

Perinteinen kitupiikki tuo valoa ja kekritunnelmaa syksyyn

Syksyn pimetessä suomalaisissa tuvissa loisti oranssin kurpitsan sijaan nauriista koverrettu kitupiikki

Kitupiikki luo tunnelmaa pimenevään syksyyn. Maa- ja kotitalousnaisten (MKN) kekriviikoilla 12.10.–1.11.2026 elvytetään vanhaa perinnettä, jossa kohtaavat sadonkorjuun antimien arvostus, kiehtova uskomusperinne ja lähiruoan tärkeys.

Kekri päätti entisaikaan maataloustyöt ja koko satovuoden. Juhlaan liittyi runsaasti uskomuksia: ihmiset ajattelivat henkien ja esi-isien olevan silloin liikkeellä. Omien edesmenneiden läheisten vierailua odotettiin, ja heille katettiin ruokaa ja lämmitettiin sauna, sillä tyytyväisinä pidettyjen esi-isien uskottiin suojelevan taloa ja takaavan tulevan vuoden sato-onnen. Pimeässä saattoi kuitenkin kulkea myös levottomia ja pahantahtoisia kulkijoita. Ei-toivottujen vieraiden loitolla pitämiseksi poltettiin tulia, soihtuja ja päreitä.

Yksi kekrin perinteisimmistä valoista oli nauriista ontoksi koverrettu lyhty, jonka sisään asetettiin lampaanrasvaan kastettu tikku palamaan. Koska liekki paloi heikosti ja kituuttaen, lyhty sai nimekseen kitupiikki.

Maa- ja kotitalousnaisten Keskus haluaa nostaa kitupiikin ja sen taustalla elävän kekriperinteen takaisin syksyiseen arkeen.

”Vaikka näyttävät kotimaiset kurpitsat ovat nykyään vakiinnuttaneet paikkansa syystunnelmoinnissa, nauriista koverrettu kitupiikki on nimenomaan suomalaisen kekrin oma, aito perinne. Nauris oli vuosisatojen ajan yksi suomalaisten tärkeimmistä viljelyskasveista ennen perunan yleistymistä. Sen koverttaminen tuo syksyyn kiehtovaa historian havinaa, ja samalla se opettaa perinteistä sato-kausiajattelua: kitupiikistä koverrettu sisus ei lennä roskeen, vaan sen voi paistaa pannulla tai hauduttaa pataan”, kertoo kehityspäällikkö Marita af Klercker Maa- ja kotitalousnaisten Keskuksesta.

Kekri muistuttaa ruokamme alkuperästä ja huoltovarmuudesta

Kekri ei ole vain pala mennyttä kansankulttuuria, vaan sen ydinviesti on tänä päivänä ajankohtaisempi kuin vuosiin. Kotimainen ruoantuotanto, viljelijöiden työ ja huoltovarmuus ovat arjen peruspiirejä.

Kekripöytä katetaan suomalaisen pellon, puutarhan ja tilojen antimista: juureksista, kaaleista, viljatuotteista, kotimaisesta lihasta ja kalasta sekä syksyn sienistä.

”Sadonkorjuun juhlistaminen auttaa ymmärtämään, mistä ruokamme tulee ja kuinka paljon työtä sen tuottaminen vaatii. Suosimalla sesongin kotimaisia kasviksia ja lähiruokaa tuemme samalla suomalaista maataloutta. Kekrin viettoon ei tarvita monimutkaisia rituaaleja. Se riittää, että kokoontuu läheisten kanssa hyvän, lähellä tuotetun ruoan ääreen ja sytyttää kynttilän valaisemaan hämärtyvää iltaa”, af Klercker jatkaa.

Näin koverrat perinteisen kitupiikin:

- Valitse napakka, reilunkokoinen kotimainen nauris (myös lanttu sopii).
- Leikkaa nauriin pohjasta tasainen pala pois, jotta lyhty pysyy vakaasti pystyssä. Leikkaa myös yläosa irti kanneksi.
- Koverra nauriin sisus lusikalla tai pikkulusikalla ohueksi kuoreksi. Vinkki: Ota koverrettu nauriin sisus talteen ja paista se pannulla tai lisää juurespataan!
- Kaiverra nauriin kylkeen veitsellä haluamasi kasvot tai kuvio.
- Aseta sisälle led-tuikka tai ulkokäytössä pieni tuikka.



Kuva: Sini Anttila-Rauhanen