

# Alli Karvosen kahvikauppa

Alli Karvosen (1897–1975) kahvikauppa toimi Puijonkatu 15:ssä olevassa huoneistossa vuosina 1933- 1969. Vuonna 1969 museoon hankittu kahvikaupan kalusto on teetetty Poutiaisen puusepäniikkeessä Kuopiossa. Kaluston malli oli saatu neiti Grönlundin kahvikaupasta (Kauppakatu 43), jossa Alli Karvonen toimi myyjänä ennen oman liikkeensä perustamista.



Korkeassa, lasiovisessa kaapistossa (sivulla) pidettiin erilaisia paahdettuja kahvilaatuja. Matalamman kaapiston (taustalla) alaosassa säilytettiin raakakahvi ja yläosassa olivat esillä tee ja kaakao. Kahvin ohella kaupassa myytiin myös sokeria, keksejä ja myöhemmin makeisia.

1930-luvulla tukkuliikkeiden toimittama raakakahvi paahdettiin Laakkosen paahtimossa Kuopiossa. Kahvikauppa sitten jauhoi asiakkaalle halutun määrän ja sekoituksen. Näin saatiin taatusti tuoretta kahvia. Yleisesti käytetty kahvilaatu oli Santos. Jotkut - etenkin maalaiset - ostivat kahvinsa raakana ja paahtoivat sen itse kahviprännärillä. Kotona kahvi jauhettiin käsimyllyssä, joita oli erikokoisia - irrallisia, penkkiin kiinnitettyjä ja seinämyllyjä.



Paperisia ¼ kilon kahvipaketteja oli käytössä jo 1920-luvun alkupuolella. Kahvia sai ostaa myös tukevammissa pahvipakkauksissa. 1930-luvulla kahvia myytiin myös ½ kilon kantikkaissa peltipurkeissa, joista kertyi hyödyllisiä säilytyspurkkeja eri tarpeisiin.

Sota- ja pula-ajan kahvi oli eri aineista tehtyä vastiketta, lisäketä tai korviketta, jossa oikeaa kahvia saattoi olla mukana vain nimeksi. Sikuria lisättiin kahvin joukkoon vielä sotien jälkeenkin. Ensimmäisiä sodanjälkeisiä kahveja käytettiin hyväntekeväisyyteen. Niistä saaduilla varoilla rakennettiin mm. Sallan kirkko.

Valokuvatauluissa oviseinällä on liikkeenharjoittaja Alli Karvonen kahvikaupassaan Puijonkatu 15:ssä vuonna 1968. Myymälä sijaitsee kuvassa olevassa rakennuksessa.

## Kahvin historiaa Kuopiossa

### Kahvi innoitti monenmoiseen

Kahvia on Suomessa juotu noin 250 vuotta. Savoan kahvia tuotiin aluksi etupäässä Pietarista. Ennen vanhaan rouvien kesken kahvittelu oli yleisempää kuin nykyisin. Kylillä kokoontuivat säännöllisesti "rouvien ompeluseurat". Nuoret saivat luvan juoda kahvia vasta kun olivat käyneet rippikoulun. Tiedettiin yleisesti, että naiset kilpailivat keskenään kenellä oli isompi ja kiiltävämpi kuparipannu. Isosta kuparipannusta juotiin aina juhlakahvit. Emännän kunnia-asia oli pitää kahvipannut kiiltävinä ja ne olivattuvissa näyttävästi esillä. 1920 – 30 luvulla maaseudulla vieraalle keitettiin aina kahvit. Termospullona käytettiin lasipulloa, joka upotettiin villasukkaan. Kahvi säilyi jonkin tunnin lämpimänä ulkotöiden aikana esim. savotta-reissuilla. Evään kera kahvi maistui hyvältä kuusen juurella metsämiesten yhteisellä ruokatauolla.



Kahvi innoitti monenmoiseen. Valmistui pannunalusia ja pannumyssyjä, leivottiin kahvikeksejä ja kahvikakkuja, käsin kirjailtuja ja ommeltuja pöytäliinoja. Vieraskahvikupit varattiin erikseen ja kahvivilaisuuksiin tarjoiluvadit. Kesällä kahvia juotiin ulkona, jolloin pihalle katettiin kahvipöytä kahviliinoineen. Niityillä keitettiin nuotiokahvit, joka oli heinän niittämisen yhteydessä odotettu yhteinen tapahtuma. Sauna jälkeen juotiin sauna-kahvit. Tukki- ja uittomiehillä olivat omat tukkiuittokahvinsa. Tutuksi tulivat myös kermakahvit. Tarina kertoo, kuinka emäntä keitti Mirkkukissalleen joka päivä kermakahvit. Kaivattu kahvivilkka kiehahti vaikka navetassa pärevalkealla. Kahviin liittyi kaikenlaisia uskomuksia esim. hiukset mustuvat kahvista. Sähköjen tulo vaikutti voimakkaasti kahvin tuotantoon ja kulutukseen.

### **Kahvipavun matkasta kahvipannuun**

Ennen vanhaan kahvia kuljetettiin vesi- ja maareittejä pitkin juuttisäkeissä, jotka painoivat 60 - 90 kg. Kahvi säilyi entisajan säilytysmenetelmillä enintään 2 viikkoa. Kahvipapuja ostettiin kahvikaupoista irtokahvina, joka oli raakakahvia (Alli Karvisen kahvikauppa, Minna Canthin ja perillisten kahvikauppa). Vielä vihertävät kahvin pavut lajiteltiin, pestiin (kuivattiin vaateen sisällä) ja paahdettiin vaalean ruskeiksi ennen kuin niistä jauhettiin kahvijauhoa.



Kahvipapujen paahdinta kutsuttiin monilla nimillä, brännäri, hellarännäli. Tilapäisesti niitä paistettiin tavallisessa paistinpannussa tai padassa, jossa niitä hämmennettiin vispilällä. Papuja ruskistettaessa sekaan saatettiin lisätä voita. Kahvi paahdettiin kerralla vain kutakin käyttökertaa varten. Paahdetut pavut kaadettiin pöydälle levitetyn sanomalehden päälle jäähtymään ja niitä säilytettiin tiiviissä kahvipussissa tai -tölkissä, missä niitä jauhettiin kutakin käyttökertaa varten erikseen.



Ennen sepäntekoisen, kammesta pyöritettävän kahvimyllyn käyttöön tuloa kahvi hienonnettiin pienessä huhmaressa, pyöreässä visakupissa tai soikeassa kaukalossa.





Paahdetut pavut eli kahvin pyönät jauhettiin kahvimyllyssä. Kahvimyllyjä oli monenlaisia: seinään tai penkkiin kiinnitettäviä, sylissä pidettäviä, sähköllä käyviä yms. Kahvia keitettiin kerralla suuria määriä ja juotiin sitä pitkin päivää. Aamulla isossa pannussa keitetystä kahvista kaadettiin ns. selvityskuppi. Kahvin selvikkeenä käytettiin yleisesti kahvipannuun pantua kalannahkaa. Kahvipannun selvitti myös siihen sujautettu pieni puulastu. Pannusta siirrettiin päivällä pienempään kahvipannuun jäljelle jäänyt sumppi, josta oli otettu kahviporot pois. Loppupäivä juotiin uudelleen lämmitettyä sumppikahvia tai soroppia, pyönänettä, pannuvaria. Kahvinperät kaadettiin kukkapenkkeihin.









Kahvinjuontitapoja oli monenlaisia. Sokeritopan sokeri oli kovaa ja kahvia ryystettiin sokeri suussa joko suoraan kupista tai lautaselta. Vähitellen yleistyivät sokerileikkurit, sokerisakset. Sokerin sijasta saatettiin käyttää sakkariinia ja voita kerman sijasta. Ruumiillista työtä tekevien keskuudessa keho tarvitsi suolaa ja sitä lisättiin kahvin sekaan. Saaristossa kahvi keitettiin meriveteen. Kuparinen kahvipannu pestiin keittämällä siinä ensin tuhkaa ja vettä, lopuksi vielä lipeävettä. Nuotiopannut puhdistettiin tuhkalipeällä. Kiillottamiseen käytettiin Sampo-kiillotuspulveria tai kotikonsteissa piimää ja puolukkahilloa. Pannu desinfioitiin vielä keittämällä.

### **Kahvisäkit tulivat entisaikoina laivakyydillä Kuopioon**

Kaskitaloudesta luovuttiin miltei kokonaan 1800 –luvun alussa ja siirryttiin karjanhoitoon ja voin tuotantoon. 1812 Suomeen asetettiin tullihallitus.

1820 -30 – luvuilla alkoi prosessi, jossa Suomen liikenteen pääsuunta kääntyi kaakkoon päin. Saimaan kanava ja Pietarin rata tehostivat tätä suuntausta. Saimaan kanava avattiin 1856, jolloin laivaliikenteelle avautuivat reitit Viipuriin ja Pietariin ja maailman merille. Kanavaympäristöt toimivat satamina. Ruutukaavan rajaama Kuopion entinen satamatori on vähin erin istutettu puistoksi. Yhtenä esteenä tieliikenteen kehittymiselle Kuopion alueella oli pitkään maantieyhteyden puuttuminen. Kuopiosta pohjoiseen vesistö katkaisi maayhteyden. Rautatieyhteys Helsingin ja Kuopion välille avattiin 1889.

Suomen itsenäistyttyä kaupankäynti suuntautui länteen ja Pohjois-Savon oli lännestä katsottuna kaukana ja hankalien liikenneyhteyksien päässä. Sodan alkaessa vilja oli lähestulkoon ainoa artikkeli, jolla pystyttiin käymään kauppaa. 1854 Gustav Ranin osti ensimmäisen oman makasiininsa Koljonniemeltä. Hän harjoitti sekatarvakauppaa, mutta parhaiten hänet muistetaan mylly- ja panimoteollisuudestaan. Hän rakennutti olut- ja spritehtaan kaupunkiin. Ranin omisti neljä laivaa (Wellamo, Aino, Konkordia, Savotar), jotka toivat Pietarista tavaraa Kuopioon. Hänen poikansa P. E. Ranin erikoistui viljan, suolan ja sokerin ohella kahvin maahantuojaksi.

Minna Canthin Kuopioon muuton syynä 1880 keväällä oli hänen isänsä omistama kauppaliike, jonka hän otti haltuunsa. Kauppa oli alun alkaen Finlaysonin omistama lankakauppa. Canth alkoi hoitaa myös Gustav-veljensä sekatarvakauppaa. Kangaskaupan ohella Minnan kaupassa myytiin myös kahvia, jota jatkoivat myös hänen perillisensä. Liike teki kauppaa Moskovaan (tupakantuontia), Berliiniin, Kööpenhaminaan, Lyypekkiin ja Englantiin Hulliin. Varsinkin kahvia kauppaan tuotiin Brasiliasta Hampurien agenttien välityksellä. Jauhojen ja kuivattujen hedelmien lisäksi suosittu myyntiartikkeli oli siis kahvi. Sotavuosina kahvia liikkeeseen tuotiin Tukholmasta.



Birger Hallman aloitti kauppiaan uransa 1875 ja alkuaikoina hänen pääasiallisen asiakaskunnan muodostivat säätyläiset. Hän piti erityisesti ulkomailta tuoduin tavaroin (siirtomaaherkut, sokeri, suola, jauhot ja kahvi) huolta siitä, että säätyläisten toiveet pystyttiin täyttämään. Hallmanin omistamat suuret laivat Osmo ja Wellamo (vuodesta 1904 alkaen) matkasivat Kuopiosta Viipuriin ja Pietariin.

Hugo Lignellin ja A.E. Piispanen perustama Lignell & Piispanen kehittyi ensimmäiseksi erikoisliikkeeksi Kuopiossa. Herkkupuoti siirtyi myöhemmin A. J. Kotilaisen omistukseen. Tuoreiden hedelmien ja hummereiden lisäksi liike toi maakuntaan mm. kahvia. Yritys teki kauppaa Pietariin ja mm. Espanjaan, Ranskaan, Hampuriin, Tukholmaan ja Hulliin. Sotavuosina tällä

yritykselle ei tullut muuta tavaraa kuin laatikollinen tina- ja sinkkiteoksia.

Liiketoimintansa alussa Herman Saastamoinen suuntautui palvelemaan maalaisväestöä myyden heille mm. kahvia, jonka myynnin välittäjänä hän myös toimi. Saastamoisen apulainen, Karttulasta kotoisin oleva Oskar Huttunen (myöh. liikkeen toinen johtaja) suoritti liikkeelle mm. sokerin, viljan ja kahvin ostot Pietarista ja tukku-ostot Keski-Euroopasta. Lyypekistä Saastamoinen tilassa kahvia isoja lasteja. Saastamoinen omisti myös laivoja, jotka kuljettivat tavaraa Suomenlahden satamista Saimaalle. Laivoja olivat Savotar, Yrjö, Kalervo, Untamo. Maailmansota katkaisi kaikki itsestään selvänä pidetyt liikesuhteet ja liikenneyhteydet.

1920 - 30 olivat järviliikenteen vilkkaimmat vuosikymmenet Kuopiossa. Kuopion matkustajalaivoja saapui ja lähti päivittäin kymmenittäin. Lahirannoilla rakennetut kuunarit ja lotjat veivät ja toivat tavaraa. Laivareitit suuntautuivat pohjoiseen Iisalmen, Muuruveden ja Juantehtaan, Vehmersalmen ja Heinäveden, Leppävirran ja Varkauden suuntaan. Varkaudesta ja Heinävedeltä laivat matkasivat ihmisiä ja tavaroita kuljettaen Savonlinnaan, Lauritsalaan ja Lappeenrantaan.