

SAKARI LUOMA



Tarjoilija!

**SUOMALAISIA
BAARITARINOITA**

JOHNNY
Kniga

Ensimmäinen painos
© Sakari Luoma ja Johnny Kniga 2026

Johnny Kniga
An imprint of Werner Söderström Ltd
Lönnrotinkatu 18 A, 00120 Helsinki
ISBN: 978-952-362-176-3
Painettu EU:ssa

Tuoteturvallisuuteen liittyvät tiedustelut:
tuotevastuu@kniga.fi



Sisältö

Alkusanat	5
Kiitokset	7
Eläväinen – Juha ”Jussi” Willman	9
Hillbilly-keikka – Hakkis	31
Oma tyyli, paras tyyli – Ykä Kiiskinen	49
Apteekkari – Pekka Vihavainen	67
Maaailman Pyörä – Ebba Toivonen	80
Selvä Pyy – Marra Kaulanen	100
Elämän Luukku – Simeon	116
Korkalovaaran olohuone – Juha Riskilä	144
Never Grow Old – Heikki Jokela	162
Yökyöpeli – Rauni Junnila	186
Jotkut tykkäs, jotkut ei – Jari ja Katja Kunnari	206
Ekstraaja – Kyösti ”Köpi” Kukka	223
Poke – Risto ”Kuuno” Väsentar	237

Alkusanat

ALUSSA BAARISSA olivat Ebba, Rauni – sekä Jussi. Yhtenä aivan tavallisena työpäivänä Ebba taikoi inhasti riehuvan narkomaanin kivekset aavikon pölypalloiksi ja Rauni noitui sinappiketsuppimiehen patsaaksi, minkä jälkeen Jussi leipoi jäisistä katajista höyryävän herkullisia karjalanpiirakoita. Muinaisina aikoina nämä olivat aivan tavallisia baarijuttuja. Nykyisin tällaisia asioita kutsuttaisiin ihmeiksi.

Eikä tämä vielä mitään. Vain hetkeä aikaisemmin Oulun suunnalla, Ykän Pubin Ykä kiskaisi poliisia turpaan – ainakin jos Irwiniltä asiaa kysytään. Samoihin aikoihin kaupungin yössä tapahtui muutakin kummaa. Never Grow Oldin Heikki levitti huhujen mukaan reggaebaarissaan radikaalia, mustaa ideologiaa. Heikkiä itseään koko juttu hieman hymyilytti.

On tässä hommassa muitakin puolia. Rovaniemellä Juha on jo nuoresta pitäen tiennyt, että ei maksaa – eikä ihmisen muitakaan sisuskaluja – yhden ryyppypäivän takia kannata turhaan lämmittää. Marra puolestaan hiihtää koiran kanssa Äkäslompolon soilla, koska sinne asti ei edes sveitsiläinen lumikenkäilijä uskalla.

Ja onhan asia toisaalta niinkin, että Uuden Apteekin Pekka tietää varmuudella, miten valmistuu aito, suomalainen vappujekku. Vaan eipä tuokaan mitään, koska Pirkanmaan

ALKUSANAT

Hakkis on kohdannut poliisit kirkkoveneen kuva otsassaan – siihen ei moni pysty. Vain poliiseja nauratti.

Itä-Berlinissä Kyösti tapaa Tarzanin, ja Jämsänkoskella Jari sekä Katja kohtaavat ”punk-raivoa”, vaikka eivät punk-vastaisia ihmisiä olekaan, pikemminkin ehkä päinvastoin.

Jyväskylän Suurajoissa Simeon oivaltaa, että Michelin-takissa naisseuralaisen löytäminen on helpompaa kuin villatakki päällä. Ja tulihan kirjaan mukaan yksi portsarikin. Eikä mikä tahansa narikkavahti, vaan alan todellinen konkari, Kuuno. Mies, joka tietää Stadin yöelämästä lähes kaiken.

Minä en muuta tiedä kuin että nauretaan toisillemme sekä itsellemme – pidetään hauskaa. Ja nyt, annetaan baariammattilaisten kertoa tarinansa.

Jyväskylässä marraskuussa 2025,

SAKARI LUOMA

Kiitokset

Baariammattilaiset, Jaana Kettunen, Risto ”Kuuno” Vántär, Jyrki Raatikainen, Janne Tuomi, Ykä Leino, Mirva Liikamaa, Janne Maunonen, Harri Peltonen, Irina Virtanen, Elina Lakkapää, Lilja Luoma, Aatos Luoma, Timo Välilä, Ulla ja Kurt Niska, Anna Hamara, Esko Pipinen, Aino Luoma, Matti Latvala, Maria Mitrunen, Ari Elo, Timo Ernamo, Jaakko Pietiläinen sekä Brötzmann, Bukowski, Hendrix & Hujanen.

Eläväinen

NIMI: Juha ”Jussi” Willman

SYNTYMÄVUOSI: 1954

KOTIPAikka: Äänekoski

TYÖKENTTÄ: Fuengirola, Jyväskylä, Äänekoski, Keski-Suomi

HARRASTUKSET: Ruuanlaitto, juhlien pitäminen, ystävien kanssa yhdessäolo, uinti ja mökkeily

TAMMIKUUSSA 2004 saatiin kumppanini Esan kanssa hullu idea: ”Perustetaan Ateenaan oma ravintola.” Me lähdettiin Ateenaan, minä, Esa, mun poika Jouni sekä Esan entinen työ-kaveri, jolla oli kontakteja Kreikassa. Heti ekalla viikolla löydettiin ravintolatoimintaan sopiva tila Ateenan keskustasta. Terassilta oli näkymä Akropolis-kukkulalle. Paikka vaikutti kaikin puolin lupaavalta.

Myös kiinteistön vuokrahinta oli kohdallaan.

Me alettiin jo tekemään piirustuksia ja suunnitelmia, eli millaisia kalusteita sekä muuta tavaraa paikalle tarvitaan. Oltiin innoissamme, kun kaikki oli sujunut niin helposti.

Seuraavaksi oli vuorossa vuokrasopimuksen allekirjoittaminen. Kokoonnuttiin ravintolan yläkertaan, jonne johtivat semmoset kapeat kierreportaat. Kun päästiin ylös toimistoon, siellä oli paikalla meidän lisäksi viisi mustapukuista vanhempaa äijää. Paikalla oli myös se kaveri, jonka kanssa oltiin

aiemmin neuvoteltu sopimusehdoista. Kaikki eteni suunnitelmien mukaan, kunnes yksi näistä vanhemmista pukumiehistä sanoi: "Niin... tässä on vielä semmonen asia, että sovitus vuokran lisäksi me tarvitsemme teiltä pöydän alta ylimääräiset 250 000 euroa."

Siinä kohtaa meillä kaikilla pumpppu hakkas kahtasataa ellei kovempaa.

Mies tummassa puvussa jatkoi: "On nimittäin sillä tavalla, että tarvitaan suojeluraha poliisivoimille, kaupungille, mafialle, palokunnalle...", ja mille muulle, en enää muista, koska tuossa kohtaa alkoi mulla aivot toiminta jo hieman pätkimään.

"Eihän tällaisesta ole mitään puhuttu", minä sanoin.

"No ei, mutta tällä summalla te saatte suojelun loppuelämäksi, että voitte turvallisesti harjoittaa liiketoimintaa alueella", mies tarkensi.

"Mitähän tummapukuiset herrat mahtavat tarkoittaa loppuelämällä", muistan miettineeni. Hikeä pukkasi ja pumppu hakkasi. Ravintola Ateenassa ei tuntunutkaan enää yhtään kivalta ajatukselta.

"Nyt suunta alaspäin ja ulos täältä, vielä jos hengissä selvitään", sanoin Esalle ja Jounille selvällä suomen kielellä.

Kiitimme hyvin pukeutuneita herroja kohteliaasti, kerroimme tarvitsevamme hieman lisää harkinta-aikaa, mutta lupasimme ottaa heihin pikaisesti yhteyttä. Ja viuh... saman tien häivyttiin kaupungista. Ei vielä saatu suorita lentoja Suomeen, piti ensin lentää Sveitsiin ja sieltä otettiin lento Helsinki-Vantaalle. Haaveet ravintolan perustamisesta Ateenaan loppuivat siihen paikkaan.

*

VÄHÄN VIIRUJA kun ollaan, niin jo kuukauden päästä tuumattiin, ettei me nyt periksi anneta, perkele.

Minä olin siinä kohtaa viiskymppinen ukko, penskat oli maailmalla, enkä ollu ikinä tykänny Suomen talvesta, koska sehän nyt on ihan kauhee. Ja olihan siinä kiima semmoseen ajatukseen, että ”ravintola ulkomailta, wau”. Me haaveiltiin siitä jo edesmenneen vaimoni kanssa. Sitten myöhemmin, kun tapasin Esan, asia oli molemmille selvä: Helvetti, lähdetään. Nyt tai ei koskaan.

Koska Ateena oli nähty, otimme seuraavaksi kohteeksi Espanjan Aurinkorannikolla sijaitsevan Fuengirolan. Lähdimme matkaan maaliskuussa 2004. Meillä oli viikko aikaa löytää tilat ravintolalle ja koko sen ajan satoi kaatamalla. Vettä tuli ihan tauotta, seitsemän päivää sekä seitsemän yötä. Oltiin koko reissun ajan litimärkiä, kuin uitetut rotat. ”Tännekö pittää ravintola perustaa, varsinainen Aurinkorannikko”, mietin.

SITTEN YLLÄTTÄEN, kuin ihmeen kaupalla, me löydettiin paikka. Aito espanjalainen ravintola, jossa ei käynyt ketään. Siellä oli ihan hiljaista. Omistaja, vanhempi herrasmies, pelas dominoa jonkun kaverinsa kanssa ravintolan nurkkapöydässä ja rouva katto pienestä televisiosta baaritiskillä saippuasarjoja. Käytiin parina iltana, ihan vaan istumassa siellä, aistimassa tunnelmaa. Paikka tuntui hyvältä. Teimme aluksi kyselyn ja tää pariskunta ilmotti meille hinnan. Vielä siinä kohtaa emme tehneet virallista ostotarjousta.

Palattiin Suomeen, mutta ajatus jäi kytemään. Seuraavaksi tehtiin Esan kanssa käytännön järjestelyjä, realisoitiin omaisuutta ynnä muuta, ja syyskuussa, ei kun takasin Fugeen hieromaan kauppaa espanjalaisen pariskunnan kanssa siitä

ravintolasta. Paikka tuntui edelleen sopivalta, ja me päästiin heidän kanssaan nopeasti sopimukseen. Me ostettiin paris-kunnalta ravintolan liiketoiminta, mutta vuokrasopimus tehtiin erikseen. Suojelurahaa ei tällä kertaa vaadittu, kaikki sujui hienosti. Me itse asiassa oltiin vähän huolissamme, että toistuuko tää Kreikka-vedätys Espanjassakin, koska olimme kuulleet tarinoita paikallisilta suomalaisilta yrittäjiltä, että esimerkiksi Marbellassa oli esitetty ravintoloitsijoille samanlaisia vaatimuksia kuin meille Ateenassa. Kaikki meni kuitenkin hyvin, eikä meillä muutenkaan ollut Espanjassa mitään ongelmia järjestäytyneen rikollisuuden kanssa. Pari kertaa meidät kyllä ryöstettiin, mutta ne oli taas ihan eri juttuja. Niissä tekijät oli yksittäisiä rosvoja, eikä mitään mafiamiehiä.

Kaupan jälkeen ostettiin kalusteita, pistettiin vähän maalia pintaan, sisustettiin paikka uusiksi ja rakennettiin ulkopuolelle terassi. Ravintola Witi avasi ovensa asiakkaille 5. marraskuuta 2004. Kun iltakuudelta avattiin, niin seitsemältä paikka oli ääriään myöten täynnä. Witi sijaitsi Fuengirolassa, suomalaisten suosimassa Los Bolichesin kaupunginosassa, niin sanotun junakadun varrella. Sitä seikkailua kesti lähes 12 vuotta ja se oli tosi kivaa aikaa.

NOIHIN AIKoihin Fuengirolassa eli tuttavallisemmin Fugessa toimi meidän lisäksi kymmenkunta suomalaisten pyörittämää kuppilaa. Minulla ja Esalla oli se etu moneen muuhun verrattuna, että me oltiin täysiä ammattilaisia, kun me aloitettiin se touhu. Aurinkorannikolle tulee kaikenlaista toimijaa, joista osa ei tiedä ravintolayrittämisestä yhtään mitään. Monella ammatti muuttuu siinä kohtaa, kun lentokoneen laskuportaat kolahtaa asfalttiin. Se tarkoittaa sitä, että

kirvesmiehestäkin voi tulla ravintolayrittäjä. Osa oppii asiat kantapään kautta, osa palaa maitojunalla kotiin.

Koska minä ja Esa oltiin molemmat oltu alalla vuosikymmeniä ja nähty asioita monesta eri kulmasta, niin me tiedettiin heti mitä tehdään eli miten pallo viedään maaliin saakka. Ravintola Witin konsepti löytyi nopeasti, eikä se oikeastaan muuttunut mihinkään koko sen kahdentoista vuoden aikana.

Tai no, yksi asia vaihtui. Siinä ihan alussa meillä oli tapas-tiski, mutta kokeilusta luovuttiin nopeasti. Funtsattiin, että mitä helvettiä me semmosta ruvetaan pitämään, koska ei se kiinnosta meidän asiakkaita, jotka kuitenkin oli pääosin suomalaisia plus espanjalaiset osas tapakset paremmin.

MEHÄN EI edes mainostettu ravintolaa missään. Toki me saatiin näkyvyyttä myös sitä kautta, että aika moni tunnisti mut Heidin (Heidi Willman, Miss Suomi 2001) kautta. Eli paikalliset, Fugessa asuvat suomalaiset kyllä ties, että Heidin isä on toinen niistä ukoista, jotka pyörittää kylällä sitä uutta kuppi-laa. Eli kaikki tunsu apinan, mutta apina ei tuntenut ketään.

*

OLEN SYNTYNYT Jyväskylässä. Meitä oli perheessä isä, äiti sekä kolme poikaa. Äiti oli Mäki-Matilla töissä, konttorilla sekä ravintolapuolella. Isä oli Gummeruksella painajana. Koska molemmat vanhemmat oli päivätöissä, vanhimmalle pojalle eli minulle jäi ruuanlaittovastuu. Ensimmäinen kokeilu oli karjalanpiirakat. Koska isäni oli Karjalasta kotoisin, päätin että pitäähän minunkin oppia karjalanpiirakat tekemään. Keitin neljä kattilallista riisipuuroa ja sainkin väsättyä

viitisenkymmentä piirakkaa. Mamma yritti maistaa, mutta syömättä jäivät. Äitirukan hampaat eivät niihin pystyneet, koska piirakat oli kivistä. Kun myös velipojat totesivat tekeleeni syömäkelvottomiksi, annoin loput meidän pystykorvalle. Koira yritti nakertaa perinneherkkua, inahti, ja viskas piirakan mäkeen.

Tuomasin siinä kohtaa, että eipä taida minusta ainakaan kokkia tulla, vaan toisin kävi. Elämä osaa aina yllättää.

KUN RUOKAKOKEILUT jatkuivat, tulokset paranivat. Kehityin tekemisen kautta ja edelleen ruuanlaitto on mulle sydämen asia. Oon joskus nauranutkin sitä, että vaikka olen seitsemänkymppinen, niin eipä ole montaa kertaa niin käynyt, etteikö kapusta olis meikäläisen kädessä ollut, kun on oman perheen, suvun tai muiden läheisten kanssa erilaisia kinkeitä järjestetty. Pitäs jo osata kieltäytyä, mutta se ei nyt vaan ole vielä tapahtunu mun kohdalla. Ruuanlaitto jatkuu.

KESKIKOULUSTA MENIN ammattikouluun, ravintola-alan peruslinjalle. Halusin työelämään nopeimman reitin mukaan. Ravintola Seurahuone Jyväskylässä oli eka paikka, missä olin alan hommissa. Olin siellä keittiöpuolella duunissa jo 17-vuotiaana. Alaikäisenä en olisi tarjoilupuolelle päässytkään. Olin sen jälkeen muun muassa Raatikellarilla, Jyväshovissa, Ukkometsossa, Matin Pubissa ja Hotelli Laajavuoressa. Olin alussa pääosin keittiöpuolella, mutta välillä tein tarjoilijahommiakin. Espanjassa olin salin puolella tarjoilijana koko Witin historian ajan, lähes 12 vuotta. Witin alkuvaiheessa mun poika, Jouni, oli siellä kokkina. Sitten kun Jouni palas kolmen vuoden jälkeen takas Suomeen, mun kumppani Esa

heittäytyi keittiöön. Olen myös toiminut suurtalouskeittiön emäntänä, kotitalousopettajana ja sitten mulla on ollut oma catering sekä pitopalvelu. Kaikenlaista on tullut alalla touhuttua.

*

VOI SANOA, että mun tapauksessa ala tuntui heti omalta. Kun olen tämmönen suupaltti, niin mä nautin ihan älyttömästi ravintolahommista. Tykkään olla ihmisten kanssa tekemisissä. Haikailin keittiöstä enemmänkin sinne salin puolelle juuri tästä syystä. Espanjassa tämäkin unelma onneksi toteutui. Oli myös niin, että 1970-luvun alussa salissa tienasi paremmin kuin keittiössä. Tarjoilijoilla oli prosenttipalkka plus ne sai siihen vielä tipit päälle. Ja vaikuttihan se menoon sillä tavalla, että tuolloin ravintoloissa palvelukulttuuri todella kuokoisti. Juostiin suorastaan ja kumarrettiin asiakkaalle, koska käytössä oli prossapalkka sekä tipit. Tarjoilijat oli hyvin aktiivisia sen suhteen, että saisivat asiakkailta tippia.

KYLLÄ ALASSA oli myös sellaista salaperäisyyden tunnetta, yön hehkua, joka veti nuorta miestä puoleensa. Tykkäsin hirveesti esimerkiksi tanssimisesta. Olin suorastaan ihan mahoton siinä hommassa. Kävin parikymppisenä monta kertaa viikossa tanssimassa ja sitten aamulla silmät ristissä töihin. Siinä olis tietenkin pitänyt olla järki mukana, mutta järkee ei näkyny mailla eikä halmeilla. Myös vanhemmat kollegat ties miten tikanpoika puuhun ajetaan. Nopeasti opin olemaan ravintolaelämässä kuin kala veessä. En todellakaan oppinut miten kuppiloihin jonotetaan, vaan miten siellä yössä liikutaan

sulavasti – jonojen ohi. Kaikenlaisia kepposta sekä kikkaa oppi koko ajan. Osin näiden vapaa-ajan kuvioiden kautta, sä oivalsit myös asiakas- ja henkilökuntakulttuurin. 1970-luvun alku oli mulle suurta elämänkoulua monella eri tasolla. Mä nautin tuosta ajanjaksosta, se oli mahtavaa aikaa.

VAIKKA PALVELU pelas ja ravintolaporukka puhalsi tosi vahvasti yhteen hiileen, niin alalla oli tarkkoja koodeja, joita ei saanut rikkoa. 1970-luvulla oltiin tosi tiukkana esimerkiksi siitä, että me ei saatu käydä omassa ravintolassa asiakkaina ollenkaan, ettei tullu mokia. Ei näytä hyvältä, jos talon henkilökunta töppäilee omalla työpaikalla.

ITSE KOIN, että ravintola-alaa ei juuri arvostettu 1970-luvulla. Ei tarjoilijan tai kokin homma mikään koiranvirka ollut, mutta semmonen työ kumminkin, missä ihminen saattoi joutua huonoille teille, vähän niin kuin Teuvo Tulion elokuvissa.

Esimerkiksi oma isäni paheksui ihan sydänjuuriaan myöten ammatinvalintaani. Se oli monta kertaa kovan keskustelun paikka. "Et lähe ravintolaan, se ei ole työ, mitä minä olen kuvitellu omalle pojalleni", isä yritti vääntää mulle rautalangasta ja vaikka mistä kitaran kielistä. Vaan eipä menny oppi perille.

KOHTALON IVAA oli se, että isästäni, joka vastusti uravalintaani, tuli alkoholisti. Itse olen käyttänyt alkoholia sillain nästisti. Hauskaa oon pitänyt, mutta rajani olen aina tiennyt. Alkoholistia minusta ei koskaan tullut, enkä ole koskaan tupakoinut, vaikka olen ravintola- ja ruoka-alalla ollut töissä koko ikäni.

*

ISO MUUTOS Suomessa on se, että kuppiloissa ei käy enää varttuneempaa väkeä. Kun minä olin parikymppinen ja aloin käymään tansseissa sekä ylipäätään erilaisissa ravintoloissa, niin siihen aikaan 1970-luvun alussa näissä paikoissa kävi asiakkaina myös 50–60-vuotiaita ihmisiä. Nuoret ja vanhat viihtyivät samassa tilassa. Tää asetelma on muuttunut aivan täysin. Mä sanosin, että 1990-luvun lama oli se taitekohta, jolloin asiakkaat penikoitui ja vanhempi väki katos kuppiloista kokonaan, eikä tilanne palautunut koskaan ennalleen.

HELVETTI SENTÄÄN, ihmiset ei ymmärrä miten vilkasta ravintolaelämä oli esimerkiksi Jyväskylässä 1970- ja 1980-luvulla. Täällä oli vielä 1980-luvulla toistakymmentä kuppilaa mihin mentiin tanssimaan. Suuret ikäluokat olivat vielä tuolloin mukana ravintolaelämässä, ja sekin toki vaikutti musatarjontaan. Tanssimusiikin lisäksi oli DJ-iltoja, rokkikeikkoja plus näissä pienemmissä kuppiloissa saattoi olla trubadureja sekä muuta intiimimpää ohjelmaa. Jotkut tanssibändit oli jopa kuukauden kiinnityksellä yhdessä ravintolassa ja ne soitti illassa viisi settiä tanssimusiikkia. Tällä hetkellä Jyväskylässä ei ole ainuttakaan tanssiravintolaa, eikä Suomessa-kaan kuin muutama. Elävää musaa on tarjolla vieläkin, mutta ei sitä live-musiikin kokonaistarjonnan määrää voi mitenkään verrata 1980-luvun huippuvuosiin.

SILLOIN OLTIIn muutenkin enemmän yhtä porukkaa kuin nykyään. Esimerkiksi vielä 1980-luvulla oli ihan tavallista, että johtaja, pummi tai joku eläkeläisukko istuivat samassa pöydässä ja juttu luisti koko porukalla. Tämmöstä ilottelua mä kaipaen vieläkin.

Nyt minäkin olen jo vanha ukko, mutta ei ikä sinänsä estäs mua lähtemästä ravintolaan, jos olis tämmösiä paikkoja, minne porukka kokoontuu höpöttelemään, mutta kun ei niitä enää ole. Ne oli hirveen kivoja ja jännittäviä tilanteita nuorellekin ihmiselle, kun ei yhtään tiennyt millaisiin seikkailuihin sitä saattaa illan aikana päätyä. Ennen vanhaan kuppilasta sä löysit ittelles puolison, kaverit ja ystävät, joskus jopa työkontaktit. Vanhassa maailmassa ravintola oli sellainen keskuspaikka.

IHMISKIRJO MINKÄ sä baarissa kohtasit, oli valtava. Sä sait jokaiselta jotakin ja joku sai sultakin jotain. Mutta nyt, kun sulla on vaan kännykkä naaman edessä, niin eihän sulta kukaan saa mitään. "Mä oon nyt tinderissä, instassa, tik tokissa, whatsappissa, tai mitä näitä nyt on..." Helvetti, sosiaaliset taidot katoaa porukalta täysin.

JOS SULLA on kymmenen hengen pöytäseurue ravintolassa, niin kahdeksan niistä kymmenestä näprää puhelintaan ja ehkä kaksi yrittää jotakin toisilleen höpöttää. Vanhassa maailmassa sä pystyit ottamaan kontaktia ihmisiin ihan eri tavalla kuin nykyään. Nyt kun toi uusi epäjumala, puhelin, on kaiken keskiössä, meidän elämä muuttuu koko ajan ankeammaksi, valitettavasti. Porukka ei vaan tajua sitä enää, varsinkin kun osa nuorista on kasvanu lapsesta saakka luuri päässä kiinni.

*

JOS RUUASTA puhutaan, niin mun mielestä ravintolakulttuuri Suomessa on jotenkin arkipäiväistynyt. Juhlavuus puuttuu tai sille ei anneta samalla tavalla arvoa. Se näkyy siinäkin, miten ruoka tuodaan esille ravintoloissa.

Tarjonta on toki monipuolistunut ja isoista kasvukeskuksesta saa nykyään ihan mitä vaan, mutta pienemmillä paikkakunnilla tilanne ravintolaruuan osalta voi olla jopa huonompi kuin 1970-luvulla. Esimerkiksi Äänekoskella on tällä hetkellä yksi ainoa paikka, missä voi syödä illallista. Täällä olis tilaa useammallekin kivalle ala carte -ravintolalle, mutta se ei vaan ole tätä päivää. Ihmiset syö mieluummin kotona. On myös tavallista, että isompien kaupunkien hotelleissakaan ei ole välttämättä ruokatarjoilua iltaisin, tai jos jotakin on tarjolla, lista on hyvin lyhyt. Kyllä 1970- ja 1980-luvulla ravintolapalveluja oli Suomessa tasaisemmin saatavilla. Eihän ravintolaruoka silloinkaan mitään halpaa ollut, siis tavallisen kansalaisen näkökulmasta, mutta kyllä niitä palveluja vaan käytettiin toisella lailla. Tää vanhempi porukka nimenomaan käytti ravintolapalveluja enemmän. Tietysti 1980-luvun loppupuolella havaitsin sellaisen ilmiön, että ensimmäistä kertaa myös nuoremmilla ihmisillä oli rahaa, ja ne käytti sitä sekä juomaan että ruokaan kuppilassa.

Näyttävyyys ruokapuolella voi olla myös sellaista arkisempaa glamouria. Minusta olisi ihan mukavaa nykyäänkin, jos esimerkiksi buffassa eli seisovassa pöydässä ruuat tuotaisiin tyylikkäämmin esille, olisi satsattu enemmän koristeluun, ja että tarjolla olisi selkeitä makuja. On tärkeää, että ihminen konkreettisesti näkee, mitä siinä pöydässä on tarjolla. Asiakkaan ensimmäinen ajatus pitäis olla: ”Jumankauta, kun on hieno pöytä.”

ASIAKAS EI AINA OLE OIKEASSA.

Baariammattilaisen työssä jokainen päivä on kuin pieni elämä. Nyt on ravintolan asiakaspalvelijoiden vuoro vihdoin puhua suunsa puhtaaksi.

Baari on monelle asiakkaalle olohuone tai kuin toinen koti, joillekin suoranainen temppeli. Työpaikkana anniskeluravintola on vaativa: tarvitaan sosiaalisia taitoja, pitkää pinnaa ja mielellään hyvää ihmistuntemusta sekä huonoa huumorintajua.

Tässä kirjassa kuullaan mehevimmät baaritarinat salista ja tiskin takaa. Värikkäissä kertomuksissa liikutaan paitsi ympäri Suomen, myös esimerkiksi Aurinkorannikolla Espanjassa.

SAKARI LUOMA (s. 1966) on jyvaskyläläinen muusikko ja toimittaja. Hänen aiempi teoksensa *Poket – Miehiä ovella 1955–2008* kertoi ravintolailloista portsarien näkökulmasta.

Nyt Luoma tekee paluun baarijakkaralle taltioimaan tunnelmat salin puolelta.

JOHNNY
Kniga



www.johnnykniga.fi

68.8

978-952-362-176-3

Kansi: Maria Mitrinen