

Myötätuulta
Merimaskussa
II/2002



Julkaisija:
Merimasku-Seura r.y.

Toimituskunta:
Terttu Kraemer
Maarit Lineri,

Taitto/
Sivunvalmistus:
Maarit Lineri

Painopaikka:
Offset House,
Naantali

ISSN 1238 - 108X

Seuran puheenjohtaja:
Martti Mäkilä,
p. 4369 682

Sihteeri:
Terttu Kraemer,
p. 040-716 4808

Kansi:
"Talviloma"
Takakansi:
"Rysäpaatti"
Maarit Lineri

Sisällys



- 4 Merimasku-Seura – 10 vuotta kotiseututoimintaa
- 7 Juhlapuhe
- 8 Hyisen kelin ammattilaiset, Otavan saaren talvunuottausta
- 10 Otavan saari yhdistettiin mantereeseen, kiitos, sillan rakentajat!
- 12 Peruna – koristekasvista juhannuksen herkuksi
- 14 Luudentekokin on taidetta
- 16 Aika entinen ei koskaan enää palaa, esineitä arkipäivän historiasta
- 18 Kummityttö muistelee



RUOASTA JA SEN SYÖMISESTÄ

.....
"Ihminen syö elääkseen, ei elä syödäkseen". Tässä vanhassa, paljon käytetyssä lausahduksessa on vielä tänä päivänäkin ihan riittävästi totuuden siementä.....

Alun perin sanoman kärki kohdistui ylensyömiseen ja -juomiseen, perimmältään ehkä myös haaskaukseen. Nyt asioiden painotus on hieman muuttunut. Syömäreitä ja juomareita löytyy sieltä täältä, haaskaamasta yllätetään lähes jokainen, mutta niitä, joille ravinto ja syöminen tai syömistä jättäminen on elämän koko sisältö, on aina enemmän ja enemmän. Sananparren muotoilussa olisi ehkä tarkistamisen paikka. "Ihminen on sitä, mitä hän syö". Ajatus on varmaan melko myöhäissyntyinen, sillä entisinä aikoina, jolloin kato ja puute olivat meilläkin yleisiä, ihmisen oli syötävä kaikki eteen tuleva syötäväksi kelpaava. Ellei syönyt, lakkasi pian kokonaan syömästä.....

Nykypäivänä ongelmana on se, ettemme oikeasti tiedä mitä käyttämämme ravinto on. Leipä ei enää ole leipää sanan omimmassa merkityksessä. Viljan, suolan, sokerin ja taikinajuuren tai hiivan ei katsota enää riittävän kunnan lopputuloksen aikaansaamiseen. On oltava väriä, kuohkeutta, makua ja säilyvyyttä parantavia lisäaineita reseptitolkulla. Perinteinen kevätkorvalla leivottu ruuslimppu säilyi viljasalvoon upottuna pitkälle kesään, leipäkyrsä kuivattiin vartaila. Näin oli ennen pakko menetellä, koska kesäaikaan leipominen ei työkiireiden ja ennen kaikkea pärekattojen palovaaran takia ollut mahdollista. Leipä maistui aidosti leivältä. Lisäaineita ei käyttänyt kuin miesväki joskus.....

Makujen maailma on ihmeellinen. Ikään kuin johdantona sinne kerrottakoon pieni tarina kalakaupasta ja näkemyseroista. Parempaanpuoleisen silakkasaaliin saatuaan

pari merimaskulaismiestä päätti lähteä torikaupalle Tampereelle. Varhain aamulla nostetut silakat olivat kaupan heti toripäivän alettua Tampereella. Kauppa ei kuitenkaan käynyt, vaikka naapuritonteista silakkaa ostettiin innokkaasti. Merimaskulaisten silakat olivat tamperelaisten mielestä oudon metallinhoitoisia ja kalvakoita. Iloinen punaväri puuttui silmistä ja tuttu mojova kalanhaju oli epäilyttävän olematon.

Makuasioista kiistelemine on silkkaa ajan tuhlausta, sillä perimmältään kysymys on siitä, minkälaiseen ravintoon paikallisesti on totuttu. Valmistamiseen ja säilyttämiseen on kehittynyt erilaisia menetelmiä ja sen mukaisesti hyväksytyjä makuja. Jää sitä sen puoleen paljon ihmeteltävääkin, esimerkiksi ruotsalaisten päätyminen hapan silakkaherkkuun.

Nykyisin ravintoloitsijanakin pätevä Kristiina Halkola on uudessa ammatissaan törmännyt uuteen ruokalajiin "tonton" -ruokaan. Pitää olla Sokeriton, suolaton, rasvaton, laktoositon jne. aina tarpeen mukaan. Käytännön ihmisenä ravintoloitsijamme on valinnan helpottamiseksi päättänyt kiteyttää valikoiman yhden otsikon alle. Se on "Mauton ruoka".

PS. Marketissa käydessäni huomasin hyllyssä siistissä muovipakkauksessa paljon nähnein silmin killistelevän silakan. Se oli varmaan maisteri Frangenin tapaan käynyt Tampereella. Moi!



Martti Mäkilä



10 vuotta kotiseututoimintaa – Merimasku-Seuran pääjuhla Apajalla

Hanna Nurminen, Kristiina Annala, Liisa Saarela, Ulla Santalahti, Urpo Luotonen, Matti Santalahti, Reino Laine, Selja-Leila Lepistö, Leo Kosonen, Ulla Rantala, Jaakko Olenius, Paula Olenius ja Ritva-Liisa Korpela, kotiseutu- ja kulttuuriyhdistyksen perustajajäsenet. Nimeksi tuli Merimasku-Seura ry. Yhdistyksen perustamiskokous pidettiin 15.1.1992. Seuran ensimmäinen kokous pidettiin 21.1.1992 Timonpolku 4 Kristiina Annalan kotona, jossa valittiin puheenjohtajaksi Kristiina Annala, varapuheenjohtajaksi Reino Laine, sihteeriksi kutsuttiin Ulla Rantala ja rahastonhoitajaksi Jyrki Saksa, varalle Ulla Santalahti sekä tilintarkastajiksi Greta Kivinen ja Paula Olenius.

Nykyiseen johtokuntaan kuuluvat: puheenjohtaja Martti Mäkilä, varapuheenjohtaja Maarit Lineri, sihteerit Terttu Kraemer, rahastonhoitaja Riitta Virtanen sekä jäseninä

Onnitteluja vastaanottamassa puheenjohtaja ja sihteerit - kunnan tervehdyttä tuomassa valtuuston puheenjohtaja Raimo Kronström, mukana kuvassa Marja-Leena Kronström.

Eija Arvonen, Katriina Honka, Antero Lehtonen, Raili Mäkilä ja Erkki Rantala.

Merimasku tutuksi meille kaikille. Alusta lähtien toiminnan tavoitteena on ollut tuoda kotiseututyötä tunnetuksi niin jäsenille, kuntalaisille kuin kesäasukkaillekin. Perinteen tallentamiseen on paneuduttu mielenkiinnolla ja historiaa on tuotu esille näyttelyiden sekä erilaisten tapahtumien muodossa kuin myös kirjoituksina. ”Myötätuulta Merimaskussa”-lehti täyttää myös



kymmenen vuotta, vaikei se alusta asti olekaan ollut seuran vastuulla. Kiinnostus kotiseututoimintaan on kasvanut tasaisesti; ensimmäisen vuoden 16 jäsenestä on kasvanut 110 jäsenen joukko.

Vanhanajan kyläjuhlat Elokuun 24. päivä kokoonnuttiin kymmenvuotistaivalta juhlimaan Apajalle, entiselle kalastajatilalle, nykyiselle kunnan virkistysalueelle. Elokuisen lauantain aurinko hymyili lämpimästi ja niin teki koko vierasjoukkokin.



Seuran puheenjohtaja Martti Mäkilä toivotti juhlayleisön tervetulleeksi.



Ensimmäisen ”lossivahdin” kapulan sai vuodeksi haltuunsa Kauko Tammelin ansiotuneesta kotiseututyön tukemisesta



Trubaduurit viihdyttämässä juhlayleisöä meren hengessä. Tässä saavat puheenjohtaja ja sihteerit kuunnella serenadia.



Pääjuhlaan Apajan suuliin oli saapunut juhlayleisöä ”suulin” täydeltä.



Juhlavuoden kunniaksi seura jakoi teettämänsä standardin kuudelle ansiotuneelle: Kauko Tammelin, Markku Lehto, Terttu Kraemer, Hanna Nurminen, Erkki Vainio ja Heikki Randell. Standardin on suunnitellut Maarit Lineri



Juhlavieraita kesäisellä Apajan pihamaalla



Maarit Lineri luki katkelmia Anni Blomqvistin teoksesta "Elämää Myrskyluodolla".



Seura muisti edesmenneitä johtokunnan jäseniä: puheenjohtaja ja sihteeri laskemassa seuran ruusukimppua puheenjohtaja Matti Santalahden haudalle. Myös Heikki Uusitalon, Antti Rannan, Urpo Luotosen ja Selja Kososen (Lepistön) haudoille laskettiin ruusukimput.



Juhltaa seuraa aina arki. Seuran puheenjohtaja ja johtokunnan jäsenet Raili Mäkilä sekä Erkki Rantala siivouspuuhissa.

Merimasku-Seuran johtokunta kiittää teitä kaikkia, jotka teitte juhlastamme ikimuistoisen!

Juhlapuhe

Olli Tikka

Noin sata vuotta sitten J.H. Erkkö, aikansa suuri runoilija kirjoitti sanat kansalaislauluun, jota meistä useimmat ovat ainakin koulussa laulaneet: "Olet maamme armahin Suomenmaa, ihanuuksien ihmemää" jne.

Routavuosien isänmaallinen innoittaja näki jo paljon ennen Suomen itsenäisyyttä tämän maan kauneuden ja tulevaisuuden mahdollisuudet, maan, jota nyt itsenäiseksi Suomeksi kutsutaan. Monet mittarit asettavat Suomen kärkipaikoille maailmassa.

"Saisi kuulla maailma kummakseen kuinka täälläkin taistellaan."

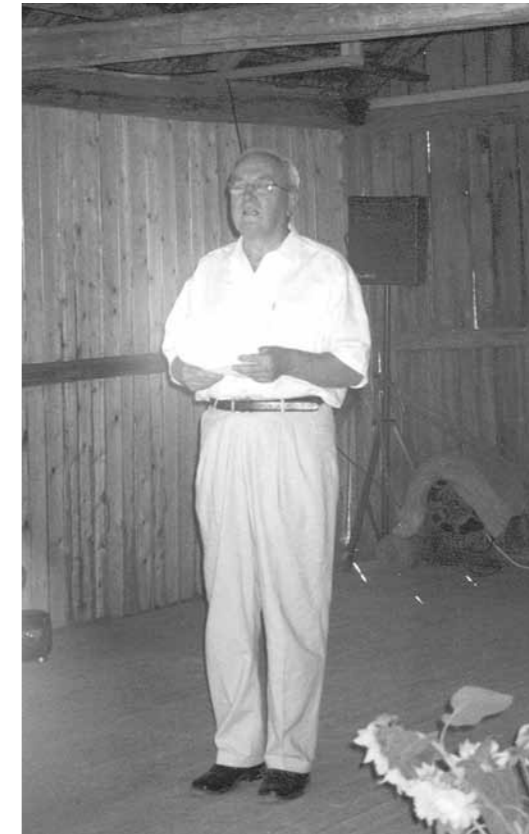
Siinä vilahdaa jo talvisota ja rai-vaajahenki. Runoilija laulaa laajasti, valottaa suuria näkymiä, mutta palaa ennen pitkää pienempiin puitteisiin: "Kodin ympäri viljovat vainiot kalarantoja kaunistais" Nyt voitaisiin olla jo vaikka Merimaskussa, jonka maisemat, historia, hallinto jne antavat raamatit sen asukkaille. Miten siellä viihdytään, miten tullaan toimeen, mitä tulevaisuus tuo tullessaan. Näistä kaikista muodostuu vähitellen ns. kotiseutuhenki. Meiltä kysytään usein, missä asut, mistä olet kotoisin. Jokaisella meistä on oma historiamme, ja jokainen meistä liittyy ympäristömme historiaan.

Monet ovat joutuneet eri syistä vaihtamaan usein asuinpaikkaansa elämänsä aikana. Näin ihmiset joutuvat luomaan oman kotiseutuidentiteettinsä ehkä useampaankin kertaan. Tästäkin syystä on tärkeää, että vapaaehtoiset järjestöt ja yksityiset henkilöt vaalivat kotikuntansa arvokkaita perinteitä historian tutkimisella, entisöimistöillä, kotimuseoilla, vanhojen työtapojen vaalimisella ja monella muulla kotiseutuun liittyvällä tavalla.

Globalisaatio eli maailmanlaajuisuus niin taloudellisessa kuin yhteiskunnallisessakin merkityksessä on tämän päivän käytetyimpiä termejä. Mitä se sitten milloinkin tarkoittaa, niin varmaa on kuitenkin se, että globalisoituvan maailman keskeltä on ihmisen löydettävä eletäväkseen ja asuttavakseen ihmisen kokoinen ympäristö, ihmisen kokoisia tapahtumia, jotka sivuavat jokapäiväistä elämäämme ja antavat henkeä ja puhtia niin työhön kuin vapaa-aikaankin.

Käykää hyvät ihmiset Kollolan tapahtumissa, siellä teitä odottaa historia joka nurkassa, ja vanhat taitajat kertovat teille menneen ajan tekemisistä. Käykää myös muiden yhdistysten tilaisuuksissa. Kaikki on katettu teitä varten hyvät merimaskulaiset.

Volter Kilpi on erässä puheessaan kuvannut sattuvasti,



etten sanoisi hellästi. tuntemuksiansa saaristopitäjän kauniista sunnuntaipäivästä. Siinä on sitä kaipuuta hiljaiseen harmoniaan luonnon kanssa, josta niin monet tänä päivänä unta näkevät.

"Syleilevällä katseella näen yhdellä kokoovalla näkemällä sen rannat, karut kalliorannat suvisen sunnuntain auringon kiloissa, kuulaasti hohtelevat, läpinäkyvän kirkkaat aallot lipumassa niiden siloisia punertavia liepeitä, näen siintävät selät, lukemattomat saaret ja salmet ja salmien suissa ulappojen utuilevat silmät, loitoilla ulappojen terhenissä kaukaiset valkeat kalliokarit kuin uisken-televat lokit tummin hartioin. Näen sadat punertavat niemien nokat ja valkokallioiset lahden suut, lahtien pohjukoissa harmaat kallistuneet rantapuodit, loppien riekkuva kirkuna yllään. Näen harmaan ruskeat matalat metsät vääntyneine tuulten runteleminen mäntyineen, köyhät polut poimuttelemassa loputtomia loivia kallionselkiä ja kivikkoisia

kanervikkoja, näen lehtoiset hymyilevät nurminiityt vehmaine koivikkosaarineen. pihlaja kukkimassa mäen kupeella ja haapa hohisemassa veräjän korvalla, kielo tuoksumassa koivun juurella. Avartuvat silmiini vihannat laaksot lainehtivine peltoineen, joiden teräksistä ruista raikas tuuli harjaa ja hulmii. Koivikkojen lomitse pilkkottavat mäen hyppyloillaan pienet hiljaiset kylät ja yksinäiset uneksivat talot sunnuntairauhassaan, auringon valo välkkyä kivistien kirjavilla ruuduilla ja kukkiva omenapuu huojuu päätykulmassa. Näen nuo hiljaiset kylät, hiljaiset talot, näen noihin suvisen sunnuntain aamupäivän helmoissa torkkuviin tupiin, joissa hyrisee rauha kuin vuossatojen pohjilta kantava urkujen humina.

Ainoaan syleilevään katseeseen suljen nuo meret ja maat, sataiset niemet hopeaisine aallon loiskeineen, hymyivät koivuhaat kielonurmineen, keskikesän päivänterässä lainehtivat laihopellot lauhoinne suhinoineen, nuo tutut turvalliset kylät ja tutut turvalliset talot tutuilla mäenrinteilläään, turvallisissa tuvissaan tutut ihmiset."

Tällaista oli ennen saaristopitäjässä. Paljon siitä on vielä jäljellä ja jos osaamme hoitaa leiviskämme, niin tulevat sukupolvet kiittävät meitä.

Mutta nyt kiitämme 10-vuotiasta Merimasku-Seuraa sen suuresta työstä perinteiden vaalijana ja uskon luojana vapaaehtoisen kansalaistoiminnan voimaan. Näin sen sanoi runoilija: "Hetken työ tuhatvuosiin vaikuttaa, isänmaahan ja maailmaan."



Hyisen kelin ammattilaiset

Otavan saaren talvinuottausta

Antero Lehtonen

Lounaisrannikon merkitsevin viime vuosisadan lopulla on ollut suvisilakka eli isonuotta. Talvinuotta eli jäänuotta oli sovellettu silakan suurkalastukseen. Turun saaristohan on kuuluisa talvinuotastuksestaan. Rymättylän, Nauvon ja Korppoon seuduilla se on ollut ahkerana kalastusmuotona kai jo senkin vuoksi, että kalasaaliit olivat tosiaan suuria. Turun lähivesillä harjoitetusta talvikalastuksesta on muistona talvinuotan nimi "Airisto". Rymättylässä on harrastettu talvinuotastusta n. 400 vuotta. Se on kuitenkin ollut aina kustannuksia ja työvoimaa vaativaa suurpyyntiä. Se on kuitenkin mielenkiintoinen esimerkki

siitä, kuinka kansanomainen työ on teknisesti ja taloudellisesti mukautettu kulloistenkin aikojen vaatimuksiin. Talvinuotan vedossa tarvittiin erikoisvälineitä kuten tuuraa, lapiota, uittosalkoa (käsälää) ja kela eli vinttiä. Jalkaraudat eli protarit estivät nuottamiehen jalkaa vedon aikana livettämästä jäällä. Rymättylästä on lähtöisin täällä Merimaskussakin tuttu nimitys puuantura eli keskiaikainen puukengän nimi.

Heikot jäät alituisena uhkana

Usein kostea, kylmä ja märkä työympäristö vaati nuottaväkeä ottamaan huomioon myös vaateuksen. käsineinä käytettiin vettä hylkiviä hiusvanttuja tai jouhik-

kaita. Puvun kastumista suojattiin nahkaesiliinalla. Uittojoukon päällikkönä on yleensä uittomiehet ja heidän alaisinaan lapurit, koukkuja kohvapoika. Hevosmiehet olivat ns. tynnyripomoja. Jäälle lähdetään heti kun se vaan suinkin kestää. Pyytäjät joutuvat liikkumaan koko talven heikolla jäällä, sillä avomeri on aivan lähellä. Jäällä yksi mies kulkee edellä ja koettelee tuuralla jäätä ja etsii kestävimät kohdat. Apajan kohdan nuottaisäntä tuntee maamerkeistä ja arvioi avannon eli laskimen paikan.

Kalamiehet irrottavat jääleipon ja työntävät sen jään alle nopeasti apajan ulkopuolelle. Näin alkaa noin kilometrin pituinen ja muuta-

mia satoja metrejä leveän vesialueen piirittäminen nuottaköysin. Tätä seuraa ns. varsinainen nuotta.

Ensin työnnetään jään alle ne pitkät vitot, joihin on sidottu ohkanen "lapinköysi". Sitä seuraa taas paksumpi tauko. Viton edellä menee tuurija, joka koettelee apajan ulkorajan. Hän myös iskee reiän tietyn välimatkan päähän, johon sitten uiton on osuttava. Sitten kun uito ovat lähteneet edistymään ja solumaan alitse kohti saatinta eli nostoavantoa kaadetaan raskaat verkkokoumat laskimille ja jamotaan eri kuormien verkot nopeasti kiinni toisiinsa. Näitten toimenpiteiden jälkeen aloitetaan jamominen ja laskeminen.

Työ vaati satoja päiväläisiä

Yleensä nuottakunnat jakautuvat tiettyihin eriarvoisiin ryhmiin. Raskaimman työn yleensä tekevät hevosmiehet. Heti kun nuotan perä on painunut laskimeen voivat hevosmiehet mennä esim. torpan ajoon eli syömään. Uittomiesten jäljessä vetelevät muut keksikoukuillaan avannosta uudelleen ja uudelleen ylös. Samalla aina jäälle vedetty osa katoaa avannosta jään alle. Syytä olisi kuitenkin varoa, ettei köyden mutka pääse menemään kokonaan jään alle. Paksumpi tauko, jota vedetään kevoskierrolla köysi nousee avannosta ja kiertää muutaman kerran kelalla ja sitten taas painuu jään alle. Kun uito alkavat lähestyä saatinta maapolvelle vedetään hangolla pitkin viimeistä avainrehtoa. Tärkein tapahtuma on kuitenkin se, kun nuotan äärimmäisen siulaverkon pääpuu eli koirio ilmestyy veden pintaan. Tämän jälkeen on nuottakunnalla oikeus vanhan tavan mukaisesti vallata itselleen uusi apaja.

Ennen nuottaa on vedetty myös ilman hevosia. Silloin kerättiin kyliltä satoja päiväläisiä vetämään nuottaa. Nykyään talvinuotan veto on jo jäänyt melkein kokonaan.

Silakan pyynti nyt

Silakan pyynti ei ole paljoakaan muuttunut. Vielä nykyisinkin käytetään pyynnissä nuottaa ja talvinuottaa, eli jo edellä selostettuja menetelmiä. Uusi tulokas silakan pyynnissä avomerellä on kuitenkin

kin troolikalastus, jossa käytetään hyväksi nykyaikaisen tekniikan viimeisimpiä saavutuksia. Mahdollinen parvi todetaan ja paikallistetaan kaikuluotaimella, jolla myöskin saadaan selville parven suuruus. Menetelmällä saavutettavia etuisuuksia ovat lähinnä ajan, vaivan sekä kustannusten säästö saaliin etsinnässä. Varsinainen troolau tapahtuu kahdella veneellä, jotka hinaavat itse troolia. Hinaamisen jälkeen veneet ajavat vastakkain, troolin päät irrotetaan veneistä ja kiinnitetään vinssiin, jolla saaliin nostaminen tapahtuu. Sidottaessa päät yhteen trooli muodostaa pus- sin, jonka pohjalle kalat jäävät.

Troolikalastus ei miellytä kaikkia

Kalojen kuljetus satamaan tapahtuu samoissa veneissä, joilla itse troolaukin suoritettiin. Huolimatta menetelmällä saavutetusta tehokkuudesta se ei kuitenkaan ole saanut kaikkien kalastajien varauksetonta hyväksymistä. Yhtenä syynä pidetään, varsinkin sisävesillä, kalakannan voimakasta vähenemistä sekä eroja saaliiden suuruuksissa verrattuna normaaliin verkkokalastukseen.

Osa tutkielmasta vuodelta 1978

KUVA: SILAKKA-KEITTOKIRJA, ANNA-MAUJA TANTTU, OTAVA



Silakkasaalista nostetaan nykyaikaisen troolin kannelle

Otavavan saari yhdistettiin mantereeseen

Kiitos, sillanrakentajat!

”Silta on valmis käyttäjiään varten. Kiitos kaikille teille, jotka olette vaikuttaneet parhaan ratkaisun löytämiseen. Erityisesti haluan mainita seuraavat: rakennussuunnittelusta ja rakentamisesta vastanneet Mauri Ketonen ja Jaakko Vuori Skanska-Tekrasta, kokonaissuunnittelusta vastannut Pauli Laivo ja rakennuttaja Jari Nikki, molemmat Tiehallinnosta. Kiitos!” Näin mainitsi tiejohtaja Pekka Jokela Tiehallinnon tervehdyspuheessaan päiväkotikiinteistön sillan vihkiäisissä 29.10.2002.

Lähes kaksikymmentä vuotta sitten Kirkonsalmen sillasta tehtiin vaihtoehtoselvitys; kiinteä vaihtoehtoisena ratkaisuna. Lopulta päätettiin kiinteään siltaratkaisuun, joka kuitenkin tiepiirissä poistettiin lähivuosien toteutusohjelmasta. Vuonna 1988 hanke herätettiin jälleen henkiin laatimalla tunneliselvitys. Samassa yhteydessä käynnistyi Merimaskusta Lierantaan tiesuunnittelu.

Kiinteän sillan korkeus muodostui kuitenkin kompastuskiveksi. Ympäristösyistä yli 16 metriä korkeaa siltaa pidettiin mahdottomana, kun taas Naantali piti kiinni yli 16 metriä korkeasta sillasta taatakseen veneiden pääsyn vanhan



Sillan nauhaa katkaisemassa vasemmalta tiejohtaja Pekka Jokela, vihkimisen suorittanut sisäministeri Ville Itälä, Merimaskun kunnanjohtaja Tita Rinnevaara, kunnanvaltuuston puheenjohtaja Raimo Kronström ja kunnanhallituksen puheenjohtaja Samuli Santalahti

kaupungin rantaan.

Vasta viisi vuotta myöhemmin tiepiiri lähti tavoittelemaan lossin korvaamista sillalla. Useiden valitusten jälkeen vuoden viimeisenä päivänä 1998 vesiylioikeus antoi

ratkaisunsa eli pysytti 16 m korkean kiinteän sillan luvan voimassa. Keväällä 2001 sillan rakentaminen lähti tosissaan käyntiin.

Kustannussäästö merkittävä
Runsaat 200 000 ajoneuvoa käytti Kirkonsalmen lossia vuonna

Kirkonsalmen lossin viimeiset kuljettajat ylhäältä: Tuomas Kallonen, Tapani Pilikka ja Jari Tamminen.

Lossin viimeinen matka yli Kirkonsalmen



2001. Lossiliikenteen hoitamisesta koitui valtiolle menoja n. 245 000 e, joten lossimatka autoa kohden tuli maksamaan yhteiskunnalle n. 1,20 e.

Siltahankkeen kustannus oli n. 3,6 milj. euroa. Jos ajatellaan sillan laskennalliseksi kuoletusajaksi kolmekymmentä vuotta, saadaan nykyisellä liikennemäärällä yhden auton ylityksen hinnaksi 0,62 euroa, joka on siis aika tarkkaan vain puolet lossin kustannuksista. Sillan on kuitenkin ajateltu kestävän sata vuotta, joten kustannukset ajoneuvoa kohden pienenevät vielä siirtäen.

Lossit silloiksi

Vuonna 1995 tarkastettiin koko maan osalta lyhyiden lossivälien muuttamista silloiksi. Tällöin arvioitiin, että kannattavia kohteita olisi koko maassa 28, joista lähes puolet Turun saaristoalueella. Näillä kohteilla on käytössä vanha lossikalusto, joka on painorajoitettua ja oli tulossa käyttöikänsä päähän. Tiehallinto päätti käynnistää losseja korvaavan siltaohjelman, jolla vältettäisiin toistaiseksi uusien lossien hankkiminen. Uuden lossin hankintakustannus on n. 2,5 milj. euroa.

Turun saariston alueella hyväksytyjen ratkaisujen löytyminen on kuitenkin osoittautunut vaikeaksi, koska vesiliikenteen kannalta yleisperiaatteeksi on muodostunut, että kauppamerenkulun väylät pidetään vapaina ja että kokonaisia vesialueita ei suljeta purjeveneliikenteeltä.

Tiehallinto on lopettamassa losseja korvaavan siltaohjelman. Turun tiepiirin alueella ohjelmasta rahoitettaneen vielä: Attu Paraisilla, Pinoperä Taivassalossa, Wattkast Korppoossa ja Ulkoluoto Särkisalossa. Tämän jälkeen lauttapaikkoja jää yleisille teille viisitoista.

Lossiko museokohteeksi?

Tiehallinnon Turun tiepiirissä on käynnistynyt projektiryhmä, jonka tehtävänä on selvittää, voidaanko lossimiljöön ottaa yhdeksi Tiehallinnon museokohteeksi. Tällä hetkellä tiehallinnolla on lähes kaksikymmentä museosiltaa ja -tietä koko valtakunnassa, mutta ei yhtään lossikohdetta.



KUVA: TURUN MAAKUNTAMUSEON NÄYTTELY: "POTTU"

Peruna, suomalaisen ruokapöydän perusraaka-aine, on kotoisin Etelä-Amerikan vuoristo-seuduilta, Chilestä. Eurooppaan perunan toivat ensin tutkimusmatkajat Espanjaan 1500-luvulla, Englantiin peruna rantautui 1558 ja Saksan peruna saavutti 1600-luvun alussa. Ruotsissa Uppsalan kasvitieteellisessä puutarhassa viljeltiin perunaa jo 1658, mutta vasta 1723 sen viljelyä ruvettiin yleisemmin harrastamaan.

Liekö ollut tiedonkulussa katkos, vai ihastuivatko vanhan mantereen asukkaat muuten vain uuden kasvin ulkonäköön, sillä alunalkaen perunaa kasvatettiin Euroopan suurien linnojen puutarhoissa koristekasvina. Useimmat toki tiesivät kasvin syötäväksi, mutta jotkut heistäkin saattoivat erehtyä syömään perunan myrkyllisiä marjoja.

Suomeen peruna saapui Pommerin sodassa olleiden sotilaiden tuliaisina 1730-luvulla. Nämä "Pommerin omenat" yleistyivät maassamme melko hitaasti, sillä 1760-luvulla perunaa kasvatettiin vasta maamme etelä- ja lounaisosissa. Vasta 1800-lu-

Peruna – koristekasvista juhannuksen herkuksi

Maarit Lineri

vulla perunan viljely oli levinnyt kaikkialle Suomeen. Perunasta alkoi muodostua vähitellen suomalaisen ruokapöydän perusta.

Pohjolankin oloissa hyvin mukautumiskykyinen uusi viljelyskasvi oli tervetullut lisä vaatimattomiin ruokapöytiimme. Hallavuosina oli peruna se, mikä usein pelasti perheet nälkäkuolemalta.

"Saak' olla hyvii perunii?"

Yksi perunan viljelyn historiassa uusin suuntaus on ollut varhaisperunan viljely. Tässä lajissa on naapurikuntamme Rymättylä saanut kunnian olla Suomen varhaisperunan "Mekka". Rymättylä onkin ollut maassamme varhaisperunan kasvattamisen edelläkävijä, mutta paljoa ei Merimaskukaan ole asiassa jälkeen jäänyt. Köylin Hessu kertoo, että rymättyläläiset ovat vain osanneet paremmin markkinoida omaa varhaisperunan tuottamistaan. Heti sotien jälkeen ja sitten laajemmin 1950-luvulla Otavan saarella alettiin kasvattaa etelään viettävillä, perunan kasvatukseen sopivilla rinnepelloilla varhaista perunalajiketta, joista varmaan tunnetuin oli "Tammiston aikainen". Hessu kertoo, että merimaskulaiset perunankasvattajat saattoivat olla Turun torilla pariakin viikkoa ennen rymättyläläisiä, mutta kauppa kävi nihkeästi. Vasta kun radiossa ja lehdissä oli kerrottu, että nyt on torille saapunut uutta perunaa Rymättylästä, alkoi kauppa käydä muillakin. Hessun mukaan asia johtui siitä, että varsinkin Melton Martilla oli hyvät suhteet Turun radioon ja Turun Sanomiin ja hänellä oli kyky saada toimittajat liikkeelle tekemään juttuja asiasta.

1950-luvulla perunat, samoin kuin silakat ja mansikkakistut kuljetet-

tiin Merimaskusta Turkuun linja-autoilla. Jalon linja-auto vei torille tuotteet katolla ja torilla olivat vastassa kärrypojiksi kutsutut jo vanhemman puoleiset miehet, jotka sitten toimittivat laatikot myyntipöydille. Heikki muistelee ensimmäistä kokemustaan perunan myyjänä Turun kauppatorilla. Hän oli vasta 11-vuotias poika, eikä tiennyt torikaupasta ja sen vaatimista toimista mitään. Naapuripöydän myyjänä oli vanhempi nainen Paattisilta ja tämä opetti Heikille, kuinka torilla kuului toimia. Siinä sitten kerran touhutessaan perunoiden kanssa ja täyttäessään perunakappoja tuli myyntipöydän taakse asiakas. Hessu nosti katseensa ylös kysyäkseen tältä, mitä saisi herralle olla. Hessu pelästyi silmittömästi ja kauhuissaan lähti säntäämään karkuun. Naapuripöydän emäntä tarrasi häntä kädestä ja sanoi, että äläs lähre minnekkäs, se on nekeri. Hessun oli pelästytynyt myyntipöydän taakse tullut yli kaksimetrisen tummaihoisen mies.

Luovaa kekseliäisyyttä

Varhaisperunan viljely oli paljon työtä vaativaa. Ensinnäkin perunat istutettiin itämään sanomalehdistä tehtyihin pusseihin, jotka ladottiin 25-kilon silakkalaatikoihin. Itäneet perunat oli sitten osattava oikeaan aikaan istuttaa ulos peltoon. Suurin vaara perunasadolle oli halla. Hallan torjunta aiheutti myös eniten työtä. Sen torjuntaan alettiinkin heti alusta asti kehitellä erilaisia menetelmiä. Savu oli jo vanhastaan tuttu menetelmä syksyisistä viljan hallantorjunnoista. Se oli vain kovin hankala hallita ja sillä saatiin torjuttua satunnaisesti kovin pieni alue ja jos oli niin kova pakkanen, ettei sitä tuulikaan lieventänyt vei tuuli suojaavan savun

mennessään. Myös vaahtoa käytettiin torjunnassa. Vaahto oli sitä samaa, mitä palokunnatkin käyttivät sammutukseen, mutta sen käyttö tuli kovin kalliiksi. Hessu kertoo, että hän kehitti aivan oman menetelmän hallan torjuntaan – hän teki vaahtoa astianpesuaineesta. Sen käyttö oli kuitenkin lopetettava, kun asiakkaat ihmettelivät, että miksi hänen perunoitaan keitettäessä keitinvesi vaahtoa niin hirveästi. Sitten Heikki kehitti puhaltimen, joka toimikin hyvin aina 6-7-asteen pakkasella, mutta vain vajaan hehtaarin alueella.

Sotien jälkeen vielä pitkälle 1950-luvulle oli monenlaisista materiaaleista puutetta, mutta sitten alkoi kauppoihin tulla muovia. Heikki kertoo tarinan hänen muovin käyttönsä kokeilusta. Oli vuosi 1956, hän oli aivan muissa asioissa käymässä Turussa rautakaupassa ja sattui näkemään siellä rullan paksua rakennusmuovia. Siinä hetken tuumattuaan ja laskettuaan päässään aineen hintaa, hän päätti kokeilla kasvihuoneen pystyttämistä muovista. Tarpeet ostettiin ja muovihuone pystytettiin. Kasvihuoneessa oli tarkoitus kasvattaa tomaatteja. Taimet vain puuttuivat. Heikki kuuli, että Kultarannan puutarhurilla on myynnissä tomaatintaimia. Sinne lähti sitten Heikki ostoksille. Kultarannan portista sisälle ja kohti puutarhan kasvihuoneita. Ristin sielua ei Heikki nähnyt kasvihuoneiden välisiä käytäviä kuljeskellessaan. Lopulta silmiin osui mies, jolle Heikki huusi: "Hei äijä, mistäs niitä tomaatin taimia saa?" "Äijä" kääntyi ympäri ja vasta sitten Heikki tajusi huutaneensa itselleen presidentti Kekkokselle. Tämä ei kuitenkaan ollut asiasta moksikaan, vaan neuvoi Heikille oikean suunnan.

Tomaattihuonetta rakennettaessa jäi muovia jonkin verran yli ja Heikki päätti kokeilla muovia perunan kasvatuksessa. Ensimmäiset kokeilut osoittivat, miten hankala apuväline muovi oli varhaisperunan kasvatuksessa. Muovi ei saanut olla liian kauan istutuksien päällä, sillä varret joko homehtuivat ilman puutteesta tai sitten venyivät honteloiksi ja kalvakoiksi. Valon ja ilman lisäksi muovi ei läpäissyt perunoiden tarvitsemää sadetta. Muovin käyttö teetti jatkuvaa työtä, vaikka oikein käytettynä autoikin viljelijää torju-

maan pelättyä hallaa. Viljelijältä kesti kauan oppia muovin käyttö. Pian huomattiin, että muovi haurastui kovin nopeasti. Ensinnäkin alkuun luultiin, että talven pakkaset vaikuttavat siihen, mutta nykyään jo tiedetään auringon UV-säteilyn kovettaneen silloiset muovit käyttökelvottomiksi. Niinpä Heikinkin tomaattien kasvatusta, hyvästä sadosta huolimatta päätyi yhteen vuoteen, kun kevään myrskyt riepottelivat koko kasvihuoneen riekaleina pitkin läheistä peltoa.

Hallantorjunta oli kovaa työtä

Alkuvuosina perunan markkinointi ja myynti tapahtui suoraan viljelijältä asiakkaalle. Ja asiakkaat kohdattiin torilla. Itse perunan viljelykin oli paljolti viljelijän omien taitojen varassa.



KUVA: TURUN MAAKUNTAMUSEON NÄYTTELY: "POTTU"

Suomen Talousseuran valistus auttoi kansalaisia voittamaan ennakkoluulonsa uutta viljelykasvia kohtaan. Peruna pelasti monen köyhän perheen nälkävuosina.

Koneet ja laitteet tehtiin usein itse muovien levityskoneista perunan istutuskoneisiin asti. Vasta 1960-luvulla, kun Heikki kertoo hankkineensa ensimmäisen kuorma-auton tehostui kaupankäynti huomattavasti. Sitten kun vielä yleistyivät nostokoneet ja kastelulaitteet, saattoi varhaisperunaa istuttaa paljon laajemmalti kuin ennen.

Heikki muistelee vuotta 1975 hyvin merkittävänä: "Kevät oli aivan normaalisti edennyt ja perunaa oli istutettu kuten monena vuonna aiemminkin. Sitten aivan yllättäen toukokuun lopulla yllätti kova pakkanen. Pakkasta oli jopa 10 astetta. 90% Rymättylän ja Merimaskun perunasadosta tuhoutui täysin." Heikki kertoo tehneensä silloin yötä

päivää töitä ja sai omilta pelloiltaan pakkasen torjuttua. Sen kesän tulos oli hänelle kaikkien aikojen paras.

Tämän päivän varhaisperunan viljelijällä on käytössään paitsi kastelulaitteet myös harsot, joiden käyttö on mahdollistanut perunan entistä varhaisemman valmistumisen. Edelleen joutuu varhaisperunan viljelijä taistelemaan pakkasta vastaan, mikä tietää kahden kuukauden aikana lukemattomia valvottuja öitä. Täytyy seurata, millä pelloilla pakkasen laskee alle kriittisen rajan, toimivatko kaikki pumput moitteettomasti, riittääkö pumpuissa polttoainetta, täytyykö jonnekin vetää lisää putkia?

Ennen uutta perunaa odoteltiin markkinoille juhannukseksi, nykyään

sitä yritetään saada myyntiin jo äitien päiväksi. Se tietää viljelijälle lisää hallan torjuntaa.

Lähteet: "Köylin Hessun" – Heikki Lehtosen alustus Kollolan kotiseututalolla kesällä 2002, Suuri puutarha tietokirja v.lta 1933 ja Kollolan perunanäyttely keällä 2002.

Luudantekokin on taidetta

Terttu Kraemer

Perinteentaitaja työssään

1



Ensin pivotaan pieni varpunippu, jota raavitaan sahateräisellä veitsellä polvea vasten. Tavallinen veitsi ei kelpaa siihen tarkoitukseen ollenkaan, koska kesällä kasvaneet uudet lehdykät ovat tosi tiukassa. Samalla varvuista raaputetaan tummaa kuorta pois ja luudasta tulee näin vaaleampi. Muutama nippu yhdistetään rautalangalla ja viedään taas kuivumaan. Sen jälkeen loput lehdykät lähtevätkin kalliota vasten hiertämällä pois.

3



Nyt otetaan nuori koi-vunvittas, jonka tyvipäähän veistetään vino kärki, ”kynä”. Sen jälkeen otetaan varovasti puukolla oksat pois varoen tekemästä vittakseen haavaa. Pienikin viilto oksassa aiheuttaa sen katkeamisen ja jonon ärräpäitä. Sitten vittaksesta vedetään veitsen kanssa kuori pois, ”väännetään niskat nurin” ja lähdetään kiertämään kuin auton kampea ennenvanhaan. Näin saadaan vahva side sidontaa varten.

4



Kraakuluuta, juuriluuta, varpuluuta, kaikki tarkoittavat variksenmarja-varvusta tehtyä luuta. Perinteisen, sidotun luudan tekijät alkavat olla harvassa. Perinteellä ei ole enää jatkajia, joten on tärkeää, että kotiseutuyhdistys tallentaa vanhoja työtapoja jälkipolville tiedoksi.

Kotiseutuyhdistyksen jäsen Vikke Hakala osaa vielä tämän vanhemmiltaan perimänsä taidon. Viime kesänä seura päätti ottaa selvää, miten se luuta oikein syntyy. Ensin mennään metsään, mieluummin suoperäiseen maastoon ja aletaan repiä pitkin maata kasvavaa variksenmarjaa juurineen.

Yhteen luutaan tarvitaan lähes sata varpua. Kun varpunippu on tarpeeksi suuri, tuodaan se kotiin ja levitetään kallioille kuivumaan. Auringon ja tuulen tehtyä tehtävänsä luudan kokoaaminen voi alkaa.

2



5



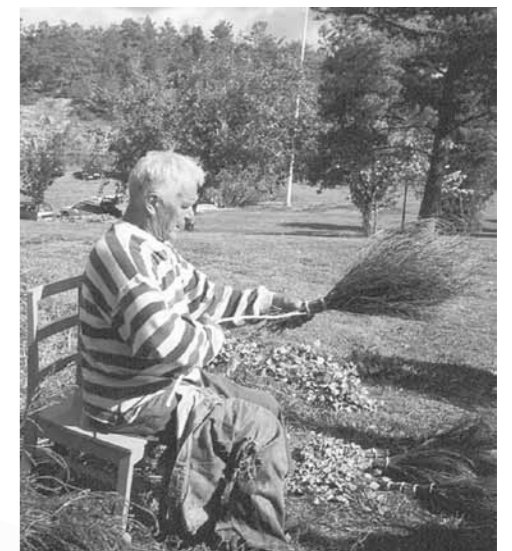
7

Ensin ”kynä” pistetään nipun läpi, kierretään kerran ympäri, laitetaan nyrkin ympärille ja vedetään piukkaan, sitten vielä kerran varresta läpi ja tehdään toinen lenkki.



6

Nyt lenkkejä on kaksi varren ympärillä, mutta tarvitaan vielä yksi ns. painolenkki, joka kokoaa luudan sopivan kokoiseksi, muuten sillä ei pystyisi lakaisemaan. Luuta on viittä vaille valmis, vielä puuttuu varresta pieni ripustuslenkki, josta sen voi laittaa rapunpieleen tai verannalle roikkumaan.



8

Luudan ostajalle annetaan vielä kaupanpäällisiksi neuvot, miten luuta käytetään. Kaikista tärkeintä on, että muistaa aina silloin tällöin kastella luuta, niin se sitkistyy ja käyttöikä pitenee. Merivesi sopii erittäin hyvin luudalle. Mitäs sitten tehdään, kun luuta kuluu puoleenväliin? Sitten otetaan tietenkin ”painolenkki” pois ja näin luudan ikä kasvaa puolella. Oikein tarkka luudankäyttäjät pesee vielä kesä-



sin uusia perunoita luudannysällä.

Monivuotisen käytön jälkeen luuta joutaakin saunan pesään ja näin se on palvellut omistajaansa loppuun saakka.

Luudat ovat olleet vihtojen ohella jo vuosia seuran myyntivaltteina niin Suvisouduissa, Kollolassa kuin Joulun saapuu Merimaskuun-tapahtumissa. Se on ollut parhainta perinteen esille tuomista.

Luudanteko on kuvattu työnäytöksessä Mahilan tilalla Ry-mättylässä elokuussa 2002.



Aika entinen ei koskaan enää palaa Esineitä arkipäivän historiasta

Maarit Lineri

Monella meistä on muistoja koulun histori-
an opetuksesta. Suurimmalle osalle historian tunnit olivat suoranaista piinaa. Ulkoa opeteltiin taisteluiden ja rauhanteon päivämääriä. Tuntui siltä, että historia oli pelkkiä sotia ja rauhanteoja. Ainoat ihmiset historiankirjojen lehdillä olivat joko kuninkaallisia tai sotapäälliköitä. Miten tavalliset ihmiset elivät elämänsä ja miten tulivat toimeen, kaikki se jäi kovin hämäräksi.

Nykyisenä teknologian ja tavaranpaljouden aikakautena helposti kuvittelee, että meistä nykyään jää helpommin jälkiä historiaan. Näin ei kuitenkaan ole laita. Nykyään esineet poistuvat käytöstämme kiihtyvällä vauhdilla. Sen voi havaita jo heti alkuun, kun tutustuu Anneli Laaksosen kokoelmiin. Niin monet aivan lähimenneisyydenkin esineistä ovat jo kadonneet, vain huoaten voi ihastella näitä nostalgialla herättäviä tavaroita. Useammin kuin kerran saa mielessään hihkaista – tuon muistan lapsuudesta, tuommainen oli naapurin vanhalla mummolla, meilläkin oli tuommainen kun olin lapsi. Vaan ei ole enää. On hyvä, että joku on ymmärtänyt tallettaa näitä kotien esineitä, jotka parhaiten kertovat tavallisen perheen historiasta.

Kaikki alkoi pullojen keruusta
Anneli ei muista olleensa sen kumminkin kiinnostunut historiasta koulussa, mutta vanhoista esineistä hän muistaa pitäneensä. Hiukan toisella kymmenellä hän alkoi kerätä pulloja. Ei mitä tahansa pulloja,

vaan sellaisia, jotka hänen mielestään olivat jotenkin erikoisia tai kauniita. Maalaistalossa säilytettiin ennen yleensä kaikki mahdollisesti myöhemmin tarvittava, mitään ei heitetty pois. Anneli keräsi muun muassa navetan keittohuoneesta tyhjiä lehmien ja porsaiden lääkepulloja ja eri puolelta talon säilytystiloista hän löysi kokoelmansa kartuttamiseksi mieleisiään pulloja. Näistä kauneimmat hän säilytti puulaatikossa. Vanhemmat hieman naureskelivät hänen harrastukselleen, mutta eivät estelleet.

Haikeudella Anneli muistelee miten vanhemmat sitten 1964 myivät kotitalon ja pitivät huutokaupan. Siinä meni paljon sellaisia esineitä, mitä Anneli olisi itse halunnut säästää. Se oli aikaa, jolloin yleisestikään ei vanhoille esineille annettu kovinkaan paljon arvoa, etenkin, jos niitä ei luokiteltu varsinaiseksi antiikiksi. Silloin lapsena esineet olivat Annelille vain kauniita, niiden historiaa hän ei ymmärtänyt tai ollut siitä kiinnostunut. Nykyään keräillessään esineitä Anneli haluaa tietää esineen taustasta – se on osa esineen arvoa.

Huomisen historiaa tänään
Useinhan keräilijöillä on joki intohimon kohde. Yksi kerää pelkkiä mollamajvoja, toinen tuhkakuppeja, kolmas sokerisaksia. Niinpä kysyn Annelilta onko hänellä jotain erityistä tavaralajia, mitä hän erityisesti keräilee. Kysymykseni on oikeastaan

aivan tyhmä, sillä jo ensi silmäyksellä näkee, että Annelin keräilyn kohteet ovat yhtä laajat kuin on ihmisen elo tässä maailmassa. Itse hän vahvistaakin tämän ja sanoo, ettei hän voi millään rajoittua vain määrättyyn kohteeseen. Hän tunnustaa kuitenkin yhden heikkouden – vanhat myymälätavarat. Asian huomaa kyllä, kun katselee Annelin kokoelmia. Hyllyiltä löytyy vanhoja mauste-
purkkeja, kahvi- ja soke-
ripaketteja,
hillo-



purk-
keja eri
aikakausilta, alku-
peräisessä paketissaan olevia kosme-
tiikkatuotteita, myymäläpaketissa
olevia nappeja, erilaisia juusto- ja
karamellirasioita, vanhoja kerman-
korviketta eli rasvasekoitetta sisäl-
täneitä pulloja, myymälöiden mai-
nosjulisteita ja –näytteitä. Viimeisin
hankinta ovat kuulemma kaikki

kolme myynnissä ollutta eri vahvuista Turussa vielä valmistettua Turun Sinappi-tuubia. Nekin ovat jo huomenna historiaa. Annelilla on talon kellarissa kaksi pientä huonetta täynnä näitä aarteita. Hän kertoo, että jotkin hänen tuttavansakin pitävät häntä hieman vinksahaneena tämän keräilyharrastuksen tähden, mutta on sitten niitäkin, jotka haluaisivat päästä tänne suuremmallakin joukolla tutustumaan ja muistelemaan lapsuuttaan. Kysyn Annelilta, mistä hän nämä kaikki esineet ja tavarat on hankkinut. Hän kertoo, että vielä muutama vuosi sitten niitä löytyi kirpputoreilta ja huutokaupoista hyvinkin edullisesti, mutta tänä päivänä tavallisten arkiesineidenkin arvo on ymmärretty ja joidenkin esineiden hinnat ovat nousseet huomattavasti. ”Rahan tai esineen arvon takia minä en niitä kerää.

Jos esine on mielenkiintoinen tai herättää muistoja, niin silloin yritän saada sen koelmiin. Paljon ystävät ja tuttavat soittelevat ja kertovat, että nyt siellä ja siellä olisi myynnissä sitä ja sitä, tai että nyt olisi yksi tuttava heittämissä pois sellaista, haluatko. Hyvin usein haluan.”

Jos tiedät, mikä se on, se on sinun

Yhdestä esineestä Anneli kysyy minulta, tiedätkö minä, mikä se on. Katselen puista esinettä, mutta se ei avaudu minulle. Anneli kertoo nähneensä esineen kerran kirpputorilla. Hän tunnisti sen heti ja otti käteensä. Myyjä sanoi, että jos hän tietää esineen käyttötarkoituksen, hän saa pitää sen. Anneli valisti myyjää, että se on vanha voimuotti ja vielä kertoi, miten sitä käytettiin. Myyjä piti sanansa ja esine on nyt hyvässä tallessa. Kysyn Annelilta vielä, mikä olisi sellainen esine, mistä hän ei missään nimessä luopuisi tai minkä hän pelastaisi kokoelmasta mukaansa. Ensin hänen on vaikea päättää, mutta koska esineillä ei ole varsinaisesti suurta rahallista arvoa, tunnearvoa sitäkin enemmän, hän sanoo varmasti ottavansa kotitalostaan kotoisin olevan, suvussa jo muutaman polven kulke-
neen suuren kuparisen kahvipannun. Sitten hän vielä hetken katselee ja ilmoittaa, että kyllä mukaan tarttui-

si vielä äidin vanhat juhlamekot.

Vielä puuttuu jotain

Katselen tätä tavaroiden paljoutta. Hyllyiltä löytyy vanhoja bakeliitti-esineitä, joulukoristeita, hatturasioita. Vanhan kaapin uumenista paljastuu vielä kankaisia, kauniisti pakattuja nenäliinoja, alusvaatteita, lankoja, huiveja, lakanoita. Tästä tavaramäärästä olisi kyläkauppias ollut ylpeä.

Puinen voimuotti



Kuin kyläkaupan hylly silloin ennen. Hyllyllä näkyvät Annelin aarteet; maitopussi ja sokeritoppa, joka odottelee isompaa kaveriksi.

”Puut-
tuko si-
nulta jotain,
minkä haluaisit
täydentämään kokoelmaasi”, minä kysyn. Ensin Anneli kertoo tarinan siitä, mikä häneltä vielä jokin aika sitten puuttui – nimittäin maitopussi. Kaikki 60-luvun maitopussit oli varmaan leikely ja virkattu matoiksi, sillä mistään ei sellaista etsinnöistä huolimatta löytynyt. Sitten kerran Anneli vuosia sitten oli puutarhassa tonkimassa ja katseli siinä samalla naapurinkin multakasoja. Siinä sitten silmiin osui naapurin puolelta epä-
määräisen maatöyrään reunalta jotain valkoista. Kuinka se saattoi olla niin mielenkiintoinen, että oli lähde-
ttävä oikein tarkistamaan, sitä ei Anneli oikein käsittä, mutta suureksi hämmästyksensä hän veti esiin muovisen maitopussin. Pussi oli törkyinen ja hieman kärsinyt, mutta huolellisen ja varovaisen puhdistuksen jälkeen hän sai kuin saikin kokoelmansa maitopussin. ”Vielä kun saisi sellai-

sen suuren sokeritopan, niin en nyt heti ainakaan muuta toivoisi”, sanoo Anneli nauraen. Pienempi sokeritoppa komeileekin hyllyllä maitopussin kaverina.

Itselleni vierailu on ollut kuin seikkailu lapsuuden maailmaan. Niin paljon tuttuja esineitä, niin paljon muistoja.

Lopuksi ihmettelen, miten aviomies suhtautuu vaimon keräämään kummalliseen ”roinaan”. Molemmat kertovat, että rakkaus vanhoihin esineisiin on ollut heille yhteinen harrastus, vaikka Reijo sanookin visusti pysyvän irti alakerran kokoelmasta. Yhdessä he kuitenkin ovat kierrelleet huutokauppoja ja kirpputoreja ja vakuutteluistaan huolimatta on Annelin sanojen mukaan Reijo usein auttanut häntä löytämään jonkin Annelin kaipaaman esineen.

Mitä tästä opimme. Ainakin sen, että monet itselle arvottomat esineet saattavat olla toiselle aarteita. Moni käytöstä poistunut tavara ansaitsee tulla säilytetyksi.

Kummityttö muistelee

Terttu Kraemer



Pirkko Annikki Kaartinen os. Kuisma, syntynyt Sakkolassa 1.2.1937.

40-luvulla Merimaskun Lotta Svärd haki Mannerheimin Lastensuojeluliiton kautta sotaorpolapsille kotia ja näin löytyi Pirkko merimaskulaisten kummitytöksi. Myöhemmin vastuun kummitytöstä ottivat Maa- ja kotitalousnaiset.

Elokuussa 2002 vietettiin Apajalla Maa- ja kotitalousnaisten järjestämää rosvopaisti-iltaa. Mukaan oli kutsuttu nykyisin Jyväskylässä asuva kummityttö, Pirkko. Hänellä oli mukanaan punainen kansio, jossa oli hänen historiastaan kertovia valokuvia. Hän selasi valokuvia kuin hakien niistä jotain erityisen tärkeää. Sieltä se löytyi; Pirkko kolmevuotiaana, tämän kuvan perusteella kummit hänet valitsivat.

Kummilapsitoiminta orpojen tukena

Elettiin vuotta 1940, isä Toivo Kuisma oli haavoittunut Taipaleenjoen taistelussa. Lyhyen sairaalasaolon jälkeen hän kuoli 10.3.40, 33-vuotiaana ja haudattiin Alavuden sankarihautaan. Äiti Saimi Kuisma jäi yksin kolmevuotiaan Pirkon ja kahdeksankuukauden ikäisen Maijan kanssa, koti oli jäänyt Sakkolaan sodan jalkoihin. He olivat joutuneet lähtemään evakkomatkalle monien muiden tavoin ja päätyneet ensin Kihniöön ja sieltä myöhemmin Alavudelle.

Välirauhan aikana perhe palasi kuitenkin äidin kotitaloon Pyhäjärven Yläjärvelle. Oli kevät, haat olivat täynnä valkokuokkoja ja tuttu leikkimökki oli odottamassa. Tuntui hyvältä palata tutuille seu-

Yllä olevan kuvan perusteella Merimaskun Lotta Svärd-naiset valitsivat Pirkon kummilapsekseen



Pirkko äitinsä Saimin, sisarensa Maijan ja isän äitinsä Katrin kanssa.

duille, vaikka oma kotitalo olikin menetetty. Karjalassa asumista kesti vain kesäkuulle 1944. Eräänä iltana tuli taas käsky, että kahden tunnin päästä pitää olla matkalla Sakkolan asemalle, 30 kilometrin päähän. Evakkomatka suuntautui tällä kertaa Korpilahdelle, jonne saavuttiin juhannusaattona.

Kesäpäiviä Merimaskussa

Elämä alkoi palata vähitellen uomiinsa. Äiti avioitui sotainvalidin Kalle Järven kanssa ja he ostivat Visalan mökin. Sieltä käsin Pirkko kävi kansakoulun ja myöhemmin keskikoulun Korpilahden yhteiskoulussa.

Äiti oli koko sota-ajan kir-

jeenvaihdossa Anna-Liisa Pilkan (os. Sariola) kanssa. Keskikoulua käydessään, vuonna 1949 Pirkko sai ensimmäisen kerran kutsun tapaamaan kummejaan. Sen jälkeen hän oli neljänä kesänä peräkkäin viikon verran Merimaskussa. Ehtona oli se, että hän pääsi luokaltaan, vain siinä tapauksessa äiti lupasi maksaa matkat. Täällä ollessaan hän asui mm. Anna-Liisa Pilkan luona, Haagalla. Hän yöpyi myös Salosilla, Paula Tammelin-Nurmisella sekä Ester Penttilällä. Kauppias Salosella hän autteli postin jaossa, siivouksessa ym. Paula Tammelin-Nurmisin mukana hän pääsi käymään Turun Linnassa ja Turun Yliopistossa.

Hääpuku kummeilta

Vuonna 1953 juhannuksena Pirkko pääsi rippille. Saloset toimittivat hänelle rippipukukankaan, joka oli sotakummien lahja. Viisi vuotta myöhemmin puku toimi myös Pirkon hääpukuna. Rippijuhlissa oli mukana Anna-Liisa Pilka, joka toi kummien lahjana dublee-kellon.

Kesä 1953 meni työskennellessä Korpilahden Matkahuollossa, mutta elonkorjuuajaksi piti mennä kotiin. Kärkistensalmen työtömyysoyömaalla oli merkittävä vaikutus Pirkon elämään. Hän toimi siellä toimistovirkailijasiivoojan vakanssilla, kun sinne tuli harjoittelijaksi teknisen koulun opiskelija Veikko Kaartinen, hänen tuleva aviomiehensä.

Syksyllä 1954 Pirkko pääsi opiskelemaan Fredrika Wetterhofin kotiteollisuuskouluun. Merimaskun maa- ja kotitalousnaisten vaikutuksesta hän pääsi asumaan koululle, jossa heitä asui viisi tyttöä samassa huoneessa. Maatalousnaiset järjestivät illamat ja sen tuotolla avustivat Pirkon koulunkäyntiä. Tämän jälkeen hän kävi vielä kaksivuotisen kauppaopiston Jyväskylässä ja pääsi töihin Keski-Suomen Keskussairaalaan. Seitsemän vuoden kuluttua hän sai paikan Kelan kassanhoitajana.

Elämä on koetellut Pirkkoa monin tavoin, mutta "ilosanomman" turvin hän on voittanut koettelemukset. Toistuvat nivelulehdukset ajoivat hänet jo alle viisikymppisenä sairaseläkkeelle. Nuorimman pojan äkillisen kuoleman jälkeen mies sairastui vakavasti ja kuoli muutaman vuoden sairastuttuaan. Jäätyään leskeksi Pirkko on täysin omistautunut auttamaan hädänalaisia lähimmäisiään. "Antaessaan saa", on Pirkon elämänohje.

Apajalla 8.8.200

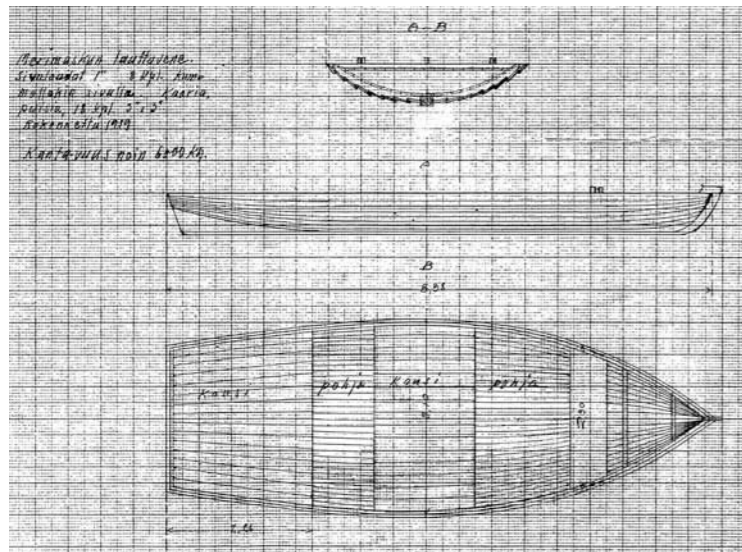


Pirkko vierailulla Hanna ja Jaakko Nurmisin luona Hirvoisissa



Pirkko autteli kauppias Salosella postin jaossa. Tässä muistelemassa lapsuuden kesä Merimaskun kirkonkylässä, Postimäessä.

Tarjouspyyntö!



Merimaskun Kirkonsalmen lossiveneestä on löytynyt piirustukset vuodelta 1919. Lossivene on ollut käytössä ennen kapulalossia. Merimasku-Seura hakee kiinnostuneita henkilöitä tekemään pienoismallin mainittujen piirustusten perusteella ja pyytää tekemään tarjouksen 31.1.2003 mennessä osoitteella:

Merimasku-Seura,
Merimaskuntie 424,
21160 Merimasku.

Lukijalle

Merimasku-Seura on viettänyt juhluvuotta vuonna 2002. Seura on saavuttanut 10 vuoden iän. Se ei tässä yhdistysten luvatussa maassa ole kovinkaan mittava aika, mutta olemme sinä aikana ehtineet paljon.

Samaan aikaan saavutti tämä lehti, "Myötätuulta Merimaskussa" myös kymmenen ikävuotta. Alusta asti ei lehteä ole seura toimittanut, vaan pari ensimmäistä vuotta siitä vastasi kunnan sivistyslautakunta. Vuodesta 1995 on lehteä toimittanut Merimasku-Seuran lehtitoimikunta. Vuosien saatossa olemme saaneet lehdellemme paljon ystäviä ympäri Suomea. Ja pakko on myös ottaa positiivisena palautteena se, että naapurikunnissamme suorastaan kadehditaan tätä lehteämme. Kiitokset kaikille vuosien varrella tämän lehden tekoon osallistuneille, niin kirjoittajille, haastateltaville kuin myös ilmoittajille ja niille, jotka muuten ovat edesauttaneet tämän ilmestymisessä. Kaikkien panosta on tarvittu.

Kertokaa edelleen rohkeasti merimaskulaisia tarinoita. Kirjoittakaa ylös hauskoja sanontoja, sananparsia, vanhaa paikallista murrusanastoa. Niistä kertyy vähitellen meidän omaa historiikkiamme, jonka Merimasku-Seura sitten voi tallettaa lehtien väliin painetuksi sanaksi.

Yhteyttä voi ottaa paitsi puhelimitse, myös sähköpostilla: malin@netti.fi, tai Terttu.Kraemer@tiehallinto.fi

Antoisia lukuhetkiä
Maarit Lineri

PS.Muistakaa, että seuralla on edelleen myytävänä käytännöllisiä kansioita, joihin lehdet saa siististi talteen.



LÄHIVAKUUTUS
kaikista läheisin

Puh. 02-432 7990



Liedon
Säästöpankki

Naantalin konttori

puh. 4339 630, www.liedonsp.fi



Naantali

Tuulensuunkatu 8, puh. 02-435 1149

ma-to 9-18 • pe 9-20 • la 9-16

RAUTAKAUPPA
Puutavaraa, levyjä



Naantalin Rakennuspuu

Taimontie 21, Naantali

Puh. 02-4351 358, fax 02-4351 405

avoinna: ark. 7.00–17.00, la 8.00–13.00



NAANTALIN APTEEKKI

*Aurinkoista
apteekkipalvelua
joka päivä*

NAANTALIN APTEEKKI
Luostarinkatu 25, puh. 431 2720
ma-pe 9-20, la 9-15, su 10-14

RYMÄTTYLÄN APTEEKKI
Rymättylä kk, Puh. 252 1202
ma-pe 9-16.30

PARTURI

Hirsimäki & Aura

Hilkka Heikkilä

Pirjo Kangasmäki

UoleviRaadenkatu 1, 21100 Naantali,
Puh. 02-4351 764

NORMAALIPIZZA 5€
PERHEPIZZA 12€



Kuponki voimassa
noudettaessa.
Ei koske muita etuja.
2/kuponki

Henrikinkatu 8, Naantali (torin laidalla)

Merimaskun Fysioterapia

- Fysioterapiaa,
- kuntoutusta,
- hyvää oloa,
- hyvinvointia

Tällä kupongilla
Hieronta 45 min. VAIN 20 €
Tarjous voimassa 31.1.2003 saakka

Rajatie 2, (OP:n talo) 21160 Merimasku,
Puh: 02-431 7011 / Minna Vilponen

Lentoliput, laivaliput,
bussiliput, junaliput

Seuramatkat esim:
Aurinkomatkat, Finnmatkat,
Tjäreborg

Matkanjärjestäjien
peruutus- ja
tarjoushinnat
myös meillä

Esitteet ja varaukset.
Hotellit, mökit, viisumit,
vuokra-autot ym.

TERVETULOAA MATKAKAUPPAAN

Travel Bureau
MATKAKAUPPA

Tullikatu 16, 21100 Naantali, Puh. 02-4321 277
Vistantie 19, 21530 Paimio, Puh. 02-4734 601

Terve- tuloa

Osuuspankkiin

Saat maan parasta pankkipalvelua juuri sellaisena kuin itse haluat. Toivotpa henkilökohtaista palvelua tai huipputekniikkaa, Osuuspankista saat asiantuntevan ja luottettavan kumppanin talousasioitteesi hoitoon.

Tule käymään - kerromme Sinulle monta hyvää syytä olla paikallisen Osuuspankin asiakas! Tervetuloa! www.osuuspankki.fi

MERIMASKUN



OSUUSPANKKI

Puh. 02-434 0070

AURINKO  OPTIIKKA
SILMÄLASIT • NÄÖNTARKASTUKSET • PIILOLASIT

LÖYDÄT MEIDÄT APTEEKIN VIERESTÄ

Avoimna ark. 9.00 – 17.00, la 10.00 – 14.00

Luostarinkatu 27, 21100 NAANTALI, Puh. 02-435 3551



Koverintie 23, 21160 Merimasku
Puh: 02-4369 583, 0400-828 108

Fax: 02-4369 913,

E-mail: taattistentila@kolumbus.fi

www.taattistentila.com

Merimaskun RANTAMARKET

Avoimna: Ark. klo 9.00 - 21.00
La klo 9.00 - 20.00
Su klo 9.00 - 20.00

- Elintarvikkeet, oluet (myös ulkol.)
- Polttoaine (95E), polttoöljy
- Kahvio, vastapaistetut leipomotuotteet
- SPR:n ja Merimasku-Seuran tuotteita ym. muita lahjatavaroita

MERIMASKUN ASIAMIESPOSTI

Paltteentie 5, 21160 Merimasku, puh: 02-4350 603

TAATTISTEN TILA

- **Tilausravintola**
- Tilaa pienemmille ja suuremmillekin juhlille ja kokouksille, yhtenäiset tilat ryhmien mukaan: 15 + 100 + 200
- Viihtyisiä hetkiä kodalla
- Tilalla kotieläimiä
- Mökki- ja huonemajoitusta ympäri vuoden

MUSTA PÖRSSI



**Yksityinen, kotimainen,
vahvasti merimaskulainen!**

Satakunnantie 105, puh. 4120 200, vesa.vieno@mustaporssi.fi

AVOINNA: Ma-Pe 10-19, La 10-15

MUSTA PÖRSSI

★★★★★
Maailma

PALJON

ERILAISIA ASUSTEITA JOKA LÄHTÖÖN

tmi *Helka Linden*

Tullikatu 15, NAANTALI
049-522 149, 040-5957 677, 02-4306 975 (liike)

 **Rymättylän Tili- ja
Kiinteistö Oy LKV**

- Liike- ja maatalouskirjanpidot
- Palkanlaskennat, Isännöinti
- Kiinteistönvälitys

Rajatie 2, 21160 Merimasku
Puh. 02-4367 010, 040-787 422



*Merimasku-Seura kiittää kuluneesta
vuodesta ja toivottaa
rauhaisaa joulunaikaa ja
onnekasta uutta vuotta.*

