

Panu:

Jankkia ja talkkunaa

Ollaan arkipäivässä ja reikäleivässä, jos ei jo, niin kohta. Oululaisittain voinee puhua paluusta jankin pariin. Vaikka television nuorirouva neuvoikin, ettei pidä syödä kinkkua leivättä, niin pelkään pahoin, että siellä, missä sikavainaa on ollut juhlien keskipisteenä, moni leipäpala on kuivahtanut ja joutaa siis jankiksi. Kaikki eivät osaa antaa jankille sille kuuluvaa arvoa, mutta Oulun Sillan oululais-helsinkiläiset ovat järjestäneet suorastaan jankkijuhlia. Näin joulun jälkeen voi varsin moni höystäjä jankkiansa kinkunrasvalla, ja sellaista jankkia kelpaa toisesti syödä vaikka ilman voisilmääkin. Muistan, miten Janssonin Arska vuonna tuhattayhdeksänsataaneljäkymmentäyksi ja vähän — kaksikin keksi sekoittaa kenttäkeittiönsä läskiä. Perunapula oli pahimmillaan, veteen keitetty vesivelli ei meinannut maistua Montinin paremmin kuin Sarkisenkaan aikamiespojille Arska keitti jankkia, mutta kun ei sekään ottanut maistukseen, teki niin kuin teki, pisti läskiä pataan. Lie oppinut Janssonin äidiltä. Minä joika tunsin kyllä jankin jo ko-toa, mutta myönnän, että vas-

ta silloin opin sitä arvostamaan. Näin Uhtuan "maaseurakunnassa".

Kun en ole kielentutkija, en osaa sanoa, kuinka laajalle jankki sanana ja käsitteenä on levinnyt, mutta kummissaan sitä kyselevät tänne etelästä tulleet. Sensijaan idästä, yli-maista, tänne alamaalimaan tulleet kyllä tuntevat jankin. Luin jouluna Kainuun Sanomista Sotkamon Kainuun Sano-mista Kapakan vanhanisännän Hemmi Hyvösen kertomaa vanhoista kainuulaisista joulunvietto-tavoista. Siinä oli paljon mielenkiintoista, ja juttu pani li-säksi mielikuvituksen liikkeel-le, niin kuin hyvä juttu aina. Kapakan vanhaisäntä ei puhu jankista, mutta leipämäidosta kylläkin. Leipäähän paistettiin isoissa uuneissa kerrallaan pal-jon ja ohuet leivät kuivattiin tuvan katonrajassa olevilla on-silla. Kuivatuiista leivistä kei-tettiin leipämaitoa. Se oli tavallinen ruoka, kun ryynejä ei ollut saatavissa, sanoo Kapa-

kan vanhaisäntä. Meidän emäntä sanoo samoin, mutta hän-pä onkin Kapakan sukuja. Tämä leipämäidosta. Samoista leivistä keitettiin myös jankkia, sanoo emäntä, veteen kei-tettiin, niin kuin keitetään Oulussakin. Kannikoita ei karjalatossa jäänyt jankiksi asti. Leipämaitoon lisättiin mauksi voita, jankki syötiin voisilmä-sä. Niin kuin alamaissakin, jos vain voita on. Tästä minä, pyrkimättä kansatieteilijäksi, päätelen, että jankki on tullut Ouluun tervansoutajien mukana. nimenomaan niiden pääkköjen, jotka jäivät lisäämään tämän vanhan rantakaupungin väkilu-ka.

Edellämainitut isännät ja emännät tuntevat myös talkkunan, samanlaisen "puuron kuin oululaisetkin sikäli kuin nyky-oululaiset tuntevat. Kapakan isäntä kertoo, että ennen anivarhaista joulukirkkoon me-noa syötiin jouluamuna kainuulaista talkkunaa. Hämäläi-

nen ripottelee hienoksi jauhetun talkkunansa viilin päälle, oululainen, oli sitten historiallisten kainulaisten kaitanaamojen tai nykykainuulaisten tai molempien yhteinen jälkeläinen, syö talkkunansa kainuulaisittain (savolaisittain?) voisilmän kera. Omasta puolestani olen oppinut talkkunalle jo lapsesta pitäen, mutta vasta myöhemmin olen oivaltanut, että isäni toi talkkunareseptin mukanaan rajanpinnasta, missä ilmeisesti talolliset niin kuin virkamiehetkin herkkutellivat nopsakeittoisella talkkunalla. Isäni kodissa oli tosiaan kehitetty talkkunasyönnistä oikein herkkutelu, sillä ainakin papinperheelle tarjottiin talkkuna sunnuntai-aamuisin paksun kermakastikkeen kera. Päätellen, että tämä on vain muunnos kainuulaisestä talkkunasta anno joskus sata vuotta sitten (1867—8 arvatenkin poikkeusvuotena), päätelen näin, koskapa en kyselemälläkään ole sukuni ulkopuolelta tavannut ihmistä, joka olisi syönyt talkkunaa kermakastikkeen kera. Vai onko heitä edes kainuulaisissa papimpöjissä? Pojanpoijat taitavat olla jo liian kaukana. Tietäisivätkö Juntusetkaan...