

YHTEISÖLLINEN OLUT

Etnografinen tutkimus jyvaskyläläisistä olutharrastajista

Jyväskylän yliopisto
Humanistinen tiedekunta

Pro gradu -tutkielma

2016



Tekijä: Juulia Hakunti

Oppiaine: Etnologia

Ohjaaja: Jukka Jouhki

TIIVISTELMÄ

Tiedekunta - Faculty Humanistinen tiedekunta	Laitos - Department Historian ja etnologian laitos
Tekijä - Author Juulia Hakunti	
Työn nimi - Title Yhteisöllinen olut - Etnografinen tutkimus jyvaskyläläisistä olutharrastajista	
Oppiaine - Subject Etnologia	Työn laji - Level Pro gradu -tutkielma
Aika - Month and year Joulukuu 2016	Sivumäärä - Number of pages 129 + liitteet (2 kpl)
<p>Tiivistelmä - Abstract</p> <p>Suomen on villinnyt oluthuuma. Kauppojen hyllyt notkuvat monipuolisesta oluttarjonnasta, olutseuratoiminta on aktiivista ja pienpanimoja perustetaan maahamme jatkuvasti lisää. Suomalaiset ovat toden teolla löytäneet oluen monipuolisen maailman ja olutharrastuneisuus on yleistynyt.</p> <p>Etnologiassa alkoholikulttuuria ja moderneja juomatapoja on tutkittu hyvin vähän ja olutta harrastuksena ei lainkaan. Lähitieteissä alkoholitutkimusta on ollut enemmän, mutta se on ollut pääosin ongelma-keskeistä. Tutkimukseni kautta haluan tuoda esiin olutta harrastavien ihmisten näkökulmaa alkoholitutkimuksen kentällä ja luoda pohjaa tulevalle etnologiselle olutkulttuuritutkimukselle.</p> <p>Pro gradu -työssäni tutkin Jyväskylässä toimivan Olutkulttuuriseuran jäsenten olutharrastuneisuutta. Tutkimuksessani selvitän, mitä merkityksiä jyvaskyläläiset olutharrastajat antavat oluelle ja olutharrastukselle. Tutkimusaineistoni muodostuu kahdestatoista teemahaastattelusta sekä viiden Olutkulttuuriseuran tapahtuman havainnoinneista. Tutkimukseni lähtökohta on etnografinen, joten tekstissä painotuu aineiston kuvailu ja aihepiirin historiallinen konteksti. Yleisen olutharrastuneisuuden tutkimuksen ohessa olen selvittänyt myös jyvaskyläläisen olutharrastuksen lähihistoriaa keräämäni muistitietoaineiston pohjalta.</p> <p>Tutkimukseni teoreettinen lähestymistapa aiheeseen on holistinen. Käytännössä vertailen keräämästäni aineistosta esiin nousseita havaintoja aiempaan suomalaiseen juoma- ja olutkulttuuria käsittelevään tutkimukseen. Vertailuun valitsemistani tutkimuksissa tulevat esiin sekä historialliset että modernit näkökulmat suomalaisiin juomatapoihin ja olutkulttuuriin.</p> <p>Tutkimustuloksissani korostuu olutharrastajien oluelle antamat merkitykset. Harrastajat näkevät oluen monipuolisena juomana, jota voidaan harrastaa esimerkiksi oluen maistelun, olutarvioiden kirjoittamisen, kotiolen panemisen, olutseuratoiminnan tai olutmatkailun kautta. Monille harrastajille olutharrastus on hyvin sosiaalista toimintaa ja olutseurat nähdään helppona väylänä tutustua muihin harrastajiin. Olutharrastajat haluavat muuttaa suomalaisia juomatapoja ja juurruttaa sivistyneempää ja vähemmän humalahakuista juomakulttuuria Suomeen.</p>	
Asiasanat - Keywords: olut, alkoholikulttuuri, juomatavat, harrastukset, järjestötoiminta, etnografia	
Säilytyspaikka - Depository: Jyväskylän yliopiston kirjasto. JYX elektroninen arkisto.	
Muita tietoja - Additional information	

SISÄLLYS

TIIVISTELMÄ

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	5
2	OLUEN KULTTUURIA.....	16
2.1	Olut historiallisena juomana	16
2.2	Suomalaisen alkoholikäytön kulttuurisia ulottuvuuksia	21
2.3	Olutbuumi - suomalaisen olutharrastuneisuuden synty ja nousu ...	26
2.4	Jyväskylä olutkaupunkina.....	32
2.4.1	Jyväskyläläinen olut ja olutharrastuneisuus	32
2.4.2	Olutkulttuuriseuran vaiheita.....	36
3	AINEISTO JA METODOLOGIA.....	46
3.1	Haastattelupainotteinen etnografia	46
3.2	Aineistonkeruun järjestäminen ja sen eteneminen	49
3.3	Aineiston esittely	56
4	OLUTHARRASTUKSEN YTIMESSÄ	61
4.1	Harrastuksen alku	61
4.2	Eriytynyt olut ja sen monipuolinen makumaailma	66
4.3	Harrastuksen rituaalit	71
5	HARRASTUKSEN MONET MUODOT.....	77
5.1	Olutharrastajan eri tyypit - nautiskelusta keräilyyn.....	77
5.2	Ravintolaelämää ja reissaamista	81
5.3	Sosiaalista ja epäsosiaalista oluenjuontia	85
5.4	Kotioluen maailma	90
5.5	Rahanmenoa ja nettitilauksia	96

6	OLUT OSANA YHTEISKUNTAA	101
6.1	Näkemyksiä humaltumisesta	101
6.2	Olutsnokit ja juomisen stigma	105
6.3	Puhetta politiikasta – harrastajien ajatuksia alkoholilainsäädännöstä	109
7	POHDINTA	113
	LÄHTEET	124
	LIITTEET.....	130

1 JOHDANTO

Suomen on vallannut oluthuuma. Pienpanimoita on perustettu jo pelkästään vuoden 2016 tammi- ja elokuun välillä viisitoista ja lisää lupia haetaan koko ajan lisää (Kähkönen 2016). Alko on keskittänyt tietyt toimipisteensä vahvemmin olueen (Alko 2015) ja olutpubeja tai -ravintoloita avataan ympäri maata (esim. Kärkinen 2016; Tuominen 2014). Suomessa on olutkulttuurin osalta tapahtunut jotain, joka näkyy ihmisten arjessa kauppojen valikoiman laajentumisena ja oluen medianäkyvyyden kasvuna (esim. Kallionpää 2016; Leponiemi 2016; Sneek 2015). Pienpanimojen lisäksi kaiken tämän keskiössä ovat olutharrastajat, joiden ansiota oluen suosion kasvu oikeastaan on. Harrastajat ostavat monipuolisesti erilaisia oluita, ja se on huomattu myös tuottajapuolella. Pienpanimojen lisäksi isotkin panimot ovat innostuneet lanseeraamaan muun muassa omia IPA-oluitaan. Mutta mitä merkitsee todella harrastaa olutta? Mitä kaikkea se pitää sisällään? Olut voi olla mielenkiintoinen seikkailu uusien makujen ja elämysten maailmaan, ja siihen prosessiin haluan tässä tutkimuksessa perehtyä tarkemmin.

Olen itse pitänyt oluesta jo kauan. Ensimmäiset muistoni olueen liittyvät lämpimiin ja kodikkaisiin lauantai-iltoihin kotona, kun saunomiset oli saunottu ja perhe kokoontui olohuoneeseen katselemaan illan viihdetarjontaa televisiosta. Isäni joi suomalaisille tyypilliseen tapaan oluen saunan jälkeen, ja lapselle olut symboloi jotain jännittävää ja mystistä, asia joka liittyi aikuisten maailmaan ja erityisesti miesten kulttuuriin. Jossain vaiheessa pääsin hiukan maistamaan isäni

lasiin kaataman oluen vaahtoa ja siitä hetkestä lähtien olen tiennyt pitäväni oluesta. Ensimmäistä kertaa kunnolla pääsin maistamaan olutta joulupöydässä, jossa oman ateriani kruunasi kotikalja. Juoman makeassa maltaisuudessa oli jotain ainutlaatuista ja erilaista, jostain mistä en voinut olla pitämättä. Olut hurmasi minut täysin ja sille tielle olen jäänyt.

Ihastus olueen voi syntyä monin tavoin ja itselläni tämä syntytarina on tosiaan hyvin kodikas ja perhekeskeinen. Kunnolla olutharrastukseni näkisin alkaneen siitä hetkestä, kun maistoin ensimmäistä kertaa 18-vuotiaana tšekkiläistä Velkopopovický Kozel Darkia eli tuttavallisemmin tummaa Velkoa. Elettiin vuotta 2005 ja suomalaisiin ruokakauppoihin oli alkanut ilmestyä entistä enemmän ulkomaisia tuontioluita. Ostimme uuden poikaystäväni kanssa hänen suosittellemaansa olutta kaupasta ja joimme sitä yhdessä hänen vanhempiansa kotona. Maku oli mullistava – monin verroin parempi kuin suomalaisella lagerilla ja kotikaljalla. Tumma Velko edusti minulle uudenlaista ja eksoottista, entistäkin parempaa olutmaailmaa, joka oli omalla kohdallani siinä vaiheessa vielä täysin tutkimaton. Tämän elämyksen jälkeen pyrin etsimään uudenlaisia makukokemuksia kauppojen ja Alkon tarjoamasta olutvalikoimasta, sen verran miten köyhän opiskelijan budjetti ylipäättänsä antoi myöten. Tähän päivään mennessä olen uusien makujen etsimisen lisäksi järjestänyt olutmaisteluja ystäväilleni, kokeillut muutamia kertoja tehdä kotiolutta uutteista, kirjoitellut olutarvosteluja ainejärjestömme opiskelijalehteen, ryhtynyt tekemään olutarvioita olutsovelluksiin, liittynyt kahteen olutseuraan ja osallistunut ahkerasti niiden kummankin tapahtumiin. Silti katsoisin oman olutharrastuneisuuteni alkaneen ensimmäisestä tummasta Velkostani. Syvä uteliaisuuteni oluen maailmaa ja olutkulttuuria kohtaan kumpuaa mielestäni juuri siitä yksittäisestä maistelukokemuksesta.

Vuoden 2016 alussa lähdin keskustelemaan graduni aiheenvalinnasta ohjaajani Jukka Jouhkin kanssa ja tarkoitukseni oli alun perin esitellä hänelle kaksi omiin kiinnostuksiini hyvin istuvaa aihetta, joista toinen liittyi olutkulttuuriin. Tapaamiseen valmistautuessani kuitenkin huomasin, että toinen aihe-ehdotuk-

seni jäi suoraan oluen jalkoihin. Päädyinkin siis tekemään tutkimukseni olutkulttuurista. Tarkemmaksi aiheekseni valikoitui Jyväskylässä toimivan Olutkulttuuriseuran jäsenten olutharrastuneisuus. Itse en ollut vielä aihetta valitessani kyseisen seuran jäsen, mutta sekin asia ehti muuttua matkan varrella. Päädyin tutkimukseni kautta syvälle jyväskyläläiseen olutharrastukseen, lähemmäs sen piinokovaa ydintä, kuin mitä olisin ikinä voinut kuvitella. Matkan aikana tutkijasta ja ulkopuolisesta tarkkailijasta kuoriutui olutyhdistysaktiivi ja rakkauteni olutta kohtaan kasvoi entisestään. Heti näin tutkimukseni alkuun haluankin lämpimästi kiittää kaikkia minua tämän matkan aikana tukeneita ja auttaneita ihmisiä, erityisesti tietenkin Olutkulttuuriseuran jäseniä ja kaikkia haastateltaviani. Ilman teitä oluenystävän Jyväskylä olisi ehdottomasti vähemmän maltainen ja heikommin humaloitu.

Olutkulttuuria on suomalaisessa etnologiassa tutkittu erittäin vähän. Perinteisen, esinekeskeisemmän etnologisen tutkimusperinteen parista löysin Matti Räsäsen tutkimuksen *Ohrasta olutta, rukiista ryyppättävää – mietojen kansanomaisten viljajuomien valmistus Suomessa* (1977), jossa käydään läpi moninaista suomalaista olutperinnettä eri alueilta. Sosiologian ja sosiaalitieteen puolella alkoholin käyttöä on tutkittu hyvinkin monipuolisesti eri näkökulmista, tosin pääpainon ollessa lähinnä alkoholin negatiivisissa vaikutuksissa (esim. Hietala 2013; Kuusisto 2010; Leppo 2012; Pirskanen 2011). Sosiologiassa omaa tutkimustani lähempänä ovat esimerkiksi professori Pekka Sulkusen ja tohtori Antti Maunun suomalaisia juomatapoja koskevat tutkimukset (Maunu tulossa; Maunu 2014; Sulkunen, Alasuutari, Nätkin & Kinnunen 1985; vrt. Härkönen 2013). Muilta oppialoilta pakko on mainita erittäin tuore, vuoden 2016 lopulla julkaistu Markus Helaniemen markkinoinnin pro gradu *Pursuit of Hoppiness – Qualitative study of Finnish craft beer hobbyists' consumer identity*, joka oppiaine-erosta huolimatta on erittäin lähellä niitä aihepiirejä mitä itsekkin tutkin. Erityisen kiinnostavina pidin Helaniemen koostamia olutharrastajan identiteettityyppejä, joita hyödynnän itsekkin tässä tutkimuksessa.

Juoma- ja alkoholikulttuuria käsittelevän etnologisen tutkimuksen vähyys oli jossain suhteessa yllättävä asia, sillä esimerkiksi suomalaista ruokakulttuuria etnologit ovat tutkineet hieman kattavammin (esim. Knuuttila 2006; Räsänen 1980). Suomalaista kansankulttuuria käsittelevissä klassikkoteoksissa juomakulttuuriin on perehdytty käytännössä joko ruokatalouden osana tai vuotuistapahatumien vieton näkökulmasta. Esimerkiksi Ilmar Talven kirjassa *Suomen kansankulttuuri* (2012) juoma- ja nautintoaineet käsitellään kyllä omissa luvuissaan, mutta teoksen laajuuden takia suomalaisen olutperinteen pintaa on hädin tuskin raapaistu (Talve 2012, 150–153). Toivo Vuorelan teoksessa *Suomalainen kansankulttuuri* (1983) mallasjuomia on käsitelty yhtä lailla lyhyesti. Kirjassa esitellään lähinnä kaljan ja oluen tekoon liittyviä perinteitä ja niiden alueellisia eroja (Vuorela 1983, 273–277). Kustaa Vilkun *Vuotuinen ajantieto* (2007) mainitsee oluen ohimennen useita kertoja, sillä se on ollut osa monien perinteisten juhlapäiviemme kestityksiä.

Tarkemmin suomalaista perinteistä alkoholikulttuuria on tutkinut folkloristi Satu Apo kirjassaan *Viina voima – näkökulmia suomalaisten kansanomaiseen alkoholiajatteluun ja -kulttuuriin* (2001). Kulttuurintutkimuksen alalla Apon kirjan voisi sanoa olevan alkoholitutkimuksen perusteos, joka on hyvinkin kattava ja mielenkiintoinen kuvaus suomalaisista vanhoista juomaperinteistä ja alkoholiajattelusta. Historiantutkimuksessa suomalaisia juomatapoja on tutkinut Kustaa H.J. Vilku teoksessaan *Juomareiden valtakunta 1500–1850* (2015). Tämän päivän alkoholi- tai juomakulttuuria käsitteleviä etnologisia tutkimuksia en löytänyt.

Syitä tähän etnologisen tutkimuksen tyhjiöön on vaikea tietää. Lähtitieteiden alkoholitutkimukset voivat antaa asiaan ehkä jonkinlaisia vastauksia. Yhteiskuntatieteissä alkoholin käyttöä ja käyttäjiä on tosiaan tutkittu hyvin laajalti, joten ehkä etnologiassa alkoholitutkimus on yksinkertaisesti mielletty vahvemmin esimerkiksi sosiologiaan ja sosiaalityöhön kuuluvaksi aihepiiriksi. Toisaalta, koska yhteiskuntatieteilijät ovat pääosin keskittyneet lähinnä juuri alkoholin haittojen tutkimukseen, ovat nykyjuomakulttuurin muut osa-alueet olleet suomalaisella tiedekentällä hiukan unohduksissa. Omalta osaltaan tämä voi kieliä

myös suomalaisten yleisestä asennoitumisesta alkoholiin – aiheen tutkiminen on saatettu kokea hyväksyttävämmäksi niissä tapauksissa, kun tutkimuksessa on keskitytty alkoholihistoriaan tai aineen haittoihin. Ehkä alkoholikulttuurin tutkimus on vain ollut suomalaisille kulttuurintutkijoille liian arka aihe tarttua? Omalla kohdallani en ole saanut tutkimusaiheeni valinnasta minkäänlaista negatiivista palautetta, vaan kaikki kommentit ovat olleet puhtaasti kannustavia ja positiivisia. Ulkomaisista tutkijoista esimerkiksi antropologi Luis Alberto Vargas mainitsee juomisen olevan niin normaali akti, etteivät antropologit ja yhteiskuntatieteilijät usein tartu aiheeseen kuin silloin, kun juomisesta seuraa laajempia ongelmia (Vargas 2001, 20).

Omaa osaansa ongelmakeskeisen suomalaisen alkoholitutkimuksen painottumisessa saattaa näytellä myös tutkimusapurahojen saatavuus. Suomessa alkoholitutkimusta tukee lähinnä Alkoholitutkimussäätiö, mutta se on keskittynyt lähinnä alkoholin haittoihin ja ongelmiin perehtyvän tutkimuksen rahoittamiseen (Alkoholitutkimussäätiö 2016). Jos haittoihin keskittävän näkökulman valitseminen tietää tutkijalle suuremmalla todennäköisyydellä apurahaa, voi tämä toimia omalta osaltaan myös tutkimuskentän aihevalintoja muovaavana tekijänä. Terveysnäkökulmaa painottavaa alkoholitutkimusta tekee Suomessa myös Terveysten ja hyvinvoinnin laitos THL, joka on toteuttanut aihepiiristä lukuisia erilaisia tutkimushankkeita (Terveysten ja hyvinvoinnin laitos 2016).

Ulkomaisessa kulttuurintutkimuksessa alkoholiin liittyvät aiheet ovat huomattavasti yleisempiä kuin meillä Suomessa. Esimerkiksi alkoholin kulttuurihistoriasta löytyy useita melko uusia teoksia (esim. Gately 2008; Holt 2006) ja ylipäätänsä juoma- ja ruokakulttuuria on tutkittu hyvin laajasti ja monitieteellisesti. Erityisesti oluesta löytyy jonkin verran julkaistuja artikkeleja ruoka- ja juomakulttuuriaiheisista journaaleista (esim. Gómez-Corona, Escalona-Buendía, García, Chollet & Valentin 2015; Murray & O'Neill 2012), toisaalta usein näiden journaalien artikkeleissa painotetaan kuluttajanäkökulmaa ja kvantitatiivisia tutkimusmenetelmiä. Antropologiassa olut on aiheena ollut selkeästi vähemmän esillä, sillä suoraan siihen keskittyviä tutkimuksia oli hankala löytää. Parhaita

esimerkkejä antropologisesta olutkulttuurin tutkimuksesta löysin artikkelikokoelmasta *Liquid Bread – Beer and Brewing in Cross-Cultural Perspective* (2013). Kirja on osa The Anthropology of Food and Nutrition -julkaisusarjaa, johon kuuluu myös artikkelikokoelma *Drinking – Anthropological Approaches* (2001). Näiden lisäksi löysin yleisestä antropologisesta juomakulttuurin tutkimuksesta Mary Douglasin toimittaman *Constructive Drinking* -artikkelikokoelman (1987), sekä tätäkin hiukan vanhemman World Anthropology -julkaisusarjan teoksen *Cross-Cultural Approaches to the Study of Alcohol – An Interdisciplinary Perspective* (Everett, Waddell & Heath 1976).

Tutkimukseni vahvan aineisto- ja historiapainotteisuuden takia pyrin pitämään käyttämäni teoriapohjan melko kevyenä. Näkökulmani onkin tässä suhteessa melko holistinen, käytännössä päädyin vertailemaan aineistostani esiin nousseita havaintoja muiden suomalaista juomakulttuuria käsittelevien tutkimusten huomioihin. Valitsemieni tutkimusten halusin edustavan sekä historiallista että nykykulttuurin tutkimusta. Historialliseen näkökulmaan perehdyn Satu Apon *Viinan voima* (2001) -kirjan pohjalta, nykykulttuurin tutkimuksesta hyödynnän kahta tutkimusta. Toinen niistä on Markus Helaniemen *Pursuit of Hoppiness* (2016) -opinnäyte, jonka olutharrastajatyypittelyä käytän vertailukohdantana omiin tutkimustuloksiini. Kolmantena tutkimuksen käsittelen lyhyesti vuonna 2016 Antti Maunun ELO-säätiölle tekemän *Humalan tällä puolella – Alkoholikeskustelun uudet suunnat* -raportin tutkimustuloksia, sillä ne antavat myös mielenkiintoista ajankuvaa aikamme suomalaisista juomatavoista. Tarkemmin näitä tutkimuksia käyn läpi luvussa 2.2.

Meksikolaisen antropologin Luis Alberto Vargasin mukaan juominen on ihmisten keskuudessa monimutkainen biokulttuurinen prosessi, johon liittyvät tavat vaihtelevat henkilöstä ja kulttuurista riippuen. Vargas kirjoittaa, että vaikka juomisen biologisten syiden taustat tunnetaan hyvin, olisi juomistapojen ja juomisen sosiaalisen kontekstin tarkastelulle vielä paljon sijaa etnografisessa tutkimuksessa. Yleensä juominen nähdään niin tavallisena ja normaalina aktina, ettei sen tutkimusta olla nähty tarpeellisena kuin ongelmalähtöisestä näkökulmasta.

Esimerkkinä hän mainitsee alkoholin liikkakäytön tutkimukset. (Vargas 2001, 17, 20.)

Ranskalainen antropologi Igor de Garine jakaa juomisen syyt neljään eri kategoriaan:

1. Juominen janon sammuttamiseksi (biologiset tarpeet)
2. Juominen aistien tyydyttämiseksi
3. Juominen sosiaalisten ja uskonnollisten suhteiden helpottamiseksi
4. Juominen, jolla halutaan saavuttaa psykoaktiivisia vaikutuksia (esim. humaltuminen alkoholista) (de Garine 2001, 6.)

Tässä tutkimuksessani keskityn näistä kategorioista erityisesti kolmeen jälkimmäiseen, sillä juomisen biologiset syyt karkaavat tutkimusalani ulkopuolelle. Sen sijaan etnologit ovat hyvinkin kiinnostuneita sosiaalisista suhteista ja niiden merkityksistä. Oluenmaistelussa aistien monipuolinen käyttö on olennaisessa asemassa (Lehtinen 2014, 64–65) ja voisin olettaa suurimmalle osalle oluen juojista jonkinlaista painoarvoa olevan myös juoman päihdyttävillä ominaisuuksilla.

Oluen maailmaan tutustuessa törmää helposti erilaisten käsitteiden sekaan vyyhtiin, joka saattaa monelle aiheeseen perehtymättömälle olla hivenen hämmentävä kokonaisuus. Oluen harrastamiseen ja oluen valmistukseen liittyy jonkin verran erikoissanastoa, jonka sisältöä yritän tämän tutkimuksen lomassa lukijalle mahdollisimman selkeästi selventää. Olueen perehtyessä on jonkin verran ymmärrettävä myös juoman valmistuksesta, jossa toistuvat monille ihmisille oudot sanat kuten mäskääminen, humalointi, mallas ja vierre. Pyrin selittämään vieraat käsitteet lyhyesti lukijalle.

Tutkimukseni pääkäsitteinä pitäisin kaikessa yksinkertaisuudessaan sanoja olut ja olutharrastus. Ensimmäisen määritelmiä on helppo löytää olutaiheisesta kirjallisuudesta tai vaikkapa sanakirjasta, jälkimmäisen olen taas pyrkinyt itse määrittämään haastateltavieni avustuksella. Näiden lisäksi toistuvasti käyttämiäni termejä ovat erilaisten oluiden kattotermit, kuten pienpanimo-, käsityöläis-, bulkki- ja erikoisolut. Sopivan käsitteen valinta riippuu tekstin kontekstista,

mutta pyrin tekemään parhaani, jotta termivalintani näyttäytyisivät lukijalle selkeinä ja perusteltuina.

Kielitoimiston sanakirjan määritelmän mukaan olut on maltaista, humalista ja vedestä käyttämällä valmistettu alkoholipitoinen mallasjuoma (Kielitoimiston sanakirja 2016). Olut on monipuolinen nautintoaine, jonka muoto vaihtelee raaka-aineista ja tekotavasta riippuen. Erilaisia oluita ja niihin liittyvää kulttuuria löytyy valtavasti eri puolilta maailmaa (kts. esim. Jackson 1994), mikä omalta osaltaan ehkä selittää erilaisten oluttermien kirjoa harrastuskentällä. Bulkkilagerilla tarkoitetaan puhekielessä suomalaista tai ulkomaista suuren panimon tekemää edullista ja tasalaatuista lager-olutta. Kielitoimiston sanakirja määrittelee sanan "bulkkitavara" arkikielessä huonolaatuiseksi tai massatavaraksi (Kielitoimiston sanakirja 2016) ja samanlainen negatiivinen merkitys bulkillä on myös olutharrastajapiireissä. Bulkkiolut nähdään tyypillisesti laadultaan heikompana ja sitä tuottavien panimoiden toiminta vahvasti kaupallisena. Ehkä osaltaan näistä asenteista johtuen olutharrastajapiireissä bulkkioluisiin suhtaudutaan usein kielteisesti ja ne mielletään pienpanimo-oluiden vastavoimaksi. Nämä näkemykset perustan Jyväskylän olutharrastajien parissa tekemiini tutkimushaastatteluihin.

Suomalaisessa kontekstissa erityisen kiinnostavana voidaan pitää arkikie-len termiä erikoisolut, joka on käytännössä maamme oluttarjonnan ja Alkon tuoteluokittelun synnyttämä käsite. Vielä 2000-luvulle saakka Suomessa oli hyvin vähäiset valikoimat muita oluttuotteita lagerin lisäksi, joten kaikkia bulkkio- luesta poikkeavia oluita ryhdyttiin yleisesti kutsumaan erikoisoluiksi. Tänä päi- vänä käsitteen rajat ovat hämärtyneet oluttarjonnan kasvun seurauksena. Monet olutharrastajat välttävät termiä, koska se yleistää liikaa, unohtaa eri tyylien kirjon ja aiheuttaa turhaa vastakkainasettelua. Hankala on myös tietää sisältääkö eri- koisolut terminä myös vaikka ulkomailla suurpanimoiden tuottamat lagerit. Onko esimerkiksi harvoin Suomessa myyty kiinalainen bulkkilager meillä eri- koisolut vain sen takia, että sitä saa täältä harvoin? Monen harrastajan mielestä eri oluista pitäisi pyrkiä puhumaan niiden oikeilla tyylinimillä. (esim. Päivänen

2016.) Toisaalta se taas vaatisi kuluttajia omaksumaan oluen tyyლისanaston paremmin. Vaikka tutkijana ymmärränkin erikoisolut-termin ongelmallisuuden, olen sen yleisyyden takia päätenyt hyödyntämään sitä jonkin verran tämän opin- näytteen teossa. Tutkimukseni kontekstissa erikoisoluella tarkoitetaan kaikkia muita oluita kuin suomalaisia bulkkilagereita. Pysin kuitenkin tarpeen vaatiessa tarkentamaan termiä sekä hyödyntämään kontekstista riippuen tarkempia käsitteitä kuten pienpanimo- ja käsityöläisolut. Pienpanimo-oluilla viitataan toimintamaassaan pienpanimoiksi määriteltyjen panimoiden valmistamiin tuotteisiin. Käsityöläisoluilla viitataan englannin kielen termiin “craft beer”, jonka merkitys vaihtelee sekin maakohtaisesti, mutta jolla yleensä tarkoitetaan olutta, jonka teossa hyödynnetään laadukkaita aineksia ja innovatiivisia tai perinteisiä menetelmiä (Brewers Association 2016c). Suomessa on vuoden 2016 alkoholilain kokonaisuudistuksen yhteydessä käyty keskustelua tarkemmasta termien määrittelystä muun muassa käsityöläisoluiden osalta ja jatkossa lainsäädännön kannalta tarvetta saattaa ilmetä myös selkeämmälle mikropanimon määritelmälle (Pietiläinen 2016).

Käsitteiden jälkeen syytä on perehtyä myös opinnäytetyöni tutkimuskysymyksiin. Laajasta näkökulmasta katsottuna tutkimukseni tarkoituksena on perehtyä suomalaiseen nykyjuomakulttuuriin oluen osalta. Viime vuosina oluen maistelusta, käsityöläisoluista ja oluttietämyksen lisääntymisestä on kirjoitettu mediassa erittäin ahkerasti (Degerman 2016; Kallionpää 2016; Leponiemi 2016; Nieminen 2016; Siltanen 2014; Sneck 2015), joten tässä tutkimuksessa haluan perehtyä siihen mitä näiden oluesta kiinnostuneiden ihmisten olutharrastus pitää sisällään. Harrastuneisuuteen perehdyn Olutkulttuuriseura-olutseuran Jyväskylän paikallisosaston jäsenten näkökulmasta. Toisaalta olen kiinnostunut Jyväskylän olutharrastuneisuuden lähihistoriasta, joten käyn tutkimuksessani lyhyesti läpi myös harrastajilta keräämääni muistitietoaineistoa. Tutkimuskysymykseni on siis tiivistetysti: Mitä merkityksiä jyvaskyläläiset olutharrastajat antavat oluelle ja olutharrastukselleen?

Tässä tutkimuksessa olen määritellyt olutharrastajaksi henkilön, joka on kiinnostunut oluesta ja harrastaa yhtä tai useampaa harrastukseen liitettävistä osa-alueista. Näiksi osa-alueiksi olen laskenut oluiden maistelun, kotioluen teon, olutmatkailun ja oluen nettitilaamisen. Kaikkia näitä voi periaatteessa harrastaa yksinään toisista osa-alueista riippumatta, vaikka käytännössä oluen maistelu kuuluu lähes jokaisen harrastajan harrastukseen. Oluiden maisteluun liittyy myös paljon lisäelementtejä, kuten olutarvioiden kirjoittaminen, säännölliset vierailut olutravintoloissa ja isompien olutmaistelujen järjestäminen tai niihin osallistuminen. Kokonaisuutena olutharrastus on valtavan monimuotoinen kenttä, jonka kaikkia osa-alueita on mahdotonta määritellä kaikenkattavasti. Sen takia tyydynkin tutkimuksessani vain lähinnä raapaisemaan harrastuksen pintaa ja antamaan yleistä kuvaa siitä mitä se voi pitää sisällään. Olutharrastajamäärittelmäni olen muodostanut pääosin haastateltavieni avustuksella ja heidän näkemysensä termistä voi lukea tarkemmin luvusta 3.1.

Olutharrastajia tutkinut kauppatieteilijä Markus Helaniemi määrittelee pro gradussaan (2016) käsityöoluita harrastavat henkilöt ihmisiksi, jotka käyttävät itsestään nimitystä "craft beer hobbyist" eli käsityöläisolutien harrastaja. Helaniemen määritelmässä olutharrastajat juovat säännöllisesti olutta ja valinnan edessä valitsevat käsityöläisolutien bulkkiloluen sijaan. Helaniemi sanoo harrastajien käyttävän usein myös olutaiheisissa tapahtumissa ja baareissa ja tyypillisesti he ovat maistelleet laajaa skaalaa erilaisia oluita. (Helaniemi 2016, 27.) Vaikka oman tutkimukseni informantit suurilta osin täyttävätkin Helaniemen määrittelemän olutharrastajan raamit, koen silti tarpeelliseksi käyttää omaa laajempaa määritelmääni. Ensinnäkään kaikki informanttini eivät identifioineet itseään suoraan olutharrastajiksi, vaikka yleistasolla termin käytön itsestään hyväksyivätkin. Muistan myös omasta kokemuksestani tilanteen, jossa oluttapahtumassa itse tekemäänsä olutta esitellyt nainen kertoi, ettei hän itse juonut tekemiään juomia, vaan oli vain kiinnostunut sen tekemisestä. Vaikka kaikki omat haastateltavani joivatkin olutta, en haluaisi kuitenkaan rajata vain oluen teosta kiinnostuneita

henkilöitä oman harrastajamääritelmäni ulkopuolelle. Oluesta voidaan olla kiinnostuneita monella eri tasolla. Näiden kahden seikan lisäksi kyseenalaistan, että harrastajat valitsevat käsityöläisoluen bulkkioluen sijaan. Yleisellä tasolla haastateltavani ehdottomasti suosivat käsityöläisolutia, mutta toisaalta moni heistä myös korosti oluen valinnan tilannekohtaisuutta ja harrastajan sosiaalista pelisilmää. Oluen juomisen tapoja ja juomisen syitä muovaavat monimutkaiset sosiaaliset ja kulttuuriset syyt, joten mikä nähdään sopivaksi ja ei-sopivaksi käytökseksi juomistilanteessa on hyvin tapauskohtaista. Havaintojeni mukaan tiettyssä tilanteessa olutharrastajakin saattaa valita bulkkioluen käsityöläisoluen sijaan, vaikka se kovin yleistä ei olisikaan. Seuraavassa kappaleessa tutustun tarkemmin oluen historiaan ja sen kulttuurisiin merkityksiin suomalaisille, samoin käsittelen lyhyesti myös suomalaisen olutbuumin syntyä ja Jyväskylää olutkaupunkina.

2 OLUEN KULTTUURIA

2.1 Olut historiallisena juomana

Olut on historialtaan mielenkiintoinen juoma. Käytännössä olutta on valmistettu aina niillä alueilla missä viljaakin on viljelty, joten oluen valmistuksen voidaan katsoa alkaneen Mesopotamiassa noin 10 000 vuotta sitten maanviljelyn yleistymisen jälkeen. (Laitinen, Silvennoinen & Nikulainen 2015, 29; Standage 2006, 19.) Ihmisten siirtyessä kiertolaiselämästä agraaritalouteen jäi aikaa myös oluen kehitykselle. Olut ei välttämättä ollut ensimmäinen ihmisten valmistama alkoholi-juoma, todennäköisesti ennen sitä on nautittu jo alkoholipitoisia hedelmäme-husta ja hunajavedestä valmistettuja käymistuotteita (varhaista viiniä ja simaa). Viljan hyvän säilyvyyden takia olutta sen sijaan oli helppo tehdä ympäri vuoden, joten juoma yleistyi nopeasti. Ensimmäiset kirjalliset todisteet oluen olemassa-olosta löytyvät vuoden 4000 ea. tienoilta ja 2000-luvulla ea. Mesopotamiassa tunnettiin jo yli 20 erilaista oluttyyliä. (Standage 2006, 19–24.)

Suomessa oluthistorian alkua on vaikea ajoittaa. Ohraa Suomessa on viljelty ainakin 6000 vuotta ja ruista 2000 vuotta (Laitinen ym. 2015, 29). Oluen synnystä puhutaan jo Kalevalassakin, sillä runossa numero 20 oluen luo Osmotar, oluen panija. Huomionarvoista on, että eepoksessa oluen tekijänä on nainen, sillä perinteisessä suomalaisessa maatalousyhteiskunnassa oluen teko oli pääosin nais-ten työtä (Lehtinen 2014, 13; Apo 2001, 48).

Osmotar, oluen seppä,
Kapo, kaljojen tekijä,
otti ohrasen jyviä,
kuusi ohrasen jyveä,
seitsemän humalan päätä,
vettä kauhoa kaheksan;
niin pani pa'an tulelle,
laittoi keiton kiehumahan. (Kalevala 1849, 20. runo.)

Osmotar ottaa siis ohranjyviä, humalaa ja vettä ja keittää niistä olutta, joka sitten runon myöhemmissä vaiheissa maustetaan esimerkiksi oravien tuomilla kävyillä

ja mehiläisten medellä. Osmottaren esittelee myös suomalaisen kansanrunouden tutkija Martti Haavio teoksessaan *Suomalainen mytologia* (1967). Luvussa Pyhä olut Haavio kirjoittaa, että itämerensuomalaiset oppivat oluen teon joko germaanisilta tai balttilaisilta kansoilta (Haavio 1967, 265). Olut-sanan alkuperää on vaikea tarkkaan määritellä, mutta se on joka tapauksessa lainasana joko balttilaisista tai germaanisista kielistä. Tänä päivänä lähellä olut-sanaamme on esimerkiksi ruotsin kielen vastine "öl", mutta esimerkiksi oluen tärkein raaka-aine ohra on sanana balttilainen laina. Toisaalta taas monet oluen valmistukseen liittyvät termit kuten mallas ja vierre ovat germaanisista lainoja. (Häkkinen 2004, 825.) Haavion mukaan olut oli muinaisille suomalaisille monimerkityksellinen ja tärkeä juoma, jolla saattoi olla jopa pyhiä ominaisuuksia. Hyvälaatuista olutta pantiin erityisesti juhlatilaisuuksiin, joita olivat esimerkiksi häät, karhupeijaiset ja erilaiset vuotuisjuhlat. (Haavio 1967, 274–278.)

Suomalaisilla on selvästi ollut pitkällinen suhde olueen ja oluen tekoon, vaikka ensimmäiset suomalaiset kirjalliset viittaukset mallasjuomasta löytyvätkin vasta 1300-luvulta. Ruotsin vallan alla suomalaista olutta arvostettiin jopa niin paljon, että sitä vietiin veronmaksuna länsinaapuriin. Tästä syystä suomalaiset talonpojat joutuivat lakisääteisesti kasvattamaan tietyn määrän humalaa per talo. (Korpinen & Nikulainen 2014, 15; Lehtinen 2014, 15.) Huvittavaa kyllä, yksi laki tästä vanhasta humalankasvatusperinteestä on edelleen säilynyt lainvoimaisena vuodelta 1734. Laissa selvitetään "miten humalisto on istutettava ja kunnossa pidettävä". (Finlex 2/1734.) Tätä lakia ei luonnollisesti tänä päivänä enää valvota, mutta toisaalta sekin puhuu omaa kieltään oluen mielenkiintoisesta merkityksestä maamme historialle.

Perinteisestä suomalaisesta olutkulttuurista meillä on jäljellä oma mainio muinaisolutsimerkkimme sahti. Kuuluisa olutasiantuntija ja -kirjailija Michael Jackson oli erityisen mieltynyt sahtiin, jonka hän kertoman mukaan oli maininnut olevan "linkki Mesopotamian ja nykyoluen välillä" (Toivonen 2016). Sahti on nykykäsitteiden mukaan lainasana ruotsin kielen sanasta "saft", joka perusmerkitykseltään tarkoittaa mehua tai nestettä (Häkkinen 2004, 1102). Historiallisesti

sahdin määrittely on vaikeaa, sillä suomen kielen sanoja sahti, olut ja kalja on usein käytetty sekaisin alueesta ja ajankohdasta riippuen. Esimerkiksi suomalaista kansanomaista oluenvalmistusta tutkinut Matti Räsänen jakaa perinteiset suomalaiset mallasjuomat juhlahjuomiin ja arkijuomiin. Räsänen mukaan olut on mielletty yleensä parhaanlaatuisiksi juhlahjuomaksi, kun kalja taas tarkoitti tyyppillisesti arkista miedompaa käyttöjuomaa. Oluet on voitu tyyppitellä myös niiden valmistustavan mukaan, maukkaimmat juomat on tehty mäskeämällä tai imellyttämällä ja heikompilaatuisia ja miedompia ”jälkijuomia” on valmistettu parempien juomien aineksien rippeistä. Suomalaisen oluenvalmistuksen historiasta löytyy myös mielenkiintoisia erikoisuuksia, sillä esimerkiksi eteläisemmällä Karjalan alueella valmistettiin taaria ja vaassaa, jotka tehtiin yleensä joko mämmi- tai leipämelloksesta. Erilaisille oluille on Suomessa ollut monia muitakin mielenkiintoisia nimityksiä, kuten partamiehensahti, pellonmaito, pellonpiimä, soiro, sojo, tupuli ja faarinkalja. (Räsänen 1977.) Monipuolisesta oluthistoriasta huolimatta Suomessa on säilynyt lähinnä päijäthämäläiseen sahdinvalmistukseen liittyvää perinnetietoa. Tämän päivän puhekielessä sahdilla tarkoitetaan pitkän historian omaavaa suomalaista mallasjuomaa, jota on perinteisesti juotu juhlahjuomana esimerkiksi häissä ja hautajaisissa. Nykyään olut voidaan nähdä mallasjuomien yläkäsitteenä ja arkikielessä kaljalla taas viitataan usein bulkkilageriin tai mietoihin kotikaljoihin. (Laitinen ym. 2015, 9, 20–22, 28; Kielitoimiston sanakirja 2016.)

Eräs suurimmista oluen tekoon liittyvistä vallankumouksista tapahtui 1700- ja 1800-lukujen vaihteessa teollistumisen myötä. Olutta ei tehtykään enää vain kotitalouksissa ja kirkon piirissä luostareissa, vaan mallasjuomaa alkoivat valmistaa myös maailman ensimmäiset teolliset panimot, jotka pystyivät tekemään suurempia määriä isommille markkinoille. Brittiläistä portteria pidetään tänä päivänä maailman ensimmäisenä teollisena oluttyylinä. Erilaisten hiivojen eristäminen ja kehittäminen 1800-luvulla paransi oluiden käymisprosessia ja lopputuotteista saatiin tasalaatuisempia. Viimeisenä askeleena oluen teon vallankumouksessa voidaan pitää erilaisten jäähdytyslaitteiden kehittämistä, sillä niiden

avulla mahdollistettiin tämänkin päivän suosituimman oluttyylin eli lagerin nousu. Tämä pohjahiivaoluttyyli oli toki kehitetty jo aiemmin, mutta lagerin teko ilman kunnollisia laitteita kotiooloissa oli huomattavasti työläämpää kuin esimerkiksi ale-oluiden teko. (Korpinen ym. 2014, 10–12.) Osaltaan tästä syystä alet säilyttivät suosionsa vielä pitkään, mutta erään olutravintolassa työskentelevän haastateltavani mukaan tänä päivänä koko maailmassa myydyistä oluista noin 90 % on lageria (Lauri, 11.4.2016). Historiallisesti lagerin menestystä selittää se, että olutta voitiin valmistaa edullisemmin ja se säilyi pidempään (Turunen 2002, 22).

Suomessa ensimmäinen teollinen panimo oli Stora Bryggeriet, joka perustettiin vuonna 1756. Nykyisistä edelleen toiminnassa olevista panimoistamme vanhin on Sinebrychoffin panimo, joka perustettiin noin 60 vuotta myöhemmin Helsinkiin, kun Nikolai Sinebrychoff osti huutokaupassa yksinoikeudet pääkaupungissa valmistettavaan olueen. Lagerin valmistus yleistyi Suomessakin 1850-luvun jälkeen ja panimoita alkoi syntyä hurjaa tahtia. Suomalaisten panimojen huippuvuosi oli 1892, jolloin Suomessa oli toiminnassa 91 “olut- ja portteritehdasta”. (Turunen 2002, 25–26.) 1800-luvun Suomessa erilaisia oluttyylejä tuotettiin vielä monipuolisesti lagerin kasvavasta suosiosta huolimatta. Panimot tekivät muun muassa tavallista pintahiivaolutta, böömiläisolutta, portteria ja simaa. (Lehtinen 2014, 13.)

Eräitä merkittävimpiä tapahtumia suomalaisen oluthistorian kannalta olivat 1800-luvun raittiusliikkeen nousu sekä pääosin sen aikaansaama kieltolaki, joka vallitsi Suomessa vuosina 1919–1932. Maamme ensimmäinen raittiusseura Kohtuuden ystävät perustettiin vuonna 1860 ja ensi alkuun se ja muut seurat vastustivat lähinnä paloviinan kotipolttoa. Vuoden 1866 paloviina-asetuksen kiellettyä kotipolton siirsivät seurat tavoitteensa kohtuukäytöstä täysraittiuteen ja Kohtuuden ystävät muutti nimensä muotoon Raittiuden ystävät. Raittiusyhdistykset olivat maassamme hyvin suosittuja, sillä 1800-luvun lopulla niihin kuului jo yli 10 000 suomalaista. Alkoholin täyskieltoa lähdettiin ajamaan toden teolla vuosi-

sadan vaihteen jälkeen, kun Suomen työväenpuolue otti asian ohjelmalliseksi tavoitteekseen vuonna 1899. Kieltolaista keskusteltiin jo Venäjän vallan alla Suomen ensimmäisessä eduskunnassa vuonna 1907, mutta virallisena lakina se astui voimaan vasta vuonna 1919. (Pulkkinen 2015, 37, 42, 51.)

Kieltolaki kielsi Suomessa yli kaksi tilavuusprosenttia alkoholia sisältävien aineiden valmistuksen, maahantuonnin, myynnin, kuljetuksen ja varastoimisen. Poikkeustapauksia olivat lääkinnällisiin, teknillisiin ja tieteellisiin tarkoituksiin käytetyt alkoholituotteet ja kirkkoviini. Lain voimaantulovuonna laillista alkoholi kauppaa varten perustettiin Valtion Alkoholiliike, nykyisen Alkomme edeltäjä. Alkoholin salavalmistus ja -kauppa yleistyivät kieltolain aikaan nopeasti ja pontikkaa keiteltiin mitä omituisemmista aineksista. (Pulkkinen 2015, 69–71, 89.)

Suomalaisten panimojen toimintaa oli heikentänyt jo vuoden 1916 alkoholilaki, jossa alkoholijuomien veroaste muuttui alkoholin määrään pohjautuvaksi. Tämän seurauksena vahvojen oluiden valmistus Suomessa käytännössä loppui kokonaan muutamassa vuodessa, mutta mietojen osuus sen sijaan kasvoi. Kieltolain aikaan panimoiden oli pakko sopeutua, vaikka ala näivettyikin pahasti. Tyypillisesti panimot selvisivät näistä vuosista valmistamalla mietoja alle kaksi tilavuusprosenttia sisältäviä kaljatuotteita. Vuosien saatossa kieltolain kannatus heikkeni ja yleinen mielipide alkoi kääntyä vallitsevaa lakia vastaan. Valtion asettaman komitean mietintö vuodelta 1926 kuvasi, kuinka alkoholinkäyttö maaseudulla ja nuorison keskuudessa oli lisääntynyt. Lisäksi alkoholiin liittyvän rikollisuuden ja terveyshaittojen määrät olivat kasvaneet. Vuonna 1931 järjestettiin kansanäänestys kieltolain kumoamisesta ja 70,6 % suomalaisista kannatti kaikkien alkoholijuomien myynnin vapauttamista. Kieltolain kumoava laki astui voimaan seuraavana vuonna ja saman tien perustettiin myös alkoholijuomien valmistamiseen, maahantuontiin ja kauppaan erikoistunut monopoli Alkoholiliike Ab, nykyinen Alko. Tästä jatkui suomalaisille tänäkin päivänä tuttu säännösteilyyn perustuva alkoholipolitiikka. (Pulkkinen 2015, 100–101, 171, 175; Turunen 2002, 109–110.)

Kieltolain kumoamisen jälkeen Suomessa vallitsi edelleen oluen pelko. Suomalaiset käyttivät erittäin paljon viinaa, mutta raittiusväen vastalauseiden takia olutta ei silti haluttu vapauttaa myytäväksi ruokakauppoihin. Kolmos- ja A-oluen kulutus kasvoi tasaisesti 1950-luvun loppupuolelta lähtien varsinkin kaupungeissa, mutta maaseudulla alkoholiliikkeitä ja olutta tarjoavia ravintoloita oli vähemmän, joten siellä elettiin käytännössä edelleen kieltolain oloissa. Mietojen alkoholijuomien kulutusosuutta haluttiin kasvattaa, joten vuonna 1969 astui voimaan laki, joka vapautti kaikki alle 3,7 painoprosenttia alkoholia sisältävät oluet myytäväksi luvan saaneiden elintarvikemyymälöiden valikoimiin. Oluelle kehitettiin omat veroluokkansa, joista esimerkiksi ruokakauppoihin siirtyneen kolmannen veroluokan keskioluesta eli kolmosoluesta maksettiin 25 % veroa. Vuonna 1986 juomien alkoholipitoisuutta kuvaavissa termeissä ryhdyttiin käyttämään painoprosenttien sijaan tilavuusprosentteja ja keskioluen suurimmaksi alkoholimääräksi vakiintui 4,7 tilavuusprosenttia. (Turunen 2002, 185, 192, 194–199, 204, 225.)

2.2 Suomalaisen alkoholinkäytön kulttuurisia ulottuvuuksia

Satu Apo kirjoittaa kirjassaan *Viinan voima*, että olut dominoi suomalaista alkoholikulttuuria pitkään. Keskiaikaisessa Suomessa olutta tehtiin itse ja sille annettiin jopa myyttisiä ja pyhiä ominaisuuksia. (Apo 2001, 46, 48, 69.) Apon mukaan 1800-luvun loppupuolella ja 1900-luvun alussa Suomessa vallinneeseen alkoholijajatteluun kuului paljon erilaisia käsityksiä, joita olivat esimerkiksi seuraavat:

1. Alkoholinkäyttöä ohjaavat yhteisölliset säännöt.
2. Alkoholijuoma ja humala ovat kallisarvoisia sekä ekonomisesti että sosiaalisesti.
3. Humala on rituaalin tai muun juhlan kehyksessä toteutettu psykofyysinen tila, jossa voi, saa tai pitää käyttäytyä toisin kuin arkisissa mentaalitiloissa.
4. Näkyvä humala koetaan useimmiten huvittavaksi.

5. Valtiovallan, paikallishallinnon ja ideologisten vaikuttajien vaatima alkoholinkäytön tiukka säätely ei ole kaikilta osiltaan ollut järkevää eikä oikeudenmukaista. (Apo 2001, 365–366.)

Oluella alkoholijuomana nähtiin Apon mukaan olevan voimaannuttavia vaikutuksia käyttäjälleen ja sen takia siihen liittyikin tarkkoja käyttösääntöjä. Oluen nähtiin esimerkiksi sisältävän maagista väkivoimaa, joka oli erityisen haitallista naisille ja lapsille. Ikään ja sukupuoleen liittyvät alkoholinkäyttösäännöt ovatkin Suomessa ikiaikaisia. Oluella oli myös tärkeä rooli monissa rituaaleissa ja juhlissa ja usein juhlintaan kuului olennaisena osana humaltuminen. Esimerkiksi isännän humaltumista tiettyinä juhlapäivinä pidettiin onnea tuottavana asiana viljasadon kannalta. Suurjuhlien juopuminen tapahtui kuitenkin yhteisön valvonnassa ja yhteisön normien mukaisesti. Juopuneiden toiminnan seuraaminen oli myös eräänlaista yhteisön omaa viihdettä, liikaa alkoholia nauttineiden toilailuille naurettiin ja liiasta juopumisesta vitsailtiin. Kyläyhteisön valvonta ei yltänyt ihan kaikkeen juomiseen, sillä esimerkiksi naimattomilla nuorilla miehillä saattoi olla juomaseuroja, jotka toimivat enemmän omilla ehdoillaan. Suomalaiset taitoivat myös ”sivistyneemmän” alkoholinkäytön, sillä esimerkiksi aterijuomana olutta käytettiin usein ja laajasti. Olut ja viina antoivat energiaa fyysisesti raskaissa talon töissä ja esimerkiksi talvella Suomen kylmissä oloissa viina nähtiin mitä mainioimpana lämmikkeenä. (Apo 2001, 368–371.)

Apo kirjoittaa, että oikeus alkoholiin ja humalaan saatiin työnteon kautta. Vain hyvin hoidetuilla ja paljon työtä tekevillä talouksilla oli mahdollisuus tehdä ylijäävästä viljasta alkoholijuomia ja myös itse nauttia niitä. Köyhillä tai laiskoilla ei nähty oleva oikeutta alkoholiin, koska he eivät olleet sitä työn kautta ansainneet. Vahvassa humalassa oleva mies oli ansainnut paikkansa pärjääjien joukossa eikä humalaan liittyviä ruumiillisia reaktioitakaan tarvinnut sen takia hävetä. Humalatila oli eräänlainen merkki hyväosaisen statuksesta ja sen takia humaltuminen haluttiin näyttää myös muille. Toisaalta liikaan sikailuunkaan ei suhtauduttu suopeasti, vaan liian holtittomasti käyttäytyvät joutuivat pian muiden nau-

runalaiseksi. Alkoholilla osoitettiin myös kiintymystä ja arvonantoa toisille ihmisille ja paloviina oli ennen kahvin ja teen yleistymistä talon tärkein vierasvara. (Apo 2001, 371–374.)

Suomalaisessa agraarisessa yhteiskunnassa osattiin monipuolisesti säädellä alkoholinkäyttöä ja siitä aiheutuvia haittoja. Apo kutsuu tätä yhteisöjen pitkän ajan kuluessa muodostamaa säätelymallia etnokontrolliksi. Suomalaisessa maalaiskulttuurissa alkoholinkäyttöä säätelivät luonnollisesti taloudelliset realiteetit, mutta tarkimmat säätelijät olivat taloudet ja kyläyhteisöt itse. Yhteisö määritteli sopivat juomistilanteet, ketkä saivat juoda ja kuinka paljon. Yhteisön jäsenet valvoivat järjestystä ja osoittivat sopivan humalakäytöksen rajat. Liian huonoon käytökseen vastattiin esimerkiksi juoruilulla ja sosiaalisella stigmalla ja sikailulla saattoi olla vaikutus esimerkiksi puolison saantiin. Hyvän talon tytärtä ei hevillä päästetty naimisiin juomarin maineessa olevan miehen kanssa. Alkoholinkäyttöä pidettiin arjessa esillä esimerkiksi uskomustarinoilla ja lauluilla, mutta myös varoittavilla ja valistavilla kertomuksilla, joilla annettiin mallia kunnollisesta käytöksestä. Juomisen haittoja saatettiin yrittää parantaa esimerkiksi magialla ja kansanlääkinnällisillä keinoilla. (Apo 2001, 381–382.)

1900-luvulle siirryttäessä suomalainen alkoholikulttuuri oli erilaisten lakien ja vaihtoehtoisten nautintoaineiden yleistymisen myötä kaventunut huomattavasti. Kotipoltto oli kielletty 1866 ja sen kautta myös viinan juomisen tavat muuttuivat humalahakuisemmiksi. Sivistyneistö näki alkoholinkäytön maalaisväestön keskuudessa suurena ongelmana ja sitä haluttiin kontrolloida, vaikka alkoholinkulutus Suomessa oli Euroopan alhaisimpia. Suomalainen rahvas nähtiin primitiivisenä ja köyhänä, eikä heillä koettu olevan kykyä hillitä juomistaan. Suomalaisen monipuolisen alkoholikulttuurin näivettymisen jälkeen vallalle nousivat uskomukset suomalaisten huonosta viinapäästä, jotka ovat säilyneet elinvoimaisina tähän päivään saakka. Apon mukaan moni 1900-luvun puolivälin suomalainen piti kontrolli-ilmapiiiriä vastenmielisenä ja vastavoimana valtion säätelylle saattoi ilmetä eräänlaista ylisallivuutta ja välinpitämättömyyttä suhtautu-

misessa alkoholinkäyttöön. Koska toisten juomiseen puuttumista pidettiin epäsuotavana, haittasi se Aposta myös tapakulttuuriin perustuvan alkoholikontrollin kehitystä. (Apo 2001, 387–390.)

Historialliselle näkökulmalle vastapainoa antavat sosiologi Antti Maunun ja kauppatieteilijä Markus Helaniemen suomalaisia juomatapoja käsittelevät tutkimukset. Maunun vielä julkaisematon ELO-säätiölle tekemä tutkimus *Humalan täällä puolella - Alkoholikeskustelun uudet suunnat* käsittelee yleisiä suomalaisia juomatapoja ja yrittää rikkoa niihin liittyviä ennakkoasenteita. Tutkimuksessa suomalaista alkoholikulttuuria jäsennetään alkoholin ja arjen suhteen kautta. Maunu esittää, että suomalaisessa alkoholikeskustelussa korostuu vastakkainasettelu, humalan rooli ja käsitys suomalaisten keskeneräisestä ja kehittymättömästä historiasta. Viimeistä huomiota tukee myös Apon näkemys suomalaista viinapäättä käsittelevien uskomuksien syntymisestä 1800- ja 1900-luvuilla. Maunun mukaan suomalaisilla on omaleimainen juomakulttuuri, jota ovat muovanneet monet historialliset syyt ja tapahtumat. Maunu toteaa, että suomalaiselle juomakulttuurille on olennaista juomisen tilanne ja tilanteen mukainen käytös, ei niinkään itse alkoholin määrä. Suomalaisten juomisessa korostuu alkoholin suhde arkeen – alkoholi voi piristää ja parantaa arjen tilanteita ja voidella sosiaalisia tunteita. Suomalaisille alkoholi ei näyttäydy tavallisena elintarvikkeena, vaan se vie heitä arjesta pois. Yleisissä mielikuvissa alkoholi ei kuulu suomalaisten arkeen, vaan esimerkiksi kohtuullistakin alkoholinkäyttöä yritetään erottaa esimerkiksi työstä ja perhe-elämästä. (Maunu tulossa, 2–3, 22.)

Maunu jakaa tutkimustuloksissaan suomalaisten alkoholinkäytön tavat kolmeen ryhmään:

1. Pienjuominen. Yleisin juomisen muoto, joka tapahtuu yleensä kotona esimerkiksi puolison kanssa. Pienjuomisessa korostuu vapaalla olo, rentoutuminen ja nautiskelu. Suomalaisten tyypillisin pienjuomisen juomavalinta on olut, jossa kohtaavat suomalaiset tuhatvuotiset perinteet ja uudet trendit. Pienjuomiseksi laskettava ruokajuominen on Suomessa edelleen melko harvinaista. (Maunu tulossa, 20–22.)

2. Bilejuominen. Kontrolloitua ja sosiaalista juomista, jolla otetaan etäisyyttä arkeen. Juominen tapahtuu tyypillisesti arjesta erottuvina aikoina, kuten iltaisina, viikonloppuisina tai loma-aikoina. Bilejuojien odotetaan pysyvän toimintakuntoisina ja kykenevän yhteiseen hauskanpitoon. (Maunu tulossa, 23–25.)
3. Kännääminen. Usein pidempiaikaista alkoholinkäyttöä, jolla arkea ja arjen odotuksia ylitetään rajusti. Arjen säännöt pätevät kannäystäilanteessa hyvin vähän jos ollenkaan. Kännäämisessä voi olla sekä positiivisia että negatiivisia puolia, se voi olla esimerkiksi ylipitkää biletystä mökillä tai laivalla tai sitten se voi viedä juojaa pois arjen toiminnasta toiseen, usein uhkaavanakin näyttäytyvään todellisuuteen. (Maunu tulossa, 26–28.)

Maunun mukaan suomalaiset kokevat kaikissa juomatavoissa sekä hyviä että huonoja puolia ja sen takia erilaisten juojien, juomatapojen ja -tilanteiden arvottaminen parempiin tai huonompiin on hänen mielestään tarpeetonta ja jopa harhaanjohtavaa. Maunu toteaa, että suomalaisille juominen on vahvasti kontekstisidonnaista toimintaa ja alkoholikeskustelussa pitäisi pelkän alkoholin ja saatavuuden lisäksi tuoda esille myös juomisen sosiaalisia, kulttuurisia ja emotionaalisia syitä ja seurauksia. (Maunu tulossa, 2–3.)

Täsmällisemmin juuri olutharrastusta ja olutharrastajien juoma- ja harrastustapoja käsittelee Markus Helaniemi pro gradussaan *Pursuit of Hoppiness – Qualitative study of Finnish craft beer hobbyists' consumer identity* (2016). Tutkimuksessa käsitellään suomalaisia käsityöläisöluiden kuluttajia eli olutharrastajia ja näiden kuluttajaidentiteettejä. Kehittämiään identiteettityyppejä Helaniemi pohdii Pierre Bourdieun kulttuurisen pääoman käsitteen kautta. Helaniemi esittelee tutkimuksessaan, kuinka harrastajat eri tavoin puhuvat harrastuksestaan ja sen merkityksestä ja kuinka harrastajat näiden diskurssien kautta luovat omaa identiteettiään. (Helaniemi 2016, 5–8.)

Tuloksiensa pohjalta Helaniemi rakentaa neljä olutharrastajan identiteettityyppiä, joita ovat:

1. tutkija ja kokeilija

2. analyytikko ja kriitikko
3. hedonisti ja laatutietoinen maun tuntija
4. opettaja ja guru

Tutkijat ja kokeilijat ovat aina etsimässä uusia olutmakuja ja -kokemuksia. He ovat avoimia ja kokeilunhaluisia, jotka ovat olutharrastajien keskuudessa arvostettuja piirteitä. Helaniemi kirjoittaa, että kokeilijat tekevät uusien makujen kokeilusta peliä erilaisten sosiaalisen median sovellusten kautta ja suuri maistelujen oluiden määrä voi toimia eräänlaisena kulttuurisen pääoman muotona. Analyytikot ja kriitikot pitävät oluiden arvostelusta ja niiden analysoinnista muiden kanssa. Analytikoilla on paljon sosiaalisesti harvinaista tietoa ja analyysikykyä, joita he voivat hyödyntää kulttuurisen pääoman muotoina. Hedonistit korostavat oluessa laatua, laadusta nauttimista ja ovat valmiita panostamaan siihen rahallisesti. Opettajat ja gurut korostavat tietämystään oluesta sekä haluaan jakaa tätä tietoa. Opettajan roolissa käytännössä yhdistyvät kaikki kolme edellistä roolia, sillä se pitää sisällään ominaisuuksia kaikista niistä. Tästä syystä opettajilla on käytössään suurin määrä kulttuurista pääomaa – heillä on tietoja, taitoja ja kykyä toimia edustamassaan alakulttuurissa haluamallaan tavalla. (Helaniemi 2016, 54–56.) Helaniemen mukaan nämä identiteetit ovat joustavia ja niitä voidaan käyttää ja vaihtaa tilanteen mukaan (Helaniemi 2016, 52).

2.3 Olutbuumi – suomalaisen olutharrastuneisuuden synty ja nousu

Tämän päivän Suomessa pienpanimoksi määritellään itsenäinen panimo, joka tuottaa vuodessa enintään 15 miljoonaa litraa olutta. Suomessa on ollut jo pidempään laissa määriteltynä verohelpotuksia pienpanimotoiminnan tukemiseksi ja esimerkiksi vuonna 2016 voimassaolevan lain mukaan alle 500 000 litraa tuottava pienpanimo saa 50 % alennuksen alkoholijuomaverosta. Alennukset laskevat portaittain 10 miljoonaan litraan saakka, jonka jälkeen verohelpotuksia ei enää myönnetä. (Finlex 10.4.2015/383.) Pienpanimon määritelmä vaihtelee paljon

maasta riippuen, esimerkiksi Yhdysvalloissa tunnetaan alalla eri käsitteinä termit mikropanimo (microbrewery), käsityöläispanimo (craft brewery) ja panimobaari (brewpub). Yhdysvalloissa mikropanimolla tarkoitetaan yleensä toiminnaltaan ja tuotantomäärältään hyvin pientä panimoa, käsityöläispanimot taas ovat itsenäisiä panimotoimijoita, joiden tuotannosta suurin osa on luonteeltaan joko innovatiivista tai perinteisiin nojaavaa. Panimobaari eli brewpub on nimensä mukaisesti omia oluttuotteita valmistava anniskeluravintola, jonka tuotannosta vähintään 25 % myydään panimon omassa baarissa. Amerikkalaisen mikropanimon vuosituotannon pitää olla alle 15 000 oluttynnyrillistä eli noin 1,8 miljoonaa litraa. Käsityöläispanimon vuosituotanto ei taas saa ylittää kuutta miljoonaa oluttynnyrillistä, mikä vastaa noin 704 miljoonaa litraa. (Brewers Association 2016a; Brewers Association 2016c.) Suomalaisella mittakaavalla amerikkalaisten käsityöläispanimoiden maksimituotantomäärät tuntuvat hurjilta, mutta markkinat ovat hyvin erilaiset. Suomessa pienpanimo-käsite määrittelee vain panimon maksimikoon eikä ota kantaa esimerkiksi tuotantomenetelmiin (Finlex 10.4.2015/383).

Pienpanimoliike sai alkunsa 1970-luvulla Isossa-Britanniassa, jossa kuluttajat ryhtyivät puolustamaan perinteisen brittiläisen real ale -oluen asemaa suurten panimoiden massatuotteiden vallatessa yhä suurempaa markkinaosuutta perinteisiltä tuotteilta. Vuonna 1971 perustettiin Campaign for Real Ale- eli CAMRA-yhdistys, jonka ponnistelujen ansiosta brittiläisen real alen asemaa saatiin vahvistettua. (Korpinen ym. 2014, 16; Campaign for Real Ale 2014.) CAMRAn aikaansaaman kansalaisliikkeen ansiosta Britanniaan ryhdyttiin perustamaan enemmän itsenäisiä pienempiä panimoita, joita kutsuttiin mikropanimoiksi (microbrewery). Pienpanimoinnostus rantautui 1980-luvulla Yhdysvaltoihin, jossa olutbuumi otti todella tuulta alleen. Suurempi harppaus suosiossa tapahtui 1990-luvun alussa, kun yhdysvaltalaisien panimoiden kehittämä oma erityinen "craft-olut" american pale ale eli APA alkoi menestyä. Olut perustui voimakkaasti humaloituun brittiläiseen india pale ale- eli IPA-olueen, mutta siihen lisättiin usein lisämausteeksi karamellimallasta ja humalista käytettiin erityisen sitruksisia,

amerikkalaisia humalalajikkeita. APAt ovat tänä päivänä IPA-oluiden ohella eräs suosituimmista pienpanimo-oluttyyleistä. (Jackson 1994, 8, 83–84, 161–163; Korpinen ym. 2014, 13, 16; Lehtinen 2014, 20.)

Suomeen olutbuumin ”ensimmäinen aalto” rantautui 1990-luvun alussa. 1980-luvulla Alkon valikoimiin oli pikkuhiljaa ilmestynyt enemmän ja enemmän ulkomaisia oluita ja kun vuoden 1995 alkoholilaisissa kumottiin alkoholijuomien tuonti-, vienti-, valmistus- ja tukkumyyntimonopolit, alkoi ulkomaisten oluiden osuus Suomessa kasvaa. Suomeen perustettiin oluisiin erikoistuneita pubeja, panimoravintoloita ja pienpanimoita ja erilaisia oluttyylejä alkoi näkyä enemmän kauppojen hyllyillä ja baarien valikoimissa. Keskiolutta myyvien vähittäismyyntipisteiden määrä nousi uuden alkoholilain myötä lähes kahdellatuhannella, joten oluen saatavuus parani huomasti. (Lehtinen 2014, 16; Turunen 2002, 235, 252.) Eräs tutkimukseni haastateltavista kertoi muistojaan suomalaisen olutbuumin alkuvaiheista näin:

Kahdeksankytäluvun alku oli hyvinkin tylsää. Kuivaa aikaa, oluet yhdenmukaisia. Ja no, valikoima oli hyvin suppea, vaaleaa lageria, no Koffin portteri ainoana poikkeuksena. 80-luvun lopulla tuli tosiaan ne ensimmäiset tuontioluet, ne ei vielä suuresti maailmaa muuttaneet, tuottihan ne vähän lisää variaatiota, ensin Alkoon ja ruoka-kauppoihin ja sitten pikkuhiljaa ravintoloihinkin. (Antero, 17.3.2016.)

Kotiolutharrastuksen suosio Suomessa alkoi kasvaa 1990-luvun alussa ja harrastuksen innoittamana osa ihmisistä lähti perustamaan panimoravintoloita tai pienpanimoja. Suomen ensimmäinen panimoravintola Kappeli perustettiin Helsinkiin jo vuonna 1993 ja kyseinen ravintola oli todennäköisesti myös ensimmäisiä suomalaisravintoloita, josta sai useita ulkomaisia oluita hanatuotteina. Ikävä kyllä monet 1990-luvulla perustetut pienpanimot ja panimoravintolat, kuten Kappelikin, ovat lopettaneet toimintansa. Usein syynä olivat esimerkiksi taloudellisten vaikeudet tai laatuongelmat. (Korpinen ym. 2014, 16; Tommi, 27.4.2016.) Aika ei ilmeisesti ollut Suomessa otollinen pienpanimoille, sillä esimerkiksi erään haastateltavani mukaan suomalaisten maku ei vielä 1990-luvulla ollut tottunut perinteisestä lagerista erottuviin oluisiin.

90-luvulla tuli se buumi ja tietämyksen laajeneminen. Sitten tuli pientä takaiskua. Alkuvaiheiden pienpanimoista monikaan ei saanu laatua kohdalleen, monet jäi hyvin lyhytikäiseksi. Ihan kaikkea en, ahkerasta reissaamisesta huolimatta, ehtinyt edes maistaakaan, kun panimo jo lopetti. [...] Takapakkia tuli koska toisaalta ei saatu laatua kohdalleen, toisaalta se, että ihmiset ei ainakaan pienemmillä paikkakunnilla olleet oikein valmiita tämmöseen. Pienpanimo-oluet oli kallimpia ja monesti vähän erikoisempia. Ei ollut asiakaskuntaakaan ja sitten jos tuote oli pilalla, niihin aina välillä silloinkin törmäsi, niin vielä huonompi panimolle. (Antero, 17.3.2016.)

Jonkin verran pienpanimoita jäi kuitenkin Suomeen elämään, eräänä esimerkkinä voidaan mainita Tampereelle vuonna 1994 perustettu panimoravintola Plevna. Toinen esimerkki on tämän hetken Suomen suurin pienpanimo eli Laitilan Wirvoitusjuomatehdas, joka perustettiin vuonna 1995, mutta alkoi panna olutta vasta vuosituhannen vaihteessa (Korpinen ym. 2014, 77, 89–90). 1990-luvusta selvinneet panimot ovat pääosin menestyneet ja kasvattaneet markkinaosuuttaan (Korpinen ym. 2014, 16).

Olutbuumeihin on aina läheisesti liittynyt olutharrastuneisuuden kasvu ja harrastajien järjestäytyminen. Esimerkiksi 1990-luvun ensimmäisen olutinnostuksen jälkeen Suomeen perustettiin lukuisia olutseuroja, joista monet ovat toiminnassa vielä tänäkin päivänä (Patentti- ja rekisterihallitus 2016). Suomen vanhimmasta olutseurasta ei ole täyttä varmuutta, esimerkiksi epävirallisia akateemisia olutseuroja on tullut ja mennyt ja hävinnyt historian havinaan, mutta ehdottomasti vanhimpia on vuonna 1989 Kuopiossa perustettu Suomen Olutseura. Seura on rekisteröity virallisesti vasta marraskuussa 1990, mutta toimintaa on ollut jo vuodesta 1989. Pertti Takasen toimittamassa seuran 10-vuotishistoriikissa kirjoitetaan, että seuran perustamisen taustalla oli luonnollisesti rakkaus olueen, mutta myös “oluen yleisen profiilin korottaminen koko kansan keskuudessa”. Toimintatavoitteissaan seura halusi esimerkiksi ohjata ihmisten kulutustottumuksia väkevästä alkoholijuomista mietoihin, erityisesti olueen, kannustaa olutvalikoimien monipuolistamista, kohottaa oluen sosiaalista arvostusta ja tukea olueen liittyvää harrastustoimintaa. Omana aikanaan tavoitteet olivat varmaankin melko radikaaleja, sillä oletettavasti asenneilmapiiri olutta ja alkoholijuomia kohtaan oli 1990-luvun vaihteessa tiukempi kuin nyt yli 20 vuotta myöhemmin. Ensimmäisenä tavoitteenaan seura halusi lisätä ulkomaisten oluiden valikoimaa

Suomessa, mikä oli varmasti hyvinkin olennainen asia aikana, jolloin Alkon valikoimat olivat todella suppeat ja ravintoloiden tarjonta lähes olematon. (Takanen 1999, 11–15.)

Mielenkiintoisena yksityiskohtana Suomen Olutseuran historiikissa on lainaus seuran ensimmäiseltä puheenjohtajalta Pekka Kantaselta:

Oluen ystävä juo olutta humaltuakseen, ja jos siinä sattumoisin on makua, se on lisäarvo. Oluenystävä taas juo olutta maun vuoksi, ja jos siitä sattuu humaltumaan, se on lisäarvo! (Takanen 1999, 12.)

Lainaus kuvaa mielestäni hyvin ajan harrastajien asenteita humaltumista kohtaan, näyttelee hän päihtymys kuitenkin aina jonkinlaista roolia oluen juomisessa, oli se sitten välteltävä tai tavoiteltava asia. Lisäksi historiikissa kirjoitetaan, kuinka ironista on, että Suomen Olutseuran perustamispäivä sijoittui samalle päivälle Yhdysvaltojen itsenäisyyspäivän kanssa, "varsinkaan kun USA ei koskaan ole ollut mikään oluen tyyssija, vaikka siellä panimoita onkin pilvin pimein". (Takanen 1999, 12.) Käsityöläisolutbuumi oli jo vuonna 1989 valloillaan Yhdysvalloissa, mutta käsityöläisöluiden suosio ei toki ollut vielä lähelläkään tämän päivän tasoa eikä pienten panimoiden tuotteita varmasti juurikaan nähty Suomessa. Nykyisessä kontekstissa USA:n kritisoiminen huonona olutmaana hymyilyttää varmasti monta olutharrastajaa, sillä onhan Yhdysvallat yksi parhaita esimerkkejä siitä kuinka valtavan hyvin pien- ja käsityöläispanimot voivat menestyä isojen panimoiden rinnalla. Esimerkiksi vuonna 2015 Yhdysvaltojen kaikesta oluttuotannosta jo 13 % oli käsityöläis- eli craft-oluita. (Brewers Association 2016b.) Suomessa tilanne ei todennäköisesti ole vielä yhtä positiivinen kotimaisen pienpanimoidemme kannalta, mutta tarkkoja lukuja minulla ei ole saatavilla.

Suomalainen olutseuratoiminta lähti Suomen Olutseuran perustamisen jälkeen vilkastumaan, sillä jo kolmantena toimintavuonna seuralle oli perustettu 20 alaosastoa eri paikkakunnille. Seuran toimittama Olut-lehtikin (nykyinen Olut-POSTI) alkoi ilmestyä vuonna 1991. (Takanen 1999, 27.) Tämän päivän suomalaisten olutseurojen tilanteesta kertoo hyvin se, että marraskuussa 2016 hakusalla "olut" löytyi PRH:n yhdistysrekisteristä 74 eri seuraa. Vuonna 2000 tai sen

jälkeen seuroista oli perustettu 45 kappaletta ja viimeisen viiden vuoden aikana tietonsa PRH:lle oli päivittänyt 35 seuraa. Lisäksi hakusanalla "sahti" löytyi yhdeksän erillistä seuraa, joita olut-sanalla ei löytynyt. (Patentti- ja rekisterihallitus 2016.) Suomalainen olutseuratoiminta näyttää olevan siis melko aktiivista.

Suomalaisen olutbuumin "toisen aallon" voidaan nähdä alkaneen 2000-luvun puolivälin tienoilla. Ruokakauppojen olutvalikoimaan alkoi ilmestyä entistä enemmän ulkomaisia oluita ja kiinnostus kotimaisen oluttuotannon monipuolistamiseen ja kehittämiseen kasvoi. Esimerkiksi suomalaisten pienpanimojen edunvalvontajärjestö Pienpanimoliitto on perustettu vuonna 2008. Liiton perustamista seuraavien viiden vuoden aikana perustettiin monet tämän päivän pienpanimoistamme, esimerkkeinä mainittakoon Malmgårdin panimo (2009), Rekolan panimo (2011), Pyynikin käsityöläispanimo (2012) ja Panimo Hiisi (2013). Jonkin verran panimoita on myös lopettanut, mutta pienpanimojen määrä on kuitenkin selvästi edelleen kasvusuhdanteinen. (Korpinen ym. 2014.) Vuoden 2016 marraskuuhun mennessä Suomeen oli kalenterivuoden aikana perustettu peräti viisitoista uutta panimoa ja yhteensä suomalaisia pienpanimoja oli jo 73 kappaletta (Kähkönen 2016).

Olut- ja pienpanimobuumien synnyn ja leviämisen syistä on tehty verrattain vähän suomalaista tutkimusta, joten tutkijana voin tehdä lähinnä oletuksia. Erikoisolutvalikoiman laajetessa 1990-luvulla suomalaiset saivat jonkinlaista esimakua siitä, mitä olut kaikessa monipuolisuudessaan voikaan olla. Esimerkiksi moni tämän päivän nuori aikuinen maistoi 2000-luvulla ensimmäistä kertaa ruokakauppoihin myyntiin tulleita ulkomaisia oluita, muun muassa tummia tšekkiläisiä lagereita, ja usealle se oli ensimmäinen askel kohti heidän tämän päivän olutharrastustaan. Oluesta kiinnostuneet alkoivat maistella yhä useampia erilaisia oluita sitä mukaa kun uusia tuotteita tuli saataville. Osa merkitsi maistelunsa ylös, osa maisteli vain maistelun ilosta. Toiset aloittivat kotiolen panemisen ja jokunen näistä 2000-luvun kotiolen tekijöistä päätyi perustamaan oman pien-

panimonsa 2000- ja 2010-lukujen vaihteessa (Korpinen ym. 2014, 16). Monilla motivaationa on varmasti ollut tehdä olutta, mitä itse haluaisi juoda, koska tuolloin valikoimaa ei vielä ollut kaupoissa kovin paljoa. Näistä aineksista voidaan nähdä syntyneen usean vuonna 2016 olutta harrastavan harrastuneisuus. Tänä päivänä kauppojen ja Alkon hyllyt suorastaan notkuvat pienpanimo- ja erikoisolutia (Alko 2015), mitä monet olutharrastajat pitävät varmasti hyvänä kehityssuuntana. Saatavuus on parantunut entisestään, erilaiset oluttyylit on tuotu monipuolisemmin esille kauppojen valikoimissa ja oluen tekoon tarvittavia välineitä ja raaka-aineita voi tilata helposti verkkokaupoista.

2.4 Jyväskylä olutkaupunkina

2.4.1 Jyväskyläläinen olut ja olutharrastuneisuus

Jyväskylässä on ollut anniskeluoikeudet omaavia ravintoloita jo 1800-luvulta saakka (Fredrikson 1996), mutta tälle tutkimukselle olennaisimpia ovat lähinnä 1990-luvulla tai sen jälkeen perustetut olutvalikoimaltaan tavallista monipuolisemmat tai tavanomaisesta poikkeavat ravintolat. Tutkimusaineistoni pohjalta havaitsin olutravintoloiden olevan jyväskyläläisille olutharrastajille tärkeitä, joten halusin tuoda tutkimuksessani esiin myös näitä “olutharrastajien olohuoneita” ja muita merkittäviä oluttoimijoita Jyväskylän kaupungissa. Erityismaininnan Jyväskylään liittyen ansaitsee myös vuonna 2013 perustettu Hiisi-panimo, joka kirjoitushetkellä oli ainoa Jyväskylän kaupungissa toimiva panimo (Korpinen ym. 2014, 243). Virallisesta yhdistyspohjaisesta olutseuratoiminnasta en löytänyt merkkejä Jyväskylästä ennen vuotta 2009, jolloin Olutkulttuuriseura perustettiin. Vapaamuotoisia maistelu- ja juomaseuroja kaupungissa on sitäkin ennen ollut varmasti useampia ja parista niistä sain tietoja tutkimushaastatteluissani. Vuonna 2016 Jyväskylässä toimii kaksi olutseuraa, joita ovat siis Olutkulttuuriseura sekä akateeminen Olutseura DOS (Olutseura DOS 2016).

1980-luvun Jyväskylän ravintoloiden oluttarjonnasta minulla ei ole juuri tietoa, mutta voidaan olettaa, että ennen 1990-lukua valikoimaa oli verrattain vähän. Ravintolat myivät todennäköisesti lähinnä perinteisiä lager-tuotteita isomilta panimoilta ja jos valikoimassa jokin ulkomaantuonti joskus piipahtikin, oli sekin hyvin tyypillisesti lager-olut. Eräässä tutkimushaastattelussani nousi esiin Jyväskylän olutravintolahistoriasta keskusteltaessa ravintola nimeltä Tuoppisankari, jonka haastateltavani mainitsi olleen Jyväskylän ensimmäisiä varsinaisia, laajan valikoiman olutravintoloita. Paikka sijaitsi tänä päivänä kait jo puretussa ”Tyynelänkulmassa”, nykyisen Torikulman kohdalla Asemakadun yläpäässä. Haastateltavani mukaan sillä saattoi olla jopa toistasataa olutta valikoimassaan, mikä oli epätyypillisen paljon 1990-luvun puolivälin jyvaskyläläiselle ravintolalle. Ainakin paikassa oli tarjolla välillä real alea, mikä sekin oli varmasti aikanaan varsin ennennäkemätöntä Jyväskylässä. Haastateltavani mukaan pubissa kokoontui aika ajoin Suomi-Irlanti-seuran Jyväskylän alajaosto, jonka seurueesta naisetkin löysivät itselleen paikasta hyvin juotavaa.

[...] naisjäsenet joi usein Kriekiä, Lindeman's tai St. Louis Kriek, näitä makeita, ihmiset puhuu limulambiceista, mutta [naurahtaa] niin. Ne oli semmosia mitä nämäkin seuran jäsenet, jotka ei oluesta pitänyt, niin siellä mielellään joi, että makeat lambicit on aika hyvä portti myös oluen maailmaan. (Antero, 17.3.2016.)

Tuoppisankarin perustamis- tai lopetusvuodesta minulla ei ole tietoa, mutta oletettavasti se lopetti toimintansa 1990-luvulla. Toinen Jyväskylässä ollut olutharrastajille olennainen paikka oli Jyväskylän Työväenyhdistyksen omistamaan työväentaloon vuonna 1994 avattu Panimoravintola Elissa. Samaisen kiinteistön ravintolatoimintaa pyörittää tänä päivänä Osuuskauppa Keskimaa ja rakennuksessa toimivat nykyään muun muassa Karaoke Bar Helmi ja ravintola Revolution. Moni tuoreempi jyvaskyläläinen tuskin edes tietää, että kaupungissa on 1990- ja 2000-luvulla toiminut oma panimoravintola. Ravintolan oluita valmisti erillinen yhtiö Mestaripanimo Oy ja sitä olivat perustamassa Matti Ojala, Erkki Syrjä ja Jorma Yypänaho. Panimolaitteet tilattiin ”olutkulttuurin kehdestä” Saksan Bai-

jerista, jossa Schlossbrauerei Kaltenberg valmisti König Ludwig Weissbier -vehnäoluen lisäksi tytäryhtiönsä Hopfen und Malzin kautta myös laadukkaita panimolaitteita. (Ojala 1996, 36; Tommi, 27.4.2016.)

Uusimman jyväs kyläläisen panimoravintolan avajaiset olivat mittavat ja itse Baijerin prinssi Luitpold, Kaltenberg-panimon toimitusjohtaja, osallistui avajaisseremonioihin. Panimon ensimmäinen olut, keskioluen vahvuinen perinteinen lager, nimettiin "Pesiaaliksi". Sen lisäksi panimolla tehtiin muun muassa Märzen-tyyppistä juhlaolutta ja vahvempaa Bock-Pesiaalia. Paikan panimomes-tarina toimi Ari Ikävalko. Erään haastateltavani mukaan panimoravintolalla oli myös oma olutseuransa (mahdollisesti nimeltään Mestarikilta), mutta mitään virallista rekisteröityä seuraa ei varmaankaan koskaan perustettu. Ikävä kyllä Panimoravintola Elissan toiminta päättyi jo vuonna 2001, kun rakennuksen omistava Jyväskylän Työväenyhdistys ulkoisti ravintolatoiminnan Keskimaalle. Osuuskaupan yritysmalliin eivät panimoravintolat kuuluneet, joten panimo päätettiin sulkea. Hienot Saksasta tilatut panimolaitteet siirtyivät kuitenkin Laitilan Wirvoitusjuomatehtaan käyttöön, josta ne on edelleen myyty eteenpäin myöhemmin. Mestaripanimon jälki onkin näkynyt sitä kautta vielä pitkään suomalaisella pienpanimokentällä. (Ojala 1996, 37-40; Tommi, 27.4.2016; Antero, 17.3.2016.)

Vuonna 1993 perustettu Old Brick's Inn on edelleen tänäkin päivänä toiminnassa, tosin sen on matkan varrella kokenut useampiakin muodonmuutoksia. Koko toiminta-aikansa Brick's on sijainnut samassa paikassa Jyväskylän Vanhassa Tiilitalossa. 2000-luvun alussa Brick's oli Jyväskylän parhaita olutravintoloita ja harvoja paikkoja, josta sai laajan olutvalikoiman lisäksi myös laadukasta ravintolaruokaa. Ikävä kyllä kilpailevan pubin Harry'sin avaaminen viereiseen toimitilaan vuonna 2012 heikensi Brick'sin toimintaa sen verran, että ravintolatoiminnasta luovuttiin jonkin ajan päästä kokonaan. Olutvalikoimaa vähennettiin rankalla kädellä ja koko paikka koki täydellisen ulkonäköremontin. Samaten

paikan konseptia muutettiin olutravintolasta rahapelipaikaksi RAY:n pelien siirtäessä Brick'sin tiloihin. (esim. Lauri, 11.4.2016; Daniel, 15.3.2016; Tommi, 27.4.2016.)

Harry's on englantilaistyyppinen pubi Jyväskylän Vanhassa Tiilitalossa. Paikka avattiin vuonna 2012 ja se on ollut avajaisvuodestaan lähtien hyvin suosittu sekä oluen harrastajien että ei-harrastajienkin keskuudessa. Olutvalikoimaltaan Harry's on Jyväskylän kattavimpia, mutta joillekin paikallisille olutharrastajille suhde paikkaan on ristiriitainen. Osa haastateltavistani kertoi välttelevänsä pubia iltaisin ja viikonloppuisin, koska noina ajankohtina paikka on yleensä tupaten täynnä keski-ikäisiä "näyttäytyjiä" ja "baaritiskillä hengaaajia" eikä istumapaikkojakaan löydy. Jotkut kokivat myös pubin meluisuuden häiritseväksi. (esim. Ari, 16.3.2016; Otto, 26.4.2016; Tommi, 27.4.2016.)

Vihreä Haltiatar (jatkossa myös pelkkä Vihreä tai Haltiatar) on vuodesta 2000 lähtien toiminut jyvaskyläläinen olutravintola. Kahvilatoimintaa kiinteistössä oli ollut aiemmin jo vuosikymmeniä, mutta nykyisen absinttiin ja erikoisolutisiin keskittyneen muotonsa ravintola otti vasta vuonna 2000. Silloinen omistaja Pasi Väänänen kävi muun muassa Belgiasta ja Saksasta hakemassa tuontioluita ravintolansa valikoimaan. Nykyiselle omistajalle Keijo Ståhlbergille ravintola siirtyi syksyllä 2004 ja 2010-luvulla ravintola laajensi viereiseen toimitalaan ja asiakaspaikkamäärä kasvoi. 2000-luvulla olutharrastaja Hannu Nikulainen piti Vihreässä jonkin aikaa omaa, oluenmaisteluun keskittyvää olutseuraansa, joka kokoontui aina kerran kuussa. Parhaimmillaan tapaamisissa saattoi olla paikalla kymmenkunta henkeä. (Antero, 17.3.2016; Lauri, 11.4.2016.) Nikulaisen seuran lopetettua toimintansa on Olutkulttuuriseura täyttänyt sen jättämän tyhjiön ja monet olutharrastajat pitävätkin Vihreää Jyväskylän parhaana olutravintolana. (esim. Lauri, 11.4.2016.)

Vaikka seuran kuukausitapaamiset olikin Brick'sissä niin musta tuntuu, että kaikki tunsivat olonsa kotoisaksi Haltiattaressa. Ja tänäkin päivänä me vaan vallataan koko baari ja mennään sinne, sä tiedät jos sä meet sinne, että kohta joku toinenkin Olutkulttuuriseurasta tulee istumaan sun viereen. [...] Se on kuin meidän olohuone. (Daniel, 15.3.2016.)

Jyväskyläläisestä olutkentästä puhuttaessa on myös pakko mainita vuonna 2013 perustettu panimo Hiisi. Panimon perustajia ovat olutharrastajat Tatu Hiitola ja Mika Silajärvi, jotka halusivat lähteä toteuttamaan luovuuttaan oluen teon parissa. Panimotoiminta lähti käyntiin varsin hyvin ja vuonna 2016 Hiisin tuotteita löytyy sekä Alkon vakiovalikoimasta (Alko 2016) että lukuisten ruokakauppojen hyllyiltä. *Suomalaiset pienpanimot* -kirjan (Korpinen ym. 2014) haastattelussa Tatu Hiitola kertoo haluavansa panimotoiminnallaan testata omia rajojaan ja avartaa suomalaisten olutmakua. Hiisi onkin siinä mielessä aika tyypillinen pienpanimo, että kokeilunhalu ja oluterikoisuuksien luominen ovat kiinteä osa panimon toimintakulttuuria. (Korpinen ym. 2014, 243–244.) Tutkimushaastateltavistani useampi mainitsi olevansa ylpeä kaupungin ainoasta panimosta ja haluavansa erityisesti tukea Hiisiä ostamalla heidän tuotteitaan. Osa sanoi maistelevansa aina systemaattisesti läpi kaikki Hiisin tekemät uudet oluet. Eräs syntyperältään jyväskyläläinen haastateltava kertoi, että Hiisin aloittaminen omassa kotikaupungissa oli hänelle merkittävä asia. Hän muisteli, että maistaessaan panimon olutta Harry'sissa oli "hienoa juoda ensimmäistä oman kylän olutta".

2.4.2 Olutkulttuuriseuran vaiheita

Seuraavaksi käsittelen jyväskyläläisen olutharrastuneisuuden kannalta merkittävää tapahtumaa eli Olutkulttuuriseuran perustamista. Olen kohdistanut tutkimukseni erityisesti Olutkulttuuriseuran Jyväskylän paikallisosaston harrastajiin ja haastattelujeni aikana keräsin heiltä myös jyväskyläläiseen olutseuratoimintaan ja olutharrastuneisuuteen liittyvää muistitietoaineistoa. Tämä luku on koottu pääosin tämän aineiston sekä yhdistyksen arkistomateriaalien pohjalta. Yhdistyksen arkistomateriaalin hyödyntämiseen sain luvan seuran hallitukselta.

Vuonna 2009 elettiin Jyväskylässä olutseuratoiminnan kannalta köyhää aikaa, sillä Jyväskylästä ei löytynyt yhtään virallista ja rekisteröityä olutseuraa. Paikallisella olutharrastajalla Hannu Nikulaisella oli ollut vuosituhannen alusta saakka oma epävirallinen oluenmaisteluseuransa, mutta senkin toiminta oli hiipunut. Yliopistopiireissä akateemisia olutkerhoja oli ollut ehkä muutamia, mutta

niistäkään ei paikalliseen olutkulttuurikenttään ollut jäänyt pysyviä jälkiä, vaan ne olivat lähinnä keskittyneet pienen piirin harrasteisiin ja lopettivat toimintansa, kun aktiivit siirtyivät muualle tai valmistuivat. Ehkä tämä osaltaan selitti myös Jyväskylän olutseuratoiminnan tyhjiötä – Jyväskylä on kaupunkina monille paikka, jossa käydään opiskelemassa, kunnes siirrytään töihin muualle. Seuratoiminnan ylläpitoon tarvittavaa pysyvyyttä ei löytynyt tarpeeksi.

Vuonna 2009 tapahtui kuitenkin jotain, mikä mullisti jyväskyläläistä olutharrastuskenttää. Sekalainen joukko toisilleen ennestään tuttuja oluen ystäviä alkoi kokoontua aika ajoin Jyväskylän olutravintoloihin keskustelemaan oluesta, olutkulttuurista ja suomalaisten juomatapojen älyttömyydestä. Miksi Suomessa juodaan olutta kuten juodaan? Miksi meillä ei osata ottaa oppia keskieu-



Kuva 1: Laadukas olut voittaa suomalaisen bulkkilagerin. Esimerkki Olutsampo-lehden kuvituskuvista. Piirtäjä: Tarkko Oikkonen

rooppalaisista maista, joissa olut on normaali arkinen elintarvike ja juominen ei ole yhtä kuin humalahakuisuus? Miksei oluen juominen keskellä viikkoa voisi meilläkin olla täysin normaalia? Voisivatko suomalaiset oppia juomaan olutta kohtuudella ja makua korostaen? Näistä ajatuksista lähti liikkeelle, luonnollisesti oluttuoppien äärellä, Jyväskylän Olutkulttuuriseuran perustaminen.

Tämmönen ylevä idea siinä, että... vähän yli parikymppisenä, että nyt lähdetään maailmaa pelastamaan, kertomaan hyvästä asiasta, mutta myöski samalla muuttamaan tätä olutkulttuuria siihen suuntaan, että normalisoitais tää juominen, että oluella voi lähteä käymään ilman, että se on sitä niinkö et katotaan, et keskellä viikkoa juo. Mutta myöski se, että aina kun juo niin ei tarvi ryypätä. Ja näillä ideoilla lähettiin sitten. (Lauri, 11.4.2016.)

Mä olin useimmiten se, joka kerto näitä matkakertomuksia, mä kävin paljon Saksassa ja Itävallassa, kertoilin sikäläisestä olutmaisemasta ja siellä kun saatiin sitten samalla maistaa näitä tuoreita saksalaisia oluita niin silloin oli juttu juuri vehnäoluet, kun se

oli vähän niinkö kaikille uutta. [...] Ja sit me ruvettiin miettimään, että kyllä se oikea olutkulttuuri, kyllä se on siellä Baijerissa ja Tirolin vuorilla ja tuli semmonen aika voimakaskin tämmönen suuntaus siinä. Mä juuri kerroin, että mä oon just palannu Münchenistä ja oon viettänyt siellä viikon ja se on parin miljoonan asukkaan kaupunki ja yhtä ainutta juoppoa en nähnyt, olutta juotiin päivittäin ja se oli hyväksyttävää lounaallakin, kaikki tuntu olevan sen kanssa täysin relaxed. [...] Ja tästä se lähti. Sit me pohdittiin, että miten se onkin, että meillä täällä ei päästä samaan ja meillä ei oikein halutakaan päästä. No sit me yleensä syötiin siinä samalla, tuli aika pitkiä iltoja, me tultiin vaan siihen tulokseen, että kyllä tänne pitäis perustaa semmosten ihmisten seura, mitkä nuoret ihmiset haluais alkaa ajamaan parempaa olut- ja alkoholi-kulttuuria. (Tommi, 27.4.2016.)

Jyväskylän Olutkulttuuriseura perustettiin 31.10.2009 olutravintola Vihreässä Haltiattaressa. Yhdistyksen säännöissä luki, että seuran tarkoitus oli ”edistää keskieurooppalaisen olutkulttuurin juurtumista Suomeen” sekä ”korostaa hyvien tapojen ja herrasmiesmäisten hyveiden toteutumista osana ravintolakulttuuria”. Herrasmiesmäisten hyveiden korostus ja keskieurooppalaisen olutkulttuurin ihannoiti näkyivätkin vahvasti seuran alkuaikojen toiminnassa, usein vielä teekkarimaisella huumorilla höystettynä. Toiminnan suunnittelussa ja toteutuksessa oli mukana myös aimo annos nuoruuden innon paloa ja idealismia – seuran kautta toivottiin saavutettavan aitoja muutoksia suomalaiseen juomakulttuuriin ja hurjimmat toimintaideat olivat usein melko mahtipontisia. Konkreettisesti haluttiin vaikuttaa erityisesti Jyväskylän olutkenttään, mutta seuran kautta otettiin kantaa myös valtakunnallisiin olutta käsitteleviin ajankohtaisiin kysymyksiin.

Uusia jäseniä seura sai ensimmäisenä toimintavuotenaan jo noin 50. Seuran jäseneksi voitiin hyväksyä kuka tahansa 18 vuotta täyttänyt henkilö, joka hyväksyi yhdistyksen tarkoituksen ja tavoitteet. Säännöissä kuitenkin korostettiin jäseneksi hakevan henkilön nuhteettomuutta, jolla tarkoitettiin, ettei seuraan liittyvä henkilö ei saisi olla esimerkiksi tunnettu juoppo. Seuran aktiivien mukaan vuoteen 2016 mennessä kaikki jäseneksi hakevat olivat kuitenkin



Kuva 2: Jyväskylän Olutkulttuuriseuran alkuperäinen logo. Logon suunnittelija: Mikko Tyni

aina täyttäneet liittymiskriteerit eli kovin aktiivisesti juopot eivät olleet seuran jäseniksi pyrkineet.

Seuraa ja sen toimintaa olivat alussa aktiivisesti ideoimassa Sampo Välimaa, josta tuli seuran pitkäaikainen puheenjohtaja (kts. kuvat 3 ja 6), sekä Arttu Pylkkö, Mikko Tyni, Teemu Sandblom ja Teemu Korkeakoski. Pylkkö toimi parisen vuotta seuran toiminnanjohtajana, eli hän oli pitkälti vastuussa jäsenrekisteristä ja seuran arkistosta. Tyni suunnitteli seuran ensimmäisen logon (kts. kuva 2), josta lähdettiin heti suunnitteluvaiheessa ideoimaan hyvinkin virallista ja juhlaalista, oltiinhan nyt hienon ja arvokkaan olutkulttuurin asialla. Logoon haluttiin vehnäolutlasi, sillä sen ajateltiin kuvastavan keskieurooppalaisia ihanteellisia juomatapoja, joita Suomessakin haluttiin edistettävän. Logon lasiin kuvattuun nesteeseen aseteltiin Jyväskylää symboloivat aallot, koska Jyväskylän kaupungin tunnuslause oli seuran perustamisen aikaan ”uuden aallon kaupunki”. Lasia ympäröivät tammenlehdet sivistyksen ja tiedon symboleina. Logon vihreä väri oli taas saksalaista ”jägergrünia”, joka esiintyi usein saksalaisten oluiden etiketeissä. Logon seuran nimessä käytettiin gutenbergiläistä fraktuurafonttia, joka omalta osaltaan viittasi myös keskieurooppalaiseen traditioon. Lopputulokseen oltiin siinä määrin tyytyväisiä, että seuralle tilattiin hyvin nopeasti useampia pöytästandaareja ja banneri logolla varustettuna. Standaareja luovutettiin seuran suosimiin olutra-



Kuva 3: Seuran ensimmäinen puheenjohtaja Sampo Välimaa yhdistyksen järjestöpaitaan pukeutuneena.

Kuva: Mikko Tyni

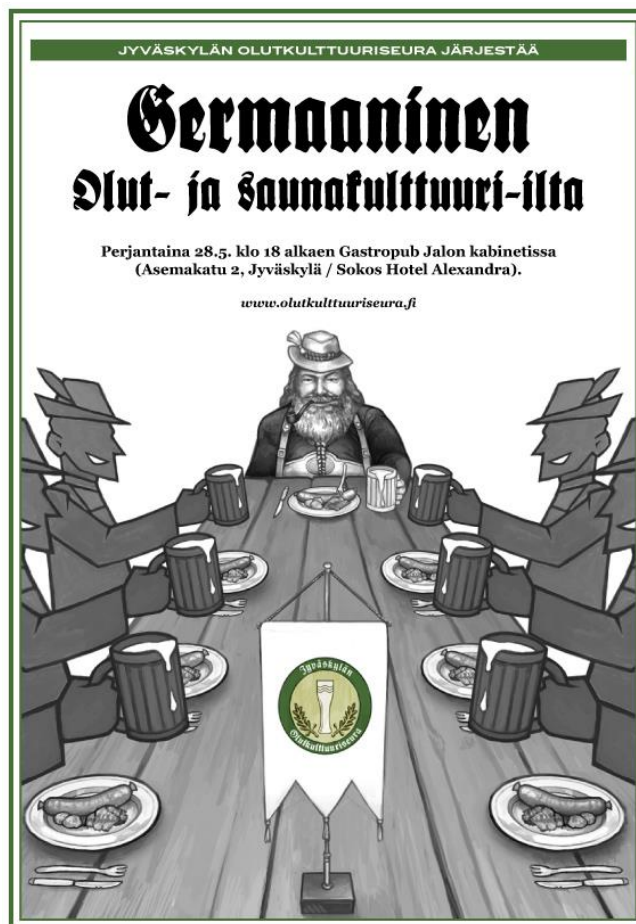
vintoloihin ja banneria käytettiin erityisesti juhlallisuuksissa ja tapahtumissa, kun niihin haluttiin luoda tietynlaista arvokkuuden tunnetta.

Seuran alkuvuosina yhdistykselle suunniteltiin myös virallinen univormu. Pukukoodia noudattivat lähinnä hallituksen jäsenet ja toimihenkilöt seuran virallisissa tapahtumissa ja sillä oli tarkoitus erottaa seuran viralliset edustajat rivi-jäsenistä. Pukuun kuului ensisijaisesti musta, seuran logolla varustettu kauluspaita, jota kutsuttiin järjestöpaidaksi (kts. kuva 3). Paidan kanssa oli tarkoitus pukeutua mustiin suoriin housuihin ja mustaan solmioon. Paitaan painetun logon yläpuolelle kiinnitettiin nimilaatta, josta näkyi henkilön asema yhdistyksessä. Jossain vaiheessa yhdistykselle tilattiin myös erillisiä asemaa ilmaisevia ruusukkeita, joiden käyttö oli kuitenkin hyvin satunnaista.

Kyllä tässä jonkinlainen jännä sekotus oli teekkariseuraa, osakuntia, tämmöstä hel-luntaiherätystä ja melkeen 30-luvun lapualaisia näissä joissakin tapahtumissa, kun meillä oli näitä komeita speaktaakkeleita. (Tommi, 27.4.2016.)

Heti perustamisvuonna 2009 seura lähti toiminnassaan eteenpäin täydellä höyryllä. Koska yhdistyksellä oli toiminnassaan eräänlaisia valistuksellisia ambitoita, haluttiin tapahtumia lähteä suunnittelemaan näiden tavoitteiden kautta. Valistuksen tarpeeseen vastattiin järjestämällä olutkulttuuri-iltoja. Iltojen tarkoituksena oli tarjota erillinen kenttä ja foorumi olutaiheisille esitelmille ja keskusteluille ja tätä kautta antaa yleisölle arvokasta tietoa. Tapahtumien kautta ihmisille haluttiin kertoa olutkulttuurin monipuolisuudesta meillä ja maailmalla ja johdattaa ihmisiä paremman oluen maailmaan. Alkuvuosien olutkulttuuri-illoissa esitelmöitiin muun muassa erilaisista oluttyypeistä, alkoholilainsäädännöstä, olutlaimennuksen historiasta, suomalaisten ja saksalaisten saunomiskulttuurien eroista (kts. kuva 4), terveydellisistä näkökulmista olueen, Jyväskylän ravintola-historiasta sekä ulkomaisista oluista ja pienpanimokulttuurista. Vuonna 2011

heräteltiin illoissa keskustelua myös seuran “olutreformista”, joksi kutsuttiin yhdistyksen yleisiä tavoitteita alkoholikulttuurin muuttamiseksi Suomessa. Oluutreformin nimissä yhdistys otti alkuaikoina ahkerasti kantaa moniin alkoholi- ja olutpolitiikkaa koskeviin ajankohtaisiin kysymyksiin ja sen takia seura olikin aktiivisesti näkyvillä monessa eri mediassa. Suuri kiitos alkuvuosien näkyvyydestä kuului toiminnanjohtaja Arttu Pylkölle, joka ahkerasti lähetti aktiivien kirjoittamia tiedotteita eteenpäin erilaisille medioille. Puheenjohtaja Sampo Välimaa teki muutaman ensimmäisen vuoden aikana lukuisia lehti- ja radiohaastatteluja ja hänen nimensä nousi ahkerasti esiin useissa olueen liittyvissä mediakeskusteluissa.



Kuva 4: Jyväskylän Olutkulttuuriseuran Germaanisen olut- ja saunakulttuuri-illan juliste. Piirtäjä: Tarkko Oikonen

Logo tuli koko ajan kaikkialta vastaan ja Sampo kun puheenjohtajana myös aika semmonen ikoninen hahmo, niin yhtäkkiä sitä partamiestä rupes näkyyn joka puolella. Ja mä muistan, että joku kans ihan sillai kiroilikin tuolla Tampereen päässä, tämmönen vanhan polven olutharrastaja, että yhtäkkiä tulee tommonen partapasi jostain ihan tyhjästä ja se on kaikkialla. (Tommi, 27.4.2016.)

Olutkulttuuri-iltojen lisäksi toinen seuran alkuvuosien näkyvimmistä toimintamuodoista oli Olutsampo-lehden julkaisu. Seuran aktiivit ryhtyivät jo varhaisessa vaiheessa suunnittelemaan yhdistyksen oman lehden julkaisemista, jotta seuran toiminnasta ja kannanotoista jäisi pysyvämpi jälki. Lehden esikuvana toi-

mivat muun muassa Suomen Olutseuran OlutPOSTI-lehti ja sittemmin jo toimintansa lopettanut Juomanlaskija-aikakauslehti. Olutsampon nimi syntyi silloisen puheenjohtajan etunimestä ja sitä pidettiin muutenkin olutkulttuurialueiselle lehdelle sopivana. Lehden päätoimittajana toimi Teemu Sandblom, mutta lehden teossa olivat mukana kaikki yhdistyksen ydinjoukossa olevat. Taitto ja monet kirjoituksetkin tehtiin pääasiassa yhteistyönä ja usein lehdentekorepeamat venyivät myöhään yöhön jyvaskyläläisen Gastropub Jalon ruuan ja juoman äärellä. Ensimmäinen lehti julkaistiin vuoden 2010 al-



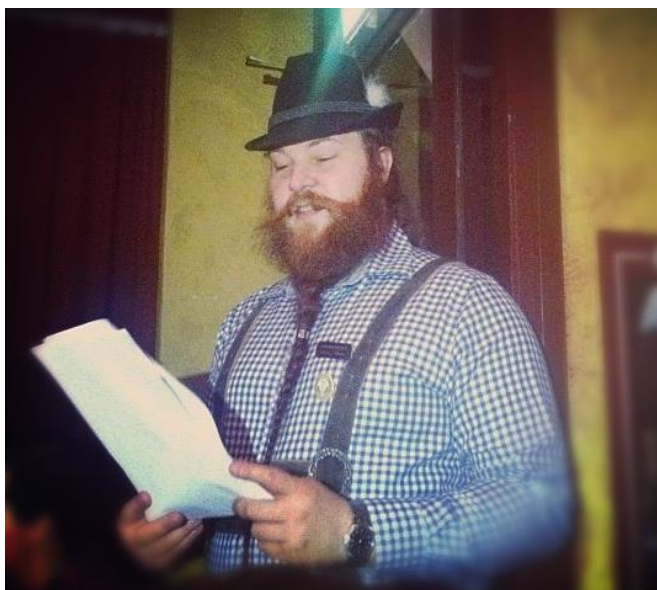
Kuva 5: Olutkulttuuriseuran kevätsiivouksen kohteena muun muassa suomalaisia poliitikkoja. Esimerkki Olutsampo-lehden pilakuvista. Piirtäjä: Tarkko Oikonen

kupuoliskolla ja etusivun otsikko kiteyttää hyvin yhdistyksen alkuvuosien toiminta-ajatusta: "Olutkulttuurin uusi aamunkoitto." Lehdissä oli monipuolisesti erilaisia olutkulttuuriin liittyviä artikkeleita ja jopa pilakuvia (kts. kuvat 1 ja 5). Olutsampoja julkaistiin seitsemän numeroa vuosina 2010–2012 ja painosmäärä oli 150 kappaletta. Lehden teko oli aktiiveille rankkaa puuhaa, sillä sitä tehtiin täysin palkatta ja vapaaehtoisvoimin. Lehti sisältyi kuitenkin seuran jäsenmaksuun, joten ne oli pakko tehdä ja toimittaa kaikille jäsenille. Puuha oli aikaa vievää ja kallista, joten lopulta vuonna 2013 lehden teosta luovuttiin. Vuonna 2016 Olutsampon paluuta on suunniteltu sähköisessä muodossa blogipohjaisena.

Olutkulttuuri-iltojen ja lehtien lisäksi seura ryhtyi melko pian järjestämään myös kuukausittaisia jäsentapaamisia jyvaskyläläisissä olutravintoloissa. Aktiivit huomasivat, että muutaman kerran vuodessa järjestettävät tapahtumat eivät

riittäneet ja aktiivisemmille tapaamisille oli kysyntää. Tästä syystä yhdistyksen näkyvimmäksi toimintamuodoksi vakiintuivat kuukausitapaamiset. Niiden ideana oli käytännössä koota ihmisiä yhteen keskustelemaan hyvän olutlasillisen äärelle. Keskustelunaiheet sivusivat usein olutta ja olutkulttuuria, mutta mitään erillisiä rajoituksia aihepiireille ei asetettu. Olennaisinta oli muiden samanmielisten olutihmisten tapaaminen, oli henkilö yhdistyksen jäsen tai ei. Tapaamiset järjestettiin seuran alkuaikoina lähinnä Old Brick's Inn -ravintolan alakerrassa, joka keskellä viikkoa oli hyvinkin rauhallinen ja mukava paikka muutaman oluen juomiselle. Lisäksi Brick'sin tarjonta oli tuona aikana oikein hyvä ja sieltä sai myös maittavaa ravintolaruokaa. Brick'sin muutettua toimintakonseptiaan siirtyivät tapaamiset sen naapuriin olutpubi Harry'siin.

Kuukausitapaamiset ovat tänäkin päivänä aktiivinen osa Olutkulttuuriseuran toimintaa ja ne ovat laajentuneet myös toisille paikkakunnille seuran perustaessa omia alaosastojaan Jyväskylän lisäksi myös Helsinkiin ja Tampereelle. Tampereen paikallisosasto perustettiin vuonna 2011 ja Helsingin osasto vuonna 2014. Yhdistys laajeni sitä mukaa, kun Jyväskylän vanhat aktiivit valmistuivat tai



Kuva 6: Olutkulttuuriseuran ensimmäinen puheenjohtaja Sampo Välimaa pitämässä esitelmää Oktoberfest-ekskursion aikana Tampereella.

Kuva: Mikko Tyni

muuttivat pois ja he halusivat viedä olutseuratoiminnan mukanaan. Tampereelle Olutkulttuuriseuralla oli jo alkuaajoista lähtien vahvat siteet, sillä sinne oltiin tehty aina vuosittaisia Oktoberfest-ekskursioita (kts. Kuva 6), jotka sisälsivät muun muassa kiertelyä paikallisissa olutravintoloissa ja ruokailun panimoravintola Plevnassa. Kyseissä tapahtumissa puheenjohtaja Välimaalla oli tyypillisesti

yllään baijerilaiset nahkahousut, käsissään seuran logolla varustettu banneri ja juoma-astianaan saksalainen saappaan mallinen lasi.

Oktoberfestin lisäksi seuran pitkäaikaisempia perinteitä edustaa joka vuoden marraskuussa järjestettävä vuosijuhla, joka on vuodesta riippuen järjestetty joko olutkulttuuri-illan muodossa tai pelkästään vuosijuhlan nimellä. Tapahtuman tarkoituksena oli yhdistää laadukasta puheohjelmaa, ruokailua ja hyvää olutta samalla kun yhdistyksen jäsenille annetaan mahdollisuus juhlistaa kulunutta vuotta. Muusta seuran toiminnasta mainitsemisen arvoisia ovat erilaiset olut-tastingit, joita on järjestetty säännöllisen epäsäännöllisesti vuosien saatossa. Seura on pyrkinyt esimerkiksi aina joulun tienoilla järjestämään jouluoluisiin keskittyviä maisteluiltoja. Samoin yhdistys on omalta osaltaan halunnut tukea suomalaista sahtiperinnettä järjestämällä vuosittaisen retken sahdinvalmistuksen SM-kisoihin. Kisat järjestetään joka vuosi eri paikkakunnalla ja kisoissa seuran jäsenillä on ollut mahdollisuus päästä maistelemaan monenlaisia erilaisia sahteja ympäri Suomea. Eräs haastateltava kertoi sahtimatkan kokemuksestaan näin:

Se oli muistaakseni... 2014 Espoossa. Pidin todella todella paljon koko kokemuksesta, koska mä en ollut koskaan maistanut ennen kunnon sahtia. [...] Siis mä olin maistanut Finlandia-sahtia ja jotain muuta mitä toiset oli antanut mulle, mutta ei se ollut sama asia, ei noissa kaupallisissa versioissa ole juurikaan katajaa ja se makujen ja variaation määrä mitä sahtikisojen sahteissa näkyi, ne olivat niin paljon parempia. (Daniel, 15.3.2016.)

Vuonna 2013 seuran toiminta hiipui väliaikaisesti monien aktiivien muuttettua pois paikkakunnalta. Uusia innokkaita tekijöitä ei oltu saatu houkutelua mukaan ja kaikkien tehtävien kaaduttua yhden, kahden henkilön niskaan ei toimintaa saatu enää jatkettua. Jäsenet päättivät kuitenkin vuonna 2014 herätellä seuraa uudelleen eloon ja vuonna 2015 yhdistykselle valittiinkin upouusi hallitus uusilla toimijoilla. Pitkäaikainen puheenjohtaja Välimaa siirtyi syrjään ja hänelle myönnettiin yhdistyksen presidentin kunnianimi, joka vastaa käytännössä kunniapuheenjohtajan tittelä. Vuosina 2015 ja 2016 toimintaa on saatu hyvin jatkettua ja esimerkiksi vuonna 2016 jäsenmaksun maksaneita jäseniä oli lähes 90. Samana vuonna toteutettiin myös yhdistyksen sääntömuutos, jonka kautta seuran nimi

vaihtui Jyväskylän Olutkulttuuriseurasta pelkäksi Olutkulttuuriseuraksi. Uudistus oli paikallaan yhdistyksen laajennuttua Helsinkiin ja Tampereelle, sillä kaikki osastot ovat seuran sisällä tasa-arvoisessa asemassa. Vuonna 2016 yhdistyksen jatko näyttää hyvin valoisalta, sillä toimintaa on enemmän kuin koskaan. Monipuolisemman ja sivistyneemmän olutkulttuurin ilosanomaa halutaan edelleen tuoda esiin ja ajankohtaisiin kysymyksiin otetaan seurana kantaa, joten siinä mielessä valistusaatekin on säilynyt osana yhdistyksen arkea. Eräs yhdistyksen entinen aktiivi kiteytti ajatuksensa seurasta näin:

Kyllä tälle elettiin ja hengitettiin ja... se tuntu ihan oikeesti, että meillä on hieno juttu käsillä, että jotakin ainutkertasta. (Tommi, 27.4.2016.)



Kuva 7: Olutkulttuuriseuran joulutervehdys jäsenilleen vuodelta 2012. Porona silloinen THL:n pääjohtaja Pekka Puska. Piirtäjä: Tarkko Oikkonen

3 AINEISTO JA METODOLOGIA

3.1 Haastattelupainotteinen etnografia

Etnologit korostavat yleensä oppialansa metodologisia juuria, joissa painottuu erityisesti etnografia. Etnografiaa käsitteenä on pyritty määrittelemään monin eri tavoin, mutta tyypillisesti se nähdään juuri tutkimusprosessia jäsentävänä teorian (Lappalainen 2007a, 10). Yksinkertaistetusti etnografian voisi sanoa olevan se menetelmien kirjo, mitä tutkija aineistoa kerätessään voi hyödyntää, kun hän haluaa olla lähempänä tutkittaviaan. Etnografian työkalupakkiin kuuluvat esimerkiksi haastattelut, havainnointi ja visuaalinen etnografia ja yleensä prosessiin kuuluu vähintäänkin kohtuullisen ajan kestänyt kenttätyö. Kentällä tutkijalle tietoa tutkimusaiheesta antavat niin kutsutut informantit, joiden näkemyksiä pyritään selvittämään esimerkiksi haastatteluilla. Etnografi haluaa käyttämiensä menetelmien kautta ymmärtää, käsitteellistää ja teoretisoida tutkimaansa ilmiötä tai ihmiskokemusta. Etnografit haluavat tyypillisesti myös reflektoida omaa positiotaan tutkijana tutkimusprosessinsa aikana. (O'Reilly 2009, 3; Lappalainen 2007a, 9–11.)

Perinteisessä antropologiassa tutkijat ovat tutkineet yleensä vieraita kulttuureja. Heille kenttä on ollut fyysinen matkustuksen kautta saavutettu paikka, joka on huomattavasti eronnut tutkijoiden omasta kokemuspöydästä. Tutkittavat ovat olleet vieraita toisia, joiden elämään on haluttu perehtyä ja tutustua. (Grönfors 1985, 18–19.) Tämän päivän tutkijan kentät vaihtelevat, sillä maailman muuttuessa myös tutkimuskohteet ovat muuttuneet. Tutkijat voivat harjoittaa esimerkiksi virtuaalista etnografiaa (ks. esim. Hine 2000), jossa kenttä ei ole enää fyysinen paikka, vaan se on saavutettavissa myös tutkijan omalta tietokoneelta.

Tutkimuksessa kenttäni sijoittuu fyysisesti Jyväskylään, sillä halusin tutkia juuri Jyväskylässä asuvien Olutkulttuuriseuran jäsenten olutharrastusta. Olutkulttuuriseuralla on alaosastoja myös muissa kaupungeissa, mutta päädyin ra-

jaamaan tutkittaviksi juuri Jyväskylän jäsenet, koska he olivat minulle maantieteellisesti helpommin saavutettavissa. Lisäksi laajan aiheen jonkinlainen lokaatioon perustuva rajausta tuntui perustellulta ja järkevältä. Varsinainen kenttä oli minulle jossain kotini ulkopuolella – välillä haastateltavieni kotona, välillä baaripöydässä tai pubin takahuoneessa. Kentälle meno tuntui luontevalta ja helpolta ympäristöjen ollessa minulle ennestään tuttuja, vaikka tutkittavat olivatkin minulle vieraita ihmisiä.

Tutkimuksessa olen käyttänyt työkaluinani haastattelua ja havainnointia, jotka ovat etnologien yleisesti suosimia aineistonkeruumenetelmiä. Halusin käyttää näitä kumpiakin, sillä koin olutharrastukseen tutustumisessa tärkeäksi myös kokeilla pelkän havainnointimenetelmän käyttöä. Niiden kautta toivoin saavani selville jotain mitä haastateltavat eivät itse tiedosta eivätkä osaa haastatteluissa tuoda esille. Oma positioni olutharrastajana oli kuitenkin ongelmallinen. Pystyisinkö etäännyttämään itseni tarpeeksi jo ennestään tuntemastani maailmasta? Osaisinko edes tehdä tutkimuksen kannalta mielekkäitä havaintoja? Vaikka havainnointi menetelmänä ei ollutkaan minulle yhtä lailla tuttu kuin haastattelu, halusin silti kokeilla siipiäni sen parissa.

Etnografinen haastattelu on tyypillisesti ennalta sovittu keskustelutilanne, jonka tutkija nauhoittaa tai josta hän ottaa muistiinpanoja. Toteutin tutkimukseni haastattelut teemahaastatteluina, joissa olennaista ei ole tarkkojen kysymysten muotoilu ja niiden oikeassa järjestyksessä kysyminen, vaan haastattelutilanteessa sekä tutkijalla että tutkittavalla on enemmän vapauksia. Tutkija on ennen haastattelua suunnitellut niiden rungoksi teemalistan, jonka pohjalta vuorovaikutus hänen ja haastateltavan välille syntyy. Usein haastattelukysymykset muotoutuvat vasta itse haastattelun aikana, mutta itse aihepiirit ovat kaikille haastateltaville samat. (Hirsjärvi & Hurme 2000, 47–48; Tolonen & Palmu 2007, 91–92.)

Omia haastattelujani varten tein ensin alustavan teemalistan, johon keräsin minua olutharrastuksessa kiinnostavia aihepiirejä. Testasin teemalistan toimivuutta ensimmäisessä testihaastattelussa, jonka jälkeen vielä täydensin listaa kokemukseni ja ohjaajani kommenttien pohjalta. Teemalistani muoto ei silti ollut

kiveen kirjoitettu, sillä uusia ja kiinnostavia teemoja nousi esiin myös myöhemmissä haastatteluissa. Tämä hieman paisutti lopullista tutkimuskokonaisuutta, mutta toisaalta haastatteluista saatu aineisto oli mielestäni varsin monipuolista ja kattavaa. Tutkimukseni liitteenä oleva teemalista on dokumentin lopullisin versio. Osalta haastateltavista pyysin keskustelujemme ulkopuolelle jääneistä teemoista myöhemmin kommenttia sähköpostilla. Tässä tutkimuksessa keskityn käsittelemään aineistostani lähinnä seuraavia teemoja: harrastajan suhde Olutkulttuuriseuraan ja seuratoiminnan merkitys, olutharrastuksen aloittaminen, sen eri muodot ja siihen liittyvät tavat, olutharrastajat makujen ja elämysten keräilijöinä ja olutharrastajien suhde yhteiskuntaan ja harrastuksensa sosiaalisuuteen. Muitakin aiheita sivuttiin, mutta niiden painoarvo tutkimuksessa on vähäisempi.

Toinen aineistonkeruumenetelmäni oli osallistuva havainnointi. Havainnoinnissa etnografi käyttää aistiensa koko palettia, hän ei pelkästään näe ja kuuntele, vaan saattaa tilanteesta riippuen myös maistaa ja tehdä itse. Havaintojaan tutkija kirjoittaa ylös muistiinpanoiksi joko itse tilanteessa tai havainnoinnin jälkeen. Osallistuva havainnointi tarkoittaa, että havainnoitavat ovat tietoisia tutkijan läsnäolosta ja tutkija omalla painollaan myös osallistuu tarkastelun kohteena olevaan tutkimustilanteeseen. (Grönfors 1985, 92–94; Lappalainen 2007b, 113–114.) Omalla kohdallani osallistuva havainnointi merkitsi sitä, että olin kertonut tutkittavilleni aikomuksistani osallistua heidän tapaamisiinsa. Kerroin olevani tilanteessa täysipainoisesti läsnä ja ottavani samalla muistiinpanoja tapaamisen kulusta ja tapahtumista tutkimustani varten. Sanoin myös osallistuvani välillä keskusteluun ja juovani olutta. Toisaalta tutkijana minun oli pyrittävä minimoimaan oma vaikutukseni havainnoimaani tilanteeseen, toisaalta taas liika etäännytyksellä itse tilanteesta saattaisi turhaan korostaa tutkijapositioniani ja omalta osaltaan vaikuttaa tilaisuuden kulkuun. Pyrin löytämään jonkinlaisen kultaisen keskitien ja ennen kaikkea saamaan tutkittavani tuntemaan olonsa rennoiksi läsnäolostani huolimatta. Tämän takia osallistumiseni taso havainnoimiini tilaisuuk-

siin oli ehkä tavallista suurempaa. Toisaalta tätä kautta tutustuin tutkimuskoh-
teisiini hyvin nopeasti, eikä muistiinpanojeni tekemiseen reagoitu alun jälkeen
enää millään lailla.

3.2 Aineistonkeruun järjestäminen ja sen eteneminen

Haastateltavat ja havainnointikohteet tutkimukselleni löysin helposti, sillä olin
etukäteen tutustunut Olutkulttuuriseuran internetsivuihin ja tiesin seuran Jyväs-
kylän paikallisosaston kokoontuvan olutravintola Harry'sissä aina joka kuun en-
simmäisenä keskiviikkona. Seuran kuukausitapaamisten tarkoituksena oli kerätä
yhteen oluesta kiinnostuneita ihmisiä, jotta he voisivat yhdessä maistella olutta
ja keskustella vapaamuotoisesti aiheesta kuin aiheesta. Lähestyin yhdistyksen
hallitusta ja kysyin heiltä lupaa ottaa Olutkulttuuriseuran jäsenet graduni tutki-
muskohteiksi, mihin he auliisti suostuivat. Aikomukseni oli osallistua seuran
kuukausitapaamisiin, etsiä niistä itselleni haastateltavia ja havainnoida seuran
tapahtumien kulkua muutaman kuukauden ajan. Kirjoitin lyhyen esittelyn itses-
täni ja tutkimuksestani yhdistyksen Facebook-ryhmään ja kerroin tulevani pai-
kalle seuraavaan kuukausitapaamiseen etsimään itselleni haastateltavia. Sain en-
simmäiseltä haastateltavalta yhteydenoton jo ennen tapaamispäivää, mikä lisäsi
luottamustani siihen, ettei tutkimukseni tulisi kompastumaan ainakaan aineis-
tonkeruun hankaluuteen.

Keskiviikkona 2.3.2016 saavuin Harry'siin minulle ennestään tuntematto-
man joukon keskuuteen. Paikalla oli noin 15 innokasta olutharrastajaa, jotka vai-
kuttivat olevan erittäin kiinnostuneita tutkimuksestani. Esittelin itseni vielä pai-
kan päällä uudemman kerran ja laitoin listan kiertämään haastateltavaksi ilmoit-
tautumista varten. Illan päätteeksi minulle oli varmistunut 12 haastateltavaa. Ha-
vainnoiteja en aloittanut vielä kyseisessä tapaamisessa, mutta niitä toteutin
säännöllisesti vuoden 2016 toukokuun ja elokuun välillä. Syksyllä 2016 vierailin
myös yhdessä seuran kuukausitapaamisessa valokuvaamassa tilaisuutta. Kuvia

halusin käyttää tutkimuksessani lähinnä kuvituksena havainnollistamaan muutamia oluen maisteluun liittyviä yksityiskohtia.

Ensimmäisen kuukausitapaamiseni jälkeen sovimme haastateltavien kanssa haastattelujen ajankohdista sähköpostitse, ja käytännössä ne sijoituivat maaliskoukokuulle. Välillä sopivia haastatteluaikoja oli hiukan hankala löytää, mutta lopulta sain kaikki kuitenkin toteutumaan suunnitelmien mukaisesti. Haastattelupaikaksi halusin valita mahdollisimman rauhallisia ja neutraaleja tiloja, koska tarkoitukseni oli äänittää ja myöhemmin litteroida kaikki haastattelut. Aiemmasta litterointikokemuksestani tiesin, että ravintoloiden yleistilat olivat haastattelulle erittäin huonoja paikkoja, mutta toisaalta oluttarjoilun mahdollisuus voisi tehdä tilanteesta luontevamman haastattelujen aiheen huomioon ottaen. Tämän takia lähdinkin ensimmäisenä kyselemään sopivaa haastattelupaikkaa kahdesta anniskeluravintolasta, joissa tiesin olevan ilmaiset ja hieman rauhallisemmat kabinettitilat. Nämä paikat olivat Kulttuuriravintola Ylä-Ruth ja Ravintola Sohwi ja kummassakin kabinettien varaamiseen haastattelutarkoituksiin suostuttiin. Ensimmäisen haastatteluni pidin kuitenkin haastateltavan kotona, koska haastateltava sitä itse ehdotti. Lopulta kaikista haastatteluista kaksi pidettiin haastateltavan kotona, kolme Sohwiissa, yksi Ylä-Ruthissa ja kuusi Vihreässä Haltiattaressa. Sohwin haastatteluista kaksi aloitettiin siellä, mutta kabinettivarauksen päätyttyä siirryimme toisen haastateltavan kanssa Jyväskylän yliopiston Historicalle ja toisen kanssa Vihreään Haltiattareen.

Haastattelupaikoista Ylä-Ruthin ja Sohwin kabinettitilat totesin ensikokemusten perusteella äänieristykseltään vajavaisiksi, joten käytännön sanelemana loppupään haastattelut sijoituivat Vihreän Haltiattaren takahuoneeseen. Tutkimuskäyttöni takahuoneen varasi aina ystävällisesti Vihreän ravintolapäällikkö Sampo Välimaa. Vihreä Haltiatar oli selvästi äänentasoltaan haastatteluille sopivampi paikka ja ympäristö oli tuttu myös monelle haastateltavalle. Kaikista kahdestatoista haastattelusta kymmenessä sekä haastateltava että haastattelija nauttivat yhdestä kolmeen olutta keskustelun lomassa, mikä rentoutti haastattelujen tunnelmaa mukavasti kummallekin osapuolelle.

Haastattelujen yhteiskesto oli 28 tuntia ja 9 minuuttia. Tuntimäärää voisi luonnehtia melko suureksi, vaikka haastateltavia olikin monta. Kertoo äänitteiden yhteiskesto sitten tutkijan pitkästä teemalistasta tai osapuolien tavallista suuremmista puhehaluista, olivat haastattelutilanteet kuitenkin pituudestaan huolimatta minulle tutkijana erittäin mieluisia. Yritin pitää tunnelman mahdollisimman rentona ja haastattelutilanteet keskustelunomaisina. Oma olutharrastukseni on oletettavasti myös yksi syy haastattelujen pituudelle – kiinnostavasta aiheesta keksi aina vain lisää ja lisää kysymyksiä ja enemmän keskusteltavaa. Tämä saattoi jonkin verran hajanaistaa eri haastatteluissa käsiteltyjä teemoja, mutta tärkeimmistä aiheista kysyin haastateltavilta jälkikäteen lisäkysymyksiä sähköpostitse. Tällaisia täydennyksiä sain kolmelta haastateltavalta, ja ensimmäiselle haastattelulle, jonka pidin testihaastatteluna, järjestin myös jatkohaastattelun.

Havainnointikertoja seuran parissa minulle kertyi viisi kappaletta, joista jokaisesta otin yhdestä muutamaa sivua muistiinpanoja vihkooni. Ajallisesti havainnoinnit toteutin touko-elokuussa, mutta tuona aikana kävin paikalla myös muissa seuran tilaisuuksissa. Näissä tapaamisissa minulla ei ollut mukana muistiinpanoja, mutta yritin kiinnittää yleistasolla huomiota harrastajien tapoihin ja käytänteihin. Tutkimusaineistoni keruu ei tästä näkökulmasta katsoen loppunut kuin vasta marraskuussa 2016. Kaikista Olutkulttuuriseuran Jyväskylän osaston tapahtumista maaliskuun ja marraskuun välillä minulla jäi väliin vain pari kappaletta. Voisi siis sanoa, että hyppäsin todellakin pää edellä seuran toimintaan, osittain tutkijana, osittain ihan vain pelkkänä harrastajana.

Ilmoitin seuran tapahtumissa havainnoinnistani aina tilaisuuden alussa paikallaolijoille ja kerroin tarpeen mukaan tarkemminkin tutkimukseni luonteesta. Selvitin myös osallistujille, että muistiinpanoissani ketään henkilöä ei yksilöitäisi vaan kaikkien henkilöllisyydet anonymisoitaisiin. Seuran jäsenet suhtautuivat läsnäolooni rennosti ja hyväksyvästi, vaikka jossain vaiheessa tutkijan kynän viuhuminen ehkä saikin hiukan kummastelevia katseita tai naurahduksia aikaiseksi. Seuran jäsenten asenne oli selkeästi kiinnostunut ja kysymyksiini vas-

tattiin auliisti, jos sellaisia jossain välissä esitin. Lähinnä pyrin kuitenkin keskittymään muistiinpanojeni tekemiseen, vaikka se painottuikin yleensä tilaisuuksien alkuun. Tietyssä vaiheessa muistiinpanojeni sisältö alkoi nimittäin kylläntyä, eli en keksinyt enää muuta kirjoitettavaa kuin vanhan toistoa. Sen jälkeen keskityin vahvemmin tilaisuuteen osallistumiseen ja myöhemmin saatoin kirjoittaa vielä muutamia huomioita tapahtuman kehittymisestä. Jokaisessa havainnointitilanteessa minulla oli edessäni myös lasillinen olutta, minkä koin aihepiirin ja tilanteen huomioon ottaen sopivaksi.

Havainnoinneista tein pelkät kirjalliset muistiinpanot, mutta haastattelut äänitin ja äänitteet litteroin. Suurituloisin ponnistus tutkimuksen teossa olikin saada 28 äänitetuntia haastatteluja käytettävämpään kirjalliseen muotoon. En osaa tarkkaan arvioida litterointiin käyttämäni aikaa, mutta työ kesti useita kuukausia. Lopputuloksena syntyi 611 sivua haastattelulitteraatiota, mikä tarkoitti keskimäärin 51 sivua per haastattelu. Sivumäärään vaikuttaa toki litteroijan käyttämät asiakirjamuotoilut, mutta analysoitavaa materiaalia oli silti paljon. Tein suurimmasta osasta haastatteluista täydet litteraatiot, sillä aihepiirin ulkopuolelle keskusteluissa harvoin ajauduttiin. Muutamassa haastattelussa oli jonkin verran lyhyitä keskeytyksiä tai tutkimuksen kannalta epäolennaisia osuuksia, joiden litterointiin en kokenut tarvetta.

Litterointitasoni oli sanatarkka peruslitteraatio, jossa jätin suurimman osan turhista täytesanoista ja äännähdyksistä litteroimatta, mutta jätin tekstiin sen sisällön ymmärtämisen tai tulkinnan kannalta olennaiset sanat ja äänet. Esimerkiksi haastateltavien naurahdukset merkitsin systemaattisesti, samoin pidemmät tauot ja huokaukset. Erityisen vahvasti painotetut sanat alleviivasin. Keskustelijoiden välistä vuorovaikutusta litteraatioista olisi kuitenkin melko vaikea tutkia, sillä se vaatisi tarkempaa litterointitapaa. Keskustelukonteksti tekstistä mielestäni kuitenkin välittyy melko hyvin ja se onkin tämän tutkimuksen kannalta olennaisinta. Litterointien valmistumisen jälkeen lähetin ne vielä haastatelluille

tarkastettavaksi ja annoin heille mahdollisuuden pyytää poistoja tekstin sisälöistä. Muutama haastateltavia ehdotti pieniä korjauksia tekstiin, mutta kukaan ei toivonut poistoja.

Ennen tutkimukseni aloittamista olin tutustunut Arja Kuulan kirjaan *Tutkimusetiikka – aineistojen hankinta, käyttö ja säilytys* (2006). Monet kirjassa mainitut aineiston käyttöön ja jatkosäilytykseen liittyvät eettiset ohjesäännöt olivat minulle jonkin verran tuttuja jo aiemmista opinnoistani. Tutkimuksen eettisen puolen pyrin huomioimaan kaikessa toiminnassani tutkijana, mutta erityisesti se painottui aineistonkeruun aikana. Kerroin kaikille tutkittavilleni avoimesti tutkimukseni luonteesta ja pyrin vastaamaan kaikkiin tutkimusprosessiini liittyviin kysymyksiin tarpeeksi kattavasti. Seuran tapahtumissa kirjoittamissani havainnointimuistiinpanoissa ei ketään paikallaolijoita yksilöity tai mainittu nimeltä, vaan huomioni tapahtumista olivat hyvin yleisluontoisia. Seuran tapahtumissa ottamistani kuvista rajasin pois paikallaolijoiden kasvot, jottei heitä voitaisi niistä helposti tunnistaa. Kirjallista lupaa kuvien ottamiselle tai havainnointien tekemiselle en seuran jäseniltä pyytänyt, mutta tapahtumiin osallistuneet seuran jäsenet antoivat toimilleni suullisen suostumuksensa. Kaikki haastatteluihin osallistuneet kuitenkin allekirjoittivat aineiston käyttöä ja jatkosäilytystä käsittelevät lomakkeet. Tarkoitukseni on tutkimuksen valmistuttua arkistoida keräämäni haastatteluaineisto joko Keski-Suomen Muistiarkistoon Jyväskylään tai Yhteiskuntatieteelliseen tietoarkistoon Tampereelle. Jos arkistointi ei jostain syystä toteudukaan, hävitän keräämäni aineiston.

Itse tutkimustekstiin olen anonymisoinut kaikkien haastateltavien henkilöllisyyden ja antanut heille peitenimet aineiston käsittelyä ja analyysia varten. Toisaalta haastateltavien anonymisointiin liittyy jonkin verran haasteita, jotka johtuvat itse tutkimuskohteena olevasta Olutkulttuuriseurasta. Yhdistys on pieni ja suurin osa aktiivijäsenistä tuntee toisensa hyvin. Moni myös tietää keitä haastateltavia tutkimukseeni osallistui, koska kaikki kiinnostuneet ilmoittautuivat mukaan yhdistyksen kuukausitapaamisessa ja asiasta on keskusteltu myös jälkikä-

teen. Hyvin todennäköistä onkin, että seuran jäsenet saattavat tunnistaa tutkimuksessa mukana olleita henkilöitä käsitellyn aineiston pohjalta. Tunnistukseen johtavia seikkoja voivat olla esimerkiksi henkilöiden ikä, sukupuoli ja harrastuneisuuden muodot. Toin tämän asian esiin kaikissa haastattelutilanteissa haastateltavilleni, mutta kukaan heistä ei kokenut sitä ongelmaksi. Suurin osa antoi myös lupansa nimensä liittämiseksi aineiston yhteyteen materiaalia arkistoidessa.

En usko, että seuran sisällä yksittäisten haastateltavien tunnistaminen tutkimustekstistä aiheuttaisi ongelmia. Seuran ulkopuoliset tuskin haastateltavieni henkilöllisyyksiä pystyvät ilman suurta vaivannäköä tunnistamaan. Haastattelussa käsittelemämme aiheet olivat melko lailla samoja, mistä yhdistyksen jäsenet puhuivat keskenään esimerkiksi seuran kuukausitapaamisissa, jotka olivat kaikille kiinnostuneille avoimia tapahtumia. Haastattelujen ja kuukausitapaamisten keskustelujen perusteella minulle jäi käsitys, etteivät haastateltavat pitäneet haastattelujensa sisältöjä kovin arkaluontoisina. Tämän takia jätin tutkimukseen seikkaperäisemmät tiedot haastateltavieni taustoista ja käytän heistä yksilöllisiä peitenimiä sen sijaan, että en olisi yksilöinyt ketään. Mielestäni tutkimukseni kannalta on hyödyllisempää, että harrastajat näyttäytyvät kokonaisvaltaisempina henkilöinä, joiden harrastuksen muodot ja taustat vaihtelevat. Arja Kuulan mukaan lainmukainen anonymisointi on tehty silloin, kun ”yksittäisiä tutkittavia ei voi aineistosta tunnistaa helposti ja kohtuuttomitta kustannuksitta”. Kuula myös mainitsee, että hyvin pitkälle viety anonymisointi voi heikentää aineiston tutkimusarvoa. (Kuula 2006, 112.) Tämänkin näkökulman puitteissa anonymisointitapani tuntuu mielestäni perustellulta.

Tutkimuksessani en ole anonymisoinut paikkoja tai tapahtumia, koska en kokenut sitä tarpeelliseksi. Tutkimuskohteeni on kuitenkin avoimesti Jyväskylässä asuvien Olutkulttuuriseuran jäsenten olutharrastuneisuus. Jyväskylä on kaupunkina pieni ja sitä ovat myös olutharrastuspiirit. Kaupungissa on käytännössä kaksi vahvemmin olueen profiloitunutta olutravintolaa, joten puheena olevien ravintoloiden arvaaminen ei olisi anonymisoinnista huolimatta ollut kovin haasteellista.

Jonkin verran pohdin aineistonkeruuprosessin aikana myös omaa asemaani olutharrastajana. Pääasiassa koin harrastuneisuuteni positiivisena seikkana, sillä se selkeästi helpotti yhteisen sävelen löytämistä tutkittavieni kanssa. Toisaalta oluttaustani saattoi vaikuttaa tutkimukseni tekoon tavoilla, joita en vain osannut huomata tai ennakoita. Havainnoinneissani yritin etäännyttää itseäni harrastajan roolista tutkijaksi, mutta käytännössä se oli hyvin vaikeaa ja varmasti paljon jäi huomaamatta. Toisaalta havainnoinnit loivat minulle lähinnä pelkkää tukiaineistoa, joten en halunnut myös liikaa stressata havainnointimuis-tiinpanojeni sisällöstä tai laadusta. Omalta osaltaan intoni olueen saattoi olla myös negatiivinen asia, koska se vaikutti osaltaan haastattelujen pituuteen. Ker-roin haastattelutilanteiden lomassa haastateltavilleni jonkin verran myös henki-lökohtaisia anekdootteja, joilla pyrin keventämään tunnelmaa tai johdattelemaan keskustelua haluamaani suuntaa. Välillä kerroin myös omia mielipiteitäni kes-kustelun alla oleviin aiheisiin, lähinnä tukeakseni haastateltavieni esittämiä väit-teitä ja luodakseni yhteisöllisyyden tunnetta. Jälkikäteen eräs haastateltavistani kommentoi minun puheeni paljoutta haastattelussamme ja jäin jälkikäteen poh-timaan, olisiko haastatteluotteeni pitänyt olla virallisempi ja vähemmän keskus-telunomainen. Tästä huolimatta koin rennomman lähestymistavan palvelleen tutkimukseni tarkoitusta paremmin. Halusin kuitenkin saada tarkempaa tietoa haastateltavieni harrastuksesta ja heidän oluelle antamistaan merkityksistä, ja usein syvällisemmän tiedon saaminen vaatii melko tuttavallista haastatteluotetta.

Aineistonkeruun ja litteroinnin jälkeen tyypittelin aineistoni teemalistan ai-heiden mukaisesti eri aihepiireihin. Teemalista löytyy liitteenä tästä tutkimuk-sesta, mutta sen sisältämiä aihepiirejä olivat esimerkiksi Olutkulttuuriseuraan liittyvät aiheet, olutharrastuksen alkaminen, harrastuksen eri muodot, alkoholi-politiikka ja haastateltavan näkemykset olutharrastuksen ja humaltumisen suh-teesta. Kirjasin erilliseen dokumenttiin haastatteluoteemojen alle suoria lainauksia haastatteluista ja osan vastauksista tiivistin omin sanoin. Tässä tutkimuksessa esiintyviä lainauksia olen oman harkintani mukaan muokannut niiden lukemi-sen helpottamiseksi esimerkiksi poistamalla turhia sanoja tai lisäämällä niihin

selvennyksiä hakasulkeisiin. Englanninkieliset lainaukset olen kääntänyt vapaasti suomeksi.

3.3 Aineiston esittely

Aineistoa tutkimukseeni kertyi noin 13 sivua muistiinpanoja viideltä havainnointikerralta ja 28 tuntia äänitettä kahdestatoista eri haastattelusta. Yksittäisten haastattelujen kestot vaihtelivat hiukan alle tunnista kolmeen ja puoleen tuntiin. Haastateltavistani yksitoista oli miehiä ja yksi nainen. Naisten vähempi osuus selittyy yksinkertaisesti sillä, että seuran jäsenistä naisia on melko vähän, esimerkiksi vuonna 2016 seuran jäsenmaksun maksaneista vain noin 12 % oli naisia. Tähän osuuteen suhteutettuna naisten osuus tutkimukseni haastateltavista oli melko lähellä seuran todellista sukupuolijakaumaa. Miehiä päätyi haastateltaviksi enemmän myös siksi, että Jyväskylän paikallisosaston aktiivitoiminnassa naisia on vähän mukana.

Taulukko 1: Haastateltavien perustiedot

	Sukupuoli	Ikä	Harrastus alkanut*	Seuran jäsenmistä lähtien	Muuta
Salla	N	31	2005	2011	-
Eero	M	72	1975	2010	-
Sauli	M	28	2010	2013	Töissä panimolla
Daniel	M	34	2010	2011	Ulkomaalaistausta
Ari	M	41	2006	2014	-
Lauri	M	32	2006	2009	Töissä olutravintolassa
Otto	M	36	2006	2015	-
Antero	M	53	1990-luvun alussa	2010	Olutkirjailija
Reijo	M	44	2013	2016	-
Ville	M	27	2011, 2012	2014	-
Tommi	M	31	2005–2009 välillä	2009	-
Sami	M	34	2005	2015	-

* Haastateltavan suuntaa-antava arvio.

Haastateltavieni iät vaihtelivat 27:stä 72:een ikävuoteen. Puolet haastateltavista oli 30–39-vuotiaita, kaikkien haastateltavien keski-ikä oli 39 vuotta, mutta

mediaani-ikä oli taas 34 vuotta. Kaksi haastateltavista oli opiskelijoita, yksi eläkeläinen ja loput työelämässä. Opiskelijoista toinen oli haastatteluajana osa-aikatoimissa baarissa. Täysipainoisesti työelämässä olevista haastateltavista kahden työ liittyi läheisesti olueen, toinen henkilö oli töissä pubissa ja toinen panimoteollisuudessa. Muiden ammateissa painottui selkeästi tietotekniset alat, mutta molemmat opiskelijat opiskelivat humanistista alaa. Taustaltaan yksi haastateltavista oli kotoisin ulkomailta ja hänen haastattelunsa toteutettiin englanniksi, muut olivat suomalaisia. Yksi haastateltavista ei enää haastatteluhetkellä asunut Jyväskylässä, mutta hän oli kaupungista kotoisin ja osallistui säännöllisesti Olutkulttuuriseuran Jyväskylän paikallisosaston toimintaan.

Kaikki haastateltavat olivat seuran jäseniä, kaksi oli perustajajäseniä, yksi kunniajäsen ja yhdellä oli seurassa "Nestorin" kunnianimi. Kuusi oli liittynyt jäseneksi seuran alkuaikoina eli vuosien 2009–2011 aikana. Kolme haastateltavaa oli tuoreempia jäseniä, jotka olivat liittyneet seuraan vuosien 2015 tai 2016 aikana. Haastateltavista viisi oli ollut jollain tavalla mukana seuran aktiivitoiminnassa, joko he olivat toimineet seuran hallituksessa tai seuran toimihenkilöinä. Loput olivat rivijäseniä, joiden osallistumisaktiivisuus seuran tapahtumiin vaihteli laadasta laitaan. Toiset olivat olleet toiminnassa mukana jo vuosia ja osallistuivat lähes kaikkiin kuukausitapaamisiin ja tapahtumiin, toiset olivat haastatteluhetkellä olleet mukana vain yhdessä tai kahdessa seuran tilaisuudessa. Esittelen seuraavaksi lyhyesti kaikki haastateltavat, mutta huomionarvoista on, että heidän nimensä ovat tähän tutkimukseen muutettuja.

"Salla" on 31-vuotias korkeakouluopiskelija ja ainoa naispuolinen haastateltava. Hän oli harrastanut olutta noin kymmenen vuoden ajan ja työskenteli opintojensa ohessa jyväskyläläisessä baarissa. Harrastuksessa tärkeä osa hänelle oli kotioluen teko, mihin hän oli hurahtanut yhdessä poikaystävänsä kanssa.

"Eero" on 72-vuotiaana haastateltavista vanhin ja olutharrastuksen konkari. Hän oli aloittanut harrastamisensa 1970-luvulla tutustuttuaan ulkomaanmatkoilla muun maailman oluttarjontaan ja erityisesti brittiläiseen real aleen. Eero

on seuran kuukausitapaamisten vakiokasvo ja innokas olutmaistelija, joka etsii aina uusia oluita.

“Sauli” on 28-vuotias olutharrastaja, joka aloitti harrastuksen vuoden 2010 tienoilla. Muutama vuosi sitten hän oli aloittanut kotioluen teon, josta oli lopulta muotoutunut hänelle ura, sillä Sauli työskenteli haastatteluhetkellä pienpanimossa.

“Daniel” on 34-vuotias tekniikan alan insinööri, joka on ainut ulkomaalais-taustainen haastateltava. Kotiolut oli hänellekin tärkeässä roolissa ja olutharrastuksensa hän oli aloittanut vakavahenkisemmin vuoden 2010 tienoilla muutettuaan Jyväskylään.

“Ari” on 41-vuotias insinööri, joka tilailee säännöllisesti olutta ulkomailta ja tekee aktiivisesti kotiolutta kaverinsa kanssa. Yhdessä he olivat investoineet harrastukseensa jokin aika sitten enemmän ostamalla Braumeister-kotipanimojärjestelmän.

“Lauri” on 32-vuotias ja kokopäivätöissä olutravintolassa. Hänellä on taustallaan korkeakouluopintoja. Hänen harrastuksensa lähti liikkeelle vuoden 2006 tienoilla ja olutravintolaan hän päätyi omien sanojensa mukaan “juomalla töihin”. Aktiivisen harrastamisen seurauksena oluen salat olivat tulleet Laurille hyvin tutuksi ja alalle oli sitä kautta helpompi työllistyä. Hän on myös pitkälinen aktiivi Olutkulttuuriseurassa.

“Otto” on 36-vuotias IT-alan työntekijä, jonka harrastukseen kuuluu aktiivinen kotioluen teko. Vuonna 2015 hän oli tehnyt kavereidensa kanssa kahden viikon matkan Yhdysvaltoihin kiertelemään länsirannikon panimoravintoloita ja maistelemaan tuorettakin tuoreempia IPA-oluita.

“Antero” on 53-vuotias oluen “extreme-harrastaja”, joka aloitti oluiden maistelun 1990-luvulla. Maistelemistaan oluista hän pitää ahkerasti kirjaa ja vuosien saatossa lista onkin kasvanut tuhansiin. Töissä hän on yliopistolla tuntiopettajana ja vapaa-aika kuluu pitkälti tien päällä uusia oluita metsästellen. Antero on ollut myös kirjoittamassa olutaiheisiä kirjoja.

“Reijo” on 44-vuotias oluen ystävä, joka liittyi Olutkulttuuriseuraan vasta äskettäin. Oluesta Reijon sai innostumaan oma vaimo ja hän kertoikin vierailevansa vaimonsa kanssa mielellään jyvaskyläläisissä olutravintoloissa.

“Ville” on 27-vuotias humanistisen alan opiskelija yliopistolla. Hän on oluen monipuolinen harrastaja, joka sai jokin aika sitten valmiiksi alkoholiaiheisen gradunsa. Hän on äskettäin aloittanut myös kotioluen teon.

“Tommi” on 31-vuotias luovan alan työntekijä, joka rakastaa olutta ja germaanista olutkulttuuria. Erityisesti hän on kiinnostunut oluthistoriasta ja eri oluiden kulttuurimaantieteellisistä taustoista.

“Sami” on 34-vuotias olutharrastaja, jonka harrastukseen kuuluu aktiivinen olutsovellusten käyttö ja matkustelu. Kotiolutta hän on tehnyt jo pitkään, ensimmäiset oluenpanokokeilut hän oli tehnyt kaverinsa kanssa vuonna 2010.

Taulukko 2: Haastateltavien olutharrastuneisuuden eri muodot*

	Kotioluen teko	Oluiden arvostelu	Olutmatkat	Tilaaminen netistä
Salla	Kyllä	Ei juuri lainkaan	Muun ohessa	Pari kertaa
Eero	Kokeillut vuosia sitten	Kyllä	Lähinnä muun ohessa	Ei
Sauli	Kyllä	Ei juuri lainkaan	Suomessa	Pari kertaa
Daniel	Kyllä	Joskus	Muun ohessa	Pari kertaa
Ari	Kyllä	Ei	Suomessa ja ulkomailla	Säännöllisesti
Lauri	Kyllä	Ei	Muun ohessa	Pari kertaa
Otto	Kyllä	Ei	Suomessa ja ulkomailla	Säännöllisesti
Antero	Kokeillut vuosia sitten	Kyllä	Suomessa ja ulkomailla	Pari kertaa
Reijo	Kokeillut vuosia sitten	Ei	Muun ohessa	Kerran
Ville	Kyllä	Kyllä	Muun ohessa	Useamman kerran
Tommi	Ei	Kyllä	Muun ohessa	Useamman kerran
Sami	Kyllä	Kyllä	Suomessa ja ulkomailla	Säännöllisesti

* Kaikki haastateltavat harrastivat oluen maistelua, joten sitä ei olla merkitty taulukkuun.

Havainnoinneistani neljä sijoittui seuran Jyvaskylän jaoston kuukausitapaamisiin ja yksi Jyvaskylässä järjestetyille olutfestivaaleille Olutsatamaan, jossa seura oli aktiivisesti ryhmänä mukana. Kuukausitapaamisista yksi järjestettiin

Pommissa eli Explosive Bar -pubissa, kaksi Harry'sissa ja yksi Vihreässä Haltiataressa. Olutsatama-festivaali taas sijoittui nimensä mukaisesti Jyväskylän satama-alueelle. Havainnointitilanteissa mukana oli aina 10–12 henkeä minun lisäksi, kuukausitapaamisista kolmessa oli paikalla yksi nainen, yhdessä ei yhtään. Olutsatamassa seuran pöydissä vieraili useampikin naispuolinen yhdistyksen jäsen ja osanotto oli muutenkin suurempaa, mutta ihmiset tulivat ja menivät vapaammin tapahtuman kestäessä koko päivän, joten selkeää osanottajamäärää oli vaikea laskea.

Havainnoinneissani kiinnitin huomiota moniin asioihin, mutta erityisesti pyrin tarkkailemaan keitä tapaamissa oli paikalla, mitä ihmiset joivat, miten he joivat ja minkälaisista asioista tilaisuuksissa keskusteltiin. Tapaamisissa yritin kiinnittää huomioni myös toistuviin tapoihin ja käytänteisiin mitä niissä esiintyi. Olutsatamassa kirjoitin ylös havaintoja myös festivaalista yleisellä tasolla – minkälaista porukkaa paikalla oli, minkälainen tunnelma tapahtumassa oli ja mitä olutfestivaaleilla yleensäkin tapahtuu. Festivaalihavaintoni jäivät kuitenkin tutkimukseni kannalta melko merkityksettömiksi, koska en päätenyt käsittelemään erilaisia oluttapahtumia kovin perusteellisesti. Ylipäänsäkin havainnointiaineistoni merkitys tutkimukselle jäi lähinnä marginaaliseksi – aineistolukuni pohjaavat hyvin suurelta osin tekemiini haastatteluihin. Toisaalta näin oli tarkoituskin, havainnoinnit olivat minulle lähinnä tukiaineiston keruumenetelmä.

Tutkimuksessani olen hyödyntänyt myös Olutkulttuuriseuran arkistoaineistoa. Lisäksi olen saanut seuran aktiiveilta jonkin verran kuva-aineistoa, joista osa on julkaistu aiemmin muun muassa Olutsampo-lehdessä. Kuvien käyttöön minulla on niiden haltijoiden tai piirtäjien lupa ja käytän niitä kuvituskuvina tutkimuksen luvussa 2.4.2. Seuraavissa luvuissa käsittelen tärkeimpiä aineistoni tyypittelyssä esiin nousseita teemoja. Aineistoluvuissa käytän myös havainnollistavina esimerkkeinä itse ottamiani valokuvia Olutkulttuuriseuran yhdestä syksyn 2016 kuukausitapaamisesta.

4 OLUTHARRASTUKSEN YTIMESSÄ

4.1 Harrastuksen alku

Olutharrastamista tutkiessani pidin hyvin olennaisena asiana kartoittaa harrastajien käsityksiä omasta harrastamisestaan. Kuinka moni ylipäättensä kutsuu itseään olutharrastajaksi? Mitä harrastaminen heille merkitsee? Kuinka se sai alkunsa? Aiemmassa tutkimuksessa näihin kysymyksiin ei juuri ole annettu vastauksia, joten heitin pallon haastateltavilleni ja annoin heille mahdollisuuden määritellä itse omaa harrastuneisuuttaan.

Kahdestatoista haastateltavasta kymmenen myönsi käyttävänsä itsestään sanaa olutharrastaja. Eräs sanoi kutsuvansa itseään myös ”oluthörhöksi”, toinen taas käytti englanninkielistä termiä ”beer geek”, joka suomeksi käännettynä tarkoittaa ”olutnörttiä”. Yksi haastateltavista kyseenalaisti termin käytön omalla kohdallaan, koska ei nähnyt oluenmaisteluaan tarpeeksi vakavahenkisenä, jotta sitä voisi kutsua harrastukseksi. Yksi haastateltava ilmoitti suorilta käsin karsastavansa koko olutharrastaja-termiä.

[...] olutharrastaja on mun mielestä siinä mielessä problemaattinen, että se tuo semmosta jonkulaista... vastakkainasettelua siihen, että jos tämä henkilö on olutharrastaja ja tämä ei ole olutharrastaja niin tavallaan sitten että... Niinku mä oon aikasemminkin sanonu, niin mä en haluais, että ois minkäänlaista sellasta vastakkainasettelua siitä, että kuka tykkää millasistakin oluista, koska oluesta voi nauttia niin monella tapaa. Niin se, että kuka on olutharrastaja niin on vähän silleen mun mielestä aika häilyvä. Tietty ne, jotka kerää vaikka niitä arvosteluja itelleen mahollisimman paljon niin ehkä... niin, no se on vaan mun mielestä jotenkin vaikee termi. (Ville, 29.3.2016.)

Kaksi muutakin haastateltavaa kertoi tiedostavansa termin kaksijakoisuuden. Salla pohti asiaa seuraavalla tavalla:

[...] kyl mä tavallaan ymmärrän myös problematiikan sen olutharrastaja-termin kanssa, et se on tavallaan myös vähän hassu ajatus, koska se olut on niin semmonen, haluaisin pitää sitä semmosena jotenkin luontevana arkijuomana, jota juodaan ruuan kanssa tai sosiaalisissa tilanteissa eikä sitä nyt aina tarvi mitenkään silleen ihmeellisesti harrastaa. [...] tavallaan se joo, vähän tekee siitä semmosta, että se on jotain ihmeellistä ja mä tavallaan toivoisin, että se ois kuitenkin... kaikessa hienoudessaan ja monipuolisuudessaan myös jotain aika arkista usein. Ja mun mielestä se saakin olla sellaista. (Salla, 14.6.2016.)

Termin ongelmallisuudesta huolimatta keskusteluissa ei noussut esiin sopivampia tai neutraalimpia nimiehdotuksia oluesta kiinnostuneelle henkilölle. Tämä onkin suurin syy, minkä takia olutharrastaja-sana päätyi yhdeksi tutkimuksen pääkäsitteistä.

Olutharrastajan määritelmästä ja harrastuksen sisällöstä haastateltavat antoivat pääpiirteiltään samankaltaisia vastauksia. Olennaisesti olutharrastajan nähtiin olevan kiinnostunut oluesta. Harrastaja osaa arvostaa oluen makua, haluaa löytää uusia makuelämyksiä ja haluaa tutustua olueen pintaa syvemmältä. Tarkempi tutustuminen olueen voi sisältää esimerkiksi olutaiheiseen kirjallisuuteen tai oluthistoriaan tutustumista. Syvällä harrastuksessa ollaan silloin kun harrastaja tutustuu tarkemmin oluen teon prosessiin ja alkaa tehdä omaa kotiolutta. Eräs haastateltavista piti kotioluten tekemistä enemmän todellisena harrastamisena kuin pelkkää oluen maistelua. Osa liitti harrastuneisuuteen myös olutmatkailun. Yksi haastateltava mainitsi, että olutharrastajan ei välttämättä ole edes pakko pitää oluesta, mutta se kyllä helpottaa harrastamista. Toinen piti olutharrastamista suorastaan elämäntapana.

Niin ku se on tavallaan niin, emmä tiä, olut elämäntapana. [naurahtaa] Siis se on niin tavallaan monitahonen, että onko se historia, onko se politiikkaa, mitä se on, niin ne tulee kaikki sitten vähän käsi kädessä. Ja tavallaan henkilökohtaisesti se on pääasiassa maistelu, uusien asioiden maistelu, toisaalta hyvien asioiden maistelu ehkä toiseenki kertaan ja sitte tota... Se itse oluen tekeminen on, joo, se tulee ehkä vielä tärkeempänä kuin sitten taas se yleinen kiinnostus olueen ja sen asemaan yhteiskunnassa. [naurahtaa] (Sami, 11.4.2016.)

Eräs haastateltavista korosti harrastajan avoimuutta olutta kohtaan, kuinka harrastaja tiedostaa erilaisten oluttyyppien erilaisuuden ja osaa erotella näiden tyyppien sisältä laadukkaasti tehtyjä oluita. Oluen harrastaja siis tuntee oluiden eri tyyllilajit eikä esimerkiksi jaottele erilaisia oluita pelkästään vaaleisiin ja tummiin. Useamman haastateltavan mielestä olutharrastaja osaa myös kertoa mielipiteensä oluesta ja voi mahdollisesti antaa siitä vinkkejä myös muille. Yleisesti oltiin sitä mieltä, että ennen kaikkea harrastaja on yleisesti kiinnostunut oluen maailmasta, mutta kiinnostuksen osa-alueet voivat vaihdella harrastajakohtaisesti hyvinkin paljon.

Haastateltavien oman olutharrastuksen muodot vaihtelivat jonkin verran, mutta kaikki myönsivät harrastavansa ainakin oluiden maistelua. Kahdeksan haastateltavista sanoi tekevänsä omaa kotiolutta, yksi myönsi, ettei ollut tehnyt olutta, mutta voisi harkita sitä joskus tulevaisuudessa. Kolme iältään vanhinta haastateltavaa oli joskus, esimerkiksi opiskeluaikanaan, kokeillut kotioluen tekoa, mutta jättänyt sen aika pian sikseen. Kotioluen valmistus oli kuitenkin selkeästi asia, jonka monet haastateltavista yhdistivät aktiiviseen olutharrastukseen. Olutarvioita sanoi säännöllisesti kirjoittavansa tai tekevänsä jossain muodossa viisi haastateltavaa, neljä ei tehnyt arvioita lainkaan ja kolme teki niitä joskus tai hyvin harvoin. Olutta internetin kautta oli joskus tilannut yksitoista haastateltavaa, säännöllisiä tilauksia sanoi tekevänsä kolme. Varsinaista oluen takia toteutettua matkailua Suomessa tai ulkomailla sanoi harrastavansa viisi haastateltavaa, loput sanoivat ottavansa oluen jollain tavalla huomioon muun matkustamisensa ohessa. Matkat saattoivat pitää sisällään esimerkiksi vierailuja olutpubeissa, panimoravintoloissa tai panimoissa.

Oman olutharrastuksen alkamisajankohta oli monille haastateltavista vaikeasti määriteltävissä. Suurimmalla osalla kiinnostus olueen oli syntynyt pikkuhiljaa ja vähitellen ja erityistä harrastuksen alkamishetkeä ei ollut. Kaksi vanhinta haastateltavaa sijoittivat harrastuksensa alun 1970- ja 1990-luvuille.

Ei olutta silloin vielä mielletty samalla tapaa harrastukseksi. Minäkin taisin olla vähän outo lintu kun täällä [naurahtaa], aloin tehdä olutmuistiinpanoa 90-luvun alussa muistivihkoihin. Silloinhan minä sen harrastuksen aloitin. (Antero, 17.3.2016.)

Eero kertoi kiinnostuneensa oluesta jo opiskeluaikanaan 1960-luvulla, mutta silloin Suomen valikoimasta oli vaikea löytää vaaleasta lagerista poikkeavia tuotteita. Hän muisteli, että ensimmäinen hiukan erikoisempi suomalainen olut, mitä hän maistoi, oli Lahden Punainen, joka oli lahtelaisen Mallasjuoma-panimon hiukan maltaisempi ja makeampi olutmerkki. Myös turkulaiselta Aura-panimolta tuli samoihin aikoihin oma Auran Tumma -olut, joka erottui omalta osaltaan lagermassasta haastateltavalle. 1970- tai 1980-luvulla Suomesta alkoi saada tšekki-

läistä Pilsner Urquellia ja brittiläistä Newcastle Brown Alea, joita Eero kävi säännöllisesti ostamassa. Antero sen sijaan ei omien sanojensa mukaan ennen 1980-lukua juuri oluesta piitannut.

Minusta jääkylmä vaalea hanalager oli pahaa. Aika usein se maistuu pahalta edelleen. Mutta kun alkoi tulla näitä uusia erimakuisia, vähän erilaisia tuontioluita, vehnäoluita, lambiceja, bockeja, tummia oluita, stoutteja, ne alko kiinnostaa, ne on niin erilaisia mitä siihen asti Suomessa oli tarjolla. Niin mä sitten rupesin niitä pikkuhiljaa maistelemaan. (Antero, 17.3.2016.)

Eerolle olutmaailma avautui toden teolla vasta työn vaihtumisen myötä. Työnkuvaan kuului paljon matkustelua ja ensimmäisen todellisen olutherätyksen haastateltava koki vuonna 1975 Isossa-Britanniassa Lontoossa. Eero halusi työkaverinsa kanssa tutustua aitoon lontoolaiseen pubitunnelmaan ja pian he löysivätkin sopivan paikan. Siellä Eero tilasi itselleen elämänsä ensimmäisen real ale -oluen ja ihastui siihen saman tien.

Se real alehan on hyvin erilainen olut, sehän on tommosta lähes huoneenlämpöä, täysin hiilihapotonta, niin kun täysin erilaista kuin joku kirpakka lageri, joka jääkylmänä juodaan. Mut se kolahti mulla heti. Tykkäsin siitä, mutta kaveri taas ei. Siis hänellä se ei kolahtanut. Hän tilas pubissakin sitä lageria ja minä otin aina hanasta real alea. (Eero, 5.4.2016.)

Eero pääsi työmatkailunsa ohessa kokemaan muun maailman olutkulttuurin kirjon, sillä matkat veivät häntä tutustumaan muun muassa monipuolisiin belgialaisiin oluisiin ja yhdysvaltalaisien olutkauppojen laajoihin valikoimiin. Antero taas aloitti uusiin oluisiin tutustumisen Suomesta ja erityisesti Jyväskylästä, jossa hän vieraili tiheään tahtiin paikallisissa olutravintoloissa kuten Tuoppisankarissa ja Elissassa 1980- ja 1990-luvuilla. Anteron maistama ensimmäinen ulkomainen olut oli saksalainen lager Beck's, jota hän maistoi vuonna 1986 kellariravintola Alvarissa. Olut oli hänen mukaansa varsin tylsä ja mauton, mutta maun pehmeys erotti sen suomalaisista lagereista. Jyväskylän oluttarjonnan läpikoluttuaan Antero siirtyi tutkimaan Tampereen ja Suomen muiden kaupunkien olutpaikkoihin ja 1990-luvulla hän alkoi merkitä ylös kaikki maistamansa oluet. Eerokin mainitsi aloittaneensa olutmaistelujensa ylöskirjaamisen 1990-luvulla.

Muut haastateltavat sijoittivat harrastuksensa alun 2005–2013 väliselle ajalle, jolloin suomalaisten ruokakauppojen olutvalikoima alkoi toden teolla parantua ja laajeta. Monilla oli ristiriitainen suhde suomalaisen bulkkilagerin kanssa, joten tämän ”kansallisjuomamme” makumaailmasta erottuvat oluet olivat monilla haastateltavilla niitä, jotka saivat heidät ensimmäistä kertaa havahduttamaan oluen moninaisuudelle ja aloittamaan harrastuksen.

Sitten oli kans Nøgne Ø:ltä oli Norwegian Woodia ja jotain muutakin siltä Nøgneltä oli niitä, norjalainen panimo. Ne on niitä ensimmäisiä mitä mä muistan, että siellä Vihreässä tuli juotua ja ne oli semmosii, niinku jengi kauhisteli, että miten sä voit juoda näin pahanmakuista, mä, no et helkkari, kerrankin löytyy jotain hyvänmakusta, täyteläistä, paksua olutta. (Ari, 16.3.2016.)

No, varmaan löytyy monelta muultakin, mutta olen Vihreässä [Jyväskyläläinen olutravintola] ollu juomassa jotain tummaa Velkoa ja sillai, että hei, tähän on hyvää. [...] Mut niinkö, se on niinkö semmonen, et sen muistaa ensimmäisenä. (Sami, 11.4.2016.)

Kaupoissa ja varsinkin ravintoloissa näki, et hyllyillä on muutakin tavaraa niin alkoi miettiä, että mitähän tuo oikein on ja... [...] Että kaverit oli sitten semmonen joiden kanssa alettiin yhdessä testaamaan, ensin varmaan tämmösiä kaupoista löytyviä hausimpia mitä löytyy, jotain banaanioluita ja tällasia, että tota... Sitten... semmonen hetki, minkä mä ite muistan, että löysin semmosen tavallaan ensimmäisen oikeesti huikean oluen, niin oli tota... no, hetkeä en muista, mutta muistan mikä olut se oli ja muistan, että kaveriporukassa olin nauttimassa sen Vihreässä Haltiattaressa, eli Jyväskylässä oon kumminkin silloin jo asunu. Eli 2010 jälkeen oltava. Niin tota, tämmönen kuin Brewdogin Hardcore IPA. Semmonen vahvasti humaloitu, tämmönen tupla-IPA-tyyppinen olut, niin tuota... Se oli sitten ensimmäinen semmonen, mikä tavallaan räjäytti sen tajunnan, et vau. Ja edelleenkin se on sellanen oma, ei ehkä parhaita oluita missään nimessä, mutta siis semmonen, joku paikka sillä on tavallaan... [naurahtaa] (Ville, 29.3.2016.)

Parilla haastateltavalla olutmaailman avautuminen liittyi Eeron tavoin ulkomaanmatkailuun, eli matkan yhteydessä nautitut paikalliset oluet saivat pohtimaan juoman perimmäistä luonnetta ja kiinnostumaan erilaisten oluiden maiskelusta myös kotona Suomessa. Moniin maisteluharrastuksen alun suosikkioluisiin haastateltavilla oli edelleen lämmin ja nostalgisoitunut side. Eräälle informantille suhde nykyiseen suosikkioluttyyliin IPAan ei kuitenkaan syntynyt ilman vastoinkäymisiä:

IPOja esimerkiksi ensimmäisen kerran maistoin Vihreässä. [...] Mutta se ei ollu ihan täysin sulavaa se transitio, koska kuitenkin en ollu semmosta reilusti humaloitua olutta juonu aikaisemmin missään ja sitten mä epähuomiossa tilasin ton Flying Dogin Gonzo Porterin, joka on ihan silleen muikeesti humaloitua, plus että se on vielä todella kitkerästi humaloitua, että siinä ei ole hedelmäisyyttä ollenkaan, niin sehän

jäi kesken. Vietiin tonne pöytään ja kävin hakemassa vettä vaan, kun ei pystynyt, mutta siitä se sitte kuitenkin lähti. (Otto, 26.4.2016.)

Yksi haastateltava tutustui olutmaailmaan vaimonsa motivoimana, toinen taas kiinnostui Alkon laajenneesta valikoimasta ja lähti systemaattisesti maistelemaan niitä läpi. Eräs informantti oli nuorena juonut itsellensä suoranaisen olutrauman, jonka takia ei pystynyt sietämään oluen hajuakaan. Lopulta opiskeluaikanaan hän tajusi matkustusintoisena, että ulkomailta ei lonkeroa löydy, joten jos siellä haluaa paikalliseen alkoholitarjontaan tutustua, on olut syytä ottaa takaisin juomavalikoimaan. Parissa vuodessa hän pääsikin ylitse olutinhostaan ja siirtyi käytännössä toiseen ääripäähän oluen ylimmäksi ystäväksi.

Haastattelemieni olutharrastajien harrastuksen synty tarinat olivat hyvin moninaisia ja mielenkiintoisia, mutta kaikkia niitä yhdisti informanttien kiinnostunut ja utelias asenne. Harrastajat halusivat oppia ja löytää jotain uutta, laajentaa omia käsityksiään siitä mitä olut voi olla ja nauttia tämän juoman tarjoamista makumahdollisuuksista. Vaikka tyypillisesti haastateltavien harrastuneisuus syntyikin hitaasti, oli osalla selkeitä yksittäisiä muistoja, joita he pitivät harrastuksessaan eräänlaisina lähtöpisteinä tai merkkipaaluina.

4.2 Erityinen olut ja sen monipuolinen makumaailma

Mistä tunnistaa hyvän oluen? Olutasiantuntija Michael Jacksonin mukaan ”hyvässä oluessa yhdistyvät maku, tuoksu, viimeistely ja tyyliuskollisuus sille ominaiseen tasapainoisuuteen ja mieleenpainuvaan juomanautintoon” (Jackson 2002, 9). Vaikka hyvän oluen määritelmästä voidaankin olla montaa mieltä, korostuu olutharrastuksessa ehdottomasti harrastajien oma maku. Makunsa kautta olutharrastaja määrittelee itselleen sopivimmat ja maistuvimmat oluet ja oman maun kautta tehdään olutarvioita ja suositellaan juomia muille. Haastateltavieni mukaan heidän makunsa oli muuttunut olutharrastuksen aikana hyvinkin radikaalisti, joten ihmisten makutottumukset eivät suinkaan ole pysyviä. Olutharrastuksessa monille olennaista oli hyvien makukokemusten jakaminen ja niistä

keskusteleminen, joten koin tarpeelliseksi keskustella haastatteluissa myös informanttien omista olutmieltymyksistä ja heidän lempioluistaan. Tärkeinä pidin myös haastateltavien ajatuksia siitä miksi he ylipäätänsä pitävät oluesta.

Yleisesti haastateltavat kehuivat oluessa sen makua, vivahteikkuutta ja monipuolisuutta juomana. Vaikka olut perusraaka-aineiltaan onkin hyvin yksinkertainen, saa näitä aineksia varioimalla aikaan mitä monimuotoisempia tuloksia. Oluen hyvänä puolena pidettiin juoman historiallisuutta, sillä erityisesti Keski-Euroopassa sijaitsee monia panimoita, joilla on vuosisatoja pitkät perinteet oluen teossa ja olutreseptiensä hiomisessa. Toisaalta haastateltavat arvostivat oluessa myös sen joustavuutta, sillä sen tekoprosessi ja maustamismahdollisuudet luovat tilaa lähes loputtomille



Kuva 8: Esimerkki juodusta oluesta Olutkulttuuriseuran kuukausitapaamisessa. Monet haastateltavat pitivät imperial stout ja imperial porter -oluista.

Kuva: Juulia Hakunti

variaatioille. Varsinkin pienpanimot ovat tunnettuja kokeilunhalustaan ja oluen käymissammioon voidaan lisätä melkein mitä tahansa syötäviä aineksia, vaikka pihayrttien, hillomunkkien ja koko maustekaapin sisällöstä lähtien. Daniel vertasi oluesta nauttimista hyvän aterian syömiseen, millä hän oletettavasti viittasi juomasta saatavaan kulinariin nautintoon. Sauli taas mainitsi pitävänsä oluesta erityisesti sen mietouden takia, sillä sitä voi halutessaan käyttää myös

janojuomana. Hänen mielestään olutta on helpompi juoda kuin esimerkiksi väkeviä ja siitä on helpompi löytää erilaisia makuja kuin vaikka viskistä. Eräs haastateltava vastasi kysymykseen oluen parhaista puolista näin:

Mun mielestä, jos sitä koitetaan vastata tähän kysymykseen, niin maku, tietysti myös se, että onhan se seurustelujuoma, elikä siis tämä kevyt alkoholin vaikutus, voidaan puhua hallitusta päihtymisestä, niin on sekin toki miellyttävä piirre. Mutta se ei oo se itseisarvo, eli voi ihan hyvin juoda myös sen verran, että edes siihen pisteeseen ei tulla ja ei koe silti millään tavalla hukanneensa rahaa. (Tommi, 27.4.2016.)

Olutmieltymyksistä kysyttäessä moni haastateltavista korosti olevansa kaikkiruokainen oluiden suhteen. Omaa olutmakua kuvattiin ”kaikenkattavaksi”, ”vaihtelevaksi” tai ”monipuoliseksi”. Lähes kaikki haastateltavat luettelivat suosikeikseen useamman kuin yhden oluttyylin. Kaikilla oli kuitenkin tiettyjä tyylejä, jotka nousivat hiukan toisia korkeammalle mieltymyksissä. Eniten erillisiä mainintoja tuli ehdottomasti IPA-oluista, jotka lempioluidensa joukkoon laskevat kahdeksan kahdestatoista. Muutkin saattoivat mainita IPAt, mutta eivät laske neet niitä juuri lempioluikseen tai asettivat niiden maulle jonkinlaisia rajoituksia. IPasta saatettiin pitää siinä tapauksessa, jos se oli sopivan raikas tai hedelmäinen, mutta esimerkiksi liian katkerat tai humaloidut eivät maistuneet. Ylipääntänsä IPA-oluissa esiintyvä karvas ja kitkerä katkeron maku tunnustettiin hiukan hankalaksi mauksi tottua, mutta silti se oli onnistunut valloittamaan monien sydämet.

Jotku on sanonu sitä, että kun se on vähän niinku semmonen opittu maku se karvas, se on semmonen olutmaailman Tukholman syndrooma, että juot vaan tarpeeks kauan niin kyllä siitä oppii tykkäämään. (Ari, 16.3.2016.)

Ylipääntänsä olutmaun kehittymistä kuvasivat eräät haastateltavat seuraavalla tavalla:

Kyllähän sitä lapsenakin oli kaikennäköisiä semmosia ruokalajeja, mitä ei vaan pysynyt syömään ja nykyään sitten kun maistaa, niin tähän on oikeesti ihan hyvää. Jatkuva kehitystä tapahtuu. (Otto, 26.4.2016.)

Niinku kaikessa harrastuksessaan kehittyi, että jos sä harrastat tenniksen peluuta, niin mitä enemmän pelaat niin sitä paremmin kehittyi, sama se on oluen maussa, että harrastaminen kehittää aina. (Eero, 5.4.2016.)

IPA-oluiden lisäksi eniten mainintoja suosikkioluttyyleistä saivat vahvemmat imperial stoutit (kts. kuva 8) sekä barley winet. Ylipäättänsä suomalaista kauppavahvuutta (4,7 %) vahvempien oluiden makua kehuttiin. Vahvemmissa oluissa kehuttiin makumaailman rikkautta ja haastateltavat pitivät siitä, kuinka pienikin suullinen juomaa riitti antamaan monipuolisen makuelämyksen.

[...] mulla on... ollu tosi pitkään semmoset vahvat, tosi rikkaan makuset oluet, niin ne on aina, semmonen pakko saada tai justinsa joku Caribbean Rumstout, mitä se on, 11-jotain-volttinen ja tommoset... eikä sen alkoholin määrän takia vaan nimenomaan se, että ne on rikkaita, monipuolisia, kompleksisia oluita ja se, et sitä pystyy sitä olutta hautomaan tuntikaupalla ja pikkuhiljaa nauttimaan siitä ja pitkä jälkimaku ja muuta. (Sami, 11.4.2016.)

Parikin haastateltavaa rinnasti oman innostuksensa vahvempiin oluisiin, ehkä hiukan pilke silmäkulmassa, huumevalistuksesta tuttuun porttiteoriaan.

Tätäkin voisi verrata vähän niinku huumeidenkäytön porttiteoriaan, että miedompien aineiden kautta [naurahtaa] vahvempiin, että kun makuaisti kehittynyt niin pitää saada vahvempia olutmakuja. (Antero, 17.3.2016.)

Muutama informantti kertoi kuitenkin osaltaan myös hiukan kyllästytneensä erilaisten olutmakujen metsästämiseen, koska pitkällisen maisteluharrastuksen seurauksena uusia suurempia elämyksiä oli enää hankala löytää. Suuret hetket oli jo koettu ja monet uudet oluet nähtiin vain vanhojen, jo tuttujen makujen kopioina.

Niin, no sehän nyt oikeastaan, kun vanhenee, niin kaikki oikeastaan menee silleen nähty jo -osastolle. Surullista mutta totta. (Otto, 26.4.2016.)

Mielenkiintoisella tavalla haastateltavien mielipiteitä jakoi belgialainen oluttyyli lambic. Osa informanteista vannoi kyseisten oluiden ylivertaisuuden nimeen, toiset taas myönsivät tyylin olevan melko riskaabeli makukokemus, pari sanoi avoimesti käytännössä inhoavansa lambic-oluita. Tyyliä karsastavat näkivät lambicit todella epätyypillisinä oluina, joiden maku ei välttämättä vastannut odotuksia siitä miltä oluen pitäisi maistua. Tämä toisaalta saattoi tyylin rakastajille olla myös peruste kyseisestä oluesta pitämiselle.

[...] mun ensikokemus lambiceihin oli, että me oltiin kaveriporukalla Tampereen Tuulensuussa, mentiin sinne oluelle, [...] ravintolan omistaja oli siinä myymässä

olutta ja mä sanoin, että mitäs hyvää teillä on? No tässä on tämmösiä, tämmöstä. Ja mä en saanu mitään selvää, mutta kun vähän hävetti ja mä vain tilasin jotain [...] se paikan omistaja ehotti mulle Cantillonin lambicia, mikä on siis hirvittävän hapan, se maistuu mahahapolle. [...] en ollu ikinä maistanu, mut mä otan sitä. Se kysy paljo. Puol litraa. Se sano, että ootko varma? Joo joo joo. Sillai niinku hirveen varmasti. No se kaato mulle puol litraa sitä ja mä menin pöytään, ei hitto mitä tää on? Mä join sitä puol litraa ja varmaan kiilteet hävis hampaista, mä otin sitä vielä toiset puol litraa sitte. Että se oli hyvää. (Sauli, 6.5.2016.)

Niin, no ne lambicit on vähän kuin aurajuusto. Mun isovelji esimerkiks ei voi elää ilman sitä ja minä en pysty sietämään. [...] Mut siis lambiceista nyt... en osaa tosiaan sanoa. Siis sen verran vähän aikaa sitä kuitenkin oon maistellu, että voi olla, että mä joskus kuuskymppisenä hurahdan siihen ihan täysin ja sitten kiroan sitä, kun joskus haastattelussa tuli sanoneeksi, että "ei ikinä enää!" (Otto, 26.4.2016.)

Yksittäisiä suosikkipanimoita tai oluita haastateltavilla oli laidasta laitaan. Useampi mainitsi brittiläisen panimon Brewdogin, joka oli eräs ensimmäisiä kansainvälisestikin kaupallisesti menestyneitä käsityöläispanimoita Euroopassa. Toisaalta useampikin haastateltava mainitsi Brewdogin oluiden laadun heikenneen ja panimon tyylin kaupallistuneen. Osalle panimon tuotteiden suosio oli omalla kohdalla laskenut, mutta tietyillä yksittäisillä oluilla saattoi edelleen olla nostalgia-arvoa. Brewdogin jälkeen maailmalle oli tullut vain niin paljon uusia pienpanimoita, että kilpailu oli yksinkertaisesti koventunut. Osa IPA-oluiden ystävistä kehui erityisesti Yhdysvaltojen länsirannikon pienpanimoita, mainiten esimerkiksi AleSmith-, Rogue- ja Karl Strauss -panimot. Pari haastateltavaa mainitsi arvostavansa tšekkiläisen Pilsner Urquellin panimon pilsneriä, jota saa Suomestakin laajasti ruokakaupoista ja jota joskus kutsutaan modernien lagerien esikuvaksi.

Ylipäätensä perinteisiä panimotuotteita kohtaan tunnettiin suurta arvostusta, esimerkiksi vanhemmat belgialaiset, brittiläiset ja saksalaiset panimotuotteet olivat monen haastateltavan suosiossa. Moderneimmista panimoista usea kehui tanskalaisia ja hollantilaisia pienpanimoita, joilta kerrottiin löytyvän paljon mielenkiintoisia tuotteita ja kokeilunhalua. Suomen naapurimaista hyvinä panimoina pidettiin esimerkiksi norjalaista Nøgnea, ruotsalaista Omnipolloa ja virolaista Põhjalaa. Yksittäisistä suosikkioluistaan haastateltavat mainitsivat esimerkiksi yhdysvaltalaisen AleSmithin Speedway Stoutin, tanskalaisen Mikkellerin

Black Holen, brittiläisen Thornbridgen Wild Ravenin, saksalaisen König Ludwigin sekä belgialaisen trappistioluen Westvleteren 12:n.

Hyvien olutmakujen joukkoon eksyy aina aika ajoin myös huonoja elämyksiä ja niistäkin haastatteluissa keskusteltiin satunnaisesti. Kuten on jo mainittu, lambicit ja muut hapanoluet olivat esimerkkejä oluttyyleistä, jotka eivät maistuneet kaikille, mutta esimerkiksi helppoina ja raikkaina terassiolueina tunnetut vehnäoluetkaan eivät olleet yhden harrastajan mieleen. Toisaalta maistelukokemuksista kerrottaessa haluttiin korostaa, että oluesta nauttimisen edellytyksenä ei ole pelkkä maku, vaan suuri vaikutus on myös itse juomistilanteella ja juojan mielentilalla. Esimerkiksi vehnäolutta välttelevä haastateltava kertoi erään mielenpainuvimmista olutmuistoistaan olleen Iron Maidenin keikalta juuri vehnäoluesta. Toinen haastateltava taas kertoi näin:

Kyllä ja kun se on nimenomaan se, ikään kun... fiilispohja ja näin, kokonaisuus, että mikä on se konteksti missä olutta nauttii. Ei ole yhtä olutta, joka kävisi kaikkiin tarkoituksiin. (Sami, 11.4.2016.)

Eräs haastateltava tiivistä ”hyvä olut, huono olut” -keskustelun näin:

Tietenkään kaikki olut ei ole hyvää, mutta kaikki oluttyypit on hyviä kun ne on hyvin tehtyjä. Että kaikista löytyy kyllä erittäin hyviä esimerkkejä hyvästä oluesta mitä kaikkea juo mielellään [...]. (Lauri, 11.4.2016.)

Toinen haastateltava taas pohti oluiden paremmuudesta keskustelemisen turhuutta, makuasioista kun ei voi juuri kiistellä harrastajienkaan keskuudessa.

Mä oon kattonu, että tää makumaailma on niin subjektiivinen maailma, että kerrotpa sä niistä mauista muille mitä tahansa, ei ne... ei ne niinku mitenkään voi istua yksin. [...] Niin ja yks tykkää äidistä ja toinen tyttärestä ja joku tykkää tummista oluista ja joku tykkää porttereista ja yks ei voi sietää IPAa kun se on niin katkera ja... ja sitten se, että mikä maistuu minkä kanssa ja missä tilanteessa ja... niin edelleen, et se, et jos mä sanon et okei, tää on yheksikön olut, niin se jonkun mielestä on, no, kyllä tän just juo. (Eero, 5.4.2016.)

4.3 Harrastuksen rituaalit

Olutharrastusta tutkiessani olin kiinnostunut myös erilaisista tavoista, tottumuksista ja rituaaleista mitä oluen nauttimiseen kuului. Osan tässä luvussa olevista

huomioista olen tehnyt tutkimushavainnointieni pohjalta ja osasta haastateltavat ovat itse kertoneet haastatteluissaan. Selvää kuitenkin on, että harrastajat eivät pelkästään juo olutta, vaan asiaan kuuluu monia käytänteitä, joita suurin osa systemaattisesti noudattaa. Monessa haastattelussa keskustelimme erityisestä oluen nauttimisen prosessista ja osa haastateltavista kertoikin analysoivansa juomaansa monipuolisemmin, toiset taas sanoivat haluavansa keskittyä mieluummin itse makunautintoon ilman sen suurempia analyyssejä. Yhteistä suurimmalle osalle harrastajista oli, että yleensä erityistä huomiota kiinnitettiin siihen mistä ja minkä lämpöisenä olutta juotiin. (ks. esim. de Garine 2013; Kutalek 2013; Gusfield 1987.)



Kuva 9: Tyypillinen oluenmaistelutilanne Olutkulttuuriseuran kuukausitapaamisesta. Olut on tarjoiltu erilaisista lasista juoman tyypin ja määrän mukaan. Olutta sisältävät lasit säilytetään lasinalusten päällä. Pullot kannetaan pöytään, jotta niihin voidaan tutustua tarkemmin. Kuva: Juulia Hakunti

Juoma-astian merkitystä korostettiin lähes jokaisessa haastattelussa. Usea haastateltava mainitsi ihan erikseen keräilevänsä olutlaseja, muutama kertoi omistavansa useita erilaisia olutlasimalleja, jotta jokaiselle oluttyypille löytyisi mahdollisimman sopiva lasi. Baarissa työskentelevä Lauri mainitsi, että oluen oman merkin lasi on pääasiassa se ihanteellisin juoma-astia mille tahansa oluelle. Hänen mukaansa vääränmerkkisen lasin käyttö toisen brändin oluen kanssa on eräänlainen etikettivirhe, etenkin ravintolaympäristössä. Ylipäättänsä maisteluun sopivan lasin piti olla läpinäkyvä, sillä lasista piti voida tarkastella oluen väriä, sameutta ja muita visuaalisia ominaisuuksia. Yleisesti haastateltavat kokivat, että sopivan lasityypin valinta tietylle oluelle imarteleo omalta osaltaan oluen yksilöllisiä ominaisuuksia. Yleisesti voidaan sanoa, että esimerkiksi voimakkaammin vaahtoaville oluille pitäisi olla lasi, jossa on enemmän tilaa vaahtolle. Tulppaanimuotoiset aromilasiot ovat usein sopivia hyvin monipuoliseen olutmaisteluun, koska niiden muoto korostaa oluesta nousevia tuoksuja ja aromeja, joilla on iso vaikutus makukokemukseen. Jalallinen, kahvallinen tai paksu lasi taas säilyttää pidempään oluen tarjoilulämpötilan. Osa haastateltavista kertoi kuitenkin joskus harvoin juovansa tiettyjä oluita suoraan tölkestä tai pullosta, varsinkin jos kyseessä oli jokin kaupallisempi tuote, esimerkiksi bulkkilager. Laadukkaampien oluiden kohdalla koettiin kuitenkin erittäin tärkeäksi, että olut nautitaan juuri lasista.

Oluen tarjoilun ja juomisen tavoista näin paljon käytännön esimerkkejä Olutkulttuuriseuran kuukausitapaamisissa (kts. kuva 9) ja samoin asioista keskusteltiin paljon myös itse haastatteluissa. Pyrinkin kokomaan havaintojani eräänlaiseksi yleiskokonaisuudeksi oluen oikeaoppisen maistelun edellytyksistä. Tarkemmin aihetta käsittelee esimerkiksi Anikó Lehtinen kirjassaan *Yks olut* (2014). Oluen tarjoilulämpötilasta on olemassa yleiset suositukset kullekin oluttyypille ja usein nauttimislämpötila on kirjattu myös pullojen etiketteihin. Pääsääntönä voidaan kuitenkin pitää, että kevyemmät lagerit ja vehnäoluet nautitaan viileämpinä kuin esimerkiksi aromikkaammat ja vahvemmat oluet. Mustanpuhuvat ja vivahteikkaat imperial stoutit esimerkiksi eivät kaipaa kuin nopean

viilennyksen ennen tarjoilua, sillä liian kylmänä oluen monipuoliset aromit eivät tule samalla lailla esiin kuin lähempänä huoneenlämpöä. Monet harrastajista jopa lämmittivät vahvempia ja tummempia oluita peittämällä lasin käsillään, jos tarjoilulämpötila ei ollut juomalle optimi. Osa harrastajista antoi oluensa tietyissä tilanteissa oluensa tarkoituksellisesti seistä ja lämmitä vertaillakseen oluen makua eri lämpötiloissa. Jääkaappikylmä IPA voi maistua hyvin erilaiselta kuin jos se on vain kevyesti viilennetty. Esimerkiksi lagerit taas on tarkoitettu nautittavaksi kylminä, joten niiden maku ei juuri oluen lämpötilan noustessa parane.

Oikean lasin ja tarjoilulämpötilan valinnan jälkeen oluen kaatamiseen sisältyy myös jonkin verran käytännön sanelemia tapoja. Monissa suodattamattomissa pienpanimo-oluissa esiintyy pulloissa lähinnä hiivasta koostuvaa sakkaa, jota kaikkien oluttyyppien, kuten esimerkiksi IPA-oluiden, kohdalla ei juoda lainkaan. Muun muassa vehnäoluiden sakan taas voi halutessaan kaataa juoman sekaan. Tämä tehdään yleensä kaatamalla ensin osa juomasta olutlasiin, pyörittelemällä pulloa käsissä hetki, jotta sakka sekoittuu loppunesteeseen ja sen jälkeen kaatamalla loput pullon sisällöstä lasiin. Sakan kaataminen oluen sekaan on yleensä makuasia, jota kaikki harrastajatkaan eivät tee. Joku taas saattoi kaataa sakkaisemman lopun oluesta eri lasiin ja maistelee kahta lasillista erikseen. Oluen kaatamisessa olennaisena asiana on myös oluttyypille tyypillisen vaahdon muodostuminen, joka saadaan yleensä aikaan oikealla kaatotekniikalla. Oluen ei haluta vaahtoavan liikaa, mutta toisaalta useissa oluttyyleissä on tarkoituksena saada oluelle aikaan juuri sopiva vaahtokukka, joka sitten omalta osaltaan suojaa juotavan oluen aromeita. Vaahto on myös oluessa visuaalinen elementti, jonka paksuutta ja tiheyttä voidaan juodessa myös tarkastella.

Oluen päädyttyä lasiin suurin osa harrastajista sanoi kiinnittävänsä huomiota oluen väriin ja tuoksuun. Väristä ja sameudesta voitiin tarkkailla vastasivatko ne odotuksia kyseiselle oluelle ja oluttyypille. Oluenmaistelussa tuoksulla on tärkeä tehtävä, sillä siitä voidaan nauttia ihan omana elementtinään, mutta samalla se myös on iso osa oluen makua. Oluen tuoksua voidaan tuoda maistelussa paremmin esiin myös esimerkiksi pyörittelemällä olutta lasissa muutamia

kierroksia ennen sen haistamista ja maistamista. Pyörittely vapauttaa oluesta aromeja, mutta samalla myös hiilidioksidia, mikä voi olla hyväkin asia vahvasti hiilihappoisten oluiden kanssa. Liian vahva hiilihappopitoisuus voi esimerkiksi peittää liikaa oluen makua.

Olutta maistaessaan on olennaista muistaa suurin oluen- ja viininmaistelun ero – olut nielaistaan aina. Osa oluen aromeista maistuu vasta nielaisuhetkellä, joten nielemättä juomasta ei saa täyttä makuelämystä. Samaten olutta ei yleensä purskuteta viinin lailla, vaikka juomaa voikin halutessaan hiukan ”pureskella”, jotta aromit leviävät tasaisesti suun eri osiin. Juoman makua ja yleistä makuelämystä harrastajat arvioivat yleensä henkilöstä riippuen jokainen omalla tyyllillään. Pidempiä olutarvioita kirjoittavat henkilöt arvioivat olutta yleensä monipuolisemmin ja monimutkaisemmin. Olutta maistaessa voidaan arvioida esimerkiksi suutuntumaa, alkumakua, jälkimakua, happamuutta, makeutta ja yksittäisiä esiin nousevia makuja. Olutta maistaessa ensimmäinen suullinen voi olla pienempi, mutta seuraava kulaus voi olla reilumpi, jotta maun muuttumista voi paremmin tarkkailla.

Maistelutilanteen osa harrastajista toivoi olevan rauhallisempi, jotta maakuun ja sen analysointiin saattoi tarkemmin keskittyä. Suurin osa haastateltavista ei kuitenkaan asettanut mitään erillisiä ehtoja maistelupaikalle, kunhan olut oli muuten oikeaoppisesti tarjolla. Osa kertoi analysoivansa olutta tarkemmin vain kotonaan, jotta ravintolassa pystyi keskittymään oluesta nauttimisen lisäksi myös ihmisten kanssa sosialisointiin. Osa kertoi maisteluprosessinsa vaihtelevan tilanteen mukaan, esimerkiksi tutummat oluet voitiin juoda usein ilman sen kummempia analysointeja. Sami kertoi omasta maisteluprosessistaan seuraavaa:

Olen käynyt jotain maistelusesioita, että pitäisi arvostella väriä ja olemusta ja kaikkea muuta, mutta kyllä mulle ehottomasti, saatan välillä vahingossa maistella, että se pelkästään maku ja sitten jossain vaiheessa huomaa, että hei, että hetkinen, täähän on hyvää, mikäs tää on. Tavallaan, että ei mulla oo semmosta prosessia, että onkos lämpötila oikea, mikäs se väri nyt oikeesti on. Et toki vähän tilanteesta riippuen, vähän oluesta riippuen. [...] Varsinkin, että jos etiketissä painotetaan jotain tiettyä asiaa, niin saattaa sitten itekin havainnoida, että täähän on nyt oikeesti aika punanen tai jotain muuta tai jos on kultanen stoutti niin silloin varmasti kattoo väriä. Mutta vähemmän kuitenkin, että kyllä mulle merkitsee enemmän tuoksu ja sekin saattaa joskus unohtua, että se on enemmän, et lähtee maistamaan ja kattelee, että mitä se on syönyt. Ja

mulla on yleensä ehkä niinkin päin, että vielä, tavallaan, että saattaa ottaa sellasen ensipurasin huomaamatta ja sitten jossain vaiheessa kun se on lämmennyt ja muuta, niin mitäs tää nyt oikeesti pitää sisällään. (Sami, 11.4.2016.)

Ravintolaympäristössä olutharrastajat nauttivat oluensa pääosin hitaasti nautiskellen. Kevyempiä ja raikkaampia oluita saatettiin juoda reilummilla kulauksilla, kun taas vahvempien oluiden kohdalla maistelutahti hidastui huomattavasti. Pöytään istumaan tullessa omalle lasille otettiin lähes poikkeuksetta lasinalunen, jos sellaisia paikassa oli tarjolla. Aluset vaihtelivat paikasta riippuen muodoltaan ja merkiltään, mutta tyypillinen lasinalunen oli jonkin isomman olutmerkin logolla varustettu pyöreähkö pahvikiekko. Lasinalusilla on pubeissa ja baareissa tapana suojella pöytäpintoja sekä estää mahdollisen ylikuohuneen oluen päätyminen pöydälle asiakkaiden vaatteita likaamaan. Olutharrastajilla lasinalusten käyttäminen tuntui olevan jopa eräänlainen kunnia-asia, sen verran ahkerasti niitä käytettiin ja tarjottiin jopa muille. Toinen rituaalinomainen tapa havainnoimissani oluenmaistelutilanteissa oli olutarvioiden kirjoittaminen. Kaikki eivät arvioita tehneet, mutta ne, jotka niitä tekivät, kirjoittivat niitä säännönmukaisesti. Joku saattoi kirjoittaa muistiinpanoja paperille, mutta suurin osa teki merkintänsä kännykän kautta erilaisiin sosiaalisen median sovelluksiin. Näiden sovelluksien käytöstä kerron tarkemmin luvussa 5.3.

5 HARRASTUKSEN MONET MUODOT

5.1 Olutharrastajan eri tyypit - nautiskelusta keräilyyn

Olutta voi juoda ja maistella hyvin monilla eri tavoilla. Usein harrastajilla on juomisen taustalla useita eri motivaatioita, mutta suurin osa mainitsee tyypillisesti ensimmäisenä oluen hyvän maun. Maistelun motivaatiota ja juomisen taustaa voi kuitenkin yrittää tyypitellä tarkemminkin. Omissa graduhaastatteluissani keskityin lähinnä keräämisen ja nautiskelun teemoihin, mutta Markus Helaniemi on markkinoinnin pro gradussaan (2016) tuonut esille neljä olutharrastusta ohjaavaa roolia. Helaniemen esittämät neljä olutharrastajatyyppejä ovat: 1. tutkijat ja kokeilijat, 2. analyttikot ja kriitikot, 3. hedonistit ja laatutietoiset maun asiantuntijat, 4. opettajat ja gurut. Koska en haastatteluja tehdessäni erityisesti painottanut näitä harrastajatyyppejä, on aineistoni tältä osin vaillinainen. Toisaalta mielenkiintoista onkin analysoida kuinka aineistoni tukee Helaniemen tyypittelyä, vaikken haastateltaviltani aiheesta kovin monipuolisesti kysynytään. Tarkempaa analyysia teen tutkimukseni viimeisessä luvussa, mutta tässä keskityn lähinnä tuomaan haastateltavieni erilaisia näkemyksiä näihin arkkityyppeihin soveltaen. (Helaniemi 2016, 40–52.)

Graduhaastatteluissani keskustelimme haastateltavieni kanssa laajasti oluen eri merkityksistä heille, mutta jokaiselta kysyin myös heidän suhtautumisestaan olutharrastukseen eräänlaisena keräilynä. Oluiden tai makujen keräilynä voidaan nähdä esimerkiksi aktiivinen uusien oluiden maistelu tai ahkera olutarvioiden kirjoittaminen. Yhdistin kysymyksenasettelussani keräilyyn myös enakkoluulottomuuden ja seikkailunhalun, makujen keräilijä ei pelkää kokeilla oudompiakaan hapanoluita tai erikoisimpia IPA-oluita. Siinä mielessä oma luokitteluni makujen keräilijästä läpileikkaa Helaniemen arkkityypeistä sekä kokeilijat että kriitikot.

Kahdestatoista haastateltavastani ainoastaan kaksi identifioi itsensä selkeästi makujen keräilijöiksi. Nämä kaksi olivat Eero ja Antero, joilla kummallakin

oli taustallaan pidempi harrastamisaika kuin muilla. Eero kutsui itseään olutbon-gariksi, joka valitsee aina systemaattisesti uuden oluen, jos sellaisia on tarjolla. Antero oli taas haastatteluhetkellä maistellut yli 19 000 erilaista olutta ja hänen harrastukseensa kuului olennaisena osana laajamittainen uusien oluiden perässä matkustelu. Hän sanoi suoraan olevansa ”extreme-harrastaja” ja ”makuarvioi-den keräilijä”. Muista haastateltavista muutama tunnisti itsensä osittaiseksi ma-kujen keräilijäksi. Käytännössä he yhdistivät keräilyn olutarvioiden tekemiseen ja uuden kokeiluun, joten vastauksia pohdittiin näistä lähtökohdista. Daniel sa-noi keräilevänsä uusia makuja, kun niitä oli tarjolla, mutta pitkällisen harrasta-misen jälkeen makumaailma oli hänen mielestään omalla kohdallaan jo enim-mäkseen koettu. Sauli sanoi keräilleensä makuja ja kirjoittaneensa arvioita aiem-min, mutta tänä päivänä hän taas sanoi haluavansa nauttia enemmänkin tyyлис-sään laadukkaasti valmistetuista perusoluista. Lauri taas sanoi, ettei hän täysin ymmärrä extreme-harrastajien intoa maistella tuhansia oluita pelkästä maistelun innosta, vaikka ei hän toimintaa paheksunutkaan. Hän myös totesi itsekin jaka-vansa mielellään kalliimpia oluita ravintoloissa kavereidensa kanssa, jotta pääsee maistelemaan useampia oluita kerralla. Reijo sen sijaan kertoi näkemyksistään keräilyyn näin:

No voi sen niinkin sanoa, että kiva aina kokeilla, että miltä se maistuu. Mutta ei se-kään haittaa, jos se sitten on ollu hyvää, että maistaa uudestaan. (Reijo, 11.5.2016.)

Ville taas pohti edustavansa useampaa olutharrastajan roolia. Toisaalta hän maisteli usein eri oluita, kirjoitti arvosteluja ja nautti makujen tarkemmasta ana-lysoinnista, toisaalta olutharrastukseen kuului hänelle myös sosiaalinen puoli, jossa korostui juomasta nautiskelu ja yhdessäolo muiden ihmisten kanssa. Tosin näissä sosiaalisemmissakin tilanteissa oli yleensä tavallista aiemmin kerättyjen kokemusten hyödyntäminen.

Ja sitten tavallaan myös sitä, että... et jos joskus haluaa vaan silleen, että menempä nauttimaan muutaman oluen ihan kaveriporukassa silleen, että ilman mitään maiste-lumeininkiä niin tota... sitten kumminkin siinäkin pyrkis kattomaan semmoset hyvät oluet, että jos vaikka näkee, että tuota mä oon ehkä maistanut niin näkee sieltä ap-pista silleen, että oli joo, se oli hyvää, otetaanpas semmosta. Mut sitten... joo, kyllä mä sanoisin, että kerään tavallaan. (Ville, 29.3.2016.)

Suurin osa haastateltavista sanoi pyrkivänsä maistelemaan uutta, joten kokeilunhalua harrastajilta löytyi paljon. Esimerkiksi Sauli ja Ville sanoivat kuitenkin säännöllisesti palaavansa myös aiemmin hyväksi toteamiinsa oluisiin. Haastateltavat myös saattoivat jakaa juomansa oluet erilaisiin kategorioihin sen perusteella, kuinka niitä oli saatavilla. Maitokaupasta ostettu suuremman panimon APA voitiin nähdä hyvänä arkioluenä, joka ei suuremmin hätkähdyttänyt makunystyröitä, mutta oluen keveyden ja mietouden takia se nähtiin sopivana ruokajuomana. Harvinaisemmat oluet taas saatettiin luokitella omaan kategoriaansa oluiksi, jotka ansaitsivat perusteellisemman maistelun. Sauli pohti asiaan oman ammattinsa, oluen panijan, näkökulmasta. Toisaalta hän edelleenkin arvosti ja maisteli itselleen oudompiakin oluita, mutta toisaalta arvostus hyvää perusolutta kohtaan oli työn kautta kasvanut. Rentoutumiseen ei hän sanojensa mukaan olutta tarvinnut ja työn kautta oma kulutus oli laskenut. Aiemmin olennaista harrastuksessa oli hänelle ollut ”makujen maailmanmatkailu”, nyt harrastamisesta oli osaltaan jopa ”mennyt maku”. Oluet näyttäytyi haastateltavalle enemmän päivittäisenä elintarvikkeena kuin erikoistuotteena.

On ollu sitä, että on haettu niitä kaikkein kummallisimpia makuja, mut ei enää, että jotenki on menny maku siitä justinsa, että mua ei enää innosta semmonen olut, missä on 18 eri marjaa käytetty ja kolmea erilaista pähkinää ja tällai, et sit se on niinkö överit, siitä häviää se oluen tekeminen. Että hyvän oluen pitää maistua hyvältä oluelta sillai, että se on tehty ihan tavallisesti hyvin. Totta kai marjaoluet ja nämä oluet on hyviä, mutta ei se saa olla semmosta överimakusta enää niinku se on joskus ollu. Tai on se vieläkin, siis onhan tuolla noita vaahtokarkki-, maapähkinävoi imperial stoutteja ja tämmösiä. Siis hyvän makuisia, ainakin suurin osa niistä, mutta ei niissä enää mun mielestä niinku oluen tekemisen kanssa ole enää niin paljo tekemistä. (Sauli, 6.5.2016.)

Täysin keräilijän viittaa vierasti muutama haastateltava. Esimerkiksi Ari ja Otto korostivat, etteivät pidä kirjaa maistelemistaan oluista, koska eivät näe sille tarvetta. Heidän mukaansa erittäin hyvät ja erittäin huonot oluet muistaa muutenkin, joten maisteltujen oluiden ylöskirjaaminen oli siinä mielessä turhaa. Toisaalta he kuitenkin myönsivät kokeilevansa mielellään uusia oluita. Sami taas painotti maistelunsa olevan keräilyn sijaan enemmän positiivisten asioiden uu-

delleenkokemista. Oluen hän valitsi ”fiiliksen mukaan”, sen hetken tilanteen tarpeita vastaavaksi. Samille toinen oluen maistelun motivaatio oli tänä päivänä myös rentoutuminen.

No se, että on käynyt pitkän päivän koodaamassa, niin tuntuu ihan hyvältä tota, ottaa olut tai kaks. Ja... et se on semmonen... tietyllä tavalla tapa. Et se ei oo se, että jos ottaa sen oluen työpäivän päätteeksi niin se ei oo, mä en nää vielä sitä tietyllä tavalla alkoholikäyttönä vaan se on enemmän semmonen tapa ja maistuupa hyvälle ja tällai. Sillä hetkellä voi pudottaa hanskat ja nyt mulla on vaan pelkästään se olut siinä, joka on käsillä. Ja kun voi keskittyä siihen [...]. (Sami, 11.4.2016.)

Sami sanoi kuitenkin kiinnostuksensa uusia makuelämyksiä kohtaan säilyneen. Monet maut oli vain tullut jo koettua, samalla tavalla kuten Danielin ja Otonkin kohdalla. Lisäksi Sami mainitsi, että työpäivän päätteeksi nautitun oluen pitää ehdottomasti olla erikoisolut, koska esimerkiksi ”Koffin kolmonen yleensä tuntuu enemmän rangaistukselta”. Tommi kertoi makujen keräilyn hänestä viittavan enemmänkin systemaattiseen maisteluun, jota hän itse ei tuntenut harrastavansa niin suurissa määrin. Enemmänkin hän oli sanojensa mukaan kiinnostunut oluesta kokonaisuutena, muun muassa oluen historiallisesta ja maantieteellisestä taustasta.

Mä kerään, jos mä jotain kerään, niin mä kerään kokemuksia, koska mulle se maku ei oo kaikki mitä sillä oluella on annettavaa vaan sillähän on myös se historiansa, mua aina kiinnostaa mistä tää tulee, kertooko tää olut jo nimessään alueen mistä tää tulee. Ja jos mulla on vaikka tämmöstä Frankenthaler gosea, mikä on nyt ihan päästä heitetty oluen nimi, niin mä haluan tietää mikä tää Frankkilaakso on, miksi siellä on tehty suolaolutta, mulla herää tämmönen humanistinen intressi siihen myös aina. Se on mulle vähintään yhtä tärkeä kun sen oluen maku ja sen kemiallinen koostumus, koska mun mielestä jokainen inhimillinen päätös alkaa tehdä olutta kumpuaa siitä, että jostain syystä nähään, että nyt juuri tässä tilanteessa, täällä missä me toimitaan, täällä on hyvä tehdä olutta. Niin jokainen pulloitettu olut viestii tietysti tästä, että se tulee alueelta, missä joku on tehnyt päätöksen, että tänne tarvitaan panimo, täällä tehdään tätä. Mua kiinnostaa aina just se, että minkä takia esimerkiks nyt mä juon tätä tällasta mitä tässä on edessä, et miksi se on just täältä. (Tommi, 27.4.2016.)

Haastattelemieni harrastajien joukosta löytyi siis paljon kriitikkoja, kokeilijoita ja hedonisteja, mutta entä sitten opettajia ja guruja? Kaikki informanttini olivat Olutkulttuuriseuran jäseniä, joten monille eräänlainen ”olutvalistusaate” oli tuttu yhdistyksen toiminnan kautta. Muutama kertoi ihan suoraan pyrkivänsä

valistamaan tai sivistämään ihmisiä paremman oluen maailmasta. Asiassa nähtiin kuitenkin tärkeänä, ettei ihmisille tuputettu tietoa liikaa, vaan valistuksen piti tapahtua hitaasti tai toisen henkilön omasta aloitteesta.

Ja sit ne on nää tietysti tietyillä ihmisillä, niillä on ne omat tottumuksensa ja jos sä et oo tottunut juomaan mitään muuta kuin sitä tiettyä vaaleeta lageria ja sitten sulle läppästään eteen joku hyvin erikoinen olut, sä vähän maistat sitä, että vois olla vähän erilaistakin olutta, jos se on liikaa erilainen, maistelet, ei helevetti, ei tätähän juo niinku susikaan. Ja sen jälkeen se palaa taas kiltisti siihen lageriin eikä enää ikinä maista mitään muuta. Vaan se on kans semmonen kehitys, joka täytys jotenkin hoitaa hallitusti, et oluesta sopivasti lisäämällä niin kun makuja ja oluttyyppejä, ei lähteä extremeä liikkeelle, koska se tappaa sen kiinnostuksen aika monella heti. Joillakin extreme saattaa tiesti kolahtaakin, mut suurimmalla osalla ei ja silloin olutvalistajana musta on aika tärkeätä se, että se johdattelee silleen pikkuhiljaa. (Eero, 5.4.2016.)

Otto kertoi antaneensa tuttavilleen olutvinkkejä esimerkiksi työpaikallaan. Hänenkin kuitenkin korosti, että kovin aggressiivisesti valistuksessa ei kannata lähteä liikkeelle, varsinkin jos henkilö on erityisen mieltynyt bulkkilageriin.

Se vaatii kuitenkin semmosen, että on ylipäänsä valmis kokeilemaan, koska en mä rupea väkisin tyrkyttämään. Et siinä joku on kirjoittanu kiveen sen, et okei, tää Karhu on nyt ainoa asia, mitä mä juon maailman tappiin asti ja tän tölkin revitte mun kylmistä kuolleista kourista pois, niin ehkä siinä vaiheessa ei kannata lähteä hirveesti puskemaan mitään tämmöstä, että "kannattais muuten kokeilla jotain muutakin". (Otto, 26.4.2016.)

Ville kertoi saaneensa oman isänsä ja muutamia kavereitaan kiinnostumaan monipuolistuneesta olutvalikoimasta ja hän piti näiden johdattelua paremman oluen maailmaan positiivisena asiana.

5.2 Ravintolaelämää ja reissaamista

Haastateltavieni kanssa keskusteluissa nousi usein esiin olutmatkailu ja sen liittyminen olutharrastuneisuuteen. Informanteista viisi sanoi harrastavansa matkailua puhtaasti oluen takia, loput taas sanoivat ottavansa oluen aina jollain tavalla huomioon matkustaessaan jonkin muun syyn takia. Olennaisena osana harrastusta pidettiin erilaisiin olutravintoloihin tutustumista ja näiden valikoimaan perehtymistä. Erityisesti haastateltavat arvostivat panimoravintoloita, joissa pyrittiin vierailemaan sekä Suomessa että ulkomailla.

Eniten suoranaista olutmatkailua haastateltavistani oli harrastanut Antero. Hän oli aloittanut oluen perässä matkustamisen Suomen sisällä jo 1980-luvulla ja ulkomaille matkat alkoivat kohdistua 1990- ja 2000-lukujen vaihteessa. Hän kertoi käyneensä muun muassa Ruotsissa, Virossa, Isossa-Britanniassa, Kanadassa ja Saksassa, Suomen sisällä matkat suuntasivat usein esimerkiksi Tampereelle ja Helsinkiin. Kuukaudessa hän sanoi tekevänsä kolme tai neljä matkaa, ulkomaanmatkoja näistä oli vuositasolla viisi tai kuusi. Kestoltaan kotimaanmatkat olivat lyhyempiä, ulkomailla taas vietettiin useampia päiviä. Ulkomaille hän lähti usein kavereiden kanssa, kotimaassa saattoi useammin matkustaa yksin. Tyypillisesti ulkomaanmatkojen tarkoituksena oli osallistua olutfestivaaleille, joilla oli hyvät mahdollisuudet päästä nauttimaan suurempi määrä erilaisia oluita pieninä maisteluannoksina. Toisaalta matkan tarkoituksena saattoi olla myös pelkästään paikalliseen olutkulttuuriin ja olutravintolatarjontaan tutustuminen. Parhaaksi matkakseen Antero mainitsee kolmen ystävänsä kanssa tehdyn reissun Kanadan Quebeciin. Matka kesti lähes kaksi viikkoa ja sen aikana seurue vuokrasi auton ja tutustui erityisesti paikallisiin panimoravintoloihin aluetta kierrellessä. Antero kertoi maistelusalduksensa nousseen 476:een eri olueen matkan aikana, joten matkaseurue suhtautui selkeästi omistautuneesti erilaisten oluiden kokeiluun. Ravintoloissa he tilasivat juomat joko pieninä annoksina tai sitten juomat jaettiin, jolloin he saivat pidettyä annoskoot kohtuullisina. Matkan maistelumääräänsä Antero piti oman olutharrastusuransa ennätyskseenä, eikä uskonut voitavansa tai edes haluavansa sitä jatkossa enää lyödä.

Toinen haastateltava, joka harrasti paljon matkailua, oli Tommi. Hän sanoi kuitenkin, ettei koe matkusteleavansa juurikaan oluen takia, vaan pikemminkin hän pyrki yhdistämään oluen muista syistä johtuvaan matkailuun.

Jos mä meen vaikka Helsinkiin Kansallisarkistoon tai mä meen tapaan kavereita, niin kyl mä yleensä pyrin käymään niissä tunnetuissa hyvissä olutravintoloissa. Samoin jos mä meen Lontooseen, Müncheniin, Berliiniin, Zürichiin, Milanoon, kyl mä aina katon RateBeeristä ravintolasuosituksia taikka European Beer Guidesta ja koitan käydä yhes tai kahessa sellasessa, mitkä siellä on nostettu korkealle. (Tommi, 27.4.2016.)

Yhden puhtaasti oluen takia toteutetun matkan hän tunnusti tehneensä ystävänsä kanssa Müncheniin sen jälkeen, kun he olivat monta vuotta fantasioineet yhdessä germaanisesta olutkulttuurista. Siinä vaiheessa Tommi oli kuitenkin itse käynyt Münchenissä jo viisi kertaa, joten eräänlainen olutparatiisin illuusio oli hänelle ehtinyt jo jossain määrin rikkoutua.

Sami kertoi olutfanin ominaisuudessa tehneensä muun muassa matkan Belgiaan tutustumaan maan trappistiluostareihin. Matka oli tapahtunut vuonna 2009 ja mukaan oli lähtenyt Samin lisäksi muutama kaveri. Heidänkin seurueensa vuokrasi auton ja lähti vapaammin ajelemaan pitkin kohdemaataan. Matka kesti yhdeksän päivää ja reissaajat kävivät läpi kaikki trappistipaikat, vaikka osaan luostareista sisään ei päästykään. Erityisen lämpimästi Sami muisteli vierailuaan Westvleterenin panimolla, jossa hän pääsi maistamaan paikan päällä luostarin omaa Westvleteren 11 -olutta. Haastateltavista myös Ville muisteli matkailuun liittyvää makukokemustaan, kun hän vuonna 2015 matkusti ystävänsä kanssa Tšekkeihin ja vieraili Pilsner Urquell -panimolla Plzeňin kaupungissa.

Pitkään oon pitänyt tota Pilsner Urquellista just semmosena... jos ei halua mitään erikoista ja haluaa vaan jonku hyvän oluen niin ottaa sitten vaan sen Pilsner Urquellin ja tota... viimein pääsin käymään sitten siellä panimolla ihan ja siellä Urquellin alkulähteillä, niin siellä kellarissa tämmöstä suodattamonta ja vielä pastöroimatonta niin... tynnyristä suoraan Urquellia, semmosta sameeta tavaraa, niin siinä oli kyllä, se oli erittäin hyvää siihen hetkeen kyllä. (Ville, 29.3.2016.)

Suomen sisällä harrastajat vierailivat esimerkiksi eri kaupunkien hyväksi tiedeyksissä olutravintoloissa tai varsinkin kesäisin eri olutfestivaaleilla. Eräs pitkäikäisimmistä suomalaisista olutfestivaaleista on SOPP eli Suuret oluet, pienet panimot -tapahtuma, jossa moni haastateltava oli jo aiemmin käynyt tai aikoi käydä vuoden 2016 kesällä sen rantautuessa ensimmäistä kertaa Jyväskylään. Olutfestivaalit koettiin hyväksi ja mielenkiintoisiksi tilaisuuksiksi tutustua suureen määrään laadukkaita oluita lyhyessä ajassa ja niissä käytiin usein erityisesti yhdessä kavereiden kanssa.

Olutravintoloista puhuttaessa monet haastateltavat kritisoivat Jyväskylän kaupunkia. Jyväskylässä ei heidän mukaansa ollut tarpeeksi olueen erikoistuneita pubeja ja varsinkin suuri puute oli ruokaravintoloista, joilla olisi hyvän ruuan lisäksi tarpeeksi laaja olutvalikoima tyydyttämään myös olutharrastajan tarpeet. Esimerkiksi jyvaskyläläisen Gastropub Jalon juomavalikoiman nähtiin pienentyneen ja ruuan kallistuneen vuosien saatossa, eikä siellä vierailtu enää samaan malliin kuten aiemmin. Kun keskustassa sijaitseva Old Brick's Inn lopetti ruokatarjoilun, menettivät harrastajat suosituimman olueen keskittyneen ruokaravintolansa. Jyvaskyläläisistä pubeista tai baareista haastateltavat suosivat selkeästi eniten Vihreää Haltiatarta ja Harry'sia. Kummassakin paikassa oli harrastajia miellyttävä laaja valikoima ja hyvä tuotevaihtuvuus, tosin Harry's nähtiin ehkä viikonloppuisin huonompana vaihtoehtona kahdesta, koska se oli silloin tyypillisesti liian täynnä. Ylipäätensä monet haastateltavat korostivat olutravintoloiden vaikutusta harrastukselleen. Pubi tai baari saattoi olla jopa ihan oluenmaistelun keskiössä, sillä esimerkiksi Salla mainitsi juovansa selkeästi suurimman osan oluistaan juuri ravintoloissa. Antero kuvaili olutravintoloiden ja olutseuroihin kuuluvien harrastajien suhdetta näin:

Se on toisaalta tietynlainen symbioosi näitten hyvien olutravintoloiden kanssa, että seuran parista ravintolat saa, voi sanoa, vinkkejä ja opastuksia ja toiveita mihin suuntaan kehittää olutvalikoimiaan tai muutenkin toimintaansa. Ja ja, niin, niistä on sitten konkreettinenkin etu, että olutravintolat saattaa antaa alennuksia [naurahtaa] seuran jäsenelle. Se on yksi hyvinkin... hyödyllinen piirre seuraan kuulumisessa vaikka ei taatusti tärkein kenellekään. (Antero, 17.3.2016.)

Kaikki haastateltavat kertoivat käyvänsä säännöllisesti olutravintoloissa, monet erityisesti siksi, että ravintolat olivat ainut keino saada harvinaisempia oluita hanaotteina. Osa piti hyvää hanaolutta jopa pullo-olutta parempana ja ravintolat nähtiin hyvänä paikkana maistella oluita yhdessä ystävien kanssa. Oluenmaisteluun soveltuva pubi oli haastateltavien mukaan rauhallisempi paikka, jossa musiikki ei häiritse oluen ääressä tapahtuvaa keskustelua. Arvossa pidettiin myös ravintoloiden ammattitaitoista henkilökuntaa ja moni haastateltava kertoikin pyytävänsä baarimikoilta usein olutsuosituksia.

5.3 Sosiaalista ja epäsosiaalista oluenjuontia

Harrastan epäsosiaalista oluenjuomista, elikkä [naurahtaa] käytän sosiaalista mediaa tämän [harrastuksen] ilmaisemiseen [...]. (Sami, 11.4.2016.)

Haastatteluissa keskustelimme kaikkien haastateltavien kanssa olutharrastuksen sosiaalisesta puolesta ja heidän sosiaalisen median käytöstään harrastukseen liittyen. Sosiaalisella medially viittasin keskusteluissa erityisesti olutaiheisiin kännykkäsovelluksiin ja blogeihin sekä Facebookiin. Haastateltavista kaikilla muilla paitsi yhdellä oli Facebook-tili, tosin pari tilin omaavista käytti sivustoa vain silloin tällöin. Erilaisia juotujen oluiden kirjaamiseen liittyviä sovelluksia tai internetpalveluita käytti säännöllisesti tai epäsäännöllisesti puolet haastateltavista.



Kuva 10: Teknologia ja sosiaalinen media ovat monelle tärkeä osa olutharrastusta.
Kuva: Juulia Hakunti

Käytettyjä palveluita olivat esimerkiksi Untappd (Untappd 2016) ja RateBeer (RateBeer 2016), joista kummastakin on olemassa sekä selain- että kännykkäsovellusversio. Sovelluksien käyttö liittyy läheisesti jo aiemmin käsittelemääni maku- ja keräilyyn, tosin kuuden sovelluksia käyttävän haastateltavan lisäksi kaksi kirjasi juomansa ylös perinteisemmin paperille tai Excel-taulukko-ohjelmaan. Sovelluksien käyttöä suosivat erityisesti nuoremmat harrastajat, sillä niitä käyttävät haastateltavat olivat 27–34-vuotiaita. He pitivät sovelluksista niiden kätevyys- ja mukavuus- takia, kännykkä kulki jokaisella muutenkin aina mukana, joten se oli helppo ottaa esiin olutarvioita varten. Suosituin arvioijien käyttämä sovellus oli ehdottomasti Untappd, jota käytti viisi haastateltavaa.

Untappd on yhdysvaltalainen, pääosin olueen keskittynyt sosiaalinen media. Palvelun ideana on merkitä ylös juodut oluet, samalla kun kerätään erilaisista saavutuksista ”merkkejä” (badges) ja luetaan mitä ystävät ovat maistelleet. Palvelussa käyttäjä antaa maistamalleen juomalle tähtiä 0,25:n ja viiden väliltä ja kirjoittaa niistä tiiviitä, maksimissaan 140:n merkin arvioita. Tähtiä voi antaa myös ilman sanallista arviota ja juomista voi ladata arvion oheen kuvan. Muiden arvioille voi Facebookin tykkäyksien tapaan kippistellä (toast) ja niitä voi kommentoida. Palvelussa ovat listattuina lukuisat eri panimot ja baarit, ja kännykkäsovellus käyttää hyväkseen paikannusta. Sovelluksen käyttäjä voi halutessaan liittää arvioon tiedon missä olutta on juomassa ja baarien profiileista voi selata mitä paikassa on viime aikoina juotu ja mitä muut ovat oluista kirjoittaneet. Sovelluksessa voi ottaa käyttöön myös ”Check-in Alert” -toiminnon, jonka avulla käyttäjä voi saada esimerkiksi ilmoituksia tietyistä ystävästään, kun he ovat juomassa jossain lähistöllä. Pääasiassa haastateltavat käyttivät Untappdia maistelutujen oluiden määrän seuraamiseen, olutvinkkejä he etsivät sieltä harvemmin.

Toinen harrastajien hyödyntämä palvelu oli RateBeer, jota tosin käytettiin hieman eri tavalla ja eri tarkoituksiin. Siinä missä Untappd oli arvioijan maistelutujen oluiden muistikirja, RateBeerä käytettiin erityisesti olutarvioiden lukemiseen. Kyseiseen palveluun on myös listattuna yksittäiset oluet, baarit ja panimot ja se on ollut toiminnassa Untappdia pidempään, joten arvosteluita on kertynyt

tietokantoihin jo aikamoinen liuta. RateBeerissä olutta arvioidaan melko lailla monipuolisemmin kuin Untappdissa, sillä arvioijan on annettava oluelle pisteitä aromista, ulkonäöstä, flavorista ja mausta. Aromista ja flavorista oluelle annetaan pisteitä 1–10, ulkoasusta ja mausta 1–5 ja kokonaisuudesta 1–20. Pisteistä laskeetaan lopullinen yleisarvosana, joka vaihtelee nollan ja viiden välillä. Oluesta kirjoitetaan tyypillisesti myös hiukan perusteellisempi kirjallinen arvio. Sivusto laskee oluille myös oman erityisen pistemääränsä käyttäjäarvioiden pohjalta. Parhaiten arvioidut oluet pääsevät sivuston 50:n parhaan oluen listalle. Haastateltavista RateBeeriä mainitsi ainakin lukevansa muutama, mutta palvelun käyttäjämäärä saattaa olla suurempikin, koska haastatteluissa asiasta ei kysytty erikseen. Sivuston kattavuuden ja perusteellisempien arvioiden takia monet harrastajat käyttävät RateBeeriä eräänlaisena olutkirjastona, josta käydään etsimässä vaikka hyviä oluita nettikaupoista tilattavaksi.

Erilaiset sovellukset ja arviointimenetelmät ovat tulleet vahvaksi osaksi olutharrastuneisuutta ja olutarvioiden maailmaan on muodostunut jopa omaa sanastoa. Ahkerasti olutmaisteluistaan kirjaa pitävää henkilöä saatetaan kutsua ”tikkeriksi” (Urban Dictionary 2009) tai ”reittaajaksi”, tikkerin tullessa englannin kielen sanasta ”ticker” ja reittauksen sanasta ”rating” (Kielitoimiston sanakirja 2016). Sana ”tikkaus” yhdistetään yleensä erityisesti maisteltujen oluiden määrän korostumiseen, tikkaaja haluaa kokeilla niin montaa eri olutta kuin mahdollista. Tikkaaja ei välttämättä kirjoita juomiskokemuksistaan sen suurempia arvosteluja, joten Untappdin käyttötapaa voisi mieltää tikkauspainotteiseksi. ”Reittaus” taas yhdistetään enemmänkin syvällisempään oluen arvioimiseen ja arvioiden kirjoittamiseen. Reittaaja pitää tyypillisesti yhtä lailla kirjaa juomistaan oluista, mutta arvioi niitä perusteellisemmin. RateBeer keskittyy enemmän juuri oluiden reittaamiseen, vaikka siellä on olemassa myös tikkaus-optio tilanteille, joissa pitkällisiä arvioita ei jaksaa kirjoittaa, mutta juomisesta halutaan kuitenkin pitää kirjaa. Nämä sanastomäärittelyt pohjaavat lähinnä keskusteluihini harrastajien kanssa, sillä termit ovat lähinnä pienen piirin käytössä eivätkä ne ole muuten vakiintuneita suomen kieleen.

Haastatteluissa ei keskusteltu suoraan reittaamisesta tai tikkaamisesta vaikka termit nousivatkin pari kertaa esille. Untappdin suosio haastateltavien keskuudessa viittaa kuitenkin vahvasti siihen, että tikkaus olisi arvostelutyypinä enemmän heidän mieleensä. Oluiden syvällisempää arviointia harjoitti ainakin Antero, joka kirjoitti olutarvioita myös esimerkiksi olutaiheiseen lehteen. Sami taas mainitsi makuaistinsa olevan sen verran huono, ettei hänestä olisi kovin tarkkojen olutarvioiden kirjoittamiseen. Hän pitikin käyttämäänsä Untappdia itselleen sopivana medianana, koska sen arviot pystyi hyvällä omallatunnolla tekemään myös vaikka pelkästään ”fiilis pohjalta”.

Kyllä Untappd on enemmän semmoinen subjektiivinen, että tällä hetkellä tuntuu, että tää Musta Kapteeni on 3,75 pisteen arvonen. Elikä... sen tota... Et mihin se perustuu niin se voi olla, että välillä se on enemmän sitä fiilistä, että nyt mulla on hyvä olut ja hyvä ilmapiiri ja hyvää seuraa ja kaikkea muuta ja sit välillä se voi olla pelkästään sitä, että mitäs tää olut nyt oikeesti on syönyt. (Sami, 11.4.2016.)

Olutaiheista blogia mainitsi joskus pitäneensä kaksi haastateltavaa, mutta haastatteluaikaan blogipäivitykset olivat jo jääneet. Facebookin kautta olutkokemukseen kertoi jakavansa joskus suurin osa palvelua käyttävistä haastateltavista. Tyypillisesti olutaiheinen Facebook-päivitys piti sisällään esimerkiksi kuvan jostain erityisen hyvästä tai harvinaisesta oluesta tai kuvia matkoilta esimerkiksi panimoravintolasta tai olutfestivaaleilta. Päivityksiä saatettiin tehdä ihan kokemuksen jakamisen ilosta tai ylpeyden tunteesta, jonka harvinaisen oluen nauttaminen juojassaan herätti.

Olutaiheisten sovellusten käyttöä saattoi seurata myös Olutkulttuuriseuran tapahtumissa, missä teknologia oli läsnä jossain määrin joka kerta. Kuukausitapaamisissa huomasin, että sovelluksia käyttävien harrastajien toimintatapa oli oluita arvioidessa hyvin pitkälle seuraavanlainen: ostetaan olut, maistellaan sitä muutama minuutti, otetaan kännykkä esiin ja tehkään tikkaus eli merkataan oluelle tähdet ja pistetään kännykkä pois. Prosessi oli nopea ja harvemmin ihmiset kirjoittivat tapaamisissa kännykällään pidempiä arvosteluja. Yksi informanteista ilmaisi haastatteluissa lievän kummastuksensa tikkereiden ja reittaajien

toimintaa kohtaan, vaikkei näitä mitenkään suuresti kritisoinutkaan. Osa harrastajista koki kännykän jatkuvan näppäilyn sosiaalisissa tilanteissa ehkä hiukan outona toimintana. Yleinen ilmapiiri arvostelujen kirjoittamista kohtaan oli kuitenkin hyvin salliva ja jopa kannustava. Omaa kieltään harrastajien asennoitumisesta olutarvioiden tekemiseen puhuu luvun alussa oleva Samin lainaus – hän kutsui omaa Untappdin käyttöään ”epäsosiaalisiksi oluenjuomiseksi”.

Olutharrastuksen yleisestä sosiaalisuudesta keskusteltiin haastatteluissa paljon ja suurimmalle osalle sosiaalisilla elementeillä oli suuri merkitys omalle harrastuneisuudelle. Haastateltavista muutama kertoi juovansa olutta yhtä mielellään yksin kuin seurassakin, pari kertoi tekevänsä harvinaisempien oluiden perusteellisemmat maistelut mieluummin yksin. Yhtä ääripäätä edusti Otto, joka kertoi oman oluenjuomisensa sosiaalisuudesta seuraavalla tavalla:

No se on oikeastaan ihan elintärkeä osa harrastusta. Et mä en sillä tavalla oo ikinä tottunu siihen, että jois yksin, siis ees maistelumiessä. Siinä välittömästi tulee semmonen olo, et kenen kans mä nyt keskustelen tästä mausta? Ja silleen joku toinen, joka maistaa sitä samaa, niin voi vähän silleen heitellä niitä omia tuntemuksiaan siihen ja hakea sieltä just vähän uusia aspekteja. (Otto, 26.4.2016.)

Varsinkin ravintoloissa olutta juotiin mieluummin muiden ihmisten kanssa. Ystävien tai tuttujen läsnäoloa pidettiin olennaisena maistelukokemusten jakamisen näkökulmasta, mutta tärkeää oli myös ylipäätänsä olla juttukaveri. Olutkulttuuriseururan kuukausitapaamiset olivat hyvin tyypillinen esimerkki sosiaalisista olutmaistelutilanteista ja keskustelut tapaamisissa vaihtelivat laidasta laitaan. Yleisimmin tapaamisissa juteltiin toki itse oluesta, mutta oman osansa paikalliolijoiden keskusteluista valtasi myös esimerkiksi alkoholipolitiikka, historialliset aiheet ja erilaiset tapahtumat.

No siis se on vähän sama niinkö yleensäkin porukalla harrastamisessa, että sulla on samanmielisiä henkilöitä siinä ympärillä, et ollaan edes jostain asiasta samaa mieltä, vaikka siellä nyt on oikeisto, vasemmisto, anarkisti, porvari, mitä kaikkee siltä väliltä siellä on mukana, niin kuitenkin yhdestä asiasta ollaan samaa mieltä ja sen yhden asian ympärillä kun puhutaan niin tiedetään, että ollaan samaa porukkaa sitten. (Ari, 16.3.2016.)

Mitään erityistä vakiopöytää tai istumajärjestystä tapaamisissa ei ollut, mutta seurueelle yritettiin toki tilanteen niin salliessa etsiä yhteinen isompi pöytä tai

sopiva pöytäryhmä. Tyypillisessä kuukausitapaamisessa oli paikalla kymmenisen henkeä, jotka olivat sijoittuneet kahteen vierekkäiseen pöytään. Jokainen haki tapaamisen alkaessa itselleen ensimmäisen oluen tiskiltä ja maistelun lomassa annettiin vinkkejä hyvistä tuotteista muille. Maistelusuositusten saaminen tuntuikin olevan myös monelle haastateltavalle olennainen osa sosiaalista oluenjuomista.

Kyllähän se on, jos joku pöydässä on, että ai että kun on hyvää olutta, maistappa säänkin, niin kyllähän se innostaa sitten maistamaan ja siinä se on kiva niinku vertailla kavereitten kanssa. Mutta onhan se myöskin, että sitte ku on hyvää olutta, niin sitä yleensä myöski tosiaan maistellaan eikä vain tulla juomaan olutta. Että sinänsä on se... on tota tosiaan... ei niinkään kilpailu kenellä on parasta olutta vaan se, että kuka mistäkin tykkää, jos onnistuu löytään jotain oikein hyvää niin sitä erittäin mielellään jakaa muillekin sitä nautintoa. (Lauri, 11.4.2016.)

Maistelun sosiaalisessa puolessa korostettiin myös esimerkiksi hauskanpitoa. Maistelusta seurauksena syntyvä hiprakka nähtiin monen silmissä eräänlaisena sosiaalisena voiteluaineena, mikä saattoi parantaa tunnelmaa varsinkin vieraamassa seurassa. Olutravintolaan lähtö saattoi olla myös osa viikoittaista rutiinia. Muutaman haastateltavan mukaan pubiin lähdön suurin motivaatio ei välttämättä ollut edes itse olut, vaan merkittävin syy viihtymiselle oli lähinnä hyvä seura. Ylipäätänsä sosiaaliset maistelutilanteet nähtiin selkeästi harrastusta parantavina elementteinä.

[...] kun se on kuitenkin sen verran yhteisöllistä toi... kun ei sitä bissee sillai, tosiaan kun ei kotona itteeseen juo, ei sitä tuu yhtään enempää juotua siellä itteeseen, niin se, että kun tulee tänne Vihreään ja porukalla viettää aikaa niin sit siihen, jengiä on niin eri taustoista, mutta kuitenkin... sillai kaikki tavallaan kerääntyy sen oluen ääreen ja sitten ne voi tutustuttaa taas uusiin ihmisiin ja kaikkiin semmoseen, siinä... Hirmu hyvä tapa tutustua uusiin ihmisiin semmosessa vaimeassa, just tämmösessä pubiympäristössä, missä ei musiikki kovin kovalla soi, niin siinä pääsee ihmiset oikeesti keskustelemaan ja tutustumaankin. Kyllähän se silleen... hirmusen positiivinen vaikutus sosiaaliseen elämään on, toi olutharrastus. (Ari, 16.3.2016.)

5.4 Kotioluen maailma

Kun sai tietoutta, että miten se, että se ei tavallaan oo kumminkaan mahdoton asia tehdä hyvää olutta kotona. Että tota... kotioluella, itelläkin se oli semmoinen maine sillä, että se on semmosta jotain suunnilleen kiljua, mut ei se tosiaankaan oo. Se on oikeasti ihan laadukasta. Sillä saa tehtyä pienellä vaivalla, halvalla, tota... hyvää

olutta, mitä voi sitten kavereillekin jakaa ja saa vaihdeltua pulloja mitä muut on tehny ja se on tämmöstä... ihan hauskaa. (Ville, 29.3.2016.)

Kotioluen tekoa kertoi säännöllisesti harrastavansa kahdeksan haastateltavista. Kolme vanhinta haastateltavaa oli kokeillut kotioluen tekoa uutteista modernin kotioluen teon yleistyttyä ensimmäisen kerran 1980- ja 1990-luvuilla, mutta jättänyt sen pian sikseen. Kotiolutta aktiivisesti tekevien osuus haastateltavista oli kuitenkin huomattava. Tämän takia yritinkin keskusteluissa kartoittaa myös oluen tekemisen taustalla olevia motivaatioita.

Lähes kaikki oluen tekoa harrastavat haastateltavat tekivät oluensa täysmäskäysmenetelmällä, osa pussia hyväksikäyttäen, osa ilman sitä. Oluen teossa mäskäys on prosessi, jossa idätettyjen ja kuivattujen viljanjyvien eli maltaiden tärkkelys pilkotaan sokeriksi sopivassa lämpötilassa. Nämä sokerit yhdessä veden kanssa muodostavat makean vierteen, josta lopulta hiivan ja humalien kanssa muodostuu käymisprosessissa olutta. Mäskäyksen jälkeen syntyneitä vierrettä keitetään tietyn aikaa ja keiton yhteydessä nesteeseen voidaan lisätä katkeruutta ja aromia lisääviä humalia panijan mieltymyksien mukaan. Entisaikoina humala paransi oluen säilyvyyttä, mutta tänä päivänä sitä käytetään lähinnä maun vuoksi. Oluen tekoprosessin seuraava vaihe on vierteen jäähdytys, jonka jälkeen sen voi yhdessä oluthiivan kanssa lisätä käymispönttöön muhimaan. Muutamien muiden työvaiheiden ja joidenkin viikkojen odottelun jälkeen lopputuloksena on, tekijän tietotaidoista ja huolellisuudesta riippuen, enemmän tai vähemmän maistuvaa olutta. (Laitinen & Markus 2016, 65, 114, 120, 133.)

Suurin osa harrastajista kertoi aloittaneensa oluen panemisen ensin testamalla prosessia nestemäisillä mallasuutteilla. Uutteiden käyttö poistaa tekoprosessista mäskäyksen kokonaan ja se onkin siinä mielessä aloittelijalle helpompi tapa tutustua oluen tekoon. Monet uutteet ovat jo valmiiksi miedosti humaloituja, mutta haastateltavat kertoivat lisäävänsä vierteeseen aina myös lisää humalaa maun parantamiseksi. Harrastajista Lauri kertoi edelleen harrastavansa pelkkää

uuteoluiden tekoa ja saaneensa aikaan silläkin menetelmällä oikein juotavaa perusolutta. Yleisesti itse tehty mäsikäys nähtiin kuitenkin parempana tapana saada aikaan laadukasta jälkeä.

Salla kertoi aloittaneensa kotiolutharrastuksen yhdessä poikaystävänsä kanssa noin puolitoista vuotta aiemmin. He olivat keskustelleet oluen tekemisen prosessista ja pohtineet riittäisikö heillä osaamista tehdä hyvää kotiolutta. Pariskunta hankki ensin aiheeseen liittyvää kirjallisuutta, tutustui siihen ja internetin lukuisiin ohjeisiin ennen kuin he alkoivat toden teolla kokeilla siipiään oluen teossa. Oma motivaatiotaan harrastukselle ja ylipäätensä oluesta pitämiselle Salla pohti näin:

Siinä on mun mielestä aika mielenkiintoinen valmistusprosessi, mitenkään väheksymättä jotain viinivalmistusta, jossa on tietenkin omat hienoutensa, mutta et se raaka-aine pitää mäsikäymisen kautta muuttua sellaiseksi, että hiiva pystyy sitä käyttämään, niin on mun mielestä mielenkiintoinen prosessi, sekä ihan silleen käsityöprosessina, että kemiallisena prosessina. Ja sit tykkään siitä, että se on... vaikka nyt todellisuudessa näin ei ehkä kovin usein oo, mut et ainakin teoriassa olut voi olla raaka-aineiltaan kotimainen, et sitä vois melkein itse tehdä ihan alusta asti silleen, että viljelis ohraa ja humalaa ja muuta. [naurahtaa] (Salla, 11.3.2016.)

Salla oli myös yhdessä poikaystävänsä kanssa perustanut Facebookiin ryhmän nimeltä "Homebrewers Jyväskylä", jossa jyväskyläläiset kotioluen panijat saattoivat vaihtaa kuulumisia, kysellä vinkkejä tai apua ja sopia yhteisistä tapaamisista. Haastateltavista moni kuului kyseiseen ryhmään ja mainitsi käyneensä joissakin ryhmän tapaamisissa, joissa yleensä tarkoituksena oli maistella toisten kotioluen tekijöiden oluita ja syödä siinä ohessa jotain hyvää. Muiden tuotoksille pyrittiin antamaan rakentavaa palautetta, jotta nämä voisivat jatkoa varten hiukan viilata reseptejään ja parantaa panoprosessiaan. Palaute koettiin ylipäätensä tärkeäksi osaksi harrastusta, ainakin niille, jotka halusivat parantaa taitojaan oluen tekijöinä.

Noille Haltian jengillehän mä aina vien, niille tarjoilijoille, baarimikoille, mitä siellä nyt onkaan, me viedään aina joka satsista aina ne pullot sinne ja kysytään niiltä mielipiteitä ja... ihan silleen justiinsa, et sekä maallikoille, että näille ns. ammattilaisille jaetaan näitä pulloja ihan vaan sen takia, että nimenomaan saadaan sitä palautetta ja kysytään se, että onko tässä sun mielestä jotain vikaa, mitä me ei niinkö huomata. Tai että kun me yritettiin tehdä tällasta, niin onko tää sun mielestä onnistunu? Ja se on

sillai, nimenomaan se palaute auttaa kehittymään sitte sen bissen tekemisessä. Muutenhan sitä, että jos siellä vaan itteeseen vääntelee jotain niin ei sitä välttämättä sillä tavalla kehity. (Ari, 16.3.2016.)

Osa kokeneemmista oluen panijoista nautti myös aloittelijoiden auttamisesta alkuun, sillä tuttavalta apua kysyminen saattoi monelle madaltaa kynnystä alkaa tehdä omaa olutta. Kotioluen tekemistä haastateltavat olivat harrastaneet vuodesta kuuteen vuoteen ja erillisiä olutsatseja kaikki olivat tehneet lukuisia. Tyyppillisimmin harrastajat tekivät pintahiivaoluita, kuten IPOja ja stoutteja, mutta kokeilunhalua ja erilaisia reseptejä riitti laidasta laitaan. Tekemistään oluista haastateltavat mainitsivat muun muassa seuraavia: vehnä-IPA, viskillä maustettu imperial stout, lakritsilla, vaniljalla, kahvilla ja kaakaolla maustettu golden stout, barley wine ja brettanomyces-hiivalla käytetty IPA. Muutama haastateltava kehui Jyväskylältä löytyvän erittäin taitavia kotioluen tekijöitä, esimerkiksi Antero mainitsi, että “moni osaava kotiolutvalmistaja tekee paljon parempia oluita kuin moni huono suomalainenkin pienpanimo tekee”.

Sauli kertoi haastattelussaan, että hänen oma panimouransa oli saanut alkunsa kotiolutharrastuksesta. Hän oli aloittanut oluen teon vuonna 2014 ja kävi kiinnostuneena seuraamassa myös kaupallisen oluen panoprosessia. Lopulta hän pääsi paikallisiin panimotyöntekijöihin tutustuttuaan kesätöihin näiden pienpanimolle “keittoukoksi” eli tekemään itse olutta. Panimotyötä Sauli kehui lempityökseen, vaikkei hänellä kotioluen teon lisäksi ollutkaan alalle varsinaista koulutusta. Monella pienpanimon perustajalla ylipäätänsä ei ole alan tutkintoja, vaan panimo voidaan perustaa vaikka pelkän kotiolutharrastuksen pohjalta. Saulin mukaan pienpanimotyöntekijöiden keskuudessa vallitsee todella hyvä yhteishenki, mikä tekee esimerkiksi olutfestivaaleista todella hauskoja verkostoitumistapahtumia. Pienpanimot tekevät myös todella usein yhteistyöoluita eli kahden panimon työntekijät suunnittelevat ja panevat yhdessä yhteisen oluen. Toisten panimoiden toimintaan ja työn tuloksiin tutustutaan myös mielellään ja tietotaitoa ja ideoita vaihdellaan aktiivisesti. Työnsä arjesta Sauli kertoi, että suurin osa panimotyöläisen hommasta on siivousta, sillä hygieniasäädökset ovat tar-

kat ja tiukat. Tämä asia hänelle oli kuitenkin tullut jo selväksi oman kotiolutharrastuksenkin myötä, sillä sekin pitää yhtä lailla sisällään jatkuvaa välineiden pesua ja desinfiointia.

Itse oluen teosta Sauli kertoi, että joitakin oluttyylejä on vaikeampi tehdä kuin toisia. Hänen mukaansa vahvoista oluista oli yleensä helpompi tehdä hyvänmakuisia, kun taas mietojen oluiden onnistuminen oli paljon haastavampaa.

Jos joku tekee maailman parhaimman makusen pale alen niin sitten voi sanoa, että se on ihan sairaan hyvä tekemään olutta. [...] Sen mä väitän, et maitokauppavahvusten oluiden tekeminen hyväksi, niin se on vielä vaikeempaa, mutta siinä on enemmänkin se, että silti se on vähän tuurista kiinni, että miten se menee. Et se on, ku se on just ku se on niin keinotekonen se 4,7 % niin se on, siitä tulee vetistä oluesta oikeestaan aina. (Sauli, 6.5.2016.)

Monet kotioluentekijät olivat kokeilleet tehdä myös pohjahiivaoluita, käytännössä lageria, jonka valmistusprosessia pidettiin huomattavasti työläämpänä kuin ale-oluiden teossa. Lager vaatii paljon viileämmän käymislämpötilan sekä pitkän viileän varastointiajan, joten oluen teolle omistettu jääkaappi tai sopivan viileä kylmäkellari ovat käytännössä välttämättömyyksiä oluen onnistumiselle. Näiden vaatimuksien takia haastateltavat olivatkin yleensä kokeilleet tehdä lageria kerran, jonka jälkeen he olivat siirtyneet takaisin tekemään pintahiivaoluita. Sauli totesi, että hänen mielestään esimerkiksi suomalaisten suurten panimoiden lager on jo itsessään jonkinlainen oluenteon mestarisuoritus, koska olut on vuosi toisensa jälkeen aina yhtä tasalaatuista, vaikka raaka-aineiden laatu ja maku vaihtelevat. Automatisoidussa tehdasympäristössä laggerin teko on kuitenkin huomattavasti helpompaa kuin kotioloissa.

Suurin osa haastateltavista teki olutta aina yhdessä kavereiden kanssa. Panijoista ainoastaan Ville sanoi tekevänsä olutta enimmäkseen yksin, mutta hänkin oli tehnyt joitakin yhteistyöoluita toisten kotiolutharrastajien kanssa. Muilla oluen panemiseen osallistui lähes aina yksi tai useampi vakituisempi ”panokaveri”. Oluen tekeminen yhteistyössä toisten kanssa toi tekemiseen monia positiivisia puolia, joita haastateltavat vastauksissaan selvittivät. Ensinnäkin panokaverin kanssa voitiin jakaa harrastuksen melko hintavan alkuinvestoinnin kulut,

sillä oluen teon välineisiin sai helposti uppoamaan useita satoja euroja rahaa. Kaverin kanssa jaettiin luonnollisesti myös oluen teosta syntyvät kulut, vaikka ne tyypillisesti melko alhaisia olivatkin. Aikaansaadut tuotokset jaettiin myös, mikä oli erityisen hyvä asia silloin, jos olutta tehtiin paljon ja kaappeihin ei halunnut liikaa pulloja. Kaverista oli myös pitkässä panoprosessissa seuraa ja apua, sillä oluen teossa meni yleensä koko päivä ja esimerkiksi pullojen peseminen yksin oli melkoinen urakka.

Esimerkkinä yhdessä olutta tekevistä harrastajista haastateltavien joukossa olivat Ari ja Otto, jotka olivat tehneet yhdessä olutta parin vuoden ajan. Erillisiä olutsatseja kaverukset olivat tehneet 33 ja kymmenen viimeistä satsia oli tehty uudella 20 litran Braumeister-kotiolutlaitteistolla. Braumeister ja muut kotipanimojärjestelmät ovat olutharrastajalle jo aikamoinen investointi, sillä laitteet voivat maksaa jopa useita tuhansia euroja. Tässäkin suhteessa laitteiston hankkiminen kaverin kanssa oli helpompaa. Ari ja Otto kertoivat tekevänsä olutta melkein aina viikonloppuisin, kun muuta tekemistä ei ollut sovittuna. Oluen tekoon oli heillä selkeästi muodostunut jo hyvä rutiini ja Braumeister helpotti joitain työvaiheita tekoprosessissa. Oluen muhiessa oli kavereilla aikaa katsoa esimerkiksi elokuvaa ja maistella muutamia oluita kunnes hommat jälleen jatkuivat. Usein kun satsi oli lopulta saatu käymisastiaan tai pulloitettu, lähtivät he vielä olutravintolaan moikkaamaan tuttuja. Omalle kotipanimolle oli kehitetty myös nimi ja logo ja sille oli perustettu jopa oma Facebook-sivu. Pulloihin liimattiin aina etiketit ja etiketteihin kirjoitettiin oluen nimi, erän numero ja päiväys. Yleisesti Ari ja Otto nauttivat oluen teosta ja valmiiksi kypsyneitä tuotteita jaettiin paljon kavereille ja tutuille. Parhaiksi omaan olueen liittyviksi hetkiksi molemmat kuvailivatkin tilanteita, joissa heidän tekemänsä olut oli yllättänyt oluen maistajat positiivisesti.

Se oli varmaan tää meidän vehnä-IPA, kun me tehtiin sitä ne pari ensimmäistä satsia, niin se oli kyllä semmonen... oikeesti kunnon ahaa-elämys sillä tavalla, että ei jumaliste, saatiinpahan tehtyä mahtavaa bissee. Sitte tehtiin semmonen, se toinen satsi oli tehty just sitä varten, et viedään se kaverin nelikymppisille lahjaksi. [...] Niin vietiin se sinne ja se koko läjä meni alle vartissa käytännössä. [...] Neki tyypit, jotka ei normaalisti juo olutta, niin ne tuli sinne, että mitä tää on. [...] Siis siinä, kun me kuitenkin

oltiin siinä ihan tarjoilemassa, koska ne on pullokäytettyjä vielä, et siinä on vielä sitä sakkaa pohjalla, niin mä huolehdin sitte siitä kaatamisesta ite, ettei siinä kenellekään tuu sumeeta lasia. Ei se yks pullo siinä kädessä montaa sekuntia viihtynyt, et vähän toiseen lasiin ja sitte taas uutta. "Saisko vähän lisää?" No täältäähän löytyy. Sitte kohta just sai kauhoo tyhjää pöytää, et mihinkä ne kaikki nyt meni? Ja sitte tällä syntärisankarilla oli muutama pullo siellä vielä jemmassa silleen, että se säästää itelleen rentoutumiseen myöhemmälle, niin neki piti haalia sinne tarjolle, kun oli niin kova kysyntä. Et se oli ehottomasti semmonen kohokohta sit tästä, mitä nyt ollaan tehty näistä tarjoiluista. (Otto, 26.4. 2016.)

Omiksi oluen teon motiiveikseen Otto mainitsi yleisen kiinnostuksen oluen panemista kohtaan sekä rajojensa testaamisen. Hänestä oli kiinnostavaa kokeilla, pystyykö kotioluissa tekemään yhtä laadukasta olutta kuin mitä kaupalliset tuotteet ovat. Ari pohti, että oluen tekoa ja siitä pitämistä saattoi hyvin verrata vaikka ruuanlaittoon, kummassakin pääsee itse puuhastelemaan raaka-aineiden kanssa ja lopputuotteessa näkyy hyvin tekijänsä kädenjälki. Hän koki myös muilta saadut kehut osaltaan merkityksellisiksi harrastukselleen.

Onhan siinä tiesti sekin, että saa huomiota ja pääsee pätemään, mutta tuota... mutta tota... kuitenkin se, että... no, ei mee puuhastelu sillä tavalla hukkaan, että sen muutenkin huomaa. (Ari, 16.3.2016.)

Omaa kotiolutta tekevät haastateltavat kokivat sen selkeästi isoksi osaksi olutharrastuneisuuttaan, vaikka tehtyjen oluiden määrät vaihtelivatkin. Suurin osa halusi kokeilla omia rajojaan ja kehittää oluen panemisen taitojaan, mutta osaltaan harrastusta motivoi myös raha. Alkuinvestoinnin jälkeen oluen tekeminen oli nimittäin melko edullista, varsinkin jos työn ja vaivan määrää ei ottanut huomioon. Tyypillisesti harrastajat tekivät olutta aina 15–20 litraa kerralla, joten satsista riitti hyvin tarjottavaksi myös kavereille.

5.5 Rahanmenoa ja nettitilauksia

Olutharrastuneisuuteen liittyvässä keskustelussa nousee usein teemana esiin raha, joten aiheesta oli pakko puhua myös graduhaastatteluissa. Maamme korkean alkoholiverotuksen takia suomalaisen oluen hinta on maailmalla kalleim-

pien joukossa ja varsinkin erikoisoluista joutuu usein maksamaan maltaita. Toisaalta myös kotioluten teon välineet maksavat melko paljon, joten se koetaan usein esteeksi harrastuksen aloittamiselle.

Haastateltavat arvioivat olutharrastuksensa kuluja kuukausitasolla summittaisesti, joten tuloksina saadut summat ovat lähinnä suurpiirteisiä. Kotioluten teon kulut yleensä eroteltiin omaksi osuudekseen, koska välineiden hankinnan jälkeen yksi olutsatsi ei montaa euroa maksanut. Kotipanimijat arvioivat oluteriensä hinnaksi 1–3 €/litra, oluttyypistä ja raaka-aineiden määrästä riippuen. Vahvemmat ja runsaammat oluet vaativat yleensä enemmän maltaita ja IPA-oluissa maksoi taas suurempi määrä erilaisia humalia, joilla oluen aromikas makuprofiili saatiin aikaiseksi. Humalien lisäksi kalliimpia olivat myös oluthiivat, jonka valinnalla vaikutettiin vahvasti lopputuloksena syntyvään olueen. Itse oluen teon välineet maksoivat jonkin verran, alkuinvestointi oli harrastuksen alussa ollut useimpien haastateltavien kohdalla muutamia satoja euroja. Kallein erillinen laite oli tyyppillisesti keittokattila, jossa hoidettiin oluen mäskäys ja vierteen keitto. Kattila sai olla hyvinkin suuri, haastateltavilta löytyi esimerkiksi 30:n ja 50:n litran keittokattiloita. Kattilan lisäksi välineistä enemmän maksoivat esimerkiksi vierteenjähdyttimet, mallasmyllyt sekä laadukkaat lämpö- ja ominaispainomittarit. Pidemmän aikaa jatkuneeseen harrastukseen oli saatettu kuluttaa jopa 800 € vuosien saatossa ja edistyneempien kotipanimolaitteiden hankinta oli sitten vielä asia erikseen.

Itse oluenmaisteluun liittyvien kulujen arvioimista haastateltavat pitivät vaikeina. Varsinkin paljon matkustelevalle kuluihin sisältyi usein matka-, majoitus- ja ruokailukuluja, mitkä sinällensä oli vaikea liittää itse olutharrastukseen, jos matkan päätarkoitus ei liittynyt olueen. Olutharrastuksen hintaan vaikutti myös se, kuinka usein haastateltava joi olutta ravintoloissa ja tilasiko hän juomia ulkomailta vai ostiko oluensa Alkosta. Samoin haastateltavan työllisyystilanne vaikutti hyvin paljon olutharrastukseen käytettävään rahamäärään. Ville kertoi opiskelijabudjetilla harrastamisen olevan haasteellista, mutta mahdollisuuksien

mukaan hän käytti siihen 50–100 € kuukaudessa. Tommi kerto tulojensa vaihdelleen harrastusaikana paljon, mutta tiukan kuukauden aikana ensimmäiseksi hän tyypillisesti tinki olutharrastuksensa budjetista. Normaalisti hänellä meni harrastamiseen 240–280 € kuukaudessa. Eero ei hintaa harrastukselleen halunnut laskea, mutta ravintolaoluiden hintoja hän piti Suomessa hävyttömän korkeina. Otto arvioi joinain kuukausina käyttävänsä olutharrastukseensa ehkä 500 €, jos hintaan sisällytetään esimerkiksi matkakulut, ulkomaantilaukset ja olutfestivaalit. Antero kertoi toisesta extreme-harrastajasta, jonka hän oli nähnyt käyttäneen norjalaisiin pienpanimo-oluisiin 700 € yhdellä matkalla. Omasta rahanmenostaan hän kertoi näin:

No sanotaan, että kyllä kaikki ylimääräinen raha menee tähän olutmatkusteluun ja oluiden perässä kiertelyyn. Että tuota, ei ole muita samalla tapaa kalliita [naurahtaa] ja aikaavieviä harrastuksia. Musiikkiahan mä jonkin verran harrastelen, mut ei tule läheskään noin kalliiks. Että kyl, no en ole rahanmenoa sillä lailla laskenut, johdonmukaisesti tosiaan kaikki ylimääräinen kyllä sinne menee. [naurahtaa] (Antero, 17.3.2016.)

Suurin osa haastateltavista ei pitänyt harrastustaan sinänsä kalliina, koska heidän mielestään olutharrastajalle laatu korvaa määrän. Siinä missä joku toinen ostaa 20 eurolla lavallisen bulkkioolutta, ostaa harrastaja samalla rahalla muutamia laadukkaita oluita. Haastateltavien mukaan kyse oli enemmänkin priorisoinnista ja siitä haluaako itse juoda enemmän huonoa olutta vai vähemmän hyvää. Halutessaan harrastukseen sai kyllä upotettua määrättömästi rahaa, mutta sama tilanne nähtiin olevan minkä tahansa harrastuksen kohdalla. Todellinen harrastukseen kulutettu rahasumma riippui omasta taloustilanteesta ja harrastusmotiivista. Pullojen jakamista ja yhteisten nettitilauksien järjestämistä pidettiin myös harrastuksen hintaa laskevina tekijöinä.

On se kallista. Että ihan jos... jos netistä tilaa niin se on edullisempaa, ei se siltikään vielä halpaa oo. Mut tota, huomattavasti halvempaa. Mutta sen takia myöskin maistelut pitää järjestää isommissa ryhmissä, vähintään silleen, että saa jokaisen pullon jaettua parille tai kolmelle tai neljälle hengelle, että... että silleen saa sitä hintaa hyvin paljo alaspäin. Mutta eihän tolla... kun kattoo niitä olutpullojen hintoja mitä on niin kyllä sitä Alkossa alle kolmella eurolla ei oikein mitään saa. Ja yhtään erikoisempia oluita niin se on viittä tai kymmentä euroa sitten pullojen hinnat. Ja samahan suomalaisissa pienpanimo-oluissa, että ne on vähintään kolme euroa kaikki. (Lauri, 11.4.2016.)

Huomionarvoista kuitenkin on, että haastateltavista enemmistö oli vakituisissa työsuhteissa olevia lapsettomia henkilöitä. Tommi arvioi tyypillistä Olutkulttuuriseuran jäsenenä olevaa olutharrastajaa näin:

Kyllä sanoisin, että työssäkäyvä, sellanen suurin piirtein 2000–4000 € kuukauspalkkaa ansaitseva, jolla ei oo hirveesti elätettäviä, niin se on aika tyypillinen OKS:läinen olutharrastaja, jolla on mahdollisuus istua Haltiattaressa useampana iltana ja upottaa siihen rahaa. (Tommi, 27.4.2016.)

Ylipäättänsä olutharrastukseen oltiin valmiita kuluttamaan rahaa, koska laadukas olut motivoi harrastajia. Kotiolutharrastuksen välineinvestoinnit sai usein jaettua kaverin kanssa ja itse oluen teko ei paljoa maksanut, joten suurimman osan kuukausibudjetista nielaisi ravintoloissa nautitut oluet. Esimerkiksi yksi laadukas ja vahvempi pullo-olut ravintolassa saattoi maksaa helposti yli 10 €, joten juomavalinnoilla oli suuri vaikutus ravintolaillan hintaan harrastajalle. Ravintoloiden hinnat tunnustettiin kalliiksi, mutta pubeissa haluttiin siitä huolimatta käydä ja rahamenoa hallinnoitiin juomalla määrällisesti vähän. Alkon korkeita hintoja haastateltavat pyrkivät kuitenkin kiertämään tekemällä tilauksia ulkomailta. Säännöllisesti tilauksia sanoi tekevänsä kolme haastateltavaa, useamman kerran oli tilannut kaksi lisää. Kuusi oli ollut mukana nettitilauksissa kerran tai pari, yksi ei ollut tilannut kertaakaan. Nettitilauksien suosio oli yllättävän suurta, mutta määrää selittää käytännössä kimpptilausten yleisyys. Ulkomaisista olutkaupoista tilatessa säästää, jos tilaa kerralla enemmän ja jakaa postikulut muiden kanssa. Yksin tilatessa tilauksen hinta päätyi lähemmäs Alkon hintoja, mutta silloinkin säästö saattoi olla suuri tilatusta oluesta ja tilauspaikasta riippuen.

Mä toivoisin, että mä voisin tehdä Schlenkerlalle subscriptionin, että joka vuosi marraskuussa niin toimittakaan mulle laatikko Urbockia, mutta sieltä oon tilannu siis ns. suoraan tehtaalta sen laatikon. [...] sieltä tilattuna se tais tänä jouluna maksaa 50 € ja mä taisin laskea sen, että Alkosta jos käyt ostamassa, niin se oli 83. Ja se oli vielä niinkö, että postikulujen kanssa 50 € se laatikko. (Sami, 11.4.2016.)

Haastateltavat eivät nähneet nettitilausta mitenkään arveluttavana toimintana, vaikka Suomen alkoholilainsäädännön näkökulma alkoholin nettimyyntiin onkin menneinä vuosina ollut melko kielteinen. Tommi sanoi, ettei pidä alkoholin

nettitylaamista edes osana olutharrastusta, koska se on vain Suomen lainsäädännön aikaansaamaa toimintaa. Jos hinnat Suomessa olisivat alhaisemmat ja valikoima parempi ei netistä tarvitsisi tilata. Antero taas oli omien sanojensa mukaan ollut joitain vuosia sitten mukana muutamissa oluttilauksissa, mutta tänä päivänä hän piti esimerkiksi Alkon ja eri ravintoloiden valikoimia sen verran hyvinä, ettei nähnyt tilauksille enää tarvetta.

6 OLUT OSANA YHTEISKUNTAA

6.1 Näkemyksiä humaltumisesta

Olut on alkoholijuoma, joten sillä on myös päihdyttäviä vaikutuksia. Päihtymys voi tilana aiheuttaa kokijassaan negatiivisia tai positiivisia tuntemuksia, mutta olutharrastuksen kannalta suhde humaltumiseen on ristiriitainen. Toisaalta oluen sisältämä alkoholi turruttaa maistelijan makuaistia, mutta toisaalta kevyt humala voi olla harrastajalle positiivinen ja jopa toivottava kokemus. Tutkimus-haastatteluissani keskustelimme kaikkien informanttien kanssa oluen päihdyttävistä vaikutuksista sekä olutharrastuksen ja humaltumisen suhteesta, koska täysin merkityksettömänä päihtymystä ei voi aihetta käsitellessä sivuuttaa.

No se, että olutharrastus voi olla humalahakuista, mutta silloin haetaan sitä makua siitä humalasta [kasvista]. Mutta olutharrastus ja humaltuminen, ei niillä oo oikeasti mitään tekemistä toistensa kanssa. [...] Että humaltumishakuisuutta olutharrastus ei todellakaan ole. Eikä saa olla, silloin se ei oo oikeeta olutharrastusta. (Eero, 5.4.2016.)

Kaikki haastateltavat pyrkivät tekemään jonkinlaista rajanvetoa oluen maistelun ja humalahakuisen juomisen välille. Humalahakuisuus nähtiin harrastuksesta puhuttaessa pääosin negatiivisena asiana ja monet kertoivat tuomitsevansa alkoholin väärinkäytön. Parikin haastateltavaa mainitsi humalan olevan olutharrastuksen ei-toivottu sivutuote. Vaikka yleisasenne päihtymystä kohtaan olikin negatiivinen, pohtivat harrastajat asiaa silti varsin monipuolisesti. Esimerkiksi Salla sanoi, että olisi jonkinlaista sievistelyä tai suoranaista valehtelua sanoa, ettei humaltumisella olisi mitään merkitystä olutharrastuksessa. Hänen mielestään oluen rentouttava ja estoja vapauttava vaikutus on varmasti monelle harrastajalle osasy, miksi juomasta ylipäättänsä pidetään. Toisaalta hän kertoi jopa välillä toivovansa, ettei olut päihdyttäisi, koska muun muassa olutfestivaaleilla hän ei itse halunnut näyttäytyä humalassa ja sen takia juotavien oluiden määrää oli pakko rajoittaa, vaikka maisteluhaluja riittäisikin. Tällaisissa tapahtumissa hyvänä

asiana hän pitikin pienempiä maisteluannoksia ja maisteltavien oluiden jakamista tuttavien kanssa.

Sallan ja Tommin mukaan olutpiireissä ihmiset pyrkivät kontrolloimaan humalatilansa enemmän kuin ehkä suomalaiset keskimäärin. Salla mainitsi, että olutympyröissä kuulee erittäin harvoin kehuskeluja esimerkiksi alkoholin aikaansaamasta muistinmenetyksestä tai siitä, kuinka oltiin ryyppäämässä. Tommi kertoi, että olutharrastajat pääsääntöisesti juovat juomansa hitaasti ja usein syövät juomisensa yhteydessä, joten näkyvä päihtymystila saavutetaan hitaasti jos ollenkaan. Hänen mukaansa monet harrastajat välttelevät lievääkin humaltumista kokonaan juomalla päivän aikana ainoastaan yksi tai kaksi olutta. Sauli sanoi, että olutharrastajat harvoin tavoittelevat humaltumistilaa, koska ihmisen makuaisti heikkenee päihtymyksen myötä. Hän kertoi itse henkilökohtaisesti käytännössä inhoavansa voimakkaasti humaltuneita ihmisiä ja koki, että jokaisen aikuisen ihmisen pitäisi itse osata hallita omaa päihtymystään. Juominen pitäisi osata lopettaa ajoissa niin, että juomistilanteessa säilyisi edelleen positiivinen seurustelufiilis. Toisaalta hän sanoi kuitenkin ymmärtävänsä, mikä alkoholissa ihmisiä viehättää.

[...] oluessa on alkoholia, alkoholi maistuu hyvälle, tietystä suhteesta siis siihen oluen muihin raaka-aineisiin nähen, niin kyllä se [humaltuminen] nyt vähän niinku kuuluu siihen, mut se on niinku jokasen ihmisen oma homma sitte, et mikä on liian pitkälle ja mikä ei. (Sauli, 6.5.2016.)

Moni haastateltava kertoi harrastaneensa humalahakuista juomista esimerkiksi opiskeluaikanaan. Ajan myötä tavat olivat kuitenkin usein muuttuneet ja useampi sanoikin nykyisin välttelevänsä päihtymykseen tähtäävää alkoholinkäyttöä. Ari muun muassa kertoi juoneensa nuorempana esimerkiksi shotteja ja juomasekoituksia ja harrastaneensa enemmän "ördäyskännäilyä". Aiempia juomatapojaan hän piti huomattavasti tuhoisampina kuin nykyistä olutharrastustaan, sillä vaikka rahaa alkoholiin saattoikin kulua aiempaa enemmän, oli hänen alkoholin kokonaiskulutuksensa laskenut. Toinen haastateltava kertoi oppineensa erilaisia juomatapoja osin juuri olutharrastuksensa kautta.

Ja kyllä se nuorempana on se, että varmasti niitä, ketkä alkoholia juo, tietysti kaikki ei juo, mutta siis ne ketkä juo, niin kyllä se on varmaan se... ylilyöntejä tapahtuu kaikilla varmasti silleen ja humalään päädytään [...]. Et kyllä se on selkeästi kehittynyt siihen, että se on se muutama, pari, kolme olutta ja sen jälkeen ei ees tee enää mieli enempää. (Ville, 29.3.2016.)

Juomatapojen muutosta saattoi joidenkin mukaan vauhdittaa erikoisoluiden korkeampi hinta bulkkituotteisiin verrattaessa. Juomien kalleus omalta osaltaan vähensi kulutusta ja näin päihtymysvaikutuksetkin vähenivät. Samaten moni haastateltava piti erikoisoluiden juomista päihtyneenä rahan haaskauksena. Ilman tervää ja toimivaa makuaistia oluesta oli heidän mukaansa hankala nauttia täysipainoisesti. Muun muassa Sami kuitenkin myönsi joskus tehneensä eräänlaisia ylilyöntejä ostamalla kalliita ja laadukkaita oluita tilanteissa, joissa humalatila oli jo siinä pisteessä, ettei makuaisti täysin toiminut.

[...] mutta siinä vaiheessa kun Vihreässä oot yhden aikaan oottelemassa pilkkua ja tilaat jonku vahvan, tosi hyvän, kun oot työpäivän jälkeen alottanu niin... ei hyvä idea. Mutta että... joo, se on, se lipsahtaa välillä sille puolelle. Ja se on taas semmonen, että pitäs siinä vaiheessa tajuta, että joku halvempi ja vähemmän maukas niin ehkä jo ajaa asiansa, että on se puoli, missä maistellaan ja sitten on se puoli missä ei maistella, että on quality ja quantity ja ne... monesti sieltä qualitystä siirtyy sinne quantityn puolelle, mutta että tajuaa sen, että missä vaiheessa niin on toinen. (Sami, 11.4.2016.)

Vaikka monia humalatilan ominaisuuksia kritisoitiinkin, oli harrastajien yleinen asenne päihtymistä kohtaan melko liberaali. Vaikka suurta humalatilaa ei pidettykään harrastuksen kannalta hyvänä asiana, ei lipsahduksista haluttu silti tuomita ketään. Osa haastateltavista mainitsi seuran tapahtumissakin joskus tapahtuneen ylilyöntejä alkoholin määrän kanssa, joten olutharrastajia ei nähty suinkaan alkoholille immuuneina. Vahingossa tapahtunutta voimakkaampaa humalatumista silti mitenkään voimakkaasti paheksuttu, vaan seuran toiminnassa kaverista pyrittiin aina ensisijaisesti pitämään huolta jos tarvetta ilmeni. Monien haastateltavien puheissa korostui yksilönvapaus, johon laskettiin myös oikeus päättää omasta juomisestaan. Toisaalta näitä vapauksia katsottiin rajoittavan tietyt sovinnaisuuden rajat.

[...] jos ottaa sitte olutta, viinaa taikka mitä tahansa alkoholia, niin sen kanssa pitää osata käyttäytyä. Et sitteku se, siitä tulee rähinäjuomaa, niin sitten [...] ei oo kenelläkään kivaa. (Eero, 5.4.2016.)

Pientä päihtymystä tai humalatilaa ei yleisesti koettu lainkaan ongelmalliseksi, kunhan henkilö pystyi itse kontrolloimaan tilaansa. Huonoksi humalaksi mainittiin räihinän lisäksi esimerkiksi laskuhumala tai humaltumisen näkyminen niin, ettei henkilö ollut enää anniskelukunnossa. Yleisesti haastateltavat vierastivat "ördäämistä", jolloin henkilö esimerkiksi oksentaa, rupeaa riitelemään, sammuu tai hänen persoonallisuutensa muuttuu. Daniel sanoi tyypillisesti lopettavansa oman juomisensa viimeistään neljännen juoman kohdalla. Hänen mielestään harrastajan suhtautuminen humaltumiseen riippui aina päivän tavoitteista – joskus tekee mieli vain maistella, joskus haluaa juhlia esimerkiksi kavereiden kanssa, jolloin juomien laadulla ei ole niin suurta väliä ja määrää ei tule kontrolloitua niin tarkkaan. Moni haastateltava kuitenkin ilmaisi tiedostavansa sen, ettei alkoholi ollut missään nimessä terveellinen päihde, vaan sillä saattoi olla käyttäjälleen myös negatiivisia vaikutuksia. Vaikka oma alkoholinkäyttö nähtiinkin pääasiassa kohtuullisena, muutama pohti myös alkoholin ongelmallisuutta.

Kyl se [humaltuminen] kuuluu siihen, koska sitä ei voi välttää lopulta. Että jos vaikka monta olutta nauttii illassa ja on hyvällä porukalla, niin pakostihan se siinä tulee. Mutta... eikä se oo huono asia, mutta jos lähdetään juomaan sillä perusteella, et nyt halutaan humalaan niin sit on mun mielestä niin kun, tota... varsinkin jos se on täysin semmosta jatkuvaa ja tällasta, niin sit se on mun mielestä ongelmallinen ja alkoholilla on haittoja, siitä on ihan suuria haittoja. Että ei sitä pidä koskaan unohtaa. (Ville, 29.3.2016.)

Mun mielestä alkoholi tai... nojoo, puhutaan ehkä enemmän alkoholin juomisesta, en sano, että oluen juominen, enemmän yleistää sinne, mutta eihän se oo ongelmatonta. Niin mun mielestä se on ihan validi lähestymistapa ja se, että tosiaan tunnistan itässä myös niitä ikään kuin piirteitä, että ne ei ole ongelmattomia. [...] Niin vähän semmonen, että pitääkö tuntea syyllisyyttä asiasta x, y tai z, että... mitä liittyy olueeseen. Mutta se on mun mielestä ihan tietyllä tavalla tervettä pohdintaa. (Sami, 11.4.2016.)

Pari haastateltavaa kertoi rajoittavansa oluenmaisteluaan arkipäivinä, koska alkoholilla saattoi olla negatiivisia vaikutuksia esimerkiksi urheiluharrastukseen tai unen laatuun.

Lähes kaikissa haastatteluissa nostettiin esiin päihtymyksen positiivisiakin puolia. Pientä hiprakkaa pidettiin pääosin miellyttävänä olotilana ja sen vaikutuksia sosiaalisiin tilanteisiin hyvinä. Tommi kuvaili lievän päihtymyksen saa-

van ihmiset hyväälle tuulelle, vähentävän estoja ja rentouttavan. Hänen mielestään hallittu päihtymystila voi olla monissa tilanteissa myös positiivinen asia. Eeron mukaan hiprakassa ihmiset juttelevat enemmän ja sosiaalisuus kasvaa, jolloin "suomalaisesta mököttäjästäkin saattaa tulla seuraihminen". Hänen mielestään hiprakassa suomalaiset uskaltavat puhua suoremmin esimerkiksi positiivisista asioista, mistä harvemmin selvin päin tulee keskusteltua. Antero mainitsi, että "iloinen nousuhumala ja pieni hiprakka on tietysti miellyttävä olotila, mutta liiallinen humaltuminen häiritsee maistelua ja makuarvion kirjoittamista".

Harrastajien näkemykset humaltumiseen vaihtelivat, mutta pääasiassa mielipiteet noudattivat samankaltaista linjaa. Lievää humaltumista eli hiprakkaa ei kukaan pitänyt mitenkään pahana asiana, mutta suurin osa ei nähnyt vahvan päihtymyksen kuuluvan olutharrastukseen lainkaan. Toisaalta useampi haastateltava sanoi käyttävänsä alkoholia joskus enemmänkin, mutta oluen maistelua humaltumisen nähtiin lähinnä hankaloittavan. Olutta juodessa itseltä ja muilta odotettiin sosiaalista tilannetaajua ja kontrollointikykyä siinä suhteessa, ettei päihtymys vaikuttanut tilanteeseen negatiivisesti.

6.2 Olutsnabit ja juomisen stigma

Haastatteluissa humaltuminen nähtiin pääosin harmaana alueena, josta harrastajilla oli sekä negatiivisia että positiivisia näkemyksiä, mutta keskusteluissa nousi esiin myös laajempia alkoholiin liittyviä moraalij- ja asennekysymyksiä. Miten harrastajien tuttavapiiri suhtautuu heidän olutharrastukseensa? Onko harrastuksesta saatu negatiivisia kommentteja? Esiintyykö olutharrastajien keskuudessa elitismiä tai snobailua? Onko alkoholi edelleen tabu suomalaisessa keskustelukulttuurissa? Suomalaisten asennoituminen alkoholinkäyttöön on muuttunut paljon viimeisen 30 vuoden aikana ja tästä antavat viitteitä myös haastattemieni harrastajien vastaukset.

Suurin osa haastateltavista kertoi tuttaviansa suhtautuvan heidän olutharrastukseensa lähes yksinomaan positiivisesti. Varsinkin viime vuosina asenteet

olivat muuttuneet esimerkiksi pienestä olutsnobailulle naureskelusta jopa kiinnostuneiksi ja enemmän harrastajilta tultiin kysymään esimerkiksi olutvinkkejä. Lauri kertoi, ettei ollut kuullut kuittailua harrastuksestaan tuttaviltaan, koska hänen ystävänsä "eivät yleensä ole idiootteja". Hänen mukaansa jotkut ihmiset kuitenkin katsoivat olutharrastajia hieman nenänvarтта pitkin, jos aihe tuli heidän kanssaan puheeksi. Lisäksi hän kertoi vanhoillisten ja ymmärtämättömien asenteiden olevan vielä jossain määrin Suomessa vallalla, koska hän tiesi henkilöitä, jotka eivät voineet puhua olutharrastuksestaan läheisilleen lainkaan. Sauli kertoi oman perheensä suhtautuneen kotiolutharrastukseensa ensin epäilevästi, sillä nämä olivat luulleet kotiolutteiden olevan Suomessa laitonta. Hänen panimotyöntekijän uravalintaansa oli kuitenkin sittemmin suhtauduttu positiivisesti ja kannustavasti. Salla kertoi kuulemistaan negatiivista kommentteista seuraavaa:

Joskus ihan niinku jotku vieraat ihmiset jossain, kun tapaa jossain baarissa tai jossain ja mainitsee, että meillä on tällainen Olutkulttuuriseura niin saattaa naureskella, että höhö, mekin voitais tällä meidän ryyppyporukalla perustaa joku seura ja sitte niinku... näin. Mut... aika vähän sit keneltäkään semmosilta ihmisiltä ketä nyt oikeesti tuntee. Jonku semmosen muistan, että joskus oltiin mummon luona ja sitte se oli vähän sitä mieltä, että puhuttiin tästä niinku keskioluen... siitä rajan nostosta tai laskusta ja sitte se mummo siihen jotenki kommentoi, että kyllähän sitä kaljaa tuolta saa, että tuolla ne kaikki juopot pyörii kylillä, että kyllä ne sitä kaljaa näyttää kaupasta saavan ihan nykyselläkin, että ei tarvi mitään vapauttaa. [naurahtaa] Mutta että... mut ei sekään nyt mitenkään tavallaan silleen kohdistunut henkilökohtaisesti minuun tai mun harrastukseen. (Salla, 14.6.2016.)

Eero pohti, että tänä päivänä asenteet oluen juomista kohtaan ovat huomattavasti sallivammat kuin aiemmin. Hänen mukaansa aikanaan oluen juojia katsottiin pahalla, mutta hän itse ei ole kuullut keltään mitään negatiivista sanottavaa harrastuksestaan. Daniel kertoi kotimaassaan vallitsevan huomattavasti tiukemmat asenteet alkoholinkäyttöä ja humaltumista kohtaan, varsinkin jos juojana oli nainen. Hänen mielestään Suomessa asenteet olivat siinä mielessä paremmat, ettei ihmisiä tuomittu esimerkiksi työyhteisössä yksittäisistä päihtymysyölyönnistä, vaan virheet annettiin helpommin anteeksi. Antero sanoi oluen juonnin muuttuneen Suomessa vuosien saatossa sosiaalisesti hyväksyttävämmäksi, mutta vanhemman sukupolven asenteet hän näki edelleen melko negatiivisina.

Niin tämä laji aletaan tuntea. Mä en oo enää samalla tapaa outolintu ja kummajainen kuin 90-luvulla, jossa varmasti ravintolaillan aikana moni kysy, että mitä ihmettä sinä kirjoitat? Tästä oluestako sinä kirjoitat? Mitä siitä voi olla sanottavaa? [naurahtaa] Niin, tämmösiä kummastelevia kommentteja tuli aiemmin, varsinkin aiemmin enemmän. No sanotaan nyt sitten, että ei omakaan suku ole aina tätä lajia oikein arvostanut. Kun isäukko on nähnyt, että taas on poika antanut lehteen haastattelun ja nähnyt haastattelun, muutama kirosanahan siitä [naurahtaa] on tullu. 'Poika pilaat suvun maineen.' [...] Minä hämmästelen, kun nuoremmat harrastajat sanovat, et he voivat isäukollaanakin maistattaa oluita. Mulla ei ois ollu [naurahtaa], ei ole mahdollista. Se on sukupolvikysymys. (Antero, 17.3.2016.)

Osa haastateltavista oli kuullut välillä puhetta siitä, kuinka olutharrastajat ovat elitistejä ja snobeja. Esimerkiksi Tommi kertoi, ettei hän voinut viedä joitakin kavereitaan lainkaan Vihreään Haltiattareen, koska nämä pitivät pubia pelkkänä olutelitistien paikkana. Elitismien ja snobailun esiintymisestä kysyttäessä suurin osa haastateltavista myönsi törmänneensä sellaisiin asenteisiin aina välillä harrastajien keskuudessa. Saulin mielestä erikoisolut-termin välttely oli esimerkki harrastajien keskuudessa esiintyvistä elitismistä ja muun muassa bulkkilagerista kieltäytyminen vaikka kaverin häissä oli harrastajalta turhaa snobailua. Muutama muukin haastateltava mainitsi, että bulkkilagerista kieltäytyminen tietyissä tilanteissa oli melko epäkohteliasta ja myös olutharrastajalla pitäisi olla tietynlaista joustavuutta ja sosiaalista pelisilmää juomistilanteissaan. Tommi kertoi, että jotkut ihmiset pitävät olutharrastusta elitisminä juuri sen takia, että bulkkilagerista kieltäydytään. Hänen mielestään, pelkkää bulkkilageria juovien ihmisten silmissä harrastaja saattaa näyttäytyä ylimielisenä, vaikka ero on vain suhtautumisessa olueen. Tommin mukaan monet olutharrastajia elitisteiksi haukkuvat ihmiset näkevät oluessa eräänlaisen välinearvon. Olut saatetaan mieltää puhtaasti ryyppäystarkoitukseen soveltuvaksi juomaksi, joka ei saisi maksaa liikaa.

Antero ja Eero vertasivat olutharrastuksessa esiintyvää snobailua viiniharrastajien toimintaan. Kummankin harrastajaryhmän sisällä ihmiset suhtautuvat harrastukseensa intohimoisesti ja osa haluaa aina tietää aiheesta enemmän kuin muut. Jos harrastaja ei malta olla esiintuomatta tietämystään muille, saattaa tilanne joskus lipsahtaa snobailun puolelle. Samaten jos harrastaja uhraa harrastukseensa paljon aikaa ja rahaa, saatetaan se joskus mieltää hieman yläluok-

kaiseksi touhuksi. Reijo ei pitänyt snobailua olutharrastajien keskuudessa mitenkään yleisenä trendinä, mutta hänen mukaansa jotkut ihmiset ovat vain siihen taipuvaisempia kuin toiset. Hänen mielestään näiden ihmisten snobi asenne ei välity kuitenkaan pelkästään olutharrastuksessa, vaan se näkyy myös elämän muilla osa-alueilla. Ville sanoi törmänneensä negatiivisiin kommentteihin olutharrastuksesta enemmän netissä.

[...] enemmän se kohdistuu netissäkin siihen, että nuo olutharrastajat, lainausmerkeissä, on semmosia... pönöttäviä snobeja siellä baarin kulmissa. Että... ehkä semmosta mä haluaisin itekin kyllä kritisoida, että on semmostakin porukkaa, jotka on niitä pönöttäviä ja jotka hakeutuu sinne itekseen ja haluais olla aina mahdollisimman rauhallisessa ilmapiirissä, mutta kyl mä tykkään sitä, että jos mennään vaikka kaveriporukalla nauttimaan ne muutamat oluet niin siellä saa kyllä olla sitten ihan elämäkin siellä paikassa sitten, että ei se oo mitenkään semmonen... Ja en kyllä ainakaan ite halua profiloitua semmoseks [...] että tuomitsee sitä tavallaan muiden oluen nauttimista. Aina vaan se, että haluaa tarjota mahdollisuuksia, että tämmöstäkin on, mutta ei tuomita sit muita tapoja. (Ville, 29.3.2016.)

Yleistä suomalaista asennoitumista alkoholiin monet haastateltavista pitivät melko ongelmallisena. Moni tunsi, että alkoholin nauttimiseen suhtauduttiin edelleen melko tuomitsevasti, vaikka käyttömäärät olisivat vähäisiäkin. Esimerkiksi Arin mielestä raittiusjärjestöt syyllistävät tavallisia ihmisiä turhaan jo pelkästä saunakaljan juomisesta ja olutseurat mielletään usein suoraan ryypyseuroiksi, vaikka olutta juotaisi vain pari pulloa illassa. Sami sanoi omalla kohdallaan jollain tavalla erottelevansa alkoholin käytön ja oluen juonnin toisistaan, koska hänelle olut näyttäytyi lähinnä positiivisena harrastuksena, mutta alkoholi taas herätti enemmän negatiivisia mielleyhtymiä. Hän kyllä tiedosti oluen ja alkoholin kulkevan aina käsi kädessä, mutta toivoi ettei oluessa aina korostettaisi pelkästään sen negatiivisia puolia alkoholijuomana. Moni haastateltava korosti, että heidän mielestään alkoholin kohtuukäytössä ei ole mitään pahaa. Salla toivoi, että Suomessa rohkaistaisi enemmän juuri kohtuulliseen alkoholin käyttöön ja vältettäisi sosiaalista painetta, joka painostaisi ihmisiä juomaan enemmän. Monet haastateltavat näkivät suomalaisen juomatapakulttuurin siinä mielessä ouna, että yleiskeskustelussa alkoholin haittoja ja negatiivisia vaikutuksia usein korostettiin, mutta toisaalta alkoholia myös omalla tavallaan ihannoitiin ryypäyskulttuurin kautta. Lauri kritisoi suomalaisia juomatapoja näin:

[...] tää perinteinen suomalainen juomatapahan on hirvein mahdollinen mitä olla ja voi. Että alkoholia demonisoidaan, mutta sitte sitä myöski pidetään samaan aikaan hirveässä arvossa, että joko ollaan täysin selvin päin, eikä juoda viikolla ollenkaan, sitten tulee viikonloppu niin sitten on joku syy juoda, sit juodaan hirveesti. Tai toinen on se, että jos on jotain juhlia, niin juhliin mennään vaan sitten ryyppäämään, että se on... sitä ei voi juoda neutraalisti tai silleen, se on... se on joko tai. (Lauri, 11.4.2016.)

Saulin mielestä suomalainen juomakulttuuri oli aivan liian humalahakuista, mutta kehui nuoremman polven olevan paljon tietoisempaa esimerkiksi erilaisista makumaailmoista ja kohtuullisesta juomisesta. Danielinkin mielestä nuoret aikuiset ovat Suomessa olutkulttuuria kehittävä voima, sillä he ovat valmiimpia kokeilemaan uusia asioita. Useampi haastateltava ajatteli, että suomalainen olutmaku tulee muuttumaan pikkuhiljaa ja sen myötä asennoituminen oluen maisteluun ja alkoholiin yleensä voi muuttua entistä sallivammaksi. Moni harrastaja toivoi, että Suomessa suhtauduttaisiin olueen samalla tavalla kuin vaikka Saksassa, jossa olut mielletään normaaliksi arjen elintarvikkeeksi eikä pelkäksi alkoholijuomaksi. Keskieurooppalaisten juomatapojen juurtumisen Suomeen nähtiin kuitenkin olevan hidas prosessi, jossa oikotietä ei ollut. Tabuna haastateltavat eivät olutta tai alkoholia Suomessa enää nähneet kuin tiettyjen, esimerkiksi uskonnollisten piirien sisällä. Suurimman osan mielestä suhtautuminen alkoholiin voisi silti olla rennompaakin.

6.3 Puhetta politiikasta – harrastajien ajatuksia alkoholilainsäädännöstä

Monilla olutharrastajilla tuntui olevan lähes sisäänrakennettu kiinnostus suomalaisesta alkoholipolitiikkaa kohtaan. Haastateltavistani enemmistö seurasi suomalaisen alkoholilainsäädännön tilaa aktiivisesti ja useilla oli siitä selkeät mielipiteet. Osalle alkoholipolitiikka herätti voimakkaita tunteita ja nykyiseen tilanteeseen suhtauduttiin hyvin kielteisesti, osa näki nykytilassa hyviäkin puolia ja ei kokenut suuria muutoksia kovin välttämättöminä. Eniten keskustelua herättivät alkoholin saatavuus ja verotus, mutta kaikki haastateltavat pohtivat myös mahdollista unelmalainsäädäntöä olutharrastajan näkökulmasta.

Ei se Suomen kansa siitä rappiolle menis jos sais näitä pienpanimo-oluita ostaa panimosta suoraan. Hinta on sitä luokkaa, että se, joka haluaa rappiolle mennä, niin se hakee kyllä ne halvemmat vaihtoehdot. (Eero, 5.4.2016.)

Viime vuosina olutpolitiikassa on ollut aktiivisesti esillä pienpanimojen ulosmyyntioikeus (Alkoholilain uudistus lykkääntyy... 2016; Pelkonen 2014), jota myös tämän tutkimuksen haastatteluissa sivuttiin moneen otteeseen. Haastattelutavat olivat lähes yksimielisiä siitä, että suomalaisille pienpanimoille tulisi myöntää oikeus tuotteidensa myyntiin suoraan panimolta. Ulosmyyntioikeus nähtiin pienenä muutoksena, jolla olisi kuitenkin iso vaikutus pienien panimojen toimintaan. Sen nähtiin helpottavan varsinkin panimon perustamisvaihetta, jolloin yrityksen tuotteiden jakelukanavat olivat vielä rajalliset. Erityisen outona pidettiin sitä, että suomalaisilla viinitiloilla ja sahdin valmistajilla oli tuotteilleen ulosmyyntioikeus, mutta pienpanimoilla ei. Itse panimossa työskentelevä Sauli ei nähnyt myyntioikeutta kovin merkittävänä asiana, koska edullisinta panimoille olisi myydä suoraan hanatuotteita, mutta harvalla pienpanimolla riittää resursseja perustaa panimolleen baaria. Hän ei myös uskonut itse paikkakuntalaisten ostavan olutta suoraan valmistajalta ulosmyyntioikeudesta huolimatta, mutta myönsi, että matkailijoita se saattaisi houkuttaa panimoille jonkin verran.

Alkon asemasta Suomessa haastateltavat olivat montaa mieltä. Muutama piti monopolia täysin turhana ja kannatti sen poistamista kokonaan, pari ei pitänyt vahvempien oluiden ostoa Alkosta minkäänlaisena ongelmana. Eniten suosiota keräsi ajatus mietojen alkoholijuomien siirtämisestä ruokakauppoihin. Osa sanoi voivansa olla tyytyväisiä myös vaiheittaiseen maitokauppojen alkoholirajan nostoon, koska liian suuret kertamuutokset lainsäädännössä saattavat kohdata enemmän vastustusta kuin pienet. Tommin mielestä oli parempi "että otetaan pienin askelin yksi erävoitto kuin, että ollaan liian periaatteellisia eikä sitten lopulta voiteta mitään".

Suomalaista alkoholiveroa monet haastateltavista pitivät liian korkeana. Viron viinarallista syytettiin suoraan verotasoa ja monen mielestä ainoa toimiva keino Viron tuonnin vähentämiseksi olisi veronalennukset. Toisaalta lähes kaikki

haastateltavat olivat sitä mieltä, että heille henkilökohtaisesti verotus ei ollut läheskään niin suuri ongelma kuin vaikka oluen huono saatavuus. Verotus nähtiin perusteltuna tapana kerätä varoja alkoholihaittojen kulujen kattamiseen ja ennaltaehkäisyyn. Hinnan kanssa harrastajat saattoivat elää ostamalla vähemmän juotavaa, mutta silloin valikoiman kattavuus ja laatu korostuivat, jotta oluista voisi ostaa juuri ne parhaat. Valikoiman rajoittamisen haastateltavat näkivät erittäin vaikeana asiana olutharrastukselle ja monet pitivät esimerkiksi poliitikkojen puheita keskioluen siirtämisestä Alkoon lähes painajaismaisina. Moni haastateltava kritisoi Alkoa, että monopoli jarrutti turhaan valikoiman kasvua.

[...] et tavallaan, jos on halvempaa ja selkeästi halvempaa tilata ulkomailta, niin se on vähän semmonen, että... silloin on ikään kuin jotain pielessä. Tai se, että Viron viinalli kannattaa. Koska se on ihan tolkkuttomia määriä, mitä sieltä tuodaan. (Sami, 11.4.2016.)

Yleisestä suomalaisesta alkoholipolitiikasta puhuttaessa moni haastateltava tunsi, että lakeja säädetään liikaa ongelmakäyttäjien näkökulmasta. Muutamat kokivat, että suomalaisen olutharrastajan arkea määrittelee lainsäädännön kautta stereotyyppinen konservatiivinen absolutisti, jolla on hyvin vanhakantaiset näkemykset alkoholinkäytöstä ja suomalaisista alkoholijuomien kuluttajina. Moni harrastaja tunsi, ettei heitä kohtuukäyttäjinä huomioida alkoholilainsäädännössä lainkaan ja säätelyssä on tietyiltä osin menty jo liian pitkälle. Antero sanoi, että suomalainen alkoholipolitiikka ei ole toiminut lainkaan kieltolain jälkeen. Hänen mielestään esimerkiksi sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valviran tarkastajat ja suomalaiset olutharrastajat elävät yllättävän erilaisissa maailmoissa. Toisaalta useampikin haastateltava kertoi kyllä ymmärtävänsä syyt suomalaisen alkoholipolitiikan taustalla, mutta toivoi silti edes jonkinlaisia lievennyksiä nykytilaan.

[...] kyllä noi nykyiset poliitikot tekee osittain ihan just sitä oikeeta työtä, että vähä hilitään sitä hommaa, mutta ei sitä kulttuuria myöskään pitäs kokonaan... tai ei pitäis unohtaa, että se on myös kulttuuria se juomakulttuuri. (Sauli, 6.5.2016.)

Muutama haastateltava korosti, että tämän päivän alkoholipoliittinen keskustelu on liian polarisoitunutta ja nykyisessä ilmapiirissä pieniäkin muutoksia oli hankala saada läpi. Toisaalta yksi haastateltava mainitsi, että hänen mielestään Suomessa on kyllä tärkeämpiäkin poliittisia aiheita kuin alkoholipolitiikka. Ville mainitsi toivovansa enemmän puolueetonta alkoholitutkimusta. Hänen mielestään valtion pitäisi kieltojen ja rajoitusten sijaan siirtää enemmän vastuuta yksilölle ja ohjata samalla enemmän määrärahoja ennaltaehkäisevään päihdetyöhön.

Haastateltavien ihannelainsäädännön kuvailuissa toistuivat melko samantyyppiset teemat kuin mitä on jo käsitelty. Pienpanimoille toivottiin ulosmyyntioikeutta, miedot alkoholijuomat haluttiin ruokakaappoihin ja ihanneverotuksen ajateltiin olevan nykyistä hiukan alhaisempi. Yksi haastateltavista oli ihan tyytyväinen lainsäädännön nykytilaan, toinen taas toivoi ravintoloille ulosmyyntioikeutta, veronalennuksia ja aukiolojen vapautuksia, jotta kulutusta saataisi kohdennettua enemmän ihmisten kodeista julkisiin tiloihin. Toistuvasti toivottiin Suomen seuraavan keskieurooppalaisempaa alkoholipoliittista linjaa. Moni toivoi edes pieniä uudistuksia ja kertoi odottavansa mielenkiinnolla uuden alkoholilain kokonaisuudistuksen voimaantuloa. Ville kommentoi yleisiä toiveitaan suomalaiselle alkoholipolitiikalle näin:

Ja se, että just saatais semmonen, ihan tässä... lainsäädännössä ja... saatas semmonen asetelma siihen, että alkoholi ei oo pelkästään se väkivaltaa ja kuolemia ja kärsimystä aiheuttava päihde vaan se on myös oikeesti semmonen... osa kulttuuria ja semmosta ihmisten elämää, sosiaalista kulttuuria ja näin. (Ville, 29.3.2016.)

7 POHDINTA

Tutkimukseni lopuksi palaan tutkimuskysymykseeni ja esittelen tiivistetysti keräämästäni aineistosta esiin nousevia merkityksiä suhteessa opinnäytteen alussa käsittelemääni tutkimuskirjallisuuteen.

Aineistostani nousee vahvasti esiin keräilyn ja nautiskelun merkitys olutharrastuksessa, harrastajien näkemykset sopivasta ja oikeanlaisesta juomakulttuurista sekä harrastajien suhde yhteiskuntaan ja edustamaansa olutharrastusyhteisöön. Kielitoimiston sanakirja määrittelee keräämisen “erilaisten esineiden tms. hankkimiseksi ja kokoelmaksi järjestämiseksi harrasteena” (Kielitoimiston sanakirja 2016). Haastateltavani, joiden olutharrastuksen voisi määritellä keräilyksi, kirjasivat ylös maistelemansa oluet joko paperille tai sähköisesti. Paperilla nämä kerätyt oluet oli jaoteltu maistelujärjestyksen mukaan, sähköisessä muodossa olevia listoja sen sijaan oli helpompi muokata ja tarkastella eri näkökulmista. Esimerkiksi haastateltavistani Eero mainitsi tulostaneensa maistelemissaan oluista joskus maakohtaisia listoja. Erilaisten sosiaalisen median sovellusten kautta olutmaistelujen jäsentäminen on harrastajille erittäin helppoa. Esimerkiksi haastateltavien suosima Untappd-sovellus näyttää käyttäjälleen kaikkien maistelujen kokonaismäärän ja montako yksittäistä olutta olet maistanut. Arvosteltuja oluita voi selata esimerkiksi oluttyypin, maistelupäivän, panimon tai antamiensa arvosanojen mukaan. Tämä antaa harrastajalle mielenkiintoisia ja monipuolisia työkaluja jäsentää ja tarkastella omaa maistelukokoelmaansa.

Olutharrastuksessa keräilyn eräänlaisena vastapainona näen oluen juomisen puhtaasti nautintoa tuottavana juomana. Sekä keräilyyn että nautintoon pohjautuva juominen eivät suinkaan ole yksiselitteisiä asioita, sillä juomisen taustalla on aina monenlaisia syitä ja motivaatioita. Joitakin harrastajia keräily motivoi enemmän, toisia makunautinto. Monille harrastajille nämä motivaatiot ovat kummatkin tärkeässä asemassa. Mausta nauttimiseen ja keräilyyn liittyi kumpainkin vahvasti sosiaalinen aspekti, mutta erityisesti se korostui mausta nauttimisessa. Suurin osa harrastajista kertoi haluavansa jakaa kokemuksiaan oluesta

ja olennaisena osana tätä nähtiin makuelämyksestä keskustelu. Keräilyn kannalta sosiaalinen tilanne saatettiin nähdä joko positiivisena tai negatiivisena asiana. Toisaalta oluen maistelu oli mukavaa seurassa, toisaalta yksin ollessa pysytyi keskittymään paremmin arvioiden kirjoittamiseen tai maun analysointiin.

Käytännössä kaikilla haastattelemillani olutharrastajilla oli selkeät käsitykset siitä, minkälaisia olivat oikeaoppiset ja hyvät juomatavat olutharrastuksen piirissä. Humaltuminen nähtiin pääosin ongelmaksi harrastuksen kannalta, sillä se heikensi tärkeäksi koettua makuaistia. Hyvä ja sivistynyt olutmaistelija tuntee omat rajansa eikä vie maisteluaan sellaisissa määrissä yli, että aiheuttaa päihtymyksellään haittaa muille. Hiprakkaa ja kevyttä humaltumista ei kuitenkaan pidetty huonoina asioina, suurin osa piti lievää päihtymystä mukavana olotilana, eikä heitä haitannut muidenkaan ihmisten rento humala. Osa näki omassa elämässään paikkansa myös ajoittaisella vahvemmallalla humaltumisella, mutta sitä pidettiin hyvin tilannesidonnaisena eikä aktiivinen ”kännääminen” tyypillisesti yhdistynyt olutharrastukseen. Muiden juomatapoja ei haluttu suoraan arvottaa, kunhan juoja säilytti kontrollin tilanteessa. Olutharrastuksen kannalta humaltumista säätelivät kuitenkin pitkälti käytännölliset syyt ja toiveet rennosti ja sivistyneestä käytöksestä.

Juomakulttuurin osalta haastateltavat halusivat selkeästi muuttaa Suomessa tällä hetkellä vallitsevia tapoja, osa enemmän, osa vähemmän. Moni tunsu vetoa keskieurooppalaisiin juomatapoihin ja halusi Suomeen samankaltaista tapakulttuuria. Alkoholi haluttiin tuoda lähemmäs ihmisten arkea, eikä erottaa siitä. Toisten mielestä Suomi ei poikkea muista maista juurikaan, meillä ovat vain juurtuneina vahvemmat humalahakuisen juomisen tavat. Suomalaisiin juomatapoihin koettiin voivan vaikuttaa esimerkiksi olutseuratoiminnan ja oman olutharrastuksen kautta. Omia ystäviä tai sukulaisia voitiin valistaa paremmasta oluesta ja samalla myös paremmista juomatavoista, joissa laatu korvaa määrän.

Juomatapojen osalta harrastajilla oli ristiriitainen suhde yhteiskuntaan ja Suomessa vallitsevaan alkoholiajatteluun. Suomalaisia tapoja haluttiin siis aktii-

visesti muuttaa, mutta tätä haittaavana tekijänä pidettiin voimassa olevaa lainsäädäntöä. Valtion säätely nähtiin pääosin liian suurena holhouksena, joka ei kunnioittanut ihmisten valinnanvapautta ja antanut alkoholin kuluttajille mahdollisuutta päättää itse omasta juomisestaan. Liian säätelyn ja saatavuuden rajoittamisen nähtiin enemmänkin kannustavan suomalaisia humalahakuiseen juomiseen. Koska harrastajat yrittivät pääosin vältellä tällaisia negatiivisiksi mieltämiään juomatapoja, nähtiin valtion kontrolli pääosin negatiivisena. Valtiovallan ei nähty ymmärtävän olutharrastajia tai alkoholin kohtuukäyttäjiä. Osa kuitenkin sanoi tiedostavansa syyt nykyisen päätöksenteon taustalla, esimerkiksi alkoholin saatavuuden rajoittamisen yhteyden kokonaiskulutukseen, mutta silti suurin osa toivoi valtiolta liberaalimpaa alkoholipolitiikkaa.

Olutseuran yhteisönä harrastajat kokivat mukavaksi ja rennoksi porukaksi, josta haettiin ennen kaikkea seuraa ja vinkkejä omaan harrastukseen. Seuran hallituksessa tai toimihenkilöinä toimineet haastateltavat pitivät olutseuraansa myös poliittisen vaikuttamisen kanavana ja kattavamman oluttiedon lähteenä olutharrastajille. Seuran kautta voitiin järjestäytyä ja koota mielipiteitä ja ajatuksia yhteen, toisaalta se oli myös tapa tavata samanmielistä porukkaa ja pitää hauskaa. Olutseurojen olemassaoloa Jyväskylässä pidettiin yleisesti tärkeänä ja monien aktiivien harrastukselle Olutkulttuuriseuran merkitys oli kasvanut hyvinkin suureksi. Seuran kautta oli saatu uusia ystäviä, uusia kokemuksia ja oppituttu oluesta ja oluen maailmasta.

Markus Helaniemi jakaa olutharrastajat kuluttajaidentiteeteiltään tutkijoihin ja kokeilijoihin, analytikoihin ja kriitikkoihin, hedonisteihin ja laatutietoiisiin maun asiantuntijoihin sekä opettajiin ja guruihin (Helaniemi 2016, 54–55). Tutkimukseni aineistonkeruuvaiheessa keväällä 2016 en tästä tyypittelystä ollut vielä tietoinen, joten en voinut ottaa sitä huomioon teemalistani laatimisessa. Näkisin näiden identiteettityyppien olevan kuitenkin hyvä työkalu olutharrastuksen syitä ja harrastajien erilaisia rooleja tutkiessa. Oma aineistoni pääosin tukee Helaniemen tutkimuksen havaintoja olutharrastajaidentiteeteistä, sillä monilla

haastateltavillani oli samansuuntaisia ajatuksia oman harrastuksensa merkityksestä ja heidän rooleistaan harrastajina.

Lähes kaikki haastatteleman harrastajat sanoivat nauttivansa uusiin oluihin tutustumisesta, vaikka muutama kommentoikin uusien makujen löytämisen tulleen hankalammaksi kokemuksen karttuessa. Kiinnostus ja avoimuus uutta kohtaan oli kuitenkin haastateltaviani yhdistävä tekijä. Monet olivat myös, Helaniemen esittämän mukaisesti (Helaniemi 2016, 54), tehneet oluttutkimusmatkastaan pelin pitämällä kirjaa maistamiensa oluiden määrästä. Omat havaintoni ovat, että harrastajalle maisteltujen oluiden määrä saattaa toimia eräänlaisena statussymbolina. Suurempi määrä tilastoituja maisteluita tuo olutharrastajalle tiettyä kunnioitusta muiden harrastajien keskuudessa. Vaikka suoranaisiksi makujen keräilijöiksi itsensä identifioi selkeästi vain kaksi haastateltavaani, tunnisti muutama muukin harrastuksessaan keräilyn piirteitä. Seikkailun- ja kokeilunhalu ilmenivät myös esimerkiksi olutmatkustamisen ja kotiolen teon yleisyytenä. Tutkijan ja kokeilijan identiteettinäkömystyksiä aineistostani oli siis helppo löytää.

Viralliseen kriitikon rooliin kaikki informanttini eivät suoraan halunneet asettua, sillä osa ei kirjoittanut lainkaan olutarvioita tai ei ylipäättänsä kokenut tarpeelliseksi maistelujensa ylöskirjaamista. Suurin osa kuitenkin analysoi juomiaan oluita ainakin suullisesti. Esimerkiksi Olutkulttuuriseuran kuukausitapaamisissa kaikki paikallaolijat olivat kysyttäessä poikkeuksetta valmiita kertomaan mielipiteensä juomansa oluen mausta ja laadusta. Siinä mielessä voi sanoa, että olutkulttuuriseuralaisten keskuudessa maun analysointi ja siitä keskusteleminen koettiin hyvin olennaisiksi osiksi olutharrastusta. Oluen analysointi seuran tapaamisissa oli yhteisöllisyyttä luovaa sosiaalista toimintaa, joka lähensi seuran jäseniä ja antoi keskusteltavaa tilaisuuksiin.

Merkkejä hedonismista ja laadun korostamisesta aineistossani oli useita. Lähes jokainen haastateltavani sanoi pitävänsä oluesta juoman maun takia. Oluessa kehuttiin sen monipuolista makumaailmaa ja joustavuutta, eri tyylien oluet

saattoivat olla hyvinkin erilaisia keskenään ja niiden joukoista löytyi jokaisen makuun jotakin. Monien harrastajien harrastuksessa oluen laatu korostui, sillä he olivat valmiita uhraamaan harvinaisten ja erikoisempien oluiden tilaamiseen isojakin summia rahaa. Moni haastateltavistani oli tilannut ulkomailta olutta ja suurin osa ei pitänyt oluen kallista hintaa esteenä harrastukselle. Kyse oli enemmän priorisoinnista ja tarvittaessa ostetun oluen määrää voitiin vähentää, jotta harrastusta pystyttiin pitämään yllä ja hankkimaan omaan makuun sopivia laadukkaita oluita. Haastateltavat myös mielellään muistelivat itselleen merkittävimpiä oluenmaisteluhetkiä, joihin saattoi liittyä jokin mieleenpainuva tilanne tai erityisen hyvä olut. Erityisen laadukkaita oluita osa harrastajista halusi maistella mieluummin yksin, jotta mausta pystyi nauttimaan täysipainoisemmin ilman häirittejä tekijöitä. Toiset taas korostivat makuelämyksen jakamista muiden kanssa. Suurimmalla osalla sosiaalisuus ja muiden harrastajien seura olivat merkittävässä roolissa harrastuksessa.

Opettajiksi ja guruiksi mielsi itsensä harvempi, vaikka merkkejä noidenkin roolien ottamisesta aineistostani välittyi. Vanhemmilla ja kokeneemmilla harrastajilla oli enemmän suuntautumista opettajan rooliin, samoin osa Olutkulttuuriseururan aktiiveista oli ottanut itselleen vahvempaa valistajan roolia. Toisaalta neuvoksi tai olutvalistajiksi ei haluttu identifioitua liikaa, koska sen pelättiin aiheuttavan liikaa vastakkainasettelua. Snobia asennetta ei katsottu hyvällä ja omien ajatuksien tuputtamista muille haluttiin välttää. Opettajan rooli olikin hyvin tilannekohtainen ja harrastajat mukautuivat siihen vain kokiessaan hetken ja kohdeyleisön olevan sille suotuisa.

Keräilystä ja nautiskelusta puhuttaessa pari haastateltavaa sanoi edustavansa kumpaakin roolia. Tämä tukeekin opettaja-roolin tilannekohtaisuuden lisäksi omalta osaltaan Helaniemen näkemystä siitä, että harrastajien identiteetit ovat joustavia ja niitä voidaan vaihdella tarpeen mukaan (Helaniemi 2016, 52). Mielestäni kaikki haastateltavani omasivat piirteitä useammasta kuin yhdestä roolikategoriasta ja harrastajat itsekin korostivat puheissaan harrastuneisuutensa joustavuutta.

Antti Maunun suomalaisia juomatapoja koskevassa tutkimuksessa jaoteltiin suomalaisten alkoholinkäyttö kolmeen eri kategoriaan, joita olivat pienjuominen, bilejuominen ja kannäminen (Maunu tulossa, 2). Näistä kategorioista haastattelemani harrastajat harjoittivat selkeästi pienjuomista ja bilejuomista, pääpainon ollessa pienjuomisessa tai näiden kahden kategorian välimuodossa. Pienjuomista tapahtui erityisesti haastateltavien kotona ja keskellä viikkoa olevissa Olutkulttuuriseuran kuukausitapaamisissa. Pienjuominen piti sisällään yhden tai muutaman oluen nauttimisen päivän aikana ja siinä korostui erityisesti makunautinto ja oluen laatu. Moni haastateltava mainitsi myös juovansa olutta arkisena ruokajuomana. Bilejuomista haastateltavat harrastivat silloin tällöin esimerkiksi viikonloppuisin ja ystävien kanssa kokoontuessaan. Siinäkin korostettiin juomien laatua ja nautittavien oluiden määrän rajoittamista. Juomisen määrän kontrolli oli melko tiukkaa ja yleensä sitä perusteltiin lähinnä makuaistin heikkenemisellä. Useampi haastateltava näki laadukkaiden oluiden juomisen liian humaltuneessa tilassa rahan haaskauksena, koska maistelukokemus heikkeni. Alkoholi miellettiin kuitenkin hyväksi sosiaaliseksi voiteluaineeksi ja se kuului monella osana hauskanpitoon ystävien kanssa.

Kännäämiseen suurin osa haastateltavista suhtautui hyvin kielteisesti ja sitä ei pidetty lainkaan harrastukseen kuuluvana toimintana. Toisaalta lähes kaikki myönsivät harrastaneensa humalahakuista juomista jossain vaiheessa ja sille nähtiin omia funktioitaan tietyissä tilanteissa. Olutharrastukseen kannäämistä ei kuitenkaan haluttu liittää, koska se oli ristiriidassa mausta nauttimisen ja sivistyneiden juomatapojen tavoittelun kanssa. Toisten humaltumiseen taas ei suhtauduttu kovinkaan tuomitsevasti vaan asenneilmapiiri oli enemmänkin liberaali ja salliva. Liian voimakas humala nähtiin kuitenkin eräänlaisena etikettivirheenä – yhteiset säännöt määrittivät sopivuuden rajat, joita kaikkien odotettiin noudattavan. Ylilyönneistä ei kuitenkaan rangaistu kuin ehkä hiljaisella paheksunnalla tai naureskelulla.

Maunun näkemys suomalaisten juomatapojen kontekstisidonnaisuudesta (Maunu tulossa, 2) sopii omaan aineistooni mainiosti, sillä monilla haastateltavillani oli ollut tai oli edelleen erilaisia tapoja nauttia olutta. Osa saattoi juoda sukulaisten kanssa saunassa tai työpaikan pikkujouluissa heikompileatuista olutta, jos muuta ei ollut tarjolla. Juomisen määrät vaihtelivat myös kontekstista riippuen. Suuri ero Maunun havainnoissa ja olutharrastajien näkemyksissä oli arjen ja alkoholin suhteessa sekä juomatapojen arvottamisessa. Maunun mukaan suomalaiset kokevat alkoholin arjesta pois vievänä tekijänä, lasillinen viiniä voi rentouttaa ja piristää päivää vaikka työpäivän jälkeen, mutta alkoholin valumista arkeen esimerkiksi pienjuomisen kautta pyritään välttämään ja säätelemään (Maunu tulossa, 2, 22). Moni haastateltavistani suoraan kritisoi tätä suomalaista näkemystä ja ei halunnut erottaa olutta arjestaan. He halusivat nähdä oluen arkisena elintarvikkeena, jollaisena se näyttäytyy esimerkiksi Saksassa (kts. Korhonen 2016) ja monissa muissa Keski-Euroopan maissa. Osa näki oluen "arkistamisen" myös eräänlaisena henkilökohtaisena missionaan ja suomalaisia juomatapoja haluttiin konkreettisesti muuttaa keskieuropalaisemmiksi tai ainakin rennommiksi.

Juomatapojen arvottamista haastateltavani tekivät oman harrastuksensa näkökulmasta, joten siinä mielessä heidän suhtautumisensa esimerkiksi humalahakuiseseen juomiseen oli hyvin kriittinen. Maunun mukaan alkoholin juojat itse tiedostavat erilaisiin juomisen tapoihin liittyvät hyödyt ja haitat ja sen takia niiden arvottaminen parempiin tai huonompiin on tarpeetonta ja harhaanjohtavaa (Maunu tulossa, 2). Tämän näkemyksen kanssa samaa mieltä oli haastateltavistani osa, mutta selkeä vähemmistö. Enemmän heidän vastauksiaan dominoi tuomitseva asenne humalahakuisuutta kohtaan. Tämä selittyy kuitenkin sivistyneen juomakulttuurin tavoittelulla, jonka harrastajat kokivat itselleen merkitykselliseksi.

Nykypäivän tutkimuksen käsittelyn jälkeen historiallisesta näkökulmasta hyvää vertailukohtaa aineistooni antaa Satu Apon havainnoillaan 1800- ja 1900-

luvun suomalaisten alkoholiajattelusta. Suomalaisessa agraarisessa yhteiskunnassa alkoholinkäyttöä säädeltiin pitkän ajan kuluessa muodostuneiden tapojen ja käytösmallien mukaisesti ja tätä säätelymallia Apo kutsuu etnokontrolliksi (Apo 2001, 381). Apon mukaan yhteisön vaikutus sen jäsenten juomiseen väheni suomalaisen juomakulttuurin muututtua voimakkaasti esimerkiksi lainsäädännön muutosten takia ja osaltaan siihen saattoi vaikuttaa myös ihmisten kielteinen suhtautuminen valtiovallan kontrolliin. Koska valtion ei haluttu puuttuvaan omaan alkoholinkäyttöön, ei muidenkaan juomiseen haluttu sekaantua. (Apo 2001, 388–389.) Omassa aineistossani näkyy harrastajien keskuudessa selkeä säätelyä ja valtion harjoittamaa holhousta vastustava trendi.

Apo kirjoittaa, että perinteisessä suomalaisessa alkoholiajattelussa humala koettiin usein huvittavaksi ja se nähtiin tilana, jonka aikana sai tai piti käyttäytyä eri tavalla kuin tavallisesti (Apo 2001, 365). Haastateltavieni asenteet humaltumista kohtaan olivat yhtä lailla melko sallivia. Ainoa ulkomaalaistaustainen haastateltavani kertoi suomalaisten suhtautuvan paljon rennommin ihmisten humalakäytökseen kuin mitä hänen kotimaassaan suhtaudutaan. Hänen mukaansa suomalaiset osaavat antaa paremmin anteeksi humalassa tehdyt virheet ja humalassa oli eräänlainen lupa käyttäytyä eri tavalla kuin tavallisesti. Tässä on mielenkiintoisia yhteneväisyyksiä Apon tutkimukseen, vaikka muut haastateltavat eivät aiheesta puhuneetkaan. Voi olla, että suomalaiset eivät itse oman kulttuurinsa edustajina huomaa kyseisiä piirteitä suomalaisesta juomakulttuurista. Yleisellä tasolla haastateltavani korostivat juomisen ja humaltumisen määrän hallintaa. Harrastajien keskuudessa nähtiin selkeät rajat sille, mikä oli hyväksyttävä humaltumisen määrä ja muita häiritsevää humalakäytöstä. Olutharrastajan koettiin olevan sivistyneempi alkoholin käyttäjä, joka osaa hillitä juomaansa määrää ja toimii muiden seurassa yhteisön normien mukaisesti.

Samanlaisia yhteisön luomista säätelykeinoista kirjoittaa tosiaan Apokin (2001, 381–386), joten yleistäen voisi ajatella, että olutkulttuuriseuralaiset pyrkivät seuratoimintansa ja olutharrastuksensa kautta takaisin eräänlaiseen 1800- ja

1900-lukujen vaihteen suomalaiseen alkoholiajattelumalliin, jossa olutseura toimii kyläyhteisön vastineena sen jäsenten alkoholinkäytön säätelyssä. Toisaalta Apo korostaa, että perinteisessä suomalaisessa alkoholiajattelussa alkoholi nähtiin usein hyvin hierarkkisenä nautintoaineena, jonka laadukkaimpiin muotoihin olivat oikeutettuja erityisesti talojen isännät (Apo 2001, 372). Tällaisiin sukupuolittuneisiin näkemyksiin en oman aineistoni kohdalla törmännyt, lähinnä miespuoliset harrastajat tuntuivat toivovan, että suurempi määrä naisiakin uskaltautuisi maistelemaan olutta enemmän.

Erityisen mielenkiintoisena yhteneväisyytenä Apon ja oman tutkimukseni tuloksissa pidän alkoholin arvokkuuden korostamista. Olut ja viina koettiin kalisarvoisiksi aineiksi sekä ekonomisesti että sosiaalisesti, sillä alkoholi oli merkki hyvävaraisuudesta ja sosiaalisesta statuksesta. Alkoholilla oli myös moninaista sosiaalista symboliarvoa esimerkiksi vierasvarana. (Apo 2001, 365, 370–375.) Yhtä lailla oluen arvokkuutta nautintoaineena korostettiin myös haastateltavieni kertomuksissa. He näkivät oluen itselleen merkittävänä ja tärkeänä asiana, jonka kautta tutustuttiin muihin ihmisiin, saatiin elämyksiä ja opittiin uutta. Osa oli saanut olutharrastuksensa kautta myös konkreettista hyötyä uuden työn kautta. Olut nähtiin erityisen arvokkaana sosiaalisissa tilanteissa ja sen maisteluun liittyi paljon jopa rituaalinomaisia käytänteitä ja tapoja. Olut haluttiin nähdä elämäntapana ja siitä ammennettiin elämään paljon sisältöä ja iloa.

Apon mukaan perinteisessä suomalaisessa alkoholiajattelussa alkoholin juomiseen ei yhdistynyt erillisiä stigmoja, kunhan aineen nautti yhteisön määrittelemien normien mukaisesti. Yhteisö itse sääteli jäsentensä alkoholinkäyttöä ja tietoista aggressiivisen alkoholikäytöksen ehkäisyä ei juuri esiintynyt. Suomalaisen myöhempi alkoholisuuhde muodostui Apon mielestä suurelta osin poliittisten päätöksien tuotoksena. (Apo 2001, 384–388.) Moni haastatteleistani olutharrastajista ei pitänyt alkoholin nauttimista enää tabuna Suomessa. Haastateltavat sanoivat, että heidän lähipiirinsä suhtautui olutharrastuneisuuteen pääosin positiivisesti. Suuria eroja nähtiin kuitenkin eri ikäisten ihmisten välillä, sillä

vanhempien ihmisten asenteet koettiin usein negatiivisemmiksi. Harrastajat eivät kuitenkaan pyrkineet erityisesti peittelemään omaa alkoholinkäyttöään, vaan usein harrastuksesta oltiin motivoituneita puhumaan muille. Moni haastateltava näki erityisesti nuoret suomalaisten juomatapojen ja maamme olutkulttuurin toivona, sillä näillä koettiin olevan järkevämpi asenne alkoholia ja alkoholin käyttöä kohtaan. Nuoret osasivat arvostaa makua ja vältellä humalahakuista juomista vanhempia sukupolvia paremmin. Ehkä osittain tästä johtuen suomalaisen olutkulttuurin ja juomatapojen kehitykseen suhtauduttiin pääosin myönteisesti, vaikka tietyt poliittiset toimijat nähtiinkin kehitystä haittaavina tekijöinä.

Antti Maunun mukaan ”liian kokonaisvaltainen näkemys juomisesta tai juomakulttuurista sivuuttaa helposti myös itse juojat sekä heidän toimintansa ja valintansa” (Maunu tulossa, 38). Tässä tutkimuksessa olenkin pyrkinyt vastamaan tähän asiaan antamalla esimerkkejä olutharrastajien suhteesta olueen, alkoholiin ja juomakulttuuriin. Suomalainen olutkulttuuri ja olutharrastuneisuus ovat vielä hyvin tutkimattomia kenttiä, jotka tarjoavat aiheesta kiinnostuneelle etnologille paljon vaihtoehtoja erilaisiin tutkimusnäkökulmiin. Kulttuurintutkijoina ja kvalitatiivisten metodien mestareina meillä on erinomaiset edellytykset päästä lähemmäs tätä mielenkiintoista aihepiiriä ja saada siitä tutkimusmielessä enemmän irti.

Yleistä alkoholitutkimusta Suomessa tehdään paljon, mutta ongelmakeskeisyys saa yleiskuvan aihepiiristä vääristymään. Tämän takia Suomessa tarvittaisiinkin entistä enemmän myös suoraan alkoholin kohtuukäyttäjien ajatuksia esiintuovia tutkimuksia. Alkoholi voi aiheuttaa käyttäjälleen ongelmia, mutta alkoholi voi saada aikaan myös paljon hyvää. Joskus näitä hyviäkin puolia kannattaisi myös tuoda esiin, jotta ymmärryksemme aiheesta voisi kasvaa. Tutkimieni olutharrastajien keskuudessa olut nähdään yhteisöllisyyttä luovana ja elämänlaatua parantavana aineena, jolla on nautintoon, sivistykseen ja elämyksellisyyteen liittyviä elementtejä. Jollekin oluen maistelu voi olla seikkailu, joka vie juojansa maailman toiselle laidalle, palauttaa mieliin ikimuistoisen hetken menneisyydestä tai luo pohjaa uusien asioiden oppimiselle tai ihmisiin tutustumiselle.

Jokaisella harrastajalla on omat syynsä pitää oluesta ja sen merkittävyyden taso harrastajille vaihtelee. Siitä huolimatta olut on kokonaisuutena mitä kiinnostavin ja kiehtovin juoma, jolla on meille suomalaisillekin oma merkityksellinen historiansa. Tutkijana olutkulttuurin monipuolisuus ja rikkaus hämmästyttää minua päivä päivältä entistä enemmän ja uskon, että tulevaisuudessa oluen voittokulku suomalaisessa juomakulttuurissa jatkuu.

LÄHTEET

- Alko 2015. Alkolle 32 olutpainotteista myymälää. Alko.fi, 14.8.2015.
<https://www.alko.fi/alko-oy/uutishuone/ajankohtaista/alkolle-32-olutpainotteista-myymalaa>, 10.12.2016.
- Alko 2016. Alkon internetsivut. Tuotehaku hakusanalla "hiisi".
https://www.alko.fi/tuotehaku?SearchTerm=hiisi&SortingAttribute=random_560&SearchParameter&SelectedFilter, 10.12.2016.
- Alkoholilain uudistus lykkääntyy, pienpanimot "tulisilla hiilillä" - "Pian alkaa jonkinlainen pudotuspeli" 2016. Iltalehti.fi, 27.7.2016.
http://www.iltalehti.fi/pippuri/2016072721967289_ah.shtml, 10.12.2016.
- Alkoholitutkimussäätiö 2016. <http://www.alkoholitutkimussaatio.fi/>, 7.12.2016.
- Apo, Satu 2001. *Viinan voima – näkökulmia suomalaisten kansanomaiseen alkoholiajatteluun ja -kulttuuriin*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Brewers Association 2016a. Craft beer industry segments.
<https://www.brewersassociation.org/statistics/market-segments/>, 25.11.2016.
- Brewers Association 2016b. National beer sales and production data.
<https://www.brewersassociation.org/statistics/national-beer-sales-production-data/>, 26.11.2016.
- Brewers Association 2016c. Craft brewer defined.
<https://www.brewersassociation.org/statistics/craft-brewer-defined/>, 8.12.2016.
- Campaign for Real Ale 2014. The History of CAMRA.
<http://www.camra.org.uk/key-events-in-camra-s-history>, 9.12.2016.
- Degerman, Risto 2016. Suklaan vivahde tai kahvin tuntu, niitäkin voi aistia olutkolpakosta. Yle.fi, 19.4.2016. <http://yle.fi/uutiset/3-8819307>, 9.12.2016.
- Douglas, Mary (toim.) 1987. *Constructive Drinking – Perspectives on Drink from Anthropology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Everett, Michael W. & Waddell, Jack O. & Heath, Dwight B. (toim.) 1976. *Cross-Cultural Approaches to the Study of Alcohol – An Interdisciplinary Perspective*. Haag: Mouton.
- Finlex 1.1.1734/2. Rakennuskaari. Finlex – oikeusministeriön omistama oikeudellisen aineiston julkinen ja maksuton Internet-palvelu.
<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1734/17340002000#L7>, 25.11.2016.
- Finlex 10.4.2015/383. Laki alkoholi- ja alkoholijuomaverosta, 9 §. Finlex – oikeusministeriön omistama oikeudellisen aineiston julkinen ja maksuton Internet-palvelu.
<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1994/19941471#P9>, 25.11.2016.

- Fredrikson, Erkki 1996. Kansan ravintoloita 1800-luvun Jyväskylässä. Teoksessa Kauko Hirvonen (toim.), *Kansankahvilasta Pesiaaliin – 80 vuotta JTY:n ravintoloita*, 67–85. Jyväskylä: Jyväskylän teatteriravintolat.
- Garine, Igor de & Garine de Valerie (toim.) 2001. *Drinking – Anthropological approaches*. New York: Berghahn.
- Garine, Igor de 2001. For a Pluridisciplinary Approach to Drinking. Teoksessa Igor de Garine & Valerie de Garine (toim.), *Drinking – Anthropological approaches*, 1–10. New York: Berghahn.
- Garine, Igor de 2013. Beer, Ritual and Conviviality in Northern Cameroon. Teoksessa Wulf Schiefenhövel & Helen Macbeth (toim.), *Liquid Bread – Beer and Brewing in Cross-Cultural Perspective*, 133–146. New York: Berghahn.
- Gately, Iain 2008. *Drink – A Cultural History of Alcohol*. New York: Gotham Books.
- Gómez-Corona, Carlos & Escalona-Buendía, Héctor B. & García, Mauricio & Chollet, Sylvie & Valentin, Dominique 2015. Craft vs. industrial: Habits, attitudes and motivations towards beer consumption in Mexico. *Appetite* 96: 358–367.
- Grönfors, Martti 1985. *Kvalitatiiviset kenttätutkimusmenetelmät*. Porvoo: WSOY.
- Gusfield, Joseph 1987. Passage to play – rituals of drinking time in American society. Teoksessa Mary Douglas (toim.), *Constructive Drinking – Perspectives on Drink from Anthropology*, 73–90. Cambridge: Cambridge University Press.
- Haavio, Martti 1967. *Suomalainen mytologia*. Porvoo: WS.
- Helaniemi, Markus 2016. *Pursuit of Hoppiness – Qualitative study of Finnish craft beer hobbyists' consumer identity*. Aalto-yliopisto. Kauppakorkeakoulu. Pro gradu -työ. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:aalto-201610205142>
- Hietala, Outi 2013. *A-klinikan asiakaskahvilassa – Etnografinen tutkimus asiakkaiden juomiselle ja ammattiaavulle antamista merkityksistä*. Helsingin yliopisto. Sosiaalitieteiden laitos. Väitöskirja. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-493-185-4>
- Hine, Christine 2000. *Virtual ethnography*. Lontoo: Sage.
- Hirsjärvi, Sirkka & Hurme, Helena 2000. *Tutkimushaastattelu – teemahaastattelun teoria ja käytäntö*. Helsinki: Yliopistopaino.
- Holt, Mack P. 2006. *Alcohol – a social and cultural history*. Oxford: Berg.
- Häkkinen, Kaisa 2004. *Nykysuomen etymologinen sanakirja*. Helsinki: WSOY.
- Härkönen, Janne 2013. *Not a wet generation but a wet nation – The dynamics of change and stasis in the Finnish drinking culture from 1968–2008*. Helsingin yliopisto. Sosiaalitieteiden laitos. Väitöskirja. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-245-872-8>
- Jackson, Michael 1994. *Michael Jacksonin olutkirja*. Jyväskylä: Gummerus.
- Jackson, Michael 2002. *Olutta*. Helsinki: Otava.

- Kalevala 1849. Kahdeskymmenes runo. Suomalaisen kirjallisuuden seuran internetsivut. <http://neba.finlit.fi/kalevala/index.php?s=54&m=1&l=1>, 25.11.2016.
- Kallionpää, Katri 2016. Maistelulaseista tuli ilmiö olutravintoloissa – testaa, millainen oluthifistelijä olet. HS.fi, 25.11.2016.
<http://www.hs.fi/ruoka/art-2000004881645.html>, 9.12.2016.
- Kielitoimiston sanakirja 2016. <http://www.kielitoimistonsanakirja.fi/>, 8.12.2016.
- Knuuttila, Maarit 2006. *Kansanomainen keittämisen taito*. Helsinki: Suomen muinaismuistoyhdistys.
- Korhonen, Antti-Jussi 2016. Palkittu suomalainen gini joulutoreille - "Saksassa juomiseen ei varsinaisesti kiinnitetä huomiota". Yle.fi, 2.12.2016.
<http://yle.fi/uutiset/3-9324877>, 9.12.2016.
- Korpinen, Santtu & Nikulainen, Hannu 2014. *Suomalaiset pienpanimot*. Jyväskylä: Kirjakaari.
- Kutalek, Ruth 2013. Ritual Use of Beer in South-West Tanzania. Teoksessa Wulf Schiefenhövel & Helen Macbeth (toim.), *Liquid Bread – Beer and Brewing in Cross-Cultural Perspective*, 159–169. New York: Berghahn.
- Kuula, Arja 2006. *Tutkimusetiikka – aineistojen hankinta, käyttö ja säilytys*. Tampere: Vastapaino.
- Kuusisto, Katja 2010. *Kolme reittiä alkoholismista toipumiseen – tutkimus muutoksesta hoidon ja vertaistuen avulla sekä ilman professionaalista hoitoa*. Tampere: Tampere University Press.
- Kähkönen, Heikki 2016. Suomen 73. pienpanimo Tampereelle. Viisi Tähteä – Juoma- ja ruokakulttuurin elämyksellinen äänenkannattaja, 3.8.2016.
<http://viisitahtea.com/artikkelit-2/uutiset/suomen-73s-pienpanimolupa-tampereelle/>, 25.11.2016.
- Kärkinen, Markus 2016. Kokkolaan suunnitteilla panimoravintola. Keskipohjanmaa.fi, 8.7.2016.
<http://www.keskipohjanmaa.fi/97587/k/s/aca5ca29>, 10.12.2016.
- Laitinen, Mika & Markus, Maria 2016. *Rakkaudella pantua – kotiolen uusi tuleminen*. Jyväskylä: Docendo.
- Laitinen, Mika & Silvennoinen Johannes & Nikulainen, Hannu 2015. *Sahti – elävää muinaisolut*. Helsinki: Moreeni.
- Lappalainen, Sirpa 2007a. Johdanto – Mikä ihmeen etnografia? Teoksessa Sirpa Lappalainen, Pirkko Hynninen, Tarja Kankkunen, Elina Lahelma & Tarja Tolonen (toim.), *Etnografia metodologiana – Lähtökohtana koulutuksen tutkimus*, 9–14. Tampere: Vastapaino.
- Lappalainen, Sirpa 2007b. Havainnoinnista kirjoitukseksi. Teoksessa Sirpa Lappalainen, Pirkko Hynninen, Tarja Kankkunen, Elina Lahelma & Tarja Tolonen (toim.), *Etnografia metodologiana – Lähtökohtana koulutuksen tutkimus*, 113–133. Tampere: Vastapaino.
- Lehtinen, Anikó 2014. *Yks olut*. Helsinki: WSOY.

- Leponiemi, Timo 2016. Pienpanimoiden käsityöläisolutia janotaan jo trendinä. Yle.fi, 12.2.2016. <http://yle.fi/uutiset/3-8666646>, 9.12.2016.
- Leppo, Anna 2012. *Precarious Pregnancies – Alcohol, drugs and the regulation of risks*. Helsingin yliopisto. Sosiaalitieteiden laitos. Väitöskirja. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-10-6711-2>
- Maunu, Antti 2014. *Yöllä yhdessä – Yökerhot, biletyt ja suomalainen sosiaalisuus*. Helsingin yliopisto. Sosiaalitieteiden laitos. Väitöskirja. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-10-9099-8>
- Maunu, Antti tulossa. *Humalan tällä puolella – alkoholikeskustelun uudet suunnat*. Raportti ELO-säätiölle.
- Murray, Douglas W. & O'Neill, Martin A. 2012. Craft beer – penetrating a niche market. *British Food Journal* 114 (7): 899–909. <http://doi.org/10.1108/00070701211241518>
- Nieminen, Elina 2016. Salhojan pubin Steve: Ihmisiä kiinnostaa nykyään oluen maku eivätkä prosentit. Yle.fi, 29.10.2016. <http://yle.fi/uutiset/3-9259052>, 9.12.2016.
- Ojala, Matti 1996. Ravintolapanimo Elissan synty. Teoksessa Kauko Hirvonen (toim), *Kansankahvilasta Pesiaaliin – 80 vuotta JTY:n ravintoloita*, 35–41. Jyväskylä: Jyväskylän teatteriravintolat.
- Olutseura DOS 2016. Seuran internetsivut. <http://olutseurados.fi/>, 11.12.2016.
- O'Reilly, Karen 2009. *Key concepts in ethnography*. Los Angeles: Sage.
- Patentti- ja rekisterihallitus 2016. Yhdistysnetti – hae yhdistysten perustietoja. <http://yhdistysrekisteri.prh.fi/ryhaku.htx>, 26.11.2016.
- Pelkonen, Jaana 2014. Turha sääntely pois pienpanimoilta. IL Blogit, Poliitikka – Jaana Pelkonen, 5.5.2014. <http://blogit.iltalehti.fi/jaana-pelkonen/2014/05/05/turha-saantely-pois-pienpanimoilta/>, 10.12.2016.
- Pietiläinen, Sanna 2016. Uusi laki sallisi olutmyynnin vain pikkiriikkisille panimoille – "Pitääkö miljoonainvestoinnit nyt unohtaa?". Mtv.fi, 23.11.2016. <http://www.mtv.fi/uutiset/kotimaa/artikkeli/uusi-laki-sallisi-olutmyynnin-vain-pikkiriikkisille-panimoille-pitaako-miljoonainvestoinnit-nyt-unohtaa/6180088>, 9.12.2016.
- Pirskanen, Henna 2011. *Alkoholi, isyys ja valta – ongelmajuovat isät miesten elämäntarinoissa*. Helsinki: Väestöliitto.
- Pulkkinen, Jonna 2015. *Kieltolaki – kielletyn viinan historia Suomessa*. Helsinki: Minerva.
- Päivänen, Pinja 2016. Erikoisolutet katoamassa Suomesta – "Aiheuttaa turhaa vastakkainasettelua". Ksml.fi, 20.2.2016. <http://www.ksml.fi/kotimaa/Erikoisolutet-katoamassa-Suomesta-%E2%80%93-Aiheuttaa-turhaa-vastakkainasettelua/728952>, 9.12.2016.
- RateBeer 2016. About RateBeer. <https://www.ratebeer.com/about.asp>, 12.12.2016.
- Räsänen, Matti 1977. *Ohrasta olutta, rukiista ryypättävää – mietojen kansanomaisten viljajuumien valmistus Suomessa*. Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto.

- Räsänen, Matti 1980. *Ruoka ja juoma sosiokulttuurisena kuvastimena – ruokakulttuurin tutkimuksen ongelmia, metodeja ja kehityksen suuntaviivoja*. Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto.
- Schiefenhövel, Wulf & Macbeth, Helen 2013. *Liquid Bread – Beer and Brewing in Cross-Cultural Perspective*. New York: Berghahn.
- Siltanen, Mari 2014. Rakkaudella pantu olut saa unohtamaan humalahakuisuuden. Yle.fi, 16.2.2014. <http://yle.fi/uutiset/3-7070668>, 9.12.2016.
- Sneck, Petra 2015. Käsiyöläisolut maistuu nyt suomalaisille. Alepa.fi, 9.10.2015. https://www.alepa.fi/uutinen/kasityolaisolut-maistuu-nyt-suomalaisille/2051601_384136, 9.12.2016.
- Standage, Tom 2006. *Kuusi lasillista historiaa*. Helsinki: Edita.
- Sulkunen, Pekka & Alasuutari, Pertti & Nätkin, Ritva & Kinnunen, Merja 1985. *Lähiöravintola*. Helsinki: Otava.
- Takanen, Pertti (toim.) 1999. *Vuosikymmen oluessa! – katsaus Suomen Olutseuran kymmenvuotistaipaleesta*. Tampere: Suomen olutseura.
- Talve, Ilmar 2012 [1979]. *Suomen kansankulttuuri*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Terveystieteiden ja hyvinvoinnin laitos 2016. Hankkeet ja ohjelmat. <https://www.thl.fi/fi/tutkimus-ja-asiantuntijatyo/hankkeet-ja-ohjelmat>, 7.12.2016.
- Toivonen, Janne 2016. Michael Jackson siivittää sahtia Yhdysvaltoihin asti – "Linkki Mesopotamian ja nykyoluen välillä". Yle.fi, 7.8.2016. <http://yle.fi/uutiset/3-9076220>, 9.12.2016.
- Tolonen, Tarja & Palmu, Tarja 2007. Etnografia, haastattelu ja (valta)positiot. Teoksessa Sirpa Lappalainen, Pirkko Hynninen, Tarja Kankkunen, Elina Lahelma & Tarja Tolonen (toim.), *Etnografia metodologiana – Lähtökohtana koulutuksen tutkimus*, 89–112. Tampere: Vastapaino.
- Tuominen, Petra 2014. Brewdog Bar avaa Helsingissä – Päivi Räsänenkin tervetullut. Mtv.fi, 26.6.2014. <http://www.mtv.fi/lifestyle/makuja/artikkeli/brewdog-bar-avaa-helsingissa-paivi-rasanenkin-tervetullut/3489542>, 10.12.2016.
- Turunen, Matti 2002. *Jos täytätte mun lasini – Suomalaisen panimo- ja virvoitusjuomateollisuuden vuosisata*. Helsinki: Panimo- ja virvoitusjuomateollisuusliitto.
- Untappd 2016. About Untappd. <https://untappd.com/about>, 12.12.2016.
- Urban Dictionary 2009. "Ticker", merkityksen kirjoittanut SomeBA, 12.9.2009. <http://www.urbandictionary.com/define.php?term=Ticker&defid=4232704>, 10.12.2016.
- Vargas, Luis A. 2001. Thirst and drinking as biocultural process. Teoksessa Igor de Garine & Valerie de Garine (toim.), *Drinking – Anthropological Approaches*, 11–21. New York: Berghahn.
- Vilkuna, Kustaa H. J. 2015. *Juomareiden valtakunta – suomalaisten känni ja kulttuuri 1500-1850*. Helsinki: Teos.

Vilkuna, Kustaa 2007 [1950]. *Vuotuinen ajantieto – vanhoista merkkipäivistä sekä kansanomaisesta talous- ja sääkalenterista enteineen*. Helsinki: Otava.
 Vuorela, Toivo 1983. *Suomalainen kansankulttuuri*. Porvoo: WSOY.

Tutkimusaineistot:

Haastattelut (12 kpl) ja niiden sähköpostitäydennykset aikaväliltä 11.3.–23.11.2016. Tekijän hallussa, siirretään arkistoon.

“Salla”, 31 vuotta, 11.3.2016 ja 14.6.2016, kestot yht. 3 h 24 min
 “Eero”, 72 vuotta, 5.4.2016, kesto 2 h 19 min (haastattelun täydennys sähköpostilla 14.11.2016)
 “Sauli”, 28 vuotta, 6.5.2016, kesto 2 h 10 min
 “Daniel”, 34 vuotta, 15.3.2016, kesto 1 h 17 min (haastattelun täydennys sähköpostilla 17.11.2016)
 “Ari”, 41 vuotta, 16.3.2016, kesto 2 h 33 min
 “Lauri”, 32 vuotta, 11.4.2016, kesto 2 h 33 min
 “Otto”, 36 vuotta, 26.4.2016, kesto 2 h 13 min
 “Antero”, 53 vuotta, 17.3.2016, kesto 2 h 13 min (haastattelun täydennys sähköpostilla 23.11.2016)
 “Reijo”, 44 vuotta, 11.5.2016, kesto 59 min
 “Ville”, 27 vuotta, 29.3.2016, kesto 2 h 18 min
 “Tommi”, 31 vuotta, 27.4.2016, kesto 3 h 28 min
 “Sami”, 34 vuotta, 11.4.2016, kesto 2 h 42 min

Havainnointimuistiinpanot (5 havainnointikertaa, yht. 13 sivua) aikaväliltä 4.5.–4.8.2016. Tekijän hallussa.

Olutkulttuuriseuran kuukausitapaaminen 4.5.2016, Bar Explosive, Jyväskylä
 Olutkulttuuriseuran kuukausitapaaminen 1.6.2016, Harry’s, Jyväskylä
 OlutSatama-olutfestivaali 10.6.2016, Jyväskylän satama
 Olutkulttuuriseuran kuukausitapaaminen 6.7.2016, Harry’s, Jyväskylä
 Olutkulttuuriseuran kuukausitapaaminen 4.8.2016, Vihreä Haltiatar, Jyväskylä

Tutkimuksessa on hyödynnetty myös Olutkulttuuriseuran arkistoa.

LIITTEET

Liite 1. Haastatteluiden teemalista:

1. Perustiedot
 - Nimi, syntymävuosi, ammatti ja/tai koulutustausta
2. Olutkulttuuriseura
 - Toimintaan mukaan lähteminen/jäseneksi liittyminen
 - Asema yhdistyksessä (jos jäsen)
 - Tapahtumat ja tilaisuudet
 - Seuran merkitys harrastukselle
3. Olut harrastuksena ja sen merkitys elämässä
 - Harrastuksen synty
 - Ensimmäiset olutkokemukset
 - Suhtautuminen olueen/alkoholiin elämän eri aikoina, miksi pitää oluesta
 - Mieleenpainuvimmat olutmuistot
 - Omat olutmieltymykset (oluttyypit, suosikkiolut, mitä juot eniten)
 - Harrastuksen muodot (oluen paneminen, oluen ostaminen ja erikseen tilaaminen, maistelut, matkat, olutarvostelujen kirjoittaminen, jne.)
 - Oluen maistelun prosessi
 - Harrastuksen vaikutus ja merkitys arjessa (sosiaalisten suhteiden merkitys harrastukselle, harrastuksen vaikutus sosiaalisiin suhteisiin, harrastuksen hinta, jne.)
4. Muut olutaiheet
 - Alkoholiiin liittyvät moraalikysymykset
 - Kanta suomalaiseen alkoholipolitiikkaan (saatavuus, verotus, pienpanimoiden oikeudet)
 - Ihannelainsäädäntö
 - Olutunelmia (ja -painajaisia)
 - Muut mieleen tulevat ajatukset/lisäykset

Liite 2. Lista tutkimuksessa käytetystä kuva-aineistosta ja niiden tekijänoikeuksista

KUVA 1: LAADUKAS OLUT VOITTAU SUOMALAISEN BULKILAGERIN. ESIMERKKI OLUTSAMPO-LEHDEN KUVITUSKUVISTA. PIIRTÄJÄ: TARKKO OIKKONEN.....	37
KUVA 2: JYVÄSKYLÄN OLUTKULTTUURISEURAN ALKUPERÄINEN LOGO. LOGON SUUNNITTELIJA: MIKKO TYNI.....	38
KUVA 3: SEURAN ENSIMMÄINEN PUHEENJOHTAJA SAMPO VÄLIMAA YHDISTYKSEN JÄRJESTÖPAITAAAN PUKEUTUNEENA. KUVA: MIKKO TYNI.....	39
KUVA 4: JYVÄSKYLÄN OLUTKULTTUURISEURAN GERMAANISEN OLUT- JA SAUNAKULTTUURI-ILLAN JULISTE. PIIRTÄJÄ: TARKKO OIKKONEN.....	41
KUVA 5: OLUTKULTTUURISEURAN KEVÄTSIIVOUKSEN KOHTEENA MUUN MUASSA SUOMALAISIA POLIITIKKOJA. ESIMERKKI OLUTSAMPO-LEHDEN PILAKUVISTA. PIIRTÄJÄ: TARKKO OIKKONEN.....	42
KUVA 6: OLUTKULTTUURISEURAN ENSIMMÄINEN PUHEENJOHTAJA SAMPO VÄLIMAA PITÄMÄSSÄ ESITELMÄÄ	43
KUVA 7: OLUTKULTTUURISEURAN JOULUTERVEHDYS JÄSENILLEEN VUODELTA 2012. PORONA SILLOINEN THL:N PÄÄJOHTAJA PEKKA PUSKA. PIIRTÄJÄ: TARKKO OIKKONEN.....	45
KUVA 8: ESIMERKKI JUODUSTA OLUESTA OLUTKULTTUURISEURAN KUUKAUSITAPAAMISESSA. MONET HAASTATELTAVAT PITIVÄT IMPERIAL STOUT JA IMPERIAL PORTER -OLUISTA. KUVA: JUULIA HAKUNTI	67
KUVA 9: TYYPILLINEN OLUENMAISTELUTILANNE OLUTKULTTUURISEURAN KUUKAUSITAPAAMISESTA. OLUT ON TARJOILTU ERILAISISTA LASEISTA JUOMAN TYYPIN JA MÄÄRÄN MUKAAN. OLUTTA SISÄLTÄVÄT LASIT SÄILYTETÄÄN LASINALUSTEN PÄÄLLÄ. PULLOT KANNETAAN PÖYTÄÄN, JOTTA NIIHIN VOIDAAN TUTUSTUA TARKEMMIN. KUVA: JUULIA HAKUNTI	72
KUVA 10: TEKNOLOGIA JA SOSIAALINEN MEDIA OVAT MONELLE TÄRKEÄ OSA OLUTHARRASTUSTA. KUVA: JUULIA HAKUNTI ..	85