

Reija Satokangas

## **Makkarakuppeja ja lanttumunkkeja**

**Siinä missä 2000-luvun kotoaan vastikään omaan talouteen muuttanut opiskelija etsii keittokirjoista lihapullareseptiä, siinä 1930-luvun nuori perheenäiti tarkasti keittokirjasta, miten ”linnunlihan säilyynpano” tehtiinkään tai miten ”Topsykakku” leivottiin. Ensimmäisissä suomalaisissa keittokirjoissa sianlihakastikkeen ohje alkaa sanoin: ”Ota sika ja teurasta se” ja 2000-luvulla resepti alkaa sanoin: ”Osta marinoitua possun suikalepaistia - - ” Vanhat keittokirjat kertovat paitsi ruokakulttuurin muutoksesta myös suomalaisesta arjesta ja yhteiskunnan muutoksesta.**

Tietävästi ensimmäinen Suomessa käytetty keittokirja oli vuonna 1755 Tukholmassa julkaistu Hjelpreda i hushållningen för unga fruentimber – Cajsa Warghs kokbok. Ensimmäinen Suomessa julkaistu ja suomenkielinen keittokirja oli ”Kokki-Kirja elikkä Neuwoja tarpeellisempien jokaikasien ja Pitoruokien Laitokseen niin myös monellaisiin leipomisiin ja juotawien panoin ynnä Tarpeellisia tietoja ruokien ja ruoka-aineiden korjusta ja säästystä j.n.e.”. Se ilmestyi vuonna 1849, mutta oli edelleenkin vain käännös. Ensimmäinen kotimainen keittokirja oli ”Hilda-tädin keittokirja” vuodelta 1878. Suomalaisten keittokirjojen historiassa ainutlaatuihin teos on vuodesta 1908 julkaistu Kotiruoka. Kotiruoka-kirja on ainutlaatuihin paitsi varhaisen ilmestymisensä myös yhtäjaksoisen julkaisuhistoriansa vuoksi. Tänä vuonna

100 vuotta täyttävän keittokirjasta on menossa 74. painos.

Ensimmäisen Kotiruoka-kirjan toimittaja Helsingin Kasvatustieteellisen Ruoanlaittokoulun rehtori Edit Reinilän (myöh. Reinilä-Hellman) syntyi Oulussa 1877. Reinilä ja hänen kanssaan kirjaa tehneet opettajattaret Sophie Calonius ja Valma Krank valistivat ja toivoivat saavansa kirjallaan ”hyödyllistä aikaa”: olihan kansalaisyhteiskunnan rakennusvaiheessa, jota 1900-luvun alussa vielä elettiin, naisille suunnatulla kotitalousopetuksella tärkeä tehtävänsä. Toisaalta kirjan tekijöiden oma yhteiskunnallisesti hyvä asema jätti jälkensä Kotiruokaankin. Yli 350-sivuisessa kirjassa julkaistujen 863 reseptin joukossa oli monia ”herraskaisia” ruokien ja leivonnaisten ruokaohjeita, ohjeita sellaisiin ruokiin, joita tarjottiin ennemminkin säätyläiskodeissa kuin maaseudun pirttien tai työläiskaupunginosien yhteiskeittiöiden pöydissä. Perunakroketit, appelsiini-lotta tai hapanimelä korinttikastike eivät todellakaan olleet 1900-luvun Suomessa tavallisia ”kotiruokia”.

Kirjan koko sisältö ja rakenne kertovat, mitä suomalaisessa ruokakulttuurissa on vuosikymmenien aikana tapahtunut. Kotiruoka aloitti Ruoanlaittokoulun opettajien ”mustakantisista vihoista” koottuna reseptikokoelmana, mutta siihen on lisätty vuosikymmenten kuluessa tärkeiksi koettuja asioita ja ruokakulttuurin uudet virtaukset, esimerkiksi rasvan vähentäminen ruokavaliosta, on otettu huomioon. Kustantajan ja toimittajien ajassa elämisestä on hyvä esimerkki kuudennen, vuoden 1918 painoksen lisäys, josta nimiölehdellä todetaan: ”sisältävä myös erityisen osaston kalliin ajan ruokareseptejä”. Tuolloin ensimmäinen maailmansota, Suomen itsenäistymiskehitys ja sisällis-

sota ja niitä seurannut inflaatio ja elintarvikepula koettelivat koteja, joten keittokirjan ohjeet ”lantumunkeista” ja ”voikukanjuurikasvista” – joka ”selviää selvikkeettä ja on väriltään kauniimpaa kuin oikea kahvi” – olivat varmasti tarpeen.

Kotitalouksien koneistuminen, naisten kodin ulkopuoliseen ansiotyöhön lähteminen, elintarviketeollisuuden kehitys näkyvät myös keittokirjojen reseptiikassa. Esimerkiksi Kotiruoka-kirjan ensimmäisen painoksen ensimmäinen resepti on ”Hapan leipä” kun taas vuoden 2006 painos alkaa luvulla ”Oikea ravinto terveyden perustana”. Vaikka keittokirjojen reseptiikkaan 2000-luvullakin kuuluu hapanleivän (ruisleivän) ohje, on painopiste muussa kuin ruokaleivän leipomisessa.

Toisen maailmansodan jälkeen leipominen lisääntyi. Kahvileivän leivontaan alkoi vähitellen olla varallisuutta ja raaka-aineita, kahvi vapautui säännöstelystä vuonna 1954, ja 1960-luvun jälkipuolella Suomessa siirryttiin viisipäiväiseen työviikkoon, mikä perheissä lisäsi lauantaisin leipomista. 1950-luvun lopussa, kaupungistumisen voimistuessa, perheenäidit olivat yhä useammin ansiotyössä kodin ulkopuolella ja samaan aikaan kotitalousteknologia muutti suomalaisia keittiöitä ja keittämistä. Sähköhelojen ja -uunien yleistyminen sekä pakastaminen merkitsevät muutos kotien arkeen. Jo vuonna 1943 Kotiliesi-lehdessä kerrottiin Pauligin syväjäädystä tuoretuotteita, ja vuosikymmen, pari sen jälkeen suomalaisiin koteihin alettiin hankkia pakastimia.

Ja 1960-luvulla jääkaapit korvasivat kafferit, kylmäkomerot, ja silläkin oli vaikutuksensa. Teolliset makkaravalmisteet tulivat koteihin yhtä aikaa jääkaappien yleistymisen kanssa. Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran arkistoon tallennetun ”Lap-

suuteni ruokamuistot” -kokoelman mukaan 1960–70-luvuilla eläneiden lasten ja nuorten yksi uutuussuosikkiruoka oli makkarakupit. Toinen makkararuoka, jota tuolloin kodeissa lauantain saunailtoina ja perheaterioilla tehtiin, oli uunilenkki.

1980-luvun lopussa keittokirjoissa käsiteltiin aiempaa enemmän ravitsemusta, ruoanvalmistusmenetelmiä (myös teollista ruokaa) ja -välineitä, aterioiden suunnittelua ja erityisruokavaloita. Suurin osa suomalaisista teki jo työtä, jossa energiantarve ei enää ollut niin suuri kuin edeltäneillä sukupolvilla. Perhekoot pienentyivät, harrastukset lisääntyivät, työpaikkaruokalat ja -lounaat tulivat osaksi arkea muuttaen myös kotona nautitun ruoan asemaa ja esimerkiksi perheiden ateriat ”välipalaistuivat”. Nämä kaikki yhteiskunnassa tapahtuneet muutokset heijastuivat keittokirjoihin: reseptien annoskokoja pienennettiin, ohjeita selkeytettiin ja ravitsemussuositukset otettiin huomioon.

Lasagne ja muutamat muut pastaruokat perinteisen makaronilaatikon ja -vellin lisäksi tulivat mukaan esimerkiksi Kotiruoka-kirjan reseptiikkaan 1980-luvun lopussa, samalla kertaa lisättiin kreikkalainen musaka ja italialainen zabaione. Vanha suomalainen – oululainen - perinneruoka jankki eli leipäressu jäi pois ja pizzareseptit tulivat tilalle. Matkustuksen lisääntyä suomalaisten kotiruokakin sai vaikutteita Välimeren maiden keittiöstä. Toisaalta tasatahtia kansainvälistymisen kanssa omakotitaloihin muurattiin leivinuuneja ja perinneruokat tulivat muotiin. Paluu juurille alkoi ruokakulttuurissakin.