

## SUNNUNTAI

Tuija Pallaste HS, teksti

Hanna-Kaisa Hämäläinen, kuvat

Kylänraitilla on kaupparakennus, joka ei ole enää kauppa. On kulmikas tiilitalo, joka ei ole enää kunnantalo. On terveysasema, jossa on vielä hoitajan vastaanotto, mutta sekin on päätetty lakkauttaa. Ikääntyneitä omakotitaloja, vanhusten rivitaloja, haalistunut puukirkko ja täyttyvä hautausmaa.

Tällaisia kuihtuvat taajamat Suomessa ovat.

2000-luvun alussa Jäppilä oli vielä itsenäinen kunta Etelä-Savon pohjoislaidalla. Nyt, toisen kuntaliitoksen jälkeen, se on osa Pieksämäkeä.

Asukkaita entisen kunnan yli 300 neliökilometrin alueella on runsaat tuhat. Kirkonkylältä on Pieksämäen keskustaan parikymmentä kilometriä ja Kuopioon vajaan sata. Ei olla lähelläkään kasvukeskuksia.

Ei tämän enempää kuitenkaan siitä, mitä pienessä kirkonkylässä ei ole.

Siellä on koulu, jonka pihassa on uudet leikkelineet. On kirjasto ja kauppa lammen rannalla.

Rannassa on myös keltamultainen ja mansardikattoinen komea talo, jonka kyljessä lukee Jäppilän Kievari. Kievarin omistavat isä ja tytär Timo ja Tiia Tissari.

Tiia Tissari, 35, huiskii lunta Kievarin rappusilta ja kutsuu sisään syömään. Hän on tehnyt aamulla lihapiirakoita. Kievari on paitsi ravintola myös leipomo, jota parhaillaan laajennetaan.

Isä Timo Tissari, 57, kaartaa pihaan. Hän on kuskannut piirakoita juuri kauppoihin.

Isä ja tytär alkoivat tehdä yhdessä töitä jo lähes parikymmentä vuotta sitten. Silloin perheen ravintola oli kolmisenkymmentä kilometriä Manhattanista pohjoiseen, New Yorkin vauraan Westchesterin alueen Tarrytownissa.

Sieltä Jäppilään tulivat ensin isä ja äiti. Koko siihenastisen elämänsä Yhdysvalloissa asunut kaksikymppinen tytär seurasi pari vuotta myöhemmin perässä.

Ja miksipä ei olisi seurannut.

Kievari-sana tulee ruotsista. Kestikievari, *gästgiveri*, antoi vieraille yösjän ja ruuan. 1800-luvun lopun Jäppilässä kunta maksoi kestikievarimaksua sille, joka halvimalla suostui antamaan liikkuville virkamiehille ja muille kulkijoille pysähtymispaikan tilallaan ja kyydin eteenpäin.

Jäppilässä kestikievarin pidosta maksettiin 1800- ja 1900-lukujen vaihteessa Tahvo Tissarille, joka oli tilallinen ja kauppias.

Jälkeläiset eivät tiedä, mistä Tahvo Tissari Jäppilään saapui, mutta sinne hän jäi.

Kievari on nyt yli vuosisadan ajan toiminut kotina, majatalona, kapakkana ja pitopaikkana. Välillä liiketoiminta on ollut jäissä.

Talossa on nyt Tahvo Tissarin jälkeen neljäs sukupolvi Tissareita. Entinen päärakennus paloi, ja nykyinen rakennettiin vuonna 1925.



HANNA-KAISA HÄMÄLÄINEN

# New York hyvä, Jäppilä parempi

**Timo ja Tiia Tissarille on turha väittää, ettei savolaisella syrjäkylällä ole tulevaisuutta. Amerikansuomalaiset isä ja tytär ovat tehneet töitä metropoleissa maailmantähtien kanssa, mutta Jäppilään he päättivät jäädä.**

Salissa on pirtinpöytiä ja penkejä asiakkaille. Sisustus on runsas, baarin päälle kattoon on kiinnitetty puinen soutuvene. ”Se oli sateensuojana ennen kuin katto korjattiin”, Timo Tissari sanoo.

Suvussa on taipumusta tehdä rohkeita liikkeitä.

Ennen kuin Timo Tissarin isästä Ossi Tissarista tuli vuorollaan Kievarin isäntä – ja kylän taksimies –, hän lähti vaimoineen Jäppilästä Yhdysvaltoihin. He päätyivät vuonna 1960 Coloradon sikäläisten suomalaisten tuttavien luo. Töitä oli rakennuksilla.

Timo Tissarista tuli syntyessään Yhdysvaltain kansalainen, sillä kaksoiskansalaisuus ei vielä ollut mahdollinen.

Vuonna 1970, kun Timo oli kymmenvuotias, perhe palasi Coloradosta Jäppilään. Kievari oli silloin suljettuna, mutta talo tarvitsi seuraavasta sukupolvesta ylläpitäjät.

Keskioleu myynti oli Tissareiden Yhdysvalloissa asussa vapautunut. Kievarista tehtiin anniskeluravintola.

18 vuotta täytettyään Timo Tissarin piti valita, meneekö hän armeijaan ja vaihtaa Yhdysvaltain kansalaisuuden Suomen kansalaisuuteen vai lähteekö Amerikkaan.

Hän jätti kesken opintonsa Pieksämäen ammattikoulun elektronikkalinjalla, pyysi tyttöystävänsä vaimokseen ja lähti. He ostivat lennot New Yorkiin, matkustivat bussilla Atlantaan, ostivat auton, nukkuivat siinä ja ajoivat tuttuun luo Floridan Orlandoon. Löytyi töitä: sähkölinjojen raivausta, tietokonehuoltoa, vedenpullosta, myyntiä.

Timo Tissari aloitti digitaalisen äänitekniikan insinööriopinnot. Hän on musiikinharastaja ja alkoi kiertää äänimiehenä bändien keikoilla.

”Väkisin änkesin itteni mukaan”, Tissari sanoo.

Työntajista, kiertuebändeistä, tuli yhä tunnetumpia: Molly Hatthet, Bo Diddley, Genesis, Michael Jackson.

Ja sitten Tissari päätti toteuttaa suuren unelmansa: hän halusi töihin maailman parhaisiin äänitysstudioihin. Mieluisat suuret levy-yhtiöt ja niiden studiot olivat Manhattanilla.

Vuonna 1989 hän lensi New Yorkiin ja antoi itselleen aikaa kaksi viikkoa.

”Parkkeerasin aamuisin vuorotellen parin studion eteen ja odottelin, että ihmisiä tulee. Kysyin, että otatko töihin.”

Hän palasi seuraavana aamuna kysymään uudelleen.

”Parin viikon päästä sanoivat, että tule sisään, kun olet täällä taas.” Sigma Sound Studios myöntyi siihen, että Tissari tulisi näyttämään taitonsa. Se oli kuuluisa yritys. Sen studioissa levyttivät tähdet David Bowiesta Madonnaan. Tissari pal-

Timo ja Tiia Tissari kiersivät Suomea omatekoisen grillivaunun kanssa. Katuruoka kuuluu heistä kesätapahtumiin. ”Kuka pakka-essa haluaa syödä?”



Kievarin sisustus on sekoitus savolaista ja amerikkalaista runsautta.

kattiin parin viikon työnäytteen jälkeen.

Lopulta hän oli alansa huipulla Sony Music Studiosissa, yhtenä pääinsinööreistä ja suunnittelijoista. Kun Michael Jackson saapui studiolle, hän tuli huputettuna limusiinista parkkihallin hissillä suoraan miksaahuoneeseen. Henkilökuntaa oli ohjeistettu, että artistia pään ei saanut katsoa yli kolmea sekuntia.

Eric Clapton käveli sisään reppu selässä ja shortsit jalassa, ja hän jut- teli kaikille.

Kun Sonyn silloinen johtaja Tommy Mottola halusi omaan ja vaimonsa, laulaja Mariah Careyn, koti- studioon, Timo Tissari haettiin limusiinilla rakentamaan sitä.

Tissari puistelee hymähdellen päätään. Siellä missä rahaa on, sitä myös käytetään hoitittomasti, hän sanoo. Työtahti oli hurja.

Tissarit asuivat eteläisellä Manhattanilla St. Mark’sin alueella vuokralla loftissa, jonka Timon isä Ossi ja tuttu kirvesmies Savosta tulivat rakentamaan asunnoksi. Sitä ennen tila oli osa teatteria. Vielä 1990-luvun alussa ihmiset tekivät Lower East Siden rapistuneisiin liiketiloihin huumia koteja.

Tissari teki seitsemän vuotta töitä tauotta. Se piti valppaana.

”Elimistökin tottui siihen, että oli *fast pace and non stop*”, Timo Tissari sanoo.

Siis palautumiselle ei jäänyt aikaa. Hetki itselle oli työmatkalla metrossa, jos silloinkaan.

Alakoulukäinen Tiia meni yksin bussilla kouluun Manhattanin itäreunalta länteen West Villageen. Vanhemmat saivat hänelle sieltä lähikoulu oli levoton ja välillä suljettuna.

”West Villagen ajalta tuli veikeitä kavereita”, Tiia Tissari sanoo.

Samalla luokalla oli Scarlett Johansson, josta tuli myöhemmin näyttelijä. Alue oli liberaali, boheemi, homojen asuttama ja taiteellinen.

Mutta koulu vaihtui, kun Timo Tissari sai oravanpyörästä tarpeekseen.

”Tuli stoppi vastaan.”

Tissarit etsivät omakotitalon Manhattanin ulkopuolelta.

”Timppa ajatteli, että lähdetään ravintola-alalle, että tulee vähemmän työntunteja”, Tiia Tissari sanoo ja nauraa makeasti.

Oli vuosi 2001. Tissarit ostivat Tarrytownista ravintolan, jossa oli

baari, ruokapuoli ja elävää musiikkia.

Tiia Tissari haki jo 14-vuotiaana viranomailta todistuksen siitä, että saa tehdä töitä. Hän kävi high schoolia ja huolehti vanhempiensa ravintolassa tarjoiluhenkilökunnasta.

Miten ravintolan perustaminen Yhdysvalloissa eroaa ravintolan perustamisesta Suomessa? Suomessa valitellaan sääntöjä, lupavivakkoo ja paperitöitä.

Yhdysvalloissa niitä on jopa vielä enemmän.

”Yrityksen perustaminen on Yhdysvalloissa yksinkertaista, mutta ravintolan perustaminen on hyvin vaikeaa”, sanoo Timo Tissari.



**”Pitää painaa töitä. Silloin onnistuu.”**

Esimerkiksi alkoholin myyntilupa on hyvin kallis ja hankala saada.

Tissarit ostivat koko liiketoiminnan lupineen ravintolan edelliseltä omistajalta – sitten kun virkavalta oli todennut heidän vastuullisiksi kansalaisiksi.

”Viranomaiset kohtelivat kuin rikollista. Otetaan sormenjäljet, tunnistuskuvat, selvitetään taustat.”

Ravintolan pitäjistä yhdellä tulee olla suoritettuna terveysviranomaisen koulutus. Timo Tissari kävi kuukauden ajan kuusi tuntia päivässä kurssia ja kuunteli luentoja ruuasta, terveydestä, allergioista, infektioista, hygieniasta – ja vastuukysymyksistä.

”Hyvä, että tuli käytyä. Muuten en olisi osannut”, Tissari sanoo.

”USA:ssa on aina *law suitin* uhka”, Tiia Tissari lisää.

Jos asiakkaalla menee pienikin asia pieleen, ravintolanomistaja voi päätyä kärjille.

Vakuutusten on oltava kunnossa.

”Paikka, jossa asiakas juo viimeisen juoman, on vastuussa, jos asiakas teloo itsensä baarista poistuttuaan”, Timo Tissari sanoo.

”Meidän baarin vakuutussiin meni 3 500 dollaria kuukaudessa.”

JATKU SEURAAVALLA SIVULLA ►►

## SUNNUNTAI



Jukeboksi on suomalainen.

## ▶ JATKOA EDELLISELTÄ SIVULTA

Mutta henkilökunnan palkkaaminen on yrittäjälle Yhdysvalloissa paljon helpompaa ja halvempaa kuin Suomessa. Tarjoilijat saivat pohjapalkan, joka oli kolmesta viiteen dollaria, ja heidän varsinainen korvauksensa tuli titeistä, jotka eivät kulkeneet omistajan kautta.

"Itsekin kun tarjoilin, niin hyvissä pöydissä tienasi hyvin", Tiia Tissari sanoo. "Tarrytown on arvostettu kylä. Paikalliset asukkaat ovat vauraita. Meillä oli musiikkia, ja kun oli spessu bändi, väkeä tuli kauempaakin."

Kun väkeä tulee ja volyymi kasvaa, yrittäminen todella kannattaa.

Alkoholia saa ostettua myyntiin edullisesti ja muualtakin kuin monopolista.

"Suomessa vodka maksaa ravintoloitsijalle saman kuin yksittäiselle ostajalle. Yhdysvalloissa yrittäjä voi ostaa Jack Daniel's -pullon tukusta 15 dollarilla ja myydä 40 dollarilla."

Tiia Tissari on äimistynyt siitä, mitä tukkukauppa Suomessa tarkoittaa. "Täällä tukut myyvät vain isompia pakkauksia. Yhdysvalloissa tukku todellakin on halvempi, sekä ruuassa että juomissa."

Kannatuskysymykset eivät kuitenkaan ratkaisseet, kun Tissarit päättivät neljän vuoden jälkeen myydä New Yorkin -ravintolansa.

Suussa maailmassa on toisenlaista epävarmuutta. Lentokoneet lensivät päin World Trade Centerin torneja samana vuonna, kun he aloittivat. Se lamaannutti kaupungin, eikä tulevaisuus New Yorkissa näyttänyt selvältä vuosien.

Ravintolassakin oli tehtävä töitä yötä päivää.

Tiia Tissarin lukiokaverit eivät vielä parikymppisinäkään muuttaneet pois vanhempiensa luota, sillä kenelläkään ei ollut varaa New Yorkin vuokra-asuntojen alati nouseviin hintoihin.

Ja sitten Timo Tissarin vanhemmat vuorostaan kysyivät, myisivätkö he suvun kievaritalon Jäppilässä vai kiinnostaisiko se jälkipolvelle.

Timo Tissari päätti tulla New Yorkista Jäppilään yli kahdenkymmenen Yhdysvaltain-vuoden jälkeen.

Kievari toimi silloin vain tilausravintolana. Oli juhliä ja niissä pitoa palvelua.

Tiia Tissari oli 20-vuotias ja jäi New Yorkiin. Hän sai pienen vuokra-asunon legendaarisen White



HANNA-KAISA HÄMÄLÄINEN



Tiia Tissari tarjoi Yhdysvalloissa jo 14-vuotiaana. Hän opiskeli New Yorkissa designkoulussa ja Lontoossa kokiksi. Nyt tärkeintä on oma leipomo Savossa.

Timo Tissari syntyi Coloradossa. Nyt hän käy joka vuosi Floridassa.



Kievarin perusti Tahvo Tissari 1800-luvulla. Vanha päärakennus paloi, mutta sen esineitä on yhä tallella.

Horse Tavern -baarin yläkerrasta. Huone, jossa oli vino lattia ja vessa, maksoi tuttavahinnalla kuukaudessa 1 200 dollaria. Se oli lapsuuden-maisemissa West Villagessa Manhattanilla.

Tiia Tissari opiskeli lukion jälkeen designia ja markkinointia Parsonsin muotikorkeakoulussa Greenwich Villagessa, mutta muotiala jäi. Olisi pitänyt suostua palkattomiin töihin, jotta pääsisi eteenpäin.

Mutta miten kalliissa metropolissa voi elää, jos työstä ei saa palkkaa?

"Pikku kämpästä piti maksaa paljon, joten tein töitä koko ajan."

Hän työskenteli catering-yrityksessä, jossa illallisten ja juhlien tarjoilijat olivat osa show'ta. He opetelivat koreografiat, koristelivat tilat ja esiintyivät tarjoillessaan.

Se oli hauskaa mutta kuluttavaa jopa kaksikymppiselle.

"Tuntuu, että eihän sellainen ole elämää. Olin ihan väsähtänyt."

Kievarin talossa oli tilaa. Ensimmäinen talvi oli hyvin hiljainen. Oli joitakin pitoa-palvelukeikkoja, mutta myös aikaa suunnitella.

"Mietin, että tänne olisi tehtävä parasta mahdollista, ja minun olisi koulutauduttava siihen", Tiia Tissari sanoo.

"Ajatus oli, että porukkaa tulee hyvän perässä. Sitä ei kyllä tiedetty, että miten hanakoita suomalaiset ovat lähtemään."

Timo Tissari rakensi food truckin, liikkuvan grillivaunun, jossa saattoi myydä amerikkalaisittain savustettua lihaa ja syvään etelän ruokaa annoksina.

"Jo ukilla oli pieni savustuspönttö tuossa tien toisella puolella. Siitä se savustus jäi korvan taakse."

Tiia Tissari otti opintolainan ja kävi Lontoossa opiskelemaan kokiksi.

Koulu oli kuuluisa Cordon Bleu, ja sieltä hän pääsi töihin Roussillon-ravintolaan, jolla oli yksi Michelin-tähti ja maineikas omistaja: ranskalaiskokki Alexis Gauthier, joka esiintyi tuomarina brittien Master Chef -ohjelmassa. Tiia Tissari eteni sous-chefiksi, siis keittiön hierarkiassa kakkoseksi.

Kun Gauthier perusti uuden ravintolan ja pyysi Tiia Tissaria sinne mukaan, tämä sanoi ei.

"Kun suunnitelma oli se, että palaan Jäppilään."

Hän palasi. Kievarista tuli kausiravintola, jota pidetään auki kesällä ja joulun alla.

"Monta vuotta meni niin, että sivulliset sanoivat, että älkää nyt yritäkö sitä ruokaa täällä. Ihmiset haluavat kapakkaan, pidätte vain illat baarin auki", Tiia Tissari sanoo.

Tissarit laittoivat ruokalistalle runsasta syötävää, Yhdysvaltain syvään etelän mausteita. Savuhärkkää, Ribsejä, Merilohta. Rasvaista lihaa, joka ei kuivu savustaessa. Tiia Tissari teki mustapapurihevjetä kasvisyöjille.

"Alussa oli ihan hiljaista. Me lähettiin äitin kanssa uimaan. Timppa tuli huuttamaan, että nyt tuli auto, äkkiä sieltä kokki ja apulainen tänne."

He kiersivät food truckillaan tapahtumissa.

"Vaunuohomma oli Timpan idea. Ajattelin, että ihanaa, näkee maisemia ja paikkoja. Noh, näin grillin ja sitten tyynyn hotellissa", Tiia Tissari sanoo.

"Neljä vuotta rampattiin Rukan avajaisista Tallinnan Telliskiven festivaaleille. Street Helsingit, Kuopiot, Jyväskylät", Timo Tissari jatkaa.

"Se oli markkinointia, ja siitä Jäppilän Kievari opittiinkin tuntemaan. Sitten täälläkin oli täyttä ja päätet-

## SUNNUNTAI



Tissarit tekevät yrityksen kaikki työt. Timo Tissari rakentaa ja korjaa putket ja sähkötkin.

Savustin on Amerikasta, ja sieltä tuodaan myös savustukseen käytettävä pätkinäpuu.



Tissarien perheessä puhutaan suomea ja englantia.

tiin, että ei enää mainosteta ollenkaan."

Puskaradio toimi. Jotkut paikalliset tyrmistyivät huomattaessaan, että kylän kievariin olisi pitänyt olla pöytävarausta, muuten ei mahdu syömään.

Tissarit jättivät ruokavaununsuon parkkiin.

"Täällä sesonki on kaikessa päällekkäin. Jos Suomessa on 50 000 tapahtumaa vuodessa, niin 45 000 niistä on kesällä. Kaikki pitäisi tehdä silloin. Kievari on kesäravintola. Lihapiirakoita menee juuri kesällä."

Tiia Tissarin äidin puolen suvulla on Piekksämällä Hyttisen leipomo, jonka valikoimassa oli ennen liha-

piirakoita. Tiia alkoi tehdä niitä uu-

delleen. Avioeron jälkeen äiti ei enää ollut Kievarin toiminnassa mukana.

Tiia Tissari kehitti Kievarin keittiössä kasvispiirakkaa.

"Näissä piirakoissa on joku nostalgisuus", Tiia Tissari sanoo.

Niillä yritys nyt laajenee.

"Niitä ei voi tehdä enää enempää ennen kuin laajennus tulee."

Alkuvuoden Tissarit ovat aina Floridassa. He etsivät Yhdysvalloista pienpanimo-oluita, viinejä ja juuri oikeanlaisia savustuspuuta, jotka he tuovat Suomeen.

Tiia Tissari kokeili viitisen vuotta sitten työntekoa Helsingissä. Hän oli yhden talven amerikansuomalaisen Stefan Richterin ravintolassa, Stefan's Steakhousessa.

Ravintolatyötä tekevän yksinhuoltajan arjesta tuli mutkikasta. Silloin parivuotias tytär oli öitä vuoropäiväkodeissa eri puolilla kaupunkia.

Helsingiläiskokkien yhteisö tuntuu vieraalta jo kielenkin takia. Hän ei ollut tehnyt kokin töitä suomeksi eikä tuntenut kuuluvansa alan suomalaisiin "lokeroihin".

Hän oli talven Helsingissä ja palasi Jäppilään.

Miksi tehdä elämää vaikeammaksi kuin tarvitsee, Tiia Tissari kysyy. Syrjäseudulla on vapautta ja tilaa. Heillä on täällä isovanhemmat ja talot.

Ja mitä savolaisessa pikkukylässä ei ylipäätään olisi?

Kalliita vuokria ja hässäkkää, sanoo Timo Tissari.

Asiakkaita siellä on, sillä 95 prosenttia heistä on saatu tulemaan lähiseutua kauempaa, Tissarit laskevat.

Työvoimaa on välillä pitänyt etsiä. Sitä on löytynyt runsaan sadan kilometrin päästä Jyväskylästä.

Jos Timo Tissari jotain suomalaisissa rakenteissa toimii, niin sitä, että "pakkasysteemi on ravintolalalle huono".

"Sunnuntai on niin ravintolapäivä kuin voi, mutta tuplapalkkojen takia moni pitää sunnuntaina kiinni. Kuka sitten maanantaina aamulla syömään lähtee?"

"Mutta ainoa pettymys minulle Suomessa on ollut se, että musiikki, ruoka ja juoma eivät tahdo toimia yhdessä illallisteatterityyliin, kuten halusimme. Ainakaan vielä."

Suomalaiset joko syövät tai juovat. Tai kuuntelevat musiikkia ja juovat.

Tiia Tissari miettii, että ehkäpä Suomesta puuttuu uskoa siihen, että "you can chase your dreams".

Unelmia voi tavoitella, vimmatustikin.

"Ehkä ajatellaan, että et voi kurrottaa liian korkealle, koska kaikkien muidenkin pitäisi ylettyä."

"Timppa on aina opettanut, että pitää olla ahkera. Vanhemmat vaihtoivat alaa ja kokeilivat kaikenlaista. Pitää painaa töitä. Silloin kaikki on mahdollista."

Tiia Tissarin kahdeksanvuotias tytär Bella kasvaa hyvin erilaisessa ympäristössä kuin manhattanilainen äitinsä.

Tytär näkee koulun kotiovelta. Tietä ei tarvitse ylittää, eikä sillä kovin usein autoja edes aja. ■