



SUOMEN MAATALOUSHMUSEO SARKA
VUOSIKIRJA

LAARI

2021

Kotimaisten elintarvikkeiden historiaa



LAARI 2021 – Suomen maatalousmuseo Saran vuosikirja

Toimittajat: Ragni Reichardt ja Maria Vanha-Similä

Ulkoasu: Riikka Soininen

Taitto: Heli Tiensuu, Evenbetter graphic design

Etukannen kuva: Suomen Säilyke Oy:n tuotteiden esittelyä;
perheenäiti avaamassa jauhelihapihvisäilykettä 1950-luvulla.

Kuva: Helsingin kaupunginmuseo. CC BY 4.0

Takakannen kuva: Säilykepurkkien täyttööä vuonna 1957.

Kuva: Museovirasto, Historian kuvakokoelma. CC BY 4.0

ISSN: 2670-1413

SISÄLLYS

Ragni Reichardt	Esipuhe	4
Laika Nevalainen	Kuka tuottaa ja valmistaa sinun ruokasi? Kotimaisen elintarviketeollisuuden historiaa	7
Maria Vanha-Similä	Koneita keittiöön – Keittiöiden koneellistuminen Suomessa 1950–1970-luvuilla.....	28
Iina Wahlström	Mämmi ja hernekeitto – keskiaikaisesta ateristiasta valmisruuaksi.....	41
Maileena Vaajoensuu	Vastiketta, korviketta ja ripaus kekseliäisyyttä Elintarvikkeiden säännöstely pula-ajan Suomessa (1939–1954)	53
Anna-Elina Hintikka, Tiina Kiiskinen, Anni Pelkonen	Oispa kaljaa – oluen monet roolit ja merkitykset.....	69
Riku Salpakari	Säilykepurkillä seikkailuun - Teollisten elintarvikkeiden valmistamiseen keskittyvät keittokirjat 1960-luvun Suomessa	83
Ragni Reichardt	Vuoden varrelta.....	96
Sami Louekari	Saran kesäkohde 2021: Korteniemen perinnetila – elävää kulttuuriperintöä Tammelassa.....	98
	Suomen maatalousmuseosäätiön toimintakertomus 2020	102
	Kirjoittajat	139



Tehtaan tekemää ruokaa -näyttelyssä esillä olleessa kauppainteriöörissä pääsi astumaan myös tiskin "toiselle puolelle", myyjän rooliin.

Senna Levonen, Suomen maatalousmuseo Sarka.

Ragni Reichardt

ESIPUHE

Suomen maatalousmuseo Saran vuoden 2021 vuosikirja käsittelee kotimaisen ruoan historiaa. Julkaisu mukailee vuoden 2021 vaihtuvaa näyttelyämme, joka on Tehtaan tekemää ruokaa – kotimaisten elintarvikkeiden historiaa. Laaris- sa liikutaan niin ajallisesti kuin maantieteellisesti ruoan ja juoman teossa.

Pääsemme kurkistamaan mm. mämmin, oluenpanon ja säilyke-ruokien historiaan.

Historioitsija Laika Nevalainen on toiminut Suomen maatalousmuseo Saran Ruokamuseon projektisuunnittelijana. Hänen käsialaansa on vaihtuva näyttelymme “Tehtaan tekemää ruokaa”, sekä Ruokamuseon konseptin luominen. Nevalaisen artikkelissa tutustutaan elintarviketeollisuuden vaiheisiin aina 1700-luvun ensimmäisestä elintarviketehtaasta 2000-luvun valmisruokakirjoon.

Elintarviketeollisuus sysäsi liikkeelle myös kodeissa tapahtuneen murroksen. Maria Vanha-Similä esittelee artikkelissaan kodinkoneiden tuloa osaksi suomalaisten arkipäivää 1950–1970-luvuilla.

Mämmi ja hernekeitto ovat olleet osana suomalaista ruokaperinnettä jo keskiajalta lähtien. SSaran näyttelyamanuenssi Iina Wahlström vie artikkelissaan lukijan ruokamatkalle, jossa tehdään historiallinen ja maantieteellinen katsaus mämmiin ja hernekeittoon perinneruokina sekä tutustutaan näihin osana nykypäivän valmisruokakulttuuria.

Millaista oli elää sota-ajan ja siitä seuranneen pula-ajan yhteiskunnassa, jossa oli puutetta kaikesta? Suomen maatalousmuseo Saran kokoelmatyöntekijä Maileena Vaajoensuun artikkelissa pureudutaan säännöstelyyn pula-ajan Suomessa.

Hotelli- ja ravintolamuseon Oispa kaljaa -näyttely on esillä Sarassa Ruokakulmassa 15.9.2021–3.4.2022. Sekä näyttelyssä että artikkelissa kerrotaan niin oluen valmistuksesta kuin sen pitkästä historiastakin. Kirjoituksessa tuodaan esiin myös

oluen monia merkityksiä yksilöille, yhteisöille ja yhteiskunnalle. Artikkelin ovat kirjoittaneet Hotelli- ja ravintolamuseon tutkijat Anna-Elina Hintikka ja Tiina Kiiskinen, sekä museon johtaja Anni Pelkonen.

Teolliseen ruokakulttuuriin erikoistunut historian maisteri Riku Salpakari kertoo artikkelissaan teollisten elintarvikkeiden käytön ympärille syntyneestä keittokirjallisuudesta. Opastavissa keittokirjoissa pyrittiin vakuuttamaan lukijat säilykkeiden ja pakasteiden taloudellisuudesta, terveellisyydestä, maukkaudesta ja valmistusnopeudesta.

Museonjohtaja Sami Louekari esittelee jutussaan Saran kesäkohteen, joka on vuonna 2021 Kortenien perinnetila. Vuoden varrelta -jutussa ollaan juhlavissa tunnelmissa ja palataan vuoden 2021 kohokohtiin, kun Sarka valittiin Vuoden museoksi ja Varsinais-Suomen maakuntaliiton Aurora-palkinnon saajaksi.

Laarin lopussa esitellään Saran toimintakertomus vuodelta 2020.

Herkullisia lukuhetkiä!

KUKA TUOTTA JA VALMISTAA SINUN RUOKASI?

Kotimaisen elintarviketeollisuuden historiaa

Monet syömistämme ruoka-aineista ovat samoja kuin noin sata vuotta sitten: leipää ja muita viljaruokia, maitoa ja maitotuotteita, lihaa ja kalaa, perunaa, kahvia, sokeria. Kuitenkin nykypäivänä suurin osa kuluttamastamme ruoasta on jalostettu jollain tavalla. 1900-luvun kuluessa suomalaiset siirtyivät omavaraisuudesta, eli oman ruokansa tuottamisesta, ostotalouteen, eli ostamaan kaikki, tai lähes kaikki, tarvitsemansa ruoka-aineet. Ajan myötä yhä suurempi osa näistä ostetuista elintarvikkeissa on ollut yhä pidemmälle jalostettuja. On siirrytty jauhojen ostamisesta valmiin leivän ja edelleen valmiiksi viipaloidun leivän ostamiseen, maidosta on siirrytty laajaan valikoimaan maitotuotteita ja esimerkiksi perunasta perunasalaattiin, ranskalaisiin ja sipseihin. Nykypäivänä ruoanlaittoa helpottavat erilaiset puolivalmisteet, pakasteet ja säilykkeet.

Kaikesta tästä kasvaneesta elintarvikkeiden jalostuksesta on vastannut ja vastaa elintarviketeollisuus, joka Suomessa kasvoi merkittäväksi teollisuuden alaksi 1900-luvulla. Samalla on muuttunut se, miten ruoka kuljetetaan tuottajilta kauppaan, miten se on pakattu ja esimerkiksi mitä informaatiota tuotteista on kuluttajille saatavilla. Elintarviketeollisuuden ja jalostettujen elintarvikkeiden kulutuksen kasvu on muuttanut arkeamme sekä suhdettamme ruokaan merkittäväällä tavalla ja on siten

keskeinen osa laajempaa kertomusta Suomen modernisoitumisesta.

Teollisesti valmistettujen elintarvikkeiden omaksuminen osaksi arkea ei kuitenkaan ole ollut suoraviivainen tai ruusuinen prosessi, vaan päinvastoin kulutuksen kasvu oli Suomessa pitkään hidasta moniin muihin maihin verrattuna. Mitä pidemmälle jalostetusta tuotteesta on ollut kyse, sitä kauemmin on kestänyt, että kuluttajat ovat hyväksyneet sen osaksi ruokatapojaan. Tässä artikkelissa käyn läpi suomalaisen elintarviketeollisuuden vaiheita 1700-luvulta 2000-luvun alkupuolelle sekä pureudun siihen, miten jalostetuista elintarvikkeista tuli normaali osa ruoka-arkeamme.

ELINTARVIKETEOLLISUUS?

Kielitoimiston sanakirjan mukaan elintarvike on ”ihmisen ravinnoksi käytettävä hyödyke”. Elintarviketeollisuus jalostaa sekä kotimaisista että ulkomaisista raaka-aineista elintarvikkeiden raaka-aineita ja valmiita ravinto”hyödykkeitä”. Lisäksi elintarvikeyritykset kehittävät elintarvikkeita sekä harjoittavat elintarvikkeiden vientiä ja tuontia. Elintarviketeollisuus tuottaa Suomessa hyvin monenlaisia elintarvikkeita. Tilastokeskuksen toimialaluokituksessa elintarviketeollisuus on jaettu seuraaviin alakategorioihin: teurastus, lihan säilyvyyskäsittely ja liha-tuotteiden valmistus; kalan, äyriäisten ja nilviäisten jalostus ja säilöntä; hedelmien ja kasvien jalostus ja säilöntä; kasvi- ja eläinöljyjen ja -rasvojen valmistus; maitotaloustuotteiden valmistus; myllytuotteiden ja tärkkelyksen valmistus; eläinten ruokien valmistus; leipomotuotteiden, makaronien yms. val-

mistus; muu elintarvikkeiden valmistus (sokeri; kaakao, suklaa, makeiset; tee ja kahvi; mausteet ja maustekastikkeet; einekset ja valmisruoat; homogenisoidut ravintovalmisteet ja dieettiruokat; muut) ja juomien valmistus.

Elintarviketeollisuus on osa ruokaketjua tai -järjestelmää, johon kuuluvat myös alkutuotanto, jakelu, ruokakaupat sekä kuluttajat. Näiden eri ruokajärjestelmän osa-alueiden toiminta, tarpeet ja resurssit ovat erottamattomasti kytköksissä toisiinsa. Esimerkiksi elintarviketeollisuuden kasvu on osa sitä laajempaa ruoantuotannon rakennemuutosta, joka on muuttanut myös esimerkiksi alkutuotantoa. Maanviljelijät eivät enää tuota ruokaa itseään varten vaan kasvi- ja eläintuotannon sadon ostavat elintarviketeollisuuden yritykset. Elintarvikkeiden valmistusta ja laatua koskevat vaatimukset määrittelevät siten maataloustuotannon laatuvaatimukset. Elintarviketeollisuuden kehitys on myös tuonut suomalaiseen maatalouteen uusia viljelykasveja ja tuotantoeläimiä kuten sokerijuurikkaan, rypsin ja broilerin.

KAIKKI ALKAA SOKERISTA

Suomalaisen elintarviketeollisuuden alkupiste löytyy 1700-luvulta, jolloin Turkuun perustettiin nykyisen Suomen alueen ensimmäinen elintarvikkeita valmistanut teollisuuslaitos. Kyse oli vuonna 1758 tuotannon aloittaneesta Turun sokeritehtaasta, jossa jalostettiin ulkomailta tuodusta ruokoraakasokerista erilaisia sokeri- ja siirappilaatuja. 1700-luvulla teollinen tuotanto tapahtui vielä pienessä mittakaavassa ja oli hidasta: Yhden sokerierän valmistaminen kesti kolme kuukautta, ja kerralla pystyttiin valmistamaan noin 7 500 sokeritoppaa.



Helsinkiläisen Töölön sokeritehtaan tyhjiökeitin vuonna 1930. Sokerimehusta haihdutettiin keittämällä vesi pois.

Pietinen, Historian kuvakokoelma, Museovirasto. CC BY 4.0.

Seuraava sokeritehdas perustettiin Porvooseen vuonna 1784. Porvoon sokeritehdas oli toiminnassa vuoteen 1823, ja seuraavana vuonna päättyi tuotanto myös Turun sokeritehtaassa. Porvoon uusi sokeritehdas toimi alle kaksi vuosikymmentä vuosina 1822–1839. Helsinkiin oli kuitenkin perustettu vuonna 1806 kaupungin ensimmäinen sokeritehdas, josta tuli pitkäikäisempi ja jonka toiminta jatkuu edelleen – tosin 1960-luvulla tehdas muutti Kirkkonummelle.

Huiman globaalin teollistumisen 1800-luvulla mahdollistanut höyrykone

tehosti myös elintarviketuotantoa. Suomessa höyrykone otettiin helsinkiläisessä Töölön sokeritehtaassa käyttöön energian- ja lämmöntuotannossa 1800-luvun puolivälissä. Myös monet muut keksinnöt, kuten tyhjiökeitin ja sokerilinko, mahdollistivat parempilaatuisemman sokerin valmistamisen niin, että työvoimaa tarvittiin vähemmän ja raaka-ainetta meni vähemmän hukkaan. Tehokkaampi tuotanto laski sokerin hintaa, mikä osaltaan nosti sokerin kulutusta. Suomeen perustettiin 1800-luvun lopulla ja 1900-luvun alkuvuosina useita uusia sokeritehtaita, kun Venäjältä alettiin tuoda halpaa sokerijuurikkaista valmistettua raakasokeria valmistuksen raaka-aineeksi.

Sokeriteollisuus sai 1800-luvun alkupuolella rinnalleen toisen elintarviketeollisuuden haaran eli juomateollisuuden, kun esimerkiksi Sinebrychoff perustettiin vuonna 1819 ja Hartwall vuonna 1836. Alkoholittomista juomista valmistettiin ensimmäisenä kivennäisvesiä, joita seurasivat vuosisadan puolivälissä limonadit. Elintarviketeollisuus laajeni 1800-luvun jälkipuoliskolla monille tuotannon aloille, kun perustettiin ensimmäiset kauppamyllyt, makkaratehtaat, leipomot, meijerit ja makeistehtaat. Esimerkiksi ensimmäinen makeistehdas oli Nahim Bonsdorffin vuonna 1890 Helsinkiin perustama Helsingfors Nya Karamellfabrik. Pienimuotoisen tehtaan toiminta loppui jo 1910-luvulla, mutta 1890-luvulla toistakymmentä muutakin makeistehdasta oli aloittanut toimintansa. Esimerkiksi Fazer perusti ensimmäisen makeistehtaansa Helsingin Punavuoreen vuonna 1897.

ELINTARVIKETEOLLISUUS LAAJENEE JA VAKIINTUU

Suomen ensimmäiset kahvipaahtimot, mehutehtaat, osuusteurastamot, keksitehtaat, Valio sekä teolliset leipomot aloittivat toimintansa 1900-luvun ensimmäisinä vuosikymmeninä. Margariini oli kehitetty Ranskassa jo vuonna 1869, mutta tämän naudantalista valmistetun tuotteen valmistaminen oli Suomessa kiellettyä vuosina 1892–1919. Kookos- ja muista kasvirasvoista valmistetun kasvivoin kotimainen valmistus kuitenkin pyörähti käyntiin vuonna 1908. Suomeen perustettiin 1910-luvulla useita kasvivoitehtaita.

Kahvi oli 1800-luvulla totuttu ostamaan raakoina papuina ja paahtamaan sekä jauhamaan itse kotona. 1800-luvun lopulla Gustav Paulig alkoi paahtaa pieniä eriä raakakahvia ja rakennutti varsinaisen kahvipaahtimon vuonna 1904 valmiiksi paahtettujen kahvipapujen valmistamista varten. Osuusteurastamot osallistuivat tuoreen lihan käsittelyn ja myymisen lisäksi myös makkaroiden, lihasäilykkeiden sekä valmisruokien valmistamiseen. Moni osuusteurastamo rakennutti 1900-luvun alkupuoliskolla teurastamonsa yhteyteen makkaratehtaan ja eineskeit-tiön.

Leivän teollisen tuotannon voi katsoa Suomessa alkaneen Vaasan höyryleipomon perustamisesta vuonna 1904. Pitkään pääosa leipäteollisuudesta keskittyi näkkileivän valmistukseen – näin oli myös Vaasassa – sillä näkkileipä säilyi ja sitä oli mahdollista markkinoida koko maahan. Pehmeää ruokaleipää ostettiin vain kaupungeissa, missä kodin ulkopuolella työssäkäyvillä ihmisillä ei ollut aikaa leipoa leipää itse eikä asunnoissa myöskään aina ollut tilaa leipomiselle. Esimerkiksi helsinkiläinen Osuuskauppa Elanto perusti vuonna 1907 leipomon, jossa valmistettiin useita kymmeniä erilaisia ruokaleipiä.

Meijeriteollisuutta oli syntynyt maa-
hamme jo 1800-luvun jälkipuoliskon
kuluessa, mutta monet meijerit olivat
hyvin pieniä ja käsittelivät vain lähi-
alueiden maitoa. Sama tilanne koski
myös teollista juustonvalmistusta, jonka
katsotaan Suomessa alkaneen vuonna
1856. Tuolloin sveitsiläinen juustomes-
tari Rudolf Klossner palkattiin valmista-
maan emmentalia Sippolan kartanoon.
Osuusmeijerit ja Valio kiinnostuivat
juustonvalmistuksesta vasta 1910-luvul-
la, jolloin Valio alkoi tukea juustonval-
mistuksen kehittämistä muun muassa
koulutuksen ja laboratoriotoiminnan
kautta. Tämä loi puitteet juustoteolli-
suuden kasvamiselle Suomessa.

*Helsinkiläisen Osuuskaup-
pa Elannon työntekijöi-
tä pilkkomassa, punnit-
semassa ja pakkaamassa
pakastettuja kesäkeittoai-
neksia vuonna 1958.*

*Helsingin kaupunginmuseo.
CC BY 4.0.*



Useimmat elintarviketeollisuuden alat olivat perustettuina 1920- ja 1930-lukuihin mennessä. 1920-luvulla käynnistyi myös kotimainen säilyketeollisuus, kun Oy Sotilassäilyke Ab perustettiin vuonna 1926 valmistamaan säilykkeitä ensin armeijalle ja pian myös siviileille. Sotaa seurannut pula raaka-aineista sekä elintarvikkeiden säännöstely vaikeuttivat luonnollisesti monella tapaa myös elintarvikeyritysten toimintaan 1940-luvulla. Osa toimijoista tuotti elintarvikkeita armeijalle, ja osa siirtyi valmistamaan niin sanottuja korviketuotteita raaka-aineista, joita oli saatavilla. Toisaalta armeijan tarpeisiin vastaaminen johti muun muassa kotimaisen pakasteteollisuuden syntymiseen, kun Paulig perusti sodan aikana Suomen ensimmäisen pakastetehtaan. Sodan jälkeen pakasteita, kuten herneitä, puolukoita, rapuja ja kaalikeittoa, alettiin myydä myös tavallisille kuluttajille. Kotipakastimien ja siten pakasteiden läpimurtoa saatiin kuitenkin vielä odottaa 1970-luvulle saakka.

ISOJA MUUTOKSIA 1950- JA 1960-LUVUILLA

1950- ja 1960-luvuilta lähtien tapahtui niin suomalaisessa yhteiskunnassa kuin itse elintarviketeollisuudessa monia sellaisia asioita, jotka muuttivat ruoan kulutusta sekä elintarvikkeiden tuotantoa. Suomi teollistui ja kaupungistui yhä voimakkaammin. Kaupungistumisen myötä yhä suurempi joukko siirtyi omavaraistaloudesta ostotalouteen eli sen sijaan, että olisivat tuottaneet oman ruokansa alusta asti itse, yhä suurempi osa ruoasta ostettiin valmiina elintarvikkeina.

Teollistumisen voimistumisen myötä monilla elintarviketeollisuuden aloilla tuotanto koneellistui ja siten tehostui. Tämä laski tuotteiden hintoja ja sitä kautta kasvatti teollisten elintarvikkei-

den kulutusta – sekä kaupungeissa että maaseudulla. Kulutusta vauhditti myös yleinen elintason nousu, jonka johdosta yhä useammalla oli varaa ostaa yhä pidemmälle jalostettuja elintarvikkeita. Naisten työssäkäynnin yleistyminen tarkoitti, että naisilla ei ollut enää yhtä paljon aikaa käytettävissä ruoanvalmistukseen. Oli siis pakko turvautua ostoelintarvikkeisiin sekä pidemmälle jalostettuihin tuotteisiin, kuten ostoleipään. Monien tuotteiden mainoksissa korostettiin sitä, kuinka paljon perheenemännän työ helpottui ja nopeutui tuotteen ansiosta.

Kaupan puolella 1900-luvun alkupuoliskon tiskimyymälöistä siirryttiin 1950-luvulta lähtien itsepalvelumyymälöihin. Tiskimyymälässä asiakkaan piti pyytää haluamansa elintarvikkeet myyjältä. Itsepalvelumyymälöissä asiakas poimi tuotteet itse ostoskoriin tai -kärryyn ja maksoi ne kassalle. Tämän kaupankäynnin muutoksen johdosta yhä suurempaa valikoimaa elintarvikkeita ryhdyttiin pakkaamaan kuluttajapakkauksiin, mikä muutti niin tehtaiden tuotantoprosesseja kuin kuluttajan os-

Tiskimyymälöissä 1900-luvun alkupuolella tuotteet olivat esillä tiskin takana ja asiakas pyysi haluamansa elintarvikkeet myyjältä, joka annosteli ja pakkasi tuotteet. Kuvassa helsinkiläisen Osuuskauppa Elannon leipämyymälä vuonna 1930. Ruokaleipää ostettiin 1900-luvun alkupuolella kaupasta lähinnä kaupungeissa.

*Helsingin kaupunginmuseo.
CC BY 4.0.*



tokokemusta. Tieverkoston parantuminen, autokuljetusten yleistyminen sekä kylmälaitteiden kehittyminen mahdollistivat elintarvikeyrityksille yhä laajenevat markkinat. Paikallisista toimijoista ja tuotteista saattoi kasvaa koko maassa tunnettuja yrityksiä ja tuotemerkkejä.

TUOTANTO KONEELLISTUU JA AUTOMATISOITUU

Kone- ja prosessiteknologia kehittyi erityisesti 1950- ja 1960-luvulta lähtien. Monilla aloilla monet työvaiheet oli vielä suoritettu käsin ja siten työvoimaa oli tarvittu paljon. Nyt muun muassa meijeri-, makeis-, sokeri-, liha- ja leipomoteollisuudessa otettiin käyttöön tehokkaampia, isompia ja hienostuneempia koneita tuotannon eri vaiheissa.

Meijereissä otettiin käyttöön ketjukuljettimia, täysin koneellisia jäähdytysjärjestelmiä, puoliautomaattisia punnitusvaakoja, täyssuljettuja separaattoreita, levypastööreja ja teräskirnuja sekä ensimmäisiä voim paloittelu- ja pakkauskoneita. Juustoteollisuudessa agronomi Eero Syrjäsen ja teknikko Walfrid Paa-volan kehittämä S-P-menetelmä koneellisti emmentaljuuston valmistuksen ja mahdollisti juustonvalmistuksen keskittämisen suurempiin tuotantolaitoksiin. Maidon ja juustojen siirtelyssä otettiin koneelliset siirto- ja kuljetuslaitteet käyttöön. Juustonteitossa mekaaniset hämmentimet mahdollistivat isommat kattilat ja keittoerät. Ruuvi- ja vipupuristimista siirryttiin neste- ja paineilmapuristimiin. Myös keittokattiloiden ja juustojen pesu koneellistui, ja juustokellareiden työvaiheita rationalisoitiin tekniikan avulla.



*Makkaranvalmistusta
Karjaportin tehtaalla
Mikkelissä vuonna 1963.
Etualalla on isoissa asti-
oissa kutterissa hienonnet-
tua makkaramassaa, ja
taka-alalla työntekijät si-
tovat käsin makkaroita.*

*Pekka Kyytinen, Kansatieteen
kuvakokoelma, Museovirasto.
CC BY 4.0.*

Lihajalosteiden ja erityisesti makkaroien kysyntä kasvoi toisen maailmansodan jälkeen, mikä kannusti lihateollisuutta panostamaan lihanjalostukseen ja kehittämään erityisesti makkarateollisuutta. Makkarantuotannossa otettiin käyttöön tehokkaat ja yhä isommat kutterit, jotka hienonsivat ja jauhoivat makkaran raaka-aineet tasaiseksi massaksi. Makkaramassan suoleen täyttävät makkararuiskut muuttuivat eräkäyttöis-

tä jatkuvatoimiseksi. Keinosuoli tehosti tuotantoa entisestään, sillä se oli luonnonsuolta kestävämpää ja sopi siten paremmin koneelliseen tuotantoon. Aikaisemmin makkarat oli pitänyt si-
toa käsin, mutta nyt otettiin käyttöön suljinlaitteet. Kypsennyk-
sessä siirryttiin ensin jatkuvatoimisiin kypsennyslaitteisiin ja
sitten monitoimikaappeihin, joissa makkaraita ei tarvinnut lii-
kuttaa vaan kaapin olosuhteita pystyttiin säätämään kutakin
kypsennysvaihetta vastaavaksi.

Leipomoteollisuuden puolella otettiin käyttöön esimerkik-
si isompia ja tehokkaampia kerros- ja kiertoarinauuneja sekä
taikinanostureita. Pauligin Vuosaareen vuonna 1968 valmistu-
neessa paahtimossa tietokone ohjasi jo paahtoa, mutta laajem-
min tietokoneohjattuihin, automatisoituihin tuotantolinjoihin
siirryttiin elintarviketeollisuudessa 1970-luvulta lähtien. Tie-
tokoneohjatuissa linjastoissa valmistui aikaisempaa tasalaatui-
sempia tuotteita, kun käsityön osuus väheni tai poistui koko-
naan.

MUOVIPUSSIIN, TÖLKKIIN, RASIAAN

Valmiita kuluttajapakkauksia ryhdyttiin käyttämään esimerkik-
si kahvin, mausteiden ja sokerin myynissä 1920- ja 1930-luvuil-
la. Laajemmin kuluttajapakkaukset yleistyivät elintarvikkeissa
1950-luvulta lähtien. Irtovoista siirryttiin valmiiksi pakattuihin
puolen ja neljäsosa kilon voipaloihin, ja myllyteollisuus ryhtyi
pussittamaan jauhot kuluttajalle suoraan myytäviin pusseihin.

Muovista tuli monella alalla pakkausten materiaali. Valio aloit-
ti juustojen kestopakkaamisen muovikelmuihin vuonna 1957.
Lihateollisuuden puolella valmiiksi viipaloituja makkaraita pa-

Työntekijät siirtävät juustovaunua Haminan osuusmeijerin juustovarastossa 1960-luvun alussa. Kuvassa näkyvät juustot on pakattu muovikelmuihin.

*Pekka Kyytinen,
Kansatieteen kuvakokoelma,
Museovirasto. CC BY 4.0.*

kattiin ensimmäisen kerran tyhjiöpakkauksiin niin ikään 1950-luvun lopulla. Leipä ja makkara ryhdyttiin pakkaamaan muovipakkauksiin 1960-luvulla. Muovi oli siisti, hygieeninen ja kestävä pakkausmateriaali. Maidon pakkaamisessa siirryttiin 1960-luvulla ensin lasipulloista muovipusseihin ja sitten suhteellisen nopeasti pahvitölkkeihin.

Kuluttajapakkauksien käyttöönotto edellytti alan yrityksiltä investointeja



pakkauskoneisiin, mutta siirtyminen tiskimyymlöistä itsepalvelumyymlöihin teki pakkauksista välttämättömiä. Kuluttajapakkaukset edistivät monien tuotteiden kohdalla tuotteen säilyvyyttä, ja pakkaukset olivat myös irtosäilytystä hygieenisempiä.

UUSIA TUOTTEITA JA TUOTEKEHITYSTÄ

Hintojen laskun myötä monen vanhemman elintarvikkeen kulutus kasvoi 1950- ja 1960-luvuilla, mutta markkinoille tuli myös uusia tuotteita. 1960-luvulla laajeni etenkin maitotuotteiden valikoima, kun jogurttia, rahkaa, viiliä ja smetanaa ryhdyttiin valmistamaan teollisesti. Etenkin jogurtista tuli nopeasti suosittu tuote. Broileriteollisuudessa otettiin ensi askeleet 1950-luvulla, kun broilereiden kasvatus Suomessa alkoi. Broilerin kulutus kasvoi vasta 1980-luvulta lähtien, kun markkinoille tuli tuoretta ja valmiiksi paloitetua broileria eri muodoissa.

Uudenlaisia tuotteita kehittämään kannusti myös keskustelu ruoan terveysvaikutuksista sekä terveysvalitus, jotka voimistuiivat 1970-luvulla. Markkinoille tulivat ensimmäiset kevyttuotteet ja täysjyvätuotteet. Suolan sekä sokerin määrää vähennettiin tuotteissa. Vuonna 1971 markkinoille tulleesta appelsiinimehusta tuli nopeasti suosittua. Kevyttuotteiden valikoima kasvoi 1980-luvulla, jolloin myyntiin tuli esimerkiksi kevytmargariinit, kevytkastikkeita, vähäkalorisia valmisruokia sekä kevytleikkeitä ja -makkaraita. Ensimmäiset kotimaiset funktionaaliset eli terveysvaikutteiset elintarvikkeet lanseerattiin 1990-luvulla, jolloin markkinoille tulivat Benecol-margariini sekä Gefilus-maitotuotteet. Tietoisuus ja tieto ihmisten erilaisista ruoka-allergioista on



*Marskin arinaruisleipiä
tulossa ulos paistokonees-
ta Suur-Savon Leipomos-
sa Mikkelissä vuonna
2010.*

*Sakari Kiuru, Kansatieteen
kuvakokoelma, Museovirasto.
CC BY 4.0.*

saanut elintarvikeyritykset kehittämään erilaisia allergikoille soveltuvia tuotteita, kuten vähälaktoosisia ja gluteenittomia tuotteita.

Elintarviketeollisuudessa tutkimus- ja kehittämistoimintaan on panostettu erityisesti 1990-luvulta lähtien. Tuotekehitystyön merkitys on korostunut sitä mukaan, kun kuluttajien toiveet ja tarpeet ovat muuttuneet yhä yksilöllisemmiksi ja kun kotitalouksien koko on pienentynyt. Allergioiden lisäksi kuluttajien ruokavalintoja ohjaavat nykypäivänä monenlaiset erityisruokavaliot sekä arvot, kuten eettisyys.

EU-JÄSENYYS JA ALAN RAKENNEMUUTOS

Elintarvikeala kansainvälistyi 1980-luvulta lähtien, ja paljon muutoksia muun muassa toimintaympäristöön sekä elintarvikkeita koskeviin säädöksiin toi Suomen liittyminen Euroopan Unioniin vuonna 1995. Euroopan Unionin yhteiseen markkina-alueeseen liittyminen lisäsi kilpailua, mutta myös sai ihmiset kiinnostumaan ruoan alkuperästä. Kotimaisten tuotteiden Hyvää Suomesta-merkki lanseerattiin vuonna 1993.

1980-luvulta lähtien monilla elintarviketeollisuuden aloilla toteutettiin toimialarationalisointeja, ja elintarvikeyritysten lukumäärä supistui monien yritysfuusioiden myötä. Samoihin aikoihin kaupan keskusliikkeet luopuivat omasta elintarviketeollisuudestaan ja myivät tuotantolaitoksensa alan yrityksille. Esimerkiksi leipomoteollisuudessa tuotanto keskittyi etenkin Fazerille ja Vaasan konsernille, kun nämä ostivat pienempiä toimijoita. EU-jäsenyyden kiristämä kilpailu pakotti yrityksiä tehostamaan toimintaansa esimerkiksi keskittämällä toimintaansa harvempiin mutta suurempiin tuotantolaitoksiin.

ENEMMÄN VALMISTA

Valmisruokien kulutuksen kasvu ja ylipäänsä elintarvikkeiden jalostusasteen nousu ovat olleet keskeisimpiä elintarvikkeiden kulutuksen trendejä 2000-luvulla. Valmiita ruokia, kuten verilettuja ja lihapullia oli valmistettu jo 1930-luvulla osuusteurastamoiden eineskeittiöissä, mutta 1950-luvulla valmisruokateollisuus sai uutta pontta, kun esimerkiksi Saarioinen aloitti valmisruokien valmistuksen. Pitkään valmisruokien tuotanto oli kuitenkin käsityövoittoista ja valmistusmenetelmät pitkäl-



*Helsingin Osuuskaup-
pa Elannon einosaston
keittiö vuonna 1933.*

*Helsingin kaupunginmuseo.
CC BY 4.0.*

ti samoja kuin kotikeittiöissä – valmistettavat määrät vain olivat isompia. Maksalaatikon valmistusta kuvataan Saarioisten historiikissa seuraavasti: ”Maksalaatikon puuroa sekoitettiin käsin, sillä ei ollut kippaavia kattiloita. Sangolla nostettiin puuro isoon altaaseen ja sitten valtuutettiin Rahikan Esko melalla sitä hämmentämään, että saatiin se sopivan lämpöiseksi maksan lisäämistä varten. Maksalaatikkomassa annosteltiin soppakauhalla vuokiin, joissa ne paistettiin.” Varsinaisiin tuotantolinjoihin siirryttiin 1960-luvulta lähtien.

Erilaisten valmisruokien valikoima on laajentunut ja kulutus kasvanut 1980-luvulta lähtien. Tuolloin käynnistyi einespizzojen valmistus, ja valmisruokien valikoimaan tuli muutenkin paljon kansainvälisiä makuja esimerkiksi erilaisten pasta- ja pataruokien muodossa. Koteihin alettiin ostaa mikroaaltouuneja ja niinpä lanseerattiin ensimmäiset mikroateriat. 1990- ja 2000-luvuilla valmisruokien suosio ja tuoteryhmän valikoima ovat kasvaneet entisestään. Samalla asenteet valmisruokia kohtaan ovat muuttuneet myönteisemmiksi. Varsinkin arki-ruokailun halutaan olevan helppoa ja nopeaa. Valmisruokien kulutusta ovat kasvattaneet myös niiden laajempi käyttö työpaikkaruokailussa. Syömme nykyään keskimäärin vain yhden lämpimän aterian aikaisemman kolmen sijaan ja kulutamme enemmän välipalamaisia, valmiita tuotteita. Kotitalouksien koko on pienentynyt, ja tilastojen mukaan yksinasuvat kuluttavat valmisruokia esimerkiksi lapsiperheitä enemmän.

MERKITTÄVIÄ MUUTOKSIA RUOKAKULTTUURISSA JA RUOANTUOTANNOSSA

Eri tavoin jalostettujen elintarvikkeiden kulutuksen kasvun ja monimuotoistumisen voi sanoa olleen merkittävimpiä, jos ei merkittävin, 1900-luvulla tapahtunut muutos suomalaisten ruokailussa sekä suomalaisessa ruoantuotannossa. Muun muassa lihan, juuston, rasvojen, sokerin ja erilaisten sokeria sisältävien tuotteiden, pakasteiden, säilykkeiden, puolivalmisteiden sekä valmisruokien, välipalatuotteiden ja naposteltavien osuus ruokavaliosta on kasvanut. Elintarvikkeiden valikoima on kasvanut huimasti yleisen elämäntapoja koskevan muutoksen myötä, mutta myös esimerkiksi ulkomailta omaksuttujen vaikutusten

sekä ruokavalintojen yksilöllistymisen seurauksena. Emme enää valitse lautasellemme sitä mitä kaikki muutkin, vaan päätöksiimme vaikuttavat muun muassa allergiat, erityisruokavaliot, arvovalinnat ja elämäntyyli. Jalostetut elintarvikkeet ovat mahdollistaneet sen, että ruoanlaitosta on tullut helpompaa ja siihen käytetty aika on pienentynyt. Ruoan säilyvyys on parantunut ja tarjolla on tasalaatuisia tuotteita. Elintarviketeollisuus mahdollistaa tuotteiden ympärivuotisen saatavuuden ja kuljettamisen pitkien matkojen päähän.

Toisaalta esimerkiksi kasvanut sokerin, rasvan ja suolan määrä on johtanut vakaviin terveysongelmiin. Lisäksi olemme etääntyneet yhä kauemmaksi ruoantuotannosta. Käsityksemme ruoan alkuperästä on hämärtynyt, kun ruoka ostetaan yhä isommista kaupoista, elintarvikkeiden kauppa on globaalia ja elintarvikemyyntien omistajuussuhteet monimutkaistuneet myyntien ja kansainvälisten yhdistymisten myötä.

Ei kuitenkaan ole vain niin, että elintarviketeollisuus olisi muuttanut syömistämme ja suhdettamme ruokaan. Myös elintarviketeollisuus on joutunut reagoimaan niin laajoihin yhteiskunnallisiin ja taloudellisiin muutoksiin kuin esimerkiksi ruoan terveysvaikutuksia koskevaan tietoon tai ihmisten ruokavalioissa ja ruokaa koskevissa arvomaailmoissa tapahtuneisiin muutoksiin.

LÄHTEET

Arovuori, Kyösti, Hanna Karikallio & Perttu Pyykkönen. *Voimasuhteiden kehitys Suomen ruokamarkkinoilla*. Helsinki: Pellervon taloustutkimus, 2011.

Avotie, Kaisu & Leena Avotie. *Saarioinen: kartanosta elintarvikekonserniksi*. Helsinki: WSOY, 2011.

Elintarviketeollisuus Suomessa, Ruokatiedon Internet-sivut, <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokaketju-ruuan-matka-pelloilta-poytaan/elintarviketeollisuus/elintarviketeollisuus-suomessa>.

Heino, Jarkko. *Jyvä, joka iti: Raisen yhtymän tarina 1939–1989*. Helsinki: Otava, 1989.

Hokkanen, Kari. *Maidon tie: Valio ja osuusmeijerijärjestö 1905–1980*. Helsinki: Kirjayhtymä, 1980.

Hämäläinen, Mariitta. *125 vuotta nautinnollisia hetkiä: Paulig*. Helsinki: Paulig Oy, 2001.

Jalas, Aaro & Veijo Åberg. *Suomen leipuriliitto 1900–2010: katsaus leipomoalan historiaan*. Helsinki: Suomen leipuriliitto, 2010.

Jutikkala, Eino. *Puoli vuosisataa elintarviketeollisuutta: Huhtamäki-yhtymän ja siihen liitettyjen tehtaiden vaihteita*. Helsinki, 1945.

Kivimäki, Ville. *Työtä leivän eteen: Leipomo Salonen sata vuotta*. Turku: Leipomo Salonen, 2005.

Koskimies, Silja. *Hyvin pakattu, puoleksi myyty*. Turku: Turun museokeskus, 2017.

Mäenpää, Olavi. *Salon sokeritehdas oy 1918–1968*. Salo, 1968.

Mäkinen, Kalervo. *Maito-Aura 1904–2004*. Turku: Maito-Aura, 2004.

Nevalainen, Petri. *Anna hyvän kiertää: Moilas oy 50 vuotta*. Naarajärvi: Moilas, 2005.

Näsi, Juha & Päivi Myllykangas. *Linkosuo oy, kuusi vuosikymmentä*. Tampere: Linkosuo, 1998.

Perkkiö, Sirpa. *Lihakunta 1903–2003: Parhaita leikkeitä 100 vuoden ajalta kuvin ja sanoin*. Kuopio: Lihakunta, 2002.

Perkkiö, Sirpa. *Itikka osuuskunta 90 vuotta, 1914–2004*. Seinäjoki: Itikka osuuskunta, 2004.

Puro, Laura & Veijo Åberg. *Lihatalonpojat ja heidän yhtiönsä: LSO, HKScan ja liha-alan muutos*. Helsinki: Edita, 2012.

Sandelin, Gustav. *Pohjalainen lihatalo: Itikka 1914–1989*. Seinäjoki: Itikka, 1989.

Savanoja, Oiva. *Tie juustoksi: juustoteollisuutemme kehitys 1850-luvulta vuoteen 1975*. Helsinki: Valio, 1986.

Toivio, Hilja. *Suomen broilerituotannon historia 1959–2009*. Jokioinen: Suomen broileryhdistys, 2009.

Vesikansa, Jyrki. *Leipurinpojan perintö: Huhtamäki oy 1920–1995*. Helsinki: Otava, 1995.

KONEITA KEITTIÖÖN – KEITTIÖIDEN KONEELLISTUMINEN SUOMESSA 1950–1970-LUVUILLA

Moniin suomalaisiin keittiöihin ilmestyi uusia kodinkoneita 1950–1970-luvuilla. Mahdollisuuksien mukaan koteihin hankittiin jääkaappeja, sähköliesiä ja pakastamia. Myös pienempiä koneita, kuten sähkövatkaimia, automaattisia leivänpaahtimia sekä kahvinkeittimiä, alkoi ilmestyä keittiöiden työtasoille ja kaappeihin. Yleinen elintason nousu, kaupungistuminen sekä naisten siirtyminen yhä enemmän työelämään siivittivät kodinkoneiden kauppaa. Myös niiden hinnat alenivat ja erilaisia kodinkoneita tuli yhä paremmin saataville.

Kodinkoneiden lisääntyminen tapahtui samaan aikaan, kun yhä useammat suomalaiset muuttivat työn perässä maalta kaupunkiin tai Ruotsiin. Kodinkoneiden määrä kasvoi merkittävästi, mutta tuolloin oltiin vielä kaukana 2020-luvun konemääristä.

Keittiöiden koneellistuminen muutti ruoan ostoa, säilytystä ja valmistusta sekä erityisesti naisten arkea, koska he pitkälti vastasivat kotitöistä. Naisilla oli aikaisempaa vähemmän aikaa työskennellä keittiöissä, kun yhä useammin he kävivät ansiotyössä kodin ulkopuolella. Uusissa kodinkoneissa oli opettelemista, mutta ne tehostivat kotitaloutta.



Monet haaveilivat uusista kotitöitä helpottavista kodinkoneista. Elintason noustessa yhä useammalla oli vähitellen mahdollisuus toteuttaa näitä unelmia. Kuvassa pariskunta tutustumassa kodinkone-liikkeen valikoimaan vuonna 1957.

*Aukusti Tuhkala, Museovirasto.
CC BY 4.0*

JÄÄKAAPIT

Monessa kodissa haaveiltiin jääkaapista jo 1950-luvulla, mutta kalliin hintansa johdosta ne yleistyivät kunnolla vasta 1960-luvun kuluessa. Jääkaappi löytyi 1970-luvun alkupuolella jo 90 prosentilla kotitalouksista.

Aluksi kaupungeissa innostuttiin jääkaapeista maaseutukoteja innokkaammin. Ruoansäilyttäminen oli hankalaa lämpimässä ruokakomerossa tai ikkunanlasiin välissä. Paremmat säilytysolosuhteet vähensivät ruoan pilaantumista ja ruokahävikkiä. Jääkaappeja mainostettiin paljon juuri niiden hyvillä terveysvaiku-

tuksilla. Jääkaapeissa ruoka säilyi paremmin ja perheenjäsenet pysyivät näin terveimpinä.

Koteihin ilmestyneet jääkaapit eivät vaikuttaneet vain ruoan säilytykseen vaan myös ruoanvalmistukseen ja etenkin naisten ajankäyttöön. Naiset pitkälti vastasivat ruokaostosten tekemisestä ja ruoanvalmistuksesta 1950–1970-luvuilla, joten kotiin hankittu jääkaappi muutti etenkin heidän arkeaan. Ruokakauppaan ei enää tarvinnut lähteä niin usein, kun ruoka säilyi pidempään. Jääkaapin ansiosta ruokaa voitiin hankkia myös suurempia määriä kerralla. Lisäksi ruokaa voitiin valmistaa useammalle aterialle samalla kertaa. Kaikkea ruokaa ei myöskään tarvinnut enää syödä saman päivän aikana. Naisten työssäkäynti yleistyi samaan aikaan jääkaappien kanssa, joten kotiin hankittu jääkaappi helpotti kodin ulkopuolelle siirtyneen naisen arkea.

Jääkaapin sijoittaminen ahtaaseen kaupunkikotiin vaati etenkin 1950–1960-luvuilla luovuutta, sillä vanhoissa asunnoissa ei oltu huomioitu jääkaapin vaatimaa tilantarvetta. Kotiin hankittu jääkaappi ei välttämättä päätynyt keittiöön vaan sille saattoi löytyä paikka esimerkiksi eteisestä. Kotien väljentyessä ja asuimistason noustessa, jääkaapeille oli varattu paikka keittiöstä jo asuntojen suunnitteluvaiheessa. Enää niitä ei tarvinnut sijoittaa epätarkoituksenmukaisiin paikkoihin vain siksi, että keittiössä ei ollut tilaa.

Maalla ei nähty aluksi järkevänä sijoittaa kalliiseen jääkaappiin, kun lähes joka maalaistalosta löytyi kellari. Ruoansäilytys oli kuitenkin ongelmallista etenkin kesäisin, kun kellarit eivät välttämättä pysyneet riittävän kylminä. Jääkaappi myös tehosti emännän työtä, kun aikaa ei kulunut kellarimatkoihin. Maa-

Jääkaappi helpotti ruoan säilytystä, joten ruoka-kauppaan ei tarvinnut enää mennä niin usein, kun kerralla saattoi ostaa enemmän myös kylmäsäilytystä vaativia tuotteita. Kuvassa naiset ruokaostoksilla vuonna 1964.

*UA Saarinen, Museovirasto.
CC BY 4.0*



seudulla maitoa ja muuta ruokaa saatiin monesti omalta tilalta, joten kaukana sijaitseviin kauppoihin ei lähdetty usein. Jääkaapissa ruoka säilyi pidempään hyvänä kuin tavallisessa ruokakomerossa. Vähitellen jääkaapit saapuivat myös maalaistaloihin, kun niiden hyvät ominaisuudet tiedostettiin ja ne muuttuivat hinnoiltaan edullisimmiksi.

Vielä 1950-luvun alkupuolella maalla käytettiin myös itsetehtyjä jäähdytyskaappeja. Niitä jäähdytettiin sahanpuruissa säilytetyillä jäillä, jotka oli nostettu kevättalvella varastoon kesää varten. Itse rakennettu jääkaappi oli ostettua edullisempi. Ohjeita sellaisen tekemiseen sai esimerkiksi tietokirjoista. Jäähdytyskaapissa ruoka säilyi tavallista komeroa paremmin ja sellainen saattoi toimia innostajana myös oikean jääkaapin hankintaan.

Jääkaappi löytyi jo lähes jokaisesta suomalaiskodista 1970-luvulla. Kuvassa nuoripari uuden kotinsa keittiössä Vantaalla vuonna 1970.

*Vantaan kaupunginmuseo.
CC BY 4.0*



PAKASTIMET

Jääkaapin vanavedessä yleistyi myös toinen kylmäsäilytyskaluste eli pakastin. Jääkaapit yleistyivät 1960-luvun kuluessa ja seuraavalla vuosikymmenellä koteihin hankittiin vähitellen myös pakastimia. Ne olivat harvinaisia vielä 1970-luvun alussa, mutta 1980-luvulle siirryttäessä pakastin löytyi jo noin joka toisesta kodista. Tästä pakastimien määrä jatkoi tasaista kasvua niin, että 1990-luvun lopulla 85 prosenttia kotitalouksista omisti pakastimen.

Pakastimet toivat uuden ulottuvuuden ruoan säilöntään. Ne saivat ruoan säilymään hyvänä pidempään. Pakastimen hyödyntäminen myös tasasi ruoanlaittoon ja tiskaukseen käytettyä aikaa.

Pakastamisesta innostuttiin ensin etenkin maaseudulla. Sadonkorjuun, teurastuksen tai leivonnan jälkeen ruoat saatiin säilötyksi nopeasti. Pakastimissa oli helppo säilöä lihaa ja marjoja.

Maalla ja kaupungeissa haluttiin erimallisia pakastimia. Maalaistaloihin hankittiin usein suuria pakastearkkuja, joihin mahtui paljon pakastettavaa. Ahtaammissa kaupunkikodeissa ne

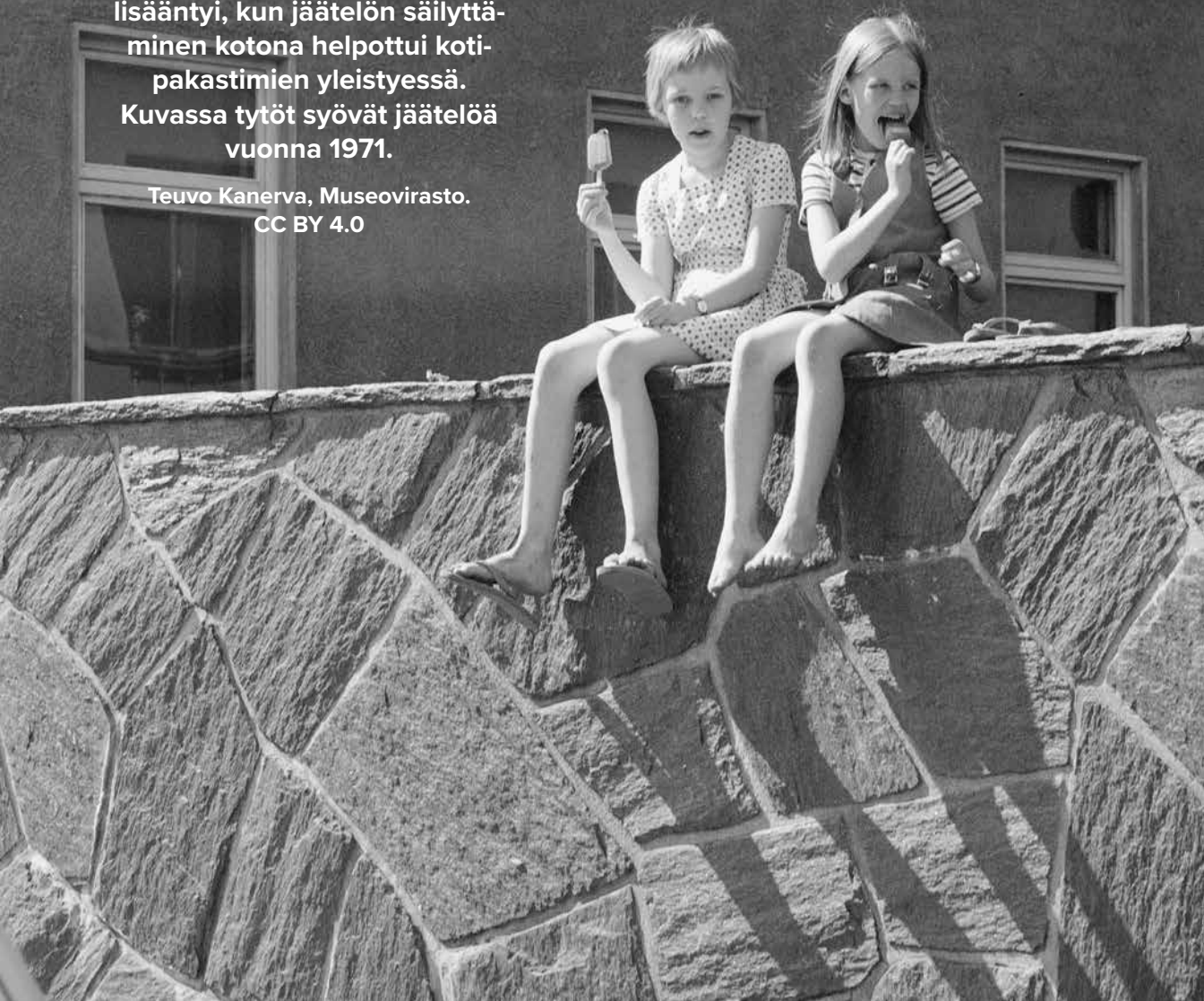
olivat hankalia, joten pakastimet yleistyivät kaupungeissa, kun markkinoille tuli yhä enemmän myös helpommin sijoitettavia pienempiä pakastekaappeja. Kaupungeissa pakastettiin erityisesti aterioilta yli jäänyttä ruokaa, leivonnaisia vieraita varten, marjoja sekä valmisruokia, joiden tarjonta kasvoi pakastamien yleistyessä. Pakastimet tutustuttivat suomalaiset pakasteruokiin. Pakastimien yleistyessä lisääntyivät myös kauppojen pakastealtaista löytyneet valmisruoat. Montaa tuttua suomalaisten suosimaa arkiruokaa, kuten palapaistia, sai ostaa valmiina pakasteena jo 1970-luvulla. Suosituimmat pakasteruoat olivat kuitenkin 1970-luvulla sekavihannespusseja ja jäätelö. Suomalaiset intoutuivat ahkeraan jäätelönsyöntiin juuri pakastimien yleistyessä.

Ruoanvalmistus- ja hankinta kokivat muutoksia pakastimien yleistymisen myötä. Ruokaa saattoi tehdä nyt ison määrän kerralla ja pakastaa siitä osan. Mainonnassa korostettiin juuri pakastimien vaikutusta ruoanlaittoon. Esimerkiksi työssäkäyvä äiti saattoi valmistaa vapaapäivänään kerralla ruoat valmiiksi tulevalle työviikolle. Näin muille päiville jäi vain ruoan sulatus ja lämmitys.

Pakastimet olivat aluksi hintavia, joten muissa Pohjoismaissa perheet hankkivat ensin yhteisiä pakastamia. Suomessakin joihinkin taloyhtiöihin tuli yhteispakastamoja, joissa jokaisella asunnolla oli oma pakastelokero. Ne eivät kuitenkaan yleistyneet, sillä suomalaiset halusivat mieluummin oman pakastimen sisälle asuntoon.

Suomalaisten jäätelönsyönti lisääntyi, kun jäätelön säilyttäminen kotona helpottui kotipakastimien yleistyessä. Kuvassa tytöt syövät jäätelöä vuonna 1971.

Teuvo Kanerva, Museovirasto.
CC BY 4.0



SÄHKÖLIEDET

Keittiöihin alkoi yhä enemmän ilmestyä sähköliesiä 1950-luvulta lähtien. Sellainen löytyi joka kolmannesta kodista 1960-luvun alussa. Jossakin kotitalouksista oli etenkin kaupungeissa kaasuliesi. Ruoanlaitossa käytettiin yleisesti vielä puuhelloja ja leivinuuneja. Niitä suosittiin etenkin maaseudulla, koska keittön lämmitys hoitui samalla kertaa, kun ruokaa tehtiin puu-



Vesijohto, viemäri ja kodin-
koneet eivät suinkaan olleet
osa kaikkien arkea 1960-luvulla.
Monessa keittiössä vesi kulki
vain kantamalla ja ruokaa
laitettiin puuhellalla. Kuvassa
kodinhoitaja valmistaa ruokaa
Elimäellä vuonna 1963.

Erkki Voutilainen,
Journalistinen kuva-arkisto JOKA,
Museovirasto. CC BY 4.0

hellalla. Joihinkin maalaiskoteihin hankittiin sähköhella aluksi lähinnä kesäkäyttöön, jolloin puuhellaa ei tarvinnut lämmittää kesäkuumalla. Puuhellojen etuna nähtiin suuri lämmityspinta-ala, jossa ruokaa saattoi valmistaa monella kattilalla ja pannulla yhtä aikaa. Monissa puuhelloissa oli säiliö, jossa kuumeni samalla lämmintä vettä tiskausta varten. Tiskivettä voitiin lämmittää myös kattilalla, jota pidettiin hellankulmalla lämpimänä. Kahvikeittoa, ruoan lämmitystä ja vedenkeittoa varten voitiin hankkia myös keittolevyjä, jos varsinainen sähköliesi koettiin tarpeettomaksi. Keittolevyä käytettiin puuhellan ohessa etenkin kesäisin ja kun tarvittiin nopeaa lämmitystä.

Ruoanlaiton siirtyminen puuhelloilta sähköliesiin vaati naisilta uusien taitojen opettelua. Puuhellojen kanssa toimiminen usein opittiin sukupolvelta toiselle kulkevana tietotaitona, mutta ensi kertaa sähköliedellä ruokaa laittaessa naiset olivat uuden äärellä. Kotitalousopetuksessa- ja kursseilla naiset saivat opetusta sähköliesien käyttöön. Kun kotiin hankittiin ensimmäinen sähköliesi, nainen joutui usein tarttumaan ohjekirjaan sekä lukemaan neuvoja sähkölieden käyttöön lehdistä ja kotitalouskirjoista. Yrityksen ja erehdyksen kautta sähkölieden käyttö tuli vähitellen tutuksi eivätkä ruoat ja leivonnaiset enää palaneet tai jääneet raaoiksi. Kun sähkölieden käytöstä tuli rutiinia, se helpotti ruoanlaittoa. Lämpötila pysyi sähköhellassa tasaisena, jolloin ruoan kypsyminen oli paremmin ennakoitavissa. Sähköhellan ja -lieden sai aina säädettyä sopivan lämpöiseksi. Lisäksi enää ei tarvinnut huolehtia puuhellassa tarvittavista polttopuista: niiden hankinnasta, kantamisesta ja itse lämmittämisestä.

Sähköliesien yleistymisen myötä ruokaohjeisiin ilmestyivät ohjeelliset paistolämpötilat. Aikaisemmin ohjeet uuniin lämpi-

myydestä olivat olleet suurpiirteisiä, kuten kohtuullinen, hyvä tai kuuma uuni.

LISÄÄ KONEITA

Keittiöihin alkoi ilmestyä yhä enemmän erilaisia koneita elintason noustessa 1950–1970-luvuilla. Astianpesukoneet yleistyivät kuitenkin verkkaisesti. Moneen keittiöön hankittiin ensin jääkaappi ja sähköliesi, koska niistä ajateltiin olevan enemmän hyötyä. Koteihin hankittiin myös pyykkikoneita ja televisioita, joiden jalkoihin tiskikoneet usein jäivät perheiden toivelistoilla, vaikka esimerkiksi kotimaisella Helkamalla oli tiskikone valikoimissaan jo 1950-luvun lopulla. Harvalla perheellä oli varaa kaikkiin tarjolla oleviin kodinkoneisiin eikä astianpesukonetta nähty kaikkein kiireellisempänä hankintana. Tiskaaminen ei vaadi samanlaista osaamista kuin ruoanlaitto, joten se oli kotityö, johon esimerkiksi lasten oli helppo osallistua. Monessa kodissa olikin kiertävät tiskivuorot, jolloin perheen äiti saattoi keskittyä enemmän muihin kotitöihin. Vasta 1990-luvun lopulla puolet kotitalouksista omisti tiskikoneen.

LOPUKSI

Toisen maailmansodan jälkeen suomalaisiin keittiöihin tuli yhä useammin kodinkoneita helpottamaan kotitöitä. Kodinkoneet tulivat vähitellen edullisemmiksi ja yhä suuremmalla osalla perheistä oli varaa niitä hankkia. Markkinoille tuli jatkuvasti parempia malleja sekä aivan uudenlaisia koneita. Naisten siirtyminen yhä aktiivisemmin työelämään tapahtui samaan aikaan, kun koteihin tuli aikaisempaa paljon enemmän kodinkoneita



Naiset oppivat käyttämään uusia kodinkoneita myös kouluissa ja kursseilla. Kuvassa naiset paistavat pullia talouskoulussa Helsingissä vuonna 1966.

*Pekka Kyytinen, Museovirasto.
CC BY 4.0*

tehostamaan kotitöitä. Naisen palkkatuloilla voitiinkin edistää koneiden hankittua keittiöön tehostamaan ruoanvalmistusta ja -säilytystä.

Jääkaapit ja keittiöt olivat vielä 1950-luvulla vaaleita ja harmonisia. Keittiöiden suosikkivärejä olivat vaaleanvihreä ja kermanvaalea. 1960-luvun lopulta



Keittiö vuodelta 1955.

*Pellervo-kokoelma, Suomen
maalousmuseum Sarka.*

lähtien ja etenkin 1970-luvulla keittiöt muuttuivat värikkäimmiksi. Kaapistot ja seinät maalattiin ruskeiksi, vihreiksi ja keltaisiksi. Myös kodinkoneita, kuten jääkaappeja ja liesiä, tuli markkinoille runsaasti näissä vahvoissa muotiväreissä.

LÄHTEET

Aldén, Birgit & Berg, Greta 1966. *Kotipakastaminen*. Suomentanut Kirsti Rautavaara. 3. painos. Helsinki: Kirjayhtymä.

Emännän tietokirja I 1950. Toimittanut Mandi Hannula ja Alli Wiherheimo. Helsinki: Werner Söderströmin Osakeyhtiö.

Knuuttila, Maarit 2013. ”Kun äiti jääkaapin osti”. Teoksessa *Onnen aika? Valoja ja varjoja 1950-luvulla*. Toimittanut Kirsi-Maria Hytönen & Keijo Rantanen. 163–181. Jyväskylä: Atena Kustannus.

Mauranen, Tapani 2005a. *Helkama! Sata vuotta mainontaa*. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Otava.

Mauranen, Tapani 2005b. *Hopeasiipi. Sata vuotta Helkamaa*. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Otava.

Pakastaminen kotitaloudessa. Liha, kala, kasvikset, marjat, leivonnaiset, valmiit ruoat 1962. Suomentanut Annikki Honkanen. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Otava.

Pantzar, Mika 2000. *Tulevaisuuden koti. Arjen tarpeita keksimässä*. Helsinki: Otava.

Sappinen, Eero 2000. *Arkielämän murros 1960- ja 1970-luvuilla. Tutkimus suomalaisen työväestön elämäntavoista ja niiden paikallisista raumalaisista piirteistä*. Kansatieteellinen Arkisto 46. Helsinki: Suomen Muinaismuistoyhdistys.

Seppälä-Kavén, Ulla 2019. ”Avoliedeltä moderniin keittiöön”. Teoksessa *Kodin sydän – Keittiö arjen ilona*. Toimittanut Viri Teppo-Pärnä, Ulla Clerc & Katariina Entonen. 6–13. Turku: Rakennusperinteen Ystävät ry.

Törmänen, Eeva. ”Näin sähkö hiipi asteittain suomalaiskoteihin: ensin tuli valo, sitten radio ja lopulta jääkaappi”, *Tekniikka ja talous*, 24.12.2017. <https://www.tekniikkatalous.fi/uutiset/nain-sahko-hiipi-asteittain-suomalaiskoteihin-ensin-tuli-valo-sitten-radio-ja-lopulta-jaakaappi/b5b9c756-264f-3752-9383-3faef955f5fa>.

Vanha-Similä, Maria 2017. *Yhtiöön, yhtiöön! Lapsiperheiden arki Forssan tehdasyhteisössä 1950–1970-luvuilla*. Kansatieteellinen Arkisto 58. Helsinki: Suomen Muinaismuistoyhdistys.

Väänänen, Tellervo, & Sorri, Rauni 1967. *Kotitalouden oppikirja*. 8. painos. Helsinki: WSOY.

MÄMMI JA HERNEKEITTO – KESKIAIKAISESTA ATERIASTA VALMISRUUAKSI

Äkkiseltään voi kummastuttaa, miksi kaksi niinkin erilaista ruokaa kuin hernekeitto ja mämmi on lykätty samaan artikkeliin. Eroista huolimatta näihin kahteen ruokaan liittyy kuitenkin kiinnostava yhteinen historiallinen jatkumo. Molempia ruokia syötiin Suomen alueella jo keskiajalla eli yli 500 vuotta sitten. Molempia koskevat ruokaperinteet - mämmin syöminen pääsiäisenä ja hernekeiton syöminen torstaisin - kumpuavat niin ikään katoliselta keskiajalta ja paastoamisen perinteistä. Ja lisäksi molemmat ruuat saavuttivat myöhemmin vankan aseman valmisruokana.

KANSAINVÄLINEN HERNEKEITTO

Herneen ja hernekeiton historia on pitkä ja kansainvälinen. Herne on alkujaan kotoisin Lähi-idästä, missä sitä on saatettu syödä jopa jo 7500 vuotta ennen ajanlaskun alkua. Hernekeitonkin juuret ulottuvat pitkälle, nimittäin antiikin aikoihin: Välimeren alueella viljeltiin hennettä jo noin 500 vuotta ennen ajanlaskumme alkua, ja ilmeisesti ainakin Ateenan kaduilla myytiin niistä valmistettua keittoa. Hernekeiton erilaiset variantit kuuluvat tänä päivänä monen maan perinneruokien joukkoon.

Suomessakin peltohernettä on viljelty jo vuosisatoja. Varhaisimpia kirjallisia mainintoja herneestä on Mikael Agricolan kirjoitus vuodelta 1551. Agricola kertoo muinaissuomalaisesta Ägräksestä tai Äkräksestä, kolmijalkaisesta kasvun jumalasta, joka tarinan mukaan loi nauriit, pavut, kaalit – ja herneet. Herneitä käytettiin raaka-aineena erilaisissa keitoissa, jotka olivat menneinä vuosisatoina yleistä arkiruokaa.

Naisväki korjaamassa hernesatoa Kurkijoella 1930-luvulla.

*Pekka Kyytinen, Kansatieteen kuvakokoelma, Museovirasto.
CC BY 4.0*



Katolisia paastopäiviä olivat muun muassa perjantait ja lauantait. Niistä selvitäkseen torstaisin tankattiin tanakkaa ruokaa, esimerkiksi hernekeittoa. Laskiaisena hernerokkaa syötiin samasta syystä – se aloitti pääsiäistä edeltäneen pitkän paaston. Vaikka Suomessa siirryttiin protestanttiseen uskontoon jo 1500-luvulla, tapa hernekeiton tarjoamisesta torstaisin säilyi. Torstainen hernekeittopäivä vakiintui armeijan ja muiden laitosten - koulujen ja sairaaloiden - käyttöön, mikä saattaa olla osasyynä siihen, että tapa elää vahvasti edelleen.

KOTOINEN PITORUOKA

Hernekeitolla on ollut myös erityinen asema hautajaisten tarjoamuksena, niin sanottuna ruumisrokkana, erityisesti maan itäosissa, mutta myös Pohjanmaalla. ”Hernerokka, hautajaisten pääruoka ylimuistoisista ajoista, säilytti asemansa karjalaisen pitopöydän liemiruokana.”, on Toivo Vuorelakin kuvaillut ruumisrokan pitkää historiaa. Muualla Suomessa hautajaisissa tarjottiin kunkin seudun, säädyn ja aikakauden tavallista pitoruokaa.

Hernekeitto on ollut hyvä tarjottava myös silloin, kun täyttävää ruokaa on tarvittu suurelle väkimäärälle. Se onkin näihin päiviin asti ollut suosittua muun muassa ravitsevana talkooruokana. Hernerokassa, kuten monessa muussakin ruoassa, sanotaan entisaikaan näkyneen ruokaperinteemme alueelliset erot: lännessä se on ollut sakeaa ja siihen on käytetty savustettua lihaa, kun taas idässä herneet olivat suht kokonaisina liemessä eikä liha tavallisesti ollut savustettua.

Hernekeiton pääraaka-aineet Suomessa ovat kuivatut herneet, sianliha, vesi ja suola. Vaikka hernekeitto syntyy näinkin yksinkertaisista raaka-aineista ja yksinkertaisin metodein, jää sen valmistaminen nykyään usein suurkeittiöiden vastuulle. Suurin syy lienee se, että herneet on laitettava likoamaan jo edellisenä päivänä; etukäteisvalmistelut tai pitkät valmistusajat eivät ole nykyihmiselle mieleen. Huolella valmistettu hernerokka, erityisesti soppatykistä annosteltuna, onkin nykyisin monenlaisten tapahtumien vetonaula.

Hernesoppatarjoilu aktiivimallin vastaisessa mielenilmauksessa Senaattorilla, Helsingissä 2.2.2018.

*Sakari Kiuru, Historian kuvakokoelma, Museovirasto.
CC BY 4.0*



*Mies kantaa hernekeitto-
purkkeja kuorma-auton
lavalta kauppaan Helsin-
gissä vuonna 1971.*

*Eeva Rista, Helsingin
kaupunginmuseo.
CC BY 4.0*



VALMIINA PURKISTA

Hernekeitto nauttii siis yhä suurta kansansuosiota. Suosiota on selitetty sillä, että ruoka on jokaiselle esimerkiksi kouluruokailusta tuttu ja että se muokkautuu helposti muun muassa kasvisversioksi. Asiaan vaikuttanee myös se, että hernaria on saanut jo pitkään myös valmisruokana.

Kuluttajille valmista hernekeittoa on valmistettu eri tavoin. Sitä on myyty niin elintarvikeyritysten eineskeittiöissä kuin säilykkeenä ja pakasteena. Säilykkeenä hernekeittoa ovat valmistaaneet useat eri yritykset, mutta kuuluisimmaksi ja suosituimmaksi niistä on noussut Jalostajan Hernekeitto.

Vuonna 1935 perustettu Puutarhatuotteiden Jalostaja aloitti valmiiden ruokien kuten tomaattikeiton valmistuksen säilykkeinä vuonna 1950. Vuonna 1952 markkinoille tuotiin ruoka-säilykkeiden sarja, johon kuuluivat muun muassa stroganoff, tilliliha ja lihapullat – ja hernekeitto. Nykyisin Jalostajan hernekeittoa valmistaa Oy Lunden Ab, joka osti tuotemerkin Unileverilta vuonna 2002.

Säilykehernekeitossa ei tarvitse käyttää säilöntäaineita, sillä keitto kuumennetaan sen jälkeen, kun se on suljettu säilyketölkkiin. Kuumennus tappaa pilaantumista aiheuttavat mikrobit, eikä uusia pääse ilmatiiviiseen tölkkiin.

PANNUKAKKU LÖYTÄÄ HERNARIN

Hernekeiton vakiokumppani, jälkiruokana syötävä pannukakku on sekin vanha ruokalaji. Pannukakku oli kauan lähinnä yläluokan herkkua, sillä vehnä oli kallis raaka-aine. Rahvaan parissa pannukakun arvellaan yleistyneen ehkä vasta 1800-luvulla ja siitä kehittyi eri puolelle maata erilaisia versioita, joiden valmistusaineet vaihtelivat. Pannukakku voitiin valmistaa muun muassa ohrasta tai lisätä taikinaan perunaa. Arkista herkkua pannukakusta tuli 1900-luvun aikana. Pannukakku ja hernari löysivät toisensa varsin myöhään. Seura-lehden hernekeiton historiaa selvittelevässä jutussa tutkija Merja Sillanpää arvelee, että vasta armeija liitti hernekeiton ja pannukakun lopullisesti yhteen viime vuosisadalla. Jos ei varusmiehen vatsa vielä rokastaa täyttynyt, niin viimeistään pannukakku teki sen.

Hernekeittoa ja pannukakkua Rautatiehallituksen työpaikkaravintolassa Helsingissä 4.1.1978.

O. Lehtonen, VR:n kuvakokoelma, Suomen Rautatiemuseo. CC BY-NC-SA 4.0



MALTAINEN MÄMMI

Mämmi valmistetaan imellyttämällä ruisjauhoja ja maltaita lämpimässä vedessä. Imeltynyt seos paistetaan lempeässä uuninlämmössä usean tunnin ajan. Tällaista paistettua mämmiä syötiin alun perin vain lounaisessa Suomessa: Ala-Satakunnassa, Varsinais-Suomessa, Uudellamaalla ja Hämeessä, missä se oli yleinen arki- ja eväsrुoka. Arkiruokana samaa sukua olivat eri puolilla maata tunnetut imeltämällä valmistetut mämmi-nimiset jauhoruoat, joita ei paistettu ja joita voitiin syödä myös leivän päällä. Itä-Suomessa syötiin erilaisia marjamämmejä erityisesti syksyisin. Marjamämmi kypsyteltiin uunissa esimerkiksi nauriin lehdillä, ja se tunnettiin esimerkiksi nimillä hilloroppana, marjarotso, taaru, marjakuutelo ja mokkermajja.

OMINTAKEINEN PÄÄSIÄISHERKKU

Katoliselta ajalta lähtien lounaissuomalainen, paistettu mämmi alkoi kiinnittyä nimenomaan pääsiäisen ruoaksi. Tuolloin pääsiäistä edelsi pidempi, laskiaisena alkanut paasto aika. Paastopäivinä lihan, maitotuotteiden ja kananmunien syöminen oli kiellettyä. Pitkäperjantaina piti lisäksi pidättäytyä kaiken työn tekemiseksi eikä edes hellaan saanut sytyttää tulta. Energiapi- toinen mämmi sopi hyvin pitkäperjantain ruoaksi, sillä se kyp- syi uunin jälkilämmössä ja syötiin sitä paitsi useimmiten kyl- mänä. Karjalaisessa ruokataloudessa pääsiäismämmiä vastasi suloi, joka oli ruis- ja mallasjauhoista imelletty, uunin arinalla saviruukussa kypsennetty ruoka, jota ei paistettu. Sitä syötiin joko kuumana tai kylmänä, joko puolukkahillon kera tai leivän särpimenä.

Mämmien valmistusta
Helsingissä 1930-luvulla.

Aarne Pietinen, Historian
kuvakokoelma, Museovirasto.
CC BY 4.0



Lounaissuomalaisittain valmistetusta, paistetusta mämmistä alkoi tulla koko maan pääsiäisherkkua asteittain 1900-luvun alkupuolella. Tuolloin mämmi nostettiin esimerkiksi suomalaisesta erityislaadusta. Mämmiohjeita levittivät keittokirjat ja lehtien reseptipalstat, ja emäntäkouluissa ja neuvontajärjestöjen kursseilla opetettiin mämmien valmistusta ympäri maata.

Mämmi onkin ruokaperintemme omintakeisimpia herkkuja, sillä täysin samanlaista ruokaa ei tietävästi muualla tunneta. Lähi-idässä valmistetaan kuitenkin sämänu- tai samanou-nimistä ruokaa samalla tavoin kuin mämmiä. Sämänu tosin val-

mistuu eri raaka-aineista: vehnän jyvistä, vedestä ja ruusuvedestä. Herkku symbolisoi hedelmällisyyttä ja vaurautta ja sitä valmistetaan yli 3000 vuotta vanhaa esi-islamilaista kevään ja uuden vuoden juhlaa Noroozia tai Noruzia varten. Norooz -juhlaa vietetään esimerkiksi Iranissa, Irakissa, Intiassa ja Afganistanissa.

LUONTAISTA JA LISÄTTYÄ MAKEUTTA

Ostotuote mämmistä tuli 1930-luvulla, kun leipomot alkoivat myydä määmiä. Fazer aloitti määmin tuotannon 1941 ja esimerkiksi Saarioinen 1960-luvulla. 1940-luvulla Huhtamäki markkinoi määmijauhetta osana RaNa eli ravinto- ja nautintoaine -tuotesarjaansa. Jauheeseen ei tarvinnut lisätä kuin vesi ja suola.

Määmin valmistaminen on periaatteessa varsin yksinkertaista, mutta vie paljon aikaa, joten ei ihme, että suurin osa suomalaisista nauttii määminsä nykyisin valmisruokana. Viime vuosina on tosin kotileivontabuumin vanavedessä virinnyt myös uutta kiinnostusta itse tehdyn määmin valmistusta kohtaan.

Alun pitäen määmi on ollut rakenteeltaan huomattavasti karkeampaa ja vähemmän makeaa kuin nykyherkku. Makeuden lisäämiseksi ja tasaamiseksi määmiin lisätään nykyisin siirappia ja mausteeksi usein pomeranssia tai appelsiinihilloa. Ennen kaikki määmin makeus syntyi luonnostaan: mallas on jo itsessään hieman makeaa ja imellyttämisessä rukiin tärkkelys muuttuu sokeriksi.



*Postinhoitaja Arvid Stenvall
perheineen Nurmijärvellä
vuonna 1930. Pöytään on
mämmin lisukkeeksi katettu
kermaa ja sokeria.*

*Astrid Reponen, Nurmijärven
museum. CC BY-NC-ND 4.0*

Mämmin syöminen kerman ja sokerin kera tuli tavaksi samoihin aikoihin, kun mämmi levisi koko maahan. Aikaisemmin sokeri oli ollut harvinainen ja kallis ostotuote, kermaa puolestaan oli taloissa käytetty voin valmistukseen. Suomalaisen elintason noustessa oli varaa herkutella myös kermalla ja sokerilla – etenkin juhlapyhänä kuten pääsiäisenä.

Viime vuosina mämmiä on alettu syödä myös muun muassa vaniljakastikkeen tai jäätelön kanssa. Mämmi taipuu nykyisin myös kakkujen, pipareiden, leipien ja muiden herkkujen raaka-aineeksi.



Sesonkiherkun pakkaamista Länsi-Uudenmaan Osuusteurastamon eistehtaalalla 15.3.1960. Pahvississa mämmirasioissa on tuohta jäljittelevä kuvio.

*Erkki Voutilainen, JOKA
Journalistinen kuva-arkisto,
Museovirasto. CC BY 4.0*

MÄMMI JA TUOHI – EROTTAMATON PARIVALJAKKO

Mämmi paistettiin entisaikoina koivuntuohesta taitellussa astiassa, jota kutsuttiin tuokkoseksi tai roveeksi. Tuokkoset valmistettiin talven varaksi kesäkuussa, jolloin tuohi irtosi hyvin. Kun mämmin valmistus 1930-luvulla alkoi leipomoissa ja tehtaissa, alettiin mämmiä pakata myös pahvirasioihin. Niiden muoto ja koristelu seurasivat mämmin perinteistä tuohista astiaa. Tuohen pintaa matkiva painatus on edelleen suosittu mämmipakkausten koriste.

LÄHTEET

Hernekeitto lepyttää vainajatkin. Hotelli- ja ravintolamuseon ylläpitämä Suomi syö ja juo –sivusto. <https://suomisyojajuo.fi/2017/02/16/hernekeitto/>

Intervju med John Björkman om memma. Historiarum –sivusto. http://historiarum.fi/abolandska_museer/tradmat/

Loikkanen, Aino: *Kuka keksi, että torstai on hernekeittopäivä?* Seura –lehden www-sivusto 12.02.2015. <https://seura.fi/asiat/ajankohtaista/kuka-keksi-etta-torstai-hernekeittopaiva/>

Mämmi on yhteistä ruokaperinnettä. Hotelli- ja ravintolamuseon ylläpitämä Suomi syö ja juo –sivusto. <https://suomisyojajuo.fi/2017/04/05/mammi-on-yhteista-ruokaperinnetta/>

Pajari, Ilona: *Kuolema maalla ja kaupungissa – kulttuurin ja kulutuksen tarkastelua.* Teoksessa *Suomalaisen kuoleman historia*. Toim. Ilona Pajari, Jussi Jalonen, Riikka Miettinen & Kirsi Kanerva. Gaudeamus 2019.

Talve, Ilmar: *Suomen kansankulttuuri. Historiallisia päälinjoja.* Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran tutkimuksia 355. SKS 1979.

Tehtaan tekemää ruokaa – Suomalaisen elintarviketeollisuuden historiaa. Näyttely Suomen maatalousmuseo Sarassa 5.2.2021–9.1.2022. Näyttelytekstit on kirjoittanut Laika Nevalainen.

Vuorela, Toivo: *Suomalainen kansankulttuuri.* WSOY 1975.

VASTIKETTA, KORVIKETTA JA RIPAUS KEKSELIÄISYYTTÄ

Elintarvikkeiden säännöstely pula-ajan Suomessa (1939–1954)

Toinen maailmansota toi Suomeen huutavan pulan elintarvikkeista ja muista kulutushyödykkeistä. Pula-aikaa on kutsuttu myös korttiajaksi, sillä säännösteltyjä tuotteita sai vain kansanhuoltolautakunnan myöntämällä ostokortilla, sikäli kun niitä oli saatavilla lainkaan. Jatkuva puute ruokki kansalaisten mielikuvitusta ja poiki lukuisia korvikkeita ja vastikkeita tutuille tuotteille. Sota ja pula-aika toimi myös maaperänä uusille elintarviketeollisuuden innovaatioille. Osa uusista tuotteista vakiinnutti paikkansa kuluttajien lautasella, toiset niistä unohtuivat niukuuden jälkeen ja jotkut palasivat takaisin kauppojen hyllyille vuosikymmeniä myöhemmin.

KANSANHUOLTOMINISTERIÖ PERUSTETAAN

Toisen maailmansodan käynnistyessä edellinen elintarvikepula oli Suomessa koettu ensimmäisen maailmansodan yhteydessä. Väestön kiihtyvä kasvu sekä kaupungistuminen oli vaatinut uudenlaisen huoltojärjestelmän kriisitilanteessa. Valtio oli pyrkinyt säännöstelemään elintarvikkeita ja tasaamaan niiden jakelua. Suomen suuriruhtinaskunnalla ei kuitenkaan ollut omia viljavarastoja ja Venäjän pääkaupungin tarpeet ajoivat provinssin tarpeiden ohi. Keskustelu poikkeusajan kansanhuoltoa organisoivan instanssin perustamisesta aloitettiin itsenäises-

sä Suomessa jo 1920-luvulla ja kansanhuoltoministeriö perustettiin syksyllä 1939, vain kaksi kuukautta ennen talvisodan syttymistä.

Kansanhuoltoministeriön tehtäviin kuului elintarvike- ja rehuvarastojen sekä maatalouden ja teollisuuden resurssien kartoittaminen, takavarikointien organisoiminen, tuotteiden tuonnin, viennin ja hinnoittelun hallinnointi sekä kulutuksen järkiperäistäminen ja korviketuotannon käynnistäminen. Ministeriöön perustettiin neljä osastoa; yleinen osasto, elintarvikeosasto, teollisuusosasto ja jakeluosasto. Sotatilan pitkittyessä ja uusien tarvikeryhmien säännöstelyn alkaessa osastoja perustettiin lisää.

Sota loppui, mutta jonotus ei. Kansanhuoltoministeriö lakkautettiin vuonna 1949, mutta säännöstely jatkui vielä senkin jälkeen. Kuvasa jonotetaan voita Valion edessä vuonna 1951.

*Nya Pressen, Museovirasto.
CC BY 4.0*



Koko maa jaettiin kolmeentoista kansanhuoltopiiriin, joiden toimistoista valvottiin jokaisessa kunnassa toimivia kansanhuoltolautakuntia. Näin laskettuna kansanhuoltojärjestelmä työllisti laajimmillaan noin 6000–7000 henkilöä maanlaajuisesti.

KORTTEJA JA KUPONKEJA

”Kansanhuolto jakoi kaikille vaatekortit ja elintarvikekortit. Mutta kyllä tavaraa oli niin vähä, että kupongit jäivät monesti käyttämättä”. Rouva Kalajoelta

Sodan syttyessä kansanhuoltoministeriön laskelmien mukaan maan elintarvikevaraston turvin oli mahdollista selvitä noin kuusi kuukautta. Koska poikkeustila oli keskeyttänyt ulkomaankaupan toistaiseksi, ostokäyttäytymisen rajoittaminen näyttäytyi ainoana mahdollisuutena venyttää varastoja seuraavaan satokauteen. Säännöstelystä muodostui koko kansan korttipeli, joka jatkui lähes viisitoista vuotta. Säännöstelyä varten painettiin valtion ostokortteja, joita jaettiin kaikille kansalaisille. Talvisodan aikana kortille joutui elintarvikkeista vain kahvi ja sokeri,

Säännöstely perustui kortteihin. Kauppiaan leikkaama kuponki oikeutti ostamaan säädetyn määrän koodin mukaista tuotetta. Valmiiksi irti-leikatut kupongit menettivät arvonsa.

Historian kuvakokoelma, Museovirasto. CC BY 4.0



mutta poikkeusajan pitkittyessä säännöstelystä muodostui koko kansan korttipeli, joka jatkui lähes viisitoista vuotta.

Säännöstelyn alaiseksi joutuivat ensin viljatuotteet, sitten liha, maito, voi ja kananmunat. Jopa perunat olivat kortilla vuonna 1942. Elintarvikkeiden lisäksi jaettiin kortteja mm. vaatteiden, jalkineiden, tupakan ja polttoaineen hankintaa varten. Kaikkiaan Suomessa painettiin yhteensä 162 ostokorttia erilaisia hankintoja varten.

Elintarvikkeiden ostokortteja varten kansanhuoltoministeriö jakoi kansalaiset kategorioihin iän, sukupuolen ja työn fyysisen rasittavuuden perusteella. Yli 6000 ammatin energiantarve määriteltiin tarkasti ja ne jaettiin viiteen ryhmään työnkuvan raskauden perusteella. Eri ryhmille määrättiin tietyn kokoiset päivä-, viikko- ja kuukausiannokset, joiden puitteissa ruokatarpeita oli mahdollista ostaa. Lisäksi painettiin useita erikois-, tilapäis-, ja lisäkortteja tarpeen mukaan. Annosmäärät olivat hyvin niukkoja. Niiden tarkoitus oli pitää kansa lähinnä työkykyisenä. Vuonna 1942, jolloin säännöstely oli tiukimmillaan, ”kevyen työn tekijöiden” päivittäinen korttiannos käsitti noin 1000 kilokaloria ja ”erittäin raskaan työn tekijänkin” vain 1500 kcal.

VOIKUKKAA KUPISSA JA JÄKÄLÄÄ LAUTASELLA

”Yhteen aikaan annettiin kortil näkkileipääki ja seki oli mukava ainaise happamal leiväl lisäks. Sillii annettii kans kortil joskus. Joskus sai kaffekin mut enimmäkse vaan korviket. Mut parhai oli omak korvikkeet”. Neiti Hämeenlinnasta

Tuttujen tuotteiden kadottua kauppojen hyllyiltä turvauduttiin korvikkeisiin ja vastikkeisiin. Korvikkeella tarkoitettiin yleensä jatkettua tuotetta ja vastikkeella viitattiin korvaavaan aineeseen, joka ei sisältänyt enää alkuperäistä tuotetta lainkaan.

Kaivatuin tuotteista oli kahvi. Sen jatkaminen ja korvaaminen muilla aineilla muistetaan erityisen hyvin. Vielä talvisodan aikana kortilla sai kahviketta, jossa oli 25% kahvia ja loput paahdettua viljaa. Korvikkeen kahvipitoisuutta vähennettiin portaittain ja vuonna 1943 kun kahvivarastot olivat lopussa, alkoi vastikkeen aika. Viljan jouduttua säännöstelyn alaiseksi sitäkin sai lisätä sekoitukseen vain rajoitetusti. Kuivatuista voikukan juurista tai sikurista valmistettu kotitekoinen kahvinvastike toistuu monissa aikalaismuistelmissa.

Puute ruokki mielikuvitusta ja herätti henkiin vanhoja menetelmiä. Koska maidon säännöstely vaikeutti myös voin saatavuutta, pula-aikana suosittiin keitettyjä ja haudutettuja ruokia. Paistinrasvalle keksittiin kaikenlaisia vastikkeita, kenties kekseliäimpinä etikka ja parafiiniöljy. Sokerin korvasi puolestaan ensin synteettiset makeutusaineet sakariini ja dulsiini. Kun niiden saatavuus vaikeutui, mieliin muistui vanha tapa keittää siirappia porkkanoista ja sokerijuurikkaista.

Kaikkia pyöriä kansalaisten ei tarvinnut keksiä itse uudelleen. Vuodesta 1942 kansanhuoltoministeriössä toimi myös tiedotusosasto, jonka keskeisiin tehtäviin kuului ministeriön vaihtuvista käytännöistä tiedottaminen sekä kansalaisten oma-aloitteisuuden rohkaiseminen. Kuluttajia kehoitettiin perustamaan palstaviljelmiä ja pitämään kotieläimiä kaupunkioiloissa. Kaupunkilaisten kanifarmit tuottivat sekä lihaa että turkiksia, por-

saita pidettiin keittiöiden nurkissa ja taloyhtiön pannuhuoneista saattoi löytää kanoja tai hanhia.

Lukuisissa kirjasissa ja ohjeissa neuvottiin, kuinka elintarvikkeita oli mahdollista jatkaa tai korvata toisella. Aikansa luetuimpiin teoksiin kuului Aarne Nissisen ja Eva Somersalon laatima keittokirja Kortiton ruoka ja miten käytän korttiannokseni. Ohjeissa voita jatkettiin peruna-, porkkana- tai naurissoseella, lihapullien liha korvattiin sienillä ja ohjeistettiin kuinka valmistaa ruokia tuntemattomammista aineksista, kuten kanista ja hylkeestä, joiden liha oli säännöstelystä vapaata.

Kotitalousopettajat ja -neuvojat valistivat kansaa myös villivihannesten käytössä. Vuoden 1942 Kotiliesi -lehdissä ohjeistetaan emäntää korvaamaan pinaatti nokkosella, palsternakka koiranputkella, salaatti voikukan lehdillä ja parsa järviruo'olla. Erityisen suuren suosion saavutti Toivo Rautavaaran kaksiosainen teos Mihin kasvimme kelpaavat, jossa neuvottiin valmistamaan ruokaa mm. jäkälästä ja merilevästä. Seuraavassa Rautavaaran ohje islanninjäkälähyytelöön:

”Kun jäkälä on liotettu, niin ettei se enää maistu karvaalta, annetaan sen kiehua vedessä ½ tuntia. Siivilöityyn keittoveteen sekoitetaan joko makeata mehua tai maitoa ja mausteita, esim. vaniljaa, sitruunankuorta. Hyytyy jäähdyttyään kauniiksi hyytelöksi. Perunajauhoja ei siihen siis lainkaan tarvita.”

*Perunannostotalkoot
sota-ajan palstaviljel-
mällä Jyväskylän kau-
pungintalon edessä.
Kaupunkilaiset käyttivät
kaikki liikenevät maatil-
kut hyväksi lisäravintoa
hankkiessaan.*

*Antti Pänkäläinen,
Keski-Suomen museo.
CC BY-ND 4.0*



MAASEUDUN OMAVARAISET TUOTTAJAT

Korttijärjestelmä elintarvikkeiden osalta koski ennen kaikkea kaupungissa asuvia kuluttajia. Maatilojen tuottajat olivat edelleen lähes omavaraisia niin kutsuttuja siirtomaatavaroita kuten kahvia, teetä ja sokeria lukuun ottamatta. Kansanhuolto koski maaseutua toisella tavalla. Miesten käydessä asemasotaa itärajalla pellot jäivät emäntien ja tyttären hoitoon. Kansanhuoltoministeriö ratkaisi työvoimapulaa säätämällä yleisen työvelvollisuuden 15-65 -vuotiaille kansalaisille. Kaupunkilaiset, joita lähetettiin pelto- ja metsätöihin, olivat motivoituneita mutta harvoin kovin harjaantuneita maataloustöissä. Työkomennukset maaseudulle olivat kuitenkin suosittuja, sillä talkooväelle oli tapana tarjota kunnon ateria työpäivän päätteeksi.

Talvisodan syttymisen myötä organisoitiin ensimmäiset leipäviljan ja rehun takavarikoinnit. Välirauhan aikana säädettiin



Työvelvollisuusleiriläisiä
Auralan kartanon heinä-
pellolla 1944.

Kirsti Järvelä, Kansatieteen
kuvakokoelma, Museovirasto.
CC BY 4.0

maanviljelijöille laki leipäviljan luovutus- ja varastoimisvelvollisuudesta sen sadon osalta, joka ei mennyt talon omaan kuluutukseen. Luovutettavan viljan määrä laskettiin tilan kokoon ja viljelyspinta-alan kokoon perustuvalla laskukaavalla. Viljelijä saattoi valita myös inventointitalouteen perustuvan luovutusmäärän, jonka kansanhuoltolautakunnan nimittämä tarkkailija laski puidun viljan määrästä. Lunastettavasta viljasta vähennettiin 54 kiloa jokaista maatalon ruokakunnan jäsentä kohti sekä tietty määrä siemenviljaa hehtaaria kohti. Suurten viljavarastojen puutteessa myös luovutettavan viljan varastointi oli maanviljelijöiden vastuulla.

Luovutusvelvollisuus koski myös muita maataloustuotteita kuten munia, maitoa, perunaa ja lihaa. Munien ja maidon tuotantomääriä oli mahdoton valvoa tarkasti ja luovutusmäärät perustuivat teoreettisiin laskelmiin, jotka aiheuttivat usein erimielisyyksiä maanviljelijöiden ja kansanhuoltoviranomaisten välillä. Eteenkin pienviljelystiloilla, joilla oli silmiä vähemmän kuin suurtiloilla oli tavallista pitää ”pimeitä” tai ”mustia” kotieläimiä.

”VAPAA KANSANHUOLTO”

”Hyvin monessa kylässä seudullamme syyllistyttiin säännöstelymääräysten rikkomiseen. Pidettiin mustia sikoja, lampaita ja taisi olla mustia lehmiäkin joukossa, kun nälkä opetti niin. Ja jos kerran kenellä oli mahdollisuus syödä mahansa täyteen niin ei sitä kukaan täälläpäin pitänyt suurena rikoksena”.
Maataloustyömies Kangasniemeltä

Talvisodan aikana kansa jaksoi vielä nähdä niukkuuden kansallisena projektina, mutta välirauhan aikana ja jatkosodan venyessä alkoi moraali rapista niin tuottajien kuin kuluttajienkin keskuudessa. Viljan, perunoiden ja kotieläinten piilottelu oli tiloilla tavallista. Maanviljelijät ilmoittivat peltoalansa alakanttiin ja kalastajat myivät saaliinsa heti satamassa. Kaupungissa oli tavallista turvautua mustaan pörssiin, kun tarvikkeita ei kaupasta saanut. Salakauppaa oli kolmenlaista. Useilla kaupunkilaisilla oli maalaisserkku, ”jota lähtivät herroiksi nimittelemään”, kuten sanonta kuului. Toisen ryhmän muodostivat trokarit, jotka kiersivät maaseutua ostaen maataloustuotteita korkeaan hintaan myydäkseen ne eteenpäin vielä kalliimmalla.

Kolmannet yrittäjät olivat salakuljettajia, jotka toivat kauppavaraa länsirajan takaa, tullin ohi.

Ministeriö varoitti tuottajia myymästä tuotteitaan säännöstelyjärjestelmän ohi ja musta pörssi tuomittiin epäisänmaallisena oman edun tavoitteluna. Vapaaksi kansanhuollosi kutsuttu salakauppa kuitenkin kukoisti, sillä määrättyillä ruoka-annoksilla oli vaikea tulla toimeen. Viimeinen kansanhuoltoministeri Onni Toivonen tilittää muistelmissaan: *”On sanottu, että oli todella joitain idealisteja, jotka kieltäytyivät ostamasta ”mustasta pörssistä”, mutta asioita seuranneet väittävät, että he kuolivat pian. Näissä olosuhteissa oli älytöntä huutaa kansanhuoltoviranomaisen saamattomuudesta hävittää musta pörssi”*.

Kansanhuoltoministeriö pyrki saamaan salakaupan ”kulassaja” kuriin, mutta laihoihin tuloksin. Joidenkin arvioiden mukaan jopa kolmasosa elintarvikkeiden myynnistä sota- ja pula-aikana tapahtui tiskin alta.

ELINTARVIKETEOLLISUUS AJAN HERMOILLA

”En tullut tietoiseksi jaettiin siviiliväestölle n.s. pannukakkujauhetta, jota meille rintamalla jaettiin. Senkään kokoonpanoa en tuntenut, mutta siitä oudohkosta mausta huolimatta tuli käyttöön käypää räiskäleitä”. Kapteeni Oulusta

Raaka-ainepula ja säännöstely vaikuttivat myös elintarviketehtaiden toimintaan. Talvisodalla ei lyhytkestoisuutensa vuoksi ollut kovin paljon vaikutusta niiden tuotantoon, mutta välirauhan, jatkosodan ja jälleenrakentamisen aika toi eteen enemmän haasteita. Toisaalta sota loi tehtaille myös uusia tilaisuuksia.

Armeijan muonitus vaati tuotekehittelyä. Elintarvikkeiden säilyvyys ja kuljetettavuus kohosivat ratkaiseviksi kysymyksiksi. Säilykepurkit olivat tunnettuja jo Napoleonin ajoilta, mutta nyt niiden lisäksi markkinoille tuotiin mm. ensimmäiset pakasteet sekä kuivattu jauheeksi prosessoitu ruoka.

Sokeria saivat vain ne tehtaات ja tuotantolinjat, joiden tuotteet oli suunnattu puolustusvoimien tarpeisiin. Muille kuluttajaryhmille markkinoitaviin tuotteisiin käytettiin keinotekoisia makeutusaineita, kuten sakariinia. Tämä aiheutti päänvaivaa erityisesti makeistehtaille, joiden piti luoda nahkansa uudelleen. Huhtamäen tehtaasiin kuulunut leipomo Ipnos jätti keksien ja vohvelien valmistuksen ja keskittyi alkuperäiseen tuotevalikoimaansa armeijan näkkileipätehtaana. Niin ikään Huhtamäen konserniin kuulunut Hellas Oy, jonka pääasiallinen myyntiartikkeli oli ollut makeiset, erikoistui valmisruuan toimittamiseen puolustusvoimille. Tehtaan jauheena myytävään Ra-Na (ravinto- ja nautintoaineet) -tuoteperheeseen kuului monenlaisia vanukkaita, kakkuja, kastikkeita ja keittoja, joihin lisättiin valmistessa vain vettä. Myydyin tuote oli puuronkastikejauhe, joka oli valmistettu sokerista, hapoista ja kuivatuista marjoista. Se kehitettiin armeijaa varten, mutta sitä alettiin valmistaa myös siviiliväestölle tosin sillä erotuksella, että sokeri korvattiin synteettisellä makeutusaineella. Pahimman pula-ajan jälkeen Ra-Na -ravintovalmisteet yhdistettiin puutteeseen ja niukkuuteen. Tuotantolinja keskittyi palvelemaan teollisuuden tarpeita, kunnes se lopetettiin kokonaan vuonna 1954. Valmisruoka ja puoli-valmisteet olivat ajan ja vaivan säästäjinä vielä aikaansa edellä.

*Hellaksen muistetuimpiin
korvikkeisiin kuuluvat
Namimurut, jotka olivat
sakariinilla makeutettuja
kuivattuja juurespaloja.*

*Turun museokeskus.
CC BY-ND 4.0*



Huhtamäki Oy ei suinkaan ollut ainoa luova tahon elintarviketeollisuuden alalla. Panimo Oy Lahden Polttimo Ab alkoi pulan aikana valmistaa hiivasta lihankorviketta, joka tunnettiin kaupanimellä “Liemivoima”. Tahnamaista tuotetta käytettiin leivän päälle ja ruokiin antamaan “lihamaista” makua. Aikanaan suosittu, jo unohdetun tuotteen täsmällinen resepti ei ole säilynyt jälkipolville.

Myös kahvipaahtimo Paulig teki uuden aluevaltauksen ja avasi vuonna 1942 Helsingin Herttoniemessä pohjoismaiden ensimmäisen elintarvikkeiden pakastetehtaan. Seuraavana vuonna

tehtaan ainoa asiakas oli Suomen puolustusvoimat, mutta jo vuonna 1944 pakasteet löysivät tiensä myös siviiliväestön lautasille.

Monia korvikkeita markkinoitiin erityisen terveellisinä ja vitamiinit olivat ehtymätön aihe ajan aikakauslehdissä.

Raision myllyn johtajaa, Eino Kivimäkeä kutsuttiin vuosia vitamiinimyllyläriksi vahingossa keksityn myyntituotteen ansioista. Sota-aikana vastaperustetun Raision myllyn ensimmäinen mainostettu merkkituote oli EBE -vehnänalkiot. Toimintaa aloittaessa havaittiin, että uusi laitteisto erotteli rasvapitoiset alkiot viljasta parantaakseen jauhojen säilyvyyttä. Tehtaan johto keksi pakata sivutuotteen myytäväksi. Tuotteen nimi EBE johtui E- ja B-vitamiineista, joita alkioissa todettiin runsaasti. EBE -vehnänalkioita sai ostaa ilman korttia ja se oli suosittu pula-ajan myyntiartikkeli. Tuotteen valmistus lopetettiin 1960-luvulla kysynnän puutteen vuoksi, mutta se palasi markkinoille uudelleen terveystuokavillityksen yhteydessä vuonna 1976. Nykyään vehnänalkio kuuluu tehtaan Elovena -tuoteperheeseen.

SÄÄNNÖSTELYN LOPPU

Sodan aikainen propaganda vaikenä varsin tehokkaasti todellisesta nälänhädän vaarasta, jonka partaalla Suomi horjui etenkin vuonna 1942. Esimerkiksi kotitalousopettaja Kerttu Olsonen kirjoitti saman vuoden Kotilieden tammikuun numerossa:

”Ruokavaliomme on tällä hetkellä kaikessa yksitoikkoisuudessaan ja niukkuudessaan terveellisempi kuin huippuvalio, johon monet kodit olivat sodan puhjetessa ehtineet. Rukiinen leipämme antaa meille rautaa ja B-vitamiineja, joita ei ranskanleipä

antanut. Korvikekahvimme ei petkuta meitä kylläisyyden tunteella eikä vie yöuniamme kuten väkevä makkasekoituksemme, ja makeiset, kakut ja rasvaiset liha- ja leikkeleherkkumme eivät nyt pysty sydäntämme rasvoittamaan eivätkä sappikiviä kasvattamaan. Meillä on tosin aina pienoinen nälän tunne, mutta olemme entistä pirteämpiä ja ketterämpiä. Olkaamme iloisia, ettei yltäkylläisyyden aika ehtinyt tyystin tuhota terveyttämme.”

Varsinaisilta nälkäkuolemilta kuitenkin vältyttiin. Sota-ajan jälkeen säännöstelyä alettiin purkaa hitaasti portaittain. Vuoden 1946 merkkitapaus oli kahvilaiva Herakleen saapuminen Turun satamaan helmikuussa. Tapahtuma keräsi niin sankan yleisön, että poliisien oli muodostettava turvaketju laiturille. Ensimmäisen kahvilastin saapuminen ei tarkoittanut säännöstelyn loppua, mutta antoi toivoa muutoksesta. Samana vuonna vapautui kala- ja marjakauppa ja seuraavana vuonna säännöstelyn piiristä poistettiin kymmeniä muita tuotteita.

Säännöstelyn keventyessä kansanhuoltoministeriön valtavaksi paisuneessa organisaatiossa ei enää riittänyt töitä kaikille. Ministeriö lakkautettiin vuonna 1949, mutta kaikkien elintarvikkeiden säännöstely ei loppunut vielä. Kansanhuollon ministeriötason tehtävät jaettiin kauppa- ja teollisuusministeriön sekä sosiaaliministeriön kesken ja paikalliset kansanhuoltolautakunnat jatkoivat toimintaansa vielä useita vuosia.

Ensimmäiset ja viimeiset säännöstelyn alaiseksi joutuneet elintarvikkeet, kahvi ja sokeri vapautettiin vuonna 1954 ja samalla säännöstelykupongit katosivat kauppojen kassoilta. Muistoksi korttiajasta viinakortti jäi ainoana ostokorttina käyttöön aina vuoteen 1970 saakka.



Oululaisia naisia ostamassa oikeaa brasilialaista kahvia ensimmäisen kerran sitten talvisodan vuonna 1946.

*JOKA Journalistinen
kuva-arkisto Kaleva, Museovirasto.
CC BY 4.0*

LÄHTEET

Heino, Jarkko 1989. *Jyvä, joka iti: Raision Yhtymän tarina 1939-1989*. Otava. Helsinki.

Jaatinen, Satu, 2004. *Kortilla korviketta: Säännöstelyä ja selviytymistä pula-ajan Suomessa*. Multikustannus. Helsinki.

Jermo, Aake, 1974. *Kun kansa eli kortilla: Reportaasi lähimenneisyydestä*. Otava. Helsinki.

Kotiliesi: vuosikerrat 1939 - 1944

Nissinen Aarne & Somersalo, Eva, 1943. *Kortiton ruoka ja miten käytän korttiannokseni*. WSOY. Helsinki.

Rantatupa, Heikki, 2004. "Elintarvikehuolto ensimmäisen maailmansodan aikana". Teoksessa: *Suomen maatalouden historia: Kasvun ja kriisien aika 1870-luvulta 1950-luvulle*. Suomalaisen kirjallisuuden seura. Helsinki.

Rantatupa, Heikki, 2004. "Elintarvikehuolto toisen maailmansodan aikana 1939-1949". Teoksessa: *Suomen maatalouden historia: Kasvun ja kriisien aika 1870-luvulta 1950-luvulle*. Suomalaisen kirjallisuuden seura. Helsinki.

Rautavaara, Toivo, 1942. *Mihin kasvimme kelpaavat I osa*. Kansanhuoltoministeriön julkaisuja. WSOY. Helsinki.

Rautavaara, Toivo, 1943. *Mihin kasvimme kelpaavat II osa*. Kansanhuoltoministeriön julkaisuja. WSOY. Helsinki.

Saarto, Vesa, 1980. *Huhtamäki-yhtymän historia*. Helsinki.

Salovaara, Karli, 1977. Säännöstellen selvittiin.

Toivonen, Onni 1950. *Kymmenen vuotta kansanhuoltajana. Muistelmia*. WSOY. Helsinki.

Lainaukset ellei toisin mainita: Turun yliopiston kansatieteen laitoksen arkisto, kysely 41.

OISPA KALJAA – OLUEN MONET ROOLIT JA MERKITYKSET

Oluen resepti on yksinkertainen: raikasta vettä, mallastettua viljaa, hiivaa ja humalaa. Muutamasta raaka-aineesta syntyy herkullinen juoma, jolla on ollut lukemattomia merkityksiä ja rooleja ihmisten elämässä. Suomen historiassa olut on palvelut sekä kansan arkista aherrusta että karnevaalimaista ilonpitoa. Siinä sivussa se on kiinnostanut vallanpitäjiä ja ruokkinut vaihtuvien valtakuntien taloutta. Oluen valmistus on prosessina pysynyt kaiken aikaa käytännössä samanlaisena, vaikka suomyrtti on vaihtunut humalaan, sahtikuurna panimolaitteisiin ja villihiiva puhdasviljeltyihin oluthiivoihin.

Oispa kaljaa -näyttely kertoo oluen valmistuksesta, pitkästä historiasta ja monista merkityksistä yksilöille, yhteisöille ja yhteiskunnalle. Näyttelyn on tuottanut Helsingissä sijaitseva, ruoka- ja juomakulttuuriin erikoistunut Hotelli- ja ravintolamuseo, ja se on esillä Suomen maatalousmuseo Sarassa 15.9.2021-3.4.2022. Näyttelyn ovat käsikirjoittaneet Hotelli- ja ravintolamuseon tutkijat Anna-Elina Hintikka ja Tiina Kiiskinen sekä olutasiantuntija Anikó Lehtinen.

”Kalja” tarkoittaa kirjakielessä laimeaa olutta. Puhekielessä sanan merkitys vaihtelee paikkakunnittain ja sukupolvittain. Osalle kalja tarkoittaa alkoholitonta kotikaljaa, toisille olutta yleisesti. Sanan alkuperä on tuntematon. Sekä ”kalja” että ”olut” mainitaan niin kalevalaisessa runoudessa kuin ensimmäisissä suomen kirjakielellä kirjoitetuissa teksteissä 500 vuoden takaa.

”Olut” on sanakirjan mukaan käyttämällä valmistettu alkoholipitoinen mallasjuoma. Sana on joko germaaninen tai baltialainen laina. Sukulaissanoja ovat liettuan alūs, viron õlu, pohjoissaamen vuolla ja ruotsin öl.

TUHANSIA VUOSIA TUTUILLA MENETELMILLÄ

Oluenpanemisen taito syntyi maatalouskulttuurin kehittyessä ja ihmisen asettuessa paikoilleen. Villeimmissä teorioissa on jopa esitetty, että maanviljelykin olisi alkanut oluenpanemista varten! Vanhin tunnettu arkeologinen olutlöytö on 13 000 vuoden takainen panimo nykyisessä Israelissa.

Suomessa olutta juotiin tiettävästi viimeistään rautakaudelta alkaen, mahdollisesti jo aiemmin, ehkä jopa kivikaudella. Suomesta tunnetaan yhä muinaisolut, jollaiset ovat maailmalla harvinaisia, nimittäin sahti. Sahti on katajalla maustettu suodattamaton pintahiivaolut. Se edustaa muualta jo kadonnutta perinnettä ja sitä on tehty erityisesti juhlia varten. Historiallisena aikana sahtia ei ole valmistettu aivan joka puolella Suomea,

vaan sahtiperinne on ollut vahvinta lähinnä Satakunnasta Pirkanmaalle ja Hämeeseen ulottuvalla sahtivyöhykkeellä. Erityisen tunnettuja sahtipitäjiä ovat esimerkiksi Lammi, Hämeenkyrö ja Sysmä. Sahdinteon SM-kisat järjestetään vuosittain, ja paras sahti palkitaan.



*Kaljan teossa Karviolla
vuonna 1930.*

*Eino Nikkilä, Museovirasto.
CC BY 4.0*



Mallassauna on rakennus, jossa mallastettiin sahdin tekoon käytettävät ohrat ja rukiit. Kuvan mallassauna on Asikkalassa 1910-luvulla.

*Toivo Rehtilä, Danielson
Kalmari huvilan kuva-arkisto,
Asikkalan kulttuuripalvelut.
CC BY-ND 4.0*

Oluenvalmistusvälineet ovat aikojen saatossa muuttuneet yksinkertaisesta avosammioista automatisoiduksi panimovälineistöksi. Valmistushygieniaa ja oluen makua on opittu parantelemaan monilla keksinnöillä. Silti oluen valmistuksen työvaiheet ja raaka-aineet ovat pohjimmiltaan pysyneet samoina.

OLUEN RAAKA-AINEET

Mallas

Mallas on idätettyä viljaa. Se tuo olueen väriä, aromeja ja käymiskelpoisen sokerin lähteen. Paras ja käytetyin olutvilja on ohra, jonka kova kuori auttaa pitämään ohramassan irtonaisena. Ohra on maailman vanhimpia viljelykasveja. Suomessakin arkeologit ovat löytäneet merkkejä ohran viljelystä yli 6000 vuoden takaa. Ohran ohella olueen on käytetty vehnää, Suomessa myös ruista. Ennen teollista tuotantoa mallas idätettiin itse, nykyisin panimot ostavat sen mallastamoilta.

Vesi

Yli 90 % oluesta on vettä. Olueen käytetyn veden tulee täyttää samat kelpoisuudet kuin hyvän juomaveden, mutta makua voidaan tarvittaessa parannella. Suomessa talousvesi kelpaa oluen pohjaksi sellaisenaan. Veden kovuus vaihtelee alueittain. Kova vesi korostaa humalan aromeja, Suomen pehmeä vesi taas saa maltaan maistumaan. Veden makuerot ovat vaikuttaneet myös paikallisiin oluttyyleihin. Esimerkiksi brittiläisessä tummassa stoutissa kuuluu maistua kalkkipitoisen veden mineraalisuus. Nykyään vettä muokataan panimoissa oluttyylin mukaan.

Hiiva

Hiiva on yksisoluinen sieni, joka muodostaa olueen alkoholin. Hiivasoluja on luonnossa kaikkialla. Olut käytettiin pitkään niin sanotuilla villihiivoilla, joita tarttui nesteeseen ympäristöstä tai esimerkiksi käymisastian pohjalta. Käyminen oli arvaamatonta ja epäpuhdasta. Nykyaikaiset oluthiivat syntyvät puhtasviljelyllä. Menetelmän kehitti vuonna 1883 Emil Christian Hansen Carlsbergin panimolla. Siinä yhdestä hiivasolusta jakautetaan hiivapopulaatio, jonka jokainen solu on samanlainen. Oluthiivakannat jaetaan pintahiivoihin ja pohjahiivoihin. Pintahiivakannat käyvät lämpimässä ja muodostavat hedelmäisen aromaattisia oluita, kuten IPA-olutta. Pohjahiivakannat käyvät kylmässä esimerkiksi lager-olueksi. Villihiivoja käytetään yhä esimerkiksi perinteisissä belgialaisissa oluissa.

Humala

Humulus lupulus eli humala on hampunsukuinen köynnöskasvi, joka yleistyi olutmausteena Euroopassa 700–800-luvuilta alkaen. Humala antaa olueen katkeruutta ja aromeja. Eri lajikkeet jaetaan maun mukaan mausteiseen, mäntymäiseen, kukkamaiseen, ruohomaiseen ja sitrusmaiseen ryhmään. Aivan kuten viinin viljelyssä, terroir eli kasvuympäristö vaikuttaa humalan makuun. Suomalaisten humalalajikkeiden ominaispiirteitä ovat mieto aromi ja sitruksinen sekä maanläheinen

maku. Tuontihumala syrjäytti suomalaiset humalalajikkeet 1800-luvulle tultaessa. Humalakasvit eivät toki hävinneet. Nykyisin kotimaisia humalakantoja tutkitaan Luonnonvarakeskuksessa.

Muinaiset ja modernit mausteet

Olutta maustettiin jo ennen humalan yleistymistä niin säilyvyyden, uskottujen lääkevaikutusten kuin maunkin vuoksi. Niin sanotun muinaisoluen mausteista tunnetuimpia on gruit-mausteseos. Mausteet vaihtelivat alueittain, mutta yleensä mukana oli suomyrttiä, pujoa, siankärsämöä, kanervaa ja suopursua. Suomessa olutta on maustettu lisäksi esimerkiksi katajalla, koiruoholla ja herneellä. Nykyisin oluiden mausteiden kirjo ulottuu kookoksesta oreganoon ja hillomunkkiin. Gruit-perinnettäkin elvytetään.

*Humalisto Vähäkyrössä
vuonna 1930.*

*Kustaa Vilkuna, Museovirasto.
CC BY 4.0*



OLUT OSANA KANSAN ARKEA JA JUHLAA

Olut oli Suomen juomakulttuurin keskeisin tuote jopa 2000 vuotta, kunnes paloviinan poltto yleistyi 1600-luvulla. Senkin jälkeen oluen merkitys oli huomattava. Olutta juotiin janoon ja juhlaan, sillä maksettiin veroja, osoitettiin sosiaalista asemaa ja harjoitettiin magiaa. Se oli läsnä kaikilla elämänalueilla.

Vilja oli entisajan suomalaisille ruokavalion perusta ja elinehto. Viljatuotteisiin liittyi uskomuksia ja suojaavaa magiaa. Myös viljasta valmistetussa oluessa oli “väkeä” eli yliluonnollista voimaa.

Myyteiksi kutsutaan kertomuksia, jotka selittävät maailman ja ihmiselämälle keskeisten asioiden syntyä. Myyttejä on myös kalevalaisissa runoissa. Ihmisen tekemistä tuotteista syntymyyttejä on seipitetty esimerkiksi raudalle, suksille — ja oluelle. Oluen syntyrunoissa muun muassa kuvataan aikaa, jolloin jumalolennot löytävät ensimmäisen oluen käymisen lähteen.

OLUT KANSANRUNOUESSA

Oluen synty

Humala, remusen poika,
Piennä maahan pistettii[n],
Kyinä maah[an] kynnettii[n],
Viholaisna visk[o]ttiin
Osmon pellon pientareh.
Osmotar pani olutta,
Kalevatar vettä kanto
Kerkeän kesäsen päivän.
Kuu kiviä kuum[ettiin],
Meri vettä kuivattiin;
Västäräkki vettä kanto,
Punalintu puita pilkko,
Tiainen pani olutta,
Vaan ei tiettyinä nimeä..
Kissa virkko kiukaalta,
Kasi lausu lauan päästä:
”Olut oikia nimesi!
Paha paljo, ei makea,
Humaloita pantu paljo,
Vettä viljalti veetty,
Kuusin korvoin koppoeltu.”

SKVR VII2 1314 (Ilomantsi. Lönnrot Ub, n. 83 b. 1838)

Olutruno karhunpeijaisissa

Hiiva alla, vaahti päällä,
Keskellä olut punanen.
Tuoppa tuopilla olutta,
Kanna kaksivantehella!
Täys' on tuoppi, täys' on tuohi,
Täyven on antanna Jumala.
Anna vastaki, Jumala,
Toistekki, totinen Luoja,
Olla tuopin oluessa,
Maljat maijossa märätä,
Minun miessä ollessani,
Minun miessä ja hyvänä.

SKVR VI2 4918 (Iisalmi. Böök, D. n. 8. --1876)

*Lappalan talon
vanha aitta ja
humalisto Polvijär-
vellä vuonna 1937.*

*Tyyni Vahter,
Museovirasto.
CC BY 4.0*



Oluen käymisen tai humaltumisen kemiaa ei tunnettu. Niinpä oluen juomiseen liittyneet oudot ilmiöt selitettiin sillä, että olut oli kuin elollinen olio. Olut kuplii käydessään – se on “elossa” –, mikä teki koko oluen valmistamisen prosessista jollain tapaa maagisen. Alkoholipromilleja ei osattu mitata, ja kansanuskon mukaan päihtyminen muistutti pikemmin riivausta kuin myrkytystä: olut otti ihmisen valtaansa. Oluella oli oma tahto: kun se meni hengen tavoin juojansa sisään, ei juoja enää ollut vastuussa käytöksestään. Esimerkiksi eräässä oluen syntyrunossa ohra huutaa pellosta ja vesi kaivosta, että haluavat olueksi ihmisten sisään.

Oluen rituaalinen juominen oli osa työvuoden taitekohtien magiaa. Isännän tukeva humala kekrinä varmisti seuraavaksi vuodeksi hyvän sadon. Alkukesällä taas vietettiin paikoin vielä 1900-luvulle saakka Ukon vakkoja, joissa uhrattiin olutta satteiden saamiseksi. Rituaalioluita tarvittiin myös elämänkaaren eri siirtymissä häistä hautajaisiin – samoin muinaisuskon karhunpeijaisissa, joissa kaadettu karhu saateltiin tuonpuoleiseen. Kristinuskon myötä juhlapyhät muuttuivat. Oluen merkittävä rooli juhlissa kuitenkin säilyi.

KRUUNU VALVOI JA VEROTTI

Olut oli jo Ruotsin vallan aikaisessa Suomessa valtakunnan taloudelle merkityksellinen tuote, jonka valmistusta ja hintoja ohjattiin poliittisesti. Kuningas Kustaa Vaasa alkoi 1500-luvulla tukea kotimaista humalanviljelyä vaihtoehtona kalliille tuontihumalalle. Ajan myötä humalanviljelystä tuli pakollista: Jokaisella talollisella piti sakon uhalla olla tietty määrä humalasal-

koja. Maininta humalatarhoista poistui laista lopullisesti vasta Suomen itsenäistyessä.

Kruunu eli valtio valvoi oluen hintaa ja laatua keskiajalta lähtien. Tarkastettua olutta sai myydä, kun oli suorittanut asialliset maksut. Oluttynnyreiden ja -kannujen hintoja säännösteltiin, ja hinnaston piti olla asiakkaiden näkyvillä. Myös kotitarpeisiin tarkoitettut juomat oli ilmoitettava oluentarkastajalle.

Myös ihmisryhmien kulutustottumuksia säädeltiin. Kotimaisen oluen "oluttyypit" valmistettiin juojansa mukaan. Oli herrainolutta, voudinolutta, huovinolutta, palkollisolutta ja laivaolutta. Niitä erottivat humalan määrä ja vahvuus. Vahvasti humaloi-



Kieltolain aikana viinaa poltettiin salaa. Kuvan miehet menossa salapolttopuuhiin 1920-luvulla Saarijärvellä.

Tatu Hänninen, Kansatieteen
kuvakokoelmat, Museovirasto.
CC BY 4.0

tu herrainolut oli noin 3,5-prosenttista, laimeampi huovinolut 2,3-prosenttista.

Kansa kontrolloi humalajuomista yhteisöllisillä tapasäännöillä. Kansan tavoissa näkyvä humala kuului aikuisten miesten julkisiin kokoontumisiin. Kirkkomatkoille, käreille ja muihin kokouksiin varauduttiin runsain eväin, koska niitä pidettiin juhlatilanteina. Toisaalta uhmakas humala oli tapa purkaa säätyristiriitoja. Ennen pitkää kirkko ja papisto saivat kuitenkin tarpeekseen humalaisten häiriköinnistä jumalanpalveluksissa. 1600-luvulta lähtien esivalta alkoi puuttua yhä voimakkaammin juomatapoihin. Vuoden 1686 kirkkolaki kielsi kirkkohumalan. Vuonna 1733 säädettiin julkisen juopumuksen kiello. Kirkonmäki, kylänraitti ja kaupunkien kadut tulivat esivallan valvonnan alle. Julkiset karnevaalit hävitettiin, ja juopottelu siirtyi yksityistiloihin. Alkoholikurista tuli hallinnan keino.

Oluen rooli kansan elämässä muuttui pysyvästi 1800-luvulla. Moderni valtio alkoi muodostua, ja oluesta tuli teollinen tuote ja päihdepoliittinen kysymys. Kotipanemisen kulttuuriin ei ollut enää paluuta. Ruotsista ja Yhdysvalloista omaksuttu raittiusaate sai Suomessa 1800-luvun kuluessa vahvan jalansijan. Kohtuuden ihanteet jyrkkenivät alkoholin täyskielloksi ja kielto lakia kannatettiin lopulta yksimielisesti koko yhteiskunnassa. Olutta pidettiin maalais- ja työväestön juomana, ja siksi erityisesti olutkapakat nähtiin paheen pesinä. Maaseudulla moni kunta kielsi alkoholin – myös oluen – valmistamisen, myynnin ja anniskelun. Kaupungeissa rajoitukset kohdistuivat erityisesti työväestön suosimiin olutravintoloihin. Oluen valmistus oli muuttunut 1800-luvulla teolliseksi, ja raittiusliikkeen myötä sen merkitys kotitaloustuotteena ja elintarvikkeena hiipui. Kun

kieltolaki alkoi vuonna 1919, panimot lopettivat toimintansa tai ryhtyivät virvoitusjuoma- ja kaljatehtaiksi.

Kieltolain jälkeen vuonna 1932 alkoholin myyminen, valmistaminen ja maahantuonti määrättiin lailla Oy Alkoholiliike Ab:n yksinoikeudeksi. Keskiolut vapautettiin myyntiin elintarvike-liikkeisiin vuonna 1969 ja siten se palasi taas suomalaisten arki-seksi kulutushyödykkeeksi.

LÄHTEET

Apo, Satu: *Viinan voima: Näkökulmia suomalaisten kansanomaiseen alkoholiajatteluun ja -kulttuuriin*. Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran toimituksia 759. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, 2001.

Laitinen, Mika & Silvennoinen, Johannes & Nikulainen, Hannu: *Sahti. Elävä muinaisolut*. Moreeni, 2015.

Lehtinen, Anikó: *Niin monta olutta. Anikó Lehtisen oluen arviointikirja*. WSOY, 2016.

Peltonen, Matti: *Kerta kiellon päälle. Suomalainen kieltolakimentaliteetti: vuoden 1733 juopumusasetuksesta kieltolain kumoamiseen 1932*. Tammi, 1997.

Talve, Ilmar: *Suomen kansankulttuuri: Historiallisia päälinjoja*. SKS, 1980.

Vilkuna, Kustaa: *Juomareiden valtakunta: suomalaisten känni ja kulttuuri 1500–1850*. Teos, 2015.

SKVR-tietokanta – kalevalaisten runojen verkkopalvelu. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura. <https://skvr.fi/>

SÄILYKEPURKILLA SEIKKAILUUN

- Teollisten elintarvikkeiden valmistamiseen keskittyvät keittokirjat 1960-luvun Suomessa

“Ruoanvalmistuksesta on nykyisin pakko selvitä paljon lyhyemmässä ajassa kuin ennen. Yhä useammat perheenemännät tulevat työstä kotiin myöhään iltapäivällä, ja heillä on silloin tuskin enempää aikaa ruoanvalmistukseen kuin se, mikä menee perunoiden keittämiseen.”

Esipuheessaan keittokirjaansa Hyvää ruokaa puolesta tunnissa ruotsalainen Kerstin Anderson tiivistää myös monen 1960-luvun suomalaisen perheenemännän huolen. Ihmiset muuttivat maalta kaupunkeihin ja omavaraisuudesta siirryttiin lopullisesti palkkatyöhön ja ostotalouteen. Naiset siirtyivät työskentelemään kodin ulkopuolelle, mutta vastuu perheen ruokkimisesta säilyi heidän harteillaan.

Vastauksena ongelmaan elintarviketeollisuus tarjosi kasvavan joukon säilykkeitä, pakasteita ja muita teollisia elintarvikkeita. Teollisten elintarvikkeiden käyttöön opastamisen ympärille syntyi oma keittokirjallisuuden alalajinsa, joka pyrki vakuuttamaan lukijansa säilykkeiden ja pakasteiden taloudellisuudesta, terveellisyydestä, maukkaudesta ja nopeudesta.



Lempi Kangas valmistamassa ruokaa säilykkeestä Ähtärin Myllymäellä. Teolliset elintarvikkeet helpottivat ruoanlaittoa myös kaupunkien ulkopuolella.

*Pekka Kyytinen, Museo-
virasto. CC BY 4.0*

Keittokirjojen painotukset vaihtelivat. Osa opasti nopeuttamaan keittiössä työskentelyä einesten ja puolivalmisteiden lisäksi kodin taitojen hallinnalla, kun toisten viesti perustui teollisten elintarvikkeiden laajamittaiseen hyödyntämiseen. Tämän artikkelin tärkeim-

pinä lähteinä toimineet alan keittokirjat ovat Kirsti Rannikon ja Kyllikki Villan Hamsterin keittokirja sekä Juha Heikinheimon ja Marjaleena Nordlundin Kiireisen keittokirja. Keittokirjojen resepteissä käytetään runsaasti elintarviketeollisuuden tuotteita: ateriat syntyvät eineksistä, juustoista, makkaroista, puolivalmisteista ja pakasteista, mutta säilykkeillä on kirjoissa erityinen asema. Veikko Huovinen kuvailee Hamsterin keittokirjan esipuheessa säilykkeiden lukuisia hyveitä.

“Säilykepurkki ratkaisee kaikki ongelmat. Säilykepurkki on asiallinen, järkevä, kaunis ja rauhoittava, se ei haise eikä ole pinnaltaan tahmea, se on mitoiltaan kätevä, se on varma, se on luotettava, peltipintainen, mutta sydämensä on yleensä hyvä ja aika maittava. Sitä paitsi on muitakin säilönnällisiä ilmentymiä, tyhjiöpakattuja muovinyssyköitä foliotuokkosia, keittopusseja, jääkalaa, kestokermää ... Mutta paras kaikista on säilykepurkki, joka hyvällä etiketille varustettuna on viehättävä ja omistamisen halua herättävä esine.”

Suomalaiset kuluttajat eivät kuitenkaan jakaneet Huovisen näkemystä ehdoitta. Vauhdilla kaupungistuvassakin Suomessa monella oli edelleen henkilökohtaisia kokemuksia omavaraisuudesta ja teollinen ruoka herätti epäluuloa. Itsekasvatetun ruoan tuoreutta ja laatua saattoi arvioida paitsi ulkonäön myös kosketuksen ja tuoksun perusteella. Läpinäkymättömiin metalli- tai pahvitölkkeihin pakatut teolliset elintarvikkeet vaativat kuluttajaa luottamaan ruokateollisuuteen. Uteliasta kuluttajaa saattoi myös odottaa ikävä yllätys pakkauksen avattuaan. Purkin sisältö oli saattanut pilaantua ylikypsennyksen tai epäonnistuneen säilytyksen seurauksena.

Tämän vuoksi keittokirjat opastavat lukijaansa paitsi säilyttämään teolliset elintarvikkeet oikein, myös ostamaan niitä valistuneesti. Pullistuneet purkit tuli jättää kauppaan. Lisäksi kuluttajien epäluuloja hälvennetään korostamalla teollisuuden korkeita standardeja. Ensiluokkaiset raaka-aineet purkitettiin ja pakastettiin mahdollisimman tuoreina mahdollisimman lähellä korjuu- ja pyyntipaikkoja.

Teollisten elintarvikkeiden mainonta painotti tuotteiden laatua ja terveellisyyttä.

*Helsingin kaupunginmuseo.
CC BY 4.0*



Vakuututtuaan teollisten elintarvikkeiden hyödyistä kuluttajan ei kuitenkaan oletettu nauttivan tuotteita sellaisenaan. Päinvastoin, keittokirjat kannustavat lukijaansa jatkamaan, maustamaan ja yhdistelemään elintarvikkeita mitä erilaisimmilla tavoilla. Hamsterin keittokirjassa elävöittämiseksi kutsuttu prosessi esitetään mahdollisuutena päästää luovuus valloilleen keittiössä:

“Taitava keittäjä heittäytyy myös säilykkeitä käyttäessään seikkailuun, kokeiluun ja luovaan iloon: mitähän tästä voisi saada. Hänellä on rohkeutta, mielikuvitusta ja kekseliäisyyttä, joita hän voi käyttää luodakseen persoonallisen ja elävän ruokalajin. Tuntuvatko suurilta sanoilta, jos kysymyksessä on kaalikeittopurkki tai kappale jäistä turskaa? Mutta tämä on totta, niistä voi tehdä jotain! Edellyttäen tietenkin, että talossa on muutakin.”

Elävöittäminen vaati keittotaidon lisäksi myös hyvin varusteltua ruokakomeroa.

“Säilykeruokien elävöittämiseksi pitäisi aina olla käsillä tuoreita mausteyrtejä, etenkin persiljaa, sekä sitruunaa, kananmunia, kermaa, raastittavaksi sopivaa juustoa, kastikkeisiin sopivaa kuivaa puna- tai valkoviiniä, vahvaa maustamatonta tomaattisostetta ja ennen kaikkea monipuolinen maustevalikoima.”

Kiireisen keittokirjassa korostetaan raaka-ainevarastojen sijaan rennon luovaa lähestymistapaa.

“Onnistunut tunnelmointi ei vaadi erityisen hienoa pöytää, ei erityisen hyvää pöytäliinaa - ja mikä parhainta - ei mitään kultivoitunutta kieltä. Aivan tavallinen arkikieli riittää. Jota-

kin kyllä tarvitaan: vähän taitoa valmistaa tässä esitettyjen reseptien mukaan ja kielen virittämistä oikeaan tunnelmaan. Oikea ja osuva tunnelma syntyy tietysti monista tekijöistä. Hyvä ruoka ei yksin riitä. Antakaa mielikuvituksenne lentää ja ottakaa kauha käteen.”

Luovuuden ja kokeilujen korostaminen ei jää keittokirjoissa vain esipuheiden tasolle vaan tavoite näkyy myös itse resepteissä. Varsinkin Hamsterin keittokirjan resepteistä puuttuvat tarkat ainemäärät. Resepteissä myös esitellään monia erilaisia vaihtoehtoja, joiden korostetaan olevan juuri vaihtoehtoja. Lukijan oletetaan muokkaavan reseptit mieleisikseen kokeilujen kautta. Kuten asia Hamsterin keittokirjassa ilmaistaan: *“Alkuun päästyään kokeiluhenkkinen ruoanvalmistaja keksii ja muuntelee lisää.”*

Miksi keittokirjojen kirjoittajat vetoavat näin vahvasti lukijan luovuuteen lueteltuaan ensin kylmän rationaalisesti teollisten elintarvikkeiden vahvuuksia taloudellisuudesta terveellisyyteen? Kulutuksen tutkijan Mika Pantzarin mukaan uuden hyödykkeen yleistymisen taustalla on usein rationaalisen harkinnan sijaan juuri leikkimielinen innostus, kokeilunhalu ja uteliaisuus. Leikittelemällä kuluttajat löytävät uutuudelle erilaisia käyttötapoja ja jakamalla käyttötapoja eteenpäin ne hiljalleen vakiintuvat yleisesti hyväksytyiksi.

Leikittelevän lähestymistavan teollisten elintarvikkeiden valmistamiseen mahdollisti osaltaan juuri tämä vakiintuneiden käyttötapojen puute. Omavaraistaloudessa perinteisten raaka-aineiden valmistusmenetelmät siirtyivät sukupolvelta toiselle ja ruoanvalmistajalla oli mittava perittyjen reseptien vali-

koima hyödynnettävänä. Ensimmäisen tai toisen sukupolven urbaanilla asukilla ei ollut vastaavaa valmista reseptikokoelmaa auttamaan teollisten elintarvikkeiden valmistamisessa. Korostamalla luovuutta ja valinnanvapautta keittokirjat kutsuivat lukijansa luomaan yhdessä teollisten aterioiden perinnettä.



Säilykkeiden ja muiden teollisten elintarvikkeiden valinta ja valmistaminen vaati suomalaisilta uudenlaisten kodintaitojen hallintaa.

Helsingin kaupunginmuseo.
CC BY 4.0

Vaikka ruoanlaitto stimuloi luovuutta, keittokirjoissa ruokaa valmistettiin pääasiassa muille kuin keittäjälle itselleen. Toisinaan ateria tarjoillaan mökki- tai juhlavieraille, mutta useimmiten ruokaa odottaa lukijan oma perhe. Ruoanlaiton hauskuudesta ja luovuudesta huolimatta suurempi palkinto oli valmiin aterian omalle perheelle tarjoilusta saatava tyydytys. Keittokirjoissa lukijan oletetaan olevan nimenomaan äiti tai vaimo.

Aterialla nainen saattoi osoittaa rakkauttaan läheisilleen valmistamansa ruoan avulla. Hyvin tarjoiltu maukas ateria esitettiin lahjana, jolla löytää haluttava elämänkumppani sekä myöhemmin pitää perhe yhdessä. Kiireisen keittokirjassa säilykkeet antavat sekä aikaa “oman kullan pyydystämiseen” että pelastavat huonolla keittotaidolla kirotnuoren vaimon aviokriisiltä, kun “aviomies ei enää kestä palaneita puuroja sen paremmin kuin muitakaan pöperöitä.” Hamsterin keittokirjan mukaan gratinoidut maa-artisokan pohjat taas ovat lyömättömiä parinmuodostuksessa.

Ruoan valmistaminen ei kuitenkaan saanut olla liian helppoa, jotta ruoan tarjoilusta saatu mielihyvä olisi säilynyt. Massatuotetut elintarvikkeet eivät sellaisenaan olleet tarpeeksi yksilöllisiä kelvataksaan rakkauden lahjaksi. Säilykkeet ja pakasteet olivat osoittautumassa liian näppäriksi ja nopeiksi sopiakseen ihan naisen rooliin. Ruokahistorioitsija Ann Vileisis kuvaa kuinka 1950-luvun Yhdysvalloissa ruokateollisuus kehitti markkinoinnissaan “food smarts” -käsitteen, joka tarkoitti kykyä luovasti yhdistellä ja jatkaa teollisia tuotteita. Suomalaisten keittokirjojen luovuuden ja leikkittelyn korostaminen onkin jatkumoa “food smartsille”: Tapa tuoda kokkaajan omat tiedot ja taidot osaksi ruoanvalmistusta ja näin palauttaa tunteellinen lataus itsevalmistettuun ateriaan.

Luovuuden, innovoinnin ja leikittelyn korostamisesta huolimatta keittokirjojen reseptit ovat enimmäkseen suhteellisen yksinkertaisia. Reseptit on pääosin tarkoitettu avuksi nopean arkiruoan valmistuksessa. Teollisten aterioiden valmistaminen ei vaatinut monimutkaista välineistöä. Keitot, kastikkeet ja laatikot valmistuivat liesiuunissa, joka löytyi vakiovarusteena lähiöiden uusista asunnoista. Varsinkin Kiireisen keittokirja on selvästi suunnattu aloittelevalle kokille ja sen parissa pärjää pitkälle pelkällä paistinpannulla.

Yksinkertaisuudessaan monet reseptit ovat käytännössä kokoa-misohjeita. Kotikokin tehtäväksi jäi täyttää uunivuoka purkkien sisällöillä tai koota voileivän täytteet oikeassa järjestyksessä. Reseptien avulla syntyi lukijoille jo tuttuja ruokalajeja kuten uunivuokia ja kastikkeita perunoiden, pastan tai riisin kanssa nautittavaksi. Luovuus ja leikittely näkyvät tavoissa käyttää teollisia elintarvikkeita tuttujen reseptien valmistamiseksi nopeammin tai helpommin.

Teollisilla elintarvikkeilla saattoi helpottaa jopa juhlapyyhiin valmistautumista. Esimerkiksi käy *Kiireisen keittokirjan* resepti “Yksinäisen joulukinkku”.

Valmistusaika on 15-20 minuuttia

500g:n tölkki keittokinkkua

Noin 1 rkl sinappia

2 rkl korppujauhoja

10-12 neilikkaa

Avaa kinkkutölkki ja pyyhi pois talouspaperilla kinkun pinnassa oleva hyytelö. Sivele kinkun pintaan sinappia ja ripottele yläpinnalle korppujauhoja. Koristeeksi pistele neilikat kauniiseen ruutukuvioon kinkun pinnalle ja pane kinkku 225 asteen uuninlämpöön kuortumaan ja kuumentumaan 10-15 minuutiksi, kunnes korppujauhokerros on kauniin ruskea.

Kuumenna kinkun lisäkkeeksi valmista lanttu-laatikkoa ja keitä pakasteherneitä sekä pikaluumuja. Kastikkeen kinkullesi saat laimentamalla lihaliemellä omenasosetta tai omenamarmeladia sopivan sakeaksi.

Resepti on nopea ja aloittelijallekin helppo. Jouluaaterian valmistaminen vaatii vain valmiin keittokinkun kuorruttamisen ja koristelun. Lukijalle esitetään myös erilaisia vaihtoehtoja lisukkeiksi. Aterian teollista alkuperää ei peitellä. Kinkku poistetaan tölkistä varovaisesti, muotonsa säilyttäen.

Teolliset elintarvikkeet sopivat tarjottaviksi myös juhlahetkiin. Tämä näkyy *Hamsterin keittokirjan* intiimeille kutsuille tarkoitettussa reseptissä “Eteläamerikkalaisia alkuruokia”, joka myös tarjoaa mahdollisuuden edulliseen eksotiikkaan.

Purkki palmunytimiä

Kirpeää kastiketta, esim. majoneesia ja väkevää sinappia tai Coctail-Whisky-kastiketta

Palmunytimet leikellään runsaan sentin paksuiksi viipaleiksi ja kylmä kirpeä kastike tarjotaan erikseen

Kinkkua, purkista

Meloniviipaleita (tai ananasviipaleita)

Kinkku- ja meloniviipaleet asetetaan päällekkäin kullekin alkuruokalautaselle. Niiden on oltava kylmiä.

Vasikankieltä, purkista

Silputtua nuorta sipulia tai purjoa

Salaatinkastiketta (1 osa sitruunamehua tai viinietikkaa, 2 osaa öljyä) tai mahdollisesti etikkapikkelsiä

Kieliviipaleet peitetään silputulla sipulilla ja salaatinkastikkeella tai niille levitetään silputtua pikkelsiä liemineen.

Näitä alkuruokia tarjottiin Montevideon ravintoloissa kuumina tammikuisina päivinä.

Keittokirjoissa hahmoteltiin pääasiassa säilykkeisiin perustuva urbaanille palkkatyöläiselle sopiva ruokakulttuuri. Säilykeaterioiden kulttuuri ei kuitenkaan toteutunut keittokirjoissa esitetyllä tavalla. Modernin kulutuskulttuurin ohessa Suomeen levisivät säilykkeiden ohella tehostuva logistiikka ja kylmäketjut, jotka suosivat tuoretuotteita, eineksiä ja pakasteita. Säilykkeiden kulutusmäärät pysyivätkin suhteellisen pieninä. Einekset, pakasteet ja muut arkea helpottavat teolliset elintarvikkeet sen sijaan ovat jääneet osaksi suomalaista ruokakulttuuria, kuten myös niiden luova yhdistely ja jatkaminen. Kukapa ei olisi joskus tuunannut pakastepizzaa mieluisaksi omia täytteitään lisäämällä.

LÄHTEET

Andersson, Kerstin: *Hyvää ruokaa puolesta tunnissa*. Alkuteos: Högst en halvtimme 1963. Suomentanut Tuovi Kanninen. Gummerus, Helsinki 1966.

Heikinheimo, Juha; Nordlund, Marjaleena. *Kiireisen keittokirja*. WSOY, Helsinki-Porvoo 1970.

Inness, Sherrie A. *Dinner Roles: American women and culinary culture*. University of Iowa Press, Iowa City 2001.

Jokela, Eila (toim.) *Kotilieden keittiökirja. 365 ateriahdotelmaa*. Ruokaohjeita einesvalmisteiden, pakasteiden ja säilykkeiden pohjalta. Nyrkkitiedot nykyaikaisen keittiön varusteista, ravinto-opista, tavaraopista, kuluttajavalistuksesta. Otava, Helsinki 1971.

Knuuttila, Merja. *Kauha ja kynä: Keittokirjojen kulttuurihistoriaa*. SKS, Tampere 2010.

Rannikko, Kirsti; Villa, Kyllikki. *Hamsterin keittokirja : Vaihtelevia ruokia säilykkeistä*. Otava, Helsinki 1969.

Pantzar, Mika. *Kuinka teknologia kesytetään: kulutuksen tieteestä kulutuksen taiteeseen*. Hanki ja jää, Helsinki 1996.

Vileisis, Ann: *Kitchen literacy: How we lost knowledge of where food comes from and why we need to get it back*. Island Press/Shearwater Books, Washington 2008.

Zeide, Anna. *Canned: The Rise and Fall of Consumer Confidence in the American Food Industry*. University of California Press, Oakland 2018. Kindle edition



Tältä näyttää voiton hetki Vuoden museo -kilpailussa 27.5.2021. Museo-päivien etäiltagaala oli viritetty Ennen koneita näyttelyyn ja voitto hetken riemu oli suurta.

Ragni Reichardt, Suomen Maatalousmuseo Sarka

Sarka sai vuonna 2021 kaksi merkittävää tunnustusta: Vuoden museo -palkinnon sekä Aurora-mitalin.

Vuoden museo palkinto myönnetään museolle, joka on omalla toiminta-alueellaan edistänyt merkittävällä tavalla museoalan yhteiskunnallista näkyvyyttä ja vaikuttavuutta, ja museon toiminta on tuonut uusia tai erilaisia näkökulmia, ideoita ja ajatuksia museoalalle. Palkinnon jakavat Kansainvälisen museoneuvosto ICOM:n Suomen komitea ja Suomen museoliitto.

Raadin perustelut valinnalle:

”Museo tunnetaan mittavasta kokoelmaprojektista entisajan maataloustyövälineiden parissa. Hankkeen lopputuloksena on selkeä näyttely ja nykyaikaiset säilytystilat, jotka nostavat esineet arvoonsa. Kunnianhimoisen kokoelmatyön lisäksi museosta välittyy into yhdessä tekemiseen. Verrattain pieni henkilökunta ohjaa ja kannustaa muita museoita sekä tuottaa laadukkaita tapahtumia ja näyttelyjä. Sarka on kokoonsa suurempi museo. Tehtäväkenttä maatalouden valtakunnallisena vastuumuseona on laaja, mutta museo selviää siitä erinomaisesti ja innovatiivisesti.”

Varsinais-Suomen liitto myöntää vuosittain Aurora-mitalin tunnustuksena maakunnan hyväksi tieteen, taiteen tai muun kulttuurityön alalla toimineelle henkilölle, yhteisölle tai viranomaiselle.

Järjestyksessään 97. Aurora-mitali myönnettiin Suomen maatalousmuseo Saralle 2.7.2021. Perusteluina palkinnon saamiselle olivat Saran toiminta, jossa tuodaan monipuolisesti esiin maataloutta, maaseutua ja suomalaista ruoan tuotantoa. Eri-tyismaininnan Sarka sai yhteisöllisyyttä ja osallisuutta edistävästä yleisötyöstään.

Varsinais-Suomen liiton maakuntahallituksen puheenjohtaja Ilkka Kanerva ojentaa Aurora-mitalin museonjohtaja Sami Louekarille ja Suomen maatalousmuseosäätiön puheenjohtaja Olavi Ala-Nissilälle.

*Maileena Vaaajoensuu,
Maatalousmuseo Sarka*



SARAN KESÄKOHDE 2021: KORTENIEMEN PERINNETILA

- elävää kulttuuriperintöä Tammelassa

Suomen maatalousmuseo Sarka valitsee vuosittain hakemusten perusteella kesäkohteen. Vuonna 2021 museon kesäkohteeksi valttiin Metsähallituksen ylläpitämä Korteniemen perinnetila Liesjärven kansallispuistossa Tammelassa. Perinnetilan tarkoituksena on kulttuurimaiseman, vanhan rakennuskannan ja kulttuurista riippuvaisten lajien suojelu sekä vanhan perinnetiedon ylläpitäminen.

Kesäkohteen valinnalla Sarka haluaa nostaa maataloushistorian harrastuksen ja paikallisen kulttuuritoiminnan arvostusta sekä lisätä maamme upeiden, vähemmän tunnettujen kohteiden, hienojen kokoelmien ja hyvin hoidettujen historiallisten ympäristöjen tunnettuutta. Valinnalla Sarka haluaa myös lisätä kohteen näkyvyyttä ja tunnettavuutta. Suomen maatalousmuseo Sarka valitsi kesän etänäyttelynä toimivan kesäkohteen nyt 14. kertaa.

Kesäkohdetta esitellään niin Saran sosiaalisen median kanavilaa kuin myös Saran tiloissa. Kesällä 2021 museon ravintolan seinillä oli aiempien vuosien tapaan kesäkohdetta esittelevä pieni näyttely. Perinteisesti Sarka on luovuttanut kesäkohteelle seinälaatan osoitukseksi valinnasta. Tänä kesänä museonjohtaja Sami Louekari kävi luovuttamassa laatan heinäpäivillä 10.7.



Perinnetilan pihapiiri.

*Maileena Vaajoensuu, Suomen
maatalousmuseo Sarka*

Korteniemi on vanha metsänvartijan tila, joka perustettiin 1880-luvulla valtion maille. Metsänvartijan tehtäviin kuului kruununmetsien valvonta metsäpalojen, luvottomien hakkuiden ja salametsästyksen estämiseksi. Metsänvartija myös avusti metsänhoitajia sekä järjesti suurpetojahteja. Korteniemi oli myös maanviljelystä harjoittava pientila, tilaan kuului muutama lehmä, lampaita, kanoja ja pienet pellot.

Korteniemen rakennukset ovat suojeltuja. Ne on kunnostettu yhteistyössä Museoviraston kanssa. Päärakennuksen lisäksi viehättävään pihapiiriin kuluvat aitta, karjarakennus, kalustovaja, talli,



Kesällä perinnetilan pihapiirissä pääsee ihailemaan niin työnäytöksiä kuin kotieläimiäkin.

Maileena Vaaajoensuu, Suomen maatalousmuseo Sarka

puuvaja ja riihi sekä savusauna rannassa. Savusauna on yhä käytössä ja toimii tilaussaunana.

Korteniemellä ei enää asuta pysyvästi, mutta tilaa elää ja toimii monin tavoin. Kesäisin Korteniemessä käyskentelevät suomalaisten alkuperäisrotujen kotieläimet: hevonen, lehmät, lampaat sekä kangat ja kukko. Pelloilla ja kasvimaalla vil-

jellään vanhoja kotimaisia kasvilajikkeita perinteisin työtavoin. Tilalla järjestetään talkoita ja tapahtumia, jossa peltotöitä ja sadonkorjuuta tehdään perinteisin menetelmin. Ruis leikataan viikatteilla, kuivataan kuhilailla ja puidaan varstoilla riihessä. Sarka haluaakin tunnustusta tälle työlle, jota Korteniemellä tehdään. Erityisen hienoa on sen järjestämät talkoot, joissa vapaaehtoisvoimin pidetään yllä perinnemaisemaa ja -biotooppeja.

Sarkalaisetkin pääsivät kesällä 2021 nauttimaan Korteniemestä. Museo järjesti tykypäivän Korteniemessä kesäkuussa. Päivän aluksi saimme opastuksen kohteen historiaan, rakennuksiin, viljelyksiin ja pääsimme tutustumaan myös Korteniemen eläimiin. Korteniemi sijaitsee kauniilla paikalla järven rannassa, niinpä me sarkalaisetkin kokeilimme melontaa. Päivän päätteeksi pääsimme nauttimaan savusaunan löylyistä ja aterioimaan. Toivottavasti monet muutkin ottavat Korteniemen vierailukohteekseen.

*Sarka onnittelee Korteniemeä hienosta työstä
ja toivottaa pitkää ikää!*

YLEISTÄ

Vuosi 2020 oli säätiön kahdeskymmeneskahdeksas (28) ja museon viidestoista (15) kokonainen toimintavuosi.

Suomen maatalousmuseo Sarka on ollut maatalouden valtakunnallinen erikoismuseo vuodesta 2010 alkaen, nimitys muuttui valtakunnalliseksi vastuumuseoksi 1.1.2020 alkaen. Sarka toimii valtakunnallisesti merkittävällä alalla, sillä maatalous on ollut historiallisesti ajatellen ehdottomasti maan tärkein elinkeino. Suomen valtion, kansan ja kulttuurin kehitys ovat olleet ratkaisevasti riippuvaisia maataloudesta. Maatalouden edistyminen teki mahdolliseksi maan väkiluvun ja varallisuuden kasvun. Teollistumisesta huolimatta maatalous oli vielä II MS jälkeenkin väestön enemmistön elinkeino. Ilmastonmuutos, globaalit ruuantuotannon haasteet ja sekä kuluttajien lisääntynyt kiinnostus ruokaan tekevät museon vastuualueesta entistä ajankohtaisemman.

Museon toiminta perustuu vuosittain laadittavaan toimintasuunnitelmaan sekä Opetus- ja kulttuuriministeriön vahvistamaan valtakunnallisen työn suunnitelmaan 2020–2023. Vuonna 2020 käynnistettiin myös museon strategian laatiminen, joka määrittelee suuntaviivoja museon toiminnalle.

Vuosi 2020 oli erittäin poikkeuksellinen alkuvuodesta leviämään lähteen ja pandemiaksi levinneen koronaepidemian vuoksi. Valtioneuvoston suositusten ja päätösten mukaisesti museo oli suljettuna keväällä 18.3. - 31.5. Suurin osa vuodelle

2020 suunnitelluista tapahtumista jouduttiin perumaan. Henkilökuntaa ei lomautettu sulun aikana. Poikkeusoloissa museo kehitti uudenlaisia tapoja palvella yleisöjään, kuten verkkosivuille Tarinatiinu-palstan, johon museon henkilökunta kirjoitti keväällä päivittäin. Kirjoituksissa esiteltiin museon mm. kokoelmia, esineitä, valokuvia, näyttelyä. Kaikkiaan museotyötä leimasi vuonna 2020 suuri epävarmuus ja kuormittavuus.

Koronaepidemian vuoksi vuoden 2020 talousarvio ei voinut toteutua. Museon sulkua keväällä, peruuntuneet tapahtumat, kokous- ja tilavaraukset tarjoiluineen sekä vähäiset kävijämäärät aiheuttivat säätiölle huomattavia tulonmenetyksiä. Museo sai Opetus- ja kulttuuriministeriön museoille suunnattua erityistä korona-avustusta tulonmenetysten kattamiseen keväällä 10.000 euroa ja syksyllä 44.000 euroa.

Koronavuoden jälkeenkin museon taloudellinen tilanne on vakaa. Merkittävää on, että museon valtakunnallisen vastuuseen lisärahoitus nousi 258.000 eurosta 308.000 euroon. Mu-

Korona-ajan tervehdys museon sisäänkäynnillä. Muista desinfioida kädet, älä tule sairaana museoon, pidä turvaväliä ja maksaessasi käytä maksukorttia.

Maria Vanha-Similä, Suomen maatalousmuseo Sarka



seon taloussuunnittelu on määrätietoista ja suunnitelmallista, ja siinä on koetettu mahdollisuuksien mukaan ottaa huomioon julkisen talouden ongelmat ja niiden aiheuttama paine museon taloudelle. Loimaan kaupunki tukee merkittävästi museota. Tuki on vuotuisen poliittisen päätöksenteon alainen, ja laske-
nut, mikä on huomioitava museon taloussuunnittelussa.

Museon näyttely- ja toimitilat ovat modernit ja toimivat, ja tällä hetkellä pääsääntöisesti riittävät museon tarkoituksen toteuttamiseen. Museon henkilökunnan määrä on viime vuosina kasvanut niin, että työpisteistä alkaa olla pulaa. Ottamalla kokous- ja neuvottelutilana toimiva Luhti takaisin henkilökunnan käyttöön, voidaan työpisteitä saada lisää muutama. Museon kokoelmasäilytystilat Laarinmäessä eivät täytä kokoelmatiloille asetettuja vaatimuksia. Asiaan täytyy löytää ratkaisu lähivuosina.

Museon henkilökunta on uurastanut kovasti ja Sarka on hoitanut menestyksekkäästi valtakunnallista vastuumuseotehtäväänsä. Osoituksena tästä Sarka valittiin yhdeksi Vuoden museo 2020 finalistiksi.

*Museo oli suljettuna korona-pandemian vuoksi
18.3.–31.5.2020.*

*Iina Wahlström, Suomen
maatalousmuseo Sarka*



Koronaepidemian vuoksi valinta jätettiin tekemättä ja Sarka jatkaa finalistina myös Vuoden museo 2021 –kilpailussa.

Niukkoihin henkilöstöresursseihin saatiin helpotusta, kun syksyllä 2020 palkattiin asiakaspalveluun kokopäiväinen asiakaspalveluvastaava, joka huolehtii asiakaspalvelusta, varauksista sekä museokaupasta. Museon muu henkilökunta on asiakaspalvelussa ja lipunmyynnissä vain viikonloppuisin vuorotellen.

Vuoden museo -tunnustuspalkinto myönnetään museolle, joka on edistänyt merkittäväällä tavalla museoalan yhteiskunnallista näkyvyyttä ja vaikuttavuutta omalla toiminta-alueellaan.

Iina Wahlström, Suomen maatalousmuseo Sarka

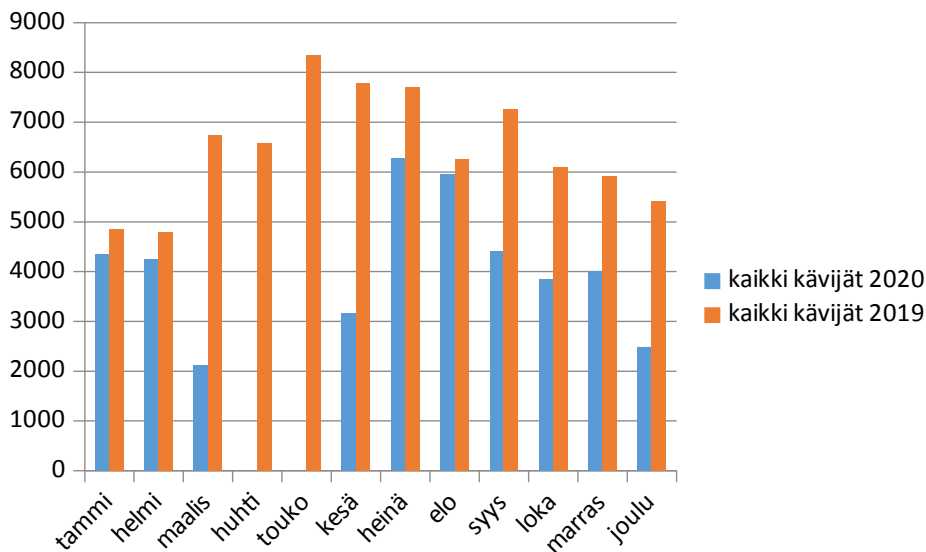


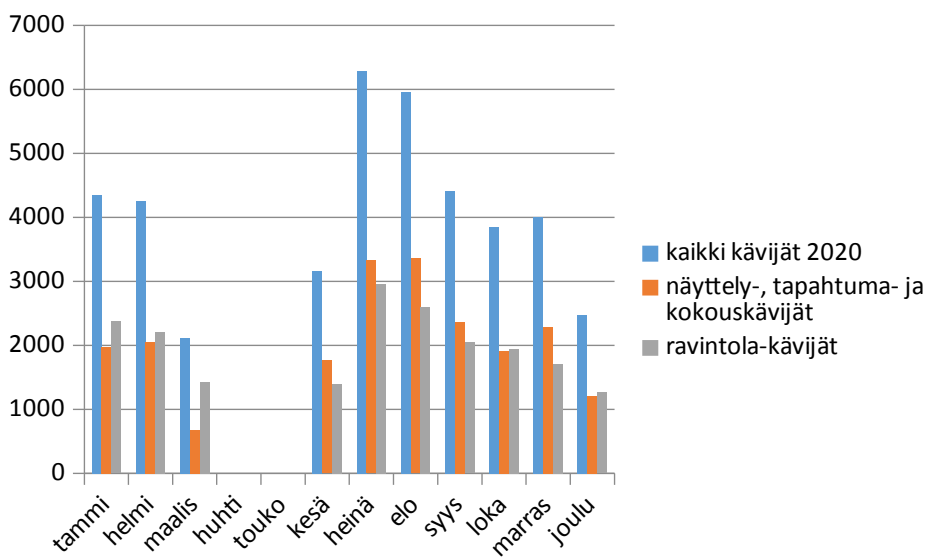
TOIMINTA

Kävijät

	vuosi 2020			vuosi 2019		
	kaikki kävijät 2020	näyttely-, tapahtuma- ja kokouskävijät	ravintola- kävijät	kaikki kävijät 2019	näyttely-, tapahtuma- ja kokouskävijät	ravintola- kävijät
tammi	4347	1973	2374	4849	2161	2688
helmi	4260	2053	2207	4783	2377	2406
maalis	2115	685	1430	6737	3707	3030
huhti	0	0	0	6586	3262	3324
touko	0	0	0	8344	4422	3922
kesä	3158	1763	1395	7792	3781	4011
heinä	6284	3323	2961	7703	3826	3877
elo	5963	3359	2604	6249	3124	3125
syys	4416	2371	2045	7268	3697	3571
loka	3851	1910	1941	6096	3160	2936
marras	4002	2292	1710	5918	2992	2926
joulu	2475	1212	1263	5418	2717	2701
yht.	40871	20941	19930	77743	39226	38517

Museo-, kokous- ja ravintolakävijät vuonna 2020 ja 2019





Museo-, kokous- ja ravintolakävijät vuonna 2020

Sarka on mukana vuonna 2015 perustetussa museokorttijärjestelmässä. Museokortti käy museon pääsymaksuna, ja kortin voi ostaa tai uusia lippukassalla. Järjestelmässä on mukana 300 museota. Vuonna 2020 museokortilla tehtiin 1303 käyntiä Sarka. Kortteja ostettiin tai uusittiin 137 kertaa.

Maria Vanha-Similä, Suomen maatalousmuseo Sarka



MARKKINOINTI JA TIEDOTUS

Vuosi 2020 oli hyvin poikkeuksellinen museon markkinoinnin osalta. Museo sai paljon näkyvyyttä Vuoden museo -ehdokuuden sekä Digimuseo.fi-lanseerauksen myötä, mutta monet vakiintuneet markkinoinnin käytännöt jäivät toteuttamatta liikkumisen ja kokoontumisen rajoitusten vuoksi. Kesän maatalousnäyttelyjä ei järjestetty ja jakomahdollisuuksien haihtuessa myös museon kesälehti Sarka-Sanommat jätettiin julkaisematta.

Ilmoitusmarkkinointia tehtiin muun muassa Hyvän sään aikana -näyttelyn teemaan sopivissa lehdissä, sanomalehtien kesälehdissä sekä Facebookissa. Niitä tapahtumia, joita päästiin toteuttamaan, markkinoitiin paikallisissa sanomalehdissä.

Suoramarkkinointi toteutettiin sähköisesti ja se kohdistettiin kouluille. Alkuvuodesta ehdittiin markkinoida lähimaakuntiin kevään retkikautta ennen kuin selvisi, ettei retkiä tehtäisi. Syksyllä kouluille suunnattua suoramarkkinointia laajennettiin koko maan laajuiseksi, kun tarjontaan tulivat virtuaaliset opastukset.

Oma nettisivusto on tärkein informaatio- ja markkinointikanava museolle. Nettisivujen rinnalla tärkeitä sähköisiä viestintäkanavia ovat Facebook (2116 tykkääjää), Instagram (1250 seuraajaa) ja Twitter (1335 seuraajaa), joiden kautta vuonna 2020 markkinoitiin kaikkia museon tapahtumia ja välitettiin museon uutisia sekä kerrottiin myös siitä museotyöstä, joka ei yleensä näy yleisölle. Sosiaalisessa mediassa pyöri koko vuoden myös Hyvän sään aikana -näyttelyyn liittyneiden vanhan kansan säänteiden sarja.

Museon kanta-asiakkaiden tiedotuskanavana toimi sähköinen uutiskirje, joka on nimetty kesälehden tavoin Sarka-Sanomiksi. Uutiskirje ilmestyi helmikuussa, kesäkuussa, syyskuussa sekä joulukuussa. Vuoden lopussa uutiskirjeellä oli 529 tilaajaa.

Museo tiedotti aktiivisesti näyttelyistään ja järjestämistään tapahtumista. Media tavoitettiin pääsääntöisesti lehdistötiedottein ja uutisvinkein. Tiedotteita lähetettiin keskimäärin neljä kuukaudessa.

NÄYTTELYT

Vaihtuvien näyttelyiden tilaan avattiin Hyvän sään aikana-näyttely ja se oli esillä 18.1. - 20.12.2020. Näyttely tarkasteli sään ja ilmaston vaikutuksia suomalaiseen maatalouteen ennen, nyt ja tulevaisuudessa. Näyttelyyn liittyen toteutettiin laaja somekampanja vanhoista sääsananeläimistä sekä tuotettiin myymälään myyntiin Sääpäiväkirja.

Museon koronasulku vaikutti näyttelytoimintaan erityisesti suunniteltujen ja sovittujen aikataulujen uudelleen organisointina. Muutamien näyttelyiden esilläoloaikaa pidennettiin yli ko-

Kuva 12 Hyvän sään aikana – Maatalous, ilmasto ja sää -näyttely pureutui maatalouteen muuttuvassa ilmastossa ja vaihtelevissa säissä.

Maria Vanha-Similä, Suomen maatalousmuseo Sarka



ronasulun ja niitä seuranneet näyttelyt aikataulutettiin uudelleen. Toteutuneet näyttelyt olivat esillä seminaaritila Riihessä, näyttelytila Ruokakulmassa, aulassa ja ravintolassa seuraavasti:

17.9.2019 – 1.3.2020	Kotimaista, kotimaasta
16.11.2019 – 1.3.2020	Päivi Latvala: Poiki meillä eilen lehmä
13.11.2019 – 16.2.2020	Tuula Pakkanen: Katoavaa maaseutua
17.2. – 30.6.	Käy pöytään
6.3. – 13.9.	Kaura!
21.3. – 30.8.	Markku Haanpää: Savella
1.7. – 27.9.	Kesäkohde – Suomen Asutismuseo
18.9.2020 – 13.1.2021	Stiina Hovi: Tulikavio
29.9. – 1.11.	AnnikkiMäkinen-Fagerström: Tunteen voima
29.9.2020 – 31.1.2021	Sato säilöön
3.11. – 29.11.	Akvarellikurssi: Arjen askareet
3.12.2020 – 28.2.2021	Ekaterina Basina: Tarina maalta

Museon aulavitriinissä esiteltiin Marttaliiton 120-vuotisjuhla-vuotta, vanhoja kahvikuppejamarjanpaimureita sekä vanhoja joulukortteja.

Forum Marinumissa oli 1.10. – 15.11. esillä yhteistyössä Sar-ka-museon Ruokamuseon kanssa toteutettu näyttely Leipää,

piimää ja suolakalaa – näyttely ruoasta, sadonkorjuusta ja säilönnästä. Näyttelyyn liittyi myös sarkalaisten pitämä tietoisuuden sarja.

Suomalainen ruisleipä nyt ja ennen -kiertonäyttely kulki edelleen ympäri Suomea. Vuonna 2020 koronaepidemia pysäytti näyttelyn kiertämisen huhti-kesäkuuksi, joka ajan näyttely sai olla Sallan sota- ja jälleenrakennusajan museossa. Vuoden aikana näyttely oli esillä Tampereen Metso-pääkirjastossa, Lopen kirjastossa, Sallan sota- ja jälleenrakennusajan museossa, Hankasalmen pääkirjastossa ja Aseman kirjastossa, Auraamossa Aurassa, Hangon kaupunginkirjastossa, Haminan kirjastossa sekä Joutsassa Heinähulinat -tapahtumassa.

Museon verkkosivuilla esiteltiin kunkin kuun alussa museon kokoelmista valittu Kuukauden esine.

Konenäyttelyssä tehtiin pieniä järjestelyjä, jotta museolle lahjoitettu lypsyrobotti saatiin esille. Perusnäyttelyn puimurin hyttiin lisättiin pelillinen elementti. Pysyvissä näyttelyissä ei teh-

Ruokamuseon projektisuunnittelija Laika Nevalainen (vas.) oli pystyttämässä Leipää, piimää ja suolakalaa – näyttely ruoasta, sadonkorjuusta ja säilönnästä –näyttelyä yhdessä konservaattori Taina Ilmosen kanssa.

Juha Hirvilammi, Suomen maatalousmuseo Sarka



ty muita merkittäviä muutoksia, joskin koronavaroitustenpiteenä kosketeltavia näyttelyelementtejä poistettiin joksikin aikaa käytöstä. Konenäyttelyyn uudistustyön suunnittelu aloitettiin.

Vuoden museo –ehdokkaana Sarka pääsi pilottimuseona mukaan Digimuseo.fi –palveluun. Palveluun tehtiin 360° virtuaaliesittely Ennen koneita –näyttelystä, ja näyttelyssä voi nyt vierailla vaikkapa omalta kotisohvalta tai koululuokasta käsin.

Lypsyrobotti löysi uuden kodin Koneista voimaa! –näyttelystä.

Iina Wahlström, Suomen maatalousmuseo Sarka



YLEISÖPALVELU

OPASTUKSET

Vuonna 2020 sekä yleisöopastukset että tilatut opastukset museon fyysisissä näyttelyissä jäivät hyvin vähiin. Sen sijaan museolla opeteltiin virtuaalista opastamista ja siten yleisön kohtaamista etäyhteyksien välityksellä. Virtuaalista Ennen koneita -näyttelyä opastettiin sekä aikuis- että lapsiryhmille. Videokuvan välittämistä opastuksella museon tiloista kokeiltiin myös koululaisryhmien kanssa. Kaiken kaikkiaan vuoden aikana järjestettiin 92 opastusta, joista 55 virtuaalisia. Opastuksilla osallistui yhteensä 2304 henkilöä, joista virtuaaliopastuksille 1699 henkilöä.



*Digimuseo mahdollisti
näyttelyihin tutustumisen
myös virtuaalisesti.*

KOULUYHTEISTYÖ JA LASTEN SARKA

Museon lasten piha oli kesällä 2020 poissa käytöstä. Sen sijaan kysytyt ja odotetut kotieläimet – lampaat, kanat ja kanit – asuivat kesän ajan pihamaalla.

Loma-aikoina museolla oli lapsille omatoimisia tehtäviä näyttelyissä. Talvilomaviikoilla 8 ja 9 ratkottiin riimukirjoituksen arvoitusta Maatalouden aika -näyttelyssä ja Munne-kissan kepposia Ennen koneita -näyttelyssä. Kesälomalla ohjelma vaihtui kahden viikon välein. Kesäkuun lopulla aloitettiin valokuvasuunnistuksella, josta oli omat versionsa Maatalouden aika ja Ennen koneita -näyttelyihin. Seuraavana vuorossa oli eläinbingo, jossa eläimiä eri vaikeustasoihin ruudukoihin sai etsiä koko museon alueelta. Kesätehtävät päättyivät Munne-kissan Aarre-jahtiin. Syyslomaviikoilla 42 ja 43 Maatalouden aika -näyttelyssä etsittiin Peni-koiran kadonneita lampaita. Kouluyhteistyötä leimasi vuonna 2020 uusien työtapojen opetteleminen.

Opi museossa -viikolla eli koululaisten museoviikolla 1.–4.10. testattiin etäyhteyksien käyttöä koululaisohjelmien järjestämisessä. Teemana oli Kysy maatalousmuseolta eli koululuokat saivat tehdä museon henkilökunnalle kysymyksiä, joihin etäyhteyksin järjestelyllä opastuksella museolehtorin johdolla etsittiin vastauksia museon näyttelyistä sekä henkilökuntaa haastattele-malla. Teemaviikon opastusajat varattiin loppuun muutamassa päivässä.

Koululaisten museoviikolla saadun kokemuksen ja kerätyn palautteen perusteella suunniteltiin virtuaaliset koululaisopastukset osaksi pysyvää tarjontaa. Alakouluille tarjottiin Lasten elämää maaseudulla ennen koneita -opastusta, yläkouluille ja toiselle asteelle Pasmat sekaisin ja jauhot suussa -opastusta.

*Koronasta huolimatta
koululaiset eivät jääneet
ilman opastuksia.
Kirsi Laine vieraili
useassa koululuokassa
virtuaalisesti.*



Molemmat toteutettiin Ennen koneita -näyttelyn virtuaalimalin avulla. Lisäksi Kysy maatalousmuseolta -opastus ennakkoon lähetettyjen kysymysten perusteella oli tarjolla kaikille kouluasteille.

Koululaisille ja päiväkotiryhmille suunnattuja tavanomaisia teemakierroksia vuonna 2020 olivat Vanhan riihen tarina, Kotieläinten matkassa, Munne-kissan kierros ja Maatalouden aikakone. Lisäksi koululaisryhmille tarjottiin erilaisia työpajoja: Puumerkki, Aika kone, Sorminukketyöpaja, Viljatyöpaja sekä Maitotyöpaja. Vilja- ja maitotyöpajat muodostava yhdistettynä 2. luokan ympäristöoppiin liittyvän Mistä ruoka tulee -tutkimustyöpajan. Ohjelmistoon kuului 6. luokan historiaan liittyvä tutkimustyöpaja Hirvikoski 1600-1700-luvuilla. Yläkouluryhmille tarjottiin myös omatoimisia tehtäviä museovierailuille. Tarjolla olivat Maatalouden aika -näyttelyn mobiilitietovisa sekä Ennen koneita -näyttelyn esinetutkimustehtävät.

Yhteensä päiväkot-, koulu- ja opiskelijaryhmille järjestettiin vuoden aikana 60 opastusta ja 10 työpajaa. Opastuksista 49 oli virtuaalisia.

Ruokamuseo oli mukana Novida-lukion ruokalinjalaisilleen toteuttamalla kurssilla. Ruokamuseon projektisuunnittelija Laika Nevalainen piti kurssilaisille lukiolla kaksi luentoa ruoan historiasta ja kurssilaiset tutustuivat Ennen koneita -näyttelyyn virtuaaliopastuksella. Kurssilaiset tekivät ryhmätyöt, joiden aiheena olivat museon Ennen koneita -näyttelystä löytyvät, ruoanvalmistukseen liittyvät esineet.

TAPAHTUMAT

Vuonna 2020 museon tapahtumatoiminta joutui etsimään uusia toimintatapoja vakiintuneiden muotojen rinnalle ja tilalle. Alkuvuoden tapahtumat toteutuivat suunnitellusti ja Hyvän sään aikana -näyttely näkyi Sarka-sunnuntaiden ja lasten puuhapäivänkin ohjelmassa, kun muuan muassa lasten puuhapäivässä ja helmikuun Sarka-sunnuntaina museon pihamaalla hiihdettiin nurtsimurtsikkaa. Tämän jälkeen tapahtumatoiminnassa painottuivat omatoimiset ja live-streamatut ohjelmat. Loppukesästä voitiin kuitenkin järjestää kaksi uutta ja hyvän tuulista ulkotapahtumaa: Piknik Loimaan taivaan alla sekä Riihipäivä. Yhdessä muiden Loimaan kulttuuritoimijoiden kanssa ensimmäistä kertaa organisoitu Loimaan kulttuurikierros Varsinais-Suomen museopäivänä osoittautui myös menestykseksi. Lokakuusta alkaen kaikki esitelmät esitettiin suorina lähetyksinä museon YouTube-kanavalla. Yhteensä museon tapahtumiin osallistui vuoden aikana paikan päällä noin 1500 henkilöä.



*Piknik Loimaan taivaan
alla –tapahtumaan osal-
listui paljon ihmisiä.*

*Iina Wahlström, Suomen
maatalousmuseo Sarka*

Vuoden 2020 tapahtumia olivat

- 15.1. Kyläkeskiviikko: Virttaa
- 26.1. Sarka-sunnuntai: Ilmojen enteet.
Maria Vanha-Similän esitelmä säähän liittyvästä
kansanperinteestä, Arto Ali-Eskolan haastattelu
sekä Hyvän sään aikana -näyttelyn esittely
- 12.2. Kyläkeskiviikko: Alastaron Mäenpää
- 18.2.–1.3. Talviloman museoarvoitukset
- 20.2. Lasten talviloman puuhapäivä
- 23.2. Sarka-sunnuntai: Nurtsimurtsikka
- 25.6.–8.7. Valokuvasuunnistus
- 9.–22.7. Eläinbingo
- 23.7.–5.8. Munne-kissan aarrejahti
- 13.8. Piknik Loimaan taivaan alla
- 22.8. Rihipäivä
- 30.8. Varsinais-Suomen museopäivä ja Loimaan
kulttuurikierros
- 29.9. Sarka-sunnuntai ja Kullervon päivä:
Juha Hirvilammin esitelmä Valmet 33 -traktorin
vaiheista ja Liisa Saarisen esitelmä Mellilän riihestä
- 6.–9.10. Opi museossa! koululaisten museoviikko:
Kysy maatalousmuseolta
- 13.–25.10. Syyslomaohjelmaa: Peni-koiran kadonneet
lampaat ja omatoiminen puintityöpaja
- 14.10. Kyläkeskiviikko: Kojo

- 25.10. Sarka-sunnuntai: Arja Elina Laineen esitelmä ja kokkausnäytös Trendikäs kaura
- 18.11. Kyläkeskiviikko: yleisön suosikki Puujalkala, luentosarjan päätös
- 29.11. Sarka-sunnuntai: Kirsi Laineen esitelmä Tee oma riimukalenteri
- 29.–30.12. Tonttukierros museon piha-alueella

Nurtsimurtsikka oli hiihtolomaviikolla pidetty iloinen tapahtuma vakavasta aiheesta. Tapahtumalla Sarka kiinnitti huomiota ilmastonmuutokseen ja talvien lämpenemiseen.

Maria Vanha-Similä, Suomen maatalousmuseo Sarka



KOKOELMAT, TALLENNUS JA NYKYDOKUMENTOINTI

Kokoelmien luettelointi- ja tallennustoimintaa jatkettiin vuonna 2020 aktiivisesti. Museon digitointi – ja kokoelmapoistosuunnitelmat valmistuivat joulukuussa 2020. Museon kokoelmat karttuivat pääosin lahjoituksin, minkä lisäksi arkisto- ja valokuva-aineistoa kertyi museon oman dokumentointityön tuloksena. Viimeiset osat Viikin maatalousmuseon kokoelmista saapuivat Sarkaan loppukesällä 2020. Lahjoituksia vastaanotettiin vuonna 2020 yhteensä 6 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 2020 kokoelmapäällikkö, amanuenssi ja konservaattori. Konservoinnista vastasi museon konservaattori.

Suomen maatalousmuseolla on sekä museokokoelma että käyttökokoelma. Kokoelmat on luetteloitu Renki-luettelointijärjestelmään, johon on viety 5845 esinettä, 3583 julkaisua, 7614 valokuvaa, 499 dokumenttia ja 164 av-aineistoyksikköä. Julkaisuja, dokumentteja ja muuta arkistoitavaa paperimateriaalia on luetteloitu kuitenkin edellä esitettyjä lukuja runsaammin ja näiden tietojen syöttö Renkiin jatkuu. Kokoelmapoistoja on vuonna 2020 tehty 3 kappaletta.

Museoviraston ylläpitämä Finna -asiakasliittymä otettiin käyttöön 2015. Finna -hakupalveluun on siirretty perustiedot 10130 luetteloidusta objektista.

Suomen maatalousmuseo Sarka on osallistunut TAKO-yhteistyöhön Pooli 1:n jäsenenä jo vuosien ajan. Vuodesta 2017 lähtien Sarka on ollut jäsenenä myös Pooli 4:ssä. Saran kokoelmapääl-

likön Juha Hirvilammin on toiminut Pooli 1:n puheenjohtajana joulukuusta 2019. Poolit 1 ja 7 ovat syksystä 2020 lähtien valmisteleet nykydokumentoinnin ohjeistusta museoille. Tässä työssä vetäjinä ovat toimineet Juha Hirvilammi Sarasta ja Reetta Lepistö Vapriikista Tampereelta.

Museon ensimmäinen nykydokumentointisuunnitelma valmistui ja hyväksyttiin syksyllä 2020. Suunnitelmassa esitetään museon nykydokumentoinnin painopistealueet ja aikataulutus vuosille 2020–2023. Vuonna 2020 museo teki vilkasta nykydokumentointia. Alkuvuodesta dokumentoitiin yhteistyössä Turun yliopiston kansatieteen opiskelijoiden kanssa maaseudun uudenlaista yrittäjyyttä.



Sarka järjesti yhdessä Turun yliopiston kansatieteen oppiaineen kanssa seminaarin nykydokumentoinnista.

**Maria Vanha-Similä,
Suomen maatalousmuseo
Sarka**

Korona-aikana museo laati maataloustuottajille kyselyn, jossa kartoitettiin korona-ajan tunnelmia ja vaikutuksia maatilojen arkeen. Museo toteutti myös lehdistöseurantaa ja tallensi maataloutta ja koronaa käsitteleviä kirjoituksia kevään ja alkukesän aikana. Lisäksi museo järjesti vuonna 2020 Ammu! Karjatilän elämää -valokuvakilpailun, jossa karjatilalliset ympäri Suomea valokuvasivat omaa arkeaan. Museo osallistui myös TAKO:n valtakunnalliseen nykydokumentointitempaukseen syyskuussa 2020 dokumentoimalla Osta tilalta! -päivää kahdella maatilalla. Yhdessä Oulun yliopiston kanssa käynnistettiin Minun maaseutuni -muistitietokeruu suomalaisten maaseutumustoista. Aineisto jää Saran käyttöön ja sitä käytetään sekä yliopiston tutkimustoiminnan lisäksi Saran tulevassa näyttelytoiminnassa.

Museon kokoelmien varastotilat ovat laajuudeltaan yhteensä noin 2 950 m². Suomen maatalousmuseo Saran kokoelmien kartuttamista ohjasi museon vahvistettu kokoelmapolitiikka. Museossa noudatetaan vuonna 2019 uudistettua kokoelmapolitiikkaa ohjelmaa.

TUTKIMUS JA JULKAISUT

Museon vuosikirja Laari 2020 ilmestyi joulukuussa. Vuosikirjan teemana oli sää ja ilmasto museon vaihtuvan näyttelyn Hyvän sään aikana mukaisesti. Kirjan artikkelit olivat museon henkilökunnan kirjoittamia. Vuosikirja julkaistiin myös pdf-tiedostona verkossa vapaasti saatavana. Museon henkilökunta laati museon verkkosivuille perustettuun Tarinatiinuun aluksi päivittäin ja syksystä alkaen viikoittain kirjoituksia museon toiminnasta, kokoelmista ja näyttelyihin liittyvistä aihepiireistä.

Hyvän sään aikana -näyttelyyn liittyen museo julkaisi vuonna 2020 myös sääaiheisen muistikirjan, jota myytiin Saran museo-kaupassa. Sääkirja kertoo etenkin sähän liittyvästä kansanperinteestä ja kannustaa omaehtoiseen sääntarkkailuun.

Vuonna 2020 saatiin päätökseen museon kyläkeskiviikkojen sarja. Tutkimustyötä näitä varten teki ja esitelmää piti museon oma henkilökunta. Koronaepidemia vaikeutti tietenkin myös näiden tilaisuuksien pitämistä.

Museon henkilökunta on vuoden 2020 aikana kirjoittanut museon aihepiiristä useita juttuja ja artikkeleita eri lehtiin. Henkilökuntaa on myös haastateltu asiantuntijoina lehtiin, radioon ja tv-ohjelmiin. Tätä kautta museossa tehty tutkimustyö on tavoittanut suurta yleisöä.

Museokaupan tuotevalikoimaan tuli vaihtuvaan näyttelyyn tehty Sääpäiväkirja.

Maria Vanha-Similä, Suomen maatalousmuseo Sarka



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, koulutuksia ja tapaamisia sekä hakemalla yhdessä apurahoja mm. luettelointiin ja digitointiin.

Keväällä 2020 toteutettiin kysely Museoraitti-museoille. Sen pohjalta järjestetään Sarka-museolla työpajatyypinen seminaari Museoraittimuseoiden toiminnan kehittämiseksi. Seminaari oli tarkoitus järjestää keväällä 2020, mutta koronan vuoksi sitä ei voitu järjestää vuonna 2020, vaan se siirtyi vuodelle 2021.

Museoraitti -museoiden yhteiset kotisivut ovat osoitteessa www.museoraitti.fi.

Museoraitti -verkostossa oli vuoden 2020 lopussa 43 jäsenmuseota, jotka ovat;

Annalan kotiseutumuseo

Emil Cedercreutzin museo- ja kulttuurikeskus

Etelä-Pohjanmaan Traktorimuseo

Eurajoen maatalousmuseo

Finbygrändin maatalousmuseo

Glims talomuseo

Gårdskullan maatalousmuseo
Hinnerjoen kotiseutumuseo
Jalasjärven museo
Kaiturin tila
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 Museoyhdistys
Kuokkalan Museoraitti
Lepaan Puutarhamuseo
Liehtalanniemen museotila
Liperin maaseutumuseo
Loimaan kotiseutumuseo
Museotila Hevossilta
Mustialan maataloushistoriallinen museo
Mäkilän traktorimuseo
Pattoin perintötalo
Pöytyän kotiseutumuseo
Riuttalan Talonpoikaismuseo
Sagalunds museum

Sakkola-Museo
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 perinnekylien museot

KESÄKOHDDE

Suomen maatalousmuseo Sarka valitsee vuosittain kesän ajaksi yhteistyökumppanikseen museon, maatalousaiheisen kokoelman tai muun maataloushistoriallisen harrastuksen kohteen. Vuonna 2020 kesäkohteeksi valittiin Pohjois-Savossa Lapinlahden Alapitkän kylässä sijaitseva Suomen Asutusmuseo. Yhteistyötä tehtiin erityisesti näyttelytoiminnan ja markkinoinnin saralla. Museonjohtaja Sami Louekari kävi kesäkuussa Suomen Asutusmuseossa luovuttamassa kesäkohteena toimimisesta kertovan messinkilaatan Paikallismuseopäivänä.

KULTTUURIKUOKKA

Suomen maatalousmuseo Sarka luovuttaa vuosittain ystävän-päivänä Kulttuurikuokan kulttuuria, historiaa, maaseudun elämää tai maataloutta ansiokkaasti yhdistelevälle ja positiivisesti esiin tuovalle henkilölle tai taholle, tai tunnukseksi maatalouskulttuurin hyväksi tehdystä toimenpiteestä tai työstä.

Järjestyksessään neljästoista Kulttuurikuokka -tunnustus annettiin kuvanveistäjä Miina Äkkijyrkälle. Hän on monin tavoin nostanut esiin maaseudun elämää ja on taiteessaan erityisesti keskittynyt lehmiin. Lisäksi hän on toiminut vahvasti suomalaisen alkuperäiskarjan puolestapuhujana.

Miina Äkkijyrkän peltilehmä Holy Calf löysi paikkansa Saran pihasta jo vuonna 2018. Kuva Holy Calfin paljastamistilaisuus. Miina Äkkijyrkä (oik.) ja Loimaan Kiven edustaja Anne Paljakka juhlatunnelmissa.

Elsa Hietala, Suomen maatalousmuseo Sarka



MAATALOUSHUSEON YSTÄVÄT

Suomen maatalousmuseon ystävät ry on maatalousmuseon toimintaa tukeva yhdistys, jossa on jäseniä laajalti eri puolelta Suomea. 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. Museon toimintaa yhdistys tukee tekeillä talkootyötä. Jäsenrekisterissä oli vuoden lopussa 95 jäsentä.

KYSY MUSEOLTA

Museo on aktiivisesti mukana Museoviraston ylläpitämässä Kysy museolta -palvelussa (kysymuseolta.fi). Sarka ylläpitää palvelun Twitter-tiliä.

Sarka-museon lisäksi palvelussa toimivat Kansallismuseo, Urheilumuseo, Tekniikan museo, Teatterimuseo, Suomen valokuvataiteen museo, Postimuseo, Suomen Metsämuseo Lusto ja Helsingin kaupunginmuseo.

LUENNOT

Suomen maatalousmuseo Saran henkilökuntaa pyydetään säännöllisesti luennoimaan erilaisiin tilaisuuksiin. Vuonna 2020 koronaepidemian vuoksi suurin osa yleisötilaisuuksista niin museolla kuin koko maassa jäi pitämättä. Tämä supisti myös museon henkilökunnan pitämien luentojen määrää.

KANSAINVÄLINEN TOIMINTA

Suomen maatalousmuseo on jäsen kansainvälisessä maatalousmuseoiden verkostossa AIMA:ssa (Association internationale des musées d'agriculture). Museon kansainvälinen toiminta kaipaa kehittämistä, mutta vuoden 2020 aikana tähän ei ollut mahdollisuuksia. Kansainvälinen koronaepidemia matkustus- ja kokoontumisrajoituksineen vaikeutti muutenkin kansainvälistä toimintaa ja yhteyksiä.

HANKKEET JA APURAHAT

Toukokuussa 2019 käynnistyneen Ruokamuseon toiminta on vuoden 2020 aikana integroitunut osaksi Saran vakiintunutta toimintaa, mutta toiminta on edelleen projektirahoituksen ja apurahojen varassa. Ruokamuseossa työskentelee yksi kokopäiväinen projektisuunnittelija. Ruokamuseon tehtyä toimintaa on kuvattu tässä kertomuksessa tarkemmin kunkin aiheotsikon alla. Merkittävimpinä mainittakoon tässäkin vuoden 2021 vaihtuva näyttely Tehtaan tekemää ruokaa, jonka suunnittelu tehtiin vuonna 2020, Ruokakulman näyttelyt, Ruokakulman näyttelyt ja yhteistyö Hotelli- ja ravintolamuseon kanssa. Hotelli- ja ravintolamuseon kanssa suunniteltiin yhteinen kiertotaloutta käsittelevävaltakunnallinen kiertonäyttely, ja käynnistettiin rahoituksen hankinta näyttelylle. Vuoden 2020 aikana näyttelylle ei vielä saatu rahoitusta.

Museo sai MTK:n säätiöltä 20.000 apurahan Ruokamuseon toimintaan ja Antti Wihurin säätiöltä museo sai 20.000 Kone-näyttelyn uudistamisen suunnitteluun. Henry Fordin säätiöltä saatiin 10.000 euron apuraha, jolla toteutettiin Maatalouden aika –perusnäyttelyssä sijaitsevaan puimurinhyttiin puintipeli.



Puimuripeli on löytänyt paikkansa niin pienten kuin isojenkin museokävijöiden keskuudessa.

Kirsi Laine, Suomen maatalousmuseo Sarka

HALLINTO JA TALOUS

Säätien hallintoelimiä ovat hallintoneuvosto ja hallitus. Hallintoneuvosto valvoo hallituksen ja toimitusjohtajan vastuulla olevaa säätien hallintoa. Säätiön asioita hoitaa ja sitä edustaa hallitus.

HALLINTONEUVOSTO

Hallintoneuvosto kokoontuu vuosikokoukseen huhtikuussa. Hallintoneuvoston jäsenet valitaan kolmeksi vuodeksi kerrallaan siten, että vuosittain erovuorossa on kolmasosa. Hallinto-

neuvosto valitsee keskuudestaan puheenjohtajan ja kaksi varapuheenjohtajaa vuodeksi kerrallaan. Hallintoneuvosto koostuu 24 jäsenestä.

Erovuorossa vuonna 2020 olivat Laura Alakukku, Pertti Hakanen, Helena Korpelainen, Esko Lappalainen, Ari Mikkola, Tarja Mäki-Punto-Ristanen, Risto Matti Niemi, Kari Salo ja Paula Yliselä. Esko Lappalaisen tilalle valittiin Agrologien Liiton toiminnanjohtaja Anne Laitinen ja Ari Mikkolan tilalle Hämeen ammattikorkeakoulun maaseutuelinkeinojen ja hevostalouden koulutuksen koulutuspäällikkö Jukka Korhonen. Muut erovuoraiset valittiin uudelle kolmen vuoden kaudelle. Uutena jäsenenä hallintoneuvostoon valittiin Dagsmark Petfood Oy:n toimitusjohtaja Laura Strömberg.

Puheenjohtajat (erovuorot suluissa)

Jyrki Wallin, toiminnanjohtaja, MMM agr., puheenjohtaja (2021)

Tarja Mäki-Punto-Ristanen, järjestösihteeri, varapuheenjohtaja (2023)

Esko Suomala, MMM agr., varapuheenjohtaja (2021)

Muut jäsenet

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)

Johan Åberg, toiminnanjohtaja (2021)

Tero Hemmilä, toimitusjohtaja (2022)

Lauri Heikkilä, FT (2022)

Antti Huhtamäki, johtaja (2022)

Jorma Kopu, kaupunkineuvos (2022)

Jukka Ristimäki, mv (2022)

Laura Alakukku, professori (2023)

Pertti Hakanen, kansanedustaja/maatalousyrittäjä (2023)

Jukka Korhonen, koulutuspäällikkö (2023)

Helena Korpelainen, professori (2023)

Anne Laitinen, toiminnanjohtaja (2023)

Risto Matti Niemi, pääsihteeri (2023)

Kari Salo, kansainvälisten asiain neuvos (2023)

Laura Strömberg, toimitusjohtaja (2023)

Paula Yliselä, toiminnanjohtaja (2023)

HALLITUS

Hallitukseen kuuluu 7 jäsentä. Hallintoneuvosto valitsee hallituksen jäsenet kolmeksi vuodeksi kerrallaan siten, että vuosittain joko kaksi taikka kolme jäsentä on erovuorossa.

Eroavuorossa vuonna 2020 olivat Olavi Ala-Nissilä ja Janne Vilkkuna, jotka valittiin uudelleen hallitukseen vuoteen 2023 asti.

Puheenjohtajat (erovuorot suluissa)

Olavi Ala-Nissilä, Senior Advisor, puheenjohtaja (2023)

Paavo Myllymäki, toiminnanjohtaja, varapuheenjohtaja (2021)

Muut jäsenet

Minna-Mari Kaila, osastopäällikkö (2022)

Jukka Kola, rehtori (2021)

Tiina Perho, johdon erityisavustaja (2022)

Matti Tunkkari, kehittämisjohtaja (2021)

Janne Vilkuna, professori (2023)

Hallitus kokoontui neljä kertaa ja näyttelyrahoitustoimikunta kaksi kertaa.

Henkilöstö ja muut toimijat

Säätiön toimitusjohtajana ja museonjohtajana toimi Sami Louekari.

Vuoden lopussa museon vakituiseen henkilökuntaan kuuluivat:

Sami Louekari, museonjohtaja

Iina Wahlström, näyttelyamanuenssi (opintovapaalla 24.5.2020 asti)

Juha Hirvilammi, kokoelmapäällikkö

Elsa Hietala, amanuenssi (tutkimusvapaalla 1.9.2019 alkaen)

Riikka Soininen, amanuenssi (vapaalla 28.1.2020 alkaen)

Kirsi Laine, museolehtori/markkinointivastaava

Taina Ilmonen, konservaattori

Aarno Aittamäki, museomestari/tietotekniikkavastaava

Kirsi Aaltonen, asiakaspalveluvastaava

Henkilötyövuosia 9.

Museon määräaikaisia ja muita työntekijöitä ovat olleet:

Laika Nevalainen, projektisuunnittelija (7.5.2019 alkaen)

Maria Vanha-Similä, näyttelyamanuenssi (22.5.2020 asti) ja amanuenssi (15.6.2020 alkaen)

Katri Lento, amanuenssi (30.4.2020 asti)

Liisa Saarinen, amanuenssi

Helena Rannanperä, siistijä (31.10.2020 asti)

Jenna Levonen, kesätyöntekijä

Sanna Kiertonen, kesätyöntekijä

Heli Korvuo, kesätyöntekijä

Anu Koskua, harjoittelija

Lilli Kantti, hanketyöntekijä

Freelancer oppaina ovat toimineet Taina Jaakkola, Riitta Mäki-Punto, Mirja Toivonen, Eija Martti, Karoliina Kirvelä, Erkki Kallio ja Britta Wiander.

Taloushallintopalvelut (kirjanpito ja palkanlaskenta) on ulkoistettu YPL Palvelu Oy:lle.

Säätiön tilintarkastajana toimii KHT-yhteisö KPMG Oy.

TALOUS

Opetus- ja kulttuuriministeriö myönsi säätiölle vuodelle 2020 henkilötövuosiin perustuvana valtionosuutena 225.881 euroa, tilakustannusten valtionavustuksena 470.724 euroa sekä valtakunnallisen vastuumuseon lisärahoituksena 308.000 euroa, yhteensä 1.004.605 euroa (954.206 euroa vuonna 2019). Toimitilakustannuksiin saatu valtionavustus oli käytännössä sama kuin Senaatti-kiinteistöille maksettava vuosivuokra museorakennuksesta ja näyttelyhallista.

Loimaan kaupungin vuosittainen toiminta-avustus oli uuden yhteistyösopimuksen mukaisesti 100.000,00 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.

Säätiön tilikauden alijäämä oli 260,73 euroa (ylijäämä 13.503,89 euroa vuonna 2019) ja oma pääoma 612.182,68 euroa (658.158,56 euroa vuonna 2019). Taseen loppusumma oli 787.972,01 euroa (851.368,64 euroa vuonna 2019). Hallitus esittää, että tilikauden alijäämä siirretään edellisten tilikausien yli/alijäämiin.

Konsernin tilikauden alijäämä oli 19.870,55 euroa (ylijäämä 13.572,60 euroa vuonna 2019) ja oma pääoma 618.597,60 euroa (686.096,90 euroa vuonna 2019). Taseen loppusumma oli 823.566,59 euroa (911.546,32 euroa vuonna 2019).

VARSINAINEN TOIMINTA YHTEENSÄ			
Tuotot	Vuosi 2020		Vuosi 2019
Näyttely- ja kokoelmatoiminnan tuotot	36 575,75 €		60 899,55 €
Tapahtumatoiminnan tuotot	20,00 €		3 180,00 €
Vuokratuotot	31 620,00 €		44 630,02 €
Muut tuotot	1 160 229,85 €		1 086 818,62 €
Tuotot yhteensä	1 228 445,60 €		1 195 528,19 €
Kulut			
Näyttely- ja kokoelmatoiminta	- 36 773,33 €		- 37 091,09 €
Tapahtumatoiminnan kulut	- 2 865,16 €		- 5 881,45 €
Kulut kiinteistöistä	- 600 380,88 €		- 636 486,71 €
Henkilöstökulut	- 405 408,24 €		- 388 951,00 €
Poistot	- 62 982,68 €		- 14 816,88 €
Vapaaehtoiset henkilösivukulut	- 21 377,44 €		- 20 140,35 €
Atk-laite ja ohjelmistokulut	- 21 159,11 €		- 13 441,66 €
Muut kone- ja kalustokulut	- 8 850,84 €		- 6 484,06 €
Matkakulut	- 4 035,16 €		- 6 268,41 €
Myyntikulut	- 415,05 €		- 489,89 €
Markkinointikulut	- 11 183,06 €		- 15 810,36 €
Hallintopalvelut	- 25 702,94 €		- 14 706,44 €
Muut hallintokulut	- 27 572,56 €		- 32 507,78 €
Kulut yhteensä	- 1 228 706,45 €		- 1 193 076,08 €
VARSINAINEN TOIMINTA YHTEENSÄ	- 260,85 €		2 452,11 €

KIINTEISTÖT

Säätiö on vuokralaisena Senaatti-kiinteistöjen omistamassa museorakennuksessa osoitteessa Vanhankirkontie 383. Myös museoalueen tontti on Senaatti-kiinteistöjen omistuksessa. Museoalueella on myös joukko hirsilatoja ja ns. Mellilän riihi.

Alueelle valmistui konenäyttelyhalli vuonna 2006, jossa on esillä Koneista voimaa! –näyttely.

Syksyllä 2018 valmistui uusi näyttelyrakennus (Viikkihalli), joka on jaettu kahteen osaan, näyttely- ja opetustilaan. Rakennuksen omistaa Senaatti-kiinteistöt.

Suomen maatalousmuseon kokoelmien säilytyshallit Laarimäessä ovat säätiön omistuksessa.

Museon pihalla on vuokralla Miina Äkkijyrkän teos Holy calf.

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 Sami Louekari. Maatalousmuseon Päiste Oy:n toimitusjohtajana toimi keväällä Sami Louekari ja kesäkuusta alkaen Elina Alajoki.

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 kokoaikaista ja yksi osa-aikainen työntekijä. Ravintola tarjoaa kahvilatuotteiden lisäksi lounasta arkisin klo 11–14 ja sunnuntaisin klo 12–14. Ryhmille tehdään tilauksesta myös monipuolinen noutopöytä tai menu asiakkaan toiveiden mukaan.

Vuonna 2019 käynnistettyä työtä ravintolatoiminnan kehittämiseksi jatkettiin vuoden 2020 aikana. Erityisesti pyrittiin vahvistamaan liiketoiminta-ajattelua ja kustannustietosuutta sekä suunnitelmallisuutta toiminnassa. Kehitystyö jäi ikävästi koronaepidemian jalkoihin, mutta suunnitelmat ovat valmiina odotamassa.

Vuonna 2020 jatkettiin edellisen vuoden tapaan ruokamuseon ja ravintolan yhteistyönä erilaisia teemaviikkoja. Retroviikoilla syötiin 1970-, 80- ja 90-lukujen ruokia. 1970-luvun ruokia nautittiin 3. –9.2.2020 ja 80-luvun ruokia 2. –8.3.2020. 90-luvun retroviikko jäi toteutumatta huhtikuussa koronapandemian ja Suomen valtion rajoitustoimien suljettua ravintolat. Syksyllä vietettiin leipäviikkoa 7. –13.9.2020 ja ilmastoruokaviikkoa 26.10.–1.11.2020. Teemaviikoille tehtiin ravintolan pöytiin paperiset pöytäkolmiot, joissa kerrottiin asiakkaille kyseisen teeman taustoista ja ruoan historiasta. Joulun aikaan kerrottiin lisäksi jouluruokien historiasta.

KIRJOITTAJAT

Anna-Elina Hintikka, Tiina Kiiskinen, Anni Pelkonen ovat Hotelli- ja ravintolamuseon henkilökuntaa. Hintikka ja Kiiskinen ovat tutkijoita ja he ovat käsikirjoittaneet Oispa Kaljaa -näyttelyn. Pelkonen on museonjohtaja.

Sami Louekari on Suomen maatalousmuseo Saran museonjohtaja. Hänen erikoisalaansa ovat muun muassa maatalouden historia sekä maatalouden ja maiseman kehitys.

Laika Nevalainen on historioitsija, joka on erikoistunut arjen ja ruoan tutkimiseen. Nevalainen on toiminut Saran Ruokamuseon projektisuunnittelijana.

Ragni Reichardt on folkloristi, joka työskentelee Saran vs. amanuenssina.

Riku Salpakari on teolliseen ruokakulttuuriin erikoistunut historian maisteri.

Maileena Vaajoensuu on taidehistorioitsija, joka toimii Saran kokoelmatyöntekijänä.

Iina Wahlström on kansatieteilijä, joka työskentelee Sarassa näyttelyamanuenssina.

Maria Vanha-Similä on 1900-luvun arkeen sekä perheen ja naisten historiaan perehtynyt tutkija ja tietokirjailija. Lisäksi hän on toiminut Suomen maatalousmuseo Saran vs. amanuenssina.



SUOMEN
MAATALOUSHMUSEO
Sarka