



Kirja-arvostelu

Kylli, Ritva (2021). *Suomen ruokahistoria – Suolalihasta sushiin*. Helsinki: Gaudeamus. 525 s.

Oivaltavaa ja maukasta historiaa ruoka-aineista, ruuasta ja syömisestä

Arktisen ja pohjoisen historian yliopistonlehtori Ritva Kylli Oulun yliopistosta julkaisi suomalaista ruokahistoriaa käsittelevän teoksensa elokuussa 2021. Kirja on saanut ansaittua mediahuomiota, ja Kylli vastaanotti teoksestaan Kanava-palkinnon marraskuussa 2021. Teos oli myös ehdolla tietokirjallisuuden Finlandia-palkinnon saajaksi.

Kirjaan tarttunut ymmärtää, miksi Kyllin historiäteos on herättänyt kiinnostusta. Vaikka kyseessä on tietokirja lähdeviitteineen, sen tyyli on koukuttava, jopa romaaninomainen. Kylli on taitava kirjoittaja ja teos kuvituksineen on toimitettu huolella. Myös ruokahakemisto palvelee lukijaa. Teosta lukiessa kokee myös oivalluksia sanojen merkityksistä kuten *Hailuoto*, *jääkaappi* tai vaikkapa *ravintola*. Myös esimerkiksi raamatullinen sanonta ”*Otsasi hiessä pitää sinun syömän leipäsi*” avautuu lukukokemuksen jälkeen syvällisemmin. Nautinnon eetos ei hevin istu kansakuntamme mielenmaisemaan. Tai ainakin nautinto pitää ansaita. Teos luotaakin ankarissa oloissa eläneen kansankunnan elämää ruokakulttuurin keinoin.

Kylli nostaa vahvasti esiin leivän keskeisyyden ruokakulttuurissamme ja ajattelutavoissamme, vaikka Kyllin kirjoittaja- ja kertojapositioon kuuluvaan pohjoiseen ja erityisesti saamelaiseen ruokavalioon se ei perinteisesti kuulunutkaan. Tutkija juoksuuttaa lukijan ansiokkaasti läpi ruokahistorian paljolti Pohjois-Suomesta (mm. Raahe, Oulu, Kemi) sekä Pohjanmaalta kerätyn, monipuolisen lähdeaineiston kautta, vierailien toki muuallakin Suomessa. Tekijä luotaa ruokahistoriaa myös keittokirjojen kautta, joista ensimmäisen laati vaasalainen Mathilda Carger vuonna

1878 otsikolla *Tant Hildas kokbok* (suom. 1884 *Hilda tädin keittokirja*). Kaupungistuvan Suomen tarinaa kertoo *200 ruokaohjetta yksinäiselle: Yhden hengen keittokirja* (v. 1919), sotaa käyvän maan *Korπισoturin keittokirja* (v. 1944) ja vapaa-aikaan painottavan hyvinvointi-Suomen *Kesämökin keittokirja* (v. 1971).

Kylli käsittelee kasvissyöntiä eri aikoina. Aatteena kasvisruokailu rantautui Suomeen 1900-luvun alussa. Ensimmäinen sille omistettu keittokirja *Kasviskeittokirja kansalle* on vuodelta 1910. Nykykulttuurille muodikas lihan ja kalan korvaaminen osattiin aikaisemminkin, kun kansalaisia opastettiin tekemään sillisalaatti ja maksalaatikko korvaavista (kasvis)raaka-aineista. Näin meidän aikamme kasvisruokailubuumille (mm. Härkis, Nyhtökaura) löytyy esikuva sadan vuoden takaa. Härkäpapu oli vieläpä keskiajan suosituin viljelykasvi, mistä kirjan ensimmäinen kuvituskuvakin kertoo. Harvoin tulee ajatelleeksi, että Lindströmin mureke, nykyään paremmin tunnettu Lindströmin pihvinä, toimi esikuvana lihankäytön vähentämiselle – toki tuolloin syynä oli raaka-aineiden niukkuus, eivät nykyajan ilmasto- ja/tai terveysyyt.

Kylli aloittaa ruokamatkansa keskiajalta. Teos täydentää ja jatkaa kotimaista ruokakulttuurin kirjallisuutta, kuten *Ruisleivästä pestoon: näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin* (2003), *Säännöstelty huvi. Suomalainen ravintola 1900-luvulla* (2002), *Kansanomaisen keittämisen taito* (2006), *Kauha ja kynä. Keittokirjojen kulttuurihistoriaa* (2010) sekä *Petusta pitsaan. Ruokahuollon järjestelyt kriisiaikojen Suomessa* (2010) (kirjoittajatiedot lähdeluettelossa). Kyllin teoksen pitkä aikajänne on kunnianhimoinen. Hän luovii kuitenkin taiten asettamansa aikamatkan ja tarjoaa lukijalle ymmärrystä niin raaka-aineiden rantautumisen historiaan kuin syömisestä moninaistuviin käytäntöihin. Esimerkiksi oman aikamme torstairuokavaliioon kuuluva hernekeitto maistui jo keski-ajalla. Kyllin teos auttaakin ymmärtämään nykyisiä syömisestä tapoja ja niiden historiaa sekä toivottavasti arvostamaan myös yltäkylläistä ja monipuolista ruokakulttuuriamme.

Kotitalous- ja kulutustutkijalle teos avaa eväitä kulutusyhteiskunnan rakentumisen ja vaurastumisen sekä teknologisen kehityksen ja globalisaation merkityksen ymmärtämiseen arkipäivän syömisessä ja kulutuksessa. Nykyiset ”ruokapahikset”, kuten suola ja sokeri, olivat aikaisemmin tärkeitä säilömistä ja energian saannin kannalta. 1700-luvulla istutettiin myös ensimmäiset kerskakulutuksen oraat kulutuskulttuurimme. Luonnontutkija, taloustieteilijä ja kemisti Pehr Adrian Gadd (1727–1797) ihmetteli kirjoittaessaan Ylä-Satakunnan oloista 1700-luvun puolivälissä vaatteilla koreilua sekä sitä, että vaatteet jopa asetetaan ruuan edelle. Kylli kuitenkin toteaa, että myös ruualla on osoitettu asemaa ja paikkaa agraarissa Suomessa.

Ruokahistoriallemme leimallista on kuitenkin nälkä, pula ruuasta sekä erilaisten korvikkeiden käyttö. Ruokaan on lisätty milloin pettua, milloin jäkälää, ja kahvipapuja on korvattu eri raaka-aineilla. 1860-luvun nälkävuodet jättivätkin jäljet kansakunnan kollektiiviseen tajuntaan. Kotitalousopetuksen näkökulmasta nälkävuodet olivat käänne. Katovuodet ja niitä seuranneet pulavuodet loivat tarpeen käynnistää talous- eli kotitalousopetus (Laine 1931). Myös kansakunnan teollistuminen vauhditti tarvetta opettaa ravitsemuksellisesti terveellistä ruoan valmistusta teollisuustyö-

väestön tyttärille (Sysiharju 1977). Kylli tuo esiin kotitaloustieteen merkityksen hyvinvoinnin rakentajana sekä nostaa esiin kotitalousopetuksen sisältöjä eri vuosikymmeninä. Yksi hauskimista ohjeista koululaisille oli vuonna 1971 peruskouluun suunnatussa *Koulun keittokirjassa* pitsan ”kyytipojaksi” tarjottu juomasuositus: ”*Tarjotaan kuumana oluen tai punaviinin kanssa*”.

Kirjallinen syömisen ja ruuan historia on kuitenkin varakkaiden historiaa, koska siitä on tutkijoiden käytössä kirjallisia lähteitä. Rahvaan ruoka oli vaatimatonta (mm. vellit, puurot), ja arkistojälki on pieni. Kun proteiinipitoisesta ruuasta oli pulaa, senaatti määräsi vuonna 1916 lihattomia päiviä. Myös ravintoloissa kiellettiin kahtena päivänä liharuokien tarjoilu, mikä puolestaan vauhditti kasvisruokalajien tuloa ravintoloiden ruokalistoilta. Koska lihattomuus koski torstaipäivää, perinteinen hernekeitto siirrettiin lauantaille. Nykypäivänä unohtuu helposti, että ravinnon niukkuus jatkui vielä pitkälle 1900-luvun alkupuolelle ja tietysti myös uudelleen sotavuosina ja sen jälkeenkkin (ruuan säännöstely).

Kylli kirjoittaa kautta koko teoksen kalan, lihan ja kasvien vuoropuhelusta ja niiden välisistä painotuksista eri aikakausina osana ruokavaliotamme. Teos antaa näin eväitä ymmärtää 2020-luvun kasvien lisäämistä koskevaa keskustelua ja toimenpiteitä niin kotien kuin julkisen ruokailun lautasilla (esim. Helsingin kaupungin päätös vähentää lihan syöntiä 2.11.2021). Kylli nostaa esiin lihan ja miehisyyden perinnettä, mikä ilmenee esimerkiksi vuoden 1842 sananlaskussa Suonenjoelta: ”*Kaali kolkka koiranruoka, wellinki wasikan juoma, puuro huttu naisten ruoka, liha rokka miehen ruoka*”. Proteiinipitoinen liha oli siis tarkoitettu miehille, ja naisille tarjottiin hiilihydraattipitoista puuroa. Samalla tavalla myös vitamiinivalistus vuoden 1930 *Suomen kuvalehdessä* törmäsi miehiin salaatin vastustukseen: kuka nyt ruohoja söisi.

Kylli käsittelee kotiruuan rinnalla esimerkiksi sotaruokaa, sairaalaruokaa ja kouluruokaa. Myös vuoden 1952 olympialaisruoka on kerronnan kohteena. Urheilujuhlan myötä kansainvälinen ruoka- ja juomakulttuuri toi virtauksia sodan jälkeiseen Suomeen. Vaikka kisoihin ei tullut odotettua määrää ulkomaisia vieraita, olympialaiset elvyttivät pääkaupungin ruokatarjontaa ja -kulttuuria. Kylli tarjoaa perinteisen Coca-Colan saagan rinnalle muitakin amerikkalaisen elämäntyylin ikoneita, kuten ensimmäisen hampurilaisravintolan, *Broadway Barin* avaamisen Kaisaniemeen sekä kuumien koirien (Hot Dog) tarjoamisen nälkäisille kisavieraille. Lukijan tosin varmaan yllättää jo aikaisemmin teoksessa mainittu katuruuan kaupittelu: jo 1700-luvulla naisryttäjät myivät ”valmisruokaa” eli piirakoita ja torttuja.

Yksi teoksen tärkeimmistä viesteistä on, että aidosti suomalaista ruokakulttuuria on vaikea määrittellä. Meille on vuosisatojen ajan virrannut uusia raaka-aineita, kuten peruna, jotka sitten ovat vakiintuneet osaksi kansallista pitopöytäämme. Raaka-aineiden lisäksi myös reseptit ja keittokirjat ovat olleet paljolti lainaa. Mutta niin on myös nykyinen ruokakulttuurimme pitsoineen, pastoineen ja susheineen. Jäin myös pohtimaan, että teoksen nimi olisi voinut olla *Suolakalasta sushiin*, koska kalan merkitys ruokakulttuurissamme on niin keskeinen. Ennen hyvinvointi-Suomen syntymistä lihan syöminen oli paljolti varallisuuden merkki.

Kylli muistuttaa teoksen viimeisillä sivuilla, että Suomi-ruuan keskeiset ihastelun kohteet ovat pysyneet samoina – rukiinen leipä, juustot, savuliha ja -kala sekä maukkaat oluet. Näitä ylistettiin jo vuonna 1700 (Daniel Juslenius). Varhaiset juustomestarit saapuivat Keski-Euroopasta meille taitoja opettamaan. Ruuan nautinnot ovat siis paljolti tuontitavaraa niin raaka-aineiden kuin tapojen ja taitojen puolesta. Kylli nostaa listalle nykykulttuurimme nautintoaineista salmiakin ja suklaan. Niidenkin osalta maun ja osaamisen juuret ovat Keski-Euroopassa.

Suosittelen Ritva Kyllin ruokahistoriaa kotitalousopettajien ja ruokakasvattajien kirjahyllyyn sekä opetuksen innoittajaksi. Teos tarjoaa historiallisia makupaloja sekä aikamatkoja ja -retkiä ruuan raaka-aineiden ja ruokailutottumusten historiaan sekä reflektiiviseen syömiseen ilmasto-
muutoksen haastaessa ihmiskunnan tulevaisuutta. Näköpiirissä on ruokauhkia lajikirjon köyhtyessä sekä monokulttuurisen viljelyn myötä. Myös ilmastonmuutos muuttaa ravintokasvien elinoloja. Kyllin teos luokin uskoa, että tästäkin selvittää. Kuten teos tuo useissa kohdin esiin, lihansyönti on kovin nuorta nykyisessä laajuudessa ja ihminen on kekseliäs ruokailija. Tulevaisuuden syömisen osaamista ja tapoja rakennetaan kotitalousluokissa, kodeissa, kaduilla, ravintoloissa, puistoissa sekä julkisessa ruokailussa. Matka siis jatkuu – toivottavasti kohti ekologisesti kestävämpää ruokakulttuuria!

Minna Autio

kotitaloustieteen ja -opetuksen professori
Kasvatustieteellinen tiedekunta, Helsingin yliopisto

Lähteet

- Helsingin kaupunki 2.11.2021. Kaupungin tilaisuuksissa tarjoillaan jatkossa vain sesongin mukaista kasvisruokaa ja vastuullisesti pyydettyä lähikalaa – liharuoista ja kertakäyttöastioista luovutaan.
<https://www.hel.fi/uutiset/fi/kaupunginkanslia/kaupungin-tilaisuuksissa-tarjoil-laan-jatkossa-vain-kasvisruokaa-ja-vastuullisesti-pyydettya-lahikalaa>
- Knuuttila, M. (2006). *Kansanomainen keittämisen taito*. Kansatieteellinen Arkisto 50. Helsinki: Suomen Muinaismuistoyhdistys.
- Knuuttila, M. (2010). *Kauha ja kynä. Keittokirjojen kulttuurihistoriaa*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Laine, K. (1931). *Kotitalouskoulujen alkuvaiheita Suomessa 1850–1900*. Porvoo: WSOY.
- Mäkelä, J., Palojoki, P., & Sillanpää, M. (toim.) (2003). *Ruisleivästä pestoon: näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin*. Helsinki: WSOY.
- Rautavirta, K. (2010). *Petusta pitsaan. Ruokahuollon järjestelyt kriisiaikojen Suomessa*. Helsinki: Yliopistopaino.
- Sillanpää, M. (2002). *Säännöstelty huvi. Suomalainen ravintola 1900-luvulla*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Sysiharju, A.L. (1977). *Kotitalouden opetuksen ongelmia vuosisadan ajalta. Historiallis-dokumentoivan lähestymistavan soveltamishuonnos ainedidaktiikkaan*. Helsinki: Helsingin yliopiston kasvatustieteen laitoksen opetusmonisteita 7/1977.