

Please note! This is a self-archived version of the original article.

Huom! Tämä on rinnakkaistalenne.

To cite this Article / Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Palosaari, L. & Luiro, A. (2021) Ruokalistat ilmentävät oman aikansa gastronomiaa. TAMKjournal, 14.1.2021.

URL: <https://tamkjournal.tamk.fi/ruokalistat-ilmentavat-oman-aikansa-gastronomiaa/>

# Ruokalistat ilmentävät oman aikansa gastronomiaa

in [Kehittäminen ja soveltava tutkimus](#) · [Liiketoiminta ja palvelut](#) — 14 tammi, 2021

*Gastronomia peilaa aikakausiensa tapa-, ruoka- ja juomakulttuuria. Ravintoloiden ruokalistojen kautta saa kattavan kuvan siitä, miten ravintola-ala on kehittynyt eri aikakausina yhteiskunnallisessa kontekstissa. Alan historiaan ja kehitykseen perehtyminen on tärkeää restonomikoulutuksessa, koska restonomien tehtävänä on kehittää alaa eteenpäin. Tulevaisuudessa ruokalistoilla nähdään myös tämänhetkisen globaalin koronaviruksen vaikutukset. Korona-aika on ajanut ravintola-alan ahdinkoon ja pakottanut ravintolat pohtimaan liiketoimintansa edellytyksiä, muun muassa kehittämään uusia palvelukonsepteja asiakkaille. Artikkelin perustuu Tampereen ammattikorkeakoulun restonomiopiskelija Laura Palosaaren syksyn 2020 ruokalistaprojektiin, jossa hän perehtyi ruokalistojen kehitykseen gastronomian aikakausien pohjalta.*

---

Kirjoittajat: Laura Palosaari ja Arja Luuro

## Ajan ilmiöt ruokalistojen taustalla

Venäläisen tarjoilutavan käyttöönottoa 1800-luvun lopussa voidaan pitää merkittävänä ruokalistojen käyttöä edistäneenä tekijänä Suomessa. Tällöin ruokia ei enää tuotu pöytään jäähtymään, vaan ne paloiteltiin tai viipaloitiin valmiiksi keittiössä ja tuotiin asiakkaalle niiden ollessa parhaimmillaan. (Viitasaari 2006.) Ruokalista edustaakin tietynlaista siirtymää kohti asiakaskeskeisempää palvelua, osaltaan korostaen asiakkaan valinnanvapautta, mutta samalla toimien myös asiakkaan ja ravintolahenkilökunnan välisen kommunikaation vahvistajana.

Historiallisesti katsottuna ravintolakulttuurista nauttiminen ei ole kuitenkaan aina ollut kaikille mahdollista: Ranskan hoveista alkunsa saanut moderni gastronomia muodostui ravintolakulttuurin alkuaikana vain ylemmän yhteiskuntaluokan etuoikeudeksi (Sillanpää 2002). Tästä syystä myös vanhempia suomalaisia ruokalistoja näkee vain alkuperäisen gastronomian kielellä ranskaksi tai säätyläisten kielellä ruotsiksi. Elintason noustua ja luokkaerojen vähitellen tasaannuttua 1960- ja 70-luvuille tullessa käytettiin suomea jo pitkälti ruokalistojen pääkielenä.

## Säännöstely ja vaikeat ajat näkyivät ruokalistoilla

Ruokalistat ovat muuttuneet reilun sadan vuoden aikana yllättävän vähän, vaikka aikakaudet niiden taustalla ovat kohdelleet ravintolaelinkeinoja hyvin erilaisin tavoin.

Yhteiskunnan asettamat esteet ja vaikeat ajat näkyvät ruokalistoilla lähinnä tiettyjen raaka-aineiden niukkuutena.

Sotia seurannut elintarvikkeiden säännöstely vuosina 1939–1954 johti luonnollisesti ravintolaruoan tason laskuun raaka-ainevalikoiman supistuessa. Muun muassa sokeria, voita ja lihaa säännösteltiin ja kahvia tarjottiin korvikkeena vuoteen 1954 asti. Tänä aikana

ravintolat myös jaettiin tasonsa mukaisesti kahdeksaan eri hintaryhmään. (Sillanpää 2002.) Kun ensimmäisen hintaryhmän ravintolasta sai esimerkiksi muikunmätiä, nahkiaista, jänistä ja marjoja, oli kolmannen hintaryhmän ravintolan valikoimissa luukeittoa, sekavihanneksia, vesilintua ja silakoita (Palosaari 2020). Vaikka suomalainen perinneruoka ei kuulunut hienojen ravintoloiden valikoimiin, pakotti viimeistään pula-aika näkemään Suomen luonnosta saatavien raaka-aineiden arvon.

Hintaryhmä III.

29.4.43.

# Ruokalista

N:o. 224. Lounas mk. 19.50

50g. Leipä, leikkeleitä ja lämmin ruoka.

Luukeittoa.

Sekavihanneksia, tomaattikast.

Hillost.tuor.silakoita,

perunasos.

10g. Sienipihvi, sipulia.

8R. Unkarilaista liha-perunahakkelusta.

==C==

N:o. 223. Lounas mk. 15.25

50g. Leipä, lämmin ruoka ja kahvia.

Hillost.tuor.silakoita.

10g. Sienipihvi, sipulia.

a la carte.

131. Luukeittoa . . . . . 6.50

65.10g. Paist.vesilintua, salaattia .36.-

66. Kanakyljys, vihanneksia . . .20.75

3.8R. Unkar. liha-perunahakkelusta .13.-

141.10g. Sienipihvi, sipulia. 7.75



Bollinger  
Champagne



**Kuva 1** Säännöstelyajan ruokalista vuodelta 1943 Arja Luiron kokoelmasta. Kuva: Laura Palosaari

Sotien ja elintarvikkeiden säännöstelyn lisäksi ravintolaelinkeinin toimintaa vaikeutti erityisesti kansan keskuudessa suosiota saanut raittiusihanne ja ihanteen saavuttamisen toivossa asetetut rajoitukset. Vuonna 1919 alkoholijuomat poistuivat listoilta kieltoain seurauksena vuoteen 1932 asti. Alkoholipoliittinen säännöstely jatkui vielä 60-luvulle saakka, kunnes yhteiskunnassa tapahtunut arvojen ja asenteiden muutos mahdollisti keskioluen elintarvike- ja ravitsemisliikkeiden myytäväksi vuonna 1968. (Sillanpää 2002.) Vapaammasta ja kokeilunhaluisemmasta suhtautumisesta alkoholiin kertoo esimerkiksi se, että ravintola Näsinneulan juomalistalla oli vuonna 1971 jo 31 erilaista cocktailia (Palosaari 2020).

Ruokalistat eivät anna kieltolaki- ja säännöstelyaikaisten ravintoloiden tarjonnasta täysin todenmukaista kuvaa, eikä niistä voida päätellä ajan lieveilmiöitä. Ravintolat kauppasivat asiakkailleen kovaa teetä ja plöröä tiskin alta sekä myivät salametsästäjiltä ostamaansa riistaa mustassa pörssissä pysyäkseen toimintakykyisinä. Jos elintarvikkeiden laitton ostaminen ravintoloista oli kansan keskuudessa suhteellisen hyväksyttyä ja vaaratonta, oli kieltoain aikainen viinan salakauppa sekä sen vaikutuksesta lisääntyneet väkivaltarikokset todellinen uhka kotimaisen ravintolakulttuurin kehitykselle. Suomen valitseminen olympialaisten isäntämaaksi vuonna 1952 sai aikaan todellisen huolen suomalaisen ravintolaelinkeinin maineesta, mikä aikanaan lisäsi toimia ravintolapalvelujen laadun edistämiseksi ja ruokakulttuurin monipuolistamiseksi. (Sillanpää & Mäkelä 2000.)

## **Uusi keittiö toi erilaistumista ja terveellisyysnäkökulmaa**

Ravintolaruokien raskaus oli hallitseva piirre 70-luvulle asti, mistä lähtien ruoan terveysvaikutuksiin alettiin kiinnittää enenevässä määrin huomiota. Ranskassa 1960-luvun lopussa kehittynyt uusi keittiö levisi Suomeen ja toi mukanaan monipuolisemmat ruoanvalmistusmenetelmät ja kevyemmät reseptit vuosikymmen myöhemmin. ”Suomi on ruokamaa” -projekti aloitettiin vuonna 1981, ja sen tavoitteena oli vahvistaa erityisesti kansainvälisten vieraiden ajatusta suomalaisen perinneruoan korkeatasoisuudesta. Käytännössä projektiin osallistuneille ravintoloille annettiin tehtäväksi laatia Finland Menu. (Sillanpää 2002.) Esimerkiksi Finnairin lennolla Helsingistä New Yorkiin syötiin 80-luvulla suomalaisia ruokia, kuten graavilohta, silakkapihvejä, helmikanaa ja poronselyksiä. Ravintola Sorsapuiston Grilli tarjosi Finland Gourmet Menussa muun muassa graaveja silakoita, kirkasta lohikeittoa, pariloitua siikaa, poronkäritystä sekä lämmintä Kainuun juustoleipää ja lakkahilloa. (Palosaari 2020.) Voidaan katsoa, että tänä aikana paikallisuuden suuntaus liitettiin entistä vahvemaksi osaksi ruokakulttuuriamme.





**Kuva 2** Imatran valtionhotellin ruokalista vuodelta 1986 Arja Luiron kokoelmasta. Kuva: Laura Palosaari

Lounassetelit ja ketjuravintolat arkipäiväistivät suomalaisten ravintolassa käyntiä 70-luvulta lähtien. Jos tavallinen kansa ei innostunut kotimaan perinneherkuista tai gourmetuoasta, olivat lisääntyneet pikaruokapaikat helpommin lähestyttäviä ja edullisia. (Viitasaari 2006.) Myös lasten annoksille annettiin oma osuutensa ruokalistoilla, mikä kertoo ravintolaruokailun muutoksesta perhekeskeisempään suuntaan (Palosaari 2020). Kansainväliset teemaruokaviikot ja etniset ravintolat vastasivat matkustelusta innostuneiden suomalaisten kasvavaan mielenkiintoon muiden maiden ruokakulttuureista. Kun Alko lisäsi laman jälkeen anniskelulupien määrää, kannustettiin ravintolatoimijoita erilaistumaan, ja ravintolakonseptien kirjo laajeni. Suomalaisten vaurastuminen ja muuttuneet asenteet ravintolassikäyntiä kohtaan näkyivät selkeästi 1980-luvun lopulla alan nousukautena. Asiakkaat alkoivat valita ravintolan, päivävastoin kuin aiemmin. (Sillanpää 2002.) Käytännössä ravintolasta oli 2000-luvulla tullut paikka, joka sopi kaikille, taustasta riippumatta.

## Klassisen gastronomian perintö säilyy edelleen

Yksipuolisista ja raskaista vakioaterioista on siirrytty kokeileviin, lähiluonnon raaka-aineista valmistettuihin elämyksiin. Enää ruokalistalla saattaa nähdä pelkästään annoksen pääraaka-aineet, jolloin raaka-aineiden laadun merkitys korostuu. Laadulla voidaan tämän hetken kestävästä suuntausta ajatellen tarkoittaa esimerkiksi lähialueen tuotantoa. Ruokailusta on tullut ennen kaikkea sosiaalinen tapahtuma, jolla on myös ympäröivään maailmaan kokonaisvaltainen ja parantava vaikutus. Ruokailun tuotokeskeisyyden sijaan arvostetaan koko moniaistista palvelumaisemaa, jossa ruokailu tapahtuu. Luonnollisesti ruokalistojen

kehitykseen on vaikuttanut myös nykyaikainen kone- ja laiteteknologia. Se on mahdollistanut monipuolisten ruoanvalmistusmenetelmien käyttämisen ja ruoan säilyttämisen tuotantoprosessin eri vaiheissa.

Moderni gastronomia korostaa ruoanlaittotieteen ymmärrystä ruoanvalmistuksessa. Ranskalainen kemisti Hervé This toi esiin molekyyli gastronomiaa kemian näkökulmasta yksinkertaisten periaatteiden muodossa, joita sovelletaan ruoanvalmistuksessa. This toteaa kuitenkin luonnollisen maailman olevan niin rikas, että ruoanlaitto pysyy aina taiteena, jossa työ ja intuitio johtavat joskus ihmeisiin. (This 2007.) Ruokalistoilla tämä näkyy klassisten ruokalajien esiintymisenä myös tulevaisuudessa, aikakauden muokatessa listoja omannäköisekseen. Escoffierin ja muiden suurten keittiömestareiden perintö siirtyy ruokalistoissa sukupolvelta toiselle.

Kestävä gastronomia kuvaa hyvin tätä päivää. Ruokalistasuunnittelun taustalla korostuvat vastuulliset raaka-ainevalinnat, ruoanvalmistusmenetelmät ja hävikin minimoiminen. Nähtäväksi jää, mitä uutta koronan jälkeinen aikakausi tuo ruokalistoille. TAMKIn restonomit ovat osaltaan vaikuttamassa tähän. Koulutuksessa on tärkeää syventää gastronomista osaamista laaja-alaisesti. Ravintola-alan esimiehen ja yrittäjän tehtävänä on kehittää alaa. Se edellyttää tulevaisuuteen vaikuttavien tekijöiden tunnistamista, mikä osaltaan tukee päätöksentekoa myös ruokalistojen suhteen.

---

## Lähteet

Palosaari, L. 2020. Ruokalistanäyttely. Palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma. Tampereen ammattikorkeakoulu. Syventävän harjoittelun kehittämistehtävä.

Sillanpää, M. & Mäkelä, E. 2000. Suomalaisten keittiömestareiden 50 vuotta. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

Sillanpää, M. 2002. Säännöstelty huvi. Suomalainen ravintola 1900-luvulla. Biblioteca Historica. Keuruu: Otavan Kirjapaino Oy. Väitöskirja.

This, H. 2007. Kitchen Mysteries. Revealing the Science of Cooking. United States of America: Columbia University Press.

Viitasaari, A. 2006. À la carte: ravintolaruokien historiaa. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit.

---

## Kirjoittajat

*Laura Palosaari*, restonomiopiskelija, TAMK, [laurann95@hotmail.com](mailto:laurann95@hotmail.com)

*Arja Luuro*, palveluliiketoiminnan lehtori, Liiketoiminta, TAMK, [arja.luuro@tuni.fi](mailto:arja.luuro@tuni.fi)

*Kuvituskuva: Ravintola Tammerin ruokalista vuodelta 1998 Arja Luuron ruokalistakokoelmasta. Kuva: Laura Palosaari*