

Lyypekin raadin viinikellari keskiajan lopulla

Erkki Malminen

Viinikellarin organisaatio

Saksalaista hansaa keskiajan lopulla johtanut Lyypekki oli myös huomattavin kauppa-kaupunki Itämeren piirissä. Sen raadilla oli laajaa viinikauppaansa varten suuri viinikellari. Tämän menestyksellä toiminta keskiajalta pitkälle uudelle ajalle on varmaan pääasiassa tehokkaan organisaation ansiota.

Viinikellarin korkein johto oli raatiin kuuluvilla kahdella viiniherralla, joita aikaisemmin keskiajalla kutsuttiin viinimestareiksi. Paikalla kellarissa johti toimintaa esimies, jolla oli varsinaisessa viinin käsittelyssä neljä apulaista. Heistä tynnyrimestari huolehti paitsi tynnyreistä myös itse viinistä. Viiniherrat saattoivat lähettää hänet myös viininhankintamatkalle Reinille tai muualle. Kirjuri merkitsi moniin kirjoihinsa varastoon saapuneet ja sieltä lähteneet viinierät. Juomanlaskijoista toinen myi vain reininviinejä, toinen kaikkia muita viinilaatuja.

Kellarin esimiehen vuosipalkka oli 50, tynnyrimestarin 20, kirjurin 6 ja juomanlaskijoiden 5 Lyypekin markkaa. Jokaisella oli kuitenkin lisätulonsa. Esimies sai kaikkien raadin omistamasta viinistä tyhjentyneiden astioiden lisäksi myös niihin jääneen pohjasakan. Vastapalvelukseksi hänen oli huolehdittava viinikellarin valaistuksesta ja lämmityksestä. Hänen oli lisäksi vuosittain luovutettava tynnyrimestarille 20 tyhjää astiaa. Näistä tämä sai valmistaa tynnyrin muotoisia, noin 40 litran vetoisia lekkereitä ja myydä ne 3 markan kappalehinnasta. Apulaiset jakoivat keskenään vielä juomarahat, seurueiden astioihin jättämän viinin, jopa kynttilöistä tippuneet vaha- tai talitipat. Saksalainen säästäväisyys ja taloudellisuus olivat siis hyvällä oraalla jo 500 vuotta sitten. Joka perjantai apulaiset saivat viikkorahaa 3 shillinkiä, saman verran jouluna ja jokaisena soitantopäivänä. Pyhän

Pietarin päivänä he saivat peräti yhden markan ylimääräistä (1 Lyypekin markka = 16 shillinkiä = 192 penninkiä). Apulaisten palkkaetuihin kuuluivat lisäksi ilmainen majoitus esimiehen talossa sekä ateria kellarissa neljä kertaa päivässä.

Kellariin oli palkattu vielä kaksi ”hiilikreiviä” huolehtimaan lämmittämisestä ja siivoamisesta sekä kuusi ”orjaa” raskaampiin töihin. Koska viinikellarissa järjestettiin monesti myös ateriatilaisuuksia, oli kokki apulaisineen välttämätön.

Viinikellarin työntekijäin vastuukysymys varmistettiin kaupungin raadille vannottavalla valalla. Tärkeimmät olivat luonnollisesti esimiehen ja tynnyrimestarin valat. Niissä nämä vannoivat raadille kuuliaisuutta ja lupasivat puolustaa sen etuja toimiessaan kellarissa tai viininhankintamatkoilla. Lisäksi he vannoivat pidättyvänsä lahjojen vastaanottamisesta ja kohtelevansa kaikkia asiakkaita, niin rikkaita kuin köyhiäkin, samanarvoisina sekä käyttävänsä täysiä mittoja viiniä luovuttaessaan. Apulaisten oli hallittava toistensa toimet.

Meritse saapuneet viinit

Suurin osa viineistä tuli Reiniltä. Ne kuljettiin pääasiassa meritse Hampuriin, josta niiden matka jatkui edelleen Elbeä ja Stecknitz-kanavaa myöten Travejoelle päätyen Holsteininlaituriin Lyypekissä. Reininviinien laivakuljetusastia oli hyvin vaihtelevan kokoinen ”stuck”-astia, joka keskimäärin veti noin 6 aamia (1 aami = 144 litraa). Laivoilla tuli myös ranskanviinejä Poitousta ja Gascognesta. Espanjasta ja Portugalista tuotiin kuivatetuista rypäleistä valmistettuja makeita bastard- ja sect-viinejä, alicante- ja malagaviinejä ja sieltä laivattiin hansan laivoihin myös burgundilaisperäistä azoie-viiniä. Eni-

ten Espanjan satamista tuotettiin kuitenkin romenie- ja malvasia-viinejä, joiden alkupe-
rämaana pidetään Kreikkaa. Jotkut tutkijat
pitävät romenie-viiniä kuitenkin burgundilai-
sena. Tavallisimpina ranskanviinien kuljetus-
astioina olivat ”piippu” (noin 3 aamia) ja ”hä-
rämpää” (noin 225 litraa), kun taas etelänvi-
nien tavallisimmat kuljetusastiat olivat ”bo-
te” (noin 3 aamia) ja ”piippu”. Meritse saattoi
saapua Lyypekkiin myös Lausitzista Oderin
varrelta peräisin olevaa gubeninviiniä, jota
kuitenkin lienee kuljetettu paljon myös
maitse.

Travejoen vasemmalla rannalla, Holsteinin-
portin välittömässä läheisyydessä oli viiniho-
vi, joka toimi jonkinlaisena viinipörssinä.
Täällä Reiniltä saapuneet viinikauppiat ja
lyypekkiläiset porvarit tapasivat toisensa,
hieroivat kauppaa ja tekivät kauppasopimuk-
sia. Tämän jälkeen viiniä ostanut porvari vei
viininsä raadin viinikellariin, jossa viiniherrat
ja kellarin esimies tarkastivat sen. Käytäntö
muuttui kuitenkin vuonna 1504. Viinin osta-
nut kauppias meni viinierrojen ja esimiehen
puheille kellariin ja pyysi heitä viinipörssiin
tarkastamaan ostetut viinit. Vasta kun viinit
oli tarkastuksessa todettu hyväiksi, ne sai kul-
jettaa kellariin. Jokaisesta astiasta, oli se iso
tai pieni ja oli se varastossa lyhyemmän tai
pidemmän ajan, oli maksettava varastonvuok-
raa 26 penninkiä, josta 24 meni viinierroille
ja 2 esimiehelle. Kun viini myytiin, oli astialta
maksettava myyntirahaa 16 penninkiä, josta 8
meni viinierroille ja 8 esimiehelle. Jos viinit
olivat tulleet Tanskan salmien kautta Trave-
mündeen tai redille, oli nekin kuljetettava
Lyypekkiin viinierrojen tarkastettaviksi.
Sen jälkeen viinit sai viedä takaisin. Tässäkin
tapauksessa oli maksettava kellarinvuokra.

Maitse saapuneet viinit

Kölnistä, joka oli reininviinien päämyynti-
keskus, johti Lyypekkiin kaksi eri maantietä,
toinen Dortmundin, toinen Hannoverin kaut-
ta. Frankfurt am Mainista, joka oli taas mose-
lin- ja elsassinviinien myyntikeskus, johti sa-
maten kaksi maantietä Lyypekkiin, nimittäin
edellä mainittu Hannoverin kautta kulkeva ja
toinen, joka kulki Kasselin ja Göttingenin
kautta.

Maanteillä ajettiin vankkureilla, joilla voi-
ttiin kuljettaa tavallisesti kaksi 6 aamin vetois-
ta ”fuder”-astiaa, yhteensä siis noin 1 730 lit-
raa. Maakuljetuksien suurin haitta oli se, et-
teivät viinit kestäneet sitä, vaan niiden maku
heikkeni. Siksi näitä viinejä ei saanutkaan
ajaa Lyypekissä suoraan viinikellariin, vaan
kellarin edustalle, jossa viiniherrat tarkastivat
ne. Jos tarkastus antoi myönteisen tuloksen,
viinit saatiin ajaa alas kellariin. Tällöin oli
Lyypekissä raadin lisäksi vielä yksityisiäkin
viinikauppiaita, jotka saivat varastoida vii-
ninsä raadin viinikellariin. Jokaisesta vähin-
tään neljä astiaa käsittävästä viinierästä oli
luovutettava näytteiksi neljä tuopillista (poh-
joissaksalainen Stübchen = 3,6 litraa).

Kun satokauden ensimmäiset viinikuormat
Martin päivän seuduilla saapuivat Reiniltä
Lyypekkiin, oli aihetta juhlimiseen. Kaupun-
gin portilla olivat huilunsoittajat ja rumpalit
vankkureita vastassa, nousivat etumaisiin
vankkureihin ja soiton tahdissa johdattivat
viinikaravaanin kaupungin torille, joka näin
kierrettiin kolmasti. Sieltä kulku suunnattiin
raadin viinikellarille, jonka eteen vankkurit
jätettiin. Samantapaisesti juhliittiin muuten
ensimmäisten vuotuisten sillierien saapu-
mista.

Raadille viininmyynnin monopoli

Vuosikymmenien aikana Lyypekin raati sai
käsiinsä reininviinien, myöhemmin myös ns.
etelänviinien myynnin yksinoikeuden. Tähän
saattoivat vaikuttaa raadin perimä pakollinen
varastointimaksu sekä myyntiraha; yksityi-
nen porvarien harjoittama viinikauppa ei
enää kannattanut. Kölnin viinikauppiatkaan
eivät olleet tyytyväisiä Lyypekin järjestelyyn,
vaan pyysivät esimerkiksi vuonna 1454, ettei
edelleen vietäväksi määrättyä viiniä tarvitsisi
varastoida (= maksaa varastointimaksua)
Lyypekkiin. Pyyntö saattoi johtaa tulokseen,
koskapa pari vuotta myöhemmin Hampurin
raati pyysi Lyypekin raatia varastoimaan tila-
päisesti sinne Elbeltä saapuneen, Danzigiin
matkalla olleen viinin.

Paitsi raadin viinikellarissa järjestettyihin
erilaisiin juhlatilaisuuksiin myytiin kellarista
viiniä kaikkiin Itämeren rannikon maihin.
Myös paikallinen myynti kaupungin killoille,

erilaisille seuroille, viini- ja kylpytuville oli huomattava. Lyypekin vuosittainen viininmyynti ylitti 200 000 litraa. Oma instituutionsa oli kylpytupajärjestelmä. Kylpytuvan sai perustaa raadin luvalla. Kaupungin jokaisella kadulla olikin oma kylpytupansa. Niissä tarjottiin kylvyn ohella ruokaa, juomaa, musiikkia ja naisseuraa. Ateriat ja juomat nautittiin ammeessa istuen.

Lyypekin raati laajensi viinimonopoliaan perustamalla apteekin, joka sai tehtäväkseen paitsi viinien maustamisen, myös niiden myynnin varsinkin öiseen aikaan, kun viinikellari oli kiinni. Tästä voitaneen kaiketi päätellä, ettei alkoholiongelmia vielä tiedostettu tai ainakaan raati ei millään tavoin taistellut väkijuomien käyttöä vastaan. Päinvastoin.

Apteekissa maustetuista viineistä mainitaan vinum claretum ja vinum hippocraticum. Edellinen oli valkoinen ja jälkimmäinen punainen mausteviini. Claret kuului vielä 1700-luvun loppupuolella Carl Michael Bellmanin juomalaulujen sanavarastoon samoin kuin aikaisemmin mainittu malvasia-viini. Mausteina käytettiin mm. kanelia, inkivääriä, neilikkaa, kardemummaa, galanganjuurta ja muskottia. Lisämakeutta saatiin hunajasta, myöhemmin sokerista.

Raadin viinilahjat

Lyypekin raadilla oli tapana joka syksy lahjoittaa naapuriruhtinaille, Mecklenburgin, Holsteinin ja Lauenburgin herttuolle, astia reininviiniä. Säännöllisesti toistuvana lahjana sai myös Lyypekin Pyhän Johanneksen luostarin abbedissa pääsiäisenä, helatorstaina, helluntaina ja jouluna kunakin neljä tuoppia ja Pyhän Marian kirkkoherra kunakin yhden tuopin reininviiniä.

Viinikellarin johtosäännössä vuodelta 1504 määritellään tarkasti kaupungissa tai kaupungin lähetyvillä vierailuille huomattaville henkilöille jaettavat viinilahjat. Lahjan suuruus oli suoraan verrannollinen vastaanottajan arvoasemaan: Kuningas sai 4 ja kuningatar 2,5 aamia, vaaliruhtinas 12, vaaliruhtinatar 6, herttua 8, herttuatar 4, piispa ja kreivi samoin 4, kreivitär 2, ritari, apotti, tohtori tai kansleri myös 2 tuoppia ja vihdoin pormestari, raatimies, jopa raadin kirjurikin saivat yhden

tuopin. Näin oli teoriassa, mutta käytännössä määriä ylitettiin usein huomattavasti.

Miksi viinilahjoja jaettiin näin runsain mitoin? Yksinkertaisesti siksi, että ruhtinaista ja muista yhteiskunnan johtohenkilöistä riippui, saivatko kauppiaat privilegioita vai asetettiin heille tullirajoituksia. Ruhtinailta saattoi myös pyytää turvasaattueen tarvittaessa. Tanskan kuninkaalle usein jaetut viinilahjat helpottivat salmien kautta kulkemista, mutta tietysti myös kaupankäyntiä Tanskan kaupunkien kanssa. Ruotsin valtionhoitajalle annetut lahjat luonnollisesti edistivät kaupankäyntiä Tukholman ja muiden Ruotsin kaupunkien kanssa. Suuriruhtinas Iivanan luo Moskovaan Lyypekin lähettiläät tuskin uskaltautuivat neuvottelemaan ilman viinilahjoja.

Lyypekki oli usein hansapäivien pitopaikka. Muiden hansakaupunkien edustajat saapuivat sinne useiksi päiviksi tekemään yhteisiä päätöksiä. Tavaksi oli jo varhain tullut tarjota vieraille tervetuliaisviinit ja vielä jatkossa joka sunnuntaiksi kohtuullinen viiniansos. Mikäli tämä velvollisuus laiminlyötiin, seurasi kaupunkien suhteissa kylmä kausi.

Raadin jäsenet vaihtuivat vuosittain helmi-kuun 22. päivänä. Valan vannomisen jälkeen jokainen sai tuopin viiniä, pormestarit ja rahatoimikamarin jäsenet saivat kuitenkin kaksi tuoppia. Viimeksi mainitut olivat viiniherrojen ohella pitkin vuotta etuoikeutettuja viinilahjojen jaossa. Esimerkiksi raadin viiniherrat saivat kahdeksana juhlapäivänä puolitoista tuoppia kunakin ja niiden lisäksi 22. päivänä puoli tuoppia kunakin. Jos joku raadin jäsen matkusti raadin asioissa, hän sai ensimmäistä yötä varten ns. yöviinin eli yhden tuopillisen.

Viinin lisäksi raati lahjoitti jäsenilleen ja työntekijöilleen Martin päivänä ruoaksi hahnen ja neljänä päivänä vuodessa myös kalaa. Raadin käytössä oli tätä varten riistamaita ja kalalammikoita. Jaossa olivat taas pormestarit, rahatoimikamarin jäsenet ja viiniherrat etuoikeutettuja siten, että he saivat kaksi hahnea ja lisäksi yhden joutsenen sekä kalaa kymmenenä päivänä vuodessa.

Viinikellarin vuosittaiset juhlat

Keskiajan ihmiset olivat taipuvaisia iloiisiin

elämännautintoihin. Nimenomaan haluttiin juhlia kollektiivisesti, varsinkin pitkinä talvi-iltoina. Kun yksityisasunnoissa ei ollut tällaiseen tilaa eikä mahdollisuutta, etsiydyttiin kilita- ja kylpytupiin sekä olut- ja viinitupiin. Raatihuoneet ja raatien viini- ja olutkellarit olivat yleisesti suurien ja arvokkaampien juhlien pitopaikkoina.

Kerran vuodessa järjestivät rahatoimikamarin jäsenet ateriatilaisuuden raadin viinikellarissa. Läsä olivat tiettävästi jo edellä mainitut etuoikeutetut, pormestarit, rahatoimikamarin jäsenet sekä viiniherrat. Juhlivat raatimiehet muistivat myös kotiin jääneitä tai jätettyjä vaimojaan lähettäen heille kellarista villiriistan paistia, haukea, sämpylää ja puoli tuopillista viiniä.

Vuoden aikana oli viinikellarissa useita jo etukäteen määrättyjä soitantopäiviä, jolloin raadin oma 8-miehinen puhallinorkesteri lisäsi juhlan tuntua. Soittokuntaan kuului mm. neljä trumpettistia, jotka lisäksi löivät patarumpua. Tätä "suurta orkesteria" käytettiin myös erilaisten kulkueiden vetäjänä. Orkesteria voitiin täydentää vielä luutunsoittajalla, violistilla, huilistilla ja rummunlyöjällä. Myös vieraita, kiertäviä musikantteja, niin irtolaisina ja kunniatonta ammattia harjoittavina kuin heitä pidettiinkin, voitiin palkata sillä ehdolla, että he eivät käyttäneet liian suurta melua aiheuttavia soittimiaan.

Tilapäisjuhlat

Raadin viinikellarissa vietetyistä satunnaisista juhlista olivat huomatuimmat häät, joissa viini virtasi niin estottomasti, että raadin oli pakko rajoittaa sen käyttöä siten, että samoissa häissä sai nauttia vain kaksi aamia viiniä. Kyseessä ei kuitenkaan ollut väkijuomapoliittinen toimenpide, vaan raati halusi suojella viinikellarinsa mainetta ja siten omia taloudellisia etujaan.

Häitä edelsi esijuhla, jossa viinit valittiin varsinaiseen häijuhlaan. Valinta saatiin suorittaa kolmesta eri viinilaadusta. Maistajaisista kehittyi oma juomajuhlansa, johon sekä sulhasen että morsiamen puolelta sai osallistua kuusi henkilöä kummaltakin. Viinin maistajaisiin liittyi ruokailu. Kun ensimmäinen ruokalaji oli syöty, tuotiin maistettavat viinit

sisään. Tuoppi toisensa jälkeen kumottiin, ennen kuin "päästiin selville" parhaista laaduksista. Siitä, selvisivätkö maistajat omin avuin viinikellarista, lähteet vaikenevat. Kun nämä maistajaiset olivat perjantaina, varsinaiset häät olivat sitten sunnuntaina.

Laskiainen — juhlinnan huippu

Laskiaistiistain iltana saapuivat kaupungin cirkel- ja kauppiaskomppaniat kaikessa ko-meudessaan, miekat kalisten ja italialaismuodin mukaiset baretit tahdissa keikkuen raadin viinikellariin. Vuodenajasta johtuen oli varmaankin pukeuduttu suosittuun näädännahkaturkkiin. Marssittiin pareittain suuren soitto-kunnan jäljessä soihtuja kantaen. Kellarin ulkopuolella oli vartiossa kaksi ratsupalvelijaa tehtävänäan takavarikoida muut aseet kuin miekat. Cirkel-komppaniaan kuuluivat miltei kaikki raadin jäsenet ja muut patriisit, kauppiaskomppaniaan taas nousukaskauppi-aat. Ensin saapui cirkel-komppania, laskeutui alas viinikellariin, jossa se johdatettiin Ruusu-nimiseen huoneeseen. Siellä hyvä reininviini ja valkoiset pikarit odottivat. Välittömästi tämän jälkeen saapui kellariin kauppiaskomppania, jonka jäsenet johdatettiin Lehmus-nimiseen huoneeseen.

Jonkin aikaa seurusteltuaan jäsenet istuutuivat ja antoivat soihtunsa palvelijoilleen, jotka asettuivat seisomaan heidän tuoliensa taakse. Viinin juominen alkoi ja jatkui vapaasti siihen asti, kunnes komppanioitten vanhimmat katsoivat humaltumisen riittävän ja antoivat lopettamismerkkin. Tällöin kummankin komppanian jäsenet nousivat pöydistään, asettuivat tulojärjestykseen ja poistuivat kokoontumispaikkoihinsa. Jos jalka oli tullessa noussut riehakkaan korkealle, niin miten mahtoi "sulkeisharjoitus" sujua paluumatkalla?

Komppanioiden velvollisuus oli joka laskiaistiistain in corpore osallistua näihin juomikeihin. Vain vakava sairaus oli pätevä syy poisjääntiin. Komppanioilla oli suuret juhlat vielä keväällä ja kesällä. Talvisin cirkelkomppanian jäsenet kokoontuivat illanistujaisiin joka ilta.

Bruns, Friedrich: Lübecks Handelsstrassen am Ende des Mittelalters. Hansische Geschichtsblätter 1897

Dollinger, Philippe: Die Hanse. Stuttgart 1966

Hanserezepte. 4. Abt.: 1—2. Weimar 1941—Köln 1970

Die Lübeckische Pfundzollbücher von 1492—96. In: Bruns, Friedrich: Hansische Geschichtsblätter 1904—05, 1907, 1908. Leipzig 1905—08

Malminen, Erkki: Väkijuomat hansan itämerenkaupassa keskiajan lopulla. Laudaturtutkielma. Helsingin yliopiston historian laitos 1982

Urkundenbuch, Hansisches. Halle 1876—1939

Urkundenbuch der Stadt Lübeck. Lübeck 1843—1905

Wehrmann, Staatsarchivar: Der Lübeckische Rathswenkeller. Zeitschrift des Vereins für Lübeckische Geschichte und Alterthumskunde. Band 2. Lübeck 1867.

English Summary

Erkki Malminen: Lyypekin raadin viinikellari keskiajan lopulla (Lübeck City Council Wine Cellar at the End of the Middle Ages)

At the end of the Middle Ages Lübeck was not only the leading Hanseatic city in Germany but also the greatest centre of commerce in the Baltic Sea area. The City Council maintained a large wine cellar for its extensive wine trade. The wine trade

was successfully practised from the Middle Ages down to modern times, mainly due to its efficiently-run organization.

The article describes the organization and the wine selection in the wine cellar, gifts of wine made by the City Council, and the wine festivals held annually in the wine cellar.

Alkoholipolitiikka Vol. 48: 146—150, 1983