



Esimerkiksi Hotkussa tarjoillaan Kuusamolaista muikkua.

Lähiruoka kuuluu suomalaiseseen kulttuuriin

Kuusamo voisi hyödyntää matkailussa enemmän tarinankerrontaa

Anna Asplund

-SUOMALAISTEN ylpeyden omaa ruokakulttuuriaan kohtaan huomaa usein juuri silloin, kun halutaan esitellä Suomea ulkomaalaisille, ruokakulttuurin professori **Johanna Mäkelä** sanoo.

– Silloin mainitaan marjat, sienet ja kalat, jotka kertovat ainutkertaista tarinaa Suomen kulttuurista, hän jatkaa.

Jokapäiväisessä elämässään suomalaiset eivät välttämättä muista oman maansa ainutkertaisuutta. Maan tapoja pidetään niin itsestään selvinä, ettei niistä osata ylpeillä.

– Yksi iso osa Suomen ruokakulttuuria on jokamiehenoikeudet. Sitä ei edes ky-

seenalaisteta, että marjoja saa poimia mistä tahansa, mutta muualla maailmassa se ei ole todellakaan itsestäänselvyys, Mäkelä sanoo.

KUUSAMON matkailun yksi valttikorteista on juuri monipuolinen lähiruoka. Ravintoloiden ja kotien ruokalistoilla on muikkuja, sieniä ja marjoja monin eri tavoin valmistettuna.

Vaikka kuusamolaisille villiruoan valmistus tai vastaan jolkotteleva poro ovat arkea, muualta tulleille se ei sitä ole. Mäkelän mielestä juuri tämä kontrasti pitäisi käyttää hyväksi Kuusamon matkailussa.

– Me tiedetään, että Kuusamossa on villiriista, marjat ja

porot, mutta me ei tiedetä, mitä niillä tehdään, minkälainen se prosessi on ja mitä kaikkea muuta sen ruokalautesen takana on, Mäkelä sanoo.

– Kaivattaisiin enemmän sellaista lievää, luovaa hulluutta. Kun on itse ylpeä siitä mitä tekee, se innostus tarttuu myös muihin, hän jatkaa.

Myös ruokakulttuuriviestinnän maisteri **Minna Junttila** on samaa mieltä.

– Esimerkiksi Italiassa tarinankerronta tulee luonnostaan: siellä perheet ja suvut kertovat innostuneina tarinaa ruoan takaa niin, että se innostus tarttuu, vaikka ei kieltä osaisikaan, Junttila sanoo.

– Kuusamo itsessään on brändi. Kaivattaisiin lisää kuvausta siitä, miten esimerkiksi

kuivalihaa tehdään tai miten kala savustetaan, koska muiden mielestä se on mielenkiintoista, hän jatkaa.

RUOKA on ollut puheenaiheena Suomessa viime aikoina enemmän kuin aikoihin. Ihmiset käyttävät aikaa miettien ruoan terveellisyyttä ja ekologisuutta. Silti hävikkiruokaa syntyy vuosittain kymmeniä kiloja asukasta kohden.

– Sata vuotta sitten keskusteltiin siitä, onko ruokaa riittävästi, Mäkelä sanoo.

Ekologisuutta nostetaan esille esimerkiksi lähiruoan ja kausiruoka-ajattelun kautta. Yhä useamman suomalaisen seinää koristaa Satokausikalenteri, jonka sivuille on lis-

tattu kunkin vuodenajan kauden kasvikset.

Mäkelän mielestä Suomen vuodenaikojen ainutkertaisuutta ja sesonkiruokaa olisi hyvä käyttää hyödyksi myös ruokamatkailussa.

– Suomessa on lyhyt, mutta sitäkin intensiivisempi kasvukausi. Sitä on ulkomaalaisten vaikea tajuta ja siitä ihmeellisyydestä pitäisi kertoa myös muille.

Asiantuntijat olivat eilen torstaina Kuusamon Kansanparannuspäivien seminaaripäivässä Kuusamolalla puhumassa aiheesta Ruoka ja kulttuuri.

Vaikka kuusamolaisille villiruoan valmistus tai vastaan jolkotteleva poro ovat arkea, muualta tulleille se ei sitä ole.