

ESINEET ESITTÄVÄT, TAVARAT TARINOIVAT

Syksyllä 1983 Raudanmaan maa- ja kotitalousnaiset järjestivät opettaja Seija Lepolan aloitteesta Kangasalan Kautialan koululle perinne näyttelyn jonka esineistö kerättiin alueen koulupiiriin kuuluvista kylistä. Kangasalan koululautakunnan toimesta näyttelymateriaalista kuvattiin 22 dian sarja opetuskäyttöä varten.

Diasarjassa nähtävien esineiden valmistusaika vaihtelee 1830-luvulta 1940-luvulle; suurin osa lienee vuosisadan vaihteen molemmin puolin.

Varhaisimmat esineet kertovat meille omavaraistaloudessa elävästä, maa-taloudesta toimeentulonsa saavasta hämäläisestä kyläyhteisöstä, joka noudattaa vanhaa verukaista, perinnäistä elämän tapaa. Työrytmi seuraa vuodenaikojen vaihtelua, esineistö on paikallisista aineksista omin käsin valmistettua, nykyajan ihmisestä usein niukkaa, mutta omana aikanaan tar-koituksenmukaista, ja sen muotoilu ja koristelu kuvastavat varmaa aistia ja kauneudentajua. Sitten staattinen rauha alkaa järkkyyä, omavaraistalous kehittyy kohti vaihdantataloutta, kotitekoisen esine vaihtuu teollisuus-tuotteeseen.

Kangasalan vanha esineistö kertoo osaltaan maahamme saapuneista kult-tuuri- ja talousvaikutteista. Ensin uuden muodin tai välineen omaksuivat säätyläiset, sitten heidän kauttaan rahvaskin tutustui uutuuteen, omaksui ja alkoi luoda omia sovellutuksiaan.

Kala käy pyydykseen

Omavaraistalouden aikana kalanpyydyk-setkin valmistettiin kotona. Merran ke-hykset taivutettiin pajusta tai katajas-ta, verkko-osa kudottiin varhemmin koto-na kehrätystä pellavalangasta, 1870-lu-vun jälkeen alettiin vähitellen käyttää tehdastekoisista puuvillalankaa, "kalas-tajalankaa".

Kalaverkkoa kudottaessa työn alku kiinnitettiin verkonkudontatelineen pyö-reälle tukille, jonka ympärille valmis-tuvaa verkkoa kelattiin telineen ylä-puussa keskellä olevan aukon kautta. Ylhäällä telineen päissä olivat koukut, joiden varaan keskeneräisen verkon reu-nat voitiin kiinnittää kudonnan keskey-tyessä.

Verkon pitivät vedessä suorana tuohes-ta kierretyt kohot ja veden alla painot

eli kivekset, joiden ulkopinta oli pujo-tettu tuohiliuskoista ja joiden sisällä oli kivi.

Karjankellon kalkatusta ja aisakellon helinää

Vanhanaikaisessa karjanruokinnassa oli heinien puutteen vuoksi huomattavan suu-ri merkitys oljilla, joita syötettiin niin hevosille kuin lehmillekin. Lehmä ruokittiin yleensä oljilla syksystä ke-vättälveen eli poikimakauden lähestymi-seen saakka. Keväällä lehmät olivat puutteellisen ravinnon vuoksi huonossa kunnossa. Kun kesälaitumetkaan eivät ai-na olleet kehuttavia, lehmät pureskeli-vat illalla tarhaan palattuaan olkia mielellään myös kesäisin.

Oljet syötettiin nautakarjalle usein pitkinä, hevosille vain silppuna. Varhimmin oljet Hämeessä silputtiin petkeleellä, vasta vuosisadan vaihteessa tulivatkäyttöön erilaiset leikkurit eli pelumyllyt.

Lehmiä paremmin ruokittiin hevoset, joille varattiin runsas osuus heinistä tai ainakin parhaat rehut. Hevoset olivat entisaikaan tärkeämpiä ja ratsuina ja kuormareen vetäjinä talven kaupunkimatkoilla kuin kesän peltotöissä.

Juhla- ja matka-ajoon kuului aisakellon ja luokkiin kiinnitettyjen kulkusten käyttö. Tumpeli eli kahdesta vaskisesta puolipallosta yhdistetty, varsinkin setolkassa käytetty kulkunen. Venäläisperäinen setolka tuli vasta 1800-luvulla autonomian aikana Suomessa käyttöön.

Lehmistä vain kellokkaalla oli kaulaansa kello, ja talon muu karja tottui seuraamaan kellokasjohtajaansa. Kellon kalkatus auttoi löytämään karjan tiheästäkin metsästä. Tavallisesti kellot olivat messingistä tai raudasta tehtyjä, ja jokaisella niistä oli oma erikoinen sointinsa.

Puusatulat: Vanhat talonpoikaiset satulat olivat puisia. Yleisemmin oli tehty haavasta, poikkipuut, joskus koko satulakin, oli valmistettu koivusta.

Pitkillä matkoilla käytettiin hevosen selkää suojaamaan satulan alla pehmikkeenä rohdinkankaista, oljilla täytettyä pussia, mutta ratsastaja istui tavallisesti kovalla puulla.

Ratsastussatula, samoin kuin kannus ja jalustin ovat Euroopassa suhteellisen nuoria tulokkaita. Kreikkalaiset ja roomalaiset istuutuivat suoraan hevosen selkään eikä myöskään germaaneilla ollut satulaa. Eurooppaan satula onkin tullut Aasiasta, ehkäpä kansainvaelluksen aikaan hunnien mukana.

Puisten esineiden eri osien tekoainekset määräytyivät puulajien erilaisten ominaisuuksien mukaan. Esimerkiksi haravan parin metrin mittainen varsi tehtiin keveästä, sitkeäpintaisesta haavasta, lapa kestävästä koivusta ja piit pihlajasta.

Leipominen

Kansanomaisen ruokatalouden tärkeimpiä tehtäviä on ollut ravinnon valmistaminen

sellaiseksi, että se säilyi syöntikelpoisena mahdollisimman kauan. Erityisen tärkeä saavutus on ollut taito valmistaa kestävä leipää ja saada se säilymään maukkaana viikkoja, kuukausia jopa vuosia.

Muinaisaikana, runsaat tuhat vuotta sitten, leipä on ollut vielä arvokkaampi asia kuin nyt. Esimerkiksi ylhäinen englantilainen arvonimi "lady" on alkuaan sananmukaisesti merkinnyt "leipojatarta" ja siten "herratarta", "lordi" taas "leivänvartijaa", siten (leipä-)herra. Lapin kielen "labbai", joka vastaa suomen muotoa "leipänen", tarkoittaa rikkasta. Vielä noin sata vuotta sitten Suomessa oli seutuja, joissa pidettiin rikkaana henkilöä, joka söi selvää leipää koko vuoden.

Suomessa, missä katovuodet ovat tavalisia ja jossa vain lyhyen aikaa vuodesta voidaan kasvattaa ravintoa, leivän säilömismenetelmät on kehitetty pitemmälle kuin missään muualla. Länsi-Suomessa oli päästy niin pitkälle, että vanhassa kunnan taloudessa leivottiin vain kaksi kertaa vuodessa, syksyllä ja keväällä eli tulvan aikaan, jolloin entisaikaiset puromyllyt pyörivät ja jyvät saatiin helpommalla jauhoiksi kuin käsi-killä.

Tavasta on ollut paljon hyötyä. Juuri jauhetun viljan leivontaominaisuudet olivat parhaimmillaan. Kun suuret uunit saatiin lämpimiksi, niiden lämmittämistä oli helppo jatkaa päivästä toiseen. Lisäksi vuodenaika oli sopivaa leipomiselle: ei ollut tulipalon vaaraa (pärekatot) ja naiset olivat juuri silloin vapaina raskaista käsistöistä ja maanviljelyksestä, joiden kiireisin aika sattui toisiin vuoden määräaikaisiin työjaksoihin.

Harvoin leivottaessa leipomukset olivat suuria, ja leipominen saattoi jatkua viikon päivät siitä huolimatta, että työ oli tehokasta. Taikina hapatettiin ensin taikinapytyssä kitkerän happamaksi. Pytyn reunassa oli kouru, jota pitkin kohonnut taikina juoksi kaukaloön eli leipoimeen, jossa se lisäjauhoilla vastattiin sakeaksi ja jätettiin kuohkeutumaan.

Taikinan käsittelyssä käytettiin apuna yleisesti taikinalastana leipäluuta, joka oli valmistettu suuren teuraseläimen rintalastasta.

Nousseesta taikinasta pyöriteltiin leipomapyydällä ensin leipäre, josta

sitten litteä leipä taputeltiin. Reikä painettiin sonninsarvesta sahatulla sarvella, ja leivän pinta käsiteltiin pistelöllä eli tärpällä, jotta siitä ei olisi tullut kohokuorista. Leipään tehtiin kuviot kuviomuotilla.

Koristelukaualinta on käytetty ruisleivän koristeluun, kuvioimiskampaa ohra-leivän kuviointiin. Reikäleipiä suutettiin pari viikkoa tuvan katonrajaan asetetuissa orsissa, leipävartauissa, joita isoissa taloissa saattoi olla kolmisenkymmentä. Kuivatuksen jälkeen leipiä voitiin säilyttää esim. jyvälareissa tai puisissa tiinuissa. Kova leipä oli arkileipää. Juhlapöytään tuotiin pehmeää leipää, limppua (ruots. limpa), jota Hämeessä sanottiin varikoiseksi tai varikkokakuksi.

Maidon käsittely

Vanhakantaisessa maitotaloudessa lehmänannin saanti rajoittui kesäkuukausiin. Heikon talviruokinnan tähden lehmät ehtyivät talveksi, jonka aikana oli pakko tulla toimeen ilman tuoretta maitoa. Enintään voitiin säästeliäästi käyttää kesällä voimakkaasti suolattua voita tai eri tavoin säilöttyä piimää. Maitotalouden keskittyminen lämpimään vuodenaikaan oli loppujen lopuksi emännälle helpotus: entisajan puutteellisissa oloissa olisi talvisin ollut mahdotonta käsitellä maitoa riittävän hygienisesti.

Menneisyydessä tuoretta maitoa saivat yleensä vuoden tai kahden ikäiset lapset, sitä vanhemmat lapsetkin ja tietysti aikuiset eivät tavallisesti juoneet maitoa, vaan maito nautittiin erilaisina keittoina, osittain juustoina, mutta pääasiassa piimänä. Piimä valmistettiin maidosta, josta kerma oli voin tekoa varten tavalla tai toisella kuorittu pois.

Alkukantaisin voinvalmistustapa oli vatkata hapanta kermaa hierimellä, vispilällä tai lusikalla; astiana oli tavallisesti tuohirove tai saviruukku. Menetelmä oli muinaisaikaisen kielenkäytön mukaan pettämistä.

Voin valmistuksessa alettiin keskijällä käyttää kirnua, kapeaa ja korkeaa puuastiaa, jossa ylös alas liikuteltava mätä panee kerman velloutumaan.

Matalissa kehloissa tai ruukuissa ha-

patetun maidon pinnalta kuorittiin kerma eli reta puulusikalla ja koottiin kirnuun. Kirnusta voinokareet siirrettiin voikehloon, jossa niitä pestiin kolmeenkin kertaan, minkä jälkeen voi suolattiin ja siirrettiin säilytettäväksi kannellisiin voipyttyihin, eväsvoi kuljettiin pienissä tuohirasioissa.

Vielä vuosisatamme alkupuoliskolla voita käytettiin ainakin maalaistaloissa hyvin säästeliäästi. Esimerkiksi milloin pöydässä oli liharuokaa, ei ollut voita. Samoin perunamuhennoksen yhteydessä; sitä nimitettiinkin perunavoiksi.

Hämeessä juustot olivat yleensä tuoreena syötäviä kehäjuustoja. Juuston valmistus alkoi siten, että lämmitettiin padassa tuoretta maitoa, jota yhteen juustoon tarvittiin keskimäärin 8 - 10 litraa. Juoksuttimena vanhimpaan aikaan käytettiin puhdistettua, kuivattua ja suolalla täytettyä juottovasikan makoa, jota sellaisenaan liotettiin juustopadassa. Vuosisadan alusta lähtien käytettiin ostettua juuston juoksutinta.

Pataa hämmennettiin kauhalla tai hiertimellä, ja lypsylämpöiseksi kuumentunut maito alkoi vähitellen juoksettua, kaseiini erkaantui herasta. Padan pohjalle kertynyt aines kokoiltiin käsin puristeltuna möykkynä kehään, pienehköön nelikulmaiseen laatikkoon, missä raskaan painon alle joutuneesta juustomassasta hera puristui tarkkaan pois. Näin syntyi kehäjuusto.

Juustokehän pohjaan oli tavallisesti leikattu viivakoristeisia kuvioita, hannunvaakunoita, ristejä ja muita taikamerkkejä, jotka koholle jääneinä painanteina koristivat juuston pintaa. Esim. torikaupassa kuviot edustivat jonkinlaisista tavaramerkkiä, etenkin jos niihin sisältyi talon puumerkki.

Puristettu juusto suolattiin, ja Kangasalla ne kuivateltiin usein ulkona jonkin rakennuksen senämälle asetetulla laudalla. Kangasalla ei juustoja ollut tapana säilyttää, vaan ne syötiin mahdollisimman tuoreina.

Hyvää ruokahalua: astiat ja ruokailuvälineet

Miehet asettuivat aterioimaan pöydän yläpäähän, naiset ja lapset alapäähän eli latvapäähän. Miesten päässä istuivat isäntä, rengit ja päiväläiset, naisten

päässä emäntä lapsineen, piiat reunoilla. Pienemmille lapsille pantiin ruoka tavallisesti penkille tai tuolille. Yleisen tavan mukaan miehet ottivat ruualle ruvetessaan lakin päästään, vaimoihmiset pitivät huivin päässään.

Ruokailutavat ja -välineet pysyivät suunnilleen ensimmäiseen maailmansotaan asti perinnäisen yksinkertaisina niin pitkälle, että ruokailuastiat olivat yleensä yhteisiä. Keitto tuotiin pöytään suuressa vadissa, johon kukin pisti oman lusikkansa. Samasta vadista söi 4 - 6 henkilöä.

Kotioloissa kullakin perheenjäsenellä oli oma nimikkolusikkansa, jonka varressa saattoivat olla omistajansa nimikirjaimet. Syönnin jälkeen lusikka pistettiin - kun se ensin oli nuoltu puhtaaksi - senälle hirrenrakoon tai kuvan esittämään lusikkatelineeseen eli lusikkakalkkuun.

Vielä 1900-luvun alussa oli yleisenä tapana, ettei pidoissakaan talon puolesta ollut muita syöjäkohtaisia ruokailuvälineitä kuin lusikat. Kullekin katettavat lautaset, veitset ja juomalasit tulivat käyttöön vasta 1920-luvulla. Juomana käytetty piimä, maito tai kalja oli yksi- tai kaksikorvaisessa haarikassa eli tuopissa, josta kukin ryyppäsi vuorollaan. Ehkäpä vaistomaisesta hygienian tajusta johtui, että syöjät sentään halusivat pitää aina oman suutilansa kohdan tuopin reunalla.

Hyvin vanhaa astiatyyppiä on yksipuinen kulho, jossa on linnunpää tai -pyrstöä muistuttavat kädensijat. Isoa puulusikan muotoista kauhaa käytettiin ja käytetään vieläkin liemiruokien amentamiseen tai keittämisen aikana padan hämmentämiseen, myös kerman kuorimiseen ja voin vaivaamiseen.

Hämeessä käytettiin sahdin, maidon ja piimän kuljetukseen suustaan kapenevaa, pyöreäpohjaista kuljetusastiaa, putinaa eli pystypäätä. Leiliä, puista soikeahkoa, juomien säilytys- ja etenkin kuljetusvälinettä, käytettiin mm. kuljetettaessa piimää etäällä sijaitseville työmaille.

Puu- ja tuohiastioiden kuuraamiseen käytettiin hiekkaa ja tuohista huosinta. Piimäleili pestiin huljuttamalla siinä vettä ja pieniä kiviä, jotka toistuvaa käyttöä varten säilytettiin tuohiropessa. Kaikki astiat kuivatettiin ulkosalla tuulessa ja auringonpaisteessa.

"Kahvihammasta pakottaa"

Turun satamaan tuotiin 1753 vain 75 naulaa (naula=425 g) eli noin 32 kiloa kahvia, mutta 1781 jo 2400 kiloa. Hallitusvalta pyrki rajoittamaan ulkomaisen ylellisyystavaran käyttöä, jopa lopulta kieltämään sen tuonnin, mutta turhaan. Ruotsin vallan lopulla eli 1800-luvun alkaessa kahvi oli jo Suomessakin vallannut pysyvän aseman säätyläisten parissa ja alkanut levitä varsinaisen kansankin keskuuteen.

Paraisilla porisi kahvipannu jo 1840-luvulla mökissä kuin mökissä. Sisä-Hämeessä tuli leivättömän aamukahvin juonti yleiseksi tavaksi 1870-luvulla, mutta aterioiden välinen kymmenen- tai ehtoopäiväkahvi vasta 1890-luvulla. Sääksmäessä oli vielä 1860- ja 1870-luvuilla-kin taloja, joissa ei kahvia vakinaisesti käytetty, vaikka isäntäväki oli siihen jo jonkin aikaa totutellut.

Kahvipapujen raakoina ostaminen oli ainakin maaseudulla tavallista vielä 1930-luvulla. Ne paahdettiin ruskeiksi rännärissä. Litteä malli on vanhempi ja pyöreä nuorempi. Paahdetut pavut kaadettiin pöydälle levitetyn sanomalehden päälle jäähtymään, ja niitä säilytettiin tiiviissä kahvipussissa tai tölkipussissa, mistä niitä otettiin jauhettavaksi kutakin keittokertaa varten erikseen. Ennen sepänteikoisen, kammesta pyörítettävän kahvimyllyn käyttöön ottamista kahvi hienonnettiin pienessä huhmaressa, pyöreässä visakupissa tai soikeassa kaukalossa.

Kahvipannu ilmaantui talouksesineistöön rinnan kahvin juonnin kanssa.

Kun kallista kahvia oli säästettävä, lisäksi käytettiin yleisesti paahdettuja rukiita, ohria, hrneitä, papuja, kallioimarteen juuria, koivun "pakkulaa" sekä kotikasvuista sikuria. Tehdasvalmistaisen sikurin sekoituksesta keitettyä kahvia sanottiin esim. Kuhlmalahdella mallaskahviksi. Vanhat ihmiset maustivat kahvinsa mielellään suolalla. Kahvin selvikkeenä käytettiin yleisesti kahvipannuun pantuja ison lahnan suomuja. 9 Alkuaan kahvi juotiin ilman sokeria ja kermaa, joihin entisajan kahvinjuojat eivät milloinkaan tottuneetkaan. Kun kermasta astia retanekka ja sokeriaski tulivat aikaa myöten tarpeellisiksi, ne olivat aluksi puusta sorvattuja, myöhemmin posliinisia tai lasisia.

Vieraan tullessa taloon hänet vietiin kamariin, ja hänelle tuotiin kahvi kauniisti kirjoitulla liinalla peitetyllä tarjottimella eli rikalla. Vieraallekaan ei arkipäivinä tarjottu kahvin kanssa kahvileipää.

Entisajan maalaisihmiset olivat herkkiä keksimään pilajuttuja naapurikylän asukkaista. Niinpä Kangasalla kerrotaan, että eräässä Oriveden kylässä oli yksi korpu, joka kulkeutui talosta taloon tarjolle pantavaksi. Kyläläinen, jolle kahvin kera tarjottiin korppu, kyllä otti sen, mutta ei syönyt sitä, vaan pisti taskuunsa ja tarjosi sen kahvin kera omalle vieraalleen. Mutta sitten kylään sattui tulemaan muualta vieras, joka ei tuntenut kylän tapoja, vaan kaikkien järkytykseksi söi korpun, ja niin kylä jäi ilman ainoaa vieraskorpuaan.

Pellava

Pellava vaati paljon työtä, ennen kuin aineksista selkiytyivät kehrättäväksi kelvolliset kuidut. Raaka-aineen hankkiminen langan kehrääjille muodosti aikoinaan naisten ehkä huolekkaimman työn. Perheen naisilla, emännällä, tyttärillä, miniöillä ja palvelijattarilla oli jokaisella oma pellavansa, joka oli ajallaan kylvettävä, kitkettävä ja lopuksi nyhdettävä (Kangasalla: revittävä). Nyhdetyt=revityt pellavat asetettiin sylkypuolet (sylikky=siemenkوتا) samaan suuntaan ristikolle kasoihin kuivumaan. Saman tien poistettiin sylkyt. Varsien puumaisen ulkosolukon poistamiseksi pellavat liotettiin jossakin mutapohjaisessa lammessa tai järvenlahdessa 1-3 viikkoa. Liotetut pellavat kuivatettiin, jonka jälkeen muserrettiin loukussa varren puumainen ulkokerros, luut, ja ne irroitettiin kuiduista. Loukutetuista pellavista erotettiin päistäreet lih-dalla.

Kuitujen erottelu suoritettiin häkilällä, teräspiikein varustetulla pellavan puhdistusvälineellä. Häkilöinnin jälkeen pellavat voitiin vielä sivitellä sianharjaksisella pellavaharjalla. Viimeksi mainittuun vaivalloiseen työhön ryhdyttiin vain haluttaessa erityisen hienoa, esim. ompeluun soveltuvaa lan-

kaa. Lopuksi harjaaajan kädessä olivat vain pitkät, kauniin kellertävät kuidut, aivinat eli sivistykset. Kirjakielen sana "sivistys" on saatu sanastaa "sivistää" = harjata pellavia. Sen tulokse-na ovat hienoimmat kuidut, "sivistykset".

Pyykillä

Vaatteiden pesu oli kansanomaisessa yhteiskunnassa tyypillisesti naisten työtä. Muinaisruno kiittelee morsiamen avuja:

"Tytär riski riihen puija,
hempulainen heinän lyöjä,
pulski poukkujen pesijä."
(Kalevala 24: 29-31)

Iso pyykki pestiin yleensä vain muutama kerran vuodessa, tavallisesti syksyin, keväin. Nokisen riihenpuinnin jälkeen kuului asiaan riihipyykki sekä joulu- ja juhannuspyykki ennen kumpaistakin juhlaa.

Pyykinpesuun tarvittavat aineet ja usein välineetkin valmistettiin kotona. Tärkeä merkitys oli lipeällä, jota voinee verrata nykyajan pyykkipulvereihin. Yksinkertaisin tapa valmistaa lipeää oli valella tiinun pohjalle pantua tuhkapussia kuumalla vedellä tai kiehauttaa kepin varassa riippuvaa tuhkapussia vesipadassa.

Omatekoista saippuaa valmistettiin teuraseläinten rasvasta. isoon pataan pannut suolatut ainekset keitettiin väkevässä lipeäliemessä vellimäiseksi seokseksi, joka kaadettiin pesupunkkaan jäähtymään. Astian pintaan hyytynyt saippuakerros leikattiin palasiksi jotka nosteltiin laudalle kuivumaan. Musta pohjaliemi oli suopaa, joka kelpasi lattian ja mattojen sekä karkeiden vaatteiden pesuun.

Itse pyykinpesun tärkeimmät työvaiheet olivat vaatteiden liottaminen, saippualla ja lipeävedellä kahteen kertaan hierominen sekä iltayön tai koko yön kestänyt kuumalla vedellä hautominen. Vaivalloinen hautominen voitiin korvata myös parin tunnin keittämisellä. Hautomisen tai keittämisen jälkeen vaatteet huuhdeltiin perinpohjaisesti ja täppunoitiin eli kurikoitiin pyykkilavitsan päällä työasena tapuin (pesukarttu, kurikka). Esine on noin puolen metrin mittainen kädensijallinen puunuija, jossa on le-

veätkö, litteä lapa. Työ oli tietenkin paras toimitta kaivon tai lähteen tykö-
nä, kaikista mieluiten rannassa. Talvi-
sin oli pakko mennä huuhtelevaan pyykki
avannossa, jonka sentään miesväki puh-
kaisi jäähän.

Villaisia ja värillisiä vaatteita ei
sopinut pestä lipeällä. Monasti ne vain
hierottiin saippualla, huuhdeltiin ja
pantiin kuivumaan.

Pestyt ja käsin puserrellut vaatteet
levitettiin kuivumaan nurmikolle, aidal-
le, puiden oksillekin, yleensä varsin
tilapäisille laitteille. Talvisin täytyi
jälkikuivaus suorittaa tuvassa. Mikäli
vaatteita haluttiin valkaista, ne levi-
tettiin keväthangille auringonpaistee-
sen. Pyykinuoran käyttö on nuori tapa.

Pyykilaudat tunnettiin Ruotsissa jo
1870-luvulla, jossa ne lienevät kehiti-
tynet puisista vanutuslaudastoista. Suomeen
puiset pyykkilaudat tulivat vuosisadan
vaihteessa, mutta ne olivat hyvin harvi-
naisia. Pyykilaudat, joissa on peltinen
hankausosa, kehittyivät 1910-luvulla,
jolloin sitä ensin käyttivät ammatti-
pyykkärit. Yleiseksi se tuli 1920-luvul-
la, lasinen pyykkilauta on peräisin
1930-luvulta.

Ensimmäiset käsikäyttöiset pyykkiko-
neet tulivat maassamme käyttöön 1940-
luvun lopulla, ja ensimmäiset sähkökäyt-
töiset pulsaattorikoneet vajaan 10 vuot-
ta myöhemmin. Selvää on, että vanhat
pyykinpesutavat sopivat vahvoille koti-
tekoisille vaatteille, nykyiset arat
keinokuitu- tai silkki-vaatteet eivät
moista käsittelyä kestäisi.

Pestyt liinavaatteet silitettiin kau-
laamalla, jota varten tarvittiin kau-
lauslauta ja pyöreä kaulaustukki, jonka
ympäri kasteahko tai kostutettu vaate
käärittiin. Sileällä alustalla, tavalli-
sesti penkillä tai matalalla pöydällä
rullattiin tukkia laudalla painaen, kun-
nes vaate oli silinnyt. Kaulaaminen
näyttää olleen Suomessa tunnettu jo 1600-
luvun alkupuolella, ja se on kotiutunut
meille Ruotsista (kaulata=ruots. kavla).

Leveä, vajaan metrin mittainen kau-
lauslauta on pohjastaan hieman kupera.
Sen toisessa päässä on kädensija, toi-
sessa päässä kädellä painamista varten
pullea nuppi tai laudan pituussuuntaan
veistetty harjamainen kohouma. Laudan
valmistamiseen uhrattu vaiva ja kauneu-
den tavoittelu kuvastui esineen sirosta
muodosta ja usein laudan koko yläpinnan

peittävästä koristeleikkauksista. Val-
mistusvuosi, nimikirjaimet - toisi-
naan raamatunlausekin - korostivat esi-
neen yksilöllisyyttä. Kaulauslaudat oli-
vat suosittuja morsiuslahjoja.

Vaatetuksesta

Yhtenäinen hihallinen leninki, jossa ha-
me ja pusero ovat sulautuneet toisiinsa
yhdeksi vaatekappaleeksi, tuli kansan-
naisten omaksumaan muotiin vasta 1800-
luvun ensimmäisellä puoliskolla, ensin
hää- ja kirkkopukuna, vasta toisessa
vaiheessa arkivaatteena. Nimikin, lenin-
ki, on ruotsalainen lainasana (ruots.
klänning). Muodin välittäjänä oli kau-
punkki- ja pappilakulttuuri nyt niin suori-
alinjaisena, että leninki saatettiin
teettää opinkäyneellä ompelijalla.

Kun maalla entisaikaan tarvittiin ken-
kiä, kutsuttiin suutari taloon. Hän otti
mitat, leikkasi nahasta tarvittavat osat
ja ryhtyi ompelemaan jalkineita. Lasten
kenkiin jätettiin niin runsaasti "kas-
vun varaa", että ne joskus olivat jo lo-
pen kuluneet, ennen kuin olivat sopivan
kokoiset. Perheen nuorimmat saivat har-
voin uusia kenkiä, koska he "perivät"
vanhempien sisarustensa pieneksi käyneet
jalkineet. Kenkiä käytettiin säästeli-
äästi. Niinpä esim. lapset kulkiivat ke-
sällä kengittä, paljain jaloin.

Isännät käyttivät kellona taskukelloa,
jota varten puvun liivissä oli erikoinen
tasku. Kellosta kulkiivat kellonperät eli
vitjat liivinnappiin. Varakas sulhanen
saattoi silkkihuivin lisäksi antaa mor-
siemelleen kihlajaislahjaksi kaulakellon
jonka vitjat voitiin punoa naisten pit-
kistä hiuksista.

Sit'ennen isoni lauloi kirvesvartta vuollessansa...

"Konepuita korvat täynnä, vaan ei tun-
ne tuhmat miehet" sanoo hämäläinen sa-
nanlasku. Konepuulla tarkoitettiin sel-
laista tarveaineeksi kelpaavaa puuta,
joka oli laadultaan sopiva ja jolla oli
valmistettavaksi esineeksi soveltuva
muoto. Omavaraistalouden aikana puu oli
niin tärkeä, mitä erilaisimpiin tarkoi-
tuksiin käytetty aine, että voisi puhua
monta vuosisataa kestäneestä "puukau-
desta".

Suomalaisen miehen ja naisen yleistyökalu on puukko. Sillä vuollaan ja veistetään puuta, kairataan reikää, kaiveretaan koristeita, nyljetään eläintä ja perataan kalaa. Puukon hamaraa voi käyttää vasarana. Ennen haarukan ja pöytäveitsen käyttöönottoa puukko oli tärkeä ruokailuväline. Puukon terään jolloinkin miekasta omaksuttu uurre korostaa sen aseluonnetta. Perinteisessä puukossa on suora hamara ja tasaisesta kärkeä kohti kapeneva terä. Paksuudeltaan puristettuun kouraan mahtuva pää on yleensä puuta, joskus luuta tai sarvea. Puukon tuppi on nykyisin terän mukaan toispuoleinen, mutta vielä viime vuosisadan lopulla oli käytössä yksinomaan suora tuppi.

Puukon vanha suomalainen nimi on veitsi, eikä puukko-sana ole johdettu puusanasta. Uusi nimi saatiin vasta historiallisena aikana alaksalaisesta pookinimestä, joka on tarkoittanut pientä, yksiteräistä tikaria, joka todennäköisesti on ollut saksalaisten hansakauppiaitten käsiase. Huomattakoon, että puukottaminen tarkoittaa aina ihmisen haavoittamista tai tappamista, veistäminen leikkaamista tai vuolemista.

Reiän poraamiseen käytettiin kairaa, jonka erikoislaji on vääntösarvellinen napakaira, keskiajalta peräisin oleva laivanrakentajan työkalu, jolla myös tiimpuri teki hirteen reiän. Vintilä on käyrävartinen pora, jollaisessa on erillinen vaihdettava terä. Vintilän varsi tehtiin vanhaan aikaan luonnonväästä puusta.

Vakka on kannellinen tai kanneton, ohuesta haapakuidusta taivutettu säilytysastia. Soikeassa tai pyöreässä kirkkokriinissä eli kirkkovakassa voitiin syrjäkylästä sunnuntaisin kirkolle mentäessä kuljettaa muassa tykkimysy tai kirkkosilkki ja virsikirja, isossa vakassa vaikka koko pukukin. Länsisuomalaiset rasiat olivat usein leikkauskoristeisia tai kukka-aihein maalattuja. Vakassa voi olla kädensijakin kantamisen helpottamiseksi. Kauniisti koristeltu vakka oli usein sulhasen lahja morsiamelleen.

Talonpoikainen veistely tapahtui pääasiassa puhdetoinä. Syksyllä siirrettiin tupaan miesten höyläpenkki ja iso veistotukki sekä naisten kangaspuut. Kun naisväki lähti aamuviideltä navettaan miehet aloittivat puutyönsä ja lähtivät ulkotöille vasta päivän valjettua aami-

aisen jälkeen. Illalla uusi askarteluvaihe jatkui makuullemenoon saakka.

Vuosisadan vaihteesta lähtien alkoi kansanomaisen käsityötaito kaikkialla maassamme taantua, ja sen vaaliminen jäi kotiteollisuusjärjestöjen hoiviin. maatalouden koneistuminen ja tehdastekoisien työkalujen ja tekstiilien yleistymisen olivat lopettaa sen kokonaan. Meidän aikanamme käsityö on jälleen tullut "muotiin". Nykyisin käsityön harrastajalle on tarjolla puolivalmisteita ja tehokkaita, jopa sähkökäyttöisiä työkaluja. Ja asian huvittavin puoli on se että kaupallinen "tee-se-itse"-periaate tuli Suomeen Amerikasta.

Huonekaluista

Päästävedettävä sänky, tyylinimeltään imperialsänky, tuli talonpoikauskodin vierashuoneen muotiesineeksi 1800-luvun kuluessa, säätyläispiireissä se oli vakiinnuttanut asemansa jo edellisellä vuosisadalla. Alkutyyppi palautuu 1500-luvun Italiaan ja Ranskaan.

Koottuna päästävedettävä sänky mahtui pieneen tilaan. 1800-luvun lopulta lähtien vuodevaatteet sijattiin päiväsaikaksi korkeaksi kasaksi ja peitettiin ke-sällä lakanalla, talvella täkänällä tai pitsikudelmalla.

Myös jalaksiensa varassa keinuvan sylilapsen vuoteen voi sanoa olevan huonekalun. Itämurteiden puhujat nimittävät sellaista kätkyeksi, länsisuomalainen sanoo sitä ehdoksi, Kangasalla on käytetty nimitystä tuutu.

Poikittaisilla jalaksilla keinuvalla kehdolla on ikää ainakin viitisensataa vuotta, mutta se voi olla vieläkin vanhempi. Se oli pitkät ajat hallitsijahuoneiden ja ruhtinassukujen statussymboli. Varsinaissuomalaiseen talonpoikaiskotiin jalaskehto ilmaantui kohentuneen elintason tunnuksena perunkirjatietojen mukaan 1700-luvun kuluessa.

Uuden muotiesineen mukana vanha kätkyt-sana alkoi hävitä käytöstä; sen a-nasti länsimurteissa skandinavista alkuperää oleva kehto-sana. Kansankieli on käyttänyt myös erilaisia tuudittamiseen perustuvia nimityksiä, kuten Kangasalla käytetty tuutu osoittaa.

Isännän pöydällä oli tuohirasioita, joissa voitiin säilyttää nuuskaa, nappeja, tms. pikkuesineitä sekä kirjoja ja

kirjoituvälineitä: mustepullo ja -kynä, imupaperikehys musteen kuivaamista varten, valokuvakehys kuvineen.

Erikoisuutena on kärpäsenpyydyspullo. Pullossa oli pienet jalat ja sen pohjassa oli reikä keskellä. Pullon pohjalla oli makeata nestettä, esim. sokerivettä, jonka kärpänen aisti, pujottautui pulloon sisälle ja hukkui sinne.

1800-luvun puolivälissä maallakin tulivat muotiin kankaalle kirjoitetut huoneentaulut, joihin ommeltiin lauseita ja koristekuvioita, useimmiten kukkia. Niiden esikuvat saatiin säätyläisnaisten, etenkin "pappilanfröökynöiden" käsitöistä.

Sukset, luistimet, jääkengät, potkukelkat

Vanhaan aikaan sukset valmistettiin männystä tai koivusta. Ne olivat pitkiä ja kapeita ja kiinnitettiin jalkaan nahkaisella siteellä, mäystimellä.

Vanhat suomalaiset sukset olivat joko tasapitkiä tai eripitkiä. Eripituudessa suksiparissa oikean jalan potkusuksi oli lyhyt kalhu eli sivakka, ja se oli tavallisesti nahalla pohjattu. Vasemman jalan pitkä liukumasuksi oli nimeltä lyly ja sen pohjassa oli pitkittäinen uurre, olas. Hämeessä on aina käytetty tasapitkiä suksia.

Ennen urheiluvälineinä saavuttamaansa suosiota sukset olivat tyystin häviämässä ei vain rintamailta, vaan etäisiltä syrjäseuduiltakin. Muistitiedon mukaan esim. Hauhon pääkylässä oli 1870-luvulla tuskin ainoatakaan suksiparia. Kaukaisesta Salmin pitäjältä kerrotaan, että "vanhana aikana" vain miehet hiihtivät metsätyömatkoillaan, muut eivät juuri osanneet hiihtää, naiset eivät ollenkaan. Hiihtotaidon taantuminen ei ollut mikään irrallinen ilmiö, vaan luonnollinen seuraus "perinnäisen metsävaraisen elämänmuodon vähittäisestä sivilisoitumisesta".

Urheilullinen hiihtoharrastus palautuu maassamme 1860-luvulle, jolloin oppikoulussa alettiin järjestää luokkienvälisiä hiihtokilpailuja ja ensimmäiset sanomalehtiutisten arvoiset pituushiihtokilpailut pidettiin Tyrnävellä 1879. Muunkin urheiluharrastuksen levitessä "yleiset ennätys-hiihtokilpailut" olivat 1880-luvulla valtakunnallisia sensaatioita, jotka antoivat aihetta uusien suksimal-

lien kehittämiseen. Yksityiset tekijämiehet saivat tilaisuuden esitellä tuotteitaan hiihtokilpailujen yhteydessä järjestetyissä näyttelyissä ja siten syntyi kiivasta kiistaa eri paikkakuntien suksityyppien keskinäisestä paremmuudesta.

1890-luvulla sai alkunsa aluksi käsiteollisuutena harjoitettu suksiteollisuus, jonka ensimmäiset tyyssijat olivat Keski-Pohjanmaa ja Peräpohjola.

Runsain valikoima suksia eri ajoilta on Helsingin Olympiastadionin siipirakennuksessa sijaitsevan Urheilumuseon kokoelmissa.

Vanhin tunnettu, vuodelta 1498 peräisin oleva luistelemista esittävä piirros kuvaa eräälle naispyhimykselle 1396 satutunutta onnettomuutta, kun hän luistelllessaan kaatuessaan katkaisi kylkiluunsa. Pyhimys oli silloin vasta 16-vuotias neito. Ruotsalaiset ylhäisöpiirit viihdytti luistelusta luultavasti hollantilaisten vaikutuksesta: Maiden välillä vallitsivat vilkkaat kulttuurisuhteet 1600-luvulla ja Ruotsissa käytettiin samanlaista luistintyyppiä kuin Hollannissa.

Ruotsissa rautakiskoiset luistimet olivat ainakin jo 1700-luvulla "yhteisen kansan omaisuutta". Niissä oli kiverä kärki, ja ne saattoivat olla huomattavan pitkiä (70 cm); niillä liutettiin jäällä sekä jäisellä tiellä ikäänkuin jalaksilla. Jalkaa ei voinut nostaa luistimen päältä. Vauhtia annettiin rautapajaisella sauvalla. Lyhyet luistimet, joita myös jo tuohon aikaan oli käytössä, sidottiin nyöreillä jalkaan, ja niillä liikuttiin potkimalla kai samaan tapaan kuin nykyinkin. Kiveräkärkiset suomalaiset "puuluistimet", joita kyläseppämme valmisivat vielä 1920-luvulla, sopivat luontevasti hollantilais-suomalaisen sarjan jatkoksi. Terä saatiin omatoimisestikin vanhasta viikatteesta tai sahanterän kappaleesta.

Tehdasvalmisteiset "nurmikset" kiinnitettiin hiihtokenkien pohjiin. Niitä käytettiin vielä 1950-luvun alkupuolella yleisesti. Hokkarit, luistinkengät, alkoivat yleistyä sodan jälkeen elintason kohotessa.

Liukkaalla jäällä ja miksikäs ei kaljamakelin aikana tiellä ja kadullakin liikkumista helpottamaan oli suunniteltu jääkenkä eli kouriainen, piikikäs antura, joka sidottiin hihnalla joko vain

toiseen tai kumpaiseenkin kenkään.

Kerrotaan, että ensimmäinen potkukelkka tuotiin Suomeen Norjasta 1890 ja sen jälkeen sitä alettiin valmistaa täälläkin. Alkuaan puurakenteisesta kelkasta on kehittynyt se rautajalaksinen potkukelkka, jollaisia vieläkin on käytössä.

Entisajan volvot ja mersut - vanhaa ajokalustoa

1700-luvun lopulla Länsi-Suomen taloihin alkoi ilmaantua erilaisia kahdenistuttavia kirkkorekiä, jotka viime vuosisadan aikana kehittyivät hyvätekoisiksi ja koreasti maalatuiksi komeilureiksi.

Kirjallisuutta

Haanpää Tuulikki,
Pyykinpesu ja käsittely Lounais-Suomessa 1880-1960. Turun yliopiston kansantieteen laitoksen monistesarjan julkaisu n:o 5

Talvi Ilma,
Suomen Kansankulttuuri

Vilkuna Kustaa,
Isien työ
Työ ja ilonpito

Vuorela Toivo,
Kansanperinteen sanakirja
Suomalainen kansankulttuuri

Samoin 1700-luvun lopulla tulivat muotiin myös kaksipyöräiset kevyet ajelurattaat eli kiesit (ransk. chaise) ja säätyläisten vastusteluista huolimatta ne otettiin käyttöön myös Etelä- ja Länsi-Suomen talonpoikaistaloissa. Säätyläiskieseissä olivat jousitusta korvaamassa nahkahihnat, talonpoikaississa "vietereinä" notkahtelivat puutangot.

Sekä rekiä että kiesejä ruvettiin toistasataa vuotta sitten valmistamaan myyntiin mm. Hauholla ja Tuuloksessa. Kangasalla suosittiin tuuloslaisia tuotteita.

Asiantuntijat

Heikinmäki Maija-Liisa, fil. tri,
Kansallismuseon toimistopäällikkö

Kivisaari Vuokko, tutkimusassistentti

Lepola Seija, opettaja

Mattila Fanny Maria (Maija), emäntä

Rukko Leena, kotitalousopettaja,
Työteho-seura