

Aulikki Kuisma

Korkeakosken väkeä

Huittisten Korkeakoski Osa 5



Huittisten Korkeakoski

Osa 5

Korkeakosken väkeä

Aulikki Kuisma

Huittisten Korkeakoski

Osa 5

Korkeakosken väkeä

Kirjan kansi teemalla: Aika kultaa muistot

Kannen kuvassa on keltamatar (Galium verum), joka kasvaa tien pientareella Korkeakoskella. Se on hyvin sopeutuva kuivillekin kasvupaikoille. Sillä on vankka, syvälle ulottuva, runsaasti haarova pääjuuri ja juurakkomainen maavarsi.

Pienemmässä kuvassa on käsityönopettaja Rudolf Kivistö oppilaineen Korkeakosken koulussa.

Huittisten Säästöpankkisäätiö sr on tukenut tämän kirjan kirjoittamista myöntämällä apurahalla.

© 2023 Aulikki Kuisma

Kustantaja: Aulikki Kuisma Oy, Huittinen, Suomi

Valmistaja: BoD – Books on Demand, Norderstedt, Saksa

ISBN: 978-952-69798-6-1

SISÄLTÖ

Esipuhe 7

Korkeakosken kyläyhteisö 13

Seppä Salonen oli legenda eläessään 29

Ullan pojat pärjäsivät 39

Metsien miehen perhe 51

Juuret olivat Kiikassa 73

Pysyikö suutari lestissään? 77

Ammatinharjoittajia ja tekijöitä 87

Kirkonvartijan perhekuntaa 91

Metsärannat 97

Suittion kauppa, työtä ja muuta liiketoimintaa 103

Puuseppää aina tarvitaan 133

Praadin talossa 147

Pappissuvusta monen ammatin taitajia 155

Virtasella, Korkeakosken Erkkilässä 161

Korkeakosken koulu 171

Kirjallisuutta, lähteitä, lisätietoa 199

*"Pidän työnteosta, se kiehtoo minua. Voin kat-
sella sitä tuntikausia."*

Esipuhe

Maailma on muuttunut ja muuttuu edelleen. Omavaraistaloudesta on siirrytty vaihdantatalouteen. On syntynyt uusia ammatteja ja ammattikuntia. Kaikki rehellisesti tehty työ ja kaikki laillinen liiketoiminta on arvokasta. Jokainen ihminen on yhtä tärkeä, ainutlaatuinen yksilö huolimatta seksuaalisesta suuntautumisestaan, ihonväristään, koulutuksestaan tai varallisuudestaan.

Käsityöläiset hallitsivat oman alansa tekemisen ja erikoistuiivat työhönsä. Mitkä työt 1600-luvulla katsottiin olevan käsityötä ja käsityöläisten tekemiä? Tällaisia olivat esim. vaatteiden ja kenkien valmistus, nikkarointi ja taonta sekä lisäksi maltaiden pano, oluen valmistus, leipominen ja teurastus. Käsityötä olivat myös monet elintarvikkeiden valmistamiseen liittyvät työt. Langat värjättiin luonnosta saatavilla väreillä. Värikäs keltamatara on ollut tärkeä värjäyskasvi. Juuresta saatiin korallinpunaista, kukista keltaista.

Käsityöläisten ja ammatti-ihmisten historia on värikästä. Mikä 1600-luvulla ja vielä myöhemminkin luokiteltiin käsityöksi, kotiteollisuudeksi tai teolliseksi toiminnaksi, on osittain hämärän peitossa. Per Schybergson luokitteli 1800-lukua koskevassa tutkimuksessaan maaseutukäsityöläisiksi ne ammatillaiset, joilla oli kuvernöörin vahvistama lupa harjoittaa ammattiaan. Muut tutkijat ovat tosin todenneet, etteivät likimainkaan kaikki 1700-luvulla käsityötä

harjoittaneet hakeutuneet pitäjänkäsityöläisiksi. Käsityöläiset olivat kuitenkin kylässä ensimmäisiä maataloudesta erottuvia muiden ammattien harjoittajia. Käsityöt toivat mukanaan uusia mahdollisuuksia ja ihmisillä oli sekä kykyä, että halua ostaa tietyille aloille erikoistuneiden ammattilaisten palveluksia.

Mäkipirttejä syntyi kylien liepeille 1700- ja vielä 1800-luvulla ns. liikaväestön asuinsijoiksi. Tällä määritelmällä tarkoitettiin ihmisiä, jotka eivät omistaneet tai vuokranneet maata, eivätkä olleet vakituisesti kenenkään palveluksessa. He eivät olleet laskettavissa ammattitaitoihin käsityöläisiin.

Talonpoikaistalot olivat 1800-luvulla rakennettu enemmän tai vähemmän umpipihatyyllillä. Rakennukset sijaitsivat melkein pä kulma kulmassa kiinni ja muut alueet saatettiin rajata aidalla.

Ruuantuotantoa harjoitettiin viljanviljelyn ehdoilla. Karja tuotti pellolle lantaa. Mitä enemmän talossa oli peltoa, sitä suurempi karja tarvittiin. Hevosia käytettiin yleisesti vetojuhtina pelloilla, mutta Huittisissa härät vetivät maanmuokauskalustoa. Isännät eivät kenties antaneet arvokkaita hevosiaan peltotyöhön. Korkeakosken pitkät sarat puhuivat härkien puolesta, mutta pikkuhiljaa härkiä helppokäyttöisemmät hevoset yleistyivät. Pienillä pelloilla hevonen oli härkää näppärämpi kääntää.

Kyläyhteisöön kuului vielä 1900-luvun puolivälissä talollisia, jotka antoivat työtä monille eri ammattilaisille ja ammatinharjoittajille. Talon töissä olivat käyneet vuosisadan alussa piijat, rengit ja itselliset, jotka olivat eräänlaisia ammatinharjoittajia ja käsityöläisiä, jotka myivät palveluksiaan niitä tarvitseville. Itselliset asuivat omissa mökeissään, mutta piijat ja rengit saattoivat asua myös talollisten huoneissa.

Ennen torpparien vapautusta ja torpparilakia (laki vuokra-alueiden lunastamisesta) 1918–1919 oli torppareita, jotka vuokrasivat osaa talosta ja lampuoteja, jotka vuokrasivat koko tilan. Oli mäkitupalaisia, suutaria, seppää, räätäliä, ompelijaa, puuseppää ja pitokokkia, joka poikkesi talossa tarvittaessa. Kaikille oli paikkansa ja ammattinsa osaavaa työntekijää kunnioitettiin ammattilaisena. Lapset tutustuivat näihin ammattinsa taitajiin ja seurasivat mielenkiinnolla heidän toimiaan.

Ystävyyssuhteita solmittiin eliniäksi. Keskustelut, tarinat ja monet kertomukset jäivät mieleen ja niitä kerrottiin uudelleen ja uudelleen siirtyvänä perinteenä toisille kuulijoille. Usein tarinat olivat lämminhenkisiä sattumuksia, jotka eivät juuri sillä hetkellä naurattaneet vaan kenties vihastuttivat. Aikojen saatossa terävät särvät hioutuivat, asia menetti merkityksensä ja tapahtuma kuulosti hauskalta jutulta.

Raskas työ, pitkät työpäivät ja epäinhimilliset työolosuhteet toivat varmasti mukanaan ongelmia. Ihmisillä ei ollut vapaa-aikaa. Varmasti oli päihderiippuvuutta, kiusaamista, perheongelmia, syrjäytymistä ja monenlaista pahoinvointia. Mielenterveyteen ei ennen aikaan taidettu kiinnittää juuriakaan huomiota. Uskottiin, että kyllä työnteko parantaa mielenahdistuksen ja *”Raskas työ vaatii raskaat huvit”*. Oli outoja naapureita ja kylähulluja, mutta kaikkien kanssa tultiin toimeen.

Monet arkipäivän tapahtumat ja elämän realiteetit otettiin vastaan luonnollisina asioina. Eriarvoisuus saattoi olla suurta, mutta kylä oli yhteisö, jossa tunnettiin vastuuta vähävaraisista ja kaikista ihmisistä.

Kotona sairastettiin ja kotona kuoltiin. Elämän kiertokulku tuntui luonnolliselta. Sairaita käytiin tapaamassa, jos uskallettiin. Keltamataraa käytettiin lääkekasvina mm. turvotukseen ja pintahaavojen hoitoon. Mikäli potilasta ei enää pystytty auttamaan, hyväntuoksuisia keltamataran versoja saatettiin laittaa vainajan alle arkkuun, minkä vuoksi keltamataraa kutsuttiin ruumiinheinäksi. Kuolleet säilytettiin kotona, vajassa tai pirtissä. Lähinaapurit ja sukulaiset kokoonoutuivat surutaloon suruun osaa ottamaan.

Arki ja juhla vuorottelivat. Ristiäiset, rippijuhlat, häät ja syntymäpäivät olivat kohokohtia, joita saatettiin juhlia suurella

joukolla. Toisinaan tilannetta juhlistettiin vain muutaman henkilön läsnä ollessa.

Ruokakulttuuri tarkoittaa ruokalajien valikoimaa ja siihen kuuluvaa sanastoa. Satakuntalainen pitopöytä ja vieraanvairaisuus kuuluivat osana korkeakoskelaisten arkea ja juhlaa. Ruokakulttuuriin kuului myös sosiaalisuus ja yhteisöllisyys, päivittäiset ruokarituaalit ja arkiset rutiinit. Sanonta "Vieraat tulee ajallaan, talo elää tavallaan" kuvastaa taloissa vallitsevaa erilaista kulttuuria ja erilaista suhtautumista ihmisiin. Aina ei ollut monipuolista ruokaa saatavilla ihmisille, jotka tekivät raskastakin työtä. Toisinaan oli tarjolla vain lanttua, perunaa tai puuroa. Hyvänlaiset ihmiset antoivat sukulaisilleen ja ystävilleen syötävää vähästään. Toisaalla ruokaa ei annettu, vaikka sitä olisi ollutkin. Sotaaikana ruokaa kätkettiin, jotta sitä olisi riittänyt oman perheen ja lähipiirin tarpeisiin.

Monet ammattinimikkeet ovat kadonneet ja uusia on tullut tilalle. Työ on muuttanut muotoaan. Suomen sotien jälkeen kehitys on ollut valtaisa. Sotaan kehitetyt tekniset innovaatiot ovat jalostuneet sotien jälkeen rauhan tarkoituksiin. Lihasvoimasta on siirrytty konevoimaan, hevosista traktoreihin. Toisen maailmansodan jälkeen siviili-ilmailun kehitys on ollut huimaa, ja tämä on mahdollistanut matkustamisen lähes kaikkialle maailmaan. Traktorit, työkoneet ja moottoritekniikka on kehittynyt suuresti.

Nyttemmin on siirrytty agraariyhteiskunnasta tieto-, digitaal- ja virtuaaliyhteiskuntaan. Jos ennen saatettiin poiketa kutsumatta naapuriin, nykyisin ei taideta ehtiä, vaikka kutsuttaisiin. On siirrytty teams-palavereiden ja virtuaalitapaamisten aikakauteen.

Naapurien väliset piennarpolut ja metsälenkit ovat kadonneet. Sosiaaliturvan kehittyminen, yhteiskunnan kehitys ja vaurastuminen, suuren maailman mahdollisuudet ja kiireinen elämä ovat muuttaneet ihmissuhteita ja elämää kyläyhteisössä. Kaikilla on mahdollisuus kouluttautua ja menestyä valitsemallaan uralla. Maapallo on ikään kuin kutistunut. Etäyhteydet ja virtuaalimaailma mahdollistavat uudenlaisen työnteon ja uudenlaisia ansaintamahdollisuuksia.

”Yhden lapsen kasvattamiseen tarvitaan koko kylä.” Sanonta pitää paikkansa. Näistä perheistä, näistä olosuhteista ja tästä ympäristöstä on ponnistettu maailmalle. Juuret ovat olleet tiukasti Korkeakosken mullassa, mutta siivet ovat kantaneet. Uusi polvi on ollut valmis uusiin haasteisiin ja tehnyt elämäntyönsä muualla, mutta monet muistot elävät täällä yhä.

Hyvä tarina on parempi kuin tylsä totuus. Tarinat ovat voineet väriytyä matkan varrella, mutta se tekeekin niistä juuri tarinoita. Valheita ne eivät ole, mutta eivät kenties täysin totakaan. Ketään ei ole tarkoitus kertomuksilla loukata. Ikävät asiat voimme antaa toinen toisillemme anteeksi.

Korkeakosken kyläyhteisö

Kyläyhteisö on ihmisyyhteisö, joka muodostuu suppeahkolla alueella yleensä maaseudulla sijaitsevien talojen asukkaista. Perinteisesti se on koostunut ihmisistä, jotka asuvat fyysisesti lähellä toisiaan. Kylä eli ennen kuin symbioosissa omaa elämäänsä. Korkeakoskella on asunut ihmisiä, joilla on ollut erilaisia taitoja ja osaamista.

Kyläyhteisön lämmin yhteishenki syntyi ammattilaisten taholta ja monet yhteiset tapahtumat kuten kinkkerit, pyhäkoulut, ompeluseurat, juhlatilaisuudet ja talkoot vahvistivat sitä. Yleensä kaikki pitivät näistä yhteisistä tapahtumista. Aika kultaa muistot.

Oli kylien välisiä kylätappeluita, mutta nämä pääosin omalla tavallaan lujittivat kyläyhteisön yhteishenkeä. Korkeakosken pikkupojat heittelivät kiviä joen yli Loimankylään ja huusivat ”Loiman pehut, Pehu, pehu, pehu!”

Tekeviä käsiä ja lihastyövoimaa tarvittiin runsaasti. Tilat antoivat työtä ja toimeentuloa monille ammatti-ihmisille ja kyläläisille. Ihmisen koko elämä saattoi pyöriä kokonaan ruuan ympärillä. Kaikki energia kului ruuanhankintaan ja raha riitti juuri ja juuri syötävään. Työtä tehtiin melkein päruokapalkalla. Kerrankin, kun eräässä talossa ei tarjottu riivähiväelle kahvia, huuteli renki pihalla liikkuvalla talonväelle: ”Kyllä tullaan, kyllä tullaan”, vaikka ei kahville ollut huu-dettukaan tai huittislaisittain ”käsketty”.



Kuva 1. Korkeakosken keskustaajama 2020-luvulta. Tällä alueella sijaitsivat Korkeakosken vanhat talot; Hurri, Praadi, Äyhö, Knihti ja Leski 1540-luvun maakirjoista alkaen.

Syksyllä taloissa laarit ja varastot olivat täyttyneet viljasta ja leivottiin uudisleipää ”uutta kakkoa”. Tätä lämpimäistä vietiin naapuriin. Kun lehmä oli poikinut, vietiin naapuriin ternimaitoa, josta voi tehdä herkullista juustoa. Sosiaalinen kanssakäyminen oli lämminhenkistä ja yhteisöllisyys toi usein turvaa, iloa sekä hyvää mieltä.

Jokaisella kylällä oli oma maatalousnaisten valitsema piirinaimen, jonka vastuulla oli oman alueen jäsenasiat ja siten naisten kotitaloustaitojen kohottaminen. Huittisten maatalousnaisten syyskokous valitsi vuonna 1937 Korkeakosken

piirin piirinaisiksi emännät Maija Knihti ja Esteri Hurri, joka oli Leskin tilan emäntä.

Juho Evert Knihti (30.11.1879-1958) avioitui Fanny Maria (Maija) os. Yli-Färkkilä/Turto (22.9.1894-16.1.1979 kanssa 11.8.1934). Juhon kuoleman jälkeen, Maija eli pitkään leskenä. Heillä ei ollut lapsia. Maija kutsui naapureitaan kylään ja tarjosi usein vierailleen lihalientä eli puljonkia ja lihapasteijoita.

Puljonki oli alusta asti itse valmistettua lihalientä. Oikean puljongin valmistamiseen kuluu aikaa 4-5 tuntia. Uuni kuumennettiin niin kuumaksi kuin mahdollista. Naudan luut huuhdeltiin kylmällä vedellä ja aseteltiin uunipellille. Luita paahdettiin uunissa noin 15 minuuttia, kunnes ne ovat tummanruskeita. Luut laitettiin kattilaan ja peitettiin kylmällä vedellä. Luut keitettiin liedellä kiehuvaaksi ja poistettiin reikäkauhalla pinnalle kertyvä vaahto. Juurekset paahdettiin samaan aikaan uunissa noin kymmenen minuuttia.

Liemeen lisättiin suola, pippurit ja laakerinlehdet. Liemen annettiin hautua kannen alla noin kolme tuntia ja siihen lisättiin tarvittaessa vettä. Paahdetut juurekset ja mahdollisesti timjamin oksat lisättiin joukkoon. Lientä keitettiin vielä tunti ja siivilöitiin huolellisesti. Liemen annettiin ns. kiehua kasaan, kunnes sitä on jäljellä noin puolet. Maku ja suolan määrä tuli tarkistaa.

Oliko tämä Maijan resepti vai jäikö hänen reseptinsä lopulta salaisuudeksi?

Liemi tarjoiltiin Maijan tapaan höyryävänä keittona lihapasteijan kanssa. Aikuiset pitivät lihalientä herkullisena, mutta lapset eivät kenties osanneet näitä herkkuja arvostaa.

Matti Turto oli agrologi, opettaja ja Fanny Marian eli Maija Knihtin veljenpoika. Hän hoiti agrologina taloa Maijan jälkeen ja päteväytyi kansakoulunopettajaksi. Matti toimi opettajana Vampulassa ja sittemmin Kiikassa. Opettajakutsumus vei mukanaan ja Matti myi Knihtin talon Ryömän pariskunnalle, Jennylle ja Reinolle. Matti siirtyi Mikkeliin suureen kouluun opettajaksi, jossa hän pystyi toteuttamaan kutsumustaan teknisen työn opettajana.

Perimätiedon mukaan Hurrin talossa työväki ja myös kulurit saivat aina syödäkseen. Vieraille, kutsutuille ja ”muuten vain poikkeaville” keitettiin aina kahvit. Kulkevia saatettiin kuuleman mukaan muualla ohjeistaa: ”Menkää Hurrille, siellä saatte syötävää.” Totta vai tarua, mene ja tiedä, kun monenlaista juttua kylällä liikkui ja liikkuvat ihmiset puhuivat.

Kalle Tientalo oli lähes koko ikänsä renkinä Äyhöllä. Hän oli uskollinen työntekijä ja myös asui tilalla. Varsinkin lapset kiinnittivät huomiota Kallen hitaaseen liikkumiseen. Tämä johtui toisen jalan viasta, josta ei ole tarkempaa tietoa.

Korkeakosken kylällä on asunut monenlaisia ihmisiä, joilla on ollut erilaisia taitoja ja osaamista. On syntynyt uusia ammatteja ja ammattikuntia. Kaikki rehellisesti tehty työ ja kaikki laillinen liiketoiminta on arvokasta. Jokainen ihminen on yhtä tärkeä, ainutlaatuinen yksilö huolimatta seksuaalisesta suuntautumisestaan, ihonväristään, koulutuksestaan tai varallisuudestaan.

Tekeviä käsiä ja lihastyövoimaa tarvittiin runsaasti. Tilat antoivat työtä ja toimeentuloa monille ammatti-ihmisille ja kyläläisille.

Käsityöläiset hallitsivat oman alansa tekemisen ja erikoistuivat työhönsä. Käsityötä olivat esim. vaatteiden ja kenkien valmistus, nikkarointi ja taonta sekä lisäksi maltaiden pano, oluen valmistus, leipominen ja teurastus. Käsityötä olivat myös monet elintarvikkeiden valmistamiseen liittyvät työt.

Kyläyhteisön lämmin yhteishenki syntyi ammattilaisten taholta ja monet yhteiset tapahtumat kuten kinkarit, pyhäkoulut, ompeluseurat, juhlatilaisuudet ja talkoot vahvistivat sitä. Yleensä kaikki pitivät näistä yhteisistä tapahtumista.

Vanhan sanonnan mukaan hyvä tarina on parempi kuin tylsä totuus. Tarinat ovat voineet värittyä matkan varrella, mutta se tekeekin niistä juuri tarinoita. Valheita ne eivät ole, mutta eivät kenties täysin tottakaan. Ketään ei ole tarkoitus kertomuksilla loukata. Ikävät asiat voimme antaa toinen toisillemme anteeksi. Aika kultaa muistot.

