



Olutsampo

1/2011

II vuosikerta

JYVÄSKYLÄN OLUTKULTTUURISEURAN JÄSENJULKAISU

Olutreformin aika koittaa

Jo Ruotsin vallan ajoilta asti Suomessa on ollut vallalla vääristynyt, eliitin sanelema alkoholipolitiikka, jolla on asteittain hävitetty perinteinen kohtuullisuuteen perustunut juomakulttuuri. Liki 80 vuoden takaisesta kumoutumisesta huolimatta kielto- ja seurauksia näkee yhä alkoholipolitiikassa ja kansalaisten vapaa-ajan käyttäytymisessä. Suomen on aika ottaa askel kohti niin henkisesti kuin fyysisestikin terveempää yhteiskuntaa.

Kuten yhdistyksemme on aikaisemmissa kannanotoissaan todennut, mieleemme on iskostettu ajatus suomalaisista kansana, joka ei osaa käyttäytyä, eikä varsinkaan nauttia alkoholia. Osaamme vain juoda kirkasta viinaa ja rikkoa sen siivittämänä niin tavaroita kuin ihmisiäkin. Niin kutsutuissa sivistysvaltioissa kuten Ruotsissa, jossa on erityisen hanakasti puhuttu suomalaisesta viinapäästä, on taas mieluusti teeskennelty nautittavan se kuuluisa yksi lasillinen viiniä hyvässä seurassa henkeviä keskustellen. Eri kansojen ja kulttuurien historiaan ja niiden suhteeseen alkoholiin emme pureudu nyt syvällisemmin, mutta todettakoon kootusti, että ihminen on osannut juoda alkoholia koko sivistyksen olemassaolon ajan. Aikakaudesta tai paikasta riippumatta kohtuullista juomista on pidetty kuta kuinkin aina arvossa ja päihtyneenäkin käyttäytymisensä hillitseviä ihmisiä on kunnioitettu. Tämä oli totta myös entisajan Suomessa. Myöskin ihmisiä, jotka eivät ole pystyneet hillitsemään alkoholinkäyttöään ja käyttäytymistään on ollut aina niin meillä kuin muuallakin. Eksessiivisen punaviinin nauttimisen tuomia haittoja ovat poistaneet yhtä tuskallisesti ja samoin metodein niin Sokrates kuin



GEMÜTLICHKEIT! Olutkulttuuriseuran jäsenistö osoittaa kunnioitustaan reformille.

yliopistojemme filosofian fuksitkin.

Suomalainen viinapää on siis myytti. Mutta miksi tällainen mielikuvituksen tuote on saanut niin merkittävän jalansijan suomalaisessa alkoholikeskustelussa? Täytyy muistaa, että suuri osa 1800-luvun suomalaisista vaikuttajista oli, jos eivät varsinaisesti itse raittiita, niin ainakin kansan raittiutta kannattavia miehiä. Myöhempinäkin aikoina vuosisadan vaihteessa ja 1900-luvulla monet alkoholia tutkineet henkilöt ovat olleet raittiusseurojen jäseniä, mikä on aiheuttanut selvän vääristymän, mitä ei vain olla syystä tai toisesta kummemmin kyseenalaistettu.

Jyväskylän Olutkulttuuriseura tarjoaa Suomen alkoholipolitiikan uudistamiseksi Olutreformia, jonka päämääränä on tuoda kohtuullinen alkoholinkäyttö takaisin suomalaisen elämänmenoon ylenpalttisen humalahakuisuuden tilalle. Reformiin kuuluu olennaisena osana myös tapakulttuurin vahvistaminen varsinkin oluen osalta. On vastuutonta ja lyhytnäköistä vaatia pelkästään

veronalennuksia ja oluttuoppien tai viinilasillisten kioskimyyntiä yhteiskunnassa, jossa on totuttu tarkan valvonnan alla juomiseen. Asenne muutoksen aikaansaaminen onkin välttämätöntä yhtäaikaisesti niin kansan kuin päättäjienkin keskuudessa - Olutreformin on nimenomaan käytävä läpi kulutusketjun kaikki lenkit.

Suomi on perinteisesti olutmaa, ja siksi oluen sosiaalisen arvostuksen palauttaminen on erityisen huomion kohteena. Myös sahtiperinteemme elvyttäminen on tärkeää ja eräänä seuran tavoitteena onkin nostaa sahti kansainvälisesti suosituksi perinnejuomaksi pohjoisena vaihtoehtona belgialaisen lambicin rinnalle. Lisäksi ravintola-alan koulutuksessa tulee panostaa nykyistä huomattavasti enemmän oluttuntemuksen lisäämiseen, mikä omalta osaltaan edesauttaa kuluttajien tottumusten muutosta henkilökunnan edustaessa asiantuntevampaa tasoa. Poliittisen vaikuttamisen piirissä alkoholijuomien veroluokat tulee poistaa ja samalla verotusta olisi ryhdyttävä asteittain keventä-

mään keskieuropalaiselle tasolle, mikä elvyttäisi kotimaista panimo- ja ravintolatoimintaa. Mietojen alkoholijuomien vapaa vähittäiskauppamyyni on mahdollistettava käsiterajan mukaisesti ja mieltävaltaisesta 4,7% rajapyykistä on pikimmiten luovuttava.

Olutreformin keskeinen elinkeinoelämän linjaus on painotuksen siirto nykyisestä globaalista suurtuottajamallista alueelliseen ja paikalliseen pientuotantoon; kuluttajalla on oikeus saada nauttia tuoretta, korkealaatuaista lähioletta ja edellytykset tälle on luotava ja turvattava. Muutos on kivuttominta toteuttaa markkinatalouden ehdoin; uusyrityksille on tarjottava uskotavia taloudellisia kannusteita. Yleisesti pienpanimo toiminnalle on saatava palautetuksi käsityöläisyyden asema ja arvonanto; ulosmyyntioikeuden on oltava itsestäänselvyys, mikä alentaisi kynnystä uusien pienpanimoiden syntymiseen ja siten paikallisen yritysryhmän kasvuun.

Artikkeli jatkuu takasivulla. ->

PÄÄKIRJOITUS



Keväinen tervehdys, hyvät olutharrastajat!

Tätä kirjoitettaessa pitkä ja kylmä talvi alkaa vihdoinkin olla takanapäin. Kauppojen oluthyllyilläkin alkaa näkyä kevään merkkejä paksumpien savuoluiden ja portterien jäädessä hieman taka-alalle ja vehnäoluiden noustessa paremmin näkyviin. Yksi varma kevään merkki on myös

belgialaisen Grass Bockin, veikeän vihreän oluen ilmaantuminen kauppojen ja ravintoloiden tarjontaan.

Belgiasta puheen ollen, lupasin viime numerossa lehden irtautuvan hieman Saksa-painotuksestaan ja siirtyvän seuraavaksi käsittelemään tarkemmin Belgian oluttarjontaa ja -kulttuuria. Olutreformin ja suomalaisen ravintolahistorian käsittely vei tilaa lehdestä kuitenkin niin paljon, että belgioluisiin tutustuminen siirtyy seuraavaan numeroon. Kesää odotellessa voitte lukea mielenkiintoisen artikkelin juhannusperinteen historiasta ja tutustua oluiden hyötykäyttöön ruoanlaitossa.

Tämän lehden pääaiheena on kuitenkin Suomen ravintolahistoria,

josta allekirjoittanut piti teknisistä ongelmista huolimatta hyvin vastaanotetun esitelmän helmikuuisessa olutkulttuurisillalla. Esitelmämateriaalien pohjalta on koostettu huomattavasti laajennettu artikkeli, jonka voitte lukea tästä lehdestä sivulta 4 alkaen.

Olutkulttuuriseura voi hyvin ja lehtemmekin tuntee painetta kasvaakseen entistä suuremmaksi. Otamme mielellämme olutharrastajien artikkelia julkaistavaksi tulevissa numeroissa. Vapaamuotoisia juttuja ja jutun aiheita voi lähettää osoitteeseen olutsampo@olutkulttuuriseura.fi.

Iloista kevään jatkoa,

*päätoimittaja
Teemu Sandblom*

PUHEENJOHTAJALTA



Olutmietintöjä

Uusi vuosi - uudet oluet, vai miten se nyt meni. Edellisestä julkaisusta on kulunut jo hieman reilu neljännesvuosi ja sinä aikana on tapahtunut seuran piirissä paljon.

Tärkeimpänä asiana on tietenkin helmikuun 18. päivänä pidetty vuosikokous, jossa valittiin ensimmäinen varsinainen hallitus sekä todettiin, että puheenjohtajan tointa tulee jatkossakin hoitamaan sama henkilö. Ennen vuosikokousta seuran toimintaa oli hallituksen sijasta ohjannut kon-

sistori, jonka tehtäviin oli myös kuulunut kaikkien tilaisuuksien aktiivinen järjestäminen sekä usein myös puheiden, lehden ja tiedotteiden tuottaminen ja esittäminen. Uutta toimintamallia voisi teoriassa verrata vaikkapa kaupungin toimintaan; yhdistyksen hallitus määrittää suuret linjat ja tekee päätökset tapahtumiin osallistumisista tai niiden järjestämisestä ja konsistori puolestaan päättää, kuinka asiat käytännössä hoidetaan ja toteuttaa suunnitelmat. Konsistori toimii siis ikään kuin esikuntaelimenä jäsentason ja ylimmän johdon välillä. Konsistoriin on koottu myös erityisalojen osaamista, kuten lainopillista ja lääketieteellistä.

Tänä keväänä Olutkulttuuriseura nousee jaloilleen myös konkreettisesti osallistumalla Kesäyön marssi -tapahtumaan Vantaalla toukokuun lopulla. Kesäyön marssissa seuran osasto taittaa 30 kilometrin matkan ja yöpyy nos-

talgisesti puolijoukkueteltassa. Yhdistys palkitsee marssiin osallistujat tapahtuman muistonauhalla. Alustava ilmoittautuminen on tehty, mutta kehoitan kuitenkin kaikkia tapahtumasta kiinnostuneita ottamaan yhteyttä puheenjohtajaan lisäohjeiden saamiseksi. Tapahtumaan siirrytään näillä näkymin yhteiskuljetuksella.

Seura tulee myös entistä tarmokkaammin järjestämään liikunnallisia, tai muutenkin aktiivisempia tapahtumia kevään ja kesän mittaan. Yhtenä mainittakoon iloinen ja reipasmielinen urheilumerkkiin oikeuttava suorituspäivä, josta informoidaan jäsenistöä myöhemmin.

Reipasta, raikasta, vaan ei raivo-raitista kevättä toivottaen!

*puheenjohtaja
Sampo J. Välimaa*

LYHYESTI

Olutkirjasto aloittaa toimintansa

Jyväskylän Olutkulttuuriseura ry aloitti huhtikuussa olutaiheisen kirjastotoiminnan. Kirjasto tulee sijoittumaan toistaiseksi ravintola Vihreän Haltiattaren tiloihin. Seura pyrkii keräämään lahjoituksina tai lainaksi osoitettuna monipuolista olut- ja alkoholi-aiheista kirjallisuutta.

Kirjoja voi toimittaa seuran toimistolle, puheenjohtajalle tai suoraan ravintola Vihreään Haltiattareen. Kirjat kortistoidaan sekä varustetaan exlibriksellä. Kirjoista tullaan huolehtimaan asianmukaisesti. Ajantasaista kirjaluetteloa tullaan julkaisemaan seuran kotisivuilla.

Anheuser-Busch osti Goose Islandin

Maailman suurin panimotoimija Anheuser-Busch InBev osti maaliskuun lopussa osake-enemmistön chicagolaisesta Goose Island-panimosta. Panimon johtaja ja entinen panimomestari **Greg Hall** vakuutti huolestuneille oluen ystäville kaupan merkitsevän vain laajentunutta tuotantokapasiteettia panimolle, eikä A-B tule puuttumaan panimon toimintaan. Myös panimojätti itse on vakuutellut hyvätahitoisuuttaan, mutta aika tulee näyttämään Goose Islandin kohdalla.

Tampereen Tuulensuusta Vuoden Olutravintola 2011

Helsinki Beer Festivalin kutsumaraati on valinnut Vuoden Olutravintolaksi tamperelaisen Gastro-pub Tuulensuun. Raati, johon kuuluu myös jyväskyläläinen olut-tuntija **Hannu Nikulainen**, kiiteli ravintolan laajaa omatuontioluiden valikoimaa, monipuolista ruokalistaa sekä henkilökunnan asiantuntemusta. Tämä on jo toinen kerta, kun vuoden olutravintola löytyy Tampereelta; edellisen kerran valinta osui panimoravintola Plevnaan vuonna 2008.

OLUTSAMPO -LEHTI

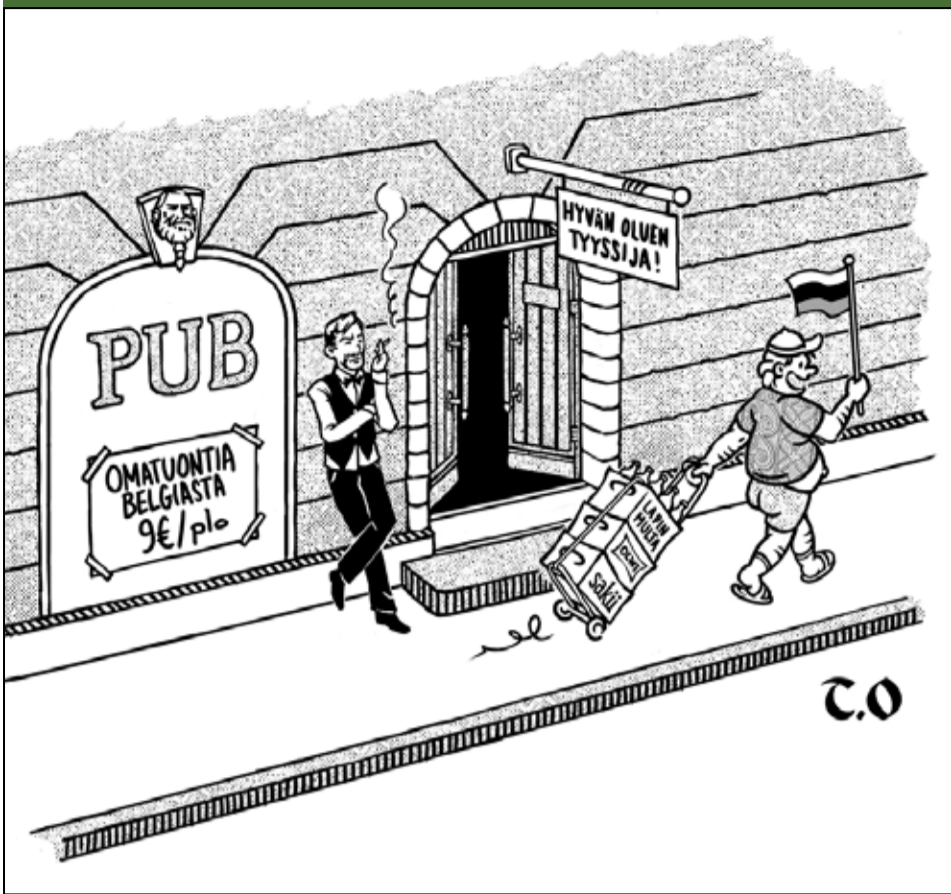
Päätoimittaja Teemu Sandblom
Toimitus S.J. Välimaa, Mikko Tyni (AD), Tarkko Oikkonen
Julkaisija puheenjohtaja Sampo J. Välimaa
Kustantaja Jyväskylän Olutkulttuuriseura ry

Sitoutumaton kausijulkaisu
 Ilmestyy 4 krt. vuodessa
 II. vuosikerta

Toimitus: Puistokatu 3 b 31, 40100 Jyväskylä
 Sähköposti: olutsampo@olutkulttuuriseura.fi

Painosmäärä: 300 kpl
 Painopaikka: Jyväskylän Yliopistopaino

VAAHTOPÄÄT



JÄRJESTÖLAULU

Olutkulttuuriseuran konsistori on valinnut virallisen järjestölaulun. Lauluksi valikoitui olutkulttuuriklassikko, Wilhelm “Wiga” Gabrielin vuonna 1935 säveltämä ja ystävänsä Klaus Siegfried Richterin sanoittama “In München steht ein Hofbräuhaus”, jonka suomensi Erkki Ainamo luultavimmin 1950-luvulla. Muokkasimme ainoastaan suomennoksen kertosaettä vastaamaan tarkemmin alkuperäisen tekstin käyttämiä baijerilaismurteen ilmaisuja. “G’suffa” on baijerilaisessa kielenkäytössä juomakehotus, siinä missä alkuperäissuomennoksen “jumba” ei oikeastaan sisällä mitään merkitystä.

Vierellä Isar lainehtii,
 “Grüss Gott!” kansa tervehtii,
 Tiesi näin Müncheniin jo vie,
 sille ei vertaista lie.

Halvalla siellä vettä saa,
 vaan se verta laimentaa.
 Hyvä jos viinimalja on,
 sarkka on voittamaton.

Siell’ Hofbräuhausin kellarit,
 yks, kaks, juokaa
 olvituopit, tynnyrit,
 yks, kaks, juokaa!
 On siellä tuttu kilpa tää,
 yks, kaks, juokaa;
 kuin paljon veikolla kesti pää,
 kun aamulla jo sinne saa,
 niin kiista illaksi ratkeaa.
 Siis suunta on Hofbräuhaus!

Wilhelm Gabriel / Klaus S. Richter
 Suom. Erkki Ainamo
 Muutokset: OKS / 2011.

JÄSENASIAA

Puheenjohtaja Välimaa
 Olutliiton hallitukseen

Helsingissä huhtikuun 9. päivänä pidetyssä Olutliiton vuosikokouksessa yhdistyksemme puheenjohtaja **Sampo J. Välimaa** valittiin liiton uuteen hallitukseen. Valinta avaa Jyväskylän Olutkulttuuriseuralle eturivin paikan Suomen suurimman kuluttajajärjestön toiminnassa. Yhdistyksen jäsenistö onnittelee puheenjohtajaa.

Heino Tiilikaisesta
 kunniajäsen

Helmikuussa pidetyn vuosikokouksen yhteydessä Suomen Olutseuran kunniapuheenjohtaja ja Olutposti-lehden päätoimittaja **Heino Tiilikainen** valittiin yhdistyksen kunniajäseneksi. Tiilikainen on tehnyt huomattavan työn suomalaisen olutkulttuurin edistämiseksi niin järjestötoiminnassa kuin lehtimiehenäkin.

Olutkulttuuriseuralle
 uusi hallitus

Jyväskylän Olutkulttuuriseura ry:n vuosikokous järjestettiin Jyväskylässä hotelli Cumuluksessa perjantaina 18.2. Kokouksessa muodostettiin yhdistyksen ensimmäinen varsinainen hallitus. Puheenjohtajana jatkaa Välimaa. Muun hallituksen kokoonpano on seuraava:

- jäsen, toiminnanjohtaja Pyökkö
- jäsen, paikallisos. joht. Salojärvi
- jäsen, päätoimittaja Sandblom
- varajäsen Partanen
- varajäsen Tyni
- I. tilintarkastaja Aidantausta
- II. tilintarkastaja Värri

Välimaan I. hallituksen toimikausi on kevääseen 2012.

Koulutus- ja konsultointi-
 toiminta alkaa

Yhdistys on aloittanut koulutus- ja konsulttipalvelun tarjoamisen. Tarpeisiin sovitettuja, räätälöityjä koulutustilaisuuksia ja esitelmiä järjestetään erilaisille yhteisöille. Tiedustelut toivotaan osoitettavan suoraan puheenjohtajalle.

Seuran tapahtumia

Jyväskylän Olutkulttuuriseura osallistuu Vantaalla 27.5. järjestettävään **Kesäyön marssi**-liikuntatapahtumaan. Marssijoukkue on ilmoitettu alustavasti, mutta kiinnostuneilla on vielä tilaisuus päästä mukaan ottamalla yhteyttä puheenjohtajaan.

Seuraava, **VI Olutkulttuuri-ilta** järjestetään kesäkuun alkupuolella. Teemana on Olutreformihanke, jota käsitellään puheenvuoroissa eri näkökulmista. Luvassa on myös paneelikeskustelu aiheen tiimoilta sekä juhlapuhe.

Kuukausittaiset jäsenkokoontumiset jatkuvat normaaliin tapaan ravintola Old Brick’s Inn:n alakerrassa aina kuukauden ensimmäisenä keskiviikkona klo 18 alkaen. Tilaisuuksiin ovat tervetulleita niin jäsenet, kuin muutkin oluenystävät ja olutkulttuurista kiinnostuneet. Jäsenkokoontumisissa vapaata keskustelua ja yhdessäoloa sekä olutaiheisia alustuksia.

Jäsenmaksut ja
 lahjoitukset

Seuran pankkitili: 104535-764716 (Nordea), jäsenmaksu ensisijaisesti osoitettua viitenumeroa käyttäen. Jyväskylän Olutkulttuuriseura ry ottaa vastaan rahallisia lahjoituksia valistustoimintansa edistämiseksi.

Jäsenyys

Seuran jäsenyydestä kiinnostuneita kehoitetaan osallistumaan kuukausittaisiin jäsenkokoontumisiin tai ottamaan suoraan yhteyttä seuran johtoon.

Jäsenlomake on myös täytävissä seuran internet-sivuilla, www.olutkulttuuriseura.fi. Täytetty jäsenlomake toimitetaan seuran toimistoon tai puheenjohtajalle.

Vuotuinen jäsenmaksu on 20 euroa. Jäsenmaksuista saadut tulot käytetään tapahtumien järjestämiseen ja jäsenetuuksien kehittämiseen sekä valistustoiminnan edistämiseen.

Neljä vuosikymmentä jyvaskyläläistä ravintolaelämää

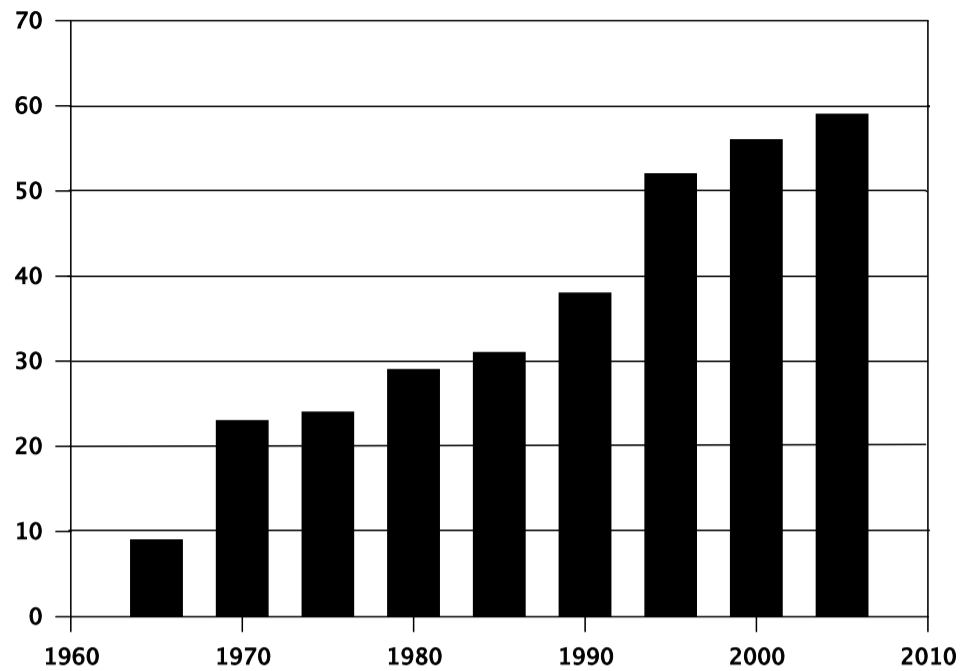
Tässä artikkelissa perehdytään keskioluen vapautumisesta seuranneeseen ravintolaelinkeinon rakennemuutokseen keskikokoisen suomalaiskaupungin näkökulmasta.

Tarkastelujaksoksi on rajattu vuodet 1969-2010. Varsinainen tutkimusaineisto on kerätty viiden vuoden tarkkuudella. On siten mahdollista, että yksittäisiä lyhytikäisiä toimijoita, joiden toiminta on sekä alkanut että päättynyt viisivuotisjaksolla, ei näy tässä tutkimuksessa. Luettelomuotoisen aineiston syventämiseksi on suoritettu haastatteluja Jyvaskylän alueella vaikuttaneilta ravintolatoimijoilta sekä kerätty muistitietoa asiakaskunnalta. Lisäksi artikkelissa esitellään lyhyesti suomalaisen alkoholilainsäädännön ja panimotoiminnan muutoksia yleisesti ja sivutaan niiden suorja ja välillisiä vaikutuksia ravintolakulttuuriin.

Yleistä taustaa olut- ja ravintolahistorialle 1900-luvulla

Vuonna 1919 voimaan tulleen kieltolain kumoutuessa kansanäänestyksen myötävaikutuksella 1932, se korvautui nk. väkijuomalailla. Sisällöllisesti väkijuomalaissa oli kuitenkin huomattavan paljon kieltolain henkeä. Tämä näkyi selvimmin kaupunkien ja maaseudun eriarvoisuudessa; alkoholijuomia oli tarjolla käytännössä vain kaupungeissa ja kaupaloissa - huomattakoon, että 1930-luvulla lähes 80 prosenttia Suomen väestöstä asui maaseudulla. Lisäksi uusi laki loi pohjan Alkoholiliikkeen (myöh. Alko) täydelliselle monopolille alkoholijuomien osalta sekä määritteli ensi kertaa nykyisinkin käytössä olevat oluen veroluokat.

Panimotoiminta oli Suomessa alkanut jo 1800-luvun puolessavälissä ja panimojen määrä kasvoi tasaisesti 1900-luvun alkuvuosikymmenille. Kieltolain vaikutuksesta panimojen määrä väheni ja



Jyvaskylän ravintoloiden volyymivaihtelu vuodesta 1965 vuoteen 2005.

jäljelle jääneet keskittyivät valmistamaan lähinnä mietoja mallasjuomia ja limonadeja. Kuitenkin vielä vuonna 1932 Suomessa oli panimoja yhteensä nelisenkymmentä, mutta vuosikymmenen lopussa määrä oli laskenut noin kolmeenkymmeneen ja väheni edelleen sotien jälkeisinä vuosina. Määrän laskuun vaikutti useita tekijöitä, kuten Alkoholiliikkeen valmistuslupakontrollin kiristyminen ja pulavuodet. Sotien jälkeen, maailmantalouden hitaan elpymisen myötä panimoalan edustajat esittivät kolmosoluen tuotannon uudelleen aloittamista, johon ryhdyttiin 1948 - kieltolain kumouduttua alkanut kolmosoluen tuotantohan oli lopetettu hetkellisesti 1942 mallasohran puutteen ja sodankäynnin vuoksi. 1960-luvulta alkaen lähes nykyinen jako suur- ja pienpanimoihin alkoi hahmottumaan räikeästi, kun alan suurimmat toimijat - tuolloin *Hartwall*, *Sinebrychhoff* ja *Mallasjuoma* - valtasivat markkinoita ostamalla kilvan pienempiä paikallisia panimoita. Niinpä vuoden 1968 lopulla maassa toimi enää 11 varsinaista panimoyritystä, joilla oli yhteensä 15 tuotantolaitosta.

1900-luvun alussa Turun ja Helsingin kaupunginvaltuustot ottivat käyttöön ravintoloiden luokittelun yhteiskunnan sosiaalista luokkajakoa mukailleen I, II ja III luokan ravintoloihin. Tämä käytäntö levisi sittemmin kaikkialle maahan, kumoutuakseen

lopullisesti vasta 1970-luvulla, yhteiskunnallisia rakennemuutoksia mukailleen. Väkijuomalain voimaantumisen myötä 30-luvulla otettiin lisäksi uutena luokituksena käyttöön nykymuotoiset anniskelu-oikeudet (A-, B-, C- ja "klubioikeudet"), alkujaan seitsemään alaluokkaan eriteltynä.

Olutravintolan käsite sanan nykyisessä merkityksessä nimenomaan oluttarjontaan keskittyneenä ja laajan valikoiman tuontiluita omaavana ravintolana alkoi hahmottua vasta 1980-luvulla, kun tällaiseen profiiliin alkoi ensi kertaa olla jonkinlaiset reaaliset mahdollisuudet. Toisaalta omaan aikaansa ja kontekstiinsa suhteutettuna tällaisia piirteitä voidaan nähdä myös Alkoholiliikkeen 1930-luvulla Helsinkiin avaamissa kahdessa "olutravintolassa" (nimiltään *Alko* ja *Alkola*) ja 60-70 -lukujen taitteen *brittipubi-buumin* ravintoloissa, mikäli kriteereinä pidetään juuri oluella ja olutkulttuurilla tapahtuvaa erottautumista, joka herätti jo aikalaisissa huomiota ja poikkesi ns. valtavirrasta riittävässä määrin. Olisikin anakronistista ja tarpeetonta yrittää sovittaa olutravintola-käsitteen nykyistä sisältöä tuolloisiin toimijoihin.

Jyvaskylän ravintolaelämää 1800-luvulla

Jyvaskylän kaupunki perustettiin 1837 ja ensimmäinen ravintola, "**Strengin trahtööri**" aloitti toi-

mintansa jo vuotta myöhemmin. Alkuun ravintolaoikeuksia myönnettiin käytännössä vain yhdelle toimijalle kerrallaan ja 1860-luvulle tultaessa ravintoloita oli vielä vain yhdeksän kappaletta. Kun kaupungin päättäjät raittiusseuraa myöten huomasivat ylikireän ravintolaoikeuspolitiikan vain lisäävän valvomattomia salakapakoita ja alkoholin haittavaikutuksia, käytäntöä lievennettiin ja vanhaan lainkohtaan nojautuen perustettiin kaupunginkellari, jossa työväen alkoholinkäytön ajateltiin olevan paremmin hallittavissa. Pian tämän jälkeen julkisiksi rahvaan anniskelupaikoiksi nousivat kaupungin kaksi konditoriaa, joista sai pääasiassa liköörejä ja maustettuja viinoja.

Vuosisadan vaihteesta 1900-luvun puoliväliin

Itsenäistymisen jälkeisinä merkittävimpinä ravintolahistorian tapahtumina voidaan pitää **Alvar Aallon** suunnitteleman Työväentalon ravintolatoiminnan alkua 1925 sekä hotelli **Jyväshovin** perustamista 1938. Keskeinen toimija oli myös nykyisen Torikeskuksen paikalla toiminut ravintola **Maakunta**, joka edellämainittujen tavoin käsitti useamman eri osaston. Näiden korkean profiilin paikkojen ohella kaupungissa oli paljon miesten kahviloita, ns. "pränttäpaikkoja", joiden asiakaskunta koostui lähinnä työmiehistä ja kulkureista. Jos näissä paikoissa näkyi naisia, olivat he yleensä prostituoituja, mikä lienee vaikuttanut yksittäisten naisten ravintoloissa käymisen paheksuttavuuteen myöhempinäkin aikoina. Tästä kategoriasta voidaan nostaa esimerkkeinä esiin **Merihelmi** Väinönkadulla, **Suomi-kahvila** Kilpisenkadulla ja **Rutasen kahvila** Vapaudenkadulla. Mielenkiintoisena seikkana monissa aikalaiskuvauksissa kerrotaan näistä paikoista paljon ns. toisen käden tietona, harva kertoja tunnustaa itse käyneensä niissä.

1940- ja 1950-luvuilta alkaen Keskimäällä oli tukeva jalansija

Jyväskylän ravintolaelämässä. Omassa ajassaan kiintoisia tulokkaita - eräänlaisia lähiö- tai esikaupunkiravintoloita ennen aikaansa - olivat silloisen Valtion Tykkitehtaan alueen tuntumaan Syrjälään avatut **Jyvä-Matti** eli "Bunkkeri" ja viereinen Keski- maan ravintola, myöhempi **Mörssäri**. Sotia edeltänyttä ja myös niiden jälkeistä ravintola- kulttuuria leimasi vahvasti voima- kas luokkajaottelu ja selkeä koreografia: huoliteltu pukeutu- minen ja pöytiintarjoilu olivat itsestäänselvyksiä. Elävää mu- siikkia ja tanssihuveja oli tarjolla lähinnä korkeampiluokkaisissa ra- vintoloissa. 50-luvun Jyväskylässä Työväentalon ravintolat tarjosivat enimmillään jopa 500 asiakas- paikkaa. I-luokan teatteriravintola eli **Tirra** oli tuolloin tasokkaan illanviettopaikan maineessa.

Jyväskylän väkiluvun ja kaupunki- profiilin dramaattinen muutos 1940-luvun alle 10 000:n asuk- kaan pikkukaupungista 1960- luvun lopun liki 60 000:n asuk- kaan yliopistokaupungiksi heijas- tui myös ravintolahistoriaan. Lyhyessä ajassa tapahtunut väestörakenteen muutos sekä samanaikainen ravintolakult- tuurin yleisen liberalisoitumisen ensimmäinen aalto muokkasi tulevien vuosikymmenten ravin- tolakehitystä selkeästi. Harppaus 60-luvun alun konservatiivisesta ravintolamaisemasta nuorekkaa- seen disko- ja baaritarjontaan oli suurin yksittäinen murrosvaihe kaupungin ravintolaliiketoimin- nan historiassa.

Keskioluen vapautumisesta 1980-luvulle

Suomalainen olutkulttuuri natisi historian liitoksissaan "keskiolut- lain" tullessa voimaan tammi- kuussa 1969. Uusi laki avasi portit lähestulkoon vapaalle ravintolaliiketoiminnalle. Tätä ajankohtaa on syytä pitää todel- lisenä vedenjakajana suomalaista ravintolakulttuuria tarkastel- taessa ja valtaosa sen ilmiöistä on tavalla tai toisella liitännäisiä siihen. Verrattaessa vuosien 1965 ja 1970 ravintolalistauksia puhe- linluetteloissa, onkin anniskelu- ravintoloiden määrä Jyväskylän kaupungissa lähes kolminker- taistunut. Uusia tulokkaita oli

ilmaantunut runsaasti; muun muassa konserttipaikkana tun- nettu ylioppilaskunnan ravintola **Ilokivi**, **Topikatti**, **Raatikam- mari**, **Raatikellari** ja Työväen- talossa toiminut **Keltainen Viiva** sekä edelleenkin vaikuttavat **Kierre** ja **Sohvin Krouvi** (nyk. **Sohwi**). Myös osa vanhemmista ravintoloista uudisti samoihin aikoihin imagoaan pysyäkseen ajan hengessä. Edempänä mai- nittu brittipubi-buumi sivuutti Jyväskylän ensimmäisessä aallos- saan, mutta Työväentalossa toimi- neen **Kansanravintolan**, tuttavali- semmin "Polsun" nk. pyöreä sali (nykyinen **O'Malley's**) muuttui Jyväskylän ensimmäiseksi varsi- naiseksi pubiksi itsepalvelu- periaatteella 1973. Oli poikkeuk- sellista voida nauttia olut tiskiltä seisaltaan päällystakki yllä.

Oma ilmiönsä oli joidenkin perinteisten kahviloiden profiilin- muutos keskioluen vapautumisen myötä. Monen kahvilan osalta keskiolut osoittautui nopeasti kahvia tuottavammaksi myynti- artikkeliksi. Jyväskylässä tällai- sia profiililtaan 60-luvun lopulla muuttuneita olivat **Valion Baari** Kauppakadulla sekä tuolloin hil- jattain aloittaneet **Ruthin Vintti** ja ns. **Ylä-Ruth**. Voidaankin todeta, että 1960-luvun mittaan termin "baari" merkitys muuttui viittaamaan amerikkalaishenki- sestä kahvi- ja jäätelöbaarista yhä selkeämmin nimenomaan keski- olutkahvilaan.

Toinen selkeä 1960-luvun ilmiö Jyväskylässä oli tavaratalojen tulo. Vuosikymmenen alkupuolella muutaman vuoden välein aloit- tivat Centrum, Tyynelä, Sokos ja Asko. Kaikissa tavarataloissa oli tyypillisesti kahvila, mutta Sokok- sen yhteydessä myös kaksi varsi- naista ravintolaa, **Ukkometso** ja **Homenokka**. Näköalaravin- tolana tunnettu Ukkometso sai inspiraationsa amerikkalaisista korkeatasoisista tanssi- ja ilta- ravintoloista ja muistetaankin 70-luvun aikalaiskuvauksissa Kauppakadun "baarikerroksen" oleellisena osana. Tyynelän yläkerrassa 1971 laajennuksen myötä avattu kahvila-ravintola **Kultakäkönen** muuttui edellä mainittujen keskustakahvi- loiden tapaan hiljalleen olut- painotteisemmaksi ja edelleen


nuorisosuuntautuneeksi meno- paikaksi. Tyypillinen piirre 60-70-luvun kaupunkisuunnittelulle oli ulos- päin laajeneminen; myös Jyväskylä sai ensimmäiset lähiönsä. Tiheä asutus kantakaupungin ulko- puolella loi myös tilausta uusille ravintoloille ja 70-luvun mittaan aloittivat toimintansa muuta- man vuoden välein **Pupujussi**, **Bivo**, **Saihotupa** ja **Rentukka**. Alkujaan insinöörioppilaskun- nan omistama **Kierre** (aloittanut 1968) Kortepohjassa oli todelli- nen uranuurtaja lähiöravintoloi- den joukossa.

Varsinaisia ketjuravintoloita ei vielä 60-70-luvuilla juuri tunnet- tu. Poikkeuksena voidaan pitää ns. olutravintolakokeilun osana pe- rustettuja Alkon **Kantakrouveja**, jollainen aloitti myös Jyväskylässä Asema-aukiolla 1960-luvun puo- lessavälissä. Väkiluvun nopea kasvu ja yliopiston perustaminen korostivat nuorten ikäluokkien presenssiä ravintoloiden asiakas- kunnassa 1960-luvulla. Perinteik- kään Jyväshovin tanssiravintolan rinnalla aloittikin ensimmäinen Helsingin ulkopuolinen disko- teekki. Vähälukuisten hotelli- ravintoloiden joukossa ovensa avasi myös täysin uudentyyppi- nen yökerho **Rantasipi**-hotellin yhteydessä Laajavuorella 1968. Tämä aamuyöhön asti avoinna oleva yökerho oli pitkään ainoa laatuaan koko Keski-Suomessa ja

aikaansai jokalauantaisen taksi- rallin keskustasta Laajavuoreen muiden ravintoloiden suljettua ovensa. Laajavuoren kulta-aikaa jatkui aina 80-luvun loppupuolel- le saakka, jolloin jäljempänä käsiteltävä keskustapainotteisuus ja asiakaskäyttytymisen tendenssi- muutos liikkuvuutta suosivaksi muuttivat asetelmaa.

80-luvun pubeista 90-luvun yökerhoihin

1980-luvulla Jyväskylän ravintola- elämässä oli selkeä kasvukausi. Vuosikymmenen loppupuolta kohden ravintoloiden määrä kas- voi huomattavasti; vuonna 1980 puhelinluettelotiedot kertovat 29 ravintolasta, luvun ollessa 1990 jo 47. Tässä vaiheessa esimerkiksi selkeästi nuoremmille ikäryhmille suunnattujen yökerhojen ja menopaikkojen määrä monin- kertaistui hetkessä, kun **Circus Carnival** ja Cumulus-hotellin yhteydessä toiminut **Take 5** sekä **Ostarin Helmi** aloittivat. Ra- vintolat olivat nyt tulleet kiin- teäksi osaksi nuorten aikuisten elämäntapaa. Muutamien pitkä- ikäisten ravintoloiden taival puolestaan päättyi 80-luvulla; Maakunta sai väistyä Torikes- kuksen tieltä ja Ukkometso tuhoutui dramaattisesti yöllisessä tulipalossa 1981. Vuosikymmen oli myös ruokaravintoloiden aikaa, Keskimaa avasi seuruste- luravintolaksi linjatun **Rosson**



Maailman ainoa aito pispalalaisravintola, klassikko jo vuodesta 1968.

Avoinna ma-pe 11-02, la-su 12-02, tervetuloa!
Keittiömme palvelee ma-ti 11-19, ke-pe 11-21, la 12-21 ja su 12-19.

Pispalan valtatie 23, Tampere
www.pispalanpulteri.fi

Valion Baarin tilalle Kirkkopuiston laidalle 1985 ja ensimmäiset pizzeriat ilmaantuivat vähitellen katukuvaan. Selkeä muutosvaihe oli tapahtumassa, ravintoloissa käyminen arkipäiväistyä tuntuvasti ja tarjonnan oli mukauduttava siihen.

Pubeiksi identifioitumista alkoi niin ikään esiintyä 80-luvulla, vuosikymmenen lopulla esimerkiksi Kultakäkönen muuttui brittihenkiseksi **George's Pubiksi** ja E-liikkeen omistama **Matin Pub** aloitti jo aiemmin Kauppakadulla. Tyynelän konkurssin myötä George's Pub puolestaan siirtyi Keskimaan omistukseen ja uudistui **Tuoppisankariksi** vuonna 1990. Huomionarvoista on, että 60-lukulaisen "diskokonseptin" mukaan rakennettuihin ravintolatiloihin pääsi kadulta ainoastaan pienellä hissillä ja tämä vähensi osaltaan pubin suosiota. Lopulta Keskimaa vuokrasi Tuoppisankarin eteenpäin 1990-luvun puolessavälissä. Jyväskyläläisten olutharrastajien suosioon nousseen ja asiakaskunnaltaan varsin monenkirjavan pubin toiminta päättyi lopullisesti vuonna 1998 ja kiinteistö purettiin pian sen jälkeen.

Eräs Jyväskylän ravintolaelämän keskeinen vaikuttaja muisteli 80-luvun alkupuolta ajanjaksona, jolloin keskisolutta ei juuri tilattu ja kaksikin eri olutta tarjolla samassa ravintolassa oli jo poikkeuksellista - asiakkaiden suosiossa olivat tuolloin etupäässä drinkit. B-oikeudet omaavien ravintoloiden hinnoittelun tuli olla matalampi kuin A-oikeuksisten, joka jälkikäteen arvioituna varmasti ylläpiti "keskiolutbaarin" ja varsinaisen ravintolan välistä kynnystä perin korkeana. Kuvaava esimerkki tästä on aikalaismainonta, jossa A-oikeudet tuotiin selvästi esille, mikäli ravintolalla sellaiset oli. Oluen suosio alkoi kuitenkin 80-luvun puolivälissä lisääntyä tuntuvasti ja esimerkiksi Alko laajensi kysynnän kasvun myötä tuontiluiden valikoimaansa 20 merkkiin vuonna 1989. Ajanjaksolle oli ominaista myös ravintoloiden henkilökuntarakenteen muutos; perinteiset hovimestarit ja ovimiehet jäivät pois ja tarjoilijan roolikin muuttui itsepalvelun myötä ääritapauksissa pelkäksi juomanlas-

kijaksi. Orkesterivetoisen tanssimusiikin ohella ravintolaviihteenä asiakkaille oli ajoittain tarjolla 70-luvun puolella nykystandardein kiltinpuoleisia striptease-esityksiä ja 80-luvulla kuvaan ilmaantui videokaraoke.

1990-luvun alkuvuosina ravintolaelämä keskittyi entisestään keskustakortteleihin ja erityisesti Kauppakadun varrelle. Anniskelupolitiikka väljentyi ja muodollisuudet purkautuivat vähitellen käyttäytymis- ja pukeutumiskoodissa ja asiakaskunnassa. Kuvainnollisesti voidaan sanoa, että ravintola alkoi olla enenevässä määrin asiakkaita, eivätkä asiakkaat ravintolaa varten. Myös korttimaksut ilmaantuivat hiljalleen perinteisen käteisen rinnalle. Ensimmäisiä uusia keskustaravintoloita oli 1992 toimintansa aloittanut **Jazz Bar**. Muita 90-luvun toimijoita olivat Raatikammarin tilalle tullut **Sir Alex** (sittemmin **Parnell's**) ja nykyisinkin toimivat **Hemingway's** ja **Old Brick's Inn** Kauppakadun loppupäässä sekä vahvemmin teemoittuneet kansanomaiset **Red Neck**, **Wankkuri** ja urheiluhenkinen **Matsi** Asemakadulla. Entisestään virkistyneen yöelämän nimiä olivat **Free Time**, **Club 73** ja **Wow**, joista kaksi viimeistä hotellien yhteydessä. 90-luvun mittaan aukioloajat tyypillisesti pitenivät ja nyt tämä koski myös muitakin kuin varsinaisia yökerhoja. Kuriositeettina mainittakoon myös kaupungin ainoa varsinainen erotiikkaravintola **Punainen Lyhty**, joka palautti stripteasen jyväskyläläiseen ravintolamaisemaan, joskin hengeltään varsin toisenlaisena kuin 60-luvulla. Aikalaismuisteluksen perusteella erityisinä olutravintoloina tuolloin profiloituivat Tuoppisankari ja Bricks joissa molemmissa tarjolla oli useita kymmeniä merkkejä.

Tässä yhteydessä on paikallaan mainita vielä eräs 90-luvulle ominainen ilmiö, ns. *panimoravintolabuumi*. Suurempia ja pienempiä panimoravintoloita nousi lähes jokaiseen kaupunkiin, mutta tyypillisesti nämä osoitautuivat varsin lyhytikäisiksi, muutamaa poikkeusta kuten tamperelaista **Plevnaa** lukuunottamatta. Pysyvämmäksi osaksi ilmiötä jäi sen sijaan useiden innovatiivisten pienpanimojen



Tilanne 1975

Kansanravintola	Homenokka	Raatikammari
Kantakrouvi	Jyväshovi	Raatikellari
Maakunta	Katinhätä	Sohwi
Seurahuone	Keltainen viiva	Topikatti
Teatteriravintola	Keskikeidas	Toro
Ukkometso	Kissanviikset	Raatihera

ilmaantumisen eri puolille maata. Jyväskyläänkin sai panimoravintolailmiöstä osansa, kun Työväentalon suojissa aloitti 1994 **Mestaripanimo** ja sen yhteydessä panimoravintola **Elissa**. Talon oluita tarjottiin myös olutkellari **Alvarissa**. Mestaripanimon olutmerkki oli nimeltään *Pesiaal*, joka viittasi Aallon 20-luvulla käyttämään ilmaisuun Työväentalon dekoraatioista. Pesiaalia ehdittiin valmistaa viitenä eri lajikkeena: vaaleana ja tummana lagerina, bockina, vehnäoluenä ja hyvin suosittuna Münchenertyyppisenä juhlaoluenä. Työväentalon ravintolatoiminnan päättyessä Keskimaan omistukseen 1999, panimotoiminnasta luovuttiin ja tuotantotilat muutettiin ravintolakäyttöön. Tarkastelemme Mestaripanimon vivahteikasta tarinaa myöhemmin erillisessä artikkelissa.

Vuosituhannen vaihdoksesta nykypäivään

Ravintolatarjonnan sirpaloituminen ja monipuolistuminen korostuivat entisestään 2000-luvulle tultaessa. Myös ravintoloiden elinikä lyheni, oli uudis-

tuttava muutaman vuoden välein ollakseen vaihtuvan asiakaskunnan silmissä ajan hermolla. Kilpailun kiristymisen ohella erikoistuminen yhä kapeampiin ravintolatyyppeihin nousi esille. Eräs 2000-luvun henkeä kuvaava ravintolaliiketoiminnan ilmiö on myös henkilöstöpolitiikan muutos; yhä suurempi osa työvoimasta niin tarjoilussa kuin järjestyksenvalvonnassa hankitaan ulkoistettuna.

Uuden vuosituhannen alkupuolella jyväskyläläisessä ravintolamaisemassa erottuivat uudet yökerhot ja toisaalta lisääntynyt lähiöravintoloiden määrä. Siinä missä varhaisvaiheen lähiöravintolat 40 vuotta sitten tarjosivat monipuolisesti ruokaa ja ohjelmaa, uudet tulijat profiloituivat selkeästi matalan hintatason ja rajoitetun juomavalikoiman paikoiksi. Tyypillisesti uuden ajan lähiöravintola toimiikin illan aloittelupaikkana. Tähän liittyen on asiallista mainita myös lähiöravintoloiden kaltaiset, mutta keskusta-alueelle sijoittuneet näkyvästi hinnalla kilpailevat kansanomaiset "juottolat", joita alkoi 2000-luvun puolella ilmaantua myös Jyväskylään.



Tilanne 2005

Jyväshovi	Fransmanni	Gastropub Jalo
Kissanviikset	Hemingway's	Giggling Marlin
Raatikellari	Jazz Bar	Grand Star Cafe
Sohwi	Matsi	Kharma
Topikatti	Old Brick's Inn	Memphis
Vesilinna	Punainen Lyhty	O'Malleys
Huviretki	Red Neck	Prague
Parnell's Kirkkopuisto	Wankkuri	RK Brasserie
Parnell's Cumulus	Explosive	Sandra
Part_1	Figaro	Scala
Ruthin vintti	Skipper	Shaker
Rosso Kirkkopuisto	Bar 68	Soolo
Rosso Jyväskeskus	Blomstedt	Vakiopaine
Pöllöwaari	Club Väinö	Vihreä Haltiatar
Amarillo	Colonial Bar & Club	
Franseska	Fever	

Nuorelle asiakaskunnalle suunnatuimpien ravintoloiden parissa kilpailu on kaikkein kovinta; kohdennettua tarjontaa on jo kauan ollut enemmän kuin asiakkaita. 2000-luvun jyväskyläläisiä yökerhoja olivat mm. paikallisin voimin pystytetty **Elohuvi**, sittemmin **Kharma**, sekä ketjuravintoloina kaupunkiin rantautuneet **Giggling Marlin**, **Inferno** ja **Ruma** sekä jatkuvasti ilmettään vaihtavat hotelliyökerhot, mm. **Sandra** ja **Night Life**. Ketju- ja franchising-ajattelu on leimallista nykyajan ravintolaliiketoiminnalle - valmiin identiteetin ja testatun konseptin houkutus on ymmärrettävästi suuri verrattuna tyhjistä aloittamiseen. Ongelmana kuitenkin on tarjonnan yksipuolistuminen ja suurtoimijoiden haluttomuus riskiottoon omaleimaisella lähesty-

misellä. Mielenkiintoisena poikkeuksena tähän voidaan mainita vahvasti jyväskyläläinen ilmiö, drinkkeihin erikoistunut **Shaker**, joka aloitti 2004 ja on niittänyt mainetta ensiluokkaisilla baarimestareillaan ja persoonallisilla juomasekoituksillaan.

Yökulkijoita houkuttelemaan lisääntyneen pikaruokatarjonnan rinnalle nousivat uutena ilmiönä myöhään auki olevat ravintolakeittiöt. Hotelli Alexandran yhteydessä 2005 aloittanut **Gastropub Jalo** esitteli jyväskyläläisille ensi kertaa pitkälle aamu-yöhön ulottuvan ruokatarjonnan. Laajalla olutvalikoimalla ja tasokkaalla keittiöllä erottautui myös tilojaan tuntuvasti laajentanut Old Brick's Inn, joka nykyisin lukeutuu kaupungin olutravintoloiden kärkikastiin. Yläkaupunkiaan ei vuosituhannen vaihteessa jäänyt

kuivaksi, Sohwin ja Ylä-Ruthin rinnalle oli ilmaantunut kaksi persoonallista ravintolaluomusta; profiileiltaan erilaiset mutta asemansa vakiinnuttaneet **Vihreä Haltiatar** ja **Vakiopaine**. Etenkin Vihreä Haltiatar on muodostunut oluenystävien epäviralliseksi mekaksi.

Oluttarjonta 2000-luvun kaupunkiravintoloissa on suppeimmillaankin usein oleellisesti monipuolisempaa, kuin mitä esimerkiksi 80-luvulla parhaimmillaan oli saatavilla. Paradoksaalista tähän nähden onkin, miten "yksi iso" on säilyttänyt kesto-suosikin asemansa suomalaisten kuluttajien sanastossa, vaikka lähes poikkeuksetta tiskintakainen kylmäkaappi tarjoaa vähintään perustason erikoisuudet. On surullista todeta, miten näiden "erikoisluiksi" leimattujen laadukkaiden tuontituotteiden osuus myynnistä erikoistuneemmissakin olutravintoloissa ei tahdo ylittää kolmannesta. Osa-syy tietysti löytyy täysin aiheellisestikin hinnoittelusta, jota ohjataan lopulta poliittisella tahdolla.

Tässä katsauksessa on käyty läpi historiallista kehityskulkua nykytilanteeseen, jota voisi kenties selkeimmin luonnehtia esteiden purkautumiseksi ns. kuluttajaa suosivan, aidosti monipuolisen olut- ja ravintolakulttuurin tieltä. Olisi tärkeää havahtua tiedostamaan saavutetut vapaudet ja nykytilanteen ainutlaatuisuus sen tarjoamine mahdollisuuksineen, joiden hyödyntäminen nykyisellä kulutus-suuntauksella on vielä aivan lapsenkengissä.

LÄHTEET

Jyväskylän / Keski-Suomen puhelinluettelot 1965-2009

Jyväskylän kaupungin / Jyväseudun yritysluettelot 1981-1999

Borg, Petteri: Alkoholilaki ja bulvaanijärjestelyt anniskelutoiminnassa, Kymenlaakson AMK 2010 (opin näytetyö)

Fredrikson, Erkki: Ravintolatoiminta Jyväskylässä 1800-luvulla, JY 1978 (pro gradu)

Hirvonen, Kauko (toim.): Kansankahvilasta Pesiaaliin - 80 vuotta JTY:n ravintoloita, Gummerus 1996

Latvus, Jorma: Ehdonalaisen elinkeinon viisi vuosikymmentä – Hotelli- ja ravintolaneuvosto ry 1946-1996, HRN 1996

Ojala, Jaana: Niinikankaan kulmalta Cafe Eloseen - Muisteluksia Jyväskylän kahvilaelämästä 1930-luvulta 1990-luvulle, Atena 1999

Sillanpää, Merja: Säännöstelty huvi - Suomalainen ravintola 1900-luvulla, SKS 2002 (väitöskirja)

Soini, Yrjö: Suomen majoitus- ja ravitsemuselinkeinoon vaiheet, Otava 1964

Turunen, Matti: Jos täytätte mun lasini - Suomalaisen panimo- ja virvoitusjuomateollisuuden vuosisata, Panimoliitto 2002

Vilkuna, Kustaa: Ravintolakulttuurin vuodet 1945-1995 (teoksessa Jyväskylän kirja, toim. Nummela Ilkka, Gummerus 1997)

Henkilöhaastattelut, 4 hlöä.
Asiakas- ja henkilökuntalausuntoja 15 kpl

*Teemu Sandblom
Mikko Tyni*

Lukijoita muistutetaan, että Jyväskylän Olutkulttuuriseuran jäsenkokoontumiset kuukauden ensimmäisenä keskiviikkona klo 18 alk. järjestetään seuraavasti:



Jyväskylä
ravintola Old Brick's Inn, alakerta
osoite, Kauppakatu 41
paikallisosaston johtaja, Mauri Salojärvi

Tampere
ravintola Kahdet Kasvot, alakerta
osoite, Kauppakatu 14
paikallisosaston johtaja, Tarkko Oikonen (ma.)

OLUTKULTTUURIN ILMIÖITÄ

Makuja menneiltä ajoilta

Kysymys miltä olut on maistunut menneinä aikoina on kiinnostanut joitakin oluenpanijoita niin paljon, että he ovat ryhtyneet panemaan olutta vanhoiin reseptein ja menetelmin.

Myös osa kuluttajista kiinnostuu oluesta, kun oluen mainitaan edustavan vanhaa aikaa, ja on valmis myös maksamaan tuosta kuriositeetista korkean hinnan. Vanhan ajan olut herättää monia kysymyksiä. Maistuuiko olut todella samalta kuin alunperin? Usein kukaan ei tiedä. Miten pitkälle oluenpanija on historian tulkinnassa mennyt? Jos vanha olut todella maistuisi nykysuuhun vastenmieliseltä, onko oluen panija kuitenkin muokannut reseptiä nykypäivän akupalettiin sopivaksi? Jos olut on sitten pahaa, onko panimomestari vain epäonnistunut oluen panossa? Miten paljon oluen valmistaja paljastaa oluesta? Onko tieto niin yksityiskohtaista, että oluen nauttija voisi itse punnita aitoutta, vai onko ainoa tieto muutama markkinalause etiketissä?

Tiedon lähteet

Oluenpanoa on dokumentoitu tuhansia vuosia. Ensimmäiset olutreseptit on löydetty hieroglyfeistä ja papyruksista. 1700-luvulta lähtien oluesta kirjoittaminen on ollut vilkasta ja myös panimoiden lokikirjoja on tallessa erityisesti 1800-1900 luvuilta. Vanhojen tekstien tulkinta ei ole aivan suoraviivaista. Erilaisia vanhan ajan mittayksiköitä on satoja, jo erilaisia tynnyrin tilavuutta kuvaavia mittayksiköitä on kymmeniä. Myöskään kaikki nykyään olennaiset mittalaitteet eivät olleet entisaikaan käytössä: Uutepitoisuuden mittaaminen ominaispainomittarilla ja oluen panon vaiheiden lämpötilan mittaaminen alkoi-ivat 1700-luvun loppupuolella. Hiivan ja muiden mikrobien rooli oluen panossa paljastui 1800-luvulla, joten vanhat tekstit eivät kerro kaikkea hiivasta ja käymisestä. Joissakin tapauksissa uutta tietoa on saatu analysoimalla vanhan olutpullon sisältöä.

Raaka-aineet

Oluen raaka-aineet ja valmistusmenetelmät ovat muuttuneet aikojen saatossa. Suoraan ei voida olettaa, että nykyisiä maltaita, humalia ja hiivoja käyttämällä syntyisi vanhan ajan olutta. Viljalajikkeet ja mallastusmenetelmät ovat olleet erilaisia. Nykyään ei esimerkiksi tiedetä tarkkaan, millaista oli 1700-1800-lukujen brittiläinen ruskea mallas (brown malt), tuon ajan porterin pääraaka-aine. Vanhan ajan maltaita voidaan jäljitellä paahtamalla ja savustamalla nykyaikaisia maltaita, mikä on toisaalta hankalaa tehdä kaupallisessa mittakaavassa. Toisaalta jotkut panimot näkevät hyvinkin paljon vaivaa aitouden tavoittelussa. Lontoolainen *Fuller'sin* panimo esimerkiksi kasvatti *Past Masters XX Strong Ale* olutta varten 1800-luvulla käytettyä Plumage Archer ohralajiketta. Humalissa nykyaikainen jalostus ja käsittely on tehnyt niistä aromikkaampia ja katkeropitoisempia. Monet saksalaiset ja brittiläiset humalat ovat historiallisten oluiden ystävien onneksi suhteellisen vähän jalostettuja kantoja.

Hiiva on sekä nykyaikaisissa että historiallisissa oluissa merkittävimpiä makuun vaikuttavia tekijöitä. Vaikka puhtaat hiivakannat tulivat käyttöön vasta 1800-luvun lopulla, oluthiivat ovat tiedostamatta jalostuneet panimoissa useita satoja vuosia. Käymisen herättämisessä suosittiin menetelmiä, jotka olivat aiemmin tuottaneet hyvää olutta, mikä johti hiivakantojen evoluutioon. Itse asiassa panimohiiva on täysin jalostuksen tuote, eikä sitä esiinny luonnossa sellaisenaan. Ennen 1880-lukua panimoiden hiivat olivat todennäköisesti usean eri hiivakannan sekoituksia. 1800-luvun lopulta

alkanut suuntaus puhtaaseen yhden hiivakannan käyttöön herätti aikoinaan myös huolta monivivahteisuuden katomisesta oluesta.

Entisajan oluissa on saattanut olla myös hitaasti käyviä villihiivoja tai muita mikrobeja, jotka ovat vähitellen muuttaneet oluen makua kuivemmaksi ja happamammaksi. Sama olut on saattanut maistua hyvin erilaiselta tuoreena ja ikääntyneenä. Monet entisajan oluet on haluttu nauttia muutaman viikon sisällä valmistuksesta, mutta esimerkkejä löytyy myös vanhoista oluista, joita on tarkoituksella ikäännytetty useita kuukausia tai vuosia. Muutamat nykyäänkin valmistettavat oluttyylit tarjoavat ikkunan vanhan ajan käymiseen: Belgialaisen lambic-oluen käyttää ilmasta ja panimon rakenteista peräisin olevat mikrobit. Suomalainen sahti käytetään leivinhiiivalla, mikä kuvaa hyvin entisajan maatalon juoman valmistusta.

Vilja on oluen pääraaka-aine, mutta pitkän historiansa aikana olueen on käytetty lukuisia muita paikallisesti helposti saatavilla olevia sokereiden ja makujen lähteitä, kuten hedelmiä, marjoja, kasviksia, hunajaa ja yrttejä. Yksin eksoottisen raaka-aineen lisääminen olueen ei tee siitä historiallista, mutta historiallisesta näkökulmasta katsottuna pelkästään maltaasta, humalasta ja hiivasta valmistetut oluet ovat pieni osa oluen kirjoa. Jotkut historialliset juomat eivät ole suoraviivaisesti kategorisoitavissa. Esimerkiksi bronssikauden hautalöydöistä on havaittu merkkejä juomista joihin on käytetty ohraa, hunajaa ja marjoja. Onko juoma olut, sima vai viini?

Historiallisen oluen panija joutuu siis tekemään raaka-aineiden ja menetelmien suhteen monia valintoja, joihin ei löydy lopullista totuutta. Monet valinnat perustuvat uskomuksiin, mielipiteisiin ja epäsuoraan tietoon. Olisi suotavaa, että historiallisena tarjottavasta oluesta olisi saatavilla perustiedot, joiden perusteella oluen ystävä voisi itsekkin punnita historiallista aitoutta. Monissakaan kaupallisissa oluissa historiallinen aitous

ei ole pääasia, vaan historiallisella menetelmällä tai raaka-aineella on pyritty tuottamaan olueen mielenkiintoinen makukomponentti (monesti näitä oluisiin liitetään termi "inspired by"). Joissakin tällaisissa tapauksissa olut on kuitenkin nimetty harhaanjohtavasti historiallisen oluttyylin mukaan. Myös oluista, joita ei millään tavalla mainosteta vanhan ajan oluena, löytyy historiallisesti kiinnostavia piirteitä. Esimerkiksi Fuller'sin 1845-olutta pidetään hyvänä esimerkkinä kuihtuneesta Burton ale -oluttyylistä.

Oluthistoriallisesti mielenkiintoisia aikakausia

Alkukantaiset oluet: Esimerkiksi Sumerian, Egyptin ja kelttien oluet sekä Andeilla valmistettu Chicha. Vuonna 2001 *Mallaskosken Jyri Ojaluoma* valmisti Enkidu-nimistä olutta sumerilaisella reseptillä. Olutta tarjottiin kansainvälisen assyriologian konferenssissa Helsingissä.

Keskiaikaiset oluet: Kuuluisin keskiajan olut on Gruit, jota valmistettiin yleisesti Euroopassa ennen humalien yleistymistä. Oluen tun-



HYLKYOLUTTA.
Aikakapseli menneisyyteen.

nuspiirre oli yrttisekoistus jonka tärkeimmät ainesosat olivat suopursu, suomyrtti ja siankärsämö. Näistä yrteistä suopursu ja suomyrtti on todettu myöhemmin myrkylliseksi. Toinen kummajainen on Mumm, jonka valmistukseen englantilaisen 1600-luvun reseptin mukaan tarvitaan mm. kuusen kuorta, papuja ja kymmenkunta eri yrttiä.

Saksa ja Preussi 1600-1900: Tähän aikakauteen sijoittuu monia oluita, jotka eivät Reinheitsgebotia kavahta. Monet oluet olivat maitohappoisen happamia vehnäoluita kuten Gose, Berliner weisse ja Lichtenhainer. Suolalla ja korianterilla maustetun Gosen kaupallinen valmistus herätettiin henkiin 1990-luvun lopulla ja nyt sitä valmistavat saksalaiset *Hartmannsdorfin* ja *Bayerischer Bahnhofin* panimot sekä muutama amerikkalainen pienpanimo. Berliner weisse valmistavat esimerkiksi *Berliner Kindl Brauerei* ja amerikkalainen *Bruery*. Yksi mielenkiintoisimmista historiallisista oluista on Puolan Grodziskissa valmistettu voimakkaasti humaloitu savuvehnäolut Grätzer, jonka kaupallinen valmistus päättyi 1990.

Teollisen oluenvalmistuksen alku Britanniassa 1700-1900: Klassiset oluttyylit kuten porter, stout ja IPA syntyivät. Nykypäivän vastaavat oluttyylit ovat kehittyneet selvästi erilaisiksi noista ajoista, mutta vieläkin on saatavilla joitakin kaupallisesti 1800-1900 luvun tyyliin tehtyjä oluita kuten Flag Porter, *Brewdog Atlantic IPA* ja *De Molen 1914 Porter*.

Belgia ja Hollanti 1500-1900: Näistä oluista on elossa vieläkin esimerkiksi lambic ja oud bruin, mutta monia erikoisia oluita on jäänyt historian hämäriin. Nykyiset witbierit perustuvat vanhaan oluttyyliin, mutta eivät yleensä ole happamia kuten ennen vanhaan.

Ahvenanmaan olutlöytö

Kesällä 2010 Ahvenanmaan saaristosta laivan hylystä löytyi todennäköisesti 1800-luvun alusta peräisin olevia olutpulloja. Olut on parhaillaan analysoitavana VTT:n panimolaboratoriossa Espoossa. Analyysin tarkoituksena on selvittää oluen koostumus sekä

mahdollisesti myös saada talteen eläviä hiivasoluja. Juomaa maistaneet kertoivat oluen tuoksuneen mädälle kananmunalle ja maistuneen happamalle muistuttaen belgialaisia lambic -oluita. Harmillisesti oluen alkuperästä ei ole tietoa. Olut on saattanut olla happamaksi tarkoitettu, allekirjoittanut ei usko sen tuoksuneen mädälle kananmunalle tuoreena. Useat panimot ovat kiinnostuneita tämän vanhan oluen jäljentämisestä. Jäämme mielenkiinnolla odottamaan.

Kiitokset Hannu Nikulaiselle vinkeistä kaupallisten esimerkkien löytämisessä.

LÄHTEET

Pattinson, Ron: Shut about Barclay Perkins -blogi (<http://barclayperkins.blogspot.com>). Blogi käsittelee pääosin vanhoista kirjoista ja panimoiden lokikirjoista löydettyä materiaalia. Paras lähde moniin Britannian ja Saksan vanhoihin oluttyyleihin.

Cornell, Martin: Amber, Gold & Black. The history of Britain's Great Beers. 2010. Martyn pitää myös Britannian oluthistoriaa käsittelevää Zythophile -blogia (<http://zythophile.wordpress.com>).

Mosher, Randy: Radical Brewing. 2004. Käsittelee pääosin valtavirran ulkopuolella olevien oluiden valmistusta ja sisältää hyvän kappaleen historiallisista oluista. Randyllä on Lacambre project sivusto, joka keskittyy vanhoihin belgialaisiin oluttyyleihin.

Hieronymus, Stan: Brewing with Wheat. 2010. Sisältää mainiot kuvaukset ja reseptit vanhoista saksalaisista vehnäoluista Berliner weisse, Gose, Grätzer ja Lichtenhainer.

Harrison, John & Durden Park Beer Circle: Old British Beers and How to Make Them. 2003. Hyvää tietoa 1700-1900 lukujen brittioluiden valmistuksesta. Sisältää mm. menetelmän valmistaa entisajan maltaita paahtamalla.

Buhner, Stephen Harrod: Sacred and Herbal Healing Beers. 1998. Kattava kuvaus, mitä kaikkea maltaan ja humalan ohella on käytetty oluessa.

Mika Laitinen

OLUTVISA

1. Mitä huomionarvoista tapahtui Hartwallin tuottamalle Karjala-merkkiselle oluelle vuonna 1968?

- Sitä alettiin valmistaa ensimmäistä kertaa sotien jälkeen
- Oluen resepti muuttui nykyiseen muotoonsa
- Neuvostoliiton suurlähettiläs vaati olutpullon etiketin muuttamista vähemmän neuvostovihamieliseksi

2. Missä sijaitsee Malmgårdin panimo?

- Pernajassa
- Kokkolassa
- Maarianhaminassa

3. Mikä seuraavista oluista on chicagolaisen Goose Island-panimon tuote?

- Gonzo Imperial Porter
- Lolita Belgian Style Ale
- Old Foghorn Barley Wine

4. Jyväskylässä toimi 90-luvulla Mestaripanimon omistama panimoravintola Elissa. Mitä ravintolalle tapahtui?

- Ravintola myytiin 2000-luvun alussa S-ryhmälle, joka ajoi panimotoiminnan alas
- Tulipalo tuhosi Elissan tilat vuosituhaten vaihteessa, eikä uusien panimolaitteiden hankintaa katsottu kannattavaksi
- Panimotoiminnasta luovuttiin kannattamattomana

5. Mikä tamperelaisravintola valittiin vuoden olutravintolaksi vuonna 2011?

- Panimoravintola Plevna
- Gastropub Tuulensuu
- Pispalan Pulteri

6. Bürgerbräukeller oli yksi Münchenin suurista olutkellareista. Mikä seuraavista historiallisista tapahtumista liittyy Bürgerbräukelleriin?

- Säveltäjä Wolfgang Amadeus Mozart vahvisti itseään Bürgerbräukellerin oluella kirjoittaessaan oopperaansa Idomeneo
- Georg Elser koitti salamurhata valtakunnankansleri Adolf Hitlerin 1939 räjäyttämällä oluthallin aikapommilla
- Ruotsin kuningas Kustaa Aadolf säästi Münchenin kaupungin tuholta kolmikymmenvuotisessa sodassa 1632 saatuaan 600 000 tynnyriä Bürgerbräukellerin olutta

7. Mikä seuraavista ei ole 1600-luvulta peräisin olevan reseptin mukaan valmistetun Mumm-oluen raaka-aine?

- Pavut
- Kuusen kuori
- Korianteri

8. Mikä seuraavista väittämistä ei sovi yhteen Olutreformin periaatteiden kanssa?

- Alkoholivero on poistettava
- Mietojen juomien veroluokat on hävitettävä
- Pienpanimoiden asemaa on vahvistettava

9. Mikä panimo valmisti hotelli Tornin amerikkalais-wiener-tyyppisen 80-vuotisjuhlaoluen?

- Suomenlinnan panimo
- Malmgård
- Stadin Panimo

10. Baijerin prinssi Luitpold on maailman ainoa monarkki, jolla on oma olutpanimo. Mitä panimoa prinssi johtaa?

- Kulmbacher
- Memminger
- Kaltenberg

OLUTKATSELMUS

Tällä palstalla arvioidaan ajankohtaisia olutmakuja, pyrkien tarjoamaan lukijoille inspiraatiota uusiin olutnautintoihin. Käsitellyt oluet ovat saatavilla joko Alkon myymälöistä tai laadukkaista olutravintoloista.

Teemana oluissa tällä kertaa ovat keväiset, raikkaat tai humaloidut oluet, sekä pääsiäisen ajan tuotteet.

Schneider Brooklyner Hopfen-Weisse IV B

Kotimaa: Saksa.

Tuottaja: Schneider & Sohn.

Oluttyyppi: Vehnäolut.

Alkoholipitoisuus: 8,2 %

Vaaleankeltainen, samea, aromikas, hedelmäinen, runsaan katkerohumalainen, makea, täyteläinen ja vahvasti humaloitu pintahiivaolut Saksasta. Suodattamaton ja pastöroimaton saksalais-yhdysvaltalainen yhteistyöolut, joka tarkoittaa runsaasti humaloitua vahvaa vehnäbockia. Ei sovi noviisille. Parhaimmillaan viileähkönä. Tuoksultaan hyvin runsaan humalainen ja voimaisesti makean hedelmäinen. Suutuntuma on täyteläinen maun ollessa erittäin hedelmäinen, kunnolla humalakateroinen sekä banaanisen makea. Ideana on yksinkertaisesti yhdistää vaalea ja vahva weizenbock amerikkalaisen runsaaseen humalointiin. Humalalajikkeena on käytetty uutta ja hyvin raikasta saksalaista Saphiria. Ensireaktio oli kielteinen, sillä vahva humalointi nyt vaan ei kuulu saksalaisiin vehnäoluihin, mutta on pakko sanoa, että lopputulos on kerrassaan mainion raikas vahva vehnäbock. Soveltuu nautiskeluolueksi. Hinnan ja laadun suhde on kohdallaan.

Vakka-Suomen Pääsiäisolut III

Kotimaa: Suomi.

Tuottaja: Vakka-Suomen Panimo.

Oluttyyppi: Ale.

Alkoholipitoisuus: 4,5 %

Tummahkonn punertavanruskea, aromikas, suklainen, keskitäyteläinen, pehmeä, maukas sekä miedosti humaloitu kotimainen pintahiivaolut. Aidolla suklaalla maustettu täysmaltainen pääsiäisen kausialeolut. Sopii noviisille sekä suklaan ystäville. Suklaisuus tuntuu erityisesti tuoksussa runsaana, mutta tasoittuu maussa miellyttävästi. Suutuntumaltaan keskitäyteläinen ja helposti nautittava. Pehmeästi paahtuneen maltainen, runsaan suklainen ja maukas ale. Ei ole kuitenkaan samanmoista suklaapuuroa kuten Hartwallin pohjahiivatekniikalla valmistettu Classic Chocolate Porter. Soveltuu lähinnä seurusteluolueksi. Hinnan ja laadun suhde on suunnilleen kohdallaan.

Grass Bock IV A (hanaolut)

Kotimaa: Belgia.

Tuottaja: Diamond Beer Brewing Company.

Oluttyyppi: Ale.

Alkoholipitoisuus: 5,0 %

Väritään tummanvihreä, erittäin hedelmäinen, keskitäyteläinen, makeahko ja keskiasteisesti humaloitu belgialainen pintahiivaolut. Todella erikoinen, mutta helpomaisesti juotava oluterikoisuus. Ei sovi vasta-alkajalle. Parhaimmillaan haaleahkona. Kyseisen oluen vihreä väri on peräisin klorofyllistä eli lehtivihreästä, jota valmistuksessa on käytetty. Ruohosen hedelmäinen ale juhlistaa Pyhää Patrickia ja laskettaneen kevään kausioluterikoisuudeksi. Pehmeänmakuinen,

hieman raikas, makeahko ja rehevä aleolut, joka lienee tarkoitettu suuremmalle yleisölle. Runsaan hedelmäinen ja tasainen ale, joka ei tarjoa mitään ihmeellisyyttä. Sopinee seurusteluolueksi. Kerrassaan erikoinen Belgiassa pantu kotimaisen Diamond Beerin tuote. Kuitenkin aika mielenkiintoinen olutharvinaisuus, jonka hinnan ja laadun suhde on suunnilleen kohdallaan.

Chiswicks Bitter III

Kotimaa: Iso-Britannia.

Tuottaja: Fuller's.

Oluttyyppi: Ale.

Alkoholipitoisuus: 3,5 %

Punertavanruskea, hedelmäinen, keskitäyteläinen, melko raikas ja voimakkaasti humaloitu isobritannialainen pintahiivaolut. Melko maukas bitter ale miedosta alkoholipitoisuudesta huolimatta. Soveltunee aloittelijalle, vaikkei olekaan paras mahdollinen vaihtoehto. Parhaimmillaan haaleahkona tai viileähkönä. Täyteläisempään makuun kaivattaisiin prosenttia tai parin lisäys. Nyt brittibitter maistuu hieman ohuelta, mutta vetisyydestä ei sovi puhua. Humalaa on mukavasti ja raikkautta löytyy. Sopii seurustelu-, jano- tai saunaolueksi. Melko maukas ja ihan juotava bitter. Hinnan ja laadun suhde ei silti ole kohdallaan.

Torpedo Extra IPA IV B

Kotimaa: Yhdysvallat.

Tuottaja: Sierra Nevada Brewing Co.

Oluttyyppi: Ale.

Alkoholipitoisuus: 7,2 %

Vaaleankuparinvärinen, hyvin aromikas, hedelmäinen, keskitäyteläinen, runsas ja hyvin voimakkaasti humaloitu pintahiivaolut Yhdysvalloista. Jenkkimäiseen tapaan ja jenkkiläisillä lajikkeilla humaloitu india pale ale. Ei sovellu noviisille. Parhaimmillaan haaleahkona. Niin tuoksu, maku kuin jälkimakukin pitävät sisällään ennen kaikkea voimaisen runsasta humalakateroisuutta, onhan katkeroainepitoisuuskin 70 EBU-yksikköä. Suutuntuma on suunnilleen keskitäyteläinen ja maku hedelmäinen sekä erittäin raikas. Humalointiin käytetyt lajikkeet ovat Citra, Magnum ja Crystal. Nimestä huolimatta kyseessä on oikeastaan tavallista roimemmin humaloitu india pale ale, eikä mikään varsinainen tupla-IPA. Runsaan raikas humalapommi sellaisista pitäville. Sopii lähinnä nautiskelu- tai saunaolueksi. Hinnan ja laadun suhde on kohdallaan.

Barbár IV B

Kotimaa: Belgia.

Tuottaja: Brasserie Lefebvre.

Oluttyyppi: Ale.

Alkoholipitoisuus: 8,0 %

Keltainen, samea, makeahko, hedelmäinen, hunajainen, pehmeä ja keskiasteisesti humaloitu pintahiivaolut Belgiasta. Eräs miellyttävimmistä hunajalla maustetuista oluista. Soveltunee noviisillekin. Parhaimmillaan viileähkönä. Hunajaisuus erottu jo tuoksussa, muttei ole maussakaan mitenkään liiallinen tai vaisu. Alkoholilla maistuu hieman tässä vahvassa vaaleassa belgialaisalessa, mutta ei millään muotoa liikaa. Helposti nautittava ale, jossa on hunajaa käytetty sopivassa suhteessa. Sopii seurustelu- tai nautiskeluolueksi. Hedelmäisen maukas ja miellyttävä hunaja-ale. Hinnan ja laadun suhde on kohdallaan.

PARRAN PÄRINÄÄ



Reformiklubi kokoontuu

Olutreformista on ollut paljon puhetta seuran tilaisuuksissa ja aiemmissa julkaisuissa. Mikä siis on tämä suuri ja mysteerinen muutos, jota näin suurin sanoin ajamme edellämme?

Olutreformi on pohjimmiltaan seuran perustajajäsenten ideologinen pohja sekä koko seuran olemassaolon syy. Rumasti sanottuna kyseessä on enemmän tai vähemmän vanhojen miesten purnausta Suomen olutmaiseman huonosta

tilasta, mutta myös tahto tehdä asialle jotain.

Olutreformi koostuu kolmesta osasta; analyttisestä, linjaavasta sekä toiminnallisesta. Analyttisessä osuudessa tarkastelemme kaikkia Suomen alkoholipolitiikan sekä juomakulttuurin osalualueita ja määrittelemme niiden ongelmakohtat.

Linjaavassa kohdassa laadimme enemmän tai vähemmän tarkat toimintasuunnitelmat kyseisten epäkohtien muuttamiseksi. Viimeisessä vaiheessa toteutamme

toimintasuunnitelmaa itse kukin kykyjemme mukaan.

Tähän saakka olutreformi on ilmennyt lähinnä asettamalla itsellemme kysymyksiä ja vastaamalla niihin, esimerkiksi ”Miksi ihmiset eivät osaa tilata hyviä oluita?” Koska he eivät tiedä hyvin oluiden olemassaolosta. Levittäkäämme siis hyvien oluiden ilosanomaa! Tämän oivallettuamme aloimme koota ensimmäistä oluttietopakettiamme ja niin saapui ensimmäinen Olutkulttuuri-ilta. Toinen esimerkki oluttietouden jakamisesta on tietenkin juuri kädessäsi.

Tämä ei kuitenkaan riitä, olemme nimittäin saaneet vakuutettua vasta pienen osan olutharrastajista ja vielä vähäisempi on ollut vaikutuksemme tavallisiin kaduntallaajiin. Tässä saavummekin todellisen olutreformin piiriin!

Vuosisataista asennevääristymää on lähdettävä korjaamaan valtiollisella tasolla vaikuttamalla lakeja säätäviin elimiin. Panimoille on sallittava oikeus myydä omia tuotteitaan, ravintoloiden verotusta on tuntuvasti kevennettävä ja yleensä panimo- ja ravintola-

ala on saatava kannattavammaksi liiketoiminnaksi. Samalla alan koulutuksessa on panostettava entistä enemmän työntekijöiden monialaiseen tiedon lisäämiseen.

Tulevissa kokouksissa ja yleisissä kokoontumisissa tulemme pohtimaan tarkemmin suomalaisen olutmaiseman vinoumia ja suunnittelemaan taktisia hyökkäyksiä sen mätäpaiseita vastaan. Olemme pitkittyneessä väsytystaistelussa hallitsevia voimia ja kansan tietämättömyyttä vastaan, aseinaamme terävä järkemme, rationaaliset argumenttimme sekä ehtymätön sisu puolustaa Oikeutta!

Velvoitankin kaikkia seuramme jäseniä levittämään olutkulttuurin ilosanomaa kaikkialla, minne heidän uljas taipaleensa ikinä heitä kuljettaakaan. Kertokaa hyvistä oluista, oluen historiallisista perinteistä ja sen suhteesta ihmiskunnan historiaan! Elkkää peljätkö turmiolan tommeja tahi epäileviä tuomaita, levittäkää sanaa! Olutreformi ei jää nojatuolivallankumoukseksi, vaan se on myrsky joka tulee kaatamaan taantumuksellisuuden aidat!

SJV

OLUTKOKKI



Lagerin hyötykäyttö

Ravintolamme olutvalikoimaa pyritään pitämään vaihtelevana, mikä tuottaa välillä ongelmia, jos jonkin oluen menekki on arvioitu yläkanttiin. Suosikkiratkaisuni on käyttää ylijäämäolut maittaviin ruokalajeihin, joita tarjoamme asiakkaille rajallisen ajan edulliseen hintaan. Usein lager-oluita tuppaa jäämään kaapin pohjalle hieman enemmänkin. Tämänkertaisessa Olutkokissa esittelenkin muutamia helppoja jälkiruokia, joilla saa kaiken hyödyn irti kaapin perukoille unohtuneista

lagerpulloista.

Oluiset teelevät

- 2,5 dl lager-olutta
- noin 4 dl vehnä jauhoja
- 1 1/2 tl leivinjauhetta
- 1 tl suolaa
- 1 rkl sokeria
- aurionkukan siemeniä
- juustoraastetta

Yhdistä kuivat aineet ja kaada sekaan lager. Muotoile taikinasta noin parin sentin paksuinen leipänen tai useampia leipäsiä leivinpaperin päälle pellille. Jaa leipäset taikinapyörällä tai veitsellä neljään osaan ja pistele haarukalla. Ripottele päälle auringonkukan siemeniä ja juustoraastetta. Paista 200-asteisessa uunissa 20-30 minuuttia. Mitä pienempiä, sitä vähemmän paistoaikaa. Tarjoa keiton kylkiäisinä ja voilla siveltyinä.

Ohjeeseen soveltuvat käytettäväksi sekä tummat että vaaleat lagerit.

Kokeile teeleipiä myös muilla olutlaaduilla, jos niitä sattuu kaapista löytymään. Vaihtelee juustoa ja siemeniä tai korvaa osa vehnäjauhoista muilla jauhoilla, hiutaleilla tai leseillä.

Lagerletut

- 3 kananmunaa
- 2 rkl vaahterasiirappia
- 5 dl vaaleaa lager-olutta
- 3 dl vehnäjauhoja
- 1/2 tl suolaa

Vatkaa munien rakenne rikki kulhossa ja lisää sekaan siirappi, lager ja suola. Vatkaa joukkoon jauhot. Anna taikinan turvota puolisen tuntia. Paista voissa pannulla ohuita lettuja ja tarjoa lämpiminä vaahterasiirapin kera. Taikinasta tulee noin 12 isoa tai viitisenkymmentä pientä lettua.

Letut valmistuvat helposti myös vehnäoluesta. Tällöin suositellaan ruokajuomaksi samaa vehnäolutta kuin taikinaankin on käytetty.

Painotan sanaa ohut näiden lettujen yhteydessä; nämä nimittäin turpoavat paistettaessa kiitettävästi.

Ravintolamme keittiössä valmistellaan jo kokeilua lettutaikinasta ilman siirappia ja suolaisiin lisukkeihin, mm. hapankaalin kera tarjottuna. Tai vaikkapa hapankaalilla, makkaralla ja dijon-sinapilla täytettynä sekä juustolla kuorutettuna - tietenkin vehnäoluen kera!

Olutkokki on keskisuomalainen nimettömänä pysyttelevä pitkän linjan keittiöammattilainen, jonka monet lukijat varmasti tietämättään tuntevat. Tällä palstalla Olutkokki esittelee olutkulttuurin ja ruoan yhdistäviä ilmiöitä. Anteliaalla tuulella ollessaan Olutkokki saattaa myös paljastaa lukijoilleen joitakin lukuisista olutruokaresepteistään.

Juhannuksen jumalainen olut

Oluella ja juhannuksella on Suomessa ikaikainen yhteys. Kuten muitakin vuoden juhlia varten Suomen muinaisessa kulttuurissa, juhannuksikin oli tapana panna olutta.

Karjalasta on säästynyt kertomus siitä, miten poutaisen kevään aikana talon katolle piti nostaa astioissa ruista tai ohraa. Näin taivaan jumala, Ukko, tiesi että sadetta kaivataan, ja kasteli viljat jotta niistä voitiin tehdä mallasta. Tällä tavoin kostutetut maltaat olivat pyhiä ja niistä pantiin erityistä pyhitettyä olutta taivaanjumalan uhrijuhlisiin.

Ukon vakat

Niin sanottuja Ukon vakkoja tiedetään juhlitun toisinaan aikaisemmin keväällä, mutta ne yhdistetään myös juhannukseen. Varmaa on, että juhannus on ollut joka tapauksessa tärkeä juhla muinaisuskossa, kuten kaikkien sukulaiskansojenkin uskonnoissa. Vakkajuhla on yleisnimitys pidoille, joissa uhrattiin jollekin jumalasta, eli Ukon vakat ovat uhripidot juurikin Ukolle. Ukko ylijumala hallitsi ukkosta ja taivasta, ja luonnollisesti

myös sadetta. Ukon vakoissa tavoitteena olikin taata kesälle tarpeeksi sateita, jotta sato olisi hyvä. Vakkasanana viittaa mihin tahansa astiaan. Vakkajuhlissa jumalille uhrattiin vakallisia sopivia uhrilahjoja, esimerkiksi lihaa, viljaa tai olutta. Vakka voi siis olla vaikkapa tuohinen rasia, millasena se yleisesti käsitetään, tai puusta koverrettu juomamalja, tai suuri ja laakea saviastia. Näin vakka viitanee samanaikaisesti Ukolle varattuun juhlaruokaan, sekä erilliseen maljaan joka hänen kunniaakseen juotiin.

Pidot

Ukon vakat olivat koko pitäjän yhteinen juhla. Edellisvuonna oli arvotettu minkä talon pitäjistä kuului pidot järjestää. Pitojen isäntätalo uhrasi parhaan lampaansa, tai muun hyväksi havaitun ja erinomaisen eläimensä, sekä valmisti muuta pitoruokaa. Kaikki ruuat ja juomat tuli sen jälkeen kantaa vuorelle tai mäelle. Tavallisesti jokaisen pitäjän mailla oli Ukolle omistettu mäki, jota käytettiin vakkajuhlissa, tai muuten jos jumalaan tuli olla yhteydessä. Tästä jäänteinä Suomen paikannimistössä on runsaasti Ukonvuoria, -mäkiä ja -vaaroja. Juhla-antimet tuli jättää mäelle yön ajaksi, jolloin Ukko itse kävi niitä syömässä ja juomassa. Aamun tullessa pitäjän väki aloitti pidot jumalalta

jääneillä herkuilla. Pitojen tärkein osa oli juoda Ukon vakka, eli malja Ukon kunniaksi. Päätellen säilyneistä kuvauksista, maljat eivät kuitenkaan jääneet vain yhteen. Ilmeisen oleellista oli myös se, että erityisesti naiset osallistuivat juominkeihin. Viron puolelta tiedetään pitojen olleen varsinaiset bakkanaalit! Jokaisesta maljasta tuli kuitenkin kaataa hiukan mäelle Ukkoa varten, jottei kesästä tullut liian poutaista. Pitojen lopuksi piti vielä arpoa, mikä taloista järjestäisi seuraavana vuonna vakkajuhlat.

Keskikesän juhla

Ukon vakkoihin liitetty naisten juominen liittyy hedelmällisyyteen. Keskikesän juhlat ovat olleet yleisesti kaikissa kulttuureissa kytköksissä hedelmällisyyteen ja hyvään satoon. ”*Silloin Ukon malja juotiin, Siihen haettiin Ukon vakka; Niin juopui piika että akka. Siitä paljon häpeää siellä tehtiin, Kuin sekä kuultiin että nähtiin. Kuin Rauni Ukon nainen härskyi, Jalosti Ukkokin pohjasta pärskyi.*” kirjoitti Agricola, kenties tallentaen vihjeitä juurikin Ukon vakkojen bakkanaalisesta luonteesta. Ketäpä pakanallista jumalaa ei miellyttäisi, että hänen palvojansa antautuvat humalaisen seksin pauloihin hänen nimissään?

Karoliina Korppoo

Olutreformin aika koittaa

Jatkoa etusivulta

Ravintolayrittäjyydessäkin on oltava vaihtoehtoja nykyiselle suurten ketjujen sanelemalle politiikalle; oma-leimaisilla olutravintoloilla kun on paremmat mahdollisuudet toteuttaa reformin mukaista monimuotoisempaa olutmaisemaa. Itsenäisille ravintolayrityksille olisi harkittava apua asemansa vakiinnuttamisessa, sillä olemassaolevalle markkinatilanteelle ei muuten synny vaihtoehtoja. Kynnystä ravintolassa tapahtuvaan nauttimiseen luonnollisesti alentaivat matalammat kuluttajahinnat, joista yrittäjän olisi saatava nykyistä suurempi kate. Tämä käytännössä tarkoittaisi ravintolamyynnin alkoholiveron tuntuvaa leikkaamista, mikä edesauttaa myös kuluttajataso asennemuutosta ohjaten asiakkaita nauttimaan juomiaan sosiaalisemmin ja hyvän ruoan kanssa - alkoholinkulutuksen painopiste saadaan siirtymään kodeista ravintoloihin. Nykyisellään vain vajaa kymmenys kaikesta alkoholinkulutuksesta tapahtuu ravintoloissa ja valtaosa alkoholiin liittyvistä yhteiskunnallisista haittavaikutuksista palautuu juuri tähän.

Jo tarpeettoman pitkään alkoholipolitiikan linjauksissa kansanterveydelliset ja sosiaaliset uhkakuvat ovat paimentaneet kaiken käydyn keskustelun rajoittamispolitiikkaan ja veronkorotuksiin. Asialliselle argumentaatiolle ei ole ollut tosiasiat unohtavassa holhouskuvastossa tilaa. Olutreformi sen sijaan perustaa itsensä sille faktalle, että 80 prosenttia kansasta lukeutuu nykyiselläänkin kohtuukäyttäjiksi. Edellä kuvattu tosiasioiden valossa perusteton pelottelun ilmapiiri vain syyllistää ja ajaa ihmisiä alkoholin pariin - rakentavampi tavoitehan olisi nimenomaan ”oikaista” myös näiden 80 prosentin kulutuksen jakaumaa eurooppalaiseen suuntaan, sen sijaan että 10 prosentin dekadenssiryhmän ehdoilla orjuutetaan koko kuluttajakuntaa, sanktiopolitiikan negatiivisten vaikutusten ulottuessa myös pitkälle elinkeinoelämään. Kulutustottumusten monitasoinen ohjaus on juuri se keino, jolla on mahdollista saada aikaan todellinen ja laadultaan pysyvä muutos - raikkaampi ja terveempi olutkulttuuri, joka todella on rakentunut kohtuukuluttajan ympärille.

T.T.J. Sandblom

OLUTVISAN VASTAUKSET

1. c) *Suurläbhetiläs Andrei E. Kovalev* huomautti Karjala-oluen etiketin herättävän väärää mielikuvia sota-ajalta. Tapaus nousi näkyvästi otsikoihin ja Karjala-olut nousi haudan pohjalta menestyväksi tavaramerkiksi.

2. a) *Pernajassa*. Malmgårdin panimo sijaitsee Creutz'in suvun kartanon mailla.

3. b) *Lolita*. Old Foghorn on Anchor Brewingiltä San Franciscosta ja Gonzo Flying Dogilta Coloradosta. Lolita on ruusunpunainen belgialaistyyppinen pale ale, joka on käytetty villihiivoilla ja kypsytetty viinitynnyreissä vadelmien kanssa.

4. a) Panimon tuotteet olivat melko suosittuja, mutta omistajat olivat hakeutumassa muille aloille, eikä

ravintolan ostaneella S-ryhmällä ollut kiinnostusta panimotoimintaan.

5. b) *Gastropub Tuulensuu*. Plevna valittiin vuoden olutravintolaksi vuonna 2008.

6. b) *Georg Elser* yritti murhata Hitlerin tämän pitäessä muistopuhettaan nk. olutkellarikaappauksessa kuolleille puoluetovereilleen, mutta Hitler päättikin puheensa tavallista aikaisemmin ja poistui paikalta enenpommin räjähtämistä.

7. c) *Korianteri*. Myös tinjama, ja jopa suomyrttiä käytettiin Mumm'in maustamisessa. Mumm oli historiallisesti tunnettu vahvana oluena - aina Saksasta Englantiin kerrottiin: ”yhtä vahvaa kuin kuusi hevosta, kärryineen päivineen”.

8. a) *Alkoholivero on poistettava*. Olutreformissa ei vaadita alkoholiveron poistumista, mutta Suomen 65 % alkoholivero on niin suhteettoman suuri, että sitä on reilusti pienennettävä.

9. c) *Stadin panimo*. Stadin panimon yksi toimintaideoista onkin valmistaa erikoisoluta erinäisten ravintoloiden, tai vastaavien toimijoiden pyynnöistä. Tämän mahdollistaa pieni 500-litraisen keittokattila. Stadin paimon oluita on yleensä saatavilla pääkaupunkiseudulla, mutta myös ajoittain ympäri Suomea.

10. c) *Schlossbrauerei Kaltenberg* valmistaa esimerkiksi König Ludwig hefeweizen - vehnäolutta. Panimo sijaitsee Münchenin lähistöllä, Ylä-Baijerin vuoristoisella maaseudulla.