

Pohjoisten makujen tarina nousee maasta ja yhdistyy luonnon rytmiin



Meren rannikolta metsiköihin, jääkausi jätti jälkeensä ainutlaatuisen arktisen luonnon. Erämaassa leijui voimakas, savuinen mutta pehmeä tervan tuoksu. Jättiläismäiset hongat kohosivat kohti kirkasta taivasta. Niiden juurella kulkivat tervanpolttajat. Männystä polttamalla valmistettu terva oli tummaa, tahmeaa ja lämmintä. Siinä näkyi pohjoisen ihmisen taito ja vaivannäkö.

Vesireitti kuljetti tervan ja yhdisti Kainuun erämaan Koillismaan kukkuloihin ja lopulta Oulun merenrantaan. Kirkkaat lähteet antoivat kulkijoille juomaksi raikasta vettä. Pohjoinen valo heijastui veden pinnasta veneen matkatessa keskikesän yöttömässä yössä. Matkalla syötiin sitä, mitä luonto antoi ja kaikki käytettiin: kalat savustettiin, lihat kuivatettiin, marjat hillottiin. Metsästä kerättiin talteen myös sienet, ja marjoista etenkin pohjoisen vitamiinipitoiset mustikat, puolukat, tyrnit ja lakat. Villiyrtilt ja luonnonkasvit antoivat makua ja voimaa. Ne poimittiin varovasti talteen niityiltä ja pelloilta, jotka olivat kylpeneet pohjoisen valossa.

Elävän tulen äärelle kokoonnuttiin tarinoimaan ja nauttimaan evästä yhdessä metsän siimeksessä ja jokien rannoilla. Leipäjuustoa tarjoi, tai juustoleipää, riippui, kuka puhui ja mistä tuli. Ruoka oli intohimoinen asia, jopa väittelyn arvoinen. Se on sitä edelleen. Ruoka on ylpeyden aihe ja osa ihmisten identiteettiä. Toisinaan ruoka on myös keino osoittaa kiintymystä ja arvostusta. Kun sanat loppuvat, ruoka kertoo huolenpidosta ja välittämisestä.

Pula-aika opetti pohjoisen ihmisiä arvostamaan raaka-aineita ja käyttämään niitä ruoan valmistuksessa luovasti. Syntyi taito, joka näkyy alueella edelleen. Ruoka on yksinkertaista, aitoa ja tuoretta. Siinä maistuu ilo, leikillisuus ja luonnon suoma runsaus, värit, vivahteet ja vaihtuvat vuodenaajat.

Pohjoisella rannikolla meri otti tervan vastaan. Rannassa puhalsi uuden ajan henki. Matkallaan terva oli piirtänyt reitin, arktisen ruoan matkan. Tervasta tuli tarinallinen silta menneestä nykypäivään, osa identiteettiämme, joka elää myös ruokapöydässä. Tervan voi kohdata nykyisin ruokaelämyksissä mausteena: makuna ja tuoksuna. Terva maistuu uusilla luovilla tavoilla jäätelössä, marinadeissa ja jopa cocktailien aromina.

Ruokaelämyksissä tervan käyttö tuo esiin alueen luovan keittiön: historia yhdistyy kokeilullisuuteen. Ruoka on kokemus, joka muistetaan. Terva tuo siihen syvyyttä ja tarinaa. Syksy, talvi, kevät ja kesä näkyvät ja maistuvat pohjoisen ruokaelämyksissä. Meillä ruoalla on juuret ja jokainen ruokahetki seuraa luonnon omaa rytmiä.