

# MEIDÄN ÄIDIN KEITTIÖSTÄ TURUN LINNAN RENESSANSSIPITOIHIN

## MEIDÄN ÄIDIN KEITTIÖSTÄ ...

Äitini oli Simulan emäntä, pitäjänneuvos Lea Annikki Simula os. Aitosaari (1926-2010) ja isäni Simulan isäntä, maaviljelijä, Seppo Sakari Simula (1923-2000). Olen heidän nuorin tyttärensä, Tiina, keittiömestari. Työurani (1979-2023), olen tehnyt ravintola-alalla, pääsääntöisesti Turussa. Alan koulut olen käynyt Helsingissä Ravintolakoulu Perhossa ja Haaga-Heliassa. Jäin toukokuussa 2023 eläkkeelle.

Tämä on tarina ja muistelmia Simulan keittiöstä, kun äitini emännöi siellä lapsuudessani ja nuoruudessani.



*Henkilöt kuvassa ovat: Lea, Seppo, Tiina ja Liisa Simula sekä Kustaa Jokila ja maatalousharjoittelijoita. (Kotiliesi 9/1961, Antti Taskinen)*

Äitini Lea oli itseoppinut ruoanlaittaja. Hän oli taitava, tarkka ja uusista asioista innostunut kokki ja maatalon emäntä. Häneltä saamani opit ovat olleet minulle oivallinen ponnahduslauta työelämään, varsinkin ravintolamaailmaan. Haluan tässä jakaa ruokamuistojani aina lapsuudesta urani parhaisiin hetkiin.

Jo lapsena äitini jäi orvoksi. Ensimmäin hän asui isovanhempiensa luona ja myöhemmin enonsa Listomäen Oskarin ja Maijun sekä heidän tyttäriensä Tainan, Tuulan ja Tutan luona. Ruuanlaittoon äiti sai neuvoja tädiltään Kantolan mummilta, ja myöhemmin Eurajoen kristilliseltä opistolta ja Alkio-opistolta.

Tyyne - anopin neuvot olivat myös kullanarvoisia.

Ruokailijoiden määrä oli päivittäin suuri: oli omaväki, isä, äiti, 6 lasta, vakituista työväkeä, 2 maatalousharjoittelijaa, karjakko Heinosen Kaino ja jo isoisan aikaan Simulassa työskennellyt Jokilan Kustaa eli ”Kyäri”. Kesällä työväki lähes tuplaantui. Silloin isän kaukaiset sisarukset perheineen tulivat vierailulle. Heille katettiin ruokasaliin erikseen. Faarin puolen valmistuttua he majoittuivat ja ruokailivat isoäidin keittiössä.

## **PÄIVÄN KIERTO RUOKAILUJEN MUKAAN**

*7.00 Aamupala*

*10.00 Aamupäevkaffe*

*12.00 Pualpäiväne I.Lounas ja ruokatunti*

*15.00 Iltapäevkaffe*

*17.00 Päivällinen*

Vaikka äidillä oli keittiöapua, kyllä siinä päivä täyttyi ruuanvalmistuksesta. Kun sait lounaan klaarattua pois, oli jo iltapäiväkaffen aika ja päivällisen valmistelua. Koska kaikki tehtiin itse, vei leipominen ajasta melkoisesti. Muistan vielä isoäidin sanonnan: ”ostopulla on synt ja häppi”. Eli leipominen oli kunnia-asia.

Leipomis-, suursiivous- ja pyykkipäiviin tuli apujoukkoja: leipomiseen äidin serkku, Vennon Taina, siivoamiseen Tainan Tuula ja Tutta-siskot sekä Vippolan Helvi, Rautasen Suoma tai Saisaaren Helmi. Listomäen Maiju-mamma oli pyykkäyksessä ja mankeloinissa apuna.

Nämä päivät olivat kuin juhlapäiviä minulle, kun mamma, kummitätini Vennon Taina ja Mari-tyttärensä, rakas kaksoispikkuserkkuni tulivat Välimetsästä. Usein mukana olivat myös äidin serkun, Saisaaren Leon vaimo, Helmi ( siivoushommissa) ja hänen Kari-poikansa. Oli hauskaa, kun oli kaukaisempia kavereita.

## **LEIPOMISPÄIVÄ**

Leipomispäivänä äiti heräsi kukonlaulun aikaan lämmittämään leivintuvan uunia. Sitä käytiin koriloimassa ja puhdistettiin katajaisella ”uuniluudalla”, jota kastettiin välillä vesisankoon. Kyllä tuli ritinää ja katajainen tuoksu. Uuni oli suuri. Sinne mahtui kerrallaan 35 leipää.

Tavallisesti taikinat ”sotkuttiin” eli alustettiin keittiössä. Puinen taikinatiinu, paremminkin kaukalo oli keittiön penkin pituinen ja siinä oli molemmissa päissä kantokahvat. Siinä sotkuttiin 7-8 l:n leipätaikina. Usein sotkujia oli kaksi, he tekivät hommia kaksin käsin. Valtava taikina siitä syntyi, sillä siihen käytettiin noin 10 kiloa jauhoja,

Leivinlaudat olivat myös vertaansa vailla, pituutta oli kolme metriä. Leivät piti pyörittää tarkkaan tasaiseksi. Ei saanut tulla ”nauravia reunoja”. Myös neljällä letitetyt tasaiset pullapitkot nostettiin liinan alle nousemaan ja kannettiin leivintupaan.

Leivontapäivä oli kiireinen ja uuvuttava varsinkin kesäkuumalla, koska siinä sivussa ruokittiin talonväki sekä työntekijät. Ruokailijoita saattoi olla parikymmentä. Perunoitakin piti keittää 15 litran kattilassa, huh!

## **PUALPÄIVÄNE L. LOUNASTAUKO**

Lounastauko oli Simulassa klo 12.00. Kesällä ruokailun jälkeen pihanurmella oli pitkin ja poikin onnellisia, kylläisiä taukolaisia autuaasti päivänokosilla.

Lounasmenussa oli aina pääruoka lisäkkeineen, leipää, voita ja juomat sekä lisäksi päälliruoka eli jälkiruoka. Varsinkin isä - Sepolle se oli tärkeä. Hän oli oikea makuri ja herkuttelija, tarkka sellainen. Pääruoka taisi olla pääsääntöisesti lihaa. Kalakauppias kävi kerran viikossa. Kalat punnittiin verkkokassissa puntarilla. Kauppiaalla oli kalansuomuiset, suuret kädet ja myös suomuinen rahalaukku olalla kuin linja-auton rahastajalla. Muistan, että kalakauppias kävi mopolla kalat puulaatikossa takatelineellä. Myöhemmin mopo vaihtui autoksi.

Myös hunajaa toi vanha pappa mopolla. Hän oli hakenut aikaisemmin tyhjät Riihimäen lasipurkit ja palautti ne sitten täytettyinä. Oli se hunaja kullankeltaista ja hyvää. Isä laittoi sitä pullankin päälle.

Kyllä joskus harmitti pöydän klaaraus ja tiskivuoren tiskaus. Onneksi meillä oli keittiössä kaikki mahdolliset koneet ja laitteet. Tiskikone oli vakiovaruste jo varhain, mutta kyllä sitä käsitiskiäkin riitti. Eikä tiskattavat olleet mitään pikku kattiloita ja pannuja. Muistan kun otin isän tekemän korkean jakkaran ja tiskasin istuen. Äiti tokaisi: ”Minä muinoin makasin kun tiskasin.” Se jäi kyllä takaraivoon, sen jälkeen ei ole tullut istuttua kuin toimistotöissä. Jos olen tarvinnut tuolia, äidin sanonta on kyllä aina muistunut mieleen, ja olen tainnut itsekin nuorena esimiehenä joskus sitä käyttää. Samoin, jos nojasit pöytään, äiti kyllä muistutti, ”että pöydät pysyvät kyllä pystyssä pitämättä” sekä ”Nuori ihminen, älä raahaa jalkojasi ja kädet pois taskusta”.

Jos isä oli tarkka makuri (hän kuuluikin hotelli Tornin ritareihin), niin äiti oli kyllä tarkka ruoanvalmistaja. Hän teki kyllä aina maku edellä ja opetti, ”ettei niin vaatimatonta ruokalajia olekaan, etteikö sekin pitäisi tehdä, niin hyvin kun osaat”.

Maanviljelyssä, metsästyksessä ja kalastuksessa satokausi on aina määrännyt raaka-aineen käyttöä.

Sadonkorjuulla on korjattu viljat, juurekset, perunat, marjat ja hedelmät. On teurastettu karjaa, metsästetty ja suolattu talven varalle. Isä ei metsästännyt. Hän lähti sotaan jo 17-vuotiaana. Kuulemma neljä vuotta ase kädessä riitti hänelle.

## **SÄILÖMINEN**

Säilöminen oli loppukesän tärkeä työ, joka tehtiin ”siin sivus” muiden kotitöiden lisäksi. Muistan äidin neuvon, että mehua pitää keittää siten, että joka viikoksi on vähintään yksi mehupullo.

Ensin kerättiin marjat. Sitten mehupullot ja korkit pestiin ja steriloidtiin, Mehumaija kyllä puuskutti viikkotolkulla. Lopulta mehupullot vietiin pimeään kelliariin hyllylle etiketit tarkasti suorissa riveissä. Urakka oli valmis. Kyllä sitä mehua arvosti ihan eri tavalla suuren vaivan jälkeen.

Hilloa keitettiin myös melkoisesti, pääasiassa omena-, raparperi- ja puolukkahilloa sekä herukkahyytelöitä. Lisäksi säilöttiin myös maustekurkkuja ja kurkkusalaattia. Marjoja ja mansikoita pakastettiin, mansikoita pääasiassa survoksena. Säilöntäaika oli monen viikon show ja keittiö kävi kuumana. Onneksi isä oli ahkera viemään jälkikasvua illalla uimaan Vallijärvelle. Hän huusi aina ovelta: ” Onko järvelle lähtijöitä”.

## UUSIA IDEOITA JA MAKUJA

Äidille tuli Emäntälehti, Kotiliesi, Kodin Kuvalehti. Niistä sai uusia vinkkejä ja opastusta ruuanlaittoon, myös Osuuskauppojen asiakkaille jaettavat Mestaripuotikansion ohjeet, joissa oli ohjeita ja ideoita uusiin kokeiluihin. Televisiossa oli ruokaohjelmia: Tänään kotona ja Patakakkonen. Äiti toimi aktiivisesti Martoissa ja Maatalousnaisissa. Kokoontumisissa sai aina uusia ideoita ja voi vaihtaa ajatuksia, muitten emäntien kanssa.

Äiti oli aktiivinen, edistyksellinen ja kokeileva. Useasti viikonloppuisin poikettiin arjen keittiörutiineista ja valmistettiin jotain uutta. Mieleeni on jäänyt mm. Osso bucco, joka kylläkin haudutettiin isossa valurautapadassa, mutta laitettiin esille uudessa Timo Sarpanevan, kirkkaan punaisessa emaloidussa padassa, jossa oli puusanka. Osso bucco oli uusi ja maukas makumuisto.

Muistoissa on myös äidin tekemä jauhelihapizza, sekä kasvispizza, jossa oli kuullotettuja kasviksia mm. kiinankaalia, paprikaa, uutta oli tuoreet herkkusienet ja oliivit... Kyllä se oli ensikosketus pizzojen maailmaan. Sen jälkeen vasta taisi tulla Denniksen pizzat Turussa.

Äidin värikäs, kirpeä kasvishyytelö isoäidin suuressa kakkuvuoassa hydytettynä on mainitsemisen arvoinen. Sen lisäksi oli piparjuurikerma. Kokonaisuus oli näyttävän näköinen pitopöydässä.

Äidin, Anneli-anoppini ja kummitätini Tainan keittokirjat ovat minulle rakkaimmat reilusta sadasta keräämistäni vanhasta keittokirjasta. Niissä läheisten kirjoista näkyy eletty keittiöelämä ja arki. Sivujen väleistä löytyy muisti-, ”säntti-”, ym. lappuja. Rakkain on äidin mustakantinen ruutuvihko Eurajoen Kristillisestä opistosta. Siellä on myös mm. mämmin ohje. Lisäksi äidin Kotiruoka (painos1933), on todellinen irtopainos taikina- ja rasvatahrojen kyllästäjänä.

## JUHLIA

Isoäitimme, Tyyne Simulan, 70-vuotisjuhlista 1963 elokuussa jäi muisto, kun pikkuserkkuni Vennon Marin kanssa löysimme navetankeittiöstä ”mämmiä” eli kaljamäski oli tavallista makeampaa, koska oli pidot. Me söimme sitä kaksin käsin. Arvata saattaa, että 4-vuotiaitten juhramekkojen etumus oli kaljamäskissä. No, näppärinä tyttöinä ajattelimme, että mennään uimaan maitojäähdyttämön altaaseen, niin mekot puhdistuvat samalla. Mutta onneksi pitokokki, Heinosen Maija, ehti hätiin ja uimareissu jäi väliin. Onneksi äiti oli ottanut ”bruvattavaksi” kaksi mekkoa Lastenpukimosta, joten valokuvassa minulla olikin keltainen mekko, koska sininen meni pyykkiin. Sain kerrankin kaksi uutta mekkoa, yleensä käytin siskojen vanhoja mekkoja.

Muistan kun oli Seppo-isän 50-vuotisjuhlat, vuonna 1973, eikä ollutkaan perinteistä pitopöytää, vaan alkuun oli leikkelelautanen, jonka lisäkkeenä oli tietysti keitetyt tilli-voiperunat.

Lämpimänä oli paisti lisäkkeineen ja jälkiruokana täytekakku. Menu taisi olla alkuruuustaan ennenkuulumaton Vidilässä. Lautaset koottiin leivintuvassa, oli tarkkaa mihin kaikki aseteltiin. Jokaisesta tehtiin samanmoinen ja muistan, että kananmunan puolikkaat olivat täydelliset, kirkkaan keltaiset, (Isä oli tarkka, munat eivät saaneet olla ylikypsiä) lautasessa oli myös kalojen lisäksi katkarapuja.

Valmiit lautaset kuljetettiin leivinlaudoilla talonpuolelle. Lautasia oli näyttävät rivit. Täytekakkuna oli makkakreemikakku, jonka koristeli pyhärantalainen pitokokki Väinö Arasto. Muistan, kun ihailin hänen kädentaitojaan. Kun hän pursotti korinpohjakuviota makkakreemistä, hänellä oli tähtityllä. Kakkuun tuli myös vaaleanpunaisia marsipaaniruusuja koristeeksi. Ne hän oli tehnyt kotonaan. Hän koristeli kakut kellarissa. Juhlia oli aika usein, 100-150 henkeä. Ne olivat tärkeä pohjakoulutus uralleeni. Perhejuhlien lisäksi äiti kokeili jonkun aikaa maatilamatkailua ja pitojakin, ennen kuin he muuttivat faarinpuolelle.

## **SESONKIHERRKUJA**

Äiti teki aina mämmiä pääsiäiseksi. Sen valmistus oli pitkäkestoinen. Imellytettiin, jäähdytettiin, käytiin ulkona sekoittamassa. Sitä tehtiin suuri kattilallinen ja mämmiropokset paistettiin leivinuunissa leivintuvassa. Se oli kyllä hyvää! Äiti teki myös makkaroita, veri- ja rusinamakkaraa. Ne olivat maukkaita ja hyviä makean puolukkahillon ja perunamuusin kera. Rusinamakkara ja verimakkara ovat yksi unohtumattomia makumuistoja, juuri äidin tekemänä sekä kaalikäärileet.

Makkaran suolien kääntäminen ja liotus on oma juttunsa. No, Hanna-sisko lahjoi minut kääntämään suolet. Eihän se pahalta tuntunut, kun vasta isompana. Se ei todellakaan ollut lempihommaa. Äiti opetti myös kukonpoikien lopettamisen ja kynimisen. Nuoret kukonpojat keitettiin ja tehtiin viillokkia, joka oli maukasta. Siinä maistui sitruuna ja curryjauhe.

## **ÄIDIN OPPEJA**

Lea-äidin keittiöstä saadut opit ovat olleet oivallinen ponnahtuslauta työelämään, varsinkin ravintolamaailmaan ja esimiestehtäviin:

*Kunnioitus toisia kohtaan, tasapuolisuus*

*Kunnioitus ruokailijaa kohtaan, jolle/joille teet ruokaa*

*Raaka-aineitten kunnioitus, ruoka ei ole ollut aina itsestään selvyys, sen äiti toi usein esille, joka hänellä juonsi jo omista vaatimattomista lähtökohdista ja taakse jääneestä koetusta sota-ajasta mm. leipää ei esim. saanut koskaan kääntää väärinpäin ja kaikki valmistettiin taloudellisesti raaka-aineita kunnioittaen.*

Olen saanut äidiltä paljon reseptejä ja ohjeita myös ruuanvalmistukseen. Ne ovat olleet tietopankkini koko keittiöurani ja ovat yhä edelleen. Nämä opit ovat myös poikamme Juuson punainen lanka.

*"Kaiken pitää maistua hyvältä, muista, maista aina!!"*

*"Esim. kiisselistä, marjapuurosta jne., aina veden maku pois suolalla"*

*"Pyöristä soosin maku aina hivenellä sokeria"*

*"Sipuli aina paistettuna, maku täyteläisempi esim. sienikeitto, jauhelihakastike, ym. ym"*

*"Ruskeaa soosia pitää sekoittaa hyvin koko ajan, ettei tule kokkareita ja ruskistamiseen käytetään voita, jotta lopputulos on kiiltävä, sitten mausta ja aina pitää tarkistaa maku!"*

*"Kaikki pitää ruskistaa ja paistaa kunnolla, ei "kuutamolla"*

*"Varo kypsentämästä maksaa liikaa, se sitkistyy.."*

*"Munajuuston pitää pulpahtaa, ennen kuin herottuu kunnolla"*

*"Muistathan pistellä makkarat ennen paistamista"*

*"Kun leikkaat jotain, leikkaa tasakokoista"*

*"Kun maustat hyvin, voit vähentää "hyvitystä", siis voita ja kermaa", taloudellista.*

*" Suunnittele aina hyvin, hyvin suunniteltu on puoliksi tehty"*

*"Vaativamminkin ruokalaji, valmista se niin hyvin kuin osaat":*

*"Maista aina! Hyvä maku, koostumus, näkö, taloudellisuus, kaunis kattaus arkenakin"*

Edellä mainitut ohjeet ovat kantaneet ja kantavat vahvasti tänäkin päivänä ravintolamaailmassa. Ne ovat kaiken toiminnan A ja O vielä 2023.

Näillä ohjeilla toimii myös poikamme Juuso Helsingissä keittiömestarina ja yrittäjänä, Hän on ollut kiinnostunut ruoanlaitosta jo pikkupojasta asti. On ollut mukava seurata, kun hän on ollut niin innostunut ja sitoutunut työhönsä, samoin mummun ajatuksin. Juuson sanonta, mielestäni kokoaa äidiltä saadun opit loistavasti: *" Huonoa ruokaa ei kannata tehdä, se ei käy kaupaksikaan"* Mikä onkaan paras kiitos ruuantekijälle, kuin sydämestä tuleva kiitos ruokailijalta.

## **TURUN LINNA JA RENESANSSIAIKA**

Työurani aikana olen työskennellyt minulle niin rakkaassa Turun Linnassa jo vuodesta 1979 alkaen harjoittelijana, kylmäkkinä, pääkylmäkkinä, vuoromestarina ja lopulta keittiöpäällikkönä.. Työntantajani ovat olleet siellä Hampurger Börs, Marina Palace ja Fazer.

Tilaukspäivänä halusin mennä töihin aikaisemmin kuin muut ja nauttia aamuhetkestä ennen hälinää ja hyörintää, jota usein kesti seuraavaan aamuyöhön, kunnes hopeat oli pesty ja kiillotettu. Kun kävelin tyhjän linnan pihan kautta ohi keskiaikaisen keittiön oven, mietin usein, että mitkähän olivat keskiaikana aamurutiinit Linnan pääkeittiössä tai 65 km:n päässä Laitilan Vidilän kylässä Simulassa Juho Martinpojan vaimolla? Juho Martinpoika oli keskiajalla Simulan tilan isäntä jo vuonna 1540.

Juho Martinpoika liittyy Suomen herttuan, Juhanan, Turun Linnan aikaan, sillä lukuisten muiden talonpoikien ja käsityöläisten kanssa hänkin on maksanut lisäveroja Suomen Herttualle, Juhanalle, koska tämä piti ylellisyydestä ja varusti puolustuslinnan renessanssipalatsiksi lisäverovaroin.

Turun linnassa työskentely oli ja on tiimityötä parhaimmillaan.

Kaikki, niin suuret kuin pienetkin tilaukset olivat linnassa tärkeitä. Etenkin valtiovierailut olivat tarkkaa hienosäätöä protokollineen. Tilausten alusta asti tehtiin tiivistä yhteistyötä presidentin-kanslian ja kaupunginkanslian, yliopistojen, korkeakoulujen ja muiden tahojen sekä yritysten tilaajien kanssa.

Menun suunnittelun aloitin aina asiakas edellä toiveet ja etniset asiat huomioon ottaen. Tein myös museon tutkijoiden kanssa yhteistyötä eri aikakausien raaka-aineiden käytöstä. Esimerkiksi voin keskiaika-menussa käyttää viinirypäleitä, koska sen ajan maaperän syvyyksistä, linnan pihalta oli löydetty viinirypäleen siemeniä.

Linnassa elimme usein renessanssiaikaa, sillä se oli linnan loiston aikaa. Valikoimissa oli myös rautakausi, keskiaika, barokki, rokokoo ja pula-aika, fine dinigia unohtamatta. Oli antoisaa räätälöidä

eri aikakausien menuja ja toteuttaa niitä keittiössä. Renesanssijuhlissa toimin Juhana herttuan ruoan maistajana ja keuhuin, mm. ”onpa hyvää, olenhan sen itse valmistanut”

Kohokohtia urallani on ollut todella paljon juuri Turun linnan ansiosta.

Yksi sydäntäni lähellä olevista juhlista, jotka järjestettiin linnassa vuonna 2004, oli Suurtalouden keittiömestarin Pro-patsaan saatuani. Paikalle kutsuttiin kaikki tärkeät yhteistyökumppanimme. Tärkeimmät vieraani olivat esikuvani, äitini Lea ja Suomen ravintola-alan grand old man, keittiömestari Eero Mäkelä.

Muistan myös, kun hain viimeistä keittiöpäällikkyyttäni Linnaan Fazer-Amicalle 2002, emmin hieman. Tietysti kysyin myös äidin mielipidettä, ja muistan kun hän kannusti minua sanoen, että kun teet parhaasi, niin selviät, sinulla on loistava kokemus alasta, sinä selviät. Se kyllä rohkaisi minua.

### **KIITOLLISUUS JA KUNNIOITUS**

Olen kiitollinen äidilleni ja isälleni, Mäkelän Eerolle sekä opettajilleni kaikista eväistä, jotka olen saanut. Ne ovat olleet tukipilareitani. Olen myös kiitollinen esimiehilleni, lukuisille muille opastajilleni, rinnallani työskenneille ja alaisilleni näinä 45 vuotena.

Nyt kun olen jäänyt eläkkeelle tänä keväänä, ymmärrän, miten etuoikeutettu olen ollut, kun olen saanut työskennellä näin hyvin eväin varsin antoisissa keittiöissä, joita ovat mm. Kukon Kulma Laitila, Hamburger Börs, Ravintola Taurus, Marina Palace, Turun messukeskus, Virastotalo, Logomo, Kanrestan keittiöiden keittiöasiantuntijana Helsingissä, Turun Kauppahalli ja Josefiina - koti.

Kiitollinen olen myös puolisololleni Jounille, joka on jaksanut työurani ajan 45 vuotta elää rinnallani ja kannustaa, vaikka jo työajat ovat olleet välillä melkoisen poikkeavat.

Hyvää adventin aikaa!



Littoisissa 2.12.2023

Eläkeläinen / keittiömestari Tiina Miettinen