

Anna Saarelma

SATAKUNTALAISEN RANNKIKKOALUEEN RUOKAKULTTUURI
– ALUEINA PORI JA MERIKARVIA

Matkailun koulutusohjelma
2015

SATAKUNTALAISEN RANNIKKOALUEEN RUOKAKULTTUURI – ALUEINA PORI JA MERIKARVIA

Saarelma, Anna
Satakunnan ammattikorkeakoulu
Matkailun koulutusohjelma
Maaliskuu 2015
Ohjaaja: Salo, Vappu
Sivumäärä: 55
Liitteitä: 1

Asiasanat: ruokamatkailu, kulttuurimatkailu, lähiruoka, Satakunnan maakunta, perinneruoka

Opinnäytetyön aiheena oli kartoittaa satakuntalaisen rannikkoalueen ruokakulttuuria, rajaten alue Poriin ja Merikarviaan. Opinnäytetyö tehtiin osana Satakunnan ammattikorkeakoulussa suunnitteilla olevaa ruokamatkahanketta.

Tutkimuksen tavoitteena oli pyrkiä tuomaan satakuntalaisen rannikkoalueen ruokakulttuuria ja paikallista ruokaa tunnetuksi matkailijoille, sekä maakunnan asukkaille. Tutkimustehtävänä puolestaan oli selvittää, minkälaista ruokakulttuuria Porissa ja Merikarvialla on ollut ja millaista se on nykyään.

Opinnäytetyön teoriaosuuden muodostivat Satakunnan maakunta, ruokamatkailu, perinneruutat ja kulttuurimatkailu. Tutkimuksessa esiteltiin myös lähiruuan käsite. Opinnäytetyö toteutettiin kvalitatiivisena tutkimuksena ja tutkimusmenetelmänä käytettiin teemahaastattelua. Opinnäytetyössä haastateltiin kuutta satakuntalaisen rannikkoalueen ruokakulttuurin asiantuntijaa.

Teemahaastatteluaineisto purettiin aineistolähtöisen sisällönanalyysin avulla. Jokainen haastattelu nauhoitettiin, mikä lisäsi tutkimustulosten luotettavuutta. Haastattelujen tulokset olivat yhteneviä. Teemahaastattelun tulosten perusteella saatiin kattavasti tietoa satakuntalaisen ruokaperinteen historiasta nykypäivään.

Tulokset kertoivat, että satakuntalaisessa ruokakulttuurissa on tapahtunut muutoksia siirryttäessä historiasta nykypäivään. Kuitenkin hyvin samat pääraaka-aineet ja valmistustavat ovat edelleen käytössä. Rannikkoalue sijaintina vaikutti ruokakulttuuriin lähinnä kalan laajan käytön ja arvostuksen muodossa. Tutkimustuloksia pidettiin hyödyllisinä ruokamatkahankkeen tutkimusryhmälle.

FOOD CULTURE IN THE COASTAL AREAS OF SATAKUNTA REGION – IN PORI AND MERIKARVIA

Saarelma, Anna
Satakunta University of Applied Sciences
Degree Programme in Tourism
March 2015
Supervisor: Salo, Vappu
Number of pages: 55
Appendices: 1

Keywords: food tourism, culture tourism, local food, the region of Satakunta, traditional food

The purpose of this thesis was to define the food culture in the coastal areas of Satakunta region, in the towns of Pori and Merikarvia. This thesis was written as a part of the food tourism project, which was in preparation in Satakunta University of Applied Sciences.

This thesis aims to make the food culture of the coastal areas of Satakunta region known for the tourists, and also for people living in Satakunta. The research task was to investigate the food culture in Pori and Merikarvia from a historical perspective as well as its present status.

The theoretical part of this study consists of food tourism, the region of Satakunta, traditional foods and culture tourism. Also the concept of local food was discussed. The research was done using a qualitative method consisting of theme-centered interviews. Six people with profound knowledge of the food culture of the coastal areas of Satakunta were interviewed.

The research material was analyzed using the method of content analysis. Every interview was recorded which increased the reliability of this study. The results of the interviews pointed at the same direction. The theme-centered interviews brought a lot of light on the historical and present food tradition of Satakunta.

Based on the achieved results, the food culture of Satakunta has changed from history until today. However, the used ingredients and the food making processes have remained almost the same. The coastal location has had an effect on the food culture mainly in the use and value of fish. The outcome of this thesis was found useful for the research group of the food culture project.

TERMILUETTELO

Juurikasloora:

Satakuntalainen perinteisesti valmistettu juureslaatikko (Arha, Tuulos, Uusivirta & Valonen 1992, 109).

Kraavi:

Kraavilla tarkoitetaan kalaa, joka on tuoresuolattu (Arha ym. 1992, 91).

Kakko:

Vaaleista jauhoista valmistettu länsisuomalainen leipä (Arha ym. 1992, 152).

Klimppisoppa:

Satakuntalainen perinneruoka, jota on valmistettu naudan luusta, potkasta tai lavasta, vedestä, mausteista ja kasviksista. Keiton seassa oli taikanasta valmistettuja ”klimppejä”. (Arha ym. 1992, 53.)

Lauantaiehtoollinen:

Satakunnan nimikkoruoka, lauantai-iltaisina nautittu ateriakokonaisuus (Arha ym. 1992, 229-230).

Ohrankryynivelli:

Eräs Satakunnan perinneruoka, maidosta ja ohran ryyneistä valmistettu velli (Arha ym. 1992, 130).

Rääkipyynti:

Ajoverkkokalastus (Merikarvian kunnan www-sivut 2014).

Sallatti:

Perunasta, porkkanasta ja punajuuresta valmistettu kylmä ruokalaji, tunnettu myös rosollina (Arha ym. 1992, 115-116).

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	7
2	TYÖN LÄHTÖKOHDAT	8
2.1	Tutkimuksen tausta	8
2.2	Tutkimuksen tavoite, tutkimustehtävä ja rajaus.....	9
3	TUTKIMUSMENETELMÄ	10
3.1	Kvalitatiivinen tutkimus.....	10
3.2	Haastattelu tiedonkeruumenetelmänä	11
3.3	Teemahaastattelu.....	12
3.4	Haastatteluaineiston analyysi ja tulkinta.....	13
3.5	Sisällönanalyysi	14
4	SATAKUNNAN RANNIKKOALUEEN RUOKAKULTTUURI.....	17
4.1	Satakunnan maakunta	17
4.1.1	Maakunnan historia	18
4.1.2	Satakunnan matkailu	19
4.1.3	Aitoja makuja Satakunnasta	20
4.2	Satakuntalaista ruokaperinnettä	21
4.2.1	Satakuntalainen pitopöytä	22
4.2.2	Lauantaiehtoollinen	23
4.3	Satakunnan rannikkokaupunkien ruokakulttuurin piirteitä.....	23
4.3.1	Pori	24
4.3.2	Merikarvia	24
5	RUOKAMATKAILU	26
5.1	Ruoka osana matkaa	27
5.2	Lähiruoka	28
5.3	Suomalaisen ruokakulttuuriin piirteitä.....	29
5.4	Ruoka on kulttuurin tuote	31
6	TUTKIMUKSEN TOTEUTUS	33
7	TUTKIMUSTULOKSET	35
7.1	Satakuntalainen ruoka historiassa	36
7.1.1	Raaka-aineet ja valmistustavat	37
7.1.2	Tyypilliset arki- ja juhlaruuat	39
7.2	Satakuntalainen ruoka tänään	40
7.2.1	Raaka-aineet ja valmistustavat nykypäivänä.....	40

7.2.2	Juhla- ja arkiruuat nykypäivänä.....	41
7.2.3	Kehitysideoita Satakuntalaiseen ruokakulttuuriin	41
7.2.4	Lähiruuan osuus tämän päivän ruokakulttuurissa	41
7.3	Ruokakulttuurin muutos historian ja nykypäivän kohdatessa	42
7.4	Satakunnan rannikkoalue	43
7.4.1	Meri kattaa pöydän	44
7.4.2	Eroavaisuudet Porin ja Merikarvian välillä	44
7.5	Haastattelujen arviointi	45
8	YHTEENVETO	45
9	LUOTETTAVUUSTARKASTELU	47
10	POHDINTA.....	49
	LÄHTEET.....	53
	LIITTEET	

1 JOHDANTO

Opinnäytetyöni käsittelee satakuntalaisen rannikkoalueen kuntien Porin ja Merikarvian ruokakulttuureja. Tavoitteena on tuoda satakuntalaisen rannikkoalueen ruokakulttuuria ja paikallista ruokaa tunnetuksi matkailijoille sekä ihmisille maakunnan sisällä. Tutkimustehtävänä puolestaan on selvittää, minkälaista ruokakulttuuria Porissa ja Merikarvialla on ollut, ja millaista ruokakulttuuri on nykyään.

Maailman matkailujärjestön, World tourism organizationin (UNWTO), kansainvälisen raportin ruokamatkailusta (2012), mukaan ruokien tuntemusta pidetään eräänä tärkeänä elementtinä, kun tarkoitus on ymmärtää kulttuuria ja ihmisten elämäntapoja. Ruokien tuntemus liittyy matkailun uusiin trendeihin: kulttuurin ja perinteiden kunnioittamiseen, terveelliseen elämäntapaan, aitouteen sekä kestäväan matkailuun. (World tourism organization 2012, Global trends of food tourism, 10.)

Valitsin juuri ruokamatkailuun liittyvän aiheen opinnäytetyöhöni, koska siinä yhdistyvät kaksi kiinnostuksen kohdettani: ruoka ja matkailu. Nykypäivän muuttuvassa maailmassa on tärkeää kerätä ja säilyttää perimätietoa sekä välittää sitä sukupolvelta toiselle myös ruokailun kautta. Tämän tutkimuksen avulla tehdään tunnetuksi satakuntalaista ruokaperinnettä. Pyrkimyksenä on myös, että Satakunnan tunnettuus ruokamaakuntana lisääntyy. Eräänä tutkimuksen hyötynä on paikallisten asukkaiden lisääntynyt tuntemus ja arvostus omaa ruokakulttuuriaan kohtaan.

Opinnäytetyössänini ensimmäisenä kerron työn lähtökohdista. Esittelen myös tutkimuksen tavoitteen sekä tutkimustehtävän tarkemmin. Tästä siirryn työn teoreettiseen viitekehykseen, jossa käsitelen Satakunnan maakuntaa ja sen ruokaperinteitä, ruokaa ja kulttuurimatkailua sekä lähiruuan käsitettä. Tämän opinnäytetyön tutkimustulokset on kerätty teemahaastattelun avulla. Haastatteluja oli yhteensä kuusi ja ne toteutettiin Porissa lokakuussa 2014. Tulokset analysoitiin aineistolähtöisen sisällönanalyysin keinoin.

2 TYÖN LÄHTÖKOHDAT

Tässä kappaleessa kerron opinnäytetyöni taustasta: mistä aiheeni nousi ja miksi olen valinnut kyseisen tutkimusaiheen. Esittelen myös lyhyesti Satakunnan ammattikorkeakoulussa suunnitteilla olevan ruokakulttuurihankkeen, sillä opinnäytetyöni liittyy tiivistä kyseisen hankkeen tutkimusosuuteen. Lopuksi selvitän työni tutkimustavoitteen ja –tehtävän.

2.1 Tutkimuksen tausta

Satakunnan ammattikorkeakoulussa on suunnitteilla Satakunnan alueeseen keskittyvä ruokakulttuurihanke. Hankkeeseen tarvittiin opinnäytetyöntekijää perehtymään satakuntalaisen rannikkoalueen ruokakulttuuriin. Tämän opinnäytetyön aiheesta minulle kertoi sähköpostitse lehtori Vappu Salo. Kiinnostuin siitä, että hanke käsittelee ruoka- ja kulttuurimatkailua ja tartuin aiheeseen. Tutkittavaksi alueiksi minulle rajautuivat Satakunnan kaksi kuntaa, Pori ja Merikarvia. Lähdin työstämään opinnäytetyötä alkuvuodesta 2014 tutustuen aiheen kirjallisuuteen ja vähitellen aloin kirjoittaa teoriaosuutta.

Ruokakulttuurihankkeen ensimmäisessä vaiheessa on tarkoitus kartoittaa Satakunnan rannikkoalueen ruokakulttuuria. Kysymyksiksi nousevat, miten moderni ruokakulttuuri on syntynyt: minkälainen Satakunnan rannikkopitäjien ruokakulttuuri on ollut ja minkälaisen vaiheiden kautta on päästy tähän päivään. Tarkoituksena on myös selvittää, mitä erityispiirteitä kuntien ruokakulttuurissa on ollut ja onko alueellisia eroja havaittavissa. Tutkimuksellisessa osassa otetaan myös katsaus vuotuisiin juhliin ja tutkitaan, liittyykö näihin erityisiä ruokaan liittyviä tapoja. Lopulta perehdytään ruuanvalmistustapoihin ja tyyppillisiin vanhoihin ruokiin ja juomiin. Roolini hankkeen teoreettiseen puoleen on paneutua osaan näistä hankkeeseen liittyvistä kysymyksistä Porin ja Merikarvian kannalta. (Salon sähköposti 31.1.2014.)

2.2 Tutkimuksen tavoite, tutkimustehtävä ja rajaus

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on pyrkiä tekemään satakuntalaisen rannikkoalueen ruokakulttuuria sekä paikallista ruokaa tunnetuksi niin matkailijoille kuin ihmisille maakunnan sisällä. Työn tutkimustehtävänä on selvittää, minkälaista ruokakulttuuria Porissa ja Merikarviassa on ollut, ja millaista se on nykyään. Tutkimuksen empiirinen osuus toteutetaan teemahaastattelun keinoin. Kyseiset haastattelut ja niiden tulokset ovat merkittävässä osassa tutkimustehtäväni selvittämisessä.

Kun tutkimuksen aihe on löytynyt, sitä täytyy rajata. On tärkeää miettiä, mitä haluaa tietää tai osoittaa kerätyllä tutkimusaineistolla. Vaikka vaatimus tarkasti rajatusta aiheesta on lähtöisin määrällisestä eli kvantitatiivisesta tutkimuksesta, tulee myös kvalitatiivisen tutkimuksen tehtävä rajata selkeästi. Täten myös ulkopuolinen lukija ymmärtää tutkijan kyvykkyyden ja hankkeen mielekkyyden. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2013, 81-82.) Koko Satakunta muodostui liian laajaksi alueeksi käsitteelyyn, joten yhdessä opinnäytetyöni ohjaajan kanssa rajasimme tarkasteluun kaksi kuntaa: Porin ja Merikarvian.

Rajaamista voidaan ajatella yhden polun valitsemisena monista eri mahdollisuuksista. Mikäli rajausta ei tehdä, tulee tuotoksesta usein pinnallinen. Tämä johtuu laajojen aiheiden hallinnan vaikeudesta perinteisin menetelmin. Rajaaminen on havaittavissa siinä, mitkä tekijät on otettu tutkintaan, ja mitkä puolestaan on jätetty sen ulkopuolelle. Kun rajaus on tehty, on tutkimusta helpompi hallita ja sen toteuttaminen tulee mahdolliseksi. Tieteellinen tutkimus vaatii aina rajauksen, jonka avulla määritellään ja täsmennetään tutkimuksen suunta ja näin ollen työstä tulee toteuttamiskelpoinen. (Kananen 2014, 33.)

3 TUTKIMUSMENETELMÄ

Tämä luku käsittelee opinnäytetyössä käyttämiäni tutkimusmenetelmiä. Käytän työssäni kvalitatiivista eli laadullista menetelmää. Kvalitatiivinen tutkimusmenetelmä sopii aiheeni luonteeseen paremmin kuin kvantitatiivinen eli määrällinen tutkimusmenetelmä. Kvalitatiivinen tutkimusote tuo parhaiten vastauksia asetettuihin tutkimuskysymyksiin. Pyrin kuvaamaan muuttuvan ruokakulttuurin ilmiöitä ja tulkitsemaan niiden merkityksiä – en niinkään saamaan esimerkiksi numeerisiin tuloksiin perustuvaa tietoa.

Empiirisessä osassa käytän tiedonkeruumenetelmänä teemahaastattelua. Teemahaastattelu on toimiva menetelmä tähän tutkimukseen, sillä etukäteen ei tiedetä tarkkaan, millaisia vastauksia tullaan saamaan, mutta tutkimuksen teemat ovat tiedossa. Puraan haastattelun aineistolähtöisen sisällönanalyysin avulla, jossa pyrin muun muassa erottelemaan ja etsimään yhtäläisyyksiä sekä eroja kerätystä tutkimusaineistosta.

3.1 Kvalitatiivinen tutkimus

Kvalitatiivista eli laadullista tutkimusta käytetään tutkimusmenetelmä yleensä silloin, kun ei ole valmiina teorioita, jotka selittäisivät tutkimuksen kohteena olevaa ilmiötä. Tutkittavaa ilmiötä ei siis tunneta etukäteen. Laadullisen tutkimuksen tavoitteena ei ole yleistäminen, toisin kuin kvantitatiivisen eli määrällisen tutkimuksen. Voidaan ajatella, että mitä vähemmän tutkittavasta asiasta tiedetään, sitä todennäköisemmin käytetään laadullista tutkimusmenetelmää. Laadullisen tutkimuksen tekijä haluaa ymmärtää ilmiötä: mistä on kyse, mistä tekijöistä ilmiö koostuu ja mitkä tekijät siihen vaikuttavat. (Kananen 2014, 16-17.)

Kvalitatiivisen tutkimuksen tavoitteena pidetään usein tutkittavan ilmiön ymmärtämistä, kuvaamista ja tulkintojen antamista. Laadullisen tutkimuksen analyysi ohjaa tutkimusprosessia ja tiedonkeruuta. Analyysi on mukana koko tutkimusprosessin ajan sen eri vaiheissa, ei vain tutkimuksen viimeisessä vaiheessa. Laadullisen tutkimuksen aineistomäärää ei määritellä etukäteen, vaan sitä kerätään niin paljon, että tutkija ymmärtää ilmiön ja tutkimusongelma on ratkaistu. Kvalitatiivinen tutkimus

keskittyy yksittäiseen tapaukseen, kun taas kvantitatiivinen tapausten joukkoon. Laadullisen tutkimuksen tulokset eivät ole yleistettävissä, sillä ne pätevät vain tietyn tutkimuksen osalta. Laadullinen tutkimus toteutetaan oikeassa kontekstissa: siihen liittyy suora kontakti tutkijan ja tutkittavan välillä. Tarkoitus on päästä ilmiön pariin esimerkiksi haastattelemaan tai havainnoimaan. Laadullisen tutkimuksen päättely perustuu yleensä induktioon, eli yksittäisestä havainnosta edetään johtopäätöksiin ja tuloksiin. Kvantitatiivisen eli määrällisen tutkimuksen päättely puolestaan on deduktiivista, eli yleisestä havainnosta päästään yksittäiseen. (Kananen 2014, 18-20.)

Hirsjärvi, Remes & Sajavaara (2013) ovat esittäneet tiettyjä kvalitatiiviselle tutkimukselle tyypillisiä piirteitä. Tutkimus on luonteeltaan kokonaisvaltaista tiedon hankintaa ja aineisto kerätään todellisessa ja luonnollisessa ympäristössä. Kun käytetään induktiivista analyysiä, eli pyritään tekemään yleistyksiä ja päätelmiä aineisosta, tutkijan pyrkimyksenä on paljastaa odottamattomia asioita – lähtökohtana ei ole teorian tai hypoteesin testaaminen, vaan aineiston yksityiskohtainen tutkiminen. Aineiston hankinnassa käytetään myös laadullisia menetelmiä: pyritään käyttämään sellaisia metodeja, joissa tutkittavien näkökulmat pääsevät esille. Tyypillisiä laadullisen tutkimuksen aineistonkeruumenetelmiä ovat muun muassa teemahaastattelu, osallistuva havainnointi, ryhmähaastattelut sekä erilaisten tekstien ja dokumenttien analysointi. Kohdejoukko valitaan myös tarkoituksenmukaisesti eikä satunnaisotoksella, eli jollain satunnaisuuteen perustuvalla menetelmällä. Kvalitatiiviselle tutkimukselle on tyypillistä, että tutkimussuunnitelma muotoutuu tutkimuksen edetessä ja myös tapauksia käsitellään ainutlaatuisina. Myös aineistoa tulkitaan sen mukaisesti. (Hirsjärvi ym. 2013, 164.)

3.2 Haastattelu tiedonkeruumenetelmänä

Haastattelua pidetään erityisen käyttökelpoisena tiedonkeruumenetelmänä, sillä siinä ollaan välittömässä kielellisessä vuorovaikutuksessa tutkittavan kanssa. Välitön kielellinen vuorovaikutus lisää joustavuutta tutkimusaineistoa kerätessä. Haastattelu valitaan tiedonkeruumenetelmäksi tutkimukseen monista eri syistä. Ihminen halutaan nähdä yksilönä ja hänelle on annettava mahdollisuus tuoda esille itseään koskevia asioita vapaasti. Tällöin ihminen on merkitystä luova ja aktiivinen osapuoli. Kysy-

myksessä saattaa olla myös vasta vähän tutkittu ja tuntematon aihe, jolloin on hankala tietää etukäteen, kuinka vastaukset etenevät. Haastattelu antaa mahdollisuuden myös saatujen vastausten selventämiseen ja lisäkysymyksiin. Myös epäselville vastauksille voidaan pyytää perusteluja ja täten syventää saatuja vastauksia. (Hirsjärvi ym. 2013, 204-205.)

3.3 Teemahaastattelu

Käytän opinnäytetyössäni aineistonkeruumenetelmänä kasvokkain tapahtuvaa teemahaastattelua. Teemahaastattelussa haastattelutilanne on keskustelunomainen ja se valikoitui parhaaksi aineistonkeruumenetelmäksi tähän työhön. Valmiit vastausvaihtoehdot eivät olisi antaneet tässä tapauksessa sellaisia vastauksia, mitä tarvitaan. Teemahaastattelussa (LIITE 1) on kolme pääteemaa. Ensimmäisessä teemassa selvitetään, millaista satakuntalainen ruoka on ollut historiassa. Toisen teeman kohdalla kysymykseksi nousee, millaista ruokakulttuuri on nykypäivänä. Kolmantena teemana keskusteltiin rannikkosijainnin vaikutuksesta satakuntalaiseen ruokakulttuuriin.

Teemahaastattelulla tarkoitetaan lomake- ja avoimen haastattelun välimuotoa. Sille on tyypillistä, että haastattelun aihepiirit eli teemat tiedetään etukäteen, mutta kysymyksillä ei ole tarkkaa muotoa tai järjestystä. (Hirsjärvi ym. 2013, 208.) Vilkan (2005) mukaan teemahaastattelu, eli puolistrukturoitu haastattelu, lienee kaikista käytetyin tutkimushaastattelun muoto. Siinä tutkimusongelmasta poimitaan keskeiset teema-alueet tai aiheet, joita on välttämätöntä käsitellä tutkimusongelmaan vastaamiseksi. Haastattelun tavoitteena on, että haastateltava voi antaa oman kuvauksensa kaikista teema-alueista. Teemahaastattelun aikana ei ole väliä, missä järjestyksessä teemat käsitellään, joten haastattelun eteneminen on joustavaa. (Vilka 2005, 103-104.)

Teemahaastattelussa kaikkein oleellisinta on se, että haastattelu etenee keskeisten teemojen varassa. Teemahaastattelu ottaa huomioon ihmisten tulkinnat asioista ja asioille annetut merkitykset ovat oleellisessa asemassa. Teemahaastattelua kutsutaan puolistrukturoiduksi menetelmäksi. Siinä haastattelun aihepiirit ovat kaikille samat. Teemahaastattelusta puolestaan puuttuu strukturoidulle lomakehaastattelulle tyypilli-

set kysymysten tarkka muoto ja järjestys. Se ei kuitenkaan ole aivan vapaamuotoinen kuten syvähaastattelu. (Hirsjärvi & Hurme 2009, 48.)

Teemahaastattelu on varteenotettava haastattelumuoto silloin, kun halutaan tutkia ilmiöitä ja asioita, jotka ovat vähemmän tunnettuja. Teemahaastattelua pidetään keskustelunomaisena tilanteena, jossa käydään läpi ennalta mietittyjä teemoja ja annetaan tilaa haastateltavien puheelle. Kaikkien haastateltavien kanssa ei välttämättä puhuta kaikista teemoista yhtä laajasti. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

Kanasen (2014) mukaan teemahaastattelun keskustelu etenee haastateltavan ehdoilla. Haastattelussa tutkittava kertoo vapaasti aiheeseen liittyviä vastauksia, jolloin haastattelija tekee välillä tarkentavia kysymyksiä. Tutkija myös oppii keskustelun kautta ymmärtämään tutkittavaa ilmiötä. Näin ollen keskustelu syvenee ja voidaan tarkentaa teemoja. Haastattelijan pyrkimyksenä on kasvattaa ymmärrystään aiheesta haastateltavan avulla. Haastattelu edellyttää tutkittavan ja tutkijan fyysistä läsnäoloa. Laatiakseen haastattelun teemat tulee tutkijalla olla tietynlainen ennakkonäkemyks tutkittavasta ilmiöstä. Teemahaastattelu etenee yhdestä teemasta lähtien, yleisestä tasosta aina yksityisempiin ja tarkempiin kysymyksiin. ”Teema tarkoittaa laajempaa kokonaisuutta kuin kysymys. Teema on aihe, josta keskustellaan.” (Kananen 2014, 76-77.)

3.4 Haastatteluaineiston analyysi ja tulkinta

Teemahaastattelun avulla kerätty aineisto on usein runsas. Aineisto on sitä rikkaampi ja laajempi, mitä syvempi dialogi haastattelijan ja haastateltavan välille on syntynyt. Kaikkea haastattelumateriaalia ei välttämättä pystytä hyödyntämään, eikä kaikkea ole tarpeen edes analysoida. Aineiston analysointitapaa on hyvä miettiä jo aineistoa kerättyäessä. (Hirsjärvi & Hurme 2009, 135-136.)

Kun analysoidaan kvalitatiivista aineistoa, voidaan käyttää monia eri tapoja. Analyysitekniikat ovat moninaisia, ja työskentelytapoja on useita. Yhtä ja muita parempaa analysointitapaa ei voida nostaa esille. Analyysi voi alkaa jo itse haastattelutilanteessa. Tällöin haastattelija voi tyypitellä tai hahmotella malleja syntyneistä havain-

noista. Voidaan myös kerätä lisää aineistoa, jos pitää tarkistaa jokin hypoteesi tai malli. Kun aineisto on tallennettu, voidaan menetellä kahdella tavalla: Aineisto voidaan kirjoittaa tekstiksi eli litteroida. Aineisto voidaan myös olla kirjoittamatta puhtaaksi ja päätelmät tehdään suoraan tallennetusta aineistosta. Litterointi on kuitenkin tyypillisempi tapa menetellä. Tutkimustehtävä ja tutkimusote määrittävät sitä, kuinka tarkkaan litterointi tehdään. Litterointia pidetään haastavana ja aikaa vievänä osana tutkimustyötä, johon on hyvä varata riittävä määrä aikaa. (Hirsjärvi & Hurme 2009, 136-140.)

Litterointi on työlästä, mutta auttaa tutkimusaineiston käsittelyä. Kun haastatteluaineisto muutetaan tekstimuotoon, tutkimusaineiston analysointi helpottuu. Litteroinnin jälkeen on paljon mielekkäämpää ryhmitellä ja luokitella aineistoa. Litteroinnin tarkkuus riippuu siitä, millainen päämäärä tutkimuksella on, ja mitä tuloksilla tavoitellaan. Tarkkuuteen vaikuttaa myös se, mitä lähestymistapoja tutkimuksessa on käytetty. Haastateltavien puhetta ei saa litteroinnin aikana muokata tai muuttaa. Sen siis tulee vastata niitä merkityksiä, joita haastateltavat ovat antaneet tutkimuksessa. (Vilka 2005, 115-116.)

”Laadullisen tutkimusmenetelmän ja sen aineiston keräämisen tavoite on siis aineiston sisällöllinen laajuus pikemminkin kuin aineiston määrä kappaleina.” Jos haastattelukysymysten muotoa ei muokata, tutkimushaastattelujen lukumäärällä ei useinkaan pystytä korvaamaan työn sisällöllistä laatua. Vaikka kysymyksiä korjattaisiin, se yleensä auttaa vain vähän. Tärkeämpää olisi, että haastattelija kehittää omia haastattelutaitojaan. Teemahaastattelun eräänä haasteena on nähty, että haastatteluissa mennään usein suoraan asiaan, varmistamatta haastateltavien kokemuksia tai käsityksiä kyseisestä aiheesta. (Vilka 2005, 109-110.)

3.5 Sisällönanalyysi

Tässä opinnäytetyössä puran haastatteluaineiston teema-alueittain aineistolähtöistä sisällönanalyysiä käyttäen. Sisällönanalyysissä ikään kuin yhdistän asioita saamistani haastatteluista ja täten saan tutkimustuloksia. Analyysissä yhteneväiset asiat, myös erot, nousevat haastatteluista.

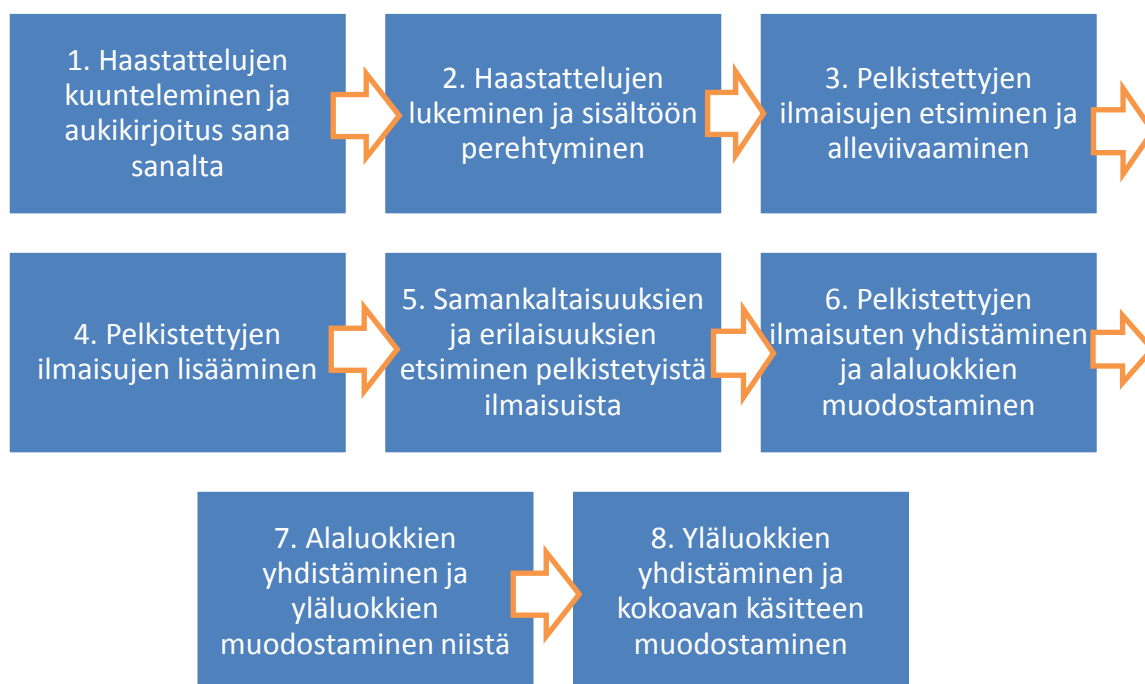
Sisällönanalyysi on perusanalyysimenetelmä, jota voidaan käyttää kaikissa laadullisen tutkimuksen perinteissä. Sen avulla pystytään tekemään monenlaista erilaista tutkimusta. Usein eri nimillä kulkevat analyysimenetelmät perustuvat jollakin tavalla sisällönanalyysiin, jos sillä tarkoitetaan kirjoitettujen, kuultujen tai nähtyjen sisältöjen analyysiä väljänä teoreettisena raamina. Sisällönanalyysia tehtäessä on huomattava, että laadullisessa tutkimuksessa ilmenee monesti useita kiinnostavia aiheita, joita ei aiemmin ole osannut miettiä. Täten on tärkeää valita aihe tarkkaan ja tehdä selkeä rajaus. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 91–92.)

Analyysin etenemistä voidaan kuvata esimerkiksi seuraavasti: Ensimmäinen päätetään, mikä aineistossa kiinnostaa. Sitten käydään läpi aineisto sekä erotetaan ja merkitään ne asiat, jotka sisältyvät kiinnostukseen – muu aineisto jätetään pois. Tämän jälkeen kerätään merkityt asiat yhteen ja erilleen muusta aineistosta. Lopuksi aineisto luokitellaan, teemoitetaan ja tyypitellään. Ennen luokittelua, teemoittelua ja tyypittelyä on välttämätöntä käydä läpi aineisto ja merkitä muistiin tärkeät asiat. Luokittelu on yksinkertaisinta aineiston järjestämistä. Luokiteltu aineisto voidaan esittää taulukkona. Teemoittelu on luokituksen tapaista: siinä keskitytään siihen, mitä kustakin teemasta on sanottu. Kysymys on aineiston jakamisesta ja ryhmittelystä erilaisten aihepiirien mukaan. Tiettyjen teemojen esiintymistä aineistossa on helppo tämän jälkeen vertailla. Aluksi teemat voidaan ryhmitellä esimerkiksi iän ja sukupuolen mukaan, joiden jälkeen etsitään vasta varsinaisia teemoja. Tyypittelyssä puolestaan kiteytetään joukko tiettyä teemaa koskevia näkemyksiä yleistykseksi. Esimerkiksi tiettyjen teemojen sisältä haetaan näkemyksille samoja ominaisuuksia ja muodostetaan tyypiesimerkki. Aineistolähtöisessä eli induktiivisessa analyysissä on tarkoitus luoda tutkimusaineiston avulla teoreettinen kokonaisuus. Analyysiyksiköt valitaan aineistosta tutkimuksen tarkoituksen ja tehtävänasettelun mukaisesti. Tärkeänä ajatuksena aineistolähtöisessä analyysissä on se, että analyysiyksiköt eivät ole etukäteen sovittuja tai harkittuja. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 93-95.)

Tuomi ja Sarajärvi ovat viitanneet teoksessaan ”Laadullinen tutkimus ja sisällön analyysi” (2009) induktiivisen analyysin prosessiin Milesin ja Hermanin (1994) mukaan. Miles ja Herman (1994) ovat kuvanneet aineistolähtöisen analyysin kolmen vaiheen prosessiksi: 1) aineiston redusointi tai pelkistäminen, 2) aineiston kluserointi

eli ryhmittely sekä 3) abstrahointi eli teoreettisten käsitteiden luominen. Aineiston redusoinnissa esimerkiksi haastatteluaineisto pelkistetään sillä tavalla, että tutkimuksen kannalta epäoleelliset asiat jätetään pois. Aineiston ryhmittelyssä aineistosta esille tulleet alkuperäisilmaukset käydään läpi tarkasti ja etsitään samankaltaisuuksia ja eroavaisuuksia. Ryhmittelyä seuraa teoreettisten käsitteiden luominen eli abstrahointi. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 110-111.)

Kuvio 1 kuvaa aineistolähtöisen sisällönanalyysin etenemistä. Kuviossa on esitetty vaihe vaiheelta, kuinka esimerkiksi haastattelun avulla kerätty materiaali puretaan eri vaiheiden kautta tutkimusaineistoksi. Käytin tätä Tuomen ja Sarajärven mallia omassa opinnäytetyössäni. Tämä kuvio auttoi hahmottamaan aineistonlähtöisen sisällönanalyysin vaiheet: kuinka nauhoitetusta haastatteluaineisosta päädytään lopulta kokoavan käsitteen muodostamiseen.



Kuvio 1: Aineistolähtöisen sisällönanalyysin eteneminen (Tuomi & Sarajärvi 2009, 109)

4 SATAKUNNAN RANNIKKOALUEEN RUOKAKULTTUURI

Tässä luvussa esittelen opinnäytetyön teoreettisen viitekehyksen. Tarkoituksena on luoda työn kannalta oleellinen teoreettinen tietopohja. Aluksi käsittelen Satakunnan maakuntaa: kerron hieman historiatietoa ja maakunnasta yleensä, minkä jälkeen siirryn Satakunnan ruokaperinteisiin. Tämän jälkeen jatkan tutkimalla ruokamatkailun käsitettä. Syvennyn esimerkiksi siihen, mikä merkitys ruualla on matkan aikana. Paneudun suomalaiseen ruokakulttuuriin ja lähiruuan käsitteeseen. Lopuksi käsittelyssä on lyhyesti kulttuurimatkailu, jossa tarkastelun lähtökohtana on erityisesti ruoka.

4.1 Satakunnan maakunta

”Satakuntalaiset sanovat, että maakunta on kuin Suomi pienoiskoossa. Pohjoisessa on karua ja kumpuilevaa, etelässä vehmasta ja viljavaa. Asutushistoria alkaa jo kivi-kaudelta, mutta paljon on uusinta uuttakin. Maakunnassa on sekä idyllisiä vanhoja kaupunkeja että koskemattoman komeaa luontoa. Meren yllä on tähtien vyö ja sisämaassa humisevat honkaiset harjut.” (Satakunta hyvää ja kaunista – esite 2008, 2.)

Satakunta on yksi Suomen 19 maakunnasta ja sijaitsee Selkämeren rannikolla. Satakuntaa halkoo 150 kilometrin pitkä Kokemäen joki, joka on Pohjoismaiden suurin jokisuisto. Satakunta käsittää 20 kuntaa. Pohjois-Satakuntaan kuuluvat Honkajoki, Jämijärvi, Kankaanpää, Karvia, Lavia ja Siikainen. Porin seutuun kuuluvat Harjavalta, Huittinen, Kokemäki, Luvia, Merikarvia, Nakkila, Pomarkku, Pori sekä Ulvila. Eura, Eurajoki, Köyliö, Rauma ja Säskylä muodostavat Rauman seudun alueen. Maakunnan kokonaispinta-ala on 11 600 km², väkiluvun ollessa noin 225 000 asukasta. (Leino 2013.)

Selkämeri kattaa noin viidesosan Itämeren pinta-alasta. Se on Pohjanlahden eteläosa ja ulottuu aina Ahvenanmaan pohjoispuolelta Merenkurkkuun asti. Selkämeren rannikkovyöhyke on moni-ilmeistä. Leveimmillään Selkämeri on Porin-Sundsvallin kohdalla, jolloin rannikoiden etäisyys on yli 220 kilometriä. (Bruk, Häyrynen, Luotonen & Mustalampi 2006, 18.)

Alla oleva kartta (Kuva 1) havainnollistaa tässä työssä käsiteltävien kuntien, Porin ja Merikarvian, sijaintia. Kartassa on merkitty vihreällä Selkämeren kansallispuiston alue. Pori ja Merikarvia sijoittuvat sen välittömään läheisyyteen.



Kuva 1: Selkämeren rannikkoalue (Metsähallituksen www-sivut 2011)

4.1.1 Maakunnan historia

Satakunta on historiallinen maakunta. Sen pitkästä asuinhistoriasta kertovat monet muinaisjäännökset sekä vanhat teollisuus- ja kartanoympäristöt. Suomen seitsemästä maailmanperintökohteesta kaksi sijaitsee Raumalla: puukaupunkialue Vanha Rauma ja pronssikautinen hautaröykkiöalue Sammallahdenmäki. Satakunnassa on muitakin historiallisia kohteita, kuten Harjavallan Kaunismäki, Euran Panelian kuninkaanhauta, Kokemäen Orja-paadenkallio ja Rauman Kylmäkorvenkallio. (Enjoy Finland www-sivut 2013.)

4.1.2 Satakunnan matkailu

Satakunnassa toimii Satakuntaliitto, jonka tehtävänä on edistää Satakunnan ja sen asukkaiden hyvinvointia. Satakuntaliitto on Satakunnan kehittäjä, strateginen suunnittelija, aluekehitystoimien yhteen sovittaja ja maakuntakaavoittaja. Satakuntaliiton tehtävänä on myös toimia maakunnan edunvalvojana. Satakuntaa kehitetään yhdessä Satakunnan kuntien, muiden maakunnan toimijoiden, valtion aluehallinnon ja Euroopan unionin kanssa. Satakuntaliiton toiminta luo edellytyksiä maakunnan kilpailukyvyn parantamiselle, asukkaiden hyvinvoinnille, elinkeinojen kehittymiselle ja viihtyisälle ympäristölle. (Satakuntaliiton www-sivut 2014.)

Satakuntaliitto on tehnyt konsulttiyritys Capful Oy:n tuella Satakunnan matkailun tavoite- ja toimenpidesuunnitelmatyön maalisi-syyskuussa 2012. Satakunnan matkailun kärkituotteita ja erottumistekijöitä ovat muun muassa yksittäiset tapahtumat ja matkailukohteet. Näitä pidetään syinä matkustaa alueelle. Tämä puolestaan luo alueelle valtakunnallista tunnettavuutta. Näistä kohteista mainittakoon Yyteri, Jämi, Vanha Rauma (Unescon maailmanperintökohde kansainvälisessä markkinoinnissa) sekä tapahtumakaupunkina tunnettu Pori. Kehittyviä kärkituotteita, joilla on potentiaali kehittyä valtakunnallisesti, ovat Selkämeren kansallispuisto, Kokemäenjoen uudet tuotteet, Pyhäjärviseu-tu, arkkitehtuuri, monet kartanot sekä ruukit. (Satakunnan matkailun tavoite- ja toimenpidesuunnitelma, Satakuntaliitto 2012.)

Satakunnan erityisosaamisalueina pidetään muun muassa tapahtumia ja kulttuuripalveluita, luontopalveluita ja liikunta- ja hyvinvointipalveluita. Maakunnan matkailullinen perusta rakentuu ohjelmalveluihin ja ostosmatkailuun, kansallispuistoihin, majoituspalveluihin, kahvila- ja ravintolapalveluihin sekä lähiruokapalveluihin. Satakunnan matkailullisiksi vahvuuksiksi on raportissa nostettu meri ja luonto, Kokemäenjoki, vahvat ja tunnetut tapahtumat, kulttuuri ja historia sekä maakunnan sijainti lähellä potentiaalista asiakaskuntaa. (Satakunnan matkailun tavoite- ja toimenpidesuunnitelma, Satakuntaliitto 2012.)

Satakuntaliiton vuonna 2012 julkaiseman tavoite- ja toimenpidesuunnitelman mukaan Satakunnan matkailun tulevaisuutta pidetään valoisana. Suomen matkailustrategia ennako-i alalle kovaa kasvua. Matkailulla on kasvava merkitys myös Satakun-

nalle. Parhaimmillaan matkailun vahvistuminen parantaa Satakunnan viihtyvyyttä niin yritysten kuin asukkaidenkin näkökulmasta. Satakunnan matkailun tulevaisuuden päävastuun kantavat kuitenkin matkailualan yritykset, joista suurin osa on pieniä. Satakunnan matkailun visioksi vuodelle 2020 on kaavailtu seuraavaa: ”Satakunta on kärkituotteistaan tunnettu ympärivuotinen matkailukohde sekä kansallisesti että valikoituilla kansainvälisillä markkinoilla. Maakunnan matkailualan menestys ja korkea laatu perustuvat yritysvetovoimaisuuteen. (Satakunnan matkailun tavoite- ja toimenpidesuunnitelma, Satakuntaliitto 2012.)

4.1.3 Aitoja makuja Satakunnasta

Satakunnan ruokakulttuurissa on monia samoja piirteitä verrattuna muihin maakuntiin. Satakunta ja Häme ovat erityisen lähellä toisiaan. Molemmat kuuluvat läntisen Etelä-Suomen perinnepiiriin. Myös Varsinais-Suomen länsiosan ja Satakunnan ruokakulttuurit ovat niin lähellä toisiaan, että niiden eroavaisuuksia on välillä vaikea tutkia. (Ruokatieto Yhdistys Ry:n www-sivut 2014.)

Satakuntalaisen ruokakulttuurin kulmakiveksi yhdistetään kalaruuat. Silakka ja siika eri muodoissa ovat tärkeässä asemassa. ”Ristiinnaulitusta siikasta” puhuttaessa tarkoitetaan Porin pitäjäruokaa. Siinä suolalla maustettu siika kiinnitetään halkaistuna puunauloilla lautaan. Siian kanssa sopivat hyvin perunat, maukas kiviunin kakko eli pyöreä hiivaleipä, johon käytetään perinteisesti ohrajauhoja. Kakko on myös Satakunnan maakuntaleipä. Juomana ruuan kanssa nautitaan usein kotikaljaa. Satakuntalainen juhlaruokaperinne on kuuluisaa. Monet maakunnan metsästäjät huolehtivat riistan saannista. Pitopöydistä löytyy perinteisesti tuorejuustoa, rosollia eli sallattia, kraavattua siikaa, makkaroita ja lihapullia, salaatteja, juureksia, paisteja sekä perunoita. (Ruokatieto Yhdistys Ry:n www-sivut 2014.)

Satakunnan maakuntakasvi on ravintorikas tyrni, josta valmistetaan muuan muassa hilloja ja mehuja useissa kohteissa ympäri maakuntaa. ”Tyrnin sanotaan olevan samanlainen kuin satakuntalainen poimijansakin: sitkeä, omavarainen ja vaikeasti lähestyttävä, mutta ihastuttavan antoisa ja kiinnostava tuttavuus.” Tyrni tuli suurelle yleisölle tutuksi vasta 1980-luvulla ja sitä epäiltiin aluksi jopa myrkylliseksi –

suhtautuminen tähän kasviin olikin pitkään kaksijakoista. Tyrniä kuvaillaan rannikko- ja saaristoluonnon arvokkaaksi aarteeksi. (Pekkanen 2002, 16-17.)

Satakunnassa on eräitä tunnetuksi tulleita paikallisia ruokia: Kokemäenjoen Lamastenlahden lohi ja siika, Nakkilan nahkiaiset ja Tyrvään juustot. Meren läheisyys on antanut oivan mahdollisuuden kalanpyyntiin ja näin ollen Satakunnan erikoisanti on silakka. Merimaissa sitä nautittiin kraavina eli tuoresuolattuna, palvattuna ja maustettuna – niin arki- kuin juhlapöydässä. Siitä myös keitettiin rantakalaa ja silakkarullia. Tuoretta porilaista silakkaa oli tapana kuljettaa hevosella sisämaahan ja kauppa kävi läänin itärajoilla asti. Erityiseksi satakuntalaiseksi piirteeksi voidaan katsoa se, että ruokaa oli tyypillistä laittaa arkipäiväisen pirtin ulkopuolella. Talon päärakennuksen päässä oli usein pakarihuone, jossa paistettiin leipää suuria määriä kerrallaan. (Arha ym. 1992, 11–21.)

4.2 Satakuntalaista ruokaperinnettä

”Oman maakunnan perinneruoka yhdistää ihmisiä. Heimohenki voimistuu yhteisen ruokaperinteen myötä. Tämä on havaittavissa pidoissa, häissä ja hautajaisissa. Mummoloiden ja oman kodin ruokaperinne syntyy äidiltä tyttärelle.” (Pojanluoma 2003, 12-13.) Satakuntalaiseen keittiöön kuuluvat tärkeänä osana keitot ja pataruuat. Ruokaa valmistettiin lähinnä keittämällä padassa. Tämän lisäksi kalaa ja lihaa halstrattiin eli hiillostettiin avotulella. Leipomiseen saatettiin käyttää parikin viikkoa kerrallaan. Leipomiseen käytettiin pakareita sekä ulkouuneja ja leipien kuivatus suoritettiin vartaissa tai leipähäkeissä. Valmiita leipiä säilytettiin aitoissa tai tuvan katossa leipävartaissa. (Isotalo 1999, 13.)

Satakunnan sijainti meren läheisyydessä on vaikuttanut ja vaikuttaa edelleen olennaisesti satakuntalaiseen ruokakulttuuriin. Täten monet kalaruuat kuuluvat satakuntalaiseen perinteeseen, jossa silakka kaikkein yleisimpänä ja tärkeimpänä. Silakan valmistukseen käytettiin lukuisia valmistustapoja: paistamista, suolausta, keittämistä, halstraamista eli hiillostamista sekä kraavaamista eli tuoresuolaamista. (Isotalo 1999, 46-47.)

Satakunta ja länsirannikko mahdollistavat monet merelliset ruokaelämykset. Satakuntalaisessa ruokaperinteessä näkyvät meri ja merestä saadun saaliin hyväksikäyttäminen. Vaikka kalalla on kovin tärkeä sija satakuntalaisessa ruokakulttuurissa, tarjoaa maakunta muitakin herkkuja. Monipuolisia ruoka-aineita saadaan Satakunnan järviseuduilta, jokilaaksoista, Pohjoisen Satakunnan metsistä sekä eteläisen Satakunnan viljamaista. Satakunnan tuoreinta ruoka-antia ovat viljellyt sienet. Myös juuresten ja avomaan vihannesten viljely on runsasta. Satakuntalainen juhlaruokaperinne on kuuluisaa. Tämä on nähtävissä erityisesti sukujuhlissa. Satakuntalainen sanonta ”sen seittemää sorttia” kuvaa perinteisen pitopöydän monipuolisuutta. (Pojanluoma 2003, 51.)

Länsisuomalaisissa pitäjissä oli myös sahtimestareita, jotka valmistivat sahtia pitoihin, juhliin ja talkoisiin. Vanha sanonta ”Ei prukata jouluna piimää” kuvaa sitä, että jouluna toivottiin saada ruokajuomaksi piimän sijasta jotakin juhlavampaa. Arkena juomana käytettiin usein sahdista miedompaa kaljaa, josta oli olemassa myös juhla-versio. (Isotalo 1999, 58-67.)

4.2.1 Satakuntalainen pitopöytä

Suuret ruokapidot ovat perinteinen satakuntalainen ilmiö. Sanotaan, ettei Suomen kansanomaisessa ruokaperinteessä ole mitään niin ylenpalttista ateriaa, kuin satakuntalainen pitopöytä. Satakuntalainen seisova pöytä sisälsi monet tarjoilukerrat ja kymmenet ruokalajit. Satakuntalaisen pitopöydän alkukattauksesta erottuvat voileipäpöydän ainekset: kala-, liha- ja juustopöytä. Kala syötiin yleensä looran eli laatikon kanssa, kun taas voileipäpöydän liharuuat nautittiin sallatin eli punajuuresta valmistetun lisäkesalaatin kera. Myös monenlaiset kakot ja limput kuuluivat tärkeänä osana satakuntalaiseen pitopöytään. Pitojuomista sahti on ollut perinteisin. 1800-luvun lopulla omaksuttiin mukaan pieni välitarjoilu, jonon kuului vain lihaliemi ja pasteija. Tämän jälkeen siirryttiin uudestaan liha- ja kalaruokiin, jotka tässä vaiheessa nautittiin lämpiminä. Hieman yllättävästikin seuraavaksi siirryttiin ohrankryynivelliin tai -puuroon ja soppaan. Tämäkin perinne juontaa jo kauas 1700-luvun herasväen tapoihin. Puuron jälkeen palattiin takaisin suolaiseen ja syötiin paistia. Lopuksi nautittiin varsinainen hieno jälkiruoka. Varsin pian itse aterian jälkeen seurasi

kahvitarjoilu. Kuuluisaa ”satakuntalaista ulosheittoteetä” pidettiin hienovaraisena tapana ilmoittaa vieraille, että pidot ovat ohi, eikä muuta ole enää tarjolla. (Arha ym. 1992, 233.)

4.2.2 Lauantaiehtoollinen

Satakunnan nimikkoruuaksi on valikoitunut niin kutsuttu lauantaiehtoollinen. Ehtoollinen nimityksenä on hyvin vanha ja sillä viitataan ilta-ruokaan. Tämän ateriakokonnaisuuden parissa on vietetty hyvin paljon yhteisiä perheilloja lauantaisin. Lauantaiehtoolliseen kuuluu alkuruokana sallatti (rosolli) ja kakko (hiivaleipä), joiden sivussa on syöty kalaa tai lihaa. Alkuruokaa seurasi pääruoka, joka on Satakunnassa ollut ohrankryynivelli tai –puuro. Makea soppa vellin kanssa kuului vasta sunnuntaille, ellei vieraita ollut paikalla. Lauantaiehtoollisen ruuista suurin osa kuuluu myös satakuntalaiseen pitopöytään, sisältäen sallatin, piimäjuuston, juurikaslooran, suolasilakkaa, keitettyä sianlihaa, kakkoa, vellin sekä juomana maitoa, piimää tai kaljaa. (Arha ym. 1992, 229.)

Lauantaiehtoolliseen ei ole perinteisesti liitetty reseptejä. Lauantaiehtoolliselle ei siis ollut olemassa tiettyä reseptiikkaa, jonka avulla ruokia valmistettiin tälle aterialle. Tämän vuoksi siihen on helppo saada mukaan aito paikallinen maku. Lauantaiehtoollista on helppo vaihdella tekijän, paikkakunnan ja vuodenajankin mukaan. Tästä syystä se on erittäin käyttökelpoinen nykyaikana perinneateriana. (Arha ym. 1992, 230.)

4.3 Satakunnan rannikkokaupunkien ruokakulttuurin piirteitä

Tämän opinnäytetyön tutkimuksen kohteena ovat Satakunnan rannikkokuntien Porin ja Merikarvian ruokakulttuurit. Seuraavaksi esittelen kyseisten kuntien ruokakulttuurien erityispiirteitä ja paikallisia ruokia.

4.3.1 Pori

Porin ruokakulttuurin erikoisuuksista voidaan nostaa monien joukosta tärkeimpinä ristiinnaulittu siika ja Porin plarit. Ristiinnaulittu siika valmistetaan siten, että suolalla maustettu siika kiinnitetään halkaistuna puunauloilla lautaan. Siika naulataan levitettyinä nahkapuoli alaspäin varrelliseen, lämmitettyyn paistolautaan. Siika kypsennetään perinteisesti nuotion tai takan lämmössä. (Arha ym. 1992, 204.)

Plarit ovat pikkuleipiä, jotka ovat tunnettuja etenkin muualla Suomessa myös konjakkilehtinä. Plarien raaka-aineina käytetään voita, sokeria, konjakkia ja vehnäjauhoa. Porin Ahlaisten alueelle tyypillinen ruoka on ollut nahkiaissoppa, kun taas Reposaassa on valmistettu kraavia eli tuoresuolattua siikaa. (Kolmonen 1986, 44-45.)

Erääksi porilaiseksi erikoisuudeksi voidaan nostaa nahkiaisit. Nahkiainen on Satakunnan maakuntakala, joka ei kuitenkaan tarkalleen ottaen ole kala vaan alkeellinen leuaton. Niitä tavataan syödä loppukesästä ja syksyllä. Nahkiaisia syödään yleensä savustettuna tai hiillostettuna. Nahkiaisia myydään joko yksittäisinä tai niin kutsutussa kerpussa, jossa on yhteensä 31 nahkaista. Kerpun nahkiaisit sidotaan kimpuksi yhdellä nahkiaisella. (Seppälä 2008, 53.)

4.3.2 Merikarvia

Merikarvia sijaitsee Satakunnan pohjoisosassa Selkämeren rannalla. Merikarvian ruokakulttuuriin pätee hyvin sanonta ”meri antaa leivän”. Merikarvia olikin 1900-luvusta sotavuosiin asti Suomen silakkakeskus. Kalastus on ollut merkittävä elinkeino Merikarvialla aivan asutuksen alusta saakka. Silakanpyynnin vaiheista voidaan erottaa kolme jaksoa, josta ensimmäinen on rannalta tapahtuneen nuottapyynnin aika 1800-luvun alkupuolelle saakka. Nuottapyynnillä tarkoitetaan kalastusmenetelmää, jossa käytetään haavia pyytimenä. Tätä vaihetta seurasi ulkoluodoilla tapahtunut verkkopyynti eli pesäpyynti noin 1880-luvulle asti. Viimeisenä kalastusmenetelmänä oli ulkomerellä tapahtunut räähkipynnin kausi. (Merikarvian kunnan www-sivut 2014.)

”Satakuntalaisen uskomuksen mukaan silakasta saa työkykyä ja järkeä.” Silakka on Merikarvian monikäyttöinen ylpeys. Pekkanen (2002) kuvaa Silakkaa merikarvialaiseksi ”muusaksi”. Se sopii niin arki- kuin juhlaruuaksi eikä siihen Pekkasen mukaan kyllästy koskaan. Silakasta on valmistettu monien vuosien ajan kivenkolokalanakin tunnettua rantakalaa. Sitä tavattiin keittää rannalla kalastajien palattua kotiin pyynniltä. Rantakalaan ei kuulunut muuta kuin tuoreita silakoita, perunoita, vettä ja suolaa. Rantakala saakin erityisen arominsa avotulesta ja ”meren suolaisesta henkäyksestä”. Lisäksi silakasta tehtiin muun muassa silakkalaatikkoa ja silakkaleipää. Silakkaa myytiin perinteisesti kalamarkkinoilla, jotka elpyivät uuteen suosioonsa 1970-luvulla. (Pekkanen 2002, 148.)

Eräänä Merikarvian erikoisuutena on perunamämmi eli prötti. Prötin raaka-aineina käytetään perunoita, ruisjauhoja, mallasjauhoja ja siirappia. Prötin maun on sanottu paranevan vanhetessaan. Prötti on kuulunut historian saatossa kalastajien välttämättömiin eväsruokiin. Prötille on useita eri nimityksiä ympäri Satakunnan: ”imellysmämmi”, ”perunakropsu”, ”perunaprötti” sekä ”tömppämämmi”. Toinen merikarvialainen erikoisuus on pollakat eli niin kutsutut silakkaperunat. Nämä ovatkin valikoituneet Merikarvian pitäjäruiuiksi. (Arha ym. 1992, 112,142.)

Merikarvialla hyvänä vierasruokana on pidetty riivinpannukakkua. Siinä riivataan, eli raastetaan perinteisellä riivinraudalla, raakoja kuorittuja perunoita. ”Riivisuttu” puristetaan siivilän läpi ja riivi maustetaan suolalla. Tämän jälkeen joukkoon sekoitetaan maitoa, vehnäjäuhoja ja makeutukseen hieman sokeria. Riivinpannukakkua on ollut merikarvialaisten markkinamiesten eväsruokana sekä myös joulupöydässä muiden jouluherkkujen ohella. Myös riivinpannukakulle on paikallisia nimityksiä: ”riivattu”, ”riivikropsu”, riivinpannukakko” sekä ”säärykäsloora”. (Arha ym. 1992, 143.)

5 RUOKAMATKAILU

Ruokamatkailu on ollut matkailun trendinä nousussa jo jonkin aikaa. Ihmisten kiinnostus ruokaa kohtaan on kasvanut, mikä näkyy esimerkiksi ruokaan liittyvien blogien, ohjelmien ja kirjojen suosion kasvuna.

Hall, Sharples, Mitchell, Macionis, ja Cambourne (2003, 9-10) määrittävät ruokamatkailun seuraavasti: siinä matkan päätarkoituksena on vieraillla paikallisten ruokatuottajien luokse tai ruokafestivaaleille. Ruokamatkailu voi myös olla ravintolassa tai muussa merkittävässä paikassa vierailu, jossa paikallisen ruuan maistaminen ja paikallisuuden kokeminen ovat pääsyitä matkan valitsemiseen. Jotta matkaa voidaan kutsua ruokamatkaksi, ruuan on oltava olennainen syy matkan ja kohteen valitsemisessa. Käsite 'food tourism' englanniksi kattaa myös muut ruokamatkailun lajit. Gourmet-, gastronomia-, keittiö-, ja kulinarismi ovat esitelty erilaisina muotoina Hall ym. teoksessa *Food tourism around the world: Development, management and markets* (2003).

Verhelän ja Lackmanin (2003) mukaan ruokamatkailuun voidaan katsoa kuuluvan kaikki matkailun ohjelmamuodot, joiden pääasiallinen tarkoitus on tutustua ja nauttia erilaisia ruokia ja juomia. Matkailijat voivat osallistua ruuanvalmistukseen, nauttia teemaillallisista tai osallistua itse ohjelman suorittamiseen. Ruokamatkailuna voidaan pitää yhden kohteen käyntejä tai vastaavasti pidempiä kiertoajeluja. Ruokamatkailu voidaan jakaa eri osa-alueisiin: viinimatkoihin, eräruokailuun, olutmatkoihin ja kulinaristisiin matkoihin. Kulinaristisella matkalla tarkoitetaan usein matkaa, jonka aikana tutustutaan jonkin maan tai alueen perinne- ja erikoisruokiin. Eräs ruokamatkailun muoto on hyödyntää erilaisia teemoja, kuten historiallisia ja paikkakuntien erikoisuuksia matkailutuotteessa. (Verhelä & Lackman 2003, 150-154.)

Ruokamatkailusta voidaan erotella erilaiset ruokatrendit, kuten lähiruoka, luomuruoka ja pientuottajien suosiminen. Jokainen matkailija toki syö matkansa aikana useaan otteeseen. Kuitenkin puhuttaessa ruokamatkailusta, matkan ensisijainen tarkoitus on ruoka. Tämä merkitsee vierailuja ruokanäyttelyissä, -messuilla, ravintolois-

sa tai muissa paikoissa, joissa ruuan maistaminen ja ruokaelämykset ovat keskiössä. (Matkailualan tutkimustiedon verkkopalvelun www-sivut 2013.)

Monet saattavat ajatella luomua ja lähiruokaa rinnakkaisina käsitteinä. Ne ovat kuitenkin kaksi eri asiaa eri lähtökohtineen. Luomutuotannossa perusajatuksena on tuottaa hyödykkeitä, joiden valmistusmenetelmät eivät ole haitallisia ympäristölle. Luomutuotanto ei myöskään saa tuottaa haittaa ihmisten, kasvien tai eläinten hyvinvoinnille tai terveydelle. Luomutuotannossa tuotantopaikan sijainti ei siis ole niin merkittävä kuin lähiruuassa. Toki luomu voi olla lähiruokaa ja lähiruoka puolestaan voi olla luomua. (Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran www-sivut 2014.)

Useat matkailijat etsivät tietoisesti matkastaan ruokaelämyksiä. Ruokaa voidaan pitää jopa matkakohteen valintaperusteena: selvästi poikkeavat ruokalajit ja juomat kertovat kohteesta. Matkakohteen ruokia voidaan kokeilla jo ennen matkaa tai muistella matkalla koettuja makuja jälkeensä. Ruokamatkoissa on usein myös elämyksellinen puoli ja asiakkaan oma osallistuminen on mukana: hän voi päästä mukaan sienimetsälle, nostamaan perunaa tai poimimaan marjoja. Kuluttajat etsivät autenttisuutta, itse valmistettua ruokaa ja lähiruokaa – teknistyvää maailmaa vastaan tahdotaan tehdä toimenpiteitä ja arvostaa omaa ja läheltä saatua. Suomessa tuotettu ruoka onkin puhtaudeltaan Euroopan kärkitasoa. Matkailumarkkinoinnillisesti Suomi liitetään Skandinaviaan. Skandinavian ruokakulttuuriin yhdistetään runsaasti positiivisia mielikuvia. (Havas & Jaakonaho 2013, 6-7.)

5.1 Ruoka osana matkaa

”Lisääntynyt matkustaminen ja ihmisten halu tutustua toisiin kulttuureihin on merkittävä ruokakulttuurisen inspiraation lähde” (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 7). Ruualla on monia eri rooleja sen kuluttajille: se on ihmiselle elintärkeä asia, sillä on tärkeä rooli juhlien vietossa, ruuan parissa seurustellaan ja ennen kaikkea ruuan avulla voidaan kokea uusia kulttuureja ja maita. Kun ruoka on osana matkailukokemusta, sen roolista tulee hyvin kokemuksellinen: siitä voi muodostua matkailijalle esimerkiksi symbolinen tai rituaalinen merkitys, tai ruoka voi jopa saada tarkoituksen ja

merkityksen. Täysin perusateria voi jättää matkailijalle elinikäisen muiston, kun ruoka on nautittu uudessa ympäristössä tai erityisenä päivänä. Täten matkailijoiden ruokatottumusten ymmärtäminen on erityisen tärkeää. (Hall ym. 2003, 60.)

5.2 Lähiruoka

”Kun euro pyörii paikallisesti, hyvinvointi kertaantuu” (Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliiton www-sivut 2013). Lähiruualla tarkoitetaan lähellä tuotettujen raaka-aineiden käytön lisäksi yhteistyötä ja suoraa kaupankäyntiä tuottajien kanssa ilman turhia välikäsiä. Se on yhteistyötä, joka hyödyttää molempia osapuolia. Parhaimmillaan lähiruoka on sitä, että tuote siirtyy suoraan tuottajalta loppukäyttäjälle. Säilöntäaineiden käyttö on minimaalista ja tuotetta on kasvatettu huolellisesti ja siihen on nähty vaivaa – laadusta ei tingitä. (Ahopelto, Meurman & Vaahtera 2010, 12.)

Lähiruuan laatu on korkea, koska lisäaineita ei tarvita kuljetus- ja säilytysaikojen ollessa lyhyitä. Kun tunnetaan tuotteen alkuperä, tiedetään myös valmistusolosuhteet. Jokaiselta alueelta löytyy omat erityspiirteet, joita voidaan käyttää hyödyksi lähiruussa. Ahopellon mukaan tärkeintä ruuanlaitossa ovat puhtaat, hyvät ja paikalliset ruoka-aineet, jonka jälkeen vain mielikuvitus on rajana. Lähiruoka tukee myös ekologista ajattelutapaa ja lähiruuan kannattaminen tukee osaltaan kannattavaa ja kestävää asennoitumista. (Ahopelto ym. 2010, 14.)

Kilpailu- ja kulttuuriviraston mukaan lähiruoka tukee kestävästä kehitystä. Ekologisesta näkökulmasta lähiruuan kuljetusmatkat ovat lyhyitä ja tämä vähentää fossiilisten polttoaineiden käyttöä. Pakkausmateriaalien ja lisäaineiden tarve on vähäisempää ja ruuan tuoreus on taattua. Tuotannon ollessa pienimuotoista, voidaan käyttää paikallisia ja uusiutuvia energianlähteitä. Lähiruoka mahdollistaa myös luonnonvarojen paikallisen kierrätyksen. Lähiruuan ansiosta kotimainen tuotanto säilyy. Sosiaalisen kestävyuden kannalta maaseudun elinvoimaisuus ja vuorovaikutus kaupunkien välillä lujittuu. Lähiruualla on myös positiivinen taloudellinen ulottuvuus: se tukee ja työllistää paikallisia elinkeinoja. Tärkeänä asiana myös alueellinen ruokaperinne säilyy, sekä yhteydet tuottajan ja kuluttajan välillä ovat mahdollisia. (Kilpailu- ja kuluttajaviraston www-sivut 2012.)

Lähirookaan liittyen on tehty tutkimustyötä. Sitä on raportoitu ja visioitu esimerkiksi maa- ja metsätalousministeriön toimesta. Maa- ja metsätalousministeriön julkaisemassa ”LÄHIRUOKAA – totta kai! - hallituksen lähirookaohjelma ja lähirookasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020”, raportista on luettavissa kyseisen lähirookaohjelman tavoitteet. Ohjelman tavoitteena on monipuolistaa lähiruuan tuotantoa, lisätä sitä kysyntää vastaavaksi sekä nostaa lähiruuan jalostusastetta. Pyrkimyksenä on myös parantaa pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia lainsäädännön ja neuvonnan keinoin, sekä kasvattaa lähiruuan osuutta julkisista hankinnoista parantamalla hankintaosaamista ja laadullisia kriteerejä. Tavoitteisiin on listattu lisäksi alkutuotannon parantamisen mahdollisuudet, lähirookasektorilla toimivien yhteistyön tiivistäminen ja viimeisenä ruuan ja ruokaketjun toimijoiden arvostuksen lisääminen. (Maa- ja metsätalousministeriön www-sivut 2014.)

5.3 Suomalaisen ruokakulttuuriin piirteitä

Sillanpää viittaa teoksessaan ”Happamasta makeaan – suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys” (1999) ruokakulttuuria tutkineen kansatieteilijä Matti Räsäsen määritelmään ruokakulttuurista. Hänen mukaansa ruokakulttuuri on se osa inhimillisestä kulttuurikokonaisuudesta, jossa tavat säätelevät ravinnon hankkimista, valmistamista ja nauttimista. Ihminen voi osoittaa kuuluvansa johonkin ryhmään tai haluvansa erottua siitä valitsemiensa ruokalajien perusteella. (Sillanpää 1999, 8.)

”Suomalainen ruokakulttuuri on laaja-alainen, omaleimainen ja elävä kokonaisuus. Se, mitä ja miten Suomessa syödään, kertoo suomalaisesta luonnosta, yhteiskunnasta, historiasta, identiteetistä ja kulttuurista. Jokainen suomalainen luo omilla päivittäisillä ruokavalinnoillaan ruokakulttuuria.” (Mäkelä 2010, 17.)

Se, miten ja minkälaista ruokaa Suomessa syödään, kertoo maamme sijainnista, luonnosta, yhteiskunnasta, historiasta, identiteetistä ja kulttuurista. Suomessa jokainen vuodenaika tuo oman rikkautensa ruokakulttuuriin. Esimerkkeinä suomalaisen ruokakulttuurin erityisyyksinä voidaan mainita aikuisten maidon juonti aterian yhteydessä, vapun aikaan nautittava makea leivonnainen ”tippaleipä”, nuotiomakkara,

viili sekä samaan aikaan makea ja suolainen makeinen salmiakki. (Ruokatieto yhdistys ry:n www-sivut 2014.)

Suomalaista ruokakulttuuria voidaan Mäkelän (2010) mukaan tarkastella monesta eri ulottuvuudesta: aikaan ja paikkaan sidonnaisten asioiden kautta, arvojen ja katsomusten kannalta, suomalaisen ruuan ja maun näkökulmasta tai tarinoiden kautta. Yhteinen historia idän ja lännen kanssa on muokannut suomalaista ruokakulttuuria, ja itäiset vaikutteet erottavat suomalaisen ruokakulttuurin muista pohjoismaista. Suomen pohjoinen sijainti on rajoittava tekijä maatalouden harjoittamiselle, mutta ilmastomme toisaalta pitää maaperää puhtaana. Ruokakulttuurillemme on tyypillistä myös alueelliset erot, jotka selittyvät pohjois- ja eteläosien sijainnista kaukana toisistaan. Suomessa on kärsitty ruuan niukkuudesta, josta kulttuuri on kehittynyt ylenpalttiseen tarjontaan. Nykypäivän ruokakulttuuriin liittyvät arvot korostavatkin nautintoa ja vastuullisuutta. On tärkeää muistaa, että suomalaista ruokakulttuuriin ja sen kehitykseen vaikuttavat kaikki Suomessa asuvat ihmiset. Vaikutamme keskustelemalla, kulluttamalla ja aterioiden valmistajina ja nauttijoina. (Mäkelä 2010, 19-23.)

Jokaisella suomalaisella on luultavasti jonkinlainen näkemys siitä, minkälaista on tyypillinen suomalainen ruoka. Raaka-aineet, kuten lohi, poro, lakka sekä ruis antavat kuvaa suomalaisuudesta. Jotkut yhdistävät suomalaisuuden valmistamistapoihin: uuniruuat, imellyttäminen tai kraavaaminen eli tuoresuolaaminen. Myös perinteet ja esimerkiksi tyypilliset jouluruuat ovat tärkeässä asemassa silloin, kun puhutaan tyypillisestä suomalaisesta ruuasta ja ruokakulttuurista. (Mäkelä ym. 2003, 41.)

Suomalaisessa ruokakulttuurissa suhde luontoon on merkittävässä asemassa. Ateriat rakentuvat perinteisesti kalasta, sienistä, marjoista sekä riistasta. Useat suomalaiset arvostavat edelleen puhdasta, luonnosta saatavaa ruokaa. Suomen historia Ruotsin ja Venäjän vallan alla näkyy myös ruokakulttuurissa: rannikkoalueella ja Läntisessä Suomessa ruokapöydässä näkyvät usein kala ja keittoruuat. Itäisessä ruokaperinteessä uuniruokien merkitys on ollut suuri. Niin kuin muuallakin maailmassa, keittotaito on Suomessa periytynyt sukupolvelta toiselle. (Knuutila 2014.)

Suomalainen ruokakulttuurimme pohjautuu pitkälti Pohjolan aromikkaisiin raaka-aineisiin. Alueellista ruokaperinnettä pidetään arvokkaana mahdollisuutena, joka

kannattaa hyödyntää sesongin tuoreita raaka-aineita myöten. (Maa- ja metsätalous-tuottajain Keskusliiton www-sivut 2013.)

5.4 Ruoka on kulttuurin tuote

Vallitseva kulttuuri muokkaa sitä, kuinka ruokaa valmistetaan. Lisäksi kulttuuri vaikuttaa siihen, mitä raaka-aineita ja elintarvikkeita pidetään arvostettavina ja vähemmän arvostettuina. Käsitteet siitä, mitkä ruokaan liittyvät ajattelutavat ja valinnat ovat sopivia ja mitkä eivät, ovat usein myös kulttuurin tuottamaa. On myös otettava huomioon, että nykypäivän yhteiskunta tuottaa runsaasti ruokakulttuurista erilaisuutta: moninaisuutta suomalaiseen ruokakulttuuriin tuovat toisenlaisista kulttuureista tulleet muuttajat. Heidän arvonsa ja käsityksensä saattavat erota suuresti siitä, mihin Suomessa on totuttu. (Janhonen-Abruquah, Vieltojärvi & Palojoki 2012, 8-9.)

Kulttuuri on ollut matkailupalveluiden tuotannon osa yhtä kauan kuin matkailua on ollut olemassa vapaa-ajan aktiviteettina. Sen merkitys on kuitenkin kasvamassa matkustusmotiivina Suomessa sekä myös muualla maailmassa. Kulttuurimatkailun käsite on laaja ja se meneekin päällekkäin monen muun matkailun osa-alueen kanssa. Tarkastellessa kulttuurimatkailun käsitettä huomataan, että kaikki ihmisen luoma on kulttuuria. Kaikki matkailu, jossa matkan syynä tai sisältönä on jokin ihmisen aikaansaannokseen liittyvä tekijä, voidaan katsoa kulttuurimatkailuksi. (Verhelä & Lackman 2003, 161-162.)

Nykyajan turismia pidetään yhtenä tärkeänä avaimena eri kulttuurien kohtaamiseen, avarakatseisuuteen sekä kansojen välisen ymmärryksen lisäämiseen. Sen avulla voidaan nähdä ja kokea aitoa elämää, mitä ihmiset elävät eri puolilla maailmaa. (Kurki 2008, 167.)

Kulttuurimatkailun tarkoituksena on tuottaa matkailutuotteita arvostaen paikallisia ja alueellisia kulttuurin keinoja. Näitä keinoja voidaan ajatella olevan kaikki ihmisen aikaansaama ja muokkaama: historia, taide, kieli, maut, perinteet, tavat, arvot, aatteet sekä saavutukset esimerkiksi tieteessä ja elinkeinoissa. Tavoitteena on elämyksellisyys, osallistuminen ja paikallisesta kulttuurista oppiminen. Päämääränä on vahvistaa

ihmisen identiteetin rakentumista sekä oman että muiden kulttuurien arvostusta ja tietoutta. (Suomen matkailustrategia vuoteen 2020, 2006.)

Paikallinen kulttuuritarjonta, erilaiset tapahtumat ja tilaisuudet sekä näyttelyt luovat perustan kulttuurimatkailulle. Siihen sisältyy myös matkakohteiden tämän hetkisen kulttuurin ja elämäntavan kuluttaminen. Kulttuurimatkailussa yhdistyvät menneisyys, nykyisyys, perinnematkailu ja elämäntapa. Monet kulttuurimatkailukohteet ovat matkailullisesti vähässä käytössä ja niiden ylläpitoon tarvitaan paljon resursseja. (Matkailualan tutkimustiedon verkkopalvelun www-sivut 2013.)

Mäkelä ym. ovat tulkinneet ranskalaista antropologi ja filosofi Claude Lévi-Straussia seuraavasti: kulttuuria ei ole ilman kieltä ja keittotaitoa. Täten voidaan ajatella, että ruoka on yksi tie kulttuurin ymmärtämiseen. Se, minkälaisia ruokia ja raaka-aineita missäkin kulttuurissa syödään, määrittää suhdetta sekä omaan, että muihin kulttuureihin. (Mäkelä ym. 2003, 36.)

Kulttuuri vaikuttaa merkittävästi ihmisten ruokailutottumuksiin ja ruuan valintaan. Se, mitä syömme ja ajattelemme ruuasta, ja kuinka ruokatalous on järjestetty, on vahvasti yhteydessä maan historiallisesti, uskonnollisesti ja maantieteellisesti muovautuneeseen ruokakulttuuriin. Jos ruokakulttuuriin halutaan omaksua jokin uusi tuote, se on helpointa tuotteen ollessa tuttu, mutta samalla eksoottinen. Monet ruokalajit ovatkin ”suomalaistuneet”: pizzaa syödään lähes jokaisessa suomalaisessa kodissa. (Mäkelä ym. 2003, 7.)

Huttusen (2004) mukaan suomalainen ruoka- ja tapakulttuuri on ollut keskeinen osa etenkin maaseutumatkailua aina. Koko ruokalista voidaan räätälöidä perinneruokien ympärille. Perinneruokia tosin sovelletaan nykypäivän matkailutuotteissa nykypäivään. Suunnittelun pohjana voidaan käyttää paikallista ruokaperinnettä sekä lähituottajien palveluita. Kun käytetään lähialueilla tuotettuja ruokatuotteita, tuetaan samalla paikallista kulttuuria ja taloutta. ”Matkailussa tehdään kulttuurityötä, kun vanhaa suomalaista kulttuuria siirretään eteenpäin. (Huttunen 2004, 49-53.)

Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelman loppuraportin (huhtikuu 2014) mukaan ruuan arvostus nousee kun kulttuuriset arvot ymmärretään. Kun ruuan moni-

muotoisuuden ymmärtäminen lisääntyy, ihmiset alkavat kiinnittää enemmän huomiota siihen, missä ruoka on valmistettu ja millaisen reitin kautta ruoka päätyy kuluttajalle. (Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelman loppuraportti, 10.)

6 TUTKIMUKSEN TOTEUTUS

Tutkijan tarkka selostus tutkimuksen toteuttamisesta parantaa laadullisen tutkimuksen luotettavuutta. Tarkkuus koskee tutkimuksen kaikkia vaiheita ja sitä tulee noudattaa koko tutkimuksessa. Aineiston tuottamisen olosuhteet on tärkeää kertoa totuudenmukaisesti ja selvästi. Esimerkiksi haastattelututkimuksessa voidaan kertoa paikoista ja olosuhteista, joissa aineisto on kerätty. Tutkijan oma itsearviointi tilanteesta on hyödyksi, ja on hyvä kertoa mahdolliset häiriötekijät sekä haastatteluihin käytetty aika. (Hirsjärvi ym. 1997, 217.)

Haastateltavien valinnassa täytyy muistaa, mitä ollaan tutkimassa. Haastateltavat on hyvä valita joko teemaa tai tutkittavaa asiaa koskevan kokemuksen tai asiantunteumuksen perusteella. Valintakriteeriksi muodostuu tällöin se, että haastateltavalla on omakohtainen kokemus tutkittavasta aiheesta. (Vilka 2005, 114.)

Opinnäytetyöni empiirisessä osassa haastattelin kuutta satakuntalaisen rannikkoalueen ruokakulttuurin asiantuntijaa. Haastateltavat olivat kaikki naispuolisia henkilöitä. Kaikki haastateltavani olivat joko lähtöisin Satakunnasta tai asuneet alueella jo vuosia. Haastateltavillani oli monilla kotitalousopettajuuden taustaa tai muuten vain harrastuksena ruokaperinteet. Haastateltavat tekevät työkseen, tai ovat ennen eläkkeelle jääntä tehneet, töitä ruuan ja perinneruokien parissa. Nämä olivat kriteerejä, joiden perusteella valitsin juuri nämä naiset haastatteluuni. Yhtenä isona valintakriteerinä oli heidän kotipaikkakuntansa: Pori tai Merikarvia.

Sopivien haastateltavien löytäminen tähän opinnäytetyöhön asetti haasteita. Haastateltavalla tuli olla vahva satakuntalaisen rannikkoalueen ruokakulttuurin tuntemus. Lähestyin aluksi sähköpostilla muutamia henkilöitä, joista osa kiinnostui haastatelta-

vaksi ryhtymisestä. Tapasin myös eräässä Huittisissa järjestetyssä matkailutapahtumassa henkilöitä, jotka osasivat nimetä kontakteja, joihin voisin olla yhteydessä. Minulla oli käytössä niin kutsuttu lumipallotekniikka, jossa olemassa olevien kontaktien avulla etsittiin lisää haastateltavia.

Opinnäytetyössäni satakuntalainen ruokakulttuuri on rajattu Poriin ja Merikarviaan, joten kaikki haastateltavat ovat myös näistä kunnista: kolme Porista ja kolme Merikarvialta. Asetin valintakriteereitä haastateltavieni valinnalle: heidän piti olla porilaisia tai merikarvialaisia ja heillä tuli olla vahva tuntemus satakuntalaisesta ruokakulttuurista. Haastateltavat olivat olleet joko työnsä tai harrasteidensa puolesta hyvin paljon tekemisissä perinneruokien ja satakuntalaisen ruokakulttuurin kanssa. Heillä kaikilla oli monen kymmenen vuoden kokemus alalta. Kaikki haastateltavat olivat puhe-
liaita ja sain esitettyihin kysymyksiin sujuvasti vastauksia. Haastattelut toteutettiin lokakuussa 2014 yhden viikon aikana Porissa. Haastattelut olivat kestoltaan noin tunnin mittaisia vastausten laajuudesta riippuen.

Opinnäytetyöni teemahaastattelujen toteutukseen liittyi välimatkallisia haasteita. Kaikki haastateltavani asuivat noin 200 kilometrin päästä omasta kotikunnastani, joten yhteisen ajan ja paikan löytäminen oli haasteellista. Teemahaastattelut toteutettiin kaikki hieman eri paikoissa. Muutama haastatteluista oli haastateltavien työpaikalla, rauhallisessa ympäristössä. Tällöin tilassa ei ollut muita henkilöitä ja kaikki osalliset pystyivät keskittymään hyvin. Yhden haastatteluista toteutin haastateltavan henkilön kotona. Ensimmäisen haastatteluista jouduin tekemään ulkona erään tapahtuman yhteydessä. Tällöin ympärillä oli jonkin verran hälinää ja haastattelun laatu valitettavasti kärsi. Nämä tekijät on otettava huomioon tarkastellessa tutkimuksen luotettavuutta ja uskottavuutta.

Hirsjärven ja Hurmeen (2009) mukaan teemahaastattelun luonteeseen kuuluu haastattelujen tallentaminen. Haastattelijat eivät yleensä reagoi negatiivisesti nauhurin käyttöön haastattelutilanteessa. Haastattelijan olisi hyvä osata teema-alueet ulkoa, jotta haastattelu etenisi mahdollisimman luontevasti ja ilman ylimääräisiä taukoja. Nauhurin käyttö mahdollistaa äänenkäytön, taukojen ja johdatteluiden tallentamisen, vaikka itse vastaukset saataisiinkin kirjoitettua sanatarkasti ylös. Haastattelun luonte-

vuutta lisää myös se, jos haastattelija toimii mahdollisimman paljon ilman kynää ja paperia. (Hirsjärvi & Hurme 2009, 92-93.)

Teemahaastattelussani oli kolme pääteemaa: satakuntalainen ruoka historiassa, satakuntalainen ruoka tänään ja tulevaisuudessa sekä Satakunnan rannikkoalue. Itse haastattelun aikana kävimme keskustelunomaisesti läpi kaikki kolme teemaa. Ennen haastattelun alkua kerroin itsestäni ja tästä opinnäytetyöstä. Kerroin, että nauhoitan haastattelut omaa käyttöäni varten. Mainitsin myös vaitiolovelvollisuudestani sekä siitä, että haastateltavien nimiä tai muutenkaan henkilöllisyyttä ei mainita varsinaisessa työssä. Nauhoitin haastattelut ja kirjoitin samalla muistiinpanoja. Haastattelujen jälkeen litteroin aineiston eli kirjoitin nauhoitetun äänitallenteen puhtaaksi tekstimuotoon. Pysin litteroimaan aineiston heti haastattelun jälkeen tai seuraavana päivänä, jolloin haastattelutilanne ja vastaukset olivat vielä tuoreessa muistissa. Tätä seurasi aineistolähtöinen sisällönanalyysi, josta kokosin opinnäytetyöni empiirisen osuuden.

7 TUTKIMUSTULOKSET

Analysoidessa kvalitatiivista aineistoa, materiaalin runsaus on tyypillistä. Analyysiin kuuluu, että vain osa aineistosta voidaan esittää lopullisessa raportissa. Kun haastatteluaineisto raportoidaan tutkimukseen, pyritään välittämään mahdollisimman elävä kuva haastateltavien maailmasta. Kirjoittamisessa käytetään kahta päätapaa: nojautaan suoriin haastatteluista tulleeisiin lainauksiin sekä esitetään omia yhteenvetoja ja ajatuksia haastatteluista. Haastatteluotteilla, eli suorilla lainoilla haastatteluista, vahvistetaan argumentointia. Ilmiön tärkeys määrittää sitä, kuinka monia otteita olisi hyvä käyttää. Mikäli haastatteluotteet ovat hyvin samankaltaisia eri haastateltavilta, voidaan raportoidessa todeta esimerkiksi useiden haastateltavien olleen samaa mieltä asiasta. Laadullisen aineiston esittämiseen liitetään myös vivahteikkaus: ei kirjoiteta pelkkiä päätuloksia, vaan tuodaan esiin myös vaihtelu aineistossa ja poikkeamat yleisistä linjoista. Suoria lainoja ei tulisi muuntaa raportissa, mutta erään ohjeen mukaan

niin kauan kun merkitys ei muutu, lainauksia voi näiltä osin käyttää. (Hirsjärvi & Hurme 2009, 193-194.)

Analysoin tutkimustuloksia teemahaastattelun vaiheiden mukaisesti. Ensimmäisenä tarkastelen satakuntalaista ruokaa historiassa: minkälaista ruokaa on valmistettu ja mitä raaka-aineita ja valmistustapoja on käytetty. Käsittelyssä on myös tyypilliset arki- ja juhlaruuat. Seuraavaksi siirryn toiseen teemaan, joka on satakuntalainen ruoka tänään ja tulevaisuudessa. Tässä vaiheessa saadaan selville, minkälaista ruokaa valmistetaan tällä hetkellä ja mitä raaka-aineita käyttäen. Käsittelyssä on myös tämän päivän arki- ja juhlaruuat. Tarkastelen myös lähiruuan osuutta tämän päivän ruokakulttuuriin, sekä nostan esille kehitysideoita satakuntalaiseen ruokakulttuuriin.

Viimeisenä käsittelyssä on Satakunnan rannikkoalue. Etsin vastauksia siihen, kuinka rannikkosijainti vaikuttaa ruokakulttuuriin. Tutkin, käytetäänkö mahdollisesti eri raaka-aineita, ja mitkä tekijät nousevat esille rannikkoalueen ruuissa. Lopuksi tarkastellaan sitä, onko Porissa ja Merikarviolla alueellisia eroja ruokakulttuurin näkökulmasta verraten koko Satakuntaan.

Tutkimustulokset olivat pääasiassa hyvin yhteneviä keskenään. Kaikki haasteltavat kertoivat etupäässä samankaltaisista asioista. Haastattelu eteni hieman eri järjestyksessä jokaisella haastattelukerralla. Siinäkin oli eroja, mistä temasta keskusteltiin kenenkin haastateltavan kanssa pidempään, ja mikä teema jäi puolestaan vähemmälle huomiolle. Vastauksissa oli havaittavissa vain pieniä eroja kokemusten ja mielipiteiden vuoksi. Muuten vastaukset olivat melko samassa linjassa toistensa kanssa. Huomasin eroa siinä, mihin asiaan keskityttiin eniten. Jollakin oli kokemuksensa puolesta tietoa enemmän esimerkiksi satakuntalaisista perinneruuista, ja toisella Satakunnan perinteikkäästä leipäkulttuurista. Tämä johdatteli haastattelun kulkua ja vastauksia.

7.1 Satakuntalainen ruoka historiassa

Haastattelu alkoi keskustelulla siitä, millaista satakuntalainen ruoka on ollut historiassa. Pyysin haastateltavia kuvailemaan yleisesti ottaen sitä, millaista ruokaa on valmistettu, ja millaisia ruokailutottumuksia on ollut. Kala mainittiin yhtenä tärkeimpä-

nä osana ruokailua: se kuului lähes jokaisen talouden ruokapöytään monessa eri muodossa. Ruokaa valmistettiin melko suuria määriä kerrallaan ja raaka-aineet käytettiin perusteellisesti hyödyksi.

7.1.1 Raaka-aineet ja valmistustavat

Haastattelussa kysyttiin, mitkä ovat olleet tärkeimpiä raaka-aineita entisaikaan ruuanlaitossa Satakunnassa, tässä tutkimuksessa keskittyen Poriin ja Merikarviaan. Kysyttiin myös, minkälaisia valmistustapoja on käytetty. Jokaisesta haastattelusta tärkeimmiksi raaka-aineiksi nousivat kala, sianliha, peruna ja sipuli, näistä kuitenkin kala tärkeimpänä. Ruokaa on maustettu suolaa ja maustepippuria käyttäen, myöhemmin myös valkopippurin käyttö lisääntyi.

”Kala on kyllä ollut sellainen ykkönen.”

Merikarvialaisten ruoka-asiantuntijoiden haastattelussa kävi ilmi, että heillä silakka on ollut tärkein raaka-aine entisajan ruuanlaitossa. Arvostetuin kala on ollut nimenomaan silakka, mutta myös siikaa on käytetty paljon. Merikarvialla lohta on syöty lähinnä juhlakalana. Made puolestaan on ollut merikarvialainen joulukala. Vieläkin elää perinne, että jotkut keittävät madekeiton jouluaattona. Mateita annettiin myös joululahjana esimerkiksi naapurille.

”Silakalla on kerta kaikkiaan eletty.”

”Lohesta on tehty kraavia, siiasta on tehty kraavia ja silakkakeittoa. Merikarviallahan made on ollut sellainen joulukala, vieläkin varmaan elää perinne, että keitetään madekeittoa jouluaattona.”

Sianlihaa syötiin pidoissa paistin muodossa. Teurastettu eläin käytettiin kokonaan hyödyksi. Esimerkkinä tästä kerrottiin, että teurastetun eläimen suoleen valmistettiin makkaroita, ja täten eläin saatiin mahdollisimman kokonaisvaltaisesti hyödynnettyä. Eräänä perinteisenä satakuntalaisena ruokana on valmistettu myös ”klimppisoppaa”,

joka on peräisin 1800-luvun lopulta. Keiton raaka-aineisiin kuuluivat liha, kasvikset, sipuli, mausteet sekä taikinasta pyöritellyt ”klimpit”.

”Klimppisoppa on ollut sellainen satakuntalainen. Siihen on käytetty monenlaista taikinaa.”

Satakuntalaista ruokaa on valmistettu paljon keittämällä. Lohta ja siikaa on myös kraavattu eli tuoresuolattu. Paistetut silakat ovat kuuluneet satakuntalaiseen ruokakulttuuriin kautta aikojen. Savustaminen puolestaan alkoi yleistyä vasta 1930-luvulla. Täten esimerkiksi silakasta valmistettiin savusilakoita vasta 1930-luvusta eteenpäin.

Haastatteluissa kävi ilmi, että ennen on ollut paremmin hallussa niin sanotusti tähteidän käyttäminen hyväksi ruuanlaitossa. Haastatteluissa nousi esiin, että esimerkiksi kalasta pyrittiin käyttämään aivan kaikki, kalan päätä myöden.

”Esimerkiksi silakat käytettiin hirveän tarkkaan. Päät ja kaikki. ... Kun teurastettiin eläin, siitä tehtiin myös muun muassa makkaroita.”

Tyypillinen kalastajien ruoka on ollut entisaikana Satakunnassa kuuluisa rantakala. Rantakalan raaka-aineina on käytetty ainoastaan silakkaa, perunaa, suolaa ja vettä. Tuli tehtiin rannalla kivien väliin ja kalat aseteltiin pataan perunoiden ja mausteiden kanssa järvi- tai meriveteen. Rantakalaa keitettiin isossa padassa juuri nostetusta, tuoreesta kalasta. Eräs suosittu tekotapa särjelle puolestaan on ollut seuraavanlainen: särjet suolattiin, aseteltiin pärekoppaan ja lopuksi laitettiin orsien päälle kuivumaan.

”Rantakalassa ei ollut kuin vesi, perunat ja tuore silakka. Se valmistui kun verkkoja puhdistettiin.”

Teemahaastattelussa keskusteluun nousi ruuan säilyvyys ja siihen vaikuttavat toimenpiteet. Entisaikaan ei ollut käytössä pakastimia ja ruuan säilyttäminen tuoreena oli haasteellisempaa. Suola säilytti ruuan, ja siksi sen käyttö oli paljon runsaampaa verraten nykypäivään.

7.1.2 Tyypilliset arki- ja juhlaruuat

Haastateltavien mukaan arki- ja juhlaruuat erosivat merkittävästi entisaikoina toisistaan – arkena tavattiin syödä paljon vaatimattomammin. Tyypillisiä arkiruokia ovat olleet niin Porissa kuin Merikarviallakin kalaruuat, näistä tärkeimpänä silakka. Silakka on ollut helppo arkiruoka monipuolisuutensa vuoksi. Silakasta on voitu valmistaa muun muassa rantakalaa, silakkalaatikkoa ja suolasilakkaa. Haastatteluissa korostui silakan monipuolisuus ja helppo käyttö arjen ruuanlaitossa.

”Ei lohikaan ole ollut niin arvostettu kuin silakka. On sanottu, että jos siikaa ei saanut, täytyi tyytyä loheen.”

Arkena käytettiin yhtenä pääraaka-aineena myös paljon sianlihaa, josta valmistettiin muun muassa makkaraa. Haastateltavien mukaan arkiruoka on aina ollut myös peruna- ja lanttulaatikkoa, jota satakuntalaiset tapasivat kutsua ”räätikäslootaksi”.

”Teurastetusta eläimestä tehtiin erilaisia makkaroita. Lihaa myös suolattiin. Paljon oli myös keitettyä sianlihaa.”

Satakuntalaiseen arkeen, mutta myös juhlaan, on kuulunut aina tärkeänä ruokana ohrankryynivelli. Se valmistettiin kokonaisista ohranryyneistä maitoon, ja sitä oli tärkeää keittää kauan. Velliä tavattiin syödä usein ensimmäisen kerran päivällä ja illalla toiseen kertaan. Arkisin velli keitettiin rasvattomaan maitoon, ja kun kyseessä olivat pidot, se keitettiin maukkaampana tunnettuun täysmaitoon. Velliä säilytettiin viileässä koko viikon ajan ja sitä valmistettiin kerralla suuri määrä. Satakuntalainen juhlapöytä on ollut jo entisaikaankin pitkä ja monipuolinen. Se sisälsi monnia ruokalajeja ja tarjoilukertoja.

”Arkiruuksi kuului ehdottomasti velli. Velli oli kerta kaikkiaan päivärुoka, mitä syötiin sitten illalla toiseen kertaan. Arkisininhan se keitettiin niin sanotusti kuorittuun eli rasvattomaan maitoon ja sitten kun oli pitoja, se keitettiin täysmaitoon. Velliä keitettiin kauan. Se säilyi viileässä varastokomerossa pitkään, koko viikon.”

”Vellin kanssa syötiin usein joko rusina- tai ruusunmarjasoppaa.”

”Satakuntalainen pitopöytä on ollut pitkä ja monipuolinen. Jos joku hyväksi havaittiin, ei sitä helpolla poistettu pitopöydästä. Ruokaa tarjoiltiin koko päivän ja kaikkia sorteja oli. Viimeisenä ”ulosheittotee” kertoi ihmisille, että pidot ovat ohi.”

7.2 Satakuntalainen ruoka tänään

Satakuntalaista ruokakulttuuria kuvattiin haastatteluissa todella monipuoliseksi. Satakuntaa voidaankin pitää Suomen ”ruoka-aittana”: on saatavissa monenlaisia ja hyvin käyttökelpoisia raaka-aineita läheltä. Näistä mainittakoon esimerkiksi kalat, tyrni, metsänantimet ja vihannekset.

7.2.1 Raaka-aineet ja valmistustavat nykypäivänä

Monien haastateltavien mukaan nykypäivänä valmistetaan melko lailla samanlaista ruokaa kuin historiassakin. Etenkin kalaruuat ovat pitäneet pintansa.

”Perusraaka-aineet ovat mun mielestä hyvin samat. Lohi, liha... Kaikki uudet tavat toki tulleet mukaan. Kala ja silakka ovat erityisesti meille tärkeitä edelleen.”

”Raaka-aineista tyrni on ehdottomasti merikarvialainen. Olen esimerkiksi kehittänyt itse omasta päästäni sellaisen kuin tyrniglögi.”

Haastatteluissa korostui, että nykyään voidaan valmistaa samoja ruokia kuin ennenkin, mutta soveltaminen nykypäivän raaka-aineisiin ja ruokatottumuksiin on tärkeää. Nykypäivästä puhuttaessa monissa haastatteluissa nousi esiin ruokatrendien yleisyys ja esimerkiksi pizzojen ynnä muiden - ei niin perinteisten - ruokien tulo arkisiksi.

”Perinteitä kunnioittaen, nykypäivään soveltaen.”

7.2.2 Juhla- ja arkiruuat nykypäivänä

Haastattelussa kysyttiin, ovatko juhla- ja arkiruuat muuttuneet historian saatosta nykypäivään verraten. Kävi ilmi, että nykypäivänä arki- ja juhlaruokien eroavaisuus on tasoittunut: arkena saatetaan syödä hyvinkin juhuvia ruokia. Entisaikaan taas arkena syötiin kovinkin vaatimattomasti. Melko samat perusraaka-aineet ovat silti edelleen käytössä: kala, peruna, liha ja kasvikset.

”No sehän on tasaantunut. Syödään melkein juhlaruokia arkena. Nykyisin on ruuan suhteen sellaista yltäkylläisyyttä. Ei tarvis niin kauheasti. Olisi edullisempaa ja helpompaa tehdä. Voisi olla vähän sellaista, mitä ennen on ollut, että tehdään iso kattila soppaa, ja sitä syödään pitkään.”

Trendit näkyvät myös paljon nykypäivän arjessa ja juhlassa. Nykyisin ihmiset ovat kokeilunhaluisempia ja tietoisempia ruokatrendeistä sekä eri mahdollisuuksista ruuanlaitossa. Jotkut toki haluavat vaalia perinteitä ja valmistavat ruokaa hyvinkin perinteisen kaavan mukaan.

7.2.3 Kehitysideoita Satakuntalaiseen ruokakulttuuriin

Haastateltavat korostivat, että ruokakulttuuria tulisi vaalia ja siirtää sukupolvelta toisille. He kertoivat esimerkiksi, että tapana on järjestää perinneruokakursseja, joilla opetetaan, kuinka ruokaa on valmistettu ennen. Varsinaisia kehitysideoita satakuntalaiseen ruokakulttuuriin ei haastatteluista noussut, vaan keskusteltiin enemmänkin ruokakulttuurin arvostuksesta ja perinteiden ylläpitämisestä.

”Kyllä mä ainakin arvostan kaikkea tällaista perinteistä.”

7.2.4 Lähiruuan osuus tämän päivän ruokakulttuurissa

Haastattelussa keskusteltiin lähiruuan merkityksestä tämän päivän ruokakulttuuriin. Jokainen haastateltava koki lähiruuan merkittäväksi. Heidän mukaansa kuluttaja on nykypäivänä yhä tietoisempi omista tarpeistaan ja haluaa tietää, mistä ruoka on pe-

räisin. Haastateltavien mukaan lähiruuan hinnalla on vaikutus ihmisten ostokäyttäytymiseen. Lähiruokaa arvostetaan, mutta toisaalta siitä ei olla valmiita maksamaan liikoja. Ruuan hankinnassa sen hinta on monelle tärkeä tekijä.

”Kyllä se on tärkeää. Ainakin se, että tietää, mistä ruoka on.”

”Luomu ainakin on tullut pinnalle taas.”

7.3 Ruokakulttuurin muutos historian ja nykypäivän kohdatessa

Haastattelussa kysyttiin, kuinka satakuntalainen ruokakulttuuri on muuttunut historian kohdatessa nykypäivän. Keskustelussa oli myös, mistä asioista muutos on huomattavissa. Haastateltavien mukaan ruuan valmistus oli ennen rajatumpaa: raaka-aineet olivat rajallisempia ja ajoittain elettiin myös pula-aikoja. Ruuanlaittokulttuurinkin on muuttunut siten, että enää ihmiset eivät esimerkiksi osta kokonaista kalaa vaan haluavat sen fileenä. Halutaan päästä tietyllä tavalla helpommalla, eikä monella ole samanlaisia ruuanlaittotaitoja kuin entisaikaan.

”Kukaan ei nykypäivänä tahdo ostaa enää kokonaista kalaa. Ostetaan fileenä ja valmiiksi laitettuna. Esimerkiksi Porin torilla myydään silakkapihvejä, niillä on hyvä menekki. Kokonaista silakkaa ei niinkään.”

Monet puhuivat myös raaka-aineista ja pakastimen merkityksestä. Ennen ei ollut käytössä pakastinta, joten kaikki suolattiin huolella. Nykypäivänä on käytössä syväjäädätykset. Lähes jokaisessa taloudessa on pakastin, mikä tuo muutokset ruuan laittoon ja ruuan säilyvyyteen. Haastateltavat kokivat myös, että nykypäivänä ruuan sosiaalinen merkitys on todella iso. Ihmiset laittavat ruokaa yhdessä ja kokeilevat paljon uusia trendejä. Haastateltavat mainitsivat ruokatrendeistä esimerkiksi eri maiden ruokakulttuurit, joita Suomessakin on innokkaasti kokeiltu. Ruoka on iso osa ihmisten arkea ja se näkyy myös mediassa. Haastateltavat kertoivat myös, että EU:hun liittymisen myötä suomalaiseen ruokakulttuuriin on tullut paljon uusia vivahteita ja kokeiluja. Sukupuoliroolit ovat myös muuttuneet nykypäivään mennessä: ennen nainen

oli aina keittiössä, nykyään mies voi yhtä lailla olla perheen kokki. Haastateltavien mukaan eräänä trendinä on nuorten miesten kiinnostus ruuanlaittoa kohtaan.

Eräs haastateltava kertoi myös ruuanlaittoon liittyvistä elämyksellisyyden muutoksista. Esimerkiksi ennen avotulella valmistaminen on ollut arkipäivää ja hyvin tavanomaista. Nykypäivänä avotulella valmistettu ruoka ulkona voi olla suurikin elämys. Myös ruuan terveellisyys on pinnalla: ihmiset ovat tietoisia ruokavalion vaikutuksesta hyvinvointiin.

7.4 Satakunnan rannikkoalue

Haastattelun viimeisenä teemana oli Satakunnan rannikkoalue. Tässä vaiheessa pyrittiin selvittämään, millaisissa asioissa rannikkosijainti vaikuttaa ruokakulttuurin näkökulmasta.

”Kyllähän täällä rannikkoalue merkitsee kauhean paljon. Silakka ja siika tärkeimpinä. On sanottu: jos ei siikaa saa, täytyy tyytyä loheen. Suolasilakka on ollut pitkän aikaa tämän alueen pääravintoa niin arjessa kuin juhlassa.”

Pori ja Merikarvia kumpikin sijaitsevat rannikkoalueella. Selvästi tärkeimpänä tekijänä nousi kalan käyttö ja sen saatavuus. Kalan käytössä nimenomaan tuoreus oli tärkeä tekijä. Haastateltavat kertoivat myös rannikkoalueen erikoisuuksista. He silti painottivat, että nykypäivänä ruokakulttuurin rajat ovat sekoittuneet Suomessa. Ei ole enää esimerkiksi Karjalan piirakoita vaan puhutaan pikemminkin ”koko Suomen Karjalan piirakasta”. Ruokatuotteet kulkevat kaupungista toiseen ja satakuntalaisia erikoisuuksia on löydettävissä myös muista Suomen kunnista ja kaupungeista.

Haastatteluissa nousi myös keskusteluun Satakunnan eri kalakulttuurit. Pyhäjärven seutua on pidetty rikkaana muikkukulttuurina. Meren läheltä kalastetaan taas silakkaa sekä muita merikalaja. Yksi haastateltava painotti, että esimerkiksi järviahven maistuu hyvin erilaiselta, kuin merestä pyydetty ahven: rannikkoseudulla asuvat ja eläneet ihmiset ovat tottuneet eri asioihin.

7.4.1 Meri kattaa pöydän

”Kyllä se kalaan kulminoituu tämä rannikkoalueen vaikutus ruokakulttuuriimme.”

Kalasta on aina tehty ja tullaan varmasti jatkossakin valmistamaan niin arki- kuin juhlaruokiakin. Silakka ja siika ovat rannikkoalueella arvostetuimmat ja käytetyimmät kalat. Etenkin merikarvialaiset haastateltavat kertoivat, että meren läheisyydellä on vaikutus siihen, mihin on ruuanlaitossa totuttu. Kala on aina totuttu saamaan tuoreena, koska sitä on aina ollut saatavissa läheltä. Haastateltavat kertoivat, että ovat elämänsä aikana tottuneet maistamaan tuoreen kalan ja ovatkin tarkkoja asian suhteen. Merikarvialla toimii monia kalastajia sekä kalojen jatkojalostajia, jotka päätyönään tuovat Merikarvian kaloja kuluttajien käyttöön. Satakunnan rannikkoalueella on opittu käyttämään kalaa monipuolisesti eri valmistustapoja hyödyntäen.

7.4.2 Eroavaisuudet Porin ja Merikarvian välillä

Haastatteluissa yhtenä kysymyksenä oli pohtia alueellisia eroja satakuntalaisessa ruokakulttuurissa, tässä Porin ja Merikarvian välillä. Merkittäviä eroja ei ollut havaittavissa: raaka-aineet, valmistustavat ja perinteet olivat hyvin yhteneviä. Eroja löytyi eniten niin sanotusti paikallisista erikoisuuksista. Merikarvian erikoisuuksiksi kerrottiin muun muassa prötti eli perunamämmi, nahkaissoppa sekä runsas tyrnin käyttö. Myös riivinpannukakku on tyypillinen merikarvialainen herkku. Porilaisia erikoisuuksia ovat puolestaan Porin plarit eli konjakkilehdet sekä ”herrojen herkkuna” pidetty ristiinnaulittu siika.

”Merikarvialaisia ovat prötti ja riivinpannukakku. Eli se riivattiin perunasta. Riivi tarkoittaa riivinrautaa. Ennen käytettiin kernimaitoa kananmunan tilalle. ... Kakko myös, se on hiivasekaleipä.”

7.5 Haastattelujen arviointi

Teemahaastattelu oli mielestäni onnistunut valinta selvittää tutkimuskysymyksiäni satakuntalaisen rannikkoalueen ruokakulttuurista. Teemahaastattelun ongelmaksi voidaan nähdä aineiston sekavuus: haastateltavan kertomukset saattavat johdatella haastattelun kulkua liikaa ja haastatteluaineistosta muodostuu sekava kokonaisuus ihmisten puhetta. Tästä huolimatta sain mielestäni pidettyä haastattelut raameissaan ja saamaan vastauksia haluttuihin teemoihin. Osalla haastateltavista oli enemmän kerrottavaa kuin toisilla ja jostakin teemasta saatettiin keskustella pidempään. Vastaukset olivat pitkälti yhteneviä, mutta myös erilaisia näkemyksiä nousi esiin. Tutkimus on täysin toistettavissa teemahaastattelun runkoa avuksi käyttäen. Onnistuin saamaan tutkimustehtävän kannalta kelpoja vastauksia.

Haastatteluissa keskusteltiin paljon ruokakulttuurin muutoksesta historiasta nykypäivään. Haastateltavilla oli myös paljon kerrottavaa satakuntalaisista arki- ja juhlaruokista. Olisin kaivannut haastattelijan roolissa lisää tietoa Satakunnan rannikkoalueen vaikutuksesta ruokakulttuuriin – kalan merkitys oli oikeastaan ainoa asia, mikä haastatteluissa nousi keskusteluun. Myös valmistustapojen ja raaka-aineiden muutoksesta keskusteltaessa koin haastattelijana hieman epäselvyyttä. Monet kertoivat aluksi, että muutosta ei ole niinkään nähtävissä. Kuitenkin haastattelun loppupuolella toisen teeman kohdalla alkoikin hahmottua joitakin asioita, jotka voi lukea valmistustapojen ja raaka-aineiden muutoksiksi entisajasta nykypäivään verrattuna.

8 YHTEENVETO

Opinnäytetyön aiheena oli kartoittaa satakuntalaisen rannikkoalueen ruokakulttuuria. Tutkittaviksi kunniksi rajautuivat Pori ja Merikarvia. Työn teoriaosuudessa on keskitytty ruoka- ja kulttuurimatkailuun, perinneruokiin, lähiruokaan ja Satakunnan maa-kuntaan. Työhön valittiin kvalitatiivinen eli laadullinen tutkimusmenetelmä. Tiedonkeruumenetelmänä käytettiin teemahaastattelua.

Teoriaosuuden kirjoittamisen jälkeen otin yhteyttä mahdollisiin henkilöihin, joita pyysin haastateltavaksi opinnäytetyötäni varten. Teemahaastattelut toteutettiin loka-kuussa 2014 Porissa yhden viikon aikana. Haastattelin yhteensä kuutta satakuntalaisen rannikkoalueen ruokakulttuurin asiantuntijaa, joiden kotikuntana oli joko Pori tai Merikarvia. Teemahaastattelussa oli kolme teemaa: satakuntalainen ruoka historiasa, satakuntalainen ruoka tänään ja tulevaisuudessa sekä satakunnan rannikkoalue. Haastattelut nauhoitettiin ja niiden aikana kirjoitettiin muistiinpanoja. Pian haastatteluiden jälkeen litteroin eli kirjoitin tekstimuotoon haastatteluaineiston. Haastattelut purettiin aineistolähtöisen sisällönanalyysin avulla.

Teemahaastattelun ensimmäinen teema oli satakuntalainen ruoka historiassa. Tämän teeman kohdalla pyysin haastateltavia kuvaamaan yleisellä tasolla, millaista ruokaa satakunnassa on valmistettu ennen. Käsittelimme myös valmistustapoja sekä yleisiä arki- ja juhlaruokia. Raaka-aineista tärkeimmiksi nousivat kala, peruna, kasvikset ja sianliha – kala näistä kuitenkin tärkeimpänä. Entisaikaan raaka-aineet käytettiin perusteellisesti hyödyksi ja ruokia valmistettiin melko suuria määriä kerrallaan.

Haastattelun toinen teema koski satakuntalaista ruokaa tänä päivänä. Selvitettiin, miten satakuntalainen ruokakulttuuri on muuttunut historiasta nykypäivään. Keskustelussa olivat nykypäivän raaka-aineet ja valmistustavat. Tämän toisen teeman kohdalla nousi esille, että nykypäivänä on käytössä lähes samat raaka-aineet ja valmistustavat kuin ennen. Kala etenkin on pitänyt pintansa tärkeänä satakuntalaisena raaka-aineena. Ruokakulttuurissa on tapahtunut muutoksia siirryttäessä nykypäivään. Näistä voidaan nostaa esille esimerkiksi helppoutteen pyrkiminen ruuan valmistamisessa, ruuan sosiaalinen merkitys sekä erilaiset kokeilut ja ruuanlaiton uudet tuulet muun muassa eri kulttuurien vaikutuksesta.

Teemahaastattelun kolmentena teemana käsiteltiin Satakunnan rannikkoaluetta. Kysyin haastateltavilta, onko Porin ja Merikarvian rannikkosijainnilla vaikutusta kuntien ruokakulttuuriin. Rannikkoalueella kerrottiin olevan suuri merkitys Porin ja Merikarvian ruokakulttuuriin. Haastateltavien mukaan rannikkoalue näkyy pääasiassa kalan monipuolisessa käytössä ja arvostuksessa. On myös totuttu maistamaan kalan tuoreus. Kalaa on helppoa saada lähituottajilta edullisesti ja tuoreena.

Tulosten perusteella satakuntalainen ruokakulttuuri on ollut, ja on vielä nykypäivänäkin, rikas ja monipuolinen. Siinä on tapahtunut muutoksia siirryttäessä historiaa nykypäivään, mutta hyvin pitkälti samat raaka-aineet ja valmistustavat ovat edelleen käytössä.

9 LUOTETTAVUUSTARKASTELU

”Tutkijan tehtävä on näyttää toteen, että johtopäätökset ovat oikeita.” Tutkimuksen tulosten tulee olla luotettavia. Luotettavuuden varmistamiseksi tulee kiinnittää huomiota suunnitelmallisuuteen ja laadun valvontaan. Tieteellisen työn luotettavuutta voidaan tarkistella luotettavuuskäsitteiden keinoin. Laadullisen tutkimuksen luotettavuutta ei ole mahdollista arvioida samalla tavalla kuin määrällistä tutkimusta. Tämän vuoksi luotettavuustarkastelu jää laadullisessa tutkimuksessa usein arvion varaan. Tieteellisen tutkimuksen yleisinä luotettavuusmittareina käytetään reliabiliteettia sekä valideittia. Reliabiliteetillä tarkoitetaan tulosten pysyvyyttä. Valideetti puolestaan arvio sitä, onko tutkittu oikeita asioita. Myös pysyvyyttä on tarkasteltava. Pysyvyydellä tarkoitetaan sitä, saadaanko tutkimuksen uusimisen yhteydessä samat tutkimustulokset. Reliabiliteetti liittyy yleensä tutkimuksen toteutukseen, kun taas valideetti on sidoksissa enemmän suunnitteluvaiheeseen. Luotettavuustarkastelu tutkii siis sitä, onko jokainen tutkimuksen vaihe tehty oikein. (Kananen 2014, 146-147.)

“Yksi tutkimuksen tärkeimmistä eettisistä periaatteista liittyy tutkimustulosten paikansa pitävyyden tarkistamiseen ja niiden yleistettävyyteen ja julkistamiseen” (Mäkinen 2006, 112). Hirsjärven ym. mukaan kaikissa tutkimuksissa pyritään arvioimaan luotettavuutta ja yritetään välttää virheiden syntymistä. Laadullisen tutkimuksen luotettavuutta parantaa tarkka selostus tutkimuksen toteuttamisesta. Esimerkiksi haastattelututkimuksessa kerrotaan olosuhteista ja paikoista, joissa haastattelu on tehty. Lisäksi kerrotaan haastatteluihin käytetty aika, mahdolliset häiriötekijät, virhetulkinnat haastatteluissa sekä haastattelijan oma arviointi tilanteesta. (Hirsjärvi ym. 1997, 231-232.)

Hirsjärven mukaan kirjallisuuden valinnassa vaaditaan harkintaa ja lähdekritiikkiä. On kiinnitettävä huomiota muun muassa kirjoittajan tunnettuuteen ja arvostukseen, lähteen ikään ja alkuperään sekä lähteen uskottavuuteen ja julkaisijan arvovaltaan. (Hirsjärvi ym. 2013, 113-114.) Perehdyin työn teoriaosuudessa alan kirjallisuuteen ja Internet-lähteisiin. Pysin valitsemaan teoriaosuuteen mahdollisimman monipuolisesti tuoreita ja uusia lähteitä. Joukossa oli muutama vanhempikin teos, mutta niissä tieto oli vielä erityisen käyttökelpoista työhöni ja siksi kyseiset teokset valikoituivat myös lähdemateriaaliksi. Valtaosa lähteistä oli suomenkielisiä, sillä aiheeni oli hyvin sidonnainen suomalaiseen perinneruokaan ja -kulttuuriin. Eräänä lähteenä käytin myös englanninkielistä teosta (Hall ym. 2003, Food tourism around the world. Development, management and markets.), joka toi erilaista, kansainvälistä näkökulmaa tutkimukseen.

Lähteet ovat pääosin 2000-luvun loppupuolelta ja siksi ajantasaisia. Uudet lähteet eivät ole luotettavuuden tae, mutta koin melko uusien teosten antavan ajankohtaisempaa ja käyttökelpoisempaa tietoa opinnäytetyöhöni. Perehtyessäni aiheeseen ruokamatkailu luin Internetissä monia ruokamatkailuun liittyviä englanninkielisiä artikkeleja. Ne johdattelivat minut sisään aiheeseen, mutta olivat silti liian kaukana omasta aiheestani. Täten en ottanut kyseisiä artikkeleja suoraan lähdemateriaaliksi.

Haastatteluaineiston luotettavuus on riippuvainen sen laadusta. Haastatteluaineistoa ei voida sanoa luotettavaksi, mikäli vain osaa haastateltavista on haastateltu, tallenteiden kuuluvuus on huonoa tai luokittelu on sattumanvaraista. Haastatteluiden laatua puolestaan voidaan tutkimuksessa parantaa huolehtimalla tallentamiseen tarkoitetun välineistön kunnosta. Laatua parantaa myös se, että litterointi tehdään niin nopeasti kuin mahdollista. Mikäli on tarpeen, voidaan laatu varmistaa vielä pyytämällä kahta eri henkilöä litteroimaan haastatteluaineisto. Tämän jälkeen tuloksia voidaan verrata. (Hirsjärvi & Hurme 2009, 184-185.)

Tähän opinnäytetyöhön teemahaastattelun avulla kerättyä aineistoa voidaan pitää melko luotettavana. Lähetin teemahaastattelun rungon haastateltaville hyvissä ajoin ennen kyseistä haastattelua joko postitse haastateltavan kotiin tai sähköpostilla. Jokaisella haastateltavalla oli täten aikaa perehtyä haastattelun teemoihin ja pohtia vastauksiaan etukäteen. Tämä paransi haastattelun laatua ja luotettavuutta. Halusin var-

mistaa, että itse haastattelutilanteissa saataisiin mahdollisimman paljon haastatteluaineistoa. Annoin myös mahdollisille lisäkysymyksille tilaa haastateltavilta. Teema-haastattelun luotettavuutta heikensi yhdessä tekemässäni haastattelussa meluisa ympäristö. Jouduin toteuttamaan haastattelun ulkona tapahtuman yhteydessä sillä minun ja haastateltavan oli todella vaikea sopia yhteinen aika haastattelulle. Tässä haastattelussa keskittyminen ei ollut riittävä haastateltavan kuin haastattelijankaan puolelta. Myös nauhoituksen laatu ei ollut riittävän hyvä. Teemahaastattelun luotettavuutta on voinut heikentää myös se, jos haastateltavat eivät ole vastanneet totuudenmukaisesti tai olisivat vastanneet haastattelukysymyksiin omien mielipiteidensä vastaisesti.

Haastattelu toteutettiin kasvotusten haastateltavan ja haastattelijan kummankin ollessa paikalla. Haastattelut nauhoitettiin, mikä teki mahdolliseksi haastatteluihin palaamisen uudelleen. Näin pystyin tarkentamaan, mitä haastateltavat olivat erityisesti painottaneet ja kertoneet. Kun kuuntelin haastatteluja useampaan otteeseen läpi, esiin nousi uusia asioita, joita en välttämättä tullut ottaneeksi huomioon ensimmäisellä kuuntelukerralla.

10 POHDINTA

Tutkimuksen pohdintaosuudessa on Hirsjärven ym. mukaan tärkeää käsitellä muun muassa seuraavia asioita: pohditaan käytetyn menetelmän rajoituksia ja heikkouksia, tulosten käytännön merkitystä ja yleistettävyyttä sekä siirrettävyyttä. On myös tärkeää pohtia, onko tutkimus muuttanut tai lisännyt tietoa tutkitulla alueella. Lopuksi esitetään mahdolliset jatkotutkimusehdotukset. (Hirsjärvi ym. 2013, 437.)

Sain aiheen opinnäytetyöhöni tammikuussa 2014 Satakunnan ammattikorkeakoulun lehtorilta Vappu Salolta. Kiinnostuin aiheesta ja tammikuusta huhtikuuhun työstin opinnäytetyön teoriaosuutta. Kesän 2014 ajan suoritin työharjoitteluni, jolloin opinnäytetyön tekeminen oli tauolla. Syksyllä 2014 jatkoin työtä haastattelujen keruulla ja raportoinnilla.

Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää, minkälaista ruokakulttuuria Porissa ja Meri-karvialla on ollut ja millaista ruokakulttuuri on nykyään. Tutkimuksessa syvennyttiin satakuntalaisiin perinneruokiin ja ruokakulttuurin muutoksiin historiasta nykypäivään. Työssä perehdyttiin ensin alan teoritietoon, minkä jälkeen teemahaastattelun kysymykset suunniteltiin teoritietoon nojaten. Teemahaastattelun avulla saatiin tutkimustuloksia aineistolähtöisen sisällönanalyysin keinoin. Voidaan todeta, että teoria ja tutkimustulokset ovat yhteydessä toistensa kanssa.

Opinnäytetyön avulla pyritään korostamaan satakuntalaista kulttuuriperintöä ruuan näkökulmasta. Matkailun näkökulmasta pyritään houkuttelemaan uusia matkailijoita Satakuntaan tutustumaan sen rikkaaseen ruokakulttuuriin. Nykypäivänä muuttumassa maailmassa on tärkeää kerätä ja säilyttää perimätietoa ja välittää sitä uusille sukupolville ruokailun kautta. Tämän tutkimuksen avulla on tarkoitus tehdä tunnetuksi satakuntalaista ruokaperinnettä. Pyrkimyksenä on myös, että Satakunnan tunnettavuus ruokamaakuntana lisääntyisi. Yhtenä hyötynä voidaan nähdä myös paikallisten asukkaiden lisääntynyt tuntemus ja arvostus omaa ruokakulttuuriaan kohtaan.

Tämän opinnäytetyön haastattelu oli ensimmäinen, minkä olen itse tehnyt. Välillä mietin, osansinko esittää haastattelukysymykset siten, että olisin saanut mahdollisimman käyttökelpoisia vastauksia. Välillä haastattelu saattoi mennä sivuraiteille, eikä aina pysytty täysin asiassa. Nämä ovat asioita, joita osaan ottaa huomioon, mikäli teen haastattelijan roolissa uuden haastattelun. Huomasin myös käytännössä, kuinka suuri merkitys on haastattelupaikan valinnalla ja sillä, kuinka hyvin haastatteli ja haastateltava ovat ehtineet valmistautua tilanteeseen.

Tämä opinnäytetyö osoittautui Satakunnan ammattikorkeakoulussa suunnitella olevan hankkeen tutkimusryhmälle hyödylliseksi. Tuloksia voidaan käyttää hyväksi hankkeen teoriaosuuden kartoituksessa. Hanke on vielä suunnitteluvaiheessa ja sen eteneminen on vielä epäselvää. Toivon kuitenkin, että opinnäytetyöni auttaisi tutkimusryhmää saamaan hanketta eteenpäin ja löytämään erilaisia, ehkä uusiakin, näkökulmia aiheeseen. Jos ajatellaan jatkotutkimuksia tai jatkotoimenpiteitä tutkimukseeni, voitaisiin lisätä Satakunnan ravintoloitsijoiden tietoisuutta alueen ruokakulttuurista sekä paikallisen ja lähiruuan saatavuudesta. He voisivat käyttää tietoa hyödyksi yritystoiminnassaan ja näin ollen ylläpitää perinteitä ja suosia lähellä tuotettua. Niin

kuin jo tutkimushaastatteluissani nousi esille, on tärkeää soveltaa perinteitä tämän päivän kuluttajan tarpeisiin. Voidaan kehittää tämän päivän ruokatuotteita, jotka nousevat Satakunnan ruokaperinteistä. Ravintolatuottajien kilpailukyky kehittyy, kun he tuntevat oman maakunnan ruokakulttuuria ja osaavat soveltaa sitä omassa toiminnassaan.

Opinnäytetyön tekeminen osoittautui kohdallani pitkäksi prosessiksi. Kokonaisuudessaan minulla meni aikaa yli vuosi opinnäytetyön teossa. Siitä tosin viisi kuukautta suoritin työharjoittelua, jolloin opinnäytetyö oli tauolla. Minulle oli mielekästä, että työtä sai tehdä rauhassa, eikä missään vaiheessa tullut stressiä tai kiirettä. Jälkikäteen ajateltuna tiukempi aikataulu olisi tehnyt työn teosta tiiviimpää ja tehokkaampaa. Uskon, että tällä voi olla pieni vaikutus työn yhteneväisyyteen. Opinnäyteprosessini on sisältänyt pieniä taukoja, jolloin työ ei ole edennyt.

Taukojen jälkeen on taas pitänyt syventyä aiheeseen ja siihen, mitä viimeksi on kirjoittanut aivan eri tavalla, kuin silloin, jos työtä olisi kirjoittanut aktiivisesti päivittäin. Jälkikäteen ajateltuna, tähän olisi auttanut esimerkiksi opinnäytetyöpäiväkirjan pitäminen, johon olisin merkannut aina viimeksi käsittelemäni asiat, ratkaisut sekä oman oppimiseni. Kirjoittaminen ei ollut kohdallani kovin systemaattista ja päivittäin tapahtuvaa. Jos aloittaisin työn nyt uudestaan, tekisin tiukemman aikataulun ja saataisin työn loppuun nopeammassa ajassa.

Hyvänä puolena opinnäytetyön tekemisessä pitkällä aikavälillä näen sen, että työ sai aivan uutta perspektiiviä, kun sen antoi levätä aina jonkin aikaa. Löysin esimerkiksi uusia, mielenkiintoisia lähteitä työhöni lähes palauttamispäivään asti. Myös oma tietämykseni asiaan syveni, jolloin sain työhöni lisää perusteellisuutta. Opinnäytetyön kirjoittamisen rinnalle on mahtunut töiden tekoa sekä viiden kuukauden työharjoittelu. Töiden teko antoi minulle miellyttävääkin vastapainoa opinnäytetyölle. Olen työssäni pyrkinyt siihen, että siinä on selkeä punainen lanka ja teksti olisi yhtenäistä ja selvää. Pyrkimyksenäni on myös, että olen saanut teoriaosuuden ja tutkimusosan niin sanotusti keskustelemaan keskenään, etteivät ne olisi kaksi irrallista osuutta.

Olen tyytyväinen lopputulokseen. Aikataulu pysyi melko lailla suunnitellussa, mutta valmistumiseni venyi kuitenkin parilla kuukaudella alunperin suunnitellusta. Opin-

näytetyön kirjoittaminen opetti pitkäjänteisyyttä, lähdekritiikkiä, tutkimustiedon hankintaa sekä kirjoittamisprosessia. Teemahaastattelun toteuttaminen oli myös oppimisprosessi. Ensin hahmottelin teemat, jotka olisivat järkevimät tutkimuksen lopputulosta ajatellen. Sopivien haastateltavien etsiminen ja yhteydenotto veivät aikaa. Itse haastattelutilanne oli mielekäs, keskustelunomainen ja rento. Litterointi ja aineiston purkaminen taas vaati aikaa ja kärsivällisyyttä. Oma tietämykseni Satakunnan ruokakulttuurista kasvoi paljon opinnäytetyöprosessin aikana. Laajensin käsitystäni ruoka- ja kulttuurimatkailusta, perinneruuista ja Satakunnan alueesta. Teemahaastatteluiden toteuttaminen oli antoisaa. Koin kiinnostavaksi haastatella kokeneita alan asiantuntijoita.

LÄHTEET

- Ahopelto H., Meurman J., Vaahtera J., 2010. Lähellä: Hyvän maun ruokia. Helsinki: Otava.
- Arha, A., Tuulos, R., Uusivirta H., & Valonen N. 1992. Satakuntalainen keittokirja. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura
- Bruk, E., Häyrynen M., Luotonen E., & Mustalampi, E. 2006. Tuntematon saaristo – Selkämeren saariston eletty maisema. Keuruu: Otavan Kirjapaino Oy
- Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran www-sivut. 2014. Viitattu 11.11.2014.
<http://evira.fi>
- Enjoy Finland- Maakuntien helmet www-sivut. 2013. viitattu 17.3.2014.
<http://enjoyfinland.fi>
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. & Cambourne, B. 2003. Food tourism around the world. Development, management and markets. Oxford. Butterworth-Heinemann.
- Havas, K. & Jaakonaho, K. 2013. Evästä matkailuun. Vantaa: Multiprint.
- Hirsjärvi S. & Hurme, H. 2009. Tutkimushaastattelu, Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Helsinki: Yliopistopaino.
- Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2013. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.
- Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 1997. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.
- Huttunen S. 2004. Matkailuelämyksiä perinteestä. Vantaa: Dark Oy
- Isotalo M. 1999. Pitopöydässä ja nuotiolla. Suomalaisen ruoka- ja juomakulttuurin opinto-opas. Maa- ja kotitalousnaisten Keskuksen julkaisuja no 173. Vantaa: Tum-mavuoren Kirja-Paino Oy.
- Janhonen-Abuquah, H., Vieltojärvi M., Palojoki, P. 2012. Ruoka, kulttuuri ja oppi-minen, Näkökulmia ruokatutkimuksen menetelmiin. Helsinki: Unigrafia.
- Kananen, J. 2014. Laadullinen tutkimus opinnäytetyönä. Juvenes Print: Suomen yli-opistopaino Oy
- Kilpailu- ja kuluttajaviraston www-sivut. 2012. Viitattu 18.3.2014.
<http://kuluttajavirasto.fi>
- Kolmonen, J. 1986. Suomen pitäjäruoat: Satakunta. Helsinki: Patakolmonen Ky
- Knuutila, M. Suomalaisen ruokakulttuurin pääpiirteitä. Viitattu 16.3.2014.
<http://aitojamakuja.fi>

Kurki, L. 2008. Innostava matkailu. Helsinki: FINN LECTURA

Leino, T. 2013. Satakunnan maakunta esittäytyy. Satakunta liiton esitys 29.11.2013

Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry:n www-sivut. 2013. Viitattu 24.3.2014. <http://mtk.fi>

Maa- ja metsätalous ministeriön www-sivut. 2014. Viitattu 3.11.2014. <http://mmm.fi>

Matkailualan tutkimustiedon verkkopalvelun www-sivut. 2013. Viitattu 30.3.2014. <http://matkailu.org>

Metsähallituksen www-sivut. Viitattu 13.12.2014. <http://luontoon.fi>

Merikarvian kunnan www-sivut. Viitattu 22.4.2014. <http://merikarvia.fi>

Mäkelä, J. 2010. Ruoka on kulttuuria. Koulutustilaisuus ministeriöiden protokollasioita käsittelevälle henkilöstölle. 12.2.2010.

Mäkelä J, Palojoki P. & Sillanpää M. 2003. Ruisleivästä pestoon: Näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin. Porvoo: WS Bookwell Oy

Mäkinen, O. 2006. Tutkimusetiikan ABC. Vaajakoski: Gummerus Kirjapaino Oy.

Pekkanen, M. 2002. Rantahuoneita ja rääkipaatteja – Merenmakuisia tarinoita Merikarvialta. Myllypaino: Merikarviaseura

Pojanluoma, R. 2003. Perinnemakuja maakunnasta. Hämeenlinna: Kustannusosakeyhtiö Tammi

Ruokatieto Yhdistys ry:n www-sivut. 2014. Viitattu 28.3.2014. <http://ruokatieto.fi>

Saaranen-Kauppinen, A. & Puusniekka, A. 2006. KvaliMOTV - Menetelmäopetuksen tietovaranto (verkkójulkaisu). Tampere: Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto (yläpitäjä ja tuottaja). Viitattu 18.3.2014. <http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus>

Salo, V. Ruokamatka. Vastaanottaja: anna.saarelma@student.samk.fi. Lähetetty 31.1.2014 klo 16.53 Viitattu 24.3.2014

Satakunta hyvää ja kaunista – esite. Satakuntaliitto 2008

Satakuntaliiton www-sivut. 2014. Viitattu 16.4.2014. <http://satakuntaliitto.fi>

Satakunnan matkailun tavoite- ja toimenpidesuunnitelma . 2012. Satakuntaliitto. <http://www.satakuntaliitto.fi/sites/satakuntaliitto.fi/files/tiedostot/linkki2ID1406.pdf>

Seppälä, A. 2008. Kui? Porilaisen käsikirja. Pori: Kehitys Oy.

Sillanpää, M. 1999. Happamasta makeaan – suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

Suomen matkailustrategia vuoteen 2020 & Toimenpideohjelma vuosille 2007–2013/ KTM julkaisu 21/2006

Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelman loppuraportti/Maa- ja metsätalousministeriö. huhtikuu 2014.

http://www.sre.fi/ruoka.fi/www/fi/liitetiedostot/sre_loppuraportti.pdf. Viitattu 24.4.2014

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

Verhelä, P. & Lackman, P. 2003. Matkailun ohjelmapalvelut. Porvoo: WS Bookwell Oy

Vilkkä, H. 2005. Tutki ja kehitä. Keuruu: Tammi

World tourism organization (UNWTO) 2012. Global Report on Food Tourism. Luetavissa: <http://silkroad.unwto.org/publication/unwto-am-report-vol-4-global-report-food-tourism-0>. Viitattu 18.12.2014.

Teemahaastattelun runko:

Teema 1: Satakuntalainen ruoka historiassa

- Minkälaista ruokaa on valmistettu; yleiskuvaus
- Mitä raaka-aineita on käytetty
- Minkälaisia valmistustapoja on ollut?
- Kertokaa tyypillisistä arki- ja juhlaruuista

Teema 2: Satakuntalainen ruoka tänään ja tulevaisuudessa

- Minkälaista ruokaa valmistetaan tällä hetkellä
- Mitä raaka-aineita käytetään
- Minkälaisia ovat ruokien valmistustavat tällä hetkellä
- Juhla- ja arkiruuat nykypäivänä
- Kehitysideoita Satakuntalaiseen ruokakulttuuriin
- Lähiruuan osuus tämän päivän ruokakulttuuriin

Teeman 1 ja 2 yhteys: miten ruokakulttuuri on muuttunut historian ja nykypäivän kohdatessa? Missä asioissa muutos on huomattavissa?

Teema 3: Satakunnan rannikkoalue

- Porin ja Merikarvian sijainti rannikolla
- Onko kaupunkien sijainnilla rannikolla vaikutusta ruokakulttuuriin, mitä?
- Käytetäänkö eri raaka-aineita kuin muissa kunnissa/kaupungeissa?
- Mitä tyypillisiä tekijöitä on rannikkoalueen ruuissa
- Merikarvia & Satakunta / Pori & Satakunta – > Onko näillä kahdella kaupungilla alueellisia eroja verrattuna Satakuntaan?

