



Tuopin mentävä arvotyhjiö

Suomalaista mieltä on jo pitkään vaivannut tietty kulttuurillisen identiteetin puute.

Hiljattain mediassa käytiin kiivasta keskustelua suomalaisen arvomaailman tyhjenemisestä ja sen vaikutuksesta kouluampumisiin ja muihin ikäviin, ihmishenkiä vaatineisiin ilmiöihin. Tämän arvotyhjiön vaikutus heijastuu myös juomakulttuuriin ja suomalaisten juomatottumuksiin liittyvissä ongelmissa. Suomalaiset eivät osaa juoda.

Tässä ei sinällään ole mitään uutta. Jo vuosisatojen ajan Suomea kulloinkin hallinnut eliitti on pitänyt kansan remuisia juomatapoja sivistymätöminä ja paheksuttavina, vaikka itse juomaa, suomalaista olutta, on arvostettu kovastikin. Tämä mielenkiintoinen epäsuhta oli yksi syy, miksi kansan janoa koitettiin pitkään suitsia verrattain lieville asetuksilla esimerkiksi oluenpanijoiden ja kapakoitsijoiden määristä kylissä ja kaupungeissa. Olutta haluttiin olevan saatavilla, mutta ei liikaa, ja siitäkin määrästä huomattava osa meni aatelistolle veroina tai muina korvauksina. Tässä vaiheessa on hyvä mainita sivuhuomautuksena, että aateliston juomatavat eivät välttämättä poikenneet paljoa parjatusta rahvaasta.

1800-luvun puolivälissä raittiusliike alkoi saada näkyvyyttä. Nykypäivään asti vähintäänkin nimenä säilynyt **Turmiolan Tommi** aloitti alkoholin vaaroista varoittamisen ja kansan syylistämisen vuonna 1858 ilmestyneessä kirjasessa. Alkoholi, ja Suomen tapauksessa pääasiassa olut, oli tähän asti ollut vahva yhteishengen luoja ja ihmisten välisen kanssakäymisen voiteluaine. Yksin juomista ja humalahakuisuutta katsottiin paheksuen, vaikka yhdessä juhliminen ja juominen usein johtikin "tuusanmullikkana" kotiin palaamiseen. Ratkaisevaa oli juuri yhdessä



MIELLENMAISEMA. Suomalainen juomakulttuuri kumisee tyhjiyttään.

oleminen. Juhlittiin ja juotiin ja jos jollakulla alkoi juhlinta karata käsistä, niin ystävät ja kylänmiehet pitivät kyllä omistaan huolen. Raittiusseurojen propaganda pyrki unohtamaan tämän ja keskittyi luomaan kuvaa kunnollisista kansalaisista, jotka alkoholi muuttaa syrjäytyneiksi perheitä rikkoviksi räyhähengiksi, joiden reaktio kaikkeen on silmitön väkivalta.

1900-luvun alussa kieltolaki antoi lopullisen kuoliniskun vanhalle suomalaiselle juomakulttuurille. Oluenvalmistus tyrehtyi, eikä salakuljettajista ja muista lakia uhmaavista henkilöistä ollut paljoa apua. Alkoholin valmistus ja kuljetus kieltoain aikana sisälsi monia riskejä ja niiden minimoimiseksi ja voittojen maksimoimiseksi miltei kaikki toimijat polttivat vain mahdollisimman vahvaa viinaa. Pienemmistäkin viinaeristä sai isot voitot, toisin kuin oluesta, ja tarvittaessa pieniä eräiä oli myös helpompi salakuljettaa. Janoinen kansa ei kuitenkaan muuttanut juomatottumuksiaan vahvemman juoman edessä ja ongelmat kasvoivat. Kun kieltolaki lopulta kumottiin, vahinko oli jo tapahtunut. Suomalaiset olivat tottuneet juomaan viinaa syrjäisissä paikoissa salaa. Syy-

lisyyks oli ehtinyt juurtua suomalaiseen juomatapaan niin syvästi, että kieltoain kaikuja näkee vielä nykyäänkin, ei pelkästään nykyisessä anniskelulainsäädännössä, vaan myös ihmisten tavassa juoda. Raittiusliikkeen luoma uhkakuva yksinään viinapullo pöydällä jurottavasta juoposta oli vihdoinkin todellisuutta. Muutamat panimot, tunnetuimpina *Sinebrychoff* ja *Olvi*, toivat olutta taas kansan ulottuville, mutta jotain oli perinpohjaisesti muuttunut. Alkoholiuomia sai ostaa vain Alkosta ja lainsäädäntö oli muuttanut kapakoissa käymisen niin säädellyksi ja tarkoin valvotuksi toiminnaksi, että **Orwellkin** olisi ollut ihmeissään.

Seuraavina vuosikymmeninä suhtautuminen alkoholiuomiin ja sen myötä alkoholilainsäädäntö hiljalleen muuttuivat sallivimmiksi; keskiolut vapautui ruokakauppoihin, anniskelupaikoissa sai käydä hieman vapaammin ja ilman pukukoodia, jopa naisetkin saivat juoda ilman miehen valvovaa katsetta. Kaikki tämä ei ole kuitenkaan poistanut sitä perimmäistä syyllisyyden ja ahdistuneisuuden tunnetta, joka korvasi aiemmin niin vahvan juomakulttuurin ja joka yhä leimaa suomalaisen yh-

teiskunnan suhtautumista alkoholiin ja eritoten olueen. Lääkettä tähän on jo pitkään etsitty ulkomaisista kulttuureista. Viini onkin saavuttanut Suomessa vankan jalansijan eksootisena ja varsinkin eleganttina juomana, jota on nautittu jo vuosituhansia sitten sivistyksen kehdoissa jossain kaukana. Tällainen kulttuurituonti onkin lievittänyt negatiivista suhtautumista alkoholiin melko hyvin, mutta varjopuolena omien vanhojen tapojen säilyneet rippeet ovat vaarassa unohtua kokonaan ja oluen arvostus perinteitä sisältävänä juomana on laskenut entisestään. Lisäksi suomalainen, itseensä alentuvasti suhtautuva ajattelutapa unohtaa kerkeästi, kuinka vanhoissa viinimaissakaan ei olla koskaan lasiin syljetty, ja samanlaista "nakit silmillä" remuamista nähdään jossain määrin kaikissa kulttuureissa. On siis korotettu tietty juoma jalustalle ja jätetty siihen liittyvä kulttuuri enemmän taka-alalle.

Suomi on kuitenkin olutmaa ja vieläpä huomattava ohrantuottaja, joten olisi hulluutta unohtaa täysin oma perinne lämpimämmästä ilmastosta tulevan juoman eduksi. Kuinka sitten täyttää tämä tuopin-mentävä aukko juomakulttuurissamme? Tärkeintä olisi saada ihmiset ymmärtämään, kuinka mukavaa on juoda yhdessä ja että humaltuminen hyvästä oluesta ja seurasta on hyväksyttävää tietyissä tilanteissa. Tässä tapauksessa kulttuurituonti vaikkapa Saksasta on varsin hyvä aloitus. Oluttupien ja yhteislaulujen yhteydessä voi sitten tuoda mukaan vanhoja suomalaisia perinteitä kornuttikannuineen ja juomasarvineen. Tärkeintä tässä kaikessa on lopulta muistuttaa ihmisiä yhdessä juomisen ja juhlimisen yksilöä ja yhteisöä eheyttävästä vaikutuksesta.

T. T. J. Sandblom

PÄÄKIRJOITUS



Jouluinen tervehdys!

Talvi on saapunut kylmään pohjolaan ja tuonut mukanaan lumi-kinosten lisäksi joukon laadukkaita talvi- ja jouluoluita. *Ridgewayn* pahat tontut ovat jälleen vallanneet oluthyllyjä ja monet muutkin panimot panevat parastaan; esimerkiksi tanskalainen *Mikkeller* ja norjalainen *Haandbryggeriet* ovat todella ylittäneet itsensä tänä jouluna. Ensi vuoden alussa juhlat jatkuvat, kun *Lapin Kulta Tuisku*, talvinen ale,

tulee markkinoille. Itse odotan kyseistä olutta suurella mielenkiinnolla.

Aivan liian pitkä aika on kulunut edellisen Olutsampon ilmestymisestä. Osaltaan syy on monissa teknisissä ongelmissa, joiden vuoksi lehti myöhästyi siinä määrin, että lopulta päätimme yhdistää kaksi numeroa suureksi joulun tuplanumeroksi. Lopullinen vastuu lehdestä on kuitenkin päätoimittajalla ja pyydänkin anteeksi lukijoiltamme, että lehden tulo on näin myöhästynyt. Toivottavasti lehden entistä suurempi sivumäärä korvaa hieman pitkää odotusta.

Tässä numerossa käymme läpi menneen vuoden tapahtumia ja tutustumme saksalaisen kulttuurin ilmiöihin useammankin artikkelin kautta. Mennyt vuosi on ollut

seuralle ja sitä kautta myös lehdelle epävirallinen saksalaisen olutkulttuurin teemavuosi. Ensi vuonna lehti siirtyy käsittelemään tarkemmin Belgian olutmaisemaa, muita maita tietenkään unohtamatta. Tämä ei sentään ole julistus koko seuraavan vuoden teemasta, mutta ainakin vuoden ensimmäinen numero tulee sisältämään asiaa belgialaisten erikoisoluiden historiasta ja valmistuksesta.

Olutsampo tarvitsee kipeästi lisää toimittajia kirjoittamaan juttuja ja tekemään taustatyötä. Jos olet kiinnostunut kirjoittamaan oluesta tai osaat ehdottaa sopivaa jutun aihetta seuraavaan Olutsampoon, ota yhteyttä lehteen osoitteessa olutsampo@olutkulttuuriseura.fi

päätoimittaja
Teemu Sandblom

PUHEENJOHTAJALTA



Loppuvuoden olutmietintöjä

Siinä missä laivan kapteeni täyttää lokikirjan aina satamaan saavuttaessa, on allekirjoittaneen puheenjohtajan ominaisuudessa aika käydä tarkastelemaan kuljetua taipaletta. Haluaisinkin tässä tarkastella seuramme lokiin edellisen Olutsampon jälkeen merkittäviä tapahtumia.

Ensimmäisen kirjamerkinän, *Germaanisen Olutkulttuuri-illan*, sivuutan vain kiittämällä iltaan osallistuneita, joiden ansiosta

kokoontuminen onnistui hienosti. Juhannuksen korvilla kokoonnuimme maistelevaan aitoa suomalaista perinnejuomaa sahtia sekä nauttimaan saunan lämmöstä. Erityiskiitokset vielä sahdin toimittaneelle sekä siitä esitelmöineelle **Mika Laitiselle**, ynnä illan toisen sahdin valmistaneelle **Petteri Heinospel**.

Kesän taituttua syksyksi totesimme toimintamme joiltakin osin vajavaiseksi - emme nimittäin olleet muiden seurojen tapaan järjestäneet lainkaan vakituksia kokoontumisia. Tämä puute tuli-kin täytettyä syyskuun ensimmäisenä päivänä, jolloin näki valon ensimmäinen *kuukausittainen jäsentapaamisemme*. Tapaamisten osaanotto on vaihdellut; välillä paikalla on ollut vain kourallinen, toisinaan taas joukkomme on täyttänyt penkit. Uskon kuitenkin,

että tapahtumien vakiintuessa kaikki olutkulttuurista kiinnostuneet osaavat ilmaantua paikalle.

Haluaisin kuitenkin osoittaa promemorian jäsenistöllemme; ei ole yhteisten tavoitteidemme saavuttamiselle hyväksi, mikäli jäsenistö jakautuu aktiivisiin toimijoihin ja passiivisteihin. Pyrimme nostamaan suomalaisen olutkulttuurin tasoa kaikilla osa-alueilla ja aikaansaamaan täyden *olutreformin* kuluttamisen jokaisella tasolla - tämä vaatii asian sisäistämistä ja väkevää kontribuutiota.

Toivotettakoon lopuksi kaikille lehtemme lukijoille täyteläistä joulua sekä maltaista uutta olutvuotta.

puheenjohtaja
Sampo J. Välimaa

LYHYESTI

Pienpanimoiden tulevaisuus uhattuna?

Pienpanimoliitto suhtautuu närkästyksellä keskustahallituksen kaavailuihin mietojen alkoholijuomien mainonnan rajoituksista. Pienpanimoliitto lähestyi asian tiimoilta ministeri **Risikkoa**, painottaen kyseisten rajoitusten puuttumisesta suoraan yrityksen edellytyksiin.

Käytännössä rajoitusten toteutuminen vähentäisi oleellisesti pientuottajien mahdollisuutta saada tuotteilleen näkyvyyttä suurpanimoiden rinnalla. Liitto pitää argumentaatiota rajoitusten puolesta puutteellisena. Hallituksen toiminta asiassa on omiaan ajamaan jo nykyisellään vaikeassa asemassa toimivia pientuottajia entistä ahtaammalle.

Laitilasta vahvin yritys 2010

Suomen Asiakastieto Oy:n vuotuinen nimitys Suomen vahvimaksi yritykseksi osui tänä vuonna Laitilan Wirvoitusjuomatehdas Oy:lle. Liikevaihtonsa likimain kaksinkertaistanut korkeimman luottoluokan toimija on todettu merkittävät kasvutavoitteet omaavaksi ja rohkeiden investointien tekijäksi.

Laitilan suunnitelmissa on kolminkertaistaa nykyinen tuotantokapasiteettinsa vuoden sisällä. Yrityksen liiketoiminta on ollut kasvusuuntauksesta huolimatta jatkuvasti kannattavaa.

Teerenpelin Hippaheikille kultaa Ruotsinmaalta

Teerenpelin Hippaheikki-ale voitti kultaa Tukholman kansainvälisten olut- ja viskifestiaalien 4,7 -prosenttisten tynnyrialejen sarjassa. Tänä vuonna 19 vuotta täyttäneeseen olutkulttuurin merkkitapahtumaan osallistui erityisen paljon kilpailijoita, erilaisia oluita ja siidereitä oli valikoimassa 1170. Palkitun Hippaheikin lisäksi Teerenpelin valikoimasta oli edustettuna kuusi muuta olutta, kaksi siideriä sekä kaksi viskiä.

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 3-4 krt. vuodessa

I. 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 kertosäettä 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

Syntymäpäiväonnittelut

Tässä numerossa julkaisemme poikkeuksellisesti syntymäpäivät väliltä kesäkuu - joulukuun alku.

Jonne Harja, 1.6. (30 v)
Joonas Jokinen, 7.6. (22 v)
Pasi Honkanen, 11.6. (25 v)
Arto Koistinen, 15.6. (30 v)
T.T.J. Sandblom, 16.6. (28 v)
Joonas Partanen, 20.6. (27 v)
Jani Vainiomäki, 20.6. (24 v)
Jyri Hämäläinen, 26.6. (22 v)
Ville Kupila, 3.7. (26 v)
Arttu Pylkkö, 3.7. (26 v)
Anna Rantasila, 5.7. (23 v)
Lauri Tuominen, 6.7. (28 v)
Johannes Kuhmonen, 9.7. (25 v)
Saara Tapaninen, 9.7. (23 v)
Matti Roitto, 10.7. (31 v)
Mikko Tyni, 14.7. (25 v)
Niilo Latva-Pukkila, 24.7. (21 v)
Marlen Harrison, 31.7. (36 v)
Sami Oksanen, 1.8. (28 v)
Jukka Kuva, 3.8. (25 v)
Jukka Parkkinen, 9.8. (43 v)
Viivi Latva-Karjanmaa, 14.8. (27 v)
Timo Lahtinen, 16.8. (33 v)
Visa Hiltunen, 26.8. (28 v)
Rami Valta, 26.8. (30 v)
Arto Lampila, 1.9. (23 v)
Lasse Nieminen, 3.9. (20 v)
Jarkko Jousala, 15.9. (31 v)
Tarmo Aidantausta, 23.9. (27 v)
Mauri Salojärvi, 26.9. (41 v)
Rikhard Hautala, 30.9. (26 v)
Antti Pöllänen, 13.10. (33 v)
Juuso Välimaa, 23.10. (24 v)
Esa Honkonen, 25.10. (25 v)
Mikko Pajunen, 1.11. (28 v)
Antti Lehto, 3.11. (27 v)
Antti Soini, 6.11. (66 v)
Sampo J. Välimaa 10.11.
Joni Kantoniemi, 28.11. (29 v)
Susanna Kääntä, 29.11. (28 v)
Jonne Kaipainen, 30.11. (32 v)
Tapio Värri, 2.12. (22 v)
Ville Airaksinen, 13.12. (21 v)
Hannu A. Nikulainen, 13.12. (47 v)

Seura liitetty yhdistysrekisteriin

Jyväskylän Olutkulttuuriseura ry on vihdoinkin saanut PRH:lta (Patentti- ja rekisterihallitus) myöntävän päätöksen valtakunnalliseen yhdistysrekisteriin liittämisestä 16.11.2010. Yhdistyksen perustamisasiakirja allekirjoitettiin 31.10.2009.

Seuran tapahtumia

Yhdistyksemme on aloittanut uuden toimintamuodon, **kuukausittaiset jäsenkokoontumiset**. Kokoonnumme aina kuun ensimmäisenä keskiviikkona ravintola Old Brick’s Inn:n (Kauppakatu 41, Jyväskylä) alakerrassa klo 18 alkaen. Tilaisuudessa on aina teemallinen alustus ja vapaamuotoista keskustelua paikallisten olutharrastajain kesken. Myös vieraspaikkakuntalaiset sekä seuraan kuulumattomat ovat lämpimästi tervetulleita. Tilaisuudessa voi myös lukea Olutsampon aiempia numeroita sekä liittyä yhdistyksen jäseneksi.

Vuosikokous ja V Olutkulttuuri-ilta

Yhdistyksen sääntömääräinen vuosikokous ja sen yhteydessä pidettävä viides Olutkulttuuri-ilta järjestetään Jyväskylässä helmikuun alussa. Viralliset kutsut lähetetään tammikuussa.

Jäsenmaksut ja lahjoitukset

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

Jäsenyyys

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

Jäsenlomake on myös täytettävissä 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.

Sahti, kallisarvoinen juomaperinteemme

Sahti on perinteistä suomalaista olutta, jota on valmistettu samalla tavalla satoja vuosia. Sahdin teossa on piirteitä erittäin vanhoista ja alkukantaisista oluenvalmistusmenetelmistä ja se on Länsi-Euroopan vanhin elävä olutperinne.

Sahdilla on perinteisesti ollut tärkeä merkitys maatalojen juhlassa ja talkoissa. Sahdille on myönnetty EU:n Aito perinteinen tuote (APT) -nimisuoja, jonka mukaan sahti tulee valmistaa perinteisin menetelmin. Nimisuoja ei rajoita sahdin valmistusmaata ja sahdin kaltaisia perinnejuomia valmistetaan myös Virossa (*koduolu*) sekä Gotlannissa (*Gotlandsdricka*). Sahtia on luultavasti valmistettu ennen viinan polton yleistymistä kaikkialla Suomessa missä viljaa viljeltiin, mutta nykyään perinteet ovat vireät lähinnä Hämeessä sekä osissa Pohjanmaata, Keski-Suomea ja Satakuntaa.

Raaka-aineet

Sahdin pääraaka-aine on mallastettu ja mallastamaton vilja, tyypillisimmin pääosa on mallastettua ohraa ja 5-10% mallastettua ruista. Ennen vanhaan maatalot mallastivat viljansa itse, mutta nykyään ohramallas on yleisimmin *Viking Maltin* sahtimallassekoitusta. Ruismallas on yleensä kotikaljamallasta, joka tummentaa tuntuvasti sahdin väriä. APT -nimisuojan mukaan sahti tulee käyttää leivinhivalla tai edellistä käymisestä kerätyllä hivalla. Tämä säädös myötäilee perinnettä; jalostettua oluthiivaa ei ollut ennen vanhaan maatalossa käytettävissä. Sahti maustetaan usein katajan versoilla tai marjoilla. Ennen katajan oksia käytettiin myös desinfioimaan valmistuksessa käytettäviä puusammioita. Humalaa saatetaan käyttää pienissä määrin. Muitakin mausteita on aikoinaan käytetty, mutta ne ovat vähitellen sahdinvalmistuksesta kadonneet. Ruista ja katajaa



KIVISAHTIA. Sahtimestari Ilkka Sipilä tiputtaa hehkuvia kiviä mäskiin.

pidetään usein sahdin tunnusmerkkeinä, mutta aitoa sahtia voi valmistaa ilman niitäkin.

Valmistusmenetelmät

Vierteen valmistus alkaa mäskäyksellä, eli maltaat ja vilja sekoitetaan kuumaan veteen. Vanha kansa mäskää pidemmän kaavan mukaan useita tunteja. Tämä heijastaa aikaa jolloin lämpömittaria ei ollut käytössä eivätkä maltaatkaan olleet niin helposti mäskäytyviä. Nykymaltille toimii hyvin tunnin kestävä yhden lämpötilan mäskäys. Mäskäyksen jälkeen vierre siivilöidään erilleen kiintoaineesta. Perinteisesti tämä tehtiin koverassa puukaukalossa eli kuurnassa, johon lisättiin pohjalle olkia ja katajanoksia. Nykyään useimmat käyttävät teräksistä tai muovista siiviläastiaa, mutta siivilöinnin periaate on sama. Oluenvalmistuksesta poiketen sahtivierrettä ei keitetä ollenkaan tai se kiehautetaan pikaisesti. Ennen hiivan lisäämistä vierre jäähdytetään. Käyminen ja käymisen jälkeinen kypsyttäminen ovat keskeisimmät sahdin makuun vaikuttavat valmistusvaiheet. Hiivan määrä, hiivauslämpötila ja käymislämpötila vaikuttavat siihen, miten voimakkaiksi sahdin käymisaromit tulevat.

Leivinhii- van seassa on pieniä määriä maito- ja etikkahapobakteereja, jotka voivat tehdä sahdista hapanta. Useimmat sah-

dinvalmistajat pyrkivät luomaan käymiselle ja säilytykselle olosuhteet, joissa sahti ei pääse happamaan, mutta aivan kaikkia pieni happamuus ei häiritse. Valtaosa sahdin ystäväistä on kuitenkin sitä mieltä, että happamuus ei kuulu hyvään sahtiin. Käymisen jälkeen sahtia kypsytetään viileässä.

Kypsytyksessä hiiva pyritään tiputtamaan pääosin käymisastian pohjalle, ettei sahdin nauttijan tarvitse rampata vessassa. Yleensä sahti jää sameaksi, osittain hiivasta ja osittain vierteessä olevista proteiineista. Useimmat sahtimestarit tarjoavat sahtinsa kahden tai kolmen viikon ikäisenä. Sahti on tuoretuote, joten pitkässä säilytyksessä se saattaa menettää tuoreutensa tai hapantua, vaikka se olisikin hyvin tehtyä. Sahtia tulee säilyttää tarjoiluun asti viileässä hapantumisen estämiseksi. Myös happi vie tuoreutta ja saattaa hapattaa sahdin, joten vajaat tarjoiluastiat eivät säily pitkiä aikoja. Tässä mielessä sahti muistuttaakin real alea.

Sahdin luonne

Sahdissa on korkea mallaspitoisuus, josta seuraa tuhti maltaisuus. Jos kotikaljamallasta on käytetty, sahdissa saattaa olla mämmimäisiä ja suklaisia vivahteita. Leivinhii- van käymisaromit ovat mausteisia ja banaanisia, muistuttaen baijerilaisia vehnäoluita. Sahdin alkoholipitoisuus on tyypillisimmin 6-11%, mikä tekee sahdista läm-

mittävän. Kataja ja humala voivat maistua miedon yrttisinä. Sahdin suuntuntuma on yleensä sakea ja pirtelömainen. Usein sahdissa on hyvin vähän hiilidioksidia. Väri vaihtelee keltaisesta tumman ruskeaan, sahti on yleensä sameaa eikä yleensä vaahtoa lainkaan.

Paikalliset erot

Sahdista löytyy selviä paikallisia eroja ja oman kylän sahtia pidetäänkin usein parhaana. Itäisemmillä sahtialueilla sahti on usein vaaleampaa, Kanta-Hämeessä se taas voi olla hyvinkin tummaa. Eri viljalajien käytössä on selviä paikallisia eroja, erityisesti kauran, vehnän ja rukiin osalta. Samoin käymislämpötiloissa ja siten käymisaromien voimakkuudessa on paikallisia eroja.

Sahdin saatavuus

Koska sahti vaatii kylmäketjun eikä säily pitkiä aikoja, sen saatavuus on heikkoa. Myös huonokuntoiset ja hapantuneet sahdit ovat vienneet juomalta markkinoita ja näin ollen huonontaneet saatavuutta. Tunnetuimpia kaupallisia sahdin valmistajia ovat *Lammin Sahti*, *Finladia-Sahti*, *Joutsan Sahti* ja *Hollolan hirvi*. Lammin Sahtia saa Lammin Alkosta ja Tuuloksen Kotipizzan yhteydessä olevasta myymälästä. Lammin Sahti ja Finlandia-Sahti kuuluvat myös Alkon tilausvalikoimaan. Muutamat olutravitolar ovat ottaneet asiakseen pitää sahtia jatkuvasti tarjolla, kuten *Zetor* Helsingissä ja *Metro* Lahdessa. Sahtialueella pidettävissä juhlissa on hyvä todennäköisyys päästä maistamaan paikallista sahtia. Kuriositeettina mainittakoon että Kanta-Hämeessä sahtia tavataan tarjoilla myös hautajaisissa.

*Mika Laitinen,
OKS:n sahtiasiantuntija*

OLUTKULTTUURIN ILMIÖITÄ

Kaksi vuosisataa germaanista lokakuun juhlaa

Lienee mahdotonta kuvitella olutharrastajaa, jonka kuuleviin korviin ei koskaan olisi sattunut käsite *Oktoberfest*. Kuitenkaan sen täsmällisempi merkitys ja historia traditiona ei ole kovinkaan selvää useimmille.

Yleinen oletus on, että Oktoberfest tarkoittaisi vain tunnetuinta näin nimettyä juhlaa Münchenissä. Se tulee kuitenkin ymmärtää yleisemmällä tasolla eräänlaiseksi olutkulttuurin kalenterivuoden avausjuhlaksi, jollaisia on tyypillisesti järjestetty kaikkialla germaanisessa panimokulttuurin piirissä.

Oktoberfest-käsitteen ydin on johdettavissa ikiaikaiseen oluenpanon vuosikiertoon. Perustuen baijerilaiseen *Brauordnung*-säädökseen, paikalliset panimot valmistivat olutta vain syksystä kevääseen - Mikaelinpäivästä syyskuun lopulta Yrjöpäivään huhtikuun lopulle. Oluentuotanto oli käytännössä mahdollista vain viileämpinä kuukausina, sillä keinoja prosessin lämpötilan säätämiseksi ei tuolloin ollut ja kesäkuumalla myös muut uhkatekijät, kuten bakteerinfektiot sekä korostunut tulipalon vaara uhkasivat panimotoimintaa. Perinteisesti toukokuun koittaessa tuotettiin panimokauden viimeiset oluet, jotka varastoitettiin kesän ajaksi tyypillisesti kallioliuoliin odottamaan syksyä – varastoa tarkoittava termi *lager* on vakiintunut olutkäsitteistöön tätä kautta. Oluet olivat myös voimakkaammin humaloituja ja alkoholipitoisuudeltaan vahvempia, jotta ne olisivat kestäneet paremmin pitkän varastointijakson.

Hovin naimakaupoista turismin pauloihin

Münchenin Oktoberfestin synty voidaan nähdä kahden toisistaan riippumattoman tekijän liittona; edellä käsitellyn panimokierron lisäksi tarvittiin Baijerin valtaapitävien myötävaikutusta, jotta tapahtuma todella kykeni laajene-

maan varsinaiseksi kansanjuhlaiksi. Oktoberfestin historian ensimmäinen virstanpylväs voidaankin jäljittää vuoteen 1810, jolloin silloinen kruununprinssi **Ludwig** ja puolisonsa **Therese von Sachsen-Hildburghausen** vihittiin lokakuun 12. päivä Münchenin keskustan lounaispuolella kaulalla viheriöllä, joka sittemmin nimettiin morsiamen mukaan Theresienwieseksi. Tuore kruununpariskunta päätti tehdä hääjuhlastaan yleisötapahtuman, joka avattiin hevoskilpailuilla viisi päivää myöhemmin. Piakkoin kuitenkin päädyttiin pidentämään vuotuisiksi vakiintuneita kansankestejä ja siirtämään juhlallisuuksien alkua jo syyskuun puolelle, sillä sää oli tuolloin suotuisampi.

Nykymuotoinen Oktoberfest on toistunut lähestulkoon katkeamattomana kahdensadan vuoden ajan; vain satunnaiset sodat ja yhteiskunnalliset mullistukset ovat johtaneet perumisiin. Näin on käynyt 24 kertaa, tuoreimpana toisen maailmansodan aiheuttama kuusi-vuotinen katkos. Maailmanpaloa seuranneina epävarmuuden vuosina myös Oktoberfest sai osansa

puutteesta ja säännöstelystä – vieraille oli tarjolla vain 2-prosentista korvikeolutta. Juhlan erityisen merkityksen müncheniläisille – ja 1900-luvun puolelta alkaen myös kaupungin turismille – ymmärsi muiden valtiomiesten joukossa myös oluttuvista poliittisen uransa aloittanut korpraalikansleri **Hitler**, joka säilytti tapahtuman pääosin entisellään, tyytyen vain ujutamaan liikkeensä tunnetun embleemin viattomaan Oktoberfest-kuvastoon. Nykyisin Oktoberfestiä voidaan pitää eräänä Saksan tärkeimmistä vuosittaisista tapahtumista turismin kannalta. Olutkulttuuriharrastajan näkökulmasta kehityssuunta ei kuitenkaan ole pelkästään positiivinen. Kuten Münchenin perinteisten olutkelarienkin kohdalla, myös Theresienwiesen ulkoilmajuhlissa alkuperäisen tunnelman etsijä joutuu näkemään hieman vaivaa.

Tapista kaikki alkaa

Vuodesta 1819 Münchenin kaupunki on toiminut tapahtuman päävastuullisena järjestäjänä. Paikallisella ylipormestarilla on ollut jo vuosikymmenet tapahtuman avajaisissa erityinen rooli; hän avaa ensimmäisen oluttynnyrin lyömällä perinteikkäällä puunuijalla hanan tynnyrin kylkeen ja laskee siitä symbolisen tuopillisen tuoretta *Märzenia* Baijerin osavaltion pääministerille. Seremonian aikana yleisö huutaa ”*O’zapft is!*” (”Tappi on isketty!”) tapahtuman virallisen avaamisen merkiksi.

Nykymuotoinen Oktoberfest kestää 16 päivää ja käsittää vapaan

olutseurustelun lisäksi näyttäviä paraateja ja panimokulttuuria ylistäviä juhlallisuuksia. Olut-turistille tapahtuman maistuvien anti näyttäytyy neljästätoista suurteltasta anniskeltavina baijerilaispanimoiden olutelämyksinä, joiden palanpainikkeeksi tarjolla on yksinkertaista ja maistuvaa kaupunkilaiseen makuun sovitettua maalaisruokaa; siansorkkien ja makkaran kulutuksessa saavutaankin tapahtuman yhteydessä aina vuotuinen tilastopiikki.

Huomattavaa on myös oluenkulutus, joka viime vuosina on pysytellyt n. 7 miljoonan litran paikkeilla. Suhteutettuna yli kuuden miljoonan kävijämäärään, päästään yksittäisen maistelijan kohdalla hieman reiluun litraan. Baijerilaisen oluttarjoilun tunnen tämä täytyisi jo yhden tuopin kohdalla ja epäilemmeekin keskimääräisen olutharrastajan nautiskelevan moninkertaisen annoksen, nuorempien kävijöiden keskittyessä alkoholittomaan tarjoiluun.

Oktoberfest ja suomalainen olutkulttuuri

Seuramme agenda huomioiden on aiheellista vielä lyhyesti käsitellä Oktoberfestin suhdetta suomalaiseen olutkulttuuriin ja -harrasteeseen. Yksittäiset suomalaiset olutseurat ovat ansiokkaasti järjestäneet jäsenmatkoja tapahtumaan, mutta valitettavan usein Oktoberfest-ilmiö näyttäytyy suomalaiselle sukankuluttajalle vain iltapäivälehtien pinnallisen populaarinä menovinkkinä. Tämä on ollut omiaan lisäämään tapahtuman mainetta maailman suurimpana juopumusjuhla, jossa ilonpito ja pahoinvointi kulkevat käsi kädessä. Olisikin varsin tärkeää tuoda esille Oktoberfestin todellista luonnetta baijerilaisen olutkulttuurin kansanjuhla, jossa perinteet näyttävät edelleen vahvasti. Tapahtumaan olisi olutharrastajien syytä mennä avoimin silmin ja mielin, pyrkien siirtämään osia sen henkisestä perinnöstä suomalaista olutmaisemaamme rikastuttamaan.

Wolfram Doppel-Fingerbart



PARRAN PÄRINÄÄ



Meistä, teistä ja rautateistä

Useilla matkoillani olutkulttuurin ilmiöiden perässä, on kulkuvälineekseni valikoitunut taajaan valtion rautainen tievaunu. Seurueena matkustettaessa ei matkanreko eroa suuremmin esimerkiksi pienessä opiskelija-asumuksessa istumisesta - liikkua ei juurikaan voi, mutta keskustelu, lukeminen sekä tietokoneen ääressä hääriminen onnistuvat mukavasti. Valitettavasti toalettitiloihin on pitkä matka ja kiitos vaappuvan alustan, käynti kuin humalaisella ikään. Kuitenkaan junissa ei saa omia juomia nauttia, joten usein matka tahtuu varsin kuivin suin. Suurin syy tähän on Valtion Rautateiden passiivisesti harjoittama olutkulttuuriterrori - suuret panimothan pyrkivät tyrkyttämään myös Suomen maisemarikaimpiin ravintoloihin vain omia tuotteitaan yksinoikeudella. Villakoiran ydin on nimenomaan ns. pakettitarjonnassa, joka käytännössä pois sulkee kyseisen suurpanimon tuotevalikoiman ulkopuoliset tuotteet.

Ravintolavaunut voisivat olla nykyistä huomattavasti mukavampi tapa matkustaa pitkin maamme luonnonkauniita maisemia, mikäli tarjolla olisi myös suomalaisten pienpanimoiden tuotteita, tai jopa ulkomaalaisia herkkueluita. Nyt en tietenkään tarkoita mahdollisesti joulun alla tarjolla olevaa ja hyvin rajoitetusti saatavaa kausiolutta saati ylihinnoiteltua bulkkilageria, olipa sen valmistusmaa kyseenalaisen Pendolino-kaupan hengessä Italia tai ei. Jokainen junassa matkustava täysi-ikäinenhän nimittäin on ravintolavaunun potentiaalinen asiakas, luoden täten

operatöörille vallan mainion tilaisuuden tarjota vaihtoehtoja juomakulttuuria sekä samalla tuoda helpotusta jatkuvan viivästelyn aiheuttamaan ärtymyseen - talvethan tunnetusti yllättävät rautatieyhtiömme vuosittain. Tarjolla voisi olla myös oluen kanssa sopivaa pientä purtavaa, sekä erityisesti valistavaa olutaiheista luetavaa - nykyiselläänhän koko anti on maksullista ja lukijaa aliarvioivaa.

Siinä yhteydessä kun AVECRA päätti jakaa ravintolavaunut erilaisiksi konsepteiksi, olisi samalla ollut erinomainen tilaisuus kokeilla, missä määrin tilausta todelliselle liikkuvalla olutravintolalle olisi matkustavaisten parissa. Erikoislaituisuudestaan johtuen olutravintolavaunua voitaisiin käyttää pääasiassa junissa, joissa vaunumäärä edellyttää kahta ravintolaa. Tällöin tapahtuisi jo itsestään jakautumista asiakaskunnassa - kahvitelu ja ruokailu voitaisiin osoittaa ensisijaisesti nykymuotoiseen ravintolavaunuun. Varsinainen olutravintolavaunu sen sijaan profiloituisi rautateiltä matkustustautintoa hakevien tyyssijaksi.

Asiantunteva henkilökunta osaisi esittää asiakkaalle kysymyksiä auttaen tätä löytämään pöytäseurakseen miellyttävän oluen. Poiketen ns. karvalakkiosaston henkilökunnasta, olutravintolavaunussa tarjoilvalta edellytettäisiin aitoa olutasiantuntemusta. Mikäli lainsäädäntö asian mahdollistaisi, tällainen konsepti voisi kiinnostaa perinteisempiäkin ravintolayrittäjiä. Siinä missä rataverkko yhdistää maamme fyysisesti, tulisi sen myös nykyistä paremmin yhdistää olutkulttuurin

arvostuksemme ja mikäpä tähän sopisikaan mobiilia oluttupaa jouhevammin.

Kostean kesän satoa

Edellinen kesä oli poikkeuksellisen kuuma ja vähäsateinen - niinpä hiki sekä halpa hanaolut virtasi janoisen kansan tungsissa terasseille niin kadulla kuin massatapahtumissakin. Tässäkin tulee jälleen esille se valitettava tosiseikka, että perisuomalainen baari- ja terasikäyttäytyminen on liian usein humalahakuista. *Keijo Keskiaverto* tilaa toistuvasti sen perinteisen pitkän huurteisen tai rohkeana hetkenään jopa yhden tyrkytetyn kausioluen. Silti mukaan mahtuu myös aina rähinäviinaa nauttinut puoliammatillinen sikaosasto, joka tunnetusti turmelee olutkansan maineen röpöttelyllään.

Etenkin musiikkifestivaalit ynnä vastaavat koko kaljakansan tapahtumat vetävät puoleensa juuri näitä surullisia tapauksia. Tämä käytös seurauksineen ymmärrettävästi viekin usein leijonaosan tapahtumien mediahuomiosta, vahvistaen siten oluen negatiivisia konnotaatioita.

Jo ennestään ryvettynyttä juomakulttuurimme mainetta heikentävät eritoten *Kaljakellunnan* tapaiset epäviralliset kosteat kalaasit, joissa ainoana "ohjelmasisältönä" toimii kontrolloimaton oluen suurkulutus. Ei siis ole mikään ihme, että olutkulttuurista on hankala saada sivistynyttä keskustelua aikaiseksi mediassa. Kuorrotuksena koko julkiviestimien irrationaalille alkoholivastaisuudelle näytetty tragikoomisella tavalla hiljattainen **Kimmo Wilskan** tapaus, jossa Yleisradion toimittajan rajoja rikkova kannanotto olutuutisoinnin perversioista johti pitkän työsuhteen välittömään päättymiseen.

Ei voitane kyllin teroittaa, että yleisötapahtumat olisivat loistava tilaisuus parantaa yleistä oluttietoutta suosimalla tapahtumissa esimerkiksi pienpanimoiden oluita sekä yrittämällä suunnata juomatottumuksia hillitymmiksi tarjontaa monipuolistamalla ja

kuluttajien valistusta lisäämällä; siis laatu ylitse määrän. Luodulla asenneilmastolla on tässä tuntuva merkitys!

Liian hiljaiset ravitolat

Suomalaiseen ravintolakulttuuriin kuuluu usein kova äänenkäyttö, mutta tämä on poikkeuksesta valitettava seuraamus kovaäänisen musiikin sekä samanaikaisen juopuneen pölinän yhteisvaikutuksesta. Juomalaulukulttuuria ei suomalaisissa ravintoloissa tavata, eikä siihen yleensä ole myöskään mahdollisuutta kovalla soitettavan hittimusiikin ja vaivautuneen ravintolahenkilökunnan toppuuttelun johdosta. Asianmukaista juomalaulukulttuuria tavataankin usein vain osakuntasaunojen lauteilla, joissa esiintymispaineet jätetään muidenkin sosiaalisten arvoasetelmien tapaan pukuhuoneen puolelle.

Toisin ovat asiat saksanmaalla. Germaanisesta juomakulttuurista saa nauttia ravintoloissa sekä olutkellareissa jo kauan ennen juopumuksen astumista mukaan kuvioihin, ja vielä sen jälkeenkin kaiken kansan tuntemat juomalaulut raikuvat iloisesti myöhään yöhön. Laulujen tavoitteena ei ole pahennuksen herättäminen, vaan oman hyvän olon ja oluen ilojen jakaminen myös muille. Juomalauluja lauletaessa ei huomiota kiinnitetä kielipilliseen ääntämiseen, eikä aina edes sävelen tahi sanojen tuntemus ole tarpeen. Juomalaulut näet yhdistävät kaikkiin sosiaaliluokkiin kuuluvia ja yhteislaulun raikuessa arjen huolet unohtuvat.

Haluaisinkin introdusoida suomalaisiin ravintoloihin vapaampaa juomalaulukulttuuria. Siinä missä karaoke on aina yksittäissuorittamista, jota seurattessa myötäähäpeäkerroin saattaa nousta usein vaarallisiin lukemiin, olisi yhteislaululla mahdollisuus tavoittaa sama laulamisen nautinto ilman keinotekoisia jakoa esittäjiin ja kuulijakuntaan.

Hilpeä kevätilta saksalaisittain

Katsaus Jyväskylän Olutkulttuuriseuran toukokuiseen Saksa-iltamaan.

Jyväskylän Olutkulttuuriseura ry järjesti 28.5. hotellilla Alexandran yhteydessä toimivan *Gastropub Jalon* kabinetissa saksalaispainotteisen olutkulttuuri-illan. Tänä keväänä iltana seura kokosi jäsenistönsä viettämään yhdessä aikaa aitogermaanisesta olut- ja saunakulttuurin hengessä. Illan ohjelmassa oli tiedossa saksalaistyyppinen ruokailu, puheita, esitelmiä ja saunominen ehtaan germaaniseen tapaan. Tapahtuman juontajana ja hengennostattajana toimi koulutusvastaava **Mauri Salojärvi** ja ilta alkoi elähdyttävällä tervetuliaispuheella. Tämän jälkeen seurasi vapaata jutustelua jäsenistön kesken samalla, kun odotettiin vielä viimeisiä mattimyöhäisiä.

Kun kaikki viimein olivat saapuneet paikalle, Saksa-ilta polkaistiin toden teolla käyntiin Olutkulttuuriseuran tuoreiden jäsenten virallisen julkistamisen

muodossa. Seuraavaksi oli vuorossa tirolilaishattuisen puheenjohtaja **Välimaan** juhlapuhe, joka käsitteli Suomen ja Saksan historian kohtalonyhteyttä monitahoisesti. Läpikäydyiksi tulivat niin sävel- kuin sanataiteellinenkin kulttuurivaihto, unohtamatta olutpainotteista kosketuspintaa. Kuriositeettina mainittakoon, että järjestäjien alkuperäisenä tavoitteena oli tunnelman elävöittämiseksi esiintyä nahkahousuissa, mutta yhteistyössä Lederhosen-hovihankkijamme kanssa ilmeni viime hetken toimitusvaikeuksia.

Hapankaalia kansalle

Ruokailua odotellessa viisarit marssivat teutoniseen olutkulttuuriin hyvin vahvasti sidoksissa olevan juomalaulun siivittämistä. Koko kabinetti räjähti yhteislauluun laulaessaan *Ein Prosit* -tuopinkallistusviisun korvakuulolta. Sen tahdittamana oli luontevaa käydä illan saksalaismenun kimppuun, joka oli järjestetty ravintolan toimesta. Ateriakokonaisuus käsitti bratwurstia, hapankaalia ja sinap-

pia, sekä tietysti palanpainikkeksi saksalaista olutta, mm. *Ayingerin* vehnäoluita. Illallinen lämmitti pääosin mieliä, mutta makkaratarjonta ja etenkin sinapin aromi jättivät eräitä pöytiä hieman kylmiksi. Tarjoilijattarien tajuttua tilanteen, toimitettiin kuitenkin pikaisesti *Dijon*-sinappia keittiön kätkeistä.

Kun seurueemme fyysiset tarpeet olivat tulleet tyydyttyiksi, oli aika siirtyä jälleen hengen ravinnon äärelle. Jäsenistöämme sivisti päätoimittaja **Sandblom** esitelmälään, jossa käytiin tiiviissä mitassa läpi vehnäoluen tarina puhtauslain synnystä nykypäivään. Tämän innoittamana paikallaolijat syttyivät laulamaan **Wiga Gabrielin** ikivihreän *In München steht ein Hofbräuhaus* -laulelman, tietysti alkukielisenä. Kuivuneiden kurkkujen saatua seuraava kierros kostuketta, oli vuorossa kamreeri **Korkeakosken** esitelmä "Saunakulttuuria saksalaisittain", joka katsasti germaanisesta saunomisen historiaa ja perinteitä.

Ilta oli tässä vaiheessa jo niin pitkällä, että saunavuoromme alkua

läheni tuntuvasti. Ennen kuin pääsimme jatkamaan seurustelua saunan puolelle, puheenjohtaja Välimaa loihti lausumaan kalevalaishenkiset saunasanat, joilla suitsuttaa veljet ja siskot ohrassa ja maltaassa oikeanlaiseen henkiseen ilmapiiriin ennen saunomisen fyysistä osuutta.

Saunameister und Aufguss

Puheenjohtaja Välimaan johdolla siirryimme alakerran saunatiloihin ja pitääksemme kiinni saksalaisen kulttuurin vaalimisesta iltaman loppuun saakka, sovelsimme löylytelyymme germaanisesta saunakulttuurista, johon keskeisinä komponentteina kuuluu saunamestari ja ns. *Aufguss* eli erityinen kuumoittava löylyrituaali. Perinteinen germaani saunakaava alkaa täydellisellä pyyhkekuivattelulla suihkun jälkeen ja sitä seuraavalla kymmenminuuttisella kuivasaualla. Puheenjohtaja Välimaan toimissa saunamestarin roolissa ja kiertäessä löylyhuoneita, pyyhke viuhui ja hiki virtasi niin miesten kuin naistenkin puolella.

Saunailun kestäessä seurueemme intoutui vielä viimeiseen yhteislauluun ja niin resonoi **Hans Leipin** rakastettu *Lili Marleen* saunaosaston kaakelipinnoilla. Saunomistiloista löytyi paitsi yksityinen juomakaappi, myös uima-allas kumiankkoineen, jossa jäsenistö pystyi pulahtamaan virkistävästi löylytelyn ohessa. Germaani olutkulttuuri-iltamme huipentui altaan äärellä käytyyn improvisoituihin olutvisaan. Kun saunavuoromme alkoi olla lopussa, oli päättymässä myöskin erinomaisesti onnistunut Saksa-ilta. Vaikka ilta olikin jo kääntymässä yöksi ja tilaisuus virallisesti ohitse, ei seuremme silti halunnut antautua nukku-

Teemu Korkeakoski,
kamreeri



SERVUS! Salojärvi (vas.), puheenjohtaja Välimaa ja kamreeri Korkeakoski julkistamassa uusia jäseniä.

Ravintolakatselmus: Kaisla

Oluenystävän virvoittava keidas Helsingin sydämessä, jossa valtakunnan kattavin olutvalikoima viekoittelee vierailemaan.

HOK:n OlutHuone -ketjuun kuuluva, 1997 avattu Kaisla on olutharrastajapiireissä varsin tunnettu nimi. Kivenheiton päässä rautatieasemalta Kaisaniemenkadulla sijaitsevaan olutravintolaan on helppo suunnata ja ensivaikutelma on valoisa ja avara, joskin varsin yllätyksetön staattisessa perustyylikkyudessaan. Pääsalia reunustaa poikkeuksellisen pitkä tiski, jonka takana liitutaululla näyttäytyy huima olutvalikoima selkeästi eriteltynä ja hinnoiteltuna. Hallimainen pääsali jatkuu useampana pienempänä peräkkäisenä karsinana, joiden sisustus ja valaisu on omaperäisempää. Yksityiskohtana mainittakoon eräästäkin pirttikalustenurkkauksesta löytynyt kirjahylly, jonka uusimmat teokset edustivat 50-lukua. Tuolloin julkaistu tietoteos ”Krapula” osoittautui ajan ja kulttuurin kuvastimenä erinomaiseksi juomalukemistoksi.

Suuresta maailmasta ja pienistä panimoista

Konsepti on selvästi linjattu oluen ympärille ja ruokatarjonta on melkoisen pelkistettyä, koostuen lähinnä toasteista ja pikkusuolaisesta. Ruokalistan rajallisuuteen nähden keittiön erilliset aukioloajat kummastuttavat hie-man, joskin keskeinen sijainti useiden ruokaravintoloiden keskellä kompensoi puutetta hyvin. Olutpuolella ei sen sijaan ole pienimmänkään moitteen sijaa: valikoimaa on 27 hana-oluen ja parinsadan pullo-oluen verran, kaikki eurooppalaisen olutmaantieteen keskeiset maat huomioiden. Myös keskeisimmät jenkkipanimot ovat hyvin edustettuna. Selkeimmin eurovalikoi-massa on haluttu painottaa belgi-oluita, joita on saatavil-la myös suurina pulloina, lisäksi *Chimay Blanchea* on poikkeuksellisesti tarjolla myös hanan

puolelta. Germaanisina erikoisuuksina näyttäytyvät mm. Ayingerin *Altbayrisch Dunkel* ja Kulmbachin *Kapuziner Schwarz*. Puheenjohtajan tarkka silmä kiinnitti huomiota myös setä Samulin mielenkiintoiseen edustukseen: Goose Islandin *Bourbon County Stoutiin*, jota maastamme saa toden teolla nykyään etsiä.

Myös viski- ja siideriharrastajien fetissit on huomioitu kattavasti, erilaisia siidereitä löytyy yli 20 lajikkeen verran, joukossa mm. harvinaisuuksia Dunkertonin sekä Thatchersin panimoilta. Juomalistaa ihailevasti nyökytellen silmillään skannaava harrastaja yskähtääkin korkeintaan Karhun kohdalla – hanapuolella sitävästoin on tietoisesti preferoitu pienpanimoita; jo astetta tutummaksi tulleen Laitilan ohella Plevna, Stadi ja Nokia ovat kukin hanansa mitalla edutettuna.

Olutta ilolla

Juronpuoleiseen ugrilaiseen askaspalveluun tottuneelle Kaisla oli positiivinen yllätys. Oluthanaa käyteltiin rakkaudella ja tuotteiden tarjoilusta huokui arvostus juomiin. Oluista oli myös helppo keskustella ja täydentää omaa tietämystään. Nähdäksemme Kaisla edustaa juuri sellaista todellisen olutravintolan arkkityyppiä, jollaisen soisi leviävän laajemmallekin maassamme.

Toimitus

Tuomiolauselmä: Olutravintola Kaisla

Kiitämme:

- Valikoima
- Oluthanat
- Henkilökunta

Moitimme:

- Ohikiitävä huomautus keittiöratkaisusta

Akateeminen arvosana:

Eximia cum laude

OLUTVISA

Jokainen Olutsampo-lehden numero tulee sisältämään tiukan triviapatterin elävöittämään seurueesi mallasiltaa ja kenties myös lisäämään osallistujien oluttietoutta. Olutvisan vastaukset sivulla 11.

1. Kenen kuuluisan taiteilijan viiksimalli on suojattu erityisellä tekijänoikeuslailla?

- a) Charlie Chaplin
- b) Frank Zappa
- c) Salvador Dali

2. Mikä seuraavista ei kuulu perinteisen sahdin valmistukseen?

- a) Mallastamaton ohra
- b) Katajan oksat
- c) Oluthiiva

3. Minkä panimon olutlutta on kapasiteetiltaan Oktoberfestin tilavin?

- a) Hofbräu
- b) Paulaner-Bräu
- c) Augustiner-Bräu

4. Liioitellun traaginen alkoholin haittavaikutuksia kuvaava Turmiolan Tommi julkaistiin jo 1858, mutta miten teos päättyy?

- a) Tommi päättyy vankilaan
- b) Kirves heiluu Tommin talossa kohtalokkain seurauksin
- c) Viinanhimo jättää Tommin uskoontulon myötä

5. Germaanisessa saunassa tunnetaan erityinen ”Saunameister”, vaan mikä on hänen tärkein funktionsa?

- a) Valvoa siveyden noudattamista saunassa
- b) Löyhytellä pyyhkeellä saunojia
- c) Saunojien hieronta sekä juomien tarjoilu

6. Norjalaisen oluen puhtaus johtuu suurimmaksi osaksi:

- a) Raikkaista vuoristopuroista
- b) Reinheitsgebot-ihanteiden mukailusta
- c) Korkeasta alkoholiverosta

7. Mikä seuraavista Ridgewayn Bad Elf -sarjan oluista on kaikkein vahvin?

- a) Insanely Bad Elf
- b) Seriously Bad Elf
- c) Criminally Bad Elf

8. Valmistuessaan Samichlaus (”Joulupukki”) luettiin maailman vahvimaksi olueksi. Tätä olutta panee edelleen sveitsiläispanimo

- a) Haldengut
- b) Feldschlößchen
- c) Hürlimann

9. Aito siideri valmistetaan omenoista käyttämällä, vaan mikä seuraavista maineikkaisista siiderivalmistajista on englantilainen?

- a) Bulmers
- b) Magners
- c) Westons

10. Kuka hallitsija vahvisti allekirjoituksellaan vuonna 1919 toteutuneen Suomen kieltolain voimaantulon?

- a) K. J. Ståhlberg
- b) Aleksandr Kerenski
- c) C. G. E. Mannerheim

Siideri – omena jaloimmassa muodossaan

Monet mieltävät nykyisin siiderit lähinnä alkoholisoiduiksi limonadeiksi, joita on saatavilla eri makuisina. Siiderin historia on kuitenkin pitkä ja hyvinkin laajalle levinnyt.

Siiderit ovat profiloituneet nykyisin varsinkin nuorten naisten juomaksi ja vaihtoehdoksi oluelle mietona alkoholijuomana. Suuret juomatalot tuottavat useita eri makuisia siidereitä ja kokeilut eri makuaineilla ovat viime vuosina alkaneet olla yhä eksoottisempia. Vanhat perusmaut omena ja päärynä ovat kuitenkin pääosin pitäneet pintansa.

Kun puhutaan perinteisistä siidereistä, muistetaan hyvin usein mainita Brittein saaret ja varsinkin lounainen Englanti. Brittein saarilla juodaan väkilukuun suhteutettuna eniten siideriä maailmassa ja siiderinvalmistuksen traditio onkin siellä vahva ja vanha. Vaikka siideriin voi käyttää mitä omenoita tahansa, on jalostettu muutamia varsinaisia siideri-omenalajikkeita, joita käytetään juomanvalmistukseen yksinään tai sekoituksena ruokaomenoiden kanssa. Useimmiten yhdestäkin lajikkeesta valmistettuja siidereitä sekoitetaan keskenään ennen pullotusta vastaamaan kuluttajien makuja, mutta jotkut valmistajat pullottavat myös yhden omenalajikkeen siidereitä.

Paikallisia vivahteita

Siideriä on valmistettu pitkään myös muualla maailmassa ja valmistus- ja juomatatavat vaihtelevat paljonkin. Hyvin suuressa osassa Eurooppaa on paljon paikallisia versioita siidereistä, jotka eivät ole levinneet juurikaan valmistusalueensa ulkopuolelle. On pohjoisen Espanjan tynnyreistä tarjoiltavaa *Sagardoa*, eri puolilla Saksaa valmistettavia variantteja, joita kutsutaan nimillä *Apfelwein*, *Apfelmost* ja *Viez* sekä Italian omenaviini, joka tosin vaipui likimain tuntemattomuuteen fasistivallan aikaisten, perinteistä viininviljelyä preferoivan



Päätoimittaja Sandblom Thatcher's:n Katy Rosen lumoissa

politiikan aikaan.

Pohjoismaissa siideri on ollut miltei poikkeuksetta omenataikka päärynämehuriivisteestä käymisellä saatavaa juomaa, johon on lisätty erilaisia makuaineita. Näin on saatu melko monenmakuista juomaa, mutta verrattuna esimerkiksi englantilaisiin omenasiidereihin, niissä maistuu samalla tietty selkeä keinotekoisuus.

Lyhyitä arvioita Alkon nykyisestä siideritarjonnasta

Ecusson Grand Cidre Cuvée Spéciale Brut
Alkoholipitoisuus 5%

Ranskalainen kuiva omenasiideri. Maukas, kuivahko, sopivan hapan. Myydään 75 cl kuohuviinipullossa eli kannattaa juoda kavereiden kanssa, ellei itsellä ole tosi kova jano. Miellyttävä siideri, parhaimmillaan pienessä seurueessa.

Maguire's Pear Cider
Alkoholipitoisuus 5,4%

Makeahkonpuoleinen päärynäsiideri. Helposti juotava hieman hapan keskimääräistä laadukkaampi tuotos, kuten muutkin Maguiren siiderit.

Pramia Vahva omenasiideri
Alkoholipitoisuus 8%

Väritään hyvin vaalea, todella pistävänmakuinen omenasiideri. Alkoholin maku tunkee hyvin vahvasti esiin ja peittää omenan aromeja. Malliesimerkki siitä, kuinka ei pidä valmistaa neljän- tai viidenprosentin veroluokan alkoholijuomia. Maistuu lähinnä omenaesanssilla ja vedellä lantratulta paloviinalta.

Thatcher's Katy Rose
Alkoholipitoisuus 5,4%

Brittiläinen rosesiideri. Valmistettu pelkästään punaisimmista Katy-lajikkeen omenista. Makea, tasapainoinen, pirskahtelevan raikas. 75 cl pullo sopii hyvin seurusteluun.

Weston's Old Rosie Cloudy Scrumpy
Alkoholipitoisuus 7,3%

Kuiva, hiilihappoinen omenasiideri. Suodattamaton, sakkainen. Perinteinen scrumpy-tyylin siideri. Selvä ero nykytyylin siidereihin, maku huomattavasti hapokkaampi.

Weston's Stowford Press Dry
Alkoholipitoisuus 4,5%

Brittiläinen perinteinen omenasiideri. Todella kuiva ja maukas. En välttämättä suosittele vastaalkajille, vaikka hyvä siideri onkin. Esimerkiksi Golden Cap Dryn kautta siiderit määrittäneelle Stowford Press voi olla shokki. Muistan oman melko negatiivisen reaktion tähän siideriin vuosia aiemmin, mikä osaltaan etäännytti minua siidereistä moniksi vuosiksi. Kannattaa kuitenkin tutustua, jos kantti kestää. Ei tämä liian vaikea juoma kuitenkaan ole.

T.T.J. Sandblom



Maailman ainoa aito pispalalaisravintola, klassikko jo vuodesta 1968.

Avoinna ma-pe 11-02, la-su 12-02, tervetuloa!
Pispalan valtatie 23, Tampere

OLUTKATSELMUS

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

Näin joulun alla keskitymme numeron teeman mukaisesti etupäässä loppusyksyn sekä joulun kausioluisiin.

Jouluoluista

Jouluoluet ovat kausioluiden odotetuin sekä vaihtelevin ryhmä. Joulutai talviajan oluista on lähes yhtä monta näkemystä kuin panimoakin. Suurin osa niistä kuitenkin on yhteneväisiä Suomen suurpanimoiden niin sanottujen wieniläistyyppisten punertavien tummahkojen lagereiden kanssa, joulumausteilla tai ilman. Ulkomaisessa omistuksessa olevan panimon massakausiolut kun myyvät, ovat tuoksujen ja makujen mitänsanomattomuus ja helppous tarkoituksenmukaisia. Mutta pienpanimopuolella soivat tyystin eri sävelet ja kauppojen hyllyille on ilmentynyt vuosi vuodelta oluenystävälle mieluisempia vaihtoehtoja, joista tuoreimpana Malmgårdin panimon jouluolut.

Erityisesti tänä vuonna Alko on kunnostautunut peräti 24:n jouluoluen voimin, eikä joukkoon sattuneiden voimakkaitten oluiden alkoholipitoisuuksia tule pelästyä tai paheksua sillä meillä on vaikuttava vahvojen oluiden perinne.

Kotimaiseen jouluolutperinteeseen kuuluu edelleen sahti, josta ei tehty mitään mietoa kaljaa vaan syksyn sadosta makunsa ja vahvuutensa saava ”kunnon olutta” prosenttien karatessa 10:n pahemmalle tai paremmalle puolelle.

Spaten Oktoberfest Ur-Märzen

Kotimaa: Saksa
Tuottaja: Spaten-Franziskaner-Bräu
Oluttyyppi: Lager
Alkoholipitoisuus: 5,9 %

Vaaleankeltainen, keskitäyteläinen, melko raikas, tyyppillinen ja keskiasteisesti humaloitu saksalainen pohjahiivaolut. Helposti nautittava ja melko raikas kesäkauden, sekä oktoberfest lager. Sopii noviisille lievin varauksin. Parhaimmillaan viileänä. Tuo mieleen erehdyttävästi saman panimon *Jahrhundert-Bierin* pehmeässä maltaisuudessaan, vaikka humalaa lieneekin hieman enemmän. Pehmeän maltainen, keskitäyteläinen ja sopivan raikas. Sopii kesäpäivän jano-olueksi tai seurusteluolueksi - peruslager Ayingin panimolta.

Mikkeller Santa's Little Helper 2010

Kotimaa: Tanska
Tuottaja: Mikkeller
Oluttyyppi: Ale
Alkoholipitoisuus: 10,9 %

Väriiltään hyvin tummanruskea, aromikas, hedelmäinen, mausteinen, täyteläinen sekä keskiasteisesti humaloitu pintahiivaolut Tanskasta. Belgialaistyyppinen joulun ajan kausiolut. Tuoksultaan hedelmäinen ja mausteinen. Maussa on hedelmäisyyttä, mausteita sekä mallasta. Runkoa löytyy ja jälkimaku kestää pitkään. Vaikka olueen käytetyt humalalajik-

keet ovat Zatecia lukuunottamatta ennallaan, puuttuu tuoksusta täysin jenkkihumalamainen vivahde joka vuoden 2009 variaatiossa oli selkeä. Mausteisuudesta päällimmäisenä nousee mielestäni neilikka, vaikkei sitä valmistuksessa ole käytettykään. Mausteita on kuitenkin laitettu sopivassa suhteessa siten, että tyyppilliset belgimausteet kuten kandisiirappi, pomeranssin- ja appelsiininkuorikin tuntuvat. Alkoholilla pilkistää esiin etenkin oluen lämmitessä, muttei häiritse. Miellyttävästi omanlaisensa ja hyvin belgimäinen hitaaseen nautiskeluun sopiva tumma ja vahva ale.

Nøgne Ø / Jolly Pumpkin / Stone Special Holiday Ale 2010

Kotimaa: Norja
Tuottaja: Nøgne Ø
Oluttyyppi: Ale
Alkoholipitoisuus: 9 %

Mustanruskea, todella aromikas, erittäin mausteinen, hyvin täyteläinen, runsaasti paahtunut, oikein maltainen sekä vahvasti humaloitu norjalainen pintahiivaolut. Kolmen panimon yhteistyön tuloksena on saatu aikaan oikea jouluoluiden maustepommi. Tuoksu on voimakkaan mausteinen tuoden ensimmäiseksi mieleen kaardemumman. Maussa on niin ikään vahvasti mausteita, mutta ihme kyllä myöskin reilusti paahtunutta mallasta. Jälkimaku on erittäin pitkäkestoinen ja voimaisan mausteisuuden lisäksi humalakatkeroinen. Alkoholilla ei tunnu maussa ollenkaan. Raaka-aineissa ei ole säästelyä, eikä kompromisseja tehty sillä valmistuksessa on käytetty muiden muassa kuminaa, katajanmarjoja, valkosalviaa, kastanjanhiutaleita sekä kaura- ja ruismaltaita. Ei välttämättä parhain mahdollinen valinta aloittelijalle, mutta kokonaisuutena yllättävän tasapainoinen.

Wintercoat Yule Ale

Kotimaa: Tanska
Tuottaja: Wintercoat Bryggeriet
Oluttyyppi: Ale
Alkoholipitoisuus: 6,5 %

Tummanruskea, aromikas, melko täyteläinen, paahteinen, maltainen, hieman hedelmäinen sekä keskiasteisesti humaloitu pintahiivaolut Tanskasta. Appelsiininkuorella sekä korianterinsiemenillä maustettu tumma ja vahva joulukauden pienpanimoale. Tuoksussa on sekä paahteista maltaisuutta että vienosti hedelmäisyyttä. Maultaan melko täyteläinen, paahteinen, vähän hedelmäinen ja pehmeähkön maltainen. Alkoholilla ei maistu, eikä mausteista ole tietoaakaan. Hyvin persoonallinen ja jotenkin keskeneräisen oloinen, mutta ainakin erilainen.

Ayinger Winter-Bock

Kotimaa: Saksa
Tuottaja: Brauerei Aying
Oluttyyppi: Bock
Alkoholipitoisuus: 6,7 %

Tummanruskea, aromikas, maltainen, paahtunut, täyteläinen sekä keskiasteisesti humaloitu saksalainen pohjahiivaolut. Oikea tumman ja vahvan pukkion tyyppiesimerkki. Tuoksussa on paahteisen leipäistä mallasta. Maku on paahtunut, täyteläinen ja varsin mämmimäisen maltainen. Jälkimaku on pehmeän paahtunut, pyöreän maltainen ja hivenen humalainen. Oiva osoitus siitä, että ilman maustekikkailujakin saadaan

OLUTKATSELMUS

aikaan maukkaita talvi-iltojen lämmittäjiä.

Aecht Schlenkerla Rauchbier Urbock

Kotimaa: Saksa
Tuottaja: Brauerei Heller
Oluttyyppi: Savuolut
Alkoholipitoisuus: 6,5 %

Tummanruskea, erittäin voimakas, todella savuinen, hyvin tervainen, varsin maltainen, miellyttävästi paahtunut, oikein täyteläinen, voimaisa ja keskiasteisesti humaloitu pohjahiivamenetelmällä valmistettu saksalainen savuolut. Tosin humala-aromi peittyy lähes kokonaisuudessaan erittäin voimakkaan savuisuuden alle. Myös tervan maku sekä paahtunut maltaisuus vaikuttavat humala-aromiin resessiivisesti. Parhaimmillaan haaleana. Lämpimässä oluessa savuisuus sekä tervaisuus korostuvat liiallisesti. Hyvin voimakas savuisuus jakaa varmasti mielipiteitä, etenkin kun kyseessä on voimakas bockversio. Kyseisestä oluesta on olemassa miedompi variaatio, joka on myynnissä ympäri vuoden. Tumma bock-olut on talvisaikaan myytävä kausituote. Vallan erinomainen erikoisolut. Ei sovi noviisille. Mainio ruoka-, nautiskelu- sekä seurusteluolut. Sopii myöskin saunaalueksi ja talvisten pakkasiltojen lämmittäjäksi. Oikea lahja Saksanmaalta lukuisaan erikoisoluitten kirjoon.

Young's Double Chocolate Stout

Kotimaa: Iso-Britannia
Tuottaja: Young's
Oluttyyppi: Stout
Alkoholipitoisuus: 5,2 %

Musta, melkoisen täyteläinen, paahteinen, maltainen, suklainen, voimai-

sa, aromikas sekä miedosti humaloitu englantilainen stout eli pintahiivaolut. Maistuu voimakkaasti sekä tummalta suklaalta että paahtuneilta maltilta. Jälkimaultaan pitkä ja lievästi paahteisen kahvimainen. Parhaimmillaan haaleahkona tai vaihtoehtoisesti miltei huoneenlämpöisenä, jolloin humala-aromikin on aistittavissa. Aivan kylmä tai viileä olut maistuu kyllä suklaalta, mutta myöskin kitkerältä, johon syynä ovat paahtetut erikoismaltaat ja humalointi. Lämpötilan kohotessa flavorit tasapainottuvat ja olut pyöristyy mieluisan täyteläiseksi sekä maukkaaksi. Ei sovellu välttämättä noviisille. Varsin mieleenpainuva stoutolut. Miellyttävän makea ja selkeän suklainen brittiläis stout

Marston's Oyster Stout III

Kotimaa: Iso-Britannia
Tuottaja: Marston's
Oluttyyppi: Stout
Alkoholipitoisuus: 4,5 %

Musta, melko kuiva, erittäin voimakkaasti paahtunut, suhteellisen täyteläinen, sangen lievästi hedelmäinen ja miedosti humaloitu brittiläisen stoutolut. Karun maltainen ja miltei palaneenmakuinen. Parhaimmillaan viileähkönä. Kylmässä oluessa paahtunut maltaisuus korostuu milteipä liiaksi, mutta lämpimässä oluessa maku pyöristyy kohtalaisen täyteläiseksi ja hiukkasen hedelmäiseksi. Varsin yleispätevä valinta noviisille, joka aikoo tutustua brittiläisiin stouteihin. Melko juotava stout, vaikka omalaatuisuutta, aromirikkautta sekä voimaisuutta piisaakin. Kohtuullinen nautiskelu- tai ruokaolut. Hinnaltaan melkoisen arvokas.

Miika Heinäaho

OLUTVISAN VASTAUKSET

1. b) *Frank Zappa*. Artistin kuoltua The Frank Zappa Family Trust hankki kopiosuojan Zappan ikoniselle viiksimallille, syynä artistin maailmanlaajuinen tunnistettavuus naamakarvoituksen perusteella.

2. c) *Oluthiiva*. Euroopan Unionin myöntämän APT-suojan nojalla sahdin valmistuksessa saa käyttää ainoastaan leivinhiivaa tai edellisestä sahtierästä kerättyä hiivaa. Jalostetut oluthiivat ovat suhteellisen uusi innovaatio, eikä hiivaa itsenäisenä organismina tunnettu ennen 1800-luvun puoliväliä.

3. b) *Paulaner-Bräu*. Hofbräun perinteikäs juhlateltha oli pitkään tapahtuman suurin, mutta viime vuosina Paulaner on ajanut ohi n. 400 asiakaspaikalla.

Paulanerin Winzerer Fährndl -teltassa on sisä- ja ulkopaikat huomioiden 10 518 paikkaa.

4. a) *Tommi istuu vankilassa*. Turmiolan Tommi päätyi vankilaan pitkän juomaputken päätteen, joka huipentui puolison pahoinpitelyyn ja perheen laiminlyömiseen. Mainittakoon, että Tommin tarinaa oli laatimassa sellaisia toisista yhteyksistä paremmin tunnettuja suomalaisia sanaseppoja kuin Runeberg, Lönnrot ja Topelius.

5. b) *Pyyhkeellä löylyttely*. Saksalaisessa saunassa on tavallisesti löylynheitto saunojilta itseltään kiellettyä. Löylyttelystä vastaa tunneittain erityinen saunamestari, "Saunameister", joka samalla löyhyttelee kuumaa ilmaa saunojien päälle pyyhkeen avulla.

6. b) *Norjan oluen puhtaus perustuu Reinheitsgebotin hyveiden vapaaehtoiseen noudattamiseen*. Kyseessä ei siis ole varsinainen laki, vaan valistuneiden kuluttajien vaatimustasoon vastaaminen.

7. a) *Insanely Bad Elf*. Tonttusarjan vahvimman oluen tittelin lunastaa 11,2% Imperial Red Ale, joka voidaan lukea myös barleywine -tyyliseksi. Tämä makea ja täyteläinen olut lämmittää mukavasti talvipakkasilla myös joulun jälkeen.

8. c) Sveitsiläinen *Hürlimann* tunnetaan edelleen sekä maailman vahvimista että miedoimmista oluista. Kyseinen "Joulupukki", jonka valmistus aloitettiin 1980 on vahvuudeltaan 14-prosenttista ja saavutti hetkellisesti mainetta maailman vahvimpana lagerina.

9. c) *Westons*. Kaikki mainitut panimot toimivat Brittein saarilla, mutta vain Westons on englantilainen, siinä missä Bulmers ja Magners ovat irlantilaisia.

10. b) *Aleksandr Kerenski*. Yllättävää kyllä, Venäjän väliaikaishallituksen pääministeri Kerenski vahvisti vuonna 1909 annetun kieltolakiehdotuksen 29. toukokuuta 1917, määräten sen astumaan voimaan kaksi vuotta myöhemmin. Tämä myös toteutui kesäkuussa 1919 vaikka Suomi olikin jo tällä välin saavuttanut itsenäisyyden. Lain virallinen nimi oli "Asetus alkoholipitoisten aineiden valmistuksesta, maahantuonnista, myynnistä, kuljetuksesta ja varastossapidosta".

Lyhyesti germaanisesta jouluperinteestä

Joulu on kaikille tuttu kristillinen juhla. Monet tietävät myös joidenkin jouluperinteiden juontavan juurensa pakanallisiin juhliin. Mutta kuinka paljon nykyisessä, germaanisen kielialueen jouluperinteessä on mukana Jeesuslapsen ensiparkaisua tai Thorin vasaran pauketta? Vai ovatko kaikki vanhat tavat jo hukkuneet kaupallisuuden keskelle? Seuraavassa artikkelissa pureudumme ensisijaisesti Saksan ja Skandinavian alueiden jouluperinteiden kehitykseen.

Joulun historiasta Saksassa ja sen lähialueilla puhuttaessa voidaan tehdä karkea jako *Weihnachtin*, Jeesuksen syntymäjuhlaan ja *Yuleen*, pakanalliseen keskitalven juhlaan. Kun kristinuskoko alkoi levittäytyä germaanisten heimo-

jen keskuudessa, monia alkuperäisuskontojen perinteitä ja juhlia sulautettiin kristillisiin perinteisiin sen sijaan että kristinuskoko olisi yksinkertaisesti korvannut kannaltaan harhauskoiset rituaalit. Näin haluttiin estää tai vähintäänkin lieventää konflikteja käännytettävän väestön kanssa. Tämä assimilaatio tarjosi myös monille perinteille mahdollisuuden selviytyä nykyaikaan enemmän tai vähemmän alkuperäisessä muodossaan.

Pyhän Nikolauksen perintö

Saksalaisessa joulujuhlassa hyvin keskeinen kristillinen hahmo on **Pyhä Nikolaus**. Tämä 200- ja 300-luvuilla elänyt kreikkalainen kirkonmies on monien maiden ja ammattien suojeluspyhimys ja hyvin tunnettu tavastaan jakaa lahjoja ja rahaa vähäosaisille ja lapsille. Häntä voidaankin pitää nykyaikaisen joulupukin eri maailmankolkissa tunnettujen varianttien esikuvana. Tähän viittaa

myös varsinkin amerikkalainen nimitys **Santa Claus**, muunnos hollantilaisesta nimestä **Sinterklaas**, joka puolestaan on johdettu juuri Pyhästä Nikolauksesta.

Onkin huomionarvoista, että Saksassa Pyhän Nikolauksen päivä, joulukuun kuudes, on jouluaaton ja loppiaisen ohella tärkeä juhlapäivä. Varsinkin eteläisessä Saksassa lapsilla on tapana jättää ulos niinkutsuttuja joulusaappaita, joihin Nikolaus jättää yön aikana pieniä lahjoja. Tämä perinne on todennäköisimmin kulkeutunut Yhdysvaltoihin saksalaissiirtolaisten mukana ja muokkautunut nykyisin tunnetuksi joulusukkaperinteeksi.

Musta Pekka ja muut Nikolauksen pikku apurit

Eri puolilla Saksaa ja Keski-Eurooppaa Pyhälle Nikolaukselle on kuviteltu useita eri apureita, joilta löytyy monia yhtäläisyyksiä. Useimmin nämä avustajat

edustavat tavallaan Nikolauksen ”pimeää puolta”. Jos lapsi onkin ollut tuhma, eikä lainkaan Nikolauksen lahjojen arvoinen, hän lievimmissä versioissa saa lahjaksi hiiltä, oksia ja soraa ja rajuimmillaan hänet kaapataan säkkiin ja viedään synkkään metsään. Yksi mielenkiintoisimmista apuhahmoista on Hollannin ja Belgian alueella yleinen **Zwarte Piet**, nokinaamainen poika, joka kantaa Nikolauksen lahjasäkkiä, mutta voi myös kaapata kurittomat lapset säkkiin ja viedä heidät Espanjaan.

Ehkä pelottavin apuri on Itävallassa ja Unkarissa tunnettu **Krampus**. Nuoret miehet tapavat sonnustautua demonisiin Krampus-naamareihin ja kulkevat kaduilla pitäen kovaa ääntä ja lapsia pelotellen. Asuun kuuluu myös koivusta valmistettu sauva jolla annetaan selkäsaunoja tuhille lapsille, varsinkin pienille tytöille. Taiteessa Krampus esitetään yleensä kantamassa lapsia selässään helvettiin.

Christkind ja Lutherin uskonpuhdistus

Vuosisatojen saatossa pyhän Nikolauksen hahmo maallistui. Kristinuskon uudistaja **Martti Luther** halusi tehdä kaikin tavoin pesäeroa korruptoituneeseen katoliseen kirkkoon ja toi Nikolauksen rinnalle **Christkindin**, Jeesuslapsen. Christkind kuvataan joko Jeesuslapseksi tai hänen kanssaan matkaavaksi enkeliksi, joka tuo lapsille lahjoja jouluaattona. Kun Christkind tuo lahjoja, häntä ei voi nähdä ja hän ilmoittaa lahjojen tuonnista soittamalla pientä kelloa lähtiessään talosta.

Mielenkiintoisena historiallisena käänteenä juuri katoliset alueet Saksassa ja muualla maailmassa ottivat Christkindin omakseen, kun protestanttisilla



VUOTUINEN PERINNE. Klassinen jättiläismäinen olkipukki torille pystytettynä Ruotsin Gävlessä.

alueilla Nikolauksen sekulaari versio, **Weihnachtsmann** saavutti entistä enemmän suosiota. Pyhän Nikolauksen päivä on kuitenkin säilyttänyt kaikkialla Saksassa tärkeytensä omana joulun kuuluvana juhlapäivänään.

Pyhä Bonifacius, legenda puunkaatajasta

Jouluinen puunkoristelu on monelle tuttu perinne, mutta sen juuret ovat melko monisyiset. Kaiken alla vaikuttaa monista eri uskonnoista tuttu elämänpuun mytologia. Ensimmäinen yhteys joulunviettoon löytyy **Pyhän Bonifaciuksen** vierailusta Geismarin kylään vuonna 723. Bonifacius näytti kristinuskon jumalan yliveraisuuden kyläläisille katkaisemalla Thorin tammen. Legenda kertoo, että Bonifacius näki kuusentaimen kasvavan tammen kannossa ja piti tätä taimea merkinä järkkymättömästä uskosta Jeesukseen. Kuusipuu jäi siten yhdeksi kristinuskon merkiksi.

Martti Luther oli kuitenkin se henkilö, joka aloitti varsinaisen, nykymuotoisen joulukuusen koristeluperinteen 1500-luvun mitaan. Luther piti joulukuusen esikuvana Edenin puutarhassa olevaa elämänpuuta. Vuosisatojen saatossa joulukuusen koristelu levisi Saksaan ja muihin maihin hiljalleen etupäässä pappien ja sotilaiden mukana. Varsinainen sysäys joulukuusen maailmanvalloituksessa koettiin 1800-luvun puolivälissä, kun Englannin kuningatar **Victoria** avioitui Saksi-Coburgin-Gothan prinsin **Albertin** kanssa. Victoria oli jo ennestään tutustunut saksalaisiin tapoihin, mutta Albert toi ne mukanaan saarivaltion kansan ihmeteltäviksi. Joulukuusi ja sen koristelu saavuttikin nopeasti suuren suosion ympäri Iso-Britanniaa ja levisi myös Atlantin yli Yhdysvaltoihin.



Pyhä Nikolaus piispan asussaan sekä apulaisensa Musta Pekka.

Yulepukki ja Thorin vasara

Yule, keskitalven juhla, oli hyvin tärkeä juhla germaanisten heimojen keskuudessa. Yulen aika kesti karkeasti ottaen joulukuun keskivaiheilta tammikuun alkupuolelle ja tärkein päivä oli talvipäivän seisaus. Keskeisessä asemassa olivat ukkosen jumala **Thor** ja hänen vaunujaan vetävät pukit, Tanngriisnir ja Tanngnjóstr. Thor teurasti pukit ateriansi itselleen ja vieraille, mistä juontui pukinteurastuksen perinne, joka myöhemmin on epäsuorasti muuntunut esimerkiksi suomalaisiksi joulukinkuksi. Myytin mukaan pukit olivat tosin sikäli kuolemattomia, että aina seuraavana päivänä Thor herätti ne henkiin vasarallaan Mjöllnirillä.

Pukkien muisto on säilynyt varsinkin Skandinaviassa melko hyvin olkipukkien muodossa. Ruotsin Gävlessä rakennetaan vielä nykyäänkin vuosittain massiivinen olkipukki, joka

on tosin usein yritetty ilkeävaltaisesti polttaa. Eräs mielenkiintoinen, melkein näihin päiviin asti selvinnyt pukkiperinne on eräänlainen teurastusnäytelmä, jossa pukin nahkaan sonnustautunut mies lyödään teatraalisesti kuoliaaksi, mutta hän hyppää pian pystyyn ja ryhtyy tanssimaan yleisölle. Tässä nähdään selkeä yhteys alkuperäiseen Thorin pukkien myyttiin. Tätä näytelmää esitettiin Ruotsissa vielä 1960-luvulla.

Suomalaisen **Joulupukin** esikuvana voidaan puolestaan pitää **Nuutti-pukki**a, sarvekasta hahmoa, joka kävi taloissa tarkastamassa, että kaikki oli valmista Yulen juhlintaa varten. Hän pelotteli lapsia ja vaati palkaksi lahjoja. Tässä hahmossa on nähtävissä samoja piirteitä kuin eteläisempien alueiden Pyhän Nikolauksen apureissa ja toisaalta pukkiniimitys ja hahmon sarvet taas ovat selkeä viittaus Thorin pukkimyyttiin. 1800-luvun kuluessa Joulupukki mukautui enemmän Pyhän

Nikolauksen ja Weihnachtsmannin muottiin ja sarvetkin hävisivät. Nimeksi kuitenkin jäi Joulupukki.

Julleuchter ja Yuleperinteiden henkiinherätys

NSDAP:n kärkihahmoihin kuulunut Reichsführer-SS **Heinrich Himmler** oli tunnetusti hyvin kiinnostunut vanhoista germaanisista perinteistä ja mytologioista. Aiheesta laadittiin myös erityinen opas, "*SS-Familie*", jossa annettiin hyvin seikkaperäisiä ohjeita SS-upseeriston perheiden arkeen ja juhlaan. Oikeaoppisen kansallismielisen saksalaisen piti muistaa germaanisista jumalia ja pitää yllä vanhoja perinteitä. Yksi ainutlaatuisimmista germaanisen Yule-perinteen ilmentymistä on nk. *Julleuchter*, joululyhty. Tämän tornimaisen, tyypillisesti Hagal-riimulla koristellun kynttilänjalan löysi professori **Herman Wirth** Haithabun alueelta Saksan pohjoisosista läheltä Tanskan rajaa vuonna 1935 arkeologisten kaivauksien yhteydessä. Himmler mieltäytyi tähän artefaktiin niin, että hän aloitti jäljennösten valmistuttamisen *Allachin* posliinitehtaassa Münchenissä. Julleuchtereita ryhdyttiin jakamaan Yulen aikaan Himmlerin henkilökohtaisena lahjana ensin SS-upseeristolle ja myöhemmin myös muille ansioituneille saksalaisille. Sodan jälkeen professori Wirth järjesti tiettävästi Julleuchter-näyttelyn, joka lisäsi tietoutta artefaktista ja germaanisista perinteistä yleensäkin. Nykyään lyhtyä käytetään lähinnä germaanisesta suuntautuneissa uuspakana-piireissä.

Thor-Stein St. Blom



Oluen jalanjäljillä Innsbruckissa

**Tirolin pääkaupunki
Innsbruck on germaani-
oluiden ystävän talvinen
keidas paikalla, jonne
Alppeja ylittävät
roomalaiskaravaanit
pystyttivät asemapaikkansa
1700 vuotta takaperin.**

Lehtemme tamperelainen edustusto päätyi pitkän työrupeamansa päätteeksi vetäytymään viikon lomalle pohjoiseen Italiaan Gardajärvelle. Oluenystävinä jouduimme kuitenkin valitettavan nopeasti toteamaan italialaisen oluttarjonnan heikonpuoleiseksi ja etenkin Riva del Gardan alueella tämä korostui, sillä olimme tietämättämme valinneet lomamme ajankohdaksi vuoden hiljaisimman jakson, jolloin useimmat paikalliset ravintolat pitivät ovensa suljettuna. Emme kuitenkaan antaneet tämän lannistaa mieliämme, sillä huomattavasti selkeämmin olutmaaksi profiloituva Itävalta odotti maarajan pohjoispuolella ja suuntasimmekin raikkaana keskiviikkoamuna **Österreichische Bundesbahnin** (ÖBB) kyyditsemänä kohti yhtä entisen suurvallan suurimmista kaupungeista, Innsbruckia.

Palattakoon kuitenkin hetkeksi vertailemaan ravintolavaunuja, sillä aihettahan sivutaan myös toisaalla lehdessä. ÖBB:n ravintolavaunu yllätti ensinnäkin mutkattomuudellaan: siisteissä liinoitetuissa pöydissä odotti kolmikielinen menu, johon asiakas saattoi rauhassa tutustua. Tarjolla oli kansainväliseen tapaan pientä purtavaa, mutta erityisellä tyytyväisyydellä totesimme varsinaisen ruokatarjonnan keskittyvän etupäässä itävaltalaisiin erikoisuuksiin.

Hymyssä suin saattoi myös tarkastella olutlistaa; hovihankkijaksi oli valikoitunut wieniläinen Ottakringer-panimo, jonka valikoimasta olivat edustettuna puhtoinen *Helles*

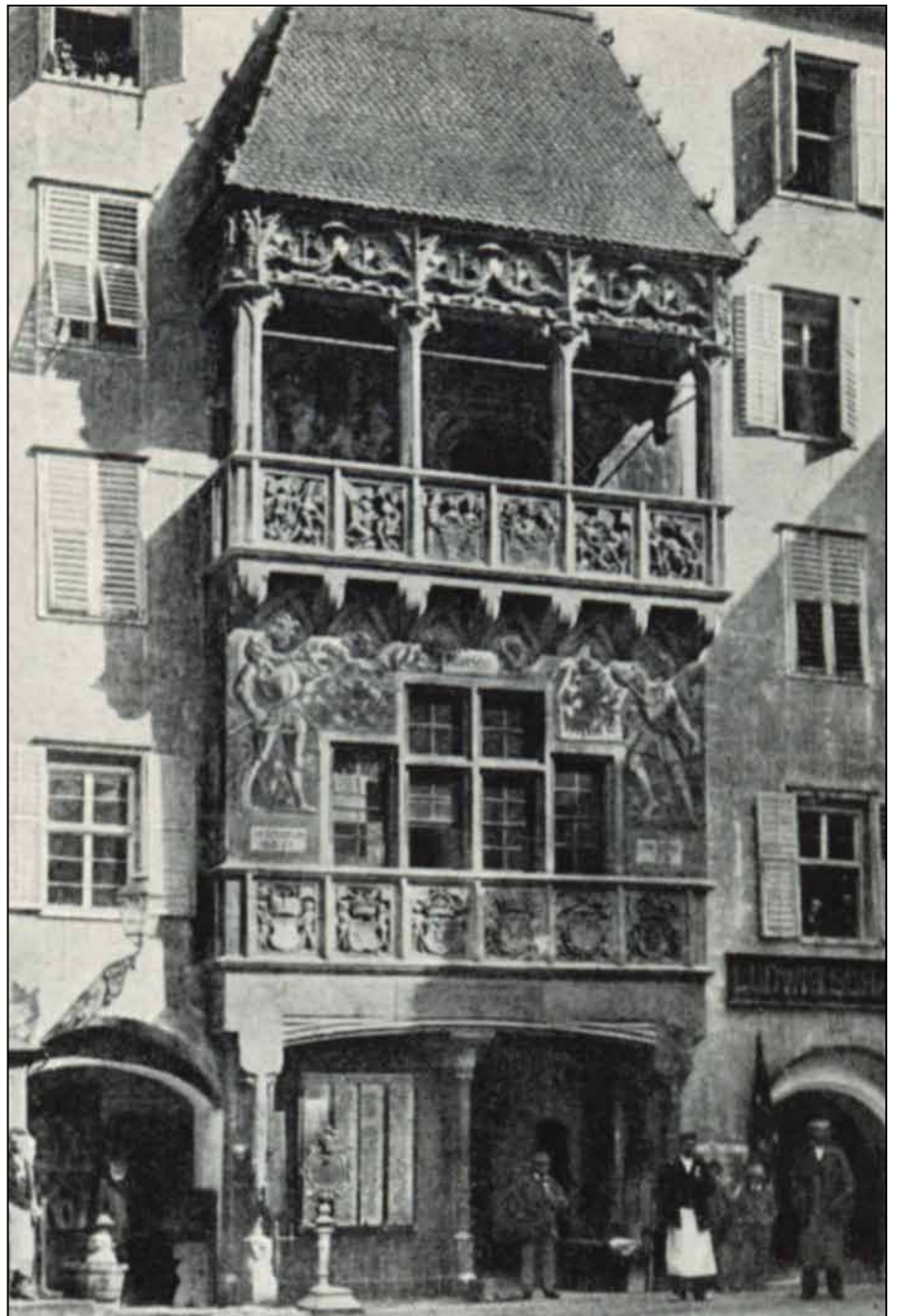
ja ruokaisampi *Goldfasserl* -pilsneri. Vehnäoluen ystäville puolestaan oli saatavilla *Paulaner*. Nouruudessa vielä maantieteellisesti Italian puolella Rovereton ratapihalla seisovaan vaunuun, tunsin tullessa todellisen olutkulttuurin piiriin, jossa ”yhden ison” tilaaminen ei kuulu sisäsyntyiseen käytöskoodistoon.

Kahden ja puolen tunnin matka taittui rajanylitysosuuksia lukuunottamatta joutuisasti ja ympärille aukeavat maisemat olivat ajoittain kaiken kielellisen kerronnan ulottumattomissa pysähtytävissä luonnonkauneudessaan. Silmiinpistävä ero Italiaan näyttäytyi myös rautatieasemassa, jonka siisteys ja selkeys miellyttivät suomalaista mielenlaatua.

Innsbruck on kaupunki, jonne sanonnan mukaisesti useimmiten saavutaan sukset jalassa. Huolimatta voimakkaasta profiloitumisestaan talviurheiluun, jota myös suomalaisittain on Bergiselin mäessä aikanaan vahvasti edustettu, kaupunki on kuitenkin ennen kaikkea Tirolin osavaltion kulttuurinen ja hallinnollinen keskus, jossa huokuu historian lehdille vaipuneen suurvallan jälkeensä jättämä eleganssi. Tämä on hämmäntävässä sopu-soinnussa lähestulkoon kliseisyyteen kohoavan alppiromantiikan kanssa, joka kaikessa talonpoikaisuudessaan hehkuu edelleen katukuvassa aitona ja ajattomana. Nahkahousut, tyypilliset myrkynvihreät tirolilaishatut sulkeineen sekä Dirndl -tyyppiset naisten pukineet näyttävät etenkin vanhemman väestön arkipukeutumisessa.

Olutta kapeilla kujilla

Innsbruck on kaupunkina selkeä ja verraten tiiviisti rakennuttanut. Vanha kaupunki kapeine kujineen ja satoine pikkuliik-keineen on klassisen kehäopin mukaan keskiössä Inn-joen rantaa mukaillen ja väljemmin rakennuneet uudemmat kaupunginosat asettuvat löyhästi ympärille. Myös olutravintoloiden sijoittuminen



Kuvassa kuuluisa Goldenes Dachl, 1500-lukulainen kultakatto, jonka alapuolella kuninkaallinen turnajaisaitio.

mukailee tätä kaavaa: kaikki pidemmän historian omaavat lokaalit sijaitsevat käytännössä keskustan kujilla. Aloitimme olutmatkailun ruokailemalla jylhässä ja perinteikkäässä **Stiftskellerissä**, jonka historia nykymuodossaan voidaan johtaa aina 1700-luvun puoleenväliin. Tirolilaisittain puettu henkilökunta oli selvästi huolella valikoitua ja asialleen omistautunutta - asiakaspalvelu oli tehokasta, mutta miellyttävää vailla ulkoa opeteltua latteuksien protokollaa. Päädyimme syömään paikalliseen tapaan valmistettua Rindgulaschia, joka maistui erinomaiselta müncheniläisen *Augustiner-Bräun* viileän vehnäoluen kera. Ravintola jakautui useampaan saliin ja käsitti vieläpä erillisen olutkel-larin, jossa nykynäkökulmasta pienehkönä mukavuushaittana sankka tupakansavu täytti ilman.

Vastoin alkuperäistä suunnitelmaamme jättäydyimme Innsbruckiin aina seuraavaan

päivään saakka ja etukäteislistaltamme valikoiden katsastimme seuraavaaksi panimoravintola **Theresienbräun** kaupungin vilkkaimmalla ostoskadulla, Maria-Theresien-Straßella. Kyseinen keisarinnaa nimeä kantava ravintola on selvästi päättänyt mukauttaa itsensä turistien odotuksiin ja tarjosi perin amerikkalaista ”all-inclusive, all-day” -mentali-teettia ruokalistoja ja sisustusta myöten. Asiakaskunta oli kuitenkin vastoin odotuksiamme yllättävänkin paikallista. Satuimme sisään sopivasti iloisen tunnin aikana ja talon oma sopusuhtainen ”*Stammbräuna*” tunnettu märzen 3,5 eurolla litran Wiesenmaß-tuopissa tyydytti makuhermoja.

Jokseenkin mitäänsanomattomasta Theresienbräusta jatkoimme salzburgilaisen **Stieglbräu**-panimon paikallisravintolaan muutaman korttelin päähän. Puitteet olivat täällä edellistä yksinkertaisemmat, tuoden mieleen lähinnä kotimaisen huoltamo-

tavernan. Kodikkuutta ei perheyriyksenä isännöidystä ympäristöstä kuitenkaan puuttunut ja tunnetun panimon historiasta oltiin pidättyväisen ylpeitä, tätä todisti näyttävä historiallinen valokuvakokoelma seinillä. Siinä missä Theresienbräu kansainvälisine ruokalistoineen ja huomiota herättävällä ulkomainonnallaan tavoitteli nähdäksemme etupäässä satunnaiskävijöitä, Stieglbräu oli vanhemman polven innsbruckilaisten aito Stammlokal. Juomaksi valitsimme tällä erää hanasta tarjoiltua *Goldbräuta*, jota luonnehditaan erityisen virkistäväksi lageriksi. Maku oli kieltämättä vireä ja raikas, joskin tässä vaiheessa jo varsin geneerinen. Mainittakoon, että erikoisuutena saatavilla on myös *Paracelsus* -merkkistä landbieriä, joka lienee suomalaisille olutmatkaajille hieman harvinaisempi tuttavuus.

Kultaisen katon kaupunki

Valikoimaltaan pullo- ja hanaoluiden määrässä (15+5) katsoen monipuolisimmaksi olutravin-

tolaksi Innsbruckissa osoittautui aivan Altstadtin ytimessä sijaitseva **Elferhaus**. Todettakoon tässä yhteydessä, että siinä missä pohjoismainen käsitys olutravintolan tasokkuudesta tyypillisesti kulkee valikoiman monipuolisuuden kautta, Keski-Euroopassa ensisijaisena mittarina voidaan pitää perustamisvuotta ja pitkää historiaa. Useimmat Bräuhausit pitävätkin valikoimassa lähinnä omia tuotteita ja ensisijaisesti hanatarjoiluna. Myös ruokalistassa korostuvat useimmiten nimenomaan paikalliset tai alueelliset erikoisuudet. Suomessa ehdottomasti lähimmäksi tätä perinteistä formaattia nousee tamperelainen Plevna.

Sikäli ainoana katsastamanamme ravintolana erillisen olutlistan omaava Elferhaus oli kontekstissaan eräänlainen outolintu; kapakin oluttarjonta kun pyrki tarjoamaan monipuolisesti näytteitä olutkulttuureista eri puolilta Eurooppaa. Suomalaista olutmaismaa edusti tietysti vientihittimme Lapin Kulta. Pitäydyimme kuitenkin yhä itävaltalaisella linjalla ja

tutustuimme täällä maan suosituimpiin lukeutuvaan *Zipferiin*, jota lähinnä voisi luonnehtia neutraalinpuoleiseksi lageriksi. Zipferin jalkapalloon assosioitu mainonta kertoikin tästä riittävästi. Nähtävästi bulkkilagerien osuus kansakunnan olutvalikoimasta maasta riippumatta on osapuilleen vakio.

Seuraavan aamupäivän kohteemme hyvin nukutun yön päälle oli tunnetunpuoleinen **Goldenes Dachl**, ”Kultakatto”, joka on saanut nimensä viereisestä arkkiherttua Fredrik IV:n asumuksesta, jonka erkkeriosan katon keisari Maximilian I näyttävästi uudisti kullatuilla kupari-paanuilla vuonna 1500. Oluen osalta hovitoimittajana oli tällä kertaa Steiermarkin klassikko *Gösser* sekä vähemmän tunnettu *Mohrenbräu*. Säännönmukaisesti tarjolla oli lageria, pilseneriä ja vehnää. Ruokalista oli jälleen kattavuudessaan erinomainen ja tirolilaiset erikoisuudet listan kärjessä osuivat väkisinkin silmiin, eritoten suuri pekonipainotteisuus hymyilytti.

Yhteenvetona todettakoon, että Innsbruck edustaa mielestämme ”epätyypillistä olutkaupunkia” mannermaisella asteikolla. Kaupungilla on kansallisella mitapuulla merkittävää panimohistoriaa (**Adambrau** ja **Bürgerbräu** toimivat Innsbruckissa aiemmin itsenäisinä panimoina, päättyen myöhemmin osaksi **Brau-Unionia**, joka sittemmin ajoi ne alas), mutta etenkin vientioluiden suhteen se ei nouse maailmankartalle. Keski-Euroopalle ominaiseen tapaan yksittäiset olutravintolat eivät juuri pääse erottumaan yleisen olutkulttuurin tason ollessa kaikenkaikkiaan korkeanpuoleinen. Tästä johtuen jo arkisemmaltakin krouvilta sopii odottaa vähintään muutamaa laadukasta paikallista hanatuotetta. Oluenystävälle Innsbruck on talvilomakohteeksi varsin sovelias valinta, eikä vähiten maisevien johdosta, vaikkei matkaa kaupunkiin tekisikään pelkästään olutkulttuurivaelluksena.

Antti Isosomppi
Mikko Tyni

OLUTKOKKI



Elinliha kelpaa myös ihmisravinnoksi

Näin joulun lähetessä sopisi odottaa aikakauslehtien rajoituneiden ruokapalstojen tapaan käsiteltävän jo turhan tutuiksi tulleita jouluruokia. Käymmekin siksi tarkastelemaan vaihtoehtoisia joulukeittiön tarjontaa. Jouluisena tapanahan on ikään kuin kuoria kermat päältä myös liharuoista, jolloin suuri osa eläimen ravintopotentialista jää hyödyntämättä.

Sisäelimet mielletään tyypillisesti pikemminkin kotieläinten herkkupaloiksi, kuin ruokapöy-

dän antimiksi. Tosiasiassa niiden joukosta löytyy kuitenkin vaativallekin lihansyöjälle mielenkiintoisia elämyksiä, jotka voivat poiketa hyvinkin positiivisesti perusfileestä. Tutustumismatkan elinlihoihin voi aloittaa vaikkapa hyvin varustetun ruokakaupan lihatiskiltä, josta löytyy useimmiten ainakin sydäntä, kieltä ja maksaa. Vatsalaukun kaltaiset eksoottisemmat palat eivät tyypillisesti pääse kaupan hyllylle saakka, joten haggiksesta taikka trippasta kiinnostuneiden lienee paras ottaa yhteyttä lähimpään teurastamoon.

Eri sisäelimet poikkeavat toisistaan valmistustapojen ja ominaisuuksiensa suhteen siinä määrin, että niistä on vaikea sanoa mitään yleistä nyrkkisääntöä, mutta parin tunnin liotus maidossa on omiaan keventämään maksan ja munuaisten kaltaisten aromikkaampien elinten ominaismakuja. Nuoren eläimen sisäelimet ovat tyypillisesti maultaan miedompia ja vaativat vähemmän kypsytämistä.

Jos ajatus sisäelinten syömisestä tuntuu edelleen arveluttavalta, turvallisin vaihtoehto on ehdottomasti sydän. Aavistuksen riistaista makua lukuun ottamatta se muistuttaa sekä koostumukseltaan että maultaan hyvin läheisesti ns. tavallista lihaa, ja sen valmistaminen on yksinkertaista.

Oluessa kypsytettyä karitsan sydäntä:

300 g karitsan sydäntä
5 dl tummaa vahvaa olutta,
esim. Ridgewayn *Lump of Coal*

Tee sydämeen pari viiltoa ja huuhtelee se huolellisesti kylmällä vedellä poistaen mahdolliset verijäämät. Leikkaa sydämen pinnasta ylimääräiset rasvakerrostumat kokonaan pois ja suikaloi loput sydäimestä. Laita suikaleet kattilaan, kaada olutta päälle ja laita kattila kiehumään. Kiehuessaan olut kuohahtaa melko voimakkaasti, joten varaudu vartioimaan ja hämmentämään kattilaa keit-

tämisen ajan. Kun suikaleet ovat kiehuneet oluessa noin 15 minuuttia, nosta kattila kylmälle levyille ja anna suikaleiden lillua oluessa vielä noin tunnin ajan. Rouhaise valmiiden suikaleiden päälle hieman mustapippuria. Tarjoile perunapedin kera vihanneksia unohtamatta. Ruokajuomaksi sopii vallan mainiosti tumma vehnäolut, vaikkapa Erdingerin tahi Hofbräun *Dunkel*.

Raikuva joulutervehdys myös täältä keittiön puolelta, paukkuvien uudenvuodentoivotusten kera!

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

HERRASMIESKLUBI

Viikset - herrasmiehen mitta

Viikset ovat vanhastaan olleet auktoriteetin ja kokemuksen symboli. Vielä noin sata vuotta sitten monien maiden armeijoilla oli jopa lakeja, jotka määräisivät upseerien viiksien pituudesta. Myös poliisilla ja muulla virkavallalla viiksien katsottiin olevan suotava, ellei jopa välttämätön osa ulkoista olemusta.

Jos tarkastelemme nykyisten virkamiesten, upseerien tai yleensä tunnettujen ja arvovaltaisten miesten kasvoja, emme näe viiksiä kenelläkään. Valtioiden päämiehillä ei ole aikoihin näkynyt **Josif Stalinin** kuuluisiin räkäjarruihin verrattavaa karvoitusta, emmekä poliiseillakaan enää näe edes teko- viiksiä, jotka olivat Belgian poliisivoimissa pakollinen varuste, mikäli omat viikset eivät syystä tai toisesta kasvaneet. Populaarikulttuurin puoleltakaan emme löydä elävää viiksi-ikonia. Suuri taidemaalari **Salvador Dalí**, jonka viikset ovat miltei yhtä tunnetut kuin hänen

teoksensa, kuoli jo yli 20 vuotta sitten. Samoin **Frank Zappa**, jonka kuuluisa viiksimalli tekijänoikeussuojattiin taiteilijan kuoleman jälkeen, on myös ollut kuopattuna jo pitkälti toistakymmentä vuotta. Viikset eivät ole olleet suuren yleisön suosiossa pitkään aikaan.

On kuitenkin olemassa vapaita sieluja, jotka ilmaisevat itseään viiksien avulla ja he ovat perustaneet seuroja, kuten brittiläinen *Handlebar Club* ja yhdysvaltalainen *American Mustache Institute*, joiden jalona tarkoituksena on tuoda viiksien ystäviä lähemmäksi toisiaan ja levittää viiksitietoutta ja -harrastuneisuutta ympäristöön. Näkyvintä toimintaa viiksiseurojen keskuudessa edustavat erilaiset viiksikisat, joista suurin on World Beard and Moustache Championships, jotka järjestetään joka toinen vuosi. Mestaruuskilpailussa on kolme pääluokkaa viiksistä kokopartaan ja näissä vielä monia alaluokkia, kuten *Dali-viikset* ja freestyle, jossa viiksiharrastajat päästävät luovuutensa irti ja tuloksena voidaan nähdä vaikkapa parrasta muotoiltuja tuulimyllyjä tai jopa pikkulintuja.

Millaiset viikset sitten sopisivat 2010-luvun modernille herrasmiehelle? Valmiita viiksimallejaan löytyy lukemattomia ja aina voi yrittää keksiä uuden, jos vain naamakarvoitusta on tarpeeksi. Seuraavassa käymme lyhyesti läpi muutamia yleisiä viiksimalleja, joista löytyy esimerkkejä alhaalla olevasta kuvasta.

Herrainviikset (Handlebar) ovat se klassisin viiksimalli. Tuuheat, ylähuulen levyiset viikset, joiden päät kierretään ylöspäin viiksivahaa tarvittaessa apuna käyttäen. Nk. *Poirot*-viikset (Mini Handlebar) ovat pienempi, nenän alle keskittyvä versio samasta teemasta. Juuri **Hercule Poirot**'n viikset edustavat tätä koulukuntaa klassillisimmillaan.

Viisariviikset (Pencil Mustache) on viiksimalli, jossa tarkkaan trimmatut, ohuet viikset myötäilevät ylähuulta. Tyylistä on monia variaatioita, joissa viiksien paksuus, muoto ja etäisyys huulesta vaihtelevat. Tunnettu esimerkki viisari-mallin edustajasta on elokuva-tuottaja **John Waters**.

Hammasharjaviikset (Toothbrush) ovat maailman tunnetuimmat viikset; nämä paksut, vain juuri nenän alle rajatut viikset olivat mm. **Charlie Chaplinin** tavaramerkki.

Pulisonkiviikset (Friendly Mutton Chops) ovat kaunis ja katkeamaton yhdistelmä pulisonkeja ja viiksiä. Tämän tyylin pioneeri oli **Ambrose Burnside**, Yhdysvaltain sisällissodan etelävaltioiden kenraali.

Kalapuikkoviikset (Boxcar) ovat paksu, koko ylähuulen peittävä viiksipötkö. Suosiossa varsinkin keski-ikäisten, turvallista, järkkymätöntä ja säännöllistä elämää elävien miesten keskuudessa.

Hevosenenkäviikset (Horseshoe) kaartuvat suupielistä jyrkästi alaspäin ja ulottuvat yleensä aivan leuan alaosaan asti. Tämä malli oli aikoinaan suosittu villissä lännessä karjapaimenien keskuudessa. Nykyään se on leimautunut rekkakusien viiksimalliksi. Hevosenenkäviikset sekoitetaan usein *Fu Manchun*-viiksin. Tärkein ero Fu Manchussa on, että viikset kasvavat ainoastaan ylähuulella ja roikkuvat siitä alas leukaan.

Keisarinviikset (Imperial) ovat eräänlainen ääri-versio herrainviiksistä. Viikset kasvavat suupieliä ohi poskille huomattavasti paksumpina ja leveämpinä. Viiksien päät kierretään edelleen ylöspäin.

T.T.J. Sandblom

