

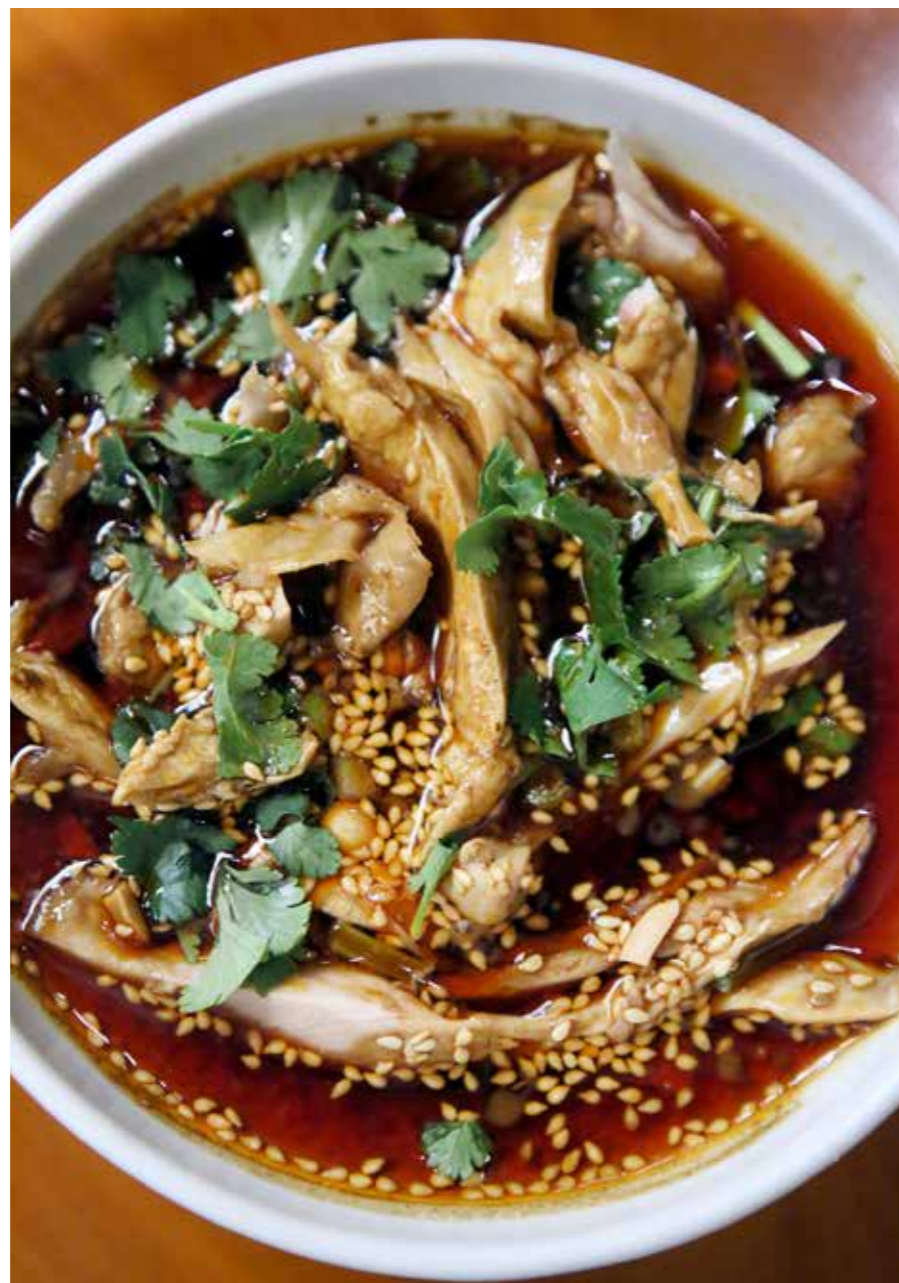
Viisi varmaa Pekingissä

Kielletty kaupunki, Kiinan muuri ja syöminen: Pekingin kävijän kolmas rasti on ajan ja vaivan arvoinen. Kun Pekingin ankka ja hot pot on testattu, kansankuppi-loista löytää loputtomasti herkkuja kaikilla mausteilla.

TEKSTI JA KUVAT **Mika Remes**

Peking on megapoliksi erikoinen. Kaupungin keskipiste on keisareiden koti, valtava muurien taakse kätkeytyvä Kielletty kaupunki ja sen kymmenet palatsit. Sitä kiertää laaja hutongien labyrinttimäinen verkosto. Hutongit ovat matalista, harmaista tiilistä muurattuja pieniä taloja, joissa aikoinaan asuivat keisareiden virkamiehet, upseerit, palatsin tuhannet palvelijat, kauppiat ja käsityöläiset. Mitä korkeampi asema arvoasteikolla, sitä lähempänä palatsia sai asua. Hutongeissa asutaan edelleen. Kiinaa rautaisella otteella hallitsevalle kommunistipuolueelle hutongit ovat hankala tapaus. Ne ovat arvokas muisto menneestä, mutta samalla tulppana keskustan kehittämiselle. Kymmenet hutong-korttelit on jo revitty maan tasalle.

Toivottavasti loput saavat jäädä. Nii-



Tämä sivu: Toinen maailma.
Pekingin hutongeissa voi kohdata apinäkuninkaan.

Viereinen sivu: Luksusta.
Loistohotelli Grand Hyattin Made in China -ravintolan kylmä kanakeitto korianterilla ja seesamilla.



Aittoa tunnelmaa. Suuri osa Pekingin keskustaa muodostuu sokkeloisista hutongeista.

den kujilta löytää Pekingin herkullisimmillaan ja kiehtovimmillaan. Olen hortoillut aamupäivän *Un Tourin* ruokaopas **Garth Wilsonin** kannoilla tutustumassa hutongien tarjontaan. Olen syönyt vaatimattomissa pikkukuppiloissa kapeiden kujien varrella tuoretta friteerattua tofua, pussulla täytettyjä kuohkeita buneja, lusikoinut tutisevaa soijamaitovanukasta ja ryyständy fermentoitua mungopapumehua, jota lapotaan kauhalla tankista mukiin. Maailmanluokan makuelämyksiä lähes ilmaiseksi.

AMERIKKALAINEN ravintolakonsultti **Garth Wilson** on asunut yli vuosikymmenen Pekingissä ja nähnyt, miten muutokset sitä mylläävät. Kun Wilson tuli vuonna 2002 Pekingiin, kuumiin juttu kaupungissa oli huono, kehoista raaka-aineista tehty ylihintainen pizza. Piz-

zalle pekingiläisten kuitenkin piti päästä, sillä se oli coolia. Nyt ympäri kaupunkia löytyy artesaanipizzerioita, jotka käyttävät puhvelinmaidosta tehtyä Italiasta lennätettyä mozzarellaa. ”Pekingiläiset ovat nykyään – kiitos pöyristyttävien ruokaskandaalien – tarkkoja siitä, että ruoka on aitoa ja kunnolla tehtyä. Jos avaat suomalaisen ravintolan Pekingiin, ruoan pitää olla tismalleen sellaista, mitä Suomessakin syödään”, opastaa Wilson.

Pekingiläiset syövät ulkona enemmän kuin muualla Kiinassa. Asunnot ovat pieniä, kokkaaminen vie arvokasta yhdessäoloaikaa. On helpompi kokoon-tua ravintolassa yhteisen pöydän ääreen kuin kotona. ”Sen takia kansankuppilat ovat erittäin halpoja ja tasokkaita. Useat ravintolat ovat erikoistuneet tiettyyn juttuun, jonka ne hallitsevat täydellisesti. Hintataso nousee koko ajan elintason

kohotessa. Ne ravintolat pärjäävät, jotka pitävät kiinni ruoan laadusta ja järkevistä hinnoista”, Wilson sanoo.

TRB Restaurant, joka vielä viime vuonna tunnettiin nimellä *Temple Restaurant*, edustaa Pekingin ravintolalentän yläkvartaalia. Ranskalaiseen keittiöön perustuva moderni ja näyttävä fine dining on pekingiläisille silkkaa eksotiikkaa. TRB Restaurantiin mennään hämmästyttävään länsimaisesta ruokaosaamisesta. TRB:n pääkokkina kesään 2017 asti toiminut **Franck Pelux** muistuttaa, että Pekingissä lähes kaikki nimeltä tunnetut kokit ovat länsimaisia.

”Kokkien nostaminen esille ei kuulu kiinalaiseen kulttuuriin. Peking on keisarillisten ja sinällään upeiden perinteidensä vanki. Jos haluat nähdä ravintolakulttuurin tulevaisuuteen, mene Shanghaihin”, sanoo Pelux.”

1 Siji Minfu: keisarillista ankkaa

MIKÄ: Pekingissä ei tiedä käyneensä, ellei ole syönyt Pekingin ankkaa. Ruokalajina se on mainittu jo 1300-luvun keittokirjassa. Kiinan keisarit innostuivat kokonaisen paahdetun ankan syömisestä 1400-luvulla. Vuonna 1416 Pekingissä aloitti ensimmäinen ankkaravintola *Bianyifang*, joka toimii edelleen ketjuksi laajentuneena. 1800-luvulla ravintola *Quanjude* keksi nykyisen menetelmän paahattaa kaulastaan roikkuvia ankoja uunissa savuamattomalla jujube-puulla. Parhaasta ankkaravintolasta voi väitellä loputtomiin. Ylellisten ravintoloiden kärkisija kuuluu *Duck de Chinelle*. Moni vannoo *Siji Minfun* nimeen. Paistoperinteet täydellisesti hallitseva ketju tarjoaa ankan erinomaisella hinta-laatu-suhteella. Nanchizi Dajie -kadun Siji Minfun ikkunoista aukeaa maisema yli vallihaudan Kielletyn kaupungin muureille.

MITÄ: Ankan lisäksi uuvuttavan pitkältä listalta löytyy myös muita pekingiläisiä ruokia. Höyrytetty luomukukkakaali sekä lumipavut sienillä ovat sopivan kepeät lisukkeet rasvaiselle ankalta. Ennen paistamista ankkoihin on puhallettu ilmaa siten, että nahka irtaantuu lihasta. Se mahdollistaa nahan paahduttamisen rapeaksi. Itse paistaminen kestää noin tunnin. Ankan paloittelu asiakkaan pöydän luona on juhla tapahtuma. Vaatii taitoa, jotta palat saadaan siivutettua sataan osaan tarjotimelle. Roipheet kiikutetaan keittiöön, mistä ne pian palaavat höyryävänä keittone. Nahka dipataan sokeriin ja liha pak-suun hedelmäkastikkeeseen. Maineensa veroista? Ehdottomasti!

MILJÖÖ: Siji Minfu on kuin salakapakka: päälle päin vaatimattomaan taloon astutaan kadulta kahden punaruskean verhon välistä. Paikan nimeä ei lue missään englanniksi. Sisältä löytyy kahteen kerrokseen levittäytyvä tyylikäs ravintola. Tunnelma yläkerran salissa on kotoisampi. Alasalissa paistetaan syömisen



Vakaa veitsikäsi. Siji Minfussa Pekingin ankan paloittelu tehdään asiakkaan pöydässä.

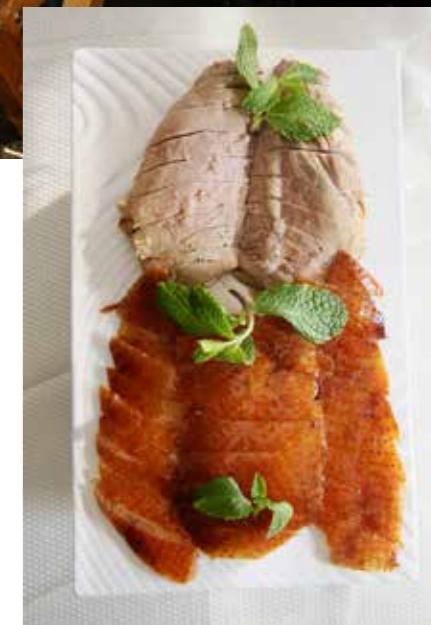
lomassa ankoja, mikä tarjoaa kiinnostavaa kulinaarista viihdettä.

MEININKI: Siji Minfu on lounaalla ja iltaisin täpötäynnä, mutta iltapäivästä tilaa löytyy molemmista kerroksista.

LASKU: Kokonainen Pekingin anka maksaa 20 euroa. Loppulasku lisukkeiden ja oluiden kanssa kapuaa 42 euroon.

Siji Minfu

11, Nanchizi Dajie, Dongcheng (Kielletyn kaupungin itäisen portin vieressä)



Valmis annos. Pekingin ankan leikkaaminen kauniiksi annokseksi on oma taiteenlajinsa.



Oikealla: Kalakeitto sichuanilaisittain. Chilin tarkoitus on vain maustaa liemi.

Vasemmalla: Keisarillinen kohtelu. Made in Chinassa saa ylellistä palvelua.

2 Made in China: Kent ja Kiinan ihmeet

MIKÄ: Loistohotelli *Grand Hyattin* lipulaivaravintolan *Made in Chinan* helanvartija *Kent Jin Qian* paistattelee parrasvaloissa, kun kansainväliset lehdet esittelevät kiinalaisen keittiön mestareita. Chef Kent, kuten hänet julkisuudessa tunnetaan, on ollut alusta alkaen mukana vuonna 2003 avatussa *Made in Chinassa*. Kent kiertää yhdessä *Grand Hyattin* ravintoloiden pääkeittiömentarin *Martin Aw Yongin* kanssa Kiinan maakuntia vuosittain etsimässä paikallisten kotikeittiöiden makuaarteita. Parhaat ohjeet kiikutetaan Pekingiin Kentin keittiöön versioitavaksi. *Made In China* toimii siis kiinalaisen keittiön näyteikkunana maailmalle. Mikä parasta, Kent ei kansainvälistä ruokia kaikkien suuhun sopivaksi vaan miettii, miten ne toimisivat entistä paremmin.

MITÄ: Lista on makuretki Kiinan kahdeksaan pääkeittiöön. Perinteinen maapähkinäinen kung po -kana versioidaan käyttämällä kolmea eri chilityyppiä ja korvaamalla maapähkinä macada-

mia-pähkinöillä, koska se Kentin mielestä tekee annoksesta paremman makuisen. Pekingin ankkaa Kent ei ole keksinyt uudelleen. Se paistetaan perinteiseen tapaan puu-uunissa ja leikataan asiakkaan pöydän luona seremoniaalisesti osiin. Kokonainen anka on turhan jytty valinta yhdelle. Ilta aloitetaan pienellä kylmällä ankkakeitolla korianterin, seesaminsienten ja maapähkinöiden kera. Öljyinen liemi nostaa ankan maun hienosti esiin. Keittolinjaa jatkaa yksinkertainen kampsimpukka tuoreilla sienillä. Pääruoksi sichuanilaista kalaa. Liemeen on isketty kouratolkulla pieniä chilejä. Niiden tarkoitus on maustaa liemi, ei päätyä suuhun. Chilisyyt jääkin inhimilliselle tasolle. Napakkalihainen kalalaji pysyy kielimuurin takana mysteerinä. Viinilistalta kiinalainen *Kanaan Wine-ryn* riesling ei makuhermoja villitse, jos ei vammautakaan.

MILJÖÖ: *Made in China* on onnistunut yhdistelemään olohuoneista rentoutta ja luksusta. Pitkää salia rytmittää kolme

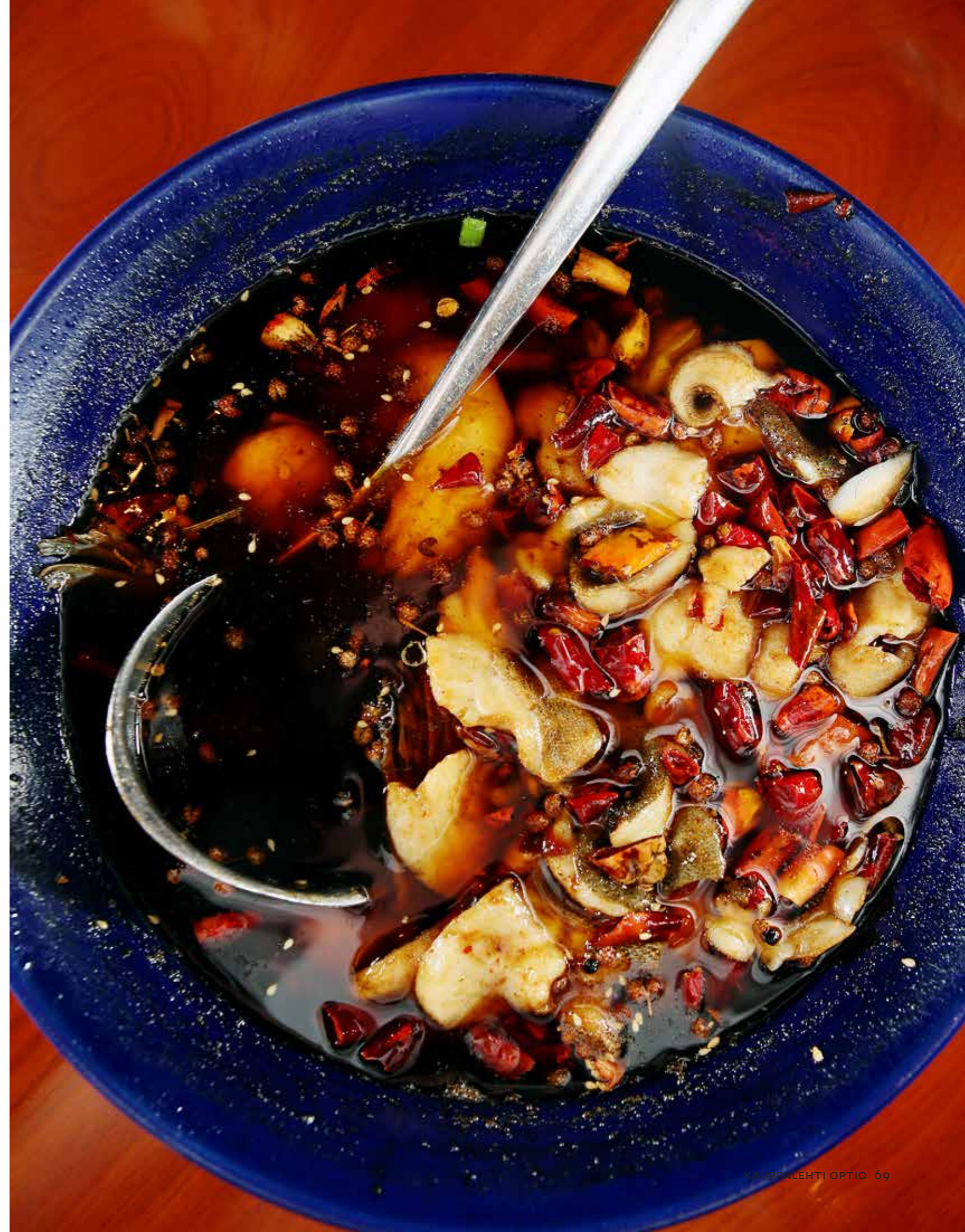
eri lasisermien takana toimivaa keittiötä. Kokkien eloisa urakointi näkyy ja kuuluu saliin, mikä luo hyvää tunnelmaa. Seinille on koottu kiinalaista perinne-esineistöä.

MEININKI: *Made in Chinan* tyyllitelty kotikeittiöruoka vetoaa paikallisten makuhermoin, useimmissa pöydissä puhe soljuu kiinaksi. Luksushotellissa tarjoilu on sulavaa ja kaikki hoituu englanniksi. *Made in China* on ravintola, josta on Pekingissä hyvä aloittaa ylellisen turvallisesti tutustumisen paikalliseen ruokakulttuuriin.

MAKSU: Miljöö ja herraskainen palvelu maksavat: kahden alkuruoan, pääruoan ja jälkiruoan illallinen parilla viinilasilla maksaa yhdeltä lähes 80 euroa. Anteliaista annoksista tosin söisi kaksikin.

Made in China

1 East Chang An Avenue (Grand Hyatt),
p. +86 10 8618 1234





Mieleenpainuvaa. Ju Bao Yuan tarjoaa autenttisen pekingiläisen hot pot-kokemuksen.

tian keskellä on hiillillä täytetty metallilieriö. Astiaan tarjoilija kaataa kuumaa vettä, heittää mausteyrtilit ja toivotun chilimäärän sekaan. Liemen kiehuessa listalta ruksataan mieleiset raaka-aineet. Käyn ruokaoppaanani toimivan Sunny Fun kanssa vaihtoehdot läpi. Hot potiin päätyy pulleita luuytimiä, ohuita lammassiivuja, lampaan vatsalaukkua, marinoituja valkosipuleja, kiinalaisia sieniä sekä rapeita salaatteja. Lisukelistalta Sunny Fu suosittelee tuhtia, paksua seesamikastiketta, johon ruokaa dipataan. Dippisooseja kannattaa aina valita, ne tekevät lopputuloksesta kiinnostavamman makuista. Ainekset kypsyvät muutamassa minuutissa liemessä. Valitsemamme semitulinen liemi on turhankin leppoisa. Ensi kerralla vedetään hiki pintaan kunnolla – eli pekingiläisittäin.

MILJÖÖ: Kahteen kerrokseen levittäytynyt Ju Bao Yuan on tiivistunnelmainen parisataapaikkainen ravintola. Seinät ovat kivilaattaa, pöydät lähellä toisiaan. Ylimääräistä koristekrääsää ei ole. Yläsalissa on myös looseja, joissa on enemmän rauhaa uppoutua asiaan.

MEININKI: Ju Bao Yuanissa on aina täyttä, hälinä ja vilske ovat sen mukaisia. Turisteja ei näille kulmille eksy, vaikkei kaukana keskustasta olla. Saan edustaa länsimaita käyntikerralla kaikessa rauhassa. Ju Bao Yuanissa ollaan siis aidon asian äärellä. Palvelu hoituu peripekingiläiseen tapaan ripeästi ja turhia tunteilematta. Kun suosio on suuri, ravintola pitää vaihtuvuuden parhaansa mukaan hyvänä.

LASKU: Kahden hengen perusteellinen hotpottailu oluiden kera maksaa 190 yuania, vajaat 25 euroa.

Ju Bao Yuan

Ju Bao Yuan, Niujie Street, Xi Cheng, metrolinja 7, Guang An Menin asema, exit C

3 Ju Bao Yuan: hot pot kuumottaa

MIKÄ: Vuosituhat sitten Kiinaan vyöryneet mongolijoukot bongasivat hävitystöiden lomassa jotain kulinaarisesti kiinnostavaa: keittopadat, joihin nakattiin mausteiseen liemeen lihaa ja kasviksia kypsytään. Kyseessä oli hot pot. Pekingissä on nykyisin tuhansia hot pot-ravintoloita. Suosion ymmärtää: hot pot-padan ympärille on hauska kokoontua porukalla, ja jokainen saa viskata porisevaan liemeen, mitä mieli tekee. Hot potin makuun pääsee helposti ravintolakatu Ghost Streetin turistiryysissä tai supersuosittu sichuanilaisen Haidilaon ympäri vuorokauden auki olevissa ketjuravintoloissa. Todella autenttisen hot pot -elä-

myksen tarjoaa kiinanmuslimien asuttaman Xi Chengin alueen Ju Bao Yuan aivan Niujien moskeijan tuntumassa. Turisteja ei näy, englantia ei puhu kukaan, kaikki on kirjoitettu kiinaksi, joten oppaan palkkaaminen kannattaa – niin kuin kannattaa muutenkin Pekingin ruokaskeneen tutustuessa. Viator on kätevä sivusto oppaan etsimiseen.

MITÄ: Ju Bao Yuanissa pöytä varataan sisääntuloaulasta. Valotaululta voi seurata – jos ymmärtää kiinaa – mistä oma pöytä vapautuu. Ju Bao Yuanissa käytetään perinteisiä mongolien suosimia messinkisiä hot poteja, joissa keittoas-

4 TRB: eurooppalaisia yllätyksiä

MIKÄ: Belgialainen ravintoloitsija Ignace Leclair sai vuosikymmenen alussa Pekingin kaupungilta haltuunsa 600 vuotta vanhan temppelialueen. Leclair rakennutti temppelin uudempaan sivurakennukseen oman kulinaarisen temppe-linsä, jossa palvotaan eurooppalaisen fine diningin saavutuksia. Itse temppeeliin Leclair ei saanut kajota. Valmista tuli loppuvuonna 2011. Kompleksi sai nimen Temple Restaurant, joka vaihtui viime keväänä muotoon TRB Hutong. Ravintolan valmistumista seurattiin mielenkiinnolla, sillä Leclair oli jo näyttänyt kykynsä kätilöimällä käyntiin New Yorkin suuren pojan Daniel Boulud'n Maison Boulud'n Pekingin olympialaisten alla. TRB on vakiinnuttanut asemansa eurooppalaisen ruoan taiturina. Laadun lukkona toimi tämän vuoden kesään asti ranskalainen Franck Pelux. ”En tiedä seuraajaani, mutta ei sillä ole väliä. TRB tarjoaa modernia ranskalaista fine diningia riippumatta siitä, kuka keittiötä komentaa. Ainoastaan raaka-aineista voi huomata, että Aasiassa ollaan”, selvittää käyntikeralla lähtötunnelmissa oleva Pelux.

MITÄ: Pekingissä ei vetele liian lyhyt ruokalista. TRB:ssäkin alku- ja pääruokavaihtoehtoja on reilusti ja päälle vielä maistelumenu, joista viiden lajin The Classic tarjoaa silmää hivelevää tyylyttelyä ja nokkelia makuyhdistelmiä. Marinoidusta turnipsista on näpperleilyä aidon näköisiä ravioleja rapu-kaviaari-korianterimajoneesitaytteellä. Joulukuusen koristetta muistuttava omenageelipallo kätkee sisälleen hanhenmaksapateeta. Paistettu ruijanpallas perunamuusin ja voi-valkoviinikastikkeen kera on pomminvarma yhdistelmä, mutta tähänkin annokseen on tuotu visuaalista hokkuspökkusta asettamalla kalan viereen mustekalan musteella värjätty keksiverkko. Ruokien maut ovat onnistuneita, mutta vähempi kikkailu tekisi terää. Toisaalta juuri keittiön taikatempuista asiakkaat TRB:ssä maksavat.



Ainutlaatuinen lokaatio. TRB Restaurant sijaitsee vanhalla temppelialueella.



MILJÖÖ: Nykyisessä ravintolasalissa kasattiin 1960-luvulla ensimmäiset mustavalkotelevisiot kommunistipuolueen eliitille. Remontin suunnitellut sveitsiläinen suunnittelutoimisto Hassell on säilyttänyt tehdasajoilta jyvät betonipylväät. Sisustus on suorita linjoja, vaaleita sävyjä, viileää modernia nykytaidetta. Loungen baarista avautuu näköala vanhaan temppeeliin.

MEININKI: TRB:hen pekingiläiset tulevat vaikuttamaan eurooppalaisesta keittotaiteesta. Asiakkaiden enemmistö koostuu vieraita kestitsevistä bisnesporukoista ja kolmikymppisistä pariskunnista, jotka hämmästyttävällä intohimolla keskittyvät älypuhelimensa räpläämiseen.

LASKU: Maistelumenü viinien kanssa maksaa 140 euroa, mikä on Pekingissä paljon, mutta länsimaisittain kohtuullinen.

Yllä: Ranskalainen. Franck Peloux on tuonut eurooppalaisen fine diningin ilot Pekingin TRB-ravintolaan.

Alla: Taidonnäyte. Glaseeratun omenageelipallon sisällä on hanhenmaksaa.



TRB Restaurant

23, Shatan Beijie, Dongcheng, www.trb-hutong.com



Uskottava. Nice Rice on hipsterihenkinen poikkeus Pekingin tarjonnassa.

5 Nice Rice: makumatka Hunaniin

MIKÄ: *Nice Rice* on erikoistunut eteläisen Kiinan Hunanin provinssin keittiöön. Nimi johdattaa harhaan, sillä riisiruokiin paikalla ei ole erityissuhdetta. Hunanilaiset ruoat tunnetaan tulisuudestaan, mutta Pekingissä keittiö käyttää useimmissa annoksissaan chilejä ja pippureita armeliaasti. Hauskasti laadittu ruokalista kertoo annokset kuvin ja tekstein kiinaksi ja englanniksi. Nice Rice sijaitsee alun perin Jiaodaokoussa, missä se nousi nopeasti Pekingin hipstereiden suosikiksi maukkaasti modernisoituilla ruoillaan. Perustajarouva **Dan Dan** pisti vuonna 2012 faniensa harmiksi paikan kiinni ja lähti kiertämään maailmaa. Pari vuotta sitten Nice Rice avattiin Kielletyn kaupungin itäpuolella uudessa osoitteessa hurraahuutojen säestyksellä.

MITÄ: Annokset sopivat kahdelle jaettavaksi, joten kuppeja kannattaa tilata pöytään reilusti. Kasvisyöjille Nice Rice tarjoaa paljon kiinnostavaa niin kylmissä kuin lämpimissä annoksissa. Soijakastikkeessa marinoidut retikkasiivut ja siivutetut lootuksenjuuret hapanimeläkastikkeessa ovat hyvä aloitus lounaalle. Uppopaistettu tofu tulee tulisen chilin ja kiinalaisen nurmilaukan kanssa. ”Rosvo-



Raikas ote. Nice Rice -ravintolan possunmaksaa, valkosipulia, chiliä ja kevätsipulia.

tyyliin” ohueksi siivutettu ja paistettu possunmaksaa tarjotaan runsaan chilin, valkosipulin ja kevätsipulin kera. Kyyti-pojaksi löytyy paikallisia oluita. Niitä kannattaa kokeilla, Pekingiin on ilmaantunut viime vuosina tasokas pienpanimo poikineen. Tasapainoinen ja kevyesti humalainen *Panda Brew'n* Kuding Pale Ale on oiva kaveri maksalle.

MILJÖÖ: Nice Ricen vetovoima syntyy kaikkia kiinalaiskliseistä välttävästä valoisasta sisustuksesta. Nice Rice voisi sijaita yhtä hyvin Lontoossa tai Kööpenhaminassa. Tiiliseinät on maalattu valkeaksi, paljasta betonia löytyy palkeissa, seinällä on hauskaa grafiikkaa ja julisteita, huonekalut ovat skandinaavista retroa, hyllyillä on hullunkurisia

koriste-esineitä. Yläkerran saliin mahtuu hyvin isompikin seurue syömään.

MEININKI: Kanta-asiakaskunta koostuu kolmikymppisistä ravintolatrendejä seuraavista paikallisista sekä Pekingissä asuvista koti-ikävästä parantavista eurooppalaisista. Lounasajan lopulla tilaa yleensä löytyy hyvin. Illalliselle kannattaa varata pöytä.

MAKSU: Neljän ruokalajin lounas kahdelle oluineen kustantaa vajaat 25 euroa.

Nice Rice

23 Dongsieriao, Dongcheng, metro Dongs, p. +86 10 8408 4345

Kokeile kaikkea

PEKINGIN ruokakaduilla tiskit pullistelevat friteerattuja toukkia, rapsakoita heinäsiirkoja ja rouskuvia skorpioneja. Niiden syöminen on pekingiläiselle luonnollista kuin piimäpurkin korkkaaminen suomalaiselle. Suositulla Wangfujingin ruokakadulla voi seistä toljottaa kokuksen edessä miettimässä, maistaako skorpioneja vai ei. Pienet, muutama sentin mittaiset öljyssä uppoaistettut skorpionit ovat lävistettyinä puutikussa samalla sekä veistoksellinen että irvokas näky. Rohkea tarttuu tikkuun ja rouskuttaa skorpionin yksi kerrallaan. Maku on kevyesti pekoninen, itse asiassa mainio. Ruokakatu tarjoaa muutenkin mykistävän valikoiman kokeiltavaa. On merisiiliä, vatsalaukua, hanhenkallaa, rapukakkuja. Loppukadusta ei enää jaksa edes miettiä, mitä syödä, kunhan kokeilee. Kaikki on hyvää ja tuoretta. Illan päätteeksi pysähdytään vaatimattoman kioskin kohdalla. Sen edessä jonotetaan jianbingiä. Se on taitavasti paistettu ohut räiskälä, joka on sivelty kananmunalla ja maustekastikkeella, täytetty pekoniilla, salaattilla, kevätsipulilla, yrteillä ja maustemajoneesilla. Maailman paras grilliruoka. Ikinä!

ANNA PEKINGIN YLLÄTTÄÄ

SUKELLA AINUTLAATUISEEN KAUPUNKIIN, JOSSA IKIVANHAT PERINTEET JA MODERNI ELÄMÄNMENO SEKOITTUVAT.



Rauhoitu muinaisten temppelien äärellä upeita koristeita ihailen, astele kielletyn kaupungin palatsialueella ja vieraile Kiinan muurilla, joka huokuu historiallisten dynastioiden eksotiikkaa. Lennämme itämaisella mystiikallaan säväyttävään Pekingiin useita kertoja viikossa. Osta lentosi nyt **finnair.fi**.