

Elina Teerijoki

Makarooni- kirja

PASTARUOKIEN
HISTORIAA
SUOMESSA



Helmivyö



MAKAROONIKIRJA

Elina Teerijoki

MAKAROONIKIRJA

Pastaruokien historiaa Suomessa

Kustantamo Helmivyö
Turku 2021

Elina Teerijoki: Makaroonikirja
ISBN 978-952-7211-25-0

Taitto Timo Ronkainen
Niina Tanskasen designin pohjalta

Kustantaja: Kustantamo Helmivyö
Valmistaja: BoD – Books on Demand, Norderstedt, Saksa

SISÄLTÖ

MAKAROONIHERKKUJA ENNEN ITSENÄISTYMISTÄ	12
1920- JA 30-LUKUJEN NOUSEVA ELINTASO	24
SOTA-AIKA JA PULA-AIKA: MAKARONI KAIKEN KORVAAJANA.....	42
1950-LUVUN NOUSUKAUDEN HERKUT	52
ARKINEN MAKAROONI 1960- JA 70-LUVUN LAUTASILLA	76
SATA VUOTTA SUOMALAISTA MAKARONITEOLLISUUTTA.....	91
1960- JA 70-LUVUN LASTEN MAKARONIMUISTOJA	94
YLELLINEN, EKSOTISOIVA 1980-LUKU	98
1980-LUVUN LASTEN MAKARONIMUISTOJA	108
LÄHTEET	112



JOHDANTO

Sarvimakaroni, pillimakaroni, rakettispagetti, nallepasta. Pastan kotoiset muodot ovat lähes yhtä moninaiset kuin niiden italialaiset muodot.

Tämä kirja kertoo pastan eli makaronin historiasta Suomessa. Se on yllättävän pitkä; jo 1800-luvun puolella Suomessa toimi makaronitehdas, ja vuonna 1908 ilmestyneessä *Kotiruoka*-keittokirjassa on jo useita makaroniohjeita. Ylläolevan peruskeitto-ohjeen lisäksi *Kotiruoka* tarjoaa ohjeen tomaattikastikkeen kanssa tarjottaviin makarooneihin sekä makaronipaistokseen, joka vastaa lihatonta makaronilaatikkaa. Muhennetut makaronit -niminen ohje taas on kuin suomalainen mac'n'cheese, suurstutettuun maistokastikkeeseen sekoitettua pehmeäksi keitettyä makaronia.

Kun vanhimmissa resepteissä puhutaan makaronista, sillä viitataan putki- tai pillimakaroniksikin kutsuttuun pitkään onttoon pastatyyppiin. Moni ohje alkaa siitä, että makaronit katkotaan ennen keittämistä. 1900-luvun mittaan monet lapset hyödynsivät makaronin ominaisuuksia myös pillinä. Italiassa tämän melko paksun, pitkän, keski-reikäisen pastalajin nimi on bucatini.

Itse makaronin nimi tulee italian sanasta maccheroni, joka on uurrepintainen, putkimainen pastalaji. Se on kooltaan suomalaista sarvimakaronia suurempi, mutta selvä esikuva tälle suomalaiselle serkulleen. Sarvimakaroni on toinen Suomessa jo varhain yleistynyt pastatyyppi. Jo hyvin varhain valmistettiin myös vermiselliä eli ohutta spagettia sekä tähtikuvioisia makarooneja, joita käytettiin liemissä.

Makaronista tuli pastaa vasta 1980-luvulla, kun italialainen ruoka rantautui toden teolla arkisiinkin ruokapöytiin. Siihen asti makaroni on meillä ollut erikoisuus tai korvikeruoka, jotain, jota syötiin, jos peruna oli huonolaatuista tai loppu, tai jos lapset toivoivat makaronia. Onpa vanhemmissa ikäluokissa edelleen heitä, joille ”perunaruoka” on lämpimän aterian synonyymi.

Me pasta-aikakaudella varttuneet voimme tämän kirjan avulla kurkistaa makaronin varhaisvuosiin ja löytää uudelleen makaronikyljykset, makean makaronilaatikon ja muut herttaiset ja maukkaat kotiruokat menneiltä ajoilta. Tässä kirjassa olevat reseptit ovat autenttisia vanhoista keittokirjoista ja lehdistä valittuja makaroniruokia. Selvyyden vuoksi olen hieman muokannut reseptien kirjoitusasua.

Sanan ”makaroni” kirjoitusasu on muuttunut. 1900-luvun alussa käytettiin kahdella o:lla olevaa muotoa, ja viimeistään sota-ajan jälkeen makaroni alettiin kirjoittaa yhdellä o:lla. Olen pyrkinyt noudattamaan tätä historiallista jakoa omassa tekstissäni.

Kiitos kaikille teille, jotka olette auttaneet kirjan teossa kertomalla muistojanne – hyviä ja huonoja – lapsuutenne makaroniruoista. Suuret kiitokset myös myös Fazerille ja SOK:lle vanhojen arkistomateriaalien lainaamisesta kuvitusta varten sekä Suomen Tietokirjailijat ry:lle työni tukemisesta.

Elina Teerijoki

Turussa makaronipatojen äärellä

Keitetyt makaroonit (6 hengelle)

250 gr. makaroonia
vettä,
suolaa,
3 rkl. voita
2 rkl. raastettua juustoa

Makaroonit katkotaan palasiksi, huuhdotaan ja keitetään pehmeiksi suolatussa vedessä. Vesi kaadetaan pois, ja makaroonit pudistetaan voissa kassarissa. Raastettu juusto joko ripotellaan päälle tahi tarjotaan erikseen.

(Reinilä-Calonius-Krank: Kotiruoka, 1908)



Asiakas ostaa
Marino-maka-
ronia SOK:n
myymälästä
1950-luvulla.
Keskellä näkyy
Marino-paket-
teihin kuuluneita
paperinukkeja.

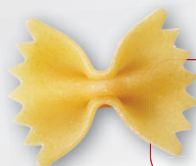
Makaronivelli, prinsessojen makaronit, makaronikyljykset, makaroni-charlotte...



Kaikkien rakastamalla pastalla on pitkä historia, ja sitä on Suomessakin syöty jo yli sadan vuoden ajan. Tänne kehittyi omalaatuinen ruokakulttuuri, joka ei juuri muistuta italialaista pastaa.

Kotimaista makaroonikulttuuria esittelee esittelee hauskaasti ja innostavasti Elina Teerijoen *Makaroonikirja*. Kirja käy läpi makaronin historiaa Suomessa aina 1900-luvun alun hienostoruoasta 1980-luvun mikrossa kypsennettävään pastaan asti. Mukana on useita kymmeniä vanhoja reseptejä keittokirjoista ja eri lehdistä.

Elina Teerijoki on toimittaja ja tietokirjailija, joka harrastaa arjen historiaa. Teerijoki on aiemmin julkaissut kirjan *Hopeapeilin joulu* (2016) sekä ruokakirjat *Ylihyvää!* (2014) ja *Sata ruokaa tähteistä* (2011).



ISBN 978-952-721-125-0



9 789527 211250

Kannen kuva: Niina Tanskanen