



TILL ER TJÄNST!



Välkomna!

Stig på och bekanta dig med den finska inkvarteringen,
matens och turismens historia.
Upplev, förstå, trivs...

Till er tjänst!



Från praktikant till hotelldirektör

Yrkena inom restaurangbranschen har man traditionellt lärt sig genom att arbeta. Praktikanten eller nissen kunde på ett årtionde eller två utvecklas till en yrkeskunnig köksmästare eller hotelldirektör. Restaurangerna led länge av brist på arbetskraft. Föreställningen om alkoholism och prostitution som förknippas med branschen lockade inte arbetare. Restaurangbranschen var internationell och det kom mycket personal från utlandet. Yrkesutbildning inom branschen startade i Finland på 1930-talet och man utökade den på ett avgörande sätt på 1970-talet. Den bättre utbildningsnivån ökade så småningom uppskattningen av yrkena inom branschen och det syntes även i lönerna. Numera är utbildningsplatserna inom restaurangbranschen efterfrågade och uppskattade.

Servitörens penningpåse och bälte.

Servitrisens hätta.

Vaktmästarens mössa.

Kockens hatt.

FOTO Dörrvakterna var med några få undantag män. Männen arbetade med bättre betalda uppgifter än kvinnor: hovmästare, köksmästare, servitörer, dörrmän.

Kallskänka Mathilda Kinnunens arbetskarriär

Arbetsförhållandena inom restaurangbranschen hade vanligen varit korta och säsongsbetonade. Mathilda Kinnunen inledde sin restaurangkarriär som kokerska på Finlands Ångbåtsaktiebolags båt Vesta år 1912. Efter det arbetade hon som kallskänka och huvudkallskänka på många restauranger i Helsingfors och i Viborg i nästan 30 år. Mathilda Kinnunen undervisade blivande yrkesarbetare på Finlands Hotell- och på restaurangskolas kallköksavdelning i början av 1940-talet, men fortsatte sedan ännu 10 år att jobba som kallskänka. Mathilda Kinnunens sista arbetsintyg är från år 1951, då den 63-åriga kallskänkan hade ca 40 arbetsår bakom sig och 20 arbetsförhållanden inom restaurangbranschen.

FOTO På 1800-talet godkändes kvinnor som servitriser bara på sommarrestauranger och kaféer. På 1930-talet var restaurangbranschen i Finland redan mycket kvinnodominerad.

FOTO Till undervisningen på Finlands Hotell- och restaurangskola hörde restaurangpraktik och skolundervisning. Mirjam Hyttinen var praktikant i baren på Torni.



Var ska du övernatta, resenär?

De första hotellen i Finland grundades i början av 1800-talet och de första kontinentala lyxhotellen i slutet av seklet. På hotellen övernattade den resande överklassen, utländska resenärer samt representanter för affärslivet. Finländarnas levnadsstandard steg på 1950–1960-talen och fritiden och semestrarna ökade. Resande och övernattnig på hotell blev också möjligt för vanliga människor. Semesterhotell, skidcentrens hotell, kedjehotell och sparhotell har gjort hotellivet bekant för största delen av finländarna.

Ett fiktivt Hotell Belle Époque, början av 1900-talet.

Miniatyrmodellen representerar sin tids toppmoderna hotell med mathissar och innetoaletter på varje våning. Genom att trycka på knappar får du ljuset att brinna i de för hotellverksamheten viktiga utrymmena.

Resemärken från Finland och från utlandet, ca 1960-tal.

FOTO Kämpers chaufför Sigurd Rönnbäck med sin bil på hotellets innergård. Högklassiga hotell hade transportservice och kunden med sitt bagage hämtades till exempel från hamnen eller järnvägsstationen.

FOTO Personalen i strykrummet. Skötseln av textilier på stora hotell kräver mycket arbetskraft och sysselsatte speciellt kvinnor.

FOTO Vinterturismens popularitet växte, när skolelever fick sportlov år 1933. Hotell som representerade den moderna, nya eran byggdes på olika håll i Finland. Staten satsade på 1930-talet speciellt på att utveckla turismen i Lappland och byggde tillsammans med Finlands Turistförening turisthotell i Lappland. Nästan alla turistbyggnader i Lappland förstördes krigsåren 1939–1945.

FOTO I Finland föreberedde man sig i slutet av 1930-talet för olympiaden i Helsingfors år 1940. Nya hotell och restauranger byggdes och tidigare renoverades och förnyades. Hotell Aulanko öppnades år 1938. På grund av vinterkriget som började i november 1939 inhiberades de olympiska spelen.

Restaurang Gambrinis spritkanna, Helsingfors 1890-tal. Smörgåsbordets brännvinssupar doserades ur ett kärl för nedkylning av restaurangsilver. Spriten smaksattes med bland annat kumin, pomerans eller anis.



HOTELL

FOTO På 1700-talet inleddes fester med en brännvinssup och med något litet salt att äta. Förrätternas antal ökade på 1800-talet och brännvinsbordet växte till en smörgåsbord med tiotals kalla rätter. Brännvinssupar och öl var smörgåsbordets drycker. Man avnjöt supéns förrätter eller en hel lunch från smörgåsbordet. Till exempel kötsoppa och ansjovislåda var typiska varmrätter på smörgåsbordet.

FOTO Rikliga buffetbord blev på nytt moderna på 1970-talet på hotellen. Smörgåsbordstraditionen fortsätter i restaurangernas brunschbord, i rikliga hotellfrukostar och i sverigebåtarnas buffetar.

FOTO Krigsåren 1939–1945 var en undantagstid även för hotellen. Kunderna var finska och tyska soldattjänstemän samt soldater på semester. Arméns stab och krigssjukhus inrymdes på hotell. Många hotell led av skador efter bombningar. På bilden är Societetshusets dörrar och fönster belagda med bräder med tanke på bombningar.

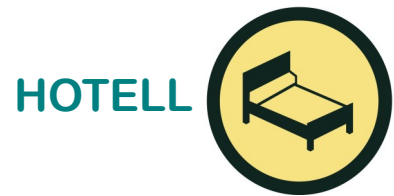
FOTO När levnadsstandarden ökade hade finländarna bättre möjligheter att resa och övernatta på hotell. Privatbilism blev vanligare och allt flera semesterresor gjordes med egen bil. Övergången till femdagars arbetsvecka från och med 1960-talet ökade veckoslutsresandets popularitet. Semesterhotell och vildmarkshotell byggdes i naturens sköte, men vid vägar. De erbjöd olika idrotts- och rehabiliteringstjänster och de blev populära semester mål.

FOTO Hotellföretagarna var till en början i huvudsak utlänningar. Många hotell hade ett ståtligt klingande franskt namn, som Hôtel de Bellevue eller Hôtel de Paris. De första kontinentala lyxhotellen byggdes i Finland i slutet av 1800-talet. Hotell byggdes även på utsiktsplatser och turistställen som överklassen favoriserade, som i Imatra och Punkaharju.

FOTO Societetshus grundades i städer som festlokaler för societeten från och med början av 1800-talet, det första var Societetshuset i Åbo år 1812. På Societetshuset fanns vanligen en restaurang, en festlokal samt inkvarteringsutrymmen. Där ordnades bland annat dans, konserter och teaterföreställningar. Helsingfors Societetshus grundades 1833.

Olympiadens storhotell Vaakuna

Man började bygga Sokos Ab:s hus, som är planerat av Erkki Huttunen, i Helsingfors våren 1939. Det var meningen att det skulle stå färdigt till olympiska spelen 1940. Spelen hölls inte på grund av kriget och material- och arbetskraftsbristen gjorde att byggnadsarbetet framskred långsamt.



Vaakuna med sjunde och åttonde våningen kunde användas i sin helhet först under de olympiska spelen 1952. Vaakuna var när det öppnades Finlands största societetshotell, där det fanns över 100 enpersoners rum, 21 tvåpersoners rum, 4 tvåor och 3 sviter med 3 rum eller lyxlägenheter.

Lyxrummens inredning på hotell Vaakuna

Hotellrummens inredning planerades på arkitekt Erkki Huttunens byrå. På högsta, eller åttonde, våningen hade rummen balkong. Som utsmyckning hade man konst. Till exempel en frisersalong, en avdelning för pressning av kostymer och ett snabbtvätteri tjänade gästerna. På insidan av hotellrummets välvda dubbeldörr kunde man lämna sin kostym för hotelltjänsten att hämtas till tvätt. Från Sokos specialaffärer och restaurang Vaakuna var det möjligt att göra beställningar till rummen per telefon. Våningsvärdinnorna skötte om tjänsternas smidighet.

FOTO I hotellets aula skapades ett lyxigt intryck med en fontän, träbeklädning på väggarna och en ljusbrunn. Möblerna var planerade för utrymmet av arkitekt Erkki Huttunens byrå. I aulan fanns även konst, såsom Gunnar Finnes skulptur Grotesk i mitten av fontänen.

FOTO Tvåpersoners rum. Hotellrummen på sjunde våningen låg vid mittgången som gick runt byggnaden. Angränsande hotellrum var varandras spegelbilder. På grund av kristiden skaffades byggnads- och inredningsmaterial skaffades alltid då, när de stod till buds. Möblerna gjordes i HOK:s verkstäder av utländsk mörk faner och i en del av rummen av finsk björk.

Nattkärl Hotell Kämp, Helsingfors. Innetoaletter och rinnande vatten hörde inte till de första hotellens bekvämligheter. Gästerna använde nattkärl eller utedass som fanns inne på gården. Vatten som behövdes för att tvätta sig med bars in på rummen. Innetoaletter och vattenledningar på varje våning blev allmänna i mitten av 1800-talet. I början av 1900-talet fanns det redan på några hotell rinnande kallt och varmt vatten på rummen. Vattenklosetter och badrum på rummen blev allmänna på 1920–1930-talen.

Badrumstillhör Hotell Crowne Plaza.

FOTO Utbudet av hotell- och restaurangtjänster på landsbygden vidgades, när Stamrestauranger Ab grundades år 1962. Hotell-restauranger som hörde till kedjan var en bekant syn i centrum av små orter.

FOTO Hotellen försökte vidga sin kundkrets på 1970–1980-talen. Olika familje-, säsong- och veckoslutsrabatter planerades speciellt för barnfamiljer.



Köksmästarens rike

I restaurangkök arbetade ännu i mitten av 1900-talet mycket personal. Maten tillredde man själv helt från grunden. Det heta och det kalla köket var skilt, så även utrymmena, där man skar kött, plockade fåglar och rensade fisk. Kökets arbetsenheter kallades för spisar.

Som förman i köket fungerade köksmästaren, chef de cuisine, under vars ledning spisarna arbetade. Varje anställd hade sitt eget ansvarsområde och exakta uppgift. Restaurangkökets traditionella struktur började förändras i början av 1990-talet och arbetsbeskrivningarna började vidgas. Detta har krävt ett allt mångsidigare kunnande och mera flexibilitet av personalen.

*1 Pommes frites maskin / 2 Rivjärn / 3 Iskrossare / 4 Dekorationsskalare
5 Pastamaskin / 6 Bönstrimlare / 7 Press / 8 Purékvarn
9 Fruktpress / 10 Kvarn
11 Glasskvarn / 12 Skärare / 13 Saltspruta / 14 Smörknappsmaskin /
15 Fileringsknivar / 16 Kött- eller fisksax / 17 Kaffekvarn*

FOTO Maten tillreddes helt från grunden. Köttet kom till restaurangen i hela kroppar eller halva, fåglarna med fjädrar och fisken orensad.

FOTO Det heta kökets olika uppgiftsbenämningar fastställdes enligt uppgifter. Rôtisseur, stekkocken, ansvarade för stekta och grillade kött- och fågelrätter samt för tillredningen av fransk potatis. Entremettiers ansvarsområde var mellanrätter eller för det mesta grönsaks- och ägggrätter. Potager kokade buljonger och soppor. Som hjälp hade han kockar och kokerskor samt praktikanter, nissar och kökspigor.

FOTO I kallköket var det garde-mangers uppgift att stycka kött, filea fisk, tillreda kallrätter, såsom hors d'oeuvre och terriner, samt kalla såser. I kallköket arbetade många kvinnor. I Finland ansvarade kallskänkan med sina medhjälpare enligt den skandinaviska seden för rätterna på smörgåsbordet. Patissören eller pâtissier tillredde bakverken och en del av desserterna. Personalen hade en egen kock, communard.



Gasspis. Hotell- och restaurangskola, Helsingfors 1950-talet.

Kopparkastruller. Helsingfors Societetshus .

Stekugn eller salamander. Hotell- och restaurangskola, Helsingfors 1950-talet.

Gasugn. Helsingfors Bibelskola. 1950-talet.

Gaskök eller buljongkök. 1950-talet.

Aluminiumkastruller. Helsingfors stads upptagningshem.

Huggkubbe.

Kötttyxa. Hotell Torni, Helsingfors.

FOTO Köksmästare Eero Mäkelä under Hotell Rosendahls cajun-veckor, Tammerfors 1989.

Eero Mäkelä (1942–2006) var sin tids kändiskock. Han skrev i tidningar, gav ut kokböcker och arrangerade evenemang rörande den finländska matkulturen runt om i världen. Mäkelä arbetade bland annat på Kämp, Marski, Adlon, Arctias restauranger och Kanavaranta. Under en lång tid ledde han restaurang Palace Gourmet som år 1987 tilldelades en Michelin-stjärna som den första restaurangen i Finland.



Restauranger som scener i vardagen och till fest

Restauranglivets guldålder inföll i Finland under sekelskiftet 1800–1900. Restauranger fanns länge bara för de stora städernas rika invånare. För den växande kundkretsen grundades på 1960-talet barer, grillrestauranger och mellanölsrestauranger. Så småningom fick även kvinnor bli kunder utan herrsällskap. Finland blev internationellt och nådde välstånd och restaurangbranschen blev mångsidig. Pizzerior, snabbmatsställen och etniska restauranger blev vanliga. Samtidigt bildades många kedjor inom restaurangbranschen. Numera är restaurangbesök en del av vardag och fest för allt flera.

Frukost på Nedre Kämp

David Frölander-Ulf planerade Nedre Kämps nya inredning år 1909. Till uppgiften hörde att förnya möblerna, färgsättningen och träpanelen. Nedre Kämps kunder var inhemska och utländska affärsmän. Restaurangen kallades för Börskafé, för där kunde man få dagens börsnyheter och lunch eller frukost för 3 mark.

Med frukost avsågs i början av 1900-talet en måltid som avnjöts på förmiddagen. Hotellgästerna avnjöt vanligen morgonens första måltid på sitt rum. Morgonmålet bestod av mat och dryck som hade beställts skilt. Frukosten å andra sidan åts i restaurangen.

Soffan i interiören hörde till den av David Frölander-Ulf planerade inredningen på Nedre Kämp.

En restaurangs lösöre var restauratörens egendom, som kunde användas på flera restauranger. Kärlden kunde märkas endera med restaurangens namn och logo eller restauratörens initialer.

Mattransportkärl eller "porttööri", Restaurang Lehtovaara, Helsingfors.

Redan i början av 1900-talet sålde restauranger och matserveringar mat att ta med. De små lägenheterna i städerna hade ofta bristfälliga köksutrymmen, och efter den långa arbetsdagen hade man inte tid till matlagning. En varm måltid packad i ett transportkärl kunde man hämta själv eller beställa hem. Tjänsten var särskilt populär bland unga par, ogifta och arbetarkvinnor.

Restaurangernas matbestick och serveringskärl har traditionellt varit "restaurangsilver". Restaurangsilvret eller nysilver eller alpacka är en ljus metallblandning, i vilken det vanligen finns koppar, nickel och sink. Ytan på ett föremål i nysilver är vanligen försilvrad.



Kopieringsmaskin för kopiering av dagens listor. Kunden väljer från à la carte –listan maträtter efter sin smak bland de alternativ som restaurangen bjuder ut. Listan är planerad för en viss tidsperiod och byts inte ut varje dag. Dagens lista däremot berättar vilka maträtter som serveras en viss dag.

Kärl, Finland Turistförening, 1920-talet. Finlands Turistförening (från år 1966 Finlands Turistförbund) grundades år 1887 för att främja turism i Finland. Föreningen publicerade reseguider, lät bygga turisthärbärgen och hotell, skötte ordnandet av transport samt iståndsättning av sevärdheter och utsiktsplatser. Lokalföreningar spelade en viktig roll inom verksamheten.

Dukningens kärl. Riksdagshuset, Helsingfors 1930-40-talet. En typisk festsupémeny på 1950-talet innehöll en förrättssoppa, mellanrätt, huvudrätt, efterrätt och kaffe avec. Riksdagens festservis, som är dekorerad med en heraldisk ros, togs i bruk år 1931 i det nya Riksdagshuset. Poslinskärlen hörde till Arabias AC- och DK-kollektioner, som Tyra Lundgren designade. Matbestick i restaurangsilver tillverkades av Finlands Guldsmed Ab och serveringskärlen av Hollandia Plate. Glasföremålen från Riihimäki glas dekorerade med ett lejon- vapen är från 1940-talet. Kärlen användes länge och man beställde nya av tillverkaren vid behov.

Take away-förpackningar, hamburgerkedjan Clock, 1980-talet. Hamburgerrestaurangerna i amerikansk stil kom till Finland på 1970-talet. På den tiden kunde man köpa sig en hamburgare bland annat på Wimpy eller Carrols. McDonald's och Burger King påbörjade sitt intåg i Finland i början av 1980-talet i Tammerfors, inhemska Hesburger i Åbo och Rolls i Seinäjoki. Alkos restaurangbolag Arctia drev den från början svenska restaurangkedjan Clock i huvudstadsregionen.

Grogglas och cocktailmeny, Sky Bar, Helsingfors, 1983. Nattklubben Sky Bar öppnades 1983 på Hotell Vaakunas översta våning. Den blev snabbt utestället nummer ett i Helsingfors. Sky Bar strävade efter att skapa internationell discostämning. Dess dragspik var bland annat discovärdinnan Caron Barnes som flögs in från London samt räkbuffén, där man fick äta så mycket man orkade. Färgglada drinkar och drinkpinnar i olika färger och former var typiska för 80-talets cocktailkultur. Några populära drinkar: Blå ängeln, San Francisco, Snowball, Piña Colada

Alkoholmått 10 cl, 5 cl och 2,5 cl. Societetshuset, Kämp och Royal, Helsingfors 1930-60-talet. Måtten som numera används 2cl och 4 cl togs i bruk år 1970.

Cocktailblandare och sifon. Elite, Helsingfors 1950-talet.

Barmästare Mirjam Spaaks bestick. Spaak arbetade bland annat på Torni och på Fiskartorpet i Helsingfors.



Cocktailar var kända i Förenta Staterna redan i början av 1800-talet. I Finland blev man bekant med cocktailar i samband med amerikanska barer på 1910-talet, men de blev vanliga först efter förbudslagen (1919–1932). På restaurangerna fick man utskänka starka alkoholdrycker bara i samband med måltid, men cocktailar fick man även utan mat. På en restaurang fick man utskänka bara sådana dryckesblandningar, vars sammansättning och pris Alkoholbolaget hade godkänt på förhand.

Kärl från Helsingfors gamla Societetshus. Societetshuset fungerade vid Salutorget åren 1833–1913. Numera är byggnaden Helsingfors stadshus.

Internationell restaurangmat med finländska kryddor

På gästgiverierna åt gästerna samma mat som husfolket. Från och med slutet av 1800-talet vände sig stadsborna vid att avnjuta sin lunch och middag utanför hemmet. I finare restaurangers kök tillreddes internationell restaurangmat. Till festsupéer hörde hors-d'oeuvre, soppa, förrätter, stekar och efterrätter med vin och andra matdrycker. Folkrestauranger, matserveringar och lunchrestauranger erbjöd husmanskost och mera anspråkslösa portioner. Under årtiondenas lopp har biffar, schnitzlar, pizzor, hamburgare och etnisk mat blivit en del av restaurangmaten.

Menyer i utdragbara ramar

På menykortet står de rätter som serveras under måltiden och ibland också programmet. Menyn är en helhet som är planerad för en fest. Under 1800-talet tog man i bruk ett nytt sätt att servera, där maträtterna serverades en i gången i den ordning som de meddelades på menykortet. Festbordet dukades vanligen i tre omgångar och det serverades mellan 8 och 12 maträtter. Under årtiondenas gång minskade maträtternas antal till 4 eller 5.

Språket som användes på matsedlarna var även i Finland länge franska. Ännu i början av 1900-talet talade en majoritet av restaurangkunderna svenska som sitt modersmål. Då använde man på à la carte–listorna franska, svenska, finska och ryska. På menyerna användes svenska och från och med 1920-talet även allt oftare finska.

Folkförsörjningsministeriet övervakade under kriget restaurangernas livsmedelsreglering. Restaurangerna var tvungna att till minsta gram följa "Folkförsörjningens kokbok" eller ministeriets bestämmelser om restaurangportionernas storlek och innehåll.



Från konserter till disko under spegelboll

På restauranger lyssnade man under sekelskiftet 1800–1900 på salongsmusik uppförd av en orkester. Restaurangdans blev vanlig på 1920-talet och jazzen blev modern. Dansorkestrar och skivor undanträngde salongsorkestertraditionen. Restaurangdans var förbjuden 1935–1948 i en del restauranger. Efter förbudet blev den allt populärare. 1960–1970-talen var finländska restaurangorkestrars guldålder. I takt med att diskodansens popularitet ökade minskade restaurangorkestrarnas popularitet, dansrestaurangerna försvann dock inte. Man övergick till skivmusik spelad av en dj och levande musik riktade till olika målgrupper.

FOTO Musikkåren uppträder på restaurang Esplanadkapellets scen. Salongsorkester- och blåsorkesterkonserter var populärt program på restaurangerna. Orkestrarna spelade lätt klassisk musik och kunderna satt vid borden och lyssnade. Dans hörde bara till särskilt arrangerade danstillställningar.

FOTO De utländska orkestrarnas popularitet ökade på 1950-talet. Även finska dansorkestrar spelade tidens moderna rytmisk musik, såsom samba och andra latinodanser. Orkestrarna strävade till att ge ett internationellt intryck genom att klä sig exotiskt.

FOTO De finska orkestrarnas guldålder var 1960–1970-talen, då publiken favoriserade inhemska uppträdande. Utländska orkestrar anställdes ibland för omväxlings skull. Orkestrarnas anställningar vid restaurangerna var långvariga; på 1970-talet uppträdde man på samma ställe i en månad, nästa årtionde högst en vecka.

FOTO Diskodans var populärt från mitten av 1960-talet till 1980-talet. På restaurangerna sparade man pengar genom att istället för en orkester anställa en discjockey, som spelade skivor och underhöll publiken. Man skapade stämning med färgade lampor och inredning. Diskoteken väckte som ett nytt fenomen riklig diskussion. Till exempel var man oroad över ljudvolymen.

Jukebox – musikönskemålens uppfyllare

Till kaféer och barer skaffades ofta ljudåtergivningsapparater, ifall man inte hade råd med eller en möjlighet att ha levande musik. Restaurangorkestrar ersattes på 1920–1930-talen av grammfonen. Musik spelades senare på skivautomater, eller jukeboxar, vilka var som populärast på 1950-talet. Kunden fick mot en slant själv välja sitt favoritstycke, till vars toner man också ofta dansade.

Musikcenter. Hotell Tornj, Helsingfors.



Big Ben efter jobbet

Big Ben-baren fungerade åren 1973–1984 i Lahtis i anslutning till restaurangen Go Inn. Big Ben var en av de första barerna med inredning i engelsk stil i Finland. Man stack sig in där efter jobbet på en öl eller tillbringade kvällen där. Man spelade inte skivor eller levande musik i baren. Kunderna följde med nyheter och sport på tv. Bland de mest populära dryckerna var öl och Irish Coffee. Ölet såldes först på flaska, för det fanns inte ölkranar. På menyn fanns 'fish and chips' samt franska potatisar och nötter.

FOTO Finland blev ett betydande resmål för badinrättningsturism i början av 1800-talet. Det hade blivit modernt att dricka hälsovatten i slutet av 1700-talet, och på 1800-talet blev de som hade druckit vattnet sådana som badade i det. Badinrättningar med hotell och restaurang förvandlades allt mera till ställen för sommar firande och umgänge. S:t Olofs bad i Nyslott öppnades mitt under badinrättningarnas blomstringsperiod år 1896.

FOTO Kristid och livsmedelsransonering försvårade restaurangernas verksamhet på 1940-talet. Man avstod från servering från smörgåsbord och menyerna förkortades. Folkförsörjningsministeriet delade upp restaurangerna i olika prisklasser och beslöt om restaurangportionernas storlek, innehåll och pris.

FOTO Med hjälp av experimentet med ölrestauranger (1962–1965) ville man utreda ölrestaurangernas verksamhetsmöjligheter i Finland. För experimentet grundade Alkoholbolaget ett skilt aktiebolag, Stamrestauranger Ab. Förutom Stamkrogar och Stamgästgiverier deltog privatföretagares restauranger i försöket. På olika håll i landet, även på landsbygden, grundades försöksrestauranger. I dessa såldes bara öl och man var inte tvungen att äta. Resultaten av försöket var positiva, till exempel störande av ordningen som man hade fruktat i förväg kunde inte konstateras.

FOTO En ny alkohollag och mellanölslag trädde i kraft år 1969. Från att ha sålts i alkoholbutiker kunde nu mellanölet fritt säljas i vanliga butiker och mellanölsrestauranger dök upp i stadsbilden och på bygatan.



Fler foton på pekskärm

FOTO Finlands första barer öppnades på restauranger i Helsingfors på 1910-talet. I amerikanska barer med europeiska förebilder fanns bardisk och höga barpallar. Där avnjöt man olika cocktails och viner.

FOTO År 1919 trädde förbudslagen i kraft i Finland. Med den förbjöd man utskänkning av alkohol. Utskänkningen på restauranger fortsatte ändå och olaglig alkohol utskänktes på alla slags restauranger, såväl på societetsrestauranger som på syltor. Alkoholkonsumtionen ökade och starka dryckesblandningar blev populärare.

FOTO När förbudslagen upphörde år 1932, började Alkoholbolaget Ab övervaka restaurangerna. Alkoholutskänkning var tillåten bara i städer och köpingar. Alkoholbolaget beviljade restaurangerna utskänkningstillstånd och fastställde utskänkingspriser. För att underlätta kontrollen skulle restaurangutrymmena vara väl upplysta och enhetliga. Alkoholbolagets egna restauranger Alko och Alkola var med sin reducerade inredning någon slags modellrestauranger.

FOTO HOK:s pressrestaurang byggd av en barack och tält funderade under Olympiaden på Stadion. Man anställde språkkunnig personal på restaurangen. I köket jobbade två yrkeskunniga kallskänkor. Kaffe, öl och smörgåsar såldes mycket, av alkoholdryckerna var whiskyn mest populär.

FOTO På restauranger serverades maträtterna från fat. På anspråkslösa lunchställen kunde man få sin portion direkt på tallrik redan på 1960-talet, men på högklassiga restauranger blev servering på tallrik allmän först på 1980-talet.

FOTO På Alkoholbolagets föreskrift fick starka alkoholdrycker utskänkas endast i samband med måltid. Måltidstvånget var ändå svårt att övervaka. Till exempel en smörgås som gick runt bland kunderna kunde tolkas som en måltid. Måltidstvånget försvann från restaurangerna en drycksort åt gången, slutgiltigt först år 1980. I tågens restaurangvagnar fortsatte det till år 1986.

Kondomautomat. Restaurang Kannu, Helsingfors.



KARAOKE

Från kabaré till karaoke

Musik och kabaré framfördes på restauranger under sekelskiftet 1800–1900. Under dansförbudets tid på 1930–1940-talen började betydelsen av program på restaurangerna betonas. Restaurangernas nöjesutbud blev mångsidigare och internationellt. Show- och kabaréföreställningar blev etablerat program på 1960-talet. Restaurangerna specialiserade sig och riktade sitt program till en viss publik. Man satsade på unga kunder, traditionell restaurangunderhållning blev något för specialtillfällen och restaurangunderhållningen blev musikbetonad. Från och med 1990-talet har karaoken gett kunden en möjlighet att själv få uppträda. Kunden kan välja en föreställning som han/hon tycker om från stand up till burlesk.

FOTO Höga barstolar och alkoholutskänkning vid bardisk var förbjudna i Finland från och med 1930-talet. Kunderna satt vid bord, där personalen serverade dryckerna. Så försökte man förhindra att kunderna skulle bli påverkade. Barservering ja barpallar tilläts i juni 1952, före olympiaden i Helsingfors.

FOTO Brunnshuset direktör Hilding Johansson bjöd på 1930-talet uppträdande från hela världen till sin restaurang. Under dansförbudets tid (1935–1948) ökade kabaréprogrammets och de uppträdandes betydelse allt mera. De utländska artisterna hade svårt att få arbetstillstånd och det fanns få inhemska uppträdande. Man rent av tävlade om akrobater, stepkonstnärer och andra uppträdande.

FOTO Den gyllene cykelns ballerina Lilly Yokoi uppträdde på fester på restaurang Adlon. Japanska Lilly Yokoi hade i april 1965 en enmånaders anställning vid restaurang Fiskartorpet. Enligt kontraktet uppträdde hon varje dag i veckan och fick 456,96 mark i lön per dag. Fiskartorpet bekostade även Yokois resor från Sverige.

FOTO På 1960-talet lockade man kunder till restaurangerna med lättklädda kvinnors showföreställningar och kaninflickor, som hade utländska förebilder. Striptease blev allmännare i slutet av årtiondet. I Helsingfors hade man sett striptease redan på 1950-talet, då "La Bommie" uppträdde på restaurang Espilä .



FOTO I rollkläder framför Fiskartorpet. På Fiskartorpet såg man år 1967 en serie showföreställningar, där kända sångare och skådespelare uppträdde. Finska showföreställningar hölls även på till exempel Brunnshuset och Adlon. I Brändö Casinos avslappnade program gick stadigvarande och gästade stjärnor runt i salen och umgicks med människorna, framförde önskestycken och danser.

Karaoke – publiken blir uppträdande

Karaoken som är uppfunnen i Japan kom till Finland från sverigebåtarna i början av 1990-talet. Allsångskvällar hade varit populära på restauranger redan i årtionden. Karaokens dragningskraft baserar sig på att man blir stjärna för en stund. Restaurangkunden blir för ett ögonblick såväl uppträdande som underhållare.



ALKO

Förbudslagstiden 1919-1932

År 1919 trädde i Finland i bruk en lag, som förbjöd tillverkning, import, försäljning, utskänkning och avnjutande av alkohol. Förbudslagen försvårade idkandet av restaurangnäring, utskänkning var ju en viktig del av restaurangverksamheten. Smuggling av sprit från utlandet blev allmän och det såldes överallt. Alkoholkonsumtionen och de starka dryckernas popularitet ökade. Utskänkning idkades både på restauranger och lönnkrogar, där polisen och civilklädda inspektörer gjorde överraskningsgranskningar. Man avstod från förbudslagen år 1932 efter en folkomröstning.

FOTO Trots förbudslagen fortsatte restaurangerna att utskänka alkohol. Om man inte serverade alkohol på en restaurang, tog kunderna med sig sina egna drycker eller bytte till en sådan restaurang, där man fick alkohol. Vid sidan av de officiella restaurangerna dök det upp lönnkrogar. Man kom in på dem med hjälp av ett lösenord eller en märkesknackning.

FOTO Under förbudstiden smugglades alkohol till Finland från utlandet, speciellt sprit från Estland och Tyskland. Ett distribuerings- och försäljningsnät som täckte hela Finland gjorde det lätt att skaffa brännvin och på landsbygden fick man alkohol till och med lättare än tidigare. När det gällde att gömma brännvin sparade man inte på fantasi och uppfinningsrikedom.

FOTO Polisen och civilklädda inspektörer inspekterade restauranger, restaurangerna beredde sig på detta med hjälp av olika alarmsystem. På restaurangerna varnade man även varandra för inspektörer. Alkoholförråden hölls gömda och var små, så att det skulle vara lätt att göra sig av med dem. Restauranger som blev fast för att bryta mot förbudslagen straffades. Restaurang City i Helsingfors degraderades år 1922 tillfälligt från I klass till II klass.

FOTO Starka alkoholdrycker och starka dryckesblandningar var populära under förbudstiden. För att blanda ut spriten använde man läskedrycker, saft, hett vatten och kaffe samt smaksatt sirap och essenser. Man drack också olika bålar och snapsar, som framställdes av sprit, vatten och bränt socker.

FOTO Under förbudstiden var den vanligaste drycken som serverades på restauranger och lönnkrogar hårt te eller te som var utblandat med sprit. En vanlig ranson te kunde kosta endast 1,50 penni, medan en ranson hårt te kostade till och med 15 mark.

Kaffekoppar. I nya studenthuset i Helsingfors fungerade under förbudslagstiden Restaurang Trocadéro, som var känd för sitt mångsidiga alkoholutbud. I restaurangsalen serverades olagliga drycker ur kaffe- och tekoppar eller ur pilsner- och lemonadflaskor. I stängda kabinett kunde man använda lämpliga glas. I högklassiga restauranger kunde dryckesutbudet vara nästan samma som före förbudslagen.

Meny. Alkoholdrycker var en väsentlig del av en festsupé, sålunda krympte menyerna från tio maträtter till fem eller sex som en följd av förbudslagen. På menyerna nämns alkoholfria viner, pilsner och bålar. På fester avnjöt man ofta även olagliga alkoholdrycker, men de nämndes inte i menyerna. Typiska efterrätter var savariner och charlottetårter, som dränktes med alkohol.

Alko övervakar och betjänar

Statens alkoholmonopol Alkoholbolaget Ab (numera Alko) grundades år 1932 efter förbudslagen. Bolaget fick ensamrätt att importera, exportera, framställa och sälja alkoholdrycker i Finland. Målet var att snygga upp finländarnas dryckesvanor, minska alkoholkonsumtionen och få nya skatteintäkter till staten. Alkoholpolitiken var strikt och det var svårt att köpa alkohol och försäljningen var begränsad. Från och med slutet av 1950-talet blev alkoholpolitiken friare och butikerna mera kundvänliga. När Finland blev medlem av EU år 1995, avstod man från statens vida alkoholmonopol. Alko fick behålla sin ensamrätt till minutförsäljning av alkohol.

FOTO Förbudslagen upphör, över 58 Alkoholbolagets butiker öppnades på olika håll i Finland.

FOTO Kundgranskaren granskar kundernas butiksintyg eller spritkort. Alkoholbutikernas kundgranskning togs i bruk år 1943. Kunden registrerades som kund i en viss butik och uppköpen antecknades i det personliga spritkortet. Om kunden köpte för mycket, kunde man ge denne en tillrättavisning. Kunden kunde sättas i försäljningsförbud och spritkortet kunde konfiskeras på bestämd tid. Man upphörde med granskningen av köpare år 1958, men spritkortet kvarstod som identitetsbevis ända till 1970-talet.



FOTO År 1969 ersatte den nya alkohollagen spritlagen från år 1932. Man började grunda Alkobutiker även på landsbygden, då sådana tidigare funnits endast i städer och i större köpingar. Butiken i Sodankylä öppnades år 1969.

FOTO Butiken som öppnades i anslutning till Maxi-Market i Alberga var den första självbetjäningsbutiken med fullständigt alkoholsortiment i Finland. Den första självbetjäningsbutiken med vin hade öppnats redan år 1962 i Helsingfors på Gamla Köpgränd, på Norra Esplanaden. Självbetjäningsbutikerna blev så småningom allt vanligare, den sista diskbutiken stängdes år 1998 i Kronohagen i Helsingfors.

5-4-3-2-1-0

Alkoholbolagets första affärer öppnades 5.4.1932 klo 10. Butiker grundades i städer och köpingar, men inte på landsbygden. Butikerna såg med avsikt ut som ämbetsverk, och endast botten på flaskorna var synlig på hyllorna. På detta sätt försökte man minska antalet uppköp och undvika impulsköp. Uppköpen betalades först vid kassan och sedan hämtades de av butiksbiträdet mot kvitto. Butiksbiträdena fick inte förevisa eller rekommendera drycker till kunderna. Inredningen är från en butik från 1930-talet.

Hellre vin än starkt

I slutet av 1950-talet började man styra finländarnas dryckesvanor i en mildare riktning. Priset på vin och öl sänktes och priset på starka drycker höjdes. År 1959 inleddes Alkoholbolagets vinkampanj. Vinerna ställdes synligt fram i butikerna. Butiker och skyltfönster dekorerades med passande rekvisita. Alkoholbutikerna började utvecklas till kundvänliga inköpsställen. Flaskorna ställdes upp på hyllorna och de höga kassa kassalogerna togs bort. Expediterna fick börja demonstrera och rekommendera produkter till kunderna.

Butikens inredning från tiden för vinkampanjen.



Kaffe, mocka, latte

Kaffet var på 1700-talet en strängt övervakad lyxprodukt, som serverades i små kafferum i städerna. Kundkretsen var män. På 1800-talet började kaféerna förutom kaffe servera bakverk. Även kvinnor kunde besöka dessa kaféer i schweizisk stil, vilka sålde konditorivaror. Det var även passande för kvinnor att bedriva kaféverksamhet. Snart blev kaféerna mötesplatser, rastställen, vänteställen, lunchställen och ställen att fördriva tiden på.

FOTO Fazers kafés Gyllene Sal. Karl Fazers kafé öppnades i Helsingfors på Glogatan år 1891. Det flyttade till sin nuvarande byggnad år 1930.

FOTO På Nissens Brunnskafé fick man på 1960-talet espresso. Specialkaffen har blivit vanliga i Finland sedan 1980–1990-talsskiftet.

FOTO Ekbergs café fungerade på Alexandersgatan 52 från år 1864 tills det flyttade till Bulevarden 1917. I slutet av 1800-talet saknade man vid sidan av krogar lugnare nöjesplatser i staden. Ekbergs kafé blev snart en populär plats att fördriva tiden på.

FOTO Primulakaféerna var nykterhetskaféer. Det mest berömda av dem låg i hörnet av Mannerheimvägen och Kalevagatan, i Primulahörnet.

FOTO Kaffe och bakverk började serveras tillsammans i början av 1800-talet. Till bageriernas utbud hörde i slutet av seklet många slags mör-, socker-, vete- och smördegbakverk. Bullen, som under 1800-talet hade blivit allmän som hembakverk, har blivit en klassiker även på kaféer.

Tack För besöket!