

## **Kotimaisen drinkkikulttuurin kehitys 1950–2010 ja tarinallistaminen osaksi Suomalainen drinkki -teosta**

Jarkko Issukka

Opinnäytetyö  
Palveluliiketoiminnan johtamisen koulutusohjelma  
(YAMK)  
2017



<p><b>Tekijä(t)</b> Jarkko Issukka</p>	
<p><b>Koulutusohjelma</b> Palveluliiketoiminnan johtaminen (YAMK)</p>	
<p><b>Raportin/Opinnäytetyön nimi</b> Tutkimus kotimaisen drinkkikulttuurin kehityksestä 1950–2010 ja havaintojen tarinallistaminen osaksi Suomalainen drinkki -teosta.</p>	<p><b>Sivu- ja liitesivumäärä</b> 117</p>
<p>Suomalaisesta drinkkikulttuurista on kirjoitettu historiassamme hyvin suppeasti. Usein esittelytapa on negatiivinen ja harvat julkaisut pääosin drinkkireseptiikkaa esitteleviä. Tämän opinnäytetyön tavoitteena on tutkia kotimaista drinkkikulttuuria ajanjaksolta 1950–2010 laadullisen tutkimuksen menetelmin haastatteluina.</p> <p>Tuloksista tarinallistamisen keinoin kirjoitetaan lyhyitä ensikäden kokemuksiin pohjautuvia tarinoita. tarinat toimitetaan kustannusyhtiö Tammelle tarkoituksena käyttää niitä keväällä 2017 ilmestyvään teokseen Suomalainen drinkki. Tammi toimii tämän opinnäytetyön tilaajana.</p> <p>Opinnäytetyö alkaa drinkkien, baarimestarin ammatin ja baarien määrittelyllä sekä lyhyellä historialla. Opinnäytetyön alussa on myös esitelty opinnäytetyön toimeksiantaja ja työlle asetetut rajaukset. Seuraavassa luvussa esitellään opinnäytetyössä käytetyt laadullisen tutkimuksen menetelmät: haastattelu, syvähaastattelu, lumipallo-otanta, eliittiotanta ja aineistoanalyysi. Menetelmien esittelyssä osansa saa myös tarinallistamisen eri menetelmät. Varsinaisessa prosessikuvauksessa käyn lävitse miten sovelsin esittelemiäni tekniikoita käytäntöön ja suoritin tutkimuksen aloittaen valitsemalla tutkimukseen kahdeksantoista ansioitunutta baarialan asiantuntijaa. Tässä kappaleessa kerron myös miten suunnittelin haastattelut sekä miten analysoin saamani tutkimusmateriaalin valmiiksi havainnoksi.</p> <p>Prosessikuvaus päättyy tarinallistamisen tekniikoiden hyödyntämiseen toimeksiantajan minitarinoiden luomiseksi, jotka on liitetty liitteisiin.</p> <p>Opinnäytetyön tutkimuksessa havaittiin selkeitä teemoja joihin edellä mainitut vuosikymmenet voitiin jakaa, esimerkiksi koko 1950-lukua varjosti drinkkikulttuurin puolesta kieltolaki ja samalla alkoholipolitiikkaa avasi olympialaiset. 1980-luvulla nousukausi kiihdytti drinkkien nauttimista kompastuen 1990-luvun lamaan. Laman päätyttyä kuitenkin Suomen liittyminen Euroopan Unioniin mursi tiukkaa alkoholipolitiikkaa ja drinkkikulttuurin kehittyminen kiihtyi. 2000-luvulla runsas matkustaminen sekä internetin hyödyt toivat oman vaikutuksensa drinkkikulttuuriin.</p> <p>Opinnäytetyönä tehty tutkimus ei ollut vain tutkimus aiheista, joita on kirjoitettu jo ennalta. Tutkimuksen aikana paljastui huomattavasti myös täysin uutta tietoa kuten ensikäden tarinoita ja kokemuksia maamme kärkibaarien takaa. Näistä havainnoista onnistuin luomaan toimeksiantajaa tyydyttävät kahdeksantoista ajankuvamaista tarinaa osaksi ilmestyvää teosta.</p>	
<p><b>Asiasanat</b> Tarina, drinkki, cocktail, baarimestari, baari, baarimikko, tarinallistaminen</p>	

## Sisällys

1. Johdanto .....	1
2. Kohdealan käsitteistö .....	4
2.1. Cocktail .....	4
2.2. Baarimestari .....	5
2.3. Baari .....	6
3. Tutkimuksen tarpeellisuus .....	7
3.1. Aiemmat tutkimukset .....	7
3.2. Alan kirjallisuus .....	8
3.3. Alan lehdet ja digitaalinen aineisto .....	9
4. Tarinallistaminen .....	11
4.1. Miten tarinallistetaan? .....	13
4.2. Ydinviesti ja -tarina .....	14
4.3. Hahmot .....	15
4.4. Teemat .....	16
4.5. Ajankuva .....	16
4.6. Moniaistisuuden merkitys tarinallistamisessa .....	17
4.7. Dramaturgia tarinallistamisen välineenä .....	17
5. Tutkimuksen käsitteistö .....	19
5.1. Laadullinen tutkimus .....	19
5.2. Harkinnanvarainen aineiston keruu ja eliittiotanta .....	19
5.3. Lumipallo-otanta .....	20
5.4. Haastattelu .....	20
5.4.1 Haastattelun eri muodot .....	21
5.5. Laadullisen aineiston analyysi .....	22
5.5.1.1 Analyysin vaiheet .....	22
5.5.1.2 Aineiston purkaminen ja litterointi .....	24
5.5.1.3 Aineiston luokittelu .....	24
5.5.1.4 Aineiston tulkinta ja analyysi .....	25
5.5.1.5 Aineiston eettisyys, laatu ja luotettavuus .....	28
6. Prosessikuvaus .....	30
6.1 Toimeksiantajan esittely ja toimeksianto .....	30
6.2 Tutkimuksen rajausta ja tavoite .....	31
6.3 Tutkimuksen suunnittelu ja haastateltavien valinta .....	33
6.4 Potentiaalisimpien haastateltavien etsintä eliittiotantaa hyödyntäen .....	35
6.5 Syvähaastattelu .....	39
6.6 Aineiston analysointi .....	45



6.7 Tuloksista tarinaksi.....	50
7. Pohdinta.....	56
7.1 Keskeiset tutkimustulokset ja johtopäätökset .....	56
7.2 Jatko- ja kehitysideat .....	58
7.3 Itsekriittisyys ja oma oppiminen .....	59
Lähteet.....	61
Liitteet .....	65
Liite 1. Tarina 1950: olympialaisten aika .....	65
Liite 2. Tarina 1950: baarimestarien kerho.....	68
Liite 3. Tarina 1960: s/s Aallottarella tukholmaan .....	71
Liite 4. Tarina 1960: mitä joi Al Capone? .....	74
Liite 5. Tarina 1960: vuorineuvokset drinkillä Hotelli Helsingissä.....	76
Liite 6. Tarina 1970: mojitoja kaupungin yllä .....	79
Liite 7. Tarina 1980: drinkkilpailuissa Meksikossa .....	82
Liite 8. Tarina 1980: baarimikosta baarimestariksi Hämeenlinnassa .....	84
Liite 9. Tarina 1980: saisinko yhden martinin Hoyerin tapaan? .....	88
Liite 10. Tarina 1990: vaavi Alkon rautaisessa kourassa .....	90
Liite 11. Tarina 1990: rokkia ja drinkkejä .....	93
Liite 12. Tarina 2000: vieraanvaraisuutta Esplanadilla.....	97
Liite 13. Tarina 2000: Lentäviä pulloja keski-Suomessa .....	101
Liite 14. Tarina 2000: Nostalgiaa ja sikarinsavua .....	104
Liite 15. Tarina 2000: Kun lontoo tuli helsinkiin .....	107
Liite 16. Tarina 2000: synkkä ilta Kalevankadulla.....	110
Liite 17. Tarina 2010: giniä, kurkkua ja kananmunaa .....	112
Liite 18. Tarina 2010: olipa kerran Son of a Punch .....	115

# 1. Johdanto

Ylemmissä AMK-tutkintojen opinnäytetöissä painotetaan alan kehittämisenäkökulmaa, jolloin opinnäytetyön tulokset voisivat hyödyntää koko alaa pelkän kohdeyrityksen tai työn tilaajan sijasta (Haaga-Helia Ammattikorkeakoulu 2016). Oman opinnäytetyöni tarkoitus on tehdä tutkimus drinkkikulttuurin kehittymisestä 1950-luvulta aina 2010-luvulle saakka ja tarinallistaa tutkimuksen tuloksista lyhyitä, ajankuvamaisia tarinoita osaksi keväällä 2017 ilmestyvää teosta *Suomalainen drinkki*. Opinnäytetyöni täyttää ylemmän AMK-tutkinnon opinnäytetyön tarkoituksen, koska se palvelee ja työn tilaajaa, mutta koko ravintola-alaa.

Opinnäytetyöprosessi alkoi keväällä 2016, kun minua ja *Kyrö Distillery Companyn* alkoholiliiketoiminnan parissa työskentelevää Mikko Koskista lähestyttiin kustannusosakeyhtiö Tammen puolesta. Tammi on yksi Suomen suurimmista kirjakustantajista ja kuuluu kansainväliseen Bonnier AB -konserniin. Bonnier edustaa yhtä pohjoismaiden suurimpia mediakonserneja ja sen alaisuudessa Suomessa toimii kolme muuta kirjakustantamoa Johnny Kniga, readme.fi ja WSOY. Konserni toimii 14 eri maassa ja siinä työskentelee 8000 työntekijää (Bonnier 2017). Tammea kiinnosti, millainen kirja kahden alan ammattilaisen näkökulmasta Suomeen tarvittiin, toiveena oli tehdä suurelle lukijakunnalle sopiva tietokirja.

Kirjan aihealueiksi valikoituivat seuraavien kysymyksiä pohtiminen: kuinka kauan Suomessa on juotu drinkkejä, mistä ne ovat tulleet ja ketkä niiden ympärille syntyneeseen kulttuuriin on vaikuttaneet? Tammi halusi teokselta kattavan valikoiman drinkkiohjeita, opastusta kotona tehtävien drinkkien valmistukseen, ja tietoa suomalaisesta drinkkikulttuurista. Tämän takia teos jaettiin jo heti alussa kolmeen aihealueeseen: *Tarina suomalaisesta drinkistä*, *Mitä Suomi juo?* ja *Drinkkifilosofia* -osioon. Näistä ensimmäinen tulisi kertoamaan drinkkikulttuurin synnystä aina nykypäivään saakka. Mitä Suomi juo -osio esittelisi nykytrendejä ja juomatottumuksia drinkkien osalta ja viimeinen osio kertoisi drinkkien valmistuksesta kotona.

Opinnäytetyökseni rajasimme tutkimuksen kotimaisen drinkkikulttuurin kehityksestä 1950-luvulta 2010-luvulle ja havaittujen ilmiöiden ja tapahtumien tarinallistamisen 18 ajankuvaksi. Historian jako kahtia 1950-luvun kohdalla syntyi osaksi arviomme mukaan lopullisen materiaalin määrästä, mutta myös siitä, että vanhimmat elossa olevat ja haastatteluun kykenevät baarimestarit ovat aloittaneet uransa juuri 1950-luvulla. Drinkkihistorian jakaminen näin on loogista tutkimusmenetelmienkin puolesta, koska toinen kirjoittaja Koskinen ei pysty omasta alueestaan löytämään tarinoita ensikäden tietona esimerkiksi tekemällä haastatteluita.

Tutkimusmenetelmäksi valikoitui minulle aiheen jakamisen takia laadullisen tutkimuksen menetelmiin luettava haastattelu, tarkemmin määritellysti *syvähaastattelu*, jonka avulla pystyin antamaan mahdollisimman paljon ”köyttä” itse haastateltaville aiheen parissa.

Näin varmistin sen, että esille voisi nousta odottamattomiakin teemoja. Kvalitatiiviset menetelmät, kuten syvähaastattelu oli luonnollinen valinta tutkimusmenetelmäksi, koska lopulliseen opinnäytetyöni tuotokseen oli jo toimeksiannossa toivottu sisältyvän runsaasti ensikäden tietoa, joita ei esimerkiksi lomakehaastattelulla pystyisi yhtä vaivattomasti löytämään.

Opinnäytetyöni on siis tutkimus kotimaisen drinkkikulttuurin kehityksestä. Tutkimukselle on mielestäni selkeä tarve, koska vastaavanlaista tutkimusta on tehty historiassamme hyvin vähän. Opinnäytetyössäni käytinkin runsaasti lähdeaineistona Kimmo Ahon, Timo Siitosen ja Niko Autin 2009 teosta *Mikosta Mestariksi*, joka 2000-luvun ainut baarimestarin työtä käsittelevä teos, joka pureutuu drinkkien kotimaiseen historiaan. Historiaa on tutkinut oman opinnäytetyöni aikana myös Jarkko Nikkanen, Michael Grönfors, Thomas Lindström ja Mikael Karttunen teoksessaan *Kotimainen cocktail*, mutta kyseinen teos esittelee historiaa enemmänkin drinkkilistojä ja analysoiden ja huomio on puhtaasti drinkeissä.

Drinkkikirjallisuus historiassamme rajoittuu vain muutamaan hyvin drinkkireseptiikkaan painottuvaan teokseen ja kahteen mainitsemaani modernimpaan teokseen, joten syvemmälle tutkimukselle aiheesta on selkeä tarve.

Opinnäytetyöni rakentuu siten, että johdannon jälkeen alkavassa 2. kappaleessa esittelen kohdealan käsitteistöä aina cocktailin merkityksestä erityylisiin baareihin saakka. Tässä kappaleessa käsittelee drinkkien historiaa kansainvälisesti ja baarimestarin ammattikuvan kehitystä. Kappaleessa käsittelemme baaria, sen eri tyylejä ja kehitystä. Tutkimuksen kohdealan käsitteistöä siirryn sen tarpeellisuutta käsittelevään kolmanteen kappaleeseen, jossa esittelen kohdealan kirjallisuutta, aiempia tutkimuksia ja lehtiä. Alan tutkittua ja kirjoitettua tietoa peilaten perustelen työni tarpeellisuutta ja esittelen merkittäviä baarialan teoksia niin kansainvälisiä kuin kotimaisiakin.

Neljännessä luvussa esittelen tarinallistamisen työkaluja ja perusteita, joita itse olen päättänyt käyttää omassa opinnäytetyöprosessissani. Tässä kappaleessa otan tarinallistamiseen mallia mm. Anne Kalliomäen teoksesta *Tarinallistaminen* peilaten sitä mm. Ilkka Remeksen vinkkeihin fiktiivisen tarinan kirjoittamisesta.

Viidennessä kappaleessa esittelen tutkimukseni valitut menetelmät, painottuen laadullisen tutkimuksen menetelmiin. Menetelmistä valitsin käytettäväksi *syvähaastattelun* sen tarkoituksenmukaisuuden takia oman tutkimukseni kannalta. Käsittelem tässä kappaleessa lisäksi mm. eliittiotantaa, lumipallo-otantaa ja laadullisen aineiston analyysiä.

Kuudennessa kappaleessa käyn läpi koko laadullisen tutkimuksen kulun eri vaiheineen. Lähden liikkeelle tutkimuksen toimeksiantajan syvällisemmästä esittelystä, aiheen rajauksesta ja tavoitteiden asettamisesta. Kappaleessa käyn läpi, kuinka valitsemani tekniikka, *syvähaastattelu*, suunniteltiin ja kuinka se toteutettiin. Kuudennessa kappaleessa esitte-

len vielä tarinallistamista käytännössä, kuten Kalliomäen (2014) oppeja sovellettuna omaan työhöni.

Seitsemäs kappale sisältää opinnäytetyössäni pohdinnan ja tulosten arvioinnin. Tuloksia arvioidaan peilaten niitä toimeksiantajan asettamiin raameihin ja tavoitteisiin. Tässä kappaleessa käsittelen omaa oppimista työn aikana, samoin kuin mahdollisia kehitysehdotuksia mahdollisille tulevaisuuden projekteille aiheen ympärillä.

Opinnäytetyön lopusta löytyy tutkimuksessa ja opinnäytetyössä käyttämäni lähdeluettelo, samoin kuin liitteenä kahdeksantoista tarinaa, jotka olen luovuttanut kustantajalle kirjan käsikirjoituksen ensimmäisenä versiona.

## 2. Kohdealan käsitteistö

Opinnäytetyönä tekemäni tutkimus käsittelee drinkkikulttuuria sekä sen historiaa. Tämän luvun tavoitteena onkin avata kohdealan keskeisimpiä käsitteitä kuten itse cocktail, baari sekä baarimestari.

### 2.1. Cocktail

Kun puhumme cocktailista tai drinkistä, tarkoitamme näillä lainasanoilla usein juomasekoituksia, jotka on sekoitettu eri alkoholituotteista ja alkoholittomista raaka-aineista (Suomi-sanakirja 2017). Itse sana on melko vanha ja nykytiedon valossa se määriteltiin ensimmäisen kerran 13.5.1806 Yhdysvalloissa, jossa muuan *The Balance and Columbian Repository* -lehteä lukenut henkilö kysyi lehden päätoimittajalta, mitä sana ”cocktail” tarkoittaa. Lehden päätoimittaja vastasi lukijalle seuraavasti määrittellen samalla sanan ensimmäistä kertaa maailman historiassa kirjallisesti:

*”Cocktail is a stimulating liquor, composed of spirits of any kind, sugar water and bitters. It is vulgarly called a bittered sling and is supposed to be an excellent electioneering potion, in as much as it renders the heart stout and bold, at the same time that it fuddles the head . . . It is said also, to be of great use to a democratic candidate because, a person having swallowed a glass of it, is ready to swallow anything else”.* (DeGroff 2002, 6.)

Cocktail on siten vanhimman löydetyn viitteen mukaan sekoitus alkoholia, katkeroa, soke-ria ja vettä, eli sekoitus eri ainesosia.

Cocktail tuli suosituksi juomaksi ensimmäistä kertaa Yhdysvalloissa, jossa 1870-luvulla baarien ympärille rakennettu liiketoiminta oli kasvanut merkittäväksi kaupankäynniksi. Kirjakauppoihin oli ilmestynyt runsaat määrät ensimmäisiä cocktaileja esitteleviä teoksia ajan tunnetuilta baarimestareilta. Cocktaileja tarjoilevia baareja oli perustettu naapurustoista huippuhotelleihin saakka. (DeGroff 2002, 10.)

Cocktailin syntyyn ja suosion kasvun syyksi eräs maailman arvostetuimmista cocktail-asiantuntijoista Dale DeGroff esittää teoksessaan *The Craft of the Cocktail* syyksi Yhdysvaltojen 1800-luvun teollisuuden nostaman talouden. Dale esittää kasvaneen alkoholin tuonnin, palvelualan ammattitaidon kehityksen, jäähdytys ja jääpala -järjestelmien kehittymisen johtaneen osakseen juomasekoitusten syntyyn ja suosioon. Tänä aikana syntyikin monet vielä 2000 -luvullakin suosiossa olevat juomasekoitukset kuten *martini*, *sourit*, *manhattanit* ja *Old Fashioned*. (DeGroff 2002, 10.)

Cocktailin kehittymiseen ja suosioon vaikutti voimakkaasti Yhdysvaltojen kieltolaki, joka tuli voimaan 1919 ja kesti aina vuoteen 1933 saakka. Meillä Suomessa kieltolaki astui voimaan 1919 ja kesti 1932 vuoteen asti (Aho, Autti & Siitonen 2009, 42). Yhdysvalloissa



vallinneen kieltolain aikana kiellettyä oli alkoholin myynti, mutta kieltolaki aiheutti todellisuudessa vain alkoholin kriminalisoinnin, ja kauppa siirtyi baareista rikollisjärjestöjen pyörittämiin salakapakoihin. Baarialan ammattitaito koki aikana suuren takaiskun, kun yhdysvaltalaiset baarimestarit muuttivat työn perässä esimerkiksi Kuubaan tai Eurooppaan. (DeGroff 2002, 11.)

Toisin kuin Amerikassa, jossa cocktailien suosio oli alkanut jo aikaisessa vaiheessa 1800-luvulla, Suomeen cocktail tuli vasta 1900-luvun alussa, kun turismin määrä alkoi kasvaa. Turistien vaatimustaso juomia kohtaan alkoi nousta ja cocktaileja nautittiin pääsääntöisesti kansainvälisten hotellimme aulabaareissa, jollainen oli esimerkiksi hotelli Kämpillä. Suomalainen innostus cocktaileihin kuihtui 1919, kun kieltolaki maassamme astui voimaan. (Nikkanen, Grönfors, Karttunen & Lindström 2016, 53.)

Kiinnostus cocktaileihin pääsi kehittymään Suomessa vasta 1952, kun maassamme järjestettiin olympialaiset ja niiden varjolla hallitus joutui kansan painostuksesta lisäämään Alkoholiliikkeen valikoimaa ja sallimaan baaritiskillä tapahtuvan anniskelun (Aho, Autti & Siitonen 2009, 44). Cocktailien kehitystä maassamme rajoitti se, että esimerkiksi Alkoholiliikkeen anniskeluohjessäänössä kiellettiin 1930-luvulta aina 1960-luvulle saakka alkoholien sekoittaminen keskenään ilman jokaista sekoitusta varten haettua erillistä lupaa. Luvasta oli käytävä ilmi käytettyjen alkoholien tuotenumerot, myyntihinta, määrät ja cocktailin nimi. (Oy Alkoholiliike AB 1937, 4.)

Vaikka kiinnostus maailmalla cocktaileihin oli kieltolain takia hiipunut 1800-luvun kukoistuksesta, syntyi seuraavan kerran suuri kiinnostus cocktaileihin 1990-luvulla, jossa auttoi suuressa roolissa media. Tv-sarja *Sex and the City* eli *Sinkkuelämää* ilmestyessään vuonna 1998 toi länsimaiden huulille drinkin kuten *Cosmopolitanin* ja James Bond -elokuvat *Martini*. 1990-luvulla Lontoon ja New Yorkin drinkeissä yleistyivät tuoreet, laadukkaat raaka-aineet ja drinkkien suosio kasvoi entisestään tullessamme 2000-luvulle. (Karttunen, Grönfors, Lindström & Nikkanen 2016, 47.)

## **2.2. Baarimestari**

Suomessa baarimestariksi luetaan henkilö, joka on suorittanut Baarimestarin Erikoisammattitutkinnon. Tutkintoa alettiin ensimmäistä kertaa kouluttaa vuonna 1973 ja ensimmäinen baarimestarin koulutusta tarjoava oppilaitos oli helsinkiläinen Perho. (Karvinen 2016, 13.)

Ammattina baarimestari on erilaisten juomasekoitusten valmistamiseen ja niiden tarjoiluun erikoistunut henkilö. Baarimestareilta vaaditaan ammatissaan eri juomien ja juomasekoitusten tuntemusta myös kansainvälisellä tasolla. Hän on vastuussa työpaikkansa anniskelusta, mistä johtuen hänen on tunnettava maan anniskelusäädökset. (Ammattinetti 2017.)

Aho, Siitonen ja Autti (2009) kertovat baarimestarin olevan mielipidevaikuttaja, jolta vaaditaan ammattitaitoa, tuotetietoutta, rehellisyyttä, tiimihenkeä ja nöyrää ammattilypeyttä ja ripeyttä työsssänsä. Baarimestarin pitää olla henkilö, joka on valmis tuomaan itsestään parhaat puolet esiin, vaikka työ onkin usein henkisesti ja fyysisesti vaativaa. Baarimestarilla on oltava hyvä yleissivistys, jotta hän pystyy keskustelemaan asiakkaan kanssa eri aiheista. (Aho, Autti & Siitonen 2009, 32.)

Suomen ulkopuolella baarimestarin titteli ei tarvitse taakseen ammattitutkintoa vaan on ammatin kutsumanimi, samoin kuin ”baarimikko”. Läpi vuosikymmenten ammatissa on ollut hierarkiansa, joten usein baarien esimiehiä kutsutaan ”pääbaarimestareiksi” ja työntekijöitä baarimestareiksi. Esimerkiksi usein pääbaarimestari on baareissa se, joka sekoittaa asiakkaiden juomat, ja tarjoilija tai -baarimestari se, joka tarjoilee ne asiakkaille. (Aho, Autti & Siitonen 2009, 25.)

### **2.3. Baari**

Baarien toiminta on jalostunut vuosisatojen aikana antiikin Rooman majatalotoiminnasta saakka. Baaritarjoilu on kehittynyt nykyiseen muotoonsa pääasiassa Yhdysvalloissa, jonne majatalotoiminta on kulkeutunut siirtolaisten mukana. Yhdysvalloista se on levinnyt Eurooppaan ja meille Suomeenkin. Baari on saanut alun perin nimensä yhdysvaltalaisissa majataloissa ja etenkin niiden hienoimmista ravintoloista sijainneesta tilasta, jota alettiin kutsua nimellä ”bar”. Tällä tarkoitettiin anniskelutiskin alalaidassa sijaitsevaa jalkojen lepuuttamiseen tarkoitettua tankoa. (Aho, Autti & Siitonen 2009, 40.)

Majatalojen anniskelutiloista kehittyi pian saluunoita, jotka tarjosivat ruokaa, majoitusta ja juomasekoituksia ja muita juomia. Yhdysvalloissa baarikulttuuri keskittyen eritoten satamakaupunkeihin kuten New Orleansiin, New Yorkiin ja San Franciscoon. 1800-luvun valtameriristeilyjen kulta-aika edesauttoi baareja levittäytymään näistä satamakaupungeista esimerkiksi Lontooseen ja Pariisiin ja muihin Euroopan kaupunkeihin. Ensimmäiset ”American Barit” avautuivat Suomeen jo 1910-luvulla. (Autti, Aho & Siitonen 2009, 41)

Keskioluen vapautuessa Suomessa 1960-luvun lopulla, nousi myös oluen kulutus ravintoloissa. 1960–1980-lukujen juomakulttuuria tahdittivatkin yleistyneet olutbaarit, jotka saivat inspiraatiota brittiläistyylisistä oluthuoneista. Olutbaarien lisäksi maassamme alkoivat yleistyä 1980-luvulla jo discot, jotka alettiin tuntea nimellä ”yökerho”. (Aho, Autti & Siitonen 2009 49.)

2000-luvulle tultaessa maailmalla oltiin nähty jo runsaasti hotellien ulkopuolella sijaitsevia baareja, joiden teemat vaihtuivat trooppisesta tiki-baarista urbaaneihin, newyorkilaishenkiiseen cocktailbaariin ja salakapakka-teemaisiin kellaribaareihin. 2000-luvulla Suomeenkin oli auennut jo yksityisiä cocktailbaareja kuten Shaker ja Sling in ja viinibaarit alkoivat yleis-

tymään. Mukaan ilmestyi Lontoo-tyyliset cocktail lounge, jollaista edusti esimerkiksi helsinkiläinen A21. (Autti, Aho & Siitonen 2009, 49.)

### 3. Tutkimuksen tarpeellisuus

#### 3.1. Aiemmat tutkimukset

Vaikka kotimaista juomakulttuuria, kuten olutta, viiniä tai väkeviä onkin tutkittu runsaasti, ei kotimaisesta drinkkikulttuurista tehtyjä tutkimuksia ole juuri lainkaan.

Ensimmäisen laajemman tutkimuksen drinkkikulttuurista on tehnyt Jyväskylän Ammatti- korkeakoulun opettaja Kimmo Aho. Tutkimus tehtiin Ahon opinnäytetyönä ja sen tuotoksena syntyi teos *Mikosta Mestariksi (2009)*. Kirja on tehty tavoitteena luoda baarimestarien ammattitaitoa edistävä oppikirja, koska vastaavanlaista teosta ei Ahon mukaan ole julkaistu vuoden 1988 jälkeen vaikka ammatin vaatimukset ovatkin kehittyneet runsaasti. Ahon tutkimuksessa ei keskitytty pelkästään kotimaiseen drinkkikulttuuriin. Opinnäytetyössä käytettiin menetelminä mm. havainnointia vieraillemalla drinkkikulttuuriin vaikuttavissa suurkaupungeissa kuten Pariisissa ja Lontoossa sekä haastattelua haastatteleamalla näiden kaupunkien baarimestareita. (Aho 2009, 11.)

Tutkimuksen tärkeimpänä yksittäisenä menetelmänä kotimaan ja ulkomaiden drinkkikulttuurin tutkimuksessa oli alan kirjallisuuteen perehtyminen. Tavoitteeksi asetettiin alkupe räisen kirjallisuuden käyttö, jotta välttyttiin väärin tietojen jakamiselta ja lähdekriittömäl tä toistelulta, kuten Aho toteaa. Tutkimustaan varten Aho toteutti kyselytutkimuksen 12 henkilölle, jotka vastasivat kymmeneen kysymykseen alamme tulevaisuudesta, alan ammattitaitovaatimuksista ja alkoholeja käsittelevistä asioista. (Aho 2009, 11.)

Seuraava tutkimus aiheesta on julkaistu 2016 teoksena *Kotimainen Cocktail*. Kotimainen cocktail esittelee maailman drinkkikulttuuria, mutta keskittyy tutkimaan kotimaisen drinkkikulttuurin historiaa vuodesta 1900 aina 2000-luvulle saakka. Tutkimusmenetelminä teosta luodessa on käytetty alan merkittävien henkilöiden haastatteluja. Kirjailijat ovat myös tutustuneet laajalti Suomen kansallisarkistoon. Lisäksi kirjailijat ovat tutustuneet Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmiin esimerkiksi eri drinkkilistoja analysoimalla. (Grönfors, Karttunen, Lindström & Nikkanen 2016.)

Teos esittelee vuosikymmen kerrallaan cocktailkulttuurin suurimpia muutoksia ja niihin vaikuttaneita tekijöitä, mutta keskittyy pääosin esittelemään eri cocktailbaarien drinkkilistoja. Teoksessa on kattava valikoima eri klassikkocktailien reseptejä, mutta myös kyselylomakkein kerättyjä drinkkireseptejä ympäri maamme työskenteleviltä baarimestareilta. Teoksessa ei ole myöskään unohdettu uusien cocktailien luomista käsittelevää osuutta, jonka avulla kirjan lukija voi helposti luoda uusia cocktaileja esimerkiksi kotonaan.

Uusimman tutkimuksen on kotimaisesta cocktailkulttuurista on kirjoittanut baarimestareita kouluttava Jaana Karvinen, joka julkaisi 28.12.2016 opinnäytetyönään tutkimuksen *Suomen naisbaarimestarit–ennen ja nyt*. Karvinen on tehnyt tutkimuksensa käyttäen yhtä laadullisen tutkimuksen menetelmää – haastattelua. Karvinen haastatteli tutkimukseensa kymmentä naisbaarimestaria kahdelta aikakaudelta – puolet haastatelluista olivat eläkkeellä, puolet edelleen työelämässä. Lisäksi hän vertasi tuloksia yhden haastattelemansa miesbaarimestarin vastauksiin. Osaksi teemoitetuin yksilöhaastatteluin Karvinen kartoitti alalle päätymistä, haastateltavien koulutus pohjaa, miten naisbaarimestarius erosi miesbaarimestariudesta esimerkiksi palkan suhteen ja vertasi kahden kohderyhmän tuloksia keskenään. (Karvinen 2016.)

Opinnäytetyössään Karvinen esittelee laajasti cocktailkulttuurin historiaa ja sen käännekohtia Suomessa. Historiantutkimus perustuu pääsääntöisesti kahden aiemmin esittelemäni tutkimuksen *Mikosta Mestariksi* (Aho, Autti & Siitonen 2009) ja *Kotimainen Cocktail* (Grönfors, Lindström, Nikkanen & Karttunen 2016) esittelemiä tuloksiin.

Karvinen käyttää historiantutkimuksessaan myös Catanin (2014) ja Sillanpään (2002) teoksia, joten näyttää siltä, että tutkimuksen historiaosuus perustuu kirjallisuuteen ja varsinainen tutkimus naisbaarimestariudesta perustuu haastatteluin saatuihin tuloksiin.

### 3.2. Alan kirjallisuus

Maailman cocktailkirjallisuus nykytiedon valossa alkaa Yhdysvalloista. Ensimmäinen cocktailkirja *The Bar-Tenders' Guide* (Thomas 1862) ilmestyi reilut viisikymmentä vuotta myöhemmin kun sana ”cocktail” oli määritelty. Tämä ikoninen teos ei kuitenkaan ollut varsinaista ammattia käsittelevä kirja vaan noin kymmenen cocktailreseptiä käsittävä reseptikirja. (Miller & Brown 2009, 64.)

Ensimmäistä kertaa varsinainen baarimestarikirja, jossa käsiteltiin cocktailreseptien lisäksi ammatillisia oppeja on yhdysvaltalaisen baarimestari Harry Johnsonin *Bartender's Manual* (Johnson 1882). Teoksessa käsitellään reseptiikan lisäksi asiakaspalvelun perusteita, liiketoiminnan pyörittämistä ja vaikka oluen oikeaoppista tarjoilua 159 sivun verran koko kirjan 289 sivusta. Johnsonin teoksesta onkin muotoutunut ajan saatossa yksi baarialan ikonisimpia teoksia, koska hänen teoksensa julkaistua baarit olivat saavuttamassa suuren suosion Yhdysvalloissa ja kahdessa vuosikymmenessä saluunoiden määrä oli noussut neljästä tuhannesta saluunasta 50 000 saluunaan. (Miller & Brown 2009, 76.)

Alan merkittävien kansainvälisten teosten linjaa jatkaa eurooppalainen drinkkirja, hotelli Savoy'n *Savoy Cocktail Book* (Craddock 1930). Teos jatkaa Yhdysvalloista virranneiden cocktailkirjojen perinnettä tuoden mukaan eurooppalaisten baarimestarien reseptejä. Mainerikkaan hotellin teoksesta on syntynyt klassikko, jota käytetään vielä 2000-luvulla baarimestarien oppimateriaalina. (Miller & Brown 2009, 208.)

Suomessa drinkkikirjallisuus on syntynyt 1932, jolloin ilmestyi teos *Cocktailkirja*, 112 sivua ulkomaisia ja kotimaisia drinkkireseptejä (Cocktailkirja 1932). Kotimaiset drinkkikirjat, joita on ilmestynyt Cocktailkirjasta lähtien noin yksi teos joka vuosikymmenellä, huipentuvat vuonna 1974 Karetkosken, Valtosen ja Valven kirjoittamaan teokseen *Baarimestarin käsikirja*. Baarimestarin käsikirja käsittää runsaan reseptiikkapankin lisäksi ohjeita baarimestarin työhön, kuten miten baarimestarin tulee työssään käyttäytyä ja miltä hänen tulee näyttää. (Karetkoski, Valtonen & Valve 1974, 45.)

Baarimestarin käsikirjasta on tehty uusi, samankokoinen ja päivitetty painos vuonna 1981, mutta maamme varmasti kattavimpia baarimestarin oppikirjoja on *Mikosta Mestariksi (Autti, Aho & Siitonen 2009)*. Toisin kuin aikaisemmat oppikirjat, tämä 239-sivuinen oppikirja ei keskity pelkästään drinkkireseptiikkaan vaan käsittelee ammattiamme laajemmin. Teoksessa otetaan kantaa juomatrendien havaitsemiseen ja hyödyntämiseen, yhteistyökumppanien hyödyntämiseen, pureudutaan oman juomakulttuurimme historiaan ensimmäistä kertaa kotimaisen drinkkikirjallisuuden historiassa ja ennustetaan tulevaa. Teoksessa esitellään pintapuolisesti eri alkoholikategoriat ja alkoholien valmistustavat ja tämä sisällöltään monipuolinen opas on jo vakiinnuttanut paikkansa baarialan ammattilaisten perusteoksena alalle tultaessa. Teoksen on kirjoittanut Jyväskylän Ammattikorkeakoulun opettaja Kimmo Aho sekä palkitun drinkkibaarin A21 Cocktail Loungen perustajakaksikko, baarimestarit Timo Siitonen ja Niko Autti.

Baarialan uusimpana teoksena ilmestyi tämän opinnäytetyön aikana julkaistu teos *Kotimainen Cocktail* (Grönfors, Karttunen, Lindström & Nikkanen 2016). Kotimainen Cocktail ei ole Mikosta Mestariksi -teoksen tavoin baarimestarin oppikirja, vaan maailman- ja kotimaan drinkkikulttuuriin pureutuva teos. Kirja alkaa esittelemällä eri alkoholien ja drinkkien historian kansainvälisesti. Teos esittelee pääosin 1950–2000 -aikaikkunan drinkkikulttuurin kehittymistä Suomessa avaten pinnallisesti vuosikymmenien tärkeimpiä ilmiöitä ja merkittävimpien baarien drinkkilistoja. Iso osa teoksesta on uusia drinkkireseptejä, joita teoksen kirjailijat ovat keränneet ympäri Suomea työskenteleviltä baarimestareilta. Mukana on kappaleet drinkkien valmistustekniikoista ja työvälineistä, jotta lukija voi valmistaa drinkkejä kotona. Tämä teos toimii hyvin benchmark-teoksena omaan tutkimukseeni, joka käsittelee ajallisesti samoja teemoja.

### **3.3. Alan lehdet ja digitaalinen aineisto**

Kun drinkeistä kirjoitettua tiedon määrää digitaalisena tai printtimuodossa vertaa esimerkiksi ruoan tai viinin ympärillä toimiviin medioihin ja kirjoihin, huomaa että drinkkijulkaisuja on huomattavasti vähemmän.

2010-luvulla useimmat drinkkijulkaisut ovat digitalisoineet itsensä ja useat julkaisut ovat kannattavuuden puuttuessa lopettaneet toimintansa. Meillä Suomessa baareihin ja drink-

keihin keskittyvä julkaisu *Shaker*, jota julkaisee Mediatalo Keski-Suomalainen Oyj. Sama mediatalo vastaa esimerkiksi HoReCa-alalle suunnatusta Aromi-lehdestä. Shaker ilmestyy neljä kertaa vuodessa ja yksi painos on noin 7000 numeroa. Lehti jaetaan pääosin HoReCa-alan sisäisesti eri anniskeluravintoloihin, oppilaitoksiin ja alan ammattilaisille. Shaker onkin maassamme ainut printtimedia, joka kirjoittaa pääsääntöisesti drinkeistä ja väkevistä alkoholeista, esittelee alan toimijoita, persoonia ja ilmiöitä. (Shakerlehti 2017.)

Kotimaisista valtamedioista yksikään taho ei kirjoita drinkeistä yhtä paljon kuin Shaker, mutta muutamat ruoka- ja lifestyle lehdet kuten IMAGE ja Glorian Ruoka ja Viini kirjoittavat drinkeistä havaintojeni mukaan satunnaisesti. Syynä vähäiseen julkaisemiseen drinkeistä on luultavasti ei välttämättä kiinnostuksen puute, vaan maamme tiukka alkoholilainsäädäntö. (Finlex 2017.)

Alkoholilainsäädäntö voi nähdä alkoholituotemerkkeihin, anniskeluravintoloihin ja drinkkialan ammattilaisiin liittyvät artikkelit alkoholin mainostuksena ja kieltää artikkeleiden julkaisun, jos kaupallista toimintaa artikkeleissa havaitaan. Artikkeleista laittomia tekee seikka, että usein alkoholiin liittyviä artikkeleita ei voida todentaa niiden kohderyhmän olevan täysi-ikäisiä. Alkoholilainsäädännön ja markkinoinnillisen sisällöntuotannon takia *Shakerlehti* on lukijakunnaltaan rajattu juuri anniskeluravintoloiden, oppilaitosten ja alan ammattilaisten piiriin. (Shakerlehti 2017.)

Suomesta löytyy kaksi drinkeistä aktiivisesti kirjoittavaa blogia, jotka ovat *Virtuaalibaari* ja *Cocktail O'Clock*. *Virtuaalibaari* on Lapin Matkailuopiston opettajan *Ari Mannisen* julkaisema blogi, jossa hän esittelee pääosin baarimestarikoulutuksensa sisältöä ja siihen liittyviä ihmisiä. Koska blogi liittyy koulutusohjelman sisällön esittelemiseen on blogilla erityislupa julkaista väkeväänkin alkoholiin liittyvää sisältöä ilman, että blogiin päästäkseen tarvitsisi tunnistautua täysi-ikäiseksi. (Manninen 8.8.2016.)

Baarimestari Laura Nissisen julkaisema *Cocktail O'Clock* -blogi ei vastaavanlaista erityislupaa omista, eikä blogissa ole myöskään minkäänlaista ikätunnistusta, joten blogi toimii lainsäädännöllisesti hyvin ”harmaalla alueella”. Blogi on suunnattu täysin kuluttajille, helpottamaan drinkeistä nauttimista ja niihin perehtymistä. Sisältö onkin koottu eri drinkkiohjeista, baarien ja ihmisten esittelyistä ja siitä, millaista on olla baarimestarin työssä. (Nissinen 16.1.2016.)

Menessä maamme rajojen ulkopuolelle ei alkoholista kirjoitettua sanaa lainsäädännöllä rajoiteta. Internet onkin 2010-luvulla on pullollaan eri drinkeistä kirjoittavia julkaisuja ja blogeja.

Maailman suurimpia drinkkimedioita on verkossa baarimestari *Simon Diffordin* julkaisema *Difford's Guide*, joka on entinen englantilaisesta baarimaailman printtilehdestä digitalisoitu julkaisu ja -yhteisö. Difford's Guide julkaisee artikkeleita eri alkoholituotteista, uusista baa-

reista, tutkimuksia drinkkien historiasta ja alan ilmiöistä ja ylläpitää runsasta drinkkireseptiikkaa (Difford's Guide 2017). Difford's Guide julkaisi aikaisemmin printtiversiotaan *CLASS Magazinea*, joka on kannattavuuteen vedoten lopetettu.

Drinkkimedioista vaikuttavimpia on *Drinks International*, joka on baarialan kaupallinen julkaisu. Drinks International julkaisee artikkeleita eri alan toimijoista, brändeistä ja alkoholi-kaupasta. Drinks International analysoi alkoholikauppaa ja julkaisee ajoittain raportteja eniten myyvistä alkoholibrändeistä ja nousevista trendeistä. Drinks Internationalin keskeisiin toimintoihin kuuluu *Worlds Top 50 Bars* -sivujulkaisu, joka esittelee vuosittain alan vaikuttajista koostuvan tuomariston näkemyksen maailman viidestäkymmenestä parhaimmasta baarista. Drinks Internationalin palvelu keskittyy sen online-julkaisun ympärille, mutta se julkaisee vuosittaisia raportteja ja sponsorien artikkeleita printtilehdessä. (Drinks International 2017.)

Kolmas drinkkeihin keskittyvän baarialan suurimmista julkaisuista on *Imbibe Magazine*. Imbibe julkaisee artikkeleita drinkkeihin, baarimestareihin ja alan ilmiöihin liittyen kansainvälisesti ja printtilehtenä, että verkossa. Imbibe on Difford's Guiden verkkopalvelun kanssa yhteisöllinen foorumi alan ammattilaisille ja drinkeistä kiinnostuneille kuluttajille. Difford's Guidesta löytyy verkkokauppa, runsas drinkkireseptikirjasto ja kattavasti sisältöä videoiden muodossa julkaisun eri aiheista, kuten vaikkapa drinkkien valmistuksesta. Imbiben printtilehti ilmestyy noin viisi kertaa vuodessa. (Imbibe Magazine 2017.)

Kansainvälisesti uusimpia tulokkaita on printtilehtenä julkaistava, laadukas ilmaisjakelu *Cocktail Lovers*, joka Imbiben ja Difford's guiden tavoin tarjoaa laadukkaan verkkosisällön drinkkeihin liittyen. Cocktail Lovers julkaisee alkoholirytyksistä koostuvien sponsoriensa tukemana kansainvälistä printtilehteä, joka rakennetaan erittäin visuaalisesti, sisältöriikaasti ja epäkaupallisella näkökulmalla alan puhuttavimpien teemojen ympärille. (Cocktail Lovers 2017.)

#### **4. Tarinallistaminen**

Sanotaan, että nykyisessä tietoyhteiskunnassa olet yhtä hyvä kuin parhaimmat ideasi. Kun kerrot tai myyt ideoitasi eteenpäin, haluat varmasti lisätä niihin relevanssia kohteenaasi olevaan asiaan ja lisätä niihin tunnetta ja saattaa ne oikeaan kontekstiin. Silloin kerrot itseasiassa tarinan ja sitä tarinallistaminen juuri onkin – idean saattamista ymmärrettävään muotoon, jotta se opettaisi ja inspiroisi. (Gallo 2016.)

Kalliomäen (2014) mukaan tarinallistaminen voi olla nykyään esimerkiksi yrityksen punainen lanka. Strategia, joka kohdentaa toimintaa ja tuottaa asiakkailleen täysin uudenlaisia palvelukokemuksia, jotka välittävät yrityksen viestiä eteenpäin. Tarina sitoo yhteen eri pal-

velujen markkinointia ja itse ydinpalvelua ja parhaimmillaan saakin sen kokijan heittäytymään mukaan tarinaan jolloin lukijan motivaatio kasvaa. Tarinallisuus on sisällöntuotantoa, joka on noussut isoksi osaksi monia eri bisneksen aloja ja sisällöntuotantoon tarinallistamisen kautta saadaan tuotua pelillisyyttä, yllätyksiä ja uusia oivalluksia. (Kalliomäki 2014, 13.)

Denise E Agosto on tutkinut tarinankerrontaa pedagogisena metodina ja havainnut, että tarinoita kuullessaan niin lapset, että aikuiset vaipuvat eräänlaiseen transsiin. Tässä tilassa heidän huomionsa keskittyy täysin tarinaan ja samalla esimerkiksi heidän tietoisuus ympäristöstään hämärtyy ajatusten siirtyessä kuvitteelliseen maailmaan. (Agosto 2016.)

Michael J Sylvesterin (Sylvester 2017) mukaan tarinat ovat voimakas keino välittää monimutkaisiakin ideoita eteenpäin tehokkaalla ja voimallisella tavalla, koska ne ovat meillä verissä. Tarinat ovat olleet osa meidän arkeamme jo lapsesta saakka, jolloin vanhemmat lukivat niitä meille. Sylvesterin mukaan usein emme vain osaa hyödyntää niiden tarjoamaa potentiaalia. (Sylvester 2017.)

Tarinallistaminen voi olla osa palvelumuotoilua. Tarina luo yrityksen brändäämiseen, markkinointiin ja tuotteistamiseen tarinallisen kehyksen. Tällöin tarinallistaminen tulee todeksi asiakaskohtaamisen kautta jokaisessa palvelun yksityiskohdassa. (Kalliomäki 2014, 13.)

Tarinallistaminen on uudenlainen tapa ajatella tarinoita ja tehdä monista tarinoista vielä yksinkertaisempia, jotta ne sopivat esimerkiksi opetuskäyttöönkin. Sylvester kertookin tarinallistamisen mahdollisuuksia käsittelevässä artikkelissaan erinomaisen esimerkin siitä, mitä tarinallistaminen voi parhaimmillaan olla: lue seuraava lause ja mieti ymmärrätkö sen edes ensiyrittämällä tai muistaisitko siitä mitään pienen ajan kuluttua. (Sylvester 2017.)

Archimedes wrote: "Any solid lighter than a fluid will, if placed in the fluid, be so far immersed that the weight of the solid will be equal to the weight of the fluid displaced (Sylvester 2017).

Mikäli teksti tarinallistettaisiin, se voisi kuulostaa Sylvesterin mukaan esimerkiksi tältä:

Now imagine the deep, oval bath is full to the brim, and there's an encircling trough to catch the overflow. Archimedes convinces a doubting Pythagoras to climb in, sending the displaced water over the edge of the bath. The trough leads the water, via aqueduct, into a vessel that sits on one side of an ancient scale. The mathematician floats. Then Archimedes asks Pythagoras to rise carefully from the bath up and to climb onto the other side of the scale. The scale balances!. (Sylvester 2017.)



Esimerkin tarkoitus on havainnollistaa kuinka yksityiskohtaisilla kielikuvilla saa yksinkertaisesta asiasta huomattavasti mielenkiintoisemman, viihdyttävämmän ja mieleenpainuvan.

Ei ole siis ihme, että tarinat saavat tylsinäkin pitämämme asiat kuulostamaan mielenkiintoisilta ja muistamaan lukemamme helpommin.

#### **4.1. Miten tarinallistetaan?**

Ennen kuin lähdemme pureutumaan miten tarinoita voi rakentaa, Kalliomäki (2014) suosittelee miettimään, mitä tarina itseasiassa on. Kalliomäki määrittelee tarinan näin:

1. Tarinassa on yleensä selkeä rakenne: alku, keskikohta ja loppu.
2. Tarinassa on kronologisuutta, tarina on yhtenäinen tapahtumien sarja.
3. Tarinassa on syy-seuraussuhteita ja juonellisuutta.
4. Tarinallistamisen näkökulmasta tarina on yrityksen toiminnan punainen lanka.
5. Tarinassa on selkeä hahmo tai toimija.
6. Tarinassa on sekä faktaa, että fiktiota, eli tarina on dramatisoitu, mielenkiintoinen, koukuttava.
7. Tarina vetoaa tunteisiin.
8. Tarina vetoaa eri aisteihin ja herää eloon aistien kautta.

Kirjailija Ilkka Remes blogissaan neuvoo tarinan rakentamiseksi kysymään itseltä seuraavat asiat (Ilkka Remes 2017):

1. Millaisia ihmisiä tarinaan kytkeytyy?
2. Mitä jännitteitä heidän välillän on?
3. Mitkä ovat heidän panoksensa?
4. Kuinka suureksi tarinan huippukohta voi kasvaa?
5. Mitä sivujuonia asetelma tarjoaa?
6. Ovatko motiivit suhteessa tekoihin?
7. Ovatko voimat ja vastavoimat riittävässä, mutta eivät liian suuressa epäsuhdassa?

Miten tarinoita sitten tuotetaan? Kalliomäki (2014, 74) neuvoo seuraamaan elokuvia ja fiktiivisiä tv-sarjoja tuottaviin ammattilaisiin ja heidän lähestymistapaansa ja työprosessiinsa, joka on hänen mukaansa jakautuu seuraavanlaisiin osa-alueisiin:

- Aihe
- Idea
- Tiivistelmä tarinasta
- Kohtausluettelo

- Proosaluettelo
- Käsikirjoitus

Kuten Kalliomäki (2014, 78) mainitsee, itse tarina on kaikkein tärkein lähtökohta ja ilman hyvää tarinaa ei voi seurata myöskään hyvää lopputuotetta. Koko tarinallistamisen prosessin ydin onkin tarinan identiteetissä, jonka ympärille kokonaisuus rakentuu. Tarinan identiteetti vastaa kysymyksiin kuten keitä me olemme, mistä tulemme, minne menemme tai mikä meille on tärkeää. (Kalliomäki 2014,78.)

Toisin kuin Kalliomäen (2014) palvelujen ja tuotteiden tarinallistamisen malli, Gallo (2016) on analysoinut maailman kuuluja puhujia, yritysjohtajia, valmentajia ja esiintyjä. Gallo on analysoinut eritoten edellä mainittujen henkilöiden tarinankerronnan taitoja. Gallo tiivistää tarinoiden luomisen muun muassa seuraaviin teeseihin. (Gallo 2016, 16.)

- Tunnista tarinaasi varten brändisi ydin tarkoitus (Steve Jobs, Richard Branson).
- Kerro tarinoita hankaluuksien selättämisestä ja niistä opituista asioista (Rony Robbins, Amy Purdy, Adam Braun).
- Esittele joku ”sankari”, henkilö tai tuote, joka voittaa vastoinkäymiset (Oprah, Sideways, Darren Hardy, Peter Guber, Steve Jobs).
- Kartoita mahdolliset odotukset ja vahingoita niitä (Bill Gates, Elon Musk).
- Käytä yksinkertaisia sanoja välttämään monimutkaisuutta (Dr. Ed Hallowell, Martin Luther King Jr., Elon Musk).
- Rikasta tarinaa yksityiskohtaisilla tiedonjyvillä (Sara Blakely, Pete Frates).
- Kerro autenttisia tarinoita jotka on räätälöity juuri sinun yleisöllesi (Gary Vaynerchuk, Giada de Laurentiis).
- Jaa tarinasi kolmeen selkeään osaan (Pope Francis, Steve Jobs, Sheryl Sandberg).

#### **4.2. Ydinviesti ja -tarina**

Ydinviesti on, kuten nimi sanoo, tarinan ydin ja pääväittäjä. Kuten elokuvissakin, se kertoo meille maailmasta ja elämästä ja siihen tiivistyy elokuvien ja tv-sarjojen viesti. Yrityksenkin markkinoinnissa yrityksen tarinan tärkein asia on ydinviesti—mitä yritys haluaa viestittää asiakkailleen. Sen tulisi olla tarinallinen ja sellainen, joka tarinan kautta viestii kokemuksesta, jota haluamme välittää. Ydinviestissä on koko tarinan juonellinen rakenne ja syy-seuraus-suhteet ja se vastaa kysymyksiin: mitä tapahtui ja mitä siitä seurasi. Tärkeää on ydinviestissä on se, että sillä on avoin loppu koska asioita tapahtuu edelleen. (Kalliomäki 2014, 103.)

Kirjailija Remes (Remes 2017) blogissaan ei puhu ydintarinasta, vaan enemmänkin tarinan rungosta. Runko on Remeksen mukaan kuten Kalliomäki väittää, kaiken perusta, jolle koko tarina rakentuu. (Remes 2017.)

Ydintarina on esimerkiksi yrityksistä puhuttaessa yrityksen palveluiden elämyksellistämistä ohjaava punainen lanka, joka ei juuri muutu. Se on kuin tv-sarjan ensimmäisessä jaksossa esitelty sarjan maailma sen hahmoineen, jolloin ydintarinan ympärille lähtee rakentumaan pienempiä eläviä tarinoita, jotka harhailevat kuka minnekin, ydintarinan pysyessä muuttumattomana (Kalliokoski 2014, 104). Kirjaa luodessa Remeksen (Remes 2017) mukaan tämä voi olla esimerkiksi tilanne, johon päähenkilö joutuu. Siksi pelkän henkilöiden luominen ilman varsinaista tarinan ydintä ei vie tarinaa eteenpäin. (Remes 2017.)

Kalliokoski (2014) esittelee seuraavia kysymyksiä auttamaan ydintarinan luomista:

- *Alkusysäys*–mistä kaikki alkoi? Kuka / mikä on yrityksen tarinan hahmo?
- *Esittely*–miksi yritys on, mitä on? Syy-seuraus-suhteet. Tee näkyväksi!
- *Syventäminen ja käänne*–yllättävä tapahtuma! Miten tapahtumat vaikuttivat siihen, millainen yrityksestä tuli?
- *Ratkaisu*–tarina osana yrityksen palvelulupausta. Mitä lupaamme asiakkaalle tarinan kautta?
- *Loppuhäivyty*s–miltä asiakkaasta tuntuu, kun palvelulupaus on lunastettu? Mikä on yrityksen tarjoama tarinakokemus?

### 4.3. Hahmot

Kuten Kalliomäki (2014, 110) kertoo, tarina ja toiminta aktivoituvat erilaisten hahmojen avulla, jotka voivat olla joko fiktiivisiä tai todellisia. Tärkeää on se, että hahmot ovat inhimillisiä, heillä tulee olla ja heikkouksia että vahvuuksia. Kalliomäki korostaa hahmon päämäärän tärkeyttä. Kun yhtä tai useampaa hahmoa lähdetään tarinaan luomaan, Kalliomäen mukaan olisi hyvä ajatella ainakin seuraavanlaisia kriteerejä. (Kalliomäki 2014, 110.)

1. Hahmolla on vahva tahto ja selkeä päämäärä.
2. Hahmo on uskottava.
3. Hahmon maailma koostuu sekä fiktiosta että todellisuudesta, jotta se voi olla tuttu että tuntematon.
4. Hahmon toiminnassa leimaantuu toisto, jolloin syntyy olemus.
5. Hahmo osoittaa tunnistettavia tunteita.
6. Hahmoja luodaan liioittelemalla heidän ominaisuuksiaan.
7. Hahmolla on jokin tärkeä ominaisuus, jota käytetään loogisella tavalla.
8. Kiehtovaan hahmoon on helppo samaistua samankaltaisuuden, sankaruuden, kokemuksen tai tunteen tunnistettavuuden vuoksi.
9. Hahmo toimii vain jos tarina toimii.

Remes kertoo (Remes 2017) tarinan henkilön oleva tärkeä sekä juonen kannalta, mutta tarinan kirjoittamisen kannalta. Hän kuuluttaakin lisäksi sen perään, että henkilöiden on tarinan aikana muututtava johonkin suuntaan, jotta lukijan ja kirjoittajan mielenkiinto säilyy. Nyrkkisääntönä voi Remeksen mukaan pitääkin sitä, että jos henkilö on tarinan lopussa samanlainen kuin alussa, jotain on pahasti pielessä. (Remes 2017.)

Remes neuvoo testaamaan henkilöiden toimivuutta esimerkiksi seuraavanlaisella tekniikalla: kun henkilöä pidetään valmiina, on aika kysyä itseltä olisiko henkilöön kiinnostavaa tutustua. Jos esimerkiksi henkilöstä pitäisi kertoa tuttaville, mitä henkilöstä olisi kerrottavaa? Jos henkilö tuntuukin tylsältä kirjan sivuilla, miksi lukijakaan viihtyisi hänen seurassaan? (Remes 2017.)

Henkilöiden luomiseen tarvitaan räväkkää kitkaa, särmää ja käänteitä. Henkilöiden on Remeksen mukaan heijastettava tarinan maailmaa ja ylipäänsä konfliktit koetaan ylipäänsä mielenkiintoisempina kuin pelkkä onni. Etenkin, jos konfliktien kautta halutaan saavuttaa kyseinen onni (Ilkka Remes 2017). Remeksen mukaan asiat kuten tavat, kyvyt, maut, mieltymykset ja ulkonäkö ovat henkilön pintaa, mutta todellinen kiinnostus syntyy vasta kun henkilön arvot ja asenteet joutuvat ristiriitaan jonkun ulkoisen voiman kanssa. (Remes 2017.)

#### **4.4. Teemat**

Samoin kuin esimerkiksi elokuvissa tai kirjallisuudessa, tarinan taustalla vaikuttaa jokin teema. Kalliomäki (2014) vertaakin teemaa esimerkiksi Suomi-Ruotsi-jääkiekkopeliin, jonka teemana voisi olla voiton ja häviön kysymykset, sankariteot ja epäonnistumiset. Teemat ovat yleensä hyvin konkreettisia asioita, ja ne ovat yksi osa tarinoiden ydinviestiä ja ydintarinaa. Teemoja tarinassa voi olla yleensä 5–10 ja ne voivat olla esimerkiksi erilaisia paikkoja, hahmoja, tyylejä tai tapahtumia. (Kalliomäki 2014, 119.)

#### **4.5. Ajankuva**

Ajankuva voi olla tarinallistamisessa esimerkiksi jonkin tietyn historiallisen ajanjakson hyödyntämistä. Matkailubisneksessä kuten teemaravintoloissa ja -baareissa ajankuvaa on käytetty hyväksi jo pitkään. Kun tarinaan lähdetään luomaan ajankuvaa, Kalliomäki (2014, 120) neuvoo ns. ”maalaamaan isolla pensselillä” takertumatta esimerkiksi trendeihin, jotta tarina kestää aikaa eikä ole vanhentunut jo muutaman vuoden päästä. (Kalliomäki 2014, 120.)

Ajankuvaa rakennettaessa erinomaisia välineitä tiedonhakuun ovat esimerkiksi museot, joista löytyy tietoa siitä, miltä tietyllä aikakaudella näytettiin, miltä ympäristö näytti, mitä musiikkia kuunneltiin ja mikä oli sille ajalle tyypillistä. (Kalliomäki 2014, 121.)

Remeksen mukaan (Remes 2017) kuitenkin lukijalle harvoin riittää että hänelle kuvailaan vain tarinan miljöö, vaan kuvauksen pitää olla kohtauksen henkilön kautta väritynyt. Ei ole siis suositeltavaa kertoa miltä miljöö näyttää, kuten: ”Huone oli sekainen”, vaan kuvailla miljöö tapahtumien kautta. Tällöin kuvaus voisi olla esimerkiksi tällainen: ”Antero pujotteli hujan hanan jätettyjen tavaroiden välissä”. Kuvailut on syytä pitää mahdollisimman maltillisina ilman vuolasta kuvailua. Mitä niukemmalla sanamäärällä selviää, sen parempi. Remeksen mukaan hyvä kuvailu ikään kuin paljastaa vain jäävuoren huipun ja jättää veden alla olevan osan lukijan itse ymmärrettäväksi. Hyvänä periaatteena Remes painottaa ajankuvan ja miljöön kuvailussa sitä, että jokaisen yksityiskohtan pitäisi tuottaa tarinaan jotain merkitystä – luotava itse henkilöä tai välitettävä jotakin informaatiota. (Remes 2017.)

#### 4.6. Moniaistisuuden merkitys tarinallistamisessa

Kalliomäki (2014) väittää moniaistisuuden olevan tärkeä tekijä eläytymisen ja samaistumisen kannalta. Hän suosittelee hyödyntämään kaikkia mahdollisia aisteja. Liikkeelle kannattaakin lähteä ajattelemaan mahdollisia keinoja, miten asiakas tai lukija voi aistia tarinaa parhaiten. Onko tapahtumat esimerkiksi vanhassa rakennuksessa, jonka tuoksun voisi kuvailla vaiko metsässä, jonka havun tuoksu on helppo sanoa kertoa. (Kalliomäki 2014, 138.)

Hajuaisteista helpoiten käytettäviä tuoksuja voi olla esimerkiksi juuri metsän, savusaunan tai nuotiokokemukseen yhdistettävä savun tuoksu. Merelliset tuoksut voivat viedä ajatukset meren äärelle (Kalliomäki 2014, 137). *Makuaistia* on mahdollista lähteä herättelemään esimerkiksi ruoan kautta, jota on suhteellisen helppo kuvailla. Tiedämmekin esimerkiksi kanelin ja mausteiden kuuluvan jouluun ja makkaran kesään. *Tuntoaistia* voi aktivoida esimerkiksi kuvaamalla eri vuodenaajoille tyypillisiä piirteitä kuten lunta, lämmintä järvivettä tai kosteita sammalia. *Äänien* hyödyntäminen tapahtuu luonnollisesti musiikkia, puhetta tai äänitehosteita hyödyntämällä. (Kalliomäki 2014, 138.)

#### 4.7. Dramaturgia tarinallistamisen välineenä

Kalliomäki kertoo, että dramaturgia on kokonaisuuden, ajan ja yksityiskohtien hallintaa. Dramaturgia on ikään kuin kudelman, jolla on aina oma logiikkansa. Dramaturgia on minkä tahansa aineiston järjestämistä esityksen muotoon. Draaman tehtävänä on lisäksi koukuttaa tarinan seuraaja, tämän takia draamaa pitää pystyä ammentamaan kuulijalleen oikeassa suhteessa. (Kalliomäki 2014, 174.)

Dramaturgian rakennetta auttamaan on kehitetty ns. *draamankaari*, jollaisia on lukuisia erilaisia, riippuen keneltä kysytään. Mm. ruotsalaisen elokuvadramaturgin *Ola Olssonin* mukaan fiktioelokuvan draamarakenteessa on hänen mukaansa kuusi osaa. (Kalliomäki 2014, 175.)

1. Alkusysäys, jossa kookutetaan katsoja mukaan asettamalla perusristiriita
2. Esittely, jossa annetaan perustiedot.
3. Syventäminen, jolla pyritään saamaan katsoja mukaan samaistuttamalla hänet pähenkilöön tai tilanteeseen.
4. Ristiriitojen kärjistyminen, jossa tapahtuvat lähtevät käyntiin ja kärjistyvät.
5. Ratkaisu, jossa ristiriita ratkeaa.
6. Häilytys, jolloin tunnekuuhu laantuu ja katsoja rauhoittuu.

Kalliomäen (2014, 175) mukaan onnistunut draamallinen tarina onkin sellainen, joka mahdollistaa tunnistamisen, samaistumisen ja eläytymisen kokemuksen syntymisen.

Kalliomäki (2014, 178) esittää dramaturgian luomiseen kahdeksan ohjetta ja menetelmää, jolla draaman luomiseen saa lisää tehoa:

1. *Suspense*, jolla tarkoitetaan jännitystä esimerkiksi palvelutilanteen alun ja lopun välillä, joka saa asiakkaassa heräämään ajatuksen ”mitä tapahtuu seuraavaksi?”.
2. *Cliffhanger*, jolla tarkoitetaan asiakkaan jättämistä ”rotkon reunalle”, epävarmaan tilanteeseen yllätyksenä. Tällä tavoin asiakas saadaan parhaimmillaan jatkamaan esimerkiksi tarinassa itse eteenpäin tarinan jatkumisesta kiinnostuneena.
3. *Kiteyttämisen kova taito: kill your darlings*, tarkoittaa omasta mielestä parhaiden ideoiden pois heittämistä jos ne eivät palvele tarinan tarkoitusta vaikka ne siihen itse haluaisikin kovasti sisällyttää.
4. *Keep it simple, stupid!*: Tarkoitus on pyrkiä yksinkertaisuuteen, ettei asioista tule liian monimutkaisia.
5. *Näytä, älä kerro*. Tämä vanha käsikirjoittajien ohje tarkoittaa sitä että tarinassa kannattaa jättää tilaa reilusti kokijan mielikuvitukselle, ilman että asiaa ”vääntää rautalangasta”.
6. *Hit and run -tekniikka* on hieman samanlainen kuten edellinen *näytä, älä kerro* -tekniikka. Siinä tosin ideana on aloittaa tarina mahdollisimman myöhään ja lopettaa se mahdollisimman aikaisin jättäen asiakkaalle paljon tilaa tulkita tarinaa omin voimin. Tällä tekniikalla pyritään välttämään rautalangasta väännetty tiedon palanen.
7. *Istutus–lunastus -tekniikka* hyödyntää ilmaisun keinoja luodakseen asioille ja esineille odotuksia ja merkityksiä, jotka ilmenevät myöhemmin asiakkaan oivaltamisen ilona.
8. *Ymmärrä tunteita ja anna katarsista*. Katarsiksella tarkoitetaan samaistumisen kautta syntyvää tunteita puhdistavaa kokemusta, jonka takia käymme esimerkiksi elokuvissa yhä uudestaan ja uudestaan. Puhdistavana koemme juuri tunteen helpotuksesta, kun juonta on esimerkiksi kuljetettu eteenpäin kauan ja se lopulta ratkeaa.

## 5. Tutkimuksen käsitteistö

### 5.1. Laadullinen tutkimus

Usein laadullisista tutkimuksesta puhuttaessa tullaan puhuneeksi määrällisestä tutkimuksesta ja nämä kaksi eri tutkimustyyliä poikkeavine metodeineen ovat esimerkiksi yliopistojen yhteiskuntatieteiden metodiopetuksessa usein kaksi pääteemaa (Alasuutari 2011). Tutkimuksista käytetään usein nimiä ”kvalitatiivinen” ja ”kvantitatiivinen tutkimus”. Kvantitatiivinen tutkimuksen arkikäsitys on muodostunut vuosikymmeniä sitten luonnontieteistä, joka yleistyi maassamme sotiemme jälkeen ns. ”gallup-tutkimuksina”, jolla mitattiin esimerkiksi poliittisten mielipidemittausten tuloksia. 1950-luvulta alkaen ”lomaketutkimus” onkin omaksuttu modernin empiirisen sosiologian pääasialliseksi metodiksi. (Alasuutari 2011, 31.)

Kvantitatiivisessa tutkimuksessa toimitaan lukujen ja niiden välisten tilastollisten yhteyksien välillä saattaen kerätyt tutkimustulokset taulukkoon ja analysoimalla tuloksista nousevia muuttujia (Alasuutari 2011, 34). Tätä periaatetta vastoin kvalitatiivinen tutkimus on täysin erilaista. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa kerättyä aineistoa analysoidaan numeroiden ja muuttujien sijaan kokonaisuuksina eikä laadullisessa analyysissä johtopäätösten perusteeksi kelpaa pelkästään taulukoista löytyvät todennäköisyyslaskelmat. Usein kvalitatiivista tutkimusta rajoittaa jo pelkästään se fakta, että esimerkiksi haastattelua metodina käytettäessä yksikin litteroitu haastattelu voi tarkoittaa kymmeniä sivuja tekstiä. Tämän takia ei laadullisin menetelmin, kuten haastattelua tehden ole järkevää myöskään tehdä niin paljon haastatteluja että yksilöiden väliset erot tuloksissa olisivat tilastollisesti merkittäviä. (Alasuutari 2011, 39.)

### 5.2. Harkinnanvarainen aineiston keruu ja eliittiotanta

Hirsjärven ja Hurmeen (2004, 58) mukaan laadullisessa tutkimuksessa on usein tapana puhua otoksen sijaan *harkinnanvaraisesta näytteestä*, koska toisin kuin *määrällisen tutkimuksen* tilastoihin perustuvassa analysoinnissa, laadullisessa tutkimuksessa pyritään ymmärtämään jotain tapahtumaa syvällisemmin. Harkinnanvarainen näyte mahdollistaa keskittymisen yksityiskohtaisesti johonkin yhteen ilmiöön, josta voidaan täten saada todella runsas määrä tietoa ja täten aineisto on periaatteessa kvantitatiivisesti runsas. (Hirsjärvi & Hurme 2004, 59.)

Eliittiotanta on eräänlainen harkinnanvaraisen aineiston keruunmenetelmä, ja se tunnetaan usein *määrällisen tutkimuksen* menetelmänä (Tuomi & Sarajärvi 2009, 86). Tekniikkaa pystyy soveltamaan esimerkiksi *laadullisin tutkimusmenetelmin* kuten haastattelua käyttäessä valitessa tutkimuksen perusjoukkoa. Eliittiotannan perusidea toimii siten, että tutkimukseen valitaan ne henkilöt, joiden yksinkertaisesti uskotaan tietävän haastatellusta asiasta mahdollisimman paljon. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 86.)

### 5.3. Lumipallo-otanta

*Lumipallo-otanta* on menetelmä, jolla voidaan hankkia johonkin tiettyyn asiaan perehtyneitä tai ilmiön kokeneita henkilöitä. Lumipallo-otantaa tehdessä täytyy tietää aluksi yksi tai useampi haastatettava avainhenkilö (Tuomi & Sarajärvi 2009, 86). ”Lumipalloilu” toimii siten, että kun ensimmäisiä haastateltavia on haastateltu, heitä pyydetään osoittamaan muita samasta aiheesta tietäviä henkilöitä, jotka haastatellaan seuraavaksi. Näin pystytään saamaan tietoa samasta asiasta mahdollisimman monesta näkökulmasta ja useimmat yksityiskohdat ovat käsitelty useaankin otteeseen. (Hirsjärvi & Hurme 2004, 60.)

Sadlers (2010) esittää lumipallo-otannan hyödyiksi myös yksinkertaisesti sen, että sitä käyttämällä on helppo säästää muuten otannan rekrytointiin kuluvia resursseja. Lisäksi löydetty henkilöt voivat olla sellaisia jotka olisivat muilla tavoin mahdollisesti jääneet löytämättä esimerkiksi arkaluontoisen, intiimin tai henkilökohtaisen valintakriteerin takia. (Sadlers 2010.)

Lumipallo-otanta voi jatkua yleensä niin kauan kunnes haastateltavilta ei tule enää uusia nimiä esille. Tällöin tutkimuksen tekijä voikin olla melko varma siitä, että hän on saavuttanut tutkittavan asian kannalta tarpeeksi paljon haastateltavia ja otanta on tarpeeksi suuri. Joskus voi käydä niin, että tutkimus tällä tekniikalla on lopetettava voimavarojen tai ajan puutteesta johtuen. (Hirsjärvi & Hurme 2004, 60.)

Hirsjärven ja Hurmeen (2004, 60) mukaan Lumipallo-otantaan liittyy ongelmia, kuten tutkijan oman oppineisuuden merkitys uusien näkökulmien loppumisen määrittelyssä. Tutkijan on osattava tekniikkaa käyttäen ymmärtää esimerkiksi eri koulukuntien merkitys ja ainutlaatuisuus tarkastellessaan ovatko näkemykset loppuneet vain tietyltä koulukunnalta ja eikö tietoa ole enää tuotettavissa miltään muilta asiantuntijoilta. (Hirsjärvi & Hurme 2004, 60.)

### 5.4. Haastattelu

Tuomi & Sarajärvi (2009, 73) tiivistävät haastattelun idean yksinkertaisesti: ”Haastattelun ja kyselyn idea on hyvin yksinkertainen. Kun haluamme tietää, mitä ihminen ajattelee tai miksi hän toimii niin kuin toimii, on järkevää kysyä asiaa häneltä itseltään.”

Hirsjärvi ja Hurme (2004, 61) esittelee haastattelutekniikat yleisimmin ryhmä- ja yksilöhaastatteluihin, joista yleisimmin päädytään käyttämään yksilöhaastattelua, vaikka ryhmähaastattelut ovatkin heidän mukaansa yleistymässä. Tuomi ja Sarajärvi (2009, 75) jakaa haastattelutyylit *lomakehaastatteluihin, teemahaastatteluhin ja syvähaastatteluun*.

Tiedonkeruun työkaluna Alasuutarin (2001, 106) mukaan haastattelu, samoin kuin kyselykään, ei ole mikään ylivertainen tapa saada totuutta tutkittavasta ilmiöstä selville, mutta



Tuomen ja Sarajärven (2009, 73) mukaan haastattelun käyttäminen tiedonkeruun työkaluna on ennen kaikkea joustavin vaihtoehto. Toisin kuin esimerkiksi tehdessä *määrällisen tutkimuksen kyselyä* haastattelijalla on mahdollisuus selvittää asioita syvällisemmin esimerkiksi toistamalla kysymys, oikaista erilaisia väärinymmärryksiä ja käydä keskustelua tiedonantajan kanssa. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 73.)

Haastattelua voidaan Tuomen ja Sarajärven (2009, 73) pitää joustavana siksi, että sitä ei mielletä tietokilpailuksi ja sen välityksellä voidaan löytää mahdollisimman paljon tietoa halutusta yksityiskohtaisestakin asiasta.

Haastattelun vahvuus tiedonkeruun tekniikkana on se, että se voidaan kohdistaa tarkasti vain etsityn tiedon omaaville henkilöille, mutta tästä huolimatta etenkin verrattaessa *haastattelua* tiedonkeruun välineenä esimerkiksi *kyselyyn* on se huomattavasti kalliimpi ja enemmän aikaa vievä työtapana. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 74.)

#### 5.4.1 Haastattelun eri muodot

Haastattelut voidaan jaotella tyyliensä puolesta monella tapaa. Tässä esitellään Tuomen ja Sarajärven tapa jakaa haastattelut kolmeen osaan.

Tuomen ja Sarajärven (2009, 74) esittelemien haastattelun alalajit lähtevät liikkeelle *lomakehaastattelusta*, joka on pikemminkin *määrällisen tutkimuksen* aineistonkeruumenetelmä. Siinä tarkoituksena on saada tarvittaessa suurikin otos tietoa stukturoidusti tai teemoittain haastatellen. Lomakehaastattelulla ei ole kuitenkaan Tuomen ja Sarajärven mukaan paljoa tekemistä laadullisen tutkimuksen kanssa, mutta sitä voi käyttää esimerkiksi jaottelemaan tutkittavia henkilöitä eri luokkiin (Tuomi & Sarajärvi 2009, 75).

*Teemahaastattelu* on puolistrukturoitu henkilöhaastattelu, jonka ideana on edetä ennen haastattelua päätettyjen aiheiden ja niihin liittyvien tarkentavien kysymysten avulla (Tuomi & Sarajärvi 2009, 75). Metodologisesti teemahaastattelussa tuodaan esiin haastateltavien omia tulkintoja asioista ja heidän antamia merkityksiään keskusteltaville asioille. Teemahaastatteluiden toteutustavan vaihteluväli voi olla aina miltei avoimesta haastattelusta täysin strukturoituun haastatteluun saakka mitä vain, eikä teemahaastattelussa ole väliä, esitetäänkö asiat sanamuotoineen täysin samalla tapaa. Periaate on se, että haastattelut etenevät päätettyjen aiheiden parissa niitä mahdollisesti tarkentaen. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 75.)

*Syvähaastattelu* on teemahaastattelun peruserästä poiketen täysin strukturoimaton, avoin haastattelu tai pikemminkin keskustelunomainen hetki, jossa päätetään ennen haastattelua vain ilmiö, josta keskustellaan (Tuomi & Sarajärvi 2008, 75). Syvähaastattelussa edetään käyttäen täysin avoimia kysymyksiä siten, että haastattelija syventää haas-

tateltavan vastauksia riippuen siitä, mitä haastateltava on edelliseen vastaukseen vastannut. Syvähaastattelussa tutkijan tehtävänä on pitää haastattelu vapaasta luonteestaan huolimatta koossa ja oikeassa suunnassa, mutta antaa mahdollisimman paljon haastateltavalle tilaa puhua. Syvällisyydestään johtuen syvähaastattelu ja sen analysointi usein on hyvin työlästä ja tämän takia haastateltavia saattaa olla vain muutamia. (Tuomi & Sarajärvi (2009, 77.)

## 5.5. Laadullisen aineiston analyysi

Laadullisen tutkimuksen menetelmää, kuten *haastattelua*, käytettyään aineistoa voi helposti olla hyvinkin runsaasti vaikka haastateltavia olisikin ollut pienehkö määrä (10–15 henkeä). Useimpia ihmisiä on saatettu haastatella useita kertoja ja mitä syvempi dialogi tutkijan ja haastateltavan välillä on, sitä rikkaampi ja laajempi on kertynyt materiaali. (Hirsjärvi & Hurme 2004, 135.)

Ruusuvuori, Nikander & Hyvärinen (2010, 11) neuvovat aloittamaan aineiston keruun, siihen tutustumisen ja alustavien analyysien tekemisen samanaikaisesti tai mahdollisimman varhain. Mahdollisimman varhain aloitettua analysointia ohjeistaa myös Hirsjärvi & Hurme (2004, 135). Syitä nopeaan tai samanaikaiseen analyysiin on monia: esimerkiksi kun aineisto on vielä tuore, se inspiroi vielä tutkijaa ja jos käy ilmi että aineistoa on täydennettävä, on haastattelu vielä tuoreessa muistissa ja täydentäminen helppoa. Hirsjärvi & Hurme (2004, 135) toisaalta mainitsevat, että joihinkin ongelmiin on hyvä ottaa ajallista etäisyyttä, jotta analysoidessa kyseisiä asioita pystyy tarkastelemaan laajasta perspektiivistä ja kokonaisuuden valossa.

Usein materiaalin runsaus ja elämänläheisyys tekee analysointivaiheen todella mielenkiintoiseksi, mutta samalla ongelmalliseksi ja erittäin työlääksi, väittää Hirsjärvi & Hurme (2004, 135). Kaiken materiaalin purkamiseen käytetäänkin yleistä laadullisen tutkimuksen perusanalyysimenetelmää: *sisältöanalyysiä*. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 91.)

### 5.5.1.1 Analyysin vaiheet

Sisältöanalyysin tapoja on eri metodioppaissa moninaisia. Tuomi ja Sarajärvi (2009, 92) esittelevät teoksessaan Jyväskylän filosofian laitoksen tutkijan, Timo Laineen kuvausta analyysin vaiheista:

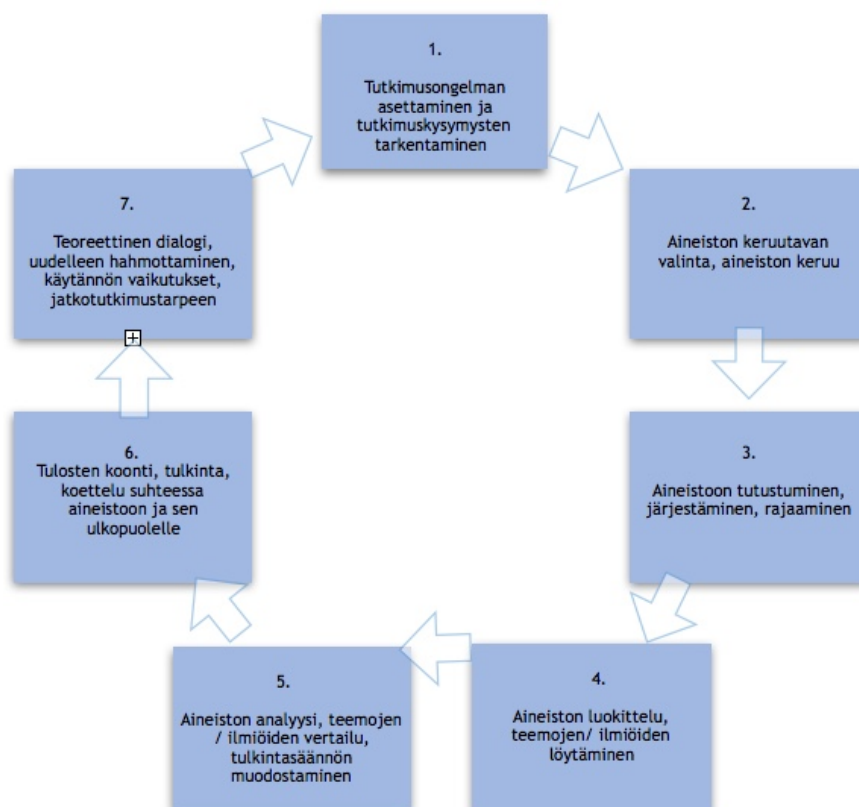
1. Päätä mikä aineistossa kiinnostaa ja tee vahva päätös!
2. Käy läpi aineisto, arvota ja merkitse ne asiat, jotka sisältyvät kiinnostukseesi.  
Jätä kaikki muut asiat pois tästä tutkimuksesta.
3. Luokittele, teemoita tai tyypittele aineisto.
4. Kirjoita yhteenveto.

Tuomi ja Sarajärvi (2009, 92) korostavatkin tärkeimpänä seikkana sitä sudenkuoppaa, johon etenkin moni kokematon tutkija materiaaliaan analysoidessa putoaa – tekstistä nousee odottamattomia, kiinnostavia asioita, jotka haluaa ottaa mukaan tutkimukseen. He neuvovat tässä vaiheessa olemaan äärimmäisen tiukka ilmiön kanssa ja kylmästi rajaamaan löydöksistä pois vastaavat ilmiöt ja keskittyvän alkuperäisiin etsittyihin seikkoihin.

Eskola ja Suoranta (1996) esittelevät, että analyysiä voi lähteä työstämään kolmella eri tapaa:

1. Aineisto puretaan ja edetään suoraan analyysiin enemmän tai vähemmän tutkijan intuitioon luottaen.
2. Aineisto puretaan, minkä jälkeen se koodataan ja siitä edetään analyysiin.
3. Purkamis- ja koodaamisvaiheet yhdistetään ja siirrytään analyysiin.

Eskolan ja Suorannan (1996) näkemys painottuukin selkeästi enemmän aineiston purkuun ja sen kolmas vaihe yhtenee eniten Tuomen ja Sarajärven (2009) esittelemään Timo Laineen malliin, joka itse asiassa esittelee vain enemmän purkamisen jälkeisiä analysointivaiheita. Ruusuvoori, Nikander ja Hyvärinen (2010, 10) esittelevät sisältöanalyysin vaiheiksi huomattavasti laajemman mallin (Kuvio 1).



Ruusuvuoren, Nikanderin ja Hyvärisen (2010) esittelemä malli sisältää seitsemän vaihetta. Se kuvaa koko analysointia tutkimuksen aikana jo tutkimusongelman määrittelystä lähtien. He jakavat analysoinnin kolmeen päävaiheeseen: aineiston luokitteluun, analysointiin ja tulkintaan, jotka ovat toisiinsa liittyvää mutta samalla hyvin erilaista osatehtävää. He väittävät näiden kolmen päävaiheen painotuksen riippuvan tutkimuskohteesta, tutkimusvälineistöstä ja tyylistä ja korostavat tuloksia analysoidessaan, kuinka tärkeää on tunnistaa näiden kolmen päävaiheen merkitykset, kuten esimerkiksi se, että pelkkä luokittelu ei tarkoita juuri muuta kuin vasta kerätyn materiaalin haltuunottoa ja tuntemista. (Ruusuvuori, Nikander & Hyvärinen 2010, 60.)

### 5.5.1.2 Aineiston purkaminen ja litterointi

Hirsjärven ja Hurmeen (2004, 138) mukaan aineiston purkamiseen tallennetusta tietotulvasta voidaan tehdä kahdella tapaa:

1. Aineisto kirjoitetaan tekstiksi, eli puhtaaksikirjoitetaan / litteroidaan. Tämä voidaan tehdä joko koko haastatteludialogista tai vaihtoehtoisesti valikoiden esimerkiksi eri teemoista.
2. Aineistoa ei kirjoiteta tekstiksi, vaan teemat ja koodaukset tehdään suoraan tallennetusta aineistosta.

Aineiston litteroiminen on Hirsjärven ja Hurmeen mukaan tavallisempaa kuin päätelmien ja koodausten tekeminen suoraan aineistosta. Päätelmien tekeminen suoraan aineistosta on tosin heidän mukaansa suositeltavaa, mikäli haastateltavia on vain muutamia tai haastattelut eivät ole kestäneet pitkään. (Hirsjärvi & Hurme 2004, 138.)

Mikäli tutkimusaineisto päädytään *litteroimaan* on Ruusuvuoren, Nikanderin ja Hyvärisen (2010) mukaan aiheellista määrittää litteroinnin tarkkuus tutkimuksen intressiin ja analyysin tarkkuuden tasoon. Litterointiin liittyvät kysymykset ovatkin usein hyvin samankaltaisia aineiston rajaamisen kysymysten kanssa. He neuvovatkin aineiston ollessa laaja tarkentamaan litteroinnin pelkästään tutkimuksen kannalta oleellisiin alueisiin aineistosta. (Ruusuvuori, Nikander & Hyvärinen 2010, 67.)

Litteroinnin voi myös tilata kyseistä palvelua toimittavalta yritykseltä. Hirsjärvi & Hurme (2004, 140) suosittelevat seuraamaan tiiviisti litteroinnin alkuvaihetta, jottei haastattelun asiansyhteyksistä tietämätön litteroija esimerkiksi nopeuta prosessia jättämällä pois ”turhia sanoja ja fraaseja”, jotka ovatkin tekstin välittämien tunteiden kannalta merkittäviä esiin nousevien teemojen kannalta.

### 5.5.1.3. Aineiston luokittelu

Aineiston luokittelu tarkoittaa sitä, että valmis aineisto jaotellaan sisältönsä, löydöstensä ja esille nousseiden ilmiöiden perusteella erilaisiin luokkiin. Luokittelun perimmäisenä tehtävänä on aineiston järjestäminen ja läpikäynti tutkimuksen keskeisten tavoitteiden ja lähtökohtien asettamin ehdoin. (Ruusu vuori, Nikander ja Hyvärinen 2010, 18.)

Luokittelu on välttämätöntä senkin takia, että sen avulla eri aineiston osia voidaan vertailla toisiinsa (Hirsjärvi & Hurme 2004, 147). Ruusu vuori, Nikander ja Hyvärinen antavat hyvän esimerkin haastattelusta esimerkiksi elämä nkertaa varten, jossa tutkimusaineisto olisi helppo luokitella lapsuuteen, nuoruuteen, opiskeluun, avioelämään ja eläköitymiseen. (Ruusu vuori, Nikander ja Hyvärinen 2010, 18.)

Tuomi ja Sarajärvi (2009, 93) jakaa litteroidun aineiston jatkokäsittelyn *luokitteluun*, *teemoittamiseen* ja *tyypittelyyn*. *Luokittelu* on yksi yksinkertaisimpana pidetty aineiston järjestämisen muoto, jota pidetään toisinaan määrällisenä tutkimuksena. Yksinkertaisimmillaan se on sitä, että aineiston litteroidusta sisällöstä nousevat teemat jaetaan eri luokkiin ja näitä luokkia analysoidaan ja tulkitaan niin, että ne on asetettu esimerkiksi taulukkoon. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 93.)

*Teemoittelulla* Tuomi ja Sarajärvi tarkoittaa tietynlaista luokittelua, mutta eron tekee se, mitä kustakin teemasta on sanottu. Kyse on enemmänkin aineiston jakamisesta aihepiireihin, jotta pystytään vertailemaan, mitä eri aiheita tutkimusaineistossa nousee esiin. *Tyypittelyllä* tarkoitetaan sitä, että havaittujen teemojen sisältä etsitään näkemyksiä yhdistäviä ominaisuuksia ja näin muodostetaan erilaisia yleistyksiä. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 93.)

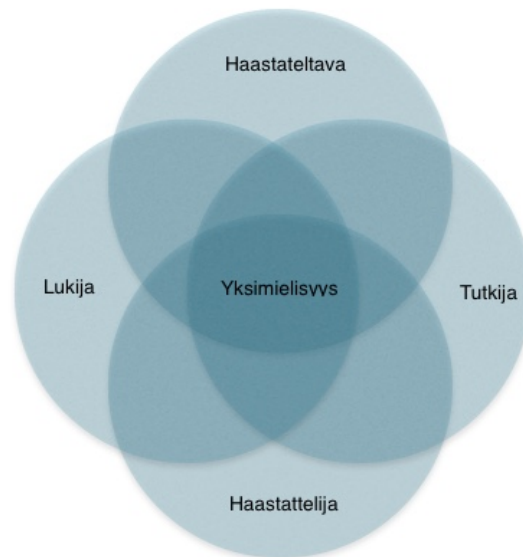
Sekä Ruusu vuori, Nikander ja Hyvärinen, että Hirsjärvi ja Hurme korostavat sitä, että luokittelu tulee ajatella vain yhtenä analysoinnin osana, ei koskaan varsinaisena analysointina. (Ruusu vuori, Nikander ja Hyvärinen 2010, 18.)

#### **5.5.1.4 Aineiston tulkinta ja analyysi**

Laadullisen tutkimuksen aineiston litteroinnin ja luokittelun jälkeen alkaa varsinaisen analysoiminen, jossa tarkoitus on päästä mahdollisimman onnistuneisiin tulkintoihin tutkitusta ilmiöstä. Samaa aineistoa voidaankin tulkita monin eri tavoin ja ennen kaikkea monesta eri näkökulmasta (Hirsjärvi & Hurme 2004, 151).

Laadullinen tutkimus on sillä tavoin tulkinnallista, että usein ja tutkija että tutkittava, mutta myös lukija tulkitsevat tutkittavaa asiaa monella eri tapaa. Hirsjärvi ja Hurme onkin esittänyt havainnollistavan mallin alueesta, jossa osallistuneiden yksimielisyys tulkinnoista kohtaa ja kuinka pieni se loppujen lopuksi voikaan olla (Kuvio 2).

Kuvio 2: Moninkertaiset tulkinnot, Hirsjärvi & Hurme 2004



Hirsjärven ja Hurmeen mallissa (Kuvio 2) havainnollistetaan tulkintojen ulottuvuuksien olevan ainakin neljä: lukija, haastateltava, tutkija tai haastateltava joilla jokaisella on oma käsitys asiasta. Näiden neljän tutkimukseen osallistuneen tulkinta voi olla itseasiassa vain hyvin pieneltä osin samankaltainen.

Toisaalta, tulkinnallisten selitysten avulla tulee esille ilmiöiden sosiaaliset merkitykset, jotka ohjaavat näkemään asioita kokonaisvaltaisemmin ja useammasta eri näkökulmasta. Usein tutkimuksen lukijan täytyykin luottaa vahvasti tutkijan tulkintaan, jonka tutkija toivoo olevan oikea. Tätä varten tosin monissa tutkimuksissa käytetäänkin useita eri tulkitsijoita, jotka esimerkiksi luokittelevat tutkimusaineiston omalla tavallansa. (Hirsjärvi & Hurme 2004, 152.)

Tuomi & Sarajärvi (2009) jakavat laadullisen analyysin kolmeen muotoon: *aineistolähtöiseen*-, *teoriasidonnaiseen*- ja *teorialähtöiseen analyysiin*. *Aineistolähtöisellä* analyysillä pyritään luomaan aineistosta teoreettinen kokonaisuus ja perusajatuksena on se, että aikaisemmillä havainnoilla tutkitusta aiheesta, aikaisemmillä tiedoilla tai teorioilla ei pitäisi olla mitään vaikutusta työhön. Tuomi & Sarajärvi tosin myöntää, että aineistolähtöinen tutkimustapa on erittäin vaikeaa toteuttaa, koska jo käytetyt käsitteet, tutkimusasetelma ja menetelmä ovat tutkijan itsensä asettamia ja ne vaikuttavat lopputulokseen. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 96.)

*Aineistolähtöisen* analyysin ongelmat korjautuvat hieman *teoriasidonnaisesta analyysissä*, jossa aiemmat käsitteet, menetelmät ja muut saavat vaikuttaa analyysiin, vieden sitä jopa eteenpäin tuoden mukanaan uusia ajatuksia (Tuomi & Sarajärvi 2009, 96). *Teorialähtöinen analyysi* yleensä perustuu aikaisemman tiedon testaamiseen tuloksissa esille nousseessa uudessa kontekstissa. Tämä analyysi nojaa johonkin tiettyyn teoriaan, malliin

tai auktoriteetin ajattelumalliin. Tällaisessa tutkimuksessa yleensä kuvataankin käytetty malli ja sen mukaan määritellään kiinnostavat käsitteet, joihin tuloksia tarkastellessa pu-  
reudutaan. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 97.)

Hirsjärvi & Hurme (2004) esittelevät laadullisen analyysin painottaen diskurssianalyysiä, keskustelututkimusta, etnografiaa, elämänkerta- ja tarinatutkimusta, ankkuroitua teoriaa ja fenomenografiaa. Näitä he tarkastelevat haastatteluaineiston analyysin kautta. Koska oma opinnäytetyöni liittyy juuri haastatteluaineiston analyysiin, esittelen Hirsjärven & Hurmeen metodeja.

*Elämäkertatutkimuksessa*, joka on tehty esimerkiksi haastatteluna, elämäntarinat nähdään erilaisina narratiiveina eli kertomuksina. Analyysin perusajatuksena on, että elämäntari-  
nansa avulla haastateltava tarkastelee elämäänsä omasta näkökulmastaan ja avaa tutki-  
jalle suhdettaan sitä kohtaan. Samalla hän jo automaattisesti alkaa jäsentää omaa elä-  
määnsä. Näissä elämänerroissa tuotetaan yksittäisiä tapahtumia ja ne pyritään haastat-  
telussa tekemään sosiaalisesti ymmärrettävään muotoon. (Hirsjärvi & Hurme 2004, 162.)

Elämäkertatutkimuksessa tutkijalla on Hirsjärven ja Hurmeen (2004, 162) mukaan valit-  
tavanaan monia eri lähtökohtia, joilla hän voi käydä analysoimaan dokumentoituja elä-  
mäkertojaan:

1. Tutkija voi keskittyä analysoimaan kerrottuja tapahtumia
2. Tutkija voi analysoida elämäntarinoiden kerrontaa

Elämäkertatutkimukseen voidaan liittää esimerkiksi *diskurssianalyysi*, jolla tarkoitus on hyvin yksityiskohtaisesti ns. ”vaihtaa silmälaseja” ja puheen takana piilevien asenteiden tarkastelun sijasta kiinnittää huomiota puhetapoihin. Aineistosta etsitään puhetapojen vaihteluita, eroavaisuuksia ja yhtäläisyyksiä sekä pyritään tarkastelemaan, mikä funktio näillä ilmiöillä voisi olla. Vaikka Diskurssianalyysillä ei vakiintunutta kaavaa juuri olekaan, esittelevät Hirsjärvi & Hurme seuraavanlaisen yleistävän mallin sen suorittamiseksi. (Hirs-  
järvi & Hurme 2004, 156.)

1. Lue taustakirjallisuutta diskurssianalyysistä.
2. Kuuntele nauhoitukset.
3. Litteroi nauhoitukset.
4. Tarkista litteroinnit kuunnellen samalla nauhoja.
5. Lue litteroituja tekstejä.
6. Ala etsiä kiinnostavia piirteitä, ja kehittele ja kirjaa mieleenjohtumia. On luonte-  
vaa aloittaa erojen ja yhtäläisyyksien etsimisellä aineistosta.
7. Tee alustavia luokitteluja teemoista ja aineiston diskursiivisista piirteistä.

8. Harkitse, voisitko analyysissä löytää tulkintarepertoaareja. Etsi, miten puhujat käyttävät noita repertoaareja ja millaisia seurauksia niiden repertoarien käytöllä voisi olla.
9. Lue yhtä uudelleen aineistoa, ja vertaa mieleenjohtumisasi ja päätelmiäsi aineistoon; yritä löytää vastaesimerkkejä.
10. Ala kirjoittaa alustavia analyysesi kriittisesti.
11. Luonnostele analyysesi useaan kertaan, vertaa eri haastatteluotteita yksityiskohtaisesti, ja ota samalla huomioon vastaesimerkit.
12. Kirjoita, lue, ajattele ja analysoi, kunnes pystyt tuottamaan käsikirjoitusversion, johon voit olla verraten tyytyväinen.

Yksi Hirsjärven ja Hurmeen esittelemistä analyysimetodeista on *fenomenografia*, jonka tarkoituksena on jo itse haastatteluvaiheessa lähteä herättämään tutkittavassa henkilössä tietoisuutta tutkittavasta ilmiöstä aivan uudessa valossa. Tarkoitus on pyrkiä saattamaan haastateltava eräänlaiseen tietoisuuden tilaan omasta tarinastaan tulkitsemalla haastateltavan kokemuksia. Tällainen analysointimenetelmä alkaa siis jo tiedonkeruuvaiheessa. (Hirsjärvi & Hurme 2004, 169.)

Fenomenografian analysointivaiheessa haastattelujen jälkeen tutkijalla on edessään helposti kaksikin materiaalia: toinen yksilöstä ja toinen hänen edustamastaan yhteisöstä. Näitä materiaaleja voidaan lähteä tarkastelemaan siten, että päätetään, mitä ilmiötä halutaan tarkastella ja lähdetään tarkastelemaan samaa ilmiötä kaikissa eri haastatteluissa. (Hirsjärvi & Hurme 2004, 169.)

Varsinaiseksi analyysin tekniikoiden lisäksi Ruusuvuori, Nikander ja Hyvärinen (2010, 26) suosittelevat *analyysin visualisointia* tehokkaana työkaluna havainnollistaessa ja jäsentäessä analyysiä. Perinteiset datamatriisit, taulukot ja käsitekartat toimivat oivana työkaluna analyysissä ja antavat lukijalle kuvan siitä, kuinka kattavasti ja miltä osin tutkija käyttää aineistoaan. Kvantifiointi ja numeeriset esitystavat ovat siis täysin sallittuja laadullisessa tutkimuksessa ja lisäävät tutkimuksen läpinäkyvyyttä. Hyvänä nyrkkisääntönä voidaan pitää sitä, että jos visualisointi edistää lukijan ymmärrystä tutkitusta aiheesta, sitä kannattaa käyttää. (Ruusuvuori, Nikander & Hyvärinen 2010, 26.)

#### **5.5.1.5 Aineiston eettisyys, laatu ja luotettavuus**

Tuomi & Sarajärvi (2009) teoksessaan ihmettelee sitä, kuinka hämmästyttävää on se, että mitä vapaamuotoisempia laadullisen tutkimuksen menetelmät ovat, sitä enemmän ne muistuttavat tavallista arkista vuorovaikutusta. Tällaisessa ajattelussa olisikin johdonmukaista, että eettiset kysymykset nousisivat herkemmin esille, mutta toisaalta mitä avoimempia tutkimuksen menetelmät ovat, sitä vaikeampi on varoa tutkimuksen eettisiä ongelmia. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 125.)



Eräs tutkimuksen eettisistä ongelmista voi olla sen läpinäkyvyys ja aineiston paikkaansa pitävyys, jonka mittaamiseksi Ruusuvuori, Nikander ja Hyvärinen (2010) ehdottaa mittamista arvioimalla, voitaisiinko samat tulokset saavuttaa uusimmalla tutkimus. Tutkimuksesta pitäisi pystyä avaamaan *systemaattisessa analyysissä* kaikki siihen vaikuttaneiden valintojen taustat, syyt, rajaukset ja analyysin etenemistä ohjaavat periaatteet. Läpinäkyvyyden lisäämiseksi lukijalle voidaan osoittaa ne tutkimusmateriaalien osat, joista aineiston kokonaisuus koostuu ja kuvataan ne osat, joista päähavainnot syntyvät. Omia tulkintoja ja niiden pitävyyttä voidaan testata vertaamalla niitä esimerkiksi aikaisempiin tutkimuksiin ja vertailemalla tuloksia keskenään. (Ruusuvuori, Nikander & Hyvärinen 2010, 32.)

Tuomi & Sarajärvi (2009, 133) korostaa tutkimuksen etiikassa *hyvää tieteellistä käytäntöä*, joka korostaa tutkijan rehellisyyttä, huolellisuutta ja tarkkuutta. Esille nousee myös eettisesti kestävä tiedonhankinta- tutkimus- ja arviointimenetelmät ja avoimuus tulosten julkistamisessa. Muiden tutkijoiden töiden tuloksia on pyrittävä kunnioittamaan asianmukaisella tavalla antamalla niille kuuluva arvo ja merkitys omassa työssään. Tutkimus on tehtävä tieteelliselle tiedolle asetettujen vaatimusten edellyttämällä tavalla, rahoitus ja sidonnaisuudet ilmoitetaan avoimesti tutkimuksen tekijöille ja siihen osallistuville ja tutkimuksessa on noudatettava hyvää hallintokäytäntöä ja henkilöstö- ja talouskäytäntöä. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 133.)

## 6. Prosessikuvaus

Tässä luvussa esittelen opinnäytetyöni tutkimuksen prosessin. Ensimmäisenä esittelen toimeksiantajan sekä toimeksiannon rajauksineen ja seuraavaksi käsittelen itse tutkimuksen sen suunnittelusta tuloksien analysoimiseen. Viimeisenä esittelen tutkimustulosten tarinallistamisen toimeksiantajalle luovutettaviksi ajankuvamaisiksi tarinoiksi.

### 6.1 Toimeksiantajan esittely ja toimeksianto

Tutkimukseni toimeksiantaja on kustannusosakeyhtiö Tammi, joka on yksi Suomen suurimmista kirjakustantajista. Tammi on aloittanut toimintansa 1943 ja toiminta keskittyy kotimaisen korkeatasoisen kirjallisuuden julkaisemiseen ja vieraankielisten teosten kääntämiseen. Kotimainen Tammi on osa kansainvälistä 1804 perustettua mediakonsernia Bonnier AB:ta, jonka toiminnan pääpaino keskittyy Pohjois-Eurooppaan. (Tammi 2017.)

Bonnier on yksi Pohjoismaiden suurimpia alansa toimijoita. Bonnierin mediakonserniin kuuluvat Suomessa yritykset kuten MTV Media, FST Films Finland Oy, readme.fi ja toinen maamme kärkikustantamo WSOY. Bonnier omistaa kirjabisneksessä adlibris.com -verkko-kaupan. Kansainvälisesti Bonnier omistaa satoja eri lehtiä sekä kymmeniä eri kustantamoja, lehtitaloja ja kauppaketjuja. Bonnier AB toimii yhteensä 14 maassa ja konsernissa työskentelee 8000 työntekijää. Omistuspohjaltaan Bonnier on jo seitsemän sukupolven olemassa ollut perheyrittäjä. (Bonnier 2017.)

Oman tutkimukseni toimeksianto tapahtui vuoden 2016 keväällä, jolloin kustannustoimittaja Paula Zitting otti minuun ja Kyrö Distillery Companyn perustajajäsenen Mikko Koskiseen yhteyttä ja pyysi meitä ideoimaan Tammelle kirjan kotimaisesta drinkkikulttuurista. Toimeksiannon sisältö oli kirjoittaa hyvin pitkälti Mikon ja minun määrittelemällä sisällön perusteella julkaistava teos, johon kustantaja toivoi drinkkireseptiikkaa, kotimaan sisälle rajattua drinkkihistoriaa ja erinomaiset eväät drinkkien valmistamiseen kotioloissa. Teoksen ei tulisi puhutella vain kohdealan ammattilaisia vaan ennen kaikkea drinkeistä kiinnostunutta kuluttajaa.

Heti toimeksiannon alkutaipaleella *Suomalainen drinkki* -nimen saanut kirja projekti sai kantavaksi teemakseen kotimaisuuden. Teos esittelisi drinkkikulttuuria nimenomaan omaan yhteiskuntaamme, omiin baareihimme, historiaamme ja ammattilaisiimme peilaten. Esille tuli nousta ensikäden tarinoita ja kokemuksia halki vuosikymmenien, mutta myös syväluotaavaa tutkimusta museoitsemme ja arkistojemme kätköistä. Koska kyse on *Suomalaisesta drinkistä*, oli alusta asti tarkoituksena saada mukaan tekijöitä, baareja ja tarinoita koko maamme alueelta, ei pelkästään pääkaupungistamme Helsingistä, vaikka suurin osa drinkkikulttuuristamme Helsingissä on tapahtunutkin.

Teoksen yksi kantava voima olisi sen vaivaton ja viihdyttävä kirjoitussävy ja visuaalinen ilme, jotka avaisivat mahdollisimman yksinkertaisesti, selkeästi ja hyvin havaintokuvin.

Lopullinen teoksen sisältö tultaisiin jakamaan kolmeen osaan: *Mitä Suomi joi?*, *Mitä Suomi juo?* ja *Drinkkifilosofia*. Näistä kolmesta kirjan pääluvusta ensimmäinen vastaa kysymyksiin: mitä drinkkejä maassamme on juotu, kenen toimesta, miten drinkkikulttuuri on kehittynyt ja mitkä ilmiöt ovat vaikuttaneet siihen. Tämä teoksen suurin osa-alue kulkee kronologisen kehityksen avatessa drinkkihistorian syy-seuraussuhteita ja väliin ripottelemme pienempiä tarinoita ja ajankuvia yksittäisistä baareista, henkilöistä, drinkeistä ja ilmiöistä, jotka olemme löytäneet tutkimuksemme avulla.

*Mitä Suomi juo* -luvussa esittelemme tekemämme tutkimuksen tulokset siitä, mitä drinkkejä Suomessa juodaan juuri nyt. Kappale vastaa kysymyksiin: mitkä ovat drinkkitrendit vuonna 2016, millaisia juomia maamme eri osissa juodaan ja mitä erikoisuuksia ja yksittäisten baarien paikallisia klassikkodrinkkejä maastamme löytyy.

*Drinkkifilosofia*-luku johdattaa lukijan teoriasta käytäntöön. Luku käsittelee sitä, mistä eri elementeistä onnistunut drinkki syntyy. Kappale esittelee esimerkiksi eri alkoholeja, alkoholittomia raaka-aineita, miten valmistetaan omia makusiirappeja ja miten alkoholia voidaan maustaa itse. Kappale avaa sitä, mitä eri työvälineitä ja työtekniikoita drinkkien valmistukseen tarvitsee ja millä kotoa löytyvillä esineillä nämä usein arvokkaatkin työvälineet voi helposti korvata. Luku antaa valmiita drinkkireseptejä onnistuneisiin drinkkeihin ”avaimet käteen” -periaatteella ja mukana on liuta hyväksi havaittuja makuyhdistelmiä.

## 6.2 Tutkimuksen rajaus ja tavoite

Tammen minulle ja Mikko Koskiselle antama toimeksianto oli suunnitellulta lopputuloksestaan 210 sivuinen teos, joka vaatii toteutukseensa tutkimuksen kotimaisesta drinkkikulttuurista, siihen vaikuttaneista ihmisistä ja ilmiöistä vuosisatoja taaksepäin. Teoksen *Mitä Suomi juo* -lukuun tarvittiin koko maan kattava tutkimus juomatottumuksista drinkkeihin liittyen ja *Drinkkifilosofia*-luku vaati tutkimusta eri työtekniikoiden ominaisuuksista ja mahdollisuuksista. Tutkimusta koko projekti vaati siis erittäin paljon, ja kokonaisuutena kirjan tekeminen olisi ollut ylimitoitettu oman opinnäytetyöni aiheeksi.

Tutkimusten laajuuden takia jaoimme teokseen johtavien tutkimusten määrää Mikko Koskisen kanssa siten, että minä tutkisin baarimestarina työtekniikoita Drinkkifilosofia-kappaleeseen ja Mikko tutkisi, mitä maamme juuri nyt juo. Historiaosuuden tutkimus havaittiin jo alkuun kirjan tärkeimmäksi tutkimukseksi, joten se päätettiin jakaa kahteen osaan. Mikko tutkisi drinkkien kehitystä sen alusta aina 1950 -lukuun saakka, minä siitä eteenpäin 2010-luvulle saakka.

Tähän jakoon päädyimme puhtaasti tutkimusmenetelmien takia: 1950-luvulta saakka on olemassa vielä ensikäden tietoa, joka voidaan laadullisen tutkimuksen menetelmin, kuten haastattelun avulla, saattaa osaksi teostamme. Vanhimmat baarimestarit jotka löysimme, ovat aloittaneet nimittäin uransa 1950-luvun puolella.

Vuotta 1950 edeltävältä ajalta emme löytäneet enää elossa olevia baarimestareita kertomaan tarinaansa, joten ainoina vaihtoehtoina oli kirjoitetun, äänitetyn tai muuten dokumentoidun tiedon analysointi. Tämä tutkimus jäi Mikko Koskisen suoritettavaksi ja minä sain vastuualueeksi tutkia pääosin haastatteluin oman ”aikaikkunani” tiedot.

Koska tutkimus 1950–2010-luvun drinkkikulttuurin kehityksestä maassamme on edelleen suurehko aihe etenkin viimeisten vuosikymmenien erittäin runsaan tiedonmäärän ja potentiaalisten haastateltavien takia, tuli tästä kirjamme osatutkimuksesta opinnäytetyöni rajattu aihe.

Tutkimukseni perimmäinen tavoite on siis tutkia drinkkien kehitystä 1950-luvulta 2010-luvulle saakka laadullisen tutkimuksen menetelmin ja tuottaa saamistani tuloksista lyhyitä ajankuvamaisia tarinoita keväällä 2017 ilmestyvään teokseen *Suomalainen drinkki*.

Tutkimuksen alusta alkaen oli selvää, että aihetta piti lähteä jakamaan pienempiin osiin ja osatavoitteisiin. Pienemmissä osissa pystyin kohdentamaan haastatteluni ja tutkimusmenetelmät oikein saadakseni tarvitsemiä tiedon ja jäsentämään esille tulevat ilmiöt tehokkaammin. Ensimmäinen tutkimuksen tavoite oli jakaa tutkittava aikaikkuna, eli vuodet 1950–2010 pienempiin osiin ja päädyin tutkimaan drinkkien kehitystä vuosikymmen kerrallaan.

Kun tutkimuksen alue oli jaettu pienempiin osiin, seuraavana tavoitteena oli asettaa tutkimuksen teemat. Näitä teemoja valituilta vuosikymmeniltä halusin tuoda teokseemme ja ne muodostavat pohjan haastatteluille, mutta samalla peilaavat teokseemme suunniteltua sisältöä ja tavoitteita:

1. Mikä erottaa drinkkikulttuurin kannalta näitä eri vuosikymmeniä?
2. Ketkä ovat ne henkilöt, instituutiot ja ilmiöt jotka vaikuttivat drinkkikulttuuriin?
3. Mitkä kansalliset ja kansainväliset tapahtumat vaikuttivat drinkkikulttuuriin Suomessa?
4. Minkälaisia drinkkejä juotiin eri vuosikymmenillä?

Kun esille nousevat teemat edellämainittujen kysymysten kautta oli päätetty, oli aika aloittaa itse laadullisen tutkimuksen prosessi, jonka päätyttyä tavoitteena on vielä tarinallistaa tuloksista valmiita ajankuvia osaksi *Tarina suomalaisesta drinkistä* -lukua.

### 6.3 Tutkimuksen suunnittelu ja haastateltavien valinta

Kun olimme saaneet toimeksiantomme ja jakaneet teoksen tutkimukset kummallekin omiksi tutkimuksikseen rajaten kokonaismäärää realistisemmaksi, aloin suunnittelemaan itse tutkimusta. Aloitin tutkimuksen suunnittelun osittain Hirsjärven ja Hurmeen (2004, 56) esittämällä tutkimuksen osien yhteenvedolla.

1. Tutkimuksen tarkoituksen lyhyt luonnehdinta ja tutkimuksen mahdollinen ankkuroiminen teoriaan.
2. Lyhyt katsaus siihen, mitä tutkimuksia aiemmin on tehty samasta aihepiiristä ja miten tehtävä tutkimus sijoittuu suhteessa tähän kirjallisuuteen, mitä uutta se tuo.
3. Tutkimuksen luonteesta riippuen tutkimuksen oletukset tai ongelmien tarkennus.
4. Hahmotelma siitä, miten tutkimustiedot kerätään.
5. Arvio tarvittaista voimavaroista.
6. Aikataulu.

Ensimmäisenä suunniteluun vaikutti aikataulutus. Koska saimme toimeksiannon keväällä 2016 ja palkkatyöni puolesta pääsin aloittamaan tutkimukseni vasta elokuussa 2016, oli tutkimuksella kiire. Teoksemme käsikirjoituksen luovutuspäivämäärä, eli päivä, jolloin valmiina oli oltava ensimmäinen versio koko teoksen käsikirjoituksesta oli 1.12.2016. Tutkimuksen kiireellisyyden takia en laatinut suunnitelmista perusteellista kirjallista suunnitelmaa, koska en nähnyt sen palvelevan omaa tarkoitustani. Käytin Hirsjärven & Hurmeen (2004, 56) mallia kirkastaen tutkimuksen suunnitelman itselleni ranskalaisin viivoin.

Liikkeelle lähdin tutkimuksen tarkoituksesta, jota olimme jo toimeksiantajan, mutta myös Mikko Koskisen kanssa pohtineet. Perimmäisenä toimeksiannon tarkoituksena oli luonnollisesti tehdä sarja tutkimuksia ja tuottaa niiden tarjoamista tuloksista kirja. Oman opinnäytetyöhöni liittyvän tutkimuksen tarkoitus oli etsiä ensikäden tietoa 1950–2010-luvun drinkkikulttuurin kehittymisestä, jotka tarinallistetaan osaksi ilmestyvää teosta.

Hirsjärven ja Hurmeen (2004, 56) mallin mukaisesti seuraavana peilasin tutkimukseni tarkoitusta ja aihetta jo-kirjoitettuun tietoon ja tutkimuksiin sekä huomasin välittömästi, kuinka vähän aiheesta onkaan kirjoitettu. Olin aineistoista yhteydessä Hotelli- ja ravintola-alan museoon ja kartoitin drinkeistä kotimaassa kirjoitettuja tekstejä kuten artikkeleita ja kirjoja, mutta kirjoitettu tieto oli hyvin rajoittunutta, pinnallista ja ajankuvallisia tarinoita en löytänyt lainkaan. Kirjoitetuissa artikkeleissa ja kirjoissa tutkimukseni vuosikymmeniä käsiteltiin lähinnä pinnallisesti tarkasteltujen drinkkilistojen avulla tai syvempi drinkkeihin liittyvä kotimainen historia saattoi rajoittua vain yksittäisen kirjan muutamiin sivuihin. Alusta asti minulle oli ainakin selvää se, että olemme tuomassa runsaasti uutta ja dokumentoimatonta tietoa päivänvaloon.

Tutkimusongelmaa tarkentaessa lähdin paloitlemaan aiemmassa ”Työn tavoite” -kappa- leessa käsittelemälläni tavalla jakamalla 1950–2010 -luvut pienempiin, vuosikymmenen käsittäviin aikakausiin. Se, että ongelman rajaa vuosikymmeniin, mahdollistaa se vuosi- kymmenten vertailun keskenään ja ilmiöiden tehokkaamman havaitsemisen.

Tutkimusmenetelmiä karkeasti hahmotellessa oli alusta asti selvää, että tulisin aiheesta kirjoitetun tiedon puutteessa käyttämään pääsääntöisenä menetelmänäni haastatteluja. Haastatteluja ja niissä havaittuja ilmiöitä voisin helposti peilata esimerkiksi eri vuosikym- menten drinkkilistoihin arvioidessa haastattelujen luotettavuutta ja paikkaansapitävyyttä.

Suunnittelun seuraavassa vaiheessa vuorossa oli resurssien ja voimavarojen kartoitus. Tutkimusta varten tulin tarvitsemaan puhelinta, tietokonetta ja äänitintä. Nämä kaikki mi- nulta jo löytyi, joten investointeja ei materiaaliin tarvinnut juuri tehdä. Suurempana inves- tointina oli tutkimukseen varattava aika. Tutkimuksella oli kiire ja aikaa vähän, joten oli päätettävä, kuinka rajallinen aika pystyttiin käyttämään mahdollisimman tehokkaasti.

Tarkalleen ottaen tutkimukselleni ja kirjoittamiselle oli aikaa neljä kalenterikuukautta (Tau- lukko 1). Tutkimusta tehdessä piti hyväksyä tosiasia, että joudun työskentelemään palkka- töissä samaan aikaan 5 päivää viikossa, joten tutkimus on toteutettava pääsääntöisesti vapaa-ajallani. Karkeasti laskettuna, tutkimukseen ja kirjoittamiseen päiviä on varattu nel- jän kuukauden aikana yhteensä 32 täyttä työpäivää.

	Elokuu	Syyskuu	Lokakuu	Marraskuu
Kuukauden tavoite	<p>Suunnittelutyö ja haastatteluiden buukkaus: 1.8-7.8.</p> <p>Haastattelut: 8.8, 19.8, 20.8 &amp; 24.8.</p>	<p>Haastattelut: 18.9, 22.9 &amp; 28.9.</p> <p>Analysointi</p>	<p>Analysointi 29.9-15.10.</p> <p>Tarinallistaminen 15.10-31.10.</p>	<p>Kirjoittaminen 1.11-30.11.</p>

Taulukko 1. Tutkimusaikataulu.

Ensimmäisenä päätin tarkastella annettuja ajallisia resursseja luomalla graafisen suunnitelman, jossa ei ole juuri varaa joustaa eteen- tai taaksepäin. Mikäli haastattelut venyvät, joudun tekemään analysointi- ja kirjoitusvaiheessa kompromisseja aikataulun suhteen.

Suunnitelmaan lisäsin tarkat päivämäärät milloin haastattelut olisivat, samoin kuin milloin esimerkiksi teen tutkimuksen analysoinnin sekä tarinallistamisen.

#### 6.4 Potentiaalisimpien haastateltavien etsintä eliittiotantaa hyödyntäen

Kun tein päätöksen jakaa aikaikkunan eri vuosikymmeniin vertaillakseni niitä keskenään, oli haastateltavien oltava sellaisia, jotka edustaisivat eri vuosikymmenien ilmiöitä mahdollisimman kattavasti. Kuitenkaan aikaikkunani alkupäästä ei drinkkibaareissa ja hotelleissa työskennelleitä baarimestareita ollut juuri helposti löydettävissä, joten suurensin haastateltujen määrää nykypäivää kohti, sitä mukaa mitä drinkkikulttuurimmekin on kehittynyt laajemmaksi ilmiöksi.

Koska etsin eri vuosikymmeniltä yksittäisiä niille tyypillisiä ilmiöitä ja ensikäden kokemuksia, on perusteltua käyttää tekniikkana laadullisen tutkimuksen keinoa *harkinnanvaraista näytettä* (Hirsjärvi & Hurme 2004, 58) ja sen menetelmää *eliittiotantaa* (Tuomi & Sarajärvi 2009, 86). Harkinnanvaraisella näytteellä ja eliittiotannalla voin olla varma, että pystyn keskittymään tutkimuksessa yksittäisiin aikakausiin ja ilmiöihin ja saan varmasti näistä ilmiöistä paljon laadukasta tietoa.

Eliittiotannan perusajatus on se, että esimerkiksi valitessa tutkimukseen osallistuvien perusjoukkoa, valitaan perustellusti henkilöt, jotka uskotaan yksinkertaisesti tietävän asiasta eniten. Koska tarvitsin tutkimukseen henkilöitä melko paljon, halusin yhdistää eliittiotantaan osittaisen lumipallo-otannan perustekniikan, joka tarkoittaa sitä, että haastateltavan lähtiessä mukaan tutkimukseen voi hän ehdottaa muita hänen mielestään tutkimuksen kannalta tärkeitä henkilöitä mukaan (Tuomi & Sarajärvi 2009, 86). Lumipallo-otantaa ja eliittiotantaa soveltaessa minun tuli pitää mielessä eri henkilöiden sidonnaisuudet keskenään, samoin kuin eri koulukuntien merkitykset, jotta otanta on näkemyksiltään mahdollisimman rikas. (Hirsjärvi & Hurme 2004, 60.)

Eskola & Suoranta (1996, 35) väittävät, että tutkimuksen otos voi joskus olla liian iso, jolloin tapahtuu ns. ”saturoituminen” ja ihanteellisen määrän ylittävät haastateltavat eivät oikeastaan enää tuo tutkimukseen merkittävästi uutta tietoa. He esittävätkin, että kokemukseensa mukaan n. 15 vastaajaa riittää kattavaan laadulliseen tutkimukseen saturoitumisen välttämiseksi. Peilaten tähän näkemykseen, mutta sopeutuen toimeksiantajamme tiukkaan aikatauluun, päätin valita tutkimukseen 17 henkilöä, jolloin saturoitumisen riski jää pieneksi. Oheisella määrällä jätin itselleni pienen ”liikumavaran”, mikäli käy niin että joku jättäytyy tutkimuksesta syystä tai toisesta pois tai mikäli arvioni heidän tietämyksestään onkin väärä.

Myös Tuomi ja Sarajärvi (2009, 85) kuuluttaa tutkimukseen kysyttävien aiheen tuntemuksen perään heitä valitessaan osaksi tutkimusta. Heidän osaamisensa onkin oltava juuri tämän tutkimuksen kannalta tarkoituksenmukaista. Valitessani tutkimukseeni henkilöitä

käytin edellä mainitun osittaisen lumipallo-otannan lisäksi seuraavanlaisia kriteereitä autamaan valintaani mahdollisimman relevanteista ja ammattitaitoisista tutkittavista:

1. *Pitkä ura*, joka mielellään on jatkunut useamman vuosikymmenen, jolloin kokemus drinkkikulttuurin kehittymisestä on kattava ja henkilö pystyy peilaamaan vuosikymmeniä toisiinsa.
2. *Tunnustettu tekijä*. Osallistujan tunnustukset sekä kilpailuissa tai muuten alan sisällä eivät suoraan kerro hänen tietämyksestään aiheestani, mutta ne osa-kriteerinä kielivät intohimosta alaa kohtaan.
3. *Maantieteellinen sijainti* valintakriteerinä on tärkeä, että saamme kokonaisvaltaisen näkemyksen tutkimuksen aiheesta koko Suomen alueelta. Tämä oli yksi toimeksiantajan työlle asettama kriteeri.
4. *Yrittäjyys* yhtenä valinnan teemoista tuo otokseen näkökulman siitä, miten drinkkibaareja johdetaan ja perustetaan. Teema nostaa esiin sen, miten drinkkibaari-yrittäjyys on muuttunut ja kehittynyt vuosikymmenten aikana ja miten drinkkeihin vaikuttaa esimerkiksi se, että kauppa tehdään omaan yritykseen, ei esimerkiksi rahakkaaseen luksus-hotelliin.
5. *Kansainvälisyys* valintakriteerinä kielii osallistuvien kokonaisnäkemyksestä ja kyvystä peilata oman työhistoriansa tapahtumia ja drinkkikulttuurin kehitystä kansainvälisiin vastaaviin ilmiöihin.
6. *Tutkimustaustan* halusin osaksi tutkimukseni kriteerejä, koska tällaiset henkilöt voivat olla tutkineet samaa aihetta aikaisemmin itse. Tällöin he tietävät aiheesta todennäköisesti paljon ja ovat jäsentäneet aihetta jo valmiiksi.

Valitsin haastateltaviksi yhteensä 17 henkilöä, jotka olivat mukana seuraavin perustein:

*Matti Karvinen* on mm. hotelli Helsingin ja hotelli Palacen maineikkaissa baareissa alan eläväksi legendaksi muodostunut opettaja ja baarimestari, jonka vaikutusvalta ja elämäntyö näkyy tänä päivänäkin maamme johtavissa drinkkibaareissa (Vitikka & Ilanen 2007, 8). Matti Karvisen kokemus drinkkien parissa kattaa aikajakson 1960-luvun alusta aina 2000-luvulle saakka, joten hän on tutkimukseni kannalta yksi avainhenkilö. Hän on määrittämässä lumipallo-otannassaan muita aikaisempien vuosikymmenten mukaan pyydettäviä baarimestareita.

*Martti Hämäläinen* on 1950-luvulla Turun ja Tukholman välisillä matkustajalautoilla baarimestarin uransa aloittanut alan vaikutusvaltainen ammattilainen, joka jäi eläkkeelle 1990-luvulla pääbaarimestarin tehtävistä. Tuolloin hänen vastuualueinaan olivat kaikki Silja Linen baarit. Matti Karvisen haastattelusta, jonka päätteeksi hän suositteli lumipallo-otannassaan Marttia mukaan, hän korosti laivojen olleen 1950–1980 -luvuilla merkittävässä asemassa trendien rantautumisessa mantereelle, joten Martin ja hänen baariensa merkitys on pätevä peruste ottaa Martti mukaan tutkimukseen (Karvinen 2016).



*Juuso Karttunen* valikoitui osaksi tutkimusta Matti Karvisen lumipallo-otannassa (Karvinen 2016). Juuso Karttunen on ansioitunut baarimestari ja alan legendaarinen opettaja, jonka baarimestarin ura muuttui opetusuraksi jo 1970-luvulla. Juuso on opettanut useita alamme nykyisiä huippuammattilaisia ja edustaa tutkimuksessa Helsingin ulkopuolista näkemystä.

*Kimmo Aho* pitkän ja monipuolisen ravintola-alan uran jälkeen siirtynyt opettamaan palveluliiketoimintaa Jyväskylän Ammattikorkeakouluun ja toimii aktiivisesti alan sisällä kirjoittaen sen ilmiöistä *Shaker-lehteen*. Kimmo on julkaissut yhden baarialan tärkeimmistä kotimaisista teoksista *Mikosta Mestariksi* (Aho, Autti & Siitonen 2009).

*Timo Siitonen* on 2000-luvun arvostetuimpia baarimestareita, ja hän on yli 20 -vuotisen baarimestariuransa aikana sekä työskennellyt Lontoon huippudrinkkibaareissa että perustanut useita tasokkaita ravintoloita ja maineikkaan drinkkibaari A21 Decades -baarin Helsinkiin. Timo konsultoi drinkkeihin liittyvissä asioissa eri alkoholibrändejä, kouluja sekä medioita ja täten on keskeinen tekijä osana tutkimusta. Kimmo Ahon tavoin Timo on yksi *Mikosta Mestariksi* -kirjan (Aho, Autti & Siitonen 2009) kirjoittajista.

*Ari Manninen* edustaa tutkimuksessa alamme opetuspuolta ja tuo tutkimukseen Lapin baarimestarikulttuurin näkökulman. Ari on tehnyt uransa baarimestarina eri Lapin baareissa sekä ravintoloissa ja opettaa nyt Lapin Matkailuopistossa Rovaniemellä baarimestarikurssia. Arin opista on muuttanut töihin iso joukko taitavia baarimestareita niin Helsinkiin kuin muuallekin Suomeen. Ari on intohimoinen alan kirjoittaja ja julkaisee blogia *Virtuaalibaari*.

*Karl Lojander* edustaa tutkimuksessani keskisuomalaista baarimestarin ja yrittäjän näkökulmaa. Karl on miltei 20 vuotisen baarimestariuransa aikana saanut tunnustusta eri baarimestarikilpailuissa ja Suomessa että maailmalla. Karl kouluttaa baarimestareita ja kuluttajia drinkeistä ja niiden valmistuksesta, mutta suurimpana meriittinä varmasti Karl tunnetaan Keski-Suomen legendaarisesta drinkkibaarista, Shakerista.

*Kalle Alatalo* on maineikkaan, pitkäikäisen, mutta jo kirjoittamishetkellä suljetun Sling In -drinkkibaarin perustaja. Kalle perusti Sling Inin vuonna 1999, joka nautti yli 15 vuotta mainetta erittäin tasokkaana drinkkibaarin. Kalle on pitkän linjan baarimestari ja työskennellyt ympäri maailmaa, joten hän tuo tutkimukseen kansainvälisen näkökulman.

*Mika Vitikan* valitsin mukaan tutkimukseen, koska Mika tuo tutkimukseen kansainvälisen näkökulman luotuaan pitkän baarimestarin uran kansainvälisten luksusristeilijöiden drinkkibaareissa mutta myös johdettuaan Suomessa eri maineikkaita drinkkibaareja, kuten Kämpin baari ja Tornin American Bar. Mika on kirjoittanut teoksen *Recommended!* (Vitikka & Ilanen 2007) maamme baarimestarikulttuurista ja kouluttanut baareissansa lukuisia tähänkin tutkimukseen osallistuvia baarimestareita.

*Markku Raittinen* on aloittanut baarimestariuransa jo 1970-luvulla ja työskennellyt baarimestarina miltei kaikissa maamme kolkissa. Markku työskentelee tutkimuksen kirjoittamisen hetkellä Finlandia Vodkan *Master Taster* -tittelillä markkinoiden ja kehittäen Finlandia vodkan tuotteita sekä valmentaan baarimestareita ympäri maailmaa. Markulla on pitkän linjan kansainvälinen alan kokemus, ja hän tuo tutkimukseen historiaan peilaavan sekä nykypäiväisen kokemuksen.

*Mikael Karttunen* on Altia Akatemian pitkäaikainen valmentaja, joka on jo melkein kymmenen vuotta kouluttanut baarimestareita ympäri maamme. Mikael Karttunen on pitkän linjan baarimestari, joka on palkittu mm. PRO Baarimestari –tittelillä. Lisäksi hän on työskennellyt Helsingin maineikkaassa Tornin American Barissa ja kirjoittaa aktiivisesti alan eri julkaisuihin drinkki- ja palvelukulttuurista. Mikael on julkaissut drinkkikirjan *Kotimainen Cocktail* (Grönfors, Karttunen, Nikkanen & Lindström 2016).

*Michael Grönfors* on yli 15 vuotisen baarimestariuransa aikana kerennyt perustaa Laboratoriumm baarikonsulttiyrityksen, jonka kautta hän on konsultoinut lukemattomia yrityksiä baariensa kehittämisessä, kouluttanut baarimestareita ympäri maamme, perustanut maineikkaan Liberty or Death ja Trillby & Chadwick -drinkkibaarit. Michael työskentelee nykyään markkinointitehtävissä Beverage Partners Finlandilla ja hänellä on nykyisen työnsä puolesta runsaasti kansainvälistä kokemusta koko ravintola-alasta.

*Sami Benamed* toimii toimitusjohtajana maamme vaikutusvaltaisimmassa drinkkiliiketoiminnan yrityksessä, Son of a Punchissa. Sami ja hänen kollegansa ovat perustaneet drinkkibaarit Trillby & Chadwick, Liberty or Death, 100 Dogs, Books & Antiques ja Rusty ja valmentavat ja konsultoivat baarimestareita ja mediaa ympäri maata. Sami edustaa tutkimuksessa nuorta baarimestarisukupolvea, joskin hänellä on jo erittäin hyvät kansainväliset verkostot ja -näkemys.

*Mika Koivula* on Samin tavoin Son of a Punchin perustajajäseniä. Mika kouluttaa lisäksi baarimestareita alkoholikonserni Diageon palveluksessa ja hän on yksi maamme kansainvälisesti verkostoituneimpia baarimestareita, joka konsultoi valtamediaa palvelu- ja drinkkikulttuurin aiheissa.

*Henri Lahti* on noin viidentoista vuoden baarimestariuransa aikana työskennellyt lukuisissa baareissa kuten Tornin American Barissa. Henrillä on erinomainen kansainvälinen verkosto ja näkemys ja hän julkaisee aktiivisesti alan sisäisiä julkaisuja mm. Shaker-lehdessä. Henri toimii tutkimuksen kirjoittamishetkellä Diageo -alkoholikonsernin brändilähettinä ja kouluttaa baarimestareita ympäri maamme. Henri on Mikael Karttusen tavoin palkittu PRO Baarimestari -tunnustuksella.

*Pekka Väliälo* on 15 vuotisen uransa aikana ehtinyt työskennellä useimmissa Helsingin 2000-luvun maineikkaimmissa baareissa. Pekka on palkittu Henrin ja Mikaelin tavoin PRO

Baarimestari -tunnustuksella ja on yksi eniten baarimestarikilpailuja ja kotimaassa että kansainvälisellä tasolla voittaneista baarimestareista maassamme. Pekka konsultoi mediaa eri drinkkeihin liittyvissä asioissa ja toimii nykyään brändilähtöisenä Pernod Ricard Finland -alkoholikonsernissa. Pekka tuo tutkimukseen monipuolisen, kansainvälisen ja modernin näkemyksensä.

*Eetu Topo* on tutkimuksen nuorin baarimestari, joka työskentelee helsinkiläisessä Lilla e -baarissa. Eetu on ollut alalla vasta alle 5 vuotta, mutta sen aikana kerännyt itselleen meriittejä mm. edustamalla maataamme eräässä maailman suurimmista drinkkilpailuista. Eetu on lyhyen uransa aikana tuonut drinkkikulttuuriin voimakkaasti ennennäkemättömiä vaikutteita pohjoismaisesta ruokakulttuurista ja on 2010-luvun yksi lupaavimpia nuoria baarimestareita. Eetu tuo tutkimukseen tulevaisuuteen, nykytrendeihin ja internet-aikaan peilaavia näkemyksiänsä.

## 6.5 Syvähaastattelu

Kuten Eskola ja Suoranta (1996, 39) korostavat, on haastattelu erinomainen tutkimusmenetelmä, jos halutaan tutkimuksen olevan suurten tulostulomäärien sijasta kestävä ja syvälinen. Koska tutkin drinkkikulttuurin kehitystä vuosikymmenien aikana etsien tulevaan teokseemme ensikäden tietoa ja tarinoita, valitsin tiedonkeruumenetelmäksi syvähaastattelun edellä mainittuihin perusteluihin pohjautuen.

Syvähaastattelun valitsin tutkimusmenetelmäksi senkin takia, että kuten Tuomi ja Sarajärvi (2009, 72) kertoo, on syvähaastattelu usein enemmänkin keskustelun kaltainen tapahtuma, jossa vain aihe on päätetty ennalta. Koska tulen käsittelemään aiheita, joista en itse ennen haastattelua merkittävästi tiedä, halusin asettaa mahdollisimman vähän rajoitteita haastateltaville aiheen tiimoilta. Tämän päätöksen tein siinä toivossa, että keskustelussa nousee esille aivan ydinaiheestani poikkeavia, yllättäviä teemoja keskustelun vaeltaessa aiheiden välillä. Kuten Hirsjärvi ja Hurme (2004, 34) korostavat, on haastattelu hyvä valinta tutkimukseeni, koska se metodina soveltuu aiheisiin, joissa on vähän kartoitettuja ja jopa tuntemattomia aihealueita.

Tässä päätöksessä oli toki riskinä se, että dokumentoidun materiaalin määrä kasvaa helposti suureksi, mutta tätä varten minun tulikin tiedostaa riski ja erottaa keskustelussa ns. ”jyvät akanoista” kesken haastattelun. Seitsemäntoista kertaa toistettu useiden tuntien haastattelu vei runsaasti aikaa ja resursseja eri matka-, menetettyjen palkkatyöpäivien ja vastaavien kulujen puolesta, mutta silti oli mielestäni oikea valinta halutun syvyyden saavuttamiseksi.

Koska aikataulu tutkimukselle ja sen tuotoksena syntyvälle teokselle oli suhteellisen tiukka, päätin lisäksi tehdä osan haastatteluista puhelimitse. Päätökseen päädyin, koska esimerkiksi haastateltava Juuso Karttunen asuu Pohjois-Karjalassa mökillänsä, Ari Manninen

Rovaniemellä ja Kimmo Aho Jyväskylässä. Kaikkien näiden haastattelujen toteuttaminen heidän omissa sijainneissaan olisi pidentänyt aikataulua useilla päivillä.

Puhelinhaastattelun huonona puolena tosin on Hirsjärven & Hurmeen (2004, 64) se, että kun haastateltavaa ei konkreettisesti näe, ei haastattelija voi olla täysin tietoinen siitä, onko haastateltava vielä mukana keskustelussa mikäli puhelussa tulee pitkä hiljaisuus. Kun haastattelija myöskään näe haastateltavan eleitä, meidän on huomattavan vaikea reagoida esimerkiksi kehonkielestä välittyviin viesteihin arkojen aiheiden kohdalla ja reagoida niihin.

Tekniikan valittua alkoi haastattelun sisällön suunnittelu. Kuten Hirsjärvi ja Hurme (2004, 66) suosittelivat, lähtökohtanani ei ollut luoda sisällöksi yksityiskohtaisia kysymyksiä vaan enemmänkin suunniteltuja teema-alueita. Yksityiskohtaiset kysymykset eivät muutenkaan kuuluisi syvähaastattelun avoimeen tyyliin, joten valitut teemat toimivat haastattelutilanteessa enemmänkin muistilistana keskusteltavista asioista, joita tarkennettiin eri kysymyksin.

Haastattelua varten loin haastattelua selkeyttämään haastattelutaulukon (Taulukko 2).

	1950 - 1959	1960 - 1969	1970 - 1979	1980 - 1989	1990 - 1999	2000 - 2009	2010 - 2019
Drinkit, joita nautittiin							
Tapahtumat, jotka vaikuttivat drinkkikulttuuriin							
Henkilöt, jotka vaikuttivat drinkkikulttuuriin							
Baarit, jotka vaikuttivat drinkkikulttuuriin							
Ilmiöt, jotka vaikuttivat drinkkikulttuuriin							

Taulukko 2. Haastattelurunko

Luomassani haastattelutaulukossa aiheen rajauksen toteutin toimeksiannon perusteella rajaamalla haastatellut 1950-luvulta vuoteen 2019 asti, jolloin oli mahdollista kommentoida kuluva vuosikymmentä. Kuten edellä mainitsin, paloittelin aikaikkunan vielä vuosikymmeniin, jotta näiden aikakausien vertaileminen keskenään eri teemojen havaitsemiseksi olisi helpompaa. Vuosikymmenet eroteltuani pystyin hahmottamaan paremmin, onnistuiko haastateltavien henkilöiden valinta; näin tuliko minulle tarpeeksi tietoa jokaiselta vuosikymmeneltä.

Vaikka syvähaastatteluun ei varsinaisia tarkkoja teemoja aseteta, asetin itselleni viisi aihepiiriä, joista tulisimme keskustelemaan etsimäni tiedon löytämiseksi. Nämä teemat yhdistettynä aikaikkunan vuosikymmeniin toimisivat ei niinkään valmiina kysymyksinä vaan ohjenuorana läpi vapaamuotoisen ja avoimen dialogin. Valitsin teemoiksi ihmiset, drinkit, ilmiöt ja baarit. Nämä teemat olivat suoraan verrannolliset toimeksiannon antamiin raameihin kirjan sisällöstä.

Tein lomakkeesta lisäksi taulukon, jotta eri vuosikymmenille ja valitsemilleni teemoille jää kirjoitus tilaa, mikäli havaitsen eri huomioita haastattelusta jo sen aikana. Merkitsemällä näitä huomioita ylös pystyin analysoimaan tekstiä jo haastattelun aikana ja se helpottaa minua haastatteluaineiston litteroinnissa ja analysoinnissa.

Kun lomakkeeni teemat oli peilattu toimeksiantajän teokselleme asettamaan sisältöön, lomake oli valmis ja haastateltavat valittu, oli aika aloittaa itse haastattelujen sopiminen ja käytännön järjestelyjen hoitaminen.

Haastattelujen ajankohdat olin alustavasti päättänyt suunnitellessani tutkimuksen varsinaista aikataulua, mutta näistä päivämääristä olin valmis neuvottelemaan, mikäli ne eivät käyneet haastateltaville. Haastattelut eivät kuitenkaan alkaneet läheskään heti suunnittelun jälkeen, joten haastateltavilla oli aikaa esimerkiksi järjestää aikatauluaan siten, että suunnittelemani päivät kävisivät heidän aikatauluihinsa.

Haastattelujen sopimisen hoidin puhelimitse, soittamalla kaikille haastateltaville henkilöille. Puhelun avulla haastatteluja varatessa kuitenkin oli tärkeää muistaa valitsemani osittainen lumipallo-otanta käytettävänä menetelmänä. Lumipallo-otannasta tuleekin haastava tekniikka juuri haastattelujen varaamisvaiheessa, koska jos aiot käyttää tekniikkaa, et voi tietää, ketä valitset haastateltavaksi. Tämän takia jo haastattelujen sopimisvaiheessa päätin puhelimitse keskustella aiheesta avoimesti jokaisen haastateltavan kanssa seuraavista syistä:

1. *Aiheen tietämyksen kartoitus.* Jo puhelussa haastattelua sovittaessa halusin kertoa haastateltavalle juurta jaksain, mistä haastattelussa on kyse ja mihin tuloksia tullaan käyttämään. Kerroin eritoten etsiväni ensikäden tietoa kyseisten vuosikymmenten drin-

keistä, ihmisistä, baareista, tapahtumista, ilmiöistä ja ennen kaikkea tarinoista näiden takaa. Halusin puhelun aikana kartoittaa sen, miltä aikakausilta haastateltavilla on tietoa oman tutkimuksen teemoista. Näin voin varmistua haastateltavan oikeasta valinnasta.

2. *Osittainen lumipallo-otanta.* Jo puhelun aikana kerrottuani haastateltavalle edellä mainitun, halusin jo kysyä mahdollisia alustavia suosituksia muiksi haastateltaviksi ja miksi juuri heidät olisi haastateltava tätä aihetta tutkiessa. Tällä tavoin haastateltavaksi päätyi Juuso Karttunen ja Martti Hämäläinen, joita en muuten olisi osannut pyytää mukaan osaksi tutkimusta.

Haastattelun sijaintia valitessa halusin tilan olevan haastateltavalle mahdollisimman rentouttava, mutta myös haastattelua varten optimaallinen. Hirsjärvi ja Hurme (2004, 74) neuvovat valitsemaan haastattelulle tilan, joka on mahdollisimman valoisa, häiriötön, mutta silti ei täysin suljettu ja hiljainen tilakaan. Tähän tarkoitukseen sopi esimerkiksi Matti Karvisen kohdalla hänen kotinsa sopivan ajomatkan päässä Vantaalla.

Haastateltavat kuten Michael Grönforsin ja Mika Vitikan haastattelin rauhallisessa, mutta valoisassa baariympäristössä hotelli Lilla Robertissa ja Markku Raittisen Helsingin Kruununhaan Kirjaklubin tiloissa.

Haastattelun kestoa suunnitellessa Hirsjärvi ja Hurme (2004, 74) kertovat haastateltavien ja haastattelijan yleensä jaksavan keskittyä noin kaksi tuntia. Tätä lähdin pitämään omana ohjenuorana haastattelun aikatauluja suunnitellessa. Puhelinkeskusteluja käydessä mm. Matti Karvisen, Martti Hämäläisen ja Michael Karttusen kohdalla kävi ilmi, että heidän tietoutensa aiheista on erittäin laaja, joten alustavasti sovin kaikkien haastateltavien kanssa 2–3 tunnin haastattelusta. Pidempi haastattelu-aika Hirsjärven ja Hurmeen mukaan (2004, 75) mahdollistaa pinnallisen keskustelun haastateltavan kanssa ennen haastattelua ja sen jälkeen aivan haastattelua poikkeavista asioista. En kuitenkaan halunnut lopettaa haastattelua tarvitsemiä tiedot saatuani.

Haastatteluja varten varsinaisia dokumentointivälineitä minun ei tarvinnut hankkia, koska haastattelun pystyy nauhoittamaan helposti omistamani iPhone -älypuhelimien valmiiksi asennetulla *Sanelin* applikaatiolla. Puheluhaastatteluissa käytin maksullista Tape A Call -sovellusta.

Ennen kuin aloitin varsinaiset haastattelut, halusin sopia kahdesta esihaastattelusta, joilla pystyin testaamaan haastattelurunkoani, toteutustapaa ja havaitsemaan mahdollisia riskejä, jotka voisivat pahimmillaan heikentää varsinaisia haastatteluja. Esihaastattelun tärkeyttä korostaa myös Hirsjärvi ja Hurme (2004, 72), jotka kertovat esihaastattelujen olevan tärkeää nimenomaan, koska niitä tekemällä voidaan olla suhteellisen varmoja aihepiirien järjestyksestä ja kysymysten muotoilusta sekä haastattelun pituudesta on hyvä käsitys. Esihaastatteluissa haastateltavat eivät kuitenkaan saisi olla tutkimuksen varsinaisesta

otoksesta, mutta pitäisi edustaa haastateltavaa perusjoukkoa. (Hirsjärvi & Hurme 2004, 72.)

Esihaastattelua varten valitsin kaksi ystävääni, jotka kuuluvat tutkimuksen perusjoukkoon ja jotka tietävät aiheesta melko paljon. Kummatkin esihaastattelut halusin toteuttaa nopealla aikataululla, joten varasin ne mahdollisimman aikaiselle ajankohdalle, jotta minulla jäi aikaa mahdollisiin uusiin muutoksiin varsinaisia haastatteluja silmällä pitäen. Koska kummatkin haastateltavat olivat useita varsinaisia haastateltavia ammatillisesti nuorempia, päätin jo haastatteluja varatessa aikatauluksi asettaa vain tunnin. Näistä muutoksista huolimatta, toteutustapa oli täysin sama kuin varsinaisilla haastateltavilla.

Kuten odotettua, kummatkin esihaastattelut kestivät vain alle tunnin. Niiden aikana esille nousi useita eri huomioita, joista kehityskohteiksi päätyivät seuraavat:

1. *Analysointi lennossa.* Koska tarinoita ja tietoa tulee keskustelun lomassa melko suuria määriä, heti esihaastattelujen alussa korostui samaan aikaan tapahtuvan analysoinnin merkitys. Analysointi, eli esille nousseiden teemojen ylöskirjoittaminen oli tosin toteutettava erittäin nopeasti ja pinnallisesti, koska jos jäin kirjoittamaan haastattelurunkooni esille noussutta ilmiötä, putosin helposti haastattelijana keskustelusta ja sujuvan dialogin sijasta keskustelusta tuli katkonaista. Tämän ratkaisin kirjoittamalla runkoon vain nopeita 1–2 sanan kommentteja esille tulleista aiheista, joihin palasin heti haastattelun päätyttyä, kun haastattelun sisältö oli vielä tuoreessa muistissani. Esimerkiksi oikeinkirjoitukseen ei ollut haastattelun lomassa mahdollisuutta, vaan kirjoitusvirheet jätin kommentteihin nopeuttamaan kirjoitusta, näin haastattelun lomassa tapahtuvasta analysoinnista tuli mahdollisimman vaivatonta.
2. *Litteroinnin helpottaminen valmiiden teemojen ja niiden äänitteessä sijaitsevan kohdan merkkaaminen ylös* oli asia, joka nousi esiin esihaastattelujen aikana. Koska haastateluista tuli nauhoitettua keskustelua useita tunteja per haastattelu, halusin merkitä tärkeitä kohtia ylös haastattelurunkooni, jolloin voisin palata näihin kohtiin käymättä koko nauhoitusta lävitse kerta toisensa jälkeen.
3. *Tauottaminen.* Haastattelussa huomasin ilmiön, että kummatkin esihaastatteluun vastanneista alkoivat väsyä haastatteluun ensimmäisen tunnin loppupuolella. Tästä syntyi ajatus tauottaa haastatteluja siten, että noin tunnin välein pitäisimme viiden minuutin tauon, jonka aikana juttelisimme jotakin aivan aiheesta poikkeavaa, mutta kävisimme saniteettitiloissa, joisimme kahvia yms.
4. *Autenttisimpien tarinoiden haarukointi.* Koska tutkimuksen lopputuloksena syntyvien ensikäden tarinoiden ja ajankuvien pohjaksi tarvitsin haastateltavilta heidän mielenkiintoisimpia kertomuksiaan, kohtasin ongelman, jossa haastateltava ei suostunut kertomaan tutkimuksen kannalta parhaimpia tarinoitaan niitä häneltä kysyessä. Mikäli kysyin esimerkiksi kysymyksen ”Tiedän, että siellä tietyssä ravintolassa X henkilökunta jäi asiakkaiden kanssa juomaan drinkkejä sulkemisajan jälkeen. Kerrotko jonkun tarinan

näistä juhlista suljettujen ovien takana?” ei haastateltava vastuuntuntoisesti kertonut asiasta mitään. Huomasin, että mikäli syvähaastattelun luonteen huomioonottaen pidin keskustelun mahdollisimman avoimena ja ohjasin keskustelun kysymykseen avoimemmin: ”Minkälaista oli olla ravintolassa X töissä?”, haastateltava kertoi runsaasti eri tarinoita kyseisen ravintolan tapahtumista. Esille saattoi tulla ne mielenkiintoisimmatkin tarinat, jotka kysymyksen erilaisella muotoilulla olisivat voineet jäädä pimentoon.

5. *Aihepiirien ennalta esittelyn tärkeys.* Suunnitellessani esihaastatteluja päätin kokeilla kahta lähestymistapaa: toista esihaastattelua sopiessani kerroin vuolaasti keskustelemistamme asioista ja aihepiireistä. Kerroin, mitä haluan haastattelulla saavuttaa ja millaista tietoa olen etsimässä. Kartoitin tarkkaan ystäväni tietämystä aiheista jo soittaessani hänelle. Toisen esihaastattelun sopiessani en kertonut haastattelun luonteesta juuri muuta kuin aiheen, josta keskustelemme ja sen että kyseessä on leikkimielinen esihaastattelu. Odotettavasti tulokset kertoivatkin juuri sitä, mitä odotin – haastattelujen koittaessa ensimmäinen haastateltavista oli selkeästi jäsentänyt haastattelun sisällön jo päässään ja häneltä onnistuikin saamaan huomattavasti helpommin ulos tarvitsemäni tiedot kuin toiselta haastateltavalta. Otos on niin pieni, ettei siitä ole järkevää tehdä paikkaansa pitäviä johtopäätöksiä, vaikka se varmasti oikean suunnan näyttääkin varsinaisiin haastatteluihin.

Varsinaisten haastattelut onnistuivat tutkimukseni osalta odotettua paremmin. Esimerkiksi jokainen ehdottamani ajankohta haastatteluja varten kävi haastatelluille ja haastattelut etenivät sopivalla tahdilla, jotta ehdin analysoimaan niitä pinnallisesti niiden välissä. Haastattelut alkoivat elokuun puolessa välissä ja jatkuivat aina syyskuun loppuun saakka n. 1–2 haastattelun viikkotahdilla.

Haastattelujen ajoitus osui arvioon haastattelujen kestäessä 1,5 tunnista aina reiluun kolmeen tuntiin. Poikkeuksena oli Matti Karvisen reilun kuuden tunnin kahdessa osassa tehty haastattelu poikkeuksellisen suuren tietomäärän ja tutkimukselle relevantin sisällön takia.



	1950	1960	1970	1980	1990	2000	2010
Martti Hämäläinen	x	x	x	x	x		
Matti Karvinen		x	x	x	x	x	
Markku Raittinen			x	x	x	x	x
Ari Manninen			x	x	x	x	x
Kimmo Aho				x	x	x	x
Kalle Alajoki					x	x	x
Mika Vitikka					x	x	x
Karl Lojander					x	x	x
Mikael Karttunen					x	x	x
Michael Grönfors					x	x	x
Timo Siitonen					x	x	x
Henri Lahti						x	x
Pekka Väitalo						x	x
Sami Benamed						x	x
Mika Koivula						x	x
Henri Lahti						x	x
Eetu Topo							x
Laura Nissinen							x

Taulukko 3. Haastateltavien omakohtainen kokemus drinkkikulttuurista vuosikymmenittäin

Haastatteluissa onnistuin peittämään tutkimukseni tavoitteelliseksi aikaikkunaksi asetetun 1950–2010-luvun raamit (Taulukko 2). Kerätyn tiedon pääpaino selkeästi 1990–2010 -luvuilla (Taulukko 3), mikä on selitettävissä sillä, että haastateltavina oli vähemmän aiemmilla vuosikymmenillä drinkkibaareissa työskennelleitä baarimestareita. Osakseen tiedon painottumista 2000-luvulle selittää myös tutkimuksen tuloksissa havaittu ilmiö drinkkikulttuurin nopeasta kasvusta 1990-luvun lopusta 2010-luvulle.

## 6.6 Aineiston analysointi

Aineistoanalyysi alkoi oman tutkimukseni osalta jo itse haastatteluvaiheessa, kuten Kvale (1996) neuvoo tekemään. Tämän päätöksen analysointia helpottamaan päätin ottaa käyttöön kiireellisen aikataulun takia nopeuttamaan itse analysointivaihetta, mutta koska tunnen kohdealan ja tutkittavan asian itse suhteellisen hyvin ja pystyn jo haastattelua teh-

dessäni hahmottamaan aineistosta etsimäni teemat. Analysoinnin aloittamista mahdollisimman varhain tai jo ehkä samaan aikaan suosittelee myös Ruusuvuori, Nikander & Hyvärinen (2010, 11).

Varsinaiseksi analysoinnin työkaluksi olen aikaisemmin esittänyt mm. Jyväskylän filosofian laitoksen tutkijan, Timo Laineen nelivaiheista mallia, jonka Tuomi ja Sarajärvi esittelivät omassa teoksessaan (2009, 92). Tässä nelivaiheisessa aineistoanalyysissä jätetään hyvin paljon tutkijan oman intuition varaan, kun ensimmäisessä vaiheessa päätetään, mikä aineistossa kiinnostaa ja aineistosta jätetään kylmästi pois kaikki muu, vaikka yllättävät esille nousseet uudet teemat voisivat houkuttavia ollakin (Tuomi & Sarajärvi 2009, 92). Kyseisen vaiheen jälkeen kiinnostavat asiat yksinkertaisesti teemoitetaan ja niistä kirjoitetaan yhteenveto.

Sekä Ruusuvuori, Nikander ja Hyvärinen (2010, 10) että Eskola ja Suoranta (1996) painottavat omissa malleissaan aineiston koodaamista, jolloin voi käsitellä huomattavasti omaani suurempia tutkimusaineistoja. Näihin useampivaiheisiin analysointitekniikoihin en itse nähnyt tarvetta, koska oman tutkimukseni kohdalla olin merkinnyt ylös tutkimukseni kannalta oleellisia teemoja jo haastatteluvaiheessa ja koko aineiston litteroinnille ei ollut tarvetta. Omat haastattelut kestivät tunnista kolmeen yhtä poikkeusta lukuun ottamatta, joten aineistoa ei haastattelun aikana tapahtuneen raaka-analysoinnin ja teemoittelun jälkeen poikkeuksellisen runsaasti ollut. Tällaisten päätelmien tekemistä suoraan aineistosta suosittelee myös Hirsjärvi & Hurme (2004, 140) kaltaisissani tapauksissa kun haastattelut eivät kestäneet pitkään.

Tutkimukseni analysointi lähti liikkeelle Timo Laineen ensimmäisestä analysoinnin vaiheesta, joka neuvoo aloittamaan tekemällä päätös siitä, mikä aiheessa kiinnostaa (Tuomi & Sarajärvi 2009, 92). Omassa tapauksessa päätös on hyvin helppo, koska tutkimuksen tilaaja, kustantaja Tammi on määritellyt teokseemme sisältyvät teemat. Näiksi teemoiksi muodostuivat ensikäden tarinat drinkkikulttuurin historiasta kuten ihmisistä, baareista, drinkkeistä, tapahtumista ja ilmiöistä, jotka vaikuttivat drinkkikulttuurin kehittymiseen. Näiden teemojen ympärille rakensin esitellyn haastattelurungonkin, johon voin suoraan haastattelusta nostaa esille nousseita asioita.

Ohessa esimerkki Sling In-drinkkibaarin perustajan ja baarimestarin Kalle Alajoen haastattelurungosta (Taulukko 4), jossa olen nostanut eri teemoja hänen haastattelustaan esille peilaten tutkimukseni tavoitetta ja rajausta.

	1 9 5 0 -	1 9 6 0 -	1 9 7 0 -	1 9 8 0 -	1990 -	2000 -	2 0 1 0 -
	1 9 5 9	1 9 6 9	1 9 7 9	1 9 8 9	1999	2009	2 0 1 9
Drinkit, joita nautittiin					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caipiroscaa juotiin FiBassa</li> <li>- Klassikkodrinkkejä juotiin hotellibaareissa</li> <li>- FiBassa keksittiin Mansikka Ivanov</li> <li>- Finlandia Baarissa nautittiin myös Fish Cocktaileja</li> <li>- 1990-luvulla nautittiin paljon Ville Vallattomia ja shotteja, kuten Jaloviinaa ja Jägermeisteriä.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sling Inissä nautittiin drinkkejä, joita tuotiin suoraan Finlandia Baarista: Mansikka Ivanov, Fish Cocktail, Caipirosca.</li> <li>- Sling In toi oman tyyliensä tehdä täyteläinen bloody Mary</li> <li>- Kelkka oli suosittu juoma</li> <li>- Vodka-Battery oli aluksi suosittu, mutta suosio laski.</li> </ul>	
Tapahtumat, jotka vaikuttivat drinkkikulttuuriin					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lama 1990-luvun alussa</li> <li>- EU:hun liittyminen vaikuttamassa alkoholikaupan vapautumiseen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kun tupakkalaki tuli, asiakkaat siirtyivät drinkkibaari Sling Inistä olutbaari Bakersiin koska heillä sai vielä polttaa.</li> </ul>	
Henkilöt, jotka vaikuttivat drinkkikulttuuriin					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kalle Kävi <i>Matti Karvisen "legendaarisen drinkkurssin"</i></li> <li>- Finlandia Baaria johti Pertti Siikarla, joka toi mm. Caipirosca -drinkin Suomeen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sling Inissä kävivät julkkikset kuten Renny Harlin ja Markus Selin. Tarina Kallesta kiusaamassa Rennyä kysyessä pöydässä: "Kuka on tämä Renny?"</li> <li>- Kanta-asiakkaat, kuten aina lonkeron ja Jallun tilannut "setti-petteri".</li> <li>- Tarina "Plöröstä", joka laski asiakkaalle oluen shottilaseihin, koska tämä maksoi oluensa pienillä kolikoilla</li> <li>- Tarina Karri Kelkasta, joka oli keksinyt suosittu drinkin City-lehden toimittajan soittaessa hänelle.</li> <li>- Tarina asiakkaista, jotka löysivät seuraa usein Sling Inin unisex -vessojen jonosta.</li> </ul>	
Baarit, jotka vaikuttivat drinkkikulttuuriin					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kalle ja Jasu töissä Santa Fe:ssä</li> <li>- Ei ollut muita drinkkibaareja kuin Baltic Inter, Palace American Bar, Tornin American Bar.</li> <li>- Loppupuolella Finlandia Bar "FiBa"</li> <li>- Kalle avasi vuonna 99 Sling Inin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sling Inissä kävi töissä myös Karl Lojander, joka läksi avaamaan drinkkibaaria keski-suomeen, Jyväskylään.</li> </ul>	

	1 9 5 0 -	1 9 6 0 -	1 9 7 0 -	1 9 8 0 -	1990 -	2000 -	2 0 1 0 -
	1 9 5 9	1 9 6 9	1 9 7 9	1 9 8 9	1999	2009	2 0 1 9
Ilmiöt, jotka vaikuttivat drinkkikulttuuriin					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sling In perustettiin 99, koska ei Helsingissä ei ollut drinkkibaaria ”normaaleille ihmisille”.</li> <li>- Iso osa drinkeistä vodkasta valmistettuja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sling Inissä aloitettiin soittamaan rokkia perinteisen taustamusiikin, kuten housen sijaan.</li> <li>- Juomia tehtiin tehosekoittimella yleisesti tuoreista raaka-aineista, kuten pyreistä ja siirapeista.</li> <li>- Asiakkaat alkoivat tulla ostoksien lomassa drinkeille ollessaan kaupungilla.</li> </ul>	

Taulukko 4. Haastattelurunko: Kalle Alajoki

Kalle Alajoen haastattelussa esille nousi monipuolisesti eri teemoja 1990–2000-luvuilta, jolloin Kalle opiskeli itsensä baarimestariksi, työskenteli eri baareissa ja ravintoloissa sekä lopulta perusti oman baarinsa, Sling Inin. Haastattelussa nousee esiin erityisiä tapahtumia, ilmiöitä ja tarinoita kyseisiltä vuosikymmeniltä ja haastattelussa esimerkiksi juuri hänen kohdallansa onnistuin mielestäni löytämään hänen tarinastaan oleelliset teemat, jotka sopivat kirjaan tulevien tarinoiden pohjatiedoksi.

Kuten aiemmin mainitsin, Tuomi ja Sarajärvi (2009, 92) ehdottaa olemaan tarkkana yllättävien ja kiinnostavienkin teemojen esilletulemisesta ja vankasti jättämään ne pois tutkimuksesta, jos niitä ei olla etsitty. Esimerkiksi Kallen kohdalla esille nousi teemoja kuten ulkomailla työskentely, ravintoloissa työskentely ja yökerhomaaailma 2000-luvun alussa. Näihin teemoihin liittyvät tarinat jätin pois tutkimuksestani, koska ne eivät sisälly toimeksiannon raameihin.

Haastateltuani jokaisen tutkimukseen osallistuneen ja teemoiteltuani tutkimusaineistot, kokosin kaikki esille nousseet teemat yhteen taulukkoon, josta voin havainnoida yksittäisiä ilmiöitä suurempia teemoja, joista voin lähteä tarinallistamaan teoksen tarinoita (Taulukko 5).

	1950 - 1959	1960 - 1969	1970 - 1979	1980 - 1989	1990 - 1999	2000 - 2009	2010 - 2019
<b>Drinkit, joita nautittiin</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ge-Ge</li> <li>- Dry Martini</li> <li>- Valkoinen peura</li> <li>- Tom Collins</li> <li>- Negroni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vodka-Puolukkamehu</li> <li>- Vodka-Polar</li> <li>- Kuulalaakeri</li> <li>- Musta Ryssä</li> <li>- Vihreä Leski</li> <li>- Norsunkaataja</li> <li>- Sidecar</li> <li>- White Lady</li> <li>- Tom Collins</li> <li>- Ge-Ge</li> <li>- Fizzit</li> <li>- White Russian</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Keskiolut</li> <li>- Omenaviini.</li> <li>- Vodka-Puolukkamehu</li> <li>- Alkoholitomien drinkkien tulo</li> <li>- Ge-Ge</li> <li>- Ampiainen</li> <li>- Tequiladrinkit ja shotit laivalla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tequila</li> <li>- Kossu-Palma</li> <li>- Lumpiallo,</li> <li>- Kossucola.</li> <li>- Tom Collins</li> <li>- John Collins</li> <li>- Manhattan</li> <li>- Bacardi-Cola</li> <li>- Sininen Enkeli</li> <li>- Ampuainen</li> <li>- Siviluusi</li> <li>- Lakkaviski</li> <li>- Minttuviski</li> <li>- White Lady</li> <li>- Lumikenttien kutsu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viina + Pidentäjä</li> <li>- Hot Shot</li> <li>- Karkkishotit</li> <li>- Caipirosca</li> <li>- Mansikka Ivanov</li> <li>- Fish Cocktail</li> <li>- Jaloviinaa,</li> <li>- Jägermeisteriä ja muita shotteja,</li> <li>- Ville Vallaton</li> <li>- Bloody Maryt</li> <li>- Preeria Oyster</li> <li>- Avalon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caipirosca</li> <li>- Mojito</li> <li>- Cosmopolitan</li> <li>- Ivanovit</li> <li>- Kelkka</li> <li>- Irish Coffee</li> <li>- Mansikka-Margarita</li> <li>- Holy Diver</li> <li>- Paranoid</li> <li>- Daimanne</li> <li>- Dry Martini</li> <li>- Mojito</li> <li>- Urban Mojito</li> <li>- Gin &amp; Tonic</li> <li>- Forbidden</li> <li>- Temper</li> <li>- Lime-Passion</li> <li>- Applesinth</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gin &amp; Tonic</li> <li>- Whiskey Sour</li> <li>- Old Fashioned</li> <li>- Kurkku Sour</li> <li>- Akogare</li> <li>- Dry Martini</li> <li>- Martinez</li> <li>- Boulevardier</li> <li>- Erilaiset sourit</li> <li>- Paranoid</li> <li>- Innovatiiviset, a'la minute tehdyt juomat</li> <li>- Monica Z</li> <li>- Mojito</li> <li>- Negroni</li> </ul>
<b>Tapahtumat, jotka vaikuttivat drinkkikulttuuriin</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Olympialaiset: Alkon valikoiman kasvu ja hieman vapautettu alkon anniskelulaki.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matkailun kasvu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Keskiolut vapautettiin</li> <li>- Valikoima oli suppea 1970, kasvoi 1980-luvun alkuun.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tupakkamerkit järjestivät suuria drinkkikilpailuja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- EU:hun liittyminen ja alkoholikaupan vapautuminen</li> <li>- Lama</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Drinkkikilpailut</li> <li>- Matkustus</li> <li>- Internet</li> <li>- Media</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sosiaalinen media</li> <li>- Internet</li> <li>- Matkailu</li> <li>- Media</li> </ul>
<b>Henkilöt, jotka vaikuttivat drinkkikulttuuriin</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Björn Brandtberg</li> <li>- Jarl Ahvenainen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Martti Hämäläinen</li> <li>- Matti Karvinen</li> <li>- Matti Saarinen</li> <li>- Kauko Juutinen</li> <li>- Andrei Brunius</li> <li>- Björn Brandtberg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Juuso Karttunen</li> <li>- Matti Karvinen</li> <li>- Björn Brandtberg</li> <li>- Martti Hämäläinen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matti Karvinen</li> <li>- Juuso Karttunen</li> <li>- Martti Hämäläinen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Markus Aimo</li> <li>- Sara Tomppa</li> <li>- Juha Yli-Rahnasto</li> <li>- Pertti Siikarla</li> <li>- Markku Raittinen,</li> <li>- Jasec Piasecki</li> <li>- Matti Karvinen.</li> <li>- Kalle Alajoki</li> <li>- Jasec Piasecki</li> <li>- Kimmo Aho</li> <li>- Pekka Pellinen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Karl Lojander</li> <li>- Mika Räisänen</li> <li>- Mika Levälampi</li> <li>- Jani Rantaelola</li> <li>- Pekka Paurola</li> <li>- Mika Vitikka</li> <li>- Mikko Kempainen</li> <li>- Henri Lahti</li> <li>- Andrei Cionca</li> <li>- Mikael Karttunen</li> <li>- Teijo Rintoo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Michael Grönfors</li> <li>- Jyri Pylkkänen</li> <li>- Tony Vihervaara</li> <li>- Mika Koivula</li> <li>- Sami Benamed</li> <li>- Ramshes Showlah</li> <li>- Erno Vainanen</li> <li>- Pekka Väitälö</li> <li>- Henri Lahti</li> </ul>
<b>Baarit, jotka vaikuttivat drinkkikulttuuriin</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kämp Bar</li> <li>- Tomi American Bar</li> <li>- Palace</li> <li>- König</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Linnanvouti, Hämeenlinna</li> <li>- Laivat, kuten M/S Aallotar</li> <li>- Palace American Bar</li> <li>- Hotelli Helsinki</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rovaniemellä: Polar</li> <li>- Oulussa: Arina</li> <li>- Helsingissä: Hotelli Helsinki</li> <li>- Palace American Bar</li> <li>- König</li> <li>- Adlon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pohjoisessa: Pohjanhovi</li> <li>- Palace American Bar</li> <li>- Hotelli Helsinki</li> <li>- König</li> <li>- Adlon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sling In, Hki</li> <li>- Finlandia Bar, Hki</li> <li>- Baltic Bar, Hki</li> <li>- Tomi American Bar</li> <li>- Michelle, Hki</li> <li>- Palace American Bar, Hki</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- AZ1, Helsinki</li> <li>- Shaker,</li> <li>- Jyväskylä</li> <li>- Kuluma, Oulu</li> <li>- Zoomit,</li> <li>- Rovaniemi</li> <li>- Cow, Turku</li> <li>- American Bar</li> <li>- Tornio, Helsinki</li> <li>- AZ1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trilly &amp; Chadwick</li> <li>- Liberty or Death</li> <li>- Grotesk</li> <li>- Torri American Bar</li> <li>- Kämp Bar</li> <li>- Runar</li> <li>- Shaker Hki &amp; Jkl</li> <li>- AZ1</li> </ul>
<b>Ilmiöt, jotka vaikuttivat drinkkikulttuuriin</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Drinkkikilpailuina alkua</li> <li>- FBSK, eli baarimestarien ja kannattajien kerho perustettiin</li> <li>- Sodan jälkeinen sääntely loppuu- drinkkeihin on saatavilla enemmän raaka-aineita kuten alkoholeja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tarina: Henkilökunta valutti mitoista alkoholit omaksi nautinnoksi.</li> <li>- Tiukka alkoholilaki, drinkkilistat vahvistettiin alkolla</li> <li>- Alko määräsi suosimaan kotimaia tuotteita</li> <li>- Laivojen merkitys drinkkikulttuurin edistäjänä nousi, koska raaka-aineet saatiin ulkomailta ja Alko ei kontrolloinut laivojen baareja.</li> <li>- Laivoilla luokkajako: 1. luokalle fiini baari, 2. luokalle kantiini.</li> <li>- Laivoilla baarimestari oli arvostettu tehtävä jolla oli vaikutusvaltaa koko laivassa.</li> <li>- 1960-luvulla tippikulttuuri oli merkittävä osa baarimestarin palkkaa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limemehun rantautuminen laivoilta</li> <li>- Baarimestarit alkoivat työnsä ammattimaisesti</li> <li>- Baarimestarit alkoivat miettiä mitä työ ammattilisesti vaatii ja harjoitella systemaattisesti</li> <li>- Orastava nousukausi ja pitkät lounaat</li> <li>- Julkkiset kävivät drinkillä hotellien aulabaareissa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pohjoisessa vanhempia ihmisiä tiskin takana, alaa arvostettiin enemmän.</li> <li>- Juomat tarjoitava ja valmistettava pöydissä.</li> <li>- Tiukka alkoholilaki, sai myydä baaritiskillä vain istuville asiakkaille.</li> <li>- Etelässä nuoria baarimestareita pidettiin varkaina tai juoppoina.</li> <li>- Laivoilla työskentely helpottui ja työn suosio laivoilla kasvoi: Vapaata oli yhtä paljon kuin työtä.</li> <li>- Drinkkikilpailut erittäin suosittuja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Näyttävästä työskentelystä, kuten tulishowsta trendi.</li> <li>- Matti Karvisen drinkkikurssi koulutti lukemattomia baarimestareita alan huippubaareihin</li> <li>- Vodkadrinkit trendikkäimpiä</li> <li>- Sling In -drinkkibaari tavallisille ihmisille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Baarimestarit alkoivat näkyä mediassa.</li> <li>- Blenderit ja pirtelöimäiset juomat</li> <li>- Pyreet, hedelmät, tuoreet raaka-aineet.</li> <li>- Makusiirapit</li> <li>- Juomien näyttävä valmistus: Flair, jota treenattiin useita tunteja päivässä.</li> <li>- Shaker</li> <li>- Jyväskylä: jälleen drinkkibaari "perusasiakkaille"</li> <li>- Vodkajohjaukset juomat trendikkäitä</li> <li>- Tuoreiden marjojen, yrttien ja muiden raaka-aineiden käyttö</li> <li>- Yksityisten, ei hotellin yhteydessä sijaitsevien drinkkibaarien tulo</li> <li>- Tupakkalaki ja mm. sikarien poistuminen ravintoloista ja baareista</li> <li>- Baarityöskentelyn kansainvälistyminen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Median vaikutus baarimestareiden pukeutumiseen, palvelukulttuurin muuttamiseen ja juomien rantautumiseen Suomeen</li> <li>- Korkeat baarimestarit muuttivat tatauuduiksi, rennoiksi baarimestareiksi</li> <li>- Kieltolaki-ajan teema mullisti baarien sisustuksen ja tunnelman</li> <li>- Tarinallistaminen osana drinkkibaarikonseptteja</li> <li>- Teemadrinkkibaarit</li> <li>- Baarien musiikki ja tunnelma vapaampaa</li> <li>- Kierrätys, ekologisuus ja paikallisuus tärkeinä arvoina alkoholeissa ja drinkkeissä</li> <li>- Persoonallisuus yksityiskohdissa</li> <li>- Baarityöskentelyn jakautuminen eri tyyliin-kansainvälistyminen.</li> </ul>

### 6.7 Tuloksista tarinaksi

Kun tutkimukseni oli siinä vaiheessa, että esille oli noussut runsaasti teemoja eri haastattavien suusta kuultuna, päätin lopettaa haastattelutulosten analysoinnin. Tuomi ja Sarajärvi (2009, 92) neuvovat jatkamaan vielä yhteenvedon kirjoittamiseen, mutta koska oman tutkimukseni tavoitteena oli luoda ajankuvamaisia tarinoita on tässä kohtaa loogista siirtyä itse tarinoiden tuottamiseen.

Tarinoiden luomisen aloitin päättämällä ensimmäisenä, kuinka monta tarinaa tulisi teokseen kirjoittaa ja mitä teemoja ne käsittelisivät. Tarinoiden olisi toimeksiannon perusteella oltava ensikäden tietoon perustuvia tarinoita, jotka antaisivat mahdollisimman monipuolisen kuvan 1950–2010-luvun drinkkikulttuurin kehittymisestä.

Teoksen historiaosuudesta omalle aikaikkunalleni on varattu noin puolet, joten 60 sivun suunnitellusta historiapaketista omat tarinani veisivät noin 30 sivua. Realistiseksi määräksi ajankuvamaisille tarinoille arvioin olevan kahdeksantoista tarinaa, josta jokainen olisi noin 1-2 sivun mittainen. Tarinoiksi muodostui tutkimustulosten perusteella seuraavat tarinat ja teemat (Taulukko 6).

Ajankohta	Tarinan nimi	Teema
1950	Baarimestarien kerho	Baarimestarien ammatillinen järjestäytyminen
1950	Olympian aikaa	Olympialaisten tuoma kansainvälisyys ja alkoholilain avautuminen
1960	Aallottarella Tukholmaan	Työskentely laivoilla ja luokkaerot
1960	Mitä joi Al Capone?	Suomalaiset baarimestarit ulkomailla
1970	Vuorineuvokset Flipillä hotelli Helsingissä	Yksityiskohtia 1970-luvun luksusbaarista
1980	Mojitoja kattojen yllä	Hotelli Palacen vaikutus drinkkikulttuuriin
1980	Drinkkikilpasilla Meksikossa	Baarimestarien kilpailutoiminta
1980	Mikosta mestariksi Hämeenlinnassa	Baarimestarikoulutus
1980	Saisinko yhden martinin Hoyerin tapaan?	Nousukausi ja pitkät lounaat
1990	Vaavi Alkon kourissa	Alkoholilainsäädännön erikoisuudet
1990	Rokkia ja drinkkejä	Laman jälkeinen drinkkikulttuuri ja yksityisten drinkkibaarien yleistymisen
2000	Vieraanvaraisuutta Esplanadilla	Kansainvälisen baarivaikutteiden saapuminen Suomeen
2000	Lentäviä pulloja Keski-Suomessa	Näyttävä baarityö ja drinkkikulttuuri Keski-Suomessa
2000	Kun Lontoo saapuu Helsinkiin	Modernin drinkkikulttuurin suuri aalto Suomessa
2000	Nostalgiaa ja sikarinsavua	Tupakkalaki ja perinteikäs baarityö
2010	Se synkkä ilta Kalevankadulla	Baari- ja hotellialan synkät puolet
2010	Giniä, kurkkua ja kananmunaa	Nykytrendien rantautuminen, internet-aika ja yrittäjyys
2010	Olipa kerran Son of a Punch	Luovat konseptit ja elämykset baarityössä

Taulukko 6. Tarinoiden nimet ja esille nousseet teemat

Tarinallistamisessa ei varsinaista ydintarinaa tarvinnut enää keksiä, koska se oli löytynyt eri vuosikymmeniä käsitteleviin ajankuviin haastatteluiden avulla saaduista tarinoista. Periaatteessa siis esimerkiksi Kalliomäen (2014) esittämästä kahdeksanvaiheisesta tarinan rungosta ensimmäinen osa–tarinan alku, keskikohta ja loppu oli jo päätetty, koskatarina on tullut suoraan tutkimuksista. Kyse ei kuitenkaan ollut pelkästään yhdestä yksittäisestä tarinasta vaan lopulta useammista minitarinoista. Yhdessä kaikki tarinat muodostaisivat yhden ison kokonaisuuden, jossa osittain vieraillee samat henkilöt.

Kalliomäki kuuluttaa tarinan seuraavassa kriteerissä kronologisuuden perään, jolloin tarina on yhtenäinen tapahtumien sarja. Punaisen langan tarinoiden välille halusin lisätä itsekin siksi, koska tunsin että yksittäiset tarinat tarvitsisivat jotakin lisää sitomaan niitä yhteen keskenään ja yhdistämään irrallisia ilmiöitä.

Ratkaisu löytyi henkilöhahmoista, jonka kautta halusin tuoda tarinoihin lisää lihaa luiden ympärille. Päätimme luoda toisen kirjoittajan, Mikko Koskisen kanssa fiktiivisen suvun, joka esittäisi pääosaa koko teoksemme historiaosuuden lävitse. Ajatus oli, että loisimme fiktiivisen suvun baarimestareista ja tarjoilijoista, jotka läpi vuosikymmenten ja -satojen olisivat toimineet alan johtavissa baareissa todistamassa alan kehitystä ja kertoisimme tarinan heidän kauttaan. Suvun avulla saan nidottua yhteen entistä enemmän juonellisuutta ja tarinassa on Kalliomäen (2014) painottama selkeä hahmo, ja se on yhdistelmä fiktiota ja faktaa.

Suvun nimeksi valikoitui Mikon aikaikkunan kohdalla Strömberg, joka muuttui 1926 *Siilasvuoksi*. Sukuun halusin luoda fiktiiviset henkilöt, jotka syntymävuosiensa perusteella olisivat hyvin voineet olla töissä eri baareissa, joihin heidät päätin sijoittaa. Siilasvuot jaoin 1900-luvulla tarinoiden määrällisesti lisääntyessä kahteen eri perheeseen, joiden edustajat baarimestareihin, jotka esimerkiksi pitivät työstä pääkaupunkiseudulla, Lapissa, laivoilla tai muualla Suomessa. Nämä kahden eri perheen baarimestarit halusin jakaa persoonansa mukaan siten, että osa heistä suhtautuu intohimoisesti esimerkiksi ammattiinsa ja toiselle tärkeää on perhe ja vapaa-aika. Perheiden eri jäsenille halusin luoda tutkimuksessa esille nousseita baarimestarityylejä. Esimerkiksi perinteisemmät baarimestarit puukeutuvat siististi ja palvevat korrektisti sekä nuorekkailla baarimestareilla persoonallisuus rehottaa tatuointien välityksellä.

Suvun nimet on valittu eri vuosikymmenten suosituimpien poikien ja tyttöjen nimien mukaan (Etunimet.net 2017).



<p style="text-align: center;"><b>Björn Strömberg</b> s.1900</p> <p>- Johan Strömbergin poika Björn aloitti työnsä 1910-luvun lopussa, juuri ennen kieltolain alkua ja sekaantuikin salakuljetukseen.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Ida Siilasvuo</b> s.1926</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Talvisodan puhjettua Ida muutti sotalapsena eroon siskostaan ja perheestään ruotsiin, jossa hän kävi ravintolakoulun ja teki töitä tarjoilijana. Ruotsista hänet palkattiin tarjoilijaksi risteilijä Aallottarelle 1960.</li> <li>- Ura laivoilla: 1960-1986.</li> <li>- Aallottarella lida pääsi pitkäkhön tarjoilijanuransa lisäksi opiskelemaan baarimestarin työtä Martti Hämäläisen kanssa. Aallottarella lida havahtui myös merkittäviin luokkaeroihin työväenluokan ja eliitin välillä, joka korostui täysin omanalaisina baareina, raivntoloina ja palveluna.</li> <li>- Työntekijänä Ida oli sotalapsena oppinut olemaan äärimmäisen nöyrä ja mieluummin pysytteli hiljaa taka-alalla kuin toi itseensä ronskisti esille.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Heikki Siilasvuo</b> s. 1959</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Heikki aloitti uransa apulaisena 1977 hotelli Palacessa, josta hän siirtyi vuonna 2000 alan kaupalliselle puolelle alkoholimyymäksi Keski-Suomen alueelle Jyväskylään.</li> <li>- Oli töissä hotelli Palacessa ja avaamassa myös drinkkibaari Sling Iniä.</li> <li>- Heikki oli työuransa alussa päässyt legendaarisen baarimestarin, Matti Karvisen oppiin, jossa hän oli oppinut perinteisen baarimestariuden periaatteet. Töissä hän oli aina ulkoisesti siisti ja ystävällinen. Heikki ei kuitenkaan malttanut pysyä paikallaan, vaan halusi oppia jatkuvasti uutta ja olikin avaamassa Sling In -baaria yhdessä Kalle Alajoen kanssa ja tuomassa tuoreita raaka-aineita Suomen drinkkeihin.</li> <li>- Heikin ura baarimestarina loppui, koska vuorotyö ei sopinut enää perheelliselle Heikille ja työnkuva siirtyi alkoholin myyntipuolelle.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Otto Siilasvuo</b> s. 1991</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Heikki Siilasvuon poika Otto aloitti ravintolauransa 2009 Michael Grönforsin opissa Helsingin Groteskissa.</li> <li>- Otto näki lähietäisyydeltä yrittäjyyden ylä- ja alamäet kun yritys Laboratorium oli avaamassa Liberty or Death ja Trillby &amp; Chadwick drinkkibaareja</li> <li>- Otto oli isältänsä perinyt rokkaavan luonteen ja drinkkien valmistus ei hänestä saanut olla liian hifistelevä. Otto ei luksushoteleissa juuri viihtynyt, vaan hän halusi kuunnella töissään räppiä, kääriä hihansa peittämästä käsivarsiansa tatuointeja ja antaa rososen luonteensa loistaa. Ronski ja roteva Otto oli eritoten ylpeä hänen huolella hoidetuista viiksistään, jotka oli aina oltava viimeisen päälle kunnossa ennen työvuoron alkua.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Björn muutti sukunsa ruotsalaisen nimensä Siilasvuoksi 1925 mentyään naimisiin ja saatuaan kaksi tyttölästä 1926.</li> <li>- Björn menehtyi rintamalla tammikuussa 1940</li> <li>- Naimissa Hilja Strömbergin kanssa, joka toimi sodan aikana ravintola Savoy'n tarjoilijana</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Selma Siilasvuo</b> s. 1926</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selma aloitti uransa 1945 Kalastajantorpalla, missä hän tapasi Mirjam Spaakin. Mirjam Spaakin kanssa hän siirtyikin 1950 harjoitteluun Hotelli Torniin.</li> <li>- Ura Baaritarjoilijana kesti aina 1990-luvulle saakka, jolloin Selma oli ollut töissä lisäksi mm. Kämpissä, Hotelli Helsingissä ja Palacessa.</li> <li>- Selma oli työssään ennen kaikkea ylpeä siitä, että hän sai edustaa miesvoittoisella alalla naisbaarimestareita. Selma olikin ollut ylpeänä töissä mm. Mirjam Spaakin kanssa Tornissa Sirkka Strömin toimiessa pääbaarimestarina. Sirkkan kanssa työskennellessään Selma oli oppinut olemaan työssään ronski, kova ja hän osasi pitää puoliaan. Palacessa Selma nousikin pian yhdeksi baarimestariksi miesbaarimestarien rinnalle.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Petja Siilasvuo</b> s.1958</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Petja oli Selman poika, joka ei viihtynyt äitinsä tavoin pääkaupunkiseudulla, vaan lähti opiskelemaan baarimestariksi Hämeenlinnaan Juuso Karttusen baarimestarikurssille 1978.</li> <li>- Hämeenlinnasta Petja halusi lähteä kokemaan lapin hiihtokeskuksessa työskentelyä ja pikaisesti törmäsi Markku Raittiseen Levi-tunturin baareissa.</li> <li>- Toisin kuin ronski ja suurpiirteinen äitinsä, Petja rakasti rauhaa ja luontoa. Petja ei olisi voinut koskaan kuvitella muuttavansa pääkaupungin vilinään vaan hektisen työnsä hän tasapainotti asumalla lapissa aivan luonnon helmassa.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Essi Siilasvuo</b> s. 1984</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lapissa viihtyneen Petjan tytär Essi pääsi isänsä ja isoäitinsä suhteiden kautta aloittamaan uransa harjoittelulla hotelli Kämpissä, missä hän työskenteli mm. maailmalta Suomeen muuttaneen Mika Vitikan kanssa.</li> <li>- Essin harjoittelu muuttui sattuman kautta Kämpin kerrossivoojan roolista saman hotellin baarimestariksi, kunnes Essi siirtyi 2003 Mikael Karttusen oppiin Tornin American Barin ja avaamaan 2007 Timo Siitosen A21 Cocktail Loungea.</li> <li>- Baarimestarina Essi oli Kämpissä ja American Barissa oppinut arvostamaan perinteitä. Luonteeltaan rauhallinen, korrekki ja ystävällinen Essi ei halunnut tehdä itsestään sen suurempaa numeroa, vaan halusi työssään pysyä näkymättömissä, mutta aina asiakkaansa tarpeita askeleen edellä.</li> </ul>

Taulukko 7. Fiktiivinen baarimestarisuku Siilasvuo

Koska halusin tehdä tarinoista pitkän tarinan sijaan lyhyitä ajankuvia, päätin olla luomatta fiktiivisille henkilöille syvempää persoonallisuutta. Esimerkiksi Remeksen (Ilkka Remes 2017) mukaan hahmojen välille tulisi rakenteen parantamiseksi luoda jännitteitä, sivujuonia, voimia ja vastavoimia, mutta näin syvälliselle hahmojen kerronnallisuudelle en nähnyt

tarvetta. Tarinallistamisessa halusin benchmarkata tarinoitani tyyllisesti yhdysvaltalaisen kirjailijan Gaz Reganin teokseen *The Cocktailian Chronicles* (Regan, 2010). Teoksessa Regan on luonut täysin fiktiivisen baarimestarin ja baarin ja näiden kautta hän kertoo eri drinkkeistä, alan ilmiöistä ja henkilöistä.

*The Cocktailian Chronicles—Life with the Professor* esittelee 56 drinkkiä 1–2 sivun minitarinana, jossa päähenkilö *The Professor* on hieman ”nörttimäinen” baarimestari, joka työskentelee pienessä baarissa New Yorkissa. Jokainen tarinoista vie lukijan tähän miljööseen, jossa esimerkiksi asiakkaaksi saattaa tulla kirjailijan baarimestarikollega, joka tilaa tarinan esittelemän drinkin, jossain mielenkiintoisessa asiansyhteydessä ja professori kertoo tarinan avulla kyseisen juoman reseptin ja historian. Tarinoissa on läsnä henkilöhahmoina äkkipikainen baarin omistaja ja flirttaileva baarin tarjoilija sekä lukuisia baarin kanta-asiakkaita. Tarinat on kirjoitettu ytimekkäästi ja viihdyttävästi, sekä niissä esille nousee päähenkilön yksityiskohtainen harrastuneisuus drinkkeihin, mutta myös huumori baarityön ympärillä.

Teoksen tarinoihin benchmarkatessa omat tarinani eroavat Reganin tarinoista jonkin verran. Itselläni oikeita tapahtumiin liittyneitä ihmisiä tapahtumien ympärillä on huomattavasti enemmän ja paikat on ennalta tutkimustulosten perusteella määrätty, joten päätin tarinallistaa omat tarinani huomattavasti kevyemmin. Reganin (2010) teoksessa yksittäisissä tarinoissa on osattu tyylikkäästi luoda lukijalle kyseisen hetken tunnelma jopa moniaistisella tavalla: tuoksut, äänet ja jopa miltä baaritiski päähenkilön käden alla tuntuu on osattu kuvata pureutumatta liikaa yksityiskohtiin.

Päähenkilöä ei ole tarinoissa ulkonäön juuri kuvailtu, mutta hänen persoonasta on annettu vinkkejä esimerkiksi juuri hänen työhönsä paneutuneisuutensa muodossa. Reganin minitarinoissa on osattu hienosti luoda hahmon ominaispiirteet, joista Remes (Ilkka Remes 2017) painotta esimerkiksi uskottavuutta, olemusta, tunnistettavia tunteita ja tärkeää henkilökohtaista ominaisuutta jota käytetään loogisella tavalla. Tällaiseen henkilöhahmon luomiseen halusin itsekkin asettaa tavoitteeni – ei liian yksityiskohtaisiin piirteisiin pureutumiseen, mutta enemmänkin henkilön omien mielenkiintojen, tapojen, arvojen korostamista.

Omat tarinani ovat pitkälti faktaan pohjautuen jo alkuvaiheessa päätetty sijoittaa esimerkiksi johonkin tiettyyn baariin. Ajankuvan, tunnelman ja miljöön lukijalle välittääkseni päätin jo haastatteluvaiheessa kysyä haastateltavilta tarkentavia välikysymyksiä kuten ”millaiset työvaatteet teillä olivat?” tai ”Kun menit ovesta sisään baariin, mitä ensimmäisenä näit, kuulit ja miltä siellä tuoksui?”. Nämä pienet yksityiskohdat helpottivat herättämään tarinointa eloon.

Tarinan runkoa ja kulkua suunnitellessa halusin lähteä suunnittelemaan tarinoita Ola Olssonin (Kalliomäki 2014, 175) esittämällä kuusiosaisella draamankaarella. Tällä tavoin

tarinat alkaisivat asettamalla tarinaan perusristiriita ja perustiedot, minun tarinoideni tapauksessa tilanne ja baari, jossa olemme ja ketä on paikalla. Seuraavana draamankaaressa vuorossa on syventäminen, jossa tarkoitukseni on ollut pyrkiä samaistuttamaan lukijaa. Tämän olen tehnyt esittelemällä luomalla mielikuvia tunnelmasta kuvailemalla miljööttä, paikalla olevia ihmisiä ja vaikkapa tuoksuja.

Ristiriitojen kärjistyminen, joka Olssonin draamankaaressa tulee seuraavaksi ratkaisuihin on omissa tarinoissani vaihtelevasti. Se voi toisaalta olla jokin kiinnostava kohtaaminen asiakkaan kanssa tai vaikkapa jonkin drinkin mielenkiintoinen tarina. Osan tarinoista olen tehnyt siten, että tämä koukuttava elementti jää puuttumaan ja draamaa ei tarinaan synny. Näinon voinut käydä tarinoissa, joissa dramaattista hetkeä tai ristiriitaa ei ole löytynyt tutkimuksen perusteella. Nämä tarinat täyttävät dramaattisempien tarinoiden välejä ja luovat ajankuvaa kyseisestä baarista, ilmiöstä, henkilöistä tai hetkestä – vaikka niissä ei suurempaa draamaa olekaan.

Tarinat olen pyrkinyt päättämään aina johonkin ristiriidan ratkeamiseen ja loppuhäivytykseen, jotka ovat osa Olssonin draamankaarta (Kalliomäki 2014, 175). Omassa tarinoissani pyrin rauhoittamaan tilanteen mahdollisen ristiriidan ratkeamisen jälkeen lisäämällä tarinoiniin draaman jälkeisiä tapahtumia tai yksityiskohtia, mutta jättäen tarinan Kalliomäen esittämällä *Cliffhanger* -tekniikalla hieman avoimeksi. Tällä tavoin toivon lukijan palaavan välittömästi seuraavan tarinan pariin.

Kuten mainittua, minitarinoita teokseen *Suomalainen drinkki* syntyi tutkimukseni lopputuotoksena kahdeksantoista kappaletta. Kustantajalle luovutetut tarinat on liitetty tämän opin- näytetyön Liitteet -osioon.

## 7. Pohdinta

### 7.1 Keskeiset tutkimustulokset ja johtopäätökset

Yhdistettyäni eri haastattelurungoista esille tulleita teemoja huomasin ensimmäisenä onnistuneeni haastateltavien valinnassa, koska teemoja nousi esille tasaisesti jokaiselta vuosikymmeneltä. Mukana on tarinoita ja lukijaa kiinnostavia yksityiskohtia eri vuosikymmeniltä, ja niiden avulla saan luotua monipuolisesti erilaisia ajankuvia julkaistavaa teosta varten.

Tärkeänä huomio on se, että eri vuosikymmeniltä nousseet teemat toistuivat eri haastattelussa. Esimerkiksi hotelli Palacen American Bar mainittiin merkittävänä baarina usean haastateltavan toimesta, samoin kuin Kämp tai Tornin American Bar. Baarialaan vaikuttaneista baarimestareista yksimielisyyttä löytyi jokaiselta vuosikymmeneltä, samoin kuin vaikkapa suosituimmista drinkeistäkin. Tämä havainto todistaa sitä, että tutkimuksen tulokset ovat uskottavia.

Tutkimukseni keskeisimpiä löydöksiä on havainto kotimaisen drinkkikulttuurin nopeasta kehitymisestä hetkinä, jolloin Suomesta on tullut jollakin tapaa kansainvälisempi. Esimerkiksi 1950-luvun olympialaiset toivat Suomelle reilusti kansainvälistä huomiota, joten valtio löyhensi tiukkaa alkoholilainsäädäntöä positiivisin seurauksin. 1950-luvun muutoksissa baareissa sallittiin baaritiskin yli tarjoilu baarijakkaroille ja Alkoholiliikkeen valikoima kasvoi alle 200 tuotteesta yli 700 tuotenimikkeeseen. Asteittain vapautuva anniskelu johti omalta osaltaan tutkimuksen tulosten perusteella baarimestarien järjestäytymiseen ja mm. baarimestarien kerhon, FBSK Ry:n perustamiseen. Järjestäytyminen vauhditti baarialan ammattilaisten ammatillista kehitystä ja drinkkikulttuurin voimistumista eripuolella maataamme.

Tutkimuksen perusteella suuri merkitys maamme drinkkikulttuuriin oli 1950–1970 -luvulla oli se, että ihmiset alkoivat matkustaa enemmän, esimerkiksi tehdä laivamatkoja Ruotsiin. Laivat olivat tuolloin drinkkikulttuurin kehityksen keihään kärki, koska laivoilla alkoholilainsäädäntöä ei juuri ollut ja valikoimaa voitiin täydentää vaikkapa vieraiden maiden satamista. Usein eri drinkit ja niiden trendit syntyivätkin juuri laivoilla, ja niistä ne rantautuivat myöhemmin mantereelle.

Aiemmat tutkimukset, kuten Ahon, Autin ja Siitosen (2009) sekä Karttusen, Lindströmin, Nikkasen ja Grönforsin (2016) tutkimukset antavat drinkkikulttuurin tutkimuksessa painoarvoa 1960-luvun keskioluen vapauttamiselle. Oman tutkimukseni pohjalta kuitenkin en näe tälle syytä ja omien tulosteni perusteella kyseinen tapahtuma ei drinkkikulttuuriin vaikuttanut kuin kevyesti ilman isompaa merkitystä. Keskioluen vapauttaminen nousi omassa tutkimuksessa yhdeksi teemaksi, mutta sen merkitys drinkkikulttuurin kehittymiseen oli häviävän pieni.

Keskeisiä teemoja drinkkikulttuurin historiassa 1980-luvulla on ollut esimerkiksi nousukausi, joka aluksi toi pitkät lounaat ja runsaan drinkkien kulutuksen etenkin pääkaupunkiseudulle. Lama rokotti 1990-luvun alussa drinkkikulttuurin kehitystä ja drinkkien juominen keskittyi pääasiassa korkean profiilin hotellibaarien auloihin. Muutos drinkkikulttuurin kehityksessä oli tapahtumassa heti laman taittuessa, kun Suomi liittyi Euroopan unioniin 1995 ja Alkon monopoli purettiin maahantuonnin, valmistuksen ja valvonnan osilta. Tämä muutos toi maahamme kansainvälisen tason valikoiman, hintakilpailun ja vapautuneen alkoholin valvonnan. Nyt valvonta mahdollisti entistä helpomman baarin perustamisen.

EU:n myötä reilusti vapautunut alkoholiliiketoiminta mahdollisti ensimmäistä kertaa pienet yksityiset drinkkibaarit. Heti 2000-luvulle tultaessa ensimmäiset tällaisista olivatkin jo avanneet ovensa ja muutosta vauhditti se, että ihmiset matkustivat entistä enemmän ulkomaille. 2000-luvulla drinkkikulttuurin mullisti lopullisesti lisääntyneen matkailun lisäksi media ja internet, jotka mahdollistivat tiedonhaun, drinkkien muodostumisen trendikkääksi juomaksi. Drinkeistä tuli koko kansan juomia – ei vain luksushotellin erikoisuuksia.

Tutkimukseni perusteella 2000-luvulla teemat, kuten tarinallistaminen, urbaanit trendit, lähiruoka ja ekologisuus ovat vaikuttaneet drinkkikulttuuriin suuremmin kuin koskaan. Vuosikymmeniä drinkkien nauttiminen keskittyi Suomessa vain muutamaiin klassikkodrinkkeihin, mutta 2000-luvulla tuoreiden raaka-aineiden ilmestyminen massiiviseksi drinkkirendiksi ja satoja vuosia vanhojen drinkkireseptien elvyttäminen mullisti drinkkien sekoittamisen tv-sarjojen kuten *Mad Men* ja *Sex and the City* osoittaessa suuntaa.

2010-luvulla tutkimuksen tulosten perusteella ekologisuus ja vihreät arvot ovat tuomassa kierrätystä ja kiinnostusta lähellä tuotettuihin alkoholeihin osaksi drinkkien ympärillä tapahtuvaa liiketoimintaa. Esille nousi teemanaan paikallisten tislajien ja lähellä tuotettujen raaka-aineiden merkitys. Tarinallisuus esille nousseena teemana näkyy lähinnä innovatiivisissa baarikonsepteissa, drinkkien tarjoilutavoissa ja vanhoja perinteitä rikkovassa baarityössä, jossa mielikuvitus ei tunne enää rajoja. Baarimestarin ammatin kannalta 2010-luku tutkimuksen valossa tarkoittaa aikaa, jona mikään tieto ei ole enää kilpailuetu ja itsensä tietotaidollinen kehittäminen ja verkostoituminen on helpompaa kuin koskaan aikaisemmin.

Tutkimusten perusteella johtopäätöksenä voi pitää sitä, että drinkkikulttuuri on 1950-luvulta 2010-luvulle saakka kasvanut tasaista vauhtia kiihdyttäen vauhtia aina kun maastamme on tullut hieman kansainvälisempi. Suurin kasvu drinkkikulttuurissa on tapahtunut 2000-luvulla internetin, laajan matkustamisen ja median vaikuttamana.

Tutkimuksen tuloksia peilaten kahteen aikaisempaan tutkimukseen – *Mikosta Mestariksi* (Aho, Autti & Siitonen 2009) ja *Kotimainen Cocktail* (Grönfors, Karttunen, Nikkanen & Lindström 2016), tutkimuksen tuloksissa on selkeitä yhteneväisyyksiä. Eri vuosikymmenten esille nousevat muutokset drinkkikulttuurissa on havaittu samaan tapaan näiden kah-

den muun tutkimuksen toimesta. Eroavaisuudet kuten edellä mainittu keskioluen vapauttamisen muutos kertoo pikemminkin tutkimuksen näkökulmien ja tavoitteiden eroavaisuuksista; oma tutkimukseni tutkii pelkkää kotimaista drinkkikulttuuria ja esimerkiksi Mikosta Mestariksi koko alkoholikulttuuria. Tutkimuksia peilattaessa yhteneväisyydet kielivät selkeästi tulosten uskottavuudesta ja paikkaansapitävyydestä, sekä onnistuneen laadullisen tutkimuksen toteuttamisesta.

Tutkimuksessani ei kuitenkaan tutkittu pelkkiä drinkkikulttuuriin vaikuttaneita ilmiöitä, vaan löydettävä oli tarinat drinkkikulttuurin henkilöistä, paikoista ja tapahtumista. Näiden tarinoiden löytäminen on ollut ehdottomasti yksi tutkimuksen sekä opinnäytetyön parhaimpia asioita – löytää ja kuulla jotain sellaista, jota ei ennen ole dokumentoitu. Tämän takia on luonnollista, että näitä ei myöskään pysty peilaamaan aikaisemmin kirjoitettuun tai tutkituun.

Opinnäytetyöni tavoite ei kuitenkaan ollut tuottaa pelkästään onnistunut tutkimus vaan kirjoittaa 18 lyhyttä ajankuvamaista tarinaa perustuen tutkimuksen tuloksiin ja havaittuihin teemoihin. Tutkimustulosten tarinallistaminen ja tutkimuksessa esille tulleiden teemojen, ensikäden tarinoiden dokumentointi osaksi ilmestyvää teosta on ollut erittäin mielenkiintoinen prosessi. Näitä opinnäytetyön tuloksia on tosin erittäin hankala peilata esimerkiksi aiempiin tarinoihin, koska vastaavanlaisia ei ole maamme drinkkikirjallisuudessa vielä tehty. Niiden toimivuutta ja niissä onnistumista on hankala arvioida, koska kirjaa ei ole julkaistu vielä. Lopullisen toimivuuden oletan huomaavani viimeistään siinä vaiheessa, kun teos on tullut markkinoille ja saan siitä palautetta.

Tarinat on toimitettu jo kustantajalle ja palaute on niiden tarinallistamisesta ja mielenkiintoisista löydöksistä ollut erittäin positiivista. Erityistä kiitosta olen saanut tarinoiden henkilöiden ja ydintarinan toimivuudesta. Kritiikkiä tarinoista on noussut esille niiden fiktion ja faktan sekoittuminen keskenään – ymmärtääkö lopullinen lukija mikä on totta ja mikä tarua?

Tarinat, jotka tein opinnäytetyöhöni ovatkin ensimmäinen luovutettu versio käsikirjoituksesta ja ne muuttuivat vielä muutamia kertoja ennen pääsyä varsinaiseen teokseen. Opinnäytetyön tekemisen parissa oppimista oli siis tutkimuksen menetelmien ja itse toteuttamisen lisäksi runsas tekstien muokkaaminen helposti luettavaan ja ymmärrettävään muotoon.

## **7.2 Jatko- ja kehitysideat**

Olen tutkinut teostani varten drinkkikulttuurin kehitystä 1950-luvulta 2010-luvulle. Esille on tutkimuksen useassa vaiheessa tullut baarimestarien ammattikuvan kehittyminen. Baarimestari on ammattina vuosisatoja vanha ja nykyään mielenkiintoisempi kuin varmasti koskaan aikaisemmin. Baarimestari virallisena ammattinimikkeenä on toistaiseksi poistumas-

sa vuoden 2017 jälkeen, jolloin baarimestarikoulutus sulautetaan osaksi tarjoilijan perustutkintoa (Manninen 2016) ja ammatin identiteetti on vaarassa hävitä.

Baarimestarin ammattia varten jatkoideana toivoisin jonkun tahon tekevän teoksen baarimestarin työstä. Teos voisi palvella syventävänä jatko-osana Ahon, Autin ja Siitosen *Mikosta Mestariksi* (2009) teokselle. Teos voisi olla sellainen, joka jättäisi ammatin perustaidot edellä mainitun oppikirjan opetettavaksi, mutta pureutuisi siihen, mitä ammattina baarimestarius on aina ollut ja tulee tulevaisuudessa olemaan. Oman tutkimukseni aikana esille on lukuisilta baarimestareilta noussut neuvoja ja ohjeita tulevaisuuden nuorille baarimestareille. Näitä neuvoja voisi hyödyntää uutta, syvempää teosta luodessa. Teos voisi pohjautua uuteen tutkimukseen baarimestarin työstä, sen vaatimuksista ja esimerkiksi asiakaspalvelusta paneutuen reilusti syvemmälle kuin *Mikosta mestariksi* tekee.

Aika olisi tämänlaiselle kehitysidealle otollinen, edellisen oppikirjan julkaisusta on jo miltei kymmenen vuotta ja sitä edellisen oppikirjan julkaisusta yli kolmekymmentä vuotta. Ala edistyy esitelyjen seikkojen kuten internetin, matkailun ja median avulla nopeammin kuin koskaan ja koska useat 1950-luvulta baariuransa aloittaneet baarimestarit ovat edelleen voimissaan, lähivuodet olisivat otollinen aika tälle projektille.

### 7.3 Itsekriittisyys ja oma oppiminen

Opinnäytetyöni prosessi on lopputulosta peilattaessa ollut mielestäni hyvin onnistunut. Tavoitteet saavutettiin asetettujen rajojen puitteissa ja aikataulu on pitänyt suunnitelman mukaisesti. Mikäli tarkastelen asioita, joita työssä olisi voinut kehittää, herää ensimmäisenä ajatus tutkimuksen laajuuden kasvattamisesta. Vaikka tutkimuksen tulokset ovatkin uskottavia teemojen toistuvuuden ja aikaisempiin tutkimuksiin peilauksen perusteella, on otos silti vain 18 hengen mielipide yli viiden miljoonan ihmisen maassa.

Tutkimuksen otoksen saturoitumisesta varoittaa Eskola & Suoranta (1996, 35) ja noin viidentoista haastateltavan otos on heidän mukaansa perusteltu. Aikataulullisista syistä ja otoksen myötä tutkimusmateriaalin kasvaessa tutkimusta ei olisi voinut myöskään tehdä kattavammin venyttämättä aikataulua merkittävästi.

Mielenkiintoista olisi ollut tehdä sama tutkimus isommalla otoksella, johon olisi kuulunut baarimestarien lisäksi esimerkiksi tutkimuksessa esille nousseiden baarien kanta-asiakkaita tai eri teemoja kokeneita kohdealan ulkopuolisia ihmisiä. Tällaisella menettelyllä mielipiteiden, tarinoiden ja näkemyksien kirjo olisi voinut olla huomattavasti nykyistä värikäämpää eikä yhtä voimakkaasti ammattilaisten näkökulmasta väritynyttä kuin nyt.

Jos aikataulu olisi ollut joustavampi, olisin halunnut sisällyttää tutkimukseen entistä enemmän Helsingin ulkopuolisia baarimestareita. Ongelmana haastateltavia kerätessä oli

tiukka aikataulu ja sen myötä turvautuminen osittaiseen lumipallo-otantaan, jonka ikävä puoli voi olla se, että haastateltavat valikoituvat pienen yhteisön sisältä.

Opinnäytetyön prosessi on opettanut minulle suuren määrän asioita, joita en olisi ennen opinnäytetyötäni uskonut prosessista oppivani. Pelkästään tutkimuksen prosessista haastattelun otoksen suunnittelu, haastattelun suunnittelun merkitys ja pienien yksityiskohtienkin merkitys oli hämmästyttävän suuri oppimisen paikka. Vaikka osa tuloksista oli kohdealan ammattilaisena odottamiani, kävi haastatteluissa ilmi ammatistani erittäin inspiroivia tarinoita, joita en olisi todennäköisesti muuten saanut selville. Haastattelun tulokset inspiroivatkin esimerkiksi jatkoideani kaltaisiin projekteihin.

Iso oppimisen omalta osaltani on tapahtunut tarinallistamisen saralla. Tutustuminen tarinallistamisen ammattilaisten julkaisuihin ja tarinallistamisen perusteiden avaaminen ja esitleminen opinnäytetyössä on avannut silmiä tähän nykypäivän selkeään trendiin ja sen hyödyntämiseen omassa työssä.

Kaiken kaikkiaan opinnäytetyön tekeminen *Suomalainen drinkki* -teoksen osana on ollut erittäin silmiä avaava ja opettavainen ja kasvattava prosessi. Se on pakottanut kyseenalaistamaan omia toimintatapoja, omaa näkemystä alalta ja kasvamaan entistä lähdekriittisemmäksi ammattilaiseksi.



## Lähteet

Agosto, D. EBSCO Database. 2016. Luettavissa: <http://ezproxy.haaga-helia.fi:2181/ehost/pdfviewer/pdfviewer?sid=30d61bc4-4b82-4a63-9618-e408b94c7d66%40sessionmgr4008&vid=9&hid=4204> Luettu: 28.3.2017.

Agile Media Ltd 2017. Drinks International. Luettavissa: <http://drinksint.com/>. Luettu: 12.2.2017.

Aho, K., Autti, N. & Siitonen, T. 2009. Mikosta Mestariksi–baarityön käsikirja. Restamark Oy. Vantaa.

Aho, K. 19.8.2016. Opettaja. Jyväskylän Ammattikorkeakoulu. Puhelinhaastattelu. Jyväskylä.

Alajoki, K. 22.9.2016. Ravintoloitsija. Ravintola Sling In. Haastattelu. Helsinki.

Alasuutari, P. 2011. Laadullinen tutkimus. 2.0. 4. uudistettu painos. Vastapaino. Tampere

Alkoholilaki. Finlex. Luettavissa: <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1994/19941143#L5P33>. Luettu: 12.2.2017.

Ammattinetti.fi. Baarimestarin ammatti. Luettavissa: [http://www.ammattinetti.fi/ammattit/detail/632\\_ammatti?link=true](http://www.ammattinetti.fi/ammattit/detail/632_ammatti?link=true). Luettu: 17.1.2016.

Apple Store. Tape A Call -sovellus. Luettavissa: <https://itunes.apple.com/fi/app/tapeacall-lite-aanita-puheluja/id573751328?l=fi&mt=8>. Luettu: 19.2.2017.

Aho, K. 2009. Mikosta Mestariksi–baarityön käsikirja: raportti kirjan kirjoittamisesta osana restonomi ylempi AMK-tutkinnon opinnäytetyötä. Jyväskylän Ammattikorkeakoulu. Jyväskylä. Luettavissa: [https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/2313/Aho\\_Kimmo.pdf?sequence=1](https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/2313/Aho_Kimmo.pdf?sequence=1). Luettu: 18.1.2017.

Bonnier AB 2017. About us. Luettavissa: <http://www.bonnier.com/en/page/about-us>. Luettu: 12.2.2017.

Nissinen, L. Cocktail O'Clock -blogi. Luettavissa: <http://cocktail-o-clock.blogspot.fi/>. Luettu: 12.2.2017.

Cocktailkirja 1932. Salakirjat. Helsinki.

Craddock, H. 2015. The Savoy Cocktail Book. Girard & Swewart. United States of America.

Cocktail Lovers. Luettavissa: <http://www.thecocktaillovers.com/>. Luettu: 12.2.2017.

Difford's Guide. Odd Firm of Sin Ltd. 2017. Luettavissa: <https://www.diffordsguide.com/>.  
Luettu: 12.2.2017.

DeGroof, D. 2002. The Craft of the Cocktail. Clarkson Potter/ Publishers. New York.

Eskola, J. & Suoranta J. 1999. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. Vastapaino. Tampere.

Gallo, C. 2016. The Storyteller's Secret: From TED speakers to business legends, why some ideas catch on and others don't. St. Martin's press. New York.

Grönfors, M. 18.9.2016. Brand Manager. Beverage Partners Finland. Haastattelu. Helsinki.

Hirsjärvi, S. & Hurme H. 2004. Tutkimushaastattelu–Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Yliopistopaino. Helsinki.

Hämäläinen, M. 18.9.2016. Baarimestari. Eläkeläinen. Haastattelu. Turku

Haaga-Helia. Palveluliiketoiminnan johtamisen koulutusohjelma. Luettavissa: <http://www.haaga-helia.fi/fi/opinto-opas/koulutusohjelmat/palveluliiketoiminnan-johtamisen-koulutus-ohjelma-helsinki-ylempi-amk?userLang=fi> Luettu: 1.3.2017.

Imbibe Magazine. Luettavissa: <http://imbibemagazine.com/>. Luettu: 12.2.2017.

Karttunen, M. 18.9.2016. Valmentaja. Altia Oy. Haastattelu. Helsinki.

Karttunen, J. 24.8. Opettaja. Eläkkeellä. Puhelinhaastattelu. Hämeenlinna.

Karvinen, J. 2016. Suomen naisbaarimestarit–ennen ja nyt. Luettavissa: <http://www.the-seus.fi/handle/10024/122021>. Luettu: 18.1.2016.

Karvinen, M. 18.9.2016. Baarimestari. Eläkeläinen. Haastattelu. Helsinki.

Lojander, K. 22.9.2016. Ravintoloitsija. Ravintola Shaker Jyväskylä. Puhelinhaastattelu. Jyväskylä.

Nissinen, L. 16.1.2017. Baarimestari. Ravintola A21 Decades. Haastattelu. Helsinki.

Manninen, A. 8.8.2016. Opettaja. Lapin Matkailuopisto. Puhelinhaastattelu. Rovaniemi.

Miller, A. & Brown, J. 2009. The Spirituous Journey—History of a Drink Book 2. Mixellany Limited. Lontoo.

Preece, D. & Zhao, Y. 2015. Multi-sensory storytelling: a tool for teaching or an intervention technique? Luettavissa: <http://ezproxy.haaga-helia.fi:2181/ehost/pdfviewer/pdfviewer?sid=30d61bc4-4b82-4a63-9618-e408b94c7d66%40sessionmgr4008&vid=13&hid=4204> Luettu: 28.3.2017.

Raittinen, M. 20.8.2016. Master Taster. Brown-Forman Finland Oy. Haastattelu. Helsinki.

Regan, G. 2010. The Cocktillian Chronicles—Life with the Professor. Mixellany Limited. Lontoo.

Remes, I. Tarinan rakenne. Ilkka Remeksen blogi. Luettavissa: <https://ilkkaremes.wordpress.com/tarinan-anatomia/> Luettu: 24.2.2017.

Ruusuvuori, J., Nikander P. & Hyvärinen M. 2010. Haastattelun Analyysi. Vastapaino. Tampere

Sadler, G. 2010. Recruitment of hard-to-reach population subgroups via adaptations of the snowball sampling strategy. Luettavissa: <http://ezproxy.haaga-helia.fi:2181/ehost/pdfviewer/pdfviewer?sid=30d61bc4-4b82-4a63-9618-e408b94c7d66%40sessionmgr4008&vid=39&hid=4112> Luettu: 28.3.2017.

Suomisanakirja.fi, Cocktail. Luettavissa: <http://www.suomisanakirja.fi/cocktail>. Luettu: 17.1.2016

shakerlehti.fi, mediatiedot. Luettavissa: <http://shakerlehti.fi/mediatiedot/>. Luettu: 12.2.2017.

Suosituimmat nimet eri vuosikymmeninä. etunimet.net. Luettavissa: [www.etunimet.net](http://www.etunimet.net). Luettu: 26.2.2017.

Siitonen, T. 19.8.2016. Baarimestari. Haastattelu. Helsinki.

Sylvester, Michael J. Storification. Luettavissa: <http://post.queensu.ca/~sylvestr/articles/Storification.pdf> Luettu: 25.2.2017

Tammi Oy. Tietoa Meistä. Luettavissa: <http://www.tammi.fi/kustantamo/tietoa-meista/>. Luettu: 12.2.2017.

Tuomi, J. & Sarajärvi A. 2009. Laadullinen tutkimus ja sisältöanalyysi. Tammi. Helsinki.

Thomas, J. 2009. The Bartenders Guide: How to mix drinks or the bon vivant's companion. Hesperus Press Limited. London.

Virtuaalibaari-blogi. Luettavissa: <http://virtuaalibaari.fi/>. Luettu: 12.2.2017.

Vitikka, M & Ilanen, H. 2007. Recommended!. 13 kustannus Oy. Jyväskylä.

Vitikka, M. 22.9.2016. Opettaja. Stadin Ammattiopisto. Haastattelu. Helsinki.

## Liitteet

### Liite 1. Tarina 1950: olympialaisten aika

Hotelli Tornin, 1954.

Olympialaisista ei ollut kulunut kuin vasta muutamia vuosia kun Selma Siilasvuo aloitteli baarimestarin uraansa maineikkaassa Hotelli Tornissa. Selma ei ollut tehnyt vielä ravintoloissa töitä kuten äitinsä, joka oli sodan aikana työskennellyt mm. ravintola Savoysissä pommien iskeytyessä pitkin helsinkää.

Sota oli muuttanut perheessä kaiken. Sisko Ida oli jouduttu lähettämään tuhansien muiden lapsin tavoin ruotsiin turvaan mutta Selma oli onnistunut jäämään äitinsä tueksi. Isä Björn oli kadonnut rintamalla 1940 ja hänestä ei oltu kuultu sen koommin.

Selma oli päässyt vuotta aikaisemmin Hotelli Torniin oppisopimuksella tarkoituksena päätyä baarimestariksi. Työ ei kuitenkaan ollut helppo, koska oppisopimus kesti kolme vuotta ja jos lopetit sen ensimmäisenä vuonna, jouduit maksamaan siitä sakot joiden maksaminen ei todennäköisesti olisi koskaan ollut mahdollista. Jos lähdit juuri ennen kolmen vuoden täyttymistä, et saanut baarimestarin papereita. Näistä kirjoitettiin vielä oikein sopimukset, joista kappaleita ei opiskelijoille juuri jaettu. Selma ei kuitenkaan uskaltanut riskeerata oppiansa kysenealaistamalla laittoman sopimuksen. Tornin oli Tornin, valopilkku sodan jälkeisen ajan ravintola- ja hotellimaailmassa.

Hotelli kiiltikin uutuuttaan, olihan se juuri remontoitu Neuvostoliiton valvontakomission jäljiltä joka oli ottanut Tornin hallintaansa 1944 ja poistunut sieltä kolmea vuotta myöhemmin. Tuona aikana hotelli oli hajoitettu totaalisesti, esimerkiksi eräässä kerroksessa lattiaan oli hakattu suuri reikä, joka toimi saniteettitiloina. Neuvostoliittolaiset virkamiehet olivat tuoneet Torniin kuulusteltavaksi myös useita vakoojiksi epäiltyjä Suomalaisiakin, esimerkiksi erästäki kaveria oli kuulemma kuulusteltu Kalevankadun puolisissa katutason tiloissa suurten lamppujen osoittaessa häntä peittäen kuulustelijoiden henkilöllisyyden. Myöhemmin sama kaveri oli viety siperiaan josta hän oli saapunut perheensä luokse vasta vuosia myöhemmin.

Nyt Tornin kiilsi uutuuttaan ja palveluista löytyi huipulla toimiva baari joka pyöritti samaan aikaan näyttelyä nuorten taiteilijoiden teoksilla. Alempaa löytyi kiinalainen ravintola, jossa punaisissa, vihreissä ja sinisissä lohikäärmeillä koristelluissa vaatteissa tarjoilijat kantoivat pöytänsä herkkuja joita Helsingissä ei oltu ennen nähty.

Selma kiilloitti laseja aamupäivällä hotellin alakerrassa, pyöreän baaritiskin takana jota hotellinjohtaja Jorma Soiro oli tunnetusti mittaillut tulitikkuaskilla, jotta se on tarpeeksi kaareva. Tämä merkitsi, että se täyttää kansainvälisen American Barin yhden kriteerin. Ennenkuin baari alkaa täyttymään tuttuun tapaan filmi-alan asiakkaista, kaupungin muusta kermasta ja sikarinsavusta, Tornin maineikas baarimestari Sirkka Ström astuu sisään.

”Antakaapa kaikki minulle teidän reseptikirjanne!” - Tiukkana johtajana tunnettu Sirkka määrää.

Sirkka katsoo tuimin silmin Selman työkaveria, Mirjam Spaakia ja kysyy: ”Miten sinä sen eilisen juoman oikein teit?”

Mirjamin selittäessä valmistamansa juoman reseptin, Sirkka kirjaa sen kaikkien reseptikirjoihin ylös ja sulkee kirjat.

”Tästä ei sitten puhuta tämän enempää” - Sirkka määrää, poistuen samasta ovesta toimitoonsa, mistä hän oli saapunutkin.

Edellisenä iltana Sirkka oli nähnyt kun Mirjam Spaak oli sekoittanut yhden hänen drinkeistään ”Tornin Yön” joka yhdisti useita eri liköörejä siten, että ne kerrostettiin toistensa päälle. Mirjam oli onnistunut kerrostamisessa paremmin kuin oppiäitinsä Sirkka koskaan, joten Sirkka oli tivannut häntä kertomaan reseptin ja ylpeytensä menettäneenä pahoittanut asiasta mielensä.

Sirkka oli Tornin ylpeys ja tunnettu baarimestari, tuihtupäinen ja tulinen sielu joka rautaisella ammattitaidolla kouli Selmasta, Mirjamista ja muista kaltaisiaan ammattilaisia.

Sirkka oli luonut hotelliin useita unohtumattomia drinkkejä, kuten esimerkiksi Valkoisen Peuran, joka luotiin saman nimiselle elokuvalle.

Valkoinen Peura valmistettiin laittamalla samppanjalasiin pallo vaniljajäätelöä ja sen ympärille 5 cl mesimarjalikööriä. Jäätelön päälle vatkattiin kermavaahtoa joka koristeltiin kidesokerilla, jotta se muistutti lumihankea. Juoman pohjaan asti oli yletyttävä myös kaksi pilliä, jotka esittivät Peuran sarvia!

Selma ei tietenkään tällaisia drinkkejä vielä sekoittanut, mutta sai tarjoilla juoman useasti pöytään. Juomiahän ei tietenkään sopinut nauttia baaritiskillä. Alko nimittäin näki tuohon

aikaan, että baaritiskillä oleva asiakas olisi voinut flirttailla baarimestarien kanssa ja tämän takia kielsikin sen.

## Liite 2. Tarina 1950: baarimestarien kerho

Hotelli Kämp, 1959.

Selma Siilasvuo oli siirtynyt Tornissa työskentelyn jälkeen pohjoisesplanadilla sijaitsevaan hotelli Kämpiin. Hän ehtikin työskennellä tornissa jo useamman vuoden. Tornin tavoin hotelli Kämp oli myös valmistautunut vuoden 1952 olympialaisia koskevaan lakimuutokseen baarijakkaroineen ja täten siellä oli myös pystynyt aloittamaan yli tiskin tapahtuvan anniskelun lain muuttuessa. Paikka oli jo ollut pitkään maamme juoma- ja ruokakulttuurin suunnannäyttäjäksi ja vuosisadan vaihteesta saakka ollut yksi suosituimpia majapaikkoja kansainvälisille vieraille.

Kämpillä riitti historiaa vuosikymmeniä ja hotelli nautti jo klassikon asemaa kaupungissa. Hotellin oli alunperin perustanut Fredrik Wilhelm Grönqvist, joka oli ostanut tontin vuonna 1886 ravintoloitsija Carl Kämpiltä ja avasi hotellin vuonna 1887. Anniskelu- ja ravintolatoimintaa hotellissa oli ollut jo alusta saakka ja ensimmäisiä cocktaileja oltiin sekoitettu jo vuosisadan vaihteen jälkeen. Hotelli oli kestänyt läpi sodan suhteellisen hyvin ja kohti viisikymmenluvun loppua ei ollut myöskään enää kovaa pulaa eri alkoholeista ja tarpeistakaan baaria pyörittääksene. Nyt anniskelun vapautuessa baarista oli vetovastuun ottanut entinen hovimestari Björn Brandtberg ja mukana oli mm. mainetta niittänyt Jarl 'Jalle' Ahvenainen.

Selma saapui työvuoroonsa vaivihkaa narisevasta takaovesta, koska pääovien käyttö ei olisi tullut kuuloonkaan. Kerrankin eräs nisseistä oli tullut töihin hotellin ovesta ja hovimestarina toiminut entinen tsaarin armeijan majuri oli haukkunut hänet pystyyn. Saavuttuaan baariin tunnelma oli arvokas kuten aina. Paikalla istui tutut hahmot, kuten pääkonsuli Kurt Juuranto ja kuvanveistäjä Pekka Kontio, jotka aina välillä istuivat Kämpissä läpi illan ja vielä jatkoivatkin vuorattuaan hotellihuoneen illan loppuessa kesken. Kristallikruunu kimalssi Selman pään yläpuolella hänen astellessa kohti baaria. Baaritiskin takana drinkkejä ravisti ja sekoitti valkoiseen kauluspaitaan ja vaaleaan kravattiin pukeutunut Jalle, joka juuri siivilöi cocktail-lasiin valmistamia juomia.

”Mitä nämä juomat oikein ovat? Niitä näkyy olevan muillakin asiakkailta täällä useasti.” - juuri Kämpissä aloittanut ja paikan juomista vielä tietämätön Selma kysyi Jallelta.

”Tämä mitä juuri teen on Cardicas, oma luomukseni vaaleasta rommista, appelsiinilikööristä ja vaaleasta portviinistä, jolla voitin kolme vuotta takaperin 1956 IBA:n Lontoossa järjestämässä drinkkilpailussa kultaa. Myyntiluvan saimme siihen haettua Alkolta pari vuotta sitten ja sen jälkeen se onkin ollut meillä aikamoinen suosikkijuoma!” - Jalle opastaa.



”Entä tuo toinen vaalea?” - Selma jatkaa.

”Se on Björnin luomus viimevuodelta, Ge-Ge. Vaaleaa rommia, banaanilikööriä ja sitruunamehua ravistettuna ja koristeltuna kirsikalla. Kun Björn siitä sinulta kysyy, pidä huoli että tiedät tarkalleen mitä siihen tulee. Nämä juomat on meidän ylpeydenaiheita ja ne ovat olleet niin suosittuja että ne on kansainvälisten juomien tavoin pakko osata!”

- Jalle patistaa.

”Miten olette päätyneet tuollaisiin kilpailuihin ja mistä keksitte näitä uusia drinkkejä?”

”Perustimme noin viisi vuotta sitten tuossa kerrosta ylempää löytyvässä salissa Suomalaisen baarimestariklubin aivan kuten Ruotsissakin perustettiin 1949. Ensimmäisessä palaverissa oli lehdistöä, johtajia ja vaikuttajia. Sen jälkeen olemme järjestäneet klubin omia drinkkilpailuja ja kilpailleet kansainvälisestikin. Kerrankin olimme Amsterdamissa kilpailmassa vuonna 1955, mutta koska emme pärjänneet Björn kehuskeli meidän vain lämmittelleen ja kisaavan tosissaan vasta seuraavana vuonna. Hymyt sitten hyytyivät kun voitin Cardiacaksella. Kilpailemme ja harjoittelemme kun näemme aina silloin tällöin pienen klubimme kesken. Kehitämme omaa ammattitaitoamme porukalla ja kisaamme kattojärjestömme, IBA:n kilpailuissa jossakin päin maailmaa miltei vuosittain. Etkö sä ole lainkaan kuullut vielä näistä meidän alaa koskevista jutuista?” - Jalle selittää.

Samalla tiskin eteen asetetuille nahkaisille jakkaruille istahtaa harmaaseen pukuun sommistautunut englantilainen herrasmies laskien muistivihkonsa tummalle, puiselle baaritiskille. Mies oli kuuleman mukaan menestynyt kirjailija Lontoosta, joka on matkustanut ympäri Eurooppaa ruoka- ja juomakulttuuria tutkien.

”Good afternoon. Could I get a Negroni?” - mies kysyy.

”Ofcourse, good sir!” - Jalle vastaa hymyssä suin ja alkaa mitata lasiin katkeroa, vermuttia ja giniä.

”There are not many bars in Helsinki who can serve this drink, am I right? - herra kysyy.

”No unfortunately not, sir. To sell a drink we need to apply for a licence for it from Alko. As far as I know, we are the first bar to receive it to sell Negroni!” - Jalle ylpeänä kertoo.

”Tämä on viimevuosina yleistynyt drinkki täällä Helsingissä, mihin saimme myyntiluvan Alkolta kaksi vuotta sitten!” - Jalle alkaa opettaa Selmaa.

”Se ei ilmeisesti ole kilpailujuoma vaan klassikko. Mistä se on peräisin?” - Selma kysyy.

Jarl on hiljenee vaivautuneena ja toivoo ettei Selma huomaisi hänen tietämättömyyttään.

”It’s an Italian aperitivo, invented around 1919 at a café in Florence. Story says local count Camillo Negroni ordered an Americano made of Campari bitter, sweet vermouth and soda but wanted the bartender to replace the soda with gin to make it stronger!” - Herrasmies tilanteen tajuttuaan auttaa baarimestari Jallea vinkaten samalla silmää Selmalle.

### **Liite 3. Tarina 1960: s/s Aallottarella tukholmaan**

S/S Aallotar II, 1964.

Baarimestari Ida Siilavuo oli suomalaisista sukujuuristaan huolimatta viettänyt jo suurimman osan elämästään tarjoilijattarena Tukholmassa, jonne hänen tiensä oli tuhansien suomalaislapsien tavoin vienyt Suomen sota. Sota oli vienyt häneltä jo isänsä Björnin ja äiti-Helja ja sisko-Selma olivat jääneet sodan aikana Helsinkiin. Ida oli onnistunut rakentaa uuden elämänsä Ruotsiin. Nyt hänet oli kutsuttu töihin s/s Aallotar II:lle, valkoiselle noin 93 metriä pitkälle, 230 hyttiä sisältävälle ”Olympiaristeilijälle” jotka Suomi oli tilannut tanskalta 1950 -luvun olympialaisia varten.

1960 luvulla Suomessa oli vahva työvoimapula, joten Ida ja monet muut sotalapset kutsuttiin takaisin kotimaahansa paikkaamaan työvoimapulaa, mutta myös siksi että heillä oli ruotsissa suoritettu koulutus ja opittu kielikin. Noin kolme neljäsosaa uusista työntekijöistä oli laivoilla entisiä sotalapsia.

Ida aloitti Aallottarella vappuna, kun laiva aloitti liikennöinnin Helsingin ja Tukholman välillä. Hänen asemapaikkansa oli työskennellä tarjoilijana baarissa, yhdessä Tukholmasta tutun Lasse Niemen kanssa joka oli myöskin Idan tavoin sotalapsi. Suomesta porukkaan lyöttäytyi myös Turkulainen Martti Hämäläinen, joka oli siirretty Aallottarelle muilta yhtiön laivoilta.

Laivalle töihin asettuminen oli täysin eri juttu kuin mantereella työskentely. Ensinnäkin mukaan hypätessä sinulla ei juuri vapaa-aikaa eikä lomia ollu tiedossa, vaan töissä laivalta oltiin jatkuvasti. Joskus tosin yöt saatettiin viettää laiturissa ja Tukholmassa tai Helsingissä jolloin oli mahdollisuus nähdä ystäviä tai perhettä maissa. Laiva lähti ensimmäistä kertaa liikenteeseen yleensä vappuna ja viimeisen kerran köytettiin laituriin loppiaisena.

Ida, Lasse ja Martti olivat tosin onnekkaita, että saivat työskennellä laivan ylimmissä kerroksissa, jossa avautui 1. matkustajaluokan salonki ja jonka alapuolella matkustivat turistit ja 2. luokka. Alemmissä luokissa illan kulku sijoittui yleensä kafeteriaan, josta sai tilata turistiluokassa alkoholia, turisteilla ei nimittäin ollut mitään asiaa 1. luokkaan tai sen kannelle.

Turistiluokissa yleisimmät tilaukset olivat olut, rommia Coca-Colalla ja vodkaa Spritellä. Alkoholia juotiin usein vastuuttomasti ja juhlat yleensä yltyivät lopulta suuriksi joukkotappeluiksi, joita selvittämässä olivat laivan kansimiehet koska varsinaisia laivapoliiseja tai vartioita ei ollut. Ida olikin kuullut kerran kansimieheltä, kuinka heille oli koulutettu eri tek-

niikoita kahlita ja kuljettaa ihmisiä eikä heitä juuri rajoitettu tai valvottu miten he sen tekivät. Oli enemmän sääntö, kuin poikkeus että Tukholman satamassa odottikin aina poliisi keräämässä talteen pahimmat rettelöitsijät Aallottaren lipuessa laituriiin.

Laivan lähtiessä Helsingistä kohti Tukholmaa, Ida oli jo Hangon kohdalla kantamassa kahvia laivan savupiipussa hyttiään ja kirjastoaan pitävälle tohtori Rettigille, joka useita laivoja omistavana herrasmiehenä oli saanut itselleen oman kantahytin erikoisesta paikasta.

Lähellä Rettigin hyttiä sijainneessa 1. luokan salonkibaarissa alkoi pian aperitiivitarjoilu juuri ennen illallista. Pianisti aloitteli soittamaan sävelmiään Martin ja Idan täyttäessä baaria illalla tarjoiltavilla alkoholeilla ja jäillä. Valkoiseihin takkeihin, -paitaan ja mustaan kravaattiin sekä housuihin tyylikkäästi pukeutunut Martti säpsähti nopeasti ympäri työnsä keskeyttäen kun salonkiin asteli laivan baarimestari. Kuten perinteeseen kuuluu, baarimestarille piti muun henkilökunnan kattaa kuppi kahvia ja päivän lehti odottamaan pöydän ääreen hänen saapumisestaan ennen vuoron alkamista. Kahvi jo odotteli kupissa ja lehti oli taitettu kaksinkerroin kun baarimestari asteli Matin ohitse ravistimien luokse, asetti ravistimen tiskille ja kiiltävän metallin kautta alkoi kammata tukkaansa.

”Perkele Matti! Olen sanonut, että ravistin pitää olla niin kiiltävä että sitä voi käyttää peilinä eikä tällainen paska!” - baarimestari huudahtaa pudottaen ravistimen lattialle.

Baarimestari olikin Aallottarella melko korkealle hierarkiassa sijoittuva hahmo. Baarimestari nimittäin vastaa vain laivan kapteenille ja päättää kaikesta alkoholeihin liittyvästä, jota laivalla tapahtuu. Vain baarimestari saa päästää 1. luokan ulkopuolisia matkustajia yläkansille jos niin haluaa ja hän myös päättää siitä, milloin asiakas on juonut tarpeeksi. Tähän ei tosin yleensä ollut tarvetta, koska useimmat 1. luokan asiakkaat tiesivät itse milloin he alkoivat humaltua ja siirtyivät omatoimisesti hyttiinsä.

Pianisti aloittaa soittamaan, tupakantuoksuisen salongin ovet aukeavat ja matkustajat istuuntuvat varaamiinsa pöytiin arvokkain iltapuvuin. Naiset juovat sherryä ja vermuttia, miehet kuivia marttineja. Olutta salongista ei saa, koska se on 2. luokan juoma.

Hämärään nurkkapöytään istuuntuu iäkäs nainen, joka asettaa pöydälle reilun tukun rahaa. Pelkästään yksin matkustava nainen kiinnittää Idan huomion, eikä pöydälle asetetut rahat eivät ainakaan sulata häntä vieraiden sekaan. Prikka pullollaan drinkkejä ohi kulkiessaan hän kuulee naisen hokevan jotain tyttärestään, kerta toisensa jälkeen. Ida jättää naisen omiin oloihinsa.

Aallottaren saapuessa myöhään illalla Tukholman satamaan, paikallinen poliisi on paikalla keräämässä humalaisia talteen, joista osa on sidottu kiinni airoihin jotka pitävät kädet paikallaan, osan tullessa mukana vastustelematta.

Idan, Martin ja Lassen poistuessa laivasta käymään Tukholman yössä, Ida huomaa salongissa huomanneensa naisen huhuilemassa jälleen tyttärensä perään. Ehkä hänen tyttärensä on häntä vastassa, Ida pohtii.

Satama on jo hiljentynyt ja viimeisetkin matkustajat ovat nousseet takseihin kohti tukholman keskustaa ja kuka minnekin. Nainen jää yksin laivan kannelle huhuillen tyttärtään.

Seuraavana päivänä Aallotar on jälleen paluumatkalla kohti Helsinkiä, kokan halkoessa rikkonaisia jäälauttoja edestään, auringon valaistessa jään peittämä valkoinen meri ja ja kirkas taivas. Salongissa on lounastarjoilu, jossa 1. luokan matkustajat nauttivat jälleen pianon säestyksellä lämpimästä olostaan maittavan ruoan parissa.

Erään nuoren herran hymy hyytyy ja otsa rypistyy huolesta, kun hän ulos katsoessaan huomaa tyttärtään huudelleen naisen kävellen jalkojaan melkein laahaten salongin ikkunan kohdalle ja pysähtyy. Yhtä rauhallisesti kun hän oli paikalle saapunutkin, hän nostaa jalkansa laivan reunan yli ja ilman elettäkään katoaa hän laivan reunoja hipovien jäälauttojen sekaan. Salongissa matkustaja kirkuu ja musiikki keskeytyy. Tilannetta seuraa syvä hiljaisuus, jota rikkoo ainoastaan juoksevan baarimestarin mustista nahkakengistä kopiseva ääni joka katoaa kohti komentosiltaa aikeissaan pysäyttää laiva.

Hetkeä myöhemmin, Aallotar on pysähtynyt keskelle itämerta, pelastuslautan etsiessä naista tuloksetta. Samaan aikana pari kansimiestä murtautui tutkimaan naisen hytin, josta paljastui sängyt, pöydät ja ikkunalaudat peittävä, satojen tuhansien markkojen setelipinot.

#### **Liite 4. Tarina 1960: mitä joi Al Capone?**

Hotelli Helsinki. 1965.

Baarimestarimme Selma Siilavuo oli saapunut iltavuoroon sikarinsavuiseen hesarin baariin, jossa kaksi Mattia - Karvinen ja hänen oppi-isänsä Saarinen olivat jo täydessä työn touhussa.

Kiiltävät ravistimet olivat asetettu siistiin riviin hevosenkengän muotoisen baaritiskin taakse, hymyilevät baarimestarit sekoittivat drinkkejä joita tarjoilijat kantoivat pöydissä istuville vieraille, josta iso osa oli tuttuja kasvoja. Ilmassa velloi sikarin savu ja pöydissä nautittiin konjakkia, flippejä ja martineja. Oli vuorineuvosta, oli valtiomiestä ja Irwinkin istui omassa pöydässään tuttu rahalaatikko pöydällä. Tiskillä Mattia haastatteli vanhempi herra, joka tunnettiin ravintolapiireissä jo erinomaisesti - André Brunius, viereisessä vuotta sitten suljetussa Kämpissä työskennellyt baarimestari.

André Bruniuksen edessä oli lasillinen Dry Martinia, jota hän aina silloin tällöin oli saapunut hesarille juomaan. Hesarin martineihin viimeisin resepti oli anottu Alkolta 1961 ja kuiva Martini sisälsi nyt 4 cl giniä ja 1 cl kuivaa italialaista vermuttia. André ei tosin kyseisellä reseptillä valmistettua Martinia kelpuuttanut, vaan hän joi suosikkijuomansa aina siten, että juoma sisälsi puolet giniä ja puolet vermuttia. Mukana oli myös muutama tippa appelsiinikatkeroa ja kaiken lisäksi juoma ravistettiin nopeasti.

Tämä tapa nauttia martiniä onkin ollut suosittu Suomessakin jo ennen sotia, mutta André'n tapauksessa juoman juuret tulevat pohjois-Amerikasta, jossa jo 1800 -luvun loppupuoliskolla oli normaalia nauttia martiniä tällä tavalla, usein vielä käyttäen gininä ja vermuttina niiden makeampia merkkejä. Joskus gini korvattiin myös maltaisella geneverillä.

Amerikkalaiset vaikutteet olivatkin Andréen juurtuneet, koska Selma kuullut Björn Brandtbergiltä Kämpissä että André oli työskennellyt aikanaan 1920 -luvulla alkaneen yhdysvaltojen kieltolain aikana gangsterilegenda Al Caponen palveluksessa. André oli työskennellyt Al Caponen omistamassa salabaarissa, koska viinan anniskelu oli laissa kielletty kuten samaan aikaan Suomessakin vaikuttaneessa kieltolaissa. Gangsterit itse olivat myös nauttineet runsaasti ilojuomaa André'n työpaikalla ja johtaja Capone itse joi aina pelkkää grappaa ginger alella.

Eräänä päivänä hän oli kuullut töissä ollessaan ulkoa ammuskelua. Mennessään alakeran baariin, oli baarin päällikkö vaimoineen ammuttu baariinsa. Tämän seurauksena André pakkasi tavaransa ja muutti takaisin pohjolaan.

Nyt herra seiso i hesari i baaritiskillä kulauttaen viimeisen tilkan marttiinia kurkkuunsa ja laskien kolikoita Masalle.

”Mihin meinaat seuraavaksi, André?” Selma kysyi

”Palaceen! Björn kutsui käymään, heillä alkaa olla hieno meno siellä ylhäällä ja siellä on alkanut käydä kaikki!” -André vastasi ja hävisi portaikkoon.

## **Liite 5. Tarina 1960: vuorineuvokset drinkillä Hotelli Helsingissä**

Hotelli Helsinki, 1966.

Tornissa ja Kämpissä kunnostaunut baarimestarimme Selma Siilasvuo oli juuri hetki sitten nauttinut aamupalansa hotelli Helsingissä, hänen uudessa työpaikassansa, jonne hän oli siirtynyt kahden korttelin päästä hotelli Kämpistä. Aamupalan nauttiminen työpaikalla ei ollut tavatonta, koska nimenomaan ruoalla maksettiin useimmille tarjoilijoille osa palkasta. ”Pitäähän heidän pysyä hemmetti hengissä!” eräskin asian oli muotoillut.

Päivät olivat pitkiä ja palkka melko pieni, joten työ ruokaa vastaan oli kummallekin osapuolelle hyvä sopimus. Hesarilla oli muutenkin työpaikkana Kämpin jälkeen jotain sellaista, jossa ei taso ainakaan päässyt laskemaan. Hesarilla kävi vuorineuvokset, julkkikset ja useat valtiomiehet sekä -naiset. Loistavasta sijainnistaan johtuen lounaille tuotiin vieraita ja yritysjohtajat kestivät ystäviään avokätisesti.

Aamuvuoroon oli Selman kanssa saapunut myös nuori tarjoilijaopiskelija, Matti Karvinen joka oli aloittanut vuotta sitten hotellissa baariapulaisena tutustuen Perhossa opiskelujen ajan Hotelli Helsingissä baarityöhön ja tarjoilijan hommiin. Matti ja Selma yhdessä aloittivatkin aamun puristamalla tuoreet mehut baarille, samoin kuin täyttämällä baari erityyillisillä jääpaloilla drinkkejä varten. Ja drinkkejähän hesarilla vasta juotiinkin, koska niiden ja tiukan alkoholin lisäksi muuta tarjolla ei juuri ollutkaan. Kämpistä Selman tavoin Hesarille siirtynyt baarimestari Matti Saarinen oli sanonut että ”Tämä on kunnan baari, täällä ei mitään olutta myydä”. Hotelli Helsingissä ei tarjottu olutta siis lainkaan.

Saarisen Matti oli ollut Kämpin viimeinen baarimestari, hotellin sulkiessa ovensa 1964 suuren remontin takia. Helsingin Sanomat olivat eräänä päivänä kirjoittaneet kuinka entisen kluuvinlahden rantaan rakennetun Kämpin perustukset alkoivat antaa periksi ja hotelli vajota maahan. Alemmat kerrokset olivat lainehtineet veden vallassa jo pitkään.

Hotelli Helsingissä suosituimmat drinkit heti lounaalta aina yömyöhäisiin pikkutunteihin saakka olivat erilaisia sitruksista, sokereista, alkoholista ja soodasta valmistettuja Collinsseja sekä Fizejää. Juomat sekoitettiin usein Alkon omasta ginistä, koska Alko vaati kotimaisen alkoholin suosimisen mikäli asiakas ei välttämättä halunnut juomaansa sen ajan kansainvälisillä tuoteilla kuten Tanqueray tai Beefeater gin.

Aperitiivina nautittiin kansainväliseen tyyliin Manhattaneita, Marttiineja tai jopa Bloody Mary, sekä ruokailun päätteeksi suosittu vaihtoehto olivat erilaiset kananmunasta, alkoholista ja kermasta sekoitetut Flipit.



Totuttuun tapaan näitä erilaisia drinkkejä varten täytyi luonnollisesti anoa myyntilupa Alkolta, joka tarkasti reseptin oikeellisuuden sekä kotimaisten alkoholien ensisijaisen suosimisen ja päätti, oliko resepti käypä asiakkaille tarjoitavaksi. Kaksi vuotta aikaisemmin lupa oli myönnetty juuri Bloody Marylle, joka hesarilla valmistettiin erittäin tarkasti baarimestari Matti Saarisen oppimalla tavalla - juoma sekoitettiin suoraan lasiin kylmennetyistä raaka-aineista ilman kosketusta jäähän, jotta lopputulos jäisi täyteläisemmäksi ja tuhdimmaksi.

Toinen suosikkijuoma, jolla asiakkaat päättivät ruokailunsa oli flipit kuten Sherry Flip ja Brandy Flip. Nämä valmistettiin ravistamalla kylmäksi joko sherryä tai kotimaista tuotetta suosimalla Monopoli konjakkia sekoittaen niihin sokeria ja kananmunaa. Tämä täyteläinen herkku viimeisteltiin aina raastamalla pinnalle muskottipähkinää.

Drinkkien sijaan moni aloitti ja lopetti ruokailunsa esimerkiksi konjakilla, kuten tuttu vuorineuvos joka saapui baariin myös tänään kun Selma oli Matin kanssa juuri saanut päätökseen tuoreiden mehujen puristamisen ennen lounasta.

Vuorineuvos saapui sisään nousten toisessa kerroksessa sijainneeseen baariin samaan aikaan kuin joka kerta, noin puoli tuntia ennen seuralaistensa saapumista.

”Päivää! Saisinko yhden tavallisen, kiitos?” -vuorineuvos vinkkaa Selmalle ja istuu tuttuun pöytänsä.

Hänen kohdallaan se tarkoitti 10 cl annosta monopol-konjakkia joka tarjottiin hänelle sokeripalan kanssa. Normaaliannos alkoholia olisi ollut 5 cl mittainen, mutta asiakkaan ruokaillessa ja sitä itse kysyessä, pystyttiin hänelle tarjoilemaan tuplakoon mittainen annos konjakkia, jonka hän nautti asettamalla sokeripalan huultensa väliin ja nauttimalla makeutetun konjakkinsa ennen ruokailua.

Hesarin edessä seisoivat kiiltävät Cadillacit ja Irwin Goodmankin oli saapunut omaan kanta-pöytänsä asettaen metallisen rahalaatikkonsa pöydälle tuttuun tyyliinsä. Kädessä Irwinillä oli lasillinen viskiä ja soodaa eikä hän juuri muuta juonutkaan.

Enää ei paikalta puuttunut kuin yksi tuttu vieras, tuomari Apajalahti, joka jo hetken päästä astelikin Matin ja Selman miehittämän hevosenkengän muotoisen baaritiskin ohitse vastaamatta Selman tervehdykseen ja valtasi itselleen talon suurimman pöydän. Apajalahti tunnettiin kovana juomamiehenä, jonka ääni alkoi aina nousta muutaman alkoholiannok-

sen jälkeen ja hänen tyyliensä pomputtaa nuoria tarjoilijoita oli jo tunnettu myös asiakkaiden keskuudessa ja samalta ei voitu välttyä myöskään tällä kertaa.

Kahta tuntia myöhemmin Matti Karvinen oli viemässä laskua Apajalahden pöytään, joka halusi maksaa kaikki seurueensa juomat ja ruoat itse. Matin asettaessa metallisen laskulustan pöydälle, Apajalahti kaivaa rintataskustaan paksun tukun rahaa ja nauraen laskee oikean summan heittäen setelit yksitellen lattialle.

”Poimi sieltä, poeka!” -Apajalahti naurahtaa.

Samalla Matti huomasi baarin lävitse kävelevän siivoojan ja vinkkaa ”Tuletko tänne ja olisitko niin ystävällinen ja lakaisisit nämä roskat tuolta lattialta?”.

Pöytäseurueen virnistellessä Apajalahdelle, kumartuu hän nöyrytyneenä nostamaan hiljaa rahat Matin tarjottimelle ja viereiset Apajalahden tavat tunteneet asiakkaat repeävät nauramaan.

## **Liite 6. Tarina 1970: mojitoja kaupungin yllä**

Hotelli Palace, 1977

Oli torstaiaamu Helsingin etelärannassa. Kuukautta aikaisemmin Baarimestarimme Selma Siilasvuo oli ollut innosta halkeamaisillaan, kun hän kuuli työvuoroon tullessaan hotellinjohtajalta uudesta baarimestarista. Hän ottaisi ohjat etelärannassa loistelevan hotelli Palacen mainetta jo reilusti niittäneestä American Barista, jossa Selma itse oli työskennellyt tarjoilijana aina Hotelli Helsingiltä lähtemisestä saakka.

Kämpistä ja Hesarista hänen mukaansa oli tullut jo aikapäiviä sitten muutamia kantaasiakkaita, mutta viimeistään loputkin niistä oli tuonut mukanaan hänen entinen ja nyt myös nykyinen työkaverinsa Karvisen Matti, joka asteli hissistä juuri hissistä pukeutuen tyylikkääseen mustaan, päällään vielä komea violetti baarimestarin takki. Vain hetkeä aikaisemmin Matti oli ollut viettämässä aikaa kesämökillänsä, jonne oli eräänä päivänä tullut postimiehen mukana koristeltu ja arvokkaan oloinen kirje, jonka avattuaan Matin silmät olivat kirkastuneet uuden työpaikan kutsuessa kohti etelärantaa.

Vuoden 1952 olympialaisia silmällä pitäen rakennettu Palace tunnettiin jo pitkään poikkeuksellisesta palvelustaan, tasostaan ja myös maisemistaan. Kerran jopa yhdysvaltojen euroopan joukkojen muonituspäällikkö kävi ihastelemassa Palacen keittiön moderneja laitteita. Hesarin ja vuonna 1964 suljetun Kämpin tavoin paikalla viihtyi useimmat valtionpäämiehet, vuorineuvokset ja suurten yritysten toimitusjohtajat. Matin ja Selman asemapaikka, American bar sijaitsi pyöreine baaritiskeneen hotellin huipulla, 11. kerroksessa.

Täällä kaupungin kattojen yllä sikarit syttyivät jo päivällä, paikalle saapuen toimitusjohtajat vieraidensa kanssa, joskus syöden pitkästi tai joskus istuen vain illan. Jotkut vieraat eivät jaksaneet ruokailla ravintolassa, joten täysin tyypillistä oli että moni tulikin baariin syömään vain Palacen klassikon - katkarapuvoileivän joka ollut listalla iät ja ajat aina silloin tällöin jonkun uuden johtajan yrittäessä ottaa se pois katkaravun ollessa välillä liian kallis raaka-aine.

Aivan kuten Hesarilla vuosia sitten, tänään oli ympyrä sulkeutunut. Selma iloisesti viiletti pitkin Palacen pöytiä kantaen asiakkaille Matin ravistamia drinkkejä kaarevasta American Barista. Pöytiin kannettiin konjakkia, marttiineja, minttujulepeja ja mojitoja.

Monet näistä kansainvälisistä klassikoista olivat saavuttaneet vieraiden huulet, koska Matilla oli laaja ammatillinen verkosto ulkomaita myöten josta hän sai uusia drinkkejä vali-

koimaansa. Palacen porukka esimerkiksi viljeli omaa minttua parvekkeensa kukkaruu-  
kuissa useaakin lajiketta, jotta Minttu Julepit ja Mojito olisivat mahdollisia valmistaa.

”Miksi läpsäiset aina kädelläsi minttuja, ennekuin laitat ne lasiin rommin, sitruksen ja soke-  
rin kanssa?” - Selma kysyy Matilta hänen valmistaessaan Mojitoja pöytään.

”Mojito on herkkä drinkki joka menee helposti katkeraksi jos mintut pääsevät rikkoutu-  
maan. Läpsäisemällä kevyesti minttuja, niistä lähtee drinkkiin enemmän makua ja juomas-  
ta tulee mukavan raikas!” - Matti opastaa.

Ideota ja reseptejä Matti sai drinkkeihinsä usein baarimestarikollegaltansa, Martti Hämä-  
läiseltä, joka työskenteli laivoilla. Koska Suomen mantereella kaikki alkoholi tuli Alkon  
kautta ja uusia raaka-aineita ja alkoholeja ei ollut juuri saatavilla, oli laivoilla etulyöntiase-  
ma kaupunkeihin verrattuna. Siksi usein oli vallassa nyrkkisääntö, että cocktailkulttuurin  
uudet ilmiöt tulivat aina laivoilta.

Laivat saivat ostaa alkoholinsa mistä kaupungista tahansa ja tehdä mitä tahansa välittä-  
mättä juuri mantereen lainsäädännöstä. Olikin tyypillistä, että laivoilla kokeiltiin uusia hy-  
väksi havaittuja drinkkejä, jotka sitten rantautuivat vasta myöhemmin maihin. Laivojen  
kautta rantautunut raaka-aine on esimerkiksi lime, jota Suomessa ei nähty tuoreena mo-  
nessakaan baarissa ennen 80 -lukua.

Palacessa ilta hämärtyi ja baarissa tunnelma tiivistyi. Baarissa oli myös muuan vientiyri-  
tyksellä juhlat, joiden meno alkoi yltyä. Ei mennyt aikaakaan, kun Matilta loppuikin baaris-  
taan vodka ja hän läksi hakemaan sitä viereisestä varastosta. Oven avattuaan ja valot sy-  
tytettyään Matti huomaa, että muuan bisnesmies ja tapaamansa kaunotar onkin jo ottanut  
pimeään varaston lattian parempaan käyttöönsä. Matti astuu tynnenrauhallisena pariskun-  
nan ylitse, nappaa pullon ja vinkkaa ”Jatkakaa vain!” sulkiessa valot ja viinavaraston oven.

Hetkeä myöhemmin Matin naureskellessa tapahtunutta baaritiskin takana, Selma tulee  
baariin hakemaan juomia.

”Hei Selma, unohdin ottaa varastosta pullon myös rommia. Voisitko hakea sen minulle?” -  
Matti pyytää, tehden kaikkensa pitääkseen hymynsä piilossa.

Hetkeä myöhemmin viinavaraston suunnalta kuuluu oven pamaus ja Selma kävelee baari-  
tiskin ohi korkokengät kopisten vastaan kovaa American Barin lattiaa, tuijottaen Mattia tui-  
masti.

”Sinä teit tuon tahallasi!” - Selma kuittaa kävellen takaisin pöytiensä pariin.

Vuotta myöhemmin, Selma ja Matti olivat jälleen isännöimässä samaisen yrityksen juhlia ja alkoholivarastossa tavattu herra ilmaantuu American Barin baaritiskille. Matti avaa suunsa.

”Hyvää iltaa arvon herra! Tänä vuonna olemme muuten tuoneet viinavarastoomme teitä varten pehmeän patjan, ihan vain tehdäksemme olonne miellyttävämmäksi!”

## **Liite 7. Tarina 1980: drinkkilpailuissa Meksikossa**

Hotelli Palace, 1989

Heikki Siilasvuo, nuori baarimestarimme oli Perhon ravintolakoulua käydessään saanut tätinsä Selman kautta hienon mahdollisuuden suorittaa harjoittelunsa Hotelli Palacen maineikkaassa American Barissa. Koulun penkillä opiskelukaverit olivat olleet ylpeitä hänestä, koska vastaavia luksushotelleja ja harjoittelupaikkoja ei montaa edes tuona aikana ollut.

Heikki odotti innolla mahdollisuutta päästä oppimaan drinkkien luomista suoraan niiden mestarilta, Matti Karviselta. Matti osallistui jatkuvasti drinkkilpailuihin joita esimerkiksi FBSK, eli maamme baarimestarijärjestö järjesti. Maan sisäisten kisojen voittaja lähti aina edustamaan maataan ulkomaille, josta oli voittojakin tullut mm. Jarl Ahvenaiselle 1950-luvulla Cardicas -drinkillään ja Matti Harjulle vuonna 1987 Violetta drinkillään.

Palacen Matti oli menestynyt drinkkilpailuissa loistavasti, josta osasyynä oli hänen tapansa maistattaa hänen kisadrinkkejä kanta-asiakkailta, jotka eivät kommenteissa virheitä kaunistelleet. Yhtä suoraviivaisen palautteen antoi myös hotellin kylmäkkö, jolle Matti aina drinkit kävi maistattamassa. Näin hän pystyi lähtemään drinkkilpailuihin vankalla luottamuksella.

Oli maanantai-aamu kun Heikki oli saapunut Palaceen aloittamaan lounasvuoroa yhdessä tätinsä Selman kanssa. Matti oli edellisyönä juuri saapunut Meksikosta, jossa hän oli ollut edustamassa Suomea IBA:n, eli kansainvälisen baarimestarijärjestön kilpailuissa.

Hissin ovet aukeavat ja Matti astelee sikarintuoksuiseen baariin sisään tuttu violetti, arvokas baaritakki yllään hiukset kammattuina ja hymyssä suin kuin aina.

”No Matti! Kerro miten reissu meni? Voititko?” Heikki kysyy salamannopeasti.

”Ei osunut kohdalle tällä kertaa, mutta kokemuksena oli kyllä melkoinen reissu!” Matti aloittaa.

”Mitä siellä sitten tapahtui?” Heikki kysyy uteliaana.

”Ensinnäkin, emmehän me tajunneet että koska minun juoma koristellaan kasvisrasvajäätelöllä, eihän siellä sellaista ole. Meidän oli pakko kuljettaa se Meksikoon Suomesta. Päätettiin laittaa jäätelö kylmälaukkuun ja kun saatiin se lentokoneeseen, saatiin puhuttua henkilökunta ympäri että se laukku laitettiin matkan ajaksi kahden ulko-oven väliin, jossa

oli pakkasta ja jäätelö pysyi kylmänä. Sitten soppa meinasikin syntyä, kun vaihdoimme konetta Amerikassa ja meidän piti viedä jäätelö tullin läpi. Ei sitä ikinä olisi läpi saanut viedä, mutta teimme niin että tullin kohdalla potkimme väkijoukossa jaloillamme kylmälaukua eteenpäin ohi tullin, jolloin virkailijat eivät nähneet tiskinsä takaa että meillä edes oli sellaista. Se oli jännä paikka se!” - Matti selittää.

”Sitten itse meksikossahan kaikki meni aivan päin persettä. Minulla piti olla jäämurskaa, mutta ne toikin mulle 8 cm halkaisijaltaan olevia jääpaloja. Lasit olivat kans paljon pienempiä kuin mitä olivat luvanneet ja koko resepti meni uusiksi sen takia. Koko Meksikossa ei ollut lisäksi lainkaan Pisang Ambon -likööriä mitä juomassani oli. Me jouduttiin melkein matkustamaan yhdysvaltoihin sitä hakemaan, mutta onneksi sitä löytyi Bolsin vieraiden sviitistä sitten lopulta. Oppipahan sen, että kaikkeen on todellakin kilpailuissa varauduttava!” Matti jatkaa.

”Kuulitko palautetta sitten juomastasi, mikä siinä meni pieleen?” Heikki kysyy.

”Suoritusvuoroja arpoessa sain 1. suoritusvuoron. Siinä vaiheessa tiesin jo että peli on pelattu. Se on huonoin vuoro, koska tuomareilla ei ole vielä käsitystä muiden tasosta ja vertailukohtaa. Ensimmäiseltä paikalta on todella vaikea voittaa!” Matti selittää.

”No meinaatko lähteä ensivuonna uudestaan?” Heikki kysyy

”Ehdottomasti! Kisaaminen on erinomainen tapa kehittää uusia drinkkejä, verkostoitua ja oppia uutta. Tätäkin drinkkiä varten harjoittelimme suoritusta alusta loppuun päivätolkulla vapaa-ajallamme. Juomaa maistatettiin asiakkailamme kymmeniä kertoja. Harmi vain, että resepti piti muuttaa loppumetreillä muuttuneiden sääntöjen takia.. Jos kisan aikoo voittaa, täytyykin suoritus tulla selkärangasta tai tekee helposti virheitä ja silti pitää varautua viimehetken muutoksiin!” Matti Neuvoo.

## Liite 8. Tarina 1980: baarimikosta baarimestariksi Hämeenlinnassa

Hämeenlinnan Linnanvouti, 1978.

Tarinamme päähenkilö Petja Siilasvuo aloittanut nissenä Hämeenlinnan Linnanvoudissa, joka oli Hämeenlinnan kuuluisimpia baareja. Täällä drinkit kuten Kuulalaakerit, Mustat Ryssät ja Vihreät lesket virtasivat. Eniten tiskin yli viinurit tarjoilijoiden prikoille nostivat Vodkaa puolukkamehulla, joka oli ylivoimaisesti ajan suosituin drinkki, jonka suosio oli lähentynyt laskemaan koska puolukkamehuihin oltiin alettu lisätä punajuurta.

Kaikkien näiden drinkkien myynnistä ja kehittämisestä sai kiittää paikan baarimestaria, Juuso Karttusta joka uurti uraa Hämeenlinnan yhtenä tunnetuimpana baarimestarina. Juusosta Petja oli kuullut jo aikaisemmin hauskoja tarinoita, kuten kuinka hän ja henkilökuntansa salaa rakensivat viinamittoja varten pienestä lasista ja tulitikuista verkon, jonka läpi mitoista valuva alkoholi kerääntyi lasin pohjalle. Kaikista illan aikana pohjalle valuneista alkoholeista syntyi sitruunamehuun yhdistettynä Coca-Colan makuinen litku nimeltä ”tippaviina”, jonka henkilökunta nautti limonaadin kanssa salaa illan päätyttyä.

Juuson raivaama tie drinkkejä myyväksi ravintolaksi ei ollut kuitenkaan ollut helppo. Ravintoloitsijat eivät lähtökohtaisesti tienneet drinkkien tekemisestä juuri mitään, joten kaikki listalle tuodut drinkit täytyi ensiksi perustella itse ravintolalle. Tämän jälkeen reseptit piti toimittaa edelleen yksityiskohtaisesti Alkolle, joka teki päätöksen drinkkilistan hyväksymisestä käyttöön. Edelleen tärkeimpiä ehtoja drinkeille oli, että tarjolla oli aina oltava jokaisesta drinkistä edullisempi versio, jossa alkoholina on kotimainen tuote. Esimerkiksi Ampiaiseen haluttu Bols -merkkinen banaanilikööri piti ensisijaisesti korvata Alkon omalla banaaniliköörillä.

Eräänä päivänä Juuso Karttunen olikin Tikkurilan Calypso -baarissa baarimestariystävänsä Risto Pölläsen kanssa kuvaamassa drinkkejä opetusmateriaaliksi tarkoitettua diasarjaa varten. Alkon tarkastaja oli jo muistuttanut kotimaisten tuotteiden suosimisesta ja soppa syntyikin heti diojen hyväksyttämisen yhteydessä lounaalla, jossa tarkastaja huomautti Alexanderiin käytetystä Bolsin Creme de Cacaosta. Lounaan päätteeksi pöytään tuodun hedelmävadin kohdalla tarkastaja kysyi Ristolta ja Juusolta: ”Miksi ette vain tekisi vaikka diasarjaa banaanin kuorimisesta?”

*”Koska teillä ei ole vielä kotimaisia banaaneja!”* - Juuso vastasi pilke silmäkulmassa.



Petja ei ollut kerennyt hädintuskin edes aloittaa uudessa työssään, kun Juuso oli jo pakottanut hänet koulun penkille opiskelemaan baarimestariksi Juuson kurssille Hämeenlinnan opettajaopistolle.

Juuson baarimestarikurssi oli vasta lyhyen historiansa aikana saanut alan piireissä melkoisen maineen, koska kurssi jotain minkäläistä ennen ei oltu nähty. Juuso olikin heti alussa alkanut pitää kirjaa asioista, mitä kurssilla kannatti opettaa ja ei tehnyt lainkaan kuten opetussuunnitelma oli vaatinut. Suunnitelma oli vaatinut Juusoa opettamaan prikan käyttöä jokaiselle kaksi tuntia, mutta Juuso näki tämän turhana koska oppilaat oppisivat samalla töissä käydessään sen joka tapauksessa. Juusolla oli tunnetusti ollut oma salainen opetussuunnitelmansa, jota hän toteutti ja jolla hän pääsi paljon parempiin tuloksiin kuin virallisella suunnitelmalla.

Juuson kurssi oli saanut oman mausteensa myös urheiluliitolle palkatulta Matti Suonperältä joka antoi Juusolle erinomaisia mielikuvaharjoittelutekniikoita urheiluvalmennuksen maailmasta, jota hän alkoi hyödyntää baarimestarin työssä ennen ketään muuta. Luokka oli saanut myös juuri yleistymässä olevan videokameran, jolla baaritekniikoita nauhoitettiin.

Eräänä maanantaina oppituntia ei ollut kulunut kuin puoli tuntia ja oli ensimmäinen päivä kun teoriaopetus alkoi vaihtua asiakaspalvelun ja baaritekniikoiden opetteluun.

*”Petja! Aloittappa sinä meidän tämän päivän harjoitukset tiskin takana. Siellä pitäisi olla kaikki nesteet valmiina pulloissa! Nehän eivät ole sitten alkoholia vaan värjättyä vettä, jotta voimme harjoitella niin paljon kuin haluamme ja alkoholia ei mene hukkaan.”* - Juuso aloittaa.

*”Homma toimii siten, että minä analysoin teitä vierestä kun Kari ja Rauno esittävät asiakasta, tilaten sulta erilaisia juomia. Sun tehtäväsi Petja on palvella heitä mahdollisimman hyvin, näyttävästi ja valmistaa juomat oikeaoppisesti. Tämän jälkeen katotaan sitten videolta jos jotain meni pieleen ja aletaan korjata sitä.”* - Juuso selittää.

Juuson tehokkaimpia opetusmetodeita oli se, että hän käytti kameran tallenteita näyttäen oppilaille mitä he tekivät hyvin ja mitä eivät. Useat tunnetut baarimestarit Helsingistä asti asiasta kuullessaan saapuivat Hämeenlinnaan nauhoittamaan työskentelyään.

Eräskin tunnettu baarimestari tunnetaan käyneen nauhoittamassa työskentelyään mainiten:

*”Jumalauta! Olenko aina tuijottanut vihaisena kenkäni kärkeä kun ravistan?”*

Koulussa opeteltiin myös ergonomiaa, joka oli Juuson opissa aivan omalla tasollansa.

*”Ennen kuin aloitat, Petja kiinnitä huomiota missä tiskin takana seisot. Siinä maassa on piirretty kaksi jalan jälkeä, missä sun tulisi olla koko suorituksen ajan. Laita siis kaikki pulot, välineet ja muut siten että sun ei tarvitse turhaan juosta paikasta toiseen. Tällä tavoin oot mahdollisimman tehokas ja työskentely on ergonomista!”* - Juuso opettaa.

Enää kuumaa juomaa varten voinutkaan hakea kahvia keittiöstä, kermaa kylmiöstä ja odottaa kokkeja vatkaamaan sen sinulle. Nyt pitikin miettiä onko kaikki baarimestarin tarvitsemat raaka-aineet ja alkoholit käten ulottuvilla tehokasta työskentelyä varten. Nyrkissäntönä oli, että jalansijoilta ei saa poistua ellei hae jotain sellaista jota tilataan vain keran viikossa.

Uutta oli myös se, että baarimestarien piti opetella työskentelemään kummallakin kädellä samaan aikaan, ei vain oikealla tai vasemmalla kädellä.

*”Drinkkejä valmistaessa suosittelen, että opettelet alusta alkaen sen, että työskentelet suoraan kahdella kädellä, et vain oikealla tai vasemmalla kädelläsi. Älä myöskään syötä oikeata kättäsi, esimerkiksi ottaen mittaa vasemmalla ja asettaen sitä oikeaan käteesi. Ota mitta suoraan siihen oikeaan käteesi samalla kun vasemmalla tartut jo pulloon!”* - Juuso kertoo lähtökohtia baarityöskentelystä.

Sitten oli ne drinkit, joita oli opeteltava pitkä lista. Samalla täytyi myös hallita uusien drinkkien valmistus. Yleistä olikin, että koulusta valmistuneet baarimestarit mittasivat taitojaan FBSK:n, eli Suomen Baarimestarien ja Kannattajien kerhon järjestämissä SM -kilpailuissa.

Ajan yleisimpiä luomuksia kilpailuissa olikin drinkki, joka pohjautui Kämpin legendaarisen baarimestarin, Björn Brandtbergin klassikkodrinkkiin Ge-Geen. Tämä alunperin vaaleaa vaaleaa rommia, banaanilikööriä ja sitruunamehua yhdistäneeseen drinkkiin perustui välillä niinkin moni kilpailujuoma, että tuomaristo saattoi mainita erikseen kilpailijoille ”Yksikään juoma ei saa perustua Ge-Geen!”. Välillä rommi oli korvattu vodkalla tai ginillä, välillä Creme de Banana jollakin muulla liköörillä. Välillä sama resepti oli jatkettu esimerkiksi kiwihedelmällä tehden siitä pitkä juomasekoitus.

Ideat käytetyihin kilpailuissa käytettyihin alkoholeihin tuli Juuson opetusmateriaaleista, jollaisena toimi Alkon tuoteluettelo. Luettelosta löytyikin kaikki alkoholit tietoineen ja hintoineen mitä Suomessa sai käyttää. Opetusmateriaalina valtion luoma kokoelma koko maan valikoimasta olikin mitä parhain. Välillä toki harmitti se kun laivojen baarimestareilta kantautui jatkuvasti reseptejä drinkeistä, joihin mantereen puolelta ei alkoholeja voinut hankkia.

## **Liite 9. Tarina 1980: saisinko yhden martinin Hoyerin tapaan?**

Hotelli Palace, 1985.

Hotelli Palace oli juuri avannut ovensa vuoden remontin jälkeen. Selma Siilavuon ura oli tuonut hänet etelärantaan kauppatorin laidalle nousevan luksushotellin, Palacen 11. kerroksessa sijainneeseen American Bariin jo vuosia sitten. Baariin oli myös juuri palannut Matti Karvinen, samaisen baarin legendaarinen persoona, joka oli nostanut baarin jo kertaalleen yhdeksi maamme parhaista baareista ja sittemmin lähtenyt kokeilemaan yrittäjyyttä Nurmijärvelle oman ravintolan perässä kun hotellissa oli alkanut massiivinen remontti.

Yrittäjyys oli poikunut miltei loppuun palamisen ja kaksi viikkoa nukuttuaan univelkojaan Matti oli kutsuttu takaisin Palaceen ja tulikokeena oli ollut koko 10. kerroksen banketin johtaminen, josta Matilla ei ollut käryäkään. Banketissa pienikokoinen Matti olikin kerran kuumelma hauskuuttanut vieraitaan vaihtamalla jättimäisen tarjoilijan, Silvennoisen Penan kanssa työvaatteita keskenään ja tarjoilemalla illallisen toisen juuri mahtuessa takkiinsa ja toinen hoiperrellessa suuren viittamaisen takkinsa alla. Matin taidoista oli tuossakin kerroksessa innostuttu, joten hänet oli haluttu jäämään banketin isännäksi.

Banketissa uudelle käsiparille tarvetta olikin, koska tuttuun tapaan banketissa lounasti ja illallisti kaupungin eliitti. Palacessa oli hyvin tavallista, että suurten seurueiden johtajat toivat asiakkaitaan ja yrityksiään lounaalle miltei päivittäin ja usein lounaat saattoivat jatkaa lukuisten ruokalajien jälkene konjakkeihin baarin puolella ja siitä pian pikkutunneille jatku-neisiin illallisiin saakka. ”Pitkät lounaat” olivat olleet jo vuosia yritysmaailman tunnettu käsite, joilla voideltiin sopimuksia, päättäjiä ja kauppoja niin että laskujen loppusummilla ei ollut rajaa.

Kerran tuttu yritysjohtaja Mallberg oli saapunut seurueensa kanssa lukuisien ruokalajien, viinien ja konjakkien lounaalle puhuen vieraille liikeasioista ja katteen merkityksestä. Jälkiruoaksi tarjoiltu tuulihattu asetettiin useiden tuntien herkuttelun päätteeksi Mallbergin eteen ja kun lusikka painui tuulihatusta läpi, johtaja katsoi Mattia silmiin sanoen ”MATTI! TÄÄ ON TYHJÄ!”

”Tässä piileekin meidän yrityksemme kate!” Tokaisee Matti pilke silmäkulmassa, saaden yrityksen kihertelemään naurusta.

Palacella olikin erinomaiset asiakassuhteet tärkeimpien yritysasiakkaiden välillä. Toimitusjohtajat saattoivat tuoda suuria ryhmiä nauttimaan talon herkuista Palaceen, joista vastasi

keittiömestari Eero Mäkelä. Ruokana lounaana oli aina eri kotiruokaa, kuten maksalaatikkoa ja silakkalaatikkoa. Oli tavallista että laskua ei tuotu koskaan pöytään, vaan henkilökunnan tuntemalle asiakkaalle lähetettiin lasku suoraan toimistollensa isännän nimellä. Näin illan isäntä pystyi näyttämään vieraille tärkeytensä, kun ihmeteltiin miksi hänen ei tarvitse maksaa laskua: ”Nämä täällä Palacessa tuntee mut niin hyvin, että luottavat laskun toiseen kertaan!” - moni johtaja asian vierailleen muotoili. Joskus tosin muunmuassa eri liittojen edustajilla saattoi olla samoja nimiä ja laskuja lähetettiin vahingossa väärin osoitteisin.

American Barin silloisen baarimestarin irtisanouduttua hotellin johto oli soittanut Matille: ”Nyt menet Masa baariin takaisin!” ja Matti palasi baarin puikkoihin, jossa häntä odottikin Selma, vanha työkaverinsa Hotelli Helsingistä saakka.

Työpäivänä, jolloin Masa oli saapunut baariin sisään asteli juuri ennen lounas-aikaa eräs edellä mainituista luottoasiakkaista yksi arvostetuimmista - Stig Hoyer. Suomen sellulosityksen Fincellin myyntijohtaja ”Stigu” nautti ystäviensä ja liikeympäriensä kanssa pitkiä lounaita Palacessa niin usein, että hänelle oli teetetty hänen kantapöytänsä jo messinkinen ”Stig Hoyer” -laatta.

Ennen kuin Stigu oli kerennyt kävelemään hädintuskin hissistä baariin, oli Masa napannut käteensä jo sekoituslasin, jonne hän alkoi mitata ensin senttilitran vermuttia ja sitten tuplaannos, eli 10 cl giniä. Kun takana laseja kiillottava nisse on juuri kysymässä mitä Matti tekee, Stigu vinkkaa pöydästä: ”Masa, saisinko Martinin A’la Hoyer?”

”Parhaillaan jo tulossa, herra Hoyer!” - vinkkaa Matti takaisin.

Stig Hoyer Special tai toiselta nimeltään Martini A’la Hoyer oli klassinen, erittäin kuiva Dry Martini josta tekee ”Hoyerin version” se että siinä on alkoholia tuplasti normaaliin verrattuna.

Etelä-Helsinginssä tunnettu Stigun tapa nauttia Martini olikin lopulta ollut niin suosittu ja hauska, että muutkin hänen vieraansa, ystävänsä ja liikeympäriensä alkoivat tilata eri drinkkejä ja alkoholeja tuplana ”A’la Hoyer”.

”Saisinko yhden viskin ja yhden vodkan a’la Hoyer?” kuului hetkeä myöhemmin samaisesta pöydästä.

## **Liite 10. Tarina 1990: vaavi Alkon rautaisessa kourassa**

Vuosi 1982, Hotelli Levitunturi.

Puissa lehdet hohtivat kirkkaimpia sävyjä keltaisesta vihreän kautta punaiseen. Petja kiilotti laseja katsellen ulos, missä turistibussit tulivat ja menivät, kameroiden räiskyessä talentaen lapin lumoavaa ruskaa.

Hämeenlinnan baarimestarilinjalta valmistunut Petja Siilasvuo ei lähtenyt koskaan luokkatoveriensa tavoin kohti Helsingin hektistä ravintolamaailmaa. Täällä lapissa elämä vain tuntui olevan niin paljon helpompaa. Uudet asiakkaat saapuivat busseillansa, viettivät viikon tunteissa ja tuhlasivat lomasäästönsä ruokaan ja juomaan ravintoloissa. Petja ei todennäköisesti näkisi montakaan näistä vieraista enää koskaan.

Lappiin tulee töihin baarimestareita etelästä sekä pelkästään sesongeiksi, mutta myös niiden ulkopuoliseksi ajaksi. Tänä vuonna tiimi kasvoi ”Vaaviksi” ristityllä Raittisen Markulla joka sai nimensä ollessaan porukan nuorin, juuri 20 vuotta täyttänyt innokas viinuri.

Markku oli ollut töissä pienestä pitäen vanhempiensa krouvissa jossakin Turun ja Helsingin välissä, hankkinut elantonsa joskus myös kuuleman mukaan perkaamalla turskaa. Eräaseenkin ravintolaan hän oli hakenut vain astelemalla paikallisen pomon paikkeille ja kertovan ”Ottakaa mut töihin, mä oon helvetin hyvä.”

Vaavi pääsi aloittamaan Levitunturin baarissa viinurina, koska oli juuri täyttänyt 20 vuotta. Juomia anniskellakseen piti lain mukana ollakin 20 vuotta, jollet ollut käynyt alan koulua ja tällöin saanut aloittaa anniskelutyötä jo 18 vuotiaana. Vaavin sähköasentajan paperit ei ihan siihen tarkoitukseen riittäneet.

Ensimmäisestä päivästä lähtien juomia tarjoilijoille sekoitti Petja tai Markku, jotka sekoitti lasiin useimmiten Bacardia ja Coca-Colaa, vodkaa, kahvilikööriä ja maitoa sisältäneen Valkovenäläisen tai joskus jopa Ampiaisen jossa maistui ginger ale ja banaani. Juomat nostettiin prikoille baarissa, josta tarjoilijat kuskasivat ne pöydissä istuville asiakkaillensa. Laseihin oli mitattu alkoholit, viereen asetettiin jääpalat omassa astiassaan ja tietynlaiseen karahviin myös mehu tai limonadi. Jostakin syystä useat kysyivät jatkuvasti myös napsua nimeltä Poron Kyynel, joka oli kuuleman mukaan lähtöisin Rovaniemen Pohjanhovista. Poron Kyynel oli tunnettu napsu koko lapin alueella.

Markku ei voinut olla huomaamatta tarjoilijoiden hauskaa tapaa priikkaa kantaessa potkia edessään eteenpäin myös täyttä koria olutta. Tarjoilijat tekivät työtään provikka-palkalla

netoten taskuunsa siivun illan omista myynneistä ja oluella oli helppo tehdä nopeaa lisätienestiä.

Joskus viinurien luomat drinkit eivät menneet hyvin kaupaksi, koska tarjoilijat tunsivat että drinkkien valmistus vei liikaa aikaa ja oluella he saivat suhteessa enemmän rahaa itselleen. Drinkkien valmistusta hidasti usein myös se, että grogivedet ja muut limonadit sai sekoittaa asiakkaan juoman vasta pöydässä, kysyen samalla kuinka monta maksullista jääpalaa asiakas juomaansa haluaa. Asiakkaalla oli myös oikeus pyytää tarjoilijaa erillisellä mittalasilla todentamaan alkoholin määrä lasissa.

Onneksi ravintolasta sai tuolloin myös ruokaa, koska laki vaati anniskelupaikkojen järjestämään ruokatarjoilun anniskeluluvan saadakseen. Useat ravintolat olivat kuulemma valmistaneet illaksi yhden leivän, jolla osoitettiin ruokaan olevan mahdollisuus vaikka sitä ei kukaan syönyt. Tämä homeinen leipä sitten kiersi pöydästä toiseen läpi illan.

Heti ensimmäisenä työpäivänään Vaavi oli päässyt näkemään sivusta myös kotimaisen alkoholilainsäädännön erikoisuudet baaria avatessaan.

Baariin juoksi muuan turistiryhmän krapulaa kärsivä johtaja bussin jo lämmitellessä moottoria pihalla:

”Annappa mulle poika vielä nopeasti yksi Fernet Branca krapulaa hellittämään! - mies pyysi hikikarpalot valuen otsalta.

”Pahoitteluni, mutta sinun tulee istua lain mukaan alas tuolille se nauttimaan. Emme saa myydä yli baarin seisomapaikoille.” - Vaavi oikeaoppisesti vastaa.

”No perkele! Anna nyt kun bussi lähtee! Mä olen poissa aivan tuossa tuokiossa ja kukaan ei saa tietää! Bussikin jo odottaa!” - mies jatkaa.

”No olkoon menneeksi. Nopeasti sitten!” - Vaavi myöntyy ojentaessaan miehelle lasillisen italialaista katkeroa.

Yhtä nopeasti kuin mies oli tullut, bussi olikin jo mies mukanaan ottanut suunnaksi pääkaupungin ja takavalot hävinneet pimeälle tielle.

Kohtaamisesta ei kulunutkaan kuin kolme päivää ja ravintolassa istui vaimonsa kanssa paikallinen Alkon päällikkö. Kyseinen titteli herätti ympäri Suomen sekä arvostusta, mutta

myös pelkoa koska hänen päätettävissään oli esimerkiksi kuka saa kaupata alkoholia ja kuka ei. Jos hän päätti ettet saa ostaa tai myydä alkoholia, olit ammattisi puolesta vakavassa pulassa. Alkoholan oli ainut taho maassamme, joka sai myydä alkoholia hallituksen myöntämällä luvalla ja kaikki anniskeluravintolat olivat ikäänkuin ”alkolla töissä”.

Hovimestarin ruokalistat herrasmiehelle ojennettuaan Markku kuuli ruokavälineitä pöytään kattaessaan, kun alkon päällikkö tivasi hovimestarilta kuuluvaan ääneen: ”Olen kuullut, että täällä tarjoillaan seisomapaikoilla! Pitääkö paikkansa?”.



## **Liite 11. Tarina 1990: rokkia ja drinkkejä**

Helsingin Aikatalo, 1999.

Baarimestarimme Siilasvuon Heikki oli vuosia sitten käynyt viimeisinä Palacessa työskentelyvuosinaan Matti Karvisen drinkkikurssin, joka tunnettiin laajalti legendaarisena kurssina Helsingissä ja tietynlaisena välttämättömyytenä jos halusi tehdä baarihommia toisinaan.

Samalla kun hän oli aloittanut uransa nissenä Hotelli Palacessa, hän muistaa illan jolloin koko baariluokka oli seissyt hiljaa luokassa odottaen opettajansa saapumista paikalle. Matti Karvinen, luokan opettaja saapui tervehtimään luokkaa ensimmäisen kerran kätellen kaikkia yksitellen. Kättely ei ollut todellisuudessa vain kiva ele, vaan Matti punnitsi puristuksen perusteella onko kyseisestä henkilöstä oikeasti näihin hommiin. Onneksi Heikin kädenpuristus miellytti, samoin kuin hänen kurssikavereidensa Jaseck Piaseckin ja Kalle Alajoen, joihin Matti halusi myös panostaa.

Kalle ja ”Jasu” olivat olleet samoissa töissä kurssin aikoihin jo legendaarisessa texmex-ravintolassa Santa Fe:ssä, he olivat matkustaneet yhdessä Australiassa tehden maalarin hommia sekä poimineet hedelmiä. Illat viinilasi kädessä päivän päätteeksi oli vietetty haaveillen omasta baarista sitä kuitenkaan heti toteuttamatta.

Suomeen palattua parivaljakko oli löytänyt itsensä tuttavansa kautta Uudenmaankadulle avatusta pienestä baarista, Finlandiavodkan sponsoroimasta Finlandiabaarista jonka nimen alkoholiviranomaiset vaativat muuttamaan ”Fibaksi”, koska vanha nimi koettiin alkoholin mainostamisena.

Vieressä toiminut baari Sooda oli vetänyt niin paljon väkeä luokseen, että Finlandia bar oli lopulta ollut myös melkoinen hitti. Ravintolapäällikkö oli halunnut pitää baaria auki vain 500 päivää, mutta lopulta touhussa kestitkin kuusi vuotta. Finlandiabaarissa syntyi legendaariset suosikkidrinkit kuten Mansikka Ivanovit ja muut, koska vodkaa käytettiin luonnollisesti kaikessa. Caipirosca oli täällä myös se juttu. Siitä kiittäminen oli baarimestari Siikarilaa, joka oli juonut Caipirinhaa Braziliassa ja tuonut Suomeen saman drinkin vodkasta sekoitettuna. Caipirosca lähti aivan lentoon ja hommaa nopeutti vielä Finlandian apu sen markkinoinnissa.

Heikki oli vuoden 1999 alussa saanut puhelun Kallelta, joka oli löytänyt Jasun kanssa liiketilan haaveidensa baaria varten. Koska ajatukset olivat jo kurssiaikoina menneet yhteen, hän halusi Heikin mukaan baarin tiimiin. Liiketila oli löytynyt aivan Helsingin ytimes-

tä, aikatalosta joka sijaitsi kyseisessä ostoskeskuksessa täysin keskellä sisälle jäävää pihaa, toisessa kerroksessa. Baariin noustiin pitkät rappuset, jotka tekivät siitä sopivan mukavan parvekkeen tarkastella ostoskeskuksen vilinää. Baarin nimeen oli saatu jo idea Australian matkalla pysähtyen Singaporen Raffle's Hotelliin yksille Singapore Slingeille ja syntyi nimi Sling In. Se viittasi sopivasti cocktailiin ja tarkoitti tavallaan "heilahtaa sisään". Mikäs sen parempi nimi drinkkibaarille!

Koska kaupungin drinkkibaarit kyseisenä vuonna keskittyivät lähinnä Intercontinental hotellin Baltic Baariin, Tornin American Baariin ja kyseiset paikat tuntuivat olevan lähinnä pukumiehille, oli Kalle ja Jasu päättäneet avata drinkkibaarin aivan tavallisille ihmisille. Koska vodkaa oli sekoitettu juuri Finlandiabaarissa kuusi vuotta, ei oikein juuri muuta osattu enää käyttää ja ensimmäiset drinkkilistat muodostuivat Finlandia Baarin klassikoista kuten passionhedelmällä mausteusta caipiroscamaisesta Fish Cocktailista ja Mansikka Ivanovista. Juomista ei haluttu liian hienostelevia, vaan rehtejä helposti nautittavia drinkkejä. Drinkkeihin piti saada jäätelöä, marjoja ja pyreitä ja iso osa juomista tehtiin blenderillä.

Koska Kalle ja Jasu tykkäsivät itse kuunnella paljon rockia, kuten Van Halenia ja Aerosmithiä jo FiBa -aikana, oli ne luonnollista tuoda myös uuteen baariin. Pitihän henkilökunnan tykätä musiikista, koska silloinhan hyvä fiilis tarttuu heistä myös asiakkaisiin!

Töihin tullessaan Heikki kokikin pienehkön kontrastin aikaisempaan työpaikkaansa Palacen American Bariin - vuorineuvokset vaihtuivat tavallisiin suomalaisiin, paksut sikarit tupakkaan ja kevyt tunnelmamusiiikki taustalla ikkunoita helisyttävään rockiin. Ja sehän muutos kelpasi!

Musta paita päälle, oranssi kravatti kaulaan ja Heikki syöksyi Sling Inin perjantai-iltaan. Portaat noustuaan edessä tosin oli tiukan tupakansavun keskellä jokainen senttimetri lattiasta täytetty nauravalla, juhlivalla asiakkailla. Vaikka musta tukka ja takataskusta roikkuva avainketju saattoi asiakkaalla laahata miltei nilkoissa saakka, kädessä sen häpeilemättä oli hurricane -lasi täynnä punaista Mansikka Ivanovia eikä se ollut vähemmän miehekästä kenellekään tässä talossa.

Illan alkaessa tiskillä istui tuttu kanta-asiakas "Setti-Petteri" joka tapansa mukaan oli tilannut itselleen lonkeron ja sen viereen lasin jallua, eihän hän koskaan muutakaan juonut. Heti vieressä istui etenkin heti avauksen jälkeen pieni porukka baarimesterita eri baareista, jotka pysähtyivät aina ennen vuoroa kahville "Slinkkuun". Työvuoron jälkeen tänne palattiin sitten kahvin vaihtuessa olueen ja johonkin napsuun. Ravintolahenkilökunnan kahden "vierailuajan" välissä saapui illan ensimmäinen kattaus, shoppailijat päättämään os-

tosreissunsa jollakin maistuvalla drinkillä. Pitkin iltaa baarille tuli asiakkaita nauttimaan drinkit ennen illallisiaan ja usein niiden jälkeenkin.

Juuri kun Heikki pääsi ahtautumaan ihmismassan lävitse baaritiskille, hän huomaa muuan herran ahtautuen vanavedessänsä tiskille juomaa tilaamaan.

”Moikka! Saisko yhden ison tuopin?” - mies tilaa.

”Tottakai! Se tekisi kuusi euroa, kiitos!” - baaritiskillä Janne ”plörö” Lanne vastaa, huomaten samalla miehen kaataessa rahapussinsa sisällön tiskille.

Mies alkaa laskea pieniä kolikoita suureksi kasaksi ja työntää kasan kohti baarimestaria.

”Tuossa pitäisi olla viisitoista markkaa!”

”Plörö” laskee olutta varten ottamansa tuopin takaisin pinoon ja kasaa prikalle kasan shottilaseja. Hän laskee tuopillisen olutta jakaen sen shottilaseihin ja ohjentaa prikan asiakkaalle.

”Kiitos! Tuossakin pitäis olla yhteensä tuoppi olutta! - Plörö lataa pilke silmäkulmassa.

Heikin oli poistuttava takaisin salin puolelle keräämään tyhjiä laseja jottei hän paljastaisi nauravansa.

Asiakaskunta olikin melkonen sekoitus niin pukumiestä, kuin ensimmäistä baari-iltaa juhli-vaa nuoristorokkaa. Oli hevimiestä ja treffeille tulleita pariskuntia. Aina silloin tällöin Markus Selinkin kävi nurkkapöydässä nauttimassa lastin Pernod Colaa ystävänsä Renny Harlinin kanssa, jonka maksaessa laskua Jasun oli aina pakko kiusata Rennyä kysyen ”Kenen kortti tämä on? Kuka teistä on tämä Renny?”.

Osaksi Slinkun tiimiä tuli myös legendaarinen Karri Kelkka, jonka luomasta omasta nimikodrinkistä tuli Helsingissä ja hieman myöhemmin koko maassa aivan uskomattomat sfäärit tavoittanut klassikko. Drinkkiä nimeltä Kelkka myytiinkin niin paljon, että esimerkiksi pelkästään sunnuntaisin appelsiinimehua kului viisikin litraa kyseiseen drinkkiin.

Slinkun klassikkodrinkeiksi muodostui nopeasti myös talon Bloody Mary, joka tehtiin hyvin erilaisella tapaa kuin muut sen tekivät. Ideana ei ollut sekoittaa tai ravistaa sitä jäiden kanssa, vaan jäähdyttää tomaattimehu, mausteet ja vodka kylmiksi ja sekoittaa ne ilman

jäistä sulavaa vettä. Worchesterkastikkeeksi ei kelvannut yleisin Heinz, vaan ulkomailta tilattiin varta vasten laadukasta Lea & Perrins -kastiketta vain tätä drinkkiä varten. Lopputuloksena olikin runsas, keittomainen ja täyteläinen soppa jota moni titueerasi kaupungin parhaaksi. Oman makunsa Bloody Maryyn antoi myös Slinkun tekemä valkosipuleilla uutettu vodka.

Slinkussa raikui rokki, nauru ja blenderien surina. Heti tiskin vieressä kiireen keskelle alkoi syntyä jo alkuillasta legendaksi muodostunut Slinkun vessajono, joka tunnettiin tapaamispaikkana. Tästä jonosta oli kuulemma moni parisuhde saanut alkunsa ja täällä käytiin jututtamassa, vaikka ei välttämättä tarvetta saniteettitiloille olisikaan ollut.

Yötä kohti kiire alkoi hiipua kun asiakkaat alkoivat valua kohti yökerhoja kuten lähellä sijaitsevaa teatteria. Ei kuitenkaan mennyt aikaakaan, kun seuraavat baarimestarit jo muualla töitään lopettelivat ja valitsivat paikkansa Slinkun tiskin päästä.

Blenderit hiljenivät, mutta nauru jatkui ja Heikki sekoitti Kämpistä saapuneelle baarimestariseurueelle Negronit ja valutti kylmät oluet. yksi juhlantäyteinen perjantai oli selätetty.

## **Liite 12. Tarina 2000: vieraanvaraisuutta Esplanadilla**

Hotelli Kämp, 2000.

Tarinamme baarimestarin Essi Siilasvuon ura alkoi ravintolakoulu Perhosta, samoin kuin suurimman osan muunkin ravintola-alan ammattilaisen ura pääkaupungissamme. Koska Essiä kiinnosti baarimestari-isänsä Petjan tavoin juomat, oli harjoitteluissa vietetty aikaa mm. juuri avautuneessa Sling Inissä ja ihailtu mm. Mika Räisäsen pullonheittoesityksiä.

Koulu oli loppuun saatettu ja työpaikkakin siinti silmissä. Pohjois-Esplanadilla oli juuri vuotta aikaisemmin avattu muutaman vuosikymmenen suljettuna ollut huippuhotelli Kämp, johon Essi oli saanut kerros-siivoojan paikan. Eihän siinä mitään glamouria ollut kun haaveissa leijui baarimestarin ammatti stadin kirkkaimmassa baarissa. Isä Petja sai autettua Essin taloon ja siitä oli alotettava. Kämp oli Kämp - poikkeuksellinen luksushotelli jossa työskentely oli jo sinänsä meriitti ansioluettelossa. Kämpiin pääsy ei kuitenkaan tuohon aikaan ollut helppo juttu, koska suurin osa baarin henkilökunnasta rekrytoitiin suoraan ulkomailta.

Ulkomailta oli revitty töihin myös uuden baarin pääbaarimestari Mika Vitikka. Mika oli tehnyt uraa niin alppien hienoissa hotelleissa, kuin risteilijöilläkin. Hän oli mm. ollut vuosia töissä norjalaisella luksusristeilyjä järjestävillä Crystal Cruises -risteilijöillä, jossa tiskillä istui eräänäkin päivänä Robbie Williams, James Cameron ja Dustin Hoffman perheineen.

Ensimmäistä kertaa Crystalille hän kuuleman hyppäsi Panamasta, jonne oli ehtinyt kahdessa päivässä rovaniemeltä työn puhelimitse saatuaan. Joku villi huhu kertoo hänen kerran joskus jopa näillä luksusristeilijöillä pesseen samppanjalla hampaansa, koska sitä oli laivassa ilmaiseksi jaettavana miltei joka huoneen nurkassa. Tämä kaveri ja hänen tiimi oli nähnyt lukuiset suurkaupungit, investoinut tippinsä riippuliittoon ja luksushotelleihin, ollut asunnottomana Sidneyn Bondi beachilla muutama laatikkoa laadukkaita alkoholeja mukanaan.

Kaiken tämän keskellä seisojia maailmanmatkaaja Mika, kotoisin lapista ja jonka sydän oli kultaa ja vieraanvaraisuus verissä. Luultavasti juuri hänen lappalaisen vierasvaraisuutensa, näkemyksensä ja kansainvälisen kokemuksen takia hänet kutsuttiin vetämään uutta hotelli Kämpin baaria, samoin kuin muutama muu ulkomailta työskennellyt ammattilainen.

Ei siis ihme, että Essi haaveili pääsystä juuri Mikan ja muiden oppiin Kämpin baariin. Se oli siihen aikaan täysin uutta maassamme, jota Essi aina silloin tällöin kävi ihailmassa salaa omien töidensä ohessa. Jos Essi sai esimerkiksi vuoronsa työt hoidettua nopeasti,

hän saattoi vilahtaa baarin puolelle hymyilemään asiakkaille ja seuraamaan vierestä, kun Mika ja hänen henkiökuntansa ottivat asiakkaitaan vastaan.

Eräänä iltana Essi oli juuri kävelemässä baarin ohitse, kun baari alkoi olla täysi. Ilmassa tuoksui aromikas sikari ja ohi kävelevän pariskunnan kauniimpi osapuoli jätti turkiksensa jälkeen arvokkaan parfyymien tuoksun.

Johannes vilahtaa kuin salamana Essin ohitse vieraita vastaan.

*"Good evening, may I help you with your jackets?"* - Johannes kysyy auttaessaan pariskunnalta takit yltään ja asettaessa ne naulakkoon.

Essin poskille nousee hymy kun Johannes pitää pariskuntaa vieraanvaraisessa otteessaan ohjatessa heidät vapaaseen pöytään, missä odottaakin jo katetut vesilasit ja pähkinävalikoima kansainväliseen tyyliin, tietty.

*"Essi, huomasin että juuri tulleen herran takista on ylin nappi irtomassa. Siinä kun kerran olet, voisitko ommella sen kiinni vaivihkaa, se on meillä täällä Kämpin baarissa tapana. Kun olet valmis, laita myös baarin ovet kiinni perässäsi, meillä ei ole enempää istumapaikkoja joten olemme täynnä."* - Johannes vinkkaa sivusta seuraavalle Essille.

Kun Kämp oli täynnä, ovet yleensä suljettiin kiireettömän tunnelman takaamiseksi. Kerran ovet suljettiin myös siksi, että Depeche Mode majoittui hotellissa ja halusi esiintyä baaris-  
sa muutamalle asiakkaalle. Everything Counts kappale soitettiinkin ovien suljettua rum-  
muttamalla Kämpin baaritiskiä ja sillä olleita esineitä.

Hotellivieraat saattoivatkin edustaa miltei viikottain kansainvälisiä julkkiksia ja Kämpistä muodostui nopeasti myös Helsingin seurapiirien näyttätymispaikka. Monet nuoret äkkirikastuneet joivat iltaisin perintöään pois täyttäen pöydän Dom Perignon -samppanjalla, mutta todella rikkaat asiakkaat olivat aina ne hieman vaatimattomammat. Poislukien toki tähdet kuten Whitney Houstonin mies Bobby Brown joka tilasi baarissa ollessaan aina tuopin Carlsberg -olutta ja pudotti tuoppiin satojen eurojen luksuskonjakkia Louis XIII napsilasien verran. Sama pariskunta saattoi pitää näyttäviä, mutta salaisia juhlia Kämpin mannerheim -sviitissä, Mikan ja muiden ravistaessa Whitneyyn suosikkijuomaa Cosmopolitania ja muita drinkkejä vieraille.

Nautitut drinkit edustivatkin Mikan tuomaa arsenaalia luksusristeilijöiltä. Mikan aloittaessa, Helsingissä nautittiin makeampia Dry Martineja hämmennettynä cocktail-lasiin. Aivan

kuin Crystal Cruisesilla, Kämpissä tehtiin martinit asiakkaille kansainväliseen tyyliin ravistaen ne nopeasti pienessä ravistimessa. Ravistimesta löytyikin reipas 6 cl Tanqueray giniä vain pienellä tilkalla Noilly Prat vermuttia. Kämpin martini oli siis erittäin vahva ja kuiva. Se lisäksi tarjottiin ravistamalla juoma pöydässä, tuoden asiakkaan eteen pieni hopeinen vati jolla oli jäähdytetty lasi, sitruksen kuorta, oliivit ja valmiiksi täytetty ravistin. Ongelma oli aika-ajoin ollut, että ravistimia varastettiin melko runsaasti, mutta rituaali oli kaiken vaivan väärä.

Kämp tunnettiin myös Mikan maahantuomasta kansainvälisestä Bloody Marystä, jota ei myöskään sekoitettu totutulla reseptillä. Ylimääräisenä raaka-aineena mukana oli aimo annos piparjuurta, joka antoi drinkkiin pikantin raikkauden johon oli totuttu ulkomailla jo ajat sitten.

Kämpissä myös sikarikulttuuri oli luonnollisesti vahva, josta nautti myös pitkä-aikainen ja arvostettu kanta-asiakas Aatos Erkko joka nautti aina Monte Cristo 3:n tai 4:n jonkin perusviskin kanssa. Humidorista löytyi eri sikareita 30-40, josta aina silloin tällöin esimerkiksi kuuden hengen herraseurue tilasi 60€ arvoiset sikarit koko porukalle. Siihen vielä XO konjakit aveciksi ja laskun koko alkoi hivellä jo miltei neljää numeroa. Koska Kämpissä sikarin tilaaminen merkitsi täydellistä rituaalia aina sen syyttämiseen saakka baarimestarin toimesta, sikareita tilasi myös monet jotka olivat vain kiinnostuneita tästä palvelusta, eivätkä edes polttaneet sikareita.

Erkon kaltaisten kanta-asiakkaiden varalle Mika oli tuonut maailmalta myös tavan kirjata kirjata ylös kanta-asiakkaiden nimet ja yleisimmät suosikkijuomat. Henkilökunnan opetellessa ne ulkoa, voitin asiakkaan saavuttua kutsua heitä suoraan nimellä ja kysyä:

*"Would you like your usual, Glenfiddich on the rocks, sir?"*

Luksus esplanadilla ei toki ollut ilmaista. Kämpin auettua korkeista hinnoista oli ollut mielihiteitä lehdissä taukoamatta, samoin kuin ruokakriitikot raivostuttaneista ruoka-annoksista, jossa Kämpin skottilainen keittiömestari tarjosi poron suklaakastikkeella ja lohen lakritsin kera. Nämä rajoja ja perinnettä rikkoneet uutuudet ravistelivat koko Helsingin ravintolakenttää, samoin kuin kansainväliset drinkkireseptiikatkin jotka Mika maahamme toi.

Vastustusta etenkin drinkkipuolella löytyi muuan huippubaarimestareilta, jotka tulivat joskus Kämpiin sylkien Dry Martinit takaisin lasiin väittäen niiden olevan juomakelvottomia koska ne eivät olleet tehty kotimaisten baarimestarien tunnustamalla tavalla. Vastaava

pyhäinhäväistyksenä koettu yksityiskohta oli myös Mikan Bloody Maryssä käyttämä piparjuuri. Tähän aikaan ravintola-alalla liikkui myös kyseisistä baarimestareista ikoninen vitsi:

”Mitä eroa on baarimestarilla ja jumalalla?”

”- Jumala ei kuvittele olevansa baarimestari”.

Hankaluuksia Kämpin kansainvälisessä tavassa toimia oli myös pöytiintarjoilu, johon ei ollut totuttu. Suomalaisille oli hämmästyttävän hankalaa totuttaa ajatus avatusta pöytälasikusta, joka maksetaan vasta poistuttaessa baarista. Kansainvälisen tavan mukaan oli totuttu että ilta istutaan yhdessä ja laskun lopulta kuittaa vielä yksi henkilö, muistaen myös jättää baarimestareille asiaan kuuluvan juomarahan. Seuraavassa baarissa laskun kuittaa joku toinen.

Kriitikkien huolimatta, ei mennyt pitkään kun Forbes listasi Kämpin baarin maailman 40 parhaimman hotellibaarin joukkoon ja sen jälkeen ei tarvinnut enää muille muuta selitellä. Samaa syytä Citylehden ruoka- ja juomakriitikot valitsivat Kämpin pari kertaa Helsingin parhaaksi baariksi.

Myöhemmin iltana, jolloin Essin vuoro oli päättymässä ja hän oli juuri Johanneksen ohjeiden mukaisesti sulkenut ovet ja korjannut asiakkaan takin napin, Mika ilmestyi Essin eteen.

”Siinä kun nyt kerran olet, saatkin auttaa meitä hieman lisää. Nurkkapöytä tuolla on lähössä, joten kävisitkö kysymässä heiltä tarvitsisivatko he taksia? Jos haluavat, hommaa se heille ja saata heidät taksiin avaten taksin ovet ja pidellen heille sateenvarjoa. Kuuluu asiaan täällä.”

Hetken kuluttua sateen kastelema Essi saapuu takaisin sisään saatettuaan asiakkaan taksiin.

”Sinulla tuntuu olevan asenne kohdallaan! Mitä jos rupeisit tekemään täällä meilläkin joitakin vuoroja?” - Mika kysyy Essiltä.



### **Liite 13. Tarina 2000: Lentäviä pulloja keski-Suomessa**

Shaker Jyväskylä, 2004.

Muutaman vuoden Sling Inin mukana pyöriessä baarimestarimme Heikki Siilasvuo oli päättänyt, että nyt sai alkoholin tarjoilu riittää, olihan näitä hommia tehty jo Palacessa, reissattu ulkomailla ja yksi uusi drinkkibaari aikataloon jo avattu. 41 vuotta Heikin mittaris- sa, perhe kotona ja epäsäännölliset työajat olivat jo vuosia sitten käynnistäneet keskuste- lun vaimon kanssa mahdollisesta päivätöihin siirtymisestä, joka olikin usean vanhemman baarimestarin eteen tullut tosiasia.

Kattavaan kokemukseensa nojaten Heikki oli viimein saanutkin työtarjouksen alkoholijätti Altialta, jossa työskenteli jo muitakin Heikin tuttuja kuten American Barista tuttu legendaa- rinen baarimestari Pekka Pellinen. Heikki siirtyi kaupalliselle puolelle, tehden sen minkä moni muukin baarimestari ikävä kyllä tekee jouduttuaan vastaavaan tilanteeseen. Pitkät vuorot, epäsäännöllinen työ ja fyysinen rasitus pistää miettimään, voisiko jossakin olla tar- jolla jotakin kevyempää.

Helsinki ja sen hienot drinkkibaarit, hektinen elämäntyylä ja vilkkaus oli vaihtunut myyntia- lueeseen keski-Suomessa, johon oli juuri muuttanut myös Sling Inissä mainetta kerännyt Karl ”Kalle” Lojander. Kalle oli tullut Slinkkuun nuorena ja innokkaana baarimestarina ja jo pian kerännyt itselleen kaksi Suomen mestaruutta FBSK:n, eli Suomen baarimestarien ja kannattajien kerhon vuosittain järjestämässä kilpailuissa. Kalle ei tosin kilpaillut drinkkien valmistamisen sarjassa, vaan näyttävän baarityöskentelyn, ”Flairin” sarjassa. Ideana oli tehdä drinkki mahdollisimman näyttävästi eri pulloja, työvälineitä tai jäitä ja työskentelyvä- lineitä heitellen ja niillä tyylitellen. Erilaiset temppusarjat yhdistettiin myös musiikkiin ja lo- pulta kasassa oli varsinainen show, jolla Kalle viihdytti asiakkaita myös Helsingin Slinkus- sa työskennellessään.

Samalla kun Heikki kävi alkoholikauppaa Koskenkorvalla, Kallelle oli hänen isänsä ehdot- tanut uutta baaria avattavaksi Jyväskylään. Ei mennyt pitkään, kuin Shaker -nimeä kanta- va baari avasikin pieneen tilaan keskustaan, Yliopistonkadulle. Mukaan Kalle pyysi Räisä- sen Janin joka oli pyörittänyt baareja aikaisemminkin, Kinnusen Mikan ja pitkän laivako- kemuksen omaavan Oksasen Janin. Henkilökunta oli Kallen vanhoja työkavereita ja var- sinaisia luotto-tyyppejä joille oli viimeistään nyt ensimmäistä yritystä perustaessa tarvetta.

Heikki vieraili Shakerissa ensimmäistä kerta vasta joulukuussa 2004, kun baari oli jo vauhdissa ja kaikki valmista. Kalle ja muu henkilökunta oli juuri käynyt inspiroitumassa Las Vegasissa, jossa he vierailivat kuuluisassa Carneval Court baarissa, jossa baarimikot

heittelevät pulloja läpi työvuoron. Liikkeet olivat olleet näyttäviä ja ilmassa saattoi olla samaan aikaan lukuisia pulloja ja ravistimia.

Heikin astuessa ensimmäistä kertaa Shakeriin sisään, vaikutuksen teki baarin suuri tiski, jonka takana tuoksui tuore kumi pehmentäen baarimikkojen heittelemiä pulloja jotka aina välillä lipesivät liukkaista käsistä. Musiikki saattoi olla aluksi Slinkusta tuttua rokkia, joka vaihtui myöhemmin poppiin. Vaikka baarimestarit osasivatkin viihdyttää asiakkaitaan flair-esityksin, tärkeintä oli heille itse pilke silmäkulmassa välittyvä palvelu ja maukkaat drinkit. Flair oli baarilla vain osa itse elämästä.

Heikki istuuntui baaritiskille, jonka takana hymyssä suin Mikki jo nyökkäsi Heikin suuntaan.

*"Moro, mitä mies? Mitäs sulle laitetaan?"* - Mikki kysyy.

*"Tee jotain raikasta, jotain tuolta teidän listalta. Jotain sellasta mikä on ollu tosi iso hitti jo heti alusta alkaen!"* - Heikki tilaa.

Mikki nyökkää ja oikealla kädellensä heittää Finlandian karpalolla maustetun vodkan selkänsä taakse, ottaen sen kiinni vasemalla kädellä. Oikealla kädellä hän tarttuu metalliseen ravistimeen, jonka hän heittää myös ilmaan, vaihtaen silmän räpäyksessä pullon oikeaan käteen ja sulavissa liikeradoissa ei Heikki enää pysy edes mukana.

*"Kuinka paljon te oikein harjottelette näitä temppuja?"* - kysyy Heikki.

*"Meillä on jo Helsingin ja Oulun baarimikkojen kanssa hyvä yhteisporukka, jonka kanssa kisataan kokoajan kilpaa. Me treenatan kaikki joku 4-5 tuntia päivässä parhaimmillaan Kallen isän varastossa ja kuunnellaan musaa Walkmanilla napit korvissa"* - Mikki kertoo kaataen vihreää juomaa pitkään lasiin Heikin edessä.

*"Tässä on sulle varmasti tuttu juoma, Holy Diver! Tää oli kuulemma ollu teillä sielä Slinkussakin joskus myynnissä kun Kalle voitti tällä yhden drinkkilpailun ja siitä tuli ihan hitti. Tää oli pakko otta tänne meille sitten myyntin kans ja siitä tuli ihan älytön menestys. Päärynää, päärynälikööriä, karpalovodkaa ja omenaa blendattuna pirtelöksi. Huikee juoma!"* - Mikki selittää.

Yksi kautta aikain suosituimpia juomia oli Shakerissa Holy Diverin lisäksi Paranoid, joka haluttiin kehittää koska Shakerin 30 drinkin listalla oli turhan paljon makeita juomia. Para-

nodin luomisessa glamouria ei juuri ollut, Kallen keksiessä juoman reseptiikan nopeasti päästään ja sen toimiessa välittömästi. Beefeater giniä, De Kuyperin mustikkalikööriä, puolukkasiirappia ja sitruunamehua oli lyömätön yhdistelmä kirpeäksi juomaksi, jonka menestystä ei kukaan arvannut. Hetkeä myöhemmin Kalle olikin tekemässä Sinerbrychofille drinkkikoulutuskiertuetta ympäri Suomen ystävänsä Mika Räisäsen kanssa ja pian koko maassa juotiin Paranoidia.

Parasta Paranoidissa oli se, että sen 3 cl giniä, 1 cl likööriä, 3 cl sitruunaa, 1 cl makusiirappia sisältävä reseptinsä oli helposti muokattavissa. Ennenpitkää eri kaupungeissa myytiinkin jo Omenoidena, Jallunoideja ja muita versioita alkuperäisestä Paranoidista. Helppo, toistettava ja kaikille maistuva drinkkikategoria oli syntynyt, joka oli todella harvinaista Suomessa. Suomessa ei ollut koskaan tiedettävästi olleen täysin Suomessa syntynyttä drinkkikategoriaa, koska Sourit, Collinsit, Flipit ja muut ovat syntyneet muualla maailmassa ja vain tuotu maahan.

”Entä mikä toi valkoinen juoma tuolla kulmapöydässä noilla mimmeillä oikein on? Ne on kaikki ottanu sen saman!” - Heikki kysyy Mikiltä

”Se on Daim Anne. Minttulikööriä, kaakaolikööriä, jäätelöä ja daim-rakeita. Tehdään myöskin blenderillä pirtelöksi ja myös toinen meidän suosituimpia juomiamme!” -Mikki selittää.

Shakerissa viihtyi asiakkaat niin yksin, kuin isoina porukoinakin. Tyypillinen asiakas oli joko juuri 18 täyttänyt tai saattoi olla jo vanhempikin herra tai rouva. Kaupungin ainoassa drinkkibaarissa oli helppo istua tiskillä yksinkin, koska baarimestarit jututtivat vieraitaan ahkerasti. Rento ympäristö, laadukkaat drinkit ja viihdyttävät baarimestarit tekivätkin tästä keski-Suomen legendaarimmasta drinkkibaarista myös ravintoloiden henkilökunnan suosiman kohtaamispaikan.

Samalla kun Heikki ryysti paksun pillinsä lävitse viimeisetkin päärynän palaset, hän maksoi laskun ja legendaarinen ovimies Illu Suhonen auttoi hänelle takin selkään. Juuri ovelle päästyään, valoja hieman himmennettiin ja musiikkia nostettiin kun kerran Kalle ja Mikki aloittivat polttariporukan tilaaman flairshown taskukameroiden salamavalojen välkkyessä.

## Liite 14. Tarina 2000: Nostalgiaa ja sikarinsavua

Torni American Bar, 2004

Kämpissä kasvanut Essi oli vain viikkoa aikaisemmin saanut kutsun pakata paitansa ja viinipullon avaajansa sekä siirtyä esplanadilta kalevankadulle. Vaikka Kämp oli tunnetusti suomalaisten hotellipiirien kirkkainta kärkeä, Essin seisoessa Yrjönkadun ja Kalevankadun kulmassa ei voinut hän välttyä vaikuttumasta näkymistä - niin korkealle ja komeasti Torni kesäillan auringossa hohti.

Vaikka henkilökunnan olikin kuljettava töihin hotellin takaa lastauslaiturin kautta, Essi astui sisään hotellin yrjönkadun puoleiselta hotellin pääovesta. Ovenpielet olivat marmoria, samoin kuin aulan lattiakin. Nykyisen vastaanoton paikalla sijaitsi ennen yksi maamme ensimmäisiä drinkkibaareja - Tornin maineikas American Bar. Tämä klassinen juomakulttuurin kehto, josta hän oli kuullut Kämpissä Mika Vitikalta niin monta upeaa tarinaa. Alkuperäisessä American Barissa oli täysin pyöreä tiski ja pöydät olivat sijoitettu baarin reunoille.

Koko talo huokui nostalgiaa ja jostakin syystä tuntui, että sen ravintolat ja baarit ovat aina olleet enemmän tai vähemmän legendaarisia. Ensimmäinen kiinalainen ravintola, kattojen yllä kipuava Atelier bar ja niin poispäin. Kabineteissa oli kieltoain aikana pidetty salakapakkaa vartijoiden päivystäessä kaikissa hotellin kulmissa mahdollisen virkavallan perään ja kun ratsia tuli, viinat kaadettiin viemäristä alas.

Essin uusi asema oli alakerrassa, uudessa American Barissa, jossa häntä odotti baarin sen hetkinen tiimi Mikael Karttunen, Teijo Rintoo ja Juha Haavisto. Vanha yläkerran American Bar oli suljettu 80-luvulla ja nykyinen versio avattiin kalevankadun puolelle 90-luvulla. Tila oli hieman erilainen ja täysin pyöreästä baaritiskistä oli luovuttu. Tilalle oli rakennettu kaareva, puoliympyrän muotoinen tiski paksusta puusta ja sen takana hääri tuolloin pääbaarimestari Mika Mylläri.

Tornin American Barissa inspiraatiota ja oppia oli aikanaan otettu Lontoon mainekkaasta Savoy'n American Barista ja Mika oli halunnut tuoda Savoy'n ikonisen baarin parhaat palat myös Torniin. Tämän takia hänen aikanaan American Barissa vallitsi tiukka baarikuri henkilökunnan kesken ja kaikenlainen veden juonti asiakkaiden nähden, syöminen tai baariin nojailu oli sopimatonta. Juomatuote baarissa oli selkeä - drinkeissä mennään klassikkodrinkit edellä.

”Moikka Essi! Mitäs sulle kuuluu tänään? Oletko saanut jo opeteltua kaikki drinkkikorttomme reseptit, jotta voimme ruveta käyttämään sinua enemmän salin puolella ja jossakin

vaiheessa päästää tekemään juomiakin? - Teijo kysyy Essiltä hänen saapuessa vuoroon-  
sa.

”Tottakai, kaikki alkaa olla plakkarissa. Miksi muuten minun täytyi opetella ne niin tarkkaan  
ulkoa? Opinhan Kämpissäkin jo miten klassikoita tehdään.” - Essi kysyy.

”Joo kyllä me tiedetään, mutta täällä meillä noudatetaan klassista tapaa mikä tuotiin Sa-  
voyn American Barista. Meillä tuo drinkkipankki, eli boksi täynnä reseptiikkaa on koko  
juomatuotteemme mitä tarjoamme. Me kaikki suosittelemme vain juomia sieltä, koska jos  
sooloilet ja asiakas tilaa seuraavana päivänä saman juoman, emme osaa tehdä sitä ja  
menetämme kasvomme. Sen takia meidän pitää tehdä kaikkien juomat samalla reseptii-  
kalla. Jos haluat sinne joskus jonkun oman luomuksesi, esitä se meille niin opettelemme  
sen ulkoa ja voimme alkaa myydä sitä.” - Teijo selittää.

Essin hämmästykseksi palvelu myös American Barissa oli todella pitkälle mietittyä ja  
sääntöihin nojaavaa. Säännöt tosin otettiin enemminkin vinkkeinä parempaan palveluun.  
Henkilökunta sai toki puhua keskenään hiljaisina hetkinä, mutta nyrkkisääntö oli että ns.  
toinen silmä oli oltava kokoajan kohdistetuna asiakkaaseen ettei pienintäkään palvelun tai  
lisämyynnin mahdollisuutta jäänyt huomaamatta. Tarkkoja Karttunen, Rintoo ja Haavisto  
olikin - he esimerkiksi seurasivat sitä kummalla kädellä saapunut vieras avaa oven tai rii-  
suu talvisin hansikkaansa. Tätä tietoa he käyttivät asettaen aina drinkin asiakkaan eteen  
siten, että koriste sijaitsee vieraan pääkäden puolella. Oikeakätinen vieras voi siis poistaa  
helpoiten esimerkiksi Dry Martinista oliivit jotka on asetettu Martinin oikealle laidalle.

Vuoroon tullessaan pelkästään salin ei täytynyt olla virheettömästi laitettu, vaan Teijo vaati  
jopa pöytien puiden syiden täytyvän olla samoin päin.

Torstaina, jolloin Essi aloitti, ovesta marssi ensimmäisinä sisään kaksi tummissa puvuissa  
kulkevaa herrasmiestä. Herravieraat olivatkin baarin yleisimpiä vieraita. Tämä kaksikko oli  
heidän käytöksensä ja pukeutumisensa perusteella paikallisia yritysjohtajia, jotka suosivat  
American Baria tuolloin. Usein paikalle saavuttiinkin herraseurueella, isommalla tai pie-  
nemmillä nauttimaan klassikkodrinkkejä tai esimerkiksi lasillinen viskiä, joita hyllystä löytyi  
tuolloin jo kunnioitettava 80 eri pullotetta.

Herrat istuvat alas ja Essi kiirehti heidän pöytänsä luokse.

”Hyvää alkavaa iltaa, herrat! Mitä voimme teille tänään sekoittaa?” - Essi kysyy.

”Minä ottaisin ainakin sen Pellisen juoman missä on niitä siemeniä siellä pohjalla, mikä sen nimi olikaan?” - Toinen herroista kysyy.

”Lienee Lime-Passion, aikaisemmin paikalla työskennelleen baarimestarin, Pekka Pellisen luoma Tornin klassikko!” - Essi auttaa, kääntäen katseensa toiseen herraan.

”Minä haluan sikarin ja jonkun avecin sen kanssa. Oisko teillä joku hyvä konjakki?” toinen herroista kysyy.

”Itseasiassa, jos saan ehdottaa, maista lämmintä Baltimore Egnoggia. Sen kermaiseen ja täyteläiseen luonteeseen menee runsas ja pehmeä Cohiban Sigla 6 täydellisesti! Se tulee olemaan jotain parasta mitä olet ikinä maistanut!” - Essi opastaa asiakasta tavalla, jonka Mikael Karttunen oli hänelle juuri neuvonut.

Essi palasi baariin tilaten juomat Karttuselta ja tyypillinen torstai American Barissa oli alkanut.

Kellon lähennellessä yhtätoista, American Barin tunnelma oli käsin kosketeltavaa, kirjaimellisesti. Klassisen musiikin soidessa ilman täytti paksu laadukkaiden sikarin aromikas savu, nauru ja sivistynyt puheensorina. Baarimestarit Mikael ja Teijo valmistivat baaritiskillä juomia ravistimet nakuttaen, Essin ja Juhan tarjoillessa cocktaileja pöytiin, sytytellen aina aika-ajoin uusia sikareja, jotka pääosin edustivat Kuubalaista tyyliä. Sikarit olivatkin American Barissa kaikkien tunnustama juttu ja yhtä tärkeä tuote kuin drinkitkin.

Pöydissä asiakkaat nauttivat pääosin tuolloin suosittua Mojitoa ja Mansikka-Margaritaa, jolleivat he kokeilleet täysin American Barin omia luomuksia. American Barin luomuksista suosittuja olivat Margaritalasiin ravistettu Corpse Reviver nr. 2, Teijo Rintoon Forbidden Temper, Applesinth ja talon oma Dry Martini, johon vermutti lisättiin sumuttamalla se reunoille suihkepullosta. Myös yleinen tilaus oli Gin & Tonic, joka American Barissa tehtiin usein ”Perfect G&T” -tyyliin sekoittaen lyhyeen lasiin tonicista tehtyjen jääpalojen päälle Plymouth -giniä, limelohkon mehu ja muutama tippa Angosturaa.

Aromikas, arvokas ja nostalginen sikarin savu ja sen kanssa nautitut konjakit, flipit ja viskit olivat muodostuneet Essin, kuten baarin muidenkin baarimestarien arjeksi vuosien saatossa. Loppu nautinnoille oli tulossa kun 1.6.2007 tupakkalain kiristyessä hän muistaa todennäköisesti ikuisesti Mikaelin tarjoillessa eräälle asiakkaalle sikarin ja samalla lahjoittaen hänelle baarin sikarileikkurin tuhkakuppeineen mainiten:

”Ole hyvä. Me emme ikävä kyllä näitä enää tarvitse.”

## **Liite 15. Tarina 2000: Kun Lontoo tuli Helsinkiin**

A21 Cocktail Lounge, 2007.

Baarimestarimme Essi oli viettänyt urastaan viimeiset neljä vuotta Helsingin kalevankadulla legendaarisessa hotellissa Tornissa, jossa ”baarimestarin korkeakouluksi” kutsutussa American Barissa hän oli saanut oppi-isäkseen mm. maineikkaan Mikael Karttusen. Hotelleissa Essiä viehätti niiden olohuonemaisuus - vieraita saapui ja viipyi pitkiäkin aikoja. Näinä aikoina hän pystyi luomaan lämpimän asiakas-baarimestari -suhteen vieraidensa kanssa toimien talon emäntänä kuullen tarinoita heidän elämästään, matkoistaan, varaillen heille ravintolapöytiä ja suositellen lempipaikkojansa pääkaupungistamme. Hotellissa olit kuten olohuoneessasi, osana vieraidesi elämää ja tekemässä siitä entistä rikkaampaa. Mikä Essille olisikaan voinut olla suurempi kutsumus?

Neljä vuotta baarimestarin työssä on suhteellisen pitkä aika yksittäisessä baarissa. Essi oli kuullut kahdesta Teatterin kellobaarissa työskentelevästä baarimestarista, jotka olivat avaamassa omaa baariansa aivan kulman taakse, Annankadulle. Timo Siitonen ja Niko Autti olivat saapuneet Lontoosta vuosien uran jälkeen, johon he olivat päätyneet sattumalta. Esimerkiksi Timo opiskeli tanssia ja hänestä piti tulla ammattitanssija. Lontoon klubit ja cocktailbaarit olivat viehättäneet parivaljakkoa niin paljon, että baarit veivät mukanaan. Timo oli ollut töissä mm. klassisessa Atlantic Bar & Grillissä ja Sohon yö vetosi näihin kahteen. Nyt oli tullut aika palata Suomeen ja muutaman vilkkaasti vaihtuneen työpaikan kuten Teatterin, Michellen ja LUXin jälkeen Timo ja Niko päättivät tuoda palan Lontoota kaupunkiin.

Tarkoituksena oli luoda maamme upein member only -baari, johon pääsisi vain valitut vieraat. Se olisi jotain, mitä maassamme ei oltaisi koskaan nähty. Jotain todella upeaa ja eksklusiivista. Tuntui siltä, ettei moiselle luksuspröystäilylle ehkä kuitenkaan riittäisi kysyntää.

Muutaman vuoden ajan baarejä kierrettyään Timo, Niko ja Santalan Matti vihdoinkin kuulivat tilasta Annankadulla, joka oli itseasiassa vanha seksikauppa Sin City. Tarina ei onneksi kerro, mitä tiloissa on ennen tehty, mutta baaria varten viemärointejä ja muita välttämättömyyksiä siellä ei ainakaan ollut. Löydetty tila vaatikin Timon, Nikon ja Matin kaksi kuukautta kestäneen asumisen tiloissa samalla sitä remontoiden. Ja remontoitavaa tilassa olikin, koska kolmikko halusi siitä fiinin olohuonemaisen loungen, aivan kuten minkäläisissä baareissa he olivat Lontoossakin työskennelleet. Kun Essi kuuli suunnitelmista, ei mennyt aikaakaan kun Timo oli jo palkannut Essin avaamaan baaria osana heidän tiimiään. Markkinointia ei ajateltu tehtävän ollenkaan, koska ajateltiin olevan helpompaa vain pyytää paikalle kaikki Teatterin vanhat kanta-asiakkaat ja puskaradio hoitaisi loput.

23. Syyskuuta, 2007. Ikkunoita peittää valkoiset verhot, mustia sohvia jakaa toisistaan valkoiset silkkikankaat joita värittää violetit ja siniset valot. Sohvilla ei ole yhtäkään hiusta, lattia tuoksuu vastamaalatulle. Kattoon asetetuista kaijuttimista alkaa soimaan DJ:n soitama lounge. Baaritiski oli täytetty hedelmillä, marjoilla, yrteillä ja kohdevalot loivat arvokkaan tunnelman tilaan, missä odotti värikkääseen kauluspaitaan ja liiviin pukeutunut A21 Cocktail Loungen tiimi. A21:n, jonka nimi tuli baarin osoitteesta - Annankatu 21:stä.

Ovikello soi, Essillä oli kunnia toimia illan ”hostina”, eli henkilönä joka vastaa varausten hoitamisesta, oven avaamisesta ja asiakkaiden pöytiin istuttamisesta. Tai siis ”vieraitten”, kuten Timo oli jo korjannut Essiä useampaan otteeseen asiakkaista puhuttaessa.

Essi istuttaa nelihenkisen ystäväjoukon pöytään. Pöydässä tuoksuu miellyttävä parfyymi ja herroilla on päällään tyylikkäätt pikkutakit. Essi avaa vierailensa paksun kirjamaisen drinkkilistan, jossa on suuret, värikkäät kuvat osasta listan 80 drinkistä.

”Tervetuloa A21 Cocktail Loungeen! Hienoa, että olette täällä, onhan tänään ensimmäinen päivämme kun olemme auki! Juomalistaltamme löytyy..” - alkaa Essi selittää baarin ideologiaa ja listan sisältöä.

Nyt ei puhuta paukuista, vaan nyt puhutaan cocktaileista, nestemäisestä gastronomiasta ja ennenkaikkea elämyksistä. Nettisivuilta pärähti niiden auetessa jo esiin paikan slogan ”Sip with Style!”

*”Selvä! Mä voinkin tilata meidän porukalle kaikille setin juomia, mitä voidaan sitten maistella ristiin että päästään maistaan mahdollisimman montaa! Otetaan yks Birch Cooler, Suomen Neito, yks lasi Piper-Heidsieck samppanjaa ja yks tuollainen Rhuba Martini!”* - vieraiden isäntä kohteliaasti tilaa Essiltä, joka on rentoon paikan tyyliin istuutunut vieraidensa kanssa samaan pöytään itsekin.

Essi asettaa vieraiden eteen pöydälle servetit kertomaan muille työntekijöille, että nämä vieraat ovat jo tilanneet ja kiikuttaa tilauksen baariin jossa Timo käärii hihansa. Ilmassa kuuluu loungen seassa napakka ravistimien pauke, kun Timppa ravistaa raparperilikööriä ja sitruksen sekaan basilikaa ja siivilöi Rhuba Martinin laajaan cocktail-lasiin ja koristelee sen basilikalla. Suomen Neitoon omistaja sekoittaa pitkään lasiin mesimarjalikööriä, vodkaa, tuoretta marjapyrettä ja ravistaa juoman lasissa jäämurskan kanssa lusikalla voimakkaasti sekoittaen sulkien samalla lasin yläosan servetillä. A21:n tiimi kutsuu tätä tekniikkaa ”hula hula” -tekniikaksi. Se on nopea tapa saada juoma sekaisin ilman että tarvitsee käyttää ravistinta.



Essi asettaa Timon ravistamat drinkit vieraiden eteen, jokainen omalle servetilleen. Servetin kulmalla on tarkoin aseteltu vesilasi ja Essi selittää yksityiskohtaisesti mitä lasista löytyy.

A21:n tunnelma on rauhallinen, tyylikäs ja trendikkyys tuoksuu ilmassa. Sisään päästäkseen on painettava ovikelloa ja juomat ovat jotakin aivan uutta - juomissa yhdistyy tuoreus kuten pyreet, marjat ja yrtit. Kotimaiset maut kuten koivu, terva ja marjat tuovat listalle modernin pohjoismaisen lisämausteen ja palvelu on kuin viiden tähden hotellissa - tyylikästä, hienotunteista, mutta samalla lämmintä ja rentoa. Essiä on opastettu työn saadesaan ajattelemaankin baari kuin oma olohuoneensa - asiakkaat ovat vieraitasi ja hänen tulee kohdella heitä kuin vieraita omassa kotonaan. Täysi pöytiintarjoilu oli ehdoton ja se hän Essille sopi. Useat asiakkaat illan nautittuaan järkyttyvätkin, kun ajantaju Annankadulla katoaa ja upean illan jälkeen joutuu jättämään baarin ja ulkona toteamaan:

”Voi paska, täällä tulee loskaa poikittain”

A21 ei kerennyt olla auki kuin vasta vajaan vuoden kun media oli huomannut paikan erilaisuuden. Tuoreet raaka-aineet, kotimaisuus, odotukset ylittävä palvelu ja ympäristö johon kehtasi tulla muutkin kuin luksushotellien raharikkaat, menestyvät uratykit ja trendikäävät luovan alan ihmiset.

Viereisissä pöydissä saattoi istua lakifirma ja seuraavassa juhlia kihlapäiväänsä tuikitavaliset nuoret kaupunkilaiset.

Lontoosta omaksutut työtekniikat, juomat ja palveluasenne ovikellosta puhumattakaan sai median innostumaan baarista ja baari valittiinkin 2008 ja 2009 maamme parhaimmaksi baariksi. Heti perään 2009 kansainväliset vieraat olivat löytäneet baarin omakseen ja [worldsbestbars.com](http://worldsbestbars.com) -sivusto valitsi A21 Cocktail Loungen maailman parhaimmaksi baariksi. Nyt paikalle matkustettiin drinkeille jo Lontoosta saakka.

## Liite 16. Tarina 2000: synkkä ilta Kalevankadulla

Torni American Bar, 2005.

Baarimestarimme Essi Siilasvuo oli normaaliin tapaansa aloittamassa vuoronsa Tornissa, silittämässä violettia työpaitaansa Kalevankadun alapuolella sijaitsevilla maanalaisissa henkilökuntatiloissa loputtomilta tuntuvien käytävien perällä. Vaikka talon sääntöihin kuului, että vuoroon tullaan iloisena, tsemppattuna ja pirteänä, ei Essi voinut sivuuttaa vaivautunutta joka johtui edellisiltana ja osittain tämän päivän tapahtumista Tornissa. Tarinan oli hänelle kertonut ulko-ovesta sisäänmarssiessaan vastaanoton Timo.

Edellisenä iltana oli ollut rauhallinen ilta American Barissa. Ovesta oli asetellut hotellin keski-ikäinen mies, joka ei syystä tai toisesta noteerannut henkilökuntaa, eikä juuri mitään muutakaan. Hän vain käveli vastaanottoon, otti itselleen huoneen ja tuli istumaan baariin. Miehen silmät olivat tyhjä, ryhti huono ja poissaolo paistoi pitkälle. Mies tilasi oluen, istui baarin korkeille tuoleille ja tuijotti hiljaa olutlasin pohjalta nousevia ilmakuplia. Tänä rauhallisena tiistai-iltana baarin juuri avannut Mikael huomasi miehessä olevan jonkin todella pahasti pielessä.

Mikael päätti ottaa tehtäväkseen piristää miehen illan ja tehdä hänen päivästänsä paremman, kävi miten kävi. Mikael avasi varovasti keskustelun ja rupesi kartoittamaan mikä miehen mieltä painaa. Hetkeä myöhemmin, mies alkoikin avautua kokemastaan:

”Sain jonkin aikaa sitten potkut töistä ja juuri eilen vaimoni päätti ilmoittaa jättävänsä minut, koska en pysty enää elättämään perhettäni. Hän aikoo viedä mukanaan kaksi nuorta lastani ja myös yhdessä hankkimamme talo menee myyntiin. Minulla ei ole tällä hetkellä mitään. Ei yhtään mitään”, mies kertoi Mikaelille.

Mikael ymmärsi tilanteen ja halusi etsiä vieralleen asiasta sen hyviä puolia:

”Se on suuri muutos elämässä ja tulee vaikuttamaan kaikkeen, mutta usko pois, ihmisille sattuu tällaista. Paska juttu, mutta näitä käy muillekin ja ikävä kyllä se on elämää. Ajattele, mitä tämä tarkoittaa seuraavaksi. Voit aloittaa täällä tai jossakin muualla täysin puhtaalta pöydältä, voit etsiä uuden kiinnostavamman työn, tavata uuden rakkauden ja elää jotain uutta, täysin haluamanlaistasi elämää pian!”, Mikael kannusti.

Keskustellessa rauhallisena tiistai-iltana kalevankadun ollessa hiljainen kuin hylätty kaupunki, mies alkoi vaikuttaa hiljalleen iloisemmalta ja hän alkoi piristyä. Mies alkoi nähdä

tilanteen Mikaelin kannustamana aivan uudessa valossa kunnes päätti kiittää Mikaelia juttuseurasta, maksoi laskunsa ja poistuen hotellihuoneeseensa.

Vain tunteja aikaisemmin seuraavana päivänä, jolloin Essikin saapui Mikaelin kanssa töihin oli Mikael ollut avaamassa baaria. Mikaelin repiessä auki American Barin baaria suojaava metalliverkkoa, hänen taaksensa ilmestyi sama mies kun edellispäivänä.

Mies tarttui Mikaelia kädestä, kätellen häntä voimakkaasti sanoen:

”Mikael. Alkuperäinen syy, miksi saavuin hotelliinne eilen oli se että en nähnyt tullessani mitään muuta ratkaisua tilanteelleni kun päättää oma elämäni hotellissanne. Haluan kiittää sinua eilisestä keskustelusta ja tuesta. Pelastit henkeni.” - mies kertoi ja poistui paikalta yhtä nopeasti kuin oli saapunutkin.

Nuori baarimestari Mikael istui hiljaisena sohvalle kädet täristen, silmät kostuneina ja käsivarsien karvat pystyssä.

”Tänään baari aukeaa poikkeuksellisesti hieman myöhässä”.

## **Liite 17. Tarina 2010: giniä, kurkkua ja kananmunaa**

Ravintola Grotesk, 2009.

Helsingin erottajan- ja ludviginkadun kulmassa ei voinut kastumiselta välttyä, kun syksyn raikas merituuli lokakuun alussa piiskasi räntää vasten Oton kasvoja hänen hoiperrellesaan kohti Ludviginkadun keskeltä löytyvää lastauslaituria. Ravintola Groteskin baarissa oli Otto töihin odottamassa Michael Grönfors, eli kavereiden kesken Miksu.

Tämä kikkarapäinen, roteva vapaaottelijanakin menestynyt taiteilijasielu tunnettiin stadissa yhtenä sen intohimoisimpana baarimestarina. Otto olikin kerennyt työskentelemään Miksun kanssa jo pari vuotta. Yhteiset hommat alkoi Miksun siirtyessä Bulevardin hotelli Klaus K:n yökerhoon Ahjoon, joka tunnettiin 2000 -luvun puolessa välissä pukumiesten, markkinointipiirien ja muotiväen biletyspaikkana. Otto oli palkattu Ahjoon suoraan ravintolakoulu Perhosta ja nyt oli Oton näytön paikka kovassa yökerhossa. Oton ja Miksun kanssa tiskilläkin saattoi olla aikansa suosituimpia drinkkejä, Mojitoja ja Cosmopolitaneita ravistelemassa parhaimmillaan useampi mallikin töissä.

Groteskiin Oton ja Miksun toi alunperin heidän baarikonsulttifirmansa Laboratoriumm ja sille tarjottu mahdollisuus avata baarin kuumimmalle terassille oman tiskinsä. Laboratoriumm oli syntynyt jo Ahjon aikoina, kun Miksu oli ystävänsä Jyri Pykkäsen kanssa saanut idean baarikonsulttifirmasta vaikka kumpikaan ei juuri edes tietänyt mitä se hieno titteli itseasiassa tarkoittaa. Laboratoriumm nimeen piti saada nimenomaan kaksi m-kirjainta, jotta ihmiset kysyisivät enemmän nimen merkitystä. Kävikin niin, että sähköpostit meni aivan väärin osoitteisiin mutta väliäkös tuolla. Nimi oli hyvä ja oli tullut jäädäkseen. Samoin kuin Otto, Miksu ja Jyri Groteskiin, jotka alkoivat sekoittaa Lontoon kuuluisasta Mahiki -baarista inspiroituneita tikidrinkkejä heidän luomassaan Finlandia-Tiki -baarissaan jota koristi suuret palmut, vahvat juomat ja trooppinen tunnelma. Miksun ja Jyrin tiki-tiskin suosituimpia juomia oli ananakseen koverrettu ja sekoitettu vadelmainen Pina Colada. Tehotiimin drinkeistä ja vieraanvaraisuudesta innostuttiin niin, että suosituille terassille alkoi virrata jo kaupungin IT-alan kerma ja ravintola Teatterin kanta-asiakkaat. Ei mennyt aikaakaan, kun Tommi Tuominen ja muut Groteskin osakkaat halusivat myös Groteskin sisätiloissa syksystä kevääseen toimivan drinkkibaarin Laboratoriummin haltuun. Tähän asti tiloissa oli toiminut mm. Peltoniemen Mikan cocktailbaari joka tunnettiin yhdestä kaupungin parhaista viskivalikoimistaan.

Tänä lokakuuisena perjantaina kun Otto oli selvinnyt syysmyrskystä baariin saakka, paikalla oli kymmeniä kynttilöitä sytyttämässä Kuopiosta Helsinkiin muuttanut Erno ja Lindströmmiin Thomas jotka olivat myös taannoin aloittaneet Laboratoriummilla. Tunnelma oli lämmin, hämärä ja odottava, kun Bunu myös ilmaantui paikalle virittelemään levysoittimia iltaa varten. Valkoinen, tilaa hallitsevan baaritiski oli ladattu jäillä ja hedelmillä, paahteinen

Pol Roger -samppanja oli jo viilenemässä ja tiski oli täytetty yksityiskohdilla kuten eri bitte-ripulloilla ja koriste-esineillä.

”Noni Erno, viittiks hakee meille vielä jäät keittiöstä ni päästää avaa ovet?” - Otto pyytää ja savosta kotoisin oleva, roteva ja tatuoitu Erno kaappaa suuren harmaan jääpalasangon kantoonsa, jonka kylkeen joku on liimannut räp legenda Ice Cuben kuvan.

Historiallinen, puusta kaiverrettu katto tärisee DJ Bunun musiikin tahtiin ja nuori Helsingin juhlaväki iltapukuihin pukeutuneena nousi Erottajan ja Ludviginkadun juhlat rappuset.

”Voisko saada meille alkuun kolme Whiskey Souria, yhden Ginger Martinin ja yhden Kurkku Sourin?” - nuori neiti tilaa illan alettua jääpaloja tiskille parhaillaan kaatavalta Ernolta.

”No tokkiinsa!” - Erno vastaa leveällä savon murteellansa.

Erno kaataa ravistimeen Hendrick’s giniä, sitrusta, sokeria sen enempää miettimättä. Vankka kokemus ja ammattitaito näkyy jo kaatotyylissä, joten kukaan ei oletakaan mitaamiselle olevan edes tarvetta. Ravistimeen lentää myös kananmunan valkuaisista, selleriä ja kurkkua.

Toiseen ravistimeen Erno lorauttaa aimo annoksen Maker’s Mark jenkkiviskiä, samat sitrukset, sokerit ja kananmunanvalkuaiset jotka hän viimeistelee annoksella maustekatteita.

Kolmas ravistin täyttyy inkiväärillä, Xante -liköörillä, sokerilla ja sitruksella, joita yhdessä kutsutaan Laboratoriummin klassikkodrinkiksi, Ginger Martiniksi.

Katseet baaritiskillä kääntää kova pamaus kun Erno voimalla iskee ravistimet kiinni ja alkaa ravistaa. Hetken päästä laseista löytyy Kurkku Souria, Whiskey Souria ja Ginger Martinia, kolme varmasti Groteskin yleisintä tilausta samppanjan kanssa. Viimeisenä Erno heittää mukaan vielä sormensa ympärille tyylikkäästi pyöritetyn, Hans Välimäen annoksesta tarinan mukaan lainatun kurkkukoristeen.

”Tuosta!” - työntää juomat asiakkaiden eteen.

”Hei anteeks, mut laitoitko sä tonne juomaan raakaa kananmunaa?!” -kysyy seuraavana vuorossa oleva neiti.

”Joo laitoin. Se on uus juttu minkä Jyri ja Miksu bongas yhdestä koulutuksesta vähä aikaa sitten! Se ei maistu juomissa just miltään, mutta se tekee soureista tosi pehmeitä, ilmavia ja herkullisia. Sitä ei saa edes vielä kovin monesta muusta paikkaa ku täältä ja porukka on jo ihan hurautanut siihen. Yks IT -firma nimeltä Reaktorikin tulee tänne isolla porukalla ja tilaa Whiskey Soureja valkuaisella aina 20 kerralla! Sit me tehdään niitä niille sellaisella useamman litran suurella ravistimella joka on nimetty sen firman mukaan. Kokeile säkin, vaikka ihan yks vaan näin aluks!” - Erno opastaa pilke silmäkulmassa.

”Siistiä, tee mulle se mis oli sitä kurkkuu!” asiakas tilaa.

## **Liite 18. Tarina 2010: olipa kerran Son of a Punch**

Liberty or Death, 2012.

Baarimestarillamme Otolla oli takana pitkä Groteskin terassilla. Juhlat alkoivat tiistaina ja valot sammutettiin lauantain ja sunnuntain välisenä yönä. Aperol Spritz, Whiskey Sour, Agogare ja Kurkku Sour oli drinkkejä joita ravistettiin jo unissakin. Tunnelman teki vaihtuvat DJ:t ja baarimestarit pilke silmäkulmassa, vieraiden nauru ja hauskanpito. Se teki Groteskin kesäterassista menestyksen kesä toisensa jälkeen.

Jyrin ja Miksun ”Labra”, jolla baarimestarimme Ottokin oli töissä oli luonut kaupunkiin jotain ennennäkemätöntä. Silmissä oli alkanut kiiltää ajatus omasta baarista.

Lukuisia iltoja Otto oli istunut baarissa Miksun ja Jyrin kanssa saden ideoita omasta Hot Dog -paikasta, antiikkikauppaa muistuttavasta baarista tai Miksun lapsuuden huonetta muistuttavasta etsivätoimistobaarista. Intohimoa ja ideoita pursusi niin paljon, että oma paikka oli suorastaan pakko saada perustettua. Eikä mennyt aikaakaan kun Finlandian markkinointijohtaja soitti Miksulle että aivan Groteskin vieressä on vapautumassa entinen Jani Toivolan kierrätysvaatekauppa jossa on joskus ollut jopa baarikin.

Samana iltana porukka istuikin jo Groteskissa suunnitellen tulevaa baaria:

”Okei, eli meillä on nyt idea siitä Miksun lapsuudenhuoneesta joka ois niiku etsivätoimisto, sit ois se hotdog -baari ja se antiikkikauppa -baari. Pitäiskö tehdä niistä joku vai joku muu?” Otto kysyy.

”Varmaan jollain niistä mennän, ei me oikein voida suoraa Lontoolaistakaan baaria tehdä ku Timolla on sellanen jo Annankadulla sekä fiini ja kiireetön American Barikin on jo olemassa” Miksu jatkaa.

”Vai tehdäänks sellanen Brooklyn -henkinen mesta? Punaista tiiltä ja tosi rosoista tunnelmaa?” Jyri kysyy.

Yrittäjyyden karu taloudellinen todellisuus oli iskenyt myös Jyrin ja Miksun kohdalle ja pian huomattiin että ainoa vaihtoehto remontoida tila onkin tehdä se kavereiden kesken.

Siinä rytkäessä sitten mm. savolainen Erno vahingossa lekalla purkikin säilytettäväksi suunnitellun seinän, mutta baari nimeltä Liberty or Death jo pian näkikin lopullisen muotonsa monien edesottamusten jälkeen. Uusiin baarikalusteisiin ei ollut luonnollisesti varaa, joten baarilaitteet ja kalusteet haettiin Sedu Koskisen yökerhojen ylijäämävarastoista ja aina välillä suurta stressiä aiheuttikin epävarmuus, millä ihmeellä laskut oikein maksetaan?

Lähtökohtana yrittäjyydessä oli se, että meni miten meni, henkilökunnasta pidetään mahdollisimman hyvä huoli. Useana iltana viikossa Otto pääsikin kellon ympäri ulottuneiden vuorojen jälkeen kotiin taksilla, jonka kuittasi työnantaja.

Liberty or Deathin ykkösjuttuja alusta saakka oli ainutlaatuinen viskihana, josta virtasi pulotolkulla sen ajan lempiviskiä, Maker's Markia. Ja hyvä niin, viskipohjaiset juomat olivat Hendricksin Gin & Tonicin ja Kurkku sourin kanssa edelleen se kuumin juttu.

Pieneen baariin rakennettiin salaisia piiloja punaisten tiilien taakse ja vessojen päälle tilanpuutteessa oli luotava myös pieni toimisto, johon tavarat piti nostaa pienellä vinssillä. Vieraat saattoivat näistä yksityiskohdista olla tyystin tietämättömiä, koska huomio kiinnittyi baarin ajattomaan tunnelmaan, kynttilöiden heijastamaan valoon, pimeisiin kulmiin, betoniseen lattiaan tai vaikkapa edessä houkuttelevaan Ginger Martiniin joka oli yksi sen ajan Groteksista tuotuja suosikkeja. Liberty or Deathiin rosoiseen brooklyn -henkiseen romantiikkaan ei voinut olla Helsingin hipsteri ihastumatta.

Pian oli Laboratoriumm suuren muutoksen edessä - alalla toimi jo toinenkin baarikonsulttifirma, BarBäk Oy. Tämä useimpien Helsinkiläisbaarimestarien tuntemien Mika Koivulan ja Sami Benamedin perustama yritys keskittyi samoihin cocktail catering keikkoihin kun Laboratoriummkin ja työskenteli myös henkilöstövuokrauksen parissa. Ei mennytkään pitkää, kun kaksi firmaa istuivat yhdessä kahvin ääressä ja Sami avaa suunsa:

"Näkisittekö kaikki tilannetta, että meidän kahta yritystä ei enää olis vaan siirryttäis tekemään kaikki jutut yhden firman alle?" Sami aloittaa.

Baarikonsulttiyritys Son of a Punch oli syntynyt.

Son of a Punch ei kerennyt Liberty or Deathin menestyksestä kauaa nauttia, kun veri veti jo seuraavan drinkkibaarin pariin, johon tila löytyikin kauppatorin läheltä Katariinankadulta.

*"Eli suunnitelma on seuraavanlainen: seuraava baari tehdään meidän löytämän englantilaisen etsivätarinan mukaan ja siitä tulee etsivätoimisto mikä näyttää mun lapsuudenhuoneelta. Huoneita ympäröi puiset paneelit ja seinillä on vihreät tapetit. Suomes ei ole vielä yhtää salakapakkaa, joten tehdään tää baari siten et piilotetaa tää baari Katariinankadulle ja annetaa ihmisten etsiä ja löytää se."* Miksu kokoaa yhteen ajatuksia.

*"Mikäs sen nimeks laitetaan?"* baarin päälliköksi siirtyvä Tony Vihervaara kysyy.

*"Trillby & Chadwick! Niiku ne etsivätki! Koko tarina, drinkkilistat ja sisustus tehdää sen ympärille. Haluisin itseasiassa rekisteröidä tän yrityksenki etsivätoimistoks enkä baariks"* Miksu kertoo.

Kuukausia myöhemmin Katariinankadun ratikkakiskoilla kävelee pariskunta jotka ovat kulleet kavereiltaan Helsinkiläisestä salakapakasta. Muutamia ovia kokeiltuaan he löytä-



vät avoimen oven, jonka takana on tyhjä koppi. Edessä on ovi, mutta se ei tunnu aukeavan. Herra ihmettelee mikä ihmeen nappi edessä olevan kultaisen leijonan päässä on ja sitä painaessaansisältä kuuluu ovikellon ääni. Seinästä aukeaa luukku ja oven takana paikan päälläkö Tony kysyy ”Moikka! Montas teitä on?”

*”Meitä on kaks, tultais drinkille!”* asiakas vastaa

*”Pyydämme malttamaan hetken, katamme teille nopeasti pöydän!”* Tony jatkaa ja luukku sulkeutuu.

Hetken kuluttua ovi aukeaa ja Tony auttaa rouvalta takin naulakkoon, ohjaa pariskunnan pöytään ja ojentaa heille drinkkilistat.

*”Tervetuloa Trillby & Chadwick salakapakkaan ja tässä on meidän cocktailmenu. Haluttaisi myös toivoa, että koska olemme salakapakka, täällä ei otettaisi kuvia ja kun aikanaan poistutte, tekisitte sen takaoven kautta ja sijaintimme pysyy paremmin salassa.”* Tony avaa keskustelun.

Hetkeä myöhemmin baaritiskillä baarimestarimme Otto ja American Barissa mainetta niitänyt, vuoden baarimestariksikin valittu Pekka Väliatalo ravistavat vieraille juomat. Otto nappaa kylmiöstä suuren, espanjalaistyyllisen copa-lasin, johon hän valuttaa annoksen giniä, täyttäen lasin jäillä, koristellen sen sitruksilla ja asettaen mukaan myös lusikan. Tonic -pullon hän avaa vierelle, mutta ei valuta sitä juomaan jotta asiakas saa itse päättää kuinka paljon tonicvettä lisää. Pekka ravistaa voimakkaasti vihreällä teellä maustettua giniä, kanelisokeria, sitrusta ja basilikaa. Basil of Bakerstreet oli yksi Trillby & Chadwickin suosituimpia drinkkejä sen avaamisesta lähtien.

Hetkeä myöhemmin Otto, pukeutuen knalliin ja farkkuessuun kertoo tarinan juomien takaa istuen rennosti kyykyssä vieraidensa vieressä. Taustalla soiva rauhallinen jazz, puheensorina, pimeät nurkat ja pehmeä kynttilänvalo vievät vieraansa aikakoneen lailla 1920 -luvun Chicagoon. Seinällä roikkuu täytetty korppi, sivupöydällä vuosien saatossa kulunut kartt-pallo ja baaritiskiä koristaa suuret rautaiset kalterit. Aina välillä tunnelmaa lisää talon tärinä kun raitiovaunullinen Helsinkiläisiä ohittaa Katariinankadun tyystin tietämättä uudesta salakapakasta.