

Omistajaks hän oikeastaan pääsi sukuun, lunastamalla talon. Siinä jotain 1800, ennen 1880 suunnilleen. Hän oli, hänen äitinsä oli oikeastaan Mattilan talon emäntä, joka oli naimisissa Mattilan isännän kanssa. Ja äiti oli kotoisin Lempäälästä. En ole tänä hetkenä tarkemmin päässy selville mistä, mutta olen aikonut ottaa siitä selvää jos mahdollista.

Mutta hänen miehensä kuoli ja niin hän meni toisiin naimisiin Anttilan omistajan kanssa, joka juuri oli, oli minun isäni isä. Minun isäni äidin kuoltua, kuoltua sitten talo joutui, joutui perillisille ja niin se joutui tavallaan jaettavaksi näihin kahteen osaan, Mattilaan ja Anttilaan. Mutta Mattilan, Mattila oli sukuun lunastettava ennenkö minun isäni sen sai. Myöhemmin koitan ottaa selvää tästä sukuun lunastamisesta ja miten semmonen tapahtuu tänä hetkenä, en tunne sitä.

Isäni meni naimisiin 1881, koska minä olen syntynyt 1882 juhannuspäivänä. Voin tässä jo alkuun sanoa, että olen syntynyt kirkonkylässä juhannuspäivänä, kirkonkellojen soiodessa. Ja sanottiin, taikauskoset ihmiset sanovat, että sellaisesta tulee erikoisesti onnistunut ja onnellinen ihminen. Äitini oli, äitini isä ja äiti olivat silloin Tyrvännön kirkonkylässä Loppi-nimisen talon vuokraajina. He olivat oikeastaan, kuuluivat Lahdentaan kartanoon ja siellä olivat, oli luultavasti jonakin, jaa ei, isä, isäni isä, isäni oli, oli tuota sittenkin.

Isäni äiti, isä oli, äiti oli kuoli silloin siellä Tyrvännössä ollessa ja perhe hajosi. Isä, isä siis minun isoisäni, joutui erään talon, hänen yks tyttäristönsä, Miina, meni naimisiin järven toisella puolella olevan Monittulantalon isännän kanssa. Ja toinen tytär muutti Hämeenlinnaan, josta se myöhemmin meni, meni naimisiin ja naimisiin ja muutti lähelle Hämeenlinnaa, omisti siellä pikku talon.

Näiltä vanhoilta ajoilta, jolloinka, jolloinka kylä, Tyrvännön kirkonkylä oli vielä yhtenäinen, sillä isossa jaossa se, se hajotettiin ja osa, osa taloista siirrettiin kylästä pois.

Niiltä ajoilta kulkee semmonen loru, kylän taloista. Se on luultavasti saanu alkunsa niiltä ajoilta, jolloin siellä oli, siellä oli Suomen sodan aikana sijoitettuna kasakoita. Sillä siitä, se viittaa, viittaa siihen. Kylässä oli kahdeksan taloa ja ne olivat maantien kummallakin puolella. Osaksi, osaksi vaikutti samaan malliin rakennetuilta kuin kaupungit. Ja tämä loru, loru jonka aion tähän sanella, se kuuluu näin.

Se aloitettiin, aloitettiin kylään tulon vasemmalta reunalta ja Innalanimisestä talosta:

Mitä illaks syödään, sano Innala.

Hapantakaalia, sano Hannukkala.

Jos annetaan, sano Anttila.

Sitten siirrytään raittiin toiselle puolelle, Mattilaan:

Maitoo kanssa, sano Mattila.

Siat häntä syököön, sano Siukola.

Lattialle kaadan, sano Laurila.

Helmaani kokoon, sano Heikkilä.

Loput syön, sano Loppi.

Yleinen käsitys tähän, luultavasti vieraaseen ruokalajiin, viittaa myöskin siihen, että siellä oli ollut venäläisiä. Sillä suomalaiset eivät siihen aikaan edes viljelleet kaalia.

Isäni alotti, sikäli kun tiedän, tiedän, viljelyksensä reippaasti nuorena miehenä. Otti ylös maita ja, ja noin, mutta ainainen rahapula teki sen, että hänen täytyi myydä talosta toinen rakennus. Siellä oli uusi rakennus, jossa oli tosin pienempi kuin tämä vanha, talon vanha rakennus, mutta hyvässä kunnossa oleva, jonnekka isä muutti, muutti sitten nuorine vaimoineen.

Mutta hänen täytyi myydä se. Hän myi sen kylän, kylän, muistaakseni, suutarille, joka meni naimisiin. Ja se muutettiin sieltä pois ja se tonttimaajäi avoimeksi. Ja siihen myöhemmin isä istutti omanapuutarhan, jonka sitten, joka sitten kasvoi verrattain hyvinkin, mutta jonka sitten lopuksi, lopuksi nämä meidän talvisotamme pakkaset veivät. Isä ei sitä enää ollu itse kylläkään enää näkemässä.

No niin, talossa oli vanha rakennus. Ja siinä oli, siinä oli suuri tupa, niin kuin niissä sen aikuisissa oli. Ja sitten oli porstuan peräkamari, joka oli tavallisesti isännän asunto. Ja talon, rakennuksen toisessa päässä suuri keittiö, joka oli samalla karjakeittiönä, sillä navettaan ei ollu erikoista keittiötä. Ja tämän perässä sitten niin kutsuttu peräkamari. Rakennus alko olla vanhahko, mutta sen ajan rakennustapa oli tukevaa ja hyvää ja aines kunnollista, hyvää, hyvää hirttä, niin että se kelpas korjattavaksi. Ja niin siitä jonkun vuoden, isän taloa pitäessä, se korjattiin ja rakennettiin niin, että siihen tuli kunnollinen keittiö. Ja tehtiin erillinen karjakeittiö, joka oli talon päässä, päässä. Sillä väli, ihan talon päässä oli kyllä kaivo, syvä kaivo, jossa oli vettä riitti kuivanakin aikana ja aina kirkasta ja kylmää. Ja tämän kaivon toiselle puolelle laitettiin sitten navettakeittiö, josta navettaan kuljetettiin vettä. Mitään vesijohtojahan ei siihen aikaan ollut.

Isä harjotti ensin, ainakin koitti harjottaa, varsinaista maanviljelystä. Vielä, muistan vielä kun hän anto ottaa ylös aika suuren suoalueen ja siihen eivät omat hevoset, joita tavallisesti oli vain kaksi, riittäneet vaan hän otti siihen, palkkas siihen hevosväkeä.

Mutta hänelle sattui sellainen epäonni, että seuraavana keväänä. Ja sitten siihen vedettiin mutaa, vedettiin savea koska se oli mutaalue ja myöhemmin siitä tuli oikeen hyvä viljelysmaa, mutta ensimmäisenä vuonna tämän ylösoton jälkeen, se tuli, Vanajavesi tulvi ja tulva peitti ja kuljetti osan sinne kuljetetusta savesta pois. Se oli suuri, suuri menetys ja isä ryhtyikin sen jälkeen, saikin sen

jälkeen aikaan sen, että Tyrvöntöläiset varsinkin rupesivat vaatimaan, että Vanajaveden vesipinta on järjestettävä, että ei saa tulla enää semmosia suuria tulvia. Ja jos minä oikein muistan, niin sen jälkeen alkoi se kanavoiminen. Oliko se Lempäälän kanava tai jokin, joka sitten laitettiin ja joka sitten säännöstelee Vanajaveden. Tänä hetkenä se kuulemma on vallan matalalla, mutta se on, se on jo luonnonmukainen, ettei sitä, sitä säännöstelystäkkään kai enää ole mitään apua sen korottamiseen taas.

Kaikesta päättäen se maanviljelys ei oikein, oikein noin tuottanut taikka isä oli ainaisessa rahapulassa. Se ryhtyi harrastamaan kalastusta. Koska Vanajavesi oli siihen aikaan hyvinkin kalarikas, varsinkin kuhaa oli paljon. Minäkin vielä muistan, muistan sellaisia kuhasaaliita keväisin, että oli noin kolmekymmentä kuhaa isossa rysässä.

Kun sieltä lähti sitten hänen sukulaisensa, joka oli nimeltään Amanda Ylen. Hän oli, hän oli minun isäni täti ja oli valittu kunnan kättilöksi. Sitä ennen ei ollu kättilöitä. Ja hän oli naimisissa erään Ylenin kanssa ja kunta lähetti hänet kättilöoppiin Helsinkiin ja hänen miehensä tuli mukaan, jonka tarkoitus oli huolehtia, huolehtia siellä työllänsä tämmösestä koulutuksesta. Niin isä antoi tälle pariskunnalle, taikka tälle miehelle, tehtäväksi ottaa selvää jos kuha tekis kauppansa talviaikana. Ja niin alkoi, tämä Ylen myi aikasempaa niitä itse, mutta sitten hän löysi erään hallikauppiaan, rouva *Kjellberg* Gellbergin, joka otti, osti aina nämä kuhat ja myi ne. Ne kuhat lähetettiin sittemmin junalla. Parolan asemalle vietiin koriin jäätyneinä, päreistä tehtyyn koriin, jotka sitten, sitten semmosella kankaalla peitettiin, niin että ne oli.

Ja tämä, ja tämä kuhien lähettäminen, siitä tuli oikeastaan niin kuin ammatti sitten minun isälleni. Hän kudotti verkkoja ja minä en tiedä missä hän oli oppinu, mutta hän oli taitava verkon paulottaja ja yleensä koko verkkojen laittaja, niin että hänellä oli, paikkakuntalaiset kertovat jostakin aivan suuresta verkkomäärästä, mutta minun käsitykseni mukaan ne oli siinä, siinä viidenkymmenen ja sadan välillä.

Ja ne laskettiin Vanajaveteen pitkänä jatana, niin kuin sanottiin, ei janana vaan jatana. Ja hän oli saanut luvan kalastaa aina Sääksmäen puolella saakka ja niistä, niistä, koska siellä kukaan ei kunnolla siihen aikaan kalastanut. Hän vaan vei aina, niin kutsutut kymmenykset. Varsinkin hän oli, hän oli, sai siellä olevan sahalaitoksen, suuremman sahalaitoksen metsien omistajan, omistajan ja järvien omistajan vesillä kalastaa.

Olen aina sanonut, että minut on kuhalla koulutettu ja kyllä se paikansa pitää, sillä siihen aikaan juuri kun minä oli kouluiässä, niin minun isäni veli, Heikki, joka oli kansakoulun opettaja ja jolla

oli kouluikäisiä lapsia, oli päättänyt panna tyttärensä, kaksi tytärtänsä Hämeenlinnaan tyttökouluun. Ja kun isä tästä kuuli, niin hän oli halukas panemaan minutkin sinne tyttökouluun.

Ja samalla tuli Mattilastakin Alina-niminen tyttö ja me kävimme ensin, ensin meille hankittiin ensin kotiopettaja Hämeenlinnasta, mutta se ei oikein, emme oppineet Ruotsia niin paljon, että olisimme päässeet toiselle luokalle. Olimme kaikki käyneet jo kansakoulun, mutta muuten olisimme päässeet, että tulimme ensimmäiselle luokalle tyttökouluun Hämeenlinnaan.

Ja niin alkoi Tyrvännön kirkonkylän, varsinkin tyttärien koulutus. Minun isäni jatko sitä myöhemmin, vaikka sittemmin ei aina onnistunut, onnistunut olosuhteitten johdosta.

Jo aikasempaan, aikasempaan olen puhunut, että isäni sen jälkeen kun hän oli sukuun lunastanut talon, alkoi myöskin harjoittaa kalastusta. Hän oli perehtynyt Vanajaveteen, varsinkin silloin kun hän oli siellä tukinuittajana. Ja luultavasti tämä sai aikaan sen, että hän hiljalleen ryhtyi sitten kalastusta myöskin harjoittamaan.

Siellä oli luultavasti jo aikasempaankin joku omistaja harjoittanu kalastusta, sillä siellä oli varsinkin erään niemen rannalla vanha kala, kalatalas, jossa oli nuotta ja se ei ollu ainakaan minun isäni aikana tehty, se oli jo aikasempaan. Ja oli, talossa oli kaksi hyvää venettä, sikäli kun minä lapsuudestani muistan. Toinen oli iso nuottavene ja toinen oli pienempi kalastus ja muu käyttövene. Niin nämä viittaavat siihen, että siellä Tyrvännössä oli Vanajaveden rannalla ja toden näköisesti myöskin siis Anttilassa ollu joku omistaja, joka oli jonkun verran aikasempaan harjoittanu kalastusta. Mitenkä isäni siihen sitten joutui, se oli luultavasti enemmän pakko, koska maanvielijä ei siinä, ei siinä ollu niin suurta, että sitä olis, että sitä olis voinu yksinomaaisena ammattina harjoittaa. Sen verran muistan tästä kalastuksesta, että sitä myytiin. Minun lapsuuteni ajoista en muista oikein mitään aikoa, jolloin ensimmäiset kalalähetykset lähetettiin Helsinkiin. Mutta tiedän sen verran, että Tyrvännössä oli kunnan asioissa tultiin siihen asteeseen, jolloin pitää hankittu kättilö. Ja tämä kättilö lähti saamaan koulutusta Helsinkiin, kättilöopistoon ja vei miehensä sinne kanssa. Se oli naimisissa oleva Amanda, no nyt nimen muistan myöhemmin, joka oli minun isäni, isäni serkku muistaakseni. Ja tämä mies, isän päähän pälkähti, taikka olikohan se noin suoraan suunniteltu, että hän antoi tälle miehelle tehtäväksi, sen verran muistan, että hän on kertonut sitä, että hän antoi tälle miehelle tehtäväksi kysellä, jos joku kalakauppias ottaisi myydäkseen hänen kalaansa, kuhaa. Ja hän lähettäisi sen sitten jäätyneenä talviseen aikaan Tyrvännöstä Helsinkiin junalla.

Se oli siis jo sitä aikaa, jolloin junat kulkivat Hämeenlinnasta Helsinkiin.

... nimi oli Ylen ja hän hoiti tätä kalakauppaa ensin luullakseni myymällä torilla, mutta sitten hän löysi hallista pari kalakauppiasta, joitten kanssa hän teki sopimuksen ja myi ne niille. Joista

toisesta tuli myöhemmin pitkäaikainen kalakauppias minun isäni, joka hoiteli myöskin minun isäni kalakauppaa.

Tämä, nimeltään Josefina Gellström, ^{Rjellberg} oli merimiehen kanssa naimisissa. Minä olen, vielä muistan nähneenikin tämän hänen miehensä, mutta sittemmin se kuoli ja leski jäi hoitamaan hallissa olevaa kalakauppaa, johonka isäni lähetti vuosikausia kuhaa.

Minä olen, sinäkin aikana jolloin minä kävin koulua, niin olen sillä tavalla sanonu, että kuhalla minut on koulutettu, sillä se on aivan, pitää paikkansa, sillä ei se maanvieljelys mitä siinä koitettiin silloin, ei sitä olis toden näkösesti tuottanutkaan.

Ennen kuin rupeen kertomaan miten kuhia pyydettiin, niin kerron sitten siitä, että miten niitä lähetettiin. Ne lähetettiin jäätyneinä pakattuina koriin, joita kotona tehtiin. Joihin kotona oli tehty päreet ja jotka isäni luultavasti oli tehnyt, sillä hän oli taitava korien tekijä ja tommosien pärekorien, varsinkin juuri pärekorien tekijä.

No niin, ne pakattiin määrätyn suuruisiin koriin ja päälle pantiin säkkikangas, joka ommeltiin pärekorien päälle kiinni. Ja sellaisena ne kuljetti. Minä en tiedä millä tavalla ne aikasempina vuosina kuljetettiin, mutta paikkakunnalle perustettiin sitten postitoimisto ja eräs kauppias Paavolainen, hoiteli tätä postin kuljetusta. Hän kuljetti postia kaks kertaa viikossa Parolan asemalle ja hän vei aina mennessään nämä kuhalähetykset ja toi tullessaan sitten sieltä, sieltä tulleet tyhjät korit ja kaiken muun, mitä siinä oli välitettävää.

Millä tavalla niitä kuhia sitten pyydystettiin ja minkälaisia oli ne pyydykset. No niin, minkälaisia ne olivat sitten niihin kudottiin verkkoa, en osaa, niitä, niitä, isäni harjoitti tätä kalastusta niin suurella mitassa, että verkkoja ei kotona kyetty itse kutomaan. Minä olen nyt jälestä päin saanut kuulla ja muistelen itekkin, että ne oli etupäässä Retulan kylän torpparit, jotka niitä kutoivat. Ja ne toivat ne, isä osti niihin langan, se oli pellavalankaa ja niistä kudottiin ne verkon ne liinat, niin kuin niitä sanottiin.

Mutta itse paulotuksen ja kaikki sekä, sekä kohokkeet että, että kivekset, ne laitteli isä niihin, sillä se oli jollain tavalla ammattitaitoa kysyvää, että verkko pysy, saatiin semmoseen tasapainoon, että se pysy suorassa järvessä. Ja kivekset painovat sen pohjaan ja nämä, nämä kohokkeet, joitten nimiä oli, tehtiin tuohesta ja joitten niminä oli kempeet. Että se kohotti sen yläpaulan niin ylös, että se oli, että se muodosti suoran seinämän, johonka sitten kalat joutuivat takertumaan.

Sanoin jo, että paulotuksen ja nämä muut laitteet ne laittoi minun isäni. Olen nähnyt kuinka sitä tehtiin. Yläpaulana oli aina valmiina ostettua nyöriä, joka, joka noin kalastaja, semmosella

langalla, josta itse verkkokin oli kudottu, kävyn avulla kiinnitettiin verkon yläosaan. Ja noin alapaulana oli, minä en tiedä mitä ensimmäisiin verkkoihin tehtiin, mutta myöhemmin käytettiin alapaulaa. Se tehtiin sellaisista verkoista, jotka jo olivat käyttökelvottomia, ettei ne olivat siks rikki menneet, että niistä, niistä otettiin paulat pois ja ne venytettiin, ja ne, ne kuin sitä ny sanoittais, venytettiin pitkäksi narumaiseksi, joka kelan avulla kelattiin sitten nyöriksi.

Ja tää oli toinen puoli, mutta toinen ja siihen liitettiin sitten toinen samanlainen säe ja nämä yhdessä kelattiin yhdeks semmoseksi kaksisäikeiseksi nyöriksi.

Mutta usein sattui, että tämä viimeinen kelaaminen, että se saikin aikaan sen, että se meni sykkyrään ja semmosta se ei saanu tehdä, sillä se ei olis pitänyt verkkoo silloin suorassa jos se meni sykkyrään. Sitä varten isällä oli oma konstinsa. Usein kun minäkin menin postiin, postikonttori oli noin kilometrin päässä minun kotoani ja kaks kertaa viikossa tuli posti. Niin siellä oli aina mahdollisuus. Silloin annettiin tällaisen valmiiksi kelatun ja valmiiksi laitetun nyörinpää käteen ja sen sai vetää perässään sinne postilaitokseen saakka ja takasin tulessa ja sitten se kerittiin niin että se. Se oli silloin niin liehtynyt, että se ei enää menny sykkyrään.

No se oli semmonen, semmonen omatekoinen konsti kylläkin, mutta se näytti pitävän paikkansa.

Sitten ruvettiin niihin panemaan niitä, ne kohokkeet siellä yläpaulaan. Ne tehtiin aina tuohesta. Tuohesta leikattiin, leikattiin semmosia, sanokaamme nyt, ei kymmenen sentin vaan seitsemän kahdeksan sentin pituisia palasia ja niin leveitä, että se sopi juuri paulan tommoseen verkonsilmän kiinitysten kohtien väliin. Ja toinen puoli, toinen puoli tästä oli suoraan leikattu poikki ja toinen puoli pyöristetty. Tällainen tuohen kappale. Nääkin teki, nämäkin leikkaamiset teki aina isä, se hänen mielestään se vaati kanssa ammattitaitoa ja toden näkösesti. Ja kun ne oli tehty, leikattu tällaiset tuohesta, tuohta ei koskaan otettu omasta metsästä. Ne meille toi niitä ennen kaikkea Retulan kylän torpparit suurissa nipuissa ja niistä maksettiin tietenkin maksu ja minä en niitä, sitä afääri puolta siinä asiassa tunne, mutta tiedän vaan, että niitä tuohinippuja tuli, tuli etupäässä Retulan kylästä.

Kun nämä oli leikattu, niin sitten me, me tavallisesti lapset saimme tehdä sen loppu valmistelun. Sitä varten kuumennettiin suuri navetta, vettä suureen navettapataan. Ja sinne navettapataan pisteltiin yksitellen tällaiset nämä leikatut tuohipalaset.

Ja niissä pantiin se, se tasanen osa ensimmäisenä ja viimeks tuli se pyöristetty osa. Ja se puoli jota ei ollu pyöristetty, niin, niin tuli sopivan kierteisenä sieltä, otettiin sieltä kuumasta, kuumasta vedestä ja sitten kuumana niitä ei tarvinnu kiinnittää vaan ne otettiin sieltä sellaisena ja sitten kun, sitten kun isällä oli aikaa, me emme niitä saaneet kiinnittää, emme me olis niissä vaadittiin vähän noin sormivoimaakin, niin se kiinnitettiin sitten siihen verkonpaulaan. Se puoli jota ei ollu

pyöristetty otettiin esille, esille ja siitä aloitettiin kiertään, niin että se tuli tasaisesti ja mukavasti. Ja se pyöristettu pää sitten tuli siinä päällimmäisenä, niin ettei siihen jäänyt mitään semmosta kulmaa tai muuta, joka olis ottanu kiinni verkkoon kun sitä käsiteltiin.

No juu, tämä oli siis se niin kutsuttu kempeitten kiinni paneminen. Ja niissäkin oli ammattitaitoa, sillä että ne laitettiin juuri sopivan välimatkan päähän, niin että se piti verkkoa suorassa, nosti sen yläpinnan sopivalle korkeudelle, mutta ei ollu niitä liikaa kuitenkaan.

No niin, alapaula, alapaulan laitto oli jo mutkikkaampaa. Tämä, nämä niin kutsutut kempeet, yläpaulaan tulevat kempeet, joita tehtiin tuohesta aina, se säily saman mallisena sikäli kun minä muistan, ei siitä juuri, joskus isä käytti jotakin korkkia, jos se sattui siitä saamaan enemmän, mutta ne oli jo pujoteltava sitten paulaan etukäteen ennenkö se kiinnitettiin. Ne oli harvinaista. Nämä niin kutsutut tuohiset kempeet olivat aivan yleisiä verkossa siihen aikaan.

No sitten alapaulaan. Vanha suomalainen tapa oli laittaa niistä tuohesta sitäkin. Tuohesta tehtiin semmosia kiveksiä, joihinka sisälle pantiin kiviä ja jotka sitten, sitten tommosella tuohiniteellä sidottiin kiinni paulaan. Mutta ne roikku siinä niin, niin epämukavasti ja olivat aina valmiit sotkemaan verkkoa jos siinä kala varsinkin tuli ja reuhtoi, niin ne siinä oli aina niin kutsuttuja tuppia joita oli vaikea selvitellä. Seuraava aste tässä oli tehtiin säkkikankaasta pieniä pusseja. Niin pitkiä semmosia ehkä taas tommosia noin kymmenen sentin pituisia ja ehkä neljä tai viis senttiä, taikka saman levyisiä kankaasta, mutta se että niistä tuli semmosia pussia, jotka oli noin kymmenen senttiä pitkiä ja noin viis tai neljä tai viis senttiä korkeita. Ja tänne pantiin sisälle kiviä ja ne ommeltiin tavallisella kalastaja, tommosella verkkolangalla kiinni alapaulaan. Niissäkin täyty olla sikäli ammattitaitoo, että niitten painot olivat juuri sopivia, että verkko pysyy määrättyssä, määrättyssä asemassa. Eikä kalatkaan riuhtomalla saaneet sitä huomattavasti paikoiltaan siirretyksi. Mutta vielä käytännöllisempään asiaan, tommoseen kivesten laittoon, jota nyt enää kiveksiks voi sanoa, isäni keksi kun hän löysi Hämeenlinnasta lyijylevyä. Lyijylevyä, minä en tiedä minkälaista se on, mutta kai se nyt on kaikilla vähän samanlaista. Ja siitä leikattiin semmosia nelikulmasia paloja, ehkä ei täyttä, ei täyttä tuumaa kanttiin. Ja näitä paloja, paloja sitten varsinkin me lapset jouduimme, jouduimme takomaan. Meillä oli siellä huoneessa vanha pajan toi alasin ja me vasaralla kalkuttelimme niitä, niin että niistä tuli sitten ohuempia ja niitten, niitten kulmat pyöristyivät taikka ne tehtiin suorastaan pyöristyneiksi ja reunat ohuemmiksi. Ja tällainen kierrettiin sitten, se ei saanu tulla suuremmaks kuin mitä, mitä verkkosilmä väli oli, silmän, silmän noitten solmujen väli oli, niin se kierrettiin sitten aivan samaan malliin kuin ne tuohiset kempeet.

Se kierrettiin sen alapaulan ympäri ja siitä tuli ihanteellinen verkonpaino. Se ei ottanu kiinni mihinkään erikoisemmin ja paino sopivasti verkon alapaulan pohjaan.

Verkon yläpaulaan kiinnitettiin, kiinnitettiin semmonen esine kun puikkari. Se tehtiin puusta, puusta ja mielummin katajasta, sillä että se oli silee ja kesti hyvin. Mutta minä en osaa sitä oikeen kuvata, kyllä kai sinäkin tunnet minkä näköinen oli verkon puikkari?

Ne on tänä, kuulemma on tunnettuja ja nyky hetken muovisia kuulemma, niin että niitä ei tarvitse tarkemmin selvittää.

Joka tapauksessa tämä puikkari oli tarpeellinen silloin kun verkkoa kerättiin, verkko kerättiin siihen puikkariin. Mutta se oli myöskin tarpeellinen siinä suhteessa, että niitten kun verkko laskettiin jään alle, niin se laskettiin tommosesta avannosta ja semmosien salkojen avulla kuljetettiin sieltä seuraavaan avantoon ja siinä se kiinnitettiin, kiinnitettiin verkon toisessa päässä oli semmonen paulassa silmukka, joka silmukka kiinnitettiin siihen seuraavan verkon puikkariin. Ja sillä tavalla saatiin verkot pitkään janaan. Mutta janaks niitä ei silloin kutsuttu, niitä nimitettiin jata, se oli jata, se oli verkkojata. Mutta samaa se tarkoittaa.

Ja minun isäni kuljetti, kalasti ei ihan siinä lähivesillä vaan Vanajavedellä kauempana. Hänellä, hän oli, hän kalasti varsinkin Valkeakosken tehtaan vesillä, vesillä ja hän vei niille aina, niin kutsuttuja kymmenyksiä. Ja se kalastusammatti se oli siihen aikaan niin vähän arvosteltu eikä talojen isännät ja muut ei ne paljon kalastaneet. Se oli, se oli Vanajavedellä se oli melkein yksin harjoitettua ammattia minun isältäni.

Ja tänne, näille matkalle täytyy lähtee sitten hevosella. Hevosen rekeen pantiin, pantiin verkot ensin ja sitten siinä oli se salko, sillä oli oma nimensä, mutten nyt muista sitä. Ja koko päivä, aikasin aamulla sinne lähdettiin ja koko päivä siinä tavallisesti meni. Oli sitten onni jos saatiin hyvä saalis, niin se oli, sillä oli arvoa, sillä päivätyöllä, mutta jos saatiin huonompi, niin se oli, siinä tehtiin jonkun verran myöskin tyhjää työtä.

Mutta suurin osa niinä vuosina kun minä olen katsellu lapsuudessani ja nuoruudessani tätä kalastusta, niin kyllä ne yleensä saivat kaloja, noita kuhia. Ja muita kaloja ei juuri pyydetty kuin kuhia. Sitä paitsi ei näihin verkkoihin oikeastaan tullukkaan muita kuin kuhia, joskus made, mutta siitä eivät kalastajat pitäneet, sillä made pani sen verkon niin sekasin, että sitä oli vaikea saada myöhemminkään oikein kunnolla selvittä. Mutta madetta ei myyty tonne Helsinkiin. Se syötiin kotona ja muut kalat syötiin aina kotosalla.

Ja kuten jo äsken kerroin, niin nämä kalat pakattiin sitten pärekoreihin ja paikkakunnan kauppias ja posteljooni, joka kuljetti ne Parolan asemalle ja sieltä ne tulivat sitten Helsinkiin. Sen Helsingin osoitteella rouva Josefina ^{Gellberg} Gellberg niin Pikku Robertinkatu 3 muistaakseni. Hän oli sellainen, hän oli sellainen perämiehen leski, jollekka oli jäänyt pieni talo Fabianinkadulla. Sinne niitä ensin lähetettiin ja sitten kun hänen miehensä, miehensä aikana hän jo osti toisen talon, vähän isomman talon, vasta päätä Normaali lyseota tuota Pikku Robertinkadulta ja hoiti tätä kalaliikettä, hoiti kalaliikettä joka hänellä jo oli miehensä eläessä helsinkiläisessä hallissa. Siellä myytiin aina nämä kuhat. Mutta niitä voitiin lähettää ainoastaan sellaisina pakkasaikoina taikka talviaikoina. Sitten kun tuli keväällä, keväällä lämpimät ilmat niin sitten sitä ei enää voinu. Ne koitettiin lähettää niin jäätyneinä kuin mahdollista ja sitten jos oli vähän suojailmaa, niin niitten väliin pantiin jonkun verran havuja, niin että ne eivät koskettaneetkaan oikeen toisiansa.

Mutta tämä minun isäni alottama kalastus ja kalakauppa se näytti jonkun verran tarttuneen. Siellä oli varsinkin Lusissa oli pari, parikin kalastajaa, jotka kalastivat ja toivat kalansa minun kotiini ja isä osti ne ja lähetti siinä samassa sitten kuin omat kalansakin Helsinkiin. Ja sitten Tyrvännön kirkonkylässä oli kanssa yksi kalastaja, muistaakseni yksi kalastaja.

Mutta isäni ei ollu mikään kauppias. Se makso aina vaan saman hinnan kuin mitä se sai sieltä, itse sieltä tältä kalakauppiaalta ja välistä minä luulen, että se kalanhinta laski, niin se sai, joutu maksaamaan vielä vähän niistä toistenkin kaloista.

Myöhempää, myöhempää aikaa minä en tunne. Minä tiedän vaan siihen asti kun kuha tuli rauhoitetuksi. Sitten ei saanu enää, mutta se oli jo kevättä ja silloin ei enää, enää saanukkaan noin kuhaa, voinukkaan kuhaa lähettää Helsinkiin saakka.

Ja isällä oli myös muutamia yksityisiä ostajia. Sellainen oli muun muassa Hauholla joku herraskartano jos sinne tuli jotkut suuremmat kestit tai vieraita tuli, niin ne soittivat puhelimella ja kysyvät onko kuhaa saatavissa ja tilasivat. Ja isä jätti sitten aina niitä varten sopivan, sopivan erän. Ja sieltä tuli hevosella mies hakemaan, ostamaan niitä kuhia, niin noille vieraita varten.

... oli eräs kauppias, eräs kuhan ostaja, oli tuolla Pietarin radan varrella, lähellä kai Suomen rajaa, mutten muista missä, millä asemalla. Joka silloin tällöin aina osti, osti eräs asemapääl, siellä asemapäällikkö osti jonkun erän, erän kuhia ja hän toimitti ne johonkin Pietarilaiseen hotelliin, jossa oli jotakin erikoista silloin kun juuri näitä kuhia.

Mutta kaikesta päättäen tämä minun isäni kehittämä tai ehkä suvusta oppima tapa talvikalastaa tuli niin tunnetuksi, että kalastustarkastajatkin kävivät siellä, Siellä kävi eräs Sandman-niminen maisteri, joka, joka noin kävi seuraamassa tätä kalanpyydystä ja hän toimitti isälle muun muassa

semmosen, että hänen piti mennä neuvomaan talvikalastusta Saarijärvelle jonnekin. Jossakin hän kävi ja siellä neuvoi tämän verkkokalastuksen Saarijärveläisille. Kuinka se onnistui sitä minä en tiedä.

Mutta sitten hänellä oli keväällä, sen minä vielä muistankin, mutta keväällä hän joutui istuttamaan kutuaikana kuhaa Evon metsäkoulun järviin. Sitä varten hankittiin, se oli, se tapahtui semmosena aikana jolloinka, sellaisena kutuaikana. Piti saada Evon järviin kutukaloja. Kuha tuli usein kutemaan sinne Tyrvännön kirkonkylän ja Lusin kylän väliseen semmoseen, semmoseen Lusin selkään, sanottiin. Se tuli kapeahkon salmen kautta Isosta Vanajavedestä semmoseen, semmoseen pienempään selkään.

Jotta saatais kuhia istutetuksi sinne Evon järviin, niin sitä varten pyydettiin kuhia juuri kutuaikana taikka juuri vähää ennen kun alko kutu. Ja isälle hankittiin silloin oikeus käyttää isoja rysiä kalastukseen. Isot rysät olivat siihen aikaan jo kiellettyjä, koska niillä saatiin niin suuret määrät kalaa varsinkin kutuaikana, että se oli jo mennä ryöstökalastukseksi.

Minä muistan, että sitten haettiin esille uudestaan nämä vanhat isot rysät ja iso rysä oli laskettu sinne, siihen salmeen, joka erotti Lusinselän Isosta Vanajaselästä, joka siis suorastaan ajo ne kutemaan tulevat tänne matalampaan Lusinselkään ja sen rannoille sopiviin paikkoihin.

Kuhaparvet suorastaan näihin isoihin rysiin ja isä sai sillä tavalla isosta rysästä, rysästä, minä en tiedä kuinka paljon niitä kuhia oli, mutta niistä, ei niitä kaikkia jätetty, lähetetty sinne vaan niistä lähetettiin Evoon sitten. Ne pakattiin, ne pantiin maitotonkkiin. Silloin oli Tyrvännön kirkonkylässä jo meijeri ja sieltä saatiin lainaks vanhoja ja ehkä uusiakin maitotonkkia. Ja niihin pantiin vettä ja aina jokunen kuha. En muista enää kuinka monta kuhaa lähetettiin, mutta eiköhän niitä ainakin kymmenkunta ollu. Ja tämä kuljetettiin hevosella Evon metsäopistoon. Se reitti, maantiereitti oli etukäteen katsottu, niin että aina vähän ajan kuluttua, aina kun tuli joku järvenranta, niin uusittiin vesi näihin kuhia sisältäviin maitotonkkiin. Taikka jos tultiin kaivon tykö, niin kaivosta uusittiin vesi. Sillä tavalla se koko reitti oli järjestetty niin, että aina tultiin jonkun veden lähettyville jolloinka saatiin uusia vettä, jotta ei happi kuluis kokonaan loppuun. Ja niin, isäni kertoman mukaan, kaikki kuhat tulivat elävänä, elävänä sinne Evon järveen.

Ja niitä ruokittiin siihen aikaan, ei niin kuin nykyään kun lohi, noita kaloja ruokitaan määrätynlaisilla sekoituksilla, vaan siellä oli sitä varten varattu ämpäreihin tommosta teurastajalta hylkylihaa, semmosta jota ei voinu käyttää mihinkään ja sisälmyksiä ja muita ja ne oli annettu mädäntyä ja niissä oli toukkia. Ja nämä toukat, niihin ämpäreihin kaadettiin vettä päälle, ne toukat sieltä menivät silloin näihin ämpäreihin joissa tätä, näitä teurasjätteitä säilytettiin ja joissa niitä toukkia kasvatettiin, niin niihin kaadettiin vettä niin silloin toukat valuivat sieltä veden mukana järveen ja kuhat tulivat syömään.

Minun isäni kävi myöhemmin siellä katsomassa, ne erikoisesti kehoittivat häntä juuri, että hän kävis katsomassa miten se kuhanviljely siellä onnistuu. Ja hän kertoi meille lapsille, minä luulin ensin, että hän kerto meille satuja, mutta se kuulemma on totta, että kuhia ruokittiin tällä tavalla. Mutta mitä hän kertoi, joka tuntu vähän noin oudolta, sanoi että ne metsäkoulun oppilaat jotka sitten niitä kuhia ruokkivat, ne olivat ostaneet semmosen aika sopivan aisakellon ja ne soittivat järvenpinnassa sitä aisakelloa, niin silloin kuhaparvi tiesi, että nyt tulee niitä toukkia. Ja ne tulivat heti siihen ja saivat ateriansa.

Minä kerroin tästä, tästä muutamia vuosia sitten, kun olimme isän mukana tuolla Pohjois-Suomessa eräässä lohiviljelys, kalanviljelyslaitoksessa ja kerroin tätä, niin siellä oleva johtaja sanoi, että juu, vanhaan aikaan syötettiin juuri näitä kaloja tämmösissä kalansiitoslaitoksissa, syötettiin juuri tällaisella toukilla, joita saatiin mädäntyvästä teurasjätteistä.

Minun kotonani oli aina, joka kesä, joku niitä kalanviljelys asiantuntijoita. Siellä kävi yks maisteri Sandman monena kesänä. Mutta minä en tiedä kuinka innostunu hän oli itse kalajutusta, mutta hän harrasti varsinkin lintuja. Ja se kulki isäni mukana metsässä niitä kuuntelemassa ja katselemassa. Mutta sen minä tiedän, että hän antoi isälleni tehtäväksi, tehtäväksi merkata aina kunkin kalan, kalalajin kutuaikoja ja niitten alkamista ja niitten loppumista. Isä kävi säännöllisesti sunnuntai aamuna, ennen kirkonmenoa, kirkonmenon aikana siellä ei saanu liikkua, se oli sen ajan tapa, ennen kirkonmenoa kierteli määrätty paikat rannoilla, joissa hän tiesi mitä minkin kala kulloinkin, missä minkin kala kulloinkin kuti. Ja merkkas sitten, lämpömittari mukana, mittas veden lämmön ja tarkasti oliko kutu alkanut vai ei. Sillä tavalla hän noin säännöllisesti tuli merkanneeksi sitä kalojen kutuajan ja sitä työtä hän teki kala, kalanviljelys tolle. Sillä tavalla hän tuli antaneeks usean vuoden aikana aika tarkat tiedot kalojen, eri kalojen kutuajoista.

Vanajavedessä oli useampia eri kaloja. Mutta kerran varsinkin, kuha oli aika yleinen siellä, nyt se on kai jo vähentynyt ja tapahtui sitten vähän ryöstökalastusta ja mahdollisesti jotakin muutakin mikä teki, ettei siellä enää ole kuhaa niin paljon saatavissa kuin siihen aikaan kun minun isäni kalasti. Mutta hän tunsikin myöskin kaikki nämä muut kalat siellä. Minä en niitä niin tarkkaan tiedä, mutta tietenkin haukea oli, mutta en tiedä mistä syystä ei haukea oikein arvostettu, niin hyvin kuin sitä nykyään tehdään. Haukea, lahnaa, lahnaa saatiin kutuaikana välistä vähän liikaa, se oli tuhlausta melkein. Lahnaa, säynästä, särki tietenkin oli ja muikku. Muikkukalastusta isäni harrasti. Hänellä oli suuri nuotta ja nuotalla pyydettiin muikkua. Sitä tavallisesti käytettiin osaks tietenkin vähän myytiin Hämeenlinnan torilla, mutta suurimmaks osaks sitä suolattiin suolakalaks kotitarvetta varten, varsinkin juuri muikkua.

Mutta mitä siellä harrastettiin ja jota minäkin, jota minä muistan, siellä pyydystettiin erästä kalalajia, jonka nimenä oli siniäinen. Se oli hiukan, hiukan suurempi kuin, se oli tommosen suuren, suuren parsinneulan kokoinen. Se oli aivan pieni kala. Ja eikä sitä noin, se suolattiin ja oli hyvin, hyvin rasvanen, eikä sitä koskaan, ei sitä koskaan keitetty, se käytettiin suolakalana ja pidettiin oikeen herkullisena suolakalana. Kunnes sitten joku kalojen asiantuntija pääsi selville, ettei se ollukaan itsenäinen kala, vaan se oli muikun poikanen ja sillä tavalla olivat nämä kalaherkuttelijat vähentäneet muikkusaalista, pyytämällä ne erikoisen hienosilmäisellä nuotalla niitä, niitä siniäisiä. Sen jälkeen se jätettiin, koska se oli, se oli sitä paitsi kiellettykin sitten, ei sitä ja eikä oikea kalastaja koskaan pyydäkään kalan poikasia, koska se tietää, että niistä tulee sitten suurempia.

Pyydettiin kuoreita. Sisävesien kuore onkin pienehkö, ei se oo semmonen kuore kuin täällä merikuore. Se on tommonen, onks toi ny neljän viiden, viiden sentin, neljän sentin ja viiden sentin pituinen, pituinen. Ja niitä pyydystettiin sekä nuotalla, mutta se täyty olla aivan, aivan noin semmonen erikoinen nuotta, kuorenuotta, jota ei taas saanu käyttää muita kaloja pyydystettäessä. Taikka sitten semmosilla liivuilla. Se on liipu sama kuin haavi, mutta se on suuri, suuri kooltaan, jolla niitä kutuaikana saatiin näitä kuoreita.

Ei niitä suolattu sellaisena vaan ne perattiin, jaa ei oikeestaan niitä ei perattukaan, ne vaan pestiin ja pantiin kuivumaan tavallisesti tommosille leipälaudoille auringon paisteeseen. Ja siinä ne saivat kuivua ensin ja sen jälkeen ne suolattiin ja pantiin vähän, minä en tiedä, tuliko niistä itestä suolavesi vai, vai luultavasti pantiin vähän suolaa, laitettiin suolaveteen. Ja ne oli semmonen aivan yleinen, niitä piti olla aina pöydässä näitä kuoreita. Niitä syötiin perunan, kuuman perunan kanssa, ei aina siinä jos oli, jos vähän herkuteltiin, niin saatiin voita, mutta kyllä se yleensä oli etupäässä kuuman perunan kanssa kun niitä kuoreita syötiin. Ja ne oli oikeestaan niistä, niistä varsinkin maalaisrengit pitivät aika paljon. Niillä piti olla kuoretta aina pöydässä. Se oli pikkusen, pikkusen suolattua ja pehmeätä, ei siinä ollu mitään ruotoja eikä muita otettava pois.

Minun isäni oli huvitettu semmosesta talvikalastuksesta myöhempinä aikoina. Hänen verkkokalastuksensa oli oikeeta talvikalastusta ja sen myynti oli semmosta talviaikana tapahtuvaa myyntiä. Mutta kun tuli tämä, nämä, tommosia harrastajakalastajien pilkkiminen niin, pilkkimiseksi sitä sanotaan, niin hänkin rupes harrastamaan. Hänkin innostu asiasta ja teki, laittoi semmosia pieniä tuulimyllyjä. Ja sillä oli kai kolme tai neljä semmosta tuulimyllyä, jotka, joihinka se kiinnitti sitten, siinä oli semmonen epäkesko joku laite, joka sai aikaan, että kun tuuli sopivasti, niin se vemputti sitä ongen, ongenvapaa, ongennarua siinä avannossa.

Kuore oli yleinen suolakala Vanajaveden seutuvilla. Sitä pyydettiin keväällä, keväällä erikoisen hienosilmäisellä nuotalla. Kuoretta ei suolattu sellaisenaan kun se järvestä saatiin. Sitä kuivattiin ensin, tavallisesti joittenkin lautojen päällä, auringon paisteessa. Ja kun se oli vähän kuivattu, niin se suolattiin. Suolattiin semmisiin suolausastioihin ja annettiin sitten ja sellaisena se säilytettiin sitten. Minä en varmasti tiedä pantiinko siihen silloin suolavettä, luultavasti jonkun verran, sillä se säilytettiin suolavedessä. Ja tällaisena se otettiin pöytään syötäväksi kuuman perunan kanssa. Se oli yleensä ainakin minun kotonani yleinen suolakala, jota, joka oli aina pöydässä.

Pitäjän lukkari oli innokas kalastaja. Ja hänellä oli omat verkkonsa ja kalan hän käytti suurimmaks osaks kotitarpeisiin, suurelle perheellensä. Mutta hän sai kerran sitten oikeen suuren hauen ja sitä hän näytteli. Näytti, kulki se lukkari oli lyhyehkö mies ja kun hän otti tämän suuren hauen, pani vitsan sen päähän ja pani sen selkäänsä, niin että pään yläosa näky hiukan olkapään yläpuolella, niin pyrstö melkein kosketti maahan. Ja tämä selässä hän kulki sitten niin kuin jonakin näyttelijänä kylän raitin toisesta päästä toiseen päähän. Ja kaikki jotka näkivät tämän, tulivat katsomaan ja ihmettelemään lukkarin suurta haukea.

Ja toinen suuri kala, josta puhuttiin pitkän aikaa oli minun isäni saama suuri kuha. En muista enää sen kilomäärää, mutta kyllä se oli siinä kuuden tai seitsemän kilon kuha.

Se saatiin kyllä ennen lukusijoita. Ja se säilytettiin jäätyneenä, se oli talviaikaa, jäätyneenä siks lukusijat tuli. Se paistettiin uunissa ja kokonaisena tuotiin lukusijoitten ruokapöytään. Ja kaikki jotka sitä ottivat, ihailivat sitä suurta kuhaa ja suuri kuha oli lukusijaiskestien varsinainen puheenaihe, niin pappien, lukkarien kuin myös lukusijaväen kesken.

Siitä riitti vielä, se ei mennykään kokonaan koko lukusijaväen, siitä riitti vielä jälkeensäinkin. Sekä syötävää että puheenaihetta.

Isäni harrasti varsinaista ammattikalastuksessa hänellä oli verkot, niin kuin minä olen jo edellä kertonut. Ja muutenkin hän käytti osaks verkkoja, mutta myöskin suuria rysiä ja nuottaa. ... onkimista hän ei ensinkään harrastanu, mutta en tiedä mistä syystä, ehkä jonkinlaisesta tommosta keksijän ilosta tai muusta, niin hän valmisti tuttavansa, erään lusilaisen puusepän avulla, kolmisen onkimakonetta. Ne toimivat vaan sopivalla tuulella. Ne oli pieniä tuulimyllyjä joihinka oli yhdistetty sitten koneisto, tommonen epäkesko, johonka tuli onkimasiima ja joka sopivalla tuulella sitten, sitten siipiensä avulla pyöritti sitä ja sai aikaan semmosen nykivän liikkeen juuri niin kuin ihminenkin saa kun onkii talviongella avannosta.

Siinä tarvitsi vaan sitten käydä onkimakoneelta toiselle ja kokee ne silloin kun huomaa, että siellä oli kala. Tätä isä piti semmosena harrastuskoneena ja eikä hän niitä, minä en tiedä käyttikö hän niitä pieniä kaloja, mitä siitä sai, mihinkään. Mutta se oli jonkinlainen näytös vain. Eikä niitä käytännössä mihinkään käytettykään, sinne ne jäivät ja se keksintö jäi luultavasti.

Mutta joku on kertonut minulle, että siitä vietiin jonkinlainen tieto maanviljelysnäyttelyyn, jossa oli myöskin oma kalaosasto.

Mutta saiko isä siitä minkäänlaista palkintoa, sitä minä kyllä epäilen, sillä ei se käytännöllinen ollu, oli vaan semmonen keksintö.

Tyrväntöläisten kertomuksissa puhutaan suuresta haukisaaliista. Se oli isäni järjesti kutuaikaan ison nuotanvedon ja sai lahnoja niin että siitä oli suuri kalavene täynnä. Osa näistä lahnoista pantiin sitten naapurin kellariin seuraavaks aamuks ja vietiin Hämeenlinnan torille myytäväksi. Taikka suurin osa ehkä niin. Ja osasta perattiin ja laitettiin suolaan, saatiin siitä erinomaista suolakalaa. Osa tietenkin syötiin sellaisenaan tuoreena.

Muistan tästä vain sen verran, että minut pikkutyttöä lähetettiin viemään tietoo lähellä olevaan kylään, kylään josta kylän naiset tulivat perkaamaan. Ja perkauspalkinnokseen saivat aina kalaa. Muistan niitä naisia kun ne tulivat kiireisesti puhtaaksi pestyt pärekorit kädessä ja siellä sitten sopiva perkausveitsi.

Ja lähtiessään ne saivat melkein puolikkaan, puolen sitä korillista kaloja omaan talouteensa.

Tämä oli yleinen semmonen minun kotonani tommosien suurempien kalaerien perkaustalkoot. Ja sillä tavalla tavallisesti perattiin vuoden ja säilöttiin sitten suola, suolaamalla säilöttiin sitten vuoden suolakala. Suolakala oli ainainen, ainainen osa ateriala. Se ei puuttunut koskaan ja näytti siltä, että talon työväkikin söi, käytti sitä ruoakseen, vaikka se yleensä vaati vähän sianlihaa, sillä se oli maalaisten työläisten herkkuruoka siihen aikaan.

No niin, isälläni oli myöskin jonkinlainen virka siinä kalastustutkimuslaitoksessa. Hän teki säännöllisesti havaintoja kalastustarkastajalle. Käyden joka sunnuntai aamu matkalla katsomassa mikä kala kulloinkin oli kutemassa ja samalla hän mittas veden lämmön.

Nämä tiedot hän antoi sitten kalastustarkastajalle, joka säännöllisesti kesällä, kesäisin kävi kotonani, oleskeli siellä viikon tahi pari ja tekikö hän matkoja sitten kalastuksen, kalaalalle, sitä minä en niin tarkasti tiedä, mutta isäni kulki hänen mukanaan, mukanaan ja luultavasti näytteli hänelle erikoiskalojen kulkupaikat ja muut. Mutta minä en tunne.

Mutta hän oli myöskin semmonen, kun hän oli luonnontieteitten maisteri, niin hänellä oli myöskin harrastusta lintumailmaan.

Ja hän noin seurasi mitä lintuja oli kulloinkin, kulloinkin metsässä nähtävänä. Ja minun isäni kulki hänen mukanaan. En tiedä kuinka tarkka lintujen tuntija isä oli, kalojen tuntijahan hän oli. Mutta sitä oli osaksi ammattinsa takia.

Mutta muistan vain sen verran, sillä minä sain siitä oman, oman tehtäväni. Ne olivat löytäneet sarvipöllön pesän. Ja se oli niin korkeella puunlatvassa, että sitä ei, sieltä ei saatu sopivasti valokuvattua eikä sieltä muuten nähtyä. Ne palkkasivat talon renkipojan kiipeämään sinne ja ottamaan sieltä pari poikasta. Poika sai siitä palkinnon, palkan tietenkin, eihän hän muuten olisi niin korkeeseen puuhun mennyt kiipeämäänkään. Ja oli hänellä pikkunen vaarakin siellä, sillä emäpöllö tuli ja kopsahutti häntä päähän, mutta lakki esti sen mitään, millään tavalla satuttamasta.

Hän toi sieltä kaksi sarvipöllön poikasta ja ne annettiin minun hoidettavakseni. Ne pantiin yhteen pärekoriin ja jonkinlainen pesä siihen laitettiin. Minun tehtäväni oli ruokkia niitä säännöllisesti. Ne saivat ruoakseen tuoretta kalaa, kalapalasia. Mutta kun ne olivat tottuneet saamaan ruoakseen linturuokaa, niin tämän kalanpalasia ympärille pantiin aina yks höyhen. Sitä minä ihmettelin ja nyt jälestä päin vasta olen oppinu ehkä ymmärtämään mitä varten se höyhen siinä oli.

Ja aina kun poikasilla oli nälkä, niin ne päästivät semmosia kummallisia ääniä tosta, rapsutteleamalla jollain tavalla, rapsutteleamalla nokkaansa. Ne kasvovat ja kesyyntyivätkin, melkein kesyyntyivät. Ja kun tämä kalastustarkastaja matkusti takasin Helsinkiin, hän otti ne, pantiin ne pärekoriin ja hän vei ne junalla, junaan. Mutta hänelle sattui semmonen onnettomuus kun ei hän tohtinut panna niitä, niitä tavalliselle junapenkille vaan pani penkin alle ja nämä vapaitten ilmojen linnut tukehtuivatkin sinne, eikä hän saanutkaan niitä Korkeasaareen lintukokoelmaan.

Isäni aloitti ravunpyynnin tavallaan ammattina. Toisin sanoen aloitti niitten myynnin. Sitä en muista taikka en. Muuten olimme siihen saakka aina syöneet ravut kotosalla, kotona mitä niitä pyydettiin. Mutta kun se muuttui ammattimaiseksi ja siitä saatiin tuloja, niin isäni laittoi suuren määrän rapumertoja, joita sitten laskettiin järveen ja joita sitten koettiin.

Olen ollu nuorena tyttönä, tyttönä useemmin juuri isän soutajana veneessä silloin kun hän on kokenut näitä rapumertojaan.

Ensinnä katsotaan minkälaisia olivat tällaisen ammatti, ammattiravustajan rapumerrat. Ei ne ollu samanlaisia kuin näitten amatöörien, joita koettiin silloin. Jotka oli tehty tavallisesti jostakin verkosta. Nämä olivat, isäni valmisti nämä itse nämä käyttämänsä rapumerrat. Niissä oli pärestä tehty, tehty suunnilleen ehkä puolen metriä, vähän enemmän, pitkä sylinterimäinen korien malliin

laitettu putki, sanokaamme, niin ja tähän päähän, tämän putken päähän kudottiin verkosta semmoset päädyt.

En osaa niitä niin tarkasti kuvata, että voisi, että minä voisin niistä antaa hyvän kuvan. Ja ne kudottiin ja ne sitten neulomalla pantiin kiinni siihen päreen suuhun, tämän merran suuhun ja siitä tuli sitten jonkinlainen nielu, joka kiinnitettiin yläpuolella olevaan seinämään. Samanlaiset tehtiin kumpaankin päähän. Ja nämä verkkomaiset päät, niissä oli sitten yksi osa avattava, niin että kun rapuja otettiin, niin ei tarvinnu muuta kuin avata tämä jonkinlainen luukku siitä ja ravistaa ravut ulos.

Ja jotta tämä merta olis sopivasti pysyis, pysyis järven pohjassa, niin siinä tarvittiin myöskin semmonen paino. Aikasempaan oli käytetty kiviä, mutta kivet siirtyivät ja eikä saatu oikeen mielestään sopivaa tasapainoa. Myöhemmin isäni laitto siihen lyijylevystä sanokaamme noi viivottimen mallisen ja kokoisen laitteen, joka pantiin pohjaan, niin että kun ravut tulivat, aukko oli yläpuolella kun ravut tulivat siitä aukosta sisään, niin ne putosivat sinne alas, alas sen painon, merran aseman johdosta, eivätkä pystyneet sitten pyrkimään takasin siitä aukosta josta ne olivat, taikka siitä nielusta, josta ne olivat tulleet sisälle. Tähän oli sitten kiinnitetty naru tietenkin, tähän mertaan ja siitä sen narun päähän usein puusta tai korkista tehty kohoke, joka ilmoitti missä paikassa merta oli. Näitä mertoja laskettiin sitten sopiviin paikkoihin. Niistä tiesi ainoastaan minun isäni, meidän kohdalta ainoastaan minun isäni, joka tunsu rapujen kulkupaikat. Toisinaan oli merta puolellaan rapuja kun niitä nostettiin. Olin useinkin juuri mukana soutamassa silloin kun niitä, niitä nostettiin.

Nämä ravut pantiin sitten suureen koriin veneeseen ja tuotiin rantaan ja siellä heti, heti mitattiin toiseen koriin ja kaikki sopivan mittaiset pantiin sillä tavalla erikseen ja jotka sitten heti mittauksen jälkeen kuljetettiin tänne rapujen ostajalle, joka puolestaan laski ne lukumäärät ja pani suuriin säiliöihinsä, joista ne sitten, sitten otettiin hänen pakkauksiinsa, jotka lähtivät sitten Pietariin johonkin suuriin hotelleihin. Tämä venäläinen, tavallisesti nuori mies, asui Ylenien huvilassa. Ja Ylen, niin kuin sanoin, oli Tyrvännön köyhäinhoidontalon hoitajana.

Olen jo maininnut, että kylän posteljooni, kauppias Paavolainen kuljetti aina säännöllisillä postimatkoillaan näitä pakkauksia Parolan asemalle ja sieltä ne menivät, kuljetettiin Pietariin. Kuinka elävinä ja minkälaisina ne tulivat, siitä minulla ei ole aavistustakaan. Mutta yleisenä sääntönä oli, että rapu piti keittäessä olla elävä. Jos se oli kuollut, niin sen liha sai huonon maun ja oli, aiheutti usein myöskin jokinlaisia vatsatauteja. Se oli aina huolehdittava, että rapu oli elävä, pysy elävänä siihen saakka kunnes se otettiin ruokalassa käytäntöön.

Muuten tässä sivumennen sanoen, kerron erään pikku jutun.

Aikoinani jouduin yliopistossa kandidaattitutkinnossa niin suorittamaan eläintieteissä arvosanan ja sinne, siinä oli kahden laisia töitä. Siinä oli kalojen, kaloista tehtävät työt ja sitten oli näitä niin kutsuttuja luurangottomien töitä. Sisään pääsyssä luurangottomien töihin asianomainen tenttaaja, tohtori, kysy minulta ravusta. No ravunhan minä tunsin tarkasti. Olinhan minä niitä syönyt jo pikkulapsesta alkaen ja tunsin mitä oli, ei tarvinnu muuta kun kirjasta ottaa selvää, mikä jäsen, nimi kullonkin oli eläintieteessä. Siinä ei minulla ollu minkäänlaisia. Mutta sitten tuli kysymys johon en osannukaan vastata. Mistä syntyy se ääni kun rapuja on suuremmassa erässä noin, on noin maalla ilman että ne on vedessä? Siinä syntyy semmonen pieni rapsuttava ääni, mistä se johtuu, sitä minä en tiennykään. Ja asianomainen tenttaaja kertoi sitten minulle, että rapu, rapu on, hengittää kiduksilla, mutta kun se tuodaan sitten maalle ja kidukset rupeevat, eikä se saakaan tarpeeksi vettä, niin se noin sitten hengittää myöskin, niin ne pienet ilmarakkulat, joita muodostuu sen kiduksiin, niin ne noin purkautuessaan taikka ne päästävät semmosen pienen rapsahteleavan äänen. Ja siitä johtuu se rapujen, kun rapuja on kasassa, semmonen omalaatuinen ääni.

Kerron vielä muuten vähän näistä elävistä ja ravuista. Pikkupojilla, jos ne vaan pääsivät lähellekin, niin ne mielellään ottivat elävän ravun ja panivat kiinni kissan häntään. Ja kissat olivat aina halukkaita, uteliaita tulemaan katsomaan mitä tuli niissä koreissa joita järvestä tuotiin. Kissat olivat oikeita kalan syöjiä minun kotikylässäni.

Mutta rapujahan ne eivät syöneet mutta eihän ne tunteneet etukäteen mitä tuotiin veneellä ja mitä tuotiin sieltä. Ne olivat tavallisesti uteliaana katsomassa siinä kun rapuja mitattiin ja laskettiin myyntiin vietäväks. Ja jos siinä sattui olemaan joku pikkupoika, niin kyl se tavallisesti ravun pisti kissan häntään ja kissa lähti kiireesti.

Olen minä semmosena kasvava tyttönä ollu mukana myöskin jollain tavalla rapujen, rapuja elättämässä. Meillä oli tässä rapujen mittaamisessa ja se oli määrätty pituus, jota ravun täyty täyttää, määrätty pituus ennenkö saatiin panna myyntiin. Sitä varten oli oma mittapuunsa. Minun tarttis se oikeestaan piirustaa, ei sitä voi, voi noin kunnolla kuvata. Ne mitattiin ja jos sitten oli paljon sellaisia rapuja, pikkurapuja ei tavallisesti näihin mertoihin tullukaan, en tiedä mistä syystä, mutta semmosia oli jotka eivät juuri ja juuri täyttäneet sitä mittaa, niin me keräsimme niitä vähän eri paikkaan. Ja veimme näitä erääseen savikuoppaan josta savea oli pelloille otettu ja siinä oli vettä niin paljon, että ne ravut siellä hyvin tulivat toimeen. Ja ruokimme niitä sinne.

Ja sitten myöhemmin otimme ne, emme myyneet niitä, ne oli meidän omaan tarpeeseemme.

Pyydystimme niitä sieltä sitten ja söimme omassa, herkuttelimme ravuilla kotioiloissakin.

Tästä kotona syömistä ravuista voin erään tapauksen. Minun yksi sisaristani sai, sai sairastui ja hänelle tuli selkään ja rintaan ja samalle puolelle suuria vesikelloja. Ja isäni pelästyivät vallan, että hän oli saanu jonkun pahan tarttuvan taudin. Vei kiireesti tytön Hämeenlinnaan lääkäriille.

Lääkärikin oli jonkun aikaa ihmeissään, mitä tautia se oli. Se oli siinä suhteessa erikoinen, että se ei ollut ruumiissa, se oli ruumiissa, yläruumiissa selässä ja rinnassa, mutta vaan toisella puolella, toinen puoli oli vapaana siitä. Toisella puolella vaan, minä en muista oliko se oikea puoli tai vasen puoli, jossa niitä rakkuloita oli. Ja lääkärikin oli pitkän aikaa ihmeissään, mitä se on, mutta pääsi lopulta, sitten se lopulta kysyi, onko se syönyt rapuja?

No isä sano, että onhan se syönyt niitä. Ja sitten annettiin määräys, se sai jotakin lääkettäkin, mutta erikoinen määräys, kahtakymmentä rapua enempää ei kerrallaan.

Kyllä se tyttö luultavasti niitä oli paljon enemmän syönytkin, mutta se oli sitten se raja se kaksikymmentä rapua.

No se parantui vähitellen ei siinä ollut sen enempää, mutta siinä luultavasti oli sittenkin jotakin joka ei juuri tälle tytölle soveltunut. Me kaikki muut, jotka söimme rapuja paljon, niin emme me mitään rapuruttoja saaneet vain tämä yksi tapaus jonka minä muistan.

Rapu ja ravun myynti tuotti aikoinaan Tyrvännön kuntalaisille paljonkin tuloja. Se oli noin, mutta sitten tuli myöhemmin rapurutto, joka vei ravut. Nyt se ei ole moneen vuoteen voinu siellä ravustaa ensinkään. Minä en muista minä vuonna se tuli, silloin minä en enää ollut Tyrvöntöläinen enkä tunne enää Tyrvöntöläisten asioita.

Mutta sitä ennen minun on kerrottava eräästä, eräästä tapauksesta, joka aikoinaan herätti kotipitäjässäni juuri huomiota.

Se oli, en muista niitä vuosilukuja, mutta senhän voitaisi kyllä hakea tuolta asiakirjoista.

Silloin kun Suomen sotaväki lopetettiin, niin joukko nuoria upseereita Hämeenlinnassa jäivät sitten ilman virkaa ja en tiedä mistä ne olivat saaneet päähänsä ja semmosen käsityksen, että ravustaminen on erinomainen ammatti. Ja pari niistä lähti Tyrvöntöön sitten ja hankki rapumertoja ja vuokrasivat Laurilanimisestä talosta, talosta asunnon ja saivat semmosen jonkinlaisen täyshoitolan sieltä.

Mainitsin jo, että Tyrvöntöön oli tullu kaksi nuorta upseeria sen jälkeen kun suomalainen sotaväki oli lopetettu ja he olivat joutuneet työttömiksi. He olivat luultavasti kuulleet niistä suurista, liiotellun suurista ravunsaaliista, mitä Vanajavedestä saatiin. Ja toiselta puolen olivat huvitettuja myöskin, myöskin itse ravustamisesta.

He saivat asunnon Laurilanimisestä talosta, joka oli hiukan erillään kylästä. Ja ryhtyivät omilla amatööriomaisilla merroillaan ravustamaan. Kuinka suuria rapusaaliita he saivat, siitä ei pitäjäläiset silloin mitään tienneet. Mutta herätti pahaa verta se, että sinne oli ulkolaisia ravustajia tullut kylän, kylän yhteisille vesille.

Tämä paheksuminen tuli niin yleiseksi, että osa niistä ravustajista, joita, pitäjäläisistä jotka ravustivat, kääntyivät isäni puoleen ja pyysivät että hän ryhtyis johonkin toimenpiteisiin estääkseen vieraitten ravustajien tulemistä kylän yhteisille vesille.

Niitä oli pari kolme sellaista ravustajaa, jotka myöskin ravustivat siinä yhteisillä vesillä, niin heillä ei kylläkään ollu noin maanomistuksen perusteella mitään vesioikeutta, mutta yleensä kalastus ja ravustus olivat sallittuja kaikille kyläläisille. Niihin ei näitten vesien omistajat tavallisesti puuttuneet.

Isäni oli helposti syttyvä ja niin ne saivat hänet lähtemään liikkeelle, liikkeelle näitten upseerikalastajien luokse. En tiedä mitä hän siellä puhui ja millä tavalla hän käyttäytyi. Minä otaksun, että hän oli ensinnä selittänyt, että kylän kalastus ja ravustusvesi oli yhteinen, ettei millään erikois talolla ollut oikeuksia siihen sen erikseen vuokraamiseen. Mutta tämän kai hän oli esittänyt sillä tavalla, että se loukkas upseerien kunniaa ja niin ne nostivat jonkilaisen kunnianloukkausjutun ja isä sai siitä pienen sakon. Jahka minä löydän näitä papereita, niin minä lisään tähän sen oikeusjutun päätöksen, jota pitäjäläiset pitivät naurettavan pienenä sakkona.

Oikeastaan jos upseerit olisivat olleet vähäkään noin paikallisten asioitten ja muitten tuntijoita, niin ei heidän olis tarvinnu kääntyä mihinkään oikeuslaitoksen puoleen, sen takia että heiltä olis joka tapauksessa loppunu ravunsyötti. Isäni otti ravun syöttiä aina nuotalla ja niitä säilytettiin sitten sumpuissa ja niitä pikku kaloja joita siihen käytettiin ja näitä saivat kaikki muutkin ravustajat. Mutta ei niitä olis missään tapauksessa annettu näille vieraille tulijoille ja heidän ravunsyöttinsä saanti olis loppunu ja niin olis päästy rauhallisesti tähän, tämän seikan loppukäsittelyyn.

Lopuksi kerron pienen jutun, josta tuli sanantapa pitäjään. Kalamerrat eivät olleet samanlaisia verkosta kudottuja kuten nyt vaan ne oli päreistä tehtyjä, tehtyjä. Päreet oli järveen pintaan painettu sisälle pystyyn ja ne oli pyöreet niitä laitteita, joittenka sisääntulo oli tehty vähän mutkikkaaks, että kalat kun pääsivät siitä alkuun, joutuivat uimaan sinne sisälle mertaan, mutta ulospääsy oli vaikeata. Näitä käytettiin vielä jonkun verran. Minäkin olen nähnyt jonkun sellaisen, mutta myöhemmin nämä tavallisesti kudotut merrat syrjäyttivät tällaiset merrat.

No niin siellä olis eräs Attila-niminen, niminen torppari, jolla oli oma tällainen mertansa ja kun hän oli sitä kokemassa se koetteli silleen, että liipulla taikka haavilla, pitkävartisella haavilla nostettiin sinne mertaan tulleet kalat pois.

No tällaisessa merrassa oli sitten kerran kun Attila oli sitä kokemassa, lahna, joka aina luiskahti pois hänen liipustaan, niin ettei hän tahtonu sitä saada. Ja sanotaan, että Attila sano sillon lahnelle mitäs sinne tulit ja tuppasit. Ja tästä tuli sitten sellainen sanantapa, aina kun jotakin sellaista, sellaista epäonnistumista kuvattiin, niin sanottiin toisilleen, mitäs sinne tulit ja tuppasit, sano Attila lahnaa.

Näyttää siltä, että Venäjän hallitus oli huvitettu tyrvöntöläisten taikka yleensä koko suomalaisten ammateista ja talouselämästä.

Välttääkseen niitä politikoimasta ja politiikka oli kokonaan kielletty. Ei siihen aikaan saanu pitää mitään poliittisia kokouksia tai muita. Mutta olivat mielissään jos, jos noin suomalaiset harrastivat jotakin erikoista taloudellista asiaa. Niinpä ne antoivat tilaisuuden muun muassa eräälle suurelle, suomalaisten päästä mukaan suureen kalastusnäyttelyyn Pietarissa. Ja siinä on minun isänikin ollu mukana ja minulla on valokuvakin siitä, jossa on kaikki suomalaiset kalastusnäyttelyyn osanottajat. Minun isälläni oli siellä myöskin, myöskin esillä oma ehdotuksensa. Se oli verkkojen värjäyksestä, josta hän sai myöskin palkinnon. Vanajavesi, jossa isäni harrasti kalastusta oli, oli hiukan sameeta ja vastakudottu verkko, joka oli valkonen, se värinsä puolesta, puolesta erkani siitä veden väristä. Niin tätä varten saadakseen sen vähemmän näkyväksi, niin isäni värjäs verkkoja harmaansiniseksi ja tätä värjäys reseptiä hän esitti sitten siellä Pietarin kalastusnäyttelyssä ja sai siitä palkinnonkin. Mutta varsinainen palkinto se, se paperi tai miksikä sitä sanoisin se on hävinnyt. Minun sisareni joka sai talon isäni kuoleman jälkeen, hävitti kaikki vanhat paperit ja siellä meni myöskin tämä. Mutta minä tiedän sen, olen kuullu siitä muuten.

Vanajaveden kalastus, jota juuri minun isäni erikoisesti harrasti se oli jollain tavalla tunnettu suomalaisessa kalastuksessa.

Meillä kävi jokseenkin useampana kesänä varsinainen kalastuksen tarkastaja. Siinä oli eräs maisteri, joka antoi isälleni tehtäväksi, joka varsinkin keväisin jättien lähdön aikoihin ja niihin aikoihin jolloinka kalat kutivat, pitää tilastoa kalojen kutuajoista. Isäni lähti joka sunnuntai aamu ennen kirkonmenoa tietenkin, sillä me olimme asuneet kirkonkylässä ja sen jälkeen kaikki työ ja kaikki rauhoittui kun kirkonmenot alkoivat. Ennen kirkonmenoa aamuisin hän lähti lämpömittari mukanaan mittaamassa vedenlämpöä ja tekemässä havaintoja eri kalojen kutupaikoista ja kutuajoista. Näitä tilastoja hän teki sitten tälle niin kutsutulle kalastus, kalastusvirastolle, en tunne mitään muuta nimeä sille.

Minun isäni, olen aikaisemmin kertonut, että olen, että isäni lunasti talon niin kutsutulla sukulunastuksella. En tunne tarkemmin tätä ja asiapaperit mitä siitä olisi, niin ne ovat hävinneet ja minä luotan vaan niihin tietoihin, joita olen saanut, saanut kuulla asiasta.

Isäni ei suorastaan joka kohdassa ottanut osaa varsinaiseen maanviljelykseen niin kuin tavalliset suomalaiset maanviljelijät tekevät. Ei hän kyntänyt mutta kylvi kyllä. Keväinen kylvö oli, kylvötoimitus niin kauan kun se toimitettiin käsin, oli isäni tehtävä. Ja tavallisesti hän otti osaa heinän korjuuseen se joka tapahtui käsiviikatteilla ja pantiin seipäaseen ja siitä kuivattuna vietiin latoon. Hän oli sitten niin kutsuttuna latomiehenä, joka kun latoon tuotiin heinä, niin hän sen levitti ja tasoitteli siellä saadakseen, ollakseen vakuutettu, että se tuli sopivasti myöskin sai ilmaa sinne ettei se pilaantunut. Korjuussa hän oli aina mukana, mutta ei niittäjänäkään vaan tavallisena niin kutsuttuna kokostajana, joka teki niitä puhilaita, kuten muilla paikkakunnilla sanottiin.

Tyrväntöläisillä ne oli kokkoja.

Ja riihellä hän oli aina, aina sitten kun oli saatu, kuten aikasempaan olen kertonut, olimme siirtyneet koneelliseen puintiin, hän oli aina koneessa viljan syöttäjänä. Ja myöhemmin myöskin sitten viljan puhdistajana.

Olen jo kertonut, että kotonani oli kotitarvemylly, jolla voitiin jauhaa, jauhaa ruista esimerkiksi kotitarpeeksi ja jossa jauhettiin kauraa karjan ja hevosten, karjan ruoaksi.

Isääni kaikesta päättäen kiusas ajatus, että sitä kotitarvemyllyä, käsin omalaatuisesti toimitettiin se jauhatus. Hän keksi taikka kuvitteli, että sen sais veivaamalla paremmin. Ja suunnittelikin sellaisen myllyn, mutta siitä tuli, ja teki sen yhdessä erään puusepän kanssa. Mutta siitä tulikin niin raskaasti väännettävä, että se jäi pelkäksi jonkinlaiseks muinaismuistoksi sinne Anttilan liiterin nurkkaan. Me lapset siellä välistä vähän leikimme. Mitään käytännöllistä merkitystä sillä ei ollu. Mutta tämä tapahtui myöskin siihen aikaan, jolloin jo, jo tuli koneella käytettäviä myllyjä. Ja niin oli siellä lähikylässä mylly, johonka voitiin aina viedä kaikki vilja jauhettavaks mitä kotitarpeeseen tarvittiin.

Harrastuksistani voisin ensinnäkin mainita, isäni oli niitä ensimmäisiä, jotka tilasivat kylään sanomalehtiä. Ja hän oli sitten myöhemmin sellaisen sanomalehden asiamies. Hämeenlinnassa ilmestynyt Hämeen Sanomat tulivat minun kotiini suurena pakkana, josta sitten, varsinkin me lapset, usein sunnuntaiaamusin otimme, otimme niitä erilleen ja merkkasimme niihin nimet ja näitä näin nimettyjä sanomalehtiä vietiin kirkonmäellä olevaan, olevan puusepän luokse josta sille puolelle pitäjää menevät saivat lehtensä. Ja loput, toiselle puolelle pitäjää tulevat hakivat ne minun kotoani.

Myöhemmin kun jostakin syystä kun minun serkkuni, Heikki Mattila, perusti sekatavarakaupan minun kotiani vastapäätä ja siellä kävi asiakkaita myöskin sunnuntaisin vaikka sitä pidettiin kiellettyinä. Ne saivat sieltä, tämä kauppias jakeli nämä lehdet. Paitsi Hämeen Sanomia, niin tuli säännöllisesti minun isälleni, hän oli myöskin Pellervolehden asiamiehenä ja Pellervolehti tuli säännöllisesti minun kotiin ja siitä jaettiin tilaajille.

Isälle itselle tuli myöskin säännöllisesti Suometar, jonka myöhempi nimi oli sitten kun oli välillä lakkautettu, oli Uusi Suomi. Ja isäni oli innokas Uuden Suomen lukija. Sitä ei tullut kylään muuta kuin se yksi kappale ja sen hän aina haki postista.

Jo edellä olen maininnut, että postia hoiti kylän toinen kauppias Paavolainen, joka kaks kertaa viikossa ajo Parolan asemalle ja näillä postimatkoilla tämä kauppias Paavolainen myöskin kuljetti minun isäni Helsinkiin ja muuallekin menevät kalalähetyskset. Tietenkin erikoismaksuja vastaan, tämähän ei kuulunu mihinkään valtion postin kuljetukseen.

Nuoruudessaan, minä en tunne sitä tietenkään, minun isä oli ollut kuulemani mukaan taitava näyttelijä. Siellä oli kesäasukkaat olivat tuoneet harrastuksen näyttelemiseen. Ja siellä oli näytelty useita Kivenkin kappaleita. Minä muistan ainakin oli puhetta Nummisuutareista. Silloin, minun pikkutyttönä ollessani, niin isä vielä oli mukana näyttelemässä erästä kappaletta, jonka nimi oli Roinilan talo. Meitä pikkulapsia ei päästetty, sitä pidettiin vähän vähän noin synnillisenä, näyttelemistä. Ei päästetty suorastaan sinne katsomaan, mutta minä tunsin siks hyvin sen Mattilan ladon jossa oli serkkuni kanssa paljon leikkiny ja me osasimme sieltä ottaa lattialaudan irti ja sieltä kurkistella näytelmää salaa.

Isäni oli hyvin musikaalinen ja lauloi mielellään. Lauloi varsinkin meille lapsille. Aina kun hän korjaili verkkoja tai jotain muuta työtä teki sisällä, tavallisesti hän lauloi meille. Hän oli saanut, sitä minä olen jälestä päin ihmetelly, mistä hän oli oppinu useampiakin lauluja, joita hän lauloi. Mutta pääsin myöhemmin selville, että pitäjässä oli ollu nuori pappi, joka oli erikoisesti harrastanut laulua ja oli opettanut minun isälleni monia lauluja.

Minulle on jääny mieleeni varsinkin pitkä norjalainen, suomenkielinen kylläkin, mutta norjalainen alkuperäinen häälaulu, jossa,taikka ei oikeastaan häälaulu, vaan jonkinlainen laulu ihmisen syntymästä kuolemaan saakka. Semmonen elämänkerrallinen laulu. Sanoja en enää muista, mutta muistan kuinka me kuuntelimme sitä halukkaasti.

Ja sitten hän toi tullessaan, hän kävi, Helsingissä käydessään hän kävi aina teatterissa ja toi sieltä tullessaan lauluja. Hän voi noin säilyttää, säilyttää osan repliikkejä ja osan lauluja, mitä hän kuuli siellä teatterissa käydessään.

Kerran sitten jos en minä ole sitä aikasempaan kertonu, en muista kerron sitten erästä hänen matkaansa. Hän lähti taaskin, taaskin Helsinkiin. Hänellä nyt oli siellä aina varma asunto ja muuta sen hänen kalakauppiaan luona, joka välitti hänen kuhakauppaansa.

Niin siellä oli sattumalta sillon joku premiääri ja isä meni Helsinkiin ja hän pyrki sitten tavalliseen tapaansa, meni Kansallisteatteriin ostamaan lippua näytäntöön, niin sanottiin luukussa, että kaikki on loppuunmyyty, ei ole yhtään. Niin kerrotaan, että isälle oli sitten sanonu taikka että hän oli sanonu, että kyllä teidän sentään pitäis meille maalaisillekin jokin lippu varata. Me harvoin tulemme Helsinkiin, niin kyllä me silloin, että meille pitäis varata mahdollisuus myöskin käydä Kansallisteatterissa.

Ja tämä lipunmyyjä oli ottanu tämän niin vakavasti ja sano ja sanonu, että meillä on yks, yks paikka aina vapaana. Meillä on keisarillinen loossi, joka on aina pitää olla varana siltä varalta jos Venäjän hallituksesta tulis joku taikka joku haluais nähdä sieltä niin. Me voimme antaa mahdollisuuden teidän mennä sinne, mut ta sillä ehdolla, että ette saa yhtään näytäytyä. Sieltä näkyy kyllä näyttämölle, mutta te ette saa näyttää itseänne yhtään.

No isä lupas tietenkin ja meni ja katseli kappaleen ja palas sieltä ilman että häntä oli nähty. Hän vaan kertoi tämän sitten, ainakin kertoi meille lapsille sen ja minä luulen, että siitä tuli myöskin jollakin tavalla jotakin tietoa, tietoa, että on kerrottu, että joku on ollut siellä keisarillisessa loossissa.

Mikä kappale se oli, sitä en varmuudella muista, mutta minulla oli semmonen käsitys, että se oli se Elinan surma tai joku semmonen.

Isäni kävi säännöllisesti Helsingissä Pellervon päivillä, jotka pidettiin siihen aikaan kevätkesästä muistaakseni. Ja sieltä hän sai aina jotakin uutta. Ja minusta tuntu, että hän toi sieltä varsinkin maanviljelykseen aina jotakin uusia, uusia menetelmiä.

Mutta sitten olin muutamia kesiä poissa aina kotoanikin, niin että en minä niitä tunne enää, tunne niitä tarkemmin, kuinka kauan hän niitä ja mihin aikaan niitä kävi.

Tekee vielä mieleni kertoa erään pikku jutun. Minun kotonani oli sauna, jossa noin tuttavatkin joskus kävivät. Siellä oli muun muassa isäni kanssa yhtä aikaa paikkakunnan kauppias Paavolainen kerran kylpemässä. Ja nauttivat tietenkin saunalöylystä hyvästi kun yhtäkkiä kuulevat huudon järven, siitä järvenlahden toiselta puolelta olevasta niemenkärjestä, tulkaa auttamaan. Ja ne lähtivät