

LAARI 2019

SUOMEN MAATALOUSHMUSEON VUOSIKIRJA



LAARI 2019

SUOMEN MAATALOUSHMUSEON VUOSIKIRJA

LAARI

2019

Vuosikirja
Suomen maatalousmuseo Sarka

LAARI 2019 – Suomen maatalousmuseo Saran vuosikirja

Toimittajat: Elsa Hietala, Katri Lento & Laika Nevalainen
Ulkoasu ja taitto: Aava Graphics Matti Kemppainen

Etukannen kuva: Ruokailua Lepaalla 1950-luvulla, Suomen Puutarhaperinne ry.

Paperi: G-Print 115 g/m²

Painopaikka: Newprint, Raisio - 2019
ISSN: 1796-3990

Sisällys

Katri Lento	Esipuhe	5
Marja Hartola	Kasknauriit, sualsilakka ja kyrsä arken – sallatti, setsuuri ja lantloora pirois – Varsinaissuomalaista ruokataloutta 1000 vuoden ajalta	6
Sanna Eldén-Pehrsson	Pidot pappilassa – Pöytyän kirkon vihkiäisillalliset vuonna 1793 tarinaksi kerrottuna	19
Ritva Kylli	”Että meikälaiset talonpoikaisruuat Amerikan herkkuihin totuneille tuntuivat puulta” – Amerikan siirtolaisuus ja ruoka	27
Maria Niva ja Ari Peltoniemi	Onko ruoan kotimaisuus suomalaisille tärkeää?	39
Laika Nevalainen	Sarka on nyt myös Ruokamuseo!	56
Elsa Hietala	Kaiturin tila – Suomen maatalousmuseon kesäkohde 2019	65
	Suomen maatalousmuseosäätiön toimintakertomus 2018	68
	Kirjoittajat	89



Esipuhe

Suomen maatalousmuseo Saran vuoden 2019 vuosikirjan teema on suomalainen ruoka ja ruokaperinteet. Samalla juhlistetaan Sarassa avattua uutta ruokamuseota, museota museon sisällä.

Artikkeleissa ruokaan liittyvät tavat ja tottumukset avautuvat sekä nykypäivän että historian kautta. Marja Hartola tarkastelee varsinaissuomalaista ruokataloutta 1000 vuoden ajalta muun muassa käytettyjen ruoka-aineiden sekä ruoanvalmistus- ja säilöntämenetelmien kautta. Ruokaperinteiden historiallisesta jatkumosta kertoo se, että varsinaissuomalaisen pitopöydän antiimiin on kuulunut samoja ruokia jo vuosisatojen ajan.

Ruokakulttuuria lähestytään arjen lisäksi myös juhlan kautta. Sanna Eldén-Pehrsson kuvailee miten vuonna 1793 juhliittiin Pöytyän uuden pitäjänkirkon valmistumista juhlaillallisilla. Hän on eri lähteitä ja tutkimuskirjallisuutta apuna käyttäen luonut kuvitteellisten tapahtumien kulun siitä, miten vihkiäisillalliset olisivat voineet mennä.

Ruoka ja ravitsemus voivat toimia innoittajina myös suurten elämänmuutosten toteuttamiseen. Ritva Kyllin mukaan yhtenä suomalaisten Pohjois-Amerikkaan

muuttoon vaikuttavana tekijänä erityisesti 1800-luvun katovuosien jälkeen toimi haave ”paremmasta” ruoasta. Muuttohalukkuutta lisäsi myös se, miten suomalaisista sanomalehdistä ja kotimaahan lähetetyistä kirjeistä sai lukea Amerikan herkuista. Kylli arveleekin ravitsemuksellisten arvostusten muuttuneen Suomessa siirtolaisuuden myötä.

Nyky aika tulee mukaan Maria Nivan ja Ari Peltoniemen artikkelissa, jossa he kertovat eri tutkimuksiin ja kyselyihin nojaten kotimaisen ruoan arvostuksesta kuluttajien keskuudessa sekä arvostuksissa ilmenevistä eroista eri elintarvikkeiden kohdalla. Olemmeko me suomalaiset ruokaetnosentrisiä?

Vuosikirjan artikkeleista käy ilmi, miten ruoan ja ruokahistorian kautta näkökulmia avautuu moneen suuntaan. Tämä onkin hedelmällinen lähtökohta uudelle ruokamuseolle. Projektisuunnittelija Laika Nevalaisen artikkeli kertoo tästä lisää.

Lopuksi amanuenssi Elsa Hietala kertoo Sarka-museon vuoden 2019 kesäkohteesta maskulaisesta Kaiturin tilasta. Sarka-museon toimintaan pääsee tutustumaan myös vuoden 2018 vuosikertomuksen avulla.

Katri Lento
amanuenssi (vs.)

*Naiset syömässä mansikoita Loimaalla
Kuva: Elias Hollo, Suomen maatalousmuseo Sarka*

Kasknauriit, sualsilakka ja kyrsä arken – sallatti, setsuuri ja lantloora pirois Varsinaissuomalaista ruokataloutta 1000 vuoden ajalta

Suomeen oli syntynyt esihistoriallisen ajan lopulla 1000 vuotta sitten kaksi kiinteää asutusalueetta, toinen lounaiseen Suomeen ja toinen Laatokan Karjalaan. Lounainen ja koko läntinen Suomi sai kulttuurivai-
kutteensa lännestä käsin, lähinnä Saksan ja Ruotsin, osin Baltiankin kautta, kun taas itäinen alue sai vaikutteensa Venäjältä. Kristinuskon vakiintumisen jälkeen nämä erot vahvistuivat, kun läntinen alue kuului katolisen kirkon vaikutuspiiriin ja itäinen alue ortodoksisen kirkon piiriin. Nämä erityispiirteet ovat selvästi vaikuttaneet myös alueiden ruokakulttuurin kehittymiseen ja niinpä Suomen ruokakulttuuri onkin perinteisesti jaettu kahteen pääalueeseen, läntiseen ja itäiseen. Raja kulkee pitkittäin keskeltä Suomea. Tämä kahtiajako on nähtävissä vieläkin muun muassa siinä, että lännessä syödään mielellään makeita ja maustettuja ruokaleipiä, kun taas idässä ei välitetä edes kuminasta ruisleivän mausteena.

Varsinais-Suomen kansanomaisen ruokakulttuuri on tyypillistä läntistä perinnettä. Sille ominaisia piirteitä ovat kova leipä, pitkä piimä, lihamakkara, sallatti, kehäjuusto, mämmi ja sekaviljatalkkuna. Lukuisat

kala- ja varsinkin silakkaruoat ovat olleet yleisiä maakunnan rannikkoalueilla. Avotulella keittäen valmistetut ruoat eli puurot ja keitot ovat alueelle tunnusomaisia, sillä täällä ei uunia lämmitetty päivittäin niin kuin idässä, jossa ruoat hautuivat uunissa.

Varsinais-Suomen tuhatvuotinen maanviljelyskulttuuri

Suomen maanviljelyskulttuurin ikää voidaan tarkastella lainasanojen avulla. Maanviljelyyn liittyviä balttilaisia lainasanoja kivikauden lopulta ja pronssikaudelta ovat siemen, äes, vako ja herne. Germaanisista lainoista Kristuksen syntymän ajoilta ovat ruis, kaura, aura, lanta ja tunkio. Slaavilaisia lainoista ovat papu ja sirppi rautakauden lopulta. Lainasanoista voimme päätellä, että rautakauden ihmisten ruokavalioon kuuluivat ainakin ruis, kaura, herne ja papu (härkäpapu).

Varsinais-Suomen muinaispitäjien joenvarsinäkymiä ja viljavia peltoja voi sanoa tuhatvuotisiksi. Samoja peltoja on viljelty rautakaudelta saakka. Rautakauden lopun ruokatalous perustui Varsinais-Suomessa vielä suurelta osin kalastukseen,



Rautakauden ruokaa, ohrapuuroa ja ohrarieskaa Liedon muinaislinnan mäeltä. Taustalla näkyviä Aurajoen varrella sijaitsevia peltoja on viljelty 1000 vuotta. Kuva: Marja Hartola.

metsästyksen ja kaskiviljelyyn, vaikka peltoviljely ja karjanhoito olivatkin jo varsin kehittyneitä elinkeinoja. Koska maanviljely ei vielä taannut varmaa toimeentuloa koko vuodeksi ja karjaa pidettiin lähinnä lannan takia, vaikka siitä saatiinkin sivutuotteena maitoa ja lihaa, oli riistan ja kalasaaliin merkitys suuri. Suurriistaa eli karhuja, peuroja, hylkeitä ja majavia metsästettiin kausittain, pienriistaa eli jäniksiä, oravia ja lintuja pyydettiin ympäri vuoden.

Varsinais-Suomi ruokakulttuurin edelläkävijä

Varsinais-Suomi sijaitsee maamme lounaissimmassa osassa ja omaa pitkännäköisyyden, joten on luonnollista, että alueen asukkailla on ollut kautta vuosisatojen vilkkaat yhteydet läntisiin naapurimaihin. Jo rauta-kaudella tutustuttiin viikinkien välityksellä uutuuksiin välillä sodankäynnin merkeissä välillä rauhallisesti kauppaa käyden. Keskiajalla maan hengellinen ja maallinen ylimystö oli lähtöisin Varsinais-Suomesta. Lukuisat, jo keskiajalla tunnetut kartanot sijaitsivat täällä. Tiheästi asutetussa maakunnassa oli myös lukuisia edistyksellisiä pappiloita. Monet ruokakulttuurin uutuudet levisivät kartanoitten ja pappiloitten taloudenhoitajien välityksellä tavallisen kansan keskuuteen ensin Varsinais-Suomeen ja myöhemmin muualle Suomeen.

Turkuun muutti jo keskiajan alussa saksalaisia hansakauppiaita, jotka toivat mukanaan saksalaisen ruokakulttuurin, muun muassa makkaranteon. Monet alueen talonpojat ja kalastajat alkoivat harjoittaa turkulaisten kauppaporvarien tapaan merenkulkua. Rannikolta ja saa-

ristosta oli lyhyt matka ”maailmalle”, Tukholmaan, Tallinnaan ja muualle Eurooppaan. Lounaissuomalaisien kauppayhteyksistä ulkomaille kertovat Danzigin (Gdansk) tulliluettelot, että joinakin vuosina 1500-luvulla varsinaissuomalaisia purjehtijoita oli 200 - 300 (Varsinais-Suomen saaristosta, Raumalta ja Ulvilasta). Kansainvälinen kanssakäyminen vaikutti yleiseen vaurauteen ja alueen ruokakulttuurin rikastumiseen. Vauraus näkyi muun muassa kotien esineistöissä ja kotitalousvälineiden monipuolistumisessa varsinkin 1600- ja 1700-luvuilla, jolloin voitiin jopa hankkia jokapäiväisten puuastioitten tilalle vierasastioiksi tina- ja hopea-astioita.

Alueellisena erikoisuutena ja tärkeinä vientiartikkeleina voidaan mainita vakkasuomalaisien puiset kimpiastiat (tuopit, kousat, haarikat, saavit, tynnyrit ynnä muut). Vakkasuomalaiset myivät itse tuotteensa Tukholmaan, Saksaan ja Baltiaan. Muun muassa kuningas Eerik XIV:n hoviin tilattiin 1500-luvulla tuhat kappaletta puisia maljoja, haarikoita ja lautasia Vakka-Suomen talonpojilta. Vakka-Suomi on Varsinais-Suomessa oleva seutukunta, johon kuuluvat Kustavi, Laitila, Mynämäki, Pyhäranta, Taivassalo, Vehmaa ja Uusikaupunki.

Yleisimmät kotieläimet

Kaikki nykyiset kotieläimet lehmä, hevonen, lammas, vuohi, kana ja sika tunnettiin jo rautakauden lopulla. Vuohi oli vaatimaton ja menestyi hyvin alkeellisissäkin olosuhteissa ja siitä sai paitsi lihaa, maitoa ja juustoa myös villaa. Kaksi vuohta antoi maitoa yhtä paljon kuin lehmä, mutta tarvitsi rehua vain

puolet lehmän rehumäärästä. Sika ei ollut yleinen rautakaudella eikä vielä keskiajallakaan. Villisiasta kesytetyt siat juoksentelivat vapaana ja etsivät itse ruokansa tunkioista. Kana ei myöskään ollut vielä rautakaudella eikä keskiajallakaan yleinen, mutta lisää ruokataloudessa tarvittavia munia saatiin vesilintujen pesistä keräilemällä.

Kotieläimet olivat satoja vuosia sitten huomattavasti pienempiä kuin nykyään. Ne painoivat vain noin kolmanneksen nykyisen kotieläimen painosta. Yhdestä lampaasta sai 1300-luvulla 5 kg lihaa, kun siitä nykyään saa 13-15 kg. Turun linnassa syötiin 1500-luvun puolivälissä naudan- ja lampaan lihaa yhtä paljon, sianlihaa syötiin vain vähän. Lampaanlihaa ei tarjottu palkollisille, vasikanlihaa söi vain hovi. Päivittäinen liha-

annos oli hovin pöydässä 350 g, voudin pöydässä 276 g ja palvelijoiden pöydässä 198 g. Muittenkin ruokien suhteen jako oli samansuuntainen, palvelijat saivat kaikkea vähemmän paitsi ryynejä ja herneitä, jotka olivat halpoja elintarvikkeita. Juustoa tai voita ei riittänyt lainkaan palkollisille.

Suolasilakasta jokapäiväinen särvin

Vanhimmat kalastusvälineet ovat jo esihistorialliselta ajalta. Rautakauden pyyntivälineitä olivat koukut, pilkit, onget, verkot, atraimet, merrat ja nuotat. Keskiajalla otettiin käyttöön uistimet ja rysät. Rautakaudella pyydettiin pääasiassa suomukalaa: haukea, kuhaa, lahnaa, ahventa, lohta,



Silakka, leipä, suola ja olut olivat keskiajan ruokatalouden perusta. Kuva: Marja Hartola.

siikaa, särkeä ja säynävää. Myös madetta ja ankeriasta pyydettiin.

Keskiajalla syötiin lisäksi kampelaa, turskaa, norssia, silliä, kuivattua molvaa ja monnia. Silakkaa alettiin pyytää vasta keskiajalla ja siitä tulikin yleinen arkiruoka sekä tärkeä vientiartikkeli. 1500-luvun puolivälissä Varsinais-Suomesta tuotiin yli puolet Tukholmassa kulutetusta silakka- määrästä hyvinä silakkavuosina. Taivassalolaiset veivät Tukholmaan vuosittain yli 1000 tynnyriä silakkaa. Suolasilakka säilyi päivittäisenä arkiruokana 1900-luvun puoliväliin saakka. Sen käyttö väheni vasta, kun jääkaapit yleistyivät ja ympärivuotinen tuoreen kalan saanti helpottui.

*”Velli mun veljeni, kaali mun kaimani,
puuro paras ystäväni.
Puuro miehen tiellä pitää”*



Satoja vuosia sitten ruoka syötiin leivän päältä tai puulautasilta. Herkulliselta näyttävä annos sisältää hernemuhennosta, lihaa, naurismuhennosta, puolukkaa, silakkaa ja kaaliraastetta, leipänä rieskaa. Kuva: Marja Hartola.

Sananlaskut kertovat, mihin mies voi luottaa - ystävänsä puuroon ainakin. Puurontapaisia ruokia olivat jo esihistorialliselta kaudelta peräisin mutti, pepu ja huttu. Ne olivat jauhoista veteen sekoitettuja ruokia. Samantapainen jauhoruoka on myös keskiaikainen talkkuna.

Varsinaissuomalaisen talonpojan arki- ruoka pysyi melko muuttumattomana satojen vuosien ajan. Se sisälsi 1900-luvun alkupuolelle saakka pääasiassa puuroa tai velliä, ruisleipää, suolasilakkaa, piimää (vedellä jatkettuna), naurista, lanttua tai kaalia ja suolattua siankylkeä. Perunan viljely alkoi Varsinais-Suomessa 1700-luvulla, mutta se yleistyi vasta 1800-luvulla, jolloin se vähitellen syrjäytti nauriin.

Ruokatalous oli 1900-luvulle saakka omavaraistaloutta, jossa lähes kaikki raaka-aineet ja jopa työvälineet ja astiat tuotettiin

1500-luvun paremman väen joulupöytä. Sahramilla maustettu kapahauki, erilaisia kaloja, pasteijoita, pähkinöitä, voikeko ja leipäkeko. Kuva: Marja Hartola.



itse. Vain suola, mausteet ja viini tuotiin ulkomailta. Vasta 1800-luvulla alkanut elintarviketeollisuus on vähitellen vähentänyt oman tuotannon merkitystä.

Vaihtelua arkiseen ruokaan toivat eri vuodenaikojen mukanaan tuomat herkut, kuten tuore liha ja makkarat teurastuksen yhteydessä, herkuttelu kekrinä, jouluruoat tai tuoreet marjat kesällä. Vaihtelua toivat myös pidot eli ristiäiset, häät, hautajaiset ja kinkerit, joihin osallistui yleensä koko kylä. Läntisessä Suomessa talot muodostivat pitopiirejä näitä juhliä varten ja ne avustivat toinen toisiaan juhlien järjestelyissä.

Monet maataloustyöt, kuten sadonkorjuu, heinänteko, rukiinleikkuu ja perunan- nosto, hoidettiin talkootyönä ja niiden päätteeksi järjestettiin talosta kestitys. Olaus Magnus kertoo 1500-lukua kuvaavassa kirjassaan Pohjoismaitten kansojen historia, miten maataloustyöt tehtiin talkoilla ”ei



Kustavin museon ruokatalousastioita. Varsinais-Suomessa juustot tehtiin puiseen kehämuottiin. Kuva: Marja Hartola.

varsinaisena työnä, vaan pikemmin iloiten ja vapaaehtoisesti eivätkä he muuta palkkiota vaadi kuin mieluisat iltakestit”.

Katolisena aikana 1150–1550 ruokatarjontaa rytmittivät paastopäivät, jolloin ei saanut syödä lihaa. Kalapäiviä olivat aluksi maanantai, keskiviikko, perjantai ja lauantai, myöhemmin vain lauantai. Lisäksi oli neljä pidempää paastojaksoa, pisin oli ennen pääsiäistä oleva 40 päivän paasto. Muistona tästä meillä on pääsiäisruoksi muuttunut vanha eväsruoaka mämmi, jota katolisena aikana alettiin syödä pitkänä perjantaina, joka oli niin harras ja pyhä päivä ettei tultakaan saanut tehdä hellaan, vaan syötiin vain kylmiä ruokia. Joulun alla ollut paastojakso päättyi joulupäivänä, niinpä aattona syötiin kalaa. Jo 1500-luvun asiakirjoissa lipeäkala mainitaan jouluaaton ruokana. Jouluinen lipeäkala kuuluu yhä perinteisiimme. Lipeäkalaa on syöty

rannikkoalueella myös juhlaruokana, muun muassa häissä ja heinätalkoissa.

Kaljalla työt tehdään, oluella pidot pidetään

Ohramalla tarvittiin kaljan ja oluen valmistukseen. Juomaa kuluihin valtavat määrät varsinkin sen jälkeen, kun suolan osuus ruoassa lisääntyi jopa 30 %:iin keskiajan loppupuolella. Turun linnassa valmistettiin Juhana Herttuan aikana vuonna 1562 kaikkiaan 830 000 litraa olutta. Oluen juojiakin oli tosin yli 600. Olutta joivat kaikki, puhumattakaan Juhana Herttuan sotilaista, jotka nauttivat pyhäisin jopa viitisen litraa olutta. Sotilaiden oluen alkoholipitoisuus tosin oli vain yhden prosentin luokkaa. Vahvimankaan oluen eli herrainoluen alkoholipitoisuus ei ollut nykyistä keskioletusta vahvempaa. Oluen juonti vähentyi vasta kun



Lipeäkalaa syötiin jouluna jo 1500-luvulla. Lisukkeena oli valkokastikkeen ja mausteiden lisäksi herneet, kun perunaa ei vielä ollut. Kuva: Marja Hartola.

viinanpoltto yleistyi 1600-luvulta alkaen. Länsi-Suomessa tehtiin myös juovuttavaa sahtia juhliin. Sanat mallas, vierre, mäski ja sahti ovat joko germaanisia tai ruotsalaisia lainasanoja. Nykyään kuuluisimmat sahtialueet ovat Hämeessä. Juhlajuomana oli keskiajalla myös sima, jonka alkoholipitoisuus oli suuri ja joka oli 1300-1400-luvuilla kolme kertaa kalliimpaa kuin olut, sillä se makeutettiin hunajalla, joka oli arvokasta tuontitavaraa.

”Eipä nouse Osmon ohra – ilman kaskan kaatamatta”

Kalevalan mukaan ohranviljely vaatii kaskeamista. Myöhempien tutkimusten mukaan ohraa ei juuri kaskeen viljelty vaan peltoon. Ohra on maamme vanhin vilja ja se oli pääviljalaji koko rautakauden. Ohraa tarvittiin vielä keskiajallakin happamatoman tulella paistetun ohrarieskan sekä puuron ja vellin tekoon. Ohraryynipuurosta tuli Varsinais-Suomessa tärkeä pitoruoka ja juhlapuuro, jonka riisipuuro syrjäytti vasta 1900-luvulla.

Jokapäiväinen leipämme

Leivän osuus ruokavaliassa kasvoi koko ajan maanviljelyksen kehittymisen myötä. Sanonnalla ”jokapäiväinen leipämme” on ollut ihan konkreettinen merkitys Etelä- ja Keski-Euroopassa jo 1000-luvulta lähtien, jolloin ihmiset saivat suurimman osan kalorintarpeestaan leivästä.

*”Leiväst o rua apu
Syäkä leipä vaan, kyl särvint jääräkki saa”*

Varsinaissuomalaiset sananlaskutkin kertovat, miten tärkeä osuus leivällä on täälläkin ollut. Varsinais-Suomi on ollut Suomen vilja-aitta kautta vuosisatojen ja leipä on kuulunut jokaiseen ateriaan. On ymmärrettävää, miten katovuodet ja viljasadon menetys ovat vaikuttaneet ihmisten hengissä pysymiseen. Varsinais-Suomessa ei hätäleipää ole tarvittu enää 1700- ja 1800-luvun vaihteesta lähtien, toisin kuin Itä- ja Pohjois-Suomessa, jossa leipää on aina jatkettu petulla normaalivuosinakin.

Ruiskyrsää ja varilimppua

Ruista alettiin viljellä Lounais-Suomessa yleisemmin vasta rautakauden lopulla. Myöhemmin keskiajan alussa rukiista tuli pääviljalaji. Ruista kutsuttiin Varsinais-Suomessa nimellä jyvä, mikä viittasi rukiin valta-asemaan.

Kun rautakauden lopulla oli opittu rakentamaan uuni, alettiin leipoa hapanta taikinajuurella nostatettua ja hyvin säilyvää ruisleipää. Leipä- ja taikina-sana ovat germaanisia lainoja.

Ruisleipä oli aluksi harvinaista herkkua, jota leivottiin vain juhliin. Hapanleipä yleistyi keskiajan kuluessa. Lounais-Suomeen levisi Ruotsista tapa leipoa ohuita, pyöreitä reikäleipiä. Tämä leipä sai nimen kyrsä. Alun perin reikä ei ollut keskellä leipää niin kuin se on meidän tuntemassamme reikäleivässä, jotka kuivatettiin katossa olevilla leipävertaila, vaan leivän reunassa oli pienen pieni reikä, josta leivät pantiin pareittain kuivumaan. Tästä tulee sanonta ”Kussa kaakku leivotaan, siellä toista toivotaan”, ruotsiksi ”Kaka söker maka”, englanniksi ”Every cake has its make”. Sanonta tunnettiin jo 1200-luvulla Tanskassakin.

Jo keskiajalla tehtiin Lounais-Suomessa makeita mallaslimppuja ja setsureita (vrt. ruotsin sötsur = makeanhapan). Mausteiksi niihin käytettiin muun muassa anista, fenkolia ja kuminaa. Daniel Juslenius mainitsee imeläleivän vuonna 1700 ilmestyneessä kirjassaan Aboa vetus et nova. Makeat limput (varileipä, mustaleipä, piimälimppu ja uusimpana perunalimppu) olivat juhlaleipiä, joita leivottiin vielä 1900-luvun puolivälissä vain pitoihin.

Vehnän viljely oli vähäistä vielä 1800-luvullakin, jolloin sitä alettiin tuoda Venäjältä. Turun linnassa syötiin 1500-luvun puolivälissä vehnäleipää vain hovin, voudin ja asemiesten pöydissä. Vehnäleivän käyttö lisääntyi vasta, kun sokerin tuotanto oli alkanut Turussa vuonna 1756. Samaan aikaan alkoi kahvin ja teen leviäminen. Kun kahvinjuonti oli yleistynyt 1800-luvulla talonpoikienkin kodeissa, piti vieraitten varalle olla nisuleipää, vähintään kahvee, korppuu ja kahtlai muuta makkiaa.

Reseptit varjeltuja salaisuuksia

Vanhimpia vehnästä leivottuja tuotteita ovat rinkelit. Sana on itäsuomalaista perua, lännessä sanottiin (k)rinkilä tai (k)rinkula. Rinkelistä tuli jo keskiaikana koko leipurikunnan tunnus. Rinkeli on lähtöisin luostareista ja sen muoto on tullut rukousasennosta, kädet ristissä rinnalla. Vahvistamattoman tiedon mukaan viipurinrinkeleitä olisi leivottu jo 1300-luvulla Viipurin fransiskaanihuostarissa. Rinkelin merkitys kristillisenä symbolina säilyi Lounais-Suomessa pitkään 1950-luvulle saakka hautajaisrinkelin muodossa, sillä isoja rinkeleitä jaettiin hautajaisvieraille kotiin viemisiksi.

Vehnää tarvittiin myös vohveleihin, munkkeihin, pikkuleipiin ja kakkuihin. Vohvelit olivat keskiaikana Euroopassa juhlaleipiä, joita tarjottiin markkinoilla. Ne pohjautuvat vehnästä tehtyihin öylätteihin eli ehtoollisleipiin. Vanhimmat Suomesta löydetyt vohveliraudat ovat Liuksialan kartanon haltijan Kaarina Maununtyttären tyttären Sigridin jäämistöön vuonna 1633 kuuluneet neljä roonirautaa (rooni = vohveli). Vohvelit, tippaleivät ja munkit yleistyivät, kun 1700-luvulla alettiin Länsi-Suomen ruukeissa tehdä valurautaisia pannuja ja vohvelirautoja.

Uusien ruokien valmistusohjeet levisivät kartanoiden ja pappiloiden taloudenhoitajien reseptikokoelmista maatalon emäntien tietoisuuteen vähän vaivihkaa, sillä niitä varjeltiin kuin suuria salaisuuksia. Kreivi Pietari Brahen jäämistöön Ruotsissa on kuulunut 1600-luvun puolivälissä käsin kirjoitettu 600:n reseptin kokoelma. Hän oli kahteen otteeseen 1600-luvulla Suomen kenraalikuvernöörinä ja asui Turun linnassa. Voi hyvin kuvitella, että tällainen keittokirja oli käytössä myös hänen isännöidessään loisteliaita juhlia linnassa ja organisoidessaan Turun akatemian vihkiäiset vuonna 1640. Perimätiedon mukaan kreivi Pietari Brahe olisi vihkiäisissä tarjonnut viipurinrinkeleitä. Suotta ei kreivi Pietari Brahea ole sanottu Suomen ensimmäiseksi gastronomiksi.

Varsin monipuolisen kuvan varsinaissuomalaisen kartanon kansainvälisestä ruokakulttuurista saa Louhisaaren kartanossa Askaisissa lapsuutensa asuneen kreivitär Eva Mannerheim Sparren 1800-luvun ruokataloutta kuvaavasta keittokirjasta. Kreivitär halusi jättää jälkimaa-



1700-luvulla yleistyivät rautapadat ja kupariset kahvipannut. Kuva: Marja Hartola.

ilmalle perinnöksi Louhisaaren kartanon mustaviinimarjalehti juoman (jota myös Marskin simaksi kutsutaan). Se oli hänen lapsuutensa ”jumaljuoma”.

Suuria salaisuuksia olivat myös piparkakkureseptit, jotka tulivat julkisiksi vasta 1900-luvun alusta, jolloin niitä sai keittokirjoista ja talouskursseilta. Talonpoikaiskodeissa ei vielä 1800-luvulla leivottu piparkakkuja kuin pitoihin. Piparkakkuja ja rinkeleitä tuotiin tuliaisiksi kaupunkimatkoilta.

Mausteet ja vihannekset

Mausteyrttejä ja -vihanneksia on viljelty ensimmäiseksi luostareissa ja linnoissa. Turun linnassa oli 1500-luvulla ryytimaa linnan eteläisellä seinustalla. Turun akatemian professori Tillanz laati vuonna 1683 luette-

lon Turun Seudun puutarhakasveista. Siinä mainitaan muun muassa porkkana, punajuuri, palsternakka, parsa, luumu, karviainen, maa-artisokka, raparperi, sekä lukuisat mausteyrtit. 1700-luku oli Varsinais-Suomessa varsinaista puutarhojen nousukautta, jolloin kartanoihin ja pappiloihin perustettiin monipuolisia keittiöpuutarhoja ja uudet lajit tulivat vähitellen tavallisen kansan tietoisuuteen. Monet vihannekset, kuten porkkana, kurkku, kukkakaali ja punajuuri yleistyivät kuitenkin maatalousväestön keskuudessa vasta 1900-luvun puolella.

Humalaa alettiin yleisesti viljellä keskiaikana. Keskiaikaisen maanlain mukaan kaikkien talonpoikien oli viljeltävä humalaa. Siitä tuli tärkeä veroparseli. Piispaalle meni humalasta kymmenykset ja jos ei huolehtinut humalatarhastaan, saattoi joutua maksamaan ankaria sakkoja.



Taivassalon museon ruokatalousastioita, lasisia, keramiikkaisia, puisia ja metallisia. Kuva: Marja Hartola.

Ruokatarvikkeet veronmaksuvälineinä

Kun Suomi oli liitetty Ruotsin valtakuntaan tiiviimmin ensimmäisen Suomeen tehdyn ristiretken yhteydessä vuonna 1155, alkoi talonpoikien verotus. ”Keskiajalla talonpoikien tehtävänä oli maksaa verot ja ylläpitää koko yhteiskunta, kun taas vapaamiesluokan tehtävänä oli maan puolustaminen ja hallinnon hoitaminen”, luonnehti Wäinö Voionmaa yhteiskuntaluokkien merkitystä.

Eräät elintarvikkeet olivat tärkeitä paitisi kauppatavaroina myös veronmaksuvälineinä. Tärkeimpiä veroparseleita olivat edellä mainitun humalan lisäksi voi, vilja, kuivattu kala (varsinkin hauki) ja suolattu kala (silakka, siika, lohi). Voista tuli veronmaksuväline, kun kirnu otettiin käyttöön keskiajalla ja kirnuaminen tehostui. Sitä

ennen voita kirnuttiin varpuvispilällä. Talonpojan taloudessa voi meni enimmäkseen veroihin, mutta jouluna voita oli talonpojankin pöydässä.

Ruoanvalmistus ja säilöntä

Rautakaudella ja keskiajalla ei paljon ruoanvalmistus- tai ruokailuvälineitä tarvittu. Kala ja liha kypsennettiin avotulella, keskiajalla pariloita, vartaita ja halsteria apuna käyttäen. Leipä paistettiin ensin avotulella, myöhemmin uunissa. Puurot ja keitot hauituivat rautapadassa, joka roikkui haahlassa tai oli kolmijalan varassa. Ruokailuvälineenä oli puulusikka ja mahdollisesti veitsi, jotka ainakin keskiajalle saakka kuuluivat jokaisen henkilökohtaiseen varustukseen ja jotka vieraat toivat juhliinkin mukanaan. Haarukat tulivat arkikäyttöön talonpoi-

kaiskodeissa vasta 1800-luvun puolella. Puulautasia saattoi varakkaalla maatalon emännällä olla vieraita varten 1700-luvulta lähtien. Nämä saattoivat olla ulkomaisia pyökkipuisia sorvattuja lautasia, joita oli hankittu Tukholman tai Turun markkinoilta. Juoma juotiin yhteisestä tuopista tai haarikasta aina 1800-luvun lopulle saakka, jolloin alettiin hankkia juomalaseja. 1800-luvun loppupuolella ei vielä häissäkään ollut vieraille omia lautasia tai lasia, vaan ruoka syötiin ja juotiin yhteisestä astiasta.

Ruokaa on pitänyt varastoida seuraavaan sato- tai pyyntikauteen asti tai ainakin ”pahan päivän varalle”. Pohjolassa ruokatalous perustui varastointitalouteen. Vilja, leipä, kala ja liha voitiin kuivata, jotta ne saatiin säilymään. Toinen vanha säilömismenetelmä oli kuivaamisen ohella hapattaminen (kala ja liha). Hapattaessa syntyy ruokaan maitohappobakteereita, jotka säilövät ruokaa. Myös ruoan savustaminen lisäsi säilyvyyttä. Suolan käyttö lisääntyi, kun sitä alettiin tuoda keskiajan alussa Saksasta. Sitä käytettiin paljon, vaikka se olikin kallista. Säilyvyyden takia esimerkiksi voi sisälsi 10 % suolaa, kun se nykyään sisältää vain 1 % suolaa.

Varsinaissuomalaiset pidot

Ruoanvalmistus muuttui mutkikkaammaksi 1700-luvulta lähtien, kun ruokia käsiteltiin moneen kertaan. Niitä keitettiin, jauhettiin, maustettiin ja paistettiin. Keksittiin lihapullat, kotletit, murekkeet, hyytelöt, vanukkaat, laatikot ja monenlaiset leivonnaiset. Uusia mausteita olivat sinappi ja etikka. Uudet työvälineet, pais-

tinannut ja raudat, helpottivat näiden ruokien valmistamista.

Länsisuomalainen pitotarjoilu oli 1700-luvulta lähtien runsasta ja monipuolista. Ruokalajeja oli kymmeniä ja kattauksiakin saattoi olla kymmenkunta, mutta ainakin seuraavat tarjottavat kuuluivat vaatimattomaankin pitopöytään. Eturuokana saattoi olla voileipäpöytä, joka oli otettu käyttöön Ruotsissa jo vuosisadan alkupuolella. Toisena ruokana oli keitto tai puljonki ja pasteijat, kolmantena paisti, neljäntenä ohraryynipuuro tai -velli, viidentenä jälkiruoka, joka oli pannukakkua ja kräämiä (kiisseliä) tai rusina/väskynäsoppaa, kuudentena kahvia ja leivonnaisia ja viimeiseksi vielä ulosheittoteetä rinkelin kera.

1800-luvulla peruna, punajuuri ja porkkana tulivat kotitalouksien ruokatarjontaan. Ensimmäisiä pitopöydässä tarjottavia salaatteja olivat valkone sallatti, joka sisälsi perunaa ja lihaa sekä punane sallatti, joka sisälsi porkkanaa ja punajuuria sekä lihaa tai kalaa. Kun nämä yhdistettiin, saatiin nykyinen salaattisekoitus, joka tunnetaan koko maassa rosolli-nimisenä. Tomaatti, kurkku ja lehtisalaatti yleistyivät vasta 1900-luvun puolivälin jälkeen. Monet aikaisemmin pyhäruokana olleet ruokalajit tulivat vähitellen arkiruoiksi, esimerkiksi klimppisoppa ja lihapullat.

Varsinaissuomalaisen pitopöydän vakioruokia ovat nykyään lihapullat, maksa-, lanttu-, porkkana- ja perunalaatikko, paisti, silakka eri muodoissa (muun muassa silakkarullat ja suutarinlohi), aladobi (lihahyytelö), sallatti, imellytetty leipä ja jälkiruokana luumukiisseli tai kahvi ja leivonnainen.

Kirjallisuus:

Eskola, Kyllikki & Pietilä, Sylvi & Ristisuo, Anna-Liisa, 1980. Varsinaissuomalaista ruokaperinnettä. Varsinais-Suomen Maa- ja Kotitalousnaisten Piirikeskus, Turku.

Finlandssvenska matboken, 1991. Finlands svenska Marthaförbund, Jyväskylä.

Hartola, Marja, 2003. Ruokaretki Turun saaristoon – Matresa i Åbo skärgård, Atena, Jyväskylä.

Hartola, Marja, 2019. Aitoja makuja luonnosta. Metsäkustannus, Latvia.

Helenius, Johanna, 1994. Linnan ruokatalous Juhana Herttuan aikana, Turun linnan tutkimuksia Åbo slott -studier 1, Turun maakuntamuseon raportteja 16, Vammala.

Kolmonen, Jaakko, 1986. Suomen pitäjäruoat, Ahvenanmaa, Varsinais-Suomi ja Satakunta, Patakolmonen, Helsinki.

Lagerqvist, Lars O. & Åberg Nils, 1994. Mat och dryck i forntid och medeltid, ”om den ärbara vällusten”, Vincent förlag, Stockholm.

Larsson Haglund, Ingrid, 1997. 1600-tals recept ur greve Pers kokbok: mat och minnen från Visingsborg, Sveriges första grevskap, I. Larsson Haglund, Värnamo.

Lönnqvist, Bo, 1997. Leivos, tutkielma ylellisyyden muotokielestä, Schildts, Helsinki.

Mannerheim Sparre, Eva, 1990 (1935). Keittokirja herkkusuille ja tavallisille nälkäisille, Otava, Helsinki.

Palmer, Margit, 1985. Cajsa Warg och hennes kokbok,

Norstedts faktapocket, Stockholm.

Sillanpää, Merja, 1999. Happamasta makeaan, suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys, Hyvää Suomesta, Jyväskylä.

Talve, Ilmar, 1973. Suomen kansanomaisesta ruokataloudesta, Turun yliopiston kansatieteen laitoksen toimintuksia 2, Turku.

Uusivirta, Hilka, 1998. Suomalaisen ruokaperinteen keittokirja, WSOY, Porvoo.

Vilkuna, Kustaa, 1935. ”Varsinaissuomalaisten kansanomaisesta taloudesta”. Teoksessa Varsinais-Suomen historia III, Toim. Kustaa Vilkuna, Uno Harva ja Einar W. Juva, WSOY, Porvoo.

Sanna Eldén-Pehrsson

Pidot pappilassa – Pöytyän kirkon vihkiäisillalliset vuonna 1793 tarinaksi kerrottuna

Kustavilaiseen aikaan 1700-luvun lopulla tulivat antiikin vaikutteet muotiin. Ruotsin valtakunnan hallitsija Kustaa III ihaili Italian taidearteita ja antiikin tuntemus kuului herrasväen sivistykseen. Yksinkertainen ja hillitty muotokieli kuului asiaan. Tuolloin Pöytyälle suunniteltiin Tukholman hovin arkkitehtien johdolla ja kuninkaan toivomuksesta uusinta muotokieltä edustava klassinen kirkko. Varsinaisen rakennustyön suorittivat kuitenkin seurakuntalaiset, tavan mukaan jokainen talo mieslukunsa mukaan. Ristiriita uuden, klassismin muotokielen ja perinteisen hirsirakentamisen välillä oli kuitenkin niin suuri, ettei kunnianhimoista suunnitelmaa koskaan toteutettu. Pöytyälle nousi kansanrakentajien ja rakennusmestari Mikael Pimäsen yhteistyönä perinteisempi puukirkko, jonka rakentamiseen koko pitäjän väki oli osallistunut.

Pöytyän kustavilainen puukirkko valmistui Kuningas Kustaa IV Adolfin toisena hallintovuonna 1793. Hiippakunnan piispa, herra tohtori Gadolin vihki sen käyttöön ensimmäisenä adventtisunnuntaina 1.12.1793. Kauniisti valaistun kirkon vihkiäisissä oli seurakuntalaisia sankoin joukoin, Turussa ilmestyneen Åbo Tidningar -sanomalehden mukaan koko kirkko oli

täynnä. Kirkonmenojen jälkeen tarjottiin pappilassa juhla-ateria kunniavieraille.

Pöytyän pappilassa pidettyjen vihkiäispäivällisten kulusta tai ruokalajeista ei ole tarkkaa tietoa. Pöytyän kirkon suunnittelun ja toteutuksen eri vaiheista on kuitenkin jäänyt jälkiä arkistoihin ja esimerkiksi sanomalehtien sivuille. Suomen 1700-luvun säätyläisten elämää on kuvattu myös päiväkirjamerkinnoissa, niin että jälkipolvien on ollut mahdollista päästä kurkistamaan myös ihmisten yksityisempää puolta. Aikakauden lähteisiin ja tutkimuskirjallisuuteen turvautuen onkin mahdollista hahmotella Pöytyän kirkon valmistumisen kunniaksi pidetyn illallisen kulkua tarinaksi asti.

Vihkiäispäivällisten vieraat

Kirkon rakentaminen oli ollut valtava ponnistus seurakunnalle ja keskushallinnolle – itse Kustaa III vaikutti suunnitteluun ja kuningas hyväksyi suunnitelmat.

Pappilan juhla-aterian isäntänä toimi Pöytyän kirkkoherra Samuel Mellenius. Nimityksen Pöytyän kirkkoherraksi hän oli saanut 1757. Emäntänä oli hänen toinen vaimonsa, Kristina Margareta Vigman, syntyjään Salmen rälssitilan omistajan ty-



Tukholman kaupunginarkkitehti C.C. Gjörwell teki piirustukset Pöytyän puukirkoksi. Gjörwellin suunnitelma ei toteutunut, vaan kirkko toteutui ennemmin lounaissuomalaiseen perinteiseen malliin. Kuva: Sanna Eldén-Pehrsson.

tär samoin Udestakaupungista, leskeksi jäänyt hänkin.

Piispa Gadolinin lisäksi pappilan puhtaaksi puunattuun ja kauniiksi koristeltuun saliin odotettiin Yläneen kartanon valtiatar-ta, rouva vapaaherratar Helena Lybeckeriä. Hän oli Hising-sukua ja kotoisin Uudelta-maalta Fagervikin kartanosta. Pöytyällä hän oli toiminut avokätisenä suurlahjoit-tajana kirkon rakennustarvikkeita hankit-taessa ja oli ollut mukana kunniapaikal-la kirkon vihkiäisjumalanpalveluksessa.

Pöytään varrottiin vielä toistakin pappia, Samuel Gabriel Melleniusta, joka oli vir-kaatekevän kirkkoherran poika. Nuorempi Mellenius oli kirjoittanut maisterintutkiel-maansa varten ajan tapaan vaaditun ylistys-runon vapaaherratar Lybeckeristä ja sai nyt mahdollisuuden juhlia hänen seurassaan.

Pöytyän kirkon rakennusmestari Mi-kael Piimänen (joka käytti myös etunimiä Mickel ja Mikkeli sekä sukunimeä Hart-lin), oli myös kutsuttu. Rakennusmestari Piimänen toimi Turusta käsin. Turku oli



Jakob Gadolin (1719–1802) oli luonnontieteilijä, poliitikko ja piispa. Johan Erik Hedbergin maalaama muotokuva on kopio C. F. von Bredan vuonna 1800 maalaamasta Gadolinin muotokuvasta. Helsingin yliopiston kokoelmat.

tuolloin Ruotsin vallan aikainen tärkeä ja vilkas suurkaupunki. Vaikka rakennusmes-tareilla oli vain alansa alkeiskoulutus, he hoitivat vaativia ja vastuullisia arkkitehtien tehtäviä. Mikael Piimänen ja hänen isänsä Antti tunnettiin laajalti Varsinais-Suomen pitäjissä etenkin puukirkoistaan ja kello-tapuleistaan. Piimänen lähti harvoin käymään Turusta maaseudulle, koska pitäjän kirkkotyömaille mentiin tavallisesti vain neuvomaan vaikeimmissa vaiheissa. Nyt hän oli tullut paikalle Pöytyälle, kun pal-kanmaksun aika suuresta urakasta oli koit-tanut. Palkaksi oli sovittu paitsi tavallinen rahakorvaus, 80 hopeataalaria, myös ruista kaikista pitäjän taloista.

Viinantekoon ryhdyttiin ajoissa

Talven kynnykselle ajoittuvat kirkon vih-kiäispidot piti valmistella jo ajoissa ennen

juhlia. Juhlavalmistelut aloitettiin viimeis-tään kaksi viikkoa ennen pitoja. Piti teuras-taa, panna sahtia, leipoa ja keittää viinaa. Viinanpoltto kuului säännöllisiin vuotuis-töihin, ja sen hoitaminen oli naisten työsar-kaa. Piioille laskettiin erityiseksi ansioksi hyvä viinankeittotaito.

Tärkeintä tarjottavaa juhlissa olikin vii-na. 1700-luvulla viinankäyttö oli jo yleistä kaikissa säädyissä ja ikäluokissa sekä mie-hillä että naisilla. Rahvaan ristiäisissä, häis-sä ja hautajaisissa oli tapana juopotella 3 - 5 päivää perästyen. Kirkonmäelle oli kuulu-nut paloviinakrouvi. Krouvit ja kestiekieva-rit olivat toimineet väkijuomien laillisina tarjoilupisteinä. Paloviinan poltto oli va-paata vuoteen 1731, jolloin sitä alettiin ve-rottaa. Ankarä viljapula oli päällimmäinen syy viinanpolton kieltoon vuonna 1772. Kiellosta huolimatta viinanpoltto jatkui salaa. Verotulojen saamiseksi viinanpoltto sallittiin jälleen 1775, mutta poltosta tuli kruunun yksinoikeus. Talonpoikaissäätö ajoi kuitenkin kotipolto-oikeuden palaut-tamista ja vuonna 1788 päätettiin jälleen laillistaa kotipolto.

Viina tehtiin tavallisesti viljasta, mie-luiten rukiista, ja vedestä. Rukiit käytettiin jauhoina, jotka kaadettiin suureen ammee-seen ja niihin sekoitettiin kylmää vettä. Seos mäskättiin, eli siihen lisättiin kuumaa vettä ja sitä sekoitettiin voimallisesti pa-risen tuntia. Mäski saatettiin sen jälkeen käymään hiivan avulla ja se sai käydä päi-väkausia kunnes alkoholipitoisuus oli tar-peeksi korkea. Valmis, loppuun käynyt mäski kaadettiin sitten kupariseen, korkea-laitaiseen viinapannuun ja pannu pantiin tulelle kuumentamaan. Mäskäys sai kuu-mentua nopeasti kovalla tulella ja seosta



Viinapullo on koristeltu näyttävästi pukeutuneen naisen kuvalla. Kuva kertoo kiinnostuksesta luonnontieteisiin 1700-luvun tapaan. Pullo on 1700-luvun lopulta ja sitä on käytetty Paraisilla. Turun museokeskuksen kokoelmat.

sekoitettiin koko ajan. Kun se alkoi kiehua, tulta pienennettiin ja viinapannuun lyötiin hattu eli kansi päälle. Hatun ja pannun saumakohta tiivistettiin taikinalla kiinni. Mäskistä höyrysi pikkuhiljaa alkoholia, joka tiivistyi viinapannun vesitynnyrissä jäädytettyjen, pitkien kupariputkien läpi nesteeksi. Se oli valmista tislettä, väkiviinaa. Se laitettiin talteen leileihin ja lekkereihin vastaista käyttöä varten.

Paloviinasta voitiin tehdä hienoa pomeranssiviinaa, mutta pappilassa ei ollut kotona kasvatettuja pomeranssin hedelmiä. Siksi tehtiin marunalla, eli vanhastaan rohdoksi käytetyllä koiruoholla maustettua viinaa ja kauniin keltaiseksi katajanmarjoilla saatua viinaa. Harvinaiset lasipullot oli otettu esille. Niihin oli laitettu tarjolle parhaita mausteviinoja, jotka oli valmistettu jo hyvissä ajoin aromeja keräämään. Joskus oli pöydässä ollut kuminasnapsiakin, mut-

ta kun tarjolla oli perinteiseen tapaan kuminoilla maustettua ruisleipää, ei se ollut tarpeen.

Viinankäytön yleisyydestä huolimatta pyrittiin pappilassa juhlimaan hyviä tapoja noudattaen, sillä kirkkoherra olisi saatettu panna viralta, jos hän olisi juopuneena virantoimituksessa. Vieraista tosin ei voinut mennä takuuseen - rakennusmestari Mikael Piimästä pidettiin ehkä juomisen takia huonokäytöksisenä ja intohimoisena miehenä.



Kuvan viinapullo on 1700-luvun lopulta tai 1800-luvun alusta. Sitä kutsuttiin nimellä "greppflaska". Värittömästä lasista puhallettu pullo on peräisin Pohjanmaalta. Charles Marinin yksityiskokoelma.

Pidot alkavat – ryyppöpöytä

Loistavat kynttilät valaisivat ensimmäisen talvipäivän harmautta. Vieraat saateltiin sisään ja ohjattiin kuumaksi lämmitettyyn saliin. Se tuntuikin mukavalta, kun oli istuttu kylmässä kirkossa monituntisen jumalanpalveluksen ajan.

Maustettujen viinujen piti olla valmiina ja jäädytettyinä, sillä kutsupitojen alussa kokoonnuttiin syömään voileipäpöytä viinaryypyn kanssa. Pitkien matkojen takaa vaivalloisella hevoskyydillä saapuneita miesvieraita kestittiin ja lämmiteltiin salin seinustalle katetulla ryyppöpöydällä. Pitkän vihkiäisjumalanpalveluksen jälkeen nälkäiset vieraat saivat hakea sieltä omaan tahtiinsa alkupalaa päivällistä odotellessa. Pöydällä oli hiivaleipää, kuminoilla maustettua kyrsää, limppua, voita ja särvintä ryyppyjen painikkeeksi. Säätyläiset kokoontuivat mielellään juhlimaan yhdessä, ja silloin viinaa käytettiin juhlujuomana, kuten oluttakin. Ryyppyillä vahvistettiin sopimuksia ja ystävyyssuhteita. Voileivän kanssa kuului ensin piripintaan täytetty ryyppylasi, sitten ryyppyn puolikas, ja vielä "terssi" ja viimeksi vain tippa lasin pohjalle, eli "kvartta".

Ryyppöpöydän suolaisina tarjottavina oli huikopalaksi palvilihaa, palvattua lampaanreittä, suolattua siikaa ja munajuustoa. Herkullisinta oli voi: hienoille vieraille oli säästetty hyvää syyskesän voita. Sitä oli suolattu puiseen voipyttyyn joulupöytä varten, mutta siitä riitti myös adventin juhkakattaukseen. Se oli tehty perinteiseen tapaan suoraan maidosta, "lämpimältään kirnuten", kuten varsinaissuomalaisella maaseudulla oli tehty sukupolvesta toiseen, paavin uskon ajoista saakka. Niin talojen

kuin torppien tuvassa oli suuri korvo eli keruusaavi, johon maitoa kerättiin monelta lypsykerralta, kunnes korvo oli täynnä. Maito sai hapata rauhassa, kunnes se oli kunnolla hapantunut. Sitten hapatettu maito kirnuttiin. Ilman kerman kuorimista, suoraan maidosta kirnuttu voi oli haurasta rakenteeltaan, mutta maistuva herkku. Kaikkien lehmänomistajien piti maksaa naula voita lehmältä – se oli vajaat puoli tuopillista. Pappilalla oli papin palkkauksen voisaatavia noin 70 leiviskää vuodessa, joten voita riitti vieraille tarjottavaksi: 16 leiviskää teki jo tynnyrillisen.

Talonpoikaisuusto oli pitäjältä papin palkkana saatua. Kaikista taloista toimitettiin pappilaan piimäjuusto ja munajuusto vuosittain. Munajuusto oli maukasta ja sitä säästettiin juhliin, se kun sopi hyvin voileivällä syötäväksi. Talonemäntä oli valmistanut sen avoliedellä, patakoukusta riippuvassa rautapadassa. Kun juustomassa oli erottunut maidosta lämmittämisen aikana, voitiin pata nostaa olkisen pataluhan päälle pois tulelta. Sitten päästiin ammentamaan juustomassaa puukauhan kanssa harsoisella pellavakankaalla vuorattuun juustomuottiin. Samalla kun juustomassa nosteltiin muottiin, lisättiin suolat mukaan. Puumuotiti pantiin seuraavaksi saviruukun päälle valumaan, niin että hera saatiin talteen. Juusto vaati useamman tunnin valutuksen, jonka jälkeen se kumottiin juustolaudalle kuivumaan tuvan pöydälle. Juuston päällä oli kaunis kuvio – jokaisella talolla oman näköisensä, sillä puukolla kaiverrettu juustomuotti oli saatu lahjaksi ja tullut taloon naimisiin mennessä kapioiden mukana. Siksi juuston päältä erotti, mistä talosta se oli pappilaan tuotu.



Kuvan lautanen on eurooppalaisten Kiinassa teettämää tilaustyötä. Se on luultavasti yksi Ruotsin Itä-Intian kauppakomppanian vuosina 1731-1813 Göteborgin kautta Ruotsiin ja Suomeen tuomasta kahdesta miljoonasta posliiniesineestä. Turun museokeskuksen kokoelmat.

Paistia, pasteijoita ja puljonkia

Voileipäpöydän jälkeen annettiin päivällisvieraille yleensä puljongiksi kutsuttua lihaliientä ja pasteijaa. Kun ryypyt lämmittivät vatsaa, ja kaikki istuivat jo mukavasti pöydän ääressä, tuotiin vieraille lihaliemi. Se tarjottiin suurista kupeista.

Pappilan oma sika oli pistetty, kaltattu ja suolattu lihatiinuun jo aikaisemmin syksyllä. Mutta juhlapöydän keitoksia varten teurastettiin erikseen vasikka. Siitä oli saatu keittolihoja, luuydintä ja luita pitkään haudutettua lihaliientä varten. Lihaliemestä oli tehty hieno ”consommé”, kun se oli kirkastettu munanvalkuaisilla. Puljongin kanssa oli valmistettu petkeleellä puukaukalossa hakatusta jauhelihasta tehtyjä, täytettyjä pasteijoita – ne olivat vanhastaan tunnettua pitoruokaa. Niitä oli helppo syödä sorminkin. Pöytään oli tuotu myös viinipulloja,

ne olivat rivissä juomapuolta arvostaneen rovastin edessä.

Paistia odoteltaessa piiat korjasivat voileipäpöydän pois ja pöytään vaihdettiin lautaset. Kiiltäväksi mankeloidulla pel-lavaliinalla kauniit kiinanposliinilautaset hehkuivat valkoisina. Hienot lautaset oli laivattu Ruotsin Itä-Intian kauppakomppanian aluksilla joskus muutama vuosikymmen sitten Göteborgin kautta Uuteenkaupunkiin. Ne olivat niin kalliita, ettei pappiloissa sellaisia juuri nähtykään.

Suurella tinavadilla tarjoiltu paisti oli pitojen pääruoka. Ensimmäisen adventin sunnuntaipaisti oli pyytä. Syysaikaan peltopyyt olivat hyvässä lihassa herkuteltuaan viljavainioiden varisseilla jyvillä. Niitä oli alkanut olla runsaastikin peltojen liepeillä ja jokilaaksoissa. Talonpojat olivat pyytäneet niitä pelloiltaan ja myyneet pappilaan pyhäruiuaksi.

Paistin kanssa syötiin uudenaikais-ta ruokaa, paistinperunoita. Perunat olivat uusi viljelykasvi 1700-luvulla. Niitä voitiin tarjota vain paremmissa pöydissä, sillä perunan viljely vaati osaamista ja kunnan kellarin, jota ei kaikilla ollut. Kirkkoherran edeltäjä Antti Lizelius, ”perunapappi”, oli tuonut jo vuonna 1751 ensimmäiset perunat Pöytyälle kasvatettaviksi, ja noudattanut Turun tuomiokapitulin 3 vuotta aikaisemmin antamaa kehotusta perunan istuttamiseen. Siksi niitä oli tarjota nyt kaupunkilaisvieraillekin.

Pyypaistin ja perunoiden kanssa oli paksua kastiketta, johon oli hyvä kastaa hiivaleipää. Lisukkeeksi oli vielä voissa kuulotettuja makeita nauriinlohkoja. Pappilan uudenaikaisesta hyötypuutarhasta oli säilötty talven varalle etikkakurkkua, se sopi

höysteeksi lintupaistin kanssa. Tyytyväiset vieraat nostivat hopeapikareitaan ja ehdottivat maljaa vastaviihtyn kirkon kunniaksi.

Makeaa ja kahvia

Ateria lopeteltiin tarjoamalla jälkiruokaa tinalautasilta: makeisiksi sokerihuurrettuja karpaloita ja paistettua munakakkua marjahillon kanssa. Kun pappilan maatilaan kuuluu torppia, olivat torpparien vaimot tuoneet taksvärkinä lastensa poimia marjoja. Niistä oli hyvä valmistaa hilloja ja survoksia, ja juhlallisemmille aterioille ”päällisruokia”.

Syksyn punaisia herkkuja, Pöytyän suurilta soilta kerättyjä karpaloita oli säilötty veteen. Nyt kokonaiset marjat oli valutettu, kastettu vatkatuun munanvalkuaiseen ja pyöritelty sitten aivan tomuksi asti morttelissa hierreyssä sokerissa vitivalkoisiksi palloiksi. Ruustinna oli tarkkaillut, että sokerihuurrettujen marjojen annettiin kuivahtaa rauhassa, jotta kuoresta tuli ra-
pea, eivätkä ne hävinneet piikojen suihin ennen aikojaan. Munakakku oli paksua, ihanan mehevää pannukakkua. Sen kanssa pitopöydässä tarjottu marjahillo oli makeutettu myös suuresta sokeritopasta hakatulla kalliilla ja harvinaisella ostosokerilla, ja samaa tyyristä sokeria tarjottiin vielä murusi-na kahvin kanssa.

Kaakeliuunin, talikynttilöiden ja maistuvien juomien lämmittäminen, punaposkinen ja tyytyväinen seurue siirtyi sivummalle kirkkoherran vierashuoneeseen nauttimaan kupillisen kahvia, jota oli opittu valmistamaan vihreistä kahvinpavuista Tukholmasta opittuun tapaan. Sokeripalat olivat tarjolla pienessä posliinirasiassa. Tarjottimella oli myös maitokannu englantilaisen

mallin mukaan. Merimiehet kävivät ennen pitkiä ”Itäintioihin” suuntautuvia laivamatkoja ostamassa Englannista merikarttoja ja suunnistusvälineitä navigoimiseen. Tuliaisina he toivat kahvikuppeja ja posliiniesineitä, jotka olivat Lontoossa paljon halvempia kuin Pohjoismaissa.

Kahvikupit olivat pieniä, koska kahvi oli kovin kallista. Kahvista keitettiin samasta syystä myös hyvin laihaa, lähes läpinäkyvää. Kupin aluslautanen oli syvä. Siihen kaadettiin kahvia kupista. Kuumaa kahvia oli hyvä ryystä syvän malliselta asetilta. Jos joukossa oli vielä kahvinporoa, se laskeutui kupin pohjalle ja asetille kaadettaessa saatiin kirkasta kahvia.

Päivälliset päättyvät

Salin ruokapöydältä oli viety pois päivälliskattaukset ja ruuantähteet. Kun oli rauhassa kahviteltu, palattiin takaisin tauon aikana tuuletetun salin puolelle, jonne oli kannettu tarjottimella totitarvikkeet ja vahvaa punssia. Nyt oli sopivaa seurustella ja poltella ajan kanssa piippua ja sikareita, sekä muistella kirkon rakennusvaiheita ja edesmennyttä kuningas Kustaa III:tta, joka oli salamurhattu keväällä 1792 ennen kuin rakennus valmistui.

Aterian edetessä tunnelma oli kohonnut kovaääniseksi ja varsin hilpeäksi ja vieraiden jalatkin alkoivat jo hoippua. Juoppouteen taipuvainen kirkkoherra Mellenius oli elementissään, hän viihtyi harvoin nähtyjen arvovieraiden isäntänä. Päivällisten lopuksi kirkkoherra joutui kuitenkin antamaan merkin, että oli tullut kotiinlähden aika. Vieraille annettiin hyvästejä jätettäessä mukaan vielä herkkuja viemisiksi ”koto-

laisille”, jotka eivät olleet päässeet mukaan juhliin. Niitä toi suuressa punotussa leipäkorissa keittiöstä selvimmästä päästä oleva piika, sillä palvelijat olivat juopuneet päivän mittaan melkein yhtä lailla kuin juhla-seuruekin. Ruustinna oli varannut kaikille lähtijöille mukaan annettavaksi sahramalla maustetun suuren vehnärinkilän. Se oli perinteinen ja arvostettu leivonnainen kotiin viemisiksi.

Kirjallisuus:

Eldén, Sanna, 2007. Pöytyän emäseurakunnan kolme kirkkoa: Puukirkkojen rakentamisen monisatavuotinen kaari keskiajalta 1700-luvulle. Turun yliopisto.

Eriksson, Kristina Ekero, 2010. Årstafruns dolda dagböcker. Norstedt, Stockholm.

Eskola, Kyllikki, Sylvi Pietilä, & Anna-Liisa Ristisuo, 1994. Varsinaissuomalaisista ruokaperinnettä. Farma maaseutukeskus, Turku.

Grotenfelt, Gösta, 1916. Vanhanaikainen suomalainen maitotalous: Viisikanta suojaksi taikomista vastaan suomalaisissa maitotalousastioissa. Otava, Helsinki.

Hintsala, Kari, 2013, Lautanen Kiinasta, Kaponieeri, Turun museokeskus. <http://kaponieeri.blogspot.fi/2013/11/lautanen-kiinasta.html> (haettu 21.11.2013).

Madetoja, Pirkko, 2004, Viinapannu Pielisjärveltä, Kuukauden esine – elokuu 2004, Suomen kansallismuseo. http://www.nba.fi/fi/kansallismuseo/koelmat/kuukauden_esine_2004/viinapannu (haettu 20.11.2013).

”Perunapappi” Anders (Antti Simonpoika) Lizelius (1708–1795), Pöytyän seurakunta.fi. <http://www.poytyanseurakunta.fi/?sid=137> (haettu 22.11.2013).

Ramsay, Anders. & Knut, S. 1908, Muistoja lapsen ja hopeahapsen: kuvauksia. 1 osa, WSOY, Porvoo.

Virtanen, Raili. 1994. Viinanpoltosta 1700-luvulla. Esivanhemmat 1., Turun sukututkijat, Turku.

Swahn, Jan-Öjvind, 2009. Stora matlexikonet, Ordalaget, Bromma.

Ritva Kylli

”Että meikäläiset talonpoikaisruuat Amerikan herkkuihin tottuneille tuntuivat puulta” – Amerikan siirtolaisuus ja ruoka

Kuten tiedetään on siirtohalu jo lewennyt laajalle pohjoispuolessa Oulun lääniä. Enin osa näistä siirtolaisista waelttaa ensin Norjaan ansaitaksensa matkarahansa, toiset taas lähtewät Haaparannalta ynnä muista pohjois-Ruotsin satamoista. Moni luulee Amerikasta löytävänsä sen luwatun maan, kussa maito ja hunaja wirtaawat; mutta jos yksi kymmenestä näkeekin tämän toiweensa toteutuwan, niin yhdeksän näkewät itsensä surkiasta pettyneiksi; sillä ei sielläkään ”nisu ja sianliha” itsestään suuhun lennä. Sillä jos missään niin juuri siellä kysytään taitoa ja uutteruutta; taitamaton ja laiskuri kärsii puutetta ja näkee nälkää niinhywin siellä kuin täälläkin.

Edellä olevat varoitukset kirjattiin Tieto-Sanomien Suomen Kansalle -nimiseen lehden elokuussa 1871. Suomi oli tointumassa parhaillaan 1860-luvun loppupuolen pahoista katovuosista, jolloin kulkutaudit ja nälkä tappoivat tuhansia suomalaisia. Varsinainen suurkatastrofi nähtiin vuonna 1868, jolloin kuolleisuus nousi 138 000 henkeen. Samaan aikaan monien suomalaisten mielessä oli alkanut itää ajatus paremman elannon hankkimisesta Atlantin valtameren toisella puolen. Suomen nälkävuosien kaltainen tunnettu väestökatastrofi oli koettu 1840-luvun aikana Irlannissa, jossa epäonnistunut perunasato ja siitä seurannut nälänhätä olivat ajaneet satojatuhansia asukkaita Amerikan Yhdysvaltoihin.

Kuten Tieto-Sanomien kirjoitukselta oli mahdollista lukea, monet siirtolaiset

toivoivat Pohjois-Amerikkaan muuttamisen muuttavan heidän ruokavaliotaan jopa siinä määrin, että tarjolla olisi nisun eli vehnäleivonnaisten kaltaisia herkkuruokia. 1800-luvun jälkipuoliskolla Suomessa käynnistetty kansanopetus lisäsi suomalaisten lukutaitoa, ja yhä useampi pystyi seuraamaan sanomalehtiä. Lisääntynyt kiinnostus kasvatti nopeasti sanomalehtien määrää. Esimerkiksi Oulun kaupungissa ilmestyi 1880-luvulla neljä sanomalehteä. Lehtien tilaajamääriä kasvattivat kiinnostavat ajankohtaiset tapahtumat, kuten vuosina 1877–78 käyty Turkin sota. Lehdistö valveutti kansan syviä rivejä ja sai ihmiset oivaltamaan, että yhteiskuntaa oli mahdollista muuttaa omatoimisesti. Tällaisessa tilanteessa sanomalehtien lukijat saattoivat ryhtyä pohtimaan myös omaa jokapäiväis-



Suomalaista ruokakulttuuria 1900-luvun vaihteesta. Kuva: Otavan kuva-arkisto.

tä ruokavaliotaan: Maalais- ja työväestön ruokapöytään kuuluivat 1800-luvun Suomessa usein läskisoosi, perunat, leivänkannikat, suolasilakat sekä erilaiset puurot ja vellit. Yhä useammat ryhtyivätkin muuttamaan ruokavaliotaan paremmaksi joko tehostuvan maatalouden tai siirtolaisuuden keinoin.

Amerikan-siirtolaisuudelle on löydetty monenlaisia syitä, mutta ruoan roolia ei tutkimuksissa ole juurikaan pohdittu. Ruoka on ollut kautta historian elämää ylläpitävä ja ohjaava tekijä, mihin nähden on yllättävää, että ruokahistoriaa on tutkittu vasta muutaman viimeisen vuosikymmenen ajan. Historiantutkijat ovat toki tienneet, että armeijat ovat marssineet vatsallaan, mutta so-

tilaiden ruoka-annosten määrä ja laatu eivät ole juurikaan herättäneet tutkijoiden huomiota. Näin on ollut siitä huolimatta, että ihminen on kautta historian ollut sitä mitä hän syö. Ruokahistoriaa tutkimalla on mahdollista päästä selvyyteen myös siitä, mitä ihmiset olisivat eri aikoina halunneet syödä – kuten vaikka suomalaiset siirtolaiset olisivat mielellään syöneet nisua ja sianlihaa. Ruokahistoriaa tutkimalla on toisin sanoen mahdollista pohtia, millä tavalla tutkimuksen kohteena olevat ihmiset ovat pyrkineet rakentamaan omaa identiteettiään.

Lisäksi kun tiedämme, minkälaista ruokaa ihmiset ovat menneisyudessa syöneet, pystymme päättelemään jotain myös siitä, minkälaisessa maailmassa he ovat eläneet.

Johanna Mäkelä toteaa, että aterian rakenne on mikrokosmos, jonka avulla voi saada selville jotain olennaista yhteiskunnasta tiettyinä historiallisena hetkenä. Aterian sisältö kertoo havainnollisesti muun muassa kulttuurisista kontakteista – onko lautasella lähiruokaa vai onko osa aineksista laivattu meren takaa? Tässä artikkelissa tarkastelen 1800-luvun jälkipuoliskon ja 1900-luvun alun yhteiskuntaa ja arvostuksia Amerikkaan muuttaneiden suomalaisten ja heidän murroksessa olevan ruokavaliionsa avulla. Keskityn ensi sijassa Pohjois-Suomen maaseudulta lähteneisiin siirtolaisiin.

Siirtolaisuuteen liittyvä lähdeaineisto on runsasta. Liikkeelle voi lähteä kirkonarkistoista löytyviä muuttaneiden luetteloita, passiluetteloita sekä valtameren ylittäneiden alusten matkustajaluetteloita tutkimalla. Kaikki passinhaltijat eivät päätyneet Pohjois-Amerikkaan, mutta varmimmin perille pääsivät ne, joiden nimet löytyvät valtameren takaisten satamien saapuneiden matkustajien luetteloista; suuri osa Amerikan-matkustajista saapui New Yorkin edustalla sijaitsevalle Ellis Islandille, jonka passiluettelot ovat vapaasti tutkittavissa (The Statue of Liberty – Ellis Island, Passenger search, <http://www.ellisland.org/search/passSearch.asp>). Tässä artikkelissa käytän lähteenä paitsi passi- ja matkustajaluetteloita myös siirtolaisten ruokailutottumuksista kertovaa sanomalehtiaineistoa. Myös Amerikasta lähetetyissä kirjeissä saattoi olla varsin usein ruokamainintoja. Suomalaisia yritettiin houkutella työmiehiksi uudelle mantereelle houkutuskirjeiden avulla. Kirjeissä saatettiin kertoa vaikkapa perillä odottavasta ruokatarjonnasta: Amerikkaan saapuville rautatien työläisille annettiin kir-

jeiden perusteella heti alkuun siankinkkuja ja juustoja niin paljon, ettei kaikkea jaksanut edes syödä.

Kohti vehnämaata

Amerikkalainen yhteiskunta alkoi muodostua suomalaisten ihanteeksi 1800-luvun puolivälissä. Suomalainen yhteiskunta alkoi tuntua henkisesti väsyneeltä ja poliittisesti rappeutuneelta, kun taas Atlantin takana oli kaikki toisin. Amerikka edusti suomalaisille edistystä, ja vapauden ajatus vielä viimeisteltiin 1860-luvulla orjuuden kieltämisellä. Eräs New Yorkiin 1800-luvun lopulla saapunut suomalainen kuvasi kokemaansa seuraavasti vuonna 1902 julkaistussa teoksessa Tietoja suomalaisten oloista Amerikassa:

Kun - - katsot taaksesi meren lahdelle päin, niin näet vapauden patsaan päällä suuren pronssista waletun muijan, joka toisella kädellä on korkealle nostanut soihdun ojentain mantereelle päin osoittaen, että tuolla se wapaus on, jossa ei sinun tarwitse pappia pokata, ei kirjoittaa itseäsi seurakunnan kirjoihin ja saat niin monta waimoa kun haluat, sekä lapsillesi ei waltioiden kouluissa kymmeniä käskyjä tyrkytetä.

Kirjoittajan mukaan Amerikassa ei tarvinnut pelätä Jumalaa, mutta sen sijaan kultaa ja hopeaa oli sinne tulijan osattava rakastaa. Amerikkaan liitettiin paitsi vapauden myös vaurauden mielikuvia. Amerikkaan oli jäänyt suomalaisten laivojen merimiehiä vuolemaan kultaa jo Kalifornian kultalöytöjen aikana 1840-luvulla. Amerikasta alettiin puhua Suomessa kulta-

maana 1850-luvulla, ja Amerikkaan pääseminen alkoi merkitä monelle samaa asiaa kuin rikastuminen.

Oulun Wiikko-Sanomissa julkaistiin ensimmäinen Amerikkaan liittyvä artikkeli vuonna 1829 – samana vuonna kuin lehti perustettiin. Lehdessä todettiin, että Pohjois-Amerikkaan oli syntynyt yksi maailman voimallisimmista valtakunnista, joka oli muodostunut kahden miespolven aikana ”kylmästä metstä työllä ja toimella”. Amerikan-siirtolaisuuteen liittyvä artikkeli löytyy lehdestä puolestaan vuonna 1862. Lehtijutussa pohdittiin, kuinka omituinen paikka Amerikka oli, kun se veti puoleensa väkeä nimenomaan maailman köyhimmistä osista. Pohjois-Suomi oli yksi näistä köyhistä kolkista. 1860-luvun nälkävuosina monet pohjoissuomalaiset maaseudun asukkaat lähtivät henkensä pitimiksi kalastamaan Pohjois-Norjaan. Norjasta lähti samaan aikaan joukoittain väkeä siirtolaiseksi Amerikkaan, ja monet Norjaan tulleet suomalaiset tempautuivat samaan siirtolaisinnostukseen norjalaisten kanssa. Koti-Suomen kiviset ja hallanarat pellot eivät houkuttelleet, kun Amerikka tarjosi – ainakin mielikuvissa – hyviä palkkoja rautateillä ja kaivoksissa.

1870-luvun kuluessa muutto paisui massamuutoksi. Suomesta lähti vuosina 1881–1914 Yhdysvaltoihin ja Kanadaan noin 280 000 henkeä. Suuri osa siirtolaisista oli maaseudun tilatonta väestöä, jolle ei ollut omassa maassaan liiemmin työmahdollisuuksia tarjolla. Siirtolaisten Atlantin takaiset kirjoitukset lisäsivät kiinnostusta Amerikkaa kohtaan entisestään: pohjoissuomalaiset saivat lukea sanomalehdistä, kuinka muutamaa vuotta aikaisemmin Suo-

nessa nälkää nähneet ihmiset saivat Amerikassa syödäkseen sokeria ja vehnäleipää. Vuonna 1870 Oulun Wiikko-Sanomissa kuvailtiin vierailua suomalaisten Amerikkaan perustamaan uudistaloon: ”Waimo arwasi silmän-iskuttakin mitä oli tehtävä: kahvipannu pantiin tulelle kihisemään ja sokerin naputus alkoi kuulua. Heti oli pöydällä nälkäisen miehen edessä voita, wehnä-leipää ja kahwia, köyhimmänkin Amerikalaisen jokapäiväisiä ruokia.”

Monet 1800-luvun jälkipuoliskolla Amerikkaan muuttaneet suomalaiset matkasivat New Yorkista suoraan suomalaisten yhteisöihin. Tällaisia oli muun muassa Pohjois-Michiganin Kuparisaarilla, jossa monet suomalaiset tekivät raskasta ja hengenvaarallista työtä kaivoksissa. Osa muuttajista oli päässyt pehmeän leivän makuun jo Tanskan satamissa. Eräälle Amerikkaan matkaajalle tarjottiin puolestaan Glasgow’n siirtolaihotellissa kupillinen mustaa kahvia sekä kappale vehnäleipää huonolaatuisen voin kanssa. Tietoja suomalaisten oloista Amerikassa -teoksessa todettiin, että ”leipä tuntui löyhältä kun peuran jäkälä ja suussa pöpöröltä”. Vuonna 1895 suomalaisissa sanomalehdissä julkaistussa artikkelisarjassa Silmäys siirtolaistemme elämään ja oloihin Amerikassa korostettiin, että vehnäisiin syötäviin tottui varsin nopeasti:

- - *Ruoka amerikkalaisella työmiehellä yleensä on hyvä. Ja isännän, joka boordimiehiltään saapi esim. keskiwaltioissa 15 d kk, kannattaakin pitää hyvän ruoan, sillä ruokatawara Amerikassa ei ole kalliimpaa kuin meilläkään, päin wastoin on esim. nisu paljoa huokeampaa. Se on walmistaminen, joka Amerikassa maksaa. Itse*

raaka-aine kaikellinen on huokeata. Suomalaisten ruokajärjestys on pääasiallisesti samantapainen kuin se on kotimaassakin. Jokapäiväiset ruokalajit owat lihaperunat, kryynipuuro tai welli, jotenkin samaan tapaan kuin pyhinä talonpojilla täällä. Amerikkalaiseen tapaan on sitäpaitsi miltei joka ateria tuota rakasta ”pannukakkua”, ynnä kaikellaisia leiwoksia, joita kahwin tai teen kanssa aterian lopussa nautitaan. Nämät wiimeksi mainitut sekä tuo tawallinen nisuleipä, ne sitä etenki ihastawat Suomesta äsken tullutta, mutta pian niihin toki kylläntyty, niin etteiwät ne juuri miltään herkulta tunnu. Päin wastoin muistuu kotimaassa käytetty juurileipä hywinkin usein rakkaalta mieleen.

Amerikassa ollessa kotoinen ruisleipä saattoi nousta kultaisena siirtolaisten mieleen, mutta jos joku siirtolainen sattui palamaan kotimaahansa, hän saattoi tehdä jyrkän eron kotimaan tarjonnan ja siirtolaiherkkujen välille. Vuonna 1910 ilmestyneessä teoksessa Siirtolaisemme ja kotimaa: Siirtolaisuuden vaikutuksesta kansamme oloihin ja luonteeseen kuvattiin tilannetta seuraavasti:

Että meikäläiset talonpoikaisruuat Amerikan herkkuihin tottuneille tuntuwat puulta, on sanomattakin selwä. ”Eihän se mitään osaa laittaaakaan ruuaksi”, kuulee usein sanowan torpan tai pikkutalon pojan ja tyttären kotiruuista puhuttaessa. Eihän sillä vanhalla äitiriewulla aina ole mistä laittaisikaan, jos osaisikin.

Siirtolaiset olivat usein kotoisin oloista, joissa kuivan leivänkannikan päälle ei levitetty edes voita. Etenkin monia naisia

motivoi Amerikkaan lähdössä se, että siinä missä Suomessa piti syödä silakkaa ja piimää, Amerikassa sai voita ja vehnäleipää. Amerikkaan saapumisen jälkeen monien siirtolaisten elintaso nousi tuntuvasti, minkä jälkeen Suomi ja vanha kotiseutu tuntuivat entistäkin köyhemmiltä. Siksi kotiin lähetettyyn kirjeeseen pantiin usein pari taalaa ja ohje, että rahat tuli käyttää jonkin herkun oston.

Amerikkaan Pohjois-Suomen maaseudulta

Yhä useampi pohjoissuomalainen maaseudun asukas ryhtyi tähyilemään 1800-luvun lopulla Atlantin taakse. Esimerkiksi Oulujoen varressa sijaitsevassa Utajärven kunnassa moni pakkasi vähät tavaransa ja suuntasi kohti länttä. Usein matkaan lähdettiin Amerikkaan aikaisemmin muuttaneiden houkuttelemina, mutta houkutus oli tarjolla muutenkin. Suomalaiset olivat haluttuja työntekijöitä Minnesotan ja Michiganin kaivoksiin, rautateille sekä koskemattomaan korpeen raivattaville maatiloille. Suomeen tuli Amerikasta värväreitä ja, vaikka viranomaiset yrittivät yleensä estää heidän toimintaansa, Utajärven kirkonarkiston virallisten kuulutusten joukosta löytyy ainakin yksi Amerikka-aiheinen kuulutus. Kuulutus on vuodelle 1889 ajoittuva mainoslehtinen, jossa Amerikan linjan valtuutettu asiamies korosti, kuinka ”Amerikkaan aikoville on tilaisuutta lunastaa tikettejä mitä huokeimmilla hinnoilla suoraan Oulusta kaikkein paikkoin Amerikassa”. Kunnan köyhäinhoito joutui pitämään kirjaa sellaisista siirtolaisista, jotka olivat ”pajenneet kotiseudultaan Amerikkaan ja jättäneet perheensä Köyhäin

hoidon hoidettavaksi”. Aina lähtijä ei ollut mies, vaan toisinaan Utajärvellä kaipahtiin Amerikkaan lähteneitä naisiakin perheidensä elättäjiksi.

Amerikansuomalaisen papin Salomon Ilmosen (1871–1940) kokoamissa tiedoissa on mainittu varhaisen vaiheen utajärveläismuuttajina Johan Luukinen ja Johan J. Silven. Ilmonen mainitsee Luukisen yhtenä Franklinin seudun varhaisista maanviljelijöistä. Franklin sijaitsi Minnesotassa Minneapolisin lounaispuolella, ja Ilmosen mukaan siellä samoili vielä 1850-luvulla ”melkein yksinomaan indiaaneja”. Saksasta

ja Skandinaviasta tulleet siirtolaiset alkoivat muuttaa alueelle vuonna 1855 ja saivat haltuunsa parhaat preeria-alueet. Liittovaltion hallitus rakensi Franklinin asutuksen tienoille sotalinnoituksen, ja ratsuväki tuli turvaamaan siirtolaisia mahdollista intiaanien kapinointia vastaan. Ensimmäiset suomalaiset uudisasukkaat alueella nähtiin vuonna 1865. Luukinen (s. 1841) muutti Minnesotaan vuonna 1873.

Utajärven asukkaiden lienee ollut sinänsä helppo tottua uudisasukkaiden elämään Minnesotassa; olihan torpan raiwaaminen ja lisätienestien etsintä tullut



Amerikkalaisia ja suomalaisia työmiehiä Pohjois-Amerikassa. Kuva: Jalasjärvi-Seura ry.

lähtijöille tutuksi kotimaassakin. Amerikassakin uudistilan viljelysalaa yritettiin laajentaa aina, kun siihen oli mahdollisuus. Talviaikaan miehet hakkasivat sivuelinkeinokseen halkoja ja kuljettivat niitä rautatieasemille pientä maksua vastaan. Keväällä kylvettiin peltotilkkuihin viljaa ja perunaa, minkä jälkeen lähdettiin joksikin aikaa töihin tehtaisiin, rautateille tai kaivoksiin. Vaimot ja lapset huolehtivat sillä välin koti- ja peltotöistä. Taudit tekivät ajoittain tuhoaan, eikä lääkäriä ollut lähistöllä sen enempää kuin Suomessakaan. Ilmosen mukaan näissä olosuhteissa oli tarpeen Saarijärven Paavon nöyryys ja usko siitä, että ”vaikka kokee, eipä hylkää Herra”.

Amerikassa oli tarjolla huomattavasti enemmän työpaikkoja kuin Pohjois-Suomessa, ja töitä monet Utajärveltä lähteneet joutuivat toden teolla uudella mantereella tekemään. Yksi tällainen työmies oli vuonna 1886 Wasa Tidning -lehdessä julkaistun artikkelin perusteella utajärveläinen Gabriel Pesonen, joka oli päätenyt perheensä kanssa Michiganiin, Pohjois-Amerikan Suurille järville. Pesonen työskenteli uudella kotipaikkakunnallaan rautakaivoksessa. Hänet tunnettiin hyvänä kaivostyöläisenä, ja hänen kotinsa vaikutti varsin vauraalta. Pesosen vaimo korosti vierailijoille, että oli juuri leipomassa leipää ”puhtaasta vehnästä” – mutta toisaalta muualta tulleet havainnoijat panivat merkille, ettei kodissa näkynyt merkkejä vaikkapa kukista tai puutarhanhoidosta. Lisäksi vaimo valitti, että hänen miehensä työ oli raskasta ja vaarallista. Kaivoksessa sattuikin paljon onnettomuuksia.

Pesonen ei osannut vaimonsa tavoin juuri ollenkaan englantia, mutta heidän lap-

sensa olivat menneet englantilaiseen kouluun ja alkaneet ymmärtää paikallista kieltä paremmin. Kielitaitoa – tai paremminkin sen puutetta – pidettiin syynä siihen, etteivät ensimmäisen polven suomalaissiirtolaiset pystyneet toimimaan uusilla työpaikoillaan vaikkapa työnjohtajina, minkä vuoksi heidän oli tyydyttävä kaikkein raskaimpiin ja huonoimmin palkattuihin töihin.

Kaikkein eniten suomalaisia muutti Yhdysvaltoihin vuoden 1899 ja ensimmäisen maailmansodan välisenä aikana, ja sama näyttäisi pätevän myös Utajärven kuntaan. Siirtolaisinstituutin passiluetteloiden (Siirtolaisrekisteri, <http://www.migrationinstitute.fi>) perusteella Utajärven Amerikan-siirtolaisuuden huippuvuosi oli vuosi 1906, mutta Amerikkaan havittelevia passin hakijoita riitti aina vuoteen 1917 asti. Muuttajien joukossa oli talollisten poikia ja tyttäriä, mäkitupalaisia, torppareiden jälkeläisiä, työmiehen poikia, palvelijattaria ja itsellisiä. Kaikkein tyypillisimpänä Amerikkaan-lähtijänä on pidetty pohjalaisen talollisen poikaa tai mökkiläistä.

Siirtolaisuuden alkuvaiheessa 1870- ja 1880-luvulla oli tyypillistä, että koko perhe lähti siirtolaiseksi samalla kertaa. 1900-luvulle tultaessa perheet alkoivat muuttaa yleensä niin, että isä lähti ensin. Muu perhe matkusti perässä siinä vaiheessa, kun määränpäässä oli koti ja työpaikka valmiina. Helmikuussa 1907 utajärveläinen itsellisen vaimo Reeta Lippo (s. 1871) haki Oulun lääninhallituksesta passit Amerikkaan yhdessä vuonna 1905 syntyneen Matti-poikansa kanssa. Hänen miehensä mainittiin olevan jo Amerikassa. Reeta merkittiin myös Hangosta lähteneen höyrylaivan matkustajaluetteloon: ainakin luettelosta

löytyy maaliskuun 1907 kohdalta sylilapsi Lipon kanssa matkustanut Greta Lippo. Heidän määränpäänään oli Etelä-Dakotassa sijaitseva Frederickin kaupunki. Frederick oli rautatiepaikkakunta, jossa oli kaikesta päätellen enemmänkin suomalaisia – kaupunki oli saanut nimensä suomalaissyntyisen rautatievirkailijan Kustaa ”Frederick” Bergstadiuksen mukaan. Utajärveltä oli lähtenyt Amerikkaan monia muitakin Lippoja; heistä Frederickiin oli suunnannut 34-vuotias Antti Lippo maaliskuussa 1905. Lippojen matkojen ajoittuminen kevättalville ei liene sattumaa. Se oli aikaa, jolloin työmahdollisuuksia oli yleensä kaikkein vähiten tarjolla – ja leipää etenkin katovuosien jälkeen kaikkein vähiten, mistä syystä valkoisen vehnäleivän houkutus saattoi olla silloin suurimmillaan.

Vaikka lapsikuolleisuus ja kuolleisuus yleensäkin oli vielä 1900-luvulle tultaessa suurta, oli 1890-luvulla kuitenkin ponnis-

teltu pohjoissuomalaisten rokottamisen ja hygieniatietoisuuden parantamisen puolesta ja Utajärvellekin alkoi kertyä liikaväestöä. Vaikka oululaisille sahoille pestautui Utajärvenkin asukkaita, kaikille ei riittänyt siellä työpaikkaa. Torpan tai muun pienviljelyn perustaminen oli aina mahdollista, ja niitä perustettiinkin tässä vaiheessa paljon. Toisaalta Reino Kero toteaa teoksessaan Suureen länteen, miten 1800-luvun kuluessa luovuttiin yhteiskunnallisesta fatalismista: torpan pojan ei tarvinnut enää ilman muuta perustaa torppaa. Periaatteessa kenellä tahansa oli mahdollisuus lähteä meren taakse vuolemaan kultaa ja herkuttelemaan siiankin-kuilla – etenkin 1900-luvun puolella, jolloin matkustamisesta alkoi tulla aiempaa halvempaa ja mukavampaa. Talollisten lapsille matkalipun ostaminen ei yleensä tuottanut juurikaan vaikeuksia; sen sijaan mäkitupalaisten, piikojen ja renkien oli usein ostettava lippu lainarahalla.



Kosken perhe juhlistamassa uuden vuoden aattoja Amerikassa vuonna 1944. Kuva: Jalasjärvi-Seura ry.

Hampurin pihvi ja liha-pai

1900-luvun taitteessa suurin osa suomalaisista söi eläkkeeseen eikä ruoan avulla tavoiteltu erityisiä elämyksiä. Ruoka oli monille Amerikkaan muuttaneillekin ravintoa, jonka avulla jaksoi tehdä raskasta työtä eikä mitään sellaista, mistä piti tehdä erikseen numeroa. Monet Suomesta lähteneet miehet olivat jättäneet vaimonsa ja lapsensa Suomeen, ja Amerikan kaivostyömailla työskennellessään he hakivat ruokansa usein uuden kotikylänsä tai -kaupunkinsa yhteisestä kattilasta. Jotkut suomalaiset joka tapauksessa tekivät uudesta ruokakulttuuristaan numeron, sillä 1900-luvun taitteesta tunnetaan muutamia Amerikkaan muuttaneiden suomalaisten kirjoittamia keittokirjoja. Suomen oma keittokirjakulttuuri ei ollut vielä tässä vaiheessa kovinkaan vahva. Kirjojen ostamisen sijasta oli yleisempää kirjoittaa ruokaohjeita käsin reseptivihkoihin.

Maarit Knuutila kirjoittaa teoksessaan Kauha ja kynä: Keittokirjojen kulttuurihistoriaa (2010), miten keittokirjat ovat ”kunkin aikakauden kuvajaisia, ja jokainen keittokirja kertoo olosuhteista, jotka sen synnyttämisen aikana vallitsivat”. Reseptikokoelmat ovat heijastaneet ympäröivää yhteiskuntaa – esimerkiksi sota-aikoina yleistyivät ohjeet, jotka sisälsivät paljon perunaa. Vaikka keittokirjojen ohjeet olivat usein hyvin käytännöllisiä, tavallisen kansan keskuuteen keittokirjat levisivät Knuutilan mukaan hitaasti senkin takia, että lukutaito oli usein puutteellinen. Amerikkaan muuttaminen saattoi merkitä suomalaisille lukuhallun lisääntymistä; yksinäisyys ja ympäristön outous kannustivat tarttumaan

suomenkielisiin kirjoihin ja sanomalehtiin. Toisinaan suomalaisten siirtolaisten ajaviitteeksi perustettiin vaikkapa raittiusyhdistysten kirjastoja. Suuri osa siirtolaisten keskuuteen levinneistä kirjoista oli tilattu Suomesta, mutta siirtolaiset perustivat myös muutamia kustannusliikkeitä. Yksi vanhimmista oli vuonna 1894 perustettu Suomalais-Amerikkalainen kustannusyhtiö, joka julkaisi paitsi lehtiä myös historiallisia teoksia ja keittokirjoja.

Mitä suomalais-amerikkalaiset keittokirjat sitten kertovat ajastaan ja aikalaisistaan? Minkälaisia ruokaohjeita ja raaka-aineita niissä mainitaan? Vuonna 1911 New Yorkissa julkaistu Suomalais-amerikkalainen keittokirja heijasteli vahvasti uuden mantereen ruoanlaittotapoja ja raaka-aineita. Kirjasta löytyy ohjeita muun muassa uunissa paistettuun makarooniin juuston kanssa (Baked Macaroni with Cheese), liha-paihin (Meat Pie) ja Maryland kanaan (Maryland Chicken). Hampurin pihvi (Hamburg Steak) valmistui siten, että ensin hakattiin raakaa lihaa hyvin hienoksi. Joukkoon sekoitettiin sipulinmehua, suolaa, pippuria ja yksi muna. Seos jaettiin pieniin paloihin, jotka litistettiin ja keitettiin voissa sen jälkeen, kun niiden pinnalle oli ripoteltu hiukan jauhoja. Leivontaohjeiden joukossa oli joka tapauksessa vahvaa suomalaisväriä: kirjassa annettiin ohjeistusta muun muassa suomalaiseseen sokurikakkuun.

Kirja ei voinut aivan läpikotaisin suomalainen tuki ollakaan sen perusteella, että se oli tarkoitettu ensi sijassa sellaisille suomalaisnaisille, jotka työskentelivät keittäjinä varakkaisissa amerikkalaistaloissa. Keittokirjojen kirjoittajat toivoivat, että kirjoja hyödyntävät suomalaisnaiset pääsisivät

niiden avulla paremmille tienesteille. Suomalaiset palvelijattaret pääsivätkin Amerikassa hyvään maineeseen, ja heitä palkkasivat jopa sellaiset rahasuvut kuin Fordit ja Rockefellerit. Jos tienestit paranivat merkittävästi, osa naisista saattoi mahdollisesti valmistaa amerikkalaisia ruokia myös omissa suomalaisyhteisöissään. Toisaalta suomalaispalvelijattaret amerikkalaistuivat usein muita siirtolaisia nopeammin. He viihtyivät työssään ”hienojen ihmisten” parissa ja sopeutuivat uusiin kotitalouksiin, joissa sähkö oli itsestäänselvyys ja kodinkoneet alkoivat yleistyä – monet suomalaisethan olivat lähtöisin maaseudun köyhistä kodeista, joissa syömiseen oli käytetty puulusikkaa.

Herrasväen parissa työskentelevät suomalaisnaiset saattoivat kenties tutustua myös sellaisiin 1800-luvun loppupuolen Amerikan-uutuuksiin kuin Aunt Jemima-pannukakkusekoitus, Coca-Cola tai Juicy Fruit -purukumi. Uutuustuotteet toivat mukanaan myös tunteisiin vetoavaa mainontaa samalla kun ruoantuotannon tehostuminen ja rationalisoituminen alkoivat muuttaa ihmisten ruokavaliota. Siirtolaisten korostama vehnäleipäkin oli murroksessa: Amerikan Yhdysvalloissa suurin osa leivästä leivottiin itse vielä 1890-luvulla, mutta teollinen vehnäleivän valmistaminen laajeni harppauksin 1900-luvulla. 1920-luvulla keksittiin vehnäleivän myyminen valmiiksi siivutettuna. Ruoan prosessointia olivat edistäneet 1800-luvun Amerikassa muun muassa kultaryntäykset, joihin osallistuneet eivät halunneet tehdä muuta kuin etsiä kultaa. Kahvin paahattamiseenkaan ei ollut aikaa, minkä takia kultakenttiä varten kehitettiin valmiiksi paahdetut kahvinpavut.

Lopuksi

Atlantin taakse 1800-luvun lopulla ja 1900-luvun alussa lähteneet siirtolaiset tavoittelivat uudelta mantereelta parempaa elämää ja elintasoa, mutta siirtolaisuudessa on aina kyse myös menettämisestä. Monet Amerikkaan muuttaneet Pohjois-Suomen asukkaat joutuivat ristiriitaiseen tilanteeseen kaivatessaan vanhaa kotiseutuaan mutta pyrkiessään samalla vastaamaan itsensä ja läheistensä luomiin odotuksiin. Vaikka monet Amerikkaan muuttaneet suomalaiset alkoivat kaivata uudessa ympäristössään ruisleipää, he saattoivat siitä huolimatta korostaa Suomeen lähettämässään kirjeissä varaukselta amerikkalaisen leivän herkullisuutta – samaan tapaan kirjeissä korostettiin Amerikkaan matkustamisen sujuneen hyvin, vaikka todellisuudessa merimatkat ja ensimmäinen junamatka uudella mantereella olivat maaseudulla kasvaneille, englantia taitamattomille suomalaisille usein hyvin pelottavia kokemuksia. Koti-ikävä saattoi aiheuttaa toisinaan myös ruokahalun puutetta.

Kaikille Amerikkaan muuttaneille suomalaisille arki ei muodostunut vehnäleivän makuiseksi. Jotkut kohtasivat työttömyyttä, ja joidenkin kohtaloksi koitui juopottelu. Muutto Amerikkaan tuntui monista vapauttavalta kokemukselta. Suomen maaseudulla käyttäytymistä oli säädellyt usein herätysliikkeiden ankara raittiuskontrolli, mihin verrattuna uuden mantereen saluunat tuntuivat monista suomalaisista vapauttavalta ajanvietteeltä. Vanha tiivis kyläyhteisö ja sukulaisten ja kirkon luomat paineet eivät ulottuneet uuteen maailmaan asti. Kun rahaakin oli käytössä aikaisempaa enemmän ja kapakoita tiheämässä, ryhtyivät monet amerikansuomalaiset

viettämään aikaansa saluunoissa. Tiettyissä saluunoissa kävi aina tiettyjen kansallisuuksien edustajia, ja kielitaidottomille suomalaisille suomalaisten kapakoihin meneminen oli keskeistä myös sosiaalisen elämän kannalta. Eräs saluunassa käynyt aikalainen hämmästeli sitä, että siinä missä ujo suomalaisneitonon ei olisi kotimaassaan ehkä uskaltanut juuri katsahtakaan mielitiettynsä puoleen, amerikkalaisissa saluunatansseissa hän saattoi istua juopuneen kavaljeerinsa polvella skoolaamassa vapautuneesti.

Monet Pohjois-Suomen maaseudulta lähteneet siirtolaiset olivat joka tapauksessa tottuneet tekemään ahkerasti töitä suomalaisilla pientiloillaan, ja he olivat valmiita ponnistelemaan myös uudella mantereella saadakseen pöytänsä arvostamaansa vehnäleipää. Monien elintaso nousi, ja jotkut pääsivät uusissa työtehtävissään perehtymään myös Hampurin pihveihin ja muihin uuden mantereen herkkuihin. Amerikkaan suuntautunut siirtolaisuus saattoi vaikuttaa kirjeiden ja sanomalehtikirjoitusten kautta ravitsemuksellisiin arvostuksiin myös Suomeen jääneiden ihmisten keskuudessa. Vehnäleipä tuli 1900-luvun kuluessa osaksi myös yhä useamman suomalaisen ruokavaliota.

Kirjallisuus:

Alanen, Yrjö, 1910. Siirtolaisemme ja kotimaa: Siirtolaisuuden vaikutuksesta kansamme oloihin ja luonteeseen. Kansanvalistusseura, Helsinki.

Bobrow-Strain, Aaron, 2013. White Bread: A Social History of the Store-Bought Loaf. Beacon Press, Boston.

Böök, Johannes, 1902. Tietoja suomalaisten oloista

Amerikassa. Helsinki.

Civitello, Linda, 2011. Cuisine and culture: A History of food and people. Wiley, Hoboken New Jersey.

Clafin, Kyri W. & Peter Scholliers, 2012. Writing food history: A global perspective. Berg, New York.

Forsius, Arno, 2007. ”Nälkiintyneen lisäravitus on aloitettava varovasti”. Teoksessa Kuvauksia lääketieteen historiasta.

Hirvonen, Juuso, 1920. Michiganin kuparialue ja suomalaiset siirtolaiset. Päivälehdessä kirjapaino, Duluth, Minn.

Ikonen, Vappu, 1991. ”Kaksi 1800-luvun nälkäkriisiä – Suomi ja Irlanti”. Teoksessa Kun halla nälän tuskan toi. Toim. Antti Häkkinen. WSOY, Porvoo, 273–282.

Ilmonen, S., 1923. Amerikan suomalaisten historiaa II ja elämäkertoja. K. J. Gummerus, Jyväskylä.

Kero, Reino, 1985. ”Kultaa vuolemassa ja ’kolia’ kaivamassa – siirtolaiskirjeitä Pohjois-Amerikasta Suomeen”. Teoksessa Maitten ja merten takaa: vuosisata suomalaisia siirtolaiskirjeitä. Turun historiallinen yhdistys, Turku.

Kero, Reino, 1996. Suureen länteen: Siirtolaisuus Suomesta Pohjois-Amerikkaan. Suomalaisen siirtolaisuuden historia 1. Siirtolaisuusinstituutti, Turku.

Knuuttila, Maarit, 2010. Kauha ja kynä: Keittokirjojen kulttuurihistoriaa. SKS, Helsinki.

Kylli, Ritva, 2015. ”Joining the civilized world: Europe’s northern periphery meets American food culture at world fairs”. Teoksessa A taste of prog-

ress: Food at international and world exhibitions in the 19th and 20th Centuries. Ashgate Publishers, Farnham.

Kylli, Ritva, 2015. ”Suolasilakkaa vai vehnäleipää? Amerikansuomalaisten siirtolaisten ruoka ja ravitsemus 1900-luvun taitteessa.” Teoksessa Lisää tällaista! Marianne Junilan juhla- ja muistokirja. Scripta Historica 37. Oulun Historiaseura, Oulu.

Kylli, Ritva, 2015. Vapaasta virrasta valjastettuihin vuosiin: Utajärven historia 1865–2015. Utajärven kunta ja seurakunta, Utajärvi.

Mäenpää, Nita, 2019. Paperia, mustetta ja paljon sanoja: Henrik Kauppilan kirjearkiston arkistollinen järjestämisprosessi sekä kirjeiden tunnesisällön ja kirjoittamisen tapojen tulkinta. Historia, pro gradu -tutkielma. Oulun yliopisto.

Mäkelä, Johanna, 2002. Syömis- ja kulttuurin rakenne ja vaihtelu. Kuluttajatutkimuskeskus, Helsinki.

Suojanen, Auli, 2003. Suomalaista ravitsemuspolitiikkaa vuosina 1939–1999. Kansanravitsemusongelmat ja niiden ratkaisuehdotusten eteneminen julkisiksi päätöksiksi. Suomen Tiedeseura, Helsinki.

Valli, Mina (toim.), 1911. Suomalais-ameriikkalainen keittokirja. New York.

Virtanen, Keijo, Arja Pilli & Auvo Kostiainen, 1986. Suomen siirtolaisuuden historia. Osa 3, Sopeutuminen, kulttuuritoiminta ja paluumuutto. Turun yliopisto, Turku.

Mari Niva ja Ari Peltoniemi

Onko ruoan kotimaisuus suomalaisille tärkeää?

Kotimainen ruoka julkisessa keskustelussa

Eräs ruokaa koskevan keskustelun keskoaiheita on kotimaisuus. Se saa pääsääntöisesti myönteisiä merkityksiä varsinkin ruokaan liittyvässä markkinoinnissa ja ruokapolitiisessa puheessa: Kotimaista ruokaa ylistetään niin mainonnassa ja elintarvikepakkausissa kuin juhlapuheissa ja poliittisissa ohjelmissa. Sen tuotantoa, myyntiä ja vientiä pyritään edistämään tukipolitiikan ja erilaisten julkisten ja yksityisten toimijoiden kampanjoiden avulla. Kotimaisella ruoalla on paljon puolestapuhujia.

Ruoan tuotantoa kotimaassa perustellaan monin tavoin, ja kotimaisesta ruoasta puhuttaessa nostetaan esiin sellaisia ulottuvuuksia kuin korkea laatu ja hyvä maku, talouden, työllisyyden ja maaseudun elinvoiman ja yhteisöllisyyden ylläpitäminen sekä perinteiden kunnioittaminen ja ruokakulttuurin kehittäminen. Omaa ruokatuotantoa perustellaan myös huoltovarmuuden ylläpitämisellä, erityisesti nyt, kun ilmastomuutos lisää globaalisti niin ruoan tuotantoon kuin markkinoihin liittyviä riskejä. Samalla kannetaan huolta ulkomaisen ruoan osuuden kasvusta kotimaisilla elintarvikemarkkinoilla, sillä kasvavan tuonnin pelätään vaikeuttavan kotimaisten tuottajien

ja teollisuuden asemaa. Kotimaista ruokaa pidetään turvallisena: Euroopan elintarviketurvallisuusviraston EFSA:n mukaan suomalaisissa eläinkunnan tuotteissa todetaan hyvin vähän säädökset ylittäviä lääkettäjämiä, ja viljelyssä tarvitaan kylmän talvikauden vuoksi vähemmän torjunta-aineita kuin lämpimämissä maissa. Luonnonvarakeskuksen mukaan kotimaisissa vihanneksissa, marjoissa, hedelmissä ja viljoissa onkin huomattavasti harvemmin torjunta-ainejäämiä kuin tuontituotteissa. Myös hygieniataso on korkea, ja esimerkiksi salmonellaa esiintyy suomalaisessa broilerissa vain vähän.

Kotimaisen ruoan tuotannon ja kulutuksen edistäminen ovat esillä monissa viime vuosina julkaistuissa politiikkaohjelmissa ja strategioissa. Vuonna 2017 julkaistu valtioneuvoston ruokapolitiinen selonteke esitti visioksi, että ”vuonna 2030 suomalaiset kuluttajat syövät kestävästi ja eettisesti tuotettua kotimaista, maukasta, terveellistä ja turvallista ruokaa”. Suomi nähtiin tulevaisuudessa vahvana korkealaatuisten ja turvallisten elintarvikkeiden vientimaana. Osana selonteon toimeenpanoa ma- ja metsätalousministeriö käynnisti ruoan arvostuskampanjan Läheltä parempaa, jonka pääargumentteja olivat suomalaisen ruoan vastuullisuus, jäljitettävyyys ja puhtaus.



Lähiruokaa Saran Köyrimarkkinoilla vuonna 2016. Kuva: Ina Wahlström.

Ministeriö rahoitti myös Luonnonvarakeskuksen ja Elintarviketurvallisuusviraston laatiman Ruokafakta-sivuston, joka kertoo suomalaisen elintarvikeketjun vahvuuksista monella kielellä ja on siten suunnattu erityisesti vientiponnistusten avuksi.

Suomalaisen ruoan puolesta otti kantaa myös Reijo Karhinen suomalaisen maatalouden kannattavuutta ja tulevaisuudennäkymiä kartoittaneessa (pääministeri Juha Sipilän ja maa- ja metsätalousministeri Jari Lepän toimeksiantona tehdyssä) raportissa (2019). Karhinen näki ruoan vahvana osana suomalaista identiteettiä ja katsoi, että ”meidän tulee yhdessä rakentaa ilmapiiri, jossa suomalaista ruokaa ja sen tuottajaa arvostetaan”. Kotimaisesta ruoasta puhuu myös vuoden 2019 hallitusohjelma, jonka mukaan ”suomalaisen ruuan tuotantostandardit ovat erittäin korkeat, ja tuotteemme kiinnostavat maailmalla muun muassa

puhtautensa ja turvallisuutensa ansiosta”. Ohjelma esittää muun muassa kotimaisen ruoan, kotimaisten kasvipäristen tuotteiden, kotimaisten luomutuotteiden ja kalan käytön edistämistä.

Kotimainen ruoka on siis monin tavoin taloudellisella ja poliittisella agendalla. Tässä artikkelissa käänämme katseen kuluttajiin ja tarkastelemme sitä, missä määrin ruoan kotimaisuus on myös kansalaisten sydämellä. Tutkimme sitä, kuinka tärkeänä suomalaiset pitävät ruoan kotimaisuutta suhteessa muihin ruoan ominaisuuksiin, kuinka mielellään suomalaiset ostavat eri maissa tuotettua ruokaa, missä määrin kotimaisuutta pidetään tärkeänä eri elintarvikkeissa ja millaisia ulottuvuuksia kotimaiseen ruokaan liitetään. Aluksi taustoitamme kysymyksenasettelua kotimaisen ja ulkomaisen tutkimuskirjallisuuden ja erityisesti etnosentrismien käsitteen avulla. Tämän

jälkeen kerromme, mitä kaksi 2010-luvulla kerättyä kyselyä kertovat kotimaisen ruoan arvostuksesta Suomessa. Lopuksi pohdimme, millaisia muutoksia kotimaisuutta koskevissa näkökulmissa mahdollisesti on meneillään ja tuloillaan.

Ruoka ja kuluttajaetnosentrismi

Tutkimusten mukaan kuluttajat niin Suomessa kuin muuallakin ovat entistä kiinnostuneempia elintarvikkeiden alkuperästä ja tuotantotavoista. Jo joitakin vuosia sitten esimerkiksi Atsushi Kimura (2008) ja Berta Schnettler (2011) tutkimusryhmineen arvioivat, että ruokaan liittyvissä päätöksissä alkuperä on kuluttajille aiempaa merkittävämmässä roolissa ja jopa tärkeämpi valintaperuste kuin hinta. Uudet tulokset tukevat tätä näkemystä. Vuonna 2019 julkaistu Eurobarometri-tutkimus kertoi, että eurooppalaisista kuluttajista 53 % valitsi alkuperän yhdeksi kolmesta tärkeimmästä asiasta ruokaa ostaessa. Myös hinta (51 %), turvallisuus (50 %) ja maku (49 %) olivat tärkeimpinä pidettyjen asioiden joukossa. Suomalaisista peräti 68 % valitsi alkuperän, 64 % ravintosisällön ja 53 % hinnan yhdeksi kolmesta tärkeimmästä tekijästä. Alkuperää koskevan kiinnostuksen herättäjinä ovat toimineet lintuinfluenssan ja BSE-taudin kaltaiset kansainväliset ruokakriisit, keskustelu ruoan terveysvaikutuksista sekä odotukset ruoan tuotannon kestävydestä.

Suomessa tehdyt kuluttajakyselyt osoittavat, että ruoan maun, hinnan ja terveellisuuden ohella alkuperä, erityisesti kotimaisuus, on suomalaisille tärkeää. Peltoniemen ja Yrjölän (2012) mukaan kotimaisuuden tärkeys lisääntyi 2000-luvun alkupuolel-

la: vuonna 2005 tehdyn kuluttajakyselyn vastaajista 76 % piti kotimaisuutta vähintään melko tärkeänä ruoan valinnassa, kun vuonna 2011 samoin ajattelevien vastaajien osuus oli noussut jo 86 %:in. Suomalaisen Työn Liiton vuonna 2015 teettämässä selvityksessä 14 % vastaajista ilmoitti ostavansa aina ja 59 % useimmiten kotimaisen elintarvikkeen, jos tarjolla on sekä kotimaisia että ulkomaisia vaihtoehtoja. Kotimaista ostettiin erityisesti Pohjois- ja Itä-Suomessa, ja kotimaista suosittiin enemmän elintarvikkeissa kuin käyttötavaroissa.

Kotimaisuuteen liitetään monenlaisia merkityksiä ja sitä suositaan lukuisista erisyistä: sitä voidaan pitää osoituksena elintarvikkeen puhtaudesta, vastuullisuudesta ja hyvistä tuotanto-olosuhteista. Suomalaisen Työn Liiton selvityksessä tärkeimmiksi syiksi suosia kotimaista ruokaa osoitettiin laatu, työllisyys, turvallisuus, paikallisuus, tuoreus, maku ja ekologiset näkökulmat. Maa- ja metsätalousministeriön tilaamassa ruoan arvostusta tarkastelleessa kyselyssä vuonna 2016 vastaajat arvioivat kotimaiset elintarvikkeet ulkomaisia paremmiksi esimerkiksi tuoreuden, maukkauden, terveellisuuden, ympäristöystävällisyyden, eläinten hyvinvoinnin, kasvisuojeluainejäämien, vierasaineiden ja lisäaineiden suhteen. Vain hinnaltaan kotimaisia elintarvikkeita ei pidetty parempina. Suomalaisuus oli erittäin tai melko tärkeä elintarvikkeiden valintaperuste kahdelle kolmesta vastaajasta.

Kotimaisen ruoan suosiminen ei ole vain suomalaisiin rajoittuva piirre. Muuallakin kehittyneissä teollisuusmaissa kotimaiseen ruokaan luotetaan enemmän ja se arvioidaan muualta tuotua ruokaa turvallisemmaksi,

tuoreemmaksi, terveellisemmäksi ja laadukkaammaksi. Sen sijaan kehittyvissä maissa oman maan tuotteiden suosiminen ei ole yhtä yleistä.

Aikaisemmassa, erityisesti markkinoinnin, tutkimuksessa kuluttajien kotimaisia ja ulkomaisia tuotteita koskevia asenteita ja valintoja on lähestytty kuluttajaetnosentrismillä (consumer ethnocentrism) käsitteen avulla. Esimerkiksi Makesh N. Shankarmaheshin (2006) mukaan etnosentrinen kuluttaja ostaa mieluummin omassa maassa kuin muualla tuotettuja tuotteita, sillä hän pitää edellisiä parempina ja kokee moraalista velvollisuutta tukea oman maan taloutta.

Sosiodemografisilla taustatekijöillä, kuten iällä, sukupuolella ja koulutuksella, näyttää olevan merkitystä kotimaisten tuotteiden suosimisessa. Varauksellisim-

min ulkomailta tuotuihin elintarvikkeisiin suhtautuvat tutkimusten mukaan iäkkäät ja vähän koulutetut kuluttajat. Biljana Juricin ja Anthony Worsleyn (1998) tutkimuksessa hyvätuloiset ja korkeasti koulutetut nuoret suhtautuivat ulkomailla tuotettuihin elintarvikkeisiin myönteisemmin kuin pienempituloiset ja alemman koulutuksen saaneet iäkkäämmät kuluttajat. Alexander Josiassenin ja hänen tutkimusryhmänsä (2011) mukaan kuluttajaetnosentrismi liittyy iän lisäksi sukupuoleen: naiset ovat etnosentrisempiä kuin nuoret ja miehet. Christian Tirelli tutkimusryhmineen (2016) puolestaan havaitsivat, että opiskelijanaisten ruokaan liittyvät mielipiteet olivat etnosentrisempiä kuin opiskelijamiesten, mutta ostopäätöstä tehtäessä miehet olivat naisia etnosentrisempiä.



Kotimaisia mansikoita Loimaan torilla kesällä 2019. Kuva: Laika Nevalainen.

Aikaisempi tutkimus viittaa siis siihen, että etnosentrismillä on merkitystä ruoan valinnassa. Tuotevalintoja käsittelevässä tutkimuksessa paljon käytetty kuluttajaetnosentrismillä käsite keskittyy kuitenkin melko kapeasti kulutuksen taloudellisten vaikutusten näkökulmaan ja oman maan talouden tukemiseen. Valinnoissa kotimaisten ja ulkomaisten tuotteiden välillä on todennäköisesti kuitenkin kyse paljosta muustakin kuin taloudellisista vaikutuksista. Tässä artikkelissa laajennamme kuluttajaetnosentrismillä käsitettä tarkastelemalla sitä, millaisia muitakin kuin taloudellisia näkökulmia kuluttajat liittävät kotimaiseen ruokaan. Nimitämme myönteisten merkitysten liittämistä erityisesti kotimaiseen ruokaan ja kotimaisten ruoan suosimista valinnoissa ruokaetnosent-

rismiksi. Seuraavassa kuvaamme ensin käyttämämme aineistot ja tarkastelemme sen jälkeen suomalaisten näkemyksiä kotimaisuuden tärkeydestä ja siitä, millaisia ulottuvuuksia kotimaiseen ruokaan yhdistetään. Analysoimme myös erilaisten sosiodemografisten taustamuuttujien yhteyttä ruokaetnosentrismiin.

Suomalaisten näkemyksiä kotimaisesta ruoasta

Aineistot

Käytämme aineistoina kahta Helsingin yliopiston Kuluttajatutkimuskeskuksen keräämää kuluttajakyselyä, joissa on tarkasteltu muun muassa kotimaista ruokaa koskevia mielipiteitä. Ensimmäinen ai-



Omenoita myynnissä syksyn 2019 Köyrimarkkinoilla. Kuva: Riikka Soininen.

neisto on vuonna 2014 toteutettu internet-pohjainen kuluttajakysely. Kyselyn tavoitteena oli selvittää elintarvikkeiden eri ominaisuuksien tärkeyttä suomalaisille kuluttajille, valintojen taustatekijöitä sekä näihin liittyviä sosiodemografisia eroja. Toinen aineisto on vuonna 2018 kerätty kysely, jossa tarkasteltiin ajankohittaisia ruokailmiöitä ja kulutustottumusten muutoksia. Tässä kyselyssä kotimaisuutta koskevia kysymyksiä oli vähemmän, mutta tuloksia voidaan osin verrata aikaisemmin toteutettuun kyselyyn. Aineiston avulla voidaan siten tarkastella myös sitä, onko kotimaisuuden arvostamisessa

tapahtunut muutaman viime vuoden kuluessa muutoksia.

Mikä ruoassa on tärkeää?

Tarkastelemme seuraavassa sitä, miten kotimaisuuden tärkeys vertautuu muihin ruoassa tärkeinä pidettyihin asioihin. Lähestyimme tätä teemaa vuoden 2014 kyselyssä kysymällä vastaajilta, kuinka tärkeinä he pitävät erilaisia ruoan ominaisuuksia. Esitämme taulukossa 1 kymmeneen tärkeimpänä pidettyyn ominaisuuteen sekä ympäristöystävällisyyteen, luomutuotantoon ja lähiruokaan liittyvien vastausten jakaumat.

Minulle on hyvin tärkeää että syömäni ruoka...	erittäin tärkeää (%)	melko tärkeä (%)	ei kovin tärkeää (%)	ei lainkaan tärkeää (%)	en osaa sanoa (%)	yhteensä (%)
maistuu hyvältä	72	26	2	0	0	100
pitää minut terveenä	49	42	7	1	1	100
on valmistettu kotimaassa	40	42	14	3	1	100
on saatavissa lähimmistä kaupoista	37	48	13	1	1	100
on tuotettu ilman geeniteknikkaa	37	25	23	10	5	100
on valmistettu kotimaisista raaka-aineista	36	46	15	3	0	100
on edullista	32	50	16	1	1	100
pitää minut vireänä	26	51	17	2	3	100
ei sisällä lisäaineita	22	46	26	5	1	100
sisältää paljon vitamiineja ja kivennäisaineita	21	55	21	2	2	100
on tuotettu ympäristöystävällisesti	18	56	21	4	1	100
on valmistettu lähellä	12	48	34	5	1	100
on luomua	4	23	51	21	1	100

Taulukko 1. Ruoan eri ominaisuuksien tärkeys vastaajille (vuosi 2014, vastaajia (N)=1021, %).

Taulukosta nähdään, että jos tarkastellaan kutakin ominaisuutta erittäin tärkeänä pitävien osuutta, viisi kärkeen noussutta ominaisuutta olivat hyvä maku, terveellisyys, valmistus kotimaassa, saatavuus lähimmistä kaupoissa ja se, että valmistuksessa ei ole käytetty geeniteknikkaa (gm-vapaus). Jos tarkastellaan eri ominaisuuksia erittäin tai melko tärkeänä pitävien yhteenlasketua osuutta, tärkeimpien ominaisuuksien lista muuttuu hiukan ja sisältää seuraavat asiat: hyvä maku, terveellisyys, saatavuus lähimmissä kaupoissa, valmistus kotimaassa, valmistus kotimaisista raaka-aineista ja edullisuus (kaksi viimeksi mainittua samalla prosenttiosuudella).

Hyvä maku, terveellisyys, saatavuus ja valmistus kotimaassa ovat tärkeitä molemmilla tarkastelutavoilla. Valmistus kotimaassa näyttää olevan hiukan tärkeämpää kuin kotimaiset raaka-aineet, mutta ero ei ole suuri. Suomalaisille näyttää riittävän,

että ruoka on kotimaassa ja kotimaisista raaka-aineista valmistettua; lähellä tuotettu ei noussut läheskään yhtä tärkeäksi ominaisuudeksi kuin kotimaisuus. Myöskään ympäristöystävällisyys tai luomutuotanto eivät yltäneet yhtä tärkeiksi kuin edellä mainitut ominaisuudet.

Osittain tärkeimpinä pidetyt ominaisuudet ovat samoja kuin ne, joita aikaisemmissa tutkimuksissakin on havaittu. Maku, terveellisyys, hinta ja kotimaisuus ovat olleet suomalaisille jo pitkään merkittäviä valinnan perusteita. Tutkimustulosten vertailua hankaloittaa jonkin verran se, että kysyttävät asiat ja myös sanamuodot vaihtelevat. Tässä vuoden 2014 tutkimuksessa gm-vapautta ja saatavuutta arvostettiin ehkä yllättävänkin korkealle; toisaalta näitä ominaisuuksia ei ole aina aikaisemmin kysytty.

Vuoden 2018 kyselyssä oli joitakin kysymyksiä, joita voidaan verrata edellä esitettyihin tuloksiin (taulukko 2). Tulosten

	täysin samaa mieltä (%)	jokseenkin samaa mieltä (%)	hie-man samaa mieltä (%)	ei samaa eikä eri mieltä (%)	hie-man eri mieltä (%)	jokseenkin eri mieltä (%)	täysin eri mieltä (%)	yh-teensä (%)
Minulle on tärkeää, että syömäni ruoka on valmistettu kotimaisista raaka-aineista.	21	31	23	11	6	6	3	100
Haluan syödä Suomessa valmistettua ruokaa.	30	35	17	10	4	4	1	100
Haluan syödä lähiruokaa.	17	31	27	15	4	4	2	100

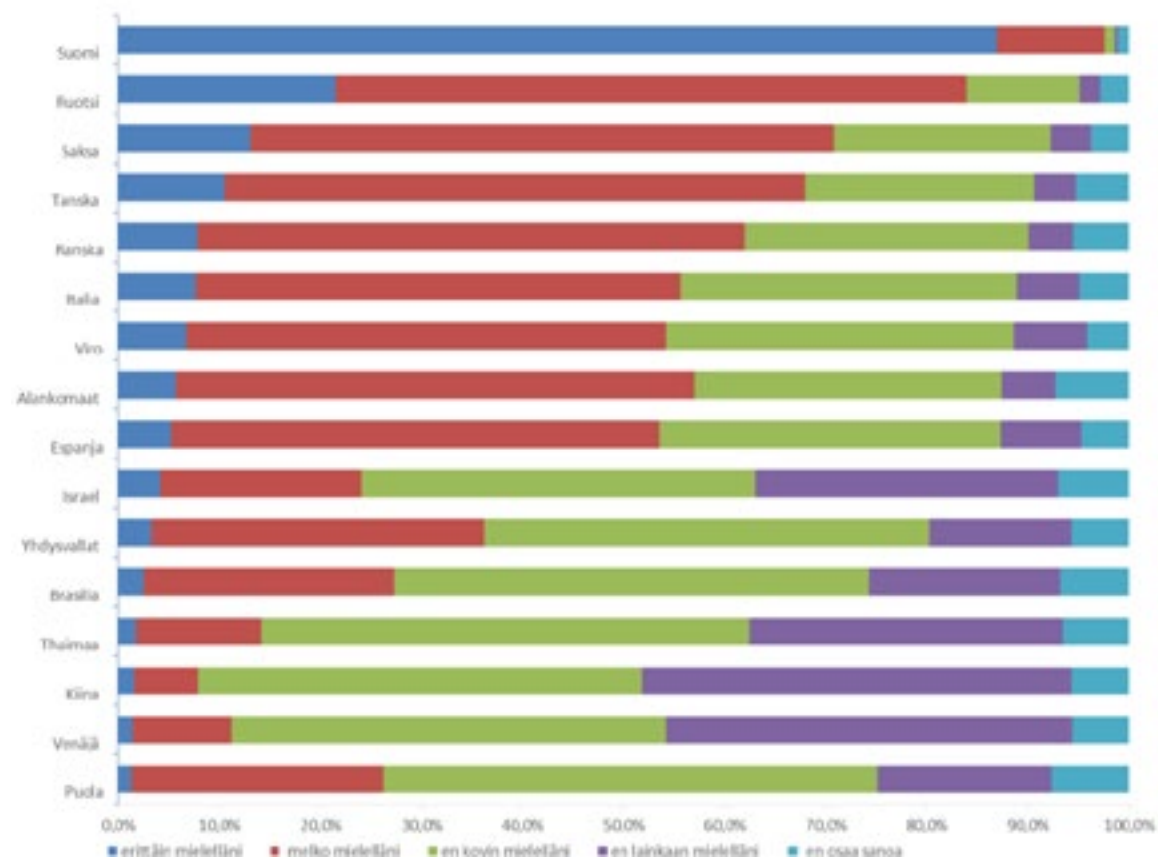
Taulukko 2. Kotimaisuuden tärkeys vastaajille (vuosi 2018, vastaajia (N)=1000, %).

perusteella näyttää siltä, että kotimaiset raaka-aineet olivat vuonna 2018 jonkin verran vähemmän tärkeä asia kuin vuonna 2014. Ero näkyy erityisen selvästi täysin samaa mieltä olevien osuudessa. Erilaiset vastausvaihtoehdot ja -asteikot voivat selittää eroa. Myös kotimaassa valmistetun (vuonna 2014) ja Suomessa valmistetun (vuonna 2018) ruoan suosiossa näkyy vuosien välillä samansuuntainen, joskin pienempi ero täysin samaa mieltä olevien osuudessa. Lähellä tuotetun tai lähiruoan suosio ei nous-

sut yhtä korkeaksi kuin kotimaisen ruoan myöskään vuonna 2018.

Maalla on väliä

Kovin yllättävää tuskin on, että eri maissa valmistettujen elintarvikkeiden suosio vaihtelee ja että suomalaiset ostavat kaikkein mieluiten juuri kotimaassa tuotettua ruokaa (kuvio 1). Peräti 87 % vuoden 2014 kyselyn vastaajista osti erittäin mielellään ja 11 % melko mielellään suomalaista ruo-



Kuvio 1. Kuinka mielellään vastaajat ostivat eri maissa tuotettuja elintarvikkeita (vuosi 2014, vastaajia (N)=1021, %).



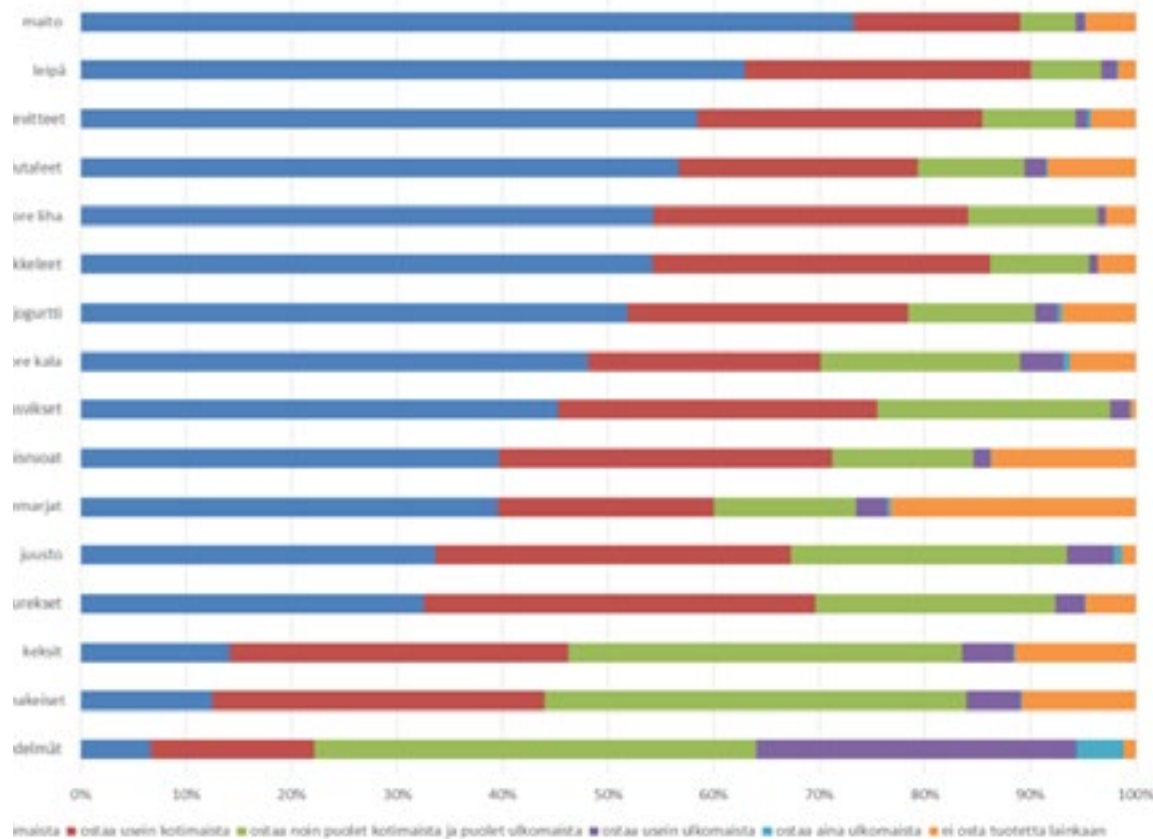
Ruisleipä valittiin vuonna 2017 Suomen kansallisruoaksi. Kuva: Ina Wahlström.

kaa. Seuraavaksi suosituimpia maita olivat Ruotši, Saksa, Tanska, Ranska, Italia, Viro, Alankomaat ja Espanja, joista peräisin olevaa ruokaa yli puolet vastaajista osti erittäin tai melko mielellään. Toisin kuin Suomen kohdalla, vastaukset painottuivat näiden maiden osalta ”melko mielellään”-vastausvaihtoehtoon ja erittäin mielellään näissä maissa tuotettua ruokaa ostavien osuus vaihteli viiden ja 21 prosentin välillä.

Missään muissa kyselyssä mainituissa maissa tuotettua ruokaa enemmistö vastaajista ei mielellään ostaisi. Suurin osa näistä maista on Euroopan ulkopuolisia maita. Poikkeuksen tekevät Venäjä ja Puola, jotka toisin kuin muut Suomen läheisyydessä sijaitsevat maat, eivät kuulu suomalaisten suosimien tuotantomaiden joukkoon. Syyinä voivat olla itä-eurooppalaisiin elintar-

vikkeisiin kohdistuvat ennakkoluulot tai se, että venäläisiä ja puolalaisia elintarvikkeita on vain vähän myynnissä Suomessa. Lisäksi aineistoa kerätessä Ukrainan konfliktiin liittyvät Euroopan unionin Venäjän vastaiset pakotteet ja vastapakotteet olivat ajankohtaisia, mikä on todennäköisesti vaikuttanut venäläisiä elintarvikkeita koskeviin mielipiteisiin.

Vuoden 2014 kyselyn keruuajankohdalla kotimaisia elintarvikkeita saatettiin suosia erityisen paljon juuri siksi, että kotimaisen elintarviketuotannon tuotannon ja viennin näkymät olivat Venäjä-pakotteiden vuoksi äkillisesti heikentyneet. Pakotteiden tuolloisen ajankohtaisuuden vuoksi kyselyssä tiedusteltiin, olivatko vastaajat lisänneet tai vähentäneet kotimaisten elintarvikkeiden käyttöä syksyllä



Kuvio 2. Vastaukset kysymykseen ”Valitessasi ruokaa kaupassa, kuinka tärkeää kotimaisuus on sinulle seuraavissa tuotteissa? Kotimaisuudella tarkoitetaan tässä sitä, että tuote on valmistettu Suomessa ja että suurin osa raaka-aineista on kotimaisia.” (vuosi 2014, vastaajia (N)=1021, %).

2014. Yhteensä 24 % vastaajista vastasi lisänneensä kotimaisten elintarvikkeiden hankintaa, ja syitä koskeneissa avovastauksissa korostui varsinkin kotimaan työllisyyden ja talouden tukeminen vaikeina aikoina. Myös luottamus kotimaiseen ruokaan ja sen laatuun ja turvallisuuteen nousi vahvasti esiin: ”Tiedän mitä syön (ainakin uskon niin)”, totesi eräs vastaaja. Kotimaisen ruoan käyttöä oli vähentänyt alle 3 % vastaajista. Vähentämisen syyksi mainittiin useimmiten kotimaisen ruoan hinta.

Missä tuotteissa kotimaisuudella on merkitystä?

Vaikka kotimaiseen ruokaan suhtaudutaan erittäin myönteisesti, suomalaiset kuitenkin myöntävät ostavansa myös ulkomaista ruokaa. Kotimaisen ja ulkomaisen ruoan osuudet omassa ostoskorissa vaihtelevat vastaajien arvioiden mukaan varsin paljon tuoteryhmittäin. Kuvio 2 kertoo, että kotimaisia tuotteita suosittiin vuonna 2014 varsinkin erilaisissa peruselintarvikkeissa, kuten maito, leipä, rasvaväitteet, hiutaleet,

tuore liha, leikkeleet ja jogurtti, joita yli puolet vastaajista kertoi ostavansa aina kotimaisina. Sellaisissa tuoteryhmissä, joissa kotimaisia vaihtoehtoja ei ole saatavilla esimerkiksi vuodenajasta johtuen tai joissa tuontituotteita on paljon tarjolla, ulkomaisia tuotteita myös ostetaan. Tällaisia ovat esimerkiksi kasvikset, he-

delmät, keksit ja makeiset. Hedelmiä lukuun ottamatta ulkomaisia tuotteita usein tai aina ostavia on kuitenkin varsin vähän. Niissäkin tuoteryhmissä, joissa ulkomaisia vaihtoehtoja ostetaan, niiden osuus arvioidaan useimmiten enintään noin puoleksi kaikista tuoteryhmän ostoksista. **Ketkä ostavat eniten kotimaista ruokaa?**



Kotimainen peruna mielletään olennaiseksi osaksi suomalaista ruokakulttuuria. Perunan viljely ja syöminen yleistyivät Suomessa 1800-luvun aikana. Kuva: Saara Leinonen, Suomen maatalousmuseo Sarka.

	Sukupuoli			Ikäryhmä					Kaikki
	miehet	naiset	Sig.	18-29	30-44	45-59	60+	Sig.	
Ostamalla kotimaista ruokaa voi tukea Suomen taloutta.	94	98	**	96	96	95	97		96
Kotimaista elintarviketuotantoa tarvitaan huoltovarmuuden ylläpitämiseksi kriisitilanteissa.	96	96		94	96	94	97		96
Suomalaisen ruokakulttuurin ylläpitäminen edellyttää kotimaista ruoan tuotantoa.	92	93		85	94	92	95	**	93
Kotimaista ruokaa kannattaa suosia ympäristösyistä.	86	95	***	85	94	91	91	*	91
Kotimainen ruoka on turvallisempaa kuin ulkomainen.	85	92	**	84	90	86	90		88
Suomessa tuotantoeläimiä ei kohdella sen paremmin kuin muissakaan maissa.	43	39		41	39	41	41		41
Kotimainen ruoka ei ole hintansa arvoista.	24	21		26	20	19	25		22
En luota kotimaisiin elintarviketuotantajain enempää kuin ulkomaisiin.	25	15	***	23	18	19	22		20

*** p<0.001, ** p<0.01, * p<0.05

Taulukko 3. Täysin tai jokseenkin samaa mieltä kotimaista ruokaa koskevien väittämien kanssa olevat sukupuolen ja ikäryhmän mukaan (vuosi 2014, vastaajia (N)=1021, %, p-arvot)

Kun tarkasteltiin sosiodemografisten tekijöiden vaikutusta kuviossa 2 mainittujen tuotteiden ostamiseen, kävi ilmi, että keskiikäiset ja iäkkäät, naiset ja pienissä kaupungeissa tai maaseudulla asuvat suosivat kotimaisia vaihtoehtoja useammin kuin nuoret, miehet ja suurissa kaupungeissa asuvat. Koulutuksen vaikutus ei ollut tilastollisesti merkitsevä. Kun mukaan otettiin myös ruoan valintaa selittäviä motivaatioita, iän ja asuinpaikan lisäksi elintarvikkeen tutuus, valmistus lähellä, ympäristöystävällinen

tuotantotapa sekä tuotanto ilman geeniteknikkaa olivat yhteydessä kotimaisen suosimiseen. Niillä, joille nämä asiat olivat erityisen tärkeitä, suurempi osa ruokaostoksista oli kotimaista alkuperää.

Kotimaista ruokaa koskevat näkemykset

Millaisia asioita suomalaiset sitten liittävät kotimaiseen ruokaan? Taulukko 3 esittää kotimaisen ruoan turvallisuutta, hintaa ja ympäristöystävällisyyttä sekä taloutta, huoltovarmuutta, eläinten hyvinvointia,

ruokakulttuuria ja elintarviketuotantajia kohtaan tunnettua luottamusta koskevien kysymysten vastausjakaumat vuonna 2014 kerätyn aineiston pohjalta. Taulukossa esitetään myös, millaisia iän ja sukupuolen mukaisia eroja suhtautumisessa kotimaiseen ruokaan on.

Tulokset osoittavat, että suomalaiseen ruokaan liitetään monenlaisia myönteisiä piirteitä. Lähes kaikki vastaajat olivat täysin tai jokseenkin samaa mieltä siitä, että kotimaista ruokaa ostamalla voi tukea Suomen taloutta. Yli yhdeksän kymmenestä vastaajasta katsoi myös, että kotimaista elintarviketuotantoa tarvitaan huoltovarmuuden ylläpitämiseksi kriisitilanteissa, että suomalaisen ruokakulttuurin ylläpitäminen edellyttää kotimaista ruoantuotantoa ja että kotimaista ruokaa kannattaa suosia ympäristösyistä. Lähes yhtä moni uskoi kotimaisen ruoan olevan turvallisempaa kuin ulkomainen. Sen sijaan tuotantoeläinten hyvinvoinnin suhteen vastaajat eivät olleet yhtä optimistisia: neljä kymmenestä uskoi, ettei Suomessa kohdella tuotantoeläimiä paremmin kuin muuallakaan. Vaikka kotimaista ruokaa moititaan usein kalliiksi, vastaajat eivät juuri kritisoineet Suomessa tuotetun ruoan hinta-laatusuhdetta: vain runsas viidesosa katsoi, että kotimainen ruoka ei ole hintansa arvoista. Kotimaisiin elintarviketuotantajain myös luotettiin enemmän kuin ulkomaisiin.

Joissakin kysymyksissä oli myös ikä- ja sukupuolieroja, joskaan nämä eivät olleet kovin suuria (taulukko 3). Naiset olivat miehiä vahvemmin sillä kannalla, että kotimaista syömällä voi tukea taloutta, että kotimainen ruoka turvallisempaa kuin ulkomainen ja että ympäristösyiden vuok-

si on syytä suosia kotimaista ruokaa. Iäkkäistä suurempi osa kuin nuorista piti kotimaista ruokaa suomalaisen ruokakulttuurin ylläpitämisen edellytyksenä ja katsoi, että ympäristösyiden vuoksi kannattaa suosia kotimaista ruokaa.

Ruokaetnosentriset suomalaiset?

Kotimaisuus näyttää näiden tulosten perusteella olevan suomalaisille varsin tärkeä ruoan ulottuvuus. Kaksi kyselyämme kuten myös muut kotimaiset selvitykset tuottavat varsin yhdenmukaista kuvaa siitä, että kotimaisuus on tärkeimpinä pidettyjä ruoan ominaisuuksia ja valintaperusteita – maun, terveellisyyden ja hinnan ohella. Niin kotimaiset raaka-aineet kuin kotimainen valmistus ovat suomalaisille keskeisiä, ja jälkimmäinen nousee vielä tärkeämmäksi. Syynä näiden tekijöiden väliseen eroon saattaa olla se, että kaikkia raaka-aineita ei kotimaasta saada sekä se, että valmistusvaiheen ajatellaan vaikuttavan vielä enemmän työllisyyteen ja talouteen.

Tulokset viittaavat myös siihen, että suomalaisten ruokaa koskevissa näkemyksissä ja käytännöissä on paljon ruokaetnosentrisiä piirteitä. Siten tulokset tukevat aiempien tutkimusten havaintoja siitä, että kehittyneissä teollisuusmaissa luotetaan kotimaisiin tuotteisiin enemmän kuin tuontituotteisiin ja että kotimaista ruokaa suosi-malla halutaan edistää oman maan taloutta ja työllisyyttä. Myös Suomessa on nähtävissä taloudelliseen näkökulmaan pohjautuvaa kuluttajaetnosentrismia, sillä lähes kaikki vuoden 2014 kyselymme vastaajat katsoivat, että kotimaista ruokaa ostamalla voi tukea kotimaan taloutta. Tulosten pe-

rusteella ruokaetnosentrismillä on kuitenkin monia muitakin kuin taloudellisia ulottuvuuksia. Suomalaiset uskovat kotimaisen ruoan ympäristöystävällisyyteen, turvallisuuteen, ruokakulttuuriseen merkitykseen ja siihen, että kotimaista ruokatuotantoa tarvitaan huoltovarmuuden ylläpitämiseksi. Kotimaisen ruoan hinta-laatusuhdetta pidetään myös pääsääntöisesti hyvänä.

Tulokset kertovat myös siitä, että ruokaetnosentrismissä on joitakin sosiodemografisia eroja. Yli 60-vuotiaat kuluttajat suhtautuvat Suomessa tuotettuun ruokaan muita myönteisemmin ja nuorille kuluttajille (18–29-vuotiaat) kotimaisuudella näyttää olevan jonkin verran vähemmän

myönteisiä merkityksiä kuin muille ikäryhmille. Tämä koskee erityisesti kotimaisen ruoan ympäristöystävällisyyttä ja merkitystä ruokakulttuurissa. Myös valintoja koskevat tulokset osoittivat samankaltaisia eroja. Mitä iäkkäämmästä kuluttajasta oli kyse, sitä useammin hän kertoi valitsevansa kotimaisen elintarvikkeen. Nuorin ikäryhmä valitsi muita useammin myös ulkomailla tuotettuja elintarvikkeita. Syynä saattaa olla, että nuoret ovat vanhempia ikäpolvia avoimempia uudenlaisten elintarvikkeiden sekä ruokaelämysten suhteen ja että kulttuuriset stereotyytit vaikuttavat heidän valintoihinsa vähemmän. Nähtäväksi jää, onko nuorten ennakkoluulottomampi suh-



Kotimaisia herneitä Loimaan torilla kesällä 2019. Kuva: Laika Nevalainen.



Mustikkaisia jälkiruokia Saran ravintolan lounaalla syksyllä 2019. Kuva: Laika Nevalainen.

tautuminen ulkomaisiin elintarvikkeisiin pysyvämpi sukupolvi-ilmiö, vai muuttako ikääntyminen ja mahdollinen perheen perustaminen suhtautumista kotimaisuutta suosivampaan suuntaan. Jos kysymys on sukupolvivaikutuksesta, tulevaisuuden keski-ikäiset ja ikääntyneet eivät välttämättä pidä kotimaisuutta yhtä tärkeänä kuin nykyiset polvet. Myös vertailu vuosina 2014 ja 2018 kerättyjen aineistojen välillä antaa viitteitä siitä, että kotimaisuuden merkitys saattaa olla hienoisessa laskusuunnassa. Asiasta tarvitaan kuitenkin lisää tutkimustietoa ja seuranta.

Tulosten mukaan naiset valitsevat kotimaista ruokaa useammin kuin miehet. Tulokset tukevat siten aikaisempia kansainvälisiä tutkimuksia, joissa naiset ovat

osoittautuneet miehiä etnosentrisemmiksi suhteessaan ruokaan. Suomessa asiaa selittää todennäköisesti se, että naiset suhtautuvat miehiä myönteisemmin kotimaisen ruoan turvallisuuteen ja ympäristöystävällisyyteen ja luottavat kotimaisiin elintarvikkevalmistajiin enemmän kuin miehet.

Koulutuksen suhteen erot kotimaisen ruoan valinnassa eivät olleet tilastollisesti merkitseviä. Koulutuksella näyttää siten suomalaisessa yhteiskunnassa olevan vähemmän merkitystä ruokaan liittyvässä etnosentrismissä kuin monissa muissa maissa. Tulos viittaa myös siihen, että kotimaisen ruoan arvostus ja valinta eivät ole Suomessa samalla tavalla sidoksissa sosiaaliseen asemaan kuin vaikkapa eettinen kulutus, vaan kotimaisuutta arvostetaan

kaikissa ryhmissä.

Myös lisääntyvä ruoan ilmasto- ja muita ympäristövaikutuksia sekä eettisyyttä koskeva tutkimustieto todennäköisesti vaikuttaa tulevaisuudessa yhä enemmän niin kansalaisten kuin päätöksentekijöiden ja muiden ruokajärjestelmän toimijoiden käsityksiin siitä, missä, millaisin menetelmin ja millaisista raaka-aineista peräisin olevan ruoan tuottaminen ja kuluttaminen on hyväksyttävää. Tulevaisuuden ruoan täytyy olla ekologisesti, eettisesti, sosiaalisesti, ravitsemuksellisesti, kulttuurisesti ja taloudellisesti kestävä, mutta nämä kestävyiden eri ulottuvuudet eivät välttämättä ole helposti ja saumattomasti sovittavissa yhteen. Ruokapolitiikassa Suomessa ja maailmalla joudutaan tekemään arvovalintoja osin erilaisin perustein kuin nyt, ja myös kotimaisen ruoan tulevaisuus riippuu osin näistä valinnoista. Ajankohtainen ja ripeää toimintaa vaativa kysymys on, millä tavoin kotimainen ruoka vastaa kestävyiden, erityisesti ympäristön ja eettisyyden, vaatimuksiin.

Kiitokset ja sitoumukset

Tutkimus tehtiin osana Ruokamarkkinoiden toimivuus ja elintarvikkeiden hinnanmuodostus Suomessa -tutkimushanketta sekä Ruokamarkkinoiden muuttuvat rakenteet ja kilpailun toimivuus -tutkimushanketta. Kiitämme rahoituksesta maa- ja metsätalousministeriötä. Molempien kyselyjen teknisestä toteutuksesta vastasi Taloustutkimus Oy.

Osa artikkelissa esitetyistä tuloksista ja johtopäätöksistä on julkaistu aikaisemmin Maataloustieteen päivien vuoden 2018 jul-

kaisussa (Niva ym. 2018).

Kirjallisuus:

EFSA 2019. Report for 2017 on the results from the monitoring of veterinary medicinal product residues and other substances in live animals and animal products. <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2019.EN-1578> (7.9.2019).

Eurobarometer 2019. Food safety in the EU. Special Eurobarometer, Wave EB91.3. European Food Safety Authority and the European Commission.

Josiassen, Alexander, Assaf, George & Karpen, Ingo O., 2011. Consumer ethnocentrism and willingness to buy. *International Marketing Review* 28: 627–646.

Juric, Biljana & Worsley, Anthony, 1998. Consumers' attitudes towards imported food products. *Food Quality and Preference* 9: 431–441.

Karhinen, Reijo 2019. Uusi alku. Maatalous on myös tulevaisuuden elinkeino. Maa- ja metsätalousministeriön julkaisuja 2019:3, Helsinki.

Kimura, Atsushi, Wada, Yuji, Tsuzuki, Daisuke, Goto, Sho-ichi, Cai Dongsheng & Dan, Ippeita, 2008. Consumer valuation of packaged foods. Interactive effects of amount and accessibility of information. *Appetite* 51: 628–634.

Leppänen, Anne, 2016. Ruoan arvostus. Kvantitatiivinen tutkimus suomalaisten suhtautumisesta suomalaiseen ruokaan ja ruokakulttuuriin. Raportti 05/2016, Ahaa Tutkimuspalvelu ja maa- ja metsätalousministeriö, Helsinki.

Torjunta-ainejäämät kotimaisissa ja tuontielintarvik-

keissa, 2016. Luonnonvarakeskus <https://www.luke.fi/ruokafakta/vihannekset-hedelmat-ja-marjat/tuontielintarvikkeiden-torjunta-ainejaamat/> (7.9.2019).

Niva, Mari, Peltoniemi, Ari & Aalto, Kristiina, 2018. Turvallista, ympäristöystävällistä ja kulttuurisesti tärkeää? Kotimaisuuden merkitys ruoan valinnassa. *Maataloustieteen päivät 2018, Suomen Maataloustieteellisen Seuran Tiedote* 35. Saatavilla: <https://journal.fi/smst/article/view/73214>.

Peltoniemi, Ari & Yrjölä, Tapani 2012. Kuluttajien ja tuottajien näkemyksiä ruoan ostopäätöksistä ja tuotantotavoista. Työselosteita ja esitelmiä 138. Kuluttajatutkimuskeskus, Helsinki.

Perälähti, Marko & Mervola, Markus 2015. Sinivalkoinen jalanjälki. Kampanjatutkimus. Suomalaisen Työn Liitto ja Taloustutkimus Oy.

Schnettler, Berta, Horacio, Miranda, Lobos, Germán, Sepúlveda, José & Denegri, Marianela, 2011. A study of the relationship between degree of ethnocentrism and typologies of food purchase in supermarkets in central-southern Chile. *Appetite* 56: 704–712.

Shankarmahesh, Mahesh N. 2006. Consumer ethnocentrism: an integrative review of its antecedents and consequences. *International Marketing Review* 23: 146–172.

Tirelli, Christian, Martínez-Ruiz, Maria Pilar & Gómez-Ladrón-De-Guevara, Ricardo, 2016. Assessing the impact of ethnocentrism in the food buying decisions of international university students. *Journal of Food Products Marketing* 22: 279–303.

Valtioneuvosto 2017. Ruoka2030: Suomi-ruokaa meille ja maailmalle. Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta, Valtioneuvosto, Helsinki.

Valtioneuvosto 2019. Osallistava ja osaava Suomi

– sosiaalisesti, taloudellisesti ja ekologisesti kestävä yhteiskunta. Pääministeri Antti Rinteen hallituksen ohjelma 6.6.2019. Valtioneuvoston julkaisuja 2019:23.

Sarka on nyt myös ruokamuseo!

*”Suomalainen ruoka on maisema. Kau-
rapelto, karpalosuo, sienimetsä, lohijoki,
lehmihaka. Suomalainen ruoka on allakka.
Tilliä ja uusia perunoita, mansikkamaitoa,
uutispuuroa, hirvipaistia, tähtitorttuja,
lanttuloora.”*

Näin kirjoittaa Anne Rongas runossaan Miltä maistuu Suomeni maa?, jonka Anni-Mari Syväniemi luki Saran syyskuisessa Ruokaseminaarissa puheenvuoronsa aloituksena. Sen lisäksi, että ruoka on maisema ja allakka se on muun muassa energiaa, terveyttä, hyvinvointia, osa identiteettiä, ammatti, talouskasvua, juhla, hetki perheen tai ystävien kanssa, tauko, ympäristövaikutuksia... Listaa voisi jatkaa lähes loputtomiin, sillä kuten toinen Ruokaseminaarin puhujista, Marleena Tanhuanpää, totesi puheenvuoronsa lopuksi: ”Ruoka on kaiken perusta. Nälkä ei edistä digitalisaatiota eikä maailmanrauhaa!”

Ruoka on arkinen asia, josta meillä kaikilla on kokemuksia, mielipiteitä ja muistoja. Yksilöiden tasolla ruoka on polttoainetta, hengissä pysymisen edellytys, mutta myös mielihyvää, terveyden edistämistä, juhlan erottamista arjesta ja yhteisiä ruokahetkiä. Ruokalautasen äärellä voi monella

unohtua, että ruoka on kaiken tämän lisäksi myös monen ihmisen elinkeino, osa kansallista identiteettiämme tai ympäristöpäästöjen aiheuttaja. Ruoka on siten samaan aikaan sekä hyvin henkilökohtainen asia että poliittisesti, sosiaalisesti, kulttuurisesti ja ympäristöllisesti merkittävä tekijä. Ruoka on usein niin julkisesti kuin henkilökohtaisestikin hyvin arvolutautunut asia. Jokapäiväinen kysymys, Mitä tänään syötäisiin?, ei siten ole yksinkertainen, vaan jokapäiväisten ruokavalintojemme taustalla on monimutkainen verkosto erilaisia tekijöitä, jotka vaikuttavat siihen, mitä suuhun laitamme – enemmän tai vähemmän tietoisesti. Ja näillä valinnoillamme puolestaan on monenlaisia vaikutuksia.

Ruokamuseo

Näihin valintoihin ja vaikutuksiin pureutuu Saran uusi Ruokamuseo. Ruokamuseota on luonnehdittu muun muassa kutsumalla sitä ”museoksi museossa”, mutta mitä tämä oikeastaan tarkoittaa? Ruokamuseossa ruokaa ja ruoantuotantoa tarkastellaan niin Sarassa sijaitsevissa näyttelyissä kuin verkko- ja kiertonäyttelyissä, mutta näyttelyiden lisäksi Ruokamuseo on muun mu-



*”Suomalainen ruoka on maisema.” Kuva:
Nils Westermarckin kuvakokoelma/Suomen
maatalousmuseo Sarka.*

assa ruoka-aiheisia opastuksia, työpajoja, tapahtumia, luentoja, lounaita, artikkeleita ja tietoisuuksia. Ruokamuseo on siis kaikkea sitä erilaista toimintaa ja sisältöjä, mitä museoissa ylipäänsä tuotetaan ja järjestetään. Tämä selittää myös, miksi olemme päätyneet puhumaan ruokamuseosta emmekä esimerkiksi ruokanäyttelystä.

Ruokamuseon toimintaa käynnistettiin jo pitkin kesää 2019, mutta varsinaista avajaiskuukautta vietettiin syyskuussa. Syyskuussa avattiin Maatalouden aika -näyttelyyn uusi Ruokakulma-nimeä kantava näyttelytila sekä tilan ensimmäinen näyttely Kotimaista, kotimaasta. Ruokakulma-nimessä yhdistyvät sanat ruoka ja näkökulma tuoden esiin sen, että tilassa tarkastellaan muutaman kerran vuodessa vaihtuvissa näyttelyissä ruokaa eri näkökulmista. Lisäksi kulma viittaa siihen, että kyse on ruoalle omistetusta tilasta Maatalouden aika-perusnäyttelyn sisällä.

17.9.2019 järjestettyjen Ruokakulman avajaisten yhteydessä järjestettiin myös Ruokaseminaari, jossa keskusteltiin ensimmäisen näyttelyn teemoista eli ruoan alkuperästä ja kotimaisesta ruoasta. Puhujina olivat Ruokatiedon toiminnanjohtaja Anni-Mari Syväniemi, johtaja Marleena

Tanhuanpää Elintarviketeollisuusliitosta, projektipäällikkö Johanna Mattila Turun yliopiston Brahea-keskuksesta sekä johtava asiantuntija Satu Raussi Eläinten hyvinvointikeskuksesta ja Luonnonvarakeskuksesta. Näyttelyn ja seminaarin ohella Ruokamuseon ensimmäisten kuukausien aikana tarjolla oli suomalaisten ruokavali-
on historiaan johdettava mobiilireitti, opastuksia, työpajoja sekä museon tapahtumissa ruoka-aiheisia aktiviteettejä kuten soppajahti ja ruoan neliottelu.



*Ruokamuseon sisällöt ja tapahtumat tunnistat
Ruokamuseon logosta. Logon on suunnitellut Saran
tutkija-graafikko Riikka Soininen.*



Ruokaseminaarin ensimmäisessä puheenvuorossa Ruokatiedon toiminnanjohtaja Anni-Mari Syväniemi kertoi Hyvää Suomesta -merkin historiasta ja nykytilanteesta. Kuva: Juha Hirvilampi.

Ruokaseminaarin useassa puheenvuorossa tuotiin esiin se, kuinka ruokakeskustelussa huomio on siirtynyt tuotannosta kuluttajaan. Kuluttajan rooli korostuu yhä enemmän ja enemmän, ja ruokaketjun toimijoiden on oltava avoimia suhteessa kuluttajaan, joka haluaa tietää, mistä hän ruokaa ostaessaan maksaa. Ruokamuseokin on ensisijaisesti suunnattu ruoan syöjille eli meille kaikille, vaikka olennaista on edesauttaa kuluttajien ja ruoantuottajien sekä muiden ruokatoimijoiden välistä vuorovaikutusta. Ruokamuseon tavoitteena onkin ruokaan keskittymi-

sen kautta tavoittaa uusia kävijöitä, jotka eivät välttämättä ole suoraan kiinnostuneita maataloudesta. Olen itse hyvä esimerkki museokävijästä, joka ei heti ensimmäisenä olisi tulossa maatalousmuseoon mutta joka ehdottomasti tulisi ruokamuseoon.

Mistä ruoka tulee?

Tämä ei kuitenkaan tarkoita, että maatalous unohdettaisiin tai että se ei olisi erittäin tärkeä osa myös Ruokamuseota. Ruoantuotanto hyvin laajasti ymmärrettynä ja

sen suhde syömäämme ruokaan on Ruokamuseon keskiössä. Ruoan alkuperä ja kotimaisuus valittiin Ruokakulman ensimmäisen näyttelyn aiheeksi, koska se kuvastaa hyvin Ruokamuseon tärkeintä tavoitetta eli sen tarkastelemista eri tavoin, mistä ruoka tulee ja minkälainen ruoan matka pellolta pöytään on ollut ja tulee jatkossa olemaan.

Sata vuotta sitten suomalaisille oli vielä itsestäänselvyys, mistä heidän syömänsä ruoka tuli, sillä he olivat sen omin käsin kylväneet ja puineet, lypsäneet, teurastaneet, kirkunneet, poimineet ja säilöneet. Sata vuotta sitten ei tarvinnut kysyä keneltäkään, suositko kotimaista, koska ruoka saatiin kirjaimellisesti oman kodin maasta. Kaupungistumisen ja teollistumisen seurauksena suomalaiset ovat kuitenkin etäänntyneet ruoantuotannosta, ja myös esimerkiksi globaalit elintarvikemarkkinat sekä ruokakauppojen kasvavat ja kansainvälistyneet valikoimat ovat vaikeuttaneet ruoan alkuperän hahmottamista. Ruokamuseossa tuodaankin näkyviin koko tuotajista elintarviketeollisuuteen, kauppaan ja kuluttajiin ulottuva ruokaketju. Tavoitteena on vahvistaa erityisesti lasten ja nuorten mutta yhtä lailla aikuistenkin ymmärrystä kotimaisesta ruokajärjestelmästä.

Suomalaiset ovat hyvin kiinnostuneita ruokansa alkuperästä. Alkusyksystä 2019 julkaistun EU:n ruokaturvallisuusvirasto EFSA:n eurobarometrin mukaan alkuperä on suomalaisille ruokaa ostaessa tärkein ruoan valintaan vaikuttava tekijä. Erilaiset ruokaan liittyvät termit kuten lähiruoka, luomuruoka, paikallinen ruoka, perinneruoka, artesaaniruoka ja kotiruoka kertovat siitä, että alkuperä ja paikka ovat tärkeitä



Ruokakulma-näyttelytilan Kotimaista, kotimaasta -näyttelyssä kävijät pääsevät tutustumaan jokapäiväisten elintarvikkeiden alkuperämaihin lukemalla tuotteiden viivakoodin. Kuva: Laika Nevalainen.

ruoan ulottuvuuksia. Ruoan alkuperää ja turvallisuutta koskevat kysymykset heräävät, kun ei enää itse suoraan olla nähty, mistä ruoka on tullut. Myös Ruokatiedon Anni-Mari Syväniemi totesi Saran Ruokaseminaarissa, että kuluttaja kysyy nykyään entistä useammin ”Mistä ruoka tulee?”. Syväniemi jatkoi, että tänä vuonna voimaan astunut vaatimus lihan ja maidon alkuperämaan ilmoittamisesta elintarvikkeissa

on lisännyt kuluttajien tietoisuutta elintarvikkeiden alkuperästä. Mari Niemen ja Ari Peltoniemen artikkeli tässä Laarissa syventää hyvin Kotimaista, kotimaasta -näyttelyn esiin nostamia teemoja kuluttajien suhtautumisesta ruoan alkuperään ja kotimaisuuteen.

Ruoan alkuperä on kuitenkin hyvin monimutkainen asia. Kun puhumme alkuperästä, tarkoitammeko ruoan valmistuspaikkaa, raaka-aineiden alkuperämaita, ruoan reseptin alkuperää vai näitä kaikkia? Myöskään esimerkiksi se, että jokin elintarvike on valmistettu Suomessa, ei tarkoita, että raaka-aineet välttämättä olisivat Suomesta. Lain mukaan raaka-aineiden alkuperämaita ei kuitenkaan tarvitse erikseen ilmoittaa kuin tiettyjen tuoteryhmien kohdalla, mikäli elintarvike on valmistettu Suomessa.

Tiedon runsaus ongelmana

Alkuperää koskevien valintojen tekeminen edellyttää siten tietoa ja samaan aikaan yksi ruokaan ja nykypäivän ruokakeskusteluun liittyvä ongelma on tiedon runsaus ja moniulotteisuus. Se, että me kaikki olemme ruoan niin sanottuja kokemusasiantuntijoita, on myös kaksipiippuinen juttu: Ruokavalintojamme ohjaavat voimakkaasti kokemus ja rutiinit, ja toisaalta ihmisillä on myös paljon ruokaan liittyviä uskomuksia ja oletuksia, jotka eivät aina pidä paikkaansa. Suomalaiset arvostavat tutkimusten mukaan kotimaista ruokaa, mutta osa kotimaisuutta koskevista oletuksista ei pidä paikkaansa. Oletetaan esimerkiksi, että kaikki Suomessa käytettävä ruis tai myytävä peruna on kotimaista, vaikka näin ei ole eri syistä. Meidän kaikkien ruokaa koske-

villa päätöksillä on kuitenkin iso merkitys, sillä Suomessa esimerkiksi tehdään joka vuosi useita miljardeja (vuonna 2008 noin 4 miljardia) ruokaa koskevaa ostopäätöksiä (ostopäätös = yksi ostettu ruokatuote). Olisi siten tärkeää, että nämä päätökset tehdään paikkaansa pitävään tietoon perustuen.

Ruokamuseo voikin tarjota tätä asianmukaista tietoa sekä epämuodollisia oppimapaikkoja, jotka välittävät tietoa ja tarjoavat avaimia ja inspiraatiota syvemmälle pohdinnalle ja päätöksenteolle. Tiedämme kaikki omasta kokemuksesta, että kaupassa ruokaostoksia tehdessä ei jaksata ehdiä läpi syvällisiä pohdintoja ruoan alkuperästä ja vaikutuksista. Nämä pohdinnat tehdään ennen kauppaan menoa. Ruokamuseo on hyvä paikka pohtia omia ruokatapoja ja -valintoja sekä näiden vaikutusta suomalaiselle yhteiskunnalle, ympäristölle kuin ruokakulttuurillekin. Ruokaa koskevaa tietoa lisäämällä nousee myös ruoan arvostus. Ruokamuseon yhtenä tavoitteena onkin vahvistaa ihmisten ruokakansalaisuutta eli ymmärrystä ruokaketjun eri vaiheista, ruoan alkuperästä, kulttuurisuudesta ja kestävydestä sekä tietoisuutta ruoan terveellisyydestä ja turvallisuudesta.

Ruoka ennen, nyt, tulevaisuudessa

Ruoan ja ruoantuotannon arvostuksen nostaminen on yksi syy siihen, miksi Ruokamuseossa ei myöskään unohdeta ruoan ja ruoantuotannon historiaa. Siihen, mitä suomalaiset ovat ennen syöneet ja miten ruokavalioimme on muuttunut ruoantuotantomme kehittyessä, voi jo nyt tutusta Maa-talouden aika -näyttelyssä omatoimisesti mobiilikierroksen avulla, oppaan johdolla



Puintitöiden ruokatauko 1950-luvulla. Kuva: Eurajoen Kotiseutuyhdistys.

Ruokamatka historiaan -teemakierroksella tai Ennen koneita -näyttelyssä Mitä ennen syötiin -multimedian avulla. Mobiili- ja teemakierroksilla selviää esimerkiksi, miten tavallinen kansa valmisti ruokansa ja aterioi entisajan maaseudulla. Lisäksi perehdytään siihen, miten selvittiin ennen kuin jääkaappi keksittiin tai koska suomalaiset ovat alkaneet syödä perunaa tai juoda maitoa ruokajuomana.

Ruoan ja ruoantuotannon historian tunteminen auttaa ymmärtämään nykyisyyttä, sillä ruoantuotannon historia on vaikuttanut siihen, minkälaista ruokaa me nykypäivänä syömme, sekä siihen, mitä nykypäivänä ajatellaan ruuasta. Ruokamuseo tuo esiin, kuinka ruoantuotanto ja sen historia ovat keskeinen osa suomalaista ruokakult-

tuuria ja päinvastoin, kuinka suomalainen ruokakulttuuri on keskeinen osa ruoantuotantoa. Ruoan ja ruoantuotannon historian tarkasteleminen rinnakkain myös tuo esiin, kuinka me kaikki olemme ruoantuottajien jälkeläisiä, meidän kaikkien juuret ovat maanviljelyssä ja maaseudun ruoantuotannossa. Toisaalta menneiden vuosisatojen ruokavalioon ja ruoanvalmistukseen tutustuminen korostaa sitä, kuinka nykypäivän yltäkylläisyys ei ole itsestäänselvyys. Saran ravintolassa vietettiin syyskuussa Hävikki-viikkoa ja ruokapöydissä olleissa esitteissä kerrottiin, kuinka menneinä vuosisatoina ruokahävikkiä ei tunnettu. Raaka-aineista hyödynnettiin kaikki osat ja ruoanvalmistusprosessien sivutuotteetkin, kuten juustonvalmistuksen hera, hyödynnettiin muus-

sa ruoanlaitossa. Tämä on yksi esimerkki siitä, mitä voisimme oppia erityisesti menneinä vuosisatoina ruokaa kohtaan tunteista arvostuksesta.

Historian ja nykyhetken lisäksi myös ruoantuotannon tulevaisuutta tullaan tarkastelemaan Ruokamuseossa – jo senkin takia, että meidän kaikkien on syötävä ruokaa myös tulevaisuudessa ja nykyhetken toiminnallamme on suuri merkitys siihen, minkälaisissa olosuhteissa ruokaa tulevaisuudessa tuotetaan. Eri aikatasojen tarkasteleminen rinnakkain on tärkeää sen takia, että ruokaa koskevien tulevaisuuden visioiden ja uudistusten on jollain tavalla kiinnityttävä menneisyyteen ja nykyisyyteen, jotta ihmiset omaksuvat ne osaksi arkeaan. Rutiinit ohjaavat voimakkaasti syömistämme ja niinpä muutokset, jotka eivät liian radikaalisti muuta kertarysäyksellä arkeamme, on helpompi hyväksyä ja omaksua. Esimerkiksi jogurtti yleistyi Suomessa 1960-luvulla todennäköisesti niin nopeasti, koska se muistutti viiliä, jota Suomessa oli jo totuttu syömään.

Moniaistisuuden ja yhteistyön tärkeys

Ruokamuseon haasteena tulee olemaan tällä hetkellä laajemminkin museotalalla trendikäs moniaistisuus: ruoka on ennen kaikkea hajuja ja makuja, mutta miten tuoda nämä toimivaksi osaksi museokokemusta? Museoiden keskeisimpiä valttikortteja ovat aidot esineet, ja, vaikka ruoasta voimme toki laittaa esille erilaisia ruoantuotantoon, ruoanvalmistukseen ja ateriointiin liittyviä esineitä mukaan lukien ruokapakkauksia, varsinaisen ruoan esille laittaminen ei on-

nistu ainakaan samalla tavalla kuin museoesineiden. Saran ja Ruokamuseon etuna on kuitenkin se, että museon yhteydessä toimii ravintola, mikä mahdollistaa myös makuja tuoksuelämysten luomisen museon, vaikka ei välttämättä näyttelyyn, sisällä. Lisäksi uudessa Aitta-tilassa voidaan kahden keittiön ansiosta järjestää esimerkiksi erilaisia ruokaa ja ruoanvalmistusta sisältäviä työpajoja. Ruokamuseo onkin olennainen osa museon ja ravintolan toimintojen kehittämistä integroidumpaan suuntaan, jossa museokokemus ja ravintolokokemus ovat jatkossa aikaisempaa paremmin osa samaa kokemusta.



Saran ravintolassa lounaaksi tarjottua itsetehtyä pöimäjuustoa. Kuva: Laika Nevalainen.

Ruokaa voidaan lähestyä monilla eri aikatasoilla ja monista eri näkökulmista (esim. luonto ja biologia, tiede ja teknologia, kulttuuri, talous, politiikka, yhteisöllisyys). Se, että ruoka on aiheena hyvin ri-

kas, on Ruokamuseolle sekä hedelmällinen lähtökohta että samalla haaste. Ruoan kohdalla puhtaasti yhteen näkökulmaan keskittyminen ei kuitenkaan ole mahdollista, sillä todellisuudessa eri ulottuvuudet risteävät. Lähestymissuuntien ja näkökulmien runsaus tarkoittaa sitä, että yhteistyö erilaisten yhteistyökumppaneiden kanssa on tärkeä osa Ruokamuseon toimintaa. Yhteistyötä ruokatoimijoiden kesken korostettiin myös useassa Ruokaseminaarin puheenvuoroista. Kuluttajilla on paljon epäluuloja ruoantuottajia kohtaan, ja yksi Ruokamuseon tavoitteista on kuluttajan ja tuottajan, kaupungin ja maaseudun välisen vastakkainasettelun purkaminen. Ruokamuseo pyrkii kaventamaan tuottajan ja kuluttajan välille syntyneitä välimatkaa toimimalla yhteistyössä eri tahojen kanssa. Ja koska yhteisöllisyys ja jakaminen ovat niin olennainen osa ruokaa, on ruoka tehokas keino tuoda ihmisiä yhteen – oli sitten kyse yhteisruokailutapahtumasta, seminaarista tai työpajasta. Ruokamuseo kutsuukin kaikki ruuan äärelle!

Kirjallisuus:

Eurobarometer 2019. Food safety in the EU. Special Eurobarometer, Wave EB91.3. European Food Safety Authority and the European Commission.

Finfood – Suomen Ruokatieto Oy 2009. Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia. Finfood – Suomen Ruokatieto Oy, Helsinki.

Niva, Mari, Peltoniemi, Ari & Aalto, Kristiina, 2018. Turvallista, ympäristöystävällistä ja kulttuurisesti tärkeää? Kotimaisuuden merkitys ruoan

valinnassa. Maataloustieteen päivät 2018, Suomen Maataloustieteellisen Seuran Tiedote 35. Saatalilla: <https://journal.fi/sms/article/view/73214>.

Piironen, Sanna, Mäkelä, Johanna & Niva, Mari, 2004. Luottavaiset suomalaiset? Kuluttajien näkemykset ruoan turvallisuudesta. Kuluttajatutkimuskeskuksen julkaisuja 4:2004, Kuluttajatutkimuskeskus, Helsinki.

Piironen, Sanna & Järvelä, Katja, 2006. Kokeumuksella ja tiedolla: Tutkimus kuluttajien ruoan valinnasta. Kuluttajatutkimuskeskuksen julkaisuja 8:2006. Kuluttajatutkimuskeskus, Helsinki.

Ruokavirasto, Elintarvikkeiden alkuperämerkinnät: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/elintarvikkeiden-alkuperamerkinna/>.

Sillanpää, Merja, 1999. Happamasta makeaan: Suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys. Hyvää Suomesta, Vantaa.

Valtioneuvosto, 2017. Ruoka2030: Suomi-ruokaa meille ja maailmalle. Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta. Valtioneuvosto, Helsinki.

Varjonen, Johanna, 2001. Elämyksiä, terveyttä, vaihtelua: 2000-luvun ruokatottumukset. Kuluttajatutkimuskeskuksen julkaisuja 3:2001. Kuluttajatutkimuskeskus, Helsinki.

Viinisalo, Mirja & Leskinen, Johanna, 2000. Turvallista ruokaa pellolta pöytään: kuluttajien laatu- käsitykset ja -odotukset asiantuntijankemysten ja tutkimusten pohjalta. Kuluttajatutkimuskeskuksen julkaisuja 4:2000. Kuluttajatutkimuskeskus, Helsinki.



*Mellilän riihen siirto museon pihamaalle tapahtui vapaaehtoisten avustuksella.
Kuva: Elsa Hietala.*

Elsa Hietala

KESÄKOHDDE 2019

Kaiturin tila

Suomen maatalousmuseo Sarka valitsee vuosittain yhteistyökumppanikseen kesäkohteen, joka toimii museon etänäyttelynä yhden kesän ajan. Vuoden 2019 kesäkohteeksi valittiin Kaiturin tila Maskusta, Varsinais-Suomesta. Tila on yksityiskoti ja vierailijoilla on mahdollisuus tutustua sii-

hen kesäisin opastusaikoina ja tilauksesta ympäri vuoden. Tilalla on kävijöilleen monipuolista tarjontaa: tilan ja paikkakunnan historiaa, kotieläimiä sekä lastenkirjallisuutta mielenkiintoisena kokonaisuutena. Tilaan tutustutaan emännän pitämällä toiminnallisilla opastuskierroksilla.



Lukulehmätoimintaa Kaiturin tilalla. Kuva: Eeva Lappalainen.

Kaiturin tilan pitkä ja vaiherikas menneisyys antaa mahdollisuuden historian hyödyntämiseen teemakierroksissa. Tila oli alun perin Kankaisten kartanon torppa, samalla laatuaan Maskun ensimmäinen, perustettu jo vuonna 1608. Tila itsenäistyi Kankaisten kartanosta 1800-luvun alussa ja sillä on tämän jälkeen ollut monia eri omistajia. Historiaan liittyviä tapahtumia on erilaisten ryhmien tarpeisiin myös dramatisoitu. Tilan ohi kulkeva Nälkänummentie antaa erinomaisen lähtökohdan nälkävuosien tapahtumien esittämiseen. Myös sisällissodan vuosiin liittyy Kaiturin tilalla omia, koskettavia muistoja. Kevyempiin tunnelmiin johdatellaan rengin ja piian kohtauksissa luhtiaitan ovella. Teemakierroksia toteutetaan niin koululaisille kuin aikuisryhmillekin.

Kotieläinkierroksilla ryhmällä on tilaisuus tutustua tilan kyyttöihin, pässiin ja lampaisiin, kanoihin, sikoihin ja pupuihin. Vaikka kotieläintilalla eläinten tarkoitus on tuottaa kävijöille elämyksiä ja hyvää oloa ne ovat myös tuotantoeläimiä ja esimerkiksi possut teurastetaan syksyllä ja käytetään ruuaksi. Tilalla on myynnissä kananmunia ja munista haudotaan joka vuosi myös poikasia.

Kyytöt toimivat yleisönä lukulehmätoiminnassa, jossa lapsia halutaan rohkaista lukemisen pariin. Lasten lukemista kannustaa myös kirjailija Reetta Niemelän lastenkirjojen maailman mukaan sisustettu Miljan Mansikkamökki. Hevostallirakennus on valjastettu niin ikään Niemelän sekä Salla Savolaisen Tikkumäen talli -kirjoihin perustuen keppihevoslaidun käyttöön. Kevästä 2017 alkaen tilalla on harrastettu lammassoogaa. Kyseessä on rauhallinen

hathajoogaharjoitus, joka tehdään lampaiden laiturilla.

Kaiturin tilan monipuolisen tarjonnan ansiosta opastuskierroksilla viihtyvät kaiken ikäiset. Tila ei ole vain pikkulasten eläintensilitelypaikka vaan tarjoaa tietoa ja oppia maaseudusta, maataloudesta ja historiasta. Kaiturin tila on osa muuttuvaa maaseutua ja esimerkki uudenlaisesta yritystoiminnasta ja maaseudun elävöittämisestä. Lammassooga ja lukulehmätoiminta edustavat uuden ajan ajattelua, jossa maalta ei saadakaan vain ruokaa vaan lisäksi hyvää oloa. Historialliset draamakierrokset tuovat historian tapahtumat esiin mielenkiintoisesti ja elävästi.

Kesän 2019 yhteistyö Kaiturin tilan ja Sarka-museon välillä oli hyvin antoisaa. Tilan toimintaa tuotiin esiin tiedotuksessa ja Saran ravintolaan tehdyssä näyttelyssä. Tällä kertaa näyttelyssä oli valokuvien lisäksi tarjolla myös laajemmin tietoa tilasta ja sen kotieläimistä. Palkintolaatan ja onnittelut kävi museon puolesta Kaiturilla kesäisessä tapahtumapäivässä luovuttamassa museonjohtaja Sami Louekari. Kaiturin tila ja kirjailija Reetta Niemelä olivat mukana toteuttamassa Saran kesäpäivää, jossa yhteen museon ladoista sisustettiin luku- ja runoratsuineen sekä esiteltiin tilan toimintaa. Kesäkohteen kuukaudet Sarka-museon etäkohteena sujuivat vilkkaasti ja toiveiden mukaan asiakaskuntaan tavoitettiin myös uusia yleisöjä.

Kuva: Sarka-museon kesäpäivän ajaksi lato muuttui runoratsun valtakunnaksi.

Kuva: Elsa Hietala.



SUOMEN MAATALOUSHUSEOSÄITIÖN TOIMINTAKERTOMUS 2018

Yleistä museosta

Vuosi 2018 oli säätiön kahdeskymmeneskuudes (26) ja museon kolmastoista (13) kokonainen toimintavuosi. Suomen maatalousmuseo Sarka on valtakunnallisesti keskeinen, sillä sen tehtävä on tallentaa ja esitellä historiallisesti ajatellen ehdottomasti maan tärkeintä elinkeinoa ja sen muutosta. Maatalouden tuloksena on syntynyt Suomen kansa, suomalainen kulttuuri ja lopulta itsenäinen valtio. Maatalous oli tekijä, jonka tuloksena maan väkiluku kasvoi, varallisuus ja osin sivistyskin lisääntyivät.

Nykyään Suomessa eletään aikaa, jolloin maatalouden asema elinkeinojen joukossa on suhteellisesti vähentynyt. Maatalouden merkitys kansantaloudellisesti ja sen merkitys elintarvikehuollon kannalta ovat edelleen tärkeitä. Kun ammattiharjoittajien määrä on vähentynyt ja maatalous on valtavasti teknistynyt, elinkeinon kohdistuvan tiedon ja esineistön säilyttäminen ja alan dokumentointi ovat muuttuneet entistäkin tärkeämmiksi. Yleensä maakuntamuseoissa on myös maatalouteen liittyvä kokoelma, mutta nykyinen musealojen koulutus ei enää pidä sisällään asioita, jotka ovat maatalouden ja sen esineistön hallinnassa ja ymmärtämisessä keskeisiä. Tässä Suomen maatalousmuseolla on koko ajan kasvava valtakunnallinen merkitys.

Vuosi 2018 oli merkittävä museon historiassa, sillä vuoden aikana alkoi toteutua Viikin maatalousmuseon kokoelman siirto Loimaalle Suomen maatalousmuseon osaksi. Hankkeesta neuvoteltiin ensimmäisen kerran jo vuonna 2012, mutta Viikin maatalousmuseon vesivahingot vuodenvaihteessa 2015-2016 aktualisoivat tilanteen aivan uudelta pohjalta. Helsingin yliopistomuseo oli valmis luovuttamaan kokoelmat puhdistettuina Suomen maatalousmuseoon, mikäli Sarka saa tarvittavat tilat kokoelmiin esittelyyn. Asia ratkesi, kun Senaattikiinteistöt lupautui rakentamaan museon tontille halli näyttelyä varten. Hallin rakennustyö aloitettiin joulukuussa 2017 ja halli valmistui kesällä 2018, minkä jälkeen halliin ryhdyttiin rakentamaan näyttelyä.

Suomen maatalousmuseon tärkeä toiminnan osa on maatalousteemaisten museoiden yhteistoimintaelin Museoraitti, jonka piirissä oli vuoden 2018 lopussa kaikkiaan 40 museota. Tämän synnyssä, pyörittämisessä ja yhteistyön tukemisessa Suomen maatalousmuseolla on ollut ja on koko ajan keskeinen rooli. Suomen maatalousmuseo tukee myös muita suomalaisia museoita maatalouteen liittyvän perinteen ja esineistön hoidossa ja keräämisessä.

Suomen maatalousmuseolla on omalla toimialallaan merkittävä kokoelma. Kokoelma kasvoi merkittävästi, kun Viikin maa-



Uusi näyttelyhalli on valmistumassa keväällä 2018. Kuva: Elsa Hietala.

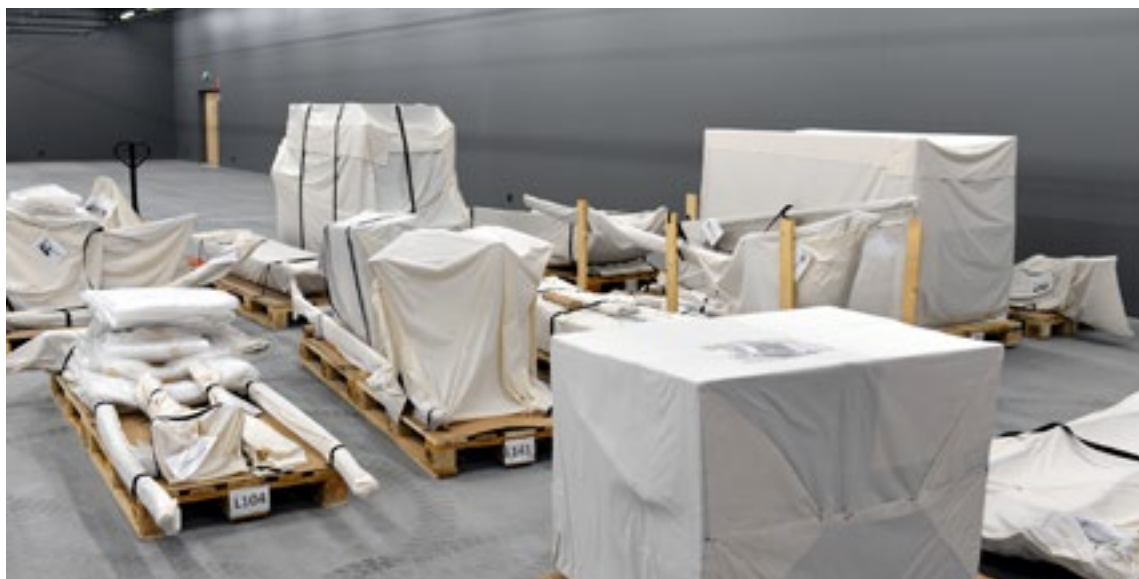
talousmuseon kokoelma liitettiin vuonna 2018 museon kokoelmiin. Museon hallussa on suuri joukko erilaisia maatalouden koneita ja laitteita, ja lisäksi merkittävä määrä alan valokuvia ja muuta asiakirjallista ja avuodossa olevaa tietoa. Maatalouden koneita on runsaasti yksityisillä keräilijöillä, mutta näiden kokoelmat eivät ole institutionaalisen kontrollin alaisia, asiantuntevasti luetteloituja eivätkä asiantuntevan hoidon piirissä. Yksityisen keräilijän kokoelma voi milloin tahansa hajota ja hävitä, mutta valtakunnallisen erikoismuseon kokoelma säilyy tuleville sukupolville.

Museon kokoelmatyö on pitkäjänteistä ja suunnitelmallista. Kokoelmat karttuvat hiljalleen lahjoitusten kautta, ja kartuntaa ohjaa ennen muuta tilojen puute. Toisaalta tätä ei vielä ole koettu suurena ongelmana, koska uudempaa materiaalia museolle ei juuri lahjoiteta.

Maataloudessa koneiden ja laitteiden koko on viime vuosikymmeninä kasvanut museota ajatellen järjestömiin mittoihin ja modernin kaluston museointi tulee toimimaan pääosin kuvien, filmien ja esitteiden kautta.

Kaikkiaan vuosi 2018 oli Suomen maatalousmuseolle hyvä ja toimielias vuosi. Museolla on tehty paljon töitä ennen muuta erilaisten tapahtumien ja tilaisuuksien suhteen ja suuntauduttu aktiivisesti ulospäin. Museon on ansaittava jokainen kävijä itselleen, ja tämän eteen on museossa opittu tekemään työtä.

Museon kokonaiskävijämäärä vuonna 2018 oli yhteensä 74 544 kävijää, joista museo- ja kokouskävijöitä oli 37 416 ja 37 128 ravintolakävijöitä. Laskua edelliseen vuoteen oli noin 6000 kävijää. Museon kävijämäärä laski runsaalla tuhannella ja ravintolan noin viidellä tuhannella kävi-



Viikin maatalousmuseolta lahjoitettuja esineitä uudella hallilla odottamassa "Ennen koneita" -näyttelyn rakentamista. Kuva: Iina Wahlström.

jällä. Museon kävijämäärä laskua selittänee Maatalouden aika perusnäyttelyn uutuudenviehätyksen väheneminen. Museon kävijämäärä tulee varmasti nousemaan vuonna 2019 uuden Helsingin yliopistosta saadun Viikki-kokoelman pohjalle rakennetun Ennen koneita –näyttelyn avauduttua maaliskuussa. Ravintolan kävijämäärä laskee noin viidellä tuhannella, mikä on huoletuttava kehitys, joka ei voi jatkua. Jo loppuvuodesta 2018 ryhdyttiin toimenpiteisiin asian parantamiseksi.

Museosäätiön taloudenpidossa on jatkettu tiukkaa linjaa, ja vuoden 2018 taloudellinen tulos oli 26.607,55 euroa. Talouden numeroita on heikentänyt se, että museosäätiön kokonaan omistama tytäryhtiö Maatalousmuseon Päiste Oy ei ole voinut kanavoida tuottoaan museon hyväksi, kuten sen alkuperäinen tarkoitus oli. Ongelmana tässä on ollut myös OKM:n vaih-

televa tulkinta erilaisista tuloeristä ja niiden vaikutuksista museon valtionapuun. Museon taloudellinen tilanne on kuitenkin vakaa ja ennalta arvattavissa. Museon taloussuunnittelu on määrätietoista ja suunnitelmallista, ja siinä on koettu mahdollisuuksien mukaan ottaa huomioon julkisen talouden ongelmat ja niiden aiheuttama paine museon taloudelle.

Museon tilat ovat modernit ja toimivat, ja tällä hetkellä pääsääntöisesti riittävät museon tarkoituksen toteuttamiseen. Museon henkilökunta on uurastanut kovasti ja Sarka on pystynyt hoitamaan Suomen maatalousmuseon tehtävät valtakunnallisena erikoismuseona. Museo toimii kuitenkin niukoilla henkilöstöresursseilla, jopa alle sen, minkä on katsottu olevan tarpeen valtakunnallisen erikoistehtävän suorittamisessa. Museossa onkin katsottu tarpeelliseksi saada lisättyä henkilöresursseja, jotta museo voisi toteut-

taa ja kehittää valtakunnallista tehtäväänsä. Avaimet tässä ovat valtiovallan ja OKM:n käsissä.

Säätiö- ja kirjanpitolain mukaan tehtävät selvitykset

Säätiön toiminta tarkoituksensa toteuttamiseksi

Suomen maatalousmuseosäätiö sr on toteuttanut tarkoitustaan pitämällä yllä Loimaalla sijaitsevaa Suomen maatalousmuseo Sarkaa. Suomen maatalousmuseo Sarka on valtakunnallinen maatalousalan erikoismuseo, ja se nauttii tästä statuksesta korotettua valtionapua. Valtakunnallisena erikoismuseona Sarka tutkii, tallentaa ja asettaa näytteille Suomen maataloudesta kertovaa esineistöä ja perinnettä. Museo järjestää myös laajasti erilaisia tilaisuuksia ja ohjaa pyynnöstä asiantuntijaorganisaationa suomalaisien museoiden maataloutta koskevaa tutkimusta, tallennusta ja näyttelytoimintaa. Museo on myös mukana valtakunnallisessa museo-organisaatiossa osallistumalla alan kokouksiin ja yhteisiin hankkeisiin.

Olellaiset tapahtumat tilikaudella ja sen päättymisen jälkeen

Tilikaudella eikä sen päättymisen jälkeen ole ollut sellaisia olellaisia tapahtumia, joilla olisi merkitystä arvioitaessa Suomen Maatalousmuseosäätiö sr:n kykyä jatkaa toimintaansa.

Arvio todennäköisestä tulevasta kehityksestä ja siihen vaikuttavista seikoista

Säätiön toiminta on vakaalla pohjalla eikä siihen ole odotettavissa muutoksia.

Tutkimus- ja kehitystoiminnan laajuus

Säätiön tutkimustoiminnasta kerrotaan myöhemmin toimintakertomuksessa luvuissa 2.6 ja 2.9.

Lähipiiritoimet

Säätiön lähipiiritoimet kerrotaan myöhemmin toimintakertomuksessa luvussa 3.3.

Suomen maatalousmuseosäätiö sr on myöntänyt ainoastaan yhden apurahan, joka kohdentuu Loimaan koululaitokseen: historia-aineiden paras oppilas on saanut tunnustukseksi tästä 50 euron suuruisen apurahan.

Säätiön talous on kunnossa, ja sen toiminta on taloudellisesti vastannut tiukasti talousarviota. Toimitilojaan säätiö on vuokrannut vakituisemmin ainoastaan kokonaan omistamalleen tytäryhtiölle Maatalousmuseon Päiste Oy:lle sen museota tukevaa liiketoimintaa varten. Muuten säätiö on kantanut tiloistaan tapahtumakohtaisia vuokria tapahtumajärjestäjiltä. Säätiön rahoitustilanne ja maksuvalmius pysyvät kertomusvuonna hyvinä.

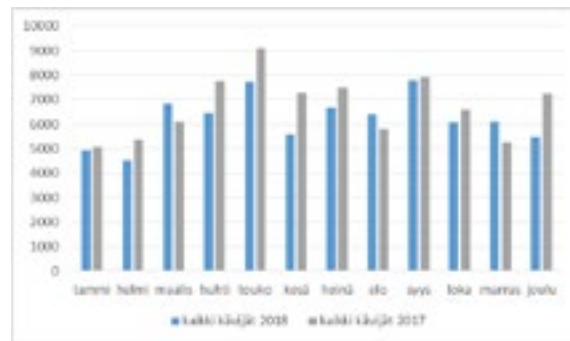
Suomen maatalousmuseosäätiö sr:n säätiöorganisaatio on yksinkertainen. Säätiö pitää yllä erilaisten avustusten turvin Suomen maatalousmuseo Sarkaa, ja säätiöllä on sen kokonaan omistama tytäryhtiö Maatalousmuseon Päiste Oy. Yhtiön päätoimialana on museon toimintaa tukevien palvelujen tuottaminen. Näitä ovat museo-myymälän ylläpitäminen ja matkailu- ja ravintolapalvelujen järjestäminen, jossa

tehtävässä sen lukuun toimii lounas- ja pitoravintola Sarka. Yhtiön tulos käytetään kokonaisuudessaan museon toiminnan tukemiseen. Kokonaisuudesta laaditaan myös konsernitilinpäätös.

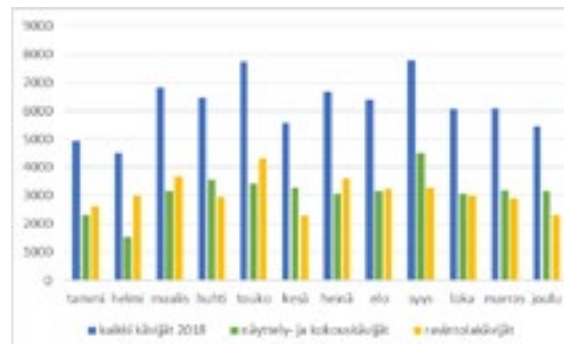
TOIMINTA

Kävijät

Museo-, kokous- ja ravintolakävijät vuonna 2018 ja 2017



Museo-, kokous- ja ravintolakävijät vuonna 2018



Sarka on mukana vuonna 2015 perustetussa museokorttijärjestelmässä. Museo-kortti käy museon pääsymaksuna, ja kortin voi ostaa tai uusia lippukassalla. Järjestel-

mässä on mukana noin 280 museota. Vuonna 2018 museokortilla tehtiin 724 käyntiä Sarkaan. Kortteja ostettiin tai uusittiin 75 kertaa.

Markkinointi

Museon tärkeimmät markkinointikanavat vuonna 2018 olivat lehti-ilmoitukset, suoramarkkinointi, painettu mainosmateriaali sekä museon omat nettisivut, Facebook ja Twitter.

Lehti-ilmoituksissa Sarka näkyi eniten sanomalehtien kesälehdissä sekä aihepiiriltään matkailuun ja maatalouteen liittyvissä lehdissä. Tämän lisäksi tapahtumien markkinointi paikallisissa lehdissä oli vahvaa. Suoramarkkinointi toteutettiin sähköisesti ja se kohdistui erityisesti kouluille, päiväkodeille, matkanjärjestäjille ja eläkeläisjärjestöille.

Museon kesälehdessä eli Sarka-Sanomissa (10 000 kpl) tiedotettiin Ruisleipä-näyttelystä ja Viikin maatalousmuseon kokoelman siirrosta Sarkaan. Sarka-Sanomien on tabloid-tyyppinen ilmaisjakelulehti, joka pitää sisällään museon mainosmateriaalia sekä pieniä, museoon liittyviä juttuja.

Vuonna 2018 Sarka osallistui heinäkuussa OKRA-maatalousnäyttelyyn yhteistyössä Loimaan kaupungin kanssa. Heinäkuussa Sarka näkyi myös MTK:n pisteellä SuomiAreenassa Porissa. Syyskuussa Sarka osallistui lasten maatalousnäyttely Mansikkiin Jokioisilla.

Oma nettisivusto on tärkein informaatio- ja markkinointikanava museolle. Sähköisistä viestimisistä tärkeiksi ovat nousseet myös Facebook ja Twitter, joiden kautta vuonna 2018 markkinoitiin kaikkia museon tapahtumia ja välitettiin museon uutisia.

Vuonna 2018 museon sähköinen uutiskirje, joka on nimetty kesälehdessä SarkaSanomiksi, ilmestyi helmikuussa, heinäkuussa, lokakuussa sekä marraskuussa. Vuoden lopussa uutiskirjeellä oli 629 tilaajaa.

Orastaa -blogissa kerrottiin uuden näyttelyhallin rakentumisesta sekä näyttelytoteuttamisesta rakennukseen. Blogissa kirjoitettiin myös museon tapahtumista ja muista ajankohtaisista asioista.

Museo tiedotti aktiivisesti näyttelyistään ja järjestämistään tapahtumista. Media tavoitettiin pääsääntöisesti lehdistötiedottein ja uutisvinkein. Museon viestintästrategia uudistettiin vuonna 2018 ja strategiaa päivitetään tarpeen mukaan.

Näyttelyt

Entisen Viikin maatalousmuseon kokoelmaan perustuvan Ennen koneita -näyttelyn suunnittelu jatkui vuonna 2018. Näyttelyä varten valmistui uusi rakennus kesän aikana.

Rakennukseen saatiin myös hyvät tilat koululais- ja muulle ryhmätoiminnalle. Kokoelman esineet saatiin Loimaalle heinä-elokuussa ja ne sijoitettiin aluksi väliaikaisesti vuokratiloihin ns. Krottikoululle. Syksyn aikana esineet siirrettiin museon varastoihin ja näyttelyyn tulevat esineet uuteen rakennukseen.

Näyttely oli alun pitäen tarkoitus avata marraskuussa, mutta aikataulun käydessä turhan tiukaksi siirrettiin avajaiset pidettäväksi 1.3.2019. Näyttelyä suunnitellut ProtosDemos Oy kohtasi omassa toiminnassaan aikataulullisia haasteita, mutta kun ne oli selätetty, lähti näyttelytalon rakentaminen hyvin käyntiin syksyn aikana.

Museon perusnäyttelyssä ollut riihi siirrettiin osaksi Ennen koneita -näyttelyä.

Vaihtuvien näyttelyiden tilaan avattiin museon omaa tuotantoa oleva näyttely ”Ruisleipä – Suomalainen ruisleipä ennen ja nyt”. Näyttely avautui 28.1. ja oli esillä vuoden loppuun. Näyttelyssä kerrottiin monipuolisesti rukiin historiasta ja käytöstä.



Näyttelytila rakenteilla uuteen Viikki-halliin. Kuva: Elsa Hietala.

Lisäksi museolla oli esillä seuraavat vaihtuvat näyttelyt seminaaritala Riihessä, aulassa ja ravintolassa:

- 9.12.2017– 4.3.2018 *Outileena Uotila: 8 peltoa*
 3.3.-5.4. *Luontokuvakurssin satoa: Loimaan 10 jokea*
 9.3.-31.8. *Leena Sahlander: Lampaat ja mää*
 6.4.-30.4. *Viikki-projektin esittely*
 3.5.-29.5. *Akvarellikurssi: Luontoretellä*
 1.6.-31.8. *Kesäkohde, Riuttalan talonpoikaistalo*
 1.9.-30.9. *Taina Kaarto: Tuokioita saviseudulta*
 4.9.-4.11. *Heikki Mikkola: Luontokuvia*
 10.10.-12.12. *Viikki-hallin esittely*
 17.11.-16.12. *Vuosisata siivillä - Suomen Siipikarjaliiton 100-vuotisjuhlanäyttely*

Museon aulavitrinissä esiteltiin palkintolusikoita ja kunniakirjoja maidonhoitokilpailuista sekä maitosiivilöitä ja siivilävanua.

Ruisleipänäyttelyn ohien museo tuotti saman sisältöisen kiertonäyttelyn, joka kulkee ympäri Suomea. Näyttelyä on tarjottu mm. kirjastoihin, kylätaloille ja muihin museoihin. Kiertonäyttely koostuu kymmenestä 70 x 120 cm kokoisesta, seinälle ripustettavasta planssista. Lainaava taho voi täydentää näyttelyä omilla kuvilla, esineillä tai kirjoilla. Näyttelyn lainaaminen ei maksa mitään, mutta lainaaja vastaa kuljetuksista ja niistä syntyvistä kustannuksista. Vuonna 2018 ruisleivästä kertova kiertonäyttely oli esillä kirjastoissa Ypäjällä, Porvoossa, Oripäässä, Humppilassa, Isossakyrössä, Forssassa, Posiolla ja Jokioisilla sekä Posion kotiseutumuseossa, Kangasniemen kunnantalolla ja Lieksan kaupunginkirjastossa.

Museon verkkosivuilla esiteltiin kunkin kuun alussa museon kokoelmista valittu



Kävijöitä Ruisleipänäyttelyssä. Kuva: Elsa Hietala.



Aulavitrinissä esillä olleita maidonhoitopalkintoja. Kuva: Elsa Hietala.

Kuukauden esine. Konenäyttelyyn ei vuoden aikana tehty merkittäviä sisällöllisiä muutoksia.

Opastukset

Museon perusnäyttelyssä järjestettiin opastettuja kierroksia tilauksesta ryhmille. Kaikille avoimia yleisöopastuksia järjestettiin kansainvälisenä museopäivänä 18.5. sekä heinäkuussa maanantaista perjantaihin sekä sunnuntaisin. Lisäksi heinäkuun ajan järjestettiin kaikille avoimia lastenkierroksia tiistaisin ja torstaisin. Oppaina toimivat museon oma henkilökunta, freelancer opastajat sekä kesätyöntekijät. Kaiken kaikkiaan

vuoden aikana järjestettiin 152 opastusta, joihin osallistui yhteensä 2601 henkilöä.

Kouluysteistyö ja lasten Sarka

Museon pihamaalla olevat lasten polku-tractorirata ja keppihevosten esterata sekä lasten kiipeilytraktori olivat jälleen kovassa käytössä. Lisäksi latojen luona oli vierailijoiden käytössä Sarka 5-ottelu, johon kuului puujaloilla kävely, köyden veto, perunanheitto ja hevosenkengänheitto. Kesäaikana museon pihalla oli kotieläimiä: lampaista, kanoja ja pupuja.

Koululaisille suunnattuja teemakierroksia vuonna 2018 olivat ”Sarka-Saken

kierros”, ”Maatalouden aikakone”, ”Peni-koiran lammaşahti”, ”Ihminen muuttaa maisemaa” sekä Ruisleipänäyttelyyn suunnattu kierros ”Ruista ranteeseen”. Syksyllä ohjelmistoon lisättiin päiväkotiryhmille ja 1. luokkalaisille suunnattu teemakierros ”Kotieläinten matkassa”. Lisäksi koululaisryhmille tarjottiin kolmea erilaista työpajavaihtoehtoa: ”Puumerkki”, ”Aika kone”

sekä ”Pom pom lankalammas”. Ohjelmistoon kuuluivat myös 2. ja 6. luokkalaisille suunnatut tutkimustyöpajat ”Mistä ruoka tulee” sekä ”Hirvikoski 1600–1700-luvuilla”.

Koululaisten museoviikolla 2.–5.10. koululaiset pääsivät tutustumaan Ruisleipänäyttelyyn ja maistelemaan ruisleipää. 1–2.-luokkalaiset tutustuivat näyttelyyn opettajan kanssa museosta saatavan oheis-



Miina Äkkijyrkän Holy Calf -vasikka sai kesäkuussa 2018 paikan Sarka-museon edustalla. Taideteos on museolla vuokralla. Kuvassa museomestari Arno Aittamäki (vas.) ja näyttelyamanuenssi Iina Wahlström (oik.) Sarka-museolta, Suomen maatalousmuseosäätiön hallituksen puheenjohtaja Olavi Ala-Nissilä (toinen vas.), Loimaan Kiven edustaja Anne Paljakka (toinen oik.) ja taiteilija Miina Äkkijyrkkä. Kuva: Elsa Hietala.

materiaalin avulla. 3–9.-luokkalaiset tutustuivat näyttelyyn itsenäisemmin museosta saatavien tehtävämonisteiden kanssa. Tehtävien sisältö ja vaativuus vaihtelivat oppilaiden iän mukaan. Yhteensä päiväko- ti-, koulu- ja opiskelijaryhmille järjestettiin vuoden aikana 56 opastusta ja 22 työpajaa.

Talvilomaviikoilla 8–10 museon perusnäyttelystä etsittiin erilaisia aarteita ”Talviloman aarrejahdin” muodossa. Aarrejahdin yhteydessä päästiin pohdiskelemaan, mitä kaikkea aarre voi oikeastaan tarkoittaa. Maatalousmuseon kesäpäivänä 19.7. museolla järjestettiin paljon lapsille suunnattua ohjelmaa, kuten askartelupajoja, kasvo- maalausta, opastuksia sekä keppihevosten esteratsastuskilpailut. Jokioisilla 8.9. järjestetyssä ”Lasten maatalousnäyttely Mansikissa” lapset saivat pelata Sarka 5-ottelua museon toimintapisteellä. Syyslomaviikkojen 42–43 ohjelmana oli ”Syksyn lehdet” -museokierros, jossa perusnäyttelystä etsittiin värikkäitä syksyn lehtiä. Lehtien yhteydessä oli tietoa kyseisistä puulajeista sekä tietoa syksyyn kuuluneista maatalon töistä ennen vanhaan.

Tapahtumat

Vuonna 2018 museolla jatkuivat suuren suosion saaneet Kyläkeskiviikot, joita järjestettiin kahdeksan kertaa. Kyläkeskiviikoissa käydään Loimaan historiaa läpi kylä kerrollaan. Vakiintuneista tapahtumista Köyri-markkinoiden ja joulumyyjäisten järjestämistä jatkettiin ja lapsiperheille suunnattu Maatalousmuseon kesäpäivä järjestettiin heinäkuussa.

Vuoden aikana pidettiin seitsemän Sarka-sunnuntaita, joissa oli ajankohtaan sopi-

vaa ohjelmaa kuten esitelmää ja työpajoja. Elokuussa Sarka toteutti yhteistyössä Luonnonvarakeskuksen (Luke) kanssa ”Ruista ranteeseen” -tapahtuman. Tilaisuus liittyi Luonnonvarakeskuksen hankkeeseen, jossa tutkittiin vanhoja ruistaikinajuuria sekä maataisruukiiden ja ruistaikinajuurten mikrobiston moninaisuutta. Tilaisuudessa oli hankkeen tutkijoita kertomassa tutkimuksesta ja yleisö saattoi tuoda tutkimuskäyttöön lahjoitettavaksi näytteen omasta vanhasta ruistaikinajuurestaan. Tilaisuuden lopuksi tutustuttiin opastetusti Ruisleipä -näyttelyyn.

Vuoden 2018 tapahtumia olivat:

- 17.1. Kyläkeskiviikko: Kankare
- 28.1. Sarka-sunnuntai: Ruisleipä – suomalainen ruisleipä nyt ja ennen – näyttelyn avajaiset
- 14.2. Kyläkeskiviikko: Sieppala
- 20.2.–
- 11.3. Talvilomaohjelmaa, aarrejahti
- 25.2. Sarka-sunnuntai: Kirsi Laineen esitelmä Muutoshalukkuutta ja riskien karttamista –viljelijät ja isojako
- 14.3. Kyläkeskiviikko: Kallio
- 25.3. Sarka-sunnuntai: kansatieteellisiä lyhytelokuvia käsityötaidoista
- 19.4. Kyläkeskiviikko: Hurskala
- 29.4. Sarka-sunnuntai: Erkki Kallion esitelmä Ruisräikkä ja peltojemme linnut muuttuvassa ympäristössä
- 18.5. Kansainvälinen museopäivä, yleisöopastus
- 27.5. Kylvöjen siunaus
- 1.–
- 31.7. Yleisöopastukset ma-pe sekä sunnuntaisin, lasten kierroksia tiistaisin ja torstaisin

- 19.7. Maatalousmuseon kesäpäivä
 15.8. Kyläkeskiviikko: Niinijoensuu
 23.8. Ruista ranteeseen -ruistaikinajuuri-tilaisuus
 1.9. Köyrimarkkinat
 12.9. Kyläkeskiviikko: Ilmarinen
 30.9. Kullervon päivä, kokoelmapäällikkö Juha Hirvilammen esitelmä Niitto- ja elokoneiden keksijät ja kehittäjät. Obed Hussey ja Cyrus McCormick, niitokoneen isät sekä heidän työnsä jatkajat
 2.-
 5.10. Mennään museon! -teemaviikko, koululaisohjelmaa ruisleipäteemalla
 16.-
 28.10. Syysloman ohjelmaa: syksyn lehdet ja entisajan syystyöt

- 17.10. Kyläkeskiviikko: Eura
 28.10. Sarka-sunnuntai: syksyinen vaahteranlehti -työpaja
 14.11. Kyläkeskiviikko: Mökköinen ja Auvainen
 25.11. Sarka-sunnuntai: joulupajassa tonttuovi
 2.12. Joulumyyjäiset
 9.12. Joulupaja: olkitähti
 16.12. Joulupaja: jouluihin origami .

Kokoelmat ja tallennus

Kokoelmien luettelointi- ja tallennustoimintaa jatkettiin vuonna 2018 aktiivisesti. Museon kokoelmat karttuivat pääosin lahjoituksin, minkä lisäksi arkisto- ja valokuva-aineistoa kertyi museon oman dokumentointityön tuloksena. Lahjoituksia vastaanotettiin vuonna



Sarka-museossa joka syksy järjestettävät Köyrimarkkinat ovat vakiinnuttaneet paikkansa. Kuva: Jouko Pukki



Viikin kokoelmat -esineet saapuivat Krottikoululle, josta ne lajiteltiin näyttelyyn ja varastoon meneviin. Kokoelmahenkilökunnan resurssit menivät tänä vuonna täysin Viikin aineistojen vastaanottoon ja järjestelyyn sekä luettelointiin. Kuva: Elsa Hietala.

2018 yhteensä 10 yhteisöltä ja yksityiseltä henkilöltä.

Vastaanotettujen esineiden ja muun materiaalin kunto tarkastettiin ja samalla tehtiin välttämättömät toimet niiden säilymiseksi. Kokoelmiin liitettävää aineistoa dokumentoivat ja luettelivat vuonna 2018 kokoelmapäällikkö, amanuenssi ja konservaattori. Konservoinnista vastasi museon konservaattori.

Suomen maatalousmuseolla on sekä museokokoelma että käyttökokoelma. Kokoelmat on luetteloitu Renki-luettelointijärjestelmään, johon on viety 5519 esinettä, 3470 julkaisua, 7004 valokuvaa, 460 dokumenttia ja 134 av-aineistoyksikköä. Julkaisuja, doku-

menteja ja muuta arkistoitavaa paperimateriaalia on luetteloitu kuitenkin edellä esitettyjä lukuja runsaammin ja näiden tietojen syöttö Renkiin jatkuu.

Museoviraston ylläpitämä Finna -asiakasliittymä otettiin käyttöön 2015. Finna -hakupalveluun on siirretty perustiedot 6447 luetteloidusta objektista.

Museon kokoelmien varastotilat ovat laajuudeltaan yhteensä noin 2 950 m². Suomen maatalousmuseo Saran kokoelmien kartuttamista ohjasi museon vahvistettu kokoelmapoliittikka. Museossa noudatetaan vuonna 2012 uudistettua kokoelmapoliittista ohjelmaa.

Tutkimus ja julkaisut

Museon vuosikirja Laari 2018 ilmestyi vuonna 2018 joulukuussa. Vuosikirjan artikkelit käsittelivät mm. museokokoelmia ja -esineitä ja Viikin maatalousmuseota. Vuosikirja julkaistiin myös pdf-tiedostona verkossa vapaasti saatavana.

Vuonna 2018 tehtiin merkittävä uusi avaus, kun museon uudessa julkaisusarjassa Maatalousmuseon tutkimuksia julkaistiin ensimmäinen numero ”Agricultural and Rural Life in Finland and Hungary”. Kirja toteutettiin kansainvälisenä yhteistyönä ja julkaistiin englanninkielisenä. Sen artikkelit käsittelivät suomalaisen ja unkarilaisen maatalouden historiaa.

Vuonna 2018 museolla jatkui kyläkeskiviikkojen sarja. Tarkoituksena on esitellä kaikki Loimaan kylät 1800-luvun ja sitä vanhempien karttojen sekä isojakoasiakirjojen valossa. Tutkimustyötä teki ja esitelmää piti museon oma henkilökunta. Kylistä esiteltiin vuonna 2018 Kankare, Sieppala, Kallio, Hurskala, Niinijoensuu, Ilmarinen, Eura sekä Mökköinen ja Auvainen. Kuulijoita oli jokaisella esitelmällä runsaasti.

Museon henkilökunta on kirjoittanut museon aihepiiristä juttuja ja artikkeleita eri lehtiin ja tullut asiantuntijaroolissa haastatelluksi lehtiin sekä radio- ja tv-ohjelmissa.

Tietoliikenne

Museon omistuksessa oleva selainpohjainen Renki-luettelointijärjestelmä on Saran lisäksi käytössä yhdeksällätoista Museoraitti-museolla. Nämä tietokannat ovat myös Saran käytettävissä. Museon Renki

-luettelointisovellus sekä Sukutilat Webissä -järjestelmä ovat sijoitettuna vuokrapalvelimeen Mansoft tietotekniikka Oy:n palvelinhuoneeseen.

Tietoliikenneyhteyksien toimittajana on Lounea Oy. Museorakennuksessa on kuituliittymä ja Laarimäessä perinteinen kupariliittymä on korvattu sim-kortti pohjaisella liittymällä ja samalla varaston puolelle asennettiin langaton verkko. Myös museolla on langaton verkko, jotta pystyisimme palvelemaan asiakkaitamme entistä paremmin. Matkapuhelinliittymät ovat Telialta ja sähköpostipalvelun toimittajana on Lounea Oy.

Valtakunnallinen toiminta

Museoraitti

Museoraitti on Suomen maatalousmuseon kokoama maatalousteemaisten museoiden yhteistyöverkosto. Verkoston toiminta-ajatuksena on, että museot jakavat kokemuksia, neuvovat ja opastavat toisiaan sekä tukevat museotoimintaa toimimalla yhteistyössä. Tähän pyritään sähköisillä viestikirjeillä, järjestämällä yhteisiä kokouksia ja tapaamisia sekä hakemalla yhdessä apurahoja mm. luettelointiin ja digitointiin.

Vuonna 2018 huhtikuussa Museoraitille järjestettiin seminaari, jossa käsiteltiin uudistuvaa tietosuojalakia museoiden kannalta, esiteltiin tulevaa Viikki -hallin näyttelyä sekä kokoelmien luettelointia Renki -tietokantaan ja museoiden vaikutusmahdollisuuksia sosiaalisessa mediassa. Lisäksi keskusteltiin tulevasta yhteisestä toiminnasta.

Museoraitti -museoiden yhteiset kotisivut löytyvät osoitteesta www.museoraitti.fi. Mu-

seoraitti -verkostossa oli vuoden 2018 lopussa 40 jäsenmuseota, jotka ovat:

- Emil Cedercreutzin museo- ja kulttuurikeskus
- Etelä-Pohjanmaan Traktorimuseo
- Eurajoen maatalousmuseo
- Finbygrändin maatalousmuseo
- Glims talomuseo
- Gårdskullan maatalousmuseo
- Hinnerjoen kotiseutumuseo
- Jalasjärven museo
- Kallenaution kestikievari
- Kauppilan umpipiha
- Kinnarin kotimuseo
- Kokemäen maatalous- ja ulkomuseo
- Korteniemi, Metsähallituksen perinnetila
- Kotajärven Auto- ja Traktorimuseo
- Kovelan Traktorimuseo
- Kovero, Metsähallituksen perinnetila Kullaan Kotiseutu- ja Museo-yhdistys
- Kuokkalan Museoraitti
- Lepaan Puutarhamuseo
- Liehtalanniemen museotila
- Liperin maaseutumuseo
- Loimaan kotiseutumuseo
- Museotila Hevossilta
- Mustialan maataloushistoriallinen museo
- Mäkilän traktorimuseo
- Patoon perintötalo
- Pöytyän kotiseutumuseo
- Riuttalan Talonpoikaismuseo
- Sagalunds museum
- Suomen Asutusmuseo
- Suomen maatalousmuseo Sarka
- Taivassalon kotiseutumuseo
- Talonpoikaismuseo Yli-Kirra

- Telkkämäki, Metsähallituksen perinnetila
- Tervolan Kotiseutumuseo
- Toivosen Eläinpuisto ja Talonpojanmuseo
- Trollbergan traktori- ja maatalousmuseo
- Uotilan tilamuseo
- Vanda Lantbruksmuseum
- Virtain perinnekyllän museot

Kesäkohde

Suomen maatalousmuseo Sarka valitsee vuosittain kesän ajaksi yhteistyökumppanikseen museon, maatalousaiheisen kokoelman tai muun maataloushistoriallisen harrastuksen kohteen. Vuonna 2018 kesäkohteeksi valittiin Riuttalan Talonpoikaismuseo Kuopion Karttulasaa. Yhteistyötä tehtiin erityisesti näyttelytoiminnan ja markkinoinnin saralla. Museonjohtaja Teppo Vihola kutsuttiin juhlapuhujaksi museolla järjestettyyn kesäkauden päättilaisuuteen. Vihola piti juhlapuheen ja luovutti valinnasta kertovan messinkilaatan.

Kulttuurikuokka

Suomen maatalousmuseo Sarka luovuttaa vuosittain ystävänpäivänä Kulttuurikuokan kulttuurista, historiaa, maaseudun elämää tai maataloutta ansiokkaasti yhdistelevälle ja positiivisesti esiin tuovalle henkilölle tai taholle, tai tunnukseksi maatalouskulttuurin hyväksi tehdystä toimenpiteestä tai työstä. Kulttuurikuokka -tunnustus vuonna 2018 annettiin Keskitien tukisäätiölle.

Maatalousmuseon ystävät

Suomen maatalousmuseon ystävät ry on maatalousmuseon toimintaa tukeva yhdistys. Yhdistyksen tarkoituksena on edistää maatalousmuseotoimintaa ja maataloushistorian tunnetuksi tekemistä, ja tämän tarkoituksensa toteuttamiseksi yhdistys järjestää muun muassa esitelmätilaisuuksia ja retkiä jäsenilleen, sekä muille museoalan harrastajille. Jäsenmäärä kasvoi vuoden aikana ja jäseniä on laajalti eri puolelta Suomea. Jäsenrekisterissä oli vuoden lopussa 121 jäsentä.

Kysy museolta

Museo on edelleen aktiivisesti mukana Museoviraston ylläpitämässä Kysy museolta palvelussa (kysymuseolta.fi). Sarka-museon lisäksi palvelussa toimivat Suomen kansallismuseo, Urheilumuseo, Tekniikan museo, Teatterimuseo, Suomen valokuva- taiteen museo, Postimuseo, Suomen Metsä- museo Lusto ja Helsingin kaupunginmuseo.

Luennot

Suomen maatalousmuseo Saran henkilökuntaa pyydetään säännöllisesti luennoimaan erilaisiin tilaisuuksiin. Myös vuonna 2018 käytiin pitämässä asiantuntijaluentoja erilaisissa tilaisuuksissa.

Kansainvälinen toiminta

Suomen maatalousmuseo on jäsen kansainvälisessä maatalousmuseoiden verkostossa AIMA:ssa (Association internationale des musées d'agriculture). Vuonna 2018 pidet-

tiin yllä yhteyksiä Unkariin ja sen tiedeakatemiaan ja osana tätä yhteistyötä syntyi artikkelikokoelma, joka julkaistiin museon uudessa julkaisusarjassa.

HALLINTO JA TOIMIELIMET

Suomen maatalousmuseosäätiö sr:n hallintoelementtejä ovat hallintoneuvosto ja hallitus. Hallintoneuvosto valvoo hallituksen ja toimitusjohtajan vastuulla olevaa säätiön hallintoa. Säätiön asioita hoitaa ja sitä edustaa hallitus.

Hallintoneuvosto

Hallintoneuvosto kokoontuu vuosikokoukseensa huhtikuussa. Hallintoneuvoston jäsenet valitaan kolmeksi vuodeksi kerrallaan siten, että vuosittain erovuorossa on kolmasosa. Hallintoneuvosto valitsee keskuudestaan puheenjohtajan ja kaksi varapuheenjohtajaa vuodeksi kerrallaan. Hallintoneuvosto koostuu 24 jäsenestä.

Erovuoroisen Seija Luomanperän tilalle valittiin uusina jäseninä Suomen 4H-liiton toimitusjohtaja Tomi Alakoski, Farmimuna Oy:n hallituksen puheenjohtaja Jukka Isotalo ja Sitran johtaja Mari Pantsar. Erovuoroiset Jyrki Wallin, Riitta Soro, Esko Suomala, Heikki Eskola, Panu Kallio, Mari Walls ja Johan Åberg valittiin uudelleen.

Hallintoneuvoston puheenjohtajaksi valittiin uudelleen seuraavan vuoden vuosikokoukseen asti Jyrki Wallin ja varapuheenjohtajaksi Esko Suomala. Riitta Soron tilalle varapuheenjohtajaksi valittiin Tarja Mäki-Punto-Ristanen.

Puheenjohtajat (erovuorot suluissa)

Jyrki Wallin, toiminnanjohtaja, MMM agr.,



Tiina Perho ja muu perikunta lahjoittivat Heikki Perhon muotokuvan, joka ripustettiin esille kokoustila Pirttiin. Lahjoitusta vastaanottamassa museonjohtaja Teppo Vihola. Kuva: Elsa Hietala.

puheenjohtaja (2021)

Tarja Mäki-Punto-Ristanen, järjestösihteer

ri, varapuheenjohtaja (2020)

Esko Suomala, MMM agr., varapuheenjohtaja (2021)

Muut jäsenet

Risto Hakomäki, amanuenssi (2019)

Lauri Heikkilä, FT (2019)

Antti Huhtamäki, johtaja (2019)

Jorma Kopu, kaupunkineuvos (2019)

Jukka Ristimäki, mv (2019)

Laura Alakukku, professori (2020)

Pertti Hakanen, kansanedustaja/maatalousyrittäjä (2020)

Helena Korpelainen, professori (2020)

Esko Lappalainen, toiminnanjohtaja (2020)

Ari Mikkola, johtaja/rehtori (2020)

Risto Matti Niemi, pääsihteer

Kari Salo, kansainvälisten asiain neuvos (2020)

Paula Yliselä, toiminnanjohtaja (2020)

Tomi Alakoski, toimitusjohtaja (2021)

Heikki Eskola, mv (2021)

Jukka Isotalo, hallituksen puheenjohtaja (2021)

Panu Kallio, johtaja (2021)

Mari Pantsar, johtaja (2021)

Riitta Soro, FK, KT (2021)

Mari Walls, rehtori (2021)

Johan Åberg, toiminnanjohtaja (2021)

Hallitus

Hallitukseen kuuluu 7 jäsentä. Hallintoneuvosto valitsee hallituksen jäsenet kolmeksi

vuodeksi kerrallaan siten, että vuosittain joko kaksi taikka kolme jäsentä on erovuorossa. Erovuoroiset Paavo Myllymäki, Matti Tunkkari ja Kalervo Väänänen valittiin uudelleen.

Puheenjohtajat (erovuorot suluissa)

Olavi Ala-Nissilä, kansanedustaja, puheenjohtaja (2020)

Paavo Myllymäki, toiminnanjohtaja, varapuheenjohtaja (2021)

Muut jäsenet

Tiina Perho, johdon erityisavustaja (2019)

Pauli Salminen, toimitusjohtaja (2019)

Matti Tunkkari, kehittämisjohtaja (2021)

Janne Vilkuna, professori (2020)

Kalervo Väänänen, professori (2021)

Hallitus kokoontui neljä kertaa ja Ennen koneita -näyttelyn näyttelyrahoitustoimikunta kaksi kertaa.

Lähipiiritoimet

Säätiölain 1 luvun 8 §:n mukaan säätiön lähipiiriin kuuluvat:

säätiön perustaja ja säätiössä määräysvaltaa käyttävä ihminen, yhteisö ja säätiö sekä näiden tai säätiön tytäryhteisö ja -säätiö;

säätiön ja 1 kohdassa tarkoitetun yhteisön ja säätiön hallituksen ja hallintoneuvoston jäsen ja varajäsen, toimitusjohtaja ja tämän sijainen, vastuunalainen yhtiömies ja tilintarkastaja;

säätiön asiamies ja muu henkilö, joka osallistuu säätiön johtamiseen;

1-3 kohdassa tarkoitetun ihmisen perheenjäsen;

1-3 kohdassa tarkoitetun ihmisen muu lähisukulainen; sekä

1-5 kohdassa tarkoitetun ihmisen tai yhdessä toimivien ihmisten määräysvallassa oleva yhteisö ja säätiö.

Perheenjäsenellä tarkoitetaan tässä laissa aviopuolisoa ja avopuolisoa, omaa ja puolison lasta ja tämän puolisoa ja jälkeläistä sekä omaa ja puolison vanhempaa, isovanhempaa ja tämän vanhempaa.

Tytäryhteisöllä ja -säätiöllä tarkoitetaan kirjanpitolain (1336/1997) 1 luvun 6 §:ssä tarkoitettua tytäryritystä ja määräysvallalla tarkoitetaan mainitun luvun 5 §:ää vastaavaa määräysvaltaa yhteisössä tai säätiössä.

Lähipiirille ei ole annettu avustuksia, vastikkeettomia taloudellisia etuja, rahanlainoja tai vastuusitoumuksia.

Säätiön kokonaan omistamalta tytäryhtiö Maatalousmuseon Päiste Oy:ltä perityt vuokrat (24.000 euroa) ja hallintopalveluveloitukset (12.000 euroa) on veloitettu vastikkeellisesti ja hallituksen näkemyksen mukaan liiketaloudellisin perustein.

Tytäryhtiön veloitukset (noin 14.000 euroa) emoyhtiöltä (Suomen maatalousmuseosäätiö sr) hallitus katsoo veloitettun liiketaloudellisin perustein.

Hallituksen ja hallintoneuvoston palkkioita sekä säätiön toimitusjohtajan palkkaa on maksettu yhteensä 64.410,50 euroa. Tilintarkastajille on maksettu palkkioita 1.860,00 euroa.

Henkilöstö ja muut toimijat

Säätiön toimitusjohtajana ja museon johtajana toimi Teppo Vihola 31.12.2018 asti.

Marraskuussa 2018 säätiön toimitusjohtajaksi ja museon uudeksi johtajaksi 1.1.2019 alkaen valittiin FT Sami Louekari.

Vuoden lopussa museon vakituiseen henkilökuntaan kuuluivat;

Teppo Vihola, museonjohtaja

Iina Wahlström, näyttelyamanuenssi

Juha Hirvilampi, kokoelmapäällikkö

Elsa Hietala, amanuenssi

Kirsi Laine, museolehtori/markkinointivastaava (tutkimusvapaalla 1.8.2017 alkaen)

Taina Ilmonen, konservaattori

Aarno Aittamäki, museomestari/tietotekniikkavastaava

Elina Alajoki, hallintosihteeri

Henkilötyövuosia 8.

Museon määräaikaisia ja muita työntekijöitä ovat olleet:

Marianne Salonen, asiakaspalvelu- ja markkinointivastaava

Riikka Soinen, tutkija-graafikko

Helena Rannanperä, siistijä

Jenna Levonen, kesätyöntekijä

Freelancer oppaina ovat toimineet Taina Jaakkola, Riitta Mäki-Punto, Mirja Toivonen, Eija Martti, Karoliina Kirvelä ja Kaisa Yli-Tuomola.

Taloushallintopalvelut (kirjanpito ja palkanlaskenta) on ulkoistettu AN-Tilipalvelu Oy:lle. Hallintoneuvosto valitsi vuosikokouksessaan uudeksi tilintarkastajaksi KHT-yhteisö KPMG Oy:n.

TALOUS

Opetus- ja kulttuuriministeriö myönsi säätiölle vuodelle 2018 henkilötyövuosiin perustuvana valtionosuutena 258.128,00 euroa, tilakustannusten valtionavustuksena 442.390,00 euroa sekä harkinnanvaraisena toiminta-avustuksena 194.000,00 euroa, yhteensä 894.518,00 euroa (801.288,00 euroa vuonna 2017). Toimitilakustannuksiin saatu valtionavustus oli käytännössä sama kuin Senaattikiinteistöille maksettava vuosisuokra museorakennuksesta ja näyttelyhallista.

Loimaan kaupungin vuosittainen toiminta-avustus oli yhteistyösopimuksen mukaisesti 140.000,00 euroa. Sopimuksen mukaan Loimaan kaupungin virallisilla organisaatioilla on mahdollisuus käyttää museon kokoustiloja sopivassa määrin korvauksetta museon aukioloaikoina. Lisäksi kaupungin virallisuonteiset vieraat pääsevät ilmaiseksi museon tiloihin ja näyttelyihin. Vuonna 2018 alkoi vaikuttaa siltä, että Loimaan kaupungin tuki tulee jatkossa pienemään.

Säätiön tilikauden ylijäämä oli 26.607,55 euroa (-10.880,41 euroa vuonna 2017) ja oma pääoma 650.792,36 euroa (624.184,81 euroa vuonna 2017). Taseen loppusumma oli 991.864,32 euroa (1.004.010,14 euroa vuonna 2017). Hallitus esittää, että tilikauden ylijäämä siirretään edellisten tilikausien yli/alijäämiin.

Konsernin tilikauden ylijäämä oli 13 664,35 euroa (18.806,54 euroa vuonna 2017) ja oma pääoma 678 661,99 euroa (664.997,64 euroa vuonna 2017). Taseen loppusumma oli 1 053 875,22 euroa (1.080.393,70 euroa vuonna 2017).

VARSINAINEN TOIMINTA YHTEENSÄ		
Tuotot	Vuosi 2018	Vuosi 2017
Omat tuotot	32 394,32 €	43 896,01 €
Vuokratuotot	41 500,00 €	39 900,00 €
Muut tuotot (hallintopalvelut, hankkeet)	12 000,00 €	13 000,00 €
Toiminta-avustukset	1 027 683,72 €	941 288,00 €
Tuotot yhteensä	1 113 578,04 €	1 038 084,01 €
Kulut		
Henkilöstökulut	397 985,36 €	401 345,77 €
Poistot	19 578,17 €	18 383,06 €
Vapaaehtoiset henkilösivukulut	14 601,50 €	16 971,08 €
Toimitilakulut	563 018,52 €	484 744,68 €
Näyttely- ja kokoelmatointa	21 823,10 €	19 047,18 €
Tapahtumat	4 223,17 €	5 722,61 €
Tietotekniikka- ja ohjelmistokulut	22 301,87 €	22 897,22 €
Myynnin edistäminen ja tiedotus	10 215,66 €	14 464,95 €
Matkakulut	6 716,07 €	10 558,37 €
Hallintopalvelut	13 971,23 €	16 196,98 €
Muut hallintokulut	39 085,19 €	31 048,84 €
Kone- ja kalustokulut	8 018,94 €	4 044,55 €
Muut kulut	302,50 €	353,45 €
Leasing	- €	4 257,42 €
Kulut yhteensä	1 121 841,28 €	1 050 036,16 €
VARSINAINEN TOIMINTA YHTEENSÄ	- 8 263,24 €	- 11 952,15 €

Kiinteistöt

Säätiö on vuokralaisena Senaatti-kiinteistöjen omistamassa museorakennuksessa (n. 2000 m²) osoitteessa Vanhankirkontie 383. Myös museoalueen tontti (5 ha) on Senaatti-kiinteistöjen omistuksessa. Museoalueella on myös joukko hirsilatoja.

Alueelle valmistui konenäyttelyhalli vuonna 2006. Halli on pohjapinta-alaltaan hieman yli 1000 m² ja se on jaettu kahteen pääosaan, näyttelyhalliin n. 650 m² ja verstasosaan n. 350 m². Koko halli on varustettu vesikiertoisella lattialämmityksellä, jonka lämpöenergia saadaan museon lämpökeskuksesta lämpökanaalin kautta.

lin kautta. Näyttelyosa on käytössä, ja verstasosaa käytetään näyttelyrakennuksen aputilana samalla kun sen varustelua täydennetään.

Kesällä 2018 valmistui uusi näyttelyhalli n. 1000 m². Halli on jaettu kahteen osaan, näyttely- ja opetustilaan. Rakennuksen omistaa Senaatti-kiinteistöt. Koko halli on varustettu vesikiertoisella lattialämmityksellä, jonka lämpöenergia saadaan museon lämpökeskuksesta lämpökanaalin kautta.

Suomen maatalousmuseon kokoelmiensa säilytyshallit Laarimäessä (2950 m²) kahden hehtaarin tontteineen ovat säätiön omistuksessa.

Museon lämpökeskuksen hakkeen toimittaa Loimaan konepalvelu Oy Niinijoelta ja hakelaitosta hoidetaan omin voimin.

HANKKEET JA APURAHAT

Hankkeet

Loppuvuodesta 2018 eduskunta myönsi Saralle 100 000 euron määrärahan Ruokatieto- ja museo –hanketta varten. Hankkeen tarkoituksena on tehdä näkyväksi ruokaketju pellolta pöytään tänään, eilen ja huomenna. Hanke yhdistää menneisyyden osaksi tämän päivän ja tulevaisuuteen katsovia keskusteluja. Tavoitteena on tuottaa yhteistyökumppanien kanssa monipuolisia palvelutuotteita, joilla tavoitetaan uusia yleisöjä ja laajennetaan ruokaan liittyvää tietoutta. Hanke käynnistyy keväällä 2019 ja sille on haettu rahoitusta myös Museovirastolta. rahoitus pohjaa on tarkoitus laajentaa. Ruokamuseosta tulee pysyvä osa Saran toimintaa.

Suomen maatalousmuseo Sarka osallistui Museoviraston koordinoiman tallennus- ja kokoelmapoliittiseen yhteistyöhön (TAKO). Sarka oli mukana pooli 1:n toiminnassa. Vuonna 2018 TAKO pooli 1 ei toteuttanut erityisiä hankkeita vaan keskittyi kokoelmayhteistyön kehittämiseen.

Syksyllä 2018 käynnistettiin Leader-rahoituksella Mellilän riiden siirto Suomen maatalousmuseo Sarkan -hanke, jonka tarkoituksena on saada historiallinen Mellilän rihi säilytettyä siirtämällä se esille ja käyttötilaksi Saran latorivistön jatkoksi. Rihi on saatu lahjoituksena Loimaa-Seuralta ja hanke toteutetaan yhteistyössä Loimaa-Seuran kanssa.

Apurahat ja muistamiset

Vuonna 2018 saatuja apurahoja olivat museon näyttelytoimintaan saadut tuet Lähi-Tapiolalta (30000€) ja Keskitien Tukisäätiöltä (50000€). Lisäksi Varsinais-Suomen Kulttuurirahasto myönsi 10000€ Ennen koneita -näyttelyyn tuleviin ”Mitä ennen syötiin” ja ”Pihapiirin rakennukset” -multimedioihin. Emilie och Rudolf Gesellius fondilta saatiin 1000€ apuraha ”Ennen koneita” -näyttelyn tekstien ruotsintamiseen. Vuoden 2018 aikana saatiin myös loput (50000 €) Suomen kulttuurirahaston apurahasta, joka myönnettiin jo vuonna 2017. Jukka Isotalo teki syntymäpäivälahjoituksen, jonka arvo oli 14000 euroa ja OP osuuskunnalta saatiin 10500 euroa.

MAATALOUSHUSEON PÄISTE OY

Maatalousmuseon Päiste Oy on Suomen maatalousmuseon toimintaa tukeva oheistoimintoyhtiö, joka ylläpitää museomyymälä Muurikkia sekä Lounas- ja pitoravintola Sarkaa. Yhtiön hallituksen puheenjohtajana toimii Olavi Ala-Nissilä ja muita varsinaisia jäseniä olivat Paavo Myllymäki ja Teppo Vihola. Maatalousmuseon Päiste Oy:n toimitusjohtajana toimi museon toimitusjohtaja Teppo Vihola. Marraskuussa 2018 yhtiön uudeksi toimitusjohtajaksi 1.1.2019 alkaen valittiin Sami Louekari.

Myymälän valikoimaan kuuluu käsi- ja taideteollisia tuotteita, vaatteita, elintarvikkeita, postikortteja ja erilaisia lahjatavaroita. Suuri osa tuotteista on varsinaissuomalaisista käsityötä, ja valikoimaan kuuluu

myös lähiruokaa Loimaan ja Auranmaan seutukunnalta.

Ravintolassa on töissä kaksi kokoai-kaista ja kaksi osa-aikaista työntekijää. Ravintola tarjoaa kahvilatuotteiden lisäksi lounasta arkisin klo 11–14 ja sunnuntaisin klo 11–15. Ryhmille tehdään tilauksesta myös monipuolinen noutopöytä tai menu asiakkaan toiveiden mukaan.

Kokousasiakkaille on omat kokouspa-kettinsa, jotka sisältävät kokoustekniikan, tilat ja tarjoilun.

Kirjoittajat

Sanna Eldén-Pehrsson on kustavilaiseen aikaan erikoistunut taidehistorioitsija, joka tekee kansatie-teellistä väitöskirjaa julkisen rakentamisen proses-sista Turun yliopistoon.

Marja Hartola on ruokakulttuurin historiaan eri-koistunut kansatieteilijä, joka tekee väitöskirjaa Varsinais-Suomen keskiaikaisesta ruokakulttuurista Turun yliopistoon.

Elsa Hietala on Suomen maatalousmuseo Saran amanuenssi.

Ritva Kylli on arktisen ja pohjoisen historian yli-opistonlehtori Oulun yliopistossa. Hän on erikoistu-nut ruoan historian tutkimiseen.

Laika Nevalainen on Suomen maatalousmuseo Sa-ran projektisuunnittelija sekä historioitsija, joka on erikoistunut arjen ja ruoan tutkimiseen. Hän väitteli vuonna 2018 naimattomien miesten kodeista ja arki-elämästä.

Mari Niva työskentelee professorina Helsingin yliopistossa vuosina 2018–2021. Hän on suoma-laista ruokakulttuuria edistävän ja Hyvää Suomesta -merkkiä ylläpitävän Ruokatieto Yhdistys ry:n hal-lituksen jäsen vuonna 2019.

Ari Peltoniemi työskentelee pääekonomistina mat-kailu- ja ravintola-alan etujärjestö Matkailu- ja Ra-vintolapalvelut MaRa ry:ssä.

IRRAF

ISSN 1796-3990