

## NORJA TAIPUI

Alkoholipolitiikka-lehden numerossa 6/94 kirjoitimme laajahkon kuvauksen Norjan hallituksen vakaasta tahdosta ylläpitää oma alkoholijärjestelmänsä. EFTA:n valvontaelin (ESA) vaati Norjan alkoholimonopolin mittavaa sopeuttamista kesäkuussa 1994 kirjeessään, johon Norja reagoi lokakuussa jyrkällä vastakirjeellä.

Norjan asenteen jyrkkyydestä saattoi tehdä ainoastaan sen johtopäätöksen, että Norja oli päättänyt antaa asian mennä EFTA-tuomioistuimen ratkaistavaksi.

Katsauksemme pyöriessä jo painokoneissa asia sai uuden käänteen. Joulukuun 30. päivänä 1994 julkaistiin ESA:n reaktio Norjan vastakirjeeseen. Tässä ns. perustellussa mielipiteessä ("reasoned opinion") ESA pisti kovan kovaa vastaan ja vaati tuonti-, vienti- ja tukkumyynnimonopoleja purettavaksi sekä tuotantomono-

polin organisatorista erottamista vähittäismyynnimonopolista.

Norjalle jäi kaksi vaihtoehtoa: taipua ESA:n vaatimuksiin tai antaa asia tuomioistuimen ratkaistavaksi. Norja valitsi antautumisen.

Norjan mielenmuutokseen vaikutti ennen kaikkea kaksi tekijää. Ensinnäkin joulukuussa 1994 EFTA:n tuomioistuin antoi päätöksen, jonka mukaan Suomi oli menetellyt väärin kiellettyään yksityiseltä maahantuojalta oikeuden tuoda maahan alkoholijuomia. Norjan hallitus tulkitsi päätöksen todennäköisesti vakavaksi viralliseksi signaaliksi.

Toiseksi ESA vaati joulukuun perustellussa mielipiteessään, että Norjan pitäisi todistaa kaikkien nykyisten monopolioikeuksien olevan "välttämättömiä ihmisten elämän ja terveyden suojelemiseksi" ja että tätä päämäärää ei olisi mahdollista saavuttaa vähem-

män rajoittavalla tavalla. ESA:n lakoninen johtopäätös oli: "Norjan hallitus ei ole tuonut esiin sellaisia todisteita".

Näiden vaatimusten edessä Norjan hallitus sitten helmikuun alussa 1995 taipui. Kannattanee panna merkille, ettei Norjan hallitus kuullut Vinmonopoletin johtoa päätöstä tehdessään.

\*

Tilanteen voisi tulkita niin, että alkoholipoliittinen köydenveto olisi nyt ohi – myös Norjan osalta. Mutta: ei kannata nuolaista ennen kuin tipahtaa! ESA:n perustellussa mielipiteessä oli nimittäin myös seuraava kohta: "ESA jatkaa Norjan vähittäismyynnimonopolin arvioimista ja tulee aikanaan ottamaan kantaa siihen, kuinka hyvin se sopii yhteen ETA-sopimuksen kanssa."

DIANA SØE  
CHRISTOFFER TIGERSTEDT

## IZAKAYA, KORTTELIKAPAKKA JAPANILAISITTAIN

Jokaisessa maassa on omat peruskapakat, kansanpaikat: keskiolutbaarit, bierstubet ja kneipet, bistrot, pubit, saloonit, bodegat... Ne ovat osa monien ihmisten jokapäiväistä elämää. Ne eivät ole samalla tavoin yhdenmukaistavien pai-

neiden ja ylikansallisten normien alaisia kuin ravintolalaitoksen hieno pää. Siksi ne kertovat olennaisia asioita yhteiskunnasta.

Japanin alkoholilojen peruspiirre on se, että alkoholia ei ole missään teollistumisen tai

modernisoitumisen vaiheessa määritelty yhteiskunnalliseksi ongelmaksi. Toisin kuin monissa länsimaissa maatalousyhteiskunnan juomaperinteet eivät katkenneet. Ne siirtyivät osaksi teollisuusyhteiskunnan arkielämää, uusiin sosiaalisen

elämän muotoihin sopeutuen. Moderni Japani on monessakin mielessä eräänlainen juomata-  
pojen elävä museo. Yksi sen  
ilmentymä on urbaani kortteli-  
kapakka, izakaya, joka on aset-  
tunut luontevaksi osaksi nyky-  
ajan kaupunkielämää.

Suurissa kaupungeissa vierailijan silmään osuvat hel-  
poimmin isojen izakaya-ketju-  
jen (mm. Tengu, Murasaki, Yo-  
ronotaki, Tsubohachi, Iroha)  
logot, mutta joukkoon mahtuu  
monia pieniä yrittäjiä. Valttina  
voi olla erityisen onnistunut  
ruokaerikoisuus tai viiden-  
kymmenen erilaisen saken val-  
likoima. Tapani Jussilan mai-  
nio matkaopas Tokiopassi (Kir-  
jayhtymä, 1992) ansaitsee kii-  
toksen siitä, että se on tuonut  
suomalaisen kävijän tietoisuu-  
teen nämä paikat, joihin turisti  
ei muutoin helposti osu, vaan  
joutuu turvautumaan huomata-  
vasti epäedullisempiin ateri-  
ointi- ja illanviettovaihtoehtoi-  
hin: ” – nämä ovat siistejä,  
melko isoja, puupaneloituja  
paikkoja, joissa tavalliset ih-  
miset nauttivat elämästään  
syöden kohtuuhintaisia her-  
kullisia ruokia ja juoden koh-  
tuuhintaisia edullisia juomia  
erittäin vapautuneen tunnel-  
man ja erinomaisen palvelun  
tukemana.” Tämä tapahtuu  
isojen pöytien tai tarjoilutiskin  
ääressä tai erillisissä tatamiti-  
loissa. Henkilökunta on nuor-  
ta, tehokasta ja ystävällistä.  
Izakayat ovat avoinna yleensä  
klo 17–23, mutta esim. Rop-  
pongin huvittelukeskuksen  
Tsubohachi aloittaa iltakuu-  
delta ja pysyy auki aamukah-  
deksaan.

Izakayassa toteutuu seurustelun, juomisen ja syömisen yhteys. Näyttäytymiseen ja hienosteluun izakaya on liian halpa ja yksinkertainen. Sitä

varten nuorisolle on diskot ja paikat, joissa syödään ylihinnoiteltua jenkkiruokaa, pizzaa tai italialaista pastaa. Turistille on tarjolla superkallista japanilaista häränlihaa (shabu-shabu) ja lukemattomia eurooppalaisia ja muita etnisiä ravintoloita.

Kuten kaikkialla muualla-  
kin, nuorisolle izakaya on paikka, jossa totutella aikuise-  
na olemiseen. Parikymppiset  
ovat asiakaskunnan runkona,  
sukupuolten edustus on varsin  
tasaista. Isojen pöytien tai pit-  
kän tiskin ääressä on helppo  
tutustua uusiin ihmisiin. Nais-  
seurue on nykyään tavallinen  
näky, toisin kuin vielä pari-  
kymmentä vuotta sitten.

Toinen asiakaskunnan valta-  
ryhmä, etenkin keskustassa ja  
asemien lähistöllä, on firmojen  
ja virastojen valkokaulusväki,  
sarariimanit. Heidän elämänsä-  
ään izakayalla on tärkeämpi  
osuus kuin vastaavilla paikoil-  
la muualla maailmassa. Kyse  
ei ole pelkästään työnjälkei-  
sestä rentoutumisesta, väliase-  
masta työpaikan ja kodin välil-  
lä, vaan olennaisesta osasta  
työelämää. Siihen osallistumi-  
nen on välttämätöntä, jos mieli  
selviytyä työssä. Mitsuyuki Ma-  
satsugu (”The Modern Samurai  
Society”, AMACOM, New  
York, 1982) selittää tätä välttä-  
mättömyyttä sillä, että hierark-  
kisten valtasuhteiden hallitse-  
missa yhteisöissä, kun informa-  
atio kulkee huonosti, nämä  
työnjälkeiset keskustelut ovat  
tarpeen, jotta saisi tietää, mitä  
omassa työpaikassa tapahtuu.  
Izakaya on myös paikka, jossa  
solmitaan ja viljellään suhteita  
esimiesten ja alaisten välillä:  
”Japanissa juomalla oppimi-  
nen on toisinaan tehokkaam-  
paa kuin työssä oppiminen.”

Izakayaan tullaan tosiaan

juomaan. Viininharrastajalle  
en uskaltaisi izakayaa suositel-  
la, valikoima on saksalaista tai  
amerikkalaista bulkkitarvaa  
halvemmassa päästä. Mutta ja-  
panilainen olut on erinomaista  
ja tuontiluita myös nykyään  
tarjolla. Sake, 15–17-prosent-  
tisena, on mainio juoma yhtä  
hyvin viileänä kuin lämmitet-  
tyinä. Japanilaisten 25-prosent-  
tinen kirkas viina on nimeltään  
shôchû, joka edullisen verotus-  
kohtelun ansiosta nousi suosi-  
oon 1980-luvun alusta lähtien  
ja vei viskiltä markkinoita. Jäi-  
den kanssa se maistuu muka-  
vasti pontikalta, virvoitusjuo-  
maan sekoitettuna ei juuri mil-  
tään, ja talvella kuuman veden  
ja säilötyen luumun (umeboshi)  
kanssa tarjottuna se ajaa sa-  
man asian kuin kuuma rommi.

Humaltuminen ja humalai-  
nen käytös on Japanissa pi-  
kemmin asiaankuuluva kuin  
nolo asia. Katuun kellahtelevat,  
oksentelevät ja seinille ku-  
seskelevat sarariimanit pistä-  
vät kyllä vierailijan silmään ja  
koettelevat poliisin kärsivälli-  
syyttä. Mutta väsähtäneistä pi-  
detään huoli, heidät hoidetaan  
junaan ja tarvittaessa kotiin  
saakka. Izakayan asiakkaissa  
on epäilemättä monia, joilla  
päivittäisen alkoholin käytön  
terveydellinen riskiraja ylittyy.  
Pahempina pidetään kuitenkin  
häririkköjä. Motohiko Matsu-  
shita Misatosta (Saitaman pre-  
fektuuri) kertoo (Asahi Eve-  
ning News 1.12.1994) ripusta-  
neensa izakayansa seinälle  
taulun, jossa lukee ”Tämä  
paikka ei ole niitä varten, jotka  
tekevät muiden olon epämuka-  
vaksi, juovat liikaa tai tulevat  
humalassa hankaliksi”. –  
”Tämä sen vuoksi, että on lii-  
kaa juopuneita, jotka horjahte-  
levat, häiritsevät muita ja käyt-  
tävät rumaa kieltä. Minulla on

hankaluuksia heidän kanssaan. Nykyään heikot pyrkivät kiusaamaan heikompiin, ja näin käy etenkin kun ihmiset juovat.”

Tärkein seikka, missä japanilainen izakaya eroaa kaltaisistaan monissa muissa kulttuureissa, on panostaminen ruokaan. Kyse ei ole monimutkaisesta gastronomiasta, vaan yksinkertaisista pienistä annoksista, jotka on valmistettu ehdottoman tuoreista aineksista (hinta nykyään 15–25 markkaa). Kolme tai neljä riittää hyvin kohtalaiseen nälkään.

Kun ruotsalainen kasvitieteilijä Charles Peter Thunberg saapui Japaniin vuonna 1775, hän kiinnitti huomiota ruokavalioiden monipuolisuuteen: ”Tuskin missään muussa maassa on tarjolla yhtä monipuolista ruokien valikoimaa. Maaperä ja meret tarjoavat kaikkia mahdollisia luonnon tuotteita, ja vaihtelua lisäävät erilaiset valmistustavat. Japanilaiset eivät turvautu vain sellaisiin ruokatarvoihin, jotka ovat itsessään terveellisiä ja ravitsevia, vaan ottavat käyttöön lähes koko eläin- ja kasvikunnan, jopa kaikkein myrkyllisimmätkin ainekset, jotka sopivasti valmistamalla voidaan tehdä vaarattomiksi ja jopa hyödyllisiksi.”

Japanilainen keittiö on saanut vaikutteita sekä eteläiseltä Tyyneltämereltä että Siperiasta, ja siihen ovat ratkaisevasti vaikuttaneet Kiinan ja Korean ruokakulttuurit. Vaikka izakayat ovat vain kapea sektori Ja-

panin monipuolisesta ravintolatarjonnasta, niidenkin valikoima on laaja: ruokalistassa on useita kymmeniä, osaksi vuodenajan mukaan vaihtuvia annoksia.

Nyt on loppusyksy, mitähän tällä kertaa haluaisin oluen seuraksi? Päätän aloittaa osterilla, ja ajatus krysanteeminkukan koristamasta sashimiannoksesta saa veden kielelle. Kastan ohuet raat kalaviipalet pikaisesti soijakastikkeeseen, johon olen lisännyt kirpeää, kirkkaanvihreää wasabia, japaninpiparjuurta. Yakitori, pienet vartaat paistettua kanaa soijakastikkeella siveltyinä, ovat aina paikallaan ja niiden seuraksi maukas sienipaistos. Taidan ottaa vielä salaatin: pinaatinlehtiä ja pekoniinimuruja. Vieressä istuva sarariiman näppäilee taskupuhelintaan ja tyhjentää ensimmäistä sake-tokkuriaan, kunnes annossiaan kokoinen paistettu kala siirtyy kaasuliekiltä hänen eteensä. Sitten on vuorossa pata, jossa on tarjolla kimpale tofua uppokuumentuna. Sarariiman kumartuu varmuuden vuoksi syvään annoksensa ylle, sillä puikoilla syöminen ei ole aina ihan ongelmatonta japanilaisellekaan muutaman sake-tokkurin jälkeen; solmio ja valkoinen paita saavat helposti roiskeita. Gyooza-piirakat, kiinalainen versio siperialaisista pelmeneistä, on turvallisempaa syötävää. Lähistöllä olevassa pöydässä nuorisoseurue on saanut eteensä isomman nabe-padan,

jonka liekillä näyttävät nopeasti kypsyvän osterit, krysanteeminlehdet ja muut vihannekset. Mutta myös ranskanperunat ja paistetut makkarat näyttävät tekevän kauppansa, jälkiruoaksi on tarjolla jäätelöä ja hedelmiä.

Tuntuu siltä, että harvassa maassa niin suuri osa väestöstä voi syödä niin monipuolisesti, maukkaasti ja terveellisesti kuin Japanissa. Hienojen ruokaperinteiden lisäksi tähän on myös nykyisestä elämäntavasta johtuva syy. Ravintolapalvelujen kysyntä on valtava, sillä seuraelämä ja liike-elämän edustus hoidetaan ravintoloissa. Kodit ovat pieniä ja kaukana työpaikoista, matkat veisivät liikaa aikaa.

Tämä johtaa ajattelemaan syitä Suomen ravintolalaitoksen yhä aika surulliseen tilaan. Tavalliselle suomalaiselle ruoka merkitsee lähinnä kolme asiaa: pakollista tankkausta lounasaikaan, lähikaupan aletarjouksia iltaisin, äidin lihapullia ja muuta perinneruokaa viikonloppuisin. Firmat puolestaan tavoittelevat statusta omilla edustussuunoillaan ja kelohirsihuviloillaan, joihin vieraat raahataan, sen sijaan että heidät vietäisiin hyvän ruoan ääreen viihtyisään ravintolaan. Tällaisten tekijöiden varassa ei muodostu kysyntää, joka johtaisi monipuoliseen ja huoliteltuun arkiseen ateriointiin tai jonka tuella Michelin-tähtiä voisi ansaita.

JUHA PARTANEN