

60 vuotta ravintolatoimintaa Vaakunasta Loisteeseen - Katsaus ruokalistojen pääraaka-aineisiin vuodesta 1947 vuoteen 2008

Sonja Salmi



Ruokatuotannon Johtamisen
Koulutusohjelma

<p>Tekijät Sonja Salmi</p>	<p>Ryhmä tai aloitusvuosi RR3E</p>
<p>Opinnäytetyön nimi 60 vuotta ravintolatoimintaa Vaakunasta Loisteeseen - Katsaus ruokalistojen pääraaka-aineisiin vuodesta 1947 vuoteen 2008</p>	<p>Sivu- ja liitesivumäärä 45 + 5</p>
<p>Ohjaaja tai ohjaajat Heikki Ursin</p>	
<p>Opinnäytetyössä selvitetään ruokalistojen pääraaka-aineiden käyttöä vuosina 1947–2008 ravintola Vaakunassa ja sen seuraajissa. Ruokalistoja verrataan ruokakulttuuriin ja sen muutoksiin.</p> <p>Ravintola Vaakuna on muuttunut paljon toimintavuosiensa aikana niin sisällöllisesti kuin nimensäkin puolesta. Se on kulunut alusta alkaen Helsingin arvostetuimpiin ravintoloihin. Ravintolassa on käytetty sen toiminta-aikana paljon erilaisia raaka-aineita, kuten fasaania ja härkää. Vaakunan toimintaa 1940-luvulla haittäsi kaikesta ravintolatoiminnasta vastannut kansanhuoltoministeriö. Kansanhuoltoministeriöllä oli tiukat säännökset siitä millaisista raaka-aineista tehtyjä ruokia ravintoloissa sai tarjoilla.</p> <p>Opinnäytetyö suoritettiin tutkimusmenetelmällä jossa käytettiin kumulatiivista yhteenlaskua. Tutkimusaineistona olivat kaikkia arkistoidut ruokalistat, joita oli kaikkiaan 30. Raaka-aineet laskettiin kultakin ruokalistalta erikseen, jolloin vastauksesta saatiin helposti tulkittava. Käytetyimpiä raaka-aineita oli alkuruoissa lohi, katkarapu ja silli. Pääruoissa käytetyimpiä raaka-aineita oli härkä, vasikka ja poro. Jälkiruokien käytetyimpiä raaka-aineita olivat juustot, jäätelöt ja ohukaiset.</p> <p>Ruokakulttuuri on vaikuttanut tarjolla oleviin ruokiin kullakin vuosikymmenellä. Kun suomalaiset alkoivat syödä enemmän salaattia ja vihanneksia 1980-luvulla, niitä ilmestyi lisää myös ravintoloiden ruokalistoille. Liha- ja jälkiruokien osuus ruokalistalla lisääntyi, kun säännöstelyn poistui vuonna 1954. Sen jälkeen ravintolat tarjosivat paljon rasvaisia ja makeita ruokia. Jopa pääruoat koristeltiin säilykehedelmillä.</p> <p>Ruokalistojen sisältöön ovat vaikuttaneet niin yhteiskunnan taloudellinen tilanne, kuin suomalaisten mielihalut eri ruokalajeja kohden, kuten 1970-luvulla katkarapuun. Ruokalistaan vaikuttaa paljon myös se, mikä on kulloinkin vallitsevana trendinä kansallisessa ruokakulttuurissa, kuten 1990-luvulla cross over-keittiö.</p> <p>Tutkimuksen tuloksia hyödynnettiin luomalla ruokalista, ravintolan yhteydessä toimivan hotellin 60-vuotispäiville. Tuohon luotuun ruokalistaan sisältyy ravintolan toiminta-ajan raaka-aineita, kuten lohta ja härkää.</p>	
<p>Asiasanat Ruokakulttuuri, ravintolat, ruokalistat</p>	

Degree programme
in Culinary Management

<p>Authors Sonja Salmi</p>	<p>Group or year of entry RR3E</p>
<p>The title of thesis From Vaakuna to Loiste - 60 years of restaurant service – Menus 1947 to 2008</p>	<p>Number of pages and appendices 45 + 5</p>
<p>Supervisors Heikki Ursin</p>	
<p>In this bachelor's thesis the author researched restaurants which have been in restaurant business over 60 years. The aim is to find out what the menus included for main raw material. This study was made in restaurant Vaakuna and its followers during 60 years.</p> <p>The restaurant has changed many times during the years. At its start the restaurant was the most respected restaurant in Helsinki at the time. The entire time the restaurant has used a great deal of ingredients in its menus like pheasant and beef. It has been very interesting to research those ingredients. When the restaurant opened its doors, there was a special government office in charge of people's welfare which was responsible for all that they serve at restaurants.</p> <p>This research was made using cumulative research methods. All available menus were used to guarantee the accuracy of the results. Every ingredient was counted methodically. That way we got answers fast and easily.</p> <p>On the basis of the research, a menu was made for the hotel's 60-year party, since the hotel is located in the same building as than restaurant. That hotel has its 60-year anniversary in 2012 and that menu can be used then. The menu includes traditional ingredients like salmon and beef. The research also showed how much Finnish food culture affects menus in restaurants in every decade. For example in the 1980's when Finnish people started to eat vegetables and salad, the restaurant also served them more. The same matter can be noticed looking at meat and sweet consumption, when rationing stopped in 1954. Everyone wanted fatty and sugary foods. And even the main course was decorated with tinned fruits.</p> <p>It can be stated that the restaurant menus were influenced by the economic situation in community and the customers' food preferences like shrimps in the 1970's. We can also say that also the trends in food culture affect what we find on restaurant menus.</p>	
<p>Key words Finnish food culture, restaurant, menus</p>	

Sisällys

1	Johdanto.....	1
1.1	Aiheen rajaus ja taustatiedot.....	1
1.2	Työn keskeiset käsitteet.....	2
2	Ruoka- ja ravintolakulttuuri Suomessa 1900-luvulta 2000-luvulle.....	4
2.1	1900-luvun alusta 1930-luvun loppuun.....	5
2.2	1940-luvusta 1950-luvun loppuun.....	7
2.3	1960-luvusta 1970-luvun loppuun.....	9
2.4	1980-luvusta 1990-luvun loppuun.....	12
2.5	2000-luvulla.....	15
3	Vaakunasta Loisteeseen vuodesta 1947 vuoteen 2008.....	19
3.1	Ravintola Vaakunan ruokalistat.....	19
3.1.1	Vaakunan ruokalistat 1950-luvulta.....	20
3.1.2	Vaakunan ruokalistat 1960-luvulta.....	21
3.2	Ravintola Vaakuna Grillin ruokalistat 1970-luvulta.....	23
3.3	Vaakuna Grillin ruokalistat 1980-luvulta.....	25
3.4	Ravintola 10th Floorin ruokalistat 1990-luvulta.....	27
3.5	Ravintola Loisteen ruokalistat 2000-luvulta.....	28
4	Tutkimuksen tulokset.....	30
4.1	Pääraaka-aineiden käyttö ruokalistalla.....	31
4.2	Taloudellisten tilanteiden vaikutus ruokalistoihin ja raaka-aineisiin.....	36
5	Pohdinta.....	37
6	Johtopäätökset.....	41
	Lähteet.....	43
	Litteet	
	Liite 1. Ravintola Vaakunan ruokalista.....	46
	Liite 2. Ravintola Vaakuna Grillin ruokalista.....	47
	Liite 3. Ravintola 10th Floorin ruokalista.....	49
	Liite 4. Ravintola Loisteen ruokalista.....	50
	Liite 5. Vaakunan 60-vuotis menu ehdotus.....	51

1 Johdanto

Tässä opinnäytetyössä käsitellään vuonna 2007 maaliskuussa 60 vuotta täyttäneen ravintola-toimintaa harjoittaneen hotelliravintolan ruokalistojen sisältöä. Ravintola avasi ovensa vuonna 1947 nimellä Hotelli Ravintola Vaakuna. Nykyään ravintola toimii nimellä Ravintola Loiste. Ravintola Loiste sijaitsee Sokos Hotel Vaakunan kymmenennessä kerroksessa.

Opinnäytetyöni tavoitteena on selvittää, minkälaisia pääraaka-aineita ravintolan ruokalistat ovat sisältäneet vuosina 1947–2008. Pääraaka-aineiden muutosta ruokalistalla verrataan samanaikaiseen ruokakulttuurin muutokseen ja mahdollisiin maailmaa ravisuttaneisiin taloudellisiin tapahtumiin; kuten sotiin, talouden taantumiaan ja lamaan. Opinnäytetyöni on tutkimustyyppinen ja se perustuu kumulatiiviseen laskenta menetelmään. Käytän työssäni hyväksi koettua yhteenlaskuna suoritettavaa tutkimusvälinettä, jolla saadaan laskettua vastaukset tutkimuskysymykseeni yksinkertaisella ja helpolla tavalla. Opinnäytetyöni on pyydetty toimeksianto Ravintola Loisteesta.

Seuraavana kerron faktatietoja opinnäytetyössäni olevan ravintolan elinkaaresta avaamispäivästä tähän päivään. Ravintola Vaakuna avasi ovensa 4.3.1947 ja on siitä lähtien toiminut hotelliravintolana. Vaakunan nimi oli vahvasti mukana ravintolan nimessä aina vuoteen 1996 asti. Silloin ravintola muutti imagoansa ja nimeänsä. Vuosina 1996–2004 ravintola toimi nimellä 10th Floor ja koostui neljästä erilaisesta ravintolasta. Ne olivat yökerho-disko, illallisravintola, lounasravintola ja aamiaisravintola. Vuonna 2004 nimi muuttui nykyiseksi Ravintola Loisteeksi sekä Loisten Kaarteeksi. Loisten Kaarre sulki ovensa kokoaikaisena ravintolana vuoden 2006 kesällä, jonka jälkeen ravintola on ollut avoinna vain tilauksesta. Vuoden 2004 ravintola-uudistuksen yhteydessä entiseen aamiaistilaan valmistettiin kokoustilat, jossa on neljä eri kokoushuonetta sekä tilaussauna.

1.1 Aiheen rajaus ja taustatiedot

Aiheen rajauksessa minulla oli monia vaihtoehtoja, mutta suurimmaksi tutkimukselliseksi aiheeksi valitsin pääraaka-aineet ja niiden käytön ruokalistoilla. Käsittelen myös sitä, miten pääraaka-aine valintoihin on vaikuttanut yleinen taloudellinen tilanne ja miten se on vaikuttanut ruokalistalla käytettyihin raaka-aineisiin. Tässä työssä ei keskitytä siihen miten pääraaka-aineet on valmistettu annoksiksi. Eli ei siihen, mitä mikäkin annos on sisältänyt vaan, siihen mitä pääraaka-aineita annoksissa on käytetty kullakin ruokalistalla. Tämän rajauksen tekeminen oli

tärkeää, koska muuten työstäni olisi tullut liian laaja. Tällä tarkoitan sitä, että tutkimuksestani olisi tullut ylivoimainen yhdelle hengelle tehtäväksi.

Kiinnitän myös huomiota ruokalistakieleen, joka on ravintolan olemassaoloaikana muuttunut kielellisesti paljon. Ruokalistojen historia alkaa kertomuksien mukaan 5. vuosisadalta eKr. Opinnäytetyössä keskitytään vuodesta 1947 alkavaan ruokalistahistoriaan, joka koostuu ravintola Vaakunan ja sen seuraajista aina ravintola Loisteen ruokalistoihin vuoteen 2008 asti. Vertaan ruokalistojen pääraaka-aineita samanaikaiseen ruokakulttuuriimme ja sen muutoksiin. Samalla vertaan myös ruokakulttuurin vaikutusta siihen miten, se on vaikuttanut ruokalistan raaka-aineiden käyttöön.

Sain idean tähän opinnäytetyöhöni ollessani töissä Sokos Hotel Vaakunassa. Siellä sain käsiini Sokos Hotel Vaakunan 30-vuotishistoriikin. Historiikissa kerrottiin hotellin ravintolan vaiheista. Huomasin että aihe on ajankohtainen, koska ravintola oli täyttänyt 60 vuotta vuonna 2007. Hotellin 60-vuotisjuhlaa vietetään vuoden 2012 kesäkuussa, jolloin tekemästäni opinnäytteestä olisi hyötyä ruokalistaa suunniteltaessa kyseisen juhlan kunniaksi. Aiheen ajankohtaisuuteen liittyy myös uuden vuosituhannen alkaminen ja myös se miten se on ravintolassa alkanut.

Käytän tässä opinnäytetyössäni apunani aiemmin tehtyä ravintolaruokatutkimusta, jossa on tehty listaus yleisimmin käytetyistä raaka-aineista 1950-luvulta aina 2000-luvulle asti. Tässä tutkimuksessa on tutkittu ravintoloita Helsingistä, Tampereelta ja Turusta. Samanlaista listaus- ta 1940-luvulta ei ole mahdollista käyttää, joten vertaan saamiani menukortteja muutaman saman hintaluokan ravintolan menuihin vastaavilta ajoilta. Vertailuravintolat ovat Ravintola Seurahuone ja Ravintola Tornin. Nämä vertailuravintolat ovat Helsingistä ja sijaitsivat lähellä Vaakunaa ja ovat edelleen toimivia ravintoloita.

1.2 Työn keskeiset käsitteet

Työn keskeisimmät käsitteet muodostuvat ruokalistatermeistä sekä ruokakulttuurin määrittämisestä. Käsitteissä on myös niin sanottuja uuden kauden käsitteitä, joita lähdekirjallisuus käyttää ilmaisemaan haluamaa asiaa paremmin. Tällä tarkoitan sitä, ettei asialle ole keksitty varsinaista kuvaavaa sanaa. Seuraavaan on listattu opinnäytetyöni keskeisimmät käsitteet.

Fudismi. Eräänlainen gastronomian alakäsite, jossa opetetaan kanssaihmissä nauttimaan ruuasta ja siitä ettei sillä mässäillä ylenpalttisesti. Suomeen perustettiin 1984 Foodien Club, joka perustettiin juuri näiden oppien vaalimisen vuoksi. (Mäkelä 1990, 71–72.)

Gastronomia. Ruoasta vieraantumisen. Ei enää tiedä mitä tulisi syödä ja milloin tai miten se tulisi tehdä. (Mäkelä 2002, 16–17.)

Gastronomia. Ruoka- ja juomaoppia. Kansanomaisen keittotaidon ja kulinaarisen taiteen yhteinen luomus. (Heikkinen 2005, 288.)

Kulinarismi. Ateriakulttuurin jalostettu muoto. Jossa aterian rakenne- ja käyttäytymissääntöjä pyritään noudattamaan tarkasti. (Mäkelä 1990, 8.)

Ortorexia nervosa. Sairaanloinen ”oikein syöminen” toimii anoreksia nervosin rinnakkaissterminä. Ei varsinaisen sairaus, mutta käsitteenä kertoo ongelman ytimen nykyisessä yhteiskunnassamme. (Palojoki 2003, 134.)

Ravintoaine. Kostuu ravinnosta saatavista, elimistölle tärkeistä aineista. Kuten vitamiineista, hiilihydraateista, rasvoista sekä erilaisista kuiduista ja sokereista. (Lampi, Luola & Seppänen 1998, 12.)

Ruokakulttuuri. Ruokakulttuuri on alati muuttuva ilmiö, johon vaikuttavat eri tekijät, mutta osa ruokakulttuurista sisältää pysyviä ja ennustettavia elementtejä (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 8). Ruokakulttuuri on oman aikansa peili sen aikaiselle kulttuurille ja kulttuurin tekijöille (Sillanpää 1999, 8).

Ruokalista. Sisältää ravintolassa tarjolla olevien annoksien nimet ja hinnat. Useimmista listoista käy ilmi myös sopiiko jokin annos ruoka-allergiasta kärsivälle vai ei. (Viitasaari 2006, 52.)

2 Ruoka- ja ravintolakulttuuri Suomessa 1900-luvulta 2000-luvulle

Suomalainen ruokakulttuuri on muuttunut paljon 1900-luvun alusta tähän päivään. Suurimman muutoksen aiheutti se, kun jääkaappi keksittiin ja se tuli tavallisten suomalaisten käyttöön 1950-luvulla. Ruokakulttuuriamme ovat muokanneet myös erilaiset poikkeukselliset taloustilanteet kuten sodat ja lama. Tässä luvussa käsitellään suomalaista ruoka- ja ravintolakulttuuria 1900-luvun alusta 2000-luvulle.

Ruokakulttuurimme koostuu ketjusta, jonka muodostavat valmisruoat, alkutuotanto ja jatkojalostus. Ei tule unohtaa sitä, että joitakin raaka-aineita saa ostaa valmiiksi niiden tuottajilta. Joko käsiteltynä tietynlaiseksi palaseksi tai kokonaan käsittelemättömänä tuotteena, jolloin kuluttaja voi tehdä siitä juuri sellaisen kuin itse sen haluaa. (Isotalo 2006, 107–108.)

Ruokakulttuurimme ytimen muodostaa ateria ja siihen liittyvät läheisesti ruoka ja juoma. Ruoka valmistetaan raaka-aineista, jonkin tietyn tavan mukaan. Valmistettu ruoka nautitaan tietyssä tilanteessa juoman kera. Usein ruokailutilanteeseen liittyy myös sosiaalista kanssakäymistä muiden ruokailijoiden kanssa. Sosiaalinen kanssakäyminen onkin aterian kolmas osa. Ruokakulttuurimme onkin näin ollen kolmen ydinasian summa, johon liittyy paljon muita asioita, kuten mainitsemani ruoan valmistaminen sekä raaka-aineiden hankinta. (Räsänen 1980, 28–30.) Suomalainen ruokakulttuuri on leimautunut tällä hetkellä sekaruokavalioon. Mutta tulevaisuudessa Suomessa saattaa olla kansalaisia, joiden ruokavalioperinne koostuu pelkästään kasvisruokavaliosta. (Mäkelä 2002, 28.)

Muutokset ovat näkyneet ruokakulttuurissamme yleensä ensimmäisenä juhlaruoissa, koska ne ovat olleet usein arkiruokaa komeampaa. Juhlaruoista on sittemmin tullut arkiruokaa, kun uudet juhlaruoat ovat astuneet kuvaan. (Sillanpää 2003, 14–22.) Hapan, makea ja mieto ulottuvuus sekä kiinteät ja nestemäiset aineosat muodostavat ateriamme. Ateria kertoo yhteiskuntamme sen hetkisestä historiasta. (Mäkelä 2002, 13–15.) Nykyisen suomalaisen ja ranskalaisen ruokakulttuurin yhdistämisessä kaksikansallisessa perheessä, on kerrottu esimerkiksi kirjassa *Ostereita ja Ruisleipää*. Kirjassa kerrotaan muun muassa siitä, millaisia uusia villityksiä voisi suomalaisen ruokakulttuuriin tuoda ravintoloiden kautta. Hyvänä esimerkkinä mainitaan uudenperunan viikot juhannuksesta alkaen. (Limnell & Frigo 2007, 118.)

On olemassa monenlaisia tulkintoja ruokakulttuurille riippuen siitä minkä alan ja minkä tyyppisestä tutkimuksesta on kysymys. Esimerkiksi Mäkelä (1990, 9) määrittelee ruokakulttuuria muovaavia tekijöitä. Ne ovat hänen mielestään muun muassa yksilöllisiä valintapreferenssejä,

luonnon, kulttuurin ja yhteiskunnan säätelemiä tekijöitä. (Mäkelä 1990, 9.) Arkikielessä ruokakulttuuri viittaa hyviin pöytätapoihin ja ruokaperinteisiin (Prättälä 1995).

Suomalaisten ravinnon peruspilareita on jo vuosisatoja ollut peruna, vilja ja maito. Koska niistä saatavan energiapitoisuudenarvo on ollut korkea ja niitä on aina ollut saatavilla. (Räsänen 1999.) Suomalaiset käyttävät perunaa kuten Kiinassa riisiä tai Italiassa pastaa. Suomalaiset voivat korvata kastikkeen käytön käyttämällä ruoan kastikkeena voita. (Koskimies 1996, 38 & 80.) Nykysuomessa kuuluisien keittiömestarien ruokafilosofia pohjautuu ruokakulttuurin periaatteisiin sekä juoman ja ruoan oikeisiin valintoihin ja työtapoihin (Heikkinen 2005, 288).

Suurimmat muutokset suomalaiseen ruokakulttuuriin on tullut sekä idästä että lännestä. Mannermaisten hienouksien valmistaminen opittiin jo aikaisessa vaiheessa maamme historiassa. (Suvikumpu 2007, 28.) Suomalainen tapa syödä muuttui myöhemmin kuin muualla Euroopassa, mutta muutos tapahtui muita eurooppalaisia maita nopeammin (Mäkelä 1990, 67). Suomessa syödään kaksi kertaa päivässä samoihin aikoihin. Ensin syödään aamiainen aamulla kello kuuden ja kymmenen välillä ja lounas se jälkeen alkaen aamupäivällä kello yksitoista ja päättyen kello yhdeltä päivällä. Illallisen ja päivällisen aika vaihtelee enemmän, koska suomalaiset pääsevät eri aikoihin töistä. Ennen aamiaisella syötiin lämpimiä ruokia kuten perunaa ja makkaraa ja pidettiin sitä sen vuoksi ateriana. Nykyään aamiainen on edelleen ateria. Koska ihmiset keittävät usein aamulla itselleen ja toiset myös lapsilleen puuroa. Näin yhtenä osana on lämmin ruoka, joka on aterian tunnusmerkkejä. (Mäkelä 2000, 10.)

2.1 1900-luvun alusta 1930-luvun loppuun

Suomalaisissa heräsi toivo paremmasta 1900-luvun alussa uuden vuosisadan johdosta. Maamme alkoi siirtyä omavaraistaloudesta kaupalliseen tuotantoon. Myös siirtyminen lypsykarjaan antoi varsinkin maalla asuville paremman näyn tulevast. 1900-luvun alussa suomalaiset käyttivät kulutusmenoistaan yli puolet ravintoon, mutta osuus alkoi pienentyä vaurastumisen myötä. (Heinonen 2000.) Yleinen suuntaus 1900-luvulla oli omasta maasta saatavan ruuan käytön vähentyminen ja siirtyminen niin sanottuun ostotalouteen omavaraistalouden sijaan (Räsänen 1980, 22).

Vuonna 1908 ilmestyi suuren suosion saanut keittokirja Kotiruoka. Sen ruokaohjeita ei käytetty uuden ruokakulttuurin luomiseen vaan vanhan kulttuurin laajentamiseen. Toinen suosittu keittokirja Keittotaito, ilmestyi vuonna 1932. Keittotaito antoi suomalaisille uuden mahdollisuuden laajentaa keittämisosaamistaan entisestään ja luoda uusia ruokia omaan ruokapöytään.

Suurimmat opit keittokirjoista otettiin varsinkin leipomiseen, kuten mm. se miten leivottiin pikkuleipiä. (Räsänen 1980, 59–60.)

Itsenäistyvässä Suomessa oli heikko ravintotilanne, jonka loi Euroopassa riehuva maailmansota. Myös omassa maassamme ollut sisällissota vaikutti ruoan saantiin, koska se aiheutti elintarvikepulan. Eikä tuolloin nälänhätäänkään ollut pitkä matka. (Sillanpää 2003, 22.) Vuoden 1915 tienoilla suomalaisille emännille järjestettiin keittokursseja, joilla emännät opettelivat tekemään mm. lihapullia soppien ja uuniruokien seuraksi (Räsänen 1980, 57).

Vuonna 1917 Suomessa säädettiin elintarvikelaki, jonka vuoksi kaikki viljavarastot takavarikoitiin valtiolle ja viljaa sai ostaa vain kortilla. Päivä annoksen määrä putosi sisällissodan vuoksi 20 grammaan henkilöä kohden, joka tarkoittaa noin yhtä leipä viipaletta. (Sillanpää 1999, 55.)

Vuonna 1919 astui voimaan kieltolaki joka kielsi kaiken alkoholiin liittyvät teot. Siitä muodostui vaikeuksia ravintoloille, koska he eivät saaneet enää tarjoilla alkoholijuomia ruokailun yhteydessä. Se jatkui aina kieltolain kumoamiseen asti vuodelle 1932. (Hopeatarjotin 2005, 3.) Kieltolaki aloitti kotipolttamisen ja syntyi pontikkatehtaita, joista myytiin tislattua alkoholia salaa kanssaihmisille (Tanttu 2007, 209).

Kokemukset ruokapulasta 1920-luvulla johti kotitalousneuvonnan suureen kysyntään. Kyseessä oli naisten luoma järjestö sosiaalipolitiikan puutteeseen. Kotitalousneuvonnan toimijoilla oli läheinen suhde ihmisten arkeen joka puolella Suomea. (Heinonen 2000.) Vuonna 1923 kouluissa määrättiin vakinaisesti opetettavaksi kotitaloutta. Joka pääosin koostui tietopuolesta, ei niinkään käytännön opetuksesta. (Räsänen 1980, 53–55.)

Suomen ravintolakulttuuri luotiin melkein poikkeuksesta ranskalaisen ravintolakulttuurin pohjalle 1900-luvun alusta 1930-luvun lopulle. Johtui se siitä ettei meillä vielä ollut omanlaistamme ravintolakulttuuria. Suurin osa ravintoloiden hovimestareista oli ulkomaalaisia. (Viitasaari 2006, 32.)

Suomalaisia leimasi 1930-luvun alussa lama ja työttömyys. Silloin perheen äidit saivat venyttää penniä ja keksiä perheelle ruokaa niukoista raaka-aineista. Sen vuoksi olikin tarpeen olla taloudellinen ja kehittää oman kädentaitoja. Suomalaisia alkoi entistä enemmän kiinnostaa c-vitamiinin saanti 1930-luvulla. (Aaltonen, Tissari-Simola & Vatanen 2004, 26.) Suomalaisten vihannesten käyttö alkoi lisääntyä 1930-luvulla. Sipuli ja kaali olivat tärkeimpiä vihanneksia, mutta myös tomaattiin tutustuttiin. Tosin työläisperheissä vihanneksia pidettiin herrojen heinänä, koska niiden energia pitoisuudet olivat vähäisiä. (Sillanpää 1999, 58.)

Ensimmäiset kauppa-autot tulivat liikenteeseen 1930-luvulla. Muutkin kulutushyödykkeet saivat jalansijaa ihmisten mielissä, kun esimerkiksi radioita alkoi olla isolla osalla kuluttajista. (Heinonen 2000.) Suurin ruokaan liittyvä keskustelu 1930-luvulla alkoi, kun alettiin pohtia milaista ruokaa tarjoiltaisiin Helsinkiin tuleville olympialaisvieraille. Suomessa kun ei ollut omanlaistaan ruokakulttuuria, vaan kaikki pohjautui suoraan ranskalaiseen keittiöön ja sen metodeihin. Tosin Suomi ei ollut tuolloin ainoa kyseisen ongelman kanssa. Olympialaisiin keksittiin kyllä ns. suomalaisia ruokia, mutta ne valmistettiin ranskalaisittain. Koska ajateltiin, ettei ulkomaisille vieraille maistuisi supisuomalaiset herkut, kuten esimerkiksi mämmi. (Sillanpää 2002, 76.)

2.2 1940-luvusta 1950-luvun loppuun

Vuonna 1939 puhjennut suursota loi Suomeen uuden säännöstelyn aikakauden. Sotaan ei oltu varauduttu ja sen uskottiin kestävän vain lyhyen aikaa. Siitä johtuen säännöstelyyn ryhdyttiin hyvin hitaasti. Koska suomalaiset saivat vain puolet tarvitsemastaan energian tarpeestaan, hankkivat he toisen puolen mustasta pörssistä. Mustasta pörssistä ostamista pidettiin täysin normaalina toimenä. (Sillanpää 1999, 82–83.) Kun raaka-aineista oli pulaa, keksittiin puuttuvien raaka-aineiden tilalle uusia korvaavia tuotteita. Kaikkia kynnelle kykeneviä tarvittiin talkoissa, jotta ruokaa saatiin pöytään. Monesti 1940-luvun alussa naapurit selvittivät keskenään, miten puuttuvista tarvikkeista selvittiin. Oli suurien keksintöjen aika, kun säännöstelyllä rajattiin tarvikkeiden käyttöä. Monet ainekset saivat korvikkeen aidon rinnalle. (Aaltonen, Tissari-Simola & Vatanen 2004, 40–42.)

Vuonna 1939 perustettiin asetuksen nojalla kansanhuoltoministeriö. Joka vastasi kulutushyödykkeiden jaosta. Sen valtaa laajennettiin vuonna 1941 toukokuussa ns. valtalaila. Tuolloin se vastasi kaikesta kaupan käynnistä, niin valtion kun kansalaistenkin. Kansanhuoltoministeriö oli laajimmillaan toiminnassaan vuonna 1946 ja sen toiminnot lakkautettiin vuonna 1949. Tuolloin sen toimet siirtyivät kauppa- ja teollisuusministeriön alaisiksi toimiksi. (Sillanpää 2002, 81.)

Vuonna 1941 kansanhuoltoministeriö sai sotkea näppinsä myös ravintolaelinkeinoon. Tuolloin kansanhuoltoministeriö määräsi ravintoloissa tarjottavien ruoka-annosten koostumuksen sekä hinnat. Lisäksi se jakoi ravintolat kahdeksaan eri hintakategoriaan ravintolan tason mukaan. Se sai ravintoloitsijat vihaamaan kansanhuoltoministeriötä ja sen vuoksi säädökset saivatkin ravintoloitsijoilta lempinimen ”kansanhuollon keittokirja”. (Sillanpää 2002, 82.) 1940-luvun pahimpina sota- ja pulavuosina kiellettiin ravintoloissa kokonaan täyslihaa sisältävien ravintolaruoki-

en valmistaminen. Tuolloin liharuokia jatkettiin juureksilla ja vihanneksilla, jotka olivat usein keitettyjä sekä erilaisilla vastikkeilla. Herkkuhakkelusta valmistettiin päistä, luista ja sisäelimestä. Kaikki ruoat mitä ravintoloissa oli tarjolla, oli jatkettuja. Esimerkiksi ns. kokoliha-annoksissa sai olla lihaa ja jatkeainetta yhteensä 50 grammaa raakapainosta. Kun taas pyöryköissä ja muissa jatketuissa ruoissa sai olla lihaa 40 grammaa ja jatkeainetta 75 grammaa. Myös kastikkeiden, hillojen ja salaatin määrä oli määrätty. Kastiketta sai olla annoksessa 7,5 senttilitraa ja hilloa tai salaattia 25 grammaa. Perunoiden määrää sen sijaan ei oltu määritelty tietyksi määräksi. (Hopearjotin 2005, 7.)

Vuodet 1947–1948 oli ravintoloiden pahinta aikaa. Kun säännöstely loppui, ravintolat eivät saaneet enää laittomista ruoka-annoksistaan tarpeeksi rahaa toimiakseen. Myös asiakkaiden kaikkoaminen johti ongelmiin osassa ravintoloissa, koska niiden piti tulla toimeen laillisella myynnillä. (Sillanpää 2002, 82.)

Pahin pula-aika oli ohitse 1940-luvun loppupuolella. Vuoden 1948 syksyllä yli puolet säännöstelyistä elintarvikkeista vapautettiin. Säännöstely poistui kokonaan vuonna 1954, kun hallitus vapautti kahvin. Säännöstellyn poistuttua suomalaisia alkoi vaivata suunnattoman suuri makean ja rasvan himo, myös ravintoloissa alettiin tarjoilla pääruokia hedelmäsäilykkeillä koristeltuina. (Sillanpää 2003, 26.)

Kun hintasäännöstelyn pelisäännöt oli saatu yhtenäisiksi ravintoloissa vuonna 1948, Suomen Ravintoloitsijain Liitto muutti nimensä Hotelli- ja Ravintolaliitoksi. Samalla se selkeytti organisaatiotaan. (Sillanpää 2002, 85.) Rasvainen siiankylläisyys oli suomalaisten unelmien täyttymys 1940-luvulla. Mikä saikin sodanjälkeisen Suomen ravintoloissa suuren suosion. (Sillanpää 2003, 27.)

Suomalaisten ruoka muuttui merkittävästi 1950-luvulla. Lihatuotteiden sokerin ja rasvankulutus nousi (Räsänen 1999). Sen sijaan viljan kulutusrakenteessa tapahtui mielenkiintoinen muutos. Vehnän kulutus nousi ja rukiin laski. Mikä johtunein siitä, että oli saatu jalostettua sellainen vehnälajike joka viihtyi Suomessa. Jääkaappien yleistymisen 1950-luvulla toi parannuksen ruokatarpeiden säilyttämiseen, vaikkakin se oli rantautunut Suomeen jo vuonna 1928. (Sillanpää 1999, 106.) 1950-luku oli ensimmäinen vuosikymmen, kun suomalaiset saivat syödä voita niin paljon kuin halusivat (Sillanpää 1999, 123). Tuolloin suomalaiset söivät juustoja ja lihaa. Myös hedelmien ja vihannesten kulutus nousi. Toisaalta leivän ja perunan kulutus laski. (Heinonen 2000.)

Vain suurimmissa ja hienoimmista ravintoloista oli oma keittiömestari 1950-luvulla. Silloinen keittiömestari oli todellinen mestari ja piti yllä sotilaallisen tiukkaa kuria. Keittiömestari ei ottanut useinkaan osaa päivittäiseen työntekoon, vaan suunnitteli tulevia listoja lasiseinäisessä toimistossaan. Silloin kun hänet nähtiin keittiön puolella, hän valmisti vain hienompia ravintolassa tarjottavia ruokia. Keittiömestareita ei tuolloin juurikaan arvostettu, vaan heitä pidettiin karmalina ravintolatyöntekijöinä. Vuonna 1950 perustettiin Suomen Kansan Ryhtiliike, joka pyrki parantamaan suomalaisten käytöstapoja paremmiksi. Se teki tarkastuksia säännöllisin väliajoin ravintoloihin ja hotelleihin, tarkastaen sekä henkilökunnan että asiakkaiden yleisen siisteyden. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 14, 25–28, 32.)

Suomalaiset miehet uskaltautuivat ensimmäistä kertaa keittiöön 1950-luvulla, tuon aikaiseen naisten valtakuntaan. Samaisella vuosikymmenellä lapsia opetettiin kouluissa keittämään. Tuolloin kodinhoito oli pakollinen oppiaine kouluissa ja tytöt sekä pojat opiskelivat sitä yhdessä kotitalousluokassa. Tuolloin ruoanvalmistamisesta tuli harrastus moniin perheisiin ja kotona leipominen tuli muotiin. (Tanttu 2007, 132–134.)

Vuoden 1952 Olympialaiset toivat suomalaisten maistettavaksi Coca-Colan. Koteihin saatiin ensimmäiset valmisruoat 1950-luvulla, kun sähköliedet yleistyivät jääkaappien rinnalla. Joka neljännessä kotitaloudessa oli käytössä viemäri ja vesijohto. Suomalaiset tutustuivat 1950-luvulla maitojauheeseen, kun tuote tuli markkinoille. (Aaltonen, Tissari-Simola & Vatanen 2004, 52.)

2.3 1960-luvusta 1970-luvun loppuun

Suomi muuttui rajusti 1960- ja 1970-luvuilla. Kulutushyödykkeiden lisääntyminen ja uusien ajatusten tuleminen yhteiskuntaan, muutti kansaa ja loi turvallisuutta (Sillanpää 1999, 134). Silti ravintolat olivat suurimmalta osalta vielä 1960-luvun loppuun saakka miesten valtakuntaa (Viitasaari 2006, 38). Kun pakastimet pääsivät suomalaisiin koteihin 1960-luvulla, oli perheillä mahdollisuus saada kokovuotisesti tuoreen veroisia marjoja ja kasviksia. Vaikka perheen äiti oli työssä kodin ulkopuolella, piti hän kunniakkaana sitä että hän valmisti perheelle yhteisen aterian. (Aaltonen, Tissari-Simola & Vatanen 2004, 64–67.)

Ravintolat alkoivat saada 1960-luvulla teollisuudesta valmiiksi pakastettuja tuotteita, kun pakastetut alkoivat muovaantumaan. Tuolloin asiaan kiinnitti huomiota myös Hotelli- ja ravintola-lehdessä Leppänen artikkelillaan ”Pakasteet ravintolassa”. Sillanpää on ottanut artikkelista esiin

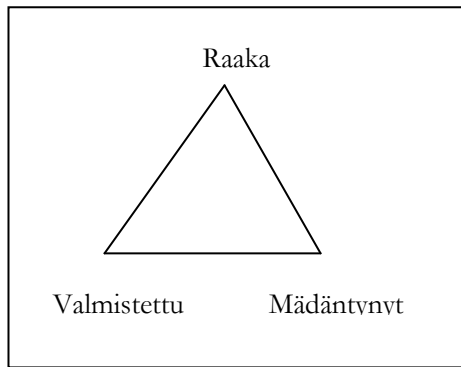
kohdan, jossa Leppänen (1966, teoksessa Sillanpää 2002, 132) painotti, ettei pakasteita saa päästää sulamaan ennen käyttöönottoa. (Sillanpää 2002, 132.)

Suomalaisten ravintolaruokailu yksinkertaistui 1960-luvulla. Päivällinen ja illallinen yhdistyivät samaksi ruoka-ajaksi, myös syötävien ruokien määrä väheni. Nyt syötiin enää 3-4 ruokalajia, joista yksi oli kahvi. Muina ruokalajeina aterialla olivat alkuruoka tai kalaliemi, pääruoka sekä jälkiruoka. Poronliha sai myös jalansijan tuolloisessa ravintolakulttuurissa. Sen suosio oli suuri, vaikka ennen poroa olikin pidetty huonona raaka-aineena. (Sillanpää 2002, 132.)

Suomalaisten jogurttien ja juustojen käyttö on lisääntynyt huomattavasti 1960-luvusta lähtien. Myös muiden maitotaloustuotteiden menekki alkoi kasvaa, vaikkakin maidon kulutus alkoi laskea. (Sillanpää 2003, 27.) Myös suomalaisten perunan ja viljan käyttö alkoi vähentyä. Yhä useammin perunan tilalla ruoan lisukkeena tarjottiin makaronia, riisiä tai kasviksia (Heinonen 2000). Tiensä ruokapöytiin löysivät myös erilaiset soseutetut ruoat, terriinit ja pateet. Usein miten terriinit ja pateet oli tehty pehmeistä vihanneksista. Tosin vihannesvalikoima ei ollut vielä 1960-luvulla kovinkaan laaja. (Tanttu 2008, 26.)

Vuonna 1968 julkaistiin ensimmäinen pohjoismaisten ravitsemussuositusten asiantuntijoiden suositus ravinnonsaannista. Sen tavoitteena oli ehkäistä kansantauteja ruokatottumuksia muuttamalla. Se onkin Suomen ensimmäisiä julkilausumia ruokavaliosuosituksista. Suomen maatalouspoliittisen ruokakulttuurin vuoksi, suosituksissa on mukana peruna ja maito. (Ovaskainen 1996.)

Vuonna 1970 syntynyt Lévi-Straussin kulinaarinen kolmio on kenties tunnetuin ruokaa koskeva ajatusmalli, jossa käsitellään erilaisia ruoan valmistuksen tapoja. Se koostuu kolmesta osatekijästä, jotka ovat valmistettu, raaka ja mädäntynyt. Kukin kolmesta osasta on kolmion eri kulmissa. Niin että raaka on kolmion kärjessä, koska raaka-aste raaka-aineesta ruoan valmistus aloitetaan. (Mäkelä 1990, 23–25.) Kulinaarinen kolmio ei kerro analyysissään pelkästään ruoan luokittelusta, vaan se kertoo samalla luonnon ja kulttuurin representaatiosta. Kulinaarinen kolmio sisältää progressiivisen suunnan luonnosta kulttuuriin ja ravintoon. Samalla se on myös regressiivinen toisinpäin eli kulttuurista luontoon. (Mäkelä 2002, 27.) Kuviossa 1. on kuvattu Lévi-Straussin kulinaarinen kolmio.



Kuvio 1 Lévi-Starussin kulinaarinen kolmio (Mäkelä 1990, 25.)

Suomalaiseen ruokakulttuuriin alkoi tulla vaikutteita ulkomailta 1970-luvulla, kun pizzat, hampurilaiset ja spagetti rantautuivat maahan (Sillanpää 2003, 28). Isotalon (1999, 38) mukaan pizzeriat levisivät kuin Jokisen eväät Suomeen. Yhä useampi hotelli ja ravintola myytiin 1970-luvulla jollekin ketjulle. Ketjuuntuneisuus vähensi tietyn jatkuvuuden tunnetta hotelli- ja ravintola-alalla. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 51.)

Kun vuonna 1969 keskiolut vapautettiin ja sen myynti sallittiin huoltamoiden kahviloissa vuonna 1970, sen kulutus alkoi kasvaa. Vuonna 1971 Alko luopui ostopajoituksistaan sekä henkilötodistuksista. Keskioluen vapautuminen nosti alkoholijuomien kulutusta 1970-luvun alussa merkittävästi. Sen vuoksi vuonna 1973 toteutettiin keskiolutta myyvissä liikkeissä tehovalvonta, jonka seurauksena vuonna 1974 keskioluen rajoituksia lisättiin sekä myynnissä että anniskelussa. (Sillanpää 2002, 136–137.) Myös etniset ravintolat alkoivat nostaa päätään ja loivat jonkinlaisen kilpailutilanteen, joka taas pakotti tavallisiakin ravintoloita muuttumaan. Tuolloin vieraat ruokakulttuurit olivat erityisen kiinnostuksen kohteina Suomessa. Avokeittiöiden tulo pizzerioihin ja paistiravintoloihin, antoi asiakkaalle mahdollisuuden nähdä, kuinka hänen ruokansa valmistui. (Sillanpää 2002, 175.)

Suomalaisten mielet valtasi 1970-luvulla pihvi-innostus. Jokaisessa tuolloisessa ravintolassa tarjottiin pihvejä ja leikkeleitä. Ei ollut väliä minkälainen tai minkä tasoinen ravitsemusliike oli kyseessä, niin pihvit olivat ruokalistalla. Ravintola-asiakas valitsi rastituslistalta pihvin ja sen lisäkkeet. Uuden rastituslistan taustalla lienee ollut uusi peruskoulu opetusmenetelmineen. Myös puolivalmisteet olivat tulleet ravintolakeittiöihin 1970-luvulla helpottamaan työntekoa, mutta vanhat keittiömestarit vierastivat niiden käyttöä. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 54–55.)

Vuonna 1975 Suomessa aloitettiin lounaseteleiden jakaminen työpaikoilla, jolloin ravintoloissa käyminen tuli tutummaksi yhä useammalle kansalaiselle (Viitasaari 2006, 12). Tuolloin myös

ensimmäiset naiset saivat tulla ravintolaan yksin, ilman mies seuraa. Eikä hänen katsottu olevan maksullinen nainen vaan tavallinen ravintolan asiakas. (Sillanpää 2002, 151–152.)

Suomalaisia kiinnosti 1970-luvulla ulkomailta tulleet tuotteet yhä enemmän. Sen vuoksi aloitettiin vuonna 1976 kolme vuotta kestävä projekti, jossa kerättiin maakunnittain perinteisiä ruokareseptejä kansalaisilta. Tämän projektin päämääränä oli saada suomalaiset arvostamaan paikallista keittotaitoa ja kehittämään sitä. (Aaltonen, Tissari-Simola & Vatanen 2004, 76–77.)

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusta lisättiin 1970-luvulla huomattavasti. Peräti kuusi uutta ravintolakoulua avattiin 1970-luvun alussa ja useissa ammattikouluissakin aloitettiin ravintola-alan opettaminen. Vuonna 1977 alan työntekijöistä jo 66 prosenttia oli saanut ammatillisen koulutuksen työhönsä. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 22.)

Vuonna 1977 Suomessa otettiin käyttöön sekä ruokakolmio, että ruokaympyrä. Niiden avulla saatiin annettua tietoa sopivasta ruoasta ja sen määrästä, niin ammattilaisille kuin tavallisillekin kuluttajille. (Sillanpää 1999, 141.) Vuonna 1978 Suomessa otettiin käyttöön erilaisia kuluttajia koskevia lakeja. Niitä olivat kuluttajansuojalaki, laki kuluttaja-asiamiehestä, laki kuluttajavalituslautakunnasta sekä laki ja asetus kunnallisesta kuluttajaneuvonasta. (Heinonen 2000.)

2.4 1980-luvusta 1990-luvun loppuun

Suomalaisille ei tarvinnut enää 1980-luvulla pakkosyöttää salaattia. Kasvien ja hedelmien kulutus nousi koko 1980-luvun. Myös rasvojen kulutuksessa margariini nousi yli voin kulutuksen 1980-luvun loppu puolella. (Sillanpää 1999, 193–194.) Suomalaisille oli tullut tutuksi ulkomailta Suomeen kauppojen hyllyille rantautuneet herkut, kuten avokado, katkaravut ja kiivit (Mäkelä 1990, 68).

Suurin mullistus 1980-luvulla ravintolakäyttäytymisessä oli se, että luovuttiin suurimmalta osin vatitarjoilusta ja siirryttiin nykyiseen tarjoilumuotoon, eli lautastarjoiluun (Viitasaari 2006, 40). Ensimmäiset näkemykset gastronomiasta ilmentyivät suomalaisissa 1980-luvulla. Gastronomiiaa pidettiin ensin vain herrojen herkutteluna. Mutta myöhemmin se auttoi myös muita. Koska se loi tuntemusta hyvästä syömisestä sekä lisäsi ruuanvalmistuksen tuntemusta. Samalla se lisäsi yksilön tarvetta harrastaa ruoan parissa ja saada siitä nautinto. Joka sen myötä korosti yksilön hyvinvointia. (Mäkelä 1990, 44, 69.)

Suomalaisiin keittiöihin saatiin 1980-luvulla mikrot ja leipäkoneet. Ranskalaisen keittiön innostamat kansalaiset alkoivat arvostaa myös kauraa ja puuroa. Ulkomaiset vahvat maut olivat kiinnostavia ja niihin tutustuttiin paremmin. Mikro mahdollisti nopean ruoanlaiton ja näin säästettiin aikaa ruuanlaitossa. Yhä useammin myös perheen miehet osallistuivat ruuan tekoon ja siitä tulikin usein perheen yhteinen harrastus. Perheet kävivät syömässä useammin 1980-luvulla kodin ulkopuolella kuin aiempina vuosikymmeninä. (Aaltonen, Tissari-Simola & Vatanen 2004, 90–93.)

Suomalaiset tutustuvat 1980-luvulla lehdistön kautta fudismiin, joka tarkoitti sitä; että fudilla on aikaa, rahaa ja taitoa valmistaa hienostuneita aterioita ystävilleen. Fudismi ei perustu mässäilyyn vaan hallittuun nautintoon ruoasta, joka perustuu laatuun eikä määrään. Fudismi korvasi perinteisen ajatuksen ruoasta pelkkänä polttoaineena ja korvasi sen fudisteille oikeutettuna nautintona ruoasta. (Mäkelä 1990, 71–72.)

Suomen ensimmäinen McDonald's perustettiin Tampereelle vuonna 1985. Aiemmin oli perustettu Helsinkiin vuonna 1975 amerikkalainen Carrols sekä kaksi brittiläisen Wimpyn omistamaa hampurilaisravintolaa, joiden erikoisuus oli pöytiintarjoilu. (Sillanpää 2002, 176.) Osa suomalaisista kävi 1980-luvulla syömässä lounaaksi hampurilaisen, mutta illallisen söikin sitten hienossa gourmet-ravintolassa. Kaikki eivät kuitenkaan voineet tehdä näin, koska pelkäsivät rikkovansa yhteiskuntaluokkansa tabuja menemällä syömään hienosti ravintolaan. (Mäkelä 1990, 64–65.)

Vuonna 1985 halveksittu keskiolut nousi suosituimmaksi trendijuomaksi ohi A-oluen. Sen koettiin olevan eurooppalaista sekä muodin mukaista juomaa. Ensimmäiseksi keskioluen itselensä omaksuivat nuoret ja kaupunkilaiset, sillä tosimehethän joivat vain A-olutta. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 23–24.)

Vuonna 1987 Suomessa astui voimaan uusi alkoholilaki, jonka myötä ravintoloita kohtaan käytetty byrokratia keventyi. Samainen laki mahdollisti alkoholin tarjoilun myös junavaunuissa ilman, että samalla olisi tarvinnut tilata myös ruokaa. Ravintoloissa käyminen tuli muotiin 1980-luvun lopulla niin juomisen kuin aterioinninkin suhteen. Tuolloin asiakaskunta muodostui 1950- ja 1960-luvuilla syntyneistä. He eivät olleet tottuneet käymään ravintoloissa, mutta sen sijaan hampurilais- ja pizzapaikat olivat totuttaneet heidät ulkona syömiseen. Lehtiin aloitettiin kirjoittamaan 1980-luvun lopulla ravintola-arvosteluja. Myös kokkien ammattikunnan arvostuksen nopea nousu antoi osviittaa ravintoloiden sopivuudesta ruokapaikaksi. (Sillanpää 2002, 224.)

Vuonna 1989 Lounassetelin käytön suosio romahti, kun sen verotusta kiristettiin. Arkinen ruokailu ravintolassa teki siitä funktionaalisen, jolloin ravintolassa käynnin syynä oli nälän tyydytys. Lounastaminen ravintolassa todennäköisesti herätti asiakkaan kiinnostuksen tulla syömään ravintolaan myös muulloin kuin lounasaikana. (Sillanpää 2002, 178.)

Maalla asuvat kansalaiset alkoivat saada 1980-luvun lopulla kaupunkilaisten ruoka- ja juomakulttuurin vaikutteita koteihinsa, median levittämien gourmet-ohjelmien sekä viinilehtien kautta aiempaa tehokkaammin. Ruoan ja juoman nauttimisesta tuli monelle harrastus. Uusia ruokatrendejä 1980-luvun lopulla oli lihan ja makkaroiden kulutuksen väheneminen. Suomalaiset vähensivät myös rasvan ja sokerin kulutusta. Jonka seurauksena ruuan energia tarpeen tyydyttämisen sijaan alettiinkin etsiä yhä enemmän mielihyvän tyydyttämistä. (Heinonen 2000.) Valmisruoka oli 1980- ja 1990-luvuilla kotiapulaisen korvike kun naiset siirtyivät työelämään (Sillanpää 1999, 201). Myös syömishäiriöt alkoivat lisääntyä 1980- ja 1990-luvuilla, mikä johtunee silloisesta kauneusihanteesta, joka oli hyvin hoikka (Sillanpää 1999, 208–209).

Julkisuudessa ruokaa liittyvät uutiset eivät enää olleet pelkästään hyviä 1980- ja 1990-luvuilla. Tuolloin julkisiksi tulivat niin BSE kuin EHEC-bakteerikin. Tämä lisäsi tavallisten kansalaisten keskuudessa kauhua ruoan turvallisuuden suhteen, koska ne olivat sanoja joita ei ymmärretty. (Sillanpää 1999, 212–213.) BSE (Bovine spongiform encephalopathy) eli hullun lehmän tauti on nautakarjan aivoja rappeuttava tauti. Sen aiheuttaa prioni, joka ei ole mikrobi eikä virus. EHEC-bakteeri (Enterohemorrhaginen Eschericia coli), on ruokamyrkytysbakteeri, joka leviää ihmisiin eläimistä. EHEC:in voi saada helposti. Se leviää mm. likaisien käsien välityksellä. EHEC on vaarallinen pienille lapsille sekä vanhuksille, koska se aiheuttaa ns. vesiripulin, jolloin sairastuneen tulisi nauttia paljon nestettä. (Tainio 1999, 53–54.)

Suurena 1990-luvun ruokakulttuurin suuntana oli uusi ranskalainen keittiö 1980-luvulta. Suomalaiset alkoivat kunnioittaa kotimaisia raaka-aineita 1990-luvulla ja näin 1980-luvulla aloitetun ”Suomi on ruokamaa” -projekti oli päässyt tavoitteisiinsa. Ei myöskään sovi unohtaa, että elektroniset laitteet lisääntyivät myös ravintoloiden keittiöissä ja näin oli helpompi tehdä paljon erilaisia ruokia. (Viitasaari 2006, 42.)

Suomalaisia ravintoloita ei ollut mennyt konkurssiin juuri lainkaan ennen 1990-luvun alun laman alkamista. Laman alettua ravintoloista iso osa meni konkurssiin suuren kilpailun tai ravintoloitsijan vähäisen koulutuksen vuoksi. Vuonna 1991 majoitus- ja ravitsemusliikkeitä koskeva uusi asetus lopetti ravintoloiden määrittelyn paikoiksi, joissa tarjottiin alkoholia. Vaikka uusia sanoja suomenkieleen keksittykään, jotka olisivat kuvanneet monipuolistuvaa ravintolakulttuu-

riamme. (Sillanpää 2002, 225–226.) Laman alkamisen vuoksi osa kansalaisista joutui vähentämään myös ruokamenojaan (Heinonen 2000).

Jos perheessä oli tiukka taloustilanne, niin tuolloin ryhdyttiin tekemään ns. kattilamatkoja. Se tarkoittaa sitä, että kaupasta ostettiin raaka-aineita, joista valmistettiin esimerkiksi itämaisia ruokia. Tuolloin kutsuttiin myös ystävät syömään, koska luovuuden ja kokeilun halun rinnalla lama ei tuntunut niin pahalta. Terveelliset elintarvikkeet saivat tilaa suomalaisten mielissä ja ensimmäiset funktionaaliset elintarvikkeet tulivat markkinoille. Myös ruoka-aineallergikot alkoivat saada paremmin raaka-aineita ruuanvalmistukseensa. (Aaltonen, Tissari-Simola & Vatanen 2004, 106–109.) Suomalaiset pitivät 1990-luvulla aterian koostumuksena kolmea elementtiä; lämmintä ruokaa, salaattia sekä seuraa (Mäkelä 2000, 11).

Suomessa 1990-luvun alun laman loputtua vuonna 1994. Kotimaisuus sai paljon tilaa suomalaisten mielissä. Kun Suomi liittyi EU:n vuonna 1995, vapautui elintarvikkeiden tuonti ulkomailta ja raaka-aineiden käyttö monipuolistui ravintoloissa. Samaisena vuonna ravintoloiden valvonta siirtyi Alkolta Sosiaali- ja terveystieteiden ministeriön alaisuudessa toimivalle sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvonta keskukselle. Sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvonta keskuksen saatua valtuutensa, tiukensi se ravintoloiden anniskelulupien myöntämistä. (Viitasaari 2006, 42.)

Kaikilla ei ollut 1990-luvun lopun laman jälkeisessä Suomessa vielääkään töitä. Työllistyminen oli todella hidasta. Tämän seurauksena leipäjonotkaan eivät olleet täysin hävinneet. (Heinonen 2000.) Suomalainen ravintolaelämä piristyi 1990-luvun lopulla ja uudet trendit valtasivat ravintoloiden keittiöitä. Kuten mm. cross over-keittiö, joka kuvasti Kalifornialaista keittiötä. Muodissa oli tuolloin jonkin aikaa annosten tornimainen kokoaminen lautasille. Vaikka tulos olikin näyttävä, sen syöminen oli hankalaa. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 56–57.)

2.5 2000-luvulla

Ruokakulttuuriin on tullut 2000-luvulla uutena ilmiönä ns. sairaanloinen oikein syöminen. Jolle mm. Palojoki (2003, 134) määrittelee termin Ortorexia nervosa, anorexian vastakohtaksi. Tästä aiheutuu enemmän haittaa kuin hyötyä. Kun ihminen alkaa katsoa, miten hän söisi terveellisemmin. Siksi se ei varsinaisiin sairauksiin lukeudu, mutta tällaista ruokavaliota noudattava henkilö saa tarpeellisia ravintoaineita vain niukasti. (Palojoki 2003, 134.)

Ruoanvalmistukseen on tullut 2000-luvun alussa yhdeksi tärkeimmäksi periaatteeksi kotimaisuus. Tästä johtuneen ajatus siitä, että myös raaka-aineiden omat maut tulisi maistua ruoissa. Puhutaan niin sanotusta natural cuisenesta. Viitasaari sai haastattelemiltaan keittiöalan ammattilaisilta yhtenäiseksi tulevaisuuden visioksi sen, että Pohjoismainen-keittiö, kotimaisuus sekä lähiruoan merkitys kasvaa. (Viitasaari 2006, 44.) Keittiöihin on modernin kehityksen myötä tullut tietotekniikka ja se on myös osa tulevaisuuden keittiötoimintaa (Mäkelä 2002, 29).

Kauppojen hyllyille on 2000-luvulla löytäneet tiensä erilaiset valmisruoat, puolivalmisteet sekä kokonaiset ateriakokonaisuudet. Joita saa juuri sen kokoisina komponentteina kuin kukin haluaa. Huomioon on otettu niin yksineläjät kuin perheetkin. Kotona valmistettavan ruuan osuus on näin ollen laskussa. Vanha sanonta; Olet mitä syöt, onkin vaihtumassa uuteen sanontaan; Olet mitä lämmität. (Mäkelä 2002, 25.)

Nykypäivänä vanhoja tapoja, jotka siirtyivät 1900-luvulla aina äidiltä tyttärelle, pidetään ennemminkin tavallisten tallaajien ruuanlaittona. Jolloin vanhat opitut kädentaidot ovat liian vanhoillisia ja yksinkertaisia nykyisille ruoanlaittajille. Nykyään kun tarvitsee osata laittaa gourmeeta, jota olisi kädentaidoiltaan edes kohtalaisen hyvä. Vanhat ruoanvalmistustavat jäävät historiaan ja uudet tekevät tuloaan. (Makkonen 2004, 31–37.) Näyttää siltä, että nykyinen suomalainen ruokavalio on sekoitus vanhaa ja modernia valmistustapaa sen sisältämien niin kutsuttujen terveellisten valmistusaineidensa vuoksi. Näitä ovat muun muassa kasvikset ja kala. (Mäkelä 2001, 156.)

Suomen tarina köyhyydestä rikkauteen on ollut ns. menestystarina. Välillä käydyt alamäet ovat vain lujittaneet kansaamme. Meillä on vielä paljon tuhoamatonta luontoa, josta pitäisi olla ylpeä. Se antaa meillä mahdollisuuden luoda kehittyneempää yhteiskuntaa uudella vuosituhanella. (Heinonen 2000.) On kuitenkin muistettava ettei ruokakulttuuria olisi tulevaisuudessa jos sillä ei olisi menneisyyttä (Mäkelä 2002, 34).

Suomalaisissa kouluissa tarjotaan 2000-luvulla lounaalla edelleenkin puuroa. Tosin keittoja on harvoin tarjolla, joka on kummallista, koska Suomessa on pitkät keittoperinteet. Toisena ilmiönä 2000-luvulla on kouluissa huomattu se, etteivät lapset enää kunnioita ruokaa. Kuten esimerkiksi vielä 1980-luvulla tehtiin. Siihen suurimpana syynä on luultavasti se, ettei kotona enää syödä yhteisiä aterioita. Jolloin vanhemmat voisivat opettaa lapsilleen ruokatapoja ja sitä että ruokaa tulisi kunnioittaa. (Limnell & Frigo 2007, 97–99.)

Keittiöissä harvoin näkee kokeilla enää hattua päässä, toisin oli vielä 1980-luvulla, kun hattua pitivät kaikki. Ravintoloiden imago muuttuu nopeasti ja uudet trendit vieläkin nopeammin, niin että heikompa välillä kyydissä heikottaa. Kotimaiset kalat ovat saaneet väistyä ruokalis-toilta, uusien ulkomaisten kalojen kuten turskan ja merikroton tietä. Myös keittiön välineistöissä on tapahtunut paljon muutoksia muutamassa vuosikymmenessä. Alumiiniset kattilat ovat vaihtuneet ruostumattomaan teräkseseen ja patatiskarin ammattikunta on kadonnut patatiskikoneen tulon myötä. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 146–147.)

Nykysuomessa ruokakulttuurimme ravinto on muuttunut terveellisempään suuntaan. On silti vieläkin raaka-aineita joita suomalaiset edelleen haluavat syödä paljon. Lihankulutus on yhtä suurta kuin aiemmin, eikä sen kulutusta tulisi enää lisätä. Toisaalta suomalaiset voisivat lisätä ruokavalionsa enemmän kasviksia ja hedelmiä. Ruokakulttuurimme on muuttunut nopeasti ja samalla muutoksen tuomat riskit ovat kasvaneet. Me tiedämme mikä on hyvän ja pahan ruoan ero. Mutta suurin huolenaihe onkin se, kun jokin ravintoaine jätetään kokonaan pois ruokavaliosta. Tästä on hyvänä esimerkkinä kasvisruokavaliot. (Kuronen 2007.) Tosin nykypäivänä ravitsemusalan asiantuntijat voivat olla tyytyväisiä, sillä yhä useamman suomalaisen ruokavalio vastaa kansallisia ravitsemussuosituksiamme. Me olemme yhä enemmän kiinnostuneita omasta terveydestämme ja turvallisuudestamme ruoan suhteen. (Prättälä 1999.)

Nykypäivänä osa ei enää tiedä mitä tulisi syödä ja milloin tai miten se tulisi tehdä. Tästä onkin seurannut niin sanottu gastronomia eli ruuasta vieraantuminen. Se johtunee siitä, etteivät ihmiset tiedä mitä haluaisivat tai mitä he tarvitsisivat. Kun enää ei ruoan valitsemista tarvitse miettiä ekologisuuden tai vuodenaajan muuttumisen mukaan. Mutta silti on muistettava, että eivät kaikki perinteiset tavat ja säännöt ole suinkaan kadonneet. Niitä noudatetaan edelleen esimerkiksi juhlatilanteissa. Ensin syödään kylmät ruoat ja sen jälkeen seuraa lämpimät ruoat ja lopuksi jälkiruoka, vaikka osa vanhoista rituaaleista ja säännöistä onkin menettänyt varsinaisen merkityksensä. (Mäkelä 2002, 16–17.) Nykypäiväinen ruoka on myös monella eri tasolla poliittista. Nykyään ei ole myöskään itsestään selvyyttä se, että jokainen voisi syödä juuri sitä mitä haluaa. Tosin vaikuttaa siltä, että ei kaikilla suomalaisilla edes ole taloudellisia resursseja valita mitä syövät. (Mäkelä 2002, 34–35.)

Se, miten vuoden 2008 marraskuussa Amerikasta alkanut taloudentaantuma vaikuttaa meihin ja meidän ruokakulttuurimme kehitykseen, ei voi vielä tietää. Jos taantuma pahenee Suomessa 1990-luvun laman tasolle, voidaan sanoa että on kodeissa taas aika etsiä kaappien perukoilta kattilat ja aloittaa kotiruoan tekeminen. On selvää, että jos ei ole rahaa mitä kuluttaa palveluihin, on keksittävä jokin muu keino saada perheeseen eloa vaikeinakin aikoina. Eräät suomalai-

set yritykset ovat perustaneet liikkeen ”Älä ruoki lamaa”. Jonka tarkoituksena on saada kansalaiset kuluttamaan rahaa ja saada heidät menemään edelleen ravintoloihin. Mutta toisaalta he myös luultavammin vaativat rahoillensa paremman vastikkeen. Erään tv-uutisten loppukevennyksessä kerrottiin Ranskassa tehdystä tutkimuksesta. Sen mukaan syrjähyppyt lisääntyvät taloudellisen taantumana myötä, jonka valossa taas majoitus ja ravintola elinkeinona saa uusia asiakkaita. Tutkimus tosin koskee vain ranskalaisia. Mutta jos todellakin näin on, se olisi hyvä lisäpiriste suomalaisille ravintoloille.

3 Vaakunasta Loisteseen vuodesta 1947 vuoteen 2008

Tässä luvussa käsitellään Hotelli Ravintola Vaakunan ruokalistoja alkaen vuodesta 1950 ja päättyen vuoden 2008 Loisteen ruokalistoihin. Vuodet 1947:stä vuoteen 1949 käsitellään menujen muodossa, koska niiltä ajoilta minulla ei ollut mahdollista saada säilyneitä ruokalistoja. Sain kerättyä ruokalistoja yhteensä 30 kappaletta, jotka ovat jakautuneet hieman epätasaisesti eri vuosikymmenille. Erityisesti 1990-luvun ruokalistat olivat kiven alla, koska silloin ravintolassa ollut keittiöpäällikkö oli vienyt omat tekemänsä ruokalistat mukanaan. Katsaus käsittää kaksi ruokalistaa kultakin vuosikymmeneltä sekä nuo kaksi menukorttia 1940-luvulta. Tuloksissa tullaan ottamaan huomioon kaikkien ruokalistojen ruokalajit. Ruokalistoja on kerätty Ravintola Loisteen omasta arkistosta sekä Hotelli- ja ravintolamuseon arkistosta.

Ruokalistasta käy ilmi mitä ruokalajeja on tarjolla. Siitä selviää myös paljonko tuote maksaa ja sopiiko se joillekin ruoka-allergioista kärsiville, kuten laktoosi-intolerantikoille tai gluteiinitonta ruokavaliota noudattaville. (Viitasaari 2006, 52.)

3.1 Ravintola Vaakunan ruokalistat

Ravintola Vaakunan ruokalistat ovat vuodesta 1947 aina 1970-luvun alkuun asti. Vuosilta 1947–1949 minulla ei ollut mahdollista saada käyttöön säilyneitä ruokalistoja. Sen sijaan käytän työssäni kahta käyttöön saamaani menukorttia. Työssäni on esiteltynä 1950- ja 1960-luvuilta kaksi esimerkkiruokalistaa kummaltakin vuosikymmeneltä. Ravintola Vaakunan ruokalistaesimerkki löytyy liitteestä 1 (Liite 1).

Ensimmäisenä esittelen Hotelli Ravintola Vaakunan ruokalistoja 1940-luvulta. Ruokalistat ovat ravintolan alkutaipaleelta ja niistä ilmenee, mitä tuolloin on ollut ravintolassa tarjolla. Kerron myös esimerkin omaisesti Ravintola Seurahuoneen ruokalistan, jolloin saadaan parempi kokonaiskuva 1940-luvun ruokalistoista.

Vuonna 1947 ravintolan avajaisia vietettiin maaliskuun neljäntenä päivänä, mutta ennen kuin ravintola avattiin suurelle yleisölle, pidettiin ravintolassa kutsuvierasavajaiset helmikuussa. Tuolloin tarjoiltiin alkuruoaksi Appétissans - Aperitiivi, pääruoaksi oli Saumon grillé, sauce Remonlade - Paahdettua lohta ja remouladekastiketta sekä Dindon rôti salades - Kalkkunan paistia ja salaattia. Jälkiruoaksi oli Compôte de fruits - talon hedelmiä sekä Cafe - kahvia. (Vaakuna 1990)

Toisena menuna on vuoden 1948 lokakuulta saatu menukortti. Silloin tarjottiin alkuun Coulibiac de saumon, sauce Persil - Graavilohta persilja kastikkeella. Pääruoaksi oli tarjolla Coq de Bois rôti, Salade de Saison - Metsäkukkopaistia kauden salaattilla ja jälkiruoaksi oli Compôte de Fruits - talon hedelmäajitelma sekä Mocca, Avec - kahvi ja avec. (Vaakuna 1990)

Havaintona 1940-luvun Vaakunan menukorteista oli se, että ne oli kirjoitettu ranskaksi. Tällöin kaikki ruokalistalla olleet ruoat eivät selvinneet ruokalistaa lukemalla, jollei osannut ranskaa. Vuoden 1948 menukorttiin oli tehty piirroksiset ruokalajien pääraaka-ainetta kuvaamaan, jolloin oli helpompi päätellä mitä oli ruoaksi. Ravintoloissa oli 1940-luvulla suurena haasteena se, että ruoista sai oikean näköisiä, koska niitä ei saanut tehdä kokonaan täyslihasta. Sianlihan vapautuminen säännöstelystä vuonna 1948 sai ravintoloihin asiakkaita hyvän pihvin saattamana. Kotimaiset kalat eivät kuuluneet säännöstelyn piiriin, joten niitä sai käyttää niin paljon kuin halusi. Tuohon aikaan raaka-aineista vastannut kansanhuoltoministeriö kun ei voinut olla varma, oliko kyseessä järvi- vai merikalaa. Menuista saatiin näyttävän näköisiä, vaikka ravintolan avausvuosi oli tiukan säännöstelyn aikaa.

3.1.1 Vaakunan ruokalistat 1950-luvulta

Seuraavat kaksi ruokalista esimerkkiä on 1950-luvun Ravintola Vaakunasta. Ruokalistoissa ei ole niiden ilmestymisvuotta, mutta niiden tiedetään olevan peräisin 1950-luvulta.

Ensimmäisenä 1950-luvun ensimmäisellä esimerkkiruokalistalla Ravintola Vaakunasta on kylmiä ruokia, niitä on yhteensä neljätoista. Kylmistä ruoista on valittavissa muun muassa Tomato juice tai Grapefruit juice, viiliä ja venäläisen kaviaaria. Lisäksi ruokalistalla on valittavana kylminä ruokina myös lohta, savustettua poronpaistia ja ankeriasta munakokkelilla. Samalla ruokalistalla on kylmien ruokien jälkeen liemi-, muna-, ja vihannesruokia, niitä on kymmenen kappaletta. Valittavana on muun muassa erilaisia liemiä, pinaattikeittoa ja esimerkiksi Hoppelpoppel, mitä sitten ollutkin. Vihannesruokina ruokalistalla on Sekavihannes-annos voisulan kera ja Keitettyä parsaa vatkatulla voilla.

Vihannesruokien jälkeen ensimmäisellä ruokalistalla on kalaruokia ja niitä on neljä kappaletta. Kalaruoista valittavana on esimerkiksi keitettyä tai käristettyä lohta, kuhaa ja ravunpyrstöjä. Kalaruokien jälkeen ruokalistalla on liharuokia ja niitä on kuusitoista kappaletta. Liharuoista on valittavissa esimerkiksi vasikanseläkettä, vasikanmignonseja, vasikanmunuaisrisottoa, Wieniläisleike, lihapyörökät, Stroganoffin pihviä ja kananpoikaa. Liharuokien jälkeen on viimeisien ruokien aika ja ne ovat jälkiruokia. Niitä on tällä ruokalistalla seitsemän kappaletta. Esimerkkeinä

jälkiruoista mainittakoon Coupe Vaakuna, Hedelmäsalaatti ja Hillomunakas. Ruokalistalta löytyy myös ajanmukainen juustotarjotin. Tämä ruokalista on kirjoitettu kolmella eri kielellä. Käytetyt kielet ovat suomi, ruotsi ja englantia, mutta osa suomenkielisistä ruokalistan ruoista on edelleen ranskaksi, kuten salade de saison.

Toinen 1950-luvun esimerkkiruokalista on Hotelli-ravintola Vaakunan tsekkiläisen ystävyysravintola Interhotel Alcron kanssa tehty ruokalista. Tällä ruokalistalla on neljä kappaletta alkuruokia, jotka ovat Hyytelöityä kinkkua appelsiinilla, Täytettyjä tomaatteja, Kylmää kanaa hyytelössä ja Hyytelöityä kuhaa. Alkuruokien jälkeen samalla ruokalistalla on kaksi keittoa. Ne ovat Böhemiläinen sipulikeitto ja Tsekkiläinen kaalikeitto. Keittojen jälkeen tällä toisella 1950-luvun ruokalistalla on pääruokia, niitä on kahdeksan kappaletta. Ne ovat Naudanpaistia kermakastikkeessa, Pilsenin pihvi keitetyillä perunoilla ja vihanneksilla, Porsaankyljysriviä ”Interhotel Praha”, Määriläinen porsaanpaisti perunanytein ja hapankaalin kera, Paistettua ankkua, Häränseläkettä Alcronin tapaan, Vasikansoikio Hradcany riisin kera ja Porsaanleike Praha ranskalaisilla perunoilla. Viimeisenä tällä ruokalistalla on jälkiruoat ja niitä on neljä kappaletta. Ne ovat Prahan torttu, Böömiläisiä pikkuleivoksia, Rahkaohukaisia ja Luumunyyttejä. Tämän esimerkkiruokalistan ruoat ovat ruokalistalla suomenkielen lisäksi englanniksi ja tsekkiksi.

Ruokalistoilla on paljon 1950-luvun ravintoloiden herkkuja, kuten rahkaohukaisia ja kaviaaria jonka painotettiin olevan venäläistä. Kaviaarin venäläisyyttä korostettiin ruokalistoilla, jotta sen arvokkuus säilyi ruokailijan mielessä. Ruokalistoilta 1950-luvulta huomaa, että suurin osa raaka-aineista on poistettu säännöstelystä. Ruokalistoilla on kokolihaa eikä vain pelkkiä pyöryköitä. Jälkiruoissa näkyy selvästi säilykehedelmien suosion kasvaminen. Myös erilaisten maitotaloustuotteiden käytön lisääntyminen näkyy ruokalistoilla, kun niiden käyttöä ei enää säännöstelty, kuten 1940-luvulla oli ollut tapana. Vuosi 1956 oli ravintolalle erittäin tärkeä. Tuolloin ravintolan keittiöön palkattiin ensimmäinen oma keittiöpäällikkö ja siihen asti toiminut emäntä väistyi syrjään. (Vaakuna 1990.) Ruokalistojen raaka-aineista oli havaittavissa myös jääkaappien yleistyminen vuosikymmenellä. Tämä näkyi ruokalistoilla siinä, että tarjolla oli mm. viiliä ja erilaisia kylmiä juomia.

3.1.2 Vaakunan ruokalistat 1960-luvulta

Nämä ruokalistaesimerkit ovat 1960-luvun Ravintola Vaakunasta. Ensimmäisenä esimerkkinä Vaakunan ruokalistoista 1960-luvulta on Vaakunan ruokalistalta vuodelta 1960. Ruokalistalla on alkuruokia, keittoja, muniä, kalaa, lihaa ja jälkiruoikia. Alkuruokia ruokalistalla on kahdeksan

kappaletta. Alkuruoista on valittavissa esimerkiksi kylmäsavustettua lohta, Vaakunan herkkualkupaloja ja täytettyjä pannukakkuja.

Seuraavana vuoden 1960 ruokalistalla on keittoja ja niitä on neljä kappaletta. Keitoista on valittavana esimerkiksi kuorrutettua ranskalaista sipulikeittoa ja lohikeittoa Vaakunan tapaan. Keittojen jälkeen ruokalistalla on munaruokia ja niitä on neljä kappaletta. Munaruoista on valittavana esimerkiksi upotettu muna vasikanselys paahtoleivällä sekä munakas portviinillä mausteilla herkkusienillä. Munaruokien jälkeen ruokalistalla on kalaruokia ja niitä on kuusi kappaletta. Kalaruoista on valittava muun muassa uunilohta, kuorrutettu kuhanseläkettä ja paistettua merianturaa. Lisäksi ruokalistalla on valittavana rapurisottoa.

Kalaruokien jälkeen tällä ensimmäisellä ruokalistalla on liharuokia ja niitä on yhteensä kaksitoista kappaletta. Liharuoista on valittavana muun muassa häränseläkettä, vasikanseläkettä, poronvasakyljyksiä sekä riekkoa. Liharuokien jälkeen tällä ruokalistalla on sen viimeiset ruoat eli jälkiruoat, niitä on ruokalistalla yhdeksän kappaletta. Jälkiruoissa on valittavana esimerkiksi liekitettyjä persikoita, kohomunakas vaniljajäätelöllä ja mansikkahillolla, Viinipäärynöitä mantelilla ja Melba-kastikkeella sekä Ananas beignets vanilja- ja melbakastikkeella. Ruokalistalla oli myös ajanhenkeen sopiva juustotarjotin.

Toinen 1960-luvun Ravintola Vaakunan esimerkkiruokalista on vuodelta 1963. Ensimmäisenä tällä toisella ruokalistalla on kylmiä ruokia ja niitä on yhteensä yhdeksän kappaletta. Kylmistä ruoista on valittavana muun muassa vähäsuolattua lohta, Savustettua poronpaistia, kananpoikaa ja hummericocktail. Kylmienruokien jälkeen tällä toisella ruokalistalla on keittoja viisi kappaletta. Keitoista on valittavana muun muassa haiveveittoa ja keittoa (toivomuksenne mukaan).

Keittoja seuraa tällä toisella ruokalistalla munaruoat ja niitä on kolme kappaletta. Munaruoista on valittavana muun muassa munakas Bohémienne. Munaruokien jälkeen ruokalistalla on kalaruokia ja niitä on viisi kappaletta. Kalaruoista on valittavana esimerkiksi merianturaa ja forellia. Ruokalistalla on kalaruokien jälkeen väliruokia ja niitä on viisi kappaletta. Väliruoista on valittavissa esimerkiksi spagettia jauhelihakastikkeella ja kanarisottoa. Vuoden 1963 ruokalista jatkuu vihanneksilla ja niitä on kolme kappaletta. Vihanneksista on valittavana muun muassa parsaa ja vihannesvati varié.

Vihannesruokien jälkeen ruokalistalla on liharuokia ja niitä on yhdeksän kappaletta. Liharuoista on valittavissa esimerkiksi vuonankyljyksiä, Coeur de filet Charlemagne (vähintään 2 henkilöä),

luustettua kananpoikaa ja kukkoa viinissä. Viimeisenä tällä ruokalistalla on jälkiruoat ja niitä on kuusi kappaletta. Jälkiruoissa on valittavana esimerkiksi liekitettyjä banaaneja, sitruunakohokas (vähintään 2 henkilöä) ja Surprise Norvégi-enne (Vähintään 2 henkilöä). Lisäksi ruokalistaan on laitettu seuraava lause; Toivomuksestanne muitakin herkkuja. Tästä saa käsityksen, että on voinut toivoa mitä vain on mieleen juolahtanut.

Ruokalistoissa 1960-luvulta on huomattavissa suuntauksena ranskalainen keittiö. Suurin osa ruokalistoissa olevista ruoista on edelleenkin ranskaksi, joten ravintolassa kävijän on ollut pakko tietää mitä tilata. Ruokalistoja katsellessa huomiota herättävää on spagetin ja poron lihan käytön lisääntyminen. Ensimmäiset cocktail-tyyppiset alkuruoat ovat tulleet ruokalistoille, kuten esimerkiksi vuoden 1963 ruokalistalla oleva hummericocktail. Ruokalistoilla oli tarjolla 1960-luvulla myös annoksia, jotka oli tarkoitettu kahdelle valmistettaviksi. Ravintola pyrki myös ottamaan huomioon 1960-luvulla sen, jos asiakas halusi jotain muuta kuin ruokalistalla oli tarjolla. Asiakkaan toivomuksesta siis valmistettiin kaikkea mitä hän vain toivoi ja keittiössä pyrittiin toteuttamaan tämä toive parhaan mukaan. Pakastekaappien tulo ravintoloihin näkyi vuosikymmenen ruokalistoilla jäätelövalikoiman ja ulkomaisten raaka-aineiden käytön lisääntymisenä.

3.2 Ravintola Vaakuna Grillin ruokalistat 1970-luvulta

Vaakuna Grilli avattiin Ravintola Vaakunaan 1970-luvulla ja se toimi vuoteen 1986 asti, jolloin avattiin Vaakunaan ravintola Piccadilly. Työssäni esimerkkinä tarkastelen kahta 1970-luvun ruokalistaa sekä kahta 1980-luvun ruokalistaa. Ravintola Vaakuna Grillin esimerkkiruokalista löytyy liitteestä 2 (Liite 2).

Ensimmäinen 1970-luvun ruokalistoista on vuodelta 1971. Tämä ruokalista on monisivuinen kokonaisuus. Ensimmäisenä ruokalistalla on alkuruoat ja niitä on seitsemän kappaletta. Alkuruoista on valittavissa esimerkiksi herkkusillitarjotin, salaattia geneverillä maustettua kanalla, sellerillä, omenalla ja ananaksella sekä katkarapucocktail maustettuna chilipippurilla. Ruokalistalla oli myös yksi voileipä. Alkuruokien jälkeen tällä ruokalistalla on keittoja ja niitä on viisi kappaletta. Keitoista on valittavissa esimerkiksi ginillä maustettua tomaattikeittoa ja perunasipulikeitto (kylmänä tai kuumana). Keittojen jälkeen tällä ruokalistalla on munaruokia ja niitä on kolme kappaletta. Munaruoista on valittavana muun muassa munia venäläiseen tapaan. Munaruokien jälkeen tällä ruokalistalla on kalaruokia ja niitä on seitsemän kappaletta. Kalaruoista on valittavissa esimerkiksi kuorrutettua kuhaseläkettä, paistettua punakampelanseläkettä sekä tiristettyjä jättikatkaravunpyrstöjä.

Kalaruokia seuraa tällä 1970-luvun ensimmäisellä ruokalistalla liharuoat ja niitä on kahdeksan kappaletta. Liharuoista on valittavissa esimerkiksi herkkupaloja vasikasta Vaakunan tapaan, kokonaisena paistettu häränsisäfileetä (kahdelle) sekä leivitettyä kateenkorvaa. Tälle ruokalistalle on laitettu erikseen riista- ja linturuoat ja niitä on yhteensä viisi kappaletta. Riista- ja linturuoista on valittavissa muun muassa kokonaisena paistettu poronkylkirivi (kahdelle) ja kalkkunapoikaa. Viimeisenä tällä ensimmäisellä ruokalistalla on jälkiruoat ja niitä on kuusi kappaletta. Jälkiruoissa on valittavissa muun muassa jäätelöä marenkipohjalla hedelmien, kerman ja melbakastikkeen kera sekä karpalojäädykettä. Juustotarjotin on vakiinnuttanut paikkansa Vaakunan jälkiruoissa.

Toinen esimerkkiruokalista 1970-luvulta on vuodelta 1974. Tämä toinen esimerkkiruokalista alkaa tuttuun tapaan alkuruoilla ja niitä on kuusi kappaletta. Alkuruoissa on valittavissa muun muassa kolme tynnyriä silliä sekä kanakotilo. Alkuruokien jälkeen ruokalistalla on keittoruokia ja niitä on kolme kappaletta. Keittoruoissa on valittavana muun muassa kilpikonnaliemi. Keittoruokien jälkeen tällä toisella ruokalistalla on munaruokia ja niitä on kolme kappaletta. Munaruoissa on valittavina muun muassa herkkusienimunakas. Munaruokia seuraa tällä toisella ruokalistalla kalaruoat ja niitä on kaksi kappaletta. Kalaruoissa on valittavana muun muassa pariloitua lohta.

Kalaruokien jälkeen tällä toisella ruokalistalla vuodelta 1974 on liharuokia ja niitä on kuusi kappaletta. Liharuoissa on valittavissa esimerkiksi liekitettyä pippuripihviä, liekitettyjä vasikanmunuaisia sekä syöttökananpoikaa. Liharuokien jälkeen on ruokalistan viimeisien ruokien vuoro, eli jälkiruokien ja niitä on seitsemän kappaletta. Jälkiruoissa on valittavissa esimerkiksi omenapiirakkaa vaniljakastikkeella sekä coupe Vaakuna Grillin tapaan (vaniljajäätelöä kinuskastikkeen, mantelin ja kermavaahdon kera). Tällä ruokalistalla on myös juustot, nyt ne ovat tarjolla vaunuissa tarjottimen sijaan.

Ruokalistoilta on paljon maitotaloustuotteista tehtyjä ruokia 1970-luvulla. Jäätelöt ja juustotarjottimet olivat suuria menestyksiä tuon aikaisilla ruokalistoilta. Sekä pää- että jälkiruokia liekitettiin ja se tapahtui aina asiakkaan edessä. Suurimman ihmettelyn aiheen minulle aiheutti ruokalistan ruoista kolme tynnyriä silliä. En millään saanut selville, paljonko silliä on silloin sitten tarjoiltu annoksessa. Tynnyrin mitta on eri lähteiden mukaan yli 126 litraa, joten tuskinpa kyse on ollut ihan niin suuresta tynnyristä. Pihvi-innostus näkyi suomalaisissa myös tässä ravintolassa ja näin kuuluisa Vaakunan pippuripihvi sai alkunsa. Öljykriisi 1970-luvulla vaikutti ruokalistahintoihin konkreettisesti nostaten annosten hintoja. Hotelli- ja ravintola-alan koulutuksen

lisääntyminen näkyy ravintolan ruokalistoilla monipuolistuneilla valmistusmenetelminä. Seuraavassa kuviossa on esimerkkinä Vaakuna Grillin nk. rastituslista.

TILAUKSET GRILLIMESTARILLE				VAAKUNA GRILL						
CHATEAUBRIAND	<input type="checkbox"/> 130 g	9,80 mk	<input type="checkbox"/> 170 g	11,00 mk	<input type="checkbox"/> 210 g	13,25 mk	HUOM! KYPSYYSASTE: VERINEN <input type="checkbox"/> MELKO KYPSÄ <input type="checkbox"/> PUNAINEN <input type="checkbox"/> KYPSÄ <input type="checkbox"/>			
ENTRECÔTE	<input type="checkbox"/> 150 g	8,80 mk	<input type="checkbox"/> 200 g	11,00 mk	<input type="checkbox"/> 275 g	13,90 mk				
BEEFSTEAK	<input type="checkbox"/> 130 g	8,00 mk	<input type="checkbox"/> 170 g	9,50 mk	<input type="checkbox"/> 270 g	12,50 mk				
T-BONE STEAK	<input type="checkbox"/> 400 g	13,60 mk								
VASIKANLEIKE	<input type="checkbox"/> 120 g	7,50 mk								
LISÄKKEET										
AROMIVOIT	PERSILJAVOI	0,80 mk <input type="checkbox"/>	VALKOSIPULIVOI	0,80 mk <input type="checkbox"/>	PIPARJUURIVOI	0,80 mk <input type="checkbox"/>	PUNAVIINIVOI	0,80 mk <input type="checkbox"/>	SINAPPIVOI	0,80 mk <input type="checkbox"/>
VIHANNEKSET	VIH. PAPUJA	1,10 mk <input type="checkbox"/>	HERKKUSIENIÄ	2,60 mk <input type="checkbox"/>	GRILL. TOMAATTEJA	2,20 mk <input type="checkbox"/>	PAIST. SIPULIA	1,50 mk <input type="checkbox"/>	VIHANNEKSIA	1,50 mk <input type="checkbox"/>
PERUNAT	KUORIPERUNAT	0,80 mk <input type="checkbox"/>	JUNIPERUNAT	1,50 mk <input type="checkbox"/>	KEITETYT PERUNAT	0,80 mk <input type="checkbox"/>	FRITEERATUT PERUNAT	1,70 mk <input type="checkbox"/>	VALKOSIPULIPERUNAT	2,50 mk <input type="checkbox"/>
KASTIKKEET	PUNAVIINIKASTIKE	1,50 mk <input type="checkbox"/>	CHORON-KASTIKE	1,50 mk <input type="checkbox"/>	BEARNAISE KASTIKE	1,50 mk <input type="checkbox"/>	PIPPURIKASTIKE	1,50 mk <input type="checkbox"/>	YDIN-KASTIKE	1,50 mk <input type="checkbox"/>

Kuvio 2. Vaakuna Grillin rastituslista.

Rastituslistalla annettiin asiakkaalle mahdollisuus vaikuttaa oman ruokansa koostumukseen. Asiakas sai itse valita millaisena halusivat pihvinsä ja millaiset lisäkkeet valitsivat pihvinsä seuraksi. Tämä sai asiakkaat tuntemaan itsensä tärkeiksi ja osaksi ravintolan tarjoiluprosessia.

3.3 Vaakuna Grillin ruokalistat 1980-luvulta

Ensimmäinen 1980-luvun esimerkkiruokalista on Vaakuna Grillistä vuodelta 1980. Ruokalistan aloittavat alkuruoat ja niitä on neljä kappaletta. Alkuruoissa on valittavana muun muassa viipale miedosti suolattua lohta ja Länsirannikkonsalaattia. Alkuruokia seuraa tällä ruokalistalla kaksi keittoa. Ne ovat Kreivin sipulikeitto ja Hummerikeitto. Ruokalistalla on keittojen jälkeen kalaruoat ja niitä on kaksi kappaletta. Ne ovat hiillostettua siikaa ja paistettua merianturaa.

Kalaruokien jälkeen tällä ensimmäisellä ruokalistalla ovat liharuoat ja niitä on kahdeksan kappaletta. Liharuoista on valittavissa muun muassa häränseläkettä, T-luupihviä, liekitettyä pippuripihviä (alkoholi laskutetaan erikseen) ja kokonaisena grillattua häränseläkettä (vähintään kahdelle). Liharuokien jälkeen tällä ruokalistalla on jälkiruoat ja niitä on neljä kappaletta. Jälkiruoista on valittavissa muun muassa konjakkiviikunoita kermalla ja tiristettyä camembertjuustoa mansikkahillon kera. Lisäksi ruokalistaan on kirjoitettu seuraava lause; Kaikkiin lämpimiin ruokiin sisältyy salaattipöytä ja vihanneksia. Salaattipöytien ilmestyminen ravintolaan antoi jälleen asiakkaalle vapaammat kädet luoda omaa ruoka-annostaan. Asiakas sai valita mitä hän otti salaattipöydästä alkuruoaksensa. Näin salaatista tuli kokonainen aterian osa ei vai sivutuote lautasen reunalla.

Nyt esitellään toinen esimerkkiruokalista 1980-luvulta ja se on vuodelta 1985. Tällä toisella ruokalistalla on ensimmäisenä alkuruoat ja niitä on kaksi kappaletta. Alkuruoista on valittavissa sienisalaattia unkarilaisittain (paprikalla maustettu sienisalaatti) ja täytetty paprika (lihapyörykät paprikassa tomaattikastikkeen kera). Alkuruokien jälkeen tällä toisella ruokalistalla on keittoja ja niitä on alkuruokien tapaan kaksi kappaletta. Keittoina on Gulassikeitto (naudanlihasta, perunasta ja sipulista keitetty, paprikalla maustettu vahva keitto) ja Segedilainen kalakeitto (valmistettu karpista ja muista eri kaloista).

Keittojen jälkeen ruokalistalla on yksi kalaruoka. Se on kuhaa kalocsalaisittain (paprikakastikkeessa valmistettu kalafilee). Kalaruoan jälkeen ruokalistalla on liharuokia ja niitä on kuusi kappaletta. Liharuoista on valittavissa esimerkiksi paprikakanaa (kananpoikaa paprikakastikkeessa taikina-kokkareen kera), ryöstäjän lempiruokaa eli Rosvopaistia sekä jänistä. Tämän toisen ruokalistan päättävät jälkiruoat ja niitä on kolme kappaletta. Jälkiruoista on valittavana muun muassa Kecskemétiläinen aprikoosi-pudding (Aprikoosipálínkalla tai viinalla maustettu vanukas).

Lisäksi vuoden 1985 ruokalistan välissä oli lounaslista sekä ravintolan suosituslista. Lounaalla oli tarjolla Apajalounas, johon sisältyi Pinaattimunakas, Savustettua lohta á l'aneth, Vasikanselykset Zingara, Kananpojanrinta Bonbay ja Vihanneksia Hollandaise sekä jälkiruokapöytä. Suositusmenulla on yhteensä 19 eri ruokalajiketta, jotka ovat alkuruokia, pääruokia ja jälkiruokia. Näistä mainittakoon alkuruokien osalta Kirjolohen- tai muikunmätiä vuolukerman ja sipulin kera sekä Linni voisulaa vuolukermalla. Pääruoista mainittakoon esimerkkinä Savuankeriasta ja munakokkelia, Kalakeitto länsirannikon tapaan, Loukonpeuraa metsänvartijan tapaan sekä ½ riekko Norvegienne salaatilla. Jälkiruokina suosituslistalla on Lakkoja kermavaahdon kera ja Tuoreita mansikoita. Suosituslistalla oli toki myös pihvejä ja muita riistaruokia.

Ruokalistalle tuli 1980-luvulla tuoreet kotimaiset marjat, joka oli seurausta perinneruokaprojektin tuottavuudesta. Samalla ulkomaiset herkut kuten katkaravut ja kiivit löysivät tiensä Vaakunan ruokalistoilta. Myös suomalaisten lisääntynyt kasvien ja hedelmien käyttö lisäsi kasvisruokien tarjontaa ravintoloissa. Ravintolassa tarjottiin pinaattimunakasta ja vihanneksia kastikkeella kasvisruokien ystäville. Oli myös aika kokeilla uusia raaka-aineyhdistelmiä, kun ruokalistoilta laitettiin mm. paprikakastikkeessa olevaa kalaa. Sen myötä myös uudet ruokalajien nimet tulivat ruokalistoilta, kun ruoista tehtiin herkuttelevamman nimisiä. Tämän vuosikymmenen suurin muutos ravintolakulttuurissa oli vatitarjoilun vaihtuminen lautatarjoiluun. Se näkyi ravintolan ruoissa komponenttien lisääntymisellä annoksissa. Apajalounas tarjoiltiin ravintola-

salissa seisovastapöydästä. Apaja oli jopa neljä metriä pitkä luomus ja siihen oli myös varta vasten räätälöidyt omat astiat.

3.4 Ravintola 10th Floorin ruokalistas 1990-luvulta

Ravintola nimi muutettiin vuonna 1996 10th Flooriksi. Silloin ravintolassa oli neljä erilaista ravintolaa. 1990-luvulta on työhöni esimerkeiksi valittuna kaksi ruokalistaa, jotka ovat kummatkin peräisin vuosikymmenen loppupuolelta. Ravintola 10th Floorin Diningin ruokalista esimerkki löytyy liitteestä 3 (Liite 3).

Ensimmäinen 1990-luvun esimerkkiruokalistoista on vuodelta 1996. Tällä ruokalistalla on ensimmäisenä alkuruokia ja niitä on seitsemän kappaletta. Alkuruoissa on valittavana muun muassa japanilainen lohigalantine, lammastartar ja kymmenen sortin salaattia. Alkuruokien jälkeen ruokalistalla on pääruokia ja niitä on yhdeksän kappaletta. Pääruoissa on valittavissa muun muassa hiiligrillattua miekkakalaa, paistettua maissikanaa sekä uunissa paistettua saksanpeuraa.

Viimeisenä tällä ruokalistalla on jälkiruoat ja niitä on kuusi kappaletta. Jälkiruoissa on valittavissa muun muassa Mustikkaa (Lämmin mustikkakakku) ja Sininenhetki (Fazerin sinisestä valmistettu suklaamousse). Lisäksi tällä ensimmäisellä ruokalistalla oli erikseen tarjolla after opera menu, johon kuului Lampaanfileetä hiiligrillatulla pizzaleivillä ja hunajatimjamikastiketta tai Jättikatkarapu ceasarsalaatti tai Hiiligrillattua porsaanfileetä konjakkikastikkeella. Näistä on saanut valita haluamansa annoksen.

Toinen 1990-luvun ruokalistaesimerkeistä on vuodelta 1997. Tällä toisella ruokalistalla on ensimmäisenä alkuruoat ja niitä on seitsemän kappaletta. Alkuruoista on valittavissa esimerkiksi välimeren kasvislautanen sekä kateenkorvaa kanttarellisandwishillä. Alkuruokia seuraa tällä toisella ruokalistalla pääruoat ja niitä on yhdeksän kappaletta. Pääruoissa on valittavissa muun muassa yrttikuorrutettua lohta, pippuripihviä sekä poronkyljyksiä. Nyt on tämän toisen ruokalistan jälkiruokien vuoro ja niitä on kuusi kappaletta. Jälkiruoista on valittavissa muun muassa juustokakku maljassa (Mascarponea, mansikka-mustikka-hilloketta ja pistaasikeksiä) sekä hedelmäminestrone (Hedelmä-marjasalaatti).

Ruokalistoilta on havaittavissa 1990-luvulla niiden raaka-aineiden kotimaistuminen. Laman kourissa pyristellyt ravintolakulttuuri nosti päätään. Ruokalistoille otettiin kaikkien tuntemia raaka-aineita kuten poroa ja possua, joiden arvostus lihoina oli noussut edelliseltä vuosikymmeneltä. Myös muutamia erikoisempia ulkomaisia herkuja kokeiltiin kuten miekkakalaa ja

papajaa. Jälkiruoissa on käytetty suomalaisten hyvin tuntemia valmiita raaka-aineita kuten esimerkiksi Fazerin sinistä suklaata. Ravintolassa yritettiin päästä takaisin jaloilleen laman jälkeisessä Suomessa. Sen vuoksi ruokalistatkin olivat yksinkertaisia ja raaka-aineiden maut ns. puhdaita. Suurin muutos ravintolassa oli kuitenkin koko ravintolakonseptin muuttaminen. Uudessa konseptissa ravintola oli jaettu kahteen osaan. Osa asiakkaista juhli lasiseinän takana diskomusiikin tahdissa, kun taas toiset asiakkaat söivät a la carte ruokiansa lasiseinän toisella puolella ihmetellen yökerhon juhlijoita ruokailunsa sivussa.

3.5 Ravintola Loisten ruokalistat 2000-luvulta

Ravintola Loiste avasi ovensa vuonna 2004 samalla kun hotellin peruskorjaus oli valmistunut. Ravintola Loisteeseen kuuluu kaksi ravintolaa sekä kokouskabinettitilat. Hotellin aamiainen tarjoillaan Ravintola Loisten salissa. Vuoden 2006 kesällä Ravintola Loiste muutti illallisravintola Kaarten yksityistilaisuuksien käyttöön. Tämä muutos tarkoitti sitä, että ravintola Kaarre ei ole enää avoinna kokoaikaisesti kaikille. 2000-luvulta on työssäni myös kaksi esimerkkiruokalista. Ravintola Loisten ruokalista esimerkin löytää kokonaisuudessaan liitteestä 4 (Liite 4).

Ensimmäinen esimerkkiruokalista 2000-luvulta on vuodelta 2001 ja ruokalista on 10th Floor Diningin. Tämän ensimmäisen ruokalistan aloittavat alkuruoat ja niitä on kuusi kappaletta. Alkuruoissa on valittavissa muun muassa hyytelö kylmäsavu nieriästä, kylmäsavu poronkieliterriiniä sekä maa-artisokkakeittoa. Alkuruokien jälkeen tällä ruokalistalla on tarjolla pääruokia ja niitä on yhdeksän kappaletta. Pääruoista on valittavissa esimerkiksi kasvisterriiniä, maidossa haudutettua Pohjanmeren turskaa sekä grillattua poron ulkofilettä. Viimeisenä tällä ruokalistalla on jälkiruoat ja niitä on viisi kappaletta. Jälkiruoista on valittavissa muun muassa uunijäätelöä rommihedelmillä sekä kotimaisien juustoloiden juustoja.

Toinen 2000-luvun esimerkkiruokalista on Ravintola Loisteesta vuodelta 2008. Tämän ruokalistan aloittavat snadit (pieniä suupaloja), joita suositellaan vähintään kahta kappaletta alkuruoksi ja viittä kappaletta pääruoaksi. Snadeja on ruokalistalla yhteensä seitsemän kappaletta. Snadeista on valittavissa muun muassa Pistaasi-basilikaetanoita ja paahdettua leipää, Kampasimpukka-pinaattinyyttejä ja teriyakisirappia sekä Seesam-maustettuja kananvartaita ja maa-pähkinäkastiketta. Snadien jälkeen tällä toisella ruokalistalla on alkuruokia ja niitä on kuusi kappaletta. Alkuruoista on valittavissa esimerkiksi Vaakunan lohikeittoa ja Rucola-vuohenjuusto bruschetta. Alkuruokia seuraa tällä ruokalistalla pääruoat ja niitä on kahdeksan kappaletta. Pääruoista on valittavissa muun muassa pariloitua nieriää, savusimpukka-pappardelle-pastaa sekä karitsan sisäfilettä.

Viimeisenä tällä toisella ruokalistalla on jälkiruoat ja niitä on viisi kappaletta. Jälkiruoista on valittavissa muun muassa valkosuklaa-juustokakkua, tuoretta grillattua ananasta sekä Loisteen makea lajitelma; suklaa macaroons, mustikka financier ja hedelmätarteletti. Lisäksi tälle ruokalistalle vuodelta 2008 on laitettu Vaakunan Klassikkomenu. Klassikossa on alkuruoaksi Parsaa ja vuohenjuustoa, pääruoaksi Karitsansisäfileetä tummalla minttukastikkeella ja perunatartatinilla sekä jälkiruoaksi Valkosuklaa-juustokakkua passionkastikkeella.

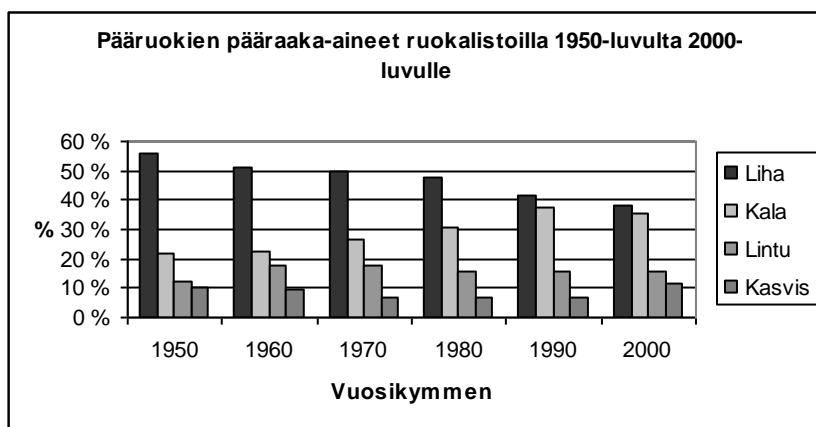
Monet ulkomaiset herkut on otettu ruokalistoille 2000-luvulla. Esimerkkeinä mainittakoon tonnikala ja simpukat. Ruokalistoilla huokuu 2000-luvulla nostalgisia, kun tuodaan vanhoja herkkuja ruokalistoille. Esimerkkinä näistä herkuista on katkarapucoktail, joka saavutti suuren suosion 1970-luvulla. Ruokien nimissä olevat ranskalaiset termit ovat tulleet ravintolan asiakkaille tutuiksi vuosien varrella. Lisäksi ravintolassa on erilaisia teema viikkoja, jolloin normaalin ruokalistaruoan lisäksi valmistetaan teemaan sopivia ruokia. EU:n vaikutuksen elintarvikkeiden vapautumisen suhteen huomaa jo 2000-luvun ruokalistoilta. Ruokalistalta löytyy ruokaherkkuja ympäri maailmaa, esimerkkinä mainittakoon kookos.

4 Tutkimuksen tulokset

Tämän työn luvussa kolme kerroin muutamien esimerkkiruokalistojen kautta, millaista ruokaa on hotelliravintolassa tarjottu vuodesta 1947 vuoteen 2008. Ruokalistaista käy hyvin ilmi se miten paljon ruokalistakieli on muuttunut kuudenkymmenen vuoden aikana. Nykyään ruokalistan saa jopa pelkästään suomenkielellä kirjoitettuna, kun 1950-luvulla siitä saattoi vain unelmoida. Tämä johtunee siitä, että olemme saaneet muodostettua näiden kuudenkymmenen vuoden aikana oman ravintolakulttuurimme. Aloitin opinnäytetyöni materiaalin keräämisen vuoden 2008 marraskuussa ja sain materiaalin kerättyä vuoden 2009 tammikuun loppuun mennessä.

Viitasaaren (2006, 55) ravintolaruokatutkimuksen mukaan lihat on eniten käytettyä pääraaka-aineita ruokalistailla, koko hänen tekemänsä tutkimuksen ajan. Toisena tulevat kalat, joiden tarjoaminen on lisääntynyt 1950-luvusta 2000-luvulle tultaessa noin 15 prosenttia. Linturuokia on ruokalistailla tarjoiltu melkein yhtä paljon koko tutkimuksen ajan. Linturuokien osuus kaikista pääruokien pääraaka-aineista on noin 18 prosentin luokkaa. Kasvisruokien tarjonnassa ei ole tapahtunut suuria muutoksia 1950-luvun ja 2000-luvun välissä. Kasvisruokien osuus tarjotuista pääruokien raaka-aineista oli pitkään alle 10 prosentin. Mutta 2000-luvulla ne ovat saavuttaneet jo yli kymmenen prosentin rajan, ruokalistailla tarjottavista pääruoista. Kasvisten monipuolista käyttöä vahvistaa niiden nimikkeiden ympärilyöisyys, kuten esimerkiksi kasvishöystö. Siihen voidaan useimmiten laittaa niitä kasviksia joita on sillä hetkellä saatavissa. (Viitasaari 2006, 55) Tämä on sinänsä kummallista, koska suomalaiset lisäsivät kasvisten syöntiä 1980-luvulta lähtien. Olisi kuvitellut, että kasvisruokien osuus olisi ollut suurempi. Seuraavassa taulukossa (Taulukko1) on esitettyä ruokien osuudet taulukkomuodossa.

Taulukko 1. Pääruokien pääraaka-aineet ruokalistailla 1950-luvulta 2000-luvulle. (Viitasaari 2006, 56.)



4.1 Pääraaka-aineiden käyttö ruokalistalla

Tutkimuksessani etsin vastausta tutkimustavoitteeseeni; Onko jokin pääraaka-aine säilyttänyt asemassa kaikki ravintolan toiminta vuodet. Kun sain käsiini ruokalistat, joita tarkastelen tässä opinnäytetyössäni. Olisi luullut löytyvän ratkaisuksi vain yhden pääraaka-aineen, jota on käytetty koko kuudenkymmenen vuoden ajan. Asia ei kuitenkaan ollut näin yksinkertainen. Kun kirjasin raaka-aineita ylös huomasi, että niiden käyttö oli aika laajaa. Varsinkin useiden kalalajien käyttö oli runsasta. Ruokalistoilla oli sellaisiakin raaka-aineita, joita ei nykyään enää voisi edes kuvitella tarjottavan suomalaisessa ravintolassa. Niiden raaka-aineiden eettisyys on nykyään eri kuin se oli esimerkiksi 1970-luvulla. Tuolloin ravintolassa tarjottiin esimerkiksi kilpikonnakeittoa. Moni ei nykyisin sitä kovinkaan hanakasti suuhunsa laittaisi, koska kilpikonnasta on tullut kotieläin. Kotieläimiä ei syödä meidän kulttuurissamme.

Ravintoloissa oli 1940-luvulla suuremmaksi osaksi samanlaiset ruokalistat. Koska kansanhuoltoministeriö määräsi mitä kussakin ruoassa sai olla ja miten paljon siihen käytettiin kutakin raaka-ainetta. Sen vuoksi saamistani menukorteissa ei ole juurikaan muuntelua toisiinsa nähden. Tosin ravintola Seurahuoneella on ollut menukortti, joka on ollut kokonaan suomenkielinen. Se hämmästytti suuresti, koska tuolloin kaikki ruokalajit useimmiten kirjoitettiin ranskaksi. Se oli suurin ero vertailllessani menukortteja toisiinsa. Kaikilta menuilta löytyy metsäkukkoa pääruokana. Alkuruokaa ei ole kaikissa määritely, mutta se on todennäköisesti ollut suolaista pikkupurtavaa. Jälkiruoka ja kahvi tarjoiltiin viimeisenä. Ravintoloissa käytettiin 1940-luvulla riistan lisäksi myös paljon kalaa. Kala ei ollut säännöstelty niin tarkasti kuin täyslihoja. Pääraaka-aineet pysyivät 1940-luvun pitkälti samoina koko vuosikymmenen, johtuen juuri kansanhuoltoministeriön säädöksistä säännöstelyssä.

Ravintolassa käytettiin 1950-luvulla raaka-aineina paljon erilaisia lihoja. Suurimmaksi osaksi ne koostuivat vasikan- ja porolihasta. Lihoista käytettiin eri osia ja niitä käytettiin raaka-aineina niin alku-, kuin pääruoissakin. Suosituin liha alkuruoissa on ollut savustettu poronpaisti. Pääruoissa oli sen sijaan paljon erilaisia vasikan lihoja. Ruokalistoilla oli jopa kuusi erilaista vasikanlihasta tehtyä ruokaa, mm. vasikanseläkettä ja -munuaisia käytettiin paljon eri ruoissa. Löytyy ruokalistalta myös leikkeitä ja kanaruokiakin, mutta niitä oli tarjolla vain yksi kappale kumpaakin lajia. Kalaruokia ruokalistoilla oli neljä kappaletta joista suosittiin kuhaa ja lohta. Viitasaaren (2006, 69,99) ravintolaruokatutkimuksen mukaan suosituimpia alkuruokia 1950-luvulla muissa ravintoloissa oli kymmenen erilaista pääraaka-ainetta. Niistä mainittakoon Vaakunassakin käytetyt kaviaari, silli ja munakas. Ravintolaruokatutkimuksessakin lohi on ollut 1950-luvun suosituin kala ja toisella sijalla on tullut kuha. (Viitasaari 2006, 69, 99.)

Tutkimuksessani esitellyissä 1950-luvun esimerkkiruokalistoissa pääraaka-aineet vaihtelivat. Suurimpana syynä saattaa olla se, että toinen esimerkkiruokalistoista on niin sanottu teemaruokalista. Tämä oli toteutettu silloisen Hotelliravintola Vaakunan ystävyysravintola Interhotel Alcron Prahassa kanssa. Kun Vaakunassa tarjottiin normaalisti vasikanseläkettä, tällä ystävyysravintolaruokalistalla tarjottiin puolestaan häränseläkettä. Tämän syynä oli se, että silloisessa Tšekkoslovakiassa pidettiin erittäin rasvaisista ruoista. Kummallakin ruokalistalla on kasviskeittoja vaikkakin ne ovat valmistettu eri kasviksista.

Vaakunassa tarjottiin 1960-luvulla liharuokiin enemmän vaihtoehtoja kuin 1950-luvulla. Nyt suositaan nostivat häränliha ja riistaruoat. Ruokalistalla tarjottiin mm. häränseläkettä ja riekkoa. Alkuruoat pysyivät melkein muuttumattomina, mutta kalaruokia on selvästi lisätty ruokalistoilta. Myös jälkiruokien määrä on kasvanut. Suosituimpia kalaruokia 1960-luvulla oli paistettu ja keitetty lohi ja kuha (Viitasaari 2006, 99–100). Vaakunassa lohien ja kuhan lisäksi käytettiin myös merianturaa. Alkuruokina oli kaviaarin ja poronpaistin lisäksi myös hummericocktail. Ravintola on haistellut 1960-luvulla uusia tuulia, kun ovat laittaneet ruokalistalle cocktailtyyppisen ruuan. Jälkiruokina oli 1960-luvulla mm. liekitettyjä persikoita ja banaaneita sekä hedelmäsalaattia. Samat jälkiruokaherkut ovat löytyneet myös muiden ravintoloiden ruokalistoilta (Viitasaari 2006, 159). Vaakunan ruokalistat pysyivät 1960-luvulla pitkään samoina, koska ruokalistaa muutettiin harvoin sen laajuuden vuoksi. Uusien ruokien valmistusta harjoiteltiin lounailla. Jos ne olivat suosittuja, saattoi ruoka päästä seuraavalle uudelle ruokalistalle mukaan.

Tutkimuksessa esitetyissä 1960-luvun esimerkkiruokalistojen pääraaka-aineissa oli erinevyyksiä alkuruoissa. Ensimmäisellä ruokalistalla tarjotaan etanoita, kun taas toisella ruokalistalla tarjottiin hanhenmaksaa. Keitoissa suurimman eron luo niiden määrä. Vuoden 1963 ruokalistalla on kuusi keittoa, kun vuoden 1960 ruokalistalla niitä on neljä kappaletta. Kalaruoissa eron ruokalistoilta luo forelli ja rapu. Liharuoissa ero on liharuokien määrässä. Jälkiruoissa on 1960-luvulla pysytty samoilla linjoilla kummallakin esimerkkiruokalistalla. Vuoden 1963 ruokalistalta löytyi kuusi jälkiruokaa, kun muutamaa vuotta aiemmalla ruokalistalla niitä oli kahdeksan kappaletta.

Vaakunaan avattiin 1970-luvulla ravintola Vaakuna Grilli, jonka myötä pihvitarjonta lisääntyi. Ruokalistoilta oli laitettu asiakkaita varten kuvat jokaisesta kokolihapihvistä, jotta he tiesivät millaiselta heidän tilaamansa pihvi näytti. Vaakunassa tarjottiin 1970-luvulla edelleen samoja alkuruokia kuin aikaisemminkin vuosikymmenillä. Yksi Vaakunan suosituimmista alkuruokannoksista sai alkunsa, kun katkarapucocktailia alettiin tarjoilla ravintolassa. Nyt liharuoissa oli siirrytty tarjoilemaan annoksia kahdelle hengelle, kun pihviannokset vain kahdelle ilmestyivät

ruokalistoille. Pippuripihvi ja lampaankyljykset olivat edelleen ruokalistoilla. Jälkiruokalistalla oli omenapiirakkaa, jäätelöä ja lettuja.

Vaakunaan 1970-luvulla avattu Vaakuna Grilli toi ravintolaan suureksi osaksi pihviruokien valmistamisen. A la carte puoli sai väistyä, vaikkakin osa ravintola Vaakunan alkuruoista säilyi ennallaan kuten esimerkiksi sillit ja vähäsuolattu lohi. Ravintolaruokatutkimuksessa 1970-luvulla suosituimpia alkuruokia muissa ravintoloissa oli erilaiset keitot ja salaattit. Pääruokien suosikkeja oli kaloista paistettu meriantura ja lohi eritavoin valmistettuna. Liharuokien suosikkeja olivat mm. pihvit ja kyljykset. Jälkiruoissa suosittiin edellisen vuosikymmenen tavoin liekitettyjä hedelmiä sekä jäätelöitä ja ohukaisia. (Viitasaari 2006, 68–159)

Esimerkkiruokalistojen yhteneväisyydet 1970-luvulta ovat vähäisiä johtuen siitä että esitellyistä ruokalistoista ensimmäinen oli ravintola Vaakunan ja toinen ravintola Vaakuna Grillin. Suurimman muutoksen ruokalistojen välillä loi kaviaarin poistaminen valikoimista Vaakuna Grillissä. Sen sijaan kummallakin ruokalistalla on tuon ajan suurin herkku katkarapucocktail. Keittojen kohdalla Grillissä kokeiltiin aasialaista herkkua kilpikonnakeittoa. Sen sijaan ravintola Vaakunassa luotettiin perusmakuihin, kuten tomaattikeittoon ja häränhätäliemeen. Kalaruoissa tapahtui karsintaa siirryttäessä Grillin aikaa. Ennen Grillin avaamista Vaakunassa tarjottiin seitsemää eri kalaruokaa, Grillissä niitä oli ruokalistalla enää kaksi kappaletta. Ravintola Vaakunassa tarjottiin sekä liharuokia että riista ja linturuokia yhteensä yksitoista kappaletta, mutta Grillissä tarjottiin vain kuutta eri liharuoka vaihtoehtoa. Jälkiruoissa oli tarjolla ravintola Vaakunan puolella seitsemää eri vaihtoehtoa ja samoin Vaakuna Grillissä. Eron toi se, että Grillissä tarjottiin liekitettyjä jälkiruokia ja ravintola Vaakunassa ohukaisia lakkahillolla.

Vaakunassa tarjottiin vähemmän ruokia ruokalistoilla 1980-luvulla, kuin aiempina vuosikymmeninä. Alkuruoat supistuivat neljään, mutta silliä ja miedosti suolattua lohta tarjottiin edelleen. Keittojen määräkin oli supistettu ja nyt tarjottiin vain kahta eri keittoa. Samoin kalaruokien määrä oli pudonnut kahteen. Liharuokia ruokalistalla oli selvästi enemmän kuin muita ruokia. Siellä oli edelleen tarjolla kokoliha pihvejä eri eläimistä. Jälkiruokia oli edellisiin vuosiin verrattuna vähennetty, mutta edelleen tarjottiin mm. jäätelöä ja omenapiirakkaa. Kalaruokien vähentymiseen saattoi vaikuttaa myös se, että Vaakunassa avattiin erillinen kalaruokia tarjoileva yksikkö. Tuon yksikön ruokalistoilla ei ollut muita kuin kala- ja äyriäisruokia. Vaakuna Grillissä oli tarjolla samoja ruokia suurimman osan ajasta. Normaaliin ruokalistaan loi poikkeuksen erilaiset teemaviikot, kuten esimerkiksi vuonna 1985 olleet unkarilaisviikot. Ravintolaruokatutkimuksen mukaan muissa ravintoloissa alkuruokasuosikkeina olivat mm. erilaiset keitot ja salaa-

tit. Kalaruoissa pintansa pitivät lohi ja meriantura. Liharuoissa edelleen pihvit ja selykset oli suosituimpia. Jälkiruoissa pitäydyttiin jäätelöissä ja jäädykkeissä. (Viitasaari 2006, 68–159)

Vaakunassa tapahtui suurin muutos vuosikymmeniin, kun 1990-luvun puolivälissä koko ravintolakonseptia muutettiin rajusti. Vaakuna-nimenä poistui ravintolan nimestä ja tilalle tuli moderni 10th Floor, jossa oli eroteltuina neljä eriliasta ravintola-aluetta. Yökerhossa tarjoiltiin vain pikkusyötäviä, mutta illallisravintolassa ruokaa tarjoiltiin samaan kaavaan kun aiemminkin. Sieltä löytyi aasialaisperäisiä makuja, ulkomaisia juustoherkkuja ja suussa sulavia jälkiruokia. Alkuruokiin kuului niin salaatteja kuin keittojakin ja löytyipä sieltä myös sandwich, jonka seurana oli kateenkorvaa ja kanttarelleja. Vaakunassa oli 1990-luvulla ruokalistoilta pitkälti samat ruoat, vain lisäkkeet muuttuivat ja se miten pääraaka-aine valmistettiin. Nämä havainnot pohjautuvat suurimmaksi osaksi vuosikymmenen loppupuolen ravintolatoimintaan, koska vuosikymmenen alkupuolelta ei ollut saatavana ruokalistoja. Viitasaaren (2006, 68–159) tekemässä ravintolaruokatutkimuksessa hän löysi 1990-luvun ravintoloille suosituimmiksi alkuruoiksi edellisten vuosikymmenten tapaan keitot ja salaatit. Kalaruoista suosituimpia oli kuha ja lohi. Nyt myös savustetut kalat pääsivät ruokalistoilta. Liharuokasuosikkeja 1990-luvulla oli edelleen pihvi ja selykset, kuten pippuripihvi ja porsaanselykset. Jälkiruokasuosikeiksi hän löysi tortut, juustot ja jäätelön. (Viitasaari 2006, 68–159) Samoja ruokia siis tarjoiltiin melkein kaikissa Suomen ravintoloissa.

Tultaessa 2000-luvulle puhalsi taas ravintolassa uudet tuulet. Kun jälleen ravintolakonseptia muutettiin edellisestä poikkeavaksi ja nimeksi annettiin tuolloin Ravintola Loiste. Tällä kertaa ravintola muuttui ruokaravintolaksi ja samalla lisättiin kokoustoimintaa. Jolloin osa ravintolapinta-alasta varattiin pelkästään kokousvieraiden käyttöön. Nyt ravintola oli palannut 1970-luvun a ala carte ja lounasruoka tarjoiluun. Mutta ruuat olivat uuden vuosituhannen herkkuja. Ruokalistoilta löysi tiensä snadit, pienet alkupalat. Ne mahtuivat joko yhdellä kertaa suuhun tai muutamalla puraisulla. Lisäksi ruokalista kaventui noin kahteenkymmeneen ruokalajiin, joista osa oli ruokalistalle uutena tulleita snadeja. Ruokalistalle kerättiin vanhoja herkkuja, kuten lohikeittoa ja pippuripihviä. Lisäksi ruokalistalla oli alkuruokina erilaisia salaatteja ja leipiä. Pääruokina oli mm. karitsaa ja ankkaa. Jälkiruokiksi oli valittu mm. kakkua ja ravintolassa itsetehtyjä jäätelöitä ja sorbetteja. Ravintolassa elvytettiin 2000-luvulla takaisin huippusuositun katkarapu-pöytä ja se sai osakseen jälleen suuren suosion.

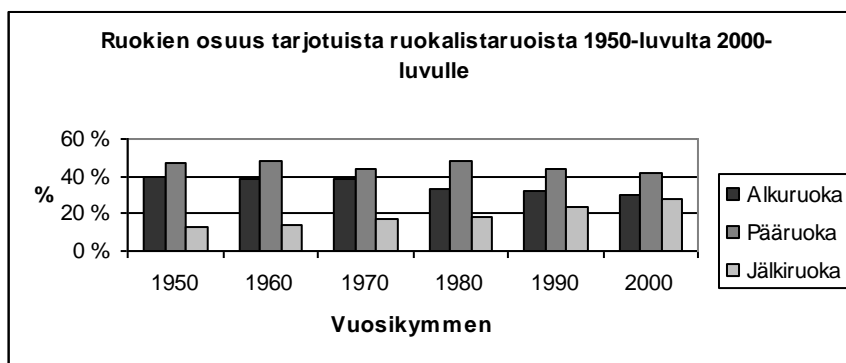
Viitasaaren (2006, 68–159) tekemässä tutkimuksessa 2000-luvulle löytyi alkuruoiksi mm. keittoa, salaatteja ja terriineitä, pääruoiksi kaloista edellisten vuosikymmenten tapaan kuhaa ja lohta. Liharuokia 2000-luvun ravintoloissa oli mm. poronfilee ja pippuripihvi. Jälkiruokaosas-

tolle hän löysi samat vanhat herkut kuin aiemminkin, mutta nyt ruokalistoille olivat tulleet myös erilaiset kohokkaat ja crème brûlées. (Viitasaari 2006, 68–159)

Tutkimuksesta voidaan todeta, että kaikkien näiden kuudenkymmenen vuoden aikana joina ravintola on ollut olemassa, on ravintolassa säilynyt monia pääraaka-aineita ruokalistalta toiselle. Suositumpina alkuruokien pääraaka-aineena on ollut lohi. Lohi esiintyi tutkitussa ruokalistoissa yhteensä kaksikymmentäkuusi kertaa. Silli ja katkarapu sijoittuivat ruokalistoilla hyvin jaetulle toiselle sijalle, esiinnyttyään tutkituilla ruokalistoilla neljätoista kertaa.

Pääruokien pääraaka-aineista ensimmäisen sijan vei vasikka. Vasikka esiintyi tutkitussa materiaalissa yhteensä kaksikymmentähdeksän kertaa. Mutta eivät härkä ja poro ole olleet vasikkaa paljoa jäljessä. Härkä ja poro esiintyvät tutkituissa ruokalistoissa pääruokien pääraaka-aineena kaksikymmentäviisi kertaa. Jälkiruoissa hajonta on ollut kaikkein suurinta. Jälkiruoissa ensimmäisen sijan jakavat juustot ja jäätelöt. Tutkimusaineistoissa ne esiintyivät yksitoista kertaa. Kolmannelle sijalle tutkimuksissani tuli ohukaiset sekä crepit, jotka puolestaan esiintyi ruokalistoilla kymmenen kertaa. Seuraavaan taulukkoon (Taulukko 2) on kuvattuna eri ruokalajien osuudet ruokalistojen ruoista tutkitulta ajankohdalta.

Taulukko 2. Ruokien osuus tarjotuista ruokalistanruoista 1950-luvulta 2000-luvulle.



Näiden raaka-aineiden pohjalta kun luo menun saadaan hotellin kuusikymmenvuotisjuhliin tarjolle hyvä illallinen tarjolle. Alkuun voisi tarjoilla alkuruokalautasen, jolla olisi Kraavilohta ja erilaisia sillejä sekä katkarapucoktail omasta lasistaan. Väliruokana olisi häränhäntälientä ja kylmäsavuporoa maalaisleivällä. Pääruokana tarjoiltaisiin häränfileepihvi, punaviinikastikkeella ja maalaisperunoilla. Jälkiruokana olisi ns. jälkiruokakimara. Jossa ensin tarjoiltaisiin kotimaisia juustoja. Juustojen jälkeen pöytään tuotaisiin hedelmäsalaatilla täytettyjä ohukaisia ja talon omaa vaniljajäätelöä. Ja kun näihin ruokiin valitaan sopivat viinit, niin illallinen olisi valmis tarjoiltavaksi. Vaakunan 60-vuotis juhlamenu ehdotus löytyy liitteestä 5 (Liite 5).

4.2 Taloudellisten tilanteiden vaikutus ruokalistoihin ja raaka-aineisiin

Toisena tutkimustavoitteena tarkastelin, miten yhteiskunnan erilaiset taloudelliset tilanteet muuttivat ruokalistojen tarjontaa. Ravintolan alkuaikoina ravintolaruokien teko oli erittäin tiukkojen normien sääntelemää. Jolloin ruoat saivat sisältää varsinaista raaka-ainetta vain tietyn verran koko raakapainosta. 1970-lukua kohdannut öljykriisi ja sitä seurannut talouden taantuminen ja rahan arvon lasku nosti Ravintola Vaakuna Grillin hintoja muutamasta markasta aina kymmeneen markkaan asti. Hinnan nousuun vaikutti se, mistä raaka-aineesta ruoka oli valmistettu.

En voi ottaa kantaa 1990-luvun alun laman vaikutuksiin, koska en saanut tutkimukseeni sen aikaisia ruokalistoja lainkaan. Jos ravintolan nimen vaihdoksesta voidaan jotain päätellä, niin se vaikutti ruokalistan hintoihin nousevasti. Hinnannousu sai ravintolaruoan käyttäjät luopumaan ravintolaan tulosta. Koska rahaa ei ollut niin paljoa käytössä vapaa-ajalle, kuin esimerkiksi sitä oli vielä vuosikymmenen alussa ollut. Samaan aikaan moni jäi myös työttömäksi. Työttömyys vaikutti paljon eri perheiden ja yksinelävien ruokailutottumuksiin. Silloin monet alkoivat tehdä kotona niin kutsuttuja kattilamatkoja. Niihin he saivat inspiraation television ruokaohjelmista.

Ruokalistahintoihin 2000-luvun alkupuolella vaikutti lihanhinnan nousu. Lihanhinnan nousun aiheutti EU:n komission päätös siitä, ettei EU:n ulkopuolelta saanut enää tuoda vuodessa niin paljoa lihaa kun sitä olisi ollut tarpeen tuoda. Esimerkiksi Brasiliasta tuotua lihaa jäi paljon tullin, koska sen tuojat olivat jo käyttäneet maahantuontirajansa. Tämän päätöksen myötä kokolihan kilohinta nousi niin paljon, että sillä oli suora vaikutus myös ruokalistalla esiintyvien kokoliharuokien hintaan nostavasti.

Toisaalta ruokalistahintoihin vaikutti myös Suomen liittyminen Euroon vuonna 2002, joka nosti hintoja pyörityksistä johtuen. Vaikkakin monet tutkijat sanoivat ruoanhinnan laskeneen, euron tulon myötä. Lisäksi suomalaisten kulutustottumukset ovat muuttuneet. Suomi eli nousukautta 2000-luvun alussa ja suomalaiset kuluttivat enemmän rahaa ravintoloissa. Miten tuon kulutuksen laita on nyt, kun ollaan laskusuhdanteessa ja rahan käyttöön kiinnitetään entistä enemmän huomiota. Sitä ei vielä voi tietää. Voisiko ravintolaruoan ALV:n alennuksesta olla hyötyä myös suoraan asiakkaille, sen astuessaan voimaan vuoden 2010 marraskuussa? Jos niin, se olisi asiakkaan kannalta parannusta ja ravintolahinnathan laskisivat.

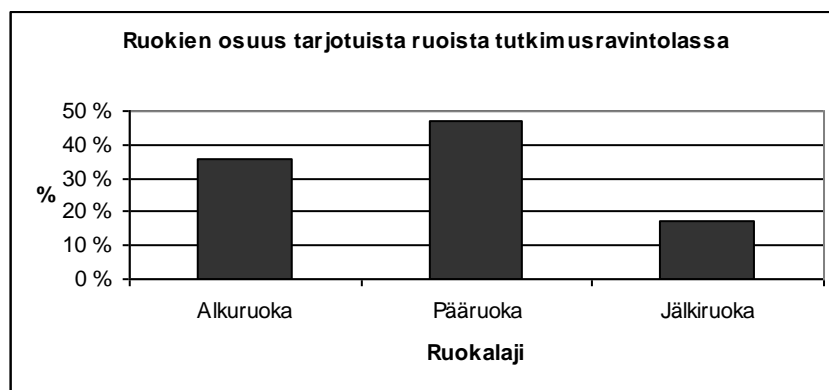
5 Pohdinta

Tässä tutkimuksessa saavutettiin sille asetetut tavoitteet melko hyvin. Tulokseksi saatiin mm. luotua menu, jota voidaan käyttää hotelli Vaakunan 60-vuotis juhlavuotena hyödyksi. Ruokalistatarkastus on mielestäni aika laaja, koska mukana oli kolmekymmentä ruokalistaa ravintolan toiminta-ajalta. Katsaus on mielestäni myös kattava, vaikka olisinkin toivonut ruokalistojen jakautuvan tasaisemmin eri vuosikymmenille. Erityisesti ihmetystä tuotti se, ettei 1990-luvun alkupuolen ruokalistoja löytynyt lainkaan. Tämä johtunee siitä, että siihen aikaan ravintolassa toiminut keittiöpäällikkö halusi viedä luomuksensa mukanaan, kun hän poistui ravintolan palveluksesta. Tuon kyseisen ajan ruokalistoja ei myöskään oltu viety arkistoitavaksi Hotelli- ja ravintolamuseon arkistoon, jotta ne olisivat olleet sieltä löydettävissä.

Ruokakulttuurin tutkimukseen on perehtynyt varsin monet ruokakulttuurista kiinnostuneet kirjoittajat. Pelkästään suomalaisen ruokakulttuuriin perehtyneitä on kovin vähän. Suurin uranuurtaja suomenkielisessä tutkimuksessa on mielestäni Merja Sillanpää. Siteerasin häntä työssäni varsin paljon, johtuen hänen teostensa suomalaisuudesta. Toki myös muutamat muut ovat olleet kiinnostuneita kotimaisesta ruokakulttuurista, mutta he ovat kirjoittaneet asiasta englanniksi muiden eurooppalaisten tutkimusten yhteydessä. Suomessa on kiinnitetty paljon huomiota eri kulttuurialueiden ruokakulttuuriin, mutta yleiset suuntaukset ovat olleen vain muutaman tutkijan uutteran työn tuloksia.

Ruokalistatutkimuksessa käytin hyväkseni yhtä suomalaisen ruokalistahistoriaan perehtynyttä lähdekirjaa. Tuohon kirjaan oli kirjattu monen eri ravintolan ruokalistojen tutkinnan pohjalta tehtyjä päätöksiä. Sen pohjalta mietin, miten tutkimani ravintola sijoittui tässä tutkimuksessa. Tutkimani ravintolan ruoka oli tuon kyseisen ravintolaruokatuotteen kanssa samankaltainen. Tutkimusmenetelmänä käytin pääraaka-aineita yhteenlaskettaessa nk. ”tutkimiehen kirjapitoa”, jotta pystyin osoittamaan työni tuloksen selvemmin. Kun olin laskenut kaikkien ruokalistojen pääraaka-aineet yhteen, sain tuloksen, joka mielestäni vastasi hyvin asettamaani tutkimuskysymykseen; Onko jokin pääraaka-aine säilyttänyt asemansa ruokalistalla kaikki ravintolan toiminta vuodet? Tässä tutkimuksessa en erotellut varsinaisesti sitä mitä osaa mistäkin lihalaadusta oli käytetty. Sen sijaan listasin raaka-aineet sen mukaan, mistä eläimestä tai kasvikunnantuotteesta ne olivat valmistettu. Seuraavaan taulukkoon (Taulukko 3.) olen tehnyt listauksen ruokalajien käyttösuuksista tutkitussa ravintolassa.

Taulukko 3. Ruokien osuus tarjotuista ruoista tutkimusravintolassa.



Toisena asiana tutkimuksessa tutkin, miten eri maailmaa ravisuttaneet taloudelliset tapahtumat olivat vaikuttaneet ruokalistoisiin ja niissä käytettyihin raaka-aineisiin. Suomalaiset ruokalistas koostuivat 1940-luvulla suuremmaksi osaksi kansanhuoltoministeriön määräyksistä. Niitä oli noudatettava, koska he tekivät tarkastuksia aika-ajoin ravintoloihin. He tarkistivat että siellä noudatettiin tarkkaan annettuja määräyksiä. Öljykriisi 1970-luvulla nosti ravintolan ruokalistan annosten hintoja. Se miten 1990-luvun lama vaikutti ruokalistaan ja sen raaka-aineisiin, en osaa sanoa. Tuolta ajalta en saanut yhtäkään ruokalistaa käsiini, mistä tätä asiaa olisi voinut tarkastella. Ruokalistahintoja 2000-luvulla nosti nopeasti noussut lihan hinta joka meni melkein pä poikkeuksetta suoraan kuluttajan maksettavaksi.

Tuloksissa vertasin ruokalistan ruokia tapahtuneisiin asioihin sen aikaisessa Suomessa. Josta selvisi paljon millaista ruokaa oli tullut suomalaisten käyttöön. Sen myötä uudet raaka-aineet muutokset siirtyivät myös ravintoloiden ruokalistoille. Säännöstelystä luovuttiin kokonaan kahvin vapautumisen myötä vuonna 1954. Tuolloin ravintoloiden ruokalistoilla oli tarjolla sesongin hedelmiä ja ruoka-annoksiin laitettiin koristeiksi säilykehedelmiä. Säilykehedelmät olivat olleet pannassa pitkään, joten sokerinhimo sai ihmiset valtaansa. Suomalaiset alkoivat syödä terveellisemmin 1980-luvulla. Salaatin syöminen yleistyi kaikissa kansanluokissa, eikä sitä pidetty enää turhana aterian osana. Osa suomalaisista ei uskaltanut mennä ravintolaan syömään 1990-luvulla liharuokia, koska silloin nostivat uutisissa päätään erilaiset ruokaa koskevat skandaalit kuten hullunlehmäntauti sekä suu- ja sorkkatauti.

Toinen 1990-luvun ravintolakatoa aiheuttaneista kriiseistä oli Suomen painuminen rajuun lamaan. Tämä tarkoitti käytännössä sitä, ettei ravintolaan tultu enää niin usein syömään, kuten aiemmin oli 1980-luvun lopulla tultu. Toisaalta vuoden 2008 lokakuussa alkanut talouden taantuma ei vielä ole vaikuttanut suuresti tutkimani ravintolan toimintaan. Yhtiöt ilmoittavat koko ajan uusista lomautuksista ja väen vähennyksistä. Tämä voi vaikuttaa ravintolan kannattavuus-

teen hyvinkin nopealla aikataululla. Uutisissa toivotetaan vain pelkkää taantumaa, eivätkä suomalaiset enää uskalla lähteä kotiliesiensä ääreltä ravintolaan syömään. Tämä puolestaan tarkoittaa sitä, että ravintoloissa on kiristettävä vyötä tiukemmalle. Se saattaa muuttaa ravintolan käytäntöä toisenlaiseksi tulevana vuosina, riippuen siitä kuinka kauan suomalaisella taloudella kestää nousta takaisin jaloilleen. Oikein syömisen ihannointi 2000-luvulla on lisännyt ravintoloissa ns. kevyiden ruokien osuutta. Samalla ruokalistoille ilmestyi myös kevyt-merkinnät kuvaamaan ruokalistan kevyimpiä ruokalajeja.

Tutkimuksessani löysin paljon samankaltaisuuksia ruokalistojen ja ruokakulttuurimme välille. Aina kun suomalaisissa keittiöissä puhalsivat uudet tuulet, ne löytyivät myös ruokakulttuurissamme uusina tuulina. Hyvänä esimerkkinä voineen pitää 1950-lukua. Tuolloin suurin osa säännöstelyn piirissä olleista elintarvikkeista oli vapautettu ja suomalaiset alkoivat ns. ahmia haluamiaan herkkuja itsellensä. Näin ollen myös ravintoloissa alettiin tarjota pannassa olleita herkkuja asiakkaille ja sen saama huomio toi silloiseen ravintolatoimintaan hyvän sykäyksen. Varsinkin kun kahvi vapautettiin säännöstelystä viimeisenä vuonna 1954, niin korvikekahvin käyttö loppui. Suomalaiset saivat jälleen maistaa kunnan kahvia ja pääsivät sen makuun varsin nopeasti. Suomalaiset juovat edelleenkin kahvia varsin paljon, vaikka sen alueelle on tullut monta uutta kilpailijaa. Tästä huolimatta ei kahvin aseman olettaisi olevan vaarassa. Kahvin asema on suomalaisessa ruokakulttuurissa varsin vahva, vaikka uudet tuotteet maailmalta onkin saanut kannatusta itsellensä.

Toinen suuri innostus suomalaisessa ruoka- ja ravintolakulttuurissa tapahtui 1970-luvulla, kun ravintoloissa aloitettiin pihvien tarjoileminen. Suuri pihvi-innostus valtasi suomalaiset 1970-luvulla, jolloin melkein jokaisella ravintolalla oli oma pihvilistansa. Siitä asiakas sai rastittaa haluamansa pihvin ja sen lisäkkeet. Lista vietiin keittiöön ja siellä valmistettiin kyseinen pihviannos asiakkaalle. Näin tehtiin myös Ravintola Vaakunassa ja samaan aikaan ravintolan nimi muutettiin Ravintola Vaakuna Grilliksi.

Vaakunassa aloitettiin 1980-luvulla jo pitkän perinteen saaneen apajapöydän uudelleen luonti. Se oli saavuttanut suuren suosion 1960- ja 1970-luvuilla. Vaakuna ei silloin lähtenyt muiden ravintoloiden tapaan suoraan uuden ranskalaisen keittiön lumoihin, vaan piti kiinni perinteestään. Silloisen keittiömestarin mukaan väärin ymmärrettyä gourmeeta saa muualtakin ja kantaasiakkaat pitivät apajasta.

Ravintolan suurimpia saavutuksia 1990-luvulla oli katkarapupöydän luonti, joka sai suuren suosion asiakkaiden keskuudessa. Katkarapupöytä tuotiin takaisin ruokalistalle vuoden 2007

kesällä ja se sai taas osakseen suuren suosion. Siitä lähtien se onkin ollut joka kesä tarjolla nykyisen ravintola Loisteen ruokalistalla. Se voi myös tuoda pelastuksen tämän hetkiseen ravintolatoimintaan, koska sen suosio on taattu. Ravintolassa tapahtuneen ravintolakonseptin muuttaminen uudeksi vuonna 2004 sai aikaan asiakaskadon. Katoa kesti muuttamia kuukausia kunnes kanta-asiakkaat löysivät uudestaan ravintolaan. Ruokalistaa muutettiin paljon edelliseen konseptiin verrattuna mutta ruokien määrä pysyi likipitään samana. Oikeinsyömisen ihannointi näkyy nykyisen ravintolan lounaalla jossa salaatti lounasta saatetaan myydä jopa 150 kpl päivässä.

Tutkimuksen reliabiliteetti eli tutkimuksen aineiston mitattavuus on tässä työssä kohtalaisen hyvä. Reliabiliteetissa saattaa ilmetä joitakin ristiriitaisuuksia, riippuen siitä minkälaisen näkemys tutkimukseen ottaa sitä lukiessaan. Mittauksen osalta reliabiliteetti on hyvä, koska työssä käytetty tutkimusaineisto oli laaja. Tutkimuksen validiteetti eli tutkimusaineiston pätevyys on tarkka, ainakin niiltä osin kun sen on mahdollista olla. Tutkimuksessa käytettiin todellista aineistoa, jonka pohjalta työ tehtiin mahdollisimman todenmukaiseksi. Tutkimuksesta saattaa ilmetä se, että ravintola on minulle jo ennestään tuttu. Näin ollen olen saattanut pitää osaa asioista itsestään selvinä, vaikka ne eivät sitä lukijalle olisikaan.

6 Johtopäätökset

Tämän opinnäytetyön johtopäätöksenä voisin pitää hyvin onnistuneena työtä. Koska tutkimuksessa saatiin eroteltua selvästi se millaisia pääraaka-aineita käytettiin ravintolassa ennen ja millaisia siellä käytetään nykyään. On muistettava se, että nykypäivänä ravintolassa on ruokalistalla aina jokin, klassikko ruokalaji, kuten Vaakunan Lohikeitto tai Vaakunan Pippuripihvi. Se luo yhtenäisyyden menneisyyden ja nykyisyyden välille, jolloin myös vanhemman kävijän on helppo tunnistaa, että kyseessä on sama ravintola kuin esimerkiksi 1970-luvulla. Vaikkakin ravintolan nimi ja ruokalajit ovat vaihtaneet nimeänsä useampaan kertaan. Moni tulee ravintolaan sen vuoksi, kun siellä on sama sisustus kun aloitusaikoina, johtuen mm. museoviraston toimista. Mutta yhä useammin ravintolaan tullaan hyvän ruoan ja seuran vuoksi. Se yhdisti niin Ravintola Vaakunan aikana kuin nykyisen Ravintola Loisteen aikana asiakkaat ja ravintolan toisiinsa.

Voin siis todeta, että opinnäytetyölleni asettamani tavoitteet saavutettiin. Sain aikaiseksi myös raakaversioiden menukortista, jota voidaan käyttää pohjana luodessa Hotelli Vaakunan 60-vuotis illallista vuonna 2012. Silloin ei tarvitse miettiä miten saadaan ruokalistalle koko toiminta-ajan kattava menu, kun pohjatyö on jo tehtynä valmiiksi tässä opinnäytetyössä.

Yhtenä jatkotutkimusaiheena voisi olla hotellin Vaakunan 60-vuotisjuhllallisuuksien ruokalista. Siitä tutkimuksesta selviäisi, onko luomaani ruokalista käytetty pohjana ruokalista suunniteltaessa. Vai onko koko ruokalista tehty muista aineksista. Silloin selviäisi myös, onko tämä tutkimus ollut yrityksenkin kannalta hyödyllinen vai ei. Jos on todettu, että ei ole ollut voitaisiin tutkia, miksei tekemäni tutkimukseni ole ollut hyödyllinen kyseistä ruokalista laadittaessa.

Toisena jatkotutkimusaiheena tämän työn pohjalta voisi tehdä laajemman analyysin ravintolan ruokalistaista ja siinä käytetyistä raaka-aineista. Silloin tutkimuksesta tulisi kattavampi ja mukaan voisi ottaa myös kommentteja sekä nykyiseltä että vanhemmalta henkilökunnalta. Jolloin syntyisi kokonaiskuva ravintolasta ja sen toiminnasta. Kun otetaan huomioon se, ettei Ravintola Vaakunassa ollut sen alkuvuosina lainkaan keittiömestaria. Hänen sijaisenaan toimi emäntä, joka piti tiukkaa kuria keittiössä, aina siihen asti kunnes ravintola palkkasi keittiömestarin vuonna 1956.

Jatkotutkimusaiheena voisi myös olla se, että tarkastellaan ravintola Vaakunan keittiömestareita ja heidän toimintaansa. Siitä saataisiinkin selville millaisia muutoksia keittiömestarit ovat tuoneet mukanaan ja millaisia kädenjälkiä he ovat jättäneet lähtiessään talosta. Myös sitä voisi

tutkia, millaisena seuraava keittiöpäällikkö on pestiänsä pitänyt. Sekä sitä kuinka vaikeata on ollut saada keittiöhenkilökunta noudattamaan uusia sääntöjä.

Tätä opinnäytetyötä tehdessäni kohtasin paljon uusia asioita, niin ruokakulttuuristamme kuin ravintolankin historiasta. Itselleni on ollut mukavaa päästä katsomaan pintaa syvemmältä ravintola ruokalistoja ja niissä käytettyjä raaka-aineita sen toiminta vuosien ajalta. Suurimman haasteen työlleni loi se, miten sain kirjoitettua auki kaikki haluamani asiat. Niin että en olisi käyttänyt asioiden selvittämiseen liikaa aikaa. Sain luotua yhtenäisen työn, vaikkakin sen matkan varrella oli monia erimielisyyksiä eri asioiden välillä.

Tähän loppuun voisin todeta olleeni itselleni työn suhteen ankara, koska loin aikataulun työn valmistumiselle tiukaksi, mutta kumminkin mahdollisuuksien rajoihin sopivaksi. Lopputulokseen olen tyytyväinen, koska tutkimuksesta 1990-luku jäi vaivaamaan mieltäni koska kyseisen vuosikymmenen ruokalistatiedot olivat hyvin niukkoja. Työ oli prosessina erittäin haastava. Suurimman haasteen loi ruokalistojen saatavuus ja niiden sijoittaminen vuosikymmenille. Raaka-aineiden perusteella kuitenkin pystyttiin liittämään ruokalistat vuosikymmeniin. Nyt kun ”pitkä ja kivinen” opinnäytetyöprosessi on saatu päätökseen, olen tyytyväinen aikaan saamaani työhön. Erityisen tyytyväinen olen luomaani menuehdotukseen hotellin 60-vuotispäiville.

Lähteet

- Aaltonen, I., Tissari-Simola, V. & Vatanen, S. 2004. Isoäidin keittiössä. Makuja ja muistoja. Yhtyneet Kuvalehdet. Helsinki.
- Heikkinen, V. A. 2005. Koukussa hyvään ruokaan. Suomalaisen herkkuooppineisuuden ja gastromodernismin kuvaus. Teoksessa Itkonen, M., Heikkinen, V. A. & Inkinen, S. Kadonneen tapa- ja ruokakulttuurin säkeet. Filosofis-esteettinen tutkimuskatsaus. Jyväskylän yliopisto. Jyväskylä.
- Heinonen, V. 2000. Nälkämaasta moderniksi kulutusyhteiskunnaksi. Tieteessä Tapahtuu 6/2000. Luettavissa: <http://www.tsv.fi/ttaph/006/heinonen.html>. Luettu: 24.2.2009
- Hopeatarjotin 2005. Hotelli- ja ravintolamuseosäitiön tiedotuslehti 1/2005. Hotelli- ja ravintolamuseo. Helsinki.
- Isotalo, M. 1999. Pitopöydässä ja nuotiolla. Suomalaisen ruoka- ja juomakulttuurin opinto-opas. Maa- ja kotitalousnaisten Keskuksen julkaisuja no 173. Vantaa.
- Koskimies, T. 1996. Finland – Nature's table. Crea Video Oy. Helsinki.
- Kuronen, M. 2007. Ravitsemussuositukset ruokakulttuurin muutoksessa. Kansanterveyslehti nro 5-6/2007. Kansanterveyslaitos. Helsinki. Luettavissa: http://www.ktl.fi/portal/suomi/julkaisut/kansanterveyslehti/lehdet_2007/nro_5-6_2007/ravitsemussuositukset_ruokakulttuurin_muutoksissa/ Luettu: 24.2.2009.
- Lampi, R., Luola, M. & Seppänen H. 1998. Elintarvikkeet ja ruoanvalmistus. WSOY. Helsinki
- Limnell, E. & Frigo, J-P. 2007. Ostereita ja ruisleipää. Tarinoita suomalaisen ja ranskalaisen ruokakulttuurin kohtaamisesta. Nemo. Helsinki.
- Makkonen, E. 2004. Ruisleipää ja riisivelliä. Teoksessa Knuuttila, M, Pöysä, J & Saarinen, T. Suulla ja kielellä, tulkintoja ruoasta. Tietolipas 202. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura. Helsinki.
- Mäkelä, E. & Sillanpää, M. 2000. Talo tapaan. Suomalaisten keittiömestarien 50 vuotta. Tammi. Helsinki.

- Mäkelä, J., Palojoki, P. & Sillanpää M. 2003. Ruisleivästä pestoon näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin. WSOY. Helsinki.
- Mäkelä, J. 2003. Luonnosta kulttuuriksi. Teoksessa Mäkelä, J., Palojoki, P. & Sillanpää M. Ruisleivästä pestoon näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin s. 35–72. WSOY. Helsinki.
- Mäkelä, J. 2002. Syömisen rakenne ja kulttuurinen vaihtelu. Väitöskirja Helsingin Yliopisto. Kuluttajatutkimuskeskus. Helsinki.
- Mäkelä, J. 2001. The Meal Format. Teoksessa Kjærnes, U. (toim.) Eating Patterns. A Day in the Lives of Nordic Peoples s. 125-158. Raportti nro 7:2001. SIFO. Lysaker.
- Mäkelä, J. 2000. Cultural Definitions of the Meal. Teoksessa Meiselman, H. L. (toimittanut) Dimensions of the Meal. The Science, Culture, Business, and Art of Eating s. 7-18. Aspen Publisher. Gaithersburg.
- Mäkelä, J. 1990. Luonnosta kulttuuriksi, ravinnosta ruoaksi. Jyväskylän Yliopisto – Nykykulttuurin tutkimusyksikön julkaisu nro 21. Jyväskylän Yliopisto. Jyväskylä.
- Ovaskainen, M-L. 1996. Ruokavalio – enemmän kuin ravintoaineiden summa. Kansanterveyslehti 5/1996. Kansanterveyslaitos. Helsinki. Luettavissa: http://www.ktl.fi/portal/suomi/julkaisut/kansanterveyslehti/lehdet_1996/5_1996/ruokavalio_enemmän_kuin_ravintoaineidensa_summa/ Luettu: 24.2.2009.
- Palojoki, P. 2003. Tieto, ruoan valinta ja oppiminen. Teoksessa Mäkelä, J., Palojoki, P. & Sillanpää M. Ruisleivästä pestoon näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin s. 109–151. WSOY. Helsinki.
- Prättälä, R. 1999. Ravitsemusongelmat ovat sosiaalisia ja kulttuurisia. Kansanterveyslehti 5/1999. Kansanterveyslaitos. Helsinki. Luettavissa: http://www.ktl.fi/portal/suomi/julkaisut/kansanterveyslehti/lehdet_1999/5_1999/ravitsemusongelmat_ovat_sosiaalisia_ja_kulttuurisia/ Luettu: 24.2.2009.

Räsänen, L. 1999. Perinneruoasta nykysuosituksiin. Kansanterveyslehti 5/1999. Kansanterveyslaitos. Helsinki. Luettavissa: http://www.ktl.fi/portal/suomi/julkaisut/kansanterveyslehti/lehdet_1999/5_1999/perinneruoasta_nykysuosituksiin/ Luettu: 24.2.2009.

Räsänen, M. 1980. Ruoka ja juoma sosiaalikulttuurisena kuvastimena. Ruokakulttuurin tutkimuksen ongelmia, metodeja ja kehityksen suuntaviivoja. Jyväskylän yliopiston etnologian laitoksen tutkimuksia nro 11. Jyväskylän Yliopisto. Jyväskylä.

Sillanpää, M. 2003. Nälästä runsauteen: suomalaisen ruokakulttuurin historiaa. Teoksessa Mäkelä, J., Palojoki, P. & Sillanpää M. Ruisleivästä pestoon näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin s. 12–33. WSOY. Helsinki.

Sillanpää, M. 2002. Säännöstelty huvi. Suomalainen ravintola 1900-luvulla. Väitöskirja Tampereen yliopisto. Bibliotheca Historica 72. SKS. Helsinki.

Sillanpää, M. 1999. Happamasta makeaan. Suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys. Hyvää Suomesta. Vantaa.

Suvikumpu, L. 2007. Find out about Finland. Otava. Helsinki.

Tainio, R. 1999. Suomalainen ruoka. Ajankohtaista elintarvikkeista. 2.painos. Edita. Helsinki.

Tanttu A-M. 2008. Anna-Maija Tantun parhaat ruuat. Glorian ruoka ja viini 5/2008. Sanoma Magazines Finland. Helsinki.

Tanttu, A-M. 2007. Northern Flavours. Food from Finland. Otava. Helsinki

Vaakuna 1990. Sokos Hotel Vaakunan 30-vuotis historiikki. Helsinki.

Viitasaari, A. 2006. Á la carte. Ravintolaruokien historiaa. WSOY. Helsinki.

Ravintola Vaakunan ruokalista

HORS D'OEUVRE

Alkurvokia — Förrätter — First dishes

- Caviar Melosoli**
Venäläistä kaviaaria — Rysk kaviar — Russian caviar
- Saumon fumé froid Champignons**
Kylm. savulohia, muhenn. herkkusieniä — Kall rökt lax, stuv. champign. — Smoked salmon, stewed champignons
- Paté de foie gras Strassbourgeoise, salade**
Strassburgilaisista hunnenmaksaa, salaattia — Strassburger gäselever m. sallad — Strassbourg goose liver w. salad
- Salade de homard Rhodes Island**
Hummerialaattia — Hummersallad — Lobster salad
- Consommé Carmen**
Lihallentä, sherry ja tomaattia — Consommé, tomat and sherry — Consommé, tomato and sherry
- Consommé queue de boeuf**
Härinhänälentä — Ossvansbuljong — Clear ox tail soup
- Canapés Variés à la Vaakuna**
Vaakunan herkkukauppalat — Vaakunas delikatesssandwiches — Gourmet sandwiches à la Vaakuna
- Langue de renne fumé**
Savust. poronkieliä — Rökkt rentunga — Smoked reindeer tongue
- Crêpes aux crevettes**
Pannukkeita tilli-kattaraipuyteillä — Tunna pannakor m. dillstuvade råkor — Pancakes w. dill-creamed shrimps
- Escargots à la poivellière**
1/2 tusinaa etanoita valkosipulivoitella ja pähkinöitä — 1/2 dussin sniglar m. vittkamör och nötter — Snails w. garlic butter and choppednuts

POTAGES

Keitot — Soppor — Soups

- Soupe à l'oignon gratinée, Française**
Kuorrut. ranskal. sipulikeitto — Grat. fransk löksoppa — French onion soup au gratin
- Soupe de saumon à la Vaakuna**
Lohikeitto Vaakunan tapaan — Vaakunas lax-seppä — Salmon soup à la Vaakuna

OEUFES

Munia — Ägg — Eggs

- Omelette à la Richmond**
Portviinillä maust. herkkusieniä — Champign. m. portvin — Champignons spiced w. port
- Oeufs brouillés aux regions de veau**
Munakokkelia, vasikkamunainia ja pekonia — Äggöra m. kalvjuure o. bacon — Scrambled eggs w. kidneys and bacon

POISSONS

Kalaa — Fisk — Fish

- Saumon au four sauce Cognac**
Uunilohta, konjakkiasteike — Ugnstekt lax, säs Cognac — Oven fried salmon sauce Cognac
- Saumon fumé frais à la maison**
Kodisavust. tuor. lohta, pinaattia — Hemrökt färsk lax m. spinat — Home smoked fresh salmon w. spinach
- Filet de saumre Lady Egnout**
Kuor. kuhanseläke, parsua ja herkkusieniä — Gratinerad gösfilé m. sparris och champignjoner — Pike-perch w. champignons and asparagus au gratin
- Consommé à la Vaakuna**
Vaakunan herkkukauppalat — Vaakunas delikatesssandwiches — Gourmet sandwiches à la Vaakuna
- Langue de renne fumé**
Savust. poronkieliä — Rökkt rentunga — Smoked reindeer tongue
- Crêpes aux crevettes**
Pannukkeita tilli-kattaraipuyteillä — Tunna pannakor m. dillstuvade råkor — Pancakes w. dill-creamed shrimps
- Escargots à la poivellière**
1/2 tusinaa etanoita valkosipulivoitella ja pähkinöitä — 1/2 dussin sniglar m. vittkamör och nötter — Snails w. garlic butter and choppednuts

VIANDES

Lihaa — Kött — Meat

- Coeur de filet de boeuf Bordelaise**
Häränseläke Bordelais — Oxfilé Bordelais — Filet of beef bordelais
- Carne Asada à la Mexicaine**
Häränseläke, tomaattia, paprikaa, sipulua, voimakas kastike, pommes frites — Oxfile, tomat, paprika, kryddad säs, pommes frites — Filet of beef, tomatoes, paprika, onion, spiced sauce, pommes frites
- Escalope de Veau Maurice**
Vaikanseläke ja currylla maust. kateenkorva-muhennosta — Kateschnitzel m. currystuvad karvotas — Filet of veal w. curry-creamed sweetbread
- Noisette de porc Vesuvius**
Porsuanseläke, tomaattia, kinkkua ja juustoa — Fäsknoisett m. tomat skinka och ost — Filet of pork w. tomatoes, ham and cheese
- Côtelettes de renne à la Lapone**
Poronvaseläkyksiä, sieniä, herp. karpalohilloja — Venjakvoterer, svamp, aker, karbarsell jam, peas
- Noisette de veau Nobis**
Vasikkanseläkeä porsan ja Bearnaise-kastikkeen kera — Kalvnoisetter m. sparris och Bearnaise säs — Noisettes of veal, sauce Bearnaise
- Crêpes à la Vaakuna**
Pannukkeita, jäätelöitä ja mansikkahilloita — Pannakor m. glass och jorgubussyt — Pancakes w. icecream and strawberry jam
- Pêche flambee Grand Mariner**
Liekkiähtyjä persikoita — Flambéerde posikor — Flamed peach Grand Mariner
- Salade de fruits Saison**
Hedelmäsalaattia — Fruktsallad — Fruitssalad in Season
- Omelette soufflé Alaska**
Kohormunakas, vaniljajäätelöä, mansikkahilloon — Omelett Soufflé, vaniljglass, jordgubbsylt — Omelet soufflé, vanilla ice-cream, strawberry jam
- Châlet de grains Salades**
Kananpoikaa, salaattia — Kyckling m. sallad — Chicken w. salad
- Gâté à plumes Saison**
Vuodenajan ristiä — Säsogens villt — Game i Season
- Poire Kaiserhof**
Viinipöyröitä, mantelia ja Melbe-kastike — Vinpatron m. mandel och Melba säs — Pear w. almonds and Melba sauce
- Beignets d'Ananas sauce Vanille et Melba**
Ananas beignets, vanilja- ja Melba-kastike — Ananas beignets säs vanilj o. Melba — Pineapple fritters, sauce vanille et Melba
- Gâteau du jour**
Päivän kakku — Dagens kaka — Today's gâteau
- Fromages assorties**
Juustotarjotin — Ostbricka — Assorted cheese
- Camembert frit**
Leivitetty Camembert — Friterad Camembert — French-fried Camembert

ENTREMETS

Jälkiruokia — Desserts

- Salade de fruits Saison**
Hedelmäsalaattia — Fruktsallad — Fruitssalad in Season
- Omelette soufflé Alaska**
Kohormunakas, vaniljajäätelöä, mansikkahilloon — Omelett Soufflé, vaniljglass, jordgubbsylt — Omelet soufflé, vanilla ice-cream, strawberry jam
- Châlet de grains Salades**
Kananpoikaa, salaattia — Kyckling m. sallad — Chicken w. salad
- Gâté à plumes Saison**
Vuodenajan ristiä — Säsogens villt — Game i Season
- Poire Kaiserhof**
Viinipöyröitä, mantelia ja Melbe-kastike — Vinpatron m. mandel och Melba säs — Pear w. almonds and Melba sauce
- Beignets d'Ananas sauce Vanille et Melba**
Ananas beignets, vanilja- ja Melba-kastike — Ananas beignets säs vanilj o. Melba — Pineapple fritters, sauce vanille et Melba
- Gâteau du jour**
Päivän kakku — Dagens kaka — Today's gâteau
- Fromages assorties**
Juustotarjotin — Ostbricka — Assorted cheese
- Camembert frit**
Leivitetty Camembert — Friterad Camembert — French-fried Camembert

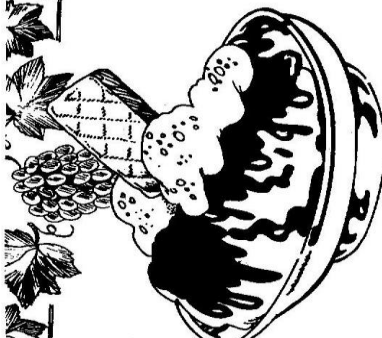
Ravintola Vaakuna Grillin ruokalista

LÄMPÖ • WARM • HEISS • FISCHE	
Häränsisäseläke, Chateaubriand,	67,-
vaikospullivoi viihöksmör garlic butter Knoblauchbutter	
Häränkyliys, Porterhouse steak,	77,-
ruskistettua sipulia brynt lök fryed onion gebräunt Zwiebel	
T-luupihvi, T-bone steak,	77,-
bearnaisekastike bearnaisésäs Bearnar Sauce	
Liekitetty pippuripihvi * Flamberad pepparstek * Flamed pepper steak * Flambiertes Pfeffersteak *	67,-
Kokonaisena grillattu häränsisäseläke, punaviinikastike Heigrillad oxfile, rödvinssås Grilled fillet of beef, redwine sauce Gegrillte Ochsenfilet, Rotweinsauce	67,-
Vasikanseläke, persiljavoi Kalvschnitzel, persiljesmör Filet of veal, parsley butter Kalbschnitzel Matre d'hôtel	52,-
Porsaankyllys, Kerma-sipulikkastike Griskolltet med grädd-löksås Pork chop with onion cream sauce Schweinekotelett mit Rahm-Zwiebelsauce	48,-
Poronpaistia, riistakastike Renstek med viltisås Reindeer roast with game sauce Rentierbraten mit Wildsauce	63,-
Vasikannuunuaista madeirakastikkeessa, riisiä Kalvinjure i madeirasås, ris Kidneys of veal in madeira sauce, rice Kalbsnieren in Madeirasauce mit Reis	44,-
* Alkoholittuun erikseen • Alkohol tabelleras skilt • Extra charge for Alcohol • Alkohol extra debillert	

LÄMPÖ • WARM • HEISS • FISCHE	
Alkuruoat • Förrätter • Hors d'oeuvre • Vorspeisen	
Vilpale miedosti suolattua lohta, herkuttellijan kastike En skiva gravad lax, med läckerigomsås Slice of slightly salted salmon, sauce Gourmet Leichtgesaltzener Lachs, Sauce Gourmet	36,-
Savuporonpaistia, sellerisalaattia Rökt renstek, med sellerisallad Smoked reindeer roast, celery salad Geräucherter Rentierbraten, mit Selleriesalat	36,-
Keittoja • Soppor • Soups • Suppen	
Kreivin sipulikeitto Gränerad löksoppa Gratined onion soup Zwiebelsuppe Gräfiner Art	17,-
Hummerikeitto Hummersoppa Lobster cream soup Hummersuppe	26,-
Kalaa • Fisk • Fish • Fisch	
Paistettua siikaa, muhennettuja herkkusieniä Haistrad sik, med stuvad champinjoner Grilled whitefish, with stewed mushrooms Maräne gegrillt, Champignonen in Rahm	52,-
Paistettua merianturaa Bearnaisi Stekt sjötung Bearnaise Fried sole Bearnaise Seezunge gebraten mit Bearnar Sauce	58,-
Päivän annos • Dagens rätt • Daily selection • Tages Gerichte	
Paistettua siikaa, muhennettua pinaattia Stekt sik med stuvad spinat Fried whitefish with stewed spinach	50.00 FM

Vaakuna Grill 80-luvulle

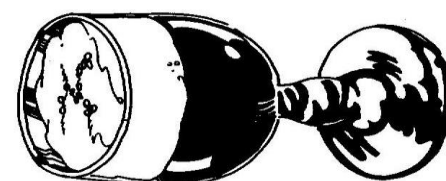





Jälkiruokia • Desserts • Desserts • Nachspeisen

Konjakkiikkumolita, kermää
 Konjaksiton med gräcde
 Figs in cognac with cream 18,-
 Feige in Kognac mit Rahm 18,-
 Jäätelöä, kinuskikastike
 Glass med kinuskisås
 Ice cream with caramel sauce 16,-
 Eis mit Karamelsauce 16,-

Omenapirakkaa, vaniljakastike
 Appelpaj med vaniljsås
 Apple pie with vanilla custard 13,-
 Apfeltauchen mit Vanille Sauce 13,-
 Tristettyä camembertjuustoa, mansikkahilloa
 Friterad camembertost med jordgubbs sylt
 Fried camembert cheese, strawberry jam 13,-
 Friterter Camembertkåse mit Konfitüre 13,-



Irish coffee 157 Jameson 4 cl
 coffee cream 19,-
 D.O.M. coffee 209 Bénédictine 4 cl
 coffee cream 22,-
 French coffee 212 Grand Marnier 4 cl
 coffee cream 25,-



Tarjottu ark. 14% Service Wd 14%
 La - sun. 15% Sat - Sun 15%

Ravintola Loisteen ruokalista

S N A D I T

Suosittellemme vähintään kahta "snadia" alkuruoaksi ja viittä pääruoaksi tai snadilajitelmaa..

1 kpl 6.00

1. Pistaasi-basilikaetanoita ja paahdettua leipää
2. Graavilohi-kasvisrullia
3. Kampasimpukka-pinaattinyyttejä ja teriyakisiirappia

1 kpl 5.00

4. Tomaatti-savumozzarellasalaattia
5. Seesam-maustettuja kanavartaita ja maapähkinäkastiketta
6. Tomaattishotti ja serranokinkkuchips
7. Maalaisperunoita ja cajunaiolia

Snadivalikoima 1. 14.00

- Pistaasi-basilikaetanoita ja paahdettua leipää
Tomaatti-savumozzarellasalaattia
Seesam-maustettuja kanavartaita ja maapähkinäkastiketta

Snadivalikoima 2. 14.00 ASO 13.00

- Graavilohi-kasvisrullia
Tomaattishotti ja serranokinkkuchips
Maalaisperunoita ja cajunaiolia

ALKUUN – SALAATTEJA - LEIPIÄ

Vaakunan lohikeittoa, ruisleipäkrutonkeja	pieni 9.20 / iso 13.50	
Caesar-salaatti barbequebroilerista	pieni 9.40 / iso 14.80	
Salaatti meriravusta, avokadosta ja mansikoista	pieni 10.00 / iso 15.50	
Salaatti Black forrest kinkusta ja hedelmistä	pieni 9.10 / iso 14.50	ASO 13.50
Rucola-vuohenjuusto Bruschetta ja hunajaglaseerattua grillattua kurpitsaa	15.10	
Kalkkuna Bruschetta ja mangosalsaa	15.10	ASO 14.10

P Ä Ä R U O K I A

Pariloitua nieriää kermaista korvasienikastiketta ja peruna-naurisduchess-perunaa	20.50	ASO 19.50
Höyrytettyä kuhaa, vanilja-hollandaisekastiketta ja kasvisrisolee	22.90	
Savusimpukka-pappardellepastaa ja fenkoli-voikastiketta	16.80	
Risotto parsasta ja espanjalaisesta kuohuviinistä	14.80	ASO 13.80
Appelsiiniglaseerattua ankkua, chili-suklaakastiketta ja yrttirisottoa	21.00	ASO 20.00
Karitsan sisäfileetä, tummaa minttukastiketta ja perunatarte tatin	22.50	
Pippuripihvi, pippurikastiketta ja perunakroketti	28.50	
Baby rib 's, BBQ-kastiketta ja maalaisperunoita	17.50	

VAAKUNAN KLASSIKKOMENU 40.50

Parsaa ja vuohenjuustoa

Karitsan sisäfileetä, tummaa minttukastiketta ja perunatarte tatin

Valkosuklaa-juustokakkua ja passionkastiketta

J Ä L K I R U O K I A

Valkosuklaa-juustokakkua ja passionkastiketta	7.50	
Mansikka Consomme ja mojito-sorbettia	7.50	
Tuoretta grillattua ananasta, ananashyytelöä ja kookosjäätelöä	7.50	
Lime-lehti Crème Bruleé ja mansikkasorbettia	7.50	ASO 6.50
Loisteen makea lajitelma; suklaa macaroons, mustikka financier ja hedelmätarteletti	7.50	

Ravintola Loiste 10.kerros
huonepalvelu 58
maanantai- perjantai 11.30 – 22.30
lauantai 14.00 – 22.30
huonepalvelulisä 12€

Vaakunan 60-vuotis juhlamenu ehdotus

Kraavilohi, Sillivalikoima, Katkarapucoktail



Kylmäsavuporoa ja maalaisleipää, Häränhätäliemi



Häränfileepihvi, punaviinikastike ja maalaisperunat



Kotimaiset juustot



Hedelmäsalaatilla täytetty ohukainen ja Loisteen vaniljajäätelöä