

# Tutkijat selvittävät Puumalan luonnetta ja makua

**Haastattelut ja etnografiset havainnot siivittävät tietoa matkailumarkkinoinnin käyttöön.**

Tiina Judén

**H**elsingin yliopiston Ruralia-instituutin tutkija **Marjo Särkkä-Tirkkonen** istuu kollegoidensa **Eeva Uusitalon** ja **Hanna-Maija Väisänen** kanssa Okkolan tuvan pirtinpöydässä ja juo kahvia. Talon emäntä ja Okkolan lomamökkien yrittäjä sekä Puumalan Yrittäjien puheenjohtaja **Paula Okkola** on nostanut pöytään piirakkaa, sillä parituntinen haastattelu on juuri päättynyt ja nyt on herkuttelun aika.

SToP-hankkeessa etsitään ja tunnustetaan Saimaan alueen erityisyyteen (Sense of Place) perustuvia tekijöitä ja niistä johdettuja ruokaan liittyviä tekijöitä (Taste of Place).

-EU:n laatujärjestelmää tutkineena tiesin, että esimerkiksi shampanja ja monet muut tuotteet perustuvat maantieteelliseen alueeseen. Havaitsin, että täälläkin olisi vastaavia alueellisia erityisyyksiä, mutta niitä ei ole vain sanottu ääneen, Tirkkonen kertoo.

Särkkä-Tirkkonen toteaa, että Puumalassa laatukapasiteetti on laajempi.

-Esimerkiksi luonnonkalat uivat täällä juomakelpoisessa vedessä. Se maistuu myös kalan maussa, Särkkä-Tirkkonen tietää.

**”Esimerkiksi luonnonkalat uivat täällä juomakelpoisessa vedessä.**

*-Marjo Särkkä-Tirkkonen*

**Hankkeen** monitasoisessa tiedonhankinnassa käytetään muiden lähteiden lisäksi, paikallisten haastatteluja sekä etnografi **Eeva Uusitalon** aistimia ja havainnoimia kokemuksia alueesta, maisemasta, ihmisistä ja matkailuyrityksistä.

-Matkailukokemus perustuu siihen, miten palveluntarjoaja näkee tuotteensa ja myös siihen miltä se näyttää ulkopuolisen silmin, Väisänen sanoo.

**On** tärkeää ymmärtää miten eri asiat ja tekijät puhuttelevat matkailijaa. Palveluntarjoaja voi luoda puitteet ja olosuhteet vaikkapa aidon paikallisuuden kokemiseen, mutta viime kädessä kokemus syntyy aina yksilöllisesti. Aitous on asia, johon kannattaa pyrkiä ja se on myös kestävä.



Paula Okkolan lapsenlapsi Heikki tietää ainakin mikä on Puumalan maku. Se on mummin omakemä karjalanpiirakka.



Eeva Uusitalo, Hanna-Maija Väisänen ja Marjo Särkkä-Tirkkonen katsovat Puumalan viiriä ja pohtivat sen värejä Okkolan lomamökkien syksyisellä pihalla.

Kahvikeskusteluissa puheeksi tulee myös se, mitä erityispiirteitä raja-seutu tuo Puumalan asukkaisiin ja heidän suhtautumiseensa matkailijoihin. Puumalan historiaan kuuluvat vuoroin niin ruotsalaiset kuin venäläisetkin valloittajat. Siihen ovat antaneet väriä myös sodan jälkeen

kylällä piilotellut rintamakarkurit ja savolaisuuden sekä karjalaisuuden sekoittuminen.

**Jo** ensimmäisten vähäisten havaintojen perusteella Uusitalolle on syntynyt käsitys yhteisöllisyydestä ja vahvoista naisyrityksistä, joista en-

simmäisiä oli Sahanlahdesta lähtöisin oleva Kalevala-korun perustaja Elsa Heporauta.

-Myös rivikuntalaiset ovat Puumalassa aktiivisia ja haluavat vaikuttaa asioihin. Heillä on matala kynnyks lähettää vaikkapa kehitysideoita sähköpostiin ja matkailijat kuvailevat heitä helposti lähestyttäviksi, Särkkä-Tirkkonen sanoo.

-Puumalaa voisi kuvailla sanoilla välitön ja kotoisa, sanoo Hanna-Maija Väisänen.

**Yhdessä** naiset pohtivat, miten paljon hyvä onni ja tuuri ovat vaikuttaneet Puumalan ja Etelä-Savon nousussa kotimaan kärkekohteiden joukkoon.

-Varmasti sopivista sattumistakin on osittain kyse. Esimerkiksi **Mati-as Hilden** tuli juuri oikeaan aikaan kunnanjohtajaksi, kun täällä oli meneillään ristiriidat liittymisestä Mikkeliin tai Savonlinnaan. Matias tuli tuolloin aivan ulkopuolelta, eikä tuntenut ketään, sanoo Paula Okkola.

Okkola kertoo myös keskustelleensa helsinkiläisen vävynsä kanssa puumalalaisista.

-Vävy toi esille sen, että puumalalaisilla on tervettä paikallisympeyttä ja he pitävät puumalalaisuutta suuressa arvossa. Se tulee esille hyvin vahvasti, Okkola kertoo.

-Monet turistit luulevat, että Ristin Astuvansalmen kalliomaalaukset ja Ruokolahden Kummakivi ovat Puumalassa, Okkola nauraa. Puumala on siis suurentunut henkisesti.

Tirkkonen ottaa vertailun vuoksi puheeksi elokuvaohjaaja **Renny Harlinin** uuden elämäkerran, jossa hän kertoo kaikki epäonnistumisensa ja haluaa näin rankentaa mielikuvaa elämästään.

**Sitten** puheet siirtyvät ruokaan, jonka markkinoinnissa Saimaan alueella on jo pitkään tehty rakentavaa yhteistyötä. Ruokailu on aina kokemus.

-Se on paljon muutakin kuin lautalla oleva tuote, Okkola sanoo ja pohtii omien ulkomaanmatkojen vahvistaneen tätä näkemystä.

Väisänen muistuttaa myös tarinoista, joilla voidaan höystää ruokatuotteita. Puumalassakin on historiaan jääneitä persoonia, kuten Liehtalan Jallu, joka tarjosi vieraille ”kylmäpuristettua” eli paljain käsin suoraan pensaasta puristettua viinimarjamehua.

-Esimerkiksi humala juontaa 1700-luvun lainsäädännöstä, jonka mukaan täällä Puumalassakin piti jokaisella tilalla olla vähintään 200 humalan tainta, joiden humalakävyt kerättiin Ruotsin kuninkaalle. Niistä tehtiin olutta sotilaille, Särkkä-Tirkkonen kertoo.

**SToP-tutkimuksen** tulokset saadaan vuoden päästä hyödynnettäväksi eteläsavolaisille yrityksille ja matkailumarkkinoinnin käyttöön muun muassa yrityksille suunnatuissa työpajoissa.