



Kalastusvälineiden valmistus

Kalastajan elämän tunnuspiirteitä olivat ahkeruus, sinnikkyys ja määrätietoinen kiire. Koko vuoden uurastus tähtäsi siihen, että kaikki oli valmista tärkeimmän sesongin – kevätkalastuksen – alkaessa. Kalastaja istui nuotion ääressä aamuvarhaisesta ilta-myöhään valmistaen uusia kalastusvälineitä tai korjaten vanhoja. Naisten tehtävänä oli häkilöidä, kehrätä ja pestä pellava- ja hamppulankaa sillä välin, kun miehet ja vanhimmat lapset valmistivat kalastusvälineitä. Yhdessä silakkaverkossa oli 934 800 (12 kynnärän verkko) tai 1 090 600 (14 kynnärän verkko) silmää, ja jokaista silmää kohden oli tehtävä kaksi solmua.



VERKKOMERKKI. KUVA: TUIJA WAREN
LUPA: MERENKURKUN VENEMUSEO- MALAX MUSEIFÖRENING R.F. A

10 metriä syvän ja 30 metriä pitkän kala-verkon valmistukseen kului koko talvi. Taitava solmija saattoi sitoa yhden ahvenverkon päivässä. Nykyajan pyyntivälineissä käytettyihin materiaaleihin verrattuna pellava lahosi herkästi, minkä vuoksi kalastus ei pellavasta valmistetuilla pyydyksillä ollut kovin tehokasta. Kalastajan arkipäivää rytmittivät vuosisatojen ajan askareet, jotka olivat siirtyneet muuttumattomina sukupolvelta toiselle. Kalastajien ei tarvinnut turvautua pyyntitarvikkeiden hankinnassa ostotuotteisiin – kaikki materiaali saatiin luonnosta ja kasvillisuudesta.

Vuosi 1875 merkitsi varusteiden valmistuksessa taitekohtaa: pellavan asemasta alettiin käyttää kolmisäikeistä puuvillalankaa. Seuraava taitekohta ajoittuu vuo-teen 1890, jolloin alettiin käyttää koneella solmittuja silakkaverkkoja (ensin suomalaisvalmisteisia, sitten Saksassa tuotettuja). Lähes kaikkia vuosisadanvaihteessa vuonna 1900 käytössä olleita kalastusvälineitä on todennäköisesti käytetty jo 1500-luvulla. Osalla varusteista, etupäässä silakkaverkoilla ja (suurilla) rysillä, kehitys kulki suurempaan päin. Uudet materiaalit valtasivat sijaa vanhoilta: puuvillalanka korvasi pellava- tai hamp-

pulangan havaksen valmistuksessa, korkki korvasi tuohen kohoissa ja lyijy korvasi kiven painoissa. Vanhempia materiaaleja käytettiin kuitenkin uusien rinnalla.

Ammattikalastajien varusteet ovat luultavasti olleet 1800-luvun lopussa talonpoikaiskalastajien välineitä kehittyneempiä. Talonpoikaisväestön omistamien välineiden runsaus kertoo kalastustapojen monipuolisuudesta. Välineiden runsaudesta huolimatta kalastusta ei harjoitettu erityisen ahkerasti vuosina, jolloin maanviljelys tuotti hyviä tai tyydyttäviä satoja. Huonoina satovuosina ja katovuosina talonpojat turvasivat toimeentulonsa kalastuksella. Tästä on olemassa paljon dokumentaatiota esimerkiksi 1600-luvun lopun nälkävuosilta.

Kalassammioita ja -tiinuja valmistettiin kalan suolausta varten sekä nelikoiksi ja otinkeiksi kaupankäyntitarkoituksiin. Lisäksi tehtiin mastoja, spriitan-koja, purjeita, hankaimia ja haarukoita, airoja ja äyskäreitä, rysätarpeita, puukohja sekä erikokoisia pauloja. Ennen vanhaan paulat tehtiin hevosenjouhista. Köysiä punottiin myös omasta hampusta. Vielä 1900-luvulla valmistettiin käsin mitta-astioita – nelikoita ja otinkeja – sekä punottiin koreja ja äyskäreitä. Silakkaverkot valmistettiin puuvilla- tai pellavalangasta. Kalastajaperheet solmivat verkkonsa itse; lasten tinki oli solmia tietty silmämäärä päivässä. Ennen kuin verkot voitiin laskea, ne oli kyllästettävä. Kyllästysaine tehtiin vedestä, tuh-kasta, soodasta, kuivista kuusenkävyistä, kuusen, pajun tai koivun parkista sekä kuusen pihkasta tai tervasta, joita keitettiin useita tunteja, kunnes neste muuttui tummanruskeaksi. 1960-luvulla siirryttiin käyttämään nailonverkkoja.

Vaasan alueella sijaitseva kalaverkkotehdaskeskittymä juontaa juurensa Anders Ohlsin vuonna 1906 kehittämään auto-maattiseen verkonsitomislaitteeseen.



Kalan säilöminen

Ennen suolan käyttöönottoa 1300-luvulla silakan tärkein säilöntämenetelmä oli kuivaus, minkä vuoksi kalasta ei voinut tulla kovin merkittävää kauppatavaraa. Hansa-kaupan ansiosta suolan saatavuus parani 1300-luvun puolivälissä, ja suolasta silakasta tuli haluttu tuote. Yhtä suolasilakkatynnyriä vastaan sai joinakin aikoina vaihdossa kaksi tynnyriä viljaa.

Suurin osa silakasta suolattiin, mutta loput kuivattiin ns. krampesilliksi ja myytiin 1 000 kappaleen nipuissa. Rasvaisena kalana silakka on kuitenkin hankala kuivattava. Kun lisäksi ennen vanhaan silakat kuivattiin ulkoilmassa, kaloja oli pakko vahtia, kunnes ne olivat rutikuivia, koska muuten ne olisivat joutuneet lokkien saaliiksi. Toinen kuivaukseen liittyvä ongelma oli kärpäset. Luultavasti keväällä ja alkukesällä pyydettyä vähärasvaista silakkaa kuivattiin, kun kuivaus ulkona riittävän pitkään oli mahdollista. Veroluetteloissa mainitaan usein tunturikalalan pituus, mikä viittaa siihen, että kyse oli kuivatusta kalasta. Erityisesti kuivattu hauki oli tärkeä tavara, osittain verotavarana, osittain vientitavarana, ja sitä haluttiin myös omaan käyttöön.

Kalanviennissä tärkeimmät tuotteet olivat suolasilakka ja kuivattu kala. Kuivatusta kaloista hauki oli merkittävin, mutta myös muita kaloja, kuten lahnaa, siikaa ja madetta, kuivattiin. Veroluetteloissa kuivakaloina mainitaan myös ahven, särki, säynävä, kuore ja kampela. Enimmäkseen kuivattiin vähärasvaisia kaloja. Kuivatulla suomalaisella hauella oli Tukholmassa ja muissa kaupungeissa erityisasema; sillä maksettiin veroa kruunulle. Suomalainen hauki oli tunnettu käsite koko Itämeren alueella. Jos verraan kuivausta ja suolausta, kuivauksella on saariston asukkaiden näkökulmasta



KALATYNNYRI. KUVA: TUIJA WAREN

LUPA: MERENKURKUN VENEMUSEO- MALAX MUSEIFÖRENING R.F. A

monia etuja: kalasta tulee kevyempää eikä suolaa sen paremmin kuin kalatynnyreitä tai mitta-astioitakaan tarvita. Sen sijaan kuluttajalle kuivakala teettää enemmän työtä, koska kala on liotettava ennen käyttöä.

Suolaamiseen liittyi monia ongelmia – suola oli vaikea saada, se oli kallista, ja laatu vaihteli. Talvisaikaan säilytys oli pienempi ongelma. Nuottakalastuksen yhteydessä saalis levitettiin jälle, ja se jäättyi. Pohjolan kansoista kertovassa kirjassaan Olaus Magnus kuvailee, miten muun muassa Tukholmaan ja muihin kaupunkeihin toimitettiin suuret määrät pakastettua kalaa, joka oli kovaa kuin kivi tai tukkipuu.

Asenteet kuivattua kalaa kohtaan muuttuivat 1600-luvulla, kun sitä alettiin pitää köyhän miehen ruokana. Kuiva-

kala ei enää pärjännyt suolakalalle, joka muodosti kaupunkilaisille talvella tärkeän ravinnon tukipilarin. Siksi siitä tuli entistäkin tärkeämpi tuote talonpoikaipurjehdusten aikaan. Säynävästä sanottiin tulevan paremman makuinen, kun se suolattiin, ja lisäksi se muuttui punertavaksi, lohien näköiseksi. Tavallinen perhe tarvitsi kuusi nelikollista suolakalaa selvitäkseen talvesta.

Suotuisissa oloissa saatiin huomattavat määrät haukea, ahventa ja siikaa. Kalat suolattiin ja vaihdettiin sitten viljaan suomalaisissa naapuripiirissä, esimerkiksi Laihialla. Halutuvin vilja oli ruis. Kun vaihtokaupoille lähdettiin, hevostenmassa oli tavallisesti kaksi tiinua, joista toisessa oli haukia ja toisessa ahvenia.

