

Tietokirjailija
SATU HOVI

Syntynyt: 1964

Asuinpaikka: Pornainen

Koulutus: vaatetusalan artemoni ja luonnonyrtti- ja sienineuvoja, lisäksi markkinointialan koulutus sekä tietojenkäsittelyn ammattitutkinto

Työ: kurssit, luennot, työpajat ja tietokirjat

Tuotanto: Keskiajan puvut (2013), Keskiajan maut (2015), tekeillä kirja luonnonyrteistä ja niiden käytöstä (ilmestyy ensi vuonna). Ensi vuonna ilmestyy myös laajennettu painos Keskiajan puvut -kirjasta

Harrastukset: keskiaika, perinnejä kädentaidot, yrttien hyödyntäminen, ruoanlaitto puuhellalla

Satu Hovin ja Kai Kankaanpään tupa-keittiössä on sekä puuliesi että tiilistä muurattu leivinuuni.

PITÄÄ OLLA KONSTI

*Satu Hovi osaa ja tekee.
Ensimmäistä kirjaansa
hän valmisti 15 vuotta,
ja uusia syntyy.*

TEKSTI MARI IKONEN | KUVAT MARIA MIKLAS



Katajahovin tontilta kaadettiin vain välttämättömät puut. Kuistikin on puiden ympäröimä.



Kerätyt villiyrtilt ja omassa yrttitarhassa kasvatetut yrtit ovat ahkerassa käytössä.



Satu Hovi tuntee keskiaikaiset tavat maustaa ja valmista ruokaa.



Viipurinrinkeleissä maistuu muskotti ja mesiangervo.

Männynhavujuomaa tarjotaan joulunajan janojuomana.

Tietokirjailija ja kädentaitaja **Satu Hovi** asuu Pornaisissa hirsitalossa, metsäisen mäen harjalla, komaiden katajien keskellä. Talon nimi onkin Katajahovi.

Ollaan pitkällä joulukuussa, mutta Uusimaa on paljas. Pihalla meitä tervehtii joulupukki!

Osoittautuu, että hän on Hovin elämäkumppani, asehistorioitsija **Kai Kankaanpää**.

Sisältä tupakeittiöstä vastaan tulee houkuttelevan mausteinen tuoksu, johon sekoittuu palavan puun aromia.

Satu Hovi hyörii pitkän pirtinpöydän ja hellanuunin välillä, kohentaa tulta, nostelee leivinpeltejä, sekoittelee taikinoita. Yllään hänellä on käsin ommeltu emännänasu, jonka malli on 1400-luvun Saksasta.

”Alusmekko on tehty mummun vanhasta pellavalakanasta”, hän esittelee. ”Vyön löysin kirppikseltä.”

Juhlissa pukua komistavat punakultaiset irtohihat, mutta tänään Satu tekee töitä, laittaa jouluruokia puuhellalla. Myös leivinuunin suuren lasiluukun takana palaa tuli.

Käsi tuntee sopivan lämmön

Hovi tunnetaan yrttikurkseistaan, mutta yksi hänen intohimoistaan on ruoanlaitto puuhellalla. Siitä hän haluaisi vielä joskus tehdä keittokirjan.

”Leivonnaisissa ja ruoassa on ihan eri maku, kun ne tehdään puuhellalla. Kaikkein parhaan leivästä saa, jos sen paistaa suoraan leivinuunin arinalla.”

Pitää olla konsti. Se on Sadun motto.

Unin kuumuus tunnustellaan työntämällä sinne käsivarsi. Kun ihokarvat kihartuvat, paistolämpö on sopiva pipareille tai viipurinrinkeleille, jotka ”tappavat” alkukuumuuden.

Pippuripiparinsa Satu maustaa mustapippurilla, ei maustepippurilla, joka tuli Suomeen paljon myöhemmin Amerikasta. Rinkelit hän leipoo täysjyvävehnäjauhoista ja maustaa taikinan muskotilla, mintulla ja mesiangervonkukalla, sahramia vain ripaus.

”Viipurinrinkelin solmuhan on munkkien vanha siunausasento”, hän kertoo ja solmii kätensä malliksi.

Herkullisten hasselpähkinä-viikunapikkuleipien jälkeen uniin pääsevät leivät, joissa on mausteena pihlajanmarjoja, valkoapilankukkaa ja heinäsuolaa. Taikinan pohjana on aamupuuron jämat.

Havujuomaa ja rullasyltystä

Maistelemme lämmintä leipää voin, nokkoskotijuuston ja hunajayrttiteen kanssa. Tuikkukynttilät palavat, havut ja neilikat tuoksuvat. Kissa kääntää kylkeään tuvan puusohvalla.

Pöydän yllä roikkuu suuri, rukiinoljista tehty himmeli, Sadun äidin **Kirsti Hovin** taidonnäyte. Se on esillä ympäri vuoden, nostetaan vain kesällä ylempäs kattoon.

”Tätä meillä tehdään isoon ämpäriin koko jouluksi”, Satu kertoo ja kaataa kattilallisen männynhavujuomaa saaviin jäähtymään.

Sitten hän alkaa laittaa valtavaa rullasyltystä.

Possunkimpaleesta veistämänsä levyn päälle hän ripottaa suolaa, mustapippuria, siankärsämönlehtiä ja runsaasti oman yrttitarhan salviaa, yhtä suosikki-maustettaan. Kai seisoo vieressä paistinaru käsissään valmiina auttamaan rullaamisessa ja sitomisessa.

Molempien mielestä rullasyltystä päihittää maukkaudessa perinteisen joulukinkun. Syltyn seurana tarjotaan imellettyä perunalaatikkoa.

Elämisen makua, tekemisen paloa

Kaikesta näkyy, että tässä kodissa tehdään ja eletään, kokeillaan ja tutkitaan. Tavaraa ja kirjoja riittää. Keit-

tiötasot ovat täynnä purkkeja ja purnukoita, mitta-astiat on ripustettu leivinpöydän päihin. Pirtin peräseinän avohyllyillä on Sadun astiakokoelma.

Leivinuunin viereinen hyllykkö on uhkaavan täynnä nimikoituja lasitölkkejä, joissa on Sadun kuivamia luonnonyrttejä ja oman keskiaikaisen yrttitarhan satoa.

Kotitekoisia liköörejä, viinejä ja etikoita on pöydänkulmilla joka lähtöön. Varpujen päällä lepäilevän, sipulilla ja valkosipulilla täytetyn patakanan nesteeksi Satu kaataa aimo lorauksen seljankukkaviiniä.

Yksi talon huoneista on omistettu langoille, kankaalle ja käsitoille. Viimeksi Satu kutoi kankaan Pornaisten kansallispukuaan varten.

Kun hän valmisteli 15 vuoden ajan esikoiskirjaansa Keskiajan puvut, tuvan ikkunapenkin alla olevat laatikot olivat täynnä kankaita, pukuja ja asujen lakana-kankaisia harjoitusmalleja.

Musiikki vei keskiajalle

Puut Katajahovin paikalta kaadettiin vuonna 2000. Satu suunnitteli kotitalonsa aviomiehensä kanssa. Arkkitehtonisenä johtajatuksena oli se, että ”yleensä uusissa taloissa on liian pienet huoneet”.

”Tämä on just niin kuin pitää ollakin.”

Taloa rakennettiin ajan kanssa, sisään päästiin muuttamaan loppuvuonna 2004. Vuonna 2006 tuli avioero.

”Sen jälkeen asuin keskeneräistä taloa monta vuotta yksin. Ei tämä ole täysin valmis vielä, pieniä yksityiskohtia puuttuu.”

Kain kanssa hän on ollut yksissä reilut pari vuotta, mutta he tapasivat jo parikymmentä vuotta sitten ➤

» Tämä on just niin kuin pitää ollakin. »



Rullasyltyn Satu maustaa suolalla, siankärsämöllä ja salvialla.



Kotiviineihin ja -likööreihin sopivat monenlaiset raaka-aineet.



Leipään saa aidoimman maun, kun se paistaa suoraan arinalla.

» Vähättelyä olen saanut kokea vasta aikuisena. »

Suomen keskiaikaseuran riennoissa. Myös Kai on innokas keskiajan harrastaja, erikoistunut mustaruutiaseisiin ja keskiajan tähtitieteeseen.

Keskiajasta Satu Hovi kertoo innostuneensa aikanaan musiikin myötä.

”Sen ajan musiikin yksinkertainen sävelkieli puhutteli.”

Ruotsin Visbyn keskiaikamarkkinoilla vuonna 1989 Satu tapasi muita suomalaisia keskiajan harrastajia ja kiinnostui lisää. Satu Hovi on yksi Suomen keskiaikaseura ry:n perustajajäsenistä.

Joulun alla Katajahovin savusaunaan kutsutaan kaikki kaverit. Aatonaattona myös sukulaiset kutsutaan pitkän pöydän ääreen nauttimaan ohraunipuuroa ja yrteillä maustettua mehukeittoa.

Raadannalta vapautunut luovuus

Satu Hovin lapsuudenkoti on vain puolentoista kilometrin päässä. Metsä-Hovin tilaa pitää nykyään hänen pikkuveljensä **Jyrki Hovi**, joka harjoittaa siellä aamiaismajoitustoimintaa.

Satu kertoo eläneensä ”lypsykarjatilalapsuuden”.

”Äiti ja isä tekivät aina töitä. Lomarengas alkoi pyöriä vasta, kun olin murrosikäinen. Sitä ennen töitä tehtiin vuosisadat ilman vapaapäiviä.”

Sadun äiti on kotoisin Askolan Monninkylästä, mutta hänen sukunsa juuret ovat Pohjanmaalla. Äiti elää edelleen ja asuu Järvenpäässä.

Sadun isä **Aarne Hovi** oli Karjalan evakkoja. Lapsena Satu ihmetteli, miksi hänen tätinsä aina itkivät menetettyä Koivistoa.

”Sitten kävin itse Koivistolla, istuin hetken meren rannalla, ja ymmärsin.”

Vasta eläkkeelle jäämisen jälkeen vanhempien luovuus vapautui moninaisiin kädentöihin.

Isä valmisti Sadulle muun muassa leivinpellit, nylplästyynyn ja keskiaikaiset, leppäpuiset ruokalautaset ja sahaili sydämensä kyllyydestä moottorisahaveistoksia ennen kuin kuoli, Sadun mielestä raskaan työn murtamana.

Haaveena keskiaikainen ravintola

Nykyään Satu Hovi elättää itsensä keikkatöillä, kursseilla ja luennoilla, mutta lapsena hän oli ujo ja arka.

Se johtui sekä siitä, että vanhempien ainainen työnteke ehkäisi tehokkaasti perheen sosiaalista elämää, että siitä, että synnytyksessä kaulan ympärille kietoutunut napanuora oli aiheuttanut hänelle cp-pohjaisen liikuntavamman.

”Kävin kyläkoulua, siellä minua ei ihme kyllä kiusattu. Kiusaamista ja vähättelyä olen saanut kokea ennemminkin aikuisena. Jotkut huonoa itsetuntoa potevat haluavat olla ainakin parempia kuin tuo vammainen.”

Pian haastattelupäivän jälkeen hän oli menossa jalkaterän suoristusleikkaukseen. Joulu olisi tällä kertaa konstaittava kipsi jalassa.

Viime keväänä Satu Hovi sai Suomen tietokirjailijoiden puolivuotisen apurahan seuraavaa, luonnonyrteistä kertovaa kirjaansa varten. Kahdessa edellisessä kirjassa hänellä on ollut hyvänä työparina **Katri Niemi**. Keskiajan puvut -kirjan toisena valokuvaajana oli **Hannele Maahinen**.

Syntymässä saadun halvauksen aiheuttama ontuminen ei estä Satua tutkimasta, perehtymästä, kokeilemasta, suunnittelemasta ja unelmoimasta.

”Haaveenani on perustaa keskiaikainen ruokaravintola. Pestaisin sinne ammattikokin, mutta minä sen omistaisin ja ideoisin ruoat ja huolehtisin oikeasta filiksestä. Saisin sen kyllä menestymään.” ●

Tietokirjailija Satu Hovi aloittaa Aarteen numerossa 1/17 luonnonyrtejä käsittelevän artikkelisarjan.