

ELÄMÄÄ HÄMEEN LINNASSA 1500-LUVUN PUOLIVÄLISSÄ

- VOUDINTILIT ARKIELÄMÄN KUVAAJINA

Voudintilit

- monipuolinen lähdesarja

Kustaa Vaasan valtaantulo 1500-luvun alkupuolella merkitsi paikallisella tasolla keskushallinnon otteen kiristymistä. Veronkantoa tehostettiin ja kruunun virkamiehet sekaantuivat yhä useammin talonpoikien elämään. Histriantutkijan kannalta Kustaa Vaasan hallinnonuudistukset olivat erittäin merkittäviä: niiden myötä syntyi paljon uutta asiakirjaaineistoa. Keskiajan tutkija tuskaillee usein lähdeaineiston puutteellisuuden kanssa. Keski- ja uudenajan taitetta tutkivalla on käytössään jo huomattavasti enemmän lähdemateriaalia.

Merkittävin Kustaa Vaasan aikana syntynyt lähdesarja ovat voutikuntatilit, jotka alkavat vuodesta 1539. Vähitellen Kustaa Vaasa lakkautti aateliston halussa olleet keskiaikaiset palvelusläänit ja niiden tilalle perustettiin tili- eli linnaläänejä, joiden johtoon kuningas asetti linnavoudin. Linnaläänit jakaantuivat edelleen voutikuntiin, hallintopitäjiin ja neljänneskuntiin.

Linnavoudit ja voutikuntien voudit olivat suoraan tilivelvollisia kuninkaalle. Nykyään näistä voutien tilityksistä kuninkaalle käytetään monia nimiä. Niitä kutsutaan joko **voutikuntatileiksi** tai **voudintileiksi** tai **siniseksi sarjaksi** (nykyään alkuperäisiä tilejä säilytetään Valtionarkistossa sidottuina sinikantaisiksi kirjoiksi) tai **vanhemmaksi tilikirjasarjaksi** ertukseksi vuoden 1634 hallinnon uudistuksen jälkeen syntyneestä läänintilikirjasarjasta.

Voudintilin rakenteessa tapahtui muutoksia 1500-luvun kuluessa, mutta pääsääntöisesti voudintili sisältää seuraavia osia:

- katsaus paikallisiin mittoihin ja painoihin sekä niiden suhde Tukholman

mittajärjestelmään

- hallintoalueen rakenteen selostus
- verojen kantoperusteet
- tilitys kruunun paikallisista menoista ja tavaratoimituksista
- linnaläänin keskushallinnon tili sekä voutikuntien keskuskartanoiden tilit
- maakirja
- kymmenysluettelot
- sakkoluettelot
- kuitit

Moni sukututkija on varmasti käyttänyt voudintilin maakirjaa, kymmenysluetteloa ja sakkoluetteloa. Seuraavassa perehdyimme tarkemmin voudintiliin sisältyvään keskushallinnon tiliin, sillä se yllättää monipuolisuudellaan. Esimerkkeinä käytämme Hämeen linnan tilejä 1500-luvun puolivälissä. Linnat olivat suuri menot ja valtion taloudessa ja niinpä kuninkas halusi tarkan tilityksen linnan tuloista ja menoista. Linnan tilejä tehdessään linnakirjuri ei aina tyytynyt pelkästään numeroin kirjaamaan tilipahtumia, vaan hän saattoi laajemminkin selvittää tapahtumien taustaa. Hämeen linnan tileihin 1500-luvulla sisältyy yllättävän paljon tietoja linnan arkielämästä.

Hämeen linna

- monipuolinen talouskeskus

Hämeen linna oli 1500-luvun puolivälissä kruunun hallintokeskus Hämeessä ja sotilaallinen tukikohta. Linnan merkitys ei kuitenkaan pelkästään rajoittunut tähän.

Linna oli myös merkittävä ja monipuolinen talouskeskus. Kuninkaan vaatimusten mukaisesti linnassa pyrittiin olemaan mahdollisimman omavaraisia. Jotta kaikista luontaistalouteen kuuluvista tehtävistä olisi suoriuduttu, täytyi lin-

nassa olla runsaasti työvoimaa ja monien alojen ammattilaisia.

Linnan välittömässä läheisyydessä oli linna-alue johon kuului Saaristen, Ojoisten ja Hätilän latokartanot peltoineen ja niittyineen sekä linnan kalavedet, takametsät ja mylly. Linna-alue ei ollut täysin yhtenäinen, sillä välillä naapurikylien omistukset katkaisivat linna-alueen. Linnan maaomaisuus ulottui kaapeahkona, epäsäännöllisenä, mutta lounais-kaakko-suunnassa pitkänä vyöhykkeenä aina Palsankalliosta Tammelan rajalta Sopenvahaan Hauhon rajalle. Tällä laajalla alueella työskenteli päivittäin toistasataa ihmistä kasvattaen karjaa, viljellen maata, kalastaen ja linnan jokapäiväisessä elämässä tarvittavia käsitöitä tehden.

Linnan väki

Hämeen linnan voudintileistä löytyy tietoja linnan asukkaista monesta kohtaan. Kaikista tärkeimpiä tietolähteitä ovat linnan väen palkkaluettelot. Linnan väen palkkaukseen kuului rahaa, kangasta, kenkiä ja täysi ylöspito linnassa. Jokaisesta palkkaerästä kirjuri teki oman luettelon, johon merkittiin linnan työntekijän nimi, ammatti ja palkan suuruus. Koska Hämeen linnasta palkkaluetteloita on säilynyt usealta vuodelta, on niiden avulla mahdollista saada monenlaista tietoa linnan asukkaista.

Vakituisesti linnassa asui satakunta henkeä, mutta sotajoukkojen majoittuessa tilapäisesti linnaan saattoi väkimäärä nousta kolmannelle sadalle. Jatkuvasti linnassa oli kolmisenkymmentä sotilasta, joiden tehtävänä oli vartioida linnaa ja osallistua kuljetustehtäviin. Linnan ylimpään virkakuntaan kuuluivat linnanvouti, alivouti, kirjuri, kappalainen ja kymmenkunta voudinmiestä, jotka olivat linnanvoudin lähimpiä apulaisia. Lähes puolet linnan asukkaista oli eri alojen käsityöläisiä sekä piikoja ja renkejä.

Palkkauksessa oli selvät erot eri ryhmien välillä. Korkeinta palkkaa nautti luonnollisesti linnanvouti, jonka rahapalkka vuodessa oli 40 markkaa. Kirjuri sai 30 markkaa ja voudinmiehet 20 markkaa vuodessa. Sotilaat ja parhaiten palkatut käsityöläiset, kuten seppä, räätäli ja suutari, nauttivat vuodessa 16 markan rahapalkasta. Pienempi palk-

kaiset käsityöläiset sekä piiat ja renkit saivat vuodessa 3-4 markkaa. Rahapalkan lisäksi kaikille ryhmillä kuului luontaisetuja ja kruunun kustantama ylöspito. Varsinkin kruunun korkeimpien virkamiesten elintasoa on pidetty hyvänä 1500-luvulla. Monella linnanvoudilla riitti varoja maaomaisuuden kartuttamiseen. (Hintatietoja 1500-luvulta kuvaamaan rahanarvoa: 1500-luvun puolimaissa tynnyri suolasilakoita maksoi 4 markkaa ja tynnyri ruista maksoi 5 markkaa. Miehen päivätyö oli puolen markan arvoinen. Härästä joutui markkinoilla maksamaan 12 markkaa ja ilveksen turkin arvo oli 9 markkaa.)

Monesti historiantutkimuksessa korotetaan eroja miesten ja naisten palkkauksessa. Mielenkiintoista on, että Hämeen linnassa 1500-luvulla ei näytä olleen merkittäviä eroja miesten ja naisten palkkauksessa. Luonnollisesti suurin osa linnan työntekijöistä oli miehiä. Naisia eri tehtävissä oli parikymmentä. Heistä merkittävimässä asemassa oli varastoaitan eli fatabuurin emäntä, jonka vuosipalkka oli sama kuin parhaiten palkatuilla käsityöläisillä. Linnan jokaisen latokartanon johdossa oli latokartanon isäntä ja emäntä. He olivat aviopari ja nauttivat täsmälleen yhtä suurta palkkaa. Miehen tehtävänä oli johtaa peltotöitä ja vaimo vastasi karjanhoidosta. Piikojen ja renkien palkkauksessa ei ollut suuria eroja. Yhtäläinen palkkaus miesten ja naisten välillä ei suinkaan ollut Hämeen linnan erikoisuus, vaan periaate, että samasta työstä maksettiin yhtä suuri palkka sukupuoleen katsomatta, näyttää olleen käytössä muissakin kruunun linnoissa ja kartanoissa.

Kruunun palveluksessa olleet työntekijät olivat liikkuvaa väkeä. Korkeimmat virkamiehet pysyivät samassa työpaikassa tavallisesti kolmisen vuotta ja siirtyivät sitten uusiin keskushallinnon tehtäviin. Sotilaat ja käsityöläiset työskentelivät linnassa noin kaksi vuotta. Piiat ja renkit vaihtoivat tavallisesti työpaikkaa jo vuoden kuluttua.

Tietoja linnan vieraista

Erityisen mielenkiintoinen Hämeen linnan voudintilin henkilöluetteloista on ruo-

kailijaluettelo, joka on säilynyt Hämeen linnasta muutamalta vuodelta 1500-luvulla. Koska ruokailu oli suuri menoerä linnojen taloudessa, vaati kuningas voutoja ylläpitämään viikottaisia luetteloja, joihin oli merkitty kaikki linnassa ruokailleet. Sen lisäksi että luetteloon merkittiin ammattiryhmittäin kaikki linnan vakituiset työntekijät, kirjattiin siihen myös linnassa vierailleet ja tilapäistöissä olleet, joilla oli oikeus kruunun ruokaan. Vierailijoiden listan avulla voi seurata linnan ja ympäristön yhteyksiä. Listassa näkyvät mm. linnassa käyneet virkamiehet, papit, sotilaat ja aateliset. Yleensä linnassa asuneiden henkilöiden tarkempaa alkuperää on vaikea selvittää, koska nimet on ilmoitettu ilman kotipaikkaa muodossa "Matti Matinpoika". Vierailijoiden listassa mainitaan varsinkin aatelisilla yleensä sukunimi ja joskus myös kotikartano.

Vuoden 1562 ruokailijaluettelon vieraslista mukaan ympäristön kartanoiden isännät ja emännät vierailivat linnassa useasti. Harvialan kartanon rouva Karin vieraili linnassa vuoden aikana seitsemän kertaa. Mukanaan rouva Karinilla oli tavallisesti kolmen neljän hengen seurue ja hän viipyi linnassa muutaman päivän ajan. Hauhon Juttilan (myöhempi Kommila) isäntä Antti Jönsinpoika kävi myös linnassa aina silloin tällöin.

Hämeen linnan voutina oli vuosina 1562-1565 Erik Spora, joka omisti vaimonsa Gertrud Gudmundintyttären kanssa Hauhon Hyvikkälän kartanon. Kartano oli ollut Gertrudin isän Gudmund Laurinpojan hallussa. Koska Gudmundin kaikki pojat olivat kuolleet lapsena, siirtyi kartano tyttärelle ja hänen puolisolleen Erik Sporalle. Vuonna 1562, jolloin siis linnanvoutina oli Erik Spora, vieraili linnassa hyvin usein rouva Gertrud. Välillä hän oleskeli linnassa seurueineen viikkoja. On hyvin todennäköistä, että tämä rouva Gertrud oli Erik Sporan puoliso. Tieto linnanvoudin vaimon oleskelusta linnassa on hyvin arvokas, sillä mistään muualta linnan voudintileistä ei löydy mainintoja virkamiesten mahdollisten perheiden oleskelusta linnassa.

Ruokailu linnassa

Sen lisäksi että kuningas vaati ruokailuun osallistuneiden kirjaamista, täytyi

myös viikottain kulutettu ruoka kirjata muistiin. Hämeen linnan 1500-luvun tileissä on muutamalta vuodelta säilynyt viikottainen ruoankulutusluettelo, minkä ansiosta meillä on mahdollisuus istahtaa linnan ruokapöytään 1500-luvun puolivälissä.

Luettelo on jaettu voudinpöytään ja palvelusväenpöytään. Linnassa oli tarkka sosiaaliseen asemaan perustuva jako, joka sai syödä mitään. Voudinpöydässä ruokailivat vouti lähimpine seuralaisineen, ylimmät virkamiehet, sotilaat ja parhaimmin palkatut käsityöläiset. Pienempi palkkaiset käsityöläiset sekä piikat ja rengit aterioivat palvelusväenpöydässä.

Ruoankulutuluettelosta saatujen tietojen perusteella voi sanoa, että linnan väki eli pääasiassa leivällä ja oluella. Niistä saatiin suurin osa päivittäin tarvittavasta energiasta. Viikossa linnassa kului henkeä kohti viljaa noin 5 kiloa.

Linnan leipurit tekivät uutta leipää kuutisenkymmentä tynnyriä joka viikko. Eniten kului ruisjauhoista leivottua palvelumiesten leipää, jota syötiin voudinpöydässä. palvelusväelle valmistettiin ruis- ja ohrajauhoista ns. arkileipää. Tavallisesti leipä leivottiin leiseisistä jauhoista, mutta erikoistilaisuuksia varten leivottiin lestyistä ruisjauhoista. Todella harvinaista herkkua olivat vehnäkakut ja sämpylät, joita leivottiin vain todella korkea-arvoisille vieraille kuten Juhana-herttualle.

Olutta juotiin linnassa päivittäin satoja litroja. Vuonna 1550 päivittäinen oluenkulutus henkeä kohti oli voudinpöydässä 4 litraa ja palvelusväenpöydässä 1,6 litraa. Olut oli jaettu valmistuksessa käytetyn mallas- ja humalamäärän mukaan voudin-, palvelusmiesten- ja arkiolueen. Mutta on muistettava, ettei näistä voimakkain voudinolutkaan ollut meidän keskiolutta vahvempaa. Suurta oluen kulutusta on selitetty monella tavalla. Olut oli tärkein juoma. Koska ruoka oli säilyvyyden takaamiseksi erittäin suolaista, tarvittiin paljon juotavaa. Olut oli hyvin mallaspitoista, joten siitä saatiin paljon energiaa. Ruotsalainen taloushistorioitsija Heckscher on selittänyt oluen kulutusta myös sillä, että runsaan olutmäärän avulla oli helpompi niellä ruoka, joka ei aina ollut herkullista.

Tuore ruoka oli 1500-luvun ihmiselle ylellisyyttä. 1500-luvun ruokataloudessa oltiin sidottuja vuodenaikojen rytmiin ja ruoansäilytykseen liittyviin ongelmiin. Lähes kaikki kala mitä linnassa syötiin oli joko suolattua, savustettua tai kuivattua. Linnan kalastajat toki pyydystivät verkoilla, nuotilla, rysillä, katiskoilla ja merroilla kalaa linnan lähivesiltä, mutta näiden saaliiden merkitys linnan kokonaiskulutuksessa oli pieni. Suurin osa linnassa syödyistä kalasta oli verokalaa, jonka maakunnan talonpojat toimittivat eritavoin säilötyinä lintaan. Viikossa kalaa syötiin henkeä kohti voudinpöydässä 2,6 kg ja palvelusväenpöydässä 1,4 kg. Eniten kului ruokakalaa, tynnyrikalaa ja suolasilakoita. Ruokakala oli pääasiassa kuivattua ahventa ja särkeä. Suolattua ahventa ja särkeä nimitettiin tynnyrikalaksi säilytysastian mukaan. Suolasilakka oli arvokas kala 1500-luvulla: tynnyri maksoi 4 markkaa. Jos silakoita ei saatu lintaan tarpeeksi verotuloina, ostettiin ne suoraan rannikolta. Voudinpöydässä tarjottiin päivittäin myös kuivattua haukea ja lahnaa. Juhla-aterioiden herkkua voudinpöydässä olivat suola-siika, suolalohi, suolattu ja kuivattu ankerias.

Kalan kulutusta lisäsi vielä se, että kevättalvella 1550 linnassa edelleen vietettiin katolisen perinteen mukaan reilun kuukauden pituinen paasto aika, jolloin lihaa ei syöty lainkaan. Ruotsi-Suomi oli jo tällöin virallisesti luterilainen valtakunta, mutta vanhan uskonnon mukaiset tavat eivät hetkessä väistyneet ihmisten elämänrytmistä.

Lihan kulutuksessa näkyi kaikkein selvimmin sosiaalisen aseman vaikutus ruoan laatuun. Palvelusväki söi lihaa viikossa keskimäärin 0,9 kiloa henkeä kohti. Heidän aterioillaan ei ollut lainkaan tuoretta lihaa, vaan tavallisesti liharuoka oli makkaraa tai sylt-tyä. Savustettua naudanlihaa palvelusväki sai joka syksyisten suurten teurastusten jälkeen ja ennen paastokauden alkua. Paaston loputtua herkuteltiin palvelusväenpöydässä savustetulla sianlihalla.

Voudinpöydässä lihankulutus henkeä kohti viikossa oli 1,7 kg eikä tuore liha ollut enää mikään harvinaisuus pöydässä: kymmenes osa lihasta syötiin tuoreena. Euroopan hoveissa alkoi tuoreen

lihan kulutus kasvaa myöhäiskeskiaikana ja 1500-luvun puolivälissä näkyy tämä muutos ylimmän virkakunnan ruokailitotumuksissa jo Hämeen linnassakin.

Arkisinkin voudinpöydässä oli valinnan varaa. Savustettuna syötiin lampaan-, naudan- ja sianlihaa. Suolattuna oli naudanlihaa, naudankieliä ja silavaa. Syksyllä aterioilla oli myös makkaraa tai sylt-tyä. Tuoretta lihaa syötiin erityisesti joulun aikana sekä ennen ja jälkeen paastoaajan. Esimerkiksi jouluksi voudinpöytä teurastettiin nauta ja lammas, joiden kanssa tarjottiin lestyä-leipää, voudinolutta, suolalohta ja savustettua vuohenlihaa.

Tavallinen piika tai renki eli Hämeen linnassa pääasiassa leivällä, oluella, lihalla ja kalalla. Joskus aterioihin sisältyi papuja tai herneitä. Mahdollisesti aterioilla oli juureksia, marjoja tai maustekasveja, mutta niiden kulutus on ollut niin pientä, ettei sitä katsottu tarpeelliseksi kirjata tileihin, tai ne hankittiin omatoimisesti. Linnan ruokaluettelosta puuttuvat myös maito, piimä, juustot ja kananmunat. Kaikki linnan lehmistä lypsetty maito kirnuttiin voiksi, joka syötiin voudinpöydässä.

Ruotsalainen taloushistorioitsija Heckscher on tutkinut 1500-luvun ihmisen elintasoja Ruotsissa kuninkaan linnojen ja kartanoiden ruoankulutusluetteloiden avulla. Laskiessaan 1500-luvun ihmisen päivittäin käyttämiä kaloreita hän on ottanut huomioon pitkän varastointiajan vaikutuksen ruoan laatuun ja makuun. Siltikin hänen laskelmansa osoittavat, että kruunun työntekijällä oli käytössään 1500-luvulla lähes sama kalorimäärä kuin ruotsalaisilla ennen I maailmansotaa.

Viljan, kalan ja lihan kulutus oli Hämeen linnassa hieman keskitasoa pienempää verrattuna Ruotsin linnojen kulutukseen. Meidän mittapuumme mukaan 1500-luvun ihminen eli fysiologisesti hyvin. Vaikka tavallisen piian tai rengin ruoka oli yksipuolista, sitä oli kuitenkin riittävästi.

Olemme tässä lähemmin perehtyneet linnan asukkaiden ja ruokailun tutkimiseen voudintilien avulla. Voudintileistä löytyy vielä paljon muutakin. Vuosittain tehtiin linnan irtaimistosta tarkat inventaarioluettelot. Asetekniikasta kiinnostunut voi asevaraston inventaation avulla seura tuliasioiden saapumista lin-

-> ed. sivulta

naan. Varastoitassa eli fatabuurissa säilytettiin ja valmistettiin monenlaisia käyttötekstiilejä. Kappelissa oli mm. pieni, hopeinen monstranssi, jossa vihitty ehtoollisleipä oli nähtävillä,

ehtoolliskalkkeja kansineen ja hopeinen orjantappurakruunu. Myös tynnyrintekijöiden, kirvesmiesten ja seppien työkalut on kerrottu tarkasti. Mahdollisimman tarkka perehtyminen Hämeen linnan voutintileihin antaa meille yksityiskohtaisen kuvan ihmisten elämästä linnassa.