

Saksansuomalaisesta ruokakulttuurista

Kaarina Dehls

Saksassa sanotaan ”Andere Länder, andere Sitten” eli eri maat, eri tavat. Näin on tietysti myös keittotaidossa, joskaan erot Suomen ja Saksan kohdalla eivät ole niin suuret kuin kaukomaiden ja Suomen välillä.

Tulin Saksaan kouluaikaisen keittokirjani ”Maija keittää” kera. Sittenmin on keittokirjojen lukumäärä kasvanut, esim. joulua koskevalla erikoisreseptikirjalla. Keittokirjoista puheen ollen: ellen olisi tuonut Suomesta mukani desilitran mittaa, olisin ollut melko avuton. Kun ensi kertaa yritin ostaa maitokaupasta desilitran kermaa, selitti omistajarouva, ettei desilitran mittaa ole olemassa. Vein sellaisen nähtäväksi, mutta se ei muuttanut asiaa. Saksalaiset reseptit on laadittu eri mittasysteemillä. Kermaa myytiin grammoina tai litran 125-osana tai muuna eriskummallisena määränä.

Paremmen puoliskon toive oli saada yhden vuoden ajan joka sunnuntai erilaista suomalaista ruokaa. Siinä olikin päänkivistystä, sillä en ole innostunut enkä siten järin mielikuvitusrikas kokki. Ihmettelyn aiheita hänelle antoivat ”vihreät pannukakut” eli pinaattiletut, joiden kanssa Suomessa tarjotaan puolukoita, ja niin tein minäkin. Työpaikallaan mieheni

kertoi uusista ruokalajeista, joihin hän tutustui kauttani. Yleistä kauhistusta työtovereiden keskuudessa herättivät nuo puolukat heille tuntemattomien pinaattiletujen kanssa. Puolukoiden sijasta he olisivat tarjonneet saksalaista liharuokaa, gulasch’ia. Mutta ateria ei olisi silloin ollut enää suomalainen.

Kesäkeitto maistui, vaikka ”vihannekset maidossa” oudokuttivat. Lihamakaroni- ja kukkakaalilaatikat kelpasivat hyvin, samoin myös tavalliset lihapullat suomalaisen porkkanaraasteen kera. Suomalainen stroganoff sen sijaan oli epäonnistunut valinta, vaikka en pilkkonutkaan sinne maustekurkkua kuten äitini Suomessa. ”Onko tässä mausteita?” kuului kauhistunut kysymys. Oli veitsenkärjellinen sinappia ja tomaattisoseetta, reseptin mukaan. Seuraavasta stroganoffista jätin ne pois, samoin sipulin, ja maustin stroganoffin vain suolalla. Tulos: ”Tämä ei maistu”.

Itä-Saksasta paettuaan oli nälkiintynyt mieheni kuulemani mukaan ensi alkuun syönyt lännessä kaikkea, mutta kranttuntuu aikaa myöten. Mm. paprika ei kelvannut lainkaan. Se kuitenkin auttoi minua kelvollisen stroganoffin laittossa. Haudutin kokonaisen pap-

rikan seuraavalla kerralla mukana, ongin sen salaa pois ennen tarjoamista ja kuulin: ”Tämä stroganoff on hyvää!” En kommentoinut. Oli uutta opittavaa myös kielellisesti: jauheliha on Saksassa ”hakattua lihaa” eikä jauhettua maksaa löytynyt lainkaan, kun yritin ostaa sitä maksalaatikka varten.

Aina ei ole ollut helppoa valmista suomalaisia erikoisuuksia juhlapyhiksi, koska tykötarpeiden saanti on joskus kiven alla. Suomalaisen kesken kulki sana: luontaistuotekaupasta (Reformhaus) löytyi fariinisokeria simaa ja ruisjauhoja joululimppua varten. Mieheni kanssa vaivasin limpputaikinaa innolla, ja limput onnistuivat. Joulupulla myös, vaikka en ollut Suomessa pullanleipoja eivätkä saksalaiset hienot vehnäjauhot sovellu siihen niin hyvin kuin karkeat, koska jauhoissa on erilaiset sitkoaineet. Me suomalaiset toimme joskus Suomesta karkeitahvehnä jauhoja pullan leivontaan, samoin kardemummaa sekä lanttulaatikka varten inkivääriä, ja maustepippuria esim. siskonmakkara-keittoa varten.

Saksassa ei ole sellaisia tiettyjä jouluruokia kuin Suomessa. Kun yritin ensimmäisenä joulunani tilata suomalaista joulukinkkua, ainutkaan lihakauppa ei tun-

tenut sellaista, ja pettyneenä jouduin valmistamaan tavallisen sianpaistin – saksalaisomaisten ihastukseksi. Kerran sain joulukusi Suomesta postipaketina raa’an kinkun. En tiedä, oliko sen läheytys luvallista, mutta kinkkuni onnistui. Minulla on tapana paistaa kinkku Alunit-paperissa, mutta Saksasta sitä ei saanut tarpeeksi pitkinä rullina. Se tiesi Alunitrullien ostoa Suomesta kesäisin, ja yhtä lailla leivinpaperin ostoa. Leivinpaperi tuli Saksaan vasta ikuisuuksien jälkeen. Pitkän ajan kuluttua löysin omasta kaupunginosastani kaupan, josta sai ruiskusuolattuja raakoja kinkkuja. Sana kiiri siitä ympäri Hampuria. Minulle tuli lukemattomia puheluita: ”Olen kuullut, että kauttasi saa joulukinkun, voitko auttaa?” Keskustelu luisti kaikkien kanssa ja yleensä näiltä tuntemattomilta kinkkutilaajilta tuli vierailukutsu. Kun kauppaan tuli sittemmin ensimmäinen puhelu ”suomalaisesta joulukinkusta”, tiesi henkilökunta, mistä oli kysymys. Vuosikaupalla kauppa saikin puhelimitse tilauksia, ja pisimmän matkan teki kaupan kinkku silloisen esimieheni kainalossa Hollantiin.

Saksassa tunnetaan vähemmän laatikkoruokia kuin Suomessa. Hernemuhennos ja porkkana-laatikko kuuluivat tietysti jouluumme. Vilpitöntä kauhistusta saksalaissukulaisissa herätti lanttulaatikko. He kuulivat ilmeisesti vain sanan lanttu (Steckrübe), ja siitäkö nousee metakka! En tiennyt, että saksalaiset olivat syöneet sota-aikana ateriakseen usein vain vedessä keitettyjä lanttuja. Supermarketissa lanttuostokseni herättivät huomiota, ja joulu joululta kerääntyi henkilökunta ympärilleni

kuuntelemaan viehättyneenä lanttulaatikon reseptiä. Ollessaan ensi kertaa jouluna Suomessa sanoi silloinen sulhaseni kuullessaan sanan lanttulaatikko: ”Sitä en syö!” Kun hän oli popsunut hyvällä ruokahalulla lanttulaatikkoa, sanoi: ”Hyvinhän ne lantut näyttävät maistuvan sinulle.” Säikähdyksestä häneltä putosi haarukka kädestä. Hänestä tuli vankkumaton lanttulaatikon ystävä.

Olin ylpeä, kun voitaikinaan leivotut joulutorttuni onnistuivat mainiosti. Vein niitä tuliaisiksi jouluvierailulla saksalaissukulaisille, kahdelle perheenemännälle, jotka olivat yhtä sukupolvea vanhempia. Tulos oli täysi nolla: tortut eivät miellyttäneet. Oletettavasti ne eivät olleet tarpeeksi makeita, Saksassa kun syödään Suomeen verrattuna ylenmääräisesti makeaa. Siksi ehkä lumukiisselin oli menestys, muut kiisselit sen sijaan olivat hämmästykseni liian happamia.

Myöhemmin väsyin jouluruokieni herättämään saksalaissukulaisien kummasteluun niin, että jossain vaiheessa sanoi, että seuraava joulu on ruokien puolesta saksalainen. Mieheni ilmoitti kuitenkin, että meillä on joko suomalainen joulu tai ei lainkaan joulua. Taas valmistuivat tuoksuvat suomalaiset jouluruokani.

Uudenvuoden otimme sitten saksalaisittain vastaan munkein ja kuuman punaviinipunsin kera. Pääsiäiseksi olen hakenut joskus merimieskirkoltamme mämmiä, mitä tilataan sinne Suomesta. Aikoinaan merimieskirkon emännät valmistivat siellä myös pashaa. Vapuksi ryhdyin urheasti tekemään siman seuraksi tippaleipiä aavistamatta, miten hanka-

la niitä on valmistaa itse. Nyt olen senkin taidon oppinut.

Anoppia minulla ei ole ollut, joskin ehdin tutustua häneen ennen muuttoani Saksaan. Hän oli hyvä kokki. Suomalaisena kauhistelin tosin hiljakseen saksalaisten perunainkeittoa: perunat kuorietaan, paloitellaan, keitetään ja keitinvesi kaadetaan pois. Jyväskylän yhteislyseon taloustunnilla opin, miksi perunat pitää keittää kuoriineen. Siitä on syntynyt saksalais-suomalaisten avioparien keskuudessa ”ongelma” ja suomalaisten omaisten parissa vitsi: keitettyjen perunoiden kuoriminen. Kun saksalaispoika ei opi sitä lapsena, ei se luonnu häneltä aikuisenakaan. Jos aterioidessa on kiire, suomalaisvaimo auttaa.

Jos saksalaissukulaiset ovat olleet epäluuloisia suomalaisruokia kohtaan, ovat sitä joskus myös suomalaisvieraat Saksassa. Opastettavien suomalaisryhmiäni parissa on ollut ennakkoluuloja saksalaisia ruokia kohtaan. Kerran ravintolassa eräs rouva vaati minulta takuuta, että hänen toivomansa ateria on hyvä: ”Kun minä tilaan, sen on oltava hyvää!” En taannut eikä rouva tilannut, vaan istui nälkäisenä muiden syödessä hyvällä ruokahalulla. No niin, kukin matkaillee omalla tyylillään! Vegetaristeille voin tilata aterian ilman vaikeuksia, mutta kompastuskivi Saksassa on keliakia-diheetti. Tähän asti en ole tavannut ainuttakaan ravintolakokkia, joka tuntee sen.

Suomalaisten keittokirjojeni rinnalla käytän myös saksalaista keittokirjaa. Meillä on tarjolla ”sekakeittiö”. Suomalaisia pinaatti- ja juustokeittoja olen kokannut vierailevalle suvulle, ja jälkiruo-

kana appelsiiniriisi on aina todella menestys.

Se, mitä todella kaipaan Saksassa, on suomalainen viili, vaikka kauppoissa on monenlaisia jogurtteja ja rahkaruokia tarjolla. Karjalanpiirakoilla meillä on meikkiä aina, eikä suomalaista mustikkapiirakkaa voita juuri mikään. Mieheni taas voisi elää koko kesäloman Suomessa prinssinmakkaroidella.

Hampurin suomalaisen merimieskirkon joulumyyjäisissä jätämme me suomalaiset suurimman summan elintarvikeosastolle: ruisleipää, sinappia, Fazerin sinistä jne. Suomalaisen näkkileivän myynti Saksassa lopahti, mutta suomalaisreseptin mukaan valmistettuja hapankorppuja saa. Oululaisen hapankorppuja ostimme

Finnjetiltä aina niin, että ne riittivät joulun asti. Suomessa on vähä- ja runsassuolaista voita, joten saksalainen suolaton voi vaatia tottumista. Tanskalaista suolaista voita kyllä Saksassa saa.

Erilaisia kakkuja olen kokeillut. ”Tähtikakkuni” on suomalainen Tosca-kakku, joka onnistuu aina. Paitsi kerran: mieheni tilasi minulta siihen kaksinkertaisen mantelikuorrutuksen. Koska se oli liian painava, kakku lätsähti, mutta kuulemma tämä ”Klitschkuchen” -kakkukin maistui hyvin. Leivoin joskus mieheni työpaikalle Toscaa, aavistamatta, että hänen työtoverinsa tulisivat pyytämään Toscaa joka kissanristiäisiin...

Hampurin kansatieteen museo on Euroopan laajin ja tunnettu monipuolisista aktioistaan. Yk-

si sen kiinnostuksen kohteista on ”ruoka ja juoma Euroopassa.” Minulla on ollut monta vuotta yhteistyötä museon kanssa, ja se on kääntynyt puoleeni tarvitessaan apua suomalaismerkeissä. Kerran museo halusi suomalaisen aterian kansainväliseen näyttelyynsä. Merimieskirkkomme silloinen emäntä Kati Lindbohm järjesti aterian ja kauniin sinivalkeisen kattauksen, jotka saivat ansaittua huomioita ja kiitosta.

Olen lahjoittanut museolle kolme saksankielistä suomalaista keittokirjaa. Kirjat olin jäljittänyt ”salapoliisityöllä” ja saanut ne lahjaksi. Museo on kiitollinen kirjoista ja suomalainen keittotaito lienee siellä paremmin edustettuna kuin monen muun maan.



Runebergin päivän juhlapöytä Hampurin merimieskirkolla vuonna 2004. (Kuva: Kaarina Dehls).