

Viiniä ja fiiniä elämää

Viinin merkitys Helsingissä autonomian ajan alussa

Historian kandiohjelman ja yleisen historian
Kandidaatintutkielma

Laatija:
Tuomo Koljonen

Ohjaaja:
Yliopistotutkija Kaarlo Havu

17.3.2026
Helsinki

Tiedekunta: Humanistinen tiedekunta

Koulutusohjelma: Historian kandiohjelma

Opintosuunta: Yleinen historia, suomenkielinen opintosuunta

Tekijä: Tuomo Koljonen

Työn nimi: Viiniä ja fiiniä elämää: Viinin merkitys Helsingissä autonomian ajan alussa

Työn laji: Kandidaatintutkielma

Kuukausi ja vuosi: kesäkuu 2026

Sivumäärä: 29

Avainsanat: viini, Helsinki, ulkomaankauppa, ravintolat, alkoholi, tulli

Ohjaaja tai ohjaajat: Kaarlo Havu

Säilytyspaikka: -

Tiivistelmä: Tutkielma käsittelee viinin merkitystä Helsingissä vuodesta 1810 vuoteen 1827. Tavoitteena on tarkastella viinikulttuuria ja sen roolia sosiaalisena sekä kaupallisena tekijänä. Tutkielmassa kiinnitetään huomiota siihen, tapahtuiko viinikulttuurissa muutosta autonomian kahden ensimmäisen vuosikymmenen aikana. Lisäksi selvitetään, millaisia viinejä Helsingissä on käytetty, mitä toimijoita viininkäyttöön on liittynyt ja millainen on viinin suhde muihin alkoholijuomiin.

Tutkimuksen lähteinä toimivat muun muassa tullin raportit ja Helsingin kaupungin yksityisten varojen tilit, joiden avulla voidaan tarkastella yksittäisiä viinitoimituksia ulkomailta ja tehdä päätelmiä niiden pohjalta.

Tutkimuskirjallisuutena käytetään pääasiassa viinin historiaa Suomessa käsitteleviä teoksia ja autonomian ajan alun ulkomaankauppaan keskittyviä teoksia.

Viinintuontia Helsinkiin ei voida koota kattavaksi taulukoksi, koska aineistoa ei ole riittävästi. Voidaan todeta, että viiniä tuotiin eniten Tukholman kautta ja pääpainona olivat ranskalaiset viinit. Viini oli korkean verotuksen kohde, koska se oli ylellisyystuote ja näin ollen vain varakkailla kauppiaille oli ylipäättään varaa tuoda sitä kaupunkiin. Ravintoloiden toiminta oli vielä olematonta, mutta pian 1820-luvun jälkeen niiden toiminta yleistyi. On kuitenkin havaittavissa ravintoloiden kaltaista majapaikkatoimintaa, joka tähtäsi myös viinin tarjoiluun. Viinin merkittävin rooli oli statuksen osoittajana, koska vain rikkailla oli varaa juoda sitä säännöllisesti.

Köyhemmät kansanryhmät taas kuluttivat olutta ja viinaa enemmän.

Sisällysluettelo

1	Johdanto	5
1.1	Tutkimuksen tausta ja tavoite	5
1.2	Lähteet ja tutkimuskirjallisuus	7
2	Ulkomaankauppa ja viinintuonti	9
2.1	Koko Suomen kaupasta	9
2.2	Viiniä Helsinkiin	11
2.3	Helsingin tullit	14
3	Viini Helsingissä	17
3.1	Ravintolat	17
3.2	Viini statussymbolina	19
3.3	Viini ja muut alkoholijuomat	21
4	Johtopäätökset	24
	Lähdeluettelo	26
	Kirjallisuus	28

1 Johdanto

1.1 Tutkimuksen tausta ja tavoite

Väitetään, että viiniä on ensimmäisen kerran viljelty järjestelmällisesti noin 5 000 eaa. nykyisen Georgian alueella.¹ Tämän jälkeen viininviljely on kehittynyt vuosituhansien aikana nykypäivän muotoonsa, minkä seurauksena rypäleistä valmistettava juoma on yksi maailman tunnetuimmista. Varsinkin Keski- ja Etelä-Euroopassa sillä on pitkät perinteet, mutta pohjoisemmissa osissa Eurooppaa viini on taas pitkään tunnettu tuonti- ja ylellisyystuotteena, johon vain varakkaimmalla väestönosalla on ollut varaa.

Ruotsin valtakunnassa ja sen itäisessä osassa Suomessa viini oli vielä 1700-luvulle tultaessa vain aateliston juoma, koska muilla siihen ei ollut varaa. Alkoholin historiaan perehtynyt Ilkka Mäntylä esittää, että porvariston nousun myötä säätyvallan aikana heidän elintapansakin kehittyivät, jolloin viinin voidaan olettaa olleen myös laajemman kansanryhmän juomana.² Kuitenkin tämäkin rajoittui vielä kaupunkien valtaporvaristoon. Vielä 1800-luvun alkupuolellakin rengin työpäivän palkka oli noin puoli ruplaa, kun taas Sövion kauppahuoneella kannullinen (2,6 litraa) viiniä maksoi noin kaksi ruplaa.³ Rengin tuli siis työskennellä monta päivää saadakseen viiniä, jonka ostamiseen ei kuitenkaan muiden menojen vuoksi juuri jäänyt mahdollisuutta. Juhlallisuuksissakin viiniä joivat vain kaupunkien virkamiehet ja upseerit, kuten Helsingissä 1778 kruununprinssi Kustaa Aadolfin (myöhemmin kuningas Kustaa IV Aadolf) syntymän kunniaksi.⁴

Tultaessa 1800-luvulle viinintuotanto oli tehostunut varsinkin Ranskassa, jossa siitä oli tullut peruselintarvike. Maria Snåre kertoo pro gradu -tutkielmassaan viitaten Fernand Braudelin tutkimukseen, että vuosisadan vaihteessa pariisilainen joi keskimäärin 120 litraa viiniä vuodessa.⁵ Hugh Johnson esittää, että jo joidenkin

¹ Hugh Johnson, *Viinin tarina*, suomentaneet Tuula Kaurinkoski ja Jukka Jääskeläinen, (Helsinki: Otava, 1989), s. 17.

² Ilkka Mäntylä, *Viinissä totuus : Viinin historia Suomessa*, (Keuruu: Otava, 1998), s. 113.

³ Maria Snåre, *Rukiista ranskalaisiin viineihin. Eri sosiaaliryhmien kulutuskäyttäytyminen Raahen seudulla vuodesta 1825 vuoteen 1850*, Historian pro gradu -tutkielma, Oulun yliopiston historian laitos, 2016, <https://oulurepo.oulu.fi/bitstream/handle/10024/7218/nbnfioulu-201606022156.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (viitattu 8.3.2026), s. 14 ja 82.

⁴ Mäntylä, *Viinissä totuus*, s. 111–112.

⁵ Snåre, *Rukiista ranskalaisiin viineihin*, s. 63.

aikalaisten mielestä tähän syynä oli ranskalaisen viinituotannon huolimattomuus ja nopeiden voittojen tavoittelu laadun kustannuksella.⁶

Suomen sodan seurauksena Suomi liitettiin osaksi Venäjän keisarikuntaa vuonna 1809. Suomen sodan aikaan Ranska ja Venäjä olivat vielä liittolaisia, jonka seurauksena Ranska oli siis Ruotsin vihollinen. Tämä ei kuitenkaan tarkoittanut, että kauppasuhteita olisi päästetty kuihtumaan, vaan ranskalaista viiniä tuotiin puolueettomien maiden, kuten tanskalaisten kauppiaiden avulla.⁷ Lisäksi suurvaltapoliitiikan kääntyessä ympäri Napoleonin Venäjän sotaretken myötä ranskalaisten tuotteiden vieminen Suomesta Venäjälle oli kiellettyä. Kuitenkin ranskalaista viiniä kuljetettiin 1812 Suomesta Venäjälle 16 500 litraa.⁸

Helsingistä tuli Suomen suuriruhtinaskunnan pääkaupunki vuonna 1812, minkä seurauksena sen merkityksen poliittisena ja kulttuurisena voimana alkoi kasvaa varsin nopeasti. Tiukka alkoholin sääntely tulleen rajasi kuitenkin vielä pienikokoiseen Helsinkiin tiiviin yläluokan, joka pääsi nauttimaan eurooppalaisista viineistä, joskaan seurapiiri- tai ravintolakulttuuri ei ollut vielä kovin kehittynyttä.

Tämän tutkielman tavoitteena on kartoittaa viinin merkitystä Helsingissä vuodesta 1810 vuoteen 1827. Perustelen vuosilukujen rajausta sillä, että vuoteen 1810 saavuttaessa Helsingin tilanne rauhoittui ensimmäisen kerran kunnolla Suomen sodan jälkeen. Vuonna 1828 yliopisto päätettiin siirtää Turusta Helsinkiin, minkä vuoksi olen halunnut jättää ylioppilaat ja heidän viinikulttuurinsa tarkastelun ulkopuolelle. Pyrin vastaamaan kysymyksiin viinin merkityksestä sosiaalisena ja taloudellisena tekijänä, sen osuudesta Suomen ja Helsingin ulkomaankaupassa sekä tarkastelemaan mahdollista muutosta, jota viinikulttuurissa tapahtuu Helsingissä vajaan kahden vuosikymmenen aikana. Tavoitteena on selvittää, millaista viiniä Helsinkiin tuotiin ja miten sitä käytettiin yläluokan toimesta esimerkiksi verrattuna muihin alkoholijuomiin.

Aloitan tarkastelemalla viineihin liittyvää ulkomaankauppaa ensiksi koko Suomen osalta, jotta on helpompaa hahmottaa kuvaa Helsingin roolista ja tilanteesta. Tämän jälkeen siirryn käsittelemään juuri Helsinkiin kohdistuvaa viinikauppaa nostaen esiin erinäisiä asiakirjoja. Ulkomaankaupan osalta käsittelen lisäksi

⁶ Johnson, *Viinin tarina*, s. 310.

⁷ Reijo Mononen, *Viinin sosiaalishistoriaa Suomessa. Tutkimus suomalaisten viinien käytöstä historian hämärästä nykypäivään*, Yhteiskuntapolitiikan pro gradu -tutkielma, Jyväskylän yliopiston yhteiskuntapolitiikan laitos, 1986, s. 61.

⁸ Mäntylä, *Viinissä totuus*, s. 115.

Helsingin tullia, jonka arkistoista löytyy erilaisia raportteja liittyen Helsingin sataman toimintaan. Helsingin sisäisen viinikulttuurin tarkastelun aloitan ravintoloista, joita autonomian ajan alussa ei käytännössä ollut. Tämän jälkeen siirryn analysoimaan viinin merkitystä varallisuuden symbolina helsinkiläisten keskuudessa. Lopuksi vertailen viiniä muihin ajan suosittuihin alkoholijuomiin.

Aineistoa läpi käydessä olen käyttänyt Kansallisarkiston *Multicentury Handwritten Text Recognition* -tekstintunnistustyökalua, joka hyödyntää tekoälyä.⁹ Olen käyttänyt työkalua epäselvien myöhemmäksi uusruotsiksi kirjoitettujen sanojen tai lauseiden tunnistamiseen. Tekoäly siis ehdottaa, mitä kuvassa oleva teksti voisi tarkoittaa, minkä jälkeen teen kriittisen vertailun alkuperäislähteen ja tekoälyn tuottaman tekstiversion välillä.¹⁰

1.2 Lähteet ja tutkimuskirjallisuus

Suurimmat tutkielmaa koskevat lähdekokonaisuudet liittyvät kaupankäyntiin, kuten tuontilistoihin. Lähteiden perusteella ei voida tehdä kattavaa listausta esimerkiksi siitä, miten paljon viiniin liittyvää kauppaa Helsingissä on käyty tarkasteltavalla ajanjaksolla, vaan täytyy turvautua yksittäisiin mainintoihin. Päälähteenä tutkielmalle toimivat Helsingin tullikamarin saapuneet kirjeet, jotka sisältävät tulliin ja sen toimintaan liittyviä kirjeitä sekä raportteja. Näissä asiakirjoissa on yksittäisiä mainintoja viinikuljetuksista ja niiden kohtaloista Helsingin tullin käsissä. Saapuneiden kirjeiden tavoin myös Helsingin kaupungin yksityisten varojen tileistä löytyy yksittäisiä mainintoja viinistä ja sen käsittelystä satamassa, mutta ne katkeavat vuoteen 1820. Kyseinen lähdekokoelma on Helsingin kaupungin luoma sisältäen luettelomaista tietoa esimerkiksi saapuneista laivoista ja niiden lastista, vuokratietoja sekä oikeustapauksia. Gunnar Lindströmin väitöskirjassa on listattuna koko Suomea koskevaa viinintuontia autonomian ajan alulta. Lisäksi vuodelta 1813 on säilynyt Suomen tuontia ja vientiä koskeva asiakirja Valtiovaraintoimituskunnan arkistossa, jossa on samankaltaista tilastointia. Virallisten asiakirjojen lisäksi tutkielmassa hyödynnetään aikalaiskuvauksia, joiden avulla ymmärretään ihmisten käsitystä viinistä sen sosiaalisessa merkityksessä. Lähdeaineistoa esiintyy myös

⁹ *Multicentury Handwritten Text Recognition* -tekstintunnistustyökalun [www-sivusto](https://huggingface.co/spaces/Kansallisarkisto/Multicentury-HTR-Demo), <https://huggingface.co/spaces/Kansallisarkisto/Multicentury-HTR-Demo>, (viitattu 5.3.2026).

¹⁰ Työkaluun turvauduin hyvin harvoin.

tarkastelujakson ulkopuolelta, koska sen hyödyntäminen osoittaa aiheessa esiintyviä jatkumoa.

Lähteissä esiintyy vanhoja ruotsalaisia ja venäläisiä mittoja, kuten kannu tai verdo. Tulen tekstissä käsittelemään lähteissä esiintyviä viinimääriä kuitenkin litroina, koska koen tämän olevan lukijalle helpompaa saavutettavuuden kannalta. Lisäksi viinimäärien arvoa kuvataan usein hopearuplissa tai assignaatteina.¹¹ Tulen käsittelemään arvoja ruplissa, koska niiden muuntaminen euroiksi ei olisi kovin tarkkaa.

Aikaisemman tutkimuksen osalta viinin historiasta Suomessa löytyy kaksi pääteosta: Mäntylän kirja *Viinissä totuus* ja Reijo Monosen pro gradu -tutkielma *Viinin sosiaalhistoriaa Suomessa*. Nämä molemmat keskittyvät viinin historiaan Ruotsin vallan, Venäjän vallan ja itsenäisyyden aikana luoden kokonaisen jatkumon viinin historiasta Suomessa käsitellen myös autonomian ajan alkua, mutta suppeammin kuin muita ajanjaksoja. Suomen ulkomaankaupasta ja tullin toiminnasta autonomian alussa on kirjoittanut Lindström väitöskirjassaan *Suomen kaupasta Aleksanteri I:sen aikana. Järjestymisvuodet 1808–1812*. Siitä eteenpäin vuoteen 1825 asti omassa väitöskirjassaan *Suomen ulkomaankaupasta vuosina 1812–1825* ulkomaankauppaa on tutkinut Paavo Korpisaari. Tämän kirjallisuuden pohjalta saadaan parempi yleiskäsitys koko Suomen ulkomaankaupan tilanteesta.

Oma tutkielmani syventyy tarkastelemaan juuri autonomian ajan alun viinikulttuuria, kun aikaisempi tutkimus on käsitellyt sitä osana viinin historiaa Suomessa. Lisäksi syvennän käsitystä viiniin ja alkoholiin liittyvästä tullin toiminnasta. Rajaan tutkimuksen paikaksi Helsingin, vaikka teen vertailua tuonnin osalta koko Suomeen. Helsinki asettuu otolliseksi tarkastelukohteeksi kasvavana pääkaupunkina, jolloin on mahdollista tarkastella viinin merkityksen mahdollista muutosta osana kasvua.

¹¹ Assignaatit ovat pankin liikkeelle laskemia arvopapereita, joissa saattoi olla tietyn suuruinen maksusuositus. Antti Heinonen, *Ruplista markkoihin. Suomen suuriruhtinaskunnan setelit 1812–1898*, (Helsinki: Edita Publishing Oy, 2018), s. 24.

2 Ulkomaankauppa ja viinintuonti

2.1 Koko Suomen kaupasta

Suomen ulkomaankauppa ei heti Venäjän vallan alle siirtymisen jälkeen järkkynyt, mutta tilanne heikentyi varsin pian. Tähän suurimpana syynä oli Itämeren kaupan painopisteen siirtyminen nykyisen Saksan alueen pohjoisrannikolle. Suomi ei kyennyt viemään tavaraa ulkomaille tehokkaasti, sillä vienti koostui lähinnä raaka-aineista, kuten raudasta, joiden arvo yksinään ei ollut suuri. Näin ollen vietyjen tavaroiden ja raaka-aineiden tuotot katosivat ulkomaisiin tulleeihin, mikä vähensi halua käydä kauppaa.¹²

Viennin lasku vaikutti myös tuontiin, sillä Suomi alkoi kärsimään ulkomaankaupan osalta pahasti, mikä johti kauppiaiden ahdinkoon eri puolilla Suomea. Aikalaiset, varsinkin maaherrat ovat kirjoittaneet kertomuksiinsa tilanteesta, mikä antaa ymmärrettävän kuvan tapahtumien kulusta. Heinolan maaherra kuvaa vuonna 1816 tilannetta seuraavasti: ”ulkomainen merenkulku on melkein seisahtanut niin, että viime aikoina tuskin muita tavaroita kuin suolaa on ulkomailta saapunut”.¹³ Kahden vuoden päästä Turun maaherra taas kertoo syistä kaupankäynnin staattisuudelle: ”etäisimpiin seutuihin ulottuvaa kauppaa rasittavat nykyään epäedulliset konjunktuurit ja melkein täydellinen seisahdus eurooppalaisten valtain kaupassa.”¹⁴ Tiukka kaupan alijäämä jatkui vielä 1820-luvulle, mistä kertoo Heinolan maaherran kertomus vuodelta 1823: ”kaupan häviö näyttää olevan käsissä, yksi kauppias toisensa jälkeen tekee konkurssin ja maalaistuotteet eivät löydä menekkiä.”¹⁵ Lopulta vuonna 1825 olot alkavat helpottamaan, mitä osoittaa Vaasan maaherran kertomus: ”vienti on ollut vähän suurempi edellisten aikain vientiä ja merenkulku yleensä ollut vilkkaampi: kuitenkin ovat alhaiset hinnat ulkomailla tehneet kauppavoiton pienemmäksi.”¹⁶ Edellisten lainausten pohjalta voidaan siis todelta, että koko Suomea kuritti heikko ulkomaankaupan tilanne vuodesta 1816

¹² Paavo Korpisaari, *Suomen ulkomaankaupasta vuosina 1812–1825: Kauppahistoriallinen tutkimus*, (Kotka: Kymnlaakson Työnväen Kirjapaino, 1911), s. 196–197.

¹³ Heinolan maaherran kertomus, Kirjeaktit K. D., 32/214 1816, Saapuneet asiakirjat, Talousosaston registraattorinkonttorin arkisto, Kansallisarkisto (KA).

¹⁴ Turun maaherran kertomus, Kirjeaktit K. D. 52/93 1818, Saapuneet asiakirjat, Talousosaston registraattorinkonttorin arkisto, KA.

¹⁵ Heinolan maaherran kertomus, Kirjeaktit K. D. 8/112 1823, Saapuneet asiakirjat, Talousosaston registraattorinkonttorin arkisto, KA.

¹⁶ Vaasan maaherran kertomus, Kirjeaktit K. D. 17/156 1825, Saapuneet asiakirjat, Talousosaston registraattorinkonttorin arkisto, KA.

vuoteen 1825, jolloin kauppa ei käynyt. Tähän poikkeuksena oli suola, jota suomalaiset tarvitsivat elinehtonaan, mikä lähetti joitakin laivoja hakemaan sitä. Korpisaari nostaa esiin myös kaukomerenskaupan vaarat, sillä barbareskivaltioiden¹⁷ laivat Välimerellä eivät kunnioittaneet Venäjän lipun alla seilaavia aluksia.¹⁸ Tämä on varmasti vaikuttanut suomalaisten kauppiaiden halukkuuteen lähteä kauppaamaan tai hakemaan tavaraa kauemmas.

Viinin osalta kaupan ahdingolla oli vaikutusta, sillä se ei varmasti ollut ensimmäisenä elintarvikkeiden listalla, jota oli saatava Suomeen. Myös edellä mainittu Välimeren barbareskivaltioiden aggressiivisuus on voinut vaikuttaa viinin tuomiseen esimerkiksi Portugalin ja Espanjan satamista. Kuitenkin on myös hyvä huomioida, että suomalaisten itsenäinen purjehtiminen Itämeren kauemmaksi oli vielä 1800-luvun alussa varsin vähäistä, ja kauppaa käytiin enemmän esimerkiksi Tukholman kautta. Tästä on osoituksena esimerkiksi vuoden 1813 viinintuonti, joka oli melkein 111 000 litraa, josta suurin osa tuli Ruotsin kautta.¹⁹

Viinintuonti Suomeen vaihtelee vuosien välillä paljonkin. Vuonna 1810 eli sotaa seuranneena vuonna Suomeen tuotiin viiniä noin 23 124 litraa, joista selvästi suurin osa oli joko ranskalaista puna- tai valkoviiniä.²⁰ Sama ranskalaisen viinin suosio jatkui myös seuraavina vuosina. Tämä johtui todennäköisesti siitä, että Ranska oli suurin viinintuottaja-alue maailmassa, minkä lisäksi ranskalaiset viinit olivat halventuneet tuotannon kasvun ja laadun heikkenemisen myötä.²¹ Ranska myös pyrki ylipäättään hallitsemaan eurooppalaista kauppaa Napoleonin johdolla. Viinintuonnin heittäily näkyy myös 1820-luvulla, kun vuonna 1820 viiniä tuotiin 141 875 ruplan arvosta, kun taas vuonna 1825 viiniä tuotiin vain noin 28 490 ruplan arvosta.²² Tässä esiin pistävää on vuoden 1820 korkea viinintuonnin arvo, vaikka ulkomaankauppa viennin ja tuonnin osalta olikin heikkoa Suomessa.

Viinin osuus Suomeen tuoduista juomatavaroista myös vaihtelee vuosittain (arvossa mitattuna). Vuonna 1810 viinin osuus oli 22,5 %, vuonna 1811, 42,2 % ja

¹⁷ Vanha nimitys Pohjois-Afrikan valtioille.

¹⁸ Korpisaari, *Suomen ulkomaankaupasta vuosina 1812–1825*, s. 199.

¹⁹ Suomen tuontia ja vientiä koskevat tilastot 1813, Tilastotiedot Suomen tuonnista ja viennistä, Sisällön mukaan järjestetyt asiakirjat, Valtiovaraintoimituskunnan arkisto, KA; Korpisaari, *Suomen ulkomaankaupasta vuosina 1812–1825*, s. 83.

²⁰ Suomen tuonnista kertovat tilastot Gunnar Lindströmin väitöskirjassa, *Suomen kaupasta Aleksanteri I:sen aikana. Järjestysmisvuodet 1808–1812*, (Helsinki: Osakeyhtiö Weilin & Göös Aktiebolag, 1905, Liite: taulu III, s. 14–15.

²¹ Johnson, *Viinin tarina*, s. 310.

²² Korpisaari, *Suomen ulkomaankaupasta 1812–1825*, s. 191.

vuonna 1812 jopa 67,1 %. Vuoden 1812 viinin suurta suhdetta selittää ulkomaalaisen ja myös venäläisen viinan tuontikielto Suomeen, joka astui voimaan samaisena vuonna. Viinantuontia alettiin kuitenkin maaherrojen toimesta tarkkailemaan jo vuoden 1811 jälkipuolella.²³ Tämä selittää myös viinin kasvanutta osuutta vuosien 1810 ja 1811 välillä. On hyvä myös muistaa, että tilasto näyttää vain virallisesti maahan tuotujen juomatavaroiden määrän sekä arvon. Viinan salakuljetus oli varsin yleistä kiellon aikana, mikä käy ilmi tullihallituksen heikosta toiminnasta.²⁴

2.2 Viiniä Helsinkiin

Helsinki ei vielä autonomian ajan alussa ollut Suomen johtava kaupunki ulkomaankaupassa. Kuitenkin vuoden 1812 päätös siirtää sille pääkaupungin asema aloitti nousukauden, jonka aikana kaupunki kehittyi. Suomea ja Eurooppaa vaivannut ulkomaankaupan pysähtyneisyys vaikutti myös Helsinkiin, minkä vuoksi kaupankäynnin määrä heitteli.

Kaupankäyntiä ohjasi paljon myös Venäjän tilanne ja yhteys emämaahan oli varsin vahva. Suuri osa Helsinkiin saapuneista laivoista jatkoi matkaansa esimerkiksi Pietariin. Tällöin osa lastista jätettiin Helsinkiin kaupattavaksi, mutta varsinkin kalliimmat ylellisyystuotteet jatkoivat matkaansa usein toisella aluksella. Muun muassa näin teki Tukholmasta saapunut laiva nimeltä Neptunus, joka saapui elokuussa 1819 Helsinkiin mukanaan yksi oxhufvud-tynnyri (n. 235 litraa) espanjalaista viiniä ja samankokoinen tynnyri unkarilaista viiniä.²⁵ Lisäksi lastissa oli mukana esimerkiksi erilaisia kankaita ja norjalaista silliä, mikä osoittaa, että kauppaa ei laskettu vain viinin varaan, vaan pyrittiin hyödyntämään monipuolisesti eri alueilta peräisin olevia kulutustuotteita. Neptunukselta Helsinkiin jätettiin unkarilainen viini tullattavaksi ja käytettäväksi kaupungissa, kun taas espanjalainen viini lastattiin Sumppi-nimiseen alukseen, joka aloitti matkansa kohti Pietaria. Tullin raportti on erinomainen esimerkki siitä, kuinka Helsinki toimi kauppaväylänä ja pysähdyspaikkana varsinkin ruotsalaisille aluksille matkalla Venäjälle. Kaupankäynti organisoitiin niin, että se hyödytti useita osapuolia, kuten tässä tapauksessa, jossa Tukholmasta saapunut Neptunus on todennäköisesti saanut Helsingistä lastia

²³ Lindström, *Suomen kaupasta Aleksanteri I:sen aikana*, s. 187–188.

²⁴ Korpisaari, *Suomen ulkomaankaupasta 1812–1825*, s. 233.

²⁵ Saapuneet kirjeet (1819–1819), Saapuneet kirjeet, Saapuneet asiakirjat, Helsingin I tullikamarin arkisto, KA Mikkeli.

paluumatkalle samalla, kun Sumppi on saanut lastin Pietaria varten. Samalla myös Helsinki hyötyi, kun kaupunkiin tuotiin tullattavaa tavaraa.

Varsinkin Tukholma oli Helsingille tärkeä kauppakumppani sen sijainnin ja kaupunkien välisen historian vuoksi. Tukholman kautta välitettiin usein kaukaakin tulleita viinikuljetuksia, kuten kauppias Christerssonin tapauksessa. Hän sai vuonna 1819 kauppias Christenseniltä Tukholmasta laivakuljetuksen, jossa oli noin 2675 litraa vihreää viiniä.²⁶ Vihreällä viinillä tarkoitetaan Luoteis-Portugalissa valmistettua viiniä. Kyseessä on varsin huomattava määrä viiniä kerralla, sillä yleisesti ottaen yksittäisten lastien suuruus oli sadoissa litroissa. Lähde myös osoittaa sen, että Ruotsin vallan ajan päätyttyä Tukholmaan yhä turvauduttiin kaukokaupan osalta, sillä Helsingin itsenäinen kaupankäynti autonomian ajan alussa esimerkiksi Portugaliin oli vähäistä. Tämä pätee muuhunkin kaupankäyntiin kuin vain viineihin, mikä selviää esimerkiksi tarkastelemalla Helsingin yksityisen varojen tilien raportteja saapuneiden laivojen lasteista ja laivojen lähtökaupungeista.

Millaisia viinejä Helsinkiin sitten tuotiin? Viinejä kuvattiin alueiden tai maiden mukaan, mihin vaikutti paljon alueiden perinteet viininvalmistuksessa ja varmasti myös suomalaisten tietoisuus eri alueiden eroista. Mäntylä esittää, että vuonna 1815 koko Suomeen tuotiin ainoastaan viittä eri viinilajia: ranskalaista punaviiniä, ranskalaista valkoviiniä, Madeiran viiniä, picardonia ja Malagan viiniä.²⁷ Tämä kuitenkin antaa yksittäisenä havaintona harhaanjohtavan kuvan Suomen viinintuonnista, sillä pelkästään seuraavana vuonna Helsinkiin on kirjattu tuoduksi kolminkertainen määrä viinilajeja.²⁸ Näitä lajeja olivat edellä mainittujen lisäksi: azorilaiset, italialaiset, Reinin alueen viinit, Moselin alueen viinit, unkarilaiset, transilvanialaiset, itävaltalaiset, valakialaiset, moldovalaiset, anatolialaiset, samoslaiset ja muut kreikkalaiset viinit.²⁹ Muitakin lajeja esiintyy asiakirjoissa, kuten aikaisemmin mainittu vihreä viini. Mononen kuvatessaan Helsingin ravintolakulttuuria kertoo yläluokan juoneen ravintolassa myös samppanjaa.³⁰ Voidaan näin ollen päätellä, että helsinkiläiset kauppiaat kokivat tarpeelliseksi havitella useita erilaisia viinejä, eli kysyntää on ollut joissain määrin.

²⁶ Kaupunkien yksityisten varojen tilit, Uudenmaan lääni ja Hämeen lääni, Helsinki, Hämeenlinna, Tammisaari (1819–1819), s. 146, Kaupunkien yksityisten varojen tilien arkisto, KA.

²⁷ Mäntylä, *Viinissä totuus*, s. 116.

²⁸ Saapuneet kirjeet (1816–1816) liite *Utgående och inkommande varor 1816*, Saapuneet kirjeet, Saapuneet asiakirjat, Helsingin I tullikamarin arkisto, KA Mikkeli.

²⁹ Ibid.

³⁰ Mononen, *Viinin sosiaalishistoriaa Suomessa*, s. 70.

Viinilajien laajasta kirjosta huolimatta, niiden määrät vaihtelivat paljonkin, eikä muilta vuosilta löydetä niin laajaa viinilajien listausta kuin vuodelta 1816. Viineillä oli varsin korkea hinta lajikkeesta riippumatta, sillä ne olivat ylellisyystuotteita. Vuoden 1813 tuontia ja vientiä käsittelevän raportin perusteella esimerkiksi Madeiran viinin arvo kannulta eli 2,6 litralta oli viisi ruplaa.³¹ Lisäksi viinien arvoilla oli eroja; samppanja ja muilta perinteikkäiltä rankalaisilta viinialueilta, kuten Burgundista saapuvat viinit olivat pitkän aikaa yksiä kalleimmista.³² Määrittelemätön ranskalainen punaviini tai malagalainen viini olivat taas usein halvimpia. Samanlainen alueen ja hinnoittelun välinen suhde on nähtävissä myös nykypäivänä.

Joskus viini saattoi myös olla määrittelemätöntä, jolloin sen arvoa on ollut vaikea arvioida. Ruotsissa 1700-luvulla useissa kaupungeissa oli erityiset nimetyt viinintarkastajat, mutta Suomen kaupungeissa viinin tarkasti joku maistraatin jäsenenä toiminut.³³ Viinin tarkistuksen tavoitteena oli selvittää, oliko viini samaa kuin lastiluettelossa väitettiin. Voidaan olettaa, että todennäköisesti jonkinlainen samanlainen käytäntö jatkui myös autonomian ajalla, sillä viiniä kuljetettiin yhä pääasiassa tynnyreissä. Kuitenkaan aina viinin lajia ei ole tunnettu raporttia kirjoitettaessa, jolloin se on voinut jäädä mainitsematta. Vuonna 1816 kauppias Stenström sai kauppias Henrichssonilta laivalastin Rostockista, Saksasta, jossa mukana oli tynnyreittäin määrittelemätöntä viiniä.³⁴ Lähtökohtaisesti tällaiset tapaukset kuitenkin vaikuttavat jäävän tullin asiakirjojen ja yksityisten varojen tilien perusteella vähäisiksi, sillä muissa löytämissäni maininnoissa viinilaji on pystytty nimeämään.

Helsinki ei siis Suomen mittapuulla ollut esiin nouseva toimija muiden suomalaisten kaupunkien joukosta, mitä tulee viinintuontiin. Myös esimerkiksi Turku ja Viipuri harjoittivat itsenäistä ulkomaankauppaa, mutta toisaalta niidenkään toiminta ei ole erityisen merkille pantavaa. Helsingin aseman muuttuminen pääkaupungiksi, kyllä auttoi sitä kasvussa, mutta selkeä tuodun viinin määrän lisääntyminen alkaa näkyä vasta myöhemmin 1800-luvulla. On myös huomioitava, että Suomen oman viinintuonnin määriä koskevat tilastot autonomian ajan alun

³¹ Suomen tuontia ja vientiä koskevat tilastot 1813.

³² Mäntylä, *Viinissä totuus*, s. 84–85.

³³ Ibid., s. 78.

³⁴ Kaupunkien yksityisten varojen tilit, Uudenmaan lääni ja Hämeen lääni, Helsinki, Hämeenlinna, Tammisaari (1816–1816), Kaupunkien yksityisten varojen tilien arkisto, KA.

jälkeen on tuhottu 1850-luvulle asti.³⁵ Tämä heikentää mahdollisuutta tarkastella Helsingin viinintuonnin kehitystä ja sitä, milloin todellinen kasvu on alkanut.

2.3 Helsingin tulli

Alkoholituotteet olivat jo pitkään olleet korkean tullin alaisia, sillä niistä saatiin paljon tuottoa valtion kassaan. Viini ylellisyystuotteena pistää erityisesti silmään, sillä sen valmiiksi korkean hinnan vuoksi siitä oli mahdollista kerätä sievoiset tullitulot. Tullin toiminta viineihin liittyen olikin hinnoitteluun pohjautuvaa, koska eri viinilajeilla saattoi olla eri hinnat.

Viinien tullin suuruus vaihteli hyvinkin paljon autonomian ensimmäisinä vuosina, mikä saattoi vaikuttaa viinin saatavuuteen. Suomen sodan jälkeen Ruotsin vallan ajalta periytyi sadan prosentin tulli.³⁶ Tämä on varsin selvä merkantilistisen ajan jäännös, jolla pyrittiin saamaan mahdollisimman paljon tuottoa tuonnista. Vuonna 1810 säädettiin kuitenkin uusi tullitariffi, joka laski viinien tuontitullin puoleen lastin arvosta.³⁷ Suomesta päätettiin tehdä 1812 oma tullialueensa.³⁸ Tällöin myös Suomen ja Venäjän välille asetettiin tulliraja.³⁹ Kuitenkin kaikki päätökset tehtiin Venäjällä, ja vaikka vientitullin osalta Suomi saikin soveltaa sille annettuja ohjeita, tuontitulli oli tiukasti Venäjän linjan kanssa samanlainen lähes poikkeuksetta.⁴⁰ Vuonna 1822 viinin tulli oli kiinteä 40 kopeekkaa, mikä vastaa 0,4 ruplaa.⁴¹

Tullia käytettiin myös politiikan välineenä, sillä vuoden 1810 tullitariffi oli suunnattu juuri Napoleonin Ranskaa ja sen viinejä kohtaan. Ranskalaisten viinien tullia nostettiin Venäjän ja Ranskan välien muuttuessa epämieluisiksi.⁴² Lisäksi vuonna 1812 annettiin asetus viinien tullin määräytymisestä niiden alkuperän perusteella. Mäntylän mukaan korkeat tullit asetettiin ranskalaisille, unkarilaisille, espanjalaisille, saksalaisille, italialaisille, portugalilaisille ja kyproslaisille viineille, mutta kreikkalaiset ja valakialaiset viinit pääsivät puolta vähemmällä.⁴³ Mäntylä

³⁵ Mäntylä, *Viinissä totuus*, s. 115.

³⁶ Ibid., s. 117.

³⁷ Korpisaari, *Suomen ulkomaankaupasta 1812–1825*, s. 10.

³⁸ Suomen tulli, Suomen tullin historia, julkaistu Suomen tullin www-sivuilla, <https://tulli.fi/tutustu-tulliin/tullimuseo/tullin-historiaa/oma-tullilaitos> (viitattu 8.3.2026).

³⁹ Toisaalta raja oli ollut olemassa Ruotsin vallan alla ja näin helppo määrittää.

⁴⁰ Korpisaari, *Suomen ulkomaankaupasta 1812–1825*, s. 46–47.

⁴¹ Mononen, *Viinin sosiaalishistoriaa*, s. 65; Heinonen, *Ruplista markkoihin*, s. 23.

⁴² Lindström, *Suomen kaupasta Aleksanteri I:sen aikana*, s. 119.

⁴³ Mäntylä, *Viinissä totuus*, s. 117.

perustelee tätä toteamalla, että asetus johtui todennäköisesti halusta edistää kaukomerenkulkua, mikä toisaalta hieman ihmetyttää varsinkin kyproslaisten viinien osalta. Voidaan myös pohtia, oliko korkeiden tullien syynä tietyillä alueilla se, että ne olivat Napoleonin Ranskan miehittäminä. Tätä teoriaa tukisi myös määräys tullien laskemisesta vuonna 1816, jolloin Napoleon oli kukistettu.⁴⁴ Luultavasti myös kaukokaupan suosiminen oli osaksi syynä tälle viinien tullin jakamiselle, sillä se olisi voinut toimia eräänlaisena keinona vastustaa Napoleonin. Kaupan vähentäminen Ranskan miehittämällä alueilla olisi voinut heikentää sen mahtia.

Helsingin tulli noudatti hyvin tarkkaa sääntelyä, jonka perusteella määrättiin, että jokaisesta ulkomaisesta laivasta ja sen lastista tuli tehdä mahdollisimman pian selvitys ylemmälle hallinnolle.⁴⁵ Käytännössä tämä tapahtui ensiksi luotsaamalla alus tiettyä reittiä satamaan, jossa tullivirkamiehet nousivat laivaan hieman ennen rantaan saapumista. Tullimiehet tarkastivat lastin ja tämän jälkeen antoivat luvan ja jättivät ilmoituksen tullikamariin, jonka kautta tullimaksu suoritettiin ennen kuin lastin sai viedä satamasta eteenpäin.⁴⁶ Tämänkaltaisen menettely on todennäköisesti koettu toimivaksi, sillä viinien osalta kyse oli usein arvokkaista lasteista, joten niiden aitoudesta ja luvasta toimittaa Helsinkiin tuli olla varmoja.

Välillä laivoja ja niiden lasteja saatettiin pitää satamassa pikiäkin aikoja. Johan Christ Schmidt saapui vuonna 15.7.1809 Portugalista laivallaan Wkinna Lovisalla mukanaan viiniä, hopeaa, sokeria ja kahvia. Hänen tarkoituksenaan oli poiketa Helsingissä ja jatkaa matkaa, mutta tulliviranomaiset pitivät häntä satamassa lähes kolmen kuukauden ajan, jonka aikana viinit ja muu lasti säilytettiin vartioidussa tullimakasiinissa.⁴⁷ Tullimakasiini oli varastotila, jossa tullattavaksi odottavia lasteja vartioitiin tullikamarin toimesta. Samoin aikaisemmin mainittu laiva Neptunus vietti Helsingin satamassa useita kuukausia, jolloin lastia säilytettiin makasiinissa.⁴⁸ Tullin toiminta oli siis hyvin tarkkaa, eikä laivojen lasteja haluttu huolimattomasti päästää pois satamasta vartioidulta alueelta ennen kuin lupa siihen oli saatu tullikamarilta. Tämä myös osoittaa varsinkin kalliiden lastien, kuten viinien huolellisen kohtelun, koska niistä saadut tullitulot olivat kohtuullisen suuria.

⁴⁴ Ibid.

⁴⁵ Saapuneet kirjeet (1810–1811) merivalvontaa koskevat ilmoitukset, Saapuneet kirjeet, Saapuneet asiakirjat, Helsingin I tullikamarin arkisto, KA Mikkeli.

⁴⁶ Mäntylä, *Viinissä totuus*, s. 77–78.

⁴⁷ Kirjekonseptit (1807–1822), Kirjekonseptit, Konseptit ja toisteet, Helsingin I tullikamarin arkisto, KA Mikkeli.

⁴⁸ Saapuneet kirjeet (1819–1819).

Tullimaksuja pyrittiin kuitenkin välttämään salakuljetuksella. Salakuljetuksen yrittäminen vaikuttaa olleen suhteellisen helppoa vielä 1800-luvun alkupuolella. Tullin raportin mukaan Santahaminaan oli rantautunut kesällä 1813 viinalasti salakuljettajien mukana ja päässyt maihin asti. Salakuljettajat oli kuitenkin tullin mukaan myöhemmin saatu kiinni.⁴⁹ Mäntylä taas antaa esimerkin viinin salakuljetuksesta vuonna 1806, jolloin salakuljettajat olivat jälleen päässeet maihin, mutta paenneet jättäen lastin jälkeensä.⁵⁰ Nämä esimerkit osoittavat, että salakuljettajilla oli kohtalaiset mahdollisuudet päästä maihin asti, mutta siellä tilanne usein saattoi muuttua hankalammaksi. Vaikka Mäntylän antama esimerkki viinin salakuljetuksesta on vuodelta 1806, voidaan mielestäni uskoa, että viininsalakuljetusyriksiä tapahtui myös 1810–1820-luvuilla. Onnistuneista salakuljetuksista, joista tulli ei saanut tietää, ei luonnollisesti ole tullin arkistossa raportointia, joten sen määrää on vaikea arvioida. Usein tullimaksut nähtiin niin korkeina, että salakuljetuksen riskit tuntuivat kannattavammilta. Salakuljettajat olivat myös varsin luovia varsinkin vielä 1700-luvulla, jolloin viiniä tuotiin usein suolan kanssa samoilla aluksilla. Viiniastioita saatettiin esimerkiksi piilottaa suolan joukkoon, niin että ne peittyivät.⁵¹

⁴⁹ Saapuneet kirjeet (1813–1813), Saapuneet kirjeet, Saapuneet asiakirjat, Helsingin I tullikamarin arkisto, KA Mikkeli.

⁵⁰ Mäntylä, *Viinissä totuus*, s. 96–97.

⁵¹ Ibid., s. 71–72.

3 Viini Helsingissä

3.1 Ravintolat

Alkoholin myyminen alkoi vapautua 1800-luvun alkupuolella. Aleksanteri I:n vahvistaessa vanhojen lakien ja privilegioiden säilymisen Porvoon valtiopäivillä 1809, hän periaatteessa kuitenkin hyväksyi kaupunginkellarioikeuden jatkumisen.⁵² Kaupunginkellarioikeus tarkoitti Ruotsin vallan aikana syntynyttä järjestelmää, jossa kaupunginkellarinvuokraajalla oli ainoana kauppiana oikeus alkoholin vähittäismyyntiin. Tähän vähittäismyyntiin myös viinit kuuluivat ja niitä säilöttiin kaupunginkellarissa sekä myytiin sieltä eteenpäin. Muillakin oli oikeus ostaa viiniä, mutta vain omaan käyttöönsä.⁵³ Poikkeuksellisesti ruokaa tarjoilevat toimijat saivat myydä viiniä ruokailun yhteydessä. Helsingin seurakunnalle viiniä taas toimitettiin vuosittain tarpeen mukaan, mikä näkyy esimerkiksi määrien lisääntymisessä pyhäpäivien lähestyessä. Määrät olivat kuitenkin varsin pieniä ja pyörivät 125 litrasta 185 litraan vuositasolla.⁵⁴ Tällöin säätyläisilläkin oli mahdollisuus päästä viinin makuun, vaikka ehtoollisviinin laatu ei todennäköisesti vastannut yläluokan kuluttamia viinejä. Kaupunginkellarijärjestelmä alkoi murtua varsinkin 1810-luvulta alkaen, kun ravintoloiden kaltaisten paikkojen asema nousi viinintarjoajana, jolloin myynti vapautui.

Ravintolakulttuurin alusta Helsingissä on ristiriitaista tietoa. Historioitsija Ingrid Qvarnströmin mukaan ensimmäinen oikea ravintola Seurahuone perustettiin Helsinkiin vuonna 1812, mutta Seurahuoneen oman historiakertomuksen mukaan hotelli ja ravintola avasivat ovensa vasta 1833.⁵⁵ Uskon tässä tapauksessa Seurahuoneen omia sivuja, koska esimerkiksi Mäntylä ei mainitse Seurahuoneen perustamista kirjassaan, mikä viittaisi siihen, että Qvarnström on erehtynyt.⁵⁶ Seurahuoneen avaaminen Helsinkiin 1833 kuitenkin antaa ymmärtää, että kasvavassa pääkaupungissa koettiin jo 1820-luvulla tarvetta kansainvälisellä

⁵² Mäntylä, *Viinissä totuus*, s. 117–118.

⁵³ Ibid., s. 79.

⁵⁴ Kaupunkien yksityisten varojen tilit, Uudenmaan lääni ja Hämeen lääni, Kaupunkien yksityisten varojen tilien arkisto, KA.

⁵⁵ Ingrid Qvarnström, ”Helsingin ravintoloista viime vuosisadalla”, lehdessä *Alkoholipolitiikka* 22, (Vantaa: Kustannuspaino Oy, 1957), s. 216; Hotelli Seurahuone Helsinki, Seurahuoneen Historia, julkaistu Seurahuoneen www-sivuilla, https://hotelliseurahuone.fi/hotelli/fi_fi/historia/ (viitattu 11.3.2026).

⁵⁶ Seurahuone kyllä perustettiin 1812, mutta Turkuun.

mittarilla korkeatasoiselle ravintolalle. Tätä tukee myös Helsingin Seurahuoneen yhtiösäännöt vuodelta 1831, kun hotelli ja ravintola olivat vielä valmisteluvaiheessa. Yhtiösäännöissä puhutaan tarpeesta tilalle, jossa järjestää juhlia ja yleistä virkistäytymistä.⁵⁷

Ravintolan toimintaan kuului majoituspuoli, mikä oli tyypillistä 1800-luvulla. Termejä *ravintola* ja *hotelli* ei vielä autonomian ajan alussa käytetty, vaan ne tarkoittivat yleensä samaa kokonaisuutta, josta sai ruokaa ja yösijan, niin että jälkimmäisenä mainittu oli usein etusijalla. Kuitenkin yleensä nykyään hotelleiksi mielletyt majoituspaikat olivat hienompia kuin esimerkiksi kapakoiden yhteydessä olleet yösijat, mitä haluttiin korostaa.⁵⁸ Helsingissä myös vähitellen alkoi syntyään ravintola-alan liikeketjuja, kun ravintoloitsija Kaisa Wahllund perusti ensimmäisen helsinkiläisen majapaikkansa Sofiankadulle 1819.⁵⁹

Helsinkiin alkoi muodostua myös monimuotoisempaa juomatarjoiluun perustuvaa liiketoimintaa. Biljardin ympärille syntyi bisnes, jossa biljardipöytä tuli osaksi majatalojen toimintaa ja yhdistettiin juomatarjoiluun. Helsingissä 1813 toimi biljardipöydän omistava majapaikka, jonka yhteydessä oli mahdollista nauttia ruokaa ja juotavaa, kuten viiniä. Laji yleistyi nopeasti ja vuonna 1816 Helsingissä oli jo kolme biljardin sekä sen oheistuotteiden (viinin) ympärillä pyörivää majataloa.⁶⁰ Sveitsiläisen mukana saapui 1817 alkaen konditorio toimintaa, jolla oli viini- ja liköörioikeudet.⁶¹ Tämä mielestäni viittaa siihen, että näitä oikeuksia hyödynnettiin. Biljardipaikkojen tavoin ne saavuttivat nopeasti suosiota, mikä lisäsi alkoholia tarjoavien liikkeiden määrää 1820-luvulla. Konditoriat olivat käytännössä siis ensimmäisiä kahviloita Helsingissä, joista kahvilakulttuuri lähti kehittymään, kun taas biljardipöydät ovat tänä päivänä yleinen näky baareissa. Niillä on molemmilla siis juurensa Helsingissä 1810- ja 1820-luvuilla.

Ravintoloissa ja vähittäismyyntinä myytävien viinien määrä ei ollut vielä merkittävä 1810- ja 1820-luvuilla. Ravintolakulttuuri alkoi laajentumaan vasta

⁵⁷ Seurahuone Helsinki Osakeyhtiön yhtiösäännöt 19.2.1831, Hotellit ja ravintolat Kaupungit A-Mikkeli (1810–1944), Hotellit ja ravintolat (1810–1944), Matkailu (1810–1944), Liikenne ja matkailu (1810–1944), Pienpaineatekokoelma 1810–1944, Kansalliskokoelman pienpaineatekokoelma (1810–2009), Kansalliskirjasto (KK).

⁵⁸ Mononen, *Viinin sosiaalishistoriaa Suomessa*, s. 70; Kapakoilla tarkoitan edullisempaan juomatarjoiluun keskittyvää liiketoimintaa.

⁵⁹ Ibid., s. 85; Wahllund perusti 1830-luvulla mm. kuuluisan Kaisaniemen ravintolan.

⁶⁰ Kaupunkien yksityisten varojen tilit, Uudenmaan lääni ja Hämeen lääni, Helsinki, Hämeenlinna, Tammisaari (1816–1816), Kaupunkien yksityisten varojen tilien arkisto, KA.

⁶¹ Mononen, *Viinin sosiaalishistoriaa Suomessa*, s. 70.

vuosisadan puolivälin lähentyessä, minkä voi havaita muun muassa siitä, että vuosisadan tai autonomian ajan alusta ei ole ainakaan säilynyt mainoksia tai ravintoloiden viinilistoja. Kansalliskirjaston kokoelmissa olevien Helsingin ravintoloiden ruoka- ja viinilistojen ilmoitetaan alkavan vuodesta 1810, mutta aineistoa, joka kuvaisi autonomian alun viinejä ravintoloissa ei ole. Viinilistat yleistyvät todella vasta 1850-luvulla, jolloin niissä luetellaan jopa kymmeniä viinejä yhden ravintolan listassa.⁶² Samoin viinien vähittäismyyntiin viittaavat mainokset yleistyvät vasta 1830-luvun jälkeen, jolloin useat eri kauppiaat mainostivat toimintaansa, Helsingissä.⁶³ Nämä osoittavat alkoholinmyynnin selkeän vapautumisen 1800-luvun edetessä.

3.2 Viini statussymbolina

Ravintolakulttuuriin kiinteästi liittyi sen luoma ero yhteiskuntaryhmien välillä. Käytännössä ainoastaan aatelilla, suurporvareilla ja armeijan upseeristolla oli varaa käydä ravintolassa. Seurahuoneella nautittiin 1830-luvulla ruuan kanssa monipuolisesti useita viinilajeja, kuten punaviiniä, valkoviiniä, sherryä, portviiniä ja samppanjaa.⁶⁴ Vaikka tämä onkin tarkasteluajankohtaa myöhemmin, voidaan olettaa, että samankaltaista toimintaa tapahtui myös aikaisemmin pienemmällä mittakaavalla seurapiirien kokoontuessa. Tällaiseen ei alemmilla säädyillä ollut varaa, vaan ylempi seurapiiri sai kokoontua keskenään ja nauttia toistensa seurasta. Ravintola Seurahuone on jo nimensä puolesta tästä hyvä esimerkki, sillä se viittaa yläluokan seurapiiriin, kun taas köyhemmät saivat huvitella kapakoissaan.⁶⁵

Vaikka Helsinki oli kasvava kaupunki, oli sen yläluokka vielä eurooppalaisella mittapuulla varsin pieni ja jäljessä muista pääkaupungeista. Mäntylä antaa esimerkin, kuinka ulkomaalaiset kuvasivat Helsinkiä: ”kaunis ulkonäkö, mutta muuten ei mitään”.⁶⁶ Varakkaat ihmiset asuivat yhä puutaloissa, sillä kaupungin uutta kivikeskustaa oli alettu vasta rakentamaan 1810-luvulla. Aleksanteri I:n

⁶² Hotellit ja ravintolat Musiikkiohjelmat Ruokalistat Istumajärjestykset Kaupungit Helsinki Kalastajatorppa–Helsinki Pörssi (1810–1944), Hotellit ja ravintolat Musiikkiohjelmat Ruokalistat Istumajärjestykset, Hotellit ja ravintolat (1810–1944), Matkailu (1810–1944), Pienpainatekokoelma 1810–1944, Kansalliskokoelman pienpainatekokoelma (1810–2009), KK.

⁶³ Väkijuomakaupat Hinnastot Etiketit (1810–1944), Väkijuomakaupat (1810–1944), Väkijuomat (1810–1944), Raittius, naisasia ja rauhanaate (1810–1944), Pienpainatekokoelma 1810–1944, Kansalliskokoelman pienpainatekokoelma (1810–2009), KK.

⁶⁴ Mononen, *Viinin sosiaalishistoriaa Suomessa*, s. 70.

⁶⁵ Qvarnström, *Helsingin ravintoloista viime vuosisadalla*, s. 216.

⁶⁶ Mäntylä, *Viinissä totuus*, s. 119.

adjutantti ruhtinas Gagarin huomautti keisarin vierailulla Helsingissä 1809, että suomalaiset tarjoilivat vanhaa viiniä ja viiniä makeutettiin sokeripaloilla.⁶⁷ Viinin nauttiminen kuitenkin oli jotain, mikä yhdisti suomalaisen ylimystön ulkomaalaiseen, minkä vuoksi suomalaiset pyrkivät jäljittelemään ulkomaalaista juomakulttuuria. Kuitenkin huomioitavaa on se, että esimerkiksi Ranskassa viini oli peruselintarvike, jota myös köyhemmät kansanryhmät pääsivät nauttimaan.⁶⁸

Viiniä nautittiin varsinkin tärkeissä tilaisuuksissa, joiden huipentuma Helsingin osalta oli Aleksanteri I:n vierailu 1819 osana tämän Suomen matkaa. Turussa keisarin kunniaksi järjestetyissä tanssiaisissa tarjottiin muun muassa Madeiran viiniä, portviiniä, punaviiniä, samppanjaa ja caroliinaa (viinipohjainen booli).⁶⁹ Myös Helsingissä järjestettiin tanssiaiset keisarin kunniaksi, joten voidaan olettaa juhlien viinitarjoilun olleen samankaltainen, vaikka aikalaislähdettä ei olekaan tarjolla. Juuri viinin monipuolinen tarjoaminen oli siis keino osoittaa kunnioitusta korkea-arvoiselle vieraalle. Myös esimerkiksi armeijan upseereille saatettiin tarjota viiniä. Suurissa tanssiaisissa kuluista ei säästely, vaan pyrittiin tuomaan esiin paras ja juhlallisin puoli, jossa laadukas viini oli tärkeässä roolissa. Varsinkin samppanjan tarjoamisesta oltiin ylpeitä, koska Mononen päättelee sen olleen vielä varsin harvinaista Suomessa 1800-luvun alussa.⁷⁰

Erinomainen esimerkki viinin osuudesta juhlallisuuksissa oli maljan kohottaminen jonkin asian kunniaksi. Keisarin kunniaksi nosteltiin maljoja tämän Suomen vierailulla. Lisäksi keisarin perheelle ja keisarihuoneelle nostettiin kernaasti maljoja.⁷¹ Maljojen nostaminen kehittyikin skoolaamiseksi, joka tunnetaan yhä esimerkiksi ylioppilaspiireissä. Skoolaaminen koettiin juhlavammaksi seurapiireissä kuin alituinen ryyppääminen, vaikka periaatteessa ne olivat hyvin lähellä toisiaan. Taustalla tässä oli tapa, joka ohjasi isäntää juottamaan vieraitaan.⁷² Skoolatessa ei aina kuitenkaan juotu viiniä, vaan siihen hyödynnettiin myös muita alkoholipitoisia juomia, kuten punssia tai viinaa.⁷³

⁶⁷ Emil Nervander, *Keisari Aleksanteri I:sen matkat Suomessa : vanhempien ja uudempien lähteiden sekä muistotietojen mukaan*, (Helsinki: Otava, 1906), s. 63.

⁶⁸ Snåre, *Rukiista ranskalaisiin viineihin*, s. 63.

⁶⁹ Mononen, *Viinin sosiaalhistoriaa*, s. 83.

⁷⁰ Ibid., s. 62.

⁷¹ Nervander, *Keisari Aleksanteri I:sen matkat Suomessa*, s. 258.

⁷² Mäntylä, *Viinissä totuus*, s. 121.

⁷³ Ibid.

Vieraiden juottaminen viinillä oli teemana myös muissa tilaisuuksissa, kuten häissä ja hieman yllättäen hautajaisissa. Mäntylä siteeraa kirjassaan kuvailua kirkkoherra A. A. Afzeliuksen häistä Helsingissä 1815 seuraavasti: ”Nuori pari piti 6–7 kutsut. Konvehdit ja viini ovat täällä leipä ja vesi.”⁷⁴ Tämä kuvaa esimerkillisesti seurapiirien halua esittää varallisuuttaan muun muassa viinin muodossa, koska se oli ulkomaalainen tuote. Esiintyminen seurapiireissä varakkaana oli sosiaalista valuuttaa ja usein arvokkuuden mittari.

Mononen kuvaa vuonna 1810 järjestettyjä hautajaisia Mäntsälän kartanossa, joissa suuret tarjoilut kuuluivat häiden tapaan varallisuuden osoittamiseen. Ennen ja jälkeen siunaustilaisuuden vieraille tarjoiitiin valkoviiniä, mikä oli tuohon aikaan tapana. Pääateriaa nautittiin lähes toistakymmentä ruokalajia, viinejä ja boolia. Tämä toistui myös seuraavana päivänä.⁷⁵ Vaikka Mononen käyttää esimerkkinä Mäntsälän kartanon hautajaisia, voidaan uskoa samankaltaisten tarjoilujen olleen yleisiä myös Helsingissä järjestetyissä hautajaisissa.

3.3 Viini ja muut alkoholijuomat

Kuten on tullut jo todettua, suomalainen viinikulttuuri ei vielä autonomian ajan alussa ollut kovinkaan merkittävää, joten tuleekin pohtia, mitä muuta Helsingissä juotiin. Viinin saatavuutta hankaloitti sen hinnan lisäksi se, että viiniä ei voitu tuottaa Suomessa liian kylmän ilmaston vuoksi, vaikka Helsingissä markkinointiin 1830-luvun alussa suomalaista samppanjaa, joka oli tehty koivunmahlasta.⁷⁶ Kuitenkin pääasiassa helsinkiläisten ja suomalaisten mieltymykset ylipäättään, olivat viinassa ja oluessa. Näitä oli mahdollista valmistaa Suomessa, mikä lisäsi niiden suosiota. Muitakin alkoholijuomia, kuten arrakkipohjaista punssia tuotiin Helsinkiin ulkomailta.

Viinipohjaisista booleista 1800-luvun alussa suosituin oli bischof. Tämä varsin makea viinipohjainen drinkki tehtiin yleensä sekoittamalla punaviiniä, sokeria, pomeranssia ja vettä. Vaihtoehtoisesti voitiin käyttää myös valkoviiniä.⁷⁷ Bischofia voitiin valmistaa itse, mutta ilmeisesti sitä myös tuotiin valmiina erinä, sillä sen tuontia rajoitettiin muiden ylellisyystuotteiden joukossa vuonna 1766.⁷⁸ Bischofin

⁷⁴ Ibid., s. 122.

⁷⁵ Mononen, *Viinin sosiaalishistoriaa Suomessa*, s. 78.

⁷⁶ Mäntylä s. 119.

⁷⁷ Ibid., s. 104.

⁷⁸ Ibid.

kaltainen viinipohjainen booli oli myös caroliina. Näitä molempia nautittiin varsinkin juhlien yhteydessä, kuten tanssiaisissa virvokkeena. Viinipohjaiset boolit olivat hyvin makeita, mutta myös makeat viinit olivat yleisempiä 1800-luvulla.⁷⁹

Viinin ollessa kallista ja harvinaista oli suomalainen talonpoikaisto alkanut jo kauan aikaa sitten valmistaa itse olutta. Mallasjuoma toimi nesteytyksenä, kun puhdasta juomavettä ei ollut saatavilla, mutta sen rooli alkoi vähitellen muuttua 1800-luvulle tultaessa. Aikaisemmin talonpoikien valmistamaa olutta kutsutaan nykypäivänä sahdiksi. Sahdin tilalle alkoi 1800-luvun alussa tulla teollisesti valmistettuja oluita, kuten lageria, joka alkoi muodostua kansan keskuudessa oluen perustyyppiksi samalla, kun sahdin suosio hiipui.⁸⁰ Olutta myös tuotiin Suomeen, vaikka tuontimäärät olivat matalampia kuin viinin. Esimerkiksi vuonna 1811 olutta tuotiin noin 2 200 litraa koko Suomeen, jolloin Helsingin osuus on ollut vielä pienempi.⁸¹ Pääasiassa olutkulttuuri siis perustui suomalaisten omaan valmistukseen ja sitä oli tarjolla myös Helsingissä, mutta valmistus ei ollut yhtä suurta kuin maaseudulla. Suomessakin olutteollisuus alkoi kehittymään, kun muuan Nikolai Sinebrychoff aloitti panimotoimintaansa 1820-luvulla.⁸²

Viinan rooli oli Helsingissä hyvin samankaltainen kuin oluen, sillä talonpojat harjoittivat usein viinan kotipolttoa, jota kuitenkin säänneltiin ankarastikin, jotta siitä saataisiin verotuloja. Vuoden 1811 lopulla keisari antoi käskyn viinantuonnin kieltämisestä Suomeen muilta alueilta, mikä koski myös linnoituksia.⁸³ Tavoitteena viinantuonnin täyskiellossa oli turvata suomalaisten talonpoikien kotipolton asema, josta kaupungit myös saivat verotuloja. Salakuljetus oli suuri ongelma, sillä viinaa tuotiin paljon varsinkin Venäjältä Suomeen, väitettävästi aivan autonomian ajan alussa jopa satoja tuhansia litroja.⁸⁴ Vaikka viinalainsäädäntö koski myös Suomessa sijaitsevia linnoituksia, sai Sinebrychoff luvan toimittaa Tallinnasta tilaamaansa viinaa Viaporiin armeijalle myytäväksi.⁸⁵ Armeijan sotilaat kuluttivat viinaa, kun taas

⁷⁹ Mononen, *Viinin sosiaalishistoriaa*, s. 60.

⁸⁰ Jenni Lares, *Olut ja yhteisöllisyys Suomessa keskiajalta 1800-luvulle*, julkaistu Hotelli- ja ravintolamuseon sivuilla, <https://hotellijaravintolamuseo.fi/olut-ja-yhteisollisyys-suomessa-keskiajalta-1800-luvulle/>, (viitattu 10.3.2026).

⁸¹ Lindström, *Suomen kaupasta Aleksanteri I:sen aikana*, liite: taulu III s. 15.

⁸² Sinebrychoffin historia, julkaistu Sinebrychoffin www-sivuilla, <https://sinebrychoff.fi/yhtioe/sinebrychoffin-historia/> (viitattu 20.3.2026).

⁸³ Ibid., s. 186–187.

⁸⁴ Talousosaston yhteisistuntopöytäkirjat 9.11.1810, Talousosaston yhteisistuntopöytäkirjat II 4.7. – 22.12. (1810–1810), Talousosaston yhteisistunto- ja jaostopöytäkirjat (1809–1918), Pöytäkirjat, Talousosaston registraattorinkonttorin arkisto, KA.

⁸⁵ Saapuneet kirjeet (1818–1818), Saapuneet kirjeet, Saapuneet asiakirjat, Helsingin I tullikamarin arkisto, KA Mikkeli.

upseeristo nautti viiniä. Helsingissä alkoi myös kehittyä tislaamotoimintaa, kun viinaa saatiin tuotettua kaupungissa teollisesti, mistä kaupunki sai verotuloja.⁸⁶

Olut ja viina olivat köyhempien kansanryhmien suosiossa, koska ne olivat edullisempia kuin viini, ja talonpojilla oli mahdollisuus valmistaa niitä itse. Olutta pantiin varsinkin juhlia varten, minkä lisäksi sillä oli kaupungeissa yhteisöllinen rooli.⁸⁷ Oluella voidaan siis uskoa olleen samankaltainen sosiaalinen rooli seurustelu- ja juhlajuomana kuin viinillä. Erona oli vain niitä juovien sosiaalinen status, jota varakkaammat pyrkivät korostamaan kalliimmalla juomamaullaan. Viinan rooli taas oli enemmänkin humalanhakuinen, ja sitäkin käytettiin myös skoolaamiseen. Sen määrä Suomessa ja Helsingissä oli autonomian ajan alussa paljon suurempi kuin viinin tai oluen, joten sitä kului enemmän.

⁸⁶ Kaupunkien yksityisten varojen tilit, Uudenmaan lääni ja Hämeen lääni, Helsinki, Hämeenlinna, Tammisaari (1819–1809), Kaupunkien yksityisten varojen tilien arkisto, KA.

⁸⁷ Lares, *Olut ja yhteisöllisyys Suomessa keskiajalta 1800-luvulle*.

4 Johtopäätökset

Viinillä oli Helsingissä roolinsa vuodesta 1810 vuoteen 1827, vaikka se olikin vielä tuolloin varsin vähäinen. Viini oli ulkomainen ylellisyystuote, josta saatiin kaupungille tärkeitä tullituloja, jotka kuitenkin vaihtelivat jatkuvien tullin korotusten ja alennusta mukaan. Viinintuontiin vaikuttivat yleiset ulkomaankaupan suhdanteet, mikä voidaan nähdä 1810-luvun lopulla ja 1820-luvun alussa, kun eurooppalainen ulkomaankauppa oli seisahtunut. Tällöin viini ei ollut ensimmäisenä elintärkeiden tuontituotteiden listalla, mikä näkyi tuoduissa määrissä.

Helsingin ulkomaankaupan osalta selvästi tärkein kauppakumppani oli Tukholma, jonka kautta suuri osa viineistä tuotiin. Helsingin itsenäinen kaukopurjehdus oli varsin vähäistä, minkä vuoksi ruotsalaiset kauppiaat toimivat usein viinin välittäjinä. Helsinki taas toimi usein välipisteensä Tukholman ja Pietarin välisessä kaupassa, jolloin laivat toivat osan lastistaan Helsinkiin, mutta osa jatkoi matkaansa.

Viinillä oli kuitenkin taloudellista puolta tärkeämpänä sosiaalisen puolen rooli. Viini oli selvä statussymboli, jonka nauttiminen osoittaa eroa ylimmän luokan ja muiden välillä. Hintansa vuoksi vain rikkailla oli varaa viiniin, sillä harvoilla oli mahdollisuutta vielä tuohon aikaan käyttää ylimääräistä viittä ruplaa kannulliseen viiniä. Sosiaalisen puolen korostus näkyy myös erilaisissa tilaisuuksissa, joissa viiniä kulutettiin. Tanssiaisissa, joita järjestettiin esimerkiksi keisarin kunniaksi, viiniä virtasi erittäin suuria määriä, minkä lisäksi häissä ja hautajaisissa juomatarjoilut olivat koreat. Viini nähtiin hienoimpana mahdollisena juomana, joten sitä tarjoamalla haluttiin antaa paras mahdollinen kuva itsestä isäntänä.

Viiniä tuli eri alueilta, joista ylivoimaisesti suosituin oli ranskalainen viini, mutta myös esimerkiksi malagalainen ja madeiralainen viini olivat suosittuja. Viinilajikkeet oli nimetty maan tai alueen mukaan, jossa ne oli viljelty, minkä takia laajimmillaan Helsingissä oli mahdollista törmätä vuoden 1816 aikana 16 eri viinilajiin.

Viiniä toivat yksittäiset kauppiaat, joiden suuretkin hankinnat viittaavat siihen, että kauppa oli alkanut vapautua, jolloin se ei ollut vain kaupunginkellarin vuokraajan oikeus. Ravintolatkin tarjosivat viiniä ruoan kanssa, vaikka todellista ravintolatoimintaa ei vielä harjoitettu. Majapaikoilla oli kuitenkin rooli ihmisten yhdistäjänä viinilasin äärellä. Tullin toiminta oli tarkkaa, mikä korostaa viinin

tärkeyttä tuontitullin tuottajana. Tulli kävi kamppailua salakuljetusta vastaan, mutta selvästi suurin osa siitä keskittyi tuontikiellossa olevaan viinaan. Myös seurakunta oli pienehkö toimija viinin kanssa, jolloin myös köyhemmät kansanryhmät saivat mahdollisuuden päästä viinin makuun.

Pääasiassa alemmat säädöt kuitenkin joivat olutta ja viinaa. Oluella oli viininkaltainen rooli sosiaalisena juhla- ja seurustelujuomana, mutta se sopi esimerkiksi talonpojille ja köyhemmälle porvaristolle paremmin hintansa puolesta. Viini keskittyi enemmän kaupunkeihin, kun taas olutta voitiin helpommin panna itse maaseudulla. Samoin viinanpoltto oli pääasiassa maaseudun toimintaa, vaikka Helsingissäkin toimi viinatislaamo. Muiden alkoholipitoisten juomien pohjalta esiin voidaan nostaa punssi ja viinipohjaiset boolit, kuten bischof, joita juotiin juhlissa.

On todettava, että kehitys, jota vuodesta 1810 vuoteen 1827 tapahtuu viinikulttuurin osalta, oli varsin vähäistä. Toiminta oli hyvin samanlaista kuin ennen Ruotsin vallan alla, vaikka Suomesta olikin tullut oma tullialueensa vuonna 1812. Ravintolakulttuuri keskittyi vielä köyhempien säätyjen suosimiin kapakoihin, joissa juominen oli etusijalla, mutta ruokaa ja viiniä ruokajuomana painottavat ravintolat odottivat aikaansa. Jonkinlaista kehitystä tapahtui, koska kahvilakulttuuri alkoi kehittymään sveitsiläisten konditorioiden muodossa, ja tietoisuus Helsingistä kasvoi kaupungin kasvun mukana. Kuitenkin todelliset kehityksen harppaukset voidaan katsoa tapahtuneen vasta lähempänä vuosisadan puoliväliä, kun Helsinki kansainvälistyi entisestään.

Viinin suurin merkitys näkyi yhtenä rajanluojana yläluokan ja muiden välillä samalla toimien vielä pieniä seurapiirejä sosiaalisesti pyörittävänä tekijänä. Pienikokoisen yläluokan vuoksi Helsingin rooli autonomian ajan ensimmäisillä vuosikymmenillä viinikulttuurin osalta ei ollut vielä välttämättä Suomen johtava. Mahdollinen vertaileva tutkimus Turun ja Helsingin viinikulttuurien välillä voisi edistää käsitystä viinin merkityksestä Suomessa ja yläluokan kulutustottumuksista. Myös tutkimus ravintolakulttuurin todellisen kasvun alusta 1800-luvun puolivälin tienoilta voisi tuoda lisää näkökulmia aiheeseen.

Lähdeluettelo

Arkistolähteet

Kansallisarkisto, Helsinki (KA)

Kaupungin yksityisten varojen tilien arkisto

Uudenmaan lääni ja Hämeen lääni, Helsinki, Hämeenlinna,
Tammisaari 1810–1820

Valtiovaraintoimituskunnan arkisto

Suomen tuontia ja vientiä koskevat tilastot 1813

Talousosaston registraattorinkonttorin arkisto

Heinolan maaherran kertomus 1816

Heinolan maaherran kertomus 1823

Talousosaston yhteisistuntopöytäkirjat 9.11.1810

Turun maaherran kertomus 1818

Vaasan maaherran kertomus 1825

Kansallisarkisto, Mikkeli (KA)

Helsingin I tullikamarin arkisto

Kirjekonseptit (1807–1820)

Saapuneet kirjeet (1810–1811)

Saapuneet kirjeet (1813–1813)

Saapuneet kirjeet (1816–1816)

Saapuneet kirjeet (1819–1819)

Kansalliskirjasto (KK)

Kansalliskokoelman pienpainatekokoelma

Musiikkiohjelmat Ruokalistat Istumajärjestykset Kaupungit Helsinki
Kalastajatorppa–Helsinki Pörssi (1810–1944)

Seurahuone Helsinki Osakeyhtiön yhtiösäännöt 19.2.1831

Väkijuomakaupat Hinnastot Etiketit (1810–1944)

Painetut lähteet

Lindström, Gunnar, *Suomen kaupasta Aleksanteri I:sen aikana. Järjestymisvuodet 1808–1812*, (Helsinki: Osakeyhtiö Weilin & Göös Aktiebolag, 1905).

Digitaalisena syntyneet lähteet

Multicentury Handwritten Text Recognition -tekstintunnistustyökalun www-sivusto, <https://huggingface.co/spaces/Kansallisarkisto/Multicentury-HTR-Demo>, (viitattu 5.3.2026).

Kirjallisuus

Heinonen, Antti, *Ruplista markkoihin. Suomen suuriruhtinaskunnan setelit 1812–1898*, Helsinki: Edita Publishing Oy, 2018.

Johnson, Hugh, *Viinin tarina, suomentaneet Tuula Kaurinkoski ja Jukka Jääskeläinen*, Helsinki: Otava, 1989.

Korpisaari, Paavo, *Suomen ulkomaankaupasta vuosina 1812–1825: Kauppahistoriallinen tutkimus*, Kotka: Kymnlaakson Työnväen Kirjapaino, 1911.

Lares, Jenni, *Olut ja yhteisöllisyys Suomessa keskiajalta 1800-luvulle*, julkaistu Hotelli- ja ravintolamuseon sivuilla, <https://hotellijaravintolamuseo.fi/olut-ja-yhteisollisyys-suomessa-keskiajalta-1800-luvulle/>, (viitattu 10.3.2026).

Lindström, Gunnar, *Suomen kaupasta Aleksanteri I:sen aikana. Järjestymisvuodet 1808–1812*, Helsinki: Osakeyhtiö Weilin & Göös Aktiebolag, 1905.

Mononen, Reijo, *Viinin sosiaalishistoriaa Suomessa. Tutkimus suomalaisten viinien käytöstä historian hämärästä nykypäivään, Yhteiskuntapolitiikan pro gradu -tutkielma*, Jyväskylän yliopiston yhteiskuntapolitiikan laitos, 1986.

Mäntylä, Ilkka, *Viinissä totuus : Viinin historia Suomessa*, Helsinki: Otava, 1998.

Nervander, Emil, *Keisari Aleksanteri I:sen matkat Suomessa : vanhempien ja uudempien lähteiden sekä muistotietojen mukaan*, Helsinki: Otava, 1906.

Qvarnström, Ingrid, ”Helsingin ravintoloista viime vuosisadalla”, lehdessä *Alkoholipolitiikka 22*, Vantaa: Kustannuspaino Oy, 1957.

Snåre, Maria, *Rukiista ranskalaisiin viineihin. Eri sosiaaliryhmien kulutuskäyttäytyminen Raahen seudulla vuodesta 1825 vuoteen 1850*, Historian pro gradu -tutkielma, Oulun yliopiston historian laitos, 2016,

<https://oulurepo.oulu.fi/bitstream/handle/10024/7218/nbnfioulu-201606022156.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (viitattu 8.3.2026).

Kirjoittaja ei tiedossa

Hotelli Seurahuone Helsinki, Seurahuoneen historia, julkaistu Seurahuoneen www-sivuilla, https://hotelliseurahuone.fi/hotelli/fi_fi/historia/ (viitattu 11.3.2026).

Sinebrychoffin historia, julkaistu Sinebrychoffin www-sivuilla, <https://sinebrychoff.fi/yhtioe/sinebrychoffin-historia/> (viitattu 20.3.2026).

Suomen tulli, Suomen tullin historia, julkaistu Suomen tullin www-sivuilla, <https://tulli.fi/tutustu-tulliin/tullimuseo/tullin-historiaa/oma-tullilaitos> (viitattu 8.3.2026).