

# Lemin särä – ikivanha syysruoka

Suolaamalla säilöminen on Suomenmaassa suhteellisen nuori tapa. Suola oli kallista tuontitavaraa. Lihat jäädytettiin, kuivattiin ulkoilmassa tai palvattiin joko kylmässä tai kuumassa saunassa. Etelä-Karjalassa, Savossa, Hämeessä ja Keski-Suomessa lihaa kypsennettiin leipomisen jälkeen tuvanuunin miedossa lämmössä. Lihat pantiin koivu- tai haapapölkystä koverrettuun pitkulaiseen kaukaloon (Etelä-Karjalassa *särä*, Savossa *kouru*). Erikoisrakenteinen lihakaukalo keksittiin rasvan talteen ottamista varten.

Aivan ensimmäisissä säräkaukaloissa paistettiin metsän riistaa ja perunan sijalla oli vuosisatoja sitten kaskinauris.

Myöhemmin lammaas kuuluu lähes jokaiseen talouteen. Mistäpä sitä olisi muuten vaatteita saatu. Metsä- ja saarilaitumilta kerättiin lampaat myöhään syksyllä navettaan usein monia päiviä kestäneen ajojohdin jälkeen. Osa lampaista teurastettiin, usein samalla kertaa 10–30 lammasta. Lihatt pilkottiin huolella: lavat, kyljet, keskipaikat, peräkkeet, yhteensä yhdeksään eri palaan.

Seuraava vaihe oli suolaus. Kun liha oli sopivasti suolaantunut, alkoi emännillä melkoiset paistajaiset. Valtavat tuvanuunit kuumennettiin. Kaikki teurasliha paistettiin yhtä kyytiä ja vei parikin viikkoa ennen kuin viimeiset palat oli her-



PYYHI PÜUKKOIS  
JA NUOLE  
LUSIKKAIS SYÖTYÄIS



Maku on aivan verraton. Lampaanliha on jo sinänsä suurta herkkua, mutta tällä tavalla kypsennettynä siihen tulee aivan ikioma säväys. Särä, joka hiiltyy uunin kuumuudessa, antaa lihaan lievän mutta selvästi tuntuvaan savun maun.

Särä on tyyppillisesti kansanomainen ruoka. Se on myös todennäköisesti ensimmäinen uuniruoka ja edustaa siis oivallisesti kaikkia suomalaiskansallisia ruokalajeja.

*Oma maa mansikka, muu maa mustikka, mut Karjala on ku kirsikka!*

(Legendaarinen museujohtaja Johannes Hämäläinen Lappeenrannasta ilmoitti Lemin särän kilpailuun)

## LEMIN IHMEITÄ

Matkailukilpailussa valittiin valtakunnallisten ihmeiden lisäksi jokaiseen historialliseen maakuntaan omat ihmeensä. Karjalan ihmeiksi valittiin lemiläisten neliääninen veisu kirkossa sekä muun muassa Keson kermikeidansuo, lajirikas lintusuo Ilomantsissa, Mekrijärven runokylä Ilomantsissa, Pörtösämön erämaakalmisto Tuupovaarassa sekä Salmo salar saimensis eli saimaanlohi.

## Virsilaulu

Sytä neliääniseen virsilauluun ja sen säilymiseen Lemillä voidaan löytää monia. Ensin kirkosta puuttuivat urut, joten seurakunta tottui laulamaan virsiä kovaäänisesti. Lemiläinen väki oli musikaalista, soitto ja laulu olivat jokapäiväistä elämää pellonpientareella työn lomassa. Lemillä vaikutti vahvasti lutherilaisia kirkonpatruunoita, jotka oppi-isänsä tavoin rakastivat veisaamista. Muistitiedon mukaan saarnamiehenä

# Lemiläisiä perinneruokia

Lemin martat ovat pitäneet yllä paikallisten ruokien tunteudesta järjestämällä Vanhojen ruokien päiviä 1970-luvulta lähtien. Särä kohosi ”ihmeeksi”, mutta oma paikkansa on muillakin paikallisruuilla. Ohjeet perinneruokiin ovat yleensä kulkeneet suvussa, äidiltä tyttarelle, anopilta miniälle jne. Pieniä eroja voi olla mieltymysten, ruokien nimien tai työtapojen välillä.

Yleensä ruuat kypsytettiin uunissa. Joka talossa oli tilava leivinuuni. Ensin paistettiin leivät tai rieskat ja jälkilämmössä paistit, lohkot ja puurot. Maan itäosan erityispiirre oli happaman ja imelletyn ruuan suosiminen.

Useimmat perinneruuat tunnetaan koko maakunnan alueella. Särästä on ruokolahtelainen versio. Joutseno tunnetaan rieskastaan ja Luumäellä on kovaohranen. Resepteissä on paikalliset vivahteet.

*Lemin marttojen puheenjohtaja Lilja Kaijansinkko (oik.), ”tuplamartha” Martta Remunen ja herkulliset perinneruuat: takarivissä vasemmalta rasvapuuro, puolukkavelli ja mustikkavelli. Edessä hapanpotoatti ja sakiarokka. Jos näillä ei nälkä kokonaan lähde pois, niin siirtyy kuitenkin. Kuva: Ulla-Maija von Hertzen.*

## Lepuskat

2 l	perunoita
	vettä
	suolaa
300 g	ohrajauhoja
1 tl	suolaa

Kuori ja keitä perunat suolalla maustetussa vedessä kypsiksi. Survo perunat ja lisää noin kolmannes jauhoista perunasurvokseen. Lisää suolaa tarvittaessa. Anna taikinan jäähtyä kädenlämpöiseksi ja lisää loput jauhoista. Jauhojen tarkkaa määrää on melko mahdoton ilmoittaa, sillä perunoiden koko vaihtelee, samoin vetisyys. Mutta kun taikinaa on helppo muotoilla ja käsitellä, on se sopivaa. Taputa taikinasta sileitä kiekkoja jauhotetulla kädellä.

*Lepuskat ja kovaotraset. Kuva: Ulla-Maija von Hertzen.*



Pistele kiekot haarukalla tai puutikulla. Paista lepuskat kuumassa uunissa, noin 275 °C. Lepuskat ovat leipojansa mukaisia. Nesteenä voi olla vaihtoehtoisesti tai osittain piimää. Ohrajauhojen lisäksi voi olla mukana vehnä jauhoja. Kermaa ja kananmunan voi lisätä. Hiukan makeat leipäset sopivat melkein mihin tahansa: illanistujaisiin, kahvin kera tai ruokaleiviksi. Vanhan tavan mukaan lepuskat syödään munavoin kera kylminä tai lämpiminä.

*Voita vastakirnuttua, leipää yöntakasta.*

*Tarinan mukaan Lemin mies oli ”leivän tuttu”. Hän oli appivanhempiensä luona ”väyynkesteissä”, ja pöydässä oli monenlaista hyvää, rieskojakin useita päällekkäin. Lemin mies otti yhden ja alkoi sen reunasta leikata suupaloja ja veti munavoita päälle. Vaimo siinä vieressä pyysi, että leikkaahan siitä pala minullekin. Siihen mies: ”Ehä täst yhost pehmosest enempeä kahele ole.” Rieskakuva: Ulla-Maija von Hertzen.*



Jotta happaneminen lähtisi hyvin käyntiin, lasten tuli huutaa niin kovaa kuin suinkin jaksivat kaatamisen ajan. Siitä nimitys ”huutomämmi”. Hapatetaan noin yksi päivä. Jos seos ei happane, voidaan seokseen lisätä hapatetta tai ruisleipäpaloja. Suolaa ja sokeria lisätään valmiiseen määmiin. Syödään kylmänä sokerilla maustettuna lautaselta leipäpalojen kanssa tai juodaan lasista.

*Soppakulhossa on vaaleaa, norjaa keiton tapaista ainetta, jota nostellaan kauhalla juomalasiin tai lautaselle. Maistellessa ja kielen päällä pyöritellessä tuntuu hivenen kirpeä, tavallista sakeampi kaljamainen juoma. Ruoka on ollut taloissa leipomispäivien tuote. Mämmi vie sekä nälän että janon. Se on ollut hyvä kylmäjuomana sekä energiantankkausaineena kesäkuumalla heinäpellolla. Sitä on käytetty metsätaitokilpailuissa pokasahan käyttöenergiana hyvällä menestyksellä. Kuva: Ulla-Maija von Hertzen.*



