

HUOM! Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne. Rinnakkaistallenne saattaa erota alkuperäisestä sivutukseltaan ja painoasultaan.

PLEASE NOTE! This is an electronic self-archived version of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Viittaa alkuperäiseen lähteeseen:

Cite the final publication:

Heikkinen, V. A. (2023) Haluni halua halua: Sensobiografinen tarkastelu moniaistisesta hybridikuluttajuudestani ja hotelli- ja ravintolakäyttämistäni. *Synteesi*, 42(1-3), 166 – 184.

Copyright © 2023 Suomen Semiotiikan Seura

**Haluni haluaa halua: Sensobiografinen tarkastelu moniaistisesta
hybridikuluttajuudestani ja hotelli- ja ravintolakäyttäytymisestäni**

V. A. Heikkinen

Kokki, kotitalousopettaja, KT, Yliopettaja, Haaga-Helia ammattikorkeakoulu

Keittiön tervehdys eli matkavalmistelut suurta iltaa varten

Istun yhden suosikkihotellini, Hotelli Kämpin, baarin ikkunapöydässä maistellen pikimustaa teetä ja lukien Financial Timesin kulttuuripalstoja, kun illallisseuralaiseni lehahtaa paikalle ja täyttää henkilökohtaisen tilani. Taustajatsi katoaa lähes kuulumattomiin, kun luon ilahtuneen katseeni häneen. Halaamme kevyesti ja vaihdamme poskisuudelmat kolmella maiskauksella. Tilaan välittömästi kahdet rutikuivat kuohuviinit, sillä aistin, että pintakuohuilusta päästyämme suuri ilta oli tulossa.

Kuulin vuonna 2005 ensi kertaa *suuri ilta* -konseptista Hartwallin HoReCa-myyntijohtaja *Sami Asikaiselta* suunnitellessamme Hartwall Akatemian sisältöjä. Hän viittasi sanaparilla silloisen Hartwall Areenan huippuotteluihin ja -konsertteihin. Semioottis-etymologisesti ja kulttuurihistoriallisesti käsite kiteyttää juhlien ja tapahtumien laadun viitaten esimerkiksi arvojuhlisiin, illallistanssiaisiin, maailmanluokan konserttiin tai suuren luokan tapahtumaan.

Suurten illallisten tapakulttuuri- ja ruokahistorialliset juuret juontuvat hallitsijoiden ylenpalttisista juhlamenoista sekä ylimmän hallinto- ja talouseliitin juhlista. Suomessa pienkaupunkien yläluokan juhlaikäytänteitä ohjasi sekä Ruotsi-Suomen että Venäjän kuninkaallis-keisarillis-säätyläis-porvarilliset tavat. Lännessä Turun linnan pidot ja Viipurissa Pietarin seurapiirit näyttivät suuntaa aatellisille ja kauppiassuvuille.

Suomen tapakulttuuri- ja taloushistoriasta poimitaan usein erikseen muisteltavaksi 1700-luvulta 1930-luvulle kestänyt viipurilainen kulttuuri- ja liike-elämä. 1800-luvun alkupuolella kaupunkiin alkoi muodostua jäykän ranskalais-pietarilais-keisarillisen hovietiketin vastapainoksi liikesivistynyt, porvarillinen henki. Syntyi uusia yhteisöjä, joilla oli samanlaisia kiinnostuksenaiheita, kuten kulttuuriharrastukset, ulkomaan kontaktit ja matkat. (Wolff 2016, 50–65.)

Tässä sosio-ekonomisissa ja henkisissä, osin teatraalisissa ja osin nousukkaissa mikroympäristössä henkinen ja sosiaalinen pääoma siirtyivät luontevasti sukupolvelta ja ihmiseltä toiselle. Kotona, vierassalongeissa, matineoissa, valikoituneissa seurueissa ja lukupiireissä kasvettiin hienostuneeseen ja eloisaan, mutta muodolliseen seurallisuuteen ja ylhäis-porvarilliseen yhteisöllisyyteen. Sivistyneen kansalaisen, erityisesti säätyläisen ja porvarin kuului ymmärtää tapoja ja historiaa ja arvostaa kirjallisuutta ja taiteita laajasti, sillä niiden katsottiin edistävän ihmisen henkistä ja moraalista tasapainoa sekä hänen hyveellisyyttään. (Ks. myös helsinkiläisestä kulttuurisivistyneisyydestä esim. Kinnunen 2011; Klinge 2012; Inkinen 2023; Tarasti 2021.)

Uudet seurustelum muodot olivat myös osa kulttuuri-instituutioiden, kuten konserttien, teatterien ja matineoiden sekä ravintola-kahviloiden, semioottis-sosiologista ja etenkin esteettistä immateriaa. Kotien kirjallisista salongeista ja suuren luokan hovitanssiaisista siirryttiin moderneihin seurahuoneisiin (ruots. *societets hus*). Societet-käsite viittasi nimenomaan hienovaraisuuteen ja seurapiireihin. Kyse oli siis hyvästä ja ”oikeasta” seurasta eli aikansa ja paikkansa sosiokulttuurisen ja taloudellisen eliitin kanssakäymisestä, joka myöhemmin sekoittui kansanomaiseen, hilpeään karjalaiseen ilonpitoon. (Ks. Viipurin ravintolaelämästä ja Viipurin Seurahuoneesta Soini 1963a, 291–299; 1963b, 34–46.)

Tämä essee on henkilökohtainen, ajallis-tilallinen syväkatse muutamiin helsinkiläisiin ja lappilaisiin hotelleihin, ravintoloihin ja baareihin, joista olen löytänyt vastaavalaista ajan ja paikan henkeä, tuoksinaa ja virtaavuutta ja joista rohkenen käyttää sanaa unelmakohde (engl. *Perfect Destination tai Place to Stay*). Teen ilmiölähtöisen matkan valittujen hotellien ja ravintoloiden tuottamiin suuriin iltoihin. Haluan kuvata ja tulkita sitä suurta iltaa tavoittelevan juhlijan ja ulkonasyöjän halua, jolla illallistajan mielihyväprosessi etenee ja miten hän lopulta myös kaipaa maskeista vapauttavia yllätyksiä sekä elämää suurempia, merkityksellisiä hetkiä koti- ja työarkensa rinnalle. Esseeni onkin itsetutkiskelu- ja -tunnustuksellinen menu, joka koostuu kuudesta ruokalajista eli pientarinasta:

*Keittiön tervehdys eli matkavalmistelut suuriin iltoihin

*Alkuruoka eli mitä suuret illat ovat

*Pääruoka eli huomioita suurista illoista ja tyylikkäästä mikrokosmoksista, hotelleista, ravintoloista ja baareista

*Jälkiruoka eli miksi herkkusuu etsii aina makeampaa elämää

*Yömyssyt eli nykyaikaisella olviretkellä

*Mitä illasta jäi mieleen eli elämäntieteelliset jatkot

Menuun sisältyy muutama varsinaissuomalainen, helsinkiläinen ja lappilainen ruoka- ja juomaseurusteluravintola, tanssiravintola, yökerho, hieno ruokaravintola sekä kohtaamis- ja illanviettopaikka. Ravintolat ovat minulle pikemminkin klassisia ruoka- ja juomaseurusteluravintoloita, liikelaitoksia sekä samanaikaisesti jatkuvaa postmodernismia edustavia kestikievareita, majataloja ja riemuliiterteitä, jotka tukevat hedonismikuluttajuutta sekä asiakkaitensa nykyanakreonttista ja epikurolaista elämäniloa.

Esitys on päivitys ja lyhennelmä vuonna 2018 ilmestyneestä esseestäni *Suurta iltaa etsimässä Ravintoloille, jotka tekevät tästä maailmasta paremman paikan elää* (Heikkinen 2018). Esitys perustuu moniaistisiin muistijälkiin ja ravintola- ja hotellikokemuksellisiin päiväkirjoihini, joissa maistuu, tuoksuu, tuntuu, näkyy ja kuuluu suomalainen vieraanvaraisuuskulttuuri. Sensobiografista artikkeliani sävyttää rakkaus tyylikkäisiin juhliin, kulttuuri- ja liikesivistyksellisiin tapahtumiin sekä niihin aitouden ja teennäisyyden rooleihin, jotka kuuluvat olennaisesti edustamisen kulttuuriin. Lisäksi toimintatutkimuksellisenä ja ilmiöperusteisena aineistona toimii pitkä (t) yökokemukseni sekä juhlien työntekijänä (kokki, tarjoilija, esimies) että vieraana lukuisissa juhlakohteissa.

Alkuruoka eli mitä suuret illat ovat

Illallinen kuuluu myös ihmisen elämänkaareen ja palkitsemiseen liittyviin sekä uskonnollisiin ja vuodenaikaan sidoksissa oleviin juhliin. Juhlavalla aterialla halutaan korostaa organisaation ja yhdistyksen vuosijuhlan tärkeyttä, olemassaolon merkittävyyttä sekä osallistujien yhteenkuuluvuutta. Illalliset osoittavat järjestäjien sosiaalista arvoa sekä poliittista ja ekonomista valtaa. Lisäksi juhlaillallisella vahvistetaan kunniavieraan ja/tai tapahtuman järjestävän isännän/emännän sekä organisaation itsetuntoa, asemaa ja arvovaltaa.

Yliopistokaupunkiemme akateemisessa perinteessä suuret illalliset ovat tärkeä osa aineyhdistysten ja osakuntien vuosijuhlia, promootioita sekä tieteellisiä konferensseja. Juhlissa on tarkka etiketti pöytäjärjestyksineen, tarjoiluineen, puheineen ja tapoineen. Gaalailllalliset taas ovat toimialojen, vuositapahtumien ja arvokkaiden yritysjuhlien ohjelmaa. Ne ovat luonteeltaan arvo-, kiitos- tai palkitsemistapahtumia tai kutsutilaisuuksien loppuhuipennuksia.

Yleisesti arvotilaisuuksien määrä on sekä kasvanut että ihmisten vapaa-ajan käyttövaateet tehostuneet. Iltojen koreografioihin investoidaan yhä enemmän rahaa, ja tapahtumia rikastetaan teknologioin, ohjelmopalveluin sekä esiintyjien ja ruoan avulla, jotta tilaisuudet olisivat entistä kokemuksellisempia. Gaalat ovat viihteellistyneet niin, että punaisella matolla tai mainosseinää vasten otetut valokuvat ja naisten asukokonaisuudet vievät päähuomion.

Medioituneiden juhla-iltojen lisäksi järjestetään runsaasti lyhyitä erikoistapahtumia, kuten VIP-esityksiä, näytöksiä, show'ta ja vierailuja. Pienten, tärkeiden iltojen imagollinen painoarvo on alkanut korostua, kun tilaisuuksien järjestäjät kilpailevat julkisuuden henkilöiden sekä myyntiä, markkinointia ja näkyvyyttä edistävien sanansaattajien ajasta ja osallistumisaktiivisuudesta.

Populaarikulttuurin ja viihdemediakulttuurin keskellä oleville vieraille on tärkeää kameleonttimainen, edustamis- ja näyttäytymiskulttuuria peilaava roolikäyttäytyminen. Halutaan elää ja olla poseeraamassa postmoderneilla piipahtamisnäyttämöillä. Nautitaan pintaistuneesta, nopeasta juhlimisesta. Tässä pikaseurustelussa pitää näyttää hyvinvoivalta, dynaamiselta! Ei ole aikaa pysähtyä, istua ja keskustella, koska ihminen haluaa rientää seuraavaan kohtaamiseen ja episodiin. Puhe tiivistyy ja kevenee.

Suuri ilta ei kuitenkaan ole yksilöllinen egoilun näköalapaikka vaan pitkälti myös yhteisöllinen sosiokulttuuris-ekonominen massatapahtuma. Ihmiset haluavat yhdessä kokea korkeatasoisia eläviä esityksiä, kuten oopperoita, stadion- tai areenakonsertteja, joita maailmanluokan artistit, tähdet, orkesterit ja ”tiskijukat” eli DJ:t loihitivat tuotantokoneistonsa avulla. He haluavat moniaistisia puheenaiheita ja reflektoitavia sisältöjä.

Keskeistä on, että huipputapahtuman moniaistiset päähetket, ääni- ja valaistusmaailma sekä ilmapiirin ilmiasu pystytään taltioimaan, levittämään ja kokemaan yhä uudelleen niin, että autenttisuus- ja uniikkisuuslottuvuuden merkitys häviää.

Liiketaloudellisesti suur tapahtumapaikka ja festivaali ovat artistien yksi jakelu-, myynti- ja sisältöjen levityskanava. Sähköiset eetterit ja Internet ovat yhtä lailla arvoesitysten ja juhla-atmosfäärin levittämisfoorumeita kuluttajan arjen rikastamiseksi ja viihdyttämiseksi. Suorana välitettävät tai tallennetut suuret illat saavat aikaan digitaalisvälitteisiä tunteita, niin sanottuja e-emoitioita. Toistettavat kulttuurin, urheilun, viihteen ja klassisen musiikin hetket ovat aina jollekin ainutlaatuinen kokemus, kun kuluttaja haluaa palata näihin eläytymiskohteisiinsa sekä ääni- ja kuvamaisemiin yhä uudelleen.

Suuri ilta ei kuitenkaan välttämättä tarkoita massiivista tai juhlavaa huipputeknologialla varustettua tilaisuutta vaan myös pienessä sydämenpaikassa koettuja hetkiä. Tällaisia tiloja voivat olla hotellit ja etenkin ravintolat, nuo ihmiselon riemuliiterit, kiintymyksen, ilonpidon, innostuksen ja teknologian luolat (ks. sydämen paikoista Ellard 2015). Ainutlaatuinen ilta voi tapahtua ihmiselle tärkeässä, tutussa, uudessa mikrokosmoksessa: kotona, kadulla, ladulla, mökillä, ravintolassa, kirkossa, kylätiellä, kotiseudulla... Arjen juhlaa voivat nimenomaan olla ulos lähteminen, keskuksessa asioiminen, ulkona syöminen, kahvitteleminen ja uuden ihmisen tapaaminen, jolloin aika ja paikka menettävät merkityksensä.

Suuri ilta on liukuvan ajan ja vaihtuvien tunteiden, ajatusten ja paikkojen mikrokosmos, jossa tehdään lähi- ja kaukomatkaa itseen sekä itsestä kumppaniin, pöytäseuralaisiin ja toisiin vieraisiin. Tässä kognitiivisuuden ja epätietoisuuden ihmissuhdecocktailissa omat ja vieraiden tunteet ja järki sekoittavat juhlijan mieltä. Ohjaavina voimina ovat sekä juhлива ja kokeva ruumis että eletty elämä ja uudet kokemukset. Kehon sisäiset elementit ja ulkoiset olosuhteet integroituvat merkitykselliseksi ja vaikuttavaksi psykofyysiseksi kokemukseksi. Molinaa (1993, 8) mukailleen ihminen antautuu tyylikkääälle ja emansipoivalle juhlimiselle pelkäämättä ikänsä ja kehonsa rappeutumista. Hän tasapainoilee omaperäisesti yhtä aikaa katkeran ja seesteisen nuorekkuuden sekä levollisuuden ja epäluuloisen rohkeuden siivittämänä.

Toinen vaikuttava täydellisen illan kiihdyttäjä on kuljettujen ja koettujen paikkojen henki. Parhaimmilla kohtaamis- ja juhlapaikoilla on jokin selittämätön, korkeampi vieraanvaraisuuden tai vapauttavuuden ilmapiiri, joka ruokkii sekä minuuksia että yhdessäolon hetkiä. Juhlijan sydänminää ja rooleja hyväilläään, kun saatu kutsu ja tapahtumapaikka vastaavat saavutuksia, statusta ja persoonallisuuspiirteitä. Arvojuhla arvopaikassa ja arvopöydässä asemoivat tapahtuman laadun ja vieraat. Savoy'n lounaskutsu on edelleen vakavampi ja johtamispsykologisempi kuin illalliskutsu hienoon ruokaravintolaan. Suurissa illoissa ja tyylikkäämissä tapahtumapaikoissa onkin kyse jonkinlaisista metafysisistä korkean estetiikan ja gastrosofian keitaista. Kyse on temporaalispatiaalisesta mielialasta. (Ks. ajan ja paikan hengestä Hegel 1977; Herder 1769; Inkinen 2023; Itkonen 2009; Kuusamo 1998; ks. myös gastrosofiasta Heikkinen 2012, 43–44.)

Suurien iltojen asiakas- ja kulutuskäyttäytymistä ei siis voi selittää pelkästään järjellisin, muotoilullisin ja teknologisin syin, vaan niissä on persoona-, emootio- ja joukkopsykologisia ulottuvuuksia. Se on arvojen, asenteiden, sosiokulttuurisen käyttäytymisen ja kulttuurisen tiedon dramaturginen pelikenttä ja peili. Se on edustustilaisuus, johon valmistaudutaan ja jolla on alku, kärki ja loppu. Suuri ilta sisältää odotusta, virittäytymistä, jännitystä ja innostusta. Illassa ei ole tarkoituksellista kehityskaarta, vaan se sisältää episodeja, nyansseja, tuoksinaa ja juhlaolemista. Osa ohjelmasta on suunniteltua, osa suunnittelematonta. Suuri ilta on aina uniikki kokonaisuus, jonka yhtäkään hetkeä ei saa vangittua eikä takaisin, sillä kaikki virtaa painollaan. (Ks. virtaamisesta Csikszentmihalyi 1990 ja illallistamisen ilosta Heikkinen 2006b, 69–102.)

Pääruoka eli huomioita suurista illoista ja tyylikkäästä mikrokosmoksista, hotelleista, ravintoloista ja baareista

Omat sydämenpaikkani ravitsemisalalla löytyvät valituista turkulaisista, helsinkiläisistä ja lappilaisista ravintoloista, joiden suurenmoiset illat muodostuvat ennen kaikkea isännän, taiteilijan, hovi-, baari- tai keittiömestarin tai DJ:n taitavuudesta lukea vieraitaan ja tilannetta.

Ensitunnesteeni ravintoloihin ja sen tarjoamiin suuriin iltoihin syntyi kesällä 1982 Naantalın Kaivuhuoneella ja saman vuoden jouluna Rantasipin Turun Ikituurissa. Naantalın Kaivuhuone oli tuolloin Varsinais-Suomen merkittävin kesäravintola, joka täytyi joka ehtoo hyvin pukeutuneista juhlijoista ja illallistajista. Meno oli suviöisin ylimmillään, mitä tukivat hyvä ruoka, kattava juomatarjonta ja iloiset pöytäseurueet sekä Suomen parhaat tanssiyhtyeet ja solistit. Venesataman poukama kiehui juhannuksesta heinäkuun loppuun, kun lomailijat, kesälesket, yritysvieraat, veneilijät sekä Kultarannan turvamiehet ja vartijat täyttivät rantaravintolan.

Nuorena keittiöapulaisena opin aistimaan juhlahumun astevaihtelut, suvi-ilmiöt ja myynninpaikat: juhlimisen äänet, hajuveden, hien ja kippipannun sekatuoksut, tuoreiden raaka-aineiden ja pakasteiden makuerot sekä sen kiihkon, joka kiihdytti vieraita ja henkilöstöä. Hovimestarit ja viinikassat pitivät paikan pystyssä systematisoimalla kaaosta. Valkomustat ”kyypparit”, miestarjoilijat, ja baarimestarit juoksivat ja myivät. Kokit, kylmäköt ja keittiöapulaiset pusersivat satoja ruoka-annoksia muutamassa tunnissa ulos hikisestä tuotantotilasta. Elettiin ja ”passattiin” vieraita täysillä!

Ikituurin tuhat asiakasta vetävä bankettisali oli kaupungin ja suuryritysten, kuten Raision Tehtaiden, juhlapaikka. Pikkujoulut olivat vuoden odotetuin juhla. Tehdastyöläiset sonnustautuivat tummaan pukuun ja pikkumustiin. Glögistä ja johtajan tervehdyssanoista päästiin alkuruokaan, lihaisaan pääruokaan ja jouluisen jälkiruokaan. Aterioinnin päätyttyä baari avautui, ja tanssi alkoi. Pidättyväisyys ja estot unohtuivat, ja elämä alkoi näyttäytyä täysin toisenlaisena. Ihmiset avautuivat vodkakolan ja konjakin tukemana toisilleen ja itselleen. Roolit ja säännöt purkautuivat, jopa pirstoutuivat.

Juhlamenut edustivat tyypillistä 1950–1980-lukujen ravintolaruokaa ja ranskalais-ruotsalaista gastronomiaa: alkuruokakeittoja, vihersalaattia, leikkeleitä, lohta, lämpimiä voileipiä ja jäädykkeitä. Asiakasyritysten taloudellinen tilanne peilautui tilausten laadun ja määrän kautta. Juhlaväelle tarjottiin nautan sisäfileetä korvasienikastikkeen kanssa sekä annettiin runsaasti ilmaisjuomalipukkeita kaikille, kun liiketulos oli hyvä. Kun taas talousjohtaja oli säästävä, juhlijolle tarjottiin porsaanpaistia linnaperunoiden kanssa, kaksi lasillista Côtes du Rhônea ja yksi avec, ennen kuin paikallisorkesteri aloitti karkelot.

Suhteeni helsinkiläisiin ravintoloihin muodostui vuonna 1983 päästessäni täysikäisenä sisään Rautagrilliin. Hevosenkengän muotoinen baari- ja ravintolatiski, jossa oli ruskeanpunaiset, Antti Nurmesniemen suunnittelemat tyylikkäät tuolit. Ravintola oli krouvimaisen kodikas, jollaista ei juuri ollut kotipuoleni tutuissa juhlapaikoissa ja kievareissa Maarianhaminassa, Turussa tai Tukholmassa.

Myöhemmin Helsingin yliopiston opintojeni aikana tutuimmiksi paikoiksi muodostuivat osakunta- ja juhlahuoneistot: oma Varsinaissuomalainen osakuntani, Eteläsuomalainen osakunta, Pohjalaisten osakuntien Ostrobotnia eli ”Botta”, Nylands Nation, Savolainen osakunta, Vanha ja Uusi ylioppilastalo, Kulosaaren ja Katajanokan Kasinot. Niiden korkeatasoiset illallismiljööt ohjasivat meitä nuoria ylioppilaita johonkin perusbaareja, diskoja ja juomaseurusteluravintoloita suurempaan juhla-kulttuuriin ja iltaelämään. Nuoren ylioppilaan suuret illat alkoivat muodostua akateemisten vuosikymmenten vuosijuhlaperinteestä: frakeista, pitkistä iltamekoista, valkoisista pöytäliinoista, kolmen ruokalajin illallisista, puheista, tanssiaisista ja kulttuurisivistyneisyydestä. Helsingin muut iltaseurusteluravintolat pysyivät vieraina, koska muuta iltaelämää ei ollut frakkijuhlien ulkopuolella.

Vasta paluuni Helsinkiin 2000-luvun alussa avasi silmäni laajemmin Helsingin muulle juhla- ja yötaloudelle sekä osoitteeseen Helsinki 10. Tämän suomalaisen ravintola-elämän kestopäätöksen asema vain vahvistui kaupungin avautuessa Eurooppaan. Helsinki jopa valtasi Turulta johtoaseman konemusiikin ja mies-housen piiloluolastona 1990-luvun puolesta välistä alkaen Seppo ”Sedu” Koskisen ja muiden klubi-isäntien ansiosta. Juoma- ja ruokaravintolaseurusteluravintoloiden perustamislupia myönnettiin helpommin ja syntyi uusia musiikkibaareja. (Ks. Turun asemasta konemusiikin kehtona Suomessa ja uudesta kaupunkikulttuurista Inkinen 2003, 128–131; Kinnunen 2017, 46–47.)

Lapissa tällaisten suurien merkityksellisten hetkien orkestroinnin vaisto ja taju löytyi muun muassa Lapista ravintoloitsija *Matti Korvalta* ja edesmenneeltä Villa Säikkärän isännältä, *Risto Kauppiselta*. Sain istua Rovaniemen Napapiirillä sijaitsevassa Santamuksessa runsaat 20 kertaa, ja joka kerta illasta tuli täydellinen. Matti Korva pystyy isäntä-muusikkona vaientamaan kanteleellaan ja saansoitollaan niin pienryhmän kuin satapäisen yleisönkin ja saamaan heidät kyyneliin. Hän osaa edelleen tehdä teknologiasta vapautuneita, efekteistä riisuttuja isoja iltoja.

Kauppinen kelohonkapiirteissä sain vierailta kymmenisen kertaa. Hän osasi ottaa pienen yleisönsä illallisen ja saunomisen jälkeen Spotify-valinnoillaan ja soittaessaan sieltä esimerkiksi *Led Zeppelinin* valtaisan ”Kashmir”-kappaleen viimeisimmän taltioinnin Lontoon Celebration Daysta vuodelta 2012. Kauppinen onnistui käsittämättömästi kietomaan miesasiakasryhmiä huudattaessaan pirtin täydeltä *Sex Pistolsin* klassisen paluuesiintymisen *There’ll Always be an England Brixton Academyssa* vuodelta 2007 ja sen avauskappaleen ”Pretty Vacant”. Naisasiakkaat hän sai liikuttumaan soittaessaan *Billy Idolin* ”Eyes Without A Face” (Extended Version). Koko väen hän sai tanssimaan poimiessaan laitteestaan suurelle pikselipinnalle *Stevie Wonderin* livekonsertista kappaleen ”Superstition” juuri oikealla hetkellä.

Asiakkaiden syväkokemiseen vaikutti myös se, että molemmat majatalonpitäjät ja ravintoloitsijat osasivat loihtia suuria iltoja heterogeenisistä palasista ja vapauttaa ihmisiä. Kokemuksellisen illan perustana olivat kuitenkin selkeä suunniteltu ja hioutunut struktuuri, joka sisälsi muun muassa vieraiden vastaanottamisen, vieraanvaraisen palvelun, kylpemisen, ruoka- ja viinitarjoilut sekä musiikkiesitykset. Samanlainen tapahtuman rakentamisen taito on monella taitavalla yhtyeellä ja nykykonemusiikki-DJ:illä, kuten *Mr. A:lla*, *Monika Krusella* ja *Paul Kalkbrennerillä*, joilla on hieno taito nostaa klubilaiset tanssin transsiin. (Ks. disko- ja teknomusiikin merkityksestä Suomessa Kinnunen 2017; Mattlar 2017.)

Sokos Hotel Tornin tuli avoimeksi ”kodikseni” ja avokonttorikseni jo varhain. Iäkäs tätini vei vähävaraisen opiskelijan 1990-luvun alkupuolella Tornin näköalakabinettiin vappulounaalle. Myöhemmin hotellin Ravintola Tornin, American Bar, Ateljeebaari, Pub O’Malley’s, huonekerrokset sekä varsinkin ylimpien kerrosten ilmapiiri tempaisivat mukaansa, kun pääsin tekemään hotellin historiikkia ja suunnittelemaan osaltani hotellin uusia huoneita (ks. Hotelli Tornin historiasta Salo 2006).

Hotelli Tornin päätehtävä on olla yhteisöllinen olohuone, keittiö ja käymälä, josta löytyy myös lukuisia sopukoita, joihin hakeutua. Kohde edustaa kansainvälistä boutique-, kaupunki-, konsepti-, lifestyle- ja designhotellia, jollaista ei voi kokea Lapissa tai Turussa – eikä edes uudessa Sokos Hotel Tornin Tampereessa. Helsingin Tornin tyylikkäässä vastaanottoaulassa, ahtaissa hisseissä, toisen kerroksen sokkeloisilla käytävillä ja ravintoloissa kuulee monia kieliä ja näkee tyytyväisiä kasvoja. Eloa tuovat ennen kaikkea kansainväliset, erityisesti eurooppalaiset liikemiehet ja työmatkailijat, jotka ovat valinneet Tornin majapaikakseen sen sijainnin ja rennon tyylikkään helsinkiläis-skandinaavisen designin sekä funktionalistis-klassistisen arkkitehtuurin vuoksi. Talo ilmentää käytännöllistä eleganssia, joskin vuonna 2022 uusittu hotelli menetti boheemisuuttaan ja henkeään nostaan kuitenkin laatutasoaan kansainvälisten vieraiden silmissä.

Yön yli -matkoistani ja hotelliöpyymisistäni Tornissa tulikin opinto- ja tutkimusmatkoja, joissa ei paettu pelkästään kotia, kotimaalaisseutua ja arkea sekä päästy elämään miellyttävästi ja laadukkaasti, vaan asetuin kohteessa matkailu- ja ravintolatutkijan rooliini imeäkseni vaikutteita ja kokeakseni korkeaselullista mielihyvää. Tornitaloelämä alkoi kumuloitua: hyvä olo ja esteettiset kokemukset kertyivät ja kerrostuivat niin, että aloin löytää itsestäni tornitologin (ks. torniudesta Itkonen 2006, 181–204; k. mielihyvän kokemisesta Krohn 1965, 135; Kämäräinen 1986, 28–29; Pepper 1963, 36–53).

On siis vain virkistävää jäädä yöksi Torniin ilman mitään erikoista syytä. Lähteä etsimään - jotakin! Olla palveltavana. Huomattuna ja/tai huomaamattomana! Saa nauttia leppoisasta hotellielämästä sekä hyvästä ruoasta ja juomista. Saa katsella kattoja ja pilviä Helsingin yllä omista korkeuksistaan vaistoten kaupallisen kaupungin kuhinaa, Etelä-Esplanadin ja Mannerheimintien muutamaa korttelia sekä Stockmannin edustaa. Olla keskustassa, mutta juuri sopivasti kulman takana piilossa vilkkaimmilta kulkuväyliltä. (Salo 2006; ks. Torni-olemisesta Heikkinen 2006a, 51–52; ks. cocktaileista Tornissa ja Helsinki-romantiikasta Westö 1996, 200.)

Toisen kerroksen joistain huoneista pääsee seuraamaan Yrjönkadun ja Kalevankadun vilinää. Yläkerroksen huoneista voi katsella Helsingin kattojen yli sekä tuntea, miten utu leviää mereltä. Iltaiset haaveet kääntyvät yöllisiksi ajatuksiksi, jos ei olekaan halunnut lähteä yötä tunnustelemaan. Yläilmojen hämäryyttä ja kaupunginvaloja tarkkaillaessaan kulkija punnitsee, lähteäkö kuuntelemaan krouvien polyfoniaa, seuraamaan ajan ja varjojen ohikiitävyyttä vai kallistuisiko upottavaan vuoteeseen valiten itse yömusiikkinsa ja -lukemisensa ilman, että kukaan tulee sepittämään tarinaansa.

Uniikille laatumatkalla pääsee Tornin ritarien vuosipäivän jatkoilla sekä niinä harvoina hetkinä, kun on mahdollisuus kuunnella, miten talon etevimmät oppaat johdattavat vieraat talon kulttuurihistoriaan. Heidän täsmäpuheidensa kautta hotellihistoria alkaa elävöityä kaupunkitarinoiksi ja poeettisiksi mikro- ja makromaisemiksi ”stadilaiseen” kaupunkikulttuuriin.

Tornista on lyhyt kävelymatka entistä Wladimirinkatua pitkin kulttuuriahjo Kosmoksen, jonka ravintolahistoria on boheemimpi kuin monenkaan muun suomalaiskievarin. Kaikki muutokset pitää tehdä taiten ja varoen; etenkin kanta-asiakkaat vaalivat suku- ja ravintolaperintöä pieteteillä tarkemmin jopa kuin Museovirasto. Taitelijaravintolaahan on mahdotonta perustaa – se syntyy, jos on syntyäkseen.

Kosmoksen yksi kultakausi olikin vuosien 1960 ja 1980 välinen aika, jolloin Ojajarjun (1982, 156) mukaan kosmoskansalaisen eli niin sanotun kosmonautin tunki jokainen. Kosmos olikin ravintola, jonka asiakkaat arvostelevat ankarasti niitä, jotka ovat Kosmoksen asiakkaita (mts. 5).

Mannerheimintien ja Kalevankadun nurkalta ravintolaflanööri voi suunnata kulkunsa vanhalle ylioppilastalolle, Svenska Teaternin päähän Kellobaariin, Marskiin tai hotelli Vaakunaan. Urbanista dynamiikasta piittaamaton ja vaitonainen kävelijä voi hyvin selviytyä läpi kahvila-ravintoloiden ytimen luomatta katsettakaan niiden kyltityksille. City-Sokoksen, Stockmannin, Kampin ja Forumin kauppakeskusten kerrokset nielaisevat helposti kuluttajia, ja varsinkin pääkatupinnan alapuolinen maailma houkuttelee ohikulkijoita. Klassikkoravintoloita kaipaavan reitti on kuitenkin selvä - hän kävelee kohti Lasipalatsia.

Vuonna 1936 avattu Lasipalatsi merkitsee edustus- ja näköalaravintolaa sekä pako- ja kohtaamispaikkaa, jonka aikaansaama asiakaskokemus on gastronominen, sosioporvarillinen ja funktionalistis-esteettinen. Sekä keväällä 2017 toisen kerroksen uudelleen restauroitu että ensimmäisen kerroksen kahvila ilmentävät jäljittelemätöntä tilakokemusta. Avarat huoneet ja pöytäsijoittelut tekevät keskusteluista yhtäaikaisesti intiimejä ja avoimia. Lasipalatsiin ei tulla katsomaan cumuluksia vaan tunnustelemaan kaupungin esituoksinaa.

Toisen kerroksen ravintolasalin ikkunapöytä korostaa Mannerheimintien samanaikaista elävyyttä ja monen lähikiinteistön mysteeriyttä. Vastapäinen hotelli Vaakuna on perinteinen maamerkki maaseutulaishistoriallisille, mutta nyt sekin jää jotenkin piiloon. Toimistotaloksi muuttunut Postitalo ja Scandic Hotelsin Seurahuone edustavat yhtä lailla tuttuinakin tuntemattomia fasiliteetteja kaupungin sydämessä. Ikkunapöydästä voi myös aistia Kiasman struktuurisen nerokkuuden sekä Sanoma Oy:n oman lasipalatsinsa yksinäisyyden.

Lähitulevaisuudessa alueelle tuo esteettistä magnetismia ja vierasvolyymeja uusi, uljas Finlandia-talo, jonka yhteyteen on tulossa design-kauppa ja ravintolamaailma. Kohde nostanee uudelleen tapahtuma- ja kongressitalon, Alvar ja Elissa Aallon sekä suunnittelutoimistonsa muotokieltä sekä samalla Helsingin arkkitehtonista ja kokonaisesteettistä arvoa.

Suuresta illasta alkaakin muodostua yleinen kaupunkitilan ja mikrokohteiden kokonaiskokemus. Sekä flanööri että kaupunkiviikonloppumatkailija viehättyy kaupunkiolemisestään Helsingin kulttuurihistoriallisissa kohteissa väheksymättä oleilua kauppakeskuksissa. Hänen vain pitää tunnustaa kaupunkikerrostumat sekä tuntea korttelien päivähistoriaa, miksi engelistinen Itämeren helmi on sellainen kuin on. (Ks. kulttuurikävelystä ja flanööriydestä Inkinen 2023; 2017, 297–332; ks. Engelin kaupungista Viikilä 2016.)

Toisaalta kaupungissa on paikattomuutta eli ns. epäpaikkaisuutta. Asiakkaalle ei muodostu halua kokea kohdetta. Hänet halutaan kyllä sisään, mutta hänen myös halutaan liukuvan ulos asioimisensa jälkeen. Sieluttomassa konseptissa on merkkejä jokaisesta ja ei kenestäkään, kaikesta ja ei mistään (ks. ihmisestä, joka on kaikkea Larnemaa 2016; Roy 2017, 14). Pikakohde tukee kuluttajan multipersoonaa, joka liikkuu materiaalisuuden ja immateriaalisuuden välillä kiinnittymättä mihinkään. Ulkonasyöjän ei halutakaan muodostavan reviiiriä. Dynaaminen digiaika ja urbaanisuus tukevat juuri moni-ihmisyttä ja situationaalista kulutusta, jossa hybridikuluttajan halua janoaa jatkuvaa halua. (Ks. ei-paikasta Inkinen 2023, 363; kameleonttikuluttajuudesta Inkinen 2015, 153–206; Itkonen 2015, 15–106 ks. hybridikuluttajuudesta Heikkinen 2015, 223 sekä halun politiikasta Eerikäinen 2005.)

Hotel Kämp on hämmästyttävä kohde, jonka epäaitouden ja arkkitehtonisen tarinattomuuden ei pitäisi synnyttää ravintolahistoriikki-flanöörissä minkäänlaista halua pistäytymiseen. Sen ei pitäisi alkuunkaan koskettaa autenttisuutta etsivää kulttuurihistoriasta perillä olevaa kulkijaa, mutta jollain kummalla tavalla hotellinaula, baari ja ravintolasali pysäyttävät istahtamaan ja nauttimaan korkeahintaisen juomatuotteen. Se ei ilmennä jälkitekollista, moni-ilmioistä palvelu-, ruoka- ja matkailuteollisuutta, vaan vieraanvaraisuutta ja henkilökohtaisuutta. Hotellin ravintolat edustavat kaikessa konservatiivisuutta ja porvarillisuutta, jonka ei pitäisi kutsua esteetikkoja, funktionalisteja eikä railakkuutta ja nuorekkuutta etsiviä kulkijoita. Paikka ei ilmennä mitenkään vuoden 1887 perustamisajankohtaansa eikä vuoden 1965 purkamishetkeään lukuun ottamatta silhuettiaan. Sen kovan rahan rekonseptointi on onnistunut käsittämättömän hyvin, sillä kerrokseen on saatu mannermaisen korkealuokkaisuuden ilmiö ja tunnelma. Toivottavasti hotelli säilyttääkin vieraanvaraisuussymbolisminsa tulevassa uudistuksessa. (Ks. autenttisuudesta mm. Honkanen 2004, 70; Ylä-Kotola 2002, 82; ks. Kämpin historiasta Mustonen 1990, 192–215; Soini 1963a, 490–500, 508.)

Kämpin baari on aina ollut outo strukturalistinen synteesi, jossa ovat rinnakkain taloudelliset, kulttuuriset ja kulutussosiologiset vakauden elementit ja nousukkuuden pintailmiöt. Paikkaa hallitsee vahva vaurauden ja boheemien ilmaisujen ja symbolien peli, vaikka anniskelutilassa on vain muutaman pöydän ja tuolin kokoelma. Boboamiskulttuuria (engl. *Bourgeois Bohemian*) ilmentävänä hotellin baarina siinä on sekä kansainvälistä ja hienovireistä juomaseurustelutunnelmaa että suomalaista karheutta. Tilassa on glokaalia virtaavuutta. Sieltä tapaa paikallishahmoja minijuhlissa, näyttäytymässä, palkitsemassa itseään. (Ks. strukturalistisista ilmiöistä, etenkin baarien kielestä, Steinbock 1985, 15–41.)

Suggestiivisen baarin hämärä valaistus ja satunnainen, hiljainen musiikki luovat tunnelmaa. Pöydät on valittu ja sijoitettu järkevästi niin, että tilaan muodostuu läheisyyttä, henkilökohtaisia ja sosiaalisia mikrotiloja sekä julkisia pelitiloja (ks. ihmisten välisistä etäisyyksistä Horelli 1982, 142–147). Elävä pianomusiikki ei edes sopisi mihinkään nurkkaan, sillä se voisi rikkoa koodistoa ja intiimiyttä. Baarissa ei ole mitään designia eikä ulkoista vetovoimaa. Kämpin baariin ei mennä räyhäämään, vaan asiakkaista ja huokuu hyvinvoipaisuus ja sisäänrakennettu hillittyys, vaikka samppanja virtaa silloin tällöin ja hienostuneen opitusti.

Kriittinen matkailija ja vierailija sekä elämää kokeneet asiantuntija-asiakkaat (engl. *Prosumer*) eivät pintailusta ja konteksteistaan irrotetuista sisällöistä piittaa, vaan he löytävät toisista asiakkaista tarinan ituja. Palveluinfrastruktuuri ja korkeatasoiset, jopa ylelliset huoneet nyansseineen tekevät hotellista täydellisen kohteen, koska fragmentoitunut arkitodellisuus ja elämystalouden pluralismi yksinkertaistuvat. Asiakasoleminen leppoistuu vieraanvaraisen palvelun ansiosta. Nautinnon ykseyttä täydentävät baari, musiikki, ruoka, juoma, seura ja ilmapiiri.

Tässä rationaalisuuden ja emotionaalisuuden pelikentässä eivät baarin design ja ilmapiiri olekaan avainasemassa, mutta parhaimmillaan ne rikastuttavat tai tarvittaessa supistavat yhdessäolon ja yhteishengen olemuksellisuutta. Yleisesti baari voidaankin nähdä asiakasmuotoilukohteenä, jolloin tarkoituksena on lisätä universaalia hyväilyä, jonka ääressä ei tehdä sankaritekoja ja vallankumouksia vaan tehdään ehdotuksia ja osoitetaan aikeita. Sen puolihämäriin uumeniin ei vajota pusertamaan puolityhjää lasia ja nostalgisoimaan vaan osoittamaan nykymenestystä kuitenkin hillitysti ja hallitusti. Toki mukaan mahtuu aina joku teeskentelijä, joka haluaa rehvastella menestystään liike-elämän kiihkeässä ilmapiirissä. Yleisesti toisen kerroksen arvovaltaisissa kabineteissa elämänmeno ja päätöksenteko on staattisempaa, vaikka suuria kuvia päivittäin maalataankin. Kämp-kohtaamisiin ja koulutuksiin muodostuu välitön vakavuus ja strategisen johtamisen ulottuvuus. Tilaisuuden järjestäminen Peilialissa on yhtä vahvan symbolinen teko kuin Finlandia-talon pääsalin varaus.

Hotel Kämp onkin eräänlainen liike- ja kansantalouden ilmapuntari, joka ilmaisee maailman taloustyrskyt. Jopa pandemian ja toisen maailmansodan aikana Kämp pidettiin auki. Laskusuhdanteiden aikana esimerkiksi baarin palvelun laatua saatettiin hieman laskea ja vastaavasti nostaa, kun talouskasvu orasti. Enimmäkseen kohde kuitenkin edustaa varmuutta ja lämpöä, eli se on kaukana postmodernismin intensiteetistä ja elämishakuisuudesta, joiksi tätä spekaakkelitalouden aikaa on edelleen osin luonnehdittu (ks. postmodernismista mm. Eerikäinen 2005, 214–220; Jameson 1984).

Tämän Kampin kätkeyn arvokkuuden aisti myös edesmennyt kasinokeisari Pekka Salmi, joka opetti minua kädestä pitäen huippulaadusta nauttimiseen. Hän demonstroi, miten lyhytkin istahtaminen ja aivan pieni havainnointi paljastavat uuden ja vanhan rahan edustajat, pyrkyrit ja nousukkaat, maalaiset sekä maailmanmiehet ja -naiset. Hän kertoi aina Helsingissä ollessaan yöpyneensä Kämpin paksujen seinien sisällä lempihuoneessaan, jonne Esplanadin, hissien ja käytävien äänet eivät kuuluneet. Hän paljasti myös hyvän mutta hidastuneen elämänsä rakennuspalikat. Hän kertoi, miten maailmaa nähneet nöyrytyvät iän kertyessä ja elämänmuutoksen edessä – menettämättä kuitenkaan hyvinvoipuuttaan, hyväntuulisuuttaan ja menestyshakuisuuttaan.

Suurien iltojen metsästäjä ja hedonisti ei kuitenkaan etsi pikkurahoilleen investointikohteita vaan myös vatsan- ja mielentäytettä. Nykykaupungin gastronominen ydin on laajentunut ja siirtynyt osin Esplanadilta, Punavuoreen, Eiraan, maakuntiin ja Lappiin. Huippuruokaravintolakulttuurin taso on noussut keittiömestarien osaamisen ja luovuuden lisääntymisen ansiosta. Asiakkaiden ostovoima ja korkean ruokataiteen harrastaminen ovat lisääntyneet. Ravintola- ja ruokamaku ovat jalostuneet gastronomiseksi sivistykseksi (ks. Catani 2015; herkkuooppineisuudesta Heikkinen 2005, 288–309; 2006b, 69–102; Wingårdh 1936, 7–10).

Parhaimmilla keittiömestareilla on kokonaisvaltainen kyky, maku ja tyyli yhdistää ruoka, ekspressiivinen ote, taide, kulttuuri ja liiketoiminta. Muun muassa Markus Maulavirta, Sasu Laukkonen, Pekka Terävä, Petteri Luoto, Tero Mäntykangas ja Hans Välimäki ovat jättäneet jäljittelyn jo ajat sitten ja tekevät ruoallista korkeakulttuuria sekä yksilöllisesti että taide- ja ruokatiedekollokviona (ks. korkeasta ruokakulttuurista Heikkinen 2005, 288–309; 2006b, 69–102; Knuutila, 2010, 43). Gastronerokollektiivit de- ja rekonstruoivat raaka-aineita ja ruokalajeja rakentaen uniikkeja taideteoksia. Miesvaltaisten gastrotaitelijoiden hienomotorinen ote on suoraa, selkeää, funktionaalista. Siinä on aavistus ja hipaisu impressionismia, siroutta, keveyttä ja huntumaisuutta lisäämässä dionyysistä hurmiota ja ruokamarkkinoinnillista tarinaa. (Ks. taidenerojen sosiaalisuudesta Schildt 1972, 69–98.)

Herkuttelija odottaa alati gastronomista täyttymystä, kun taas gastrosofi odottaa kokonaisemotionaalista ja intellektuaalista nautintoa (ks. nautinnon alueista Campbell 1974; ks. mielihyvystä Barthes 1975; Fiske 1994, 49–68; ks. mielihyväodotuksista Simha 2004.) Huumorikin on ruokaopista kaukana. Parodia ja kaskut pysyvät kuuman tuotantotilan sisällä. Sen sijaan neurogastronomisina taikureina mestarit leikkivät aromipyöriensä kanssa, joissa kukkeus kohtaa maamaisuuden ja happamat maut törmäävät biokemiallisiin yhdistelmiin (ks. neurogastronomiasta Shepherd 2013; ks. ruokasensoreista Gustafsson & al. 2014; ks. aromipyöristä Tuorila & al. 2008, 87–88).

Mutta jääkö tuo hienostunut gastronomiataide pikaviestintäohjelmiseen, ”viinimeseiseen”, vain jatkuvaksi liiketaloudelliseksi performanssiksi, jossa ei ole taidemusiikin kaltaista kestävyyttä? Ei, sillä Askin, Finnjävelin, Grönin, Emon, Olon ja Palacen gastrosofia on jotakin sofistikoituneempaa ja syvempää kuin pelkkä asiakkaiden ravitseminen, puheenaiheiden antaminen ja yritystalous (ks. hienosyisyydestä hienoissa ruokaravintoloissa Elshafie 2001, 13–22).

Hienot ruokaravintolamme siirtävät mieleemme syvempiin lähteisiin ja suurempaan olemisvirtaan. Tuoksina, moraali ja pintainen elämä parin digitaalisen lauseen päivityksineen väistyvät, kun haarukan piikit nousevat huulille. Herää epäilyksien kausateettien illasta, sillä elävässä hetkessä voi tapahtua mitä tahansa. Olemme yksin ja yhdessä tahtojen sekä mielteiden kasaamisissa!

Ruokataiteen rakastaja ei olekaan enää amatööri eli diletantti (ital. *dilettante*), vaan hän alkaa nousta ammattilaisen tasolle eli ”mesenaatiksi”, joka rahoittaa keittiömestartiimien taitoa ylläpitää tätä korkeakulttuuria (ks. diletantista Wolff 2016).

On selviö, ettei keittiömestari-ravintolayrittäjiä ei ohjaa yksipuolinen, ruokatieteellinen ja -taiteellinen sekä kansan- tai yritystaloudellinen maailmankuva. Heillä on osin (r)evolutionääristä ja humanistista elämänasennetta. He ovat ensisijaisesti asiakkaitensa sekä parhaan vieraanvaraisuushenkilöstönsä ja kokkitovereittensa puolella. He ovat maun- ja tyylinmuokkaajia, joilla on sekä vilpityn halu ja intohimo tehdä ruokaa, keittää että kokeilla ilman vastuuta uusien luomusten tarjoamista asiakkaille. Hienot ruokaravintolamme tuottavat makumaailmoihimme tuoretta järjestystä siinä missä musiikki suo vereksiä elämyksiä korvillemme. Samalla ne luovat esteettisen, fysiologisen mielihyvän, onnen- ja vapautumisentunteita (ks. mielihyvistä Simha 2004; ks. kotimaisesta gastronomian kehityksestä Koroma 2015; ks. tieteellisestä maailmakuvasta Niiniluoto 1984, 79–81; ks. gastronomisesta emansipaatiosta Heikkinen 2005, 288–309 ja musiikin vapauttavista vaikutuksista Varto 2003, 53–55 sekä hyvästä elämästä Bishop 2015).

Asiakkaat antavat tilauksensa ja antautuvat keittiömestarien ja sommelierien huomaan. Syntyä luottamus menuun ja vieraanvaraisuustyöntekijöihin. Epäsuora valaistusmaisema ja kynttilöiden lepatus palvelevat ruoan mysteeriyttä ja ilta-aterioiden intiimiyttä. Tilat sekä palvelu-, huonekalu- ja sisustusmuotoilu ovat pääosin lämpimiä ja vieraanvaraisia. Äänimaisemointi, varsinkaan elävä musiikki, taas ei ole tärkeässä asemassa, ei ruokaseurusteluravintoloissa eikä kahviloissa. (Ks. gastronomisesta täyttymyksestä ja illallistamisen ilosta Heikkinen 2005, 288–309; 2006b, 69–102; ks. luottamuksesta ravintoloihin Johns & Kivela 2001, 3–12.)

Vieraanvaraisuushenkilöstö tarkoittaa ja suo meille hyvää, empatiaa ja palveluksia. Vieraana olon eksistenssimme toteutuu palvelutaitajien ja muiden asiakkaiden kanssa niin, että täydellisimmillään unohdamme päämäärän ja arvostelut. Ursula Zittingia (2017) mukailen henkilöstöllä on edessään sekä palvelumahdollisuuksia toteuttava ihminen että tavoitteita ja mielikuvia. Hovimestari, ravintola- tai vuoropäällikkö saa tiimensä oivaltamaan auttamisen ja unelmien lunastamisen taidon.

Keskijohto toimii paljonvartijana ja -virittäjänä! Vieraanvaraisuushenkilöstö on suurien ateriatilanteiden luoja ja ikuinen potentiaali, joka aistii pöytäseurueen tunnelman, kabinetissa vallitsevat valta-asetelmat, psykokemiat ja alkutilanteen. Se luo iltaan tunnelmaa, tukee, kannustaa, nauraa, auttaa ja on niin sanottu lattiavalmentaja. Mestarit ja päälliköt uhrautuvat asiakkaan eteen mahdollistaen taitavammillaan vieraille täydellisen ateria- ja keskustelurauhan. He eivät keskeytä ruokaseurustelevia asiakkaitaan tekemällä tarinoistaan, kuten menun ja viinien esittelyistään, raaka-aine- ja ruokakuvailuistaan maailmaa suurempia asioita.

Samanaikaisesti itsetietoiset ja häveliään ujot kokit ruokamaalaavat impressionistisin ja ekspressiivisin pensselein modernismia ja ruokarealismia. He tietävät, että sekä ruoanvalmistus että ulkonasyöminen ovat liiketaloutta ja ravintolakulttuuria. Toki se on myös itseterapiaa, työtä ja toimeentuloa. Lisäksi esteettis-rationaalinen työ on niin ikään myynninedistämistä, markkinointiviestintää ja ruokapropagandaa, sillä tyylikkääts annoskuvat leviävät laajalti.

Keittiöväki ei saa kuitenkaan omia juhlaillan ohjaajan tehtävää. Emansipoiva tapahtuma tarvitsee myös muita seremoniamestareita juhlan vauhdittajiksi: ”tiski- ja videojukkia”, maagikkoja, kulttimenojen ohjaajia, seppiä ja villejä taiteilijoita.

Jälkiruoka eli miksi herkkusuu etsii aina makeampaa elämää

Jälkiruoalla on suuri symbolinen ja gastronominen merkitys illallisella. Sillä on sekä gastrosofinen että emotionaalinen funktio. Herkkuanos voi saada juhlavieraan suun hymyyn niin että mielihyvä säteilee ulospäin. Parhaimmillaan syntyy sielullinen täyttymys, herkkuväläistuminen. Martin Heideggeria soveltaen se tarkoittaa gastro-olemisen aukeamista, ainutlaatuista ja situationaalista herkkuhaltioitumista sekä korkeinta nautintoa (ks. aukeamasta ja maailmassa olemisesta Heidegger 2000, 172–173; ks. korkeimmasta nautinnosta, vapaudesta, ruoasta ja nautinnosta myös Berry 1992; Feldman 1988; 2004; Finkelstein 1989, 109–125; Green 1992; Heikkinen 2005, 288–309; 2006b, 69–102; Perry 1967; Telfer 1996, 24–40). Ihminen keskittyy maistelemaan, tuntemaan, aistimaan ja kokemaan. Hän haluaisi avata mielensä ja avautua kokemuksensa kuvaamiseen, mutta hän päättää sulkeutua, koska jälkiruoan maistuvuuden ja oman maun kuvaaminen on turhaa. Kaikki sanat ja tunnelmaisut osoittautuvat riittämättömiksi.

Gastronominen hurmiotila näkyy epätietoisuutena, mistä ja miten täyttymys tuli. Asiakas huomaa vain tyhjän lautasen ja ympärillä olevat ihmiset, mutta ruokamateriat puuttuvat. Jälkiruoka tuli syödyksi, katosi, eikä sitä ei voi enää havainnoida.

Jälkiruoan nauttiminen paljastaa myös aterioitsijoiden todellisen kultivoituneisuuden. Maisteleminen unohtuu, kun kieli vei niin, että jälkiruokalusikasta tulee miniruokalapio, joka käy huulilla lähes taukoamatta. Osa saattaa huumassaan raapia jälkiruokalautasen pohjaa lusikallaan niin, että lautasen pohja kirskuu.

Äkkiä makea annos, esteettinen ruokataideobjekti, on historiaa. Herkkupalasta jäi jäljelle vain muisto, gastronominen hetki, jonka kanssa ruokailija oli yksin yhdessä.

Jälkiruoan nauttimisessa havainnoiminen ja objekti sulautuvat yhteen yksityisen todellisuuden kanssa. Gastronominen täyttymys onkin sosioesteettinen, kontekstuaalinen hetki, joka määrittää toisaalta objektin ominaislaatuja avulla - ja toisaalta taas havainnoijan tilanneherkkyyden, esteettisen ja gastronomisen osaamisen avulla. Itkosta (1999) mukailen esteettinen situaatio merkitsee syväkauniiden kokemusten elävää virtaa.

Tässä herkuttelun vuossa ei ole kysymys siitä, onko jälkiruoka makea, suklainen, värikäs ja/tai kermanen, vaan siitä, miten juuri jokin tietty jälkiruokatilanne vapauttaa asiakkaan tunteet niin, että asiakas haluaa tunteen kestävän. Kysymys siis kuuluukin, miksi tunteet vapautuvat juuri jälkiruoan eivätkä pääruoan aikana.

Jälkiruoan jälkeen aletaan jo valmistella ja varmistella tulevaa. Juhlija alkaa jo positoida itseään uudestaan. Hän saattaa muuttua seurailijasta aktiiviseksi seurankaipaajaksi. Tiukat illallishormit alkavat väistyä ja aterian aikana piilossa olleet epämuodolliset viestintätilanteet tulla esiin. Illallistaja alkaa haluta lisää kokemuksia ja etsiä lisää mielihyvää aikaansaavia efektejä. Hän halua hakea uusia, avautuvia sosiokulttuurisia maisemia ja on valmis vapautumaan pääruokaan asti hallinneesta tiukasta pöytäkurista.

Suurilla aterioilla tai pitkän kaavan illallisvieras voi haluta nauttia jälkiruoan kera tai heti sen jälkeen kahvin tai teen ja avecin. Kuumen juoman seuralaisena voidaan tarjota konjakkia, likööriä, brandya tai calvadosta. Kahvin tai teen kanssa nautittava alkoholi saa vieraan hieman rauhoittumaan ja irtautumaan jälkiruoasta sekä pysähtymään ja mahdollisesti kuuntelemaan viimeisiä kiitospuheita.

Ensimmäisen kupillisen jälkeen osa ihmisistä saattaa tehdä lähtöä ja osa lähtee vaeltamaan juhlatilassa. Seurueestaan vapaa vieras saattaa siirtyä toiseen tilaan tai pöytään, jossa hän voi antautua keskusteluihin. Hän pääsee irti omasta pöytäseurueestaan, jonka kanssa on viettänyt runsaasti aikaa ja joka on saattanut myös osin rajoittaa häntä. Hän on voinut väsyä muodolliseen rooliinsa ja tylsistyä kiitospuheilytykseen illan, veljeyden/sisaruuden ja organisaation tarpeellisuudesta, vankkumattomasta tulevaisuususkosta sekä megatuottavuuden tarkoituksenmukaisuudesta. Nyt hän haluaisi heittäytyä elämän muiden tarpeiden tyydyttämiseen ja löytää luontevaa ja uutta seuraa. Hän alkaa antaa suurempaa arvoa riippumattomuudelleen sekä tarpeettomalle hedonismilleen.

Juhlija ei alati jaksaa intellektuaalista syväanalyysia tapahtuneesta vaan haluaa olla sen hetken egoisti, tuhlaava ja rämöpäinen huikentelija. Hän haluaa illan olevan myös ehdottoman hauskan. Suuresta illasta nauttija haluaa myös riisua puvun takkinsa tai frakintakkinsa ja höllätä solmiota: nauraa ja olla ehdottoman vapaa kompleksisesta maailmasta ja nauttia yksinkertaisuutta kaipaavasta minästä.

Vieraalla voi olla tarve löytää seuraa vastakkaisesta sukupuolesta tai tavata uusia ihmisiä. Varsinkaan miesvieraalla tämä ei tarkoita, että hän olisi tavaton ja jokin minä-ainoastaan-elostelija, jonka metsästysvietti nousee illassa esiin. Pikemminkin hän haluaa toteuttaa valikoivaa epikurolaista, kvietististä nautintofilosofi-esteetikon rooliaan. Tähän esteetikon retoriseen maailmaa ja minutteluun kuuluu muun muassa seuralaisen, naiskauneuden ja levollisuuden arvostus ellei jopa ylistys.

Avecin merkittävyyden tulkintaa illalliskontekstissa helpottaa Csikszentmihalyin virtavuus-teoria (ks. Csikszentmihalyi 1990; 1996; 1998). Juhlailalliskulttuuri, kuten kaikki ruoka- ja ravintolakulttuuri, liukuu ajan virrassa, vaikka juhlijat pyrkivät pysäyttämään ajan ja vaalimaan traditioita. Sosiokulttuurinen ilmiökenttä on alkuillasta ennalta arvattava. Alkumalja, alku- ja pääruoka ovat valmistautumista ja virittelyä aina jälkiruokaan asti. Vasta jälkiruoan viimeiset palat sekä erityisesti kahvi ja avec alkavat kuljettaa vierasta nopeammin sekä ohjata häntä muodollisen tilanteen ulkopuolelle. Intensiivinen keskustelu sekä ajan ja paikan hurma saavat mielen ja kielen vaeltamaan johonkin muualle.

Suuri illallinen alkaa täytyä vasta, kun illallistajat etenevät kohti täydellistä flow-tilaa. Illallisen alkuosa on liian strukturoitu, eikä se ei tarjoa vapauttavia elementtejä, jota virtavuus vaatii. Juhlija pyrkii joko (itse)tyytyväisyydessään autuuden ja mielenrauhan hakemiseen vetäytyessään juhlahumusta tai etsimään ennalta konstruoitua iltaan uutta sykettä (ks. mielenrauhasta mm. Feldman 2004). Voi olla, että vastoin Csikszentmihalyin käsitystä ihminen haluaakin avecin aikana, ettei häntä hallittaisi eikä hänen mieltään hillittäisi. Juhlavieras haluaa pikemminkin heittäytyä juhlaan omatahtoisesti ja langeta maailman pauloihin sekä tunteiden, viihteen ja erityisesti musiikin vietäväksi (ks. lankeamisesta ja heitteisyydestä Heidegger 2000, 222). Avec voi saada ihmisen heittäytymään itseensä ja lähipiiriinsä, jolloin hän ei haluaakaan vaikuttaa muuhun ympäristöön, vaan päinvastoin hän haluaa vapautua jopa kaikista sen normeista ja aktioista.

Flow-tila vapauttaa myös joutenoloon ja tekemättömyyteen, kuten voi tapahtua juhlasalien vetäytymispaikoissa. Tällaisia paikkoja löytyy muun muassa suurien juhlapaikkojen kerroksista, Pörssiklubista ja Helsingin Suomalaisen Klubin kabineteista. Vetäytyminen voi tarkoittaa myös piiloutumista. Oivallisia paikkoja kätkeytymiseen ovat esimerkiksi hotelli Tornin yläkerroksen eriöt, Vaakunan 10. kerroksen terassi ja Kalastajatorpan rantapuisto. (Ks. Helsinkiin saapumisesta ja siellä olemisesta mm. Inkinen 2017; Waltari 1998; Westö 1996.)

Tuo hetkeen rakastuminen ja pikainen sieluntila vievät irti juhlan normatiivisuudesta sekä mahdollisesta muodollisesta keskustelu-, ruoka- ja viinietikettitietoisuudesta. Vieraan ei tarvitse arvottaa illallisen pukeutumista, viinejä eikä ruokia. Hänen ei tarvitse enää näytellä gastronomiam, vaan hän pääsee irti ruokatietäjän ja teeskentelevän seurustelijan roolistaan. Hän haluaa jopa häivyttää ulkoaopittuja gourmandin ja enologin taitojaan. Tällöin kaikki makupalat ja juomat käyvät (ks. postmodernista ja anarkistisesta *Anything goes* -teoriasta enemmän Feyerabend 1999 sekä postmodernin kulutuksen ruokasoveltamisesta Heikkinen 2003). Tosiasiallisesti juhlija alkaa unohdella sääntöjä, jotka vielä pääruoan aikana olivat tärkeitä. Hän luopuu periaatteistaan ja osoittaa subjektiivisuutensa piilossa olleita mieliä. Hänen ei tarvitse enää olla mukana ruokaseurusteluteatterissa muiden tarkkailtavana, vaan hän on tyytyväinen itsekuvaansa maailmankuvan rinnalla. Vieras ei kaipaakaan täydellisyyttä, täyttä tyylikästä mieltä (*kreik. noema*), vaan hän on onnellinen seminoemastaan, puolitäydestä mielenkokonaisuudestaan ja tyytyväinen puolinaisuuteensa. (Ks. itseoivaltamisesta, subjektiivisesta maailmankuvasta ja noemasta Husserl 1976, 200–224; Itkonen 2003, 47; 2015, 34–42.) Hän on tyytyväinen itseensä ja keskinkertaisuuteensa ja on siitä jopa hyvillään (ks. Ortega y Gasset 1952, 5–17). Hänen ei tarvitse hallita elämäänsä. Hänen ei tarvitse olla enää oman elämänsä sankari ja tulla unelma-minäksi!

Osa haluaa säilyttää gastronomi-minänsä ja oinofiili-roolinsa sekä tapakulttuurisen tyylinsä koko juhlan ajan (ks. oinofiiliydestä Mertano 1999, 153–157). Vieras piiloutuu juhla- ja tapakulttuurisen naamionsa taakse eikä huomaa, että herkuttelu sekä ruoan ja viinin arvioiminen eivät olekaan juhlan päätarkoitus. Gastronomius saattaa myös paljastua juhlahybridiksi, joka näyttäytyy muille ihmisille herruutena, kopeutena, joustamattomuutena ja ehdottomuutena.

Jälkimalja tarjoaa asiakkaalle tilaisuuden jatkaa gastronomista haltioituneisuuttaan niin, että hän keskittyy sisäiseen tilaansa, muistelee, alkaa ikävöidä ja unohtaa kehollisuutensa. Täyttymyksen koettuaan hän voi jättää kaiken silleen tai katsoa myös rauhallisesti taaksepäin, kokea kiitollisuutta sekä tuntee mielenrauhaa ja onnellisuutta tuosta hienosta elämyksestä. (Ks. silleen jättämisestä Heidegger 2002.)

Avec tuottaa ennen kaikkea mielihyvää mutta myös iloa. Csiksentmihalyia (1990; 1996; 1998) mukailen mielihyvän kokeminen on täyttymykselle tulevaa palautetta, joka viestittää psykofyysisyyden toteutumisesta. Illallinen tuottaa juhlijalle eriasteista yksilöllistä mielihyvää, jota sosiaalinen ja esteettinen tilanne ruokkivat. Avecin aikana hyvä mieli voi rakentua loungessa, jossa (mies)juhlija saattaa sytyttää sikarin ja istua nahkasohvassa sekä osoittaa nautinnonhaluaan ja boheemista pohjavirettään ja rooliaan. Joku vieras saattaa myös haluta pois juhlan keskiöstä, jopa paeta sitä, koska vain siten hän ilmaisee itsenäisyyttään ja tekee todellisen irtioton illan järjestäjistä, muista ihmisistä ja normeista.

Mutta miksi kaiken hyvän kokenut juhlija sulkeutuu? Mitä illallisvieras haluaa paeta? Oma (gastronomi)minänsä, intohimoaan vai kehollisuuttaan vai elämän hänelle antamia kahleita? Mikä on tämä illallistaja-minä, joka siirtyy strukturoidun minän olemisesta ei-strukturoituun olemiseen ja jota kumpikin olomuoto viehättää? Onko hän kameleonttijuhlija, joka on ensin itsestään tietoinen ihminen, mutta joka ei halua antautua mielihyvää ja iloa aikaansaavien ilmiöiden virtaan. Hän pelkää palata takaisin lapsen tasolle, vapautua jopa velvollisuuksistaan, tavanomaisuuksista ja odotuksista. Avec saattaa osoittautua liian rajuksi yllykkeeksi elää todellista – aistista ja kehollista – elämää virtuaalitekstuurielämän ja ylifunktionaalisen biohackerismielämän asemesta.

Yömyssyt eli nykyaikaisella olviretkellä

Nuorena opiskelijana minuusmoottorini ei rohkennut kysyä juuri keneltäkään, mihin mennä jatkoille, sillä suuret illat ja illalliset kestivät aina koko yön (ks. minuusmoottori-käsitteestä Lehto-Vahtera 2011). Vasta aikuisena löysin Helsingin ytimeistä lukuisia uusia minimagneetteja ja maamerkkejä. Nämä helsinkiläiset ravintolat tarjoavat matkan hyvinvointiin ja joutilaisuuteen. Hedonistis-yhteisöllinen ravintolaoleminen ei ole laiskuruutta, pinnariutta, vetelehtimistä, lorvailua, hyödyttömyyttä ja ”siipeilyä” ilman itsekuria, vaan se on elämästä nautiskelua (ks. ravintoloista hyvän olon kohteina ja joutilaisuudesta Hodgkinson & De Abaitua 1999.) Tätä voisi tulkita hitaaksi elämänvietoksi, jossa päämääränä on leppoistava elämäntapa.

Ruoka- ja juomaoppinut voi hienon ruokaravintolakokemuksen tai tapahtuman jälkeen etsiä vielä jatkopaikkaa ennen paluutaan hotelliin. Hänelle herää outo motiivi ottaa vielä "yhdet". Toki majapaikan sijainti, sää ja seura ratkaisevat, lähteäkö taksilla vai kävellen kohti Bulevardia, Eiraa, Katajanokkaa, Kruunuhakaa, merenrantaa, rautatieasemaa tai yliopistoa.

Kaupunkia, sen ravintoloita ja kahviloita tunteva tietää, että kutsuvia jatkopaikkoja, vivahteikkaita yöravintoloita, sisä- ja ulkomiljöitä sekä ”koukuttavia” yömyssykohteita olisi lähitienoilla runsaasti. Kuitenkin hän haluaa kohteeseen, jossa hänellä on (ollut) tiettynsä kanssa hyvä olla, jossa hän on (ollut) onnellinen.

Hän voisi suunnata yösydäntä ja janojuomaa etsien kulkunsa joko suurkirkolta tai Bulevardilta eteenpäin. Alueen juomaseurusteluravintolat ja baarit eivät saa etsijää pysähtymään, koska kohteet ovat jääneet vieraksi. Tyylikahvilat, kuten Café Engel ja Fazerin kahvila, ovat kiinni. Niiden puheenporinan täyttämät salit kaikuvat ankarina ja yliefektuaalisina, vaikka myöhäisilta voisi sopia hyvinkin kulttuuriväelle. Yleisestikään suurkirkon aukiolle ei ole muodostunut juuri lainkaan ravintolayritystä, joiden tyylikiinteistöihin voisi sijoittua iltavaeltajille sopivia houkuttimia. Ei ole liioin sellaisiakaan paikkoja, joiden korkeiden tilojen taustamusiikiksi olisi mahdollista kuvitella kaikumaan iltateen ja jälkijuoman nauttimista tunnelmallistamaan *Vikingur Ólafssonin* soittamia Phillip Glassin etydejä.

Kasarmitorin ja Eiran kortteleista voisi löytyä yömyssypaikka. Kävelymatkalla voi aistia erinomaisesti vuodenaikojen muutokset ja merituulet. Kaupunkivieras pystyisi toki katoamaan Hotel Fabianin, Hotel Lilla Robertsin ja Hotel Havenin huonekerrokseen lepäämään omien unilaulujensa ja iltamenojensa siivittämänä.

Pienellä Robertinkadulla sijaitseva Hotel Lilla Roberts on muutenkin mainio majatalo. Sen suunnitelleet sisustusarkkitehti Jaakko Puro ja hänen tiiminsä ovat onnistuneet tekemään kansainvälisen tason hyvähenkisen hotellin, jonka mannermainen sisustus, baari ja ravintola kestävät aikaa. Sen lobbyssa on baarimaisuutta, kahvilamaisuutta ja aulamaisuutta, jonne myös paikalliset asukkaat voivat pistäytyä. Aulaan on pystytty luomaan samanlainen kiireetön tunnelma kuin Kämpiin ja Torniin. Se ei kuitenkaan edusta hitautta ja temmottomuutta vaan harmonia on yksityiskohtaisempaa. Baarin hotellin sielun eliksiirit maistuvat kummallisen hyviltä, vaikka kyseessä on hotellin aula. Yleensä lobbyyn tehdään rauhallisempia loungeja ja sohvaryhmiä, jotta voidaan erottaa palvelutiski ja odotustila toisistaan.

Fabianinkadun ruokaseurusteluravintola, The Cock, voisi olla yksi kohde. Ravintola oli aikoinaan pääideoitsijoilta *Richard McGormickilta* ja *Wilhelm Relanderilta* sekä kiinteistönomistajilta ja operaattoristrategikoilta jättimenestys. Yrittäjäkaksikko yhdisti aikoinaan suurkaupunkien ravintoloiden katuruoan sekä rennon muoto- ja esinekielen.

Iltaolut peruslasista voisi olla paikan ja ajan kokemisessa sopiva nautinto, kun katselee jälkihipsterien ravintolaoleilua. Konseptiuudistuksessa onnistuttiin muuttamaan synkähkö Kellarikrouvi dynaamiseksi ja urbaaniksi trendipaikaksi. Aika kuitenkin ajaa usein nuorekkaat kortteliravintolat nopeasti uusiutumiskierteeseen, koska asiakaskunta ”kasvaa ulos” eikä suostu olemaan kanta-asiakas. Tästä paikasta on kuitenkin helppo löytää mieli-ikkunapöytä, koska sen rosoinen ja konstailematon ravintolatyyli kestää aikaa.

The Cock itse asiassa kiteyttää hyvin ”kapakka”-käsitteen olemuksen. Latinasta gootin kautta suomeen tullut kantasana *caupo* on tarkoittanut viinikauppiasta ja sana *caupona* kapakkaa, viininnauttimispaikkaa. (Mertano 1999, 154.)

Silti tie vie trendikievarista 20 askelen päähän karaokepubi Yökyöpeliin. Siirtymä vaatii kokijalta mielenmuutosta, sillä pikkuruinen laulukrouvi on uskomaton hyppäys hybridikulutukseen. Kadunmiesten, korkeakoulutettujen, elämää kokeneiden äänet kohtaavat pienissä neliössä. Vaikka laulajakaarti vaihtuu alati, pienbaarin tunnelma pitää janojuomista nauttivat valppaina.

Yökyöpeli on digitaaliton ja sovellukseton, ”appsiton”, ravintola, joka ei pääse turistikatalogeihin. Sen pehmeät, kuluneet penkit ja sukupolvet ylittävä katuviihde täytyy vain kokea. Kuluneisuuden korvaa elämäntuskaa ja -iloa ilmentävät laulusitykset, joita kajauttavat ilmoille niin elämää nähneet katutaiteilijat kuin elämän vesistä voimaantuneet kuorolaisetkin. Milloinkaan ei ole huono päivä laulaa! Myös muut hienosta ruokaravintolasta, juhlista tai Kaarle XII:sta irrottautujat voivat paeta Yökyöpeliin kuuntelemaan peräkanaa paikallisen korttelitähden vuoden 1973 Syksyn Sävelen kaikkia kymmentä kappaletta tai Glenn Campbellin *Wichita Linemania* viulusovituksin.

Tässä kantaväestön krouvissa ihminen siirtyy hienoilusta ja hienostelusta kuumaan tosihuumaan ja hyppää toiseen todellisuuteen, jopa popperilaiseen kolmanteen ulottuvuuteen (maailmaan). Syntyy halu jatkaa yhdessäoloa tai vaipua sydäntoverinsa tai (sattumalta) valikoitujen ryhmäläisten kanssa syvämielteisiin, pois pinnasta, kadulta. Syvämerkityksessään yömyssy ei tarkoitaakaan olutta ja snapsia, vaan pakoa, tosiystävyyttä tai aietta päästä elomme ytimeen, mitä illan aiemmat gastroyhteisöllisyys ja aterioinnin sosiaalisuus eivät välttämättä ole saaneet aikaan. Yömyssy onkin itseoivaltamista sekä siirtymistä kohti ydinminää, joka rakentuu itsereflektion avulla suhteessa ympäristöön: matkakohteeseen, työhön, elinolosuhteisiin, kaupunkiin, kotiseutuun, luontoon ja kulttuuriin. Yömyssypaikan ei tarvitsekaan olla kovin ihmeellinen, vaan kokonainen täällä olemisen oivallus, esteettinen elämys ja vapautuminen ensimmäisestä minästä voivat tapahtua missä vain, milloin vain ja millä janojuomalla vain. (Ks. järjen ja tunteiden ikuisesta taistelusta Niiniluoto 2016, 79–89; Toulmin 1998; ks. hyvän markkinoista Heikkinen 2015.)

Yömyssyily on osin kulttuurisivistyneisyyttä, osin innostumista ja osin lamaantumista, osin veljeilyä, osin kontaktinottoa ja lemменkutsuilua sekä osin päihtyneisyyttä, mutta kaikkienensa se on osa itsekasvatusta, Yöseurusteleminen on yhtä lailla itsensä kuin toistenkin oivaltamista: se päämäärä on jokaisen halukkaan ja siihen uppoavan saavutettavissa. Yöllisten ajatusten perustana on oma oleminen sekä ajallisuutensa ja fyysisyytensä hyväksyminen, jossa illan naamiot riisutaan. Silloin yöjuoma on ihmiselle elämää, mutta elämä ei ole yömyssyn varassa. Se antaa merkityksiä mutta ei ole tärkeintä. Yömyssyjen tarjoaminen ovat humanistista vieraanvaraisuuden osoittamista ja tunteiden herättämistä, jossa ei odoteta vastiketta.

Yön selässä tosiemootiot: sentimentaalisuus, rakkaus, elämän pimeys, viileys ja kauneus nousevat pintaan. Dynaaminen ihminen voi huomata, miten oma työ ja arki ovat kaaosta. Siinä voi olla liikaa kaikkea: merkkejä, multimerkityksiä, voimien tuhlaavuutta, interventioita, rannattomuutta, levottomuutta... Ilman kiintopiisteitä ja paratiiseja.

Loppujen lopuksi öinen kumppanikaan – saatikka itse – ei voi olla varma tässä sielujen pelissä, mikä on illan eli elämän todellinen tarkoitus ja mitkä ja miten tulevaisuudet ovat.

Yömyssyilijä ei kysy Georg Henrik von Wrightin (1997) pahoja ja diagnostis-andragonistisia kysymyksiä kesken yötä: Missä me olemme, miten olemme tähän päätyneet? Mihin tiemme näyttää johtavan? Mitä tarkoitamme puhuessamme kestävyydestä (Martin-McAuliife 2016, 97–102)? Katuviihteen tyyssijan sohvalla ei luetella kaikkia totuuksia Suomesta ja suurimittaisia katastrofeja: väestöräjähdyksen hillitseminen, maapallon voimavarojen säästeliäs käyttö, ympäristönvahinkojen välttäminen, aseidenriisunta, geneettisestä moninaisuudesta huolehtiminen ja uhanalaisten eläin- ja kasvilajien suojeleminen. (Ks. olennaisista kysymyksistä von Wright 1997, 51.) Vai olisiko sittenkin juuri tuo Kilta ja ilta paras mahdollinen paikka ja aika kysyä noita syvähenkisiä kysymyksiä?

Lakoninen, onneton ja kyyninen iltajuoman nauttija voi vajota yksinäisyyteensä ja kysyä *Arundhati Roy*n (2017, 34) sanoja tiivistäen:

”Kuka täällä on onnellinen? Kaikki on yhtä huijausta ja petkutusta. Kukaan ei ole onnellinen täällä. Se ei ole mahdollista. Hintojen nousu, pelkoja, sota, mutta kaikki tämä on sisällämme. Mellakka on sisällämme. Sota on sisällämme.”

Voi myös käydä niin, että yöpaikan syväpohdinnat ovat vain tyhjiä, hauraita ydinminän hajalaukauksia, joita ammutaan nykyisessä sotkuisessa huomiotaloudessa ilmoille. Lasin ääressä on luontevampaa muistella tapahtuneita totuuksia: keskustella henkisistä virtauksista, maailmanmatkoista ja emotivistisistä saavutuksista.

Oma paluuni fyysisessä ja henkisessä sumussa olut- ja lauluravintolasta hotelliini yöpuulle on lyhyt. Majatalomatalla voi kokea, miten puolihämärä Helsinki kimaltelee ja merituuli iskee kasvoihin. Ensilumi on saattanut peittää Esplanadin puiston. Sydäntalvisena yönä saa tarpoa joko yksin tai lämmintä käsikynkkää lumihangessa ja syksyllä kovassa viimassa. Suviyönä kulkijat voivat jäädä odottamaan kaupungin heräämistä ja pohjoismaista suloa yhdessä aamun ensimmäisten raitiovaunujen kanssa. Huoneeseensa siirtyjät voivat tuntea Engelin kaupungin luontaisen akustiikan sen hiljaisina hetkinä (ks. Engel 1989; ks. käsitteestä Engelin kaupunki Viikilä 2016).

Mitä suuresta illasta jäi mieleen eli elämäntieteelliset jatkot

It's nice to be important, but it's more important to be nice.

Scooter-yhtye kappaleessa “Move your ass”

Viihtyjän edellisen illan muistijälkiä, kehon anatomiaa ja sosiokulttuurisen pääoman keruuta analysoidessaan harva kysyy, kannattiko mosaiikkimaiseen suureen iltaan sijoittaminen. Oliko ilta tuhlausta? Mitä hyödyn? Miten paljon rahaa kului? Oliko ilta suuri ja mieleenpainuva?

Hänen läsnä oleva olemisensa ja aika, jokainen illan henkilö sekä siinä liikkuneet yksilöiden vapaat, narratiiviset tarinat ja tulkinnat tuottivat sisältöjä tapahtumaan. Mutta kuka ja mikä siinä hetkessä oikeasti puhui ja puhutteli? Sanoinko mitään omakohtaista vai ammensinko huomioni tapojen, kielen ja kulttuurin aarreatastani ja peliarenaltani, jossa kaikki oli lainattua. (Ks. Binet 2017, 268–269.) Puhuin, kuvailin ja tulkitsin, mutten katsonut (ks. katsomisen tarkkuudesta mts. 294).

Ihminen voi katua sitä, että etsiessään itseään ja toista, hakija kyllä löysi hänet elämystarjonnan sekä ihmisvirtojen keskeltä menettäen hänet kuitenkin viime hetkellä. Aamun ajattelijaa voi sadatella, miksi hänen kognitiivisuutensa petti ja antoi vallan omalle järkevälle hedonismille. Nyt jäi jäljelle ainoastaan fakta, että tuo ilta oli vain yksi episodi, yksi sydämenlyönti, elämäntuokio ja sitten hetki oli jo ohi. Merkitystä oli vain sillä, että se olin olemassa (Roy 2017, 64).

Vai olinko minä poikapolo itsekäs, vaikka tekoja oleva suomalaisajattelijaa, jonka maailman- ja minäkuva rajoittuivat pikkusieluisesti, sovinnaisesti ja itsekeskeisen latteasti vain henkilökohtaiseen sfääriin. Ei tunteita, ei arvoituksia, ei mysterejä, ainoastaan tuo kaikkien vastausten äiti – oman mielihyvän tyydyttäminen. (Ks. oman elämän lakonisuudesta Binet 2017, 70–71.)

Vaikka yksilölliset, gastronomiset ja emansipatoriset juhlatarpeet ovat tyydyttyneet, ei se tehnyt juhlijaa iloiseksi. Csikszentmihalyi (1990) asettaakin mielihyvän vastakohtaksi ilon (*engl. enjoyment*; tarkoittaa käännettynä myös nautinto), joka tuottaa organismille "lisääarvoa", mahdollisuutta kasvaa ja kehittyä. Ilo lisää organismin monimuotoisuutta, joka on Csikszentmihalyin (1990) mukaan olemisen keskeinen arvo (ks. ilon ja nautinnon erosta myös Green 1992; Oksanen 1996, 93).

Suurien iltojen ilo syntyy ennen kaikkea ulkoisen ympäristön tarkoituksellisesta unohtamisesta ja sosiokulttuurisista efekteistä. Yksin on vaikea viettää suuria iltoja ja oleilla juhlahumussa! Erityisesti mielenkiintoisen ihmisen, hänen, tapaaminen voi tuottaa mielihyvää. Ihminen intoutuu emotionaalisista elämäniloista ja asioiden tiloista eli toisen seurasta, sanoista, ilmeestä, eleistä, kehosta, kauneudesta niin, että juhla ja muut vieraat menettävät merkityksensä. Henkevä keskustelu tempaa mukaansa. Monologien, dialogien ja merkkisysteemien lineaarisuuden ja ei-lineaarisuuden kudelman. Kumpikin yksilö tulee hyväksytyksi tuottaen kummallekin merkityksiä ja vaistonvaraisia konnotaattorihmastoja. Ihminen ei halua jakeakaan todellista hetken totuutta ja sen hetkistä elämän episodiaan sosiaalisen median mielikanavassaan muille tuttavilleen, vaan säilöo sen itselleen.

Aamunousija muistaa elämänmakuiset ilon jyvät ja riehakkuuden, joka ei tarkoittanut keinotekoisia elämyksellisyyttä, vaan riippumattomuutta muodollisuuden kahleista. Se ei ilmennyt tyylielitynä, keskiluokkaisena näennäisintoiluna, vaan kahden ihmisen aitona ja elämää taitavana seuranpitona.

Hänessä on ollut mielestään herrasmiestä ja runoilijaa saadessaan sanat elämään. Käyttäytymisessä on ilmennyt uusia muotoja ja on syntynyt heräämisiä ja tunnustuksia, jopa haltioituneisuutta. Silloin ihminen irtautuu koodistosta, hän antautuu arvoituksiin, kertomuksiin ja tarinoihin. Ideaalisimmillaan jälkiruoka ja avec herättävät myönteisiä tunteita muita ihmisiä ja elämää kohtaan, onnellisuutta, vireyttä ja innostusta. Avec vapauttaa halun, ja halu taas innostaa haluamaan lisää vapautta (ks. herrasmiehistä Klinge 1999, 71–72, 76–77; Mäkeläinen 1972, 71–84).

Suuren illan alkuosa kahlitsi ja passivoi. Etukäteen selkeä näytelmä ja toimettomuus vaivasivat! Jälkiruoka ja viimeistään avec saivat vapautumaan niin, että hänen kielensä ja mielensä avautuivat. Olemus näytti hillityltä, mutta mieli oli hillitön ja haluava. Alkoholi ja vastakkainen sukupuoli toimivat viettien ja seksuaalisuuden herättäjinä sekä stimulantteina, jotka vapauttivat kehollis-semioottiseen kielipeliin sekä retorisiin taidonnäytteisiin. Kaikki adjektiivit kaivettiin esiin tyyliromaanien suomennoksista ja kansallisromantiikasta. Maljapuheet kohosivat toinen toistaan loisteliaammiksi, vaikka puhuja sai vastineeksi ainoastaan lakonisia huomautuksia: ”*Nuo ovat vain puheita! Missä ovat teot?*”

Suuri ilta on kuin koko elämä – täynnä itsekontrollia, josta ihminen voi haluta päästää irti. Hän ei halua kaiken aikaa, että maailma on hänelle määritelty, aakkostettu, ennalta määrätty, selitetty, luokiteltu ja diagnosoitu (ks. ruokastrukturoinnista Lanchester 1997, 9). Piilossa oleva minää ja tietoisuutta halutaan etsiä normatiivisuuden ja täydellisyyden takaa teoin, elein, tuntein, sanoin ja liikkein... Alkuiltainen tai jopa -kantainen syöminen ja juominen sekä saavutettu gastronominen täytytmys – eivät ensinkään riitä. Elämänpolitiikasta haetaan uusia hurmoksia!

Juhla- ja tapakulttuurin historiatarinat osoittavat, miten kukin janoaa sovinnaisen ja muodollisen elämänsä rinnalle suuria iltoja ja juhlaa, jotka voivat muuttua raisusta ilonpidosta kohti huikentelevaisuuksia ja bakkanaaleja. Moraalisesti säädelty ilonpito saattaa kääntyä levottomaksi hullutteluksi liiallisen päihtymisen takia. Kuitenkin myös silloin herrasmiehet säilyttävät kasvonsa, mielensä ja malttinsa (ks. rankasta juhlimisesta, bakkanaaleista, elostelusta ja porsastelusta Bahtin 1995; Bellman; ks. mielenrauhasta Ahonen 2004, 27–41; ks. herrasmieselämästä Klinge 1999, 71–72, 76–77; Mäkeläinen 1972.)

Peilinä eivät voi olla kuin oma elämäntarina, elämänrytmi ja lähiorisontti. Keski-ikäistyvän ja -luokkaisen kuluttajan elämää suuntaa ja rajoittaa yltäkylläisyys, ja häntä ympäröivä pitkästyttävä, postmoderni massakulttuuri vaivaa ja rasittaa. Hän haluaisi elää transmodernia, läpiesteettistä ja humaania eheyttävää elämää (ks. eheyttävästä kulutuksesta mm. Mäkelä 2013). Perustarpeiden tyydyttymisen alla olevat piilo-odotukset ja -merkitykset eivät täyty. Huolettomuus ja luonnollisuus uhkaavat kadota rationaalisuuden, kirjaviisauden ja lukeneisuuden tullessa tilalle. Ihmissyyden luonnekirjo ja aläänet eivät pääse pullahtamaan pintaan. Ihmisen omasta itsestä paljastuu etäinen, oppinut mutta näennäinen ja ontto kaikkietävyys, mahtipontisen puhkuva sekä historiateoillaan kerskaileva minä, vaikka hän on pohjimmiltaan hyväsydäminen ja miellyttävä.

Kävikö niin, että koko suuri ilta osoittautui hedonistiseksi minän hyväilyksi, jossa todellisia itsetunnustuksia ei haluttukaan esittää vaan juhla osoittautuu peliksi ja juhlahuoneistot pelitiloiksi. Kaikki *Moby*n kappaleessa ”Why Does My Heart feel so bad” laulammat teesit sydämen pahoinvoinneista tai kotimaisten nuoren polven esiintyjien, kuten *Kauriinmetsästäjän*, *Pyhimyksen*, *Töölön Ketterän* ja *Vestan*, esiintuomat, ihmissuhteiden pysyvyyttä ja ailahtelevuutta ilmentävät kappaleet osoittautuvat todeksi:

Ei sopeudu auta. Jotain puuttuu, ote lipsuu. Ei ilman kynsiä saa tartuttua. Hetkii. Epävarmoi. Yksinäii. Yhdistää vain tunne, että ei oo meitä... Heikko vain syyllisen heikosta löysi. Minä minä minä ilmaston pilaa.

Pyhimys ft. Vesta laulussa Kynnet

Vaikka illanvietto olisi päättynyt hologrammiesitykseen, jota olisi tähdittänyt puhdasäänisyyden ja tunnelman suuri tulkki, *George Michael*, ja joka olisi laulanut täydellisyyttä hipoavan, A Different Cornerin, vahvaa ihmissuhdetta ei olisi syntynyt. Vaikka paikalla olisi ollut elegioiden suurin nykytaitaja, joka olisi kristallisoinut uljaasti valittujen miestaiteilijoiden universaalin sentimentaaliuden ja haaveet, ei juhliivan miehen kuori olisi murtunut.

Suuren illan kokija paljastuukin itsetyytyväiseksi ja omahyväiseksi subjektiksi, joka on sokeutunut kaunopuheisuuteensa, sieluopin teorioihin, tyyliin ja tapoihinsa, kieleensä ja kulttuuriinsa ilman sydämensivistystä:

Mulle näytät sä ravintoloita meren rannalla ja kaupungin sydämessä. Itämeren helmessä, Savoani etelämpänä. Kerrot mulle rakennuksista betonisista. Katukivityksistä. Kapakoiden rosoisuudesta. Boheemista kultturellielämästä. Vieraista baareista. Hotelleista. Tunnelmista rikkaista. Boiler roomista kuumista. Mielikuvista. Unelmista. Sulle rakkaista. Vaan mulle se ei riitä!

Viisastunut juhlakonkari osaa toki suhteuttaa nuoruuden juhliensa huumat, taustatekijät ja motiivit nykyisten suurten iltojensa merkityksiin. Silloin jäivät huomaamatta osakuntatraditioon kuuluva preussilainen fuksikasvatus, virolaiset juomaseremoniat ja saksalais-ruotsalaiset lauluperinteet (ks. osakuntalaitoksesta Kurjensaari 1962, 19). Nyt jäi vain tajuamatta enemmän: ihmiselon todellinen kauneus!

Samalla yhä konservatiivisemmasta, puoli-itsekkäästä ja kulttuurikriittisiä kokemuksia kerryttäneestä minä-kuormasta on tulossa riski, jos vielä uteliaisuus sekä elämänjano ja luovuus entisestään ehtyvät. Yhtäaikainen ylihalukkuus ja haluttomuus, valikoiva pessimismi ja kupliva ahdistus hiipivät pysyväksi olotilaksi onnellisuuden hävitessä. (Ks. mielekkyysskadosta ja kulttuurikriisistä mm. Krohn 1984, 84–89.)

Syy ei ole pelkästään itsessä, vaan 1920–1940-lukujen tavoin taantumus uhkaa Twitteriin ynnä muin iskulausein ja digihurmoksin. Lukeneisto, ylioppilaat, taiteilijat, sivistyneistö ja älymystö on pelästytetty, tai he ovat luopuneet ja/tai kadonneet hiljaisiin tiloihin tai sähköisiin maailmoihin yrittämään (ks. iskuvoimaisen älymystön tilasta ennen toista maailmansotaa Kurjensaari 1962 tai nykyajan sivistyneistöstä Inkinen 2023).

Mielihyvää etsitään keinolla millä hyvänsä. Vaarana on juuri se, mitä nuorena tarjoilijana, baari-, vahti- ja hovimestarina koki aina silloin tällöin. Muistan kohtauksia, joissa aina aika ajoin aikuisasiakkaan suuri ilta saattoi päättyä ikävästi: yhden raivokkaan itsehillinnänkadottamisrepertoarin takaa saattoivat paljastua tyhmyys, groteskius, karkeus ja sivistymättömyys (ks. enemmän ihmisen käyttäytymisestä pidoissa Bahtin 1995, 248–269; Petronius Arbiter 1946). Toki terveys-, työ- ja arkielämän paineet voivat olla ylimielisyyden ja maltinmenetyksen taustalla. Ne hellittivät vain tiedostamattomin menetelmin.

Franzén (2003; 2005; 2008), Itkonen (1999; 2004, 17–163) ja Inkinen (2004, 380–425) ovat osoittaneet lukuisissa esityksissään nykyihmisen symmetriset ja epäsymmetriset horisontit itseen ja maailmaan. Franzén kompleksisoi ja jäsensi ihmisen elämän suuntaa. Hän mukaili olemisen tavan nelikentäksi, *Polemokseksi*. Kaiken päämääränä on käsitys ihmisenä olemisesta sekä totuuksien ja varsinaisuuksien etsiminen eri konteksteissa. Vaikka Franzén (2003; 2005; 2008) teki kasvatustieteellisen työsuunnitelmansa perus- ja alakoulujärjestelmään, se on sovellettavissa juhliin, etsivään minään sekä kameleontti- ja hybridikuluttajan olevaisuusoppiin. Siinä kokija liikkuu yhtäaikaaisesti deterministisissä, annetuissa ja vapauttavissa ympäristöissään.

Franzén osoitti myös, miten Turun tanssiravintolat muuttuivat tunteiden erämaiksi, joissa ihminen on fyysisesti paikalla kaikessa avoimuudessaan ja suljettuudessaan. Hän yrittää olla sekä todellisuusvarsinaisesti olemassa (eksistoida) että vankistaa olemassaoloaan (insistoida). Hän etsii toista ihmistä vierelleen mahdolliseen tulevaan elämään, joka on kaiken aikaa alkamaisillaan, vaikka elämä on jo kerryttänyt ikävuosia. Kuluttaja kyllä ohjautuu itsestään palvelun, kohteiden ja ihmisten luo, mutta samanaikaisesti hän on sidoksissa olemassa oleviin mekanismeihin, rakenteisiin ja järjestelmiin. Tulevaisuus on saapuvilla ja tavoiteltavissa, mutta läsnä oleva todellisuus on tärkeämpi. (Franzén 2008.)

Myös nykyajan suuret yöelämän illat elämä ja konemusiikkitahtumat soveltuvat Polemos-kehukseen ja toimivat aspektiivisinä, inspektiivisinä ja perspektiivisinä ihmisyyden kulttuuripeleinä. Toki elämänpoliittista tajuntaa laajentavat huumausaineet, alkoholi, musiikki ja teknologia pystyvät aikaansaamaan yksilöllisiä flow- ja transsitiloja nopeastikin niin, ettei pitkiin esivirityksiin kulu aikaa. Kiihkeys konstruoituu keinotekoisesti, ja aika, paikka ja ruumiillisuus katoavat. (Ks. konemusiikin voimasta Inkinen 1999, 495–610, 71–106; Kinnunen 2017.)

Hullaannuttavat ja nautintoa tukevat merkittävät ravintolaillat ovat kuitenkin pitkälti luonnollisia ja viettien ohjaamia. Niiden kiihko syntyy kehollisuudesta ja varsinaisesta olemisesta, ei oppivien koneiden ja keinoälyn rakentamista teko- ja virtuaalitunteista. Tiedostamaton maailmassa oleminen ja vaistojen varassa leijuminen saavat aikaan sen, että henkilökohtaiset epookit ja meemit saattavat unohtua, kulttuurinen sivistys voi osoittautua seitinohueksi.

Niin ikään lukuisat ideologiat ja länsimaiset tapakulttuurioppaat varoittavat yliefektiivisestä elämästä ja pyrkivät varoittamaan nautintojen etsinnän paheellisuudesta (Feldman 2004). Epikuros, kuten muut nautintofilosofit, huomauttaa, ettei onnellinen elämä koostu jatkuvista juomingeista ja juhlahumusta tai muilla pöydän antamalla mässäilystä. Gastronomia ja korkea ruokafilosofismi saattavat osoittautua juhlavieraille pelkäksi rationaaliseksi kulissiksi, tekodramaattiseksi mahtailuksi ja ylvästelyksi, joka paljastaa ihmisen varsinaisen olemuksellisuuden. Todelliset syvääoppineet ja herkkusuut eivät katso hyvällä mutta eivät myöskään voi mitään nähdessään, miten vieraiden ruokakulttuurinen sivistys saattaa paljastua ontoksi. Heidän on joskus ikäväkseen pakko tunnustaa Brillat-Savarinin (1996, 15) lauseen sovellus oikeaksi: oma kohtalo riippuu ihmisen tavasta syödä eli elää arkeaan ja juhlia.

Emotionaalinen, suuri ilta sisältää runsaasti esteettisiä ulottuvuuksia: kauneuden ja suloisuuden ilmiöitä. Iltapaikan design lisää yhdessäolon sopusointuisuutta ja universaalia hyväilyä. Estetiikan vaikuttavuutta rikkoo juhlamista ruokkiva pluralismi. Kyse on heterotopiasta, jossa esteettinen utopian puhtaus turmeltuu (ks. esteettisestä arvosta Eaton 1995, 149–162; Vattimo 1989, 73–83; ks. myös vastautopiasta Vattimo 1999, 60–61).

Suuri ilta on siis parhaimmillaan eheyttävä ja eksistentiaalinen: se tapahtuu sellaisenaan annettuna ja ilmeisenä. Sitä ei voi taltioda muistiin, saati sitten digitaaliseen ruoka-, viini- ja seuruekuvaan. Paikka ja hetki liikuttavat mieltämme juuri siinä hetkessä syvästi. Siitä voi tavoittaa kohahduttavia totuuksia sekä vangita ilmiöitä, mutta nekin tunnelmat ja sävyt jäävät subjektiivisiksi. Suurta iltaa ei voi välittää eteenpäin kuten esimerkiksi kuunneltaessa pysäyttävää Henryk Góreckin kolmannen sinfonian kolmatta surulaulua tai Arvo Pärtin nauhoitettuja sävelmaisemointeja.

Käydessäni läpi helsinkiläisiä suurten iltojen paikkojani, suosikkikohteitani ja -ravintoloitani, joissa minulla on tai on ollut hyvä olla, paljastin dynaamiset, subjektiiviset, psykofyysiset ja kerrokselliset motiivini sensobiografisten huomioiden ja ilmiöpoimintojen avulla. Ihannekohde, -pysähdys ja -ilta ovat täyttymyksen ja kauneuden kokemista kohtaamispaikassa. Suuri ilta on lineaaristen, ei-lineaaristen, satunnaisten ja avantgardististen osiensa ja halujensa summa. Ihminen onkin halun haluaja ja unelmoija, joka on onnellisen levollinen kynttelikön ja hyvin tumman teen tai jouluoluen ääressä sekä parhaan keskustelukumppaninsa kanssa. Ja silti hän unelmoi toisesta – ehkä paremmasta – elämästä tässä elämässä. (Neuman 2015.)

Lähteet

- Ahonen, M. 2004. Koiria ja ihmisiä – stoalaisen etiikan kyyniset juuret. Teoksessa T. Kaarakainen & J. Kaukua (toim.) *Stoalaisuus. Tiedon, tunteiden ja hyvän elämän filosofia*. Helsinki: Gaudeamus.
- Bahtin, M. 1995. *Francois Rabelais. Keskiajan ja renessanssin nauru*. Suomentaneet T. Laine & P. Nieminen. Helsinki: Kustannus Oy Taifuuni.
- Barthes, R. 1975. *The Pleasure of the Text*. New York: Hill & Wang.
- Bellman, C. M. 1987. *Fredmanin epistoloita*. Suomentanut U. Kupiainen. Hämeenlinna: Karisto.
- Berry, W. 1992. The Pleasures of Eating. Teoksessa D. W. Curtin & L. M. Heldke (toim.) *Cooking, Eating, Thinking. Transformative Philosophies of Food*. Bloomington: Indiana University Press.
- Binet, L. 2017. Kuka murhasi Roland Barthesin? Helsinki: WSOY.
- Bishop M. A. 2015. *The Good Life. Unifying the Philosophy and Psychology of Well-Being*. New York: Oxford University Press.
- Brilliat-Savarin, A. 1996. *Maun fysiologia*. Suomentanut J. Mannerkorpi. Toinen painos. Jyväskylä: Gummerrus Kirjapaino Oy.
- Campbell, H. J. 1974. *Nautinnon alueet. Mitä aivotutkimus kertoo ihmisen käyttäytymisestä*. Helsinki: Otava.
- Catani, J. 2015. *Syömään vai drinkille? Suomalaista ravintolakulttuuria*. Helsinki: Otava.
- Csikszentmihalyi, M. 1990. *Flow. The Psychology of Optimal Experience*. New York: Harper Perennial.
- Csikszentmihalyi, M. 1996. *Creativity. Flow and the Psychology of Discovery and Invention*. New York: Harper Perennial.
- Csikszentmihalyi, M. 1998. *Finding Flow. The Psychology of Engagement with Everyday Life*. New York: Basic Books.
- Eaton, M. M. 1995. *Estetiikan ydinkysymyksiä*. 2. painos. Helsingin yliopisto. Lahden tutkimus- ja koulutuskeskus. Jyväskylä: Gummerruksen Kirjapaino Oy.
- Eerikäinen, H. 2005. Halun politiikka. Nautintoruumis ja postmoderni subjekti. *Kadonneen tapa- ja ruokakulttuurin säkeet. Filosofis-esteettinen tutkimuskattaus*. Toimittaneet M. Itkonen, V. A. Heikkinen & S. Inkinen. Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto, opettajankoulutuslaitos – Helsinki: Haaga Instituutin ammattikorkeakoulu, Haaga Tutkimus – Kouvola: Euroopan kestävän tietoyhteiskunnan instituutti (EKTI), 211–269.
- Ellard, C. 2015. *Places of the Heart. The Psychogeography of Everyday Life*. New York: Bellevue Literary Press.

Elshafie, S. A. 2001. Study of the meal experience of customers visiting 4 and 5 star hotel in Alexandria, Egypt. J. S. A. Edwards & M. M. Hewedi (toim.). Teoksessa *Culinary Arts and Sciences III. Global and National Perspectives*. Poole: Worshipful Company of Cooks Centre for Culinary Research at Bournemouth University, 13–22.

Engel, C. L. 1989. *Kirjeet*. Entisaikain Helsinki XII. Helsinki: Helsingin-Seura. Helsingfors-Samfundet.

Feldman, F. 1988. Two Questions about Pleasure. Teoksessa D. F. Austin (toim.) *Philosophical Analysis. A Defence by Example*. Dordrecht: Kluwer Academic Publishers.

Feldman, F. 2004. *Pleasure and the Good Life. Concerning the Nature, Varieties and Plausibility of Hedonism*. Oxford: Clarendon Press.

Feyerabend, P. K. 1999. Conquest of Abundance. Teoksessa B. Terpstra (toim.) *A Tale of Abstraction versus the Richness of Being*. Chicago: University of Chicago Press.

Fieldhouse, P. 1995. *Food and Nutrition. Customs and Culture*. London: Chapman & Hall.

Finkelstein, J. 1989. *Dining Out. A Sociology of Modern Manners*. Washington Square, New York: New York University Press.

Fiske J. 1994. *Understanding popular culture*. London and New York: Routledge.

Franzén, E. 2003. *Tutkimussuunnitelma*. Julkaisematon käsikirjoitus.

Franzén, E. 2005. *Tutkimussuunnitelma. Paranneltu versio Polemoksesta*. Julkaisematon käsikirjoitus.

Franzén, E. 2008. *Tutkimussuunnitelma*. Viimeisin julkaistu käsikirjoitus. Julkaisematon käsikirjoitus.

Green, O. H. 1992. *The Emotions. A Psychological Theory*. Philosophical studies series. Vol. 53. Verkko-osoitteessa https://books.google.fi/books?id=zqGhBQAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=inauthor:%22O.H+Green%22&hl=fi&sa=X&ved=0ahUKEwjBvo3b_AvaAhWJCCwKHanbCaMQ6wEIJzAA#v=onepage&q&f=false. (Tarkistettu 27.3. 2018.)

Gustafsson, I-B., Jonsäll, A., Mossberg, L., Swahn, J. & Öström, Å. 2014. *Sensorik och marknadsföring*. Lund: Studentlitteratur.

Hegel, G. W. F. 1977. *Phenomenology of Spirit*. Englanniksi käänntänyt A. V. Miller. Oxford: Oxford University Press.

Heidegger, M. 2000. *Oleminen ja aika*. Suomentanut R. Kupiainen. Tampere. Osuuskunta Vastapaino.

Heidegger, M. 2002. *Silleen jättäminen*. Suomentanut R. Kupiainen. Tampere: 23 45.

Heikkinen, V. A. 2005. Koukussa hyvän ruokaan. Suomalaisen herkuoppineisuuden ja gastromodernismin kuvaus. Teoksessa M. Itkonen, V. A. Heikkinen & S. Inkinen (toim.) *Kadonneen tapa- ja ruokakulttuurin säkeet. Filosofis-*

esteettinen tutkimuskattaus. Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto opettajankoulutus, Haaga Instituutin ammattikorkeakoulu Haaga Tutkimus & Euroopan kestävän tietoyhteiskunnan instituutti (EKTI).

Heikkinen, V. A. 2006a. Kyllikistä Kalevaan: Tornin suomalaisen ja kansainvälisen hotellikulttuurin ilmentäjänä. Teoksessa K. Salo (toim.) *Torni*. Helsinki: Otava, 51–65.

Heikkinen, V. A. 2006b. The Joy of Dining and the Gastronomic Orgasm. Teoksessa M. Itkonen, G. Backhaus, V. A. Heikkinen, C. Nagel & S. Inkinen (toim.) *The Culture of Food. The Dialectic of Material Conditions, Art, and Leisure*. Jyväskylä, Helsinki: University of Jyväskylä, Haaga University of Applied Sciences, Haaga Research, 69–102.

Heikkinen, V. A. 2012. Ravintola-asiantuntijaksi tunnissa – poimintoja gastrosofisesta aakkosistosta. Teoksessa M. Itkonen & V. A. Heikkinen (toim.) *Mielin kielen kaupungissa. Esseitä ruoka- ja matkailukulttuurista*. Helsinki: HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulu, 25–62.

Heikkinen, V. A. 2018. Suurta iltaa etsimässä, Ravintoloille, jotka tekevät tästä maailmasta paremman paikan elää. Teoksessa M. Itkonen, V. A. Heikkinen & S. Inkinen (toim.) *Kokeellinen kameleonttikuluttaja. Kokemuksellisia tutkimusmatkoja satavuotiaaseen Suomeen*. Haaga-Helian julkaisut 5/2018. Helsinki: Haaga-Helia ammattikorkeakoulu, 149–190.

Herder, J. G. 1769. *Kritische Wälder, oder Betrachtungen, die Wissenschaft und Kunst des Schönen betreffend, nach aasgabe neurerer Schriften*. Luettavissa https://books.google.fi/books/about/Kritische_W%C3%A4lder_oder_Betrachtungen_die.html?id=DOQTAAAAQAAJ&redir_esc=y. (Tarkistettu 5.6. 2023.)

Hodgkinson, T. & De Abaitua, M. (toim.) 1999. *Matkaopas joutilaisuuteen*. Toinen painos. Suomentanut T. Valkonen. Helsinki: Basam Books Oy.

Honkanen, A. 2004. *Menneisyyden tulevaisuus. Postmodernit matkailuteoriat ja vapaa-ajan matkailun muutokset eräissä Euroopan unionin jäsenvaltioissa vuosina 1985 ja 1997*. Keskusteluja raporteja No 5. Savonlinna: Matkailun verkostoyliopisto.

Horelli, L. 1982. *Ympäristöpsykologia*. Espoo: Amer-yhtymä Oy Weilin+Göös.

Husserl, E. 1913/1976. *Ideen zu einer reinen Phänomenologie und phänomenologischen Philosophie*. Erstes Buch. Einführung in die reine Phänomenologie. Neue Herausgegeben von K. Schuhmann. Husserliana, Band III/1, Haaga Martinus Nijhoff.

Inkinen, S. 2003. Elämystä etsimässä. Havaintoja kameleonttikuluttajan arvoista, asenteista ja unelmista. Teoksessa V. A. Heikkinen (toim.) *Kameleonttikuluttaja ikuista mielihyvää ja unelmaa etsimässä*. Helsinki: Haaga ammattikorkeakoulu, Haaga Research Center, 128–131.

Inkinen, S. 2004. Robo Sapiens. Konekulttuurin utopioita ja uhkakuvia. Teoksessa M. Itkonen, V. A. Heikkinen & S. Inkinen (toim.) 2004. *Eletty tapakulttuuri*. Jyväskylä: Haaga Instituutin ammattikorkeakoulu, Haaga Tutkimus & Jyväskylän yliopisto, 380–425.

Inkinen, S. 2015. Kameleontti-ihmisen mieltä ja kieltä etsimässä. Havainnot (post)modernin elämysyhteiskunnan, mediakulttuurin, kaupunkitilojen, hospitality-alan ja palvelukonseptien kehityksestä. Teoksessa V. A. Heikkinen, M. Itkonen & S. Inkinen (toim.) *Kameleonttikuluttajan paluu. Aikamatkaaja kotiseutua, maailmankylää ja elämystä etsimässä*. Helsinki: Haaga-Helia ammattikorkeakoulu, 153–206.

Inkinen, S. 2017. Aikamatka 1900-luvulle. ”Nykyaijoja etsimässä” eli aikalaistarkkailija-flanöörin matka Töölöstä Munkkiniemeen ja lukuisiin historiallis-filosofisiin tarina-aarteisiin. Teoksessa V. A. Heikkinen, M. Itkonen & S. Inkinen (toim.) *Tarinoita satavuotiaasta Kalastajatorpasta. Helsinkiläisen tapahtuma-, kulttuuri- ja elämyskeitaan kehitys kesäkahvilasta maailmanluokan kokoushotelliksi*. Helsinki: Haaga-Helia ammattikorkeakoulu, 297–328.

Inkinen, S. 2023. Supermoderni tilanne. Nykyaijoa etsimässä eli tulenkantaja-aikalaisen mosaiikkihavainnot tieteeseen, taiteeseen, teknologian, filosofian, kulttuurin, elämysten ja ikuisen viisauden äärellä. Teoksessa V. A. Heikkinen, M. Itkonen & S. Inkinen (toim.) *Ajan ja paikan mosaiikkeja. Esseitä aikalaisille ja kotimaan matkaajille*. Helsinki: Haaga-Helia ammattikorkeakoulu, 261–538.

Itkonen, M. 1999. *Esteettinen kasvatus. Filosofisia lähtökohtia*. Jyväskylä: Kirjayhtymä.

Itkonen, M. 2003. *Mies-poika ja eletyt unet. Rockmusiikki maailmakokemuksen muotona*. Teoksessa V. A. Heikkinen (toim.) *Kameleonttikuluttaja ikuista elämystä etsimässä*. Helsinki: Haaga Instituutin ammattikorkeakoulu, Haaga Tutkimus, 46–63.

Itkonen, M. 2004. Nuoruusunet ja elämänhurma. Filosofisia läpileikkauksia nykypäivän nousuista. Teoksessa M. Itkonen, V. A. Heikkinen & S. Inkinen (toim.) 2004. *Eletty tapakulttuuri*. Jyväskylä: Haaga Instituutin ammattikorkeakoulu, Haaga Tutkimus & Jyväskylän yliopisto, 17–163.

Itkonen, M. 2006. Kerro kerro kuvastin. Aikamatkaajan kulttuurihistoriallinen Torni-uni. Teoksessa K. Salo (toim.) *Torni*. Helsinki: Otava, 181–204.

Itkonen, M. 2009. *Kulttuurikuvia kotomaasta. Filosofisia tutkielmia ajan ja paikan hengestä*. Jyväskylä: Kampus Kustannus.

Itkonen, M. 2015. Minä, kameleonttikuluttaja. Tutkielma toden ja tarun rajamailta, Teoksessa V. A. Heikkinen, M. Itkonen & S. Inkinen (toim.) *Kameleonttikuluttajan paluu. Aikamatkaaja kotiseutua, maailmankylää ja elämystä etsimässä*. Helsinki: Haaga-Helia ammattikorkeakoulu, 15–106.

Jameson, F. 1984/1986. Postmodernismi eli kulttuurin logiikka myöhäiskapitalismissa. Teoksessa J. Kotkavirta & E. Sironen (toim.) *Moderni/postmoderni*. Suomentaneet E. Vainikkala, K. Jokinen, J. Laari & K. Laine. Tutkijaliiton julkaisusarja 44. Helsinki: Tutkijaliitto, 227–279.

Johns, N. & Kivela, J. 2001. S. Perceptions of the first time restaurant customer. A. Edwards & M. M. Hewedi (toim.) Teoksessa *Culinary Arts and Sciences III. Global and national Perspectives*. Poole: Worshipful Company of Cooks Centre for Culinary Research at Bournemouth University.

Kinnunen, A. 2011. *Päätoiminen elämä*. Helsinki: Otava.

Kinnunen, K. (toim.) 2017. *Kone-Suomi*. Helsinki: Khaos Publishing Oy.

Klinge, M. 1999. Saarenheimo ja Normaalilyseo. Teoksessa E. Leskinen (toim.) *Kulttuurin aaltopituudella. Eero Saarenheimon juhla kirja 1999*. Jyväskylä: Gummerrus Kirjapaino Oy, 68–78.

Klinge, M. 2012. *Kadonnutta aikaa löytämässä. Muistelmia 1936–1960*. Helsinki: Siltala.

Knuuttila, M. 2010. *Kauha ja kynä. Keittokirjojen kulttuurihistoriaa*. Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran toimituksia 1271, Tieto. Helsinki: SKS.

Koroma, R. (toim.) 2015. *Gastronomiaa ja ruokakulttuuria. Suomen Gastronomien Seura ry 1945-2015*. Helsinki: Suomen Gastronomien Seura ry.

Krohn, E. 1965. *Esteettinen maailma*. Keuruu: Otava.

Krohn, S. 1984. Eurooppalaisen ihmisen kriisi. Teoksessa P. R. Sundell (toim.) *Keskusteleva filosofia*. Helsinki: Gaudeamus, 84–89.

Kurjensaari, M. 1962. *30-luvun vihainen nuori mies. Valitut teokset*. Helsinki: Tammi.

Kuusamo, A. 1998. Identiteetistä toiseen: 60-luku. Teoksessa S. Inkinen & M. Ylä-Kotola (toim.) *Mediatieteen kysymyksiä 2. Kirjoituksia modernista ja postmodernista kulttuurista*. Rovaniemi: Lapin yliopisto, Taiteiden tiedekunta. Mediatieteen julkaisu C 2, 323–349.

Kämäräinen, K. 1986. *Taide ja kritiikki*. Oulu: Pohjonen.

Lanchester, J. 1997. *Nautinnon hinta*. Suomentanut K. Rikman. Helsinki: WSOY.

Larnemaa, A. 2016. *Henkilökohtainen tiedonanto*. 20. 9. 2016.

Lehto-Vahtera, J. (toim.) 2011. *Näkyviin tuleminen. August Pyölniitun kirjoituksia vuosilta 1907-1917*. Paimio: August Pyölniitun museo

Martin-McAuliffe, S. L. 2016. Commentary for Part Two: Green Polemics: What are We Talking about When We Talk about Sustainability? Teoksessa S. L. Martin-McAuliffe (toim.) *Food and Architecture At the Table*. London, New York: Bloomsbury, 97–102.

Mattlar, M. 2017. *Stadin diskohistoria. Diskoja, tiskijukkaa ja varhaista dj-kulttuuria Helsinginseudulla 1966-1988*. Helsinki: Nord Print Oy.

Mertano, R. 1999. Eero Saarenheimo - oinofiili. Teoksessa E. Leskinen (toim.) *Kulttuurin aaltopituudella. Eero Saarenheimon juhla kirja 1999*. Jyväskylä: Gummerrus Kirjapaino Oy, 153–157.

Molina, A. M. 1993 *Lissabonin talvi*. Suomentanut T. Härkönen. Helsinki: Paino Like Oy.

Mustonen, P. 1990. *Ravintolaelämää. Kulttuurikuvia, nostalgiaa, kulinarismia*. Helsinki: Tammi.

Mäkelä, P. 2013. *Johdatus eheyttävään kulutukseen*. Jyväskylä: Atena.

Mäkeläinen, E. 1972. *Säätyläisten seuralämä ja tapakulttuuri 1700-luvun jälkipuoliskolla Turussa, Viaporissa ja Savon kartanoalueella*. Historiallisia tutkimuksia 86. Helsinki. Suomen Historiallinen Seura.

Neuman, A. 2015. *Vuosisadan matkustaja*. Helsinki: Tammi.

Niiniluoto, I. 1984. *Tiede, filosofia ja maailmankatsomus. Filosofisia esseitä tiedosta ja sen arvosta*. Helsinki Otava.

Niiniluoto, I. 2016. *Hyvän elämän filosofiaa*. 3. painos. Helsinki: SKS:

Ojajarju, J. 1982. *Minun Kosmokseni*. Porvoo – Helsinki – Juva Werner Söderström Osakeyhtiö.

Oksanen, M. 1996. Perustunteet fenomenologiassa ja analyttisessä filosofiassa. Teoksessa I. Niiniluoto & J. Räikkä (toim.) *Tunteet*. Helsinki: Ylioppilaspaino, 77–99.

Ortega y Gasset, J. 1952. *Massojen kapina*. Suomentanut S. Kallio-Visapää. Helsinki: Otava.

Perry, D. L. 1967. *The Concept of Pleasure*. Studies in Philosophy 14. The Hague: Mouton & Co.

Pepper, S. J. 1963. *The Basis of Criticism in the Arts*. Cambridge, Massachusetts.

Petronius Arbitrator. 1946. *Trimalkion pidot*. Suomentanut E. Linkomies. Toinen painos. Helsinki: Otava.

Roy, A. 2017. *Äärimmäisen onnen ministeriö*. Suomentanut H. Tarkka. Helsinki. Otava.

Salo, K. (Toim.) 2006. *Torni*. Helsinki: Otava.

Schildt, G. 1972. Taiteilijan sosiaalisesta roolista taidehistorian valossa. Teoksessa M. Envall, A. Kinnunen & Y. Sepänmaa (toim.). *Estetiikan kenttä*. Suomentanut P. Huuhtanen. Porvoo: Werner Söderström Osakeyhtiö, 69–98.

Simha, S. 2004. *Le Plaisir*. Vocation Philosophe. Paris: Armand Collin/SEJER.

Shepherd, G. M. 2012 *Neurogastronomy. How the Brain Creates Flavour and Why It Matters*. New York: Columbia University Press.

Soini, Y. 1963a. *Vieraanvaraisuus ammattina. Kulttuurihistoriallinen katsaus Suomen majoitus- ja ravitsemiselinkeinon kehitykseen*. Ensimmäinen nide. Helsinki: Otava.

Soini, Y. 1963b. *Vieraanvaraisuus ammattina. Kulttuurihistoriallinen katsaus Suomen majoitus- ja ravitsemiselinkeinon kehitykseen*. Toinen nide. Helsinki: Otava.

Steinbock, D. 1985. *Taideteos ja taidekasvatus. Niskasen, Mollbergin, Salaman ja Turkan töitä yhteiskunnallisesta ja strukturalistisesta näkökulmasta*. Jyväskylä: Gaudeamus Kirja.

- Tarasti, E. 2021. *Moi ja soi. Muistelmat*. Helsinki: Teos,
- Telfer, E. 1996. *Food for Thought. Philosophy and Food*. London: Routledge.
- Toulmin, S. 1998. *Kosmopolis. Kuinka uusi aika hukkasi humanismin perinnön*. Suomentanut M. Kinnunen. Porvoo-Helsinki-Juva: WSOY.
- Tuorila, H., Parkkinen, K. & Tolonen, K. 2008. *Aistit ammattikäyttöön*. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit.
- Varto, J. 2003. *Kauneuden taito. Estetiikan taidekasvattajalle*. Tampere: Juvenes Print-Tampereen Yliopistopaino Oy.
- Vattimo, G. 1989. *Läpinäkyvä yhteiskunta*. Suomentanut J. Vähämäki. Helsinki: Gaudeamus.
- Vattimo, G. 1999. *Tulkinnan etiikka*. Suomentaneet J. Vähämäki & L. Kunttu. Helsinki: Tutkijaliitto.
- Viikilä, J. 2016. *Akvarelleja Engelin kaupungista*. Helsinki: Gummerrus.
- Waltari, M. 1998. *Surun ja ilon kaupunki*. Kuvitetun laitoksen toinen painos. Helsinki: Werner Söderström Oyj – WSOY.
- Westö, K. 1996. *Leijat Helsingin yllä*. Suomentanut A. Tuomari. Helsinki: Otava.
- Wingårdh, M. 1936. *Konsten att äta och dricka. Gastronomiska strövtåg i menu och vinlista med utflykter på bordkulturens område*. Anrda upplagan. Stockholm: Bokförlaget natur och kultur.
- Wolff, C. 2016. Liike- ja kulttuurielämän väliset yhteydet 1800-luvun ja 1900-luvun alun Viipurissa. Teoksessa A. Koskivirta, P. Paavolainen & S. Supponen. *Muuttuvien tulkintojen Viipuri*. Viipurin Suomalaisen Kirjallisuusseuran Toimitteita 18. Helsinki: Viipurin Suomalaisen Kirjallisuusseura, 49–65.
- Wright von, G. 1997. Viimeisistä ajoista. Ajatusleikki. Teoksessa J. Heinonen & O. Kuusi (toim.) *Ekologinen humanismi*. Helsinki: Otava, 47–75.
- Ylä-Kotola, M. 2002. Kybertulevaisuus?. Romantiikan ja valistuksen humanismista bioparadigmaan. Teoksessa S. Inkinen, H. Bruun & F. Lindberg (toim.) *tulevaisuus.nyt. riskiyhteiskunnan haasteet ja mahdollisuudet*. Helsinki: Tekninen korkeakoulu, Ympäristönsuojelun laboratorio, FINN LECTURA Ab, Kymenlaakson ammattikorkeakoulu, 82-91.
- Zitting, U. 2017. Henkilökohtainen tiedonanto. 18.8.2017.