



# Suomalaisen ruokakulttuurin kehitys sadan vuoden aikana

Sarianna Rauha-Puntalo

OPINNÄYTETYÖ  
Huhtikuu 2019

Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma

## TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma

RAUHA-PUNTALO SARIANNA  
Suomalaisen ruokakulttuurin kehitys sadan vuoden aikana

Opinnäytetyö 108 sivua, joista liitteitä 2 sivua  
Huhtikuu 2019

---

Opinnäytetyön tarkoituksena oli tutkia, miten suomalainen ruokakulttuuri on kehittynyt sadassa vuodessa ja tutkimus toteutettiin historiatutkimuksena, joka rajattiin selvittämään suomalaisen ruokakulttuurin vaiheita Suomen 100-vuotisen itsenäisyyden aikana. Opinnäytetyön toimeksiantaja oli Pirkanmaan Keittiömestarit ry ja tästä syystä toiseksi opinnäytetyön tutkittavaksi ilmiöksi nousi myös se, millaisena keittiömestarit näkevät suomalaisen ruokakulttuurin kehityksen. Työn tutkimuskysymyksiä olivat ”Miten suomalainen ruokakulttuuri on kehittynyt sadassa vuodessa?” sekä ”Millaisena keittiömestarit näkevät ruokakulttuurin muutoksen?”. Tutkimuskysymyksiä pohjalta muodostuivat opinnäytetyön viisi kantavaa pääteemaa, jotka olivat ruokakulttuuri, itsenäisyydestä sodan varjoon, nälästä runsauteen, kulutusjuhlasta leipäjonoihin sekä milleniumista ruokatrendeihin.

Tutkimusmenetelmänä käytettiin kvalitatiivista eli laadullista tutkimusta, jolla haluttiin saada uusia näkökulmia työhön sekä saada yksityiskohtaista tietoa keittiömestarien omiin kokemuksiin perustuen. Selkeiden pääteemojen vuoksi tutkimuksen aineistonkeruumenetelmäksi valikoitui puolistrukturoitu haastattelu eli teemahaastattelu, joka toteutettiin ryhmähaastatteluna Tampereen Kauppi Sport Centerissä.

Tutkimukseen osallistui viisi pitkän kokemuksen ravintola-alalta omaavaa keittiömestaria, jotka olivat yksimielisesti sitä mieltä, että perinteiset suomalaiset ruoat ovat säilyttäneet asemansa vuosikymmenien saatossa ja niiden suosio on jälleen nousussa. Kansallinen ruokakulttuuri on merkittävä osa identiteettiä, vaikka suomalainen ruokakulttuuri muuttuikin entistä monikulttuurisemmaksi. Teknologian kehittyminen, teollistuminen ja kaupungistuminen johtivat askel askeleelta omavaraisuudesta luopumiseen, naisten työsäkäynnin yleistymiseen sekä valmisruokien ja ravintoloiden lisääntymiseen. Keittiömestarien työ ja ravintolahierarkia on muuttunut voimakkaasti vuosikymmenien saatossa, eikä keittiömestari ole enää se jalat pöydällä kopissaan istuva iso herra. Haastateltavien suurimpana huolenaiheena oli, mistä tulevaisuudessa saadaan osaavia ammattihenkilöitä.

Teoria- ja tutkimusosuus ovat opinnäytetyössä lähes yhtäpitävät ja tutkimuskysymyksillä saatiin toivotunlaisia vastauksia. Haastateltavien henkilökohtaiset kokemukset, mielipiteet ja arvot eivät ole sattumanvaraisia, joten näin ollen tutkimuksen kokonaisluotettavuus on hyvä. Tutkimuksen analysoinnissa haastetta tuotti haastattelun suorittaminen ryhmähaastatteluna, sillä tulokset olisivat olleet tuottoisammat yksilöhaastatteluna suoritettuna. Jatkotutkimusehdotus on samankaltaisen tutkimuksen toteuttaminen ei-ammattilaisille, jolloin haastateltavina voisi olla ”tavallisia” suomalaisia.

---

Asiasanat: ruokakulttuuri, suomalaisuus, itsenäisyyden vaiheet, perinneruoka, ruokatrendit

## ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Tampere University of Applied Sciences  
Degree Programme in Hospitality Management

RAUHA-PUNTALO, SARIANNA

The Development of the Finnish Food Culture over the Past Hundred Years

Bachelor's thesis 108 pages, appendices 2 pages

April 2019

---

The thesis was born from an impulse to prove the existence of Finnish food culture, which has been molded by the years of war and strife, the development of technology and industrialization along with diversity over the past hundred years to the point it has reached today. The study was implemented from a historical point of view which was framed to clarify the phases of food culture during the one hundred years of Finnish independence. The thesis was ordered by Pirkanmaan Keittiömestarit association.

The research was conducted as qualitative case study with a purpose of finding new approaches based on chefs' experiences. Five experienced chefs participated in the interview and they were unanimous of the status of traditional Finnish foods enduring the course of time over the decades, once again gaining popularity. Even though the Finnish food culture is getting more diverse, the national culinary culture has a major role in Finnish identity.

Development of technology, industrialization and urbanization has gradually led to the relinquishing of self-sufficiency, the popularity of female employment and convenience foods and the increase of the amount of restaurants. The hierarchy of restaurants and the tasks of chefs have changed drastically over the decades, and the chef is no longer a master sitting in an office with his feet on the table. Further studies could investigate the approach, for example, from the point of view of an average Finn.

---

Key words: food culture, Finnishness, the phases of independence, traditional food, food trends

## SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	6
2	RUOKAKULTTUURI.....	8
2.1	Mitä tarkoittaa ruokakulttuuri? .....	8
2.2	Ruokakulttuuri muuttuu jatkuvasti .....	9
2.3	Suomalainen ruokakulttuuri.....	10
3	ITSENÄISYYS ALKOI PERUNAJONOSSA .....	13
3.1	Sisällissota jakoi nälkäisen nuoren kansakunnan kahtia.....	13
3.2	Elämää Suomessa 1920- ja 1930-luvuilla.....	15
3.3	Nousu päättyy talvisotaan .....	17
4	ELÄMÄÄ SODAN VARJOSSA .....	19
4.1	Säännöstely laajenee jatkosodan sytyttyä .....	19
4.1.1	Kansanhuoltoministeriö .....	21
4.1.2	Korttipeliä .....	22
4.1.3	Mustapörssi ja salakauppa kukoistaa .....	24
4.2	Luovuutta pirtissä .....	27
4.2.1	Omavaraisuudessa kansakunnan kivijalka.....	28
4.2.2	Luonnonantimet .....	34
4.2.3	Korvikkeet ja vastikkeet.....	37
4.3	Sotien jälkeinen aika .....	39
5	NÄLÄSTÄ RUNSAUTEEN.....	43
5.1	Nopean muutoksen aika 1950-luku .....	43
5.1.1	Kermaa, voita ja läskiä.....	46
5.1.2	Uudistuksia arjen helpottamiseksi.....	48
5.2	Vaurastumisen aika 1960- ja 1970-luku .....	50
5.2.1	Terveysvalistuksen aikakausi.....	54
5.2.2	Valmisruokien ja pakasteiden aikakausi .....	57
6	KULUTUSJUHLASTA LEIPÄJONOIHIN .....	61
6.1	Kultaiset vuodet 1980-luku.....	61
6.1.1	Ulkomaisia vaikutteita .....	65
6.2	Lamakausia ja työttömyyttä 1990-luku .....	66
6.2.1	Ihana, kamala ysäri, legendaariset ruokailmiöt 1990-luvulta .....	69
6.2.2	Suomen liittyminen Euroopan unioniin .....	74
7	MILLENIUMISTA RUOKATRENDEIHIN.....	77
7.1	Kohti itsenäisyyden toista vuosisataa .....	77
7.2	2000-luvun ja 2010-luvun ruokatrendejä.....	80
7.3	Maapallo ei kestä lihantuotantoa .....	85

8	TUTKIMUKSEN TOTEUTUS .....	91
9	TUTKIMUSTULOKSET .....	95
10	JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA .....	99
	LÄHTEET .....	102
	LIITTEET .....	107
	Liite 1. Työn eteneminen.....	107
	Liite 2. Haastattelukysymykset teemoittain .....	108

## 1 JOHDANTO

Hämmästyttävän monen suomalaisen kuulee harmittelevan sitä, ettei Suomessa ole omaa ruokakulttuuria. Syynä tähän on kenties se, että suomalainen ruokakulttuuri on muuttunut kansainvälisemmäksi yleistyvine pizzerioineen ja hampurilaisravintoloineen tai se, että suomalaisilla on taipumus nähdä asiat synkempinä kuin ne todellisuudessa ovat. Alkuisyäkseen opinnäytetyölle antoi halu todistaa, että Suomessa todellakin on oma ruokakulttuurinsa, joka on niin sotien ja pulavuosien, teknologian kehittymisen ja teollistumisen sekä kansainvälistymisen myötä muovautunut sellaiseksi kuin se tänä päivänä on.

Opinnäytetyön tarkoituksena oli tutkia, miten suomalainen ruokakulttuuri on kehittynyt sadassa vuodessa sekä millaisena keittiömestarit näkevät ruokakulttuurin muutoksen. Tavoitteena oli luoda kattava kokonaisuus siitä, miten suomalainen ruokakulttuuri on kehittynyt itsenäisyyden aikana ja saada teorian rinnalle keittiömestareiden omia kokemuksia aiheesta. Tutkimus on historiatutkimus, joka on rajattu tarkastelemaan suomalaisen ruokakulttuurin vaiheita Suomen 100-vuotisen itsenäisyyden aikana tulevaisuuden mahdollisia trendejä sivuten. Tutkimuskysymysten pohjalta muodostui opinnäytetyön viisi kantavaa pääteemaa: ruokakulttuuri, itsenäisyydestä sodan varjoon, nälästä runsauteen, kulutusjuhlasta leipäjonoihin sekä milleniumista ruokatrendeihin. Nämä viisi pääteemaa toimivat työn punaisena lankana läpi koko työn.

Opinnäytetyön toimeksiantaja on Pirkanmaan Keittiömestarit ry ja tutkimus toteutetaan kvalitatiivisena eli laadullisena tutkimuksena, sillä työn tarkoituksena on ymmärtää syvällisesti tutkittavaa kohdetta, saada uusia näkökulmia aiheeseen sekä saada laajaa ja yksityiskohtaista tutkimustietoa keittiömestareiden omiin kokemuksiin perustuen. Tutkimus toteutetaan ryhmähaastatteluna Tampereen Kauppi Sport Centerissä ja haastateltavat valikoidaan niin, että heillä olisi mahdollisimman pitkä ura ravintola-alalla takanaan.

Opinnäytetyö lähtee ajallisesti liikkeelle vuodesta 1917 Suomen saavuttaessa itsenäisyytensä. Työ etenee vuosikymmenittäin tutustuen jokaisen vuosikymmenen merkittävimpiin tapahtumiin ja siihen, millainen ruokakulttuuri on kulloinkin vallinnut. Työssä on pyritty kertomaan asiat niin, että jokainen ihminen, vaikkei tietäisi Suomen historiasta tai ruoka- ja tapakulttuurista mitään, tuntee työnsä luettua tietävänsä asiasta todella paljon.

Työssä on paljon syy-seuraussuhteita, sillä kaikki vaikuttaa kaikkeen. Esimerkiksi Suomen retuperällä ollut maatalouspolitiikka ajoi vahvasti tuontiviljasta riippuvaisen Suomen maailmansodan sekä sisällissodan vaikutuksesta lähes nälänhädän partaalle. Tästä syystä Suomessa korostettiin 1920- ja 1930-luvuilla voimakkaasti omavaraisuuden merkitystä. Opinnäytetyön lopussa käsitellään tällä hetkellä vallitsevat trendit sekä sivutaan mitkä mahdollisesti ovat tulevaisuuden ruokahaasteet ja -trendit.

Opinnäytetyön on tarkoitus olla hyödyksi kaikille niille, jotka ovat kiinnostuneita Suomen historiasta, suomalaisesta ruokakulttuurista ja sen kehitysvaiheista sekä todisteena niille, jotka epäilevät, ettei Suomessa olisi omaa ruokakulttuuria. Työ soveltuu niin oppimateriaaliksi kouluille kuin esimerkiksi Suomen historiasta ja kulttuurista kiinnostuneille maahanmuuttajille. Työ tarjoaa myös kattavan pohjan tuleviin aiheesta tehtäviin tutkimuksiin. Tämä työ on tehty kunnioittaen isänmaata ja sankareita, jotka mahdollistivat Suomen itsenäisyyden sekä kunnioittaen kaikkia, miehiä, naisia ja lapsia, jotka ovat omilla valinnoillaan olleet luomassa suomalaista ruokakulttuuria.

## 2 RUOKAKULTTUURI

### 2.1 Mitä tarkoittaa ruokakulttuuri?

Ruoka ja syöminen ovat elintärkeä osa jokapäiväistä elämää. Jos ruokaa ei ole riittävästi tarjolla tai saatavilla olevaa ruokaa ei ole turvallista syödä, elämä ei voi jatkua. Ruokaan ja sen syömiseen liittyy erilaisia tapoja ja rutiineja, joihin ei yleensä tule kiinnitettyä huomiota. Näistä pienistä toimintaan, tahtoon sekä tietämykseen perustuvista tavoista ja rutiineista syntyy kokonainen ruokakulttuuri. Vanha sanontakin sanoo: pienistä puroista kasvaa suuri joki. Mitä kauemmas historiassa mennään, sitä vähemmän ruokakulttuurista saadaan tietoa. Merkittävin syy tähän on se, että ruokailua on pidetty niin arkipäiväisenä tapahtumana, ettei sitä ole pidetty dokumentoinnin ja säilyttämisen arvoisena. (Sillanpää 1999, 9; Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 158; Mattila ym. 2016, 7.)

Ohjaako ruokakulttuuri ihmistä vai ihminen kulttuuria? Kulttuuri on avainasemassa ihmisten ruoanvalinnassa ja ruokailuun liittyvissä tavoissa. Jokaisella maalla on oma ruokakulttuurinsa, jonka muovautumiseen ovat vaikuttaneet niin historia, uskonto kuin maantieteellinen sijainti. Eri kulttuureissa ruokaan suhtaudutaan erilaisesti: toisissa jatkuvana huolenaiheena on ruoan riittävyys, kun taas toisissa haasteina ovat ravinnon liiallinen määrä ja siitä johtuva ylipaino. Kaikille kulttuureille yhteinen piirre on kuitenkin se, että ruoka ei ole yhdellekään yhteisölle vain tapa pysyä hengissä vaan sosiaalinen tapahtuma. Ruoka ei näin ollen täytä ainoastaan ihmisten fysiologisia tarpeita, vaan myös muita perustarpeita, kuten turvallisuuden, yhteenkuuluvuuden, arvonnannon sekä itsensä toteuttamisen tarpeita. (Sillanpää 1999, 11; Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 7; Ruokatieto 2018.)

Ihminen oppii oman yhteisönsä keskellä jo hyvin nuorena, mikä ei ole syömäkelpoista ravintoa. Esimerkkinä tästä mainittakoon vietnamilaisessa kulttuurissa suureksi herkuksi luokiteltu kissa, joka on meille suomalaisille ajatuksenakin vastenmielinen. Ruokaan liittyvät uskomukset ovat niin voimakkaita, että ihminen saattaa jopa menehtyä nälkään ruoan äärellä. Voimakkain ruokaan liitetty tunne onkin inho, jota esiintyy kaikissa kulttuureissa tiettyjä raaka-aineita kohtaan. Tämän takia kaikkein selkein ruokakulttuurin tunnusmerkki ei siis olekaan se, mitä ihmiset syövät, vaan se, mitä ihmiset eivät missään tilanteissa söisi. (Sillanpää 1999, 12–13.)



## 2.2 Ruokakulttuuri muuttuu jatkuvasti

Ruokakulttuurin tärkein ominaisuus on muutos. Sen tärkeyttä ei voi liikaa korostaa, sillä ihmiset olisivat jo kauan sitten kuolleet sukupuuttoon, jos uusia olosuhteita ei olisi hyväksytty ja niihin sopeuduttu. Esimerkiksi mammuttien kuoltua sukupuuttoon ihmiset eivät jääneet kuolemaan vaan lähtivät vaeltamaan ja alkoivat elää muun muassa veden äärellä käyttääkseen ravinnokseen kaloja ja äyriäisiä. Muutokset eivät kuitenkaan yleensä tapahdu nopeasti. Toisaalta viime vuosina ruokatrendejä on tullut ja mennyt nopealla sykkillä. Yksilön tasolla ruokavalinnat ja -tottumukset voivat muuttua erittäin nopeasti. Aikuisiällä tehtävät muutokset voivat kuitenkin olla haastavia, sillä pohja luodaan pitkälti jo lapsuudessa ja ruokakulttuurista kasvaa merkittävä osa identiteettiämme. (Sillanpää 1999, 13–15; Mattila ym. 2016, 7–8.)

Muutosta tarvitaan jo pelkästään ruoankulutustottumusten ympäristöllisten ja yhteiskunnallisten ongelmien ratkaisemiseksi. Ruoankulutus ja -tuotanto vaikuttavat väistämättä myös ympäristöön: ruoantuotannosta aiheutuu muun muassa päästöjä ilmakehään ja vesistöihin. Ilmaston lämpenemistä nopeuttaa sekä ekologista tasapainoa horjuttaa metsien liiallinen raivaaminen pelloiksi. Metsätutkimuslaitoksen mukaan metsää katoaa vuodessa noin 20 000 hehtaaria peltojen, teiden ja asutusten tieltä, kun samaan aikaan uutta metsää istutetaan puolta pienemmälle alalle. Toisin kuin pelto tai tie, metsä on ilmaston kannalta positiivinen, koska se on hiilinielu<sup>1</sup>. Metsien raivaamisen lisäksi sekä ympäristön että terveyden näkökulmasta merkittävä ruokakulttuurimme ongelma on suuri lihankulutuksen määrä. Lihankulutukseen liittyy myös paljon eettisiä kysymyksiä eläinten kohtelusta ja oikeuksista. Nykypäivänä ruoan tulisi olla maukasta, terveellistä, vastuullisesti tuotettua ja kulutettua sekä oikeudenmukaisesti jaettua. Tästä syystä on alettu pohtia erilaisia vaihtoehtoja lihalle ja sen kulutuksen vähentämiselle sekä sille, miten voitaisiin vähentää enakkoluuloja kasvisvoittoista ruokavaliota kohtaan. (Mattila ym. 2016, 7–8; Jylhänlehto 2017.)

Ruokakulttuurin muuttumiseen on vaikuttanut voimakkaasti myös tekniikan ja elintarviketeknologian kehittyminen. Se vaikuttaa monin tavoin ruoan tuotantoon, kuljetukseen,

---

<sup>1</sup> Hiilidioksidinielu eli niin sanottu varasto, esimerkiksi metsä tai vesistö, joka sitoo itseensä ilmakehästä kasvihuoneilmiötä aiheuttavaa hiilidioksidia.

säilytykseen, valmistukseen ja pakkaamiseen. Loppujen lopuksi kansalaiset, maataloustuottajat, kauppa, teollisuus sekä päätöksentekijät määrittävät valinnoillaan sen, millaiseksi tulevaisuuden ruokakulttuuri muodostuu. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 8–9; Mattila ym. 2016, 200.)

### 2.3 Suomalainen ruokakulttuuri

Hämmästyttävän monen suomalaisen kuulee harmittelevan sitä, ettei Suomessa ole omaa ruokakulttuuria. Nopeasti yleistyvät pizzeriat ja hampurilaisravintolat aiheuttavat pelkoa ja hämmennystä siitä, mikseivät suomalaiset osaa arvostaa ja kunnioittaa omia perinteisiä ruokiaan. Useimpien mielestä nopeasti muuttuvat ulkomaalaiset trendit ohjaavatkin suomalaista ruokakulttuuria. Osaltaan tätä ajatusmaailmaa voimistaa vielä suomalaisten taipumus nähdä asiat synkempinä kuin ne ovat sekä omia saavutuksia vähättelevä viestintätyyli. Suomalaisille tuttu sanonta onkin ”oma kehu haisee”. Toisinaan vedotaan myös suomalaisen kulttuurin nuoruuteen, mikä on sekin kaukaa haettua, sillä vaikka Suomi on kansallisvaltiona nuorehko, on Suomen alueella ollut eurooppalaisperäistä asutusta jo noin 9 000 vuotta. (Sillanpää 1999, 7–8.)

Omalta osaltaan suomalaista ruokakulttuuria on muokannut yhteinen historia niin Ruotsin kuin Venäjänkin kanssa. Ennen kaikkea itäiset vaikutteet erottavat meidät muista Pohjoismaista. Keväisellä matkalla Etelä-Suomesta Lappiin korostuu se, miten pitkä maa Suomi todellakin on. Elämä pitkässä maassa on hyvin monimuotoista. Kun Lapissa eletään vielä täyttä talvea, on etelässä muuttolinnut jo aloittaneet pesintäpuuhat. Osittain tämän takia suomalaisessa ruokakulttuurissa on myös alueellisia eroja, joskin vahvat alueelliset erot ruoissa, ruoanvalmistusmenetelmissä ja makutottumuksissa ovat tasoittuneet aikojen saatossa. Tasoittumisesta huolimatta jokaisesta maakunnasta löytyy yhä omia erikoisuuksia. Hyviä esimerkkejä alueellisista herkuistamme ovat Lapin puikula ja poro, kainuulaiset rönttöset, karjalaisten piirakat, kukot, sultsinat ja karjalanpaisti, Tampereen mustamakkara sekä satakuntalainen merimiespata, Rauman lapskoussi. (Sillanpää 1999, 8–9; Hill 2007, 6–7; Symington & Le Nevez 2015, 285–286; Ruokatieto 2018.)

Suomalaisen ruoan makua kuvaillaan tavallisesti yksinkertaiseksi, puhtaaksi ja raikkaaksi. Keskeisessä osassa ovat suomalaiset raaka-aineet, kuten lohi, poro, lakka ja ruis

ja niiden ominaismakujen tunnistettavuus valmiissa tuotteessa. Suomalaiselle ruoalle tyyppillistä on myös maallemme ominaiset valmistusmenetelmät. Keittäminen ja hauduttaminen uunissa ovat vanhoja perinteisiä ruoan kypsennysmenetelmiä. Suomalaisille ruoille ominaisina voidaan pitää myös savustamalla, nuotiolla kypsentämisellä, avotulella loimuttamisella, imellyttämällä sekä graavaamalla aikaansaatuja makuja. Suomalaisten ruokakulttuurista kertovat myös ne ruoat, joita suomalaiset kaipaavat maailmalla. Paratipaikalla on ruisleipä, jota jo ruotsinsuomalaiset 1960-luvulla muistelivat kaihoten. Muita esimerkkejä ovat salmiakki, hapankorppu ja näkkileipä, mämmi, HK:n ja Fazerin sininen sekä Turun sinappi, sillä niitä ei saa muualta kuin Suomesta ja juuri näiden tuotteiden kautta suomalaisen ruokakulttuurin erikoisuutta tavallisesti esitellään ulkomaalaisille. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 41–42, 34–37; Hill 2007, 14–15; Finfood - Suomen Ruokatieto ry 2009, 18–19.)

Kuvailtaessa suomalaista ruokakulttuuria ulkomaalaisille, esille nousee aina Suomelle tyyppilliset ylpeyden aiheet eli metsien ja järvien antimet, kalat, marjat ja sienet. Tuskin mikään raaka-aine on jakanut suomalaisia niin tehokkaasti kahtia kuin sienet. Toisille sienet ovat syksyn lumoava ja odotettu herkku ja toisille inhoa herättävä limainen kama-luus. Sieniraja on helppo määrittää: Länsi-Suomessa sieniä ei käytetty, kun taas Itä-Suomessa sienet kuuluvat perinteisiin herkkuihin. Länsi-suomalaiset säätyläiset osasivat kuitenkin arvostaa kantarelleja sekä tatteja, mutta pääsääntöisesti sienet, ”marolakit”, joutuivat lehmien ruoaksi. Suomen kansaa huvittikin se, että herroilla ja lehmillä olivat samat herkut. Ulkomaalaisissa ihmetystä herättää Suomessa vallitseva jokamiehen oikeus. Se tarkoittaa kaikille kuuluvaa oikeutta liikkua Suomen luonnossa ja hyödyntää sen antimia alueen omistajasta tai haltijasta riippumatta. Kuka tahansa kansalaisuuteen katsomatta on oikeutettu poimimaan metsistä marjoja, sieniä ja kukkia omaksi ilokseen tai myyntiin ilman maanomistajan lupaa. Jokamiehen oikeutta ei kuitenkaan saa väärinkäyttää aiheuttamalla häiriötä tai haittaa maanomistajalle. (Sillanpää 1999, 85–86; Hill 2007, 18–19; Finfood - Suomen Ruokatieto ry 2009, 18–19; Metsänomistajat 2018.)

Suomalainen ruokakulttuuri muuttui hitaasti aina 1950-luvulle asti. 1960- ja 1970-luvut puolestaan olivat nopeaa muutoksen aikaa, jonka jälkeen muutostahti hidastui. Syödyn ruoan määrä on vähentynyt työn fyysisyyden kevennettyä, ja tästä johtuen ateriaritmi on laskenut 2-3 aterian sijaan yhteen lämpimään ateriaan päivässä, etenkin Etelä-Suomessa. Aiemmin tiukasti kiinni pidetyt ruoka-ajat ovat entistä vaikeampia sovittaa vastaamaan

perheenjäsenten yksilöllisiä aikatauluja, joten usein joku ruokakuntaan kuuluvista lämmittää mikrossa oman annoksensa myöhemmin. Viikonloppuisin pyritään entistä enemmän panostamaan yhteisiin aterioihin. Suomalaiset suosivat yhä perinteisiä ja pelkistettyjä ruokalajeja: peruna ja kastike ovat vielä tänä päivänäkin yleinen yhdistelmä ruokapöydässä. Muita suosikkiruokia suomalaisessa ruokapöydässä ovat muun muassa lihama-karonilaatikko, lihapullat, paistettu kala, lasagne ja jauhelihakastike sekä nakki- tai makkarakastike. Pizza on ainoa kansainvälinen ruoka, joka on laajalti päässyt osaksi suomalaisten suosikkiruokia. Yleisesti ruokakulttuuriin omaksutaankin helpoiten sellainen tuote, joka on sekä tuttu että eksoottinen. Luultavasti juuri tästä syystä pizza on vakiintunut melkein jokaiseen suomalaisperheeseen sen suomalaisen ”esikuvan”, rieska- ja avo-piirakkakulttuurin kautta. (Tainio 1999, 8; Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 7, 31–34.)

Suomalaisille hyvä elintarviketuotanto on sydämen asia: suomalaiset haluavat ruokaa, joka on terveellistä, tuotettu ympäristöä ajatellen ja eläinten hyvinvoinnista huolehtien. Suomalaiset pitävät kotimaista ruokaa korkealaatuisena ja he suosivatkin kotimaisia tuotteita maun ja puhtauden ansiosta. Kotimaisia tuotteita suosimalla turvataan myös työllisyyttä ja omavaraisuutta. Suomi olikin ainoa maa näin pohjoisessa, joka kykeni vielä 1990-luvun lopulla ruokkimaan oman väestönsä lähes omavaraisesti. Vielä tänä päivänäkin Suomen korkea omavaraisuus maataloustuotteissa hämmästyttää ihmisiä maailmalla. Tutkimuksen ja jalostuksen avulla on kehitetty lyhyen kesän pitkiin päiviin sopivat lajikkeet, joita ei muualla juuri viljellä. Kotimaisuuden tärkeys korostuu erityisesti ostettaessa raaka-aineita, tuoretta lihaa, marjoja, perunoita, tuoretta kalaa ja maitotuotteita. (Tainio 1999, 12–13, 17–18; Viilo 2017.)

Tulevaisuudessa ruoan alkuperän, laadun ja maun merkityksen on arveltu korostuvan entisestään. Kansainvälistymisen rinnalla alkavat omat juuret ja oma ruokakulttuuri kiinnostaa yhä enemmän. Ruokakulttuuri ei kuitenkaan synny pelkästään tiedosta, vaan siihen tarvitaan eri sukupolvien ja kulttuurien välistä vuorovaikutusta sekä sosiaalista kanssakäymistä. Hyväksi onneksi ruoanvalmistuksesta on nykyään tullut koko perheen suosittu harrastus. Näin suvun suositut reseptit ja niihin liittyvät tarinat siirtyvät hausalla ja innostavalla tavalla sukupolvelta toiselle. Vielä nykyäänkin yleiset suomalaiset ruokapöydän antimet rakentuvat raaka-aineista, joilla osalla on pitkä historia kerrottavanaan. Esimerkiksi perinteinen torstaisin tarjottava hernekeitto juontaa juurensa aina keskiajalle saakka, jolloin torstaina nautittiin vahvistavaa hernekeittoa ennen perjantain paastoa. (Aaltonen, Tissari-Simola & Vatanen 2004, 8–10.)

### 3 ITSENÄISYYS ALKOI PERUNAJONOSSA

#### 3.1 Sisällissota jakoi nälkäisen nuoren kansakunnan kahtia

Vuosina 1914-1918 käyty ensimmäinen maailmansota väritti 1910-lukua, jonka loppupuolella, Venäjän romahdettua, Suomi julistautui itsenäiseksi 6.12.1917. Venäjän neuvostohallitus tunnusti itsenäisyyden 31.12.1917. Suomi oli ”syntyessään” hyvin nuori kansakunta, sillä puolet väestöstä oli alle 25-vuotiaita. Asukkaita maassa oli tuolloin noin kolme miljoonaa. Suomen taival itsenäisenä kansana alkoi surullisena tavalla perunajonossa. Ravintotilanne oli erittäin heikko, eikä suoranaisten nälänhätäkään ollut tuntematon asia. Voimakkaimmin ruokapulasta kärsi kaupunkiväestö, kun taas tilalliset saattoivat jopa vaurastua. Ensimmäisen maailmansodan syttyminen 1914 oli heikentänyt tilannetta kansainvälisen kaupankäynnin vaikeutuessa. Ennen kaikkea viljan ja siirtomaatavaroiden tuonti kangerteli. Vuonna 1916 Suomen viljavarastot alkoivat tosissaan ehtyä ja keväällä 1917 säädettiin elintarvikelaki, joka määräsi viljavarastot takavarikoitaviksi ja vilja pantiin kortille. Vuosina 1917 ja 1918 jouduttiin Suomessa turvautumaan viimeisen kerran laajamittaisemmin hätäleipään. Leipää jatkettiin muun muassa selluloosalla, pellavansiemenillä sekä ruumenilla<sup>2</sup>. (Sillanpää 1999, 55–56; Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 22–23.)



KUVA 1. Perunajono Helsingin kauppatorilla 1918 (Timiriasev 2014)

<sup>2</sup> Puinnin yhteydessä syntyvää kevyttä viljan jätettä, joka koostuu lähinnä akanoista, lehdistä ja muista pienistä viljakasvin osista.

1900-luvun alun ruokakulttuuriin vaikuttivat voimakkaasti 1800-luvun alkoholirajoitukset. Esimerkiksi maaseudulla ei saanut olla ravintoloita eli niin kutsuttuja majataloja, sillä ne lakkautettiin 1800-luvulla kieltämällä alkoholijuomien anniskelu. Olut kiellettiin 1883, väkiviina 1892 ja viinit sekä miedommat juomat 1895, jonka jälkeen koko maaseutu oli käytännössä kuivattu. Vallanpitäjät kokivat maaseudun ”villiksi läneksi”, jossa viina oli asukkaille pahasta jo ennestään rehovuttavan juoppokulttuurin takia. Vallanpitäjät myös pelkäsivät näiden juomatapojen siirtyvät ihmisten mukana heidän muuttaessa kaupunkiin. Maaseudulle sallittiinkin anniskelupaikan perustaminen yleisesti vasta vuonna 1969. Esimerkiksi Taka-Töölössä sijaitseva, 1937 perustettu, Ravintola Messenius sai anniskeluoikeudet vasta vuonna 1963, sillä tuohon aikaan Taka-Töölönkin laskettiin olevan maaseutua. (Martiala & Lylyharju 2017, 49.)

Itsenäisyysjulistuksesta huolimatta Suomi ei ollut yhtenäinen kansa. Tämän takia heti itsenäistyttyään Suomessa syttyi sisällissota eli maan sisäinen valtataistelu, jossa kuoli noin 38 000 ihmistä. Valtaosa oli suomalaisten tappamia suomalaisia. Mikä ajoi juuri itsenäistyneen kansakunnan kääntymään itse itseään vastaan? Sodan syinä voidaan pitää eriarvoisuutta ja työläisten ja porvariston tulehtuneita välejä, johon haettiin muutosta työväenlaatuvoimalla. Osa kansasta, pääsääntöisesti pienituloiset työläiset ja maaseudun vähävaraiset, olivat tyytymättömiä. Työttömyys lisääntyi ja elintarvikkeista oli pulaa. Kansakunta jakaantui kahtia. (Kirvesoja 2017.)

Sisällissota käytiin hallituksen eli Suomen senaatin ja Suomen kansanvaltuuskunnan joukkojen välillä. Sodan osapuolista käytetään nimityksiä punaiset ja valkoiset. Nimitykset johtuvat siitä, että punainen osapuoli oli oman käsityksensä mukaan tekemässä yhteiskunnallista vallankumousta: punainen oli vallankumouksen väri. Kun taas toinen osapuoli näki, että kysymys oli vapaussodasta ja punaisten tekemästä kapinasta maan virallista hallitusta vastaan. Taistelut punaisten ja valkoisten välillä kestivät vajaat puoli vuotta ja suurimmat ja ratkaisevimmat taistelut käytiin Tampereella ja sen lähialueilla. Sisällissota päättyi valkoisten ja heitä auttamaan tulleen Saksan armeijan voittoon. (Koskinen 2018; Nenye, Munter & Wirtanen 2015, 31–32.)

Vuotta 1918 pidetään edelleen yhtenä Suomen historian synkimmistä vuosista. Sota oli raaka ja verinen. Vaikka sota oli lyhyt ja varsinaiset sotatoimet kestivät vain tammikuusta huhtikuuhun, sen sisäpoliittiset seuraukset olivat suuret. Lisäksi Suomen jo ennestään

huono elintarviketilanne heikkeni entisestään sisällissodan vaikutuksesta, edes kesän sato ei tuonut tarvittavaa helpotusta. Valtaosa suomalaisista kärsi aliravitsemuksesta. Poikki olevat tuontiyhteydet ja oma tuotanto riitti laskelmien mukaan kevättalveen 1919. Hyväksi onneksi pahin tilanne hellittikin nopeasti keväällä 1919, kun Yhdysvalloista otetulla lainalla hankitut viljatoimitukset käynnistyivät. Suomi pelastui sananmukaisesti ottamalla syömävelkaa. Kotimaisten elintarvikkeiden säännöstely voitiin hiljalleen lopettaa vuoden 1919 aikana, mutta tuontiviljan säännöstely jatkui vielä vuoteen 1921 saakka. Suomalaisilla oli ja on edelleen eriävä käsitys siitä, mitä tapahtui sata vuotta sitten. Tästä syystä Suomen sisällissodasta käytetään montaa eri nimeä, kuten sisällissota, kansalais-sota, veljessota, vapaussota, luokkasota ja punakapina, ja ne kaikki ovat tavallaan totta. (Halonen 2016; Koskinen 2018.)

### **3.2 Elämää Suomessa 1920- ja 1930-luvuilla**

Koska tuontiviljasta vahvasti riippuvainen Suomi oli joutunut maailmansodan sekä sisällissodan vaikutuksesta nälänhädän partaalle, korostettiin Suomessa 1920- ja 1930-luvuilla voimakkaasti omavaraisuuden merkitystä. Sekä maataloutta että kotimarkkinateolisuutta alettiin suosia ja suojata talouspolitiikan avulla. Osittain omavaraisuus oli pakollistakin Venäjän-kaupan tyrehtyttyä. Viljan viljelyyn kannustettiin esimerkiksi määrämällä tuontiviljalle tulleja. (Sillanpää 1999, 56–57.)

Itsenäisyyden alku vuosina Suomen maaseudulla elettiin enimmäkseen luontaistaloudesta. Kaupasta ostettiin yleensä vain sokeri, suola, kahvi ja tupakka. Perheen miehille yleisiä harrastuksia olivat kalastus ja metsästys. Lähes kaikissa taloissa teurastettiin syksyllä tulevan talven varalle. Isoissa taloissa oli yleensä myös muutama kana ja niistä saadut kananmunat valmistettiin tavallisesti keittämällä. Leivontaan munia ei yleensä ”tuhlattu”, vaan siihen käytettiin Turun munan valmistamaa munapulveria. Myös erilaisten valistus- ja neuvontajärjestöjen edistämät kotipuutarhat yleistyivät sekä tulojen lähteenä että perheen ruokatalouden täydentäjänä. Punajuuri ja porkkana tulivat tutuiksi 1920-luvulla ja tomaatin ja kurkun kotiviljelystä tuli suosittua 1920- ja 1930-luvuilla. Perusravinnon kulmakivinä voidaan pitää mutkattomia kasviskeittoja, marjoja, kalaa ja lihaa säästeliäästi käytettynä. Maaseudulla ruokailurytmiä sääteli vielä 1920- ja 1930-luvuilla voimakkaasti maatalouden työrytmi. Tosin itsenäisyyden alussa voimaan tullut uusi työaikalaki, joka toi kahdeksan tunnin työpäivän sekä teollisuuteen että maatalouteen, muutti

ruokailurytmiä. Ruoan päätehtävä oli tuolloin auttaa selviämään raskaista ruumiillisista töistä ja maaseudulla päivään kuului yleensä jopa kuusi ateriaa. (Sillanpää 1999, 60–65.)

Maalaistalon tupaa hallitsi usein komea leivinuuni, joka toimi sekä ruoanlaitto- että lämmityskeskuksena. Leivinuunin rinnalle nousi sähköliesi, jota pidetään yhtenä kotien arkielämää helpottavimmista keksinnöistä. Sähköliesi tuli Suomeen 1930-luvulla ja niiden sarjavalmistus käynnistyi vuonna 1937. Sähköliesien yleistyessä aikakauslehdet alkoivat lisätä ruoanvalmistusohjeisiin astelukemat. Vaikka 1930-luvun lopulla jo 60 prosentissa suomalaisista kotitalouksista oli sähköt ja vain taivas tuntui olevan rajana, mitä kaikkea valaistuksen lisäksi tällä uudella energialla saattoikaan tehdä, sähköliedet yleistyivät Suomessa vasta 1950-luvulla. (Sillanpää 1999, 107–108; Aaltonen ym. 2004, 12–14; Pakaslahti 2017, 52–53; Virta 2017.)

Ruokailutottumusten alueelliset erot olivat Suomessa jo 1920- ja 1930-luvuilla kummasuttavan pienet. Merkittävin ero oli se, että lännessä syötiin kovaa leipää, kun taas idässä eli piirakkakulttuuri. Karjalanpiirakat herättivät ihmetystä länsisuomalaisissa: miksi itäsuomalaiset eivät vain syöneet puuroa puurona ja leipää leipänä. Itä-Suomessa tyypillinen liharuoka oli karjalanpaisti, kun taas lännessä liha valmistettiin yleensä kokonaisena palana. (Sillanpää 1999, 58–59; Hill 2007, 17.)

Suomessa 1920-lukua voidaan pitää merkittävänä eheytyksen vuosikymmenenä, minkä aikana sisällissodassa kahtiajakautunut kansa pyrittiin sosiaalisin uudistuksin eheyttämään. Vuosikymmentä leimasi iloisuus ja vallattomuus, sillä Euroopassa ensimmäisen maailmansodan jälkeen pako todellisuudesta tuli tarpeeseen ja tähän apua tarjosi muun muassa Hollywoodin elokuvateollisuus. 1930-luku puolestaan oli iloisen 1920-luvun vastakohta: 1930-luvulla suomalaisten kiusaksi tuli lama, jonka aikana kaupungeissa jouduttiin järjestämään joukkomuonituksia sekä jakamaan ruokapaketteja kaikkein vähäosaisimmille. Suuri lama sai alkunsa New Yorkin pörssiromahduksesta lokakuussa 1929 ja sen vaikutukset levisivät nopeasti muualle maailmaan. Suomessa laman aiheuttamaa pulakautta kesti vuodesta 1929 aina vuoteen 1933 asti. Pahimmillaan se oli helmikuussa 1932, jolloin Suomessa oli työttömiä kaiken kaikkiaan yli 90 000 henkilöä. (Sillanpää 1999, 56; Lindfors 2011; Isotalo & Kuittinen 2017, 199.)

Vaikea ja pitkä lamakausi oli vihdoin ohi vuonna 1934 ja Suomi alkoi vähitellen vaurastua. Suomalaisten nauttima ruoka koheni sekä määrällisesti että laadullisesti. Kauppojen



hyllyille alkoivat ilmestyä banaanit, appelsiinit ja viinirypäleet. Vähävaraisille aloitettiin kouluruokailun tarjoaminen tuberkuloosin torjumiseksi. Pula-ajan loputtua 1930-luvun puolivälissä hyvinvointi kasvoi, teollisuus kehittyi ja suomalaisilla riitti töitä. Suomeen perustettiin myös paljon uusia lakeja edesauttamaan ihmisten elämää arjessa, kuten lastensuojalulaki, äitiysavustuslaki, vuosilomalaki, kansaneläkelaki sekä väestönsuojelulaki. Nykyään maailmalla mainetta niittänyt suomalainen äitiyspakkaus juontaa juurensa vuoteen 1938, jolloin äitiyspakkausta alettiin jakaa vähävaraisille ja myöhemmin kaikille äideille. Lisäksi suomalainen kuluttajakäyttäytyminen alkoi muuttua verrattuna 1930-luvun alkuun, sillä liikenne-, virkistys- ja muut huvittelumenot lisääntyivät ja kaikista menoista enää 35 prosenttia käytettiin ruokaan. Tuo aika jäikin elämään suomalaisten puheissa runsauden vuosina. (Sillanpää 1999; 57–58; Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 23–24; Virta 2017.)

### **3.3 Nousu päättyy talvisotaan**

Toisen maailmansodan puhjettua syyskuussa 1939, alkoivat epätavalliset olot koskettaa myös Suomea. Ulkomaankauppa vaikeutui nopeasti ja erilaisista tarvikkeista alkoi olla puutetta. Sota pysyy vain harvoin rintamalla ja siellä missä ei nähty sotilaita ja kuultu laukauksia, sodittiin niukkuutta ja pulaa vastaan. Syksyllä 1939 perustettiin Suomeen kansanhuoltoministeriö, jonka ensimmäinen tehtävä oli kartoittaa maan elintarvikevarastot. Tilanne ei näyttänyt hyvältä: laskelmien mukaan kansa selviäisi sen hetkisillä varastoilla ja sen hetkisellä kulutuksella noin puoli vuotta, syksystä kevääseen. Sato oli jo kerätty, joten helpotusta ei tulisi sitäkään kautta. Ainoa tapa taata elintarvikkeiden riittävyys oli rajoittaa kansalaisten kulutusta. Näin ollen kansanhuoltoministeriölle annettiin laajat oikeudet, joka käsitti maanpuolustuksen ja muun väestön toimeentulon turvaamisen, hintojen säännöstelyn sekä ihmisten omaisuuden takavarikoimisen säännöstelyn piiriin. Kansanhuoltoministeriötä perustettaessa kenelläkään tuskin kävi mielessä, että säännöstely tulisi kestäväksi seuraavat 15 vuotta. (Sillanpää 1999, 82–83; Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 24; Kallioniemi 2006, 8.)

Sota sulki maamme rajat muuttaen monen erittäin tärkeän elintarvikkeen, muun muassa kahvin ja sokerin, tuonnin satunnaiseksi. Yhtäkkiä oli tultava toimeen oman maan tuotannolla. Luovutusvelvollisia oltiin kaikesta, mitä maatiloilla tuotettiin. Tilojen piti luovuttaa oman kulutuksen yli menevä tuotanto yleiseen kulutukseen säännöstellyin hinnoin.

Sotavuosina keittiössä piti olla erityisen huolellinen, jotta ruoka saatiin riittämään kaikille. Raaka-aineet oli käytettävä tarkoin hyväksi ja ruoanvalmistuksessa oli säästettävä energiaa kaikin mahdollisin keinoin. Polttoaineita oli niukasti saatavilla ja yhdeksi suosituksi ruoanvalmistusmenetelmäksi nousi energiaa säästävä heinälaatikko, jossa tavallinen kannellinen puulaatikko, tynnyri tai kori vuorattiin mahdollisimman tiiviisti 15-20 sentin paksuisella heinä- tai sanomalehtipaperi kerroksella. Hellalla kuumennettu keittoastia laitettiin laatikkoon tiiviisti peittäen kannen alle, jossa ruoka kypsyi hiljalleen. Kypsymisaika oli kaksinkertainen perinteiseen hellaan verrattaessa ja ruoka säilyi laatikossa kuumana jopa 12 tuntia. (Kallioniemi 2006, 8–9, 22–23.)

Elintarvikkeiden säännöstelyyn ryhdyttiin Suomessa hitaasti, sillä suursodan syttyessä siitä uskottiin tulevan lyhyt. Ensimmäisenä säännöstelyyn joutui sokeri, 7. päivänä lokakuuta 1939, sillä Suomen omavarainen sokerintuotanto oli ainoastaan noin 10 prosenttia kansan kokonaiskulutuksesta. Toisena säännöstelyn piiriin joutui kahvi, joka takavarikoitiin 28. päivä lokakuuta 1939. Samaan aikaan kahvin säännöstelyn kanssa alettiin paahtimoissa valmistamaan kahvin korviketta, jossa kahvin osuus oli enää 25 prosenttia ja lopuosa korvattiin viljalla. (Sillanpää 1999, 82–83; Kallioniemi 2006, 8–9.)

Sota katkaisi 1930-luvulla alkaneen suotuisan kehityksen. Mainilan pelloille ammutut kranaatit lopettivat nousukauden ja veivät Suomen yllättäen sotaan 30. marraskuuta 1939. Maa ei ollut juuri ollenkaan valmistautunut sotaan tai suunnitellut sota-ajan taloutta 1930-luvulla. Neuvostoliiton kommunistisen puolueen ensimmäinen pääsihteeri Josif Stalin syytti Neuvostoliiton itse tekemistä laukauksista suomalaisia. Suomalaiset yrittivät selittää syyttömyyttään, mutta liian myöhään: marraskuun viimeisenä päivänä 1939 Neuvostoliiton puna-armeija vyöryi Suomeen. Talvisota oli alkanut. (Sillanpää 1999, 82; Koll 2018.)

## 4 ELÄMÄÄ SODAN VARJOSSA

### 4.1 Säännöstely laajenee jatkosodan sytyttyä

Suomi selviytyi omien varastojensa turvin kevääseen 1940 asti, minkä jälkeen säännöstelytahti muuttui ripeämmäksi. Talvisodan aikana viljan kulutusta oli säädelty ainoastaan kieltämällä sen syöttäminen karjalle. Tämä johti rehun laadun jyrkkään laskuun niin, että lampaille jouduttiin syöttämään männyn oksia ja lehmille puusta tehtyä selluloosaa. Surkea rehunlaatu näkyi muun muassa maidontuotannon laskuna. Talvisodan päätyttyä 13. maaliskuuta 1940 Suomi oli Karjalan kannaksen myötä menettänyt yli 10 prosenttia pelloistaan, joka johti väistämättä myös leipäviljan säännöstelyyn. Heikoin tilanne viljan osalta oli 1942, jolloin Saksasta luvatus viljalastin tuonti kangerteli jäästeiden vuoksi. Moni karjalainen menetti kotinsa sodassa, mutta uusilla asunsijoilla keittiön kautta levisivät karjalanpiirakat ja karjalanpaisti. (Sillanpää 1999, 82–84; Aaltonen ym. 2004, 40–41; Kallioniemi 2006, 8–10.)

Talvisodan päätyttyä ja Moskovan rauhan eli niin sanotun välirauhan alettua jouduttiin säännöstelyä laajentamaan nopeassa tahdissa. Vaikka ravintorasvoja oli varastoissa vielä kohtuullisesti, joutuivat ne säännöstelyn piiriin lokakuun 1. päivä 1940. Säännöstely päätettiin aloittaa, sillä ihmiset olivat alkaneet hamstrata voita. Marraskuun 22. päivä 1940 säännöstelyyn joutuivat liha ja erilaiset lihajalosteet. Loppuvuonna 1941 lihaa oli runsaasti tarjolla, sillä karjanomistajien oli ollut pakko vähentää eläimiä normaalia enemmän kesällä vallinneen rehukadon vuoksi. Talven saavuttua liha kuitenkin katosi kauppojen hyllyiltä. Karjan teurastuksen ja rehun puutteen aiheuttaman maidon tuotannon vähentyminen johti maidon ja kerman säännöstelyyn joulukuun 1. päivänä 1940. Vuonna 1940 säännöstelyn piiriin joutuivat lisäksi osa puhdistusaineista, vaateustarvikkeet, jalkineet, kuivatut hedelmät ja perunajauhot. (Kallioniemi 2006, 9–10.)

Maailmantilanne muuttui radikaalisti kesäkuun 21. päivänä 1941, kun Saksa hyökkäsi Neuvostoliittoon. Suomalaiset pidättäytyivät peräänantamattomasti ryhtymästä aktiivisiin sotatoimiin Neuvostoliittoa vastaan, vaikka Saksan valtakunnanjohtaja Adolf Hitler totesi radiopuheessaan Suomen taistelevan Saksan rinnalla. Suomi kuitenkin korosti käyvänsä omaa, erillistä sotaansa, jottei maa näyttäisi olevan samassa veneessä Natsi-Saksan kanssa. Tätä oli kuitenkin hyvin vaikea perustella, kun 200 000 saksalaissotilasta toimi

Suomesta käsin. Suomi noudatti virallisesti puolueettomuuspolitiikkaa ja halusi selkeän syyn sodan aloittamiseen. Tällainen tulikin kerta heitolla 25. päivä kesäkuuta 1941, kun Neuvostoliitto kohdisti laajat ja tuhoisat ilmapommitukset Etelä-Suomeen. Nämä pommitukset tunnetaan juhannuspommituksina, jonka seurauksena Suomen poliittinen johto joutui toteamaan Suomen olevan jälleen sodassa ”perivihollisensa” kanssa ja niin jatkosota käynnistyi virallisesti. Pommitusten syy on yhä edelleen arvoitus ja onkin arveltu, että ne olivat puna-armeijan ”taktinen kömmähdys”. Joka tapauksessa juhannuspommitukset antoivat suomalaisille perustellun syyn aloittaa sotatoimet Neuvostoliittoa vastaan, eikä siihen asti ankarasti itärajan omalla puolella pysynyttä Suomea voitu ainakaan yksiselitteisesti leimata hyökkääjäksi. (Kallioniemi 2003, 98–102.)

Jatkosodan syttyä säännöstelyä oli laajennettava entisestään. Seuraavaksi säännöstelyn alaisiksi joutuivat kananmunat sekä kalatuotteet. Elokuun 8. päivänä 1942 alettiin säännöstellä perunan ja muiden ruokajuurikasvien jakelua. Vuoden 1942 säännöstelyyn joutuivat vielä tupakka, sokeroidut mehut ja marmeladit, keinotekoiset makeutusaineet, sakariini ja dulseiini sekä makeiset. Sotavuosina tehtiin myös aika ajoin toistaiseksi voimassa olevia säännöstelytoimenpiteitä. Esimerkiksi joulukuussa 1942 säännösteltiin ulkomaisen sipulin jakelua. Vastaavasti toisinaan voitiin jakaa pieniä erikoiseriä vaikkapa appelsiineja tai rusinoita. (Kallioniemi 2006, 10–12.)

Täysin oma lukunsa säännöstelyssä olivat alkoholijuomat. Olutta sai ja sitä valmistettiin Suomessa vuoteen 1942 asti, mutta tuolloin vallinneen leipäviljan pulan vuoksi olut joutui kortille. Vuonna 1943 Suomesta loppuivat oluen valmistuksessa välttämättömät maltaat ja oluen valmistus loppui kuin seinään. Viinan valmistamisen kanssa ei oluen kaltaisia ongelmia ollut, sillä viinan raaka-aineeksi voitiin käyttää muun muassa puuta, kuten Suomessa on kautta aikain tehtykin. Vaikka viinaa maassa olikin runsaasti tarjolla, sen myyntiä säännösteltiin sotavuosina hyvin tiukasti. Asiakkaalle ei myyty kerrallaan kuin maksimissaan yksi pullo väkevää tai kaksi pulloa mietoa alkoholijuomaa. (Kallioniemi 2006, 12–14.)

Sillanpään (1999) mukaan sotavuosien vaikutuksia on ylidramatisoitu, sillä ne eivät vaikuttaneet juurikaan ruokakulttuuriin. Vaikka Suomessa elettiin sotavuosina hyvin niukasti, ei maassa suinkaan ollut nälänhätää. Energiansaanti sotien aikana ei ollut juurikaan pienempi kuin rauhanaikana, vaan puutetta oli tietyistä elintarvikkeista. Kansa ravitsi it-

seään juureksilla, kalalla, perunalla ja kaalilla korvatakseen lihan, rasvan ja sokerin. Tällainen vähän rasvaa ja sokeria sisältänyt pula-ajan ruokavalio olisi nykyään monen ravitsemusterapeutin unelma, mutta vielä 1940-luvulla kasviksia ei pidetty varsinaisena ruokana. Sotavuosilla oli sen sijaan vaikutuksia sodanjälkeisiin ruokatottumuksiin. Koska niin kutsutuista nautintoaineista eli lihasta, sokerista ja voista oli jatkuvaa pulaa, niiden merkitys korostui sotavuosien jälkeen. (Sillanpää 1999; 83–84; Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 25; Martiala & Lylyharju 2017, 49.)

#### 4.1.1 Kansanhuoltoministeriö

Suomen kansan ruokavalion säätelijäksi pulavuosina nousi kansanhuoltoministeriö, jonka oikeudet laajenivat jatkuvasti. Suurimmillaan ministeriö oli vuonna 1946 ja se lakkautettiin vasta vuonna 1949, jolloin sen tehtävät siirtyivät kauppa- ja teollisuusministeriölle. Säännöstelyn keskellä elävässä maassa kansanhuoltoministeriön työntekijät olivat vihattu ihmisryhmä. Monet epäilivät heidän hankkivan työnsä kautta ylimääräisiä ruokannoksia itselleen, vaikka moinen käytös olisi tiennyt välittömästi potkuja. Ministeriön asettamat maataloustuotteiden luovutusvelvollisuudet eivät todellakaan nostaneet heidän jo ennestään huonoa suosiotaan. Yksi jos toinenkin työntekijä sai omakohtaisesti kokea kansan halveksuntaa. Perisuomalaiseen tapaan tartuttiin herkästi kynään ja suuttumus purettiin herroihin, joiden ei arveltu hoitavansa tärkeää tehtäväänsä tarpeeksi puolueettomasti. Suurin raivo ja halveksunta kohdistui kansanhuollon jakeluosaston päällikköön Onni Toivoseen. Toivonen vastaanotti satoja nimettömiä haukkumakirjeitä sodan aikana. Ehdottomasti tunnetuin niistä oli Tienhaaran emännän viesti, jossa villaa luovuttamaan velvoitettu emäntä sotki villa-grammat kilogrammoihin.

Mistä perkeleestä teille niitä villoja, ne tarvitaan omiksi vaatteiksi ja mitä siinä olikaan kortissa, kaksituhatta kiloa villoja, meillä oli kaksi lammasta talvella ja nyt neljä, niistä teille perkeleille pitäisi olla kaksituhatta kiloa villoja, on tämä maailma saatanoiden vallassa voi perkeleen perkeleen saatana siellä on nyt helvetin syöttö kansaa huoltamassa, on se kansan huoltaja, kävisi saatana katsomassa minkälaisissa vaatteissa täällä ollaan ja minkälaisissa kengissä, tule perkele ja hae itse nämä vaatteet päällesi ja sitte tulet näkemään etkö itse tarvitse sen vertaiset villat, mistä ne pirut tietävät jotka eivät, kuin söisi omaisuuden kaikki helvetin perkeleet, on siellä oikein johtaja huollossa, oikeen kunnan syöjä saatanan saatanan tulinen perkele perkele ja sais saatana tämä maailma palaa ja loppua aivan kokonaan, myötänsä laitetaan korttia, milloin mitäkin, kun ei enää ole millekään omilleen, isäntä

aivan alasti, joutuu noijen perkeleitten kanssa, ootko sinä oikeella äylläsi-kään, 2000 kiloa villoja neljästä lampaasta ja minä tarvitsen ne penikoille pidettäväksi, jotka ihan alastomina ja jos et usko niin käy katsomassa, ei ole vuodevaatteita eikä lakanoita eikä mittään. Se on Tienhaaran emäntä joka kirjoitti. (Hagelstam ym. 2008, 120.)

Kyseistä tunteenpurkausta luettiin jopa radiossa, siistityssä muodossa tietenkin. Tienhaaran emäntä ei ollut ainoa jakelupäällikköä haukkunut henkilö, vaan haistattelua tuli aina ministeriötasolta saakka. (Kallioniemi 2003, 160–161; Hagelstam ym. 2008, 120.)

Aluetarkkailijoita oli enimmillään noin 420 henkilöä. He mittasivat tuotantoaloja ja inventoivat tilojen varastoja. Tiloilla tehtiin muun muassa koelypsyjä ja karjanlaskentoja. Koelypsyttarkkailijat tekivät aika ajoin pistokokeita ja valvoivat tarkasti, että tuottajat toimittivat oman kulutuksensa yli menevän osan meijeriin. Erityisen tarkkaan tarkkailtiin sellaisia tiloja, jotka olivat ilmoittaneet olevansa kykenemättömiä täyttämään luovutusvelvollisuutensa. Säännöstelyä hoitaneen kansanhuoltoministeriön palveluksessa on arvioitu olevan enimmillään lähes 800 henkilöä. Kun lasketaan mukaan vielä koko maan kattaneet piiritoimistot sekä kansahuoltolautakunnat, oli kansahuollon palveluksessa kaiken kaikkiaan 6000-7000 henkilöä. (Kallioniemi 2006, 14–15.)

#### **4.1.2 Korttipeliä**

Säännöstelyä toteutettiin ostokorttien avulla. Ostokortit olivatkin erittäin haluttuja papereita, sillä niiden avulla tavaraa sai ostettua edullisesti. Ostokorteista muodostui sotavuosien aikana rahaakin arvokkaampia papereita, joita käytettiin ja säilytettiin tarkasti. Talvisodan aikana tultiin toimeen yhdellä ostokortilla, Valtion ostokortilla, joka vääntyi nopeasti yleisostokortiksi. Välikauhasta lähtien ostokorttien määrä kasvoi kasvamistaan ja kansalle alettiin jakaa myös liha-, maito-, rasva ja vaatetuskorsteja. Näiden lisäksi käyttöön tuli myös huomattava määrä erikoiskorsteja. Korttijärjestelmän ollessa laajimmillaan käytössä oli samanaikaisesti jopa 51 erilaista ostokorttia. Erityyppisiä ostokorsteja ehti koko säännöstelykautena olemaan 162 kappaletta. (Kallioniemi 2003, 80–81; Hagelstam ym. 2008, 118.)



KUVA 2. Valtion yleisostokortti (Jouko Koivu 2011)

Kun ostokortit miellettiin arvopapereiksi, houkutti niiden väärinkäyttö kansalaisia. Niistä muodostuikin ennen pitkää kauppatavaraa, vaikka niiden myyminen ja luovuttaminen muille kuin lähimaisille oli lain mukaan rangaistava teko. Useimmat ostokortteja väärinkäyttäneet kansalaiset tyytyivät kuitenkin myymään ainoastaan sellaiset kortit, joita he eivät katsoneet itse tarvitsevansa. Röyhkeimmät taas kauppasivat kaikki ostokorttinsa, jonka jälkeen he marssivat kansanhuoltolautakuntaan ilmoittaakseen kadottaneensa kaikki ostokorttinsa ja vaatiakseen kadonneiden tilalle uusia kortteja. Toinen ostokortteja väärinkäyttäneitä ryhmä oli niiden väärentäjät, jotka väärensivät tavallisesti yksittäisiä kuponkeja. Väärentäjien suosiossa olivat ennen kaikkea sokeri-, tupakka ja rasvakupongit niiden suuren kysynnän ja korkean hinnan takia. Väärentämisen ja muun väärinkäytön estämiseksi korteissa käytettiin erikoispaperia ja kansanhuollon korttivarastoja vartioitiin aseellisesti kellon ympäri. (Kallioniemi 2003, 158–159; Hagelstam ym. 2008, 117–118.)

Koko Suomen kansa jaettiin ryhmiin iän, sukupuolen ja harjoitetun ammatin raskauden mukaan. Jokaiselle ryhmälle laskettiin omat päivittäiset, viikoittaiset tai kuukausittaiset kulutusrajat, jotka vaihtelivat tilanteen mukaan. Myös ammatit oli luokiteltu: kansanhuoltoministeriö jaotteli kaiken kaikkiaan 6000 ammattia raskausluokkien mukaan. Näin varmistettiin, että samasta työstä sai paikasta riippumatta saman suuruiset ruoka-annokset. Ostokorteilla saaduilla annoksilla kansa pysyi työkykyisenä, mutta myös nälkäisenä. Kansa sai arviolta puolet kaloritarpeistaan ostokorteilla, loppuosa saatiin säännöstelyn ulkopuolella olevista tuotteista sekä mustasta pörssistä. Ostokorteilla jaetun päiväannoksen kalorimäärä oli pienimmillään vuonna 1942, jolloin kevyen työn tekijä sai arviolta 1000 kaloria ja raskaan työn tekijä 2000 kaloria. Täytyy kuitenkin muistaa, että luvuissa ei ole otettu huomioon säännöstelyn ulkopuolisia tuotteita eikä mustaa pörssiä. (Sillanpää 1999; 83–84; Hagelstam ym. 2008, 117–118.)

Sotien aikana kaupunkilaiset olivat huomattavasti heikommassa asemassa maaseudun väestöön verrattuna. Merkittävin syy tähän oli kaupunkilaisten riippuvuus myymälöistä hankittavista elintarvikkeista. Suhteilla saattoi maalaissukulaisilta saada lihaa, kananmunia, jauhoja ja juureksia, mutta jos suhteita ei maaseudulle ollut, täytyi turvautua pelkästään ostotalouteen. Aina ei kuitenkaan löytynyt ostettavaa, vaikka rahaa olisikin ollut, sillä elintarvikkeiden ja muiden tuotteiden asettaminen kortille, ei kuitenkaan taannut sitä, että kauposta olisi saanut tavaraa. Lisäksi kaupassa asiointi oli tuskallisen hidasta, sillä miltei jokaista ostosta vastaan oli leikattava oikeasta kortista oikea kuponki. Jonottajien lukumäärää saattoi lisäksi kasvattaa huhupuheet esimerkiksi ylimääräisestä liha- tai voierästä. Asiakas ei voinut nopeuttaa kaupassa asiointia leikkaamalla kuponkejaan itse valmiiksi jo kotona, sillä se oli ankarasti kiellettyä. Pienten vauvojen äideille oli olemassa omat korttinsa, jotka oikeuttivat heidät etuilemaan jonossa. Kaupassa työskentelevä henkilökunta joutui puolestaan pitämään lukua tiskin taakse kertyvästä kuponkivuoresta. Sen laskeminen oli usein ylivoimainen tehtävä ja siksi lukumäärän selvityksessä turvauduttiin vaakaan. Yksikin hävinnyt kuponki tiesi vaikeuksia ja tilityspäivät olivatkin monelle harjoittelijalle painajainen, kun aina sai pelätä riittävätkö kupongit. (Hagelstam ym. 2008, 121, 124.)

Säännöstely oli todella haastavaa aikaa myös ravintoloille, sillä tarvittavien raaka-aineiden hankkiminen vaati aikamoista kekseliäisyyttä. Ostokorttien ollessa käytössä keittiössä käytetty voi laitettiin asiakkaiden nimillä varustettuihin purkkeihin. Tämän avulla selitettiin tarkastajille voin olevan asiakkaiden omaa, eikä se kuulunut ravintolalle. Ruoka-annoksien raaka-aineina käytettiin lähinnä porsasta ja nautaa, toisinaan valmistettiin myös riistakäristystä salaa kaadetusta hirvestä. Poronliha oli tuolloin muuta lihaa halvempaa ja sen arvostus oli myös varsin vähäistä. Kahvia salakuljetettiin moniin ravintoloihin Ruotsista. Sotavuodet, säännöstely ja tiukat määräykset muovasivat sen aikaista ruokakulttuuria, mutta kokkien ammattitaito paikkasi raaka-ainepuutteita. (Martiala & Lylyharju 2017, 51.)

### **4.1.3 Mustapörssi ja salakauppa kukoistaa**

Laskelmien mukaan kansanhuollon jakamat korttiannokset pitivät kansalaiset hengissä, mutta käytännössä pelkillä korttiannoksilla ei ankarimpana säännöstelyaikana tullut toimeen. Osa ruoasta oli hankittava jostain muualta, jos aikoi selvitä hengissä. Tästä syystä



säännöstelytalouden rinnalle syntyi sotavuosina niin sanottu musta pörssi eli laitton sala-kauppa, josta pystyi ostamaan lähes mitä elintarvikkeita tahansa. Mustan pörssin hinta-taso oli kuitenkin ostokorttihintoihin verrattuna huomattavasti korkeampi. Sotavuosina tavaroille olikin olemassa kaksi eri hintaa. Säännöstelyhintaa oli viranomaisten kullekin tuotteelle määrittelemä ylin vähittäishinta. Toinen hinta tavaroille muodostui mustassa pörssissä. Esimerkiksi vuoden 1942 alussa neljänneskilon kahvipaketin sai kortilla ostet-taessa hintaan 7,50 markkaa (1,30 euroa), kun taas mustassa pörssissä vastaavan tuotteen hinta oli samaan aikaan 500 markkaa (85 euroa). Sotavuosina kahvi olikin kultaakin ar-vokkaampaa: aidosta kahvista sai mustassa pörssissä maksaa omaisuuksia. Tavaroiden kalleudesta huolimatta on arveltu, että lähes jokainen suomalainen oli tavalla tai toisella tekemisissä mustan pörssin kanssa. (Kallioniemi 2006, 15–16, 254.)

Talvisodan aikana laitonta salakauppaa ei vielä tunnettu, mutta jatkosodassa se alkoi re-hottaa toden teolla. Jatkosodan alusta lähtien mustan pörssin tavaravalikoima laajeni no-peasti elintarviketilanteen kiristyttyä. Lopulta oltiin tilanteessa, jossa korttiannokset eivät yksinkertaisesti enää yksin riittäneet pitämään nälkää loitolla. Salakauppaa harjoitettiin koko maassa suurin piirtein samoja ehtoja noudattaen: hinnat olivat korkealla, mutta ta-varaa vaihdettiin myös tavaraan. Pimeää kauppaa käytiinkin monenlaisilla tuotteilla: jat-kosodan aikana jopa perunat kävivät vaihtovälineenä, mutta ehdottomasti tehokkain mak-suväline oli voi. Voita oli niukasti myös tuottajilla, sillä voin valmistus kotona kiellettiin kesäkuussa 1940. Kaikki maito tuli toimittaa meijeriin ja myös tuottajat joutuivat hank-kimaan voinsa meijerin kautta. (Kallioniemi 2006, 165–166; Hintikka & Häppölä 2007, 87–90.)

Mustan pörssin lievempi muoto oli kaupunkilaisten tekemät vierailut maalle ”serkku-jensa” luokse. Maaseudulla asuvilla oli aina jotain tavaraa syrjässä ja kaupunkilaisilla oli yleensä rahaa. Alkuun toiminta olikin pienimuotoista ja tavallaan hyväntahtoistakin. Ajan myötä mustapörssi kuitenkin koveni ammattimaisten välittäjien astuttua mukaan toimin-taan. He kävivät laajoilla hankintamatkoilla pitkin pitäjiä ja myivät hankkimansa tuotteet merkittävällä summalla kaupunkilaisille ja tekivät muhkean tilipussin. Viranomaiset pyr-kivät kaikin tavoin hillitsemään salakauppaa ja ammattimaisia välittäjiä tuomittiin pitkiin vankilatuomioihin. Kansanhuolto julkaisi lehdissä erilaisia mustan pörssin vastaisia kam-panjoita, joissa toimintaa kuvattiin isänmaan etujen vastaiseksi. (Kallioniemi 2006, 166.)

Naisia salakauppa kuitenkin yleensä arvelutti ja pelotti. He olivat tunnollisia ja heillä oli lähes jokaisella tunnesiteitä rintamalla taisteleviin miehiin ja he pelkäsivät kiinnijäämistä ja sen seurauksia. Monet tosin pitivät niin kutsuttuja mustia kotieläimiä tai piilottivat jauhoeriä ullakolle, mutta melkein pakosta. Heidän piti ruokkia myös tilansa työntekijät, joille lain mukaan ei olisi kuulunut antaa muuta kuin viralliset korttiannokset ruokaa. Niillä annoksilla taas kukaan ei olisi suostunut edes harkitsemaan töihin tulemistä. (Hintikka & Häppölä 2007, 87–90.)

Säännöstelyrikkomuksista joutui syytteeseen, mutta niitä ei sotavuosina pidetty suurina rikkeinä. Vuoden 1942 aikana Suomessa tuomittiin säännöstelyrikkomuksista 10 113 henkilöä, joista 9 649 pääsi sakoilla ja loput saivat vapausrangaistuksen. Tulevina vuosina poliisien ja tarkkailuviranomaisten toimintaa tehostettiin merkittävästi, minkä seurauksena vuonna 1943 tuomittiin säännöstelyrikkomuksista jo 18 027 henkilöä. Sakoilla selvisi 17 594 henkilöä ja valtion kassaan vyöryi rahaa 72,3 miljoonaa markkaa. Vuosina 1944 ja 1945 yhteenlaskettu korvaussumma oli arviolta noin 180 miljoonaa markkaa. Korvaussummat eivät olleet suinkaan aivan pieniä, joten kaiken kaikkiaan valtio onnistui hankkimaan itselleen ison osan mustan pörssin voitoista. Ylivoimaisesti suurin osa jäi kuitenkin yksityisten taskuihin, sillä viranomaiset eivät pystyneet millään keinoilla nujertamaan mustaa pörssiä. Se kuoli ja kuopattiin vasta kun tavaraa oli riittävästi saatavissa vapailta markkinoilta eikä ylisuuria hintoja suostuttu enää maksamaan. (Kallioniemi 2006, 165–166; Hintikka & Häppölä 2007, 87–90.)

Mustan pörssin ohella suomalaisten taloudenpitoon tuli mukaan myös vaihdantatalous. Kun tavaraa ei ollut mahdollista ostaa rahallakaan, oli vaihtaminen ainoa keino saada haluamansa. Samalla piti kuitenkin olla tarjota tilalle jotain sellaista, jota myyjä halusi. Pulavuosina palattiinkin melkoinen harppaus takaisin oravannahkakauteen. Raha menetti pikkuhiljaa merkitystään maksuvälineenä, koska seteleitä ei voinut syödä, ei pukea ylleen eikä laittaa jalkaansa hyytävinä talvipakkasina. Alettiin siis vaihtaa tavaraa tavaraan. Todisteina tästä tavarapulasta toimivat tuhannet lehti-ilmoitukset, joissa pyydettiin vaihdettavaksi, milloin mitäkin. Tyypillinen esimerkki vaihtoilmoituksesta oli esimerkiksi sellainen, jossa morsiuspuku haluttiin vaihtaa lastenvaunuihin. (Jermo 1974, 175; Kallioniemi 2006, 168–169.)

## 4.2 Luovuutta pirtissä

”Siitä puhe mistä puute.” Sotavuosina ylivoimaisesti suosituin puheenaihe oli ruoka eri muodoissa, koska siitä ei ollut vain pulaa, vaan suoranaista puutetta. Ruoka voitti puheenaiheena jopa rintamatapahtumat, sillä ne kiinnostivat vain silloin, kun jotain dramaattista tapahtui. Talvisodan aikana ruokatilanne oli vielä suhteellisen hyvä, mutta jatkosodan alussa ruokapula oli Suomessa jo todella hyytävä. Pahimmillaan tilanne oli jopa sellainen, että kansalaisten korttiannokset olivat vaarassa jäädä kokonaan saamatta. Pienimmillään korttiannokset olivat muutenkin erittäin niukat eikä niillä meinattu tulla toimeen. Esimerkiksi henkisen työn tekijä sai ostokorteilla pahimpaan pula-aikaan päivittäin 2 dl maitoa ja 15 grammaa voita, kuukausittain 433 grammaa lihaa, 750 g sokeria ja neljä laatikkoa savukkeita sekä puoli kiloa saippuaa vuodessa. Laskelmien mukaan suomalaiset laihtuivat sotavuosina keskimäärin 4,5 kiloa henkilöä kohden. Lähtökohdista riippuen monet laihtuivat kuitenkin keskiarvoa paljon enemmän, sillä jo ennestään laihat eivät juuri laihtuneet. (Kallioniemi 2004, 18; Kallioniemi 2006, 142–143.)

Kun ruokaa ei ollut riittävästi tarjolla, oli kiinnitettävä erityisesti huomiota sen valmistamiseen. Tässä asiassa vastuun joutuivat kantamaan perheen taloudenpidosta vastanneet naiset, joiden kekseliäisyys pantiin todelliselle koetukselle. Sotavuosina ruokaa ei voitu valmistaa satunnaisten tottumusten perusteella, vaan sen koostumukseen tuli kiinnittää erityistä huomiota: ruoanvalmistuksen piti olla järkiperaistä ja halpaa sekä ruoan terveellistä. Monien raaka-aineiden hankinta oli tavallista vaikeampaa tiukan säännöstelyn ja kalliin hinnan vuoksi. Tästä syystä olikin äärimmäisen tärkeää, että talon emäntä kykeni näistä saatavissa olevista raaka-aineista valmistamaan terveellistä ja vaihtelevaa ruokaa. (Kallioniemi 2006, 142–143.)

Sotavuosina rasva-annos oli erittäin vaatimaton ja moni pohtikin, levittäisikö sen leivälleen, käyttäisikö ruoanvalmistukseen tai kenties leivontaan. Käyttipä sen, miten hyvänsä, se ei riittänyt rasvassa paistamiseen ja ruskistamiseen. Paistinrasva oli saatava jostain muualta tai keksittävä muita keinoja. Konsteja oli kuitenkin monia. Uunissa voitiin paistaa paistinvadilla tai vuoassa monia ruokalajeja kostutetun voipaperin päällä, jolloin ruoka ei tarttunut kiinni. Rasvana voitiin käyttää myös parafiiniöljyä ohuesti siveltyinä, joskin öljy ei ollut erityisen hyvälaatuista. Jotkut ruokalajit taasen eivät vaatineet ollenkaan rasvaa vaan ne kypsyivät omassa liemessään padassa, tällaisia ruokia olivat esimerkiksi kaali, makkara ja rasvaiset kalat. Sotavuosina otettiin tarkkaan talteen joka ikinen

rasvahiukkanen, joten rasvaa kerättiin talteen jopa lihahyytelön päältä, kanan keittoliemen päältä sekä rasvaisen lahnan suolistosta kalaa perattaessa. Rasvan korvaamiseksi keksittiin mitä erilaisimpia konsteja, joista sotavuosien erikoisuudeksi nousi etikalla paistaminen. Paistinpannun kuumentamisen jälkeen siihen kaadettiin muutama ruokalusikallinen väkiviinaetikkaa ja kun etikka kiehui, laitettiin pannuun esimerkiksi lihapyörökät tai ruisjauhoissa pyöräytetyt silakat paistumaan. Kun etikka haihtui pannusta, ruskistettiin paistettavat tuotteet molemmin puolin. (Kallioniemi 2003, 144–146; Kallioniemi 2006, 24–25.)

Suomalaisessa kulttuurissa maitoa käytetään reilusti niin ruokajuomana kuin ruoanvalmistuksessakin. Sota-ajan kortttiannos oli kuitenkin niin onnettoman pieni, ettei siitä riittänyt juomisen lisäksi juuri muuhun. Näin ollen puurot ja vellit jouduttiin keittämään veteen ja muna-maitoseos korvattiin laatikkoruoissa kasvis- tai luuliemijauhoseoksella. Liha-annos oli sotavuosina myös hyvin pieni. Erilaiset mureke-, muhennos ja keittoruoat niittivät suosiotaan, sillä niissä selvisi pienellä annoksella, jossa lihaa oli vain höysteenä. Lihan sijaan pöydässä alkoi näkyä entistä enemmän puutarhan ja kasvimaan antimia ja pihan perällä vuosikymmenet rehottanut nokkospusikkokin nousi yllättäen arvoon. (Kallioniemi 2003, 144–146; Kallioniemi 2006, 25, 36.)

#### **4.2.1 Omavaraisuudessa kansakunnan kivijalka**

Sotavuosina omavaraisuuden merkitys korostui Suomessa. Niin vilja, liha, maito, kananmunat, kasvikset kuin marjatkin tulivat useimmiten omasta pellostasta ja navetasta. Kaupasta ostettiin vain pakolliset tuotteet, joita olivat kahvi, sokeri, suola, hiiva ja mausteet. Ruoan ostamista kaupasta pidettiin tuolloin jopa syntinä ja erityisen herkkiä oltiin leivän kaupasta ostamisen suhteen. Viranomaiset yrittivätkin patistaa ihmisiä omatoimiseen ruoanhankintaan kaikin mahdollisin keinoin, ”Valtio ei ehdi joka paikkaan! Jokaisen on nyt itse autettava itseään.” Kansanhuoltoministeriö teki useita kampanjoita asian tiimoilta ja vähitellen tietoisuus mahdollisuuksista itse leventää leipäänsä alkoi levitä ja tuloksia syntyi. (Sillanpää 1999, 92–93; Kallioniemi 2003, 152–154.)

Luontaistalous ei kuitenkaan koskenut vain maalla asuvia suomalaisia: ihmiset eivät uskaltaneet luottaa siihen, että rahalla saisi aina ruokaa. Pulaa pelästyneet kaupunki-laiset pyrkivät myös jonkinasteiseen omavaraisuuteen. Pienet peltotilkut ei ollut yllättävä näky

kaupunkien omakotitalojen piholla. Palstan hoitaminen ei ollut kuitenkaan aina helppoa, koska syntyperäisillä kaupunkilaisilla ei välttämättä ollut hallussaan niitä tietoja ja taitoja, joita onnistuneeseen viljelyyn tarvittiin. Kaupunki kannusti omatoimisuuteen antamalla siemenperunat, jotka tosin oli ”maksettava” takaisin sadon valmistuttua. Porkkanan, punajuuren, kaalin ja lantun siemenet sai sen sijaan ilmaiseksi. Lisäksi monilla kaupunkilaisilla oli navetta, jossa pidettiin lehmää ja usein myös kasvatettiin jouluksi porsasta. Esimerkiksi Raumalla oli 1920- ja 1930-luvuilla kaikilla kaupunkilaisilla karjaa, lukuun ottamatta paria kauppiasta ja merikapteenia. (Sillanpää 1999, 60–61, 92–93; Kallioniemi 2003, 152–154.)

Sotavuosien pula-aikana maaseudun väestö eli yleensä leveämmin kuin kaupunkiväestö, sillä lätissä röhkivää sikaa ja pellolla kasvavaa viljaa ei sota eikä inflaatio haitannut. Kaikkein heikoimmin pärjäisivätkin ne kansalaiset, joilla ei ollut omaa peltoa tai karjaa vaan joiden tulot tulivat erilaisista metsä- ja maatöistä. Tilanne heikkeni sotien vaikutuksesta myös maaseudulla, sillä luovutusvelvollisuuden astuttua voimaan, tilojen piti luovuttaa kansanhuoltoministeriön asettamat määrät tuottamiaan maataloustuotteita. (Sillanpää 1999, 60–61, 89; Kallioniemi 2006, 8–9, 22–23.)

Viljan viljely aloitettiin aikaisin keväällä tuhkan levittämällä syksyllä vältettyyn eli kynnettyyn peltoon, jota käytettiin kalkin asemasta happaman maan neutralisointiin. Talven aikana tuhkaa kerättiin talteen tulisijoista niin sisätiloista kuin ulkosaunastakin. Seuraavassa työvaiheessa pelto äestettiin useaan otteeseen maan pehmentämiseksi, jonka yhteydessä palanut eli kompostoitunut karjanlanta levitettiin peltoon. Palamaton lanta oli liian vahvaa sellaisenaan ravinteeksi käytettäväksi. Äestämisen jälkeen kauran-, ohran- tai vehnän siemenet kylvettiin peltoon käsin tai hevuskäyttöisellä kylvökoneella. Pelto jyrättiin eli painettiin piukkaan jyrällä, jolloin siemenet itivät paremmin. Tämän jälkeen piti odotella ja toivoa suotuisia säitä ja hyvää satoa. Viljan kypsyttyä, tuleennuttua, leikattiin se viikatteella, sirpillä tai niittokoneella. Leikattu vilja nostettiin hangolla seipäille ja viljan annettiin kuivua läpikotaisin ennen latoon viemistä jatkokäsittelyä odottamaan. Poikkeuksena muihin viljoihin oli ruis, joka kylvettiin elokuussa. Ruis kukoisti seuraavan juhannuksen aikoihin ja se niitettiin heinäkuun lopulla. (Suomen maatalousmuseo Sarka 2018.)

Jyvien erottamiseksi akanoista, jyvän uloimmasta kuoresta, vilja tuli tappuroida eli puida. Tappuri oli entisaikojen puimakone, jota pyöritti sähkö- tai polttomoottori. Vilja syötettiin tappuriin, joka erotteli jyvät, akanat ja oljet toisistaan. Jossain suurimmissa taloissa oli käytössä myös puimakone, mutta polttoainepulan takia niitä ei pystytty aina käyttämään. Arvokkaat jyvät säilytettiin aitan laareissa, josta niitä hevosella kuljetettiin lähimpään myllyyn, jossa niistä valmistettiin jauhoja, hiutaleita, suurimoita ja leseitä. Oljet taas käytettiin pääasiassa eläinten ruokana ja lämmikkeenä. (Kotta 2017.)

Myllystä saaduista jauhoista valmistettiin leipää, joka ei ollut vain ravintoa, vaan se symboloi muun muassa elämää, hedelmällisyyttä sekä runsautta. Esimerkiksi Isä meidän rukouksessa pyydetään Jumalaa antamaan meille meidän jokapäiväinen leipämme. Leipään suhtauduttiin kunnioituksella, joka näkyi esimerkiksi siinä, että leipä kädessä ei saanut juosta eikä leipä suussa myöskään ollut sopivaa puhua. Suomalainen leipäkulttuuri oli tuolloin rikasta, sillä eri maakunnilla oli omanlaisensa leipäkulttuuri. Länsi-Suomessa leivottiin yleensä kuivaa ja kovaa leipää, jota leivottiin vain pari kertaa vuodessa, isoja määriä kerrallaan. Näitä kovia leipiä ripustettiin roikkumaan vartaisiin katonrajaan. Vastavasti Itä-Suomessa leivottiin tuoretta leipää. (Kaaro 2017, 30–31.)

Pahat katovuodet osuivat sotavuosille: kesä 1940 oli kuivin kesä sataan vuoteen. Syksyllä 1941 talvi alkoi jo lokakuussa ja suuri osa pelloista jäi kokonaan kyntämättä. Kesinä 1942 ja 1943 oli vuorostaan pitkiä sadekausia, jotka hankaloittivat sadonkorjuuta. Myös halla vieraili laajalti Pohjois-Suomen pelloilla 1942. Leipäviljatilanne oli Kainuussa ajoittain niin heikko, että oli pakko turvautua pettuun eli nuoren männyn, petäjän, kaarnan alla olevaan nahkamaiseen nilaan. Nila kuivattiin uunissa ja jauhettiin mahdollisimman hienoksi. Pettu oli ravitsevaa mutta tikkuista, joten pelkästään pettujauhoista ei leipää voinut tehdä vaan ne piti sekoittaa muiden jauhojen joukkoon. (Hintikka & Häppölä 2007, 98.)

Kasvimaista otettiin kaikki irti. Tavanomaisimpia juureksia olivat peruna, porkkana, punajuuri, lanttu ja nauris. Vuoden 1941 perunasato oli erittäin huono ja kun seuraava talvi oli äärimmäisen kylmä, ei perunaa saatu riittävästi. Vuoden 1942 kurjuutta lisäsi entisestään epäsuotuisat sääolosuhteet. Kesä oli äärimmäisen kuiva ja talvi tuli odotettua aiemmin. Koska miehet olivat sodassa rintamalla, ei koko satoa ehditty korjaamaan talteen ja talveen jouduttiin lähtemään niukoin ruokavarastoin. Lumi peitti maan jo lokakuussa ja tämä johti siihen, että monilta paleltuivat perunat. Tämän vuoksi aiemmin eläimille syö-

tetty lanttu ja nauris varattiin ihmisravinnoksi. Lantun syöttäminen eläimille jopa kiellettiin joulukuussa 1941 ja alkuvuosi 1942 onkin jäänyt elämään lanttutalvena. Varsinkin kaupunkilaisilla tilanne oli kriittinen, esimerkiksi Helsingistä loppuivat perunat kokonaan kahden viikon ajaksi. Vaikea tilanne elintarvikkeiden näkökulmasta jatkui kesään 1942, jolloin uusi sato alkoi parantaa ravitsemustilannetta. Juuresten lisäksi viljeltiin runsaasti erilaisia vihanneksia ja kasviksia, kuten herneitä, kaaleja, sipuleita sekä yrttejä. Kasvimaiden reunoja koristi tavallisesti marjapensaat: musta ja punainen viinimarja sekä karviainen. Omenapuita oli ollut, mutta talvisodan 40 asteen pakkaset palelluttivat ne lähes koko maassa. Tämä vaikutti vielä tulevienkin vuosien satoihin. (Kallioniemi 2004, 11–12; Hagelstam ym. 2008, 78.)

Liha oli melkoista luksusta sodan aikana, erityisesti kaupunkilaisten pöydissä. Tavallisesti teurastusaika koettiin talossa kuin talossa positiiviseksi asiaksi, sillä se tiesi ruokavalion monipuolistumista. Lapsille ja osalle vanhemmistakin kotieläinten tappaminen ruoksi oli henkisesti vaikea tilanne. Esimerkiksi monille sotavuosina eläneille lapsille syksyinen ”lemmikin” surmaaminen jätti niin ikävät muistot, ettei myöhemmin aikuisiätläkään suostunut syömään kyseisen eläimen lihaa. Erityisen suosittuja kotieläimiä olivat sika ja kanit, jotka molemmat olivat helppoja lihottaa ja kanit kaiken hyvän lisäksi vielä lisääntyivät ennätysmäistä vauhtia. Ruoan lisäksi kaneista saatiin hyötykäyttöön turkki ja monet suomalaiset komeilivatkin sotavuosina kanilakeissa ja -kauluksissa. Sikoja ja kaneja pidettiin jonkin verran myös kaupunkiasunnoissa, joissa tuoreen munan aamiaispöytään muninut kanakaan ei ollut harvinaisuus. Maaseudulla tavallisia kotieläimiä olivat myös lehmä, lammas ja hevonen sekä navetakissa pitämässä paisuvaa hiirikantaa kurissa. (Sillanpää 1999, 93; Hintikka & Häppölä 2007, 52; Hagelstam ym. 2008, 124–125.)

Sika siitä saatavine monine ruokatarpeineen oli erittäin arvokas eläin ja sen teurastuksessa piti olla tarkkana, jotta kaikki ravinnoksi kelpaava saatiin talteen. Porsas otettiin yleensä keväällä, kesällä lihotettiin ja syksyllä teurastettiin. Tyytymättömyyttä sikojen kasvattajien keskuudessa aiheutti kansanhuoltoministeriön määräys, että taloussian painon teurastettaessa tuli olla vähintään 60 kiloa. Sikojenkasvattajat totesivat heidän olevan mahdotonta saada sika lihotetuksi tuohon painoon, kun monella oli tilaisuus ruokkia sikaansa vain kolmisen kuukautta. Kun sikoja ruokittiin lähinnä ruoanjätteillä ja apurehuilla, ei paino niillä 60 kiloon asti noussut. Teurastettiinpa mitä eläintä tahansa täytyi teurastuksen yhteydessä saada kaikki tarkasti talteen ja säilyttämään niin, että aina seuraavaan teurastuk-

seen asti riitti syötävää. Lihan lisäksi teuraseläimistä saatiin monenlaisia arvokkaita sivutuotteita, kuten veri, kieli, maksa, munuaiset, sydän ja keuhkot sekä rasva. Osassa talouksissa talteen otettiin lisäksi vielä kateenkorva, aivot, perna, naudan mahaosat ja utareet. (Kallioniemi 2003, 156–157; Kallioniemi 2006, 25–26, 29.)

Ensimmäinen teurastuksessa talteen otettava tuote oli veri, jota piti sekoittaa, kunnes se jäähtyi hyytymisen estämiseksi. Verestä valmistettiin muun muassa veripalttua, -ohukaisia, -leipää tai -makkaraa. Veren laskemisen jälkeen eläin nyljettiin tai kaltattiin. Kalttaamisella tarkoitettiin kokonaisen ruhon käsittelyä karvojen poistamiseksi niin, että nahka jätettiin paikoilleen, toisin kuin nylkemisessä. Sen jälkeen eläin nostettiin takajaloista riippumaan, vatsa aukaistiin ja sisäelimet otettiin talteen. Teurastuksen jälkeisenä päivänä jäähtynyt ruho paloiteltiin ja lihanpalat ja kallisarvoinen läski suolattiin välittömästi paloittelun jälkeen. (Kallioniemi 2006, 25–28.)

Tiinuihin eli puusaaveihin ladottiin kauttaaltaan suolalla hierotut lihat niin, että suuret palat, lavat ja kinkut, tulivat pohjalle ja kaikkein verisimmät kohdat, esimerkiksi niska, tuli päällimmäiseksi, jolloin se tuli ensimmäisenä käyttöön. Tiinua tuli aika ajoin tarkkailla, että suolavesi pysyi kirkkaana ja raikkaan tuoksuisena ja suolavesi vaihdettiinkin aika ajoin. Sian päästä valmistettiin yleensä hetimmiten sylttyä. Päästä keitettiin niin kauan, kunnes liha irtosi luista ja pinnalle nousutta verivaahtoa lusikoitiin pois. Keittämisen jälkeen liha veivattiin lihamyllyn läpi halutun tasaisuuden saavuttamiseksi. Masaan lisättiin keitinlientä ja suolaa sekä morttelissa eli huhmareessa jauhettua maustepippuria. Löysä syltymassa jäähdytettiin, jolloin rakenne muuttui hyytelömäiseksi pään sisältämän pektiinin takia. (Kallioniemi 2006, 25–28.)

Lehmiä pidettiin pääasiassa maidon takia, josta taasen saatiin kermaa ja siitä tehtiin voita. Lehmä vaatii lypsynsä kaksi kertaa päivässä seitsemänä päivänä viikossa. Lehmiä teuras-tettiin harvoin kotona. Suuressa osassa maata maito separoitiin kotona käsin veivattavalla separaattorilla kermaksi ja kurriksi eli kuorituksi maidoksi. Voita valmistettiin kirnuamalla huoneenlämpöistä kermaa tavallisimmin mäntä- tai kampikirnussa. Kermaa kirnuttiin, kunnes se muuttui kokkareiseksi. Kirnuamisen sivutuotteena syntyi kirnupiimää, joka juoksutettiin pois ja syntynyttä voita pestiin vedellä kirnupiimäjäämien poistamiseksi. Pestyt voirakeet suolattiin ja vaivattiin yhtenäiseksi massaksi. Voi säilytettiin



voi-pytyissä viileässä paikassa, kuten kellarissa. Kirnupiimä oli erinomaista juotavaa sellaisenaankin, mutta sitä syötiin myös esimerkiksi perunoiden kanssa. (Kallioniemi 2006, 25–28.)

Miesten töiden tulemisen osaksi naisten töitä venyttivät emäntien työpäivät kiireisimpinä aikoina lähes ympärivuorokautisiksi. Kotirintaman emännät ansaitsevat syvää kunnioitusta siinä missä tulirintaman sankaritkin. He kantoivat valtavan vastuun ja raatoivat pitkää päivää, ottivat vastaan kotinsa menettäneitä ihmisiä sekä sotaa pakenevia siirtolaisia. Monen naisen arki koostuikin päivätyön, vapaaehtoisen maanpuolustustyön sekä oman kodin ja lastenhoidon yhteensovittamisesta. Valtavan työmäärän lisäksi he pelkäsivät kaiken aikaa, kuinka rintamalla oleville aviomiehille, veljille ja pojille käy. (Hagelstam ym. 2008, 14.)

Maataloustyö oli ympärivuotista ja joka päivä hoidettavaa työtä, vaikka suurimmat työhuiput olivatkin kylvö- ja sadonkorjuuaikoina. Huutavaa työvoimapulaa helpotti jonkin verran yhteistyö naapureiden kanssa. Raskaimmat työt tehtiin usein yhdessä talkoilla tai apuna käytettiin sotavankeja. Tammikuussa 1942 perustettiin Suurtalkoot ry, jonka tavoitteena oli saada kansaa hyödyttävää työtä, mutta lisäksi auttaa puutetta kärsiviä ja pitää kotirintaman moraalialia mahdollisimman korkealla. Talkootyöt vaihtelivat vuodenaikojen mukaisesti: keväällä järjestettiin toukotalkoita, kesällä maataloustalkoita, loppukesällä ja syksyllä olivat vuorossa sadonkorjuutalkoot, joihin osallistui enimmillään yli miljoona kansalaista. Talvella vuorostaan menttiin metsätöihin ankarana polttopuupulan vuoksi. (Kallioniemi 2003, 120–121.)



KUVA 3. Marttoja lähdössä heinätoihin kotirintamalla 1941 (SA-kuva-arkisto)

Talkoopäivät olivat monille suomalaisille mukavaa vaihtelua päivittäisiin rutiineihin. Ja monet kaupunkilaiset saivat juurikin talkoopäivinä kunnolla syödäkseen, sillä vaikka talkootöistä ei saanut palkkaa, talo tarjosi perinteiseen suomalaiseen tapaan talkoolaisille ruoan. Ruoka oli yleensä aina parempaa ja monipuolisempaa, mitä kaupungeissa oli tarjolla. Myös lapset ja nuoret joutuivat sotavuosina sopeutumaan moniin normaalista poikkeaviin muutoksiin. Sota-ajan yleinen sääntö olikin, että jo pienestä pitäen oli avustettava kaikenlaisissa töissä. Nuoret talkoot -järjestö oli tuolloin merkittävä tekijä sekä taloudellisenä hyötyjärjestönä että nuorison kasvattajana. (Kallioniemi 2003, 122, 124–126.)

Koulunkäynti oli moneen otteeseen keskeytyksissä: talvisodan aikana ei koulua käyty ollenkaan ja jatkosodan alussakin koulut toimivat vain lyhennetyin lukuvuosin. Talkootoiminta korvasikin osittain koulutyötä ja nuorisoryhmien vetäjinä toimi paljon opettajia. Yksi Nuorten talkoot -järjestön tärkeimmistä toimista oli heikon ravintotilanteen helpottaminen ja käytännössä toiminta tapahtui siten, että nuorten ryhmät keräsivät talteen kaikenlaisia syömäkelpoisia luonnonantimia, kuten marjoja ja sieniä. Syksyisin nuoret kävivät muun muassa perunapelloilla suorittamassa jälkipoiminnan, joka tuotti vielä runsaasti perunaa. Nuoret keräsivät talteen myös erilaisia korvikeaineita, joita he toimittivat teollisuuden tarpeisiin. Nuorten talkootoiminnasta saivat nauttia myös monet vanhuksat, sotalesket ja sairaat, joita nuoret kävivät auttamassa erilaisissa askareissa. Talkoonuoret keräsivät kaiken kaikkiaan 50:tä erilaista tuotetta, kuten marjoja, sieniä, lääkekasveja, lasia, pihkaa, romua, luita, karvoja, hiuksia ja muurahaisen munia. (Kallioniemi 2003, 122, 124–126.)

#### **4.2.2 Luonnonantimet**

Sotavuosina siirryttiin melkoinen askel takaisin keräilytaloutta kohti. Vain mielikuvitus oli rajana sille, mitä kaikkea saattoi kerätä talteen. Sotavuosina myös kalastuksen, metsästyksen ja marjastuksen merkitys korostui aiempaa enemmän. Kalastus ja metsästyks olivat tavallisesti perheen isän ja poikien työ, mutta marjametsään joutui jokainen, joka kynnelle kykeni. Kerätyimpiä marjoja olivat puolukat, mustikat, juolukat, villivadelmat, metsämansikat sekä karpalot. Vuonna 1941 ja 1942 marjasadot olivat niin heikkoja, että kaupungeissa jäätiin lähes kokonaan ilman marjoja, mikä aiheutti c-vitamiinin puutetta, koska ne olivat juuresten ohella ainoa sen lähde. Vuosi 1943 oli puolestaan valtava helpotus, sillä puolukkasato oli erittäin runsas. Kotipuutarhoista poimittujen ja kasvatettujen

marjojen myyntiin ei sotavuosina puututtu. Metsäsienet löysivät tiensä suomalaisten ruokapöytiin toden teolla vasta sotavuosina, mutta niiden käyttö vaihteli paikkakunnittain hyvinkin paljon. Toisaalla niitä suolattiin saavikaupalla, kun taas toisaalla maukkaimmatkin ruokasienet syötettiin eläimille. (Kallioniemi 2004, 16–17; Kallioniemi 2006, 49.)

Lukuisten villien ravintokasvien monipuolisuus pääsi kunnolla loistamaan pula-aikana. Yksi ravintorikkaimmista kasveista oli aiemmin inhottavana rikkaruohona pidetty nokkonen, jonka käyttö yleistyikin sotavuosina merkittävästi. Nokkosen ohella voikukka oli monipuolisuutensa ansiosta eniten käytetty kasvi. Voikukka onkin yksi Suomen parhaimmista villoista ravintokasveista, sillä koko kasvi on syötävä: lehtiä käytettiin salaatteihin tai niistä voitiin pinaatin tavoin valmistaa vellejä, puuroja ja muhennoksia, juuria taasen käytettiin liemijuuresten asemasta sekä niistä valmistettiin kahvin korviketta. Monilla kasveilla oli ravitsemuksellisten hyötyjen lisäksi myös lääkinnällisiä vaikutuksia, eikä tämäkään seikka jäänyt huomaamatta. Esimerkiksi ratamoa eli rautalehteä käytettiin yleisesti haavojen ja ihon rikkihiertymien hoitamiseen. (Kallioniemi 2006, 41–42.)

Lihan heikon saatavuuden vuoksi kalan kysyntä nousi sotavuosina räjähdysmäisesti. Kalakaan ei kuitenkaan ollut tuolloin itsestäänselvyys, sillä kalan saantia vaikeutti melkoisesti se, että suuri osa kalastajista oli asepalveluksessa eikä pyydyksiäkään ollut tarpeeksi käytettävissä. Kalastajaperheet selvisivät pulavuosista kuitenkin melkein pelkän kalan voimin, sillä merestä pyydetyn kalan säännöstelyn alettua helmikuussa 1942, jäi järvikalansen ulkopuolelle. Aiemmin roskakaloina pidetyt turska ja särki löysivät tiensä ruokapöytiin paremman puutteessa. Kalan säännöstely ei kokonaisuudessaan onnistunut Suomessa kovinkaan hyvin, sillä valtaosa pyydetystä kalasta kulki kuluttajille muita kuin virallisia teitä. Silakkaa syötiin myös paljon sodanaikana ja sitä säilöttiin suolavedessä puutiuissa. Varsinais-suomessa yleinen kalaruoka olikin silakanperunat, joka oli yksinkertaisen vilpitiön ruokalaji. (Kallioniemi 2006, 10–11.)

Maaseudulla ylimääräistä lihaa saatiin riistasta, joka pysyi pahimpana pula-aikanakin säännöstelyn ulkopuolella. Kaikki riistaeläimet kelpuutettiin ravinnoksi, jopa harakat ja varikset. Pula-aika synnytti myös kaikenlaisia huhupuheita, kuten tarinoita ravintoloista, joissa tarjoihtiin varispaistia. Joissakin ravintoloissa taas yritettiin syöttää asiakkaille julkisesti oravan ja ketun lihaa, mutta nämä erikoisuudet eivät kansan keskuudessa saaneet kovinkaan suurta suosiota. Hirviä saatettiin kaataa ja säilyttää salaa metsässä, koska apajille ei haluttu muita. (Jermo 1974, 90–91; Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 25.)

Säilöminen oli sotavuosina keskeinen konsti, jolla ruoka saatiin riittämään pitkälle keväeseen asti. Maaseudulla kellareilla taattiin tasainen viileys, mutta kaupunkilaisilla oli ongelmia saada ruoka säilymään. Erilaiset marjat ja niistä valmistetut mehut ja hillot olivat tärkeimpiä säilöttäviä tuotteita. Helpoin marja oli hapan puolukka, joka säilyi survotuna omassa mehussaan kellarissa. Happaman puolukan seassa voitiin säilöä myös esimerkiksi porkkanan paloja ja kypsiä tomaatteja. Herkästi pilaantuvaa maitoa säilytettiin kellareissa maitotonkissa jäiden ympäröimänä, jotta se pysyi kylmänä kesälläkin. Talvella isoja jääpaloja sahattiin ja hakattiin lähimmästä vesistöä ja niitä säilytettiin kesällä muurahaispesissä ja sahanpurukasoissa. Niin uskomattomalta kuin se kuulostaakin, niin jääpalat eivät muurahaispesissä tai sahanpurukasoissa sulaneet kesähelteilläkään. (Jermo 1974, 90–91; Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 25.)



KUVA 4. Maaseudulla ruoat saatiin säilymään kellareissa (Andy Patterson 2016)

Markkinoille tuli monenlaisia säilöntää helpottavia tuotteita aina säilöntäaineista lasipurkkeihin. Suosittu säilöntäaine oli mauton, hajuton ja täysin vaaraton Atamon -säilöntä jauhe, jonka avulla muun muassa hilloja, mehuja, hedelmiä ja vihanneksia saatiin säilymään pidempään. Säilöntään kelpaavia tölkkejä valmistivat monet tehtaat, kuten esimerkiksi lasitehdas Karhu-Iittala, joka mainosti tuotteitaan lausahduksella: ”syyttäkää itseänne, jos ruoka loppuu talvella.” (Kallioniemi 2003, 270–271; Kallioniemi 2006, 39–40.)

Kotiliesi julkaisi kesäkuussa 1943 ”säilömisohjesäännön”, joka sisälsi jokseenkin täydellisen katsauksen erilaisiin säilömiskeinoiniin ja säilöttäviin kasviksiin. Tavallisin säilöntämuoto oli suolaaminen. Erityisen helposti pilaantuvat ruoat, kuten liha ja kala upotettiin suolaveteen. Raa’alla perunalla voitiin näppärästi tarkistaa suolaveden suolapitoisuus, sillä raaka peruna kellui veden ollessa riittävän suolaista. Myös ryöpättäviä sieniä, kuten rouskuja, suolattiin. Sienet ja karkea suola ladottiin purkkiin kerroksittain aloittaen ja lopettaen suolalla. Seuraavana päivänä piti tarkistaa oliko suolavettä irronnut riittävästi niin, että sienet olivat kokonaan sen peitossa. Säilönnän kannalta välttämätöntä suolaa saatiin onneksi pula-aikanakin tarpeeksi Saksasta. Suolaamalla säilötyt ruoat tuli liottaa erittäin hyvin ennen ruoaksi valmistamista liiallisen suolan poistamiseksi. Umpioiminen eli ”reksaaminen” oli suolaamisen lisäksi hyvä säilöntämuoto, jolla säilöttiin sotavuosina paljon erityisesti vihanneksia. Se edellytti kuitenkin kalliiden umpiotölkkien hankintaa, mihin kaikilla ei ollut mahdollisuutta. (Kallioniemi 2003, 270–271; Kallioniemi 2006, 39–40; Hintikka & Häppölä 2007, 104–106.)

#### **4.2.3 Korvikkeet ja vastikkeet**

Pulan ollessa suuri markkinoille tuli monenlaisia korvike- ja vastiketuotteita sekä monia aiemmin kauppoista ostettuja ruoka-aineita piti alkaa valmistaa kotona itse. Korvikkeella tarkoitetaan ”jatkettua” tavaraa ja vastikkeella puhtaasti korvaavaa tuotetta. Sotavuosina ruokaohjeet muuttuivat saatavissa olevien tarvikkeiden mukaisiksi ja sen ajan keittokirjat esittelivätkin entistä enemmän kasvisruokien valmistusohjeita. (Kallioniemi 2004, 4.)

Sotavuosina himoittua voita jouduttiin korvaamaan monin tavoin, jotta saatiin jotain maittavaa leivän päälle pantavaksi. Voita jatkettiin muun muassa perunalla, porkkanalla, nauriilla ja erilaisilla kastikkeilla. Monia raaka-aineita valmistettiin myös mahdollisuuksien mukaan kotona. Esimerkiksi monessa taloudessa perunajauhot valmistettiin itse, sillä vehnä- ja grahamjauhoja ei ollut saatavilla ja perunasta tuli täten tärkeä saostamisaine. Ennen sotaa kauppoista oli saanut ostaa tehdasteikoista perunajauhoa, mutta nyt sitäkin oli pakko alkaa valmistaa itse. Raa’at perunat sekä perunankuoret jauhettiin hienoksi lihamyllyssä, sekoitettiin runsaaseen veteen, annettiin painua astian pohjalle, ”likainen” vesi kaadettiin pois ja tilalle laitettiin uusi puhdas vesi. Tätä toistettiin, kunnes perunajauho oli riittävän valkeaa. Lopuksi jauho levitettiin tasaiselle alustalle ohuena kerroksena, jossa

se sai kuivua hiljalleen. Perunajauho olikin tärkeä raaka-aine, koska sillä saostettiin marjakeitot ja -kiisselit ja ne olivat tuolloin jokapäiväisiä jälkiruokia. (Kallioniemi 2003, 146–147; Kallioniemi 2006, 32; Hintikka & Häppölä 2007, 102.)

Kallisarvoisen lihan puutteen takia markkinoille tuli Lahden Liemivoima, josta voitiin tehdä melkein kaikkia ruokia, joiden valmistuksessa lihaa pidettiin täysin välttämättömänä, esimerkiksi murekkeitä, pihvejä ja lihalientä. Esimerkiksi yksinkertainen lihaliemi syntyi sekoittamalla puolisen teelusikkaa Liemivoimaa kupilliseen kuumaa vettä. Toiseksi sotavuosien erikoisuudeksi nousi munajauhe, jota kananmunien vähyysden vuoksi oli käytettävä yleisesti koko maassa. Parhaana munajauheena pidettiin tanskalaista valmistetta, joka oli valmistettu pelkästä munankeltuaisesta. (Kallioniemi 2004, 25; Kallioniemi 2006, 36.)

Kun sokerin kulutusta ryhdyttiin syksyllä 1939 säännöstelemään, turvauduttiin keinotekoisiin makeutusaineisiin, joista tärkeimmäksi nousi sakariini. Yhden sakariinipussin 2 gramman sisältö oli 450 kertaa makeampaa kuin sokeri ja vastasi 900 grammaa sokeria. Sokerin korvikkeeksi alettiin myös maataloissa valmistaa siirappia sokerijuurikkaasta. Juurikas pestiin, paloitetiin ja keitettiin padassa pehmeäksi. Paloista puristettiin mehu, joka pantiin taas isoon pataan ja keitettiin tasaisella tulella siirapiksi. Kokoon keittäminen kesti useita tunteja ja seosta piti sekoittaa koko ajan pohjaan palamisen estämiseksi. (Kallioniemi 2003, 264.)

Suomalaisten kahvinkulutus oli aivan omaa luokkaansa, kahvia litkittiin pitkin päivää eikä sen rinnalle löytynyt kilpailijaa. Kun suomalaisten kahvinjuontia alettiin säännöstelemään lokakuussa 1939, kahvia luovutettiin kupongeilla vain neljänneskilo kuukaudessa henkilöä kohden. Seuraavaksi päätettiin luopua aidon kahvin myynnistä ja siirtyä korvikkeen tuottamiseen. Korvikekahvista suomalaiset eivät ehtineet kauaa nauttia, sillä sekä vero- että korttikahvinjakelusta oli luovuttava jatkosodan alettua, koska kahvin vähäininkin tuonti loppui täysin. Korttikahvia sai viimeisen kerran joulukuussa 1941. Tämän jälkeen oli vuorossa korvikkeen laimentaminen ja lopulta siirryttiin kokonaan vastikkeeseen, jossa aitoa kahvia ei ollut mukana enää ollenkaan. Teollista kahvinvastiketta valmistettiin lähinnä viljasta. (Kallioniemi 2003, 257.)

Koska kaupan vastikkeessa ei ollut enää lainkaan aitoa kahvia, oli monien kansalaisten mielestä turhaa tuhlata siihen rahojaan. Itse tehdyt kahvin vastikkeet porisivat pannuissa

pitkin Suomea. Kotitalouksissa kahvinvastiketta valmistettiin muun muassa voikukan, juolavehnan ja valvatin juurista sekä vehnästä, ohrasta ja rukiista. Kahvinvastikkeen valmistuksen kannalta tärkeintä oli sopiva paahtaminen: liian palanut maistui kitkerältä ja toisaalta taas liian vaaleaksi jäätyään vastikkeesta tuli maultaan liian imelää. Jyvät tai juuret paahtettiin brännissä eli rännälissä, jonka jälkeen ne jauhettiin kahvimyllyssä hienoksi. Paras lopputulos saavutettiin sekoittamalla erilaisia kahvinvastikkeita keskenään. Myöskään aitoa teetä ei sotavuosina ollut tarjolla ja teen tärkeimpiä vastikeaineita olivatkin vadelman, puolukan ja mansikan lehdet. Lehdet kuivattiin, jonka jälkeen niitä säilytettiin ilmatiiwiissä astiassa. Juoma valmistettiin tavallisen teen tapaan. Vaikka teenvastike oli kahvinvastiketta helpompaa valmistaa, ei teenjuoja kansaa suomalaisista tullut. (Kallioniemi 2004, 91–92; Kallioniemi 2006, 53–55; Hagelstam ym. 2008, 126.)

### 4.3 Sotien jälkeinen aika

Elokuun 1. päivänä 1944 Suomen silloinen presidentti Risto Ryti erosi virastaan ja hänen tilalleen nimitettiin marsalkka Carl Gustaf Mannerheim. Mannerheim nimitti uuden hallituksen ja ilmoitti sen pyrkivän rauhaan. Ensimmäiseksi työkseen hallitus otti selvittääkseen ottaisiko Neuvostoliitto vastaan Suomen valtuuskunnan neuvottelemaan välirauhasta tai rauhasta. Neuvostoliiton ehtona oli se, että Suomi katkaisisi ennen yhteydenottoa suhteensa Saksaan ja käskisi saksalaisia sotajoukkoja poistumaan Suomesta kahden viikon aikana. Suomen eduskunta suostui Neuvostoliiton asettamiin ennakkoehtoihin ja neuvottelujen ajaksi määrätty aselepo astui voimaan syyskuun 4. päivänä 1944. Saksalaisten joukkojen karkottaminen syyskuun 15. päivään mennessä osoittautui kuitenkin aikataullisesti mahdottomaksi tehtäväksi, minkä vuoksi suomalaisten oli ryhdyttävä sotatoimiin saksalaisten karkottamiseksi. Näin alkoi Suomen ja Saksan välinen Lapin sota. (Kallioniemi 2003, 230–232.)

Sotaa käytiin alkuunsa sopuisasti, sillä kumpikin osapuoli vältteli taistelua. Neuvostoliittoa valesota ei miellyttänyt ja se vaati Suomelta todellisia sotatoimia Saksa vastaan ja antoi määräajan, mihin mennessä oikea sota oli aloitettava. Suomalaisten maihinnousu saksalaisten selustaan Tornioon muutti Lapin sodan luonteen silmänräpäyksessä todelliseksi taisteluksi elämästä ja kuolemasta. Saksalaiset katsoivat suomalaisten luopuneen voimassa olleesta ”sopusodasta” ja polttivat Rovaniemen maan tasalle sekä aloittivat Suomen Lapin järjestelmällisen tuhoamisen. Viimeiset saksalaiset poistuivat Norjan puolelle

huhtikuussa 1945 ja taistelujen loppumisen kunniaksi nostettiin Kilpisjärvellä salkoon siniristilippu kolmen valtakunnan rajapyykillä. Saksalaiset jättivät kuitenkin jälkeensä paitsi tuhotun myös vahvasti miinoitetun Lapin. Suomalaiset raivasivat miinoja Lapista vuosina 1944-1948 yli 70 000 kappaletta. Näiden lisäksi vaarattomaksi tehtiin kaiken kaikkiaan noin 300 000 ammusta ja lentopommia. (Kallioniemi 2003, 232–233, 236; Perälä 2009.)

Sodan jälkeen suurin muutos entiseen tapahtui, kun miehet palasivat takaisin koteihinsa monien kohdalla yli viisi vuotta kestäneeltä sotaretkeltään. Suomalaisista kodeista lähti talvisotaan, jatkosotaan ja Lapinsotaan kaikkiaan noin 700 000 miestä ja naista. Heistä arviolta 600 000 palasi, mutta ei samanlaisina kuin lähtiessään. Pahimmassa paikassa olivat olleet eturintaman taistelijat, jotka joutuivat kasvotusten kuoleman kanssa sekä haistamaan ruumiista lähtevän löyhkän. Monet toivat mukanaan myös tappajan trauman, jonka kaltaista asiaa oli vaikeaa jakaa muiden kanssa. Osa heistä vetäytyi omiin porukoihinsa, kävi sotaa läpi juoppoporukoissa tai käyttäytyi aggressiivisesti kotiin palattuun. Kuitenkin monet perheidensä pariin palanneista miehistä pitivät sodassa kokemansa kauheet sisällään ja vaikenivat niistä erityisesti naisten läsnä ollessa. (Perälä 2018.)

Sodan loppuminen ei tarkoittanut säännöstelyn loppua ja säännöstelyajan pahin tilanne elintarvikkeiden näkökulmasta olikin vuonna 1945. Karjalan pellot oli jälleen luovutettava Neuvostoliiton haltuun eikä uusien peltojen raivaaminen tapahtunut hetkessä. Suomen tärkein kauppakumppani oli sotavuosina ollut Lapin sodassa viholliseksi muodostunut Saksa, ja kesti oman aikansa ennen kuin ulkomaankauppa muiden maiden kanssa saatiin kunnolla toimimaan. (Hagelstam ym. 2008, 146.)

Kun säännöstelytalous aiheutti kansakunnalle ylimääräistä ajan, työn ja varojen hukkaa, ryhdyttiin sen purkamista vaatimaan kansalaisten keskuudessa heti jatkosodan päättymisen jälkeen syksyllä 1944. Lapin sota hidasti säännöstelystä vapautumisen alkua ja ensimmäinen tuote, kanamunat, vapautettiin säännöstelystä vasta syksyllä 1945. Vuoden 1946 aikana kansanhuoltoministeriön esityksestä purettiin kalakaupan, marjakaupan ja kahvinvastikkeen säännöstely. Vuonna 1947 otettiin iso askel kohti elintarvikkeiden vapaampaa kauppaa, sillä suola, marmeladi sekä peruna ja liha vapautettiin säännöstelystä. Vuonna 1948 vapautettiin sakariini ja perunajauhot sekä pian myös tekstiilit. Vuosi 1948 oli muutenkin tärkeä vuosi ja se toi merkittävän käänteen Suomen historiaan sekä koulutuksen tasa-arvoistumiseen. Suomessa vuonna 1943 säädetty laki velvoitti maksuttoman



kouluruoan tarjoamiseen koko maan kansakouluissa vuodesta 1948 lähtien. Kansakouluissa tarjottiin päivässä yksi ateria, omat voileivät ja maito piti viedä kotoa mukaan kouluun. Kouluruoka oli aluksi aina lusikkaruokaa: soppaa, puuroa tai velliiä. (Kallioniemi 2006, 16–19; Kaaro 2017, 362; Baraka 2018.)

Vuosi 1949 osoittautui säännöstelyn purkamisen kannalta tärkeimmäksi vuodeksi. Ensimmäiseksi vapautettiin tupakka, jonka pelättiin aiheuttavan ostoryntäyksen kauppoihin, mutta yllättäen kaikki sujuikin rauhallisesti eikä pelätystä hamstrauksesta näkynyt viitetäkään. Kesällä vapautettiin vielä maito ja ravintorasvat margariinia lukuun ottamatta sekä leipävilja. 1950-luvun puolella jatkettiin edelleen vain sokerin ja voin säännöstelyä. Koti- ja meijerivoi vapautettiin säännöstelystä vuonna 1949, mutta hamstraamisen vuoksi meijerivoi jouduttiin takavarikoimaan uudelleen syyskuussa 1951 parin kuukauden ajaksi. Kaikkiaan 162 käytössä olleesta ostokortista oli tuolloin jäljellä ainoastaan vain yleisostokortti. Sokeri ja kahvi olivat ensimmäiset ostokortille menneet tuotteet ja sellaisena ne pysyivät myös pisimpään. Sekä kahvin että sokerin säännöstely päättyi vasta vuonna 1954. (Kallioniemi 2006, 16–19.)

Hävittyään sodan Suomi tuomittiin maksamaan Neuvostoliitolle jättiläismäiset sotakorvaukset ja koko maan tuotanto oli valjastettava seuraavan kuuden vuoden ajaksi korvausten maksuun. Rajan yli virtasi sotakorvaustuotteina kaikkea mitä kuvitella saattaa, kuten esimerkiksi laivoja, vetureita, erilaisia koneita ja laitteita sekä parakkeja ja puutaloja. Kaiken kaikkiaan Suomesta toimitettiin Neuvostoliittoon 535 erilaista alusta. Korvausten kokonaissumma oli 300 miljoonaa dollaria sotaa edeltäneen vuoden 1938 kurssin ja hintojen mukaan. Todellisuudessa korvausten määrä oli melkein kaksinkertainen. Vuonna 1945 maksuaikaa jouduttiin pidentämään kahdeksaan vuoteen ja tästä huolimatta oli korvausten maksaminen valtava urakka. (Sillanpää 2002, 90; Perälä 2018.)

Ensimmäisen kuuden vuoden aikana Suomi toimitti sotakorvaustuotteita Neuvostoliittoon kaikkiaan 340 000 vaunullista. Näiden vaunujen kokonaispituus peräkkäin asetettuna olisi ollut huimat 3600 kilometriä. Viimeisen tavaratoimituksen ylitettyä rajan syyskuussa 1952 Suomessa huokaistiin helpotuksesta. Jälkikäteen ajatellen sotakorvauksilla oli myös myönteisiä vaikutuksia, sillä erityisesti metalliteollisuutta oli pakon edessä uudistettu maksuista selviämisen uhalla. Vaikka Suomi hävisi sodan ja joutui maksamaan massiiviset sotakorvaukset sekä luovuttamaan alueitaan Neuvostoliitolle, onnistui Suomi kuitenkin säilyttämään itsenäisyytensä. (Sillanpää 2002, 90; Perälä 2018.)



KUVA 5. Sotakorvausten komeat päättäjäiskahvit Pansiossa vuonna 1952 (Ts-arkisto)

## 5 NÄLÄSTÄ RUNSAUTEEN

### 5.1 Nopean muutoksen aika 1950-luku

Sotien jälkeisestä pulasta selvittyään suomalaisen ruokakulttuurin muutos oli varsin nopeaa. Suomi oli vielä 1950-luvulla maatalousmaa ja valtaosa suomalaisista asui maaseudulla. Suomi olikin ainoita OECD:n eli Taloudellisen yhteistyön ja kehityksen järjestön jäsenmaita, jossa maatilojen lukumäärä yhä lisääntyi 1950-luvulla. Vähitellen Suomi alkoi teollistua, osittain massiivisten sotakorvauksien sanelemana, ja monet nuoret muuttivat työn perässä kaupunkeihin, joihin nousi uusia ja moderneja kerrostaloalueita. Kaupunkiasunnoissa oli useita, ihastuttavia uutuuksia, kuten muun muassa sähköliesiä ja jääkaappeja. Tällaisista mukavuuksista ei maaseudulla osattu edes unelmoida. Vaikka naisten työssäkäynti lisääntyi pula-ajan jälkeen, olivat monet naiset vielä 50-luvulla kotiäitejä, jotka huolehtivat kodista ja lapsista miehen tuodessa rahaa taloon. Elintaso nousi yleisesti ja todellinen elintason noususta kertova mittari oli lihankulutus, joka lähti nousuun 1950-luvulta lähtien. Jo 50-luvun lopulla Suomi lukeutuikin hyvinvointivaltioiden joukkoon. (Sillanpää 1999; 135; Mäkelä ym. 2003, 26–27.)

1950-luku oli vilkasta jälleenrakentamisen aikaa ja useimpien suomalaisten mielestä 50-luku oli se hyvä vuosikymmen, jonne he mielellään palaisivat takaisin. Sotavuodet olivat jääneet menneisyyteen ja hyvinvointi kasvoi. Hyvät käytöstavat olivat kunniassa ja lapset tottelivat vanhempiaan. Maaseudulla kuunneltiin Metsäradiota samalla, kun heiniä tehtiin seipäille. Kaupungeissa jauhettiin purukumia näyttävästi, juotiin Coca Colaa, tanssittiin twistiä ja ihasteltiin näköradiota eli televisiota. Vuoden 1952 Suomessa järjestetyt kesäolympialaiset ja Armi Kuuselan kruunaaminen Miss Universumiksi sekä vuonna 1954 julkaistu Väinö Linnan Tuntematon sotilas valoivat Suomen kansaan uutta uskoa ja ylpeyttä. (Juonala 2017, 3.)

Merkittävimpiä 1950-luvun alkoholijuomauutuuksia olivat Hartwallin long drink eli lonkero sekä perunasta ja viljasta valmistettu Koskenkorva. Lonkeroa oli alkujaan tarkoitus valmistaa vain olympialaisten ajan, mutta suuren suosion vuoksi sen valmistusta jatkettiin ja jatketaan vielä tänäkin päivänä. 1950-luvun alkoholiton juomahitti taas oli tuoremehu. Sotavuosien ja tiukan anniskelupolitiikan vuoksi 1950-luvulla ravintoloita oli hy-

vin vähän ja nekin olivat Alkoholiliikkeen valvonnan alaisina. Sodassa kärsineet suomalaiset ihailivat sotaa edeltänyttä moraalisen puhtauden ja hyvän käytöksen aikaa ja pyrkivät palauttamaan nuo ”entiset hyvät ajat”. Vuonna 1953 Suomessa oli ainoastaan 458 anniskeluravintolaa, kun taas raittiusravintoloita oli kaikkiaan 3 500. Niin kutsuttuja olutravintoloita oli ollut 1930-luvulla, mutta oluenvalmistuksen loputtua vuonna 1943 raaka-ainepulan vuoksi, hävisivät samalla olutravintolat. Niitä ei enää sotavuosien jälkeen uudelleenrakennettu muutamaa yksittäistä poikkeusta lukuun ottamatta, sillä ne oli koettu ongelmaksi jo 30-luvulla. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 13.)

Koska alkoholipolitiikka oli tiukasti säänneltyä, ravintoloille annettiin jopa ohjeet minikälaisten ruokien yhteydessä alkoholia sai tarjota. Anniskelun ehtona oli se, että asiakkaalle tuli toimittaa paitsi täydellinen ateria myös hinnaltaan ateriaa vastaava annos tai voileipä. Alkoholiliikkeen hallintoneuvoston mukaan asiakkaalle sai anniskella enintään 10 senttilitraa viinaa aterian yhteydessä. Ravintolan asiakkailta ei kuitenkaan puuttunut kekseliäisyyttä ja usein esimerkiksi sama voileipä saattoi kiertää useammankin asiakkaan pöydässä. Huhujen mukaan voileipään laitettiin pystyyn hammastikku, ettei kukaan vahingossakaan erehtynyt syömään sitä. Jos lukuisista varotoimenpiteistä huolimatta joku asiakkaista humaltui, oli alkoholilainsäädännössä tarkat ohjeet myös juopuneen käsitteilyyn. Juopuneelle asiakkaalle ei saanut luovuttaa huonetta, yösijaa, ravintoa eikä juomaa, eikä henkilö saanut oleskella liikehuoneistossa. (Martiala & Lylyharju 2017, 56–57.)

Kun ravintoloissa tarjottiin liekitettyjä ruoka-annoksia, monimutkaisten alkoholilainsäädännön kiemuroiden vuoksi asiakkaan piti maksaa annoksen hinnan lisäksi erikseen liekitykseen käytetystä alkoholista. Esimerkiksi edesmenneen legendaarisen Helsinkiläisravintola Motin menussa mainittiin seuraavasti: ”Palavat munuaiset, asiakkaan nähden valmistettava erikoisannoksemme vasikanmunuaisista, jotka flambeerataan hyvällä konjakkilla. Alkoholi laskutetaan erikseen.” Vuonna 1949 perustettu Suomen kansan ryhtiliike pyrki kohentamaan suomalaisten käytöstapoja ja se tarkasti säännöllisin väliajoin ravintoloissa ja hotelleissa työskentelevän henkilökunnan ja asiakkaiden käytöksen sekä ravintolatilojen yleisen siisteyden. Lisäksi ryhtiliike valvoi kansalaisten juomatapoja. Ryhtiliike jatkoi toimintaansa aina vuoteen 1975 asti, jonka jälkeen toimintaa jatkoi Tapakasvatus ry sekä myöhemmin vielä Terveys -Hälsan vuodesta 1991 lähtien. (Martiala & Lylyharju 2017, 56–57.)

Vuoden 1952 olympialaisista odotettiin ravintolaelinkeinon pelastajaa ja ravintoloitsijat vaativat alkoholipolitiikan helpottamista olympialaisiin vedoten. Vaikka olympialaiset olivatkin urheilullisesti menestys, olivat ne liiketaloudellisesti valtava pettymys. Ravintolat ja hotellit eivät saaneet odottamaansa määrää varakkaita asiakkaita, vaan kisavieraat olivat liikkeellä pienellä budjetilla. Suomea koetellut sodan jälkeinen paha inflaatio nosti hotellien ja ravintoloiden hinnat korkeiksi ja tämän myötä Suomi sai myös ulkomailla kalliin matkustuskohteen leiman. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 13–14.)

1950-luvulla kokkeja ja keittiömestareita ei yhteiskunnassa arvostettu korkealle, vaan heitä pidettiin ”niinä kamalina ravintolatyöntekijöinä”. Jopa asunnon vuokraaminen saattoi osoittautua erittäin hankalaksi, kun vuokranantaja kuuli asunnonhakijan työskentelevän ravintolassa tai opiskelevan ravintolakoulussa. Ravintolakoulu omistikin yleensä paljon asuntoja, sillä oppilailta oli vaikeuksia löytää asuntoa vapailta markkinoilta. Ensimmäinen syy ravintolatyöntekijöiden hyljeksimiseen oli ilmeisesti muun yhteiskunnan rytmistä poikkeavat työajat. Toinen syy oli ravintolatyöntekijöiden huono maine alkoholin käyttäjinä. Vaikka alkoholismi oli yksi ravintolatyöntekijöiden ammattitaudeista, tilanne ei ollut niin paha kuin monet kuvittelivat. Tuolloin työntekijöiden oli helppo juoda, kun alkoholia oli jatkuvasti käden mitan päässä ja tämän lisäksi tyytyväiset asiakkaat lähettivät kiitoksensa keittiöön yleisesti konjakkina tai viininä. Nykyisin keittiömestari ei ehtisi nauttia edes yhtä pulloa tyhjäksi, kun hän olisi saanut jo potkut. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 32.)

Yleisestä teknologian kehittymisestä huolimatta ruoanvalmistus ja keittiötyöskentely oli vielä 1950-luvulla hyvin työvoimavaltaista. Ravintoloissa tehtiin kaikki ruoka alusta asti itse ja raaka-aineet tulivat pääasiassa käsittelemättöminä. Esimerkiksi lihat tulivat ravintolaan kokonaisina tai puolikkaina ruhoina, linnut höyhenineen ja kalat perkaamattomina. Näin ollen esivalmisteluihin kului paljon aikaa ja vaati monta työntekijää. Ruokatuotannossa erilaisia työtehtäviä ja -nimikkeitä oli paljon, kuten esimerkiksi keittiömestari, kokki, keittäjä, kylmäkkö, lihamestari, varastonhoitaja ja perunankuorija. Tavallisesti miespuolisia ruoanvalmistajia kutsuttiin kokeiksi ja naisia keittäjiksi. 1950-luvulla vain suurissa ja korkeatasoisissa ravintoloissa oli keittiömestari, joka lähes poikkeuksetta oli aina miespuolinen. Keittiömestarin auktoriteetti oli ehdoton ja hän ei tavallisesti osallistunut päivittäiseen käytännön työhön, vaan istui lasiseinäisessä kopissaan. Jos keittiömestari ei ollut tyytyväinen jonkun alaisensa toimintaan, hän rankaisi alaistaan sekä sanallisesti että fyysisesti. (Sillanpää 2002, 102–103.)

Kaikkeaa nostalgisesta 1950-luvusta ei kuitenkaan kaivattu eikä romantisoitu. Sotien muisto oli raskas ja rintamamiesten perheissä monet isät joivat ja lapset kärsivät. Neuvostoliittokin kummitteli aika ajoin mielessä ystävyiden vakuutteluista huolimatta. Niinhän se on, että jokaisessa vuosikymmenessä on omat valo- ja varjopuolensa, eikä 50-luku ollut poikkeus. (Juonala 2017, 3.)

### 5.1.1 Kermaa, voita ja läskiä

Säännöstelyn ja ostokorttihelvetin loputtua niukkuudesta kärsineet suomalaiset valtasi hillitön rasvan ja sokerin himo ja kahvi sai yhä useammin seurakseen täytekakun. Erilaisista jälkiruoista ja makeista leivonnaisista tuli kuuminta muotia. Makean arvostus meni jopa niin pitkälle, että ravintoloiden pääruoka-annoksia koristeltiin säilykehedelmin. 1950-luvulla alkoi niin kutsuttu makea aikakausi, joka merkitsi suomalaisille konkreettista irtautumista sotavuosien niukkuudesta. Makean suosiminen aiheutti kuitenkin sen, että jotkut happamat kansanomaiset ruoat eivät enää maistuneet. Esimerkki tällaisesta ruoasta oli aikanaan suosittu piimävelli eli ohrajauhovelli, jonka sekaan kaadettiin piimää. (Sillanpää 1999, 34–35; Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 26–27.)

Suomalaisessa ruokakulttuurissa runsas rasvan ja sokerin käyttö ei ollut aikaisemmin tuttua. Rasvaisia ruokia alettiin arvostamaan pula-ajan jälkeen, eikä valtaosan mieleenkään tullut ajatus sen epäterveellisyydestä. 1940-luvulla suomalaisten unelmien täyttymys oli rasvainen siankyljys, joka olikin sodan päätyttyä kysytyin ravintolaruoka. Koska vielä 1930-luvulla huomattava osa suomalaisista lapsista oli kärsinyt aliravitsemuksesta, pidettiin sotien jälkeisinä vuosina pulleaa lasta terveenä. Pyöreähkö lapsi viesti ulospäin, ettei kotona ollut puutetta ruoasta. Vielä tuolloin ei tiedetty, että lihavakin henkilö saattoi kärsiä erilaisten ravintoaineiden puutteesta. (Sillanpää 1999, 123–125; Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 27.)

1950-luku oli ensimmäinen aikakausi, kun suomalaisilla oli lupa syödä voita niin paljon kuin mieli teki. Maidontuotanto nousikin räjähdysmäisesti 50-luvulla ja voita mässäiltiin koko sotavuosien edestä. Syntyi harha ”vanhoihin aikoihin” palaamisesta, vaikka ennen sotia paljon voita oli vain rikkailla isojen talojen isännillä. Sota ikään kuin katkaisi muistiyhteydet siihen, mitä ennen sotia syötiin. Joissakin perheissä saatettiin jopa ottaa kilon

voipaketti pöydälle ja syödä voita lusikalla suoraan paketista. (Martiala & Lylyharju 2017, 49–50.)

Sokerin, lihan ja maitotaloustuotteiden kulutus kasvoi voimakkaasti 1950-luvun puoleenväliin saakka, jonka jälkeen alkoi yllättäen kuulua eläinrasvojen liiallista käyttöä vastustavia ääniä ja kasvistien puolesta puhujia. Elintarvikevalikoima ei vielä 1950-luvulla ollut järin kummoinen, vaan kotitalouksissa syötiin perunoita ja kastiketta, laatikoita sekä erilaisia keittoja. Leipä kuului jokaiseen ateriaan ja ruokajuomana suosituinta oli maito. Perunan, viljan ja maidon kulutus kääntyi laskuun 50-luvun aikana ja esimerkiksi perunan tilalla alettiin käyttää riisiä ja pastaa. Maaseudulla aterioitiin huomattavasti perinteisemmin kuin muualla Suomessa ja ruokalajeista voidaan päätellä, että lisäksi keskimääräinen elintaso oli maaseudulla vaatimattomampaa. Täytyy kuitenkin huomioida se seikka, että pienviljelijän ja suurtilallisen välillä oli selkeä elintasokuilu. (Sillanpää 1999, 105–106, 123; Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 27.)

1950-luvulla makkara- ja liharuokia oli entistä useammin tarjolla ja jälkiruoat yleistyivät myös arkiaterioiden päättäjinä. Sotavuodet aloittivat uuden luvun suomalaisten makkaran valmistuksessa, sillä raaka-ainepulan takia makkaran lihapitoisuutta alennettiin ja makkaroihin alettiin lisätä jauhoja. Tästä syystä vielä tänä päivänäkin yleisesti ajatellaan, että suurin osa makkaroista olisi jauhoa. Vaikka vielä 1950-luvulla makkara oli kalliimpaa kuin liha, oli niin kutsuttu Suomi-makkara kuitenkin muita edullisempi. Edulliseen hintaan vaikutti se, että makkara valmistettiin vanhan kansan tapaan ruhon halvimmista osista. Suomi-makkaraa pidetään vuonna 1963 lanseeratun HK:n sinisen esi-isänä. HK:n sinisen lenkin rinnalle nousi saunamakkaraksi tarkoitettu HK:n punainen, joka myöhemmin jäi uuden trendin, grillaamisen, jalkoihin. (Kaaro 2017, 111–113.)

Sunnuntaisin ja juhlapyhinä syötiin paremmin kuin arkena. Hienoissa juhlissa tarjottiin usein Rex-kakkua ja juhlapyhinä pöytää komisti täytekakku. Lauantai oli suurimmassa osassa kotitalouksia leipomispäivä ja viikonloppu alkoi lauantai-illasta. Sunnuntain kahvipöydän herkku olikin usein lauantaina leivottu Bostonkakku. Lounas alkoi pikku hiljaa muuttua kevyemmäksi ja päivällisestä tuli päivän pääateria. Elintarvikkeita ostettiin yhä enemmän kaupoista ja ylemmän luokan varallisuus heijastui keittiön varusteluun. Oma-varaisuus oli kuitenkin edelleen suurella arvossa ja kotipuutarhoissa viljeltiin erilaisia

vihanneksia, perunoita, marjoja ja omenoita. Ulkomaalaisia siirtomaatavaroita, kuten banaaneja, appelsiineja, mausteita ja riisiä, alkoi jälleen olla saatavilla kaupan hyllyiltä. (Hopsu-Neuvonen & Härkönen 2007, 17–18.)

Kenties hämmästyttävien muutosten osallistuminen ruoanvalmistukseen. Kaikista yhteiskuntaluokista löytyi 1950-luvulla muutamia keittiössä viihtyviä miehiä, vaikka keittiö olikin naisten valtakuntaa. Perheen mies saattoi hallita ruoanvalmistusta kokonaisuudessaan tai olla erikoistunut tiettyihin ruokalajeihin. Pääsääntöisesti miehet olivat oppineet ruoanvalmistusta ollessaan sodassa ja kokkaamista ei pidetty liian naisellisena, kun taito oli opittu miehekkäästi sodassa. (Sillanpää 1999, 109.)

### 5.1.2 Uudistuksia arjen helpottamiseksi

1950-luvulla suomalaiset tekivät ahkerasti töitä, mutta työn vastapainoksi osattiin myös nauttia elämästä. Kodeissa sisustettiin innokkaasti ja hankittiin myös erilaisia kotitalouskoneita. Monet uudistukset koettiin ensin laiskan emännän merkeiksi, mutta vastarinta loppui, kun uudistusten huomattiin nopeuttavan ja tehostavan kotitöitä. Sähkön käyttöönotto mullisti ruokataloutta. Vuonna 1950 77 prosentissa kaikista talouksista askaroitiin jo sähkövalaistuksessa. Keittiöissä alkoi pikku hiljaa kuumentua puuhellan rinnalla yhä useammin myös sähköliesi. Sähköliesi oli saapunut Suomeen jo 1930-luvulla ja niiden sarjatuotantokin alkoi Suomessa jo 1937, mutta kotitalouksissa ne alkoivat yleistyä vasta 1950-luvulla. Sähköliesien yleistyttyä aikakauslehdet joutuivat lisäämään ruokaohjeisiinsa astelukemat. Ennen puuhellan tai leivinuunin lämpötilaa oli arvioitu leivinpaperinpalasella: paperin pysyessä vaaleana lämpö oli mieto, kun taas paperin ruskistuessa nopeasti lämpö oli kuuma. (Lummaa & Saloheimo, 1958, 11; Aaltonen ym. 2004, 50–52.)

Työn vastapainoksi suomalaiset pääsivät 1950-luvun lopulla nauttimaan lisäksi televisioista pitkien ”tarvitaanko nyt tuommoista, onhan radio” -mutinoiden jälkeen. Vaikka televisio oli itseasiassa jo vanha keksintö, alkoivat Suomessa säännölliset tv-lähetykset vasta vuonna 1957. 1960-luvun alussa tv-lupia oli vain noin 90 000, kun taas vuonna 1969 rikkoutui miljoonan luvan rajan. Nopea yleistyminen muutti merkittävästi olohuoneen sisustusta, joka rakentui nyt television ympärille. Televisio yhdisti ihmisiä: kylän toisella laidalla asuvat lapset tulivat sopivasti kyselemään leikkikavereita televisiotalouteen, kun



Rin-Tin-Tin alkoi ja vastaavasti naapurin rouva piipahti lainaamaan sokeria aina Trio Lehtelän kahvikonsertin aikana. (Koskinen 2017, 42.)

Kotitalouksissa ikuinen riesa oli ruokatarpeiden pilaantuminen ja jääkaapit alkoivatkin yleistyä Suomessa 1950-luvulla, mutta se oli vielä erittäin kallis hankinta. Suuri 210 litrainen jääkaappi maksoi jopa 130 000 markkaa eli noin 4 200 euroa. Kompressoritekniikan kehittyminen yksinkertaista jääkaappien valmistusta, tosin jääkaappien käyttötilavuus ei vielä 50-luvulla ollut järin suuri, sillä eristeenä käytetty vuorivilla vei tilaa. Lisäksi viemäri, sisävevessa sekä juokseva vesi alkoi vähitellen yleistyä. Suomalaisten korviin kantautui myös tarinoita amerikkalaisesta pakastimesta. (Sillanpää 1999, 106–107; Aaltonen ym. 2004, 50–52; Koskinen 2017, 45.)

1950-luvulla ensimmäiset valmisruoat ilmestyivät kauppojen hyllyille. Vuonna 1952 markkinoille ilmestyivät Jalostajan hernekeitto, lihapyörykät ja tilliliha, joita myytiin säilyketölkeissä. Saarioisten tilalla Sahalahdessa syntyi vuonna 1957 radikaali ajatus siitä, että ryhdyttäisiin valmistamaan tuoretta, valmista ruokaa, joka myytäisiin kotiin vietävissä pakkauksissa. Näin Saarioinen osallistui omalta osaltaan Suomen jälleenrakennustalkoisiin valmistamalla ilta-aterian työstä palaaville perheenäideille. Tuore valmisruoka olikin monen kiireisen äidin ja perheen pelastus. Ensimmäisten eineksien joukossa oli Saarioisten perinteinen maksalaatikko, jota myytiin alkujaan suoraan pakettiautosta ja ainoastaan joitakin kymmeniä rasioita päivässä. Einekset valmistettiin tuolloin käsityönä, joten tuotantomäärät olivat pieniä. Perinteinen maksalaatikko on säilyttänyt asemansa Suomen suosituimpana valmisruokana, sillä moni ei osaa tai viitsi valmistaa sitä itse. Nykyään maksalaatikkaa myydään lähes yhdeksän miljoonaa rasiaa vuodessa. Vuonna 2017 Saarioisten maksalaatikko täytti 60 vuotta ja sen kunniaksi 10.10.2017 vietettiin Suomessa ensimmäisen kerran maksalaatikkopäivää. (Juonala 2017, 48; Kinnunen 2017.)

Jokaisella perheellä oli tietenkin hieman omanlaisensa ruokakulttuuri, mutta vielä 1950-luvulla voitiin todeta, että koko Suomi söi samaa ruokaa. Erityisruokavalioista ei vielä tuolloin juurikaan puhuttu ja esimerkiksi kouluissa ei erityisruokavalioita huomioitu. Jos lapsi ei syönyt samaa ruokaa kuin kaikki muut, häntä pidettiin huonotapaisena. 1950-luvulla oli vaikeaa poiketa suomalaisten enemmistön noudattamasta ruokavaliosta, sillä ensimmäinen hankaloittava tekijä oli tietynlaisten raaka-aineiden löytämisen vaikeus. Toinen hankaloittava tekijä oli kansalaisten kielteinen suhtautuminen poikkeavaa ruokavaliota noudattavaa ihmistä kohtaan. Heitä pidettiin helposti hienostelijoina ja huonosti

käyttäytyvinä nirsoilijoina. Näin ollen poikkeavista ruokavaliosta usein vaiettiin ja syötiin väkisin sitä mitä tarjolla oli ja kärsittiin myöhemmin vatsavaivoista. (Sillanpää 1999, 130–132.)

## 5.2 Vaurastumisen aika 1960- ja 1970-luku

Suomalaisen yhteiskunnan muutos oli 1960- ja 1970-luvuilla hyvin voimakasta. Suomen oltua 1950-luvulla ainoa OECD:n jäsenmaa, jossa maatilojen lukumäärä lisääntyi, oli se 1960-luvun loppupuolella ja 1970-luvun alussa vastaavasti maa, jossa alkutuotannossa työskentelevien lukumäärä laski nopeammin kuin missään muussa OECD-maassa. Suomi teollistui ja sadat tuhannet suomalaiset muuttivat maalta kaupunkeihin tai Ruotsiin asti. Valtaosa työ- ja korkeakouluikään tulleista suurista ikäluokista muuttivat uusille seuduille, sillä heille ei enää löytynyt töitä tai mahdollisuutta opiskella omalla kotiseudullaan. Tämä rakennemuutos vaikutti kaikkiin arjen ilmiöihin, myös ruokailutapojen murrokseen. 1970-lukua pidetään uuden sukupolven aikakautena, sillä oli suurten ikäluokien vuoro aikuistua, opiskella ja hypätä työelämään, perustaa koti ja ottaa oma paikkansa yhteiskunnassa sekä lisäksi alkaa nauttia kaikesta siitä, minkä eteen sodan käynyt sukupolvi oli suuret uhrauksensa tehnyt. (Sillanpää 1999, 133.)

Vaikka 1960-luvun vaihtuessa sodasta oli kulunut jo pari vuosikymmentä, oli sotatalouden varjo vasta väistymässä. Kun sotatalous ja tiukat sotakorvausvelvoitteet oli kertaalleen saatu päälle, ei niistä hevin luovuttu. Merkittävä muutos tapahtui vuonna 1957 Suomen ulkomaankaupan vapauduttua. Kaikilla aloilla muutos ei toki käynyt hetkessä, esimerkiksi autojen tuontia rajoitettiin aina vuoteen 1962 asti. Syynä tähän oli se, että suomalaisten pelättiin tuhlaavan holtittomasti himottuihin länsiautoihin ja näin ollen valuutan karkaavan ulkomaille. (Jaakkonen 2017, 17.)

Ulkomaankaupan vapautuminen johti siihen, että Suomen markalle tehtiin suurdevalvointi eli valuutan arvon tarkoituksellinen heikentäminen suhteessa ulkomaisiin valuuttoihin. Suomalaisten teollisuustuotteiden halpenemisen vuoksi niiden kysyntä lisääntyi erityisesti Länsi-Saksassa ja Britanniassa. Koko läntisessä Euroopassa pyrittiin purkamaan ulkomaankaupan esteitä ja poistamaan tullimuureja. Tämän seurauksena syntyi Efta eli eurooppalainen vapaa-kauppa-alue. Sinne Suomenkin oli pyrittävä, jotta suomalaisten tuotteiden asema ei heikkenisi Eftaan menevään Ruotsiin verrattuna. Ulkomaankaupan

vapautuminen haastoi suomalaisen teollisuuden vastaamaan kilpailuun. Rohkeimmat lähtivät laajenemaan ja suurta osa niistä yrityksistä, jotka laskivat Suomen viiden miljoonan asukkaan kotimarkkinan varaan, odotti kuihtuminen. (Jaakkonen 2017, 17.)

Vaikka 1960- ja 1970-lukua pidetään suuren muutoksen aikana, elettiin maaseuduilla edelleen hämmästyttävän perinteisesti ja omavaraisuutta arvostaen. Muutoksen huomasi maaseuduilla oikeastaan vain siitä, että usein joku perheenjäsenistä, tavallisesti perheen isä, kävi töissä myös tilan ulkopuolella. Maalaistaloissa asui paikoin edelleen useita sukupolvia saman katon alla, ja ainakin joissakin tapauksissa isovanhempien totutut tavat ja mieltymykset sanelivat mitä oli soveliaista syödä. Leipää valmistettiin vielä 1960- ja 1970-luvulla pääsääntöisesti kotona leivinuunissa, mutta maatalouden erikoistumisen jälkeen vilja tuli enää harvoin omasta pellostä. Myös ensimmäisen polven kaupunkilaiset ruokailivat 60- ja 70-luvuilla yllättävän perinteisesti ja harvat muutokset olivat vain pinnallisia ja toteutettu perinteitä kunnioittaen. (Sillanpää 1999, 150–152, 159.)

Koska valta-osa ravinnosta saatiin maaseudulla vielä 1960- ja 1970-luvulla metsästäen ja kalastaen sekä omasta pellostä, karjasta ja puutarhasta, ostettiin kaupasta vain muutamia tuotteita. Kaupasta ostettiin esimerkiksi suola, sokeri, kahvi, mausteet, riisi, jauheliha ja mahdolliset makeiset ja virvoitusjuomat. Kauppoihin oli usein hyvin pitkä matka, mutta myymäläautojen yleistyessä 60-luvulla kauppa tuli usein aina talojen nurkalle asti. Myymäläautoista ostamiseen vaikutti pitkälti se, oliko se perheen mielestä ”oikean” osuusliikkeen auto. (Sillanpää 1999, 156–157.)



KUVA 6. Myymäläauto 1960-luvulla (Museoviraston Kuvakokoelmat)

1960-luvulla ruokapöydässä alkoi näkyä uusia raaka-aineita ja tämän myötä myös vanhojen perinteisten tuotteiden kulutuksessa tapahtui muutoksia. Näitä uutuuksia olivat muun muassa paprika, pakastekala, kirjolohi, broileri ja jogurtti. Jogurtin suosio kasvoi 60-luvun puolivälin jälkeen erittäin nopeasti. Vaikka jogurttia olikin ollut Suomessa saatavilla jo vuosikymmeniä, oli se aiemmin ollut vain harvojen herkkua. Jogurtin nopeaan menestykseen uskottiin vaikuttavan suomalaisten perinteinen viili- ja piimäkulttuuri. Myös se, että maitotuotteita pystyi ostamaan helposti sopivan kokoisissa purkeissa kauppojen hyllyiltä, vaikutti suosion kasvuun. (Sillanpää 1999, 143; Aaltonen ym. 2004, 62.)

Ruoan kunnioittaminen oli vielä 1960- ja 1970-luvulla pöytäetiketin perusta. Ruokapöydässä ei ollut soveliasta meluta, nauraa eikä muutenkaan käyttäytyä siivottomasti. Erityisesti nauramista pidettiin pahana tapana ja ruokapöydässä tirsokuva lapsi komennettiin herkästi muualle ”hirnumaan”. Tuolloin lapsia ei enää pakotettu syömään kaikkia ruokia, mutta lautanen tuli pääsääntöisesti syödä tyhjäksi. Yleisesti ottaen ruokailutilanteet muuttuivat tunnelmaltaan vapautuneemmiksi kuin aikaisemmin ja ankaruuden aiheuttaman ahdistuksen tilalla koettiin iloa. Hyvin mielenkiintoista on se, että 60- ja 70-luvuilla lapsille syntyi kielteinen asenne kokolihaa kohtaan. Lihakeitossa ja auttamattoman vanhanaikaisessa läskisooisissa olevat lihanpalat olivat monille lapsille valtavia koettelemuksia. Syy tähän on oletettavasti se, että lapset olivat tottuneet helposti pureskeltaviin makkara- ja jauheliharuokiin. Suosituimpia kotiruokia tuolloin olivatkin jauheliha- ja makkararuokat, valkokastike pienine kananmunakokkareineen sekä nakit ja erilaiset broileriruokat. Kokolihakammon lisäksi toinen mielenkiintoinen seikka on lapsille 1960-luvulla herännyt sipulikammo. Täydelliseksi arvoitukseksi jäi, miksi sipulinpalat yhtäkkiä muuttuivat lasten mielestä inhottaviksi. (Sillanpää 1999, 158, 162.)

Seisova pöytä, voileipäpöytä, buffetpöytä, herkkupöytä tai noutopöytä -suomalaisten rakastamalla pöydällä on monta nimeä. Parhaimmillaan jopa satakunta erilaista ruokalajia sisältävä kattaus oli vielä 1960-luvulla uusi tuttavuus. Se, että ruokaa sai hakea lisää yhä uudelleen ja uudelleen, oli monelle uutta. Harva tietää, että seisova pöytä on saanut alkunsa viinapöydästä ja vaatimattomista tarjottavista. Tarjolle laitettiin usein viinan lisäksi vain voita, leipää ja juustoa. Nimensä seisova pöytä on saanut sananmukaisesti siitä, että alun perin pöydän ääressä juotiin ja syötiin seisten. 1800- ja 1900-lukujen vaihteessa, ennen kieltolakia, viina oli vielä niin keskeinen osa noutopöytää, että se jopa sisältyi pöydän hintaan. Ruotsinlaivoilla seisovat pöydät ovat säilyttäneet suuren suosionsa 1950-

luvulta aina tähän päivään saakka. Ruoka onkin yksi laivaliikenteen tärkeimmistä asiakasmagneeteista. À la carten suosio alkoi vasta 1980-luvun lopulla, mutta yhä edelleen monelle laivamatkustajalle nimenomaan seisovapöytä on ainoa oikea tapa herkutella laivalla. (Martiala & Lylyharju 2017, 63–66.)

Uudenvuodenyönä 1969 tapahtui valtava muutos: keskiolut vapautettiin kauppoihin. Vapauttamisen tarkoituksena oli saada viinan kotipolttoon hurahtanut Suomen kansa juomaan miedompia juomia ja siten saada suomalaiset raitistumaan. Vaan toisin kävi. Keskioluen vapauduttua kauppojen myytäväksi alkoholinkulutus kasvoi rajusti. Yhtäkkiä alkoholia sai joka paikasta. Puolen vuosisadan aikana kulutus on jopa viisinkertaistunut. Kautta maan asenteet alkoholia kohtaan vapautuivat, mikä lisäsi ennen kaikkea naisten sekä tyttöjen ja poikien juomista. (Koskinen 2017, 40–41; Vahtera 2017, 9.)

1970-luvun alkaessa keskiolut oli ollut elintarvikekauppojen hyllyillä vasta vuoden ajan. Keskioluen vapautumista on pidetty yhtenä merkittävimpana tekijänä vuosikymmenen kosteaan maineeseen. Tasa-arvon lisääntyessä entisestään myös naiset innostuivat juomaan kuin miehet ja naiset saattoivat jopa mennä ravintolaan ilman miesseuraa. Alkoholilainsäädäntöön tuli vuonna 1969 uudet ikärajat (18/20), joita tosin rikottiin enemmän kuin vanhoja. Kaupungistuminen lisäsi omalta osaltaan alkoholin kulutusta, mutta maaseuduillakin haettiin olutta ruokakaupasta ja istuttiin keskiolutravintoloissa. Suomalaisien rajusti lisääntynyttä alkoholin käyttöä laitettiin kuriin kahdella alkoholin hinnankorotuksella vuonna 1975. Lisäksi alkoholimainonnalle säädetty täyskielto vuonna 1977 onnistui hidastamaan alkoholinkulutusta. (Kolsi 2017, 49.)



KUVA 7. Keskioluen vapautuminen aiheutti ruuhkaa kaupoissa 2. tammikuuta 1969 (mtv uutiset 2012)

Vuonna 1969 voimaan astunut uusi alkoholilaki ja laki keskioluesta vaikutti voimakkaasti myös ravintoloihin. Suomalaiset ravintolat oli saatu 1960-luvun alkuun mennessä kalliiksi, jäykiksi ja puhtaiksi anniskelupaikoiksi vesi- ja ruokapakkoineen. Monen raittiutta ihannoineen ihmisen unelma oli käynyt toteen: ravintoloita oli harvassa ja kansanravintoloita vielä harvemmassa. Ravintoloita oli aivan liian vähän suhteessa kysyntään. Lisäksi uutta asiakaskuntaa tuli koko ajan lisää maalta kaupunkiin muuttavista nuorista. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 14–15.)

Alko toteutti vuosina 1963-65 olutravintolakokeilun, jonka aikana perustettiin noin kolmekymmentä uutta olutravintolaa, osa aina maaseudulle asti, jonne ei väkijuomalain mukaan saanut edes perustaa anniskeluravintolaa. Kun kokeilu onnistui hyvin, eikä kansa joutunutkaan rappion tielle, oli tie uudistuksille näin avattu. Uuden alkoholilain ja keskioluen vapautumisen myötä Suomessa alkoi keskiolutravintoloiden aikakausi. Vuonna 1970 Suomessa oli jo 1 182 anniskeluravintolaa ja vuonna 1975 peräti 1 482. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 14–15, 20.)

1960-luvun lopulta lähtien yhä useammilla suomalaisilla oli mahdollisuus matkustaa ulkomaille lomailemaan. Suosituimpia lomakohteita suomalaisten keskuudessa olivat Italia ja Espanja ja monet halusivat maistella myös kotimaassa uusia, eksoottisia makuelämyksiä. Suomalainen ruokakulttuuri alkoi imeä ulkomaalaisia vaikutteita pizzan, hampurilaisen ja spagetin rantauduttua Suomeen 1970-luvulla. Ensimmäinen pizzeria avattiin Helsingissä vuonna 1972 ja pizza alkoi yleistyä myös kotiruokana. Vielä tuolloin ruokakulttuurin kansainväliset piirteet olivat kuitenkin lähinnä vain pintaa, jonka alta löytyi suomalaisia raaka-aineita ja ruoanvalmistusmenetelmiä. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 28)

### **5.2.1 Terveysvalistuksen aikakausi**

Lähes koko historiansa ajan suomalaiset olivat kamppailleet hallan, kadon ja sotien aiheuttaman ruokapulan kanssa. Rasvaista ruokaa arvostettiin ja sitä pidettiin terveellisenä elämänylläpitäjänä, kunnes suomalaiset kohtasivat yllättävän ilmiön: ylensyönnin aiheuttaman liikalihavuuden. 1960-luvulla rasvainen ruoka muuttuikin lihottavaksi ja tappa-

vaksi verisuonien tukkijaksi. Toimistossa päivät istuva kaupunkilainen alkoi lihoa nopeasti. Hämmästyneille suomalaisille alettiin jakaa ravitsemustietoa. (Sillanpää 1999, 140–141; Mäkelä ym. 2003, 28–29.)

Kun niukkuuteen ja puutteeseen tottuneet suomalaiset saivat ensimmäisen kerran toisen maailmansodan päätyttyä nauttia yltäkylläisesti rasvaa, sokeria ja valkoisia jauhoja, seurasi siitä luonnollisesti ylipaino-ongelmia, joihin alettiin suhtautua vakavammin 1970-luvulla. Vaikka suomalaisten ruokavalio keventyi 1970-luvulta lähtien merkittävästi, jatkoivat suomalaiset tästä huolimatta tasaisen varmaa lihomistaan. Lihominen johtui todennäköisesti liikunnan ja ennen kaikkea arkiliikunnan vähäisyydestä, työn fyysisyyden vähenemisestä sekä suomalaisten tavasta syödä liian suuria määriä terveellisenä pidettyä ruokaa. Vuonna 1977 yli puolet suomalaisista työikäisistä oli ylipainoisia ja selvästi lihavia oli joka viides työikäinen. (Sillanpää 1999, 207–208.)

Suomen valtasi 1970-luvulla alati voimistuva laihooden ihannoiti. Ihmiset eivät välttämättä halunneet niinkään hoikistua terveydellisistä syistä, vaan ulkonäöllisten ja sosiaalisten paineiden sanelemana. Hoikka henkilö viesti kehollaan menestystä, kun taas lihava henkilö epäonnistumista. Nopeasti ajateltuna saattaa tuntua täysin nurinkuriselta, että niukkoina aikoina lihavuus oli muotia ja yltäkylläisyyden aikoina ihannoitiin laihuutta. Kehityssuunta on kuitenkin looginen, sillä ihmisillä on aina ollut tarve näyttää valtaansa ruoan kautta. Kun ruokaa oli niukasti, lihava rikas erottautui muhkean ulkomuotonsa vuoksi ja viesti tällä, ettei heillä nähty kotona nälkää. Vastaavasti 1970-luvulla hoikka ihminen viesti, että hänellä oli valta omaan itseensä ja hän kykeni kieltäytymään herkuista kaiken runsaan tarjonnan keskellä. (Sillanpää 1999, 208–209.)

Jatkuva hoikkuuden ihannoiti ja tavoittelu on tuonut syömiseen jatkuvan syyllisyydentunteen. Kevyen salaatin syötyään ihminen tuntee itsensä hyväksi ihmiseksi, mutta rasvaisen grilliaterian jälkeen huono omatunto vaivaa. Jatkuva pinnistely ja epäterveellisen ruoan välttäminen saattavat viedä kokonaan ilon ruokailusta. 1970-luvulta lähtien Suomessa on myös keskusteltu erilaisista ruoka-aineiden aiheuttamista allergioista ja häiriöistä. Nämä eivät ole, niin kuin jotkut saattavat ajatella, modernin yhteiskunnan tuomia ongelmia, vaan kysymys on yksinkertaisesti tiedon lisääntymisestä. Eri ruokavalioiden tuomista päivänvaloon edisti todennäköisesti myös vuonna 1970 perustettu Ravitsemusterapeuttien Yhdistys. (Sillanpää 1999, 210–211.)

Suomessa on tavallisesti suhtauduttu erilaisia ruokavalioita noudattaviin ihmisiin kielteisesti. Suomalaisilla on jonnekin syvälle sielunmaisemaan jäänyt pelko kadosta ja nälänhädästä. Tästä kertoo esimerkiksi se, että suomalaisilla on tapa kiittää ruoasta pöydästä noustessaan toisin kuin muissa eurooppalaisissa kulttuureissa, joissa tätä tapaa ei tunneta. Pula-aikana tärkeintä oli ruoan riittävyys ja ihmisen piti olla kiitollinen siitä, että hänellä oli edes jotakin ravintoa. Esimerkiksi ruoasta kieltäytyvää lasta pidettiin erittäin pahatapaisena. (Sillanpää 1999, 211–212.)

Rasvojen kulutus nousi Suomessa aina 1970-luvun puoliväliin saakka, minkä jälkeen kulutus lähti pikku hiljaa laskuun. Eniten rasvoja nautittiin vuosina 1962–64, jolloin suomalaiset söivät yli 22 kiloa rasvaa vuodessa henkilöä kohden. Valtavaan voion kulutukseen vaikutti muun muassa se, että voion hintaa laskettiin vuonna 1958 ylituotannon vuoksi subvention eli tukipalkkion avulla. Tämän vuoksi voion kulutus nousi nopeasti ja vastaavasti margariinin kulutus kääntyi laskuun. (Sillanpää 1999, 141–142.)

Margariinin mainetta tahraisi myös 1950- ja 1960-lukujen vaihteessa sattunut margariiniskandaali. Skandaali sai alkunsa, kun Hollannissa ja Saksassa sairastui ihmisiä margariinissa käytettyjen väri- ja lisäaineiden vuoksi. Epäilyt margariinin terveellisyydestä levisivät myös Suomeen ja esimerkiksi Uusi Kuvalehti julkaisi aiheesta kirjoitussarjan margariiniteollisuuden väärinkäytöksistä. Kirjoitusten mukaan margariinissa käytettiin lukuisia epäilyttäviä eläinrasvoja, kuten kissanrasvaa. Vuonna 1961 kaksi henkilöä jopa todisti Helsingin raastuvanoikeudessa nähneensä, miten kasvirasvoina myytyihin tuotteisiin käytettiin itseasiassa teurasjätteitä, luita, verta ja sairauksiin kuolleita eläinten ruhoja. Kohun seurauksena margariinin suosio ja käyttö romahtivat eikä liene yllätys, että voion kulutus kasvoi samanaikaisesti. Jälkikäteen on pohdittu, mitä margariiniteollisuus olisi todellisista väärinkäytöksistä hyötynyt, sillä ainoat skandaalista hyötyneethän olivat voion tuottajat. Onko sattumaa, että margariiniskandaali sattui osumaan vielä tismalleen samaan aikaan voion ylituotannon kanssa. (Sillanpää 1999, 142–143.)

Kasvien ja hedelmien kulutus lähti nousuun voimakkaasti 1960-luvun alusta lähtien. Voimakkaan kasvun merkittävimpänä tekijänä pidetään tarjonnan lisääntymistä ja monipuolistumista. Tuoreita kasviksia oli saatavilla ympärivuotisesti ja lisäksi pakastevihannekset löysivät tiensä kuluttajien ruokapöytiin. Myös ravitsemusvalistuksen ansiosta kuluttajien tietoisuuden lisääntyminen lisäsi kasvien käyttöä. Hedelmien suosio lähti todelliseen nousuun vuodesta 1965 lähtien. Tuoreiden hedelmien käyttö oli suosituempaa



Etelä-Suomessa kuin Pohjois- ja Keski-Suomessa. Valio toi vuonna 1971 markkinoille appelsiinituoremehun ja nimenomaan tuoremehut olivat merkittävä tekijä hedelmä- ja marjatuotteiden suosion nousussa. (Sillanpää 199, 144.)

1970-lukua pidettiin terveystalouden vuosikymmenenä, sillä vaikka rasvankulutuksen alentamistarpeesta oli puhuttu jo 1960-luvun alussa, ei minkäänlaisista ravitsemussuosituksista silloin vielä puhuttu. Vasta vuonna 1977 otettiin käyttöön ruokakolmio ja ruokampyrä antamaan informaatiota oikeaoppisesta ruokavalioista niin ruoka-alan ammattilaisille kuin tavallisille kuluttajillekin. Samoihin aikoihin alettiin myös neuvoloissa, päiväkodeissa ja kouluissa valistus oikean ruokavalion puolesta. Terveystalouden aikakausi näkyi esimerkiksi niin, että 1970-luvulla lauantaista tuli monille lapsille karkkipäivä eikä karkkia enää ollut soveliasta syödä pitkin viikkoa. Vuosikymmenen näkyvimmäksi ruokakäytännön muutokseksi nousikin terveystalouden, jonka myötä rasvaa, sokeria ja turhia kaloreita opeteltiin välttämään. (Sillanpää 1999, 140–141; Mäkelä ym. 2003, 28–29.)

Monille suomalaisille terveellisemmän ruokavalion omaksuminen osaksi jokapäiväistä elämää oli lähes mahdotonta. Lapsuudessa rasvaista ruokaa oli arvostettu korkealle ja kasvien ja juuresten ottaminen ruokavalioon oli vaikeaa ennen kaikkea niille, jotka olivat eläneet pula-ajalla. Sotavuosina vihanneksia oli pidetty juurikin pula-ajan ruokana, kun parempaa ei ollut saatavilla. Aluksi kasviksia jouduttiin melkein pakkosyöttämään varsinkin miehille, joille lautasen reunalla olleet ”rehut” eivät kelvanneet. Kasvien syrjäyttäminen oli varsin luonnollista, sillä talonpoikaisessa arvomaailmassa ajateltiin, että kasviksia ja sieniä syövät vain eläimet ja rasvainen ruoka on aitoa oikeaa ruokaa. (Sillanpää 1999, 141–142; Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 28–29.)

### **5.2.2 Valmisruokien ja pakasteiden aikakausi**

Ihmisten muuttaessa yhä enenevässä määrin kaupunkiin se merkitsi myös miltei täydellistä luopumista omavaraisuudesta ja siirtymistä ostotalouteen. Naiset työskentelivät yhä useammin kodin ulkopuolella, mistä seurasi se, että monet perheet valitsivat arkiruoksi helpon vaihtoehdon. Ensimmäiset valmisruoat olivat tulleet Suomeen jo 1950-luvun puolella, mutta kunnolla ne rantautuivat Suomeen 1960-luvulla. Elintarviketeollisuuden valmistama ruoka alkoi vallata omaa osuuttaan suomalaisessa ruokapöydässä. Pakastimien

yleistettyä elintarvikemyymälöissä tarjosivat ne loistavan tilaisuuden erilaisille pakasteille. Ensimmäisiä pakasteruokia olivat sekavihannekset, ruodoton pakastekala ja pakastebroileri, joka niitti suosiotaan 1970-luvulla. (Sillanpää 1999, 134, 146.)

Harva tietää, että sanaa pakaste ei välttämättä edes olisi olemassa ilman kaikkien tuntemaa kahviyritystä, Pauligia. Vuonna 1943 Helsingissä avattiin Pohjoismaiden ensimmäinen syväjäädäyttämö. Henrik Paulig oli sotavuosina tunnetun kahviyrityksen johtaja ja tuolloin haasteena oli saada rintamalla muonitusta. Maailmalta tuli idea syväjäädäyttämöstä, joka avattiin Helsingin Herttoniemessä. Ruokia kutsuttiin aluksi syväjäädädytetyiksi tuotteiksi, mutta nimi koettiin liian vaikeaksi ja aiheesta päätettiin järjestää nimikilpailu suomalaisten keskuudessa. Nimikilpailussa esille nousi sanat ”pakastaa” ja ”pakaste”. Pakaste-sana aiheutti aluksi hankaluuksia, sillä oli nimittäin olemassa mies nimeltään herra Pakaste, joka laittoi kovasti hanttiin, ettei häneen nimeään sovi käyttää. Lopulta sopuun kuitenkin päästiin kuin päästiinkin ja sana pakaste jäi elämään suomalaisten sanavarastoon. Pakasteliiketoiminta loppui Pauligilla kokonaan 1980-luvun lopulla, kun yrityksessä alettiin keskittyä mausteisiin ja kahviin. (Tuominen 2017.)



KUVA 8. Pauligin ensimmäisiä pakastetuotteita (MTV-utiset 2017)

1950-luvulla jääkaappien eristyksessä käytetty vuorivilla korvattiin 60-luvulla muoviristeellä, joka lisäsi käyttötilavuutta merkittävästi. Jääkaapin lisäksi myös sähköhella oli vielä melkoinen harvinaisuus. Sähkövalo sen sijaan valaisi jo montaa maalaistaloa. Vaikka jääkaappi ei ollut niinkään niittänyt mainetta maaseudulla, pakastin vastaavasti hankittiin talouteen nopeasti sen tultua markkinoille. Pakastin oli loistava hankinta maalaistaloon, missä teurastus ja metsästys saattoi tuoda melkoisen määrän lihaa. Samaten

metsänantimet sekä oman puutarhan tuotanto saatiin pakastimen avulla säilymään pidempään ja näin voitiin nauttia tuoreen oloisia marjoja jopa talvella ja keväällä. (Sillanpää 1999, 156; Koskinen 2017, 45.)

Maailmantaloudessa 1940-luvun lopulla alkanut pitkä voimakkaan taloudellisen kasvun vaihe saapui tiensä päähän 1970-luvun alkuvuosina. Vuonna 1973 puhjennut öljykriisi eli raaka-öljyn hinnan 3-4-kertaistuminen katkaisi taloudellisen kasvun ja ajoi koko maailmantalouden vaikeaan lamaan ja inflaatioon. Maailmalaajuisen energiakriisin syynä oli Egyptin ja Syyrian sota Israelia vastaan. Lähi-idän öljynviejämaat rajoittivat vientiä Israelia tukeneisiin länsimaihin ja nostivat öljyn hintaa roimasti. (Sillanpää 1999, 133; Lindfors 2006.)

Neuvostoliittolaisen öljyn saanti helpotti jonkin verran Suomen energiakriisiä, mutta joulukuussa 1973 valtioneuvosto kuitenkin julkisti laajan energiansäästöohjelman. Yhteiseksi kattonopeudeksi määrättiin 80 kilometriä tunnissa, mainosvalot tuli sammuttaa aina yöksi, huonelämpötiloja laskettiin ja autojen lämmittämistä rajoitettiin. Asuntojen lisälämmittimet, moottoriteiden valaistus, harrasteilmailu sekä moottoriajoneuvokilpailut kiellettiin täysin. Keskustelua käytiin jopa myös televisioruutujen pimentämisestä maanantai-iltaisina. Hallitus kehotti kansalaisia säästämään energiaa vapaaehtoisesti, jottei pakkoon tarvitsisi turvautua. Loppusyksy vuonna 1973 oli Suomessa tavallistakin kylmempi ja hämärämpi. Entistä hämärämmän syksystä teki se, että yksityisasunnoissa hehkulamput tuli vaihtaa pienempitehoisiin ja lisävalaistuksen saamiseksi poltettiin kynttilöitä. (Sillanpää 1999, 133; Lindfors 2006.)

Öljykriisillä oli joitain pysyviä seurauksia. Muun maailman tavoin vihreä ajattelu sai Suomessa valtavan sysäyksen: dieselvetureita korvattiin sähkökäyttöisillä ja vuonna 1974 Suomi liittyi maakaasuverkkoon, vaikka aiemmin maakaasuun oli suhtauduttu erittäin epäilevästi. Säästöhysterialla oli myös negatiivisia seurauksia. Kylmyyden pitämiseksi loitolla tehtiin melkoisia ylilyöntejä, kuten laitettiin taloihin paljon eristeitä, muovivaikoilmiä ja ilmatiiviitä kolminkertaisia ikkunoita. Rakennuksia tiivistettiin liiaksi ja ne kärsivät myöhemmin homevaurioista. Varjelu tuli loppujen lopuksi paljon kalliimmaksi kuin itse lämmittäminen olisi tullut. (Sillanpää 1999, 133; Lindfors 2006.)

1960- ja 1970-luvun nainen saattoi jo iloita lukuisista kodinkoneista keittiössään. Keittiö koneellistui vauhdilla ja synteettiset eli keinotekoiset puhdistusaineet syrjäyttivät saippuan siivouksessa. Energiakriisin seurauksena koneita ja laitteita alettiin kehittää energiaa säästäviksi ja keittiösuunnittelussa otettiin yhä enemmän huomioon kodinkoneiden tehokkuus sekä myös työskentelyn ergonomia. Uusia kotitalouskoneita 60- ja 70-luvuilla olivat muun muassa sähkövatkain, mikroaaltouuni ja liesituuletin, joka yleistyi koneellisen ilmanvaihdon myötä. Myös sähkökäyttöiset kahvinkeitinimet löivät itsensä läpi Suomessa 1970-luvulla, vaikka toki pannukahvilla oli yhä omat vankkumattomat kannattajansa. Vuonna 1975 suomalaiset nousivat eniten kahvia nauttivaksi kansaksi. 1970-luvun alussa elettiin myös sikäli mielenkiintoista aikaa, että tiskaajan valittavana oli peräti kaksi uutta tietä likaisten astioiden hoitamiseen: astianpesukone ja kertakäyttöastiat. (Aaltonen ym. 2004, 62, 64, 76; Symington & Le Nevez 2015, 285–286; Isotalo & Kuittinen 2017, 201.)

## 6 KULUTUSJUHLASTA LEIPÄJONOIHIN

### 6.1 Kultaiset vuodet 1980-luku

Kieli löytää aina ilmaisut sille, mitä yhteiskunnassa milloinkin tapahtuu. Suomeen ilmestyi 1980-luvulla uusia sanoja: juppi, citykulttuuri, kasinotalous ja kulutusjuhla. Jupit edustivat nuorta, coolia, kaupunkilaista ja menestykseen pyrkivää sukupolvea, jotka halusivat näyttää ulospäin rikkailta. Kasinotaloudella taas tarkoitettiin talouden hulluja vuosia eli niin sanottua löysää rahaa, jota suorastaan tuputettiin joka puolelta. Se johti kulutusjuhlaan ja siitä otettiin kaikki ilo irti. Kultaiseksi vuosikymmeneksi kutsuttu 1920-luku oli Suomessakin melkoisen kasvun aikaa, mutta todellinen koko kansan kultakausi koitti vasta entistäkin kultaisemmalla 1980-luvulla. Se oli monin tavoin itsenäisen Suomen ja useimpien suomalaisten talouden parasta aikaa. (Hurri 2017, 5–6.)

Koko 1980-luvun tuotanto kasvoi Suomessa nopeammin verrattuna muihin Euroopan maihin keskimäärin. Suomesta puhuttiinkin Euroopan Japanina. Työtä riitti kaikille ja pulan ja niukkuuden Suomi tuntui jääneen kokonaan historiaan. Myös vientiteollisuus kukoisti, mikä johti palkkojen ja lopulta myös hintojen nousuun. Kansainvälisten pääomamarkkinoiden vapauduttua vauhdilla 1980-luvulla valuutta-, arvopaperi- ja kiinteistömarkkinat kansainvälistyivät ja kurssit nousivat nopeasti arvopaperipörssissä. Pankit vapauttivat lainanannon ja suomalaiset saivat lainaa, jopa ilman vakuuksia. Vuodelta 1988 löytyy mainoskuva, jossa pankinjohtaja karrää säästöpankista ulos asiakkailleen kottikärryllisen seteleitä. Kuvassa on nähtävissä ajan henki, lainarahaa sai ja sitä suoraan tyrytettiin suomalaisille. Kuohuvat kulutusjuhlat päättyivät karulla tavalla, mutta juhlien lasku lankesi vasta 1990-luvulla. (Sillanpää 1999, 189; Hurri 2017, 6.)

Terveysvalistus puri kansaan jo hyvin ja kasvikset ja hedelmät otettiin jo vapaaehtoisesti ruokapöytään. Salaattia ei tarvinnut enää pakkosyöttää, edes miehille. Monessa kodissa nautittiin kiinankaalista ja ananaksesta valmistettua mehukasta narskuvaa salaattia. Uutuushedelmä 1980-luvulla oli eksoottinen kiivi. Kulutusjuhlan vuosikymmenen elintarvikemyymälän valikoima näyttäisi nykypäivän suomalaiselle melko köyhältä. Isossa ruokakaupassa valikoimiin kuului tuolloin keskimäärin 4 000 tuotetta, kun nykyisin niitä on peräti 15 000. (Juonala 2017, 48.)

Kasvisten ja hedelmien kulutuksen noustessa koko 1980-luvun ajan, vastaavasti perunan kulutus laski, mitä pidettiin yleisenä elintason nousuun ja modernisoitumiseen liittyvänä piirteenä. Lihan kulutus, joka lähti nousuun vuodesta 1950 lähtien, saavutti huippunsa vuosina 1986-88, minkä jälkeen sen kulutus kääntyi laskuun. Ainoastaan broilerin menekki jatkoi kasvuaan. Myös kananmunien kulutus alkoi 1970-luvun lopulta lähtien laskea luultavasti terveystaloustuksesta ja erityisesti kananmunan kolesteroliin liittyvästä valituksesta johtuen. Kalan suosio säilytti asemansa, sillä suomalaisten suosiman kirjohelven ilmestyessä kaappoihin 1970-luvulla, nosti se kalan suosiota entisestään. (Sillanpää 1999, 193–194.)

Niin Suomessa kuin muissakin Pohjoismaissa maidon kulutus väheni vaurastumisen myötä, sillä maidon tilalle tuli muita ruokajuomia, kuten vesi, erilaiset tuoremehut ja virvoitusjuomat. Lisäksi 1970-luvulla valtaosa suomalaisista siirtyi käyttämään entistä vähärasvaisempia maitolaatujia. Terveystaloustuksen seurauksena rasvojen kulutus kääntyi laskuun ja 1980-luvun lopulla margariinin suosio ohitti voin ja nousi näin suosituimmaksi rasvaksi. Samaten sokerin käyttö vähentyi 1970-luvun alusta lähtien, mihin vaikutti muun muassa terveystaloustus, sokerin hinnan nousu vuosina 1974-75 sekä se, että pakastimien tultua markkinoille säilöntää harrastettiin entistä harvemmin. (Sillanpää 1999, 193–194.)

1980-luvulla keittiöt kohtasivat valtavan tavaravyöryn. Talonväki kyseli ihmeissään, että mihin tämäkin nyt laitetaan, kun taas taloon kannettiin uutta keittiökoneita. Vuosikaudet keittiössä oli pärjätty slev-liedellä, sähkövatkaimella ja leivänpaahtimella. Kahvinkeittimen oston jälkeen saatettiin jo harmitella toisen sähköpistokkeen puuttumista. Eivät nämä ”uudet” keittiökoneet tyhjästä ilmaantuneet, vaan nyt niiden hinnat olivat halpatuonnin ja tarjonnan tuoman kilpailun ansiosta romahtaneet tavallisen tallajaan kukkarolle sopiviksi. Keittiöihin ilmestyi valtavalla nopeudella muun muassa mikroaaltouuneja, astianpesukoneita, kaappipakastimia, voileipägrillejä, sauvasekoittimia, yleiskoneita, munankeittimiä, leipäkoneita, sitruspuristimia, tuoremehulinkoja, espresso- ja cappuccinokoneita. (Koskinen 2017, 44–45.)

Valtavan tavaravyöryn jälkeen perinteinen puulämmitteinen leivinuuni nousi uuteen arvoonsa. Suomalainen 1980-luvulla syntynyt keksintö muurinpohjapannu herätti eloon uudenlaisen suomalaisen ulkokeittiön. Yleisesti kalusteiden toimivuus parani selkeästi 80-luvulla, esimerkiksi yhdistelmäliedet, kelloautomaattikka ja keraamiset tasot yleistyivät.

Kenties yleistyneillä monenmoisilla keittiökapistuksilla oli osuutta siihen, että 1980-luvulla ruoanlaitosta tuli muoti-ilmiö ja miehetkin alkoivat viihtyä entistä enemmän keittiössä. Samaan aikaan kynnyks ulkona syömiseen madaltui ja ravintolassa syöminen tuli merkittäväksi osaksi arjen viihtyvyyttä. Pikaruoka ei ollut enää kirosana, vaan jopa tervetullut helpotus arkeen, kun perheen lisääntyneet harrastukset alkoivat nakertaa yhteistä illallishetkeä. Pizzerioita oli muutamia jo 1960-luvulla, mutta 1980-luvun pizzeriahittinä muistetaan Rabbe Grönlundin 1987 perustama Kotipizza-ketju. Hesburger puolestaan sai alkunsa, kun Heikki Salmela perusti vaimonsa kanssa grillikioskin, Kievarin grillin, Naantaliin vuonna 1966. Yritys laajeni Turkuun 1970-luvulla, jolloin Puutorilla avattiin Puutorin grilli. Ensimmäinen Hesburger-ravintola sisätiloissa avattiin vuonna 1980 Turun Kristiinankadulle. (Koskinen 2017, 44–45.)

Ruoan muuttuminen välttämättömyydestä mielenkiinnon kohteeksi ja jopa harrastukseksi näkyi muun muassa lehtien sivuilla. Miltei jokainen itseään kunnioittava lehti aloitti omat ruoka- ja viinisivunsa ja jokainen TV-kanava alkoi lähettää omaa ruokaohjelmaansa. Yksi merkittävimpiä muutoksia verrattaessa 1960- ja 1980-lukua on mausteiden käyttö. 1980-luvulla ruoan maustamiseen käytettiin muun muassa basilikaa, inkivääriä, rose-, musta- ja viherpippuria, soijakastiketta, salviaa, valkosipulia, timjamia, kirveliä ja chiliä. Muutos oli valtava 1960-luvulle asti jatkuneesta suola ja pippuri -linjasta. (Sillanpää 1999, 195.)

Selkein ruokailussa tapahtunut muutos 1980-luvulla oli aterioinnin jyrkkä jakautuminen arki- ja viikonloppuruokailuun. Arkisin ruoka oli lähinnä polttoainetta, jonka kiireiset vanhemmat yrittivät töistä tullessaan saada mahdollisimman nopeasti ja vähällä vaivalla pöytään. Arkiruokailussa korostui voimakkaasti järki ja funktionaalisuus. Vastaavasti viikonloppuruokailu yhdisti perheen ja silloin saatettiin kokeilla uusia, erikoisempia reseptejä. Ruokaa valmistettiin usein yhdessä tai ainakin se nautittiin yhdessä saman pöydän ääressä. Viikonloppuna valmistettiin esimerkiksi lasten keustosuosikkeja eli lasagnea ja pitsaa sekä perheen isän ehdottamia kyljyksiä tai pihvejä. (Sillanpää 1999, 196.)

Pöytätavat muuttuivat 1980-luvulla entistä höllemmiksi. Varsinaisia pöytätapoja opetettiin lapsille enää vain harvassa kodissa. Tärkeimmiksi säännöiksi nousi seuraavat kolme: pöydässä tuli ruokailla samaan aikaan, pöydässä ei saanut lukea ja kädet tuli pestä ennen ruokailua. Joissakin kodeissa ei enää opetettu minkäänlaisia ruokailutapoja, eikä yhteinen ruokailukaan ollut kynnykskysymys. Joissakin tapauksissa ruoan sai mennä syömään jopa

sohvalle TV:n ääreen. Yksi syy ruokailutapojen vapautumiseen oli se, että osalla vanhemmista oli omassa lapsuudenkodissaan ollut hyvin ankara kuri ja sen vuoksi se halusivat tarjota lapsilleen vapaamman ruokailun. (Sillanpää 1999, 196–197.)

Kun vielä 1970-luvulla lasten oli tavallisesti odotettu syövän lautanen poikkeuksetta tyhjäksi, oli 1980- ja 1990-luvuilla lapsilla lupa nirsoilla. Poikkeuksia toki löytyi aina, eikä tämä päde kaikkiin. 80-luvulla oli yleistä, että lapset olivat ”huonoja syömään” eli lapset söivät varsinaisilla aterioilla vain vähän ja söivät itsensä kylläisiksi vapaasti käytössä olevilla jää- ja ruokakaapin antimilla, oman maun mukaan. Nirsoilu ei siis johtunut suoranaisesti kasvatuksen puutteesta, vaan siitä tosiseikasta, että lapsilla ei enää lukuisien karamellien ja välipalojen jälkeen ollut nälkä. Täydellä vatsalla on helppo kieltäytyä ruoasta, oli se kuinka hyvää tahansa. (Sillanpää 1999, 198–199.)

Kaikki tuntui muuttuvan 1980-luvulla aina elämäntyylistä, leikeistä ja harrastuksista ruokailutottumuksiin asti. Hyvä, jos ihminen perässä pysyi. Täydellinen muutos tapahtui myös alkoholipolitiikassa, sillä 1980-luvun lopulla Alko muutti politiikkaansa huomattavasti vapaamielisemmäksi ja lähes jokaisella potentiaalisella yrittäjällä oli mahdollisuus saada anniskeluoikeudet. Suomi menestyi 80-luvulla taloudellisesti hyvin ja aikakaudelle oli tyypillistä elämästä nauttiminen ja ylellisyys. Tämän myötä ravintolaelämäkin vapautui ja ihmisillä oli mahdollisuus valita mieleinen ravintola monenlaisten paikkojen kirjosta. Valinnanvaraa oli aina musiikkipubeista ja eurooppalaistyyllisistä kahviloista hampurilais- ja gurmeeravintoloihin asti. Juomakulttuurissa tapahtui toinenkin suuri muutos, mikä ei suinkaan johtunut Alkon höllentyneestä alkoholipolitiikasta, vaan muodin muutoksista. Asiakkaiden keskuudessa alettiin suosia mietoja juomia ja 1980-luvun puolivälissä aikaisemmin halveksittu keskiolut nousi A-olutta suosittumaksi trendijuomaksi. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 22.)

1980-luvulla ravintolan asiakkaiden ja henkilökunnan asenteissa tapahtui historiallinen käänne. Ravintola oli yhä harvemmalta vältettävä synninpesä. Suomalaiset kävivät ahkerasti ulkona syömässä ja juomassa ja jopa naisista tuli tärkeä osa ravintolan asiakaskuntaa. Ravintolahenkilökunnan arvostus nousi 80-luvulla merkittävästi. Arvostuksen nousun taustalla pidetään kampanjoita, koulutusta, uusia arvoja sekä palveluelinkeinojen suosion lisääntymistä. Nuoret eivät edes tienneet, että ravintoloihin oli aikaisempien sukupolvien mielestä liittynyt jotakin kiellettyä ja epämääräistä ja nuoret alkoivatkin hakeutua innokkaasti ravintoloihin töihin. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 22–23.)



### 6.1.1 Ulkomaisia vaikutteita

Kulutusjuhlan vuosikymmenenä suomalaiset matkustivat paljon ja toivat mukanaan kotiinkin vaikutteita erilaisista ruokakulttuureista. Esimerkiksi ulkomailta tutuksi tulleet pika-ruokalot ja hampurilaisketjut aloittivat toimintansa Suomessa. Vuonna 1973 Suomeen rantautui ensimmäinen ravintola, joka tarjoili aitoja amerikkalaistyyllisiä hampurilaisia nimeltään Wimpy. Siellä tarjoiltiin melko askeettisia hampurilaisia, joissa oli sämpylä, pihvi, paistettua sipulia, sinappia ja ketsuppia. Majoneesia tai salaattia ei hampurilaisista löytynyt. (Juonala 2017, 48; Nikkanen 2017.)

Suomen hampurilaisketjujen historiaa tarkastellessa erikoisin historia löytynee kuitenkin 1975 rantautuneella Carrolsilla. Carrols tuli Suomeen vain hieman ennen kuin Yhdysvalloissa toiminut Carrols Restaurant Group lopetti alkuperäisen tuotemerkkinsä. Näin Carrolsin tuotenimi jäi kummittelemaan vain kaukaiseen pohjolaan. Markkinoinnissaan Carrols ei tätä seikkaa paljastanut ja mainoksissa seikkaili vielä vuosienkin päästä Yhdysvaltain etelävaltioiden sotilas, joka tilasi viimeiseksi ateriakseen Carrolsia omalla äidinkielellään. Carrolsista tuli pääkaupunkiseudulla kosmopolitismien airut, joka erotti maailmaa nähneet stadilaiset muista suomalaisista. Carrols siirtyi Tuko-kaupassa Keskolle vuonna 1997 ja suurin shokki oli, kun Kesko myi Carrolsin ”viholliselle” eli Hesburgerille vuonna 2002. Myöhemmin lähes kaikki Carrolsit muutettiin Hesburgereiksi. Ainoastaan viisi ravintolaa jäi entiselle nimelleen, mutta vuonna 2012 nämäkin muutettiin Hesburgereiksi ja Carrols jäi historiaan. (Nikkanen 2017.)

Nykyisin Suomessa toimii yli 50 Burger King -ravintolaa, mutta Burger King toimi ensimmäistä kertaa Suomessa jo 1980-luvun alussa. Jussi Nurmio toi liikekumppaneidensa kanssa ketjun Tampereelle ja Helsinkiin. Pääkohteena oli nimenomaan Tampere, jossa Burger Kingille ei ollut vielä kilpailijoita. Tampereen keskustorille avattu Burger King ei kuitenkaan vetänyt asiakkaita puoleensa ja ketju lähti vuonna 1984 mustan makkaran kaupungista ja vuonna 1985 koko maasta. Vuoden 1985-2013 välisenä aikana Suomessa ei toiminut ainuttakaan Burger King -ravintolaa. Toukokuussa 2013 Restel ilmoitti perustavansa Suomeen uusia Burger King -ravintoloita ja ensimmäinen ravintola avattiinkin 13. joulukuuta 2013 Helsingin Mannerheimintielle. (Turun Sanomat 2019.)

Suomen ensimmäinen McDonald's -ravintola avattiin Tampereen Keskustorilla vuonna 1984 samalla paikalla olleen Burger Kingin tilalle. Ensimmäisen McDonald'sin avattua

ovensa kaupunki suorastaan sekosi: jonot ravintolaan olivat pitkät monta viikkoa avaamisen jälkeen ja ravintolassa oli henkilökuntaa huimat 50 työntekijää. Yksi maailman tunnetuimmista hampurilaisista lienee McDonald´sin Big Mac -kerroshampurilainen. Big Macia on Suomessa saanut yli 50 vuotta eli siitä saakka, kun ravintolaketju rantautui Suomeen. McDonald´sin avattua ovensa alkoi Suomessa pikaruokan pysäyttämätön voittokulku. (Juonala 2017, 48; Waddington 2018.)

Suomessa syntyi 1980-luvun puolivälin tuntumassa pelko suomalaisen ruokakulttuurin katoamisesta. Huoli muutoksesta johtui ilmeisesti siitä, että muuttoliike oli tasoittunut ja ihmiset olivat asettuneet taajamiin asumaan. Nyt oli aikaa pysähtyä pohtimaan menneisyyttä. Yksi selkeä huolenaihe oli valmisruokien lisääntynyt käyttö ja huolenaihe ei toki ollut aiheeton, sillä pakasteiden ja valmisruokien käyttö oli lähes kaksinkertaistunut vuodesta 1977 vuoteen 1987 mennessä. Huoli otettiin esille esimerkiksi vuonna 1987 ilmestyneessä Yhteishyvä -lehdessä: ”Perheessä ei enää kukaan ruoki toistaan, vaan ateriat yhä useammin hankitaan valmiina. Valitettava piirre tässä kehityksessä on tietenkin se, että näin ei synny varsinaista ruokaperinnettä, kun ateriat hankitaan valmiina, eikä niitä valmisteta alusta alkaen kotona.” Mielenkiintoista tässä on se, miksi valmisruokien ajateltiin ehkäisevän ruokaperinteiden synnyn, sillä valmiina ruokina oli lukuisia perinteisiä ruokalajeja, kuten hernekeittoa ja maksalaatikkoa. (Sillanpää 1999, 198–200.)

Vaikka pitsa, spagetti, lasagne ja hampurilainen sekä kiinalainen vokkaus yleistyivät ja arkipäiväistyivät Suomessa, peruskotiruoat säilyttivät kuitenkin asemansa. Monesti näiden eksoottisten nimien taustalta löytyi perin suomalainen ruoka. Esimerkiksi hampurilaiset saatettiin tehdä kotona leivotusta sämpylästä, jonka täyteenä oli suolakurkkua, makkaranäsiivu, kylmää keitettyä perunaa ja ketsuppia. Kotiruoanvalmistuksessa saatettiin käyttää avokadoa, kiiviä sekä erilaisia eksoottisia mausteita ja hedelmiä. Suosikkiruokina läpi 1980-luvun säilyivät edelleen perinteinen makaronilaatikko, herne-, kala- ja lihakeitto sekä makkara- ja jauhelihakastike. (Sillanpää 1999, 196; Juonala 2017, 48.)

## **6.2 Lamakausia ja työttömyyttä 1990-luku**

Vahvojen nostalgiasilmälasiensa läpi 1990-luku eli ysäri saattaa tuntua parhaalta vuosikymmeneltä ikinä. Aikahan tunnetusti kultaa muistot. Omien nuoruus- ja teinivuosien sijoit-

tuessa 90-luvulle kohokohtina nousee esille muun muassa jojovillitys, tahmeat mansikanmakuiset huulikiillot, ystäväkirjat, Pokemon-keräilykortit, pikku kakkosen varokaa heikkoja jäitä -varoitusta, videovuokraamot, virtuaalilemmikki Tamagotchi sekä luukkukioskit, joilta sai ostaa kunnan irtokarkkeja. Jostain syystä karkit vain maistuiivat erityisen hyviltä siihen aikaan, kun sai tilata markalla merkkareita. Matkapuhelimet, kotitietokoneet ja internetyhteydet alkoivat yleistyä 1990-luvun alussa, mutta ne eivät vielä missään nimessä ollut kodin perusvarustelua. Matkapuhelinyhtiö Nokia nousi 90-luvulla tärkeäksi Suomen kansantalouden kohottajaksi. Tunnetuin lienee Nokian 3210, joka vaikutti olevan kaiken kestävä puhelin. Puhelimiin saattoi tilata erilaisia logoja, mutta niitä tilailtiin säästeliäästi useimmilla olevan 20 markan saldorajan vuoksi. Moni nuorempi ysäriin fiilistelijä helposti unohtaa 90-luvun surullisemman puolen: leipäjonot ja massatyöttömyyden. (Aarnio 2015; Salonen 2016.)

”No me ollaan suoraan sanoen kusessa”, totesi kansanedustaja Jörn Donner. Vuosi on 1991 ja Suomi pyristelee laman kourissa. Vuoden 1990 lopulla monen menestyksekkään vuoden jälkeen Suomen kansantalous ajautui maan historian pahimpaan lamaan. Laman syistä on esitetty monen monta näkemystä, mutta ainakin näkemys siitä, että tavallinen ”kulutusjuhlaa” viettänyt kansalainen olisi ajanut talouden karille voidaan poissulkea. Laman taustalta löytyy muun muassa idän kaupan romahtaminen, kustannustason noususta johtunut kilpailukyvyyn menettäminen läntisillä markkinoilla sekä kotimainen finanssikriisi. Kun vielä 1980-luvun puolivälissä Suomi oli hintatasoltaan länsimaiden keskivertotasoa, niin kesäkuussa 1991 Suomi oli maailman kallein maa ja työttömiä oli enemmän kuin koskaan ennen. Lama johti Suomessa ennätysmäiseen työttömyyteen, joka tuntui aina ruokapöydissä asti. Leipäjonotkin tulivat monille suomalaisille tutuiksi. Jopa korkeasti koulutetut ja suuren ammattitaidon omaavat ihmiset menettivät työpaikkansa. Synkimpinä vuosina työttömien määrä oli yli 500 000 henkilöä. (Sillanpää 1999, 189–190.)

Lamavuosina suomalaisten olohuoneisiin tunkeutuivat TV-utisissa esitetyt kuvat Pelastusarmeijan ja kirkon leipäjonoista. Monen suomalaisen mielessä kävi jopa ajatus, että oliko elintason nousu ollut pelkästään harhaa ja oliko maa palannut takaisin nälän ja pulan aikakauteen. Kenties tästä syystä sodan jälkeiset pula-ajan materiaalit olivat 90-luvun muotoilun kulmakiviä. Esimerkiksi vihreää teetä juotiin aidosta puusta valmistetusta Warm-teepannusta ja -kupeista. Tilastojen mukaan ruoan kulutuksen kehitys kuitenkin jatkoi modernisoitumistaan lamasta huolimatta. Erityisesti perunavalmisteiden, siipikarjan, tuontijuustojen, teen, tuoreiden hedelmien ja vihannesten sekä tuoreen kalan kulutus

lisääntyi. Kotileivonta yleistyi kodeissa jälleen ja tämä on nähtävissä jauhojen, suurimoiden, margariinien ja ruokaöljyjen käytön yleistymisestä. Myös makeisia, suklaata, hilloja ja hunajaa käytettiin paljon ja tämän oletetaan johtuvan siitä, että suomalaiset hakivat ikään kuin lohtua ja mielihyvää pienistä makeista välipaloista, sillä etelänmatkoihin ei enää ollut varaa. (Sillanpää 1999, 190–191; Aaltonen ym. 2004, 107.)

Helsingin yliopiston kansanterveystieteen laitoksen tekemän tutkimuksen mukaan nälkäisiä oli Suomessa vuoden 1993 paikkeilla noin 100 000 henkilöä. Nälkä määriteltiin tutkimuksessa siten, että ruoka oli jääkaapista loppunut eikä ollut varaa ostaa uutta. Ruokapulaa kokivat kaikkein eniten alle 35-vuotiaat, työttömät, lomautetut ja opiskelijat. Tosin Helsingin sosiaaliviraston työntekijöiden mukaan heidän asiakkaidensa nälkä oli pikemminkin elämännälkää kuin varsinaista nälkää. Kun rahaa ei ollut tuhlattavaksi asti, ihmisten piti tehdä valintoja mihin rahansa käyttää. Ihmiset joutuivat luopumaan harrastuksistaan, makeisistaan ja jopa jossain tapauksissa saunaoluestaan. Suomalainen sosiaaliturva takasi ainakin vielä 1990-luvun alkupuolella sen, ettei yhdenkään suomalaisen tarvinnut kärsiä suoranaista aliravitsemuksesta. (Sillanpää 1999, 192.)

Suurimpia laman uhreja olivat turismi, tupakka, alkoholi ja ravintolassa ruokailu. Esimerkiksi ulkona syöminen väheni kaiken kaikkiaan 24 prosenttia huippuvuodesta 1990 vuoteen 1993 mennessä. Tähän vaikutti merkittävästi se, että kasvava työttömyys vähensi huomattavasti lounasruokailijoiden määrää. Vuonna 1994 ulkona syöminen lähti kuitenkin jälleen nousuun. (Sillanpää 1999, 191.)

Suomen taloudellinen tilanne tointui muutamassa vuodessa ja vuonna 1995 silloinen pääministeri Esko Aho julisti laman olevan ohi. Lama loi synkän varjon 90-luvun alkuun, mutta vuosikymmenen loppuun mennessä puhuttiin Suomesta jo uuden teknologian edelläkävijänä. Kännykät yleistyivät vauhdilla ja tietokoneista alkoi tulla joka kodin perustavaraa. Suomen kansantalouden veturiksi nimitetty matkapuhelinyhtiö Nokia nousi maailman johtavaksi matkapuhelimien valmistajaksi. Lama ei ollut ainoa, mikä loi synkän varjon vuosikymmenen ylle, vaan kansa suri laman lisäksi myös autolautta Estonian uhreja sekä Walesin Prinsessa Dianan menehtymistä auto-onnettomuudessa. Leijonien MM-kulta ja Mikä Häkkisen menestys kuitenkin nostattivat suomalaisten itsetuntoa ja uskoa tulevaisuuteen. (Huuhka & Tormulainen 2017, 13, 18.)

Laman aiheuttamat leipäjonot olivat 90-luvulla uusi ilmiö ja Suomi sai ruoka-avustusta Euroopan Unionilta. Talouden alkaessa nousta leipäjonot eivät kuitenkaan kadonneet, vaan ne tuntuivat jääneen pysyvästi. Laman vaihtuessa talouskasvuun tuloerot alkoivat korostua. Suomalaiset alkoivat jakautua entistä selkeämmin kahden luokan kansalaisiin: toinen osapuoli jonotti teknologiayritysten osakkeita ja toinen osapuoli ruokakasseja leipäjonoissa. 90-luvulla keskusteltiin aiempina vuosikymmeninä luodun hyvinvointivaltion osittaista purkamista ja alettiin entistä enemmän puhua siitä, että erilaiset ongelmat eivät olisikaan rakenteellisia, vaan jokainen oli oman onnensa seppä. Moniin laman aikana tehtyihin erilaisten tukien leikkauksiin ei tehty korotuksia vielä 2000-luvun alussaakaan. (Huuhka & Tormulainen 2017, 17–18.)

1990-luvulla kotikeittiöt olivat yksilöllisempiä kuin koskaan ennen. Keittiöitä alettiin sisustaa erillisin huonekaluin, kuten kodin muitakin huoneita. Mustavalkoinen värimaailma niitti suosiotaan ja graniittitasot, isot kodinkoneet ja teräksiset laitteet tulivat keittiöihin, sillä vaikutteita sisustukseen otettiin ravintoloista. Keittiösaarekkeet tulivat muotiin ja keittiön kaapistot päättyivät usein pyöreäreunaisiin avohyllyihin, joille aseteltiin esimerkiksi Arabian vanhoja sinikukallisia voipyytyjä koristeeksi. Keittiömateriaaleina 90-luvulla suosittiin lämmintä puuta, pehmeitä pastellin sävyjä sekä metallin kiiltoa ja himmeää lasia. Lisäksi 50-luvun muodot alkoivat taas miellyttää silmää. Siivous tapahtui monesti mikrokuituliinalla ja alettiin puhua vedettömän siivouksen hyödyistä. 90-luvun alun lama toisaalta vaikutti sisustukseen siten, että turhat krumeluurit karsittiin pois. 80-luvulla taloihin kannetut valtavat tavaramäärät saivat huutia ja jokaisella huonekalulla ja useimilla esineillä oli oma tehtävänsä. (Aaltonen ym. 2004, 106–107.)

### **6.2.1 Ihana, kamala ysäri, legendaariset ruokailmiöt 1990-luvulta**

1990-luku oli varsinaista tutkimusmatkaa -se oli aikaa, jolloin hedelmäsnaacksit, limut, karkit ja pikaruoka olivat jännittäviä. Pakkaukset olivat usein monivärisiä ja huomiota herättäviä. Valio toi markkinoille lukuisia uudenlaisia välipalavaihtoehtoja, joista maustetut viilit eli Viilikset nousivat hitiksi niin aamu-, väli- kuin iltapalanakin. Toinen 90-luvun hitti oli erilaiset vanukkaat. Pörrö Pesukarhun, Masse Majavan ja muiden eläimien koristamien Nami Nami -vanukkaiden suosio oli lasten keskuudessa valtava. 1990-luvulla syntyneellä lapsella oli vielä mahdollisuus ostaa irtokarkkeja lähikioskilta: ”mar-

kalla merkkareita ja kymmenen remmiä, kiitos”, mutta vuosikymmenen edetessä irtokarkit alkoivat tulla myyntiin myös kauppoihin. Pikku hiljaa karkit alkoivat siirtyä kioskeilta supermarketteihin. (Huuhka & Tormulainen 2017, 65)

Valmisruokien läpimurto oli oleellinen osa 1990-lukua. Uusia eineksiä tuli jatkuvasti lisää kauppoihin. Suosiota niittivät esimerkiksi einespizzat, sillä koulusta kotiin tultuaan lapsi saattoi lämmittää itselleen vaikkapa Saarioisten jauhelihapizzan ennen vanhempien kotiin tuloa. Mikroaaltouuni löytyi vuonna 1998 jo 78 prosentista kotitalouksista, joten sekin lisäsi omalta osaltaan valmisruokien suosiota. 90-luvun hittikeksintönä voidaan pitää suomalaiskeksintö aromipesää eli EPP-polypropeenista valmistettua kannellista haudutusastiaa. (Huuhka & Tormulainen 2017, 65–66.)

Yksi suositumpia sipsejä 1990-luvulla oli Taffelin Hot Rod -rinkulat. Niitä kuului syödä, niin kuin mainoksissa oli nähtävissä, yksi kerrallaan sormeen pujotettuina. 90-luvun alussa sipsipussien koko oli tavallisesti 60 tai 120 grammaa, mutta vuosikymmenen loppupuolella koot olivat jo kaksinkertaistuneet. Vuodesta 1991 lähtien kaupoista sai Muumi-limua. Limuissa käytettiin 1980-luvulla elintarviketeollisuudessa voimakkaasti yleistynyttä hahmomarkkinointia, joilla tuotteista pyrittiin tekemään lapsien näkökulmasta kiinnostavampia. Vuonna 1993 markkinoilla käväisi myös lakritsinmakuinen muumilimu. Muumin lisäksi kauppojen hyllyiltä löytyi Spiderman-limua, Smurffi-limua, Olvin Gladiaattori-limsaa, Mandariini-Fantaa sekä Frisco-limua. Herkkuvalikoiman kasvaessa ruoan terveellisyyteen alettiin kiinnittää huomiota ja ensimmäiset terveystuotteet tulivat markkinoille juuri 90-luvulla. Kauppoihin ilmestyi Kevyt Linja -tuotesarja ja esimerkiksi kahvin kanssa käytetyn sokerin saattoi vaihtaa makeutusaineeseen. Limsahyllyille puolestaan alkoi ilmestyä aspartaamilla makeutettuja juomia, kuten Pepsi Max. Myös light-juomien valikoima lisääntyi merkittävästi. (Huuhka & Tormulainen 2017, 67–68.)

Monelle 90-luvulla lapsuuttaan eläneelle lapselle kavereiden synttäreillä tarjotut herkut ovat jääneet mieleen: synttäreillä saattoi tarjolla esimerkiksi Barbie-kakku, Carneval- ja muumikeksejä, popcornia ja vesimeloniin työnnettyjä cocktailtikkuja, jotka sisälsivät muun muassa nakkeja, lihapullia ja viinirypäleitä. Syntymäpäiväjuhlat järjestettiin useimmiten kotona, mutta esimerkiksi Hesburger-ravintolassa vietetyt synttäritkään ei ollut

poikkeus. Vuonna 1993 Hesburgerissa oli myynnissä kuusi erilaista hampurilaista ja lapsille tuli tutuksi lastenateria, joka sisälsi lelun. Lelut ja ateriat liittyivät usein uusimpaan Disney piirrettyyn. (Huuhka & Tormulainen 2017, 70–72.)

Ikonisia kouluruokia 90-luvulla olivat esimerkiksi kinkkukiusaus ja nakkikastike. Niiden kanssa tarjoiitiin harva se kerta erilaisia raasteita, joihin oli lisätty rusinoita tai ananaspaloja. Rakastettu ja vihattu kanaviillokki jakoi tehokkaasti mielipiteitä. Vastaavasti pinaatitiletuissa, lihapullissa ja kalapuikoissa oli usein rajoitettu montako kukin lapsi sai ottaa. Inhokkiruoan osuessa kohdalle jotkut lapset karkasivat välitunnilla tai lounastauolla lähikioskille ostamaan välipalaa ja tyytyivät syömään koulussa vain näkkileipää levitteen kera. Kouluruokailuun liittyi itse ruoan lisäksi muitakin asioita, kuten jonottaminen käsien pesulle ja ruokarukouksen lausuminen kuorossa. Pienissä kouluissa ruoka haettiin kärryillä luokkaan ja ruoka syötiin oman pulpetin ääressä. Isommissa kouluissa ruokailu suoritettiin erillisissä ruokaloissa. Tapakasvatuksessa vastuu siirtyi 90-luvulla entistä enemmän kouluille. Hyvät tavat kaunistavat -kampanjan tapaiset hankkeet puhuivat tapakulttuurin puolesta, johon kuului oleellisesti myös pöytätavat. (Huuhka & Tormulainen 2017, 72–73.)

Silloisella kolmoskanavalla eli nykyisellä MTV3:lla näkyi monenmoisia kokkiohjelmiä, kuten vuosina 1991-2002 pyörinyt Bon appétit. 1990-luvun lopussa ruokaohjelmat muuttivat tunnelmaltaan viihteellisimmiksi, kuten vuonna 1999 alkaneesta Kokkisodasta voi huomata. Yleltä sen sijaan saattoi katsoa valistavaa Makupalat-ohjelmaa. Osittain Makupalat-ohjelman myötä yhdeksi 90-luvun suosituimmista ruoista nousi curry. Ohjelmassa kokattiin vuonna 1997 intialaista broilerikastiketta, jossa alkuperäisestä reseptistä garam masala -mausteseos vaihdettiin curryyn ainesten löytämisen helpottamiseksi. Kaupasta oli myös vaikeuksia löytää maustamatonta broileria, joten se luonnollisesti korvattiin 90-luvun suositulla hunajamarinoidulla broilerilla. (Huuhka & Tormulainen 2017, 68–69.)



KUVA 9. Nuoret Harri Syrjänen ja Jyrki Sukula (Sanoma Media Finland Oy 2017)

Suomalaisen siiderihistorian katsotaan alkaneen vuonna 1962, jolloin Suomessa alettiin valmistaa omenasiideriä. Oluen kilpailijaksi ja muotijuomaksi siideri nousi 90-luvun puolivälissä, kun se uuden alkoholilain myötä pääsi vähittäiskauppoihin, huoltamoihin ja kioskeihin. Siideristä tuli merkittävä kilpailija oluella, sillä sen makea maku oli enemmän naisten ja nuorten mieleen. Sitten siiderin suosio on saanut vakaan aseman suomalaisessa juomakulttuurissa. Siideriä juodaankin Suomessa toiseksi eniten maailmassa, vain irlantilaiset ohittavat suomalaiset siiderin kulutuksessa. Skandinaaviset siiderit ovat tavallisesti makeita, raikkaita ja kevyitä, kun taas ranskalaiset siiderit ovat hyvinkin happamia. Vuoden 1995 alussa voimaan tullut alkoholilaki toi ruokakauppoihin muutkin käymisteitse valmistetut enintään 4,7-prosenttiset alkoholijuomat kuin vain oluet. (Huuhka & Tormulainen 2017, 67–68.)

Laman aikana kotiviinin nauttiminen oli varsin yleistä ja vuosina 1993 ja 1994 jopa neljännes kaikesta viinin kulutuksesta oli kotiviiniä. Kotiviinin suosioon vaikuttivat halvempi hinta ja mahdollisuus vaikuttaa viinin ominaisuuksiin. Baareissa taas suosituimpia drinkkejä olivat muun muassa hot shotit sekä Ville Vallaton. Kotimaisia juomia alettiin korvaamaan kansainvälisillä juomilla, esimerkiksi kotimaiset viskit vaihtuivat Jack Danielsiin. (Matilainen 2013; Huuhka & Tormulainen 2017, 67–68.)

Keittiömestarien asema alkoi vähitellen muuttua 90-luvulta lähtien: keittiömestari ei ollut enää pelkästään työnjohtaja, vaan vähitellen hänen täytyi alkaa osallistua yhä enemmän



myös itse työntekoon. Keittiömestarien oli pakko alkaa osallistua päivittäiseen työskentelyyn, sillä ravintoloiden henkilökunta supistui merkittävästi kuluneiden 20-vuoden aikana. Vielä 1960-luvulla ravintoloissa oli muun muassa keittiöapulaisia, harjoittelijoita, perunoidenkuorijoita, lihanleikkaajia ja kahvinkeittäjiä. Monet työvaiheet, jotka ennen tehtiin ravintolassa, siirtyivät alihankkijoille. Esimerkiksi moneen ravintolaan perunat tulivat valmiiksi kuorittuina ja lihat valmiiksi pilkottuina. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 30.)

Erityisesti 90-luvun lama kuritti ravintoloita, mikä heijastui myös keittiömestareiden ammattiin. Siinä missä 80-luvulla oli panostettu huippuravintoloihin ja laadukkaisiin ruokiin, 90-luvun alkupuolella menestystekijöiksi nousivat työvoimakustannusten leikkaaminen ja puolivalmisteiden hyödyntäminen. Tätä aikaa kutsuttiin jopa suomalaisen ravintolatoiminnan historian suurimmaksi katastrofiksi. Konkurssiin joutuivat niin uudet ja modernit kuin vanhat ja perinteiset ravintolatkin. Vuoden 1993 jälkeen alkoi talouden elpyminen ja se alkoi pikku hiljaa heijastua myös ravintola-alaan. Ravintoloiden lukumäärä alkoi kasvaa ja uudenlainen kiinnostus kotimaisiin raaka-aineisiin nosti päätään. 90-luku oli merkittävä vuosikymmen myös siksi, että lapsiperheet alkoivat käymään ravintoloissa. Syntyi ensimmäinen sukupolvi, joka oppi jo lapsesta pitäen käyttämään ravintoloiden tarjoamia palveluita ja syömään muutakin kuin itsevalmistettua ruokaa. (Martiala & Lylyharju 2017, 151–152.)

Uusia ravintoloita, kylpylöitä ja lomakeskuksia perustettiin vauhdilla ja ravintolaelämä piristyi elinkeinoelämän vilkastuessa. Hotellit alkoivat ketjuuntua ja asiakkaat alkoivat suosia pieniä ruokaravintoloita, jotka tarjosivat erilaisia gastronomisia tuulahduksia eri maailmankolkista. 80-luvun lopulla ja 90-luvun alussa vatitarjoilu väistyi lautatarjoilun tieltä uuden ranskalaisen keittiön vaikutuksesta. Vatitarjoilun tuleminen tiensä päähän oli valtava henkinen muutos, kun tarjoilijat olivat tottuneet annostelevaan ruoan vadielta lautaselle ja nyt ruoka tuotiin jopa 800 hengelle lautasilla. Alun vastusteluista huolimatta edut alkoivat kuitenkin pian näkyä erityisesti suurissa tilaisuuksissa: kaikki saivat ruoan yhtä aikaa, se oli jokaisella asiakkaalla yhtä lämmintä ja lisäksi annokset olivat kauniita. (Martiala & Lylyharju 2017, 151.)

Keittiömestarin ammatin arvostus alkoi nousta 80-luvulla, mihin vaikutti paljolti se, että suomalaisten menestymisestä kansainvälisissä kokkikilpailuissa alettiin kirjoittaa julkisuudessa. Myös keittiömestarien kirjoittamien kirjojen yleistymisen lisäsi arvostusta. 1990-luvulla keittiömestarien julkisuus alkoi jo olla itsestäänselvyys. Oli luonnollista,

että keittiömestarit olivat esillä mediassa ja heistä kirjoitettiin lehdissä. Kuvalehti teetti vuonna 1991 tutkimuksen eri ammattien arvostuksesta Suomessa, jossa oli mukana kaiken kaikkiaan 365 ammattinimikettä. Kokki oli jaetulla 126 sijalla yhdessä myyntipäällikön kanssa. Suomen ravintolamaailmassa havahduttiin 90-luvulla Michelin-tähtien puuttumiseen ja koko vuosikymmen olikin uuden sukupolven keittiömestareiden näkyvää esiinmarssia. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 32–33; Martiala & Lylyharju 2017, 168.)

### 6.2.2 Suomen liittyminen Euroopan unioniin

Neuvostoliiton hajottua vuonna 1991 sen vallan alle kuuluneet itäblokin maat vapautuivat, minkä seurauksena muun muassa Virosta, Latviasta ja Liettuaista tuli itsenäisiä valtioita. Neuvostoliiton romahtaminen johti myös Suomen ja Neuvostoliiton välisen YYA-sopimuksen eli sopimuksen ystävyydestä, yhteistoiminnasta ja keskinäisestä avunannosta raukeamiseen. Jugoslavia hajosi sotaisasti viideksi valtioksi ja Saksat yhdistyivät. Kylmä sota päättyi ja Yhdysvalloista tuli johtava maailmanmahti. Valtaosa entisistä Varsovan puolustusliikkeen maista liittyi 1990-luvun lopulla ja 2000-luvun alussa Natoon eli Pohjois-Atlantin puolustusliittoon. Euroopan Unionin rakentuminen alkoi Maastrichtin sopimuksella vuonna 1992 ja Suomi liittyi Euroopan Unioniin vuonna 1995 ja yhteisvaluutta euroon vuonna 2003. Näin vuodesta 1860 asti käytössä ollut markka jäi historiaan. (Puttonen & Pyysalo 2017.)

Markka oli suomalaisten oma valuutta ja luonnollisesti siitä luopuminen koettiin vaikeaksi. Markasta luopumalla koettiin, että samalla luovuttiin omasta rahapolitiikasta, itsenäisyydestä ja, että tästä eteenpäin Suomen valuutta olisi Euroopan päättäjien armoilla. Suomen rahoitusmarkkinat oli tosin vapautettu jo 80-luvulla eikä markka siis enää ollut itsenäisesti Suomen hallinnassa. Yhteinen valuutta helpotti matkustamista Euroopan maiden välillä, koska valuuttaa ei tarvinnut enää vaihtaa. Myös kohdemaan hinnat oli helpommin hahmotettavissa. Euron myötä matkustaminen ulkomaille kasvattikin suosioitaan. Suomalaiset pelkäsivät, että siirtyminen euroon muuttaisi hintoja ylöspäin, mutta ensimmäiset vuodet osoittivat tämän kuitenkin vain harhaluuloksi, sillä muuttuvat hinnat johtuivat inflaatiosta. (Puttonen & Pyysalo 2017.)

Tie eurooppalaisiin keittiöihin lyheni merkittävästi EU-ajattelun mukana. EU:hun liittyminen mahdollisti pääoman, työvoiman, tavaroiden ja palveluiden vapaan liikkuvuuden

EU-maiden välillä. Näin ollen myös raaka-aineiden saanti eri puolilta maailmaa mahdollistui, jonka myötä cross kitchen eli fuusiokeittiö alkoi kukoistaa. Taloudellisen tilanteen tiukentuessa luovuus ja kokeilunhalu kukoistivat. Niitä lama ei lamauttanut. Taloudellisen ajattelun myötä kädentaidot nousivat uuteen arvoonsa. Taloudelliseen ajatteluun kytkeytyi myös vaatimus puhtaista elintarvikkeista. Ravinnon alkuperä alkoi kiinnostaa aiempaa enemmän. Esimerkiksi Itämeren kalojen dioksiinimäärät huolettivat kuluttajia. Kansalaiset vaativat tietoa, mistä raaka-aineet ovat peräisin, miten ne ovat kasvaneet ja kuinka kauan kestää niiden matka ruokapöytään. Raaka-aineiden alkuperän varmistamiseksi marjojen itsepoiminta ja suoramyyniti tiloilta alkoi kiinnostaa kuluttajia. Samaan aikaan kuitenkin kehitettiin kansalaisten keskuudessa kirosanaksi nousutta tehotuotantoa maatalouden kannattavuuden lisäämiseksi. (Aaltonen ym. 2004, 106–107; Isotalo & Kuitinen 2017, 202.)

Laman jälkeen suomalaiset ruokatottumukset jatkoivat kansainvälistymistään. Italialaisen keittiön lempeitä, nopeasti valmistuvia pastaruokia suosittiin suomalaistuneessa muodossa. Kolumbus, Sevillan maailmannäyttely sekä vuoden 1992 kesäolympialaiset veivät suomalaiset löytöretkille espanjalaiseen keittiöön. Katset suuntautuivat myös kauemmas Euroopan ulkopuolelle: kaukomaiden keittiöt, kuten texasilainen, meksikolainen, indonesialainen, japanilainen, afrikkalainen ja eteläamerikkalainen keittiö alkoivat myös omalta osaltaan vaikuttaa suomalaiseen ruokapöytään. Monenlaisia vaikutteita yhdistävästä fuusioruoasta tuli muotia. Televisioiden julkkiskokit rohkaisivat suomalaisia kokeilemaan uusia jännittäviä makuyhdistelmiä myös kotikeittiöissä. (Aaltonen ym. 2004, 108–109.)

Uusiin, kansainvälisiin makuihin tutustumista helpotti erilaisten valmisaterioiden ja maustekastikkeiden tarjonnan lisääntyminen ruokakaupoissa. Esimerkiksi Saarioinen ja Nestlén omistama Maggi toivat markkinoille erilaisia ateriakastikkeita, joiden maut ammensivat eri puolilta Aasiaa. Valmiskastikkeet olivat vielä 90-luvulla kokeilunhaluisen kotikokin helpoin ja myös ainoa tie kaukomaiden ruokiin, sillä kauppojen maustevalikoimat olivat vielä melko suppeat. Esimerkiksi inkivääritahnaa, sitruunaruohoa tai osterikastiketta ei löytynyt perusruokakaupoista, vaan niitä kannatti etsiä etnisistä ruokakaupoista tai hakea Tukholmasta tai Lontoosta. (Huuhka & Tormulainen 2017, 69.)

Suolan käyttö vähentyi 1990-luvulla, kun ruokia alettiin maustaa yhä enemmän erilaisilla yrteillä ja sitrushedelmillä. Kansalaiset arvostivat puhtaita makuja ja mausteita. Vuosikymmenen lopun ruokaohjeiden muotimausteeksi nousi chili. 90-luvulla myös oliiviöljyt tulivat markkinoille. Kalan ja kasvien arvostus kasvoi ja vesistöjen puhtaus ja hyvä juomavesi nousivat entistä tärkeimmiksi. Vaikka ravinnon alkuperä ja terveellisyys kiinnostivat kuluttajia, lisääntyi valmisruokien kulutus tästä huolimatta. Suosituimpia valmisruokia 1990-luvulla olivat karjalanpiirakat, pizzat ja maksalaatikko. Erityisruokavalioiden, ennen kaikkea kasvisruokavalioiden, suosio lisääntyi 90-luvulla nopeasti. Tytöt ilmoittivat noudattavansa jotakin erityisruokavaliota yleisemmin kuin pojat. Hyväksi onneksi erityisruokavaliota noudattaville alkoi 90-luvulla olla tarjolla yhä monipuolisempaa valikoimaa. (Aaltonen ym. 2004, 106–107; Isotalo & Kuittinen 2017, 202.)

Katukuvaan alkoi ilmestyä hampurilaispaikkojen ohella entistä enemmän myös pizzerioita, kiinalaisravintoloita sekä muita etnisiä ruokapaikkoja. Monet katsoivat ihailien kebab-ravintoloiden lihavartaita, joista liha veistettiin annoksiin. Nämä kebab- ja hampurilaispaikat ja pizzeriat vetosivat niihinkin suomalaisiin, jotka olivat aiemmin pitäneet ravintolakulttuuria vaivaannuttavana hienosteluna. 90-luvulla alkoivat yleistyä myös Tukholmasta vaikutteita saaneet olohuonetyyppiset kahvilat, joiden ideologiana oli tehdä kahvilakulttuurista entistäkin rennompaa. Kahviloiden myötä suomalaiset pääsivät tutustumaan tavallisen suodatinkahvin rinnalla kansainvälisiin café au laitiin, espressoon ja caffè latteen. (Huuhka & Tormulainen 2017, 70–71.)

Kaiken kaikkiaan 90-luvun lama vaikutti suomalaiseen ruokapöytään varsin merkittävästi. Ruokaa valmistettiin edullisista raaka-aineista ja ruoka oli tavallista kotiruokaa, aina nakkikastikkeesta makaronilaatikkoon. Ruokailu jakautui entistä selkeämmin arki- ja viikonloppuruokailuun. Viikonloppuna ruokaan panostettiin huomattavasti enemmän ja viikonlopputunnelmaa nostattavat ruoka-artikkelit ilmestyivät näyttävästi myös aikakauslehtiin. 1990-luvun uusia tulokkaita olivat esimerkiksi broileriruokien valmistuksen mullistaneet valmiiksi marinoidut broilerisuikaleet, jotka nousivat nopeasti suosikkiraaka-aineeksi ennestään suosittuun jauhelihan rinnalle. 90-luvulla luonnollisten eli naturel-muodossa myytävien lihojen rinnalle tulivat valmiiksi maustetut raaka-aineet. EU:n liittymisen myötä Suomeen rantautui myös uusia erikoisuuksia, kuten kylmäsavustettu kinkku. (Lahti 2015.)

## 7 MILLENIUMISTA RUOKATRENDEIHIN

### 7.1 Kohti itsenäisyyden toista vuosisataa

Vuosituhannevaihdetta odotettiin jännityksellä. Suomalaiset juhlivat Milleniumia tavallista railakkaammin mahtavien ilotulitusten saattamana. Siirtyminen 1900-luvulta 2000-luvulle herätti paljon huolia ja pelkoja. Suurin pelko kohdistui tietokoneisiin: miten ne ymmärtäisivät siirtymän vai kokisiko ihmiskunta ennennäkemättömän kaaoksen tietojärjestelmien romahtaessa. Pelko osoittautui aiheettomaksi ja kohuttu Y2K-paniikki oli turha huolenaihe. Monet maailmanlopun ennustajat myös uskoivat vuosituhanneen vaihteen olevan aika, jolloin maailma tuhoutuu. Vuosi 2000 saapui kuitenkin kaikilta osin rauhallisesti ja helpotus valtasi kansalaiset. Vuosituhannen vaihtuessa presidentin vaalit lähestyivät ja tiukan kamppailun jälkeen Suomeen nimitettiin ensimmäinen naispresidentti, Tarja Halonen. Vastaavasti Ateenassa tapahtui asia, mitä oli vuoteen 2006 saakka pidetty täysin utopistisena. Jo Suomen pärjääminen Euroviisuissa oli melkoinen saavutus, mutta silloinen Euroviisuedustaja Lordi ei vain pärjännyt kilpailussa vaan peräti voitti ne. Ja vielä kaikkien aikojen suurimmalla pistevyöryllä. (Asikainen 2017, 58–59; Juonala 2017, 6–7.)

2000-lukua varjostivat myös traagiset tapahtumat, joiden kipeät muistot on vielä tänä päivänäkin tuoreina mielessä. Joulun 2004 tsunami oli isoin suomalaisia rauhan aikana kohdannut katastrofi. Kaiken kaikkiaan yli 200 000 ihmistä menetti henkensä, joista 179 oli suomalaisia. Sitten suomalaiset pysäytti kotimaiset joukkosurmat: Jokelan kouluammuskelu vuonna 2007, Kauhajoen kouluammuskelu 2008 sekä Sellon Prismassa tapahtunut ammuskelu vuonna 2009. Euroopan turvallisuustilanne alkoi kiristyä 2010-luvulla ja pakolaiskriisin vaikutukset ulottuivat Suomeen saakka katkerin lisämaustein varusteltuna. Rasismi ja muukalaisviha nosti päätään. Vuonna 2017 tapahtuneen Turun terrori-iskun aiheuttama suru ja järkytys lisäsi vihaa entisestään. Helposti vain nämä ikävät asiat jäävät elämään ihmisten mieliin, mutta ei silti saisi unohtaa hyvää: tarkastellessa kokonaisuutta on vuosikymmenet 2000 ja 2010 olleet ällistyttävän kehityksen ja hyvinvoinnin aikaa. (Juonala 2017, 6–7.)

2000-lukua voidaan pitää todellisena innovaation aikakautena ja monet sen ajan keksinnöt ovat vielä tänäkin päivänä käytössä. Vuosikymmenen merkittävimpinä innovaatioina

pidetään muun muassa Bluetooth-teknologiaa, Firefox -selainta, livekommunikointiohjelma Skypeä, kosketusnäyttöllisiä älypuhelimia sekä Facebookia. Sosiaalisen median aikakauden katsotaan alkaneen Facebookin julkaisusta. Sosiaalinen media vaati yrityksiltä, kuten ravintoloilta rohkeutta toimia siellä julkisesti, omalla nimellään. Kuluttajat ja kansalaiset vaativat yrityksiltä läpinäkyvyyttä ja rehellisyyttä toimiessaan sosiaalisessa mediassa. Koska sisällön julkaiseminen on niin helppoa, on nopeus sekä reaaliaikaisuus avainasemassa. Sosiaalinen media on siis tavallaan niin uhka kuin mahdollisuus: se antaa yrityksille myös mahdollisuuden lisätä markkinointiaan muun muassa erilaisilla kampanjoilla, mainoksilla ja kilpailuilla. Vastaavasti huonosti tai hitaasti hoidettu, negatiivinen asiakaspalaute tai epärehellisyys, voi tehdä hallaa yrityksen maineelle. (Kemppi 2016.)

Uuden vuosituhatosen vaihtuessa ruokapöytiin alkoi puhaltaa uudet tuulet kautta maailman. Amerikkalaisten barbecue-kutsujen hitti pulled pork rantautui myös Suomeen. Luuttomasta siankyljestä tai kasslerista, eli pitkään haudutetusta ja kypsänä revitystä pulled porkista eli nyhtöpossusta, tuli lähes jokaisen suomalaisen kesäkeittiön uutuushittiruoka. Myös niin sanottu terveellinen herkuttelu tuli muotiin. Uunissa paahdettuja, rapeita lehtikaalisipsejä saattoi syödä hyvällä omallatunnolla. Perinteisten marja- ja hedelmäsMOOTHIEiden rinnalle nousi terveelliset vihersmoothiet. Esimerkiksi vihersmoothieissa usein käytetyillä parsakaalilla, lehtikaalilla ja pinaatilla on uskomaton määrä erilaisia terveysvaikutuksia. (Lahti 2015.)

2000-luvulla suomalaisten ruokapöytiin rantautui sweet chili -kastike eli makea chilikastike, jota käytettiin ketsupin tavoin. Makealla chilikastikkeella tuotiin lisämakua niin pinaattilettuihin, wokkeihin kuin keittoihinkin. Myös kookosmaito ja nopeasti valmistuvat nuudelit vakiintuivat suomalaiseen keittiöön. Mama -merkkisten nuudeleiden tarina alkaa Suomessa vuodesta 1994, mutta vielä tuolloin nuudeleita ei ollut ollenkaan saatavilla kauppojen hyllyiltä eikä nuudelille ollut vielä edes sanaa suomenkielessä. 2000-luvulla nuudeleista tuli jo tunnettu ja yleinen ruoka Suomessa. Parinkymmenen vuoden aikana mausteiset ruoat tulivat suomalaisille tutummiksi ja näin ollen maustettujen pikanuudeliaterioiden suosio lähti tasaiseen kasvuun. Suomalaisten suosikkimakuna kaiken aikaa säilyi kananmakuinen nuudeliateria. (Lahti 2015.)

Alkuperäisistä aasialaisista raaka-aineista tuli 2000-luvulla arkipäiväisiä Suomessakin. Inkivääriä, limettä, sitruunaruohoa ja kalakastiketta ei tarvinnut enää metsästä kissojen

ja koirien kanssa, vaan sitä saattoi ostaa perusruokakaupoista. Kasvisruoista saatiin ravitsevampia lisäämällä niihin muun muassa linssejä ja papuja. Sushin suosio Suomessa lähti nousuun 2000-luvulta lähtien ja suosio kasvoi räjähdysmäisesti vielä 2010-luvullakin. Sushin voittokulusta kertoo muun muassa se, että Marttaliiton paikallisyhdistysten järjestämät sushikurssit olivat hyvin suosittuja. (Lahti 2015.)

Kaupasta ostettavien yrttien lisäksi erilaiset ruukuissa kasvatettavat yrtit valtasivat keittiöt. Näyttävän ulkonäkönsä lisäksi ruukkuyrtit mahdollistivat syötävien kasvien vehreydestä nauttimisen ympäri vuoden. Kaupasta ostetut yrtit rupsahivat tavallisesti parin päivän kuluessa kotona. Perus basilikan rinnalle kiri lukuisia muitakin lajikkeita, kuten muun muassa punainen basilika, thaibasilika ja kanelibasilika. Vanha tuttu basilika sai itselleen potentiaalisen kilpailijan monen suomalaisen rakastuttua tuoreeseen korianteriin. Tästä huolimatta basilika pitää pintansa suomalaisten selkeänä suosikkina jo yli kymmenen vuoden ajan. 2010-luvulla suomalaiset alkoivat innostua villiyrteistä, sillä niitä oli helppoa saada, ne olivat edullisia, ne olivat äärimmäisen ravintorikkaita ja useimmat olivat myös mainion makuisia. Villiyrttien suosiota lisäsi myös se, että ne olivat ympäristöystävällistä lähiruokaa parhaimmillaan. Yleisimmät villiyrtit ovat kaikille suomalaisille tuttuja ”rikkaruohoja”, kuten voikukka, nokkonen, piharatamo, siankärsämä ja apilat. (Lahti 2015; Siistonen 2017.)

Vuosi 2007 oli ravintoloiden huippuvuosi ja lähes kaikki Helsingin ravintolat olivat jatkuvasti täynnä. Vastaavasti vuoden 2008 loppu ja vuoden 2009 alku oli mustaa aikaa ja moni ravintoloitsija pohti, oliko missään enää mitään järkeä. Asiakkaat tuntuivat kerta kaikkiaan kadonneen. Tilanne kuitenkin parani melko nopeasti ja yksi syy tähän oli se, että brittiläinen Restaurant-lehti sijoitti suomalaisravintola Chez Dominiquen vuosittaisella maailman 50 parhaan ravintolan listalla sijalle 21. (Martiala & Lylyharju 2017, 170.)

Ruokakulttuuri muovautui 2000-luvulla pitkälti perheiden kautta. Laatutietoisuus ja vaatimustaso nousivat kaikessa ja ihmisten varallisuuden kasvaessa myös itseensä panostaminen lisääntyi selvästi. Enää ei ollut epätavallista, että ihmiset saattoivat ajaa pitkiäkin matkoja päästäkseen syömään hyvään ravintolaan. Keittiöissä tärkeimmiksi arvoiksi nousivat ekologisuus, hiilijalanjälki sekä hävikin minimointi. Ruokahävikin vähentämisessä on kyse raaka-aineiden kokonaisvaltaisesta hyödyntämisestä, joka ei ole ainoastaan ympäristöystävällistä, vaan myös järkevää ja kannattavaa liiketoimintaa. (Martiala & Lylyharju 2017, 170.)

Molekyyligastronomia syrjäytti tornimaiset ravintola-annokset. Ruoan tieteellinen tutkimus oli perinteisesti keskittynyt lähinnä terveysvaikutuksiin ja ravitsevuuteen, mutta 2000-luvulla alettiin selvittää tieteen keinoin myös ruoan herkullisuuteen liittyviä asioita. Monelle molekyyligastronomia toi mieleen Michelin-ravintolassa pipettien kanssa häävävät kokit, vaikka kyse on ihan tavallisen ruoanvalmistuksen luonnontieteellisestä ymmärtämisestä. Siinä pohditaan muun muassa niinkin yksinkertaisia asioita kuin, miksi pihvi kuivuu, miksi kermavaahto muuttuu liikaa vatkatessa voiksi tai mikä saa aikaan majoneesin onnistumisen. (Latva-Teikari & Vähäsarja 2012.)

## 7.2 2000-luvun ja 2010-luvun ruokatrendejä

Vuosituhanen ruokakulttuurin megatrendinä voidaan pitää terveellisyttä. Kasvissyönin suosioon vaikuttaa ajattelu oman kehon hyvinvoinnista, ekologisuudesta ja eettisyydestä. Yhä useammat suomalaiset havahtuivat 2000-luvulla siihen, että kasvisruoka oli jopa hyvää. Hittiruoksi noussut maukas avokadopasta muutti monen käsityksen ”tylistä” kasvisruoista. Kasvissyöjien lukumäärän nousuun vaikutti myös tarjonnan lisääntyminen: kaappoihin ilmestyi aivan uusia kasvisraaka-aineita, kuten nyhtökaura. Nyhtökauran valtava suosio johti aluksi sen loppumiseen kauppojen hyllyiltä, jolloin härkäpapuvalmisteet korvasivat huutavaa pulaa. Gold&Green Foodsin toimitusjohtaja Maija Itkosen mukaan nyhtökauran valmistus aloitettiin ihan nollassa ja yritys oli alun perin vain pieni start up -yritys. Pauligin ostettua osake-enemmistön vuonna 2012 antoi se yritykselle uudenlaisen mahdollisuuden laajentaa toimintaansa ulkomaille asti. (Juonala 2017, 52–53.)

Kotona syöminen muuttui 2000- ja 2010-luvuilla monimutkaisemmaksi erilaisten ruokavalioiden myötä. Perheessä saatettiin noudattaa yhtä monta erilaista ruokavaliota kuin perheenjäseniä oli. Erityisruokavaliot ja ravinnon valinta eettisin perustein lisääntyivät. Esimerkiksi keliakikoille ja kasvisruokavaliota noudattaville ihmisille kehitettiin valtava määrä erilaisia vaihtoehtoja: edellä mainitut nyhtökaura ja härkis, tofu, soijarouhe, linssit, pavut, kikherneet, sieniproteiinivalmisteet, kuten quorn. Näiden lihankorvikkeiden suosio kasvoi kasvamisestaan ja vuonna 2018 niiden suosio lisääntyi edellisvuodesta huimat 159 prosenttia. Megatrendi terveellisyyden vallitessa alettiin myös puhua superfoodista eli



niin kutsutusta superruoosta, jolla kuvattiin erityisen ravinnerikasta ruokaa tai raaka-ainetta. Tunnettuja ulkomaisia superfoodeja ovat muun muassa gojimarja, raakakaakao, macajuuri sekä inca-marjat. Alkuhuuman jälkeen kotimainen superruoka nosti päätään ja heräsi ajattelu, miksi mennä merta edemmäs kalaan, kun Suomestakin löytyy superruokaa niin paljon kuin jaksoa syödä. Suomalaisia superruokia ovat muun muassa mustikka, puolukka, karpalo, tyrni ja mustaherukka, ruis ja kaura sekä pinaatti ja lehtikaali. (Elomaa 2018.)



KUVA 10. Kasviproteiinituotteita (Vegaanituotteet.net 2018.)

Kevyttuotteiden suosio ja valikoima kasvoi koko 2000-luvun ajan. Kevytversioita alkoi löytyä lähes kaikista elintarvikeryhmistä, erityisesti maitotuotteista. Kevytelintarvike määritellään siten, että sen pitää sisältää 30 prosenttia vähemmän energiaa, kuin vastaava tavanomainen tuote sisältää. 2000-luvulla alettiin keskustella jo useita vuosikymmeniä markkinoille olleiden light-limsojen terveellisyydestä. Light-limsoissa sokeri korvattiin joko kokonaan tai osittain keinomakeutusaineilla, jolloin energiamäärät saatiin todella alhaisiksi. Esimerkiksi sokerilla makeutetussa Coca Colassa oli 42 kaloria sadassa millilitrassa, kun taas light-versiossa vastaavassa määrässä energiaa oli vain 0,2 kaloria. Suurimmaksi keskustelun- ja huolenaiheeksi nousi light-limsoissa yleisesti makeutusaineena käytetty aspartaami. 2000-luvulla käytiin jatkuvaa keskustelua aspartaamin haitoista, mutta tutkimustulokset ovat jokseenkin ristiriitaisia ja esimerkiksi Eviran kanta oli, ettei aspartaamin käyttö suositusten rajoissa olisi haitallista. (Väkevä 2018.)

Aspartaamin ja muiden keinomakeutusaineiden rinnalle nousi supermakea ja kaloriton luonnontuote, stevia. Tätä ikivanhaa intiaanien makeutusainetta on käytetty Japanissa vuodesta 1970 lähtien, mutta Euroopan komissio hyväksyi sen käytön makeutusaineena vasta vuonna 2011. Suomessa Hartwall toi ensimmäisenä markkinoille virvoitusjuomat, joiden makeuttamiseen käytettiin steviakasvin lehdistä valmistettua makeutusainetta, stevioliglykosidia. Kuitenkin myös stevian terveysvaikutuksista käytiin kiivasta keskustelua, sillä sen turvallinen päiväannos oli huomattavasti aspartaamia pienempi. (Palokangas 2011; Väkevä 2018.)

Ilmastonmuutoksen torjuminen nousi keskeiseksi osaksi ruokakeskusteluja 2000-luvulla. Alettiin puhua lähiruosta ja luomuruoan suosio lähti nousuun. Lähiruoka -termiä käytettiin paljon, mutta sen määrittely oli sitä sun tätä. Karkeasti sanottuna lähiruoalla tarkoitetaan lähialueelta tulevaa ruokaa. Esimerkiksi pieneen ravintolaan lähiruokaa saattaa tulla kymmenien kilometrien säteeltä, kun taas kouluruokaa useisiin kouluihin ja tuhansille oppilaille valmistava keskuskeittiö saattaa pitää lähiruokana yleisesti kaikkea kotimaista ruokaa. (Ruokatieto 2019.)

Suosittuja 2000-luvun jälkiruokia olivat muun muassa pakastealtaiden valmiit pakastekakut sekä ulkomailta vaikutteita saaneet leivonnaisideat, kuten cake popsit eli kakkutikkarit, whoopiet eli täytetyt suklaakeksit ja maraconleivokset. Sinkkuelämää -sarjan myötä cup cakeista eli suomalaisittain kuppikakuista tuli suuri menestys aina Suomessa saakka. Vastaavasti 2010-luvulla perinteiset kerma-sokeri-voi -leivonnaiset saivat rinnalleen terveellisemmät vaihtoehdot, kuten raakaleivonnaiset. Raakaruoka oli alkujaan lähinnä nuorten kaupunkilaisten intohimo, joka sittemmin muuttui valtavaksi trendiksi kaikenikäisten suomalaisten keskuudessa. Syyt raakaruokaan siirtymisessä olivat pääosin terveydellisiä, sillä ruoan kypsentyminen vain 40-47 asteiseksi säilyttää siinä olevat elintärkeät entsyymit paremmin. Lisäksi vitamiinit ja tyydyttymättömät rasvat säilyvät näin parhaassa muodossaan. (Lahti 2015.)

Ajatuksena raakaruoka voi tuntua hankalalta, mutta loppujen lopuksi oikeastaan lähes kaikesta voi tehdä raakaa. Tosin se vaatii jonkin verran aikaa ja kekseliäisyyttä. Esimerkiksi riisin voi korvata tekemällä kukkakaaliriisiä monitoimikoneessa tai majoneesin, kerman tai tuorejuuston voi korvata vaikkapa mantelista sekä cashewpähkinöistä valmistetulla tahnalla. Raakaruoka valmistetaan siis ilman uunia ja hellaa ja raaka-aineina suositetaan prosessoimattomia aineita. Moni raakaruokavaliota noudattava valitsee osittaisen

raakaruokailun eli kotona valmistetaan raakaruokaa, mutta kodin ulkopuolella kypsyyssuhteen ei olla yhtä tarkkoja. (K-ruoka 2019.)

Vuonna 2018 suureksi ruokailmiöksi maailmalla nousivat makeat pääruoat ja suolaiset jälkiruoat. Makean pääruoan raaka-aineeksi sopii hyvin esimerkiksi bataatti ja bataattiranskalaisista tulikin suomalaisten suosikki. Suolaiset jälkiruoat olivat suomalaisille tutumpia, sillä salmiakkia ja suolakinuskia oli käytetty jälkiruoissa jo aiemminkin. Marjojen kysyntä kasvoi ja tuoreita marjoja alkoi olla saatavilla ympäri vuoden. Viime vuonna suosiotaan kasvattivat erityisesti pensasmustikka ja vadelma. Marjojen käyttö myös monipuolistui, sillä niitä käytettiin sellaisenaan, ruokien koristeina, smoothieiden raaka-aineena ja vaikkapa jogurtin tai puuron kaverina. Vuonna 2018 valtaosan suosikiksi nousi kaura. Esimerkiksi kaurajuoman suosio kasvoi vuoden 2018 aikana 46 prosenttia ja myös leipähyllystä useimmiten ostoskoriin päätyi kaurapitoinen leipä. (Miinin 2018, 36–37.)

Tulevan vuoden yksi trendeistä on se, että klassikot tekevät paluun: nyt leivotaan tuttuja reseptejä uusilla makumaailmoilla. Esimerkiksi kaikille tuttu donitsi puetaan uusiin vaatteisiin uudennlaisilla täytteillä ja kuorrutteilla. Donitseja löytyy sekä makeita että suolaisia versioita. Moniin ruokakauppoihin on ilmestynyt erilaisia donitsipisteitä, joista löytyy, jos jonkinmoista vaihtoehtoa, aina maapähkinävoillakuorrutetuista donitseista pekoniidonitseihin. Uudet variaatiot iskevät myös klassisiin kroissantteihin eli voisarviin. Trendikkäimmillään kroissantti yhdistetään jonkin muun jälkiruoan kanssa yhdeksi uudeksi leivonnaiseksi, kuten esimerkiksi banana slip -kroissantiksi tai red velvet -kroissantiksi. Hurjin yhdistelmä lienee sushi ja kroissantti, joka on saanut maailmalla nimen crosushi. (Leivotaan 2019, 32–33.)

Yksi tulevan vuoden suurimmista trendeistä uskotaan olevan vegaanisuus ja terveelliset jälkiruoat. Aiemmin jo trendiksi noussut superfood pitää pintansa ja se tuo uusia keksintöjä keittiöön. Yksi uusimmista keksinnöistä on siitepöly, jota voidaan käyttää esimerkiksi smoothien viimeistelyyn. Tämä kullankeltainen ravinnepommi sisältää muun muassa proteiineja, rasvoja, aminohappoja, vitamiineja, mineraaleja ja hiilihydraatteja -varsinainen superfood siis. (Leivotaan 2019, 32–33.)

2000-luvulta lähtien viinien harrastus lähti kasvuun ja punaviini nousi kansan suosikiksi valkoviinin ohi. Kuohuviinistä tuli 2010-luvulla trendi ja oli tavanomaista, että samppan-

jamaljat kohotettiin pienemmissäkin juhlissa. Vuosikymmenen kuluessa maailmalla riehunut pienpanimobuumi rantautui Suomeen. Vuonna 2018 Suomessa oli 95 pienpanimoa ja asiantuntijoiden mukaan sadan panimon raja menee rikki vuonna 2019. Aikaisempi pienpanimoiden ennätyslukumäärä oli vuonna 1914, jolloin Suomessa oli 104 pienpanimoa. Kuitenkin vain kaksi yritystä, Laitilan Wirvoitusjuomatehdas ja Nokian Panimo, tekevät suurimman osan pienpanimoalan tuloksesta. Pienpanimobuumi sopii hyvin nykyiseen start up -kulttuuriin eli niin sanottuun nuoreen kasvuhakuiseen yrityskulttuuriin. Lisäksi käsityöläispanimot ovat usein hyperpaikallisia ja niiden toimintatavat voivat olla hyvinkin kekseliäitä luottaen paikallisiin raaka-aineisiin sekä työvoimaan. (Eskola 2019.)

Lähiruoka määritellään useimmiten niin, että raaka-aine tulee omasta maakunnasta eli näin ollen esimerkiksi Lapin poro ei olisi lähiruokaa eteläsuomalaisille. Todellisen paikallisen lähiruoan tuotanto on usein pienimuotoista ja sillä on lukuisia hyötyjä. Ruoan lyhyt jakeluketju ja sen myötä hyvä jäljitettävyyys lisäävät turvallisuutta. Lyhyen jakeluketjun ansiosta ruoka voidaan jäljittää helposti aina raaka-aineen tuottajalle saakka. Lähiruoan suosioon vaikuttaa myös lyhyen jakeluketjun mahdollistama ruoan tuoreus. Lähiruokaa ostamalla tuetaan paikallista ruokakulttuuria, vahvistetaan alueen taloutta luomalla uusia työpaikkoja ja tuloja. Suosimalla lähiruokaa voidaan myös vaikuttaa oman alueen ympäristön tilaan. Lähiruoka on myös yksi maamme ruokapolitiikan kärjistä ja maa- ja metsätalousministeriössä eri sidosryhmien yhteistyössä valmisteltu Lähiruokaohjelma hyväksyttiin valtioneuvoston periaatepäätöksensä vuonna 2013. Periaatepäätöksessä esitettiin lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020 mennessä, joita olivat muun muassa lähiruoan tuotannon monipuolistaminen, alkutuotannon mahdollisuuksien parantaminen ja lähiruoan ja ruokaketjun toimijoiden arvostuksen lisääminen. (Ruokatie 2019.)

Suomessa ruokaa tutkitaan paljon ja ruokaturvallisuus on maailman huipputasoa. Ruoan turvallisuudesta puhuttaessa ruokaketju on vain niin vahva kuin sen heikoin lenkki. Elin-  
tarvikkeiden valmistuksessa ja myynnissä työvaiheet suunnitellaan ja toteutetaan tarkasti, jotta kuluttajalle päätyvä lopputuote olisi paras mahdollinen. Syitä siihen, miksi Suomessa ruokaturvallisuus on niin hyvällä tasolla, ovat muun muassa ajanmukainen lainsäädäntö, ruoantuottajien ammattitaito sekä ruokaketjun valvonta. Lainsäädännön asettamia vaatimuksia suomalaiselle ruokaketjulle ovat esimerkiksi elintarvikelaki, pakkausmerkintöihin liittyvä lainsäädäntö, omavalvonta ja hygieniapassi. Kuluttajien uskoa ruokaturvallisuutta kohtaan pystytään nostamaan lisäämällä läpinäkyvyyttä ja avoimuutta

raaka-aineiden alkuperään ja valmistusvaiheisiin ja -menetelmiin. Lainsäädännön asettamien vaatimusten lisäksi ravitsemusalan yrityksillä on erilaisia laatujärjestelmiä laadun varmistamiseksi. (Ruokatieto 2019.)

### 7.3 Maapallo ei kestä lihantuotantoa

Nykyään yhtenä trendinä on omien arvojen ilmaiseminen ruoan kautta. Ruoka on siinä suhteessa harvinainen, että se eroaa muista kulutushyödykkeistä, sillä ruokaa koskevia valintoja tehdään päivittäin. Kenties se on yksi syy, minkä takia ruokavalintojen laajempia ja pitkäaikaisia vaikutuksia ei tule niin helposti ajateltua. Nämä valinnat kuitenkin kuormittavat väistämättä ympäristöä, jos valitut tuotteet ovat lihaa tai muita eläinperäisiä tuotteita. Moni ei tule ajatelleeksi, mutta ruoasta aiheutuu yli viidennes kulutuksen ilmastovaikutuksista sekä noin 40 prosenttia muista ilmastohaitoista. (Mattila 2016, 50.)

Ruoankulutuksen aiheuttamia ympäristövaikutuksia voidaan vähentää omilla valinnoilla: lisäämällä ravintorikkaiden kasvien käyttöä ja vähentämällä lihan ja lihatuotteiden käyttöä. Asiaa tulee kuitenkin tarkastella muutoinkin kuin tällä karkealla kahtiajaolla, sillä liharuokien ympäristövaikutukset vaihtelet äärimmäisen paljon käytetyn lihan laadun ja määrän mukaan. Esimerkiksi naudanliha rasittaa ilmastoa selvästi enemmän kuin sianliha tai broilerinliha, mikä johtuu nautojen ruoansulatuksen metaanipäästöistä sekä suuremmasta rehuntarpeesta tuotettua painokiloa kohden. Kasvisruokakaan ei aina ole ympäristöystävällinen valinta, jos ateriasa muuten käytetään reilusti eläinperäisiä tuotteita, kuten kermaa ja juustoa. (Mattila 2016, 50–52.)

2010-luvulla monet kansalaiset alkoivat karsia ruokavaliostaan pois epäeettisiä tai epäterveellisiä ruoka-aineita. Alettiin puhua niin kutsutusta ton-dieetistä: laktoositon, maidoton, lihaton, vehnätön. Lähiruokaa arvostettiin korkealle nimenomaan kotimaisuuden vuoksi ja vastaavasti tuonnin ja massatuotannon etiikasta keskusteltiin kiivaasti. Ruokatuotannon kokonaisvaltaisia ympäristövaikutuksia arvioitaessa on kuitenkin otettava huomioon tuotteen koko elinkaari, kuten luonnonvarojen käyttö, valmistus, käyttö sekä käytön jälkeinen jätteiden hyödyntäminen ja loppusijoitus. Suomalaisen ruoantuotannon merkittävimmät ympäristövaikutukset kohdistuvat ilmastoon, rehevöitymiseen, luonnon monimuotoisuuden vähenemiseen sekä happamoitumiseen. (Mattila 2016, 51–53.)

Yleisesti ajatellaan riistalihan kuormittavan ympäristöä suhteellisen vähän verrattessa naudan-, lampaan-, sian- ja broilerinlihaan, mutta tämäkään ei ole nykyään itsestään selvää. Osaa riistaeläimistä ruokitaan ja näin ollen niille syntyy osittain samoja ympäristö- rasitteita kuin tuotantoeläinten kasvatuksellekin. Ainoastaan ruokkimattoman riistan ympäristökuormitus on pienempi kuin muiden lihatuotteiden. Arviolta hirvenlihan ilmasto- vaikutukset ovat karkeasti samaa suuruusluokkaa kuin sian- tai broilerinlihan. (Mattila 2016, 71–72.)

Pelloista saataisiin huomattavasti enemmän hyötyä, kun sen tuottamien kasvien ravinteet päätyisivät suoraan ihmisille eikä kiertäisi ihmisille eläinten kautta. Kuluttajatasolla paras keino vähentää ympäristövaikutuksia on lihankulutuksen vähentäminen. Tuskin on sellaista päivää viime aikoina ollut, etteikö joku julkisuuden henkilö vannoo vegaanin ruokavalion puolesta. Yhä useammat ravintolat tarjoavat vegaanisia vaihtoehtoja ja samaten ruokakauppojen tarjonta kasvaa kiihtyvällä vauhdilla. Vegaanisuuskaan ei kuitenkaan pienennä ruokavalion ilmastovaikutuksia, jos syötäväksi valitaan suuripäästöisiä, kasvi- huoneissa uusiutumattomalla energialla tuotettuja kasviksia. Päästöt eivät vähene myöskään silloin, jos lihan tilalle valitaan sellaisia kasviksia, joita pitää ravintoaineiden saannin turvaamiseksi syödä moninkertaisia määriä. (Mattila 2016, 72–73.)

Ekologisesti kaikkein paras, ruokaturvan huomioon ottava ruokavalio, sisältäisi sopivassa suhteessa kaikkea. Se perustuisi kasviksiin, marjoihin, sieniin ja luonnonkalaan sekä pienen määrään riistaa, maitotuotteita ja naudanlihaa, joista kaksi jälkimmäistä olisivat peräisin yhdistetystä maidon- ja lihantuotannosta. Lihan tuottamiseen tarvittavat rehukasvit eivät myöskään saisi pienentää ihmisravinnoksi viljeltävien kasvien peltoalaa, vaan se tulisi tuottaa pääasiassa maaperältään karuilla tuotantoalueilla, jotka kelpaavat vain laidunnukseen tai heinäntekoon. Tulevaisuudessa tärkein ympäristöteko, jonka jokainen kuluttaja voi tehdä, on eri proteiinilähteiden monipuolisempi hyödyntäminen lisäämällä kala- ja kasvisproteiininlähteiden käyttöä. (Mattila 2016, 73–74.)

Viime vuosina alettiin entistä voimakkaammin sisäistämään se tosi asia, että maapallo ei kestä lihantuotantoa. Kun ihmisten esivanhemmat muinoin keksivät kypsentää saaliinsa tulella sen sijaan, että olisivat syöneet sen raakana, parani ihmisen ravinnonsaanti kerta- rysäyksellä. Lihapitoinen ruokavalio oli oleellisessa osassa siinä, että ihmisille ylipäätään kehittyi suurikokoiset aivot ja he kipusivat ravintoketjun huipulle. Ajat ovat kuitenkin

muuttuneet. Kenties liha antoikin aikanaan kilpailuedun lajien välisessä kilpailussa, mutta nykyään lihantuotanto uhkaa ihmisten elinympäristöä. (Meister & Bernth 2017, 38–40.)

Jo tällä hetkellä lihakarjan kasvatus rasittaa ympäristöä kolmella uhkaavalla tavalla: eläimet aiheuttavat kasvihuonepäästöjä, lihantuotanto kuluttaa valtavia määriä vettä ja vie maatalousmaata muulta ruoantuotannolta. Näillä ongelmilla on yksi ja sama tekijä eli lihakarja ja muut nykyiset tuotantoeläimet, jotka ovat äärimmäisen tehottomia muuttamaan kasviproteiinia lihaksi. Ravitsemus- ja elintarviketutkijat pyrkivätkin etsimään menetelmiä, joilla lihaa voisi tuottaa ilman eläimiä. Yksi ratkaisu voisi olla soluviljely, jolloin eläimet, laitumet, navetat, sikalat ja rehun kasvatukseen tarkoitettut pellot voitaisiin korvata kasvatusaltilloilla, joissa lihassoluja viljeltäisiin ravintoliuoksessa. Soluviljelyn prototyyppit eivät ole kuitenkaan olleet kovin menestyksekkäitä, sillä makua ja suutuntumaa ei ole saatu halutulle tasolle. Lisäksi soluviljelyn aterian kustannukset ovat vielä tähtitieteelliset. (Meister & Bernth 2017, 42–44.)

Soluviljelyn avulla tuotetun kantasolulihan ja soija-, herne- ja härkäpapuproteiinin rinnalle on myös ilmestynyt täysin uudenlainen eläinperäinen vaihtoehto. Nelijalkaisten sijaan siirryttäisiinkin kuusijalkaisiin. Kovakuoriaiset, toukat ja sirkat sisältävät yhtä paljon proteiinia kuin naudan- tai broilerinliha. Tuotantoeläiminä hyönteiset ovat huomattavasti kustannustehokkaampia kuin naudat ja broilerit. Suomestakin löytyi voimakasta mielenkiintoa hyönteisruokaa kohtaan. Turun yliopiston ja Luonnonvarakeskuksen tekemän kyselytutkimuksen mukaan jopa 70 prosenttia vastanneista suomalaisista oli kiinnostunut hyönteisruoasta ja kolmannes vastaajista oli jo maistanut hyönteisruokaa. (Meister & Bernth 2017, 42–44.)

Vuonna 2017 hyönteisten myynti elintarvikkeeksi vapautui Suomessa. Tutkimusten mukaan hyönteisten lisääminen tuotteisiin jauhettuina olisi kuluttajille helpoin tapa lähestyä hyönteisruokaa. Ensimmäiset kauppoihin ilmestyneet tuotteet olivat sirkkoja sisältävä myslit sekä snacks-tuote. Suosituin laji onkin kotisirkka, jota pidetään makunsa puolesta parhaana. Kotisirkka on 12 kertaa parempi muuttamaan kasviravintoa lihaproteiiniksi kuin nauta. Lisäksi sirkasta voidaan syödä 80 prosenttia, kun taas naudasta vain 40 prosenttia on syötävää. Hyönteisten elintarvikekäyttö monipuolistui jatkuvasti, esimerkiksi Fazer alkoi vuonna 2017 valmistaa hyönteissämpylöitä, joissa käytettiin kotisirkkoista jauhettua jauhoa. (Meister & Bernth 2017, 40–42.)

Kun hyönteisten käyttö raaka-aineena sallittiin Suomessa, alkoi hyönteisiä sisältäviä annoksia ilmestyä yhä useamman ravintolankin ruokalistoilta. Esimerkiksi vuonna 2018 Jyväskylässä oli kaksi ravintolaa, jotka hyödynsivät koirasmehiläisen toukkia hampurilaispihviensä raaka-aineena. Kiinnostus hyönteistuotteisiin kasvoi koko ajan myös ravintolamaailmassa, esimerkiksi pizzeriaketju Kotipizza kertoi kaavailevansa sirkkapizzaa valikoimaansa ja oli jopa testannut sirkkoja pizzan täytteenä. Marketeista sirkkoja puolestaan löytyi muun muassa urheiluravinnepatukoista, kikhernepastasta, myslistä, nakeista, makkarosta, kasvispihveistä, leivästä ja suklaasta. Vuoden 2018 lopulla ja 2019 alussa alkuinnostus hyönteistuotteisiin kuitenkin hiipui. Tuotevalikoimaa supistettiin selvästi S-ryhmällä ja Keskolla. Ketjuista arvellaan, ettei aika kenties ollut vielä kypsä hyönteistuotteille. Esimerkiksi Fazerin vuonna 2017 lanseeraama sirkkaleipä tuli kovalla rytinällä markkinoille, mutta nykyään sitä ei saa enää mistään. Sirkkabuumi iski vauhdilla, mutta yhtä nopeasti hyönteiset katosivat kauppojen hyllyiltä. (Meister & Bernth 2017, 40–42; Pape-Mustonen 2017; Paljakka 2019.)

Ihmiskunnalla on käsissään kuusi isoa ruokahaastetta ja se, miten ne ratkaistaan, tulee väistämättä vaikuttamaan siihen, mitä tulevaisuudessa syödään vai syödäänkö mitään. Jos ja kun ruoan saanti vaikeutuu tai sitä ei ole tarpeeksi kaikille, siitä seuraa pahimmillaan pakolaisvirtoja ja sotia. Ensimmäinen iso ruokahaaste on maailman alati kasvava väkiluku. Vaikka syntyvyys onkin viime vuosina vähentynyt, ihmiset elävät pidempään ja lapsikuolleisuus on merkittävästi pienentynyt. Näin ollen ruokittavia suita on joka vuosi enemmän ja enemmän. 1970-luvulla maapallolla oli ihmisiä noin 3,5 miljardia, kun vastaavasti vuonna 2017 ihmisiä oli jo noin 7,6 miljardia. Väestöennusteet povaavat maapallon väkiluvun olevan vuonna 2050 jo lähes 10 miljardia. (Hiltunen 2018.)

Toinen ruokahaaste on ruoan riittämättömyys kaikille. Aliravitsemus on yhä iso ongelma ja YK:n ruoka- ja maatalousjärjestön FAO:n mukaan joka yhdeksäs maapallon ihminen kärsii nälästä ja valtaosa heistä asuu kehitysmaissa. Tästä huolimatta kolmas ruokahaaste on ylipaino ja maapallolla onkin enemmän ylipainoisia kuin nälkäänäkeviä. Ylipainosta on tullut globaali terveysongelma ja vuonna 2016 tehdyn tutkimuksen mukaan maailmassa oli noin 1,9 miljardia ylipainoista, joista 650 miljoonaa oli lihavia. Vaikka maailmassa oli vuosina 2014-2016 nälkäänäkeviä lähes 800 miljoonaa, neljäs ruokahaaste on se, että kolmasosa syömäkelpoisesta ruoasta päätyy jätteeksi. Teollisuusmaissa ongelma on ennen kaikkea kuluttajissa, esimerkiksi suomalaiset heittävät vuosittain noin 23 kiloa



ruokaa roskeen henkilöä kohden. Jos kaikesta jätteeksi päätyvästä ruoasta saataisiin pelastettua edes neljännes, voitaisiin sillä ruokkia kaikki maailman aliravitut. (Hiltunen 2018.)

Ajan saatossa ihmiskunta vaurastui, köyhyys vähentyi merkittävästi ja keskiluokka kasvoi globaalisti. Vaikka tämä on periaatteessa hyvä asia, ovat vaurastumisen myötä ruokailutottumukset kuitenkin muuttuneet huonompaan suuntaan. Lihaa syödään entistä enemmän ja se onkin viides ruokahaaste. Keski-ikäinen ihminen söi lihaa 1960-luvulla noin 24,2 kiloa vuodessa, kun vuosituhatlupassa määrä oli jo noussut 36,4 kiloon. Kuudes ja viimeinen iso ruokahaaste tällä hetkellä on ilmastonmuutos, joka asettaa suuria haasteita ruoantuotannolle. Ilmastonmuutoksen myötä muun muassa sään ääri-ilmiöt tulevat yleistymään, mikä tarkoittaa kuivuuden ja toisaalta tulvien riskien kasvamista sekä myrskyjen määrän ja intensiteetin lisääntymistä. Jäätiköiden sulaminen ja merenpinnan nousu voi aiheuttaa sisävesien suolaantumista sekä maapinta-alan pientymistä. Lisäksi ilmaston muuttuminen aiheuttaa eliölajien muutosta, mikä voi tarkoittaa esimerkiksi uusien tuholaiseläinten ilmaantumista ihmisten riesaksi. (Hiltunen 2018.)

Nyt ja tulevaisuudessa tärkein asia on miettiä, miten nämä haasteet ratkaistaan. Ratkaisemisen keskiössä ovat niin uudet teknologiat kuin kuluttajatkin. Kuluttajat voivat edistää kestävämpää ruokatulevaisuutta vähentämällä lihansyöntiä ja pyrkiä minimoimaan roskeen heitettävän ruoan määrää. Teknologian puolella esimerkiksi geenimuuntelun avulla voitaisiin tuottaa uudenlaisia kestävämpiä kasveja. Myös uudenlaiset viljelymenetelmät voisivat olla ratkaisu, esimerkiksi vesi- ja vertikaaliviljely eli ”pystysuoraviljely” vähentävät tarvittua maapinta-alaa. Tai kenties tulevaisuuden proteiinin lähde onkin kantasolu-liha, jossa millimetrin paksuinen kudospätkä esimerkiksi lehmän lihaksesta riittää tuottamaan tonnikaupalla lihaa. Kantasolut ovat erikoistumattomia soluja, jotka voivat kehittyä erilaisiksi elimistön soluiksi, kuten hermosoluiksi, ihosoluiksi tai luukudoksen soluiksi. Periaatteessa yhdestä kantasolusta voidaan kasvattaa lihassoluja lähes loputtomiin. (Meister & Bernth 2017, 46–47; Hiltunen 2018.)

Tekniikan ja geenitutkimuksen ansiosta tulevaisuuden keittiössä voi olla aivan uudenlaisia proteiinin lähteitä sekä uskomattomia kulinaarisia aluevaltauksia. On olemassa mahdollisuus, ettei tulevaisuuden makuelämykset ole peräisin vain olemassa olevista eläinlajeista. Harvardin ja Yalen yliopistojen geenitutkijat onnistuivat luomaan vuonna 2015 muuntogeenisen kanansikiön, jolla oli nokan tilalla hirmuliskon kuono. Maailman muse-

oiden kokoelmista löytyy monien sukupuuttoon kuolleiden lajien, kuten dodon ja mammutin jäännöksiä. Ja niin hurjalta kuin se kuulostaakin niin, jos niistä saadaan käyttökel-poista dna:ta, ei olisi ollenkaan mahdotonta, että kantasolutekniikan avulla niistä voitai-siin tuottaa soluviljelmissä lihaskudosta. Onko tulevaisuuden ravintoloissa mahdollisuus tilata dodonugetteja ja mammuttihampurilaisia? (Meister & Bernth 2017, 43–44.)

## 8 TUTKIMUKSEN TOTEUTUS

Opinnäytetyön tarkoituksena oli tutkia, miten suomalainen ruokakulttuuri on kehittynyt sadassa vuodessa sekä millaisena keittiömestarit näkevät ruokakulttuurin muutoksen. Tavoitteena oli luoda kattava ja mielenkiintoinen kokonaisuus, miten suomalainen ruokakulttuuri on kehittynyt itsenäisyyden aikana ja saada teorian rinnalle keittiömestareiden omia kokemuksia asiasta. Tutkittaviksi ilmiöiksi (liite 2) nousivat suomalainen ruokakulttuuri ja eri aikakausien merkitys ruokakulttuuriin. Tutkimus on historiatutkimus, joka kohdistuu selvittämään suomalaisen ruokakulttuurin vaiheita Suomen 100-vuotisen itsenäisyyden aikana. Lisäksi tutkimuksen lopussa sivutaan vielä tulevaisuutta ja tulevaisuuden mahdollisia ruokatrendejä. Tavoitteena on ollut hahmottaa ja ymmärtää syvällisesti ruokakulttuurin ilmeneminen ajan rajaamassa tilanteessa. Voisi sanoa, että tutkimus sivuaa hermeneuttista tutkimusstrategiaa, sillä tutkimuksessa menneisyyden hahmottaminen perustuu tutkimuskohteen syvälliseen inhimilliseen ymmärtämiseen ja sen tulkintaan. Aineistona tutkimuksessa ovat olleet julkaistut tekstit, valokuvat, aiemmat tutkimukset sekä keittiömestareiden haastattelut.

Tutkimusmenetelmänä käytettiin kvalitatiivista eli laadullista tutkimusta, joka soveltuu erinomaisesti empiiriseen tutkimukseen, jossa halutaan syvällisesti ymmärtää tutkittavaa kohdetta, saada uusia näkökulmia aiheeseen sekä saada laajaa ja yksityiskohtaista tutkimustietoa keittiömestarien omiin kokemuksiin perustuen. Laadullinen tutkimus soveltuu sellaisiin tutkimusongelmiin, joissa pyritään ymmärtämään ilmiötä. Koska kyseisessä työssä tutkimusongelmat olivat ”miten suomalainen ruokakulttuuri on kehittynyt sadassa vuodessa” sekä ”millaisena keittiömestarit näkevät ruokakulttuurin muutoksen”, työssä pyritään juurikin laadullisen tutkimuksen kautta luomaan avain ilmiön ymmärtämiseen ja sitä kautta teoretisoimiseen. Tiettyjen asioiden kuvailu on mahdollista vain tekstin avulla, sillä esimerkiksi ihmisten suhtautumista ja asenteita on lähes mahdotonta kuvata muutoin, kuin laadullisin keinoin. (Kananen 2015, 70–73.)

Laadullinen tutkimus on melko aikaa vievä, sillä havainnointiin, haastatteluihin, aineiston keräämiseen sekä litterointiin menee yllättävän paljon aikaa. Lisäksi kerätyn aineiston analysointi on usein hidasta ja haasteellistakin, sillä aineistoa kertyy todella paljon. Laadullisen tutkimuksen haasteellisuutta omalta osaltaan lisää myös se, ettei siinä ole tarkkoja tulkintaohjeita, kuten määrällisessä eli kvantitatiivisessa tutkimuksessa on. Tässä

opinnäytetyössä kvalitatiivisen tutkimuksen etuja ovat ennen kaikkea ajantasaisuus sekä tarkoituksenmukaisuus. Ajantasaisuudella tarkoitetaan erityisesti nykyhetkeen ja tulevaisuuteen viittaavia tutkimuskysymyksiä, joilla voidaan saada niin ajantasaista tietoa kuin suinkin mahdollista. Tarkoituksenmukaisuudella taas tarkoitetaan haastatteluun osallistuvien henkilöiden valitsemista heidän asiaankuuluvien kokemustensa perusteella. (Kananen 2015, 70–72, 272). Kyseiseen työhön, jossa tutkittiin suomalaista ruokakulttuuria sadan vuoden ajalta, haastateltavat valittiin siten, että heillä oli antaa arvokasta kokemusperäistä tietoa, jota muualta ei ole saatavilla. Tästä syystä haastateltavat valikoitiin siten, että heillä oli pitkä ura ravintola-alalla takanaan ja omakohtaisia kokemuksia mahdollisimman pitkältä ajalta. Haastateltavista lyhin ura ravintola-alalla olikin huimat 45 vuotta. Pisin työura vastaavasti oli 55 vuotta.

Tutkimusongelmien ja niistä syntyvien tutkittavien ilmiöiden pohjalta muodostui tutkimuksen viisi pääteemaa, jotka ovat ruokakulttuuri, itsenäisyydestä sodan varjoon, nälästä runsauteen, kulutusjuhlasta leipäjonoihin sekä milleniumista ruokatrendeihin. Osittain selkeiden pääteemojen vuoksi tutkimuksen aineistonkeruumenetelmäksi valikoitui puolistrukturoitu haastattelu eli niin kutsuttu teemahaastattelu. Yksi laadullisen tutkimuksen käytetyimmistä aineistonkeruumenetelmistä onkin juuri teemahaastattelu. Teemahaastattelun eri teemoilla pyritään ymmärtämään ja paljastamaan ilmiöitä eri näkökulmista. Ilmiön salaisuus on ikään kuin sipuli, jossa on lukuisia eri kerroksia, jotka pitää kuoria ennen kuin päästään itse ytimeen. (Kananen 2015, 150.)

Teemahaastattelu kohdennettiin edellä mainittuihin viiteen teemaan, jotka laadittiin teoreettisen viitekehyksen pohjalta. Tämä edellytti näkemystä ja laajaa ennakkotietoa tutkittavasta kohteesta. Teemojen pohjalta syntyi kaiken kaikkiaan 18 haastattelukysymystä (liite 2) eli 3-4 kysymystä teemaa kohti. Ensimmäisen teema oli ruokakulttuuri, jonka avulla pyrittiin selvittämään mitä keittiömestareiden mielestä termi ruokakulttuuri tarkoittaa, miten he määrittelisivät suomalaisen ruokakulttuurin sekä millaisena he kokevat kansallisen ruokakulttuurin merkityksen nykypäivänä. Toinen teema oli itsenäisyydestä sodan varjoon, joka käsitti 1910-1940-luvut. Tässä teemassa keskeistä oli selvittää, millainen käsitys keittiömestareilla oli suomalaisesta ruokakulttuurista ennen talvi- ja jatkosotia, miten sota vaikutti suomalaiseen ruokakulttuuriin ja mitkä olivat heidän mielestään luovimpia ratkaisuja nälän poissa pitämiseksi sotavuosina.

Kolmas teema, nälästä runsauteen, käsitti 1950-1970-luvut. Keittiömestareilta tiedusteltiin miten heidän mielestään säännöstelystä vapautuminen vaikutti suomalaiseen ruokakulttuuriin, miten he kokivat keittiömestarien arvostuksen 1950-luvulla ja miten heidän mielestään ruokakulttuuri muuttui teollistumisen ja kaupungistumisen myötä. Neljäs teema oli kulutusjuhlasta leipäjonoihin, joka sisälsi 1980-1990-luvut. Tässä teemassa halettiin selvittää miten keittiömestareiden mielestä 1980-luvun kultaiset vuodet ja kulutusjuhla vaikuttivat suomalaiseen ruokakulttuuriin, millaisena he näkivät 1990-luvun alun laman merkityksen ruokakulttuuriin sekä miten Euroopan Unioniin liittyminen muutti suomalaista ruokakulttuuria. Viimeisessä eli viidennessä teemassa, milleniumista ruokatrendeihin, käsiteltiin 2000-lukua sekä tulevaisuuden trendejä. Keittiömestareilta tiedusteltiin mitkä ovat heidän mielestään 2000- ja 2010-luvun suurimmat ruokatrendit, mitkä heidän mielestään ovat tulevaisuuden ruokatrendit ja -haasteet, kuinka suomalainen ruokakulttuuri muuttuneet tulevaisuudessa sekä mitä tulevaisuus edellyttää alan ammattilaisilta.

Haastattelu toteutettiin ryhmähaastatteluna 19.2.2019 Tampereella sijaitsevassa Kauppi Sports Centerissä. Haastattelun ajankohdasta ja yleisistä käytännöistä sovittiin etukäteen opinnäytetyön toimeksiantajan eli Pirkanmaan Keittiömestarit ry:n puheenjohtajan kanssa. Haastattelu toteutettiin ryhmähaastatteluna, jossa haastateltiin kerrallaan viittä keittiömestaria. Haastateltavat vastasivat kysymyksiin vuorotellen, jotta äänitetyn haastattelun litterointi eli aineiston purku olisi jälkikäteen mahdollista. Äänitettyä materiaalia tuli noin yhden tunnin verran, joka vastasi 15 sivua litteroitua tekstiä. Litteroitua tekstiä siistittiin ja karsittiin sekä tekstistä etsittiin yhtäläisyyksiä ja eroavaisuuksia analysoinnin helpottamiseksi.

Laadullisen tutkimuksen sisällönanalyysia hankaloittaa se, että tekstimassaa, josta pitäisi etsiä ratkaisua, on paljon. Usein vastaajien ydinviesti hukkuu lauseiden ja sanojen runsauden alle. Teemahaastattelussa onkin yleistä, että haastateltavat ikään kuin kuorruttavat ja kätkevät viestinsä puhetulvan alle, jolloin tutkijan on löydettävä tekstimassasta oleellinen. (Kananen 2015, 162–163). Se, että suomalaisen ruokakulttuurin kehittyminen sadassa vuodessa, on vielä äärimmäisen laaja aihe, aiheutti tietenkin valtavan määrän analysoitavaa materiaalia. Oleellisen tiedon esiin kaivamisessa käytettiin apuna sisällönanalyysia, jossa litteroitua tekstiä tarkasteltiin ja etsittiin yhtäläisyyksiä ja eroavaisuuksia. Tekstiä pelkistettiin eli redusointiin ja sen jälkeen luokiteltiin, jonka seurauksena syntyivät tutkimuksen tulokset (taulukko 1).

TAULUKKO 1. Esimerkki analyysivaiheen luokittelusta

PELKISTETTY ILMAUS	ALALUOKKA	YLÄLUOKKA
<ul style="list-style-type: none"> <li>– suomalainen ruokakulttuuri ei ole suhteessa kovinkaan paljoo niistä ajoista muuttunut</li> <li>– perinteiset ruoat, kuten läskisoosi ja lihapullat ovat pikkuisen jääneet taka-alalle, mutta nyt ne ovat taas nousussa</li> <li>– suomalaiset järvikalat olivat ennen sotia ja sotien aikaan oleellinen osa ruokavaliota ja sekin on taas nousussa</li> <li>– raaka-aineet ja menetelmät pysyneet melko samanlaisina kuin tänäkin päivänä</li> <li>– säilönnässä koettiin merkittävimpiä muutoksia jääkaappien ja pakastimien yleistyttyä maailmalla</li> <li>– lännessä keitettiin ja idässä paistettiin uunissa</li> <li>– sotavuosilla oli suuri vaikutus suomalaiseen ruokakulttuuriin</li> <li>– Suomen retuperällä ollut maatalouspolitiikka aiheutti huutavan pulan viljasta</li> <li>– luovuus ja erilaiset korvikkeet olivat merkittävin keino nälän poissa pitämiseksi</li> <li>– kun ihmisillä ei ollut rahaa tai raha ei kelvannut maksuvälineeksi, ihmiset alkoivat elää vaihtotaloutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– perinteiset suomalaiset ruoat ovat säilyttäneet asemansa ajan saatossa ja niiden suosio on jälleen nousussa</li> <li>– raaka-aineet ja menetelmät eivät ole valtavasti muuttuneet ja merkittävimmät muutokset ovatkin teknologian kehittymisen tuomat helpotukset</li> <li>– sotavuodet ovat jättäneet jälkensä suomalaiseen ruokakulttuuriin, sillä joidenkin raaka-aineiden puuttuessa luovuus ja erilaiset korvikkeet muovasivat ruokakulttuuria</li> <li>– rahan menettäessä merkitystään ihmiset alkoivat elää vaihtotaloutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– perinteiset suomalaiset ruoat ovat säilyttäneet asemansa vuosikymmenien saatossa ja niiden suosio on jälleen nousussa</li> <li>– teknologian kehittyminen ja sen tuomat helpotukset ovat vaikuttaneet merkittävästi suomalaiseen ruokakulttuuriin</li> <li>– sotavuosien luovuus, erilaiset korvikkeet ja vaihtotalous ovat osaltaan muovanneet suomalaista ruokakulttuuria</li> </ul>

## 9 TUTKIMUSTULOKSET

**Ruokakulttuurin** määritelmä oli vastaajien kesken melko värikäs. Vastaajat olivat yksimielisiä siitä, että ruokakulttuuriin vaikuttaa oleellisesti, millä vuosisadalla eletään. Ruokakulttuuri on ajan saatossa muovautunut sellaiseksi kuin se nykyään on eli vanhoihin perinteisiin ruokatottumuksiin on lisätty uusia sen ajan trendejä ja lisätään edelleen. Aiemmin suomalainen ruokakulttuuri oli hyvin riistaista, metsäistä ja kalaisaa, mikä on vähitellen teollistunut sekä saanut uutta tietoa, taitoa ja erilaisia raaka-aineita naapurivaltioista ja muualta maailmasta. Perinteiset raaka-aineet, ruoanvalmistusmenetelmät ja ruoat ovat kuitenkin onnistuneet säilyttämään asemansa uusien trendien rinnalla ja näin on muodostunut tänä päivänä monipuolinen ja hyvä suomalainen ruokakulttuuri.

Kansallinen ruokakulttuuri on merkittävä osa identiteettiä, vaikka ruokakulttuuri muuttuikin entistä monikulttuurisemmaksi esimerkiksi maahanmuuton lisääntyessä. Suomen monimuotoisuus, pitkän maan vaihtelevat luonnonantimet ja tarjonta sekä lukuisien maakuntien erikoisuudet, ovat tärkeitä kansallisen ruokakulttuurin ja identiteetin kannalta.

*Kyllähän se tietynlainen suomalainen identiteetti myös siinä ruoassa pitää näkyä, että me näin pohjoisen ihmisinä erotutaan monessa muussakin asiassa, että voitaisiin joitain vanhoja juttuja täälläkin pitää.*

Ideaali tilanne on pitää kiinni suomalaisista hyväksi todetuista perusasioista, kehittää ja viedä niitä eteenpäin, mutta myös hyväksyä ulkomailta tulevia uusia raaka-aineita, valmistustapoja ja innovaatioita.

**Itsenäisyydestä sodan varjoon** eli 1910-1940-luvut oli aikaa, jota yksikään haastateltavista ei ole omakohtaisesti elänyt, mutta siitä huolimatta heillä oli antaa arvokasta tietoa kyseisestä ajanjaksosta niin vanhempien ja isovanhempien muistojen kuin kirjallisuudenkin ansiosta. Yksi haastateltavista oli syntynyt sotavuosina. Suomalainen ruokakulttuuri ei ole suhteessa kovinkaan paljoa muuttunut talvi- ja jatkosodista tähän päivään verrattaessa. Sen ajan huippuruokia olivat läskisoosi ja lihapullat ja yhä edelleen niitä vaalitaan ja tehdään ruoaksi. Perinteiset suomalaiset ruoat ovat säilyttäneet asemansa vuosikymmenien saatossa ja niiden suosio on jälleen nousussa.

Ennen sotaa ja sodanaikaiset raaka-aineet ja menetelmät ovat pysyneet melko samanlaisia kuin tänäkin päivänä. Merkittävin muutos lienee teknologian kehittyminen ja sen tuomat helpotukset muun muassa ruoan säilöntään. Sotavuodet jättivät jälkensä suomalaiseen ruokakulttuuriin, sillä joidenkin raaka-aineiden puuttuessa luovuus ja erilaiset korvikkeet muovasivat ruokakulttuuria. Korvikeaineet vaihtelivat sijainnin mukaan melkoisesti, sillä pitkässä Suomessa tarjonta on hyvinkin vaihtelevaa pohjoista ja etelää verrattaessa. Esimerkiksi Lapissa leipäviljan puutetta helpotettiin jatkamalla viljaa jäkälällä. Rahan menettäessä merkitystään ihmiset alkoivat lisäksi elää vaihtotaloutta, jossa esimerkiksi sokeripalalla sai 100 grammaa voita tai päinvastoin. Se, että kaikkia raaka-aineita ei ollut saatavilla ja kansalaisten piti keksiä uusia raaka-aineita niiden tilalle vaikutti väistämättä suomalaiseen ruokakulttuuriin.

**Nälästä runsauteen** eli 1950-1970-luvut oli aikaa, jolloin haastateltavilla oli jo omakohtaisia kokemuksia ja muistoja. Säännöstelystä vapautuminen näkyi suomalaisessa ruokakulttuurissa ennen kaikkea valikoiman monipuolistumisena ja valinnanvaran lisääntymisenä. 1950-luvulla tarjonta oli vielä hyvin köyhää ja pikku hiljaa kauppoihin alkoi tulla muun muassa banaaneja, omenoita ja appelsiineja, joita tosin oli myynnissä vain tiettyinä aikoina vuodesta. Keittiömestarit olivat jo 1950-luvulla arvostettuja ammattilaisia ja varsinkin oman porukan sisällä he olivat isoja herroja, joiden sana oli laki ja sitä vastaan kukaan ei uskaltanut pulikoida. Lisäksi 50-luku oli aikaa, jolloin Suomeen tuli ensimmäisiä nimekkeitä ruoanlaittajia, niin sanottuja idoleita, kuten korkealle arvostettu Osmo Norha.

Teollistuminen ja kaupungistuminen johtivat askel askeleelta omavaraisuudesta luopumiseen, naisten työssäkäynnin yleistymiseen sekä valmisruokien ja ravintoloiden lisääntymiseen. Naisten työelämään lähteminen vaikutti merkittävästi suomalaiseen ruokakulttuuriin, sillä se pakotti miettimään entistä nopeampia ja helpompia ruoanvalmistusmenetelmiä, sillä enää ei ollut aikaa valmistaa pitkää kypsennystä vaativia ruokia. Osittain tästä syystä myös ravintoloiden lukumäärä lähti nousuun ja kun 1950-luvulla isoissa kaupungeissa saattoi olla kahdesta viiteen ravintolaa, puhuttiin 1970-luvulla vastaavasti jo kymmenistä ravintoloista.

**Kulutusjuhlasta leipäjonoihin**, joka käsitti 1980- ja 1990-luvut oli haastateltavien mielestä rohkeiden valintojen, rohkeiden ravintoloitsijoiden ja erikoisuuksien aikaa. 1980-luvun kultaiset vuodet ja kulutusjuhla näkyi esimerkiksi siinä, että eläimistä käytettiin



vain parhaita ruhon osia ja unohdettiin vanhat ja hitaat ruoanvalmistusmenetelmät. Keittiömestarin työ ja ravintolahierarkia on muuttunut enemmän ja enemmän siihen suuntaan, ettei keittiömestari ole enää se jalat pöydällä kopissaan istuva iso herra. 1980-luvun puoliväliin saakka ravintolassa oli keittiöpäälliköitä, keittiömestareita, vuoromestareita, emäntiä, kylmäkköjä, apulaisia ja vaikka mitä erilaisia nimikkeitä, mutta nykyään ravintolassa saattaa olla yksi ihminen, joka ottaa pussista valmiiksi leikatun ja muotoillun pihvin, paistaa sen ja kaataa valmiin kastikkeen päälle.

Henkilökuntamäärät vähenivät merkittävästi 1990-luvun laman seurauksena ja entiset ravintola-alan työntekijät perustivat kiireellä omia lounaskahviloitaan ja ottivat pilvin pimein halpaa korilainaa. Henkilömäärien ja ravintoloiden vähennyttä tuottoa piti kuitenkin jostain saada ja tästä syystä pihviravintolat katosivat ja tilalle tuli esimerkiksi pastaravintoloita. Kuitenkin näistä edullisemmän raaka-aineen annoksista olisi pitänyt saada yhtä hyvä tuotto. EU:hun liittyminen vaikuttaneen positiivisesti suomalaisen ruokakulttuurin sen tuomien vapautuksien ansiosta. Yksi merkittävä EU:n myötä tullut helpotus oli se, että jatkossa oli mahdollista tilata juomaa ilman että piti tilata myös ruokaa. Lamasta selviytyminen edellytti ravintoloitsijoilta rohkeutta erottua joukosta ja eräs haastateltavista kertoikin luovineensa pahimman laman yli erikoisuuksien voimalla.

*Siitähän se oli kiinni, mitä sä keksit ja kuinka sai hommat hoidettua. Itseltähän se kiinni oli. Tehtiin pikkuisen pidempää päivää. Kaatuihan ravintoloita tossa munkin ympäriltä, mutta omasta tyhmyydestä se oli useimmiten kiinni. Kun saatiin halpaa korilainaa pilvin pimein ja sitten tämä herra Esko Aho tappoi yhdessä yössä tuhansia yrittäjiä Suomessa. Minäkin silloin just luovin näillä erikoisuuksilla. Vähän ennen 90-lukua vapautui ensimmäisenä riistan tuonti Suomeen eli riistaa sai vapaasti. Ja silloin me keksittiin käyttää kaikkia kenguruja ja muuta riistaa. Vuonna 1990 mulla oli heinäsiirakat, muurahaiset, kaikki saatanan namibialaiset toukat ja silloin oltiin ihmeissään, kuinka ihmisille voi tuollaista syöttää ja nyt saatana kaikki syöttää sirkoja joka puolella. Ei mene kaupaksi, mutta niin kuitenkin tällainen hulluus on taas, niin kuin oli silloin. Mulla oli kengurua, villisikaa, biisonia, alligaattoria, käärmeitä ja kaikkia aikoinaan.*

**Milleniumista ruokatrendeihin** käsitti 2000- ja 2010-luvut sekä katsauksen tulevaisuuteen. Haastateltavat kokivat 2000- ja 2010-luvulla olleen lukuisia suuria ruokatrendejä,

kuten esimerkiksi burgerit, pitsat ja kebabit, jotka nostavat yhä vain enemmän päätään. Lisäksi eri tyyppiset kokeilut olivat muodissa ja erikoisravintoloita perustettiin paljon, monet toki jäivätkin vain kokeiluiksi. Esimerkiksi molekyyli gastronomiaa hyödyntäviä ravintoloita oli jonkin verran ja alettiin puhua fuusiokeittiöstä. Negatiiviseksi trendiksi koettiin sellaiset seitsemän ruokalajin illalliset, sillä on sula mahdollisuus saada suomalainen syömään kolmea ruokalajia enempää.

*Joskus sai jonkun neljännen ruokalajin lisättyä vielä ja se oli yleensä joku liemi. Ei tuollaisesta mitään hyötyä ollut. Sun piti ensin syödä kotona helvetisti, että pärjää illan siellä kuppilassa tai sitten kun lähdet sieltä niin pitää mennä kioskin kautta. Siihen aikaan ravintoloiden asiakkaiden piti saada mahansa täyteen ja ei se sellaisilla kynnenkokoisilla annoksilla onnistunut. Suomalaisille ei käynyt, että olisivat syöneet sen yhdeksän ruokalajia. Se myös hinnoiteltiin niin helvetin kovaksi, ettei kukaan halunnut ostaa sitä.*

Nykyään uusia trendejä tulee niin nopeaan tahtiin, ettei tavallinen kuluttaja tahdo perässä pysyä. Viime hetken trendi, sushi, jakaa mielipiteitä, sillä jatkuvasti puhutaan ekologisuudesta ja hiilijalanjäljestä ja riisihän on erittäin epäekologinen raaka-aine. Huolenaiheena on se, mistä tulevaisuudessa saadaan osaavia ammattihenkilöitä. Kouluja pienennetään ja lopetetaan, mikä johtaa osaavan ammattitaidon puutteeseen. Opiskelijoita siirretään enenevässä määrin työpaikoille, missään kukaan ei ehdi heitä kouluttamaan. Se on yhden keittiöihminen kokopäiväinen työ, jos se hoidetaan kunnolla.

## 10 JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA

Tutkimuksen tavoitteena oli ymmärtää syvällisesti miten suomalainen ruokakulttuuri on kehittynyt sadan vuoden aikana sekä saada uusia näkökulmia aiheeseen. Tavoitteena oli luoda kattava kokonaiskuva Suomen itsenäisyyden aikaisen ruokakulttuurin kehityksestä keittiömestarien omien kokemusten ja mielipiteiden perusteella. Toiveena oli saada haastateltavaksi vähintään viisi keittiömestaria ja positiivinen asia oli se, että heillä kaikilla oli todella pitkä ura ravintola-alalla takanaan ja näin ollen heillä oli antaa arvokasta tietoa eri vuosikymmeniltä. Opinnäytetyö lähtee liikkeelle Suomen ”syntymästä” eli vuodesta 1917 ja etenee vuosikymmenittäin aina tähän päivään saakka sivuten tulevaisuuden mahdollisia ruokatrendejä.

Tutkimuksen toteuttamisen punaisena lankana toimivat opinnäytetyön viisi pääteemaa, jotka olivat ruokakulttuuri, itsenäisyydestä sodan varjoon, nälästä runsauteen, kulutusjuhlasta leipäjonoihin sekä milleniumista ruokatrendeihin. Selkeät vuosikymmenittäin etenevät teemat helpottivat ja selkeyttivät haastattelun kulkua. Tutkimustuloksissa oli havaittavissa yhteneväisyyksiä aikaisempiin samankaltaisiin tutkimuksiin ja aiheesta tehtiin teoksiin verrattaessa. Haastattelukysymykset olivat tarkkaan harkittuja ja niiden avulla saadut vastaukset tukivat hienosti työn teoriaa ja niiden avulla saatiin vastauksia työn tutkimuskysymyksiin eli ”Miten suomalainen ruokakulttuuri on kehittynyt sadassa vuodessa?” sekä ”Millaisena keittiömestarit näkevät ruokakulttuurin muutoksen?” Haastattelussa nousi esille paljon samoja asioita, mitä teoriaosuudessa oli käsitelty, joten tutkimustulokset ja työn teoriaosuus kulkivat käsi kädessä.

Tutkimukseen osallistuneet keittiömestarit olivat yksimielisiä siitä, että perinteiset suomalaiset ruoat ovat säilyttäneet asemansa vuosikymmenien saatossa ja niiden suosio on jälleen kääntynyt nousuun. Kansallinen ruokakulttuuri on yhä tärkeä osa identiteettiämme, vaikka suomalainen ruokakulttuuri onkin muuttunut entistä monikulttuurisempaan suuntaan. Teknologian kehittyminen, teollistuminen ja kaupungistuminen ovat johdaneet askel kerrallaan omavaraisuudesta luopumiseen, naisten työssäkäynnin yleistymiseen sekä valmisruokien ja ravintoloiden lisääntymiseen. EU:hun liittyminen puolestaan vaikutti suomalaiseen ruokakulttuuriin ennen kaikkea lisääntyvine vapautuksineen. Vuosikymmenien saatossa keittiömestarien työ ja ravintola-hierarkia on muuttunut valtavasti. Keittiömestari ei ole enää se jalat pöydällä kopissaan istuva iso herra, niin kuin vielä 80-

luvulle asti oli yleistä. Tutkimustuloksissa selvisi, että suurin huolenaihe on se, mistä tulevaisuudessa saadaan osaavia ammattilaisia ravintolakoulujen pienennyttyä ja suljettua ovia enenevässä määrin.

Kohderyhmävalinta osoittautui erittäin toimivaksi, sillä keittiömestareilla oli antaa juuri sellaista tietoa, mitä haastattelun avulla tavoiteltiin. Teemahaastattelu osoittautui kaikin puolin toimivaksi aineistonkeruumenetelmäksi, sillä haastattelu ei ollut liian rajattu vaan haastateltavilla oli vastaamisen vapaus. Tämän lisäksi haastattelua oli suhteellisen helppo ryhtyä analysoimaan teemoittain. Tutkimusta toteutettaessa esille nousi kuitenkin yksi erityisesti analysointivaihetta hankaloittanut epäkohta eli teemahaastattelun toteuttaminen ryhmähaastatteluna. Haastattelun analysoinnin tavoitteena oli löytää yhteneviä ja eroavia mielipiteitä ja ryhmähaastattelussa haastateltavat eivät tietenkään toistaneet toistensa sanomia asioita. Jos haastattelu olisi toteutettu yksilöhaastatteluna, olisi yhtäläisyyksiä ja eroavaisuuksia noussut selkeämmin esille. Vastausten erilaisuus toi myös haastetta analysoinnissa. Tähän vaikutti oleellisesti aiheen laajuus, sillä jo pelkästään yhdessä vuosikymmenessä on ehtinyt tapahtumaan lukuisia merkittäviä ruokakulttuuriin vaikuttaneita asioita.

Tieteellisessä työssä luotettavuutta tarkastellaan kahden pääkäsitteen, validiteetin ja reliabiliteetin, avulla. Näillä pyritään varmistamaan se, että saadut tutkimustulokset ovat oikeita. Reliabiliteetti tarkoittaa tutkimustulosten pysyvyyttä eli sitä, että jos tutkimus toistettaisiin, saataisiin samat tulokset (Kananen 2015, 343). Tutkimus oli reliabeeli, sillä kohteena olivat haastateltavien omat henkilökohtaiset kokemukset, mielipiteet ja arvot, jotka eivät ole sattumanvaraisia vaan pysyvät samoina haastattelijasta ja tilanteesta riippumatta. Laadullisessa tutkimuksessa totuudellisuuden lähtökohtana on ennen kaikkea riittävän tarkka dokumentointi, jotta ulkopuoliset arvioijat voivat tarkistaa koodauksen, ryhmittelyn ja tulkinnan (Kananen 2015, 353). Kyseisessä työssä haastattelu äänitettiin, jotta kiireessä kirjoitettaessa ei tulisi tulkinta- tai kirjoitusvirheitä tai jonkin oleellisen tiedon poisjäämistä. Analysointivaiheessa aineistoa tarkasteltiin ja tulkittiin mahdollisimman totuudenmukaisesti.

Validiteetilla puolestaan tarkoitetaan sitä, että tutkimuksessa tutkitaan oikeita asioita. Tutkimuksen tavoitteena oli selvittää, miten ruokakulttuuri on kehittynyt Suomen 100-vuotisen itsenäisyyden aikana sekä mitä ruokahaasteita ja -trendejä tulevaisuudessa mahdollisesti on odotettavissa. Opinnäytetyössä teoria- ja tutkimusosio ovat lähes yhtäpitävät

eli valideetti on erinomainen. Lisäksi työssä käytetty tutkimusmenetelmä ja erilaiset mittarit mittaavat juuri sitä, mitä niillä haluttiinkin mitata ja näin ollen tuotti tuloksia halutulla saralla. Joitain haastattelukysymyksiä olisi voinut yhdistää, sillä haastateltavat vastasivat joidenkin kysymyksiä kohdalla samalla myös osittain seuraaviin kysymyksiin ja näin tuli hieman toistoa.

Koska opinnäytetyössä tulee ruokakulttuurin lisäksi käsiteltäviä jonkin verran myös historiaa, tapakulttuuria ja myöskin tulevaisuutta, tarjoaa työ hyötyä monenlaisille kohderyhmille. Työ sopii esimerkiksi opiskelumateriaaliksi oppilaitoksille, infopaketti maahanmuuttajille ja ylipäätään kaikille suomalaisesta ruokakulttuurista ja historiasta kiinnostuneille. Jatkotutkimusehdotus voisi olla esimerkiksi samankaltaisen tutkimuksen tekeminen ei-ammattilaisille. Haastateltavina voisi olla muun muassa eri ammattikunnan edustajia, nuorempia ja vanhempia henkilöitä, koko elämänsä Suomessa asuneita ja maahanmuuttajia.

Kaiken kaikkiaan onnistuin mielestäni luomaan kattavan ja yhtenäisen paketin suomalaisen ruokakulttuurin kehittymisestä, vaikka aihe olikin äärimmäisen laaja. Halusin tarjota lukijoille yksityiskohtaisen lukuelämyksen ilman, että joitakin asioita pitää lähteä selvittämään muualta, vaan kaikki tieto löytyy yhdestä paikasta. Tästä syystä työssä on melkoisesti syy-seuraussuhteita, sillä totuus on, että kaikki vaikuttaa kaikkeen. Olisi mielestäni ollut väärin lähteä esimerkiksi kirjoittamaan sotien vaikutuksesta ruokakulttuuriimme ilman, että kertoo edes miksi kyseinen sota on syttynyt. Työn mielenkiintoa mielestäni lisää jokaisen pääluvun alussa esitetyt vuosikymmenen päätapahtumat ja trendit. Näin lukija pystyy oikeasti eläytymään tuohon aikaan työtä lukiessaan ja ne ihmiset, jotka ovat niitä aikoja eläneet, saavat oikean nostalgiapläjäyksen.

## LÄHTEET

Aaltonen, I., Tissari-Simola, V. & Vatanen S. 2004. Isoäidin keittiössä. Makuja ja muistoja. Keuruu: Otavan kirjapaino Oy.

Aarnio, M. 2015. MTV uutiset. "Ai niin, minullakin oli tuollainen!" Nämä asiat 1990-luvun lapsi muistaa. Luettu 4.1.2019. <https://www.mtvuutiset.fi/artikkeli/ai-niin-minullakin-oli-tuollainen-nama-asiat-1990-luvun-lapsi-muistaa/5551316#gs.5XqkHXGu>

Asikainen, M. 2017. 2000-luku. ”En osaa ottaa voitosta kunniaa”. Ilta-Sanomat Juhla-lehtisarja 10/10, 58-59.

Baraka, J. 2018. Lama vei 1980-luvun suosituimman kouluruoan listoilta, pian lähti myös inhokki – muistatko nämä kouluruokaklassikot? Ilta-Sanomat. Luettu 25.10.2018. <https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000005889930.html>

Elomaa. 2018. K-ruoka. Suomalainen superfood. Luettu 1.2.2019. <https://www.k-ruoka.fi/artikkelit/suomalainen-superfood>

Eskola, M. 2019. Apu. Pienpanimobuumi jyrää: vähemmän olutta, enemmän laatua. Luettu 1.2.2019. <https://www.apu.fi/artikkelit/pienpanimobuumi-jyraa-vahemman-olutta-enemman-laatua>

Finfood - Suomen Ruokatieto ry. 2009. Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia. Luettu 2.9.2018. <http://www.ruokatieto.fi/Link.aspx?id=1103971>

Hagelstam, S., Huhtinen, A., Ihanus, J., Jaatinen, S., Kinnunen, T., Kotro, A., Lamberg, J., Laurent, H., Mälkki, J., Näre, S., Olsson, P., Pajunen, K., Partanen, J., Seppinen, I. & Turtola, M. 2008. Sodassa koettua. Arkea sodan varjossa. Porvoo: WSOY.

Halonen, A. 2016. Murheelliset kuvat kaikkien nähtäville: Täällä ratkesi Suomen sisällissota. Iltasanomat. Luettu 13.9.2018. <https://www.is.fi/kotimaa/art-2000001189992.html>

Hill, A. 2007. The food & cooking of Finland. London: Anness publishing ltd.  
Hiltunen, E. 2018. Yle.fi. Mitä tulevaisuudessa syödään? Luettu 9.2.2019. <https://yle.fi/aihe/artikkeli/2018/01/27/mita-tulevaisuudessa-syodaan>

Hintikka, O. & Häppölä, K. 2007. Tuntematon emäntä. 3. painos. Jyväskylä: Maahenki Oy.

Hopsu-Neuvonen, A. & Härkönen, M. 2007. Ruokavuodet. 1950-luku. Luettu 28.10.2018. <https://www.martat.fi/wp-content/uploads/2017/08/12-1.pdf>

Hurri, J. 2017. 1980-luku. Koko kansa juhli. Ilta-Sanomat Juhla-lehtisarja 8/10, 5-6

Huuhka, E. & Tormulainen, A. 2017. Ysärikirja. Jyväskylä: Atena Kustannus Oy.

Isotalo, K. & Kuittinen, R. 2017. Suomalainen kotiruoka. Kotiruoan ja Kotilieden parhaat ruoat ja leivonnaiset. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Otava.

- Jaakkonen, P. 2017. 1960-luku. Suomi tähyilee ulkomaille. Ilta-Sanomat Juhlalehtisarja 6/10, 17.
- Jermo, A. 1974. Kun kansa eli kortilla. Helsinki: Otava.
- Juonala, J. 2017. 1950-luku. Nostalgian kohde. Ilta-Sanomat Juhlalehtisarja 5/10, 3, 48.
- Juonala, J. 2017. 1980-luku. Ulkomaisia vaikutteita. Ilta-Sanomat Juhlalehtisarja 8/10, 48.
- Juonala, J. 2017. 2000-luku. Entistäkin terveellisempää. Ilta-Sanomat Juhlalehtisarja 10/10, 52-53.
- Juonala, J. 2017. 2000-luku. Suomi-neidosta tuli iso. Ilta-Sanomat Juhlalehtisarja 10/10, 6-7.
- Jylhänlehto, S. 2017. Mitä tarkoittavatkaan hiilivarasto, hiilinielu ja hiilensidonta. Artikkel. Maaseudun tulevaisuus. Luettu 10.9.2018. <https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/mets%C3%A4/mit%C3%A4-tarkoittavatkaan-hiilivarasto-hiilinielu-ja-hiilensidonta-syken-tutkija-v%C3%A4%C3%A4nt%C3%A4%C3%A4-rautalangasta-1.181072>
- Kaaro, J. 2017. Ruoka-Kalevala. Eli makumuistoja Suomesta. Porvoo: Bookwell Oy.
- Kallioniemi, J. 2003. Kotirintama. Sotavuosien Suomi naisten ja lasten silmin. Turku: Vähäheikkilän Kustannus.
- Kananen, J. 2015. Opinnäytetyön kirjoittajan opas. Näin kirjoitan opinnäytetyön tai pro gradun alusta loppuun. Tampere: Suomen Yliopistopaino Oy.
- Kallioniemi, J. 2004. 123 sotavuosien ruokaohjetta. Turku: Vähäheikkilän Kustannus.
- Kallioniemi, J. 2006. Sotavuosien konsteja ja korvikkeita. Turku: Vähäheikkilän Kustannus.
- Kemppi, J. 2016. MTV uutiset. 2000-luvun tärkeimmät innovaatiot kuvina – pystyisitkö elämään ilman näitä keksintöjä? Luettu 25.1.2019. <https://www.mtvuutiset.fi/artikkeli/2000-luvun-tarkeimmat-innovaatiot-kuvina-pystyisitko-elamaan-ilman-naita-keksintoja/5784330#gs.mU40NHih>
- Kinnunen, J. 2017. MTV uutiset. Sahalahdessa syntyi vuonna 1957 radikaali ajatus: Lopputuloksena hittituote – ostatko sinäkin? Luettu 1.12.2018. <https://www.mtvuutiset.fi/makuja/artikkeli/sahalahdessa-syntyi-vuonna-1957-radikaali-ajatus-lopputuloksena-hittituote-ostatko-sinakin/6611146>
- Kirvesoja, A-L. 2017. Pirkanmaan kirjastot. Suomi 100. Luettu 12.9.2018. <https://piki.verkkokirjasto.fi/web/arena/-/suomi-100>
- Koll, B. 2018. Historia. Toinen maailmansota: Alkusysäys, taisteluiden kulku ja päätös. Luettu 18.9.2018. <https://historianet.fi/sota/toinen-maailmansota/toinen-maailmansota-alkusysays-taisteluiden-kulku-ja-paatos>
- Koskinen, A-L. 2017. Mitä Suomen sisällissodassa oikein tapahtui sata vuotta sitten? Uhrimäärät, syyt ja seuraukset, isoimmat taistelut. Aamulehti. Luettu 12.9.2018.

<https://www.aamulehti.fi/uutiset/mita-suomen-sisallissodassa-oikein-tapahtui-sata-vuotta-sitten-uhrimaarat-syyt-ja-seuraukset-isoimmat-taistelut-200660480/>

Koskinen, P. 2017. 1950-luku. Puhtaalta pöydältä. Ilta-Sanomat Juhlalehtisarja 5/10, 45.

Koskinen, P. 2017. 1960-luku. Ihanat ja kamalat tavarat. Ilta-Sanomat Juhlalehtisarja 6/10, 40-42.

Koskinen, P. 2017. 1980-luku. Hei, tulkaa pelaamaan videoita. Ilta-Sanomat Juhlalehtisarja 8/10, 44-45.

Kotta, K. 2017. Koneviesti. Elonkorjuu koneaikaan - Sirpillä, sitojalla ja puimurilla. Luettu 1.10.2018. <https://www.koneviesti.fi/artikkelit/elonkorjuu-koneaikaan-sirpill%C3%A4-sitojalla-ja-puimurilla-1.200429>

K-ruoka. 2019. Raakaruoka. Luettu 3.2.2019. <https://www.k-ruoka.fi/artikkelit/erityis-ruokavaliot/raakaruoka>

Lahti, M. 2015. 90-luvun makumuistot: hunajamarinoidut broilerisuikaleet ja mikro-ruoka. Artikkelit. Ilta-Sanomat. Luettu 16.1.2019. <https://www.is.fi/ruokala/ajankoh- taista/art-2000000889459.html>

Lahti, M. 2015. Ilta-Sanomat. 2000-luvun suomiruokaa: sushia ja sweet chiliä. Luettu 1.2.2019. <https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000000892891.html>

Latva-Teikari, K. & Vähäsarja, S. 2012. Yle-uutiset. Tiede tekee ruuasta nautinnon. Luettu 5.2.2019. <https://yle.fi/uutiset/3-6410140>

Lindfors, J. 2006. Elävä arkisto. Energiakriisi vuonna 1973. Luettu 2.1.2019. <https://yle.fi/aihe/artikkeli/2006/09/08/energiakriisi-vuonna-1973>

Lindfors, J. 2011. 1930-luvun pula ja konikapina. Luettu 15.9.2018. <https://yle.fi/aihe/artikkeli/2010/01/29/1930-luvun-pula-ja-konikapina>

Lummaa, H. & Saloheimo, A. 1958. Nuorten keitto-opas. Keuruu: Kustannusosakeyhtiö Otava.

Martiala, K. & Lylyharju, H. 2017. Parasta pöytään. Suomalaisen gastronomian historiaa. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

Matilainen, V. 2013. Elävä arkisto. Kotiviinintäyteinen 1990-luku. Luettu 20.1.2019. <https://yle.fi/aihe/artikkeli/2013/11/06/kotiviinintäyteinen-1990-luku>

Mattila, H., Fogelholm, M., Hopia, A., Katajajuuri, J-M., Lehtonen, H., Mäkelä, J., Niva, M., Ovaskainen M-L., Pohjolainen, P., Pulkkinen, H., Risku-Norja, H. & Tapio, P. 2016. Vähemmän lihaa. Kohti kestävämpää ruokakulttuuria. Tallinna: Printon Trüki-koda.

Metsänomistajat. 2018. Jokamiehen oikeudet. Luettu 10.9.2018. <https://www.mhy.fi/metsatietoa/jokamiehenoikeudet>

Miinin, E. 2018. Pirkka. Ruokatrendit 2018. K-ryhmän asiakaslehti 03/2018, 36-37.



Mäkelä, E. & Sillanpää, M. 2000. Talon tapaan. Suomalaisten keittiömestarien 50 vuotta. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

Mäkelä, J., Palojoki P., Sillanpää, M. & Söderström, W. 2003. Ruisleivästä pestoon. Näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin. Porvoo: WS Bookwell Oy.

Nenye, V., Munter, P. & Wirtanen, T. 2015. Finland at war. The winter war 1939-40. Oxford: Osprey Publishing.

Nikkanen, A. 2017. Pippuri.fi. Tiedätkö missä aukesi Suomen ensimmäinen hampurilaisravintola? Iltasanomat. Luettu 1.1.2019. <https://www.iltalehti.fi/pippuri/a/201707052200246304>

Pakaslahti, M. 2017. 1930-luku. Läskisoosi säilytti asemansa. Ilta-Sanomat Juhlalehtisarja 3/10, 52-53.

Paljakka, E. 2019. Pippuri.fi. Ryminällä ruokakauppaan tullut kohuleipä floppasi - hyönteisistä ei tullut valtavirtaa. Luettu 5.2.2019. <https://www.iltalehti.fi/ruoka-artikkelit/a/5b3b66b4-c61f-4517-9958-bddb102b7d84>

Palokangas, P. 2011. Studio55.fi. Huippu-uutisia: Nyt tulee terveellinen makeutusaine. Luettu 1.2.2019. <https://www.studio55.fi/hyvinvointi/article/huippu-uutisia-nyt-tulee-terveellinen-makeutusaine/133786>

Perälä, R. 2009. Yle elävä arkisto. Lappi sodan jälkeen. Luettu 25.9.2018. <https://yle.fi/aihe/artikkeli/2009/11/30/lappi-sodan-jalkeen>

Perälä, R. 2018. Yle elävä arkisto. Suomen sotakorvaukset Neuvostoliitolle olivat jättimäinen urakka. Luettu 14.10.2018. <https://yle.fi/aihe/artikkeli/2007/11/01/suomen-sotakorvaukset-neuvostoliitolle-olivat-jattimainen-urakka>

Puttonen, S. & Pyysalo, J. 2017. Kirjojen Suomi. Kriisien, uppoamisten, surujen ja ilojen 1990-luku. Luettu 15.1.2019. <https://yle.fi/aihe/artikkeli/2017/12/08/kriisien-uppoamisten-surujen-ja-ilojen-1990-luku>

Ruokatieto. 2018. Alueelliset erot ja erikoisuudet. Luettu 2.9.2018. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakulttuuri/alueelliset-erot-ja-erikoisuudet>

Ruokatieto. 2018. Mistä ruokakulttuuri koostuu?. Luettu 31.8.2018. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/hyva-tavaton-ruoka-ja-tapakulttuuri/mista-ruokakulttuuri-koostuu>

Ruokatieto. 2019. Lähiruoka tulee läheltä. Luettu 29.1.2019. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokavisa-vastuullisuus-ruokaketjussa/paikallinen-hyvinvointi/lahiruoka-suomessa/lahiruoka-tulee-lahelta>

Ruokatieto. 2019. Suomessa ruoan turvallisuus on hyvällä mallilla. Luettu 2.2.2019. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokavisa-vastuullisuus-ruokaketjussa/tuoteturvallisuus/mita-turvallinen-ruoka/suomessa-ruoan-turvallisuus-hyvalla-mallilla>

Salonen, A. 2016. Me naiset. 25 asiaa, joita kaipaamme kultaiselta 90-luvulta. Luettu 6.1.2019. <https://www.menaiset.fi/artikkeli/ajankohtaista/25-asiaa-joita-kaipaamme-kultaiselta-90-luvulta>

Siistonen, M. 2017. Anna. Kerää salaattiainekset ja villiyrtilt luonnosta – 10 ilmaista herkkua. Luettu 1.2.2019. <https://anna.fi/hyvinvointi/ravinto/keraa-salaattiainekset-ja-villiyrtilt-luonnosta-10-ilmaista-herkkua>

Sillanpää, M. 1999. Happamasta makeaan. Suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

Sillanpää, M. 2002. Säännöstelty huvi. Suomalainen ravintola 1900-luvulla. Keuruu: Otavan kirjapaino Oy.

Suomen maatalousmuseo Sarka. 2018. Mistä ruoka tulee? Luettu 1.10.2018. <https://www.sarka.fi/ruoka/mista-ruoka-tulee/viljelyn-vaiheet/>

Symington, A. & Le Nevez, C. 2015. Finland. Melbourne: Lonely Planet Publications Pty Ltd.

Tainio, R. 1999. Suomalainen ruoka. Ajankohtaista elintarvikkeista. 2. painos. Helsinki: Suomen kuluttajaliitto ry.

Turun Sanomat. 2019. Musta makkara ajoi Burger Kingin Suomesta 1980-luvulla. Luettu 10.1.2019. <https://www.ts.fi/uutiset/kotimaa/482111/Musta+makkara+ajoi+Burger+Kingin+Suomesta+1980luvulla>

Waddington, J. 2018. Big Mac on jo 50-vuotias! Kun Suomen ensimmäinen McDonald's avattiin Tampereella, kaupunki sekosi – nostalgiset kuvat. Artikkelit. Ilta-Sanomat. Luettu 2.12.2018. <https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000005776590.html>

Vahtera, T. 2017. 1960-luku. Kaksi Suomea. Ilta-Sanomat Juhlalehtisarja 6/10, 9.

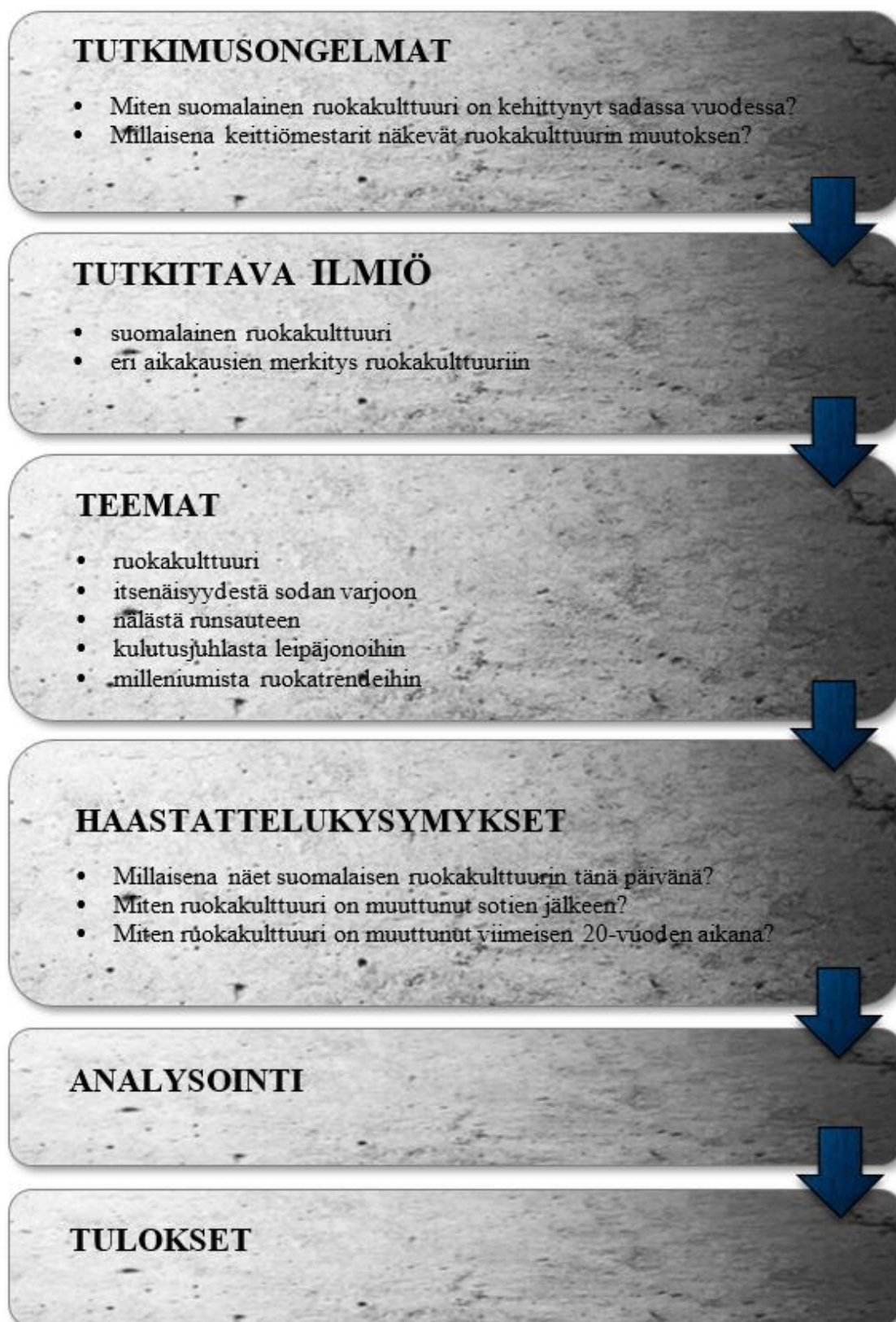
Viilo, T. 2017. Maaseudun Tulevaisuus. Suomen korkea omavaraisuus maataloustuotteissa hämmästyttää maailmalla – "Uskomatonta, että kasvatatte kurkkuja ympärivuotisesti". Luettu 1.12.2018. <https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/maatalous/suomen-korkea-omavaraisuus-maataloustuotteissa-h%C3%A4mm%C3%A4stytt%C3%A4%C3%A4-maailmalla-uskomatonta-ett%C3%A4-kasvatatte-kurkkuja-ymp%C3%A4rivuotisesti-1.204283>

Virta, L. 2017. Pirkanmaan kirjastot. Laman ja nousun 1930-luku. Luettu 15.9.2018.

Väkevä, V. 2018. Aiheuttavatko makeutusaineet syöpää? Selvitimme 9 faktaa makeutusaineista. Luettu 4.2.2019. <https://www.terve.fi/artikkelit/aiheuttavatko-makeutusaineet-syopaa-selvitimme-9-faktaa-makeutusaineista>

## LIITTEET

### Liite 1. Työn eteneminen



## **HAASTATTELUKYSYMYKSET**

### **RUOKAKULTTUURI**

1. Mitä ruokakulttuuri mielestäsi tarkoittaa?
2. Miten määrittelisit suomalaisen ruokakulttuurin?
3. Millaisena näet kansallisen ruokakulttuurin merkityksen nykyisin?

### **ITSENÄISYYDESTÄ SODAN VARJOON (1910-1940-luvut)**

4. Millainen käsitys sinulla on suomalaisesta ruokakulttuurista ennen talvi- ja jatkosotia?
5. Mitä raaka-aineita ja menetelmiä silloin käytettiin?
6. Miten sota vaikutti suomalaiseen ruokakulttuuriin?
7. Mitkä olivat mielestäsi luovimpia ratkaisuja nälän poissa pitämiseksi sotavuosina?

### **NÄLÄSTÄ RUNSAUTEEN (1950-1970-luvut)**

8. Miten säännöstelystä vapautuminen vaikutti suomalaiseen ruokakulttuuriin?
9. Miten koet keittiömestarien arvostuksen 50-luvulla?
10. Miten ruokakulttuuri muuttui teollistumisen ja kaupungistumisen myötä?

### **KULUTUSJUHLASTA LEIPÄJONOIHIN (1980- & 1990-luku)**

11. Miten 80-luvun kultaiset vuodet ja kulutusjuhla vaikutti suomalaiseen ruokakulttuuriin?
12. Miten aikakaudet näkyivät keittiömestarin työssä?
13. Millaisena näet 1990-luvun alun laman merkityksen ruokakulttuuriimme?
14. Miten EU:hun liittyminen muutti suomalaista ruokakulttuuria?

### **MILLENIUMISTA RUOKATRENDEIHIN (2000-luku →)**

15. Mitkä ovat mielestäsi 2000- ja 2010-luvun suurimmat ruokatrendit?
16. Mitkä ovat mielestäsi tulevaisuuden ruokatrendit ja -haasteet?
17. Kuinka suomalainen ruokakulttuuri muuttuu tulevaisuudessa?
18. Mitä tulevaisuus edellyttää alan ammattilaisilta?