

TERVETULOA MUSEOPOLULLE KUOPION MUSEOON

Lisämateriaalia 3. luokkalaisten opettajille
Kuopion museo, Kauppakatu 23
3. ja 4. kerros, kulttuurihistorialliset näyttelyt



Museopolku on osa Kuopion kulttuuripolkua.
Museopolun varrelta löydät tehtäviä oppimiskokonaisuuksia varten, niin museovierailulle kuin kouluunkin. Museopolku on 3. luokkalaisten oma kulttuuripolku.
<http://kulttuurikasvatus.kuopio.fi/museopolku>

Museopolun varrella tehtävää

Luokan opettaja ilmoittaa museolle vierailusta etukäteen, puh. 82603 / (017) 182 603 tai kuopionmuseo@kuopio.fi. Seuraavaksi linkki museopolun kirjallisiin oppimiskokonaisuuksiin <http://kulttuurihistoriallinenmuseo.kuopio.fi/museopolku>. Mikäli opettaja haluaa tutustua museopolun oppimismateriaaleihin ryhmänsä kanssa, niin valitsemasi materiaalit varataan ilmoittautumisen yhteydessä:

Etsi savutuvan esineet (pärekorissa tietoa elämästä savutuvassa)
Esi-isän ja äidin elämämpiiri (Pohjois-Savon esihistorian oppimispaketti)
Asioilla kahvikaupassa (kahvi aiheista esineistöä)

Savutuvan kätköistä – museopolkukierros alkaa

1. Koulussa luetaan kirjasta liitteenä oleva teksti *"Tarina savutuvan Liisasta"* tai jokin teos ohessa olevasta julkaisulistasta. Opettaja perehtyy teksteihin *"Tietoa savutuvasta"* ja *Tunnustelupussien esineitä ja asioita"*-listaan ja kertoo niistä oppilaille.
2. Museossa oppilaat kokoontuvat 3. kerroksen savutupaan. Penkeille voi istua, mutta näyttelyesineisiin ei saa koskea. Savutuvan lattialla ryhmää odottaa pärekori, josta löytyy pusseja. Jokainen oppilas voivat tunnustella, haistella ja kuulostella pusseihin piilotettuja esineitä ja asioita. Yhdessä mietitään mitä pussista löytyvät esineet ovat ja mitä niillä on tehty. Myös muihin savutuvan esineisiin tutustutaan. Niistä on koottu erillinen lista opettajalle.
3. Myöhemmin koulussa oppilaat voivat muistella mitä esineitä näyttelystä löytyi ja mitä savutuvan tunnustelupusseissa oli. Lisäksi yhdessä voi pohtia mitä materiaaleja ihmiset käyttivät, miksi ja mihin käyttötarkoituksiin.
4. Esim. kuvataiteen tunnilla voi viimeistellä museossa luonnosteltu esinepiirustus tai piirtää sellainen sekä ja vastaila kysymyksiin esim.
 - Miksi valitsit juuri tämän esineen? Mikä se on?
 - Minkä värinen se on? Mistä materiaalista se on tehty?
 - Miten se on valmistettu?
 - Onko se koristeltu? Miten?
 - Mihin sitä on käytetty? Käytetäänkö samanlaisia esineitä vielä?
 - Pidätkö sen ulkomuodosta? Miksi?
5. Piirroksista ja tiedoista voi järjestetää luokkaan vaikka näyttelyn.



Savutuvasta löytyvän tunnustelupussin esineitä ja asioita

1. Suola oli tärkeä säilöntäaine ja samalla mauste. Se oli myös yksi niistä harvoista aineista, jotka piti omavaraistaloudessa elävienkin ihmisten hankkia kauppareissuillaan. Suolasalkkari löytyy uunin pankolta. Liha suolattiin suolauskorvoissa. Kalat usein tönkkösuolattiin ja kuivatettiin alkukeväästä kapakalaksi.

2. Ruisleipä oli savolaisen ruoan ydin. Kaskimaa tuotti erinomaista ruista, josta tehtiin kerran viikossa pyöreämahaista ja pehmeää ruisleipää, jossa oli rapea kuori. Leipää syötiin kaikilla aterioilla ja usein se vaikkapa kalansuolaliemeen kastettuna muodosti arkiaterian. (Leipä tehtiin leipäkorvossa ja alustettiin tuvan pöydällä, jonka jälkeen se paistettiin savu-uunissa. Leipä, kuten riisipiirakoitakin siirrettiin piekalla/piakalla tarpeen mukaan paiston aikana ja paistuneet leivät otettiin uunista leipälapiolla.

3. Rukiin jyvistä jauhettiin korkealaatuista kaskiruista, josta leivottiin edelleen hyvää ruisleipää. Ruista, ohraa ja naurista viljeltiin kaskipelloissa. Vilja leikattiin sirpillä ja sidottiin lyhteiksi ja asetettiin kuhilaiksi kuivumaan. Vilja puitiin riihessä ja mylläri jauhoi jyvät myllyssä.

4. Taikinahierimellä emännät hieroivat taikinaa tai sekoittivat ruoka-aineita. Taikinakorvo oli hyvin samanlainen kuin oven edustalla oleva suolauskorvo tai talousvesikorvo.

Varpuvispilällä sekoitettiin tai vispattiin. Sillä voitiin myös levittää rasvaa pannulle. Vispilä on uuninpankolla.

5. Kahvi oli tärkeä nautintoaine, joka yleistyi 1800-luvun lopulla. Ihmiset ostivat kahvin usein raakapapuina tai paahdettuina papuina. Raakapavut piti ensin paahata rännälillä ja paahdetut pavut jauhaa kahvimyllyllä, ennen kuin pääsi nauttimaan kuparipannussa keitetystä kahvista. Kuparisia kahvipannuja on uunin edustalla, kuten myös kolmijalka. Kahvikaupasta löytyvät rännäli ja kahvimyllyjä.

6. Tervaa pullossa viittaa veneen ja veneen tapin tervaukseen. Kuopion ja Pohjois-Savon seutu on järvioluetta, joten kala oli tärkeä lisä ruokatalouteen. Vesistöt muodostivat myös luonnollisen kulkureitin, joten veneet ja laivat olivat tärkeitä liikkumisvälineitä.

7. Kulkunen helisi hevosen luokissa kun ”hevospelillä” kuljettiin jääteitä tai harvinaisempia maanteitä pitkin paikasta toiseen. Hevonen oli elintärkeä työkaveri maatöissä ja metsätöissä. Usein se oli myös isännän lähes paras toveri ja hevosesta pidettiin hyvää huolta. Hevosen työvälineet pidettiin myös kunnossa ja huollettiin tasaisin väliajoin. Tuvan nurkassa on mäkivyö, suitset, vatsavyö ja reen jalaksen teelmä. Hevonen tuotiin pakkasilla lämmittelemään myös tupaan multalattian puolelle ovensuuhun.



8. Lastut peittivät usein tuvan lattiaa, kun perheen miehet tekivät ilta-askareinaan tarvekaluja. Puu oli tärkein raaka-aine, jota käytettiin niin käyttöesineiden, huonekalujen, rakennusten ja kulkuvälineiden tekoon kuin energian lähteeksikin. Useimmat esineet savutuvassa on tehty puusta.

9. Villalankaa kehrättiin **lampaan villasta**. Lampaista kasvatettiin sekä villan että lihan vuoksi. Lampaista saatettiin kerä jopa neljä kertaa vuodessa, mutta paras villa saatiin syksyisin. Villat pestiin, nypittiin ja karstattiin kartoilla lepereiksi ja kehrättiin edelleen langoiksi rukilla. Karsinan puolella on rukki ja rahko.

10. Pellavapelto kaunisti jokaisen mökin seutua. Pellavan kasvatus ja käsittely olivat naisten työtä. Pellavasato nyhdyttiin maasta talteen syksyllä siemenien kypsyttyä. Siemenkodat irrotettiin rohkaudalla (penkkiin kiinnitetty työväline, jonka piikkien läpi pellavan varret vedettiin) ja pellavat laitettiin likoamaan järveen tai lampeen. Likoamisen jälkeen pellavat kuivattiin saunassa tai riihessä ja kuivina ne loukutettiin (koje, jolla pellavan puumaiset osat eli luut irrotettiin kuiduista) loukun kannella hakkaamalla puumainen aines rikki. Rautateräisellä lipsulla kova osa lihdattiin irti. Lihtaamisen (puhdistettaessa puumainen osa irtosi pellavasta) lisäksi tai sen sijaan pellavat voitiin myös vitoa vitimellä (pehmittämiseen käytetty puukkoa muistuttava työkalu). Lopuksi kuidut harjattiin karkealla pellavaharjalla ja näin pivoon (viljalyhteen puolikas) jäi vain hienointa pellavaa eli aivinaa, josta tehtiin palttinaa (pellavakangasta). Vitomisen aikana irronneesta karkeasta rohtinasta tehtiin rohdinkangasta, josta tehtiin työvaatteita. Muokatut pellavat käärittiin kuontalolle (pellavasykerölle) odottamaan kevättalvea ja kehuun alkamista. Karsinan puolella on rukki ja rahko.

11. Silitysrauta oli yksi esineistä, jotka piti ostaa kaupungista tai maasepältä. Silitysrautoja on lisää esillä uunin edustalla ja salin keskellä olevissa lasivitriineissä.

Korista löytyy valokuvia ja paperikansio, josta löytyy yhdessä luettavaksi tarinat
Tupaporsaan nenä neuvoo, kärsä käskee
Savupirtissä
Savutuvan koulussa
Savupirttien kansaa (Ahti Rytönen)
Kotoinen kyläni (Juhani Ahon Lastuja).

TIETOA SAVUTUVASTA

Asuinrakennus oli aluksi yhden savutuvan, pirtin ja tuulensuojana olevan eteisen muodostuma. Museon savutupa on Pielavedeltä ja se on siirretty museoon 1970. Uuni ja orsirakenteet on tehty aikaisempaan alakerrassa olleeseen pirttiin. ”Uloslämpiävät” tulisijat levisivät 1700-luvulta alkaen, mutta viimeiset savutuvat säilyivät käytössä 1900-luvun puoliväliin asti. Savutuvan ovi oli päätyseinällä ja sen vieressä oli savu-uuni. Lämmitettäessä tupaan kertyvä savu päästettiin ulos lakeisen, laipiossa olevan räppänän kautta.

Hirsipankolle luonnon kivistä muuratulle arinalle vedetty hiillos kuumensi haahloissa (huahloissa) orressa riippuvat padat ja pannut. Leivonnaisten lisäksi monet ruoat Itä-Suomessa kypsyivät uuniin työnnetyissä puukouruissa, padoissa ja ruukuissa. Uunin ja oven väliseen soppeen puut tuotiin kuivumaan. Uunin alta tai viereltä löytyi suojaa porsaalle tai kanoille, ja aiemmin usein maalattaiseen ovensuuhun hevonenkin saatettiin tuoda syömään aamuapettaan tai kuivattelemaan. Tupa, pirtti, oli pohjoissavolaisen ja yleensä suomalaisen asumuksen olo-, makuu- ja työhuone sekä ruokasali. Pöydän paikka oli uunia vastapäätä olevassa nurkassa. Sivuilla ja peräseinällä kalustuksena olivat kiinteät penkit, pöydän edessä rahi. Uunin ja pöydän mukaan muut osat tuvasta jakautuivat naisten ja miesten työ-, oleskelu- ja makuutiloiksi. Uunin ja peräseinän välinen karsina oli naisten ja lasten puolta, oven ja peräseinän välinen pihanpuoleinen lattia taas miesten oleskelutilaa. Tilanjako näkyi myös naisten ja miesten puolelle. Miesten puolen vaarnoissa ja nurkkakaapissa säilytettiin heille kuuluneita työkaluja ja tarvikkeita, joilla he nikkaroivat pitkät iltapuhteet taloudessa tarvittavia esineitä, työkaluja ja ajopelejä, nuorina miehinä myös pieniä lahjaesineitä morsiamelle. Pihanpuolen penkille pyydettiin ”peremmälle” ovensuuhun istahtanutta miesvierasta, ja ovensuusängystä ja miesten puolen penkeiltä miehet hakivat yöksi makuusijansa. Sopella ja karsinassa naiset taas askaroivat



siivoustöiden ja ruuanlaiton parissa ja hoitivat samalla lapset ja karjan. Heille kuuluvassa savutuvan osassa olivat kätkyket, rukit ja taloustavarat karsinanurkassa tai lieden ulottuvilla. Naiset valmistivat perheen tarvitsemat kankaat ja vaatteet. He huolehtivat myös tekstiileihin tarvittavien raaka-aineiden saannista: he keritsivät lampaat sekä kasvattivat ja korjasivat pellavan ja hampun.

Savutuvan elämässä oli kertomuksilla ja muulla suullisella perinteellä keskeinen sija. Tuohen taipuessa suolapulloiksi ja villalepereiden vilahdellessa langoiksi oli mukava kertoa tarinoita menneistä tapahtumista, aarteista, vainoajoista ja piilopirteistä, silmäkääntäjistä ja kummituksista. Savutuvassa olivat säilytystiloina seinillä vaarnat ja katonrajassa risteilevät orret, joilla säilytettiin vaatteita ja taloustavaroita sekä kuivattiin jalaksia ja päreitä. Teksti savutuvasta on lainattu Kuopion museon opaskirjasta.

SAVUTUVAN ESINEISTÖÄ

Uunissa on puuastia eli särä, koivupuinen kaukalo, jossa on haudutettu lihaa. Lihasta irtoava rasva on valunut kouruihin. Särää on pitänyt liottaa useitakin viikkoja suolavedessä ennen kuin sen on voinut laittaa kuumaan uuniin.

Uunin edustalla on rahko, silitysrauta, kahvipannu, kolmijalka, pata, padanjalka sekä haahla, joista pata roikkuu sekä puutavati.

Uunin ja oven välissä on suolauskorvo, korvonristi ja kauha.

Karsinan puolella lattialla ovat rukki, rahko, pärepihti ja tuoli. Uuninportaot johtavat pankolle.

Pankolla on suolasalkkari, kuparipannu, vakka, vasu (päreköppä), pata, kapusta, varpusvispilä ja taikinahierrin.

Karsinan puolen seinustalla on sängyn ohella ikkunalla lyhty ja seinällä pärekori.

Peräseinällä penkin yllä on seinäkello.

Tuvanpöydälle on asetettu pahkakuppi ja pärepihti. Vesikuppia pidettiin päreen alla, niin että siihen tippui palanut osa pärettä.

Miesten puolen seinustalla peränurkasta katsoen on hyllyllä, näveri (pieni kaira), veivari (puupora) ja uurrerauta (koverruspuukko). Naulassa roikkuu sahoja (niillä ei kaadettu puita).

Miesten puolella etunurkassa ovat rihvelitaulu (kivitaulu johon voitiin kirjoittaa saviliuskeesta valmistetulla kivikynällä), lehmän kaulain, päreköysi, hevoselle mäkivyö, suitset ja vatsavyö. Lattialla on tuoli, survin (tupakka) ja petkelhuhmare. Orrella ylhäällä päreitä ja pärekori sekä kaplaan teelmät (reen jalaksia ja sivupuita yhdistävä tukipuu).



Tarina savutuvan Liisasta

Liisa asui äidin, isän, veljien sekä mummon ja ukin kanssa savutuvassa. Liisalla oli viisi veljeä, jotka kaikki olivat Liisaa vanhempia. Paljon veljistäkin oli Liisalle seuraa mutta paras kaveri Liisalle oli kissa nimeltä Mirri (myös lapset voivat keksiä eläimille nimet). Kesät Mirri juoksenteli ulkona hiiriä jahtaamassa mutta talvipakkasilla se loikoili lämpimällä uunin pankolla. Liisan äidillä oli yksi possu,

jonka nimi oli Saparo. Pihalla tepasteli muutama kana, joiden syöttäminen oli Liisan tehtävä. Liisa etsi myös kanojen munimat munat joita löytyi milloin mistäkin pihapiirissä. Liisan töihin kuului myös maidon hakeminen lähellä olevasta maalaistalosta. Maidosta äiti kirsusi voita ja teki hyvää viiliä.

Katsokaas ikkunasta mitä muita eläimiä Liisan perheellä oli? Isällä oli hevonen, jota kutsuttiin Pokuksi. Pokun kanssa isä kävi talvisin lähellä olevan hovin eli kartanon metsissä metsätöissä ja keväällä kynti pienen kaskipeltotilkun, johon ukin kanssa kylvi ohran ja rukiin siemenet. Pellolla kasvatettiin myös perunoita ja nauriita. Isä myös metsästi ja kalasti ukin ja Liisan isoimpien veljien kanssa. Talon vahtina ja metsästyskaverina oli koira nimeltään Halli. Äidin suolaama kala ja mummon leipoma leipä olivat Liisan perheen jokapäiväistä ruokaa ja välillä herkuteltiin metsämies-ten pyytämällä jänis- tai teeripaistilla.

Liisan kodissa oli vain yksi huone ja se toimi keittiönä, olohuoneena, työhuoneena ja makuuhuoneena. Kovimmilla pakkasilla saattoi Pokukin olla tuvan nurkassa. Liisan isä ja äiti nukkuivat sängyssä uunin vieressä, Liisa veljien kanssa lattialla olkien päällä ja mummo ja ukki tuvan penkeillä. Liisan mielestä illat olivat kaikkein mukavimpia, kun koko savutuvan väki palasi kukin omilta töiltään tupaan. Savutuvassa ei ollut sähköjä vaan illan hämärtyessä sytytettiin päreisiin tuli. Mummo ja ukki kertoivat jännittäviä tarinoita entisistä ajoista, tontuista, maahisista ja muista salaperäisistä olennoista. Joskus Liisaa pelottivat ukin hurjimmat kertomukset niin, että piti kaivautua ihan veljien kylkiin kiinni ennen kuin uni tuli. Tarinoita kertoessaan ja kuunnellessaan aikuiset tekivät puhdetöitä. Miehet vuolivat uusia puukauhoja ja lusikoita, punoivat pärekoreja ja korjailivat hevosen valjaita. Naiset kehräsivät rukilla lankaa, neuloivat sukkaa ja paikkasivat reikäisiä housunpolvia. Ja niitähän savutuvassa riitti.

Äiti oli lähdössä kaupunkiin asioille ja lupasi ottaa Liisan mukaan. Liisaa jännitti kovasti, sillä kaupunkimatka tehtiin ensin hevoskärryillä laivarantaan ja sieltä laivalla Kuopion satamaan. Kaupungissa oli monia ihmeellisiä asioita kuten Puijon torni, Victor Barsokevitschin valokuvaamo ja erilaisia kauppiaita hienoine tavaroineen. Liisa piti eniten kahvikaupasta, koska siellä oli niin ihana vastajauhetun kahvin tuoksu. Joskus äiti osti sieltä Liisalle piparminttukaramellin. Sitä Liisa imeskeli hitaasti ja hartaasti. Joskus Liisa sai sen riittämään melkein kotiin asti.

Kaupunkimatkaa edeltävänä iltana Liisa ei meinannut saada millään unta. Hän ajatteli kaupungin ihmeitä ja mummon ompelemaa uutta esiliinaa ja hartiahuivia, jotka saisi pukea päälleen matkalle.

Kaupunkimatkalla käydään myös Alavan hovissa, missä oli häät tulossa. Liisan mummo oli nuorempana ollut Alavan hovissa keittiöpiikana ja tullut kuuluisaksi leipomis- ja ruoanlaittotoidoistaan. Samalla kun mummo ja äiti suunnittelisivat kartanon emännän kanssa häätarjoiluja, Liisa saisi leikkiä kartanon Ester-tyttären kanssa. Esterillä oli hienoja leluja ja niin kauniita vaatteita, ettei Liisa ollut koskaan kenelläkään nähnyt.

Lähtöaamuna Liisa puki uuden esiliinan päälleen ja laittaessaan huivin hartioilleen hän tunsu itsensä hienoksi ja isoksi tytöksi. Äiti letitti Liisan hiukset ja sitoi letit punaisilla lettinauhoilla. Mummo pakkasi kangasnyyttiin ruisleipiä Alavan hoviin tulijaisiksi ja Kuopioon myytäväksi. Isä oli jo valjastanut Pokun karrin eteen. Liisalla oli huoli miten savutupa pärjäisi koko päivän kun isä olisi isoimpien veljien kanssa töissä kartanon pellolla heinässä ja ukki pienempien poikien kanssa kalassa. Mummo kertoi, että savutuvan oma kotitonttu pitäisi mökistä huolen. Mökin väki oli kohdellut sitä hyvin ja tonttu kyllä hoitaisi siitä edestä tehtävänsä hyvin.

Lapsillakin oli omat hommansa. He kävivät koulua jos paikkakunnalla oli sellainen, he paimensivat myös naapuritalojen lehmiä ja auttoivat äitiä ja isää missä tarvittiin. Missähän kotitonttu mahtaa täällä majaillla?

Kuvat Kuopion kulttuurihistoriallinen museo

Miten ennen elettiin –kirjallisuusluettelo

Tietokirjat:

Isien työ. Veden ja maan viljaa, arkityön kauneutta. Kustaa Vilkuna – Eino Mäkinen 1976. Otava.

Kansanperinteen sanakirja. Toivo Vuorela 1979. WSOY.

Kerro mummi, kerro vielä. Eeva-Riitta Kauttu 2000. AV-TAITTO KY.

Lemminkäisen lapset. Kuvakertomus isoäidin ajalta. Satu Aaltonen ym. (toim.) 1980. Tammi.

Maammon marjat. Entisaikain lasten elämää. Pirjo Hämäläinen-Forslund 1978. WSOY.

Suomalainen kansankulttuuri. Toivo Vuorela 1975. WSOY.

Tapoja taikojä tarinoita. Perinnetietoutta peruskouluun. Liisa Merenkylä 1974. WSOY.

Työ ja ilonpito. Kustaa Vilkuna 1983. Otava.

Kuvakirjat:

Kauan sitten. Lasten elämää viime vuosisadan Suomessa. Kirsi Manninen – Pirkko Kanerva 1994.

Lasten oma kirjakerho, Helsinki Media.

Kukkulan kortteli. Kaupungin kaksi vuosisataa. Maija ja Yrjö Larmola 1987. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.

Kultainen lapsuus Impilahdella. Karin Kihlman 1982. WSOY.

Linnankylän Katri ja Mikko. Marja Seilola – Riikka Tuomari 1979. WSOY.

Lipo lipo liinoi. Marja Härkönen 1984. WEILIN+GÖÖS.

Matti ja kaikkien aikojen kesä. Hannu Taina 1994. Otava. SUOSITTELEN!

Näkki maalle, minä veteen. Marja Härkönen 1985. WEILIN+GÖÖS.

Onko koira kotona? Miten ennen leikittiin. Kirsi Manninen – Pirkko Kanerva 1997. Lasten oma kirjakerho, Karisto Oy.

Possu Annikki, ilves Ilmieli ja karhu Ilmari. Kertomus siitä kuinka karhu Ilmari takoi veden hopeasta onnen. Aira Savisaari ja Janne Harju 2004. WSOY

Päivitetty 8.10.2016 Marita Frangén