

5.1.2021

Etä-tapaaminen

Jukka Kuva

Growlerit

Growlerille ei luonnollisesti ole virallista määritelmää. Usein puhutaan esimerkiksi “32 tai 64 unssin”, eli litran tai kahden, kokoisesta uudelleentäytettävästä olutastiasta, jolla saat “hanaoluen tasoista olutta kotona”. Vaikka ilmiö on etenkin Suomessa noussut pinnalle vasta viime vuonna, juuret sillä ovat luonnollisesti hieman kauempana.

Jo 1800-luvun lopulla olutta kannettiin astioissa ravintolasta kotiin. Astia saattoi olla tinasanko, lasipurkki, tai mitä nyt käsillä sattui olemaan. Yleisimmin tuolloin käytössä ollut growler oli kahden “vartin” eli vajaan kahden litran galvanoitu tai emaloitu sanko. Ensimmäinen growlerin patentti haettiin vuonna 1901.

Nimi “growler” mainittiin ensi kertaa vuoden 1883 Harper’s Magazinessa. “In New York a can brought in filled with beer at a bar-room is called a growler, and the act of sending this can from the private house to the public-house and back is called working the growler”. Tuohon aikaan growler oli nimenomaan New Yorkin juttu, ja sitä pidettiin sielläkin alhaisten tahojen toimintana. 1884 Atchison Globessa luki: “I have heard that in New York people of the working-class, who live in tenement-houses, send out a pitcher for beer in the evening. They call it ‘working the growler.’ Here in Chicago the best people indulge in the degrading practice, I regret to say.” ja vuotta myöhemmin Puck-lehdessä:

Joidenkin lähteiden mukaan nimi growler tuli äänestä jota olut piti astiassa hölskyessään kannettaessa ja pakenevan hiilidioksidin liikutellessa kantta, joidenkin mukaan taas se oli ääni jota sekä growleria täyttävä baarimikko, että täyttymistä odottava asiakas pitivät, kun täyttömäärästä neuvoteltiin. Jonkun teorian mukaan nimi tulee äänestä jota täyden growlerin juonut ihminen pitää. Tämä sopii hyvin yhteen hiljattain lanseeratun käännöksen “ördäri” kanssa.

Nimelle on luonnollisesti olemassa myös läheltä liippaavia versioita, kuten howler, puolikas growler, tai crowler, joka on panimolla tai ravintolassa hanasta täytettävä ja suljettava suuri tölkki. Jälkimmäisen “major limitation” on että se voi olla kooltaan “vain” noin litran. Crowlerit toi tietävästi ensimmäisenä markkinoille Oskar Blues 2014. Crowleria ei voi uudelleentäyttää, mutta olut säilyy siinä paremmin ja on kevyempi kuljettaa.

Ennen toista maailmansotaa lapset toivat työmiehille pubista lounaalla olutta kannellisissa astioissa. Tästä syntyi termi “rushing the growler”, tai “working the growler”. Yksi teoria growler-nimelle onkin työmiesten vatsan murina juuri ennen growlerin saapumista. 1800-luvun lopun raittiuskirjallisuudesta löytyy hieno lainaus: “The neighbors are generally instructed in the “open sesame” which obtains admittance, and stragglers with pitchers and tin pails are regular

visitants to the side door, conveying beer too the orgies in the adjacent shanties and tenements. This is the pleasing process technically known as "working the can" or "rushing the growler." Experience has demonstrated that a very diminutive boy can, in the small hours of the morning, "rush" a particularly large "growler" and cause a considerable amount of inebriety in the sanctity of the domestic hearth."

Lasten lisäksi myös aikuiset toimivat tässä roolissa, josta käytettiin nimeä "bucket boy" tai "Kesseljunge", saksankielisessä Milwaukeeessa. Kieltolain tehdessä tuloaan tämän ämpäirillän kimppuun usein hyökättiin, ja lopulta growlerit kiellettiin lailla useassa osavaltiossa.

1950-luvulla tinaämpäri oli mennyt pois muodista ja tilalle oli tullut vahapintainen pahvigrowler, joka näytti maitokannun ja kiinalaisen ruokalaatikon risteytykseltä. En valitettavasti löytänyt tähän kuvaa. 60-luvun loppuun mennessä useimmat baarit saivat myydä oluita muovipullossa mukaan ja growlerin suosio hiipui.

Growlerit tekivät paluun 1989, kun Charlie Otto, Wyomingin ainoan pienpanimon Grand Teton Brewingin omistaja, halusi myydä hanaolutta mukaan eikä saanut pulloitettua sitä. Otto alkoi painaa panimon logoa puolen gallonan (2 "varttia", vajaat 2 litraa) lasikannuihinsa. Nykyään lasiset ja alumiiniset growlerit saa täytettyä niin, että oluen säilyvyys paranee. Growlerien uudelleentäytön salliva lainsäädäntö on USAssakin melko tuoretta, esim. Pohjois-Carolinassa se sallittiin vasta 2013. Sitä ennen täyttö oli sallittua vain panimolla, aivan kuin jossain kehitysmaassa.

Nykyään yksilölliset käsintehdyt growlerit ovat nostaneet suosiotaan, siellä missä oman growlerin saa ostettua suoraan täyteen panimolta vaihtamatta uuteen. Myös teknisempiä growlereita on alkanut tulla markkinoille. Suomessa tietävästi ensimmäisenä growler-markkinoille ehtivät Olarin panimo ja Ruosniemi. Sen jälkeen mukaan lähteneitä panimoita on ollut useita, osa pysyvämmin, osa väliaikaisesti.

Lähteet:

<https://www.glass-jug.com/growlers>

<https://www.merriam-webster.com/words-at-play/why-is-it-called-a-beer-growler-history>

Olutposti 4/2020

<https://www.thrillist.com/drink/nation/beer-growler-history-why-it-s-called-a-growler>

<https://www.bonappetit.com/drinks/beer/article/what-is-a-crowler-beer>

<https://beerconnoisseur.com/articles/everything-need-know-beer-growlers>

<https://vinepair.com/articles/history-growler/>