

TEKSTI VENLA PÖYLIÖ  
KUVAT SAMI TIRKKONEN/ALIAS STUDIOI

# RATSIOITA, GANGSTEREITA JA HERKULLISIA JUOMIA

Suomenkin vallannut salakapakkatrendi yhdistää iloisesti 1800-luvun lopun cocktailreseptiikan ja Yhdysvaltain kieltolain aikaisen gangsterikulttuurin.

1800-luvun Yhdysvalloista lähtöisin oleva termi "speak easy" tulee asiakkaiden tavasta tilata alkoholia hiljaisella äänellä sellaisessa ravintolassa, jolla ei ole sen myymisen lupaa.

**S**AMMY "SLOWHAND" HENDRICKS ryösti Al Caponelta rekallisen rommia vuonna 1920. Kolme vuotta myöhemmin Hendricks ammuttiin Kuopion Kauppakadulle ravintola Pannuhuoneen eteen. Laukausten jälkeen kerrottiin pimeydestä kuuluneen huuto: "If you can't stand the heat, stay out of the kitchen!"

Näin kuuluu kuopiolaisen Kellariravintola Pannuhuoneen tämän vuoden lokakuussa vietetyn salakapakkaviikon ympärille seipetty tarina. Yhdysvaltojen kieltolain aikaisten salakapakoiden eli speakeasyjen uusi nousu alkoi 2000-luvun alussa ja viime vuosina se on saavuttanut myös pohjolan.

Modernissa salakapakassa kieltolain aikainen gangsteriestetiikka yhdistetään 1800-luvun lopun cocktailresepteihin.

"Salakapakoille ja niiden mukanaan tuomalle nostalgiselle jännitykselle on olemassa selkeä tilaus", kertoo Pannuhuoneen salakapakkateeman isä, baarimestari Mikko Kempainen.



Kuopiolainen Kempainen ei ole speakeasy-asiolla ensimmäistä kertaa. Hän järjesti vuonna 2009 salakapakkatapahtuman Hotelli Tornissa yhdessä Altia Akatemian **Mikael Karttusen** kanssa. Karttusen mukaan Helsingin ja Kuopion tapahtumat ovat malliesimerkki speakeasy-trendistä, joka pitää sisällään gangsterimaailman lisäksi klassisimmat amerikkalaisdrinkit.

”Tietty baarimestarit kiinnostuivat 2000-luvun alussa tutkimaan historiankirjoja ja huomasivat, että baarimestareiden ammattitaito on ollut huipussaan 1800–1900-lukujen taitteessa. Vähistä raaka-aineista osattiin valmistaa nerokkaita cocktaileja”, Karttunen sanoo.

#### Cocktailin kulta-ajan paluu

Vuonna 2000 baarimestari **Sasha Petraske** avasi New Yorkiin Milk & Honey -nimisen salakapakkateemaisen cocktailbaarin, jossa juomat tehtiin 1800-luvun oppien mukaisesti alusta loppuun käsityönä.

Petrasken baari nousi nopeasti kulttimaineeseen ja vuonna 2002 sille avattiin sisarbaari Lontoon Sohoon. Pian Milk & Honeyn esimerkkiä seurasivat New Yorkin ja Lontoon muutkin ajan hermolla olevat ravintoloitsijat ja baarimikot.

Uuden trendin sivutuotteena alettiin julkaista uusia painoksia kieltolakia ja maailmansotia edeltävien vuosikymmenten reseptikirjoista. Kertaalleen unohdetut reseptit tekivät näyttävän paluun baareihin.

Mikael Karttusen mukaan suosion salaisuus on ilmiön ideologiasa: se palaa baarimestarin ammattitaidon lähteille.

”Ennen 1900-luvun kieltolaki-aikaa baarimestarit loivat maun cocktaileihinsa sekoittamalla keskenään alkoholeja. Nykyaikana makua antamaan



”**Paluu yli sadan vuoden takaisin resepteihin on vastalause nykycocktailien kehitysuunnalle.**”

## Suomi kieltolain aikana

**VAIKKA SUOMALAISTEN KAUPUNKIEN** katukuva ei ollut 1900-luvun alussa yhtä vauhdikas ja vaarallinen kuin Yhdysvalloissa, osattiin täälläkin ryypätä salaa.

Alkoholin laiton myyminen kieltolain aikana (1917–1933) oli yleistä melkein kaikissa ravitsemusalan liikkeissä, ja vaikka ravintolan omistaja ei itse olisi myynyt viinaa, saattoi joku hänen alaisistaan harjoittaa trokarin virkaa omaan pussiinsa.

Kahviloissa tavallisia juomia olivat muun muassa spriin ja teen sekoitus ”kova tee”, limonadiin sekoitettu pirtu eli ”plörö” sekä terästetty kahvi. Korkealaatuissuomissa paikoissa myös juomat olivat hienostuneempia, ja eliitin edustaja saikin takahuoneessa usein nautittavakseen viski- tai konjakkipaukun.

Viranomaiset valvoivat ravintoloita tarkkaan, ja jos ravintola jäi kiinni luvattomasta alkoholin myynnistä, seurasi rangaistuksena ravintolan sulkeminen määrääjäksi. Useat ravintolat olivat suljettuina kieltolakirikomusten vuoksi yhden tai useamman kerran.

Ravintoloitsijoilla oli kuitenkin hyvät suhteet niihin viranomaisiin, jotka eivät olleet aatteellisia kieltolain kannattajia, ja ennen tarkastusta ravintola sai yhteyshenkilöltään varoitussoiton. Monista tarkastajista ravintola selvisi myös juottamalla heidät humalaan.

Lähde: Merja Sillanpää: *Säännöstelty huvi – suomalainen ravintola 1900-luvulla*

käytetään alkoholittomia tuotteita, kuten tuoreita raaka-aineita ja siirappeja. Alkoholi on jäänyt altavastajaan asemaan.”

Karttusen mukaan paluu yli sadan vuoden takaisiin resepteihin on vastalause nykycocktailien kehitysuunnalle. Cocktailien kulta-ajalla juomien yleisimpinä alkoholeina käytettiin tummia alkoholeja, eritoten brandya, konjakkia ja bourbon-viskiä. Alkoholin lisänä käytettiin vain yksinkertaisia raaka-aineita, kuten vettä, sokeria tai sitruunaa.

Reseptiikan lisäksi myös juomien tekota pa oli yksinkertainen. Juomat tehtiin käsityönä, ja jääpalatkin saatiin sopivan kokoisiksi sahaamalla isosta jäälohkareesta tai jääpiikin avulla.

Myös Kuopion speakeasy-viikon tunnelma pidettiin mahdollisimman autenttisena. Juomalistaa tähdittivät amerikkalaiset klassikkodrinkit, kuten Old Fashioned ja Mint Julep. Jäät sahattiin ja siirapit tehtiin itse.

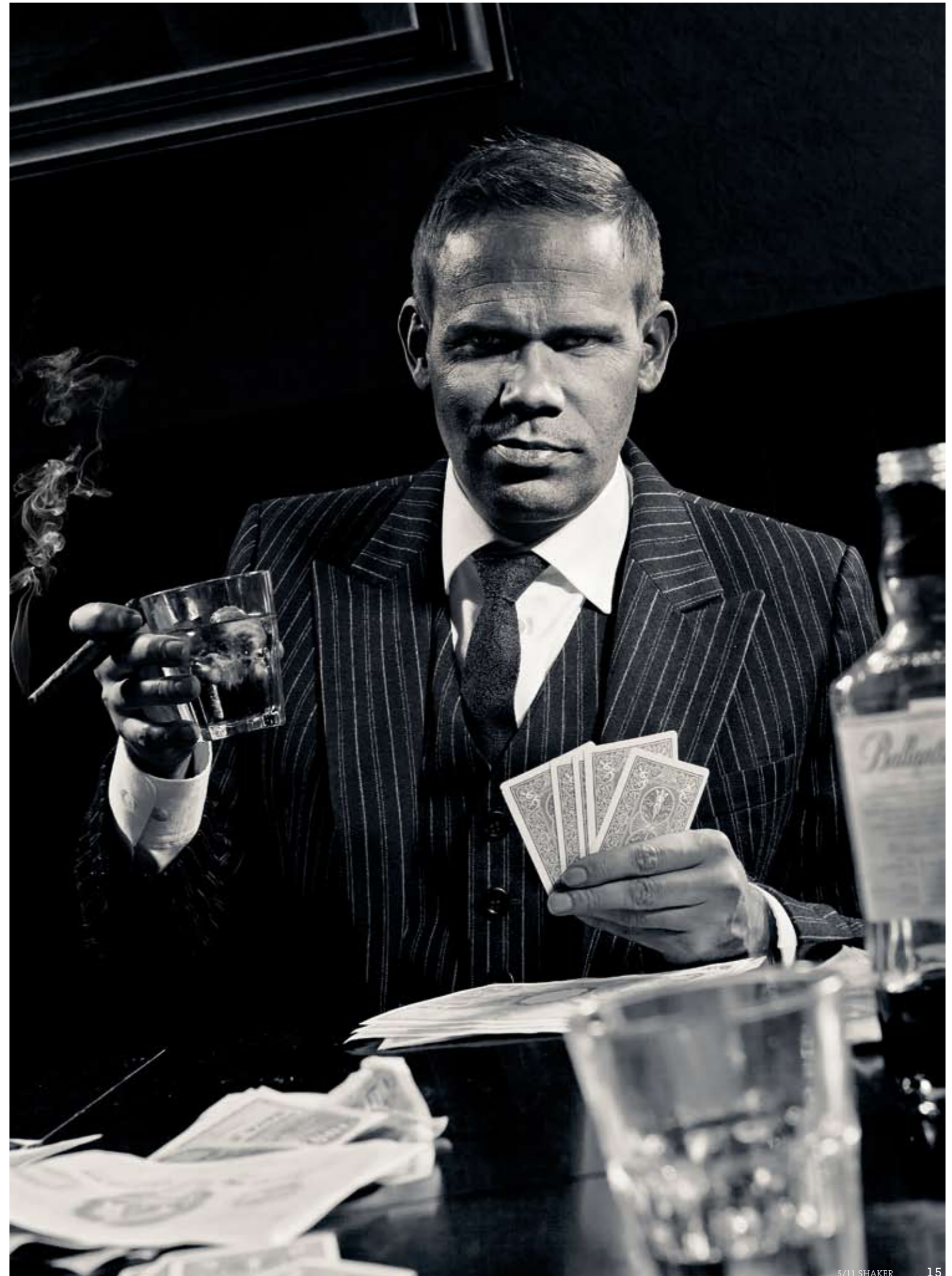
#### Gangsteritarinat inspiroivat

Karttusen mukaan speakeasy-trendin luoja t ymmärsivät, että paluu vanhoihin drinkkeihin ja tekotapoihin ei yksistään riittäisi ilmiön luomiseen. Tarvittiin myös mielenkiintoinen tapa saattaa ne yleisön tietoon.

Vastaus ongelmaan löytyi pahamaineisista gangstereista.

Yhdysvalloissa kieltolaki (1920–1933, joi sakin osavaltioissa jo aiemmin) eli alkoholin kaikenlainen kriminalisointi ei estänyt ravintoloita myymästä väkijuomia kabineteissaan tiskin alta tai kirjanpidon ohi.

Gangsterit, kuten Al ”Arpinaama” Capone ja **Lucky Luciano**, masinoivat koko Yhdysvaltain laajuista väkijuomien laitonta kuljetusta ja kauppaamista. Monet heistä myös perustivat salakapakoita kotiensa yhteyteen.





## Yksityinen sikarikerho luo yhteisöllisyyttä

**”JOKAINEN JÄSEN VOI TULLA KOSKA VAIN** klubille viettämään aikaa, polttamaan sikarin tai juomaan lasin viiniä. Emme ole elitistinen tai hienohelmainen salakerho, vaan samanhenkisten ihmisten harrastusten mahdollistaja”, helsinkiläisen KirjaClubin perustaja ja idean isä **Markku Kukkonen** kertoo.

Kukkonen perusti tammikuussa 2007 klubin sikariharrastajille, koska tiesi tupakkalain tiukentuvan saman vuoden kesäkuussa.

”Yhden sikarin polttamiseen voi kulua kaksi tuntia. Suomen talvisäässä se on ravintolan oviaukossa tai savuisessa tupakkakopissa seisomiseen liian pitkä aika”, hän sanoo.

Kruununhaassa vanhan Ravintola Kirjan tiloissa toimiva yksityinen Helsingin Gourmetclub Oy (KirjaClub ry) viettää helmikuussa viisivuotissyntymäpäiväjuhlaansa. Vuosien mittaan Kukkonen idea on saattanut yhteen niin sikareiden, gastronomian, viinien kuin jalojen juomien ystävät.

Vaikka klubi toimii Suomen lainsäädännön vaatimalla tavalla eikä sen toiminnassa ole mitään hämäräperäistä, alkuaikoina viranomaiset syynäsivät Ravintola Kirjan uutta vuokralaista tarkkaan.

Koska klubin sisätiloissa tuprutellaan sikareita, sinne ei saa palkata henkilökuntaa. Koska palkattua henkilökuntaa ei ole, ei tiloihin myönnetä anniskelu- oikeutta. ”Täällä ei myydä mitään, vaan jokainen jäsen tuo juomansa mukanaan. Omien tavaroiden säilytystä varten meillä on kaikille oma, lukollinen kaappi”, Kukkonen sanoo.

Klubin tiloihin ja toimintaan eivät ulkopuoliset pääse. Yksityisyys ei ole kuitenkaan Kukkonen mukaan itseisarvo, vaan enemmän suomalaisen lainsäädännön velvoittama tosiasia.

[www.kirjaclub.fi](http://www.kirjaclub.fi)

Viranomaiset olivat voimattomia salakapakoiden edessä. Lainvalvojen tarkastuksista kapakanpitäjiä varoitettiin usein jo etukäteen, sillä osa viranomaisista teki yhteistyötä gangstereiden kanssa. Jos ravintola sattui jäämään kiinni laittomuuksista, kapakanpitäjillä ei ollut ongelmia maksaa ravintolan toiminnan jatkamiseksi asetettuja sanktioita tai takuita. Al Caponen arvioidaan tienanneen parhaimpina vuosina noin 10 miljoonaa dollaria.

Salakapakkojen sijainti oli usein vain harvojen tiedossa, ja jos sellainen sattui löytämään, ei sisään voinut kävellä tuosta vain. Täytyi tuntea joku, joka tunsi jonkun toisen, jolla puolestaan oli oikeat kontaktit. Sisään päästykseen asiakkaan täytyi tietää joko salasana, tietty merkkikoputus tai osoittaa muuten olevansa laittoman illanvieton arvoinen.

Sisäänpääsy moderneihin salakapakoihin käy samantapaisilla menetelmillä, muun muassa kartoilla, kutsuilla tai tietynlaisilla rintanapeilla. Tie Kuopion salakapakkaan aukesi ravintolan oveen koputtamalla.

### Kynttilöitä ja pukuloistoa

Uuden ajan salakapakateemassa on klassisten cocktailien lisäksi kyse myös roolileikistä. Speakeasyt antavat tilaisuuden heittäytyä kaksikymmentäluvun estetiikan vietäväksi. Filmitähtiglamour ja gangsterityyli saavat näkyä sekä ravintolan sisustuksessa että asiakkaiden vaateparressa.

Kuopion Pannuhuoneen salakapakkaviikon aikana ei järjestäjän puolelta satsattu pelkätään sisustukseen ja tunnelmaan. Koska asiakkailta toivottiin salakapakkaan sopivaa pukeutumista, myös henkilökunta pukeutui tyyliin vaatimalla tavalla Kuopion kaupunginteatterin puvustuksen avustuksella.

Merkittäväntä salakapakassa on asiakkaan näkökulmasta epäilemättä laittomuus-ajatuksen mukanaan tuoma jännityselementti. Salassa tekeminen ja nautiskelu yhdistivät salakapakoiden asiakkaita toisiinsa, kun jokainen sai tuntea olevansa jollain tapaa erityinen ja ainakin etuoikeutettu.

Karttunen kuitenkin muistuttaa, että varsinainen cocktailien kulta-aika päättyi jo 1900-luvun alussa. Laittomuus johti jännittävyyden lisäksi luonnollisesti myös tarjonnan niukkuuteen ja yksipuolisuuteen.

Nerokkaat cocktailit ja salakapakat eivät siis ole oikeasti aikaisemmin kohdanneet ravintolamaailmassa toisiaan.

”Kieltolain aikana asiakkaalle tarjottiin yleensä joku yksinkertainen juomasekoitus tai lasi viskiä. Speakeasy-ilmion yksi kantava piirre onkin kieltolakiajan ja gangsterimaailman vahva roman-tisointi”, Karttunen sanoo.

Historiallinen epätarkkuus ei häiritse, kun kuvittelee juovansa Slowhandin salakuljettamaa rommia ravintolan pimeimäs-

”  
Modernit salakapakat ovat tuoneet mukanaan cocktailvallankumouksen.

sä nurkassa ja odottavansa, koska poliisi potkaisee oven sisään.

### Trendi vai pysyvä muutos?

Speakeasy on sekä Karttunen että Kemppisen mukaan tämän hetken kuumin sana baarimestareiden keskuudessa.

Karttunen ennustaa, että suomalaisravintoloissa nähdään enenevässä määrin salakapakkatempauksia. Kemppinenkin suunnittelee järjestävänsä paljon myönteistä palautetta saaneen tapahtuman uudelleen heti vuoden 2012 alussa.

Vaikka speakeasy-intoilu voi olla ohimenevää, Karttunen uskoo sen jättävän jälkeensä myös jotain pysyvää baarimestareiden työskentelytapoihin.

”Modernit salakapakat ovat tuoneet mukanaan cocktailvallankumouksen. Enää ei arvosteta sitä, kuka saa juomasta parhaimman makuisen käyttämällä tuoreita raaka-aineita ja siirappeja, vaan sitä, kuka osaa pelkkiä alko-holeja yhdistämällä luoda hienon ja hyvinmakuisen cocktailin. Baarimestarit ovat kyllästyneet blendereihin.”

Vaikka gangsterihuume on nyt parhaimmillaan, Karttunen uskoo salakapakaestetiikan jäävän vuosien mittaan toissijaiseksi ja taka-alalle.

Gangsterihuuman mukana tullut baarimestarin 1800-luvun alkuperäinen ammattitaito saa kuitenkin kunnianpalautuksen. Klassikkoreseptit, perinteiset työtavat sekä alkupe- räisasenne säilyvät ja kehittyvät.



”Tulevaisuuden baarimestari käyttää hyväkseen sekä kulta-ajan ideologiaa että nykypäivän laajaa alkoholitarjontaa. Niin sanotusta cocktailarkeologiasta siirrytään varmasti tiedon soveltamiseen. Tämä on nähtävissä jo Lontoon huippubaareissa”, Karttunen sanoo. ●

Milk & Honey: [www.mlkhny.com](http://www.mlkhny.com)  
O.H. Byron: *The Modern Bartender's Guide*