

Gastronomian historiaa 1800-luvun pikkukaupungissa

Erkki Fredrikson:

Pöydän iloja pikkukaupungissa. Ynnä unohdettuja reseptejä nykykeinoin valmistettavaksi. Kirjokansi 358, SKS Kirjat 2023. 346 s. ISBN 978-951-858-520-9.

Pöydän iloja pikkukaupungissa -tietoteos esittelee, mitä Jyväskylän asukkaat ovat syöneet ja juoneet kaupungin perustamisesta eli vuodesta 1837 aina ensimmäisen maailmansodan alkuvuosiin asti. Kirjan on kirjoittanut museointendentin virasta eläkkeelle jäänyt filosofian lisensiaatti Erkki Fredrikson, joka on tutkinut ruoan ja syömisen historiaa jo vuonna 1978 tarkastetussa pro gradu -tutkielmassaan *Ravintolatoiminta Jyväskylässä 1800-luvulla*. Kirjassa käytettyä tutkimusaineistoa Fredrikson on koonnut Keski-Suomen museossa kesäkaudella 2003 pidettyä *Pöydän iloja pikkukaupungissa* -pidettyä näyttelyä varten.

Suomen ruokahistoria on ollut niukkuuden, ruoan puutteen ja usein jopa suoranaisen nälän historiaa, mutta Fredrikson muistuttaa heti teoksensa otsikossa, että ruokapöydässä istuminen on ollut myös suomalaisille ilon ja nautintojen lähde. Kirjassa on kylpylaitosten ja ravintoloiden ohella tarkasteltu myös niukemmin katettujen pöytien antimia. Yksi luku käsittelee muun muassa Jyväskylän työhuoneen, vaivaistalon ja kunnalliskodin ruokahistoriaa, jos kohta leipää kerjänneistä lapsista siirrytään varsin vauhdikkaasti jyväskyläläisen Hotel Mecklenburgin hanhenpaisteihin ja muihin herkuihin.

Pöydän iloja kuvailevan kirjan mukana pääsee perehtymään paikallistasolla suomalaisen yhteiskunnan modernisoitumiseen sekä siihen, miten yhteiskunnalliset muutokset heijastuivat samaan aikaan Jyväskylän kaupungin tasolla paikkakuntalaisten lautasten ja juomalsien sisältöön. Kolmen läänin takamaille perustettu Jyväskylän kaupunki ei ensi alkuun onnistunut lunastamaan sille asetettuja toiveita talousalueensa keskuspaikkana, mikä näkyi myös kaupunkilaisten ruokapöydissä.

Jyväskylän perustamista seuranneina parina vuosikymmenenä ravintola- ja ruokakulttuuri oli varsin kituliasta, mutta opettajaseminaarin perustaminen vuonna 1863 toi kaupunkiin maailmaa nähneitä ja ravintolapalveluiden käyttämiseen tottuneita seminaarinlehtoreita perheineen. Samaan aikaan paranivat Jyväskylän kaupungin liikenneyhteydet, ja 1870-luvulle tultaessa metsien keskellä sijainnut pikkukaupunki nousi puutavarakaupan korkeasuhdanteen ansiosta ennennäkemättömään taloudelliseen kukoistukseen. Kaiken tämän seurauksena viinit virtasivat ja kulinaristisia nautintoja tavoiteltiin *Belle époque* -ajan hengessä. Jyväskylä oli

kaupungissa kerrottujen kaskujen mukaan 1900-luvun alussa munkkilikööriksi kutsutun ranskalaisen *Bénédictine*-yrhtiiliköörin kulutuksessa jopa eurooppalaisten kaupunkien kärkisijoilla.

On vaikea sanoa, missä määrin teoksen tutkimustuloksia on mahdollista yleistää muihin saman aikakauden suomalaiskaupunkeihin. Sen vuoksi olisikin kiinnostavaa päästä lukemaan vastaavanlaisia gastronomian historiaan keskittyviä tietoteoksia myös muista suomalaisista kaupungeista. Samaan aikaan kun Jyväskylä nousi taloudelliseen kukoistukseen, esimerkiksi 1600-luvulla perustetussa Raahan kaupungissa kehitys kulki vastakkaiseen suuntaan. Kaupunkilaisten vaurautta kasvattanut purjelaivakausi oli tullut päätökseen, mikä vaikutti myös raahelaisten ruokapöytien maku- nautintoihin. Kiinnostava vertailukohta voisi olla myös toinen sisämaakaupunki Kuopio, jolla oli Jyväskylää vilkkaammat kauppayhteydet ulkomaille. Sisämaakaupungeista Joensuun ravintolahistoriaan tuo lisävalaisua vuonna 2022 ilmestynyt teos *Baarikierros: Pohjoiskarjalaista ravintolahistoriaa*.

Fredrikson toteaa kirjansa esipuheessa (tai alkupalossa), että hänen ympäristöstään omaksumansa tiedot, keräilyharrastuksensa sekä lieden äärellä hankitut kokemukset ovat vaikuttaneet kirjan kerronnan subjektiivisuuteen – toivon mukaan positiivisella tavalla. Ruokahistorian tutkimuksen kannalta onkin ainoa laatuista, että kirjoittaja on koonnut koko valtavan ruokaan liittyvän tietovarantonsa kirjan kansien väliin monisatasivuiseksi esitykseksi. Lähteinä on käytetty paikallisia sanomalehtiä (*Koti ja Koulu*, *Keski-Suomi*, *Sorretun Voima*), perukirjoja, konkurssiasiakirjoja ja muita arkistolähteitä sekä 1960-luvulta lähtien tehtyjä yksittäisten ihmisten haastatteluita, kertomuksia ja tiedonantoja. Toisinaan tietolähteenä on käytetty myös Fredriksonin suvussa kerrottuja juoruja ja huhuja, kuten kirjottaja perheensä parissa kiertäneitä tarinoita kutsuu.

Kurinalaisesti laadittuihin tieteellisiin teksteihin totunut lukija ihmettelee alkuun teoksen harvaan aseteltuja lähdeviitteitä, mutta kirjan ruokaan liittyvät tiedot ja tarinat vievät pian mennessään. Fredrikson herättää Jyväskylän menneisyyden henkiin kuvaamalla, miten kymmenet vesikärryt ruuhkauttivat Rantakadun kaivon ja kaupungin muiden vedennoutopaikkojen ympäristöä aamuisin. Iltaisin ruuhkaa aiheuttivat puolestaan yhteis- laiumelta paimenensa kanssa palaavat kaupunkilaisten lehmät, joiden takia jyväskyläläiset tiesivät ilta-aikaan välttää kulkemista Läntisen poikkikadun (nyk. Cygnaeuk- senkatu) yläpäässä. Menneisyyden esiin nostamisessa auttavat myös kirjan loputtomat anekdootit, Keski-Suomen museon kokoelmista koottu runsas ja informatiivinen kuvitus sekä riemastuttavat suorat lainaukset, joita olisi voinut käyttää kirjassa enemmänkin.

Teoksen loppupuolelle on koottu tarinoilla ja suunn- taavilla juomasuosituksilla höystetty ruokaohjeosio

nimeltään *Unohdettuja jyvaskyläläisreseptejä*. Reseptiosiossa lukija pääsee perehtymään muun muassa herkuttelevien jyvaskyläläisten ruokalautaselta löytyneeseen lahnanpääsopan ohjeeseen sekä läskisoosin historiaan. Suomalaisten suosioon noussut ruokalaji yleistyi Suomen säätyläispöydissä 1880-luvulla, jolloin markkinoille oli tullut halpaa läskiä Amerikasta. Kirjan varsinaisista käsittelyluvuista käy ilmi, että soosiin oli mahdollista käyttää tuontiläskin ohella myös kotien lihatiinuiista löytyvää siansivua.

Monet kirjan ruokaohjeista perustuvat Fredriksonin omien esivanhempien perimätietoon sekä hänen Signe-isoäitinsä käsin kirjoittamaan reseptivihkoon. Omien sukulaisten reseptikokoelmien hyödyntäminen kertoo hyvin ruokahistorian haastavasta lähdetilanteesta. Tavallisten ihmisten ruokaohjevihkoset olisivat käyttökelpoinen lähde siihen, minkälaista ruokaa ihmiset ovat kodeissaan valmistaneet, mutta reseptikokoelmia on usein vaikea saada tutkittavaksi muualta kuin omien sukulaisten keittiöistä.

Tosin aina tämäkään ei ole mahdollista. Fredrikson kertoo, että hänen lapsuudenkodissaan kävi kuten monessa muussakin perheessä – kuolinpesää tyhjentäessä reseptilappusten ja ruokaohjevihkosten muodostamien läjien arvoa ei ymmärretty, vaan ne siivottiin keittiön kaapeista ja laatikoista suoraan roskikseen. Fredriksonin perheen tapauksessa jopa neljän sukupolven muistiin kirjaamista resepteistä säilyi ainoastaan pieni muista erillään ollut osa. Ruokahistorian lähdeaineistoja ei aina muutoinkaan löydy tavanomaisista paikoista. *Pöydän iloja pikkukaupungissa* -kirjassa mainitaan esimerkiksi tapaus, jossa jyvaskyläläiselle kauppias Gustaf Girsénille 1850-luvun jälkipuoliskolla lähetetyt yksittäisten ihmisten ostoslistat ehtivät toimia 1990-luvulle asti talojen ullakoilla lämpöeristeenä ennen kuin Fredriksonin isä kokosi paperilappuset muovikassiin ja luovutti ne pojalleen tutkittavaksi.

Paikalliseen ruokahistoriaan keskittyvä teos on tervetullut kirja-avaus, jonka tiedot ovat omiaan tämentämään kokonaiskuvaa Suomen ruokahistoriasta. Uusia näkökulmia avaa myös aiheen tarkasteleminen kaupunkilaisten ja kaupunkikulttuurin näkökulmasta. Kaupunkien ruokakulttuuri osoittautui ruoka-asioissa maaseutuun verrattuna usein hyvinkin notkeaksi. Esimerkiksi sienten syöminen ei kuulunut Keski-Suomen maaseudulla kansanomaiseen ruokakulttuuriin, mutta Jyvaskylän kaupungissa niitä sen sijaan suosittiin. Fredriksonin mukaan jyvaskyläläisissä ruokapöydissä tarjottiin yleisesti kanttarelliomelettia sekä sekasieni- ja murklasoosia – korvasienistä käytetty ruotsinkielinen *murkla*-nimitys vahvistaa ajatusta siitä, että sienä käyttivät ennen kaikkea kaupungin ruotsinkieliset säätyläiset.

Jyvaskyläläisille tuli tavaksi tarjota rapujuhliissaan kanttarelliomelettia voimakassuolaisten rapujen vasta-

painona. Rapujuhliissa ruoka kietoutui politiikkaan vuonna 1904 Venäjän ja Japanin välisen sodan aikana, jolloin loppukesän pimentyvinä iltoina järjestettyjä juhlia ryhdyttiin kirjan mukaan valaisemaan japanilaistyyppisillä paperilyhdyillä. Esivaltaa vastaan oli mahdollista kapinoida ruokapöydässäkin hyvin monenlaisin keinoin.

Pöydän iloja pikkukaupungissa -kirja kiinnostaa varmasti lukijoita myös Jyvaskylän ulkopuolella, ja teokselle on taatusti kysyntää lahjaksi annettavana tietokirjana. Tämä lienee ollut kustantajan tarkoituskin kirjan poikkeuksellisen komeasta ulkoasusta päätellen.

Ritva Kylli
dosentti, yliopistonlehtori
Oulun yliopisto

Naistenlehti kotirintaman ja isänmaan tukena

Seija Aunila & Jukka-Pekka Heiskanen:
Kotien salainen armeija. Naiset tiukassa ohjauksessa sotavuosina. Atena 2022. 334 s.
ISBN 987-951-1-423-01-0.

Filosofian tohtori ja toimittaja Seija Aunilan sekä toimittaja Jukka-Pekka Heiskasen yhdessä kirjoittama teos *Kotien salainen armeija* tuo toista maailmansotaa koskevaan tietokirjallisuuteen uuden näkökulman tarkastelemalla sota-aikaa naistenlehtien, erityisesti *Kotilieden* näkökulmasta. Vuonna 1922 perustettu *Kotiliesi* on Suomen pitkäaikaisin naisille suunnattu kaupallinen julkaisu. Toisen maailmansodan aikaan se oli tilaajamäärien perusteella selkeästi Suomen johtavin naistenlehti.

Kotien salainen armeija lähtee liikkeelle talvisodan syttymisestä 1939 ja seuraa sodan etenemisestä jatkosodan päättymiseen ja rauhan tuloon asti. Tekstiä täydentää runsas valokuvien perustuva kuvitus. Teos pohjautuu Aunilan vuonna 2020 Jyvaskylän yliopistossa tarkastettuun väitöskirjaan *Kuinka naistenlehdessä tuli osa sotapropagandaa: Naisihanteen muodostuminen ja muokkautuminen Kotiliesi-lehdessä toisen maailmansodan aikana*.

Aunilan väitöskirjassa analysoitiin *Kotilieden* lisäksi kahden muun naistenlehden, *Eevan* ja *Hopeapeilin*, sodanaikaista sisältöä sekä tarkasteltiin laajemmin lehtien merkitystä naiskuvan muodostajana. *Kotien salaisen armeijassa* keskitytään *Kotilieden* pitkäaikaisen päätoimittajan Alli Wiherheimon ja lehden keskeisten kirjoittajien, kirjailijoiden Katri Bergholmin ja Tyne Tuulion, tutkija Elsa Enäjärvi-Haavion sekä harrastajakirjoittajan Impi Aronahon teksteihin ja toimintaan sota-aikana.