

Pyhän tarinat ja paikalliset taidot haussa Pelkosenniemellä

■ Pelkosenniemi
Jorma Särkela

Pelkosenniemen elämisen ja toiminnan edellytykset eli PEO-projekti etsii matkailuun elämisen edellytyksiä paikallisista tarinoista ja taidoista. Lapin matkailua perinteen vierekkäisyydestä syyttävät toimittaja Tapani Niemi on saanut emännät ja isännät innoittamaan perinteestä, tarinoista, taidoista ja arkisestakin ruoasta.

Tarinoita on kerätty viime kesästä lähtien ja Pyhäntunturin alueeltahan niitä löytyy, kuuluisimmat ja laajimmalle levinneet tarinat kertovat maan kuulusta noidasta Huttu-Ukosta. Mutta hän ei ole ainoa tarinoiden sankari tai kona Pelkosenniemellä: jopa käräjäpöytäkirjoista löytyy tarinoita tuolta Lapin ja lannan rajalta sangen runsaasti.

– Sehän on se lappilainen tuntu, ettei kukaan ole mitään, ei se mitään osakaan tai ei se ainakaan kannata. Täällä on aliarvostettu arvokasta peräpohjalaisista perinnettä kaikilla aloilla ja vain tuontitavara on ollut hyvää, kaunista ja keuhollista, vaikka paikallisesta perinteestä voitaisiin ammentaa vaikka kuinka. Ei löydy hiltoneista paikallista väriä, vaan kansainvälistä kuttaperkkäkulttuuria, patistelee Tapani Niemi lappilaisiakin omille juurilleen.

Tapani Niemi korostaa lappilaisen luonnonkulttuurin luovuttaneen parhaat ainekset peräpohjalaiseen perinteeseen sulautuessaan vuosisatoja sitten talonpoikaikakulttuuriin. Peräpohjalainen keittiökin sisältää edelleen parhaat ainekset tuosta sulautumasta perinteisissä ruuissa. Tämä perinne ei ole kuitenkaan ravintoloille kelvannut, sinne on pitänyt tuoda mannermaisia tuulahduksia, kuin hajuvadeksi lihapullien.

– Erätalous loi yksinkertaiset ja käytännölliset huumuroat, joiden valmistuksessa helppous, säilyvyys ja saatu vuosi ratkaisivat. Nykyisininkin parhaat porokokit päästävät saaliistaan karkuun vain hengen, kaikki muu käytetään ruoaksi tai tarvekaluiksi, muistutti Tapani Niemi.

Hauki oli herrain herkku ruokaa

Pelkosenniemen peräpohjalaisessa illassa Suvannossa palautettiin hauen mainetta arvokkaana ruokakalana. Illassa nautittiin haukipullia ja graa-



■ Pelkosenniemen emännät Raija Jääskeläinen ja Eila Humalalampi ovat herättelemässä henkiin peräpohjalaisia vanhoja ja perinteisiä ruoanvalmistustapoja ja perinneruokia. Suvannon peräpohjalaisessa illassa nautittiin jo alkupalat ja lisää on luvassa.

vihaukea tarinoiden kera. Haukihan oli arvokas vielä keskiajalla ja kuivatua haukea laivattiin Perämeren satamista Itämeren rannikolle tuhansia kiloja. Paastonajan ruokana kapahauki oli arvokkaampi ja säilyvämpi kuljetettava kuin rasvaiset lohi tai siika.

Hauen arvosta kertoo sekin, että Kemijärven kalastuksesta käytiin käräjiä lappalaisten ja jokea ylös yrittävien lantalaiten välillä vuosisatoja. Lapin ja lannan rajan myötä talonpojat levittivät hauenkalastuksen reviiriään yhä pohjoisemmaksi.

– Lappi asutettiin hauen voimin, ei lohen takia. Keskiajalla Kemijärvelle noustiin haueppyyntiin ja kapahaukea viettiin Keski-Eurooppaan asti. Sivi-

tyskarsat siellä arvostavat edelleen haukea ja ahventa niin, että haukifille on kalliimpaa Saksassa kuin lohifille, muistuttaa Tapani Niemi.

Suvannon herkut olivat Raija Jääskeläisen, Eila Humalalammen ja Tuula Pyhäjärven käsialaa. Haudet oli kalastettu Kohoksen altaasta Suvannosta, siika tuotiin Saarenputaan Lohen altaista, sillä siika on valtaamassa alaa kirjolohelta kasvatuskalana.

– Hauki on tuoreena hyvä paistirkala ja suolattunakaan se ei hullumpi ole. Vähärasvaisena se säilyy pakkaessakin vuosikausia, kun siikaa tai muukkaa ei kannata pakastaa juuri kolmea kuukautta pitempään, neuvoo Raija Jääskeläinen.



■ Toimittaja Tapani Niemi (vas.), kalastaja Jukka Korpivuoma ja kalatalouskonsulentti Mikko Luukkonen ovat keränneet talteen vanhaa kalastusperinnettä Kemijoen varsilta ja haukijärviltä.

JORMA SÄRKELÄ