



**TURUN  
YLIOPISTO**

## **543210; Ravintolakulttuurin kuristuminen väkiviinalain otteissa 1930-luvulla**

Digitaalisen kulttuurin, maiseman ja kulttuuriperinnön tutkinto-ohjelma

Historian, kulttuurin ja taiteiden tutkimuksen laitos

Kandidaatin tutkielma

Laatija:

Laura Saanakorpi-Bächli

[Laura.s.saanakorpi-bachli@utu.fi](mailto:Laura.s.saanakorpi-bachli@utu.fi)

Tutkielmaseminaari 10 op

Toukokuu 2024

Pori

Turun yliopiston laatujärjestelmän mukaisesti tämän julkaisun alkuperäisyys on tarkastettu Turnitin OriginalityCheck -järjestelmällä.

## **Kandidaatin tutkielma**

**Tutkinto-ohjelma:** Kulttuuriperintö

**Tekijä(t):** Laura Saanakorpi-Bächli

**Otsikko:** 543210; Ravintolakulttuurin kuristuminen väkiviinalain oteissa 1930-luvulla

**Ohjaaja(t):** FT, dosentti Riikka Turtiainen, yliopisto-opettaja Eeva Raike ja FT, dosentti Riina Haanpää

**Sivumäärä:** 26

**Päivämäärä:** 15.05.2024

## **Tiivistelmä**

Ravintolakulttuuri on käsitteenä tuttu, kun puhutaan muiden maiden vahvoista ja vanhoista ruoka- ja tapaperinteistä ravintolassa syödessä, mutta minkälainen on suomalainen ravintolakulttuuri? Suomalaisella ravintolakulttuurilla on pitkät mutta hajanaiset juuret, joissa on yhdisteltyä venäläistä, ruotsalaista sekä ranskalaista ja saksalaista ravintola- sekä ruokakulttuuria. Suomalainen alkoholipolitiikka sekä suomalaisen perinneruuan halveksiminen ja sen pitämistä salonkikelvottomana 1930-luvulla, ovat kuitenkin vaikuttaneet suomalaisen ravintolakulttuurin hitaaseen kehittymiseen.

Alkoholilla on iso vaikutus käsitteeseen suomalainen ravintolakulttuuri ja sen muodostumiseen, siksi tutkimus käsittelee juuri 1930-luvun ajan tapahtumia. Kieltolaki, väkiviinalaki sekä syyt alkoholin säännöstelyyn ovat hankaloittaneet ravintoloiden toimintaa ja muuttaneet kansalaisten ruokailu- ja juomatottumuksia. Mentiinkö ravintolaan syömään, juomaan vai molempia?

**Avainsanat:** ravintolakulttuuri, alkoholipolitiikka, raittiusseurat, kieltolaki, kansanterveys, Alko, kaupunkiravintolat, ruokakulttuuri, maaseutu

# Sisällysluettelo

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>Johdanto – suomalainen ravintolakulttuuri</b>                   | <b>4</b>  |
| 1.1      | Tutkimustehtävä  | 6         |
| 1.2      | Tutkimusaineisto ja -menetelmät                                    | 6         |
| 1.3      | Keskeinen tutkimuskirjallisuus                                     | 7         |
| <b>2</b> | <b>Kieltolaki ja raittiusseurat</b>                                | <b>9</b>  |
| 2.1      | Suomi ennen kieltolakia ja sen aikana                              | 9         |
| 2.2      | Suomi kieltolain kumoamisen jälkeen: väkiviinalaki kiristää alaa   | 10        |
| 2.3      | Raittiusseurat ja Valkonauhayhdistys                               | 11        |
| <b>3</b> | <b>Ravintolakulttuurin kehityskaari</b>                            | <b>14</b> |
| 3.1      | Kaupunkiravintolat   | 14        |
| 3.2      | Majataloista matkustajakodeiksi                                    | 18        |
| 3.3      | Huvit loppukoot kokonaan   | 19        |
| 3.4      | Alkoholimonopoli; este vapaamman ravintolakulttuurin kehitykselle. | 20        |
| <b>4</b> | <b>Yhteenveto</b>  | <b>23</b> |

## 1 Johdanto – suomalainen ravintolakulttuuri

Numerosarja 543210, tarkoittaa kieltolain päättymisajankohtaa ja ensimmäisten alkoholiliikkeiden ovien avautumista 5.4.1932 kello 10. Suomessa sen olisi voinut kuvitella tarkoittaneen riemua vapautuneen alkoholipolitiikan takia ja ravintolakulttuurin puhkeamista uuteen kukkaan, mutta niin yksinkertaista se ei ollut. Kieltolaki teki suomalaisista ravintoloista alkoholin suurkulutuksen paikkoja, joissa ensin totuttiin juomaan salaa ja myöhemmin kieltolain kumoamisen jälkeen väkiviinalain rajoitusten mukaan. Samalla hälväni ravintoloiden alkuperäinen tarkoitus; ravinnon tarjoaminen viihtyisässä miljöössä ja sen myötä suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehittyminen.

Suomessa vallitsi kieltolaki vuosina 1919–1932, jonka aikana alkoholin käyttö ei loppunut totalitäärisen kiellon seurauksena, vaan päinvastoin, 1920-luvusta tuli yksi alkoholin käytön ja myynnin riehakkaimmista vuosikymmenistämme. Väkiviinalain tarkoituksena kieltolain kumoamisen jälkeen vuonna 1932 oli suojella kansalaisia kuolemasta viinaan, mutta joka jätti jälkeensä kuitenkin epämääräisen mutkan ravintolakulttuurimme kehityksen polulle.

Olen asunut ulkomailla monta vuotta ja minulta usein kysytään suomalaisesta ruuasta ja ravintolakulttuurista, enkä koskaan ole osannut vastata tähän mielestäni tyydyttävästi. Tutkimusaiheeni lähtökohtana onkin oma kiinnostus suomalaisen ravintolakulttuurin näkymiseen ulkomaalaisen silmin, miten aika ennen ja jälkeen kieltolain muokkasivat ravintola-alaamme, minkälainen on suomalainen tapakulttuuri ravintolassa käydessä ja miten se on muotoutunut. Olen itse sijoittaja ja ravintola-alan yrittäjä kolmannessa sukupolvessa, isäni ja isoisäni jalanjalkia seuraten. Heidän intohimonsa ravintolakulttuuriin on tehnyt minuun aikoinaan vaikutuksen, jättäen mieleeni heidän korkean arvostuksensa ranskalais-venäläis-ruotsalaistyyppiseen ruoka- ja tapakulttuuriin. Mutta minkälainen on tai olisi täysin suomalaiseen ruokaan, juomaan ja seurusteluun perustuva ravintolakulttuuri?

Nykyisin 2020-luvulla Suomessa edustettuna oleva ravintolakulttuuri on monimuotoista, kekseliästä ja kansainvälistäkin. Klassikkoravintolat kuten Kosmos, Elite, Savoy ja Palace<sup>1</sup>, muutaman tunnetun mainitakseni, edustavat historiallisesti merkittävien ravintoloiden kärkipäätä suosien suomalaisia raaka-aineita ja mukaillen suomalaisia perinneruokia. Kansainväliset sivistyneistön suosiossa olleet

---

<sup>1</sup> Helsinkiläisiä ravintoloita (perustettu vuosina 1924, 1932, 1937 ja 1952), jotka ovat suomalaisen ruokakulttuurin ja gastronomian suunnannäyttäjiä.

ruoka- ja tapakulttuuri ovat kuitenkin näissäkin ravintoloissa vahvasti läsnä, mikä ei välttämättä vähennä ravintoloiden suomalaisuutta, mutta joissa vaikutteet näkyvät mielenkiintoisena yhdistelmänä Venäjää, Ruotsia, Eurooppaa ja Suomea. Luokkajaon vaikutukset näkyvät myös vahvasti ravintolakulttuurimme kehitymisessä, sillä ravitsemusliikkeet olivat jaettu alkoholin kulutuksen perusteella mielestäni näennäiseen kolmeen eri luokkayhteisöön: työläiset olutbaareissa, absolutistit kahviloissa ja varakkaat viini-konossöörit hienosto- ja tanssiravintoloissa.

Ravintolakulttuurilla tarkoitetaan tässä tutkimuksessa erityisesti monien eri osa-alueiden kokonaisuutta, joka koostuu ruoka-, juoma- ja tapakulttuurista, sekä perinteistä, käyttäytymismalleista ja tavoista. Ideaali suomalainen ravintolakulttuuri ilmentää yhteneväistä suomalaiseen ruokaan, identiteettiin ja sielunmaisemaan pohjautuvaa tapaa syödä ja juoda ravintolassa yhdessä muiden kanssa. Suomalaisista ulkomailla tiedetään sen verran, että heillä on hyvä viinapää, sen ollen osittain totta, tarkastellen mennyttä ja osaksi nykyistäkin suomalaista juoma- ja ravintolakulttuuriamme. Tutkimukseni herätti myös pohtimaan minkälainen olisi ruohonjuuritasolta kehittynyt ravintolakulttuurimme ruokineen, juomineen ja tapoineen, ilman alkoholiin liittyviä lakeja? Miellän ideaalin ravintolakulttuurin olevan esimerkiksi italialainen tai ranskalainen, joissa ruoka ja juoma ovat molemmat tärkeässä asemassa ravintolan toiminnassa, eikä pelkästään alkoholi. Suomessa ravintola-sana saatetaan assosoida tarkoittamaan enemmänkin juopumista, eikä syömistä. Moninaisesta ja vaiherikkaasta kulttuuristamme löytyisi kyllä ammennettavaa ravintolakulttuurimme yhtenäistämiseksi, muutakin kuin alkoholi; ”mitä siitä siis kertoisin, kysyjille vastaisin?”<sup>2</sup>

Tutkimuksen keskeisinä käsitteinä ovat kieltolaki sekä väkijuomalaki.

Kieltolaki Suomessa vuosina 1919–1932 kielsi alkoholin valmistuksen, säilyttämisen, kuljetuksen, maahantuonnin sekä myynnin muihin kuin lääketieteellisiin, teknisiin ja tieteellisiin tarkoituksiin. Kieltolain valvontaa tehostettiin raittiuslautakuntien avulla, joita perustettiin kuntiin, sillä viranomaiset eivät pystyneet yksin valvomaan kansalaistensa kuuliaisuutta. Virallisesti Sosiaaliministeriö, Raittiusosasto, poliisiviranomainen, lääkintähallitus ja tullihallitus olivat vastuussa, mutta käytännössä kieltolaki oli kuitenkin mahdoton toteuttaa ja lisäsi rikollisuutta ja salailua.<sup>3</sup>

<sup>2</sup> Lainaus suomalaisesta iskelmästä, sininen ja valkoinen. San. ja säv. Kuoppamäki, Jukka 1976

<sup>3</sup> Sillanpää 2002, 53.

Väkijuomalaki, samaa tarkoittava kuin yleisesti käytetty väkiviinalaki, astui voimaan vuonna 1932 ja jonka tarkoitus oli järjestää alkoholiin liittyvä vähittäismyynti ja tarjoilu siten, että se estää laitonta kauppaa ja vähentää alkoholin käyttöä. Alkoholia ei saanut ostaa kerralla kuin tietyn määrän ja tällä pyrittiin ehkäisemää juoppoutta ja sen aiheuttamaa mahdollista turmiollista käyttäytymistä.<sup>4</sup>

## 1.1 Tutkimustehtävä

Tutkimuskysymys on miten 1930-luvun alkoholiin liittyneet tapahtumat ja rajoitukset ovat vaikuttaneet suomalaisen ravintolakulttuurin muodostumiseen?

Rajaan tutkimukseni 1930-lukuun, vaikka aiheena suomalainen ravintolakulttuuri on paljon laajempi. Koen tuon ajan olleen merkittävä koko suomalaisen identiteetin muodostumiselle, johon liittyy myös alkoholin käyttö ja sen säännöstelystä johtuneet kieroutumat yhteiskunnassamme.

Tutkimuksen tarkoitus on etsiä niitä syitä, jotka ovat vaikuttaneet ravintola-alan muokkaantumiseen ja selventää mahdollista etnistä suomalaista ravintolakulttuuriamme. Onko meillä edes sellaista vai olemmeko ajan myötä vain yhdistelleet omia perinteisiä, sekä ympäriltä tulleita makuja ja tapoja?

Miksi Euroopasta, Ruotsista ja Venäjältä tulleet vaikutteet näkyvät ruoka- ja ravintolakulttuurissamme?

## 1.2 Tutkimusaineisto ja -menetelmät

Keskeisenä tutkimusmateriaalina tässä tutkimuksessa ovat Turun maakunta-arkistosta löytämäni Valkonauhayhdistyksen keräämät lehtileikkeet, joissa selkenee mielestäni hyvin, miten alkoholiin liittyneet tapahtumat ja säädökset ovat 1930-luvulla muokanneet vahvasti koko ravintolakulttuuriamme. Raittiusliikkeiden toiminta sekä alkoholin anniskelun saatavuus ja säätely ovat liittyneet toisiinsa aina ennen ja kieltolain jälkeenkin, tähän päivään asti.

Tutkimuksen työstäminen alkoi Turun maakunta-arkistossa, jonne tilasin etukäteen aineistoja, jotka jollain muotoa käsittelevät ravintolakulttuuriamme. Lienee tärkeää mainita, että ravintolakulttuuri hakusanana ei tuottanut juuri ollenkaan arkistossa tuloksia, siksi hedelmällisimmiksi tutkimusaineistoiksi osoittautuivat neljä kappaletta A2- kokoista Valkonauhayhdistyksen leikekirjaa, joihin oli kronologisesti koottu tietoa kaikesta, joka liittyisi alkoholiin; sen käytöstä, seurauksista, vaikutuksista yhteiskuntaamme ja säännöstelyistä Suomessa. Artikkeleita, joita käsittelen, on kerätty vuosina 1934–1939, ennen talvisotaa ja toisen maailmansodan syttymistä osana valistustyötä.

---

<sup>4</sup> Pulkkinen, Jonna 2015, 82 % e-kirja.

Artikkeleita lukiessa ilmeni se, miten 1930-luvulla alkoholin käyttö oli hyvin problemaattista ja rahvailta lähes kiellettyä, kun taas yläluokkaisten suosimissa hienostoravintoloissa nautittiin kansainvälisiä gourmet-aterioita ja runsaasti alkoholia. Ravintolakulttuuri ei siis ole ollut käsite vielä tuona aikana muille kuin sivistyneistölle, ja syy sille selkenee luokkajaossa ja alkoholilainsäädännössä. Tiettyjen kansanryhmien ei katsottu osaavan säädellä itse alkoholin käyttöään; erityisesti maaseudun asukkaat, työväestö sekä nuoriso olivat lainsäätäjien mielestä ryhmiä, joita piti suojella.

Tutkimusartikkelit ovat lehtileikkeitä, ilmoituksia tapahtuneista, joihin liittyi jotakin rikollista toimintaa, lainsäädäntöön liittyviä ilmoituksia sekä ravintoloiden lupia ja aukioloaikoja. Ravintoloiden mainoksia ei juurikaan leikekirjassa ollut, joten siksi päädyinkin tarkastelemaan aihetta raittiusseuran näkökulmasta, jossa alkoholi nähtiin vain pahuutta aiheuttavana aineena.

### 1.3 Keskeinen tutkimuskirjallisuus

Tutkimukseni teoreettinen viitekehys sisällyttää alkoholipolitiikkaan liittyvät tapahtumat ja lainsäädännöt, joita käsittelem induktiivisesti<sup>5</sup> tutkimusartikkeleiden pohjalta. Keräämäni tieto ravintoloista on jokseenkin yksipuolista keskittyen kaupunkien ravintolakulttuuriin, sillä maaseudun ravintolakulttuurista meillä ei ole paljoakaan kerättyä tietoa, sen vähäisyyden takia 1930-luvulla.

Käytän tutkimukseni tukena Merja Sillanpään väitöskirjaa, säännöstelty huvi (2002), jonka historiallinen ja tutkimuksellinen tieto suomen ravintolakulttuurista on hyvin kattavaa. Vastaavanlaisia tutkimuksia ei ole juurikaan Suomessa tehty, sillä suurin osa alaan liittyvät tutkimukset ovat tutkimuksia alkoholipolitiikan tai ruokakulttuurin näkökulmasta. Sillanpään tutkimus onkin hyvin lähellä omaa tutkimusaiheittani, tosin paljon laajemmalla otannalla ja hänen tutkimuksensa pääkysymys on, ”mitkä tekijät vaikuttivat suomalaisen ravintolan ominaispiirteiden syntyyn 1900-luvulla”. Käytän myös Jorma Kallenaution tutkimusta ”vuoden 1932 väkijuomalaki ja sen yhteiskunnallinen tausta” kartoittaakseni kieltolain ja väkijuomalain vaihdoksen aikaa. Haluan tuoda ilmi myös, että lähdin tutkimaan aihetta ennen kuin tiesin Sillanpään väitöskirjasta ja vaikka hänen tutkimuksensa käsitteleekin hyvin tarkkaan ja laajasti aihetta, olen pitäytynyt omien lähdemateriaalien käytössä ja pyrkinyt tulkitsemaan aihetta niiden kautta. Tutkimusmateriaalina ovat

---

<sup>5</sup> Induktiivinen päättely; päättelyä yksittäistapauksesta yleiseen. Tieteen termipankki.

myös aikakauslehtien internetartikkeleita sekä Helsingissä sijaitsevan hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmia. Tavoitteenani tässä tutkimuksessa on muodostaa parempaa käsitystä kieltolain, raittiusliikkeiden ja alkoholipolitiikan vaikutuksista ravintolakulttuuriimme muodostumiseen 1930-luvulla, sillä suomalaisen ravintolakulttuurin muodostuminen on ollut jatkuvassa käsipainissa lainsäädännön ja itsemääräämisoikeuksien kanssa.



## 2 Kieltolaki ja raittiusseurat

Raittiusliikkeiden ajama raittiusaate asettui vahvasti suomalaiseen moraaliin, sillä alkoholi aiheutti todistetusti paljon sosiaalisia sekä terveydellisiä ongelmia suurimmaksi osaksi työväestössä. Sodat, pula-aika sekä lama olivat aikoja, joista suomalainen työväki kampsesi itsensä ylös ehkä juuri vahvan yhteiskuntakurin ansiosta, jättäen jälkeensä kuitenkin hämmentyneen kansan, jolle alkoholin käyttö merkitsi joko vapautta tai kirousta. Kun kieltolaki kumottiin 1932, lainsäädännön avulla yritettiin alkoholin kulutusta kontrolloida ja rajoittaa vielä huomattavasti ja se on vaikuttanut vahvasti ravintoloiden toimintaan. Monet kaupungeissa toimineet ravintolat joutuivat sulkemaan ovensa kieltolain ja sen jälkeen sodasta johtuvan heikentyneen ostovoiman takia. Kaupunkien ja maaseudun välillä vallitsi edelleen iso luokkajako myös ravintoloiden suhteen, sillä alkoholia haluttiin erityisesti rajoittaa maaseudulla, missä epävirallinen kieltolaki olikin vuodesta 1891–1960-luvulle saakka. Suomesta puuttuikin kansanomaiset kyläravintolat ja kuppilat, joita luonnollisesti löytyi muualta Euroopasta.<sup>6</sup>

### 2.1 Suomi ennen kieltolakia ja sen aikana

Alkoholin käyttö oli aiheuttanut paljon ongelmia, perheväkivaltaa, puukotuksia, köyhtymistä ja heitteille jätettyjä lapsia jo kauaa ennen kieltolakia. Raittiusliikkeet ympäri maata olivat tehneet valistustyötään ahkerasti parantaakseen kansaa alkoholin pahuudesta, siksi alkoholin täyskielto oli heidän mielestään ainut oikea pelastus. Suurin osa, noin 80 % suomalaisista, asui tuolloin vielä<sup>7</sup> maaseudulla, missä raittiusyhdistyksillä oli iso kannattajakunta. Maaseudun kuivuutta ei kuitenkaan voida perustella pelkästään raittiusliikkeiden ansiosta vaan myös maanomistajat halusivat kontrolloida työntekijöidensä ajan käyttöä ja tehostaa työntekoa. Kieltolakia oli yritetty saada lainvoimaiseksi jo monta kertaa ennen vuotta 1919 ja lakiehdotus olikin hyväksytty 4 kertaa (vuosina 1907, 1909, 1911 ja 1914), mutta jota Venäjän keisari ei suostunut vahvistamaan, joten raittiusmielisten oli tyydyttävä jatkamaan valistustyötään. Ensimmäisen maailman sodan (vuosina 1914–1918) aikana, kieltolaki alkoi kuitenkin saamaan kannatusta kaikissa sotaa koskevissa maissa ja alkoholin käyttöön tuli ensimmäisiä raittiutta edistäviä rajoituksia. Alkoholin käytön rajoittaminen sota-aikana ei kuitenkaan koskenut kaikkia, vaan ensimmäisen luokan ravintolat saivat jatkaa

---

<sup>6</sup> Pulkkinen 2024, 16 % e-kirja.

<sup>7</sup> Sillanpää 2002, 52.

toimintaansa ja tarjoilujaan lähes normaaliin tapaan, sillä sivistyneistön alkoholin käyttö ei ollut haitallista, eikä täten tarpeellista rajoittaa.<sup>8</sup>

Suomen sisällissodan jälkeinen maan kahtiajakautuminen, sekä pelko uudesta sodasta Saksan ja Neuvostoliiton kiristyneiden välien takia, aiheuttivat levottomia ja epävarmoja oloja. Suomen itsenäistymisen myötä, vihdoinkin itsemääräävä eduskunta hyväksyi kieltolain, joka astui voimaan vuonna 1919. Kieltolaki määräsi kaikkien alkoholipitoisten aineiden valmistuksen, maahantuonnin, kuljetuksen, säilönnän sekä myynnin kiellettäväksi ja salli sen vain lääkinnällisiin ja tieteellisiin toimiin. Suomen itsenäistymisen siivellä tuli mukana siis kuvitteellinen Suomen kuiva kausi, kieltolaki.

Myynti jatkui kuitenkin laista huolimatta ravintoloissa, kahviloissa ja majoitusliikkeissä, sekä öiset juhlinnat salakapakoissa ympäri isompia kaupunkeja. Kieltolain aikaan Suomessa alkoholin käyttö oli riehakasta ja runsasta ja lähes kaikki kiersivät lakia. Alkoholin juominen sekä sen piilottelu oli arkipäiväistä, jolle virkavaltakin käänsi katseensa muualle. Useimmissa ravintoloissa alkoholi tarjoiitiin salaa, joko tarjoilijan omista kätköistä tai yhdessä ravintoloitsijan kanssa, sillä muuten asiakkaat olisivat tuoneet omia juomiaan, joka taas olisi heikentänyt ravintolan tuottoa. Ravintolat joutuivat toiminnan ylläpitämiseksi myymään salaa alkoholia, tosin alkoholin myyminen oli myös tuottoisaa, jolla moni hankki lisätienestejä.

## **2.2 Suomi kieltolain kumoamisen jälkeen: väkiviinalaki kiristää alaa**

Kun kieltolaki kumottiin, kaupungeissa kansan virtaus alkoholiliikkeisiin alkoi. Maaseudulla alkoholin vähittäismyynti oli kiellettyä ja kansakuppiloita, C-luokan ravintoloita pyrittiin entisestään hävittämään, sillä raittiusliikkeiden mielestä köyhemmän kansan ei sopinut juoda ollenkaan.

Ravintoloissa sai juotavaa vain ruuan kanssa, ja ravintolat jaettiin A, B ja C-luokkiin alkoholin vahvuuden mukaan. Olutta ei saanut juoda liian aikaisin eikä liian myöhään ja ravintoloissa kiertelivät tarkastajat seuraamassa, tottelivatko ravintolat ja asiakkaat säädöksiä.

Alko, eli valtion omistama alkoholiliike, oli kieltolain jälkeen ankea paikka. Vaikka viinakorttia ei vielä heti kieltolain kumoamisen jälkeen otettu käyttöön, kertoo vuonna 1932 voimaan astuneen

---

<sup>8</sup> Sillanpää 2002, 52.

väkiwiinalain olleen vasta alkusykäys alkavalle kansalaisten holhoamiselle. Koska väkijuomalaki tehtiin kiireellä, tuli siihen muutoksia aina lisää vuosien varrella. Alkoon perustettiin alkoholin ostoa kontrolloiva tarkkailujärjestelmä ja viinakortti-systeemi, jota käytettiin vuosien 1943–1970 aikana <sup>9</sup>. Kortista ilmeni henkilötiedot ja kaikki alkoholiostokset, sekä siinä oli osoitettu liike, josta asiakas voisi ostaa juomansa. Tällä pystyttiin seuraamaan alkoholin kulutusta ja vähentämään laittoman viinan myyntiä. Alkoholin ostaminen oli monimutkaista, aikaa vievää, salailevaa ja jopa häpeällistä. Alkoholia ei saanut mainostaa ja pullot olivat tarkkaan kääritty paperiin piiloon.

Säännöstelyt alkoholikulttuurissamme vaikuttavat vielä tänäkin päivänä suhtautumisessamme ravintoloihin, sillä alkoholiin liittyy edelleen salailua ja kenties häpeää ja pelkoa leimaantumista alkoholin suurkuluttajaksi. Vaikka olemmekin nykyisin omaksuneet sivistyneemmän keskieuropalaisen viini- ja olutkulttuurin, ovat alkoholin negatiiviset vaikutukset edelleen mittavat Suomessa. Ongelmat johtuvat arvattavasti alkoholin kulutustavoista, eikä niinkään paikoista. Uskoisin että ravintolakulttuurimme kehitys kokonaisvaltaiseksi ruuan ja juoman nauttimiseen seurustelun muodossa, vähentäisi myös humalahakuista juomista. Syy Suomessa olevien juomaravintoloiden suosioon lienee osaksi sosioekonominen: ne kenellä on varaa syödä ja juoda ravintoloissa, eivät useimmiten ole myöskään alkoholin ongelmakuluttajia. Ja ne jotka nauttivat alkoholin kulutuksesta, menevät ravintolaan/ publiin pääsääntöisesti juomaan.

Kovien alkoholijuomien myynti on edelleen suurta Suomessa. Vuonna 2023 Alkon tilastojen mukaan viinejä oli kokonaislitramyynnistä 62 prosenttia, väkevien osuus litramyynnistä oli 28 prosenttia sekä panimotuotteiden 9 prosenttia ja alkoholittomien myynti prosenttin. Alkoholin kulutus 1/3 <sup>10</sup> suomalaisilla perustuu edelleen alkoholin prosentteihin, eikä niinkään makuun. Saammeko siis kiittää pirtulle ehdollistuneita makuaistejamme menneiden sukupolvien perintönä?

### **2.3 Raittiusseurat ja Valkonauhayhdistys**

Kieltolaki oli voimassa vuodesta 1919 vuoteen 1932, koska alkoholin katsottiin olevan pääsyy köyhtymiseen, pahoinpitelyihin, murhiin sekä prostituutioon oli raittiusseurojen sekä naisjärjestöjen

---

<sup>9</sup> Pulkkinen, Jonna 2022: Kieltolaki, kieltolaista säännösteltyyn alkoholipolitiikkaan, 85 % e-kirja

<sup>10</sup> Alkon kokonaismyyntilitrat 2023, 10.1.2024

tarkoitus edelleen, kieltolain poistumisen jälkeenkin, todistaa alkoholin aiheuttamaa kurjuutta maassamme.

*”Kuten lehtemme viime numerossa jo mainitsimme, tapahtui eilisen päivän vastaisena yönä Hirvensalossa puukotus, jossa eräs mies sai haavan vatsaansa. Eilen selvisi tapaus kokonaisuudessaan, kun puukottaja saatiin kiinni. Puukotus tapahtui vähän yli klo 24 yöllä. Tällöin oli Eino Vanne-niminen mies toverinsa ja muutaman naishenkilön kanssa palaamassa jostakin kylämatkalta. Heitä vastaan tuli silloin Pikisaarelda johtavan sivutien ja yl-tien risteyksessä Olavi Mäkelä-niminen mies. Päästyään Vanteen kohdalle pisti hän tätä sanaa sanomatta puukolla vatsaan ja lähti tämän jälkeen pakosalle. Haava sidottiin yöllä lääninsairaalassa ja pääsi puukotettu kohta lähtemään kotiinsa, joten isku ei ollut hengenvaarallinen. Poliisikuulusteluissa on käynyt selville, ettei puukotustilaisuudessa ollut mitään riitaa, vaan lienee se pantava aikaisemman riidan tilille. Vanne oli vain vähän humalassa, jota vastoin Mäkelä oli aika paljon väkeviä nauttinut. Mäkelä väittää, ettei muista ollenkaan tekoaan juopumuksen takia. Mäkelä on Korppolaismäeltä ja Vanne Hirvensalosta. Puukottaja saa vastata teostaan oikeudessa.”<sup>11</sup>*

Valkonauhayhdistyksen toimina ovat ensisijaisesti olleet nuorten naisten valistus ja työllistäminen sekä lasten ja nuorten parissa tehty työ. Tutkimuksessa käytetyn arkiston ovat laatineet Turun Valkonauhayhdistyksen nuoret. Suomen ensimmäinen valkonauhayhdistys perustettiin Turkuun vuonna 1896, joka oli nimeltään ensin Ehdottomasti Raitis Kristillinen Naisyhdistys (ERKN). Yhdistys otti tunnukseseen valkoisen nauharuusukkeen ja nimi Vakonauha liitettiin yhdistyksen nimeen vuonna 1903.

Valkonauhayhdistys kannusti täysraittiuteen, vaikka todistetusti täysin kieltämälläkään oloja ei saatu parannettua. Valistustyön kenties tärkeä uudistus olikin ymmärryksen ja empatian lisääminen sekä naisten kouluttaminen itsenäisemmiksi. Lehtileikekokoelmasta paistaakin selkeästi läpi se, että lähes kaikki artikkelit käsittelivät hyvinkin traagisia tapahtumia ja ne oli poimittu osoittamaan alkoholin käytön vaarallisuus.

Monet sivulliset, yleensä naiset ja lapset, joutuivat kärsimään alkoholin holtittomasta käytöstä, ja heille pyrittiin raittiusurojen toimesta lisäämään turvakoteja, yömajoja, lastenkoteja sekä nuoristoimintaa kristillisyhteiskunnallisen ehkäisevää päihdetyötä tekevän naisjärjestön, Valkonauhayhdistyksen aloituksesta. Toiminta oli 1930-luvulla turvan ja majapaikan tarjoamista

---

<sup>11</sup> Lehtileike Valkonauhaliiton leikekirja. Pisti puukolla vastaan tulevaa 17.4.1935

sekä työpaikkojen välitystä sitä tarvitseville. Suomen Valkonauhaliitto itse kuvaa toimintansa moton olevan ”järjestäytynyttä äidinrakkautta vuodesta 1896”.<sup>12</sup>

Kieltolain jälkeen Suomessa säännösteltiin alkoholin käyttöä alkoholimonopolin, Alkon toimesta, jolla oli yksinoikeus alkoholin valmistamiseen, maahantuontiin sekä myyntiin. Alkoholiliikkeiden ja anniskelupaikkojen tarkkojen sääntöjen taustalla oli huoli, että kansa ratkeaisi juomaan kieltolain aikaisella tavalla ja täten Suomen puolustus olisi hyvin heikossa asemassa, jos sota syttyisi. Vaikka ravintolakulttuuriin alkoholimonopoli vaikutti negatiivisesti, oli Suomen itsenäisyyden kannalta raittiuteen kannustaminen ollut ymmärrettävää.

*”Väkijuomaliike on järjestettävä siten, että, samalla kuin estetään laitonta liikettä, väkijuomain käyttöä supistetaan mahdollisimman vähiin sekä juoppoutta ja sen turmiollisia vaikutuksia ehkäistään”.*<sup>13</sup>

Alkoholin salapoltoa tai myyntiä se ei täysin poistanut, siksi kurjuuksien ehkäisemiseksi oli alettava toimimaan yhä vahvemmin, absolutismiin kannustamalla. Monien raittiusseurojen, Valkonauhayhdistys mukaan lukien, toiminta on korostuen juuri ollutkin päihteettömän elämän puolesta puhumista ja uuden sukupolven kasvattamista samoihin arvoihin. Nuorisotoiminta ja nuorten mukaan ottaminen on ollut tärkeää liikkeen kasvun ja tulevaisuuden kannalta. Näkisin että sen takia nämäkin lehtileikkeet oli tarkoituksella kerännyt Turun Valkonauhan nuoret.

Tämän sosiaalialan järjestön tarkoituksena on ollut kohentaa yhteiskunnallista hyvinvointia, sekä vahvistaa naisten ja lasten asemaa ja oloja, pääpainona ennaltaehkäisevä päihdetyö.

Yhdistystoiminta on ollut aina vapaaehtoista ja perustunut hyvään tahtoon auttaa muita. Näidenkin leikekirjojen tarkoitus on ollut kenties osoittaa ja opettaa mitä alkoholilainsäädännössä tapahtuu ja eritoten mitä ongelmia alkoholin käytöstä on ollut. Leikekirjat ovat kenties toimineet myös lähdetietoina Valkonauhaliiton toimittamalle omalle lehdelle.

---

<sup>12</sup> Suomen Valkonauhaliiton kotisivut 2024

<sup>13</sup> Sillanpää 2002, 64.

### 3 Ravintolakulttuurin kehityskaari

Suomalainen kaupunkilainen ravintolakulttuuri on saanut alkunsa Venäjän kautta tulleista eurooppalaisista vaikutteista. Venäjän eurooppalaisin metropoli oli 1800-luvulla Pietari, josta avautui rautatie Helsinkiin 1870-luvulla, tuoden ranskalaisia ja saksalaisia vaikutteita Suomeen. Pietari-Helsinki välinen rautatie rakennettiin Keisarin toiveesta, sillä rata kiinnosti poliittisista ja sotilaallisista syistä. Suomelle taas reitti tarjosi taloudellista kasvua<sup>14</sup> ulkomaankaupan helpotuttua radan myötä.

Ensimmäiset ravintolavaunut tulivat ranskalaiselta rautatieyhtiöltä 1912-luvulla tälle samaiselle linjalle, joissa ruoka oli huippukokkien valmistamaa, henkilökunta monikielistä ja sisustus yllälistä. Hulpeat ranskalaiset ravintolavaunut kuitenkin katosivat ensimmäisen maailmansodan aikana, sekä kieltolain ja lama-ajan aikana raiteilla kulkevan ravintolan kannattomuuden takia.

Ravintola-alan kukoistuskausi Belle Époque olikin vuosina 1871–1914 Euroopan avautumisen myötä. Saksalaisten, venäläisten, ruotsalaisten ja ranskalaisten ruoka- sekä tapakulttuurin rantautuminen Suomeen ovat olleet kriittisiä tekijöitä ravintolakulttuurimme muodostumisessa. Alkoholin säätelyn takia, ja ravintoloiden kannattavuuden laskiessa kieltolain ja sodan aikaan, suomalaisen ravintolakulttuurin kehitys jäi keskeneräiseksi, eikä suomalaisessa ravintolakulttuurissa ollut yhtä yhdistävää tekijää 1930-luvun tapahtumien takia, vaan tilalle tuli monta eri tyylistä kuppikuntaa.

#### 3.1 Kaupunkiravintolat

Suomessa oli 1932-luvun jälkeen opeteltu uusia tapoja, aktiivisesti haettu ratkaisuja ja sopivia säännöksiä alkoholin käytön kontrolloimiseen. Oikeudet eivät olleet täysin samoja kaikkialla Suomessa, vaan päätösvaltaa anniskeluoikeuksien hyväksymisille saatettiin poikkeuksellisesti antaa maaherralle kunnanvaltuuston suostumuksella, jos luvat koskivat matkailijahotelleja<sup>15</sup>. Muutoin koko maan laki oli vuonna 1932 muutettu niin, että ratkaisovalta oli yksinomaan väkijuomayhtiöllä, eli Alkolla.

---

<sup>14</sup> Ruotsalainen, Roosa 2024: artikkeli Suomen Rautatiemuseo

<sup>15</sup> Pulkkinen, Jonna 2015, 14 % e-kirja

Vuonna 1934 laaditussa artikkelissa, anniskelulupien saajia vähennettiin. Lehtileikkeestä käy ilmi, miten 45 ravintolaa Turun seudulla saivat anniskeluoikeudet, mutta 8 ravintolaa jäivät ilman. Tuolloin jaettiin lupia, jotka joko sallivat kaikkien väkijuomien tarjoilemisen tai vain mietojen, sekä ajankohdan mukaan luvat saattoivat vaihdella samalla ravintolalla, riippuen oliko kesä vai talvi. Tarjoiltavan juoman alkoholipitoisuuden ja paikan mukaan oikeudet oli jaettu viiteen kategoriaan; A-oikeudet, A-klubioikeudet, B 1-oikeudet, B 2- oikeudet ja C-oikeudet. Muun muassa A-oikeudet Turussa saivat Hamburger Börs, Seurahuone ja Sappalinna kun taas A-klubioikeudet saivat Airiston Pursiseura (Parainen), kauppaseura, Svenska Bildningens Vänner-yhdistys ja Åbo Akademin ylioppilaskunta. C-oikeudet saivat mm. Kerttulin ruokasali, Kestitupa, Kulma, Liitto ja Linnala. Anniskeluoikeuksia säännösteltiin siis myös hyvin luokkajakoisesti. Listalta käy ilmi että herrain- ja harrasteseurat saivat A-oikeudet, mutta C-lupia, jotka olivat usein pelkästään rahvaiden suosimia ravintoloita, jopa vähennettiin.<sup>16</sup>

Alkoholin saatavuus ravintoloissa oli kuitenkin edellytys ravintolan toiminnan kannattavuudelle ja tällainen säätelyn malli tuki edelleen vain kaupungissa sijaitsevia, usein sivistyneistön suosimia ravintoloita, jotka usein olivat suomenruotsalaisten liikemiesten omistuksissa olevia klubeja ja kerhoja. Maaseudulle ei alkoholin anniskelua edelleenkään suvaittu, siksi maaseuduilta puuttuivat myös anniskelupaikat. Majatalot ja kestikievarit, joissa anniskelua oli ennen ollut, muuttuivat 1932 matkustajakodeiksi ja -hotelleiksi, eikä niissä ei ollut enää kestitsemisvelvoitteita. Kestikievarit olisivat muutoin saattaneet olla oiva jatkumo suomalaisen ravintolakulttuurin kehitykselle, vaikka ei siellä olisi voinut paikallisille tarjoilla alkoholia, sillä alkoholia oli laillisesti tarjolla vain matkailijoille. Kaupunkilainen ravintolakulttuuri ei ole kuitenkaan yksinoikeutettu olemaan suomalaisen ravintolakulttuurin lippulaiva. Maaseudulla ei ravintoloita juurikaan ollut, emmekä voi olettaa suomalaisen työväenravintolan olleen yksistään varsinaista ravintolakulttuuria. Tutkimuksen oletus onkin, että täysin suomalaista ravintolakulttuuria ei ole ollut olemassakaan. Tämä johtui osaksi myös siitä, että suomalaiseen keittiöön suhtauduttiin häpeillen ja perinneruokia pidettiin ravintolaan sopimattomiksi.<sup>17</sup>

Kaupunkien hienostoravintoloissa oli tarkat säännöt, etiketit ja pukeutumissäännöt ja tanssiminen oli kiellettyä. Ravintolakulttuuri oli arvostettua ja ranskalainen keittiö viineineen hyvinkin suosittua. Helsingin ja Turun ravintoloitsijat tulivat usein alkuun ulkomailta ja keittiön sekä menyiden kielenä käytettiin ranskaa. Kieltoain aikana iso osa ulkomaalaisista ravintolayrittäjistä muuttivat pois

<sup>16</sup> Valkonauhaliiton keräämä lehtileike; tiedoksianto väkijuomalain anniskelusta ravintoloissa, 22.01.1935

<sup>17</sup> Sillanpää 2002, 76.

Suomesta ja ravintoloiden suomalaistuminen alkoi olemaan yleistä. Tosin, kiinnostus ei enää ollut kulinarististen elämysten tuottaminen vaan pirtulla rikastuminen.<sup>18</sup> Ravintoloiden suomalaistuminen 1930-luvulla on kuitenkin merkittävää aikaa suomalaisen ravintolakulttuurin kehitykselle, vaikkakin sota ja sen myötä säännöstelyt hidastivat toimintaa, emmekä voi puhua kulttuurin kehityksestä, vaan jonkinlaisesta väliajasta.



*Sundström, Hugo, kuvaaja 1930, museovirasto. Sisällön kuvaus: Akademiska Sångföreningens 100-vuotisjuhlat. Juhlatanssiaiset ravintola Börsissä Helsingissä 4.4.1930.*

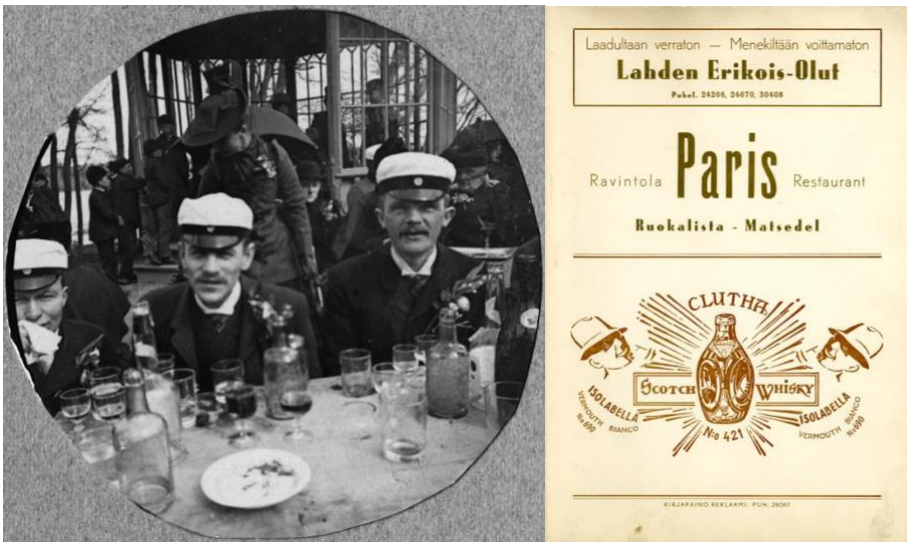
Kieltolain aikana pääkaupunkiseudun ravintoloiden toiminta ei kuitenkaan hiipunut, kuten olisi saattanut kuvitella, sillä uusia ravintoloita ja kahviloita perustettiin paljon. Vaikka alkoholin tarjoilu oli ennen ollut olennainen osa ravintolan palveluita, kahvilat näyttivät edelleen pärjäävän hyvin.<sup>19</sup> Helsingin ja Turun vanhimmat edelleen toiminnassa olevat ravintolat ovat yli 150-vuotta vanhoja, ja vaikka ravintoloiden toiminnassa on ollut katkoja ja ravintolan status muuttunut ajan ja lakien muututtua, ovat ainakin rakennukset säilyttäneet käyttötarkoituksensa entisellään. Tämä kuvastaa mielestäni sitä, että belle époque -ajan ravintolakulttuurista on haluttu säilyttää historian palasia, kertomaan tarinaa sen ajan ravintoloista. Helsingin Tuomiokirkon läheisyydessä sijaitseva Kappeli

<sup>18</sup> Sillanpää 2002, 73.

<sup>19</sup> Pulkkinen, Jonna 2015, 46–47 % e-kirja.



perustettiin vuonna 1867 alun perin kahvilaksi ja ravintolaksi, mutta kieltoain aikaan ravintola suljettiin talveksi ja kesäisin panostettiin ulkona olevan soittolavan tarjontaan, sekä ruuan laatuun keskityttiin<sup>20</sup> entisestään. Ravintola Kaisaniemi taas on Helsingin ja koko Suomen vanhin ravintola, jossa taiteilijat ja opiskelijat viihtyivät. Myös Turun Samppalinna ja Pinella tunnettiin jo ennen 1900-luvun vaihdetta ja tiedettiin Pinellan toimineen myös pirtuvarastona.<sup>21</sup>



*Kuva vasemmalla: Ylioppilaat ravintola Kaisaniemessä 1892/Nils Wasastjerna, Helsingin kaupunginmuseo*

*Kuva oikealla: Ravintola Paris ruokalista, Finna.fi*

Helsingin yksi tunnetuimpia funkki -ajan ravintoloita, joka on edelleen toiminnassa samalla nimellään ja periaatteellaan on Elite. Se perustettiin kaksi viikkoa kieltoain kumoamisen jälkeen ja vieressä sijaitsevan taiteilijakoti Lallukan seurauksena, taiteilijat ottivat pian tämän kortteliravintolan omakseen. Elite edustaa suomalaista taiteilijaravintolaa, joka on kenties ainoita Suomessa kuvastamaan 1930-luvun uutta ravintolasuuntaa. Säännöksistä huolimatta, Elite oli suosittu niin tavallisten helsinkiläisten, liikemiesten, konttorityöntekijöiden ja rakentajien keskuudessa, ollen koko kansan ravintola, jossa ruuan kuvailtiin olevan rehellistä ja konstailematonta.<sup>22</sup>

<sup>20</sup> Raflaamo, Kappelin historia

<sup>21</sup> Säiniö, Päivi 2022: Pinella, turkulainen klassikko

<sup>22</sup> Eliten verkkosivut 2024, Eliten historia 1930-luvulla



Anniskeluoukeudet, lehtileike, Valkonauhaliiton leikekirja 27.10.1934

### 3.2 Majataloista matkustajakodeiksi

Suomessa oli ennen kieltolakia kestkievareita ja majataloja, joissa matkustajalle tarjottiin yösija ja hänet kestittiin. Kun 1930-luvulla kestitysvaatimukset loppuivat, muuttuivat majatalot matkustajakodeiksi, joissa ruokaa tai juomaa ei sen koommin enää tarjoiltu. Alkoholisäädökset maalla ja kaupungeissa poikkesivat toisistaan kuin yö ja päivä. Suomalaisen ruuan väheksyminen ei edesauttanut suomalaisen perinneruoan kehittymistä ravintolakelpoiseksi ja ruoka nähtiin ennemmin välttämättömyytenä, eikä niinkään nautintona. Suomalainen kestkievareitoiminta olisi saattanut muodostaa yhteiskuntaamme enemmän perinneruokaan pohjautuvaa ravintolakulttuuria, jos sille olisi 1930-luvulla nähty tarvetta ja kotimaan matkailuun ja ravintolakulttuuriin olisi panostettu.

Kaupunkien työväenruokalot eli kansanruokalot saivat uuden väkijuomalain kautta oluen anniskeluoukeudet vuonna 1932. Koska kansa oli tottunut juomaan kieltolain tapaan railakkaasti, eivätkä olutravintolat osanneet kontrolloida asiakaskuntaansa, menettivät noin 1/3 osa olutravintoloista lupansa seuraavana vuonna.<sup>23</sup> Alkoholilupia jaettiin kolmeksi vuodeksi kerrallaan,

<sup>23</sup> Sillanpää 2002, 66.

jolla pyrittiin kannustamaan tai pikemminkin, pakottamaan ravintoloita nuhteettomaan toimintaan. Jos toiminnassa ilmeni anniskeluvirheitä, eivät ravintolat saaneet uusittua lupiaan. Holhoaminen ravintolatoiminnassa ymmärrettävästi vähensi ravintolatoiminnan mielekkyyttä.

### 3.3 Huvit loppukoot kokonaan

Kieltolain purkauduttua, alkoi Suomessa kaiken muun mahdollisen hauskanpidon kontrolloiminen, sillä alkoholin käyttöä ei pystytty täysin kieltämään oli alettava tiukentamaan ravintoloiden toimintaa. Tanssi oli seuraavana raittiusseurojen listalla, sillä sen katsottiin olevan paheellista toimintaa alkoholin vaikutuksen alaisena. Ravintolat, jotka tanssimahdollisuutta tarjosivat, houkuttelivat paikalle nuorisoa, jossa naiset ja miehet kohtasivat harjoittamaan ”haureutta” keskenään, sekä nämä paikat myös houkuttelivat paikalle prostituutiota. Raittiusseuran kannanotto ehdottaa Viipurin mallin käyttöön ottamista, jonka maaherra oli kieltänyt tanssin ravintoloissa ja niin vuonna 1935 tanssi kiellettiin myös muualla Suomessa. Vain ensimmäisen luokan ravintoloissa tanssi sallittiin parina iltana viikossa, sillä ehdolla, että käytöshäiriöitä ei ilmennyt. Varietee-näytännöt sallittiin ravintoloissa, sillä muuten niin moni kotimainen esiintyvä artisti jäisi työttömäksi, jos tanssiminen kiellettäisiin kokonaan.

*”Eri puolilta maata aivan yleisesti valitetaan, että tanssi houkuttelee ravintoloihin suuressa määrässä nuorisoa, joka ei niihin muutoin menisi, ja että nämä siellä melkein huomaamattaan oppivat vakijuomia käyttämään, vähitellen johtuen sille luisuvalle pinnalle, josta kehittyvät jopa juomareiksikin. Edelleen on todettu, että nuoret täällä joutuvat solmimaan täysin tuntemattomien kanssa tuttavuuksia, jotka kokemattomille nuorille muodostuvat siveelliseksi vaaraksi, ”portiksi prostituutioon”. ”<sup>24</sup>*

Tanssin kieltämiseen oli toinenkin syy, sota. Talvi -ja jatkosodan aikana vuosina 1939–1945 tanssi kiellettiin myös tanssilavoilla, sillä sen katsottiin olevan epäkunnioittavaa rintamalla taistelevia kohtaan. Tanssilavat olivat alun alkaen perustettu kansansivistysliikkeenä nuorisolle, joissa tanssi ja alkoholi eivät kuuluneet yhteen. Tosin piilopullokuulttuuri eli vahvasti myös tanssilavojen nurkkien takana, sillä anniskelua ei maaseudulla laillisesti ollut.

---

<sup>24</sup> Lehtileike: Naisten Raittiuskeskus, Uusi Suomi, Helsinki, 26.10.1934.



Lehtileikkeet: Valkonauhaliiton leikekirja, 1934

### 3.4 Alkoholimonopoli; este vapaamman ravintolakulttuurin kehitykselle.

Suomessa luovuttiin kieltolaista ja tilalle saatiin eduskunnan 120–45 äänin hyväksymä väkijuomalaki vuonna 1932. Synnä lain hyväksymiselle ei suoranaisesti ollut alkoholipoliittinen vaan enemmänkin taloudellinen, sillä Suomessa elettiin lama-aikaa ja alkoholinkulutuksen verottamisella valtiolle saataisiin merkittävät tulot. Väkijuomayhtiö, eli valtion omistama ja hallinnoima Oy Alkoholiliike Ab, eli Alko, ei kuitenkaan voinut laittaa kaikkea alkoholista saatavia verovaroja suoraan valtion vapaiden menojen hyväksi, vaan 30 % tuotosta jaettiin raittiutta edistävään toimintaan, alkoholismien huoltoon sekä alkoholin salakuljetuksen ja – polttamisen kitkemiseen maasta. Raittiusliikkeiden vahvin suosio oli maaseudulla, maalaisliiton sekä sosiaalidemokraattien keskuudessa ja koska maalaiskunnissa ei alkoholia edelleenkaan haluttu myytäväksi, koettiin kuitenkin reiluna kuntakehitykselle, että näistä tärkeistä viinaverotuloista 20 % menisi kunnille ja loput 50 % jäivät valtiolle määritelmiin menoihin käytettäväksi.<sup>25</sup>

<sup>25</sup> Virtanen, Matti 1982, 68.

Vaikka kansa oli mielissään kieltolain päättymisestä, olivat raittiusseurat vielä hyvin tarmokkaita markkinoimaan päihtettömän elämän puolesta, ja moralisoimaan kaikkea alkoholin käyttöä, sillä heille ainut oikea, normaali alkoholin käyttömuoto oli totaali kieltäytyminen.

Kieltolain kumoamisen puolesta vuosikymmeniä taistelleet eivät hekään kuitenkaan olleet täysin tyytyväisiä uuteen alkoholilainsäädäntöesitykseen. Erik von Frenckell, kova kieltolain vastustaja avautui näin:

*”Ehdotus on täynnä rangaistuspykäläiä, jopa turvaudutaan siinä ampuma-aseisiinkin. Pykälät ovat täynnä kontrollimääräyksiä, minkä seurauksena ovat jatkuvat ilmiannot. Ja kuitenkin kärsivällinen kansamme vartioimattomalla hetkellä ja ollessaan kahden kesken omantuntonsa kanssa, kylläkin eduskunnan selän takan, on uskaltanut ilmi tuoda koko totuuden hädässään pyytäen apua. Hallitus on kuitenkin ollut kuuro ja sen sijaan antanut esityksen, joka on tavattoman mutkikas ja jonka punaisena lankana on vipitön tahto säännöstellä ihmisten, myös rehellisten ihmisten olot.”<sup>26</sup>*

Alkoholin tiukka ja mutkikas uusi laki, teki alkoholin käytöstä entistä paheksuttavampaa ja normaalin kansalaisen piti omaksua pitkä lista uusia käyttäytymismalleja. Ravintolatoiminnalle laki oli vieläkin vaivalloista, sillä ravintoloiden piti pitää huoli oman toimintansa laillisuudesta, sekä lisäksi asiakkaan edessä toiminnan piti olla hyvin läpinäkyvää. Pullo-olut ja viini tuli kaataa asiakkaan edessä ensin vakaajaan (eli mittaan), niin että hän näki oikean määrän tarjoiltavan, sekä pullon etiketin. Ravintola ei saanut anniskella liikaa alkoholia henkilölle tai seurueelle, eikä alle 18-vuotiaalle. Päihtynyttä ei saanut päästää sisään ravintolaan, eikä sisään saanut tuoda omia juomia, saati viedä mukanaan ulos ravintolasta ostettuja juomia.

Hintojen ja määrien esille tuominen toki oli asiakkaan näkökulmasta hyvä asia, mutta eri anniskeluoikeuksien jako eri ryhmiin teki anniskelusta viivoittimen tarkkaa. A-ryhmä oli oikeutettu anniskelemaan mitä vain, mutta viinalajien anniskelu sallittiin vai ruokailun yhteydessä, enintään 12 cl per henkilö, ja joko 3 x 4 cl tai 6 x 2 cl annoksina, pulloa kun ei pöytään saanut tilata. B1-ryhmän ravintoloissa sai tarjoilla enintään 21 prosentista alkoholia 5 cl annoksina, väkevempiä ei saanut, vaikka ne olisivat olleet cocktaileja, mikä selittänee köyhän cocktail-kulttuurin Suomessa. B2-ryhmä sai anniskella viinejä ja olutta ja C-ryhmä ainoastaan II ja III veroluokan olutta.

Anniskelupaikat jaettiin kolmeen (I, II ja III) eri hintaluokkaan, sekä lisäksi oluen anniskeluhinnat, jotka kuuluivat luokkiin II ja III jaettiin vielä kolmeen omaan kategoriaansa, jotka olivat 2,8, 3,7 ja

---

<sup>26</sup> Kallenautio, Jorma 1982, 65.

4,7 tilavuusprosenttista olutta. Anniskelu saatiin aloittaa vasta kello 12, paitsi mallasjuomia sai tarjoilla jo kello 9 jälkeen sillä ehdolla, että mukana tulee ruoka-annos. Tässä kohtaa suomalainen ravintolakulttuuri alkoi siis kääntyä pääläelleen ja ravintoloiden päämääräksi tuli tarjoilla juotavaa tiettyjen sääntöjen mukaan ja ruuasta tuli vai pakonomainen lisuke. Ymmärrettävästi tämän takia ruuan laatu kärsi ja huomio meni säännöksien seuraamiseen.<sup>27</sup>

Kun kieltolaki päättyi, Alkosta tuli myynti- ja maahantuontimonopoli, joka tarkoitti sitä, että kaikki ravintolatoiminta oli Alkon valvonnan alla. Anniskeluoikeuksia jaettiin helpoimmin laadukkaille ravintoloille, kun taas pienemmät kansan suosimat ravintolat saivat juuri ja juuri C-oikeudet toimintaansa. Pahimmassa tapauksessa lopettamaan toimintansa kannattomana, jos lupia ei tullut, sillä alkoholin myynti oli lähes kaikissa ravintoloissa 50 % myynnistä. Alkosta tuli siis myynti- ja maahantuontimonopoli, mutta myös viranomainen, joka valvoi ravintolatoimintaa ja myönsi anniskeluoikeudet. ”Hetimiti kun siirryttiin Alkon aikakauteen, alettiin puhua vain alkoholista ja lakattiin puhumasta ruuasta”, toteaa Pelkonen.<sup>28</sup>

---

<sup>27</sup> Valkonauhaliiton keräämä lehtileike; tiedoksianto väkijuomalain anniskelusta ravintoloissa, 22.01.1935

<sup>28</sup> Pelkonen, Anni 2022.

#### 4 Yhteenveto

Suomalainen ravintolakulttuuri on vieläkin keskeneräinen käsite, sillä kaupunkikulttuuri sekä maalaiskulttuuri ovat vasta viime vuosikymmenien aikana lähentyneet toisiaan. Keskiluokkaistunut Suomi tarjoaa monipuolista ravintolakulttuuria ja nauttii kansainvälisistä tuulahduksista keittiöissään. Ruokatrendien suunnannäyttäjä pääkaupunkiseutu, sekä turismin kasvattama Lappi ovat myyneet suomalaista ruokaa ja kulttuuria erilaisilla vetonauloillaan jo kauan, mutta yhtenäistä suomalaista ravintolakulttuurin imagoa on silti vielä vaikea hahmottaa.

Ravintolakulttuurin kultakausi *la belle époque*<sup>29</sup> tutustutti Suomen Euroopan tasoiseen, tarkennettuna ranskalaiseen gourmet-maailmaan ja se jätti vahvan vaikutuksen keittiöön, jota edelleen pidetään arvossaan keittiöissämme. Suomalaisen työväestön ruokailutottumukset poikkesivat salonkikelpoisesta pöyhistelystä, mutta tarjosivat kenties enemmän rehellistä suomalaista, pelloilla kasvanutta ruokaa ja makuja. Luokkaerot jakoivat kansan niin, että sivistyneistöllä oli aikaa ja rahaa käytettävissä eurooppalais-venäläisen ravintolakulttuurin nauttimiseen, kun taas työväelle ruuan tehtävä oli antaa energiaa raskaan fyysisen työn jälkeen. Alkoholitottumuksetkin olivat erilaisia. Työväen alkoholin käyttö oli kepin ja porkkanan välissä eikä ruuan kanssa nautittu alkoholia, paitsi joskus olutta. Sivistyneistön parissa alkoholia käytettiin muodollisesti kohtuudella sekä siihen liittyi seurustelu ja laadukkaan ruuan ja viinien tuntemus. Miten nämä kaksi ääripäätä sitten yhdistettiin? Ei oikein mitenkään. Sille ei ollut tarvetta, sillä kukaan ei kyseenalaistanut miksi eri luokkaiset syövät erilaista ruokaa ja miksi ruokailuun liittyi myös niin erilaisia tapoja.

Merkittävän muutoksen ravintola käyttäytymiseemme tuli kieltolain ja sen jälkeisen väkiviinalain seurauksena, jotka eriyttivät entisestään ravintoloiden luokkajakoa. Motivaattorina kieltolain jälkeen toki oli elävöittää ravintolakulttuuri uudestaan ja sen seurauksena syntyi kenties aito jokamiehen helsinkiläinen ravintolakulttuuri, jossa asiakasta ei arvioitu yhteiskuntaluokan mukaan. Myös sota-aika yhdisti kansamme toimimaan yhteisen edun mukaisesti ja täten alkoholin kulutus oli minimissään kaikissa yhteiskuntaluokissa. Vuoden 1930-luvun alkoholiin liittyneet rajoitukset kuitenkin rikkoivat, kiristivät ja karsivat jo kehittyntä ravintolakulttuuriamme, mutta samalla uudistui ajatus ravintolan toiminnan mahdollisuuksista. Ravintoloiden kirjosta löytyi olutravintoloita,

---

<sup>29</sup> Belle époque, kaunis aikakausi, 1800-luvun lopulta ennen ensimmäistä maailmansotaa, joka oli onnellisena aikana kulttuurin, rauhan, yltäkylläisyyden ja taloudellisen kasvun aikaa.

työväen ruokaloita, baareja, tanssipaikkoja ja hienostoravintoloita sekä myöhemmin diskoja, klubeja ja pizzeriaita, pääpainon suurimmassa osassa ravintoloita ollen kuitenkin juomisessa, eikä niinkään syömisessä.

Minkälainen sitten voisi olla tyypillinen suomalainen ravintolakulttuuri? Nyky-yhteiskunnassa voisi ajatella suomalaisen perinneravintolan olevan paikka, jonka sisustus on vaaleaa koivua, huonekalut Alvar Aaltoa, pöytäliinat Marimekkoa ja jossa syödään Iittalan astioilta suomalaisista raaka-aineista tehtyä ruokaa. Palvelu olisi kohteliasta, mutta vähäsanaista, sekä naapuripöydissä keskusteltaisiin vaivaannuttavasti, vähän häpeillen herättämättä liikaa huomiota. Taustamusiikkina lempeät suomalaiset ikivihreät klassikot ja jotain Kaurismäkeläistäkin tähän kuvaan sopisi.

Mutta, suomalaisen ravintolakulttuurin määrittelemineen vaatii kuitenkin vielä lisätutkimuksia, ehkä kehittämistäkin. Jäänkin pohtimaan minkälainen olisi etninen suomalainen ravintolakulttuuri, jos se olisi muotoutunut ruoka- ja tapakulttuuri-identiteettistämme, ilman kansainvälisiä vaikutteita ja alkoholisäädöksiä.



**Lähteet:**

Alkon internetsivusto 10.01.2024 <https://www.alko.fi/alko-oy/uutishuone/mediatiedotteet/alkon-myyntilitrat-vuonna-2023>

Elite, perustettu 1932. Eliten historia 1930-luvulla <https://www.elite.fi/historia/>

Heikkinen, Seppo: Alkoholinkäytön historiaa: rahvaan juominen oli pahasta, mutta yläluokan kosteat juhlat sivistynyttä nautiskelua. Yle 15.02.2021. <https://yle.fi/aihe/artikkeli/2021/02/06/suomalaisen-alkoholinkayton-historia-on-taynna-kontrollointia-ja-paheksuntaa>

Kallenautio, Jorma 1982: Vuoden 1932 väkijuomalaki ja sen yhteiskunnallinen tausta. S.60–68. (Julkaisija ei tiedossa)

Kemppainen, Jouni: Helsinki on nyt omaperäisempi ja kiinnostavampi ruokakaupunki kuin koskaan aiemmin, ja näin siihen on tultu. Helsingin Sanomat 10.06.2016. <https://www.hs.fi/nyt/art-2000002905508.html>

Kosmos, perustettu 1924. <https://kosmos.fi/en/the-world-of-kosmos/>

Mayfair Gallery Guides 2018: Belle Epoque: Guide to the age of beauty. <https://www.mayfairgallery.com/blog/belle-epoque-guide-age-beauty>

Paljakka, Eeva 2022. Anni Pelkonen, ravintolamuseon tutkijan haastattelu. <https://www.iltalehti.fi/ruoka-artikkelit/a/145ea0d2-9fc2-4ccc-9aaa-949a1809d38c>

Palace, perustettu 1952. <https://palacerestaurant.fi/home>

Pulkkinen, Jonna 2022: Kieltolaki- Kielletyn viinan historia Suomessa. Minerva.

Raflaamo, Kappelin historia. SOK 22.04.2024. <https://www.raflaamo.fi/fi/ravintola/helsinki/kappeli/sivu/historia-ja-taide>

Ruotsalainen, Roosa 2024: Kuin kiskoille nostettu Kämp. Kansainvälisen makuuvaunuyhtiön ravintolavaunut Pietarin radalla. Helsinki-Pietari rautatie 150 vuotta, Suomen rautatiemuseo. 19.04.2024. <https://helsinki Pietari 150.vayla.fi/pitka-tie-radaksi-pietarin-radan-syntyvaiheet/>

Savoy, helsinkiläinen ravintola perustettu 1937. <https://savoyhelsinki.fi/fi>

Sillanpää, Merja 2002: Säännöstelty huvi: suomalainen ravintola 1900-luvulla. Suomalaisen kirjallisuuden seura.

Suomen Valkonauhaliiton kotisivut 2024 <https://www.suomenvalkonauhaliitto.fi/lämpimästi-tervetuloa-valkonauhaliiton-verkkosivuille%21/>

Säiniö, Päivi 2022: Pinella, turkulainen klassikko. <https://www.turkulaiset.fi/pinella.html>

Virtanen, Matti 1982: Pekka Kuusi ja Alkon nykypolitiikan juuret (julkaisija?). s.68

*Kaikki verkkolähteet tarkistettu 30.4.2024*

**Tutkimusmateriaali:** Turun Valkonauhayhdistyksen lehtileikekirjat, arkistot Turun Valkonauhan Nuoret 1937–1938  
1938–1939

Raittiusyhdisty TOIVO II Ry Tulot ja menot vuonna 1938

**Lehtileikkeet kuvina, kuvaaja Laura Saanakorpi-Bächli:**

Turun maakunta-arkiston kokoelmista Valkonauhaliiton leikekirjasta valokuvat:

- Anniskeluoikeudet 45 turkulaiselle ravintolalle. Tarkka päivämäärä ja julkaisulehti puuttuu, oletettavasti 1934.
- Tiedoksianto väkijuomalain anniskelusta ravintoloissa 22.02.1935. Julkaisulehti ei ole tiedossa.

**Kuvalähteet:**

Sundström, Hugo 1930. Museovirasto: Akademiska Sångföreningens 100-vuotisjuhlat.

Juhlatanssiais ravintola Börsissä Helsingissä 4.4.1930.

Wasastjerna, Nils 1892. Ylioppilaat ravintola Kaisaniemessä / Helsingin kaupunginmuseo.

