

Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia



Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia

Helmikuu 2009

© Finfood -Suomen Ruokatieto ry

Tämän aineiston tuottamiseen on käytetty maa- ja metsätalousministeriön tukea.



RUOKATIETO

Alkusanat

Suomen ruokakulttuuririntamalla on vilkasta. Tuoreita hankkeita ovat esimerkiksi Valtioneuvoston Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma, Pohjoismaisen ministerineuvoston Ny Nordisk Mat -hanke, suunnitelmat Ruokakulttuurikeskus Ruukun perustamiseksi ja aloite ruokakulttuurin professuurista Helsingin yliopistoon. Ne ovat innoittaneet elintarvikealan toimijoita yhdessä pohtimaan ruokakulttuurimme sisältöä, vahvuuksia ja kehittämistarpeita.

Finfood - Suomen Ruokatieto ry kokosi ruoka-alan useita eri organisaatioita edustavan ammattilaisjoukon rakentamaan yhteistä näkemystä suomalaisesta ruokakulttuurista. Perustettiin Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuudet -projekti. Projektissa syntyvän aineiston analyysistä vastaamaan kutsuttiin tutkuspäällikkö **Johanna Mäkelä** Kuluttajatutkimuskeskuksesta ja ryhmän puheenjohtajaksi opetusministeriön taide- ja kulttuuriperintöyksikön johtaja **Hannele Koivunen**.

Projektin alussa ryhmä totesi ruokakulttuurimme laajaksi ja monikerroksiseksi kokonaisuudeksi, jota ei haluta paketoita tiukkaan määritelmään. Sen sijaan päätettiin tuoda esille erilaisia tarkastelukulmia ruokakulttuurikeskusteluun ja ruokakulttuuriin. Ryhmä jäseni ruokakulttuurimme piirteitä viiden ulottuvuuden kautta: 1) ajan jatkumo ja paikka kartalla, 2) arvot ja katsomukset, 3) suomalainen ruoka ja maku, 4) tarinoiden lähteitä ja 5) tarinoiden rakentajia ja kertojia. Nykytilannetta arvioitiin ottamatta kantaa siihen, mikä asioissa on hyvää tai huonoa. Projektityöskentelyyn ei myöskään sisällytetty tulevaisuuden kuvan rakentamista.

Tämä katsaus on ruokakulttuuriryhmän jäsenten (liite 1) laatima yhteenveto projektin tuotoksesta. Katsaus ei tarjoa täydellistä kuvaa ruokakulttuuristamme. Tavoitteena on johdattaa lukija aiheeseen ja virittää uusia keskusteluja monivivahteisesta ruokakulttuuristamme. Toivomme katsauksen myös tarjoavan ruoka-alalla toimiville lähtökohtia, joiden pohjalta he voivat luoda omia tulkintojaan suomalaisesta ruokakulttuurista ja sen kehittämisestä. Tavoitteena on, että suomalaisen ruokakulttuurin ja sen ulottuvuuksien kuvaus täydentyy, tarkentuu ja laajenee.

Ruokakulttuurimme tarina ei koskaan ole valmis tai täydellinen. Sen tuleekin olla jatkuvassa muutoksessa, jotta se pysyy elävänä ja tuoreena.

Helsingissä helmikuussa 2009

Finfood - Suomen Ruokatieto ry

Sisällys

Alkusanat.....	4
Yhteenveto	6
Näkökulmia suomalaiseen ruokakulttuurikeskusteluun	8
Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia.....	14
1. Ajan jatkumo ja paikka kartalla.....	14
2. Arvot ja katsomukset.....	16
3. Suomalainen ruoka ja maku	18
4. Tarinoiden lähteitä.....	21
4.1 Alueelliset ruokakulttuurit.....	21
4.2 Sesongit ja juhlat	22
4.3 Ravintoloissa syöminen	22
4.4 Ruokalajien tarinat	23
4.5 Juomat ja ruokakulttuuri	24
4.6 Ateriat ja pöytätavat	26
4.7 Ruoka ja estetiikka	27
4.8 Tarinoiden tallentaminen	27
5. Tarinoiden rakentajia ja kertojia	28
5.1 Me kaikki	29
5.2 Ruokaketju	30
5.3 Ruokatiedon tekijöitä ja siirtäjiä	34
Haaste uusiin ruokakulttuurikeskusteluihin	36
Liitteet:	
1. Ruokakulttuuriryhmä ja sen toiminta	37
2. Atomimalleja ruokakulttuurista	38
3. Esimerkkejä suomalaisen ruokakulttuurin analyyseistä	39
4. Eräiden ruokalajien käytön yleisyys ikäryhmittäin.....	40
5. Suomalaisille ominaisia ruokia, juomia ja tapoja.....	41
6. Ruokaostoista vastaavien ja elintarvikepäästösten lukumääriä	42
7. Lähteet.....	43

Yhteenveto

Suomalainen ruokakulttuuri on laaja-alainen, omaleimainen ja elävä kokonaisuus. Se, mitä ja miten Suomessa syödään, kertoo suomalaisesta luonnosta, yhteiskunnasta, historiasta, identiteetistä ja kulttuurista. Jokainen suomalainen luo omilla päivittäisillä valinnoillaan ruokakulttuuria.

Suomalainen ruokakulttuuri voidaan jakaa viiteen ulottuvuuteen:

- 1. Ajan jatkumo ja paikka kartalla.** Yhteinen historiamme Ruotsin ja Venäjän kanssa on muokannut ruokakulttuuriamme. Nimenomaan itäiset vaikutteet erottavat meidät muista Pohjoismaista. Pohjoinen sijaintimme rajoittaa maataloutta, toisaalta ilmastomme auttaa maaperää pysymään puhtaana. Maan pohjois- ja eteläosien sijainti kaukana toisistaan luo osaltaan alueellisia eroja. Aikojen saatossa kansamme on kokenut ruoan niukkuutta. Nykypäivänä puolestaan haasteenamme on ruoan ylenpalttinen tarjonta.
- 2. Arvot ja katsomukset.** Historia on muovannut nykyisiä käsityksiämme ruoasta. Ruokaan liittyvissä sosiaalisissa ulottuvuuksissa – tavoissa, arvoissa, arvostuksissa, tabuissa ja myyteissä – on kansallisia, alueellisia ja yksilöiden välisiä eroja sekä yhtäläisyyksiä. Niukan ruokatarjonnan ajanjaksoina ruokaan on liitetty pyhiä arvoja. Nykypäivän arvoissa ja arvostuksissa korostuu aiempaa enemmän muun muassa vastuullisuus omasta ja ympäristön hyvinvoinnista.
- 3. Suomalainen ruoka ja maku.** Suomalainen ruoka määrittyy laajasti omien raaka-aineiden, työn ja ruokareseptien perusteella. Näistä elementeistä luomme lukemattomia yhdistelmiä, joista osa edustaa perinteisiä suomalaisia makuja ja osa uusia tuulia maailmalta. Suomalaisen ruoan makua kuvaavien ilmausten ääripäät ovat karkeasti ottaen ”mauton mössö” ja ”pohjoisen luonnon puhtaat maut”.
- 4. Tarinoiden lähteet.** Kansallinen ruokakulttuurimme ammentaa tarinoita muun muassa alueellisista ruokakulttuureista, ruokalajeista, juomista, sesongeista ja juhlista, ravintoloissa syömisestä, ateriointi- ja pöytätavoista sekä ruoan estetiikasta.
- 5. Tarinoiden rakentajia ja kertojia.** Merkittävimmin ruokakulttuuria rakentaa ja kehittää Suomen kansa. Vaikutamme kaikki ruokakulttuuriin kaupan ja ravintoloiden asiakkaina, aterioiden valmistajina ja nauttijoina, ruokakirjallisuuden kuluttajina sekä keskustelijoina. Ruokaketjussa raaka-aineesta luodaan syötäviä ja ostettavia tuotteita sekä kokonaisvaltaisia elämyksiä. Lisäksi kehitykseen vaikuttaa joukko ammattilaisia, jotka tuottavat ja välittävät ruokaan ja ruokakulttuuriin liittyvää tietoa.

Keskustelu suomalaisesta ruokakulttuurista on yhtä moniulotteista kuin itse ruokakulttuurikin. Erilaiset näkemykset suomalaisesta ruoasta, syömisestä ja ruokakulttuurista kokonaisuudessaan elävät useimmiten rinta rinnan, mutta saattavat olla hyvinkin poikkeavia tai toisilleen vastakkaisia.

Ruokakulttuurikeskusteluissa nostetaan esiin vastakkaisuuksia, kuten perinteinen vai nyky-aikainen, nopea vai hidas, sekä pohditaan onko suomalaista ruokakulttuuria ylipäättään olemassa tai mikä onkaan sitä aidointa suomalaisuutta. Keskustelujen aiheita ovat myös ruokakulttuurin kehittämisprojektien riittävyys ja tarpeellisuus sekä ruokakulttuurin ikuinen muutos.

Kulttuurisissa tulkinnoissa ruoka ei ole pelkkää ravintoa, vaan siihen liitetään muun muassa sosiaalisia merkityksiä. Syömiseen liittyvien valintojen kautta määritellään suhdetta sekä omaan että muihin kulttuureihin. Yhteiset ruoat ovat osa yhteisöllisiä riittejä, jotka ylläpitävät kulttuuriperintöä ja luovat yhteenkuuluvuutta. Ateriat ja yhdessä syöminen ovat ilonpitoa, ruoka ja ateriointi tuottavat makuelämyksiä ja poikivat tarinoita. Tarkasteltaessa ruokaa kulttuurina kritisoidaankin usein nykyistä ruoan tuotannon teknisyyttä ja syömiseen liitettävää terveellisyysvaatimusta.

Ruokakulttuurimme muuttuu, kehitettiinpä sitä projektein tai ei. Huoli muutoksen suunnasta puoltaa tietoista kehittämistyötä. Monimuotoisen tarjonnan ja kysynnän turvaamiseksi ruokakulttuuria on kehitettävä ja tuettava siinä missä muitakin kulttuurin aloja. Keskustelua jatketaan muun muassa siitä, miten kehitystyölle asetetaan tavoitteet sekä miten sitä rahoitetaan ja tehostetaan.

Kehitettäessä suomalaista ruokakulttuuria ja pyrittäessä erottautumaan sillä, on säilytettävä elävä suhde omaan kansalliseen perinteeseemme. Vuoropuhelu perinteen ja uuden välillä on haasteellista, mutta ilman sitä muutos jää pelkäksi kansainvälisten vaikutteiden kopioinniksi.



Näkökulmia suomalaiseen ruokakulttuurikeskusteluun

Yleensä erilaiset suomalaisen ruokaan, syömiseen ja ruokakulttuuriin liittyvät näkemykset elävät rauhassa rintarinnan, ajoittain jopa toisistaan eristäytyneinä. Joskus kuitenkin taitetaan kiivaasti peistä siitä, mikä onkaan oikeanlaista syömistä tai todellista suomalaista ruokakulttuuria. Ruokakulttuurin määrittelemiseen liittyy myös poliittisia piirteitä. Eikä ole merkityksetöntä, puhutaanko suomalaisesta ruoasta, suomalaisesta keittiöstä vai suomalaisesta ruokakulttuurista. Näkökulmia ruokakulttuuriin on yhtä monta kuin alan toimijoita tai alaa tarkastelevia tieteenaloja.

Rikas ja moniulotteinen

Yhtenäistä käsitystä suomalaisesta ruokakulttuurista ei ole. Vaikka tyhjentävä kuvaus on mahdoton tehtävä, on suomalaisen ruokakulttuurin olemusta jäsenneilty eri yhteyksissä. Tässä kaksi luonnehdintaa:

”Ruokakulttuurimme rikkaus lähtee siitä, että olemme saaneet vaikutteita niin idästä kuin lännestä. Täällä Suomessa syömme puhdasta ja konstailematonta ruokaa, jota pohjoinen luontomme meille kasvattaa. Meidät tunnetaan vastuullisena ja järkevänä kansana. Se näkyy myös ruuassamme eli panostamme tutkimukseen, laatuun ja terveellisuuteen.” (Fin-food 2006).

”Suomalaiseen ruokakulttuuriin luetaan laajassa merkityksessä koko elintarviketalous, joka koostuu ruokaketjusta (alkutuotanto, elintarviketeollisuus ja elintarvikeketju, elintarvikehygieniä ja laadunvalvonta, kauppa ja ruokapalvelut, kuluttajat ja kotitaloudet) sekä sitä tukevista toimijoista (tutkimus ja koulutus, oppilasruokailun vahva perinne, kuluttajaneuvonta, viranomaiset ja järjestöt)” (Koivunen 2007).

Ruokakulttuuriamme on havainnollistettu atomimalleilla, joiden keskiössä on ruokakulttuuri ja ympärillä siihen liitettyjä ulottuvuuksia tai osatekijöitä (liite 2). Toisaalta suomalainen ruokakulttuuri on nähty myös eräänlaisena hahmottomana amebana, joka sisältää kaiken ja siksi pakenee kaikkia määritelmiä (Koponen 2008).

Ruokakulttuurin tarkasteluun sisältyy vastakkainasetteluja tai hierarkioita. Puhutaan esimerkiksi hyvistä ja huonoista tai vahvoista ja heikoista ruokakulttuureista. Muita vastakkainasetteluja ovat: kotimainen ja kansainvälinen, perinteinen ja nykyaikainen, nopea ja hidas, arki ja juhla sekä itä ja länsi. Samalla myös pohditaan, mitkä asiat tai piirteet kuuluvat suomalaiseen ruokakulttuuriin, ja millä perusteella. Gastronomia puolestaan on toisille ruokakulttuurin ydin, toisille arjesta etäällä olevaa hienostelua.

Unohtuuko ravitsemus- ja terveys-innovaatioiden tavoittelussa kulttuurinen tuotekehitys – ruoan ja elintarvikkeiden kytkeminen osaksi suomalaista kulttuuria?

Hannele Koivusen suomalaisen ruokakulttuurin nelikenttäänalyysi (liite 3) tuo esiin tekijöitä, jotka esiintyvät vahvuuksina, heikkouksina, mahdollisuuksina tai uhkina nykyisissä keskusteluissa. Uhkina Koivunen näkee muun muassa ruokakulttuurin käsitteen suppeuden sekä tunnettuuden ja itseluottamuksen puutteen. Puritaanisuus ja kulttuuriulottuvuuksien puute ovat heikkouksia. Vahvuuksia puolestaan ovat puhtaat raaka-aineet, tutkimus ja kouluruokailu. Mahdollisuuksina näyttäytyvät erilaiset kehittämishankkeet ja kulttuuriset merkitykset kuten ilo, väri, tuoksu, maku ja tarina. Ravitsemus- ja terveys-innovaatioiden tavoittelussa onkin usein unohdettu kulttuurinen tuotekehitys, ruoan ja elintarvikkeiden kytkeminen osaksi suomalaista kulttuuria.

Ruokakulttuurimme luonnetta sekä vahvuuksia ja heikkouksia on tarkasteltu myös Finfoodin sidosryhmätutkimuksessa vuonna 2006 (liite 2). Siinä vastaajat pitivät ruokakulttuurimme keskeisinä tekijöinä suomalaisia ruokaperinteitä, erityisesti joukkoruokailua, maakuntien perinneruokia, suomalaisia raaka-aineita ja mietoon maustamiseen perustuvia makutottumuksia.

”Täällä mitään ruokakulttuuria ole...”

Erään katsantokannan mukaan Suomessa ei ole ruokakulttuuria. Tällöin ruokakulttuuri käsitetään kapeasti, ja keskitytään yksipuolisesti esimerkiksi ravitsemukseen, teknologiaan tai perinteeseen. Toisaalta surkeutta saatetaan perustella suorasukaisesti maulla. Toimittaja Katja Boxbergin (2008) mielestä ”suomalainen ruoka on – anteeksi vain – pahaa. Ruoasta ei tietenkään saa sanoa näin. Mutta kun se on. Meikäläinen ruoka on mautonta, hajutonta, teollista ja kallista.”

Myös nettikeskustelupalstoilla ja yleisön osastoilla esitetään rajuja mielipiteitä. Helsingin Sanomien verkkosivujen päivän kysymyksen ”Oletko ylpeä suomalaisesta ruoasta?” vastattiin huhtikuussa 2008 muun muassa näin:

”Suomalainen ruokakulttuuri voisi varmasti paremmin, jos suomalaiset ruoat olisivat parempia. Nyt ne eivät kelpaa edes meille itsellemme.” (HS/verkkokeskustelu 9.4.08)

”Vai ’ruokakulttuuria’, fy sjutton! Ruoka on tankkausta varten, energianlähde. Nämä ’ruokakulttuurista’ tai sen ’puutteesta’ itkijät tarvitsisivat tukevan Diapam-kuurin.” (HS/verkkokeskustelu 9.4.08)

Alkukesästä 2008 Finfood tilasi TNS Gallupilta tutkimuksen, jossa kuluttajilta kysyttiin, mistä asioista ja ilmiöistä he näkevät suomalaisen ruokakulttuurin nykyään koostuvan. Seitsemän prosenttia vastaajista oli sitä mieltä, että perinne on häviämässä, tai että suomalaista ruokakulttuuria ei ole.

Projektien kautta sankariksi

Yksi tapa tehdä suomalaisesta ruokakulttuurista sankari ovat projektit tai hankkeet, jotka saavat ruokakulttuurin käyttämättömät mahdollisuudet kukoistamaan. Hankkeissa yhteisenä pyrkimyksenä on eteneminen kohti parempaa ruokakulttuuria muun muassa tunnistamalla ja hyödyntämällä valtakunnallisia ja maakunnallisia vahvuuksia. ”Ruokakulttuurin merkitys nähdään ja tunnustetaan viimein myös Suomessa; ruoka on päässyt jo hallitusohjelmaankin”, julistettiin Helsingin yliopiston lehdistötiedotteessa 28.2.2008. Projektien kautta ruokakulttuuri vaikuttaa koko tuotantoketjuun ja maamme kilpailukykyyn.

Vuonna 2008 luotiin lukuisia ruokakulttuuriamme koskevia strategioita, ohjelmia ja julistuksia. Yhden mukaan suomalaisesta ruoasta ja kenties ruokakulttuuristakin halutaan Suomi-kuvaa edistävä vientituote, toisessa kannanotossa korostetaan suomalaisen lähi- tai luomuruoan erinomaisuutta eettisyyden ja ympäristöystävällisyyden näkökulmista.

Haasteena ruokakulttuurin kehittämisessä on sekä yhteisen kansallisen näkemyksen puute että siihen pyrkiminen. Monet alan toimijat kaipaavat projektien kentälle yhteisiä periaatteita ja laaja-alaista yhteistyötä, johon osallistuu sekä kulttuuri- että tuotantoketjuun kytkeytyvien organisaatioiden edustajia.

Suomalaisuus

Toiminta ruokakulttuurin edistämiseksi on juuri nyt vilkasta. Helsinkiin on suunnitteilla Ruokakulttuurikeskus. Helsingin yliopisto puolestaan havittelee lahjoitusvaroilla perustettavaa ruokakulttuurin professuuria. Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK on perustanut ruokakulttuuriasiamiehen toimen, jonka ensimmäinen haltija on aloittanut työnsä. Valtioneuvosto on käynnistänyt Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishojelman. ”Ruoasta on tullut kaikkien ministeriöiden yhteinen asia, ei vain maa- ja metsätalousministeriön,” totesi ohjelman pääsihteeri **Marja Innanen** huhtikuussa 2008.

Suomalaisuuskeskustelussa ruokakulttuuri saa joskus kansallismielisiä piirteitä. Esimerkiksi globaalin ruokakriisin ja elintarvikkeiden hintojen nousun toivotaan kannustavan suomalaisia valitsemaan kotimaisia tuotteita.

Ruokakulttuurin suhde perinteeseen on mutkikas. Nykyisen ruokakulttuurin nähdään pohjautuvan menneisiin niukkoihin kausiin, talonpoikaisperinteisiin, raaka-aineiden sesonkeihin ja maakuntien perinneruokiin. Arkiruokailun muutosten ”katsotaan haalistavan perinteistä ruokakulttuuriamme” (TNS Gallup 2004). Toisaalta osa ammattilaisistakin on sitä mieltä, että ”suomalaisessa ruokakulttuurissa on liiankin perinteinen sävy” (BNL Euro RSCG 2004). Jännitteiseksi asian tekee myös se, että nuoret eivät tunnista perinteistä ruokakulttuuria omakseen, vaikka luonnehtivatkin suomalaisen ruokakulttuurin ydintä juuri perinteen kautta.

Ilta-lehti järjesti vuonna 2007 nettiäänestyksen Suomen kansallisruoasta. Ehdokkaina oli 30 ruokalajia kolmessa ryhmässä: perinteiset, arkiset ja uudet. Äänestyksen voitti melko ylivoimaisesti karjalanpaisti. Tuloksen lisäksi on kiinnostavaa, mitä ruokalajeja äänestyksen ryhmiin oli valittu. Karjalanpaistin lisäksi perinteisten ruokien listalla olivat karjalanpiirakat, tilliliha ja mämmi. Arkisia ruokia olivat muun muassa lihamakaroni- ja maksalaatikot, makkara- ja liha-keitot sekä läskisoosi, jotka jotkut saattaisivat mieltää perinteisiksi. Uudet -ryhmän broileri, pizza ja hieman yllättävä makkaraperunat puolestaan voivat joidenkin mielestä olla arkisia.

Suomalaisen ruokakulttuurin kulmakiviä ovat suomalaiset raaka-aineet, valmistusmenetelmät, perinteet ja maut. Näin ollen suomalainen ruokakulttuuri näyttäytyy aitoutena, puhtautena, yksinkertaisena, konstailemattomana, järkevänä ja reiluna. Se on eräänlainen suomalaisuuden tarina tai brändi, jossa kohtaavat turvallisuus, terveellisyys, osaaminen, kilpailuky-

Suomalaisessa ruokakulttuurissa kohtaavat turvallisuus, terveellisyys, osaaminen, kilpailukyky, huipputeknologia, vastuullisuus ja eettisyys – ruoastammeko uusi Nokia?

ky ja huipputeknologia, jopa vastuullisuus ja eettisyyskin. Tarina on tuttu muistakin suomalaisista menestyskertomuksista. Ei ihme, että Eeropekkä Rislakki tarjoaa suomalaisia makuja uudeksi Nokiaksi (Kurunmäki 2008).

Terveellisyys

Vahva suuntaus terveellisten ruokatottumusten kehittämiseksi alkoi 1970-luvulla Pohjois-Karjala-projektista. Vielä sotien jälkeen ravitsemuspolitiikkaa oli ohjannut huoli kansalaisten riittävästä ravinnon- ja ravintoaineiden saannista. 1970-luvulle tultaessa sydän- ja verisuonisairauksien vähentämisestä tuli kansan ravitsemuksen suurin haaste. Nykypäivänä päällimmäisenä huolenaiheena puolestaan on kansalaisten ylipainoisuus.

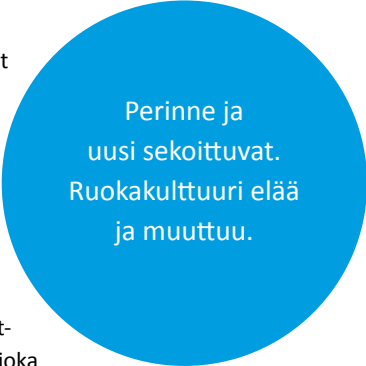
Terveyttä edistävään ruokavalioon liittyvä suomalainen osaaminen on saanut nostetta kilpailukykykeskustelusta. Esimerkiksi Sitran Elintarvike- ja ravitsemusohjelma ERAn (2005–2008) tavoitteena oli tehdä Suomesta terveellisen ravitsemuksen mallimaa, jossa syödään järkiruokaa eli ruokaa, jossa hyvän suomalaisen perusruoan ja terveystuotteiden ruoan ominaisuudet yhdistävät. Järkiruokakonseptin pohjalta kehitettäisiin myös vientituotteita. Myös tuoreessa hallituksen Terveiden edistämisen politiikkaohjelmassa kiinnitetään huomiota terveellisiin ruokatottumuksiin, samoin Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelmassa.

Terveellisen ruoan teema on otettu myönteisesti vastaan. Markkinoilla on monenlaisia terveellisiä elintarvikkeita ja terveellinen syöminen on jatkuvasti esillä tiedotusvälineissä. Toisen mielipiteen mukaan Suomessa ruoan terveellisyttä ja terveellisten tuotteiden markkinoita korostetaan liikaa ja unohdetaan muun muassa maku tai elämyksellisyys.

Muutos on ikuista

Ruokakulttuuri elää ja muuttuu. Yhteiskunnalliset muutokset vaikuttavat ruokatottumuksiin ja -tapoihin; suomalaista ruokakulttuuria on modernisoitava ja se myös modernisoituu. Ruokaa ei voi museoida, joten luovuus, kekseliäisyys ja kokeilunhalu luovat uusia mahdollisuuksia myös vieraalle ja matkailulle. Perinne ja uusi sekoittuvat, vanhasta luodaan uutta – ruokaa tuunataan.

Ruokakulttuurin modernisoimiseksi on tehty myös yhteispohjoismainen aloite. ”Me pohjoismaiset kokit katsoimme, että on tullut aika luoda pohjoismainen keittiö, joka voi ruokansa maukkauden ja omaperäisyyden ansioista nousta maailman suurimpien keittiöiden veroiseksi”, julisti 12 pohjoismaalaista kokkia vuonna 2005. Julistuksen seurauksena Pohjoismainen ministerineuvosto perusti Ny Nordisk Mat -hankkeen, joka pyrkii vahvistamaan kaikissa Pohjoismaissa näkynyttä ruokakulttuurin modernisointia.



Perinne ja
uusi sekoittuvat.
Ruokakulttuuri elää
ja muuttuu.

Ruoka osana kulttuuria

Ruokakulttuuria tulkitaan myös kulttuurina, jolloin ruoka ei ole vain ravintoa, vaan siihen liitetään kulttuurisia ja sosiaalisia merkityksiä. Syömistä koskevat valinnat ovat paitsi ravitsemuksellisia, myös symbolisia ja rituaalisia. Valintojen kautta määritellään suhdetta sekä omaan kulttuuriin että muihin kulttuureihin. Ruoan ja siihen liittyvien merkitysten jakaminen on vuorovaikutusta, joka järjestää ja jäsentää yhteisön sosiaalisia suhteita. Yhteiset ruoat luovat kulttuurista yhteenkuuluvuutta, vahvistavat identiteettiä ja kantavat kulttuuriperintöä. Ateriat ja yhdessä syöminen ovat ilonpitoa. Ruoka jäsentyy kokonaisuuksina, kuten ateriana. Ruoka ja ateriointi tuottavat mauelämyksiä ja tarinoita.

Kulttuurinäkökulmasta ruokakulttuuria, syömistä ja ruokaa tarkastellaan nykyään usein kapea-alaisesti keskittyen tuotantotekniikkaan ja ruoan terveysvaatimukseen. Terveyspuheen rinnalle onkin viime aikoina noussut eräänlaisia lupa nauttia -keskusteluja, jotka pyrkivät sisällyttämään tarkasteluun myös elämykset, nautinnot ja hyvinvoinnin. Silti on vielä tilaa ja tilausta keskustelulle, jossa oivalletaan elävän ruokakulttuurin merkitys ja rooli suomalaisessa kulttuurissa.



Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia



1. Ajan jatkumo ja paikka kartalla

Suomalaisen ruokakulttuurin muotoutumiseen ovat vaikuttaneet ratkaisevasti maamme pohjoisen sijainti sekä asema idän ja lännen välissä.

Lyhyt kasvukausi rajoittaa maassamme viljeltävien kasvien määrää, mutta toisaalta meillä on myös jalostettu viileään ja valoisaan kesään soveltuvia lajikkeita. Meillä on Pohjolalle omin-takeisia metsämarjoja, sieniä ja riistakanta. Pitkä välimatka maan pohjoisimpien ja eteläisim-pien osien välillä lisää alueellista erilaisuutta.

Niukkuuden historia on muovannut suomalaisen ruokakulttuurin tarinaa. Niukkoina ajan-jaksoina on syöty hengen pitimeksi. Pitkän talven vuoksi lyhyen satokauden antimia on tuotet-tu ja säilötty ahkerasti. Normaaleinkin satovuosina ruokaa on jouduttu jatkamaan erilaisilla korvikkeilla. Ruokatalous perustui Suomessa 1800-luvun loppuun asti varasto- ja omavarai-suuteen. Vasta 1960-luvulla viimeisetkin maanviljelijät alkoivat ostaa suuren osan ruoastaan kaupasta.

Menneetkin sukupolvet ovat osanneet myös juhlia jopa mässäilyyn asti. Linnoissa, pappi-loissa ja kartanoissa on kokeiltu uusia kansainvälisiä makuja ja nautittu ylläisiä ruokia, kuten hummereita, kaviaaria ja appelsiineja.

Ruotsin ja Venäjän vaikutteet ovat osin ajan saatossa sekoittuneet, mutta edelleenkin on jäljellä alueellisia idän ja lännen välisiä eroja. Nimenomaan rikas itäisten ruokien ja tapojen perintö erottaa meidät muista Pohjoismaista. Nykyään ruokakulttuurimme kansainvälistyminen ei ole kiinni lähinaapureista. Siihen vaikuttavat esimerkiksi maahanmuuttajien mukanaan tuomat tavat ja raaka-aineet, suomalaisten matkoillaan omaksumat vaikutteet sekä kansain-väliset trendit.

Suomalaisen syöminen alkoi muuttua nopeasti 1950-luvulla. Elintarvikkeiden säännöstely-hän jatkui maassamme useita vuosia vielä toisen maailmansodan päättymisen jälkeen. Sen jäl-keen on siirrytty maaseudullakin kaupan aikakauteen ja niukkuudesta yltäkylläisyyteen. Ruoan ja alkoholittomien juomien osuus kansalaisten kulutusmenoista on pienentynyt. Vuonna 2007 se oli enää 12,5 prosenttia (Tilastokeskus 2008).

Teollistumisen ja kaupungistumisen seurauksena suomalaiset ovat siirtyneet ruoan tuot-tajista ruoan kuluttajiksi. Yhteiskunnalliset muutokset, elintason nousu sekä naisten aseman muutos ja siirtyminen kodin ulkopuoliseen työelämään ovat vaikut-taneet siihen, mitä ja miten me nykyisin syömmme. Ruokaa ei ole välttämätöntä valmistaa itse alusta pitäen, ruokakauppojen hyllyillä on laaja valikoima kotimaisia ja eri puolilta maailmaa tuotuja tuotteita, myös ammattikeittiöt tarjoavat aterioita päivittäin suurelle joukolla suomalaisia. Hyvinvointiyhteis-kunnassa kotona tekemisen merkitys on pienentynyt.

Syömisessämme on 2000-luvun alussa sekä samankal-taisuutta että erilaisuutta sadan vuoden takaiseen aikaan verrattuna. Ruokavaihtoehdot ovat lisääntyneet ja -valikoimat laajentuneet. Syömme silti yhä ruisleipää, jota monet pitävätkin pyhimpänä asiana suomalaisten ruokien joukossa. Nykypäivänäkin tarjottavia perinteisiä ruokia ovat myös lihapullat, karjalanpaisti ja -pii-rakka, monet kalaruoat ja vehnäpulla. Toisaalta, suurin osa suomalaisista ei enää syö näitä sa-moissa yhteyksissä kuin ennen eikä niitä myöskään valmisteta täsmälleen samanlaisilla resepteillä. Monista entisistä juhlaruoista on tullut arkiruokaa ja reseptit ovat yksinkertaistuneet.

Maahamme on myös muodostumassa useita erilaisia ruokakulttuureja. Tällaisia muodostuu esimerkiksi eettisten katsomusten tai erilaisten muotivirtausten pohjalta sekä maahanmuutta-jaryhmien keskuuteen. Nämä myös tuovat vaikutteita vallalla olevaan ruokakulttuuriin.

Ruisleipä on monelle suomalaiselle ruokakulttuurimme pyhin asia.



2. Arvot ja katsomukset

Ruokailutapojen evoluutio ulottuu ihmislajin syntyä kauemmaksi: myös eläinlaumojen ja -parvien keskuudessa ateriointiin on aina liittynyt tiukkoja normeja. Ihmisyhteisöissä ruokakulttuurin kehitystä ohjaavat sosiaaliset tavat, arvot, arvostukset, tabut ja myytit. Tänäkin päivänä ruoka sekä yhdistää että erottaa meitä niin sosiaalisesti kuin kulttuurisesti.

Ihmiskunnan aamuhämäristä saakka ruoka on toiminut yhdistävänä tekijänä, identiteetin vahvistajana ja kulttuuriperinnön kantajana. Kestiystävyyden on luonut puitteet vieraiden tapojen ja kulttuurien kohtaamiseen. Vieraalle on tarjottu ensin juomaa ja ruokaa, vasta sitten esitetty asiat. Myös esimerkiksi konfirmaatio ehtoollisineen voidaan laskea ateriaksi, jolla nuori kiinnitetään seurakuntaan.

Ruoka myös erottaa. Sitä käytetään sosiaalisen vallan symbolina, luodaan nokkimisjärjestyksiä. Globaalissa maailmankylässä teollistuneiden valtioiden vahvat jäsenet syövät ensin ja kehitysmaiden naiset ja tytöt viimeisenä. Nokkimisjärjestys on ollut tavallista myös suomalaisissa yhteisöissä. Esimerkiksi talon isännän ja työväen ruoat ja ateriointi ovat poikenneet selvästi toisistaan. Samaan viittaa myös sanonta ”Syökö miniä vai annetaanko kissalle”.

Harvinaiset herkut on perinteisesti varattu jumalille ja halitsijoille. Pääasiassa ruokakulttuuri onkin kehittynyt ja monipuolistunut eliitin keskuudessa ja levinnyt sieltä rahvaalle. Muun muassa moni keskiaikainen juhlaruoka elää yhä muunneltuna nykyperheiden arjessa. Toisaalta ajoittain on ihannoitu ja matkittu kansan yksinkertaista elämää. Italian ”köyhä keittiö” elää nykypäivänä arjessa ja juhlassa, köyhän ranskalaisen ostereista on tullut kallista erikoisherkkua. Suomesta vastaavia esimerkkejä on vaikeampaa löytää.

Ruokaan liittyvät normit toimivat usein eri kulttuureja erottavina tekijöinä. Vieraiden kulttuurien ruokailutapoja oudoksutaan havaitsematta, että kaikissa kulttuureissa on yksilöllisiä ruokaan liittyviä piirteitä. Ruokailutapojen liittyminen esimerkiksi juhlaperinteisiin voi toisaalta auttaa tunnistamaan eri kulttuurien vuotuis- ja siirtymäriittien (syntymä, yhteisöön liittäminen, aikuistuminen, häät, hautajaiset ym.) loppujen lopuksi hyvin samankaltaisen rakenteen. Ruoka voi tässäkin mielessä toimia monikulttuurisessa maailmassa myös yhdistävänä tekijänä.

Lähes kaikissa uskomusjärjestelmissä ja uskonnoissa on ruokaa ja ruokailutapoja koskevia tabuja, riittejä ja myyttejä, jotka liittyvät pyhän ja epäpyhän sekä puhtauden ja saastaisuuden käsitteisiin. Pyhä merkitsee myös ruokakulttuurissa arjesta ja tavanomaisesta erotettua. Meilläkin on yhä erikseen pyhä- sekä arkiruokia ja monissa kodeissa pöytä katetaan pyhäpäivinä kauniimmin kuin arkena. Toisaalta taas niukan ruokatarjonnan aikana ruoka on ollut sinällään pyhää, ja sen pyhyyttä on korostettu esimerkiksi ruokarukouksella.

Vastuullisuutta pidetään yhtenä nykyajan megatrendeistä. Vastuuta on kannettava esimerkiksi ilmastonmuutoksen hillitsemisestä ja eläinten hyvinvoinnista. Nämä uudet arvot haastavat yhteiskunnan ja kansalaiset luonnon ja ihmisen kannalta kestävään ruoan tuottamiseen ja kuluttamiseen. Monet pitävät nykyisiä ruoan tuotanto- ja valmistustapoja eettisesti kyseenalaisina. Geenimuunnellun ruoan tuottaminen nostaa esiin voimakkaita tunne- ja arvolatauksia sekä puolesta että vastaan. Luomutuotannon, kasvisruoan ja lähiruoan suosio on vahvassa kasvussa, mutta niitäkin kritisoidaan.

Vastuullisuudesta nousevia tulevaisuuden ruokatrendejä saattavatkin olla askeettisuuden ja yksinkertaisuuden tavoittelu sekä köyhyyden ihannointi. Olisiko suomalainen niukkuuden historia vielä kansakunnan muistissa siten, että sieltä voitaisiin päivittää käytäntöjä uusiin tarpeisiin?

Askeettisuuden ja yksinkertaisuuden tavoittelu sekä köyhyyden ihannointi – tulevaisuuden ruokatrendejäkö?

Syökö miniä vai annetaanko kissalle?

tyisesti muikku), lasagne, lihamakaronilaatikko, jauheliihakastike, kaurapuuro, uudet perunat ja silli, mustikkapiirakka, letut, lihakeitto, poronkäristys ja kantarellimuhennos (Gallupin Keittiö 2008, Aamulehden syksyn 2008 raati)

Liitteessä 4 tarkastellaan yli kahdenkymmenen eri ruokalajin käytön yleisyyttä Suomessa kahdessa eri ikäryhmässä (15–24 v ja 55–64 v). Molempien ikäryhmien suosikkeja ovat lihapullat ja pihvit. Nuorille maistuvat myös broilerikastike, pizza, hampurilainen ja makaronilaatikko. Vanhemmat syövät mielellään paistettua kala.

Ravintola-alan ammattilaiset ovat luetteloineet suosikkejaan näkökulmana ravintoloiden klassikkoannokset (Viisi tähteä 2006). Kahdenkymmenen suosituimman annoksen joukossa olivat kuluttajäänestyksistäkin tutut pihvit (pippuripihvi ja Härkä Provencale), paistetut silakat ja muikut sekä lihapullat ja pizza. Lisäksi ammattilaisten listoilta löytyi kotimaisuuden perikuviksi koettuja ruokia, kuten saaristolaispöytä, pyttipannu, korvapuustit, hernekeitto, särä, vorschmack, mutta myös Välimerenmaiden tyyliin koostettuja alkupalalajitelmia.

Makumieltymysten skaala on laajempi kuin kyselyt ja äänestykset osoittavat. Äänestystuloksissa eivät näy juhlapäivinä vuodesta toiseen tarjottavat perinteiset sesonkiherkut, eivätkä kotikokkaajien keittiöissään loihittamat makumatkat eri puolille maailmaa. Lisäksi terveydellisiin tai eettisiin lähtökohtiin perustuvat erityisruokavaliot tuovat lisäväriä valtavirtaan.

Mielityksemme mietoon

Onko suomalainen ruoka sitten mautonta, mössöä tai ylikeitettyä? Toki perinteinen makumaailmamme on mieto; aikaisemmin mausteita käytettiin vähän ja useissa talouksissa ainoat mausteet olivat pitkään suola ja pippuri. Mielityksemme mietoihin makuihin paljastuu myös ulkomaisten ruokalajien rantautuessa meille. Makuja laimennetaan ja yksinkertaistetaan. Esimerkiksi etnisissä ravintoloissamme ruokalajeja varsinkin alkuaikoina ”suomalaistettiin”. Nykyään niissä pyritään lähemmäksi alkuperäistä esikuvaa kuin muutama vuosikymmen sitten. Muutoinkin muutosta vahvemman maustamisen suuntaan on nähtävissä.

Suomalaista makuaistia on kritisoitu myös sinällään. Osaavatko suomalaiset nauttia mauista? Onko maun aistiminen meille lainkaan tärkeä osa ateriointia? Tasapäistääkö runsas valmisruokien käyttö makuaistimme? Tunnistammeko raaka-aineen aidon maun? Koululaisille suunnattu Makukoulu on tarttunut aiheeseen ja lähtenyt kehittämään lasten aistinvaraisen arvioinnin kykyä (www.sitra.fi -> makukoulu).

Yhtenä huolenaiheena on, että tasaisen makuinen ruoka latistaa makuaistin. Pelätään käytävän niin, että kansalaiset eivät osaa vaatia korkealuokkaista ja tuoretta ruokaa eivätkä myöskään piittaa raaka-aineiden alkuperästä. Pelätään myös, että samalla vähenevät arjen ilot ja hyvinvoinnin lähteet.



4. Tarinoiden lähteitä

4.1 Alueelliset ruokakulttuurit

Maassamme on lukuisia paikallisia tapoja valmistaa ja nauttia ruokaa. Jo keskiajasta lähtien Suomi on jaettu läntiseen ja itäiseen ruokakulttuuriin. Ruokakulttuurien muotoutumiseen vaikutti muun muassa uunien erilaisuus. Länsi-Suomessa asuinhuoneiden uunit olivat lämmittämistä varten, eikä niissä valmistettu ruokaa. Leipä leivottiin pakarissa. Itäistä uunityyppiä käytettiin sekä lämmittämiseen että viikoittaiseen leivontaan. Lännessä valmistettiin keittoruokia avotulella rautaisessa jalkapannussa ja idässä uuniruokia saviastioissa.

Myös makumieltymyksissä oli alueellisia eroja. Idässä suosittiin osin slaavilaisesta perinteestä omaksuttuja happamia makuja. Näitä edustivat hapan kaurakiisseli, happamat limput, hapanlohko ja -rokka. Vähitellen hapanmakea ja makea makumaailma alkoivat levitä länneestä myös itäisille alueille. Läntisiä hapanmakeita ruokia olivat mämmi ja Ruotsista omaksutut hapanimelät leivät. Suolaamisen yleistyessä säilöntämenetelmänä makujen kirjo täydentyi vielä suolaisella.

Myös pohjoisen ja etelän välillä on ruokakulttuurissa selkeitä eroja ja ruotsinkielisellä ranikolla omia perinteitään.

Muuttoliike asutuskeskuksiin, elintarviketeollisuuden tuotteiden valtakunnallinen tarjonta, siirtolaisuus, kansallinen kotitalousneuvonta, kansakoululaitos, keittokirjat ja lehdissä julkaisut reseptit ovat häivyttäneet eri alueiden ruokakulttuurien välisiä rajoja. Lisäksi globalisaatio tuo maailman trendit, uudet raaka-aineet, maut ja valmistustavat entistä nopeammin suomalaisten ruokapöytiin. Alueelliset erot vähenevät – sushirajakin siirtyy pohjoisemmaksi. Silti alueiden välillä on yhä eroja esimerkiksi leipäkulttuureissa.

4.2 Sesongit ja juhlat

Ruokavuoteemme sisältyy raaka-aineiden sesonkeja. Syömistämme rytmittävät myös vuotuisjuhlat, kuten laskiainen, pääsiäinen, vappu, juhannus ja jouluku. Ne eivät tunnu täydellisiltä ilman niihin yhdistettäviä juuri oikeita ruokalajeja. Myös ihmisen elämänkaaren eri etapeissa pidetään juhlia, joiden ruoka- ja juomatavat ovat melko vakiintuneita. Tällaisia ovat esimerkiksi kastejuhlat ja häät. Meille on myös rantautunut uusia juhlia, kuten Halloween.

Vuodenkierto jäsentää yhä elämäämme, mutta raaka-aineiden saatavuus ei ole yhtä kausiluonteista kuin aikaisemmin. Silti juhlimme sentään vielä alkukesällä oman maan uusia perunoita ja mansikoita, syksyllä rapuja ja sadonkorjuun herkuja sekä talvella madetta ja mätää. Olemme omaksuneet myös joitakin muiden maiden sesonkiruokia, kuten parsan alkukeväästä ja Beaujolais Nouveau -viinin marraskuussa.

Kahvittelukulttuurissamme on ollut tarkat säännöt siitä, kuka ottaa ensimmäisenä ja missä järjestyksessä kahvipöydän antimia nautitaan. Tavat poikkeavat alueittain: yhtäällä kahvipöytä ei käydy ennen kuin emäntä on kolmasti kehottanut, toisaalla moinen viivytely koetaan huonona käytöksenä.

Juhlissa ateriaan kuuluu useimmiten muutakin kuin syömistä. Pöytäpuheet ja snapsilaulut tunnetaan laajasti, vaikkeivät ne kuulukaan kaikkien suomalaisten tapakulttuuriin. Ruokien ja juomien esittely vieraille on leviämässä ruokaharrastajien piirissä gourmet-ravintoloista kohteihin. Lisäksi suvuilla ja perheillä on omia vuotuisjuhlia ja elämänkaaren etappeihin liittyviä tapojaan.

4.3 Ravintoloissa syöminen

Ravintolassa ruokailu oli meillä harvinaista 1900-luvun jälkipuoliskolle asti. Aikaisemmin suurin osa suomalaisista ei käynyt lainkaan ravintoloissa. Vielä 1950-luvulla ruokaravintola valkoisine pöytäliinoineen oli arvokas paikka. Ravintoloissa käyntiä pidettiin pitkään myös paheellisena.

Ravintolarakenne monipuolistui 1970-luvulla. 1960-luvun lopussa voimaan tullut uusi alkoholilaki toi yleisravintoloiden rinnalle muun muassa keskiolutkahvilat ja pubit. Myös pizzeriat vapauttivat ravintoloiden ilmapiiriä. Ruokaravintoloissa käynti ei enää ollut yhtä muodollista kuin aikaisemmin. Mutkatonta syömistä edustivat myös hampurilaisravintolat, jotka tulivat Suomeen 1970-luvun puolivälissä. Ensimmäinen McDonald's avattiin 1984 Tampereella.

1980-luvulla ravintolaelämän monipuolistuminen jatkui, mutta suomalaisia ruokia ei enää juuri suosittu ruokalistoilla. Suomalaiseen ulkona syömisestä kulttuuriin kuuluvat myös huoltoasemien ravintolat, joista on tullut osin bensiinin myyntiäkin tärkeämpää liiketoimintaa.

Kuluttajien näkökulmasta 1980-luku oli eräänlainen murrosvaihe ravintolaelämässä. **Merja Sillanpään** mukaan ravintolat olivat aikaisemmin valinneet asiakkansa, mutta 1980-luvun lopulla asiakkaat valitsivat ravintolansa. Ryhmistä, jotka ennen oli pyritty pitämään pois ravintoloista, tuli 1980- ja 1990-luvuilla toivottuja asiakkaita – nuorille, naisille, lapsiperheille ja työläisille suunniteltiin omia ravintoloitaan. 1980-luvulla ravintoloissa tarjottiin naisten kaipaamia salaattinannoksia, työväestö istui lähiravintolassa ja uusi keskiluokka olutravintolassa tai viinibaarissa.

Michelin-tähti myönnettiin ensi kertaa suomalaisravintolalle 1987, vuonna 2003 suomalaisravintola sai ensi kerran kaksi tähteä. Vasta 2000-luvulla keskustelu ravintoloista on painottunut alkoholijuomien sijasta ruokaan. Keittiömestarit ja kokit on nostettu alan kasvoiksi. He ovat myös edesauttaneet lähiruuan arvostuksen nousua yhteistyössä tuottajien kanssa korostamalla suomalaisten raaka-aineiden laatua ja mahdollisuuksia.

1990-luvulla Suomessa alkoi kahviloiden uusi kultakausi. Ensin tulivat eurooppalaista tunnelmaa tavoittelevat kahvilat. 1990-luvun puolivälissä avatiin ensimmäiset amerikkalaistyylliset coffee shopit, joissa oli tarjolla runsaasti erilaisia erikoiskahveja. Uusi kahvilakulttuuri on koettu osana kansainvälistymistämme.

Vapaa-aikanaan silloin tällöin ravintoloissa aterioimassa käy noin kaksi kolmannesta aikuisväestöstä (MaRa 2008).

Vasta 2000-luvulla keskustelu ravintoloista on painottunut alkoholijuomien sijasta ruokaan. Keittiömestarit ja kokit on nostettu alan kasvoiksi.

4.4 Ruokalajien tarinat

Uudet ruokalajit uuttautuvat arkeen ja juhlaan yleensä pikkujuhlajaa. Osa ruoistamme on alkuperältään yksinomaan suomalaista, kuten lanttu, mämmi, sahti tai lusikoitava viili. Osa edustaa meille ja naapurimaille yhteistä historiaa, kuten graavikala ja ruisleipä. Aitona suomalaisena elintarvikkeena pidetään myös meillä paahdettua ja pakattua kahvia.

Jokaisella ruoalla on oma tarinansa. Tässä muutama tarina.

Lihapulla oli aikoinaan suuri uutuus. Sen valmistukseen tarvittiin lihamyllyä, joka yleistyi ensin ylemmissä sosiaaliryhmissä. 1920-luvulla lihapullat olivat erityisesti länsisuomalaisissa pitopöydissä tarjottavaa juhlaruokaa. Vielä 1950-luvulla ne olivat pyhäruokaa. Lihapullat arkipäiväistyivät 1960- ja 70-luvuilla. Tuolloin ne päätyivät myös valmisruokavalikoimiin. Lihapullat ovat yhä

suomalaisten suosikkiruokalaji, mutta mummon perinteiset naudanlihapullat ovat saaneet rinnalleen muun muassa kreikkalaisvaikutteisia lammasslihapullia. Nuorten suosimassa ravintolassa lihapullat tarjotaan jallukermakastikkeessa.

Tomaatti on nykyään Suomen käytetyin vihannes. Aluksi tomaattia pidettiin koristekasvina ja uuden mantereiden erikoisuutena. Hedelmiä ei syöty, koska niiden arveltiin olevan myrkyllisiä. Myöhemmin tomaattia käytettiin lääkekasvina; hedelmien uskottiin muun muassa vauhdittavan rakkauselämää. 1800-luvun alussa Euroopassa alettiin arvostaa tomaattia syötävänä tuotteena. Tuolloin sen kaupallinen viljely alkoi Italiasta.

Suomessa tomaattia on viljelty 1870-luvulta asti. Närpiön tomaatintuotantoalueella viljely aloitettiin tiettävästi vuonna 1917. Pohjanmaalaiset olivat Amerikan siirtolaisina tutustuneet tomaattiin ja sen viljelyyn. Ensimmäinen kasvihuone rakennettiin vuonna 1926 Pietarin keisarikillisessa puutarhassa saatujen oppien mukaan. Sotavuosina Suomessa olleet saksalaissotilaat kyselivät tomaatteja, ja lisäsivät osaltaan kiinnostusta sekä tomaatin syömiseen että viljelyyn. Tomaatti kotiutui suomalaiseen ruokapöytään pikku hiljaa vasta 1950-luvulta alkaen. Lyhyessä ajassa kasvihuoneviljely on kehittynyt huippuunsa.

Runebergin torttu on leivonnainen, joka maistui kansallisrunoilijallemme aamuisin, mieluiten uunituoreena. Johan Ludvig Runeberg nautti torttunsa mielellään pienen ryypyn kera, mistä rouva Fredrika Runeberg kerrotaan saaneen ajatuksen kostuttaen muuten kuivahkot leivonnaiset punssilla. Runoilijan lempileivonnaisia taloudellinen Fredrika-rouva kuuluu loihittineen myös kuivahtaneesta leivästä, vadelmahillosta, manteleista ja sokerista.

Todennäköisesti Runebergin tortun kehitti Porvoossa 1840-luvulla sokerileipuri ja kestkikievarin isäntä Lars Henrik Astenius Pietarissa saamiensa oppien pohjalta. Tortut olivat parhaimmillaan vastapaistettuina ja lämpiminä. Helsingissä leipurimestari Fredrik Edvard Ekberg toi Runebergin tortut ensimmäisen kerran myyntiin 1865. Suosio oli taattu, koska samaan aikaan Runeberg-kultti kukoisti.

Pizza on yksi suomalaisten suosikkiruoista. Se komeilee myös myydyimpien einesten joukossa. Suomalaisten oli helppo omaksua pizza tutun piirakkakulttuurin jatkeeksi. Ensimmäinen pizzeria avattiin 1960-luvulla Lappeenrannassa, mutta laajemmin suomalaiset tutustuivat pizzaan 1970-luvulla. Aikuiset maistelivat sitä pizzerioissa. Koulujen kotitaloustuntien innoittama myös kodeissa alettiin leipoa pizzaa lauantai-illan herkuksi. Suomessa on myös kehitetty omia sovelluksia pizzasta. On poropizzaa ja erilaisia einespizzoja, joista ensimmäiset tulivat markkinoille 1981.

4.5 Juomat ja ruokakulttuuri

Ruokajuomat ovat oleellinen osa ruokakulttuuriamme. Ne jäävät ruokakeskusteluissa kuitenkin usein vähäiselle huomiolle – ehkä siksi, että käyttöön on vakiintunut ilmaisu ruokakulttuuri, emme puhu esimerkiksi ateriakulttuurista tai ruoka- ja juomakulttuurista. Ruokajuomien valmistuksen ja käytön perinne on kuitenkin rikas. Aterian yhteydessä nautitut ja ruoanvalmistuksessa nesteenä käytetyt juomat ovat osa ravintoamme.

Vesi on juomista vanhin. Suomessa on kautta aikojen ollut käytettävissä puhdasta pohja- ja pintavettä. Sitä on käytetty joko sellaisenaan tai marjoihin ja muihin makua antaviin ainesosiin sekoitettuna. Suomalainen vesijohtovesi on maailman laadukkaimpia ja maultaan parhaimpia talousvesiä. Elintarvike- ja juomateollisuutemme käyttävät kotimaista vettä. Kraanaveden rinnalla kivennäisvesien käyttö ruokajuomana on vahvassa kasvussa.

Maito kuuluu keskeisesti pohjoismaiseen ruokaperinteeseen. Ihminen oppi jo vuosituhansia sitten käyttämään eläinten maitoa ravinnonlähteenään. Suomessa käytetään pääasiassa lehmänmaitoa. Kansainväliset tutkimukset osoittavat, että meillä tuotettu maito on korkealaatuista. Suuri osa suomalaisista käyttää maitoa päivittäin tai lähes päivittäin, mikä on kansainvälisestikin melko harvinaista.

Mehuja ruokajuomiksi ja jälkiruokien valmistukseen saamme rikkaasta marjasadostamme. Huononakin marjavuotena marjoja arvioidaan kypsyvän noin sata kiloa jokaista suomalaista kohti. Jokamiehennoikeudet tarjoavat meille ainutlaatuiset mahdollisuudet poimia talteen metsän antimia. Puutarhamarjojen viljely kotitalouksien ja teollisuuden tarpeisiin lisää lajike- ja makukirjoa.

Oluella on kautta historian ollut suuri kulttuurinen ja ravitsemuksellinen merkitys maassamme. Kansanperinteessämme oluelle on erityinen rooli – Kalevalassa on oluen valmistuksesta kertovia säkeitä kaksi kertaa enemmän kuin maailman luomista kuvaavia säkeitä. Belgialaisen lambicin rinnalla suomalainen sahti on toinen maailmalla säilyneistä kahdesta alkuperäisoluesta. Nykyisin oluiden valikoima on laaja. Olut onkin palaamassa ruokajuomaksi ja ruoanvalmistukseen niin kodeissa kuin ravintoloissakin. Olutta miedommat kotikalja ja sima ovat saaneet meillä omat kansalliset piirteensä.

Rypäleviinit katolinen kirkko toi Suomeen keskiajalla. Viini valtasi alaa oluelta ja vahvaksi käytetyltä simalta. Kalliin hintansa vuoksi se oli kuitenkin pitkään yläluokan nautintoaine. Viinejä marssitettiin laajemmin esiin 1950-luvulla, jolloin Alkoholiliike (nykyinen Alko) kampanjoi viinin ja juuston sekä viinin ja erilaisten ruokien yhdistämisen puolesta. Nykyään rypäleviinit kuuluvat arki- ja juhlaruokailuumme. Niiden rinnalle ovat tulleet kotimaiset marja- ja hedelmäpohjaiset tilaviinit.

Kahvilla on tärkeä osa suomalaisessa ruoka- ja tapakulttuurissa. Paahdetun kahvin kulutus henkeä kohden vuodessa on meillä pitkään ollut maailman kärkiluokkaa. Kahvi liitetään sosiaaliseen kansakäymiseen ja sillä osoitetaan vieraanvaraisuutta. Sitä nautitaan myös aamiaisella ja päivän mittaan välipalojen tapaan. Kahvin käyttö ruoanvalmistuksessa on yleistymässä.

Kalevalassa on oluen valmistuksesta kertovia säkeitä kaksi kertaa enemmän kuin maailman luomista kuvaavia säkeitä.

4.6 Ateriat ja pöytätavat

Entisinä aikoina ateriointiin vaikuttivat vuodenaika ja työn luonne. Kotipiirissä töitä tehtäessä syötiin päivällä lämmintä ruokaa, talvella metsätöissä mukana olivat kylmänä nautittavat eväät. Talvisin nautittiin päivässä yleensä kolme ja kesäisin neljä ateriaa. Kahvin yleistyminen muutti ateriointitapoja. Pikkuhiljaa kahvi voileipien kera syrjäytti aamiaisella lämpimän ruoan. Iltapäiväkahvi puolestaan korvasi väliaterian.

Päivittäin nautitusta kolmesta lämpimästä ateriasta siirryttiin vähitellen kahteen maailmansotien välisenä aikana. Tapa vakiintui 1960-luvulla. Ruumiillisen työn väheneminen ja istumatyön yleistyminen on edelleen vähentänyt lämpimien aterioiden määrää. Nykyisin monet syövätkin vain yhden lämpimän aterian päivässä.

Suomalainen arkiateria sisälsi tyypillisimmillään vain yhden ruokalajin. Pyhäpäivinä saatettiin pääruoan lisäksi nauttia jälkiruoka. Juhlissa, erityisesti jouluna, tarjottiin useampia ruokalajeja. Juhlaruoat ja niiden tarjoilutavat vaihtelivat eri puolilla Suomea. Länsi- ja Etelä-Suomessa oli juhlaruokiin erikoistuneita pitokokkeja. Noutopöydästä tarjottiin eturuokia, keittoa tai lihalientä, salaattia, paistia, puuroa ja jälkiruokaa, esimerkiksi rusinakeittoa pannukakun kera. Muualla Suomessa tarjoilu oli yksinkertaisempaa, vaikka tarjoilujärjestys oli suunnilleen samanlainen. Itä-Suomessa oli istumapöytä. Hernerokka oli Kaakkois-Suomessa juhlaruoka, jota suosittiin erityisesti häissä ja hautajaisissa. Rokan ohella pöytään katettiin suolakalaa, leipää, kaljaa, vehnästä ja kahvia sekä toisinaan myös viinaa.

Suhteemme ruokaan ei ole pelkän makuaistin varassa.

Nykyäänkin arkiaterialla nautitaan vain yksi ruokalaji. Silloin kun halutaan juhlistaa jotain asiaa, ruokalajeja on useita. Vierailutavoissa taas kahvilla piipahtaminen on osin vaihtunut yhdessä aterioinniksi. Vaivaa aterian valmistamisesta suurelle joukolle jaetaan siten, että vieraat tuovat aterian osia mukanaan tuliaisena (nyttikestit) tai koko illallinen valmistetaan yhdessä. Perheen yhteiset ateriat ovat harventuneet; kansainvälisen selvityksen mukaan Suomessa syödään aterioita perheen kesken vähemmän kuin missään muussa Euroopan maassa (Unicef 2006).

Keskusteluun aterioinnin yhteydessä liittyy omat erityispiirteensä. Vielä muutama vuosikymmen sitten puhuminen ruokapöydässä ei ollut sallittua, mutta nykyisin hyviin tapoihin kuuluu aktiivinen ruokapöytäkeskustelu. Tässä olemme ottaneet esimerkkiä eteläisten maiden tavoista.

Lasten asema ruokapöydässä on myös muuttunut. Päinvastoin kuin ennen, varsinkin arkin lapsille annetaan ruokaa ensimmäisenä. Lasten pöytätapoihin liittyvät kysymykset aiheuttavat myös huolta; esimerkiksi monet lapsista lapsi eivät osaa käyttää veistä ja haarukkaa vielä koulua aloittaessaan.

4.7 Ruoka ja estetiikka

Ruoka on luova tuote. Sille on ominaista kulttuuri-intensiivisyys ja kulttuurinen merkityssisältö. Ruoka on myös sosiaalisia merkityksiä, oma kontekstinsa ja siihen liittyy tarinoita ja esteettisiä iloja.

Suhteemme ruokaan ei ole pelkän makuaistin varassa. Ruoka, ruoanlaitto ja aterioiminen tuottavat elämyksiä kaikille aistille. Haistelemme ihania tuoksua, maistelemme makuja, katselemme värejä ja muotoja. Lisäksi kuulemme ääniä ja tunnemme ruoan rakenteen.

Ruoka, juoma ja ateria sisältävät myös esteettisiä elementtejä. Elintarvikkeet ja juomat pakataan kauniisti tai ainakin tarkoituksenmukaisesti ja myyvästi. Ruoan esillepano on parhaimmillaan hyvin esteettistä, joskin perunamuusin ja lihapullakastikkeen tarjolle pano saattaa edustaa varsin vaatimatonta arjen estetiikkaa. Kattautarvikkeet, ruokapöytä tuoleineen, keittiön koko varustus sekä ruoanlaittotarvikkeet – kaikki ovat muotoilun tuloksia ja osa kokonaisvaltaista ruokaelämystä.

Ruokakulttuuria on käsitelty eri taiteenlajeissa kautta aikojen. Ruoka on ollut aiheena kertomuksissa, musiikissa, teatterissa, kuvataiteessa, valokuvissa ja elokuvissa. Ruoka on innostanut myös uusiin monitaiteellisiin kokeiluihin. Esimerkiksi Ruokateatteri Entrée on esitys, jossa yhdistyvät kaikki hyvän elämän edellytykset. Illallisen lisäksi katsoja saa nautittavakseen myös tanssia, teatteria ja tarinaa.

4.8 Tarinoiden tallentaminen

Ruokakulttuuritietoa on tallennettu ja dokumentoitu monin tavoin. Aikaisemmin reseptit siirtyivät sukupolvelta toiselle muistitietona. Kansakunnan muistissa suhteemme ruokaan näyttäytyy esimerkiksi sananlaskuissa. Makumuistimme olemme tallentaneet äidin lihapullia, isän kalakeittoa ja mummon pullaa. Nykyisin Internetin blogeissa kerrotaan verkkoyhteisölle henkilökohtaisista maku- ja ruoanvalmistuskokemuksista.

Tiedotusvälineet ovat levittäneet aktiivisesti uusia ruokakulttuurisia vaikutteita. Jo säännöstelyn aikana radiossa annettiin ohjeita niukan arjen selättämiseksi ja jo 50-luvulla kuultiin sarjoja ”Korvakuulolla kokiksi. Nuoripari keittiöpuuhissa” ja ”Myöhästytkö päivälliseltä” (haastattelulähteet Yle ja Tapanainen). Televisiossa ruokaohjelmat yleistyivät 1960- ja 1970-luvuilla. Noista päivistä tv-ohjelmien, julkiskokkien ja maailman keittiöiden esittelyjen määrä on lisääntynyt huomasti.

Aikakaus- ja sanomalehdissä ruoka-aiheet yleistyivät 1970-luvulla. Reseptit, värikkäät ruokakuvat, kuluttajavalistus sekä vieraiden ruokakulttuurien esittelyt tulivat tutuiksi lukijoille. Nykyisin pelkästään ruokaan ja juomaan keskittyviä julkaisuja on useita.

Myös keittokirjat ovat muovanneet kotien ruoanvalmistustapoja. Suomalaisten keittokirjaklassikko ”Kotiruoka” ilmestyi ensimmäisen kerran vuonna 1908, vuonna 2008 siitä julkaistiin 74. painos. 2000-luvun alkupuolella oli varsinaisen keittokirjabuumi, muun muassa monet tunnetut kokit julkaisivat silloin omia keittokirjojaan.

Viime vuosina ruokaohjeita on tallennettu innokkaasti internetiin ja verkossa käydään vilkasta ruokakeskustelua. Kansalaiset osallistuvat näin ruokakulttuurin tallennustyöhön uudella tavalla.



5. Tarinoiden rakentajia ja kertojia

Kaikki Suomessa asuvat ihmiset muokkaavat ruokakulttuuriamme. Osassa koteja syödään koska se on välttämätöntä, mutta monille kokkaaminen on työ, harrastus tai intohimo.

Suomalainen ruoanlaitto- ja ruokaosaaminen ulottuu kodeista teollisuuslaitoksiin ja tutkimuksesta ruokajärjestelmiin. Monet suomalaiset elintarvikealan innovaatiot ovat teknisiä, esimerkiksi elintarviketurvallisuuteen tai funktionaalisiin elintarvikkeisiin liittyviä. Lisäksi meillä on kehitetty innovatiivisia järjestelmiä, kuten ravitsemusvalistus ja kouluruokailu. Kulttuurisiksi suomalaisinnovaatioiksi voidaan kutsua vaikutteiden kekseliästä omaksumista, mikä näkyy muun muassa resepteissä ja keittokirjoissa sekä ravintoloiden luovasti ruokaperinnettä modernisoivassa otteessa.

Ruokakulttuurin muokkaajina meidät, kansalaiset, voidaan jakaa seuraavasti:

- kaikki suomalaiset kuluttajina
- työtä ruokien tai elintarvikkeiden raaka-aineiden tai itse ruoan kanssa tekevät
- työssään ruokaan liittyvää tietoa käsittelevät henkilöt.

5.1 Me kaikki

Me kansalaiset muodostamme kirjavan joukon ruoanlaittajia ja -nauttijoita. Keskuudessamme on ruoalle intohimoisesti vihkiytyneitä harrastajia, ruoan suhteen välinpitämättömiä ja kaikkea siltä väliltä. Halusimme tai emme, jokainen ruokaostoksemme vaikuttaa kaupan valikoimaan. Maku-aistiamme taas muokkaa ruoka, jota syömmme.

Suomalaisista noin kaksi miljoonaa päättää periaatteessa yksin ruokaostoista. Näistä noin puolet on yksin asuvia henkilöitä. Yhdessä muun perheenjäsenen kanssa ruokaostoista päättää noin 1,4 miljoonaa kansalaista. Yhteensä näistä kertyy noin 3,4 miljoonaa ostopäätösten tekijää. Jos ostopäätökseksi lasketaan jokainen ostettu ruokatuote (maitopurkki, pussillinen appelsiineja jne.), tehdään vuodessa noin 4 miljardia ostopäätöstä. (Liite 6.)

RISC Monitor-tutkimuksen (2007) ruokailijatyypittelyn mukaan kuluttajat jaetaan kuuteen ryhmään seuraavasti:

1. Perinteiset ruoanlaittajat (15 %): pitää ruoan valmistamisesta, terveellisyys ja alkuperä tärkeitä, arvostavat kotimaisuutta
2. Perinteiset ruokailijat (20 %): ei pidä ruoanlaitosta, ei mielellään kokeile uutta
3. Monipuolisesti ruoasta kiinnostuneet (18%): pitää ruoanlaitosta, herkuttelee, kokeilee, vastuullisuus puhuttelee
4. Erilaisuuksia etsivät (16%): pitää ruoanlaitosta, herkuttelee, kokeilee, vastuullisuusasiat eivät kiinnosta
5. Napostelijat (18 %): ei aikaa ruoanlaittoon tai ostoksiin, herkuttelee, syöminen on oheistoimintaa
6. Tankkaajat (13 %): ei laita arkisin ruokaa, pitää tukevasta ja täyttävästä ruoasta, syö välipaloja

Paljonko Suomessa sitten on ruoasta innostuneita kuluttajia? Edellä olevasta jaottelusta laskettuna monipuolisesti kiinnostuneiden ja erilaisuuksia etsivien kokonaismäärä on 1,2 miljoonaa henkilöä.

Laskettaessa yhteen henkilöt, jotka ovat antaneet palautetta kauppaan, pitäneet ruoka-aiheisia blogeja ja harrastaneet aktiivisesti muuta ruokaan liittyvää toimintaa, kertyy näistä 620 000 aktiivisen ruokaihminen joukko (TNS Gallup 2007). Saman tutkimuksen mukaan kaksi prosenttia yli 15-vuotiaista suomalaisista oli jonkin elintarvikkeisiin tai syömiseen liittyvän yhteisön jäsen. Tämä vastaa noin 73 000 henkilöä.

Suomessa on lukuisia kansalaisjärjestöjä, joiden toimintaan kuuluu ruokakulttuuri. Jäsenmäärältään suurimmat ovat Maa- ja kotitalousnaiset (62 000 jäsentä) ja Martat (noin 40 000 jäsentä). Vanhin pelkkään ruokakulttuuriin keskittynyt virallinen yhdistys lienee vuonna 1945 perustettu Suomen Gastronomien Seura ry, ellei mukaan lasketa 1500-luvulla perustettua Suomen talousseuraa eli nykyistä ProAgria Keskusten liittoa. Yksi pienimmistä on 6-jäseninen Ruisveljet. Lisäksi on lukuisia paikallisista yhdistyksiä ja kaveriporukoita, jotka kokoontuvat ma-kuelämysten äärelle.

Kaikki Suomessa asuvat ihmiset muokkaavat ruokakulttuuriamme.

Ruoasta innostuneiden ihmisten määrää Suomessa on mahdotonta laskea. Onko heitä satuhatta vai miljoona, riippuu siitä, miten ruokaihminen määritetään. Myöskään kuluttajien luokittelu eri ryhmiin ei ole yksinkertaista. Suuri osa nykypäivän kuluttajista on kameleontteja. Saman päivän ruokalistalta saattaa löytyä einespizzaa ja sisäfilettä, ulkomaista tusinaruokaa ja lähiluomua – kuluttajan potematta mitään arvostiritoja. Nautintolähtöisesti toimittaessa kulutetaan eri tilanteissa mukavimmalla mahdollisella tavalla.

5.2 Ruokaketju

Ruokaketjussa työskentelee yli 300 000 henkilöä. He saavat elantonsa raaka-aineen tuottamisesta, jalostamisesta elintarvikkeeksi sekä ruoan ja juoman vähittäismyynnistä. Suurimmat yksittäiset ammattiryhmät ovat maanviljelijät ja ravintola-alan työntekijät. Tässä luvussa tarkastellaan ruokaketjun eri toimijoiden roolia ruokakulttuurissa.

Maatalous

Maatalous työllisti vuonna 2008 vajaat 90 000 henkilöä, maatiloja oli vajaat 67 000. Vielä 1990 maataloudesta sai elatuksensa noin kaksinkertainen määrä henkilöitä; tilojen määrä on vähentynyt miltei samassa tahtiin kuin alan työllisten määrä.

Maatalouspolitiikalla on pitkään ohjattu tuotantoa. Nuori itsenäinen Suomi saavutti nopeasti omavaraisuustavoitteensa. Maatalouden koneellistuminen alkoi 1950-luvulla. Se mylseri alan rakennetta ja johti vuosien saatossa mittavaan ylituotantoon. Poliittisilla päätöksillä tuettiin ylituotannon vientiä, josta taas viimeistään EU-Suomessa oli päästävä eroon. Ylituotannon karsimiseen tähtäävä maatalouspolitiikka on vaikuttanut vielä 2000-luvulla ja tilanne on osin kääntynyt raaka-ainepulaksi.

Maatalous on ruokakulttuurin alku ja juuri, mutta mitä ja kuinka paljon Suomessa kannattaa tuottaa?

Tuotannon tehostamiseksi tilakokoa on kasvatettu ja tuotantoa keskitetty. Karkeasti tyypitettynä Itä-Suomi on maitomaa ja Länsi-Suomi viljamaa.

Jälleen eletään murrosta. Jopa hallitustasolla pohditaan, mitä ja kuinka paljon Suomessa kannattaa tuottaa, jotta taataan huoltovarmuus, kotimaisen elintarvikeketjun toimivuus ja samalla vahvistetaan omaa ruokakulttuuria. Pelkona on tuotannon keskittäminen EU:n alueella tuotantoedellytyksiltään parhaimmille alueille.

Maatalous on nykyisen ruokakulttuurin alku ja juuri. Mitä lajikkeita ja paljonko Suomessa kasvatetaan, riippuu siitä mitä seuraavat ruokaketjun osat ostavat. Paljon pohditaankin mahdollisuuksia kehittää ketjun eri osien yhteistoimintaa, jotta tilojen tuotannon laatu ja määrä saataisiin vastaamaan nykyistä paremmin tarvetta. Nykytilanne on kaksijakoinen: tietyistä raaka-aineista on pulaa, mutta silti kolmannes tiloista harjoittaa maataloustuotannolle rinnakkaisia elinkeinoja.

Maataloudessa on sotien jälkeen siirrytty ripeästi luontaistaloudesta tehomaatalouteen, pitkälti viljelijän ja teollisuuden väliseen sopimustuotantoon. Vastatrendinä luomu- ja lähitu-

tanto sekä innostus alkuperäislajikkeiden säilyttämiseen ovat kasvaneet. Meillä tosin kansainvälisesti verrattuna melko laimeasti.

Elintarvikejalostus

Elintarvikejalostus työllistää vajaat 35 000 henkilöä. Kaiken kaikkiaan elintarvikejalostusta harjoittaa Suomessa noin 3150 yritystä (Ruoka-Suomi 2008). Ala on erittäin polarisoitunut. Peräti 75 prosenttia yrityksistä on alle 5 henkilöä työllistäviä mikroyrityksiä. Yli 50 henkilöä työllistäviä on vain 150.

Suomen ensimmäinen teollinen elintarvikeyritys oli vuonna 1755 perustettu sokeritehdas. Kehitys kohti suurempia ja tehokkaampia tuotantolaitoksia käynnistyi ensin osana yhteiskuntarakenteen muutosta ja 1980-luvulta lähtien kansainvälisen kilpailukyvyn lisäämiseen tähdäten. Samaan aikaan rinnakkainen kehityskaari on johtanut yksittäisestä tuotannosta ja jalostuksesta osuustoiminnaksi ja edelleen pörssiyrityksi.

Suurten teollisuusyritysten rinnalla paikallinen pienjalostus hiipui. EU-kautena on aloitettu elintarvikealan pk-sektorin toimintaympäristön ja osaamisen kohentaminen julkisella rahoituksella. Pk-yritysten määrä kasvoikin vuosina 1990–1998. Kaikki uudet tulokkaat eivät kuitenkaan löytäneet sijaa markkinoilta.

Nykyään elintarviketeollisuuden toiminta perustuu tutkimus- ja kehitystyöhön sekä kuluttajien tarpeiden tuntemiseen ja ennakointiin. Tuotevalikoima on laaja ulottuen perusraaka-aineista puolivalmiisiin ja tarjoiluvالميisiin ruokiin ja juomiin. Koko maan kattavan jakeluverkoston, näkyvän mainonnan ja kotikeittiöihin suunniteltujen ruokareseptien ansiosta teollisuus muokkaa ruokakulttuuria. Samalla se ylläpitää ruokaperinteitä valmistamalla hernekeittoa, kaalikääryleitä, mämmiä ja monia muita supisuomalaisia ruokia.

Suurten teollisuusyritysten tuotevalikoimat uudistuvat jatkuvasti, ja ideoita imetään kansainvälisiltä markkinoilta. Näin jalostajat pitävät laajan kuluttajajoukon ruokatrendien harjalla. Lisäksi suurten elintarviketeollisuusyritysten kuluttajaneuvontapuhelimet ja koekeittiöt ovat jo 1960-luvulta lähtien opastaneet kansalaisia uusiin tuotteisiin ja tapoihin ja neuvoneet käytännön ongelmissa.

Pienten elintarvikejalostajien rooli ruokakulttuurin muokkaajana on merkittävä. Pienet jalostusyritykset ovat kehittäneet tuoteinnovaatioita, kuten jogurtinkaltaisia kauravälipaloja, kasvispohjaisia leikkeleitä ja pullotettua koivunmahlaa vientituotteeksi. Ne myös palvelevat yksilöllisesti ja joustavasti asiakkaita luomulla, oman pitäjän ruualla ja gourmet-tuotteilla. Toisaalta osa ylläpitää perinteitä: pitkälti käsityönä tehdään riihikuivattua ruisjauhoja, karjalanpiirakoita ja erikoismakkaroita. Lisäksi pienjalostajat toimivat usein suurten yritysten alihankkijoina.

Elintarviketeollisuuden tutkimuksessa ja tuotekehityksessä on viime vuosina paneuduttu kansansairauksia vähentävien elintarvikkeiden kehittämiseen. Tuloksena ovat Euroopan vähä-

Teollisuus uudistaa ruokakulttuuria kattavan jakeluverkoston, mainonnan ja kotikeittiöihin suunniteltujen ruokareseptien kautta.

suolaisimmat tuotteet, vähärasvaisten tuotteiden poikkeuksellisen laaja valikoima sekä monia uudentyyppisiä runsaskuituisia viljapohjaisia elintarvikkeita. Lisäksi meillä on kehitetty kansainvälisestikin menestyneitä funktionaalisia eli terveysvaikuttavia elintarvikkeita.

Elintarviketeollisuusliiton mukaan Suomen elintarviketeollisuus käyttää noin 80-prosenttisesti kotimaista raaka-ainetta. Kotimaisten tuotteiden osuus maamme ruokakaupoissa myydystä teollisuuden valmistamasta ruoasta on samaa suuruusluokkaa.

Kauppa

Päivittäistavarakauppa työllistää noin 50 000 henkilöä (PTY 2007). Nämä henkilöt kohtaavat asiakaspalvelutyössä kuluttajan päivittäisillä ostoksilla. Ruokaa myyviä kauppiaita eli päivittäistavarakauppiaita on alle 4000. Vielä vuonna 1990 niitä oli lähes 7000. Päivittäistavarakaupan vuoden mittaan myymien ruokatuotteiden kokonaisvalikoimassa on noin 70 000 tuotenimikettä (AC Nielsen 2008).

Vielä 1950-luvulla maaseudulla elettiin omavaraistaloudessa, kaupasta haettiin lähinnä kahvia, sokeria ja suolaa. Oman kasvimaan tuotteet, metsästä kerätyt antimet ja ostokset suoraan tuottajilta muodostivat huomattavan osan kotitalouksien ruoasta. 1960-luvulla itsepalvelumyymälät yleistyivät, maito- ja leipäkauppojen määrä puolestaan väheni ja maanviljelijätkin alkoivat käydä ostamassa elintarvikkeita kaupasta. Rakennemuutosta siivitti kaupunkistuminen, autoistuminen ja jääkaappien yleistymisen. 1980-luvulla muutosta kiihtyi ja edelleenkin suurten myymälöiden vuotuinen myynti kasvaa. Yksityisomistajuudesta keskusliikevetoiseksi muuttunut kauppa on rakentanut asiakkaan sitouttamiseen asiakasomistajuus- ja pistejärjestelmiä.

Rakennemuutokselle on myös vastavoimia. Itsepalvelumyymälöiden puristuksessa miltei hävinneet erikoiskaupat ja henkilökohtainen palvelu pitävät pintansa. Erikoiskauppojen, kuten kauppahallien, luomukauppojen ja etnisten kauppojen määrä on noin 560; päivittäistavarakaupasta niiden osuus on viisi prosenttia (Nielsen 2008).

Kaupan valikoimien kautta kuluttajille tuodaan uusia makuja maailmalta. Uudet tuotteet uudistavat ruoanlaitto- ja syöntitapoja. Esimerkkejä ulkomaisten tuotteiden kautta omaksutuista toiminnoista ovat wokkaaminen ja puikoilla syöminen. Ulkomaisten tuotteiden esimerkit toimivat myös markkinoiden tunnustelijana ja mallina kotimaisen teollisuuden tuotekehitykselle.

PTY:n arvion mukaan ulkomainen tarjonta on kolminkertaistunut EU-jäsenyyden aikana.

Uusinta trendiä kaupassa edustavat korkealuokkaiset premiumtuotteet, joita kehitetään myös kaupan omien merkkien sisälle.

Kauppa muokkaa ruokakulttuuriamme paitsi tuotevalikoimallaan myös koekeittiöiden ja kuluttajaneuvojen palveluilla sekä asiakaslehtien ja myymälöissä jaettavien reseptien avulla.

Kaupan
valikoimat tarjoavat
kuluttajille uusia makuja
maailmalta.

Ammattikeittiöt

Ammattikeittiösektori, HoReCa-ala, suurkeittiöt, ateriapalveluyritykset – ruoka-annoksia tuottavalla alalla on monta nimeä. Toimipisteitä oli 2008 yhteensä noin 22 000, mikä on noin 2000 enemmän kuin 1990. Hieman yli puolet toimipaikoista omistaa yksityinen sektori.

Ravitsemistoimintaa harjoittavissa yrityksissä ruoan kanssa työskentelee yhteensä noin 67 000 henkilöä, koko- tai osapäiväisesti (Mara 2008). Lisäksi kuntien ja valtion keittiöissä työskentelee kymmeniätuhansia henkilöitä.

Päivittäin HoReCa-alan asiakkaana aterioi noin kolmannes väestöstä. Vuodessa tämä tekee yli 800 miljoonaa annosta, mikä on 100 miljoonaa enemmän kuin vuonna 1990 (Nielsen HoReCa-rekisteri 2008). 1990-luvun alun lama kutisti alaa noin viideksi vuodeksi, mutta sen jälkeen kasvu on ollut tasaista ja sen on ennustettu jatkuvan.

Alan rakenne muuttuu. Kahvila- ja ravintolatoimipaikkojen määrän kasvu on jo taantunut. Sen sijaan annosmäärien kasvu jatkuu tällä hetkellä voimakkaammin huoltoasemakahvioissa ja -ravintoloissa. 1990-luvun lama laski henkilöstöravintoloiden määrää ja väheneminen jatkuu. Myös julkisen sektorin keittiöiden määrä on 1990-luvun valusta alkaen laskenut, mutta annosmäärät ovat nousussa (Nielsen HoReCa-rekisteri 2008).

Yksityinen ravintolasektori

Ruoan rooli yksityisen sektorin ravintoloissa vaihtelee: gourmet-ravintoloista haetaan kokonaisvaltaisia makumaailman elämyksiä, kotiruoka- tai lounasravintoloissa nautitaan tutuista mauista ja tauosta työpäivään. Pubeissa ja drinkkibaareissa seurustellaan, harvemmin syödään.

Alan tarjonta laajenee koko ajan mutta myös pirstaloituu ja eri toimialojen rajat hämärtyvät (katso kpl 4.3 Ravintoloissa syöminen). Kauppojen deli-osastojen ja lounasravintoloiden tarjonnan erot samankaltaistuvat. Kansainvälisten keittiöiden tarjonta monipuolistuu mutta myös suomalaisista perinteistä ammentavia vaihtoehtoja löytyy yhä useammin. Kokonaisuudessaan ruoasta on tullut yhä näkyvämpi osa ravintolasektoria ja keittiömestarit ovat nousseet kansainvälisille estradeille.

Suomalaisen ruoan vähäinen rooli ravintoloissamme on kummastuttanut erityisesti ulkomaalaisia. Ravintola-alaa Suomessa ovat vauhdittaneet ulkomaiset omistajat ja työntekijät. Lisäksi varsinkin maaseudulla ravintolat palvelivat matkailijoita eikä paikallisväestön ravintolassa käyntejä katsottu hyvällä. Näin myös vaikutteet ravintolaruokaan ovat tulleet muualta kuin omasta talonpoikauskulttuuristamme.

Yksi suomalaiselle ravintolasektorille luonteenomainen piirre on henkilöstöravintoloiden suosio. Henkilöstöravintolajärjestelmä kattaa merkittävimmän osan Suomen työpaikkaruokailusta. (MaRa ry, Ravintolaruokailun trenditutkimus 2008. TNS Gallup Oy). Monille yksineläville työikäisille työaikana nautittu lounas lienee päivän ainoa lämmin ateria ja perusruokavalion runko.

Vaikutteet
ravintolaruokaan ovat
tulleet muualta kuin
omasta talonpoikaus-
kulttuuristamme.

Julkisen sektorin ruokapalvelut

Julkisen sektorin ruokapalvelut kattavat päivähoidon, koulujen, sairaaloiden, armeijan ja vankiloiden ruokailun sekä näissä toimipaikoissa työskentelevien henkilöstöruokailun. Nykyään enää reilussa puolessa julkisen sektorin toimipaikoista valmistetaan ruokaa. Lopuissa jaellaan muualla valmistettuja annoksia.



Kouluruokailulla on myös kasvatustehtävä.

Kouluruokailujärjestelmää voidaan pitää suomalaisena innovaationa, jolla on taattu kaikille koululaisille yhtäläinen, perheen tulotasosta riippumaton ruokatarjonta koulupäivinä. Ruokakulttuurin näkökulmasta vuosi 1981 on merkittävä. Tuolloin kouluruokailulle asetettiin myös kasvatustehtävä. Noin 900 000 lapsen ja nuoren päivittäisestä ruokailusta vastaa yli 7000 toimipistettä päiväkodeista ammatillisiin oppilaitoksiin. Näissä työskentelee suuri joukko ruoka-alan ammattilaisia, jotka päivittäin vaikuttavat uusien sukupolvien ruokakulttuuriseen kasvatukseen.

Julkisen sektorin ruokahankinnoista käydään köyden vetoa. Hankintarengasjärjestelmät ja julkisten hankintojen kilpailutus ovat johtaneet edullisimman ratkaisun etsimiseen. Seurauksena on siirrytty yhä suurempiin ruoanvalmistusyksiköihin. Kestävän kehityksen ja ruokakulttuurikasvatuksen nimissä on julkiselta sektorilta viime vuosina alettu vaatia esimerkillisyyttä hankinnoissaan muun muassa lisäämällä lähi- ja luomuruoan käyttöä.

5.3 Ruokatiedon tekijöitä ja siirtäjiä

Ruokakulttuuriin vaikuttaa osaltaan yli 10 000 tietoa tuottavan ja välittävän ammattilaisen joukko. Eri ammattiryhmillä on oma ideologinen taustansa ja oma näkökulmansa ruokakulttuuriin, mutta kokonaisuutena joukko kattaa ruokakulttuurin kaikki osa-alueet.

Julkisesti ruokakulttuurista keskustelevien henkilöitä lienee näistä kuitenkin vain joitakin satoja. Ruokakulttuuri-sana esiintyy joidenkin organisaation nimessä, toiminta-ajatuksessa tai tunnuslauseessa ja vain harvan henkilön tehtävänimikkeessä.

Ruokakulttuuriin liittyy tietoa tuottavia ja välittäviä ammattiryhmiä:

- peruskoulujen kotitalousopettajat, kouluruokailusta vastaava henkilökunta, kansalaisopistojen opettajat
- ravitsemusasioiden kanssa työskentelevät, kuten ravitsemusterapeutit, terveydenhoitajat ja neuvoloiden työntekijät
- elintarvike- ja HoReCa-alan oppilaitosten opettajat
- tutkijat
- ministeriöiden ja niiden alaisten laitosten edustajat
- kansalaisjärjestöjen edustajat
- ruoasta ja ruokakulttuurista kirjoittavat toimittajat, tiedottajat, kirjailijat ja tapahtumien järjestäjät
- alan etujärjestöjen sekä kehitys- ja tiedotusorganisaatioiden edustajat

Osa ruokakulttuurityöstä on uuden tiedon tuottamista, osa tiedon jakamista. Viestinnän kaikki keinot perinteisestä tiedotuksesta kaupallisiin periaattein tehtyyn elämyksiin on käytössä. Myös viestinnän kohdeyleisö on kirjava kuluttajista poliittisiin päättäjiin.

Ruokakulttuuriin vaikuttamisen kannalta tämä tietotyöläisten toimintakenttä on monissa käsissä ja melko sirpaleinen. Elintarvikealan yhteistä näkemystä suomalaisesta ruokakulttuurista onkin kaivattu eniten juuri näissä ryhmissä.



Haaste uusiin ruokakulttuurikeskusteluihin

Enää harvalle ruoka merkitsee pelkästään tankattavaa ravintoa. Useimmille meistä on tärkeää mitä ja miten syömme. Ruoasta puhutaan yhä useammin laajana, jopa globaalina järjestelmänä ja sen kulttuuriset arvot ymmärretään entistä paremmin.

Ruokakulttuuriryhmän asiantuntijat ovat koostaneet tähän katsaukseen ydinajatuksiaan suomalaisesta ruokakulttuurista sekä tekijöistä, jotka ovat vaikuttaneet ja vaikuttavat sen kehittymiseen. Tämän projektin myötä lukuisia aiheita vain hipaistiin. Siitä huolimatta oli aistittavissa se, että elintarvikeketjun ja sen ulkopuolisten ruokatoimijoiden välinen keskustelu on eri osapuolia innostavaa ja hyödyttävää.

Keskustelun toivotaan paitsi monipuolistuvan, myös laajenevan kattamaan arjen yhteiset ruokapäydät. Pohdinnan arvoisia ovat muun muassa seuraavat kysymykset: Mitä ruokakulttuurin ulottuvuuksia tästä materiaalista puuttuu? Tarvitaanko elintarvikealalle yhteinen ruokakulttuurivisio? Miten ruokakulttuuria ja sen kehitystä tulisi tutkia ja mitata? Kuinka perinne ja muutos valjastetaan yhdessä rakentamaan uutta uljasta suomalaista ruokakulttuuria? Miten kuluttajan ääni saadaan enemmän esiin ruokakulttuurin kehitystyössä?

Keskustelu jatkuu.

Liite 1

RUOKAKULTTUURIRYHMÄ JA SEN TOIMINTA

Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuudet -projektin ns. ruokakulttuuriryhmä kokoontui 30.3–3.9.2008 välisenä aikana viisi kertaa.

Tämä katsaus on ruokakulttuuriryhmän keskusteluihin ja jäsenten tuottamiin aineistoihin perustuva yhteenveto. Katsauksen rakenteesta ja sisällöstä vastavana asiantuntijana on toiminut Johanna Mäkelä ja sen on toimittanut Minna Kantén. Molemmat ovat myös katsauksen kirjoittajia. Muita katsauksen asiantuntijoita ja kirjoittajia ovat Hannele Koivunen (Arvot ja katsomukset sekä Ruoka ja estetiikka), Heikki Kähkönen (Juomat ja ruokakulttuuri) sekä Pirjo Toikkanen (osa Ruokalajien tarinoista). Teknisestä toimitustyöstä vastasi ryhmän ulkopuolinen toimittaja, Marjo Uusikylä Info Plus-viestintätoimistosta.

Ruokakulttuuriryhmä:

EkoCentria
Elintarvikeketoollisuusliitto ry
Finfood - Suomen Ruokatieto ry
Finfood - Suomen Ruokatieto ry
Finfood - Suomen Ruokatieto ry
Foodwest Oy
Haaga-Helia ammattikorkeakoulu
Hanasaari ruotsalais-suomalainen kulttuurikeskus
Helsingin yliopisto
Kaufmann Oy
Kotitalousopettajien Liitto ry
Kuluttajatutkimuskeskus
MTK ry
Maa- ja metsätalousministeriö
Maa- ja metsätalousministeriö
Maa- ja metsätalousministeriö
Media Cerevisia Oy
Opetusministeriö
Ruokakulttuurikeskus ry
Ruokatoimittajat ry
Sosiaali- ja terveysministeriö
Suomen Kuluttajaliitto ry
Unione Oy

Lehtori, ekokouluttaja Irma Kärkkäinen
Viestintäjohtaja Sirpa Rinne
Toiminnanjohtaja Tiina Lampisjärvi
Tutkimuspäällikkö Minna Kantén
Viestintäpäällikkö Kaija Karjalainen
Johtaja Jukka Lähteenkorva
Ohjelmajohtaja Outi Westman
Ravintolatoimen kehityspäällikkö,
Ny Nordisk Mat -ruokalähtettiläs Kim Palhus
Tuntiopettaja, ruokatoimittaja Kaisa Torkkeli
Toimitusjohtaja Visa Nurmi
Toiminnanjohtaja Anni-Mari Syväniemi
Tutkimuspäällikkö Johanna Mäkelä
Ruokakulttuuriasiamies Jaakko Nuutila
Pääsihteeri Marja Innanen
Maaseutuyli-tarkastaja Kirsi Viljanen
Laatuketjukoordinaattori Tiina Soisalo
Tuottaja, toimittaja Heikki Kähkönen
Yksikön johtaja Hannele Koivunen
Toiminnanjohtaja Ulla Rauramo
Toimittaja Christina Aaltio
Neuvotteleva virkamies Sirpa Sarlio-Lähteenkorva
Elintarvikeasiantuntija Annikka Marniemi
Päätoimittaja Eeropekka Rislakki

Vierailevat asiantuntijat:

Kotimaiset Kasvikset ry
Stockmann Oyj
SOK MaRa -ketjuohjaus
Tampereen viinitukku
Valio Oy

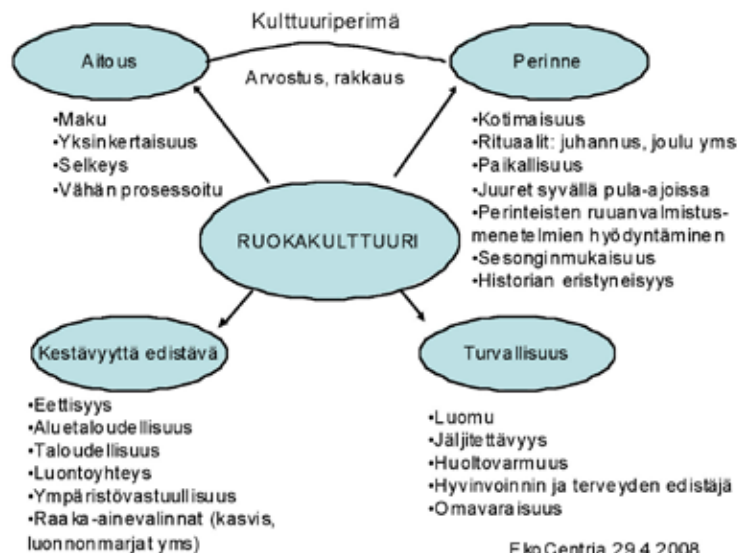
Viestintäpäällikkö Pirjo Toikkanen
Kotitalousopettaja Veronica Hagelstam
Ketjuohjauksen johtaja Sari Palokangas
Ostaja Felix Bertschinger
Viestintäpäällikkö Taina Lampela-Helin

ATOMI-MALLEJA RUOKAKULTTUURISTA

Ruokakulttuurin ulottuvuuksia (Rauramo 2008)



EkoCentrian näkemys ruokakulttuurista



ESIMERKKEJÄ SUOMALAISEN RUOKAKULTTUURIN ANALYYSISTÄ

Suomalaisen ruokakulttuurin SWOT

Lähde: Hannele Koivunen, opetusministeri 6/2008

uhkat	vahvuudet
•suppea ruokakulttuurin käsite •kansainvälinen kilpailukyky •vaatimaton vienti •negatiiviset mielikuvat •tunnettuuden puute •itselähtömyyden puute •luovuuden puute •innovointikykyyn puute	•luonnontuotteet •puhtaat, laadukkaat raaka-aineet •terveysvaikutteiset elintarvikkeet •ravitsenus- ja elintarviketutkimus •elintarvikehygieniä ja -valvonta •pakkausteknologia •ruokakulttuuriperinne, itä-länsi •oppilasarokailu
heikkoudet	mahdollisuudet
•"puritaanisuus" -ilön puute •brandit ja konseptointi •terveys ei ainoa sisältö •kulttuurilähtöisyyden puute: väri, tuoksu, maku, tarina •ruokailun sosiaalinen ulottuvuus •tehokkuusvaatimus: ajan puute •kulttuuriperinnön hyödyntäminen •tunnettuuden puute •imagohaitat (esim. Berlusconi, Chirac)	•laatustrategia, laatuohjelma •suomalaisen ruokakulttuurin kehittämishanke •ruokakulttuuriklusteri ja -portaali •ruokakulttuurivienti •kulttuurimatkoja ja gastronomia •suomalaisen ruuan brandi •gastronomian professuuri ja pääaineopinnot •ruokamuseo •oppilasarokailu- ja työpaikkaruokailun kehittäminen •kulttuurinen merkitys: ilo, väri, tuoksu, maku, tarina

Finfoodin sidosryhmätutkimus 2006, Manifesto Oyn yhteenveto 34 asiantuntijan haastattelusta.

Mitä on suomalainen ruokakulttuuri?

- Haastatellut ymmärtävät suomalaisella ruokakulttuurilla suomalaisten tapaan suhtautua ruokaan ja ruokailuun laajassa mielessä. Kyse on suomalaisille ja Suomen eri maakunnille tyypillisistä, usein perinteisistä ruokajaloista, makutottumuksista ja tavasta ruokailla.
- Keskeisinä tekijöinä suomalaisessa ruokakulttuurissa pidetään suomalaisia ruokaperinteitä (erityisesti jouluruokailu), maakuntien perinneruokia, suomalaisia raaka-aineita (marjat, viljat, riisi) ja makutottumuksia (vähän mausteita).
- Suomalaisen ruokakulttuurin koetaan syntyneen samaan aikaan kun suomalaisuus syntyi. Tästä johtuen siinä korostuu edelleen suomalaiselle maatalousyhteiskunnalle tyypillinen perinneruoka ja maakuntien ruokakulttuurit.
- Useat vastaajat tuovat esille arkiruuan merkityksen osana nykyistä ruokakulttuuria ja sen, että nykyinen arkinen ruokakulttuuri on varsin erilainen kuin mitä suomalaisella ruokakulttuurilla yleensä ymmärretään (karjalanaipisti vs. pakastepizza).

Ruokakulttuurin vahvuudet ja heikkoudet

- Suomalaisen ruokakulttuurin vahvuusiksi koetaan erityisesti puhtaat raaka-aineet ja paikallisuus.
- Lisäksi viljatuotteiden runsas käyttö, tietyt perinteiset ruoat (esim. ruisleipä), vähäinen mausteiden käyttö ja kouluissa ja työpaikoilla tarjottava terveellinen perusruoka koetaan vahvuusiksi. Lisäksi kotimaisen ruokakulttuurin arvostuksen koetaan olevan nousussa.
- Suomalaisen ruokakulttuurin heikkoudeksi koetaan erityisesti se, että haastateltujen mukaan suomalaiset eivät arvosta omaa ruokakulttuuriaan ja suomalaista arkiruokaa. Suomalaisen ei myöskään koeta arvostavan laadukasta, lähellä tuotettua ruokaa.
- Haastateltujen mukaan suomalaisessa ruokakulttuurissa on ollut keskeistä terveyden edistäminen ja kasvattaminen ("kansanterveys- ja kotitalousopettajalottuvuus"). Sen sijaan makunautinnon ovat olleet vähän esillä. Tästä johtuen esim. makuelämyksiä korostavat eteläeurooppalaiset ruokakulttuurit ovat Suomessa suosittuja.

Liite 4

ERÄIDEN RUOKALAJIEN KÄYTÖN YLEISYYS IKÄRYHMITÄIN

Kuinka usein sinulla on tapana syödä seuraavia ruokia joko kotona tai jossain muualla?

Ruokalaji, jota syö vähintään 2-3 kertaa kuukaudessa	15–24 vuotiaat n=70 %	55–64 v n=205 %
Jauhelihakastike	51	31
Broileri/kalkkunakastike tai -pata	49	28
Pizza	48	16
Hampurilainen	45	5
Lihapullat	41	44
Makaronilaatikko	41	23
Pihvi/leike	36	36
Broileri/kalkkunapihvi	33	20
Pastakastike	33	15
Lämpimät voileivät	28	16
Uunimakkara	25	14
Nakkikastike	22	15
Nakit ja ranskalaiset	22	7
Lasagne	21	11
Paistettu kala	16	51
Uunikala	14	28
Makkarakeitto	14	24
Tortillat	11	6
Kasvissekeitto	9	22
Lihakeitto	9	23
Kalakeitto	8	36
Karjalanpaisti	5	11
Silakkipihvit	1	10

Lähde: TNS Gallup, Keittiö 2008.

Liite 5

SUOMALAISILLE OMINAISIA RUOKIA, JUOMIA JA TAPOJA

Luettelo on koottu Jaakko Nuutilan ja Pirjo Toikkasen listausten perusteella. Sitä ovat täydentäneet ruokakulttuuriryhmän jäsenet sekä Finfood - Suomen Ruokatieto ry:n henkilöstö. Aihepiireittäin koostettu

luettelo ei pyri olemaan kattava.

- marjojen pakastaminen, mehustaminen ja hilloaminen
- marjastaminen, sienestäminen (jokamiehen oikeudet)
- vispipuuro
- kiisselit
- kuivatuista herneistä valmistettu hernekeitto
- uudet perunat
- tillin runsas käyttö mausteena, aromikkuus
- vihannesten kasvihuoneviljely, itse kehitetty teknologia
- kumina, vanha mauste, nyt tärkeä vientielintarvike
- lanttu, ainoa kotoperältään suomalaisen viljelykasvi
- hölskytyskurkut
- rypsiöljy, camelinaöljy
- graavilohi
- kalan lämminsavustaminen
- madekeitto, mateen mäti
- makaronilaatikko
- maksalaatikko
- kalakukko
- karjalanpiirakat
- hapatettu ruisleipä
- rieska (uunissa paistettu ohut leipä)
- hapankorppu
- ruisnäkkäri
- talkkuna
- mämmi
- Runebegin torttu
- tippaleivät
- köyhät ritarit
- muurinpohjapannu, letut
- kardemumman käyttö makeassa pullassa
- marinoidut lihatuotteet
- lenkkimakkara, lauantaimekka
- saunapalvikinkku
- valmisruoka eineksinä
- nuotiolla paistettu makkara
- kiaslenkki
- lusikoitava viili, piimä
- leipäjuusto, muna- ja piimäjuustot
- maito ruokajuomana
- kahvi
- kahvitunti, kahvitauko
- vappusima
- kotikalja
- kraanavesi juomana
- lakritsa
- salmiakki
- maitosuklaa
- kouluruoka
- peruskoulun kotitalousopetus
- rotinat
- talkoo- eli kökkätarjoilut
- oman ja vieraan yhdistely: risotto -> ohratto, kauratto

RUOKAOSTOISTA VASTAAVIEN JA ELINTARVIKEPÄÄTÖSTEN LUKUMÄÄRIÄ

1. RUOKAOSTOISTA VASTAAVIEN MÄÄRÄN ARVIOINNIN LÄHTEET

Päivittäisostoksista päättävien määrä

KMT Kuluttaja, kevät 2008, yli 12-vuotiaat suomen- ja ruotsinkieliset, perusjoukko 4 430 000

- 45% päivittäisostopäittäjiä, jotka vastaavat yksin ostoksista (laskennallisesti 1 961 000 henkilöä)
- 29 % yhdessä muun perheenjäsenen kanssa (laskennallisesti 1 284 700 henkilöä)
- 25% joku muu päättää
- 1% ei osaa sanoa

Ruokaostosten tekeminen useimmiten

RISC 2007, Manner-Suomen 15–74 -vuotias suomenkielinen väestö, perusjoukko 3 645 784

- 33 % yksin (laskennallisesti 1 203 109 hlö)
- 34 % yhdessä muun kanssa (laskennallisesti 1 239 5667 hlö)
- 25 % muu

Muun kuin suomenkieliset Suomessa asuvat

(Tilastokeskuksen nettisivut 2008)

140 500 muun kielisiä 15-74 vuotiaita

2. ELINTARVIKEPÄÄTÖSTEN LUKUMÄÄRÄ VUODESSA

Vuonna 2007 kotitaloudet tekivät yhteensä 473,5 milj. ostoskäyntiä (= ostoskoreja). Yksi kori sisälsi keskimäärin 10 pt-tuotetta. Pt-tuotteiden kokonaismäärä oli siis 4,735 mrd tuotetta. Muiden kuin elintarvikkeiden osuus pt-ostoista on noin 15 %, mikä tarkoittaa, että vuoden 2007 aikana kotitaloudet tekivät noin 4 mrd elintarvikkeiden ostopäätöstä eli noin 32 ostopäätöstä per talous per viikko. Lähde: AC Nielsen, lokakuu 2008.

3. MYYTÄVIEN ELINTARVIKKEIDEN MÄÄRÄ PÄIVITTÄISTAVARAKAUPASSA

ScanTrack 2007 tietojen perusteella Suomessa on myyty noin 70 000 erilaista ean-koodillista ruokatuotetta. Näistä uusia ean-koodeja oli 14 500 kappaletta. Lähde: AC Nielsen, joulukuu 2008.

LÄHTEET

Markkinatutkimusraportit

Suomalaisen ruokakulttuurin tila/Finfood. Suomi Syö, Taloustutkimus Oy 2008.
 Ruokakulttuuri ja suomalainen ruokakulttuuri nykyään/Finfood. TNS Gallup Oy 2008.
 Ravintolaruokailun trenditutkimus 2008/ MaRa ry. TNS Gallup Oy 2008.
 Ruoaan hinnannousun vaikutukset/Finfood. Taloustutkimus Oy 2007.
 Ruokatieto. TNS Gallup Oy 2007.
 RISC MONITOR. TNS Gallup Oy 2007.
 Brändien arvostus/Hyvää Suomessta -joutsenlippu. Taloustutkimus Oy 2007.
 Kuluttajien ruokatekemisiä. TNS Gallup Oy 2007.
 Kuluttajaneeli. AC Nielsen 2007.
 Finfood sidosryhmätutkimus. ManifestoConsulting 2007.
 Joutsenlippu -myymälätutkimus/Finfood. TNS Gallup Oy 2006.
 Kansallinen nuorisotutkimus. 15/30 Research 2006.
 Ruokakulttuuri, osa II. TNS Gallup Oy 2005.
 Johtaako tutuus harhaan? SEL/KTV. TNS Gallup Oy 2004.
 Maidon rooli suomalaisessa ruokakulttuurissa/Finfood. TNS Gallup Oy 2004.
 Suomalainen ruokakulttuuri. Yhteenveto alan asiantuntijoiden keskustelusta / Finfood. BNL Euro RSCG 2004.
 Kuluttajien arvo- ja asennetutkimus/Finfood. TNS Gallup Oy 2003.

Lehtiartikkelit ja lehdistötiedotteet

Boxberg, Katja: Suosi suomalaista ja muita vedätyksiä. Kauppalehti 22.4.2008 ja siihen liittyvä nettikeskustelu. <http://uutisblogi.blogit.kauppalehti.fi/2008/04/21/suosi-suomalaista-ja-muita-vedatyksia/#comments> 22.4.2008
 Forsgård, Helena: Han är stolt över nordiska mattraditioner. HBL 26.6.2008.
 Nurmi, Visa: Kuka tekee mitään. Suomen Kuvalehti Gourmet 2/08.
 Nurmi, Visa: Pelikenttä järjestykseen. Suomen Kuvalehti Gourmet 3/07.
 Rislakki, Eeropekka: Radikaalia sosiaalikiitikkiä vai pelkkää hyvää ruokaa? Viisi Tähteä, syyskuu 2008.
 Rislakki, Eeropekka: Pohjoismaista lähiruokaa. Viisi Tähteä, syyskuu 2007.
 Rislakki Eeropekka: Suomalaisista mauista uusi Nokia. Seija Kurunmäki: Järkipuheita ruoasta s. 43-46. Sitra 286. Edit Prima Oy, Helsinki 2008.
 Sihto Juha: Lihapulla on paras. Aamulehti 12.10.2008.
 Simola, Sami: Sahlille ja kalakukolle halutaan lisää seuraa. HS 9.4.2008.
 Helsingin Sanomien Päivän kysymys 9.4.2008 ja siihen liittyvä keskustelu. Oletko ylpeä suomalaisesta ruoasta? <http://www.hs.fi/paivankysymys/1135235446695> 22.4.2008.
 Ruokakulttuuri lahjoitusprofessori -hankkeen lehdistötiedote 28.2.2008.
 HoReCa-rekisteri 2008. A.C.Nielsen Finland Oy, tiedote 31.10.2008.

Esitysmateriaalit ja keskustelut yms.

Ruokakulttuuriokeskus Ruukku ry:n kyselyn (joulukuu 2007) ja workshopin (17.1.2008 koosteet). Mirror Learning 2008.
 MMM:n Suomalaisen ruoan edistämishojelman valmisteluun liittyvien työpajojen koosteet. Kuule Oy 23. ja 30.11.2007, 29.1.2008.
 OPM, Hannele Koivunen. Suomalaisen ruokakulttuurin kehittäminen 2007.
 Finfoodin (Lampisjärvi, Kantén, Karjalainen) PowerPoint-esityksiä liittyen ruokakulttuuriin, suomalaiseen ruokaan ja kotimaisuuteen.
 AC Nielsen. Puhelinkeskustelu Salme Pekkala/Kantén, lokakuu ja joulukuu 2008.
 MaRa. Puhelinkeskustelu Heikki Lankinen ja Helena Pollari/Kantén, marras-joulukuu 2008.
 PTY. Puhelinkeskustelu Osmo Laine/Kantén, marraskuu 2008.
 Tapanainen Sirkku. Puhelinkeskustelu/Kantén, joulukuu 2008.
 YLE. Puhelinkeskustelu ja sähköinen kirjeenvaihto Päivi Lehtonen ja Seija De Rybel/Kantén, joulukuu 2008 ja tammikuu 2009.

Julistukset, ohjelmat

Sitran Elintarvike- ja ravitsemusohjelma ERA. <http://www.sitra.fi/fi/Ohjelmat/PaattyneetOhjelmat/era/era.htm>
SRE, Suomalaisen ruokakulttuurin edistämisohjelma. <http://www.sre.fi/ruoka.fi/www/fi/index.php>
Terveyden edistämisen politiikkaohjelma- <http://www.stm.fi/Resource.phx/hankk/te-ohjelma/index.htm>
Uutta pohjoismaista keittiötä koskeva julistus. <http://www.viisitaitea.fi/content/view/382/63/>

Opinnäytetyöt

Koponen, Sami: Ruokakulttuuri yhteiskunnallisena ilmiönä – näkökulmia ruokakulttuurin käsitteeseen 2000-luvun alun Suomessa. Elintarvike-ekonomia pro gradu -tutkielma. Helsingin yliopiston taloustieteen laitos, maaliskuu 2008.

Kirjallisuus

Annala, Jukka: Salmiakki. Nero, Helsinki 2001.
Knuuttila, Maarit, Pöytä Jyrki ja Saarinen, Tuija (toim.): Suulla ja kielellä. Tulkintoja ruuasta. Tietolipas 202. SKS, Helsinki 2004.
Kurunmäki, Seija: Järkipuheita ruoasta. Sitra ja Edita, Helsinki 2008.
Mäkelä, Johanna: Pettua ja paakelsia. Suomen kulttuurihistoria 2. Tunne ja tieto. Toim. Rainer Kanapas ja Nils Erik Forsgård. Tammi, Helsinki 2002. 189–195.
Mäkelä, Johanna: Pysyvä ja muuttuva suomalainen ruokakulttuuri. Suomen kulttuurihistoria 4. Koti, kylä, kaupunki. Toim. Kirsi Saarikangas, Pasi Mäenpää, Minna Sarantola-Weiss. Tammi, Helsinki 2004. 361–372.
Mäkelä, Johanna: Elannon leipä ja elämänmeno. Teoksessa Sarantola-Weiss, Minna ym. (toim.): Kulman takana Elanto! Helsingin kaupunginmuseon tutkimuksia ja raportteja 1/2005. Helsinki: Helsingin kaupunginmuseo. 148–161.
Mäkelä, Johanna ja Viinisalo, Mirja: Maitoperunoita, lihapullia ja voileipäkakkua – syömisen arki ja juhla. Kotikaduilla – kaupunkilaiselämää 1970-luvun Helsingissä. Toim. Maria Koskijoki. Edita, Helsinki 1997.
Mäkelä, Johanna, Palojoki, Päivi, Sillanpää Merja: Ruisleivästä pestoon. Näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin. WSOY, Helsinki 2003.
Ruokatieto 2007. Suomen Gallup Elintarviketieto. Espoo 2007.
Sillanpää, Merja: Happamasta makeaan. Suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys. Hyvää Suomesta, Vantaa 1999.
Sillanpää, Merja: Säännöstelty huvi. Suomalainen ravintola 1900-luvulla. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki 2002.
Sillanpää Merja: Kansahuollon keittoa ja tikkuviinaa. Martinpaino Oy Helsinki, 1993.
Suojanen, Auli: Suomalaista ravitsemuspolitiikkaa vuosina 1939-1999. Kansanravitsemusongelmat ja niiden ratkaisuehdotusten eteneminen julkisiksi päätöksiksi. Suomen Tiedeseura, Helsinki 2003.
Uusivirta, Hilka: Suomalaisen ruokaperinteen keittokirja. WSOY, Porvoo, Helsinki, Juva 1990.
Unicef Innocenti working paper IWP-2006-03 december 2006.

Sähköiset lähteet

www.etl.fi/ETL60vuotta/Historian_vaiheita_LIGHT.pdf
<https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/Koelypsy/22003/H%E4me%20synnytti%20lantun>
www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/
http://pty.xetnet.com/fileadmin/pty_tiedostot/Julkaisut/2007-2008vuosijulkaisu.pdf
www.stat.fi/til/matipa/tau.html
www.sitra.fi/julkaisut/luut/Makukoulu.pdf?download=Lataa+pdf
www.panimoliitto.fi
www.terveysportti.fi (artikkeli Auli Suojanen ja Antti Aro)
www.iltalehti.fi/kyselyt/200711230150810_ky.shtml

Ruokakulttuurimme
tarina ei koskaan ole valmis
tai täydellinen. Sen tuleekin
olla jatkuvassa muutoksessa,
jotta se pysyy elävänä
ja tuoreena.