



SUOMEN MAATALOUSHMUSEO SARKA
VUOSIKIRJA

LAARI

2023

RUOKAKESKUSTELU ENNEN JA NYT



LAARI 2023 – Suomen maatalousmuseo Saran vuosikirja

Toimittaja: Elsa Hietala

Ulkoasu: Riikka Soininen

Taitto: Veijo Lieskivi, Etusivupaja

Etukannen kuva: Torikauppaa Helsingin Kauppatorilla vuonna 1957. Kuva: Rácz István / Kansatieteen kuvakokoelma / Museovirasto. CC BY 4.0

ISSN: 2670-1413

SISÄLLYS

Lauri Viinikkala	Esipuhe	2
Anu Hopia	Mitä syömme huomenna.....	5
Kirsi Laine	Hunajan käytön edistäminen Suomessa 1900-luvun alussa	17
Ritva Kylli	Ruokatrendit ennen ja nyt	27
Charlotte Cederbom	Historiska recept som spegling av matkultur, identitet och diskurs	39
Maileena Vaajoensuu	Ruoka arvomaailman peilinä ja elämäntyylinä	48
Sanna Kiertonen	Miten ruokaa voi museoida? – Museolehtorin mietteitä ruoasta ja museosta	58
Oskari Pekonen	Vastuullinen lihantuottaja	64
Oskari Pekonen	Saran kesäkohde 2023: Weteraanimoottorikerho Wanhan Woiman perinnekeskus	69
	Suomen maatalousmuseosäätiön toimintakertomus 2022	72
	Kirjoittajat	110

ESIPUHE

Suomen maatalousmuseo Saran vuoden 2023 vuosikirja Laarin teemana on Ruokakeskustelu ennen ja nyt. Teema toistuu myös museon vuoden 2023 vaihtuvassa näyttelyssä Sinun ruokasi ei ole sinun. Ruoka on tarjonnut ja tulee varmasti jatkossakin tarjoamaan äärettömän määrän aiheita keskusteluille mitä erilaisimmista näkökulmista. Vuosikymmenten ja -satojen saatossa keskusteluiden aiheet ovat voineet vaihdella ravinnon hankkimisen vaikeudesta katovuosina ylensyönnin vaaroihin yltäkylläisempinä aikoina. Osa aiheista säilyttää mielenkiintonsa aikakaudesta toiseen, osa taas syntyy ja katoaa erilaisten trendien ja muotivirtausten ristiaallokossa. Tämän vuosikirjan artikkelit tarjoavat monia näkökulmia ruoasta eri aikoina käytyihin keskusteluihin.

Elintarvikekehityksen tutkimusprofessori ja tietokirjailija Anu Hopia kohdistaa katseensa tulevaisuuteen ja arvioi, miten erilaiset tekijät kuten planeettamme kantokyky ja eri nopeuksilla vaihtelevat kuluttajatottumukset voivat tulla vaikuttamaan siihen, mitä lautasiltamme tulevaisuudessa löytyy.

Tutkijatohtori Kirsi Laine puolestaan tarkastelee hunajan polveilevaa matkaa lääkeaineesta ja varakkaan väen ylellisyystuotteesta kohti vakiintuneempaa asemaa suomalaisten elintarvikkeiden joukossa ennen toista maailmansotaa.

Yliopistonlehtori Ritva Kylli perehtyy ruokakeskustelun ja -muoti-ilmiöiden muutoksiin pitkällä aikavälillä 1700-luvulta alkaen. Oman aikansa sanoma- ja aikakauslehdissä on esitelty



Kuva: Markku Ruuska / Suomen maatalousmuseo Sarka.

kulloinkin ajankohtaisia ja tärkeinä pidettyjä teemoja, joista osa tuntuu tutuilta yhä.

Tutkijatohtori Charlotte Cederbom esittelee Historiska recept-hanketta, jossa on kerätty ja julkaistu reseptikirjoja 1700- ja 1800-luvulta. Monet reseptit on tarkoitettu suurien ruoka- ja juomamäärien valmistamiseen kerralla pidemmän ajan tarpeisiin, mutta siitä huolimatta ne ovat useimmissa tapauksissa yhä täysin käyttökelpoisia.

Saran näyttelyamanuenssi Maileena Vaajoensuu kuvailee omassa artikkelissaan tarkemmin Sinun ruokasi ei ole sinun -näyttelyn teemoja. Pelkästään nykyaikana elää rinnakkain mitä moninaisimpia ruokaan liittyviä ilmiöitä ja trendejä, joilla kaikilla ovat omat historialliset taustansa ja esikuvansa. Artikkelisi esittelee tarkemmin muutamia näistä.

Saran museolehtori Sanna Kiertonen avaa mielteitään siitä, millä tavoin ruoka näkyy museon toiminnassa. Sarka on ollut vuodesta 2019 asti myös Ruokamuseo, mutta ruokaa ei sellaisenaan voi taltioida museon kokoelmiin. Siitä huolimatta museo voi monella tapaa välittää ruokahistoriaan liittyvää tietoa ja ruokaan kytkeytynyttä kulttuuriperintöä.

Amanuenssi Oskari Pekonen on haastatellut maatalousyrittäjä Henna Paijaa. Vastuullisuuteen liittyvät kysymykset näkyvät monin eri tavoin Paijan lihantuotantoon keskittyneen tilan arjessa. Keskiössä ovat niin kuluttajien kuin yrittäjän itsensä tekemät eettiset valinnat, joihin yrityksen tuotannon tulisi mukautua.

Toisessa artikkelissaan Pekonen kertoo Saran vuoden 2023 kesäkohteeksi valitusta Weteraanimoottorikerho Wanhasta Woihasta Oulaisissa. Vuosittain valittava kesäkohde pääsee myös oman näyttelynsä kautta esille Saran tiloihin.

Perinteiseen tapaan Laarin lopussa on myös Suomen maatalousmuseosäätiön toimintakertomus vuodelta 2022.

Suomen maatalousmuseo Saran tänä vuonna työssäni aloittaneena johtajana toivotan antoisia hetkiä tuoreimman Laarin sekä laajemminkin maatalous- ja ruokahistorian parissa!

MITÄ SYÖMME HUOMENNA

Päivittäin toistuvana ja näennäisen samansisältöisenä rutiinina ruokavaliomme on jatkuvassa hidastempoisessa muutoksessa. Kun lihan kulutuksemme 1950-luvulla oli vielä noin 30 kg henkeä kohden vuodessa, on se 80 vuodessa lähes kolminkertaistunut vajaaseen 80 kiloon vuodessa. Viisikymmenluvun naudan, sian ja lampaanlihan rinnalle on pikkuhiljaa noussut broilerin liha, jota tänä päivänä kulutetaan suurin piirtein saman verran kuin sianlihaa. Maidolla on perinteisesti ollut erityinen paikka suomalaisessa ruokakulttuurissa, mutta 50-luvun kulutusluvuista – noin 360 kg henkeä kohden vuodessa – on maidonkulutuksemme vähentynyt nykyiseen vajaaseen sataan kiloon vuodessa. Vastaavanlaisia mittavia muutoksia on vuosikymmenten saatossa tapahtunut muidenkin ruoka-aineiden kohdalla.

MUUTOKSEN AJURIT

Ruokavaliomme muuttuu myös tulevina vuosikymmeninä, joskin muutosta ohjaavat tekijät ovat vaihtuneet. Kun menneiden vuosikymmenten ruokalautasen muodonmuutosta on ohjannut pitkään jatkunut elintason nousu, ohjaa nykyistä muutosta terveystietoisuus, ja erityisesti tulevien vuosikymmenten muutosta maapallon kasvun rajat. Vaivihkaa käynnistyneen muutoksen välttämättömyyden taustalla on pitkään jatkunut maapallon uusiutuvien resurssien ylikulutus. Ihmislajin ruoantuotantoon on jo tällä hetkellä valjastettu noin puolet maapallon asuttavas-

ta maapinta-alasta, ruoantuotannon vaikuttaessa noin kolmannekseen ihmisen aiheuttamasta ilmastokriisistä ja jopa puoleen ihmisen aiheuttamasta globaalista luontokadosta. Maapallon väkiluvun kasvaessa nykyisestä kahdeksasta miljardista arviolta noin 10 miljardiin vuoteen 2050 mennessä ja samanaikaisen elintason kohoamisen myötä, ruoantuotantoon käytettävän maapinta-alan kasvupaineet ovat luonnon kantokyvyn kannalta kestäättömät.

Kotimainen ruoantuotanto on tärkeää maamme huoltovarmuudelle. Globaalisti maatalous aiheuttaa kuitenkin suuria haasteita maapallon kantokyvylle. Kuva: Markku Ruuska / Suomen maatalousmuseo Sarka.



Jotta kasvava väkimäärä voidaan turvallisesti ja terveellisesti ruokkia myös maapallon kantokyvyn näkökulmasta kestävästi, ruokaa täytyy pystyä tuottamaan maapinta-alaa säästäen. Toisaalta luonnon monimuotoisuuden näkökulmasta ruoan tuottamiseen käytetyn maapinta-alan tulisi tarjota tilaa myös monimuotoiselle luonnolle. Noiden kahden tärkeän tavoitteen saman-aikaisessa saavuttamisessa on ilmeinen ristiriita. Maapinta-alaa säästävä ruoantuotanto tarkoittaa käytännössä teho- maataloutta laajoine monokulttuuriviljelmineen, mikä puolestaan ei tarjoa tilaa luonnon monimuotoisuudelle.

Tarvitsemme siis kipeästi uusia rakenteellisia ratkaisuja ruoantuotantomme ja -kulutukseemme. Erilaisia ratkaisuvaihtoehtoja onkin tuotu tarjolle sekä konkreettisina valintavaihtoehtoina, että tulevaisuuteen kurkottavina vielä tutkimusvaiheen konsepteina.

UUTUUKSIEN TÄYTYY LÖYTÄÄ TIENSÄ LAUTASELLE

Maailman ruokakulttuurista tuttujen, kestävästi tuotettujen raaka-aineiden sisällyttäminen länsi-maiseen ruokakulttuuriin on selkeästi yksi muutoksen ajureista. Tarjolle on tuotu niin hyönteiset kuin fermentoreissa tai terässammioissa kasvatettavat solukot, joiden tuotanto kuluttaa uusiutuvia resursseja perinteisiä ruoantuotantomenetelmiä vähemmän.

Kuluttajat viime kädessä päättävät, mitä he syövät nyt ja tulevaisuudessa, eikä uusien tai uusvanhojen ruoka-aineiden tie ruokalautaselle ole aina mutkaton. Miksihän minäkin muutama vuosi sitten maistelin mielelläni kaikki mahdolliset tarjolle tuodut hyönteisruoat sirkoista jauho-matojen kautta muurahaisiin milloin leipään, milloin suklaajälkiruokaan liitettynä,



*Sirkkabuumi vuosi-
na 2017–2018 esitti
hyönteisistä ratkaisua
kasvavaan lihanku-
lutukseen. Ilmiö oli
kutenkin lyhytikäinen.
Eri kulttuureissa on
erilaiset säännöt siitä,
mitä pidetään syötä-
vänä ja mitä ei. Kuva:
Pixabay.*

mutta en koskaan ajatellut liittää niitä säännölliseen ruokavaliooni? Huolimatta niiden ravintoarvosta ja tuotannon lihantuotantoon nähden alhaisesta ympäristöjalanjäljestä, hyönteisruoat ovatkin alkuinnostuksen jälkeen ainakin toistaiseksi painuneet kuluttajatuotteissa marginaaliin.

Hyönteisruoka on Suomessa ja Euroopassa ollut vieraampaa kuin globaalisti. Metsästäjä-keräilijät Euroopan alueella, ja Suomessakin, todennäköisesti kuitenkin söivät hyönteisiä. Maanviljelys ja karjatalous luultavasti muokkasivat asenteita hyönteisiä kohtaan kielteisemmäksi, ja niistä tuli ravinnon sijas-

ta tuholaisia. Kiinnostus hyönteisruokaa kohtaan kasvoi meillä erityisesti 2010-luvulla, kun Wageningenin yliopiston tutkimusryhmä ja FAO julkaisi laajan raportin hyönteisistä elintarvikkeena. Vuonna 2017 Suomi muutti EU:n uuselintarvikeasetuksen tulkintaa ja kokonaisten hyönteisten myyminen elintarvikkeena sallittiin. Tätä seurasi lyhyt hyönteistuotteiden buumi kauppojen hyllyillä. Esimerkiksi Fazer toi 2018 markkinoille sirkkaleivän, joka oli myynnissä joitakin kuukausia. Hyönteisten vakiintumista lautasillamme on hidastanut muun muassa hyönteisiin liitettävä mielikuva likaisuudesta.

Hyönteisravintoon on liittynyt länsimaissa myös kolonialismin kaikuja. Ei-eurooppalaisten kansojen tapoihin, kuten hyönteisten syöntiin on voitu suhtautua alentuvasti. Toisaalta hyönteisten syömiseen on liittynyt myös luokittelun vaikeus: mitä hyönteiset oikein ovat, mihin lokeroon ne kuuluvat? Hyönteiset tuotantoeläiminä ovat kovin uusi juttu, eikä esimerkiksi niiden kipukokemuksista ole laajasti tutkittua tietoa, mikä voi mietittyttää eettisyyttä omassa ruokavaliossaan painottavia kuluttajia. Toisaalta hyönteisten syömiseen ovat voineet houkutella esimerkiksi seikkailunhalu ja uutuudenviehätys sekä hyönteisravinnon maidon- ja lihantuotantoa vähäisemmät ympäristövaikutukset.

Jos hyönteiset ruokalautasella eivät kiinnostakaan, tuntuu kynnyksemme hyväksyä erilaiset levät paljon matalammalta. Levätkin ovat hyönteisten tapaan ravinteikas ja ympäristöä vain kohtuullisesti kuormittava vaihtoehto perinteisille ruoan raaka-aineille. Norin, wakamen, kombun ja monien muiden levien nauttiminen osana aasialaista taikka uutta pohjoismaista keittiötä ei tunnu lainkaan vieraalta ajatukselta. Sushikulttuurin

rantautuessa osaksi ruokakulttuuriamme levät ovat jo merkittävälle osalle kuluttajia tuttuja ruoan raaka-aineita. Olisimmeko tätä myötä valmiita hyväksymään myös terässäiliöissä kasvatetun mikroleväproteiinin tulevaisuuden ruoka-lautasellemme? Mikroleviin, kuten spirulinaan, monet meistä on jo tutustunut ravintolisämaailmassa. Niiden ruokakäytön esteenä on ollut toistaiseksi mikrolevät ruoaksi kieltävä elintarvikelainsäädäntö. Toisaalta spiruliinajauhetta maistaneet ovat myös kokeneet niiden makukokemuksessa olevan vielä suuria haasteita.

Kun nyt siirryttiin pelloilta fermentoreissa tuotettuun solukoon, ei pidä unohtaa laboratoriossa kasvatettua lihasolukkoa. Olemme jo kansainvälisessä uutisvirrassa saaneet hämmästellä laboratoriossa kasvatettua naudan-, kanan- tai merenelävien lihaa, joita on esitelty tutkijoiden taholta tai tuotu pienimuotoisesti markkinoille eri puolilla maailmaa. Lihalta näyttävä kasvisruoka on jo esitelty markkinoille, mutta toistaiseksi senkin suosio on ollut vielä yllättävänkin vähäistä. Seuraavaksi meille tarjoillaan laboratoriossa kestävästi kasvatettua lihaa ja kalaa. Aikaikkunaa, koska ne ovat osa arkiruokaamme, voi vain arvailla, sillä kuluttajien hyväksyntää tällä tavalla tuotettuun lihaan ei olla vielä pystytty arvioimaan.

HISTORIALLISTIA MUUTOKSIA

Erilaiset uutuudet ja mullistukset vuosikymmenten ja -satojen varrella ovat edenneet vaihtelevalla vauhdilla. Esimerkiksi 1800-luvun puolivälissä ranskalaisen sokerileipuri Nicolas Appertin säilöntämenetelmän keksiminen 1800-luvun alussa ja menetelmän julkaiseminen vuonna 1810 johti nopeasti uuden teollisuudenalan syntyyn, sillä keksintö mahdollisti ensimmäis-

Elintarviketurvallisuuksessa otettiin 1800-luvun jälkipuoliskolla suuria edistysaskeleita. Albert Edelfeltin maalauksessa kuvataan ranskalaista kemistiä Louis Pasteuria, jonka vuonna 1864 kehittämä pastörointi vaikutti merkittävästi maidon ja maitotuotteiden säilyvyyteen ja turvallisuuteen. Pastöroinnissa elintarvikkeesta tuhotaan haitalliset mikrobit kuumentamalla.

Kuva: Albert Edelfelt, Louis Pasteurin muotokuva 1885, Wikimedia Commons.



tä kertaa ”tuoreiden” elintarvikkeiden, kuten kasvien ja hedelmien nauttimisen vuodenajasta riippumatta. Toisaalta puoli vuosikymmentä myöhemmin keksitty margariini sai hakea kansansuosiota vuosisadan ajan ennen kuin sen hyväksyttiin osaksi terveellistä arkiruokaamme.

Margariini mielletään nykyään kasvipohjaiseksi tuotteeksi, mutta alkuaan sen raaka-aineena oli naudan talista puristettua rasvaa. Sen polku laajasti hyväksytyksi ruoka-aineeksi on ollut pomppuinen ja kesti reilut sata vuotta. Margariini kehitettiin voin korvikkeeksi 1860-luvulla ruokkimaan edullisesti armeijaa ja työväestöä. Tämä oli omiaan herättämään huolta ruokavä-

rennöksistä ja kuluttajan harhaanjohtamisesta: entä jos halvempaa margariinia myydäänkin voina? Suomelle voi oli tärkeä vientituote 1800-luvun lopulla ja voin mainetta haluttiin suojella. Siksi margariinin valmistus ja tuonti oli meillä kiellettyä vuosina 1892–1919. Kun margariini lopulta pääsi markkinoille, herätti se kuluttajissa kovasti epäilyksiä. Voita pidettiin luonnollisempana tuotteena, ja margariinin uskottiin aiheuttavan monenlaista vaivaa, jopa pahantuulisuutta. Mielenkiintoista on, että vaikka lakitasolla tehtiin selvä ero voin ja margariinin välillä, mainonnassa margariinia kuvattiin voin kaltaiseksi valmis-teenksi. Kulutuksen kasvu tyssäsi vuonna 1961 ruokaväärennös-skandaaliin, kun margariinitehtaita syytettiin teurasjätteiden käytöstä. Poliisin tutkimuksissa selvisi, että rasvasulattamoissa oli erotettu eläinten raadoista ns. teknistä rasvaa ja ihmisravin-

Kasvipohjaiset juomat ovat nykyään hyvin suosittuja ja niiden kulutuksen osuus maitotuotteisiin verrattuna on kasvanut viime vuosina voimakkaasti. Kuva: Elsa Hietala / Suomen maatalousmuseo Sarka.



noksi kelpaamatonta teknistä rasvaa oli myös käytetty margariinin valmistukseen. Margariinitehtaiden johtajia ja yrityksiä tuomittiin oikeudessa sakkoihin ja korvauksiin. Tapaus vaikutti pitkäksi aikaa margariinin maineeseen. Margariinin kulutus alkoi kuitenkin kasvaa 1970-luvulla, kun keskustelu kasvi- ja eläinperäisten rasvojen terveysvaikutuksista vahvistui.

Nykypäivän nopeasta kuluttajien suosion saavuttaneista innovaatioista voisi mainita valkoiset kasvipohjaiset juomat. Ne ovat vallanneet alati kasvavan siivun ruokakaupan hyllytilasta viimeisen vajaan kymmenen vuoden aikana, ja suosion kasvu näyttäisi jatkuvan. Vuonna 2014 Kuningaskuluttaja-ohjelmassa tutustuttiin Suomessakin kasvavaan ”kasvimaitojen” kategoriaan ja maisteltiin soija-, manteli-, riisi- ja kauramaitoja. Tuolloin 8 vuotta sitten kasvipohjaisten valkoisten juomien valikoima oli vielä kohtuullisen vaatimaton, ja tuotekehitys oli monen juoman kohdalla vielä kesken. Kategorian arveltiin tuolloin olevan esimerkiksi Britanniassa noin 2 % valkoisten juomien osuudesta, mutta kasvavan vauhdilla. Nykyisin osuuden arvioidaan olevan globaaleista markkinoista jo noin 15 %, ja kaksinkertaistuvan aina kuudessa vuodessa. Soittelin myös Luonnonvarakeskuksen tilastotutkimuspalvelujen Erja Mikkolalle, ja kyselin, onko LUKE:lla tarkempaa tietoa valkoisten kasvipohjaisten juomien osuudesta osana suomalaista ruokakoria. Hän kertoi, että lähiaikoina näitä tietoja ei varmaankaan ole LUKEn tuottamiin tilastoihin tulossa, sillä luotettavien numeroiden kerääminen on haastavaa. Osa tasaisesti jatkuneesta maidon kulutuksen vähenemisestä on kuitenkin varmaan korvautunut juuri kasvipohjaisilla juomavaihtoehtoilla. Kahden suurimman ketjun julkaisemat ja Yleisradion uutisoimat tiedot

vuodelta 2023 kertovat, että S-ryhmässä ruokajuomien, joihin luetaan maidot ja piimät, myynnistä 10 prosenttia tulee kasvimaidoista. K-ryhmän myynnistä kasvimaitojen osuus on 9,3 prosenttia. On kiinnostavaa pohtia, mikä on näiden valkoisten juomien suosion salaisuus. Näyttäväthän ne kasvavan tasaisesti ilman suuria pomppuja, joita esimerkiksi nuo aiemmat esimerkit – margariini ja hyönteiset – ovat kokeneet. Mitä roolia näyttelevät esimerkiksi niiden helppo korvattavuus ja sopiva käyttökohde osana arkista ruokakulttuuriamme, vahva motiivi vähentää eläinperäisiä tuotteita ja/tai niiden miellyttävä maku? Kasvipohjaisiin vaihtoehtoihin totuttelu ei vaadi meiltä mitään uusia taitoja, niin kuin esimerkiksi hyönteisruoka tai uudet kasviproteiinivalmisteet vaativat.

MITÄ SYÖMME JA EMME SYÖ TULEVAISUUDESSA?

Eläinperäisten tuotteiden korvaaminen kokonaan tai osittain kasvipohjaisilla vaihtoehtoilla saattaakin olla nopein reitti muuttaa ruoankulutustamme kestävämmäksi: ne ovat maultaan ja käyttötavoiltaan tuttuja raaka-aineita, joten ne ovat uusia raaka-aineita helpommin siirrettävissä osaksi arkisia ruokattottumuksiamme. Eläinperäisten tuotteiden maankäytön tarve ja ympäristöjalanjälki on moninkertainen kasviperäisiin tuotteisiin verrattuna, joten painopisteen siirtyessä kohti kasvivoitoista ruokavaliota, voisimme merkittävästi pienentää ruoantuotannon räsitusta maapallon voimavaroista.

Osa tulevaisuuden ruokalautasemme raaka-aineista on todennäköisesti kasvatettu fermentoreissa ja terässammioissa pois häiritsemästä luonnon monimuotoisuutta. Hyönteisruokakin saattaa tehdä uuden tulemisen, kuka tietää. Uutuuksien rinnal-

la nautimme kuitenkin varmaankin perinteisten kasvispainotteisten ruokien tutusta makumaailmasta. Lihalla on varmaankin myös paikkansa aterioittemme juhlistajana.

Lopuksi on hyvä miettiä myös sitä, mitä emme syö tulevaisuudessa. Jos haluamme pienentää ruoankulutuksemme ympäristöjalanjälkeä, on tutkimusten mukaan helpoin tapa vähentää ruokahävikin määrää. Se vaatii kaikkein vähiten muutoksia omassa ruokavaliossa.

LÄHTEET:

Chriki S, Hocquette J-F. 2020. The Myth of Cultured Meat: A Review. *Frontiers in Nutrition*,

Volume 7, <https://doi.org/10.3389/fnut.2020.00007>

Garcia, Rebeca and Adrian, Jean 2009. Nicolas Appert: Inventor and Manufacturer. *Food Reviews International*, 25:2, 115–125. DOI: 10.1080/87559120802682656.

van Huis A, Van Itterbeeck J, Klunder H, Mertens E, Halloran A, Muir G, Vantomme P. 2013. Edible insects: future prospects for food and feed security. *FAO Forestry Paper* 171. FAO, Rome and Wageningen University & Research, Wageningen. <https://www.fao.org/3/i3253e/i3253e.pdf>

Kasvimaidot Kuningaskuluttaja-ohjelmassa <https://yle.fi/aihe/artikkeli/2014/03/19/kasvimaidot-parhaimmillaan-ruuanlaitossa>.

Lihankulutus Suomessa. Lihätiedotus ry, <https://www.lihatiedotus.fi/tilastotietoa/lihankulutus-suomessa.html>

Maito suomalaisessa ruokakulttuurissa. Ruokatieto ry, <https://ruokatieto.fi/ruokatietoa/suomalaiset-ruokaketjut/maito/maito-suomalaisessa-ruokakulttuurissa/>

Mikkola E. 2023 Suullinen tiedonanto.

Nevalainen Laika 2021. Margariinin monimutkainen historia, *Suomisyöjajoulogi*, <https://suomisyöjajuo.fi/2021/02/25/margariinin-monimutkainen-historia/>

Piipponen, Johannes, Rinta-Kiikka, Suvi & Arovuori, Kyösti 2018. *PTT työpapereita* 195. Elintarvikkeiden kulutus Suomessa.

Ritchie, H. and Roser, M. 2019. Land Use. *Our World in Data*, September 2019, <https://ourworldindata.org/land-use>

Willett W, Rockström J, Loken B, Springmann M, Lang T, Vermeulen S, Garnett T, Tilman D, DeClerck F, Wood A, Jonell M, Clark M, Gordon LJ, Fanzo J, Hawkes C, Zurayk R, Rivera JA, De Vries W, Majele Sibanda L, Afshin A, Chaudhary A, Herrero M, Agustina R, Branca F, Lartey A, Fan S, Crona B, Fox E, Bignet V, Troell M, Lindahl T, Singh S, Cornell SE, Srinath Reddy K, Narain S, Nishtar S, Murray CJL. Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet* 2019 Feb 2; 393(10170):447-492. doi: 10.1016/S0140-6736(18)31788-4. Epub 2019 Jan 16. Erratum in: *The Lancet*. 2019 Feb 9; 393(10171):530. Erratum in: *The Lancet* 2019 Jun 29; 393(10191):2590. Erratum in: *The Lancet* 2020 Feb 1; 395(10221):338. Erratum in: *The Lancet* 2020 Oct 3; 396(10256):e56. PMID: 30660336.

Yle: ”Vegaanisten tuotteiden myynnin huima kasvu taittui – paljon puhuttujen lihankorvikkeiden myynti on Suomessa jopa vähentynyt” <https://yle.fi/a/3-12501526>

HUNAJAN KÄYTÖN EDISTÄMINEN SUOMESSA 1900-LUVUN ALUSSA

Harva suomalainen käytti hunajaa 1900-luvun alkaessa. Se oli ylellisyystuote varakkaiden ihmisten pöydissä ja toisaalta apteekista ostettava lääke.

Vuonna 1923 mehiläishoidon neuvoja Matti Järvi kirjoitti hunajan tunnettuudesta Pienviljelijä-lehdessä näin: ”Suurelle yleisölle on kyllä tunnettua, että apteekista saa ostaa ’Honunkia’ = hunajaa pullossa ja sitä joku teelusikan täysi sekoittaa yskän lääkkeeksi, mutta läheskään kaikille ei ole tunnettua se, että sitä voi saada omasta kodista ämpärillisittain kun on vain mehiläis-pesä ja että sitä sopii sokerin asemesta käyttää ruokien höysteenä.”

Hunajamehiläinen ei elä Suomessa luonnonvaraisena, ja mehiläishoitoa oli Matti Järven kirjoituksen aikoihin maassamme harjoiteltu reilun sadan vuoden ajan. Se oli ollut muutamien lounaissuomalaisten omituista toimintaa. 1900-luvun alussa mehiläishoidon laajeneminen yhä useampien tietoisuuteen alkoi. Silloin sitä suositeltiin maaseudun vähävaraisille lisäksi. Olikin tyypillistä, että mehiläishoitajat eivät syöneet tuottamaansa hunajaa itse. He myivät kaiken hunajansa, koska heille raha oli tarpeellisempaa kuin makeus.

Makeus oli kuitenkin tullut jo lähtemättömäksi osaksi suomalaisten elämää. Sokeri oli 1800-luvun lopulla saanut jo pysy-

vän sijansa suomalaisissa kodeissa suomalaiset valloittaneen nautintoaineen, kahvin, rinnalla. Makeuteen tottuminen ei kuitenkaan suoraan satanut mehiläishoitajien laariin lisääntyneenä hunajan kysyntänä. Kun 1900-luvun alussa nopeasti yhä useampi toivoi saavansa lisätuloja myymällä hunajaa, olisi hunajan käytön pitänyt lisääntyä. Kuitenkin tietoisuus hunajasta ja sen käyttömahdollisuuksista laajeni hitaasti.

Hunajan käyttömahdollisuuksien opettamisen laajalle yleisölle opaskirjan muodossa aloitti mehiläishoidon innokas edistäjä ja puutarhuri Kaarlo Vanamo. Hän kokosi Kariston vuonna 1912

Kaarlo Vanamo keräsi kirjaseensa reseptejä hunajan käytöstä.

Kuva: Suomen maatalous-museo Sarka.



julkaiseman kirjasen, joka sisälsi 100 reseptiä hunajan käyttämisestä ravintona ja lääkkeenä. Esipuheessa hän esittää, että ”erittäinkin hunajan eli meden ollessa meilläkin siirtymässä ylellisyystavarasta, jokapäiväiseksi taloustarpeeksi, lienee paikallaan selostaa suurelle yleisölle (...), millä tavoin mehiläishoidon meille antamia tuotteita on käytettävä.”. Ajatus jokapäiväisestä taloustarpeesta oli vallinneessa tilanteessa optimistinen, mutta tavoitteena se oli selvä.

Kaarlo Vanamon ohjekirjanen sisälsi hyvin monipuolisen kattauksen hunajan käyttömahdollisuuksia. Ohjeet hunajan käyttämiseen ravinnoiksi Vanamo jakoi neljään osaan 1) keittoihin, 2) leivoksiin, 3) kastikkeihin, hilloihin ja jälkiruokiin ja 4) juomiin ja mehuihin. Esimerkiksi aamiaiseksi hän suositteli ”hunajaa sekoitettuna litistettyjen kauraryynien ja puolukkain kera”. Helppo ja kesäkuumalla maistuva hunajavirvoke puolestaan syntyi sekoittamalla 3–4 teelusikallista puhtaaseen kaivoveteen, johon lisätään vähäsen puolukka- tai karpalomehua. Lisäksi kir-

janen tarjosi ohjeita hunaja käyttämiseen lääkkeeksi ja kaunistusaineeksi. Nykyisin hunajaa suositellaan yskän lääkitsemiseen tieteelliseen tutkimusnäyttöön perustuen, mutta kokemusperäisesti teho oli tiedossa jo reilu sata vuotta sitten. Ohjeita yskänrohdoiksi on neljä erilaista. Ihmisten vaivojen lisäksi Vanamo tarjoili ohjeita eläinlääkintään. Neuvot löytyi kolmen erilaisen hevosten silmävoiteen valmistamiseen.



Alfred Mäkisen hunajapurkki.

Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka.

Tuohon aikaan ei ollut olemassa mitään yhtenäistä tapaa pakata hunajaa tai merkitä pakkauksia. Suomen maatalousmuseo Saran kokoelmissa on yksi ensimmäisistä varta vasten suunnitelluista hunajapakkauksista. Alfred Mäkisellä oli käytössään etiketti, jota hän käytti vain itse tuottamansa hunajan pakkauksissa. Etiketissä mainitaan tuottajan nimi ja tuotantopaikkakunnat. Tuotenimenä on ”lingottua kukka-hunajaa”. Sana ”lingottua” on tärkeä maininta, jolla viitattiin hunajan laatuun. Tuolloin mehiläisiä hoidettiin vielä paljon olkipesissä, joiden sadonkorjuu oli hankalaa. Saunassa valuttamalla tai puristamalla vahakennoista poistettu hunaja ei ollut laadultaan samanve-

Mehiläishoitokurssilaisia Alfred Mäkisen tilalla Somerniemellä 1910-luvulla. Kuva: Alfred Mäkinen / Museovirasto. CC BY 4.0



roista kuin keskipakoisvoiman avulla hunajalingossa irrallisista kehistä irrotettu hunaja. Aivan toinen juttu on, olivatko ostajat tästä tietoisia. Pakkausmerkinnöillä voitiin kuitenkin pitkällä aikavälillä opettaa kuluttajia vaatimaan laatua. Ei ole yllättävää, että Alfred Mäkinen oli edelläkävijä hunajan käsittelyssä ja markkinoinnissa. Hän oli pappi, joka järjesti pitkään kesäisin mehiläishoitokoulua, johon muun muassa kansakoulunopettajat saivat valtiolta stipendejä.

Ensimmäinen maailmansota ja sen aikana Suomeen levinnyt mehiläistäuti nosema jarruttivat ponnisteluja hunajan tunnetuksi tekemisessä. Mehiläishoidon ongelmat johtivat myös alan yhdistystoiminnan hiipumiseen, joten yhteistyö hunajan markkinoinnin ja tietoisuuden lisäämisen saralla oli vaikeaa. Kaarlo Vanamo yritti pitää säännöllisesti esillä tarvetta luoda hunajalle tavaramerkki. Hänen mielestään se olisi hunajan myynnin edistämiseksi ensiarvoisen tärkeää. Kun mehiläishoitajien yhdistys ei ottanut asiaa hoitaakseen, yksittäiset mehiläishoitajat alkoivat painattaa omia tarhansa nimellä varustettuja lappuja, joita he liimasivat myyntipakkauksiinsa.

*Suomen
mehiläishoi-
tajien hu-
najakaup-
pamerkki
vuodelta
1933. Mehi-
läinen N:o 7
1933.*



Toisaalta sota-aikana hunajan menekistä ei tarvinnut kantaa huolta. Sokerin saantia säännösteltiin vuodesta 1916 alkaen ja se vapautui täysin vasta 1921. Pahimpina pula-aikoina hunajan hinta oli korkea ja menekkivaikeudet olivat poispyyhityt. Tilanteen hyödyntämistä haittasi noseman leviäminen ja vaikeudet mehiläisten ruokinnassa sokerin säännöstelyn vuoksi. Ne, jotka onnistuivat pitämään mehiläisensä hengissä vaikeina aikoina, tienasivat enemmän kuin olisivat koskaan voineet uneksia. Kaarlo Vanamo kuvasi pula-aikaa Mehiläisessä (11/1923): ”Usea tuli tilattomasta tilalliseksi yhden ainoan vuoden tuloilla. Se oli sekä hyvä että paha. Hyvä siksi, että kerrankin tuli satakertainen palkka korvaten entiset tappiotkin, mutta paha sen tähden ettei nyt tahdo enään kohtuus elättää.” Sokerin saannin parantuessa hunajan kysyntä alkoi nopeasti vähentyä ja hinta laskea. Ostajien löytäminen oli vaikeaa, vaikka vain hetkeä aikaisemmin hunajasta oli saanut pyytää niin paljon kuin kehtasi. Suomalaiset olivat tottuneet sokerin käyttöön, eikä hunaja ollut todellinen vaihtoehto sokerin saannin normalisoituessa.

Mehiläishoitoalalle alkoi 1920-luvulta alkaen löytyä uudelleen innokkaita ihmisiä, jotka olivat valmiita järjestämään uudelleen mehiläishoitajien koulutusta ja yhteistoimintaa sekä hunajan menekinedistämistä. Mehiläishoitajat järjestäytyivät Suomen Siipikarjanhoitajain Liiton alaosastoksi nimellä Suomen Mehiläishoitajat. Yhdistys suunnitteli ja toteutti 1930 etiketin, jota jäsenet saivat käyttää pakkauksissaan. Pian markkinoille ilmestyi kilpaileva etiketti, kun Pienkarjanhoitajain Liitto toteutti omille jäsenilleen sellaisen 1932. Merkki oli visuaalisesti askel eteenpäin, ja sitä keuhuttiin onnistuneeksi ja kauniiksi. Ehkäpä kilpailun piristämänä Suomen Mehiläishoitajat uudisti oman merkkinsä jo seuraavana vuonna.



Opetustaulu mehiläistenhoidosta. Kuva: Turun museokeskus. CC BY 4.0

Etiketeillään yhdistykset ottivat osaltaan vastuuta jäsenistönsä hunajan laadusta. Siksi niillä oli myös vahva intressi neuvoa jäseniään hunajan säilytyksessä, siivilöinnissä ja pakkaamisessa. Pakatun hunajan laadussa oli jatkuvasti toivomisen varaa. Helsingin siipikarjanäyttelyssä vuonna 1936 mehiläishoito-osastolla esiteltiin hunajia. Mehiläinen-lehteen tehdyissä arvioissa hunajien laatua yleisesti kehuittiin, mutta useat hunajat saivat moitteita huolimattomasta käsittelystä. Hunajissa esiintyi roskaa, vaahtoa ja ilmakuplia. Jos näitä ongelmia esiintyi näytteeseen tuoduissa hunajissa, yleinen laatu tuskin oli parempi.

1930-luvulla suomalaisen hunajan mainetta vaaransivat erityisesti tapaukset, joissa oli myyty käynyttä hunajaa. Siksi Mehiläisessä jaettiin ahkerasti ohjeita hunajan oikeanlaisesta säily-

tyksestä ja puhtaiden astioiden käytöstä. Lisäksi säännöllisesti muistutettiin, että hunajan saisi korjata pesistä vasta ”kypsänä” eli kun mehiläiset olivat ehtineet kuivata meden riittävästi ja peittää valmiin hunajan vahakannella. Hunajan laatuun liittyvää hämmennystä aiheutti jatkuvasti myös hunajan erilaiset olomuodot. Hunajahan kiteytyy eri tavoin riippuen siitä, minkä kukkien medestä se on valmistettu.

Mehiläishoito lisääntyi Suomessa jälleen 1930-luvulla ja Lounais-Suomen rinnalle nousi uusi vahva mehiläishoitoalue: Viipurin lääni. Samalla mehiläishoitoa edistäneiden yhdistysten näkemys hunajan menekinedistämisestä muuttui. Myynnin

Mehiläishoitaja työssään Loimaan Kylä-Huimilla 1970-luvulla. Kuva: Suomen maa-taloudsmuseo Sarka.



korostamisen sijaan mehiläishoitajia kannustettiin käyttämään hunajaa omassa kotitaloudessa sokerin korvaajana. Hunajan myyminen ja sokerin ostaminen esitettiin järjestettömänä vaihtokauppana. Mehiläishoitovalistuksessa ihanteeksi muodostuikin se, että jokaisen asumuksen pihassa olisi pieni mehiläistarha, josta saataisiin hunaja talouden sokerintarpeen kattamiseen.

Samaan aikaan hunajan menekinedistämistä jatkettiin lisäämällä tietoisuutta hunajan käyttömahdollisuuksista kotitaloudessa. Perheenemäntien tietoisuuteen vaikuttamista pidettiin välttämättömänä. Siksi ohjeita hunajan käyttöön annettiin esimerkiksi Emäntälehdessä. Emäntälehdessä 7–8/1935 ohjeilla pystyi valmistamaan jäätelöä, vanukasta, puolukkasäilykettä, munkkeja, teeleipiä ja yskänlääkettä. Emännille suunnatussa valistuksessa merkittävä puoli oli hunajan sopivuus lapsille. Arvo Ylpön johdolla tehtyjen tutkimusten myötä hunajan sopivuus lasten ravinnoksi sai lisää uskottavuutta, ja lastenlääkärit alkoivat suosia hunajaa niin lasten ravintona kuin lääkkeenäkin.

Kaarlo Vanamon aikanaan kokoamaa ohjekirjasta hunajan käytöstä ei ollut enää 1930-luvulla saatavilla, joten uudelle reseptijulkaisulle oli tarvetta. Tähän tehtävään tarttui yksi Viipurin läänin mehiläishoitoaktiiveista Alexander Bogdanoff 1933 julkaistulla kirjasellaan Hunaja ja hunajavalmisteet. Kirjasen mukaan vanhaan aikaan vain harvat saattoivat käyttää kallista hunajaa, mutta nyt jokainen voi sitä jo hankkia. Hän huomauttaa, että suhteessa ravintoarvoon ja parantaviin ominaisuuksiin, hunaja on suorastaan halpaa. Reseptien määrässä Bogdanoffin kirjanen häviää Vanamon reseptikokoelmalle selvästi. Myös ohjeiden jakauma on hyvin juomapainotteinen. Se sisältää 13 erilaista simaa, neljä viiniä, kaksi olutta sekä neljä muuta juomaa,

joiden lisäksi on vain 12 muuta ohjetta. Bogdanoffin ohjeella suukkojen valmistaminen käy näin:

Vispataan 12 munanvalkuaista vaahdoksi ja siihen sekoitetaan mahdollisimman varovaisesti 1 kuppi hunajaa ja yhden sitruunan raastettu kuori. Asetetaan paperille pyöreinä tai soikeina paloina ja paistetaan kohtalaisessa lämmössä. Sitruunankuoren sijasta voi niihin panna hienoksi survottua vaniljaa.

1930-luku oli mehiläishoidon ja hunajan kulutuksen nousukautta, joka pysähtyi sodan syttymiseen. Hunajan tunnetuksi tekemistä ja menekinedistämistä jatkettiin jälleen sotien jälkeen aivan toisenlaisessa tilanteessa.

LÄHTEET:

Hietala, Elsa (toim.) 2011. *Mehiläiset*. Näyttelyjulkaisu. Suomen maatalousmuseo Sarka, Loimaa.

Huotari, Kaarlo 1994. *Mehiläishoidon kotiutuminen Suomeen ja vaiheet järjestäytymiseen asti itsenäisyyden ajan alulla*. Jyväskylän yliopisto, Jyväskylä.

Laine, Kirsi 2005. *Hunaja leivän leventää? Taloudellisesti kannattavan mehiläishoidon edellytykset Suomessa 1919–1939*. Pro gradu -tutkielma, Tampereen yliopisto.

RUOKATRENDIT ENNEN JA NYT

Ruoka on aina muovannut ihmisyyhteisöjä, ja ruoan historia kertoo, miten yhteiskunnat ja kulttuurit ovat muuttuneet vuosisatojen aikana. Historiantutkimuksen avulla on mahdollista hahmottaa, miksi lautaseltamme löytyy päivittäin tietynlaisia asioita ja miksi ylipäänsä syömme tietyllä tavalla. Mainitsin kirjassani *Suomen ruokahistoria*, että ne ruoat, jotka ihmiset mieltävät osaksi omaa kulttuuriaan, kätkevät usein taustalleen monimutkaisia historiallisia kauppasuhteita, kulttuurivaihtoa, kolonialismia sekä poliittisia päätöksiä. Raaka-aineiden saatavuudella on ollut iso merkitys, samoin sillä, mitä saatavilla olevilla raaka-aineista on osattu ruoaksi valmistaa. Ei ole satumaa, että Suomessa on totuttu syömään maitosuklaata sekä Emmental- ja Edam-juustoa. Historiantutkimuksen keinoin on siis mahdollista lähestyä niitä syitä ja mekanismeja, joiden vaikutuksesta tiettyjen kansakuntien ruokamaku ja tiettyjen ruokien arvostaminen on vuosisatojen aikana muotoutunut.

Tutkin tätä artikkelia varten Kansalliskirjaston digitaalisiin aineistoihin talletettuja sanoma- ja aikakauslehtiä sekä niiden ruokaan liittyviä kirjoituksia siten, että etenin ajassa aina 50 vuotta eteenpäin tai taaksepäin. Löysin menneisyyden ruokatrendeistä runsaasti muutosta, mutta tietenkin myös paljon pysyvyyttä. Tutkimustyössäni olen huomannut, että tietyt ruokajajit ovat pysyneet suomalaisten lautasilla vuosisatojen ajan ja ne ovat kutoutuneet osaksi kansallista identiteettiämme. Olen



Vitamiinit ja kotirauha.

A-vitamiinit, B-vitamiinit, C-vitamiinit!
Taas kolme uutta rauhanhäiritsijää!

Mitä syntejä me emännät olemme tehneet, kun meidän elämäämme lähetetään yksi rauhanhäiritsijä toisensa jälkeen?

Seisoin jo kuin Pyhä Yrjänä lobikkäärmeen niskalla luullen olevani yhtä selvillä talouteni tieteellisestä puolesta kuin siitä, millaisia sukkia viimeisen muodin mukaan tuli käyttää.

Syötin perheelleni kylmäverisesti munanvalkuaista, rasvaa ja hiilidiydraatteja. Leikkittelin kalorioilla kuin kumpialloilla. Tunsin ravintoarvon suhteen hintaan kuin viisi sormeani ja siirsin ruokatalouteni yhä enemmän perunan valtakuntaa kohden. Jos joskus kapina oli puhkeamassa,

julistin perunan olivallisuutta sen hintaan nähden.

Tulin oikein kaunopuheiseksi.

Olisittepa kuulleet miten superlatiivit leikkittelivät attributtien kera!

Ja minä olin kuin Pyhä Yrjänä.

Silloin tulivat vitamiinit minun elämään.

Minä tulin mykäksi päiviksi ja kuukausiksi. Superlatiivit ja attributit hävisivät minun sanavarastostani. Minut valtasi syvä murhe.

Mitä ovat vitamiinit? Kysyin oikealta, kysyin vasemmalta — ei vastausta.

Muistin viimein sen tiedonlähteen, josta aina ennenkin olin saanut lohdutusta sekavia ongelmia ratkaistaessani.

Vitamiineista kirjoitettiin tasan sata vuotta sitten ilmestyneessä Kotiliesi-lehdessä. Kuva: Kotiliesi 1.10.1923.

tutkinut viime aikoina Amerikkaan muuttaneiden siirtolaisten ruokahistoriaa. Tietty suomalaiset ruokalajit pysyivät mukana siirtolaisten elämässä sukupolvesta toiseen, vaikka niiden valmistamisessa ei näin jälkikäteen ajateltuna ollut kovinkaan paljon järkeä. Monet valmistivat jouluksi esimerkiksi lipeäkalaa, vaikka siihen oli usein vaikea löytää aineksia uusilta asuinalueilta.

Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran keräämässä muistitietoineistossa jotkut muistelijat pitivät lipeäkalaa tämän takia jopa terveydelle vaarallisena. Yksi muistelijä kertoi, että ”Lipeäkalakin laitetaan ja syödään, vaikka toiskieliset ihmettelevätkin, mitä se tekee vatsalle, kun se lusikankin mustuttaa”.

Lipeäkala on muutaman muun ruokalajin tavoin viihtynyt suomalaisten lautasella keskiajalta alkaen. Elintarviketeollisuus on käyttänyt perinteisiä makutottumuksia hyödykseen, ja esimerkiksi maksalaatikko on jatkanut elämäänsä suosittuna ei-nesruokana samaan aikaan, kun monet muut sisäelinruoat ovat kadonneet suomalaisten lautasilta. Mutta ruokahistoria on luonnollisesti täynnä myös muutoksia. Muutosten taustalla ovat usein olleet tieteelliset ja tekniset läpimurrot. Esimerkiksi vitamiinien löytäminen 1910-luvulla sai ne trendaamaan myös Suomen ravitsemuskeskustelussa sata vuotta sitten 1920- ja 1930-lukujen aikana.

LOUDON-KALTAINEN PERUNA JA TERVEELLINEN TALKKUNA

Mennään kuitenkin aluksi ajassa 250 vuotta taaksepäin, vuoteen 1773. Suomen ensimmäinen sanomalehti oli alkanut ilmestyä Turussa kaksi vuotta aikaisemmin, ja samalla vuosikymmenellä perustettiin vielä *Suomenkieliset Tieto-Sanommat*. Tässä Suomen ensimmäisessä suomenkielisessä sanomalehdessä ei keskitytty ruokaohjeisiin tai syömiseen – saati sitten herkuttelemiseen – mutta ruoantuotantoon liittyviä tekstejä ilmestyi lehdessä useampiakin. Ruokahistoria on aina ollut myös maatalouden historiaa, mutta 1700-luvulla se oli sitä tietenkin huomattavasti näkyvämmän kuin nykyään, kun suurin osa ih-

misistä oli mukana maataloustöissä ja tuotti itse suuren osan ruoastaan. *Suomenkielistä Tieto-Sanomista* oli luettavissa, että eteläisen Suomen pelloille oli tullut perinteisen härkäpavun rinnalle 1700-luvun kuluessa perunaa. Perunaa nimitettiin lehdessä maan-päärynäksi, ja sitä suositeltiin kylvettäväksi varjopaikkoihin ja suojaamaan se auringonpaisteelta. Tällä tavoin perunan kerrottiin kadottavan myös oudon-kaltaisen makunsa.

Peruna on ollut suomalaisessa ruokakeskustelussa mukana 1700-luvulta alkaen. Erityisen paljon siitä puhuttiin kuitenkin Suomessa sotavuosina, jolloin perunastakin tuli pula. Perunasatoa korjataan F. Waseniuksen vuonna 1941 ottamassa kuvassa. Kuva: SA-kuva.



Ruoan terveellisyys on kiinnostanut ihmisiä niin kauan kuin ruoasta on ylipäänsä kirjoitettu. Jos menemme ajassa 200 vuotta taaksepäin, *Turun Wiikko-Sanomissa* kirjoitettiin vuonna 1823 hämäläisestä talkkunasta seuraavasti: ”Niihin ruoka laihiin, jotka owat sekä terweellisiä, että myös awullisesti leipää säästäväisiä, on epäillemätä, se muutamisa Pitäisä Hämeen maasa, kesäseen aikaan, tawallinen Talkkunan nauttiminen luettawa. Nämät niin kutsutut Talkkunat walmistetaan enimmiten Kauroista, joitenka sekaan myös waraa myöden, pannaan ohria ja wähän rukiita ja ristoja (...).” Ristoiksi nimitettiin *Turun Wiikko-Sanomissa* herneitä, jotka ovat nimenomaan hämäläisen talkkunan tärkeä ainesosa. Talkkunansyönnin mainittiin olevan terveellistä mutta myös säästävän leipää, mikä oli erittäin tärkeä asia 1800-luvun Suomessa. Sekä pienemmissä tuvissa että talonpoikien taloissa oli totuttu tässä vaiheessa varautumaan nälkään ja katovuosiin.

HALPAA RUOKAA JA UUTTA YLELLISYYTTÄ

150 vuotta sitten – vuonna 1873 – oli kulunut vasta muutamia vuosia 1860-luvun pahoista kato- ja kuolonvuosista. Herkutteleminen ja herkkuruokien ruokaohjeet loistivat lehdissä vielä poissaolollaan, mutta köyhyydestä ja kerjäämisestäkin kirjoitettiin edelleen. Sekä ihmisten että eläinten ruoasta oli vielä monin paikoin suuri puute. Ruoan terveellisyyteen kiinnitettiin kuitenkin edelleen huomiota. Vuonna 1876 kirjoitettiin eräässä turkulaisessa sanomalehdessä:

”Hywän aterian seuraajana on hywä mieli ja hywä terweys ja hywäksi ateriaksi sanomme kaikkia joka tawallansa on hywin walmistettu, olkoon se waikka halpaa ja yksinker-

taista. Köyhäkin mies woi syödä hyvää ruokaa kun waan waimonsa osaa sitä oikein walmistaa. Waimo, joka ei oikein osaa walmistaa halpaa ruokaa, se turmelee omaistensa terweyden ja ajaa miehensä kapakkaan.”

Köyhä suomalainen kansakaan ei tosin ollut täysin immuuni ylellisyystuotteille, sillä kahvi alkoi trendata ruokakeskusteluissa jo tässä vaiheessa. Koska kahvi oli kuitenkin suurelle osalle suomalaisista vielä tässä vaiheessa kallis ylellisyystuote, eri puolilla maata yritettiin valmistaa kahville korvikkeita, joiden sekaan saatettiin sekoittaa myös tilanteesta riippuen hiukan oikeaa ulkomaan kahvia. Kahvin lisääntyneeseen kulutukseen kiinnitettiin kuitenkin tarkasti huomiota. Rautateiden rakentaminen oli edellisellä vuosikymmenellä aloitettu ja tehty rata Helsingistä Hämeenlinnaan, mutta rautatien rakentaminen ei ollut vielä tässä vaiheessa yltänyt esimerkiksi Pohjanmaalle asti. *Uusi Suometar* lehdessä kirjoitettiin tammikuussa 1873:



*Kahvi oli 1800-luvulla yleistynyt nautintoaine, jonka ohella myös soke-
rin käyttö lisääntyi nopeasti.
Kuva: Elsa Hietala / Suomen maatalous-
museo Sarka.*

”Wiime vuonna näin sanomissa tehtävän laskua, paljonko maassamme menee kahviin rahaa. Laskun tekiä sanoo maassamme menewän wiidessä vuodessa kahviin niin paljon rahaa, että sillä rahalla tekisi rautatien Hämeenlinnasta Ouluun. Eikö nyt jätetä kahwia pois ja säästetä rahoja rautatien rakennukseksi, että mekin poloiset pohjalaiset saisimme rautatien tänne Pohjanmaalle, edes sillä konstin!”

Kahvia tuotiin tässä vaiheessa Suomeen Jaavalta ja Brasiliasta, joka oli nousemassa varsinaiseksi kahvintuotannon suurvallaksi. Kahvia pidettiin jo 150 vuotta sitten Suomessakin välttämättömänä kauppatavarana. *Oulun Wiikko-Sanomia* -lehdessä kirjoitettiin vuonna 1873 kahvin kallistuneesta hinnasta: Lehden mukaan kahvin lisääntynyt nauttiminen oli syynä siihen, ettei kahvintuotanto voinut pysyä kulutuksen kanssa samalla tasolla. Lisäksi kahvisato ei edellisenä vuonna ollut Brasiliassa oikein hyvä ja toisaalta kahvin nautinto Pohjois-Amerikassa oli lisääntynyt mahdottomasti, joten ei ollut ihmekään, että kahvista joutui tuossa vaiheessa maksamaan totuttua enemmän. Ruoan hinta on ollut selvästi suosittu puheenaihe vuosikymmenestä toiseen.

ITSENÄISTYNEEN MAAN MAKEAT HERKUT JA SUOMI-MARGARIINI

Sata vuotta sitten, 1920-luvun alkupuolella, ruokakeskustelussa trendasi jälleen kerran terveellisyys, kun vitamiinitietoisuus valtasi alaa, mutta toisaalta uudenlainen taloudellinen elintaso mahdollisti yhä useammalle myös ajoittaisen herkuttelun. Suomalaiset ryhtyivät yhä enemmän tasapainottelemaan terveellisen ja epäterveellisen ruokavalion välimaastossa. Esimerkiksi täytekakku trendasi sanoma- ja aikakauslehdissä 1920-luvun kuluessa. *Kotiliesi*-lehdessä julkaistussa jauhomainoksessa ju-

listettiin, että nyt oli aika irtautua edellisen sukupolven käyttämistä karkeista vehnä jauhoista, jotka olivat mainoksen mukaan edellisellä vuosisadalla vallinneen Venäjän vallan perintöä. Itsenäisessä Suomessa ruokaa laittava nainen valitsi sen sijaan puolikarkeat tai hienot vehnä jauhot, joista saattoi valmistaa nopeasti vaikkapa vohveleita. Mainos muistutti myös siitä, että keittiö oli ennen kaikkea naisten valtakuntaa: ”Vohvelit ladottuina kerroksittain hillon tai muun täytteen kera antavat sinulle täytekakun, josta varmasti miehesikin pitää.”

Esimerkillisen 1920-luvun perheenemännän oli saatava myös talousrahat riittämään. Helmikuussa 1923, *Kotiliesi*-lehdessä kirjoitettiin keittiön rasvakysymyksestä. Lehden mukaan voi oli käynyt niin kalliiksi, että erilaisten voinvastikkeiden käyttö oli tullut tarkan markan kodeissa melkein pakolliseksi. Kirjoittaja neuvoi, että hemmotelluinkin herkkusuu luuli syövänsä aitoa meijerivoita, kunhan osti päivittäin tuoretta margariinia ja laittoi sen tarjolle aistikkaasti asetille muovailtuna. Ovela perheenemäntä ei siis paljastanut ruokailijoille, mitä lautaselta tarkkaan ottaen löytyi. Kirjoittaja piti parhaimpana kasvisvoina Suomi-margariinia sekä Viipurissa valmistettua Karjala-merkkiä. Näiden esimerkkien perusteella isänmaallisuus oli vahvasti mukana vasta itsenäistyneen Suomen elintarviketeollisuuden tuotemerkeissä.

ROUSKUVAT RETIISIT JA KIIREISET DIEETILOUNAAT

Sukupuolten välinen työnjako ja ruokaan liittyvät ympäristökysymykset herättivät keskustelua reilun 50 vuoden takaisessa Suomessa, mutta ruoan terveellisyydestä keskusteltiin edelleen. Ihmisten työt olivat keventyneet maaseudullakin, kun koneet olivat tulleet helpottamaan ihmisten työtä. Lihasvoimaa ei tarvittu

enää aiempien vuosisatojen tapaan myöskään paikasta toiseen liikkumiseen, kun Suomi autoistui kovaa kyytiä. 1960-luvun kuluessa oli keskusteltu yhä enemmän vihannesten hyväksymisestä ruokapöytään. Vuonna 1963 kirjoitettiin: ”Emme me ruohoja syö, sanotaan emännälle, joka tuo puutarhasta tuoreita vihanneksia, lehtisalaattia, retiisejä ja pinaattia ruokapöytään. Emäntää harmittaa moinen käyttäytyminen, joka on varsinkin miesväelle ominaista. Hän tietää, että vihannesten syöminen kulkee rinnan elintason kohoamisen kanssa. Meillä on vielä paljon seutuja, joissa hymähdetään vihanneksille.” Nykyihmisestä on hätkähdyttävää huomata, että tuoreiden kasvien käsittely ja niiden valmistaminen ruoaksi saattoi tuntua oudolta vielä 1960-luvun kotikeittiöissä.

Salaatin ja kasvien käyttöön kannustettiin niiden terveellisyyttä korostaen jo 1950-luvulla. Kuva: Helsingin kaupunginmuseo. CC BY 4.0



50 vuotta sitten puhuttiin usein myös ruoanlaittoon liittyvästä kiireestä. 1970-luvulla huolestuttiin siitä, etteivät perheet enää välttämättä kokoontuneet joka päivä yhdessä ruokapöydän ääreen. *Uusi Suomi* -lehdessä kirjoitettiin jälkiruokien asemasta vuonna 1973:

”Jälkiruokien valmistaminen ei ole ollut muodissa pitkiin aikoihin. Meillä ei ole enää aikaa aterioimiseen, lämpimän ruuan hotkaisemiseen korkeintaan. Tuskinpa perheissä enää kokoonnutaan päivällispöytänsäkään yhtä aikaa, jokainen tulee kun ehtii ja ottaa ruokansa lieden reunalta. Ehkä silti joskus voitaisiin koota perhe pöydän ääreen yhtä aikaa ja pitkittää aterialla jälkiruuan verran.”

Lehden mukaan jälkiruoka jätti hyvän maun suuhun, ja se saattoi lisäksi täydentää aterian ravinto-opillista puolta tuomalla siihen lisää valkuaisaineita tai vitamiineja.

Pakastetusta ruoasta tuli trendikästä 1970-luvulla, kun pakastimien suosio ryhtyi Suomessa kasvamaan. Jälkiruokien suosion hiipumisen syynä pidettiin osaltaan jäätelöä, josta näytti tulleen todellinen kansansuosikki. Vuonna 1973 uutisoitiin, että Suomi oli kärkisijalla koko Euroopan jäätelönkulutuksessa, ja vuosikulutus oli lähes 7,5 litraa jäätelöä henkeä kohti. Suuri osa kulutetusta jäätelöstä oli vaniljajäätelöä, ja mansikkajäätelö – jonka todettiin olevan etenkin lasten suosikki – piti hallussaan kakkossijaa. Jäätelöä keuhuttiin Suomessa mielellään – olihan se jälleen kerran yksi osoitus siitä, että maassa osattiin tuottaa hyvälaatuisia meijerituotteita. Jäätelöä oli toki syöty Suomessa aiemminkin – se oli muodikas herkku esimerkiksi 1700-luvun säätyläiskodeissa – mutta ennen pakastimien yleistymistä se oli ollut varsin isotöinen valmistettava. 1970-luvulla syötiin toki

jäätelön ohella myös muunlaisia jälkiruokia. Kaikkein yleisin jälkiruoka oli aikalaisten mukaan kiisseli, johon oli mahdollista käyttää vaikkapa pakastemarjoja.

Pakastamisen ja kiireen ohella 1970-luvun ihmisiä puhutti myös tarve laihduttamiseen. *Suomen Kuvalehdessä* kirjoitettiin vuonna 1973, etteivät keittiömestarit ottaneet ravintolaruokailussa tarpeeksi huomioon ihmisten tarvetta syödä kevyemmin. Eräs juttua varten haastateltu ravintola-asiakas osasi kuitenkin välttää kaloripommeja eikä ollut lihonut siitä huolimatta, että oli syönyt jo puolentoista vuoden ajan ravintoloissa. Maito oli hänen mukaansa liian raskasta, ja lounaaseen kuuluvat perunat jäivät niin ikään syömättä lautaselle. Jälkiruoksi tarjottu hedelmäriisivanukas jäi myös väliin, mutta jälkiruoka oli mahdollista korvata kupillisella kahvia. Ravintoloiden toivottiin sisällyttävän tarjontaansa huomattavasti enemmän vihanneksia ja muunlaisia kasviksia. Joitakin poikkeuksia kyllä löytyi: Helsingin Asemaravintola oli ryhtynyt tarjoamaan asiakkailleen ennakoluulottomasti niin sanottua dieettilounasta. Siinä on kalaa, tuoresalaattia, ruusunmarjakiisseliä ym. terveellistä. Mutta ravintolan tarjoilijat puistelivat päitään. Dieettilounaan menekki oli huono. *Suomen Kuvalehden* jutussa sai sapiskaa myös suomalainen maatalouspolitiikka, joka erään haastateltavan mukaan oli liiaksi keskittynyt rasvojen tuotantoon: 1970-luvun pakettipelloillakin olisi ollut mahdollista kasvattaa porkkanoita, salaattia ja retiisiä.

Lopuksi voisi kysyä, mitä tasan 200 vuotta sitten sanomalehdessä mainitulle terveelliselle talkkunalle on sittemmin tapahtunut? Talkkuna näytti jäävän 1900-luvun taitteen molemmin puolin riisipuuron ja monen muun tuontiherkun jalkoihin, mutta se ei suinkaan kadonnut kokonaan. Talkkuna on julistet-



Talkkunavelli oli 1920-luvulla talkkoopäivän herkullinen ateria. Kuva: Frans Viljamaa / Mäntsälän museotoimi. CC BY 4.0

tu taas viime vuosien lehtikirjoittelussa jopa terveys- ja trendiruoaksi – etenkin, jos kyse on proteiinipitoisesta hämäläisestä talkkunasta, joka sisältää myös hernettä.

Myös peruna on saanut pitkästä ajasta omat puolestapuhujansa, eikä sitä pidetä enää niin oudonmakuisena kuin 1770-luvulla eikä ehkä niin lihottavanakaan kuin vielä 1970-luvulla. Vuonna 2023 ilmestyneessä *Glorian ruoka&viini* -lehdessä todettiin, että haastavina aikoina ihmiset palaavat tuttujen ja turvallisten perusraaka-aineiden äärelle. Ehkä perunan trendikkäin aika onkin juuri nyt. Onhan peruna samaan aikaan sekä vegeä että vähäpäästöistä lähiruokaa, joka taipuu monenlaisiin ruokalajeihin ja samalla sesonkeihinkin. Vaikka monenlaisia kasviksia on saatavilla vuoden ympäri, on uusien perunoiden sesonki joka vuosi Suomen asukkaille yhtä hieno kohokohta.

Charlotte Cederbom:

HISTORISKA RECEPT SOM SPEGLIG AV MATKULTUR, IDENTITET OCH DISKURS

Svenska litteratursällskapet i Finland har i ett mångårigt projekt samlat in historiska recept. Syftet är att tillgängliggöra dessa receptsamlingar för såväl en matglad allmänhet som för forskare. På *Historiska recepts* digitala plattform (<https://historiskarecept.sls.fi>) finns redan sex manuskript publicerade från både 1700- och 1800-talet, och fler är på väg. Genom att tillgängliggöra recepten vill vi både uppmuntra nyfikna hemmakockar att utvidga sina egna kulinariska referensramar och ge forskare en möjlighet att studera finländsk matkultur. I den här artikeln tar jag fasta på några av aspekterna från dagens matkulturella diskurs och visar hur de kan speglas i 300 år gamla recept.

Det är knappast förvånande att man i recepten möter många saker som kan kännas väldigt främmande för den moderna människan. Det handlar bland annat om volymer. Till ”en pålitlig sockerkaka” skulle man ta 28 ägg som skulle vispas ”rätt bra” i en halvtimme, vilket även om man tar i beaktande att 1700-talets ägg var mindre än moderna blir ganska många ägg. Det handlar också om vilka ingredienser man använde. När man lagade mat av djur lät man ingenting gå till spillo. Njurar, tungor, svål, talg och fötter var allt sådant som man visste att utnyttja.

MAT SOM IDENTITETSSKAPARE

Men många av de saker som präglade matkulturen för 300 år sedan är relevanta också i dag. Maten var även på 1700-talet mer än bara ett sätt att överleva. Den var identitetsskapande och intimt beroende av såväl social status som familjetraditioner. Under slutet av 1700-talet präglades det finska samhället av relativt strikta hierarkier, där uppdelningen i olika stånd (adel, präster, borgare och bönder) hörde till de mest uppenbara. Ståndstillhörigheten medförde vissa privilegier, särskilt för de få procent av befolkningen som inte tillhörde bönderna, men också förpliktelser. Ståndspersoner skulle uppträda värdigt och statuera exempel med sitt leverne. Där var matkulturen en mycket viktig beståndsdel.

Under 1700-talet började en ny syn på människan ta form. Den medförde bland annat stora framsteg inom det medicinska fältet och en mycket stor fascination med naturen och motion som ännu i våra dagar inte har avtagit. I början av 1800-talet myntade en fransk gastronom vid namn Anthelme Brillat-Savarin uttrycket ”berätta för mig vad du äter och jag ska berätta för dig vem du är”. Det har förkortats och moderniserats till ”du är vad du äter”, och är genom moderna TV-serier minst lika relevant i dag som när Brillat-Savarins verk om smakens fysiologi först publicerades år 1825.

För 300 år sedan var det en enkel men betydelsefull grundprincip att man producerade nästan all mat man själv konsumerade. Självhushållning var normen hos såväl hög som låg men det fanns avgörande skillnader beroende på sociala status. Det blir här komplicerat att tala om bönderna som en homogen grupp,



*En glad kock
visar upp en skål
med vin, fram-
för sitt välfyllda
bord. Bild: Okänd
konstnär, 1610–1625.*

eftersom bönderna utgjorde över 90 % av den totala befolkningen och det inom gruppen fanns stor variation. Det fanns bland annat enorma skillnader beroende på var i landet man bodde och de bönder som hade stora gårdar i de mer bördiga områdena var långt ifrån fattiga. Dessutom var även de allra rikaste i samhället helt beroende av jordbruket. De största skillnaderna mellan de högre stånden och bönderna låg därför

snarast i vilka ingredienser man använde och vilka volymer som producerades. Det gällde både basvaror och förädlade varor.

De allra flesta recepthandskrifter som hittills har kommit projektet till känna härstammar från de högre stånden, vilket har sin förklaring i såväl produktion som bevarande. Samhällets övre skikt hade tiden och de tillbörliga kunskaperna för att sätta sig och teckna ner recepten, och inte minst bibliotek och arkiv där handskrifterna sedan kunde bevaras. Under slutet av 1700-talet och början av 1800-talet började hierarkierna till viss del luckras upp, inte minst sedan Finland år 1809 hade blivit ett storfurstendöme inom det ryska imperiet.

STORSKALIG SJÄLVHUSHÅLLNING OCH LYXIG IMPORT

I recepten är det särskilt de förädlade varorna som vi möter, även om bevarande av basvaror genom exempelvis syltning och saltning var vanligt förekommande recept. En del recept härstammar från slott (exempelvis Villnäs slott) och herrgårdar (så som Hertonäs gård) som var mycket stora hushåll och där man kan tänka sig att det fanns många munnar att mätta. Men även recept som har hört till betydligt mindre hushåll (till exempel Runebergs gård i Borgå eller Prostvik Södergård i Nagu) bär tydliga spår av storskalig självhushållning.

Wilhelmina Mellin (f. 1786) på Haudois gård i Ackas, Tavastehus län, skrev vad hon själv kallade en ”hushållshjälpreda”. I den finns bland annat ett recept på lingonvatten som utgår ifrån 30 kannor gott brunns- eller källvatten som ska kokas med 22 skålpund fint socker, 18 kannor väl rengjorda lingon och en kanna rhenskt vin för att få en halv åm. I moderna mått behövdes



Wilhelmina Mellins hushållshjälpreda. Bild: Historiska recept / SLS.

alltså 32,6 liter vatten, 9,5 kilo socker och 28,8 liter lingon för 78,5 liter lingonvatten. I en annan handskrift, som tillhört släkten Mannerheim på Villnäs slott, finns ett recept på svagdricka till vilket man behöver en ”halvtunnså”. Det var ett sorts tråkäril som i receptet skulle rymma 24 kannor – alltså 62,4 liter. Fredrika Runebergs recept på insaltning av gravad lax utgår ifrån 7 à 8 lispund lax, vilket är över 60 kilo fisk. Det var förvisso för att bevara fisken för vinterns behov, men likväl mycket lax.

Självhushållningen till trots finns det många recept som innehåller importerade varor och sådant man inte själva kunde producera på gården. En mycket betydelsefull sådan vara var vin. Flera av recepten påbjöd rhenskt vin, vilket enligt Synnerbergs *Svenskt waru-lexicon* från år 1815 räknades som ”den ädlaste sorten av de tyska viner”. Rhenskt vin förekom åtminstone i slottsmiljöerna i Finland redan under medeltiden och var att betrakta som en stapelvara i högre ståndsköken. Synen på alko-

holens plats i matlagningen och inte minst de hälsofrämjande effekterna har förändrats betydligt de senaste 300 åren. I de historiska recepten förekommer alkohol frikostigt, även i recept där de ur en modern synvinkel kan tyckas malplacerade. Så innehöll exempelvis grundrecepten på tårtbotten (motsvarande pajbottnar i dag) ofta brännvin och både bröd, tårter och frukter kunde med fördel blötläggas i vin.

En annan vanligt förekommande ingrediens som importerades var mandel. Mandeln användes främst i bakningen, där mald mandel i många recept helt substituerade vetemjöl, men förekom även i otaliga puddingar och kötträtter. Flera recepthandskrifter innehåller anvisningar för mandelmjolk, som man fram-

Ett kök i ett fint hem under andra hälften av 1700-talet. Bild: Antonio Dizianni / Finlands Nationalgalleri.



ställde genom att finstöta mandel och bittermandel med friskt källvatten och sedan sila blandningen genom ett kläde. Mandelmjolk hör till de varor som i dagens samhälle fått ett enormt uppsving som alternativ till mjölk, och vars tilltänkta hälsoeffekter har höjts till skyarna. För 300 år sedan var det istället den vanliga mjölken som ansågs hälsobringande, med en mycket snarlik självsäkerhet som mandelmjölken har framhållits i dag.

Importerade varor, som vin och mandel, var grundbultar i de kulinariska hierarkierna eftersom de bara fanns tillgängliga för dem som hade råd. Det är en intressant skillnad mot dagens konsumtionsmönster, där det är de inhemska, närodlade varorna som betingar det högsta priset och vars positiva effekt på såväl hälsa som miljö framhålls. (Niva & Peltoniemi 2019)

ATT HUSHÅLLA MED RESURSERNA

De handskrifter som hittills ingår i projektet Historiska recept är som redan har påpekats från samhällets övre skikt. Det samma gäller merparten av alla de tryckta kokböcker som kom ut fram till början av 1800-talet. Vid sekelskiftet började det dock komma kokböcker som var riktade till hushåll från samhällets lägre skikt, så som *Fattig Mans Wisthus och Kök* (1797) skriven av Anna Maria Rückerschöld (1725–1805). Rückerschöld hade år 1785 gett ut *Hushållsbok för unga Matmödrar* och var därmed redan en etablerad författarinna av liknande litteratur. Från både sin mor och far hörde hon till adliga släkter. Det var genom de förväntningar som fanns på välborna kvinnor, att ömma för de fattigas väl, som hon kom att skriva *Fattig Mans Wisthus och Kök* – inte för att hon själv tillhörde den klassen. Bokens titel till trots var den inte riktad till män, utan till kvinnorna – såväl ”Bond-hustrur på Landet, som Qwinnor af Allmänna Hopen i

Staden”. Det var på deras ansvar det låg att få maten att räcka till så länge som möjligt.

I Rückerschölds framställning går författarinnan igenom kvinnornas visthus och bodar och ger anvisningar bland annat om hur kor bäst ska födas upp, hästar ska slaktas och allt vara rent och snyggt. Språket kan för en modern läsare framstå som nedlåtande gentemot fattiga, men faktum är att den kulinariska expertisen hos dem som instruktionerna riktade sig till många gånger grundade sig på fördomar och skrock. Kunskaper om hur mat kunde förvaras tryggt och tillredas effektivt var därför dyrbara. Under år när skörden slog fel kunde sådana kunskaper vara skillnaden på liv och död.

Under svårare tider kunde inte ens samhällets övre skikt helt bekymmersfritt få tag på åtminstone importerade varor, vilket tydligt syns också i recepten. I Wilhelmina Mellins hushållshjälpreda finns exempelvis ett recept på ”falsk mandelkaka”, som skulle lagas med kokad potatis istället för mandel. I en annan av receptsamlingarna finns en instruktion för hur man kan koka gädda så att den smakar som hummer.

Recept på falsk mandelkaka, bakad med kokt potatis. Bild: Historiska recept / SLS.



I dagens samhälle växer intresset för både självhushållning och för ett mer effektivt hushållande med de tillgängliga resurserna. De ekologiska aspekterna av den moderna matkulturens diskurs skulle möjligen 1700-talets människor ha ställt sig rätt frågande till – även om de förstod det självklara sambandet mellan att vårda sin närmiljö och att leva ett gott liv – men de ekonomiska och moraliserande aspekterna är förvånansvärt lika. Vi kanske inte kommer att vilja salta in 60 kilo lax eller börja steka i ister, men det finns mycket i de historiska recepten som har sipprat in i vår moderna matkulturella identitet.

LITTERATUR

Brillat-Savarin, Anthelme 1815. *The Physiology of Taste, or Meditations on Transcendental Gastronomy*.

Historiska recept, digital resurs: <https://historiskarecept.sls.fi>

Lindqvist, Yrsa 2009. *Mat, måltid, minne: hundra år av finlandssvensk matkultur*. SLS, Helsingfors.

Niva, Mari och Peltoniemi, Ari 2019. Onko ruoan kotimaisuus suomalaisille tärkeää? *Laari 2019, Suomen maatalousmuseo Saran vuosikirja*. Loimaa.

Norrback, Märtha 2020. *Hushållsbok för Stensböle gård. Recept, råd och huskurer från 1700-talet*. SLS, Helsingfors.

Norrback, Märtha 2022. *Bröd och bot. Hushållsböcker och receptsamlingar under det långa 1700-talet*. Helsingfors.

Rückerschöld, Anna Maria 1797. *Fattig Mans Wisthus och Kök*. Stockholm.

Runeberg, Fredrika 2003. *Receptbok*. Skrifter utgivna av Svenska Litteratursällskapet i Finland nr 652. SLS, Helsingfors.

RUOKA ARVOMAAILMAN PEILINÄ JA ELÄMÄNTYYLINÄ

Ruoka on puheenaiheena ikisuosikki samaan tapaan kuin sää. Menneinä vuosisatoina ruokakeskustelujen näkökulmat ovat tavallisesti koskeneet ruoan saatavuutta tai laatua, mutta viimeisen viidenkymmenen vuoden aikana keskustelu on saanut uusia suuntia. Sarka-museon vaihtuva näyttely ”Sinun ruokasi ei ole sinun -Ruokakeskustelua nyt ja ennen” tarkastelee ruokaa erilaisista ajankohtaisista näkökulmista ja avaa nykyhetken keskeisten ruokakysymysten historiallisia taustoja.

Ruoan ympärillä käydään vilkasta keskustelua. Ruokatrendit vaihtuvat vilkkaasti ja ruoka-aineiden terveellisyydestä käydään ajoittain äänekkästäkin väittelyä. Globaali ruoantuotanto on laajentanut pohjolan elintarvikevalikoimaa, mutta samalla asettanut haasteita kotimaiselle tuotannolle sekä elintarviketurvallisudelle. Nykyinen maailmanpoliittinen tilanne herättää huolta ruoan riittävydestä ja hinnasta. Ruoka on myös identiteettipoliittikkaa. Ruokavalintamme heijastavat arvojamme ja määrittelevät meitä ihmisinä.

Osa nykyisistä ruokakeskusteluista näyttäytyy tämän hetken synnyttäminä näkökulmina, mutta niiden alkupiste on usein kauempana historiassa. Ruoka-aineiden terveysvaikutuksista on puhuttu vuosisatoja ja jokaisella ajalla on ollut omat suosituksensa terveellisen ruokavalion koostamiseen. Sinun ruokasi ei ole sinun -näyttely käsittelee ruokakeskusteluja ja niiden kehityskaaria 1900- ja 2000-luvuilla. Ruoka-aiheita lähestytään



Sarka-museon uudessa vaihtuvassa näyttelyssä Sinun ruokasi ei ole sinun käsitellään ruokakeskusteluja ja niiden historiallisia taustoja. Kuva: Maileena Vaajoensuu / Suomen maatalousmuseo Sarka.

muun muassa terveyden, turvallisuuden, vastuullisen, tuotannon sekä identiteetin kautta.

HYVINVOINTI LISÄÄ VALINNAN MAHDOLLISUUTTA

Talonpoikaisena aikana suomalaisten ruokavalio määräytyi maantieteen, satokausien ja paikallisten perinteiden mukaisesti. Maan läntisten osien omavaraistalouksissa syötiin kuivattua ruisleipää, Itä-Suomessa leivottiin viikoittain. Idässä valmistettiin juustokeittoja ja uunijuustoja, lännessä piimä- ja juoksutinjuustoja. Tuoreita vihanneksia ja marjoja oli tarjolla kesäaikaan. Liikenevä sato säilöttiin, suolattiin ja kuivattiin talvea varten. Vain varakkaiden säätyläisten ruokapöydässä saattoi esiintyä enemmän vaihtelua.

1800-luvun puolessavälissä elintarvikkeiden säilöntämenetelmät kehittyivät ja logistiikka koki mullistuksen höyryliikenteen kehityksen myötä. Tuontielintarvikkeiden hinta laski merkittävästi ja

maakaupan vapauttaminen toi eksoottiset herkut myös maaseudun asukkaiden saataville. Esimerkiksi kahvi muuttui 1800-luvun mittaan säätyläisten ylellisyydestä koko kansan juomaksi.

Maailmansodat katkoivat ruokakulttuurin kansainvälistyvää kehitystä. Elintarvikepulat molempien kriisien aikana ja jälkimainingeissa käänsivät nälkäiset katseet jälleen paikallisiin satokasveihin ja perinteisiin. Viljaomavaraisuuteen panostettiin voimakkaasti vastaisenäistyneessä Suomessa. Toisen maailmansodan jälkeen omavaraisuuspyrkimykset ulotettiin myös useisiin muihin elintarvikkeisiin.

1950-luvulta lähtien Suomi alkoi vaurastua. Tuonti elpyi ja rauhan aika toi mukanaan kansainvälistyvän valikoiman eksoottisia elintarvikkeita. Yleisen hyvinvoinnin lisääntyessä ihmiset saattoivat tehdä omaa elämäänsä koskevia valintoja enemmän kuin koskaan aikaisemmin.

RUOKAVALINNAT RAKENTAVAT IDENTITEETTIÄ

Nykyaikaisessa, länsimaisessa jälkitraditionaalisessa yhteiskunnassamme perinteet, suku tai perhe eivät enää sido yksilöä samalla tavalla kuin ennen. Suhde menneeseen ja yhteisöihin ei ole kadonnut, mutta sillä ei ole enää yhtä suurta roolia yksilöiden valintojen ja elämänpolkujen muodostumisessa, kuin aikaisemmin. Syntyperän, sukupuolen tai perinteiden sijaan tämän päivän yksilöt rakentavat identiteettiään ennen kaikkea valintojensa kautta. Kuluttaminen määrittää vahvasti ihmisten elämänmuotoja ja omakuvaa sekä antaa mahdollisuuden -tai pakottaa - jatkuvaan valintojen tekemiseen. Myös ruokavalinnat määrittelevät arvoja, elämäntyylejä ja identiteettejä.

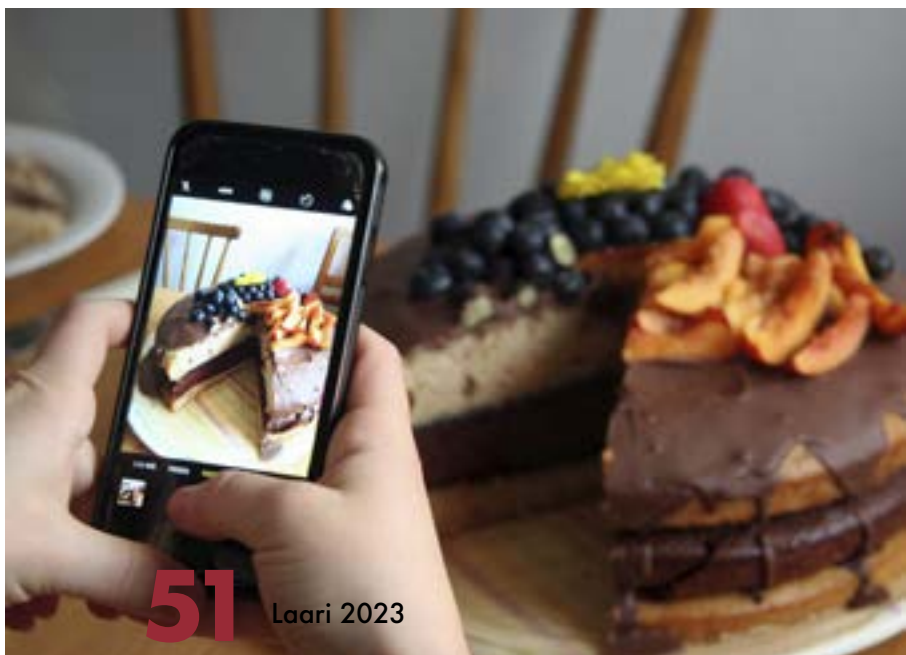
Ruoka on paljon muutakin kuin polttoainetta. Syömisellä tai

syömättä jättämisellä ilmaistaan omia arvoja ja elämäntapaa, luodaan ja ylläpidetään sosiaalisia suhteita ja määritellään omaa identiteettiä sekä itselle että muille. Ruokavalio kertoo meistä aina jotain; mistä olemme kotoisin, mihin uskontoon tai yhteiskuntaluokkaan kuulumme tai minkälaiset arvot tunnistamme omaksemme.

Vielä 1960-luvulla saattoi arvata mitä naapurilla oli pöydässä ruoka-aikaan. Nykyään keittiössä voi valmistua vegaanista ruokaa, vähähiilihydraattista ruokaa, luomuruokaa, pihviateria tai ruokaa hyönteisistä vain muutamia mahdollisuuksia mainiten. Trendikkäät dieetit ja ruokalajit seuraavat toisiaan ja vaikuttavat myös elintarvikekauppojen valikoimiin. Esimerkiksi 2010-luvun alussa karppausbuumi kasvatti merkittävästi kananmunien ja maitorahkan myyntiä ja samoihin aikoihin avokadojen kuluutus nousi pilviin kuuluisan pastareseptin myötä.

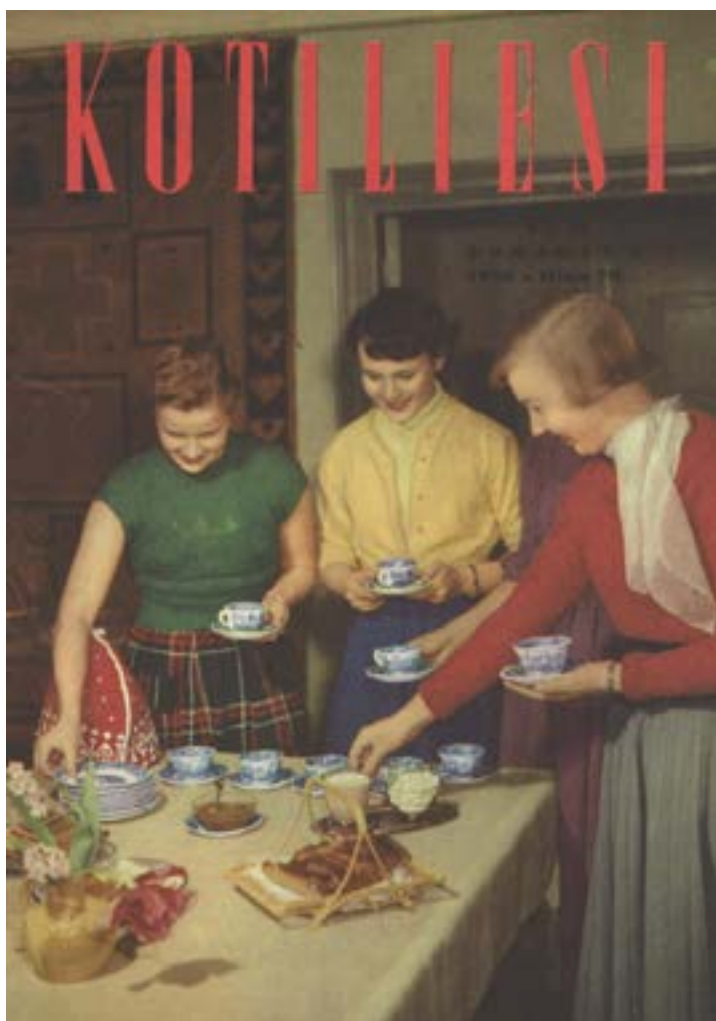
Viime vuosien suuria suuntauksia ruokakeskusteluissa ovat olleet mm. terveellisyys, ekologisuus, tuotannon ja kuluttamisen vastuullisuus sekä ruoan estetisointi, josta kertovat esimerkiksi lukuisat ruoka-annoskuvat sosiaalisessa mediassa.

Ruoan estetisointia voi seurata esimerkiksi sosiaalisen median ruokakuvien kautta. Kuva: Pixabay.



TERVEELLINEN ELÄMÄ JA MUUTTUVAT RAVINTOSUOSITUKSET

Ruoan terveellisyys on sen saatavuuden ohella vanhimpia ruokaan liittyviä puheenaiheita. Historiallisesti ruokaa ja terveyttä koskevat keskustelut ovat yleensä liittyneet ravinnon saatavuuteen ja yksipuolisuuteen. Vielä 1900-luvun ensimmäisellä puoliskolla aliravitseminen ja puutostaudit olivat tavallisia. Elintason noustessa terveystietoon alettiin kiinnittää huomiota kansallisella tasolla osana kansanvalistusta. Erityisesti naisil-



Suosittu Kotiliesi-aikakauslehti sisälsi paljon kotitalousvalistusta, reseptejä ja neuvoja kuinka koostaa mahdollisimman terveellinen ja monipuolinen ruokavalio. Kotiliesi 19/1956.

le, perheenemännille suunnattua kotitalousvalistusta tehtiin lukuisten naisjärjestöjen, oppilaitosten ja aikakauslehtien kautta.

Ravinto on osattu laskea proteiineina, hiilihydraatteina, rasvoina, vitamiineina ja kivennäisaineina jo 1900-luvun alusta lähtien. Suomessa ensimmäiset viralliset ravintosuositukset julkaistiin 1950-luvulla ympyrän muodossa. 2000-luvun vastaava infograafi on kolmion mallinen. Siinä missä ensimmäisen ympyrän kaikki osiot olivat kutakuinkin yhtä suuria, pyramidi ottaa laadun lisäksi kantaa myös määriin.

Tieto ja uskomukset ruoan terveystaakatuksista ovat vaihdelleet ajan myötä. Erityisen selvästi tätä demonstroi suhtautuminen maitoon. Maitoa alettiin suositella lapsille juotavaksi 1900-luvun alussa. Taustalla oli huoli lasten puutteellisesta ravitsemuksesta ja perheenäitejä rohkaistiin juottamaan lapsilleen rasvaista täysmaitoa. Elintason noustessa 1960-luvun lopulla muotiin tulivat vähärasvaiset maitotuotteet, joita ei oltu aikaisemmin arvostettu lainkaan.

Tänä päivänä ravitsemustieteellinen puhetapa on arkipäiväistynyt ja ruoasta on tavallista keskustella lääketieteellisin käsittein. Voidaan jopa puhua ruokakeskustelujen medikalisoitumisesta. Yksilöt perustelevat ruokavalioitaan yhä useammin terveellisyydellä. 2000-luvulla on syntynyt ennennäkemätön määrä ruokavalioita, joista osa on lääketieteellisesti perusteltavissa ja osa kytköksissä erilaisiin ideologioihin ja elämäntyyliin. Esimerkiksi paleodieetillä syödään ainoastaan ruoka-aineita, jotka voi mielikuvissa yhdistää metsästäjä-keräilijäkulttuurien elämäntapaan. Tyypillisesti puhutaan myös ideologisten ruokavalioiden terveystaakatuksista, vaikka niistä ei lääketieteellistä näyttöä olisikaan.



Saran uudessa näyttelyssä on mahdollista testata tietojaan takavuosien hittidieeteistä. Tiedätkö sinä esimerkiksi mitä freeganit ovat tai mitä fruitaristit syövät? Kuva: Maileena Vaajoensuu / Suomen maatalousmuseo Sarka.

TURVALLINEN JA VASTUULLINEN RUOKA

Globaalin ruoantuotannon ja nopean logistiikan myötä Suomi ei ole riippuvainen kotimaisista satokausista ja elintarvikkeiden valikoima on kansainvälistynyt. Sen sijaan puheenaiheiksi ovat nousseet elintarviketurvallisuus sekä tuotannon vastuullisuus.

Suomessa elintarviketurvallisuutta valvotaan tarkasti alkutuotannosta tarjoiluun. Esimerkiksi kotimaisten vihannesten ja hedelmien kasvinsuojeluainepitoisuudet ovat suhteellisen pieniä ja ruokaväärennökset tai zoonoosit melko harvinaisia. Kotimaassa tuotettua ruokaa pidetäänkin yleisesti hyvin turvalisena sekä vastuullisesti tuotettuna. Kansainväliset ruokaan liittyvät skandaalit kuitenkin koskettavat myös suomalaisia liisääntyneen tuonnin myötä. Useat muistavat esimerkiksi BSE:n, eli hullun lehmän taudin 1990-luvulta tai hevosenlihaskandaalin noin kymmenen vuoden takaa. Viimeaikojen huomattavin

zoonoosi eli eläinten ja ihmisten välinen tartuntatauti on ollut Covid-19 –pandemia.

Vastuullisuus ruoan tuotannossa ja kulutuksessa voi tarkoittaa useita asioita. Sosiaalinen vastuu voi koskea esimerkiksi työntekijöiden oikeuksia ja taloudellisesti vastuullisen ruokakeskustelun teemana voi olla, vaikka liikakulutus tai ruokahävikki.

Ruoantuotannon ympäristövaikutukset ovat yksi suurimmista puheenaiheista tällä hetkellä. Teeman keskiössä ovat maanviljelyn päästöt sekä tehotuotannon kritiikki. Tyypillisiä ekologisia ruokavalintoja ovat luomutuotteet sekä kasvipohjainen ruokavalio, jolla protestoidaan karjatalouden energiankulutusta ja päästöjä vastaan. Vegetarismilla tai veganismilla kommentoidaan usein myös vastuullisuuden moraalisia tai sosiaalisia ulottuvuuksia, kuten eläinten oikeuksia.

Ympäristötietoiset kuluttajat valitsevat usein luomutuotteita ostoskoriinsa. Luonnonmukaisen viljelyn perustana on monivuotinen viljelykierto, jossa eri viljelykasvit vuorottelevat. Kasvinsuojeluaineiden ja lannoitteiden käyttö on rajoitettua. Kuvassa luomuperunoita somerolaiselta tilalta. Kuva: Maria Vanha-Similä / Suomen maatalousmuseo Sarka.



Kasvissyönti on saavuttanut suurta suosiota viime vuosina, mutta vegetarismi elämäntyylinä on esitelty suomalaisille jo 1800-luvun lopulla. Menneinä aikoina suomalaisten ruokavalio on ollut hyvin kasvispainotteista, joten ajatus ei ollut erityisen radikaali. Myös tuolloin aatteen taustalla vaikutti osittain eläinoikeusajattelu, mutta ruokavaliota pidettiin myös terveellisenä ja se kuului ajan terveyskylpylöiden tarjontaan. Vegetarismia edistivät monet yhdistykset ja seurat, etupäässä kristilliset raittiusliikkeet, ja ruokavalio oli jossain määrin sidoksissa ylempiin yhteiskuntaluokkiin. Raskasta fyysistä työtä tekevä työväenluokka arvosti rasvaista liharuokaa. Ensimmäisen maailmansodan aiheuttama elintarvikepula lopetti kiinnostuksen kasvisyöntiin ja elintason noustessa toisen maailmansodan jälkeen lihasta tuli koko kansan arkiruokaa. Nykyään kasvissyönnin voi yhdistää monenlaisiin arvoihin. Sitä pidetään terveellisenä ja ekologisena, moraalisena sekä taloudellisena valintana.

HAASTEITA RUOANTUOTAJILLE

Suuri osa nykyajan ihmisistä elää hyvin etäällä ruoantuotannosta ja Sinun ruokasi ei ole sinun -näyttely nostaa esiin myös haasteita, joita vilkas ruokakeskustelu sekä nopeasti vaihtuvat odotukset ja vaatimukset tuovat ruoan alkutuotannon parissa työskenteleville. Ruoantuotanto, liittyi se sitten maanviljelyyn tai tuotantoeläimiin, vaatii vuosien huolellista ennakointia ja investointeja. Suunnitelmia on hyvin vaikea muuttaa nopeasti muuttuvien trendien mukaisesti.

Näyttelyn yhtenä tavoitteena on myös lisätä yleisön käsitystä ruoan alkutuotannon parissa työskentelevien ihmisten roolista ja asemasta ruoantuotantoketjussa. Keskustelut tuotannon haasteista, kuten ympäristövaikutuksista ovat tärkeitä ja niitä

on hyvä käydä yhteisessä ymmärryksessä toimialan kokonaistilanteesta.

ARVOT LAUTASELLA

Ruoasta riittää puhuttavaa, eikä aihe näytä ehtymisen merkkejä. Osa keskusteluista on sidottu hyvin rajalliseen aikaan ja paikkaan ja osan voi palauttaa osaksi suurempia siirtymiä ihmisten tavoissa kuluttaa ja syödä. Jokaisella ajalla on omat suosikkinsa ruokapöydässä, mutta samalla ruokatrendit muuttuvat myös perustavalla tavalla. Ruoka-aineiden saatavuus on edelleen keskeinen reunaehto ruokavalion koostamisessa, mutta se on saanut rinnalleen myös muita näkökulmia.

Ruokavaliot ovat aina vaihdelleet olosuhteiden mukaan ja nykyinen suhteellisen yltäkylläinen aika antaa mahdollisuuden leikitellä sekä raaka-aineilla, että ruoanvalmistusmenetelmillä. Länsimaissa ruoasta on tullut itseilmaisun väline, jolla määrittelemme itseämme. Tällöin on hyvä pysähtyä miettimään, missä määrin hallitsemme tilannetta. Minkälaiset asiat vaikuttavat siihen, miten teemme ruokavalintamme? Kuka lopulta päättää, mitä lautaseltani löytyy? Onko minun ruokani todella minun?



MITEN RUOKAA VOI MUSEOIDA? - MUSEOLEHTORIN MIETTEITÄ RUOASTA JA MUSEOSTA

Ruoka ja museo voivat tuntua äkkiseltään jopa toistensa vastakohdilta. Ruoka on jokapäiväistä, kertakäyttöistä, pian kulutettua ja monesti myös nopeasti pilaantuvaa. Museo taas tallentaa ja säilyttää asioita ja esineitä satojen, joskus tuhansienkin vuosien takaa. Ajatus ruoan museoimisesta saattaa herättää huvittuneisuutta, ehkä puistatuksiakin: satavuotias leivänpala on taatusti ohittanut parasta ennen -päiväyksensä.

Toimittuani kohta vuoden Suomen maatalousmuseo Saran museolehtorina olen tullut tuntemaan monenlaisia tapoja, joilla ruoka tuodaan esille museokontekstissa. Aloittaessani marraskuussa 2022 pääsin heti tutustumaan kaikkein konkreettisimpaan tapaan eli ruokalajien jäljennöksiin, kun museon Ruokakulma-näyttelytilassa avautui *Joulu pöydällä* -näyttely. Näyttelyn joulupöytä oli katettu niin taitavasti jäljennetyillä kinkulla, juustolla, rosollilla ja herneillä, että melkein teki mieli maistella. Samaan tapaan myös esim. *Maatalouden aika* -näyttelyn vitriineissä on esitelty veronmaksutuotteet eli veroparselit ja torpparin vuokranmaksuesineet puolukkatuokkosineen ja kuivattuine kaloineen. Sarka-museon runsas aineistokokoelma kattaa tietenkin paljon ruoanvalmistukseen liittyviä esineitä, kuvia ja arkistomateriaalia. Näihin pääsee tutustumaan vaikkapa *Maatalouden ajan* marssakeittiössä tai *Ennen koneita* -näyttelyn Tupa- ja Maitotalous -osastoilla.

Joulu pöydällä näytellyssä nähtiin taitavasti valmistettuja ruokajäljennöksiä. Kuva: Maileena Vaajonsuu / Suomen maatalousmuseo Sarka.



Toinen lähestymiskulma on jo huomattavasti avarampi: maatalouden historia on pohjimmiltaan juuri ruoantuotannon historiaa, joten oikeastaan koko Sarka-museon perimmäinen idea on kertoa, miten Suomessa on saatu ruokaa pöytään eri aikakausina. Vuodesta 2019 Sarka on ollut myös Ruokamuseo, mikä pohjautuu juuri tähän ajatukseen. Ajatusta voi levittää vieläkin laajemmalle: onhan koko ihmiskunnan (ja eliökunnankin) historia rakentunut ruoanhankinnan ja -tuotannon ympärille. Yhtenä historian merkittävänä käännekohtana pidetään maanviljelyn keksimistä ja vähittäistä vakiintumista ihmisen ensisijaiseksi ravinnonsaannin tavaksi. Sittemmin entistä tehokkaammat keksinnöt ovat seuranneet toisiaan niin työkalujen kuin voimansiirron saralla. Nykypäivänä ollaan tuotannon tehostamisessa

päädytty siihen pisteeseen, että koko maapallon kantokyky on ankarasti koetuksella. Ravinnonsaannin kysymykset ovat keskeisessä asemassa, kun suunnataan katse tulevaisuuden maailmaan. Tunnetun sanonnan mukaan järjestäytynyt yhteiskunta on vain kolmen aterian päästä anarkiasta, mikä pistää pakostakin pohtimaan, mitä esimerkiksi ilmastonmuutoksen aiheuttamat ongelmat saavat aikaan jo nyt eri puolilla maailmaa.

Ruoka on kuitenkin myös paljon muuta kuin päivittäinen energianlähde ja elinehto, varsinkin nykypäivän Suomessa, kun päivittäinen ruoansaanti ei enää ole elämän ja kuoleman kysymys. Ruoan kasvattamiseen ja hankintaan, säilömiseen, valmistamiseen ja itse ruokailutapahtumaan liittyy paljon tapoja ja perinteitä, joista osa on suoraan kytköksissä vuodentakseen ja käytettävissä oleviin välineisiin ja osa tulee uskomuksista

Herkuja Sinun ruokasi ei ole sinun -näyttelyn avajaispöydässä. Kuva: Oskari Pekonen / Suomen maatalousmuseo Sarka.



tai uskonnosta. Näihin kysymyksiin olen päässyt paneutumaan vetäessäni yläkoulun kotitalouden opiskelijoille Perinneruoka-työpajaa, jossa tutustutaan suomalaiseen ruokaperinteeseen ja pohditaan, mitä tulevaisuuden perinneruoka voisi olla. Opiskelijoiden kanssa keskustellessa on noussut myös hyvin esille, miten paljon ruoka herättää muistoja ja tunteita.

Ruoan herättämät tunteet nousivat huomion kohteeksi, kun Sarassa suunniteltiin vuonna 2022 näyttelyä *Sinun ruokasi ei ole sinun* museon vaihtuvien näyttelyiden tilaan. Näyttely paneutuu huolellisesti ruoasta aikoinaan käytyyn ja nykyäänkin käytävään keskusteluun viidestä eri näkökulmasta, jotka ovat terveellisyys, turvallisuus, vastuullisuus, tuotanto ja alkuperä sekä identiteetti. Lopuksi näyttelyssä nostetaan esille varsinkin sosiaalisessa mediassa ajoittain hyvin kuumana käyvä liha vai kasvis -keskustelu, jossa kaikki viisi edellä mainittua teemaa

Saran ruoka-työpajassa valmistettiin karjalanpiirakoita maaliskuussa 2023. Kuva: Liisa Pusa.



kietoutuvat toisiinsa. Kun näyttely avattiin helmikuussa 2023, museolla varauduttiin melkoiseen palauteryöppyyn, mutta ainakin toistaiseksi palaute on ollut lähinnä kiittävää, ja näyttelyn hiukan provosoiva nimikin on kirvoittanut vain yhden ihmettelevän yleisönosastokommentin. Nähtävästi *Sinun ruokasi ei ole sinun* on onnistunut tavoitteessaan valottaa ruokakeskustelua monelta eri puolelta kiihkottomasti ja huolellisesti taustoittaen.

Kulttuurintutkimuksessa on viime vuosina puhuttu siinä määrin tunteista ja affekteista, että on puhuttu jopa affektiivisesta käänteestä. Menemättä tässä sen syvemmin eri affektiteorioihin tai affektien ja tunteiden määritelmäeroihin on mainittava, että myös museot ovat 2000-luvun edetessä ottaneet ihmisten aistinvaraiset ja affektiiviset kokemukset yhä enemmän huomioon, alkaen aivan näyttelytilojen suunnittelusta ja päätyen vaikkapa teemaopastuksiin. Ruokamuseota perustettaessa 2019 tuotiin esille, että ruoalle olennaiset tuoksut ja maut jäivät museokontekstissa usein taka-alalle. Yhdeksi ratkaisuksi tähän esitettiin mm. museon ravintolan hyödyntämistä ja Aitta-tilan opetuskeittiöissä järjestettäviä tapahtumia. Vaikka museon ravintola onkin sittemmin siirtynyt ulkopuolisen yrittäjän pyöritettäväksi, se ei ole yhteistyötä ja -suunnittelua estänyt. Mainio esimerkki tästä nähtiin *Sinun ruokasi ei ole sinun* -näyttelyn avajaisissa, kun kutsuvieraille oli katettu cocktailtarjottavia eri vuosikymmeniltä. Näyttelyamanuenssi ja ravintolapäällikkö suunnittelivat menun yhdessä. Myös Sarka-museon Ruokakeskiä on lähdetty viemään enemmän käsillä tekemisen suuntaan. Kevättalvella 2023 opeteltiin karjalanpiirakoiden tekemistä Kurkijoen Marttojen ohjauksessa. Syyskaudella puolestaan etsitään makuelämyksiä historian eri ajanjaksoilta rautakauden papumuhennoksista 1700-luvun herrasväen jouluruokiin.



Rautakauden ruoanvalmistuksen saloihin Ruokakeskiweekossa opasti kansatieteilijä Marja Hartola. Kuva: Maileena Vaajoensuu / Suomen maatalousmuseo Sarka.

Moniaistillisuutta museotyössä voi hyödyntää lisääkin. Koululaisille suunnatuissa työpajoissa pääsee tutustumaan ruokaan (kuten maitoon ja viljatuotteisiin) haistelemalla, maistelemalla ja tunnustelemalla. Mielestäni lasten työpajoja ja koululaiskierroksia kannattaa viedä vieläkin enemmän tähän suuntaan. Aisteilla on tutkitusti myös vahva rooli muistisairaiden vanhusten kuntouttamisessa, ja monen museon tapaan Sarassakin kehitellään ikäihmisille suunnattua ”muistelupakettia”, jossa muistoja herätellään erilaisten esineiden, kuvien ja tuoksujenkin avulla. Mikä olisikaan parempi tapa saada ihminen muistamaan kuin lapsuudesta tuttu ruoan tuoksu?

LÄHTEET:

Nevalainen, Laika 2019. Sarka on nyt myös Ruokamuseo! Julkaisussa *Laari 2019: Suomen maatalousmuseon vuosikirja*. Loimaa.

Rinne, Jenni & Kajander, Anna & Haanpää, Riina 2020. *Affektit ja tunteet kulttuurien tutkimuksessa*. Suomen kansatieteilijöiden yhdistys Ethnos ry. Helsinki.

Oskari Pekonen:

VASTUULLINEN LIHANTUOTTAJA

Nykymaatalouteen kohdistuu monenlaisia muutospaineita. Kulutustottumusten muutos, ympäristön tila sekä lisääntyvät eettiset pohdinnat asettavat ruoantuottajille uusia haasteita. Eräs ajankohtaisista keskustelunaiheista on lihansyönti: enää ei ole itsestään selvää, että kaikki söisivät lihaa – ainakaan joka aterialla. Ajassa kiinni olevat ravintolat tarjoavat asiakkailleen varteenotettavia kasvisvaihtoehtoja ja kauppojen tarjonta lihankorvikkeissa on ottanut valtavan hyppäyksen reilussa kymmenessä vuodessa. Vastuullisuus on tämän hetken ruokakeskusteluiden

Sikoja Paijan tilalla. Kuva: Henna Paija.



keskeisiä teemoja ja sitä käsitellään myös Sinun ruokasi ei ole sinun -näyttelyn yhteydessä.

Moni kuluttaja ei tiedä, mistä liha suomalaisen lautaselle tänä päivänä tulee ja millaisia vastuullisuusasioita tuottaja joutuu kohtaamaan. Haastattelimme urjalalaista Henna Paijaa, joka on tuottajana tehnyt useita ennakkoluulottomia valintoja vastuullisuuden lisäämiseksi.

PAIJAN TILATEURASTAMO

Paijan tilan historia ulottuu 1950-luvulle ja se on Henna Paijan edesmenneen miehen sukutila. Alkujaan tila on ollut perinteinen rintamamiestalon ohessa toiminut pientila, jossa on harjoitettu viljan- ja rehunviljelyä sekä pidetty kotitarpeiksi muutamia lehmiä, sikoja ja kanoja. Jossain vaiheessa tilan tuotanto alkoi keskittyä sianlihaan, koska siitä oli perheessä kokemusta ja osaamista. Suomen liittyessä EU:iin tilan edellinen sukupolvi perusti tilateurastamon toivoen lisätuottoa suoramyynnistä, sillä sianlihan hinta ja tuotannon kannattavuus laskivat rajusti.

Nykyään Paijan tilan brändi on hyvä ja volyymiä on saatu nostettua joidenkin vuosien takaisesta, vaikka tila työllistää suurin piirtein saman verran ihmisiä. Käsityön osuus tuotantoketjussa on lisääntynyt ja tuote on jalostunut ruhon myynnistä monenlaiseen ”pieneen pakettiin”. Perinteet näkyvät tilalla, vaikka sukupolvet ovat vaihtuneet. Henna Paija on toiminut tilalla yrittäjänä 13 vuoden ajan ja kertoo tilalle tänä aikana tehtyjen muutosten edesauttaneen kehityksessä mukana pysymistä sekä vahvistaneen tulevaisuudennäkymiä. Tuotannon perusidea on säilynyt samana. Sikojen rehu tulee omilta pelloilta, teurastusmatka on lyhyt ja lihaa myydään myös suoraan omalta tilalta.

ELÄINTEN HYVINVOINTI KESKIÖSSÄ

Tuotantoeläinten hyvinvointi on tärkeä elementti Paijan tilan toiminnassa. Pienen toimittajan tuotteiden hinnat ovat korkeammat, jolloin tuotteen laadusta tai eettisyydestä ei voi tinkiä.

Mallia sikalajijärjestelyihin otettiin pihattonavetasta, jossa karja saa kulkea vapaasti ja näin syntyi Suomen ensimmäinen pihatoksi rakennettu sikala. Eläinten hyvinvoinnin tukemiseen kuuluu jatkuvasti saatavilla oleva ruoka, jolloin eläimet eivät stressaannu ruoan odottamisesta ja siitä kilpailemisesta. Tämän lisäksi eläimillä on pehmeä tongittava makuualusta, jolloin niillä on mahdollisuus lajityypilliseen käyttäytymiseen. Silloin kun lintuinfluenssa ei ole uhkana, siat pääsevät myös ulkoilemaan. Paljon enempiä siat eivät Paijan mukaan kaipaa. Ympäri vuodesta ulkoilua ei ole Suomessa mahdollista toteuttaa, ja nykyiset ratkaisut pitävät elinkeinon vielä järkevän kannattavuuden rajoissa. Tilalla suositaan myös uusiutuvaa energiaa sekä kierrätettäviä pakkausmateriaaleja.

Paija saa asiakkailtaan pääasiassa hyvää ja tyytyväistä palautetta. Pieni tila ei yleensä nouse kritiikin kohteeksi, vaikka keskustelut eläinten hyvinvoinnista ja lihansyönnin kestävyydestä ovat jatkuvasti läsnä. Ruoka merkitsee Henna Paijalle paljon ja ruoan suhteen Paijan perheessä tehdään monenlaisia arvovahlintoja. Lähiruoka ja kotimaisuus ovat tärkeitä ja itse tuotetun lihan lisäksi perhe ostaa nautaa ja lammasta sekä riistaa naapurista ja lähialueelta.

VÄHEMMÄN JA PAREMMIN TUOTETTUA

Maailma on jatkuvasti muutoksessa ruoka- ja kulutustottumustenkin osalta. Monet kuluttajat ovat vähentäneet lihansyöntiä



Viljelijä voi huolehtia ympäristöstä muun muassa viljelemällä maisemanhoitopellolla pölyttäjähyönteisille sopivia kukkivia kasveja. Kuva: Elsa Hietala.

ja sianlihan kulutus on ollut laskussa jo usean vuoden ajan. Taloustilanteen ja maailmanpolitiikan muutokset saattavat kuitenkin muuttaa kysynnän tilannetta sianlihan eduksi. Tiukassa tilanteessa naudan kulutus vähenee ja sianlihan kasvaa.

Henna Paija suhtautuu myönteisesti kulutuskäyttäytymisen ohjailuun vastuullisemmaksi. Samalla hän toivoo, että kuluttajat itse – eivät suuret kauppaketjut - määrittäisivät suunnan. ”Niin kauan kuin kuluttajat haluavat ostaa jotakin tuotetta, niin ei pidä ohjata muualle.”, toteaa Paija. ”Totta kai me voidaan ohjeistaa ihmisiä ja valistaa”, hän kuitenkin lisää.

Lihantuotannon kannattavuus heikentyy jatkuvasti. Alalla on useita haasteita: sadot kärsivät sääolojen takia ja tukitasot las-

kevat samalla kun vaatimukset ammatilliselle osaamiselle nousevat koko ajan. Mikäli tilanne muuttuisi olennaisesti, eikä lihantuottaminen enää kannattaisi, on Paijalla valmius miettiä vaihtoehtoja. Hän ei paljasta suunnitelmiaan, mutta kertoo että on valmis menemään kehityksen mukana. ”On paljon muitakin ideoita”, hän vihjaa.

Työssä jaksamisessa Paijaa auttaa erityisesti asiakaspalvelun myötä tuleva sosiaalinen ulottuvuus, jota kaikilla tuottajilla ei välttämättä ole. ”Saatan viikkotasolla olla 80-100 ihmisen kanssa tekemisissä.”, Paija kertoo. ”Se on työn suola.”

Paija ymmärtää hyvin tuottajia, jotka eivät halua jatkaa maatalousalalla, sillä työ on monin tavoin etenkin henkisesti raskasta. Kannattavuus laskee ja koko ajan ollaan työssä kiinni. Paijaa kuitenkin motivoivat onnistumiset, vuodenvaihteen mukana eläminen ja ruoan tuotannon kanssa tekemisissä oleminen. Hänellä on myös visio siitä mihin lihantuotannossa ollaan menossa: ”Vähennetään kulutusta mutta toivottavasti ohjataan tuotantoa siihen, että eläimillä olisi olosuhteet parempia, ollaan sopusoinnussa luonnon kanssa ja syödään vähemmän mutta paremmin tuotettua”.



Traktoriparaati Weteraanikonepäivillä. Kuva: Oulaisten valovoima.

Oskari Pekonen:

SARAN KESÄKOHDDE 2023: WETERAANIMOOTTORIKERHO WANHAN WOIMAN PERINNEKESKUS

Suomen maatalousmuseo Sarka valitsee vuosittain hakemusten perusteella etäkohteeseen maatalouden historiaa esittelevän museon, kokoelman tai vastaavan kohteen. Kesäkohteeksi tänä vuonna valittiin Weteraanimoottorikerho Wanhan Woiman perinnekeskus. Kesäkohdetta esiteltiin Sarassa valokuvanäyttelyn avulla ja kohteesta jaettiin tietoa museon eri kanavissa.

Wanhan Woiman perinnekeskus sijaitsee Oulaisten keskustan tuntumilla. Se levittyy seitsemän ja puolen hehtaarin alueelle, johon lukeutuu neljä isoa konehallia, joista löytyy vanhoja ajoneuvoja, höyry- ja voimakoneita, maamootoreita sekä maatalouteen liittyvää kalustoa. Perinnekeskukseen kuuluu myös useita muita vanhoja rakennuksia, jotka luovat alueesta suuren kokonaisuuden nähtävää ja koettavaa. Perinnekeskuksessa keskiöön pääsevät koneiden historia sekä työntäyteinen talkotoiminta.

Yhdistys järjestää ympäri vuoden erilaisia tapahtumia, näytteilyitä, työnäytöksiä ja talkoita. Wanha Woima ylläpitää perinteitä hankkimalla ja kunnostamalla vanhoja moottoreita ja moottorikäyttöisiä teknisiä laitteita sekä vanhoja kulkuneuvoja. Toimintaan kuuluu myös perinnekulttuurin, perinnerakennusten ja perinnetyötapojen tunnetuksi tekeminen sekä niihin liittyvien perinteiden vaaliminen. Wanha Woima pyrkii toiminnallaan herättämään yhteisöllisyyden ja osallisuuden tunnetta, positiivista ilmapiiriä sekä kiireetöntä yhteisoloa. Suurin vuosittainen yhdistyksen järjestämä tapahtuma on heinäkuiset Waltakunnalliset Weteraanikonepäivät, joissa vetonauloina ovat muun muassa jokapäiväiset traktori- ja autoparaatit ja työpajat.

Saran johtaja Lauri Viinikkala vieraili heinäkuussa Weteraanikonepäivillä tutustumassa perinnekeskuksen eläväiseen toimintaan sekä luovuttamassa vuoden kesäkohde -laatan. ”Täytyy todeta, että tunnustuksemme meni jälleen kerran aivan oikeaan osoitteeseen. Oli ilahduttavaa nähdä, miten Waltakunnalliset Weteraanikonepäivät ja muukin Wanhan Woiman toiminta yhdistää useita samankin perheen sukupolvia yhteisen innostuksen ja yhteisen koneharrastuksen äärelle. Tällainen yhdessä tekeminen ikään ja sukupuoleen katsomatta on elävän kulttuu-

riperinnön ylläpitoa ilmauksen parhaimmassa mahdollisessa merkityksessä.”, kertoo Viinikkala.

Kesäkohde oli esillä valokuvanäyttelynä Sarka-museon ravintolassa, ja vilkkaan kesän aikana sitä ihaili noin 10 000 ravintolaja museokävijää. Museon kesälehdessä ja tiedotteissa jaettiin tietoa tästä maatalouden koneellista aikaa edustavasta kulttuuriperinnekohteesta, joka on ahkeralla työtöteellaan onnistunut luomaan aktiivisen ja osallistavan ympäristön kulttuuriperinnön vaalimiselle.

Maamoottorien käyttöä Weteraanikonepäivillä. Kuva: Oulaisten valovoima.



SUOMEN MAATALOUSHUSEOSÄÄTIÖN TOIMINTAKERTOMUS 2022

YLEISTÄ

Kuralan Kylämässä Turussa järjestettiin ensimmäinen Elo-sarka – Kylämäen pehtoorin maatalousnäyttely elokuussa 2023. Sarka-museola oli keskeinen rooli uuden tapahtuman suunnittelussa ja toteutuksessa. Kuva: Juha Hirvilammi / Suomen maatalousmuseo Sarka.

Vuosi 2022 oli Suomen maatalousmuseo Saran seitsemästoista (17.) kokonainen toimintavuosi. Museo toimi opetusministeriön hallinnon alalla korotettua valtionosuutta saavana valtakunnallisena oman alansa vastuumuseona. Toiminta perustui museolain mukaisesti laaditulle Saran valtakunnallisen työn suunnitelmalle 2020–2023 sekä tähän liittyvälle opetus- ja kulttuuriministeriön syksyllä 2020 tekemälle päätökselle museon valtionosuuksista 2020–2023.



Museon toiminnan lähtökohtia ja tavoitteita vuonna 2022 olivat:

- Museolla on työstään innostunut henkilökunta ja hyvä organisaatio.
- Museo toimii valtakunnallisesti.
- Museo pyrkii aktiivisesti kasvattamaan kävijämääräänsä ja yleisöään myös museon seinien ulkopuolella.
- Esineiden ja muistitiedon keruuta jatketaan valtakunnallisesti museon kokoelmapolitiikan mukaisesti. Museo seuraa nykyhetkeä ja dokumentoi maatalouden koko ajan käynnissä olevaa muutosta.
- Museon viestintä on suunnitelmallista ja aktiivista ja museo saa positiivista julkisuutta toimintasisällöillään.
- Museo luo ja kehittää kansainvälisiä yhteyksiä.
- Museon talousarvio perustuu vakiintuneeseen toimintakokemukseen ja on rakenteellisesti tasapainossa. Museosäätiö pyrkii kasvattamaan pääomaansa ja siten vakauttamaan toimintaedellytyksiään.

Museon toimintasuunnitelmassa määriteltiin vuoden 2022 painopisteiksi:

- Valtakunnallinen toiminta ja verkostoituminen ja etenkin verkostoituminen alueellisten vastuumuseoiden kanssa.
- Konenäyttelyn uudistaminen On se kone –näyttelykäsikirjotuksen mukaisesti.
- Museon verkkopalvelukonsepti Digisaran kehittäminen. Tähän sisältyy museon kotisivujen uudistaminen ja verkkopalveluiden kehittäminen.



Köyrimarkkinoilla pellavan käsittelyn työvaiheet olivat näkyvästi esillä museopihan riihessä ja sen ympäristössä. Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka.

TOIMINTA

Koronapandemia vaikutti vielä museon toimintaan vuonna 2022. Ennen kaikkea se näkyi museon kävijämäärissä. Vaikka esimerkiksi heinäkuu oli asiakasmäärillä mitattuna vilkas, jäi museon kokonaiskävijämäärä vielä alhaiselle tasolle. Myös museon kokous- ja neuvottelutilojen vuokraus kärsi pandemiasta, samoin kuin museon ravintolan toiminta.

Museon kävijämäärät 2022–2019 on esitetty oheisessa taulukossa. Koronaepidemia alkoi kevättalvella 2020, minkä vuoksi taulukossa on mukana myös epidemiaa edeltänyt vuosi 2019. Vuonna 2022 ei kävijämäärissä pystytty vielä saavuttamaan pandemiaa edeltävää tasoa.

Ajankohta	2022	2021	2020	2019
01.12.–31.12.	1379	1017	1234	2717
01.11.–30.11.	1212	2268	2292	2992
01.10.–31.10.	1442	2447	1910	3160
01.09.–30.09.	2148	2607	2371	3697
01.08.–31.08.	2918	2978	3359	3124
01.07.–31.07.	3153	4139	3323	3826
01.06.–30.06.	2066	2548	1763	3781
01.05.–31.05.	3082	1483	0	4422
01.04.–30.04.	1430	0	0	3262
01.03.–31.03.	941	387	685	3707
01.02.–28.02.	978	1460	2053	2377
01.01.–31.01.	568	925	1973	2161
Yhteensä	21317	22259	20963	39226

Kävijät	2022	2021	2020
Maksaneet, näyttely	5203	4763	4353
ilmaiset näyttely	3163	3107	3385
Etätapahtumakävijät	175	152	-
Tapahtumakävijät	3442	731	734
Kokous- ja juhlaikävijät	5489	3527	4394
Etäkävijä	97	62	30
Etäkävijä, koululainen	833	3173	1449
Opastukset	88	127	60
Virtuaaliopastukset	42	42	-
Tilavuokrat	281	242	182
Koululaistyöpajat	17	19	46

Museon näyttelytoiminta eteni suunnitelmien mukaisesti: konenäyttelyn uudistamiseen tähtäävä käsikirjoitus valmistui, myös rahoitusta uudistamiseen onnistuttiin hankkimaan. Nykydokumentointia kehitettiin nykydokumentointisuunnitelman mukaisesti.

Vuosina 2020–22 museo toteutti Kohti parempia digisisältöjä –hanketta, joka oli kaksivaiheinen

Ensimmäisessä vaiheessa Suomen maatalousmuseo Sarka muodosti yhdessä neljän muun museon kanssa vertaiskehittämisen ryhmän ja kutsui asiantuntijoita ryhmän toiminnan tueksi. Lisäksi haluttiin kerätä asiakaslähtöistä dataa. Hanketyöntekijä toteutti valtakunnallisen kyselyn. Saadut 205 vastausta antoivat arvokasta tietoa siitä, miten museoiden asiakkaat käyttävät digitaalisia palveluita ja mitä museoilta niiden suhteen odotetaan. Kyselyn tulokset jaettiin laajasti koko Suomen museokentälle.

Hankkeen toisessa vaiheessa Suomen maatalousmuseo Sarka alkoi viedä omaa DigiSarka -suunnitelmaansa kohti käytäntöä. Vuonna 2022 valmisteltiin kotisivu-uudistusta, jonka myötä lanseerataan myös DigiSarka –sivusto. Huhti-toukokuussa 2022 järjestettiin yleisökysely, jossa sai esittää ehdotuksia ja parannuksia sivoustouudistusta silmällä pitäen. Opetus- ja kulttuuriministeriö tuki hanketta myöntämällä erityisavustuksen digitaalisen kulttuurin saavutettavuuden edistämiseen. Avustuksen turvin loppuvuonna 2022 valittiin yhteistyöyritys toteuttamaan sekä kotisivu-uudistusta että Digisarka -sivustoa.

DigiSarkaan siirretään kaikki museon digitaalinen, yleisölle suunnattu aineisto. DigiSarkaa kehitetään eteenpäin osana museon toimintaa ja sen tulevaisuudessa varsin monipuolisella tarjonnalla voidaan palvella erilaisia asiakasryhmiä fyysisestä sijainnista riippumatta. DigiSarka onkin näin ollen tärkeä osa museon valtakunnallista toimintaa

KOKOELMAT, TALLENNUS JA NYKYDOKUMENTOINTI

Museossa noudatettiin vuonna 2019 hyväksyttyä kokoelmapoliittista ohjelmaa. Kokoelmapolitiikka on laadittu Museoviraston ohjeiden mukaisesti.

Museon hallinnassa oli vuoden 2022 lopussa noin 27 000 esinettä, valokuvaa ja asiakirjaa. Suomen maatalousmuseolla on sekä museokokoelma että käyttökokoelma. Kokoelmat on luetteloitu Renki-luettelointijärjestelmään, johon on viety 6190 esinettä, 3705 julkaisua, 8774 valokuvaa, 550 dokumenttia ja 193 av-aineistoyksikköä. Julkaisuja, dokumentteja ja muuta arkistoitavaa paperimateriaalia on luetteloitu kuitenkin edellä esitettyjä lukuja runsaammin ja näiden tietojen syöttö Renkiin jatkuu. Kokoelmapoistoja on vuonna 2022 tehty 8 kappaletta.

Museoviraston ylläpitämä Finna -asiakasliittymä otettiin käyttöön 2015. Finna -hakupalveluun on siirretty perustiedot 12 114 luetteloidusta objektista.

Vuosittain järjestettävä Poliitikon museoharjoittelu on yksi tapa pitää yhteyttä päättäjiin. Elsa Hietala opasti kansanedustaja Mikko Lundénia luetteloinnin saloihin. Kuva: Maileena Vaaajoensuu / Suomen maatalousmuseo Sarka.



Museon esinekokoelma karttui lahjoituksin. Kirjastoa kartutettiin lahjoituksin sekä omin hankinnoin. Arkisto karttui lahjoitusten ja oman dokumentoinnin ja keruutoiminnan kautta. Lahjoituksia vastaanotettiin vuonna 2022 yhteensä 25 yhteisöltä ja yksityiseltä henkilöltä. Vastaanotettujen esineiden ja muun materiaalin kunto tarkastettiin ja samalla tehtiin välttämättömät toimet niiden säilymiseksi. Kokoelmiin liitettävää aineistoa dokumentoivat ja luetteloidivat vuonna 2022 kokoelmapäällikkö, kokoelmatyöntekijä (ma.), amanuenssi ja konservaattori. Konservoinnista vastasi museon konservaattori.

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 kokoelmapäällikkö Juha Hirvilammi toimii Pooli 1:n puheenjohtajana. Poolit 1 ja 7 ovat syksystä 2020 lähtien valmistelleet nykydokumentoinnin ohjeistusta museoille. Tässä työssä vetäjinä ovat toimineet Juha Hirvilammi Sarasta ja Reetta Lepistö Vapriikista Tampereelta.

Museo teki vuonna 2022 suunnitelmallisesti nykydokumentointia. Nykydokumentoinnissa tehtiin myös yhteistyötä Jyväskylän yliopiston kanssa; haastatteluja, havainnointia sekä valo- ja videokuvausta. Vuonna 2022 painotettiin nimenomaan nykydokumentointia.

NÄYTTELYT

Museo näyttelytoiminnan lähtökohtana on museon toimiala ja luonne maatalouden vastuumuseona. Museon näyttelytoiminta on näkökulmiltaan ja temaattisesti monipuolista ja huomioi suomalaisen maatalouden aseman osana globaalia ruokajärjes-

telmää kuin myös kulttuurisista kuin luonnonolosuhteista juontuvat alueelliset erityispiirteet.

Perusnäyttelyt

Museolla on kolme perusnäyttelyä: päärakennuksessa oleva Maatalouden aika, Viikin lakkautetun maatalousmuseon koelmiin pohjautuva Ennen koneita ja maatalouskoneisiin keskittyvä Koneista voimaa. Viimemainitun jo pitkään suunniteltu uudistamistyö eteni isoin harppauksin vuonna 2022. Uuden On se Kone! –näyttelyn käsikirjoitus on valmistunut ja konenäyttelyn uudistuksessa siirryttiin rahankeruuvaiheeseen sekä näyttelyn ulkoasun suunnitteluun. Myös muun muassa kuvatoimittaminen ja taittotyöt etenivät. Vuonna 2022 rahoitusta saatiin Opetus- ja kulttuuriministeriöltä (100 000 €), Henry Fordin säätiöltä (17 500 €), Keskitien Säätiöltä (50 000 €), Lions Club Oripää ry:ltä (15 000 €) ja Osuuspankilta (5 000 €).

Maatalouden aika ja Ennen koneita -näyttelyihin ei vuonna 2022 kohdistunut muutostarpeita. Näyttelyiden toimivuutta, käytettävyyttä jne. tarkkailtiin säännöllisesti ja tämän seurauksena tehtiin joitakin pieniä päivityksiä ja korjauksia.

Vaihtuvat näyttelyt

Museon päärakennuksen näyttelyosastolla sijaitsee tila vuosittain vaihtuville näyttelyille. Vuonna 2022 tässä tilassa avattiin luonnon laidunten biodiversiteetistä kertova näyttely *Lumoavat Laitumet – Laidunnus monimuotoisuuden ylläpitäjänä*, joka tehtiin yhteistyössä ProAgria Etelä-Suomi ry:n Lumolai-

dun verkostohankkeen kanssa. Näyttelyssä laitumien monimuotoinen elämä avautui moniaistillisesti, mm. VR-tekniikkaa hyödyntäen.

VR-lasien avulla pääsi astumaan lammaslaitumelle Lumoavat laitumet -näyttelyssä. Kuva: Ragni Reichardt / Suomen maatalousmuseo Sarka.



Origamiperhoset liihottivat Lumoavat laitumet -näyttelyn katossa. Perhosia askarrettiin myös koko perheen työpajassa huhtikuussa 2022. Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka.



Vuodesta 2021 vaihtuvien näyttelyiden tilana alettiin hyödyntää myös museon aulatilaa aiemmin käytetyn Seminaaritila Riihen sijaan. Riiehessä jatkaa pysyväisnäyttelynä Martina Motzbäuchelin valokuvateoksista koottu sarja. Uusi Aulagalleria käsittää museon sisääntuloaulan sekä seinätilaa Ajan virta -pienoismallin molemmin puolin.

Vuonna 2022 Aulagalleriassa oli esillä neljä näyttelyä:

- | | |
|----------------------|---|
| 10.9.2021–23.1.2022 | Ammuu! (museon vuonna 2020 järjestämän valokuvakilpailun satoa) |
| 11.2.–4.9.2022 | Pellot ja pientareet (yhteistyössä Turun museokeskuksen kanssa) |
| 20.9.–25.11.2022 | Ränkimäen tarina |
| 29.11.2022–17.3.2023 | Äimärautio |

Myös ravintolan seinät toimivat edelleen pienenpien kokonaisuuksien näyttelytilana. Ravintolassa näyttelyitä oli vuonna 2022 esillä viisi:

- | | |
|----------------------|---------------------------------------|
| 15.9.2021 - 3.4.2022 | Olutta Loimaalta |
| 3.5.–30.5.2022 | Akvarellikurssin satoa: Kevään odotus |
| 1.6.–4.9.2022 | Kesäkohde: Annala |
| 8.9.–11.12.2022 | Hanna Hartikainen: Hyvällä tuulella |
| 13.12.2022–2.4.2023 | Lähikuvassa lehmä |

Ruokamuseon näyttelytilassa, Ruokakulmassa, saatiin vuonna 2022 nähdä kolme näyttelyä:

- | | |
|----------------------|---|
| 15.9.2021 - 3.4.2022 | Oispa kaljaa! (näyttelylaina Hotelli- ja ravintolamuseosta) |
|----------------------|---|



Ruokakulman Kätevää, eikö totta? -näyttely esitteli keittiön innovaatioita. Kuva: Maileena Vaajoensuu / Suomen maatalousmuseo Sarka.

20.4.–9.10.2022 Kätevää, eikö totta?

10.11.2022–13.1.2023 Joulupöydällä

Ruokamuseo näkyy Saran toiminnassa esimerkiksi Ruokakulman vaihtuvissa näyttelyissä. Loppuvuodesta 2022 päästiin aikamatkalle suomalaisiin jouluruokaperinteisiin. Kuva: Maileena Vaajoensuu / Suomen maatalousmuseo Sarka.



Kiertonäyttelyt

Museon Ruisleipä-kiertonäyttely jatkoi kiertämistään ympäri Suomen myös vuonna 2022. Näyttely on ollut erittäin pidetty. Näyttely oli esillä vuoden aikana kuudessa eri kohteessa:

helmikuu	Savitaipaleen kulttuuritoimisto
touko–kesäkuu	Pomarkun kotiseutumuseo
heinäkuu	Nilsin museo
elokuu	Riuttalan talonpoikaismuseo
syyskuu	Sallan kirjasto
marraskuu	Reisjärven kunnankirjasto

Vuoden 2020 museon vaihtuvan näyttelyn tilassa esillä olleen Hyvän sään aikana –näyttely muokattiin myös kiertäväksi näyttelyksi ja sen markkinointi voidaan aloittaa keväällä 2023.

Digimuseo ja verkkonäyttelyt

Sarka on mukana Museoliiton ylläpitämässä Digimuseo.fi –palvelussa. Virtuaalisesti on mahdollista tutustua sekä Ennen kohteita -näyttelyyn että Maatalouden aika -näyttelyyn. Näyttelyt on kuvattu 360 –tekniikalla ja tallenne sisältää myös ääntä, kuvia ja videoita. Videomateriaali on sellaista, jota fyysisessä näyttelyssä ei ole tarjolla: Loimaan Teatterin harrastajanäyttelijät ja Jussi Vatanen kuljettavat niissä katsojaa aikakaudesta toiseen.

Ruokamuseo

Ruokamuseo on Saran tärkeä avaus, jolla Sarka ottaa osaa ajan-kohtaisiin yhteiskunnallisiin keskusteluihin ruuantuotannosta

ja sen tulevaisuudesta. Ruokamuseon määräaikainen projektisuunnittelija jäi keväällä 2021 hoitovapaalle eikä hänen tilalleen voitu palkata uutta työntekijää. Ruokamuseon toiminta on ilman projektisuunnittelijaa ollut minimissään: museo on vuonna 2022 järjestänyt Ruokakeskiviikkojen luentosarjaa (ks. tapahtumat) ja näyttelyitä Ruokakulma –näyttelytilaan (ks. Vaihtuvat näyttelyt).

Vuonna 2022 Ruokamuseo on tehnyt yhteistyötä mm. Hotelli- ja ravintolamuseon sekä Loimaan Novida -lukion kanssa.

TUTKIMUS- JA JULKAISUTOIMINTA

Henkilökunta teki tutkimusta museolla pidettäviä esitelmii sekä muita seminaareissa ja yleisötilaisuuksissa pidettäviä esitelmii varten. Tutkimustyöllä pohjustetaan myös henkilökunnan kirjoittamia artikkeleita sekä muita kirjoituksia.

Museon vuosikirja Laari julkaistiin viime vuosien tapaan ainoastaan sähköisenä julkaisuna. Vuosikirjan teemana oli laidunnus ja perinnemaisemat, museon vaihtuvan näyttelyn mukaisesti. Kirjan artikkeleista neljä oli museon henkilökunnan kirjoittamia ja kaksi ulkopuolisten tahojen. Julkaisu on luettavissa DigiSarassa, johon museon muut julkaisut ovat myös siirtyneet (<https://www.digisarka.fi/app/uploads/2023/01/Laari-2022-Laitumet-ja-perinnemaisemat.pdf>).

Museo julkaisi sähköisesti kaksi raporttia Kohti parempia digisisältöjä –hankkeesta: kyselyraportin (<https://www.digisarka.fi/app/uploads/2023/02/KPD-kyselyraportti.pdf>) ja loppuraportin (<https://www.digisarka.fi/app/uploads/2023/02/KPD-hankeraportti.pdf>). Molemmat raportit ovat luettavissa DigiSarassa.

Museon henkilökunta laati museon verkkosivuille perustettuun Tarinatiinuun kahden viikon välein kirjoituksia museon toiminnasta, kokoelmista ja näyttelyihin liittyvistä aihepiireistä. Lisäksi nettisivuilla julkaistiin kerran kuussa kuukauden kuva/esine –blogikirjoitus. Laarin tavoin nämä julkaisut sekä Kuukauden esine -palsta on keskitetty osaksi DigiSaran sisältöä.

Toukokuussa ilmestyi tabloid-tyyppinen ilmaisjakelulehti Saraka-Sanomat. Lehti piti sisällään museon mainosmateriaalia sekä pieniä museoon liittyviä juttuja muun muassa Lumoavat laitumet -näyttelystä, Köyrimarkkinoista, konenäyttelyn uudistumisesta ja museon digitaalisista materiaaleista.

Museon henkilökuntaa on vuoden 2022 aikana haastateltu asiantuntijoina lehtiin, radioon ja tv-ohjelmiin. Tätä kautta museossa tehty tutkimustyö on tavoittanut suurta yleisöä.

Museon henkilökunta on osallistunut kansainväliseen toimintaan laatimalla tekstejä AIMA:n ylläpitämään blogiin englannin kielellä.

OPASTUKSET JA YLEISÖTYÖ

Vuonna 2022 yleisöopastuksia ja tilattuja opastuksia museon fyysisiin tiloihin varattiin vaihtelevasti koronapandemian vielä tempoillessa varsinkin kevätpuolella. Loppuvuodesta opastuksien vähyyteen vaikuttivat osaltaan monet muutokset museon henkilökunnassa.

Perinteisiä 30 minuutin, tunnin tai 1,5 tunnin mittaisia museo-opastuksia oli varattavissa *Maatalouden aika* -näyttelyyn, *Ennen koneita* -näyttelyyn, *Ajan virta* -pienoismalliin, vaihtuvien näyttelyiden tilaan sekä Konenäyttelyyn. Varattavissa olivat myös teemakierrokset *Muuttuva maaseudun maisema* ja *Ruokamatka historiaan*.



Kohti parempia digisisältöjä -hankkeessa kehitettiin muun muassa Saran etäopetusmahdollisuuksia. Kuva: Riikka Soininen / Suomen maatalousmuseo Sarka.

Heinäkuun ajan vieraille oli tarjolla päivittäin ilmainen yleisöopastus Maatalouden aika tai Ennen koneita -näyttelyyn sekä lapsille suunnatut kierrokset tiistaisin ja torstaisin.

Virtuaaliopastuksia oli varattavissa suoraan museon kautta ja vakioajoin Digimuseo.fi -palvelun kautta *Ennen koneita* -virtuaalinäyttelyyn ja *Maatalouden aika* -virtuaalinäyttelyyn.

Ennen koneita -näyttelyyn sopii hyvin myös kummitustarinat. Riikka Soininen vetämässä suosittua *Etkös elävä pelkää?* -kierrosta. Kuva: Elsa Hietala / Suomen maatalousmuseo Sarka.



Kaiken kaikkiaan vuoden aikana järjestettiin 130 opastusta, joista 42 virtuaalisia. Opastuksille osallistui yhteensä 1805 henkilöä, joista virtuaaliopastuksille 904 henkilöä.

KOULUYHTEISTYÖ JA LASTEN SARKA

Museon lastenpiha oli jälleen kesällä 2022 käytössä, ja piha-alueella saattoi tuttuun tapaan käydä tervehtimässä kesäeläimiä: lampaita, kanoja ja kaneja.

Loma-aikoina museolla oli lapsille omatoimisia tehtäviä. Talvilomaviikoilla 8 ja 9 Sarkaan pääsi jahtaamaan hiiriä talviloman hiirijahdissa. Kesälomakaudella lapsille suunnattu omatoimien ohjelma vaihtui viime vuoden tapaan kahden viikon välein. Heinäkuussa järjestettiin lasten puuhapäivä 14.7. Syyslomaviikoilla 42 ja 43 järjestettiin omatoiminen valokuvasuunnistus museon näyttelyissä omalla kamerapuhelimella. Museon piha-alueella oli myös omatoiminen heijastinjahti. Joulun välipäivinä museon piha-alueella oli vastaavanlainen tonttukierros. Museon päänäyttelyssä *Maatalouden aika* pääsi myös jahtaamaan piilotettuja lankatonttuja.

Vuonna 2022 koululaisille suunnattuja virtuaalipalveluita kehiteltiin edelleen. Alakoulun kuudesluokkalaisille suunnattua *Hirvikoski 1600–1700-luvuilla* -tutkimustyöpajasta vuonna 2021 luotu virtuaaliversio keräsi paljon positiivista palautetta. Yläkoululaisille suunnattua virtuaalipalvelutarjontaa oli myös *Ruokamatka omavaraisuuden aikaan* -opastus, joka sopii esimerkiksi kotitalouden tai historian opetuksen yhteyteen. Aivan loppuvuodesta nämä ja muut virtuaaliset koululaispalvelut keskitettiin vuonna 2023 avautuvan DigiSarka –sivuston tarjontaan.



*Kesällä 2022
Lasten puuha-
päivän aarrehah-
din suorittaneita
odotti herkul-
linen palkinto.
Kuva: Suomen maa-
talousmuseo Sarka.*

Syyskuussa 2022 toteutettiin jälleen vuonna 2021 lanseerattu Hotelli- ja ravintolamuseon sekä Hirvikosken yhtenäiskoulun kanssa yhteistyössä toteutettu yläasteen kotitalouden opetuksen yhteyteen suunnattu toiminnallinen *Perinneruoka*-työpaja.

Koululaisille ja päiväkotiryhmille suunnattuja fyysisiä teemakierroksia vuonna 2022 olivat *Vanhan riihen tarina*, *Koti-eläinten 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*.

Opi museossa –viikolla 4.–7.10. tarjottiin opastuksia maksutta kouluille niin paikan päällä kuin virtuaalisestikin.

Yhteensä päiväkot-, koulu- ja opiskelijaryhmille järjestettiin vuoden aikana 44 opastusta ja 17 työpajaa. Opastuksista 34 oli virtuaalisia.

Ruokamuseon ja Novida-lukion yhteistyössä järjestämä *Terveellinen ja turvallinen elintarvike* –kurssi jäi syksyllä 2022 pitämättä museon henkilöstövaihdoksien takia. Yhteistyötä on kuitenkin tarkoitus jatkaa vuonna 2023.

MUU YLEISÖTYÖ

Heinäkuussa toteutettiin pienimuotoinen asiakastutkimus museovieraille kahden viikon ajan. Tutkimuksessa kiinnostuksen kohteena oli erityisesti vierailijoiden kotipaikkakunnat, joita oli yhteensä 130. Selkeästi suurin osa saapui museolle Varsinais-Suomen alueelta, mutta satunnaisia turisteja saapui myös ulkomailta kuten Saksasta ja Espanjasta. Tutkimus osoitti myös, että suurin osa vastanneista oli saanut tiedon museosta lehti-mainosten ja –artikkeleiden kautta.

Lokakuun loppupuolella museo osallistui Suomen museoliiton toteuttamaan laajempaan kävijätutkimukseen, jonka painotus oli enemmän vierailijoiden kokemuksissa.

TIEDOTUS JA MARKKINOINTI

Säätiö ja museo pitävät aktiivisesti yhteyttä yhteiskunnan eri tahoihin informoiden museon toiminnasta ja pyrkimyksistä. Säätiön ja museon edustajat käyvät puhumassa eri järjestöjen tilaisuuksissa valtakunnallisesti.



Sarka-museon myöntämän Kulttuurikuokan luovuttivat runoilija Heli Laaksoelle Lumoavat laitumet -näyttelyn avajaisissa esiintyneet Ämmät äänessä. Yhtyeen jäsenistä kaksi kolmannelta on museon henkilökuntaa.

Kunniamaininnat

Museo myönsi aikaisempien vuosien tapaan ystävänpäivänä 2022 Kulttuurikuokka-palkinnon henkilölle tai taholle, joka tuo positiivisesti esille maaseudun elämää tai maataloutta. Vuonna 2022 Kulttuurikuokka annettiin runoilija Heli Laaksoelle. Laaksonen tunnetaan ennen kaikkea runoilijana, mutta hän on myös kuvataiteilija ja esiintyjä. Teoksillaan hän on tuonut hausalla ja elävällä tavalla esille maaseudun elämää sekä suomen rikasta murreperinnettä.

MARKKINOINTI JA TIEDOTUS

Museon yleisötyössä on tärkeää tunnistaa aiheet ja tekijät, jotka saavat suuren yleisön kiinnostumaan museosta. Tätä työtä on tehty jatkuvasti. Mediasuhteisiin on panostettu, museon profiilia lasten ja koululaisten käyntikohteena vahvistettu ja markkinointia kohdennettu matkanjärjestäjien, valtakunnallisten järjestöjen ja erikoislehtien kautta. Vuorovaikutuksessa suureen yleisöön on oltu mm. Facebookin, Instagramin, Twitterin ja oman YouTube -kanavan sekä Tarinatiinu-blogin ja Kuukauden esine -verkkojulkaisujen kautta. Museon sähköinen uutiskirje jatkoi ilmestymistään myös vuonna 2022.

Museon suhteet esim. paikallislehtiin ovat hyvät ja nämä uutisoivat runsaasti museosta ja sen tapahtumista. Sen sijaan näkyvyys suurten kaupunkien lehdissä ja valtakunnallisessa mediassa on ollut vähäisempää. Vuoden 2022 tavoitteena oli saada museolle näkyvyyttä näissä medioissa. Yhteensä museo sai sähköisesti julkaistuissa medioissa, kuten lehtien verkkoversiot, mainintoja vuoden 2022 aikana 83 kappaletta, mikä oli 4 % enemmän kuin vuonna 2021. Tärkein valtakunnallinen media museolle on edelleen Maaseudun Tulevaisuus, ja vuonna 2022 Sarka-museo mainittiin myös iltalehti.fi-sivustolla, joka on Suomen suurimpia digitaalisia medioita. Museon näkyvyys uutismedioissa laski hieman vuodesta 2021, jolloin Sarka nimettiin vuoden museoksi, mutta kun sosiaalisen median osumat otetaan huomioon, Suomen maatalousmuseum Sarka mainittiin vuonna 2022 eri medioissa 323 kertaa, joka kasvattaa kokonaisnäkyvyyttä 158 % edelliseen vuoteen nähden.

Museo on tiedottanut aktiivisesti näyttelyistään ja järjestämisistään tapahtumista. Media tavoitettu pääsääntöisesti lehdis-

tötiedottein ja uutisvinkein. Museo markkinoi itseään omilla verkkosivuillaan, sosiaalisen median kanavissa sekä oman esitteen ja mainoslehden avulla. Esitteitä jaettiin erilaisiin käyntikohteisiin kuten matkailutoimistoihin, kirjastoihin sekä muihin museoihin. Tapahtumia ja näyttelyitä markkinoitiin julistein, esittein, sosiaalista mediaa hyödyntäen sekä lehti-ilmoituksin.

Matkailumarkkinoinnissa on oltu olemassa olevien resurssien puitteissa yhteistyössä Loimaan kaupungin matkailumarkkinoinnin kanssa. Museo toimi myös seutukunnan matkailuneuvontapisteinä.

Museo on omassa markkinoinnissaan tarjonnut mm. Loimaan taidetalon ja Alpo Jaakolan patsaspuiston tarjontaa kokonaisuutena, joka tarjoaa matkailijaryhmille mahdollisuuden koko päivän mittaiseen kokonaiskokemukseen.

Museon on markkinoinut itseään vuonna 2022 kesä- ja heinäkuun vaihteessa Farma-näyttelyssä Mikkelissä ja lokakuussa KoneAgriassa Helsingissä.

TAPAHTUMAT, TILAISUUDET JA SEMINAARIT

Suuret yleisötapahtumat

Varsinkin vuoden 2022 alkupuolella koronaepidemiasta ja nopeastikin muuttuneista rajoituksista ja ohjeistuksista johtuen tapahtumasuunnittelu oli hankalaa ja muutoksia jouduttiin tekemään paljon. Kaikkia suunniteltuja tapahtumia ei voitu toteuttaa.

Vaihteleva koronatilanne huomioiden tapahtumia järjestettiin niin pelkkinä etäluentoina kuin yhdistäen museolla koronara-

joituksin järjestetyn tapahtuman ja museon YouTube-kanavalla suoratoistetun tapahtuman. Esimerkiksi laskiaissunnuntaina pidetty teemaopastus Pitkiä pellavia! toteutettiin vielä ”hybridimallisesti” sekä fyysisesti että virtuaalisesti, mutta syksyn Etkös elävää pelkää? –opastus uskallettiin jo toteuttaa paikan päällä.

Loimaan kulttuurikierros toteutettiin kolmatta kertaa Varsinais-Suomen museopäivän yhteydessä 28.8.2022. Tapahtumapäivänä museoon oli vapaa pääsy ja kulttuurikierrokselle osallistuneilla oli mahdollisuus osallistua arvontaan. Arvonnan palkintona oli kulttuurikierrokseen osallistuneiden museoiden lahjoittamia tuotteita. Museolla oli päivän aikana tarjolla kaksi maksutonta opastusta *Lumoavat laitumet* –näyttelyyn.

Vanhoista tutuista, suosituista tapahtumista järjestettiin Takakonttikirppis helatorstaina 26.5., Piknik Loimaan taivaan alla 11.8., sadonkorjuun juhla Köyrimarkkinat 3.9. ja joulumyyjäiset 4.12. Köyrimarkkinoiden yhteydessä järjestettiin myös Riihipäivä, jossa hyödynnettiin museon pihalle kesällä 2019 siirrettyä Mellilän pappilan riittä.

Museolla järjestettiin vuonna 2022 kuusi kertaa kuun viimeisenä sunnuntaina tapahtumapäiviä, jotka oli nimetty tuttuun tapaan Sarka-sunnuntaiksi. Tänä vuonna tapahtumat olivat suurimmaksi osaksi museon oman henkilökunnan vetämiä.

- 27.2. Pitkiä pellavia! (Riikka Soinisen teemaopastus Ennen koneita-näyttelyssä paikan päällä ja virtuaalisesti)
- 27.3. Suomenhevonen – vapaan isänmaan airut (Seppo Posion luento, Työhevosharrastajien kerho)
- 24.4. Origamiperhosia Luonnonlaidunten inspiroimana (Riikka Soinisen koko perheen työpaja)



*Köyrimarkkinat pitävät pintansa yhtenä Saran suosituimmista tapah-
tumista. Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka.*

*Lämmin elokuu toi kansan piknikille Loimaan taivaan alle.
Kuva: Maileena Vaajoensuu / Suomen maatalousmuseo Sarka.*



- 25.9. Peltipirusta Dominaattoriin (Juha Hirvilammin luento leikkuupuimureiden kehityksestä).
- 30.10. Etkös elävä pelkää? (Riikka Soinisen teemaopastus kauhutarinoista ja uskomuksista Ennen koneita – näyttelyssä)
- 27.11. Joulul tule, juosta pittää – etnologi Marja Hartolan luento entisajan jouluvalmisteluista ja joulun ruokaperinteestä.

Vuonna 2022 järjestettiin kahdeksan Ruokakeskiä:

- 19.1. Jalmari Liminka, Espoon Teekkarikylän POLKU ry:n olutmestari: Oluiden tyylit ja niiden erot panoprosessissa (etäluento)
- 16.2. KTT Markus Vinnari (Helsingin yliopisto): Lihan kulutus ennen, nyt ja tulevaisuudessa (etäluento)
- 16.3. MMT Terhi Latvala: Tulevaisuuden ruokatrendit: kohtaako maataloustuotanto muuttuvan ruoan kulutuksen?
- 13.4. Yrttineuvoja Eeva Suojanen: Rikkaruohoista terveysterveystuokaa – Nokkonen on villiyrttien ykkönen
- 17.8. Elsa Hietala ja Juha Hirvilammi: Perunan viljelyn historiaa ja kotitekoista perunajauhoa (luento ja työnäytös)
- 14.9. FT Maria Vanha-Similä: Riittävätkö markat, sentit, sähkö ja vesi? Kodinkoneilla helpotusta naisen arkeen
- 12.10. ETT Kaija Rautavirta (Helsingin yliopisto): Elintarvikehuollon kriisi: kriittiset elintarvikkeet ja haavoittuvimmat väestöryhmät (etäluento)

- 16.11. Projektikoordinaattori Jenni Vainioranta, Kuluttajaliiton hävikkifoorumi: Kuluttajien ruokahävikki: mitä tiedämme siitä ja miten taklata se? (etäluento)

Museo osallistui näkyvästi Elosarka - Kylämäen pehtoorin maatalousnäyttely –tapahtumaan 13.–14.8. Kuralan kylämässä, Turussa. Sarka myös jakoi tietämystään ja kokemuksiaan ko. tapahtuman suunnitteluvaiheessa.

- 17.11. pidettiin Sarka-museolla Museoraitti-seminaari, jossa museon henkilökunta esitelmöi Museoraitti-verkoston edustajille mm. kokoelma- ja yleisötyöstä sekä konenäyttelyuudistuksen kuulumisista sekä Museoraitti-yhteistyöhön liittyvistä asioista. Lopuksi vieraat tutustuivat Ruokakulman Joulupöydällä – näyttelyyn.

YHTEISKUNNALLINEN VAIKUTTAMINEN JA VERKOSTOT

Museolla tunnistetaan yhteiskunnallisen vaikuttamisen tärkeys sekä tärkeys osallistua oman alan keskeisiin tapahtumiin, seminaareihin ja koulutuksiin. Tätä edellyttää jo museon asema valtakunnallisena museona. Verkostoihin kuuluminen ja vaikuttaminen ovat osa valtakunnallisen vastuumuseon tehtäviä. Tapahtumiin osallistuminen on näkyvyyden lisäksi tärkeää myös henkilökunnan ammattitaidon ja yhteistyöverkostojen luomisen vuoksi. Museo on osallistunut aktiivisesti ja valikoidusti alan tärkeimpiin tapahtumiin ja seminaareihin kuten Museopäiville ja Museoalan teemapäiville.

Vuonna 2022 museon edustajansa, Iina Wahlström, jatkoi Museoliiton hallituksessa. Hän on toiminut myös eurooppalaisen museojärjestö EMYA:n Suomen kirjeenvaihtajana.

Museonjohtaja on toiminut maakunnallisen matkailun kehittämishankkeen PELME ohjausryhmän puheenjohtajana, ollut Turun kauppakamarin matkailuvaliokunnan jäsenenä, Varsinais-Suomen matkailun tiekartan tiedolla johtamisen työryhmän jäsenenä sekä Museonjohtajat ry:n hallituksessa.

Museolta pyydettiin myös asiantuntijalausunto valtio tulo- ja menoarviosta vuodelle 2022 museoalaa koskevilta osin.

Kokoelmapäällikkö on toiminut Museoviraston Tieliikenneperinteen avustusten asiantuntijalautakunnan jäsenenä edelleen vuonna 2022. Museon edustajia on pyydetty puhumaan useisiin museoalan tilaisuuksiin, sekä mm. erilaisiin perinne- ja historiatapahtumiin.

Kuitupellavan kasvatusta ja sen käsittelyä tuotiin näkyvästi esille eri yhteyksissä Neliömetri pellavaa -hankkeen puitteissa. Museon oma pellavapelto kukki kauniisti heinäkuussa. Kuva: Maileena Vaajoensuu / Suomen maatalousmuseo Sarka.



Museo on toiminut yhteistyökumppanina mm. Taito-liiton Ne-liömetri pellavaa -hankkeessa, Jyväskylän yliopiston Minun maaseutuni –tutkimushankkeessa ja Varsinais-Suomen museoiden ilmastolupaus -hankkeessa.

Museo on mukana myös Kysy museolta -palvelussa (kysymuseolta.fi).

MUSEORAITTI

Suomen maatalousmuseon tärkeä valtakunnallisen toiminnan muoto on maatalousteemaisten museoiden yhteistoimintaelin Museoraitti. Tämän verkoston toiminnasta ja yhteistyön tukemisesta vastaa Suomen maatalousmuseo Sarka. Suomen maatalousmuseo tukee myös muita suomalaisia museoita maatalouteen liittyvän perinteen ja esineistön hoidossa ja keräämisessä.

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

Museoraitti -verkostossa oli vuoden 2022 lopussa 44 jäsenmu-seota, jotka ovat:

Annalan kotiseutumuseo
Emil Cedercreutzin museo- ja kulttuurikeskus
Etelä-Pohjanmaan Traktorimuseo
Eurajoen maatalousmuseo
Finbygrändin maatalousmuseo
Glims talomuseo
Gårdskullan maatalousmuseo
Hinnerjoen kotiseutumuseo
Jalasjärven museo
Kallenaution kestikievari
Kauppilan umpipiha

Kinnarin kotimuseo
Kokemäen maatalous- ja ulkomuseo
Korteniemi, Metsähallituksen perinnetila
Kotajärven Auto- ja Traktorimuseo
Kovelan Traktorimuseo
Kovero, Metsähallituksen perinnetila
Kullaan Kotiseutu- ja Museoyhdistys
Kuokkalan Museoraitti
Lepaan Puutarhamuseo
Liehtalanniemen museotila
Liperin maaseutumuseo
Loimaan kotiseutumuseo
Museotila Hevossilta

*Röölän mylly on osa vuonna 2022 Museoraittiin liittyneen Silliperinne-
museum Dikselin näyttelyitä. Kuva: Röölän kylätoimikunta.*



Mustialan maataloushistoriallinen museo
Mäkilän traktorimuseo
Pattoin perintötalo
Pöytyän kotiseutumuseo
Riuttalan Talonpoikaismuseo
Sagalunds museum
Sakkola-Museo
Silliperinnemuseo Dikseli
Suomen Asutusmuseum
Suomen maatalousmuseum Sarka
Taivassalon kotiseutumuseo
Talonpoikaismuseo Yli-Kirra
Telkkämäki, Metsähallituksen perinnetila
Tervolan Kotiseutumuseo
Toivosen Eläinpuisto ja Talonpojanmuseum
Trollbergan traktori- ja maatalousmuseum
Uotilan tilamuseo
Vanda Lantbruksmuseum
Virtain perinnekyllän museot

KESÄKOHDDE

Suomen maatalousmuseum Sarka valitsee vuosittain hakemusten perusteella kesäkohteen. Vuonna 2022 museon kesäkohteeksi valittiin Annalan kotiseutumuseo, joka sijaitsee Pyhäjoella Pohjois-Pohjanmaalla. Museo esittelee pohjoispohjanmaalaista maalaiselämää ennen traktorien valtakautta näyttelyiden, miljöön ja kokoelmien kautta. Yhteistyötä tehtiin erityisesti näyttelytoiminnan ja markkinoinnin saralla. Museonjohtaja Sami Louekari kävi heinäkuussa Pyhäjoella luovuttamassa kesäkohteena toimimisesta kertovan messinkilaatan.

KANSAINVÄLINEN YHTEISTYÖ

Museo toimii aktiivisena jäsenenä kansainvälisten maataloustemaisten museoiden järjestö AIMA:ssa (International Association of Agricultural Museums). Museon amanuenssit ovat mm. kirjoittaneet AIMA:n verkkojulkaisuihin. Museonjohtaja on AIMA:n advisory committeeen jäsen.

Amanuessi on pitänyt museon toimintaa esittelevän esityksen The Best in Heritage! –seminaarissa. Amanuessi on luennoinut myös Neliömetri pellavaa -hankkeen pohjoismaisessa seminaarissa. Hankkeen puitteissa Sarka on tullut mainituksi kansainvälisesti mainituksi myös esim. islantilaisen pellavaharastajan, Marjatta Isbergin blogissa. (<https://gjukadottir.blogspot.com/2022/09/leibeiningar-um-smii-linvinnsluverkfra.html>)

Sarka toimii yhteistyökumppanina Varsinais-Suomen museoiden ilmastolupaus -hankkeessa. Kuvassa on alkamassa aurinkopaneelien asennus museon konenäyttelyhallin katolle loppuvuodesta 2022. Kuva: Ragni Reichardt / Suomen maatalousmuseo Sarka.



HALLINTO JA TOIMIELIMET

Säätiön hallintoelimiä ovat hallintoneuvosto ja hallitus. Hallintoneuvosto valvoo ja tukee säätiön toimintaa. Säätiön asioita hoitaa ja sitä edustaa hallitus.

Hallintoneuvosto

Hallintoneuvoston jäsenet valitaan kolmeksi vuodeksi kerrallaan siten, että vuosittain erovuorossa on kolmasosa. Hallintoneuvosto valitsee keskuudestaan puheenjohtajan ja kaksi varapuheenjohtajaa vuodeksi kerrallaan. Hallintoneuvosto koostuu 23 jäsenestä.

Puheenjohtajat ja jäsenet vuoden 2022 lopussa:

Jyrki Wallin, toiminnanjohtaja, MMM agr. puheenjohtaja (erovuorossa 2024)

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

Esko Suomala, MMM agr., varapuheenjohtaja (erovuorossa 2024)

Jäsenet: Laura Alakukku, Pertti Hakanen, Jukka Korhonen, Helena Korpelainen, Anne Laitinen, Risto Matti Niemi, Kari Salo, Laura Strömberg, Paula Yliselä (erovuorossa 2023), Tomi Alakoski, Ella Bingham, Heikki Eskola, Jukka Isotalo, Panu Kallio, Matti Tunkkari, Johan Åberg (erovuorossa 2024), Lauri Heikkilä, Tero Hemmilä, Antti Huhtamäki, Martti Lehtelä, Ulla Appelsin ja Jonas Laxåback (erovuorossa 2025).

Hallintoneuvosto kokoontui vuonna 2022 kerran. Hallintoneuvoston jäsenille ei maksettu palkkioita.

Hallitus

Hallitukseen kuuluu seitsemän jäsentä. Hallintoneuvosto valitsee hallituksen jäsenet kolmeksi vuodeksi kerrallaan siten, että vuosittain kaksi on erovuorossa.

Puheenjohtajat ja jäsenet (erovuorot suluissa) vuoden 2022 lopussa:

Olavi Ala-Nissilä, puheenjohtaja (2023)

Paavo Myllymäki, varapuheenjohtaja (2024)

Minna-Mari Kaila (2025)

Jukka Kola (2024)

Ilkka Mäkelä (2024)

Tiina Perho (2025)

Janne Vilkuna (2023)

Henkilöstö ja muut toimijat

Säätiön toimitusjohtajana ja museon johtajana toimi Sami Louekari 30.11. asti. Sen jälkeen vt. toimitusjohtajana toimi Iina Wahlström vuoden loppuun ja seuraavan vuoden kevääseen.

Vuoden 2022 lopussa museon vakituiseen henkilökuntaan kuuluivat:

Aarno Aittamäki, museomestari

Elsa Hietala, amanuenssi (opintovapaalla 15.5. asti ja 1.11. lähtien)

Juha Hirvilammi, kokoelmapäällikkö

Taina Ilmonen, konservaattori



Museon henkilökunnan TYKY-päivänä vierailtiin Luonnonvarakeskuksen Jokioisten toimipisteessä. Kuvassa vasemmalta Elsa Hietala, Maileena Vaajoensuu, Juha Hirvilammi, Pia Puustelli, Sami Louekari ja Ragni Reichardt. Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka.

Jenna Kemppainen, asiakaspalveluvastaava 1.8. alkaen

Kirsi Laine, museolehtori, markkinointivastaava
(tutkimusvapaalla)

Iina Wahlström, näyttelyamanuessi (työvapaalla 14.3. lähtien,
ma vt. toimitusjohtaja 1.12. lähtien)

Museon määräaikaisia ja muita työntekijöitä olivat:

Maija Kaunela kesätyöntekijä

Sanna Kiertonen museolehtori 7.11. lähtien

Heli Korvuo	työntekijä 16.3.-8.6.
Senna Levonen	museotyöntekijä 30.4. asti
Sami Louekari	toimitusjohtaja 30.11. asti
Anna Ojanen	asiakaspalveluvastaava 27.4. asti
Miranda Paloviita	kesätyöntekijä
Elina Parkkila	amanuenssi 1.11. lähtien
Oskari Pekonen	projektityöntekijä 4.10. lähtien
Pia Puustelli	viestintä- ja yleisöpalveluvastaava 31.8. asti
Maria Salo	museolehtori 1.9.–16.10.
Riikka Soininen	amanuenssi 13.3. asti, näyttelyamanuenssi 14.3. lähtien (vanhempainvapaalla 23.12. lähtien)
Saara Starck	kesätyöntekijä
Ragni Reichardt	amanuenssi 15.5. asti, projektityöntekijä 16.5. lähtien
Maileena Vaajoensuu	amanuenssi 8.6. lähtien

Opastuksia ovat vuonna 2022 museolla pitäneet lähinnä henkilökunnan edustajat. Museon innokkaat freelance -oppaat Taina Jaakkola, Karoliina Kirvelä, Ilze Liepina-Naula, Eija Martti, Riitta Mäki-Punto, Aino Suominen, Mirja Toivonen ja Britta Wiander ovat olleet jatkuvassa valmiudessa, mutta he ovat päässeet opastamaan vain vähän pandemian jälkimainingeissa. Siistijän palvelut hankittiin ostopalveluina. Taloushallintopalvelut (kirjanpito ja palkanlaskenta) Kirjanpito- ja tilintarkastuspalvelut on ulkoistettu YPL Palvelu Oy:lle. Säätiön tilintarkastajana toimii KPMG Oy Ab. Pienemmät kiinteistöhuollot teki museomestari, suuremmat hankittiin ostopalveluna.



Kuva: Maileena Vaajoensuu / Suomen maatalousmuseo Sarka.

MAATALOUSHUSEON PÄISTE OY

Maatalousmuseon Päiste Oy on Suomen maatalousmuseon toimintaa tukeva oheistoimintoyhtiö, joka on ylläpitänyt museomyymälä Muurikkia sekä Lounas- ja pitoravintola Sarkaa. Yhtiön hallituksen puheenjohtajana toimii Olavi Ala-Nissilä ja muita varsinaisia jäseniä olivat Paavo Myllymäki ja Sami Louekari (1.12. lähtien Iina Wahlström). Maatalousmuseon Päiste Oy:n toimitusjohtajana toimi Sami Louekari ja 1.12. alkaen Iina Wahlström.

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 ollut töissä kaksi kokoaikaista ja yhdestä kahdeksan osa-aikaista työntekijää. Lisäksi ravintolassa on ollut määräaikainen palvelupäällikkö. Ravintola on tarjonnut kahvila-tuotteiden lisäksi lounasta arkisin klo 11–14. Ryhmille on tehty tilauksesta myös monipuolinen noutopöytä tai menu asiakkaan toiveiden mukaan.

Määräaikaisen palvelupäällikön työsuhde päättyi kesällä ja ravintolan muu henkilökunta irtisanoutui syyskuussa. Tämä johti ravintolan sulkemiseen ja päätökseen siirtää ravintolatoiminta ulkopuoliselle yrittäjälle heti sopivan yrittäjän löydyttyä. Ravintolan ollessa suljettuna museon henkilökunta huolehti mm. asiakkaiden kokouskahvituksista. Tarvittaessa tilattiin asiakkaille tarjoiluita paikkakunnan pitopalvelu- ja lounasravintolayrittäjiltä.

Tmi Lounas-Tepan kanssa valmisteltiin vuoden 2022 lopussa sopimus ravintolatoiminnasta Suomen maatalousmuseo Saran tiloissa. Sopimus viimeisteltiin ja ulkopuolisen yrittäjän ravintolatoiminta saattoi alkaa tammikuussa 2023.

Museon tiloissa toimivat museomyymälä ja museon lounas- ja pitoravintola maksavat normaalioloissa säätiölle korvauksia niiden käyttämistä resursseista.

Museomyymälän suosikkituotteita vuonna 2022 olivat Lumoavat laitimet näyttelyn t-paidat. Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka..



Ravintolan asiakasmäärät 2022:

Ajankohta	2022	2022	2021	2021	2020	2020	2019	2019
	lounas	kahvi	lounas	kahvi	lounas	kahvi	lounas	kahvi
01.12.-31.12.	0	86	859	62	1120	143	2115	586
01.11.-30.11.	0	143	1588	298	1381	329	2241	685
01.10.-31.10.	0	142	1704	220	1421	520	2510	426
01.09.-30.09.	619	224	1812	197	1626	419	2807	764
01.08.-31.08.	1734	285	1615	267	2007	597	2573	552
01.07.-31.07.	2205	373	2023	319	2514	447	3240	637
01.06.-30.06.	1526	183	881	161	1133	262	3252	759
01.05.-31.05.	2078	394	692	141	0	0	3250	672
01.04.-30.04.	1364	153	0	0	0	0	2229	1095
01.03.-31.03.	1151	191	172	22	1013	417	2271	759
01.02.-28.02.	1188	130	862	225	1558	649	2065	341
01.01.-31.01.	710	104	776	166	1654	720	2177	511
Yhteensä	12575	2408	12984	2078	15427	4503	30730	7787

KIRJOITTAJAT

Charlotte Cederbom on Svenska litteratursällskapet i Finland:in Historiska recept -projektin toimittaja.

Anu Hopia on elintarvikekehityksen tutkimusprofessori Turun yliopistossa.

Sanna Kiertonen toimii museolehtorina Suomen maatalousmuseo Sarassa.

Ritva Kylli on arktisen ja pohjoisen historian yliopistonlehtori Oulun yliopistossa.

Kirsi Laine on maataloushistoriaan erikoistunut tutkijatohtori Turun yliopistossa ja tutkimusyhteyshenkilö Suomen maatalousmuseo Sarassa.

Oskari Pekonen toimi amanuenssina Suomen maatalousmuseo Sarassa.

Maileena Vaajoensuu toimii näyttelyamanuenssina Suomen maatalousmuseo Sarassa.

Lauri Viinikkala on Suomen maatalousmuseo Saran museonjohtaja.

Sarkka
SUOMEN
MAATALOUSHMUSEO