

KYÖSTI TOIVONEN:

## RAUTULAISTEN PIETARIN KAUPPA

### *Syyt Pietarin kaupan syntymiseen*

Lahjoitusmaitten omistajat asuivat yleensä Pietarissa tai heidän elämänsä hoveissa suuntautui voimakkaasti valtakunnan pääkaupunkiin. Tilojen ylijäämätuotteet ja omistajien Pietarin talojen tarvitsemat hyödykkeet kuljetettiin kaupunkiin lampuotien päivätöinä. Ropotintekovelvollisuuteen kuului kutakin kahden vakan tilaa kohti yksi Pietarin matka. Jos ei joutanut itse lähtemään, oli palkattava sijainen. Matkan arvoksi laskettiin hovissa 2 1/2–3 ruplaa, mutta palkkalaisille oli kiireimpänä heinäaikana maksettava kuusikin ruplaa. Hovin puolesta annettiin kuorman viejälle 50 kopeekkaa matkarahaa.

Näissä hovien ajoissa tuli tie Pietariin tutuksi lampuotitalonpojille. Matka kaupunkiin oli kohtuullinen. Vähitellen talonpojat tottuivat käymään Pietarissa myös omissa asioissaan. Kun maat eivät olleet omia, ei niitä kannattanut kovin ahkerasti viljellä, kun leivän lisää saattoi helpolla saada Pietarista vähäistenkin vientitavaroitten vastineeksi.

Lampuotien itsenäistyttyä ei kaupankäyntiin ollut enää maattomuus syynä. Talonpoikien maanviljelyksen taso ei kuitenkaan juuri noussut, sillä karjalaista luonnetta kiehtoi maanviljelystä lyhytjänteisempi kaupankäynti. Kun Pietarin matkat kerran olivat päässeet vauhtiin, oli pian tärkein syy vallitseva maantapa. Koska isoisät ja isät, naapurit ja sukulaiset kävivät Pietarissa, oli edelleenkin tehtävä samalla tavalla.

### *Kaupan laajuus ja kauppa-alue*

Suomen ulkomaankauppatilasto ei erota rajakauppaa muusta ulkomaankaupasta. Vain erittäin helposti pilaantuvien tavaroiden kohdalla, joita ei voitu kuljettaa kovin kaukaa, antaa tilasto melkoisella varmuudella Etelä-Kannaksen vientiä osoittavan luvun. Tällaisia tavaroita on muun muassa maito. Muitten Kannakselle luonteenomaisten tavaroiden kohdalla tilaston luotettavuus on jo heikompi.

Maito ilmestyi vientitavaroitten joukkoon 1880-luvun alussa. Vuonna 1896 ylitettiin miljoonan litran raja ja vuonna 1910 vietiin jo 10 miljoonaa litraa. Sitten tapahtui erittäin nopea nousu. Vuonna 1915 vietiin 32,4 miljoonaa litraa ja vuonna 1916 peräti 45,6 miljoonaa litraa. Seuraavana vuonna määrä aleni 23 miljoonaan litraan ja vuonna 1918 maidon vienti lakkasi kokonaan.

Taloudellisesti hyvin merkittävä vientiartikkeli, elävä karja, esittää edellisestä poikkeavan vientikehityksen. Vuonna 1870 vasikoita vietiin 19.000 kappaletta ja 1880- ja 1890-lukujen pienen laskun jälkeen noustiin 1900-luvulla uudelleen suuriin lukuihin, noin 14.000 kappaleeseen. 1910-luvulla tapahtui nopea lasku, niin että vuonna 1915 vietiin enää 5.000 ja vuonna 1916 vain 2.000 vasikkaa. Raavaitten ja porsaitten kohdalla kehitys oli muuten sama, mutta niillä ei ollut vuosisadan lopun tilapäistä laskukautta.

Maidon ja karjan vientikehityksen erilainen suunta johtui ilmeisesti niitten eri suuntiin käyvistä hintakehityksestä. Maitoa ei voitu tuoda kaukaa, joten kannatti keskittyä melkoisessa määrin tähän menekiltään taattuun artikkeliin. Liikennevälineitten kehittyessä lihaa sen sijaan voitiin tuoda yhä kauempaa. Siten pääsi puolalaiseksi mainittu »sirkatsunliha» menestyksellisesti kilpailemaan suomalaisen lihan kanssa.

On mahdotonta sanoa, mikä oli rautulaisten osuus edellä esitetyistä vientiluvuista. Lukuisat haastatellut todistavat, että kehityksen suunta myös Raudussa oli esitetyn kaltainen.

Tuonnin suuruudesta ei voida esittää edes olettamuksia. Varmaa kuitenkin on, että se kasvoi voimakkaasti Venäjän vallankumoukseen asti. Talonpojat luopuivat vähitellen yhä enemmän omavaraistaloudesta ja hankkivat kaupasta yhä suuremman osan kasvavasta kulutuksestaan. Ensimmäisen maailmansodan vuosina Pietarin kauppa kosketti jollain tavoin jokaisen etelä-kannakselaisen elämää, ja monien kohdalla sillä oli keskeinen asema.

Kannaksen pitäjät erikoistuivat jossain määrin Pietarin kaupassaan. Valkjärvi oli aivan omaa luokkaansa. Sen ajokaluteollisuuden arvo oli parhaina vuosina yli puolet koko läänin kotiteollisuuden arvosta. Kyyrölän kuuluisa saviteollisuus jäi kauaksi Valkjärven saavutuksista. Sen tuotteet oli tehtykin lähinnä kotimaan tarvetta varten. Suomenlahden ja Laatokan rantapitäjillä oli luontainen erikoisartikkeli kaloissa. Kivennavan ja Raudun pääartikkeli oli maito. Karjan viennissä oli johdossa Sakkolan pitäjä. Uudenkirkon kaupalle antoi leimansa rautateitse tapahtunut puutavaran ja halkojen kuljetus.

### *Maidon vienti*

Maidon vienti saattoi muodostua huomattavaksi vasta kylvöheinän saatua jalansijaa Raudussa. Heinä valtasi vähitellen yhä suuremman osan viljelys-  
lasta. Jos uusia peltoja raivattiin, ne jätettiin tavallisesti yhden kauravuoden  
jälkeen heinälle. Karjaa koetti mahdollisimman moni pitää niin paljon, että  
maitoa olisi riittänyt Pietariin. Monessa talossa ei kokomaitoa juuri juotu. Jos  
ei ollut piimää, jamakkaa, niin maitoon sekoitettiin vettä.

Useimmista taloista maidon ostivat vakituiset maitomiehet, »maitoparis-  
niekat». Kun emännät olivat suorittaneet lypsyn, he veivät maidon Kyyrölän  
kahden, kolmen litran »poteissa» kellareihin jäähtymään. Kellarina käytettiin  
suurta katettua kuoppaa, joka keväällä oli polettu täyteen lunta. Maidon  
jäähdyttyä siitä kummattiin, kuorittiin kerma eli liuhki siten, että sormella  
pyöräytettiin kerma irti astian laidoista, puhallettiin se toiseen laitaan ja  
nostettiin tassilla omaan astiaansa.

Maitoparisniekat kulkivat kahdesti viikossa talosta taloon keräämässä  
maitoa. Heidän tuntomerkinään oli iso esiliina, peretniekka. Emännät täyti-  
vät heidän astiansa, liuhkit, kokomaidot ja alusmaidot erikseen ja saivat rahat  
käteen. Maitomiehet siis ostivat kaiken maidon omiin astioihinsa ja saivat  
myös itse mahdollisen voiton tai tappion.

Kuljetusastioina olivat aluksi puiset leilit eli laskut. Ne olivat joko viisi,  
seitsemän- tai kymmenruskaisia. Ruska oli varrellinen maitomitta, vaskesta  
tehty, tilavuudeltaan puolitoista litraa. Laskussa oli päällä kahvikupin kokoi-



*Telekat. Valok. Kansallis-  
museo.*

nen reikä, josta maito laskettiin sisälle ratin avulla. Hoveissa käytettiin tammisia, jopa 300 litran vetoisia reenpituisia tynnyreitä, sorokohvia. Liuhkia varten oli pienempi oluttynnyrin kokoinen potska. Jo ennen vuosisadan vaihdetta puuastiat syrjäytti suuri neliskulmainen sinkkipystö, kuksina. Puuastioitten etuna oli, ettei maito lämminnyt niissä niin pian kuin kuksinoissa. Haittapuolena oli tavattoman suuritöinen pesu. Laskut pestiin kiehuvalle vedelle isossa padassa. Pesuaineena käytettiin hiekkaa ja pieniä kiviä. Astiaan pantiin tulppa ja vatkattiin kovasti. Ei ollut helppoa kuksinoittenkaan pesu, sillä ne olivat raskaita ja suuria, 60-litraisia.

Maito kuljetettiin talvella saahkareessa, leveässä reessä, jossa oli laidat. Kesällä olivat kulkuvälineinä nelipyöräkärri, telekat. Yksi kuorma saattoi painaa 40 puuta. Yksi puuta on 16,8 kiloa. Eristeenä ulkoilmaa vastaan käytettiin erilaisia mattoja ja säkkejä, rokoskoita. Kesällä pantiin maitoastioitten ympärille jäitä.

Mitään maidon tarkastusta ei tunnettu. Kerman vahvuus määriteltiin kauhahan tarttuneen kerman määrästä ja maidon vahvuus sen väristä. Venäjällä maitoa käsiteltiin ruska-mitoin. 1910-luvulla maksettiin Pietarissa seuraavallaisia hintoja: kerma 10 kopeekkaa ruska, maito 3 kop. ruska, laskumaito 1 kop. ruska ja voi 25–30 kop. naula.

Useimmilla maitomiehillä oli Pietarissa vakituiset kaupat, joihin kuorma vietiin. Suhteellisen harvat möivät torilla. Kaupoissa maito kaadettiin suuriin sammioihin. Maksu saatiin käteisenä. Joissakin hoveissa oli pietarilaisen ostajan edustaja jatkuvasti valvomassa tilan maitotaloutta. Paastoaikana, jolloin maidon menekki oli vähäisempää, tehtiin voita ja juustoa. Paistettua piimää, rahkaa, vietiin kesäaikaan.

Maitomiehet lähtivät tavallisesti maanantaina ja perjantaina ja palasivat takaisin keskiviikkona ja sunnuntaina. Lisätäkseen ansioitaan he saattoivat matkan varrella lypsää »mustaa lehmää» eli kaataa maitoa liuhkin sekaan ja kuorittua maitoa ja vettä maidon sekaan. Luonnollisen värin saamiseksi sekotettiin veden sekaiseen maitoon perunajauhoja ja vähän kahvia. Laihimman maidon päälle vatkattiin vähän kermaa vaahdoksi, jolloin heikosta alusmaidosta saatiin täysmaidon hinta. Tätä ei pidetty maitomiesten keskuudessa minään erityisenä syntinä, vaan vieläpä kokemattomia leikkillisesti neuvottiinkin: »Suvanto lissää.»

Vuosisadan vaihteessa tehtiin joitakin yrityksiä maitokaupan järjestämiseksi. Rautuun perustettiin osuusmeijeri vuonna 1903. Meijeri käsitti ison separaattorin, jolla jokainen erotti itse kerman maidostaan. Osuuskunnan toimesta kerma vietiin Pietariin. Yritys täytyi kuitenkin pian lopettaa kannatuksen puutteessa.

### *Karjan vienti*

Lihakauppa oli vanhastaan välittäjien tehtävänä. Nämä talonpoikaiset parisniekat liikkuvat laajalla alueella. Heillä saattoi olla ostomiehiä eri pitäjissä ja kylissä. Parhailla parisniekoilla oli useita palkkahevosiaakin matkassa. Syksyisin he saattoivat kerätä karjaa Pohjois-Karjalasta asti, kuljettivat eläimet junassa Sairalan asemalle - Hiitolan-Raudun-rataa kun ei ollut - ja sieltä paimenten ajamina Venäjälle.

Jos karja vietiin elävänä rajan yli, se myytiin tavallisesti ennen Pietaria Varteinmäessä. Näin tekivät varsinkin kieltä taitamattomat, jotka eivät uskaltautuneet Pietariin asti. Keväisiä vasikoita, putrikkokarjaa, laidunnettiin Varteinmäessä viikko ennen myyntiä. Toinen laiduntamispaikka oli Parkalan suo aivan Pietarin liepeillä.

Tavallisesti rautulaiset teurastivat kotona ja lihat vietiin Pietariin. Viipuriin vietiin vain lihaa, mutta Pietariin menivät ruhot nahkoineen sorkkineen. Noin kolmen puudan painoiset seitsenviikkoiset vasikat olivat halutuinta tavaraa. Juottovasikoitten sesonkiaika oli pääsiäisen edellä. Niillä oli eri hinnat sen mukaan, oliko ne juotettu kokomaidolla vai kuoritulla maidolla. Jotkut sekoittivat hienoja vehnäjauhoja kuorittuun maitoon, jotta liha tulisi samannäköiseksi kuin kokomaidolla juotetun liha. Talviteurastuksen jälkeen saatettiin ruhot puhaltaa täyteen ilmaa. Jäädymään ne näyttivät lihavilta ja niistä saatiin lihavan hinta.

Pian poikivia lehmiä myytiin maaseutukyliin ennen Pietaria. Olipa taloja, jotka lihottivat hevosia Pietariin vietäviksi. Kaupungissa oli erityinen hevostori, jossa kaupat tehtiin. Takaisin tuotiin laihoja hevosia.

Rautulaisilla oli melkoisesti sikoja ja sakkolalaisten malliin oli porsaitten vienti yleistä. Ne vietiin Pietariin aina elävinä sekä teurastettavaksi että elomiksi Pietarin lähistölle. Ne kuljetettiin sinne erityisissä liestekoreissa, jotka olivat pari metriä pitkiä, metrin leveitä ja puoli metriä korkeita. Korian päällyspuolessa oli vain pieni laudalla peitettävä aukko, josta porsaat pantiin sisään. Yhteen koriin niitä mahtui noin neljäkymmentä kappaletta. Parisniekat ostivat porsaat aina pareittain. He myivät ne tukkuostajille elävinä. Myyjän oli kuitenkin vietävä ne kaupanteon jälkeen teurastamoon, pinoihin, ja vasta teurastuksen jälkeen ostaja antoi rahat. Porsaitten teurastus oli taidokasta, samoin kokkien tarjolle asettamistaito oli tunnettu. He valmistivat porsaan niin huolella, että se vadille asetettuna oli kuin elävä. Jouluksi monet parisniekat toivat sellaisen kotiinsa.

### *Muut vientitavarat*

Pietarin kokoisen miljoonakaupungin kuljetustehtävissä tarvittiin tavaton määrä hevosia. Niille kuljetettiin heiniä kautta vuoden. Heinät myytiin tavallisesti kuormittain, urakalla. Kuormasta pyrittiin tekemään silloin mahdollisimman näyttävä, sitä ei poljettu. Jos myytiin painon mukaan, kuormasta tehtiin kunnollinen. Sen sisään saatettiin panna kiviä ja heinät kastella kuumalla vedellä, jotta ne turpoaisivat ja painaisivat enemmän.

Pietariin vietiin lähes mitä tahansa ja kaikki meni kaupaksi. Kerrotaan »Metla Matin» Kärsälästä elättäneen seitsemän henkisen perheensä kuljettamalla joka toinen viikko läpi vuoden luutakuorman Pietariin. Kuormassa oli noin 600 luutaa. »Vaik veit metloi Pietariin, niin rahhaa tul ko jäätä», sanottiin. Metlojen paras myyntiaika oli toukokuu.

Joulun alla oli joulukuusilla eli jorkilla hyvä menekki. Ne kaadettiin hyvissä ajoin ja vietiin riiheen sulamaan. Siellä ne sidottiin oljilla tiukaksi pakatiksi, jotta kuormaan mahtuisi mahdollisimman paljon.

Korvasieniä, mörskyjä, poimittiin keväällä heti lumen sulettua. Ne pakattiin sammalien kanssa liistekoreihin. Niitä ei kukaan raskinut syödä itse, vaan kaikki vietiin. Tattiaika alkoi kauranleikkuun jälkeen elo-syyskuun vaihteessa. Tatit oli vietävä mahdollisimman nopeasti pilaantumisvaaran johdosta. Ne pantiin pieniin 25 x 15 senttimetrin liistekoreihin pystyyn, 4–8 tattia kuhunkin. Tatit saivat olla matoisiakin, jos vain pysyivät pystyssä. Jos eivät pysyneet, pantiin kantaan tikku. Tatit eivät kestä tärinää, joten kärreihin oli laitettava tilapäiset jouset notkeista orsista, joitten päällä tattilaatikot keinoivat. Sieniä vietiin myös kuivattuina, varsinkin karvalaukkuja.

Raudun ja Valkjärven pitäjissä poltettiin runsaasti puuhiiltä puutuholaisten kuivattamasta valtion metsästä. Puista oli maksettava markka syleltä. Valkjärven hiilet menivät omien kyläseppien tarpeisiin, mutta rautulaiset veivät ne Pietariin. Ne kuljetettiin sinne noin kaksi hehtoa vetävissä niinisäkeissä, kuleissa. Yhdestä miilusta tuli noin sata kulia hiiliä. Yhdessä kuormassa pystytettiin kuljettamaan 12–15 kulia.

Puolukat, karpalot ja mustikat myytiin Pietarissa torilla tai sitten ne myytiin Kannaksen huvila-asukkaille.

Vientitavaroista mainittakoon vielä turkit ja nutut, joita myytiin paljon Inkerin isännille ja parkki, jota ostivat karvarit eli »kaavonit». Muurahaisenmunat olivat myös kiintoisa erikoisvientiartikkeli.

Kun kaikkien tavaroiden vienti oli aivan järjestäytymätöntä, olivat ongelmana melkoiset hintavaihtelut, sillä kuormat oli saatava tyhjäksi silloinkin, kun kysyntä oli laimeaa.

### *Työmatkat*

Raudusta, Sakkolasta ja Pyhäjärveltä asti käytiin ahkerasti töissä Pietarissa ja sen ympäristössä. Talvella käytiin jään- ja lumenajossa, pari viikkoa kerrallaan. Kuormasta maksettiin 10–20 kopeekkaa. Päivässä ehti ajaa viitisen kuormaa. Oli tapa, että päivän päätyttyä piti tehdä vielä yksi kuorma. Tästä ylimääräisestä luvattiin ja maksettiin tilissä viikon lopulla juomarahaa, natsaijua.

Jokavuotista sievoista rahantuloa tiesivät Pietarin maaliskuiset laskiaisajot. Silloin lähti Raudusta kymmenittäin miehiä parhaine ajorekineen maasliitsa-ajoihin. Sitä ennen oli vallesmannilta saatava passi, josta maksettiin 20 kopeekkaa. Se vietiin Pietarissa miliisille, joka yhden ruplan maksusta antoi ajajalle läkkisen pirkan, jossa oli numero. Pirkka kiinnitettiin vempeliseen, eikä ilman sitä saanut ajaa.

Kun pietarilainen huvitteli, hän ei ollut kitsas, vaan suorastaan kylvi rahaa ympärilleen. Maasliitsa-ajoissa saattoi tuollainen hyvänahkainen, huvitteleva pietarilainen antaa kyyditsijälleen pelkkää natsaijua kaksi, kolme ruplaa. Näin ollen ei ollut mahdotonta sataruplasen ansaitseminen jonkun verran venäjää taitavalle miehelle, jolla oli siisti reki, perävälly ja hyvä tyyny. Parhaina päivinä tulikin 10–15 ruplaa, jopa enemmänkin. Tuntiajosta oli maksu rupla tunnilta. Tavallisesti ajettiin kaupungin laitapuolen suuriin teattereihin, ns. kulernapaikkoihin. Usein oli oltava ajossa yli yön.

Laskiaisajo alkoi pyhänä kello kaksitoista. Ensimmäisenä päivänä ilmoitettiin alkamishetki tykinlaukauksella. Alkuviikon päivät olivat vielä hiljaisia, mutta loppuviikolla ilo kohosi ylimmilleen ja silloin ajettiin kovasti. Jotkut pilasivat hevosensa liian kovalla ajolla ja juottamalla niitä hikisinä. Seuraavana maanantaina väsyneet, mutta tyytyväiset miehet palasivat kotiin.

Kirvesmiehiä, ojankaivajia ja paimenia oli Venäjän puolella töissä koko kesän. Oli tapana, että paimenpoika sai syksyllä erotessa muistoksi metallisen paimentorven.

Kesällä käytiin joukolla heinänteossa ja varsinkin syksyllä perunankaiivussa. Kelton pitäjä oli keskeisin perunapitäjä Pietarin liepeillä. Raudusta lähdettiin tavallisesti perjantaina, jotta ehdittiin Kelton kirkkoaholle sunnuntaiksi. Sinne kerääntyivät silloin kaikki isännät ja työmiehet. Siellä isännät kilpaa kysyivät työmiehiä. Kun yksi lupasi kolme ruplaa, lupasi toinen neljä ruplaa päivässä. Ilmojen kylmetessä palkat nousivat. Työpäivä oli aamukuudesta iltakahdeksaan. Talon piika, tytär tai miniä toimi edelläkaivajana. Työvälineinä oli kori ja kuokka. Kaivettiin kahta penkkiä rinnakkain. Isännät antoivat

työvälleen ruoan ja majoituksen. Kun yhdessä talossa loppui työ, siirryttiin toiseen. Työn loppuessa pidettiin taloissa lopettajaiset, kampijaiset. Sinä päivänä vain syötiin lettuja ja juotiin sajuu.

### *Tuontitavarat*

Maakauppiat löivät laimin tehtävänsä maalaisten tuotteiden välittäjinä, mutta huolehtivat kyllä kulutuksen lisäämisestä. Suuri osa tuonnista meni maakauppiaitten lukuun. Talonpojat toivat paluukuorminaan joko elintarpeita omaan käyttöönsä tai kauppiaan tilauksen, josta sai muutaman ruplan vetopalkkaa. Valtaosa tuonnista kuului välttämättömiin elintarvikkeisiin. Kun vuosisadan vaihteesta lähtien heinäviljelys vuosi vuodelta nousi yhä merkityksellisemmäksi, väheni viljan viljelysala vastaavasti. Vain aniharvat suurimmat tilat voivat myydä viljaa. Siemenviljakin tuotiin Venäjältä. Kokeneet Pietarin kävijät tiesivät, milloin viljaproomut saapuivat Laatokan kanavan kautta Pietariin. Siemenviljaa käytiin joukottain hakemassa itse, koska siten saatiin huokeammalla kuin vähittäiskaupasta. Kauppiaitten viljat tulivat Taipaleen satamaan, josta ne vedätettiin kauppiaitten makasiineihin.

Pietarista tuotiin melkein kaikki, mitä kotoa ei saatu. Ruisjauhot, vehnäjauhot, liivjauhot ja hersryynit olivat Pietarissa ihmeen halpoja ja niinpä niitä tuotiinkin paljon. Jauhot tuotiin yhden puudan kulakoissa, viiden puudan rapaskoissa tai yhdeksän puudan matoissa eli kuleissa.

Tuliaisiksi tuotiin pitkää ja suolaista vehnästä, siitnovaa ja pyöreitä ja kovia karamelleja, pomposiloita. Aamulla siitnova maksoi neljä kopeekkaa naula, illalla vain kaksi kopeekkaa. Venäläiset eivät nimittäin välittäneet kylmästä vehnästä. Karjalle tuotiin putselia, joka oli leipomoitten ja ravintoloitten jätettä. Vaatetavaraa tuotiin verraten vähän. Tuotiin verkaa turkin päällisiksi, naisten shaaleja, päähuiveja, palttinaa ja kretonkia, sitsiä. Palttinasta tehtiin paitoja ja sitsistä esiliinoja.

Tärkeän yhdyssiteen kaupankäynnissä muodostivat räntiniekat. He ostelivat vanhoja rättejä ja myivät kaikenlaista Pietarin tavaraa: koristeltuja puulusikoita, sukunoita, saippuaa, astioita, hokmannia, teetä jne.

Viipurissa ei paljon liikuttu. Joskus sinne vietiin perunoita, jätkeuroja ja vähän lihaa. Sieltä tuotiin suolaa ja erityisesti silliä, seltiä, joka siellä oli parempaa kuin Pietarista saatava ns. Arkangelin selti.



*Matkareitit ja matkanteko*

Suomen puolella tiet olivat huonot ja mäkiiset. Joskus raskaita kuormia vietäessä tarvittiin suurissa mäkipaikoissa apuhevonen. Talvella tiet aurattiin puuauralla. Keväällä tiet annettiin vähiten pyytävälle puhdistettavaksi lumesta, sillä kärrykeliin oli päästävä koko matkalla samaan aikaan. Lumiaitoina käytettiin havuja ja pieniä näreitä. Venäjän puolella tiet olivat hyvässä kunnossa, sillä ne olivat Pietarista rajalle asti kivetyt. Kiveys rasitti rattaitten jousia, mutta kovan liikenteen johdosta se oli kuitenkin välttämätön.

Rajalla oli sekä Suomen että Venäjän puolella tulliasema, »sastava». Venäjän tullissa oli maksettava tiemaksu, joka talvella oli kymmenen kopeekkaa ja kesällä kahdeksantoista kopeekkaa. Kuitiksi saatiin lappu, jossa oli maksun määrä ja tie, jota myöten Pietariin oli kuljettava.

Matkaan ei lähdetty joukolla, vaan kukin meni omia menojaan. Tiellä oli kuitenkin niin paljon kulkijoita, ettei milloinkaan tarvinnut kulkea yksin. Vilkkaimpina »maitopäivinä» tiistaina ja perjantaina saattoi hevosmiesten jono olla kilometrien pituinen. Ajopeleinä oli talvella 4–5 kaplainen reki, kesällä 2-pyöräiset kärrit tai 4-pyöräiset telekat. Parirekiä ei käytetty ennen maailmansotaa.

Pietariin oli saavuttava varhain aamulla. Tämä määräsi matka-aikataulun. Matka vei noin vuorokauden. Matkan varrella levättiin Lempaalassa, Vartein-



*Hatsona  
Lempaa-  
lassa.*

mässä ja »Uuveltiel». Matkamiehillä oli tavallisesti omat eväät mukana pellavakankaisissa lamsakkasäkeissä, joten lepopaikan »hartsonassa» juotiin yleensä vain teetä. Hartsonissa ei milloinkaan yövytty, vaan matkaa tehtiin vuorokaudet ympäriinsä.

Viimeisestä lepopaikasta oli matkaa jatkettava jo kolmen, neljän ajoissa aamulla. Kun kuorma oli saatu myydyksi, oli hankittava omat ostokset ja lähdettävä paluumatkalle. Nevan valtakadun toiselta puolen oli päästävä pois ennen keskipäivää, sillä kahdentoista ja kuudentoista välillä eivät rahdinkuljettajat sakon uhalla saaneet kulkea edes kyseisen kadun poikki. Kotiin palattiin samaa tietä ja samojen lepopaikkojen kautta kuin oli tultu.

### *Salakuljetus ja muu vilpillinen toiminta*

Suomen ja Venäjän välillä oli tulliraja, joskin tulli oli vain harvoilla tavaroilla. Venäjällä oli vientirajoitus muun muassa sokerilla, siirapilla, raavaan lihalla ja väkijuomilla. Kaikkien näitten salakuljetus oli kuitenkin yleistä. Salakuljettajia sanottiin olleen joka kylässä.

Tullimies, sastavamies, lahjottiin, annettiin kultarupla käteen. Joskus kuitenkin salakuljettajalta meni kuorma ja hevonen. Oli yleinen käsitys, että Venäjällä pääsi rahalla kaikesta, jos vain jaksoi maksaa.

Japanin sodan aikana venäläiset tarvitsivat juoksuhaudoissaan säkkejä, joihin pantiin hiekkaa. Suomesta oli lupa viedä rajan yli vanhoja säkkejä, joissa oli tuotu tänne jauhoja, mutta uusien säkkien kuljettaminen oli kielletty. Kuitenkin säkkien hyvät hinnat houkuttelivat vilppiin. Tehtiin uusia säkkejä kankaasta ja pantiin kuormaan pohjimmaiseksi, vanhoja säkkejä päälle.

Suomesta Inkeriin kuljetettiin salaa muun muassa pumpulisia loimilankoja. Kun naiset tulivat Suomen puolelta niitä ostamaan, oli heitä tavallisesti useampia yhdessä. He ostivat 4–5 kiloa kukin. Kun saivat kaupat tehdyksi, menivät kamariin laittamaan vyyhdit hameen alle nuoralla vyötäisiin riippumaan. Nyytissä tai paketissa ei uskaltanut viedä. Kun pääsivät sastavaan, niin sastavamies tunsu useimmiten jo etukäteen, sillä natsaijut oli annettu jo Suomeen tullessa. Kun naiset tulivat puomille, niin yksi työnsi viisiruplasen sastavamiehen käteen. Silloin puomi aukeni ja tie oli selvä.

Maaliskuun vallankumouksen jälkeen kerrotaan naisten vieneen lihaa Pietariin kiinni ommelluissa säkeissä, joihin oli tehty päänreikä siten, että toinen puoli säkistä oli rintojen päällä, toinen puoli selässä. Jotkut näistä keinoitekoisen uhkeista naisista joutuivat kiinni, kun ihon lämmittämä liha värjäsi puserot ja paljasti siten kantajansa.



*Rajapuomi.*

Väkijuomat oli suosittu salakuljetusartikkeli. Milloin oli pullot peitetty naisiin jos jonnekin paikkoihin, milloin lapsen kapaloihin, heinän sekaan kärryihin tai hevosen harjasten alle. Rekeen saatettiin tehdä kaksoispohja, jonka alle pullot oli piilotettu. Jos tullimies sai kiinni, rikottiin ensimmäisellä kerralla vain pullot, mutta toisella kerralla sai jo sakkoa. Vallankumouksen jälkeen tuotiin kaksoispohjan välissä aseita. Kerrotaan erään miehen kiinnittäneen viinapullon reensä perässä olevaan pitkään naruun ja kun tullimies kysyi: »Onko viinaa?», löi mies hevostaan ja sanoi: »Perästä tulee!» ja ajoi yli rajan, niin että pullo vaan vilahti. Eräällä toisella miehellä oli puolestaan reessään kymmenen naulaa sokeria. Tullimiehen ruvetessa tarkastamaan rekeä, mies nosti sokerit maahan, jotta rekeä olisi parempi tarkastaa. Reessä ei tietenkään ollut mitään Iuvatonta, ja rauhallisesti hän nosti jälleen sokerit rekeensä ja ajoi onnellisesti tiehensä.

Vuoden 1918 talvella alkoi ihmisten salakuljetus. Emigrantit maksoivat jopa tuhat ruplaa hengeltä siitä, että suomalaiset auttoivat heidät rajan yli. Salakuljetus Suomesta Inkerinmaalle kasvoi samanaikaisesti hyvin voimakkaasti. Tämä gulassitoiminta oli hyvin tuottoisaa. Raasulilaisten ja sirkiäinen-saarelaisten sanottiin erikoistuneen siihen. Rajan yli vietiin voita, lihaa,

läskiä, kenkiä, vuotia, tulitikkuja jne. Maksu otettiin ruplina, jotka käytiin vaihtamassa Viipurissa Suomen rahaksi. Salakuljetus päättyi vuoden 1919 syksyllä kummankin valtion tiukentaessa rajan valvontaa.

Kaiken valvonnan puuttuessa myös laillinen kaupankäynti sai kielteisiä puolia. Ostajaa yritettiin pettää monella tavoin. Tavallisesti petettävät olivat kuitenkin tilapäisasiakkaita, sillä vakituisen ostajan kanssa pyrittiin hyviin suhteisiin, koska se oli aikaa myöten edullisinta. Tietenkin myös suomalaisia petettiin, vaikka tässä kuvauksessa ei siitä olekaan kerrottu.

### *Pietarin kaupan päättyminen*

Pietarin läheisyys antoi verrattoman tilaisuuden luontaisen kauppamieskyvyn omaaville karjalaisille monenlaisiin ansaitsemistapoihin ja rahanhankinnan mahdollisuuksiin. Pietari oli rautulaistenkin leipäpuu. Sen merkittävyttä kuvastaa se, että ainoa käytössä ollut raha oli rupla. Useimmat miehet kävivät jossain elämänsä vaiheessa kauppamatkoilla Pietarissa.

Pietarin kaupan suurin haittapuoli oli maanviljelyksen laiminlyöminen. Pellot jäivät monelta viljelemättä, kun oli ainainen kiire kauppamatkoille. Jouduttiin liian yksipuolisesti karjatalouden varaan. Haittapuoli oli myös juoppous, jota kaupunkimatkat huomattavasti edistivät. Yleinen tapa oli, että kaupan päälle oli saatava litkat eli kaupantekijäiset. Vilustumista torjuttiin matkalla viinaksilla. Yleensä ei tapoja tuotu rajan takaa, jos ei sellaiseksi voida sanoa taipumusta viettää aikaa »sainoissa» teelasin ääressä.

Rajan sulkeutuminen jätti Raudun ja naapurikuntien väestön taloudellises- sa suhteessa varsin avuttomaan tilaan. Rajan takana oli käyty työansioilla ja sinne oli myyty kaikki, mikä metsistä ja maasta saatiin. Uusi tilanne näytti epätoivoiselta. Rahapulan lisäksi uhkasi elintarvikepula, jota vielä lisäsivät inkeriläiset pakolaiset. Rautulaiset anoivat vielä vuonna 1927 maan hallituk- selta, että se ryhtyisi toimenpiteisiin rajakaupan avaamiseksi. Vähitellen osuusmeijerit ratkaisivat tärkeimmän, maitokysymyksen ja kaikissa rajapitä- jissä alkanut voimakas maanviljelyksen kehittämistyö antoi runsaasti uutta työtä.