

Merja Nummi

# Maukkainta historiaa – museonäyttely ravintolana

*Pariskunta istuu museonäyttelyn keskellä ja kilistää lasia - alkumalja on juuri tarjoiltu. Rouva kurottaa vasemman olkansa yli ja valitsee jukeboksista suosikkikappaleensa 40 vuoden takaa. Hotelli- ja ravintolamuseo on järjestänyt jo muutaman vuoden ajan erilaisia tapahtumia, joissa maku on tuotu osaksi museokokemusta erilaisin keinoin. Museo sai anniskeluoikeudet näyttelytiloihin syksyllä 2017. Se mahdollistaa monenlaista uutta toimintaa kuten tasting-kierrokset, baari-illat ja istuvat illalliset. Enää ravintolamuseo ei toimi ilman ravintolaa, vaikka pysyvää ravintolatoimintaa onkin nykyisiin tiloihin mahdotonta järjestää. Ruoka- ja juomamaistiaiset yhdistettynä näyttelykäyntiin vahvistavat ja luovat aistikokemuksia ja -muistoja, joiden avulla museokäynnin vaikutus on syvempi.*

## Makua opastuksille

Eletään vuotta 1934 ja ryhmä pyrkii anniskeluravintolaan asiakkaiksi. Ovella tarjoilija tarkistaa, ovatko he asiallisesti pukeutuneita ja soveliaita anniskeluravintolan asiakkaiksi. Miehillä ei lupa irtoa ilman kravattia ja naisilla pitäisi olla hameen pituus vähintään polveen. Näin alkaa draamallinen Happy Hour -opastus, jossa 1930-luvun tyyliin pukeutunut tarjoilija opastaa kieltoain aikaan ja sen jälkeiseen ruoka- ja juomakulttuuriin.

Aikakauden makumaailmaan päästään kiinni kolmen herkullisen cocktailpalan kautta. Alkupaloiksi tarjotaan voileipäpöytäperinteen kunniaksi savumuikkua saaristolaisleivällä. Tuohon aikaan kala ei vielä koskaan ollut pääruokana hienoissa juhlissa. Pääruoaksi paahtopaistia, joka kanan ohella oli yleinen pääruoka. Lopun kruunaa marjajälkiruoka, kuten tapana oli.



Menyy. Kuva: Hotelli- ja ravintolamuseo

Anniskelu-oikeuksien myötä opastukselle on ollut mahdollista lisätä myös aikakauden suosittua ruokajuomaa, kuohuviiniä. Parhaimmillaan kierroksen voi päättää cocktailkoulun, joka toteutetaan yhteistyössä baariammattilaisten kanssa. Koulussa pääsee itse tekemään aikakauteen sopivat drinkit juotavaksi.

### **Juomakierrokset historiaan**

Juomahistoriasta kiinnostuneille lisättiin ohjelmistoon viime vuonna myös tasting-kierros satavuotiaaseen Suomeen. Pian itsenäistymisen jälkeen astui voimaan kieltolaki, joka kielsi kaiken alkoholiin liittyvän. Suomalaiset olivat kuitenkin varsin hyviä kiertämään lakia, ja alkoholi piilotettiin muun muassa teekuppeihin niin sanotun kovan teen muodossa. Hyväähän se ei ollut, joten myös museon tarjoamaan aloitusjuomaan on syytä lisätä kunnon sokeritujaus.

Matka jatkuu hotelli Vaakunaan, joka valmistui Helsingin Olympialaisiin. Tuolloin valikoimiin tuli baarimestarien työtä helpottava valmis juomasekoitus eli long drink. Koska tuo sama lonkero on edelleen niin tuttu monelle suomalaiselle, haettiin tälle kierrokselle vähän uutta twistiä.

Näin edetään tilasta toiseen eri juomia maistellen samalla kun opas kertoo, miten suomalainen ruoka- ja juomakulttuuri on muuttunut. Viimeisimmät alkoholilain muutokset otetaan huomioon kierroksen päätösjuomassa.



Tasting-kierros. Kuva: Hotelli- ja ravintolamuseo

Tasting-kierroksia on järjestetty sekä tilauksesta että ennakoon myytävänä yleisökierroksena. Se on saanut osakseen valtavasti kehuja. Koska joukossa on ollut aina välillä muutama, joka ei halua alkoholia, kehitettiin rinnalle alkoholittomat vaihtoehdot. Nämä olivat vielä melko helppoja toteuttaa, enemmän haastetta ovat tuoneet monenlaiset ruoka-aineallergiat cocktailpaloissa. Ruoanvalmistusta museolla ei ole, joten cocktailpalat toteuttaa läheinen ravintola.



Tasting-kierros (Alko). Kuva: Hotelli- ja ravintolamuseo

## **Pop up -ravintolat osana näyttelyohjelmistoa**

Kun kattaa ravintolan museon näyttelytilaan, luvassa on taatusti ennenkokematon elämys. Museo on samaan aikaan intiimi ja staattinen, toisaalta outo ja elävä. Ravintolaa pyörittävä henkilökunta joutuu hetken miettimään suunnistaessaan lautasten kanssa pitkin näyttelytilan sokkeloita.

Jo useamman Ravintolapäivän yhteydessä Hotelli- ja ravintolamuseo on tarjonnut tilojaan ulkopuolisille pop up -ravintolan tai -kahvilan pitopaikaksi. Näitä pop up -ravintoloita ovat pitäneet niin yksityiset henkilöt, hotelli- ja ravintola-alan oppilaitokset kuin luokkaretkikassaa keräävät koululuokat. Teemaa on useimmiten lähdetty rakentamaan museon näyttelyiden tai historian kautta. On ollut historiallinen 1800-luvun kahvila Aleksanderin leivoksineen ja 1980-luvun ravintola katkarapusalaatteineen. Kukin ravintolan pitäjä on saanut päättää, miten ravintolansa näyttelytilaan sijoittaa.

## **Nautintojen ilta**

Viime vuonna halusimme kokeilla myös muodollisempaa illallista näyttelytilassa. Yhteistyössä Laurea ammattikorkeakoulun kanssa järjestetyssä illallistapahtumassa syötiin neljän ruokalajin rakkausteemainen menu. Teema kumpusi esillä olevasta näyttelystä Rakkauden tiloja – Nautinnon nälkä, joka käsittelee muun muassa rakkautta ravintolassa sekä lemmenruokia.



Pariskunta. Kuva: Hotelli- ja ravintolamuseo.

Ruokalajien välissä vieraat kiertelivät museossa sekä kävivät kokeilemassa iskurepliikkiautomaattia ja ihastelemassa pöytään heijastettua ruoka-animaatiota. Tarjoilijat huutelivat näyttelyssä viihtyviä vieraita takaisin pöytään, kun oli seuraavan ruokalajin aika. Kaikki lähtivät hymyissä suin kotiin!

## **Baari iltatapahtumassa**

Viimeisimpänä kokeiluna museolla ovat olleet baari-illat, joita on järjestetty osana isompia tapahtumia, kuten Kaapelimuseoklubia ja Psykoanalyysin yötä. Lähtökohtaisesti museoon ei tulla baarin perässä, vaan nauttimaan hyvästä ohjelmasta. Sitä Hotelli- ja ravintolamuseossa ei ole tarvinnut seurata enää kuivin suin. Juomavalikoima on pyritty sitomaan historiaan tarjoamalla muun muassa muinaisolutta.

Yleisö on ottanut museon anniskeluoikeudet riemulla vastaan. Muun muassa tasting-kierrosten avulla on tavoitettu uusi kohderyhmä nuorista aikuisia.

*Kirjoittaja on FM, joka työskentelee museolehtorina Hotelli- ja ravintolamuseossa. Hän on ollut käsikirjoittamassa molemmat opastukset ja ideoimassa pop up -ravintoloita yhteistyökumppanien kanssa.*