

HUOM! Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne. Rinnakkaistallenne saattaa erota alkuperäisestä sivutukseltaan ja painoasultaan.

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Heikkinen, V. (2020). Lautasmatkoja keskiajalta nykyhetkeen. *Aromi* 1/2020, 89.

PLEASE NOTE! This is an electronic self-archived version of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Please cite the original version:

Heikkinen, V. (2020). Lautasmatkoja keskiajalta nykyhetkeen. *Aromi* 1/2020, 89.

© 2020. Mediatulo Keski-suomalainen



Lautasmatkoja keskiajalta nykyhetkeen

Ravintolahistoriamme alkuna pidetään Maunu III:n majatalojen perustamismääräystä vuodelta 1279. Maunu IV Eerikinpoika määräsi 1300-luvulla, että jokaisessa kaupungissa piti olla kaksi tavernaa, joiden tuli myydä ruokaa, olutta ja hevosenrehua.

VÄHITELLEN erityisesti Varsinais-Suomeen ja pääteiden varrelle alkoi syntyä kestkievareita ja majataloja, joissa tehtiin ruokia paikallisista ja tuontiraaka-aineista.

Suomen suuriruhtinaskunnan gastronomia kehittyi Ruotsin suurvallan hoveissa ja hiippakunnissa, joista keitto-, tarjoilu- ja nautiskelutaidot levisivät linnoihin ja kartanoihin. Turussa aatelisto ja piispat kopioivat kuninkaallisia edustusillallisia. Sieltä ruuat ja tavat siirtyivät puolestaan porvaristaloihin, kiltoihin ja pappiloihin.

Juhana-herttua ja Katariina Jagellonica ylläpitivät renessanssipalatsissaan Suomen ensimmäistä hienostokeittiötä. He olivat todellisia herkkusuita ja suunnannäyttäjiä järjestäessään ylellisiä juhlia.

Siirtomaatavaraa tuotiin Itämeren yli suoraan tärkeille gastronomeille. Upseerien, piispojen, professorien ja tuomarien pidoissa oli tarjolla parasta, ja kellarit olivat täynnä arvojuomia. Daniel Juslenius kertoo nähneensä ensimmäisen viiniköynnöksen Turussa ja sitruunapuun Mynämäen pappilassa 1600–1700-lukujen taitteessa.

Venäläisaikana ruoka- ja ravintolakulttuurimme edelleen kansainvälistyi. Pietarin ja Viipurin kautta levisi juhla-, seurustelu- ja tanssiaistapoja Engelin kaupunkeihimme. Menut hienostuivat ja ravintolakieli ranskalaistui. Par-

haat taitajat lähtivät Pietariin, sillä tsaarin hovissa arvostettiin rehtiä, suomalaista palvelusväkeä.

Hotellit, kuten Hamburger Börs, Kämp ja Seurahuone, näyttivät gastronomista suuntaa autonomian vuosina ja itsenäisyyden ajan alussa. Kämpin kabineteissa herkuteltiin talvi- ja jatkosodan aikana, vaikka raaka-aineet olivat kortilla. Ja mitä sodanjohtamisesta ja rauhankirjoittamisesta olisi tullut, jos olisi pitänyt luopua jaloista juomista!

”Parhaat lähtivät Pietariin, sillä tsaarin hovissa arvostettiin suomalaista palvelusväkeä.”

Tornissa kokeiltiin 1950–60-luvuilla balkanilais-, kiinalais-, espanjalais-, kala- ja äyriäisravintoloita. Listoilla esiintyi myös paahdettuja heinäsiirkoja, kalkkarokäärmettä, kamelinrintaa ja alligaattorikeittoa.

Inter Continentalissa (nykyinen Scandic Park) järjestettiin 1970–80-luvuilla lukuisia

ruokateemaviikkoja lentoyhtiöiden ja suurlähetystöjen kanssa. Myös Viking Line ja Silja Line houkuttelivat matkustajia maailman keittiöilläään. Lautasmatkat-ravintola puolestaan tarjosi vuodesta 1972 Lönnrotinkadulla gastronomatkoja eri ruokakulttuureihin.

Tämän päivän ravintolakartta on entistä fragmentoituneempi. Haaga-Helian keittiömestariopiskelijat analysoivatkin viime keväänä pääkaupungin etnisiä ravintoloita. Keskeisiä huomioita oli, että painopiste on edelleen länsimaaisessa, aasialaisessa ja välimerellisessä fast-casualissa. Ennakoimme pienten keittiöiden määrän edelleen kasvavan ulkomaisten yrittäjien lisääntymisen sekä asiakkaiden markkapaletin rikastumisen seurauksena.

Suomessa on tehty lautasmatkoja runsas 700 vuotta. On syöty sitä, mitä luonto, tukku ja kokit ovat tarjonneet. Metsästäjät, keräilijät ja kalastajat tuovat edelleen paikallisaaka-aineet ja kaupparatsut vierastuotteet takaovelle. Keittiöväki virittelee tulet ja ihmettelee, mitä ruokaa tänään laitettaisiin. Suurin muutos on se, että tämän päivän asiakas miettii, mitä hän haamukeittiöstä tänään puhelimellaan tilaisi.

Lähde: Itkonen, Heikkinen & Inkinen (2019): *Maailman Turussa*.

Kirjoittaja on palveluinnovaatioiden yliopettaja Haaga-Helian ammattikorkeakouluissa.