

LAARI 2018

SUOMEN MAATALOUSHMUSEON VUOSIKIRJA



LAARI 2018

SUOMEN MAATALOUSHMUSEON VUOSIKIRJA

LAARI

2018

Vuosikirja

Suomen maatalousmuseo Sarka



SUOMEN
MAATALOUSHMUSEO
Sarka

LAARI 2018 – Suomen maatalousmuseo Saran vuosikirja

Toimittajat: Elsa Hietala & Maria Vanha-Similä
Ulkoasu ja taitto: Etusivupaja Veijo Lieskivi

Etukannen kuva: Anna Väänänen / Suomen maatalousmuseo Sarka

Paperi: G-Print 115 g/m²

Painopaikka: Hansaprint, Turenki - 2018
ISSN: 1796-3990

Sisällys

Elsa Hietala	Esipuhe	5
Sirkka-Liisa Ranta	Tuokkosten ropinaa	6
Maria Vanha-Similä	Ruisleivän leivonta ja Suomen maatalousmuseo Saran leivontaesineet	15
Kirsi Laine	Museoesineen merkitysanalyysi – MARA-salaojakone	24
Susanna Hakkarainen, Katariina Pehkonen, Jaana Tegelberg & Heidi Wirilander	Homeinen juttu – Viikin maatalousmuseon pelastustyöt	35
Riikka Soininen	Viikin kokoelmien historiaa ja museon merkkimiehiä	46
Elsa Hietala	Johdanto Gösta Grotenfeltin tekstiin	50
Gösta Grotenfelt	Ett finskt lantbruksmuseum!	51
Elsa Hietala	Riuttalan Talonpoikaimuseo – Suomen maatalousmuseon kesäkohde 2018	63
	Suomen maatalousmuseosäätiön toimintakertomus 2017	65



Esipuhe

Tätä vuosikirjaa tehdessä on Sarassa päällä melkoinen kuhina. Uuden Viikki-hallin näyttelyä rakennetaan kuumeisesti ja jokaisella on enemmän kuin kädet täynnä työtä. Järjestyksessään kolmannentoista Laarin teemana ovat esineet ja sisältöön ovat vaikuttaneet olennaisesti Viikin maatalousmuseolta Sarkaan saadut kokoelmat.

Viikin maatalousmuseon kokoelmiin kuuluu muun muassa runsaasti vanhaa ja taidokasta tuohiesineistöä. Kansatieteilijä ja tietokirjailija, FT Sirkka-Liisa Ranta esittelee tuohiesineiden saloja artikkelissaan Tuokkosten ropinaa. Artikkelit on kuvitettu Viikin tuohiesineiden kuvin.

Kansatieteilijä, FT Maria Vanha-Similä esittelee omassa artikkelissaan Suomen maatalousmuseo Saran leivontaesineistöä sekä kertoo ruisleivän leipomisesta ja siihen liittyvistä muistoista. Artikkelit perustuu Sarassa vuonna 2018 esillä olleeseen Ruisleipä-näyttelyyn, sekä sen ohessa kerättyyn muistitietoon. Myös Viikistä lahjoitettu leivontaesineistö on artikkelissa esillä.

Väitöskirjaansa valmisteleva Saran museolehtori Kirsi Laine on tehnyt syvää luotaavan merkitysanalyysin Koneista voimaa! -näyttelyssä esillä olevasta Mara-salaojakavurista. Yhden esineen tarina tuo esiin sen potentiaalin, jonka museoesine parhaim-

millaan pitää sisällään. Ilman taustatietoa esine ei kerro meille mitään, tekijöidensä ja käyttäjiensä muistoilla höystettynä siitä tulee ainutkertainen ja korvaamaton.

Viikin kokoelman valtavaa pelastusprojektia ohjanneet Helsingin yliopistomuseon työntekijät Susanna Hakkarainen, Katariina Pehkonen, Jaana Tegelberg sekä konservattori Heidi Wirilander kirjoittivat tunnelmiaan työn edistymisestä vuonna 2017 Saran Orastaa -blogiin. Näitä tekstejä yhdistellen on syntynyt Homeinen juttu: kertomus Viikin maatalousmuseon pelastettavien esineiden valinnasta, puhdistuksesta, dokumentoinnista ja pakkaamisesta.

Järvikylän kartanon arkistosta löytynyt, ennen julkaisematon käsikirjoitus valottaa professori Gösta Grotenfeltin ajatuksia suomalaisesta maatalousmuseosta. Hän kertoo matkastaan pohjoismaisiin ulkoilmamuseoihin kesällä 1904 ja suunnittelee uutta maatalousmuseota Vantaan Tikkurilaan. Taustaksi tälle julkaistaan tutkija-graafikko Riikka Soinin kokoaman Viikin maatalousmuseon historiaa käsittelevän näyttelyn tekstejä sekä allekirjoittaneen lyhyt johdanto.

Lopussa esitellään tuttuun tapaan Saran museon kesäkohde sekä kuvitettu vuosikertomus mallia 2017. Lukuiloa!

Elsa Hietala

*Pirtti Riuttalan Talonpoikaismuseossa.
Kuva: Elsa Hietala.*

Sirkka-Liisa Ranta:

Tuokkosten ropinaa

Kalevalan Koivun itku -runossa koivu valitsee tuohenottajan kylkeensä tekemiä viiltoja: ”Paimenet pahat kesällä,/ vievät vyöni valkeaisen,/ ken lipiksi, ken tupeksi,/ kenpä marjatuohiseksi.” Koivun rungosta kerätty kuoriaines, tuohi, sopikin aikanaan monen käyttöesineen tarveaineeksi. Siitä tehtiin virsuja, kontteja, kattoja, kotia, puukonttupia, verkkokohoja, torvia, naamareita, jopa kanootteja. Sitä käytettiin paperina ja sen tuhkasta valmistettiin värijauhetta tai lipeää. Tuohi sopi hyvin myös ruoka- ja muiden talousastioiden valmistukseen aikana, jolloin ei tunnettu sen enempää emali- kuin muoviastioitakaan.

Tuohi on materiaalina sitkeää, vedenpitävää, taipuisaa, säilyvää sekä kuumaa ja kylmää eristävää. Talousastioina se oli mainiota, koska tuoheen ei tartu hajua eikä makua, ja astiat olivat kevyitä. Materiaali oli lisäksi ilmaista tai halpaa, ja kotitalouksista löytyi aikanaan yleensä joku, joka taisi tuohen valmistustaidon. Vaikka vain mielikuvitus on rajana, kun mietitään, mitä tuohesta voisi valmistaa, tässä artikkelissa keskityn lähinnä tuohisiin talousesineisiin. Niistä löytyy runsaasti esimerkkejä muun muassa Sarka-museon kokoelmista.

Levynä, siisnana ja umpituohena

Silloin, kun tuohta kiskottiin kasvavista puista, sitä kerättiin joko kevätkesällä tai

syksyllä riippuen siitä, mihin tarkoitukseen sitä haluttiin. Sen mukaan onkin karkeasti ottaen puhuttu kevät- tai kesätuohesta eli *ihotuohesta* ja syys- tai talvituohesta eli *ihvituohesta* (*parkkituohi*). Yleisesti ottaen kiskonta ajoittui kesä-heinäkuulle. Kansanomaiselta nimeltään aika on tunnettu *tuohikuuna*, nilan tai mäihän aikana. Tuohi irtoaa silloin herkimmin, se on ihollaan, *sallollaan* eli *roveellaan*.

Sanonnan mukaan Jaakko (25.7.) löi tuohen ihvin kiinni eli kuoren jälsikerros kuivui. Tuohi irtosi *ihviintymisen* jälkeen huonommin kuin aiemmin, se oli tiukassa, *ihvellä* eli *ihvessä*. Syystuohta voitiin kerätä etenkin myöhäissyksyllä, jos ilma pakkasen jälkeen lämpeni uudelleen. Silloin tuohi irtosi lähes yhtä helposti kuin keskikesällä. Syystuohi on kevätuohta paksumpaa ja kestävämpää, ja sitä kerättiin vanhastaan etenkin virsu-, kontti- ja vakka-aineiksi. Tuohi oli kuin nahkaa ihveessä ollessaan, joten siitä sai vahvat virsut.

Tuohta on kiskottu ja käytetty levynä, nauhana (*tano*, *siisna*, *sarkatuohi*) ja umpituohena. Levyjä on kiskottu etenkin vanhoista puista, joissa tuohi on paksua. Nauhatuohta on käytetty joko sellaisenaan tai punonnassa. Paras nauhatuohi kiskottiin sileäpintaisesta, pitkälle oksattomasta koivusta.

Umpituohia on saatu vaikkapa kopistamalla lahosta rungonpätkästä puuaines pois.



Kapeaa tuohinauhaa eli siisnaa rullalla. Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka.

Toinen keino on ollut kaataa ja sahata koivun runko halutun mittaisiin pätkiin, joista tuohi on irrotettu ehjänä sylinterin muotoisena kappaleena. Näin on saatu valmiita astia-aihoita, joissa ei tarvita liitoksia, ja joita on käytetty erilaisten purkkien ja pönttöjen valmistuksessa.

Nauhatuohi kierrettiin rungosta puukolla ja kerittiin kerälle tai rullalle niin, että sen keskelle jäi reikä. Kerä oli nimeltään tuohikerä (*sommelö*, *tanopallo*, *tuohikoppi*). Levytuohia kerättäessä koivun kylkeen vedettiin pitkä pystysuora viillos alla olevaa puuta varoen. Tarvittaessa apuna käytettiin nyljintä. Tuohilevyjä tarvittiin paljon etenkin kateaineena, mutta myös tuokkosten tekoon. ”Tupa ei tule tuohisen tavalla”, sanottiin, kun tarkoitettiin, että kattotuohta tarvittiin valtavia määriä kun taas tuokkosen pyöräytti pienestä tuohierästä. Levytuohia suoritettaessa ja pinottaessa parikymmentä levyä ladottiin päällekkäin sisäpinnat vastakkain niin, että syntyi tuohipinkka tai -pino, -luta, -kinko eli -pihti. Valmiit tuohipinkat ja -kerät säilytettiin kuivassa ulkosuojassa.

Kun tuohi puhdistettiin, siitä voitiin alkaa taivuttaa tai punoa erilaisia esineitä. Talousesineiden valmistuksessa käytettiin kaikkia kolmea tuohen kiskontamenetelmää.

Ropeet ja kopsat

Suhteellisen helppoja ja nopeita valmistaa ovat olleet etenkin yhdestä tai kahdesta päällekkäisestä tuohenpalasta taitellut astiat, joiden tekotavat ovat poikenneet hieman toisistaan eri kulttuureissa ja samankin kansan keskuudessa. Yleisin ja laajimmin tunnettu tämänkaltaisen matalareunainen astia on laajalti idässä ja lännessä tunnettu nimellä *rove* (karjalan *roveh*). Länsisuomalaisille se on ollut myös *ropponen*, *roppinen*, *rovikko* ja *ropukka*, jotka nimitykset juontuvat ääntä tarkoittavasta ropinasta. ”Tuli sekin ropina pidettyä, sanoi akka kun tuohelle kusi.” Tuohi oli *roveellaan*, kun oli sen paras keruu-aika. Savolais-hämäläisillä alueilla astia tunnetaan paremmin nimellä *tuokkonen*, *tuohinen*, *tuohkonen*, *tuokkinen* tai *tokkonen*. Paikoin tuokkosilla on tarkoitettu vain pieniä, alle 20 sentin kokoisia ja tuohisella sitä isompia astioita.



Matalareunainen tuokkonen eli rove valmistettiin levytuohesta. Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka.

Rove valmistetaan tuoreesta, suorakaiteen tai neliönmuotoisesta tuohilevystä niin, että sivut nostetaan ensin pystyyn. Taitteista muodostuvat korvakkeet käännetään pätyyn ja sidotaan yhteen vitsaksella tai juurella, *säylällä* eli *lutavarvulla*. Yksinkertaisesta tuohesta taitellussa ropeessa tuohen ruskea puoli jää sisäpuoleksi. Päätysivut tuetaan tarvittaessa vahvikkeella, joka jää korvakkeiden alle. Joskus yläreuna on vahvistettu ompelemalla siihen tiukasti vitsaksesta tai juuresta halkaistu vanne. Samalla se tukevoittaa astiaa. Tuokkoseen voidaan tehdä myös ”ludasta lutaan” kulkeva tuohinen tai vitsainen ripa.

Tuokkosta on käytetty vanhastaan etenkin marja- ja mämmiastiana. Marjametsään lähettäessä varsinkin lapsilla oli ennen tapana heittää tuokkonen selän taakse ilmaan ja huutaa samalla: ”Kipposet, kapposet marjoja täyteen!” Jos astia putosi maahan oikeinpäin, se ennusti hyvää marjasatoa ja päinvastoin. Tuokkosella vietiin lisäksi lampaille suoloja ja hevosille jauhoja. ”Vaimoväki” säilytti siinä pesuaineita, etenkin lipeää, joka ei sulanut siinä niin kuin puuastiassa. Kehrättäessä ja kudottaessa suurissa tuokkosissa säilytettiin hahtuvia ja pienemmissä puolia ja lankoja. Veneläjät käyttivät tuokkosta viskaimena. Metsäretkillä se kelpasi tilapäiseksi juomatai keitinastiaksi. Ropeesta saatiin seula pistelemällä sen pohjaan reikiä.

Siperian obinugrilaiset kansat ovat valmistaneet samantapaisia yksinkertaisia tuokkosia kuin suomalaiset kalanrasva- ja eväsastioiksi. Niiden suu on vahvistettu yleensä puuvanteella, ja niissä on usein kansi. Ropeet tehtiin joko yksin- tai kaksinkertaisesta tuohesta. Suurien ropeiden reunaan ommeltiin vahvikkeeksi tuomivitsa, pienissä kahdelle sivulle pantiin tuohenpala, johon kiinnitettiin puukahva. Tuohilevyn koko ja paksuus vaihtelivat sen mukaan, mihin astiaa käytettiin. Suurimmat ropeet olivat kala-

jauho- tai muita ruoka-astioita, pienemmät oli tarkoitettu pikkuesineille. Ropeesta sai vesikauhan, kun astian yli poikittain kiinnitti varren.

Tuohiropeen voi valmistaa viidestä tai kuudesta samankokoisista tuohilevystä myös kokonaan ilman siteitä tai ompeleita. Tällainen kuutiomainen astia on yläsivultaan avonainen ”lapinvakka” tai niin kutsuttu *konnarove*, jonka yläosassa on vain pyöreä reikä. Rove kootaan vastakkaisiin suuntiin asetetuista tuohineliöistä, joiden päät käpristyvät ja kiinnittävät palaset yhteen. Säiliötä vahvistettiin myös sitomalla tuohet sitkeillä juurilla tai kapealla tuohinauhalla. Konnanrovetta on käytetty rasiana, helistimenä tai vaikkapa linnunpönttönä.

Ropeiden ohella eri kokoiset tuohikopat eli *kopsat* ovat olleet taloissa tärkeitä: *apekoppaa* tarvittiin hevosen ruokkimiseen, *kylvökopsaa* käytettiin siemeniä kylvettäessä, *jauhokopsalla* haettiin aitasta jauhoja leipomispäivinä, kukkiakin istutettiin *tuohikopsiin*. Kopat ovat olleet yleensä punotuja, mutta toisinaan levytuohesta tehtyjä. Ne ovat kannettomia tai kannellisia, neliön tai suorakaiteen muotoisia ja sangallisia tai sangattomia. *Tuohivasulla* (*korvakopsa*) on tarkoitettu yleensä kaksisankaista kanto- tai säilytysastiaa. Kylvökoppa (*kylvinvakka*) oli suorakaiteen muotoinen, ja siihen lisättiin



Tuohivakka. Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka.

sanka narusta, nahasta tai puusta. Koppia on tehty myös laukkumaisiksi tai öljypullon kapeaksi ja korkeaksi suojuokopaksi.

Maitotalouden pusut ja muut purkit

Puu- ja tuohiastiat olivat maito- ja muun ruokatalouden käsittely- ja säilytysastioina korvaamattomia ennen metalliesineiden yleistymistä. Maito lypsettiin puiseen kiu luun tai tuohiropeeseen, josta se koottiin puiseen, kaatonokalliseen pyttyyn, jonka jälkeen maito puhdistettiin laskemalla se tuohisiivilän läpi. Koska maitoa käytettiin harvoin sellaisenaan, se piimitettiin kehoissa, laakeissa puu- tai tuohiastioissa. Talveksi piimä jäädytettiin tai hapatettiin kokkeliksi.

Maidon ja piimän, joskus viinan ja muiden nesteiden, säilytys- ja kuljetusastioista yleisiä ovat olleet pönttö- ja purkkimaiset *pusut*, *umpvakat*, *putinat*, *tölkit*, *kehlot* ja *nassakat*. Itä-Suomessa vastaava puusta tai tuohesta valmistettu piimä- tai kalja-astia



Pusut olivat monipuolisia säilytys- ja kuljetusastioita. Kuvassa maitopusu. Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka.

on tunnettu myös nimellä *purakka* (ven. *burak*.) Tuohipurkkien käytöstä on löytnyt keskiaikaan viittaavia fragmentteja muiden muassa Keuruulta ja Venäjän Novgorodista. Tuppeen sahatusta umpituohesta valmistetut purkit on tunnettu todennäköisesti ensin Pohjoismaissa ja uralilaisten kansojen parissa, joilta venäläiset omaksuivat taidon.

Tuohipurkit valmistettiin umpituohesta, *laskusta* (r. *flaska*, ven. *skolotni*), tai vakkatekniikalla erilaisin liitoksin. Tuohipurkit olivat tiiviitä ja monikäyttöisiä, ja niitä tehtiin korkeita ja matalia. Niihin kuului pohja, ja ne olivat joko kannellisia tai kannettomia. Koska purkit tehtiin kaksinkertaisesta tuohesta, tekniikoita myös yhdistettiin niin, että purkin sisäpuoli tuli umpituohesta ja ulkovaippa liitoksellisesta tuohesta. Lierioön ommeltiin lisäksi tarvittavat reunavahvikkeet ja -vanteet. Mitä korkeampi purkki, sitä varmemmin se tarvitsi ylä- ja/tai alareunaan vahvikkeet. Pohja ja kansi tehtiin joko puusta tai tuohesta, ja toisinaan kanteen lisättiin kädensija, joka oli perinteisesti puuta, nahkaa tai tuohinauhaa. Ennen kokoamista tai sen jälkeen purkki voitiin koristella painaen, uurtaen, leikkauksin tai maalaten. Joskus purkin laidat päällystettiin suora- tai vinoruutuisella tuohipunoksella tai vain ristikkäisillä nauhoilla.

Tuohipurkit olivat hyviä säilytys- ja kuljetusastioita niin kuiville kuin nestemäisille aineille. Tuohen sisältämien bakteereja tappavien ominaisuuksien takia maito ei happe siinä kovin nopeasti, lääkeyrtit säilyvät hyvin, eikä jauhoihin tule kuoriaisia. Purkeissa säilytettiin myös kananmunia, suolaa, sieniä, hunajaa, kalaa, kalanrasvaa tai vaikkapa marjoja. Soikeat *kehlot* ja *pusut* tehtiin tuohesta samalla periaatteella kuin pyöreät. Pohjoiskarjalainen *pusu* oli kapea ja korkea, kaksinkertaisesta tuohesta tehty piimätölkki, mutta *pusu*-nimitystä on käytetty myös pienestä kannellisesta rasiasta.



Soikea voirasia, jonka kannessa on nahkanauhaa helpottamassa avaamista. Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka.

Voita on menneinä vuosisatoina valmistettu ja myyty niin ikään tuohipurkeissa. Etenkin tilapäisoloissa, kuten karjamajoilla, kirnu voitiin tehdä tuohesta. Lieriömäisen umpituohen päälle punottu kirnu tunnettiin ainakin Vermlandin suomalaisalueilla paikoin vielä 1900-luvun alkupuolella. Myös Marinmaalta on tietoja puupohjaisissa tuohipöntöissä ja Karjalasta isossa ropeessa vispatusta voista. Vointeko on onnistunut vispaamisen ohella hölskyttämällä. Jos kermalla täytetty tuohipurkki oli selässä askareiden lomassa, kerma muuttui muutamassa tunnissa voiksi.

Karjalassa pyöreää tuohesta tehtyä ruoka- ja eväsastiaa on nimetty *tujassuksi* ja vakaksi. Saamelaisten korkea, kanisterin mallinen astia on ollut *keylikki* eli *käyläkkä*. Huolellinen tekijä vahvisti suuaukon tuohivanteella. Koltat ompelivat hillakäyläkän joskus kahdesta levystä jännelangalla, tiivistivät saumat taikinalla ja tekivät pohjan puusta. Toisinaan siihen tehtiin sankaa. Käyläkkää käytettiin vaatteiden, villojen, höyhenten, eväiden ja marjojen säilytykseen. Inarin porosaamelaiset keräsivät kaarnikoita (variksenmarja)

puolikypsinä käyläköihin tuleentumaan ja varastoivat ne sen jälkeen säkkeihin.

Purkkeja on käytetty ruoka-aineiden ohella lankojen ja villojen sekä muiden käsityötarvikkeiden säilytyksessä. Käsityövakat olivat tärkeitä naisten varusteita, joita kuljetettiin mukana miltei kaikkialla. Isoissa, kannellisissa pöntöissä säilytettiin myös vaatteita.

Nuuskatoosa taskussa ja suolatölppö pöydässä

Pieniä säilytysastioita eli rasioita on nimitetty käytön mukaan suolakokoiksi tai vaikkapa nuuskarasioiksi. Tuohiset nuuskatoosat olivat huolellisesti tehtyjä pieniä, soikeapohjaisia ja matalia rasioita. Ne tehtiin usein levytuohesta liittäen tai ommellen ja koristellen. Rasioita askarreltiin myös monikerroksisesta tuohesta niin, että ulompi kerros oli aina edellistä hiukan kapeampi. Rasiassa oli puinen tai tuohinen pohja ja kansi. Kannen avaamista varten siihen lisättiin pieni puutappi tai nahkalenkki. Tuohi sopi hyvin nuuskarasian materiaaliksi, koska se piti aineen tuoreena. Rajamäen Kaisalla kerrotaan *Seitsemässä veljeksessä* olleen ”nuuskatoosa kourassa ja naama nuuskassa”.

Pienet nuuska- ja tupakkarasiat kulkivat taskussa mukana, mutta raaka-aineen varastointiin tarvittiin isompia astioita. Kun nurkan takana kasvaneet kessut kuivatettiin syksyisin nippuina pirtin laessa tai vintillä, ne kerättiin sieltä aittaan tai pirtinluhtiin tynnyriin. Lehtiä voitiin sulloa pönttöihin vaikkapa kaljanvierteeseen hautumaan. Valmiit tupakanlehdet säilytettiin umpituohisissa, luukkukannellisissa pöntöissä, *tupakakanteissa*. Tarpeen mukaan tupakanlehdet hakattiin hakkurilla tai huhmarella piippu-*tupakaksi* tai nuuskaksi. Ennen käyttöä kärkein aines erotettiin tupakka- eli *kessuseulalla*, joka oli niin ikään usein tuohesta tehty.



Tuohipullo, jonka suuaukko on vahvistettu nahalla. Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka.

Jyviä, jauhoja, siemeniä ja suolaa varten tehtiin vakkojen ja koppien ohella tuohipulloja eli *tolkkeja*. Toiset niistä valmistettiin suuriksi ja selvästi pullon näköisiksi, pyöreiksi tai soikeiksi. Etenkin suolakokoiksi tai *-tölppöiksi* tarkoitetut muistuttivat ruutisarvia tai olivat muodoltaan epämääräisiä. Pienet pullot olivat käteviä työssä ja matkalla, suuret varastoinnissa. Pullopunoksissa punos yleensä kapenee yläosastaan, ja ”kaulaosa” on lyhyempi kuin alaosa. ”Olka” tarkoittaa pullossa sitä kohtaa, jossa se kaventuu kaulaksi. Sen mukaan pulloja on nimitetty yksi-, kaksi- tai nelioolkaisiksi. Jos kavennus on epäsymmetrinen, pullo on yksi- eli toisolkainen.

Suola-astia seisoi talossa usein ruokapöydässä. Suolakko voitiin tehdä pullon sijasta linnun näköiseksi suolalinnuksi tai -kui-kaksi niin, että pää muodostui puutupista. Saamelaisten litteä suola-astia, *kiikka*, oli puukantinen ja -pohjainen, loviliitoksen purkki, kuten muuallakin Suomessa käytetty tuohipönttö, *salkkari*. Siinä säilytettiin keittotarpeiksi tarvittavaa suolaa, ja jos kansi

oli kiintonainen, siinä oli tulmallinen reikä. Kiikkaa on käytetty ainakin Enontekiöllä, Inarissa ja kolttien keskuudessa.

Lipit ja löyhyttimet

”Kaikilla kaivoilla kappia on, vaan lähtehellä liuha”, on laulussa runoiltu. Juomalippi eli liuha (*liutti*, *litti*, *loikko*) tehtiin metsässä janon yllättäessä ja jätettiin veden äärelle muita kulkijoita odottamaan. Se oli yleistä aikana, jolloin kyltien välejä kuljettiin jalkapatikassa ja metsäpolkuja pitkin, eikä juoma-astioita tai muuta ylimäärästä otettu mukaan kontin tai repun painoa lisäämään.

Tuohilippi on helppo ja nopea valmistaa pehmeästä kevätkesän tuohesta. Se muotoillaan pyöreäksi tai suunnikkaan muotoiseksi ja taitetaan tuutiksi ja työnnetään halkaisuun puuvarteen. Kiinnityskeppi toimii lipin ottimena. Lippiä on käytetty paitsi juomiseen, ainakin tilapäisesti äyskärinä veneessä. Samantapainen pikku juoma-astia on ollut nimeltään *komppi*, joka käännettiin suppiloksi, tuutiksi, ja liitekohta työnnettiin halkaistun puun väliin.

Lipin tapaan tuohesta taiteltiin varsinaisia suppiloita. Yksinkertainen maidon tai piimän siivilöintiväline oli tuohisuppilo,



Tuohisuppilo, jonka sisällä on kimppu katajanhavuja. Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka.

joka täytettiin tuoreilla katajan- ja kuusen-havuilla tai jäkälällä. Tuohisuppiloa käytettiin myös vaikkapa piimäleiliä täytettäessä tai tervaa tynnyristä laskettaessa. Suppilon reunat ommeltiin yhteen yhdeltä sivulta.

Helposti ja nopeasti työstettiin lippien ja suppiloiden ohella erilaisia löyhyttimiä, joita käytettiin marjojen ja viljan tuultamisessa eli ilmavirtauksen avulla puhdistamisessa. Tällainen löyhytin (*löyhy, löyhkä, liuhka, huiska, viuhka*) valmistui yhdestä tai kahdesta tuohenpalasta kaksiahaaraiseen oksanvarteen kiinnittämällä. Sillä lyötiin ilmaa viistoon permantoa vasten, jolloin syntynyt ilmavirta poisti roskat ja tomun jyvistä tai marjoista. Tuohi on taipunut tarvittaessa marjanpoimuriksikin. Ainakin Itä-Suomessa ja Karjalassa marja-astiana käytettiin myös suppilomaista ja sangallista, laukkuu muistuttavaa *tuuttia*.

Tuohesta taivuteltiin lisäksi yksinkertaisia sihtejä, seuloja, ritilöitä ja tukipunoksia. Kotitekoisia juustoja kuivatettiin nauaan tai oksaan ripustetussa, leveästä tuohinauhasta työstetyssä ritilässä. Samalla tapaa valmistettuja vanteellisia punnuksia käytettiin vaikkapa voin tai eläinten punnitsemisessa. Kangaspuihin kuuluvan pirran ylä- ja alareunat päällystettiin niin ikään tuohinauhalla.



Tuohiseula. Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka.

Kudottaessa sukkulan puola eli *käämi*, johon lanka puolataan, kierrettiin vaivattomasti pienestä tuohenpalasta. Tuohinauhasta tai pyöreiksi muotoilluista tuohenpaloista saatiin värttinän kehriäkin. Pohjois-Suomessa on tuohella suojattu pensaissa kuivatettavia, jalkineiden teossa tarvittavia poron koipinahkoja.

Tuohenpalasta on voitu tarvittaessa tehdä myös tilapäinen lautanen tai ruokailualusta niin pohjoisessa kuin etelämpänäkin. Syvä lautanen syntyi irrottamalla väärän koivun mutkan kohdalta pyöreä tuohipala. Kuolan saamelaiset käyttivät ruokaillessaan lisäksi *tuohikaaraksi* eli *tielaksi* nimittämäänsä ”liinaa”. *Hiirenpinoksi* (*hiirenhalkopino, hiirentyyny*) on nimetty puolestaan tuohesta tai muusta materiaalista punottua pyöreää pannunalustaa, jota on paikoin käytetty lasten leikkikaluna. Se punottiin neljästä, joskus kahdesta nauhasta, jotka sopivan pituisiksi punottuina kierrettiin kiekoksi. Ainakin Taalainmaalta Ruotsista on tietoja, että tällainen kiekko oli alun perin nimeltään jästi- eli hiivakranssi (r. *jästkrans*). Kun se kastettiin hiiwa-aineeseen, sen rakosissa hiivasieni säilyi kuivassa ja viileässä paikassa seuraavaa olu-panoa tai leipomusta varten.

Puuastioiden, -huonekalujen ja -lattioiden pesuun tuohi kelpasi niinkään, sillä peseminen tapahtui ennen yleensä tuohisella *huosiamella* eli *huosialla* tai havuttomista kuusenoksista tehdyllä *hoskalla*. Lattianpesuun kelpasivat vanhat tuohijalkineetkin. Huosiamen eli pesutukon tekoon käytettiin muista tuohitöistä jääneet suikaleet. Kun ne kiersi yhteen ja laittoi kuumaan veteen, tuohi käpristyi kokoon. Pestäessä pintaa hangattiin pesimellä hiekan ja kuuman katarjaveden kera voimakkaasti, jolloin puisten maitopyttyjen pohjista tuli ”hohtavan valkoisia”. Samassa yhteydessä voitiin käyttää *pyyhetuohta*, kaksinkerroin käännettyä pak-

sua suorakaiteenmuotoista tuohipalaa, jolla kaavittiin pestyistä pytyistä vesi ennen kuin ne ladottiin kuivumaan.

Hyödyksi ja muistojen arkkuun

Vaikka tuohitöiden teko ja käyttö hiipuivat vähitellen 1900-luvun alkupuolella, paikoin taito ei kadonnut kokonaan osittain valistuksen ansiosta. Samoihin aikoihin, kun tuohen käyttö väheni, elettiin kansallisen heräämisen, karelianismin ja kansallisromantiikan aikaa. Siihen kuului väistymässä olevan kansanomaisen kulttuurin ihailu, sen tallentaminen ja sen puolesta puhuminen. Jo ennen toista maailmansotaa ”tuohikulttuurista” tuli kuitenkin haukkumasana. Käyttöesineiden sijasta tuohesta alettiinkin tehdä entistä useammin koriste- ja matkamuistoesineitä. Sitä mukaa kuin kansa vaurastui, tuohisten tarve-esineiden katsottiin liittyvän köyhyyteen. Muovi korvasi tuohen ja muovikulttuuri tuohikulttuurin.

Elintason kohotessa alkuperäiskansoista ja heidän tavoistaan tuli tavaksi käyttää adjektiiveja alkeellinen ja primitiivinen. *Kansanvalistusseuran Kalenterissa 1936* kirjoitettiin tuohenkiskonnasta koivumetsiimme ”vitsauksena” ja väheksyttiin ”maakunnissa rehottavaa tuohikulttuuria”. Etenkin mämmiropeena tuohi tuntui pysyvän monin paikoin korvaamattomana, vaikka tuohenkiskontaa vastaan etenkin vaneriteollisuus kävikin kamppailuaan. Teollisuusväki piti tuokkosta epäterveellisenä, tomuisena ja likaisena. Siksi mämmiastiaksi kehiteltiin ”pahvikkeita”, jotka kuvioitiin tuohen taapaan. Kesti kuitenkin kauan ennen kuin ne syrjäyttivät tuohen, joka antoi tekijöiden mukaan mämmiin oman arominsa.

Sota-ajan puhdetöiden myötä tuohityökin kokivat uuden nousun. Työvälineenä ei tarvittu välttämättä muuta kuin puukko, ja

materiaalia löytyi metsistä yllin kyllin. Alkuaikoina sotilaat työstivät lähinnä pikkuesineitä, kuten sormuksia ja tuppeja. Sodan pitkittyessä käsityöiden teko paransi miesten mielialaa, ja se auttoi paremmin kestämään sodan ja siihen liittyvän epävarmuuden ja koti-ikävä. Tuohesta alettiin kehitellä uudestaan myös käyttöesineitä, koska monista tavaroista alkoi olla pulaa ja vanhojen taitojen osajilla siten taas kysyntää.

Vaikka vanha kansa onkin usein vastustanut uutuuksia tyyliin kahvinjuonti vie perikatoon, varsinkin nouseva polvi on etsinyt asioille mieluummin parannuksia ja uudistuksia. Toisen maailmansodan jälkeen tuohityöt ovatkin kokeneet vaihtelevia nousu- ja laskukausia. Vaikka tuohikulttuurista ainakin jotkut pyrkivät lopullisesti eroon viimeistään 1980-luvun nousukausihuumassa, käsi- ja taideteollisuusyhdistykset, museot ja muut perinteisiä käsityötapoja edistävät tahot ovat pitäneet huolen siitä, että tuohta ei unohdeta. Tuohen ovatkin löytäneet omakseen monet käsityöläiset, taiteilijat ja muotoilijat ajasta riippumatta. Uudet tekijät innostuvat tuohesta aina uudelleen.

Tuohisia pesimiä ja löyhyttimiä ja monia muita tuohiesineitä ei enää tarvita, ja sarjatuotantoonkin tuohi taipuu edelleen huonosti. Silti varsinkin tuohikoreja ja -purkkeja suositaan edelleen vaikkapa leipäastioina. Tuohesta on tehty myös tarjoilualustoja, ja punontaan on etsitty uusia vaihtoehtoja. Ropeet ja tuokkoset ovat haluttuja marja-, kukka- ja monenlaisen tilpehöörin rasioina. Joskus karkeasta tuohilevystä taiteltu kattolamppu esitellään uutuutena, tuohta on käytetty myös silmälasinkehyksissä. Luonnonläheisyys koskettaa urbaania ihmistä.

Aiheesta lisää Sirkka-Liisa Rannan kirjassa *Ylimuistoinen tuohi* (Maahenki 2016).

Lähteet

- Digitalt Museum, Ruotsi: <http://digitaltmuseum.se>.
- Häkkinen Kaisa, 2004. *Nykysuomen etymologinen sanakirja*. WSOY, Helsinki.
- Itkonen Erkki, 1936. "Tuohikuu." *Virittäjä* 1936, Vol 40.
- Itkonen T. I., 1984 (1948). *Suomen lappalaiset vuoteen 1945*. Ensimmäinen osa. Toinen painos, kuvattu vuonna 1948 ilmestyneestä laitoksesta. WSOY, Helsinki.
- Johansson Henrik–Palm Ola, 1984. *Näver. En studie-bok i näverslöjd*. Lts förlag, Helsingborg.
- Kalevala*, 1975. Viidestoista painos. WSOY, Helsinki.
- Kallio Kaarlo, 1915. *Tuohityöt*. Kansanvalistusseuran käsiteollisuuskirjasto n:o 15. Helsinki.
- Kempainen Iivar, 1977. *Kadonnut Karjala, karjalaisen talonpoikaiskulttuurin pääpiirteet*. Karjalan Liitto ry, Joensuu.
- Keyland Nils, 1954. *Folkliv i Värmlands finnmarker*. Nordiska Museet, Stockholm.
- Kivi Aleksis, 1950. *Seitsemän veljestä*. WSOY.
- Kotšev M. S., 2009. *Sekret i beresti*. Remeslo i rukodelie. Profizdat, Moskva.
- Kuusi Matti (toim.), 1979. *Suomen kansan vertauksia*. SKS, Helsinki.
- Lehtinen Ildikó–Sourama Jenni (toim.), 2007. *Vogulien (mansien) kansankulttuuri. Artturi Kanniston kansatieteellisiä muistiinpanoja 1901–1906*. Suomalais-Ugrilainen Seura.
- Lindqvist Sven E., 1987. *Miten tehdään tuohitöitä*. Tammi, Helsinki.
- Länsimäki Maija, 2004. "Mämmipäivä." *Helsingin Sanomat* 6.4.2004.
- Manninen Ilmari, 1929. *Suomensukuiset kansat. Kuvauksia esineellisen kulttuurin alalta*. WSOY, Porvoo.
- Mäklin Kaija, 1978. "Tuohityöt." *Kotiteollisuus* 4/1978.
- Paulaharju Samuli, 1958 (1922). *Kainuun mailta. Kansantietoutta Kajaanin kulmilta*. Toinen painos. WSOY, Helsinki.
- Paulaharju Samuli, 2009 (1921). *Kolttain mailla. Kansatieteellisiä kuvauksia Kuolan Lapista*. Toinen uudistettu painos. SKS, Helsinki.

- Rytkönen Ahti, 1933. *Tuohitorven mailta*. WSOY, Porvoo.
- Saar Edgar, 2012. *Pohjoishantien kotitalouksineet ja niiden koristekuviot*. Suomalais-Ugrilainen Seura.
- Sirelius U. T., 1989 (1919). *Suomen kansanomaisista kulttuuria I–II. Esineellisen kansatieteen tuloksia*. Näköispainos vuonna 1919 ilmestyneestä teoksesta. ERIKA-KIRJAT, Helsinki.
- Suomen murteiden sankirja 3 ja 4* (SMS), 1992 ja 1994. Kotimaisten kielten tutkimuskeskus. SKS, Helsinki.
- Suomen museot: <http://suomenmuseotonline.fi>.
- Uskova F., 2007. *Beresta. Russkoe Zoloto*. Profizdat, Moskva.
- Vahter Tyyni, 1953. *Obinugrilaisten kansojen koristekuosit*. Suomalais-ugrilainen seura. Kansatieteellisiä julkaisuja IX. Helsinki.
- Valli Aino, 1989. *Iitin ja Jaalan etymologis-kansatieteellinen sana- ja perinnekirja*. S.1. IV/1989.
- Valonen Niilo, 1947. *Tammelän seudun tuohikulttuurista*. Lounais-Hämeen Kotiseutu- ja Museoyhdistyksen Vuosikirja XVI. Forssa.
- Valonen Niilo, 1952. *Geflechte und andere arbeiten aus birkenrindenstreifen unter Berücksichtigung finnischer tradition*. Suomen muinaismuistoyhdistys, Kansatieteellinen arkisto IX.
- Vesterinen Emil, 1935. "Tuohenkiskonta koivumetsiemme vitsauksena." *Kansanvalistusseuran kalenteri 1936*. Otava, Helsinki.
- Voutilainen Heli-Maija, 1997. *Tuohen taipumuksia*. Keski-Suomen museon monistesarja 2, Jyväskylä.
- Vuorela Toivo, 1979. *Kansanperinteen sanakirja*. WSOY, Helsinki.
- Vuorelainen Marja, 2005 (1990). *Lapin kuvat*. Näköispainos. Minerva (SKS), Helsinki.
- Yarish Vladimir, 2009. "Birch-Bark Crafts History & Technique." Teoksessa Yarish Vladimir–Hoppe Flo-Widess Jim, *Plaited Basketry with Birch Bark*. Sterling, New York/London.
- Zasada Joh, 2007. "Understanding Birch, Its Uses, and Its Future." Teoksessa *Celebrating Birch. The Love, Art, And Craft of An Ancient Tree*. By North House Folk School. Fox Chapel Publishing Company.
- Ågren Katarina & Lundholm Karin, 1970. *Näverslöjd*. ICA-förlag.

Maria Vanha-Similä:

Ruisleivän leivonta ja Suomen maatalousmuseo Saran leivontaesineet

Suomen maatalousmuseo Sarassa oli esillä *Ruisleipä – Suomalainen ruisleipä nyt ja ennen* -näyttely vuoden 2018 ajan vaihtuvien näyttelyiden tilassa. Ruisleipä valittiin syksyllä 2016 järjestetyssä kansanäänestyksessä 100-vuotiaan Suomen kansallisruuaksi. Ruisleipää syövät niin vanhat kuin nuoretkin. Ruisleivän suosio pohjautuu rukiin viljelyyn ja leivän pitkään historiaan Suomessa. Kulutus-

tottumusten muutos on vähentänyt rukiin käyttöä huippuvuosista, mutta tänä päivänä rukiin suosio on jälleen lähtenyt kasvuun. Museo on tuottanut myös ruisleipäaiheisen kiertonäyttelyn, joka kulkee ympäri Suomea kirjastoissa, kylätaloilla, paikallismuseoissa sekä kunnantaloilla. Kiertonäyttely on osoittautunut hyvin suosituksi, sillä varauskalenteri täyttyi hetkessä vuosiksi eteenpäin.



Ruisleipä – Suomalainen ruisleipä nyt ja ennen -näyttelyssä oli esillä myös ruisleipiä. Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarja.

Tässä artikkelissa käsittelen ruisleivän leivontaa sekä Suomen maatalousmuseo Saran leivontaesineistöä. Artikkelin lainaukset ovat katkelmia kävijöiden museon Ruisleipä -näytelyyn kirjoittamista ruisleipämuistoista.

Leivontaesineiden tarkastelu

Talonpoikaiskulttuurin murroksessa katoava kansanperinne pyrittiin pelastamaan museoihin, joten Suomen museoissa on runsaasti esineistöä esimerkiksi leivän leivontaan liittyen. Museossa oleva esine vaikuttaa katsojan eri tavalla kuin omassa kontekstissaan. Museoiminen muuttaa esineen symboliseksi. Kuin todisteeksi menneisyydestä. Esine kertoo, näin leivottiin ennen. Konkreettiset esineet tekevät menneisyyden helpommin lähestyttäväksi.

Esineitä voidaan tarkastella monesta eri lähtökohdasta. Käsittelyn voi aloittaa pohdimalla esineen materiaalista ulkomuotoa. Talonpoikaiset leivontaesineet, kuten *juuri-pyryt* ja *leipävartaat*, ovat yleensä puisia. Leivän leivonnassa käytettiin myös esimerkiksi lehmän *sarvia*, joista oli poistettu luuosa ja kärki katkaistu. Sarvilla tehtiin reikä ruisleivän keskelle.

Esineiden ulkoisen muodon lisäksi voidaan miettiä niiden merkityssisältöjä. Millaisia muistoja, tunteita, arvoja, asenteita ja arvostuksia esineisiin liittyy. Ruisleipä oli pitkään suomalaisen ruokakulttuurin kulmakivi. Sadon onnistuminen ja siten riittävän leivän saaminen eivät olleet itsestään selviä, joten leipää on yleisesti arvostettu. Suomalaisten suhde leipään ja ruokaan on ollut harras ja kunnioittava. Pelko kadosta ja nälästä on jättänyt jälkensä myös runsauden aikakaudelle. Suomalaiset kiittävät ruuasta noustessaan ruokapöydästä.

”Pahinta oli, jos leipä putosi lattialle. Silloin piti pyytää anteeksi.”

Myös yhteiskunnallisia ja taloudellisia muutoksia saatetaan tarkastella esineiden kautta. Tänä päivänä enää harvat leipovat itse ruisleipäänsä vaan suurin osa suomalaisista ostaa ruisleipänsä valmiina. Arkisesta, lähes kaikkia naisia aikaisemmin koskettaneesta ruisleivän leivonnasta on tullut melkein eksoottista, lähinnä intohimoisten leivontaharrastajien puuhaa ja ammattileipureiden työtä.

Esineet kertovat ihmisestä, esineen käyttäjästä. Hänen arjestaan, toiveistaan ja tarpeistaan. Leipä oli pitkään keskeinen osa suomalaisten ravitsemusta, joten sitä tarvittiin paljon. Leipoa piti siis usein tai paljon kerralla.

Esineet liittyvät voimakkaasti sukupuoleen. Leivän leipominen oli naisten työtä, joten leivontaesineet kuvaavat naisen arkea. Samalla ne kuitenkin kertovat myös talonpoikaisyhteiskunnan miehistä, sillä puuastiat olivat yleensä miesten valmistamia. Talon miesväki tavallisesti teki omin neuvoin talossa tarvittavat puuastiat. Osaaminen luonnollisesti vaihteli, mutta käsistään kätevät valmistivat niitä myös myyntiin. Osa puusepistä keskittyi erityisesti juuri puuastioiden tekoon toimien astiaseppinä tai saavimestareina.

Länsi ja itä

Aika, paikka ja sosiaalisen sidonnaisuus ovat vaikuttaneet esineisiin. Esineet ovat olleet erilaisia eri aikoina, mutta niissä on ollut myös alueellisia eroja. Lisäksi eri yhteiskuntaryhmät ovat käyttäneet erilaista esineistöä. Talonpoikaiset leivontaesineet näyttävät kovin toisilta kuin 2010-luvun leivontavälineet.

Suomalainen leipäkulttuuri jakautui läntiseen ja itäiseen pääalueeseen. Länsisuomalainen ruisleipä oli litteä ja kova. Lännessä ruisleipää leivottiin usein vain kahdesti

vuodessa, jolloin leipää tehtiin kerralla suuri määrä. Yleensä leivottiin keväällä ja syksyllä. Valmiit leivät ripustettiin rei’istään *leipävartaisiin* tai *leipähäkkeihin* ja nostettiin tuvan kattoon kuivumaan. Kuivunut leipä oli niin kovaa, että sitä piti kostuttaa ennen syömistä.

Idässä sen sijaan leipää voitiin leipoa jopa kahdesti viikossa, joten itäinen ruisleipä oli muodoltaan pehmeä ja paksu. Lännessä siis syötiin kovaa, mutta idässä pehmeää leipää. Sisämaassa läntisen ja itäisen kulttuuripiirin välisellä siirtymäalueella leivottiin sekä limppua että reikäleipää. Ruis oli arkileivän vilja koko maassa lukuun ottamatta pohjoisinta Suomea, jossa arkileipä leivottiin ohrasta.

”Viedään aina etelästä varras Lappiin suomalaisille, kun siellä ei sitä olla viljelty.”

Erilaiset leivät eri osissa maata selittyvät pitkälti toisistaan poikkeavilla lämmitystavoilla ja uunien erilaisuudella. Lännessä leipä leivottiin erillisessä ulkouunissa tai pakarissa, ja tupa lämmitettiin takan avulla. Idässä leivät paistettiin asuintuvan uunissa ja talvella tupa

piti lämmittää päivittäin. Leipomista varten ei siis tarvinnut erikseen lämmittää, joten oli mahdollista leipoa usein. Kesällä sen sijaan uuni tuli lämmittää erikseen leipomista varten. Paikoitellen tähän ei aina ryhdytty vaan toisinaan myös idässä saatettiin kesällä syödä kuivaa leipää.

Lännessä leipominen voitiin keskittää tapahtuvaksi vain pari kertaa vuodessa osittain myös siksi, että siten välttyttiin leipomiturakan toistamiselta lyhyin väliajoin. Oli kyseessä sitten iso tai pieni leipomus, valmistelutyöt ja siivous olivat joka kerta työläitä. Työn tehostamisen kannalta oli siis järkevää leipoa mahdollisimman suuri erä kerralla.

Leivän leivonta

Leipä leivottiin ennen kotona omalla pellolla kasvatetusta viljasta. Nostatukseen käytetty taikinajuuri säilyi taikinatiinussa, jota ei saanut pestä eikä päästää homehtumaan.

”Kesätyöpaikan leipätinun pesin ensimmäisellä viikolla, kun ”laiska” vakituinen oli sen jättänyt pesemättä.”



Ruisleipätaikina on kuohunut jo yli taikinatiinun laitojen. Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka.



Kuva 3: Naiset leipovat maatalousnäyttelyn leivontakilpailussa Hyvinkäällä vuonna 1950. Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka.

Leivinalusena käytettiin usein ylösalaisin käännettyä pirtin pöytälevyä. Leipominen vaati siisteyttä, ja työ aloitettiin aamuisin puhtailla vaatteilla. Leipomistavoissa saattoi olla paikkakuntakohtaisia eroja, mutta leipomisen taito siirtyi yleensä sukupolvelta toiselle äidiltä tyttärelle.

”Äiti leipoi. Taikina happani yön puisessa leipäkorvossa. Seuraavana päivänä leivottiin. Minä 4–5 v. sain kaapia korvon reunoilta taikinan, josta tein oman leivän. Voi sulii ihanaan lämpimään kantapalaan, jonka koversin ensin. Sitten söin reunat...”

Aina ei ollut riittävästi saatavilla viljaa, joten toisinaan oli turvaututtava hätäruokaan. Osa leipäjauhoista voitiin korvata pettujauhoilla, joita jauhettiin männyn nilakuoresta. Jauhojen korvikkeena ja jatkeena voitiin käyttää myös esimerkiksi jakälää, sammalta, olkia, heinää, kasvien juuria ja lehtiä.

Sisällissodan aikana vuonna 1918 väestön riittämätön energiansaanti johtui ennen kaikkea viljan niukkuudesta, joka oli ruokavalion pääraaka-aine. Tuolloin oli vielä elossa paljon ihmisiä, jotka olivat kokeneet 1860-luvun nälänhädän. Hätäruokaan otettiin samoja luonnosta saatavia aineksia kuin aikaisemminkin.

”Äitini laittoi aina ristinmerkin taikinan päälle, kun se oli valmis.”

Ruisleipänostalgiaa

Leivontaesineistö voi herättää katsojissa nostalgisia tunteita. Nostalgia käsittää aina joitakin positiivisia tunteita menneisyyttä kohtaan, vaikka ihan pieniäkin. Nostalgia sisältää kaipausta kadotettuun menneisyyteen. Ruisleipä nostattaa ihmisten mieliin yleisesti positiivisia ajatuksia, joten myös leivontaesineet tuovat myönteisiä miellelyhtymiä. Ruis-

leivän leivonta oli kuitenkin raskasta työtä erityisesti lännessä, jossa siihen voitiin ryhtyä vain pari kertaa vuodessa, jolloin leipoa piti runsaasti kerralla.

Leipä oli keskeinen osa ravitsemusta ja nälän karkottamista, joten leipä kädessä asiat olivat yleensä ainakin hetkellisesti hyvin. Tähän tunteeseen katsojat voivat palata tarkastellessaan museon leivontaesineitä. He voivat muistella menneisyyden ruisleipään liittyviä hetkiä, vaikka omassa elämässä ruisleipä olisikin ostettu jo valmiina kaupasta. Ehkä lapsuuden evästrekillä oli eväänä ruisleipää, isoäidillä saattoi olla ruisleivän juuri leipomista varten tai näkkileipämuottia katsellessa voi mieleen tulla, miten armeijassa tulikaan syötyä näkkileipää joka aterialla.

”Parasta leipää. Kotona, retkieväänä, grilliin, kuivattuna lastuina...”

Museon Ruisleipä -näyttelyssä kävijät saivat jättää museolle myös ruisleipämuistojaan. Ihmiset kirjoittivat niistä muistoista, joita näyttely, sen esineet ja tiedot heissä herättivät. Kirjoitetut muistot ovat vahvasti nostalgisia. Monet kuvaavat lapsuuden ruisleipään liittyviä hetkiä sekä niihin liittyviä tunteita ja tuoksua. Lapsuudenkoti, vanhemmat ja isovanhemmat toistuvat kirjoituksissa. Muistojaan ovat jättäneet kaikenikäiset aina koululaisista eläkeikäisiin saakka. Muistoja kirjoitettiin museolle hyvin runsaasti, joten näyttelyn aihe on herättänyt museovieraisa paljon muistoja, joita he ovat halunneet jakaa.

Ruisleipä yhdistää eri-ikäisiä suomalaisia. Nuorimmat kirjoittavat siitä, milloin ja miten he ruisleipää syövät. Ruisleipä voi tarkoittaa nuorisolle samaa kuin aamupala. Koululaisten kirjoituksissa toistuu ruisleivän terveellisyys. Lapsiinkin on siis iskostunut ajatus siitä, miten hyvää ja terveellistä ravintoa ruisleipä on.

”Ruis menee suoraan hauikseen.”

Vanhempien muistelijoitten kertomuksissa esiin nousevat voimakkaammin ruisleivän leivonta ja vastapaistetun leivän maku ja tuoksu. Erityisesti suvun naisten leivän leivonta toistuu kerronnassa. Kertojat kuvaavat äitien, isoäitien ja anoppien leipomaa ruisleipää. Miehet eivät näyttäyty leivän leipojina, mutta kertojat ovat muistelleet, miten isät ja isoisät ovat leikanneet ja jakaneet ruisleipää.

Aineistossa on myös tarinoita, joissa ruisleipää kaivataan. Esimerkiksi ulkomailla asuessa Suomesta lähetettyä ruisleipäpakettia on voitu odottaa hartaasti. Joku toinen on puolestaan vienyt aina Suomessa käydessään mukanaan jauhoja, jotta on voinut säännöllisesti leipoa itselleen ruisleipää uudessa kotimaassaan.

”(...) työskentelin Englannissa (...) sairaanhoitajana. Odotetuin postipaketti Suomesta äidiltä oli ruisleipälähetys. Leipiä nautiskeltiin asuntolassa suurella hartaudella.”

”My grandmother made it when we were young. We cannot get good rye bread in USA. We have to travel to Finland to get the best bread.”

Muisteltuna ruisleipä nähdään siis hyvin positiivisessa valossa. Eräs koululainen on kirjoittanut, että ruisleipä on oikeastaan pahaa. Negatiiviset kirjoitukset ovat pieni vähemmistö, joten kynään ovat tarttuneet ihmiset, jotka arvostavat ruisleipää ja pitävät siitä. Kaikki eivät luonnollisesti ruisleivästä välitä, mutta he ovat vain jatkaneet matkaansa ohi kirjoituspisteeseen. Toisaalta ruisleipä on ollut kansakunnan kaapinpäällä niin pitkään, että sen arvostelu voi tuntua hiukan arveluttavalta eikä siihen helpolla ryhdytä. Kaikkien suomalaisten yksinkertaisesti oletetaan pitävän ja kunnioittavan

ruisleipää. Ruisleipäaiheisissa kirjoituksissa on muutama, joissa harmitellaan, että kirjoittajan perheessä ei enää voida ruisleipää terveydellisistä syistä syödä.

Leivontaesineet Ruisleipä -näyttelyssä

Ruisleipä -näyttelyssä oli esillä monipuolinen kattaus talonpoikaisesta leivontaesineistöstä. Taikinän alus eli *juuri* hapatettiin *juuripytyssä* eli *taikinatiinussa*. Museon taikinatiinu on koottu kimpilautoista ja sen alaosassa on kolme puista vannetta. Tiinun pohjaan on kaiverrettu vuosiluku 1886.

Taikinatiinussa kohonnut taikina valui kourua eli *toroa* eli *nurrua* pitkin *taikina-kaukaloon*. Kaukalo on pitkä kapea puuastia, jonka päissä on kädensijat.

Leivonnassa käytettiin myös erilaisia pienempiä esineitä. Suomen maatalousmuseo Saran kokoelmista löytyy mm. *jauhokauhoja*, kuorituista koivunoksista valmistettuja *vispilöitä*, *taikinalastoja* sekä *härkineitä* eli sekoittimia, jotka valmistettiin nuoren havupuun latvasta ja niitä käytettiin myös taikinän hämmäntämiseen.

Näkkileipä ei ollut vielä 1900-luvun alun Suomessa arkipäiväistä leipää, sillä sen valmistaminen kotioiloissa oli hankalaa. Näkkileipää alettiin valmistaa leipomoissa ja se soveltui erityisen hyvin armeijan käyttöön.



Suuri yhdestä puusta koverrettu taikinakaukalo. Kuva: Suomen maatalousmuseo Saran.

Suomen maatalousmuseo Saran kokoelmiin kuuluu myös näkkileivän leivontaan liittyvää esineistöä. *Näkkileipäkaulimella* saatiin aikaiseksi näkkileivän ruudullinen pintakuviointi. Toisen maailmansodan aikana taloissa leivottiin leipää rintamalle. *Näkkileipämuotin* avulla näkkileivistä tuli neliskanttisia ja standardikokoisia. Tämä helpotti leivän pakkaamista ja kuljettamista. Hyvän säilyvyytensä ansiosta näkkileivästä tuli suosittu leipä juuri armeijassa sekä kouluissa.

Erilaisilla kuviointilastoilla -ja pulikoilla leivän pintaan saatiin kuvioita. *Leipänäkki* on koristelauta, jolla painettiin kuvioita leipään. Ennen leivän paistamista leipiin pistettiin reikiä *pistelöillä*, jottei leivistä olisi tullut kohokuoria. *Leipäsarvella* painettiin reikä leivän keskelle. *Piirakkapulikalla* kaulittiin puolestaan karjalanpiirakoiden kuoret.

Ennen paistamista leipien annettiin kohohtaa tunti *leipälaudalla*. Yleensä leipälaudat tehtiin yhdestä niin leveästä laudasta, että niihin mahtui hyvin iso leipä. Harvinaisempia olivat kädensijalliset leipälaudat, jotka valmistettiin kahdesta laudasta. Leipälaudat voitiin laskea erilliseen *leipälaudatelineeseen* eli kahden *kärvään* väliin. *Leipälapilla* leivät nostettiin leivinuuniin ja sieltä pois. Länsi-Suomessa ruisleivät kuivuivat *leipävartaissa* tai *leipähäkeissä*. Täydet leipävartaat olivat talon ylpeys. Tuoreen leivän tuoksu täytti ilman parin viikon ajan.



Ruisleipää kuivumassa leipävartaassa. Kuva: Elsa Hietala.

”Tuvan katossa ollut varras leivottiin täyteen. Leivät kuivuivat ja katosta putoili pommeja, kun saattoi saada leivän paloja päähänsä.”

Viikin maatalousmuseon esineet

Aikaisemmin Helsingissä toimineen Viikin maatalousmuseon esineistö siirtyi Suomen maatalousmuseo Sarkaan vuonna 2018. Siirron myötä Saran-museon kokoelmat karttuivat reilulla 1400 esineellä. Uudessa pelkästään Viikin maatalousmuseon esineistöä esittelevässä näyttelyhallissa on esillä niistä vajaa puolet. Viikistä Sarkaan saapui myös joitakin leivän leivonnassa käytettyjä esineitä. Esimerkiksi komea taikinakaukalo, joka on alun perin Punkalaitumelta. Suurena, yhdestä puusta kaiverretussa kaukalossa on päissä rautavahvikkeet ja kantokahvat. Taikinakaukalolla on pituutta 240 cm.

Näyttelyssä on myös suuri, kannellinen taikinatiinu. Kaksikorvaisessa kimpastiassa on neljä vannetta ja yhteensä 15 kimpeä. Taikinatiinussa on myös toro eli kouru.

Näyttelyssä on nähtävillä lisäksi muuta

ruuanlaittoon ja leivän leivontaan liittyvää esineistöä. Esimerkiksi matala tuohesta punottu *leipäkori*, jossa on nelionmuotoinen pohja. Leipä on aikanaan katettu pöytään leipäkorissa.

Viikin kokoelma koostuu pitkälti talonpoikaisesta 1800-luvun esineistöstä. Viikin kokoelman keruutyö lähti liikkeelle Mustialan maatalousoppilaitoksen johtaja Gösta Grotenfeltin toimesta 1890-luvulla. Kokoelma sisältää melko vähän leivän leivontaan liittyvää esineistöä. Samaan aikaan kokoelmassa on paljon maitotalouden esineitä. Siihen mitä kerättiin, vaikutti ajan ja keräystyön ihanteet, mutta myös kerääjien omat mielenkiinnon kohteet. Maitosiivilät, kehlot ja muut maitotalouden esineet kiinnittyivät tiiviimmin maatalouteen kuin leivontaesineet. Käytössä olleet arkiset leivontaesineet olivat pitkälti myös samankaltaisia kuin aikaisempinakin vuosikymmeninä, joten niiden ei ehkä koettu olevan pelastamisen tarpeessa, ja saattoivat siten helposti jäädä korjaamatta talteen. Karja- ja maitotalouden sijaan kehittyivät voimakkaasti samaan

aikaan. Maitotalouteen liittyvä esineistö uudistui pikkuhiljaa, joten vanha esineistö oli poistumassa käytöstä, ja siten konkreettisesti oli nähtävillä maitotalouksesineistön keräämisen merkitys. Maidon jalostaminen voiksi toi tiloille myös kaivattua myyntituloa.

”Itsepaistettuna ja mieluummin omaan juureen” – Taikinajuurten keruu

Suomen maatalousmuseo Sarka tekee yhteistyötä eri tahojen kanssa. Näin on käytäntö myös museon näyttelytoiminnan saralla. Ruisleipä -näyttelyn yksi yhteistyötaho oli Luonnonvarakeskus Luke.

Lukella on vuoden 2020 loppuun asti käynnissä hanke, jossa tutkitaan maataisruukiiden ja ruistaikinajuurten mikrobiston monimuotoisuutta ja niiden terveystaiteita yhdisteitä. Projektissa kerättiin syksyyn 2018 asti myös tietoa Suomessa käytössä

olevista vanhoista ruistaikinajuurista. Sarka järjesti yhteistyössä Luken kanssa ruishapanjuuren liittyvän Ruista ranteeseen -tilaisuuden Sarka-museolla elokuussa 2018. Tutkijat kertoivat ruistaikinajuurista ja hapanjuuren vaikutuksista ruisleipään. Tilaisuudessa kuulijoilla oli mahdollisuus jättää tutkimuksen käyttöön pieni pala omasta kuivatusta ruishapanjuurestaan ja kertoa siihen liittyvää tarinaa.

Lukea ei kiinnosta vain juurten tieteellinen koostumus vaan myös juuriin liittyvä muistitieto. Miten vanha juuri on, mistä se on saatu, kuinka usein sillä on leivottu, miten juurta on käytetty ja onko se mahdollisesti tilan omista rukiista. Tutkijoita kiinnostavat yli 50 vuotta vanhat juuret ja erityisesti yli 70-vuotiaat juuret sekä juuret, joissa on käytetty maataisruukiin tai vanhojen ruislajikkeiden jauhoja. Tutkimushankkeessa halutaan tietoa juurista kaikkialta



Luonnonvarakeskuksen erikoistutkija Minna Kahala kertoo hapanjuuren moninaisista vaikutuksista ruisleipään. Kuva: Riikka Soininen.

Suomesta. Luke kerää myös ruisleipäreseptejä sekä suunnittelee koeleivontaa juurien ja ohjeiden pohjalta.

”Mummu leipoi koko suvulle ruisleipää yli sata vuotta vanhalla leipäjuurella.”

Kiinnostus ruistaikinajuuria kohtaan yhdistää Sarkaa ja Lukea. Museo pystyy tavoittamaan tutkimuksen kohderyhmän, tuottamaan näyttelyitä ja tapahtumia, mutta Luke voi analysoida näytteet ja kertoa juurien historiasta. Yhteistyöllä ja tapahtumilla museon näyttely muuttui elävämmäksi.

Kansallisruuaksi kohotettu ruisleipä

Tässä artikkelissa tarkastelin Suomen maatalousmuseo Sarassa vuonna 2018 esillä olleen Ruisleipä -näyttelyn esineistöä ja ruisleivän leivontaa. Talonpoikaiset leivontaesineet kertovat naisten arjesta, sillä leivän leipominen oli naisten työtä. Tytöt oppivat leipomistaidon tavallisesti kotona. Leivontaesineet osaltaan kuvaavat myös miesten kädenjälkeä, sillä puiset esineet olivat yleensä miesten valmistamia.

Ruisleivät ja leivontatavat vaihtelivat alueittain. Lännessä ruisleipää leivottiin vain pari kertaa vuodessa, mutta idässä parikin kertaa viikossa. Lännessä syöty ruisleipä oli siis kovaa, mutta idässä pehmeää. Lännen ja idän leivontavälineissä on paljon yhteneväisiä piirteitä, mutta erojakin löytyy. Esimerkiksi lännessä tarvittiin leipävaraita, joissa leipä kuivatettiin, koska leivottiin vain niin harvoin.

Museoesineet ovat kuin todisteita menneisyydestä. Esineiden kontekstitiedot ja tarinat elävöittävät museokokoelmia ja tuovat esineet katsojille helpommin lähestyttäviksi. Tänä päivänä ruisleipä ostetaan yleensä valmiina, mutta siitä huolimatta ruisleipä

ja leivonnassa käytetyt esineet herättävät nostalgisia tunteita menneisyyttä kohtaan. Leivontaesineitä tarkastellessa voi pohtia menneisyyden leivontaa ja ruisleivän keskeistä asemaa. Suomen kansallisruuaksi valittu ruisleipä koskettaa niin vanhoja kuin nuoriakin.

Lähteet:

Leimu, T., Saressalo, L. & Leimu, P. (toim.) 1973. *Etnologian sanasto*. Turku: Turun yliopiston kansatieteen laitoksen toimituksia 1.

Kiuru, Elina 1999. Esineet etnologiassa. – Bo Lönnqvist, Elina Kiuru & Eeva Uusitalo (toim.). *Kulttuurin muuttuvat kasvat*. *Johdatusta etnologiatieteisiin*. 219–231. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.

Korkiakangas, Pirjo 1996. *Muistoista rakentuva lapsuus. Agraarinen perintö lapsuuden työnteon ja leikkien muistelussa*. Kansatieteellinen Arkisto 42. Helsinki: Suomen Muinaismuistoyhdistys.

Rautavirta, Kaija 2010. *Petusta pitsaan. Ruokahuollon järjestelyt kriisiaikojen Suomessa*. Helsinki: Yliopistopaino.

Salo, Unto 1956. *Kimpiteknikkaa ja kimpiaistioita. Lounais-Hämeen Kotiseutu- ja Museoyhdistyksen vuosikirja XXV* 1956. Forssa: Lounais-Hämeen Kotiseutu- ja Museoyhdistys.

Salo, Unto 1957. *Leivästä ja leipomisesta. Lounais-Hämeen Kotiseutu- ja Museoyhdistyksen vuosikirja XXVI* 1957. Forssa: Lounais-Hämeen Kotiseutu- ja Museoyhdistys.

Sillanpää, Merja 1999. *Happamasta makeaan. Suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys*. Vantaa: Hyvää Suomesta.

Syrjänen, Laina 1930. *Tammelan kansanomaista ruokataloutta. Lounais-Hämeen Kotiseutu- ja Museoyhdistyksen vuosikirja VI* 1930. Forssa: Lounais-Hämeen Kotiseutu- ja Museoyhdistys.

Talve, Ilmar 1979. *Suomen kansankulttuuri*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.

Vilkuna, Kustaa 1982. *Isien työ. Veden ja maan viljaa. Arkityön kauneutta*. 9. painos. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

Vuorela, Toivo 1975. *Suomalainen kansankulttuuri*. Helsinki: Werner Söderström Osakeyhtiö.

Artikkelin lainaukset ovat kävijöiden Suomen maatalousmuseo Saran vuonna 2018 *Ruisleipä – Suomalainen ruisleipä nyt ja ennen* -näyttelyyn kirjoittamia ruisleipämuistoja.

Kirsi Laine:

Museoesineen merkitysanalyysi MARA-salaojakone

Mara-salaojakone kuuluu Suomen maatalousmuseo Saran kokoelmiin. Se on esillä (2018) museon konenäyttelyssä, jossa esitellään salaojituksen historiaa omalla osastollaan.

Mara-salaojakone on valmistettu vuonna 1959 Kurpan Konepajalla Loimaan Raikolassa. Kone on ensimmäisen sarjan ensimmäinen kone valmistusnumerolla 5901. Koneen ensimmäinen omistaja oli aiemmin

Salaojayhdistyksen salaojateknikkona toiminut Vilho Onttonen Riihimäeltä. 1980-luvun alussa Kurpan Konepaja etsi vanhaa Maraa salaojakonetuotannon 25-vuotisjuhlaa varten, ja kone löytyi Loimaan Niinijoelta. Kone kunnostettiin juhlassa esittelyä varten, mutta juhlan jälkeen se oli varastossa, kunnes se lahjoitettiin museon kokoelmiin vuonna 2007.



Mara-salaojakone Suomen maatalousmuseo Saran konenäyttelyssä. Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka

Salaojakone esineenä

Koneen voimanlähteenä on Fordson Power Major –traktori, jonka perään on rakennettu ketjutekniikkaan perustuva kaivulaite. Koneen pituus on 7 metriä, leveys 2 metriä ja korkeus 2,35 metriä. Kaivulaitteen eli ns. ”peräkoneen” pituus on kolme metriä. Traktorin oikealla puolella on puinen työkalulaatikko ja vasemmalla puolella teline sihtikeppä (sihti = kaivusyvyyden ohjausväline, konekaivussa metallinen kairan päässä oleva kehys varten. Traktorin edessä on teline kahdensadan litran tynnyrille ja ajosilloille. Etuteline syntyi nokkapainon lisäämisen tarpeesta.

Traktori on väriltään sininen ja kaivulaite punainen. Maalipinta on pääosin ehjä. Käytöstä kertovat lohkeamat kaivukauhoissa. Kaivulaitteen vasemmalla puolella on kilpi, jossa on seuraavat tiedot: Salaojankaivukone, Patentti No. 32363, Valmistus No. 5901, Kurpan Konepaja, Loimaa Puh. 8618. Tätä kilpeä ei ole kiinnitetty valmistuksen yhteydessä, koska laitteen patentti tuli voimaan helmikuussa 1962. Valmistuskilvet vaihdettiin patentin tultua voimaan.

Seuraavasta Maran tarinasta selviää, että koneen historia on hyvin monivaiheinen. Eri vaiheissaan kone on myös muuttunut paljon. Alkuperäisestä koneesta jäljellä on peräkoneen runko.

Mara nro 5901:n tarina

Mara-salaojakone sai alkunsa 1950-luvun alussa pajan perustaneen Mauno Kurpan ja salaojakoneita ajaneen ja korjanneen sepän Esko Toivosen yhteisestä haaveesta. Kumpikin oli mielessään suunnitellut salaojakonetta jo joitakin vuosia, kunnes nämä naapurikylien miehet sopivat salaojakoneen rakentamisesta yhdessä syksyllä 1957. Toivonen alkoi välittömästi piirtää

konetta ja prototyyppi valmistui loppukeväästä 1958 Toivosen pajalla Karsattilassa. Toivosen päiväkirjamerkinnän mukaan kone saatiin toimimaan pellolla ensimmäisen kerran 27.6.1958. Valmistuttuaan kone lähti töihin. Esko ja Aatto Toivonen salaojittivat salaojakoneen prototyyppillä Loimaan seudulla koko kesän. Mauno Kurppa huolehti koneen markkinoinnista ja järjesti ensimmäisen julkisen esittelyn heinäkuussa 1958. Jo samana syksynä koneesta saatiin 18 tilausta. Sellaisen sarjan tuotantoa varten tiloja ei ollut, vaan Kurpan karja sai lähteä, jotta pajaa voitiin laajentaa navettaan. Myöskään laitteen tekemisestä ei ollut täyttä tietoa, mutta pakon edessä ongelmat ratkaistiin ja ensimmäinen kone valmistui huhtikuussa 1959. Valmistuessaan koneella ei ollut vielä nimeä, sillä Mara-nimellä Kurpan salaojakoneet tunnettiin vasta vuodesta 1961 alkaen.

Ensimmäisestä sarjavalmisteisesta koneesta tuli aluksi vastikään pajalle palkatun 20-vuotiaan Aaro Heikkilän harjoituskone. Heikkilän ensimmäinen tehtävä oli perehtyä koneeseen ja sen huoltamiseen sekä opetella ajamaan sillä. Näissä töissä Heikkilä jatkoi seuraavat 44 vuotta, vaikka yhteinen aika ensimmäisen koneen kanssa jäi vain muutamien viikkojen mittaiseksi. Koneen ostajille järjestettiin salaojituskurssi 20.–21.5.1959. Kurssin jälkeen sarjan ensimmäiset koneet luovutettiin ostajille, mutta sarjan viimeinen kone valmistui vasta heinäkuussa. Koneen hinta vaihteli traktorin varustelutasosta riippuen 1 564 000 – 1 675 000 markan välillä. Hinnasta 300 000 mk maksettiin tilaushetkellä etumaksuna, traktorin hinta traktorin saapuessa maahan ja loppuosa koneen valmistuttua.

Koneita kehitettiin jatkuvasti ja jo ensimmäisen sarjan aikana tehtiin useita parannuksia. Muutokset tehtiin aina myös jo ostajille lähteneisiin koneisiin. Niinpä sarjan



Salaojakone 5901 ja sen tekijät. Vas. Aarne Suominen, eturivissä Eino Siren, Alpo Kytösaho, Markku Kurjensuo, istumassa Mauno Kurppa ja Pentti Kulmala, nojaamassa Vilho Mäkinen, Matti Ala-Nissilä, takarivissä vas. Aimo Mäkinen, Raimo Petäjä, Heikki Laine, koneen ostaja Vilho Onttonen, Esko Toivonen, Kalervo Kulmala ja Pekka Kurjensuo. Kuva: Leena Kurpan kokoelma / Suomen maatalousmuseo Sarka

ensimmäinen Vilho Onttonen ostama kone näytti syksyllä jo aivan toiselta kuin keväällä valmistuessaan. Muistitiedon mukaan runkoa ja ketjuja lukuun ottamatta lähes kaikki muu oli jo vaihdettu.

Kone 5901 päättyi siis Uudellemaalle salaojateknikko Vilho Onttonen ryhdyttyä itsenäiseksi urakoitsijaksi. Onttonen oli ilmeisen innostunut uudesta koneestaan, sillä pajan työntekijän muistikuvien mukaan Onttonen odotteli pajalla viikon verran koneen valmistumista ja ajamaan pääsyä. Ensimmäisenä kesänä hänen tiedetään ojittaneen porukkansa kanssa muun muassa Vihdissä Jaakkolan tilalla 5,5 heh-

taaria peltoa. Samaan aikaan paikalle sattui Pellervo-lehden toimittaja, jonka kuvauksen mukaan kone teki ojaa hiesusavimaanhan ”hyvin näitisti”.

Ensimmäisten sarjojen koneissa oli paljon parannettavaa ja ne yleensä päättyivät jossain vaiheessa takaisin pajalle. Kurpan Konepajalla oli palvelu, joka mahdollisti urakoitsijalle työn jatkumisen koneen rikkoutumisesta huolimatta. Rikkoontuneen tilalle urakoitsija sai uuden koneen ja vanha kunnostettiin pajalla ja myytiin edelleen. Tällaisia vaiheita lienee kone nro 5901 myös käynyt läpi. Vaiheet selviäisivät pajalla pidetystä konekortista, jos sellainen vielä jostain

löytyisi, sillä pajalla pidettiin kirjaa jokaisen koneen muutoshistoriasta.

Tavalla tai toisella kone on joka tapauksessa päätynyt Urjalaan. Koneen viimeinen käyttäjä oli Risto Mikkola Loimaalta, jonka isä osti koneen Armas Paavilaiselta Urjalan Tursasta vuonna 1966. Paavilainen oli muutaman kesän ajan urakoinut salaojia työporukallaan, johon kuului nuoria miehiä, jotka opiskelivat talvet ja tekivät kesät salaojaa. Mikkolat eivät aikoneet ryhtyä salaojaurakoitsijoiksi, vaan koneella salaojitettiin vähitellen oman tilan pellot sekä silloin tällöin muillekin. Vuonna 1979 kone siirtyi Risto Mikkolan omistukseen. Hän huomasi 1980-luvun alussa Maaseudun Tulevaisuudessa Kurpan Konepajan ilmoituksen, jossa haluttiin ostaa vanha Mara konepajan tulevia juhlia varten. Hän ei kuitenkaan halunnut myydä konettaan, koska käytti sitä edelleen. Toki konepajalla oman paikkakunnan Marat tiedettiin, joten aikanaan Mikkola sai vieraita. Mauno Kurppa tuli katsomaan Maraa kahden työntekijänsä kanssa, ja vierailun seurauksena

Mara lähti Kurpan Konepajalle ilman, että kaupasta tai lainasta oli varsinaisesti sovittu mitään. Tilanne oli avoin kolmen vuoden ajan, kunnes osapuolet löysivät sopimuksen. Mikkola kieltäytyi myymästä konetta, koska hän tarvitsi sellaista. Niinpä ratkaisu syntyi niin, että hänelle tehtiin uusi kone Konepajalla ja vanha jäi Kurpalle. Vaihtoepisodissa koneen traktori vaihtui, sillä vanha traktori jäi Mikkolalle ja on käytössä vielä tänäkin päivänä.

Mara oli esillä Kurpan Konepajan salaojakonetuotannon 25-vuotisjuhlissa joulukuussa 1984. Mauno Kurppa oli sen varalle kuitenkin myös toinen ajatus. Loimaalla eli tuolloin haave maatalouskonemuseon perustamisesta. Tuossa perustettavassa museossa hän halusi nähdä koneen, josta kaikki alkoi. Mauno Kurppa kuoli vuonna 1999, eikä koskaan tullut näkemään Maraa museossa. Valtakunnalliseksi maatalouden erikoismuseoksi muodostuneen Suomen maatalousmuseo Saran kokoelmiin Mara päätyi lopulta Leena Kurpan lahjoittamana vuonna 2007.



Salaojaketuotannon 25-vuotisjuhliaan kunnostettu kone nro 5901 sekä koneen isät Mauno Kurppa ja Esko Toivonen. Kuva: Leena Kurpan kokoelma / Suomen maatalousmuseo Sarka.

Mauno Kurpan toiminta-ajatus

Maran erotti muista eripuolilla Suomea tehdyistä salaojakonesuunnitelmista Mauno Kurpan erittäin tarkkanäköinen analyysi vallinneesta tilanteesta Suomen salaojituksessa sekä ymmärrys taloudellisista realiteeteista ja asiakkaiden tarpeista. Kurpan näkemyksen mukaan 1950-luvun salaojakoneiden ongelmana olivat liian suuret käyttökustannukset. Kustannuksia syntyi koneiden suuresta koosta, heikosta kestävydestä, hitaasta huollosta, suuresta polttoaineen kulutuksesta, käsin tehtävien jälkitöiden suuresta määrästä sekä paljon soraa vaativasta suuresta ojaleveydestä. Lisäksi suurten koneiden käyttöä hankaloitti se, että työmaat olivat pieniä ja hajallaan. Näihin ongelmiin Kurppa halusi salaojakoneellaan vastata. Koneen piti siis olla laadultaan moitteeton, ylläpitokustannuksiltaan edullinen, toimintavarma sekä hankintahinnaltaan halpa.

Tavoitteeseen pääsemisen pohjana oli ajatus traktoriin liitettävästä koneesta, jonka etuja olivat koneen koon ja tuotantokustannusten pieneneminen. Mara tuli maksamaan kymmenesosan amerikkalaisen salaojakaivukoneen hinnasta. Traktoriksi valikoitui Fordson yksinkertaisesti siksi, että se oli varustettu salaojituskäytössä tarvittavalla ryömintävaihteella. Lisäksi Kurppa katsoi tavoitteeseen pääsyn edellyttävän suuria valmistussarjoja sekä tutkimusta ja koetoimintaa. Hän kuitenkin tiedosti sen, että kysyntä ei tällä alalla voinut koskaan nousta valtavan suuriin lukuihin. Siksi hänen ajatuksensa oli alusta asti se, että oli käytettävä muihin tarkoituksiin valmistettuja sarjavalmistettuja osia, jotka olivat kestäviä, kohtuuhintaisia ja helposti saatavilla. Kurpalla oli mielessään koko ajan käyttäjän näkökulma. Koneen kuluvat osat suunniteltiin helposti vaihdettaviksi, ja varaosia oli

aina saatavilla. Palvelun täydensi mahdollisuus saada vaihtokone rikkoutuneen tilalle.

Käyttäjäkokemus

Loimaalainen Ahti Palonen työskenteli viiden vuoden ajan työporukassa, joka työskenteli Pentti ja Matti Ala-Nissilän omistamalla Mara-salaojakaivukoneella, joka oli samaa mallia kuin analyysin kohteena oleva kone. Työmaat olivat Loimaan lähiseuduilla, kuten Humppilassa, Koskella Tl, Yläneellä tai Huittisissa. Kesän työmaat olivat kaikki aina samalla suunnalla. Eli jos keväällä kone vietiin Yläneelle, siellä työskenneltiin syksyyn asti. Tilalla yövyttiin maanantaista lauantaihin ja sunnuntaiksi mentiin käymään kotona.

Työporukkaan kuului viisi miestä: salaojakoneen kuljettaja, apumies sekä kolme putkenlaskijaa. Talon väki lapioi soran putkien päälle. Suunnilleen sama ryhmä kiersi työmailla koko Palosen mukana oleman viiden vuoden ajan. Sinä aikana miehet oppivat tuntemaan toisensa varsin hyvin, kun yhdessä oltiin kuusi päivää viikossa aamusta iltaan. Porukkaan muodostui hyvä henki, mutta samalla katsottiin toisten perään, että työ tuli tehtyä huolellisesti. Hutilointiin puututtiin heti. Tuolloin myös työn ulkopuolinen valvonta oli tiukkaa. Jos salaojitustyön laatu ei vastannut vaatimuksia, oli syytä etsiä muita töitä.

Jos varhaisella Maralla työskennelleet kohtaavat toisiaan, ja alkavat muistella käyttökokemuksia, aina juttu menee siihen, kuinka ”savessa oltiin silmiä myöten”. Se johtui siitä, että ensimmäisen mallin Maralla ajettaessa avo-ojan yli piti ojan kohdalle nostaa painavat rautasillat. Kun saran leveys oli noin kymmenen metriä, siltojen siirtämisessä piti kiirettä. Varsinkin sateella siltoja siirrelleet salaojiamiehet olivat yltä päältä kurassa. Vuonna 1963 tuli markkinoille Tandem-Mara, jonka lisäkselin ansiosta ojan yli ajaminen sujui il-

man siltoja. Tandem-Maralla Palonen ryhtyi itsenäiseksi salaojaurakoitsijaksi.

Koneellinen salaojitus ja maatalouslähtöinen konepajateollisuus

Salaojituksen tarve oli ilmeinen toisen maailmansodan jälkeen. Avo-ojien ongelmat tulivat esiin siirryttäessä hevosvetoisista työvälaineistä koneisiin. Avo-ojat vähentävät koneiden tehokkuutta, koska ojat määräävät ajosuunnan ja aiheuttavat päällekkäisajoa ja ajoa vajaalla työlevyydellä. Vuonna 1947 Suomen peltoalasta viisi prosenttia oli salaojitettu, ja salaojitustyön nopeaa koneistamista pidettiin tärkeänä. Kehitystä nopeuttamaan säädettiin laki salaojituspalkkioista ja -lainoista (413/1949), joka tuli voimaan vuoden 1950 alusta.

1940-luvulla Suomeen tuotiin amerikkalaisvalmisteisia Buckeye- ja Cleveland-merkisiä kaivupyörätekniiikkaan perustuneita koneita. Vastaavia rakennettiin myös puolustusvoimien Santahaminan tehtaalla sekä Pellonraivaus Oy:n konepajalla Hämeenlinnassa. Nämä koneet olivat suuria ja raskaita ja tarvitsivat suuren miehistön, jopa toistakymmentä miestä. Ne sopivat parhaiten suurille työmaille, kun taas maatilojen salaojitustyömaat olivat keskimäärin alle viiden hehtaarin suuruisia. Ilmeinen tarve kevyemmälle, helpommin liikutettavalle ja kohtuuhintaisella salaojituskoneelle oli siis olemassa.

Suomen olosuhteisiin sopivia kevyitä salaojituskoneita kehiteltiin eri puolilla maata, mutta sarjavalmistukseen niistä päätyivät lapualaisen Rakennustoimisto Olavi Hemmingin Jehu sekä Kurpan Konepajan Mara.



Mara-salaojakaivukone käytössä. Kuva: Esko Toivosen kokoelma / Suomen maatalousmuseo Sarka

Molemmat olivat ketjukaivukoneita, mutta poikkesivat toisistaan monien teknisten ratkaisujen osalta. Markkinoille koneet tulivat melkein samaan aikaan. Jehua valmistettiin kymmenen vuoden ajan noin kymmenen konetta vuodessa. Mara sen sijaan valtasi markkinat nopeasti. Vuonna 1984, 25 vuoden jälkeen, ketjukaivutekniikkaan perustuneita Mara-koneita oli valmistettu 612 kappaletta, joista 104 oli mennyt vientiin. Mara-sarja oli laajentunut myös raskaampiin kaivupyöräkoneisiin, joita niitäkin oli valmistettu 130 kappaletta, joista vientiin nelisenkymmentä. Näillä koneilla kaivettiin valtaosa Suomen salaojista 1960–1980-luvuilla. Maran asemaa Suomen markkinoilla kuvaa se, että 1980-luvun lopulta alkaen asemia markkinoilla valtasivat keskieurooppalaiset aurasalajakoneet, jotka kavensivat Kurpan Konepajan markkinaosuuden 80 prosenttiin, kunnes Kurpan Konepaja lopetti salaojakoneiden valmistuksen salaojitusmäärien laskun vuoksi vuonna 1995.

Kevyet traktoreihin yhdistetyt salaojankaivukoneet muuttivat salaojitusyötä merkittävästi. Salaojituksen kenttä avautui pienyrittäjille, ja sen myötä salaojituksen tuli uusi toimijaryhmä: paikallisurakoitsijat. Samalla koneen vaatiman työryhmän koko puolittui, kun työyksiköksi riitti enää viisi henkilöä. Paikallisurakoitsijat toimivat aiempaa pienemmällä alueella, eivätkä välttämättä tarvinnut enää majoitusta salaojituksen tilanneelta tilalta, tai ainakin majoitettava joukko pieneni puoleen. Kun salaojittajat tekivät työnsä kotoa käsin, tilan kokemaa rasitusta salaojitusyöstä väheni huomattavasti. Pienten työyksiköiden myötä salaojitus lähtikin vauhdikkaaseen nousuun 1960-luvulla. Kun vuonna 1960 Suomessa salaojittiin noin 15 000 hehtaaria, vuonna 1964 saatiin salaojittettua jo yli 35 000 hehtaaria.

Salaojituksen ja maatalouden kehityksen lisäksi Mara-koneet liittyvät oleellisesti

loimaalaisen konepajateollisuuden kehittymiseen. Toisen maailmansodan jälkeen Loimaalla syntyneen konepajateollisuuden kärkeä edustivat kyläpajoista syntyneet Syväsen Konepaja, Lankisen konepaja ja Kurpan konepaja, ja niiden vanavedessä samalla tavoin pienestä metallipajasta kehittynyt Pemamek Oy. Syväsen ensimmäiset tuotteet olivat traktorin kitkaketjuja, oja-auroja ja lumilinkoja. Toiminnan laajenemisen kannalta merkittävää oli traktorikaivureiden valmistuksen aloittaminen vuonna 1962. Nykyisin Syväsen perinnettä jatkaa Lännen Tractors Oy. Lankisen konepaja aloitti autojen äänenvaimentajista ja pakoputkista ja laajensi lakaisukoneisiin ja pyöräkuormaajiin 1960-luvulla. Nykyisin Lankisen perustama yritys tunnetaan nimellä Vilakone Oy. Kurpan konepajan tuotanto lähti käyntiin multapohtimista, mutta salaojakoneet tekivät kyläpajasta teollisuuslaitoksen. Ensimmäiset salaojakaivurin sarjat tehtiin vielä vanhassa navetassa, mutta 1960-luvun alussa valmistuivat ensimmäiset tuotantotarkoituksiin suunnitellut tilat. Kurpan konepajan perintöä jatkaa nykyisin henkilönostimia valmistava Dinolift Oy. Pemamek Oy puolestaan tunnetaan nykyisin hitsausautomaatio-osaamisesta ympäri maailmaa. Näin kyläpajoista syntyivät vuosikymmeniä toimineet yritykset, jotka edelleen kuuluvat Loimaan suurimpien työllistäjien joukkoon.

Konepajojen johtajat olivat paljon tekemisissä keskenään. Keskinäisiä suhteita väritti niin yhteistyö kuin kilpailukin. Yhteistyötä tehtiin kalusto- ja raaka-ainehankinnoissa, ja taisivatpa kaverukset tehdä keskenään epävirallisia paikallisia palkkaratkaisujakin. Erityisesti Kurppa ja Syvänen olivat tiiviisti tekemisissä keskenään. Esimerkiksi rekisteröitäessä Kurpan konepaja kommandiittiyhtiö kaupparekisteriin toisena äänettömänä yhtiömiehenä oli Teuvo Syvänen.



Salaojakurssilaisia Mauno Kurpan kotitilan, Pruukan, pellolla. Kuva: Leena Kurpan kokoelma / Suomen maatalousmuseo Sarka

Merkitysten arviointi

Edustavuus

Suomalaisen maatalouden salaojituksen runsaslukuisimmat osallistuneet Mara-salaojakoneet. Mara-ketjukoneet eri kehitysversioineen edustavat tyypillisimmin suomalaista 1960–1980-lukujen salaojitusta. Niitä on ollut käytössä satoja eri puolilla maata, ja niillä on salaojitettu satojatuhansia hehtaareita maanviljelysmaata. Ne olivat tyypillisesti pienten paikallisurakoitsijoiden käyttämiä koneita. Koneet olivat käyttöaikanaan yleisiä omassa käyttötarkoituksessaan, mutta verrattuna yleensä maatalouskoneisiin, salaojakoneita on aina ollut vähän. Vie-

lä vähemmän niitä on säilynyt. Lisäksi monet ensimmäisten vuosien koneet muutettiin myöhemmin tandemrunkoisiksi, joten niin sanottuja nuppikoneita jäi käyttöön hyvin vähän.

Autenttisuus

Mara-salaojakoneen tarina tunnetaan melko hyvin. Alkuvaiheet tunnetaan erityisen hyvin juuri siksi, että kyseessä on ensimmäisen sarjan ensimmäinen kone. Lisäksi sattumalta Pellervo-lehti esitteli kyseisen koneen ja sen omistajan toimintaa vihtiläisellä maatilalla vuonna 1959. Koneen tarina kuitenkin katkeaa, kunnes se myytiin Urjalasta Loimaalle vuonna 1966. Tämä jälkeen koneen vaiheet

jälleen tunnetaan. Kone oli käytössä Kurpalle paluuseen asti, eli se on palvellut salaojituksessa yli kaksikymmentä vuotta, joskin loppuajan vähäisellä käytöllä.

Muutoshistoriansa vuoksi kone ei ole dokumentti salaojakonevalmistuksen alusta Kurpan Konepajalla, vaikka se on ensimmäinen sarjavalmisteen kone. Sen sijaan se on laajemmin dokumentti kevyiden salaojakoneiden varhaisvaiheista ja kehitysaskelista.

Historiallinen ja kulttuurinen merkitys

Mara-salaojakoneen historiallinen merkitys kytkeytyy salaojituksen yleistymiseen. Kone kertoo siitä, minkälaisella kalustolla suuri osa Suomen pelloista on salaojitettu. Se edustaa juuri sitä vaihetta, jolloin salaojitus suuressa mitassa käynnistyi. Näiden koneiden myötä salaojittaminen tuli mahdolliseksi myös pienillä tiloilla. Tällä hetkellä Mara-salaojakone on esillä Cleveland-salaojakoneen vieressä, jolloin kevyen koneen salaojituksen tuoma muutos on havaittavissa hyvin konkreettisesti.

Mikä on merkitysanalyysi?

Museoesine tai muu museon tallentama aineisto on aina jollain tavalla merkityksellistä, muutoin sitä ei kannattaisi tallentaa. Osa merkityksistä on ilmeisiä ja helposti havaittavia, mutta aina museon tavanomaiset tavat dokumentoida ja luetteloita aineistoa eivät tuo kaikkia merkityksiä esiin. Merkitysanalyysi on luotu menetelmäksi, jolla voidaan täydentää luettelointitietoa, dokumentointia ja arvoluokitusta. Se on tutkimuksellinen menetelmä, joka edellyttää objektin tarkastelua, tiedon keruuta sekä objektin liittämistä sen kannalta oleellisiin asiayhteyksiin. Analyysillä tuotetaan tietoa esineen arvosta ja tärkeydestä: mitä esine kertoo, mitä se symboloi, mitä merkityksiä se välittää. Analyysin lopputulos on aina tekijänsä tulkinta, sillä tekijän suhde analyysin kohteeseen vaikuttaa väistämättä lopputulokseen. Analyysi palvelee museon toimintaa monin tavoin. Se on toisaalta kokoelmahallinnan työkalu, toisaalta se tuo uutta sisältöä käytettäväksi esimerkiksi museon yleisötyössä.

Lähde: Häyhä, Heikki, Jantunen, Sari & Paaskoski Leena 2015: Merkitysanalyysimenetelmä. Luettavissa osoitteessa [http://www.museoliitto.fi/doc/Merkitysanalyysimenetelmä1.pdf].

Toisaalta kone kertoo tarinaa pienen konepajan mahdollisuuksista vastata valtakunnallisiin tarpeisiin. Kone on intohimoisen yrittäjän työn tulos, jossa yhdistyvät jatkuva halu kehittää tuotetta, etsiä taloudellisesti tehokkaimmat toimintatavat ja markkinoida tuotetta voimakkaasti.

Kulttuurisesti kone edustaa paikallisesti toimivan salaojitusyrittäjän toimintatapaa.

Elämyksellinen ja kokemuksellinen merkitys

Koneen elämyksellinen merkitys liittyy erityisesti sen tarinaan. Itse kone sellaisenaan on elämyksellinen niille henkilöille, jotka ovat osallistuneet salaojituksen ja erityisesti työskennelleet ketjukaivukoneen kanssa. Heille kone edustaa tiettyä aikakautta ja tiettyä toimintakulttuuria. Koneen käyttöön on aina liittynyt muutaman miehen työryhmä, jolloin kone tuo mieleen myös tähän pieneen yhteisöön liittyvät muistot.

Suuren yleisön tunteisiin kone tuskin vaikuttaa ilman tarinaa. Koneen suunnitte-

lu- ja valmistushistoria sen sijaan puhuttelee monenlaisista taustoista tulevia ihmisiä. Pieneestä alkuun lähteminen ja vahvasti omaan asiaan uskoen menestyksen saavuttaminen ovat teemoja, jotka herättävät sympatiaa ja arvostusta. Myös koneen vaikutus Suomen maatalousmaan salaojituksen on tarina, jota on helppo lähestyä sekä salaojituksen tilaajan että salaojitusurakoitsijan näkökulmasta.

Yhteisöllinen merkitys

Koneella on erityistä merkitystä Kurpan konepajan työntekijöille sekä koneen kanssa työskennelleille. Kumpikaan ryhmä ei muodosta mitään järjestäytyneitä yhteisöä. Vahvempi yhteisö näistä ovat ne henkilöt, jotka työskentelivät Mara-salaojakoneiden aikaan Kurpan konepajalla. Marat olivat konepajalla tietyn aikakauden lippulaisuus, johon työntekijöiden muistot ja mahdollisesti myös ammatillinen identiteetti kiinnittyvät. Anne-Riitta Isohellan Kurpan Konepajasta kirjoittamasta kirjasta välittyy hyvin kuva siitä, kuinka ensimmäisten salaojakoneiden valmistuksessa työskennelleet henkilöt kokivat työnsä ja sen tuloksen hyvin omakohtaisesti. Yksi työntekijöistä lähti kesken ensimmäisen sarjan valmistuksen armeijaan, mutta sieltäkin käsin hän kyseli, kuinka peräkoneen valmistus sujui. Yhteisöllinen henki syntyi luontevasti, koska ensimmäiset työntekijät lähestulkoon kuuluivat Kurpan perheeseen. Monet nuorista miehistä asuivat viikot Kurpalla ja tarvittaessa pajan työntekijät osallistuivat myös maatilalla töihin. Sama yhteisöllinen henki säilyi konepajalla tuotannon laajennuttuakin, vaikka työntekijämäärä nousi nopeasti salaojakonetuotannon päästyä kunnolla vauhtiin. Kesällä 1958 pajalla oli kolme ulkopuolista työntekijää, mutta seuraavana kesänä jo 18. 1970-luvulla paja työllisti omissa tiloissaan 80 henkilöä.

Maran käyttäjät sen sijaan jakavat keskenään samanlaisia muistoja, mutta eivät muodosta samalla tavalla yhteisöä kuin pajan työntekijät. Käyttökokemustensa ja muistojensa puolesta he kuitenkin tuntevat tiettyä yhteisöllisyyttä tavatessaan toisiaan.

Ideaalitila

Kone on juuri nyt ideaalitalassaan. Se on tehnyt täyden työuran, jonka jälkeen valmistaja halusi sen pääsevän kertomaan koneen, salaojituksen ja yrityksen tarinaa. Ilmeisesti Mauno Kurppa hankki ja kunnostutti koneen toiveenaan nähdä se maatalousmuseossa, joka silloin oli vasta haave. Museon toteutumista Mauno Kurppa ei koskaan päässyt näkemään, mutta hänen vaimonsa Leena Kurppa lahjoitti Maran museon kokoelmiin. Ideaalitilan säilyttäminen vaatii koneen näyttelykunnosta huolehtimista.

Hyödynnettävyys ja käytettävyys

Koneella on merkittävä käyttöpotentiaali näyttelyesineenä. Se on hyväkuntoinen ja sillä on mielenkiintoinen tarina. Sitä voidaan käyttää myös tutkimuksen lähteenä sekä opetuksessa. Koneen hyödynnettävyyttä rajoittaa sen suuri koko. Esine sopii hyvin Suomen maatalousmuseo Saran toiminta-ajatukseseen. Museon vuonna 2013 päivitetyn kokoelmapolitiikan määritelmän mukaan museon tallennusvastuulle kuuluvat esineet ja aineistot, jotka liittyvät maatalouteen ja sen sivuelinkeinoihin tai laajemmin maaseutuyhteisöihin. Mara-salaojakaivukone sopii tähän tallennusvastuualaan monesta näkökulmasta. Kone itsessään on tärkeä palanen suomalaisen maatalouden kehitystä, mutta konepajan tarina edustaa laajemmin maaseutuyhteisössä tapahtunutta muutosta ja maatalouden pohjalta syntyneitä elinkeinoja.

Merkitysanalyysin avulla esineen takaa löytyi tarina, johon sisältyy sekä laajoja että suppeampia merkityksiä, sekä eri tahoihin ja yhteisöihin kiinnittyviä merkityksiä. Koneen tarinasta paljastui niin monia eri puolia, että koneen tarina on mahdollista räätälöidä eri yleisöille: voidaan kertoa esimerkiksi tarina koneen vaiheista, suomalaisen salaojituksen kulta-ajasta, salaojaurakoitsijoista, miehestä koneen takana tai loimaalaisesta konepajateollisuudesta.

Lähteet:

Haastattelut:

Leena Kurppa 24.11.2017.

Risto Mikkola 29.11.2017 ja 20.12.2017.

Ahti Palonen 4.12.2017.

Kirjalliset lähteet:

Pellervo 11–12/1959.

Suomen maatalousmuseo Sarka, kokoelmapolitiikka, 2013.

Digitaaliset lähteet:

Loimaan kaupungin internet-sivut.

Kirjallisuus:

Heikkilä, Heli 2001. Salaojitus toiminta Suomessa läpimurron ja laskun vuosina. Teoksessa *Salaojitus Suomessa 1950–2000*. Salaojituksen perinneyhdistys. Helsinki.

Isohella, Anne-Riitta 2011. *Kurpan konepaja. Savi-seudun patruunan tarina*. Loimaa.

Niemelä, Jari 2003. *Suur-Loimaan historia III*. Loimaa.

Niemelä, Jari 2004. Hevosista traktoreihin – lannasta väkilannoitteisiin. Teoksessa *Suomen maatalouden historia III*, toim. Pirjo Markkola, SKS:n toimituksia 914:3. Helsinki.

Rusila, Seppo 2001. Salaojitus pähkinäkuoressa. Teoksessa *Salaojitus Suomessa 1950–2000*. Salaojituksen perinneyhdistys. Helsinki.

Saavalainen, J. 1991. *Salaojittajan käsikirja*, osa III. Helsinki.

Saavalainen, Jussi (toim.) 2008. *Kuvia suomalaisesta salaojituksesta*. Salaojituksen tukisäätiö. Helsinki.

Susanna Hakkarainen, Katariina Pehkonen,
Jaana Tegelberg & Heidi Wirilander

HOMEINEN JUTTU – Viikin maatalousmuseon pelastustyöt

Tammikuussa 2016 Helsingin yliopistomuseon projektisuunnittelija kävi tekemässä rutiininomaisen tarkistuskäynnin yleisöltä suljettuna olleen Maatalousmuseon tiloissa Viikissä. Hän havaitsi järkytyksekseen, että rakennus oli sisältä painajaismaisessa kunnossa: sekä museoesineiden päällä että seinillä kasvoi rehevä homekasvusto. Mitä ihmettä oli tapahtunut?

Viikin maatalousmuseo siirrettiin Helsingin yliopiston maatalous-metsätieteelliseltä tiedekunnalta Yliopistomuseon hallintaan 2012 museota osa-aikaisesti hoitaneen henkilön jäätyä eläkkeelle, ja resurssipulan vuoksi Maatalousmuseo oli ollut suljettuna siitä lähtien. Jussi Paatelan 1930-luvulla suunnittelemissa museorakennuksissa oli kattava valikoima esineistöä 1700–1900-luvuilta maatalouteen ja sen sivuelinkeinoihin liit-

tyen. Kokoelman perustana on Gösta Grotenfeltin keräämä aineisto. Grotenfelt toimi Mustialan maanviljelys- ja meijeriopiston johtajana 1800-luvun lopulla ja Helsingin yliopiston maanviljelysopin professorina 1900-luvun alussa. Kyseessä on kansallisesti äärimmäisen arvokas kokoelma, jolla on myös kansainvälistä merkitystä.

Seurasi hätäantynyttä asian selvittelyä yliopiston tila- ja kiinteistökeskuksen kanssa. Kävi ilmi, että joulukuussa tiloissa oli ollut kaksikin vesivahinkoa puiden juurten rikottua maan alla kulkevan putken. Tieto ei jostain syystä ollut kulkenut Yliopistomuseoon saakka. Maatalousmuseon rakennuksessa oli tuloilma- lämmitys, joka kuljetti lämmintä ilmaa ylipaineistetusti tuloilmasäleiköiden kautta museorakennukseen. Tammikuun alun kovat pakkaset jäädystivät kosteuden ovenrakoihin niin, että rakennuksesta tuli täysin ilmatiivis. Kehittynyt kosteus pääsi tekemään tuhojaan todella tehokkaasti.

Tapahtuneesta tehtiin vahinkoilmoitus vakuutusyhtiöön, ja Yliopistomuseolla alettiin kuumeisesti miettiä, miten tästä selvitäisiin. Erityisen haastavaksi tilanteen teki vielä se, että yliopistolla olivat käynnissä yt-neuvottelut ja oli ehdoton rekrytointikielto. Irtisanomisia myöhemmin keväällä tulikin; Yliopistomuseon vakinaisesta henkilökunnasta sai lähteä kolmannes – kaikki määräaikaisten kokoelmatyöntekijät olivat



Hometta Maatalousmuseon katossa. Kuva: Juha Kurki.

joutuneet lopettamaan jo edellisen vuoden lopussa.

Konservaattori Heidi Wirilander kutsuttiin tutkimaan tilannetta. Yhteistyössä konservaattorin ja HY:n tila- ja kiinteistökeskuksen kanssa alettiin suunnitella toimia Viikin maatalousmuseon kokoelman pelastamiseksi. Projektiin rekrytoitiin museossa aikaisemminkin määräaikaisissa työsuhteissa olleita museoammattilaisia henkilöstövuokrausfirman kautta.

Projektisuunnittelijan ohjauksessa tämä ns. pelastustiimi alkoi tehdä esineiden tautaselvitystyötä. Ihan aluksi kaikki arkistot



Homeen peittämä eväslaukku, mäyrän nahkaa ja turkista. Kuva: Susanna Hakkarainen.

ja kortistot siirrettiin museorakennuksesta vetyperoksidikäsitelyyn, josta ne kuljetettiin museon työskentelytiloihin, ja projektityöntekijät skannasivat ne hengityssuojaimin varustautuneina. Yliopistolla on Viikin alueen laboratorioissa käyttökokemusta vetyperoksidikaasutuksesta. Sellainen päätettiin tehdä myös museorakennuksen sisällä, koska esineistön puhdistamiseen ei heti ollut mahdollisuutta. Rakennuksen kaasutuksella ja väliaikaisen ilmanvaihdon rakentamisella saatiin homekasvu pysähtymään. Suojavarusteisiin pukeutuneet pelastustiimiläiset aloittivat alkuinventointikuvaukset museossa.

Viikin kokoelman kartoitus

Kun Viikin maatalousmuseorakennuksessa olevan kokoelman pelastusprojekti saatiin käyntiin, jouduttiin suurten kysymysten äärelle. Mikä osa kokoelmasta kannattaisi ja voitaisiin pelastaa?

Kokonaisuutena Viikin kokoelman historia tunnettiin melko hyvin. Kokoelman keruun aloitti Mustialan maanviljelys- ja meijeriopiston johtaja Gösta Grotenfelt, joka 1890-luvulla perusti Mustialaan ensin ”maatalouskansatieteellisen esinekokoelman” ja sittemmin maatalousmuseon, jonka esineitä käytettiin opetuskokoelmana. Vaikka Grotenfelt siirtyi 1901 Helsingin yliopistoon maanviljelysopin professoriksi, jatkoi hän myös työtään Mustialan maatalousmuseon johtajana. Hän alkoi kuitenkin kerryttää lisäksi uutta kokoelmaa Tikkurilan Jokiniemeen, koska – kuten museoista niin usein! – Mustialasta loppui tila. Lisäksi opiskelijoiden kuljettaminen Forssaan saakka esineitä katsomaan oli siihen aikaan melko työlästä.

Gösta Grotenfelt oli keräystyössään intohimoinen ja hän käytti siihen paljon aikaa ja vaivaa sekä usein omia rahojaan. Hän oli monella tapaa aikaansa edellä ja halusi paitsi



Viikin maatalousmuseosta pelastettu, konservoitu ja digitoitu lasinegatiivi. Kuvassa oikealla knallipäinen Gösta Grotenfelt. Kuva: Helsingin yliopistomuseo.

kerätä jo käytöstä poistuneita esinetyyppejä myös yhä käytössä olevia esinemuotoja – siis eräänlaista nykydokumentointia. Grotenfelt perusti kokoelman yhteyteen valokuva-arkiston, jota hän kartutti ahkerasti kuvaamalla sekä lahjoituksia ja kuvavaihtoja pyytäen. Hän lahjoitti avokätisesti kuvia muihinkin museoihin. Grotenfelt myös teki kiertäviä tai vaihtuvia maataloushistoriallisia näyttelyosastoja eri puolella Suomea pidettyihin maatalous- ja meijerinäyttelyihin sekä haki vaikutteita Keski-Euroopan museoista.

Viikkiin maatalousmuseorakennus valmistui vasta paljon Gösta Grotenfeltin kuoleman jälkeen, vuonna 1938. Sinne siirrettiin esineet ja kuvat Tikkurilasta, mutta myös osa Mustialaan jääneestä kokoelmasta. Museo oli maatalous-metsätieteellisen tiedekunnan alaisuudessa ja sillä ehti ajan saatossa olla useita hoitajia, jotka tietenkin osaltaan kartuttivat kokoelmia täydentävillä ja

uudemmissa esineillä. Kokoelman sydämen muodostivat kuitenkin Grotenfeltin keruutoiminnan tulokset.

Vuonna 2016 yksittäisistä esineistä tai kuvista Yliopistomuseolla oli melko vähän tietoja. Suurin osa esineistä oli kyllä aikanaan luetteloitu paperikortistoon ja pääkirjoihin, mutta kokoelman siirtyessä Yliopistomuseolle 2012 ei siihen ollut resursseja kokonaisvaltaisesti perehtyä. Vain muutama sata esinettä – käytännössä kaksikerroksisen näyttelyn yläkerta – ehdittiin inventoida. Näyttelyn lisäksi rakennukseen kuului toimistoarkisto ja neljä hyvin täyttä varastohuonetta. Homekriisin iskiessä ei tarkkaan tiedetty, kuinka monta esinettä rakennuksessa oli, saati sitten mitkä niistä tulisi yrittää pelastaa. Kokoelma oli ja on ainutlaatuinen ja valtakunnallisesti tärkeä. Jokaista esinettä ei olisi voinut – eikä edes kannattanut – yrittää puhdistaa.



Yksi neljästä täpötäydestä varastohuoneesta. Gösta Grotenfelt oli erityisen kiinnostunut maitotaloudesta ja hevosvaljaiden koristelusta, mikä näkyi myös kokoelmissa. Mm. länkiä oli kymmenittäin. Kuva: Jenni Luonuankoski / Helsingin yliopistomuseo.

Kun kuudesta museoammattilaisesta koostuva pelastustiimi keväällä saatiin palkattua, ryhdyttiin tositoimiin kokoelman haltuun ottamiseksi. Pääkirjat ja kortistot skannattiin ja kaikki museorakennuksessa olevat esineet valokuvattiin yksitellen. Näitä kuvia ja tietoja hyväksi käyttäen tehtiin myös arkistotutkimusta ja perehdyttiin muidenkin museoiden vastaavatyypisiin kokoelmiin. Tärkeää oli sekä saada kokoelmasta kokonaiskuva että tehdä päätöksiä yksittäisistä esineistä. Tämä mielessä käytiin kuvia ja tietoja läpi uudestaan ja uudestaan ja laadittiin tiimille listoja poistettavista ja säilytettävistä

esineistä. Osa päätöksistä oli onneksi helppoja: esineillä oli hyvät kontekstitiedot ja ne olivat (olosuhteisiin nähden) hyvässä kunnossa tai päinvastoin huonokuntoisia, hyvin yleisiä ja ”mykkiä”. Mutta monen esineen kohdalla päätökset olivat vaikeita.

Kävi ilmi, että esineitä oli yhteensä noin 2500, ja päätöksiä luonnollisesti yhtä monta. Usein illat poistolistojen parissa venyivät pitkiksi. Kuten eräs Maatalousmuseon seinältäkin löytyvä sananlasku sanoo, *Yöllä päivät jatketaan, petäjällä pellon vilja*. Onneksi kuitenkin projekti oli palkitseva ja muutkin siinä mukana olevat ihmiset niin



Projektityöntekijät Maria Tukia ja Anders Manns tutkivat poistolistoja. Paperisiin listoihin päädyttiin, koska tietokoneen käyttö likaisissa ja ahtaissa tiloissa olisi ollut hankalaa. Kuva: Jenni Luonuankoski / Helsingin yliopistomuseo.

täysillä mukana, että se tuntui vaivan arvoiselta. Projektissa oli alusta lähtien hyvä henki ja tiimi toimi loistavasti.

Poistopohdinnat eivät toki olleet ainut asia, joka projektissa mukana olleita työllisti. Piti pitää huolta työturvallisuudesta, pitää yhteyttä eri yhteistyötahoihin ja tehdä lu-

kemattomia muitakin valintoja ja päätöksiä. Joskus hankaluuksia aiheutti myös etäisyys, sillä pelastustiimi työskenteli Viikissä ja Yliopistomuseon toimisto on Helsingin keskustassa. Yhteyttä pidettiin kuitenkin tiiviisti sähköpostitse, puhelimitse ja yhteisellä verkolevyllä olevan projektipäiväkirjan avulla. Vähintään kerran viikossa tiimi kokoontui Viikkiin palaveriin projektisuunnittelijan, konservاتورin ja useimmiten myös kokoelmapäällikön kanssa.

Kokoelman konservointi

Työskentelytiloiksi alettiin suunnitella konservاتورin ehdotuksen pohjalta museorakennuksen viereen pystytettävää sääsuojelletta. Sitä varten Helsingin kaupungilta haettavaa toimenpidelupaa jouduttiin odottamaan useita kuukausia. Varsinaiseen puhdistusprojektiin päästiin käsiksi vasta elokuussa, eli 8 kuukautta vesivahingon tapahtumisen jälkeen. Sääsuojellessa oli kolme osiota: alipaineistettu halli 1 esineiden mekaaniseen puhdistukseen, halli 2 kaasutuskäsittelyyn ja halli 3 valokuvaamiseen,



Projektityöntekijät suojavarusteissaan museorakennuksessa esineiden siirtoa työskentelyhalleihin valmistelemaan. Kuva: Jenni Luonuankoski / Helsingin yliopistomuseo.



Konservaattori Heidi Wirilander perehdyttämässä Helsingin yliopistomuseon projektityöntekijöitä Maatalousmuseon esineistön pintapuhdistamiseen. Kuva: Katariina Pehkonen / Helsingin yliopistomuseo.

inventointiin ja pakkaamiseen. Halli 1 oli alipaineistetun yhdyskäytävän kautta yhteydessä museorakennukseen, ja yhdyskäytävän yhteyteen rakennettiin erillinen koppiliuotinpuhdistusta varten. Lisäksi teltojen vieressä oli sosiaalitalana toimiva työmaakoppi.

Konservaattorin tekemässä alkukartoituksessa esineistön kunto näytti erittäin huolestuttavalta. Kaikissa esillä olleissa esineissä oli havaittavissa aktiivista homekasvustoa. Kasvustojen eroavaisuuksista johtuen oli syytä epäillä useiden mikrobien käynnistäneen biohajottamisprosessin esineiden pinnalla. Konservaattori päätyi Yliopistomuseon edustajien kanssa ratkaisuun, jossa yritettäisiin pelastaa ”sen mikä vielä pelastettavissa oli”. Itse pelastustyön suunnitteluvaihe mukaan lukien puhdistamisessa käytettävän hallirakennuksen suunnittelemisen kesti 2-3 kuukautta ja hallin rakennuslupa saatiin noin kolmen kuukauden kuluttua tästä. Projektin suunnitteluvaiheessa tehtiin museorakennuksessa myös ensitoimenpi-

teinä rakennuksen vetyperoksidikaasutus ja ilmanvaihdon tehostaminen. Näillä ensiatoimenpiteillä onnistuttiin pysäyttämään homeen aktiivinen kasvu ja kuivattamaan esineiden pinnalla kasvanut home pölymuotoon. Kokoelman puhdistamisessa käytetyn hallin rakentamisessa kesti noin 3 viikkoa. Esineistön varsinainen puhdistaminen, luettelointi ja pakkaaminen väliavarastointiin kesti hieman yli 4 kuukautta.

Konservaattorin työssä joutuu tottumaan myös siihen, että absoluuttisia onnistumisia tai epäonnistumisia ei ole, koska tehtyjen konservointitoimenpiteiden vaikutuksia kulttuuriperintöön ja sitä hajottaviin biologisiin, fysikaalisiin ja kemiallisiin voimiin on mahdotonta ennakoida siirryttäessä konservointitapauksesta toiseen. Niin kauan kun asioita ei täysin tutkita onnistumisten tasoa ei tarkasti tiedetä. Kulttuuriperinnön konservointiprosessi on aina kontekstisidonnainen tapahtuma, jossa osia aikaisemmin tutkitusta tiedosta ja käytetyistä menetelmis-

tä sovelletaan käytäntöön jonkin esineen tai esineryhmän kohdalla. Uusien käytännön sovellusten vaikutuksia ei aina kokemuksen ja tutkimustyön perusteella voi ennakoida tarkasti.

Viikin maatalousmuseon kaltaisessa pelastusprosessissa tarvittiin eri alojen asiantuntijoiden tiivistä yhteistyötä. Onnistuneeseen projektiin tarvittiin konservaattorin ja projektitutkijan työpanoksen lisäksi niin Yliopistomuseon ja yliopiston tila- ja kiinteistökeskuksen asiantuntijoita kuin vahinkosaneerausalan yrityksen Danotec Oy:n osaamista.

Yksinomaan teoreettisen tiedon pohjalta rakentuvat ratkaisut eivät useinkaan sellaisenaan toimi ilman käytännön tarpeiden pohjalta tehtyjä muutoksia. Nämä käytännön pohjalta esiin nousseet muutostarpeet koskivat niin esineiden puhdistusprosessia

kuin koko puhdistushallin teknisiä ja rakenteellisia ratkaisuja. Esineistön puhdistamisprosessi suunniteltiin aikaisemman tutkimustiedon sekä teoreettisen ja kokemuspohjaisen osaamisen pohjalta. Onneksi tämä projekti tarjosi riittävän pitkän ajallisen perspektiivin, että jo puhdistamisprosessin alkuvaiheista asti puhdistustyötä pystyttiin jatkokehittämään. Siten puhdistamistyön lopputulokset näyttivät onnistuneilta vielä n. kuukaudenkin jälkeen, kun esineitä oltiin luetteloimassa ja pakkaamassa väliavarastointiin.

NCC korjausrakentamisen työntekijät puolestaan toimivat hienojen käytännön ratkaisujen luojina puhdistusprojektin aikana niin suurikokoisimpien esineiden siirroissa kuin puhdistushallin toimintakunnon ylläpidossa projektin loppuun asti. Ilman heidän toteuttamiaan käytännön ratkaisuja



Pärevasu ja kiulu ennen ja jälkeen puhdistuksen. Kuvat: Pelastustiimi, Helsingin yliopistomuseo.

työskentely sääsuojarakenteisessa puhdistushallissa elokuusta joulukuulle olisi ollut hyvin vaikeaa.

Onneksi tuhoutuminen ei lopulta kohdannut merkittävintä osaa Viikin maatalousmuseon kokoelmasta. Noin 1500 esinettä onnistuttiin puhdistamisen seurauksena säilyttämään. Viikin maatalousmuseon onnettomuus on malliesimerkki siitä, miten vaativat ja mahdottomilta tuntuvat ammattilliset haasteet voivat hyvissä olosuhteissa kehittää lopputuloksen, joka uudistaa niin toimialan käytäntöjä kuin aikaisempaa tutkimustietoa.

Ei niin hyvää, ettei laiteta, ei huonoa, ettei kiitetä. Vielä emme tiedä tulevatko projektin aikana kokoelman pelastamiseksi tehdyt esineistön puhdistamistoimenpiteet myöhemmässä vaiheessa aiheuttamaan muitakin säilyttämiseen liittyviä haasteita

kuin kosteisiin olosuhteisiin joutuessaan homeen kasvun uudelleen aktivoituminen. Aihetta ja kokoelman myöhempiä vaiheita tutkimalla näistä pitkäaikaisemmista vaikutuksista voidaan saada kuitenkin lisää arvokasta tietoa.

Homeen keskeltä kohti uutta kotia

Kuten jo aikaisemmin todettiin, Maatalousmuseon pelastusprojektin alku viivästyi muutamilla kuukausilla, kun rakennuslupaa työskentelytilaksi aiottua hallia varten ei kuulunut ajoissa byrokratian hampaista. Tästä koitui omat hankaluutensa, sillä talvi ehti tulla ennen projektin valmistumista. Viimeisiä esinepakkauksia tehtiin välillä sormet kohmeessa lumen kietoessa hallin vaippaansa. Toisaalta viivästys mahdollisti perusteelliset



Vasemmalla: Purkamaton näyttelyosasto odottamassa inventointia. Kuva: Helena Hämäläinen / Helsingin yliopistomuseo. Oikealla: Yliopistomuseon projektityöntekijät siirtämässä esineitä museolta kohti puhdistusta ja inventointia. Kuva: Katariina Pehkonen / Helsingin yliopistomuseo.



Yliopistomuseon projektityöntekijät pitelevät taustakangasta suurta jyrrää kuvattaessa. Kuva: Anders Manns / Helsingin yliopistomuseo.

ennakkovalmistelut. Museon näyttelyosastot ehdittiin dokumentoida ja inventoida, ja tämän ansiosta Maatalousmuseon näyttely olisi tulevaisuudessa mahdollista rakentaa uudelleen lähes samanlaiseksi kuin loistonsa päivinä. Viivästys antoi myös aikaa tutkia ja valokuvata museon varastot ja toimiston. Varastojen kätköistä löytyi paljon hienoa esineistöä, joka saatiin pelastettua. Lisäksi valtaosan toimistolta säästyneestä arkistomateriaalista ehdittiin skannata digitaaliseen muotoon.

Homeen keskellä Maatalousmuseorakennuksessa käytettiin kattavaa suojaruustusta. Polypropyleenistä valmistetuissa suojahaalareissa, Tyvekistä valmistetuissa kengänsuojissa, kaksinkertaisissa vinyylikäsinissä ja moottoroiduissa hengityksensuojaimissa oli yllättävän helppoa tehdä töitä.

Konservaattori Heidi Wirilander puhdisti suurimman osan Maatalousmuseolta pelastetuista esineistä. Projektin alkupuolella myös pelastustiimiläiset ehtivät osallistua esineiden pintapuhdistukseen pehmeästi harjaten, homepölyä imuroiden ja etikalla esineitä pyyhkien. Valtaosa esineistä myös savustettiin vetyperoksidilla ja säteilytettiin UV-valolla hallin verkkoseinähyllöihin varustetussa tilassa. Puhdistettujen esineiden

määrän kasvaessa pelastustiimi siirtyi suurimmaksi osaksi inventoinnin, valokuvauksen ja pakkaamisen pariin.

Esineinventoinnissa koottiin arkistosta löytyneiden pääkirjojen avulla yhteen kaikki niistä talletetut tiedonmuruset, kuten käyttö- tai keräyspaikat, käyttötarkoitukset ja tiedot lahjoittajista. Lisäksi tarkistettiin esineiden mitat, kirjattiin ylös valmistusmateriaalit sekä tehtiin lyhyet kuvauksen esineiden ulkonäöstä ja kunnosta.

Digivalokuvaus on mahdollistanut helpon esinekuvaamisen. Enää ei tarvitse turvautua esinekuvien piirtämiseen käsin, kuten vanhoihin pääkirjoihin on tehty. Kuvaustekniikan helpottuminen ei kuitenkaan ole ratkaissut kaikkia kuvaamisen haasteita. Maatalousmuseon esineistön koko vaihteli muutaman senttimetrin pituisista vakkasista useiden metrien mittaisiin puimakoneisiin. Pienten esineiden kuvaukseen rakennettiin kuvausstudio hallitilan nurkkaan, mutta isoja esineitä varten tarvittiin metrikaupalla taustakangasta ja useampi kuvausassistentti kangasta pitelemään.

Museoesineet eivät ole rekvisiittaa tai käyttöesineitä, vaan yhteistä kulttuuriperintöämme. Esineitä ei voi säilyttää missä ja miten tahansa, jos niiden halutaan kertovan



Yliopistomuseon projektityöntekijä pakkaa pienikokoisia esineitä laatikkoon. Kuva: Maria Tukia / Helsingin yliopistomuseo.

tarinoitaan vielä satojen vuosien kuluttua. Pelastettuja esineitä pakatessa käytettiin mahdollisimman laadukkaita museaalisia pakkausmateriaaleja. Pienikokoiset esineet pakattiin happovapaisiin, pH-neutraaleihin laatikoihin, jotka pehmustettiin silkkipaperilla.

Suurikokoisia esineitä on mahdotonta pakata laatikkoon. Silkkipaperikin repeytyisi helposti, jos vaikkapa painavaa auran terää yrittäisi suojata sillä. Suuret esineet nostettiin lavoille ja suojattiin ne pölyltä ja kosteudelta puuvillakankaan ja kuplamuovin alle. Lopuksi ne kiinnitettiin tukevasta kohdista turvanauhalla kuljetusta varten. Varoitusteippi ulos lavoilta pilkistäviä kulumia varjelemaan oli hyvään tarpeeseen, sillä esineistä vain harva mahtui peruskokoisille EUR- tai FIN-lavoille kokonaisuudessaan.

Pelastusprojektia varten rakennettu halli ei olosuhteiltaan sopinut museoesineiden pidempiaikaiseen säilytykseen, vaikka sisäilman lämpötilan ja kosteusarvojen vaihtelua pyrittiin tasaamaan. Hallitila oli myös käsi-

teltyyn esinemäärään nähden varsin pieni, joten valmiiksi pakattuja lavoja siirrettiin noin kerran viikossa eteenpäin pois tieltä parempiin oloihin. Kunnollista lastauslaituria ehti tulla ikävä monta kertaa etenkin suurimpien siirrettävien kanssa. Koska ahtaalle tontille ei voinut rakentaa ramppia, lavat oli työnnettävä pumppukärkyjen avulla suoraan kuljetusauton nostinsillalle. Hankalimpiin siirtoihin tarvittiin avuksi venekehikkoa ja nosturia. Väliaikaisissa varastotiloissa trukinajotaidon osaava tiimin jäsen nosteli lavat kuormalavahyllyille odottamaan Sarasta avautuvaa uutta kotia.

Projektin aikana työskentelytilanamme toimineen hallin kunnossapidosta vastasi NCC Marko Jussilan ja Sami Hirvosen johdolla. NCC:n mukanaolo auttoi projektissa suuresti. Vuotavan katon paikkaus, lisälämmittimien asennus säiden kylmetessä, laskutilapöytien rakentaminen, painavien esineiden siirroissa auttaminen, poistojen käsittely ja kuljetusautojen tilaus ynnä muut avuntarpeet ratkesivat käden käänteessä.

Apua tarvittiin välillä harvinaisempiinkin sattumuksiin. Alkupalvesta satanut lumi uhkasi painaa hallin katon kasaan, joten lumia oli pudoteltava alas. Pakkasen myötä työmaakoppisosaaltilan vesiputket jäätyivät ja tarvitsivat sulatusta. Muoviseinäisen telttahallin sisään eksyi niin lintuja, hiiriä kuin kissakin, jotka kaikki oli saatava karkotettua tuhoamasta esineitä.

Keväällä 2016 Suomen maatalousmuseo Sarka tarjoutui ottamaan kokoelmiinsa puhdistetun Maatalousmuseon kokoelman, mikä sopi tilakustannuksia vähentävälle yliopistolle mainiosti. Kokoelman siirtämisestä tehtiin syksyllä aiesopimus. Suurin osa Maatalousmuseon kokoelmasta odotti Yliopistomuseon väistötiloissa uuden Loimaalle toteutettavan rakennuksen valmistumista. Joitakin esineitä kokoelmasta lahjoitettiin

myös muille museoille, kuten esimerkiksi tervanpolttoon liittyvä aineisto, joka meni Suomen metsämuseo Lustoon Punkaharjulle.

Artikkeli perustuu kirjoittajien vuonna 2017 Suomen maatalousmuseo Saran ”Orastaa” -blogissa julkaistuihin kirjoituksiin.

Susanna Hakkarainen, projektisuunnittelija, Helsingin yliopistomuseo

Katariina Pehkonen, museoamanuenssi, Helsingin yliopistomuseo

Jaana Tegelberg, kokoelmapäällikkö, Helsingin yliopistomuseo

Heidi Wirilander, konservointialan yrittäjä



Suurikokoisia esineitä pakattuna kankaiden alle ja odottamassa kuplamuovisuojasta ennen siirtoa eteenpäin. Kuva: Sanna-Mari Niemi / Helsingin yliopistomuseo.

Riikka Soininen:

Viikin kokoelmien historiaa ja museon merkkimiehiä

Kokoelmien syntyhistoriaa

Professori Gösta Grotenfelt ryhtyi jo 1800-luvun lopulla keräämään vanhoja maatalousesineitä. Esineistöä oli tarkoitus pitää näytteillä eri puolilla maata järjestettävien maatalousnäyttelyiden yhteydessä, mutta kokoelman kasvaessa syntyi tarve pysyvän sijoituspaikan järjestämiselle. Grotenfelt perusti Mustialan maanviljelys- ja meijeriopistossa johtajana toimiessaan Mustialaan Suomen ensimmäisen maatalousmuseon.

Vuonna 1908 Grotenfelt siirtyi Helsinkiin Tikkurilaan maanviljelystaloudellisen koelaitoksen professoriksi. Sinne hän alkoi kerätä uutta kokoelmaa, sillä Mustialan tilat olivat jo auttamattoman täynnä. Kasvavaa kokoelmaa säilytettiin suuressa huvilaraken-

nuksessa.

Grotenfeltin kuoltua vuonna 1922 hänen keräämänsä mittava esinekokoelma jäi vaille hoitoa. 1930-luvulla tehdyssä kuntotarkastuksessa herättiin huomaamaan, että monet maataloushistorian kannalta arvokkaat esineet olivat vaarassa tuhoutua. Tikkurilan kokoelmat suunniteltiin aluksi siirrettäviksi Kansallismuseoon, mutta asia ratkesi lopulta oman maatalousmuseon perustamiseen vuonna 1937.

”Suomalaisen maamiehen työn muistomerkki”

Maatalousmuseo rakennettiin Viikkiin professori Jussi Paatelan laatimien piirustusten mukaan vuosina 1937–1938. Jyhkeän kak-



Viikin maatalousmuseorakennus. Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka

sikerroksisen, kivinavettaa muistuttavan museorakennuksen kokonaispinta-ala oli 900 m². Yläkerta suunniteltiin museotilaksi ja alakerta ”toimivaksi museoksi”, eli maatalouden koneopin opetustiloiksi ja uusien maatalouskoneiden kokeilu- ja esittelysaliksi. Yläkerran näyttely avattiin yleisölle vuonna 1945 ja museon viralliset avajaiset pidettiin loppuvuodesta 1946.

Museon ensimmäisenä museonhoitajana toiminut Niilo Valonen kuvaili näyttelyä suomalaisen maamiehen työn muistomerkiksi, joka kertoi sekä nuoremasta että myös satojen vuosien, jopa parin tuhannen vuoden takaisista perinteistä.

Viikin merkkimiehet

Viikin maatalousmuseota rakennettaessa, sen näyttelyiden laadinnassa ja sen alkuaikojen johtajina ja hoitajina voidaan nähdä edustava joukko tunnettuja suomalaisia maatalouden professoreita ja museomiehiä.

Gösta Grotenfelt

Maanviljelysopin professori Gösta Grotenfeltin maatalousesineiden keruutyö käynnistyi Viikin maatalousmuseon perustamiseen johtaneen taustatoiminnan. Esineiden keräilyä hän aloitti Mustialan maanviljelys- ja

meijeriopiston johtajana työskennellessään, mutta kipinä ja kiinnostus olivat lähtöisin hänen Tanskan ja Saksan opintomatkoiltaan. Keräilyn tuloksena Mustialaan perustettiin Suomen ensimmäinen maataloushistoriallinen museo.

Siirryttyään Tikkurilaan Helsingin yliopiston maanviljelysopin professoriksi Grotenfelt alkoi kerätä uutta museota, josta myöhemmin syntyi Viikin maatalousmuseo. Grotenfeltin museotoiminta sai osakseen arvostusta, kun maatalousministeriö alkoi keväästä 1919 lähtien myöntää hänelle vuosittaista määrärahaa keruutoimintaa varten. Tuohon saakka Grotenfelt oli rahoittanut esinehankintansa ja keruumatkansa omasta pussistaan.

Grotenfelt aloitti keruutyönsä aikana, jolloin vanhaa maatalousvälineistöä oli vielä saatavissa ja osin käytössäkin. Keruutyön ansiosta Mustialaan ja Viikkiin saatiin runsaasti kulttuurihistoriallisesti arvokasta esineistöä. Kokoelmat olivat eurooppalaisitainkin merkittävät.

Kustaa Vilkuna

Grotenfeltin kuoltua hänen Tikkurilan esinekokoelmansa jäi heitteille ja varsinaisesti Viikin maatalousmuseo perustettiin vasta 1930-luvulla. Museon perustamista edisti



Gösta Grotenfelt. Kuva: Mustialan maatalousmuseo.



Kustaa Vilkuna. Kuva: Rembrandt / Museo-virasto CC BY 4.0

ratkaisevasti tohtori Kustaa Vilkkunan vuonna 1937 Peltomieheen kirjoittama artikkeli. Kustaa Vilkkuna oli tuleva kansatieteen professori, akateemikko, kansainvälisesti tunnustettu tiedemies ja poliittinenkin vaikuttaja. Vilkkuna puhui artikkelissaan voimakkaasti pääkaupunkiseudulle sijoitettavan maatalouden keskusmuseon puolesta.

Museon avajaisissa 1946 pitämässään juhlaesitelmässä Vilkkuna korosti Viikin koelmien kulttuurihistoriallista ainutlaatuisuutta, Grotenfeltin keruutyön arvoa sekä museon tarpeellisuutta. Vuonna 1947 Vilkkuna nimitettiin maatalousmuseon pysyväksi tieteelliseksi asiantuntijaksi.

Kaarlo Teräsvuori

Maatalousmuseo kuului hallinnollisesti laitoksena maatalous-metsätieteelliseen tiedekuntaan, joten museon johtajana - viralliselta titteliltään esimiehenä - toimi aina tämän tiedekunnan professori. Ensimmäinen johtaja oli maanviljelyskasvitieteen professori Kaarlo Teräsvuori, joka hoiti tehtävää museon perustamisesta vuoteen 1947. Hänen jälkeensä esimiehinä ovat olleet kasvipatologian



Kaarlo Teräsvuori. Kuva: Atelier Paris / Museovirasto CC BY 4.0



Niilo Valonen. Kuva: Pekka Kyytinen / Museovirasto CC BY 4.0



Mauno Jokipii. Kuva: Matti Salmi / Jyväskylän yliopiston tiedemuseon kuva-arkisto.

professori Onni Pohjakallio, lihateknologian professori Fritz Niinivaara, maatalouspolitiikan professori Kullervo Pihkala, kotieläinten jalostustieteen professori Mikko Varo ja kasvipatologian professori Eeva Tapio.

Niilo Valonen ja Mauno Jokipii

Kansatieteilijänä ja Helsingin yliopiston suomalais-ugrilaisen kansatieteen professorina tunnettu Niilo Valonen toimi Viikin maatalousmuseon museonhoitajana 1945–1952. Hän myös vastasi museon näytteillepanosta ja suunnittelusta. Valonen jätti museonhoitajan tehtävän väitelttyään tohtoriksi ja siirtyttyään Suomen museoliiton palvelukseen.

Niilo Valosen aikana museonhoitaja työskenteli tehtävässään kokopäiväisesti, mutta hänen jälkeensä vakanssi muuttui sivutoimisesti hoidettavaksi. Historiantutkija ja Jyväskylän yliopiston historian professori Mauno Jokipii toimi Valosen jälkeen museonhoitajana vuoteen 1959. Jokipiitä tehtävässä seurasivat Osmo Vuoristo, Aarne Kopisto, Sven-Erik Krooks, Risto Koskinen ja Teppo Korhonen.



Teppo Korhonen. Kuva: Ari Aalto / Helsingin yliopistomuseo

Teppo Korhonen

Museonhoitajan tehtävän muututtua kokopäiväisestä sivutoimiseksi maatalousmuseon hoitotehtävissä työskentelevät henkilöt vaihtuivat melko tiuhaan tahtiin. Tilanne kuitenkin muuttui marraskuun alussa 1971, kun maatalousmuseon hoitajaksi nimitettiin humanististen tieteiden kandidaatti Teppo Korhonen. Tuleva kansatieteilijä ja Helsingin yliopiston kansatieteen yliopistonlehtori työskenteli museonhoitajan tehtävässä aina vuoteen 2012 asti. Korhonen kertoi haastattelussa vuonna 2011 Viikin maatalousmuseon esineistön olleen hänelle läheisin esineryhmä hänen tutkijanurallaan.

Teppo Korhosen jäätyä eläkkeelle museo siirtyi Helsingin yliopistomuseon alaisuuteen vuonna 2012 ja sen toiminta hiipui

resurssipulan vuoksi lähes olemattomiin. Museo suljettiin yleisöltä ja tavoitteeksi asetettiin, että siellä käytäisiin kerran kuussa tarkastuskäynnillä. Hiljaiselon päätepisteessä odotti muutaman vuoden kuluttua sattunut homevaurioituminen.

Perustuu vuonna 2018 Saran ravintolassa esillä olleen Mitä museon tontilla tapahtuu? – Viikki-hallin taustoja -näyttelyn teksteihin.

Laajemmin suomalaisen maatalousmuseotoiminnan historiasta voit lukea:

Korhonen, Teppo 2007: Suomalaisen maatalousmuseotoiminnan historiaa. *LAARI 2006 – Suomen maatalousmuseon vuosikirja.*

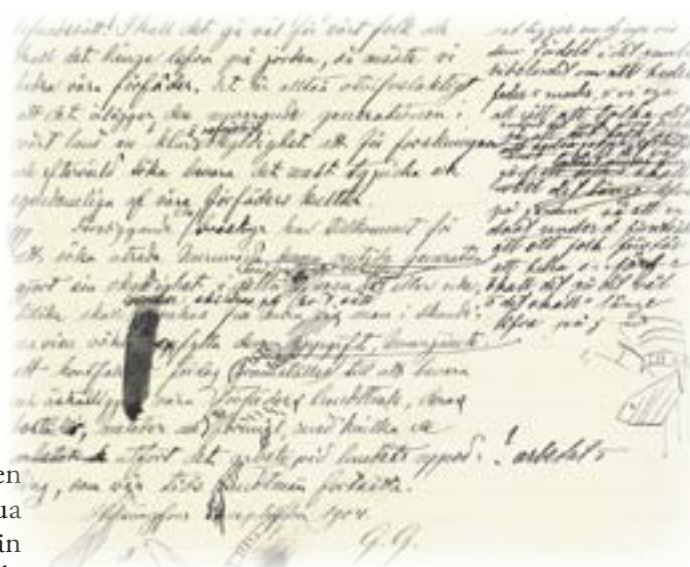
Elsa Hietala:

Gösta Grotenfelt ja suomalainen maatalousmuseo

Seuraava käsikirjoitus on osa Suomen maatalousmuseo Sarkaan lahjoitettua Järvikylän kartanon arkistoa. Järvikylän kartano oli Gösta Grotenfeltin suvun tila ja hänen aikanaan sitä isännöi hänen veljensä Nils Grotenfelt. Tietääksemme tätä käsikirjoitusta ei ole aikaisemmin julkaistu ja katsoimme sopivaksi julkaista sen nyt, kun Grotenfeltin kokoelma on jälleen pääsemässä esiin uuden näyttelyhallin avautessa. Alkuperäinen käsikirjoitus on runsaasti kommentoitu ja korjailtu, joistakin sivuista kirjoittaja on myös tehnyt useampia versioita. Nyt julkaistavassa käsikirjoituksissa toimittaja on tehnyt valintoja niiden sanamuotojen välillä, joista käsikirjoituksessa on eri versioita. Sanojen vanhoja kirjoitusasuja on



Järvikylän kartano Joroisilla. Kuva: Signe Brander / Museovirasto. CC BY 4.0



Sivu Gösta Grotenfeltin käsikirjoituksesta.

myös luettavuuden parantamiseksi korjattu. Todennäköisesti käsikirjoitukseen kuulunut Mustialan esineosastojen luettelo on jätetty tässä yhteydessä pois. Gösta Grotenfelt perustelee esitteeksi tarkoitettussa tekstissään museon tarvetta sekä kertoo kesällä 1904 tekemästään tutustumismatkasta pohjoismaisiin museoihin. Lopussa Grotenfelt kuvailee Suomen maatalousmuseota sellaisena, joksi hän sen itse tuolloin haaveili tulevan.

Ett finskt lantbruksmuseum!

En vädjan från Gösta Grotenfelt

Förord

Vi hedra våra förfäders minne ej blott genom att forska i vad de gjort och förskovra vad de lämnat oss i arv utan även genom att åt våra efterkommande söka bevara en så fullständig kunskap som möjligt om dessa våra förfäders liv och levnadsätt. Skall det gå väl för vårt folk och skall det länge leva på jorden, så måste vi hedra våra förfäder. Det är alltså otvivelaktigt att det åligger den nuvarande generationen i vårt land en klar skyldighet att för forskningen och eftervärld söka bevara det mest typiska och egendomliga av våra förfäders kultur.

Föreliggande broschyr har tillkommit för att söka utbreda huruvida denna nutida generation gjort sin skyldighet i detta avseende eller icke, tillika skall påpekas på huru vis man i Skandinavien sökt uppfylla denna uppgift, varjämte ett kortfattat förslag framställes till att bevara och åskådliggöra våra förfäders lantbruk, deras bostäder, metoder och de föremål, med hvilka de utfört det arbete vid landets uppodling, som vår tids lantmän fortsätta.

Helsingfors i september 1904.

G. G.

I Vårt gamla lantbruk – våra förfäders lantbruk – försvinner med stormsteg

Det lantbruksarbete vårt folk utvecklat under de århundraden det varit här i detta land

måste huvudsakligen karaktäriseras såsom ett röjnings- och uppbnrytningsarbete, vilket varit av största betydelse. Landets uppodling har varit följden. Detta lantbruksarbete, som vi nu för tiden kalla det primitiva lantbruket, har steg för steg med förfärdrens svett och möda erövrat landet åt odling och civilisation. Det har i sanning varit ett Herkulesarbete, att ur landets vidsträckta skogar bryta byggd och röja upp åkrar och beteshagar samt att i dessa vida torvjordmarker anlägga ängar och odlingar. Om också vi måste erkänna att detta uppbnrytningsarbete ofta nog begagnat sig av enligt nutida betraktelsesätt väl brutala metoder – t. ex. det vidsträckta användandet av eld – så måste dock å andra sidan ihågkommas, att dessa härjande röjningssätt voro betingade av tidens små resurser; utan dem skulle hela arbetet blivit omöjligt. Och om vi ej numera kunna idet stora hela gilla förfädernas metoder, så må vi ej glömma, att dessa metoder dock utfört ett vidlyftigt och storartat arbete utan hvilket vi ej skulle kunna odla jorden på vårt nu brukliga vis. Och likaså visst som nu våra nutida metoder och verktyg utnyttja våra förfäders arbetsätt och arbetsmedel, likaså visst skall i sinom tid det nutida lantbruket efterföljas av andra ännu bättre odlingsmetoder. Vi finna här alltså en serie, vilkens början utgöres av våra förfäders lantbruk. Den första leden i serien utgör den nationella grund, på vilket de mer eller mindre internationella, nutida lantbruksmetoderna i vårt land bygga, och

naturligt är att de sistnämnda i hög grad influerats av de förstnämnda.

Den utveckling vårt land hittills genomgått har väsentligast skett under det primitiva lantbrukets tecken och utgöres vårt folk fortfarande huvudsakligast av lantbrukare, vi bilda ju ett lantbrukarfolk. Det borde under sålunda förhållanden vara tydligt, huru viktig kunskapen om vårt finska lantbruksfortid och nutid måtte vara.

De förhållanden, med vilka den första leden i den ovanförda serien försiggått, hava ingalunda varit de gynnsammaste. Detta landets uppbyggnadsarbete har tagit århundraden och erfodrat ett hårt och mödosamt arbete av våra förfäder. Ofta nog hade man icke någon gammal byggnad att gå ut ifrån vid den dagliga arbete, utan var tvungen att besätta sig så got omständigheterna det tillåta inne i vilda skogen och där frälsa livet under de torftigaste och enklaste förhållandena. Man hade ett drygt och ofta litet lönande arbete, samtidigt som man fick lida brist och nöd samt t. o. m. kämpa med vilda djur. Vintern var lång och kall, och om sommaren frös ofta växterna bort på de små odlingarna utan att giva någon lön åt odlaren.

Detta allt var ett arbete som endast den kunde utföra som egde mod och krafter nog att trotsa såväl köld som hunger, det folk, som utförde Finlands uppröjning, var ett förnöjsamt, tålmodigt folk, som kunde leva av ”vatten och mjöl”, ja, t. o. m. uthärda att till det sistnämnda ofta tillsätta bark.

Vem som helst må ringakta dessa våra fattiga, outtröttliga förfäder – vi få det ej; vi böra värda dem om ej för annat, så för det oavbrutna stränga arbete de utfört i vårt land. Och för att rätt förstå detta deras arbete böra vi själva noggrant studera detsamma, och för att våra efterkommande skulle förstå detta primitiva, uppröjningsarbete, böra vi söka att ej blott i ord och bild utan även ge-

nom bevarande av typiska exemplar av deras bostäder, redskap o. dyl. ingjuta i dem samma livliga föreställningar och aktningfulla betraktelsesätt.

Det primitiva lantbruket har i vårt land härskat i flera hundra år och är här ännu i dag som är en viktig faktor, men det håller på att med stormsteg giva vika för det moderna, mera rationella. De gamla metoderna försvinna och de gamla byggnaderna, de uråldriga redskapen förstöras – och varje fosterlandsvän måste glädjas åt att de spelat ut sin roll alla de få vika undan, då bättre erhållas i stället. Men nu allt detta så synes det oss vara hög tid på, att kraftiga åtgärder göras för uppsökandet och tillvaratagandet av typiska exemplar av våra förfäders bostäder, verktyg m. m. Detta samlingsarbete bör naturligtvis göras medan ännu detta förfädernas lantbruk existerar i landet. Sedan det upphört är det för sent att börja samlandet.

En omständighet, som för detta insamlande i vårt land är mera nödvändigt än i flera andra länder, är att här sammantrött tre olika slag av primitivt lantbruksarbete, vilka slag alla i samma mån hava anspråk på vårt intresse. Men om detta samlande härigenom blir besvärligare, så blir också resultatet naturligtvis mångsidigare och mera intresserikt; vi hava sålunda att emotse en ovanlig rikedom på insamlade föremål. Vi hava ju i vårt land att taga tillvara ej blott lappländsk föremål och bostäder utan även finska och svenska. Det lappländska lantbruket har egentligen endast renkötseln att påvisa, men vi fråga blott: huru många av södra Finlands medborgare har en riktig och grundlig föreställning av denna skötsel. Det ursprungligen finska lantbruket med sin svedjekultur och dess typiska redskap har för oss vida större intresse. De finska byggarbostäder samt finska nutida byggnader – såväl bostäder som uthus – hava en stor formrikedom, och redskapen erbjuda också

stor mångsidighet. De svenska lantbruksförhållandena synas ej vara så primitiva, som de finska, men vad rikedom på föremål kunna de väl tävla med de finska. Härom skola vi längre fram uttala oss mera i detalj.

Vårt folk har hittills varit och kommer väl alltid att bliva ett lantbrukarfolk, och just därför är det av största vikt för fosterlandet att lantbruksförhållandena – såväl de äldre som yngre – bliva studerade och bekanta. Detta folkets huvudyrke har alltid spelat en viktig roll i folkets utveckling och måste nödvändigt medtagas, då dess kulturhistoria skrives, ja, åt lantbruket måste tillerkännas däri en framstående plats.

För folket själv måste det ack kännas stärkande, att det genom delvis självständiga metoder och egna redskap utfört detta vidlyftiga uppbyggnadsarbete. Såväl den finska som den svenska stammen hava här såsom nogsamt framgår av redan hittills publicerade studier härutinnan uti detta arbete på var sitt håll utövat självständiga röjningsätt och begagnat mycket olika verktyg. Dessa förhållanden medföra otvivelaktigt, att vi i vårt land kan för att åskådliggöra dessa våra förfäders ansträngningar, samla föremål av stort intresse.

II Huru man i Skandinavien söker bevara minnet av förfädernas lantbruk

Då jag under sommaren 1904 varit i tillfälle att besöka Skandinavien trenne olika länder, har jag haft uppmärksamheten riktad bland annat på de därstädes förekommande lantbruksmuseerna, och skall jag nedan söka giva en kortfattad redogörelse för dem.

Till lantbruksmuseer räknas emellertid ej blott lantbrukshistoriska museer utan även samlingar av redskap och andra föremål, som antingen höra till undervisningsmaterialen vid det rationella lantbruket eller

användas till reklamändamål för diverse handelsfirmors fabrikanter. Då emellertid endast de lantbrukshistoriska samlingarna äro av betydelse för den här föreliggande frågan, berörs de andra i det följande, endast i förbigående. Uti en del museer – särskilt vid de högre lantbruksinstitut – finner man såväl lantbrukshistoriska som nutida föremål förvarade.

De lantbrukshistoriska eller lantbruksetnografiska samlingarna uppträda i Skandinavien förnämligas under tre former:

1. Friluftsmuseer
2. Hallmuseer
3. Förenade friluft- och hallmuseer

Med 1. friluftsmuseer förstå vi sådana museer, där föremålen äro uppställda mer eller mindre strängt uti ungefär den miljö, vari de ursprungligen varit. Man söker härigenom åskådliggöra deras användning av eller förekomst hos resp. innebyggare. Föremålen uppställas icke uti monter utan anordnas uti sådana bostäder eller uthus, varest de tidigare använts. Till friluftsmuseer kunna vi av Skandinavien lantbruksmuseer egentligen räkna endast ”Gudbrandsdalens Museum” i Lillehammer i Norge samt ”Frognersäteriens museum”.

Det förstnämnda museet är värd av Ap-tekar O Sandvig, och kallas därför också vanligast ”de Sandvigske Samlinger”.

Dessa samlingar är frukter av 18 års mödor och uppoffringar från den energiske mans sida, och de torde nu för tiden representera ett värde av i det närmaste 100 000 kr. År 1903 hava de genom köp övergått till ”Selskabet for Lillehammer Bys Vel”, vilket belägen på en björkbacke med en utomordentligt härlig utsikt öfver den närbelägna Mjösen och den omgivande på alla håll byggde höga fjäll och åsar.

Gudbrandsdalens museum inrymmer en stor massa dyrbara föremål. I de talrika gamla byggnaderna – deras antal är f. n.

10 - äro hopade tusentals av föremål av alla slag och skulle "gifva et levende indtryk af Livet i Dalen Aarhundreder nedigjenom." Och erkännas måste, att de i en del avseenden faktiskt frambjuda en bild så äkta och oförfalskad av Gudbrandsdalens bebyggarförhållanden, att det näppeligen kan tänkas bättre. Böndernas liv kunna vi studera i rökstugan, Vigstadstugan, de två gamla, originella "Ramloftstugorna", samt, i "Per Gynts" lilla ruckel, i Vaage gamla prästgård, som måhända är samlingarnas pärla, samt i "Mythingstuen", en gammal kaptens gård, få vi ett livligt intryck av huru ämbetsmannen hade det förr i tiden. Strax intill finna vi på en liten höjd dessutom ett litet, men originellt kapell, hvilket är 1459 uppfört av biskop Gunnar på Hamar till bruk för den som bedriva fiske i Mjösen. Alla dessa byggnader äro uppförda runt omkring en mindre dam, varigenom åstadkommes en mycket målerisk verkan. Rummen i resp. byggnader äro överfyllda av allehanda föremål, mest diverse husgerådssaker. Rummen i prästgården och kaptens gård äro mer än de övriga hållna i stil med vad de väl sannolikt varit i prästens eller kaptens bostäder. Likaså ger rökstugan en förträfflig bild av förhållandena i en dylik bostad, om än husgerådets mängd här även är överdrivet stor. De övriga bondstugorna äro emellertid fullkomligt missvisande vad inredningen vidkommer, i det att de äro överfyllda med föremål i så riklig mängd att de bättre kunna förliknas vid saluboder med gamla föremål, hvilka största delen äro intressanta och värdefulla. Mest abnorm är "Per Gynts stuga", hvilkens övre våning upptages av en stor samling äldre vapen och nedre våningen åkdon. Här är det gamla huset blott en utställningsbyggnad och en mycket lämplig dylik.

Söker man nu efter huru huvudlevnadsyrket i Gudbrandsdalen – lantbruket – blivit åskådliggjort i detta museum, så finner

man att det nära nog h. o. h. bortglömts. Några gamla såningsmaskiner stå kvar under staburet, och en del till mjölkhushållningen hörande redskap förekomma här och var i stugorna, men det egentliga lantbruket har icke på något sätt blivit representerat. Jag skulle karaktärisera dessa onekligen högst värdefulla samlingar såsom åskådliggörande Gudbrandsdalens befolknings levnadssätt nu. Onekligen är ju också detta en god sak det, men jag håller före att det hade varit av större intresse att erfara huru levnadsförhållandena voro i forna tider inom Gudbrandadalen under vardagens slit och arbete. Under festtider och i söndags socken anlägga förhållandena överallt i världen och särskilt har allmogen en prägel som i hög grad avviker från det för vardagslivet, hvilket naturligtvis representerar det typiska tillståndet och det, som upprätthåller det hela samt förorsakar utvecklingen i kulturellt hänseende.

Hela den jordareal, som är upplåtes för museet, utgör 100 norske Maal - ha. Alla husen hållas tillåsta och sköta två föreviserskor om kringförandet av besökande i husen. En tredje kvinnlig person uppbär vid porten inträdesavgiften, som utgör 50 öre per person. Och försäljer fotografier m. m. Någon katalog finnes ännu icke öfver samlingarna. Besökandena fotografiapparater måste deponeras hos portvakten under den tiden besöket varar.

Också å Fronersaetern i närheten av Kristiania finnes en vacker samling gamla byggnader med stora massor av smärre föremål, alla enligt uppgift "belysande det norske Folkeliv." Den gamla rökstugan från Telemarken, de tvenne gamla stugor från Hollingdal samt numera avlidne konsul Heftyes samlingar äro otvivelaktigt av utomordentligt hört värde, men man kan dock här om det göra samma anmärkningar som ovan framställt mot "Gudbrandsdalens museum". En skämtare sade i anledning av det stora antal

"Ölboller" och träsmiderier, som ingå i samlingarna å Frognersaetern att den bild man får av det norska folklivet är att folket består av öldrickande träsmedar eller träsmidande öldrickare. Den ligger naturligtvis en hög grad av överdrift uti detta, men nog måste också jag intyga, att en bekantskap med det "värkliga folklivet" i Norge ger numera en helt annan föreställningen och jag har grundade skal till att de prisade samlingarna ej heller giva en helt korrekt bild av detta folkliv i äldre tider.

I Danmark har man ett par kilometer från Lyngby järnvägsstation på Själland anordnat invid Lyngby lantbruksskola olikartade och under olika ledning stående samlingar och museer hörande till lantbrukets område; de bilda tillsammans ett komplex av största intresse, i det stor hela ännu ej riktigt jämförlig med den som uppstått å Bygdö i Norge.

Lyngby kunna vi särskilja trenne institutioner: 1. Dansk Folke museum, 2. Dansk Landbrugsmuseum ved Kongens Lyngby och 3. Maskin – och redskapshallen.

"Dansk Folkemuseum" har sin huvudavdelning i Köpenhamn, där detsamma grundlades år 1879 av Bernhard Olsen, hvilken samlade och ordnade museet under åren 1879–1885, då det öppnades för allmänheten. Först några år senare - 1899 - köptes c. 6 ha jord invid Lyngby skola för detta museums byggningsavdelning. Rättesnöret vid valet av dessa byggnader har varit "att söka påvisa den tråd, som går genom utvecklingen av Danmarks lantbruk mera än genom byggnadernas arkitektur", och har man vid detta val tillsvidare varit mycket lycklig. Den första byggnad anskaffades var "Hans Petersens Gaard i Ostenfeld" i sydliga Jylland. Det är ett stor rökstuga, varest ursprungligen människor och djur levde under samma tak och utan att mellanväggar förekommit. Det stora rummet har under en senare tid fått smärre avdelningar för människornas

räkning. Såsom det nu står där på Kongens Lyngby ger det en högst intressant bild av de gamle "Söderjydernes" dagliga liv. En annan lika intresserande byggnad är Hallandestugan, som härstammar från södra Sverige; måhända är dock "Tvillinnaarden Naes" den egendomligaste, i det att den består av två sambyggda gårdar, (från trakten av Heselholm) hvilkas alla små hus äro uppförda under ett och samma tak. I denna finns ett stor antal små rum, använda till olika ändamål och placerade så, att de innesluta en oregelbunden gårds plan, som genom taket delas i två för varje gård. Uti dessa hus har man nu samlat ett otal gamla lantbruksredskap; i ett finnas plogar, i ett annat harvar, i ett tredje har allt dylikt, detta allt enligt vanlig museiplan. Någon bild av lantbrukens liv och leverne i dessa gårdar får man icke, och detta är enligt min åsikt stor skada. Skulle man i stället för dessa massor av föremål som ursprungligen funnits därstädes eller liknande, så skulle det hela åtminstone i mina ögon fått ett större intresse. Att förvandla en bondgård till ett redskapsmuseum synes mig icke vara någon särdeles lycklig tanke. Där är ju t. o. m. så mörkt uti de talrika små "krypinnen", att man ej kan ordentligt studera de olika redskapsformerna, Uti den 1904 tryckta "Vejleder i Dansk Landbrugsmuseum" säges visserligen, att föremålen, då de kommit i dessa små hus erhållit "en ram, som passar för dem". Samt att "De gamla, primitiva redskapena, såsom halvt uppslitna hjulplogar från 18de århundradet, bristfälliga, tretandade harvar, hundraåriga, tunga malt- och grynkvarnar till Landkraft m. m. komma obestridligen bättre till sin rätt och gör ett helt annat, sant och naturligt intryck genom att ses i de gammaldags allmogegårdernas grå uthus, varest de så att säga äro "uppvuxna" än genom att utställas till beskådning i ett modernt museumshall med sitt övermått av ljus och civilisation". Även

jag anser det vara bäst, att resp. lantbruksföremål utställas i den omgivning där de använts, men då måste man också hava av dem blott så många, som resp. bebyggare använt och endast de, som använts just, där byggnaderna ursprungligen funnits. Detta är enligt min åsikt det bästa, ty ger ju en tillförlitlig bild av dessa bebyggares förhållanden. Men detta "bästa" kan ju tillämpas endast i liten skala, och lämpar sig blott för en liten del av samlade föremålen. Och då en stor mängd av dessa föremål sålunda icke kunna presenteras i sin riktiga omgivning, så synes det mig vara lyckligare, att utställa dem så att de verkligen noggrant kunna studeras och jämföras, och det kan ske bäst uti ett modernt museum i trots av att "Veilederns" författare påstår motsatsen. På så vis erhålles också den billigaste förvaringen härtill kommer yttermera att man i ett ordentligt museum bäst kan konservera samt övervaka dessa föremål. De konserveras dåligt, då de t. ex. som å Lyngby uti Näsgårdens uthus stå uppställda på jordgolvet, och de övervakas dåligt mot okynne i de mörka skrubbarna. Mig synes, att dessa redskap och liknande föremål äro så dyrbara och hava ett sådant kulturhistoriskt intresse att det nog samt lönar sig att egna dem en ordentlig museumsvård, att behålla dem med konserverande medel och skydda dem mot okynne, med få ord sagt, jag tycker att dessa, "helt utslitna" plogar från gamla tiden äro fullt "Museumsdugliga".

Några få steg från dessa byggnader finna vi "Dansk Landbrugsmuseum", hvilket efter den nordiska industri-, lantbruks- och konstutställningen år 1888 i Köpenhamn och med därstädes utställda samt till museet donerade lantbrukshistoriska föremål grundlades av den bekante föreståndaren för Lyngby lantbruksskola, Kapten J. C. la Cour. Samlingen, som redan år 1901 räknade c. 7600 nummer är synnerligen imponerande. Föremålen förvaras dels i de till Dansk

Folkemuseum hörande, ovan anförda bondgårdsbygganderna, dels i ett enkom uppförd stor museihall, hvilken är både praktisk och dekorativ. Den består av en vidare del, som är avdelad likasom i stora spiltor, i vilka man på bord och väggar anordnat särskilda grupper av föremål samt av en smalare men längre del där plogar o dyl. äro ordnade i två rader med en gång i mittlinjen. Själva hallen är uppförd av korsvirke med brädväggar. Genom dessa anordningen har man vunnit en stor och lätt översikt av resp. föremål.

Såsom en tredje avdelning i den stora komplexen å Lyngby anteckna vi Maskinhallen, vilken inrymmer en rik utställning av moderna maskiner och redskap, enligt uppgift för en tid deponerade av resp. redskaps- och maskinfirmer i Köpenhamn. Själva hallen består av ett 45 x 25 m stort korsvärkshus med brädväggar och takljus; golvet är av betong.

Bland sk. 2. Hallmuseer, varmed förstås sådana museer där föremålen äro uppställda under ett tak och ordnade på hyllor eller i monter utan att man vill åskådliggöra föremålens bruk eller användning. Dylika museer är h. o. h. ämnade för lantbrukshistoriska föremål, och förekomma endast vid lantbruksundervisningsanstalterna och de uppträda därstädes vanligen i en högst anspråkslös utrustning med endast ett fåtal föremål. En typisk början till dylikt hallmuseum för lantbrukshistoriska föremål funno vi på Aas lantbruksinstitut, där institutets högt äktade lärare i jordbrukslära överlärar Th. Landmark skapat en liten samling förlagd till å den stora läroverkbyggnaden. Även vid Landbohöjskolan i Köpenhamn hava vi sett en färre samling lantbruksetnografiska föremål dock voro de där i tämligen intim förening med en liten utställning av läromaterial för undervisning i rationellt lantbruk. Detta är även fallet vid Ultuna lantbruksinstitutet, där under ledning av Professor H.

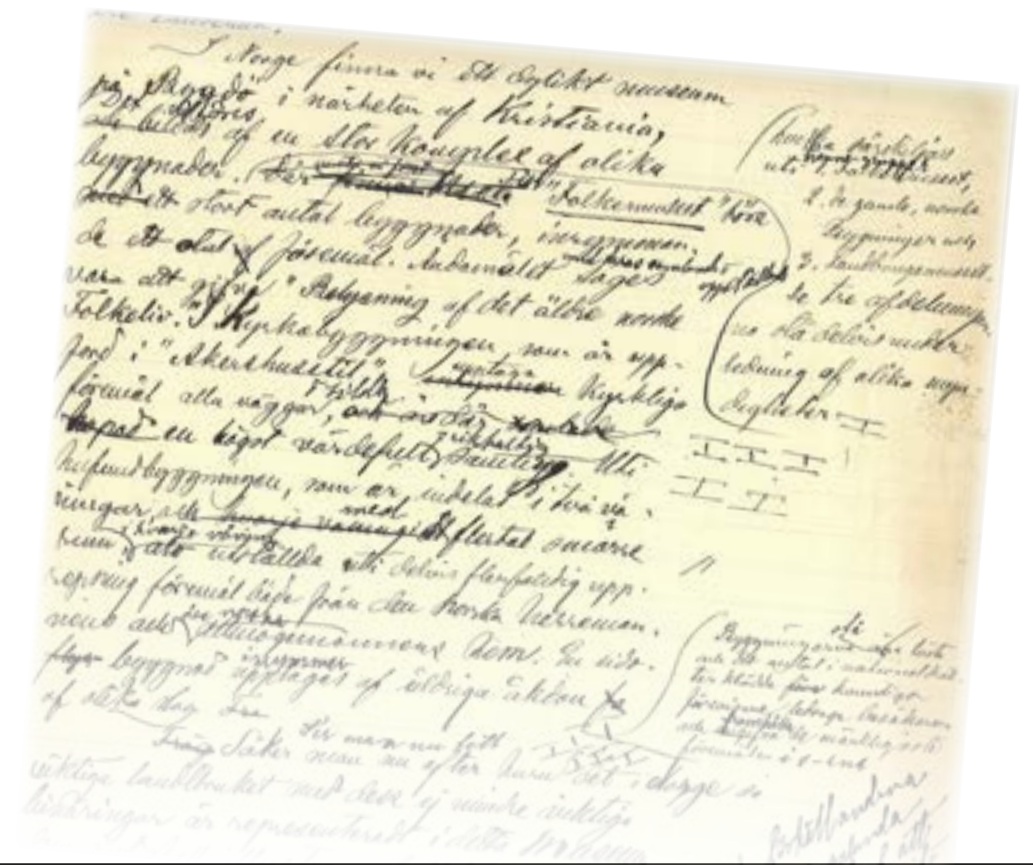
Juhlin-Dannfelt för några år sedan anlades ett lantbruksmuseum uti relativt stor skala. De rationella redskap utgör nämligen här huvudsak jämte en del andra föremål, som höra till den högre lantbruksundervisningen, medan de historiska föremålen antaga en blygsam plats. Detta hallmuseum är emellertid onekligen av oskattbart värde för undervisningen vid institutet. Det består av två sidohallar i två våningar och en stor centralhall med mittelgalleri. Det största hallmuseum för uteslutande lantbrukshistoriska föremål finnes Å Mustiala lantbruks- och mejeriinstitut, varmed mera senare.

3. De förenade friluft- och hallmuseerna. Denna form är i Skandinavien starkt representerad i det att dylika museer förekomma i alla tre länderna.

I Norge finna vi ett dylikt museum på

Bygdö i närheten av Kristiania, det utgöres av ett stor komplex av olika byggnader. Till "Folkemuseet" höra ett stort antal byggnader, inrymmande ett otal föremål. Ändamålet säges vara att giva "Belysning af det äldre norske Folkeliv." I Kyrkobyggnaden, som är uppförd i "Åkershusstil", upptaga kyrkliga föremål alla väggar, en högst värdefullt och rikhaltig samling. Uti huvudbyggnaden, som är indelat i två våningar med flertal smärre rum i varje våning, äro utställda uti delvis flerfallig uppprepning föremål både från den norska herremannens och den norska allmogemannens hem. En sidobyggnad upptages av åldriga åkdon av olika slag. Byggnaderna stå låsta och ett antal i nationaldräkter klädda kvinnliga förevisare ledsaga besökaren och framhålla de märkligaste föremålen.

Söker man nu efter huru det i Norge så



viktiga lantbruket med dess ej mindre viktiga binärningar är representerat i detta museum, som just skall illustrera folklivet, så finner man, att lantbruksföremålen äro inhysta i hallen för åkdonen och där uppstaplade kring väggarna. Deras antal är högst inskränkt och uppställningen utförd utan plan.

Gå vi så till de ”Gamle norske Bygginger”, vilka ligga i närheten av detta ”Folkemuseum”, måste vi erkänna, att flertalet av dem giva en ypperlig bild av ”norsk Folkeliv”, men endast av detta under söndagsvilan, i det att allt, som påminner om arbetet i skog och mark och på sjön, är undanstuvat.

Låt oss antåga till det närbelägna lantbruksmuseet. De gamla byggingarna bestå av en ”stavkirke” och ett flertal utomordentligt stiliga gamla stugor loft och ”stabhuser” från olika delar av landet. ”Hovestuen” är en utmärkt representant för ett gammalt ”allmogehus i Telemarken; det är bygd år 1738. Rökstugan från Kjelleberg i Saetersdalen är även den i hög grad typisk liksom också det vackra staburet från Vinje. Dessa hus äro i allmänhet icke så överfyllda med föremål, som fallet var i museet i L – h – r.

I omedelbart grannskap till de nu anförda komplexen av gamla norska hus finna vi ”Det Konglige Selskab for Norges Vels Landsbrugsmuseum på Bygdö”. Detta museum, som i administrativt hänseende icke är förenat med föregående komplexerna, är ett typiskt hallmuseum, hvilket dock genom den nära belägenheten till nyssnämnda gamla hus m. m. icke kan anses stå isolerat från dessa friluftsmuseer.

Lantbruksmuseet består av en enda stor byggnad med balkonger inne kring väggarna. Dess grundplan meddelas här nedan:

Å nedre botten äro jordbearbetningsredskap uppradade kring väggarna och mitt på golvet diverse äldre och yngre vid lantbruket begagnade åkdon. På balkongerna förvaras en stor mängd mindre föremål, modeller m. m.

Det hela gör intryck av ordning och reda; en fullständig katalog finnes hos förevisenskan till salu för 25 öre. I denna katalog upptagas föremålen utan någon systematisering.

Tager man alla de i Bygdö sammanförda, storartade samlingarna såsom en enda institution vad olika delar supplerar varandra, så får man onekligen en mångsidig inblick i norskt folkliv i äldre dagar n. b. om man undantager det folkliv, som uppkommer vid en del binärningar; bland dessa äro så viktiga binärningar som fisket och skogshushållningen.

I närheten av Stockholm vid Experimentalfältet uppföres f. n. av Kongl. Lantbrukskademin ett stort hallmuseum för såväl äldre som yngre redskap och dylika föremål. Det uppföres i huvudsak efter museet vid Landw. Hochschule i Berlin med en stor central hall som går genom alla tre våningarna och en del sidorum. Kostnadsförslaget stiger till e. 120 000 kronor, varuti tomtpiset icke ingår. Professor Suhlin-Damfelt, vilken upprättat det ändamålsenliga museet å Ultuna, har nu fått till uppgift ett dylikt museum för hela landet.

För undervisningsändamål har man vid alla lantbruksinstitut särskilda smärre museer; dessa utgöra emellertid inga konkurrenter till de stora museerna, som bildats för studieändamål och för olika tider typiska föremål. Å Landbohöjskolan i Köpenhamn och på Åås lantbruksinstitut i Norge har varje lärare för sitt folk ett stort museums sal, där undervisningsföremålen äro samlade och varifrån de lätt kunna transporteras till föreläsningssalarna.

III Landbruksmuseet på Mustiala

Detta museum, som f. n. omfattar c. nummer, grundlades under loppet av 1890-talet, förvarades länge uti en tämligen bofällig, större lada, men har numera fått

bättre plats. Det omfattar huvudsakligen föremål hörande till det primitiva lantbruket, men har även en del rationella redskap m. m. av föråldrade typer.

Katalogen ger vid handen följande siffror:

På anhållan av dåvarande direktorn om anslag till ett tidsenligt hus, ger lantbruksstyrelsen år det svar att ”----- (*marginallissa*: skall flyttas till Hfors.)

På grund härav har undertecknad tagit sig friheten att uti denna broschyr uttaga slutkapitlet, hvilket innehåller ett förslag om anläggande av ett finskt lantbruksmuseum.

IV Ett utkast till en plan för ett finskt lantbruksmuseum.

Enligt vad jag uti första kapitlet av nu föreliggande broschyr sökt klargöra, är det av högsta nödvändighet, att kraftiga åtgärder vidtagas för insamlandet och bevarandet av lantbrukshistoriska föremål från vårt lands olika delar. Ur det jag haft äran att anföras uti broschyrens andra kapitel torde framgå, att förvarandet borde ske så att ej blott föremålen väl bibehållas utan även så att de kunna tjäna såsom material för studier samt så att de giva en möjligast noggrann bild av det primitive lantbrukets olika delar. För ernående av en dylik förvaring, tager jag mig friheten framställa följande förslag.

1. Ett friluftsmuseum anlägges med särskild avsikt att åskådliggöra förfädernas primitiva lantbruk. Detta museum kan ju tydligen icke tillgodogöra sig alla de föremål, som man vid insamlandet anser vara värda att förvaras, varför

2. ett hallmuseum grundlägges i samband med detta friluftsmuseum. I detta hallmuseum skulle föremålen uppställas åskådligt så att de lätt kunde studeras.

Till friluftsmuseum, hvilket har till hu-

vudändamål att giva trogna bilder av finskt allmogeliv och erkännerligen av det primitiva lantbruket i landets olika delar.

Jag vill söka göra ett litet utkast med fantasi till hjälp till ett dylikt friluftsmuseum, och använda härvid dels bilder från olika arbeten dels av fotografier jag under mina resår samlat. Jag tänker mig, att till ifrågavarande museum användes en torr sandås, som är belägen å den jord, som av staten blivit inköpt till försöksplats i närheten av Dickursby station. Detta jordområde, Ånäs benämd, är i ett avseende icke synnerligen lämpligt till nu föreliggande ändamål, nämligen den är icke i något avseende naturskön och saknar sjö, men då jag icke känner någon allmän jord, som kunde disponeras till friluftsmuseum, så väljer jag densamma till underlag för min fantasi. Det är ju tyvärr endast fantasier! Det här är en fråga om i fall planen verkligen realiserar och någon lämplig, vacker plats uppnår sig, så är jag den första som ger vika och släpper mina fantasier.

Alltså, jag bjuder läsaren på en tur från Helsingfors till Dickursby station, resan går på 31 minuter, den är varken tidsödande eller dyr. Läsaren, som naturligtvis noga betraktar landskapet, då ni närma oss denna station, må icke tro, att jag vill förevisa de usselt växande, högst primitiva ängarna på Helsingeslätten, vilka synas till vänster om järnvägen. Nej, de höra ej till museet, oaktat också de kunde visas för pengar såsom exempel på huru en jord icke bör skötas. Vi se intet av det jag vill visa kring järnvägen, utan måste vi ingå av vid Dickursby och vandra 5 å 10 minuter längs landvägen – tidslängden beror naturligtvis av exkurrenternas träningsstillstånd. Vi komma förbi Schildt et Hallbergs oljekaksfabrik, och äro därefter strax in på försöksstationens område. Ja, detta är ju allt bara fantasier, ty denna station finnes ju lika litet som friluftsmuseet. Den förra har dock hunnit ett steg närmare

sitt förvärligande, i det är av höga vederbörande beslutet och skall väl en gång i tidens fullbordan komma i gång.

Jag tänker vi ej denna gång dröja vid det försöksanstalten har att bjuda på av intresse, utan avvika vi at från allmänna landsvägen till vänster, lämna "Paul Joakimshemmet till höger, och passera försöksstationens arbetarbostäder samt hamna in i tallskogen på sandåsen. Vi finna hela tiden vid den väg vi vandrat vägvisarstolpar med påskrift "till lantbruksmuseum", och ett stycke inne i skogen möter oss en port med inskriftningen "Lantbruksmuseum" på landets båda språk. Där vid porten är en liten stuga, varest inträdesbiljetter försäljas; vi avlägga envar av oss vår 50-penni och vandra vidare. Vid detta museum är det tillåtet att medtaga fotografiapparat, så vi kunna bilägga bilder till denna vår berättelse. Huvudvägen går tämligen rakt uppför backen, men en vägvisare som pekar åt höger "till jordkulan" och vi följa den smal väg, som snart böjer sig starkt. Efter några få steg äro vi framme vid "jordkulan", hvilken visar sig vara ett mycket primitivt boningshus med jordtorvsvägg; nära intill finns några små uthus. Vi förundra oss över denna bostad från hedenhös, och angående uppgifter som stå upp i katalogen: "Jordkula, som beboddes även 1904, flyttad från Helsinge invid Hfors – Riihimäki järnväg. Inventarierna inköpta samtidigt med huset och uthusen. Jordbruksredskapen få och enkla."

Vi återvända till huvudgången, som leder upp för backen samt vandra i raska steg ända upp på höjden. Där delar sig emellertid vägen snart i tre grenar. Vägvisare säga "till karelska torpet", till österbottniska gården" och "till nyländska gården" Föreviserskan upplyser oss emellertid om att vi kunna finna alla dessa olika gårdar om vi välja vägen mest till vänster. Vi komma, då först till det karelska torpet.

1. Jordkulan
2. Karelska rökstuga torpet
3. Herrgård i Savolaks
4. Österbottnisk bondgård (Storkyrö!)
5. Nordsavolaks
6. Nyländsk gård
7. En ålandsk gård
8. En nybyggar badstuga
9. En bondgård från Torneälf
10. Lappkåtor med ingärdning för renar
11. Riihimäki / samling av rior från olika delar av landet
12. Aittamäki / samling av bodar från olika delar
13. Latokangas (Lador), säckar och höstakar
14. Hallmuseet, skjul för vagnar, kärror, släddar d. dyl.
15. Petter Päivärintas födelsestuga
16. Kaffeservering
17. Närpes
18. Tavastländskt torp, Lappis!
19. Indelt soldats torp
20. Wiborgsk gård
21. En säter från Malaks
22. Kolarkojoer och - mila
23. Damm (Saunalampi) med badstugor och ... vid stranden samt båtar
Vägstolpar – Milstenar – påminna om jordbrukarnas stora och dyra arbete för landvägarna
24. Fiskartorp på kusten
25. Myllymäki, kvarnar, skvaltor, m. m.

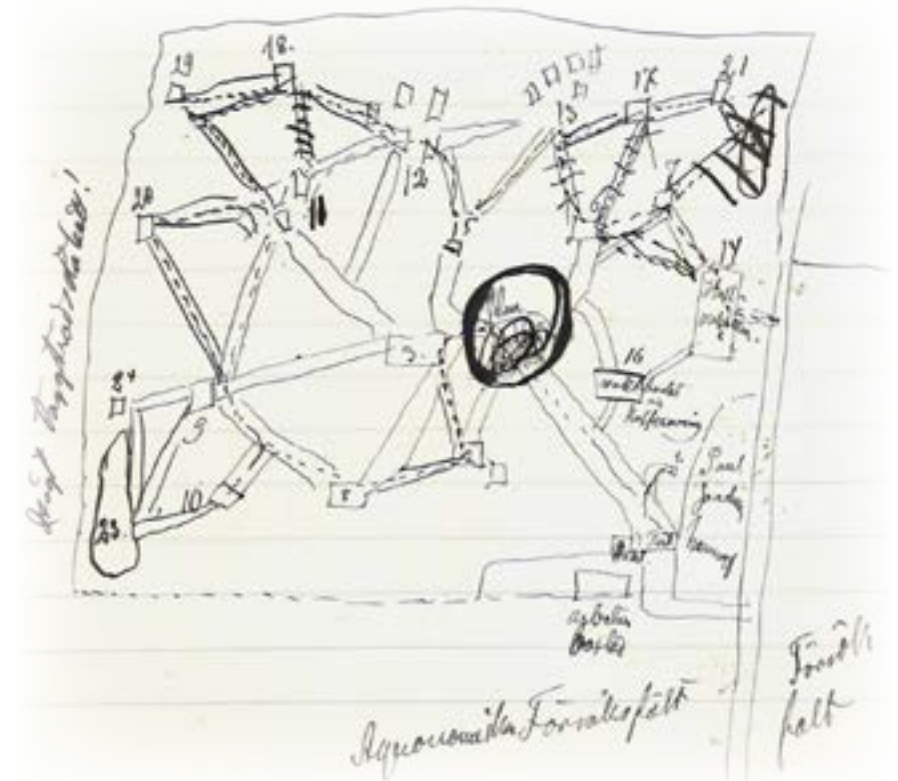
"Men", frågar slutligen mina vänner – jag har nämligen under denna fantasivandring hunnit bliva vän med läraren, "huru har nu allt detta kunnat fås till stånd?" "Det är nu icke så lätt att i en hast redogöra därför", svarar jag, "men har ni tålmod att höra på, då skall jag berätta."

År 1904 anlades försöksstationen här nere, och året därpå har Mustiala lantbruksmuseum flyttat hit. Vi hava ju redan varit där i museet! Kring detta har sedan friluftsmuseet småningom vuxit upp. Staten har naturligtvis hjälpt till med regelbundna årsanslag, när någon lämplig gård stod att köpa. Alla transport, nedrivnings – och uppförningskostnader hava betalats med dessa årsanslag. Dessutom hava enskilda personer donerat ej blott föremål utan även pengar till institutionen, så att man kunnat gå snabbare till väga vid på med inköpen. En god sak var att man vid senaste allmänna finska lantbruksmöte anordnade en särskild avdelning för lantbrukshistoriska föremål donerade till hallmuseet. En del byggnader hava lantbrukssällskapen skaffat oss, och en gård donerades hit av ägaren själv, blott vi transporterade alltsamman. Han skulle nämligen i anledning av skiftesreglering flytta sin gamla gård, och ville bygga sig en h. o. h. ny. Man hade hoppats på insamlingar över hela landet till detta ändamål, men de dåliga tiderna hava omöjliggjort denna plan.

Med första erkännande måste framhållas den stora hjälp i råd och dåd som huvudstadens etnografer och historici offrat på dessa samlingars hopsamlade och anordnande"

"Men", fortsätter jag, "Ni har ju även icke sett Maskinhallen, som uppförts invid stationen i och för förvaring av moderna redskap och maskiner. Det är en permanent utställning som står i samband med de årliga redskaps- och maskinprovningarna. Där finnes först och främst den stora utställningshallen och där invid en mindre hall, varest provningarna verkställas. Resultaten bearbetas uti två mindre rum som äro i samband med den mindre hallen".

Sådan var min utfärd i fantasin till Museum å Ånäs. Tänk om den fantasin en gång bliva en verklighet!





Museon tonttia reunustamaan syntyi toukokuussa 141 metriä uutta riukuaitaa. Mestareina Erkki ja Unto Ristisuo. Kuva: Elsa Hietala.

Elsa Hietala:

KESÄKOHDDE 2018

Riuttalan Talonpoikaismuseo

Kesäkohteeksi valittu Riuttalan Talonpoikaismuseo sijaitsee Kuopion Karttulassa, Riuttalan kylässä. Tilan historia ulottuu Pohjois-Savon asuttamisen alkuaikoihin ja sen vauraus kasvoi laajojen metsäalueiden kaskiviljelyllä. Riuttala on yksittäistalo, jonka tilakeskuksen yli 20 rakennusta ovat kaikki alkuperäisiä ja pääosin 1800-luvulta, päärakennus on vuodelta 1852. Tilakokonaisuus siirtyi tarkoitusta varten perustetun Riuttalan talonpoikaismuseon suojelusäätiön omistukseen vuonna 1975 ja se avattiin yleisölle kaksi vuotta myöhemmin.

Pariisissa järjestettiin vuonna 1900 suu-

rin siihenastisista maailmannäyttelyistä. Kulttuurien saavutuksia ympäri maailmaa esiteltiin puoli vuotta kestäneessä spektakkelissa. Suomea ja suomalaista kulttuuria tuotiin esiin näyttävästi Suomen paviljongissa.

Suomalaisen talonpoikaismuseon edustajaksi Pariisiin maailmannäyttelyyn valittiin kuva Riuttalan talosta. I. K. Inha kävi ikuistamassa tilan ympäristöineen edustavaan panoraamakuvaan. Juuri tämän ajan tilannetta Riuttala kokonaisuudessaan on myös museoitu esittelemään.

Riuttalan Talonpoikaismuseo on kor-



Riuttalan Talonpoikaismuseo. Kuva: Ryhmä Valopäät: Juuso Jonninen, Meri Kiiskinen, Marko Kivistoinen ja Mikko Pitkänen.



Valokuvanäyttely kesäkohdeesta Saran ravintolasalisissa. Kuva: Elsa Hietala.

vaamattoman arvokas kokonaisuus, jonka säilyttämisen eteen on tehty vuosien varrella valtavasti töitä. Toimintaa ylläpidettäessä on jouduttu kamppailemaan taloudellisten haasteiden edessä, sillä tilasta ja sen rakennuksista huolehtiminen vaatii säännöllistä rahoitusta. Riuttalan Talonpoikaismuseossa haaveillaan hakeutumisesta Unescon maailmanperintökohteiden listalle. Toteutuessaan hanke varmistaisi kohteen suojelun tuleville polville sekä nostaisi suomalaisen talonpoikaiskulttuurin arvostusta aivan uudelle tasolle.

Riuttalan Talonpoikaismuseo on viime vuosina saanut useita tunnustuksia: Maatiainen – Det lantliga kulturarvet ry valitsi museon vuoden 2015 perinnemaisemaksi ja vuonna 2017 Suomen Kotiseutuliitto valitsi sen Itä-Suomen paikallismuseoksi. Riuttalan Talonpoikaismuseota ylläpitää Riuttalan talonpoikaiskulttuurin suojelusäitiö, jolla on parhaillaan käynnissä useita museoalueen ylläpitämiseen ja kehittämiseen tähtäviä hankkeita. Kesäkohteeksi valinnalla Suomen maatalousmuseo Sarka halusi myös osaltaan korostaa Riuttalan Talonpoikaismuseon merkitystä ja kunnioittaa sen ylläpitäjien tekemää työtä.

Kesän 2018 aikana Sarka-museon ja Riuttalan välillä tehtiin hedelmällistä yhteistyötä. Kesäkohdetta esiteltiin ravintolasalin valokuvanäyttelyn avulla. Näyttely toteutettiin ensimmäistä kertaa suurtulosteina, jotka pohjustettiin taustalevyille. Tällä tavalla Riuttalan näyttävät maisemat ja laadukkaat valokuvat saivat runsaasti näkyvyyttä ja esiintyivät edukseen koko kesän esillä olleessa näyttelyssä. Syksyllä valokuvat matkasivat Kuopioon ollakseen esillä kaupakeskus Matkukseen asetetussa näyttelyssä lokakuussa. Museonjohtaja Teppo Vihola kävi pitämässä juhlapuheen Karttulan kotiseutujuhlassa heinäkuussa ja luovutti tilaisuudessa myös kaiverretun, messinkisen palkintolaatan. Kaunis kesä 2018 oli Riuttalassa tavanomaisen vilkas ja kesäkohdevalinta toi museolle paljon kaivattua lisäjulkisuutta paikallisissa ja valtakunnallisissa medioissa.



SUOMEN MAATALOUSHMUSEO- SÄÄTIÖN TOIMINTAKERTOMUS 2017

Vuosi 2017 oli säätiön kahdeskymmenesviides (25) ja museon kahdestoista (12) kokonainen toimintavuosi. Vuosi oli merkittävä museon historiassa, sillä vuoden aikana alkoi toteutua Viikin maatalousmuseon kokoelman siirto Loimaalle Suomen maatalousmuseon osaksi. Hankkeesta neuvoteltiin ensimmäisen kerran jo vuonna 2012, mutta Viikin maatalousmuseon vesivahingot vuodenvaihteessa 2015/16 aktualisoivat tilanteen aivan uudelta pohjalta. Helsingin yliopistomuseo oli valmis luovuttamaan kokoelmat puhdistettuina Suomen maatalousmuseoon ehdolla, että museo saa tarvittavat tilat kokoelmien esittelyyn. Koko vuosi 2017 tehtiin lujasti töitä asian ratkaisemiseksi, ja monivaiheisten mutkien jälkeen päädyttiin siihen, että Senaatti-kiinteistöt rakentaa hallin, ja näyttely rahoitetaan pääosin eduskunnan myöntämän erityisavustuksen (250 000 €) ja Suomen kulttuurirahaston apurahan (100 000 €) turvin. Hallin rakennustyö aloitettiin joulukuussa 2017.

Suomen maatalousmuseo Sarka on valtakunnallisesti keskeinen, sillä sen tehtävä on tallentaa ja esitellä historiallisesti ajatellen ehdottomasti maan tärkeintä elinkeinoa ja sen muutosta. Maatalouden tuloksena on syntynyt Suomen kansa, suomalainen kulttuuri ja lopulta itsenäinen valtio. Maatalous oli tekijä, jonka tuloksena maan väkiluku



Maatalousministeri Jari Leppä piti juhlapuheen ja täytti uuden näyttelyhallin peruskiviliierion 19.12. järjestetyssä tilaisuudessa. Kuva: Elsa Hietala.

kasvoi, varallisuus ja osin sivistyskin lisääntyivät.

Nykyään Suomessa eletään aikaa, jolloin maatalouden asema elinkeinojen joukossa on suhteellisesti vähentynyt. Maatalouden merkitys kansantaloudellisesti ja sen merkitys elintarvikehuollon kannalta ovat edelleen tärkeitä. Kun ammatinharjoittajien määrä on vähentynyt ja maatalous on valtavasti teknistynyt, elinkeinoon kohdistuvan tiedon ja esineistön säilyttäminen ja alan dokumentointi ovat muuttuneet entistäkin tärkeämmiksi. Yleensä maakuntamuseoissa on myös maatalouteen liittyvä kokoelma, mutta nykyinen museoalojen koulutus ei enää pidä sisällään asioita, jotka ovat maatalouden ja sen esineistön hallinnassa ja ymmärtämisessä keskeisiä. Tässä Suomen maatalousmuseolla on koko ajan kasvava valtakunnallinen merkitys.

Suomen maatalousmuseon tärkeä toiminnan osa on maatalousteemaisten museoiden yhteistoimintaelin Museoraitti, jonka

piirissä oli vuoden 2017 lopussa kaikkiaan 40 museota. Tämän synnyssä, pyörittämisessä ja yhteistyön tukemisessa Suomen maatalousmuseolla on ollut ja on koko ajan keskeinen rooli. Suomen maatalousmuseo tukee myös muita suomalaisia museoita maatalouteen liittyvän perinteen ja esineistön hoidossa ja keräämisessä.

Suomen maatalousmuseolla on omalla toimialallaan merkittävä kokoelma, joka kasvaa merkittävästi, kunhan Viikin maatalousmuseon kokoelma vuonna 2018 liitetään museon kokoelmiin. Luettelotasolla kokoelma on jo Maatalousmuseon luettelossa, vaikka esineet ovat vielä väliavarastossa Helsingissä vuoden 2018 kesään saakka. Museon hallussa on suuri joukko erilaisia maatalouden koneita ja laitteita, ja lisäksi merkittävä määrä alan valokuvia ja muuta asiakirjallista ja av-muodossa olevaa tietoa. Maatalouden koneita on runsaasti yksityisillä keräilijöillä, mutta näiden kokoelmat eivät ole institutionaalisen kontrollin alaisia, asiantuntevasti luetteloituja eivätkä asiantuntevan hoidon piirissä. Yksityisen keräilijän kokoelma voi milloin tahansa hajota ja hävitä, mutta valtakunnallisen erikoismuseon kokoelma säilyy tuleville sukupolville.

Museon kokoelmatyö on pitkäjänteistä ja suunnitelmallista. Kokoelmat karttuvat hiljalleen lahjoitusten kautta, ja kartuntaa ohjaa ennen muuta tilojen puute. Toisaalta tätä ei vielä ole koettu suurena ongelmana, koska uudempaa materiaalia museolle ei juuri lahjoiteta. Maataloudessa koneiden ja laitteiden koko on viime vuosikymmeninä kasvanut museota ajatellen järjestömiin mittoihin ja modernin kaluston museointi tulee toimimaan pääosin kuvien, filmien ja esitteiden kautta.

Museon kokonaiskävijämäärä vuonna 2017 oli yhteensä 81 006 kävijää, joista museo- ja kokouskävijöitä oli 38 932 ja 42 074 ravintolakävijöitä.

Kaikkiaan vuosi 2017 oli jälleen Suomen maatalousmuseolle hyvä ja toimelias vuosi. Kävijämäärässä saavutettiin jälleen uusi kaikkien aikojen ennätys, jonka taustalla oli paljon työtä ennen muuta erilaisten tapahtumien suhteen. Osansa kävijämäärän kasvussa oli myös uudella perusnäyttelyllä ja lukuisilla museossa järjestetyillä tilaisuuksilla. Museon on ansaittava jokainen kävijä itselleen, ja tämän eteen on museossa opittu tekemään työtä.

Museosäätiön taloudenpidossa on jatkettu tiukkaa linjaa, mutta vuoden taloudellinen tulos kääntyi noin 11 000 € alijäämäiseksi. Talouden numeroita on heikentänyt se, että museosäätiön kokonaan omistama tytäryhtiö Maatalousmuseon Päiste Oy ei ole voinut karnavoida tuottoaan museon hyväksi, kuten sen alkuperäinen tarkoitus oli. Ongelmana tässä on ollut OKM:n vaihteleva tulkinta erilaisista tuloeristä ja niiden vaikutuksista museon valtionapuun. Museon taloudellinen tilanne on kuitenkin vakaa ja ennalta arvattavissa. Museon taloussuunnittelu on määrätietoista ja suunnitelmallista, ja siinä on koetettu mahdollisuuksien mukaan ottaa huomioon julkisen talouden ongelmat ja niiden aiheuttama paine museon taloudelle.

Museon tilat ovat modernit ja toimivat, ja tällä hetkellä pääsääntöisesti riittävät museon tarkoituksen toteuttamiseen. Museon henkilöstöresurssit riittävät Suomen maatalousmuseon tehtävien suorittamiseen valtakunnallisena erikoismuseona, jos kohta resurssien varovainen lisääminen olisi tarpeen, kun museon kävijämäärä ja tapahtumien tarjonta on viimeisten vuosien aikana merkittävästi lisääntynyt.

Säätiölain mukaan tehtävät selvitykset

Suomen maatalousmuseosäätiö on toteuttanut tarkoitustaan pitämällä yllä Loimaalla

sijaitsevaa Suomen maatalousmuseo Sarkaa. Suomen maatalousmuseo Sarka on valtakunnallinen maatalousalan erikoismuseo, ja se nauttii tästä statuksesta korotettua valtionapua. Valtakunnallisena erikoismuseona Sarka tutkii, tallentaa ja asettaa näytteille Suomen maataloudesta kertovaa esineistöä ja perinnettä. Museo järjestää myös laajasti erilaisia tilaisuuksia ja ohjaa pyynnöstä asiantuntijaorganisaationa suomalaisten museoiden maataloutta koskevaa tutkimusta, tallennusta ja näyttelytoimintaa. Museo on myös mukana valtakunnallisessa museoorganisaatiossa osallistumalla alan kokouksiin ja yhteisiin hankkeisiin.

Suomen maatalousmuseo on myöntänyt ainoastaan yhden apurahan, joka kohdentuu Loimaan koululaitokseen: historia-aineiden paras oppilas on saanut tunnustukseksi tästä 50 euron suuruisen apurahan.

Säätiön talous on kunnossa, ja sen toiminta on taloudellisesti vastannut tiukasti talousarviota. Toimitilojaan säätiö on vuokrannut vakituisemmin ainoastaan kokonaan omistamalleen tytäryhtiölle Maatalousmuseon Päiste Oy:lle sen museota tukevaa liiketoimintaa varten. Muuten säätiö on kantanut tiloistaan tapahtumakohtaisia vuokria tapahtumajärjestäjiltä.

Säätiön rahoitustilanne ja maksuvalmius pysyivät kertomusvuonna hyvinä.

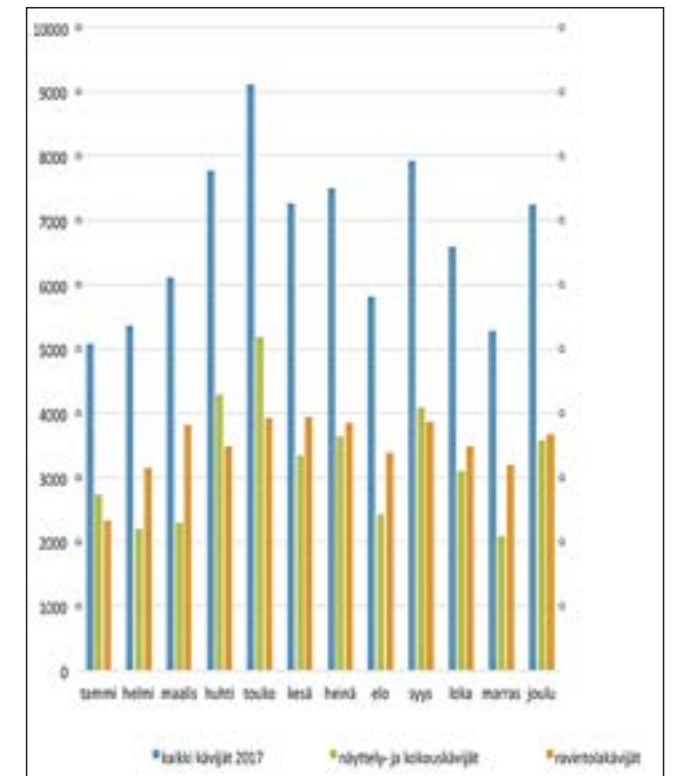
Suomen maatalousmuseosäätiön säätiöorganisaatio on yksinkertainen. Säätiö pitää yllä erilaisten avustusten turvin Suomen maatalousmuseo Sarkaa, ja säätiöllä on sen kokonaan omistama tytäryhtiö Maatalousmuseon Päiste Oy. Yhtiön päätoimialana on museon toimintaa tukevien palvelujen tuottaminen. Näitä ovat museomyymälän ylläpitäminen ja matkailu- ja ravintolapalvelujen jär-

jestäminen, jossa tehtävässä sen lukuun toimii lounas- ja pitoravintola Sarka. Yhtiön tulos käytetään kokonaisuudessaan museon toiminnan tukemiseen. Kokonaisuudesta laaditaan myös konsernitilinpäätös.

TOIMINTA

Museo-, kokous- ja ravintolakävijät vuonna 2017

Sarka on mukana vuonna 2015 perustetussa museokorttijärjestelmässä. Museokortti käy museon pääsymaksuna, ja kortin voi ostaa tai uusia lippukassalla. Järjestelmässä on mukana noin 250 museota. Vuonna 2017 museokortilla tehtiin 698 käyntiä Saraan. Kortteja ostettiin tai uusittiin 70 kertaa.





Sarka-museon henkilökunta edusti Farmari -maatalousnäyttelyssä Seinäjoella. Kuva: Iina Wahlström.

Markkinointi

Museon tärkeimmät markkinointikanavat vuonna 2017 olivat lehti-ilmoitukset, suoramarkkinointi, painettu mainosmateriaali sekä museon omat nettisivut, Facebook ja Twitter.

Lehti-ilmoituksissa Sarka näkyi eniten sanomalehtien kesälehdissä sekä aihepiiriltään matkailuun ja maatalouteen liittyvissä lehdissä. Tämän lisäksi tapahtumien markkinointi paikallisissa lehdissä oli vahvaa. Suoramarkkinointi toteutettiin sähköisesti ja se kohdistui eritoten kouluille, päiväkodeille, matkanjärjestäjille ja eläkeläisjärjestöille.

Museon kesälehdessä eli Sarka-Sanomissa (10 000 kpl) tiedotettiin Yhteistuumin-näyttelystä ja Viikin maatalousmuseon kokoelman siirrosta Saraan. Sarka-Sanomien on tabloid-tyyppinen ilmaisjakelulehti, joka

pitää sisällään museon mainosmateriaalia sekä pieniä, museoon liittyviä juttuja.

Vuonna 2017 Sarka osallistui kesäkuussa Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliiton 100-vuotisjuhlaan Helsingin Rautatientorilla, jossa järjestettiin suuri yleisötapahtuma. Sarka oli mukana myös Farmari Maatalousnäyttelyssä Seinäjoella. Syyskuussa Sarka osallistui lasten maatalousnäyttely Mansikkiin Jokioisilla.

Oma nettisivusto on tärkein informaatio- ja markkinointikanava museolle. Sähköistä viestimistä tärkeiksi ovat nousseet myös Facebook ja Twitter, joiden kautta vuonna 2017 markkinoitiin kaikkia museon tapahtumia ja välitettiin museon uutisia.

Vuonna 2017 museon sähköinen uutiskirje, joka on nimetty kesälehdessä tavoin Sarka-Sanomiksi, ilmestyi helmikuussa,

huhtikuussa, kesäkuussa, elokuussa sekä marraskuussa. Vuoden lopussa uutiskirjeellä oli 508 tilaajaa.

Orastaa -blogissa kerrottiin Viikin maatalousmuseon kokoelman siirtymisestä Saraan ja blogissa oli kirjoituksia sekä Helsingin yliopistomuseon henkilökunnalta, että Saran omalta henkilökunnalta. Blogissa kirjoitettiin myös Suomi 100 -juhlavuoden tapahtumista.

Museo tiedotti aktiivisesti näyttelyistään ja järjestämistään tapahtumista. Media tavoitettiin pääsääntöisesti lehdistötiedottein ja uutisvinkein. Museolla on laadittu vuonna 2016 viestintästrategia, jota päivitetään tarpeen mukaan.

Näyttelyt

Museon vuonna 2016 avattu uusi perus-

näyttely, Maatalouden aika, keräsi edelleen lähinnä positiivista palautetta. Erityisesti kiiteltiin näyttelyn selkeyttä sekä tekstien helppoa luettavuutta. Vuoden 2017 aikana näyttelyyn tehtiin pieniä päivityksiä, esimerkiksi lattiatarrat vaihdettiin kestävämpiin ja näyttelytilan päädyn nosto-oven edessä olleet levyt vaihdettiin kankaaseen kuvatulosteeseen.

Maatalouden aika näyttelyyn liittyen toteutettiin kaksi mobiilikierrosta. Asiakas saa kierrosten opastukset käyttöönsä avaamalla ne mobiililaitteensa internetiselaimessa. Opastusten avulla voi kiertää näyttelyssä, mutta niihin voi tutustua myös museon ulkopuolella. Muuttuva maaseudun maisema -kierros kertoo, miten maaseudun maisema on muuttunut aikojen saatossa. Tämän kierroksen toteuttamiseen Varsinais-Suomen liitto myönsi 1000 euroa Suomi100 -ohjel-



Suomi 100 näkyi vuonna 2017 monessa tapahtumassa Sarka-museolla. ”Yhteistuumin”-näyttely oli maaseudun yhdessä tekemisen muotoja esittelevä juhlanäyttely. Kuva: Iina Wahlström.

ma-avustusta. Toinen mobiiliopas on pelillinen ja siinä tutustutaan suomalaisen maatalouden historiaan tietovisan muodossa. Molemmat kierrokset löytyvät Museoliiton hallinnoimasta ja Momeo Oy:n ylläpitämästä Seinätön museo -palvelusta.

Entisen Viikin maatalousmuseon kokoelmaan perustuvan näyttelyn suunnittelu aloitettiin syksyllä 2017. Viikki-hallin rakennustyöt Suomen maatalousmuseo Saran tontilla aloitettiin 4.12.2017 ja 19.12.2017 maa- ja metsätalousministeri Jari Leppä suoritti symbolisen hallin peruskiven muurauksen.

Vaihtuvien näyttelyiden tilassa päättyi 31.3.2017 edellisenä vuonna avattu Valmetin moottoreista kertova näyttely. Suomen itsenäisyyden 100-vuotisjuhluvuoden teemanäyttely ”Yhteistuumin” oli esillä 13.4.–31.12.2017. Näyttelyllä oli virallinen

juhluvuoden ohjelmastatus. ”Yhteistuumin” kertoi suomalaisen elämänmenon vankasta yhdessä tekemisen perinteestä, jonka juuret ovat agraarissa elämäntavassa. Näyttely esittelee muun muassa vanhan kansanomaisen työnteon luonteenomaisia piirteitä, maatalouden yhteistoiminnan muotoja ja järjestökentän vahvuutta.

Lisäksi museolla oli esillä seuraavat vaihtuvat näyttelyt seminaaritila Riihessä, aulaassa ja ravintolassa:

- 7.10.2016–
12.1.2017 Päivi Ala-Nissilä: Viljaa savimaasta
- 3.3.–2.4. Luontokuvakurssi: Puu
- 12.4.–30.11. Loimaan työväenopisto: Loimaan karttariyji
- 18.4.2017–4.1.2018 Ritva Rastas: Himmeli



Outileena Uotilan 8 peltoa -näyttely esitteli pellon vuodenaikoja kudottujen räsymattojen kautta. Kuvassa taiteilija ja yleisöä näyttelyn avajaisissa. Kuva: Iina Wahlström.

- 2.5.–28.5. Akvarellikurssi: Kotimaani Suomi
- 1.6.–31.8. Kesäkohde esittäytyy
- 3.10.–30.11. Loimaan kamerat: 100 vuotta maataloutta
- 1.12.–21.12. Akvarellikurssin joulutervehdys
- 9.12.2017–4.3.2018 Outileena Uotila: 8 peltoa

Museon aulavitriniissä esiteltiin metsänmittausvälineistöä, lasinegatiiveja ja syysteurastukseen liittyviä esineitä. Verkkosivuilla esiteltiin kunkin kuun alussa museon koelmista valittu Kuukauden esine. Museon konenäyttelyyn ei vuoden aikana tehty merkittäviä sisällöllisiä muutoksia.

Opastukset

Museon perusnäyttelyssä järjestettiin opastettuja kierroksia tilauksesta ryhmille. Kaikille avoimia yleisöopastuksia järjestettiin kansainvälisenä museopäivänä 18.5. sekä heinäkuussa päivittäin. Lisäksi heinäkuun ajan järjestettiin kaikille avoimia lastenkierroksia tiistaisin ja torstaisin. Oppaina toimivat museon oma henkilökunta, freelancer oppaat sekä kesätyöntekijät. Kaiken kaikkiaan vuoden aikana järjestettiin 184 opastusta, joihin osallistui yhteensä 3053 henkilöä. Opastustarjontaan lisättiin teemaopastus Sorkkia ja saporaita, jolla tutustutaan kotieläinten historiaan.

Kouluyhteistyö ja lasten Sarka

Museon pihamaalla olevat lasten polkutraktorirata ja keppihevosten esterata sekä lasten kiipeilytraktori olivat edelleen kovassa käytössä. Näiden vanhojen tuttuun lisäksi latojen luona oli vierailijoiden käytössä Sarka 5-ottelu, johon kuului puujaloilla kävely, säkkihypyty, köydenveto, perunanheitto ja



Loimaan päivähoiton yhteistä Suomi 100 -juhlaa vietettiin Sarka-museon ulkoalueella, jossa paljastettiin myös taiteilija Johanna Oraksen lasten lahjoittamista leluista toteutettu taideteos. Kuva: Iina Wahlström.

hevosenkengänheitto. Kesäaikana museon pihalla oli kotieläimiä: possuja, lampaita, kanoja ja pupuja.

Koululaisille suunnattuja teemakierroksia vuonna 2017 olivat Sarka-Saken kierros, Maatalouden aikakone, Historian tiedon lähteillä, Peni-koiran lammasjahti ja Ihminen muuttaa maisemaa. Lisäksi koululaisryhmille tarjottiin viittä erilaista työpajavaihtoehtoa.

Koululaisten museoviikolla 3.–8.10. Sarka tarjosi toimintaa eri ikäisille koululaisryhmille. Pienille 1–2-luokkalaisille oli

tarjolla lammasaiheinen kierros näyttelyssä. 3–6-luokkalaiset pelasivat Maatalouden aika-peliä ja yläkoululaisille oli tarjolla mobiilipeli. Museoviikon ohjelman tarkoituksena oli kehittää tiedonhakutaitoja, ryhmätyötaitoja ja ongelmaratkaisukykyä.

Yhteensä päiväkoti-, koulu- ja opiskelijaryhmille järjestettiin vuoden aikana 56 opastusta ja 36 työpajaa.

Syyslomaviikon ohjelmassa oli kaksi mobiilikierrosta ja lapsille Lammasjahti. Muuttuva maaseudun maisema -mobiilikierroksella tutustutaan maaseudun maiseman muutoksiin vuosisatojen saatossa. Maatalouden aika -mobiilikierroksella perusnäyttelyyn ja maatalouden historiaan paneuduttiin tietovisan muodossa. Perheen pienimmät saivat tutustua näyttelyyn Lammasjahti -kierroksella, jossa etsittiin Peni-koiran kadonneita lampaita.

Vuoden 2017 aikana työstettiin valmiiksi kaksi uuden opetus suunnitelman mukaista tutkimustyöpajaa 2. luokan ympäristöopin opintoihin ja 6. luokan historian opintoihin. Tutkimustyöpajat luotiin yhteistyössä Loimaan seudun opettajien kanssa ja ne olivat osa Suomen kulttuurirahaston tuemaa Sarka-museon ja koulujen yhteistyön tiivistämiseen tähtäävää hanketta.

Tapahtumat

Vuonna 2017 museolla jatkuivat suuren suosion saaneet Kyläkeskiviikot, joita järjestettiin kahdeksan kertaa. Kyläkeskiviikoissa käydään Loimaan historiaa läpi kylä kerrallaan. Vakiintuneista tapahtumista Takakonttikirppiksen, Köyrimarkkinoiden ja joulumyyjäisten järjestämistä jatkettiin ja edellisenä vuonna ensimmäistä kertaa pi-



Aurinkoinen päivä kokosi jälleen paljon myyjiä ja asiakkaita helatorstain takakonttikirppikselle. Kuva: Jouko Pukki.

detty Kotieläinpäivä sai jatkoa.

Loimaan kaupunki järjesti 11-osaisen Suomi 100 vuotta -luentosarjan, joissa tarkasteltiin Suomen historian vaiheita. Luennoitsijana toimi museon johtaja, FT Teppo Vihola ja osaan luennoista liittyi Haara-Onkijoen kyläteatterin esittämiä näytelmäkatkelmia. Turun yliopisto, Turun ylioppilasteatteri ja Turun Suomalainen Yliopistoseura järjestivät Sarassa 17.3. Eläköön 22 040! – Teatteria tieteellä -esityksen, jossa kuvattiin varojen keruuta yliopiston perustamiseksi. Esityksessä mukana oli myös Turun yliopiston tutkijoita, jotka kertoivat omasta tutkimusaiheestaan.

Elokuussa Sarka järjesti Yhdessä -päivän, jossa annettiin tietoa ja vinkkejä tapahtumien järjestämisestä seuroille, yhdistyksille ja muille tapahtumanjärjestäjille. Päivän aikana tarkasteltiin muun muassa talkoiden järjestämistä, tapahtumista tiedottamista ja turvallisuus- sekä lupa-asioiden hoitamista.

Vuoden 2017 tapahtumia olivat:

- | | |
|------------|---|
| 18.1. | Kyläkeskiviikko: Peltainen |
| 15.2. | Kyläkeskiviikko: Koski |
| 21.2.–5.3. | Talvilomaohjelmaa, tonttuystävät |
| 15.3. | Kyläkeskiviikko: Karsattila |
| 17.3. | Eläköön 22 040! – Teatteria tieteellä |
| 30.3. | Suomi 100-luentosarja |
| 6.4. | Suomi 100-luentosarja |
| 19.4. | Kyläkeskiviikko: Männistö |
| 20.4. | Suomi 100-luentosarja |
| 4.5. | Suomi 100-luentosarja |
| 18.5. | Kansainvälinen museopäivä, yleisöopastuksia |
| 25.5. | Takakonttikirppis |
| 28.5. | Kylvöjen siunaus |
| 6.7. | Heinäpäivä |
| 1.–31.7. | Yleisöopastukset päivittäin, |

- | | |
|--------------|--|
| 20.7. | lasten kierroksia tiistaisin ja torstaisin |
| 16.8. | Kotieläinpäivä |
| | Kyläkeskiviikko: Pohjois-Vesikoski |
| 23.8. | Yhdessä-päivä, tietoa ja vinkkejä tapahtuman järjestämisestä seuroille ja yhdistyksille |
| 24.8. | Suomi 100-luentosarja |
| 2.9. | Köyrimarkkinat |
| 7.9. | Suomi 100-luentosarja |
| 13.9. | Kyläkeskiviikko: Ämmäinen |
| 21.9. | Suomi 100-luentosarja |
| 23.9. | Lounas- ja pitoravintola |
| | Saran lasten ravintola- ja puuhapäivä |
| 24.9. | Kullervon päivä, kokoelmapäällikkö Juha Hirvilampi esitelmöi Valmet traktorien valmistuksen varhaisvaiheista |
| | Konenäyttelyssä Mennään museoon! -teemaviikko, koululaisohjelmaa |
| 3.–8.10. | Suomi 100-luentosarja |
| | Syysloman ohjelmaa |
| 18.–21.10. | Kyläkeskiviikko: Levälä ja Niemi |
| 18.10. | Suomi 100-luentosarja |
| 26.10. | Peliviikko, mobiilipeli |
| 31.10.–5.11. | Kyläkeskiviikko: Kojonperä |
| 15.11. | Suomi 100-luentosarja |
| 23.11. | Joulupaja: Himmeli |
| 26.11. | Suomi 100-luentosarja |
| 30.11. | Joulupaja: Paperienkeli |
| 10.12. | Joulumyyjäiset |
| 3.12. | Joulupaja: Punatulkkuja |
| 17.12. | Poistopiste: aulassa tarjolla kirjoja ja lehtiä |
| 27.–29.12. | |



Ensimmäiset esineet Viikin maatalousmuseolta saapuivat Sarkaan jo tammikuussa 2017. Kuva: Juha Hirvilampi.

Kokoelmat ja tallennus

Kokoelmien luettelointi- ja tallennustointintaa jatkettiin vuonna 2017 aktiivisesti. Museon kokoelmat karttuivat pääosin lahjoituksin, minkä lisäksi arkisto- ja valokuva-aineistoa kertyi museon oman dokumentointityön tuloksena. Lahjoituksia vastaanotettiin vuonna 2017 yhteensä 22 yhteisöltä ja yksityiseltä henkilöltä.

Vastaanotettujen esineiden ja muun materiaalin kunto tarkastettiin ja samalla tehtiin välttämättömät toimet niiden säilymiseksi. Kokoelmiin liitettävää aineistoa dokumentoivat ja luettelivat vuonna 2017 kokoelmapäällikkö, amanuenssi ja konservattori. Konservoinnista vastasi museon konservattori.

Suomen maatalousmuseolla on sekä museokokoelma että käyttökokoelma. Kokoelmat on luettelointi Renki-luettelointijärjestelmään, johon on viety 5376 esinettä, 3464 julkaisua, 6919 valokuvaa, 436 dokumenttia ja 134 av-aineistoyksikköä. Julkaisuja, do-

kumentteja ja muuta arkistoitavaa paperimateriaalia on luettelointi kuitenkin edellä esitettyjä lukuja runsaammin ja näiden tietojen syöttö Renkiin jatkuu.

Museoviraston ylläpitämä Finna -asiakasliittymä otettiin käyttöön 2015. Finna -hakupalveluun on siirretty perustiedot 6187 luetteloidusta objektista.

Museon kokoelmien varastotilat ovat laajuudeltaan yhteensä noin 2 950 m². Suomen maatalousmuseo Saran kokoelmien kartuttamista ohjasi museon vahvistettu kokoelmapolitiikka. Museossa noudatetaan vuonna 2012 uudistettua kokoelmapolitiikka ohjelmaa.

Tutkimus ja julkaisut

Museon vuosikirja Laari 2016–2017 ilmestyi vuonna 2017 joulukuussa.

Vuonna 2017 museolla jatkui kyläkeskiviikkojen sarja. Tarkoituksena on esitellä kaikki Loimaan kylät 1800-luvun ja sitä vanhempien karttojen sekä isojakoasiakirjojen

valossa. Tutkimustyötä teki ja esitelmiä piti museon oma henkilökunta. Kylistä esiteltiin vuonna 2017 Peltoinen, Koski, Karsattila, Männistö, Pohjois-Vesikoski, Ämmäinen, Levälä, Niemi, ja Kojonperä. Kuulijoita oli jokaisella esitelmällä runsaasti.

Museon henkilökunta on kirjoittanut museon aihepiiristä juttuja ja artikkeleita eri lehtiin ja tullut asiantuntijaroolissa haastatteluksi lehtiin sekä radio- ja tv-ohjelmissa.

Tietoliikenne

Museon omistuksessa oleva selainpohjainen Renki-luettelointijärjestelmä on Saran lisäksi käytössä yhdeksällätoista Museoraitti-museolla. Nämä tietokannat ovat myös Saran käytettävissä. Museon Renki -luettelointisovellus sekä Sukutilat Webissä -järjestelmä ovat sijoitettuna vuokrapalvelimeen Mansoft tietotekniikka Oy:n palvelinhuoneeseen.

Tietoliikenneyhteyksien toimittajana on Lounea Oy. Museorakennuksessa on kuituliittymä ja Laarimäessä perinteinen kupariliittymä. Museolla on langaton verkko, jotta pystyisimme palvelemaan asiakkaitamme entistä paremmin. Matkapuhelinliittymät ovat Tele Finlandilla ja sähköpostipalvelun toimittaja on Lounea Oy.

Valtakunnallinen toiminta

Museoraitti

Museoraitti on Suomen maatalousmuseon kokoama maatalousteemaisten museoiden yhteistyöverkosto. Verkoston toiminta-ajatuksena on, että museot jakavat kokemuksia, neuvovat ja opastavat toisiaan sekä tukevat museotoimintaa toimimalla yhteistyössä. Tähän pyritään sähköisillä viestikirjeillä, järjestämällä yhteisiä kokouksia ja tapaamisia sekä hakemalla yhdessä apurahoja mm. luettelointiin ja digitointiin.

Vuonna 2017 elokuussa järjestettiin Mu-

seoraitti-retki yhteistyössä Suomen maatalousmuseon ystävät ry:n kanssa Somerolle, Nummi-Pusulaan ja Siuntioon. Museoraitti -museoiden yhteiset kotisivut löytyvät edelleen osoitteesta www.museoraitti.fi. Vuonna 2017 julkaistiin uusi Museoraitti -site.

Museoraitti -verkostossa oli vuoden 2017 lopussa 40 jäsenmuseota, jotka ovat;

- Emil Cedercreutzin museo- ja kulttuurikeskus
- Etelä-Pohjanmaan Traktorimuseo
- Eurajoen maatalousmuseo
- Finby grändin maatalousmuseo
- Glims talomuseo
- Gårdskullan maatalousmuseo
- Hinnerjoen kotiseutumuseo
- Jalasjärven museo
- Kallenaution kestikievari
- Kauppilan umpipiha
- Kinnarin kotimuseo
- Kokemäen maatalous- ja ulkomuseo
- Korteniemi, Metsähallituksen perinnetila
- Kotajärven Auto- ja Traktorimuseo
- Kovelan Traktorimuseo
- Kovero, Metsähallituksen perinnetila
- Kullaan Kotiseutu- ja Museoyhdistys
- Kuokkalan Museoraitti
- Lepaan Puutarhamuseo
- Liehtalanniemen museotila
- Liperin maaseutumuseo
- Loimaan kotiseutumuseo
- Museotila Hevossilta
- Mustialan maataloushistoriallinen museo
- Mäkilän traktorimuseo
- Pattoin perintötalo
- Pöytyän kotiseutumuseo
- Riuttalan Talonpoikaismuseo
- Sagalunds museum
- Suomen Asutusmuseo
- Suomen maatalousmuseo Sarka
- Taivassalon kotiseutumuseo
- Talonpoikaismuseo Yli-Kirra
- Telkkämäki, Metsähallituksen perinnetila
- Tervolan Kotiseutumuseo



Sarka-museon kesäeläimet vuosimallia 2017: lampaat Mummi, Milja ja Riesa; possut Pontus ja Napoleon; puput Kaarina ja Vilhelmiina ja Plymouth rock-rotuiset kanat Blondie, Tina, Janis, Suzie ja Vicky sekä Rokki-kukko.

Toivosen Eläinpuisto ja Talonpojanmuseo
Trollbergan traktori- ja maatalousmuseo
Uotilan tilamuseo
Vanda Lantbruksmuseum
Virtain perinnekylän museot

Kesäkohde

Suomen maatalousmuseo Sarka valitsee vuosittain kesän ajaksi yhteistyökumppanikseen

museon, maatalousaiheisen kokoelman tai muun maataloushistoriallisen harrastuksen kohteen. Vuonna 2017 kesäkohteeksi valittiin Pattoin perintötalo Juvalla. Yhteistyötä tehtiin erityisesti näyttelytoiminnan ja markkinoinnin saralla. Museonjohtaja Teppo Vihola kutsuttiin juhlapuhujaksi museolla järjestettyyn kesäkauden avajaistilaisuuteen. Vihola piti juhlapuheen ja luovutti valinnasta kertovan messinkilaatan.

Kulttuurikuokka

Suomen maatalousmuseo Sarka luovuttaa vuosittain ystävänpäivänä Kulttuurikuokan kulttuuria, historiaa, maaseudun elämää tai maataloutta ansiokkaasti yhdistelevälle ja positiivisesti esiin tuovalle henkilölle tai taholle, tai tunnukseksi maatalouskulttuurin hyväksi tehdystä toimenpiteestä tai työstä. Kulttuurikuokka -tunnustus annettiin Helsingin yliopistomuseolle niistä toimista, jotka museo on tehnyt Viikin maatalousmuseon kokoelman pelastamiseksi ja jatkosijoittamiseksi.

Maatalousmuseon ystävät

Suomen maatalousmuseon ystävät ry on maatalousmuseon toimintaa tukeva yhdistys. Yhdistyksen tarkoituksena on edistää maatalousmuseotoimintaa ja maataloushistorian tunnetuksi tekemistä, ja tämän tarkoituksensa toteuttamiseksi yhdistys järjestää muun muassa esitelmätilaisuuksia ja retkiä

jäsenilleen, sekä muille museoalan harrastajille. Jäsenmäärä kasvoi vuoden aikana ja jäseniä on laajalti eri puolelta Suomea. Jäsenrekisterissä oli vuoden lopussa 123 jäsentä.

Kysy museolta

Museo on edelleen aktiivisesti mukana Museoviraston ylläpitämässä Kysy museolta -palvelussa (kysymuseolta.fi).

Luennot

Suomen maatalousmuseo Saran henkilökuntaa pyydetään säännöllisesti luennoimaan erilaisiin tilaisuuksiin. Vuonna 2017 henkilökunnasta luennoivat muissa kuin museon järjestämässä tilaisuudessa, Suomessa ja ulkomailla, museonjohtaja Teppo Vihola, museolehtori Kirsi Laine, kokoelmapäällikkö Juha Hirvilammi, näyttelyamanuenssi Iina Wahlström (EMYA, Zagreb) sekä amanuenssi Elsa Hietala (CIMA, Tartto).



Kulttuurikuokkaa kävi Sarka-museolla vastaanottamassa Viikin maatalousmuseon esineistön pelastustöihin osallistunut henkilökunta. Kuva: Iina Wahlström.

Kansainvälinen toiminta

Suomen maatalousmuseo liittyi jäseneksi kansainväliseen maatalousmuseoiden verkostoon AIMA (Association internationale des musées d'agriculture):n. Elsa Hietala osallistui Tartossa järjestettyyn CIMA XVII -seminaariin, jonka aiheena oli kestävä kehitys maatalousmuseoissa.

Sarka oli ehdolla European Museum of a Year Award eli EMYA 2017 -palkinnon saajaksi yhdessä 45 muun museon kanssa. Suomesta kandidaatteja oli kaikkiaan kolme. Palkintojenjakotilaisuus ja siihen liittyvä konferenssi pidettiin toukokuussa Zagrebissa, Kroatianssa. Tilaisuudessa Suomen maatalousmuseo Sarkaa edustivat Juha Hirvilampi ja Iina Wahlström.

HALLINTO JA TOIMIELIMET

Hallinto

Sääntömuutos

Suomen maatalousmuseosäätiön säännöt muutettiin vastaamaan 1.12.2015 voimaan tullutta uutta säätiölakia (Säätiölaki 487/2015). Sääntömuutos on rekisteröity Patentti- ja rekisterihallituksessa 27.6.2017.

Toimielimet

Säätiön hallintoelimiä ovat hallintoneuvosto ja hallitus. Hallintoneuvosto valvoo hallituksen ja toimitusjohtajan vastuulla olevaa säätiön hallintoa. Säätiön asioita hoitaa ja edustaa hallitus.

Hallintoneuvosto

Hallintoneuvosto kokoontuu vuosikokoukseensa huhtikuussa. Hallintoneuvoston jäsenet valitaan kolmeksi vuodeksi kerrallaan siten, että vuosittain erovuorossa on kolmasosa. Hallintoneuvosto valitsee keskuudestaan puheenjohtajan ja kaksi varapuheenjohtajaa vuodeksi kerrallaan. Hallintoneuvosto koostuu 22 jäsenestä.

Erovuoroisten Kirsi Vesterbackan ja Sepo Hassisen tilalle valittiin uusina jäseninä professori Helena Korpelainen Helsingin yliopiston maataloustieteiden laitokselta ja kansanedustaja, maatalousyrittäjä Pertti Hakanen. Erovuoroiset Laura Alakukku, Esko Lappalainen, Ari Mikkola, Tarja Mäki-Punto-Ristanen, Risto Matti Niemi, Kari Salo ja Paula Yliselä valittiin uudelleen.

Hallintoneuvoston puheenjohtajisto valittiin uudelleen seuraavan vuoden vuosikokoukseen asti.

Puheenjohtajat (erovuorot suluissa)

Jyrki Wallin, toiminnanjohtaja, MMM agr., puheenjohtaja (2018)

Riitta Soro, FK, KT, varapuheenjohtaja (2018)

Esko Suomala, MMM agr., varapuheenjohtaja (2018)

Muut jäsenet

Heikki Eskola, mv (2018)

Panu Kallio, johtaja (2018)

Seija Luomanperä, viestintäpäällikkö (2018)

Mari Walls, pääjohtaja (2018)

Johan Åberg, toiminnanjohtaja, (2018)

Risto Hakomäki, amanuessi (2019)

Lauri Heikkilä, FT (2019)

Antti Huhtamäki, johtaja (2019)

Jorma Kopu, kaupunkineuvos (2019)

Jukka Ristimäki, mv (2019)

Laura Alakukku, professori (2020)

Pertti Hakanen, kansanedustaja/maatalousyrittäjä (2020)

Helena Korpelainen, professori (2020)

Esko Lappalainen, toiminnanjohtaja (2020)

Ari Mikkola, johtaja/rehtori (2020)

Tarja Mäki-Punto-Ristanen, järjestösihteeri (2020)

Risto Matti Niemi, pääsihteeri (2020)

Kari Salo, kansainvälisten asiain neuvos (2020)

Paula Yliselä, toiminnanjohtaja (2020)

Yhdessä Loimaan lehden kanssa järjestetyssä tempauksessa Saran pihalla maalattiin suurpaaleja Suomi 100 -hengessä. Kuva: Elsa Hietala.



Hallitus

Hallitukseen kuuluu 7 jäsentä. Hallintoneuvosto valitsee hallituksen jäsenet kolmeksi vuodeksi kerrallaan siten, että vuosittain joko kaksi taikka kolme jäsentä on erovuorossa.

Erovuoroiset Olavi Ala-Nissilä ja Janne Vilkkuna valittiin uudelleen.

Puheenjohtajat (erovuorot suluissa)

Olavi Ala-Nissilä, kansanedustaja, puheenjohtaja (2020)

Paavo Myllymäki, toiminnanjohtaja, varapuheenjohtaja (2018)

Muut jäsenet

Tiina Perho, johdon erityisavustaja (2019)

Pauli Salminen, toimitusjohtaja (2019)

Matti Tunkkari, kehittämissihteeri (2018)

Janne Vilkkuna, professori (2020)

Kalervo Väänänen, professori (2018)

Hallitus kokoontui neljä kertaa ja näyttelyrahoitustoimikunta (Viikki) yhden kerran.

Lähipiiritoimet

Säätiölain 1 luvun 8§:n mukaan säätiön lähipiiriin kuuluvat:

1) säätiön perustaja ja säätiössä määräysvaltaa käyttävä ihminen, yhteisö ja säätiö sekä näiden tai säätiön tytäryhteisö ja -säätiö;

2) säätiön ja 1 kohdassa tarkoitetun yhteisön ja säätiön hallituksen ja hallintoneuvoston jäsen ja varajäsen, toimitusjohtaja ja tämän sijainen, vastuunalainen yhtiömies ja tilintarkastaja;

3) säätiön asiamies ja muu henkilö, joka osallistuu säätiön johtamiseen;

4) 1–3 kohdassa tarkoitetun ihmisen perheenjäsen;

5) 1–3 kohdassa tarkoitetun ihmisen muu lähisukulainen; sekä

6) 1–5 kohdassa tarkoitetun ihmisen tai

yhdessä toimivien ihmisten määräysvallassa oleva yhteisö ja säätiö.

Perheenjäsenellä tarkoitetaan tässä laissa aviopuolisoa ja avopuolisoa, omaa ja puolison lasta ja tämän puolisoa ja jälkeläistä sekä omaa ja puolison vanhempaa, isovanhempaa ja tämän vanhempaa.

Tytäryhteisöllä ja -säätiöllä tarkoitetaan kirjanpitolain (1336/1997) 1 luvun 6 §:ssä tarkoitettua tytäritystä ja määräysvallalla tarkoitetaan mainitun luvun 5 §:ää vastaavaa määräysvaltaa yhteisössä tai säätiössä.

Tiedot säätiön lähipiiritoimista tilinpäätöksen liitetiedoissa.

Henkilöstö ja muut toimijat

Säätiön toimitusjohtajana ja museon johtajana toimii Teppo Vihola.

Vuoden lopussa museon vakituiseen henkilökuntaan kuuluivat;

museonjohtaja Teppo Vihola
näyttelyamanuenssi Iina Wahlström
kokoelmapäällikkö Juha Hirvilampi
amanuenssi Elsa Hietala
museolehtori/markkinointivastaava Kirsi Laine (tutkimusvapaalla 1.8.2017 alkaen)
hallintopäällikkö Karita Vuorinen
konservaattori Taina Ilmonen
museomestari/tietotekniikkavastaava Aarno Aittamäki
siistijä Taru Mäkelä

Henkilötyövuosia 8.

Määräaikaisia ja muita työntekijöitä ovat olleet;

Marianne Salonen, museoassistentti 31.8.2017 asti, asiakaspalvelu- ja markki-

nointivastaava 1.9.2017 alkaen
Riikka Soininen, museotyöntekijä 9.5.–31.12.2017, tutkija-graafikko 1.1.2018 alkaen
Kristiina Pesola, kesätyöntekijä
Pirkko Laakso, työkokeilu
Jarmo Lehtonen, työkokeilu

Freelancer oppaina ovat toimineet Taina Jaakkola, Katja Kaulo, Kirsi Leimu, Ilze Liepina-Naula, Riitta Mäki-Punto, Minna Pajunen, Mirja Toivonen, Erkki Kallio, Eija Martti ja Karoliina Kirvelä.
Talouhallintopalvelut (kirjanpito ja palkanlaskenta) on ulkoistettu AN-Tilipalvelu Oy:lle.
Säätiön tilintarkastajana on toiminut Simo Laaksonen (HT-tilintarkastaja) ja varatilintarkastajana Matti Huhtala (KHT-tilintarkastaja).

TALOUS

Opetus- ja kulttuuriministeriö myönsi säätiölle vuodelle 2017 henkilötyövuosiin perustuvana valtionosuutena 252 503 euroa, tilakustannusten valtionavustuksena 378 785 euroa sekä harkinnanvaraisena toiminta-avustuksena 170 000 euroa, yhteensä 801 288 euroa (808 802€ v. 2016). Toimitilakustannuksiin saatu valtionavustus oli käytännössä sama kuin Senaatti-kiinteistöille maksettava vuosivuokra museorakennuksesta.

Loimaan kaupungin vuosittainen toiminta-avustus oli yhteistyösopimuksen mukaisesti 140 000 euroa. Sopimuksen mukaan Loimaan kaupungin virallisilla organisaatioilla on mahdollisuus käyttää museon kokoustiloja sopivassa määrin korvauksetta museon aukioloaikoina. Lisäksi kaupungin virallisuonteiset vieraat pääsevät ilmaiseksi museon tiloihin ja näyttelyihin.

Säätiön tilikauden alijäämä oli -10 880,41

VARSINAINEN TOIMINTA YHTEENSÄ		
Tuotot	Vuosi 2017	Vuosi 2016
Omat tuotot	43 896,01 €	41 625,26 €
Vuokratuotot	39 900,00 €	40 578,53 €
Muut tuotot (hallintopalvelut, hankkeet)	13 000,00 €	10 000,00 €
Toiminta-avustukset	941 288,00 €	948 802,00 €
Tuotot yhteensä	1 038 084,01 €	1 041 005,79 €
Kulut		
Henkilöstökulut	401 345,77 €	415 771,73 €
Poistot	18 383,06 €	20 074,33 €
Vapaaehtoiset henkilösivukulut	16 971,08 €	14 072,35 €
Toimitilakulut	484 744,68 €	472 690,37 €
Näyttely- ja kokoelmatoiminta	19 047,18 €	14 326,47 €
Tapahtumat	5 722,61 €	5 380,55 €
Tietotekniikka- ja ohjelmistokulut	22 897,22 €	18 907,55 €
Myynnin edistäminen ja tiedotus	14 464,95 €	17 963,82 €
Matkakulut	10 558,37 €	14 636,67 €
Hallintopalvelut	16 196,98 €	12 963,23 €
Muut hallintokulut	31 048,84 €	28 577,02 €
Kone- ja kalustokulut	4 044,55 €	1 424,57 €
Muut kulut	353,45 €	1 348,43 €
Leasing	4 257,42 €	4 543,70 €
Kulut yhteensä	1 050 036,16 €	1 042 680,79 €
VARSINAINEN TOIMINTA YHTEENSÄ	-11 952,15 €	-1 675,00 €

euroa (-1675,65€ v. 2016) ja oma pääoma 624 184,81 euroa (635 065,22€ v. 2016). Taseen loppusumma oli 1 004 010,14 euroa (722 060,51€ v. 2016). Hallitus esittää, että tilikauden alijäämä katetaan aiempien vuosien ylijäämillä.

Konsernin tilikauden ylijäämä oli 18 806,54 euroa (-1151,96€ v. 2016) ja oma pääoma 664 997,64 euroa (646 191,10€ v. 2016). Taseen loppusumma oli 1 080 393,70 euroa (763 144,95€ v. 2016).

Kiinteistöt

Säätiö on vuokralaisena Senaatti-kiinteistöjen omistamassa museorakennuksessa (n. 2000 m²) osoitteessa Vanhankirkontie 383. Myös museoalueen tontti (5 ha) on Senaatti-kiinteistöjen omistuksessa. Museoalueella on myös joukko hirsilatoja.

Alueelle valmistui konenäyttelyhalli vuonna 2006. Halli on pohjapinta-alaltaan hieman yli 1000 m² ja se on jaettu kahteen

pääosaan, näyttelyhalliin n. 650 m² ja verstaasaan n. 350 m². Koko halli on varustettu vesikiertoisella lattialämmityksellä, jonka lämpöenergia saadaan museon lämpökeskuksesta lämpökanaalin kautta. Näyttelyosa on käytössä, ja verstaasaa käytetään näyttelyrakennuksen aputilana samalla kun sen varustelua täydennetään.

Suomen maatalousmuseon kokoelmien säilytyshallit (2950 m²) kahden hehtaarin tontteineen ovat säätiön omistuksessa.

Museon lämpökeskuksen hakkeen toimittaa Loimaan konepalvelu Oy Niinijoelta ja hakelaitosta hoidetaan omin voimin.

HANKKEET JA APURAHAT

Hankkeet

Suomen maatalousmuseo Sarka osallistui Museoviraston koordinoiman tallennus- ja kokoelmapoliittiseen yhteistyöhön (TAKO). Sarka oli mukana pooli 1:n toiminnassa. Vuonna 2017 TAKO pooli 1 ei toteuttanut erityisiä hankkeita vaan keskittyi kokoelmayhteistyön kehittämiseen.

Suomen Kulttuurirahaston Varsinais-Suomen rahaston vuonna 2016 myöntämän 5000 euron suuruisen apurahan turvin vuonna 2017 saatiin valmiiksi museon ja koulujen yhteistyötä tiivistävä hanke. Hankkeen tuloksena luotiin museon ja koulujen käyttöön uudet perusopetuksen opetussuunnitelman toteuttamista tukevat oppimiskokonaisuudet 2. luokan ympäristöopin ja 6. luokan historian opintojen yhteyteen. Oppimiskokonaisuudet koostuvat museossa toteutettavista tutkimustyöpajoista ja niitä tukevista verkkoaineistoista.

Apurahat

Vuonna 2017 saatuja apurahoja olivat perusnäyttelytoimintaan saatu 10 500 euroa

OP-liiton jäsenosuuspankeilta ja Viikki-halliin kohdistuvat Opetus- ja kulttuuriministeriön erityisavustus 250 000 euroa ja Suomen Kulttuurirahaston apuraha 50 000 euroa. Suomen Kulttuurirahaston apuraha on kokonaisuudessaan 100 000 euroa, josta puolet maksetaan vuoden 2018 puolella.

Opetus- ja kulttuuriministeriön erityisavustus kohdistuu Sarkaan siirrettävän esiteollisen ajan kokoelman näyttelyn suunnitteluun ja rakentamiseen, ja Suomen Kulttuurirahaston apuraha kohderympäristönä näyttelytoiminnan käynnistämiseen ja monitoimisen opetustilan varustamiseen.

Suomen itsenäisyyden 100-vuotisjuhlavuoden teemanäyttelyn ”Yhteistuumiin” avajaisuistamia kertyi 500 euroa ja Viikki-hallin peruskivenmuuraustilaisuuden muistamia 50 euroa.

MAATALOUSMUSEON PÄISTE OY

Maatalousmuseon Päiste Oy on Suomen maatalousmuseon toimintaa tukeva oheistoimintoyhtiö, joka ylläpitää museomyymälä Muurikkia sekä Lounas- ja pitoravintola Sarkaa.

Yhtiön hallituksen puheenjohtajana toimii Olavi Ala-Nissilä ja muita varsinaisia jäseniä ovat Paavo Myllymäki ja Teppo Vihola. Maatalousmuseon Päiste Oy:n toimitusjohtajana toimii museon toimitusjohtaja Teppo Vihola.

Myymälän valikoimaan kuuluu käsi- ja taideteollisia tuotteita, vaatteita, elintarvikkeita, postikortteja ja erilaisia lahjatavaroita. Suuri osa tuotteista on varsinaissuomalaista käsityötä, ja valikoimaan kuuluu myös lähiruokaa Loimaan ja Auranmaan seutukunnalta.

Ravintolassa on töissä kaksi kokoaikaista ja kaksi osa-aikaista työntekijää. Ravintola tarjoaa kahvilatuotteiden lisäksi lounasta arkisin klo 11–14 ja sunnuntaisin klo 11–15. Ryhmille tehdään tilauksesta myös moni-

puolinen noutopöytä tai menu asiakkaan toiveiden mukaan. Kokousasiakkaille on omat kokouspaketinsä, jotka sisältävät kokoustekniikan, tilat ja tarjoilun.



Kuva: Elsa Hietala.

IRARA

ISSN 1796-3990