

MATKA MAKUJEN MAAILMAAN

Pertti Mustonen

Suomalaista yhteiskuntaa valloittava pluralistinen ravintola- ja ruokakulttuuri saattaa olla suurten asioiden pieni alku. Sallivuus, moniarvoisuus ja kyky tehdä riitelemättä yhteistyötä tuovat kasvavaa valoa pohjolan perukoille. Helsinkiläisestä ja suomalaisesta ravintolakulttuurista on tulossa hieno esimerkki luovan suvaitsevaisuuden voimasta.

Kieltolain, kontrollin ja synkkäkulmaisen byrokratian hilseet ovat jo vuosikymmeniä sitten harjautut suomalaisen palveluammattin harteilta. Näyttää siltä, että sielujen sovinto ja maailmanrauha alkavat uudesta ruokakulttuurista. Hyvä ruoka opettaa ajattelemaan myönteisesti lähimmäisestään. Se on luovuuden, onnellisuudenkin alku. Sillä on myös poliittisia vaikutuksia: vihaiset ihmiset vähenevät.

2010-luku on luovan ravintolakulttuurin vuosikymmen. Nuoret kokit loihtivat jumalaisia aterioita ja perustavat saman tien omia ravintoloitaan. Gastroturisteille ja kaupungin jetset-jengille *fine dine*'a tarjoavien huippukokkien bistrojen rinnalle nousee kohisemalla katukeittiöitä, etnisiä ahtaan kodikkaita pikkuravintoloita. Muiden kulttuurien herkkujen huumaavat tuoksut juovuttavat kaupungin sydämessä kulkijoita.

Helsingin keskustaan on kasvanut tiheä erikoisten ravintoloiden, ruokaloiden, baarien, kioskien, bensa-asemien ja valmisruokaa kauppaavien valintamyymälöiden herkkumatto.

Jotain henkistä ja kulinaristista vallankumous on ilmassa. Yhden päivän ruokakarnevaalit eli ravintolapäivä ylittää kaikki aikaisemmat demokratian levittämisyrietykset. Nyt voi kuka tahansa suomalainen missä tahansa panna yhdeksi päiväksi oman ravintolansa pystyyn, antaa ja myydä vieraanvaraisuutta, kotikeittiönsä herkuja kelle hyvänsä, ventovieraalle tai sydänystävälleen. Vuonna 2011

alulle pantu kotipannuissa poriseva vieraanvaraisuuden tapahtuma, pikkubisneskin, on saavuttanut jymymenestyksen. Kotiin, kadunkulmaan tai puiston laitaan perustettavat kansalaisten omat kotiravintolat on upea suomalainen vetoisuus ruoka- ja kaupunkikulttuurin puolesta.

Keittiö vetovoimatekijänä

Ruoka- ja ravintolakulttuuri esittää suurta roolia suomalaisessa matkailumarkkinoinnissa. Strategioita suunniteltaessa kannattaa pitää vatsa mielessä. Vatsassa toimii aito kvartaalitalous: nälkä yllättää meidät neljän tunnin välein. Matkailijan vatsa määrää tahdin. Aamiainen, lounas ja päivällinen rakentavat päivän kohokohdat, ja jos ruoka ja palvelu ovat hyvää ja ympäristö viihtyisä, niin vatsa haluaa mielellään vierailla uudestaan.

Siinä ovat strategian peruspulit.

Siis, millä ruualla tai keittiöllä on parhaat vetovoimatekijät turistin houkuttelemisessa? Suomalaisen kohtalonyhteys antaa kolme peruskeittiötä, suomalaisen, ruotsalaisen ja venäläisen. Suomalainen keittiö sulautuu suurimmaksi osaksi venäläiseen ja ruotsalaiseen keittiöön. Sehän on selvä, sata vuotta venäläisessä kulttuurissa ja 600 vuotta ruotsalaisessa. Suomalainen ruoka on tietysti ruotsalais-venäläinen sekoitus, puoleksi zakuskaa ja puoleksi voileipäpöytää!

Mutta aitoja suomalaisiakin herkuja riittää houkuttimiksi. Lisäksi suomalainen ruoka on syytä tulla esille. Se on kansallinen velvollisuus ja lisäksi se on potentiaalinen menestyjä. Ruokaturisti on kiinnostunut aidosta suomalaisherkusta.



Ruotsinlaivojen voileipäpöydät kertovat suomalaisen ja ruotsalaisen keittiön yhteisestä taustasta (Kuva: Viking Line)

Onko niitä sitten?

Paikallinen ruoka, oli se mitä tahansa, aina kiinnostaa ruokaturistia, ainakin aluksi.

Suomalainen ruoka saa kansainvälistä kehua ja myös haukkuja. Valtakuntiensa johtajat, Ranskan Jacques Chirac ja Italian Silvio Berlusconi ovat tunnetulla tavalla kritisineet suomalaisruokia. Molemmat saivat rangaistuksensa ja menettivät asemansa. Molempien kritiikki ei myöskään tunnu kovin aidolta. Ehkä he vain tukivat omaa elintarviketeollisuuttaan ja alan yrittäjiä tai ehkä halusivat antaa originellin vaikutuksen itsestään. Joka tapauksessa käytös ei antanut kovin edullista kuvaa valtiomiesten diplomaattisista taidoista eikä makuaistista.

Suomalainen ruoka on nousussa. Ehkä se osittain johtuu siitä, että se yhdistetään venäläisiin ja pohjoismaisiin herkkuihin. Mehän hyödynnämme molempien gastronomisten mahtimaiden kanssa, mutta lähes kansalliset ruokamme ovat suuria kansainvälisiä herkkuja: poron liha eri tavoilla valmistettuna, ihanat pulleat suomalaiset puolukat, kesän mansikat, uudet perunat ja erottamattomat liittolaiset, sauna ja huurteinen olut tai koskenkorva.

Kuka voisi myöskään vastustaa jumalaista aromia tiheää leipäjuustoa, lakkoja, karpaloita, metsäsieniä, rapeaa kaalia, graavattua kalaa, mätäileipää, alkusyösyn punahehkuista rapupöytää, lampaan, poron, hirven ja karhun lihaa. Suo-

mi nousee gastroturistin makuaisteissa luomuruuan luvatuksi maaksi. Suomen luonnon yrtit ja kirpeämmät ihanuudet, katajamarjat ja kuusenkerkät perinneruokien ohella avaavat ovet kulinarismin kansainväliseen kultakerhoon.

Marskin lempiruokaa, vorschmackia ei sovi unohtaa. Tämä alkujaan juutalainen liharuoka on Marskin herkkuna muuttunut melkein suomalaiseksi perinneruoksi.

Hyvä ruoka ja hyvä ravintola sisältävät usein hyvän tarinan. Suuri suomalainen kulinaristinen tarina on marsalkka Mannerheim, jonka ryypyt, kahvi ja konjakki -rituaalit, vorschmackit, kalaseljankat antavat matkailu- ja ruokamarkkinoijille määrättömiä mahdollisuuksia – myös ravintoloille, etunenässä Savoy, Seurahuone ja Bellevue sekä Mikkelin klubi ja Kaleva.



Troikka oli ensimmäinen Timo T. Kaukosen 60-luvulla perustamista venäläisravintoloista

Makuelämyksiä markkinoimaan

Herkut eivät lopu pääkaupunkiseudulle. Itse asiassa valtakunnan kuuluisinta ruokaa tarjotaan Lapissa: poroa, riistaa, lakkoja ja leipäjuustoa. Savolainen kalakukko oikein tarjottuna sekoittaa helposti kansainvälisen vieraan pään, ehkä joskus vatsankin. Venäläisvaikutteisessa Karjalassa suussa sulavat karjalanpiirakat, sultsinat ja tietysti karjalanpaisti, karjalaisevakoiden koko maailmalle lahjoittama perinneruoka matalassa lämmössä yli yön kypsyttynä.

Maailman ruokapäätömaa suomalainen keittiö on kartuttanut myös funktionaalisella ruualla, jossa suomalainen nykyviisaus tieteellisin keinoin tarjoaa läskin ja lotinan vaihtoehdoksi todistettavasti terveellistä ateriaa.

Gefilus-maito pelastajabakteeri apulaisenaan ja verenpainetta laskeva Evolus-maitojuoma sekä kolesteroliarvoja parantava Benecol-levite ovat kansainvälisesti tunnettuja funktionaalisia parantajia.

Suolistonsa kunnosta huolestuneen gastroturistin kannattaa turvautua Suomen matkallaan kaura-

leseeseen ja kaurakuidun palveluihin. Suolistosyövän ja kohonneen kolesterolitason riski vähenee.

Mehut ja muut tehojuomat kilpailevat hyvin ennaltaehkäisevien lääkkeiden sarjassa. Tyrnimarja on varsinainen antioksidanttipakkaus.

Menestys odottaa kulman takana. Suomalainen terveysruoka ei kaipaakaan muuta kuin tehokasta markkinointia. Hotellien ruokailuhuoneessa pienet taidolla muotoillut taulut voisivat kertoa perusruokamme maagisesta mahdista. Maailman terveellisin, puhtain, luomusta ja lähiruusta taiottu päivän ruokalista sisältää aamuksen kaurapuuron, kasviksia, marjoja ja lounaaksi proteiinia lihassa muodossa, joko kalaa tai laihaa lihaa, vihanneksia tai marjoja ja illalliseksi kalaa tai vaikkapa poronlihatornado pehmennettynä oliiviöljyäkin terveellisemmällä rypsiöljyllä, juureksia ja salaattia.

Näihin pitkää ikää tarjoaviin herkkuihin kannattaa kytkeä tehokas markkinointi. Ruuan tietotaulujen lisäksi kokin lyhyet soolonumerot ennen ateriointia, pari sanaa terveellisyydestä ja suoma-

laisuudesta korostavat aterian merkitystä, pyhää alkuperää.

Suomi on myös kokousten ja kongressien maineikas isäntä. Vuositasolla kongressitilamme täyttyvät tuhansista kansainvälisistä osanottajista. Kongressimatkailija on kaiken kaikkiaan matkailumarkkinoiden kultamuna. Kongressiväki on korkeasti koulutettua mielipidevaikuttajaa, jota kehystää laaja ystäväverkosto. Kongressimatkailijan mielihyvän tunteet otetaan vakavasti. Niinpä kokousisännän rooli tarjoaa ylittämättömän mahdollisuuden markkinoida suomalaista ruokaa. Tiedottamiseen ja mainontaan panostaminen antaa moninkertaisen voiton. Tietoa, esitteitä, esitelmiä, lyhyttä visuaalista viestiä kannattaa tarjota. Luultavasti ruokahuollosta vastaava yrittäjä pystyy sen järjestämään. Kielitaitoinen mestarikokki on aina paras vaihtoehto.

Venäläinen ja pohjoismainen keittiö

Kuten todettiin, suomalainen ruokakulttuuri on kuitenkin venäläisen ja ruotsalaisen lapsi. Voileipäpöytää tarjottiin meillä jo 1800-luvun lopulla, ja zakuska maistuu aina.

Vanhin ja maineikkain venäläinen ravintola Helsingissä on Katajanokalla, Uspenskin katedraalin naapurustossa vuonna 1917 avattu Bellevue. Sen perustajat olivat Hulda Helén ja Grigori Pawlow, myöhemmin avioliiton ja nimenmuutoksen jälkeen Hulda ja Reko Paulo.

Ennen Bellevueta pariskunta pyöritti Uudenmaankadulla pientä kahvilaa ja ruokalaa, ja kahvilana Bellevuekin aloitti.

Myöhemmin ravintolasta kehittyi kaupungin tunnetuimpia. Virolainen Grigori Pawlow oli suorittanut Venäjän armeijan asepalvelun Helsingissä ja tutustunut ja rakastunut venäläisten laivastoupseerien klubissa kassana työskennelleeseen Hulda Heléniin. Pariskunta pani yhdessä pystyyn Uudenmaankadun kahvilan ja 1917 Bellevuen, ja 1920 solmittiin avioliitto.

Hieman umpimielinen Reko Paulo paiski töitä ravintolan keittiössä, johti taloa aamusta iltaan Hulda apunaan. Lisäksi sosiaalinen Hulda kasvatti kontaktiverkostoa, järjesti kutsuja ja pitoja. Joulun pyhinä vanhaan venäläiseen tapaan Paulojen olohuoneeseen katettu joulupöytä oli kaikille tarjolla.

Paulon ahkeruuden seurauksena Bellevuesta tuli valtakunnan kuuluisin venäläinen ravintola, mar-

salkka Mannerheimin suosikkipaikkoja. Tarinan mukaan, kun Mannerheim halusi kantaravintolaan Savoysa nauttia venäläistä kalaseljankaa, se piti hakea Bellevuesta.

Nykyään Bellevueta johtaa legendaarinen ravintoloitsija Ragni Rissanen. Bellevue on edelleen kansainvälisten gourmet-turistien pyhiinvaelluspaikka. Sen venäläisruuilla on sadunhohtoinen maine.

Bellevuen kansainvälisistä asiakkaista on kuitenkin lähes olematon osa venäläisiä. Ragni Rissanen sanoo, että venäläiset etsivät Helsingissä muuta kuin venäläistä: "Venäläiset rakastavat ranskalais- ta ruokaa ja ranskalaiset rakastavat venäläistä, heidän sieluissaan on pisara Venäjää."

Rissasen mukaan Venäjällä ja Moskovassa toimii suusta suuhun informointi. Eniten luotetaan sukulaisiin ja tuttaviin. Tällä tavalla, kun moskovalainen puskaradio toimii, Rivolin äyriäisistä tuli suuri menestys. "Myös amerikkalaiset rakastavat venäläistä ruokaa. Kun presidentti George Bush vanhempi vieraili Helsingissä, suomalaiset teollisuusjohtajat toivat Barbara Bushin Bellevue'hyn vieraaksi. Rouva oli tyytyväinen ja kirjoitti nimensä ruokalistaan. Nyt se riippuu Bellevuen seinällä."

Rissanen: "Bellevue oli Marskin mielipaikkoja. Melkein aina hän pyysi Reko Pauloa soittamaan äänilevyiltä, vanhalta savikiekolta, venäläisen mustalaisromanssin, Usvainen aamu, Utro Tumannoe. Naisen ääni väreili kaihoisasti ravintolan salissa. Marski kuunteli surumielisenä. Kerrotaan, että juuri ennen talvisotaa kuollut laulajatar olisi ollut Marskin rakastajatar."

Venäläinen ruokakulttuuri Helsingissä on mahtava arvo, vähän samalla lailla kuin Engelin aikainen uusklassinen rakennustaide tsaarin Pietarista, se antaa Helsingille sen erityislaadun. Venäläisyys on surumielistä romanssia, mollinvoittoista valitusta. Kun venäläinen kasakka 1800-luvulla tapaili balaikkansa kieliä Turun kasarmin kulmilla, kansa sanoi: "Tulee sade, kun ryssät soittaa."

Venäläisestä ruokakulttuurista saa tietysti nauttia monessa helsinkiläisessä ravintolassa. Bellevuen rinnalla ovat maineikkaan TV:n tietovisailijan Timo T. Kaukosen aikanaan 1960-luvulla perustamat venäläisravintolat, Troikka, Kasakka ja Šašlik. Suolakurkku hunajan kanssa oli aikoinaan uusi ja outo veret seisauttava makukokemus. Ritolällä kuumana rätisevä herkullinen grillipihvi edusti onnellisen 60-luvun suuria makukokemuksia. Tämä venäläiskolmikko on yhä 2010-luvulla voimissaan. Vaikka venäläisturistit eivät Helsingissä erityisesti

kotiruuasta välitäkään, niin sitä enemmän amerikkalaiset, ranskalaiset ja suomalaiset.

Ruotsalainen ruokakulttuuri on melkein samanhenkistä kuin suomalainen. Suomalainen ruotsalaisen tapaan syö näkkileipää, levittää kananmunan viipaleita leivän päälle. Ruotsalaiset rakastavat kananmunan ja näkkileivän lisäksi kanaa, kalaa, erityisesti lipeäkalaa, silliä ja mätää, Falunin makaraa, hernekeittoa ja pannukakkua, lihapullia ja joulukinkkua. Jo ennen kristinuskoa isoleukaiset skandinaavit juhlivat talvipäivänseisausta mässäilemällä sikaruokaa sydämensä kyllyydestä.

Joulukinkku onkin ruotsalaisten keksintö, kuten myös näkkileipä.

Ruotsalaiset rakastavat lihapullia, kuten myös suomalaiset. Kaikki turistit, sisustajat ja kalustajat rakastavat erityisesti Ikean lihapullia. Ruotsalaiset mielellään julistavat, että lihapulla on heidän keksintönsä. Näin ei kuitenkaan ole. Itse asiassa kukaan ei tiedä, missä lihapulla on keksitty. Ruotsalainen perinneruoka se ilman muuta on, kuten myös suomalainen, mutta missä syötiin maailman ensimmäinen lihapulla! Keskiajalla Englannin kuninkaan hovissa herkuteltiin lihapullilla, ja saman ajanjakson Bagdadin hovin keittokirjoissa oli herkullisia lihapullareseptejä. Koko maailma rakastaa lihapullia. Monet suuret herkut ovatkin kansainvälistä ruokaperintöä. Matkailijat, löytöretkeilijät ja muut ruokaturistit näpistelevät reseptejä, tuovat niitä kotikeittiöihin ja gourmet-ravintoloihin. Näin herkut leviävät maailmanlaajuisesti. Maailman kuuluisin matkamies Marco Polo luultavasti toi Eurooppaan Kiinasta jo 1200-luvulla erinomaisia herkkuja, kuten nuudelin ja jäätelön. Ruokakulttuuri on myös matkakulttuuria.

Mutta joulukinkku ja näkkileipä ovat aidosti syntyperäisiä pohjoismaalaisia.

Niin on myös voileipäpöytä. Se on pohjoismaalainen lahja maailman ruokakulttuurille. Vaikea sanoa, onko se tanskalainen vai ruotsalainen alun alkujaan. Suomessakin voileipäpöydästä syötiin jo 1800-luvun lopulla. Voileipäpöytä on myös erinomaisen vahva matkailullinen vetovoimatekijä. Se on matkaruoka parhaimmillaan, ylivoimainen voilyymiltään. Ruotsinlaivoilla on jatkuvana virtana voipuneita mahansa halkeamispisteeseen ahdaneita matkamiehiä. Monet matkustavatkin lahden yli pelkästään voileipäpöydän takia.

Ehkä hieman sisäänpäin kääntyvä, mutta pluralistiseen ruokakulttuuriin hienosti istuva idea on nyyttikestit. Nyyttikestit missä tahansa luovat ri-

kasta sosiaalista olemassaoloa, ystävyyttä, veljeyttä ja osallistumisen suurta tyydytystä. Se on myös taloudellisesti järkevää yhdessäoloa, taloustyöt ja ruokakustannukset jakaantuvat yhdessä hoidettavaksi ja herkkuja on moneen makuun.

Nykyään ravintolat syntyvät itsestään

Ragni Rissasen mielestä helsinkiläinen ruokakulttuuri on tällä hetkellä hyvää tasoa: ”Muutama Michelin-tähti on tullut lisää.” Vuonna 2011 viisi suomalaisravintolaa kuului Michelinin tähtiluokkaan. Ne olivat Chez Dominique, Demo, Olo, Postres ja Luomo. Chez Dominiquella on kaksi tähteä ja se arvostetaan maailman 23. parhaaksi ravintolaksi.

Rissanen toteaa: ”Ranskalainen ravintola- ja ruokakulttuuri vaikuttaa. Ruoka on ekologista ja raaka-aineita kunnioitetaan. Niiden saatavuus ratkaisee ruokalistan sisällön. Niinpä ruokalistassa onkin vain päivän ruuat, usein pelkästään liitutaululla, ja menu kerrotaan asiakkaalle suullisesti. Samaa henkeä on myös Suomessa. Meillä on kymmenkunta tällaista ravintolaa, mutta niillä on yhteinen ongelma, niissä ei ole tilaa. Ne ovat varattuja eikä pöytää saa.”

Tämän hetken helsinkiläistrendin mukaan keittömestarit nousevat sankareiksi ja oman ravintolan yrittäjiksi. ”Ruoka ei ole liian kallista, se on tärkeä osa konseptia”, Rissanen sanoo.

Uudet etniset ryhmät värjäävät kaupungin aivan uudella tavalla. Ravintoloita syntyy aivan kuin itsestään, huomaamatta. Ne tarjoavat ruokaa lounassetelin hinnalla. Ruoka tuodaan nopeasti. Tarjoilu on ripeätä ja ystävällistä. Etniseen ravintolakulttuuriin kuuluu hymy. Lounassetelikonsepti on eräänlainen Midaksen käsi. Se taikoo liikevaihtoa, kassavirtaa. Lounassetelin ansiosta asiakas voi kokeilla erilaisia paikkoja, koska seteli kelpaa niissä kaikissa. Kysynnän ja tarjonnan laki toimii, ruuan laatu nousee, palvelun laatu paranee, mieliala nousee, ihmisillä on mukavaa.

Rissanen toteaa, että valintamyymälät ovat tulleet ravintoloiden kilpailijoiksi. ”Sosiaalinen funktio ei kuitenkaan toteudu. Valintamyymälässä ei saa kosketusta, ei katsekontaktia eikä luottamukSELLISTA keskustelua, saa vain sellofaaniin pakatun lounasleivän kainaloonsa, mutta ravintolat ottavat haasteen vastaan ja haluavat tehdä, mitä turistit ja kansa haluavat.”



Pääkaupungissa voi tutustua myös maakuntien lähi- ja luomuruokaan Elokuun viimeisenä viikonloppuna Rautatietorilla järjestetty ja jokavuotiseksi suunniteltu tapahtuma Herkkujen Suomi keräsi 2012 yli 60 000 kävijää Kuvassa keuruulainen Nanna Rantanen houkuttelee kokeilemaan Pappilan Pidot Oy:n kaalikäärityleitä (Kuva: Risto Hemming)

Turistit ja suomalaiset haluavatkin samaa. Täällä ajatellaan eurooppalaisesti. Helsinki on sulautumassa Eurooppaan, on syntymässä yhtenäinen Eurooppa. Nyt jo on syntynyt eurooppalainen yhteismaku.

Helsinkiläiset ovat fiksua ja kielitaitoista väkeä. He ajattelevat kansainvälisesti. Kun helsinkiläinen viihtyy, se takaa, että kaikki muutkin viihtyvät. Se on modernia empaattista menoa. Ystävällinen ajatus lähimmäisestä pitää onnellisena. Suomi on potentiaalinen menestys ja todellinenkin. Rissanen mielestä ruokakulttuurin ideaalina on tehdä koko Suomesta luomutuotantomaa: "Ranskassa luomu ja lähiruoka ovat suuri menestys ja ranskalaiset ovat historiallisesti suurta ruokakansaa."

Ranskalainen ruokakulttuuri on maailman katolla. Hans Välimäki, Chez Dominiquen, kahden tähden Michelinin maestro edustaa ranskalaista henkeä. Samalla kun ranskalaisuus menestyy, myös pluralismi kasvaa, ennakkoluuloton, salliva ja luova ote. Aistit herkyvät kaikille mauille, proletaari-

nen, perussuomalainen lenkkimakkara ja *fine dine* istuvat samaan pöytään. Rosoisuus on voimaa.

Rissanen: "Ongelmia tietysti on. Suomi on maailman perukoilla. Menestyksen strategiaan kuuluu mahdollisimman sujuva kulku Venäjälle ja sieltä pois. Jos Venäjälle pääsisi joustavasti, se houkuttelisi lisää matkailijoita tänne. Helsinki olisi kansainvälisen turistin tukikohta, herkuttelua täällä, sitten sukellus venäläiseen kulttuuriin ja jälleen takaisin Helsinkiin. Se olisi menestyksen konsepti. Siis, raja avonaiseksi!"

Ragni Rissanen ihastui aikoinaan 1960-luvulla Pariisissa simpukoihin ja ostereihin. Pariisin Finairin toimistossa hän neuvotteli hyvät kuljetussovimukset ja loi kontaktit Pariisin halleihin, Helsingistä tilattiin teleksillä simpukat ja osterit, syksyisin Pariisin toreilta ostettiin timjamipuntteja, jotka kuivattiin kellarissa ja käytettiin simpukoiden kera.

"Tukholman Sturehofissa tarjottiin simpukoita koko vuoden. Niin tehdään meilläkin Rivolissa nyt",

Rissanen sanoo.

Tukholman Sturehof on Ruotsin ehkä tunnetuin ravintola, herkullisen kalan ja äyriäisten kohtaamispaikka. Hyvä esikuva suomalaisellekin ravintolalle. Rissanen kertoo tuoneensa Pariisiin Rue de Lillen varrella sijaitsevasta Bistro de Parisista uutuuden, lihaa sian virtsarakossa. ”Bellevuen tarjoilijat nyrpistivät nenäänsä”, Rissanen sanoo.

”Mielenkiintoinen ala tämä ravintola-ala, saa syödä maailman parhaissa ravintoloissa ja menee opintomatkan piikkiin”, Rissanen sanoo.

Vapautta ja luovuutta

Helsingin kaupungin ruokakulttuuristrategian projektipäällikkö Ville Relander tuo mieleen ranskalaisen älykön tai taiteilijan. Musta tiukka päällystakki, musta lippalakkia etäisesti muistuttava päähine, löyhästi kaulan ympäri kiedottu kaulaliina vahvistavat mielikuvaa. Mielikuva vastaa todellisuutta. Relander on runsaan vuoden toiminut virassaan ja sinä aikana julkishallinnon ruokakulttuurin kehitys on muuttunut vitkaisesta kävelytahdistä kunnan raviksi ja välillä luovaksi laukaksi.

Kaupunki on rakentamassa dynaamista, sallivaa ja luovaa ruokastrategiaa, iloista menoa. Solmiopakko ei enää kahlitse luovaa suunnittelua.

Vapaa pluralistinen ruokastrategia kytkee rennosti yhteen kaupungin romanttisia rakenteita, toreja, kujia, kulmia ja vanhoja halleja ja varastotiloja hyödyntävän huolettoman elämän poljennon maustettuna haitarinsoitolla, sirkuksella, katulaulajan aarioilla, kaupalla ja markkinoilla.

Hienot kimmeltävät gourmet-ravintolat ja karhean rosoiset katukeittiöt, kulmien kuppilat ja luovien nälkätaiteilijoiden katutason arkibistrojen herkut rakentavat vapaata ylistystä sallivalle ruokastrategialle. Ruoka synnyttää luovia rajat rikkovia yhteyksiä, ja kuten Relander toteaa, Michelin-mestarikokit ja katukeittiöiden kingit rakentavat samaa suomalaisen ja helsinkiläisen keittiötaiteen menestystarinaa.

Ja julkishallinto on mukana juonessa. Relander kiittää kaupungin poliittista tahtotilaa ja myönteisyyttä. Ruokakulttuuristrategialta odotetaan paljon. Kaupunki edellyttää ruokastrategialta vastuullisuutta, viihtyvyyttä ja toimintaympäristön kohentamista. Euroopan parlamentti julistaa laadun merkitystä julkisessa ruokailussa. Suomen hallitus pitää hallitusohjelmassaan ruoka-alaa tulevaisuu-

den kasvualana. Samoin Suomen maabrändityöryhmä alleviivaa luomumyönteisyyttä.

Maailman designpääkaupunki 2012, Helsinki liehuttaa lippua ruokakulttuurin puolesta, vannoo kaupungin elävöittämisen ja kestävä kehityksen nimeen. Ruuan ja muotoilun ammattilaiset kohtaavat Teurastamohallin tapahtumatilassa. Pilvestä tipahtavat tai mukulakivien välistä pomppaavat tilapäisravintolat, työpajat ja disaintapahtumat tekevät Teurastamosta ajatuksia ja ideoita kuhisevan menomestran.

”Teurastamo tulee olemaan design-vuoden ykkösjuuttu”, Ville Relander vahvistaa.

Helsingin kaupungin teurastamolaitoksena toimineet punatiiliset rakennukset ja viihtyisä sisäpiha kehitetään tulevaisuudessa ravintoloiksi, tapahtuma- ja näyttelytiloiksi. Syksyllä 2012 Teurastamo esiintyy kaikille avoimena ruokakulttuurin kansanpalatsialueena. Se toimii myös designpääkaupunkivuoden ruoka- ja designtapahtumien päänäyttämönä.

”Toiminta leviää Teurastamon alueen lisäksi myös lähiympäristöön. Ruokakulttuurin lisäksi pääsemme kokemaan elokuvakulttuuria, taiteilijoiden esiintymisiä, gallerioita ja näyttelytiloja. Nyt tämä on vielä teollisuusaluetta”, Relander kertoo.

Pääkaupunki on ravintola- ja palvelubisneksen keskus. Se on tämänhetkisen taloudellisen kasvun ydintä. Helsingin osuus Suomen anniskeluravintoloiden kokonaismyynnistä on lähes kolmannes. Jatkuvan kasvun edellytys on kuitenkin lisääntyvä matkailu. Tulevaisuus riippuu kaupungin imusta. Relander kuitenkin luottaa Helsinkiin. ”Suomen parhaat ravintolat-äänestyksessä menestyneistä yhdeksän kymmenestä sijaitsi Helsingissä”, Relander muistuttaa.

Helsingin ravintolakulttuuri suorastaan kimaltelee. Kaupunki on täynnä upeita, tyylikkäitä ja hienoja ravintoloita, joissa toinen toistaan taitavampi ja lahjakkaampi mestarikokki taikoo suussa sulavaa ruokaa. Muru, Chef & Sommelier, Gaijin, Olo ja lippulaivamme Chez Dominique kuuluvat maailman valioihin. Bocuse d’Or kilpailussa G.W. Sundmanin lahjakas keittiöpäällikkö Matti Jämsén voitti viidennen sijan. Se on komea ammattitaidon näyte. HelsinkiMenu-ravintolaksi valittiin perinteinen Lasipalatsi, ja vanha kulttuuriravintola Kappeli on remontin jälkeen noussut vanhaan loistoonsa.

Helsinki on todella tyylikkäiden ja hienojen gourmetravintoloiden keskittymä, tietysti myös kalliiden.

Mutta pluralismi pelaa. Keskustan toimeliiden ja edullisten etnisten ja muiden arkiyrittäjien pienet ja halvat ravintolat elävät nousuaikaansa.

”Nyt tähän vapaaseen valikoimaan on tulossa Teurastamo. Täällä kaikkea saa kohtuuhinnalla. Jos mikään, niin Teurastamo on trendikäs. Täällä toimii rosoisten alueiden imu. Se vetää koko kokeilevan maailman, kaikki matkailijat ja ruokafriikit puoleensa. Torilla on 2.500 neliötä tilaa. Siinä on luovuuden mukava temmeltää”, Relander sanoo.

Teurastamoalueen päätapahtumapaikkana tulee toimimaan vanhan teurastamon päärakennus, Kellohalli. Se on myös designvuoden ydinpaikka. Toiminnan johtavana ideana on saada alueelle paljon pieniä yrittäjiä. Tausta on hyvin turvattu, sillä ruokakulttuurialueella on kaupungin johdon siunaus. Asemakaavassa teurastamoalueen vanhin osa on varattu kuluttajille. Siitä voi kasvaa suomalaisten ja kansainvälisten matkailijoiden suosikkipaikka.

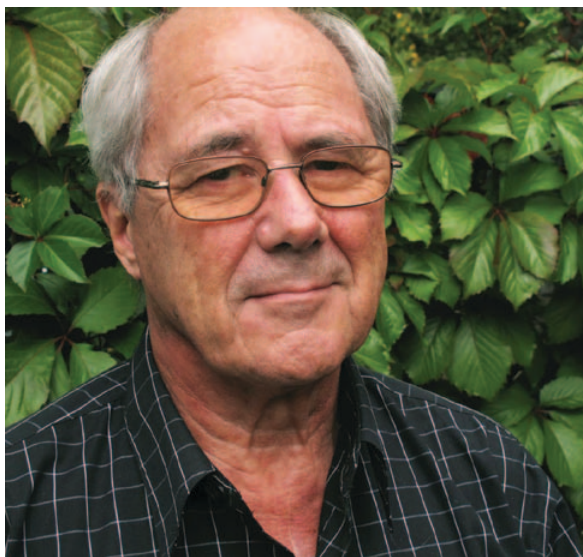
”Alue pannaan liikkeelle halvoilla vuokrilla. Myös tiukka taloustilanne on antanut tilaa luovuudelle. Täällä suositaan persoonallisia liikeideoita korkeiden hintojen sijaan. Yrittäjät ratkaisevat alueen tulevaisuuden”, Relander sanoo.

Kellohallissa järjestetään myös ruokakarnevaalit, kaiken kansan ravintolapäivä eli karnevaali ravintola- ja ruokakulttuurin puolesta. Teurastamoalueella huokaa ideointi. Ilmassa on luovuutta. Relander sanoo, että alue on eräänlainen ajatushautomo, ideoiden koekeittiö. Hyvä näin!

Kyseessä on eräänlainen pluralistinen maailmanparannushanke. Jos lopputulos onnistuu, meillä on vapauden ja luovuuden ravintola- ja ruokakulttuuri, joka synnyttää mahtavan uteliaitten ja kokeilevien kansalaisten ja matkailijain imun, positiivisen taaseen ja taloudellista menestystä.

Epäilijöitä tietysti riittää. Moni kysyy, riittääkö asiakkaita. Relander itse huomauttaa, että Kalasataman uusi asuntoalue tarjoaa huomattavan lähikysynnän. Lisänä ovat pääkaupungin muut asukkaat. Keskustakin on ihan vieressä. Sitten ovat tietysti kotimaiset ja kansainväliset matkailijat.

Pitkällä tähtäyksellä menestys tuntuu varmalta. Muuttuva kaupunkikulttuuri etsii juuri tällaista maailmaa. Helsingin Sanomien haastattelussa Relander sanoo, että ”kun epäilijöitä riittää, se on merkki siitä, että olemme luomassa jotain mullistavaa.”



Pertti Mustonen

Toimittaja, tietokirjailija

Helsingin kaupungin tiedotuspäällikkö 1973-2001