

## **Ravintola Kalastajatorpan makuja 1970-luvulta tähän päivään**

Emma-Liisa Sivula

Opinnäytetyö

Hotelli- ja ravintola-alan koulutus-  
ohjelma

2014



|  |  |
|--|--|
| <b>Tekijä tai tekijät</b><br>Emma-Liisa Sivula   | <b>Ryhmä tai aloitusvuosi</b><br>2009    |
| <b>Opinnäytetyön nimi</b><br>Kalastajatorpan makuja 1970-luvulta tähän päivään.  | <b>Sivu- ja liitesivumäärä</b><br>48 + 7 |
| <b>Ohjaaja tai ohjaajat</b><br>Kristiina Jaakonaho, Birgitta Nelimarkka  |  |
| <p>Opinnäytetyö käsittelee Kalastajatorpan à la carte -listoja 70-luvulta 2000-luvulle. Kalastajatorppa viettää 100-vuotispäiviään vuonna 2015, ja työ on toteutettu toimeksiantojen yritykselle kirjoitettavaa historiikkaa varten. Pää tutkimuskohteena on tutkia listojen muutosta tutkittavalta ajalta.</p> <p>Tietoperustassa käydään läpi suomalaista ravintola- ja ruokakulttuurin historiaa ja ruokalistasuunnittelun perustaa. Nämä auttavat ymmärtämään ruokalistojen tyyliä ja ruokailajien valintaa eri ajanjaksoina.</p> <p>Työ toteutettiin keväällä 2014 ja tutkimusaineisto kerättiin maaliskuussa. Tutkittava aineisto koostuu 21:stä à la carte -listasta. Tutkimusmenetelmänä on käytetty kvalitatiivista eli laadullista tutkimusmenetelmää. Tapaustutkimus on toteutettu dokumenttianalyysin ja teemahaastattelun avulla. Aineistona on käytetty Hotelli- ja ravintolamuseosta löytyviä à la carte -listoja. Menuista on tutkittu ruokalajien määrää, käytettyjä pääraaka-aineita, listoilla käytettyä kieltä ja listojen ulkonäköä. Haastattelu toteutettiin toukokuussa ja sen avulla pyrittiin selvittämään ruokalistoihin vaikuttavia tekijöitä.</p> <p>Tutkimuksessa saatavia tuloksia vertaillaan keskenään ja pyritään saamaan vastaus pää tutkimusongelmaan: Miten Kalastajatorpan ruokalistat ovat muuttuneet 70-luvulta tähän päivään ja mitkä asiat ovat ohjanneet muutoksia?</p> <p>Tutkimuksesta selviää, että Kalastajatorpan listat ovat 70–80-luvuilla olleet samanlaiset ulkonäöllisesti. Pääraaka-aineissa on muutoksia jonkin verran. Kasvisruoka ja terveellisyys nousevat 2000-luvulla listoille. Kalastajatorpan raaka-aineet ovat pitkään koostuneet kausituotteista, sillä ennen 90-lukua oli hankalaa saada raaka-aineita ulkomailta. Kalastajatorppaan ei ole vaikuttanut ravintolakulttuurissa tapahtuneet muutokset samalla tavalla kuin muissa ravintoloissa sen syrjäisen sijainnin, ja kanta-asiakkaista koostuvan asiakaskunnan vuoksi.</p> |  |
| <b>Asiasanat</b><br>Ravintola, ruokalistat, ruokakulttuuri, ruoka-aineet, historia   |  |

Degree Programme in Hotel and Restaurant Business

|  |  |
|--|--|
| <b>Author(s)</b><br>Emma-Liisa Sivula  | <b>Group or year of entry</b><br>2009                        |
| <b>The title of thesis</b><br>Taste of Kalastajatorppa from 1970 to 2000   | <b>Number of report pages and attachment pages</b><br>48 + 7 |
| <b>Advisor(s)</b><br>Kristiina Jaakonaho & Birgitta Nelimarkka   |  |
| <p>Bachelor thesis studies à la carte lists of restaurant Kalastajatorppa from the 1970 to 2000. Kalastajatorppa celebrates its 100-years anniversary in 2015. Thesis has been made as an assignment for the historic of Kalastajatorppa. The main prospect is to evaluate the changes of the menus.</p> <p>The theory part consist history of Finnish food and restaurant culture with menu planning processes. These issues influence restaurants à la carte lists the most.</p> <p>Thesis was done in the spring of 2014. Research material was collected between March and April. Material consists of 21 à la carte lists. Study was made by using quantitative method with document analysis and theme interview. The documents were collected from Hotel and restaurant museum in Helsinki. The focus of the study is in quantity of food courses, main raw materials used, the language and appearance of menus. The interview was done in May and the main prospect was to find out the processes that has been influenced the lists.</p> <p>The results are compared by each other to see how the à la carte lists have been changed. The results are also compared to the studies made before.</p> <p>The visual appearance of à la carte lists has been the same from 1970 to 1990. There are few changes in the raw materials used but the biggest changes happens in 2000. The appearance changes and specially the change in vegetables used is big. Vegetarian food and healthiness are seen only in the lists in 21-century. Kalastajatorppa has used a lot of season products since that was all there was available for a long time. In the middle of 90's restaurants were able to bring more products abroad. The changes in Finnish food culture hasn't influenced Kalastajatorppa that much because of its unique location and loyal clientele.</p> |  |
| <b>Key words</b><br>Restaurant, menu, food culture, foodstuff, history   |  |

# Sisällys

|     |  |    |
|-----|--|----|
| 1   | Johdanto .....   | 1  |
| 1.1 | Rajaus ja tavoite .....  | 1  |
| 1.2 | Tietoperustan kokoaminen ja tutkimusmenetelmät .....               | 2  |
| 2   | Suomalaisen ravintolakulttuurin historiaa .....                    | 3  |
| 2.1 | Kieltolain ja sotien kautta nousuun.....                           | 4  |
| 2.2 | Kansainvälistymisen 70-luku.....                                   | 7  |
| 2.3 | 80-luvun nousukausi .....  | 10 |
| 2.4 | Laman vuodet .....   | 13 |
| 2.5 | Suomalaisen ruoan ja ravintolan nousu.....                         | 16 |
| 3   | Ruokalistasuunnittelun perustaa.....                               | 18 |
| 4   | Ravintola Kalastajatorppa .....                                    | 21 |
| 5   | Tutkimuksen toteuttaminen.....                                     | 24 |
| 6   | Tulokset.....  | 26 |
| 6.1 | À la carte -listat 1970-luku .....                                 | 26 |
| 6.2 | À la carte -listat 1980-luku .....                                 | 29 |
| 6.3 | À la carte -listat 1990-luku .....                                 | 31 |
| 6.4 | À la carte -listat 2000-luku .....                                 | 34 |
| 6.5 | Yhteenveto .....   | 36 |
| 7   | Pohdinta .....   | 39 |
| 7.1 | Tutkimuksen reliabiliteetti ja validiteetti.....                   | 43 |
| 7.2 | Johtopäätökset .....   | 43 |
|     | Lähteet.....   | 45 |
|     | Liitteet.....  | 49 |
|     | Liite 1. Haastattelun kysymysrunko .....                           | 49 |
|     | Liite 2. Kalastajatorpan à la carte -listan kansi 70-luvulta. .... | 50 |
|     | Liite 3. À la carte -lista 70-luvulta.....                         | 51 |
|     | Liite 4. À la carte -lista 80-luvulta .....                        | 52 |
|     | Liite 5. À la carte -lista 90-luvulta .....                        | 53 |
|     | Liite 6. À la carte -listojen kansia 2000-luvulta.....             | 54 |
|     | Liite 7. À la carte -listaa 2000-luvulta .....                     | 55 |

# 1 Johdanto

Ravintola Kalastajatorpalla on pitkä ja tapahtumarikas historia. Ravintolan tiloissa on nautittu lukemattomia tärkeitä ja historiallisia illallisia. Teen opinnäytetyöni toimeksiantona ravintola Kalastajatorpalle kirjoitettavaa 100-vuotishistoriikkaa varten. Työssäni perehdyn ravintolan ruokatuotteeseen tutkimalla Kalastajatorpan ruokalistoja.

Kalastajatorpalla on ollut monia eri ravintolakonsepteja vuosien saatossa. Ravintolan tiloja on remontoitu, muuteltu ja ravintola on laajentunut. Tarkoitukseni on tutkia sen ruokatuotetta vanhojen ruokalistojen avulla. Ruokalistoissa tutkin raaka-aineiden käyttöä ja niiden valmistustapoja vertaamalla niitä sen ajan vallitsevaan ruokakulttuuriin.

Työni tarkoituksena on tutkia, millaisia ruokalistoja ravintola Kalastajatorpalla on ollut, ja mitä ne sisältävät. Tavoitteena on tutkia, onko ruokalistoihin vaikuttanut ne muutokset, mitä suomalaisessa ruokakulttuurissa on tapahtunut. Lait ja säädökset ohjaavat ravintolatoimintaa suoraan, mutta miten erilaiset ruokatrendit tai yhteiskunnassa tapahtuneet ilmiöt ovat ohjanneet yhden ravintolan ruokalistoja, vai ovatko? Kalastajatorppa on historiallinen ravintola, jossa on järjestetty illallisia kautta aikojen. Todennäköisesti bankettitilaisuuksissa näkyy enemmänkin pelkästään ruokaan liittyviä trendejä.

## 1.1 Rajaus ja tavoite

Opinnäytetyöni tavoitteena on saada aikaan mahdollisimman hyvä tutkimus ravintolan ruokalistoista 70-luvulta tähän päivään. Työssäni keskityn à la carte -listoihin. Ruokalistoissa tutkin, miten listat ovat muuttuneet vuosien aikana ja mitkä asiat ovat vaikuttaneet muutoksiin. Mitkä ovat olleet pääraaka-aineet ja valmistusmenetelmät, sekä mitä kieltä ruokalistoilla on käytetty.

Työn päätutkimusongelma:

Miten Kalastajatorpan ruokalistat ovat muuttuneet 70-luvulta tähän päivään ja mitkä asiat ovat ohjanneet muutoksia?

- Millaisia ruokalistat ovat olleet?

- Mitä raaka-aineita on hyödynnetty?
- Millaista kieltä ruokalistoissa on käytetty?
- Mitkä asiat ovat vaikuttaneet listojen taustalla?
- Miltä listat näyttävät visuaalisesti?

Työni ulkopuolelle jää bankettimenut, kokoustarjoilut, aamiaiset, sekä lounastarjoilut, koska muuten aiheesta tulisi liian laaja.

## 1.2 Tietoperustan kokoaminen ja tutkimusmenetelmät

Tietoperustassa käydään läpi suomalaista ruoka- ja ravintolakulttuuria 1900-luvulta lähtien tähän päivään. Vaikka työni tutkiikin ruokalistoja vain 1970-luvulta lähtien, on hyvä tietää mistä ruokakulttuuri on saanut alkunsa. Lisäksi jotkut yhteiskunnalliset tapahtumat heijastuvat yllättävän pitkällekin käyttäytymiseen kuin myös ruokakulttuuriin.

Ruokalistatutkimuksessa on hyvä käydä läpi ruokalistasuunnittelua eli mitä prosesseja yleensä käydään läpi ruokalistaa suunniteltaessa. Tietoperustan tärkeä osa on myös Kalastajatorpan historia ja menut. Tietoperustassa käydään läpi Kalastajatorpan historiikka sen varhaisvuosista alkaen. Ravintolan ruokalistat löytyvät ravintolamuseosta.

Opinnäytetyöt jaetaan joko produktiivisiin tai tutkimustyyppisiin töihin. Opinnäytetyöni toteutetaan tutkimustyyppisenä työnä. Tutkimustyyppiset työt jaetaan kvantitatiivisiin, eli määrällisiin, ja kvalitatiivisiin, eli laadullisiin tutkimuksiin. Opinnäytetyössäni käytän kvalitatiivisia eli laadullisia tutkimusmenetelmiä, sillä opinnäytetyöni tutkimuksen kohteena on tapaustutkimus eli Kalastajatorpan ruokalistojen muutos. Opinnäytetyössäni pyrin vastaamaan kysymyksiin mitä, miksi ja miten. Menetelmänä käytän dokumenttianalyysia, jonka avulla analysoin ruokalistojen sisältöä. Toisena menetelmänä käytän haastattelua, joka tehdään teemahaastatteluna. Työssäni haastattelen 80-luvulla Kalastajatorpalla toiminutta keittiömestaria.

## 2 Suomalaisen ravintolakulttuurin historiaa

Ruokakulttuuria voi kuvata esimerkiksi niin että se on osa inhimillistä kulttuurikokonaisuutta, jossa tavat säätelevät ravinnon hankkimista, valmistamista ja nauttimista. Ihminen valitsemiensa ruokalajien perusteella osoittaa kuuluvansa johonkin ryhmään tai halua erottua siitä. (Sillanpää 1999, 8.) Ruokakulttuuri on laaja-alainen kokonaisuus, joka kertoo suomalaisesta luonnosta, yhteiskunnasta, historiasta, identiteetistä ja kulttuurista. (Ruokatietoyhdistys 2014.) Ruokailutavat tai ruokakulttuuri sisältävät tavat miten ihminen käyttää ruokaa; Miten ruoka on valittu, saavutettu, jaettu ja kuka sen valmistaa, tarjoilee ja syö. Yhteisön kulttuuri vaikuttaa ruokailutapoihin ja kulttuuri on opittua ja se siirtyy sukupolvelta toiselle, muuttuen silloin tällöin yhteiskunnan muuttuessa. (Kittler, etc. 2011, 2, 6.)

Ruokakulttuuria ohjaa pitkälti se mikä, yhteiskunnassamme katsotaan ruoaksi soveltuvaksi. Kulttuuritausta ja etninen ryhmä muokkaavat eniten ruokavalintoja. Esimerkiksi Suomessa ei hyväksytä ruoiksi kotieläimiä, jotka taas jossain kulttuureissa ovat hyväksyttäviä. Inho muokkaa raaka-ainevalintoja ja joissain maissa syötävät hyönteiset aiheuttavat meidän kulttuurissamme inhoa. Ruokakulttuuria määritteleekin enemmän se mitä ihmiset eivät syö, kuin se mitä syödään. (Sillanpää 1999, 12–13.) Yksilöllisiä ruokailuvaihtoehtoja ohjaa ruoan maku, hinta, sopivuus, valinnanvara, itsensä ilmaiseminen ja hyvinvointi. Yksilöllisiin valintoihin vaikuttaa myös ihmisen fysiologia ja aineenvaihdunta, eli terveyteen ja hyvinvointiin vaikuttavat tekijät. (Kittler, etc. 2011, 13.) Varsinkin nykypäivänä ruokakulttuuriin vaikuttavat erilaiset trendit. Saksalaisen trendiguru, konsultti, liikemies Pierre Nierhausin mukaan trendien takana on yleensä sosiaalinen muutos, esimerkiksi luonnonmukaisuus – trendi on syntynyt, koska sille on ollut sosiaalinen tilaus. Trendit ovat myös ihmisille tapa rakentaa omaa identiteettiään. (Atriakeittiössä 2013.)

Suomalaiseen ruokakulttuuriin vaikuttaa vahvasti Suomen paikka kartalla. Suomen historia Ruotsin ja Venäjän kanssa on vaikuttanut Suomen kulttuuriin ja ruokatottumuksiin. Venäläiset vaikutteet ruokakulttuurissamme erottavat Suomen muista Pohjoismaista. Pohjoinen sijainti rajoittaa maataloutta, kun taas puhdas ilmasto auttaa maaperää pysymään puhtaana. Finfoodin teettämässä gallupissa vuonna 2008 seitsemän prosent-

tia suomalaisista vastasi, että suomalaista ruokakulttuuria ei ole olemassa. Ruokakulttuuri käsitetään usein kapeasti, keskittyen ravitsemukseen, teknologiaan tai perinteseen, jotkut vetoavat suomalaisen ruoan makuun. (Ruokatieto 2009.)

Ravintolakulttuuri sai alkunsa 1700-luvun lopulla Pariisissa. Joidenkin mielestä ravintolan syntyhetken katsotaan alkaneen Ranskan vallankumouksesta jolloin kauppa ja elinkeino vapautuivat. Gastronomia taas oli tätä ennen kehittynyt hoveissa. Vallankumouksen jälkeen työttömiksi jääneet kokit ja hovimestarit alkoivat perustaa ravintoloita. (Sillanpää 2002, 18.) Sana Gastronomia tarkoittaa ruoan ja juoman tuntemista, valmistamista ja arvostusta. Yleinen kiinnostus ruokaan, ruokakulttuureihin ja keittotaitoihin kuuluu myös gastronomiaan. (Turtia 2009, 150.) Suomen ravintolakulttuurin käänne tapahtui Ruotsin vallasta irrottautumisen jälkeen. Ravintolatoiminta vilkastui ensimmäiseksi silloisessa pääkaupungissa Turussa. Ravintolaelämä siirtyi Helsinkiin sen tultua maan pääkaupungiksi. (Sillanpää 2002, 30–31.)

## **2.1 Kieltolain ja sotien kautta nousuun**

Suomessa oli 1800-luvun lopulla huoli siitä, osaako ns. rahvas kansa käyttää alkoholia oikein. Tämä oli taustalla siihen, että Suomen parlamentti hyväksyi kieltolain vuonna 1907. Laki kuitenkin astui voimaan varsinaisesti vasta vuonna 1919. Laki sai aikaan sen, että niin pienissä kahviloissa kuin parhaissa ravintoloissakin tarjoiltiin salaa alkoholia. (Sillanpää 2002, 52–54.) Erään artikkelin mukaan kieltolaki vei Suomen ravintolakulttuurin retuperälle. Lain myötä suomalaiset alkoivat juoda väkijuomia salassa ja epämääräisissä paikoissa. Kieltolain myötä suomalaiset suosivat väkeviä ja halpoja juomia pitkään, ja tämä saattaa näkyä jopa vieläkin alkoholikulttuurissamme. (Koskinen, 2013.) Kieltolain ajalta olevat ravintolaelämää kuvaavat lähteet keskittyvätkin pääasiassa kertomaan laittoman alkoholin juomisesta ravintoloissa. Jo aikaisemminkin Suomessa ravintoloista oli ajateltu kielteisesti, ja kieltolain aikana se ei muuttunut paremmaksi, kun ravintoloista oli tullut salakapakoita. (Sillanpää 2002, 59.) Kieltolaki kumottiin 5.4.1932, mutta se jäi vielä pitkään elämään suomalaiseen ravintolakulttuuriin.

1930-luvulla ravintolaelämää pyrittiin suomalaistamaan. Yksi syy oli se, että Suomesta piti tulla Olympialaisten isäntämaa vuonna 1940. Olympialaiset peruuntuivat maailman-



sodan vuoksi. Suomalaisuutta ravintolakulttuurissa kuitenkin sekä ihailtiin, että häpeiltiin. Ruokakulttuuria haluttiin tehdä läntisen Euroopan kulttuuripiiriin sopivaksi, ja siksi kaikki idästä tulleet ja venäläiset vaikutteet yritettiin karsia pois. Ruokatarjonta ravintoloissa vaihteli paljon ravintolan tasosta riippuen. Niin sanotut kansanravintolat tarjoilivat edullisia kotiruokia, kuten makkaramuhennosta, veriruokia ja pannukakkua, kun taas ykkösluokan ravintolat tarjoilivat ranskalaisen keittiön ruokia. (Sillanpää 2002, 73–74.)

Päivärytmi ravintoloissa jakautui lounaaseen, päivälliseen ja illalliseen. Päivän lista tehtiin jokaista vakioateriaa kohden ja se oli melkein tärkeämpi kuin à la carte -listat. Kausiruokia käytettiin paljon ja päivän listoilla suosittiin vuodenajalle tyypillisiä raaka-aineita. Ateria koostui yleisesti kylmästä alkuruoasta, keitosta, kalaruoasta, pääruoasta ja jälkiruoasta. Voileipäpöytä aloitti lähes jokaisen illallisen ja päivällisen. Voileipäpöydistä luovuttiin pikkuhiljaa, sillä sitä pidettiin epähygieenisinä, ja joidenkin mielestä se esti suomalaisen ruokakulttuurin edistystä. Todellisuudessa se ei ollut edes ravintoloitsijalle kannattava. Yleisimmät ruoat 1930-luvulla olivat kilpikonnakeitto, lohi hollandaisekastikkeella ja kuha Polignac. Pääruoista suosituimmat olivat kananpoika sekä vasikanleike ja jälkiruoista jäätelö, jäädyke ja savariini. (Sillanpää 2002, 74–75.) Ravintoloita haluttiin suomalaistaa, mutta suhtautuminen suomalaiseen keittiöön oli kaksijakoista. Olympialaisia varten kehiteltiin suomalaisia ruokalajeja, jotka kuitenkin olivat suomalaisia vain niiden raaka-aineiden perusteella, valmistustavat olivat ranskalaisia. Suomalaisten ruokien puuttuminen koettiin ongelmaksi ja olemassa olevia ruokia häpeiltiin. Ongelma oli, että suomalaista ravintolakulttuuria ei ollut. Maaseudun majatalojen kehitys oli lakannut säännöksien takia ja siksi majatalot eivät jääneet vaalimaan keittotaitoa. Ravintoloiden ruokatarjonta oli poikkeuksellisen kansainvälistä. (Sillanpää 2002, 76.)

Vuonna 1939 alkanut talvisota toi suomeen tiukentuneet säädökset niin alkoholiin kuin ruokaan. Elintarvikkeiden säännöstely ja niukkuus vaikutti tietenkin myös ravintoloiden toimintaan. Vuosina 1941–1948 oli käytössä myös kansahuoltoministeriön määräykset ruoka-annosten koostumuksista ja hinnoista, jotka olivat ravintoloitsijoiden mielestä liian alhaiset. Niukkuuden takia ruoka-aineita myytiin mustan pörssin kautta, ja laittomasta kaupasta tuli monelle ravintolalle luonnollinen osa. Laittomasta kaupasta ravintolat saivat huomattavat voitot ja tätä varten ravintoloilla olikin kaksi eri kirjanpitoa. Kor-

tittomia tuotteita olivat mm. riista, joten pula-aikana salametsästäjistä tuli ravintoloiden tärkeimpiä alihankkijoita. Kun pahin säännöstely loppui vuonna 1948, oli inflaatio nostanut Suomen hintatason korkeaksi. (Sillanpää 2002, 78–83.)

Pulavuosien jälkeen rasvan ja makean himo valtasi suomalaiset, ja se näkyi jopa sillä, että ravintoloiden ruoka-annoksia koristeltiin säilykehedelmillä. Makean suosiminen vieroitti suomalaiset joistain perinneruokalajeista niiden happamuuden vuoksi. Tällaisia olivat mm. piimävelli. Rasvaisten ruoka-aineiden epäterveellisyyttä ei edes ajateltu. Muutos ruokakulttuurissa tapahtui nopeasti sodan jälkeen. Muutokseen vaikuttivat kaupungistuminen, naisten työssäkäynti ja elintason nousu. (Sillanpää 2003, 26–27.) Muutos näkyi myös ravintoloiden asiakkaisissa. Ravintoloita alkoivat käyttää perheet ja luokkarajat alkoivat horjua. Asiakkaat olivat vielä arkoja kokeilemaan uusia ruokalajeja, eikä ravintolahenkilökunta yrittänyt tarpeeksi myydäkseen tuntemattomampia ruokalajeja. Lounasruokina 50-luvulla oli kotiruoan tyyppisiä ruokia. Illalliseen kuului kolme ruokalajia, mutta päivälliseen neljästä viiteen ruokalajia. Alkukeitto oli yleisimmin kirkas häränhantäliemi ja väliruokana oli edelleen suosiossa kalaruoat. Pääruokana oli yleisimmin lihaa ja lintua, suosituimpina kana ja vasikanliha. Jälkiruokana tarjoiltiin jäätelöä, sekahedelmiä tai juustoja. Vatitarjoilu oli yleistä niin kalliin päivällisruoan, kuin edullisen lounaan tarjoilussa. Lautatarjoilua käytettiin vain baari ja ruokalatyyppeissä ruokapaikoissa. Koska alkoholin myynti oli sidottu ruoan myyntiin, oli ruoan osuus ravintoloiden kokonaismyynnistä vain noin 30 prosenttia. (Sillanpää 2002, 87, 106–109.)

1960-luvulla Suomessa tapahtui paljon muutoksia. Tuotanto ja elintaso nousivat, taloudellinen kasvu oli nopeaa ja suomalaiset alkoivat pikkuhiljaa siirtyä kaupunkivaltaiseen palveluyhteiskuntaan. Vapaa-aika kasvoi elintason nousun myötä, mikä mahdollisti matkailun kasvun. Tiukasta kurilinjasta alkoholin suhteen luovuttiin, mikä toi vakautta ravintolaelinkeinoon. Vuosina 1962–1965 Suomessa tehtiin olutravintolakokeilu, joka sai positiivisen suhtautumisen. Ravintola muuttui myös niin, että se ei enää ollut paikka, jossa opetettiin suomalaiselle sivistyneitä tapoja. Ravintoloista tuli ajanviettopaikkoja, ja ensimmäistä kertaa ajateltiin asiakasten mieltymysten muokkaavan ravintolaa. (Sillanpää 2002, 110–118.) Viinien myynti kasvoi 60-luvulla ja myös Alkon myymälät saivat antaa tietoa viineistä. Naisten asema ravintoloissa tuli julkisesti puheenaiheeksi ja Alko antoi

julkisen kantansa siihen, että naiset saivat käydä ravintoloissa ilman, että se laskisi ravintolan tasoa. (Sillanpää 2002, 121–124.)

Ravintolakeittiöön toivat suurimmat muutokset 1960-luvulla tekniikka ja teollisuustuotteet. Ruoan säilytys parani, kun yhä useammissa ravintoloissa alkoi olla jääkaappeja ja pakastimia. Pakasteiden käyttöä mainostettiin helppona ja taloudellisena, ja niiden kerrottiin vapauttavan ravintolat sesongeista. Puolivalmisteita, kuten kastikkeita, alettiin kaupata ravintoloille. Vuodenaikojen vaihtelu näkyi kuitenkin vielä ruokalistoilla ja monet kokit suhtautuivat negatiivisesti teollisuuden tuotteisiin. Päivällinen ja illallinen yhdistyivät 60-luvulla ja ruokailu yksinkertaistui. Ruokalajien määrä vaihteli kolmesta neljään. Yleisimmät ruokalajit alkuruoissa olivat kirkas kalaliemi tai kala kastikkeella, kala-hyytelö, mureke tai graavikala. Pääruoissa taas uutta oli poronlihan nousu, lisäksi suosikkeja olivat häränliha, kana ja vasikanliha. Tarjoiltava ruoka oli hyvin energiapitoista. Pizzoja alkoi tulla Suomeen 60-luvulla, mutta niitä halveksittiin varsinkin korkeatasoisemmissa ravintoloissa. Monet asiakkaat vierastivat vielä voimakkaita mausteita ja eksoottisia makuja, vaikka kasvanut ulkomaanmatkailu olikin tehnyt suomalaisen rohkeammaksi kokeiluille. (Sillanpää 2002, 132–134.)

## **2.2 Kansainvälistymisen 70-luku**

Suomen kansantalous kasvoi 1970-luvun puoleen väliin asti ja 60-luvulla alkanut muuttoliike maalta kaupunkeihin jatkui edelleen. (Sillanpää 2002, 135.) Ravintoloiden määrä lisääntyi huomattavasti 1970-luvun alussa, kun lainsäädäntö uudistui. Suhtautuminen ravintoloihin muuttui ja ravintolat saivat itse hinnoitella alkoholituotteitaan. Ravintoloiden taso Suomessa oli ollut korkea, joten vain pieni osa kansasta kuului ravintoloiden asiakaskuntaan. 70-luvun alussa tehdyn tutkimuksen mukaan yleisin ravintolan asiakas oli alle 30-vuotias hyvätuloinen mies. Ravintoloilla oli ollut mahdollisuus valita asiakkaansa ja 70-luvulla ravintolat avasivat vihdoinkin ovensa suuremmalle joukolla suomalaisia ja myös asiakaspaikat lisääntyivät. Muutos aiheutti myös sen, että ravintolat alkoivat kiinnostua niille aiemmin olemattomista asiakasryhmistä. (Sillanpää 2002, 143–148.)

Ravintola-alan oletettiin monelta taholta monipuolistuvan 70-luvun alussa. Suomeen alkoikin ilmestyä erikoisravintoloita, jotka olivat erikoistuneet johonkin tiettyyn ruokaan. Erikoisravintoloita olivat pubit, steakhouset ja pizzeriat. Matkustelun lisääntyminen lisäsi etnisten ravintoloiden kysyntää; pizzerioiden lisäksi avattiin kreikkalaisia, espanjalaisia ja kiinalaisia ravintoloita. Pizzerioista tuli kuitenkin suosituimpia, ja niitä voidaan pitää eräänlaisena kynnyksen madaltajana ravintoloille. (Sillanpää 2002, 154–156.) Ensimmäiset hampurilaisravintolat perustettiin Suomeen 70-luvulla, mutta niiden suosio alkoi vasta kansainvälisten pikaruokaketjujen saavuttua Suomeen. Yleisravintolat käyttivät apunaan 70-luvulle asti Kivilinna-Valkamon ”Ruokalajien käsikirjaa, sekä Karl Bluncin ”Gastronomisk Handbok” -kirjoja ruokalajien valmistuksessa. Kirjat sisälsivät reseptejä, jotka noudattivat klassisen ranskalaisen keittiön valmistustapoja, mutta raaka-aineet korvattiin suomalaisilla raaka-aineilla. Ravintolaruoka valmistettiin paistamalla ja keittämällä, mutta vähitellen menetelmät monipuolistuivat. Ravintoloiden à la carte -listoilla esiintyi vielä melko paljon ranskankielisiä klassisia nimiä. (Viitasaari 2006, 39,52.)

Yleisimmät alkuruoat à la carte -listoilla 1970-luvulla olivat munakas, silli, graavilohi, lihaliemi, kreppi, katkarapusalaatti, sipulikeitto, herkkulautanen, kilpikonnaliemi ja savukala (Viitasaari 2006, 69). Kalaruokia tarjottiin paistettuna, keitettynä ja kuorrutettuna. Yleisimmin käytetyt kalat olivat lohi, kuha ja meriantura. Siian käyttö lisääntyi huomasti, ja sitä sai yleisimmin pariloituna, hiillostettuna ja savustettuna. Savustaminen oli yleistynyt ravintoloissa ja joillain oli käytössään oma savustamo. Yleisimmät kala-annokset ravintoloiden listalla olivat paistettu meriantura, paistettu kuha, ”lohta kuten haluatte”, kala Walewska, keitetty lohi, kuorrutettu kuha, keitetty kuha ja savustettu lohi. (Viitasaari 2006, 100–101.)

Liharuokat ovat olleet à la carte -listojen tärkein ruoka-annos jo vuosikymmenien ajan. 1970-luvulla liharuoat kulkivat kansainvälisillä nimillä, kuten chateaubriand Moulin Rouge, Tournedos Rossini ja seläke à la Maison. 70-luvun lopulle asti ravintoloihin hankittu liha tuli lähinnä kokonaisina tai puolikkaina ruhoina. Yleisimmät liha-annokset olivat Coeur de fillet, entrecote, vasikanseläke, vasikanselykset, leike, lampaankyljykset, lihavartaat, vasikan munuaiset, naudan sisäfileepihvi, chateaubriand ja porsaankyljykset. (Viitasaari 2006, 111–115.)

Linturuoat ovat kolmanneksi suosituimpia à la carte -ruokia, heti liha- ja kalaruokien jälkeen. Suosituimpia linturuokia olivat paistettu kananpoika, paistettu riekko, keitetty kana, kukkoa viinissä, paistettu fasaani, paistettu broileri, grillattu/paistettu kananpoika. (Viitasaari 2006, 132–134.) Kasvisruokia on tarjottu ravintoloiden listoilla pääruoista vähiten, ja à la carte -listojen kasvisruoat pysyivätkin 1900-luvulta 1970-luvulle samoina. Kasvisruokien tarjonta 70-luvulla oli vielä vähäistä, vaikka keskustelu terveellisistä ruokailutavoista olikin alkanut. Yleisimmät kasvisruoat olivat kuorrutettu parsa, sekavihannekset, artisokanpohjat, sekä parsa ja voikastike. (Viitasaari 2006, 146–147.) Jälkiruokavalikoima alkoi kasvaa 1960-luvulta lähtien. Nykyisin jälkiruokien osuus onkin lähes yhtä suuri kuin alku- ja pääruokien. Yleisimmät jälkiruoat olivat jäädyke, juustot, kreppit, jäätelö, hedelmäsalaatti, marjasalaatti, uunijäätelö, liekitetyt hedelmät ja kohokas. (Viitasaari 2006, 160.)

Erilaisten ruokaravintoloiden tulo vaikutti myös ruoan valmistuksen ja ruokalistan muuttumiseen. Avokeittiöt tulivat yleisiksi pizzerioista ja pihviravintoloista, ja asiakas pääsi seuraamaan ruoan valmistumista. Pihviravintoloissa oli käytössä ruokasetelit, johon asiakas itse valitsi pihvin, painon, kypsyyssasteen, sekä lisäkkeet. (Sillanpää 2002, 175–176.) Työvoimapulan vuoksi ravintola-alalla alettiin käyttää puolivalmisteita, aukioloaikoja supistettiin ja itsepalvelu otettiin käyttöön sille sopivissa ravintoloissa, kuten baareissa ja kansanravintoloissa. Työvoimapulan vuoksi uusia ravintolakouluja perustettiin. (Viitasaari 2006, 40.) Lounassetelit tulivat käyttöön vuonna 1975, mikä auttoi ravintoloita vakiinnuttamaan paikkaansa työsuhderuokailupaikkoina. (Sillanpää 2002, 152,157.)

1970-luvun alussa huomattiin suomalaisten olevan lihavia. Vaikka istumatyö oli lisääntynyt, olivat ruokailutottumukset pysyneet samana. Trendiksi nousi nopeasti terveystavust. Vuonna 1972 käynnistyi Pohjois-Karjala projekti, joka pyrki keventämään ja monipuolistamaan suomalaisten ruokatottumuksia. Margariini korvasi voin, kevyt maito kulutusmaidon. Kansanterveydenhuolto parantui muutenkin terveyskeskusverkoston rakentumisella ja koulu hammashoidon kehittämisellä. Turun yliopistossa lanseerattiin ksyylitoli. Alkoi myös syntyä isompia valintamyymälöitä ja keskustojen pikkukaupat al-

koivat kadota kun suuria marketteja syntyi kaupunkien laidoille. (Aaltio, Sarantola-Weiss & Warpula 2002, 4–6.)

### **2.3 80-luvun nousukausi**

1980-luvulla yhteiskunnassa tapahtui rakennemuutos, kun maatalouden lisäksi väki väheni myös teollisuuden alalta. Toimihenkilöiden ja palveluelinkeinossa työskentelevien ihmisten määrä kasvoi. Tämä kehitys oli nähty muissa OECD-maissa jo aikaisemmin ja sitä kutsuttiin uuden keskiluokan synnyksi. Vaikka Alko oli tiedottanut virallisesti jo vuonna 1967, että naiset olivat hyväksyttäviä ravintolan asiakkaita, vielä 70-luvulla naiset eivät silti välttämättä olleet toivottuja asiakkaita ravintoloissa. Vasta 1980-luvulla naisista tuli hyviä ja tavoiteltuja asiakkaita ravintoloihin. Naisilla oli käytettävissään rahaa ja oli huomattu, että naiset houkuttelivat ravintoloihin myös miesasiakkaita. Suomeen syntynyt uusi keskiluokka valitsi ravintolansa sen sijainnin, samanhenkisten ihmisten ja palvelun perusteella. Ravintola-alan kysynnän kasvu johtui niin suomalaisten vaurastumisesta, kuin asenteiden muutoksista. (Sillanpää 2002, 187–188, 192.) Vuonna 1987 Suomessa astui voimaan uusi alkoholilaki, mikä vaikutti mm. aukioloaikoihin ja tanssiluvan saantiin ravintoloille positiivisesti. Alko alkoi uudistaa ja keventämään anniskelusääntöjä. (Sillanpää 2002, 182–183.) Taloudellisen nousukauden myötä kiinnostus ruokia ja juomia kohtaan nousi, mikä johti mietojen alkoholijuomien suosion nousuun, ja mm. keskioluesta tuli suosittu. Enää tärkein ei ollut alkoholiprosentti, vaan maku ja käyttötavat. Lehdet alkoivat julkaista viinii aiheisiä artikkeleita, ja vuonna 1989 alkoi ilmestyä Viinilehti. Suomalainen keittotaito sai ensimmäistä kertaa kansainvälistä tunnustusta, kun Palacen Gourmet’n keittiömestari Eero Mäkelä sai ensimmäisenä suomalaisena Michelin tähden vuonna 1987. (Sillanpää 2002, 186, 201.)

Ruokaharrastuksen ja ruoan muotiin tulon myötä kokin ammatin arvostus kasvoi ja ruokaohjelmat yleistyivät. Hotelli- ja ravintola-alan arvostus lisääntyi koulutuksen ja palkkojen kohoamisen vaikutuksesta. Matkailu oli tehnyt suomalaisista vaativampia ja kokeilunhaluisia asiakkaita, ja ruoka ja ravintolaelinkeino nousivat hyvin toimeentulevien suomalaisten kiinnostuksen ja harrastuksen kohteeksi. Lehdissä alkoi näkyä yhä enemmän ravintola-arvosteluja ja ruokajuttuja. Paul Bocusen uudesta ranskalaisesta keittiöstä tuli uusi maailman liike, mikä johti siihen, että yhä useampi asiakas halusi

syödä gourmet -ruokaa. Bocusen mukaan ranskalainen keittiö oli 80-luvulla palaamassa perinteisemmille linjoille ja Bocuse myös korosti kansallisten ruokakulttuurien vaalimisen tärkeyttä. Tämä uusi ranskalainen keittiö erosi vanhasta ranskalaisesta keittiöstä keveydellä, kasvisten käytön lisäämisellä, sekä ruokalajien yksinkertaisemmalla ja nopeammalla valmistustavalla. Monet suomalaiset ravintolat ottivat mallia Bocusen keittiöstä, johon kuuluivat korkeatasoinen ruoka, laadukkaat raaka-aineet ja ruoan esteettinen ulkonäkö. Ravintolan ruoka-annosten ulkonäköön alettiin kiinnittää enemmän huomiota, ja vähitellen siirryttiin enemmän vatitarjoilusta lautastarjoiluun. Bocusen tyylinen keittiö sai myös huonoja arvosteluja Suomessa, sillä ranskalaisessa keittiössä tarjoiltiin yleensä 6–7 ruokalajia, mikä ei sopinut suomalaiseen kulttuuriin, ja Suomessa ruokalajeja tarjoiltiinkin yleensä vain 2–3, mutta annoskoot olivat samat kuin ranskalaisessa keittiöstä. Moni asiakas koki itsensä petetyksi tästä syystä. (Sillanpää 2002, 199–200; Viitasari 2006, 40–41.)

Etninen keittiö kiinnosti edelleen suomalaisia ja pizzasta ja hampurilaisesta oli tullut suomalaisten keustosuosikkeja. 80-luvun lopulla Suomeen saapui texmex -ruoka, mikä oli Teksasissa kehitetty versio meksikolaisesta ruoasta. Kiinnostus suomalaista ruokaa kohtaan kasvoi 1980-luvulla, kun vuonna 1984 käynnistyi pitäjänruokaprojekti, jota johti keittiömestari Jaakko Kolmonen. Projekti tuotti paljon lehtiartikkeleita ja kiinnostusta, mutta ei kuitenkaan tuloksia. Suomalaiset ruoat myivät edelleen vähän ravintoloissa, minkä vuoksi ravintoloitsijat suhtautuivat suomalaiseen ruokaan negatiivisesti. Asiakkaat halusivat syödä ravintolassa ravintolaruokaa, eikä suomalaisia perinneruokia mielletty ravintolaruoiksi. (Sillanpää 2002, 201, 203–204.)

Ravintoloissa käytiin 80-luvulla enemmän, mutta ravintolaruokailutottumukset eivät silti olleet muuttuneet. Eniten ravintoloissa nautittiin lounasta ja toiseksi eniten päivällistä. Suosituimmat pääruoat olivat pizza ja kokoliharuoka, kolmannen sijan jakoivat kala- ja jauheliharuokat. Suosituin ruoka oli härkä, mutta 90-luvulle päin mentäessä porosta tuli suositumpi. Suosituimmat ravintolatyypit olivat gourmet-, kahvila- pizzeria- ja pub-ravintolat. Ravintoloiden sisustukseen alettiin kiinnittää enemmän huomiota 80-luvulla, mikä oli paljolti naisasiakkaitten ansiota. Ruokalistakieli muuttui, ja à la carte -listoilla alettiin käyttää suomalaisia nimiä, kun aiemmin kielenä oli ollut ranska. Vuosi-

kymmenelle tyypillistä oli, että ravintolat vaihtoivat liikeidea 3-8 vuoden välein yrittäessään kilpailla asiakkaista. (Sillanpää 2002, 203–205, 207; Viitasaari 2006, 40, 52.)

Alkuruokien tarjonta muuttui 80-luvulla paljon. Monet ruokalajit vaihtuivat uusiksi tai uudistuivat osittain, esimerkiksi perinteistä graavilohta alettiin marinoida, listoille ilmentyi terriini ja uudenlainen tartar, joka valmistettiin graavista tai kylmäsavustetusta kalasta. Sienikeitto alettiin valmistaa metsäsienistä. Kalalautanen oli yksi yleisimpiä alkuruokia, ja siinä käytettiin mm. graavilohta, siikaa ja silakkaa, myös kotimaisten mätien tarjonta lisääntyi. (Viitasaari 2006, 70, 79, 81.)

Kalaruoista yleisimmät ravintoloissa 80-luvulla olivat edelleen lohi, kuha ja meriantura, joiden valmistustapa ei juuri ollut muuttunut edellisistä vuosikymmenistä. Siikaa alettiin tarjoilla enemmän, ja listoilta löytyi myös paistettua ahventa ja kirjolohta, sekä silakka- pihvejä. Erilaiset murekkeet, kuten äyriäismureke ja täytetyt kalaruoat yleistyivät. Kalaruokia alettiin nimetä suomeksi kypsennystapojen mukaan, ja kalan loimuttaminen ja höyryttäminen lisääntyivät. (Viitasaari 2006, 101.) 1980-luvulta alkaen kalaa toimitettiin ravintoloihin fileenä, kun aiemmin ne oli toimitettu kokonaisena, ja myös lihat oli mahdollista tilata paloina, paisteina tai fileinä. Liharuosta sisäelimien ja leikkeleiden tarjonta väheni. (Viitasaari 2006, 97, 111, 116.) Linturuokien tarjonta muuttui suuresti 1980-luvulla. Kanan sekä kanan- ja kukonpojan käyttö väheni ja riistalintujen käyttö yleistyi. Riistalintuja tarjottiin paistettuna ja kasarissa haudutettuna. (Viitasaari 2006, 135.) Kasvisten käyttö monipuolistui ja kasvisruoasta tuli yleinen keskustelun aihe. Kasvisruokien tarjonta pysyi silti vähäisenä à la carte -listoilla, mutta perustettiin myös ravintoloita, joiden liikeidea oli valmistaa vain kasvisruokaa. Kasvisruoat pysyivät samantyyppisenä aikaisempiin vuosikymmeniin nähden, mutta uusia kasvisruokia oli muun muassa kasvispihvit, sieniruukku ja kasvisterriini. (Viitasaari 2006, 146–148.) Suosituimpia jälkiruokia oli edelleen jäätelö, mutta à la carte -listoille ilmaantui kakkuja, leivoksia ja torttuja, sekä uutuudet mousse ja crème brûlée. Tuorejuustoa käytettiin jälkiruokien valmistuksessa runsaasti, muun muassa tuorejuustovanukkaassa ja juustokakussa. Taulukossa 1 on listattu yleisimmin käytetyt ravintolaruoka-annokset 80-luvulla. (Viitasaari 2006, 160.)



Taulukko 1. Yleisimmät ravintolaruoka-annokset 1980-luvulla (Viitasaari 2006, 69, 100, 114, 134, 147, 159.)

| Alkuruoka              | Kalaruoka                         | Liharuoka          | Linturuoka                      | Kasvisruoka                  | Jälkiruoka             |
|------------------------|-----------------------------------|--------------------|---------------------------------|------------------------------|------------------------|
| Graavilohi (marinoitu) | Pariloitu/ paistettu lohi         | Lampaankyl- jykset | Paistettu riekko                | Sekavihannek- set            | Jäätelö                |
| Katkarapusalaat- ti    | Pariloitu/ paistettu me- riantura | Couer de fillet    | Riekkoa kasa- rissa             | Kuorrutettu kasvis           | Jäädyke                |
| Metsäsienikeitto       | Täytetty me- riantura             | Entrecote          | Paistettu fasaani               | Muhennetut sienet            | Krepit                 |
| Terriini               | Silakkapihvit                     | Vasikanselyk- set  | Paistettu sorsa                 | Sekavihannek- set ja voisula | Marjasalaatti          |
| Katkarapukeitto        | Pariloitu/ paistettu kirjo- lohi  | Tournedos          | Pariloitu/ paistettu broi- leri |                              | Sorbetti               |
| Graavihärkä            | Pariloitu/ paistettu kuha         | Pippuripihvi       |                                 |                              | Juustot                |
| Kasviskeitto           |                                   | Häränpihvi         |                                 |                              | Hedelmäsa- laatti      |
| Kalalautanen           |                                   | Poronfilee         |                                 |                              | Päärynää ja kastiketta |
|                        |                                   | Lampaanfilee       |                                 |                              | Uunijäätelö            |
|                        |                                   | Poronselykset      |                                 |                              |                        |

## 2.4 Laman vuodet

Maailmalla tapahtuva hyvä talouskehitys 1980-luvun lopulla näkyi myös Suomessa. Hyvä kehitys lisäsi niin yritysten, kuin yksityisten ihmisten kulutusta, ja siihen vaikutti helppo lainan saanti. Suomalaiset, jotka ennen olivat olleet hyvin säästeliäitä, kuluttivat nyt paljon myös ravintoloissa. Suomalaiset yritykset olivat pahasti velkaantuneet 1980-luvun lopussa, eikä kukaan ollut osannut odottaa 1990-luvun lopussa iskevää lamaa. Ennen laman tuloa oli noin vuoden kestävä epävarmuuden aika, jolloin korot nousivat ja asuntomarkkinat pysähtyivät. Vuonna 1990 työttömyysaste nousi 3,4 prosentista jopa 18,4 prosenttiin. Markan devalvoiminen vuonna 1991 johti monien yritysten korkojen moninkertaistumiseen, mikä taas johti konkursseihin. Asuntojen ja kiinteistöjen arvot laskivat, joten monien kuluttajien vakuuksien arvot romahtivat. (Sillanpää 2002, 180–182.) Hotelli- ja ravintola-alan hyvät kehitysnäkymät päättyivät lamaan. Lama johti

myös ravintola-alalla työpaikkojen vähenemiseen. Harmaatalous lisääntyi ja alalle tulivat yleiseksi osa-aikaiset työsuhteet. Ravintola-alalle tuli uusia yrittäjiä lamasta huolimatta, mihin vaikutti muun muassa se, että anniskeluoikeuksien saanti oli helpompaa ja Alko poisti myös monia muita säädöksiä. Monet alalta työttömäksi jääneet perustivat omia yrityksiä. Lama pakotti yrittäjät kustannustehokkuuteen, innovatiivisuuteen ja differointiin, eli erilaistamiseen. (Sillanpää 2002, 209–212.) Vuonna 1995 EU-jäsenyys toi ravintoloille uusia vapauksia. Samana vuonna Alkon tuonti- ja tukkumonopolit kumottiin, ja Alkolle jäi vain vähittäismyyntimonopoli. Alkon valvontatehtävät siirtyivät sosiaali- ja terveysministeriön alaiselle sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskukselle. (Sillanpää 2002, 212.)

Lama katkaisi hetkellisesti ravintola-alan kehityksen. Kun vuonna 1994 talous kääntyi taas kasvuun, työttömyys väheni hitaasti. EU-jäsenyyden myötä elintarvikkeiden tuonti helpottui, ja ravintoloilla oli monipuolisemmat raaka-aineet käytettävissä. Ruokakulttuurin linjana 90-luvulla oli edelleen uusi ranskalainen keittiö, mutta siitä oli säilytetty ne osat, jotka sopivat suomalaiseen ruokakulttuuriin. Kotimaisten raaka-aineiden arvostus lisääntyi. 90-luvun lopulla Suomeenkin saapui niin sanottu kalifornialainen keittiö, eli ”cross over”- tai fuusiokeittiö. Tämä ei ollut kuitenkaan peräisin Kaliforniasta, vaan Singaporesta ja Hong Kongista, missä se tunnettiin nimellä ”east meets west”. Tämä uusi keittiö oli kehittynyt kun eripuolilta maailmaa tulleet kokit työskentelivät yhdessä. Tyylille tyypillisiä ruoka-annoksia olivat esimerkiksi ”poronfileetä ja suklaakastiketta” tai ”kuhaa sitruunaruohokastikkeen kera”. (Viitasaari 2006, 42–43.)

Lamasta huolimatta, tai juuri sen vuoksi, 90-luvulla syntyi gourmet-paikkojen ja kansanravintoloiden väliin innovatiivisia, mutta vapaamuotoisempia ”oman rahan paikkoja”. Rennompi tunnelma pyrittiin tuomaan esille niin palvelussa, kuin tarjoilijoiden pukeutumisessa, ja pyrittiin unohtamaan kaikenlainen jähmeys. Ensimmäisiä tällaisia ravintoloita olivat Eerikinkadun Helmi (1992–), Korkeavuorenkadun Maxill (1993–) ja Vironkadun Safka (1993–). Samankaltaiset ravintolat levisivät myös kalleimmille liikepaikoille 90-luvun jälkipuoliskon nousukaudella. Ravintoloiden erottelu vaikeutui, kun erilaiset baarit ja kahvilat alkoivat tarjota ruokaa, mm. toasteja ja tapaksia, toisaalta erottelua ei enää tarvittu. (Ruoppila & Cantell, 2000.) Yksi 1990-luvun lamaa kuvaava ilmiö on

”topless -baarit”, jotka syntyivät kun ravintoloitsijat yrittivät parantaa liikevaihtoaan palkkaamalla yläosattomissa olevia tarjoilijoita. (Lindfors 2008.)

1990-luvulla alettiin yhdistellä suomalaisia ja ulkomaisia raaka-aineita keskenään, mikä oli ehkä fuusiokeittiön ansiota. Kotimaisia kaloja, sienä, mätää, kasviksia ja riistaa arvostettiin edelleen, mutta myös ankan ja ulkomaisten juustojen, kuten mozzarellan ja vuohenjuuston, suosio lisääntyi. 80-luvun uutuudet olivat nousseet ruokalistojen suosikeiksi. Uutuuksia 90-luvulla alkuruoissa olivat paistettu ja savustettu ankanrinta ja -maksa, riistasta valmistettu mousse, sekä italiasta tullut carpaccio. Ruoan ulkonäköön kiinnitettiin entistä enemmän huomiota. (Viitasaari 2006, 70.) Taulukossa 2 on listattu 90-luvun yleisimmin käytetyt ravintoloiden ruoka-annokset. Kalaruoista yleisimpiä olivat lohi, siika, kuha ja ahven, ja kalojen kypsennysmenetelmät monipuolistuivat. Kalaa tarjottiin edelleen paistettuna, mutta myös savustettuna, paahdettuna, loimutettuna ja hiillostettuna. Erikoisempia kaloja ja äyriäisiä alkoi näkyä ruokalistoilla, kun tarjolla oli muun muassa merikrottia, tonnikalaa ja kampasimpukoita. (Viitasaari 2006, 101.) Liharuoista yleisimmät olivat nauta, poro ja lammas. Poron ja lampaan tarjonta oli 90-luvulle tultaessa lisääntynyt melkein puolella. Ravintolat alkoivat tarjota myös haudutettuja liharuokia. (Viitasaari 2006, 116.) Linturuoista riistalintuja tarjottiin paljon, eniten riekkoa ja sorsaa. Ankan tarjonta lisääntyi, kuten alkuruoissakin, ja sitä tarjoiltiin pääruokana paistettuna ja paahdettuna. Paistettu broileri oli edelleen yleinen ruokalistoilla, ja erikoislinnuista listoille palasi peltopyy vuosikymmenien tauon jälkeen. (Viitasaari 2006, 135.) Kasvissyönnöksi lisääntyi 1990-luvulla nopeasti (Vegaaniliitto 2008), mutta ravintoloissa kasvisruokia tarjoiltiin edelleen vähän. Ne ravintolat, jotka tarjosivat kasvisruokia, alkoivat uudistaa kasvisruokalajeja. Uutuuksia olivat esimerkiksi kasvispatee, vihannescurry sekä vihannesmedaljonkit. (Viitasaari 2006, 148.) Jälkiruokien pääraaka-aineeksi nousi suklaa, kerman, marjojen ja hedelmien kanssa. Yleisimmät jälkiruoat olivat tortut, juustot, jäätelöt, jäädykkeet, sorbetit, kohokkaat ja paahtovanukkaat. Juustot olivat lähes jokaisen ravintolan listalla, ja niiden alkuperä oli Suomesta, Ranskasta tai Italiasta. Crème bruleen suosio kasvoi ja uutuutena alettiin tarjota marjakeittoa ja valkosuklaaterriiniä. (Viitasaari 2006, 160).

Taulukko 2. Yleisimpiä a la -carte ruokia 1990-luvulla (Viitasaari 2006, 69, 100, 114, 134, 147, 159.)

| Alkuruoka              | Kalaruoka                  | Liharuoka          | Linturuoka                      | Kasvisruoka           | Jälkiruoka   |
|------------------------|----------------------------|--------------------|---------------------------------|-----------------------|--------------|
| Graavilohi (marinoitu) | Pariloitu/ paistettu kuha  | Pippuripihvi       | Paistettu sorsa                 | Kasvispatee           | Torttu       |
| Rapukeitto             | Paahdettu kampela          | Tournedos          | Haudutettu sorsa                | Kuorrutettu kasvis    | Juustot      |
| Metsäsienikeitto       | Pariloitu/ paistettu ahven | Poronfilee         | Paahdettu ankka                 | Vihannes me- daljonki | Jäätelö      |
| Terrini                | Pariloitu/ paistettu lohi  | Häränpihvi         | Paistettu ankka                 | Kasviksia ja pastaa   | Jäädyke      |
| Kalatartar             | Savustettu lohi            | Porsaanselyk- set  | Paistettu riekko                |                       | Kohokas      |
| Mäti                   | Savustettu siika           | Häränselykset      | Paistettu/ pariloitu broi- leri |                       | Sorbetti     |
| Kalalautanen           |                            | Entrecote          |                                 |                       | Crème brulee |
| Paistettu ankka        |                            | Lampaankyl- jykset |                                 |                       | Marjat       |
|                        |                            | Poronseläke        |                                 |                       |              |
|                        |                            | Lampaanka- ree     |                                 |                       |              |

## 2.5 Suomalaisen ruoan ja ravintolan nousu

2000-luvulle tultaessa Suomesta on tullut monipuolisten ravintoloiden maa. Ravintoloi- ta tunnetaan niiden keittiömestareiden mukaan ja ranskalaisesta keittiöstä on tullut poh- joisen raaka-aineiden ylistystä. Ravintolat ovat toimineet suunnannäyttäjinä ja lähiruoan arvostus on noussut. Suomi on löytänyt oman ruokakulttuurinsa. (VisitHelsinki 2014.) Vuonna 2000 Helsinki vietti 450-vuotisjuhlaa ja oli samaan aikaan Euroopan kulttuuri- kaupunki. Kulttuurivuoden ajaksi perustettiin HelsinkiMenu -hanke, jonka tarkoitukse- na oli tehdä suomalaista ruokakulttuuria tunnetuksi ja tuoda esiin suomalaisia raaka- aineita, sekä keittiömestareiden osaamista. HelsinkiMenu elää edelleen ja on levinnyt myös muihin Suomen kaupunkeihin, joissa se kulkee nimellä kaupunkimenu tai Taste of Finland -menu. (Makujen Suomi 2014.)

2000-luvulle tultaessa ravintola-alan nousukausi jatkuu ja ruoan myynti lisääntyy ravin- toloissa. Korkeatasoisia ravintoloita löytyy Suomesta yhä enemmän ja myös Michelin - tähtiä on myönnetty useammalle ravintolalle. Kokin ammatista on tullut yhä suositu-

pi. Ravintoloissa suositaan tuoreita ja sesongin mukaisia raaka-aineita, ja ravintoloiden yksilöllisyys korostuu entisestään. Alalla käytetään yhä enemmän osa-aikaista työvoimaa, ja vuokra- ja ekstratyöntekijöiden käyttö on lisääntynyt. (Viitasaari 2006, 44.)

Ruoan valmistuksessa käytetään edelleen uuden ranskalaisen keittiön tapoja, ja ruoat valmistetaan kevyesti. Terveysajatus lisääntyy kokoajan ja ruoanvalmistuksen taustalla vaikuttaa myös ”naturel cuisine” ajatus, jonka mukaan ruoan aitojen makujen tulee maistua ruoassa. Kotimaisuus on noussut ruoanvalmistuksen tärkeimmäksi ajatukseksi. Trendeinä ovat myös italialaiset ja aasialaiset keittiöt. Lähiruoka keskustelu on lisääntynyt koko ajan, ja kaukaa tuotettujen raaka-aineiden kritisointi on tullut yleiseksi. (Viitasaari 2006, 44.) Yksi 2000-luvun ilmiöistä on slow food -liike, jonka ydinsanoman mukaan ”maapallon jokaisella ihmisellä on oikeus puhtaasti ja reilusti tuotettuun ruokaan”. Liike on saanut alkunsa jo 1980-luvulla, mutta on tullut yleisesti tunnetuksi vasta 2000-luvulla. Slow food -ruoassa suositaan lähellä tuotettuja, kausittain vaihtelevia raaka-aineita sekä vastuullisuutta, eli kestävästä kehitystä edistävällä tavalla tuotettuja raaka-aineita. Slow food -ruoka tukee myös reilua, eli hyvissä työskentelyolosuhteissa tuotettua ja oikeudenmukaisesti hinnoiteltuja raaka-aineita. (Uusikylä 2012, 12, 20.)

Ruokatrendejä 2000-luvulla ovat muun muassa lähiruoka, luomuruoka, kansainväliset ruoat, reilun kaupan tuotteet, kulinaarinen oppiminen, superruoka, vähähiilihydraattinen ruokavalio sekä ruoan ja juoman yhdistäminen (Foodprocessing 2010). Lähi- ja luomuruoasta on jo vakiintunut lähes pysyvä ilmiö, jolla on vaikutuksia kestäväan kehitykseen, maaseudun mahdollisuuksiin sekä paikallisen tuotannon kehitykseen (Sitra 2011). Trendiguru Pierre Nierhausin mukaan luomusta ja luonnonmukaisuudesta on kasvamassa megatrendi, ja luonnonmukaisuus näkyy niin fine dining -paikoissa, kuin pikaruokaloissa (Atriakeittiössä 2013). Megatrendillä tarkoitetaan ilmiötä, joka nousee niin suureksi, että se näyttää tulevaisuuden suunnan. Megatrendi sisältää globaalin tason muutoksia. (Rubin 2014.) Kestävä kehitys on yksi ravintola-alan trendejä, ja ravintoloilla on nykyään mahdollisuus saada Pohjoismaiden yhteinen Joutsenmerkki, joka kertoo palvelun ympäristöystävällisyydestä (Ravintolasavoy 2008). Ihmisten asenteet ja mielipiteet ovat muuttumassa ja nyt halutaan puhdasta, lisäaineetonta ruokaa ja tietoa sen alkuperästä. Kuluttajat saavat ostettua lähi- ja luomuruokaa eri maatilatori – myymälöistä. (Lindgren 2010, 9, 234.)

### 3 Ruokalistasuunnittelun perustaa

Ravintoloissa esiintyvät ruokalistat ovat yleensä joko menu tai à la carte -lista. À la carte tarkoittaa tilauksesta valmistettavaa ruokalajia ja menu voi tarkoittaa joko à la carte -listaa tai valmista ateriakokonaisuutta. Menun alkuperä tulee sanasta *table d'hôte*, joka tarkoittaa ”isännän pöytää” ja ”jokapäiväistä ateriaa”. Menyillä tarkoitetaan siis usein ateriakokonaisuutta, jonka ravintola tai illan isäntä on laatinut ja johon ei voi vaikuttaa ruokailutilanteessa. (Viitasaari 2006, 47–48.) Ruokalistoja ovat myös esimerkiksi lounas- ja päivällislistat sekä kiertävät listat (Suomen virtuaaliammattikorkeakoulu 2006). À la carte -listoilla ruokalajit ryhmitellään alku-, pää- ja jälkiruokiin. 1900-luvun alusta 1950-luvulle asti à la carte -listat olivat hyvin laajoja ja vaihtuivat harvoin. Ruokalistalla saattoi olla jopa yli 100 ruokalajia. Nykyisin à la carte -listoilla on noin 15–20 ruokalajia. Pääruokien määrä on ollut yleensä suurin ja seuraavaksi eniten on tarjottu alkuruokia. Nykyisin määrät ovat alku-, pää- ja jälkiruokien suhteen lähes samat. (Viitasaari 2006, 54.) Ruokalista on muutakin kuin lista ruoista ja niiden hinnoista. Se kuvastaa ravintolan tyyliä ja konseptia ja on tärkeä markkinointiväline. Kolme tärkeää asiaa ruokalistaa tehdessä ovat annosten kuvaus, listan asettelu ja hinnoittelu. (Mealey 2014.) Ruokalistasuunnittelussa tärkeää on ottaa huomioon yrityksen liikeidea ja kohderyhmä (Suomen virtuaaliammattikorkeakoulu 2006).

Ravintolan ruokalista ja sen suunnittelu ovat ravintolan keskeisimmät asiat. Ruokalistasuunnitteluun vaikuttaa monia eri tekijöitä, joita moni ei tule ajatelleeksi suunnitellessaan ravintolan avaamista. Moni lähtee suunnittelemaan ravintolan konseptia ja sen jälkeen vasta ruokalistaa, vaikka se kannattaisi tehdä toisinpäin, koska ruokalistalla tulee olla sellaisia tuotteita, joita ravintolan keittiö pystyy tuottamaan. Huomioon otettavia asioita ruokalistasuunnittelussa ovat (Walker & Lundberg 2005, 188–189.):

- asiakkaan tarpeet ja toiveet
- henkilökunnan kyvyt
- laitteet
- raaka-aineiden saatavuus
- hinta ja hinnoittelu
- ravitsemusarvot
- katetuotto

- ruokalistan virheettömyys
- ruokalistan tyyppi
- ruokalistan tarjonta
- menuanalyysi
- ruokalistan ulkonäkö
- vakioidut reseptit
- myyntikateprosentti.

Tässä raportissa ei keskitytä niinkään tuotteiden hinnoitteluun, katetuottoon, myyntikateprosenttiin tai resepteihin.

À la carte -listan suunnittelu on ravintolassa lähes koko ajan käynnissä oleva prosessi, josta yleensä keskustellaan työnteon ohessa. Useimmissa paikoissa lista vaihtuu noin 4–6 kertaa vuodessa ja lisäksi voi olla sesonkilistoja. Uuden listan suunnittelu kestää noin puoli vuotta, joten samaan aikaan on monen eri listan suunnittelu käynnissä. Suunnittelussa otetaan huomioon sesonkituotteet, vuodenajat, raaka-aineiden toimitukset sekä laadun tasaisuus. Usein listan perusrunko pysyy samana, ja vain sesonkiruoat vaihtuvat. Uudet ideat haetaan kirjoista, lehdistä, eri ravintoloista ja ulkomailta. Listan tekoon osallistuu yleensä koko keittiöhenkilökunta, mutta lopullisen listan päätökset tekee keittömestari tai -päällikkö. (Viitasaari 2006, 61.)

Tärkeä asia ruokalistasuunnittelussa on aistinvaraiset ominaisuudet eli gastronomiset tekijät, jotka vaikuttavat eniten asiakastyytyvyyteen. Näitä ovat ruoka-annoksen maku, väri, rakenne ja asettelu. Ruokalistasuunnittelijan on tunnettava hyvin raaka-aineet ja niiden valmistusmenetelmät. Aistinvaraisista ominaisuuksista etenkin värit ja asettelu luovat asiakkaalle annoksen ensivaikutelman ja houkuttelevuuden. Houkuttelevia väreinä on pidetty punaista, oranssia, ruskeaa, vaaleanpunaista, keltaista ja vaalean vihreää. Ei saa kuitenkaan sekoittaa kaikkia värejä yhteen tai käyttää pelkästään samoja värejä. Värikkäissä kasviksissa on myös tärkeitä ravintoaineita. (Suomen virtuaaliammattikorkeakoulu 2006.)

Ruokalistan aloittavat yleensä alkuruoat. On tärkeää miettiä, montako ruokalajia listalla on. Moni ravintola yrittää tarjota jokaiselle jotain, jolloin raaka-aineiden määrä on suuri.

Ravintolan tulee miettiä, että sen täytyy saada nämä kaikki raaka-aineet sekä säilyttää, esivalmistella, valmistaa ja tarjoilla. Kontrolloinnista tulee siis sitä hankalampaa mitä enemmän ruoka-annoksia listalla on. (Ninemeier 2009, 138.) *Ruoanvalmistuksen käsikirjan* mukaan à la carte -listan annokset luetellaan seuraavassa järjestyksessä (Viitasaari 2006, 62.):

- kylmät alkuruoat
- lämpimät alkuruoat
- keitot
- munaruoat
- kala- ja äyriäisruoat
- liha- ja linturuoat
- vihannesruoat
- juustot
- lämpimät jälkiruoat
- kylmät jälkiruoat.

Ruokalistan tasapaino saavutetaan, kun listalla tarjotaan kylmiä ja lämpimiä alkuruokia, kuten keittoja ja salaatteja, hyvä määrä alkuruokia listalla on noin 6-8 kappaletta. Pääruokia tulisi olla lihaa, kalaa, siipikarjaa ja pastaa. Pääruokia tulisi olla noin kahdeksan, ja valmistustapoja olisi hyvä olla erilaisia, kuten esimerkiksi paistettua, grillattua, paahdettua ja haudutettua. Jälkiruoissa voi olla tarjolla hedelmiä, piirakoita, kakkuja, jäätelöitä ja leivonnaisia ravintolan teeman mukaan. Jälkiruoat nostavat ravintolalaskua helposti, kun ne on markkinoitu oikein. (Walker & Lundberg 2005, 202–203.)

Ruokalistasuunnittelu ei lopu koskaan ja lopullista listaa ei välttämättä koskaan saada valmiiksi. Prosessi on jatkuvaa perustuen nykyisten ja mahdollisten asiakkaiden tyydyttämiseen. Ruokalista on ravintolan tärkein myyntiväline, joka kertoo asiakkaalle millainen ravintola on, jo ruokalistan näkeminen aloittaa ravintolan myyntiprosessin. (Ninemeier 2009, 134–135.)



## 4 Ravintola Kalastajatorppa

Hotelli Hilton Kalastajatorppa sijaitsee Helsingin Munkkiniemessä. Ravintola Kalastajatorppa on saanut nimensä Munkkiniemen kartanon alueella, Laajalahden rannalla punaisessa mökissä eläneeltä kalastajalta. Alueelle myöhemmin rakennettua punaista huvilaa alettiin kutsua Fiskartorpetiksi, Kalastajatorpaksi. Vuonna 1915 huvilasta tehtiin kahvila, kun K. M. Brondinin leipomo vuokrasi alueen. Seuraavien vuosikymmenten aikana alueelle rakennettiin tenniskentät ja ”merikylpylä” hiekkarantoinen. Paikasta tuli suosittu sunnuntairetkien kohde varsinkin sen jälkeen kun Munkkiniemen raitiotie rakennettiin. Vuonna 1932 Fazer-konditoria vuokrasi Kalastajatorpan ja kahvilassa alettiin tarjoilla ruokaa, ja se sai myös täydet anniskeluoikeudet. Uuden omistajan myötä Kalastajatorpalle tehtiin remontti, joka oli valmis vuonna 1937. Remontti ei kuitenkaan riittänyt, vaan uudet laajennustyöt aloitettiin heti perään. Laajennus oli valmis talvisodan aattona heinäkuussa 1939. (Hotelli- ja ravintolalehti 1969, 17.) Talvisodan aikana Kalastajatorppa toimi sotasairaalana haavoittuneille sotilaille. Sota-ajan säännöstely vaikutti myös Kalastajatorpalla ja ruokaa sai vain kuponkeja vastaan. Riistaa ravintolassa sai myydä ilman korttia. Vuonna 1948 säännöstelyjen loputtua Kalastajatorpalla alkoi taas ravintola elämä kukoistaa. Asiakkaiksi ei kuitenkaan huolitettu ketä tahansa, vaan vain tunnettuja kanta-asiakkaita. (Ikonen 1989, 7–8.) Olympiavuonna 1952 Kalastajatorppa siirtyi Alkon ravintoloille, joka myöhemmin tunnettiin nimellä Arctia. Vuonna 1957 ravintolaa remontoitiin, jotta bankettitilaisuuksille saatiin lisätilaa. Samalla myös keittiötä uudistettiin uusilla laitteilla. (Ikonen 1989, 12–13.)

Kalastajatorpalla lämpimän keittiön linjana käytettiin perinteisen ranskalaisen keittiön mallia, mutta kotimaisia raaka-aineita sopeutettiin ravintola käyttöön. Kalastajatorppa oli ensimmäisten joukossa pororuokien valmistajana, ja se käyttikin porolihaa suurissa määrin. Kotimaiset sienet ja erityisesti korvasienet kuuluivat Kalastajatorpan keittiöön. 50-luvulla avattu à la carte -ravintola ”Grill bar” oli menestys. Annokset valmistettiin grillaamalla ne salissa baaritiskin toisessa päässä. Tämä kuitenkin loppui kun rasvaisessa ilmastointi hornissa syttyi tulipalo pariinkin kertaan. Sen jälkeen annokset tilattiin ja haettiin keittiöstä. (Ikonen 1989, 11–12.)

Henkilökuntaa 1950-luvulla Kalastajatorpalla oli noin sataviisikymmentä. Keittiön ja salin väki joutui koetukselle kun iltaruuhkan aikaan Pyöreässä salissa tuli illallinen saada päätökseen ennen ohjelman alkua ja samaan aikaan Siirtomaasalissa ja kabineteissa saat- toi olla jopa satoja yksityistilaisuuksien vieraita, joiden aikatauluista tuli pitää kiinni. Valituksia ravintolalle tuli eniten naudanlihasta, sillä Kalastajatorpan tarvitsemia suuria määriä lihaa ei ollut saatavissa. (Ikonen 1989, 15–16.)

60-luvulla à la carte listan laaja valikoima aiheutti epätasaisuutta niin ruoan laadussa kuin myynnin katteessa. Päivällislista ei myynyt, ja ravintolaan kehiteltiinkin à la carte -listan lisäksi menu -lista, joka sisälsi neljä valmiiksi suunniteltua kolmen ruokalajin kokonaisuutta. Vuonna 1966 Kalastajatorpalla kokeiltiin myös disco-toimintaa. Alkon tarkastajan käynti sekä illanvieton jälkeinen onnettomuus kuitenkin lopettivat disco-toiminnan. Tilalle perustettiin jäsenyyttä edellyttävä VSOP-klubi, jonka asiakkaat olivat 21–35-vuotiaita. VSOP-klubi jatkoi vuoteen 1978 asti. (Ikonen 1989, 17–20.)

Hotelli Kalastajatorpan louhintatyöt aloitettiin vuonna 1967 ja hotelli avasi ovensa toukokuussa 1969. Hotellin suunnitteli Markus Tavio ja se piti sisällään 77 kahden hengen huonetta, joista kaikista oli merinäköala. (Hotelli- ja ravintolalehti 1969, 17.) Hotelli laajennuksen myötä Grill-Roomin nimi vaihtui Red Roomiksi, ja sen sisustus ja kalustus olivat nimen mukaiset. Myyntipalvelu aloitettiin 70-luvun alussa ja oli ensimmäisiä Suomessa. (Ikonen 1989, 22, 24)

Kalastajatorpalla tarvittiin hotellitilaa lisää kun Helsingistä tuli poliittisten neuvonpitojen isäntäkaupunki. SALT-keskustelut olivat ensimmäinen suuri kokous. ETY-kokous pidettiin 1975, ja ennen sitä saatiin valmiiksi hotellia vastapäätä rakennettu uusi hotelli-rakennus. Kalastajatorppa oli vakiinnuttanut paikkansa valtion edustuspaikkana. (Saarenheimo. 1985, 74–76.) Samoihin aikoihin Alkon ravintolat alkoi käyttää 70-luvulla markkinoinnissaan ”Polar hotellit ja ravintolat” logoa, ja Kalastajatorpan baari ja ravintola saivat etuliitteekseen Polar-sanan. (Ikonen 1989, 25.) Vuonna 1981 yhtiö hylkäsi Polar-nimen sen yleisyyden vuoksi, ja otti käyttöönsä Arctia Oy:n yhtiön nimeksi. Kalastajatorpalla Polar ravintola ja bar ristittiin Brondin’s nimiseksi. Arctian lippulaivana Kalastajatorppa valittiin usein yhtiön edustuspaikaksi. Vuonna 1985 Brondin’s -ravintolan seinä poistettiin ja sisustusta muutettiin. Nimi vaihtui samalla Polo -

ravintolaksi. Vuonna 1985 alkoi ravintolassa taas purku- ja laajennustyöt. Uudistuneen ravintolan avajaiset pidettiin joulukuussa 1986. (Ikonen 1989, 36–39.)

”Kalastajatorppa on edustusravintola, jossa pääpaino on juhlavien bankettitilaisuuksien järjestämisessä ja à la carte -kaupassa. Kokous ja koulutustilaisuudet ovat myös tärkeässä asemassa.” (Suurkeittiösanomat 1993, 10.) Viime vuosina Suomessa on havaittu hotellien kansainvälistymistä, ja näin on käynyt myös Kalastajatorpalle. Vuonna 1999 Scandic Hotels osti Arctian, entisen Alkon ravintoloiden, liiketoiminnan. Hilton osti Scandicin vuonna 2001. Kiinteistö on edelleen Kapiteelin omistuksessa. Kapiteeli omistaa 15 aikoinaan Arctialta lähtöisin olevaa hotelli kiinteistöä Suomessa. Vuonna 2004 Hotelli Kalastajatorppa peruskorjattiin 1970-luvun henkeen. (Rautiainen 2004.)

Nykypäivänä Hotelli Hilton Kalastajatorppa on edelleen tunnettu kansainvälinen kongressihotelli. Hotelli pitää sisällään 238 huonetta, joista on joko puisto- tai merinäköala, 17 kokoushuonetta, sekä saunatilat, joista pääsee hotellin yksityiselle rannalle. Hotellissa toimii Oceana Restaurant, joka tarjoilee hotelliaamiaisen, ravintola Meritorppa, joka on à la carte -ravintola, ja tarjoilee paikallisia ja kansainvälisiä ruokia. Vista Baarista löytyy jopa 32 eri viskiä ja pikkupurtavaa. (Trivago 2014.)

## 5 Tutkimuksen toteuttaminen

Opinnäytetyöni on laadullinen, eli kvalitatiivinen, tapaustutkimus. Laadullisissa tutkimuksissa aineistonkeruumenetelminä käytetään yleensä haastattelua, kyselyä, havainnointia ja dokumentteihin perustuvaa tietoa. Tutkimusaineistoina käytettävät materiaalit ovat yleensä yksityisiä dokumentteja tai joukkotiedotuksen tuotteita. Dokumentteja voivat olla esimerkiksi puheet, kirjeet tai päiväkirjat. Tässä tapauksessa dokumentteja ovat Kalastajatorpan ruokalistat. Tutkimuksessani käytän menetelminä dokumenttiana-lyyisiä ja haastattelua. Dokumenttiaineistona käytän Kalastajatorpan à la carte -listoja 1970-luvulta 2000-luvulle, jotka on kerätty Hotelli- ja ravintolamuseosta. Haastattelu toteutetaan teemahaastatteluna eli puolistrukturoituna haastatteluna. Haastattelussa edetään tiettyjen teemojen mukaan ja niihin liittyvien tarkentavien kysymysten varassa. Tämä mahdollistaa sen, että saan vastauksia kysymysrunkoa laajemmin, koska haastattelun aikana voi tulla esiin asioita, joita en ole osannut kysymyksiä laatiessa ottaa huomioon. (Hirsijärvi, Remes & Sajavaara 2007, 186–187; Tuomi & Sarajärvi 2003, 73, 77, 86.)

Dokumenttiaineisto on kerätty maalis-huhtikuussa Helsingissä, Hotelli- ja ravintolamuseon arkistosta. Tutkittavaa aineistoa eli ravintolan à la carte -listoja löytyi yhteensä 27 kappaletta, eniten materiaalia löytyi 70-luvulta ja vähiten 2000-luvulta. Listoja löytyi eri nimillä Kalastajatorppa, Red room, Polar, Polo ja Meritorppa. Listoissa on lueteltu à la carte -ruoat, sekä muutama menu vaihtoehto. Tutkimuksessani keskityn Kalastajatorppa ja Meritorppa nimillä oleviin listoihin. Tutkittavaa materiaalia käytössäni on siis 21 kappaletta. Materiaalia tuli käsitellä ravintolamuseossa hanskat kädessä, että ne säilyisivät hyvässä kunnossa myös tulevaisuudessa. Otin keräämästäni aineistosta valokuvia. Valokuvien avulla pystyin palaamaan aineistoon myös kotona, ja myös tarkistamaan asioita myöhemmin. Valokuvaus on sallittua, kunhan ei käytä salamaa.

Tutkimuksen analysoimisessa käytän aineistolähtöistä analyysimallia, ryhmittelemällä ja pelkistämällä aineistoa. Ryhmittelen aineistoa esimerkiksi vuosikymmenittäin käytettyjen pääraaka-aineiden mukaan. Alkuruokia ja jälkiruokia en ole ryhmitellyt, eli olen keskittynyt pääruokien raaka-aineisiin. Vertaan keräämäni aineistoa toisiinsa, esimerkiksi miten ruokalajien määrät ovat muuttuneet tai miten pääraaka-aineiden käyttö on muut-

tunut. Vertaan tuloksia myös tietoperustaani, jossa olen käynyt läpi vuosikymmenittäin yleisimmät ruoka-annokset. Haastattelun avulla pyrin syventämään näitä keräämiä tietoja, ja saamaan selvyyttä siihen, mitä asioita ja prosesseja on vaikuttanut listojen ja ruoka-annosten takana.

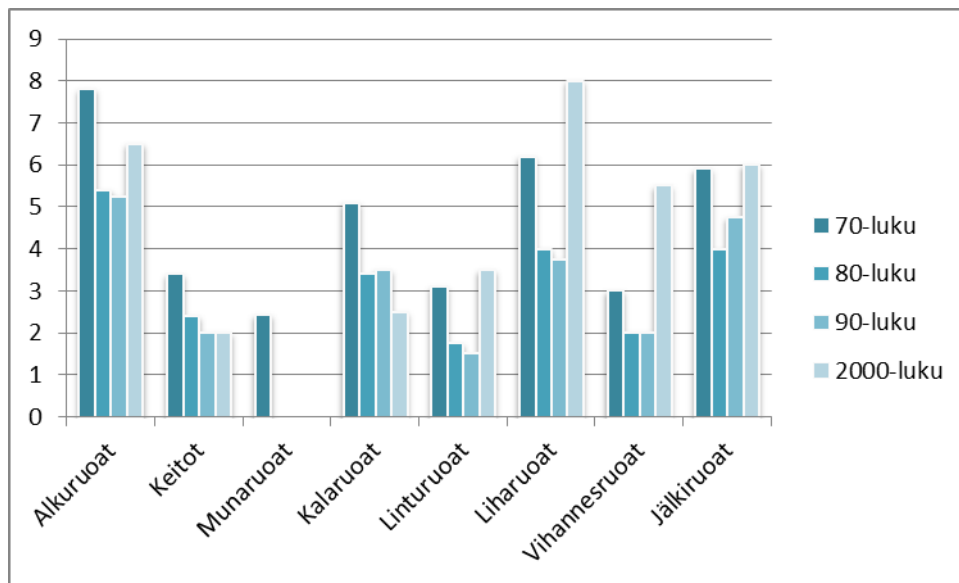
Haastattelu toteutettiin 21.5.2014 klo 9.00 Karjalatalon ravintola Karelian tiloissa.

Haastattelin Pekka Pärssistä, joka on toiminut Kalastajatorpalla keittiöpäällikkönä ja keittiömestarina 80-luvulla. Haastattelusta tuli kuitenkin puolistrukturoitu haastattelu, sillä käytin valmista haastattelurunkoa, eikä haastattelu poikennut siitä paljoakaan.

Haastattelun teemat olivat pääasiassa ruokalistasuunnittelun prosesseista poimittuja, joita olen käynyt läpi tietoperustassani. Halusin haastattelussa saada selville mitkä asiat ovat vaikuttaneet listoihin.

## 6 Tulokset

Kuviossa 1 näkyy ruokalajien jakaumat vuosikymmenittäin. Aina 70-luvulta 80-luvulle asti ruokalajit lajiteltiin listoilla alkuruokiin, keittoihin, munaruokiin, kalaruokiin, linturuokiin, liharuokiin, vihannesruokiin ja jälkiruokiin. Tultaessa 2000-luvulle ruokalajit on lajiteltu alkuruokiin, pääruokiin ja jälkiruokiin, mutta olen erotellut niistä keitot, kasvisruoat, kala- ja liharuoat. Luvuissa 5.1–5.4 kuvaan tarkemmin kunkin vuosikymmenen ruokalistoja, lähinnä mitkä ovat olleet käytetyimmät pääraaka-aineet.



Kuvio 1. Ruokalajien määrä listalla vuosikymmenittäin

### 6.1 À la carte -listat 1970-luku

1970-luvun à la carte -listoja löytyy kolmea erilaista. Red Roomilla on oma lista, lisäksi niitä on nimellä ”Kalastajatorppa” ja ”Polar hotellit ja ravintolat”. Eniten löytyy listoja ”Kalastajatorppa”-nimellä, joten keskityn tarkastelemaan näitä. Ruoat jakautuvat alkuruokiin, keittoihin, munaruokiin, kalaruokiin, linturuokiin, liharuokiin, vihannesruokiin ja jälkiruokiin. Osassa listoista ei ole ollenkaan vihannes- tai munaruokia eritelty. Yhteensä ”Kalastajatorppa” -listoja löytyy ravintolamuseosta kymmenen kappaletta, Red Roomilta löytyy kaksi, Polar hotellit ja ravintola -nimellä yksi. Lisäksi löytyy yksi lista, joka on todennäköisesti ollut käytössä jollain teemaviikolla, koska se erottuu muista, ja pitää sisällään espanjalaistyyppisiä ruokia. ”Kalastajatorppa” ja ”Polar” -listoissa annokset on kirjoitettu suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi. ”RedRoom”-listoissa kielinä on

suomi ja ruotsi. Osaan on merkitty vuosiluku, mutta kaikissa sitä ei ole, joten en ota vuosilukuja huomioon. ”Kalastajatorppa” -listoilta löytyy keskiaukeamalta ”Gourmet -menu”, eli ”Herkkusuiden -menu”, joka pitää sisällään neljästä viiteen ruokalajia, ja on kirjoitettu ranskaksi, suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi.

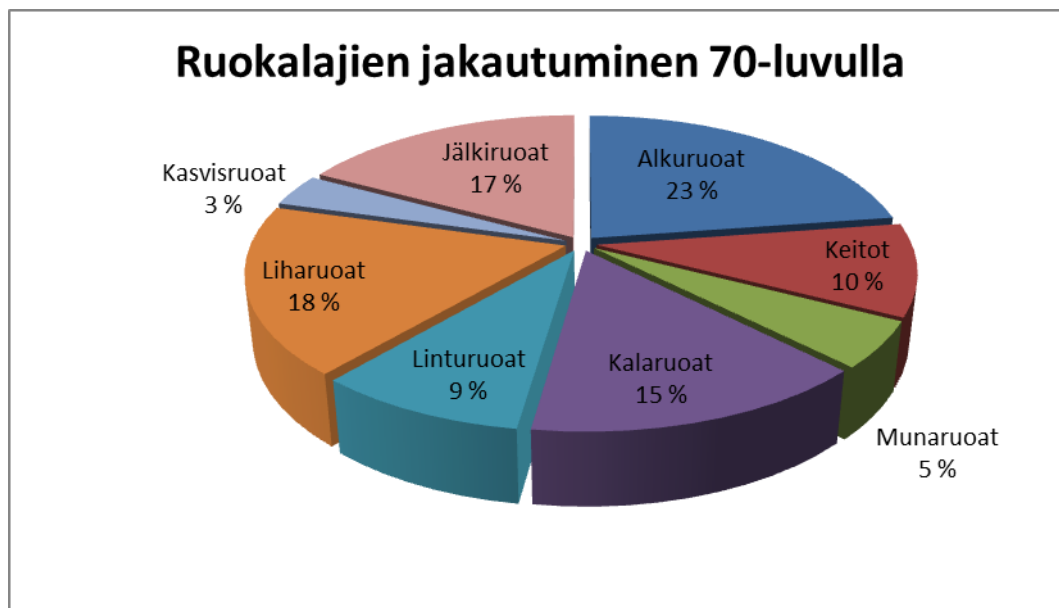
Alkuruokia ”Kalastajatorppa” -nimellä olevissa à la carte -listoista löytyy keskimäärin kahdeksan, niitä esiintyy listoilla 5–12 kappaletta. Alkuruokien käytetyimmät pääraaka-aineet ovat hanhenmaksa, kaviaari ja lohi, jota alkuruoissa esiintyy graavattuna, kylmäsavustettuna, kohokkaana ja lisäksi tarjolla on loheneviä. Alkuruokien jälkeen listalla tulee keitot.

Keskimäärin keittoja on tarjolla kolme kappaletta. Eniten löytyy lohikeittoa ja kilpikonnalientä, sekä tasaisesti myös häränhätälientä, parsakeittoa ja herkkusienikeittoa. Sieni-keittoja löytyy myös keltasieni- ja korvasienikeittoina. Munaruoat ovat erikseen mainittu seitsemällä listalla, ja niitä on listoilla kahdesta neljään kappaletta. Kaikista löytyy munakasta eri tavoin valmistettuna (esimerkiksi bohemienne), lisäksi löytyy uppomunaa ja munakokkelia.

Kalaruokia on esillä keskimäärin viisi. Eniten on käytetty merianturaa, lohta ja kuhaa. Merianturaa ja lohta saattaa yhdellä listalla esiintyä parillakin eri tavalla valmistettuna. Lohta on valmistettu savustettuna, muhennettuna, haudutettuna, hiillostettuna, paistettuna ja keitettynä. Oikeastaan edellä mainittujen kalojen lisäksi on vain meritaimenta ja joillain listoilla muita mereneläviä, kuten sinisimpukoita ja meriravunpyrstöä.

Linturuokia esiintyy keskimäärin kolme, kahdesta neljään kappaletta. Eniten on fasaania, riekkoa ja ankkaa. Liharuokia esiintyy listoilla eniten, neljästä yhteentoista kappaletta. Eniten on härkää, vasikkaa ja poroa. Porosta on tarjolla poronselyksiä ja poronkieltä. Vihannesruokia on vain neljällä listalla kahdesta neljään kappaletta. Eniten on tarjolla vihersalaattia ja tankoparsaa.

Jälkiruokia esiintyy neljästä kymmeneen kappaletta, keskimäärin kuusi. Erilaisia kohokkaita on eniten, lisäksi Camembert -juustoa on ollut tarjolla jopa kuudella eri listalla. Eri marjoista valmistettuja jäädymkeitä ja jäätelöitä löytyy paljon.



Kuvio 2. Ruokalajien jakautuminen Kalastajatorpan à la carte -listoilla 70-luvulla

Ruoat jakautuvat niin, että alkuruokia on eniten (23 %) listalla. Alkuruoiksi voidaan laskea myös keitot ja munaruuat, joten todellinen määrä on suurempi. Kala-, liha- ja jälkiruokia on melkein yhtä suuret määrät. Liharuokia on kolme prosenttia enemmän kuin kalaruokia (kuvio 2). Seuraavana on vielä poimittu listalta jokaista ruokalajia yksi kappale, ja ne on kirjoitettu samassa muodossa, kuin ruokalistassa. Liitteessä 3. löytyy malli Kalastajatorpan ruokalistasta 70-luvulta.

HANHENMAKSAA, SALAATTIA PORTVIINIHYYTELÖÄ

Gåslever med grönsallad och portvingelé

*Goose liver with lettuce and port wine jelly*

~~~~~

SUOMALAISTA LOHIKEITTOA, RUISLEIPÄÄ

Finks laxsoppa med surlimpa

*Finnish salmon soup with rye bread*

~~~~~

MERINTURAMUREKETTA CARDINAL

Sjotengsmousse Cardinal

*Mousse of sole with lobster sauce*

~~~~~

OMENALLA HÖYSTETTYÄ FASAANIKUKKOA CALVADOS

Fasan Calvados



*Pheasant with apple and cream sauce*

\*\*\*\*\*

PORONSELÄKKEITÄ KASARISSA, OMENA-PUOLUKKASURVOSTA

Rennoisetter I kastrull med äppel och lingon

*Noisettes of reindeer in casserole with apple and red whorthleberries*

\*\*\*\*\*

TORPAN HEDELMÄSALAATTIA

Torpets fruktsallad

*Fruit salad house's style*

## 6.2 À la carte -listat 1980-luku

1980-luvulta ”Kalastajatorppa” -nimellä kulkevia à la carte -listoja Hotelli- ja ravintola-museosta löytyi viisi kappaletta. Lisäksi oli yksi ”Terrace” -lista sekä ”Polo” ja ”Polar” -listoja molempia yksi. 80-luvulla Polar baari ja ravintola -nimi vaihtui ensin Brondi's -nimiseksi ja pari vuotta myöhemmin Poloksi. 80-luvulla à la carte -listat on kirjoitettu suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi, mutta osassa on näiden lisäksi ruokien nimet ranskaksi. Listat ovat hyvin samannäköisiä kuin 70-luvulla. Vain Polon lista poikkeaa muista listoista värikkyydellään.

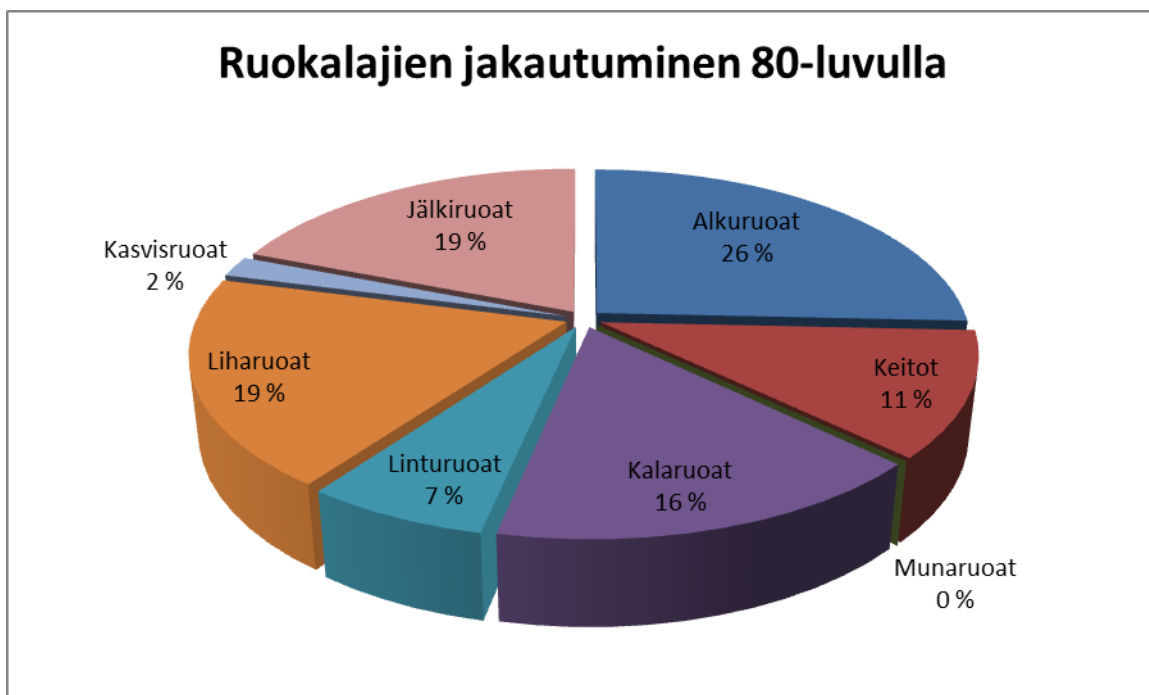
Alkuruokia on keskimäärin viisi kappaletta listoilla. Eniten on lohta, kylmäsavustettuna tai graavattuna, ja poroa. Alkuruoista löytyy myös muikunmätää, riistamurekettä ja -galantinea, linnunmaksapateeta ja fasaanimoussea.

Keitoista lohikeittoa löytyy listoilta eniten. Keittoja on keskimäärin kaksi kappaletta. Yhdellä listoista keittoja ei ole erikseen oman otsikon alla, vaan ne löytyvät alkuruokien joukosta. Korvasienikeittoa löytyy kahdelta listoista, ja muuten keittoja on tasaisesti erilaisia, esimerkiksi kilpikonnakeittoa, riistakeittoa, jahtilientä ja kanakeittoa.

Kaluruokia on keskimäärin neljä kappaletta. Eniten on tarjolla lohta (paistettuna, pariloituna, haudutettuna, keitettynä ja seläkkeenä), kuhaa (friteerattuna, haudutettuna, keitettynä), meritaimenta ja merianturaa. Lisäksi löytyy piikkikampelaa, merirapua ja hummeria.

Liharuokia listoilla on keskimäärin neljä. Pääasiassa on käytetty poroa, härkää ja vasikkaa. Poroa on tarjolla kyljystä, seläkettä, kieltä ja käristystä. Härkää on kyljyksenä, sisäfileenä, chateaubriand, coeur de filet ja pippurifilee. Vasikkaa löytyy vasikanpaistikkeita, kyljystä, vasikanleikettä ja vasikanselykset. Linturuokia listoilla on keskimäärin kaksi kappaletta. Riekkoo löytyy eniten ja sen lisäksi on ankkaa, heinäsorsaa, hanhea ja kalkkuna. Vihannesruokia löytyy yhdeltä listalta ja niitä on kaksi kappaletta. Kuorrutettua purjoa ja Friteerattua artisokkaa.

Jälkiruokia on keskimäärin kuusi kappaletta per lista. Eniten on marjajäädymkeitä ja -jätelöitä. Marjoina on käytetty tyrniä, karpaloa, mustaherukkaa, puolukkaa ja mesimarjaa. Lisäksi jälkiruoista löytyy esimerkiksi liekitettyjä banaaneja, leipäjuustoa ja mustikkapaistosta.



Kuvio 3. Ruokalajien jakautuminen Kalastajatorpan à la carte -listoilla 80-luvulla

Kuviossa kolme näkyy ruokalajien jakautuminen 80-luvulla. Alkuruokia on jälleen ylivoimaisesti eniten. Liha- ja kalaruokien määrätkin suhteessa toisiinsa ovat pysyneet samoina kuin 70-luvulla. Keittojen määräkin on pysynyt melko samana. Munaruokat ovat puolestaan kadonneet kokonaan listoilta. Jälkiruokien lukumäärä on hieman noussut. Liitteessä 4. löytyy malli 80-luvun à la carte -listasta. Alle olen poiminut listoilta taas kaikkia ruokalajeja yhden, ja ne on kirjoitettu siinä muodossa kuin listalla.

SAUMON DEMI-SEL, SAUCE MOUTARDE

Graavia lohta, sinappikastiketta

Gravlax med senapssås

Slightly salted salmon with mustard sauce

»»»»»

BISQUE DE CREVETTES

Katkarapukeittoa

Räksoppa

Shrimpsoup

»»»»»

SAUMON GRILLE AU BEURRE DE CITRON

Pariloitua lohta, sitruunavoita

Grillad lax med citronsmör

Grilled salmon with lemon butter

»»»»»

LANGUE DE RENNE FUMEE, SAUCE MADERE

Savustettua poronkieltä madeirakastikkeessa

Rökt rentnga i madeira sås

Smoked reindeer tongue with madeira sauce

»»»»»

GLACE AUX FRAMBOISES ARCTIQUES, PETITS GATEUX SECS A

L'AMANDE

Mesimarjakotijäätelöä, mantelikakkuja

Äkerbärglass, mandelkakor

Arctic bramble ice cream, shortbreads with almond

### 6.3 À la carte -listat 1990-luku

1990-luvulta Hotelli- ja ravintolamuseon arkistoista à la carte -listoja löytyy neljä kappaletta, ja kaikki ovat nimellä ”Kalastajatorppa”. Listoissa on käytetty taas kielinä suomea, ruotsia, englantia, sekä muutamissa ranskaa. Sama piirros koristaa listojen kansia, kuin 70- ja 80-luvuilla (liite 2.).

Alkuruokia on keskimäärin viisi kappaletta per lista, ja eniten alkuruoista on tarjolla graavilohta, lisäksi lohta löytyy suolattuna. Äyriäisiä alkuruoista on hummericocktailia ja -raviolia, sekä katkarapua avokadon kanssa, ja avokado-äyriäiscocktail. Kasvisvaihtoeht-

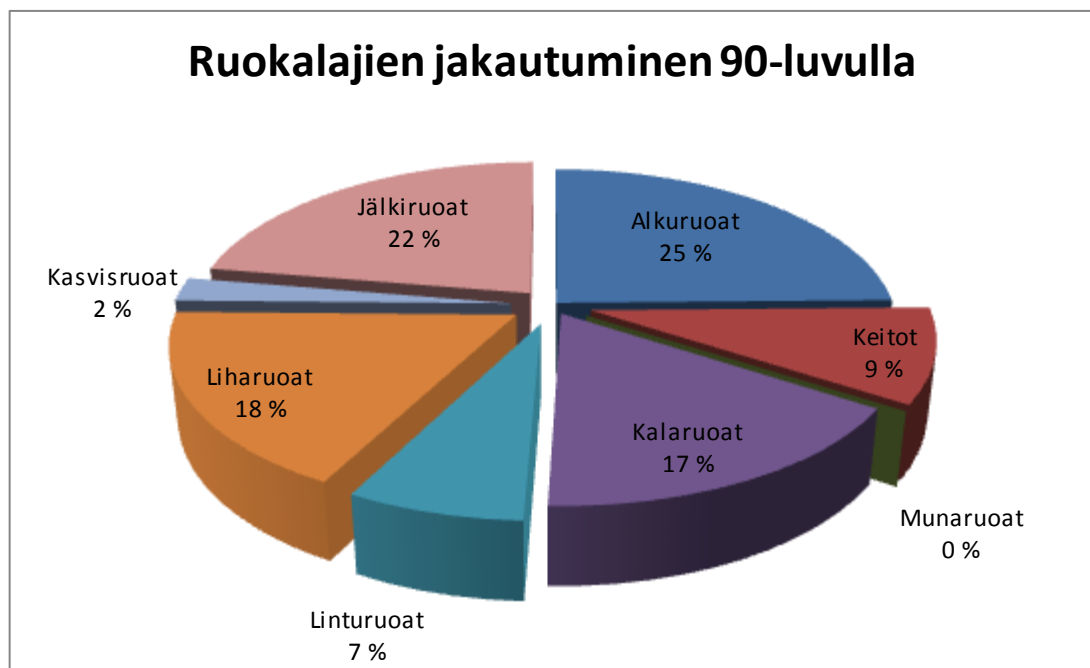
toina esimerkiksi haudutettua maa-artisokkaa, kylmä peruna-purjosipulikeittoa ja marinoitua parsaa. Keittoja on keskimäärin kaksi kappaletta per lista, ja eniten löytyy kala-keittoja; siika- ja lohikeiton, sekä ahvenliemen muodossa. Myös keittoihin on ilmestynyt kasviskeitto, kun yhdellä listoista on tarjolla kesäkurpitsa-briejuustokeittoa.

Kalaruoista eniten on käytetty lohta, ja sitä on haudutettuna ja savustettuna. Kuhaa on tarjolla kolmea eri annosta, ja sitä on toiseksi eniten. Kalaruoista löytyy myös scampia, kampasimpukkaa, siikaa ja ahvenseläkkeitä.

Liharuoissa eniten on tarjolla vasikkaa, poroa ja härkää. Linturuoista eniten on riekkoa, jota löytyy kahdelta listalta. Linturuoat löytyvät oman otsikon alta kahdelta listalta, ja yhdessä ne ovat liharuokien alla. Vihannesruokia on tarjolla yhdellä listalla kaksi kappaletta.

Jälkiruoista löytyy sorbettia, jäätelöä ja jäädykkeitä tasaisesti. Lisäksi on esimerkiksi tarletteja (lakka ja metsämansikka), omenapiirasta, kirsikka- ja vadelmatorttua ja liekitettyä uunijäätelöä.

Ruokalajien määrät suhteessa toisiinsa ovat vielä 90-luvullakin pysyneet suhteellisen samoina (kuvio 4). Liha- ja kalaruokien ero on kaventunut hiukan, liharuokia on kuitenkin vielä vähän enemmän kuin kalaa. Jälkiruokien määrä on noussut hiukan verrattaessa 80-luvulle.



Kuvio 4. Ruokalajien jakautuminen Kalastajatorpan à la carte -listoilla 90-luvulla

Alle olen kerännyt vielä esimerkin jokaisesta ruokalajista, ja ne on kirjoitettu samassa muodossa kuin listoilla. Liitteessä 5. on esimerkki kokonaisesta ruokalistasta.

KONJAKILLA MAUSTETTUA SUOLALOHTA, HOVIMESTARIKASTIKETTA

Gravad lax smatsatt med konjak, sås maitre d'hotel

Slightly salted salmon seasoned with cognac, sauce maitre d'hotel

~~~~~

HÄRÄNHANTALIENTÄ, AURAJUUSTOTOAST

Oxvansconsommé med roqueforttoast

Clear oxtail soup with roquefort toast

~~~~~

TÄYTETTY LOHENSELÄKE CHABLIS

Färserad laxfile Chablis

Filled fillet of salmon with white wine sauce

~~~~~

VASIKANSELYKSET SUPREME

Kalvnoisetter supreme

Noisettes of veal with broccoli, pimento and actichoke bottom

~~~~~

LAKKATARTALETTI

Hjortontartalett

Cloudberry tart

## 6.4 À la carte -listat 2000-luku

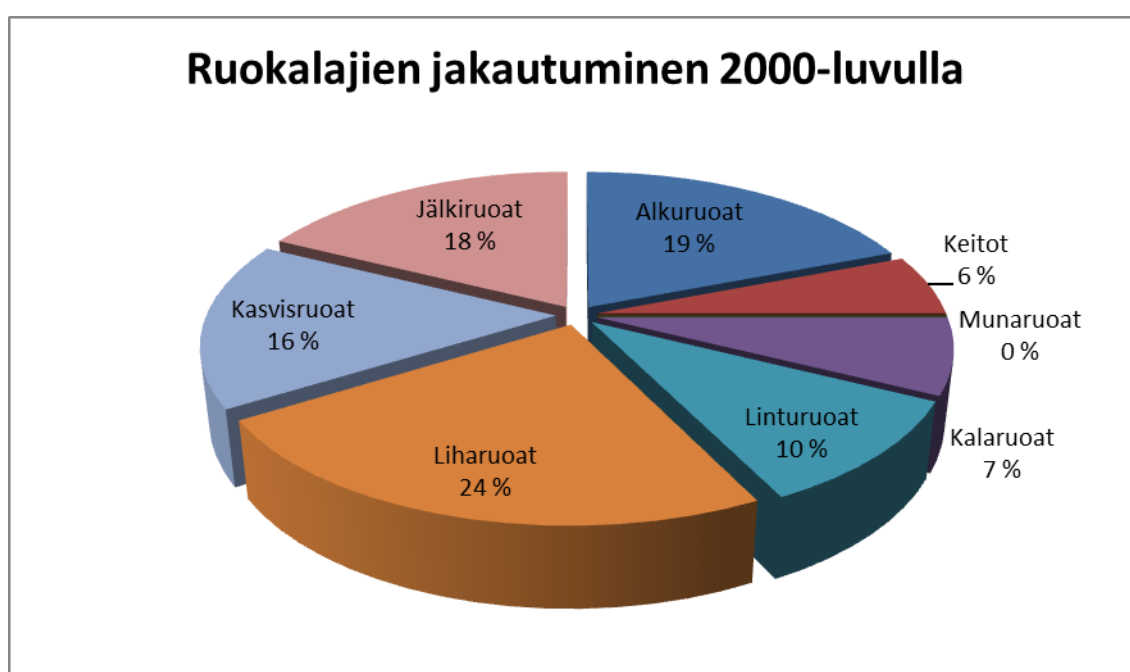
2000-luvulle tultaessa à la carte -listojen tyyli on muuttunut huomattavasti. Listat ovat hotelli Hiltonin Meritorppa -ravintolan listoja, ja niitä löytyy hotelli- ja ravintolamuseosta kaksi kappaletta. Liitteessä 6 löytyy kuva kummankin listan kannesta. Listoilta löytyy otsikoiden alta alkuruoat ja keitot, salaatit, menut, pääruoat, ”Hilton classics” ja jälkiruoat. Kieli on suomi ja englanti. Listoilla on lisämerkintä ”healthy option” kevyiden annosten kohdalla, ja L (laktoositon) ja G (gluteeniton) -merkinnät. Hilton klassikoista löytyy burgereita, ceasar -salaatti ja club sandwich, joten ne on laskettu pääruokien joukkoon.

Alkuruoista löytyy ankanmaksaa molemmilta listoilta, lisäksi löytyy muun muassa grillattuja sammakonkoipia, graavattua kuhaa, lohi cheviceä ja poron sisäfile pastramia. Kasvisvaihtoehtoina on punajuuri-carpaccio ja kasvispiirasta. Keittoina löytyy hummerikeittoa, poro-korvasienikeittoa, lohikeittoa ja kukkakaalikeittoa. Kummallakin listalla on kaksi keittoa ja yksi kasvisvaihtoehto. Alkuruokia yhteensä on 6-7 kappaletta, alkuruoka otsikon alla. Myös salaateista löytyy kaksi salaattia alkuruokakokoisena. Kummallakin listalla salaatit ovat samoja; Mixed salad, eli vihreäsalaatti, ceasar chicken salaatti ja ceasar salaatti jokiravunpyrstöistä.

Pääruokien alta löytyy liha-, kala-, kasvis- ja linturuoat. Molemmilla listoilla on tarjolla kotimaista päivänkalaa, joka tarjoillaa grillattuna, beurre blanc -kastikkeen kera. Lisäksi listoilta löytyy sillihaita, rautua ja tonnikalaa. Kalaruokia on yhteensä 2-3 kappaletta. Liharuoista löytyy härkää eniten, molemmilla listoilla on tarjolla härän marmorifilettä ja sisäfilettä, lisäksi on härän välikyljystä. Lammasta, karitsaa, poronkieltä ja vasikkaa löytyy myös listoilta. Liharuokia on molemmilla listoilla pääruokien alla viisi kappaletta, mutta jos burgerit lasketaan mukaan, tulee liharuokia yhteensä kahdeksan. Linturuokina on enimmäkseen kanaa tai broileria. Maissikana löytyy molemmilta listoilta, ja toiselta listoista on broilerin rintaa paahdettuna ja grillattuna, myös kyyhkynrintaa on ollut tarjolla. Hilton klassikoissa on molemmilla listoilla samat tuotteet; kolme erilaista burgeria, ceasar -salaatti ja club sandwich.

Jälkiruoissa molemmissa listoilla on tarjolla juustovalikoima ja valikoima kauden jäätelöitä ja sorbetteja. Molemmilta listoilta löytyy kuusi jälkiruoka vaihtoehtoa, ja valittavana on esimerkiksi; kirsikka- ja suklaamoussea, karpalofondant, lakka parfait ja omenalehikäistä. Menut on koottu à la carte -listan annoksista.

2000-luvulle tultaessa alkuruokien määrä on vähentynyt paljon suhteessa aikaisempiin vuosikymmeniin. Liha- ja kasvisruokien määrät ovat kasvaneet paljon, varsinkin kun verrataan kalaruokiin. Eroa selittää se, että listoilla on erikseen burgerit ja salaatit, jotka kasvattavat liha- ja kasvisruokien määrää.



Kuvio 5. Ruokalajien jakautuminen Kalastajatorpan à la carte -listoilla 2000-luvulla

Liitteessä 7. löytyy esimerkki 2000-luvun ruokalistasta, ja alle olen kerännyt esimerkki annokset kustakin ruokalajista.

#### **Pike-perch**

Rose-graavattua kuhaa, muikunmätää, puikulaperunaa

*Lightly salted pike-perch, vendace roe, Lapland potatoes*

~~~~~

#### **Arctic Char & Scallops**

Haudutettua rautua ja kampasimpukkaa

*Poached arctic char and scallops*

”””””

### Melanzane

Munakoiso-parmesan gratiinia, paahdettua köynnöstomaattia

*Eggplant with parmesan gratin, roasted grape tomatoes*

”””””

### Reindeer

Ylikypsää poronkieltä, piparjuuri-kapris kastiketta, puikulaa

*Tender reindeer tongue, Lapland potatoes and horseradish sauce with capers*

”””””

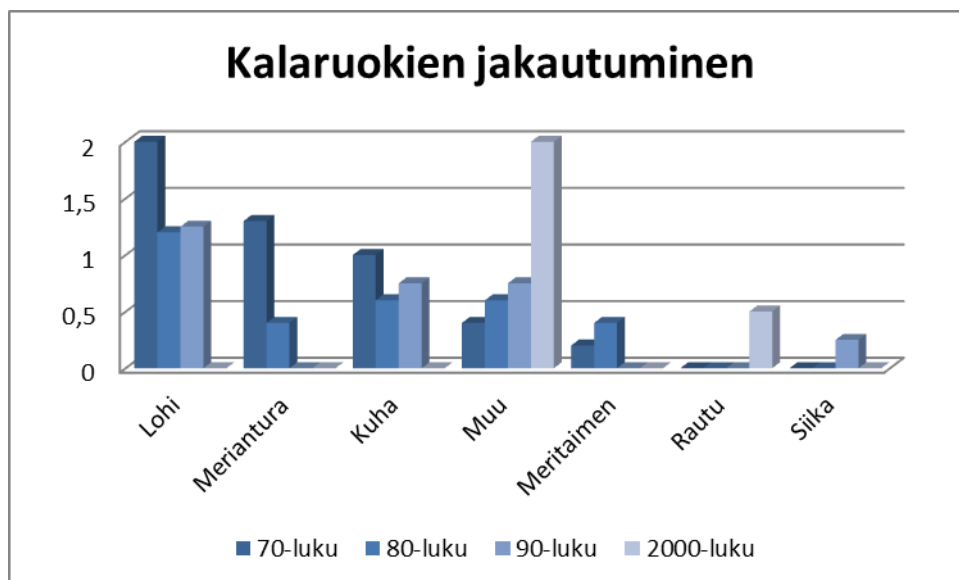
### Cloudberry

Lakkaparfait, jaloviina-nougat

*Cloudberry parfait, brandy nougat*

## 6.5 Yhteenveto

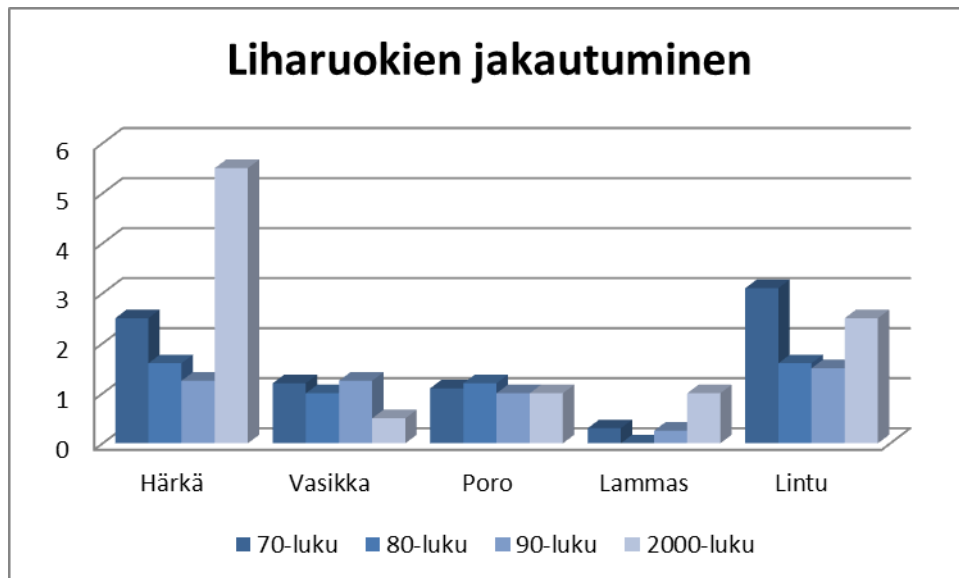
Alkuruokia Kalastajatorpan listoilla on ollut paljon erilaisia. On ollut salaatteja, toasteja, kaviaaria sekä kalaa ja lihaa eri muodoissa. Alkuruokien määrä vaihtelee listoilla jonkin verran. Eniten alkuruokia on ollut 70-luvulla. 2000-luvun listoissa alkuruokien määrä taas vähän nousee.



Kuvio 6. Kalalajikkeet, ja niiden jakautuminen 70-luvulta 2000-luvulle

Kuviossa 6 näkyy listoilla käytetyt kalalajikkeet ja niiden jakautuminen eri vuosikymmenillä. ”Muu” sisältää äyriäisiä ja muita mereneläviä, sekä 2000-luvun päivän kala-annoksen, koska ei ole tiedossa mitä se on.





Kuvio 7. Lihalajikkeet 70-luvulta 2000-luvulle

Kuviossa 7 näkyy mitä lihoja on käytetty ruokalistoilla. Myös linturuoat ovat mukana, koska lintulajikkeet vaihtelevat suuresti, varsinkin 2000-luvulle tultaessa. Linnuista riekkoa on ollut eniten listoilla 70-luvulta 90-luvulle. Tultaessa 2000-luvulle linturuokia on enimmäkseen broileria. Kyyhkyä ja maissikanaa löytyy toiselta listalta.

Kalastajatorpalla à la carte -lista vaihtui noin neljä kertaa vuodessa. 70-luvulta 90-luvun alkuun elettiin sesonkien mukaan, joten valmistettiin sitä ruokaa, mitä oli saatavilla. Ulkomailta saatiin jonkin verran raaka-aineita, mutta tuonti ei vielä 70–80-luvulla ollut samanlaista kuin nykypäivänä. Kalastajatorpalla oli käytössä myös sesonkilistoja, kuten 80-luvulla ”made in torppa”, joka oli käytössä madekaudella. Kalastajatorpalla ei ollut pulaa raaka-aineista sillä torpan ostot olivat sitä luokkaa, että kauppiaatkin sen tiesivät. Uutuudet tuotiin esille nopeasti. Ideat ruokalistoihin haettiin ulkomailta esimerkiksi messuilta ja alan lehdistä. Ideoita käytiin hakemassa myös muista Helsingin ykkösravintoloista, joissa Kalastajatorpan keittiöpäällikön tuli käydä yhdeksän kertaa vuodessa. Ruoka-annoksissa tärkeintä on maku, eikä esimerkiksi ravintoarvoja mietitä. Enimmäkseen 80-luvulla tarjoiltiin kolmen ruokalajin menuita. Uusi ranskalainen keittiö oli nousemassa, mutta se oli vielä uutta Suomessa. Asiakkaat koostuivat pääasiassa kantaasiakkaista, joiden ruokamieltymykset tunnettiin etukäteen. Listoja suunniteltiin jo hyvissä ajoin, ja jo kesällä tuli tietää mitä jouluna tarjotaan. Vielä 80-luvulla kaikki annokset nostettiin vadilta, ja annoksen ulkonäkö lautasella riippui paljon siitä, miten tarjoilija sen nosti siihen. Henkilökunta ja tilat vaikuttivat ruokatuotteeseen myös. Kalastajator-

palla keittiön tilat uusittiin 80-luvun lopulla, vaikka jo moni päällikkö sitä ennen oli uusimista ajamassa. Sitä ennen laitteet olivat vanhanaikaisia, ja joitain laitteita jouduttiin korvaamaan työvoimalla, jota ei 80-luvulla työvoimapulan vuoksi kauheasti ollut:

Silloin elettiin työvoimapulan aikaa. Silloin oli mieletön työvoimapula. Ja ajattele kun on työvoimapula ja ylityökielto yhtä aikaa, niin siinä täytyy keksiä luovia ratkaisuja. Henkilökuntaa ei ollut tarpeeksi, ja jouduttiin niissä olosuhteissa korvaamaan laitteita, ja käyttämään ihmistyövoimaa, ja se oli kallista. (...)Kalastajatorpan keittiö oli hyvin vanhanaikainen. Ja hankala. Siellä ei ollut mitään nykyaikaisimpia laitteita. Sitä kun mä lähdin pois sieltä, niin siitä vissiin vuoden, puolentoista päästä korjattiin se, nähtiin että se on pakko korjata.

Ainakin Arctia omistajana on jonkin verran pyrkinyt vaikuttamaan Kalastajatorpan ruokalistasuunnitteluun, mutta Pärssisen mukaan loppu viimeksi heillä oli kyllä aika vapaat kädet. (Pärssinen, P. 20.5.2014.)

## 7 Pohdinta

Opinnäytetyöni toteutetaan toimeksiantona Kalastajatorpalle kirjoitettavaa 100-vuotis historiikka varten. Päättökimusedgelmani on tutkia, miten Kalastajatorpan à la carte -listat ovat muuttuneet 70-luvulta tähän päivään, ja mitkä asiat ovat ohjanneet muutoksia? Alaongelmina olivat

- Millaisia ruokalistat ovat olleet?
- Mitä raaka-aineita on hyödynnetty?
- Millaista kieltä ruokalistoissa on käytetty?
- Mitkä asiat ovat vaikuttaneet listojen taustalla?
- Miltä listat näyttävät visuaalisesti?

Pelkkien à la carte -listojen perusteella on hankalaa kertoa, mitkä muutokset ovat oikeasti vaikuttaneet Kalastajatorpan listoihin. Pääraaka-aineet kertovat jotain muutoksia, ja tietenkin sen noudattavatko ne ruokalajien yleistä linjaa Suomessa.

À la carte -listoilla ei ole ollut suuria muutoksia 70-luvulta 90-luvulle. Kalastajatorppa -listat näyttävät samoilta. Kaikissa on kannessa Kalastajatorppa -logo, ja ne noudattavat kaksisivuista taitettua mallia. Kielinä vaihtelevat suomi, ruotsi, ranska ja englantia, niin että joka vuosikymmenellä on listoilla annokset nimetty suomeksi ja englanniksi, ja osassa listoilla myös ranskaksi. Esimerkiksi 80-luvulla on osassa listoissa kielenä myös ranska ja osassa ei. Tämä voi johtua kielitaidon puutteesta listojen teko aikoina, tai muusta syystä. Ruokalajit on lajiteltu listoille Ruonanvalmistuksen käsikirjan mukaan. Viitasaaren mukaan vielä 70-luvulla käytettiin paljon ranskankielisiä termejä ruokalistoilla. Kalastajatorpan listoissa esiintyy myös paljon ranskankielisiä termejä. Vaikka kaikilla listoilla ei olekaan käytetty ranskankieltä, on esimerkiksi ruoan valmistustapa kirjoitettu ranskaksi. Esimerkiksi annos ”Vasikanselykset supreme”, joka löytyy 90-luvun à la carte -listalta. Annos on kuitenkin englanniksi käännetty ”Noisettes of veal with broccoli, pimento and actichoke bottom”, joten asiakkaalle, jolle gastronomiset termit ovat olleet hukassa, mutta englanninkieli hallussa, annoksen sisältö avautuu englannin kielisestä versiosta paremmin.

Tultaessa 2000-luvulle listojen visuaalinen ilme muuttuu radikaalisti. Kalastajatorppa -logo poistuu kokonaan, ja listat ovat kolmiosaisia taitettuja. Kielinä on käytetty suomea

ja englantia. Listojen ilme on muuttunut muutenkin modernimmaksi. Ne ovat pienemmän kokoisia ja yksinkertaisempia. Ruokalajit on jaoteltu alkuruokiin ja keittoihin, salaatteihin, pääruokiin, Hiltonin klassikoihin ja jälkiruokiin. Alkuruokien ja pääruokien määrää nostaa Hilton klassikot ja salaatit. Kaikki salaatit on saatavilla alku- tai pääruoka kokoisena, ja Hilton klassikoissa on viisi pääruoka vaihtoehtoa. Ilman näitä listalla olevia ruoka-annoksia olisi huomattavasti vähemmän kuin aikaisempina vuosikymmeninä.

Vasta 90-luvun puolesta välistä, eli Suomen liittyttyä EU:hun elintarvikkeiden tuonti on helpottunut, ja ravintoloilla on ollut enemmän raaka-aineita käytettävissä. Tähän asti elettiin ravintoloissa sesonkien varassa, eikä sesonkien ulkopuolelta ollut raaka-aineita paljoa käytettävissä.

Alkuruoissa ja keitoissa on paljon samoja ruokalajeja mitä Viitasaaren mukaan 70-luvulla on ollut tarjolla yleisimmin. Näiden lisäksi Kalastajatorpalla on ollut tarjolla paljon kaviaaria ja hanhenmaksaa, joita Viitasaaren listassa ei ole. Alkuruokien osuus on suurin listoilla. Kalaruoissa lohi, kuha ja meriantura ovat olleet Viitasaaren mukaan käytetyimmät kalalajit, niin kuin myös Kalastajatorpan listoilla. Siian käyttö lisääntyi 70-luvulla, mutta siikaa ei käytössäni olleissa Kalastajatorpan listoissa ole. Listoilla saattaa olla esimerkiksi kolmea eri lohiannosta ja kahta eri tavalla valmistettua merianturaa. Vielä 70-luvulla kalat tulivat ravintoloihin kokonaisina, joten ehkä siksi kaloista on haluttu ottaa kaikki irti, eikä ole ollut järkevää ottaa montaa eri kalalajia listoille. Liharuoissa eniten on käytetty härkää, vasikkaa, lammasta ja poroa. Kansainvälistyminen näkyy myös Kalastajatorpan listoilla, kun liharuoissa on tarjolla esimerkiksi ”Chili con carne”, ”Frittomisto Toscana”, ”Hawaijin grillipaisti” ja ”Kebabes orientale”. Linturuoissa fasaani, riekko ja ankka esiintyvät eniten, Nämä ovat olleet yleisimpiä myös Viitasaaren tutkimuksessa. Jälkiruokien osuus on lähes yhtä suuri kuin liharuokien. Jälkiruoissa esiintyy paljon marjoja ja hedelmiä. Kohokkaat ovat yleisin jälkiruoka.

Tultaessa 80-luvulla kaikkien ruokalajien määrät ovat laskeneet 70-luvusta. Alkuruokien pääraaka-aineina yleisimmin Kalastajatorpalla 80-luvulla on käytetty lohta ja riistaa. Uutuuksina 80-luvulla tuli terriini, jota ei tutkimissani listoissa näy. Lohikeitto on edelleen yleisin keitto listoilla. Kalat ovat pysyneet samoina kuin 70-luvulla, mutta mukaan on tullut piikkikampela. Äyriäisistä on tarjolla hummeria ja merirapuja. Liharuokien osuus

on tippunut 70-lukuun verrattaessa paljon, ja kaikkien muiden liharuokien tarjonta on laskenut, paitsi poron, joka on hieman noussut. Lammasta ei ole tarjolla ollenkaan, vaikka Viitasaaren mukaan lampaan kyljykset ovat 80-luvun yleisimpiä ruokalajeja. Viitasaaren mukaan riistalintujen käyttö yleistyi sekä kanan- ja kukkonpojan käyttö laski. Kalastajatorpan listoissa tämä näkyy myös, eikä kukkoa tai kananpoikaa ole tarjolla enää ollenkaan. Jäätelöt, jäädykkeet ja sorbet ovat eniten käytetyt jälkiruoat, ja ne on valmistettu suomalaisista marjoista (mm. tyrni, mustaherukka, puolukka).

Ruokalajien määrä on 90-luvulla pysynyt lähes samana kuin 80-luvulla. Terriinit ja pateet alkavat näkyä 90-luvun Kalastajatorpan alkuruoissa. Lohi on edelleen suosittu raaka-aine. Kalaruoista meriantura ja meritaimen ovat kadonneet kokonaan, ja tilalle on nyt noussut siika. Lohi ja kuha ovat käytetyimmät kalat. Listoille on noussut myös ahventa, muikkuja ja kampasimpukkaa. Myös Viitasaaren tutkimuksessa meriantura ei ole enää yleisimmissä ruokalajeissa. Liharuoissa ei ole tapahtunut suuria muutoksia 80-luvulta. Viitasaaren tutkimuksessa broileri nousee 90-luvulla yhdeksi käytetyimmistä linnuista, mutta Kalastajatorpalla sitä ei vielä ole, vaan linnut ovat pysyneet lähes samoina. Tortut ja juustot nousevat yleisimmiksi jälkiruoiksi Viitasaaren tutkimuksessa. Myös Kalastajatorpan jälkiruoissa on paljon erilaisia torttuja ja piiraita. Vielä 90-luvun ruokalistoissa annoksissa, joissa on käytetty alkoholia, alkoholi laskutetaan erikseen.

Tultaessa 2000-luvulle suurin muutos aikaisempiin vuosikymmeniin on kasvisruokien lisääntyminen. Aikaisemmilla vuosikymmenillä kasvisruokia oli listalla ehkä pari tarjolla, tai ei ollenkaan. Nyt listoilla on kasvisvaihtoehtoja runsaasti niin alku- kuin pääruoissa. Terveysajatus näkyy Kalastajatorpalla, kun kevyemmät vaihtoehdot on merkitty sydämellä. Kalaruoat ovat muuttuneet paljon edellisiin vuosiin nähden. Toisaalta päivän kala-annos on saattanut olla lohta tai siikaa, eli samoja kaloja mitä on ollut käytössä aikaisemminkin. Härän määrä on noussut huimasti, mutta listalla olevat burgerit nostavat sitä. Linnuista broileri on noussut listoille. Juustot ovat kummallakin listalla. Toisella listoista tarjoillaan tonnikalaa. 2000-luvulla tonnikalan pyynti on tullut kyseenalaiseksi sen kannan hupenemisen ja pyydystämisestä tulevien sivusaaliiden vuoksi.

Ravintolakulttuurin ehkä suurin muutos Suomessa omasta mielestäni on se, että nykyään voivat kaikki käydä missä ravintolassa haluaa. On toki ravintoloita joihin kaikilla ei

ole varaa mennä, mutta käytännössä kukaan ei sitä estäkään. Niin sanotut omanrahan paikat lisääntyvät koko ajan, ja hyvän ruoan ja ravintolakokemuksen saaminen on mahdollista köyhtymättä liikaa. Haastattellessani Pärssistä kysyin häneltä minkä hän on kokenut 50-vuoden urallaan suurimmaksi muutokseksi ravintola-alalla, ja hänen mielestään suurin muutos on myös asiakaskunnissa. Ennen oli ns. rikkaat, jotka kävivät ravintoloissa ja jotka tuli myös tunnistaa. Ravintolan tuli myös tietää heidän tapansa tai mieltymyksensä tarjoiluun. Nykyään ravintoloissa käydään muuten vaan viettämässä iltaa ystävien tai perheen kesken.

Hiltonin myötä Kalastajatorpasta on tullut ehkä vielä kansainvälisempi. Ravintola Meritorppa, joka tarjoilee à la carte -ruokia Kalastajatorpalla tänä päivänä, on kuitenkin säilyttänyt listalla esimerkiksi poron, joka on sen listoilla ollut jo pitkään. Honkakummun (2004) artikkelissa ”Kalastajatorpasta Hilton-hotelli” esitetään muutoksia, mitä hotelliin on tullut Hiltonin myötä. Artikkelin mukaan Hilton-brändin uskotaan tuovan uutta kansainvälisempää asiakaskuntaa. Meritorpan listoilla olevien ketjun annosten avulla halutaan luoda asiakkaalle tuttuuden tunnetta.

Kalastajatorppa on sijainniltaan sen verran syrjässä Helsingin keskustaan nähden, että sitä ei ole välttämättä kohdanneet samat muutokset kuin ravintola-alaa yleensä, tai ainaakaan yhtä radikaalisti. Kalastajatorpalla on oletettavasti ollut kanta-asiakkaita vuosien ajan, ja kanta-asiakkuus on siirtynyt sukupolvilta toisille. Muutaman vuosikymmenen ajan Kalastajatorppakin on ollut avoin kaikille, kun ravintolat eivät ole enää niin tarkkaan pystyneet valitsemaan asiakkaitaan. Myös Pärssisen mukaan Kalastajatorppaan ei ole vaikuttanut samalla tavalla alan muutokset:

Kalastajatorppa on semmoinen paikka, että se on koostunut aina ”kantajästeistä”. Torpalla täytyy muistaa, että se ei ole Bulevardilla. Se ei oo mikää pistäytymispaikka. Se joka on kerran käynyt torpalla, ja tykänny, niin se tulee sinne uudestaan. Sinne tullaan pitämään perhejuhlia....Se oli hirveen laaja se asiakaskunta mutta se tunnettiin, tiedettiin yleensä etukäteen mitä he syö, ja pyrittiinkin osaamaan heidän makumieltymyksensä. Kun sinne tuli joku uus niin se sotki koko paletin.

## 7.1 Tutkimuksen reliabiliteetti ja validiteetti

Tutkimuksen reliabiliteetti tarkoittaa mittaustulosten toistettavuutta, ja validiteetti tutkimusmenetelmän kykyä mitata sitä, mitä oli tarkoituskin tutkia. Tutkimuksissa virheiden syntymistä pyritään välttämään, mutta silti luotettavuus ja pätevyys vaihtelevat.

Kvalitatiivisissa tutkimuksissa reliaabelius ja validius saavat erilaisia tulkintoja. Tapaustutkimusta tehdessä voi ajatella, että kuvaukset ovat ainutlaatuisia. Näin ollen ei siis ole kahta samanlaista tapausta, joten luotettavuuden ja pätevyyden arvioinnit eivät päde samalla tavalla. Tämän vuoksi laadullisissa tutkimuksissa luotettavuutta tuo tarkka selostus tutkimuksen toteuttamisesta. (Hirsijärvi, Remes & Sajavaara 2007, 226–227.)

Tässä työssä luotettavuus on mielestäni hyvä. Koska tutkimuskohteenani olivat ravintolan ruokalistat, pystyy niitä tulkitsemaan eri tavoin. Samasta aiheesta tehty tutkimus voisi tuoda ihan uudenlaisia tuloksia. Listojen määrissä on tutkimuksen kannalta suuret erot. Kun 70-luvulta tutkittavia listoja oli kymmenen kappaletta, 2000-luvulta niitä oli vain kaksi. Tutkimuksessani keskityin pääasiassa käytettäviin raaka-aineisiin. Valmistustapoja olen kuvannut vain vähän. Itse olen töissä ravintola-alalla, mutta en kuitenkaan ole keittiössä töissä tai käynyt kokkikoulua. Todennäköisesti henkilö, joka on enemmän perehtynyt ruoanlaittoon, saisi aikaan erilaisia tutkimustuloksia. Tietoperustassa käyn läpi ruokalistasuunnittelun perustaa, mutta pelkkien listojen avulla on hankala nähdä mitkä prosessit ovat vaikuttaneet listojen takana.

## 7.2 Johtopäätökset

Kalastajatorpan ruokalistat 70-luvulta 90-luvulle noudattavat samaa mallia. Tultaessa 2000-luvulle listojen ilme muuttuu ja myös ruokatarjonta muuttuu. Listoille tulee kasvisruokia, joiden määrä on tätä ennen ollut lähes olematon. Myös terveellisyys näkyy listoilla. Kalastajatorppa on tunnettu kansainvälisenä kongressihotellina, mutta Hiltonin myötä siitä on pyritty tekemään vielä kansainvälisempi. Muutokset Suomalaisessa ruokakulttuurissa eivät ole vaikuttaneet Kalastajatorpalla samalla tavalla kuin muissa Helsingiläisissä ravintoloissa sen sijainnin ja asiakaskunnan vuoksi. Käytetyt pääraaka-aineet noudattavat pitkälti yleisimmin käytössä olleita raaka-aineita. Kalastajatorpalla on haettu uusia ideoita ulkomaita myöten ja pyritty tuomaan aina uutta asiakkaille. Kausituotteet ovat määränneet kuitenkin listojen tuotteita pitkälti 90-luvulle.

Tarkoituksenani oli ensin tutkia menuita bankettitilaisuuksista, mutta päädyin kuitenkin à la carte -listoihin koska ajattelin että niissä näkyisi enemmän ajan muutos. Tavoitteenani oli saada aikaan mahdollisimman hyvä tutkimus Kalastajatorpan à la carte -listoista. Mielestäni onnistuin tavoitteessa melko hyvin. Minua jäi eniten harmittamaan että haastatteluja tuli työhön vain yksi. Tulos olisi ollut parempi jos olisin saanut haastattelun kultakin vuosikymmeneltä. Tällöin olisin voinut verrata myös haastattelujen kautta saatuja tuloksia toisiinsa ja verrata onko niiden takana vaikuttavat tekijät muuttuneet paljon.

Jatkotutkimusaiheita voisi olla Kalastajatorpan bankettitilaisuuksien tutkiminen; mitä eri tapahtumia Kalastajatorpalla on pidetty, millaista ruokaa niissä on tarjottu ja ketä on ollut vieraana? Tästä saisi jo kolme eri laajempaa tutkimusta. Bankettitilaisuudet ovat kuitenkin historiallisesti merkittävämpiä Kalastajatorpalla, kuin à la carte ravintola. À la carte -ruokien historiaa Suomessa voisi muutenkin tutkia enemmän, keskittymällä annosten ulkonäköön ja valmistustapoihin.

Työ oli todella mielenkiintoinen, enkä ole tämän tyyppistä tutkimusta opiskeluaikani tehnyt. Jälkeenpäin ajateltuna olisi pitänyt olla hanakampi haastateltavien etsimisessä ja niitä sovittaessa. Nyt ainut haastatteluni jäi todella viime tinkaankin, koska en saanut vastausta ajoissa. Sain haastattelusta monta haastateltavaa nimeä lisää mutta ajanpuutteen vuoksi en enää ehtinyt haastatteluja toteuttamaan. Jos nyt lähtisin tekemään työtä uudestaan aloittaisin tutkimuksen tutkimalla ensimmäiseksi ruokalistoja. Kirjoitin tietoperustani ensin ja menin sitten vasta ravintolamuseolle. Lopputuloksena minusta tuntuu, että tietoperusta on ehkä vähän irrallinen tuloksiin nähden. Lähtisin kyllä tekemään vastaavanlaista tutkimusta uudestaan, tai vaikka syventämään aikaansaamaani tutkimusta.



## Lähteet

Aaltio, C., Sarantola-Weiss M. & Warpula, K. 2002. 70-luku tarjottimella. Otava. Keuruu.

Atriakeittiössä 2013. Atria food servicen asiakaslehti 1/2013. Trendejä s. 4-8. Luettavissa:

[http://www.atriafoodservice.fi/SiteCollectionDocuments/atria\\_keittiossa\\_lehdet/Keittiossa\\_1\\_2013%20LR.pdf](http://www.atriafoodservice.fi/SiteCollectionDocuments/atria_keittiossa_lehdet/Keittiossa_1_2013%20LR.pdf). Luettu: 26.3.2014.

Foodprocessing. 2010. FoodChannel.com compiles top food trends of 2000-2009. Luettavissa: <http://www.foodprocessing.com/industrynews/2010/004/>. Luettu: 18.3.2014.

Honkakumpu, I. 2004. Kalastajatorpasta Hilton-hotelli. Vitriini 1/2004, s. 30-31.

Hotelli- ja ravintolalehti. 1969. Hotelli Kalastajatorppa. 6-7/1969, s.17.

Ikonen. 1989. Kalastajatorpan historiikki.

Lindgren, C. 2010. Kiehuu! Uusi suomalainen keittiö. Otava. Helsinki.

Kittler, P., Sucher, K. & Nelms, M. 2011. Food and Culture. Wadsworth. Cengage Learning. International edition.

Koskinen, A. 2013. Kieltolaki vesitti ravintolakulttuurin. Luettavissa:

<http://www.europalehti.fi/kieltolaki-vesitti-ravintolakulttuurin/> . Luettu: 24.1.2014.

Lindfors, J. 2008. Topless ja tissikulttuuri. Yle elävä arkisto. Luettavissa:

[http://yle.fi/elavaarkisto/artikkelit/topless\\_ja\\_tissikulttuuri\\_35838.html#media=35845](http://yle.fi/elavaarkisto/artikkelit/topless_ja_tissikulttuuri_35838.html#media=35845). Luettu: 14.3.2014.

Makujen Suomi. 2014. Taustaa. Luettavissa: <http://www.tasteoffinland.fi/fi/taustaa>.  
Luettu: 14.3.2014.

Mealey, L. 2014. About.com. Tips For Writing Your Restaurant Menu. Luettavissa:  
[http://restaurants.about.com/od/menu/a/Menu\\_Hub.htm](http://restaurants.about.com/od/menu/a/Menu_Hub.htm). Luettu: 25.3.2014.

Ninemeier, J. 2009. Planning and control for food and beverage operations. Seventh edition. American hotel and educational institute. Michigan.

Pärssinen, P. 20.5.2014. Keittiömestari. Ravintola Karelia. Haastattelu. Helsinki.

Rautia, A. 2004. Maineikas Kalastajatorppa korjattiin 1970-luvun henkeen. Luettavissa:  
<http://www.rakennuslehti.fi/uutiset/lehtiarkisto/5600.html>. Luettu: 25.3.2014.

Ravintolasavoy. 2008. Ravintola Savoy avasi uusitun keittiönsä Joutsenmerkin siivittämänä. Luettavissa: <http://www.ravintolasavoy.fi/design/ymparisto>. Luettu: 18.3.2014.

Rubin, A. 2014. Megatrendi. Futurix. Luettavissa:  
[http://www.futunet.org/fi/materiaalit/tutkimus/03\\_lahestymistapoina/07\\_megatrendit/](http://www.futunet.org/fi/materiaalit/tutkimus/03_lahestymistapoina/07_megatrendit/). Luettu: 22.5.2014.

Ruokatieto 2009. Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia. 2/2009. Luettavissa:  
[http://www.ruokatieto.fi/sites/default/files/Liitetiedostot/sru\\_katsaus\\_2702091.pdf](http://www.ruokatieto.fi/sites/default/files/Liitetiedostot/sru_katsaus_2702091.pdf).  
Luettu: 26.3.2014.

Ruokatieto yhdistys. Ruokakulttuuri. 2014. Luettavissa:  
<http://www.ruokatieto.fi/ruokakulttuuri>. Luettu: 24.1.2014.

Ruoppila, S. & Cantell, T. 2000. Helsingin ravintolat ja kaupunkikulttuurin elävöityminen. Luettavissa: <http://www.kaupunkikettu.fi/kaupunkikulttuuri.html>. Luettu: 14.3.2014.

Saarenheimo, E. 1985. Kruunun krouvari. Arctia 50. 1935-1985. Painomestarit Oy. Espoo.

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

Sillanpää, M. 2002. Säännöstelty huvi. Suomalainen ravintola 1900-luvulla. Otava. Helsinki.

Sillanpää, M. 2003. Nälästä runsauteen: Suomalaisen ruokakulttuurin historiaa. Teoksesta: Mäkelä, J., Palojoki, P. & Sillanpää, M. Ruisleivästä pestoon. Näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin. WSOY. Porvoo.

Sitra. 2011. Trendistä valtavirtaan. Luettavissa: <http://www.sitra.fi/ekologia/luomu-jalahiruoka>. Luettu: 18.3.2014.

Suomen virtuaaliammattikorkeakoulu. 2006. Ruokalistasuunnittelu. Luettavissa: [http://www2.amk.fi/mater/ravitsemisala/tietojrtph/ruokalistasuunnittelu\\_13073.html](http://www2.amk.fi/mater/ravitsemisala/tietojrtph/ruokalistasuunnittelu_13073.html). Luettu: 25.3.2014.

Suurkeittiösanomat. 1993. Merellistä tunnelmaa Kalastajatorpalla. 6-7/93.

Trivago. 2014. Hilton Kalastajatorppa. Luettavissa: <http://www.trivago.fi/helsinki-81568/hotelli/hilton-kalastajatorppa-99187>. Luettu: 16.4.2014.

Tuomi, J. & Sarajärvi, A. 2003. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. Tammi. Jyväskylä.

Turtia, K. 2009. Gastronomian sanakirja. Otava. Helsinki.

Uusikylä, M. 2012. Slow Food. Hyvää, puhdasta ja reilua ruokaa. Info Plus. Tammissaari.

Vegaaniliitto. 2008. Luentopaketti vegaanisesta ruokavaliosta. Kasvissyönti yhteiskunnallisena ilmiönä. Luettavissa: <http://www.vegaaniliitto.fi/luentopaketti/luento4.html>.  
Luettu: 14.3.2014.

Viitasaari, A. 2006. À la carte – Ravintolaruokien historiaa. WSOY. Helsinki.

Visithelsinki. Helsingin ruokakulttuurihistoria. Luettavissa:  
<http://www.visithelsinki.fi/majoitu-ja-nauti/syo/helsingin-ruokakulttuurihistoria>.  
Luettu: 14.3.2014.

Walker, J. & Lundberg, D. 2005. The restaurant. From concept to operation. Fourth edition. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey.

# Liitteet

## Liite 1. Haastattelun kysymysrunko

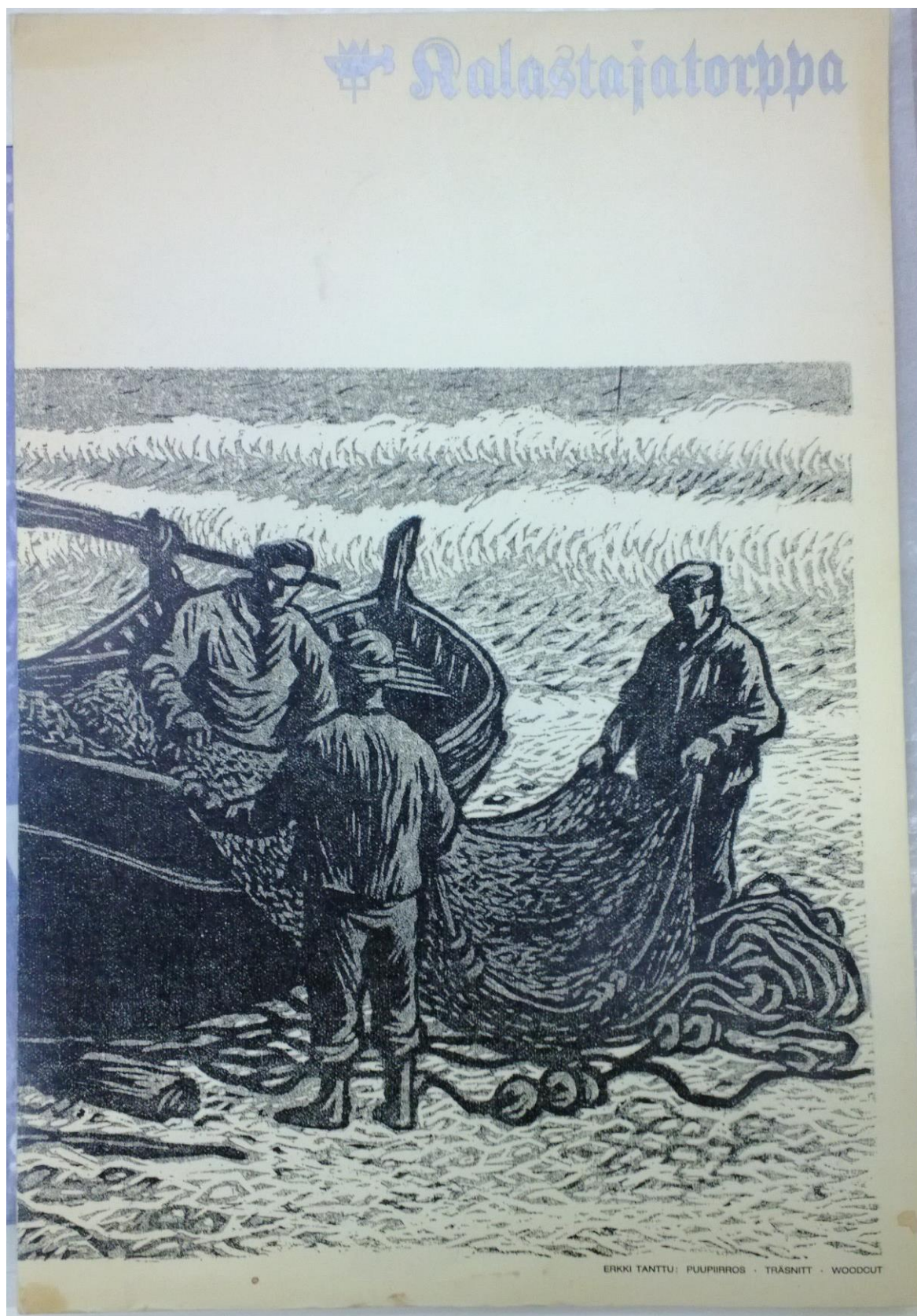
Haastattelun kysymysrunko.

Ravintola Kalastajatorpan makuja 70-luvulta tähän päivään.

### Teemahaastattelu

1. Milloin olet työskennellyt Kalastajatorpalla ja kuinka kauan?
2. Mitkä olivat vastualueesi? (Koko keittiötoiminta, banketti, à la carte..?)
3. Mitkä asiat ovat vaikuttaneet ruokalistan tekemiseen Kalastajatorpalla?
  - Omistajat?
  - Raaka-aineiden saatavuus?
  - Kohderyhmä/asiakkaat?
  - Ravintoarvot?
  - Hinnoittelu?
  - Laitteet?
  - Henkilökunnan kyvyt?
4. Mistä on haettu tietoa ja ideoita ruokalistalle?
5. Miten raaka-aineet on valittu listoille?
  - Mitä raaka-aineita on ollut käytettävissä?
6. Kuinka usein à la carte -listat vaihtuivat sinun aikanasi?
7. Paljonko aikaa oli käytettävissä uuden listan suunnitteluun?
8. Miten ruokalistaa suunniteltaessa on otettu huomioon annoksen ulkonäkö?
9. Miten muutokset tai ravintolakulttuurissa ovat näkyneet Kalastajatorpalla?

Liite 2. Kalastajatorpan à la carte -listan kansi 70-luvulta.





[illegible]



| A LA CARTE   |   |
|--|---|
| <p><b>Hotellioverit - Alkuruokia - Forritter - Appetizers</b></p> <p><b>OEUFS DE CORBONNE BLANCHATRE A LA CREME</b><br/>Korvonnella, smetana, pastakolopala<br/>Lajon med smetana, rostat brod<br/>Able roe with sour cream, toast</p> <p><b>PLAT DE POISSONS *)</b><br/>Harreg pollock, suomen hienalei<br/>saunon kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>kolmospellia, granaattia,<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu</p> <p><b>FILLET DE BOEUF DEBIL-SEL AUX CEPES</b><br/>Lohi, kalamies, kuohittu<br/>Bollompe, kuohittu, kuohittu<br/>Bollompe, kuohittu, kuohittu<br/>Bollompe, kuohittu, kuohittu</p> <p><b>CONCOMBRE AUX CHANTERELLES AU GRATIN</b><br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu</p> <p><b>Potages - Keltioja - Soppor - Soups</b></p> <p><b>CONCOMBRE SAUVAGE ROTI A LA SAUCE AU GRATIN</b><br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu</p> <p><b>POULX SAUVAGE ROTI A LA SAUCE AU GRATIN</b><br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu</p> <p><b>SAUMON AU VIN BLANC HOLLANDAISE</b><br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu</p> <p><b>TURBOT SAUTE FLORENTINE</b><br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu</p> <p><b>LANGOSTINES FLAMINGO</b><br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu</p> | <p>45,-</p> <p>57,-</p> <p>48,-</p> <p>37,-</p> <p>26,-</p> <p>38,-</p> <p>38,-</p> <p>132,-</p> <p>146,-</p> <p>134,-</p> <p>139,-</p> |
| <p><b>Gourmet-meni</b></p> <p><b>Herkrusiden</b></p> <p><b>menü</b></p> <p><b>OEUFS DE CORBONNE BLANCHATRE A LA CREME</b><br/>Korvonnella, smetana, pastakolopala<br/>Lajon med smetana, rostat brod<br/>Able roe with sour cream, toast</p> <p><b>CONCOMBRE AUX CHANTERELLES AU GRATIN</b><br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu</p> <p><b>FILLET DE RENNEN EN PATE PECULLETTE</b><br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu</p> <p><b>KIWI AU PORTO A LA CREME AU MIEL</b><br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu</p>  | <p>139,-</p> <p>132,-</p> <p>146,-</p> <p>134,-</p> <p>139,-</p>  |
| <p><b>Vinokas - Lihuruokia - Kottitit - Meat dishes</b></p> <p><b>FILLET DE VEAU OSCAR II</b><br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu</p> <p><b>CONCOMBRE SAUVAGE ROTI A LA SAUCE AU GRATIN</b><br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu</p> <p><b>POULX SAUVAGE ROTI A LA SAUCE AU GRATIN</b><br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu</p> <p><b>SAUMON AU VIN BLANC HOLLANDAISE</b><br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu</p> <p><b>TURBOT SAUTE FLORENTINE</b><br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu</p> <p><b>LANGOSTINES FLAMINGO</b><br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu<br/>Kalamies, kuohittu, kuohittu</p>   | <p>139,-</p> <p>132,-</p> <p>146,-</p> <p>134,-</p> <p>139,-</p>  |



| Hors d'oeuvres - Alkuruokkia - Foreriter - Appetizers   |       |  |
|---|-------|--|
| COCKTAIL DE HOMARD<br>Hummercocktail<br>Laiter cocktail   | 64,-  |  |
| SAISON D'EMISEL, OEUVE POCHÉE,<br>SAUCE MOUTARDE<br>Seasoned fish, poached egg, scungilli<br>sinappikastetta  | 64,-  |  |
| Gravid lax, poached egg, scungilli<br>slightly salted salmon, poached egg,<br>mustard sauce   | 64,-  |  |
| MOUSSE DE FAISAN EN GELÉE DE PORTO,<br>SALADE<br>Pheasantmousse portinijyytelessä, ytimäliasta<br>Fasannomousse i portvinagela, sallad<br>Pheasantmousse in port wine jelly, salad  | 44,-  |  |
| PATE DE SANGLER, SAUCE CUMBERLAND<br>Vilttsuripata, cumberlandkastetta<br>Pate of wild boar, Cumberland sauce   | 51,-  |  |
| TOPINAMBOUR MOUSSELIN<br>Haudutettua maa-aitseikkaa Mousseline<br>Jordstektas Mosseline<br>dermatan artichoke Mousseline  | 36,-  |  |
| <b>Potages - Kattiloja - Soup - Soups</b>   |       |  |
| POTAGE ROSSOLINI, CREAM AIGRE<br>Rossoolink, smetana<br>Rossoolink, sour cream  | 44,-  |  |
| SOUPE DE SAUMON FINLANDAIS,<br>PAIN DE SEIGLE BRUN<br>Suomenlaulu<br>Finland soup, rye bread  | 46,-  |  |
| <b>Poissons - Kaluruokia - Fiskestater - Fish dishes</b>  |       |  |
| PAUPIETTES DE SANDRE FARCIES A LA SAUCE<br>AU BEURRE<br>Murekkeitä täytettyjä kalakäärityksiä,<br>voikastetta<br>Pyläsa gäskallader, smetans<br>Stuffed rolls of pilseperch, butter sauce   | 148,- |  |
| SAUMON REAISE, SAUCE AU COGNAC<br>Lutinaa haudutettua lohta, kunkelikaastetta<br>Ugnestekt lax, kunkelkast<br>Poached salmon, cognac sauce  | 134,- |  |
| PILCHTS DE PERCHE FLORENTINE<br>Puidattuja ahvenkalakastetta, pinnastia<br>Sukita ahvenfileet, apenast<br>Fried perche fillets, apenast   | 144,- |  |
| COQUILLES SAINT-JACOQUES ET QUELQUES<br>DE LANGOUSTINE FRAISEES AU PENOUD,<br>SAUCE AU SAFFRAN, EIZ ?<br>Perinellia lakkaitettuja kampelimpukkaita<br>ja somepöytä, astoriankastetta, riisiä ?<br>Pinnastia kammuseltor och somepöytä<br>Pinnastia kammuseltor och somepöytä<br>with Pernoud, saffron sauce, rice ? | 124,- |  |
| <b>au moins deux courses / vähintään kahdeksalla<br/>minut for two / minimum two orders</b>   |       |  |
| MOUSSE DE FAISAN EN GELÉE DE PORTO,<br>SALADE<br>Pheasantmousse portinijyytelessä, ytimäliasta<br>Fasannomousse i portvinagela, sallad<br>Pheasantmousse in port wine jelly, salad  | 44,-  |  |
| PAUPIETTES DE SANDRE FARCIES A LA SAUCE AU BEURRE<br>Murekkeitä täytettyjä kalakäärityksiä, voikastetta<br>Stuffed rolls of pilseperch, butter sauce  | 148,- |  |
| NOISETTES DE RENNE ROSTOPF<br>Pernomyllykall Boudoff, tuntihiattiperunaa<br>Boudoff<br>Noisettes of reindeer Boudoff  | 134,- |  |
| TARTE AUX FRAMBOISES<br>Kalakäärityksen vadelmakuortia<br>Holländästä<br>Rasperry pie   | 144,- |  |
| <b>Vandres - Lämuruokia - Kötteriter - Meat dishes</b>  |       |  |
| FILET DE VEAU MAXIM<br>Maxim<br>Valkokansilasta Maxim<br>Filet of veal Maxim  | 118,- |  |
| CHATEAUBRIAND TYMOLENN<br>ENTRECOTE CAFE DE PARIS   | 134,- |  |
| NOISETTES DE RENNE ROSTOPF<br>Pernomyllykall Boudoff, tuntihiattiperunaa<br>Boudoff<br>Noisettes of reindeer Boudoff  | 144,- |  |
| <b>Vallat - Lämuruokia - Fiskestater - Poachery</b>   |       |  |
| SUPREMES DE POULE DES MERGES MARINES,<br>SAUCE AUX SOUBRES<br>Marronissa reikottutissa, pilhasmaripakastetta,<br>Marronissa maripakett, tuntihiattia,<br>romeripakettia<br>Marinated breast of partridge,<br>romerberry sauce, romerberry potatoes<br>Marinated fish, romerberry potatoes                           | 148,- |  |
| OSON ROTI, SAUCE AUX MAREBONS<br>Osontia tuntihiattia, kastanjakastetta,<br>tuntihiattiperunaa<br>Grilled gosse, chestnut sauce   | 118,- |  |
| <b>Entreremets - Jälkiruokia - Efterrätter - Desserts</b>   |       |  |
| MIGUES DES MARAIS CHANTILLY<br>Lakkas maripakettia<br>Hortera, visigrida<br>Arctic cloudberries, whipped cream  | 44,-  |  |
| FRUITS FAVORITE<br>Hedelmät Favorite<br>Fruit Favorite  | 36,-  |  |
| TARTE AUX FRAMBOISES<br>Kalakäärityksen vadelmakuortia<br>Holländästä<br>Rasperry pie   | 144,- |  |
| ONDELLETTE STREPERIS PLAMEE,<br>SAUCE AU CHOCOLAT<br>Lakkas maripakettia, vadelmakuortia<br>Pinnastia kunkelikaastetta, riisiä<br>Pinnastia kunkelikaastetta, riisiä<br>Flamed omelette surprise, chocolate sauce ?   | 53,-  |  |
| *) Alcohol and tobacco supplement<br>alkoholin ja tupakan lisämaksu<br>extra charge for alcohol   |       |  |
| Tupakkalasta - Service 14 %<br>Tobacco and service 14 %<br>Holidays and days before holiday, Friday after 3 p.m. 15 %   |       |  |

Liite 6. À la carte -listojen kansia 2000-luvulta





| Starters & Soups   |                   |
|--|-------------------|
| <b>Vegetarian Lorraine L G</b>   | 10,60 €           |
| Kasvispiirasta ja vihreä salaattia   |                   |
| Vegetarian cheese pie with green salad   |                   |
| <b>Scampi skewer L G</b> <i>Healthy option</i>                                       | 12,90 €           |
| Grillattua scampion pyrstöä ja tomaatti-kardemummasalaattia                          |                   |
| Grilled scampi tails with tomato cardamom salad                                      |                   |
| <b>Foie gras G</b>   | 14,80 €           |
| Painottua ankkanmaksaa ja tyrnihiivottua   |                   |
| Fried duck liver and turpie risotto  |                   |
| <b>Reindeer L</b> <i>Healthy option</i>  | 11,90 €           |
| Pöyön saffilipepparia ja karpaloliusketta  |                   |
| Reindeer fillet pastami with cranberry compote on sweetened rye bread toast          |                   |
| <b>Salmon chavice L G</b>  | 12,00 €           |
| Lohikeitto-yrttsalaattia ja basilikaaliya  |                   |
| Salmon chavice herb salad with basil oil   |                   |
| <b>Finlish salmon soup L</b>   | 10,50 €           |
| Perinteistä kirkasta lohikeittoa ja paahdettua saaristolaisleipää                    |                   |
| Clear salmon soup with sweetened rye bread toast                                     |                   |
| <b>Cauliflower soup G</b>  | 11,20 €           |
| Kermassa kukkakalikeittoa ja grillattu kampsimpukka                                  |                   |
| Cream of cauliflower with grilled scallop  |                   |
| Salads   |                   |
| <b>Mixed salad L G</b>   | 7,90 €            |
| Rakkaista viherisäätöjä, kurkkua, kirsikkatomaatteja ja vinaigretta                  |                   |
| Garden greens, cucumber, cherry tomatoes and vinaigrette                             |                   |
| <b>Caesar's chicken L</b>  | 14,30 € / 17,30 € |
| Caesar-salaattia ja grillattua kananrintaa   |                   |
| Caesar salad with grilled chicken breast   |                   |
| <b>Caesar's grayfish L</b>   | 14,30 € / 17,30 € |
| Caesar-salaattia ja jokiravunpyrstöä   |                   |
| Caesar salad with grayfish tails   |                   |
| Main Courses   |                   |
| <b>Fish of the day G</b>   | 21,10 €           |
| Grillattua päivän kotimaisia kalaa ja beurre-blanc kastiketta                        |                   |
| Grilled fish of the day with beurre blanc sauce                                      |                   |
| <b>Tuna L</b> <i>Healthy option</i>  | 25,80 €           |
| Grillattua tonnikalaa ja jokiravunpyrstöä  |                   |
| Grilled tuna fish with fresh pasta and grayfish                                      |                   |
| <b>Marble steak L</b>  | 21,80 €           |
| Hiljan maronifilettiä, Caesar-salaattia ja kasviksia                                 |                   |
| Marbled sirloin steak with Caesar's salad and vegetables                             |                   |
| <b>Rib eye steak L G</b>   | 24,40 €           |
| Hiljan valkoviipeliä, confit-porontia ja paistettua sipulia                          |                   |
| Sirloin steak with confit potatoes and fried onions                                  |                   |
| <b>Beefsteak L G</b>   | 32,00 €           |
| Hiljan siilihietä, wokattuja kasviksia ja seesaminsiemenkastiketta                   |                   |
| Filet of beef with wok vegetables and sesame seed sauce                              |                   |
| <b>Mediterranean Chicken L</b>   | 21,80 €           |
| Paahdettua broilerinrintaa, keakurpispestosta ja karpalostiketta                     |                   |
| Braised chicken breast with zucchini bake and caper sauce                            |                   |
| <b>Grilled Chicken L G</b> <i>Healthy option</i>                                     | 20,50 €           |
| Grillattua broilerinrintaa ja wokattuja kasviksia                                    |                   |
| Grilled chicken breast with wok vegetables   |                   |
| <b>Confit chicken L</b>  | 24,80 €           |
| Maissikannattaa ja tagliatellaa  |                   |
| Confit chicken with tagliatelle  |                   |
| <b>Lamb L G</b>  | 24,80 €           |
| Kintan paahdostaista, valkospilipapuja ja valkospilastiketta                         |                   |
| Roast of lamb with garlic beans and garlic sauce                                     |                   |
| <b>Reindeer L G</b>  | 25,20 €           |
| Pöyön saffilipeetä, voipenunmuunnosta ja karpaloita                                  |                   |
| Filet of reindeer with buttery potato mash and cranberries                           |                   |
| <b>Mozzarella L</b> <i>Healthy option</i>  | 17,80 €           |
| Tuorepastaa, kirsikkatomaattia, nuciola, mozzarellaa, yrttiöljyä ja Parmesan-juustoa |                   |
| Cherry tomatoes, rocket leaves, mozzarella cheese, herb oil with Parmesan cheese     |                   |
| Hiltor   |                   |
| Caesar sa<br>Norman<br>kruonaki<br>Romaine<br>croustie                               |                   |
| Hiltor t<br>Paistett<br>maust<br>Tortilla<br>beefit<br>pickles<br>Serve              |                   |
| Vilho<br>Klass<br>Class  |                   |
| Hiltor<br>Klass<br>Klass<br>ja ri<br>Cia   |                   |
| Cia<br>Cia<br>Pa<br>pa<br>pa<br>G<br>F   |                   |