

Matkaraportti Suzhou, Kiina

Olin kuukauden mittaisella työssäoppimisjaksolla Suzhoussa Kiinassa syyskuussa 2012. Matka oli ensimmäinen keittiöpuolen harjoittelu Suomesta Kiinaan. Mukana matkassa olivat neljä muuta opiskelijaa eri kouluista sekä ensimmäisen viikon tamperelainen opettaja Päivi Tauren. Ensimmäisen viikon tutustuimme paikalliseen matkailu- ja kaupan-alan oppilaitokseen STFI:n, jossa paikalliset keittiöopettajat opastivat meitä kiinalaisessa ruoanlaitossa ja ruoankaiveruksessa. Emme oikeastaan olleet tekemisissä koulun oppilaiden kanssa paitsi parin mallioppilaan jotka toimivat opettajien avustajina. Opimme valmistamaan jiaozheja, kiinalaisia raviolin tyyppisiä nyyttejä ja mandariinikalaa (paikallisen Taihu järven hieman ahventa muistuttava myrkkypiikit omistava kala).

Päivät ensimmäisellä viikolla olivat täynnä milloin minkäkinlaista ohjelmaa turisteja varten ylläpidetystä ”kaupungista” kierrokseen Nöyrän virkamiehen puutarhaan, joten omaa aikaa kiertää ei ollut paljoa. Erittäin vieraanvarainen paikallinen kv-koordinaattori Mrs. Wu. näytti meille kaupunkia hotellimme lähistöllä; vei meitä jokipaatti ajelulle, ostamaan mittatilauspuvut ja syömään hot potia. Hot pot oli kiinnostava kokemus, uusia raaka-aineita tuli roppakaupalla maistettua kuten aivoja, sammakkoa ja vatsalaukkua. Aivot olivat hyvää, sammakko ei niinkään. Paikallinen ruoka oli yleensä todella maukasta, koostumus ja ulkomuoto olivat välillä erikoisia, länsimaissa kun olemme tottuneet siihen ettei syötävästä lihasta tunnista että se on joskus ollut eläin. Kiinassa todellakin tunnisti eläimen mitä söi. Ainoa tosissaan epämiellyttävä ruoka oli Suzhou Industrial parkissa sechuanilaisravintolan alkupala joka varoittamatta puudutti suun ja kurkun.



Itseäni ei shoppailu kiinnostanut mutta muiden mukana tuli käytyä ostoskeskuksissa ja kaupoissa. Länsimaiset merkkituotteet ja elektroniikka ostoskeskuksissa ovat todella kalliita, vähintään yhtä hintavia kuin Suomessa. Ostoskeskuksissa huomasi hyvin että Kiinasta todellakin löytyy erittäin varakasta väkeä vaikka sitä usein yhä pidetään köyhänä maana.

Ensimmäisen viikon yövyimme STFI:n pyörittämässä harjoitus hotellissa. Se oli kuin suomalaisten koulujen opetusravintolat, mutta kokonainen hotelli. Toisella viikolla meidät jaettiin omiin työssäoppimispaikkoihin. Minun ja Jukan, joka harjoitteli samassa ravintolassa kanssani, työssäoppimispaikka Marriott Suzhou sijaitsivat Suzhoun kiinalaisessa vanhassa keskustassa. Marriott oli vähän sivussa kaikesta, mutta neljän kilometrin ja parin euron taksimatkan päästä löytyi onneksi kauoungin ainoa baarikatu. Suzhoussa on myös moderni singaporelaisten (singaporen näköiseksi) rakennuttama kaupunginosa SIP, josta löytyy pilvenpiirtäjiä, länsimaisia ravintoloita, länsimaisia ihmisiä ja rikkaita paikallisia. Itse en hirveästi viehättynyt [SIP:hen](#) vaan vähän ränsistynyt ja nuhruinen vanha keskusta tuntui heti alusta kotoisalta.

Kävimme ensimmäisellä viikolla myös Shanghaissa, 25 minuutin luotijunamatkan päässä olevassa jättimetropolissa. Ostimme vahingossa ensimmäisen luokan liput, joten matka menikin säkökäyttöisen penkin/sängyn kanssa leikkiessä. Shanghai sai 20 miljoonalla ihmisellään muutaman miljoonan Suzhoun tuntumaan pikkukaupungilta. Kävimme Shanghain korkeimmassa pilvenpiirtäjässä World Financial

Centerissä, Jukka kattokerroksessa, minun odottaessa korkeanpaikankammoisena paria kerrosta alemmassa näköalabaarissa lasi tärisevissä käsissä. Shanghain pilvenpiirtäjiä täynnä oleva Pudong oli eittämättä esteettisesti todella upea paikka, vaikka todella vähän ehdimmekin nähdä, mutta turismin lieveilmiöt kuten juna-aseman ympärillä mitä lie aggressiivisesti myyvät ukottajat häiritsivät.

Ensimmäisen viikon jälkeen meidät jaettiin työssäoppimispaikkoihimme. Työpaikkani Marriott oli vanhan keskustan korkein pilvenpiirtäjä. Hotellissa on kolme ravintolaa ja kaksi baaria. Saimme kahden hengen huoneen jostain syystä samasta kerroksesta kuin ravintoloiden keittiömestarit, joka oli ikkunanäkymien ja huoneen tason vuoksi erittäin miellyttävä, mutta tuntui aika kiusalliselta mennä työntekijähissillä 29. kerrokseen kun voi vain arvata ettei paikallisille työharjoittelijoille todellakaan tarjota tällaisia ylellisyyksiä.



Saimme syödä hotellin työntekijöiden kanttiinissa joka päivä työvuorojen aikana kaksi kertaa. Olisimme myös periaatteessa saaneet syödä joka päivä asiakkaiden Asia Bistro –buffetissa, mutta olimme suurimman osan aukioloajasta töissä emmekä myöskään halunneet tulla työtovereiden palveltaviksi kun itse harjoittelimme ravintolan keittiössä. Työntekijäkantinissa ruoka oli sitä mitä tavalliset kiinalaiset syövät, se maistui todella hyvältä vaikka välillä kanan kylkiluut jne. näyttivätkin hämmäntäviltä lautasella.

Työni sijoittui pääosin italialaiseen Alto Vino ravintolaan keski-ikäisen omalaatuisen italialaischefin alaisuudessa. Keittiömestari piti kovaa kuria keittiössä ja hallitsi työntekijöitään pelolla. Saimme erittäin paljon huutoa osaksemme, mutta jälkepäin katsottuna kokemus oli erittäin kasvattava vaikka välillä olikin sietokyky koeteltuna. Kiinalaiset kokit olivat kaikki ystävällisiä ja sympaattisia vaikka eivät olisikaan halunneet antaa meidän tehdä mitään. Yhteisen kielen puute myös hankaloitti työskentelyä.

Itse työnteossa hienoa oli uudennlaisiin raaka-aineisiin tutustuminen. Varsinkin äyriäiset, kuten kalmarit jotka tulivat tuoreina ja kokonaisina. Teimme itse pastaa: tortellinejä ja ravioleja. Saimme välillä jopa auttaa annosten kokoamisessa. Viimeisellä viikolla kokosimme annoksia 200 hengen 6 ruokalajin illalliseen, joka oli hieno kokemus. Alto Vinossa oli yleensä todella vähän asiakkaita, joten kunnan kiireessä painaminen oli mukavaa vaihtelua.

Työajat vaihtelivat joka päivä, illalla keittiömestari kertoi monelta työ seuraavana aamuna alkaa. Yleensä päivällä oli 1-2 tunnin tauko ja päivä jatkui niin pitkään kunnes keittiömestari sanoi että nyt voitte lähteä. Hän kylläkin usein katosi kesken iltaa ja tarpeeksi odoteltuaamme uskaltauduimme soittamaan hänelle että voisimmeko lähteä pois. Halusimme myös nauttia vähäisestä vapaa-ajastamme joten yleensä otimme taksin Shi Quan kadulle Jane's Bariin, ja myöhemmin Bookworm baariin kuultuamme pubin omistajalta että keittiömestariimme käy jatkuvasti ensinmainitussa paikassa.



Kokonaisuutena Kiinan matkani oli mieltä avartava ja opin itsestäni ja omasta sietokyvystäni paljon. Vaikka matkatessa vähänkin erikoisempiin paikkoihin tulee aina kulttuurishokkeja ja tilanteita joissa on sellainen olo ettei jaksakaan enää hetkeäkään, niin jälkeinpäin nekin asiat muistaa hauskoina juttuina. Oma kokemukseni oli sen verran hätkähdyttävä, että olen pian lähdessä takaisin samaan suuntaan.