



RAVINTOLA SOHWIN HISTORIAA

RISTO URRIO, KATI LEMILÄINEN

Suomen ensimmäinen suomenkielinen koulu

Ravintola Sohwi sijaitsee kulttuurihistoriallisesti merkittävällä paikalla Jyväskylän yliopiston kupeessa. Paikalla sijaitti maamme ensimmäinen suomen kielellä opetusta antava Jyväskylän yläalkeiskoulu 1858–1860. Ensimmäiset neljä vuotta rehtorina toimi fil.maist. Gottlieb Leopold Pesonius.

Jyväskylän alkeisopiston (1862–1873) ja Jyväskylän Lyseon (1873–1973) nimellä koulu jatkoi toimintaansa eri taloissa päättyen nykyiselle paikalleen Yliopistonkatu 13:een. Piirilääkäri Wolmar Schildtin (1810–1893) ehdotuksesta keisarillisella päätöksellä perustettu koulu vietti kunniakasta 150-vuotisjuhlaansa Jyväskylän Lyseon Lukiona 4.10.2008. Samana päivänä Sohvi Oy juhli 40-vuotis- ja Sohwi 20-vuotistaipalettaan. Samassa yhteydessä myös Sohwin silloinen toimitusjohtaja Juha Oksanen vietti 50-vuotisjuhlaansa.

Kiintoisaa lähistoriaa

Seminaarinkatu 36:n ja Vaasankatu 21:n kulmatalo eli nykyinen Sohwi kuuluu Puistotalo Oy:n kiinteistöön. Kahden kerrostalon taloyhtiö täytti 70 vuotta 2009; ensimmäiset asukkaat muuttivat talvisodan alussa, 30.11.1939. Nykyisen Sohwin kohdalla oli kulmittain kaksi puutaloa. Toisessa oli Vertaisen sekatarvakauppa ja toisessa asumuksia. Siinä asui mm. ammunnan maailmanmestari Sven Halinoja (1952 MM pienoiskivääri).

Nykyinen liikehuoneisto rakennettiin 1965. Talossa sijaitti aluksi Nisulan Osuuspankki, parturi ja Rauha Sofia Kilpeläisen perustama Atria-baari. Historia havisee Seminaarinkadun puoleisella seinällä: Lyseon alkujuuria muisteleva kyltti ja pankin olemassaolosta muistuttava pankkisiirtojen yösäilö kertovat tarinaansa. Sisällä toimistona toimii edelleen pankin kassaholvi.

Kilpeläinen osti talon osakekannan 1968 ja perusti Sohvin Krouvin. Nimi juontaa juurensa Kilpeläisen toiseen nimeen Sofia, josta Sohvin krouvi on johdettu. Alusta saakka ravintolassa on satsattu ruokakulttuuriin ja viihtymiseen. Peltilattialla tanssittiin humppaa elävän musiikin tahdissa jopa seitsemänä iltana viikossa. Sohvin Krouvista kehittyi ainutlaatuinen ruoka-seurustelupaikka, yliopiston olohuone 1980-luvun loppupuolella. Ravintolan kesähöysteenä on palvellut vuodesta 1968 Jyväskylän ensimmäinen terassi. Ks. Laulu Sohville (Risto Urrio / Jukka Komppa)

Uusiin käsiin ravintola pääsi 1988 syksyllä, kun Juha Oksanen ja Veikko Mäkelä ostivat paikan ja uudistettu Sohwi avasi ovensa 4.10.1988.



1.8.2013 tehtiin sukupolven vaihdos, kun Juhan tytär Hanna-Riikka Oksanen siirtyi toimitusjohtajaksi.

Sohwi - uudistuva perinteiden vaalija

Sohwin kuuluisa henki, sohwilaisuus, "Sohwiilings" on säilynyt vuosikymmenten läpi. Eräänlaisena sulatusuunina toimiva ravintola ei hyljeksi vanhempiakaan asiakkaita. Monet gradut ovat saaneet silauksensa Sohwin Gradunurkkauksessa.

Back to sixties -slogan tunnelmanluojana on näkynyt sisustuksessa. Marilyn on katsellut vuosia "Namin" eli ylätasanteen seinillä kuin sanoisi: You will like it! Sohwin historia näkyy jo kauas kadulle. Yli 40 vuoden ajalta erilaiset logot tervehtivät tulijaa ja viestivät pysyvyyttä, olemassaolon ihanuutta ja varmuutta.

Sohwin loosit herättivät ansaittua huomiota. Suomalais-Saksalaisen yhdistyksen Stammtisch aloitti nimikkoloossien ketjun 1990. Seurasi Valkosipulikillan Allium sativum, teatterislaisten Ars Gratia Artis ja Sohwin Kekkiklubi. Sohwin historiaan on aina kuulunut seurustelu, jota on tukenut ajan hengen mukainen musiikki, dj-vetoinen klubitoiminta, talk show Ihana kaunis Juhani -teemalla jne.

1999 remontissa katto kohosi ja maailman valoa tulvi sisään isoista ikkunoista. Loosit saivat väistyä "akvaarioremontin" yhteydessä. Pian muutkin kaupungin ravintolat seurasivat trendiä perässä ja ikkunat aukesivat läpinäkyviksi monessa muussakin kuppilassa.

Sohwin Kulttuuripalkinnosta on tullut jo käsite, jota ilman Yläkaupungin vappu köyhtyisi. Palkintoa on jaettu vuodesta 1992. Jyväskylän Rautatieläisten Mieskuoro on juhlistanut Sohwin vapussa vuodesta 1991. Ks. palkinnonsaajat luettelo. Sohwin entisiä aktiviteetteja on yli 10 vuotta poljettu Sohwi Pyöräilee musiikkilegenda Ykä Mattilan (1948-2008) johdolla sekä edelleen jatkuvat syksyn kohotus, Sohwin olympialaiset sekä äitienpäivän tienoilla patikoitava Miesten Askel.

Innovatiivista ruokakulttuuria

Sohwin keittiö on edelleen maankuulu. Ruokakulttuuri ei ole jämähtänyt 60-luvulle, eikä 80-luvulle, vaan elää ja voimistuu ravintolan muun kehityksen mukana uuden vuosituhannen kulinaristisia aatoksia kunnioittaen.

Asiakas ei saa perinteistä á la Carte -listaa, vaan upean tuplavinyylin kokoisen Food Albumin. Maaliskuussa 2015 julkistettiin jo järjestyksessään 10. Food Album vol X.

Sohwin keittiö

Sohwin keittiötä on luotsannut keväästä 2003 saakka Kati Lemiläinen, joka oli 23-vuotias saadessaan keittiöpäällikön pestin, varmaan kaupungin nuorimpia kyseisen tehtävän hoitaneita tekijöitä. Vuoden 2014 lopulla hänelle tuli palvelusvuosia



Sohwin riveissä täyteen 17 vuotta.

Vuonna 2005 julkaistiin ensimmäinen the Food Album, jolloin ruokalista vaihtoi asuaan tuplavinyyliin näköiseksi ja -kokoiseksi. Food Albumien alkuvuosina markkinoinnissa käytettiin musiikkimaailmasta tuttuja keinoja, uusia ruokalistoja mainostettiin bändijulisteilla, flyereillä ja T-paidoilla. Food Albumien julkareita juhlittiin alkuvuosina isosti; kaikki annokset myytiin -50 % alennuksella julkaisupäivänä ja illalla oli vielä bändi esiintymässä ravintolasalissa. Juhlan ansainnutta kymppialbumia mainostettiin etukäteen Food Album Vol X -logolla painatetuilla kangaskasseilla ja rintanapeilla, ja julkaripäivänä myytiin puoleen hintaan kolmisen sataa annosta.

Food Albumeilla on kokeiltu monenlaisia, yllätyksellisiäkin makuelämyksiä, joista eräs mieleen painuva tapaus oli maksaburgeri. Skullboysit riehuivat jälkiruokalistalla useiden vuosien ajan ja huumoria on piisannut ensimmäisillä listoilla muutenkin. Nykyään tunnelma Food Albumilla on hieman aikuistunut, mutta pientä pilkettä silmäkulmassa on edelleen havaittavissa.

Vuoden 2012 keväällä, jo Food Album Vol VII:n ilmestyttyä tuli sen mukana ajan henkeen sopiva uudistus; vinyylialbumin välistä löytyikin pyöreä, vinyylilevyn näköinen Sesonkilista, joka vaihtuu vuodenaikojen mukaan. Sesonkilistan ansiosta keittiömme pystyy paremmin käyttämään sesongin mukaisia raaka-aineita sekä kokeilemaan erityyppisiä annoksia, joita jatkossa voisi poimia tulevalle Food Albumille.

Viime vuosina keittiössämme on korostunut käsillä tekemisen arvostus, teollisia elintarvikkeita pyritään välttämään ja mahdollisimman paljon tehdään itse. Lähiruoka-ajattelua olemme toteuttaneet ostamalla myös mm. sieniä ja marjoja yksityisiltä henkilöiltä sekä kalaa päivittäin naapurikorttelissa sijaitsevalta Kalaliike Mäkiseltä. Syksyllä 2012 myyntiin tuli myös petäjävetisen Sate Herkkutuotteen käsintehtyä suklaata. Keväällä 2013 otettiin myyntiin Limousin pihvikarjan lihaa läheiseltä Lehtolan tilalta Puuppolasta. Kevään 2013 sesonkilistalla olevan mustikkakukon mustikat olivat keittiöpäällikön poimimia. 2014 Food Album ysillä mukaan tulivat Liisankankaan Jäätelöt Muurasjärveltä Pihtiputaan kupeesta ja aivan läheltä parin korttelin päästä T*Barbequen mausteita ja kastikkeita.

Jatkossa aiomme edelleen panostaa hyvään laatu- ja hintasuhteeseen sekä pyrkiä lisäämään paikallisten tuotteiden käyttöä.