

Olutta linnan liepeiltä - lyhyt katsaus Hämeenlinnan oluthistoriaan¹

Mikko Tyni

Tarinaperinne kytkee Hämeen linnan perustamisen Ruotsin valtakunnan "kakkosmiehen", **Birger-jaarlin** (n. 1200-1266) tunnettuun Hämeen-ristiretkeen 1200-luvun puolenvälin paikkeilla. Pakanallinen *tavastidien* asuttama seutu piti käännyttää kristinuskoon ja saattaa Ruotsin kruunun hallintaan, jonka vallan tunnukseksi tarvittiin tukikohta. Kuuluisa Eerikinkronikka kuvailee: "*Linnan nimi on Hämeen linna, ja se tuottaa pakanoille edelleenkin murhetta...*"² Tarkka rakentamisen ajankohta on vielä meidän päivinämmekin hämärän peitossa, mutta todettakoon ensimmäisen kirjallisen maininnan linnasta varhaismuodossaan olevan vuodelta 1308, jossa kuningas **Birger Maununpoika** (1280-1321) luovuttaa Tauestahusin linnan veljilleen **Erikille** ja **Valdemarille**, jotka tämä sivumennen sanoen piakkoin näännyttäisi nälkään sulkemalla Nyköpingin linnaan. Voidaan joka tapauksessa hyvällä syyllä olettaa, että Vanajaveden rannassa kohoavan linnan suojissa ja ympärillä lienee vähintäänkin 1200-1300-lukujen taitteesta saakka pantu olutta.³

1500-luvulle tultaessa nykyisen ilmiasunsa saaneessa linnassa harjoitettiin myös ohranviljelyä ja humalan kasvatusta pienimuotoisesti, mutta pääosin oluenpanossa käytetty humala, kuten myös ohrasta idätetyt maltaat olivat peräisin lähiseudun talonpojilta, useimmiten verotuksen muodossa. Eniten verohumalaa Suomessa kerättiin juuri Hämeen alueelta.⁴ Tarkempaa tietoa oluenvalmistuksesta linnan puitteissa tuolloin on saatavilla **Anna-Maria Viikunan** väitöstutkimuksesta⁵, jossa se osoitetaan varsin tehokkaasti organisoiduksi: mallaspiritiksi kutsutussa rakennuksessa ohranjyvistä imellytettiin maltaita, jotka toimitettiin edelleen Vanajaveden rannassa sijainneeseen panimotupaan, jossa vierteen keitto ja käyttäminen tapahtui. Menetelmään kuului ajoittain mäskin kumentaminen kiehuvaksi punahehkuisilla kivillä, "kivittäminen", joka vastanee saksalaista *Steinbier*-menetelmää. Käymissämmiot ja kuparinen keittopata olivat kooltaan 7-18 tynnyrin vetoisia. Työnjako oli **Olaus Magnuksen Pohjoisten kansojen historiassa** luonnehtiman suurtaloukikäytännön mukainen: naiset valmistivat maltaan, miehet panivat oluen. Asetelmaa lienee ohjannut oluenpanon fyysinen raskaus painavine tynnyreineen.

Oluen valmistusmäärä Hämeen linnassa oli vuositasolla n. 1550 tynnyriä, joka vertailun vuoksi oli vajaa neljäsosa Tukholman kuninkaanlinnassa tuotetusta määrästä. Olutlaatuina tunnettiin vahvimmasta miedoimpaan herrainolut (n. 3,5%), voudinolut (2,8%), soininolut ("svenniolut",

¹ Esitelmä Olutkulttuuriseura ry:n kevätkokouksessa Hämeenlinnassa 30.3.2019.

² *Eerikinkronikka*. Suomea koskevia otteita, suom. Harry Lönnroth ja Martti Linna. http://www.narvasoft.fi/kalevanpojat/sources/EerikinKronikka_otteita.pdf (Luettu 26.3.2019)

³ Järventie, Tapio & Helin, Pekka (toim.): *Linnani on kotini - tarinoita Hämeenlinnasta*. Pesämuna, Tampere 2004, 10-11.

⁴ Lares, Jenni: *Jok'on joukossa ilona, ravintona rahvassa - Alkoholijuomien taloudelliset ja sosiaaliset merkitykset ennen paloviinan yleistymistä 1500-luvun Suomessa*. Historian pro gradu-tutkielma, Tampereen yliopisto. Tampere 2013, 36.

⁵ Viikuna, Anna-Maria: *Kruunun taloudenpito Hämeen linnassa 1500-luvun puolivälissä*. Väitöskirja, Jyväskylän yliopisto. Suomen Historiallinen seura, Helsinki 1998.

2,3%) ja arkiolut (1,1%). Tarkat määräykset, *ordinantiat*, maltaiden ja humalan käytöstä eri olutlajikkeisiin samoin kuin valmiin oluen kulutusmääristä tulivat suoraan kuninkaalta⁶. Voudin alaisuudessa oluenkulutusta valvoi erityinen kellarivouti (kellersven).⁷ Yksin pelkän miedohkon mallasjuoman varassa ei kuitenkaan liene oltu, sillä ainakin 1500-luvun puolivälissä panimotuvasta mainitaan löytyneen myös ajan uutuutena paloviinapannu. Oluen päiväkulutus linnaväellä oli näihin aikoihin 3-4 litran välillä, joka tosin heijasteli yhteisön hierarkiaa; voudinpöydässä korkeampiarvoisten käsityöläisten kesken tavattiin juoda lähes litran verran enemmän kuin palkollisten parissa.⁸ Kannusta tarjoiltu olut nautittiin tuopista tai kousasta eli puunjuurakosta tehdystä haarikan kaltaisesta astiasta. Varsinaista maulla nautiskelua ei oluenjuonti linnalaisten arjessa kuitenkaan ollut, pikemminkin sen avulla varsin suolainen ja usein pilaantunutkin ruoka huuhdottiin alas.⁹ Linnanvoudit tapasivat usein olla omavaltaisia ja häikäilemättömiä ajan johtajuuskäsitysten hengessä; esimerkiksi 1500-luvun puolenvälin jälkeen linnassa ja lähiseuduilla valtaa käyttänyt **Erik Olavinpoika Stålar** (1540-1566) väitetyksi pakkojuotti talonpojille olutta ja kiristi hintana neljä leiviskää ohria ja neljä humalia - "*jokaisen raukan on maksettava, olipa hän sitte juonut tai ei*".¹⁰ Varsin kriittisessä roolissa olut oli linnan tulevaisuuden kannalta 1523 **Kustaa Vaasan** joukkojen valloittaessa linnan takaisin tanskalaisilta, jotka kuninkaansa **Kristianin** johdolla olivat lyhytaikaisesti vallanneet Ruotsin haltuunsa. Veretön takaisinvaltaus tapahtui ainakin legendan mukaan yksinkertaisesti juottamalla oluelle persot tanskalaissotilaat - juutit - tukkihumalaan.¹¹

Kuitenkin kokonaisuutena Hämeen linnaa luonnehditaan ennen kaikkea kruunun tuotantolaitokseksi, jolta puuttuivat esimerkiksi Turun linnalle ominaiset juhlanan hovielämän piirteet.¹² Tähän istuvat myös **August Ehrensvärdin** Hattujen sodan aikaiset havainnot hämäläisistä 1740-luvulta: "*He asuvat savupirteissä ja ovat rumia kuin synti. Naiset etenkin. ... Akat näyttävät kummituksilta!*"¹³

Kruununpolttimosta Lönnholtzin panimoon

⁶ Ibid., 147-151.

⁷ Karti, Hanna: *Sotakoneen moottori vai kruunun kivireki? Hämeen linnan käsityöläiset ja palkolliset 25-vuotisen sodan aikana 1571-93*. Suomen historian pro gradu-tutkielma. Tampereen yliopisto 2009, 11.

⁸ Vilkuna 1998, 147-152.

⁹ Ibid., 160.

¹⁰ Ailio, Julius: Hämeen linnan esi- ja rakennushistoria. Teoksessa *Hämeenlinnan kaupungin historia: 1. osa, Hämeenlinnan kaupunki, Hämeenlinna 1917*. Käytetty digitaalinen versio: https://fi.wikisource.org/wiki/H%C3%A4meen_linnan_esi- ja_rakennushistoria:H%C3%A4meen_linnan_a_sukkaista_ja_oloista (Luettu 25.3.2019) -- Ailiolla lienee kuitenkin kuvauksessaan henkilön suhteen virhe, sillä hän mainitsee 1540 syntyneen Erik Olofinpoika Stålarmin (Erik Olofsson S.) toiminnasta kuningas Kustaa Vaasalle v. 1537 tehdyn valituskirjan. Todennäköisesti hän on tällä tarkoittanut Erik Olofinpojan isää, Olof Erikinpoika Stålarmin (1437-n. 1540). (*Geni.com* -sukututkimussivuston artikkeli Olof Eriksson Stålarmin, <https://www.geni.com/people/Olof-St%C3%A5larmin/6000000000325088079> (Luettu 26.3.2019)).

¹¹ Järventie & Helin 2004, 14.

¹² Miettinen, Tiina: *Töissä, juhlissa ja vankityrmissä - Hämeen linna 1580-luvulta 1600-luvun alkuun. Ennen ja nyt 2/2013*.

<http://www.ennenjanyt.net/2013/12/toissa-juhlissa-ja-vankityrmissa-hameen-linna-1580-luvulta-1600-luvun-alkuun-2/> (Luettu 26.3.2019)

¹³ Järventie & Helin 2004, 12.

Uuden ajan alkoholihistorian lähtöpisteenä voidaan pitää Hämeenlinnan kaupungin muodostumista nykyiselle paikalleen 1777 kuningas **Kustaa III:n** käskyllä kaupungin siirtämisestä. Toimielias kenraalikuvernööri **Pietari Brahe** oli käskenyt kaupungin perustamisen jo 1639 linnan pohjoispuolelle, mutta siirtäminen kävi nyt tarpeelliseksi linnaan liittyvien uusien linnoitusten tieltä. Hiljalleen varuskuntakaupungiksi muotoutuneessa linnayhteisössä oleili runsaasti sotaväkeä ja paloviinan "löytämisen" ja sittemmin yksityisen valmistuksen kiellon myötä myötä viina-annos kuului tuolloin sotilaan luontoisetuihin, kuten olutkannut olivat Kustaa Vaasan päivinä kuuluneet. Absolutismin monessakin mielessä palauttaneen Kustaa III:n alkoholipolitiikan ytimessä oli viinanpolttokiellon jatkeena maan ensimmäisen viinamonopolin nopea perustaminen kruununpolttimojärjestelmiseen.¹⁴ Logististen vaikeuksien vuoksi - niin höyrylaivaliikennettä kuin maan ensimmäistä rautatieyhteyttä saatiin Hämeenlinnaan odotella vielä yli 80 vuotta - "virkaviinan" tuottaminen etäämmältä oli mahdotonta, joten kaupunki tarvitsi oman polttolaitoksensa. Hanke kuitenkin viivästyi niin, että kruunun viinapolttimo valmistui lopulta vasta 1784 ja ennätti toimia vain kymmenisen vuotta, ennen kuin järjestelmästä päätettiin luopua yhtä rivakasti kuin se pystytettiin. Viinanpoltto siirtyi nyt yksityisiin käsiin ja kotitarvevalmistuskin sallittiin vuosikymmeniksi. Myös kaupunki linnan ympärillä sai muuttua vielä kertaalleen: nyt puutalokaupungin tuhosi lähes kauttaaltaan vuoden 1831 suurpalo, jonka seurauksena asemakaava uudistettiin liki nykyiseen muotoonsa tuolloin muodissa olleeksi ruutukaavaksi ja kaupunkikuva empiretyyliksi, lajin itseoikeutetun mestarin **Carl Ludwig Engelin** kädenjälkenä. Hämeenlinnasta tuli samalla uuden Hämeenlinnan läänin - sittemmin Hämeen läänin - pääkaupunki.

Uusimman ajan oluthistoria Hämeenlinnassa alkoi 1800-luvun puolivälistä monialaisen liikemiehen, sittemmin kunnallisneuvoksen, **Johan Fredrik Lönnholtzin** (1813-1877) perustettua entisen kruununpolttimon tontille - mahdollisesti myös sen jäljelläolevia osia hyödyntäen - Vanajaveden rannalle kaupungin ensimmäisen olutpanimon, *Lönnholtz Bryggerin*, vuonna 1851. Katu, jonka varrella panimo sijaitsi nimettiin pian itseoikeutetusti Panimokaduksi (Bryggerigatan, "Prykikatu") - nykyiseltä nimeltään puolestaan kirjakustantajan mukaan nimettynä Arvi Kariston katu.¹⁵ Tämäkin istuu ajankuvaan: Hämeenlinnan teollisuushistoria kokonaisuudessaan kun alkoi juuri olutpanimosta, viinapolttimoista ja kirjapainoista.¹⁶ Lönnholtz näyttäytyi suurten linjojen miehenä, käytännön ohjaksia piteli panimomestari, ruotsalainen **Adam Arenander** ja myöhemmin **F. Sundwall**. Tuotanto pysytteli 1850-1860 -lukuilla n. 100-150 000 litran välillä, laajahkossa tuotantorepertuaarissa oli mm. jääkellarikaljaa, kannuolutta, "Ruotsin olutta", baijerilaista pohjahiivaolutta, Baijerin portteria ja "Berliinin vehnäolutta". Alaviitteen omaisesti on syytä mainita, että Lönnholtz perusti myös pienimuotoisen olutkapakan panimonsa yhteyteen 1864, mutta tämä jäi kovin lyhytikäiseksi. Lönnholtzin vetäytyessä aktiivisesta liiketoiminnasta kartanonherran eläkepäiville, hannoverilainen entinen sotilaskapellimestari ja ravintoloitsija **Carl Adolf Siems** osti jo noin vuotta myöhemmin

¹⁴ Kallio, Risto: Kustavilaisen ajan alkoholipolitiikka. *Alkoholipolitiikka* 3/1972, 124-128.

¹⁵ Hämeenlinnan asemakaava 1858. Digitoituuna Timo Meriluodon *Vanhat kartat* -sivustolla: <http://timomeriluoto.kapsi.fi/index.html> (Luettu 21.3.2019)

¹⁶ Koskimies, Y.S.: *Hämeenlinnan kaupungin historia : 4, 1875-1944*. Karisto, Hämeenlinna 1966, 480.

toiminnan itselleen ja muunsi sen ranskalaista eleganssia ainakin nimen tasolla tavoitellen *Hotel de Rauhalaksi*, joka ei ilmeisesti kuitenkaan muodostunut kovin pitkäaikaista toimijaa.

Kolmen panimon kaupungiksi

Samoihin aikoihin Lönnholtzin panimo siirtyi saksalaisiin käsiin. Mainittakoon tässä yhteydessä, että saksalaisten, etenkin baijerilaisten oluenpanijoiden vaikutus suomalaiseen panimohistoriaan oli 1800-luvun jälkipuoliskolla merkittävä - heitä voi löytää keskeisinä toimijoina lähes kaikkien suomalaisten olutkaupunkien historiasta. Hämeenlinnan osaksi lankesi Ruotsista Hämeeseen asettunut baijerilainen olutmestari **Johann Friedrich Schmausser**¹⁷ (1827-1904), joka oli aiemmin hoitanut Granbergin olutpanimoa Ryttylän kartanossa. Schmausser vuokrasi Lönnholtzin panimon yhdessä kruununvouti **Konstantin Nordgrenin** kanssa ja osti sen sittemmin perillisiltä 1883 omistukseensa. Schmausser uudisti menestyvää panimoaan rakennuttamalla 1901-1902 komean uusgoottilaista tyyliä edustavan ajanmukaisen tiilisen tuotantorakennuksen (nyk. Arvi Kariston katu 2). Panimorakennus jakautui pohjois-eteläsuunnassa mallastamo-, keitto- ja varasto-osiin. Tuottoisa oluenpanotoiminta - Schmausserin aikana vuotuiset tuotantomäärät lähentelivät 200 000 litraa - mahdollisti myös toisen panimon perustamisen Valkeakoskelle 1876 ja toiminta Hämeenlinnassa jäi etupäässä uuden panimomestarin, ruotsalaisen **Ernst Asplundin** vastuulle.

Samoihin aikoihin, 1874, tehtaan pitkäaikainen kirjanpitäjä ja Schmausserin valvovan silmän alla oluenpanon salat oppinut **Carl Otto Saxelin** (1848-1938) perusti kaupunkiin oman oluttehtaan, *Ölbryggeri C.O. Saxelinin* etäämmäs saman "Prykikadun" varrelle. Saxelinin panimon tuotanto oli alkuvaiheessa n. 50 000 litraa ja se laajensi ajan muodin mukaisesti muutamaa vuotta myöhemmin toimialaansa myös virvoitusjuomien valmistukseen. Lönnholtzin tavoin myös Saxelin siirtyi ajallaan syrjään aktiivisesta tehtaan johtajuudesta ja uudeksi tehtaanhoitajaksi nousi 1884 **Hugo Bastman** (1854-1910), tukenaan ruotsalainen panimomestari **Helge Nilsson**. Saxelin kuitenkin palasi Hämeenlinnaan - jääden silti edelleen syrjään päivittäisestä panimoarjesta¹⁸ - ja hylkäsi Bastmanin tarjouksen vuokrata tehdas itselleen. Sisuuntunut Bastman ryhtyi nyt itsekkin oluttehtailijaksi ja hankki omistukseensa Hämeenlinnan olut- ja polttimo-osakeyhtiön tehtaan. Saxelinin onnistui saada palvelukseensa kyvykkäitä panimomestareita ja ajan - nykyvinkkelistä varsin edistyksellinen - tapa vaikuttaisi olleen markkinoida olutta juuri panimomestarin nimellä, esimerkiksi **Johan Bruno Martinin** johdolla valmistettua "uutta olutta" kutsuttiin mainoksissa saksalaismallisesti *Martiner Bräuksi*. Vuosisadan vaihteessa Saxelinin tuotanto oli jo 100 000 litran paikkeilla, mutta laski 1900-luvun alkupuolella 75 000 litran luokkaan.

¹⁷ Nimi miestä myöten - "Schmausser" nimittäin merkitsee saksaksi juhliivaista pitopöytien ystävää. (Whiter, Walter: *Etymologicon Universale*. University Press, Cambridge 1825. Käytetty digitaalista versiota: <https://play.google.com/store/books/details?id=kuggAAAAYAAJ> (Luettu 25.3.2019)).

¹⁸ Saxelin vaikutti kuitenkin myöhemmin vielä olutteollisuudessa helsinkiläisen Fortuna-oluttehtaan perustajana ja osakkaana vuoteen 1912. (*Beerfinland*: Helsinki-artikkeli. http://www.beerfinland.com/suomen_panimot/helsinki.htm (Luettu 26.3.2019))

Bastman siirtyi sittemmin 1900-luvun alussa vaikuttamaan Helsingissä ostettuaan huutokaupassa *Norra Bryggerietin*, jonka nimi muutettiin H. Bastmanin höyrypanimoksi.¹⁹

Hämeenlinnalaisen oluenpanon toisena alkuhaarana voidaan pitää vuonna Lönnholtzin kilpailijana 1857 toimintansa aloittanutta tarkk'ampujapataljoonan kapteeni **Anselm Grahnin** (1825-1895) isännöimää panimoa, joka sijaitsi Kymnaasinkadulla (nyk. Lukiokatu) vastapäätä myöhempää maineikasta Hämeenlinnan lyseota. Panimon syntyyn liittyy ajan lupapolitiikan kuriositeetteja valottava tapaus: kapteeni Grahnin anottua lupaa panimotoiminnan aloittamiseen, konsultoitii asiassa ketäpä muuta kuin Lönnholtzia! Tämä luonnollisesti asetteli sanansa tarkoin: vain vanhat ja voimiltaan lamaanuneet entiset sotilaat saattaisivat harjoittaa kaupallista elinkeinoa, eivät elinvoimaiset aktiiviupseerit. Lönnholtz myös totesi viieleästi, miten hänen panimonsa ja lähiseudun oluttehtaat riittävät erinomaisesti tyydyttämään Hämeenlinnan oluttarpeen. Grahnin onnistui lopulta silti saada lupa toimintansa aloittamiselle. Hänen panimonsa oli tuotantovolyymiltaan Lönnholtzin ja Schmausserin laitosta pienempi, pysytellen n. 50 000 litran molemmin puolin aina 1870-luvulle saakka. Omistussuhde eli 1870-luvulla, kunnes Grahn myi tehtaansa 1878 uudelle *Tavastehus Bryggeri och Bränneri Ab:*lle (Hämeenlinnan panimo- ja polttimo-osakeyhtiö), jolla nimellä se tunnettiin seuraavat kahdeksan vuotta. Vuonna 1886 tehtaan osakekannan osti aiemmin mainittu Schmausserin tehtaanhoitaja Bastman ja nimi muuttui samalla *Hugo Bastmans Ölbryggeriksi* (Hugo Bastmanin oluttehdas).

Yrjö Samuel Koskimies arvelee Hämeenlinnan teollisuushistoriaa käsittelevässä kaupunkihistoriikin luvussa, etteivät hämeenlinnalaiset oluet paikallisesta yritteliäisyydestä huolimatta kyenneet kilpailemaan helsinkiläisten kanssa - siitä kertoo kaikkien panimoiden tuotantomäärien lasku 1800-luvun loppua kohti. 1900-luvun alkuun tultaessa kaupungissa vaikutti siis kolme olutpanimoa - Schmausserin, Saxelinin ja Bastmanin tehtaat - sekä Hämeensaaren viinapolttimo, joka oli aina kieltolain voimaantuloon saakka kaupungin suurin teollisuuslaitos.²⁰ Uusina toimijoina Hämeenlinnan olutmaisemassa erottui nyt kaksikko panimomestari **Edvard Kauppinen** ja polttimomestari **Adolf Kiuttu**, jotka ensinnä hankkivat omistukseensa Bastmanin tehtaan 1903 kauppanimellä *Hugo Bastmanin jälkeläiset* ja vuotta myöhemmin Schmausserin kuoltua myös tämän tehtaan hänen perikunnaltaan. Se jäi kuitenkin käytännössä uuden tehtaanhoitajan, ruotsalaisen **Johan Robert Busckin** vastuulle ja näivettyi hiljalleen I maailmansodan myötä, verotettavan oluen valmistus päättyi jo 1914. Kannuksensa Bastmanin panimomestarina hankkinut Kauppinen laajensi toimintapiiriään vielä kolmannen panimon muodossa perustamalla 1912 mietoihin mallasjuomiin keskittyneen *Mallas ja Virvoke Oy:n* Kymnaasinkadulle, joka tuli tunnetusti "Kansallisolut"-nimisestä oluestaan. Valikoimaan kuului myös Kansallis-portteri ja luonnollisesti pilsner.²¹ Vastaavasti entinen Bastmanin tehdas

¹⁹ *Brewniverse.fi* -sivusto,

<https://brewniverse.fi/valahdyksia-stadin-oluthistoriasta-osa-i-panimoista-kuvin-ja-kartoin> (Luettu 22.3.2019)

²⁰ Koskimies 1966, 481-482.

²¹ Panimo oli merkittynä kaupparekisteriin 1912-1941 nimellä Edv. Kauppinen Oy, jota nimeä käytettiin myös mainonnassa ja etiketeissä. (Beerfinland)

henkilöityi Kiuttuun siinä määrin, että vuonna 1919 kieltolain jo vaikuttaessa se nimettiin *Mallas- ja virvokejuomatehdas A. Kiutuksi* ja sittemmin *Kiutun Panimoksi*.

Kieltolain astuminen voimaan 1919 vaikutti luonnollisesti hämeenlinalaispanimoiden toimintaan radikaalisti. Schmausserin perillisten *Nya Bryggeriet* tosin oli lyönyt hanskat lopullisesti naulaan jo 1917. Kiutun panimo sinnitteli näennäisesti vuoteen 1921, mutta heräsi - nyt pojan luotsaamana - uudelleen horteesta henkiin kieltolain päättymistä enteilevässä optimismissa 1931. **Fredrik Wilhelm Kiutulle** ei kuitenkaan myönnetty oikeuksia III veroluokan oluen valmistukseen, vaan ainoastaan I ja II luokkaan. Lyhytaikaisen kakkosolutkokeilun päättyessä myös panimon tarina päättyi toista kertaa, nyt konkurssin muodossa syksyllä 1933. Viimeinen näytös esitettiin kuitenkin vuoden 1934 puolella, kun Kiuttu nuorempi ilmoitti aloittavansa I-oluen valmistuksen uudelleen, jota tosin kesti vain saman vuoden joulukuuhun. Vuonna 1935 hän vuokrasi tehtaan **Väinö Koskenheimolle**, jatkaen itse panimomestarin roolissa. Lopullinen päätös toiminnalle tuli syksyllä 1935, hieman yli 10 000 litran valmistamisen jälkeen.

Saxelinin jälkeläisten panimolla, joka oli lopettanut verotettavan oluen valmistuksen maailmansodan aiheuttaman raaka-ainepulan johdosta jo 1916 oli itsenäisyyden alkuaikoina muutamakin lyhytaikainen omistaja, mutta toimintaedellytykset lopullisesti vienyt väliaikainen ja sittemmin pysyvämpi kieltolaki johti panimon toiminnan lopettamiseen kokonaan mallasjuomien valmistuksen osalta 1920.

Pisimmälle sinnitteli Kauppisen panimo, jonka toiminta - vuodesta 1941 uusiokäyttöön otetulla Mallas ja Virvoke Oy:n nimellä - jatkui aina vuoteen 1946. Kieltolain jälkeen oli valmistusohjelmassa I, II ja III luokan olutta, kauppanimeltään ”Varasto-Olutta”. Erikseen valmistettiin myös pilsneriä. III-oluen valmistus loppui kuitenkin jo 1935 ja viimeiset 11 vuotta tehdas valmisti mietoja ja alkoholittomia virvokkeita.

Hämeenlinnan panimohistorian toinen epookki päättyi siis vuonna 1935 ja tämä ”luova tauko” kesti peräti 60 vuotta, kunnes 1995 aloittanut panimoravintola Birger²² mikropanimoineen palautti oluenvalmistuksen perinteen kaupunkiin. Pienpanimo Birger, perustajinaan **Ritva** ja **Kauko Mikkonen** kuului Suomen ensimmäiseen varsinaiseen pienpanimoaaltoon 1990-luvun puolivälissä. Tuotantomäärät olivat varsin rajalliset, n. 10 000 litraa vuodessa. Valikoimassa oli ainakin Linnanneito -nimistä maustettua alea ja Linnanherra -stoutia.²³ *Tavastian* pääkaupungin olutmaisemaa elähdyttänyt vaihe oli kuitenkin lyhytaikainen, päättyen monen muun samaan aikaan aloittaneen pienpanimon tavoin vuosituhannen vaihteen paikkeilla - Birgerin panimotoiminta loppui omistajanvaihdoksen yhteydessä 1999. Tämän jälkeen Hämeenlinnan kaupungin alueella ei ole toiminut olutpanimoa. Lähimmät panimot ovatkin nykyisin vanhimpiin pienpanimoihimme lukeutuva Lammin Sahti (vuoden 2009 kuntaliitoksen myötä kylläkin Hämeenlinnaan laskettava), ilmasotahenkisestä olutkuvastostaan muistettava Hopping Brewsters (Akaa) ja tuoreimpana Valkeakosken Panimo. Birger jaarlin linnakaupungissa on

²² Vuosina 1995-1999 ravintola tunnettiin nimellä Viini- ja Oluthuone Birger (Beerfinland)

²³ Hannu Nikulainen, tiedonanto tekijälle 30.3.2019.

kuitenkin panimon mentävä aukko. Tässä yhteydessä kuriositeettina ja toki myös läheisesti panimohistoriaan liittyvänä on syytä myös mainita, että kotimaisten pullo-oluiden “suut sulkeva” hämeenlinnalainen 1979 perustettu *Finn-Korkki* on nykyisin maamme ainoa kruunukorkkien valmistaja.²⁴

Aivan lopuksi on vielä syytä luoda lyhyt vilkaisu ravintolaelinkeinoon Hämeenlinnassa - niihin puitteisiin, joissa kaupungin omaa olutta on janoisille asukkaille ja vieraijoille anniskeltu. Alkuunhan valtaosa hämeenlinnalaisesta oluesta nimenomaan kulutettiin kaupungin ravitsemusliikkeissä, sananmukaisesti “kädestä suuhun”. Kirjallista aineistoa näistä on mielekkäästi saatavilla vasta viime vuosisadoilta. Ravintolaelämän jako oli jyrkkä ja selkeä, siteeraan Koskimiestä: *“ravintolapaikkoja oli...sekä sellaisia, joissa työväki saattoi saada tarpeensa tyydytetyksi, että sellaisia joissa yläluokkaan lukeutuvat kävivät.”* Kaupungin vanhin ja arvokkaimmaksi luonnehdittu, jälkimmäiseen kategoriaan kuulunut ravintola oli 1700-1800 itseoikeutetusti empiretyylinen Seurahuone, kansanomaisesti *“Susiteetti”*, joka tietävästi oli tuolloin myös Suomen suurin puurakennus. Erikaisuutena oli kaupungin ensimmäinen biljardipöytä. Nykyisin sen paikkeilta löytyy kuvanveistäjä **Aimo Tukiaisen** jyhkeän kivinen Summan taistelun muistomerkki. Seurahuoneita löytyi 1800-luvulta liki kaikista venäläiskauden suomalaisista kaupungeista. Hämeenlinnan kohdalla Seurahuoneen kohtaloksi koitui kuitenkin tulipalo vuonna 1894. Ruotsalainen viinikauppias **Alfred Nordin** puolisonsa **Karolinan** kanssa rakennuttivat 1850-luvulla kaupungin ytimeen suuren ravintolan, joka sittemmin tunnettiin Teatteriravintolana. Sitä luonnehdittiin *“taiteilijoiden, virkamiesten ja boheemien suosituksi tapaamispaikaksi”*, mainitseepa **Larin-Kyöstikin** sen useasti Hämeenlinnaan sijoittuvassa tuotannossaan. Asiakkaille oli tarjolla suuren mittakaavan huoneteatteria: Työväen näyttämön teatteriesitykset nimittäin näyteltiin ravintolan salissa! Ravintolan taso ja luonne vaihteli, mutta toiminta jatkui talon purkamiseen aina 70-luvulle saakka. Samalla tontilla sijainnut, niinkään Nordinien alkujaan perustama ja 1890-luvulla uudistettu Kaupunginhotelli - myöhemmin myös Seurahuoneen nimeä kantanut - I luokan ravintoloiheen kuului toisena keskeisenä kohteena vuosisadan vaihteen Hämeenlinnan seuraelämään. Jo edellä mainitun Larin-Kyöstin nimi liittyi paikalliseen ravintolahistoriaan myös toisella tapaa, hänen isänsä **Gustaf Larsson** puolisoineen näet isännöi *“Larssons Hotel”* -nimistä majoitusliikettä ravintoloiheen. Raittiusliikkeen nousua kuvaa Raittiusravintolan perustaminen Hämeenlinnaan 1890-luvulla. Kuvaavaa on, että liiketoiminta oli tappiollista ja ravintola sinnitteli alkuun vain kaupungin rahallisen tuen turvin. Neiti **Alina Ahosen** otettua liiketoiminnan vastuulleen, hän siirsi sen *Sampo-Klubille* - ei tietävästi yhteyttä arvoisaan presidenttimme - kuuluneisiin tiloihin ja sai ravintolan kukoistamaan. Todennäköisesti myös kieltoilla oli osuutensa asiaan.

Oma lukunsa olivat vielä ulkoilmaravintolat, joita oli eri aikoina Kaupunginpuistossa, Keinusaareissa ja Tähtipuistossa, yleensä kaupungissa muutenkin vaikuttaneiden ravintolayrittäjien sivutoimintana. Näistä tunnetuin oli Seurahuoneenkin yrittäjänä toimineen Nordinin *“Pinella”*, Eversti **Hugo Standertskjöldin** (1844-1931) alkuun yksityisluontoinen

²⁴ Finn-Korkki Oy:n verkkosivusto, <http://www.finn-korkki.com/fi/yritys/finn-korkki-oy-n-historia> (Luettu 30.3.2019)

hanke, 1880-luvulla alkunsa saanut Aulangon, alkujaan Karlbergin, kartanoalue puistometsineen, tekojärvineen ja näkötorneineen muodostui sittemmin Hämeenlinnan keskeiseksi matkailuelinkeinon keitaaksi. Standertsköldin viinikellarin kerrotaan olleen ehtymättömyydestään kuuluisa ja everstin päivällisillä seitsemän ruokalajia oli tietysti itsestäänselvyys. Vieraina saattoivat istua vaikkapa **Edelfeldt**, **Mechelin** ja oopperalaulajatar **Aino Ackté**. Eversti Standertsköldin puitteiden loiston keskellä vaikutti silti hiljainen tragedia: epäonninen nuoruudenrakkaus ei jättänyt vanhaa miestä koskaan rauhaan ja tämä kuoli perheettömänä vaurautensa keskelle. Barokkikartanon nielivät tulenlieskat 1928. Nykyisen hotellin vanhin funkistyylinen osa kohosi kymmenen vuotta myöhemmin, arkkitehteinaan **Märta Blomstedt** ja **Matti Lampén**. Ajan tulevaisuudenuskoa ja kokeilevuutta kuvaa moni arkkitehtoninen erikoisuus, olipa ravintolan puolella oli jopa kala-allas, josta kalaruokien antimet poimittiin tuoreeltaan! Aulankoon liittyy erilaisia legendoja, aina hotellin savupiippuun pudonneesta, karmean mysteerikuoleman kokeneesta näyttelijätär **Sirkka Sarista**²⁵ seudun vanhempiin kummitustarinoin, kerrotaanpa upporikkaan everstin itsensäkin toisinaan ilmaantuvan etenkin huoneeseen 709 majoittuvan unta häiritsemään²⁶. **Sibelius** oli vanhoilla päivillään kuvaillut saaneensa inspiraation *Finlandiaan* juuri nuoruutensa Aulangon maisemista. Hämeenlinnan suuri poika - yksi monista - **Matti Kurjensaari** on koonnut näitä yhteen kirjallisessa kuvauksessaan²⁷ Aulangosta. Seuraavilta vuosikymmeniltä oluthistorian kannalta relevanttina ja siten aikahypystä huolimatta maininnan arvoisena näyttäytyy lähinnä 1971 aloittanut Ye Olde Williams Pub, joka oli tiettävästi maamme kolmanneksi vanhin englantilaistyylinen olohuonepub. Erikoisuutena oli **Ilmari Tapiovaaran** käsialaa oleva sisustus. 2012 lopettanut pub teki lyhyen comebackin uusien yrittäjien muodossa, mutta sulki jälleen ovensa 2016. Samana vuonna 1971 avasi myös aseman lähellä legendaarinen ”olutkahvila” Vinkalo, joka nousi valtakunnan kuuluisuuteen lähinnä **M.A. Nummisen** Baarien miehen sivuilta. Nimeltä lienee syytä mainita myös kellariravintola Hälläpyörä - nykyisin lyhyemmin Hällä - joka aloitti 1959 ja saattoi lukea asiakkaisiinsa myös **Urho Kaleva Kekkonen**.

Jo panimo-osuudessa käsiteltyä vieläkin ja erityisesti tänä iltana vaikuttavaa Olutravintola Birgeriä lukuunottamatta jätän Hämeenlinnan modernimman olut- ja kulttuurielämän luonnehtimisen jälkeeni puhuvalle puheenjohtaja **Jukka Kuvalle** ja toivon omalta osaltani tämän lyhyen esityksen piirtäneen kuulijoille pintapuolisen historiallisen kaaren Hämeenlinnasta oluthistoriallisena kohteena.

²⁵ Teider, Hannu: Sirkka Sari katosi savupiippuun – mitä tähden kuolinyönä tapahtui? *Seura* 31/2013.

²⁶ *Kummitustarinoita muualta Suomesta* -sivusto, <http://www.alhainen.net/kummitus/m/kummitust/18.html> (Luettu 29.3.2019)

²⁷ Kurjensaari, Matti: *Elävä Aulanko - Aulanko 100 v.* Gummerus, Jyväskylä 1983.