

Ruusut taisivat olla suomalaisen muotoilun historian ensimmäinen designruoka. Suomen Taideteollisuusyhdistyksen toimitusjohtaja Herman Olof Gummerus pyysi aikoinaan Milanossa Tapio Wirkkala laittamaan lehtiväen iloksi muutaman ruusun terälehdien suuhunsa. Wirkkala teki työtä käskettyä, ja media huokasi ihastuksesta. Tällainen oli aito *un uomo naturale* eksoottisesta Designlandiasta, Suomesta.

Yli puoli vuosisataa myöhemmin ruoka maistuu ja näyttää yhä useammin designilta. Elämyksiä janoava yleisö ei enää tyydy ihastelemaan vitriiniin aseteltuja vaaseja. Niihin halutaan

HYVÄN MAUN PERÄSSÄ

Tiettyjen helsinkiläiskotien illalliskutsuja arvostetaan enemmän kuin pitkää viikonloppua Pariisissa.

myös päästä käsiksi syömällä ja juomalla. Näyttelyistä on tullut tapahtumia.

RUOKA ON MUOTOILUN viimeisin aluevaltaus. On juuri nyt supertrendikästä olla koolle kutsumiensa ruokajuhlien täydellinen emäntä tai isäntä. Keittiöiden ja ruokailuun tarkoitettujen yksityistilojen merkitys siis vain kasvaa, seurustelutaidoista puhumattakaan. Helsingissä on jo nyt koteja, joista lähetettyjä illalliskutsuja arvostetaan enemmän kuin pitkää viikonloppua Pariisissa.

Modernismi perustui esteettiseen ihailuun ja uskoon ”ikuisista” perusmuodoista. Nyt tartutaan kiinni, niellään, verkostoidutaan ja sulaudutaan. Funktio nielee muodon. Keittokirjoja luetaan kuin sisustusoppaita. Makuja keräillään kuin harvinaisia kalusteita.

Taidekuraattoreiden jälkeen tulevat kuluttajakuraattorit. Moni myymälä hakkaa virikkeellisyydessään ja uusien ideoiden tarjonnassaan palatsi- ja kartanoestetiikasta ammentavan museolaitoksen. Ykköstason taidegallerian ja designmyymälän ero on oikeastaan vain makuasia.

RUOKA ON MYÖS MUOTOILUN kiinnostavin aluevaltaus. Ruokamuotoilun katalonialainen mestari ja oppi-isä Martí Guixé suunnittelee ja toteuttaa designia, joka sulaa ja muuttuu kilojouleiksi. Guixé jos kuka on aikamme muuttuneen designkäsitteksen paras airut. Mutta mitä on ruokadesign?

Se ei tarkoita molekyyliaterioiden valmistusta laboratoriokeittöissä. Se on yhtä etäällä keittotaidosta kuin ravintoterapeista. Mestarikokki keskittyy nautintoon, ja ravintoterapeutin ruoka lääkitsee. Guixén kaltainen ruokadesignerit yhdistää molemmat, mutta keskittyy uusien valmistustekniikoiden ja ruokailutapojen suunnitteluun.

VIIME VUOSISADAN MODERNISMI palvoi silmää. Tämän ajan ruokamuotoilu vetoaa haju- ja makuaisteluihin. Teknologiset virtuaalimaailmat ovat saaneet rinnalleen herkuttelevat kutsuvierasyleisöt. Muistellaanpa viimesyksyistä Hel Yes! -ruokailusessiota Lontoossa. Talvella se valloitti myös Helsingin.

Suomen Kulttuuri-instituutti Lontoossa tuotti designhistoriaa. Hanna Harris, Antto Melasniemi, Mia Wallenius ja Klaus Haapaniemi loivat dream teamina tapahtuman, jota parempaa aikalaisvastinetta historiallisille Milanon Triennalekuvaelmille saa hakea. Siinä oli kaikki uuden suunnan merkit.

Antto Melasniemi muotoili syötävää ja lostamattomista raaka-aineista. Kossulla ja oluella säestetty mökki- ja leiriruoka jalostui neo nordic -designiksi. Tärkeintä oli tarina, perinteisen ravintolaetiketin ohittaminen ja yhteisesti koettu taide- ja designfiilis. Ruokadesign hipoo kutkutavasti teatteria.

RUOKADESIGNILMIÖLLE kotimaista jatkoa odotellessa kannattaa seurata englantilaisten suunnittelijoiden Sam Bompasin ja Harry Parrin ruokamuotoilua, *jelly-mongers.co.uk*.

Toistaiseksi ruokadesignilmiön kiinnostavin tulos näyttää olevan uuden yleisörakenteen tuottaminen. Sulateltavaan designiin perustuvat makuyhteisöt eivät välttämättä jaksaa innostua suunnittelijoiden bisnesravintoloista tai huonekalumessuisista. Ihaninta saattaisi olla Wirkkalan tai Sarpanevan klassikkoesineiden muotoisten ruokien ahmiminen. ■



Tiia Vanhatapio on avannut myymälä-gallerian komeassa osoitteessa Unioninkatu 27 B. Entisestä sokeritehtaan pannuhuoneesta on tullut Helsingin hienoimpia myymälätiloja. Vanhatapio edustaa designimme vahvinta aluetta: vaatesuunnittelua. Suunnittelijoita riittää, mutta missä ovat tehtaajat, vienti ja rohkeat pääomasijoittajat?



Roskasesonki kestää lähes puoli vuotta vapusta Taiteiden yöhön. Muodikas ja rento nuorisosuosii kauneimpia puistoalueita ja jättää sinne uskomattomat määrät roskaa. Designpääkaupunkivuotemme erityisteema on ympäristösuunnittelu. Sen kunniaksi voisimme kieltää oluttölkkiä pakkaamisen pahviin ja ottaa käyttöön roskasakot.