

Petusta ja puurosta pitsaan ja pastaan - Suomalaisen ruokatalouden muutoksia 1900-luvulla

Ruaka se on kon henkem pittä, kyl työl vähemmälki toimeen tule. Vanha sananlasku ilmaisee nasevasti elämän tarkoituksen. Vaikka työnteko oli arvossaan, ihmisen elämänkaaren tärkeimpiä asioita on kautta aikain ollut myös ruoka. Sen hankkiminen on joskus ollut kovan työn takana, mutta sen runsaudesta on osattu myös nauttia.

Suomi muuttui 1900-luvulla köyhästä maatalousvaltaisesta Venäjän suuriruhtinaskunnasta itsenäiseksi teollistuneeksi valtioksi ja hyvinvointiyhteiskunnaksi. Vaikka ruokakulttuurin muutokset ovatkin hitaita, tapahtui suuria muutoksia myös 1900-luvun ruokataloudessa. Ensimmäisen puoliskon aikana elettiin vielä omavaraisesti, koettiin sotia, pula-aikoja ja nähtiin nälkää ja tarvittiin jopa pettua leivän jatkeeksi. Vuosisadan puolivälin jälkeen alettiin hankkia jääkaappeja koteihin, mikä muutti muun muassa ruoan säilöntätapoja niin, että kalaa ja lihaa ei tarvinnut enää säilöä runsaan suolan avulla, vaan nyt ne voitiin hankkia tuoreena ja säilyttää kylmässä. Vuosisadan toisen puoliskon aikana Suomi kansainvälistyi, ruokakulttuuri monipuolistui ja perinteisten suomalaisten ruokien tilalle tulivat eksoottisten keittiöiden herkut ja pikaruokat. Päivittäisen puuron ja läskisoosin tilalle tulivat pitsat ja pastat. Vuosisadan lopulta lähtien ruokatrendit ovat vaihtuneet tiuhaan ja kotimaisuus ja terveysseikat ovat korostuneet päivittäisessä ruokatarjonnassa.

Ensimmäisen maailman sodan syttyminen vuonna 1914 aiheutti Suomessa pulaa elintarvikkeista, varsinkin viljasta, kun tuonti Venäjältä vaikeutui ja keväällä 1917 vilja pantiin kortille. Silloin jouduttiin vielä kerran turvautumaan hätäleipään ja tuttuun pelastajaan, pettuun. Pettua oli syöty viikinkiajoista lähtien sitä piti olla varastoituna uunin pankolle katovuosien varalta. Maaseudun ruokatapoja sääteli vielä vuosisadan alussa maatalouden työrytmi. Elettiin omavaraistaloudessa. Yleisimpiä arkiruokia aterialta toiseen ja päivästä toiseen olivat läskisoosi ja perunat, suolasilakka, vellit, puurot, keitot ja ruisleipä. Vaihtelua yksitoikkoiseen arkiruokaan toivat vuotuiset juhlapyhät ja eri vuodenaikoina saadut kausituotteet, kuten tuoreet marjat kesällä tai tuore liha ja makkarat teurastuksen yhteydessä syksyllä.

Pula-aika koetteli jälleen suomalaisia 1930-luvulla maailmanlaajuisen laman aikana. Kansalaisten ravitsemustilanne oli jo muutenkin heikko. Joukkomuonituksilla torjuttiin nälkää kaupungeissa. Pulaa oli varsinkin suomalaisten ”kansallisjuomasta” kahvista, jota nyt jouduttiin tekemään korvikkeista. Vuosikymmenen loppupuolella elintaso alkoi vähitellen nousta ja monien elintarvikkeiden, muun muassa maidon, kananmunien, juuston, voin, lihan ja vihannesten kulutus lisääntyi. Kaupan hyllyille ilmestyi ulkomaisia tuotteita, kuten banaaneja, appelsiineja ja viinirypäleitä sekä riisiä.

Kauan ei nousukausi kestänyt, kun tuli taas sota ja sen myötä uusi pula-aika vuonna 1939. Alkoi koko kansan korttipeli, jota kesti yli kymmenen vuotta. Ensimmäisenä pantiin kortille jälleen kahvi sekä sokeri. Seuraavien vuosien aikana säännösteltäväksi joutuivat lähes kaikki yleisimmät elintarvikkeet: vilja, voi, maitotuotteet, liha, peruna, kananmuna, tee. Ruoanlaitto oli todella luovaa, kun perheelle piti tehdä ruokaa olemattomista raaka-aineista. Miten leivot pullaa, kun ei ole maitoa, munia, sokeria, rasvaa, vehnä jauhoja eikä kardemummaa. Pahin pula elintarvikkeista oli talvella 1942-43, jolloin esim. vihanneksia syötiin kymmenkertaisesti normaaliin verrattuna, mikä sinänsä ei ollut huono asia. Vaikka tilastojen mukaan suomalaiset laihtuivat sotavuosina 6-7 kiloa, ihmiset olivat terveempiä kuin myöhemmin. Esim. hammasmätä väheni huomattavasti. Vaikka sota-aika päättyi 1944, säännöstely loppui kokonaan vasta vuonna 1954. Pulavuosien jälkeen kansa söi surutta sokeria, rasvaa ja vehnäleipää ja lihosi ja sairastui. Kahviakin kului kymmenen kuppia päivässä, kun sitä taas sai vapaasti. Ylensyömisen huippukohta ajoittui vuoteen 1956. Katkolla olleet ulkomaiset siirtomaatavarat, tuoreet hedelmät, rusinat, mausteet ja riisi ilmestyivät jälleen kauppoihin. Helsingin olympialaisten aikana vuonna 1952 tuli Suomeen myös Coca-Cola. Suosituimpia ruokauutuuksia oli makronilaatikko.

1960- ja 70-luvuilla osa vanhoista perinneruoista oli edelleen suosikkeja, vaikka suomalaisten ulkomaanmatkailu oli lisääntynyt ja sen seurauksena meidän ruokakulttuurimme alkoi kansainvälistyä. Varsinais-Suomen kymmenen suosituinta ruokalajia olivat hernesoppa, lihapullat, lihakeitto, läskisoosi, perunamuusi, silakkalaatikko, maksalaatikko, paistettu silakka, makkarakeitto ja kalakeitto. 70-luvulla tapahtui pitsan, broilerin, kirjolohen ja appelsiinituoremehun esiinmarssi. 50-luvun pakkokaurapuuro oli vaihtunut aamiaismuroihin. Mikroaaltouuni yleisty.

Ulkomaisten muotiruokien suosiminen sai aikaan 80-luvulla vastareaktion pitäjänruokaprojektin, jonka avulla 450:lle pitäjälle saatiin oma nimikoruoka. Suurin osa näistä oli vanhoja ruokia, joita oli Suomessa syöty satoja vuosia. 1900-luvun lopulla alettiin kiinnittää enemmän huomiota ruoan terveysvaikutuksiin. Pettukin tuli takaisin ruokavalikoimiimme, sillä sen todettiin sisältävän kasvistanolia ja alentavan kolesterolia. 2000-luvulla tuli trendiruokaa härkäpavusta, joka oli keskiajalla suosittua arkiruokaa. Satoja vuosia vanhasta ruokakulttuuristamme löydämme ehkä tulevaisuudessa, kuka tietää, lisää terveellistä syötävää.

Olette kaikki luvanneet kirjoittaa pienen artikkelin omasta tutkimusaiheestanne kansatieteen Suomi100-juhlavuoden nettisivuille. Sivujen teemana on "Arjen teknologiat -sata vuotta mennyttä ja tulevaa". Painopiste on Suomen itsenäisyyden ajassa, mutta kirjoituksessa olisi hyvä myös lyhyesti pohtia aihetta tulevaisuusnäkökulmasta. Tekstin olisi hyvä olla valmis marraskuun loppuun mennessä. Alla on listattuna nettisivujen otsikointia/teemoitusta, jonka puitteissa kirjoituksen olisi hyvä olla. Kirjoituksen pituus on noin 1 sivu kuvineen, ja tekstin pitää olla populaaria (kohderyhmänä ovat erityisesti nuoret) ja mielenkiintoista. Tekstissä ei tarvitse olla viitteitä. Sivuille olisi myös tulossa lyhyitä videoita, joissa haastattelisimme teitä tutkimusaiheestanne, jos jos olette kiinnostuneet puhumaan myös videolle niin kertokaa. Videot ovat melko lyhyitä ja niissä voitaisiin kertoa jostain tutkimuksen yksityiskohdasta tai ilmiöstä, niin että videon sisältö täydentäisi tekstiä ja kuvia ja toisi lisää syvyyttä aiheeseen. Alla ohjeet mitä artikkelissa pitää olla ja ohjeiden alla nettisivun rakenne ja otsikot. Jokaisessa artikkelissa pitää olla:

-otsikko. Mieluusti iskevä ja mielenkiintoinen "klikkiotsikko"

-vähintään yksi kuva. Muistathan tarkistaa että sinulla on oikeus käyttää kuvaa! Jos käyttöoikeuksia kuvaan ei ole, ne voidaan tarvittaessa hankkia. Näyttävä ja mielenkiintoinen kuva on paras, koska sivun taitto perustuu pitkälti kuviin. Ja kuvan ei ole pakko olla valokuva, vaan myös piirroksot ja maalaukset käyvät.

-ingressi. Artikkelista tulee näkymään etusivulla kuva ja ingressi, joten näihin kannattaa panostaa.

-teksti

Noin yksi sivu kuvineen. Jos esim elävässä arkistossa/finnassa/jossain muualla on mielenkiintoista materiaalia mitä haluaisit artikkelin yhteyteen, laita artikkelin loppuun linkki ko. aineistoon. Lisäksi liitteenä kännykstä kirjoitettu esimerkkiteksti, josta näkee hieman millaista tyyliä tekstiltä haetaan.

-teema

Minkä otsikon ja alaotsikon alle kirjoitus tulee

-avainsanat

Avainsanoja voi etsiä yleisestä suomalaisesta asiasanastosta <http://finto.fi/ysa/fi/>

Ajatuksena on, että asiasanojen avulla sivuille voidaan hakea myös ulkopuolista sisältöä muualta.

-aikakaudet

Tämä on laaja käsite, ja aikakaudet mitä teksti koskee voi merkitä laajasti. Tällä hetkellä aikakaudet menevät vuosikymmenittäin, mutta voi olla että tilanne vielä muuttuu kun nettisivujen suunnittelu etenee pidemmälle. Tarkoituksena on siis, että nettisivuilta voisi hakea esimerkiksi kaikki artikkelit, jotka jotenkin koskevat vaikka 1970-lukua. Jos on jotain kysyttävää niin multa ja Maijalta voi kysyä tarkennuksia! T.Anne

Nettisivujen sisällön jaottelua:

Suuret yläotsikot:

Leikkimässä - tinasotilaasta pokemoniin

Kotona - olkipatjasta virtuaaliseen

Syömässä - pettuleipiä ja jauhomatoja

Töissä - talikon varresta hiiren klikkaukseen

Liikkeellä - mopo, mauto ja moottorikelkka

Alaotsikoita:

Leikkimässä:

lelut ja leikit

leluteollisuus

lastenvaatteet

lapsuuden muistot

Kotona:

kodinkoneet

sisustus

rakennusperintö

kyläily

yhteisöt ja perheet

some ja virtuaali

Syömässä:

ruokaperinteet

tulevaisuuden ruoka

ruoan tuottaminen

kodinkoneet

Töissä:

maataloustyöt

tehdastyö

kaupankäynti

palvelut

Liikkeellä:

matkailu
liikkumisvälineet:
yhteydenpito
urheilu

Olen jatko-opiskelija Turun yliopiston kansatieteen laitoksella ja tutkin keskiajan ruokataloutta. Tähän artikkeliin olen koonnut ruoan säilöntämenetelmiin ja käsittelyyn liittyviä teknologioita ja niiden muutoksia keskiajalta 1950-luvulle.

Ruoan säilöntämenetelmiä keskiajalta 1950-luvulle

Kylmässä Pohjolassa, jossa ruokaa ei voitu syödä tuoreena niin usein kuin lämpimämmässä Keski-Euroopassa, ruokaa jouduttiin säilömään eli ruokatalous oli pitkälti varastointitaloutta. Ruokaa hankittiin silloin, kun sitä saatiin ja sitä varastoitiin ja säilöttiin talven varalle. Suomessa oli käytössä keskiajalla neljä ruoan säilöntätapaa: hapattaminen, kuivaaminen, savustaminen ja suolaaminen. Jäädäyttämistäkin on käytetty, mutta se ei ollut merkittävä säilöntätapa.

1. Ruoan hapattamisessa ruokaan syntyy maitohappobakteereja, jotka säilövät ruokaa. Maitoa säilöttiin hapattamalla se piimäksi, viiliksi ja rahkaksi tai se kirnuttiin voiksi. Kaali oli yleinen keskiajalla ja se säilyi paremmin talven yli, kun siitä tehtiin hapankaalia. Hapattamista käytettiin varsinkin kalan säilömiseen, mutta jonkin verran myös lihan säilöntään. Kalan hapattaminen jäi Suomessa pois käytöstä 1700-luvulla, mutta Ruotsissa tehdään vielä hapansilakkaa (surströmming).

2. Kuivaaminen on ollut tärkein ja yleisin säilöntämenetelmä. Kuivaamalla säilöttiin kalaa, lihaa, leipää ja juustoa. Kuivaaminen oli myös halpa menetelmä, sillä se ei vaatinut kallista tuontisuolaa. Kuivattua kalaa sanottiin kapakalaksi. Suomalainen kapahauki (tunnetaan lähteissä nimellä Finska gäddor) oli keskiaikana arvostettu vientiartikkeli, jota syötiin ruhtinaiden, piispojen ja jopa Vatikaanin pöydässä. Kalan kuivaaminen on Suomessa loppunut, mutta muualla, esimerkiksi Norjassa se on tärkeä vientituote.

Juustoja kuivattiin talven varaksi, sillä maitoa ei saatu talvikaudella, kun lehmät eivät lypsäneet, vaan ne menivät umpeen rehun puutteen takia. Juustoja tehtiin puiseen muottiin. Kuivattu juusto säilyi niin hyvin, että se sopi hyvin jopa veroparseliksi.

Leivän kehityshistoria liittyy läheisesti varastointitalouteen. Viljan, jauhojen ja leipien säilyminen niin etteivät ne homehdu, oli tärkeä varsinkin Euroopan pohjoisilla alueilla, jossa leipää leivottiin harvemmin ja jotta leipä säilyisi seuraavaan leivontakertaan, se kuivatettiin. Ruotsi, Norja ja Suomi ovat edelleen ns. kovan leivän aluetta. Ruskon Merttelästä on löydetty Suomen vanhin uuni, joka on ajoitettu 900- ja 1000-luvun vaihteeseen. Suomessa vanhinta leipäkerrostumaa edustaa ohrasta tehty ohut kivellä paistettu *rieska*, joka oli yleinen keskiajan alkuun saakka koko maassa. Toiseen leipäkerrostumaan kuuluu kaksi erilaista ruisleipätyyppiä. Länsi- ja Pohjois-Suomessa, jossa uuni lämmitettiin harvemmin, leivottiin jo ennen keskiaikaa vain pari kertaa vuodessa matalahkoja leipiä, jotka kuivatettiin leipähäkeissä. Tämä leipähäkki on ollut niin suomalainen ilmiö, että sitä on tavattu Suomen lisäksi vain Länsi-Ruotsissa hyvin harvinaisena. Itä-Suomessa lämmitettiin tuvan uunia viikoittain ja samalla leivottiin paksuja ruislimppuja, jotka syötiin tuoreena ja pehmeänä. Nuorinta kerrostumaa edustaa reikäleipä ja siinäkin on kaksi vaihtetta. Ruotsista levisi keskiajan alussa tapa leipoa hapanleipätaikinasta ohutta ruisleipää, jotka kuivatettiin laittamalla ne pareittain roikkumaan ja sitomalla leivät toisiinsa niin, että leipien reunaan tehtiin pieni reikä, johon pujotettiin naru, jonka molemmissa päissä oli tikku. Tapa on ollut tunnettu monissa Euroopan maissa. Tästä tavasta syntynyt sananlasku tavataan useissa maissa, Tanskassa se tunnettiin jo 1200-luvulla *Kage søger Mage*. Ruotsiksi *Kaka söker maka*, hollanniksi *Hak zoekt zijn gemak* ja englanniksi *Every cake has its make*. Suomeksi sanotaan *Kussa kaakku leivotaan, siellä toista toivotaan* tai *Kussa kakku syödään, siinä toinen saadaan*, Turunmaan ruotsinkielisissä murteissa *Kako har mako* ja Uudenmaan ruotsinkielisissä murteissa *Kaka ha fått maka*.

Edellä mainittu kuivatusmenetelmä oli hidas ja tilaa vievä suurissa talouksissa, kun piti leipoa satoja leipiä. Itä-Ruotsista levisi Ahvenanmaan kautta Länsi-Suomeen 1300- ja 1400-lukujen vaihteessa uusi leipämalli ja leivän kuivatusmenetelmä. Reikä tehtiinkin keskelle leipää, leivät pujotettiin vartaisiin reiän läpi ja nostettiin katon

rajaan, jossa leivät saivat jonkin aikaa kuivua. Sitten ne vietiin aittaan isoihin leipätynnyreihin. Tällaista ohutta vartaissa kuivatettua reikäleipää on sanottu *kyrsäksi* (ruots. *knalle*) keskiaikaisissa voudintileissä ja sillä nimellä se tunnetaan vieläkin. Meillä leivotaan yhä reikäleipää, vaikka sitä reikää ei enää tarvita.

Viljan jauhamiseen käytettiin käsikiviä, vanhimmat Suomesta löydetty kivet ovat peräisin keskiajalta. Näitä on käytetty Suomessa uutispuurojauhojen jauhamiseen vielä 1900-luvulla. Jauhaminen alkeellisilla käsikivillä vei paljon aikaa. On laskettu, että tarvittiin kolmen tunnin työ käsikivillä, jotta viljasta saatiin kilo hienoa jauhoa. Leivän kulutus lisääntyi huomattavasti, kun viljanjyvien jauhamiseksi otettiin käyttöön vesi- ja tuulimyllyt. Ensimmäiset vesimyllyt tulivat Suomeenkin jo 1200-luvulla, vaikka varhaisin tieto on vuodelta 1352 Aurajoen Halistenkosken vesimyllystä. Vesimyllyjen käyttö edellytti runsasta vettä vesistöissä ja siksi suurleipomuksetkin ajoitettiin kevääseen ja syksyyn. Tuulimyllyistä ensimmäiset tiedot Suomesta on Turun tienoilta vuodelta 1463.

3. Savustaminen on edellä mainittuja nuorempi säilöntämenetelmä. Kuivaamiseen ydistettynä kylmäsavustuksena kalaa on tosin savustettu jo esihistoriallisella ajalla. Kalan lämminsavustus on paljon nuorempi tapa. Lihan savustaminen saunassa eli palvaus on ollut tunnettu jo keskiajalla. Pitkälle 1900-luvulle saakka oli tapana palvata keväällä syksyllä suolattu liha, jotta se paremmin säilyi lämpimien ilmojen tultua.

4. Suolaaminen on nuorimpia säilöntämenetelmiä. Paimiosta on tieto suolan käytöstä vuodelta 1381, mutta todennäköisesti se tunnettiin jo esihistoriallisena aikana. Suola oli kallista tuontitavaraa eikä sitä aina riittänyt sisämaahan saakka. Keskiaikana Hansakauppiat toivat suolaa Saksasta Lüneburgista tai Ranskasta Bayesta. Ruoan suolaaminen edellytti siihen sopivia astioita. Puusta tehdyt erikokoiset ja -malliset kimpiastiat yleistyivät ruoan säilöntäastioina. Niitä tehtiin varsinkin Vakka-Suomessa (muun muassa Laitila, Vehmaa, Taivassalo, Mynämäki).