

Pavlovics Lucia

PUHTAAT MAUT

Suomalainen ja unkarilainen ruokakulttuuri

Opinnäytetyö

CENTRIA AMMATTIKORKEAKOULU

Matkailun koulutusohjelma

Toukokuu 2014

TIIVISTELMÄ OPINNÄYTETYÖSTÄ

Yksikkö Ylivieska	Aika 05.2014	Tekijä/tekijät Pavlovics Lucia
Koulutusohjelma Matkailu		
Työn nimi PUHTAAT MAUT Suomalainen ja unkarilainen ruokakulttuuri		
Työn ohjaaja Sirpa Soukka		Sivumäärä 47 + 2 liitettä
Työelämäohjaaja Sari Alajoki		
<p>Opinnäytetyössä tutkitaan suomalaisen ja unkarilaisen ruokakulttuurin erityispiirteitä. Syvennytään suomalaisen ruoan historiaan ja nykyaikaisiin trendeihin, kuten unkarilaisiin ruokailutapoihin. Selvitetään perinteisten ruokien myyttejä ja todellisuutta. Tutustutaan huolellisesti sekä unkarilaiseen että suomalaiseen keittiöön, ruoanvalmistustapoihin ja muihin ravitsemukseen liittyviin erikoisuuksiin. Unkarilaisesta keittiöstä esitellään tuttuja asioita, hälvennetään ennakkoluuloja, oikaistaan väärinkäsityksiä ja läpikäydään erikoisia unkarilaisia ruokalajeja. Kaksi ravitsemusalan asiantuntijaa kertoo omia näkemyksiään ruokakulttuurista, josta voidaan tehdä johtopäätöksiä.</p>		

Asiasanat

annos, ateria, historia, perinteet, puhtaat maut, raaka-aineet, ruoka, ruokakulttuuri, trendit, valmistustavat

ABSTRACT

Unit Ylivieska	Date 5.2014	Author/s Pavlovics Lucia
Degree programme Tourism		
Name of thesis PURE TASTES Finnish and Hungarian Food Culture		
Instructor Sirpa Soukka		Pages 47 + 2 appendices
Supervisor Sari Alajoki		
<p>Finnish and Hungarian food cultures are examined in this paper. Specialties and typical features are discovered, in the case of Finnish food culture even in the light of historical research. Nowadays trends also form an important part of the culture of eating in both Finland and Hungary. There are a lot of myths about traditional food and eating, in this paper I'm trying to tell more about these as well as about the truth that is connected to it. Hungarian and Finnish cuisines are revealed with care and in depth, as well as food making processes and ways, and other special topics. There are a lot of things known about the Hungarian kitchen worldwide, and in this paper there is the possibility to get to know them better, clear out the misunderstandings, dispelling the prejudices and get to know special and unknown Hungarian foods as well as eating habits. Two experts in the field of food making talked about their opinions, views and visions on the culture of eating today and in the future. The conclusions are based on all this knowledge.</p>		

<p>Key words</p> <p>production methods, food culture, history, ingredients, meal, pure tastes, serving, tradition, trends</p>
--

Sisällysluettelo

1	Johdanto.....	1
2	Ruoan historia Suomessa	3
2.1	Esihistoriallinen aika ja keskiaika	3
2.2	1600-luvun loppu ja 1700-luku.....	4
2.3	1800-luku ja 1900-luvun alku	7
2.4	Maailmansodat ja sotien jälkeen	10
2.5	Nykyaikana	13
3	Perinteiset ruoat – onko niitä olemassa?.....	16
4	Yleisimmät raaka-aineet, valmistustavat ja makuyhdistelmät suomalaisessa ja unkarilaisessa keittiössä	19
4.1	Suomalainen keittiö	19
4.2	Unkarilainen keittiö	22
5	Trendit ja maut – ruokakulttuuria Nykysuomessa.....	28
6	Voimakkaat maut – unkarilaista ruokakulttuuria nykypäivänä	36
7	Johtopäätökset ja pohdinta.....	41
	LÄHTEET.....	43
	LIITTEET	46

1 Johdanto

Syöminen on ollut tärkeä osa ihmisten elämää. Se on muodostunut historian kuluessa pelkästä kehon ravitsemuksesta ja elämän ylläpidosta yhteiskuntaluokkien tunnustusmerkeiksi ja muodinalaiseksi asiaksi, jopa ”uskonnoksi”. Syödä pitää joka päivä, mutta mitä ja miten syödään vaihtelee paljolti esimerkiksi perheen perinteistä, asuinpaikasta, koulutuksen tasosta, sukupuolesta ja etnisestä taustasta. Sen vuoksi pitää todeta, että syömiseen ja syömiskulttuuriin kuuluu paljon erilaisia näkökulmia. Yhtä tärkeää on tutkia sitä, *mitä* ihminen syö ja *miten* (ja mistä raaka-aineista) annoksia valmistetaan, kuin myös sitä, *milloin* on ruoka-aika ja *miten* itse syöminen tapahtuu.

Kuten varsin hyvin tiedetään, ihmiset eivät syö samalla tavalla kaikkialla maailmassa. Erot ruokailutavoissa voivat olla yllätyksellisen isoja. Jokaisen kansan omaan kulttuuriin sisältyy myös ruokakulttuuri, joka on samassa maassa asuville tyypillinen, tai voi muodostua jopa pienemmällä alueella asuvassa ihmisryhmässä omaksi. Ruokakulttuuri on merkityksellinen osa itsemäärittelyämme, ja yhtä vahva on meidän käsitys siitä, mitä kuuluu ruokavalioomme, kuin siitä, mitä emme saa tai voi syödä.

Monelle on tuttua kohdata ulkomailla vieraillessa kaksi korkeaa kynnystä: kielimuuri ja syömistottumukset. Miten kauemmas lähdetään kotimaastamme tai kotipaikkakunnastamme, sitä vaikeammaksi meidän tilanne voi muuttua. Muualla ei ainoastaan ruokavalio ja raaka-aineiden käyttö, mutta myös syömisaikataulut ja vaikkapa juomatottumukset poikkeavat meille tutuista tavoista. Kaiken kaikkiaan voimme sanoa, että ”ekologiset, biologiset, fysiologiset, psykologiset ja taloudelliset tekijät vaikuttavat ruoan valintaan, mutta kulttuurinen ymmärrys määrittelee ruoan joko syötäväksi tai syömäkelvottomaksi” (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 37).

Vaikeuksia voi tuottaa meidän kulttuurissamme syömäkelvottomiksi määriteltyjen aineiden käyttö ruoissa, meille tuttujen annoksien erilaiset koostumukset tai tarjoilujärjestys, kuin myös erilaiseen elämänrytmiin kuuluvat erilaiset ruoka-ajat.

Esimerkiksi makealla croissantilla päivän aloittaneelle ranskalaiselle¹ voi olla hyvin vaikea tottua siihen, että perinteiseen englantilaiseen aamiaiseen kuuluvat pekoni, makkara ja keitetyt munat (Breakfast, Wikipedia, 2014), ja reilusti puolenpäivän jälkeen lounaan syövä espanjalainen² voi olla hyvin pettynyt, jos Suomessa jo yhdentoista aikaan syödyn lounaan jälkeen ei voi pitää siestää³, vaan täytyy lähteä takaisin töihin.

Vaikka Suomi ja Unkari ovat molemmat Euroopan maita, niiden ruokakulttuurit ovat kehittyneet eri tavalla. Luonnon olosuhteet, saatavat raaka-aineet, ihmisten syömistavat ja -ajat sekä monta muuta tekijä ovat määritelleet suomalaisen ja unkarilaisen ruokakulttuurin ominaisuuksia. Tämän kirjoituksen tarkoitus on ottaa selvää molempien maiden ruokakulttuurien erikoispiirteet, kertoa unkarilaisen keittiön ehkä tuntemattomista puolista ja lisätä tietoisuus siitä, kuinka tärkeä osa meidän elämämme liittyy syömiseen – joten meidän on kiinnitettävä huomiota ja arvostettava sitä.

¹ „A traditional French breakfast does not include any savory product...” (Perinteiseen ranskalaiseen aamiaiseen ei sisälly yhtään suolaisia tuotteita...), <http://en.wikipedia.org/wiki/Breakfast> (14.3.2014)

² „Päivän pääateria syödään tyypillisesti klo 14 maissa iltapäivällä”, http://fi.wikipedia.org/wiki/Espanjan_kulttuuri (14.3.2014)

³ „Siesta on varsinkin lämpimän ilmasto-vyöhykkeen maissa yleinen keskellä päivää, tavallisimmin lounasruokailun jälkeen pidetty lepo-aika.”, <http://fi.wikipedia.org/wiki/Siesta> (14.3.2014)

2 Ruoan historia Suomessa

Ruoan historia kulkee käsi kädessä ihmisen historian kanssa. Teknologinen kehitys ja luonnosta riippumisen väheneminen tuottivat ison muutoksen ravitsemukseen, jonka vaikutus säteilee tähän aikaan. Maatalouden piirteet ja ominaisuudet muuttuivat, ja maaseutu ja kaupunki erosivat toisistaan. Kappaleessa kaksi katsotaan Suomen ruokakulttuurin kehitystä esihistorialliselta ajalta tähän päivään asti, unohtamatta keskiajan muutoksia ja maailmansotien raskaita vuosia, sekä niiden kaikkien vaikutusta nykypäivään.

2.1 Esihistoriallinen aika ja keskiaika

Esihistoriallisella ajalla ruokavaliota rajoitti elinympäristöstä saatujen raaka-aineiden määrä ja laatu, koska ihmisen piti löytää ravintonsa suoraan luonnosta ja muita vaihtoehtoja ei juuri ollut. Miesten tehtäviin kuului metsästäminen ja kalastaminen, ja naiset huolehtivat keräämisestä. Ruoaksi kelpasi suomalaisten esi-isille myös sammakot tai vaikkapa madot, mutta tärkein riistaeläin oli hylje hirven, karhun tai ketun lisäksi. Rautakauden aikana (500 eKr. – 1150/1300) maanviljely oli vahvistunut nykyisen Suomen alueella, se alkoi kaskeamisella ja muuttui peltoviljelyksi. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 12-13) Tämän ajanjakson aikana tunnetuiksi tulleet ruoat/ruoka-aineet olivat esimerkiksi lanttu, kaali, erilaiset mausteet (neilikka, inkivääri ja sahrami), mämmi ja lipeäkala, mutta myös hapanmakeat ruoat ja veriruoat olivat yleisiä (Talve 2014).

Keskiajalla ruoasta tulee statussymboli silloisille suomalaisille. Rahvaan ja yläluokan väliset erot mitataan ruoan määrässä ja elintarvikkeiden hinnassa. Talonpojan ravinto tulee omasta pellostaan ja ostaa ei tarvitse muuta, kuin suolaa, jota käytetään säilöntään. Tästä ajasta on jäänyt suomen ruokakulttuuriin katollisia perinteitä, joista mainittavin on hernekeiton syöminen torstaisin. Sen tavan tarkoitus oli vahvistaa ihmisiä perjantaina pidettävää paastoa varten. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 13-14) Katolilaisuus loppui Suomessa keskiajan loppuessa 1500-luvulla.

Samaan aikaan ruoanlaitto monimutkaistui, koska silloin valtasi ajatus, että ”joka keitetyn paistaa, se makian maistaa”. Erilaiset hyytelöt ja vanukkaat olivat muodissa, kuten myös makeiset ja leivonnaiset. Sokerin ja suolan käyttö lisääntyi ja hapattamisen merkitys säilöntämenetelmänä pieneni, mutta se ei kuitenkaan hävinnyt. (Vilu viljan pelloilta vei, Kirjastovirma 2014) Ruokatalouden tuntomerkki oli varastointitalous, joka käytännössä tarkoitti sitä, että ainekset oli hankittava ja säilöttävä silloin, kuin niitä oli saatavilla luonnosta. Säilömisen tapoja olivat siis kuivattaminen, hapattaminen ja suolaaminen. Suolaamista kuitenkin kalliina säilönmenetelmänä käytettiin vain arvokalojen säilömiseen. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 14)

2.2 1600-luvun loppu ja 1700-luku

Verrattuna Keski-Eurooppaan (ja tällä tavalla myös Unkariin) Suomessa keskiaikaiset ruokatottumukset väistyivät myöhemmin. Siihen aikaan ihan uudet, mutta nykyaikana jo perinteiset ruoka-aineet, kuten kahvi, tee, peruna ja kaakao levisivät nykyisen Suomen alueelle 17. vuosisadan loppupuolella, ja tämän seurauksena ruokaan liittyvä kulttuuri rupesi monipuolistumaan. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 14) Koska uudet nautintoaineet olivat kalliita, uudet tottumukset alkoivat yleistyä ensin rikkaimpien yhteiskuntaluokkien keskuudessa. Uusien raaka-aineiden ja ruokalajien määrän lisääntymisen ja saatavuuden helpottumisen historiallinen yleismerkki on se, että porvaristo ja sittemmin myös talonpoikaväestö alkaa käyttää niitä (vaikka se on voinut tapahtua poikkeuksellisesti myös toisinpäin). Kahvin, teen, kaakaon ja perunan tapauksessa näin on käynyt 1800-luvulla.

Uusiin tapoihin, makuihin ja aineisiin tutustuminen tapahtui ensisijaisesti juhlapöydässä, jossa uutuudet esiteltiin erikoisuuksina, ja jos ne tulivat hyväksytyksi, niistä on vähitellen tullut arkiruokaa. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 14-15) Ruokien leviäminen tapahtui siihen aikaan matkustavien ihmisryhmien, eli kauppiaiden, sotilaiden, merimiesten tai vaikka palvelijoiden kautta. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 15) On tärkeä mainita, että myös talonpoikaisyhteisöissä levisivät uudet ruokatottumukset pitokokkien ja

palveluskunnan avulla. (Syrjänen 1999, 8) Aikaisemmin kerrotun perusteella huomaamme, että tiettyjen ruoka-aineiden saanti 1600- ja 1700-luvulla (ja oikeastaan vielä paljon myöhemminkin) oli vielä taloudellisen aseman eli varallisuuden kysymys. Toisin kuin nykypäivinä, silloin ravitsemus riippui Suomessa suuresti siitä, onko perhe varakas tai köyhä, koska silloin ruoan saantiin käytetty osuus kotitalouksien tuloista oli huomattavasti suurempi, kuin nykypäivänä.

Ruokatyyppien yleistyminen tapahtui samaan aikaan, kuin Suomen ruoanlaittotapojen aluejako, jonka myötä maa jakautui läntisiin ja itäisiin kulttuurialueisiin. Ilmiö voidaan johtaa erilaisten uunityyppien käytöstä eri puolilla maata. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 15) Asuinhuoneessa sijaitsevaa uunia on voitu käyttää lämmitykseen ja paistamiseen tai ainoastaan lämmitykseen, josta riippuen ruoka valmistettiin joko pelkästään keittiössä keittämällä (läntinen kulttuurialue), tai asuinhuoneessa sijaitsevassa leivinuunissa paistamalla (itäinen kulttuurialue). Perinteen perusteella lännessä keittoruokat ja idässä uuniruokat ovat tyyppillisiä. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 15-16)

Vihanneksista tiedettiin silloin vain muutama laji ja viljoista käytettiin tavallisesti ohraa tai ruista. Nykyään todella suosittu ruokajuoma eli maito ei siihen aikaan ollut vielä lainkaan yleistynyt johtuen karjan pienestä määrästä sekä siitä, että tuore maito säilyvyysyistä valmistettiin piimäksi, juustoiksi tai voiksi. Tämä tapa mahdollisti maitotuotteiden ympärivuotisen saatavuuden, ja voi oli siihen aikaan yleinen veronmaksuväline. Yleisiä ruokajuomia olivat piimä, vesi tai kalja (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 16), josta valmistettiin kahta tyyppiä: pitokaljaa ja katajakaljaa. Pitokalja oli tumma ja vahva, ja siihen piti vielä lisätä sokeria ennen juomista. Katajakalja oli katajanmarjoista valmistettua juomaa, jota maan itäosassa kutsuttiin liiriksi. Metsämarjoista puolestaan valmistettiin monenlaisia juomia. Alkoholipitoisia oli viini sekä likööri, ja alkoholittomista virkistysjuomista voisi mainita marjamehun, mutta se ei yleistynyt ennen 20. vuosisataa. (Syrjänen 1999, 103)

Ravinnon yksipuolisuuteen tuli iso muutos rauhankauden myötä 1700-luvulla. Erot yhteiskuntaluokissa kasvoivat, perustettiin Itä-Intian kauppaseura ja

puutarhanhoito yleistyi. Puutarhoissa kasvatettiin hedelmäpuita ja juureksia, sekä marjapensaita. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 16-17) Maustekaappeihin tulee lisää uusia makuja, kuten nykyään suosittu pullamauste kardemumma, keittoihin kuuluva laakerinlehti tai vaikka suolan kanssa ”samanarvoisuutta” saavuttanut pippuri, mutta myös valkosipuli sekä manteli. Uusia ja ennen tuntemattomia aineita olivat oliiviöljy ja etikka (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 17). Sokeri siihen aikaan vielä eksoottinen ja siksi kallis aine, jonka saaminen oli erikoinen asia, toisin kuin nykypäivinä. Meidän aikana sokerin saaminen on sen verran helppoa, että siitä pitää oikeasti osata jo kieltäytyä. Ravitsemusasiantuntijat käyvät sotaa terveyden säilyttämiseksi ja sokerin kuluttamisen vähentämiseksi, koska se on jo alkanut vaarantaa kehittyneiden maiden yleistä terveydentilaa.

On tärkeä mainita, että 18. vuosisadan aikana oli vielä muodissa se – nykyään harvoin ilmenevä – ranskalainen tarjoilutapa, jolloin ruoka tuotiin pöydälle tarjottavaksi useana kattauksena (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 17). Alkuruoan (eli viinipöydän) jälkeen ensimmäisenä kattauksena tarjottiin – samoin kuin Unkarissa myös nykyään on tapana – keittoa. Sitten tuotiin syötäväksi liharuoat ja lopussa, kolmantena kattauksena jälkiruoka, jota tarjottiin vain sunnuntaisin, juhlapäivinä ja juhlissa, mutta arkisin se ilmestyi vain kaupunkilaisten pöydille (Syrjänen 1999, 91). Erikoisuus siihen aikaan oli jäätelö, josta tuli monien nykypäiväinen herkku ja joka on Suomessa edelleenkin suosittu kesäisin ja talvisin.

Kahvi, nykyisen Suomen ruoka-, tai paremmin sanottuna juomakulttuurin avainjuotava yleistyi myös tähän aikaan, eli 1700-luvulla. Aine kiellettiin monien muiden maiden tavalla myös silloisessa Ruotsi-Suomessa. Sen syynä oli, että kahvi oli kallis tuote ja valtio halusi säästää. Tämän juoman kanssa, samoten kuin nyt, haluttiin tarjota jotain purtavaa ja sitä kautta kakut ja leivonnaiset tulivat suosituksi. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 17. Paikat, jossa niitä tarjottiin, kutsuttiin ”sveitseria”:ksi, koska sveitsiläiset leipurit ovat edesauttaneet leipomisen yleistymisessä. Ensimmäiset kahvipaikat Suomessa avattiin Turussa.

2.3 1800-luku ja 1900-luvun alku

Suomessa tärkeimmät ruoka-ainesosat 19. vuosisadan aikana olivat peruna ja vilja- sekä maitotaloustuotteet, ja vaikka olisi helppoa olettaa, että kala oli suosittu, se ei kuitenkaan ollut, sitä syötiin vain vähän. Koska lihaa saatiin vain teurastuksen kautta, siksi lihatuotteita oli syöty useimmiten säilöttyinä versioina. Tähän aikaan tapahtui suomalaisessa ruokakulttuurissa myös iso muutos. 1860-luvulla nälkävuosien riutumisen takia asiat muuttui ravitsemuksen osalta. Silloin epäedulliset luonnonolosuhteet johtivat sellaiseen katastrofiin, jota voisi verrata esimerkiksi tätä 20 vuotta aikaisemmin Irlannissa riehuneisiin nälkävuosiin. Suomessa hallasta ja suurten sademääristä johtuva sadonmenetys toistui peräkkäisinä vuosina (Vilu viljan pelloilta vei, Kirjastovirma 2014), mutta katastrofia pahensi myös sekä senaatti, viranomaiset, keisarillisen hallinnon linjaukset, että maailmanmarkkinoiden yleistilanne (Rantanen 2014).

1860-luku on vanhanaikaisen maatalouden loppuvaihe, joka oli toisena syynä huonojen luonnonolojen lisäksi siihen, että tilanne ajautui nälkä- ja tautikriisiksi. Sen syitä on kuitenkin hyvä yrittää ymmärtää poliitikoiden tai paikallishallinnon toimintojen seurauksena, ”vaikka suuriruhtinaskunnan taloudellinen itsemääräämisoikeus tekeekin asetelmasta erityisluonteisen” (Rantanen 2014). Tässä yhteydessä on tärkeä mainita J. V. Snellmanin nimi, joka toimii siihen aikaan valtiovaraintoimituskunnan päällikkönä, ja oli valtiovaraintoimituskunnan kanssa vastuussa Suomen talous- ja apupolitiikasta (Hirvonen 2013).

Nälkäkriisin ilmestyminen johtui siitä, että viljelyn silloisella tasolla ei kyetty enää ruokkimaan nopeasti kasvavaa määrää ihmisiä. Yleinen ja laajalle levinnyt viljelytapa oli kaskeaminen, joka tarkoitti metsän kaatamista ja polttamista, jonka jälkeen tuhkainen maa kylvettiin. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 19) Mutta nälkävuosien jälkeen, 1800-luvun loppupuolella maatalouden tuotantosuunta muuttui huomattavasti, ja se siirtyi viljelystä lypsykarjan pitoon. Tätä muutosta edisti teknologian kehitys, joka toi Suomeen rautatie- ja höyrylaivaliikenteen. Kuljetusten alkaessa nopeutua, elintarvikkeidenkin kuljetus kiihtyi ja laajeni alueellisesti, koska ennen kuljetuskelvottomat tavarat, kuten maitotuotteet voitiin jo

viedä huomattavasti aikaisempaa nopeammin paikasta toiseen (vaikka pienin määrin vielä).

Laivakuljetus itse asiassa koski myös muiden, Suomen ulkopuolella ja Suomesta kaukana valmistettujen, mutta suomalaisille jo hyvin tuttujen (sekä myös ennestään tuntemattomien) raaka-aineiden, kuten esimerkiksi teen, eksoottisten mausteiden, kahvin ja kuivattujen hedelmien maahantuontia. Tällä – eli teknisellä kehityksellä – oli oma osuus suomalaisen ruokakulttuurin huomattavassa muutoksessa. Ruokatottumukset ovat tietysti erilaisia, jos käytettävissä olevia raaka-aineita on sekä lähialueelta, että myös muualta. Makutottumukset niiden laajentuessa muuttuivat. Kuljetusteknologian kehityksen nopeus teki myös hinnoista pienemmät, joka edesauttoi uusien tuotteiden yleistymistä. Sillä oli suuri osuus siinä, että suomalaisten pöydille saapui ihan uusia makuja ja niiden ohella kehittyneitä syömistapoja.

Aikaisemmin mainittu teknologinen kehitys – kuljetuksen lisäksi – tarkoitti myös erilaisten maatalouskoneiden käyttöönottoa ja yleistymistä. Niihin kuuluivat uudenlaisiin keittiöihin asennetut rautaiset hellat, paistinpannut, ja ruokailuvälineet. Tämä oli omavaraistaloudesta raha- ja ostotalouteen (Syrjänen 1999, 9) siirtymiseen luonnollisesti kuuluva osa. Mutta ruoanlaittoon ei riittänyt uusien välineiden käyttö, uusi ruoanlaittotaitokin piti opetella alusta asti. Siksi ei ole ihme, että siihen aikaan ruoanvalmistuksen opetus oli tullut kouluihin ja aloitettiin järjestää erilaisia keittokursseja. (Syrjänen 1999, 9) Värikäs ajankuva ruoanlaitosta ja suomalaisesta identiteetistä on seuraava tapaus:

Ensimmäinen suomalainen keittokirja oli Anna Olssonin ”Keittokirja”, joka ilmestyi ruotsiksi vuonna 1892 ja joka suomennettiin jo seuraavana vuonna nimellä ”Keittokirja yksinkertaista ruoanlaittoa varten kodissa ja kouluissa, ynnä lyhyitä ohjeita talouden hoidosta”. (Syrjänen 1999, 9.)

Tämä tapaus minun näkemyksen mukaan ilmaisee selvästi sen, miten Suomessa siihen aikaan koettiin suomalaisuus (ensimmäinen suomalainen keittokirja ilmestyy kuitenkin ruotsiksi⁴), ja senkin, kuinka erikoisia vielä silloin kokkirjat olivat:

⁴ Sen on kuitenkin tärkeää muistaa, että ensimmäinen suomenkielinen keittokirja ilmestyi jo vuonna 1849. „Kokki-kirjassa oli 180 sivua ohjeita ruoanlaittoon, yksinkertaisia reseptejä kotimaisista

otsikkoon ei riittänyt vain pari sanaa, mutta piti selittää, mihin tarkoitukseen sitä kirjaa voi käyttää ja mitä se sisältää. Samalla myös huomaamme, ettei sitä ruotsinkielisessä painoksessa ollut tarve tehdä.

Erikoiset kuivatut hedelmät kuten luumut ja rusinat yleistyivät jälkiruokina, toisaalta sitten viljojen ohessa riisistä on tullut suosittua. Tätä tuotetta saapui iso määrää Venäjältä, ja vaikka se oli ennen kalliiksi luokiteltu, nyt ajan myötä siitä tuli Karjalan seudulla sen verran tavallinen, että arkiruokia (esimerkiksi piirakoita) aloitettiin valmistaa siitä samaan aikaan, kun Länsi-Suomessa ei se ollut vielä päivittäisessä käytössä ruoanlaitossa (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 19). On helppoa huomata, että 19. vuosisadan aikana, samalla tavalla kuin ennen sitä tai nykyäänkin, uusista ruokalajeista pystyttiin nopeasti olettamaan, että ne ovat erikoisuuksia ja hienompia kuin tavalliset ”tutut” ruoat – vaikka ei olisikaan ollut näin. Jos jotain uutta ruokakulttuuriin liittyvää ilmestyi, ne otettiin käyttöön ensin vain vähin määrin, ja vähitellen kaikki muutkin alkoivat käyttää niitä omissa ruoanlaittotavoissa. Ruokakulttuurin uudistukset ja muutokset olivat hitaita ja alueellisia ennen kuin ne levisivät ympäri maata.

Muutokset eivät kuitenkaan alkaneet arkiruoan tasolta. Joten uutuus oli (sen on pitänyt olla) jotain erikoista ja hienoa, sitä alettiin syödä juhlatilaisuuksissa. Juhlaruoat toisaalta olivat perinteiden voimakkaita linnoituksia, jotka ylläpitivät tapoja ja tottumuksia, antoivat mahdollisuuden pysähtyä ja vetäytyä hetkeksi kauemmas arjen kiireistä. Ne peilailevat hyvin tarkasti ihmisten elämää ja sitä, mihin he uskoivat ja mitä he pitivät tärkeänä elämässään. Uutuusruokiakaan ei voinut hyväksyä, jos ei niihin ollut olemassa jo pohjaa. Jos ne muistuttivat jotain, mikä oli tietty ja käytetty ennenkin, ne imeytyivät eläväksi osaksi ruokakulttuuria. Mutta jos uusi ruoka tai raaka-aine oli täysin outo (mukaan lukien sen valmistustavan), oli sillä hyvin pienet mahdollisuudet päästä nousemaan perinteisten ruokien pariin.

Suomessa nykyään yleinen ja kaikille tuttu tarjoilutapa, eli noutopöytä tai seisova pöytä ei ollut vielä käytössä tähän aikaan, eli 1900-luvulla. Tapahtumissa, joihin liittyi syöminenkin, vieraat söivät istumapöydissä aina 1900-luvun alkupuolelle asti (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 21). Pöytä katettiin leivällä, maitotaloustuotteilla (voilla ja juustolla), lihalla ja erilaisilla juomilla, myös alkoholijuomilla. Tämä tarjoilutapa alkoi korvautua aluksi Länsi-Suomessa, kun ruotsalainen smörgåsbord yleistyi ja suomalaistui seisomapöytä nimellä. Nimi muuttui vasta kymmenisen vuotta sitten noutopöydäksi. Toinen tarjoilun liittyvä tapa oli voileipäpöydän käyttö, joka tarkoitti ruokatarjoilua ennen varsinaista ateriaa.

Edellisellä vuosisadalla juhlaruokana tunnetut ateriat alkoivat 1800-luvun loppupuolella yleistyä myös talonpoikaisympäristössä. Niistä tärkeimpiä olivat rosolli ja ns. laatikkoruoat (eli uunissa vuoissa kypsennettyjä ruokia, joita on montaa lajia). Laatikot ovat edullisia, nopeita ja käteviä valmistaa, koska ne voi valmistella etukäteen, jolloin ne hautuvat uunissa ruokailua odottaen (Sormet sopassa, 2013), ja niitä voi tehdä myös isoja määriä kerrallaan. Tärkeimpiä tapahtumia varten teurastettiin karjaa ja lihasta valmistettiin mitä erilaisimpia ruokia, esimerkiksi paisteja tai sylttyjä. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 21-22) Jälkiruoaksi syötiin hedelmistä ja marjoista tehtyjä annoksia ja erilaisia juustolajeja. Idän ja lännen ero näkyi ruokatavoissa vielä silloinkin selvästi: vaikka ruokalajit olivat itään asti levinneetkin, läntinen seisomapöytä ei tullut muotiin. Toinen iso ero oli tarjoilujärjestyksessä: lännessä se perustui vieraan varallisuuteen ja maan itäosassa hänen ikäänsä (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 22).

2.4 Maailmansodat ja sotien jälkeen

Ensimmäinen maailmansota Suomessa samalla, kuin monessa muussa Euroopan maassa, aiheutti tiukan elintarvikepulan. Suomessa vielä sisällissotakin teki tilanteesta vakavamman, joka paikoittain johti nälänhätään. Maaseutu eli kuitenkin luontaistaloudessa, johon siihen aikaan lisättiin monia uusia kasvilajeja, kuten hedelmäpuita ja –pensaita sekä vihanneksia (esimerkiksi porkkanaa, tomaattia ja

kurkkua). (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 22) Käsitys ateriasta ja ruoan valmistuksesta ei silloin vielä sallinut vihanneksien käyttöä raakana, joten niitä syötiin aina kypsennettyinä. Käsitys pysyi pitkään samanlaisena ja muutos tapahtui hiljalleen vasta viime vuosikymmenten aikana. Kypsentämiseen liittyi raaka-aineen ”kulttuuristaminen” (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 43), eli kuinka luonnon aineesta tulee keittämisen kautta kunnan ateria.

Kaupungeissa ensimmäisen maailmansodan jälkeen pyrittiin omavaraistalouteen, koska raha ei aina auttanut kovassa ruokapulassa, koska ei välttämättä ollut mitään ostettavaa ja siksi monet pitivät lehmiä tai porsaita. He, joille tämä ei ollut mahdollista, ostivat tarvitsemaansa tavaraa maalaisilta toreilla. 1930-luvulla kaupan hyllyt alkoivat jo täyttyä tuotteista ja talous alkoi kasvamaan – siksi tämä kausi sai nimeksi ”runsauden vuodet”. Elintaso oli sen verran korkea, että toisen maailmansodan jälkeen (jonka aikana elintaso tietysti laski taas) tarvittiin toistakymmentä vuotta saavuttaakseen sama taso uudestaan. Erikoisiin hedelmiin, kuten banaaniin tai appelsiiniin liittyi mystinen ihailu, joka meille 2000-luvulla on aivan outo ilmiö.

Toisen maailmansodan aikana koitti uudestaan vakava elintarvikepula, jonka takia tietyt tavarat, kuten suomalaisille todella tärkeä kahvi tai terveyden kulmakivi eli hedelmät puuttuivat kokonaan, sen lisäksi monen raaka-aineen (kuten sokerin, rasvan, tai lihan) hankintamäärää säännöstelltiin kortti-systeemillä, ja siitä vastasi kansanhuoltoministeriö sekä paikalliset kansanhuoltolautakunnat. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 24) Näin kovalla pulalla oli tietysti omat seurauksensa, kuten mustan pörssin (eli pimeiden markkinoiden) yleistyminen. Voimme ymmärtää sen tärkeyden ja yleistymisen tason, jos otetaan huomioon, että vilja- ja rasvatuotteista joka kolmas oli ostettu mustasta pörssistä. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 24) Jopa niinkin rehellinen kansa kuin suomalaiset, pitivät siihen aikaan itseään oikeutettuna lisätä omiin ostoksiin myös pimeiden markkinoiden tuotteita.

On tärkeää muistaa, että toinen maailmansota ei tuonut Suomeen samanlaista nälänhätää mukanaan, kuin ensimmäinen. Mistä tämä mahtoi johtua? Ensinnäkin siitä, että perusravintoa riitti sotavuosinakin. Kalaa, juureksia, perunaa ja

metsänriistaa (siis tuoretta lihaa) oli aina saatavissa ja sitä syömällä pärjättiin hyvin. Toiseksi siitä, että suomalaisten keskuudessa heräsi nykyään huonosti tunnettu kekseliäisyys, jonka avulla he keksivät puuttuville raaka-aineille ns. *korvikkeita* (esimerkiksi kahville), tai syömiskelpoiseksi julistettiin sellaisten eläinten liha, joita aikaisemmin ei suostuttu syömään (eikä silloinkaan ollut helppo hyväksyä niitä ruoaksi). Pahin pula iski toisen maailmansodan loppuvuosina, 1940-luvun loppupuolella, ja oli pian ohi. Ruokakortit olivat käytössä vielä vuoteen 1954 saakka, jolloin kahvinkin säännöstely päättyi. Kahvihan oli arvokas ja tärkeä elintarvike jo silloin suomalaisille.

Se, mitä näiden tiukkojen vuosien jälkeen tapahtui, tai alkoi ilmestyä, on toisaalta tosi luonnollista, mutta minun näkemyksen mukaan on myös huolestuttavaa, koska se jatkuu edelleenkin Suomessa paljon huomattavammin kuin miten se Unkarissa ilmestyy. Täällä puhutaan suunnattomasta makean himosta suomalaisten keskuudessa (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 26). Kansa kaipasi makeaa ja rasvaa sotien jälkeen, ja käytäntö muuttui nopeasti ennen sotia ilmestyneestä ”uudesta muodista” (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 26) tavalliseksi arkipäiväiseksi tavaksi, katsotaan kohta, miten. Mutta ensin on kuitenkin tärkeä mainita, että makeasta (siis sokerista) ja rasvasta meidän täytyy puhua erikseen. Rasva oli vielä viime vuosinakin terveyden tärkein vihollinen, ja nykyäänkin ruokatuotteiden suuri houkutin on monesti alhainen rasvaprosentti, tai rasvattomuus. Unkarilaisena pitää todeta, että unkarilaisesta keittiöstä ei voi puuttua rasvan taaja käyttö, jonka takia suomalaiset näkevät sen usein epäterveellisenä. Mutta tämä käsitys on hiljalleen muuttumassa, ja monet todistavat jo, että sokeri on yhtä vaarallinen elimistölle, kuin rasva, jos ei jopa vaarallisempi.

Kahvin juontiin alkoi liittyä täytekakun syönti, joka yleistyi sotien jälkeen, ja jälkiruoat ja leivonnaiset ovat myös yleistyneet. Makeaa alettiin arvostaa, joka näkyi myös siinä, että suolaisiin pääruokiin yhdistettiin hedelmiä ja niillä koristeltiin annoksia (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 26). Makeiden nopealla leviämisellä oli oma merkityksensä. Se tarkoitti ensinnäkin, että sotien ankarat vuodet olivat ohi ja hyvinvointikausi alkoi – mutta myös sitä, että vanhat, perinteiset makutottumukset unohtuivat ja vieraantuivat, sen vuoksi tietyt ruokalajit

(esimerkiksi happamat ruokalajit) jäivät pois käytöstä. Tämä uusi syömistapa oli ennennäkemätön ja outo suomalaisille, eikä epäterveellisyyttä ole kukaan silloin miettinyt: kysytiin ravintolaruoka-annos sodan jälkeen oli rasvainen siiankyljys (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 27).

2.5 Nykyaikana

Vaikka vielä 1950-luvulla ruokavalio oli kapea, mutta se pian laajeni ja valikoima erikoistui. Siihen aikaan leivän ja maidon rooli ruokapöydässä oli kiistämätön, yleisimpiä ruokalajeja oli vielä ne perinteisimmät ja jälkiruoka kuului ainoastaan pyhäateriaan. Mutta jo kymmenen vuotta myöhemmin tilanne muuttui huomattavasti ja nopeammin kuin koskaan ennen. Kodintekniikka kehittyi, elämäntavat muuttuivat, talous nousi – syömisen tarkoitus ja merkitys oli kääntymässä ihan eri suuntaan, kuin aikaisemmin. Kaupungistuminen (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 27) vaikutti raaka-aineiden saantiin ja käyttöön, koska elämäntavat muuttuivat, eikä ollut enää mahdollista, kuin vain harvoin, tuottaa itse oman perheen tarpeen mukaisia tuotteita. Talouden nousun vaikutus näkyi naisten työllistymisessä, ja sekin aiheutti ison muutoksen ruoanlaiton suhteen. Nainen, jolla oli ennen aikaa syventyä ruoan valmistukseen ja vietti päivät kotona tai maatilalla, alkoi nyt käydä säännöllisessä työssä ja olla pois kotoa. Tästä johtuen ruoanlaiton piti olla nopeaa, jonka seurauksena valmistamistavat yksinkertaistuivat.

Elintason nousun arvioiminen näissä yhteyksissä voidaan tehdä mittaamalla lihan kulutuksen määrää, joka noina aikoina nousi tasaisesti Suomessa. Maidon, kuten myös ruisleivän kulutus on laskenut 1950-luvulta lähtien, mutta maitotuotteiden (jogurtin ja juuston) kulutus on noussut. Perinteisten lihalajien kuten sian- ja naudanlihan ohella alkoi myös broilerinlihan kulutus kasvaa. Puhuttaessa suomalaisesta lihasta ulkomaalaisille tulee ensimmäisenä mieleen todennäköisesti makkara, sen ollessa yksi suomalaisten perinneruoista, joka kuuluu arkeen ja retkeilyyn ja joita paistetaan vaelluksen aikana tauoilla. Makkaran kulutus alkoi nousta vasta 1960-luvulla – vaikka olisi helppoa ajatella, että sitä syötiin jo aikaisemminkin isoja määriä, mutta näin ei ole, koska makkara on ollut kallis,

käsityötä vaativa tuote, siihen asti kunnes tekniikan kehitys mahdollisti nopean ja helpon valmistustavan. Näin makkarasta tuli tämän kehityksen myötä halpa perusruoka (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 28).

Kehitykseen kuului myös vaurastuminen ja mahdollisuuksien laajeneminen. Monille avautui maailma matkustaessaan ulkomaille, jossa he tietysti tutustuivat matkakohteiden paikallisiin ruokakulttuureihin. Sitä myöten oli luonnollista, että ulkomaiset maustukset alkoivat yleistyä Suomessa 1970-luvulla, ja uudet ruoat kuten pizza tai spagetti tulivat tutuksi. Pizzasta on hiljalleen tullut niin suomalainen ruoka, että sillä on jo oma kieliasu: pitsa (Uusikylä 2012, 134).

1960-luvulla on tapahtunut iso muutos rasvan ja yleisesti ruoan terveellisyys-suhteen. Näin suositusta ja ruokavaliossa keskeisestä rasvasta on tullut terveyden vihollinen, jolla on paljon huonoja vaikutuksia. Tämän takia tuotteiden rasvapitoisuus pyrittiin alentamaan, siirryttiin kasvirasvojen käyttöön ja kasviksien kulutus moninkertaistui (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 29). Nykypäivänä on jo melkein kaikille itsestään selvää, miksi kasvikset ovat tärkeä osa meidän ruokavalioamme. Mutta muutosten aikana eivät kaikki pystyneet hyväksymään tällaista ruokaa lautasellansa. Erityisesti miehille on ollut vaikeaa unohtaa se vanhanaikainen uskomus, jonka mukaan vihannekset ovat eläinten, ja lihatuotteet ihmisten ravintoa. Mutta pakkosyöttämällä hekin tottuivat uuteen tapaan ja vähitellen muuttivat vanhat asenteensa (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 29).

Valitettavasti kehitys sinällään ei merkitse jokaisessa syömiseen liittyvässä asiassa parempaan suuntaan menemistä. Vaikka rasvan käyttöä vähennettiin huomattavasti, lihan sijaan syödään nykyään jo paljon vihanneksia, ja terveyden merkitys on noussut ensimmäiselle sijalle, silti teknologian kehittyessä liikkuminen on jäänyt vähiin. Tavallisista arkiliikkeistä, jotka olivat yleisiä vaikka vielä 60 vuotta sitten, ei ole enää paljon jäljellä. Lyhyimmätkin matkat suoritetaan autolla, kodinkoneet tekevät pienimmätkin liikkeet meidän puolestamme, ja liikunta ei ole enää muuta, kuin vapa-ajan harrastus. Tästä luonnollisesti seuraa, että suomalaisten keskuudessa ylipaino-ongelmat ovat yleistyneet, ja nykyään joka viides suomalainen aikuinen on lihava.

”Suomalaisten miesten paino on noussut 1970-luvulta ja naisten 1980-luvulta lähtien. Kehitys on kuitenkin hidastunut ja jopa tasaantunut viimeisen vuosikymmenen aikana. Tästä huolimatta ylipaino ja lihavuus ovat yleisiä Suomessa.” (Terveysten ja hyvinvoinnin laitos 2014.)

Voimme vain toivoa, että tulevaisuudessa nämä trendit muuttuvat parempaan suuntaan ja että vielä useampi suomalainen tulee tietoiseksi siitä, kuinka oikean ruoan valinta voi vaikuttaa positiivisesti yleiskuntoon ja terveyteen. Tasapainoiseen ruokavalioon kuuluvat kaikki ruokalajit, se on niiden määrä, joka ratkaisee lopputuloksen. Mutta minun tehtävä ei ole muuttaa trendejä, vaan kuvailla niitä, joten palattuamme tästä historiallisesta ruokamaailman matkasta jatkamme seuraavaan kappaleeseen.

3 Perinteiset ruoat – onko niitä olemassa?

Nykyisin kovassa kiireessä elävän ihmisen on helppo katsoa taaksepäin menneisyyteen ja kaivata menneitä aikoja, jolloin syötiin vielä rauhassa, lautasella oli oikeaa ruokaa, jota valmistettiin perinteisesti. Tähän näkemykseen liittyy myös ajatus, että nykyinen tapa syödä on historiallisesti jotain uutta, joka kuvaa vain meidän aikaa, ja on ennennäkemätön. Mutta se ei ole näin. Tutkimukset osoittavat, että jo muinaisessa Roomassa pikaruoka oli suosiossa (Rooma eli pikaruokalla, Historianet 2011). Kerrostaloasunnoissa asuvilla roomalaisilla oli harvoin keittomahdollisuutta tulipalovaaran vuoksi, joten he löysivät ruokansa kaduilla seisovista, pikaruokaa myyvistä kojuista. Keskiaikana Euroopassa pyhiinvaellusreittien varsille perustettiin ruokakojuja. Myytävänä oleva ruoka oli monesti huonolaatuista, mutta jos kojusta tuoksuivat voimakkaat mausteet, olivat myytävät annokset yleensä syömäkelpoisia: ruokapaikka, jolla oli varaa eksoottisiin mausteisiin, ei säästellyt myöskään tuoreissa raaka-aineissa (Mausteet kertoivat tuoreudesta, Historianet 2011).

Historia tarjoaa muitakin todisteita. Suomeksi voileipä nimellä yleistynyt *sandwich* oli aikoinaan (vuonna 1762) mullistava keksintö. Se mahdollisti lihan syömisen sotkematta sormia ja säästi aikaa, joten jäi vielä paljon aikaa pelata vaikka korttia (Sandwich: Helppoa ruoka, Historianet 2011). Aikaa vastaan piti taistella myös eväiden säilyvyydessä. Nykyisen *hampurilaisen* edelläkävijä oli Saksan hampurilaisten Yhdysvaltoihin tuomat paistetut, suolatut ja voimakkaasti maustetut lihapullat. New Yorkissa tästä ”pihvistä Hampurin tapaan” tuli suosittua katuokeittiruokaa 1850-luvulla (Säilyvää matkaevästä, Historianet 2011), ja sitä syödään nykyäänkin suurissa pikaruokaketjuissa.

Ensimmäinen yhdysvaltalainen hampurilaisketju perustettiin 1921 White Castle nimellä, ja se oli myös ensimmäisenä kehittänyt autoiluun liittyvän uuden idean, jolla asiakas saisi ruoan suoraan autoon tarjoiltuna: drive-in-ravintolat. (Ruoka kyytiin, Historianet 2011) Siitä on kulunut monta vuotta, pikaruokaravintolat yleistyivät, ja nykyisin suurella hampurilaisravintolaketjulla, McDonald’s:illa on jo yli 31.000 ravintolaa 119 maassa. (McDonald’s panosti nopeuteen. Historianet 2011) Haluamme tai emme, pikaruokakulttuuri on voimakas ja elävä meidän aikana,

myös meidän omien valintojen seurauksena. Suomessa tällä hetkellä toimii jo kolme isoa kansainvälistä hampurilaisketjua, ja niiden lisäksi monta suomalaista yritystä – asia olisi varmasti eri mallilla, jos kysyntä ei olisi näin kova.

Ensimmäinen hampurilaisravintola Suomessa avattiin 1973 nimellä Wimpy, ja Carrolsia voidaan kutsua ensimmäiseksi oikeaksi hampurilaisravintolaketjuksi. Mutta siihen aikaan Suomi oli silti hampurilaisindeksillä mitattuna jälkeenjäänyt kehitysmää (Markkola 2010). Uudet trendit voivat saavuttaa markkinat vain sopeutuen olemassa oleviin makuutottumuksiin, ja niitä muokataan myös vapaasti, että niistä tulisi paikalliskulttuuriin sopivia. Vaikka kerroshampurilaisen edelläkävijä oli jo tunnettu Yhdysvalloissa jo vuonna 1968, suomalaiset tyytyivät yksinkertaisimpiin hampurilaisiin. Sämpylä, pihvi ja paistettu sipuli sinapilla ja ketsupilla, ilman salaattia tai majoneesia riittivät ihmisille täälläpäin maailma – silloinen hampurilainen oli enemmän nakkisämpylä, kuin burgeri. Mutta asiat ovat siitä lähtien muuttuneet. Ensimmäinen Hesburger avattiin 1980, joka toi oikeaa amerikkalaisuutta Suomeen. Nykyään on jo yli parisataa hampurilaispaikka Suomessa (Markkola 2010).

Voimme väheksyä näitä trendejä, voimme kiistää niitä, voimme yrittää taistella niitä vastaan, mutta yksi asia on selvä: kaikilla uusilla ruokalajeilla tai syömistavoilla, jotka otamme vastaan ja käytämme, on jo olemassa meidän kulttuurissamme pohjansa. Ja jos nämä ruoat ovat pystyneet vakiintumaan Suomessa, se tarkoittaa sitä, että niistä on tarvettakin. Mietitään: ne ruoat, jotka nykyhetkellä pidetään aitoina suomalaisina ruokina, ovat monessa tapauksessa tulleet samalla tavalla ulkomailta, kuin hampurilainen 1970-luvulla. Ne ovat vain tulleet satoja vuosia aikaisemmin, ne ovat vakiintuneet, ja nyt harvat miettivät niiden alkuperää. Näiden ajatusten perusteella voi sanoa, että vaikka perinneruoat ovat tietysti olemassa, silti sellaisesta kuin alkuruoka ei voi puhua. Perinneruokaa pitäisi ajatella enimmäkseen näin, että se on tykätty ja yleistynyt uutuus (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 30), jonka käyttöönotosta on kulunut jo sen verran aikaa, ettei se tunnu enää vieraalta, sitä on ehkä muokattu omien tottumuksien mukaiseksi ennen kuin siitä on tullut koko kansan ruokaa.

Huoli, jonka mukaan perinteiset suomalaiset ruokalajit ovat häviämässä ja tuleva sukupolvi ei välttämättä muista enää, mitä heidän esi-isänsä söivät, on minun mielestä tarpeeton, koska jos ne häviävät, ne antavat vain tilaa uusille ruokalajeille, joista voi ajan kuluessa tulla myös suomalaisille perinneruokaa. Uusien aterioiden omaksuminen ei kuitenkaan tapahdu päivässä, eikä syrjäyttämällä täysin pois entisiä ruokalajeja ruokapöydästä. Uusi aika on opettanut meille paljon erilaisia asioita liittyen vaikka ruoan valmistamiseen tai säilömiseen. Sen täytyy näkyä myös meidän lautasella. Meidän nyky maailma on toisaalta vuorovaikutuksen maailma. Otetaan vastaan ennennäkemättömiä asioita ja samalla hylätään jotain aikaisempaa, mutta myös muutkin kulttuurit ottavat asioita vastaan meiltä. Muutokset ovat nykyään ehkä nopeampia kuin ennen, mutta ne eivät ilmesty ainakaan yllättäen. Ruokakulttuuri on elävä kulttuuri, ja se on meidän kaikkien hyväksi.

4 Yleisimmät raaka-aineet, valmistustavat ja makuyhdistelmät suomalaisessa ja unkarilaisessa keittiössä

Tässä kappaleessa katsotaan läpi sitä, mistä raaka-aineista nykyään Suomessa ruokaa eniten valmistetaan, eli mitä suositaan ja mitä vältetään. Haluaisin huomauttaa, että yleiset raaka-aineet eivät tarkoita terveellisimpiä tai trendikkäämpiä ruoka-aineita. Ne ovat niitä, jotka saatavuuden, hinnan, ravintoarvon tai perinteiden perusteella käytetään eniten. Tietysti Suomen ja Unkarin välinen ero on huomattava tässä asiassa, joka todennäköisesti johtuu ilmastollisista olosuhteista, erilaisista makutottumuksista ja perinteistä, mutta myös muista tekijöistä.

Valmistustapoihin kuuluvat sekä ruoan kypsentämisen muodot, että ruoan raakana tapahtuva käyttö, ja myös erikoiset ruoanlaittomuodot, jotka poikkeavat toisistaan Suomessa ja Unkarissa. Mutta erikoisimmat ja näiden maiden tyypillisimmät ruoat eivät synny pelkästään raaka-aineiden tai valmistustapojen avulla. Ruokalajien tai tarkemmin sanoen makujen yhdistelmät antavat suomalaiselle ja unkarilaiselle keittiölle niiden tutut ominaispiirteet, josta ne voi tunnistaa. Tässä kappaleessa katsotaan sitäkin.

4.1 Suomalainen keittiö

Suomessa luonnon olosuhteista johtuen (maassa on isoja havumetsiä, laajoja peltoja, tuhansia järviä ja pitkä merenranta) elää useita villi- ja tuotantoeläinlajeja, erilaisia kaloja, kasvaa sitkeitä, kylmää kestäviä vihanneksia ja monia marjalajeja (Hill 2007, 18). Pitkä, erittäin kylmä talvi ja lyhyt, mutta tehokas kesä – jolloin aurinko paistaa maan pohjoisosassa ympäri vuorokauden – ovat eläimien ja kasvien elinkaaren kulmakivi, ja ei pelkästään niiden. Ihmistenkin syömistavat ovat muodostuneet luonnon kanssa tiiviissä yhteydessä elämiseen, joka talvella on rankka, mutta kesällä todella palkitseva. Suomalainen keittiö tarjoaa pitkän talven aikana lämpöä tuovia patoja ja muhennoksia, rikkaita keittoja ja paljon lihaa. Kesällä voimme valita tuoreista hedelmistä ja vihanneksista, ne piristävät mieltä ja mahaa. (Hill 2007, 18)

Suomalaisista raaka-aineista monet ovat tuttuja maailmaltakin, kuten sian-, lampaan- ja naudanliha, sekä osa vihanneslajeista, mutta niiden ohella on myös muita, muualla maailmassa harvoin käytettyjä tai tuntemattomia ainesosia, jotka tekevät suomalaisesta keittiöstä ihan omalaatuisensa. Tilli on yksi niistä, sillä maustetaan yleensä lohta, perunoita tai kastikkeita. Jos eläimistä puhutaan, on silmiinpistävä, että karjan osalta Suomessa tilanne on monimutkaisempi kuin Unkarissa, koska täällä pohjoisessa talvi on sen verran rankka, että eläimiä täytyy pitää suojassa ja lämpimässä, ja niitä voi päästää ulos niitylle vain kesäksi (Hill 2007, 18). Tämä on tärkeä ominaisuus suomalaisessa karjanpidossa.

Tärkein liha suomalaisessa ruokakulttuurissa on sianliha, joka on yhteinen kohta unkarilaisen ruokakulttuurin kanssa. Sika on helppo pitää ja ruokkia, se oli erityisesti ennen erittäin yksinkertaista. Sianliha ei vain ole todella helppoa käyttää, mutta sitä voi myös hyvin monipuolisesti laittaa, koska se sopii paloitetuna tuoreena, makkaraksi, kinkuksi ja leikkeleeksi, ja sian kaikki osat voidaan käyttää päästä jalkoihin asti (esimerkiksi verestä valmistamalla veriohukaisia). Sianlihasta valmistettu kinkku on sen lisäksi jouluaterian keskeinen ruokalaji, liittyen tällä tavalla yhteen tärkeimpään suomalaiseen juhlaan. (Hill 2007, 18) Sianliha on todella pitkään ollut osa suomalaista keittiötä ja on jäänyt sen ratkaisevaksi raaka-aineeksi edelleenkin.

Naudanliha on myös tärkeä osa suomalaista keittiötä ja se sopii hauduttamiseen (joka on suomalaiselle keittiölle tyypillinen ruoanlaittotapa) erittäin hyvin. Perinteisiä ruokia, kuten lihapullia valmistetaan myös tästä lihasta, ja siitä tulee erinomainen pihvikin. (Hill 2007, 18-19) Lammas oli aikaisemmin pelkästään pääsiäisen aikana tarjolla, mutta nykyään se on alkanut yleistyä ja siitä valmistetaan laatikoita ja pataa, tai sitä syödään savustettuna. (Hill 2007, 19) Muita lihoja ovat hirven-, poron-, jäniksen- ja riistalinnunliha. Karhunlihaa on myös saatavana Suomessa, mutta se on enemmän erikoisuus kuin arkiruoka. (Hill 2007, 19) Hirvenlihaa on melko helposti saatavilla, se on punaista ja maukasta. Poron syöminen on yksi kiistellyistä kohdista suomalaisessa ruoassa, koska ulkomailla poro nähdään Joulupukin avustajana ja näin ollen monet hämmästyvät, kun

lautaselle tarjotaan sen lihaa (Birminghamil 2013), mutta se on suomalaisille herkku, ja muutenkin todella terveellistä, tummaa ja vähärasvaista lihaa.

Suomessa on luonnollisesti paljon vettä: kymmeniä tuhansia järviä, paljon jokia ja pitkä merenranta, joten ei ole ihme, että Suomessa käytetään paljon kalaa ruoanlaitossa. Perinteisiä kalan valmistustapoja ovat suolaaminen, savustaminen (kylmänä tai kuumana) ja paistaminen, mutta on olemassa myös paljon muita tapoja, kuten vaikka lohikeitto. Vesistöistä suurin osa on makeaa vettä, ja Itämeressäkin on alhainen suolaprosentti, joka määrää saatavien kalojen lajit. Yleisimpiä kaloja ovat muikku, made, hauki ja ahven sekä lohi. Niitä valmistetaan monilla, toisistaan poikkeavilla tavoilla: esimerkiksi muikkuja syödään yleisesti kokonaisena paistettuna, ja mateen maksa on arvostetumpi kuin sen liha, mutta eniten syöty kala on ylivoimaisesti lohi. (Hill 2007, 19)

Jos puhutaan hedelmistä muiden maiden keittiöissä, meidän on puhuttava marjoista suomalaisen keittiön yhteydessä. Niitä käytetään liharuokien kanssa niiden terävän maun vuoksi. Myös marjahilloja, -marmeladeja, -mehuja, sekä marjoihin pohjautuvia jälkiruokia syödään mielellään Suomessa. Yleisimpiä marjalajeja ovat mansikka ja mustikka (joista on saatavilla sekä tarhassa että metsässä kasvaneita), ja harvinaisempia soilla kasvavat karpalo ja lakka tai hilla. (Hill 2007, 20) Hedelmät esiintyvät yhä useammin lautasella, koska lyhyet kuljetusajat mahdollistavat niiden maahantuonnin eksoottisista maistakin (Hedelmät ja marjat, Ruokatieto 2014). Suomessa omena on yleisin ja luumu on joulun tyypillisin hedelmä.

Saatavat vihanneslajit riippuvat suuresti Suomen ilmastosta. Laajimmalle levinneitä ja tyypillisimpiä suomalaisia vihanneksia ovat juurekset, kuten lanttu, porkkana, selleri, punajuuri ja kaikkien aikojen suosikki peruna. Juureksia säilytetään kellareissa talvella ja niistä nautitaan koko vuoden ympäri. Lapissa kasvatettu peruna, ”puikula” on pohjoinen perunan paikallislajike. Sitä on viljelty 1700-luvulta alkaen Lapissa, ja alueen erityisolosuhteet antavat perunalle sen erinomaisen aromin. Se on saanut Euroopan Unionin myöntämän alkuperäisnimitysojan (SEN), jonka vuoksi vain Lapissa tuotettua puikula-perunaa voi markkinoida Lapin puikula-nimellä. (Simon peruna 2014)

Maitotuotteet Suomessa ovat muihin maihin verrattuna laadukkaampia, johtuen osittain siitä, että täällä lisäaineiden käyttö maitotaloudessa ei ole sallittua. (Hill 2007, 21) Maito on olennainen osa jokapäiväistä ruokavaliota, yleinen kuva on nähdä aikuinen juomassa lasillisen maitoa ateriansa kanssa. Maidosta valmistettuja tuotteita erilaisten maitolaatujen lisäksi ovat muun muassa kerma, piimä, rahka, viili, jogurtti, voi, sekä vanukas, unohtamatta jäätelöä. Maitovalmisteita käytetään sekä välipalana että ruoanvalmistuksessa ja leivonnassa. Melkein kaikista maitotyypeistä ja maitovalmisteista on saatavana myös laktoositon, vähälaktoosinen sekä vähärasvainen vaihtoehto. (Maitovalmisteet, Ruokatieto 2014) Juustoja on monenlaisia Suomessa, erikoisimpia juustolajeja ovat leipäjuusto (alunperin poron maidosta tehty juusto) (Hill 2007, 21), Turunmaa (perinteinen puolikova juusto lehmänmaidosta) ja Aurajuusto, joka on sinihomejuusto lehmänmaidosta ja siitä löytyy kaksi eri-ikäistä vaihtoehtoa (Juustokauppa 2014).

4.2 Unkarilainen keittiö

Unkarilaisella ruokakulttuurilla on pitkä ja rikas historia, mutta se on myös elävä ja nykypäivänäkin kehittyvä. (Vanhatalo, Cedunet 2009, 4) Unkarilaiset ruoat ovat useimmiten paljon voimakkaammin maustettuja kuin suomalaiset ruoat ja ruokajuomana saatetaan käyttää muiden juomien lisäksi myös viiniä. Vaikka unkarilaiset ateriat ovat huomattavasti mausteisempia kuin suomalaiset, silti ne eivät ole usein tulisia. Unkarilainen ruoka maun ohella tarjoaa silmillekin nautintoa: ateriat ovat melko värikkäitä. Lipusta tunnetut kansallisvärit – punainen, valkoinen ja vihreä – näkyvät ruoissa. Punainen väri tulee paprikasta, valkoinen valkosipulista, joka antaa pohjan mauille eri ruokalajeissa ja vihreitä yrttejä käytetään itsestäänselvyytenä yksinkertaisimmissakin antimissa.

Unkarilaisessa keittiössä on sellaisia tyypillisiä raaka-aineita, jotka ovat suomalaisille vieraita tai outoja. Ne vaativat tietyn ja tyypillisen valmistustavan ja samalla varmistavat ruokien ainutlaatuista makua. Punaisen paprikan lisäksi isompi vihreä paprika ja pienempi, voimakkaan tulinen kirsikkapaprika, tomaatti,

kurkku ja muut vihannekset, sipuli ja valkosipuli, kermaviili (keitettynä tai raakana), rasva ja liha ovat unkarilaisen keittiön keskeisimpiä raaka-aineita. (Budapest-hotel 2003) Siitä johtuen suomalaiseen makuun unkarilainen keittiö on liian mausteista, jossa käytetään paljon suolaa ja rasvaa, ja se saattaa maistua raskaalta, vaikka kasviksiakaan ei ole unohdettu. (Haapala, Cedunet 2009, 2)

Paprika on varmaan maailmassa tunnetuin unkarilainen mauste, jonka nimeä käytetään samanlaisessa muodossa ympäri maailmaa, ja tutkimusten perusteella on todennäköistä, että sanalla on unkarilainen alkuperä (Szófejtő 2009), vaikka se tuli Unkariin vasta turkkilaisten mukana keskiajalla. Siitä löytyy tulisen lisäksi myös mieto vaihtoehto, ja jopa ”värjäyspaprika”, jonka väriaineet sopivat enemmän ruoan värjäämiseen, kuin sen maustamiseen. Paprika ei missään nimessä tarkoita vain punaista jauhetta pienessä pussissa – sitä käytetään erityisen runsaasti mausteena: jauheena, tuoreena, soseena tai kuivattuna ja paloiteltuna, täytettynä, säilykkeenä, kastikkeissa ja mausteena (Moll 2013). Unkarissa viljellään kymmentä makeaksi kutsuttua (mietoa) lajiketta ja vain kahta tulista. (Haapala, Cedunet 2009, 2)

Toinen keskeinen raaka-aine unkarilaisessa keittiössä on liha, josta se on myös eniten tunnettu. Lihatyyppejä on monenlaisia ja unkarilaiset valmistavatkin lihaa taitavasti, erilaisissa muodoissa ja erikoisesti maustettuina. Lihoista käytetään ensisijaisesti sianlihaa, jonka käyttö juontaa juurensa turkkilaisvallan ajalta. (Matkallamaailmalla 2014) 1500-1600-luvulla, kun Unkari oli osa Osmanien valtakuntaa, kansalaiset huomasivat, että muslimit syövät kaikenlaista lihaa, mutta ei sikaa. Tällöin se jäi kokonaan ja vielä isoin määrin unkarilaisten käyttöön, koska Unkarin luonnon olosuhteet suosivat erinomaisesti sianpitoa. Unkarilaiset turkkilaisten vallan alla ovat oppineet käyttämään sian kaikki osat, joten ei ole mitenkään erikoista jos lautasella hyytelössä lepää sian korvat, häntä, pala ihoa ja sorkka. Perinteinen ja melko yksinkertainen sunnuntai-ateria on paneroitu sian etuselkä ranskalaisten perunoiden ja vihreän salaatin kera.

Naudanlihaa käytetään myös usein, tosiaan Unkarin tunnetuin ateria, *gulyás* (lausutaan: gujaash) perustuu ainoastaan siihen, ja se selittää myös ruoan nimen: *gulya* (lausutaan: gujo) tarkoittaa Unkarissa lehmikarjaa ja *gulyás* lehmipaimenta.

Gulyás on paksu, puna-ruskea paprikainen keitto, johon kuuluu sipulia, perunoita, porkkanaa ja kuminaa ja mahdollisesti myös *galuska* (lausutaan: golushko). Galuskat eli mykyt ovat unkarilaista pastaa, joita valmistetaan itsetehdystä taikinasta kiehuvaan vedessä pienellä lusikalla tiputtamalla. (Moll 2013) Gulyás ulkomailta sekoitetaan usein toiseen ruokalajiin, *pörköltiin* (lausutaan: pörkölt), jota voi valmistaa pilkotuista joko sian- tai naudanlihoista, ja se on vain paprikalla ja suolalla maustettu lihapata, johon ei kuulu *gulyás*:in muita ainesosia, koska se ei ole keitto. Pörkölt:in nimi on peräisin verbistä *pörkölni* (lausutaan: pörkölni), joka tarkoittaa lihan ja sipulin paistamista rasvassa paprikajauheen kanssa. Yksi erikoinen unkarilainen ateria valmistetaan myös naudanlihasta: *pacal* (lausutaan: potsol), joka on naudan mahalaukku leikattuna pieniksi paloiksi, maustettu paprikalla ja paistettu öljyssä.

Kala-ateriat ovat melko harvinaisia johtuen luonnonvesien pienestä määrästä. Unkarin (ja Keski-Euroopan) suurinta järveä, Balaton:ia kutsutaan ”Unkarin mereksi”, johtuen sen suuruudesta ja siitä, että Unkarilla käytännössä ei ole merenrantaa. Unkarilaisten kalaruokien kala on useimmiten karppi. (Vanhatalo, Cedunet 2009, 9) Unkarilainen kalakeitto, samoin kuin muutkin unkarilaiset ruoat, on värjätty paprikalla punaiseksi, ja sitä valmistetaan kokonaisista kaloista paikallisen kalasaalin mukaan (Vanhatalo, Cedunet 2009, 9). Toinen suosittu kalalaji on kuha, jota paistetaan kokonaisena. Kalakeitto ja paneroitu kalafilé liittyy voimakkaasti jouluun, koska niistä koostuu Unkarin perinteinen jouluateria.

Unkarissa on tapana syödä isoja annoksia ja tavallisesti kahta eri ruokalajia aterialla. Aluksi syödään yleensä keittoa. Keittoja on useita lajeja: kana- ja vihanneskeitot ovat kevyempiä, gulyás, papukeitto ja kermakeitot paksumpia, ja makeita vaihtoehtoja ovat hedelmäkeitot, jotka ovat kesän suosikkiruokia. Toisena syödään lihaan perustuva annos tai pastaruoka (johon kuuluu unkarilaisen keittiön perinteisiä makeita pastaruokia, kuten hillolla maustettu korppujauhepasta, jauhetuilla saksanpähkinöillä ja sokerilla maustettu pasta, tai sokerilla maistettu rahkapasta) tai paksuksi keitetty vihannesmuhennoksenkaltainen ruoka eli *főzelék* (lausutaan: föösäleek), jota paksunnetaan smetanalla, jauholla, munalla sekä leivällä. Keittoja tarjotaan ehdottomasti paksun valkoisen leipäviipaleen kanssa. (Haapala, Cedunet 2009, 2) Tuore, lämmin valkoinen leipä on unkarilaisille

kansanylpeyden aihe, ja kaupoista sitä saa paloittelemattomina ja pakkaamattomina isoina limppuina.

Rasvaa käytetään usein ja paljon. Ruoan valmistuksessa laardilla (eli sian rasvalla) on iso rooli, se on monen ruokalajin pohja ja moni ruokaohje alkaa sillä, että ”lämmitä rasvaa pannussa”. Nykyään yritetään panostaa kevyempiin rasvoihin, öljyihin, jotka vähitellen ovat myös yleistyneet. Perinteiset ruoat kuitenkin valmistetaan rasvassa. Vanhan alkuperäisen unkarilaisen sikalajin, *mangalica*:n (lausutaan: mongolitsa) rasvaa sanotaan terveelliseksi, koska mangalica-siat elävät avoimissa paikoissa, joissa pystyvät liikkumaan tavallisia lajeja enemmän. Unkarilaiset syövät mielellään ilta- tai välipalaksi *zsíros deszka*:n (lausutaan: žiirosh däsko, eli rasvainen lauta), joka on valkoiselle leipäviipaleelle levitettyä rasvaa, sen päälle pilkottua sipulia ja sirotettua paprikajauhetta. Myös hanhenrasva on arvostettu rasvatyyppi, jonka hinta-taso on kuitenkin korkeampi kuin sianrasvan. Melko erikoisuus on unkarilainen hanhenmaksa, jota syödään juhlissa tai ravintoloissa.

Maitotuotteita käytetään huomattavasti eri tavalla, kuin Suomessa. Maito ruokajuomana ei ole vain tuntematon, mutta myös hyvin outo (jos ei suorastaan ällöttävä) asia unkarilaisille. Mutta ruokailussa maito (eri muodoissaan) on melkein aina mukana. Valkoinen *tejföl* eli smetana tai kermaviili sekä koristelee voimakkaasti maistettuja punaisia ruokia että antaa niille miedon sävyn, rauhoittaa makuhermoja ja jäähdyttää sopivasti kuumia annoksia. Sitä voi käyttää sekä raakana, että ruoanlaitossa ja paistamisessa. Unkarilainen rahka on myös erilainen, kuin suomalainen vastaava – se on kuivempi, joten se täytyy sekoittaa kermaviilin kanssa, että siitä saisi pehmeän raaka-aineen. Se on yleinen pastan kanssa makeaksi maustettuna tai sianrasvan kanssa suolaisena, ja *rétes*:in (filotaikinasta valmistetun struudelin) täytteenä. Rahkasta valmistetaan myös unkarilaisten suosikkiherkku, *Túró Rudi* (lausutaan: tuuroo rudi), joka valmistetaan upottamalla hieman makeutettu rahkatanko tummaan suklaaseen (kts. Kuva 1. ja 2.).

Kuva 1.



Kuva: Rudi ruhaban, CC BY-SA 2.5, aurin

Kuva 2.



Kuva: Turo Rudi - Broken in half, CC BY-SA 2, Gargaj

Unkarissa on tapana syödä makeita annoksia ei pelkästään jälkiruoaksi, mutta myös pääateriaksi, joka on unkarilaisen keiton melko erikoinen piirre. Syömisen voi aloittaa makeilla hedelmäkeitoilla kerman kera, toiseksi annokseksi (kuten edellä mainitsin sen) voi syödä makeita pastaruokia, jotka ovat tyypillisiä joko lasten ruokana koulussa, tai paksujen keittojen jälkeisinä kevyempinä jatkoina. Ja jälkiruokia on lukematon määrä eri tyyppiä. Kylmiä ja kuumia, raskaita ja kevyitä, suklaasta ja hedelmistä tehtyjä, niitä on niin monenlaisia, että jokaiseen tapahtumaan riittää oma jälkiruokalaji.

Tässä pitää ehdottomasti mainita unkarilaista konditoriaa, joka on luonut maailmankuuluisia makeisia, kuten *Dobostorta*:n (lausutaan: doboshtorto), *Rigó Jancsi*:n (lausutaan: rikoo jontsi) ja *Gerbaud*:n (lue: žerboo). Tyypillisimmät jälkiruoat ovat kuitenkin *rétes* (lausutaan: reetäsh), joka on filotaikinasta valmistetut struudeli rahka-, omena-, hapankirsikka- tai unikonsiementäytteellä, tai herkullista *Gundel palacsinta* (lausutaan: kundäl polotsinto), joka on pähkinöillä ja rommirusinoilla täytetty ohukainen appelsiinilla maustetulla suklaakastikkeella ja kermalla, ja lopuksi flambeerattu eli liekitetty aprikoosiliköörillä (Haapala, Cedunet 2009, 4).

5 Trendit ja maut – ruokakulttuuria Nykysuomessa

Minulla oli kunnia ja onni haastatella **Jari Ruonakosken**, kysyä hänen mielipiteitään suomalaisesta ruokakulttuurista ja puhua nykytrendeistä suomalaisessa yhteiskunnassa ja keittiössä. Ruonakoski on ylivieskalaisen Pikkuveli Ravintolan toimitusjohtaja, ja ammatiltaan Rôtisseur, Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs. ”Rôtisseur” sana tarkoittaa ranskan kielellä paistinkääntäjää. Tämän järjestön tunnuksen saaneet ammattilaiset ovat gastronomian huippuosaajia ja kantavat käätyjä tunnustuksena jäsenyydestä laajimmassa kansainvälisessä gastronomisessa järjestössä (Chaîne des Rôtisseurs Finlande, 2014).

Jari kertoi alussa, että hänen mielestä suomalaisesta ruoasta tulee mieleen ensin puhtaus. Se koostuu puhtaista makuista, puhtaista raaka-aineista ja ruoan takana olevista kasvoista, joka tarkoittaa sitä, että kasvattajat ja viljelijät antavat kasvot suomalaiselle kotimaiselle ruoalle (eli omalle työlleen), joka jatkuu aina asiakkaalle asti. Toinen ratkaiseva tekijä on kausieläminen. Tietyillä raaka-aineilla on tiettyjä kasvukausia, jotka ovat Suomessa vielä melko lyhyetkin, eli keittiöllä pitää ottaa paljon säilöntämenetelmiä käyttöön ja elää sesongin mukaan, jos haluaa tarjota suomalaista ruokaa.

Jos ulkomaalaiselle tarjoaisi illallisen suomalaisista ruoista, Jari toisi esille suomalaiset juurekset, jotka ovat yksi loistavinta raaka-ainetta, mikä Suomessa on, mutta jotka arvostetaan aivan liian vähän. Niiden kanssa vieraalle tarjottaisiin (ja tarjotaankin) ehdottomasti puhdasta järvikalaa, joka on toinen aliarvostettu raaka-aine Suomessa. Lihasta Jari on sitä mieltä, että vaikka suomalainen lihakin on hyvä, mutta hyvää lihaa on muuallakin, joten liha ei ole se, mitä asiakkaalle pitäisi tarjota, jos hän haluaa syödä tyyppillisen suomalaisen illallisen. Jälkiruoaksi tulisi metsänmarjoista valmistettu ateria, riippuen siitä, missäpäin Suomea valmistetaan sen. Rannikolla hän käyttäisi tyrniä, muualla puolukkaa, mustikkaa, karpaloo, vadelmaa tai lakkaa.

Nykyiset ruokatrendit menevät kohti puhtaita makuja ja yksinkertaisuutta. Ruoanvalmistamisessa pelkistys vahvistuu ja piperrys haalistuu. ”Pinsettiruoka”,

kun kaikki raaka-aineet pitää pilkkoa ja muotoilla lukuisiin eri muotoihin, kun porkkanasta tehdään kuutioita ja syntyy iso määrä hukkaa, on jo mennyttä muotia. Nykypäivänä arvostetaan luonnollisia muotoja, raaka-aineitakin annetaan olla luonnollisissa muodoissa ja tuodaan pientoimittajia, paikallisia kasvattajia, pienviljelijöitä, pienlihankasvattajia enemmän esille, käytetään heidän tuotteita. Tätä kuitenkin ei saisi lukea trendiksi, koska sen pitäisi olla itsestäänselvyys, jopa tahtotila, että käytetään pientavaratoimittajien tuotteita. Se on kasvava ala, joka kehittyy koko ajan. Sen lisäksi pitää vielä mainita pohjoismaista ruokaa, koska se tulee nykypäivinä kovasti eteenpäin.

Suomalaiset pitävät omaa ruokakulttuuria terveellisenä, mutta onko se asiantuntijankin mielestä näin? Ei todellakaan. Suomalaiset syövät liian hektisesti, vain kerran päivässä kunnolla, muuten vain kiireellisiä aterioita. Pitää todeta, että heillä ei ole myöskään rauhallista illalliskulttuuria. He ovat vasta kasvamassa siihen, että he lähtevät syömään, joka pitää olla nautinto, ei pelkästään mahatäytettä. Tässä asiassa on vielä paljon opittavaa, suomalaiset ovat paljon jäljessä muita Euroopan maita. Jos puhutaan karkeista ja makeista, niitä kulutetaan liikaa, mutta Jari on sitä mieltä, että sokeria kuitenkin pitää saada, ja sokerin käyttö jälkiruoissa ja makeissa korostaa maun, eli sitä ei voi kokonaan pois jättää, eikä tosiaan saakaan. Hän suosittelee hillittyä käyttöä: pitää miettiä mihin sitä käyttää ja miten, ja syödä sitä kohtuudella. Ei saa kieltää kaikkia, vain pitää antaa ihmisille vapauden päättää ja miettiä mihin he käyttävät sitä.

Suomalaista ruoka ei ole mausteinen tai ylimaustettu. Suomalaisten valmistustapojen kautta korostetaan raaka-aineen oma maku, eikä peitetä sitä, vain tuodaan esimerkiksi lihan ja kasvien alkuperäinen oma maku esille. Se ei ole mausteinen, vain se on raaka-aineita kunnioittava tapa maustaa. Suola on tärkeä mauste. Nykyään puhutaan liian suolattomasta ja pitäisi koko ajan vähentää suolaa, mutta jos jätetään kasviksesta, lihasta ja kalasta suolan pois, niiden maku muuttuu. Makuaitit tarvitsevat suolankin, vaikka kohtuudella, siksi sitä pitää olla ehdottomasti ruoassa, se tuo raaka-aineiden maun esille ja sillä on rakenteita parantavia vaikutuksia (mureutta ruoan rakenne). Suomessa suolalla on säilötty sieniä, kaloja, se on kuulunut suomalaiseen alkuperäiseen

ruokaperinteeseen ja ihmiset ovat syöneet voimakkaasti suolattuja ruokia. Siksi voimme todeta, että suola kuuluu suomalaisiin ruokiin.

Kysyin Jarilta uusien ruokalajien vastaanottamisesta suomalaisten keskuudessa ja ulkomaalaisista vaikutuksista. Hän totesi, että koko ajan tulee jotain uutta ja ulkomailta uusia suuntauksia, mutta Suomessa ne kääntyvät omaan tapaan toimia ja tehdä. Vaikka vaikutteita otetaan vastaan enemmän, mutta ne eivät tule suoraan kotimaiseen keittiöön. Etnisen puolelta tulee aina uusia ravintoloita ja kebab-suuntaus esimerkiksi Helsingissä alkaa olla kovaa. Siellä aletaan tehdä jopa gourmet-kebabia, eli suomalaiset huippukeittiömestarit tekevät kebabravintoloita, joista saa kana-, kasvis- ja kalakebabia. Ruokakulttuuri on menossa nopeaan syömiseen suuntaan, nopeasti ja helposti syötävän ruoan, katuruoan suuntaan. Mutta samaan aikaan kasvaa myös perheen yhdessä syömisen tärkeys, eli eurooppalaistuminen, joka tarkoittaa sitä, että arvostetaan yhdessä syömistä.

Suomalaisista ruokailuajoista puhuessamme piti todeta, että suomalaiset syövät viikolla lounaan keskimäärin kello 11 ja 14 välillä. Tämä pätee heihin, jotka ovat työelämässä, eli jos puhutaan työpaikkalounaista. Illalla he, jotka syövät perheen kanssa, tekevät niin monesti kello 16-17 aikaan, sitten he, jotka lähtevät illalliselle menevät ravintolaan kello 18 ja 21 välillä – suomalaisten illallisaika on yleensä samaa viikonloppuna ja viikollakin. Kesällä tietenkin aikataulut siirtyvät hieman myöhäisempään, koska kun on ulkona lämmin ja päivät ovat pitkät, nälkää ei tunnu samalla tavalla, se vaihtelee paljonkin.

Silloin, kun suomalaiset kohtaavat uusia ja tuntemattomia ruokalajeja, he ovat Jarin kokemuksen mukaan yllättävän avoimia. Tietysti ensimmäinen tyrmäysvaihe on kauhistuminen ja epävarmuus ruoasta, mutta silloin kun ihmiset uskaltavat maistaa (jos kokki on onnistunut sen ruoan tekemisessä ja tietää takuulla, että se on hyvä, hän pystyy suosittelemaan annosta ja saa se maistetuksi), suosio voi lähteä kasvamaan. Ainakin kotiseudulla on tosi avoimesti otettu vastaan kaikki uutuudet, jotka tehdään. Se voi johtua siitä, että kun tietyssä paikassa valmistetaan jotain uutta ja ihmiset tiedostavat, että se on ollut hyvä, sitten kun samassa paikassa tehdään uudelleen jotain uutta, ihmiset uskaltavat paljon

helpommin maistaa sitä, koska jos viimeksi uusi juttu oli todella hyvä, niin tämäkin uusi juttu on varmasti hyvä.

Uutuuksia ruoanlaitossa voivat olla saman raaka-aineen eri käyttötavat, tai täysin uudet raaka-aineetkin. Lihassa uutuudet ovat lihan eri osien käyttö, kuten possun posket ja possun potkat, ja myös erikoisia raaka-aineita. Lihan osalta riittää tuoda esille esimerkiksi muita asioita, kuin fileitä ja paisteja. Uutuus oli myös hevosen liha, joka sai todella hyvän suosion, vaikka kaikki oli sanonut etukäteen, että sitä ei varmaan kukaan uskalla syödä. Ihmiset ovat Jarin mielestä ylettävän vähän ennakkoluuloisia tällä alueella, he uskaltavat erityisen hyvin ottaa uusia ruokalajeja vastaan.

Jarin mukaan tärkein ja suurin juhla syömisen osalta on jouluku. Muuten on paikkakuntakohtaisia eroja siinä, miten ihmiset ruokailevat isoina juhlina, ja milloin he lähtevät ulos syömään. Isoja juhlia ovat äitienpäivä, isänpäivä ja vappu, kun esimerkiksi kaupungeissa lähdetään yhdessä syömään hyvin. Ruokapuolella ei oikeastaan ole sellaista juhlaa suomalaisilla, missä yhdessä syöminen olisi keskeinen asia. Juhannuksena ja samanlaisina juhlina syödään kaveriporukalla ja grillimeiningillä. Pääsiäinen on sellainen juhla, johon kuuluu omat rituaalit ja omat tavat, mutta erikoinen ja vahva suomalainen pääsiäisruokaperinne ei ole olemassa, lukuun ottamatta lampaan tai karitsan lihaa, jota käytetään jonkun verran, ja jälkiruokana tietenkin määmiä. Päinvastoin jouluateria on tosi tarkka, se on vahvin ruokaperinne, joka näkyy ehdottomasti ja se on koko Suomessa ihan täysin samaa. Sitten on pieniä aluekohtaisia eroja tietenkin sinne, mitä laatikkoruokat käytetään, mutta toisella alueella kuuluu enimmäkseen maksalaatikko ja toisella paksu herne, ne ovat pieniä vivahteita.

Suomessa on muutenkin vahvoja eri ruokakulttuureja maan eri alueilla, jossa on omia ruokalajeja, ja siitä kasaantuu suomalainen kokonaisruokakulttuuri. Enemmän pitäisi paikallisia makuja ja ruokaperinteitä kunnioittaa ja tuoda esille vanhoja klassikoita, jotka voidaan uudelleen jalostaa ja hioa, mutta tavat tehdä ei saisi unohtaa koskaan. Tämän alueen tyyppinen ruoka on pepu (eli ohrapuuro), jota Sievissä kutsutaan mutiksi. Oulussa tehdään rössypottuja (se on rössystä eli veripaltusta, perunoista ja sianlihasta valmistettu keitto) (Pohjois-Pohjanmaan

Keittiömestarit ry). Ruokaperinteistä, ruokatapoista ja ruokalajeista löytyy aina eroja, mutta se on hyvä asia. Ei tarvitse mennä kuin 20-30 kilometriä ja sama ruoka on täysin eri tavalla tehty, se on jopa hankala löytää sen yhden ainoan tavan tehdä sen, koska kaikilla on omia tapoja tehdä sitä samaa ruokaa. Alkuperäistä oikea tapa ei voi koskaan määritellä ruoalle.

Ruoan tekemisestäkin puhuimme. Jari on huomannut, että ihmiset tekevät ruoka enimmäkseen kotona, mutta on lisääntynyt sekin, että he tilaavat, jos on juhlia, syntymäpäiviä tai joulua. Ihmiset tilaavat tänä päivänä varmaan sen takia, koska he haluavat käyttää muuta kuin kauppoja, haluavat itsetehtyä ruokaa. Tässä asiassa on ollut paljon muutoksia, haetaan vaihtoehtoja kaupan ruoalle ja jos ei itse ehdi tehdä, tilataan ravintolasta tai juhlapalvelun kautta valmista ruokaa, joka on kuitenkin itse tehty, eikä ole satojen tuhansien kilojen massaa. Lisäaineita, jotka kaupan ruoassa piileskelevät, eivät Jarin mielestä kuulu suomalaiseen ruokakulttuuriin. Jos katsotaan suomalaisen ruoan historiaa, näemme lisäaineetonta ruokaa. Säilöntäaineita kuin suola, etikka käytettiin aina, mutta elimistölle ei sovi polttaa lisäaineita, koska se tarvitsee puhtaita raaka-aineita. Mitä vähemmän lisäaineita käytetään ruoanvalmistamisessa, sitä parempi.

Ruoanlaitto on kaikkien asia, perheen yhteinen juttu, sanoi Jari. Ravintolamaailmassa sellainen selvä linja on havaittavissa, että naiset ovat suurkeittiön puolella päivätoissa ja miehet ovat enemmän ravintolapuolella. Kotona ruoanlaitosta pitäisi tehdä enemmän perheen yhteinen juttu, ei vain äidin pitäisi kokata, mutta tehdä yhdessä ruokaa, ja lapset oppivat arvostamaan ja maistamaan ruokaa, heidän makuaistin kehittyä, arvostus kasvaa, ja he eivät tyydy hampurilaisruokaan. Ei ole olemassa naisten ja miesten ruokia. Tietenkin miehet tekevät vähän raskaampia ja naiset puolestaan kevyempiä, johon ei laiteta rasvaa ja voita niin paljon, miehiä ei haittaa jos ruoka on rasvaisempi. Miehet ovat myös rohkeampia kokeilemaan, maustamaan ja tekemään uutta. Naiset turvautuvat enemmän perinteiseen kaavaan, turvallisiin juttuihin. Miehet lähtevät soololinjalle, kokeilemaan, testaamaan.

Syödä terveellistä ruokaa on tärkeä lounaalla, mutta illallisella se ei näy, koska asiakkaat haluavat syödä hyvin ja nauttia ruoan hyvästä mausta. Eli arkiaterioiden

pitää olla terveellistä, jossa on enemmän kasvista, sekä myös kevyempää, ei niin rasvaista. Lounasaikana, kun työpäivän välissä ihmiset käyvät syömässä, ruoan ei saa olla tukkiva, jotta he jaksavat tehdä vielä töitä. Illalla kun lähdetään syömään, aterioilla pitää olla kevyempiä vaihtoehtoja, ja näkyy myös, että talvella syödään raskaampaa ruokaa ja kesällä kevyempää. Ravintoloissa kesälistalla kevennetään ruokia, kerman ja voin käyttö jää pois, sekä kylmiä ruokia ja raikkaita makuja tuodaan enemmän esille,. Talvella kun on kylmää, ihmiset haluavat lämmintä ja tuhtia ruokaa, joka lämmittää sisältä.

Alkoholi on ruoan kanssa ehdottomasti suositeltava, erityisesti viinit. Suomessa tässä asiassa näkyy selvästi rajoja. Helsinki, Tampere, Etelä-Suomi menee edellä, siellä uskalletaan jopa lounaalla ottaa lasi viiniä, koska jos juodaan ruoan kanssa, se korostaa makuja ja ruoan kokonaisuutta. Sitten illalla helpommin uskalletaan ottaa viinilasi. Tämä kulttuuri on kasvamassa, mutta ehkä ajatellaan vielä liian paljon sitä, mitä naapuri sanoo, jos hän näkee jonku lounaalla keskellä päivää viinilasi kädessä. Pitäisi unohtaa se ja muistaa oikeasti nautinto ja makukokonaisuuksia. Miksi viinilasi ei olisi sallittu ruoan kanssa kaksi kertaa viikossa, mutta on sallittu olla kännissä joka viikko? Kumpi on pienempi paha? Viininkäyttö on koko ajan muuttumassa avoimemmaksi. Miksi perheessä ei juoda viiniä ruoan kanssa, että lapsetkin näkisivät, että se ei aiheuta mitään. Ei saisi tehdä peikkoa alkoholista, siitä pitää tehdä osaa kulttuuria. Suomessa erikoisia alkoholilajeja ovat marjaviinit, mutta perus viinikulttuuria ja omia viiniä ei ole. Oluita ja hyviä pienpanimoita on melko paljon, joista löytyy omaa kotimaista olutta, ja puhtaan marjaliköörit ovat tietenkin myös erikoisuuksia.

Suomalaisista ruoanlaittotavoista paistamiskulttuuri on vahvin, ja melko yleinen on myös hauduttaminen. On paljon perinneruokiin kuuluvaa, pitkään haudutettavaa ateriaa, jota valmistetaan joko luonnon tulella tai uunissa haudutettuna miedolla lämmöllä pitkään, yleensä kolme-neljä tuntia. Ihmiset alkavat muistaa, että jos antavat ruoalle aikaa, heilläkin on aikaa tehdä muuta. Ateria voi esivalmistella edellisenä päivänä, ei sitä tarvitse tehdä samana päivänä, jos on kiire, ja sitä voidaan tehdä useammaksi päiväksi. Hauduttaminen koskee eniten liharuokia, ja paistaminen kalaruokia. Erityinen lihan valmistustapa on rosvopaisti, johon tarvitse syvä, kivillä vuorattu kuoppa. Siellä poltetaan puita, kunnes se on täynnä hiiliä.

Lihan päälle tehdään savesta kerros ja pannaan sitä hiilettömään kuumaan kuoppaan ja hiilet lapioidaan ruhon päälle. Jos ilma on tuulinen ja sateinen, kannattaa hiilien päälle panna vähän maata sekä pitää pientä nuotiota päällä. Lihasta riippuu, milloin se on kypsää, se voi kestää kolmesta tunnista kuuteen tuntiin. (Rosvopaisti, Kokki Kolmonen 2013)

Tarjoilun tapa riippuu monesta eri asiasta. Isommissa massatapahtumissa, joissa odotetaan paljon syöjiä, käytetään noutopöytää, se on tullut pitopöytäperinteestä. Sieltä pystyy valitsemaan niitä ruokia, mitä itse haluaa syödä, voi maistella erilaisia makuja, ja se on myös juhlava. Mutta jos pidetään täydelliset juhlat (kuten syntymäpäivät tai isot yritysjuhlat) ja halutaan tyylikäs tapahtuma, silloin tarjoilu tapahtuu lautasilta tai vatitarjoiluna. Ruoat ovat lämpimässä vadissa ja tarjoilijat nostavat sitä lautaselle ja annostelevat sen asiakaskohtaisesti, tai ruokaa tarjotaan vadilta ja asiakas ottaa sitä itselle lautaselle. Jos saliruoanlaitto halutaan tehdä tyylikkääksi, osa annoksesta tarjoilija vie lautasessa pöytään ja keittäjä käy viimeistelemässä annosta pöydässä, eli vie kastiketta tai lientä lautaselle.

Noutopöytä käytetään, kun on kyse enimmäkseen isoista jutuista, kun halutaan jotain jouhevaa ja sitä, että tyylikkyydestä ei tulisi vaivaantunut olo ihmisille. He kokevat sen, että juhlan luonne on sellainen, että sinne on helpompi tulla, saa rauhassa ottaa ruokaa, ja heitä ei paljon häiritä. Suomalaiset muuten kokevat olonsa monesti vaivautuneeksi. Lautasillallisissa halutaan hoitaa tapahtumaa tyylikkäästi, voi olla myös ohjelmaa illallisen ajan, ja pöytiintarjoilu tuo tyylikkyyden, koska ei tarvitse liikkua ja saa vain nauttia kokonaisuudesta. Toisaalta siitä voi syntyä liikaa painetta jos tarjotaan pöydälle. Lounaalla noutopöydät ovat parhaita, sieltä on nopea ottaa, mutta puolestaan lautastarjoilulla saadaan tyylikkyyttä, jos asiakkaat haluavat pitää palaveria, keskustella rauhassa, koska heidän ei tarvitse juosta mihinkään, pystyvät keskittymään ja nauttia vain ruoasta.

Noutopöytiä käytetään nykyään paljon, asiakkaat haluavat niitä, koska he kokevat niitä todella helpoksi. Jos on kokouksia, luentoja, tai yritykset järjestävät tapahtumia, he kokevat sen erittäin helpoksi, että he tulevat, ottavat ruokaa ja syövät, koska se menee jouhevasti. On tietysti sellaisia tilanteita, että halutaan lähteä syömään, istua rauhassa ja nauttia ruoasta, mutta silloin kun ihmiset

lähtevät isolla seurueella syömään (varsinkin perheen kanssa), silloin he haluavat enemmän noutopöydän. Onhan se ravintolallakin helppo, kun syöttävät isoja määriä ja pystyvät tarjoamaan useita erilaisia makuja. Ja noutopöydätkin voivat olla tyylikkäitä ja juhlavia kun niitä tehdään kunnolla, sinne voi myös tehdä hienoja ruokia. Silti se on rennempi ja soljuvampi kuin pöytiintarjoilu, jossa ihmiset ovat paljon hiljaisempia ja jäykempiä, koska he jännittävät. Noutopöytä on paljon rennempi, ihmiset voivat ottaa siitä, mistä he tykkäävät, ei ole pakko ottaa kaikki, mutta pystyy valitsemaan, ja se on myös paljon sosiaalisempaa. Tämä on selvä ero noutopöydän ja lautastarjoilun välissä.

Lähirooka ajaa tällä hetkellä trendit, se on paikallisuus, puhtaat maut ja pienyrityksen arvostaminen. Se on saanut jalansijan ja on jäämässä, kun puolestaan kebabit, katuruoka ja pikaruoka on enemmän hektinen, se on olemassa jonkun aikaa, mutta sitten se hiipuu, ja ihmiset palaavat uudelleen oikeaan perinteiseen ruokaan. Pikaruokakulttuuri ei sellaista ollut kuin muualla, vaikka onhan hampurilaiset olleet kauan Suomessa, mutta nyt tulee uusia asioita pikaruokassakin – silti perusruoka tulee esille uudestaan. Ihmiset ovat kiireisiä, he eivät ehdi kotona laittaa ruokaa, tällä tavalla suomalaisuuden ruoan, eli kotiruoan tai perusruoan arvostaminen kasvaa, koska se on itsetehtyä ruokaa. Siinä maistuu puhtaus, ja se on mikä tänä päivänä tulee nousemaan.

6 Voimakkaat maut – unkarilaista ruokakulttuuria nykypäivänä

Nagy Katalin on ravintolapäällikkö ja johtaja Pezsgőház (suomeksi: Samppanjatehdas) nimisessä ravintolassa Unkarin Pécsissä. Oikeassa samppanjatehtaassa sijaitsevat tilat jäävät maanpinnan alle, koska ovat osia kaupungin alla sijaitsevaa mystistä tunnelisysteemiä. Samppanjatehdas perustettiin vuonna 1859, ja pécsiläisestä samppanjasta tuli Habsburgin kuninkaan virallinen juoma vuonna 1890. Itse ravintola on 190 hengen syömispaikka, johon kuuluu 90:n hengen erikoissali. Henkilökunta tarjoaa ammattilaista palvelua ja pyrkii asiakkaiden tyytyväisyyteen. Annoksia valmistellaan lähialueen sesonginmukaisista raaka-aineista ja ruokalista uudistuu aina sen mukaan. Ravintolassa tarjotaan tietysti tehtaan jaloja juomia, mutta myös muiden viinitilojen tuotteita. (Pezsgőház Étterem 2013) Katalinilta kysyin unkarilaiseen ruokakulttuuriin liittyviä kysymyksiä.

Tavalliset unkarilaiset asiakkaat eivät ole niin paljon avoimia uusille mauille tai uudella tavalla tehdyille ruokalajeille, kuin Euroopan pohjois- ja länsipuolella asuvat kansat. Ruokalistalta he eivät uskalla valita uudenlaisia ruokia, mutta jos heille on ilmainen mahdollisuus esimerkiksi työpaikan järjestämässä tapahtumassa tai noutopöydällä maistaa niitä, silloin he tavallisesti tykkäävät. Jos unkarilaisella asiakkaalla on mahdollisuus valita uudenlaisen ja tutun ”vanhan” ruoan välillä, he valitsevat mieluummin tutun ruoan. Katalinin mielestä se voi johtua myös siitä, että keskiarvo unkarilainen asiakas ei pääse niin usein ravintolaan syömään kuin hän itse haluaisi tai olisi odotettavaa, joten silloin, kun harvoin pääsee, ei halua ottaa riskiä.

Jos uusi ulkomaalainen tuote tai ruokalaji ilmestyy unkarilaisissa markkinoissa, se (ainakin Pécsissä nähtyjen asioiden perusteella) muuttuu unkarilaiseksi tavaraksi vai hieman yli puolet tapauksista, ja muuten jää alkuperäisessä muodossa. Mutta unkarilaistuminen Katalinin mukaan tarkoittaa myös sitä, että tavaran laatu jää odotettavan tason alle. Hyvä esimerkki on pizza. Unkarilaistunut pizza on muuttunut huomattavasti alkuperäisen italialaisen pizzan muodosta halvaksi suurtalouden tuotteeksi, mutta enemmistö syö sitä hyvän hinnan takia. Tietysti jos joku haluaa italialaista pizzaa, sitäkin on mahdollista saada, mutta se on paljon

kalliimpi laadukkaiden raaka-aineiden takia. Gyros eli kanakebab on yksi niistä ruoista, jotka eivät paljon unkarilaistuneet.

Unkarissa ihmiset syövät vielä enimmäkseen kotona, he laittavat itselleen ruokaa. Arkipäivien lounasateriat (unkariksi menü:t) ovat viime vuosina yleistyneet, mutta ne eivät tarjoa hyvälaatuista ruokaa ja sitä tarjoavista ravintoloista ei kaikkia voi kutsua vieraanvaraisuuden paikoiksi. Silti monet ihmiset valitsevat niitä aterian halpuuden takia, koska paremmissa paikoissa laatu ja tuoreet raaka-aineet kuitenkin maksavat valmistajallekin, ja hän joutuu luokittelemaan omia aterioita hieman kalliimmaksi. Asiakkaat ovat kuitenkin tyytyväisiä halpaan jokapäiväiseen lounaaseen.

Tänä aikana ruoanlaitto on kokenut suuren murroksen Unkarissakin. Ruoan valmistaminen on yhä suositumpi harrastus, mutta yleensä naiset laittavat ruoka, se on siellä naisten tavallinen rooli. Silti nykypäivänä miehistäkin yhä enemmän on alkanut kokata, koska perinteiset asenteet ovat muuttumassa Unkarissa. Katalin on sitä mieltä, että ruoanlaitto ja ruoasta ymmärtäminen on alkanut olemaan ”muotia” ja siitä tulee arvostettu taito nuorison keskuudessa, enimmäkseen 25-40 vuotiaiden intellektuellien piireissä, jotka huomasivat, että se on samalla sekä tapa viihtyä että viihdyttää.

Unkarissa (kuin Suomessakin) tärkein juhla syömisen osalta on joulukuun joulukuun. Keskeisin ateria alkaa silloin paprikalla maustetulla unkarilaisella kalakeitolla, joka syödään valkoisen leipäviipaleen tai pastan kanssa. Toinen annos on paneroitua kalaa, ja joulukuun on siksin erikoinen juhla, koska Unkarissa muuten harvoin syöty kala on niin runsaasti saatavilla. Jotkut laittavat täytettyä kaalia tai syövät erilaisia sianlihasta tehtyä annoksia kuten makkaraa tai verimakkaraa. Jälkiruoaksi sitten kaikkialla syödään saksanpähkinöillä tai unikonsiemenillä täytettyjä kääretorttuja, jotka kutsutaan *bejgli*:ksi. Bejgli on myös pääsiäisen aterian jälkiruoka.

Pääsiäisenä Unkarissa syödään kinkkua tai rikkaimmissa perheissä karitsaa, keitetyjä munia viilatun piparjuuren kanssa, ja aterian osia ovat myös erikoiset makeiset valkoiset leivät. Niiden taikina muistuttaa pullan tai kakun taikinaa ja ovat herkullisia suolaisen kinkun kanssa. Unkarissa 20. elokuuta on valtion

perustamisen ja uuden leivän juhla, mutta nykyään silloin ei ole muuta perinnettä kuin tuoreesta vehnästä valmistetun leivän siunaaminen ja maistaminen. Uudestaan muotiin tullut perinne on Martin päivän illallinen, joka pidetään marraskuussa ja on samalla uuden viinin juhla. Silloin Unkarissa syödään hanhenlihaa ja juodaan vuoden ensimmäistä tuoretta viiniä. Uuden vuoden päivänä, eli tammikuun ensimmäisenä päivänä on tapana syödä sianliha ja linssiä, koska sika tuo onnea uudelle vuodelle ja syöjällä tulee olemaan niin paljon rahaa, kuin on linssiä lautasella.

Se on varmaan tuttu asia, että unkarilaiset tykkäävät mausteista ruoasta ja maustavat ruokia voimakkaasti. Katalinin mukaan unkarilaisille mausteiden ja suolan käyttö liittyy siihen, että sosialismin aikana syömisen kulttuurisella puolella ja yhteiskunnallisen elämän osalla ei ollut ollenkaan merkitystä, se oli kapitalismin herrastelu. Unkariin tuotiin vain pientä määrää raaka-aineita ulkomailta (välimeren hedelmiä ja vihanneksia, mausteita ja merikalaa), joten maustamiseen on voinut käyttää vain tietyn suola-pippuri-paprika yhdistelmän, ja sen lisäksi kotiemännät valmistivat ruokaa sillälailalla, että se olisi syötävää myös seuraavana päivänä, siksi maut tiivistyivät.

Nykypäivänä tämä prosessi jatkuu sillälailalla, että kaiken tämän lisäksi pikaruokat ja sipsit ovat ilmestyneet ja yleistyneet, kuten myös jauheesta valmistetut annokset ja puolivalmisteet, jotka ovat pahentaneet tilannetta. Tarkoitus on vain se, että ruoka olisi mitä maustetumpaa mahdollista ja ei tarvitse muuta miettiä, sanoi Katalin. Tämän syömiskulttuurin vastakohta voisi olla tuoreiden salaattien tai vihanneskeiton valmistaminen, joka vaatii enemmän raaka-aineita, mutta makuja voi yhdistellä luovemmin, ja lopputuloksen maun voi myös arvostaa paljon enemmän. Unkarilaiset eivät vielä panostaa siihen, että söisivät terveellisesti, mutta edellä mainittu nuorempi sukupolvi on jo huomannut terveellisuuden merkityksen ja yrittää syödä sen mukaan.

Nykytrendit unkarilaisessa ruokakulttuurissa ovat monenlaisia. ”Fine dining” eli hienoa ruokaa on keskeinen asia pääkaupungissa ja hienostelijoiden keskuudessa ympäri Unkaria, mutta tavalliset keskiverto ihmiset syövät yllä mainittuja huonolaatuisia ruokia ja pikaruokia. Jää vain todella pieni ihmisryhmä, joka syö

mielellään sekä perinteisiä unkarilaisia makuja että uusia ruokalajeja. Heille on tärkeä se, että ateria olisi laadukas ja maukas, hinta olisi melko hyvä ja ympäristö, jossa syövät olisi viihtyisiä. Kotiruoan trendeistä on vaikea sanoa mitään, mutta Katalin on sitä mieltä, että laadukasta ruokaakin voi laittaa yhtä nopeasti ja kätevästi kuin muut ruoat.

Oikea, perinteinen ja maailmankuuluisa unkarilainen keittiö on muuttumassa kevyempään ja terveellisempään suuntaan, mutta perinteet elävät yhä. Rasva, sipuli ja paprika kuuluvat oikeaan unkarilaiseen ateriaan. Kysyin Katalinilta mitä hän tarjoaisi minulle, jos olisin ulkomaalainen ja haluaisin tutustua unkarilaiseen keittiöön yhden aterian aikana. Hän kertoi, että tarjoaisi ehdottomasti sellaista ruokaa, jota hän itse pystyy laittamaan hyvin. Se on tosi tärkeä, että hän pystyisi sitoutumaan itsetehtyyn ruokaansa täysin, olisi kyse yksinkertaisesta tai upeasta annoksesta. Hän on koonnut esimerkkilistoja molemmista ateriatyypistä.

1. Hanhenmaksapaté sipulihillon ja briossin kera
 Naudanlihakeitto kotitekoisen luuytimellä täytettyjen raviolin ja kasvisten kera
 Rapea ankankoipi persiljalla sirotettujen lankkuperunojen ja haudutetun punakaalin kera
 Kotitekoista Dobosin kakkua
2. Paahtoleipä mangalica-sian rasvaveitteellä salaattikimpun kera
 Sidottu kokkarekeitto Etelä-Unkarista
 Vasikanliha muhennos tilli- ja raejuustopyöryköiden ja hapatettujen kurkkujen kera
 Makea kokkarekakku suklaa- ja vaniljakastikkeella ja rommilla (unkariksi somlói galuska, lausutaan: shomlooi golushko)
3. Gulassikeitto
 Munanuudelit raikkaan vihersalaatin kera
 Máglyarakás (lausutaan: maagjorokaas, suomeksi: kokko): leipään ja omenaan perustuva vanukas
4. Vasikan höystökeitto rakuunan kera
 Hanhenmaksapaisti tuoreen ratatouillen kera

Salviaan ja savustetun kinkun kanssa grillattua mangalica-sian kyljys perunamuusin ja roseeviinillä maistetun paistinliemen kera

Peruna-piimäpiirakka kotitekoisen hillon kera

5. Paahtoleipää paahtettujen metsäsienien kera

Peurapaisti ruskealla kastikkeella paahtettujen "lautasliina"-kokkaremitalien ja paahtetun päärynän tai porkkanan kera

Haudutettu naudanliha paisti porkkanakastikkeen ja sämpyläkokkareen kera "Rákóczi" (lausutaan: raakootsi) juustopiirakka

Tyypillisimmät ruoanlaittomuodot Unkarissa ovat keittäminen ja hauduttaminen, mutta myös öljyssä paistaminen, joka voi tapahtua runsaassa öljyssä pannussa, tai uunissa käyttämällä vähemmän öljyä. Erikoinen unkarilainen ruoanvalmistustapa on paneroiminen. Ennen mainitut unkarilaiset paksuksi keitetyt vihannesmuhennoksenkaltaiset ruoat (paksut vihanneskeitot) pohjautuvat *rántás*:iin, jota valmistetaan seuraavasti. Sulatettuun rasvaan sekoitetaan jauhoja, ja paahdetaan ruoan luonteen mukaisesti. Sitten poistetaan seoksen liedeltä, lisätään siihen kylmää vettä ja sekoitetaan tasaisesti. Tästä syntyneen emulsion kaadetaan vedessä pehmeiksi keitettyjen keiton raaka-aineiden sekaan.

Lopuksi Katalin kertoi, että Unkarissa yleisin tarjoilutapa on tarjoilu joko vadista tai lautaselle. Unkarilaiset tykkäävät, jos heitä palvellaan ravintoloissa, koska he tuntevat, että he saavat vastineen rahoilleen. Noutopöytä on varmaan tämän vuoksi melko harvinainen tapa tarjota. Sitä käytetään vain erikoisissa sisäpiiritapahtumissa, jossa ihmiset tuntevat toisiaan. Joskus on myös sunnuntaisin noutopöytätarjouksia, mutta ne ovat erikoisia ja ihmiset käyvät vain harvoin siellä. Kaiken kaikkiaan voimme todeta, että unkarilaiset syömistavat poikkeavat paljon suomalaisista syömistavoista.

7 Johtopäätökset ja pohdinta

Suomalainen ja unkarilainen ruokakulttuuri ovat erilaisia. Ne ovat syntyneet, muuttuneet ja kehittyneet eri tavalla vuosien varrella. Raaka-aineet ovat erilaisia luonnon olosuhteiden takia ja erilainen ilmasto vaati myös erilaista ravitsemusta. Herkkupala suomalaisille voi olla syömäkelvoton unkarilaisille. Salmiakista tai lakritsista harvat tykkäävät Unkarissa ja kouluissa lakritsipaloja käytetään rangaistukseksi, mutta Suomessa pienimmätkin lapset haluavat syödä sitä niin paljon, että heiltä pitää kieltää se. Rasva on unkarilaisen keittiön keskeinen raaka-aine, mutta suomalaisille se on välttävä. Maito ruokajuomana herättää yllätyksen unkarilaisten keskuudessa, mutta unkarilaisten tapa juoda viiniä lounaalla olisi harvinainen suomalaisille.

Esimerkkejä on paljon. Ei vain Suomen ja Unkarin keskellä huomaamme eron, mutta myös kaupungin ja maaseudun välillä molemmassa maassa. Maalla ja kaupungissa on eri tapoja elää ja näin olleen myös eri tapoja syödä. Kaupunkilaisruoat ja maut eivät ole aina suosiossa maalla, ja päinvastoin. Maalla on omia perinteitä ja kaupungissa on paljon nopeampi elämänrytmi. Onneksi nykyään ihmiset osaavat arvostaa ruokaa kaikkialla, ja itsetekemisen arvostus kasvaa. Trendit sekä Suomessa että Unkarissa ovat menossa samaan suuntaan, eli terveellisempään ja tietoisempaan syömiseen ja puhtaampaan ruokaan. Raaka-aineet lähiseudulta, pienviljelijältä ja pienlihakasvattajalta ovat aina puhtaampia, tuoreempia ja luotettavampia, olkoon se Unkarissa tai Suomessa.

Voimme vain toivoa, että kaikki huomaavat, että ”sinä olet mitä syöt”. Meidän on historian avulla ymmärrettävä, että jos tietty ruoka on sopinut meidän ravitsemukseemme vaikka sataa vuotta sitten, se todennäköisesti ei enää sovi nykyään, tai se on parempi muokattuna ja kevennettynä, koska meidän elämämme on muuttunut paljon siitä, mitä se oli sata vuotta sitten. Ravitsemustieto on kehittynyt ja ravitsemuksen asiantuntijat kertovat meille, että meidän on mietittävä enemmän, mitä ja milloin syödään. Teknologian kehityksen varjopuoli on, että me liikumme huomattavasti entistä vähemmän ja lähes pelkästään harrastuksena.

Historia opettaa myös sitä, kuinka mahtavia makuja syntyy valmistamalla entisaikojen perinneruokia ja syömällä entisen tapaan: hitaammin ja rauhallisemmin. Itse ruoka maistuu paremmalle, jos annamme itsellemme aikaa ja valmistamme sen huolellisesti ja myös nautimme ruoasta. Puhtaat maut eivät synny vain lautasella, ne syntyvät jo aiemmin meidän päässämme silloin, kun päätämme ostaa laadukasta raaka-ainetta, kun koko perhe valmistaa ateriala yhdessä, ja kun muistamme nauttiakin siitä, mitä syömme. Toivottavasti sekä suomalainen että unkarilainen keittiö ovat muuttumassa siihen suuntaan, jossa määränpäänä on laadukasta ruokaa ja terveellistä elämää.

LÄHTEET

Breakfast. <http://en.wikipedia.org/wiki/Breakfast> (14.3.2014)

Diced reindeer 'ruining spirit of Christmas'. 2013
<http://www.birminghammail.co.uk/lifestyle/food-and-drink/lidl-diced-reindeer-outcry-6303013> (3.5.2014)

Espanjan kulttuuri, http://fi.wikipedia.org/wiki/Espanjan_kulttuuri (14.3.2014)

Full breakfast, http://en.wikipedia.org/wiki/Full_breakfast (14.3.2014)

Haapala, Jenni. Unkarilainen keittiö. 2009.
http://www.cedunet.fi/melu/projekti/unkari_2009/unkarilainenkeittio.pdf (4.5.2014)

Hedelmät ja marjat. Ruokatieto. <http://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokaketju-ruuan-matka-pelloilta-poytaan/keittio/ruuan-raaka-aineet/hedelmät-ja-marjat> (3.5.2014)

Hill, Anja: The Food & Cooking of Finland. Aquamarine, Singapore 2007.

Hirvonen, Heidi Susanna: Tiedon, tahdon vai resurssien puutetta? Suomen hallinto ja syksyn 1867 elintarvikekriisi. Pro gradu-tutkielma, Helsingin yliopisto, 2013
https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/38855/Gradu_Hirvonen_Heidi.pdf?sequence=2 (7.4.2014)

Lihavuuden yleisyys Suomessa. Terveystieteiden tutkimuskeskus ja hyvinvoinnin laitos.
http://www.thl.fi/fi_FI/web/fi/tutkimus/ohjelmat/kansallinen_lihavuusohjelma_2012_2015/luvut/yleisyys_suomessa (26.4.2014)

Maito- ja lihatuotteet. Ruokatieto. <http://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokaketju-ruuan-matka-pelloilta-poytaan/keittio/ruuan-raaka-aineet/maito-ja-lihatuotteet> (3.5.2014)

Markkola, Matti: Hampurilaisravintoloista. Ylioppilaslehti. 2010
<http://ylioppilaslehti.fi/2010/05/matti-markkola-hampurilaisravintoloista/> (27.4.2014)

Mausteet kertoivat tuoreudesta. Historia. <http://historianet.fi/kulttuuri/mausteet-kertoivat-tuoreudesta-0> (26.4.2014)

McDonald's panosti nopeuteen. Historia. <http://historianet.fi/kulttuuri/mcdonald-s-panosti-nopeuteen> (26.4.2014)

Moll, Veera. Galuskat ovat unkarilaista pastaa. 2013.
<http://www.hs.fi/ruoka/a1380149782937> (5.5.2014)

Mäkelä-Palojoki-Sillanpää, Ruisleivästä pestoon – Näkökulmia muuttuvan ruokakulttuurin, WS Bookwell Oy, Porvoo 2003.

Paprikaa ja Gundelin ohukaisia - unkarilaisen keittiön salaisuudet. 2003. <http://www.budapest-hotel.hu/artikkelit-budapestista-fi/unkarilaisen-keittion-salaisuudet.html> (4.5.2014)

Pezsgőház Étterem. 2013. <http://www.pezsgohaz.hu/> (17.5.2014)

Rantanen, Lari, FM: Suurten nälkävuosien poliittinen varjo. Turun Yliopisto, <http://www.utu.fi/fi/yksikot/hum/yksikot/suomenhistoria/tutkimus/Sivut/varjo.aspx> (6.4.2014)

Ríkat-e papot a paprika? Szófejtés – ősi hangok nyomában. Olman. 2009. http://szofejto.blog.hu/2009/06/20/rikat_e_papot_a_paprika (10.5.2014)

Rooma eli pikaruoalla. Historia. <http://historianet.fi/kulttuuri/rooma-eli-pikaruoalla-0> (26.4.2014)

Rosvopaisti. Kokki Kolmonen. 2013
<http://www.kokkikolmonen.com/tuotteet.html?id=1/332> (17.5.2014)

Ruokaa kyytiin. Historia. <http://historianet.fi/kulttuuri/ruokaa-kyytiin> (26.4.2014)

Rössypottu. Pohjois-Pohjanmaan Keittiömestarit ry
<http://www.ppkeittiomestarit.fi/fi/component/content/article/42-perinneruokia/62-roessypottu> (16.5.2014)

Sandwich: Helppoa ruokaa. Historia. <http://historianet.fi/kulttuuri/sandwich-helppoa-ruokaa> (26.4.2014)

Siesta, <http://fi.wikipedia.org/wiki/Siesta> (14.3.2014)

Sormet sopassa. Laatikkoruokia.
<http://www.omat.fi/sopassa/sopassa3/laatikkoruokia.php> (14.4.2014)

Suomalaiset juustot. Juustokauppa Tuula Paananen.
<http://www.juustokauppa.com/suomalaiset.htm> (3.5.2014)

Suomen Antikvariaattiyhdistys Ry,
<http://www.antikvariaatit.net/sivutsuomi/artikkeli2007.html> (7.4.2014)

Syrjänen, Anneli: Rieskaa ja rössypottuja. Maakuntaruokia Pohjois-Pohjanmaalta. Kalevan Kirjapaino, Oulu, 1999.

Säilyvää matkaevästä. Historia. <http://historianet.fi/kulttuuri/saeilyvaeae-matkaevaestae> (26.4.2014)

Talve, Ilmar: Rieskaa ja rössypottuja: maakuntaruokia Pohjois-Pohjanmaalta.
<http://www.kirjastovirma.net/ruokakulttuuri/01> (25.3.2014)

Uusikylä, Marjo: Slow Food. Hyvää, puhdasta ja reilua ruokaa. Info Plus, Tammisaari 2012.

Vanhatalo, Veera. Unkarin ruoka- ja juomakulttuuri.

http://www.cedunet.fi/melu/projekti/unkari_2009/Unkariaine.pdf (4.5.2014)

Vilu viljan pelloilta vei. Nälkävuodet 1867–1868 Ylivieskassa.

http://www.kirjastovirma.net/ylivieska/juurikosken_partaalla/nalkavuodet_1867-1868_ylivieskassa (23.4.2014)

Vinkit Budapestin reissulle.

<http://www.matkallamaailmalla.fi/2.Vinkit%20Budapestiin.html> (4.5.2014)

Vive la Chaîne! Chaîne des Rôtisseurs Finlande, Paistinkääntäjät ry. 2014.

<http://www.rotisseurs.fi/> (10.5.2014)

LIITTEET

LIITE 1

Haastattelukysymykset // Jari Ruonakoski

1. Mitä mieltä olet suomalaisesta ruoasta?
2. Mikä on suomalainen ruoka? Mitä tarjoaisit ulkomaalaiselle illalliseksi, jos hän haluaa saada käsityksen suomalaisesta ruoasta?
3. Mitkä ovat nykyiset ruokatrendit?
4. Onko suomalaiset ruoat ja syömistavat terveellisiä? Mitä mieltä olet suomalaisten sokerinkulutuksesta, karkin syömisestä?
5. Mitä mieltä olet, jos sanon, että suomalainen ruoka ei ole liian maukas ja mausteita käytetään vähän?
6. Miten suomalaiset ottavat vastaan uusia ruokalajeja? Tuleeko uusia vaikutuksia suomalaiseen ruokakulttuuriin?
7. Mitkä ovat suomalaiset ruokailuajat?
8. Silloin, kun suomalaiset kohtaavat uusia ja tuntemattomia ruokalajeja, ovatko he avoimia ja ottavatko he niitä vastaan, tai ei?
9. Mitkä voivat olla uutuuksia keittiössä?
10. Mikä on tärkein juhla vuodessa ruokailun osalta?
11. Mitkä ovat tämän alueen paikallisia ruokia?
12. Tekevätkö ihmisiä itse ne juhlaruoat vai tilaavatko he?
13. Onko ruoanlaitto naisten tai miesten asia?
14. Onko miesten ruokia ja naisten ruokia?
15. Onko suomalaisille tärkeää, että ruoka olisi terveellinen?
16. Miten Suomessa suhtaudutaan alkoholiin ruokajuomana?
17. Mikä ovat erikoisia suomalaisia alkoholilajeja?
18. Mitkä ovat yleisimmät ruoanvalmistamistavat Suomessa?
19. Mistä tarjoilun tapa (seisova pöytä tai lautastarjoilu) riippuu?
20. Mitkä ovat tulevaisuuden trendit? Piakruokia vai perinteisiä aterioita?

LIITE 2

Haastattelukysymykset // Nagy Katalin

1. Miten unkarilaiset asiakkaat reagoivat, kun he näkevät uudenlaisen, tuntemattoman ruokalajin/aterian? Ovatko he avoimia ja maistavat sen tai he eivät ota sitä, mutta sen sijaan tilaavat jotain tuttua, perinteistä?
2. Jos uusi ruokalaji ilmestyy unkarilaisissa markkinoissa (kuten esimerkiksi gyros eli kanakebab), muuttuuko se unkarilaiseksi, tai jääkö se edellisessä muodossa?
3. Laittavatko ihmiset ruokaa itse kotona, tai syövätkö he ravintoloissa?
4. Laittavatko yleensä miehet vai naiset ruokaa?
5. Mikä on tärkein juhla vuodessa ruokailun osalta? Mitkä ovat keskeisimmät ateriat jouluna, pääsiäisenä ja muissa juhlissa?
6. Miksi unkarilaisille suolan ja mausteiden käyttö on niin tärkeä?
7. Syövätkö unkarilaiset terveellisesti? Onko heille terveellinen ruoka tärkeä?
8. Mitkä ovat syömistrendit nykyään Unkarissa?
9. Minkälainen on oikea, perinteinen unkarilainen keittiö?
10. Mitä tarjoaisit minulle, jos olisin ulkomaalainen ja haluaisin tutustua unkarilaiseen keittiöön yhden lounaan aikana?
11. Mitkä ovat tyypillisiä unkariliasia ruanlaittomuotoja?
12. Mikä on yleisin tarjoilutapa Unkarissa? Mikä kesitys liittyy noutopöytään?