kouluttautumiseen ja sivistykseen ja jotka oli pakotettu elämään köyhyydessä. Päiväkirjoissaan ja matkamuiistiinpanoissaan tutkijat kritisoivat venäläisiä kolonialistisista toimista etenkin Siperiassa. (Saarinen 2001, 43–44, kts. myös Harva 1914, Heikel 1887, Hämäläinen 1913, Wichmann 1987.)

Ensimmäisen maailmansodan jälkeen suomalaisten tutkijoiden mahdollisuus tehdä tutkimusta Neuvostoliitossa vaikeutui ja Suomalais-Ugrilainen Seura ryhtyi rahoittamaan paikallisten

tutkijoiden kenttätöitä. Tunnetuin heistä oli marilainen kansakoulunopettaja ja etnografi Timofej Jevsevjev (1887–1937), joka oli toiminut Suomalais-Ugrilaisen seuran stipendiaattina jo vuodesta 1907 ohjaajanaan U. T. Sirelius. Merkittävä osa Jevsevjevin käsikirjoituksista käsitteli rakennuksia. Tämän lisäksi hänen keruuaiheitaan olivat elinkeinot, kalastus, metsästys, karjanhoito ja mehiläisten hoito. Jevsevjev keräsi aineiston Sireliuksen antamien ohjeiden mukaisesti kotiseudultaan Morkin piirikunnasta liittäen käsikirjoituksiin piirroksia ja valokuvia, tiedot rakennusten iästä sekä selvitykset rakennusten ja niiden osien nimistä marin kielellä. (Lehtinen 2002, 7–8, Saarinen 2001, 46.)

Stalinin Neuvostoliitossa suomalais-ugrilainen yhteistyö nähtiin osoituksena vakoilusta vieraan vallan hyväksi, mikä johti pidätyksiin ja kuolemantuomioihin. Stalinin mielivaltaiset teloitukset 1930-luvun lopulla hävitti suurelta osin suomalais-ugrilaisten vähemmistöjen koulutetun väestönsosan. Teloitettujen joukossa oli kirjailijoita, akateemikkoja ja taiteilijoita, mutta myös opettajia, lääkäreitä, kulttuurityöläisiä ja insinöörejä perheineen. Myös marilainen Timofej Jevsevjev tapettiin. Toisen maailmansodan jälkeen Neuvostoliiton suhteet ulkomaihin hoidettiin ainoastaan virallisella tasolla, ja suomalaisten tutkijoiden kontaktit Neuvostoliiton alueen suomalais-ugrilaisiin tyrehtyivät. Tutkijoiden mahdollisuus tehdä kenttätöitä Neuvostoliiton suomalais-ugrilaisten kansojen parissa avautui uudelleen vasta 1980-luvulla, ja lopulta Neuvostoliiton hajoaminen 1990-luvun alussa mahdollisti jälleen tiiviimmän yhteistyön suomalais-ugrilaisten kansojen välillä. (Saarinen 2001, 47–49.)

Ildikó Lehtinen on tehnyt kenttätöitä Volgan alueen suomalais-ugrilaisten kansojen parissa vuodesta 1981. Lehtisen väitöskirja (1994) käsittelee marien koruja. Lisäksi hän on julkaissut useita artikkeleita ja tutkimuksia volgansuomalaisten kansojen kulttuurista. Myös Helena Ruotsala ja Mari Immonen ovat käsitelleet monissa artikkeleissa Marinmaalla keräämänsä tutkimusainestoa omista näkökulmistaan. Ruotsalan (2005) mielenkiinnon kohteena ovat olleet työnjako ja sukupuolisidonnaiset tilat, ja Immonen (2006 ja 2009) on keskittynyt tutkimaan marilaisia häitä ja untšolaisia nuoria.

1.5 Kansatieteellinen ruokatutkimus

Varhainen ruokaan liittyvä tutkimus kansatieteessä on ollut osa materiaalisen ympäristön tutkimusta ja pitkälti ruokalajeihin liittyvää. Taustalla on esinetutkimuksesta peräisin oleva typologinen ajattelu, jossa huomio kiinnitettiin eri ruokalajien levinneisyyteen, ikään, alkuperään ja mahdollisiin alueellisiin eroavaisuuksiin. Yksittäisiä ruokalajeja ja ruokia tutkittiin myös etymologisin perustein, ja ruokalajien levinneisyysalueiden tutkimus tuki

havaintoja Suomen läntisen ja itäisen kulttuurialueiden erosta. Pitkä piimä ja kova leipä jakoivat Suomen kahtia samalla tavoin kuin kehä- ja hankoaura. (Knuutila 2006, 35.)

Knuutilan mukaan Kustaa Vilkuna kritisoi suomalaiseseen kansatieteeseen typologisia tutkimusmenetelmiä arjen merkityksen sivuuttamisesta ja nostaen tarkasteluun esineiden ja ilmiöiden takana olevan kansanomaisen ajattelutavan ja tarkoituksenmukaisuuden. Toivo Vuorela ja Ilmar Talve kirjoittivat 1970-luvulla suomalaista kansankulttuuria käsittelevät yleisteokset, joissa kansanomainen ruokatalous käsitettiin osaksi muuta taloudenpitoa ja se liitettiin omavaraistalouden piiriin. Teoksissa esiteltiin erilaisia säilöntämenetelmiä, ruokalajiryhmiä sekä yksittäisiä ruokalajeja. Ruokatalous nähtiin ympäristön, vuodenaikojen ja työrytmien säätelemänä. (Knuutila 2006, 36, kts. Talve 1979, Vilkuna 1975, Vuorela 1975.)

Eurooppalaisessa etnologiassa strukturalistinen tutkimussuuntaus nousi funktionalismin rinnalle 1970- ja 1980-luvuilla. Ruokatutkimuksessa keskiöön nostettiin ateria, jonka ajateltiin yhdistävän ruoka-aineiden kasvatuksen, hankinnan, valmistuksen ja nauttimisen. Tutkimuksessa korostettiin aterian sosiaalista puolta. Ajateltiin, että aterian tarkoituksena on paitsi tyydyttää ravinnon tarve myös koota yhteisön jäsenet yhteen säännöllisinä aikoina vuorokaudesta. Laajemmasta näkökulmasta katsottuna ruokakulttuurin nähtiin muotoutuvan ekologisten olojen ja yhteisön kulttuurin pohjalta. Erilaiset variaatiot ruokakulttuurin sisällä katsottiin olevan seurausta sekä aineellisista eroista että erilaisista sosiaalisista ilmentymistä. Suomessa strukturalistista ruokatutkimusta edustaa Matti Räsänen *Savokarjalainen ateria* (1980), joka tarkastelee ruokaa alueellisesti pitkän kehityksen ja paikallisen sopeutumisen tuloksena ja liittäen siihen myös sosiaalisen näkökulman. Räsänen hahmottelee tutkimuksessaan yhteisön ruokakulttuurin järjestelmää, jonka ytimessä on ateria. Ateriaan vaikuttavat yhtäältä konkreettiset ruoka- ja juoma-aineet sekä niiden kasvatus, hankinta, säilytys ja valmistustapa, ja toisaalta ruuan nauttimistilanne, joka on tiettyinä aikoina tiettyssä paikassa tapahtuva sosiaalinen tilanne. (Räsänen 1980, 13–14.)

Räsänen mukaan ruoka-aineiden saatavuuteen vaikuttavat tarkasteltavana olevan yhteisön maantieteellinen asuinalue ja historiallinen aika. Maatalousvaltaisessa yhteisössä ruoka on ollut sidoksissa luonnonympäristöönsä, ja ravinto on perustunut siihen mitä voidaan itse kasvattaa, kerätä tai pyytää. Teollinen kehityksen myötä ruokatuotteiden valinnan mahdollisuus, säilytysmuodot ja ruuanvalmistustekniikat ovat monipuolistuneet. Räsänen näkee, että viime kädessä valmiiseen ateriaan vaikuttavat tekijän taito, viitseliäisyys,

taloudelliset mahdollisuudet ja tavoitteellisuus, jolloin ruuan valmistuksessa päädytään samoista raaka-aineista ja käytettävissä olevasta tekniikasta huolimatta erilaisiin lopputuloksiin. (Räsänen 1980, 10)

Räsänen kirjoittaa myös kulttuurisesta valinnasta, joka ohjaa sitä, mikä hyväksytään ravinnoksi. Eri kulttuureissa jokin ruoka voidaan kieltää kokonaan tai osittain, tai jotain ruokaa voidaan suosia muiden vaihtoehtojen kustannuksella. Yhteisössä voi olla tarkoin määritelty se, mitä on aamuruoka, iltaruoka, juhlaruoka tai arkiruoka, ja milloin näitä ruokia tulee nauttia. Sama koskee valmistus- ja säilytystekniikoita, kuten keittämistä, paistamista, suolaamista tai pakastamista. Myös sukupuolten välillä voi olla eroja siinä, mitä ruokaa tai juomaa sopii nauttia. Näitä kieltoja, suosituksia ja mieltymyksiä voidaan kutsua syömisen säännöiksi, jotka toimivat ikään kuin yleisinä käyttäytymisohjeina ja joiden mukaan tilanteissa voidaan toimia oikealla tavalla. Säännöt muuttuvat ajan myötä, ja moniarvoisessa yhteiskunnassa ruokakäyttäytymiseen liittyviä yhteisiä normeja on yhä vähemmän tai ne saattavat näyttäytyä hämmentävänä moninaisuutena. Räsänen mielestä ruokakulttuurin muuttuminen on hitaampaa mitä perinteisempi, vanhoillisempi tai sulkeutuneempi yhteisö on kyseessä. Esimerkkinä tästä ovat tietyt uskonnolliset yhteisöt tai kansalliset ja etniset vähemmistöt. Räsänen huomioi, että kiellettyjen ruokien, ruokatabujen, vastakohtana on tietyllä alueella tyypilliset tai suositut ruuat, jotka saattavat saavuttaa jopa maakunta- tai kansallisruuan aseman, ja ruoka saattaakin näytellä hyvinkin tärkeitä osaa kulttuurisessa viestintäjärjestelmässä. Ruuan symbolinen puoli korostuu erityisesti juhlissa ja pidoissa, jolloin yhteisön jäsenet kerääntyvät yhteen. (Räsänen 1980, 10–12, 14)

Lähestyn omaa tutkimusaiheeni, ruokaa marilaisessa Untšon kylässä, pitkälti Matti Räsänen muotoileman ruokakulttuurin järjestelmän kautta. Teoria sopii hyvin tutkimukseni lähtökohdaksi, sillä kyseessä on pitkälti omavaraistaloudessa elävä yhteisö, joka saa ruokansa maataloudesta ja karjanhoidosta. Lisäksi kyseessä on etninen vähemmistö, jonka juhlissa ja rituaaleissa ruualla on suuri merkitys. Räsänen teoria ateriasta ruokakulttuurin keskuksena on niin ikään vaikuttanut kysymyksenasetteluuni. Teemahaastatteluissa olen pyrkinyt kartoittamaan ruokailua, aterioita ja raaka-aineita, niiden hankintaa ja saatavuutta. Ajattelen, että tämä luo perustan ruokataloudelle ja ikään kuin määrittää ne raamit, jonka puitteissa yksilö, ruuanlaittaja, toimii. Toinen kehys tulee yhteisöstä ja sen arvoista. Ruuan yhteisölliset piirteet ilmenevät tutkimuksessani sekä arkipäiväisen aterioinnin että vieraanvaraisuuden ja luontouskontoon liittyvän juhlaruuan kautta.

Olen omassa tutkielmassani halunnut ruokakulttuuriin liittyvän yhteisöllisyyden lisäksi tarkastella myös ruuanlaiton yksilöllistä ja kokemuksellista tasoa, joka nousee esille ruuanvalmistusprosesseja ja ruuanlaiton oppimista tutkittaessa. Tähän liittyen keskeinen tutkimus on Maarit Knuuttilan väitös *Kansanomaisen keittämisen taito* (2006), jossa Knuuttila kritisoi ruokatutkimuksen strukturalistista lähestymistapaa yksilötason poissulkemisesta ja nostaa tutkimuksensa keskiöön arkisen ruuanlaiton, keittämisen, jossa nainen, keittäjä, on aktiivinen toimija. Lisäksi hän tuo tutkimuksessaan esille keittämisen kehollisuuden ja perinteiden välittymisen, keittämään oppimisen, naissukupolvelta toiselle.

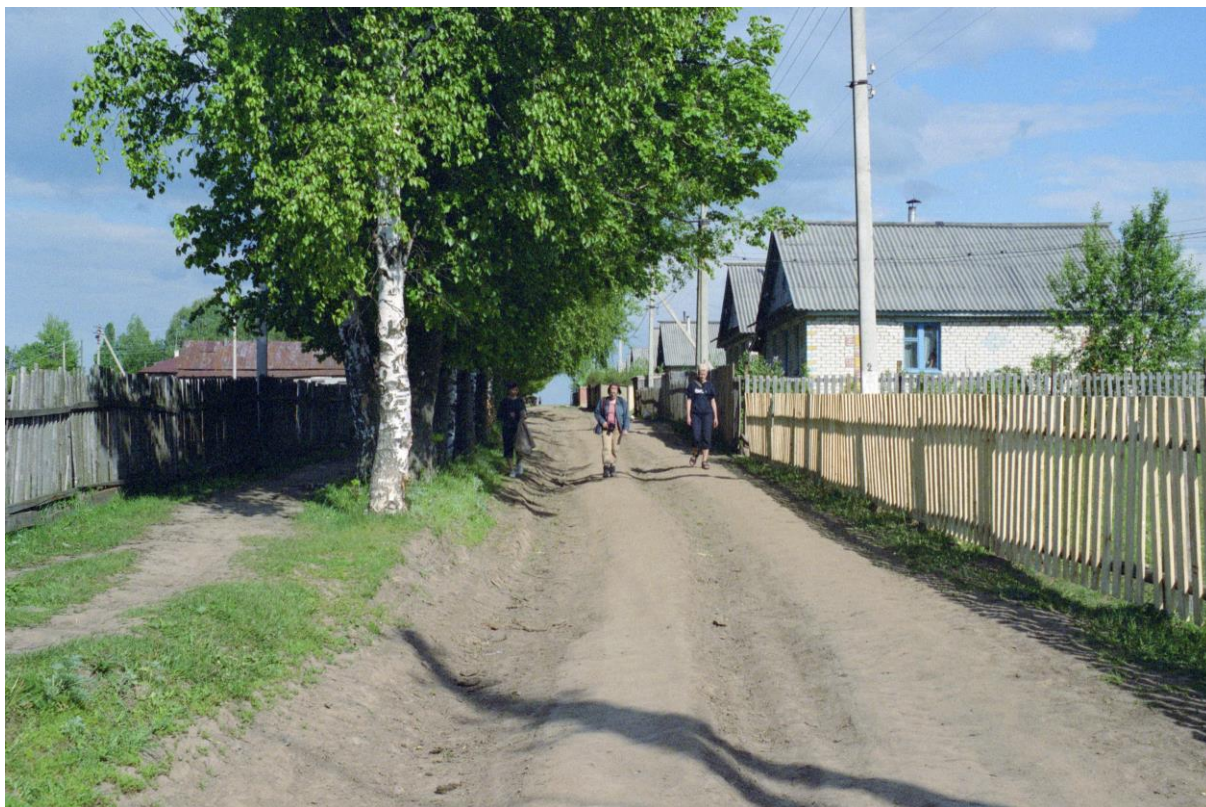
Olen tutkielmassani huomionut myös kansatieteellisessä 1990- ja 2000-luvuilla esiin nousseen kulttuuriekologisen tutkimusnäkökulman, jota on käytetty erityisesti luontaiselinkeinoja tutkittaessa. Turun yliopistossa Leena Hietalan Pro gradu -tutkielmassa *Riisivainioilta perunamaahan* (1993) käsitellään kulttuuriekologisesta näkökulmasta indokiinalaisen ja suomalaisen ruokakulttuurien kohtaamista. Helena Ruotsala (2002) on puolestaan hyödyntänyt kulttuuriekologista näkökulmaa poronhoidon muutosta koskevassa kansatieteen väitöstutkimuksessaan. Kulttuuriekologia korostaa ihmisen, kulttuurin ja luonnon välistä vuorovaikutusta, jossa kaikki osapuolet muokkaavat toisiaan. Näkökulman keskeinen ajatus on adaptaatio eli sopeutuminen, josta voidaan erottaa biologinen, taloudellisteknillinen, sosiaalinen ja henkinen osa-alue. Toinen tärkeä käsite on ekologinen lokero, *niche*, jota voidaan pitää kunkin ryhmän jäsenen toimeentulostrategiana. (Ruotsala 2002, 69–70.)

Omassa pro gradu -tutkielmassani tärkein kulttuuriekologiaan liittyvä ajatus liittyy omavaraistaloudessa elävien yhteisöjen kulttuurin ja heidän ympäristönsä jatkuvaan vuorovaikutussuhteeseen. Marilaisten kohdalla tätä ilmentää myös heidän perinteinen luontouskonsa. Kulttuuriekologinen tarkastelutapa huomioi myös eri ryhmien väliset sosiaaliset kontaktit, sillä ne vaikuttavat siihen, miten luonnonresursseja käytetään ja kuinka sopeutuminen ympäristöön tapahtuu. Tämä sopii hyvin Untsoon, sillä kylässä oli vahva keskushallinto ja kylän maatalouskollektiivi toimi keskeisenä työllistäjänä. Tämän lisäksi untšolaisten toimeentulo perustui omavaraistalouteen, missä sosiaalisella verkostolla ja naapuriavulla oli tärkeä rooli.

2 Tutkimusalue

2.1 Untšo

Päästäkseen Untšoon oli Helsingistä lähdettäessä ensin matkustettava kaksi yötä junassa, minkä jälkeen matkaa oli vielä jatkettava muutama tunti autolla Marin tasavallan itäosiin lähelle Tatarstanin rajaa. Kylä sijaitsi keskellä kumpuilevaa peltomaisemaa, joka kesäkuussa 2002 hehkui alkukesän vihreyttä. Untšo koostui todellisuudessa useammasta kylästä, jotka yhdessä muodostivat Untšon kyläkunnan. Keskuskylä Untšoa ympäröivät Jambatyr, Šlan, Mukanai, Šap Untšon, Šürgö ja Paimyr -nimiset pienemmät kylät. 2000-luvun alussa Untšossa oli noin 2000 asukasta. Lähes kaikki kyläläiset olivat etnisesti marilaisia lukuun ottamatta muutamia keskuskylässä asuvia marilaistuneita venäläisnaisia ja Šlanin kylässä asuvaa seitsemää tataariperhettä. (Ruotsala 2002b, 4; Lehtinen 2009, 29, 37.)



Kuva 2 Helena Ruotsala ja Veera Marjamaa tutustuvat kävellen Untšon kylään kesäkuussa 2002.
Kuva: Mari Aaltonen.

Tutustuminen kylään, sen rajoihin, katuihin ja taloihin, on olennainen osa kenttätutkimusprosessia. Oudosta maisemasta muodostuu vähitellen tuttu paikka, joka alkaa saada henkilökohtaisia merkityksiä. Kylän ympärillä sijaitsi lehtipuumetsiköitä, peltoja, hautausmaa ja urhilehto. Untšossa oli kaksi pitkää pääkatua, jotka oli nimetty kylässä vaikuttaneiden miesten mukaan.

Tihon Jefreimovin kadun varrella sijaitsivat maatalousosuuskunnan toimisto, kyläneuvoston talo, kaupat ja kirjasto. Koulu ja entiseen kirkkorakennukseen perustettu kulttuuriklubi sijaitsivat lähellä kirjastoa. Lähempänä maantietä oleva toinen pitkittäiskatu oli nimeltään Apakajeva, joka oli nimetty kylässä asuneen runoilija Valeri Apakajevin mukaan. Maatalouskollektiivin navetat, varastorakennukset, konehallit ja puutyöverstas sijaitsivat ison maantien toisella puolella kauempana kylän keskustasta. Majoituspaikkanamme toiminut lastentarha sijaitsi Shkolnaja ulitsalla, ja lastentarhan vieressä oli maatalouskollektiivin ruokala, *stalovaja*. Lisäksi kylässä oli niin sanottu uusi katu, jossa oli uudempaa asutusta ja rakenteilla olevia taloja. Kylän läpi virtasi pieni Untšo-joki, jonka rannalle oli pystytetty keinuja. Lähellä jokea oli lähde, jonka ympärille oli pystytetty katos. Lähteellä käytiin huuhtelemassa kotona pesty pyykki. Myös kylän toisessa päässä sijaitsi lähde. Vesi taloihin kannettiin katujen varsilla olevista kaivoista ja lähteistä. (Ruotsala 2002, 4; TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen.)

Untšon keskuskylässä oli noin 500 taloa, jotka olivat sijoittuneet rivistöiksi katujen varsille. Suurin osa taloista oli harmaantuneita hirsitaloja, mutta katujen varsilla näkyi myös uudempia tiilitaloja. Jokaisessa talossa ikkunoiden pielet oli koristeltu puuleikkauksin ja taloissa oli monia hauskoja ja kirkkaan värisiä yksityiskohtia. Pääkadulla oli myös muutamia kaivoja, joiden katokset oli maalattu värikkäästi. Talojen edustat olivat hyvin hoidettuja, ja kesällä 2002 kyläläiset kunnostivat ja maalasivat aitoja ja ikkunanpieliä tulevaa juhlakautta varten. Pihoille ei päässyt näkemään, sillä pihan erotti tiestä aina korkea lauta-aita portteineen. Aidat ja portit erottivat yksityiset pihat julkisesta katutilasta, joka toimi ihmisten lisäksi myös eläinten tilana. Kaduilla tepasteli vapaana hanhiperheitä ja kanoja. Myös koirat juoksivat vapaana. Sinne tänne aidan viereen oli sidottu vasikka syömään vihreää ruohoa. Kylän lehmät ja lampaat vaelsivat aamuin illoin kylän läpi laitumelle ja takaisin.



Kuva 3 Alkuillasta paimen johdattaa laitumella olleet lehmät takaisin kylään 21.6. 2002. Kyläläiset odottavat kotiin palaavia eläimiä. Kuva: Mari Aaltonen.

Untšon tärkein työnantaja oli maatalousosuuskunta, josta käytettiin arkipuheessa nimitystä kolhoosi. Maatalousosuuskunta työllisti noin 240 henkilöä ja sen pääasiallinen toimiala oli karjanhoito. Osuuskunnan omistuksessa oli 190 lehmää. Lisäksi osuuskunta viljeli muun muassa perunaa, kaalia ja punajuuria. Osuuskunnan pelloilla kasvatettiin myös viljaa ja sen omistuksessa oli mylly, jossa myös kyläläiset kävivät jauhattamassa viljansa. Untšossa oli osuuskunnan omistama puutyöverstas, jossa valmistettiin rekiä, kärryjä, koristeellisia ikkunanpuitteita ja arkkuja. Naisia työllisti kirjontaompelimo, jossa valmistettiin marilaisia kansanpukuja, kirjottuja liinoja, pyyhkeitä ja muita tekstiilejä. Myös ruokala, *stalovaja*, oli maatalousomiskunnan omistuksessa. Kesällä ruokalassa kävi päivittäin syömässä 200 ihmistä, talvella ruokailijoita oli 50–60. Ruokalan yhteydessä toimi myös leipomo, josta kyläläiset kävivät ostamassa leipänsä etenkin kiireisenä peltotyöaikana ja kesäkuumalla. Untšon lisäksi maatalousosuuskunta toimi myös ympäröivissä kylissä. Šürgön-kylässä oli seitsemän naista työllistävä työvaatteita valmistava ompelimo ja mehiläistarha. Šap Untšossa toimi sikala, jossa kesällä 2003 oli 982 sikaa ja 21 työntekijää. 2000-luvun alussa maatalousosuuskunnan taloudellinen tila oli heikko ja sen mahdollisuudet palkata työntekijöitä olivat heikenneet vuosi vuodelta. Kolhoosin työntekijät saivat palkkansa osaksi luontaisetuina. (Lehtinen 2002, 6–7; Ruotsala 2002b, 4–5; TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen; TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen.)

2.2 Marin kansa ja kieli

Marit ovat Volgan alueella elävä suomalais-ugrilainen kansa. Aikaisemmin mareja on kutsuttu tsheremisseiksi, joka on venäläisten välityksellä levinnyt ulkopuolisten antama nimitys mareille. Marien nimikkotasavalta, *Mari El*, sijaitsee Volgan pohjoispuolella Vetluga- ja Vjatka-jokien välissä. Tasavallan lounaisosa on Volgan eteläpuolella. Marin tasavalta on pinta-alaltaan 23 300 neliökilometriä. Puolet Marin tasavallasta on havu- ja sekametsää ja alueella vallitsee mannerilmasto. Luonnon olosuhteet ovat olleet suotuisat maanviljelylle, jonka ohella karjanhoito, metsästys ja kalastus ovat olleet tärkeitä elinkeinoja marilaisille. Myös mehiläistenhoidolla ja luonnontuotteiden keräilyllä on ollut merkitystä sivuelinkeinona. Yhä edelleen maanviljely, karjan- ja mehiläistenhoito muodostavat maaseudulla elävien marien perustoimeentulon ja samalla ne ovat myös perinteisen marilaisen kulttuurin perusta. Marin tasavallan tärkeimmät teollisuudenalat ovat paperi- ja koneteollisuus. Teollistuminen on kasvattanut myös kaupunkeja, joista suurimmat ovat pääkaupunki Joškar-Ola, Volzhsk ja Kozmodemjansk. (Laakso 1991, 191–192; Lehtinen 1999, 17–18, Ruotsala 2005c, 795–796.)

Kenttätöiden aikaan 2000-luvun alussa Marin tasavallan väkiluku oli mukaan 727 979. Marit elävät vähemmistönä omassa tasavallassaan venäläisten ollessa suurin etninen ryhmä. Marien kokonaismäärä on laskenut 1900-luvun lopun jälkeen johtuen venäläistymisestä sekä yleisestä väestönkasvun hiipumisesta Venäjällä. Kenttätöiden aikaan vuonna 2002 Venäjän väestönlaskennan mukaan mareja oli yhteensä noin 604 000. (Laakso 1991, 185–187, Lallukka 2004, 10–11, Ruotsala 2005c, 795–796.)

Jos luokassa on yksikin venäläinen oppilas, täytyy opetuskielen olla venäjä. Mikäli oppilaat eivät ymmärrä kaikkea, voidaan marin kieltä käyttää apuna. Marin kieli on muuttunut valinnaiseksi ja venäjänkielisten oppilaiden ei tarvitse lainkaan osallistua marin kielen opetukseen. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen 12.6.2002.)

Näin kertoi eräs opettaja marinkielisestä opetuksesta Untšossa kesällä 2002. Vuonna 2010 marin kielen puhujia oli arvioitu olevan 388 000 eli noin 70 % marilaisista puhuu äidinkielenään maria; muiden ensisijaisena kielenä on venäjä, vaikka he pitävätkin itseään yhä mareina. Nykyään venäjän kielen voimakas asema uhkaa marin kieltä. Etenkin kaupungeissa kodeissa puhutaan venäjää ja kouluissa marinkielisiä lapsia opetetaan venäjän kielellä. Maaseudulla on vielä marinkielisiä luokkia, mutta ylempien luokkien opetus tapahtuu venäjäksi. Marin kielen opetusta haittaa myös pula marinkielisistä oppikirjoista. Kesällä 2019 Helena Ruotsalan tekemän havainnon mukaan kielenvaihdon seuraukset näkyivät myös

Untšossa, jonka kylätiellä kuului aiempaa enemmän venäjää. Kylään oli muuttanut venäläisperheitä, minkä seurauksena myös lastentarhassa oli ryhdytty puhumaan venäjää. Lisäksi koulu, televisio ja internet olivat venäjänkielisiä, mikä vahvistaa venäjän kielen asemaa entisestään. (Laakso 1991, 194; Ruotsala 2005c, 795–796, Ruotsala 2020, 258–259.)

2.3 Marien uskonto

Luontouskonto on tärkeä marien identiteetille ja puhuessaan uskonnostaan marit käyttävät termiä *tšimari*, puhdas mari. Marien vanha alkuperäisuskonto pohjautuu luonnon elollistamiseen. Marit uskovat, että kaikella elollisella ja myös näennäisesti elottomilla asioilla, kuten maalla, erilaisilla luonnonilmiöillä ja esineillä, on sielu. Lisäksi vainajienpalvonta, haltiauskonto ja luonnonjumalille omistettu uhrilpalvonta ovat marien luontouskontoon tärkeitä osia. Esi-isien palvonta vahvistaa suvun ja perheen yhteisöllisyyttä ja jatkuvuutta, ja se on ollut tärkeä osa myös muiden suomalais-ugrilaisten kansojen kulttuuria. Esi-isien palvontaan liittyy vainajien kunniaksi järjestetyt yksityiset ja yleiset muistojuhlat. Ruoka ja juoma ovat keskeisessä asemassa sekä vainajien palvontaan liittyvissä riiteissä ja juhlissa, mutta myös luonnonjumalille omistetuissa uhrimenoissa. (Holmberg 1914, 26–27, Ruotsala 2020, 255, TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen 19.6.2002)

1900-luvun alussa marien luontouskontoa tutkinut Uno Holmberg (Harva) kirjoittaa, kuinka ”lähestyttäessä pakanallista tšeremissiasustusta pistävät matkustajan silmään ensiksi tuuheat metsäsaarekkeet”, ja kertoo näiden pääasiallisesti olevan uhrimetsikköjä. (Harva 1914, 65.) Yhä edelleen marilaiskylän läheisyydessä peltojen keskellä sijaitsee usein uhrilehto, *oto*, jossa toimitetaan uhrimenoja ja rukouksia eri jumalille ja haltijoille. Neuvostoliiton aikana marien oma luontouskonto, uhrilehdoissa käynti ja uhrijuhlien pitäminen olivat kiellettyjä, ja monia lehtoja ehdittiin tuhota tai ne käytön puuttuessa unohtuivat. Kielloista huolimatta jotkut kävivät salaa toimittamassa uhrimenoja ja rukoilemassa. Untšon kylä on yksi niistä harvoista marilaisista kylistä, joissa uhrilehto on ollut käytössä myös neuvostoaikana, mutta vasta 1980-luvulla siellä voitiin järjestää suurempia uhrimenoja, ja vähitellen 1990-luvulla lehdossa käynti tuli sallituksi ja julkiseksi. Neuvostoliiton hajottua luontouskonnosta tuli mareille tärkeä identiteettisymboli. Nykyään marien oma etninen kansanusko pitää sisällään synkretistisiä piirteitä niin Venäjän valtauskonnoista kuin marien vanhasta uskonnosta. 2000-luvulle tultaessa ortodoksisuus on tullut näkyvämmäksi Venäjällä ja myös Marin tasavallassa. (Hakamies 1998, 7–11, Ruotsala 2020, 259, 263.)

Uhrilehto on pyhä paikka, alue, jossa ihminen voi olla yhteydessä jumaliin. Eri asioita varten on omat lehdot, ja lehdoissa on eri tarkoituksia varten pyhitettyjä puita. Untšon uhrilehto sijaitsee pitkänomaisen kylän toisessa päädyssä ja se on aidattu turhan liikenteen välttämiseksi. Samasta syystä lehdon läheisyydessä on myös mehiläistarhoja. Uhrilehtoihin liittyy monia sääntöjä. Yksi käyttösäännöistä on, että uhrilehtoon ei saa mennä ilman syytä. Toisaalta myös muuta uskontoa harjoittavat voivat halutessaan osallistua uhrimenoihin. Toinen tärkeä sääntö on, että lehdestä ei saa ottaa mitään mukaansa. Vanhat huonokuntoiset ja kaatuneet puut pilkotaan paikan päällä käytettäväksi uhrijuhlien nuotioissa. Myös puhtaus on tärkeä osa marilaista luontouskontoa, ja uhrilehtoon tulevan on oltava puhdas, puhtaissa vaatteissa ja puhtain mielin. Uhrijuhliin liittyy eläinuhrin antaminen, jota myöskin koskee tarkat säännöt. Lehtoon tuodaan siunattavaksi myös ruokaa. (Ruotsala 2020, 255, 261–262, 265,)

2.4 Marien asema Venäjällä ja Neuvostoliitossa

Historiansa aikana mareilla on ollut kosketuksia niin itäisiin kuin läntisiin kielisukulaisiin, mistä kertovat esimerkiksi esineet, korut, puvun detaljit, maanviljelystavat, mehiläistenhoito, metsästys ja asumismuoto (kesäkota), joissa on yhteisiä piirteitä udmurttien ja mordvalaisten kanssa. Tämän lisäksi mareilla on ollut kiinteää ja rauhanomaista kanssakäymistä turkkilaista alkuperää olevien kansojen kanssa, mihin viittaavat turkkilaislainojen määrä marin kielessä sekä hengellisessä että aineellisessa kulttuurissa. (Laakso 1991, 188–189, Lallukka 1990, 52.)

1500-luvun loppupuolella alkoi venäläisten ekspansio itään ja suomalais-ugrilaisten kansojen väkivaltainen kolonisaatio, mikä tarkoitti raskasta verotusta ja myöhemmin kristinuskoon pakkokäännynnäytämistä. 1800-luvulle tultaessa marit olivat näennäisesti alistuneet Venäjän vallan alle, mutta huomattava määrä mareja tunnustautui yhä pakanoiksi, ja heidän sulautumisensa venäläiseen yhteiskunnan rakenteisiin oli puolittaista. Marien, kuten myös muiden Volgan alueen suomalais-ugrilaisten kansojen, koulutustaso oli alhainen eikä heidän keskuudessaan ollut merkittävää kansallista tietoisuutta. Vasta vuoden 1905 vallankumouksen jälkeen marilaisten kansallinen identiteetti alkoi muodostua ja muun muassa marilaisen kirjallisuuden ja sanomalehtien julkaisu aloitettiin. (Laakso 1991, 190, Lallukka 1990, 54–58, Lehtinen 1999, 16.)

Lokakuun vallankumouksen jälkeen annetun ”Venäjän kansojen oikeuksien julistuksen” myötä vuonna 1917 Venäjän vähemmistökansat saivat näennäisesti tunnustuksen kansallisuuksina. Venäjän suomalais-ugrilaisia kansoja tutkineen Ildikó Lehtisen mukaan

Neuvostoliitossa muodostui sosialistimaille ominainen kaksinaisjärjestelmä, jossa vähemmistökansoilla on ns. makrososiaalinen maailma, joka tarkoitti valtakulttuurin hyväksymää kuvaa ja sen läpäisemää identiteettiä. Päämääränä oli sisällöltään sosialistinen ja ulkoiselta olemukseltaan kansallinen kulttuuri. Ulospäin suuntautuneen kulttuurin takana toimi kansallisen identiteetin omaava mikrokulttuuri, joka ei ollut edustuskelpoinen ja joka oli piilossa valta- ja makrokulttuurilta. Lehtisen näkemys on, että tämä jo Neuvostoliiton alkuaikoina syntynyt vähemmistökansojen kulttuurien sisäinen kahtiajako on säilynyt nykypäiviin asti. Sama ilmiö oli kenties nähtävissä myös 2000-luvun alussa. Kenttätöidemme aikana maatalousosuuskunnan johto järjesti meille useita vierailuja, ja näissä virallisemmissä tilanteissa meille esiteltiin perinteisiä marilaisia kulttuuripiirteitä jopa korostetun folkloristisella tavalla. (Lehtinen 1999, 16, 85.)

Vuonna 1927 Neuvostoliitossa tehtiin päätös kollektivisoinnista, minkä tarkoituksena oli maatalouden uudenaikaistaminen ja koneistaminen. Kollektivisoinnin seurauksena ihmiset pakotettiin perustamaan kylien maista kollektiivisia yhteistiloja. Untšon kyläkuntaan perustettiin vuosina 1929–1932 kylien lukumäärän mukaisesti kahdeksan yhteistoimintatila eli kolhoosia. Neuvostoliiton historiassa kollektivisointi oli muutos, jonka vaikutus etenkin maaseudulla elävien naisten elämään on ollut suuri. Kollektivisoinnin seurauksena naiset siirtyivät palkkatyöhön ja työelämään, myös ammatteihin, joita ei pidetty perinteisesti naisille kuuluvina, mikä näkyi naisten työmäärän kasvuna jokaisella elämän alueella. Arkea leimaava kiire ja kova työnteko heijastuivat myös maaseudulla elävien vähemmistökansojen aineelliseen kulttuuriin ja vaikeuttivat perinteiden siirtoa seuraaville sukupolville. Yhteiskunnan modernisaatio keskittyi vahvasti kollektivisaatioon ja raskaaseen teollisuuteen, eivätkä uudistukset tavoittaneet maaseudulla elävien arkea ja naisten vastuulla olevia kotitöitä. Untšossa kylän kolhoositalalle saatiin sähköt 1950-luvulla ja koko kylään vasta 1966. Kaasujohdot asennettiin kylään vuonna 1970, mutta maakaasua ei ollut saatavilla vielä 2000-luvun alussakaan, vaikka maakaasuputki kulki noin 7 kilometrin päässä kylästä. Taloissa käytettiin pullotettua kaasua laitettaessa ruokaa kaasuliedellä. (Lehtinen 1999, 81, Lehtinen 2002, 7, Lehtinen 2009, 21–22.)

Neuvostoliiton jälkeinen aika, 1990-luvun alkupuoli, oli Venäjän vähemmistökansojen keskuudessa vapautumisen ja toiveikkuuden aikaa, ja tuolloin myös marilaiset alkoivat uudelleenrakentaa omaa kansallista identiteettiään. Keskeisenä rakennusaineena tässä toimivat vanhat perinteet, joista aiemmin pidettiin kiinni hiljaisena protestina vierasta hallintoa ja ideologiaa vastaan sekä paikallisen identiteetin ja yhteisöllisyyden ylläpitämisen

vuoksi. Neuvostoliiton hajoamisen jälkeen perinteet nostettiin periferiasta keskelle yhteiskuntaa ja kansallinen identiteetti ammenettiin esimerkiksi ikivanhasta luontouskonnosta ja yhteisistä uhrijuhlista. Tämä poikkesi täysin entisestä neuvostofolklorismista, jota kuvasti estradille nostetut kansantanssiryhmät tyylliteltyine esiintymisasuineen. Untšossa vietettiin ensimmäistä kyläjuhlaa ilman keskusjohtoa vuonna 1988, ja vuonna 1990 kylän luontouskovaiset papit järjestäytyivät julkisesti. Pietarin päivänä (12.7.) vuonna 1998 Untšossa järjestettiin kylän yhteinen uhrijuhla, johon osallistui myös Marin tasavallan presidentti. (Hakamies 1998, 7–11, Lehtinen 2002, 7.)

Lupaavasta alusta huolimatta neuvostojärjestelmästä vapautuminen ei tuonut mukanaan niin paljon hyvää kuin oli toivottu. Tšetšenian sodan varjossa vähemmistökansojen nationalistisista liikkeistä tuli mahdollisia konfliktin aiheuttajia (Hakamies, 1998, 16.) Presidentti Putinin aikana Venäjän alueiden ja aluejohtajien valtaa on rajoitettu ja palautettu takaisin Kremlin käsiin, ja myös lainsäädännön kehitys on ollut vähemmistöjen vastaista. Vuonna 2000 Marin tasavallan johtoon valittiin venäläismielinen Leonid Markelov, jonka aikana aloitettiin marin kielen ja kulttuurin alasajo. (Lehtonen 2002, Niinivaara 2007, Parkkonen 2001, Parkkonen 2006, Schönberg 2006.)

3 Omavaraistalous Untšossa

3.1 Taustaa

Åke Daunin ja Orvar Löfgrenin [1980] mukaan omavaraistaloudessa elävässä talousyksikössä huomattava osa ravinnosta, polttoaineesta ja muista raaka-aineista saadaan oman työn tuloksena, ja jossa merkittävä osa työn tuotosta käytetään omassa taloudessa. Markkinatalous on omavaraistalouden vastakohta. Omavaraistaloudessa talousyksikkö tuottaa ja kuluttaa itse suurimman osan tuotteistaan, kun taas markkinataloudessa eri talousyksiköt vaihtavat tuotteita. Erilaiset taloustyypit voivat myös elää rinnakkaiselo, ja esimerkiksi markkinataloudessa voidaan luontaistalouden mukaisesti vaihtaa tavara toiseen käyttämättä maksuna rahaa. (Ruotsala 2002a, 66–67.)

Tulen tässä luvussa käsittelemään aterian aineellista puolta, joka muodostuu ruuanlaittoon liittyvistä tiloista, välineistä ja raaka-aineista. Untšossa perunapellot, kasvimaat, talojen pihapiirit ja niihin kuuluvat rakennukset olivat tärkeässä osassa omavaraistaloutta. Raaka-aineiden tuottamisella, säilömisellä ja jatkokäsittelyllä aina valmiiksi ateriaksi asti oli talojen pihapiirissä omat tilansa, joiden tarkastelu on olennaista omavaraistalouden kokonaisuuden ymmärtämiseksi.

Tulen esittämään havaintoja untšolaisesta pihapiiristä sekä erilaisista ruuan valmistamiseen, käsittelyyn ja säilyttämiseen liittyvistä rakennuksista ja tiloista. Sisällä asuinrakennuksessa keskityn tarkastelemaan keittiöitä ja kesäkeittiötä sekä niiden varustelua. Aion luoda katsauksen untšolaisiin puutarhoihin ja kasvimaille tarkoitukseni luoda käsitys siitä, mitä kasveja pelloilla kasvatetaan. Esimerkkinä käytän Lizan (s. 1950) taloa, jossa Mari Immonen ja Jenni Sourama tekivät kesän 2002 kenttätöiden aikana kattavan inventoinnin. Lizan perheen talouteen kuului tuolloin viisi henkeä: Liza, hänen miehensä Aleksei (s. 1948) sekä heidän nuorimmat lapsensa, tyttäret Valja ja Arina. Lisäksi talossa asui Joškar Olassa asuvan leskeksi jääneen pojan poika. (Sourama 2002, 18.) Lizan talosta saatujen tietojen lisäksi hyödynnän Anisiinan (s. 1948) talossa tekemiäni havaintoja. Vierailin kesällä 2003 Anisiinan talossa yhdessä Helena Ruotsalan ja Tellervo Saukoniemen kanssa. Sillä aikaa, kun muut haastattelivat Anisiinaa, minulla oli tilaisuus havainnoida ympäristöäni, huoneita ja niiden sisustusta. Tein huoneista kuvailevat muistiinpanot sekä pohjapiirustukset. Muutamassa kohtaa tuon esiin myös muista taloista keräämiäni tietoja.

Tulen tässä luvussa käsittelemään myös Untšossa omavaraistalouteen kuuluvaa karjanhoitoa ja siihen olennaisesti liittyvää maito- ja lihataloutta sekä marilaisille perinteisesti tärkeää mehiläistenhoitoa. Lopuksi tarkastelen säilöntää tärkeänä osana omavaraistalotta.

Aikomukseni on myös tutkia omavaraistaloutta koko kylän näkökulmasta. Aion selvittää kylässä olevien kauppojen ja torien vaikutusta untšolaisten ruokatalouteen. Käsittelem myös Untšossa toimivan maatalousosuuskunnan asemaa ja vaikutuksia kyläläisten elämään ja toimeentuloon. Pysin tarkastelussani huomioimaan yhteisöllisen näkökulman ja sen merkityksen ihmisten arkipäivässä.

3.2 Kodasta keittiöön

3.2.1 Pihapiiri ja rakennukset



Kuva 4 Vanha hirsirakenteinen talo kadun puolelta kuvattuna Untšossa kesäkuussa 2002. Kuva: Mari Aaltonen.

Perinteiseen marilaiseen taloon on aina kuulunut asuinrakennus sekä erilaisia talousrakennuksia. Marilaiset rakennukset tehtiin hirsistä, ja toisinaan rakennusmateriaalina käytettiin myös tiiliä ja luonnonkiveä. Marilaisille taloille leimaa antavat koristeelliset ikkunalaudat ovat alkujaan venäläistä lainaa. Pihan toisella puolella asuinrakennusta

vastapäätä oli aitta- ja vajarakenus. Asuinrakennuksen ja aitan väliin rakennettiin suurikokoinen portti, jota vastapäätä oli heinälato ja halkovaja ja niiden takana takapiha hedelmä- ja vihannestarhoineen. Sauna rakennettiin kauemmas asuinrakennuksesta lähemmäs jokea tai kaivoa. Marinmaalla sauna on toiminut etupäässä pesu- ja parannuspaikkana, mutta sitä on myös käytetty taloustarkoituksiin, kuten kalan, lihan, pellavan ja hampun kuivaukseen. Siellä on myös kuivattu jalkineita ja vaatteita sekä tehty olutta. (Lehtinen 2005a, 91, Molotova 2005, 115, Molotova & Sepejev 2005, xvi–xvii).

Aikaisemmin jokaisella perheellä oli talon pihapiirissä oma kota, *kudo*, joka oli veistämättömistä hirsistä salvottu nelinurkkainen tulisijallinen rakennus. Kotaa käytettiin ensisijaisesti keittiönä ja siinä asuttiin ainoastaan kesäisin. Timofej Jevsevjev kirjoittaa 1900-luvun alussa, että marilaiset eivät voineet tulla toimeen ilman keittokotaa, ja kota myös määräsi muiden rakennusten sijainnin pihapiirissä. Kodat olivat erikokoisia, satulakattoisia ja ikkunattomia rakennuksia. Keskellä maalattia oli avoin liesi, jonka yläpuolella oli kaksi kodan pituussuuntaan ripustettua ortta patakoukkuja varten. Savu pääsi ulos kattolautojen välistä tai katossa olevasta aukosta. Ovi oli pääty- tai sivuseinässä. Sisällä kodassa oli seinänvierustoilla penkit ja seinällä saattoi olla hyllyjä astioille. Pöytä oli sijoitettuna peräseinälle. Toisinaan kodan peräosa oli erotettu väliseinällä muusta osasta erilliseksi kamariksi, josta käytettiin nimeä ”pikku kota” ja jossa säilytettiin ruuantähteitä ja astioita. Keittokota oli marilaisille tyypillinen rakennus, jota ei ollut venäläisillä. Keittokota oli suurimman osan vuotta talossa tapahtuvan toiminnan keskus ja sillä oli merkitys marilaisten jokapäiväisessä elämässä. Kodat olivat samalla sekä kesäkeittiöitä että kesäasuntoja. Kesäisin arkipäivän taloustyöt keskittyivät kotaan, ja liedellä paloi melkein jatkuva tuli ja sen yläpuolella roikkuvassa padassa keitettiin ruoka. Kesäisin siellä myös aterioitiin ja otettiin vastaan vieraita. Talvisin kodassa pantiin olutta, vaikka muuten asuttiin hirsistä rakennetuista savupirtissä. (Heikel 1887, 8–16, 74–75, Jevsevjev 2002, 36–45, Lehtinen 2005b, 55)

Marilaiset pitivät kodan edustalle muodostunutta pihaa ”kodan aitauksena”, jossa myös tehtiin päivittäisiä askareita. Marilaisia rakennuksia 1800-luvun lopussa tutkineen A. O. Heikel korostikin pihan merkitystä erona marilaisten ja venäläisten välillä. Marilaisissa taloissa piha pidettiin puhtaana ja sitä lakaistiin vähän väliä pitkävartisella luudalla. Venäläisissä taloissa piha oli sen sijaan karjaa varten. (Heikel 1887.) 2000-luvun alussa unšolaiset pitivät yhä edelleen huolta pihojen siisteydestä. Portteja, aitoja ja koristeellisia ikkunalautoja kunnostettiin ja maalattiin. Talojen edustoilla oli kasvamassa kukkia. Saapuessani Olgan (s.1966) luo kesällä 2003, hän oli lakaisemassa pihamaata luudalla, ja kertoi lakaisevansa

pihan 2–3 päivän välein. (TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen 13.8.2003.) Myös Ildikó Lehtinen on kirjoittanut pihan merkityksestä puhtauden näkökulmasta. Lehtisen mukaan piha oli läpikulku- ja työtila, ja ajoittain pihasta tuli perhejuhlien ja -riittien näyttämö kuten häiden tai vainajien muistojuhlan aikana (Lehtinen 2009b, 96–97).



Kuva 5 Vanhempia hirrestä ja uudempia tiilestä tehtyjä rakennuksia Untšossa 12.6.2002. Kyläläiset siistivät ja kunnostavat taloja tulevaa juhla-kautta varten. Kuva: Mari Aaltonen.

2000-luvun alussa Untšossa talojen pihoille kuljettiin korkeiden puurakenteisten kaksiosaisten porttien kautta. Pihat olivat selkeästi jakautuneet kahteen osaan, joita useimmiten erotti toisistaan navettarakennus. Kadunpuoleisella, talusrakennusten ympäröimällä pihalla toimitettiin jokapäiväisiä askareita vedenkannosta samovaarin lämmitykseen. Astuttaessa sisään Lizan talon portista, asuinrakennus oli vasemmalla puolella maapohjaista pihaa ja oikealla puolella oli yhtenäisessä rivissä kolme varastorakennusta sekä sauna. Taloon ei tullut vesijohtoa, vaan kaikki käyttövesi kannettiin kadulla olevista kaivoista. Pihan poikki portilta asuinrakennuksen ovelle johtivat eräänlaiset pitkospuut, jotka helpottivat liikkumista ja etenkin vedenkantoa kuraisella pihalla. (Sourama 2002, 18.)

1980-luvulla marilaiseen pihapiiriin ei rakennettu enää perinteisiä rakennuksia, kaksikerroksisia aittoja ja kesäkotaa. Erilaiset vajat korvasivat aitat. Myös saunan perinteinen paikka kaukana muista rakennuksista muuttui, ja saunat rakennettiin pihamaalle lähelle taloa.

(Molotova & Sepejev 2005, xix.) Marilaiset käyttivät saunaa kylpemisen lisäksi talousveden lämmitykseen, eläinten rehun valmistukseen ja esimerkiksi yrttien kuivatukseen. Saunoissa oli iso muurattu valkoinen uuni, johon oli muurattu vesipata. Uunin kiuasta suojasi luukku, löylyn ajaksi kiukaan luukku aukaistiin ja vesi heitettiin kiville. Untšossa etenkin vanhat saunat toimivat usein eräänlaisina talouskeittiöinä, joissa valmistettiin esimerkiksi kotitekoisia alkoholijuomia, pontikkaa ja olutta. Šap Untšon kylässä erään talon pihalla oli rakennus, jonka toisessa päädyssä oli uusi sauna ja toisessa vanha sauna, joka toimi talouskeittiönä. Vierailuhetkellä taloussaunassa oli käynnissä pontikan tislaus. Saunan edustalle pihamaalle oli kasattu eräänlainen talouskeittiö: seinän vieressä oli pöytä, jonka päällä oli samovaari. Pöydän vieressä oli muutama peltikulho ja kattiloita sekä kokoontaitettava puutarhatuoli. Lisäksi pihalle oli pystytetty pellistä tehty pyöreä uuni, johon oli asennettu savupiippu. Pihalla olevassa talouskeittiössä valmistettiin eläinten ruokaa. Pihaa siis yhä edelleen käytettiin monipuolisesti talousaskareisiin, ja talon vanhaa saunaa ja sen edustaa voidaan tiettyjen toimintojen osalta verrata aiemmin esiintyneeseen keittokotaan. (TYKL/SPA/141 Mari Aaltonen 6.8.2003.)



Kuva 6 Saunan edustalla oleva talouskeittiö Sap Untšon kylässä 6.8.2003. Kuva: Mari Aaltonen

Perinteisissä marilaisissa asuinrakennuksissa 1900-luvun alussa oli yksi huone, josta keittiö eristettiin toisinaan väliseinällä. Uuni oli ovensuussa, joko siitä oikealle tai vasemmalle,

uuninsuu peräseinään päin. Uunia vastapäätä oli pyhä nurkka, jossa sijaitsi pöytä ja kristityillä mareilla pyhäinkuvan paikka, luontouskovaisilla hylly. Lisääntyneen varallisuuden seurauksena 1950–1970-luvuilla asuinrakennuksia alettiin rakentaa tiilestä, betonista ja elementeistä, ja puutaloihin tehtiin väliseiniä, jolloin saatiin käyttöön huoneen lisäksi kamareita. Vähitellen joka taloon ilmestyi myös veranta ja katettu kuisti. Myös kunnalliset mukavuudet, vesijohto, kaasu, sähkö ja puhelin, alkoivat yleistyä. Sisällä taloissa maalattiin seiniä, lattioita ja ikkunautoja, ja seinille ripustettiin kehystettyjä valokuvia. 1990-luvulla ne, joilla oli mahdollisuus rakentaa, rakensivat itselleen kaksikerroksisen tiilirakennuksen kaikkine mukavuuksineen ja sisustuksen osalta perinteiset huonekalut korvattiin tehdastekoisilla. Huoneiden koristelu kirjontakoristeisin tekstiilein on kuitenkin säilynyt marilaistalojen omaperäisenä piirteenä. (Heikel 1887, 86, Molotova & Sepejev 2005, xvii–xviii.)



Kuva 7 Lizan talon olohuone kesäkuussa 2002. Vasemmalla on ruokapöytä ja television vieressä koristeellisin liinoin peitelty pyhä nurkka, jonka alapuolella on peilipöytä. Oikealla leivinuuni, jonka vieressä oleva nurkkaus on erotettu muusta huoneesta verholla Kuva: Mari Aaltonen.

3.2.2 Keittiö ja muut ruokatalouteen liittyvät tilat

Lizan talo 2000-luvun alussa Untšossa oli hirsirakenteinen. Asuinrakennuksen pihanpuoleisella sivulla oli lautarakenteinen eteinen, jonka kautta tultiin keittiöön. Keittiössä oli mm. kaksilevyinen kaasuliesi, jääkaappi, astioiden kuivaushylly, astiakaappi, apupöytä ja

sivummalla ruokapöytä ja tuolit. Keittiön nurkassa oli viileä ruokakomero, jossa ruokatavaroiden lisäksi säilytettiin myös muita tarvekaluja. Lizan talossa keskellä isoa tupamaista olohuonetta, ovelta katsottuna oikealla, sijaitsi suuri valkea leivinuuni. Uninurkkaus oli erotettu olohuoneesta verhoilla, ja siellä oli astiakaappi ja pesunurkka eli seinään kiinnitetty vesisäiliö ja sen alla vati. Kaapissa säilytettiin astioiden lisäksi myös joitain ruuanvalmistusvälineitä sekä ruoka-aineita. Ovesta katsottuna vasemmalla puolella huonetta oli ruokapöytä ja sen ympärillä penkki ja tuoleja. Olohuoneen ovea vastapäätä olevassa nurkassa oli pyhä nurkka, joka oli peitetty valkoisilla liinoilla. (Sourama 2002, 18-19, TYKL/SPA/141/Immonen & Sourama, esineinventointi.)



Kuva 8 Leivinuuni ja sen yhteyteen muodostunut keittiönurkkaus untšolaisessa talossa 15.8.2003. Pöydällä on vastapaistettuja blinejä. Blinivuokien siirtelyyn käytettävä uunikoukku nojaa leivinuuniin. Kuva: Mari Aaltonen.

Untšolaisissa taloissa iso valkea uuni oli sijoitettu joko keittiöön tai olohuoneeseen. Joissain taloissa uuni saattoi löytyä sekä keittiöstä että olohuoneesta. Uuni oli aina kalkittu valkoiseksi ja sen yhteyteen oli muurattu vesipata. Tosin en nähnyt kertaakaan, että vettä olisi kuumennettu tässä padassa, ja esimerkiksi Lizan talossa vesi kuumennettiin saunalla. Kyseessä saattoi olla kesäajan käytäntö, jossa uunin käyttöä vältettiin kuumuuden takia. Keittiötiloina toimivat sekä erillinen keittiöhuone, uuninurkkaus että kesäkeittiö, joka sijaitsi usein kuistilla. Jos talossa oli useampi uuni, oli niistä toinen erillisessä keittiöhuoneessa. Uuni

toimi huoneissa tilanjakajana, ja uunin nurkkaus erotettiin muusta huoneesta verholla. Keittiöissä uunin toiselle puolelle muodostui ruuanlaittutila ja toisella puolella oli ruokailutila pöytineen ja penkkeineen. Mikäli ruuanlaittoon tarkoitettu uuni sijaitsi olohuoneessa, oli keittiönurkkaus olohuoneen yhteydessä, jolloin olohuoneesta tuli tupamainen tila. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen.)



Kuva 9 Irina on kattanut teepöydän kesäkeittiönä toimivalle kuistille Untšossa 9.8.2003.

Kesäkeittiöiden varustuksiin kuului kaasuhella, astiakaappi tai -hylly, pöytä, tuoleja ja penkkejä. Kesäkeittiössä ruoka valmistettiin kaasuhellalla ja jos talossa ei ollut erillistä kesäkeittiötä, kaasuhella oli sijoitettu uunin läheisyydessä olevaan keittiötilaan. Kesäkeittiön käytön suhteen oli eroja talojen välillä. Joissain taloissa kesäkeittiön virkaa saattoi toimittaa vain kuistille sijoitettu kaasuhella. Toisissa taloissa kesäkeittiöissä selkeästi vietettiin aikaa: valmistettiin ruokaa, syötiin ja kestittiin vieraita, jolloin kesäkeittiön funktio lähentyi joltain osin perinteisen keittokodan käyttöä. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen.) Alla on ote kenttätöypäiväkirjastani, jossa kuvailen Anisiinan keittiötä ja kuistia, joka toimi kesäkeittiönä.

Keittiössä tilanjakajana oli uuni ja verhot, jotka jakoivat keittiön ruokailutilaan ja ruuanlaittutilaan. Ruuanlaittutilassa oli pesupöytä, jonka yläpuolella oli hylly, jossa oli pesuainetta ja pyyheliina. Lisäksi siellä oli lautashylly, metallinen

astiahylly ja pöytä, jolla oli vadelmahilloa, kannu ja teekuppeja. Pesupöydän vieressä oli jakkara. Valkoisen muuratun uunin viereen oli korkealle kiinnitettyjä riukuja, joiden päällä säilytettiin kattiloita. Katosta roikkui hehkulamppu, jossa ei ollut varjostinta ja seinällä roikkui uunikoukku ja sähköllä toimiva vedenkeitin. Uunin reunalla oli mukeja ja muutama muu astia. Uunin toisella puolella, myös verholla erotettuna ruokailutilasta oli sänky, jonka päädystä oli hylly. Ruokailutilassa oli oven vieressä vaatenaulakot, pöytä, jonka ympärillä penkit. Pyhä nurkka oli peitetty liinoilla ja sen alapuolella oli lipasto, jonka päällä oli myöskin liinalla peitetty ompelukone ja maljakko, jossa oli kukkia. Verhot olivat kukallista kangasta, samoin vahakankainen ruokapöydänliina. Ruokailutilan seinällä oli värikkäitä painokuvia ja ikkunassa pitsiset verhot. Ikkunan vieressä oli pieni hylly, jonka päällä oli oranssi lankapuhelin. [...] Kesäkeittiö oli kuistissa. Kaksilevyinen kaasuhella oli nostettu pyöreän pöydän päälle. Lattialla oli jakkara ja seinänvieressä lasipulloja, kuusi lasipurkkia ja neljä purkkia säilöttyä kurkkua. Jääkaappi oli nurkassa. Se ei ole käytössä vaan se toimi säilytystilana. Siellä oli muovipusseja, kengät, johtoja, aurinkolasit ja sateenvarjo. Jääkaapin vieressä oli arkku, jonka päällä roikkui vaatteita. Ikkunalaudalla oli kukkia. Kuistilla oli lisäksi portaiden vieressä verholla peitetty naulakko. (TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen 7.8.2003.)

Keittiöiden varustus vaihteli suuresti Untšossa. Keittiönurkkauksessa oli yleensä aina hyllyt ja kaapit astioille sekä pesunurkkaus. Ruuan säilytystä varten useassa talossa oli jääkaappi. Esimerkiksi Elviran taloon oli hankittu ensimmäinen jääkaappi jo 1980-luvulla, ja uusi jääkaappi oli ostettu kaksi vuotta sitten. Hänen kaasuhellansa oli 30 vuotta vanha. Lisäksi Elviran keittiön varusteisiin kuului sähköllä toimiva uppokeitin ja käsikäyttöinen separaattori. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen 17.6.2002.) Haastattelussa usein mainittu keittiöväline oli uppokeittimen lisäksi sähkövatkain. Eniten sähköisiä keittiövälineitä oli maatalousosuuskunnan johtajan taloudessa, joka oli keskivertoa untšolaista taloutta huomattavasti varakkaampi. Perheeseen oli hankittu sähköllä toimiva lihamylly, sauvasekoitin, sähkövatkain, vedenkeitin, pakastin, iso jääkaappi, pesukone sekä linko ja silitysrauta. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen 12.6.2002.) Keittiön varustelu kenties antaa kuvan siitä, millaista kodintekniikkaa oli hankittavissa marilaiseen maaseutukylään 2000-luvun alussa.



Kuva 10 . Anisiina esittelee lahjaksi saamaansa sähkövatkainta 12.8.2003.

Arkikäytössä olevat astiat olivat sekalaisia: erilaisia posliini- ja emalikulpeja, lasia, posliinilautasia tai muoviastioita. Usein astiat oli koristeltu kukkakuviolla. Lisäksi käytössä oli isompia muovi- ja lasiastioita esimerkiksi maidon käsittelyä varten. Hienompia astioita säilytettiin olohuoneessa kirjahyllyssä tai vitriinikaapissa. Muut ruuanlaitossa käytettävät astiat olivat pääasiassa metallisia, mutta myös muista materiaaleista tehtyjä kotitekoisia välineitä käytettiin. Esimerkiksi blinit paistettiin uunissa matalareunaisissa metallivuoissa, jotka laitettiin uuniin pitkävärtisen uunikoukun avulla. Ennen paistoa esilämmitetyt blinivuoat voideltiin voisulaan upotetulla perunan puolikkaalla, ja valmiit blinit voideltiin voisulalla, joka levitettiin linnunsulista tehdyllä sudilla. Uunin tuhkan lakaisuun käytettiin hanhen sulkia. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen.)

Vanhastaan marilaisissa taloissa ruuan säilytyspaikkana on ollut maakellari. Aikaisemmin maakellarit olivat maakuoppia, joiden seinät oli vuorattu joko hirsillä tai kivillä, ja ne

sijaitivat usein asuintuvan alla. Kesää varten maakellarin pohjalle laitettiin lunta. (Sepejev 2005a, 71.) Untšossa pääsin kurkistamaan Elviran talon maakellariin, joka sijaitsi liiterissä. Kellari oli syvä kuoppa, jonka pohjalla oli lunta. Kesäkuussa siellä oli kolme purkkia säilöttyä lihaa sekä porkkanoita ja punajuuria. Kellaria peitti puinen luukku. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen 17.6.2002.) Myös muut informanttini mainitsivat haastatteluissa maakellarin, jossa säilytettiin etenkin juureksia ja säilykkeitä. Varsinaisia ruoka-aittoja ei juurikaan enää näkynyt talojen pihapiirissä. Kesällä 2002 maatalouskollektiivin johtajan pihassa oli vanha aitta, jossa perheen tyttären Marinan (s. 1987) mukaan säilytettiin ruoka-aineita, ainoastaan jokapäiväiset kuivat ruoka-aineet kuten tee ja sokeri, pidettiin keittiössä. Kesällä 2003 vanha aitta oli purettu ja sen tilalla komeili uusi piharakennus. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen 12.6.2002, (TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen 4.8.2003.) Muita mainittavia ruokatalouteen liittyviä tiloja olivat jauhuhuoneet, joita löytyi useammastakin talosta. Jauhosäkkien ja jyväläärien lisäksi jauhuhuoneissa oli jauhosiivilöitä, erilaisia kulhoja ja kauhoja sekä yhdessä talossa käsikivet.

3.3 Ruuantuotanto ja -käsittely

3.3.1 Puutarha ja kasvimaat

Kuten myös muissa taloissa Untšossa, Lizan talossa karjasuoja oli pihan perällä ja sen takana oli aidattu kasvitarha ja perunapello. Asuinrakennuksen päädyn ja karjasuojan väliin jäi aidattu alue, jossa oli omenapuita ja mehiläistarha. Lizan kasvimaalle kuljettiin karjasuojan läpi. Kasvitarha oli suojattu korkealla aidalla ja se oli 14,5 metriä pitkä ja 13 metriä leveä. Jenni Sourama ja Mari Immonen inventoivat kesäkuussa 2002 kasvimaalta seuraavat kasvit: tomaatti (73 kpl), kaali (13 kpl), sipuli (6 penkkiä, 1 penkki on 5,5 m x 1,4 m), mansikka (1 penkki), kurkku (26 kpl), paprika (24 kpl). Haastattelussa Liza kertoi, että näiden kasvien lisäksi hän kasvatti punajuurta, porkkanaa, kurpitsaa ja sitruunamelissaa. Perunapello sijaitsi kasvimaan takana ja se oli 23 metriä leveä ja 44 pitkä ja siihen oli istutettu 41 vakoa perunaa. Kasvimaat sijaitsivat muissakin kylän taloissa pihan perällä, ja usein aita erotti ne muusta pihasta. Puutarhassa saattoi myös olla kaivo, mikä helpotti kasvien kastelua. Hyötykasvien lisäksi puutarhoissa kasvoi erilaisia kukkia, esimerkiksi auringonkukkia ja unikkoja (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA/141/Immonen & Sourama, esineinventointi, TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen.)

Taulukko 1 Untšon puutarhoissa kasvatetut hyötykasvit

Puut, pensaat, marjat	omena, kirsikka, koiranheisi, mustaherukka, valkoherukka, karviainen, vadelma, mansikka
Vihannekset ja juurekset	peruna, tomaatti, kurkku, paprika, sipuli, porkkana, punajuuri, kaali, kesäkurpitsa, kurpitsa, retiisi, mustajuuri, lanttu, nauris
Yrtit ja maustekasvit	ruohosipuli, minttu, piparjuuri, suolaheinä, tupakka, tilli, valkosipuli, sitruunamelissa

Helena Ruotsalan tekemien haastattelujen mukaan sekä naiset että miehet tekivät töitä puutarhassa ja perunapellolla. Tosin tässä oli varmasti perhekohtaista vaihtelua, sillä erään haastateltavani mukaan puutarhanhoito oli naisten työtä ja lapset auttoivat pellolla, toinen haastateltavani kertoi agronomina työskentelevän miehensä vastaavan puutarhanhoidosta. Untšossa erityisen huomioitavaa oli perunan viljely. Useimmat perheet kasvattivat perunaa sekä omaan käyttöön että myytäväksi. Perunat olivat hyvä lisätulonlähde, sillä yksityinen kauppa osti kyläläisiltä perunoita myydäkseen ne eteenpäin Venäjän pohjoisille alueille. Kyläläisten välinen yhteisöllisyys näkyi selvästi peruna- että heinäpelloilla, joilla tehtiin töitä lasten ja myös ystävien ja sukulaisten kanssa. Peltotöissä miesten vastuulla oli koneiden kanssa työskentely ja niillä ajaminen. (Ruotsala 2005, 19, Ruotsala 2009, 59, TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen.)



Kuva 11 Kyläläisten viljelemät laajat perunapellot Untšossa elokuussa 2003. Kuva: Mari Aaltonen.

3.3.2 Mehiläistenhoito

Albert Hämäläinen kirjoitti vuonna 1909 Suomalais-ugrilaisen seuran aikakauskirjaan tšeremissien mehiläisviljelystä eli marilaisten mehiläistenhoidosta. Hänen mukaansa mehiläistenhoito on ollut tunnettua suomalais-ugrilaisten kansojen keskuudessa jo varhain, mistä todisteena sekä suomalais-ugrilaississa että indogermaanisissa kielissä tavattavat mehiläisen ja meden nimitykset. Mehiläistenhoidon merkityksestä kertoo myös marilaisten perinteisessä luontouskonnossa esiintyvä mehiläisten hedelmällisyyden äiti, jolle on ollut tapana uhrata Pietarin päivän aikoihin (Hämäläinen 1909, 2-5).

Mehiläistenhoidon alkuperäisin muoto on ollut kolohoito, jossa hyödynnettiin metsämehiläisten tapaa pesiä onttoihin metsänpuihin. Kolohoito hävisi vähitellen metsien katoamisen ja viljelytapojen uudistumisen myötä. Hämäläinen kuitenkin mainitsee, että 1900-luvun alussa metsäseuduilla elävien marien keskuudessa harjoitettiin yhä kolomehiläistenhoitoa. (Hämäläinen 1909, 2-4.) Myös Šap Untšossa haastattelemani vanha mehiläistenhoitaja Kozmin kertoi muistavansa lapsuudestaan kolottuja puita metsässä.

Mehiläisten kolopuiden löytäminen oli harvinaista, ja niiden etsiminen ja hoitaminen vei paljon aikaa ja vaivaa. Tämän seurauksena mehiläistenhoidossa siirryttiin keinotekoisesti kolottujen pesäpuiden valmistukseen. Vähitellen mehiläistenhoito haluttiin tuoda metsistä lähemmäksi asustusta, mehiläistarhoihin ja puutarhoihin, ja mehiläisiä alettiin hoitaa tarkoitusta varten tehdyissä pöntöissä. (Hämäläinen 1909, 6-14.) Neuvostoliiton aikana talonpoikien mehiläispesät takavarikoitiin kolhoosien omaisuudeksi, ja työntekijät saivat hunajaa luontaisena. Vuonna 1936 Untšossa toimineen kolhoosin omistukseen oli kirjattu 40 mehiläisparvea. (Lehtinen 2002, 6.) Kesällä 2002 vierailimme maatalouskollektiivin mehiläistarhalla Šürgön kylässä. Tarha sijaitsi vanhassa uhrimetsässä, ja se oli perustettu ”suojelemaan” lehtoa, sillä se olisi muuten hakattu. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen 16.6.2002.)

Mehiläistenhoitoa on pidetty ja pidetään yhä marilaisten keskuudessa arvostettuna ammattina. Katsottiin, että huonotapaiset ja epärehelliset ihmiset eivät voineet harjoittaa ammattia. (Hämäläinen 1909, 4.) Kozminin mukaan hyvän mehiläistenhoitajan kuuluu olla rauhallinen, kunnan ihminen, jolla on hyvä omatunto. Täytyy tyytyä siihen, mitä saa.

[Kozminin] äidinisällä oli ollut mehiläisiä ja hän itse oli ollut noin 30-vuotias, kun hän kiinnostui mehiläisten hoidosta. Hän oli saanut neuvoja enoltaan, mutta on muuten itseoppinut mehiläistenhoitaja. Hän on vähitellen kasvattanut

mehiläispönttöjen lukumäärää ja nyt hänellä on 35 pönttöä. Kozmin sanoi mehiläistenhoidon olevan sekä fyysistä että psyykkistä. Aluksi hän hoiti mehiläisiä omaksi ilokseen, mutta huomasi, että se oli myös kannattavaa, sillä hunaja kelpasi monelle vaihtotavaraksi. Aikaisemmin melkein kaikilla oli mehiläisiä, mutta nyt kylässä on vain 7-8 talossa mehiläisiä. [...] Tärkeimpiä mehiläistenhoitoon liittyviä välineitä ovat pöntöt, kennot, siivilät, linko ja kasvosuojukset. Kennokehät tehdään itse, samoin pöntöt. Tärkeää on, että kennot sopivat pönttöihin. Aikaisemmin myös kasvosuojus tehtiin itse lehmuksesta ja verkosta. Hunajaa käytetään maustamaan teetä ja maitoa. [...] Kozminin mukaan tainnutussavuna käytetään haavan kuorta. Kun mennään mehiläistarhaan, pukeudutaan yleensä valkoisiin puhtauden merkiksi, mutta myös siksi, että tällä tavoin mehiläiset tottuvat isäntäänsä. [...] Mehiläiset talvehtivat pöntöissä, jotka peitetään lumella. Mehiläisten hoitokausi voi alkaa jopa maaliskuussa, mutta yleensä silloin kun lämpötila on +10 astetta. Herääminen riippuu myös isännästä. Hyvä mehiläistenhoitaja tiirailee aina taivasta. Jos tulee halla, kaikki voi olla mennyttä. Hunajan keruu aloitetaan elokuun alussa. (TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen 6.8.2003.)

Untšossa vierailin kahdessa ja Šap Untšossa kolmessa talossa, joissa oli mehiläisiä. Lizan (s.1951) perheellä oli viisi mehiläispesää, jotka sijaitsivat asuinrakennuksen päädyssä (Sourama 2002, 18.) Toinen talo, jossa pidettiin mehiläisiä oli Untšon äidinkielenopettajan perheen talo. Muistiinpanoni eivät kerro, kuinka monta pönttöä heillä oli, mutta pääsin seuramaamaan, kuinka hunaja kerätään pöntöistä.

Maksim in isä ja isovelji Denis olivat juuri tyhjentämässä mehiläispönttöjä. Seurasin ikkunasta heidän toimiaan puutarhassa. Toinen heistä antoi tainnutussavua samalla kun toinen kesäsi kennostoja puulaatikkoon. Ennen laatikkoon laittoa kennostot pyyhittiin pois mehiläisistä hanhen sulan avulla. Kun kennostot oli kerätty, puulaatikko peitettiin kankaalla ja tuotiin olohuoneeseen. Olohuoneessa kennostot siirrettiin toiseen laatikkoon. Näitä laatikkoja oli olohuoneen lattialla yhteensä neljä kappaletta. Lisäksi keskellä huonetta oli metallinen hunajalinko, jossa oli kampi päällä. Linkoon mahtuu kerrallaan kolme kennostoa. Linkoa pyöritetään kammella ja hunaja valuu lingon alaosassa olevasta aukosta. Molemmilla miehillä oli mehiläishatut päässä, toisella oli maastopuku ja toisella vaalean harmaa takki. Maastopukuisella oli kädessään mustat nahkakintaat, joista oli erotettu peukalon lisäksi myös etusormi. Kennostot olivat numeroituja (2-1 ... 2-14) ja ne asetettiin laatikoihin omille paikoilleen numeroiden mukaan. Kun laatikot ovat täynnä, ne suljettiin huolellisesti, kennostojen päälle asetettiin kangas, eräänlainen tyyny ja lopuksi pöntön kansi. Kun kysyn tainnutussavusta, Maksim vastaa, että tainnutussavuna käytetään pahkaa. (TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen 8.8.2003.)

Ivanin (s.1925) talossa Šap Untšossa oli 22 pönttöä, jotka olivat edellisenä vuonna tuottaneet hunajaa yhteensä kahden 107 kilon sammiollisen verran eli yhteensä yli 200 kiloa. Tämä ei Ivanin mielestä ollut hyvä tuotto. Ivan kertoi, että hunaja menee omaan käyttöön ja lisäksi sitä annetaan kaupungissa asuvien lapsien perheille ja sukulaisille. Loput hunajasta myydään. Ivan

hoiti mehiläistarhaansa lapsenlapsi, poika, apunaan. Yhdessä Ivanin talusrakennuksista oli huone, joka toimi eräänlaisena ”mehiläisaittana”. Huoneessa oli uuni, hunajalinko, siivilöitä ja mehiläishattuja. Takapihalla oli mehiläispöntöt. Yhdessä pöntössä oli noin 15 kennekehikkoa. (TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen 6.8.2003.)



Kuva 12 Ivan on nostanut kannen mehiläispöntön päältä Šap Untšossa 6.8.2003. Kuva: Mari Aaltonen.

Hunaja on tärkeä ruoka- ja lääkeaine sekä yleinen mauste marilaisissa kotitalouksissa. Hunajasta on keitetty siman kaltaista juomaa, *mü(j) pûrô*, joka kuului perhe- ja vuotuisjuhlien viettoon (Sepejev 2005b, 22). Ryhmällemme tarjottiin tätä kvassin tapaista hunajasimaa vieraillessamme Šürgön mehiläistarhalla (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen 16.6.2002). Vanhastaan hunaja ja mehiläisvaha ovat olleet arvostettua vaihtotavaraa marilaisten keskuudessa ja niitä myytiin toreilla. 2000-luvun alussa vanha mehiläistenhoitaja Kozmin kertoi myyvänsä mehiläisvahan Kazaniin (TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen 6.8.2003). Helena Ruotsalan Untšossa tekemissä haastatteluissa on tullut ilmi se, että hunajan myynti on selvästi tuonut vaurautta taloon. Tämä näkyy esimerkiksi siten, että mehiläistenhoitoa harjoittaviin taloihin on voitu hankkia kuorma-autoja ja traktoreita, joita on tarvittaessa lainattu edelleen naapureille ja sukulaisille. Näin myös koko yhteisö on päässyt hyötymään mehiläistenhoidosta saaduista tuloista.

3.3.3 Kotieläimet

Kotieläinten pito kuuluu puutarhaviljelyn ohella omavaraistalouteen Untšossa. Marilaisten keskuudessa etenkin karjanhoidolla on tärkeä merkitys. Marilaisissa talouksissa on varallisuuden mukaan pidetty hevosia, lehmiiä, lampaita ja siipikarjaa. Lisäksi taloissa on ollut vuohia ja sikoja. Lihan lisäksi karjaa on pidetty vetovoiman, maitotuotteiden, kanamunien sekä villan ja nahan takia. (Molotova & Lehtinen 2005, 41.) Untšolaisissa taloissa oli tavallisesti yksi tai kaksi lehmää, mahdollisesti vasikka, yksi tai kaksi sikaa, hanhia ja/tai kanoja ja mahdollisesti muutama lammas. Niissä taloissa, joissa vierailin kenttätöiden aikana ei ollut hevosia. Sen sijaan kylän pelloilla heinätöissä hevosia käytettiin kuormajuhtina. Oletan, että nämä hevoset olivat kolhoosin omistuksessa. Myös kylän kaduilla näkyi hevosia kärryineen. Kotieläinten lisäksi untšolaisissa taloissa oli koiria ja kissoja, joilla oli oma tehtävänsä talojen vartijoina ja hiirien pyydystäjinä. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen.)

Marinmaalla karjaa on ollut tapana pitää laitumella viiden kuukauden ajan vuodesta. Kylillä on ollut yhteispaimenensa jo 1800-luvulta lähtien, ja yhä edelleen Untšossa kyläläisten yhteisesti palkkaamat paimenet laidunsivat lehmiiä ja lampaita kylän lähistöllä sijaitsevilla laitumilla. Kesällä 2002 Untšossa oli kolme lehmä- ja kaksi lammaspaimenta. Paimenen palkka oli todella vaatimaton ja rahapalkan lisäksi paimenelle annettiin syksyllä perunoita. Aamuisin kuuden aikoihin eläimet päästettiin porteista ulos kadulle, josta matka jatkui yhteisen paimenen johdolla kylää ympäröiville laitumille. Illalla puoli seitsemän aikoihin paimen toi eläimet takaisin kylään. (Molotova & Lehtinen 2005, 41, TYKL/SPA/141 Mari Aaltonen 17.6.2002)

[..] halusimme nähdä lehmien ja lampaiden jokapäiväisen kylään saapumisen kolhoosin laitumilta. Varasimme hyvissä ajoin aitiopaikat kyseisen tapahtuman seuraamiseen ja kiipesimme yhden tukkipinon päälle kameroinemme. Ilta oli kaunis ja tunnelma jopa juhlallinen, aivan kuin odottaisi suurenkin speaktaakkelin alkua. Vähitellen ihmisiä, etupäässä naisia ja lapsia kerääntyi tien varrelle ja porttien eteen odottamaan omia eläimiään ja vihdoinkin tien päästä alkoi kuulua määintää. Ensin saapuivat lampaat. Mustia, valkeita ja ruskeita lampaita, isoja ja pieniä, joukkoon oli eksynyt muutama vuohikin. Joidenkin lampaiden turkkiin oli sidottu erivärisiä nauhoja, jotta ne tunnistettaisiin suuresta määkivästä laumasta, mutta vanhimmat lampaat löysivät tiensä kotiin ilman saattajaakin ja nuoret karitsat seurasivat perässä. [..] Vähän ajan päästä tulivat lehmät. Lauman edellä käveli paimen pitkän ruoskansa kanssa. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen 21.6.2002.)

Haastattelujen mukaan eläintenhoito kuului naisten töihin, mutta tarpeen mukaan myös miehet auttoivat siinä. Ruokkimisen lisäksi eläimille täytyy kantaa vettä ja niiden puhtaudesta täytyy huolehtia. Etenkin lehmän hoito on työlästä, sillä lehmät on lisäksi lypsettävä ja huolehdittava maitotaloudesta. Rehuna käytettiin heinää, hevosilla myös kauraa. Kenttätöiden aikana elokuussa 2003 untšolaiset tekivät heinää sekä maatalousosuuskunnan että kotitalouksien tarpeisiin. Yksityiseltä ostettuna yksi heinäkuorma maksoi tuolloin 1000 ruplaa, ja yhden lehmän talouteen oli talven varalle ostettu kaksi kuormaa. Heiniä säilytettiin navetan ylisillä. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen.)



Kuva 13 Olga lypsämässä lehmää 13.8.2003. Kuva: Mari Aaltonen.

Untšossa useimmissa taloissa oli vain yksi lehmä, ja sen pääasiallinen tarkoitus oli maidontuotanto. Sikoja sen sijaan kasvatettiin lihan takia. Teurastusta koskeviin kysymyksiini haastateltavani vastasivat poikkeuksetta, että miehet suorittavat teurastuksen, mahdollisesti yhdessä sukulaisten, naapureiden tai ystävien kanssa. Sikojen teurastamisen yleinen ajankohta oli syys–talvi, mutta tarvittaessa voitiin teurastaa muulloinkin. Myös hanhet teurastettiin syksyllä, mutta kanoja voitiin teurastaa läpi vuoden. Liza mainitsi, että kesällä heillä on tapana teurastaa lammas, josta tehdään shashlikia. Roza puolestaan kertoi, että hän valmistaa lihasta keittoa, sillä ”ilman keittoa mies ei elä”. Hän tekee lihasta myös gulassia, ja lisäksi lihaa savustetaan ja suolataan. Suuren juhlan aikaan valmistetaan aina *palsh* ja piknikillä

grillataan shashlikia. Lihasta tehdään myös jauhelihaa, josta valmistetaan kotletteja ja pelmeneitä. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA/169/Mari, kts. myös Ruotsala 2009, 44.)

Maatalousosuuskunnan omistuksessa oli kaksi sikalaa, joista pienempi sikala oli Jambatyrin kylässä ja suurempi Šap Untšossa. Vierailimme Šap Untšon sikalassa elokuussa 2003. Tuolloin sikalassa oli 982 sikaa ja 21 työntekijää, joista 9 miestä ja 12 naista. Sikalan maatalousteknikko Roza esitteli meille sikalan toimintaa. Sikalaan kuului useampia rakennuksia, vaja ja vesisäiliö ja lisäksi neljä hevosta. Työntekijät työskentelivät aamuviidestä iltaviiteen. Aamulla töihin tultuaan työntekijät ensin ruokkivat siat. Yhdeksästä yhteentoista oli ruokatauko, jolloin työntekijät kävivät kotona syömässä. Sikalan työntekijöitä ei määrätty tekemään muita töitä maatalousosuuskunnassa, mutta he joutuivat tekemään sikalaan liittyvät niitto- ja metsätyöt itse. Sikala myi lihaa Morkin makkaratehtaaseen, minkä lisäksi lihaa toimitettiin maatalouskollektiivin ruokalaan, *stalovajaan*. Rozan mukaan sikalan pitäminen ei ollut tuloksellista toimintaa, sillä hinnat olivat laskeneet koko ajan. Edellisenä vuonna lihakilosta oli saatu 120 ruplaa, nyt vain 80. Kannattavuuden parantamiseksi sikalan yhteyteen oli suunniteltu makkaratehdasta. Roza kertoi, että teurastus tapahtui aina tarpeen mukaan. Sesonkeja ovat erilaiset juhlat kuten pääsiäinen, *semyk*, *peledesh pajirem* ja 7.6. vietettävä Šap Untšo -päivä. Keväällä sianlihaa myytiin yksityisille talouksille, ja silloin myös kolhoosin työntekijät saivat osan palkastaan bonuksina, jotka heidän oli mahdollista vaihtaa sianlihaan. Rozan mukaan keväällä ostettu sianliha kestää suolattuna ja pakastettuna joulun, jolloin ostetaan jälleen tuoretta sianlihaa. (TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen 6.8.2003.)

3.3.4 Metsästys, kalastus ja keräilytalous

Metsästys, kalastus ja keräily tuovat oman lisänsä omavaraistalouksiin. Metsästyksellä on ollut Volgan mutkan seudulla tärkeä merkitys 1800-luvun lopulle, jolloin riistakanta alkoi vähentyä (Sepejev 2005c, 78.) Untšossa vierailin vain yhdessä talossa, jossa harrastettiin metsästystä, minkä perusteella arvioin metsästyksen merkityksen olevan yleisesti melko vähäinen. Lizan mies metsästi ensisijaisesti riistalintuja kuten riekkoja ja teeriä, mutta myös kettuja, jäniksiä, sorsia ja oravia. Lizan mukaan kylässä oli 15 metsästäjää, jotka pyytävät hirveä ja karhua. Metsästyskausi alkoi syksyllä ja kesti puoli vuotta. Pyyntiin tarvitaan lupa. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen 16.6.2002)

Myös kalastuksella on aikaisemmin ollut suurempi merkitys kuin nykyään. Tärkeimmät kalat Volgan vesistöalueella ovat olleet hauki, ahven, lahna, ruutana, särki ja säyne, joita

pyydystettiin verkoilla, haavilla, uistimella, merroissa ja rysillä. Syysöinä myös tuohustettiin. 1950-luvulta lähtien kalan saanti on vaikeutunut. (Spejev 2005c, 78.) Kenttätöiden aikana Untšossa en kertaakaan syönyt tuoretta kalaa, ainoastaan säilöttyä. Kylän lähellä olevassa Untšo-joessa ei haastattelujen mukaan ollut kalaa, lähin kalaisa joki oli kauempana oleva Shora-joki. Kalavesien niukkuudesta johtuen kalalla ei näyttänyt olevan suurta merkitystä kyläläisten ruokataloudessa. Anastasija (s.1951) kertoi, että mikäli he saavat kalaa, tekee hän kalakeiton, johon hän laittaa vettä, sipulia, perunoita, kalaa ja suolaa (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen 12.6.2002). Irina (s.1972) puolestaan kertoi poikansa olevan innokas kalastaja, joka osaa jo itse paistaa pyytämänsä kalan (TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen 9.8.2003).

Perinteisesti erilaisten kasvien marjojen ja sienten keräilyllä on ollut suuri merkitys talouksille. Aikaisemmin marit keräsivät ravinnoksi sienten ja marjojen lisäksi myös pähkinöitä, hedelmiä, yrttejä, nokkosia, humalaa ja villimehiläisten hunajaa. Yrttejä ja erilaisia kasveja kerättiin lääkeaineeksi. Kotiteollisuuden raaka-aineeksi kerättiin juuria, tuohta ja niintä sekä kasveja värjäykseen. Untšossa marja- ja sienipaikat olivat kyläläisten yhteisessä käytössä. Haastattelujen perusteella metsämarjoista kerättiin vadelmia, mustikoita, puolukoita ja karpaloita. Myös sieniä poimittiin yleisesti. Marjojen ja sienten lisäksi informanttini kertoivat keräävänsä esimerkiksi nokkosta, josta tehtiin keittoa tai käytettiin kuivattuna yrttitehen. Nokkosesta tehtiin myös saunavihtoja ja sitä annettiin kimppuina eläimille. Luonnosta kerättävistä kasveista tärkeä on ollut myös suolaheinä, jolla yhdessä nokkosen kanssa oli ennen perunan yleistymistä tärkeä merkitys marien ruokavaliossa. Yhä edelleen kylässä kerättiin suolaheinää, jota käytettiin lähinnä makeahkon piirakan täytteenä (Molotova & Lehtinen 2005b, 48–49.) TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen.)

3.3.5 Säilöntä ja maitotalous

Säilöntä on olennainen osa omavaraistaloutta, ja syksyisin kesän sato säilötään talven varalle. Untšossa säilöntään käytettiin lasipurkkeja, jotka olivat uutena ostettuna suhteellisen kalliita. Kesällä 2002 lasipurkki maksoi 15–20 ruplaa. Säilykkeitä säilytettiin kellareissa. Untšolaiset valmistivat marjoista hilloa ja kompottia eli mehua. Lisäksi esimerkiksi vadelmia kuivattiin teetä varten. Anisiina kertoi valmistavansa vadelmista, mansikoista sekä musta- ja punaherukoista kompottia kolmen litran tölkköihin, joihin laitettiin litra marjoja ja kaadettiin niiden päälle 400 grammaa sokeria. Tämän jälkeen hän täytti tölkin kuumalla vedellä ja sulki sen. Kompotti oli valmista noin kahden viikon päästä ja se säilyi 2–3 vuotta. Elviran ja Ljuban talossa kompotti tehtiin kirsikoista. Myös he käyttivät kolmen litran lasipurkkeja,

joihin laitettiin puoli litraa sokeria ja litra kirsikoita. Lopuksi purkki täytettiin keitetyllä vedellä. He kertoivat tekevänsä syksyisin yhteensä 10 purkkia kompottia, minkä lisäksi valmistettiin hilloa. Myös omenoista voitiin tehdä kompottia. Vaihtoehtoisesti omenat kuivattiin. Marjoista, esimerkiksi tuomen marjoista tai vadelmista, tehtiin myös alkoholipitoista juomia yhdessä sokerin ja hiivan kanssa. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen.)

Kurkut suolattiin lasipurkkeihin elokuun lopussa tai syyskuun alussa, kaali lokakuussa. Kokonaisia kaaleja ja juureksia säilytettiin kellarissa. Anisiina kertoi tekevänsä porkkanoista uunissa kuivattua raastetta, jota hän käytti salaateissa ja keitoissa. Sipulit punottiin leteiksi ja niitä säilytettiin ullakolla ja seinällä. Tomaateista Anisiina kertoi valmistavansa sosetta, minkä lisäksi hän suolasi tomaatteja kolmen litran lasipurkkeihin (yht. 6–8 kpl). Tomaattien lisäksi hän laittoi purkkeihin mausteita, tilliä, suolaa, sokeria, piparjuurta ja vettä. Hän säilöi myös paprikat yhdessä tomaattien kanssa. Myös kurpitsaa säilöttiin joskus. Olga kertoi valmistavansa sadonkorjuun aikana vihanneskaviaaria, johon hän käytti puutarhasta saatavia vihanneksia, kuten tomaatteja, porkkanoita, omenoita ja kurkkua. Vihanneskaviaaria varten raaka-aineet jauhettiin lihamyllyllä, minkä jälkeen seosta keitettiin noin kaksi tuntia. Olga maustoi vihanneskaviaarin valkosipulilla, sokerilla ja suolalla. Lizan taloudessa sienet suolattiin. Ensin sienet pestiin saunassa, minkä jälkeen ne keitettiin suolavedessä ja säilöttiin lasipurkkiin (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen 13.6.2003, TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen 13.8.2003 12.8.2003.)

Yrtit ja maustekasvit säilöttiin kuivattamalla. Kesäkuussa Elviran ja Ljuban talon saunan pukuhuoneessa roikkui tilliä ja siankärsämöä kuivumassa (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen 17.6.2002.) Kuivattuja yrtejä käytettiin teen valmistukseen. Salvika valmisti teensä horsmasta, vadelman ja kirsikan lehdistä, vadelmista sekä mintusta (TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen 5.8.2003.)

Kasvisten lisäksi myös lihaa säilöttiin. Sianlihaa syötiin ja säilöttiin Untšossa tavallisimmin, mutta myös hanhen lihaa kuivattiin ja savustettiin. Kalaa kuivattiin uunissa tai suolattiin. Jekaterina (s.1937) kertoi, että mikäli teurastus tehtiin talvella, ei lihalle tarvinnut tehdä mitään sen erikoisempaa, sillä se säilyi pakkasessa (TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen 15.8.2003). Lizan talossa lihaa säilytettiin talvella kylmillään olevassa vierashuoneessa talon päädyssä, joka toimi siis eräänlaisena aittana (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen 16.6.2002). Tarpeen mukaan kuitenkin myös keväällä ja kesällä teurastettiin, jolloin liha täytyi säilöä.

Lihan säilöntään oli useita eri tapoja. Liha esimerkiksi keitettiin suolatussa vedessä, minkä jälkeen se purkitettiin. Keväisin Jekaterina kertoi suolaavansa lihan 3 litran purkkeihin ja maustavansa lihasäilykkeen valkosipulilla. Ennen käyttöä liha tuli liottaa.

(TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen 15.8.2003.) Anisiinan mukaan liha voitiin säilöä myös siten, että liha mausteineen laitetaan lasipurkkiin ja lasipurkki uuniin. Illalla uuniin laitettu on aamulla valmis. Lihaa kuivatessa se ensin jaettiin osiin ja suolattiin, minkä jälkeen lihan annettiin kuivua uunissa kahden tunnin ajan. Anisiina valmisti teurastuksen jälkeen myös verimakkaroita verestä, suolasta, sipulista ja vehnäryynejistä. (TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen 12.8.2003.) Rozan mies muisti myös, että hänen ollessaan lapsi noin 30 vuotta sitten, oli syksyllä teurastettu hanhia, minkä jälkeen ne oli suolattu ja ripustettu katolle kuivumaan. Näin ei kuitenkaan tehty enää (TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen 6.8.2003.)

Maitotaloudella oli keskeinen merkitys omavaraistaloudessa Untšossa, ja etenkin kesäisin lehmien maidontuotannon ollessa suurimmillaan maito ja maitotuotteet antoivat hyvän proteiinilisän ruokavalioon. Kesäkaudella maidosta tehtyä kotitekoista rahkaa ja smetanaa syötiin useissa eri muodoissa: piirakoiden täytteenä, erilaisina kotitekoisina juustoina, keiton lisukkeena tai sellaisenaan esimerkiksi sokerilla maustettuna. Lypsettyään lehmän Olga kertoi kaatavansa maidon harson läpi purkkiin. Smetanaa hän teki joka toinen päivä. Olgan mukaa lypsyn jälkeen maidon annettiin seistä, jonka jälkeen smetana tehtiin sekoittamalla kauhalla maidon päältä kuorittu kerma. Voita tehtiin kerran viikossa. (TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen 13.8.2003) Nadjesda (s.1982) kertoi, että maidon annetaan seisottua päivän, minkä jälkeen kerma nousi maidon pinnalle. Kermasta tehtiin voita sähkövatkaimella, minkä jälkeen voi pestiin, mutta sitä ei suolattu. Voi säilytettiin jääkaapissa (TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen 13.8.2003.)



Kuva 14 Olga siivilöi vasta lypsetyn maidon harson läpi lasipurkkiin 13.8.2003. Kuva: Mari Aaltonen.

Vieraillessani maatalousosuuskunnan johtajan talossa keittiönkaappien nurkkaan oli viritetty sideharsoinen pussi roikkumaan ja se alle oli laitettu ämpäri. Siinä valutettiin heravettä rahkasta. Talon tytär Marina kertoi meille rahkan valmistuksesta, joka oli aloitettu edellisenä iltana noin puoli kahdeksan aikoihin.

Ensin kuumennetaan maito, kunnes siitä erottuu ns. kokkelit. Tämä massa laitetaan sideharsosta tehtyyn pussiin, jossa sen annetaan valua yön yli. Massasta erottuva rahkavesi (hera) valuu alla olevaan ämpäriin. Aamuun mennessä rahkasta on tullut kiinteää, melko kovaa massaa. Jäljelle jäänyt rahkavesi heitetään pois eläintenruuaksi, mutta sitä voidaan käyttää myös hiustenpesuvedenä. Käytöstä riippuen rahka maustetaan myöhemmin joko suolalla tai sokerilla. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen 12.6.2003.)



Kuva 15 Rahkaa valmistetaan untšolaisessa talossa 12.6.2002. Kuva: Mari Aaltonen.

Elvira puolestaan kertoi, että rahkaa valmistettaessa maito laitetaan isoon kattilaan, jossa sitä pidetään lämpimänä. Sen jälkeen, kun maito saostuu, se laitetaan pussiin valumaan. Jos rahkan teko aloitetaan aamulla, on rahka jo illalla valmis. Mikäli rahkaa käytetään piirakan täytteenä, siihen lisätään suola. Muutoin rahka jätetään maustamatta. Rahkan valmistuksesta jäljelle jäänyt hera annetaan sioille. Elviran taloudessa oli sähkökäyttöinen separaattori, jota käytettiin 2–3 kertaa viikossa, kesällä joka päivä. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen 12.6.2002, 17.6.2002.)

3.4 Kaupat ja tori

Untšossa oli kolme kauppa, joista oli mahdollista ostaa elintarvikkeita. Maatalousosuuskunta omisti toisen ruokakaupoista ja toinen oli yksityisyrittäjän pitämä. Kolmas kauppa oli sekatavarakauppa, jossa myytiin myös elintarvikkeita. Näiden lisäksi kylässä oli kahvila, joka toimi samassa rakennuksessa kuin maatalousosuuskunnan omistama kauppa. Kauppojen

valikoimaa täydensi maanantaisin Untšossa pidettävä tori, jonne saapui kauppiaita suuremmista kaupungeista. Kaikki kaupat, kahvila ja tori sijaitsivat pääkadun varrella lyhyen kävelymatkan päässä toisistaan. (Heikkilä 2002, 12.)

Kenttätöiden aikana kesäkuussa 2002 Tomi Heikkilä tutki Untšon kauppojen valikoimaa ja asiakaskuntaa havainnoimalla, haastattelemalla sekä inventoimalla. Selvittääkseen kyläläisten ostotottumuksia Heikkilä käytti myös kyselylomakkeita. Elintarvikkeiden osalta kauppojen tuotevalikoimat vastasivat toisiaan, ainoastaan sekatavarakaupan valikoima oli hieman suppeampi. Heikkilän mukaan nautintoaineiden ja makeisten osuus kauppojen tuotevalikoimasta oli huomattavan suuri. Suurin osa tuotevalikoimasta oli makeisia, suklaata, keksejä, juomia (mehu, virvoitusjuomat, vesi) sekä erilaisia hilloja ja säilykkeitä (keitto-, vihannes-, liha-, kala-). Myös erilaisia alkoholijuomia, kuten viinejä, kuohuviiniä, vodkaa, olutta ja kvassia, myytiin runsaasti. Kaupoissa oli myynnissä myös maitotuotteita (maito, jogurtti, voi, sulatejuusto), mausteita ja maustekastikkeita (sinappi, ketsuppi, majoneesi), kuivia aineita (riisi, makaroni, erilaiset jauhot ja suurimot, sokeri, tee, kaakao, kahvi) ja ruokaöljyä. Lisäksi oli saatavilla kuivattuja persikoita, rusinoita ja pähkinöitä. Tuoreita hedelmiä (banaani, appelsiini, omena, päärynä, sitruuna) oli myynnissä vaihtelevasti. Kylmätiskissä oli saatavilla makkaraa ja kalaa. Maatalousosuuskunnan kauppa ja sekatavarakauppa möivät lisäksi tuoretta leipää, rinkelöitä ja korppuja. Heikkilä huomioi, että tuoretta kalaa tai lihaa ei ollut juurikaan saatavilla, ja arveli tämän johtuvan siitä, että taloudet olivat omavaraisia näiden suhteen. Suurin osa kaupoissa myytävistä tuotteista oli venäläisiä, mutta valikoimissa oli myös länsimaisia tuotemerkkejä (esim. Mars, Snickers, Maggi), jotka tosin olivat kalliimpia. (Heikkilä 2002, 12, TYKL/SPA/141/Tomi Heikkilä.)

Heikkilän tekemän kyselyn mukaan untšolaiset kävivät kaupassa noin kolme kertaa viikossa, nuoret useamminkin. Tavallisimmat ostokset olivat makaroni, jauhot, sokeri, virvoitusjuomat, mehu, olut, vodka ja hedelmät. Juhlasesonki näkyi ihmisten ostokäyttäytymisessä, ja esimerkiksi juhliä varten ostettiin enemmän hiivaa, sokeria, rasvaa, suolakalaa, riisiä, suolaa, mehua, rusinoita, olutta ja vodkaa. Myös viinejä ostettiin erityisesti juhliin. Kaupoissa tehtävät kertaostokset olivat tavallisesti melko pieniä. Naiset ostivat yleensä elintarvikkeita, miehet lähinnä olutta ja vodkaa. (Heikkilä 2002, 13.) Kyläläisillä oli sekä sosiaalisia että työhön liittyviä kontakteja lähimpiin kaupunkeihin, ja mahdollisuuksien mukaan he tekivät ostoksia esimerkiksi Morkissa ja Kazanissa.



Kuva 16 Maatalousosuuskunnan kauppa Untšossa 18.8.2003. Kuva: Mari Aaltonen.



Kuva 17 Maatalousosuuskunnan kauppa Untšossa 18.8.2003. Kuva: Mari Aaltonen.

Tekemissäni haastatteluissa tuli ilmi, että kaupan merkitys perheen ruokataloudessa vaihteli sesonkien, haastateltavien iän ja mahdollisesti myös varallisuuden mukaan. Toisessa talossa ainoastaan jauhot, sokeri, ryynit ja makaronit ostettiin kaupasta, kun taas toiset kertoivat asioivansa kaupassa lähes päivittäin. Useammin kaupassa asioivat olivat nuorempia perheenäitejä. Kuivatarvikkeiden ja ruuanlaitossa käytettävän öljyn lisäksi kaupasta ostettiin yleisimmin kalaa, herkkuja ja erilaisia juomia. Eräs haastateltavani mainitsi, että sokeri ja

jauhot ostetaan suuremmissa 25–50 kg:n säkeissä. Kesällä 2003 huomasin, että kauppojen valikoimat olivat huomattavasti suppeammat edellisessä verrattuna. Muutama päivä saapumisemme jälkeen maatalousosuuskunnan kaupan mehu-, jogurtti-, virvoitusjuoma- ja hedelmävalikoimaa kyllä täydennettiin, ilmeisesti ihan meitä suomalaisia varten.

Kenttätyöpäiväkirjassani arvelin, että kauppojen hyllyjen tyhjeneminen oli merkki siitä, että kyläläisillä menee taloudellisesti huonommin. Maataloustuotteiden hinnat olivat laskeneet, jolloin kolhoosi sai vähemmän rahaa tuotteistaan. Tämä heijastui suoraan kolhoosin työntekijöiden ostovoimaan. Kesällä 2003 haastattelin lyhyesti myös sekatavarakaupan myyjää, jonka mukaan kesän ja talven välillä ei ollut suurtakaan eroa valikoimissa. Kesällä myynti tosin oli kaksinkertainen talveen verrattuna. Hänen mukaansa kesävieraat, kylän ulkopuolella asuvat sukulaiset tai Marin tasavallan ulkopuolelle palkkatöihin lähteneet kyläläiset, ostivat erilaisia herkuja ja makkaraa. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen.)



Kuva 18 Ruokatuotteiden myyjä Untsossa toripäivänä 11.8.2003. Kuva: Mari Aaltonen.

Kyläläiset ostivat elintarkeita ja tavaroita myös kerran viikossa pidettävältä torilta. Maanantaisin, sekä talvella että kesällä, Untson ulkopuolelta saapuneet myyjät pystyttivät kojunsa Tihon Jefreimovin kadulle. Tein havainnointia torilla 11.8.2003 tarkoitukseni kartoittaa torilla myytäviä tavaroita ja ihmisten ostoksia. Kaupankäynti oli alkanut jo varhain aamulla, ja havaintojeni mukaan vilkkainta torilla oli noin 10–12 aikaan aamupäivällä. Eniten

torilla oli vaatteita ja kenkiä myyviä kojuja. Vaatteet oli aseteltu riippumaan henkareista pressusta rakennettujen kojujen seinille tai viikattu pinoihin edessä oleville myyntipöydille. Sekatavaramyyjillä, jotka möivät muun muassa kasetteja, meikkejä, vihkoja, muovipusseja, taskulaskimia, kyniä, pensseleitä ja työkaluja, ei ollut kojuja, vaan he olivat asettaneet myytävänä oleva tavaransa esille matalien pöytien päälle, maahan tai auton konepellin päälle. Torialueella oli lisäksi lasipurkkeja myyvä poika, pureskeltavia auringonkukansiemeniä myyvä vanha mies sekä kangasmyyjä. Lisäksi erään torimyyjän kautta oli mahdollisuus tilata sohvakalusteita tai kirjahyllyjä. Muutamassa pöydässä myytiin elintarvikkeita, kuten keksejä, karkkeja, kahvia, hedelmiä ja nuudeleita. Heikkilän mukaan Untšon torilla elintarvikkeiden hinnat ovat kauppooja halvempia, ja erityisesti jauhoja ja sokeria sekä keksejä ja pikkuleipiä ostettiin torilta. Havaintojeni mukaan lapset ostivat torilta karkkeja ja pikkurihkamaa. Tytöt ostivat koruja ja hiuspinnejä. Naiset ostivat ruokatarvikkeita, kuten keksejä, rinkilöitä, ryynejä, sokeria ja makeisia, mutta myös lasipurkkeja ja pesuaineita. Myös maalit ja työkalut kävivät kaupaksi. Kylän miehet pysyttelivät sivummalla kaupankäynnistä ja heitä oli muutenkin paikalla selvästi naisia vähemmän. Mielestäni torikauppiaiden tarjoama valikoima oli kaiken kaikkiaan varsin laaja ja myös sesongin tarpeet huomioon ottava, mistä esimerkkinä myytävänä olleet säilöntään tarvittavat lasipurkit ja koululaisille vihot ja kynät. (Heikkilä 2002, 13, TYKL/SPA/Mari Aaltonen 11.8.2003.)



Kuva 19 Säilöntään tarvittavia lasipurkkeja myyvä poika Untšossa toripäivänä 11.6.2003. Kuva: Mari Aaltonen.

3.5 Maatalousosuuskunnan ruokala ja leipomo

Untšon maatalousosuuskunnalla oli oma ruokala, *stalovaja*, ja sen yhteydessä toimiva leipomo, joiden merkitys oli melko suuri perheiden päivittäisten aterioiden kannalta sekä tarkasteltaessa omavaraisuutta koko kylän mittakaavassa. Ruokala sijaitsi 1990-luvulla rakennetussa tiilirakennuksessa. Useissa haastatteluissa tuli ilmi, että perheessä toinen aikuinen, yleensä mies, syö lounaan *stalovajassa*, ja että erityisesti kesäisin leipä ostettiin leipomosta. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen.)

Kesällä 2002 sain tilaisuuden haastatella ruokalan ja leipomon työntekijöitä. He kertoivat, että kesällä *stalovajassa* kävi syömässä noin 200 ihmistä päivässä. Talvikausi oli hiljaisempi, silloin päivittäisiä ruokailijoita oli 50–60. Ruokalassa työskenneltiin päivittäin klo 7–19, paitsi sunnuntaisin, jolloin ruokala oli suljettu. Ruokalassa oli kaksi ruokalistaa päivässä. Lounas tarjoiltiin klo 11–13, ja siihen kuului aina kaksi ruokalajia, joista toinen oli keitto ja toinen usein kotletti eli jauhelihapihvi perunamuusilla, riisillä tai makaronilla. Toinen erä ruokailijoita saapui kello 17 aikoihin, ja myös tuolloin tarjoiltiin sekä alku että pääruoka. Joka aterialla oli ruuan lisäksi teetä ja tuoretta leipää. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen 18.6.2002.)



Kuva 20 Lounas Untšon maatalousosuuskunnan ruokalassa kesäkuussa 2002. Kuva: Mari Aaltonen.

Myös meidän ryhmämme ruokailu oli järjestetty *stalovajassa*. Alla muutama esimerkki siellä tarjotuista aterioista: 12.6.2002 aamiaiseksi saimme hirssipuuroa, leipää, salaattia ja teetä, ja lounaaksi oli tarjolla vermsselikeittoa, joka oli tehty kanaliemeen sekä jauhelihapihvi (kotletti) ja hernemuhennosta. Lisäksi tuoretta leipää ja juomaksi teetä. 7.8.2003 oli ruokana kurkkusalaattia ja keittoa, jossa oli kuivattuja herneitä, perunoita ja lihaa. Seuraavana päivänä

8.8.2003 lounas oli lihakeittoa, ohrapuuroa ja kotletti. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen.)

Stalovajassa keitto valmistettiin joko naudun tai porsaan lihasta, ja siihen kului 10 kg perunoita joka päivä. Maitoa kului 20 litraa päivässä. Haastattelemieni työntekijöiden mukaan ruuanvalmistuksessa käytettiin paljon maatalousosuuskunnan omia tuotteita. Kesällä oli saatavilla tuoreita vihanneksia ja talvea varten säilöttiin kurkkuja, tomaatteja ja hapankaalia. Liha saatiin muun muassa Šap Untšossa toimivasta maatalousosuuskunnan sikalasta. Ruokalassa valmistettiin myös kirsikka-, omena-, luumu-, mansikka-, ja vadelmahilloja. Lisäksi joskus tehtiin rahkaa, mutta voi ostettiin valmiina. Muita ruokatarvikkeita, kuten teetä, ostettiin Joshkar-Olassa sijaitsevasta tukusta, jossa käytiin 2–3 kertaa kuukaudessa. *Stalovajassa* valmistettiin tilauksesta ruokia juhliin, ja kylään saapuvia vieraita otettiin vastaan ruokalan salissa niin kuin meidätkin ensimmäisenä päivänämme kylässä. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen 18.6.2002.)

Stalovajan yhteydessä olevassa leipomossa leipätaikina tehtiin suuressa taikinakoneessa kolme kertaa päivässä. Yhdestä taikinaerästä saatiin noin 140 leipää. Ensimmäinen taikina valmistettiin viiden aikoihin aamulla, ja toinen ja kolmas taikina tehtiin lounasta varten. Leipomossa työskentelevät naiset kertoivat, että taloudet ostivat päivittäin 2–3 leipää. Heidän mukaansa kesällä leipiä myytiin enemmän kuin talvella, koska ihmiset olivat kiireisempiä maanviljelijöiden takia. Leivät myytiin ruokalan seinässä olevasta ikkunaluukusta. Kesällä 2002 leivän hinta oli neljä ruplaa, mutta seuraavana vuonna hinta oli noussut viiteen ruplaan. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen 13.6.2002, TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen 13.8.2003.)



Kuva 21 Maatalousosuuskunnan leipomon työntekijät punnitsevat oikean määrän leipätaikinaa vuokaan laitettavaksi 12.6.2003. Kuva: Mari Aaltonen.

4 Ruoka osana untšolaisten arkea ja juhlaa

4.1 Arki ja sukupuolittunut työnjako

Tässä luvussa tarkastan ruokaa ja sen merkityksiä Untšon kylässä sekä arkena että juhlena. Arjen osalta painopiste on naisten arkipäivässä, ruuanlaiton oppimisessa ja jokapäiväisissä aterioissa. Untšossa tekemien havaintojen ja haastattelujen perusteella haluan selvittää, kuinka ruuanlaitto rytmittää naisten arkipäivää ja miten he ovat oppineet laittamaan ruokaa. Tulen luomaan katsauksen myös Untšossa perinteisinä pidettyihin ruokiin. Perinteisiksi mielletyt marilaiset ruuat kuuluvat arkeen, mutta erityisesti juhlatilanteissa ne ovat näkyvässä asemassa. Ruoka on myös keskeinen osa vieraanvaraisuutta, joka ilmenee hyvin vieraille katetussa teepöydässä. Tutkimuksessa esimerkkeinä juhlasta käytän marilaisia häitä ja luontouskontoon liittyvää vainajien muistojuhlaa *semykiä*.

Tarkastellessani arkea kulttuurisena käsitteenä ja arjen suhdetta perinteeseen ja naisten työhön, tärkeimpinä lähteinani ovat Ildikó Lehtisen esitelmä *Clobalization and Traditional Culture. Everyday life as Collective Memory* (2005d) sekä Kaija Heikkisen artikkeli *Women, Marginality and Manifestation of Everyday Life* (1992). Arjen määrittely on vaikeaa, koska sillä ei ole selviä rajoja. Arki korostaakin historiallista jatkumoa ja sen vastakohtana voidaan pitää sosiaalisia ja yhteisöllisiä kriisejä. Myös juhla on arjen vastakohta. Arki ei ole rajoittunut ainoastaan yksityiseen elinympäristöön tai kulutukseen, vaan se voi olla laajemmin ymmärrettynä myös elämän kokemista. Yhteisön näkökulmasta arjen toiminnoilla on positiivinen merkitys, sillä ne takaavat sosiaalisen järjestyksen jatkumisen ja uudistavat sosiaalisia rakenteita. Yksilön näkökulmasta arjen rutiinit puolestaan auttavat säilyttämään perusturvallisuuden tunteen. (Heikkinen 1992, 11, Lehtinen 2005d, 111.)

Vaistonvaraisesti tai rutiininomaisesti suoritettavat tavat ja tehtävät ovat keinoja selviytyä arjesta. (Lehtinen 2005d, 112). Näiden rutiinien taustalla vaikuttavat puolestaan yhteisön asettamat normit. Asioita tehdään niin kuin on ollut tapana tehdä. Tältä osin arjen käsite lähentyy perinnettä. Erona arjen ja perinteen välillä voidaan puolestaan pitää esimerkiksi sitä, että arki liitetään usein moderniin maailmaan ja urbaaniin ympäristöön, kun taas perinne assosioituu menneisyyteen ja maaseutuun. Arki on uudistumista päämääränään uudet keksinnöt, kun perinteellä itsessään on arvoasema. Arkipäivä myös liitetään yksilölliseen ja perinne yhteisölliseen kulttuuriin. (Lehtinen 2005d, 112–114.)

Aiemmin arjen ilmiöitä lähestyttiin kulttuurien tutkimuksessa melko yksipuolisesti ja arki nähtiin erilaisten toimintojen summana. Arjen toiminnot kuvailtiin ja arvotettiin tuottavuuden perusteella, ja subjektiiviset tarkoitukset ja maailmankokemus jäivät vähäiselle huomiolle. (Heikkinen 1992, 11.) Arkeen on nähty sisältyvän rutiineja ja toistuvia toimintoja. Nämä toiminnot ovat osaksi näkymättömiä, etenkin kun niiden toimijana on nainen. Perinteisten sukupuoliroolien ja perhemallien kulttuureissa naiset ovat vastuussa jaksottaisesti toistuvista toiminnoista niin kuin talon siivoamisesta, ruuanlaitosta ja lastenhoidosta. Arkielämä on samoin määritelty toistuvaksi ja syklisesti jatkuvaksi toiminnoksi, jolloin assosiaatio naissukupuoleen on helppo tehdä. Symbolisesti arkea voidaan myös verrata kotiin. (Lehtinen 2005d, 111–112.)

Ruuanlaitto on hyvä esimerkki arjen näkymättömistä toiminnoista. Kirjoittaessaan ruuanlaitosta *Suomen kansankulttuurissa* Ilmar Talve kuvailee pääasiallisesti ruuanlaiton teknisiä edellytyksiä. Hän kertoo, missä ruoka oli tapana valmistaa ja minkälaisia astioita ja välineitä ruuanlaittoon tarvittiin. Talve ei sen sijaan kerro, kuka valmistaa ruuan, miten hän on oppinut taitonsa ja kuinka paljon aikaa ruokatalouden hoitamiseen kuluu, vaikka ruuanlaiton on täytynyt olla agraariajan Suomessa naisten aikaa vievin ja tärkein arkinen työ. (Talve 1980.) Glenn R. Mackin ja Asele Surinan yleisteoksessa *Food Culture in Russia and Central Asia* (2005) todetaan ruuanlaiton olevan naisten vastuulla perinteisissä venäläisissä yhteisöissä. Teoksessa mainitaan, että miehet osallistuvat ruuanlaittoon silloin, kun kyseessä on ruuan valmistus ulkona avotulella erityistä tilaisuutta niin kuin juhlaa tai piknikkiä, varten. Tyypillinen miesten avotulella valmistama ruoka on shashlik, joka mainitaan myös Untšossa tekemissani haastatteluissa. (Mack & Surina 2005, 105–107, TYKL/SPA169/Mari Aaltonen.)

2000-luvun alussa maaseudulla elävien marilaisten naisten elämässä vaikuttivat yhtä aikaa sekä perinteisen patriarkaalisen talonpoikaiskulttuurin työnjako että modernin teollistuneen yhteiskunnan nimelliseen tasa-arvon perustuvat vaatimukset. Myös Helena Ruotsalan tekemien havaintojen mukaan Untšossa useat arkipäiväiset toiminnot tehtiin perinteisen työnjaon mukaan, missä naisella oli päävastuu kodin, puutarhan ja eläinten hoidosta. Mies oli useimmin perheen pää ja hänellä oli päätäntävalta tärkeimmistä asioista, mutta jos nainen ansaitsi rahaa ja osallistui perheen elatukseen, hänen vastuunsa ja valtansa perheessä kasvoi. (Ruotsala 2005, 19.)



Kuva 22 Olga valmistaa keitinpiiraita 13.8.2003. Kuva: Mari Aaltonen.

Ruotsala kuitenkin huomioi, että etenkin untšolaisten nuorten keskuudessa perinteiseen sukupuolijakoon perustuva työnjako oli vähitellen muuttumassa 2000-luvun alussa. Myös haastatteluissani saamani tiedot tukevat tätä havaintoa, vaikkakin perinteinen työnjako sukupuolten välillä oli selvästi yleisintä. Haastateltavani kertoivat, että miehet osallistuvat ruuanvalmistukseen, vaikka se pääsääntöisesti onkin naisten työ. Anastasija (s.1951) kertoi, että hänen miehensä saattaa tehdä ruokaa, erityisesti aamiaista. Lizan (s.1950) mies puolestaan tekee usein hyvää lihakeittoa ja hän myös valmistaa pontikkaa. Myös kiireinen arki tai vaimon sairastuminen olivat tilanteita, joissa miehet osallistuivat ruunalaittoon. Anisiina kertoi, että lasten ollessa pieniä hän teki kotitaloustyöt yhdessä miehensä kanssa. Mies osallistui ruunalaittoon tekemällä kotletteja tai pelmeneitä, minkä lisäksi hän auttoi säilönnässä sekä marjojen ja sienten poiminnassa. Ljudan mukaan (s. 1969) silloin, kun hän

on sairas, hänen miehensä tekee jotain yksinkertaista ruokaa, kuten keittoa, perunoita tai paistettuja munia. Normaalisti mies ei pidä kokkaamisesta. (Ruotsala 2005, 19, TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA169/Mari Aaltonen.)

4.2 Ruuanlaiton oppiminen

Maarit Knuuttila viittaa tutkimuksessaan Norjan maaseutua tutkineen Liv Emma Thorseniin [1991], jonka mukaan vanhemmille sukupolville sukupuolittunut työnjako on ollut itsestään selvyys ja tämän työnjaon välittäminen seuraavalle sukupolvelle on nähty tärkeäksi, vaikka ympäröivässä yhteisössä tapahtuisi muutoksia. Lisäksi Knuuttila huomioi, että ruuanlaitto opitaan kodin piirissä, arjen kontekstissa. Näin ollen keittämisen taito näyttäisi olevan jotain sellaista, mikä kenties kyseenalaistamatta siirtyy naissukupolvelta toiselle, äidiltä tyttärelle ja anopilta miniälle. Myös luontaiselinkeinosta toimeentulonsa saavien keskuudessa on nähty tärkeänä, että lapset otetaan jo pieninä mukaan erilaisiin töihin. Töitä ei varsinaisesti opeteta, vaan ne opitaan osallistumalla päivittäisiin askareisiin. Usein tämä on työvoimatarpeesta johtuen myös välttämätöntä. Poronhoitoa tutkineen Helena Ruotsalan mukaan työhön liittyvien tapojen ja taitojen siirtämistä sukupolvelta toiselle nimitetään perinneresurssiksi. Edellä mainitut näkökulmat esiintyvät myös Untšosta saamissani haastattelutiedoissa ruuanlaiton oppimiseen liittyen. (Knuuttila 1999, 19, 33–46, Knuuttila 2004, 40, Ruotsala 2002, 278–279.)

Untšolaisten naisten kokemukset ruuanlaiton oppimisesta ovat tekemieni haastattelujen perusteella vaihtelivat jonkin verran. Lähes kaikki informanttini sanoivat joko isoäidin tai äidin opettaneen heidät laittamaan ruokaa. Oppimisajankohtaan olivat vaikuttaneet monet seikat. Esimerkiksi perheen äidin työssäkäynti saattoi vaikuttaa siihen, että lapset joutuivat ottamaan osaa kodin hoitoon ja tyttöjen osalta tämä tarkoitti osallistumista ruuanvalmistukseen. Keittämään oppiminen oli aloitettu useimmiten kouluikäisenä, toiset ovat laittaneet ruokaa jo ala-asteella ollessaan, toiset vasta teini-ikäisenä. (TYKL/SPA141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA169/Mari Aaltonen.)

Anisiina (s.1948) kertoi oppineensa tekemään ruokaa 10–12-vuotiaana. Äiti oli opettanut häntä valmistamaan piirakoita ja blinejä, mutta vasta naimisiin mentyään hän leipoi leipää ensimmäistä kertaa. Hän oli miniänä ollessaan oppinut tekemään myös *palshia* ja pontikkaa. Marilaisia häitä tutkinut Mari Immonen kirjoittaa ruuan valmistuksen merkityksestä häiden jälkeisessä elämässä Untšossa. Immosen mukaan taloon muuttanut miniä astuu anopin tapoineen ja tottumuksineen hallitsemaan tilaan, keittiöön, jossa valta määräytyy nuoren

miniän taitojen mukaan. Anopin ja miniän kahdenvälisellä suhteella on suuri merkitys. Anisiina muisteli, että alussa hän laittoi ruokaa yhdessä anoppinsa kanssa ja heillä oli vähän konflikteja, mutta sitten he tulivat hyvin toimeen. Untšossa useampikin nainen kertoikin oppineensa ruuanlaittoa anopiltaan. Tässä yhteydessä haastatteluissa mainittiin erityisesti leivän leivonta ja muut perinteiset marilaiset ruuat. Mielestäni tämä on mielenkiintoinen yksityiskohta. Voiko syynä olla se, että näiden ruokien tekemistä pidetään arkista ruuanlaittoa tärkeämpänä ja vastuullisempana työnä, jolloin sitä ei haluta antaa nuorten tyttöjen tehtäväksi? Kyse voi myös olla perinteen siirtämisestä, jossa vanha emäntä siirtää talossa kulkeneet reseptit ja ruuanlaittotavat eteenpäin uudelle sukupolvelle. Kyseessä voi toki olla myös keittämiseen liittyvä salainen tieto. Knuutila mainitsee esimerkkinä suvun mestarikeittäjän, joka ei halua paljastaa salaisimpiaan reseptejä muille paitsi ehkä valituille jälkeläisille, jotka jatkavat suvun keittotaidon ylläpitämistä seuraavassa sukupolvessa. (Immonen 2009b, 228, Knuutila 2004, 46, TYKL/SPA141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA169/Mari Aaltonen.)

Maarit Knuutila toteaa keittämistaidon oppimisen olevan pitkä ja monimutkainen prosessi, jota on hankala kuvata ja muistaa. Hänen mukaansa keittämistaito onkin ulkopuolisesti tarkasteltuna eräänlainen itsestänselvyys, jolle tyypillisiä piirteitä ovat hiljaisuus, arkirutiini ja taidon keholliset piirteet. Tästä johtuen keittämistä usein pidetäänkin kansanomaisena, arkisena taitona ja kuvitellaan, että naiset osaavat keittää opettamattakin. Knuutila kuitenkin huomioi, että arkinen ruuanlaitto on laaja-alainen ja monitahoinen enkulturaatioprosessi, ruokakulttuuriin kasvaminen ja sen sisäisien merkitysjärjestelmän omaksuminen. Jo lapsuudessa opitaan, miltä eri ruokalajien kuuluu näyttää ja maistua, ja mitä ruokia syödään arkena ja mitä pyhänä. (Knuutila 2006, 231–242.)

Untšossa haastateltavani kertoivat minulle, että keittämään oppiminen tapahtui pääasiallisesti sivusta seuraamalla ja sitä kautta erilaisten työvaiheiden omaksumisella. Lizan mukaan ruuanlaiton opetus aloitettiin helpoimmista tehtävistä niin kuin perunoiden kuorimisesta ja keittämisestä sekä tulen tekemisestä ja muista keittiötöistä. Myös Irinan 10-vuotias tytär auttoi äitiään tiskauksessa ja siivouksessa, mutta ei vielä osallistunut ruuanlaittoon. Usein perheiden tyttäret joutuivat ottamaan vastuuta ruuanlaitosta verrattain nuorena. Olga kertoi, että hänen ollessaan 10. luokalla koulussa, hänen vastuullaan oli päivällisen valmistus perheelle. Myös Lizan kertoi, että hänen 18-vuotias tyttärensä Valja valmistaa ruuan perheelle. (TYKL/SPA141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA169/Mari Aaltonen.)

Ruuanlaiton oppiminen tapahtuu osin kehollisuuden välityksellä, elämisen ja kokemisen kautta suhteessa ympäröivään ruokakulttuuriin. Knuutilan mukaan kehollisuus ruuanvalmistuksen yhteydessä liitetään nimenomaan kansanomaiseen keittämiseen, jossa kehoa ja ruumiin mittoja, kuten hyppysellinen ja kädenlämpöinen, käytetään apuvälineenä. Kehollista ruuanlaittoa voidaan tästä johtuen pitää epämääräisenä, mutta se on kuitenkin sivuttamaton osa ruuanlaittotoimintaa. Tämän mukaisesti ruuanlaittoa voisikin verrata käsityöläisyyteen, jossa mestariksi ei voi tulla ilman kokemusperäistä tietämistä ja harjaantuneita aisteja. (Knuutila 2004, 41–43.) Untšossa tämä kokemusperäinen ja kehollinen ruuanlaitto ilmeni siten, että reseptejä ei varsinkaan arkisessa ruuanlaitossa käytetty. Esimerkiksi suuritöinen ja tärkeänä pidetty pontikan valmistus tapahtui hyödyntäen kokemusperäistä tietoa ja kehollisia, ulkopuolisen kannalta hyvinkin epämääräisiä mittoja käyttäen. Pontikan valmistuksesta kertoessaan Anastasija mainitsi, että *aina saavin ohi kulkiessa kuunnellaan, kuuluuko siihenää. Kun käymisääntä ei enää kuulu, on seos valmis*. Lopputulosta arvioidessaan Irina puolestaan kertoi, että *pontikan hajusta ja väristä tietää tuleeko hyvää pontikkaa*. (TYKL/SPA141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA169/Mari Aaltonen.)

Ruuanlaiton yhteydessä on puhuttu myös hiljaisesta tiedosta. Knuutila määrittelee hiljaisen tiedon formuloimattomaksi, osin ei-eksplisiittiseksi tiedoksi, joka jatkuvasti vaikuttaa ihmisten toiminnoissa. Esimerkkinä tästä voisi olla polkupyörällä ajaminen tai pullapitkon letittäminen. Näitä toimintoja on hankala kuvailla sanoin ja parhaiten toiminnon voikin selittää tekemällä. Hiljaisella tiedolla voidaan myös tarkoittaa laajemmin arjen askareisiin liittyvää monitahoista tietämistä, joka liittyy esimerkiksi siihen, kuinka eläminen tai työ ylipäätään järjestetään. Edellä mainittu salainen tieto, esimerkiksi tiettyjen reseptien tai aineyhdistelmien varjeleminen, on sekin hiljaista tietoa. Tähän liittyvät myös epämääräiset mitat ja määreet, kuten ei liikaa, sopivasti, muutama tai hiukan, joiden tarkoitus hahmottuu ruuanlaittajalle intuition ja kokemusperäisen kehollisuuden välityksellä. (Knuutila 2004, 45–49.)

Untšossa ruuanlaittoon liittyvä kokemusperäisen kehollisuus ja hiljainen tieto näyttäytyivät minulle käänteisesti kokeillessani blinien paistoa Jelizavetan (s. 1938) keittiössä. Prosessi, johon kuului taikinan oikea annostelu, blinivuokien käsittely uunikoukun avulla ja tasaisen paiston varmistaminen hiilloksella leivinuunissa, oli kokemattomalle paistajalle haastava. Minulla ei ollut oman kulttuurini kautta saatua tietoa ja osaamista tähän liittyen. Tämä kertoo siitä, että ruuanvalmistus on mitä suuremmassa määrin kulttuurista toimintaa, ja siten myös

hiljainen ja kehollinen tieto on vahvasti sidoksissa kulttuurijärjestelmään. (Knuuttila 2004, 53, TYKL/SPA141/Mari Aaltonen 12.6.2002)

Vaikka suurin osa ruuanlaiton oppimisesta tapahtui Untšossa vierestä seuraten ja kenties jo lapsesta saakka ruuanlaittoon liittyvät tavat ja maut omaksuen, uusia ruokalajeja tehtiin myös resepteistä. Matti Räsänen mukaan hallinto- ja terveystoimittajat ovat pyrkineet ohjaamaan ruoka-ainevalintoja ja ruuanlaittoa, mikä on myös vaikuttanut ruokakulttuurien paikallisiin erikoispiirteisiin ja vanhoihin tottumuksiin, Tämän lisäksi myös kaupallisuus muuttaa ruokakulttuuria. Ruokateollisuuden kasvu ja globalisaatio lisäävät kaupassa myytävien ruoka-aineiden määrää, ja uudenlaisia ruokia markkinoidaan esimerkiksi julkaisemalla erilaisia reseptejä lehdissä. (Räsänen 1980, 14).

Ljuda kertoi, että hän keräsi lehdistä ja ystäviltään saamansa ohjeet reseptikirjaan. Hänen reseptinsä olivat lähinnä makeiden leivonnaisten ohjeita. Erään haastattelun yhteydessä Anisiina puolestaan tarjosi minulle suolakekseistä valmistettua makeaa kakkua, jonka ohje oli peräisin lehdestä. Hän kertoi keräävänsä reseptit Mari El ja Surt Petse -lehdistä. Samalla hän kommentoi ruokakulttuurin muutosta todeten, että lehdissä olevien reseptien käyttö oli lisääntynyt. (TYKL/SPA169/Mari Aaltonen 12.8.2003.) Arvelen, että syynä voi myös olla nuoremman sukupolven pyrkimys tehdä erilaista, kenties terveellisempää tai kansainvälisempää ruokaa kuin vanhemman sukupolven omavaraistalouden raaka-aineista valmistettu kotiruoka.

Mielenkiintoinen esimerkki kansainvälisen ja paikallisen ruokakulttuurin sekoittumisesta Untšossa oli pizza, jota eräs haastateltavani kertoi valmistavansa lehdessä olleen reseptin mukaan. Kyseessä oli siis uusi ruokalaji, jota toinen informanttini piti venäläisenä ruokana. Pitsan voisi kenties ajatella olevan jopa kaupunkilainen ruoka, sillä eräs nuorempi informanttini kertoi tehneensä pitsaa ennen naimisiinmenoa asuessaan kaupungissa. Untšossa pizza oli juhlaruoka, joka mainittiin usein hääruokien yhteydessä ja vieraita varten valmistettavana ruokalajina. Nimestään huolimatta Untšossa maistamani pitsat olivat kovin erilaisia verrattuna Suomessa tai muualla Euroopassa syömiini pitsoihin. Untšolaiset pitsat olivat vuoassa paistettuja avopiiraita, johon laitettiin esimerkiksi makkaraa, kalaa, majoneesia, kurkkua, juustoa ja ketsuppia – varmaankin jokainen mielensä mukaan varioiden. Nämä pitsat olivat paksupohjaisia ja runsastäytteisiä ja muistuttivat muodoltaan marilaisena perinneruokana pidettyä *peremetsh*-piirakkaa, joka tosin sekin on alkujaan tataareilta lainattu. Pizza on esimerkki siitä, että myös marilaisella maaseudulla ruokakulttuuri oli elävää ja uusia

ruokalajeja haluttiin oppia valmistamaan. Marilaisessa keittiössä uunissa paistettava avopiirakka oli entuudestaan jo tuttu ruokalaji ja kenties siitä johtuen pitsa oli helposti omaksuttu osaksi juhlaruokien tarjontaa. (TYKL/SPA169/Mari Aaltonen.)

4.3 Ruuanlaitto rytmittää arkipäivää

[Liza] herää 4.45 aamulla hoitamaan eläimiä. [...] Seuraavaksi kannetaan vesi. He hakevat juomaveden lähteestä, eläinten ja saunan vesi kannetaan kaivosta. Vettä täytyy kantaa koko ajan, ja sitä tehdään aina kun on aikaa. [...] Ennen aamu kahdeksaa on vettä haettu jo neljä kertaa. Aamiainen syödään 8–9 välillä. Silloin on usein tarjolla edelliseltä päivältä jäänyttä ruokaa sekä keitetyjä munia tai munakasta. [...] Luonaan valmistelu alkaa aamiaisen jälkeen ja ruokailu tapahtuu 11 jälkeen. Lounaalla syödään tavallisesti keittoa. [...] Ruuan kanssa syödään aina leipää ja juodaan teetä. Lounaan jälkeen haetaan jälleen vettä. Sen jälkeen Liza menee tekemään töitä puutarhaan tai perunamaalle. Iltapäivällä syödään jotain kevyttä ruokaa kuten rahkaa, piirakoita tai perunoita. Iltapäivisin on myös tapana kyläillä naapurissa. Illalla paistetaan perunoita, syödään keittoa tai mitä kukin haluaa. [...] Leipiä paistetaan joka toinen päivä. Leivänpaiston yhteydessä leivotaan myös rahkapiirakoita (peremets). Yleensä joku talon naisista tekee kolmiopiirakoita, joiden täytteenä on rahkaa tai hilloa. Päivän aikana täytyy ruokkia myös hanhet, ja illalla saapuvat lehmät ja lampaat laitumelta. Seitsemän aikoihin illalla on Lizan lepohetki. Silloin hän katselee televisiosta brasilialaista saippuasarjaa. (TYKL/SPA141/Mari Aaltonen 16.6.2002.)

Haastattelujen yhteydessä pyysin informanttejani kertomaan minulle arkipäivästään. Edellä oleva on kuvaus eläkkeellä olevan Lizan päivästä, joka alkoi aamulla varhain ja loppui vasta illalla työtehtävien osalta. On helppoa todeta, että Lizan arkipäivä oli työntäyteinen.

Ruuanlaiton lisäksi hän huolehti eläimistä, vedenkannosta ja puutarhanhoidosta. Erityisesti vedenkanto oli raskas ja aikaa vievä työ. Untšossa harvoissa taloissa oli vesijohtoa tai edes omaa kaivoa. Vesi haettiin kadun varrella olevista kaivoista tai lähteeltä. Vettä kului ruokatalouden lisäksi eläinten ja puutarhan hoitoon sekä pyykinpesuun. Luonnollisesti untšolaisten naisten arkipäivän sisältöön vaikutti myös se, kävivätkö naiset töissä tai oliko heillä lapsia hoidettavanaan. Myös vuodenajat vaikuttivat päivän töihin, ja kesä vaikutti olevan naisille kiireistä aikaa. Heidän täytyi kodin lisäksi huolehtia puutarhasta, osallistua heinäntekoon, kerätä marjoja ja säilöä kesän satoa talven varalle. Myös maidon käsittely kuului naisten töihin. (Ruotsala 2005, 19, TYKL/SPA141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA169/Mari Aaltonen.)

Poikkeuksetta haastattelemani naiset Untšossa heräsivät Lizan tavoin varhain aamulla.

Aamiainen valmistettiin ja syötiin vasta sen jälkeen, kun talon lehmä oli hoidettu ja lypsetty paimenen tullessa hakemaan eläimiä. Haastatteluissa tuli ilmi, että perheet söivät aamiaisensa

vaihtelevasti joko yhdessä tai erikseen riippuen siitä, milloin kunkin työ- tai koulupäivä alkoi. Ajankohta vaihteli kuuden ja yhdeksän välillä aamulla. Haastattelujen mukaan aamiaisella syötiin puuroa, leipää, keitettyjä tai paistettuja munia ja munakasta. Aamiaisella saattoi myös olla tarjolla edelliseltä päivältä jäänyttä ruokaa, kuten riisiä, perunaa, paistettua lihaa tai keittoa. Juomana mainittiin tee, kahvi tai maito. (TYKL/SPA141/Mari Aaltonen.)

Lounas syötiin aikavälillä 11–14. Mikäli perheen vanhemmat kävivät töissä ja lapset koulussa, syötiin lounas työpaikalla tai koulussa. Etenkin miehet kävivät syömässä lounaan myös maatalousosuuskunnan ruokalassa, *stalovajassa*, joka esiteltiin luvussa 3.5. Keitto on marilaista arkiruokaa ja suosittu erityisesti lounasruokana. Myös kouluruoka oli yleensä keittoa tai puuroa. Samoin *stalovajassa* keitto oli aina toinen tarjottavista ruokalajeista. Muutamit informanttini kertoivat valmistavansa ja syövänsä lounaan kotona, ja myös tässä tapauksessa ateria oli usein keittoa. Keiton sijasta tai sen lisäksi voitiin myös syödä myös riisiä, perunoita, salaattia ja paistettuja munia. Haastattelujen perusteella untšolaisissa keittiöissä valmistettiin vermsseli-, nokkos-, vihannes-, kala-, kana-, hirssi-, ryyni-, kaali- ja borssikeittoja. Arkisia keittoja voitiin todennäköisesti muunnella loputtomasti sen mukaan mitä raaka-aineista oli kulloinkin saatavilla. Marina (s.1987) kertoi, että keittoihin voitiin myös lisätä jauhoista ja munasta tehtyjä taikinapalloja, eräänlaisia mykyjä. *Stalovajassa* yleisimmin tarjottu keitto oli lihakeitto, ja haastattelujen perusteella tämä oli myös kotitalouksissa tavallisin keitto. Keiton kanssa tarjottiin usein smetanaa sekä aina leipää ja teetä joko sokerin tai hillon kanssa. (TYKL/SPA141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA169/Mari Aaltonen.)

Liza lisäsi lihakattilaan kaalia. [...] Seuraavaksi [hän] lisäsi keittoon reilun ruokalusikallisen suolaa ja alkoi kuoria perunoita pikkuveitsellä. Hän kuori noin 15 perunaa, viipaloi ne ja lisäsi keittoon. Hän laittoi noin 50 grammaa voita sulamaan pannuun ja raastoi porkkanaa joukkoon. Hän kuori myös säilöttyjä tomaatteja, pilkkoi ne ja lisäsi porkkanoiden joukkoon. Sitten hän pilkkoi nuoria sipuleita, lisäsi ne pannulle ja maustoi kasvishöyrytön kazanilaisella maustekastikkeella (ketsupilla) ja lisäsi vielä tilliä. Seuraavaksi Liza laittoi keittoon riisiä, josta tuli hyvä tuoksu ja sitten hän lisäsi pannulla olevat kasvikset. Hän maustoi keiton liemikuutiolla ja sekoitti kuppiin majoneesia ja smetanaa. Pöytään katettiin majoneesikuppi ja leipää ja ennen keiton syömistä juotiin ruokaryyppy. (TYKL/SPA141/Mari Aaltonen 22.6.2002)

Iltaruoka syötiin Untšossa yleensä kuuden ja kahdeksan välillä illalla, ja aterialla koko perhe oli läsnä, jos mahdollista. Ruokailun ajankohta ei ollut niin tarkka ja todennäköisesti muut kotityöt vaikuttivat ruokailun ajankohtaan. Ljudan (s.1969) mukaan ruoka ajat vaihtelivat ja syöminen saattoi venyä jopa iltakymmeneen. Myös illalla saatettiin syödä keittoa, mutta

haastattelujen mukaan iltaisin pyrittiin valmistamaan myös muunlaista ruokaa, esimerkiksi perunoita, lihaa, kalaa, kaalia, munia, puuroa, juustoa tai makkaraa sekä leipää. Juomaksi oli teetä, joskus myös maitoa tai kaakaota. Iltaruokaa ei tarvinnut valmistaa yhtä nopeasti kuin lounasta, ja silloin oli mahdollisuus tehdä jotain erikoisempaa ja aikaa vaativaa ruokaa. Olga (s.1966) kertoi joskus tekevänsä pitsaa säilykekalasta. Irina (s.1972) puolestaan valmisti illalliseksi lihapyöryköitä, pelmeneitä, gulashia tai lihakeittoa.

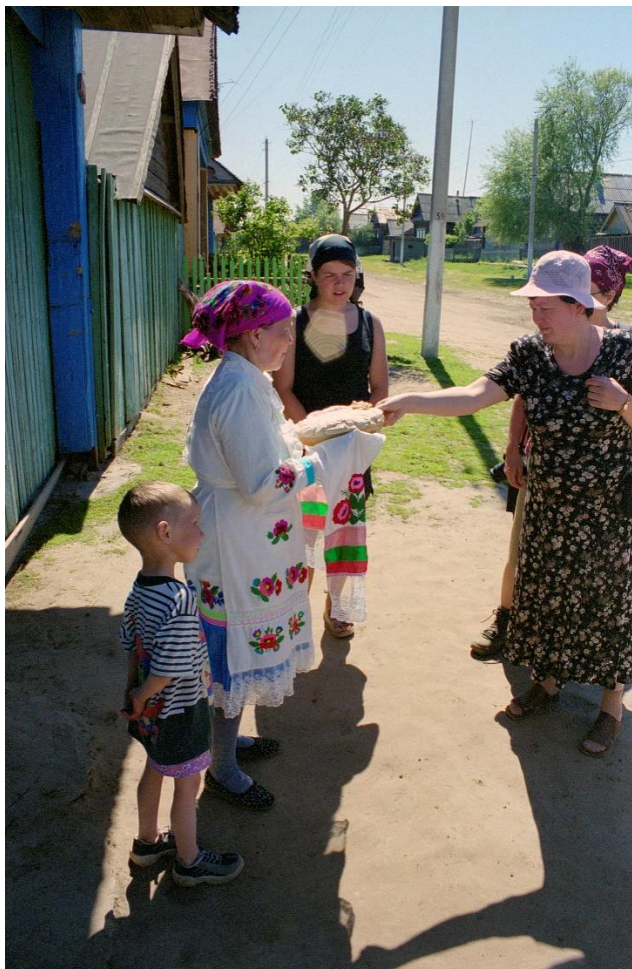
4.4 Marilaisia ruokia

Kun kysyin haastateltaviltani heidän marilaisina pitämistään ruuista, mainintoja saivat *melna* (blinit), *podkogl* (keitinpiiraat), *palsh* (suljettu piiras), *peremetsh* (avoin piiras), *tuara* (rahkakakut) ja *pura* (olut). Huomioitavaa on, että leipää ei mainittu tässä yhteydessä, vaikka leipä on marilaisen ruokatalouden perusta. Leivän arkipäiväisyys tekee siitä kenties itsestään selvyuden, ja tästä johtuen sitä ei pidetä perinneruokana. Koska Marinmaalla leipä kuuluu jokaiselle arkiaterialle ja sillä on oma roolinsa myös juhlassa, pidän tärkeänä leivän esiin nostamista myös marilaisista ruuista puhuttaessa.

Suomalais-ugrialaisten kansojen keskuudessa leivät ovat vaihdelleet niihin käytettyjen jauhojen, taikinan laadun, paistotavan, muodon ja reseptin mukaan. Tärkein on ollut ruisleipä. Muistiinpanoni tai haastatteluista saamani tiedot eivät kerro, mistä viljasta leipä leivottiin Untšossa, mutta ruokalan seinällä olleissa resepteissä vehnää käytettiin eniten. Myös Elviran talon jauhuhuoneessa oli neljä säkkiä maatalousosuuskunnan myllyssä jauhettua vehnää, jota käytettiin leiväntekoon. Kuten jo luvussa 3.5 kerrottiin, etenkin kesäisin leipä ostettiin Untšossa maatalousosuuskunnan leipomosta, mutta useat haastateltavani mainitsivat leipovansa leipää myös kotona. *Stalovajassa* leivät paistettiin vuoissa ja myös eräässä talossa oli uunin viereen kasattu leipävuokapino. Sen sijaan tervetuliaisleipänä tarjotut leivät olivat pyöreiksi leivottuja. (Lehtinen 2005c, 67–68, TYKL/SPA141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA169/Mari Aaltonen.)

Leivän arvostuksesta ja leivän leipomisen merkityksestä kertoo se, että useampi henkilö kertoi haastatteluissa tehneensä leipää ensimmäistä kertaa vasta naimisiinmenon jälkeen. Marilaisten kunnioitus leipää kohtaan ilmenee myös leivän asemasta juhlapöydän ja tervetuliaisseremonioiden keskipisteenä. Esimerkiksi hääjuhlassa leivällä oli merkityksellinen rooli ja leipä oli hääpöydän keskipiste. Morsiustalossa hääparille ojennettiin leipäpino, jota he maistoivat, ensin sulhanen, sitten morsian ja lopuksi koko muu pöytäseurue söi pienen palan

leipää. Marilaiseen kulttuuriin kuuluu myös, että talon emäntä ottaa vieraat vastaan leipä kädessään. (TYKL/SPA141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA169/Mari Aaltonen.)



Kuva 23 Liza ottaa vieraat vastaan talonsa portin edessä marilaiseen mekkoon pukeutuneena pidellen isoa leipää käsissään 13.6.2002. Tutkija Tamara Molotova (oik.) ottaa palan leipää. Takana Tiina Ynnilä. Kuva: Mari Aaltonen.

Uno Holmberg kuvailee teoksessaan *Tsheremissien uskonto* uhrimenoja Birskin alueella järjestetyssä uhr juhlassa 1900-luvun alussa. Uhrattavia ruokiin kuuluivat muun muassa leivät, jotka ladottiin riviin maahan asetetulle valkoiselle liinalle. (Holmberg 1914, 80.) Yhä edelleen 2000-luvun alussa leipä oli tärkeä kiitosuhri perinteisessä marilaisessa luontouskonnossa. Maanviljelys on marien tärkein elinkeino ja leivän voidaan ajatella symboloivan viljasatoa ja siten myös toimeentuloa. Jumalilta rukoillaan viljaonnea ja suojelusta sadolle. Kenttätöiden aikaan kesällä 2003 ryhmällämme oli tilaisuus vierailta veden emon, *viid avan*, lähteellä naapuritasavallan Tatarstanin puolella, jossa untšolainen Salbika Petrova suoritti pyhitysriitin. Myös täällä uhriateria, joka muodostui leivästä, *peremets*-piiraasta, mehusta ja virvoitusjuomista, asetettiin maahan liinojen päälle. Salbika aloitti

uhriaterian jaon leivästä. Hän siunasi leivän ja teki siihen kolme viiltoa. Kolmannella hän leikkasi palan ja haukkasi kolme kertaa. Tämän jälkeen jokainen sai haukata palan leipää ja kierroksen päätteeksi se palautettiin liinalle. Seuraavaksi hän siunasi mehun, joi vähän ja laittoi mehukupin kiertoon. Tämän jälkeen olivat vuorossa *peremetsh*-piirakka ja virvoitusjuoma, joille tehtiin samoin. Pyhitysriitin lopuksi kaikki lehtoon tuotu ruoka ja juoma oli syötävä ja juotava. Kaikki jäljet siivottiin huolellisesti. (Ruotsala 2005b, 61–62, TYKL/SPA141/Mari Aaltonen 18.6.2002, TYKL/SPA141/Veera Marjamaa.) Myös vainajien muistojuhlissa, *semykissä*, leipä oli keskeisessä osassa muistoateriaa.



Kuva 24 Veden emon pyhimysriitissä siunattava ja jaettava ruoka, leipä, *peremetsh*-piirakka ja mehu, 18.6.2002. Kuva: Mari Aaltonen.

Leivän tavoin blinit, *melna*, kuuluivat leivän ohella marilaiseen juhlapöytään, mutta niitä syötiin myös arkiaterioilla. Tähän voi tietysti vaikuttaa se, että maitoa, blinitaikinan perusraaka-ainetta, oli kesällä kenttätöiden aikana hyvin saatavana lehmien maidontuotannon ollessa parhaimmillaan. Kysyessäni 15-vuotiaalta Marinalta ruuanlaitosta, ensimmäiseksi hän kertoi minulle blinien valmistuksesta: Taikinaan tuli maitoa, munia, vähän hiivaa, sulatettua voita, vehnä jauhoja sekä suolaa. Ensin hiiva sulatettiin maitoon, jonka jälkeen lisättiin suola, jauhot, munat sekä sulatettu voi. Taikinaa kohotettiin ½-1 tuntia, jonka jälkeen blinit paistettiin voissa rautapannulla. Olga korvasi osan nesteestä vedellä ja maustoi taikinan

suolan lisäksi myös sokerilla. Hän kohotti taikinaa useamman tunnin ajan, minkä jälkeen paistoi blinit leivinuunissa matalareunaisissa metallisissa vuoissa, jotka voideltiin voisulaan kastetulla perunanpuolikkaalla. Myös valmiit blinit voideltiin voisulalla ja asetettiin päällekkäin lautaselle. Marilaiset blinit olivat suuria, ruokalautasen kokoisia, ja melko paksuja. Untšossa sain useammankin kerran seurata blinien paistoa. Ryhmäämme varten oli eräässä talossa järjestetty mahdollisuus havainnoida ja kokeilla blinien paistoa. Vaikka haastateltavat kertoivat, että leivinuunia ei lämmitetty niin usein kesällä, näytti siltä, että blinejä paistettiin leivinuuneissa läpi vuoden. Saimme syödä niitä lähes joka talossa yhdessä teen kanssa, ja korkea blinipino näytti olevan myös tärkeä osa juhlapöytien kattausta. (TYKL/SPA141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA169/Mari Aaltonen.)



Kuva 25 Pöydälle on katettu juuri valmistuneita keitinpiiraita ja blinejä sekä tuoretta kurkkua ja lasipurkissa olevaa kotipoltoista pontikkaa 12.6.2002. Kuva: Mari Aaltonen.

Blinit kuuluvat olennaisena osana myös luontouskovaisten uhrimenoihin. Helena Ruotsala ja Larissa Kalašnikova tekivät kenttätöitä Untšon kylässä heinäkuussa 2019 ja osallistuivat kylän uhrilehdossa *sürem*-juhlaan. He kertovat marilaisia uhrilehtoja käsittelevässä artikkelissaan, kuinka heidän emäntänsä, joka ei itse ollut luontouskovainen, paistoi juhlapäivänä ennen töihin lähtöään blinejä niin kuin tapana on. Syyksi hän kertoi, että ”pitää

tehdä paistinpannun tuoksu kotiin, kun on juhla”. Tutkijat saivat näin vastaleivottuja blinejä mukaan vietäväksi lehtoon. Ruotsalan ja Kalašnikovan mukaan uhrijuhlissa tärkeää on yhteisöllisyys, ja heidän emäntänsä halusi heidän pystyvän olemaan kuten muut kyläläiset ja jakamaan yhteisöllisyyden muiden kävijöiden kanssa. Yhdessä jaettu ruoka, tässä tapauksessa blinit, olivat keskeinen osa tätä kokemusta. (Ruotsala & Kalašnikova 2020, 271.)



Kuva 26 Uhripöytä Miikkula-päivän uhrijuhlissa Untsossa 22.5.2004. Pöydälle on asetettu blini-pinoja ja niiden päälle tuara-rahkakakkuja. Kuva: Ildiko Lehtinen, Museovirasto (SUK1237:78)

Untsossa syötiin sekä arkena että juhlanä myös *peremetsh*-piirakoita. *Peremetsh* oli isohko, pyöreä ja keskeltä avoin piirakka, jonka pohja oli tehty vehnätaikinasta. Untsossa piirakka täytettiin perunamuusilla tai rahkalla, ja paiston jälkeen se voideltiin voisulalla. *Peremetsh* oli blinien tavoin vakioruokalajina untšolaisissa tee- ja pitopöydissä, ja se usein asetettiin näyttävästi tarjolle päällekkäin yhdessä leivän ja rahkakakun, *tuaran*, kanssa. *Peremetsh*, on todennäköisesti tataareilta lainattu sana, sillä myös Suomen tataarit ovat valmistaneet *peremec* tai *pärämäts*-piiraita, jotka tosin ovat lihatäytteisiä ja öljyssä paistettuja. Yhdessä *peremetshin* kanssa tarjottu *tuara* mainittiin myös usein kysyessäni haastatteluissa marilaisista ruuista. *Tuara* valmistettiin sekoittamalla maitorahkaan munia ja mannaryynejä. Rahkakakut paistettiin uunissa miedolla lämmöllä, kunnes maitorahka kuivui ja kakut muuttuivat päältä

punertaviksi. Rahkakakkuja valmistettiin ainoastaan juhlia varten, ja tarjoiltaessa *tuara* leikattiin palasiksi ja syötiin käsin. (TYKL/SPA141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA169/Mari Aaltonen, Wikipedia-sivusto: Pärämäts)

Juhlava marilainen ruokalaji oli myös *palsh*, kalakukon tapaan leivottu umpinainen isohko piiras, jota sain syödä ryhmäämme varten järjestetyllä tervetuliaisateriaalla kenttätöiden alkajaisiksi kesällä 2002. Olen kuvaillut syömiseen liittyvän tilanteen luvussa 1.1. *Palshin* kuoritaikinaan laitettiin vehnä jauhoja, maitoa, munia ja suolaa, ja täyte valmistettiin lihasta ja riisistä. *Palshia* kuului paistaa uunissa kauan, jopa yön yli. Haastateltavani kertoivat, että jokainen valmisti *palshin* mielensä mukaan, ja esimerkiksi lihan ja riisin suhdetta täytteessä voitiin muunnella, ja lihana voitiin käyttää sikaa tai nautaa ja riisin asemesta ohraa. *Palsh* valmistettiin aina uudeksi vuodeksi ja loppiaiseksi. Lisäksi sitä oli tapana tarjota syntymäpäivillä ja tervetuliaisruokana vieraille. (TYKL/SPA141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA169/Mari Aaltonen.)

Tunnetuin pastaruokalaji Venäjällä on pelmeni, joka on pieni korvanmuotoinen lihalla täytetty raviolin kaltainen keitinpiiras. Pelmeni on vanha ruokalaji, ja alun perin ne ovat olleet toisen suomalais-ugrilaisen kansan, udmurttien, perinneruokaa. Monilla Venäjän alueella elävillä kansoilla on omat paikalliset versionsa keitinpiiraista. (Mack & Surina 2005 75–76.) Marilainen versio on nimeltään *podkogl*. Rahka ja liha olivat yleisimmät marilaisten keitinpiiraiden täytteet, mutta jokainen ruuanlaittaja teki keitinpiiraansa omalla tavallaan. Esimerkiksi Olga teki piiraista makeita, laitamalla täytteeseen rahkaa, voita ja sokeria. Toinen informanttini kertoi täyttävänsä piiraat rahkalla, perunoilla ja joskus freesatulla sipulilla tai keitetyillä kanamunilla. Alla on kuvaus, kuinka Tatjana (s. 1972) valmisti keitinpiiraita Untsossa kesäkuussa 2002:

Kaksi kanamunaa rikottiin ja lisättiin vähän suolaa sekä noin 3 dl maitoa ja vettä, jotka lämmitettiin. Neste lisättiin munien joukkoon ja tähän sekoitettiin vähintään ½ litraa [vehnä]jauhoja. Taikinaa sekoitettiin ensin lusikalla, sitten vaivattiin leivinalustalla käsin, kunnes siitä tuli sopivan kimmoisaa. Taikina jaettiin kahteen osaan, jotka kaulittiin pyöreiksi, noin puoli senttiä paksuiksi levyiksi. Isoa teekuppia käytettiin muottina ja sillä otettiin taikinalevystä pyöreitä palasia. Keitinpiiraiden täytteeksi laitettiin perunalla, suolalla, sipulilla ja smetanalla maustettua rahkaa. Täytteeksi voidaan laittaa myös lihaa. Keitinpiiraat täytettiin kämmenessä ja suljettiin nipistämällä reunat kauniiksi palmikoksi, jolloin piiraista tuli pulleita puolikuunmuotoisia leivonnaisia. Piiraiden sulkeminen vaati sorminäppäryyttä. Suljettuja piiraita keitettiin suolalla maustetussa vedessä (noin viiden minuutin ajan) kunnes piiras oli valmis, jolloin se nousi pintaan. Valmiit piiraat kasteltiin voisulassa. (TYKL/SPA141/Mari Aaltonen 12.6.2002)



Kuva 27 Tatjana valmistaa keitinpiiratia 12.6.2002.

Perinteiseksi miellettyjä marilaisia juomia olivat kotipolttoinen viina (*araka/samogon*) sekä olut (*pura/sura*). Olen kenttätyömuistiinpanoissani viitannut marilaiseen kotona valmistettavaan olueen myös venäläisellä nimellä *kvas*. Näitä juomia valmistettiin erityisesti juhlia varten, ja esimerkiksi ennen vainajien muistojuhlaa, *semykiä*, useat kertoivat tekevänsä olutta. Naiset vastasivat pääosin kotitekoisten alkoholijuomien valmistuksesta, mutta myös miehet osasivat keittää pontikkaa. (TYKL/SPA141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA169/Mari Aaltonen.) Anastasija (s.1951) kuvaili minulle pontikan tekoprosessin seuraavasti.

Kotipolttoinen tehdään saunassa ja sen valmistukseen kuluu aikaa noin viikko. Ensimmäin tehdään pohja: Ruisjauhoista ja vedestä tehdään seos, jonka annetaan seistä suuressa saavissa kolme päivää, jolloin siitä on tullut melkein kuin leipätaikinaa. Seosta vaivataan ja kahden päivän päästä siitä tehdään ”leipiä”, jotka paistetaan uunissa. Taikinan valmistuksen kanssa samanaikaisesti valmistetaan vetisempi seos, jonka annetaan käydä. Seuraavaksi puiseen saaviin laitetaan ruisjauhoista tehdyn ”leivän” muruja ja tätä vetisempää seosta sekä kylmää vettä, joka lämpiää

haaleaksi leipien lämmöstä. Sitten valmistetaan perunoista ja ruisjauhoista seos, joka hienonnetaan lihamyllyn avulla. Tämä peruna-ruisjauhoseos lämmitetään saman lämpöiseksi kuin saavissa oleva seos, ja lisätään saaviin, sekoitetaan ja suljetaan kannella. Seoksen annetaan seistä 3–4 päivää. Anastasia kertoi, että aina saavin ohi kulkiessa kuunnellaan, kuuluuko siihenää. Kun käymisääntä ei enää kuulu, on seos valmis. Tämän jälkeen seos vielä keitetään ja tislataan. Pontikan alkoholivahvuus selvitetään palavalla tulitikulla. Onnistuessaan se on noin 40 prosenttista. (TYKL/SPA141/Mari Aaltonen 12.6.2002.)

Olen kenttätyöpäiväkirjaani kirjannut tässä yhteydessä huomioksi, että reseptin monimutkaisuudesta ja tulkkauksesta johtuen en ollut täysin varma onnistuinko kirjaaman tekovaiheet ylös täysin oikein. Joka tapauksessa kotipolttoisen viinan valmistus on monivaiheinen prosessi ja siihen liittyy paljon kokemuseräistä tietoa ja taitoa. Seuraavana kesänä pääsin myös kurkistamaan Rozan saunaa, jossa pontikan tislauksen oli juuri käynnissä.

Saunan nurkassa oli mäskisaavi, joka oli laitettu käymään kaksi päivää sitten. Mäski valmistetaan ruisjauhoista (15 kg), sokerista (1/2 kg) ja vedestä. Mäskin annetaan käydä, kunnes siitä ei kuulu ääntä. Tämän jälkeen mäski tislataan kuumentamalla sitä uunin padassa, josta lähtee tislauksenputki, joka kulkee kylmällä vedellä täytetyn kaukalon poikki. Viina tippuu putken päästä astiaan. Tislauksen kestää noin neljä tuntia ja jäljelle jäänyt mäski annetaan karjalle. (TYKL/SPA169/Mari Aaltonen 6.8.2003.)



Kuva 28 Kotipolttoisen pontikan tislauksen talouskeittönä toimivassa saunassa Šap Untšon kylässä 6.8.2003. Kuva: Mari Aaltonen.

Myös nuorempaa sukupolvea edustava haastateltavani Irina (s.1972) kertoi tekevänsä kotipolitoista, vaikka ei itse juo sitä. Irinan mukaan jokainen tekee pontikan eri tavalla, ja hän oli saanut reseptin anopiltaan. Irina keitti pontikkaa talvella 2–3 kertaa kuukaudessa varastoon kesän ajaksi. Pontikkaa annettiin kiitoslahjana ihmisille, jotka olivat auttaneet heitä eri töissä ja sitä tarjottiin myös vieraille. Myös Irinan talossa pontikka valmistettiin talouskeittiössä ja se oli työläs tehtävä. (TYKL/SPA169/Mari Aaltonen 9.8.2003.)

Oluen, toisen kotitekoisen alkoholijuoman, valmistukseen käytettiin myös omavaraistaloudesta saatavia raaka-aineita esimerkiksi punajuuria, perunaa ja ruista. Marinan mukaan marilaisen oluen valmistus aloitettiin raastamalla punajuuret. Raasteeseen lisättiin ruisjauhoja ja hiivaa, ja taikinasta leivottiin rieskan tyyppisiä ohuita leipiä, jotka kuivattiin uunissa. Tämän jälkeen leivät murskattiin isoon puiseen saaviin ja päälle kaadettiin kuumaa vettä. Seoksen annettiin seistä kaksi päivää, jonka jälkeen se siivilöitiin.

(TYKL/SPA141/Mari Aaltonen 12.6.2003.) Salvika puolestaan kertoi oluen valmistuksesta seuraavaa:

Kvassi valmistetaan tekemällä ensin perunasta, ruisjauhosta, punajuurista ja sokerista rieskoja, jotka kuivatetaan uunissa. Kahdessa ämpärissä kiehautetaan vettä. Vesimäärään lisätään 6–7 pientä rieskaa. Leivät hajoavat veteen muodostaen lämpimän seoksen. Tämän jälkeen kylmään veteen sekoitetaan ruisjauhoja, kunnes seoksen koostumus on ”kuin hunajaa”. Tämä seos sekoitetaan leipäseokseen ja lisätään vähän hiivaa, minkä jälkeen juoma on valmis. (TYKL/SPA169/Mari Aaltonen 5.8.2003.)

Kotitekoista olutta juotiin erityisesti uskonnollisissa juhlissa. Lizan mukaan olut kuuluu olennaisesti *semyk*-juhlaan. Kaupasta saatavaa olutta nautittiin lähinnä saunan jälkeen. (TYKL/SPA141/Mari Aaltonen 13.6.2003.)

4.5 Teetä juodaan kaiken aikaa ja kaikkialla

Tee on ollut ja on yhä edelleen Venäjällä eräänlainen yleisjuoma, jota juodaan kaikkialla ja koko ajan: seurustelun merkeissä, ruuan yhteydessä sekä virvokkeena saunan tai raskaan työn jälkeen. (Aksjonova 1996, 8, Villa 1984, 66–68.) Teenjuontia Venäjällä on kuvattu useissa eri lähteissä, muun muassa kirjallisuudessa ja matkakertomuksissa. Kansatieteilijä Julie Wichmann kirjoittaa Moskovassa vuonna 1905 päiväkirjaansa seuraavasti:

Koko elämässäni en varmaankaan ole juonut yhtä paljon teetä kuin tämän matkani aikana. Menipä minne tahansa, kaikki juovat teetä. Pankissa on jokaisen virkailijan pöydällä teelasi, teetä juovat kaikki kansankerrokset, kaikkina vuorokaudenaikoina. (Wichmann 1987, 110.)

Kielentutkija Kai Donner, joka liikkui 1910-luvulla Siperiassa kuvaili matkakertomuksessaan samojedien ruokailutapoja. Hänen mukaansa samojedit joivat aamuaterian päätteeksi noin 10–15 kuppia teetä, ja myös ilta-aterian jälkeen samojedit ryhtyivät "tavanmukaiseen teeorgiaan". Aamuisin teetä juotiin suolan ja maidon kanssa, ja Tas-joen samojedit tarjosivat vierailleen parasta herkkuaan, kalanrasvaa teehen sekoitettuna. (Donner 1979, 189, 206, 208.) Myös Aira Kurosen tutkimuksessa inkeriläisestä ruokaperinteestä on mainintoja runsaasta teenkäytöstä. Inkerissä samovaari kuului joka kodin varusteisiin ja teetä juotiin paljon, useita kertoja päivässä. (Kuronen 2002, 12, 34–35.)

Samovaari on ollut teenjuonnin tunnusmerkki Venäjällä ja sillä on ollut erikoisasema talon arvoesineiden joukossa. Samovaarin merkittävin ominaisuus on se, että siitä saa kiehuvaa vettä, ilman että tarvitsee lämmittää uunia. Vahvaa haudutettua teeuutetta sisältävä teekannu asetetaan samovaarin laelle alustalle, jossa se pysyy lämpimänä. Kupin pohjalle kaadetaan tilkka tätä vahvaa teetä, jota laimennetaan laskemalla kuumaa vettä samovaarin hanasta. Samovaarin tärkeimmät osat ovat vesisäiliö ja sen keskellä oleva lämmitystorvi, johon laitetaan hiilet. Samovaarin alaosassa on hana ja vetoreikä, jonka avulla vetoa pidetään yllä. Samovaariin kuuluu lähes aina jonkinlainen alusta tai koristeelliset jalat. Samovaarin huipulla on lämmitystorven kansi ja teekannun alusta. (Aksjonova 1996, 10–11, Villa 1984, 64.)

Untšossa samovaari oli käytössä vain joissakin taloissa:

[...] Liza oli pihamaalla lämmittämässä samovaaria. Hän tervehti minua iloisesti ja laittoi pikkupuuta ja sytykkeitä samovaarin pesään. Sen jälkeen hän pumppasi vanhalla kumisaappaalla ilmaa samovaariin saadakseen tulen syttymään. Viimeiseksi hän asetti piipun samovaarin päälle. Myöhemmin samovaarin pesään lisättiin hiiliä. [...] Samovaari kannettiin sisälle ja teepannu täytettiin kuumalla vedellä. (TYKL/SPA141/Mari Aaltonen 22.6. 2002.)

Sähkön käytön lisääntyminen on johtanut perinteisten samovaarien katoamiseen Venäjällä (Aksjonova 1996, 13). Tilalle ovat tulleet sähköiset vedenkeitimet ja sähkösamovaarit. Havaitsin tämä muutoksen myös Untšossa. Muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta en nähnyt samovaareja käytettävän vaan teevesi keitettiin sähköllä toimivalla vedenkeitimellä (tšainik), jotka olivat joko pannun mallisia, muovisia tai metallisia keittimiä tai suoraan mukiin tai kattilaan upotettavia sähkövastuksia. (TYKL/SPA141/Mari Aaltonen 12.6. 2002, TYKL/SPA169/Mari Aaltonen 12.8. 2003.) Nykypäivän venäläisissä kodeissa samovaari onkin enemmänkin koriste-esine ja sen tuominen pöytään on kunnianosoitus kansalliselle tavalle (Aksjonova 1996, 13).



Kuva 29 Rozan (vas.) luona tee oli keitetty samovaarilla 13.8.2003. Kuva: Mari Aaltonen.

Untšossa teenjuonti oli niin yleistä ja jokapäiväistä, että huomasin pitäväni sitä jo lyhyen ajan jälkeen itsestäänselvyytenä, enkä huomannut tarkkailla kaikkia siihen liittyviä asioita. Havaintojeni mukaan joka aterialla tarjottiin teetä. Kahdessa haastattelussa tuli ilmi, että aamulla voitiin juoda myös kahvia tai maitoa. Aamiaista lukuun ottamatta haastatteluissa jätettiin usein mainitsematta, mitä kullakin aterialla juotiin. Mielestäni tämä johtuu siitä, että teenjuonti aterian yhteydessä oli niin selvä asia, etteivät haastateltavani huomanneet sitä erikseen mainita. Tee juotiin sokerin tai hillon kanssa ja myös maatalouskollektiivin ruokalassa teehen lisättiin automaattisesti sokeria. Erikoispyynnöstä tee tarjoiltiin ryhmällemme ilman sokeria päivittäisten ruokailujen yhteydessä. (TYKL/SPA141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA169/Mari Aaltonen.)

Aterioiden lisäksi Untšossa juotiin teetä myös aterioiden välillä. Eräs informantti sanoi teen juonnin rytmittävän työntekoa. Aina 2–3 tunnin välein pidettiin teetauko, yhteensä 4–5 kertaa päivässä. Kun kyläläiset olivat korjaamassa heinää pelloilta, oli keskelle peltoa tuotu juomatonkka, jossa oli teetä. Toistuvaan teenjuontiin viittaa myös havainto, jonka tein Lizan luona ollessani havainnoimassa arkipäiväiseen ruuanvalmistukseen ja syömiseen liittyviä asioita. Keittiön pöydällä oli tavallaan teepöytä koko ajan katettuna. Samovaarin vieressä oli

hilloa hunajaa ja leipää. Ruuat vain peitettiin sanomalehdellä silloin kun ei syöty.

(TYKL/SPA141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA169/Mari Aaltonen.)

Teenjuonnin merkitystä marilaisessa kulttuurissa kuvaa häihin liittyvä tapaperinne, jossa nuori miniä näyttää taitonsa ja esittäytyy uudelle yhteisölle sulhasen kodissa. Untšossa kesällä 2003 haastatteleman tuore aviovaimo Nadjesda (s. 1982) kertoi, että häitä seuranneena aamuna hän oli ensin hakenut vettä lähteeltä, jonne hän oli myös heittänyt kolikon. Sulhasen kodissa nuori miniä oli keittänyt teetä lähteestä hakemastaan vedestä sekä paistanut blinejä. Nadjesdan mukaan teetä tarjoiltaessa oli teekuppeihin pudotettu kolikko. Oli tärkeää, että tee oli hyvin haudutettua ja hyvän makuista. Näin naapureille jäi hyvä muisto talon uudesta miniästä. (Immonen 2009, 227, TYKL/SPA169/Mari Aaltonen 15.8.2003.)

Kenttätyöt ja teenjuonti kuuluvat yhteen Venäjällä. Kaija Heikkinen kertoo kenttätöistensä vepsäläisten ja karjalaisten parissa 1990-luvulla artikkelissaan *Jumalten keittiössä Venäjän kylissä*. Heikkinen toteaa kenttätöidensä olleen ”kuin yksi pitkä teenjuontien sarja”.

Tutkijoiden kiertäessä taloissa oli tapana, että juttelun päätteeksi katettiin teepöytä.

(Heikkinen 2001, 6.) Omat kokemukseni kenttätöistä Untšossa ovat samankaltaisia. Lähes jokaisen haastattelun aluksi, päätteeksi tai jopa kesken haastattelun meidät kutsuttiin teepöytään. Myös kävellessämme pienissä ryhmissä kylän raitilla meidät saatettiin pyytää sisälle taloihin juomaan teetä. Ei auttanut, vaikka olin juuri syönyt ja juonut monta kuppia teetä tai vaikka ulkona oli helle ja hiki valui päästä. Teetä piti juoda. Huolimatta ajoittaisesta teenjuontiin liittyvästä pakottavuuden tunteesta, olivat tehetket hedelmällisiä tilanteita havainnoida ruoka-aineita ja syömiseen liittyviä tapoja. Lisäksi teepöydässä usein tunnelma vapautui, kun virallisempi haastatteluosuus oli takana. Tuolloin haastateltavat saattoivat vastavuoroisesti kysellä Suomesta, minkä seurauksena pöydän ääressä usein vertailtiin Suomen ja Venäjän oloja: palkkoja, eläkkeitä, saunoja ja ruokia.

Tänään menimme Helenan, Tellervon, Mashan ja Nadjan kanssa haastattelemaan Anisiinaa (s. 1948), joka asuu Tihon Jefreimovan katu 120:ssä. Olimme olleet siellä aikaisemmin, mutta silloin en ehtinyt haastatella häntä, piirsin vain pohjapiirroksia talosta ja kävin puutarhassa. Hän oli järjestänyt meille sisarensa ja sisarentyttärensä avulla oikein vastaanoton, ja kun saavuimme taloon, meidät ohjattiin ensin olohuoneeseen, jossa katselimme valokuvia kunnes meidät pyydettiin pöytään. Anisiina oli valmistanut kaikenlaisia herkkuja, ja aloitimme ruokailun lihakeitolla. Pöydässä oli tarjolla mimosa-salaattia (sis. kalaa), punajuurisalaattia, tuoretta kurkkua, riisitäytteistä piirakkaa, pitsaa, suolakalakekseistä tehty kakku, blinejä, leipää ja hyvää mansikkamehua ja vadelmahilloa. (TYKL/SPA169/Mari Aaltonen 12.8.2003)



Kuva 30 Anisiina kattaa pöytää 12.8.2003. Kuva: Mari Aaltonen.

Teen ja ruuan tarjoaminen on osoitus vieraanvaraisuudesta, ja Untšossa tämä tarkoitti käytännössä kokonaista ateriaa, kuten edellä olevasta kuvauksesta voi päätellä. On toki mahdollista, että ulkomaalaisina vieraina saimme erityiskohtelun kylässä. Joka tapauksessa, tapana näytti olevan, että teetä ryhdyttiin keittämään heti vieraiden saapuessa taloon. Alla kuvaus Lizan talosta, jossa vietin päivän tekemässä havainnointia.

Puoli kahden aikoihin taloon saapui vieraita ja heille katettiin teepöytä. Teen jälkeen Liza lähti perunamaalle ja minä pyysin päästä mukaan. [...] Heillä oli iso perunamaa, ja perunapenkit piti mullata. Emme ehtineet olla pellolla kuin kymmenen minuuttia, koska taloon tuli jälleen vieraita ja myös heille piti laittaa teetä. Vieraille tarjottiin teen lisäksi keittoa ja pontikkaa. (TYKL/SPA141/Mari Aaltonen, 13.6. 2002.)

Aikaisemmin tee oli suhteellisen kallista Venäjällä eikä kaikkein köyhimmillä talonpojilla ollut varaa juoda teetä vielä 1800-luvun lopullakaan. Tästä syystä Venäjällä on kehitetty erilaisia teenkorvikkeita, jotka ovat olleet suosittuja etenkin arkisin. (Molotova 2005b, 126.) Kesällä 2002 Untšon kaupoissa oli myytävänä useampia eri teelajeja ja niiden hinnat vaihtelivat 7,50 ruplasta 12,50 ruplaan. Teet olivat peräisin Intiasta, Kiinasta ja Venäjältä. Halvin tee oli venäläistä (TYKL/SPA141/Tomi Heikkilä.) Ostoteen lisäksi kyläläiset varmistivat teetä erilaisista puutarhan ja luonnon kasveista. Salvika (s. 1940) kertoi ostavansa teen kaupasta, mutta hän oli oppinut mutta äidiltään myös tervehdyttävän yrttiteen valmistuksen. Tätä yrttiteetä tehtiin ennen aina silloin, kun ei ollut rahaa ostaa teetä ja silloin, kun haluttiin parantaa sairauksia. Salvikan mukaan teellä oli hikoiluttava vaikutus ja uskottiin, että hikoilun myötä myös sairaus poistui ruumiista. Salvika valmisti yrttiteensä horsmasta, vadelman ja kirsikan lehdistä, vadelmista sekä mintusta, jotka pilkottiin ja kuivattin. Salvika kertoi lahjoittavansa tätä teetä myös ystävilleen. (TYKL/SPA169/Mari Aaltonen 5.8.2003.)

4.6 Ruoka vainajien muistojuhlissa

Marit viettävät vainajien muistojuhlaa, *semykiä*, kesäkuussa noin seitsemän viikkoa pääsiäisen jälkeen. *Semykin* vietto liittyy marien luontouskonnon vainajakulttiin, minkä lisäksi juhla symboloi kesän tuloa. *Semykin* aikana osoitetaan kunnioitusta ja arvostusta vainajille, mutta myös riemuitaan ja iloitaan elämästä. (Molotova 2009, 241, Molotova 2017, 446.)

Untšossa *semykin* valmistelut aloitettiin hyvissä ajoin jo edeltävällä viikolla. Sisällä taloissa tehtiin suursiivous ja myös pihoja kunnostettiin ja aitoja maalattiin. Tämän taustalla on vanha uskomus, jonka mukaan lika ja roskat talossa tai pihalla saattaisivat aiheuttaa vahinkoa, sillä pahaa tarkoittavien olentojen uskottiin olevan liikkeellä *semykin* aikaan. Näiden henkiolentojen lisäksi myös ihmiset ovat liikkeellä, ja juhlaan liittyy olennaisena osana vierailu sukulaisten, ystävien ja naapureiden kesken. Liza kertoi heidän talonsa täyttyvän perheenjäsenistä ja vieraista. Juhlaa varten oli ostettu kaupasta hiivaa, sokeria, suolakalaa, riisiä, suolaa, mehua, rusinoita ja olutta. He olivat myös teurastaneet lampaan, jonka lihasta valmistettiin *shaslikia* juhlapäivän piknikillä. Liza kertoi, että *semykin* aattona leivotaan leipää ja *peremetsh*-piiraita sekä pannaan olutta. Juhlaruokien ja oluen valmistukseen kuuluu vainajien muistelu. Juhlan aattona vainajia varten lämmitetään sauna, sillä marit uskovat, että tuolloin vainajien sielut palaavat sukulaisten luo. Myös talon väki puhdistautuu ennen juhlapäivän ateriala. (Molotova 2017, 448, TYKL/SPA141/Mari Aaltonen)

Vuoden 2002 kenttätöiden aikana kesäkuun 19. päivä ryhmällämme oli tilaisuus osallistua *semykin* muistoaterialle uhripappi Kugerge Fjodorovitš Fjodorovin talossa Jambatyrin kylässä. Aterian aluksi K. F. Fjodorov sytytti kynttilän pyhään nurkkaan, jossa oli myös ikoni. Perhe istui runsaasti katetun pöydän ympärillä. Pöydän viereiselle penkille oli levitetty puhdas pyyheliina ja sen päälle puuvati, jonka pohjalle asetettiin blini, viisi kanamunaa ja kaksi kananjalkaa. Uhriastian vieressä oli kaksi lasipurkkia, joihin kaadettiin olutta sekä kotipoltoista viinaa. Lisäksi uhriastian reunaan kiinnitettiin kolme tuohusta. Talon isäntä siunasi rukoillen pöydän antimet murentaen samalla ruokaa myös uhriastiaan ja kaataen viina- ja olutastioihin juomaa. Talon emäntä toisti papin jäljessä ruoka- ja juomauhrin, mainiten poismenneet nimeltä. Myös muut perheenjäsenet tekivät saman toimituksen. Rituaalisen siunaamisen jälkeen oli lupa istuutua pöytään. Aluksi jokainen perheenjäsen maistoi isosta viinakupista, minkä jälkeen pöytään tuotiin kanakeittoa sekä keitetty kana. Myös vainajille asetettiin keittolautanen uhriastian viereen penkille. Uhripappi paloitteli keitetyn kanan käsin ja asetti palaset pöydän keskellä olevaan vatiin. Kananlihaa ja -luita pantiin vainajia varten myös uhriastiaan. Muutoin pöydässä oli tarjolla marilaisia juhlaruokia: blinejä, rahkakakkuja, *peremesh*-piirakoita, kalaa, salaattia, hedelmiä ja juomaksi kotipoltoista viinaa ja vodkaa. Aterian jälkeen uhriastia sekä viina- ja olutastiat vietiin ulos talon seinustalle, jonne oli tehty pyhä nurkka vainajien sielujen saattamiseksi. Pihalla uhriastiassa ollutta ruokaa maistettiin, munat kuorittiin ja syötiin. Astiaan jätettiin joitain kokonaisia blinejä sekä keitettyjä munia. Loput ruuasta ja munan kuoret murennettiin maahan. Myös pontikka ja olut kaadettiin maahan. K.F. Fjodorov hyvästeli rukoillen vainajat seuraaviin muistajaisiin asti, jolloin marien uskomusten mukaan vainajat lähtivät kotitalosta. Tyhjät astiat asetettiin kumoon talon vierustalle. Tämän jälkeen vainajien saattojoukko palasi taloon mukanaan jäljelle jäänyt ruoka. Sisälle taloon jäänyt perheenjäsen toivotti saattojoukon tervetulleeksi tarjoamalla heille olutta ja blinejä. Isäntä siunasi leivän ja pöydän antimet ja kertoi vainajien ennustaneen hyvää satoa, lämpimiä sateita, karjaonnea ja terveyttä. Kaikki maistoivat palasen taloon sisälle tuotua uhriruokaa, blinejä ja munia, joiden uskottiin olevan vainajien tarjoamia lahjoja. Myös pöydässä olevia ruokia syötiin hetki, minkä jälkeen lähdettiin kyläilemään naapuriin. Siellä vieraille tarjottiin uunissa paistettua lihapiirakkaa, *palshia* (*palyš*). (Molotova 2009, 241–245, Molotova 2017, 450, TYKL/SPA141/Mari Aaltonen 19.6.2002.)



Kuva 31 Pöydän viereen asetettu uhriastia *semyk*-juhlassa Jambatyrin kylässä 19.6.2002. Kuva: Mari Aaltonen.



Kuva 32 Aterian jälkeen talon seinustalle kaadettu uhriastia *semyk*-juhlassa Jambatyrin kylässä 19.6.2002. Kuva: Mari Aaltonen.

Illalla Jambatyrin kylän asukkaat jatkoivat yhdessä *semykin* viettoa vanhan lehmuksen luona, joka oli vanha uhrilehdon paikka. Puun juurelle aseteltiin blinejä, rahkakakkuja, olutta ja *peremets*-piiraita, jotka uhripappi siunasi. Kyläläiset tarjosivat toisilleen ruokaa ja olutta, minkä jälkeen alkoi laulu ja tanssi lehmuksen ympärillä hanurinsoiton säestyksellä. Osa juhlaväestä oli pukeutunut marilaisiin pukuihin. Vähän kauemmas lehmukselta oli sytytetty kokko, jonka ympärille tanssi siirtyi. Muutamat hyppäsivät myös nuotion yli, sillä kolme kertaa tulen yli hyppäämisen uskottiin tuovan terveyttä ja menestystä. Tanssi ja laulu nuotiolla jatkuivat yöhön, ja tunnelma oli iloinen ja vapautunut. *Semyk*-juhlaan kuuluu, että valvotaan myöhään, etenkin nuoriso oli valveilla aamuun. Tanssin, laulun ja kokon polttamisen lisäksi *semyk*-yönä kuului myös saunoa. Saunan lämmityksen liittyy uskomuksia, joiden mukaan saunan puut tuli varastaa kolmesta eri paikasta ja kylpyvesi tuli kantaa kolmesta eri kaivosta tai lähteestä. Kylpyvettä varten kuului kerätä 41 yrttiä. Näillä toimenpiteillä uskottiin olevan tervehdyttäviä vaikutuksia. (Molotova 2009, 246–247, Molotova 2017, 451–454, TYKL/SPA141/Mari Aaltonen 19.6.2002.)

Semykin vietto jatkui Untšossa vielä seuraavanakin päivänä, jolloin kyläläiset vierailivat aamupäivän aikana omaistensa haudoilla. Mukaan hautausmaalle otettiin blinejä, kalaa, munia, vodkaa, olutta ja muuta syötävää kuten piirakoita, konveheteja ja virvoitusjuomia. Untšon hautausmaa oli metsittynyt ja seurueita istui puiden varjoissa haudoilla syöden ja juoden. Kyläläiset vierailivat myös toistensa vainajien haudoilla tervehtimässä ja muistelemassa menneitä. Tapoihin kuului, että haudalla istuttiin tovi asettaen samalla palanen jokaista ruokalajia haudalle. Myös viinaa ja olutta kaadettiin haudalle. Hautausmaalta ei saanut tuoda mitään takaisin kotiin vaan kaikki ruoka ja juoma kuului nauttia hautausmaalla tai jättää sinne. Kynttilöitä tai tuohuksia ei enää sytytetty haudoilla, sen sijaan puiden oksiin solmittiin liinoja. Kun vierailu hautausmaalla oli ohitse, vietettiin loppupäivä sukulaisten ja ystävien kanssa. (Molotova 2009, 247–248, Molotova 2017, 455–456, TYKL/SPA141/Mari Aaltonen 12.6.2002, 20.6.2002.)



Kuva 33 Hanuria soitetaan vainajan iloksi sukulaisten vieraillessa omaisten haudoilla *semyk*-juhlan aikaan 20.6.2002. Kuva: Ildiko Lehtinen, Museovirasto (SUK1257:147).

Vainajien muistojuhla on marilaisille erityisen tärkeä juhla. *Semyk* on yhtäältä henkilökohtainen perheen ja suvun vainajien muistojuhla ja toisaalta iloinen ja yhteisöllinen tapahtuma, joka liittyy onneen ja elämään. Kuten edellä on käynyt ilmi, on ruoka keskeisessä asemassa tässä juhlassa. Mielestäni *semykiin* liittyvissä riiteissä ja perinteissä ruoka toimii ikään kuin siltana elävien maailman ja tuonpuoleisen välillä. Muistoateriaalla vainajat otetaan vastaan arvokkaina vieraina, heille tarjotaan ruokaa sekä otetaan vastaan heiltä saatu ruokalaha. Ruuan avulla vainajat myös saatellaan ulos talosta. Kaatamalla uhrattu ruoka ja juoma maahan yhteys vainajiin katkaistaan seuraavaan muistojuhlaan saakka. Myös hautausmaalla sinne tuotu ruoka jaetaan yhteisesti läsnä olevien ja vainajien kanssa. Jälleen ruoka on väline, joka yhdistää elävät ja kuolleet. Vainajat halutaan kuitenkin jättää hautausmaalle, ja on tärkeää, että hautausmaalta ei tuoda yhdessä nautittua ruokaa tai juomaa takaisin kotiin. Ruuan avulla myös ylläpidetään marilaisia perinteitä ja vahvistetaan yhteisöllisyyttä. *Semyk*-juhlaan kuuluvat nimenomaan perinteiset marilaiset ruuat: keitto, blinit, rahkakakut, piiraat sekä olut ja kotipolttoinen viina. Untšossa keskeinen osa juhlaa oli myös kyläily ja taloissa odotettiin vieraita. Perheen ja suvun jäsenten lisäksi *semyk* tuo yhteen myös ystävät, naapurit ja kyläläiset, ja yhteisöllisyyttä symboloi yhdessä jaettu ruoka ja juoma.

4.7 Ruoka marilaisissa häissä

Kenttätöprojektiin osallistunut Anna-Mari Immonen keräsi kesällä 2003 väitöskirjaansa varten häihin liittyvää aineistoa Untšossa. Koska liikuimme kylässä pienissä ryhmissä, pääsin osallistumaan hääjuhlaa koskeviin haastatteluihin, jotka tehtiin Ildikó Lehtisen avustuksella. Haastatteluissa minulla oli mahdollisuus esittää kysymyksiä häihin liittyvistä ruuista. Untšossa oli kesäkuussa 2003 ollut kahdet perinteisin menoin järjestetyt marilaiset häät. Haastattelimme näiden häiden morsiamia, Larissaa (s. 1979) ja Nadjesdaa (s. 1982) elokuussa 2003. Haastatteluun osallistui myös Larissan miehen sisar Nadja (s. 1963). Haastattelujen lisäksi pääsin havainnoimaan hääruokia sulhastalossa Engersolan (ven. Šeregánovon) kylässä Morkin piirikunnassa. (TYKL/SPA169/Mari Aaltonen.)

Immosen mukaan perinteiset marilaiset häät ovat monivaiheinen tapahtumasarja. Häitä juhliitaan sekä morsius- että sulhastalossa ja ne kestävät kaksi päivää, joista ensimmäinen on varsinainen juhlapäivä. Toisena päivänä nuori vaimo tekee uudessa kodissaan erilaisia askareita ja iltapäivällä grillataan usein vielä shashlikia. Häiden järjestelyyn ja läpiviemiseen osallistuu kaiken kaikkiaan huomattava joukko ihmisiä: perheenjäseniä, sukulaisia ja naapureita. Häämenoissa sulhasen seurueeseen kuuluvat runsaisiin rahakoruihin ja vihreisiin takkeihin pukeutuneet sulhasnaiset, *süanvatet*, jotka laulavat häälauluja ja vierailevat naapuritaloissa kestittävinä sillä aikaa, kun morsian ja sulhanen ottavat vastaan vieraita morsiamen kotona. Sulhasen mukana kulkevat myös puhemiehet, jotka ohjailevat häiden kulkua ja *kijamat*-vanhemmat, jotka avustavat hääparia ja toimivat juhlan isäntänä ja emäntänä. (Immonen 2009, 215–218.)

Marilaisissa häissä pöydät notkuvat ruokaa ja juomaa, ja Immosen mukaan ruokatarjoilu on kuin häiden olemus pienoiskoossa. Pöydässä on tarjolla perinteisiä marilaisia ruokia, mutta myös uusia ruokalajeja, joiden reseptit on lainattu tuttavilta tai naistenlehdistä. Untšossa hääruuat valmistettiin 1–2 päivää ennen häitä, mutta raaka-aineiden hankkiminen aloitettiin paljon aikaisemmin. Ruokaa haettiin aina Joškar-Olasta saakka, erityisesti vihannekset ja hedelmät ostettiin kaupungista. Larissa kertoi, että morsiuustalossa oli valmistettu monikerroksinen hääkakku, joka täytetty ja kuorrutettu voikreemillä. Hääkakun resepti oli lainattu tuttavan keittokirjasta, ja kakkuja oli tehty yhteensä seitsemän kappaletta. Hääkakun lisäksi morsiuustalossa tarjottiin riisistä ja lihasta tehtyä pilahvia, *rassolnik*-keittoa, perunamuusia, blinejä, erilaisia piirakoita ja pitsaa. Juomana oli mehua, votkaa, punaviiniä, shampanjaa ja coca-colaa. Morsiuustalossa oli lisäksi häälimppu, jonka pappi siunasi

sytytettyään kynttilän pyhään nurkkaan. Morsian kertoi, että kaikki häitä varten valmistetut ruuat oli tehty yhdessä ystävien ja sukulaisten kanssa. Sulhastalossa tarjottiin marilaisia ruokia, esimerkiksi *peremets*-piirakoita, blinejä, *tuara*-rahkakakkuja, leipää ja lihakeittoa, mutta myös muita piirakoita ja kakkuja, borssikeittoa, salaattia ja jauhelihapihvejä.

Sulhastalossa ruokien valmistuksesta olivat vastanneet sulhasen sisar ja äiti sekä muut hänen naispuoliset sukulaisensa. (Immonen 2009, 224–226, TYKL/SPA169/Mari Aaltonen.)

Alla kenttätöypäiväkirjaan kirjoittamani muistiinpanot sulhastalossa olleista hääruuista Engersolan kylässä:

Sulhastalon kuistiin oli katettu koreannäköinen hääpöytä. Kuisti oli sisältä maalattu siniseksi, ikkunoissa oli pitsiverhot ja seinän vieressä oli kaasuliesi, jonka päällä oli iso keittokattila ja kaksi lautasta täynnä läskisiä lihapaloja. Pöytä oli pitkä ja se oli suojattu puna-valkokuudullisella vahakankaalla. Pöydässä oli 13 kulhoa eri salaatteja (mm. peruna, retiisi, punajuuri, tomaatti, kala), omenalohkoja, mustikoita, makkaraa, voileipiä (sardiini-tomaatti-majoneesi ja sardiini-kurkku-majoneesi), kalaa, suolaheinäpiirasta, munapiirasta, rahkapiirasta, leipää ja pitsaa. Lusikat, haarukat ja servetit olivat erillisissä telineissä keskellä pöytää. Toisessa päässä pöytää oli kaksi isoa pulloa, joista toinen oli keltainen (hunajaolutta?) ja toinen tummanruskea (olutta?). Talon keittiö oli tapetoitu, mahdollisesti häitä varten, sillä tapetit näyttivät melko uusilta. Keittiössä oli valkoinen leivinuuni, jonka edustalla jakkaran päällä oli blinitaikina kohoamassa. Sivupöydällä oli iso pizza, *peremets*, *tuara*, mustikkapiiras ja piiraita. (TYKL/SPA169/Mari Aaltonen 16.8.2003)



Kuva 34 Hääpöytä Engersolan kylässä 16.8.2003. Kuva: Mari Aaltonen.

Immonen nostaa esille artikkelissaan muutamia marilaisia ruokaan liittyviä häätapoja. Kihlajaisissa ryyppylasista kieltäytymällä tyttö voi ilmaista olevansa liittoa vastaan. Osana häämenoja hääpari syö morsiamen äidin valmistaman puuron samalta lautaselta, mikä tekee heistä marilaisen perinteen mukaisesti miehen ja vaimon. Erityinen merkitys marilaisessa hääperinteessä on leivällä. Häpäivää edeltävänä iltana morsian vie yhdessä sulhasen kanssa leivän muutamaa sulhasen naapuritaloihin esittäytyen uudelle yhteisölle. Häpäivänä sulhanen ja morsian sekä muut häävieraat otetaan vastaan tarjoamalla heille ulkona portin luona leipää, *tuara*-rahkakakkuja ja suolaa. Leipää myös kuljetetaan morsiustalon ja sulhastalon välillä. (Immonen 2009, 224–228.) Larissan häissä sulhasväen siirtyessä morsiustaloon mukaan otettiin leipää, suolaa, *peremesh*-piirakoita, keitettyä hanhen lihaa sekä vodkaa ja kotipoltoista viinaa. Leivät vietiin morsiustaloon laatikossa, minkä jälkeen ruuat siunattiin. Hääpari aloitti morsiustalossa nautitun aterian leivän maistamisella. Myös Nadjesda kertoi, että hänen häissään sekä morsius- että sulhastalossa oli tarjolla häälimppua ja rahkakakkuja, minkä lisäksi syötiin keitettyä hanhen lihaa, joka perinteinen hää- ja uhrijuhlissa syötävä ruoka. (TYKL/SPA169/Mari Aaltonen.)



Kuva 35 Häät Untšon kylässä 5.6.2004. Pappi antaa leikatut leivät kaikkien maistettavaksi. Keskellä pöytää häälimppu ja rahkakakku päällekkäin aseteltuna. Kuva: Ildikó Lehtinen, Museovirasto (SUK1237:251).

5 Päätelmiä ja pohdintoja

5.1 Sosiaalinen pääoma

Anna-Maija Castrén on vertaillut helsinkiläis- ja pietarilaisopettajien sosiaalista kanssakäymistä ja elämänpiirejä tutkimuksessaan *Perhe ja työ Helsingissä ja Pietarissa* (2001). Hän ymmärtää sosiaaliset verkostot ihmistä ympäröiviksi resursseiksi, sosiaalisesti pääomaksi, joka on merkittävä voimavara ja selviytymisen muoto kulttuurisen ja taloudellisen pääoman rinnalla. Castrén nostaa esille Venäjällä sosiaalista pääomaa tarkoittavan käsitteen *blat*, jota voidaan pitää lähipiiristä lähtevänä ja tuttavien tuttujen kautta monenlaisille elämäalueille laajenevana suhteiden verkostona. Neuvostoliiton aikana *blat*-sanana käyttö yleistyi tarkoittamaan asioita ja esineitä, joita oli vaikea hankkia, mutta yleisesti voidaan ajatella, että *blat* ilmentää venäläistä solidaarisuuden perinnettä. (Castrén 2001, 45, 123–126.)

Eero Sappinen puolestaan on tutkinut väitöskirjassaan arkielämän murrosta suomalaisessa kaupunkimiljöössä 1960- ja 70-luvuilla. Hän on tässä yhteydessä tarkastellut myös kaupunkilaisten sosiaalista kanssakäymistä. Sappinen toteaa naapureiden välisen yhteistoiminnan ja kanssakäymisen olevan yleisempää maaseudulla kuin kaupungeissa. Hänen tutkimuksessaan sosiaalinen verkosto ymmärretään koko arjen toimintakentäksi ja sosiaalisia suhteita tutkittaessa käytetään termejä suljettu ja avoin sosiaalinen verkosto. Suljetulle sosiaaliselle verkostolle tunnusomaista on pitkä tuttavuuden aika, intiimiys ja emotionaalisuus, yhteiset normit, sosiaalinen kontrolli ja keskinäinen apu. Avoimessa sosiaalisessa verkostossa yksilö tuntee tapaamiaan ihmisiä vain osittain eivätkä yksilön ystävät välttämättä tunne toisiaan. Elämä on keskittynyt oman perheen piiriin ja suhtautuminen naapureihin voi olla välinpitämätöntä tai pinnallista. (Sappinen 2000, 171–172.)

2000-luvun alussa Untšossa vastavuoroisilla palveluksilla, avun tarjoamisella ja vastaanottamisella oli tärkeä merkitys ystävien ja naapureiden kesken. Haastateltavani Lizan mukaan omavaraistaloudessa kaikki perustuu naapuriapuun: taloa ei voi rakentaa ilman ystävien ja naapureiden apua. Untšossa esimerkiksi perunoiden nosto hoidettiin yhdessä sukulaisten ja ystävien kanssa. Myös toinen haastateltavani Olga kertoi, että kylässä on tapana auttaa naapureita ja ystäviä ja esimerkiksi teurastukset hoidettiin yhdessä naapureiden ja ystävien avustuksella. Olgan tilanteessa sosiaalisen pääoman merkitys korostui, sillä hän oli yllättäen jäänyt leskeksi kesän 2002 jälkeen. Olga oli vasta naimisiin mentyään muuttanut

Joškar-Olasta Untšoon, joten hänen kontaktiverkkonsa kylässä oli syntynyt avioliiton jälkeen eikä ollut niin vahva kuin syntyperäisillä kyläläisillä. Leskeksi jäätyään Olga joutui turvautumaan apuun esimerkiksi polttopuiden tekemisessä. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen, TYKL/SPA/169/Mari Aaltonen.)

Yhteisöllisyyden muodostamisessa myös maatalousosuuskunnalla oli suuri merkitys Untšossa. Maatalousosuuskunta oli tärkeä työllistäjä, ja usea kyläläinen työskenteli osuuskunnan navetassa, sikalassa, ruokalassa, kaupassa, ompelimossa tai verstaalla. Osuuskunnan kautta ihmiset tunsivat toisensa ja tiesivät toistensa asioista. Osuuskunnalla oli radio, jonka kautta kylän uutiset välitettiin. Kenttätöidemme aikana maatalouskollektiivi järjesti kylässä myös perinteisen työn juhlan, *peledesh pajremin*, johon usea kyläläinen osallistui. Juhlat ylipäättään näyttivät vahvistavan kylän sisäisiä sosiaalisia rakenteita tuoden yhteen ystävät, naapurit ja sukulaiset. Sosiaalisuutta ylläpidettiin myös kyläilemällä. (TYKL/SPA/141/Mari Aaltonen.)

Osoitus kyläläisten välisestä vastavuoroisuudesta ja sosiaalisen verkoston vahvistamisesta olivat myös häät. Hääpäivänä sukulaiset ja naapurit auttoivat pitopöydän kattamisessa, ja morsius- ja sulhastaloissa vieraili sukulaisten lisäksi myös muita kyläläisiä. Ruokaan liittyviä perinteitä, leivän viemistä sekä morsiamen suorittamaa teenkeittoa, voidaan pitää etenkin morsiamen osalta eräänlaisena siirtymäriittinä kohti uutta yhteisöä. Tämä myös kertoo myös yhteisön merkityksestä. On tärkeää, että uusi perheenjäsen tulee osaksi sukua mutta myös naapurustoa ja kylää, mikäli hän on kotoisin muualta. (Immonen 2009, 215, Ruotsala 2005, 21–22.)

Untšossa 2000-luvun alussa sosiaaliset verkostot olivat havaintojeni mukaan pääosiltaan suljettuja. Kyläläiset olivat tunteneet toisensa pitkään ja heitä yhdisti samankaltainen elämänpiiri ja kokemustausta, jota yhteiset perinteet ja juhlat vahvistivat. Toki poikkeuksiakin oli, ja myös Untšoon oli muuttanut ihmisiä muualta. Lisäksi kesäaikaan kylän väkimäärä lisääntyi kaupungissa asuvien sukulaisten vieraillessa. Varallisuuserot olivat nähtävissä etenkin sellaisten perheiden kohdalla, joista mies kävi töissä tasavallan ulkopuolella, esimerkiksi Siperiassa.

5.2 Untšolainen ruokatalous

Olen pyrkinyt pro gradu -tutkielmassani tuomaan esille untšolaisten ruokatalouden osa-alueita mukaillen Matti Räsänen teoriaa yhteisön ruokakulttuurin järjestelmästä. Olen kartoittanut

kyläläisten ruokatalouteen kuuluvia ruoka- ja juoma-aineita ja pyrkinyt kuvailemaan niiden kasvatusta, hankintaa, säilytystä ja valmistustapoja. Lisäksi olen pyrkinyt huomioimaan ruokaan liittyvän sosiaalisen näkökulman, joka ilmeni sekä arkipäiväisen aterioinnin että vieraanvaraisuuden ja luontouskontoon liittyvän juhlaruuan kautta.

Untšolaisen aterian materiaalisen puolen muodostivat lähellä tuotetut raaka-aineet, joista tehty ruoka valmistettiin joko puilla lämmitettävässä leivinuunissa tai kaasulla toimivalla hellalla. Ruuanlaitossa ei juurikaan käytetty sähköisiä kodinkoneita vatkainta ja vedenkeitintä lukuun ottamatta. Ruoka säilytettiin jääkaapissa, erillisessä ruokakomerossa tai maahan kaivetussa kellarissa. Arkiateriointi tapahtui kolme kertaa päivässä, aamulla, keskipäivällä ja alkuillasta. Aterioiden välissä juotiin teetä, mikä rytmitti myös työntekoa. Untšossa ateriointiin liittyvä sosiaalinen tilanne vaihteli sen mukaan, nautittiinko ateria esimerkiksi perheen kesken kotona, työtovereiden kanssa maatalousosuuskunnan ruokalassa, vierailun yhteydessä naapurissa vai kyläläisten kesken uhrilehdossa. Aterian materiaallinen sisältö ei juurikaan vaihdellut sosiaalisten tilanteiden vaihtuessa vaan useita samoja, kyläläisten marilaisina pidettyjä ruokalajeja, syötiin sekä arkena että juhlanan. Toki esimerkiksi hääjuhlassa ruokatarjonta oli laajempi sisältäen enemmän ostetuista raaka-aineista ja reseptin mukaan valmistettuja ruokia. Ruoka oli keskeisessä asemassa osana vieraanvaraisuutta ja luontouskontoon liittyvissä juhlissa, minkä voidaan katsoa heijastelevan omavaraistaloudessa elävän yhteisön arvoja. Ruokaan liittyvät uskomukset ja tavat tulivat ilmi osana hääperinteitä. Marilaiseen ruokakulttuuriin ei havaintojeni mukaan kuulunut kiellettyjä ruoka-aineita tai ruokia, jotka olisivat poikenneet suomalaisten käsityksistä siitä, mitä sopii syödä. Läheinen kanssakäyminen islaminuskoisten tataarien kanssa vaikutti siten, että heidän sianlihan syöntikielto tiedettiin ja siten myös kasvissyönti oli tuttua.

Yhteisöllisyyden lisäksi olen tutkielmassa tuonut esille myös ruuanlaiton yksilöllisen ja kokemuksellisen tason, mikä tuli esille haastateltavieni kuvailuissa ruuanlaiton oppimisesta tai tietyn ruokalajin valmistamisesta. Untšossa ruokatalouden hoito oli naisten vastuulla, ja usein he olivat oppineet ruuanlaiton jo kouluikäisenä. Huomioitavaa kuitenkin oli, että myös anopit opettivat miniöilleen ruuanlaittoa varsinkin avioliiton ensimmäisinä vuosina, jolloin nuoripari saattoi asua miehen vanhempien kotona. Esimerkiksi leivän leivonta opittiin usein vasta naimisiin mentyä, jolloin anoppi siirsi tietonsa ja taitonsa eteenpäin nuorelle emännälle. Untšossa ruuanlaitto oli suuressa määrin kokemuseräistä ja kehollista, mikä ilmeni esimerkiksi kehollisten mittojen ja aistien käytössä reseptien sijaan. Onnistunut lopputulos vaati harjaantuneisuutta ja kokemuseräistä tietoa, mitä voidaan verrata käsityöläisyyteen.

Untšossa suurin osa kylän talouksista olivat 2000-luvun alussa yhdistelmä omavaraistaloutta ja markkinataloutta. Lähes joka talossa oli kasvimaata ja kotieläimiä, joista saadut raaka-aineet muodostivat tärkeän osan ravintoa. Näitä olivat juurekset ja kasvikset kuten peruna, tomaatti, kurkku, paprika, sipuli, porkkana, punajuuri, kaali ja kesäkurpitsa. Tämän lisäksi puutarhoissa kasvatettiin yrtejä ja maustekasveja sekä hedelmäpuita ja marjapensaita. Kotieläimistä tärkeimmät olivat lehmä, kana, hanhi ja sika, joista saatiin maitoa, munia ja lihaa. Mehiläistenhoidosta saatiin hunajaa. Ruokataloutta täydennettiin kaupasta tai torilta ostetuilla raaka-aineilla, jotka tyypillisimmillään olivat tee, makaroni, riisi, kala, ruokaöljy ja sokeri. Luonnossa käytiin keräämässä marjoja ja sieniä. Ainoastaan yhden informantin perheessä harjoitettiin metsästystä ja kalastusta. Lisäksi omien viljelysten tuotteita, esimerkiksi perunoita, saatettiin kaupata eteenpäin yksityisesti, millä tavoin perheet saivat lisätuloja. Vaihdamatalouden harjoittamisesta maininnat liittyvät perunoiden lisäksi hunajaan, joka vanhastaan on ollut haluttua vaihtotavaraa. Tässä yhteydessä on huomioitavaa, että untšolaisten omavaraistalouteen perustuva ruokatuotanto hyödytti myös kaupungissa asuvia sukulaisia, jotka saivat erilaisia ruokatuotteita ja raaka-aineita lahjaksi sukulaisiltaan. Näin ollen kylän merkitys ruuantuottajana ulottui sosiaalisten verkostojen kautta laajemminkin kylän rajojen ulkopuolelle.

Yksityisen tason lisäksi Untšo pyrki olemaan myös kylänä omavarainen. Kylän maatalousosuuskunnan pelloilla kasvatettiin viljaa ja muita kasviksia, lisäksi sillä oli omia sikoja ja lehmiä sekä mehiläistarha. Osuuskunnalla oli myös mylly, jossa kyläläiset jauhoivat viljansa. Osuuskunnan sikala myi lihaa Morkin makkaratehtaaseen sekä Untšoon yksityisille henkilöille. Keväisin sikalan työntekijät saivat osan palkastaan bonuksina, jotka he pystyivät vaihtamaan sianlihaan. Myös puuverstaan työntekijät saivat osan palkastaan verstaan tuotteina. Osuuskunnan ruokalassa käytettiin kolhoosin tuottamia raaka-aineita, joita myös säilötiin talven varalle. Työllistävän vaikutuksen ja tulojen lisäksi tämänkaltainen toiminta toi omavaraisuutta kylälle ja työntekijöilleen, mikä oli tarpeellista, sillä kylä sijaitsi marilaisen mittapuun mukaan syrjässä, jolloin esimerkiksi ruokatarvikkeiden kuljettaminen kaupungista oli kallista ja hankalaa.

Kulttuuriekologisesta näkökulmasta katsottuna voidaan todeta luonnon, ihmisen ja kulttuurin välisen jatkuvan vuorovaikutuksen näkyvän selvästi omavaraistaloudessa elävässä Untšossa. Kyläläiset olivat sopeutuneet elämään maanviljelylle ja karjanhoidolle suotuisassa ympäristössä, jossa oli niukasti palveluita ja kauppiaita. Ruoka oli tuotettava itse, ja untšolaisten ruokatalous koostuikin pääasiallisesti niistä raaka-aineista, joita voitiin itse

kasvattaa, kerätä ja säilöä. Tämä välitön yhteys toimeentulon, ravinnon ja luonnon välillä ilmeni myös perinteisessä luontouskonnossa, jota kylässä harjoitettiin melko näkyvästi. Tärkeä osa luontouskontoa oli uhrilehdossa yhdessä nautittu uhriateria, joka tavallisesti muodostui untšolaisten ruokatalouden peruselementeistä, lihasta sekä viljasta valmistetuista ruokalajeista, kuten leivästä, blineistä ja piirakoista. Ruokauhrin avulla jumalilta pyydettiin onnea ja menestystä eri elämän alueilta. Sen lisäksi, että ruoka kokosi yhteen perheen, suvun ja naapurit, ruoka toimi myös yhdistävänä elementtinä tuonpuoleisen ja elävien maailman välillä, mistä esimerkkinä vainajien muistojuhlissa nautittu ateria, joka katettiin myös vainajille.

Kulttuuriekologia mahdollistaa myös ruuanlaiton teknisten edellytysten tarkastelun. Untšossa leivinuunin ympärille muodostuneet keittiötilat, kuistille rakennetut kesäkeittiöt sekä talouskeittiönä toimivat saunat olivat pääasiallisia ruuanlaittotoiloja. Näiden tilojen varustelu oli vaatimatonta ja jopa talousvesi kannettiin ulkoa kaivolta tai lähteeltä. Leivinuunin käyttö oli vähäisempää kesällä, vaikkakin sitä lämmitettiin esimerkiksi blinien paistoa varten. Leivinuunin rinnalla käytettiin kaasuliesiä, ja suuritöisemmät ruuat ja juomat valmistettiin myös saunassa esimerkkinä perinteisen kotipolttoisen viinan valmistus. Sähköisiä kodinkoneita oli vähän. Ruuanlaitossa käytettiin yleisimmin sähkövatkainta ja vedenkeitintä. Helena Ruotsala on jatkanut kenttätöiden tekemistä Untšossa 2010-luvulla, ja häneltä saamieni tietojen mukaan sähköisten kodinkoneiden määrä ja keittiöiden varustustaso on lisääntynyt merkittävästi 2000-luvun alun jälkeen. Tämä on noudattaa yleismaailmallista kehityskulkua, jossa elektroniikan tarjonta on lisääntynyt ja hinta laskenut viime vuosikymmenten aikana.

5.3 Kenttätöiden ajalliset ulottuvuudet

Tehdessäni pro gradu -tutkielmaani omavaraistaloudesta ja ruuasta marilaisessa Untšon kylässä olen liikkunut kulttuurien välillä ja aikakerrostumissa. 20 vuotta sitten matkustin Suomesta Venäjän läpi Marin tasavaltaan ja nyt, kirjoittaessani tätä työtä, olen tehnyt matkan oman menneisyyteeni. Ensimmäisenä kesänä Untšossa olin 23-vuotias kansatieteen opiskelija, joka oli saanut mielettömän mahdollisuuden matkustaa Venäjälle suomalais-ugrilaisen kansan pariin tekemään kenttätöitä. Kielitaitoa tai esiymmärrystä marilaisesta kulttuurista tai ruokataloudesta ei juurikaan ollut, ja ensimmäinen kenttätöjakso oli aineiston keruun ohella paljolti tutustumista aiheeseen sekä Untšon kylään ja ihmisiin, heidän koteihinsa ja tapaansa elää.

Kenttätöiden tekeminen Untšossa ei ollut ainoastaan notkuvia teepöytiä, vaikka valokuvat ja muistiinpanot tarjoavatkin runsaasti tietoa näistä hetkistä. Intensiivinen haastattelujen teko ja havainnointi sekä päivittäinen muistiinpanojen ja kenttätyöpäiväkirjan kirjoittaminen oli vaativaa ja aikaa vievää. Lukiessani nyt vanhoja kenttätyöpäiväkirjojeni tunnistan kirjoituksistani nuoren itseni ja hänen, joskus hieman naiivit, ajatuksensa ja havaintonsa. Huomaan myös tekemissäni haastatteluissa olevat puutteet ja epämääräisyydet. Jälkikäteen kritisoin itseäni myös havainnoinnistani, joka ei aina ollut niin täsmällistä tai oikein suuntautunutta kuin olisi voinut olla. Aineistoa uudelleen työstäessäni olisin useassa kohdassa halunnut esittää tarkentavia lisäkysymyksiä, mutta en enää voi palata 2000-luvun alun Untšoon. Osaksi tästä syystä huomaan nyt, kuinka ainutkertaisia kentällä kohtaamat ihmiset, tilanteet ja paikat ovat olleet.

Kahden vuosikymmenen jälkeen tarkastelen Untšosta keräämäni aineistoa ikään kuin jonkun toisen tallentamana arkistomateriaalina, joka on rajattu tiettyyn aikaan, paikkaan ja aiheeseen. Olen ymmärtänyt, että aineisto on kerätty olosuhteissa, johon on liittynyt useita haasteita ja rajoitteita. Kenttätöiden aikana tallennettu tietomäärä on kuitenkin kunnioitettava, ja muistiinpanoista ja valokuvista piirtyy selkeä kuva omavaraistaloudesta, naisten arkipäivästä ja ruuan merkityksestä osana arkea ja juhlaa. Nyt ymmärrän myös selkeämmin keräämäni materiaalin arvon osana suomalais-ugrilaista tutkimusperinnettä ja kansatieteellisten kenttätöiden jatkumoa. Ildikó Lehtinen ja Helena Ruotsala sekä marilainen yhteyshenkilömme kansatieteilijä Tamara Molotova opastivat ja avustivat meitä opiskelijoita aineistonkeruussa kääntäen haastatteluja ja järjestäen meille mahdollisuuksia tutustua kyläläisten elämään. Jälkikäteen tarkasteltuna heidän työnsä on ollut uskomattoman arvokasta ja viitseliästä.

Kentältä keräämäni aineiston avaaminen kahden vuosikymmenen aikaperspektiivissä tuo esiin myös asioita, jotka kenties ovat vaikuttaneet kenttätöiden tekemiseen ja kentältä kerättyjen tietojen määrään ja laatuun. 2000-luvun alku oli aikaa ennen digitaalisuuden ja internetin valtakautta. Untšossa käytin valokuvaamiseen järjestelmäkameraa, ja muistiinpanoni ja kenttätyöpäiväkirjani on kirjoitettu käsin. Mukanani ei ollut kannettavaa tietokonetta, johon olisi nopeasti voinut kirjata ylös asioita jo valmiiksi sähköisessä muodossa. Koska käsin kirjoittaminen on paljon hitaampaa, arvelen ja toivon, että muistiinpanoihin on valikoitunut kaikkein oleellisin tieto. Toisaalta niukempi tiedon tallennus saattaa jättää pois jotain, joka myöhemmin osoittautuukin arvokkaaksi tiedoksi tai yksityiskohdaksi. Myös

valokuvaamisessa filmin käyttö on rajoittanut kuvien määrää, eikä kuva-aiheisiin liity niin paljon rinnakkaisruutuja, joista jälkikäteen voisi poimia lisätietoa tapahtumien kulusta.

Ei ole toivottavaa, että kulttuurientutkija kirjoittaa tutkimuksensa vuosia sen jälkeen, kun hän on kerännyt materiaalinsa. Tämä ei tee oikeutta tutkimuskohteelle. Ajan saatossa muisti tekee tehtävänsä ja asiat unohtuvat. Totuus hämärtyy ja tulkintojen mahdollisuudet kasvavat, vaikka muistin tukena olisi merkintöjä ja valokuvia. Tässä työssäni minua on auttanut se, että aloitin materiaalin työstämisen ja kirjoittamisen heti kenttätöiden jälkeen ja olen nyt jälkikäteen pystynyt hyödyntämään tuota tuoreeltaan kirjoitettua tekstiä varsin tehokkaasti. Lisäksi olen voinut käyttää hyväkseni muiden kirjoittamia artikkeleita ja teoksia marilaisesta kulttuurista ja Untšosta. Tämä on syventänyt ymmärrystäni myös omasta aiheestani, koska olen näistä tutkimuksista löytänyt laajempia yhteyksiä ja syvempiä merkityksiä liittyen ruokaan ja untšolaiseen ruokatalouteen. Lisäksi muiden havainnot samoista tilanteista tai aiheista ovat täydentäneet omiani, jolloin havainnoinnin perusteella muodostamastani kokonaiskuvasta on tullut tarkempi. Tässä mielessä olen saanut tutkimukselleni enemmän pohjaa, kuin mitä olisin puhtaasti oman materiaalini ja siitä tehtyjen tulkintojen kautta voinut muodostaa.

Kenttätöitä tekevän tutkijan on syytä myös pohtia, mitä tapahtuu kentälle sen jälkeen, kun hän on lähtenyt sieltä. Helena Ruotsalan mukaan kenttä usein muuttuu jo pelkästään tutkijan läsnäolosta, halusi kenttätöitä tehnyt tutkija sitä tai ei. Hän on vierailut Untšossa useampia kertoja 2010-luvulla ja seurannut kylän tapahtumia. Ruotsala on myös pohtinut kenttätökohteena olemisen merkitystä kyläläisten näkökulmasta. Hänen mukaansa vierailumme ja tutkimuksemme kylässä ovat olleet merkityksellisiä kyläläisille monessakin mielessä, ja yli kymmenen vuoden jälkeen kyläläiset yhä muistivat osan meistä nimeltä ja olivat kiinnostuneita kuulumisistamme. Kenttätöjaksomme Untšossa toi kylälle sekä materiaalista hyötyä että näkyvyyttä. Majoituksemme ja ruokailumme kenttätöjaksojen aikana hyödytti kylää rahallisesti, minkä lisäksi kylästä kirjoitetut artikkelit sekä kenttätöön saavutuksista kirjoitettu kirja *Valkoisen jumalan tyttäret* nostivat esille paitsi kylää myös marilaista kulttuuria laajemminkin. Etenkin runsaasti kuvitetun kirjan julkaiseminen suomen lisäksi myös niittymarin kielellä on ollut kyläläisille erittäin tärkeää, ja kirjaa on pidetty kunniapaikalla kylän kirjastossa. Myöhemmin Untšossa on järjestetty erilaisia kursseja sekä majoitettu matkailijoita. Tämän kaltaisen toiminnan kehittämisessä kokemukset yhteistyöstä ryhmämme kanssa ovat varmasti vaikuttaneet taustalla. Myös kyläläisten oleminen tutkimuskohteenamme on todennäköisesti kasvattanut heidän tietoisuuttaan ja ylpeyttään marilaisesta identiteetistä, perinteistä ja historiasta. (Ruotsala 2019, 172–191.)

Viimeistelin pro gradu -tutkielmani alkuvuodesta 2022, jolloin eurooppalainen turvallisuuspoliittinen tilanne muuttui järkyttävällä tavalla Venäjän hyökättyä Ukrainaun helmikuun 24. päivänä. Hyökkäyksen taustalla ovat presidentti Vladimir Putin panslavistiset pyrkimykset palauttaa entiset neuvostotasavallat osaksi Venäjää. Mahdollistaakseen pyrkimyksensä Putin on ottanut haltuunsa kaikki viestintäkanavat ja kieltänyt toisinajattelun pitkien vankeusrangaistusten uhalla. Venäjän alueella elävien vähemmistökansojen aseman heikkeneminen oli jo nähtävissä 2000-luvun alussa, ja Ukrainan sotaa voidaankin pitää systemaattisena jatkumona Putinin tuolloin aloittamille venäläistämistoimille ja suurvalta-ajattelulle. Venäjän ja lännen vastakkainasettelu sekä Venäjän eristäminen kansainvälisestä politiikasta tulee väistämättäkin vaikuttamaan suomalais-ugrilaisten kansojen väliseen tieteelliseen yhteistyöhön, ja on todennäköistä, että tutkijat luopuvat kenttätöiden ja tutkimuksen tekemisestä Venäjällä moraalisisista ja eettisistä syistä, kunnes poliittinen tilanne muuttuu.

Arvelen, että 2000-luvun ensimmäiset vuosikymmenet ovat muun maailman tavoin olleet muutosten aikaa myös Marin tasavallassa. Yleismaailmalliset trendit kuten kaupungistuminen, kaupallistuminen ja modernisaatio, ovat varmasti vaikuttaneet myös untšolaisten elämään ja ruokatalouteen. Näiden yhteiskunnallisten kehityslinjojen puitteissa olisi mielenkiintoista tarkastella omavaraistaloutta, ruokaa ja yhteisöllisyyttä 2020-luvun Untšossa ja vertailla sitä 2000-luvun alussa kerättyyn aineistoon. Vieläkö kyläläisillä on kotieläimiä ja keittiöpuutarhat? Kannetaanko vesi kaivosta vai onko kaikissa taloissa jo vesijohdot? Mitä arkiaterioilla ja juhlissa syödään? Käyvätkö kyläläiset yhä uhrilehdossa ja vietetäänkö kesäkuussa *semyk*-juhlaa? Vierailevatko naapurit toistensa luona ja nostetaanko perunat yhdessä? Entä kuinkahan monta kauppaa kylässä on ja mikä on niiden valikoima? Kysymyksiä olisi paljon. Toivonkin, että tutkijat voisivat vielä joku päivä palata Untšoon ja jatkaa kylän tutkimista hyödyntäen omaani ja muiden kenttätöprojektiimme osallistuneiden keräämää aineistoa.

Lähteet

Painamattomat lähteet

Tutkimusaineisto:

Historian, kulttuurin ja taiteiden tutkimuksen arkisto, Turun yliopisto, TYKL-kokoelma:

TYKL/SPA141: Kesäkuussa 2002 Untšosta kerätty aineisto.

TYKL/SPA169: Elokuussa 2003 Untšosta kerätty aineisto.

Kirjoittajan hallussa:

Mari Aaltosen valokuvat Untšosta vuosilta 2002 ja 2003.

Valokuvat arkistossa:

Ildikó Lehtinen, Suomalais-ugrilainen kuvakokoelma, Museovirasto (CC BY 4.0).

Julkaisemattomat opinnäytetyöt:

Hietala, Leena 1993: *Riisivainioilta perunamaahan. Indokiinalaisen ja suomalaisen kulttuurin kohtaaminen ruokakulttuurin näkökulmasta tarkasteltuna*. Kansatieteen pro gradu -tutkielma. Turun yliopisto, Turku.

Saukoniemi, Tellervo 2008: *Marilaisia valokuva-albumeita katselemassa. Perhevalokuvauksen merkityksistä kuvien omistajille ja valokuvaamisesta kansatieteen tutkimuksen osana*. Kansatieteen pro gradu -tutkielma. Turun yliopisto, Turku.

Vesänen, Elina 2005: *Marilainen kukkajuhla ja sen merkitys yhteisöllisyyden ja paikallisuuden ilmentäjänä Shorunzhan kylässä*. Folkloristiikan pro gradu -tutkielma. Turun yliopisto, Turku.

Ynnilä, Tiina 2006: *Piirtäminen kansatieteellisenä kenttätutkimusmenetelmänä*. Kansatieteen pro gradu -tutkielma. Turun yliopisto, Turku.

Painetut lähteet

Aaltonen, Mari 2002: Blinejä ja keitinpiiraita. Ruokakulttuurin tarkastelua Shorunzhan kylässä. *Informatio* n:o 2/2002, 9–11. Turun yliopisto, Kansatiede.

- Aksjonova, L. A. 1996: Tee Venäjällä. Teoksessa Marjo-Riitta Saloniemi et al. (toim.) *Tsaiju. venäläisen teen tarina*, 7–15. Tampereen museot, Tampere.
- Castrén, Anna-Maija 2001: *Perhe ja työ Helsingissä ja Pietarissa. Elämänpiirit ja yhteiskunta opettajien sosiaalisissa verkostoissa*. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki.
- Hakamies, Pekka 1998: Perinne, etninen identiteetti ja yhteiskunnallinen muutos. Teoksessa Pekka Hakamies (toim.) *Ison karhun jälkeläiset*, 7–23. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki.
- Harva, Uno 1914: *Suomensuvun uskonnot. 5, Tšeremissien uskonto*. Werner Söderström osakeyhtiö, Porvoo.
- Heikel, Axel O. 1887: *Rakennukset teremisseillä, mordvalaisilla, virolaisilla ja suomalaisilla*. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki.
- Heikkilä, Tomi 2002: Shorunzhan kaupat. *Informatio* n:o 2/2002, 12–13. Turun yliopisto, Kansatiede.
- Heikkinen, Kaija 1992: Women, Marginality and the Manifestation of Everyday Life. A Study of the Present-Day Feasts of the Veps and the Mari (in Russia). *Ethnologia Fennica* 20 (1992), 5–17.
- Heikkinen, Kaija 2001: Jumalten Keittiössä Venäjän Kylissä. Syömisen hauskuus ja piina kenttätöissä. *Elore* 2/2001. Saatavissa: <https://journal.fi/elore/article/view/78329/39228>
- Hämäläinen, Albert 1909: Tšeremissien mehiläisviljelyksestä. *Suomalais-ugrilaisen Seuran Aikakauskirja XXIX*, 1–16.
- Hämäläinen, Albert 1913. *Mordvalaisten, tšeremissien ja votjakkien kosinta- ja häätavoista, vertaileva tutkimus*. Helsinki.
- Immonen, Mari 2006: Mari Weddings as an Object of Research. *Suomalais-ugrilaisen Seuran aikakauskirja* 91, 161–169.
- Immonen, Mari 2009: There's no future for us here! Mari youth on living in Shorunzha. Teoksessa Pia Olsson & Helena Ruotsala (toim.) *Gendered Rural Spaces*, 99–116. Finnish Literature Society / SKS.
- Immonen, Mari 2009b: Matkalla miniäksi. Morsiamen muutto miehelään marilaisten häiden aikana. Teoksessa Idikó Lehtinen (toim.) *Valkoisen jumalan tyttäret. Marilainen nainen ja modernisaatio*, 215–240. Suomalais-ugrilainen seura, Helsinki.
- Jevsevjev, Timofej. et al. 2002: *Tšeremissien rakennukset*. Société Finno-Ougrienne, Helsinki.
- Knuuttila, Maarit 1999: *Keitt  mistarinoita*. Jyväskylä. Jyväskylän yliopisto.

- Knuuttila, Maarit 2004: Keittämisen taito. Teoksessa Maarit Knuuttila, Jyrki Pöysä, and Tuija Saarinen (toim.) *Suulla ja kielellä, tulkintoja ruuasta*, 40–56. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki.
- Knuuttila, Maarit 2006: *Kansanomainen keittämisen taito*. Suomen muinaismuistoyhdistys, Helsinki.
- Kuronen, Aira 2002: *Inkerin keittiö, ruokaperinnettä ja -ohjeita*. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki.
- Lallukka, Seppo 1990: *The East Finnic Minorities in the Soviet Union, an Appraisal of the Erosive Trends*. Suomalainen tiedeakatemia, Helsinki.
- Lallukka, Seppo 2004: Venäjän väestönlaskennan ensimmäisiä tuloksia. *Tiedonantoja ja katsauksia 2/2004*, Venäjän ja Itä-Euroopan instituutti, Helsinki.
- Lallukka, Seppo 2008: Venäjän valtakunnallinen ja suomalais-ugrilainen väestökriisi. Teoksessa Sirkka Saarinen & Eeva Herrala (toim.) *Murros: suomalais-ugrilaiset kielet ja kulttuurit globalisaation paineissa*, 11–37. Helsingin yliopiston suomalais-ugrilainen laitos, Helsinki.
- Lehtinen, Ildikó 1994: *Tscheremissischer Schmuck. Ethnographische Untersuchung*. Suomalais-ugrilainen Seura, Helsinki.
- Lehtinen, Ildikó 1999: *Marien mekot, volgansuomalaisten kansanpukujen muutoksista*. Suomalais-ugrilainen Seura, Helsinki.
- Lehtinen, Ildikó 2002: Marilainen kylä kulissien takana. *Informaatio* n:o 2/2002, 6–8. Turun yliopisto, Kansatiede.
- Lehtinen, Ildikó 2005a: Pihapiiri. Teoksessa Ildikó Lehtinen ym. (toim.) *Marit, mordvalaiset ja udmurtit. Perinteisen kulttuurin tietosanakirja*, 90–91. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki.
- Lehtinen, Ildikó 2005b: Kota. Teoksessa Ildikó Lehtinen ym. (toim.) *Marit, mordvalaiset ja udmurtit. Perinteisen kulttuurin tietosanakirja*, 55. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki.
- Lehtinen, Ildikó 2005c: Leipä. Teoksessa Ildikó Lehtinen ym. (toim.) *Marit, mordvalaiset ja udmurtit. Perinteisen kulttuurin tietosanakirja*, 67–68. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki.
- Lehtinen, Ildikó 2005d: Globalization and Traditional Culture. Everyday life as Collective Memory. Teoksessa Galkin, I. S. (toim.) *Congressus decimus internationalis Fenno-Ugristarum, Joškar-Ola 15.8.-21.8.2005. Pars 1, Orationes plenariae*, 109–128. Joškar-Ola.

- Lehtinen, Ildikó 2009: Marilainen kylä lähikuvassa. Teoksessa Ildikó Lehtinen (toim.) *Valkoisen jumalan tyttäret. Marilainen nainen ja modernisaatio*, 10–43. Suomalais-ugrilainen seura, Helsinki.
- Lehtinen, Ildikó 2009b: ”Onnellinen maailma on kuin valkoinen kangas”. Puhtaus normitettuna toimintona. Teoksessa Ildikó Lehtinen (toim.) *Valkoisen jumalan tyttäret. Marilainen nainen ja modernisaatio*, 79–130. Suomalais-ugrilainen seura, Helsinki.
- Lehtonen, Pekka 2002: Mielenosoituksia Joshkar-Olassa. Kieli ja perinteet tekevät marilaisista kansakunnan. *Turun Sanomat* 12.3.2002.
- Lettinger, Eva 2005: *Saaristolaisen kokemus omasta kulttuuristaan. Eläminen merestä ja meren kanssa*. Turun yliopisto, Turku.
- Mack, Glenn R. & Surina, Asele 2005: *Food Culture in Russia and Central Asia*. Greenwood Publishing Group.
- Molotova, Tamara 2005: Sauna. Teoksessa Ildikó Lehtinen ym. (toim.) *Marit, mordvalaiset ja udmurtit. Perinteisen kulttuurin tietosanakirja*, 115. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki.
- Molotova, Tamara 2005b: Tee. Teoksessa Ildikó Lehtinen ym. (toim.) *Marit, mordvalaiset ja udmurtit. Perinteisen kulttuurin tietosanakirja*, 126. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki.
- Molotova, Tamara & Lehtinen, Ildikó 2005: Karjanhoito Teoksessa Ildikó Lehtinen ym. (toim.) *Marit, mordvalaiset ja udmurtit. Perinteisen kulttuurin tietosanakirja*, 41. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki.
- Molotova, Tamara & Lehtinen, Ildikó 2005b: Keräilytalous. Teoksessa Ildikó Lehtinen ym. (toim.) *Marit, mordvalaiset ja udmurtit. Perinteisen kulttuurin tietosanakirja*, 48–49. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki.
- Molotova, Tamara & Sepejev, Gennadi 2005: Marilaisten kylien ja asuinrakennusten muutokset 1980–1990-luvuilla. Teoksessa Ildikó Lehtinen ym. (toim.) *Marit, mordvalaiset ja udmurtit. Perinteisen kulttuurin tietosanakirja*, xvi–xix. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki.
- Molotova, Tamara 2009: Vainajien muistojuhla semyk. Teoksessa Ildikó Lehtinen (toim.) *Valkoisen jumalan tyttäret. Marilainen nainen ja modernisaatio*, 241–251. Suomalais-ugrilainen seura, Helsinki.
- Molotova, Tamara 2017: Semantics of the Holiday Semyk in the Culture of the Maris. Helena Ruotsala et al. (toim.) *Rajaamatta. Etnologisia keskusteluja*, 446–460. Suomen kansatieteilijöiden yhdistys Ethnos ry, Helsinki.

- Niinivaara, Susanna 2007: Marilainen aktivisti hakattiin pahoin. *Helsingin Sanomat* 31.1.2007.
- Parkkonen, Mika 2001: Suomensukuinen marikansa ahdistettiin nurkkaan. *Helsingin Sanomat* 17.12.2001.
- Parkkonen, Mika 2006: Vain kolme Venäjän vähemmistöjen edustajaa pääsi ugrien seminaariin. *Helsingin Sanomat* 15.10.2006.
- Ruotsala, Helena 2002a: *Muuttuvat palkiset. Elo, työ ja ympäristö Kittilän Kyrön paliskunnassa ja Kuolan Luujärven poronhoitokollektiiveissa vuosina 1930–1995*. Suomen muinaismuistoyhdistys, Helsinki.
- Ruotsala, Helena 2002b: Katse kylään. *Informaatio* n:o 2/2002, 4–5. Turun yliopisto, Kansatiede.
- Ruotsala, Helena 2003: Marilainen kylä tiloina ja paikkoina. Teoksessa Terje Anepaio et al. (toim.) *Meiltä ja maailmalta*, 131–145. Scripta Aboensia 2, Ethnologica, Turun yliopisto, kansatiede. Turku.
- Ruotsala, Helena 2005: ”That’s How We Are Living” – Between Tradition and Modernity in a Post-Socialist Rural Mari Village in Russia. *Ethnologia Fennica. Finnish Studies in Ethnology* 2005 Volume 32, 13–24.
- Ruotsala, Helena 2005b: ”Matkoja, muistoja, mielikuvia – kansatieteilijä kentällä. Teoksessa Pirjo Korhokangas, Pia Olsson & Helena Ruotsala (toim.) *Polkuja etnologian menetelmiin*, 45–76. Ethnos, Helsinki.
- Ruotsala, Helena 2005c: The Mari. *Encyclopedia of the World’s Minorities* Vol. 2, G–O, 795–796. Routledge, New York & London.
- Ruotsala, Helena 2009: ”Naisilla on valta kotona, mutta mies on kuitenkin perheen pää”. Naisten tilat marilaisessa kylässä. Teoksessa Idikó Lehtinen (toim.) *Valkoisen jumalan tyttäret. Marilainen nainen ja modernisaatio*, 44–78. Suomalais-ugrilainen seura, Helsinki.
- Ruotsala, Helena, ja Kalašnikova, Larisa 2020: Uhrilehto. *Sananjalka* 62, 255–75. Saatavissa: <https://doi.org/10.30673/sja.95608>.
- Räsänen, Matti 1980: *Savokarjalainen ateria. Savokarjalainen ruoka ja ruokakulttuuri muuttuvassa maailmassa*. Otava, Helsinki.
- Schönberg, Kalle 2006: Mari-Elin presidentti syyttää Suomea levottomuuksien rahoittamisesta. *Turun Sanomat* 28.2.2006.

- Saarinen, Sirkka 2001: The Myth of a Finno-Ugrian Community in Practise. *Nationalities Papers* Vol. 29, No. 1, 41–52.
- Sappinen, Eero 2000: *Arkielämän murros 1960- ja 1970-luvuilla. Tutkimus suomalaisen työväestön elämäntavoista ja niiden paikallisista raumalaisista piirteistä*. Suomen muinaismuistoyhdistys, Helsinki.
- Sepejev, Gennadi 2005a. Maakellari. Teoksessa Ildikó Lehtinen ym. (toim.) *Marit, mordvalaiset ja udmurtit. Perinteisen kulttuurin tietosanakirja*, 71. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki.
- Sepejev, Gennadi 2005b. Hunaja. Teoksessa Ildikó Lehtinen ym. (toim.) *Marit, mordvalaiset ja udmurtit. Perinteisen kulttuurin tietosanakirja*, 22. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki.
- Sepejev, Gennadi 2005c. Metsästys. Teoksessa Ildikó Lehtinen ym. (toim.) *Marit, mordvalaiset ja udmurtit. Perinteisen kulttuurin tietosanakirja*, 78. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki.
- Sourama, Jenni 2002, Talo kertoo. Marilainen talonpoikaistalo inventaarion varassa. *Informaatio* n:o 2/2002, 18–19. Turun yliopisto, Kansatiede.
- Talve, Ilmar 1979: *Suomen kansankulttuuri. Historiallisia päälinjoja*. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki.
- Wichmann, Yrjö et al. 1987: *Matkamuistiinpanoja, Yrjö ja Julie Wichmannin kirjeitä ja päiväkirjamerkintöjä tutkimusmatkoilta 1891–1906*. Suomalais-ugrilainen seura, Helsinki.
- Vilkuna, Kustaa 1974: *Lohi. Kemijoen ja sen lähialueen lohenkalastuksen historia*. Otava, Helsinki.
- Villa, Kyllikki 1984: *Tee*. Otava, Helsinki.
- Vuorela, Toivo 1975: *Suomalainen kansankulttuuri*. WSOY, Porvoo.

Internet-sivu:

Wikipedia: Pärämäts. Saatavissa:

<https://fi.wikipedia.org/wiki/P%C3%A4r%C3%A4m%C3%A4ts>. Viitattu 24.2.2022.