

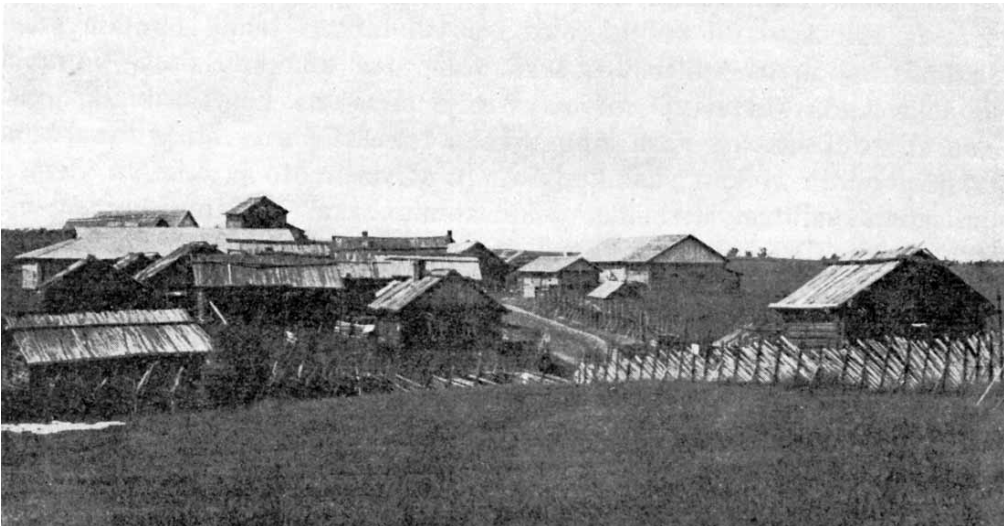
PIRJO HAUTALA:

## ENTISEN RAUDUN KANSANELÄMÄSTÄ

### *Raudun rakennuksista*

Entinen rautulainen, kuten karjalainen ylipäätään rakensi asumuksensa mieluiten kylään, tien varrelle, jos hänen maansa vain sijaitsivat sopivasti. Kun maanteitä ei vielä ollut, talosta toiseen johtivat kujaset. Myöhemmin, kun maanjaot oli suoritettu, kylätietkin jaettiin talojen kesken osiin niin, että kullakin oli oma hoito-osuutensa, tiepajokkansa, joka oli pidettävä kuljettavassa kunnossa. Maanjakojen jälkeen tieosuudet eivät useinkaan olleet edes samassa kylässä kuin talot, vaan jopa toisessa päässä pitäjää. Tällaisesta aiheutui tietenkin ylimääräistä työtä ja hankaluutta.<sup>1</sup>

Pihapiirissä olivat tavallisesti lähes kaikki asuin- ja talousrakennukset, vaikka se olikin harvoin niin kiinteä umpipiha kuin rajan takana Inkerissä. Yleensä rakennusten sijoittelu oli vapaata, mutta käytännöllisyysnäkökohdat oli otettu huomioon. Pihassa sijaitsivat tuparakennus, kuja eläinsuojineen,



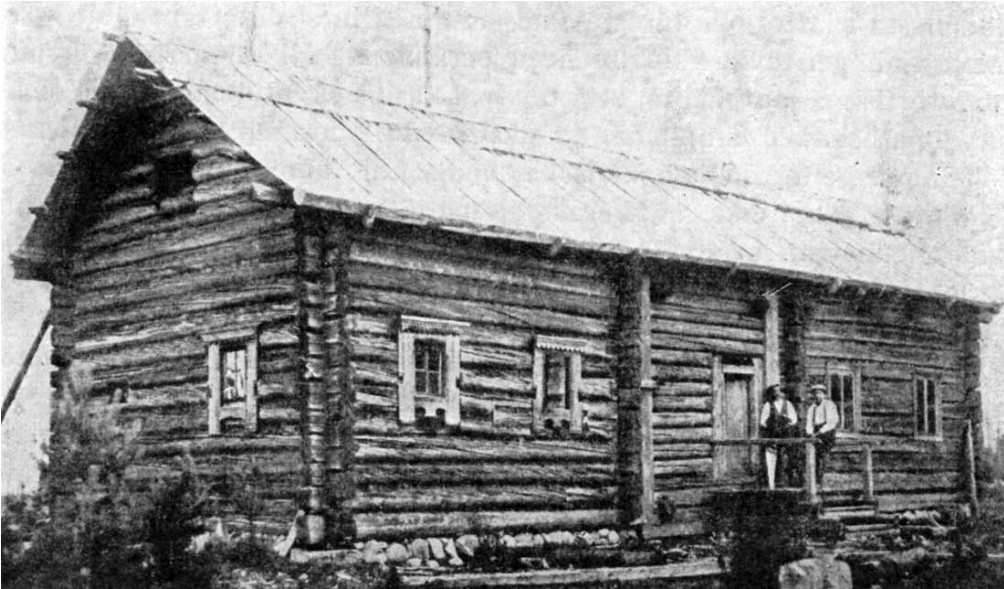
*Raudun Sirkiänsaaren taloja. Valok. Samuli Paulaharju 1909. Kansallismuseo.*

aitat ja ns. huoneet, kellari ja kaivo. Hiukan kauempana olivat ilmeisesti paloturvallisuussyistä riihi ja sauna; ladot ja ehkä saunan lähellä toinen kaivo olivat myös pihapiirin ulkopuolella. Piha oli usein ympäröity aidalla.

Kun ruvettiin suunnittelemaan uuden asumuksen rakentamista, oli tietysti valittava sille mahdollisimman edullinen paikka. Oli otettava huomioon maan laatu, paikan lämpimyys, kuinka siihen tuulet osuivat, oliko sopivaa kaivon kohtaa. Maa sai mieluummin olla kuivaa, kevyttä hiekkarinnettä, jopa mäen lakea. Rinteen oli vietettävä etelään. Rakennus suunniteltiin yleensä kulkemaan itä-länsi-suunnassa. Hirret kaadettiin mieluummin sydänkuussa, kuun pienetessä, jolloin ne hyvin kuivuivat.<sup>2</sup> Toisen tiedon mukaan edullisinta hirrenkaatoaika oli Mikonpäivän ja pääsiäisen välinen kausi.<sup>3</sup> Kun hirret oli saatu kaadetuiksi, ne jätettiin paikalleen kuivamaan ja vasta seuraavana syksynä palattiin takaisin veistämään ne hakkuupaikalla. Talvikelillä hirret vedätettiin rakennuspaikalle ja seuraavana alkukesänä kuivien ilmojen satuttua ruvettiin kohottamaan seiniä. Syksyllä valmiiksi veistetyt hirret nostettiin päällekkäin, sammalta asetettiin tilkkeeksi väliin. Perustusta ei liiemmin kaivettu, riitti, että vähän vahvistettiin nurkankohtia. Juoniaishirret asetettiin joko suoraan pitkin maata tai pölkkyjen päälle. Tämän mukaan rakennuksesta tuli avo- tai umpiperuksinen. Oli tapana tehdä lämpimyyden edistämiseksi myös multiaiset, sekä sisä- että ulkomultiaiset. Vanhoja Kannaksellakin käytettyjä salvostyyppisiä olivat ns. korvossalvain, jossa asuinrakennuksissa oli vielä lämminkolo, toiseksi parru- eli pitkäsolvain, korvossalvainta hiukan yksinkertaisempi salvosmuoto ja erittäin yleinen vuosisadan vaihteen tienoililla, sekä kolmanneksi lyhytnurkkainen ns. kirkkosolvain. Viimeksi mainittua oli kahta tyyppiä, nimittäin läpilukkoista, jossa lukko näkyy ulkopuolelle ja sisä- eli salalukkoista, jossa lukkoa ei ole näkyvissä.

Hirsikertojen noustua riittävään korkeuteen ylimmiksi asetettiin raavelihirret, jotka olivat muita hirsiiä pitemmät ja päistään usein hyvinkin koristeellisesti veistetyt. Raavelihirsien päälle sijoitettiin muksoihirret ja niiden päälle puolestaan rakennuksen päätyihin päätykannikat. Nämä olivat lyhyitä päätyhirsiiä, jotka yhdistettiin toisiinsa sopakoilla. Katalusriukujen ja harjariu'un varaan rakennettiin sitten vesikatto.

Vesikatto tehtiin tavallisesti joko pelkistä liisteistä, liisteistä ja tuohista tai kuusen koskuista, uudempina aikoina päreistä. Tuohikatto valmistettiin seuraavasti: Alimmaksi sijoitettiin alusliisteet, joiden päälle suuret tuohilöyhyt levitettiin. Näiden päälle taas asetettiin uusi kerros liisteitä pitämään tuohia paikoillaan. Tuohikatto saattoi olla moninkertainen, niin että tuohia ja liisteitä oli vuorotellen jopa neljä kerrosta. Viimeisen liistekerroksen päälle asetettiin painopuita poikittain; nämä sidottiin päädyssä vitsaksilla tai lautaisella kaplilla kiinni. Voipa tuohien painona olla raskaita kiviäkin. Katon reunassa



*Raudun maamiesseuran v. 1931 pystyttämä museo, vanha savupirtti.*

oli liisteiden valumisen ehkäisemiseksi räystäskokka ja soloppi. Kuusen koskuilla katettu katto rakennettiin samalla tavalla käyttämällä vain tuohien sijasta koskuita. Liistekatto taas tehtiin pelkistä liisteistä latomalla niitä tiiviisti limittäin ja vierekkäin. Katon harjalle pantiin kovera honka, harjakolo, tai jätettiin toisen katonpuoliskon liisteet niin pitkiksi, että ne ulottuivat peittämään toisen puoliskon liisteiden päät. Näin estettiin sateen valuminen harjasta sisään. Tuohikattoa pidetään ikivanhana kattomuotona, pärekatto taas ilmestyi käytäntöön vasta 1800-luvun jälkipuoliskolla. Savutuvan katolla oli usein piippuna ontosta hongasta katkaistu runko. Sitä kautta välikaton räppänestä virtaileva savu pääsi poistumaan tuvasta. Tuvan välikatto oli kolmilapainen tai tasainen. Lattia eli silta rakennettiin juoniaishirsien päälle vasta sitten, kun seinät olivat jo pystyssä ja talo katettu. Se tehtiin halaistuista paksuista hongista, joiden kupera puoli jäi alaspäin. Uunin nurkalla sillassa saattoi olla liitos. Aikaisemmin silta ei nimittäin ollut kokonaan lattian peittävä; vain huoneen perämaassa eli takaosassa oli puupermanto. Tämä johtui siitä, että talvipakkasilla savutupaan voitiin ennen tuoda jopa hevonen lämpimään ja siksi tuvan etuosa oli lattiaton. Kun se myöhemmin peitettiin samanlaisella sillalla kuin huoneen takaosakin, väliin jäi liitos, rako, joka säilyi eräänlaisena jäänteinä sellaisiinkin siltoihin, jotka rakennettiin jo alusta alkaen koko lattian peittäviksi. Vasta aikojen kuluttua tämä tapa jäi pois käytännöstä ja siltapalkit tehtiin yhdenjatkoisiksi.

Toiseen ovensuunurkkaan, tavallisesti tuvan pohjoisseinälle, rakennettiin uuni. Vanhan savutuvan uuni ladottiin parin kolmen hirsikerran korkuiselle salvokselle harmaista luonnonkivistä. Uunin suun edessä oli liiepankko, johon uunista vedettiin hiilet ja kekäleet. Liius saattoi joskus jatkua jopa uunin toiselle sivulle. Haahlat riippuivat uunin suun edessä haahlaorresta. Uunin kulmalla taas oli patsas, aikaisemmin puinen ja usein kauniisti leikkauksin koristettu, myöhemmin rautainen. Patsaasta lähti kaksi ortta tuvan perä- ja sivuseinään. Arina oli savella peitetty. Tavalliseen uuniin mahtui seitsemän, joskus kaksikintoista leipää. Kerrotaan, että vanhat savu-uunit olivat niin tilavia, että seitsemän ämmää mahtui uuniin vokkaineen kehräämään. Tilavia uuneja käytettiin kertoman mukaan myös pienten lasten pesupaikkana.<sup>4</sup> Uunin kupeessa, joko hirsialustan salvoimien varaan rakennettuna tai myöhempien uunien yhteydessä erikseen rakennettuna oli kolpitsapenkki, jossa säilytettiin tarvekaluja ja kaikenlaista tavaraa. Uunin alustassa ja kolpitsan alla häkissä asustivat talvisin myös kanat ja muut pienemmät kotieläimet. Uunin vieruspenkillä oli lämmin makuupaikka, uunin pankolla vielä lämpimämpi, jossa puapo ja ukko oleilivat päivät pitkät. Siellä oli myös heidän makuusijansa. Uunin lämmitessä sen suusta tulviva savu nokesi nopeasti katon ja ylimmät seinähirret kiiltävän mustiksi. Tätä mustumista yritettiin uudessa tuvassa jopa edistää polttamalla uunissa tervaksia. Tupaa pestäessä seiiniä ei koskaan pesty nokirajan yläpuolelta, sieltä tyydyttiin vain ripsuimaan. Välikatossa olevasta räppänästä savu pääsi poistumaan. Kun uunia lämmitettiin, tuvan oven piti olla selällään ja silloin tupaan pääsi pakkanen. Pienemmät lapset peiteltiin nukkumaan penkeille, koska savu ei laskeutunut niin matalalle; vanhempi väki taas läksi ulkotöilleen.

Vanha savukiuas saatettiin myöhemmin muuttaa uloslämpiviäksi lisäämällä siihen hormit. Uusiin tupiin alettiin rakentaa uloslämpiviä uuneja 1800-luvun puolivälistä alkaen. Savutuvat olivat kuitenkin vallitsevia vielä suhteellisen myöhään. Tutkimuksen mukaan v. 1825 Raudussa oli 535 savuja ja kaksi uloslämpivällä uunilla varustettua tupaa. Hiukan yli viisikymmentä vuotta myöhemmin eli v. 1880 pitäjässä oli edelleen 273 savutupaa ja vain hiukan enemmän eli 303 uloslämpiviä tupia.<sup>5</sup> Vuosisadan alkukymmeninä Rautu liittyi oleellisesti laajaan savutupa-alueeseen (Etelä-Karjala, Laatokan-Karjala, Karjalan kannas läntisiä rannikkopitäjiä lukuunottamatta, Raja-Karjala), jossa asumuksista yli 95 % oli sisäänlämpiviä. Vuoteen 1880 mennessä kehitys sen sijaan muualla oli mennyt niin nopeasti, että uudenmalliset uunityypit olivat tulleet asumuksissa ehdottomasti vallitseviksi. Rautu, Metsäpirtti ja Sakkola enää muodostivat Kannaksella vanhakantaisen alueen, jossa taloista jopa puolet edelleen olivat savutupia. Vastaavia alueita oli Raja-Karjalassa ja Keski-Suomessa sekä Kainuussa.<sup>5</sup> Tämän vuosisadan puolella



*Rastaan savutupa Raudun Palkealan kylästä. ViO 1936. Valok. Kansallismuseo.*

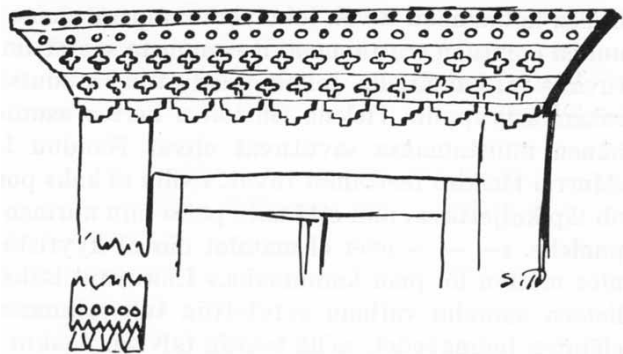
savutupa alkoi Raudussakin olla harvinaisuus. Joillakin sivuseuduilla sellaisia tosin voitiin vielä kaksi- ja kolmikymmenluvullakin tavata. Muun muassa Raudun aseman lähellä, siitä parin kilometrin päässä sijaitsi vielä kaksikymmenluvulla yksitupainen sisäänlämpiävä asutus.<sup>6</sup> Palkealassa Rastaan savutupa.<sup>7</sup> Kolmikymmenluvun alussa Raudun kotiseutumuseoksi siirrettiin Räiskylän kylästä Juho Lattusen savutupa; sen lienee aikoinaan Potkelan hovin »vanha herra» rakennuttanut alustalaiselleen. Ensimmäisiä asukkaita olivat tietämän mukaan Kiurun veljekset, joista vanhempi oli syntynyt v. 1791, nuorempi v. 1798.<sup>8</sup>

Vanhojen tupien katossa risteilevillä orsilla oli tärkeä merkityksensä sekä rakenteellisista syistä että huonetilan symbolisina jakajina, samoin säilytys- ja kuivauspaikkoina. U. T. Sireliuksen mukaan Savossa ja Karjalassa orret kulkivat säännöllisesti poikki pirtin. Lännessä ne taas olivat pitkittäin, oviseinästä peräseinään.<sup>9</sup> Päreorsilla kuivatettiin valaistukseen tarvittavat päreet, vaateorrella kuivateltiin ja säilytettiin vaatteita, jalasorrella kuivuivat ulkona ensin painumassa olleet reenjalakset, haahlaorressa riippuivat haahlat. Le-

veimillä orsilla säilytettiin astioita ja muuta tavaraa. Orsien tehtävänä oli myös huonetilan symbolinen jakaminen. Uunin patsaasta peräseinään kulkeva orsi rajoitti naisten alueeksi karsinan, uunin ja peräseinän välisen alueen, miesten oleskelutilaksi jäi tuvan vastapäinen puoli. Poikittain kulkeva orsi puolestaan erotti tuvan ovensuuja peräosan; se osoitti hienotunteisesti vieraille, mihin asti oli sopiva astua tupaan tullessa ennen peremmälle kutsuvaa kehoitusta.

Tuvan ovi oli matala, niin että sisään mentäessä oli kyyristyttävä. Kynnys jätettiin korkeaksi, jopa puolentoista hirsikerran korkuiseksi. Ovi oli tavallisesti kaksinkertainen, sisäpuolelta laudoin vuorattu, usein hyvinkin koristeellinen. Sepän takomat isot saranat lisäsivät komeutta. Ikkunoita savutuvassa ei aluksi lainkaan ollut, seinissä oli vain liukuvat tai paikoiltaan nostettavat luukut, joiden kautta tupaan pääsi hiukan ilmaa ja valoa. Lasiruutu tuli rakennuksiin samanaikaisesti uloslämpivän uunin kanssa. Ruudut olivat pieniä, entisen luukun kokoisia. Yksiruutuisista ikkunat vähitellen kasvoivat neli- ja vihdoin kuusiruutuisiksi. Kun lasi oli kallista, aluksi ei ollut varaa lasittaa kaikkia rakennuksen tai edes elotuvan ikkunoita, vaan tyydyttiin ensin panemaan lasi vain peräseinän pöydänpäänurkassa olevaan ikkunaan, sitten aikaa myöten muihinkin ikkunoihin. Niissä ei käytetty lyijypuitteita kuten Länsi-Suomen rakennuksissa, vaan ruutu upotettiin uraan. Ikkunan puitteet saattoivat olla kauniisti leikkauksin koristellut, kuten esimerkiksi museoksi siirrettyssä Lattusen savutuvassa, kuvan osoittamassa mäkräläläisessä tuvassa jne.<sup>10</sup> Ikkunaluukkuja ei tavallisesti ollut. Lasiruudut saivat yleisemmän käytön rautulaisissa rakennuksissa vasta 1800-luvun alkuvuosikymmeniltä lähtien.<sup>11</sup>

*Leikkauksin koristetut  
ikkunapuitteet Raudun  
Mäkrälän kylästä. Piirt.  
S. Paulaharju. Valok.  
Kansallismuseo.*



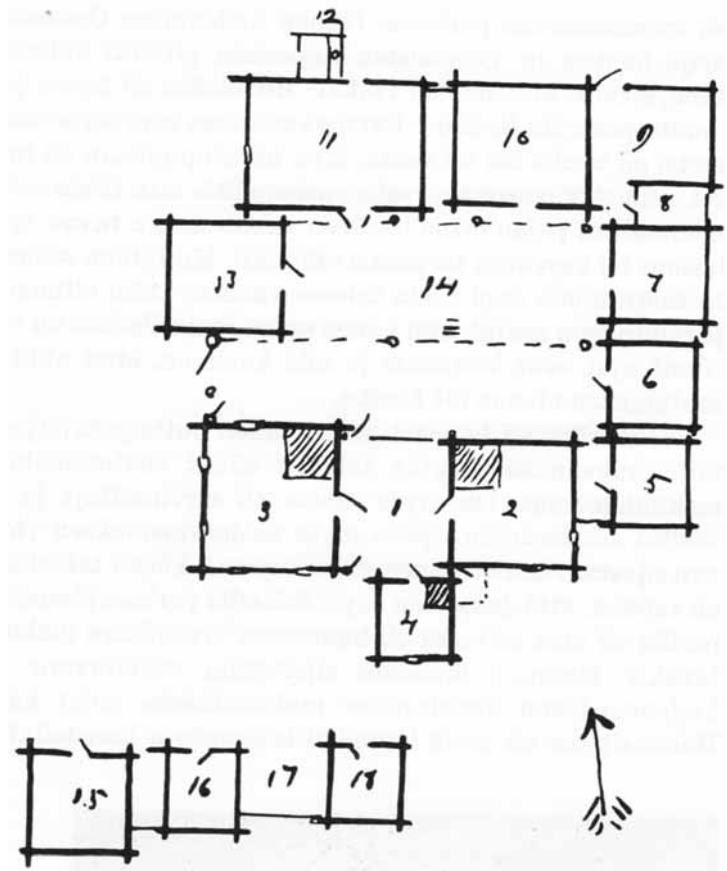
Raudun vanhemmissa rakennuksissa voidaan erottaa kolme tyyppiä: yksitupainen, kaksitupainen ja kolmi- tai useampitupainen tyyppi. Varsinaisessa yksitupaisessa sisäänlämpiävässä rakennuksessa ainoa tupa toimi sekä makuu-, ruokailu-, keittiö- että oleskelu- ja askartelutilana. Ovensuunurkassa oli uuni kolpitsoineen ja pankkoineen, vastapäisessä peränurkassa ruokapöytä kiinteine penkkeineen ja jakkuineen; muuna kalustuksena saattoi olla kätkyt, sänky, ovensuussa astiahylly, talvisaikaan vokki ja kangaspuut. Katos- sa oli räppänä ja seinässä luukku. Savutuvan porstua oli joko alkeellinen pisteporstupa, joka rakennettiin nostamalla tuvan oven eteen suojaksi riukuja kotamaiseen ympyrään, laudoista rakennettu vaatimaton eteinen tai tuvan yhteyteen jo rakennusvaiheessa salvottu pienempi huone. Tuvan porstuassa pidettiin usein käsikiviä ja huhmarta; sen toinen pää oli voitu erottaa myös sulanaksi eli ruokakomeroksi.

Parituparakennus oli kehittyneempi tyyppi, vaikka senkin uunit aluksi olivat sisäänlämpiäviä. Parituparakennus on ollut yleisimpiä rakennusmuotoja niin Kannaksella kuin muuallakin Suomessa. Kummassakin päässä rakennusta oli tupa, välissä porstupa. Tämän edessä oli usein vielä ulkoeteinen. Toinen tupa oli elotupa, toinen toistupa, vierastupa, tupanen eli vanhatupa. Kummassakin huoneessa oli uuni ja suurin piirtein samanlainen sisäinen järjestys, mutta varsinainen elämä sujui elotuvassa; toistupa oli tilapäistä oleskelua varten. Elotuvassa asuttiin ja elettiin, toistuvassa asuivat vieraat, siellä säilytettiin ruokavaroja talvisaikaan ja keitettiin kesäisin, jos ei haluttu kuumentaa elotuvan uunia. Toistuvassa saattoivat myös nukkua talon nuori- pari tai vanhukset. - Paritupa saattoi syntyä siten, että ensin rakennettiin toinen tupa ja myöhemmin toinen, jotka yhdistettiin toisiinsa porstualla. Näin lienee syntynyt esimerkiksi Mäkrälän kylän Jääskeläisen asuinrakennus.”<sup>12</sup>

Kolmitupatyyppi sisälsi ensinnäkin kaksi tupaa ja välisen porstuan ja lisäksi kolmannen tuvan joko porstuanperätupana tai toisen tuvan takana uuden porstuan erottamana. Rakennusta saatettiin lisätä vielä useammalla tuvalla tai kamareilla, jolloin päädyttiin Raudussa viimeksi vallinneeseen rakennustyyppiin. Helena Onttonen kertoo asunto-oloista, että viimeiset hänen muistamansa savutuvat olivat Raudun Luukkolanmäen kylässä »Murray Heikin» teettämät tuvat. »Niitä ol kaks porstuva ol vääil.» Porstua oli läpikuljettava, niin että siitä pääsi niin nurmen eli pihan kuin kujankin puolelle. »- - - ovet ol matalat niis ol kyyristäitävä ko män sissiiä tai ulos muiten löi piän kammua.» Elotuvan lisäksi oli toinen tupa, jonka lieteen aamulla varhain sytytettiin tuli roihuamaan. Siellä lämmitettiin eläinten juomavedet, siellä tehtiin talvisin poukut eli pestiin pyykki, siellä säilytettiin talvisin maidot ja ruoat sekä eläinten hauteet. Helena Onttonen muistaman mukaan tämä tuparakennus jäi pois käytöstä v. 1902. »Ennen ol suuriin

tuppiin muut.» Kertojan kasvinkotona oli kolme suurta tupaa peräkkäin; niitä nimitettiin elotuvaksi, välituvaksi ja perätuvaksi. Neljäs, pieni ruokatupa oli porstuan rinnalla muusta rakennusrivistä erillään. »Kammarloi ei olt, äijän sano mitä niil pienil kammarloil tekkyö.» Elotuvassa syötiin ja juotiin, kudottiin kankaat, leivottiin ja paistettiin. Elotuvassa naiset tekivät käsityönsä, kasvattivat lapsensa, miehet valmistivat reet, kärrit ja sukset. Samoin kotitekoiset puuastiat tehtiin ja korjattiin elotuvassa. Välituvassa taas oli vanhan pariskunnan makuupaikka. Siellä säilytettiin myös talon arvoesineitä, asiapapereita ja rahoja, lääkkeitä ja vieraanvara-astioita. Tavallisessa arki-ruokailussa käytettävät astiat sen sijaan olivat elotuvan oviseinän hyllyssä,

- |          |           |
|----------|-----------|
| 1.       | porstua   |
| 2, 3.    | tupa      |
| 4.       | pientupa  |
| 5, 8.    | pahna     |
| 6, 7, 10 | talo      |
| 11.      | läävä     |
| 12.      | ulkohuone |
| 13.      | talli     |
| 14.      | kuja      |
| 15.      | aitta     |
| 16, 18.  | huone     |
| 17.      | katos     |



Juhana Loposen talo Raudun Kuninkaanselän kylästä. Piirt. S. Paulaharju.  
Kansallismuseo.



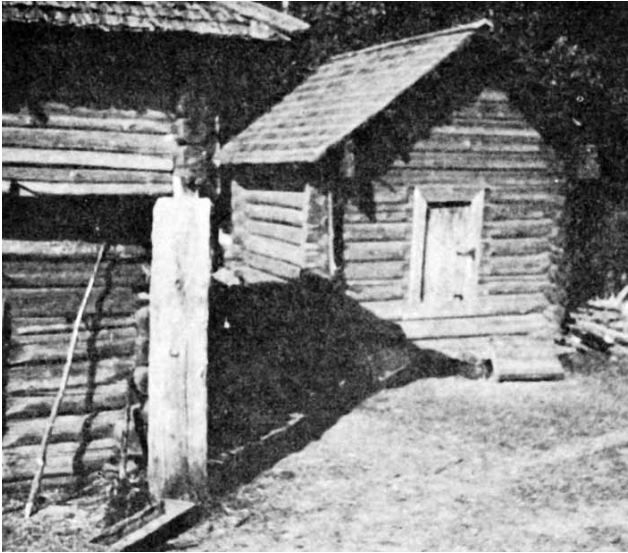
osittain ruokatuvassa. Välituvassa syötettiin vieraat; tämä sekä perätupa olivat muutenkin etupäässä vieraskamareita. »Talonpere ja työväk ei käyniet perätuvas ko jonkun kerra vuuvves ja ei paljo vältuvassakkua ne ol vua Elotuvass ainoastua ketkä makais vältuvas nii ne riisu elotuvass ja män tiloillien ja uamusil noustuvua pan piällie elotuvass. Talon tytär makais Perätuvas ja jos hienompia vieraita ol ne nukku perätuvas. Perätupa ol ain laitinkis ko siel ei kukkua sotkent - - - ». Ruokatuvalla Helena Onttonen tarkoittaa kuvauksessaan pienempää tupaa, joka siis oli erillään varsinaisesta rakennusrivistä porstuan kohdalla. Siellä säilytettiin ruokatarpeita ja se oli tavallaan kuin suuri ruokakomero. Talvella ruokatuvan kaminaan vietiin tulisia hiiliä elotuvan uunista pitämään ruokatupaa edes sen verran lämpimänä, etteivät sinne viedyt ruoat päässeet jäätymään ja pilaantumaan.<sup>13</sup>

Parituparakennus palautunee myöhäiskeskiaikaisiin linna- ja palatsirakennuksiin, jotka tulivat muotiin Ruotsissa 1500-luvulla. Vähitellen rakennustyyppi levisi myös kansanomaiseen käyttöön ja muodostui erittäin yleiseksi rakennusmuodoksi myös Suomessa. Porstuanperätupa puolestaan edustaa parituparakennuksessa vanhempaa traditiota kuin kaksi samassa linjassa olevaa tupaa.<sup>14</sup>

Kun itse rakennustyyli rautulaisissa rakennuksissa perustui suureksi osaksi läntisiin esikuviin, yksityiskohdissa sen sijaan oli paljon itäistä vaikutusta. Huonetilan jako ja etenkin uunityyppi oli luonteeltaan itäinen, esimerkiksi vuorilautojen, raavelihirren päiden ja uunin patsaan koristelu leikkauksin ilmeistä venäläistä vaikutusta.

Suuria monitupaisia rakennuksia tarvittiin, kun vanha suurperhejärjestelmä oli kauan voimassa. Niinpä muistitiedot suurperheistä Raudunkaan pitäjässä eivät ole harvinaisia. Muistetaan, että jopa tällä vuosisadalla oli kymmenpäisiä perheitä. Olihan Sudenmäen Ossilassa kaksikymmentäneljä henkeä ja Vehmaisten Loposessa pitkälti kolmattakymmentä perheenjäsentä. Sudenmäen Hukan Mikollakin oli lapsia peräti neljätoista ja muuta perhettä lisäksi.<sup>15</sup> Patriarkaalisessa suurperheessä isäntä ja auktoriteetti oli vanha isä tai isoisä, äijä; hänen pojillaan oli talossa vaimo ja lapset, niin että lapsissa oli sekä ensimmäisiä että toisia serkkuja. Olipa ennen mahdollista pojan ottaa itselleen vaimo saman tuvan tyttäristä, kun sukulaisuus oli kasvanut tarpeeksi etäiseksi. Kerrotaan sellaistaikin, että muualta tuotu miniä oppi vasta talossa vuoden, kaksi oltuaan tuntemaan tuvan peränurkassa asujat, kun hänen omaa asuintilaansa oli ovensuupuoli tupaa. Nämä ajat ovat kuitenkin jo niin kaukana, ettei niitä nyt elossa olevien rautulaisten aikana ole koettu.

Vaateaitat eli huoneet olivat ennen uutta pihajärjestelyä pieniä yksittäisiä rakennuksia, jotka talvella olivat vaatesäiliöinä ja kesällä myös makuuhuoneina. Oli myös ruoka- eli särvinaittoja ja vilja-aittoja. Aitta saattoi aikaisem-



*Kujan nurkkaus ja aitta  
Huuhdin kylässä. ViO  
1936. Valok. Kansallis-  
museo.*

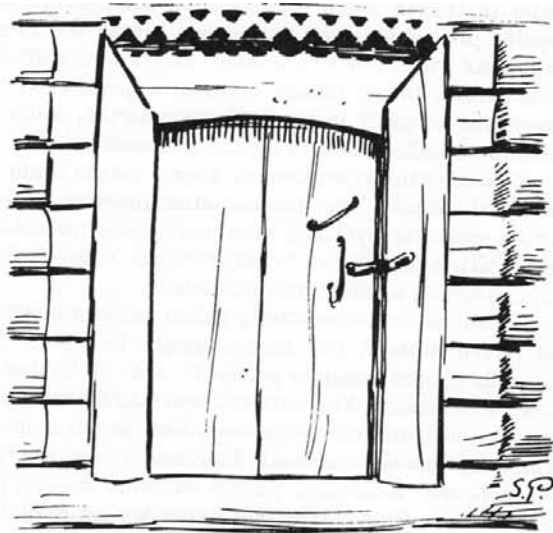
min sijaita myös asuinrakennuksen yhteydessä toisen tuvan sijasta. Näin oli ennen etenkin pienehköissä talouksissa.<sup>16</sup> Aikaisemmin oli tapana, että jokaisella täysi-ikäisellä perheenjäsenellä tai ainakin avioparilla oli oma aittansa eli huoneensa kesäaikaan makuuhuoneena käytettäväksi. Huoneen orsikoille sijoitettiin vaatetavara; kesäisissä tyttöjen kudonnaisillaan koristamissa makuuaitoissa pojat kävivät yöjalkasissa. Makuusijoina oli usein kauniisti leikkauksin koristellut rovatit eli sängyt, jotka oli rakennettu aitan nurkkaan siten, että huoneen seinät muodostivat sängyn kaksi laitaa. Raudussa - samoin kuin muuallakin Suomessa - aitat olivat monesti pihan kauneimmat rakennukset. Nurkissa hirrenpäät oli veistelty koristeellisiksi. Myöhemmin huoneita ruvettiin siirtämään vierekkäin ja kattamaan saman katon alle niin, että syntyi usein monenkin huoneen ja välivajan muodostama rakennusrivi. Tällöin aitat menettivät paljon ulkonäöstään, kun niiden nurkat ja konsolit hävisivät seinän peittoon. Luhtiaittoja Raudussa ei ollut, vain vilja-aitat saattoivat olla parrellisia, kaksikerroksisia. Suurikokoisia vilja-aittoja ei tosin tarvittu kaikissa taloissa, kun viljelyksetkin olivat pienet, mutta suurimmissa taloissa ja etenkin hoveissa kaksikerroksiset aitat olivat tarpeen.

Kujarakennus käsitti tavallisesti laajan katoksen ja sen alla tai vieressä tiiviisti sijaitsevat karjasuojat: navetat eli läävät, tallin ja sikopahnat. Usein samassa yhteydessä oli myös joitakin latoja ja rehusuojia. Aikaisemmin kuja alkoi suoraan asuinrakennuksen takaa, niin että tuvan takaseinä oli kujan yhtenä seinämänä. Emäntä pääsi mukavasti porstuan takaovesta kujaan ja

saattoi jopa tuvan portailta heittää ruokaa sikokaukaloon. Tämä oli käytännöllistä ja turvallista aikoina, jolloin pitäjissä vielä oli petoja. Sudet saattoivat nälän rohkaisemina uskaltautua aivan ihmisasumusten liepeille ja hyökätä jopa kotipihassa koiran tai muun kotieläimen kimppuun sekä viedä sen mennessään. Mutta kun ajattelee, kuinka kuumalla kesähelteellä tuvan takana olevasta kujasta tulvi voimakasta lemua ja parvittain kärpäsiä ja paarmoja, ymmärtää, miksi se myöhemmin siirrettiin asuinrakennuksesta hiukan kauemmaksi.

Kun ruvettiin rakentamaan kujaa, tehtiin ensin kujarampkat maassa valmiiksi. Nämä nostettiin kannatuspatsaitten päälle. Rampkojen päälle tehtiin välikatto pyöreistä kuorimattomista riu'uista; näillä parsilla säilytettiin sitten olkia ja muuta karjan rehua. Ylimmäksi kohotettiin vesikatto; kujan avoimet seinät peitettiin laudoilla.

Läivät olivat aikaisemmin kaikki ns. sontanavetoita, joissa karja seisoit talven mittaan yhä korkeammaksi kasvavan lantakerroksen päällä. Lehmillä ei ollut kiinteitä parsia, vaan ne oli kaulastaan kiinnitetty tavallisesti kahdeksasta koivunvitsasilmukasta kierrettyyn ketjuun, jonka toinen pää oli kiinnitetty seipääseen tms. navetan ulkopuolelle. Ketju kulki seinän läpi tehdystä aukosta. Läävissä ei ollut höyryaukkoja ja ne lahosivat nopeasti. Kokonaan puusta salvotun läävytyypin jälkeen ruvettiin rakentamaan lääviä, joissa oli hyvin korkea kivijalka ja sen päällä vain muutama hirsikerta ja katto.<sup>17</sup>



*Aitan ovi Raudun Maanselän kylästä. Piirt. S. Paulaharju. Valok. Kansallismuseo.*

Tallit olivat myös hyvin pieniä, parin hevosen talleja. Niissä ei ollut pilttuita eikä joka hevosella edes omaa hinkalooan. Keskellä tallia oli puinen ruppu, josta hevoset söivät heiniä. Rupun päälle poikittain oli asetettu lauta painamaan heiniä alaspäin.<sup>18</sup>

Sauna oli vanhaan aikaan aina sisäänlämpiävä, pieni ja usein porstuaton rakennus. Raudun saunat ovat erittäin usein olleet ns. maasaunoja, osittain tai suurimmaksi osaksi rinteen tai mäen kupeeseen kaivettuja. Oven suojana saattoi olla pystyyn nostettuja riukuja, jotka muodostivat primitiivisen piste-porstuvan. Myöhemmin, kun sauna jo monesti tehtiin uloslämpivä, sen yhteyteen rakennettiin lautaeteinen tai samalla itse saunan kanssa salvottu hirsiporstua. Täällä säilytettiin käsikiviä, ja sikäli kuin sinne oli rakennettu tulisija ja tuotu muuripata, keitettiin saippuaa ja tehtiin poukkua. Saunan kiuas oli ladottu luonnonkivistä matalaksi vaatimattomaksi tulisijaksi. Sen takana olivat lauteet, usein kaksi penkkiä. Kylpemään mahtui puolisen tusinaa henkeä kerrallaan. Vaatimaton oli saunan sisustus eikä tavallisesti ollut pesemiseen lämmintä vettä. Puuastioissa nostettiin vettä kuumeneemaan lauteille saunan lämmityksen ajaksi ja niin saatiin pesuhaaleaa vettä. Veden lämmittämiseen käytettiin myös ikivanhaa menetelmää: vesiastian pudotettiin tulisijasta pihdeillä hehkuvan kuumia kiviä, jotka astiassa lämmittivät veden. Tätä käytettiin vain lasten pesuun, aikuiset pesivät kylmemmällä. Pestiastioita oli vähän, niin että jouduttiin pesemään yhteisistä altaista. Vanhan savusaunan löylyt olivat kuitenkin mieluisat ja nautinnolliset. Kylvettiin tavallisesti kahdesti viikossa, raskaina työaikoina useamminkin. Riihipäivinä oli aina sauna. Lämmitys oli naisten työtä. Jos talossa oli nuori miniä, saunan lämmitys kuului hänelle. Saunapuut olivat lyhyempiä kuin muut halot; niiden oli mieluummin oltava koivua tai petäjää, sanottiin, että »huapa



*Raudun Varikselan kirkkomäen talo, omist. Samuli Määttänen. Tuparakennuksesta pääsee suoraan kujan. Valok. Kansallismuseo.*



*Riihi Palkealan kylästä. ViO 1936. Valok. Kansallismuseo.*

ja näre roiskuvat», lisäksi puiden oli oltava erittäin kuivia. Siksi saunassa oli aina orrella kuivamassa seuraavan lämmityskerran puut. Mari Nuijan kertoman mukaan saunaan menivät ensin miehet, sitten naiset ja lapset. Kaksi kylpijää pesi aina yhdellä kertaa samassa altaassa. Pienet lapset, 1–3 vuotiaat, pestiin lämpöisellä vedellä. Vanhat ämmät imivät veden pois silmistä ja luomista. Löylyä viskasi nuori miniä; hänen tehtävänsä oli myös hautoa anoppinsa vasta.<sup>19</sup>

Sauna oli pyhä ja arvokas paikka. Siellä synnytettiin lapset, sieltä käytiin etsimässä parannusta tauteihin, siellä puhdistauduttiin niin pyhän edellä kuin arkenakin. Pellavasauunassa taas käsiteltiin joukolla pellavaa; näistä muodostui usein iloisia nuorten seurustelutilaisuuksia. Voi ymmärtää, kuinka arvokas ja tärkeä paikka sauna vanhaan aikaan oli ihmisen elämässä, kun sinne kytkeytyivät syntymästä alkaen tärkeät tapahtumat sekä symbolisessa että todellisessa puhdistautumisessa; saunaan liittyi siten myös suuri määrä uskomuksia.

Riihi oli rakennettu muista suojista erikseen. Ilmeisesti tämä johtui tulipalon vaarasta, joka aina liittyi riihitykseen. Rautulainen riihi oli luuvaton yksihuoneinen riihi, johon tosin kuului yksi tai kaksikin ruumihuonetta. Olipa riihen ympärillä joko paria seinää tai kaikkia seiniä kiertävä katoskin. Permanto oli savipermanto, paitsi milloin rakennus oli kohotettu sileän kallion päälle, jolloin tietysti sen pintaa käytettiin hyväksi. Maapermantoisen riihen lattia saattoi olla jopa metrin verran muuta maanpintaa syvemmäksi kaivettu.<sup>20</sup> Riihen uuni sijaitsi toisessa ovinurkassa tai joskus riihen perällä-

kin. Oviseinästä peräseinään kulkivat tukiorret, joiden päälle parret oli asetettu. Kun vanhaan tapaan aikaisemmin puitiin vain tarpeen mukaan eikä koko syksyn satoa yhdellä kertaa, parsilla pidettiin aina uutta ahosta puimista odottamassa. Raudussa oli tapana puida parsilla istuen, jalat ahilauvvoilla.<sup>21</sup> Erään tiedon mukaan riihen peräseinässä saattoi olla ikkuna, mutta kuveseinät ja oviseinä olivat ikkunattomat.<sup>22</sup>

### *Maanviljelyksestä*

Kaskiviljelyn aika on jäänyt kauas taakse, vaikka kaskeamista vähäisessä määrin harrastettiin vielä vuosisadan vaihteessa. Helena Onttonen, joka oli syntynyt v. 1888, kertoi pikkutyttönä käyneensä isänsä apuna metsäkaskilla.<sup>23</sup> Entisaikaan jokaisella talolla oli omat kaskimetsänsä, joista suurin osa viljasatoa saatiin. Raudussa, jossa maanomistusolot kauan olivat vaikeat ja erilaiset kuin esimerkiksi Savon valtavilla kaskialueilla, oli tämänlaatuinen viljelykin luonteeltaan hiukan erilaista. Hovit omistivat suurimman osan maa-alaa, ja siksi tavallisten talonpoikain kaskeamisviljely ei päässyt kehittymään yhtä suurisuuntaiseksi kuin esimerkiksi juuri Savossa. Oli kuitenkin eri-ikäisiä ja eri vaiheessa olevia kaskimaita, joita viljeltiin. Poltettu kaski käännettiin kuokalla, yksinkertaisella kaskiauralla, ja sekoitettiin risuäkeellä. Pahimmat paikat, joihin äkeellä ei päässyt, sekoitettiin käsiharalla. Työvälineet olivat äärimmäisen yksinkertaiset, mutta samalla erittäin tarkoituksenmukaiset. Bisuäes esimerkiksi voitiin valmistaa jopa paikan päällä; kirveellä katkottiin sopivan oksaisia kuusen rankoja, jotka halaistiin ja sidottiin vitsaksilla vierekkäin niin, että pitkät oksantyngät jäivät samalle puolelle. Äkeeseen liitettiin vielä aisoiksi pari riukua ja työväline oli valmis. Viljan leikkuu oli kivisessä ja kantoisessa kaskessa työlästä. Viljeltiin ruista, tattaria ja naurista sekä pellavaa; nämä olivatkin tyypillisiä kaskikasveja. Kaskesta saatiin tavallisesti 2–4 satoa, jonka jälkeen se jätettiin kasvamaan heinää. Vanhat kaskimaat olivat erinomaisia heinäahoja. Vuonna 1910 Raudussa oli enää 6,1 hehtaaria kaskettua maata.<sup>24</sup> Tätä viljelytapaa olikin arvosteltu jo 1700-luvulta lähtien ankarasti ja vihdoin kielletty se. Verrattuna työmäärään, jonka kasken raivaaminen ja polttaminen vaati, sen tuottama sato oli suhteellisen suuri. Siksi se houkutteli ihmisiä polttamaan metsät kaskiksi paikoin niin tarkkaan, ettei pitäjissä ollut kuin aivan nuorta metsää. Oli esimerkiksi pitäjiä, joista ei löytynyt niin kookkaita mäntyjä, että ne olisivat kelvanneet talonrakennuspuiksi, vaan hirret oli tuotava sellaisista metsistä, jotka olivat kymmenienkin kilometrien päässä, jopa muista pitäjistä.

Suonviljelystä Etelä-Karjalassa on harrastettu kauan, ainakin 1600-luvulta lähtien. Raudun ja Sakkolan tienoita koskevat lähteet puhuvat siitä jo v. 1625, ja on oletettu, että suonviljely olisi juuri täältä levinnyt samalla sataluvulla Länsi-Karjalaan ja Etelä-Savoan.<sup>25</sup> Hallitus suosi tätä peltoja lisäävää ja maata kehittävää viljelystapaa aivan erikoisesti, ja 1700-luvulla yritettiin saada aikaan viljelyspakko niille, joiden maalla soita oli. Itäsuomalaisille kelpasivat ainoastaan metsäiset suot. Käkisalmen pastori Johannes Serlachius kertoo Grotenfeltin mukaan eräässä kirjeessään Käkisalmen läänissä tapahtuvasta suonviljelyksestä seuraavaa: »Käkisalmen eteläisessä läänissä on niin runsas metsänkasvu, että se saatetaan polttaa joka 15:ta vuonna ja kasvaa tämä maa lannoittamatta 4,5 jopa 6:kin vuotta antaen runsaasti viljaa. Täällä he ovat oppineet uuden tavan viljellä soitaan - - - siten, että ne suot, jotka altapäin ovat veden vallassa ja ovat happamia, varustetaan poikkiojilla. Kumminkin koettaa talonpoika ensin, onko savi maassa alimpaina kerroksena; jos niin on laita, on hän iloinen ja katsoo kuinka syvälle ruokamultakerros ulottuu; jos se on puolen kyynärän (0,3 m) paksuinen tai paksumpi, uskaltaa hän käydä siihen käsiksi lapiolla ja kirveellä, kaataen kaiken metsän ja auttaen oja tyhjentämään vetensä, kunnes kaikki ennättää kunnollisesti kuivamaan. Tavallisesti ei ensi vilja ole niin hyvä, kuin seuraavat. Viljeltyään maataan jonkun vuoden, polttaa hän sen taas; silloin se kasvaa vallan uskomattoman hyvän viljan. Siten säästyy lanta, kun sitä tähän tarpeeseen ei ollenkaan tarvita. Hän säästää myöskin viljaa, kun hän 1 tynnyrillä (1,6 hl) voi kylvää 3 mittatynn. alan (1,5 ha), sillä siemen on harvaan kylvettävä, jolloin se kasvaa vahvan oljen, pitkän ja suuren tähkän, joka ottaa kolme kertaa suuremman tilan kuin tavallisella pellolla kasvava. Eräällä suolla näin vähää ennen lähtöäni 40 suurta närtettä, (jotka ovat paljon suurempia täällä Ruotsissa käytettäviä heinäsuovia), joita ei talonpoika sinä kesänä ennättänyt korjata pois.»<sup>26</sup> Lainauksen lopussa tulee selvästi ilmi tapa jättää vilja seisomaan pellolle odottamaan puintia, joka tapahtui joskus myöhemmin talvella. Lopulta tämäkin viljelystapa oli samanlaista ryöstöviljelyä kuin kaskeaminen, kun maasta imettiin voima vuosi vuoden jälkeen ilman lannoituksen tai maan lepuutuksen tuomaa taukoa. Viisaalla hoidolla näistä Etelä-Karjalan soista olisi saanut pysyvät ja erinomaiset pelto jo vuosisatoja sitten, mutta tämä kehitys tapahtui varsinaisesti vasta kun maanomistusolot olivat muuttuneet ja itsenäisyys saavutettu. Paikoin vanhoista suopelloista muodostui hyvää heinää kasvavia niittyjä, niin että niitä edelleen voitiin käyttää hyväksi, vaikka niissä ei enää viljaa kasvatettukaan.

Peltoviljelyä harrastettiin keskiajalla ja uuden ajan alussa lähinnä vain Etelä-Suomen rintamailla, siis Lounais-Suomessa, Uudellamaalla, Etelä-Hä-

meessä ja Etelä-Karjalassa.<sup>27</sup> Kuitenkaan ei Raudussa kansanomainen pelto-  
viljely päässyt kehittymään nykyaikaiseksi ennen itsenäisyyden aikaa. Siihen  
olivat syynä paitsi aikaisemmat maanomistusolot myös kaupan ja rahdinajon  
tuomat lisätulot, joiden varassa tultiin toimeen. Ei tarvinnut välttämättä  
panna tarmoa ja voimaa raskaaseen viljelystyöhön, kun elettiin muutenkin.  
Aluksi pellot tehtiin vanhoista kaskimaista ja poltetuista soista. Kivet ja  
kannot raivattiin pois. Ruvettiin käyttämään vuoroviljelyä ja lannoittamaan  
maita. Nyt oli tärkeään tarpeeseen se lannan ja havun muodostama pellonpa-  
rannus, jota oli kertynyt sontanavetan lattialle talven mittaan. Pellot ympäröi-  
ttiin aidoilla karjan loitolla pitämiseksi. Kun Länsi-Suomessa oli vallalla  
kaksivuorojärjestelmä, jolla oli länteen viittaavat perut, oli Itä-Suomessa  
vallalla kolmivuorojärjestelmä, joka puolestaan on ollut levinneisyydeltään  
itäeurooppalainen. Pellon ensimmäiseen lohkoon kylvettiin syysruis, toiseen  
suvivilja, esimerkiksi kaura, kolmas lohko oli kesantona. Lannoitus tapahtui  
siten, että lanta ajettiin pellolle kevättalvella ja jätettiin sinne palamaan  
itseksensä.

Vasta keväällä, kun lumi oli sulanut ja peltoa ruvettiin muokkaamaan,  
suurimmaksi osaksi voimansa menettänyt lanta levitettiin sontavilkalla kyn-  
nökselle. Lannan joukossa olevat hienoksi hakatut havut hajosivat pellossa  
niin täydellisesti, ettei seuraavana vuonna mullasta enää löytänyt oksan  
oksa.<sup>28</sup> Voiman antajana käytettiin myös tuhkaa, jota jo talvella levitettiin  
lumen päälle pellolle.<sup>29</sup>

Muokkausvälineinä olivat vanhaan aikaan hankoaura eli kynsiatra sekä  
risuastuva, risuäes. Vilja leikattiin sirpeillä ja heinä niitettiin pitkävartisilla  
viikatteilla. Tärkeimmät viljelyskasvit olivat ruis, kaura, ohra, tattari ja  
vehnä, nauris, kaali ja jossain määrin myös lanttu. Uudempina aikoina  
ruvettiin viljelemään perunaa. Herne ja papu olivat erittäin tärkeitä viljelys-  
kasveja.

Ruis oli päävilja; se oli vallitsevana Etelä-Karjalassa jo keskiajalla. Ruista  
oli neljää lajia: juurikas, korpiruis, peltoruis ja suvikas. Näistä etenkin  
viimeksi mainittu tulee esiin Etelä-Karjalaa koskevissa keskiaikaisissa tie-  
doissa.<sup>30</sup> Ruis oli varsinainen kaskivilja ja tuotti näissä hyvän sadon. Myös  
kauralla on ollut vahva asemansa Etelä-Karjalan viljakasvien joukossa. Kes-  
kiajalla sillä oli kylvömäärään katsoen sama asema kuin rukiilla. Se oli taas  
enemmän pelto- kuin kaskivilja. Ohraakin viljeltiin jo keskiajalla Etelä-  
Karjalan peltoviljelysalueilla, vaikka se varsinaisesti olikin levinnyt vain  
Varsinais-Suomeen ja Hämeeseen.<sup>30</sup> Tattari puolestaan on ollut kautta aikojen  
etupäässä itäsuomalainen viljelyskasvi. Se oli erittäin oikullinen ja arvaama-  
ton kasvatettava, joka saattoi tuottaa joko erinomaisen sadon tai täydellisen  
pettymyksen. Tattarista onkin olemassa sanonta, jonka mukaan tattari tekee



joko »talolliseksi tai talottomaksi». Tattari ei ollut niinkään vaativa kasvu- paikkansa suhteen kuin sään, vaikka tuottikin parhaan sadon kevyessä, kuohkeassa maassa. Se oli tyypillinen kaskikasvi. Hallalle tattari oli erityisen arka eikä lisäksi lainkaan menestynyt sadekesänä, vaikka puolestaan sieti ankarankin poudan tehden jopa 200–300 kertaisen sadon. Siemen kylvettiin hyvin harvaan; kolme jyvää riitti alalle, jossa »lammas vuonineen mahtui makaamaan». Se versoi niin valtavasti, että pelto oli syksyllä täpötäynnä kasvia. Tattari kasvoi jopa niin tiuhaa, ettei tataripeltoon mahtunut rikkaruohoja. Olki oli kovaa ja tikkuista, samoin ruumenet, niin että niitä ei voitu syöttää karjalle. Vaikka kasvi olikin suhteellisen vaatimaton kasvualustansa nähden, se kuitenkin imi siitä kaiken voiman niin tarkkaan, että maassa ei sen jälkeen ilman lepuutusvuotta tai hyvää lannoitusta kasvanut juuri mikään.<sup>31</sup> - Vehnä kuuluu viljelyskasveistamme vanhimpiin, vaikka sen taloudellinen merkitys ei myöhemmin ollutkaan samanlainen kuin muilla viljakasveillamme. Ensimmäiset historialliset tiedot vehnän viljelystä ovat keskiajan lopulta. Mm. Raudussa sitä on viljelty ainakin jo vuoden 1500 vaiheilla. Keski-Suomeen ja Etelä-Pohjanmaalle vehnä oli ehtinyt vasta 1700-lukuun mennessä, mutta suuremmitta menestyksittä. J. Tengströmin lausuma 1800-luvulta kuuluikin: »Voidaan kylvää kauraa tulematta ritariksi, mutta vehnää tulemalla kerjuriksi».<sup>32</sup> Uudempina aikoina vehnän osuus viljelyskasvina oli vähäinen; keskityttiin etupäässä rukiiseen, kauraan ja ohraan.

Myös nauris on vanhimpia viljelyskasvejamme, aikaisemmin tärkeimpiä leivänlisiä kansanomaisessa ruokataloudessa. Se menestyi erikoisen hyvin kaskissa, mutta viljeltiinpä sitä tuloksekkaasti myös pelloissa, kun kaskeaminen alkoi väistyä. Savosta on tieto, joka lienee yleistettävissä myös laajemman alueen ja samalla Raudunkin naurinviljelyä koskevaksi. Sen mukaan naurista kylvettiin kesässä kolmeen eri otteeseen: ensimmäisen kerran kaksi viikkoa ennen juhannusta, toisen kerran viikkoa ennen tätä juhlaa ja kolmannen kerran viikon verran juhannuksen jälkeen. Ensimmäisestä kylvöstä saatiin kesän aikana syötävät nauriit ja seuraavaan kylvökauteen tarvittavat nauriin siemenet, toisesta tuli parhaat kuoppanauriit, talveksi säilytettävät, kolmannesta kylvöstä syystalvella, syksyn ja joulun välisenä aikana syötävät nauriit. Vasta näiden viimeksi mainittujen syysnauriiden loputtua käytiin käsiksi kuoppanauriisiin, jotka olivat parhaat.<sup>33</sup> Kun nauriin viljely alkoi menettää merkitystään ja väistyä perunan tieltä, luultavasti siirryttiin yhä yksinkertaisempaan nauriin viljelytapaan ja jätettiin pois käytöstä aikaisemat monet kylvövaiheet. Nauriin siemen kylvettiin joko sylkemällä siemenet suusta maahan tai siten, että ne ensin sekoitettiin hiekkään sellaisessa suhteessa, että yhtä siemenlusikallista kohti tuli 5–6 litraa hiekkaa, ja sitten kylvämällä seos tavalliseen tapaan kouralla. Sylkemällä kylväminen oli

yleisempää, ja miehestä, jolla oli »paksut, ulkonevat huulet», sanottiin, että hän oli hyvä nauriin siemenen sylkijä.<sup>33</sup> Vanhaan aikaan naurisvarkautta, kuten ei lanttu- tai papuvarkauttakaan pidetty rikoksena, jos ottaja söi vain sen, minkä paikalla jaksoi, mutta jos niitä otettiin säkkiin, se oli jo varastamista.<sup>34</sup> Kaali on vanhastaan tuttu kasvi niin karjalaisille kuin muillekin suomalaisille. Tosin suurin osa karjalaisesta ruokataloudesta on kaalinkin osalta voimakkaasti itäisten vaikutusten läpätunkemaa. Lanttu sen sijaan lienee Karjalassa melko uutta perua. Peruna puolestaan tuli Suomeen vasta 1730-luvulla Länsi-Euroopasta. Tämä kasvi sai kansan keskuudessa aluksi ynseän vastaanoton, ja nauriin valta-asema pääjuurikkaana säilyi pitkälle 1800-luvulle. Vähitellen Raudussakin alettiin viljellä perunaa, rautulaisittain omenaa, mutta vain omaksi tarpeeksi, kun taas Inkerissä, esimerkiksi Keltussa oli suuret perunaviljelykset, joilla rautulaisiakin kävi syksyisin ansiotyössä perunannostossa.<sup>35</sup> Helena Onttosen kertoman mukaan papu kylvettiin samaan tapaan kuin nauriskin, hiekan seassa. Siemenet kuitenkin kastettiin ensin näreen jällestä puristetussa mehussa.<sup>36</sup> Papu lienee saapunut Suomeen itäisenä lainana ja siksi on luonnollista, että sen pääasiallinen levinneisyysalue on rajoittunut Etelä-Karjalaan ja Etelä-Savoon. Savosta pavunviljely mainitaan jo niin varhain kuin 1500-luvulla.<sup>37</sup>



*Tuokon talo Raudun Kärsälän kylästä. Valok. Samuli Paulaharju.  
Valok. Kansallismuseo.*

Pellavaa kasvatettiin runsaasti; siitä valmistettiin kotona langat ja kankaat. Pellavan viljelyn iästä Suomessa ei ole oltu aivan yksimielisiä, mutta ainakin nuoremman rautakauden hautalöydöt todistavat, että jo ennen historiallisen ajan alkua pellavakangasta on käytetty. Karjalassa eräiden arvelujen mukaan pellavan viljely ja kankaaksi kutominen olisi nuorempaa kuin Länsi-Suomessa.<sup>38</sup> Myytäväksi pellavakangasta kudottiin Kannaksella jo 1500-luvulla.<sup>38a</sup> Pellava kylvettiin melko myöhään keväällä tai alkukesällä, kun oli jo lämmintä; sopivaa kylvöaikaa on ollut tuomen kukinta-aika. Pellava oli tyypillinen kaskikasvi. Se kylvettiin tasaisesti ja niin tiuhaan, että »lude voi astua siemeneltä siemenelle» tai että »hevosta karhittaessa livettä».<sup>39</sup> Kaskipellavaa ei tavallisesti tarvinnut kitkeä, mutta peltopellavan kitkeminen oli raskasta. Kun monta päivää oli tätä työtä tehnyt, tuntui kitkijästä jo tuvan lattiakin keinuvan pellavamaana. »Pellavasmua ol ko piehtaroitu ko siin istuttii kitkiis.»<sup>40</sup> Uskottiin, että pellavalle oli eduksi, sen kasvamiselle jopa välttämättömyyttä, että kitkiessä maa oikein myllerrettiin ja sotkettiin; kitkeminen niin kuin ylipäätään muukin pellavan käsittely oli naisten työtä.<sup>41</sup> Pellava nyhdettiin pellostä rukiin leikkuun aikoihin, sylkyt irroitettiin varsista nuijimalla tai varstoin puimalla. Kun pellavia oli liotettu (tavallisesti vesiliossa järvessä tai lammessa) ja kuivatettu sängellä tai aidalla, ne loukutettiin suurilla juurakoloukuilla. Lyömällä vitoen erotettiin päistäreiksi rikotuista varsista puusolukko. Viimeksi aivinat harjattiin puhtaiksi sianharjaksista ja pihkasta tehdyllä pellavaharjalla.

Heinää saatiin vain luonnonniityiltä ja rannoilta, josta se kerättiin tarkkaan karjan rehuksi. Viikatteet olivat pitkävartista tyyppiä, joita oli rautulaisilla kahta laatua: vennäinvarsviikate ja suomenvarsviikate.<sup>42a</sup> Heinää niitettiin lyömällä oikealta vasemmalle eikä edestakaisin, kuten länsisuomalaisella lyhytvarsviikatteella. Heinään lähdettiin suurella joukolla, mukana niin miehet kuin naiset ja usein pienetkin lapset. Perillä pikkulapsi ripustettiin varjoisaan puunoksaan riippumaan vivussa. Vipu oli kankainen kätkyt, joka ulkosalla ripustettiin joustavaan oksaan, tuvassa orteen tai riukuun, jossa lasta voitiin liikutella ja heiluttaa. Äiti kävi heinällä oltaessa välillä syöttämässä ja katsomassa lastaan ja palasi sitten toisten naisten joukkoon haravoimaan. Heinään lähdettiin aamulla aikaisin. Käveltiin peräkkäin niin, että jokaisella oli tarvittavia välineitä ja eväitä kantamuksena. Ensimmäisenä kulkevalla miehellä oli selässään eväskontti, jossa oli leipää, toisella oli maitokannu, litteä puinen leili, kolmas kantoi haravia, neljäs ja viides viikatteita. Naiset kulkivat perässä. Heillä oli lapsi vipuineen, astioita, sömävälineitä ja särpimiä. Jos oli päiväläisiä, kukin näistä kantoi omia työvälineitään. Tavallisesti heinään läksi talosta niin paljon väkeä kuin liikenä, viisi kuusi miestä ja saman verran naisia.<sup>42</sup>

Paikoin heinään lähtivät aamuvarhaisella vain miehet, jotka niittivät murkinaan asti, jolloin naisetkin ehtivät pellolle haravoimaan ja heiniä pöyhimään. Tuohon mennessä naiset olivat ehtineet hoitaa karjan ja valmistaa perheelle murkinan sekä hoitaa muutkin aamutoimensa. Pitkät olivat päivät, kun pelloilta ei sopinut tulla ennenkuin päivä oli mailleen laskemassa. Poutapäivät oli käytettävä tarkkaan. Jos sattui heinäaikaan sadetta, naiset käyttivät hukkapäivät poukun pesuun. Miehet korjailivat katkenneita haravan piitä ja teroittivat viikatteitaan.<sup>43</sup> Erään kertojan mukaan heinät tehtiin ensin vetisiltä luonnonniityiltä, sitten paremmilta. Heinää oli saatava kokoon paljon, kun hevosen laskettiin syövän talvessa kuusi kuormaa, lehmän neljä ja lampaan yhden, vaikka »seipään raosta». Aikaisemmin lehmät saivat tosin tyytyä paljon vähempään, kun tärkeintä oli hevosten pysyminen vahvana talven ajoja varten. »Lammas syöp kuorma heinää vaik seipiä reiäst ja lehekset piäl», sanottiin.<sup>44</sup> Heinän oli annettu kasvaa täyteen mittaansa, että sitä olisi talveksi mahdollisimman paljon, vaikka se laadultaan ei täysipitkinä ehkä ollutkaan niin mehukasta kuin nuorempana. Kun vielä ei heinää varsinaisesti viljelty, koetettiin tietenkin luonnonniityiltä ja rannoilta kerätä kaikki korret mahdollisimman tarkkaan. Heinää ei kuitenkaan talvella ollut tarpeeksi, ja aikaisemmin sitä liikenä vain hevosten rehuksi. Työnjako oli sellainen, että miehet niittivät, naiset haravoivat. Kaadettu heinä kerättiin karheille, hajoiteltiin ja pöyhittiin maassa niin, että korret hyvin kuivivat. Aikaisemmin heiniä kuivatettiin myös haasioilla, parin tukevan pystyriu'un varaan asetetuilla poikkiuluilla. Yöksi se voitiin koota maahan saattoihin. Kuivat heinät koottiin sapilailla, kahden riu'un muodostamalla yksinkertaisella, mutta hetteisillä rantaniityillä erittäin tarkoituksenmukaisella kantolaitteella latoihin tai niiden puuttuessa haasioihin ja kekoihin, joissa heinää säilytettiin. Tehtiin myös pieleksiä, joiden toinen pää nojasi ladon seinää vasten, kun kaikki heinä ei mahtunut latoon talvisäilöön. Heinät peitettiin vain tuohilla, kuusen koskuilla ja painoriu'ulla. Omenan varret, jotka myös niitettiin tarkkaan karjan rehuksi, nostettiin kuivamaan härtsikkäille, toisiinsa latvasta nojaaville oksaisille puurangoille.<sup>45</sup>

Vilja leikattiin sirpeillä. Ruis kuivatettiin kahdentoista lyhteen kuhilailla, kaura viisikoissa ja ohra kymmeniköissä. Talvella puimatonta viljaa säilytettiin aumoissa eli kaappunoissa, jotka olivat pyöreitä, kehältään hiukan yli metrin suuruisia, korkeudeltaan miehen korkuisia kekoja. Niiden päälle levitettiin hattu ruisoljista. Kaappunoissa säilytettiin kauraa, ruislyhteistä taas tehtiin pitkulaisia närteitä. Niin kaappunoissa kuin närteissäkin lyhteet asetettiin niin, että latvapääät tulivat keskelle, tyvipääät ulospäin.<sup>46</sup> Kun vanhaan itäsuomalaiseen tapaan kaikkea viljaa ei puitu kerralla syksyllä, vaan vähitellen tarpeen vaatiessa, pellolla oli usein seisomassa jopa ylivuotisia



*Riutoilla puijia.*

aumoja ja närhteitä; tätä pidettiin yleisesti varallisuuden merkinä: viljaa riitti jopa tärväytymään. Viljan leikkuu oli raskasta työtä, varsinkin kun oli kumarruttava leikkaamaan sirpillä aivan oljen tyvestä asti. Niinpä eukot sanoivat pellolla: »Pello selkä poikki, miu selkään seisomoa», jolloin leikkutyön jälkeen selkää ei pakoittanut.<sup>47</sup>

Riihiaamuina noustiin aikaisin, jo aamuyöstä, ja mentiin riiheen, jossa ensimmäinen ahos oli kuivunut ja oli jo valmiina puitavaksi. Lyhteet levitettiin permannolle riviin ja parittain ruvettiin lyömään rytmillisesti tahdissa. Ensin lyhteitä oli lyöty muutaman kerran seinään, että parhaat ja raskaimmat jyvät irtosivat. Riihen permannolla olevia lyhteitä lyötiin vartoilla, jotka olivat kiinteävirtaisia polvvartoja, varteensa nahkahilinalla kiinnitettyjä roakoja, tapin varassa liikkuvia mutkia tai ketjulla kiinnitettyjä riuttoja.<sup>48</sup> Kiinteävirtaista varttaa käyttivät vuosisadan alussa enää vanhat ukot; uudempiä tyyppisiä olivat nivelikkäät, liikkuvat vartat ja riutat, joita nimitettiin paitsi roaoiksi, mutkiksi ja riutoiksi myös Inkerinmaan raa'aksi ja Kivennavan vartaksi,<sup>49</sup> ilmeisesti sen mukaan, mistä nämä työvälineet opittiin Rau-

dussa tuntemaan. Kun jyvät oli saatu irti lyhteistä ja oljet heitetty riihen ovesta ulos kupoihin sidottaviksi jyvät lapioitiin kasaan permannolla. Jyvät erotettiin ruumenista viskaamalla. Jakulla istuen jyviä viskattiin riihen toisesta päästä toiseen joko kädellä tai erikoisella viskimellä heittäen. Raskaimmat ja parhaimmat jyvät lensivät kauas, huonommat jäivät puoliväliin ja akanat putosivat viskaajan jalkojen juureen. Viskattiin moneen kertaan, ja kun haluttiin oikein puhdasta, vilja voitiin vielä tuultaa ulkosalla. Maahan asetettiin suuri kangas, jonka yläpuolelta korkealta jyvät pudotettiin maahan; raskaat jyvät putosivat hurstille akanoiden ja huonoimpien jyvien lentäessä tuulen mukana kauemmas. Karjalassa viljan tuultaminen säilyi kauemmin käytössä kuin muualla Suomessa.

Riihessä oltiin varsinaisissa karkeissa riihivaatteissa, rohtimisissa riikoissa. Työ oli raskasta ja hikistä, niin että riihipäiväksi lämmitettiin aina sauna. Riihitys oli ylimääräistä työtä ja se oli suoritettava sitten joko varhain aamulla, ennen muihin töihin joutumista tai joskus illalla varsinaisen päivätyön loputtua. Tavallisempaa oli aamupuinti. Mitä aikaisemmin riiheen noustiin, sitä ahkeramman maine saavutettiin. Aikaisemmin on jo mainittu, kuinka vanhempina aikoina puitiin vain tarpeen vaatiessa. Myöhemmin siirryttiin kuitenkin Länsi-Suomessa jo kauemmin vallinneeseen tapaan puida kaikki vilja kerralla suuressa syyspuinnissa. Riihitys kesti monta päivää ja niihin aikoihin kylissä kävi aamuisin kumina ja pauke, kun joka talon riihessä aherrettiin. Erään kertojan mukaan puitiin siten, että joka toinen aamu riihessä oli uusi ahos. Puimisen välillä syötiin virkistykseksi tirriä ja lanttuautoja, joita oli valmistumassa riihen kiukaassa. Puintityön päätyttyä saatiin kaurakiisseliä, joka vei pölyn ja noen kurkusta.<sup>50</sup>

Viljaa ei kuitenkaan vanhempina aikoina saatu tarpeeksi omista pelloista, vaan sitä oli tuotava Pietarista. August Ahlqvist kirjoittaa Raudun osalta matkakertomuksessaan v. 1854 mm.: »Jauhokulia vedetään lakkaamatta jo kaiken talvea ja sitten aina uutiseen asti Pietarista».<sup>51</sup> Jauhojen lisäksi tuotiin ryynejä ja valmista leipää, sekä ruis- että vehnä- tai hiivaleipää, ensiksi mainittua tosin vähemmän.<sup>52</sup> Erään rautulaisen kirjoittajan mielestä huonot viljaolot johtuivat uudempinakin aikoina siitä, että maanomistussuhteet olivat uudistuksista huolimatta epävarmat ja vakiintumattomat. Vasta kun pitkälliset maanjaot lopullisesti oli suoritettu ja maa varmasti oli omaa, saadettiin tuntea vakavaa kiinnostusta sen muokkaamiseen ja tuottavuuteen. Varsinkin sitten, kun rahdinajo Pietariin jouduttiin rajan sulkeutumisen tähden lopettamaan ja siten menetettiin suhteellisen edullinen ja helppo ansaitsemistie, oli yritettävä edistää maan viljavuutta ja ryhdyttävä määrätietoiseen maanviljelykseen. Saman kirjoittajan mukaan Raudussa oltiin vielä viime vuosisadan loppupuolella niin vanhanaikaisella kannalla, ettei koko pitäjässä

esimerkiksi ollut vielä 1880-luvun lopussa yhtäkään kääntöauraa, saati jousiäestä.<sup>53</sup> Käytössä olivat siis edelleen ikivanhat viljelysvälineet, hankoaura ja risuäes, ja edelleen harrastettiin kolmivuorojärjestelmää, jossa vaihtelivat kesanto, ruis ja kaura. Kun omistus pitäjän metsiinkin tuli kiinteäksi, puuta myytiin niin runsaasti, että Karjala-Lehden kirjoittajan mukaan v. 1914 metsät olivat »melkein lakeaksi myydyt». Yhteismetsäomistuksen aikana taas oli ollut tapana, että käyttöpuut sai hakea tarpeen mukaan ilman metsänhoito-toimikunnan lupaa; arvokkaiden rakennuspuiden kaatoa varten sen sijaan lupa oli hankittava.<sup>54</sup>

### *Karjasta ja paimennuksesta*

Rautulaisessa taloudessa oli vielä viime vuosisadalla melko vähän karjaa. Oli jokunen lehmä, hevonen tai kaksi, lampaita ja sika. Saattoipa olla muutama kanakin.

Niin kauan, kun Pietariin rahdinajoa riitti, hevonen oli verrattomasti tärkeämpi kotieläin rautulaisessa taloudessa kuin lehmä. Hevosen tärkeys ei ollut kuitenkaan riippuvainen pelkästä rahdinajosta eikä edes rajoittunut Karjalaan. Talvella ylipäättään hevosta tarvittiin vetoeläimenä ja kevään, syksyin maanviljelystöissä. Lehmä oli taas talven ummessa ja kesällä tuli toimeen omin neuvoin. Hevoselle varattiin paras rehu, ainoat heinät ja kaurat, lehmälle sen sijaan syötettiin olkia, ruumenia ja omenanvarsihaudetta. Kun hevosen tuli talvellakin olla voimissaan ja jaksaa raskastakin työtä, lehmillä ei ollut väliä. Tärkeintä oli, että ne jollakin tapaa selvisivät hengissä talven yli. Korkeintaan jouluna lehmiäkin saatettiin muistaa kourallisella heiniä. Helena Onttonen kertoo: »Lehmät ellivät kesäl metsäs ja syövät jallua alt. Talvelkii syövät kaikkii mitä sattuu ko on vua puuta pehmiämp. Nälkä vuosin on syöttäniet hevose talli sonnan lehmil ja olk katot . . . »<sup>55</sup> Olkien ja ruumenien lisäksi lehmille taitettiin kesällä kuten lampaillekin 'lehtvihkoi' koivun, lepän ja pihlajan oksista. Ne sidottiin yhteen ja ripustettiin kuivamaan aidaksien päähän. Kuivuneina vihot vietiin sarraimen ja talvella heitettiin elikoille. Syksyisin koetettiin myös varotella, etteivät omenanvarret pääsisi paleltumaan. Ne niitettiin, kuivatettiin ja säästettiin tarkoin lehmien rehuksi. Kuumaa vettä kaadettiin perunanvarsien päälle ja saatiin omenanvarshauetta; samalla tavalla käytettiin hauteeksi kaikkien juurikkaiden naatteja. Muista ruumenista paitsi tattarin kovista akanoista saatiin sopivaa lisää hauteisiin, samoin kaurakiisselin siilatuista akanoista.<sup>56</sup> Kun lehmiä oli kaiken talvea pidetty näin heikolla ruoalla, ne olivat keväällä, varsinkin kun tavallisesti kevääksi osutettu poikiminenkin oli niitä väsyttänyt, jo niin

voimattomia, että tuskin jaloillaan kestivät. Sanottiinkin, että Jyrinpäivän jälkeen lehmät kyllä selvisivät, kunhan ne vain saatiin pysymään hengissä siihen asti: »Ko päästää Jyrkii, ni ottakuo Jyrki vaik lehmät selkähien».<sup>57</sup> Lehmät päästettiin ulos hyvin varhain keväällä, joko Jyrkinä, joka on vanha karjan uloslaskupäivä, tai Vappuna, kuten myöhemmin oli tapana. Oli usein niin kylmä, että maa oli melkein paljas. Karja hamusi suuhunsa päivän aikana ne vähäiset korret, mitkä löysi ja palasi yöksi läävään. Aikaisemmin oli tapana lypsää karja kolmesti päivässä, kun arveltiin maitoa heruvan sitä enemmän, mitä tarkempaan ja useammin lypsettiin. Myöhempi kokemus osoitti kuitenkin, että kahdesti lypsäminen oli edullisempaa. - Navetat olivat lantanavetoita. Kuivikkeita vanhimmissa navetoissa ei käytetty lainkaan, mutta sittemmin opittiin hakkaamaan havuja paitsi puhtauden vuoksi myös siitä syystä, että niistä saatiin oivaa lannanlisää pellolle vietäväksi. Pitkin talvea läävään tuotiin siis pieniksi hakattuja havuja, jotka levitettiin lannan päälle. Näin läävän lattia kohosi kohoamistaan, kunnes lehmät kevättalvesta seisovat liki lakea. Jos eläinten selkä alkoi arveluttavasti hipoa kattoa, päällimmäinen lantakerros havuineen lapioititiin kujaan navetan oven ulkopuolelle. Hevosilla tallautettiin se hyvin tiukkaan, ettei se vain päässyt ennen aikaansa palamaan. Palaa lanta sai vasta pellolle ajettuna.<sup>58</sup>

Karjalaisia pienikokoisia hevosia on pidetty ominaisuuksiltaan erinomaisen hyvinä. »Tamma-Karjalasta» (vuodelta 1338 olevan tiedon mukaan) vietii aikoinaan laivalasteittain hevosia ulkomaille, etenkin Lyypekkiin ja Danzigiin. Vanhemman käsityksen mukaan suomalainen hevonen oli mongolilaista rotua, joka oli levinnyt laajalle alueelle Venäjällä asuvien suomalais-ugrilaisten heimojen keskuuteen ja Unkariinkin. Toisen, uudemman käsityksen mukaan karjalainen jalostamaton hevonen oli kuitenkin tyypiltään ponihevonen ja kuului alkuperäiseen pohjoiseurooppalaiseen rotuun, jonka arvelaan olleen aikoinaan yleinen kaikkialla Itämeren rantamaissa ja Brittein saarilla. Myöhemmin sitä on pidetty edelleen poneistaan kuuluisassa Luoteis-Irlannissa, Islannissa ja Färnsaarilla. Sekä kielitieteen että arkeologian todisteiden perusteella päätellään, että hevonen on tunnettu meillä jo kivikauden lopulta asti.<sup>59</sup> -Kotieläintemme iästä päätellään lähinnä kielitieteen perusteella, että koira, peni, on niistä ensimmäinen ja ihmisen seuralaisena ikivanha; lehmän ja lampaan sekä kanankin uudisasukkaat toivat mukanaan tullessaan asumaan nykyisille paikoilleen Suomenlahden eteläpuolelta.<sup>60</sup>

Lampaat saivat olla ulkosalla kaiken kesää. Kevätkesästä niille taitettiin lehtivihkoja talviruoaksi. Myös siat saivat kuljeskella metsässä ja kujasilla kesäkaudet. Tavallisessa rautulaisessa taloudessa oli ennen aikaan yksi sika, joka teurastettiin syksyllä. Talveksi otettiin uusi porsas. Sikojen ravinto ei





*Matti Sonni Palkealan kylästä esittelee kajahusta eli kajahkaa, karjapiiskaa. ViO 1936. Valok. Kansallismuseo.*

ollut kehuttavampaa kuin lehmien, tuskin niinkään monipuolista. Siat saivat ruoanjätteet, astianpesuvedet ja paletuneet perunat. Hevosien kakaroista niille tehtiin kuumaa vettä haudetta. Hevosien ruoansulatuselimistö ei pystynyt käyttämään kaikkea sitä, mitä hevonen söi, niin että sen lannassakin oli vielä sikojen ravinnoksi kelpaavia aineita, niin odottamattomalta kuin se saattaa kuulostaakin. Vielä aikaisemmin, kun sikoja pidettiin ulkosalla myös talvisin, ne kuljeksivat pitkin teitä ja nurkantakusia syöden, mitä löysivät. Tämä tapa lienee ollut yleinen koko maassa. Kesällä siat olivat vapaina vielä aivan uusinakin aikoina; niiden kaulaan ripustettiin hanko, etteivät ne päässeet kujanien aidoista viljelyksiin. Samantapainen koukku oli myös hevosilla, jos ne olivat innokkaita aitoon. - Myöhemmin, tällä vuosisadalla, Raudussa kehitettiin erinomainen sikakanta, jota hoidettiin määrätietoisemmin kuin vanhoina aikoina. Rautulaisia sikoja ostettiin jopa Sakkolaan, joka oli kuuluisa siantuottajapitäjä, mutta erityisesti muihin naapuripiittäjiin ja kauemmas Suomeen. Raudun asemalta läksi joka perjantai porsasjuna kohti Viipuria ja edelleen aina Keski-Suomeen kaupattavaksi.<sup>61</sup>

Lehmät kävivät kesällä metsässä. Siellä niiden mukana tarvittiin paimen, kun seudulla vanhaan aikaan oli petoja ja kun karja oli puolelta päivin ja illan suussa tuotava kujaan lypsettäväksi. Simo Hännikäisen kertoman mukaan kerran rohkea karhu tuli lehmän selässä kujaan ja pakeni vasta sitten, kun naiset sen huomasivat ja ajoivat sen pois lypsyastioita kalisutellen ja kovaa meteliä pitäen.<sup>62</sup> Tällainen tapaus oli kyllä harvinainen. Tavallisesti pedot hätyyttivät karjaa metsässä, mutta eivät tulleet kartanolle. Alina Sorvali muistaa, kuinka lapset kerran katselivat aidan raosta lehmiä ja huomasivat, että »Toistalon Täplikki» oli »paljon kauniimpi kuin ennen». Aikaisemmin se oli heidän mielestään ollut vain ruskeankirjava, mutta nyt se oli ruskean, valkean ja punaisen kirjava. Tosiasiassa lehmä oli karhun pahasti repimä ja verinen. Samalla kerralla karhu oli repinyt Kyyttö-nimiseltä lehmältä utareet ja taittanut jalan, niin että lehmä oli jäänyt metsään. Kun karja joskus tuli vauhkona metsästä, arvattiin heti, minkälainen »paimen» siellä silloin oli. Miehet lähtivät oitis karkoittamaan petoa pois raudoitetuin kepein, joita kalisutettiin maitokuksinoiden kylkeen. Silloin karhu pakeni.<sup>63</sup> Helena Onttonen muistin mukaan karhu oli viimeksi Palkealan ja Maanselän metsissä vuonna 1910. Hänen äitinsä lapsena ollessa (tämä oli syntynyt v. 1866) lammaspaimenessa metsissä oli vielä susia.<sup>64</sup> Niiden varalta paimenilla oli mukanaan puiset lakuttimet; lakutin oli laudan kappaleesta ja siihen nahkanavalla kiinnitetystä puupallosta tehty esine, jonka kovaa ääntä pedot pelästyivät.<sup>65</sup> Susiverkkoa taloissa piti olla lehmäluvun mukaan. Talvella susia ajettiin miesvoimin<sup>66</sup> ja kierrettiin karhujakin.

Köyhien talojen lapset olivat rikkaammilla paimenina. Usein kolmen ja neljänkin talon karjaa paimennettiin yhdessä. Toisin paikoin joka karjalla oli oma paimenensa, mutta kuitenkin koko kylän karja vietiin yhdessä metsään, jolloin paimenilla oli hauskeempaa keskenään. Kujasilla odoteltiin toisia, kunnes kaikki tulivat ja sitten mentiin peräkkäin. Paimenet olivat aivan nuoria lapsia, usein alle kymmenenkin vuotiaita. Kun metsässä oli käärmeitä heidän oli varottava jalkojaan ja pidettävä mukanaan pitkää keppiä niiden tappamiseksi. Paimenet leikkivät lehmien syödessä, pelasivat noppaa, juoksivat »takimmaista paria», olivat tarhasilla, kävivät ongella ja uimassa. Tehtiin lekko ja paistettiin nauris- ja omenahautoja aivan työksi. Mustikoista ja silputusta eväsleivästä tehtiin möllyä, jota syötiin tuohisesta puutikulla. Tirriä voitiin paistaa kuumien kivilaakojen päällä puolukoista, joiden kipakka kirpeys laimeni lämmön vaikutuksesta. Voitiinpa marjoja ja sieniä kerätä kotiinkin vietäväksi. Evääksi emäntä oli antanut mukaan leipää ja maitoa, joskus voita ja kananmunankin, jos sattui olemaan suopealla päällä; eväitä kannettiin piikkokissukassa. Jos jollakin paimenella oli vieraita, varsinaiseen karjaan kuulumattomia lehmiä katsottavina, emäntä toi lauantai-iltana paimen-

nelle evääksi piirakoita, voita ja leipää. Paimenessa ollessaan lapset paitsi leikkivät tekivät myös vispilöitä ja härkkimiä kotiin vietäviksi. Anni Pekkasen mukaan helluntaina oli tapana tehdä lehmille sarvet vispilöistä, emännälle härkkimistä. Metsässä oli torppia, joissa paimenet kävivät levähtämässä ja seuraa hakemassa. Kivisillassa oli Mörskyn Helenan savutupa sekä Miihkalin ja Olenan torppa; väliin käytiin myös Ilja Jäsken tuvalla.<sup>67</sup>

Lehmät laskettiin ulos siis joko Jyrkinä tai Vappuna. Kotiin tultua paimenet sekä lehmät kasteltiin. Kyseessä oli yleismaailmallinen tapa, jolla haluttiin varmistaa, että lehmät ja paimen tulisivat seuraavana kesänä usein kastumaan; siis sataisi ja karjan rehu, heinä kasvaisi. Pääsiäisenä, kun lapset kävivät virpomassa oksia säilytettiin kolme päivää, etteivät lehmät kesällä häviäisi.

Aamulla, kun lehmät oli saatu lypsetyiksi ne ajettiin metsään. Lounaiksi eli puolen päivän aikoihin paimen toi karjan uudelleen kotiin lypsettäväksi. Kun äiti askaroi lehmiensä parissa, paimen liekutti pienintä lasta. Iltapäiväksi karja vietiin taas laitumelle, mutta voitiin joskus päästää metsään ilman paimentakin, vaikka silloin oli välillä juostava katsomaan, että lehmät olivat tallella ja turvassa. Iltalypsyn jälkeen eläimet joko jäivät kujaan tai kävivät lähilaitumella, mutta palasivat kuitenkin yöksi kujaan. Jos kotoa oli paljon matkaa laidunmaille, saatettiin sinne rakentaa karjatupa, jossa paimen tai



*Pojat menevät paimeneen leppätötöt mukana. Hänninen, Palkeala 1936. Valok. Kansallismuseo.*



*Eteläkannakselainen talo ulkorakennuksineen. Valok. Samuli Paulaharju 1909. Kansallismuseo.*

karjanhoitaja asusti kesäkauden. Mukana vietiin paitsi lehmät, myös siat ja kanatkin. Paikoin naiset kävivät kotoa käsin kesätuvalla lypsämässä ja olivat siellä vain yötä, mutta paikoin karjanhoitaja asui salolla kaiken kesää. Viime vuosisadalla maidot lähetettiin Pietariin joko kesätuvilta suoraan tai sitten ne haettiin ensin kotiin ja lähetettiin sieltä.<sup>68</sup>

Paimenen palkkana oli pienemmässä talossa kengät, isommassa muutakin vaatetta. Ruoka tuli myös aina talosta. Martinpäivänä paimen jouti pois. Kun suutarilla oli kiirettä, paimen joutui joskus odottamaan palkkaansa useita viikkoja, »kissan viikot, koiran viikot, isännän ja emännän viikot», jolloin hän edelleen sai olla talon leivissä. Paljon joutuivat paimenet kuitenkin elättämään itseään kylän kululla, kerjuulla.<sup>69</sup>

Monen mieluisimmat muistot lapsuuden ajoilta liittynevät kuitenkin juuri paimenessa käyntiin. Raskaista aamuherätyksistä, yksitoikkoisesta eväsruoasta ja sateenkin sattuessa ulkona olemisesta huolimatta se oli usein hauskaa. Toisten paimenessa käyvien lasten seura ja keskinäiset leikit korvasivat ikävät puolet.

*Yhteenvedoa töiden vuotuisesta kierrosta*

Vuoden mittaan työt jakautuivat hiukan epätasaisesti: Kesä ja etenkin syyskesä viljankorjuineen ja puimisineen oli kiireistä kautta, jolloin ei paljon ehditty ajatella nukkumista; työtä riitti aamuvarhaisesta iltapimeälle asti. Talvella vauhti tasaantui. Miesväki jouti rahdinajoon rahanansiota hankkimaan, naiset jäivät hoitamaan kodin ja karjan, sekä puhdetöiden, käsitöiden pariin. Valoisan ajan työntäyteiset päivät korvasivat pimeän talven lyhyet työajat. Talvi oli nukkumista varten, siihen ei kesää voitu haaskata.

Vanhoista tiettyihin merkkipäiviin ja ajankohtiin liittyvistä merkeistä ja viitteistä tiedettiin ennustaa vuodentuloon ja maanviljelykseen kuuluvia seikkoja. Suurin osa vanhoja sananparsia liittyy juuri vuodentuloon, sehän oli maamiehen elämässä tärkein asia. Koko toimeentulo riippui suotuisasta säästä ja hyvästä sadosta.<sup>70</sup>

»Jos tammikuussa suuvii, ni ei vuotta huonuokua.»

»Tammikuun ensimmäisest suvest sannuot olevan kaksisataa päivie uutisie.»

»Kun on usva uunna vuonna, niin on halla heinäkuussa, talvi keskellä keseä.»

Vanhoihin enemmän tai vähemmän paikkansa pitäviin merkkeihin uskottiin, ja säätä tarkkailtiin sadontuloa ajatellen jo talvipakkasilla. Odoteltiin hyviä enteitä.

»Nuut käyvyvy nursuttaa, hiivakannut kainalos, olutpetkeliet olal (viep joulut Vennäil).»

»Jos Heikinpäivään näkkyyt sänket peltoloil, ni tulluo huono heinävuosi.»

Heikinpäivänä oli muutenkin tarkkailtava talvenvaroja, karjan heinät saivat silloin olla vasta puolessa.

Paavalina taas sieti olla kova pakkanen, että seuraava kesä olisi vastaavasti lämmin.

»Jos ei pauka Paavalina, ei oo kelpoo kesästä.»

»Paavalin mikä pamahtua, se se Jyrkin jymähti.»

»Puavalin katkijua talve selkä poikki.»

Talvi oli siis puolessa Paavalina; samalla oli oltava puolessa esimerkiksi naisten talviset käsityöt, karjalle varatut rehut jne. Jos oltiin jäljessä tästä yleisestä aikataulusta, saatiin oitis muilta naisilta laiskan tai huonon emännän nimi. Terävääkään arvostelua ei kaihdettu, jos omat työt olivat sattumalta ajassaan.

»Kynttel kyssyy, Puaval pahoin sannoo: onko tehty talven töitä, onks pitkiä pinoja, onks pellavat keritty, onks rihmat riukutettu, alotettu aivinoit?»

Naisten talvipuhteisiin kuului ennen erottamattomasti pellavan ja villan muokkaus, kehrääminen langaksi ja lopulta kutominen kankaaksi. Rohtimet ja huonommat pellavat kehrättiin jo tavallisesti pimeämpinä syystalven iltoina, parhaat aivinat vasta valoisampina kevättalven iltoina, niin kuin äskeisestä sananparresta huomataan. Kevään säistä tiedettiin:

»Talv ei mitä tavottuan: minkä helmikuu hellittää, sen maaliskuu maksattua.»

»Helmikuun hellät tuulet maaliskuussa maksetaan.»

»Matin toinen silmä vettä vuotaa.»

»Laskiaisen päivä pärrieks, varis kukoksi.»

Viimeistään laskiaisena, usein jo Mattina oli ruvettava näkemään ilman päreen valoa, sitä tarkoittaa äskeinen »päivä pärrieks».

»Mikä on luatu laskiaisen, se on päivä piäsiäisen.»

»Mualiskuu sannoo: yö! vaik kui ruskan ja räiskän, nii päiväl silmään vettä vuotuat.»

Reellä ajo lopeteltiin usein jo Marianpäivän aikoihin, kun rospuutto rupesi vaivaamaan; siksi sanottiin:

»Jokamies joulun, mut se on mies mikä piäsiäisen.»

Kun reellä ajo oli lopetettu, otettiin esiin telekat. Sekä reet että telekat kunnostettiin ja tervattiin, toiset kesäsäilöön pantavaksi, toiset käyttöä varten. Viimeisillä rekikeleillä ajettiin aidakset sinne, missä uutta aitaa oli rakennettava tai vanhaa korjattava. Miehet katkoivat ja halkoivat aidakset, naiset sitoivat ne aidoiksi. Viimeisillä keleillä ajettiin myös taujetta, sontaa pelloille. Keväällä »kotiukoiksi» jääneet miehet pilkkoivat polttopuut kesäksi, vuolivat työkalujen varsia, ryhtyivät ehkä reen tekoon, jollainen oli jokaisen hevostiehen osattava itselleen tehdä, vaikka pitäjässä olikin varsinaisia rekimestareita. (Näitä oli esimerkiksi Huuhdin kylässä Sappisen Juhana, taitava ja kuuluisa mies myös suonen iskijänä.) Kevättöiden alkamista odotellessa oli aikaa askarrella puhdetöidenkin parissa.

Aprillinpäivänä narrattiin. »Nauroit perästäpäi: 'Aprillii, kuravellii, syö suolasta sillii'.»

»Aprillii, syö sillii, ryyppiä vettä piäl.»

Suviöinä, huhtikuun 23.–25. päivän tienoilla oli oltava lämmin.

»Suviyöt on Pertti ja Markku, niie ympäril jos ei uo suuvvii, siit kylmiä viel neljäkymment yötä.»

Vanha varsinainen karjan uloslaskupäivä oli Jyrki, mutta myöhemmin yleisesti Vappu. Vappu oli kesän ensimmäinen päivä.

»Ei uo Jyrist eikä järist, ku tulloo vanha Vappu, sit jos ei ole kesä, se kohta tulloo.»

»Vappu tulluo vasta kainalos.»

»Vanhan Vappon kukkuu käki vaik tuura varre pääs.» (Vanha Vappu oli kaksi viikkoa Vapun jälkeen.)

»Vanhan Vappon käk huutua vaik honkan kolost.»

»Sipron päivästä luetaan 9 viikkoa kesään.»

Muita kesän alkamista määritteleviä sananparsia oli:

»Miikkula on viimeinen kesän miäriäjä. Siit on kesä.»

»Käki tuop suven sanoman, piäsky päivän lämpymän.»

»Kuu kiurust kessää, puoli kuuta peipposest, västäräkist viel vähäsen, pääskysestä ei päivääkään.»

»Aarikka annuo, Urpo uikuttaa (karjan ruokaa).»

»Pitäs panna varavihko Valpuriin, viel Eerikki einettä annoo, viel Urpanuskin uikuttaa, viel Maksinuskin mainitsoo kelmoo kesän tuloo.»

Sanaparressa valitetaan huonoa kesän tuloa; karjalle ei riittäneet vielä ne muutamat heiveröiset ruohotupsut, jotka ne löysivät juuri roudasta vapautuneilta mailta. Karjan talvirehu alkoi olla täysin lopussa ja eläimillä nälkä.

Kuitenkin karja päästettiin ainakin jaloittelemaan ulkosalle jo Vappuna, usein aikaisemminkin. Kesantopellolla lehmien annettiin puskea ja tutustua toisiinsa, vaikka laitumelle ne päästettiin aikaisintaan seuraavana päivänä. Metsään ne päästettiin viime aikoina vasta säiden ratkaisevasti lämmettyä. Lampaat oli päästetty ulos kujasille ja maantien reunamille hiukan aikaisemmin, mutta metsään nekin vietiin vasta kesemmällä. Oli tapana viedä koko kylän taloista tai ainakin naapureista yhtäaikaa lehmät metsään, yht'aikaa kaikki hevoset ja samoin lampaat, joita kertyikin sitten aika roikka. Tunnistamista varten esim. lampaille pantiin kaulaan merkki, vaikkapa nappi tai tyhjä rihmarulla, joista emäntä aina omansa tunsi.<sup>71</sup>

»Ko on heluntai hempeimillä, ni paarma on pahimmillaa.»

»Ei tähätöntä heluntakkii eikä hielmitöntä juhanusta.»

Helluntaina pestiin suuri talvipyykki, siivottiin niin tupa kuin aitat, joihin siirryttiin nukkumaan, vaihdettiin vuoteisiin uudet oljet, otettiin vastaan kesä.

Pellolla ryhdyttiin kevättöihin osittain jo lumen aikaan. Paksulumisimpiin paikkoihin kylvettiin tuhkaa, ja jos oraissa oli hometta, se haravoitiin pois puuharavalla. Naiset hajoittivat ja tasoittivat myyrien talvella keräämät pienet multakasat, ettei niihin niittäessä olisi viikate tylstynyt. Kesantopellolla puhdistettiin ojia ja kaivettiin uusia. Ojamullat astuvoitiin ja tasoitettiin. Kun kesantomaa oli ensin kerrattu, siihen ajettiin läävästä tauietta, jonka naiset sontavilkalla levittivät. Kun kaikissa kylän taloissa oli meneillään samat työt aina samaan aikaan, oli sonnanajopäivinä kylissä mahtava lemu, »haisi tattiilta» koko seutu. Oraspeltoa ei kynnetty, sen sai vain sade puhdistaa. Kesantopellot kynnettiin juhannuksen alusviikolla. Syysvilja oli ruis, kevät-



viljaa ohra ja kaura. Erään kannakselaisen mukaan paras kylvöpäivä oli sellainen, jolloin maa »kinoili», eli oli kuin kauttaaltaan hämähäkin seitin peittämä.<sup>72</sup> Siemenvilja oli idätetty jo syksyllä, mutta jos vähänkin oli syytä epäillä siemenen itävyyttä, sitä kokeiltiin keväällä uudelleen. Kannaksella oli käytännössä erikoinen takaperoinen viikkolasku, joka alkoi vanhasta Pietarista (12.7.) ja lopetettiin Jyrkiin; se sattui laskun kymmenennelle viikolle. Raudustakin on merkitty muistiin tällainen viikkolaskuruno.

»Kymmenes viikko on kylvölle hyvä’,  
yheksäs on parempi,  
kaheksas kaikkein paras,  
seitsemäs on selvä kyntö,  
kuudes on kurja kylvö,  
viidennellä tattarin pano.»

Muutamissa täydellisemmissä toisinoissa mainitaan: »Kymmenäs on kaura-viikko, seitsemäs on parempi, kuudes viikko kurittaa, viides viikko varottaa, Neljännell viikoll pannaan otraa». Ja: »Viijes viikko otraviikko, neljäs tattarin teko, kolmas koalin, lantun aika, toinen viikko toiion peätös ko nauris on napattu maahan». »Kaikki edellämainitut viikkoryhmät» (vuoden muutkin viikkoryhmät nimittäin) »ovat - - - muistoja vuoden kolmitoistaviikkoisista neljänneksistä, joiden rajapäivät sattuvat suuriin kirkkojuhliin melkein keskellä talvea, kevättä, kesää ja syksyä. Missään ei enää tunneta täydellistä kolmitoistaviikon nimiluetteloa; täydellisimmät tiedot ovat säilyneet juuri kevätkauden viikkojen nimistä ja niistäkin vain keskimmaisista eli tärkeimmistä.» Vuosineljänneksen viikkolasku periytyy osin kansanomaiseen perinteeseen, osin keskiaikaiseen kirkolliseen viikkolaskuun ja oppineiden tekemiin kalentereihin. Vaikka itse viikkolaskua pidettäneen pohjoismaisena ilmiönä, viikkolaskurunon sisältöä, sen osoittamia hyviä ja pahoja enteitä, tiettyjen ajankohtien sopivuutta ja sopimattomuutta tiettyihin töihin voidaan pitää kansainvälisenä, jopa antiikin aikaan ja maailmaan periytyvänä lainana. Kauimmin tämä erikoinen viikkolaskutapa oli voimassa Etelä- ja Raja-Karjalassa.<sup>73</sup>

Kun siis oli ensin kylvetty kaura, sitten ohra, herne, tattari, pellava ja peruna, nauris ja muut kasvit, kylmää sietävimmät ensin, arimmat viimeksi, olikin jo juhannus. Vanha perunan panopäivä oli Kustaa. Pellava kylvettiin tuomen kukinta-aikaan. Kesäkuun alkupäivinä kiskottiin myös päreet joko talvella kaadetuista tai pystystä kaadetuista puista. Juhannuksen seutuvilla ryhdyttiin myös lehdesten ja vastojen tekoon. Ennen heinäaikaa oli vastojen oltava valmiina. Miehet toivat lehdekset kotiin metsästä ja naiset sitoivat ne

vastoiksi. Parasta oli rauduskoivu. Vastat sidottiin kaksittain kammitsalle tyvestään ja nostettiin parittain kuivamaan esimerkiksi halkokatoksen orteen, jossa ne saivat olla talvisäilössäkin. Lampaille ja lehmille taiteltiin lehdesvihkoloita kaiken kesää, niitä ei koskaan tullut liikaa. Leppä oli parhimmillaan silloin, kun se oli jamakalla, siis kuin piimäinen.<sup>74</sup>

Heinään oli mentävä kohta juhannukselta:

»Viimistiä Hermannilt heinäntekkuo.»

»Hermannista heinään, juosten Joelista.»

Ennen mätäkuun alkua (23.7.) oli saatava korjuuseen ainakin suurin osa heinistä, mieluummin kaikki, sillä silloin alkoivat ilmat muuttua petollisiksi.

»Ilja on vesihäntä. Jos iljana sataa, sataa seitsemän viikkoa, ja aina iljanpäivän tienoissa sataa.»

»Unikekonpäivän kuka makkua, nii nukuttoa seitsemän viikkoa.»

Laurina kerittiin lampaista kesävillat, muutamin paikoin tosin vasta Perttuna tai Mikkona. Lampaat käytiin hakemassa kotiin kerittäviksi, jonka jälkeen ne taas pääsivät laitumelle. Lampaat pestiin ennen keritsemistä kaivolla tai järvellä vedellä ja saippualla, että villoista olisi tullut puhtaita ja kuohkeita. »Laur lampuat kerit.» Parhaat villat, kesävillat saatiinkin juuri tästä keritsemiskerrasta, huonompia olivat kevättalvella tai keväällä ja joulunalusviikolla kerityt villat.

Heinäkuun lopulla tai viimeistään elokuun alussa alkoi ruis valmistua leikattavaksi. Jos emännät ehtivät heinänteon ja rukiinkorjuun välillä pestä poukun, he olivat tyytyväisiä, sillä sen jälkeen alkoi entistä kiireisempi kausi, jolloin pyykit saivat jäädä. Kun rukiit oli saatu korjuuseen, tulikin jo muiden viljojen vuoro, kauran ja ohran. Vehnä ei viime aikoina juuri viljeltykään. Syyskuun alussa korjattiin tattari. Herne ja papu korjattiin ohran ja kauran välissä jonakin sopivana päivänä, peruna nostettiin kaksi viikkoa ennen Mikkeliä, lanttu, nauris ja kaali hiukan myöhemmin. Kaali sai vaikka hiukan palentuakin, se ei siitä miksikään mennyt.

»Mikonpäivään männes nauriit ja perunat kuoppaan ja ämmät tuppaan.»

Mikonpäivään oli siis saatava korjatuksi kasvit maasta, vaikka riihitys

jäikin kesken. Pyhänmiestenpäivään mennessä oli kuitenkin oltava kaikki syystyöt tehty, Mikkelin jälkeen kylmän sään tullen suoritettu lahtikin. Kiireistä oli työaika ja pitkiä päiviä jouduttiin tekemään. Entinen anoppi neuvoi miniäänsä: »Kaurua pittää niittä nii kauva ko sirppi hävijä.»<sup>74</sup> Sirpin häviämällä hän tarkoitti sitä, että niin myöhään illalla oli pellolla oltava, kunnes lyhdettä sidottaessa maahan laskettua sirppiä ei enää hämärässä erottanut sängin seasta.

Syyskylvö alettiin paikoin Maunon päivästä, paikoin Pertusta.

»Päivä Pärttyli peräst on köyhä kyntämist vaivase vakuomist.»

»Paremp on panna Lauri porruo ko Pärttyli likkuo.»

Parhaana kylvöpäivänä on yleisesti pidetty Lauria, vaikka Pärttylikin sopi. Syyskynnöt alettiin Mikkeliltä sikäli kuin muilta töiltä kerettiin. Ruismaa muokattiin ja kylvettiin seuraavasti: Kun maa oli kesän ollut kesantona ja laitumena, siihen vielä syyspuolella ajettiin sontaa. Lammas oli laiduntaessaan kitkenyt sen rikkaruohoistakin puhtaaksi. Kesanto kynnettiin ja kerrattiin, astuvoitiin ja ladattiin, ja lopuksi siihen kylvi isäntä käsin rukiinsiemenen. Paikoin pelto atrattiin vielä vakoharjoihin, joka auttoi talvehtimista. Rukiin kylvöaika voitiin määritellä helposti hevosen jaloissa olevista saivareista; kun niitä alkoi olla jo sen reisien yläosassakin, kylvöaika oli käsillä. - Parhaiten ruis talvehti ollessaan punaisella oraalla tai jo monihaaraiseksi ehtineenä. Heikointa oli kaksihaaraiseksi kasvaneen rukiin talvehtiminen. Jos oras ehti lämpimänä syksynä kasvaa korkeaksi, lampaat päästettiin syömään siitä ja silloin eläimet lihoivat.<sup>75</sup>

»Kynnä kylvä uutisella Laurin ja Perttulin välillä.»

»Laurista lapa pellolle.»

Syysruis kylvettiin heti Mikkeliltä, jos pelto oli muokattu, paikoin erään tiedon mukaan sellaiseen peltoon, josta peruna oli vastikään nostettu.

Mikkelin jälkeen, kun säät ratkaisevasti kylmenivät, suoritettiin syyslahti. Lihat paloiteltiin ja suolattiin suuriin tynnyreihin, jotka vietiin kellariin lumikinokseen. Raudussa, kuten muuallakaan Kannaksella, lihaa ei savustettu. Erään kertojan mukaan: »Kolm kouvua on vuuves, yks on otra ahos, toine on sian tappo ja kolmas on veronmaksupäivä.»<sup>76</sup>

»Matti pihdin nostaa, matti pihdin kaataa.»

Alkoivat syyspimeät ja oli turvauduttava päreen valoon. Talvi alkoi tulla. Mikkeliltä olivat joutaneet nuoret aitasta tupaan nukkumaan, paimenet työttömiksi ja karja läävään. Alkoi kulkea myös ammattilaisia käsityöläisiä, esim. suutareita taloissa.

»Simo siltoi tekköö mil Martti moaha piäs.»

»Simo siltoi tekköö, Martti moata vahvistoa, Antti aisoi pannoo ja Nikolai nivvoo kii.»

»Antti aisoil aijaa, tohu Tuomas joulun tuop, paha Paavo pois viep.»

»Martti mual, karttu jiäl, paimenet kyläkulul, oma paimen orren piähä.»

Martina joutuivat tavallisesti paimenet työttömiksi, ja suutari, joka oli juuri saapunut taloon, ryhtyi ompelemaan hänelle niin kuin talon väellekin kenkiä. Paimenen palkkaa olivat usein kenkäpari. Karttu jäi jäälle, kun avannolla käytiin pyykin huuhtonnessa. Maat jäättyivät ja satoi lunta, telekat joutivat talvisäilöön ja reet oli otettava jälleen esiin. Heti, kun keli alkoi kestää, miehet lähtivät rahdinajoon. Ensin he toivat naisille kuorman heiniä karjanrehuksi, vedättivät havuja lehmien alasiksi. Pyhänmiestenpäivältä palvelusväki pääsi kahdelle riiviikolleen. Evääksi annettiin leipää, lihaa ja voita, naisille usein sukkavillat. Varsinaisia pestuumarkkinoita ei ollut, vaan riiviikkojen jälkeen palvelusväki kävi taloista kyselemässä uutta pestiä. Pestirahaa maksettiin rupla.<sup>77</sup>

Ammattilaisille oltiin myötämielisiä, vaikka työn tuloksessa ei olisi pahemmin kehumista ollutkaan. Puusepät eli nikkarmiehet alkoivat kuljeksia suutareiden ja räätäleiden vanavedessä. Paikoillaanpysyviä käsityöläisiä oli mainittujen lisäksi, esimerkiksi Huuhdin kylässä taitava ja arvossapidetty seppä Antti Sappinen samoin kuin Suurporkun seppä Matti Pusa, Raudun kylässä nahkojen parkitsija eli parkkali Pietiäinen jne.<sup>78</sup>

Mikkelin jälkeen oli naisillakin alkanut jokasyksyinen raskas urakkansa, pellavain muokkaus. Kun pellavat olivat valmiita rihma-aineeksi, ruvettiin kehräämään; kehruun ja kudonnan merkeissä kuluikin talvi joutuisasti. Villat karstattiin, aikaisemmin savittiin lampaan suoletta ja puukaaresta valmistetulla karttajousella, jolla savitsemassa kävivät ennen tätä ammattinaan harjoittavat miehet, jotka kulkivat kylästä kylään ja talosta taloon. Vain Raja-Karjalassa villojen savitseminen karttajousella säilyi tälle vuosisadalle asti.

»Tule meille Tuomas kulta, tuoppa joulu tullessais», sanottiin.

»Mitä ennen joulun, sitä ennen Mikkelii (syntyy)».

»Joulu juhlista jaloin, pyhäpäivist pääsiäinen.»

Jouluun päästyä oli kaikki syystyöt tehty, talvieloakin eletty pitkät ajat, toisin sanoen suurin piirtein marraskuun alusta. Jouluksi pantiin syrjään viimeisetkin arkiaskareet, jopa vokkikin jouti tuvasta juhlan ajaksi. Uusi vuosi käänsi jälleen kevättalven erilaisine toimineen ja ajatuksineen eteen.

### *Lapsenhoidosta ja siivouksesta*

Koko kotitalous oli entisinä aikoina erilaista kuin meidän päivinämmen; kaikki tehtiin alusta alkaen kotona, niin langat ja kankaat, jauhot ja leivät, saippuat, suovat kuin muut. Lapsetkin saatiin kotoisessa saunassa, hoidettiin äideiltä opituin menetelmin ja kasvatettiin aikuisiksi ankaran kurin ja työn merkeissä.

Lasten saaminen ja hoito olikin naisen perimmäisin tehtävä. Kun lapsi rupesi syntymään, lämmitettiin sauna, jonne synnyttävä meni apuvaimon kanssa. Kapalolapsi käärittiin riepuihin, jotka oli reväisty vanhoista miehen paidoista, selästä ja hihoista. Alimmainen riepu pantiin tietenkin pehmoisinta ainetta. Päälle käärittiin vanha takki, joka sidottiin vatsan ympäri narulla tai kussakalla, aikamiesten n. 10 cm leveällä vyöllä.<sup>79</sup> Sauna-akka, joksi äitiä saunassaoloaikana nimitettiin, viipyi täällä pari viikkoa. Saunaan naapurin naisetkin toivat rotinoita sauna-akalle. Rotinain tuojat panivat lapsen kapalojen väliin hammasrahaa, kummi saattoi panna kokonaisen ruplankin. Syntymättömälle lapselle ei saanut varustaa mitään vaatetta etukäteen, eipä saanut tulokkaasta paljon puhuakaan. Kysymyksessä oli sama varovaisuus, joka esti »nylkemästä karhua, jota ei vielä ollut kaadettu».

Kun äiti lapsineen sitten sauna-ajan jälkeen tuli tupaan asumaan, heille varattiin makuusijan eteen vaate, jonka takana lapsi oli ristiäisiin asti. Äidin oli käytävä kirkottelemassa, ennen kuin liikkui missään kylällä synnytyksen jälkeen. Ristiäisiä saatettiin siirtää siksi, kunnes kylästä tuli useampia kastettavia, jotka sitten yhtä aikaa vietiin kirkolle. Kastamisesta papille oli maksettava rupla. Ensimmäisestä lapsesta tehtiin hyvän tavan mukaan puapon tai äijän kaima sen mukaan, oliko se tyttö vai poika.<sup>80</sup> Aivan pientä lasta ei kylvetetty saunassa, vaan tuvassa padassa. Isompana, kun pienokainen jo

vietiin saunaan muiden mukana, se pestiin pienimmille lapsille erikseen lämmitetyllä vedellä, kun muut kylpijät saivat tyytyä kylmään tai lämmitetyksen aikana lauteilla haalentuneeseen pesuveteen. Mari Nuijan sanonnan mukaan 1–3 vuotiaita pestiin rieskamaidon lämpöisellä vedellä. - Lapsilla ei pienenä ollut lainkaan housuja, oli vain polviin asti ulottuva väljä piikkomekko. Lapsen paikka oli lattialla. Kun se nousi pystyyn, se pantiin reikäjakkuun kävelemistä opettelemaan. Sitä lapsi työnteli tuvassa edestakaisin seisten jakun keskellä olevassa reiässä. Tuntuu siltä, kuin reikäjakussa seisottamisella olisi ollut yhtä suuri syy kuin riisitaudilla siihen, että ennen lapsilla kovin usein oli väärät sääret. Tässä piinapenkissään seisten lapsi teki myös tarpeensa ja tietenkin lattialle. Jakkua nykäistiin vähän syrjään ja paikalle heitettiin hiukan heiniä, joilla jäte korjattiin pihalle. Sen jälkeen lattialle ropsautettiin tilkkanen vettä ja pyyhittiin. Ruoka purtiin pikkulapselle valmiiksi ja siirrettiin sormikoukulla sen suuhun. Pienillä lapsilla piti olla likkamummo tai lapsenlikka liekuttamassa sitä vivussa tai kätkyessä. Leluina olivat yksinkertaiset riepunuket, koivunlastuiset lehmät, lampaina kävyt ja kanoina koiranputken silmut.<sup>81</sup> Kauan lapset eivät kuitenkaan saaneet viettää aikaansa vain leikkimällä. Niin pian kuin he suinkin kykenivät johonkin työhön tai jotakin asiaa toimittamaan, he saivat ryhtyä vanhempiensa avuksi. Ensimmäisiä töitä olivat lapsenlikkana olo ja paimentaminen. Pikkusisko sai auttaa äitiään tai vanhempaa sisartaan käämejä tehden, pojat saivat pidellä pärettä pitkä iltapuhteet isänsä askarrellessa. Korleen kylästä kotoisin oleva, 1877 syntynyt Topi Pekkonen kertoo, kuinka hän istui talvisin aamusta iltaan pärettä pidellen, kun isä teki pirtoja, taaripytyjä ja leikkasi lehmuksen kuoresta seulan loimia eli siteitä.<sup>82</sup> Myös Helena Onttonen kertoi jo tyttönsä joutuneensa isänsä Tuomas Partasen mukaan metsään pärepuiden kaatoon.<sup>83</sup> Lapsset kävivät myös marjassa ja sienessä ja tienasivat näitä myymällä rahaa kotiin. Jos joutui lapsi, jolla oli koti ja elossa olevat omat vanhemmat töihin, »heti kun sai vatsansa kynnyksen yli», kuten eräs rautulainen asian ilmaisee, niin oli orpolapsella kahta ankarampi kohtalo.<sup>84</sup> August Ahlqvist mainitsee Viipurin läänin eteläisiin pitäjiin v. 1854 tekemänsä matkan kertomuksessa, että Raudussa oli yleinen tapa ottaa Pietarin löytölasten huoneesta» ns. ruununlapsia hoidettavaksi. »Kun talonpojan vaimo on tehnyt lapsen, menee hän niin pian kuin voimat myöten antavat Pietariin ja Kannaksen mainittuun löytö-lasten huoneeseen imettäjäksi. Täällä on hän 3 eli 4 viikkoa, saapi ruuan ja hyvän palkan, noin 30 tai 35 kop. hop. päivältä, ja lapsi, jota hän siellä on imettänyt, annetaan sitten hänelle kotiin hoidettavaksi. Lapsien elatuksesta maksetaan kymmenenteen vuoteen asti 1 rupl. 50 kop. ja sitä vanhemmista 1 rupl. hop. kuukaudelta. - - - Arvattavasti tästä on suuri rahan tulokki maalle, sillä ainoastaan Raudun pienoisisä pitäjässä arveli kirkko-

herra elätettävän noin 800 kappaletta näitä isättömiä lapsia.» Ahlqvist surkuttelee sitten äitien omia lapsia, jotka jäivät jo heti pieninä »vieraan varaan, sarvella imetettäviksi». Tämän seikan hän arvelee olevan pääsyytä siihen, »että täällä kuolee mahdottoman paljo pieniä lapsia, ja että väkiluku muutamain paikoin, esim. Raudussa, juuri sen (eikä muuttojen eikä muun) kautta, on viimeisinä vuosikymmeninä tuntuvasti vähentynyt».<sup>85</sup>

Kun nykyaikainen nainen tuntee itsensä pyykkipäivän iltana väsyneeksi, vaikka hänellä on apunaan automaattikoneet ja lingot, voi kuvitella, miltä mahtoi tuntua entisajan emännän ja miniän hartioissa ja käsivarsissa, kun pyykki oli pesty. Kaikki tehtiin itse kotitekoisesta saippuasta ja suovasta alkaen. Mari Sonni Palkealasta kertoi 1930-luvulla, että saippuan ja suovan keittoon ryhdyttiin keväällä; sitä keitettiin joko kyökissä eli saunan porstuassa tai kauniilla säällä ulkona. Kattila ripustettiin haahlaan tulen yläpuolelle. Lipeä tehtiin koivun tuhkista, koska niistä tuli väkevintä. Tuhkat keitettiin ja siilattiin. Niin sanottu silkkiä lipiä keitettiin uudelleen, kaadettiin saaviin ja jätettiin siihen väkevöitymään. Kun kananmuna keikkui kepeästi lipeän päällä, se oli valmista. Tämän jälkeen lipeään lisättiin suolet, jotka saivat olla minkä eläimen sisuksista tahansa, vaikka itsestäänkin kuolleen eläimen suolia. Kun lipeää ja suolia ruvettiin keittämään, seokseen lisättiin suolaa. Melalla hämmennettiin. Mari Sonnin mukaan lipeä sulatti suolet, suola taas selvitti seoksen. Kun keitos oli valmista ja kovaa, sen päällä oleva kerros oli varsinaista saippuaa ja pohjalla oleva musta aine suopaa. Seos vietiin ulos jäähtymään, leikattiin veitsellä palasiksi ja asetettiin laudalle kuivumaan uunin päälle. Valmiit saippuapalaset pantiin loppujen lopuksi naperkkaan, josta niitä otettiin tarpeen mukaan. Vaatteiden pesuun käytettiin saippuaa, mutta lattioiden, mattojen ja karkeimpien vaatteiden pesuun tavallisesti suopaa.<sup>86</sup>

Tarja Sorvali, joka vuonna 1936 haastateltaessa oli jo 93-vuotias, kertoi poukun teosta eli pyykin pesusta seuraavaa: Ei ollut varsinaisia pyykkipäiviä. Keväällä kuitenkin tehtiin yksi iso poukku, kun oli pestävä kaikki talviset päällysvaatteetkin. Tavallista poukkua tehtiin yleensä kesin talvin aina 2–3 viikon väliajoin, isoimmissa perheissä tietysti oli tehtävä useammin. Kesällä pestiin kartanolla, talvella tuvassa tai saunan porstuassa.<sup>87</sup> Myös jouluksi tehtiin poukku. »Jouluks vuattiet poukus pestii kaik puhtuaks jo toista viikkua ennen joulua . . . »<sup>88</sup> Ensin vaatteet pureskeltiin altaassa. Käytettiin joko kirjavaa ostosaippuaa tai kotitekoista, aikaisemmin tietysti vain kotitekoista. Vaatteet keitettiin lipeässä; tuhkat seulottiin ja pantiin kattilan tai padan sangasta riippumaan pienessä pussissa veteen, tai toisen käytännön mukaan seulotut tuhkat kaadettiin kattilan pohjalle ja nutut survottiin niiden päälle. Vaatteita ei juuri ennen pesua lioteltu. Kattilassa niitä sotkettiin

kartulla. Parin tunnin hautumisen jälkeen nutut nostettiin jakulle, jossa niitä vielä kartulla sotkettiin. Esimerkiksi miehen paitaa piti sotkea »neljältä kantilta», ennen kuin se katsottiin puhtaaksi ja kunnollisesti pestyksi. Karttuja oli sekä isoja että pieniä, ja niitä käytettiin vielä huuhtoessakin. Saaveissa vaatteet kuljetettiin avannolle tai rantaan. Nuttuja käänneltiin nurin- ja oikeinpäin välillä veteen kastaen ja kartuten. Lopuksi puserrettiin vesi pois ja pyykki tuotiin kartanolle. Talvipakkasella vaatteet kuivattiin tuvassa orsilla, kesällä tietenkin ulkona. Jos vaatteita haluttiin valkaista, niiden annettiin jäätyä. Kudottuja vaatteita levitettiin keväällä hangelle valkenemaan. Kuivina puhtaat vaatekappaleet rullattiin papelolle ja kaulattiin rullokartulla. Nämä rullokartut eli kaulauslaudat säilyivät käytännössä viime aikoihin asti, koska niillä oli kätevä silittää erityisesti liinavaatteita. Muiden vaatekappaleiden silytykseen ruvettiin hankkimaan aluksi luodilla kuumennettavia ja sitten myös luodittomiakin ryykkyrautoja. Sänkypeitteitä, täkkejä ja ruutuvaippoja ei keitetty vaan pestiin saippualla. Sanottiin tyttärille neuvoksi: »Ei pie panna lipijää, värnutut luopuu».<sup>89</sup> Toisin sanoen varotettiin värillisten vaatekappaleiden värin lähtemisestä.

Aikaisemmin tupa pestiin vain kerran vuodessa, helluntaiksi tai juhannukseksi. Sitten ruvettiin tekemään suursiivous myös jouluksi. Tuvasta kannettiin pois kaikki irtain kalustus. Jouluksi siivottaessa vietiin tuvasta kokonaan pois vokit, sillä jouluna ei tehty töitä, ei siis kehrättykään. Tuvan pesu aloitettiin aina uunin pylvästä. Pestiin seinät, lattia, huonekalut, valkaistiin uuni.<sup>89</sup> Siivoamista silloin kyllä riittikin, mikäli on uskomista aikaisemmin jo pariin otteeseen mainittuun Ahlqvistin matkakertomukseen. Hän moittii ankarin sanoin entisajan tuvassa vallinnutta siivoa, johon hänen näkemänsä mukaan olivat syynä muun muassa tuvassa asustavat kotieläimet. »Porsaat, kukot ja kanat liikkuvat, kuin perheen jäsenet konsanansakin, tuvassa valloillansa. Eikä se emäntätä hämmästytä yhtään, jos kukko minkä tekisi taikina-saahviinkin, jolla on samoin kuin pöydällä eli penkkilöillä alinomainen paikkansa tuvassa, nim. pöydän alapäässä».<sup>90</sup> Rautulaisen emännän suhtautumistavassa pahantapaiseen kukkoon voi arvata Ahlqvistin väritäneen kertomusta, mutta lopultakin lienee ollut vaikea pitää siistinä sellaista tupaa, jossa eläimet saivat asustaa. Siksi tuvan pesu, kun tämän työn vuoro tuli, olikin perusteellista. Tuvan seinät nuohottiin metlalla nokirajan yläpuolelta, mutta kiiltävän mustaksi nokeutunutta kattoa ei pesty. Seinät puhdistettiin niiniviholla hangaten. Ikkunat, ikkunain pielet, ovet ja niiden pihtpuoliset pestiin vedellä ja niiniviholla hangaten ja pyyhittiin rievuilla. Lattia kuurattiin oikein hartiavoimin. Koko silta kasteltiin heittämällä sille kapalla vettä.<sup>91</sup> Helena Onttonen kertoo porstuvan permannon pesusta: »ja ei sitä eteistä eli porstuvua paljon pessiet mut jos sen siit millon juhlapyhiks pessiit nii Varpa-



luuta tai metla jos kumpanen mil hankasiit tek tuhka lipijän ja paljo hiekkua tai sauna kiukuva kivilois rappua ja siit kovast hankasiit net ol valkija ko kalahammas». <sup>92</sup> Hankaukseen käytettiin siis joko metlaa tai niinivihkoa, hiekkaa, lipeää tai saunan kiukaassa mureaksi palanutta kiveä. Kun lattia oli puhtaaksi kuurattu, se huuhdeltiin vedellä, joka lakaistiin metlalla runtikan kautta sillan alle. Äikkään emäntä, joka on syntynyt v. 1904 kertoo, että tytöt kiertivät keväisin kylällä tuvanpesussa. Tällä tavalla he tienasivat rahaa. Oli kolme pesijää ja lisäksi veden kantajat ja kerralla tienattiin jopa 15 silloista markkaa. <sup>93</sup> - Kerran tai kahdesti vuodessa tapahtuvan suursiivouksen lisäksi tupaa pestiin aina lauantaisin. Silloin penkit ja jakut puhdistettiin vedellä. Lattiat pestiin joka kolmen tai neljän viikon päästä, lakaistiin tietysti joka aamu. Jos huoneissa pidettiin eläimiä, kuten usein tiedämme tapahtuneen, keitettiin suokanervia, katajia ja näreen havuja ja tällä liuoksella pestiin seinät. <sup>94</sup> Kun tuvan ikkunoita ei aikaisemmin tehty avattaviksi oli tuuletettava oven kautta. Kärpäsiä pääsi sisään mielin määrin, varsinkin jos kuja oli aivan tuparakennuksessa kiinni. Niitä tapettiin kärpässienestä ja kermasta tehdyllä myrkyllä, jota asetettiin ikkunalaudalle tai pöydälle syötiksi. - Suursiivouksessa tuvasta kannetut huonekalut, pöydät, penkit, jakut ja sängyt pestiin ulkona huolellisesti. Niitä hangattiin vedellä ja niiniviholla. Jos sängyissä oli syöpäläisiä niitä pidettiin talvipakkasessa makuuvaatteineen päivineen niin, että kirput ja luteet kuolivat. Kirassilla eli lamppuöljyllä voideltiin sängyn nurkat; käytettiin myös tuomen kuorista keitettyä vettä. Lopuksi vuoteisiin muutettiin uudet oljet. <sup>95</sup> Torakoita sanottiin »ranskalaisiksi». <sup>96</sup> Lutikoita karkoitettiin myös siten, että otettiin »kuukaustautisen naisen paita, pyyhittiin sillä sunnuntaina pitkin seiniä ja huudettiin: Mänkää kirkkoo, mänkää kirkkoo!» <sup>97</sup> Tai sanoi: »Vie pattua, vie pakkasie mut älä vie saunalöyly». <sup>98</sup> Näistä esimerkeistä ilmenevätkin pääasialliset syöpäläisten hävityskeinot. Niitä koetettiin palelluttaa pakkasessa, polttaa saunan kuumuudessa, hävittää keittämällä tai karkottaa myrkyin ja taianomaisin keinoin. Tain parkaisun mukaan ainakin pakkaseen vieminen on ollut tuhoisa keino. Hiustäitä etsittiin päästä tiheällä täikammalla ja tapettiin kynnellä painaltamalla.

Ruoka-astiat pestiin vedellä ja hiekkalla. Etenkin maitoastioiden puhtaudesta oli yritettävä pitää tarkkaa huolta. Pieninkin epäpuhtaus saattoi aiheuttaa maidon hapanemisen. Niiniviholla hangattiin hiekan avulla astiat ja huuhdottiin kuumalla katajavedellä. Astiaan jäi näin raikas katajan tuoksu. Estuvassa kuivatettiin maitopytyt sinne varta vasten varatuilla laudoilla alassuin käännettyinä. Aina astioita ei pesty näin huolellisesti, varsinkin jos oli kysymys arkisista ruokailuastioista. Ne pesaistiin vain vedellä ja korkeintaan hiukan hangattiin niiniviholla. Pata pestiin joka käytön jälkeen, raaputettiin puhtaaksi ja hangattiin hiekkalla. Veitset voitiin pestä ja hioakin. Tavalli-

sesti lusikat vain nuoltiin ja asetettiin lusikkakoriin odottamaan seuraavaa aterialaa.<sup>99</sup> Kullakin perheenjäsenellä oli oma lakattu ja kauniisti koristeltu lusikkansa, jossa oli vielä merkki omistuksesta. Pitoihin mennessä vieraillo oli mukanaan veitsi, miehillä puukko, naisilla kääntöpääveitsi eli linkkuveitsi, lusikka oli pöydässä pitotalon puolesta. Astioita oli yleensä vähän, niin että kotiloissa ja aikaisemmin pidoissakin monta henkeä söi aina samasta astiasta.

### *Raudun ruokataloudesta*

Etelä-Kannaksen ruokatalous liittyy läheisesti Etelä-Karjalan ruokatalouteen, mutta voimakkaita vaikutteita siihen on tullut myös Venäjältä ja aivan rajan takaa Inkeristä. Koko itäsuomalainen uuniruokatalous sinänsä liittyy valtaosan itäiseen kulttuurialueeseen, jonka länsiraja kulkee Suomessa jossakin Päijänteen seuduilla ja itäraja tiettyjen ilmiöiden kohdalla vie aina Kiinaan asti. Esimerkiksi erilaiset piirakat ovat ruokalaji, joita ovat valmistaneet niin karjalaiset alueen länsireunalla, Itä-Venäjän ja Siperian suomensukuiset kansat, venäläiset kuin muut aina kiinalaisiin asti.

Karjalaiseen ruokatalouteen liittyviä tyypillisiä piirteitä ovat olleet uunissa hauduttaminen, tähän soveltuvat erilaiset saviruukut eli savi- tai kivipotit, valurautaiset sukunapadat, lisäksi pehmeä rukiinen ruokaleipä, monenmoiset piirakat ja kakkarat, vaihtelevat kasvisruoat marjoihin ja sienineenkin, piimä- ja rahkaruoat. Kreikanuskoisen väestön ruokajärjestykseen ovat suuresti vaikuttaneet myös uskonnon vaatimat paastot; erityisesti tätä kautta on paljon venäläistä vaikutusta tunkeutunut karjalaiseen ruokatalouteen. Ortodoksisilta naapureiltaan myös luterilaiset pitäjäläiset oppivat tiettyjä ruokalajeja ja syöntitottumuksia. Tärkeitä syitä karjalaisen ruokatalouden omintakeisuuteen ja omaleimaisuuteen on tietysti ollut myös uunityyppi, joka vallitsi Karjalassa.

Tärkeimmät ruoan valmistusastiat olivat siis savipotit ja sukunapadat, rautapadat. Edellisiä ostettiin Muolaan Kyyrölästä, jossa oli oikea venäläisten savenvalajain siirtokunta sekä Kivennavan Raivolasta. Sukunoita ostettiin Inkeristä ja Pietarista. Omassakin pitäjässä oli erääseen aikaan sukunasavotta.<sup>100</sup> Savitavaraa kävivät kaupan rätiläiset eli lumppukauppiat, jotka vaihtoivat saviruukkuja ja muita saviastioita vanhoihin vaatteisiin. Kauppiat kävivät ostamassa Kyyrölän ja Raivolän savenvalajilta suuret määrät potteja ja lähtivät kaupan niitä Kannakselle ja muuallekin Suomeen. Muina astiaina kotitaloudessa käytettiin mm. puisia tai metallisia laakeita vateja, säriä, joita varattiin etenkin lihan paistamiseen. Muuten paistettiin uunipannuissa eli

riehtilöissä. Aikaisemmin, kun ei juuri ollut metallisia uunipeltejä, erilaisia kakkaroita paistettiin kaalin lehdellä, tuohilevyllä, mämmiä ja puuroa tuohisessa, ja tältä ajalta lienee jäänyt tavaksi paistaa tiettyjä ruokalajeja edelleenkin näissä astioissa, vaikka varsinaisia metallisia ja savisia paistinastioitakin on ollut mielin määrin saatavana. Maitoastiat olivat aluksi puisia, mutta jonkin verran myös savisia vateja. Posliini- ja saviastiat sekä metalliset kohvikattilat ja muut sen kaltaiset olivat kalliita kaupungista ostettavia tavaroita, eikä niitä vanhaan aikaan ollut varaa hankkia joka taloon. Sittemmin hankittiin myös hiilillä lämmitettävä samovaari, kun sajun juontikin oli kovasti suosittua. Ruokatavaroita säilytettiin sulanissa eli sulanassa, porstuan perällä olevassa ruokakomerossa tai aitassa. Talossa saattoi olla erikseen oikein ruokatupa tai tupanen suurempien ruokamäärien säilyttämiseksi. Käsikiviä pidettiin porstuassa tai saunan eteisessä, jossa tarvittavat jauhot tai ryynit käytiin jauhamassa. Tuvan porstuassa oli myös korkea, jopa toista metriä korkea huhmar, jota samoin käytettiin ryynien tekoon. Kohvihuhmar eli entisajan kahvimylly oli suunnilleen saman näköinen, mutta pienempi. Kellerissä ja omenakuopassa säilytettiin juureksia ja muuta kylmää vaativaa ruokatavaraa.

Ahlqvist totesi Raudussa käydessään, että ruokapuoli oli siellä erinomaisen herkullinen. Tosin hän samalla arvosteli sitä, että rahdinajolla ansaitut kopeekat tahtoivat tyystin mennä ruokaan ja juomaan, säästöön ei jäänyt mitään. »Jolta vaan kopeekkakaan joutaa, se syöpi monenlaiset ryynipuurot, piirakkaiset ja muut ruokaherkut, se juopi 'kohvit', juopi 'sajut' ja sen tyttärillä löytyy aina takana rinkeliä, kauruskoja (mesileipää) ja saikkoja (vehnäpullia), niinkuin eräässä runossakin sanotaan:

Tiivi on tyttöjen eleä,  
 Syövät saikkoa salissa,  
 Kauruskoa kammarissa.<sup>101</sup>

Syötiin tavallisesti kolmesti päivässä: aikaisin aamulla oli murkina puolilta päivin lounat ja illan suussa iltanen. Välillä juotiin teetä, sajuu. Naisilla oli tapana näpsiä välipalaa, mutta miehet saivat tulla toimeen varsinaisilla aterioilla.<sup>102</sup> Tähän lienee ollut syynä se, että naiset askartelivat enimmäkseen tuvalla ja sisätoissa, jolloin ruokatarpeetkin olivat helposti tavoitettavissa. Miesten liikkua metsässä ja pelloilla välipala jäi nauttimatta. Pidettiin kuitenkin yleisesti pahana ja sopimattomana välipalojen syöntiä. Se oli kuin osoitus siitä, että talon ateriat olivat kevyet ja jättivät vatsan puolilleen, niin että sitä oli heti kohta oltava ruokkimassa. Elotuvan pöydän ääressä syötiin. Isäntä istui arvokkaimmalla paikalla pöydän päässä tai takana. Aikuiset

mahtuivat tavallisesti kaikki istumaan, mutta pienempien lasten oli syötävä usein seisaalta ja kurkoteltava toisten syöjien takaa itselleen ruokaa. Kun äiti istui toisten mukana pöydässä, hän huolehti myös lastensa syömisestä ja ojenteli näille paloja. Usein äitikin tosin söi seisaaltaan uunin kulmalta ja huolehti siitä, että muille ruokailijoille riitti pöydässä syömistä. Hän voi syödä myös lasten kanssa perästä päin. Pöydässä oli leipää, lämmintä ruokaa ja juomana hapanharmaata (talvella vedellä sekoitettua säästöpiimää), jamakkaa, kaljaa tai vettä. Selt eli silli oli välttämätön suolakala. Yhteisistä kupeista ja juoma-astioista syötiin.

Rautulainen leipä oli hapanta ruislimppua, jota oli leivottava usein, jopa pari kertaa viikossa, jos perhe oli iso ja kulutus suuri. Leipä on ollut kautta aikojen suomalaisen pääruoka, jota ilman hän ei ole tullut toimeen. Leipätaikina pantiin happanemaan illalla taikinapyttyyn eli taikinaan. Sekoitettiin hiukan vettä ja jauhoja. Taikinaa ei koskaan pesty, niin että sen rakosiin jäi aina vanhasta leipäseoksesta oma hapatusbakteerinsa, joka jatkoi toimintaansa seuraavan kerran leipää leivottaessa. Aamulla juureen lisättiin jauhoja härkkimellä niin paljon kuin sopi ja taikina jätettiin taas hiukan seisomaan. Sitten taikina alustettiin ja leivottiin pyöreiksi leiviksi, joiden päälle pyöritettäessä oli muodostunut napa tai nenä. Tämä tasoitettiin ennen uuniin panoa. Valmiina ruisleivät olivat usean kilon painoisia komeita limppuja, joita tavalliseen uuniin mahtui paistumaan seitsemän kappaletta, mutta eipä ollut harvinainen kaksikintoista leipää kerralla paistava uuni. Joskus tehtiin makeaa puolpielavaa, mutta tavallisesti sitä tuotiin tuliaisiksi Pietarin matkalta. Tähän leipään juuri tehtiin ruisjauhoista imellyttämällä, mutta varsinaisiksi jauhoiksi käytettiin vehnäjauhoa. Lisäimellyksenä oli sokeri ja siirappi sekä rusinat.<sup>103</sup> Vehnästä saatiin vain muutaman kerran vuodessa, suurimpina kirkkopyhinä sekä pidoissa. Korvapuustit ja veteen leivottu vehnäleipä, joka vastannee lähinnä nykyistä ranskanleipää, olivat tavallisia tori- ja markkina-tuliaisia.<sup>104</sup>

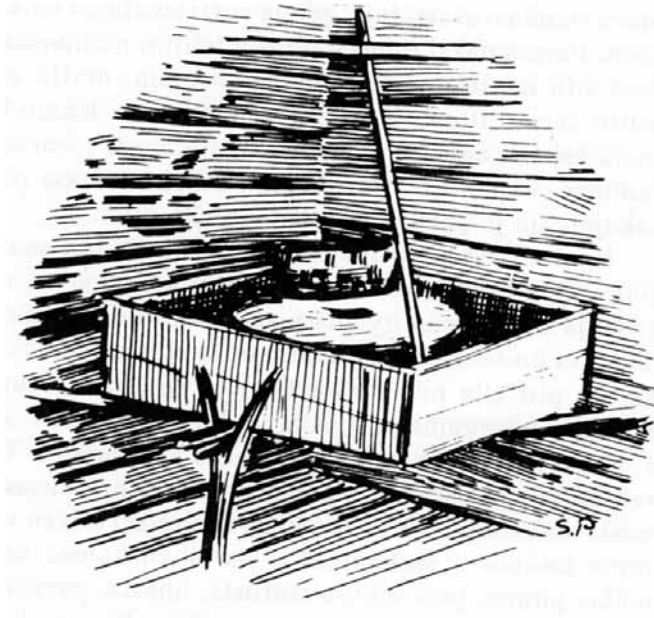
Otrakakkaraa eli otrakollamoja tehtiin karkeista ohrajauhoista ja kirnupii-mästä. Nämä ohuet leivonnaiset maistuivat parhailta heti lämpimiltään, ja varsinkin jos ne oli paistettu tuoreen kaalinlehden päällä, kakkaroihin jäi oma erikoinen arominsa. Otrakollamo oli hyvää eväsröykä, esimerkiksi heinäen otettiin usein mukaan otrakakkaraa.<sup>105</sup> Kiisselkakkaroita eli riehtiläkakkaroita tehtiin kaurasta. Hyvät kaurat tuulettiin ja jauhettiin käsikivillä hiukan karkeammaksi kuin eläinten kaurat. Ne hämmennettiin lämpimään veteen. Taikinasta otettiin leipäluu hapattamaan kaura- ja vesiseosta. Kun se oli tarpeeksi hapannut ja astian pinta oli »kahmas», suurokset veden pintaan kohonneina, akanat puserrettiin pois seulalla. Tähän saakka valmistus oli käynyt kuin tavallisen happaman kaurakiisselin, mutta kun kiisseliksi teh-

täessä liemi olisi nyt keitetty, kakkaroina varten se jätettiin keittämättä ja sekoitettiin seulottujen ruis- ja kaurajauhojen, joskus vehnäjäuhojenkin kanssa kakkarataikinaksi. Kaksi riehtilää voideltiin sienvoilla ja vuorotellen niissä kummassakin paistettiin taikinasta kakara. Uunissa niitä paistui »minkä kerkeis vaihtua». Olikin tapana sanoa, jos joku teki jotakin työtä erikoisen sukkelasti, että niihän se niitä vallua ko riehtilä kakkaroi». Riehtiläkakkarat olivat oikeata herkkua kuumina, mutta maistuiivat myös kylminä rasva- tai maitokastikkeen kanssa.<sup>106</sup> Lilli Vuorelan mukaan riehtiläkakkaroina syötiin erityisesti laskiaisena sorkkarokan päälisruokana.<sup>107</sup> Tattariiryyneistä jauhettiin jauhoja tattarista varten. Helena Onttonen kertoo, että tätä leivonnaista tehtiin erikoisesti jouluksi. Vastalypsettyyn maitoon sekoitettiin taikinaksi tattarijauhoja, hiivaa ja suolaa ja se paistettiin särillä ja kaalin lehdillä tai ropeissakin uunissa.<sup>108</sup> Tattarinainen voitiin tehdä paitsi maitoon myös veteen tai viilipiimään.

Piirakat olivat moninaiset. Oli ryyini-, kasvis-, liha-, piimä- ja marjatäytteisiä piirakoita. Oli avonaisia ja umpipiirakoita. Oli pitkulaisia, pyöreitä ja puolikuun muotoisia. Kannakselaiselle piirakalle on ollut ominaisena piirteenä se, että se oli umpinainen, paksumpi ja isompi kuin Laatokan- ja Raja-Karjalan piirakka.<sup>109</sup> Piiraita leivottiin aina lauantaisin, niin että niitä oli varastossa pyhäruoaksi komeat kasat. Jos sattui tulemaan vieraita, niin kuin aika usein kävikin, saatettiin oitis tarjota tuoreita piirakoita syötäväksi; myös emännän pyhätyö väheni valmiiden piirakoiden ansiosta. Näitä leivonnaisia otettiin mukaan kirkkoevääksi, vietiin tuomisiksi ja rotinoiksi. Piirakka maistui aina ja oli juhlanan tuntuinen. - Useimmat piirakat tehtiin ruiskuoreen. Vehnäjäuhoja ei ollut käyttänyt kuin harvinaiseen vehnäseen. Ryyini- ja piirakoiden sydämenä oli riisiä uudempina aikoina, tattaria, talkkunaa, ohraa ja hersryyniä vanhempina. Tattari- ja piirakoita varten jyvät ensin kasteltiin ja jauhettiin kosteina, jolloin kuori hyvin irtosi. Sydän keitettiin joko pelkästä tattarista tai omenasurvoksesta, johon tattarijauhoja oli sekoitettu. Talkkuna- ja piirakan sydämeiksi talkkunat keitettiin ryyneinä puuroksi.<sup>110</sup> Hersryyneissä oli se erikoisuus, että ne oli ennen keittämistä pestävä saippuavedessä.<sup>111</sup> Kasvissydämisistä piirakoista olivat yleisimmät omenakakkarat ja lanttupiirakat. Edelliset olivat tukevia, lautasen kokoisia piirakoita. Rautulaisen mielestä kunnan omenakakkaran oli oltava »pitskalootan paksuinen».<sup>112</sup> Ylipäätään piirakan oli oltava iso ja tukeva, »sellane jot se just suust sissiiä soppii».<sup>113</sup> Perunoista ja lihasta tehtiin myös lohkopiiirakkaa. Siinä oli omenan päällä paksult lihaa ja rasvaa; lopulta, kun piirakka oli kypsäksi paistunut ja saatu pois uunista, sen kanteen leikattiin pyöreä aukko, josta kaadettiin sisään lisäkastikkeeksi liuhkia eli kermaa ja painettiin kansi päälle. Tällainen piirakkalaji, jota paistamisen jälkeenkin vielä täytettiin, oli tyypillinen Etelä-

Kannaksen pitäjille, nimittäin Metsäpirtille, Raudulle, Sakkolalle ja Kivennalle. Kerman lisäksi täyttämiseen käytettiin voisulaa ja sienvoita.<sup>114</sup> Lanttu-piirakat olivat tukevia kukkomaisia leivonnaisia, ja niitä annettiin mielellään miehille rahtievääksi.<sup>115</sup> Anna Suikkasen kertoman mukaan leipomisen yhteydessä tehtiin vielä ns. muropiirakkaa, jonka sydämenä oli hakattua lanttua sekä ohraryynejä, sianlihaa tai talia.<sup>116</sup> Marjapiirakat tehtiin vanhempina aikoina ruis-, uudempina vehnäkuoreen. Oli mustikka- ja puolukkapiirakkaa. Kuoret tehtiin pienet ja pyöreät tai suuret ja neliskulmaiset. Sienipiirakat ovat hiukan uudempien virtausten vaikutusta, kuten varsinaiset vehnäkuoreen paistetut kaali-, porkkana- ja riisipiirakatkin. Piimäpiirakoita sen sijaan tehtiin jo aikaisemminkin. Ne tehtiin mieluummin vehnäkuoreen. Jamakkakakaran sydämeen ei aluksi ollut panna sokeria, ei liioin rusinoita, kuten nykyään, mutta tuoreen jamakan, munan ja kerman maku tekivät kuitenkin jamakkapiirakasta suosittua leivonnaisen.

Piirakoita syötiin usein munavoin kanssa. Tätä oli tapana valmistaa erityisesti »pääsiäiseksi, pitoihin, pyhiksi, helluntaiksi, juhannukseksi ja useasti muutenkin kesäaikana. - Erilaisia ryynipiirakoita pienennettiin sulattuun, hieman ruskistettuun voihiin ja syötiin voimuruna. - Karjalaisen uunipaistin kanssa syötiin piirakoita tökkäämällä piirakkapaloja uunipaistin liemeen. -



*Käsikivet porstuan nurkassa Raudun Maanselän kylässä. Piirt. S. Paulaharju. Valok. Kansallismuseo.*

Piirakoita syötiin hyvin yleisesti paistetun jamakan ja nuoren maidon kanssa. - Kun sianlihaviipaleita paistettiin pannulla, tökättiin sulaan rasvaan piirakkapalasia, samoin sianpaistin liemeen. -Lisäksi syötiin piirakoita suolalla maustettujen rasvarisojen kanssa.»<sup>117</sup>

Vaikka leipää ja piirakoita syötiin paljon, harrastettiin niiden ohella runsaasti muitakin viljaruokia. Oli uunissa haudutetut puurot eli rieskat, vellit ja kiisseli. Ryynejä pantiin myös moniin kasviksista ja lihasta tehtyihin keittoihin. Lisäksi oli talkkuna monella eri tavalla valmistettuna.

Uunissa hauduttamalla tehtiin rieskat eli uunipuurot. Ohra- ja tattariryyneistä tehtiin veteen ns. rasvarieskaa, joka oli arkiruokaa; hers- ja riisiryyneistä maidon kera haudutettu rieska, etenkin viimeksi mainittu, oli varsinaisesti pitoruokaa.<sup>118</sup> Karjalaisten herkun ja kansallisruoan kaurakiisselin valmistus oli jo monimutkaisempaa. Hapatettua kauralientä keitettiin rautapadassa koko ajan hämmentäen. Kun kiisseli oli tarpeeksi saonnut ja oli kiiltävää, läpikuultavaa valkeaa puuroa, se kaadettiin kuumana lautasille ja syötiin siitä voisulan kera.<sup>119</sup> Tavalliset viljavellit keitettiin liitalla kuten kiisselikin, mutta rieskat haudutettiin lämpimässä uunissa.

Kannakselaiset valmistivat talkkunansa aina puhtaista kuroista. Käsikivellä kauranjyvät jauhettiin joko ryyneiksi tai jauhoiksi. Ensin kaurat keitettiin vedessä pehmeiksi, kuivatettiin uunin arinalla silloin tällöin sekoittaen ja otettiin jauhettaviksi. Talkkunasten kuori oli saatava irti ja se tapahtui niin, että käsikivien ylempää kiveä nostettiin niin, että syntyi hiukan isompi rako. Tässä kuoret jauhautuivat irti, mutta itse jyvä ei murentunut. Kun akanat oli puohtimella puhdistettu pois, ylempi kivi laskettiin alemmas ja talkkunat jauhettiin joko ryyneiksi tai jauhoiksi. Ryyneiksi survominen saattoi tapahtua myös huhmaressa. Jauhaminen oli ikävää ja raskasta työtä. Saunan porstuassa, jossa kivien paikka usein oli, oli oltava jauhamassa pitkät yksinäiset illat.<sup>120</sup> Minja oli talon vakituinen »kivenpuussa kiikkuja». - Talkkunasta tehtiin sitten monenmoista syötävää. Veteen sekoitettiin vaatimatonta viluveliä tai vilutalkkunaa.<sup>121</sup> Koprataalkkunaa saatiin sekoittamalla paljon jauhoja paksuksi taikinaksi, jota syötiin kädestä voin tai rasvan kanssa. Emilia Pietiäinen muistaa tällaista lapsena syöneensä.<sup>122</sup> Talkkunavelliä tehtiin myös kuumasta vedestä ja talkkunoista. Joukkoon lisättiin mauksi vähän rasvaa. Lautaselle pilkottiin kuivia leipäpalasia ja taikinavelli kaadettiin niiden päälle. Se oli usein aamuruokaa, jota syötiin murkinalla. Penkkivelliä tehtiin sekoittamalla talkkunaksia piimään.<sup>113</sup> Kesällä saatiin erityisesti lasten harrastamaa herkkua talkkunoista, joita oli sekoitettu survottujen mustikoiden tai muiden marjojen joukkoon.

Liharuokia ei ollut kovinkaan useita. Kun taloissa oli ennen aikaan tavallisesti yksi sika, joka teurastettiin syksyllä koko talven tarpeiksi, arvaa, ettei siitä joka päivä riittänyt syödä. Toista oli sitten, kun Rautu alkoi olla oikea siankasvatuspitäjä, silloin riitti sianlihaa vaikka jokapäiväiseen käyttöön. Paremmaksi ruoaksi lihasta tehtiin uunipaistia; papujen ja herneiden kera sitä käytettiin keittoihin ja soppiin, mutta arkena syötiin perunoita seltin kera. Pitoja varten oli teurastettava lehmä tai mullikka, jos oli esimerkiksi isännän tai emännän hautajaiset, pienempiin pitoihin riitti sika, lammas, vasikka tai pari näistä. Silloin uunissa paistettiin särillä eläimen takajalkoja ja paisteja sekä palvattiin niitä.

Kaaliala käytettiin paljon. Syksyisin tehtiin saavikaupalla hapankaalia, jota sitten talven mittaan keitettiin keitoiksi tai muuksi ruoaksi. Potskapyttyjä säilytettiin kylmissä suojissa, niin että hapankaali talvella jäättyi. Tämä ei kuitenkaan huonontanut kaalin makua, päin vastoin. Hapankaalikeiton piti olla niin rasvaista, että se ei kiehuvan kuumanaakaan yhtään päässyt höyryämään päällä kelluvan paksun rasvakerroksen takia.<sup>124</sup> Uunissa paistettiin myös kokonaisia kaalinpäitä. Teurastusaikana syksyllä tehtiin tappajaiskeittä eläimen keuhkoista, maksasta ja muista arvokkaammista sisäelimestä. Muu osa lihaa suolattiin talven varalle. Liharuokia olivat myös laskiaisien sorkkarokka, sianlihan kanssa uunissa haudutettu patalohko, pirana, joka tehtiin lantusta, lihasta, pavuista, perunasta ja ryyneistä paksuksi keitokseksi sekä papurokka. Pirana oli vahvaa arkiruokaa, joka hyvin maistui miehille iltasella työpäivän jälkeen.

Munaruokat eivät olleet arkiruokia. Niitä tehtiin mieleiselle sulhasehdokkaalle ja kiireisen vieraan ilmestyessä taloon. Munaröppy syntyi siten, että munat sekoitettiin liuhkin, suolan ja voisulan kanssa kuumassa pannussa, munapataan taas pantiin omenahuttua ja munia sekä kermaa ja paistettiin kuumassa uunissa. Munamaitoa valmistettiin niin, että munat vatkattiin kiehuvaan maitoon.<sup>125</sup> Munavoita saatiin sekoittamalla voihin hienoksi hakattua kananmunaa.

Maitoruokia tehtiin monenlaisia, vaikka tuoretta maitoa ja jamakkaa olikin saatavana vain kesäiseen aikaan. Talvella lehmät olivat ummessa, ja silloin juotiin hapanharmaata, vedellä jatkettua hapanta piimää, kaljaa ja vettä. Mutta kesällä, vaikka suurin osa maitoa etenkin 1900-luvulla vietiin Pietariin myytäväksi, oli myös kotona Raudussa mahdollisuus tuoreeseen lehmänantiin. Maito käsiteltiin ennen separaattoreiden saapumista Etelä-Kannaksella yksinkertaisesti. Kun se oli lypsetty, se siivilöitiin havun läpi, kaadettiin savi- tai puupyytyihin ja annettiin seistä. Liuhki eli kerma kohosi maidon pintaan ja voitiin kuoria pois voiksi valmistettavaksi. Sormella pyyhkäistiin pytyn reunalta liuhki irti ja sitten päällimmäinen kerros astiasta



puhallettiin liuhkiastiaan ja kirnuun. Pietariin vietävä maito oli jaoteltu moneen eri paremmuusluokkaan, joita sitten vielä »jatkettiin» vedellä tai aina huonommalla maidolla venäläisten pettämiseksi. Oma maito kyllä oli parasta ja sekoittamatonta. Liuhki oli liuhkia ja kokomaito kokomaitoa. Voi valmistettiin vanhimpina aikoina pyöhtämällä vispilällä laakeassa puuastiassa, uudempina aikoina pystykirnussa tai kammella veivattavassa siipikirnussa. Kesävoi, ruohovoi oli parasta. Kun voita aikaisemmin saatiin vain kesäisin, sitä oli säästettävä talven varaksi kovassa suolassa ja muutenkin syötävä säästäten. Arkisin sitä oli harvoin saatavana, mutta pidoissa ja pyhäaamun aterialla oli jokaiselle murunen. Kun sianläski ja voi olivat ruokatarvikkeita, joita vanhempina aikoina ei ollut koskaan tarpeeksi käytettävissä, Pietarista ostettiin sienvoita, auringonkukan siemenistä puristettua terveellistä öljyä, jota käytettiin voin ja läskin sijasta ja lisänä. Sienvoita kreikanuskoisten oli käytettävä aina paastopäivinä. - Jamakkamaito oli lauantai-illan herkkua tuoreiden piirakoiden keralla nautittuna. Vasta uunista otettu lämmin jamakka syötiin tuoreen maidon kera. Tehtiin myös jamakkamölyä niin, että hapanleipää pilkottiin palasiksi astian pohjalle ja päälle kaadettiin jamakkaa. Mauksi lisättiin suolaa. Jamakkamöly oli erityisesti vanhan väen ruokaa. Myös heinänteossa sitä voitiin valmistaa mukana olevista tarvikkeista, kun sen kypsyttämiseen ei enää tarvittu liettä eikä uunია.<sup>126</sup> Lapsille tehtiin maitolämmitystä. Kova leipä murennettiin astiaan ja kiehuva maito kaadettiin päälle. Jos oli varaa, voitiin panna mauksi isoja voinokareita, niin että parhaassa tapauksessa liemenä oli enemmän voita kuin maitoa. Silloin ruoka olikin jo voimurua. Niinpä sanoi entinen emäntä, kun taloon oli otettu minja köyhemmästä perheestä: »Kyl alkoit mejjänkii Hilman siäret paksuta, ko sai joka päivä syyväksee voimurruu».<sup>127</sup> Syksyllä keitettiin maitokaalia tuoreesta kaalista. Kaalit keitettiin ensin vähässä vedessä, joka kaadettiin pois ja liemeksi lisättiin maitoa.

Syksyin perunannostossa oli tapana tehdä omenahautoja työn lomassa syötäväksi. Omenat haudattiin lekonpohjiin ja pian olivat nämä erinomaisen hyviksi hautuneet perunat valmiita. Tuhkassa ja hiilissä paistettiin myös lanttuja ja nauriita. Paimenilla oli metsässä ollessaan tapana paistaa naurishaudikkaita »ihan työkseen». Myös riihessä oli puimaväen herkuksi tapana panna kuumaan riihenuuniin lanttu- tai naurishautoja paistumaan. Talvisina päivinä herkuteltiin usein perunapaistikkaila, joita oli pantu suuret määrät tuvan uuniin kypsymään. »Omenat on Särpime lissää ja Ruuvva jatkuo siint sai monenlaisii ruokii - - - Paistikkaisii paistoit melkein usjempan päin talvel tuva uunis visattii uuniarinal omenat ja välil koukul pöyhöttiit». Kun uunissa paistuneet omenat olivat kypsät, ne pantiin koriin ja vietiin ulos »höpsyteltäviksi», s.o. niitä pudisteltiin korissa niin, että päällimäinen käristynyt kuori ja

uunin arinalta tarttuneet tuhat ja hiilet varisivat pois. Kori tuotiin omenineen sisään ja kaikki kerääntyivät veitsineen sen ympärille. Jos sattui tulemaan vieras taloon, piirissä tehtiin hänelle tilaa, ojennettiin hänelle veitsi käteen ja kehoitettiin ottamaan osansa. Ruskeita, nopeasti paistuneita omenia ei tarvinnut kuin hiukan kaaputtaa ja kuori lähti pois, hitaasti paistuneista nahkapais-tikkaista kuori oli otettava veitsellä.<sup>128</sup> Paistikkaita saatettiin syödä siltään tai hiukan suolaa päälle riputtaen, mutta niistä tuli oikeata herkkua, jos oli sipaista niiden päälle vielä hiukan voita.

Marjoja käytettiin tuoreina ja säilöttiinkin jonkun verran. Mustikoita kuivattiin, puolukoita säilytettiin saaveihin survottuina tai vesipuolukoina. Kuivatut mustikat olivat talvella erinomaiseen tarpeeseen vatsalääkkeenä. Tuoreista marjoista, lähinnä juuri mustikoista ja puolukoista, jonkun verran myös muista marjoista, sekoitettiin talkkunan tai ruisjauhojen kera pöperöä, jota etenkin lapset söivät mielellään. Kesällä pöperö tehtiin tuoreista, talvella säilytyistä marjoista. Kesällä tehtiin myös marjamöllyä, jossa oli marjojen joukossa hienonnettua leipää. Varsinkin marja-aikana ateria voitiin kuitata marjamöllyllä, joka oli niin lasten kuin aikuisten herkkua. Paimenessa ollesaan lapset tekivät joskus eväsleivästä ja keräämistään mustikoista mustikkamöllyä, jota söivät puutikulla tuohisesta. Talvisin säilytyistä puolukoista tehtiin ruisjauhon kera marjamämmiä. Ruis- ja vesiseos imellettiin joko uuninhaaleassa lämmössä tai liitalla imeläksi ja siihen sekoitettiin ennen varsinaista uunissa paistamista puolukat. Kun sen päälle paistaessa oli kohonnut kaunis punaruskea kuori, se oli valmista syötäväksi. Kilvan käytiin herkullisen mämmipotin kimppuun iltaspöydässä. Uudempina aikoina, oikeastaan vasta vuosisadan vaihteessa opittiin varsinaisten marjakeittojen ja -kiisseleiden valmistus. Silloin ne alkoivat syrjäyttää perinteellisen rusina- tai sekahedelmäsopan pitojen jälkiruokana.

Sieniä opittiin käyttämään rajantakaisilta naapureilta ja oman pitäjän kreikanuskoisilta, joiden oli etenkin paastoaikoina turvauduttava suureksi osaksi juuri sieniin ruokataloudessaan. Aluksi niiden käytössä oltiin varovaisia, eikä kerätty läheskään kaikkia sieniä, joita nykyään suositellaan poimittaviksi. Parhaita sieniä olivat vanhan rautulaisen mielestä karvalaukku, haapasieni ja korvasieni eli mörsky. Viimeksimainitut olivat tosin niin arvokkaita myyntisieniä, että niitä ei raskittu juuri kotona käyttää. Niin tatit kuin mörskyt lähetettiin Pietariin myytäväksi. Tuoreista sienistä tehtiin sallatia, hakattiin sipulin kera pieneksi ja maustettiin liuhkilla tai sienvoilla. Paistettiin tattipaistia, keitettiin tattiserpaa ja valmistettiin joitakin muita sieniruokia. Talveksi sieniä säilöttiin joko hapattamalla tai suolaamalla nelikkoihin. Hapatetut sienet valmistettiin siten, että niitä liotettiin runsaassa vedessä muutamien viikkojen ajan aina välillä raikasta vettä vaihtaen. Tatit säilöttiin

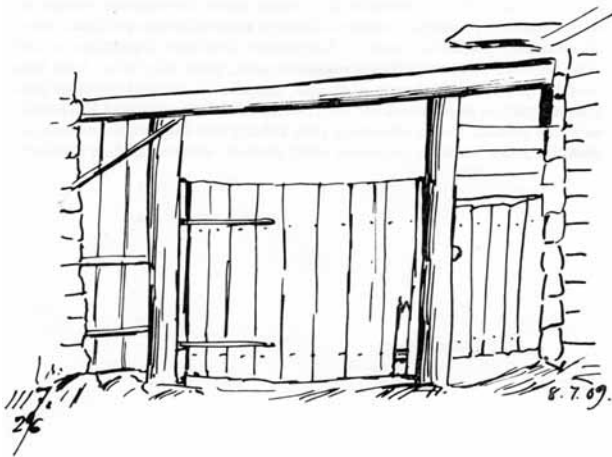
talveksi naruun tai ohueen puukeppiin pujotettuina ja uunin arinalla tai pankolla hitaasti kuivattuina.

Kohvi oli aikaisemmin harvinaista ja kallista. Sajua juotiin sen sijaan monta kertaa päivässä. Oli erityisiä sainoita, joissa rahtia ajavat miehet levähtivät sajulasin ääressä. Myös muut kylän miehet kävivät sainoissa tarinoimassa ja istumassa päivän mittaan. Joidenkin kohdalla tämä sainoissa istuminen muodostui aivan tavaksi ja liiankin aikaa vieväksi huvitukseksi. Kerrotaan, että oli oikeita sajun »maailmanmestarijuojiakin», jotka saattoivat yhdellä istumalla nauttia aivan uskomattomat määrät tätä juomaa. Puhutaan sellaisista määristä kuin 25, jopa 40:kin lasillisesta.<sup>129</sup> - Tavallisia ruokajuomia olivat aikaisemmin mainitun hapanharmaan ja kesäsenjamakan lisäksi taari ja liiri. Taaria tehtiin ns. paremmaksi juomaksi pitoihin ja juhlapäiviksi. »Taarin valmistuksessa käytetään joko taari-imellystä, mämmiä tai taarileipää.» Imellystä varten uunissa paistettiin ensin savipotissa ruisjauhoppuro, joka pantiin sitten olkien päälle taaritynnyriin. Taarileivät taas paistettiin leiviksi samanlaisesta imellyksestä kuin mämmikin. Leivät lohkottiin paloiksi ja pantiin taaritynnyrin pohjalle. Päälle kaadettiin vettä ja tynnyriä pidettiin muutaman päivän tuvassa käymässä, ennen kuin se vietiin kylmään. »Eräisiin talkoisiin tehtiin taaria ja se käydä puksutti perätuvassa viikon päivät,» kertoi eräs rautulainen. »Kun sitä talkoiden edellisenä päivänä lähdettiin kantamaan aittaa, tynnyristä lensikin pohja ja kalja lensi isännän niskaan. Tuli suuri harmi ja vahinko.»<sup>130</sup> Tehtiin myös arkikaljaa vanhoista ruisleivän kannikoista ruskistamalla niitä ensin kuumassa leivinuunissa ja keittämällä ne sitten vedessä pehmeiksi. Lopuksi kaljaan lisättiin hiukan sokeria ja käytettä ja jäätiin odottamaan sen valmistumista. Katajanmarjaliiriä tehtiin pelkistä kypsisistä katajanmarjoista. Siniset marjat survottiin varovasti, niin että kirpeän makuinen marjan sydän ei päässyt särkymään. Survotut marjat kaadettiin olkien päälle tynnyriin, joka täytettiin vedellä. Juoma oli valmista nautittavaksi jo muutaman tunnin tai viimeistään vuorokauden kuluttua. Se oli väriltään punertavaa ja maultaan hyvin raikasta. Joku emäntä pani omaan katajanmarjaliiriinsä myös leivänpalasia, hiivaa ja sokeria, mutta paras juoma tuli pelkistä marjoista.<sup>131</sup> »Myöhemmin syksyllä ja talvella valmistettiin katajaolutta kuivatuista katajanmarjoista, jotka ensin oli jauhettava käsikivillä hienoksi. - Katajanmarjaolutta myytiin mikkelinpäivänä kirkonmäellä ja juotiin syksyisissä pidoissa.»<sup>132</sup>

Parasta ruoka oli tietenkin pidoissa. Talon kunniahan oli kysymyksessä. Oli leivottu suuret määrät erilaisia piirakoita ja kakkaroita, oli ruisleipää ja puolpielavaa; pitoihin oli hankittu tai leivottu myös pulkkaa eli vehnästä, jota oli tapana syödä jälkiruoaksi teevadilla olevaan paatakkaan eli siirappiin kastaen. Hautajaisten perinnäinen pääruoka oli papu- eli hernerokka, niin

kuin suuressa osassa maatamme. Lisäksi tarjottiin uunipaistia, karjalanpaistia, kokonaista lampaan tai muun eläimen takajalkaa särällä paistettuna tai palvattuna, oli rieskaa eli uunipuuroa, joka keitettiin riisiryneistä, mikäli niitä oli saatavana. Tietysti juotiin myös sajuu. Tuomiseksi oli viety leipää, voita ja lampaan takajalka tai muu lihakappale, jos varat suinkin sallivat. Piirakoita varattiin tuomiseksi tietenkin suuret kasat. Vieraat toivat usein niin paljon tuomisia, että pitotalossa oli usein juhlien päätyttyä enemmän leipää ja piirakoita kuin ennen heidän tuloaan. Kun taloon oli syntynyt lapsi, naapurin emännät läksivät viemään rotinoita, joihin olivat tavallisesti piirakat, munat, voikimpale, uudempina aikoina vehnäsrinkeli ja sokeri- tai täytekakku.<sup>133</sup>

Vuoden eri juhla- ja merkkipäivinä sekä tiettyjen töiden yhteydessä syötiin perinteellisiä erikoisruokia. Niinpä esimerkiksi jouluna oli tapana syödä lihapaistia, taaria, parhaita piirakoita ja tattarista sekä aattolohkoa. Tapanina oli talkkunaa. Laskiaisena saatiin sorkkarokkaa, johon oli sorkat varta vasten säästetty syksyisestä teurastuksesta. Pääsiäisruokiin kuului rahkakakkara. Pitkänäperjantaina ei kuulunut hyviin tapoihin syödä juuri mitään; vasta illalla syötiin vaatimaton ateria. Anna Suikkanen kertoo, kuinka hänen mummonsa söi pitkänäperjantaina vain silliä ja ruisleipää ja näitäkin vasta auringon laskettua. Ankarimmat paastoihin liittyvät ruokakiellot olivat tietenkin kreikkalaiskatolisella väestöllä, mutta heidän tapansa heijastuivat vahvasti myös luterilaisten naapuriensakin tavoissa. Helluntain ja juhannuksen aikaan tehtiin aina munavoita piirakoiden kera syötäväksi, heinänteon alkupäivinä syötiin leipäressua, riihenpuintiaamuna kaurakiisseliä. Heinänteon ja viljanleikkuun loppuun saantia juhlistettiin ostamalla vesi- tai voirinkeleitä.



*Talon portti Raudun Kuninganselän kylästä.  
Piirt. S Paulaharju. Valok. Kansallismuseo.*

Teurastuspäivänä keitettiin tappaislohkoa, jota oli tapana käydä naapureissa-kin maistamassa niin, että niihin aikoihin syksyllä, kun kaikissa taloissa suoritettiin teurastus, rasvaisesta lihakeitosta sai aivan tarpeekseen. Mikkeli-nä oli lampaanpaistia ja jälkiruokana puolukkakakkaroita.<sup>134</sup>

Tupakkaa tuotiin Venäjän puolelta ja se oli arvokasta niin kauan kun sitä ei vielä omassa pitäjässä kasvatettu kaikeksi tarpeeksi. Niinpä tupakka käytettiin tarkkaan. Topi Pekkosen kertomuksen mukaan useimmat hänen kotikylänsä Korleen vanhoista naisistakin käyttivät tupakkaa. Vähitellen sitä ruvettiin kasvattamaan kotonakin nurkan takana ja seinän vieruksilla. Topi Pekkonen kertoo, että naiset imivät tupakkaa suurina mällyinä, ja kun voima oli kulunut niistä pois, he panivat mällyt kuivamaan huolellisesti tuvan uunin lähelle seinänrakosiin pistettyjen päreiden päälle. Miehet keräsivät päreiden päällä kuivaneen tupakan sitten altaisiin ja hakkasivat ne itselleen piippu-tupakaksi. Vanhasta saappaan varresta oli tehty erikoinen kaksiosastoinen massi, sääveli, jossa toisella puolella olivat polttamattomat tupakat ja tulukset, toisella puolella perskat ja törtöt, jotka kopistettiin piipusta aina polttamisen jälkeen. Piippu puhdistettiin rautalangasta väännetyllä hunsvotilla, joka riippui piikkopaidan alla kaulassa samassa nauhassa kuin säävelikin. »Joka ilta työstä palattuaan he (miehet) puhdistivat säävelin laskoksen törtöistä ja perskoista erikoiseen tuusaan mitä pitivät miehet samoiden naiset illoin ja pyhäpäivänä suussa jot ei sylki eikä nenästä tuleva ihra hukkaan joutunut. Sitä varten oli taas varattu sumppu eli astia johon aina sylettiin.» Totisesti ei olisi tupakkaa voitu käyttää tarkempaan hyväksi, kun mainittuun sumppuun kerääntyneestä tupakansekaisesta syljestä vielä valmistettiin virtsaa ja tervaa joukkoon lisäämällä kenkävoidetta, joka kuulemma rasvasi kengät kiiltävän mustiksi ja pehmeiksi.<sup>135</sup>

Raudun elämään ja pitäjän oman kansanomaisen kulttuurikuvan muodostukseen oli vaikuttamassa kahdelta suunnalta tulevat voimakkaat virtaukset. Etelä-Kannaksella Rautu oli kuin vedenjakajalla ja kuului milloin länteen, milloin itään. Vaikka sen asema rajapitäjänä olikin kautta vuosisatojen raskas, se saattoi kuitenkin kehittää erikoisen omaleimaisuuden, joka oli mielenkiintoinen. Pohjana oli vanha äyrämöiskulttuuri, johon sekoittui 1600- ja 1700-luvuilla muualta Suomesta saapuvien savakkojen uudempi panos. Läntisiä vaikutteita saatiin paitsi savakkojen muuttoliikkeen yhteydessä myös jatkuvasti muutenkin Raudun ollessa Ruotsin valtakunnan osa. Isovihan jälkeen Rautu taas v. 1721 Uudenkaupungin rauhassa joutui kuulumaan Venäjän alueeseen, ja raja paremmin aukesi itään. Sikäläiset vaikutteet pääsivät esteettömästi etenemään Kannakselle. Raudun kansanomaiseen elinkeinoelämään oli rajan läheisyydellä voimakkaasti leimaa-antava merkityksensä. Vaikka raja monissa seikoissa olikin ollut kehitystä jarruttavana

tekijänä, se toisaalta Venäjän vallan aikana, erityisesti 1800-luvulla tarjosi useita työmahdollisuuksia, joiden taloudellinen merkitys oli Kannaksella ja etenkin rajan tuntumassa voimakas, mutta Raudussa kuitenkin ehkä vähäisempi kuin sellaisissa pitäjissä, joissa oli venäläistä huvila-asutusta. - Karjalainen kulttuuri ylipäätään on kaikilla aloillaan ollut voimakasta sekakulttuuria, jossa niin itäiset kuin läntiset tekijät ovat olleet vaikuttamassa. Samalla se on ollut monissa piirteissään vanhaa ja perinteellistä säilyttävää kulttuuria, niin että Karjalassa on voitu pitkään todeta elävinä ja jopa kehittyvinä sellaisia menneen ajan ilmiöitä, jotka muualla Suomessa ovat ammoin surkastuneet ja kuolleet.