



MEREN VILJAA RUOKAPÖYTÄÄN

Kala on kalastajaperheen ruokapöydän itseoikeutettu kuningas.

Kalaa syödään usein ja nykyisin myös monessa muodossa. Aiemmin anti oli yksipuolisempi. Eniten käytettiin juuri silakkaa.

Tauno Aalto on syntyperäinen pyhämaalainen. Hänen Riitta-vaimonsa on kotoisin kalastajaperheestä Rauman edustan Ristinperästä.

Vaikka etäisyyttä linnuntietä ei kovin paljon olekaan, löytyy lapsuuden ja nuoruuden ruokamuistoista eroja. Kun Raumalla tehtiin soppa maitoliemeen, Taunon kotona liemi oli kirkas, vain yhtenä esimerkkinä.

Kalaa syötiin niin arkena kuin juhlanakin. Joulupöydässä sillä on nykyään paljon tärkeämpi asema kuin ennen. Taunon ja Riitan nuoruudessa jouluruuista tärkein oli sittenkin se kinkku.

Puheet rantakalasta saavat kummankin ymmälleen. Sitä ei ole Pyhämaassa eikä Rauman saaristossakaan valmistettu. Sitä tehdään enemmänkin Merikarviolla ja sitten sisämaassa, jossa kalana on muikku.

SILAKANPERUNAT

Tavallisin pyhämaalainen kalaruoka on silakanperunat. Niitä valmistettiin usein, talvella enemmän kuin kesällä.

Ruuasta oli olemassa hienempi ja arkisempi versio. Pyhäruuassa perunat kuorittiin, arkena ei niinkään.

Pienet perunat laitettiin veteen kokonaisena, isot halkaistiin.



Silakanperunoita tehtiin sekä suolasilakasta että tuoreesta kalasta. Juuri pyydetty silakka pantiin päiväksi suolaan, ei ehdi suolaantua liikaa mutta antaa maun koko ruualle. Talvisuolattu silakka sitä vastoin piti liottaa kunnolla, ettei ruuasta tule liian suolaista.

Keväisestä silakasta valittiin ne lihavimmat ja maukkaimmat. Ristinperässä silakat keitettiin perattuina ja ilman päätä. Taunon kotona silakat keitettiin päineen eikä vatsoja aukaistu, kala vain suolistettiin. Mäti jäi mukaan.

Silakanperunoihin ei kuulu muita mausteita, ei pippuria, ei sipulia eikä missään nimessä tilliä. Silakat pantiin perunoiden päälle kypsymään. Liemi kaadettiin pois ja alkoi herkuttelu.

Joskus laitettiin nokare voita perunan päälle. Että maistui hyvältä.

Riitta Aalto esittelee ihamolaisia silakkaherkuja Turun kevätmarkkinoilla 2014.

Haarukassa keitettyä perunaa ja silakkaa sekä päällä nokare voita. Silakanperunat herkullista...

Ristinperässä ei silakanperunoissa käytetty minkään sortin kastiketta. Tauno Aalto muistelee äitinsä joskus valmistaneen perunoiden kanssa valkoista kastiketta, jossa maistui kenties aavistus pippuria.

PAISTETUT SILAKAT

Kesällä silakkaa syötiin mieluiten paistettuna. Pihveiksi niitä valmistettiin harvoin. Kokonaisena paistetut silakat olivat nopeita valmistaa ja maistuivat kaikille.

Pyhämaassa paistettavaa silakkaa ei avattu. Siitä napattiin pää pois ja suolistettiin. Mausteena käytettiin suolaa.

Riitta Aallon kotona äiti pihvejä paistaessaan leivitti ne kananmunassa ja jauhoissa. Näin pinnasta tuli rapea.

SILAKKALAATIKKO

Myös silakkalaatikko kuului olennaisena osana talviseen ruokapöytään. Kuoritut perunat viipaloitiin ja ladottiin vuokaan. Väliin laitettiin liotettuja suolasilakoita. Usein niitä tuli kahteenkin välikerrokseen. Laatikoon makua antamaan laitettiin myös hienonnettua sipulia ja ripaus pippuria. Munamaito päälle ja hautumaan uuniin.

Riitan kotona Ristinperässä ei silakkalaatikossa käytetty silavaa. Tauno muistaa, että Pyhämaassa silakkalaatikon pinnalle ennen uuniin laittamista vuoltiin ohuita silavasiivuja. Näin pinnan perunakerros sai pehmeyttä eikä korruttunut uunissa liikaa.

Nykyisin silakkalaatikko on muuttunut pitkälti kalalaatikoksi, jossa suolasilakan sijasta käytetään niin kirjolohta kuin siikaakin.

KALASOPPA

Niin ikään kalasoppa tehtiin Riitan ja Taunon kotona eri lailla. Ristinperässä soppa oli kalakeitto, jossa oli maitoliemi. Pyhämaassa kalat kiehuivat kirkkaassa liemessä, mutta tarjolle niitä ei pantu sopen seassa vaan erilliselle lautaselle. Siitä jokainen sai ottaa



Riitta Aallon kalasopassa on aina ollut maitoliemi ja nyt on porkkanakin löytänyt tiensä kattilaan. Saaristolaisleipä sopii hyvin keiton kyytipojaksi.

kalaa sen verran kuin halusi. Herkun siitä sai, kun kalan päälle laittoi vielä vähän sulatettua voita ja sipulia.

Kala keitettiin tavallisesti puolikkaana ja isompina paloina.

- Puukolla vedettiin, ei voitu puhua mistään fileoinnista.

Tyypillisin keiton kala oli siika ja talvella myös made. Toki silakkaakin käytettiin.

- Ei ahvenesta soppaa tehty, he muistelevat.

SUUTARINLOHI

Perunoiden kanssa syötiin suutarinlohta.

Talvisuolatut silakat liotettiin. Samalla ne myös pehmenivät.

Suutarinlohen resepti ei vuosien varrella ole miksiäkään muuttunut. Tuttu maku on sellaisenaan arvokas ja arvostettu. Sipulia ja maustepippuria, hiven sokeria sekä etikkaa ja vettä.

Suutarinlohi oli silakkajalosteista ensimmäinen, jota kalastajat alkoivat kaupata markkinoilla suolasilakan ja maustesilakan ohella.

MAUSTESILAKKA

Maustesilakka ei ole silakkaa lainkaan vaan kilohailia. Siitä käytetään myös nimityksiä prislinki tai vaspuuki. Oulun seudulla prislinki tarkoittaa myös muikkua.

Kala on silakkaa vähän pienempi mutta äkkinäisesti katsoen eroja on vaikea löytää. Parhaiten kilohailin tunnistaa terävästä vatsasta. Sen pää on pieni ja silakan päätä pyöreämpi.

Maustekalassa käytettävän mausteseoksen pääaineena on santelijauhe.

- Pääsääntö on, että 100 grammaa mausteseosta ja 10 kiloa kalaa. Lisäksi mausteena käytetään myös laakerinlehteä.

Maustesilakalle on käynyt kuten perinteiselle suolasilakallekin, kysyntä on takavuosista huomattavasti vähentynyt ja purkit ovat samalla pienentyneet.

GRAAVI KALA

Suolasilakan ohella ruokapöydässä nautittiin myös graavia kalaa.

Tauno Aalto ei muista kotona koskaan syöneensä lahnaa graavattuna mutta Ristinperässä näin joskus tehtiin, kun muuta ei ollut.

Perinteisesti siikaa syötiin graavattuna.

- Illalla suolaan ja seuraavana päivänä sitä syötiin.

Herkkua oli myös mäti. Pääasiassa käytettiin siian mätiä. Vatkattu mäti maustettiin suolalla.

SAVUSTETTU KALA

Kalan savustaminen on suhteellisen tuore ilmiö.

Pyhämässa silakan savustaminen liittyy osaltaan autoistumiseen. Maukkaimmillaan savusilakat ovat uunituoreina.

Ensimmäiset pyhämäalaiset savusilakat Rauman torille tuotiin 60-luvun alkuvuosina. Ensin veneellä yli Mannerveden Reilaan ja siitä linja-autolla Rauman torille. Kysymys oli kuitenkin pienistä määristä. Isommasti savustaminen käynnistyi, kun kalastajat hankkivat autot.