

VIIKONVAIHDE RUOKA

RIITTA MUSTONEN



Ilgā Legane myy tuottajatorilla maitotuotteita. Esimerkiksi rahka maksaa 4,50 euroa kilolta ja pastöroimaton tilamaito 1,75 euroa kahden litran pullo. Savujuustoa saa 8 eurolla kilon.



Santa Liepa myy paistamiaan pähkinätäytteisiä leipiä.

Riika kosii ruuan rakastajia

Riassa järjestetään joka lauantai ruokatori, jolle myyntiin pääsevät vain parhaat tuottajat. Ruuan rakastajalle tori on kohteista ykkönen.

RIITTA MUSTONEN
RIIKA, LATVIA

Kalnciemīn korttelissa Riassa käy syyskuuisena lauantaiaamuna kuhina, kun riikalaiset saapuvat herkuostoksille. Lähiseudun tuottajat ovat panneet esille parastaan: on syksyn satoa värikkäistä kurpitsa- ja tomaateista kurkku- ja sipulisäilykkeisiin, omenaleivonnaisia, savustettua lihaa, kotijuustoja.

Turisti ei osu tänne sattumalta, sillä kortteli sijaitsee noin neljän kilometrin päässä Riian keskustasta.

Ruokatoria on pidetty korttelissa joka lauantai jo kahdeksan vuotta. Taustalla ovat **Dambergsiens** veljekset, jotka ostivat puutalon korttelista vuonna 1999.

Talot olivat tuolloin huonokuntoisia ja halpoja, kukaan ei halunnut niitä neuvostovallan jälkeen. Veljesten pääbisnes oli kunnostaa puutaloja ja -lattiaita.

Kunnostetusta korttelista tuli sittemmin todella suosittu. Ihmisiä varten tarvittiin ruokaa ja huvituksia.

Niin syntyivät ilmaisconsertit joka kesätorstai ja tuottajatori joka lauantai.

Tuottajatori on pinta-alaltaan pieni, vain 3 000 neliötä. Myyjiä on 130–150. Kuka tahansa ei pääse myymään, vaan vain veljesten hyväksymät laadukkaat tuotteet hyväksytään.

Hintataso on opas **Arnis Pooksin** mukaan hiukan korkeampi kuin esi-

merkiksi Riian zeppeliinihalleissa.

Myyjiä tulee kaikkialta Latviasta.

Ilgā Legane on parin vuoden ajan kuljettanut juustonsa ja rahkansa myyntiin Kalnciemsin torille Bauskan kylästä 50 kilometrin päästä. Hän maksaa paikastaan 25 euron päivävuo-kran. Vuokra määräytyy tuotteen ja sen mukaan, monenko betonilaatan leveydeltä tilaa vuokraa: Leganella on kymmenen laattaa.

Legane työskentelee maatilalla, jossa on 70 lehmää. Hänellä on myynnissä kaikkea mahdollista maidosta valmistettavaa: savustettuja ja makeita eri tavoin maustettuja juustoja, rahkoja, jogurtteja, pastöroimatonta maitoa, heraa, pari isoa ämpäriä smetanaa.

Tuotteet ovat syyskuuisena lauantaipöydällä. Leganen mukaan kylmävitrini on tarpeen kesäkuumalla ja lämpölaatikot talvella, mutta syksyllä myynti sujuu näinkin.

Hintoja Legane ei osaa verrata markettien hintoihin, koska näitä tuotteita ei saa kaupoista, vaan ainoastaan täältä ja kauppahallista. Vakioasiakkaat tietävät tulla ostamaan, ja joka lauantai lähes kaikki menee kaupaksi.

Tuottajatorin kojut ovat siististi linjassa ja jokaisella on telttakatopäällä sateen varalta. Tarjolla on aina sesongin tuotteita ja laadukkaita käsitöitä. Pihanurkan kahvilassa voi istua ja lepuuttaa jalkojaan.

Jäätelöaltaan takana seisova **Jans Janis** on pukeutunut tummaan pukuun, valkoiseen paitaan ja kaulaa koristaa punainen rusetti. Hän kauhoo kulhosta vohvelitaikinaa ja paistaa tuoreen vohvelin jäätelötötteröä haluavalle.

”Tämä rauta on vanhempi kuin minä, 30 vuotta”, virnistää 21-vuotias jäätelökauppias ja vakuuttaa paistavansa vohvelin minuutissa.

Jansin vieressä **Atis Gavars** leikkaa lähes myllynkiven painoisista leivistä osia ostajille. Kilohinta on viisi euroa, mutta yksi leipä painaa useita kiloja.

Gavars paistaa kolmesti viikossa 12 leipää vanhassa puu-uunissa 120 vuotta vanhalla menetelmällä, jonka anoppi on hänelle opettanut. Enempää ei viikossa ehdi.

Gavars muurasi aiemmin kivimuurreja. Hän oli muuraamassa veljeksille ja toi silloin tällöin näille leivän. Niinpä veljet kutsuivat hänet torille myyjäksi.

Se oli onni, sillä talouskriisi vuonna 2008 leikkasi muurarin työt, mutta leivät käyvät aina kaupaksi. Tuolloin valtio myös salli pientuottajille tuottaa ja myydä tuotteitaan ilman, että heidän täytyy perustaa yritys. Gavars ajaa torille 130 kilometrin päästä kotikylästään joka lauantai.

Kalncierna Iela 35, Riika



Atis Gavars näyttää, että leipä on paistettu puu-uunin arinalla.



Vihannekset on aseteltu kauniisti myyntiin.