

VILJO SAARI

Tätä kirjoitettaessa toukokuussa 2014 kalastaja Viljo Saari oli juuri palannut kesäksi juurilleen Pyhämaahan talvikodistaan Uudestakungista.

Tämän kirjan tekeminen ei ylipäätään olisi ollut mahdollista ilman Viljo Saaren kokemusperäistä muistitietoa ja hänen isänsä Selim Saaren tarkkoja saaliskirjauksia ja tilikirjoja. Ne ovat sisältäneet aineistoja, joita ei ole saatavilla mistään. Viljo Saari on syntynyt 13. päivänä tammikuuta 1921 Pyhämaassa. Hän on vuosikymmenien varrella kuulunut moniin järjestöihin.

Saari oli 1980 perustamassa kalastajien ammattijärjestöä Porissa ja hän kuului useita vuosia järjestön Turun ja Porin läänin osaston johtokuntaan. Varsinais-Suomen Kalastajaliiton hallituksen jäsen hän oli 1975-1989. Hän toimi Satakunnan kalastusvakuutusyhdistyksen vahinkotarkastajana 1949-2009 eli yhteensä 60 vuotta. Pyhämaan Kalastajaseuran puheenjohtaja hän oli 1974-1990. Kalastuskunnan johtokuntaan hän kuului 50 vuotta. Keväällä 2014 hän jätti tehtävän pojalleen. Saari on ollut aktiivinen myös kalaistutuksen parissa haukien idätyslaatikoiden käytön neuvojana ja poikaskehityksen tarkastajana. Kalastusloiston hoitajana hän toimi vuodet 1952-85. Meripelastustoimintaankin häneltä liikenä aktiivisuutta, kun hän toimi Suomen Meripelastusseuran yhteyshenkilönä Pyhämaassa.



Hänen ansioidensa luetaan on myös aloitteenteko Ihamon kalastussataman aikaansaamiseksi. Kesällä 2006 hänelle myönnettiin Kala-talouden Keskusliiton kultainen ansiomerkki.

Viljo Saari on tunnettu myös aktiivisena kotiseututyön harrastajana. Hän on Pyhämaan Kotiseutuyhdistyksen perustajajäsen vuodelta 1972 ja kuului johtokuntaan vuoteen 2000. Sittemmin hänet valittiin yhdistyksen kunniajäseneksi. Kirkonkylässä sijaitsevan kotiseutumuseon syntymiseen 1970-luvulla hänellä oli merkittävä panos. Museon rakennukset

ovat 2000-luvulla kokonaisuudessaan yhdistyksen omistuksessa.

Viljo Saari oli pitkään Pyhämaan Osuuspankin hallintoneuvoston puheenjohtaja ja sittemmin pankkifuusion jälkeen vuodesta 1974 Uudenkaupungin Osuuspankin hallintoneuvoston jäsen eläkeikään 1986 asti. Viljo Saari on ollut Pyhämaan kunnanvaltuutettuna yhden kauden 1950 ja -60 lukujen vaihteessa ja on toiminut myös Pyhämaan seurakuntaneuvostossa.

Viljo Saari osallistui jatkosotaan rintamapalveluksessa Aunuksen Kannaksella 1941-1944 ja on sotilasarvoltaan kersantti. Suomen Sotaveteraaniliiton toiminnassa hän on ollut aktiivinen ja saanut liiton hopeisen ansiomerkin. Vuonna 2007 hänelle myönnettiin Suomen Valkoisen Ruusun ritarikunnan I luokan mitali kultaristein.

Viljo Saari:

PITKÄLUODON KYLÄ

Pyhämaan ja samalla Uudenkaupungin pohjoisin kylä on Pitkälüoto, joka mainitaan jo 1300-luvun asiakirjoissa. Kylässä on kolme päätaloa: Kouhi, Laato ja Papu, jotka pitkään olivat maanviljelys- ja karjatilaja. Nykyisin ei kylässä ole yhdessäkään talossa karjaa.

Kylän päätilojen omistus vaihtui usein 1600- ja 1700-luvuilla. Laato on vuodesta 1721 ollut saman suvun hallussa, Kouhi ja Papu 1800-luvun alkupuoliskolta lähtien. Kaikki kolme tilaa ovat kooltaan pienentyneet 1900-luvun alussa, kun lapset perinnönjaossa saivat osuuksiaan. Esimerkiksi Papu jaettiin 1907, jolloin päätalolle jäi 4/7 osaa. Muissakin tapahtui jakoja, vähiten Laatoissa. Myöhemmin tiloista on myyty lähinnä huvilatontteja, eniten Kouhin maista. Laatoista niitä ei ole myyty yhtään ja niinpä se onkin nykyisin pinta-alaltaan suurin kylän tiloista.

Pavun talon jaossa 1907 muodostui päätalosta kahden Pavun pojan ja yhden tyttären omistukseen tulleet kolme uutta, 1/7 osan suuruista tilaa: Kivioja (omist. Johan Laihonen), Nurmi (omist. Frans Lehtonen) ja Äärelä (omist. Hans Äärelä). Ennen jakoa Pavun tilaan kuuluivat kaikki maat kylästä neljä kilometriä pohjoiseen eli käytännössä Pyhämaan Luodon pohjoinen kärkiosa kokonaisuudessaan. Lisäksi Papu omisti puolet Ihamon saaresta eli länsiosan ja Laato itäosan. Jälkimmäiseen asettuivat saaren ensimmäisinä asukkaina Ahvenanmaan Brändöstä tulleet Fagerströmit 1842 ja länsiosaan 1849 Saaren suvun esi-isät Thomassonit, hekin Brändöstä.

Pitkälüodon kylän tiloilla oli aikanaan paljon torppareita, jotka kävivät taloissa töissä. Laaton talo on ollut kauan vuokralla, pääasiassa viljelysmaana. Kylän rannassa asui kalastajia: Kuusela ja Stefan ja vähän etelämpänä Otanpäässä Österoos, joka kalasti hyvin pitkään. Österoos eli ”Otanpään Krisu” teki myös hampuköysiä talailla, verkonpauloja ja kaikkia muitakin tarvikkeita kalastajille. Perheellä ei ollut lapsia eikä edes lehmää, vain kuttuja (vuohia). Österoosin kuoltua tontti meni takaisin talolle ja edelleen Kouhin talon pojan Otto Lehtolan omistukseen. Lehtolan tyttären nai aikanaan Yrjö Aalonen. Sodan aikana pariskunta rakensi tälle entiselle Österoosin tontille asuinrakennuksen. Kalastusta harjoittanut Aalonen asui paikassa loppuikänsä.

Kirjoittaja muistaa, että vielä 1940-luvulla Pitkälüodon kylässä oli paljon asukkaita, mutta 1950-luvulla jo selvästi vähemmän. Ihamossa oli ajanjaksolla 1945-1960 asukkaita runsaasti, melkein 60 henkeä. Läheinen 11 asukkaan Närvenkari mukaan lukien lukumäärä lähenteli tuolloin 70:ää. Väkeä muutti sittemmin paljon Turkuun ja Raumalla, osa jo 1950-luvun lopulla.

Ihamosta oli lyhyt matka kalapaikoille. Sen takia Brändösta tulleet kalastajatkin asettuivat Ihamoon.

Ihamon naapurustossa eli lähisaarilla ja mantereella oli jo 1880-luvun lopussa paljon kalastajia. Kalakauppaa ajatellen seutu ei ollut kuitenkaan mitenkään syrjässä, koska ohitse kulki linjalaivareitti, joka pisimmillään kulki Tornioista Pietariin. Ihamon kohdalla oli pysähdyspaikka, jonne vietiin lippu merkiksi siitä, että kalaa oli tarjolla. Oli myös sumppareita, jotka keräsivät sumppupurjeveneeseen elävää suomukalaa (ei siikaa) pitkin rannikkoa ja veivät lastin myy-

täväksi Tukholmassa. Tätä kauppaa tehtiin 1930-luvun lopulle asti.

Ensimmäinen suolaamo paikkakunnalla oli Haminkarrassa. Sitä piti turkulainen kalaliike Oy S.S.S. Ab ja se suolasi siikaa. En tiedä, koska on aloittanut, mutta minulla on 17.2. 1921 ilmestynyt sanomalehti, jossa ilmoitetaan yhtiön konkurssista. Kirjoittajan isä Selim Saari oli tämän ”Kolmen ässän suolaamon” asiamies. Siksi perheessä oli puhelinkin jo heti 1910-luvun alussa.

Pitkäluodon kylästä pohjoiseen on aikaisemmin ollut vain kilometrin verran hevostietä, jota pitkin mentiin siellä olleille pelloille. Koska siitä eteenpäin ei ollut peltoja oli alueella pelkkiä karjapolkuja. Tietä paranneltiin Pavun tilan jaossa 1903, kun Lehtonen ja Äärelä saivat osuutena noista kylän pohjoisista pelloista. Tästä pohjoiseen oli vain hevuskulkuista talvitietä, jonka vetisimpiin kohtiin oli vielä 1930-luvulla asetettu pitkospuita kulkemista helpottamaan. Aivan 1930-luvun lopulla tietä vähän paranneltiin, mutta edes polkupyörillä ei siellä vielä voinut ajaa.

Pohjoisosan asukkaitten polkupyöriä olikin säilössä Äärelän rekihuoneessa.

Tietä paranneltiin vähitellen ja 1940-luvun lopulla päästiin jo kuivalla kelillä ajamaan autolla Ihamoon asti. Antti Rantamaa osti auton 1961 ja Viljo Saari 1962. Sitten kuluikin joitakin vuosia ennen kuin autoja tuli kylään lisää. Vuonna 1975 tielle tehtiin peruskorjaus ja se levennettiin nykyiseen kuntoonsa.

Ennen autojen tuloa Ihamosta käytiin paatilla kaupassa. Kun paatteihin tuli koneet alettiin käydä Raumalla ostoksilla ja myymässä kalaa. Kirkossakin käytiin paatilla. Kirjoittaja muis-

taa olleensa vähäpoikana kaksi kertaa paatilla joulukirkossa. Oskar Aallolla oli paatti, jossa oli koko paatin pituinen kajuutta. Paatti oli joulukirkkomatkalla täynnä väkeä. Kun meri ei ollut vielä jäässä, sen saattoi ajaa telakanrantaan lähellä kirkkoa.

Kirjoittajan isällä oli tapana lukea aina pyhäpäivinä episto-la. Kaikkien oli silloin oltava kuulemassa. Ennen klo 12 ei silloin saanut mennä kylään. Radiot tulivat käyttöön 1930-luvun alussa ja silloin kuunneltiin kirkonmenot niistä. Myös uutisten kuunteleminen oli tärkeä asia.

Ihamossa on ollut useita troolareita. Ensimmäinen oli Pauha, jonka 1960-luvun lopulta lähtien omistivat Eddi ja Yrjö Aalonen sekä Lauri Laivo. Nämä kalastivat Pauhalla monta vuotta. Sitten Eddi myi osuutensa Seppo Saarille ja Laivo osuutensa Yrjö Aaloselle. Yrjö ja Seppo kalastivat muutaman vuoden yhdessä, kunnes Yrjö myi osuutensa Sepolle. Seppo myi osuudet edelleen Veikka ja ja Vento Aallolle, jotka olivat veljeksiä. He kalastivat yhdessä vuoden verran, kunnes Seppo myi osuutensa Aallon veljeksille.

Seuraava Ihamon troolareista oli Ella. Kirjoittaja osti sen 1977 Ruotsin Simrishamnista ja myi 1989 Raumalle. Viimeksi Ellalla troolattiin silakkaa. Lohtakin kyllä pyydettiin, kun kerran Ellan ostoreissulla kirjoittaja oli käynyt Ruotsista Tanskan puolella ostamassa lohiverkkoja.

Kirjoittajan poika Seppo Saari hankki 1979 vähän isomman puutroolarin ja sittemmin vielä isomman rautatroolarin. Troolarien nimi oli Ceylon. Samoihin aikoihin Rantamaan veljekset Veli-Matti ja Vesa-Pekka hankkivat pienehköt rautatroolarit, joilla he harjoittivat paritroolausta.

Viljo Saari jouluruuista:

JOSKUS LOHTAKI, MUT HARVEMI KYL

Äite oli hyvä ruakka laittama, ko hän ol ollu flikkan pappilas keittiöpiikan. Siält isä kaveris löys. Pappin ol sillo Suojamaa. Isoäitini Lydia Raitio oli pitokokki. Ruua laittamist oli paljo, ko häitäki piretti kaks päivä. Minäkin ole ollu kahres sellais häis.

Muistan lapsuurestan, mitä äite laitto Joulun. Kala ol ainaki siikka kraavin. Jost ei sattun just Joulu erel saama, nii käytetti kokonaisen suolattu siikka. Se peratti ensi, sit suolatti kokonaisen, pyyhetti puhtaks ja pantti vähä sualvet viäl makko. Joulu erel se sit liotetti pluttanas, halkasti, otetti selkruat ja nahk pois. Siia maku säilyl pluttanas liottamal. Jos olis liotet veres kalast olis tul vesimäise makune. Joskus kyl ol lohtaki, mut harvemi kyl.

Kinkku ol tiätyst, ko ite ain yks sika kasvatetti. Siin ol paljo fläski, ko hyvi ruakitti. Loori ol montta sortti. Räätikloora, maksloora, perunprassakka, sallatti ol ja tiätyst peruni, hyvä joullimppu, ite tehty kalja, maito ja piimä.

Ko aatton ja joulpäevän ol vahvaste syäty, ni Tapanipäevän ol vähä keittomppa ruakka. Ol livekala. Turska oli ite kalastet. Se halkasti, otetti selkruat pois ja pistetti päevänpualel seinäl kuivama. Naolatti kiin, et pysys levjän. Pääl leviteti jotta aknavärkki, etei kärväse päässy. Ko se ol kuivan säilytetti sitä jossa sisäl siihe saak, et tul semne aik, ko ruvetti liottama. Tuhkast tehti lippiveisi ja kala pantti likkos. Sin viäl tuhkapussiki joukko. Ko ol valmiks tullu nii sit liotetti ussemmassakin veres.

Tapaninpäevän keitetti peruna eri katlas ja livekala toises. Ko se ol kypse otetti ruaro ja nahk pois ja palotelti pieniks. Ko pe-

runa ol kypsei ja kala valmis, nii yhdistetti ne. Sit keitetti soossi. Voit ensi katla, sit maito ja vehnäjauhol suurustetti. Sit kaik yhte ja sekotetti joukko vähä suala ainaki.

Ny o jo parikymment Joulu tullu olttu kaupunkis, eik ol tarvinnu hualehti jouluruuist. O käyt ain laste luan syömäs. Pyhämäaha o ment jo päiväl syämä. Sit o ruvettu orottama pukki. Kyl se osotte tiätä, ko ain on jotta paketti saattu.

Ny joulruak o muuttun paljo monipualisemmaks. Silak o tullu joulpöyttä mones sortis. O suutarilohi, jos o sipuli, punasipuli, porkkana ja laakerilehte mausten. Peruna ja kink ova ain ollu ja ova viäläki. Laatikoist porkkanlaatik o tullu lissä erel mainittuje räätikloora, maksloora ja perunprassaka rinnal. Siika ja loht o erelles kraavin. Lisäks o lohiihytelö, lohifilet savuna ja pääl o juustoraastet ja jotta maustei. Nahattoman silakka o tilli-silakka ja valkosipulisilakka ja sinappisilakka, jota o myös nahalisen. Sinappisilakas o joku öljysekotus kastikkeena. Lasimestarisillis on sama mauste ko suutarilohes.

Tyttäreni Arjan joulupöyräs on myös rosolli, kotijuusto, siänihytelö, katkarapuja ja siiamäti.

Perunie kans syörä paisti ja kastiket. Juama ova niinko ennenki kalja, piimä ja maito. Neljäntoist Joulun käven vaimoni Ainon kans Pyhämaas Arjan jouluaterial. Nyt hän o pois, kosk tuli häne vuoros lähte. Lähes 60 vuot olimme yhdessä. Vaikkia ol jäärä yksi, mutt jokaisel o vuorom. Kyll tänäki vuon mene lasten luo viettämä yhteist Joulu.

(Tämä tarina on alun perin julkaistu Uudenkaupungin Joululehdessä.)



Ferdinand Aalo, joka ensimmäisen asuinpaikkansa mukaan tunnettiin legendaarisena paikallisluotsina eli "Marikarin Fäärtynä", muutti aikanaan Sammalluotoon. Kuva on otettu Aalon Kalarannassa Sammalluodossa 1937 silakkasaaliin perkaamisesta. Henkilöt vasemmalta Lempi Laivo ja Fanni Aalo; seuraavina Olka Aalo lapsineen. Olkan sylissä tytär Raakel ja edessä seisovat Risto ja Raili. Olkan vieressä takana seisoo Väinö Aalo. Istumassa Ferdinand Aalon vaimo Selma Aalo (vaaleat vaatteet), venemestari Johan Laivon vaimo Emma Laivo ja hylkeenpyytäjä Jaakko Skedlundin tytär Hilma Skedlund. Pirkko Laivo uittaa laivaa. Tyttö oikealla tunnistamaton.

Kuvassa näkyvä F. Aalon räähkipaatti on Johan Laivon eli "Kolhi Jantun" rakentama. Kuvassa näkyvä pienempi paatti on rakenteeltaan kiinnostava. Siinä ei ole kaaria, mutta kuitenkin leveät laitalaudat. Se olisi rakentamistavaltaan ns. kanootti. Kuvassa selvästi kaarevana erottuva keulavannas taas viittaisi siihen, että kyseessä on ruuhi, ei kuitenkaan ns. "pirunkenkä", joiden tunnusmerkinä oli pienehkö keulalevyn muodostama tylppä keula.

Ferdinand ja Selma Aalo saivat kolme lasta; Fannin, Kostin ja Väinön.

Perkaamisen jälkeen silakat pantiin pärekoireihin, joissa ne virutettiin eli huuhdeltiin. Nelikon vetoinen kori täytettiin huuhdeltaessa vain puolilleen. Tämän jälkeen silakat suolattiin nelikoihin tai pienempiin astioihin latomalla ne selkäpuoli alaspäin ja hiukan kallelleen ristikkäisiin kerroksiin. Pää- ja pyrstöpuolen suuntaa vaihdeltiin niin, että kerroksesta tuli mahdollisimman kattava astian reunoihin asti. Viljo Saaren kertoman mukaan

latomalla suolaamisessa "silak pysys suaran" ja siistin näköisenä. Varsinkin Turun markkinoilla frouvasväki oli hyvin laatutietoista: "Sinä kyl hyvä tiätä, et minä tykkä, ku se on iha suara". Nelikkoa isompia astioita käytettäessä sovellettiin myös "sekasi suolaamist". Nelikon vetoiset kalalaatikot tulivat käyttöön 1930-luvulla, mutta niitä käytettiin vain tuoreen kalan siirtelyyn ja myyntiin kuljettamiseen.

Kalanperkeet eli ihamolaisittain "totkot" vietiin aina samalle rantakalliolle, josta "loukkeet" eli lokit kävivät ne syömässä.

Suolauksessa käytettiin vain ja yksinomaan merisuolaa. Sitä käytiin ostamassa Pyhärannan Santtion Lehtosen kaupasta ja kaupunkireissun yhteydessä Raumalta, joskus suoraan satamassa olevasta laivasta. Viljo muistaa olleensa isänsä kanssa mukana, kun viisi tonnia irtosuolaa kipattiin laivasta heidän räähkipaattiinsa. Lasti oli paatin kantokyvyn ylärajoilla, mutta saatiin turvallisesti lhamoon, kun meri oli lähes tyven. Sittenkin suola ostettiin 50 kilon säkkeihin pakattuna.



Aliks (Aleks, Ale) Arasto Santtiolta toimi pääosin porkarina. Hän osti kalat pyhämaalaisilta kalastajilta. Arasto jalosti silakat 20- ja 30-luvuilla Salmiston suolaamossa Mannerveden suulla ja myöhemmin omassa rantamakasiinissa Santtion kylärannassa. Arasto aloitti myös ensimmäisenä kaupallisen silakansavustamisen seudulla. Arasto toimi Varsinais-Suomen kalastajaliiton puheenjohtajana vuodesta 1950 kuolemaansa saakka (1961). Hänen poikansa Viljo oli toiminnanjohtajana vuosina 1961-1962. Sittenkin Viljo Arasto toimi Harjun kalakoulun opettajana Vironlahdella.



Pyhärannan Santtionranta 1950-luvun alussa. Araston savustamo vasemmallä ja Lehtosen kaupan rantamakasiinit "Isosillan" takana. Oikealla Araston uusi suolaamorakennus.

