



## Hylkeen liha

Hylkeen liha käytettiin ravinnoksi ja eläimen nahka ja rasva otettiin talteen eri tarkoituksiin. Ravintona käytettiin enimmäkseen kuutteja. Myös aikuisia hylkeitä syötiin, mutta niiden lihaa ei pidetty yhtä herkullisina kuin nuorten eläinten. Muuhun keskiajan lopussa käytettyyn ravintoon verrattuna hylkeenliha oli erittäin energiapitoista, mikä oli ihmisen lämpötalouden kannalta tärkeää kylmässä ilmastossa. Hylkeenlihaa on käytetty myös lääkinnällisiin tarkoituksiin. Hylje oli vielä 1900-luvun alussakin saaristossa tärkeä ravinnonlisä kevättalvella, kun muita proteiininlähteitä oli niukasti.

Keskiajalla väestön ja kirkon välille muodostui konflikti, koska kirkko ei sallinut lihan käyttöä paaston aikana. Paasto osui parhaaseen hylkeenpyyntiaikaan kevättalvella. Kirkko teki kompromissin, ja hylkeenliha rinnastettiin kalaan. Tämän vuoksi hylkeenlihan merkitys oli katolisen kirkon aikana aikana erittäin huomattava. Hylkeenlihaa säilytettiin ja myytiin suurissa tynnyreissä. Björköbyssä oli 1800-luvulla perinteenä syödä hylkeenlihaa tehtyä keittoa kerran viikossa vuoden ympäri.

Hylkeet kuljetettiin kotiin kokonaisina, sillä kun hylje avattiin ja nahka ja rasva erotettiin lihasta, liha härskiintyi vuorokauden kuluessa, jos sitä ei upotettu veteen.

Sotien aikaan 1900-luvulla hylkeenliha löysi jälleen tiensä saaristolaisten pöytiin. Hylkeen verikin hyödynnettiin. Metsästäjä joi sitä raakana, ja se oli myös monien ruokalajien perusainesosa. Raa'an veren sanottiin maistuvan vastalypsetyltä maidolta. Myös sisäelimet käytettiin, erityisesti hylkeen maksa.

## Rasva ja traani

Hylkeiden jopa 10 cm:n paksuinen rasvakerros oli arvokas. Yhdestä hylkeestä voitiin saada 30–100 kg rasvaa, suurimmista harmaahylkeistä jopa 160 kg. Mus-tasaaren pitäjässä hylkeenpyynti saattoi

1500-luvulla tuottaa jopa 10 000 kg traania. Rasva jalostettiin traaniksi (hyljeöljyksi) ja sitä käytettiin ruuanlaitossa tuoreena ja suolattuna. Lisäksi sitä käytettiin nahan parkitsemiseen, maalien pohjana ja lääkkeenä. Rasva keitettiin traaniksi suurissa padoissa.

Vielä 1900-luvun alussa Björköbyn hylkeenpyytäjät söivät metsästysretkillään hylkeenrasvaa raakana suolalla höystetyinä. Ennen petrolilamppujen aikaa käytettiin traanilamppuja. Euroopan kasvava väestö tarvitsi lamppuihinsa ainakin 1600-luvulle saakka traaniöljyä, jota vietiin Merenkurkun alueelta. Hylkeenrasvaa käytettiin myös saippuan valmistukseen. Kuolleina rannalle ajautuneiden hylkeiden rasva alkoi käydä, ja käyneellä rasvalla pestiin vaatteita, koska sen uskottiin mm. pitävän syöpäläiset loitolla. Hylkeenrasvaa käytettiin myös haavanhoitoon ja tulehduslääkkeenä, jota myytiin pitkällä sisämaassa asti. Rasvasta leikattiin ohuita viipaleita, jotka asetettiin haava-alueelle.

Traania käytettiin talojen ulkoseinien, uusien veneiden, mastojen ja purjeiden kyllästämiseen. Sitä myös sekoitettiin punamullan tai tervan kanssa. Traaniöljyllä kyllästetystä pellavakankaasta saatiin vedenpitävää purje- ja telttakangasta.

Traania käytettiin myös valmistusteollisuudessa nahan ja turkiksen parkitsemiseen. 1800-luvulla kasvava teollisuus käytti traania mm. voiteluaineena. Kosmetiikkatuotannossa sen kukoistusaikaa oli 1920-luku. Traania on käytetty myös työkalujen ruosteenestoaineena – traanilla sivelty, auringossa kuivunut rauta säilyy ruostumattomana noin 10 vuotta. Traanin laadunvalvoijista käytettiin nimitystä trantoppare.

## Nahka

Hylkeennahasta valmistettiin 1700-luvulla peittoja ja makuualustoja sekä vaununistuimien, satuloiden, tuolien, kirstujen ja

lippaiden päällisiä. Kylissä hylkeennahkaa käytettiin etupäässä laukkuihin, kenkiin ja vesitiiviisiin hylkeennahkahousuihin, jotka olivat heinäeristeen ansiosta lämpimät talvella ja viileät kesällä.

Hylkeennahkakenkiä käytettiin pitkälle 1950-luvulle saakka niiden vedenhylkimiskyvyn takia. Koska kengät valmistettiin käsittelemättömästä nahasta, niistä tuli kovat ja jäykät. Aikoina, jolloin jalkineita ei tarvittu, ne pidettiin pehmeinä ja käytökelpoisina kaatamalla niihin tervavedettä, joka myös paransi niiden kestävyttä. Jos kengät oli ommeltu huolellisesti, ne voitiin täyttää ääriään myöten tervavedellä. Hylkeennahasta valmistettuja laukkuja ja pusseja käytettiin mm. eväiden kuljetukseen. Hylkeennahasta tehdyillä työkaluilla ja liiveillä oli käyttöä kalastuksessa ja metsästyksessä.

Arvokkaana pidetystä valkoisesta kuutinnahasta valmistettiin lakkeja, tynnynpäällisiä ja reppuja.



HYLKEENNAHKALAUKKUJA.

KUVA: TUIJA WAREN

LUPA: MERENKURKUN VENEMUSEO-MALAX MUSEIFÖRENING R.F.

