

Merja Leppälahti

Isoäidin kasvitieto

Kasvit entisajan elämässä



Isoäidin kasvitieto

Isoäidin kasvitieto

Kasvit entisajan elämässä

Merja Leppälahti

© 2024 Merja Leppälähti

Kustantaja: BoD – Books on Demand, Helsinki, Suomi

Valmistaja: BoD – Books on Demand, Norderstedt, Saksa

ISBN: 978-952-80-7201-0

Sisällys

Johdanto	7
Nimiä ja tarinoita	11
Rakkaalla lapsella on monta nimeä	12
Kasvitarinoita ja uskomuksia	22
Taikuutta ja taikakasveja	31
Hyötyä ja iloa kasveista	38
Ruokapöydän kasveja	39
Kuitukasveja ja pehmiä kasveja	43
Puhtautta ja kauneutta	45
Kasvivärjäys	48
Sauna, viina ja terva – sekä kasvit	54
Tappavia tartuntatauteja	58
Syöpäläisiä ja suolistolaisia	63
Arkisia vaivoja ja ongelmia	67
Naisten yrtit	73
Pula-ajan kasvit	82
Katovuosien leivänjatketta	82
Kahvinkorvikkeet	88
Kotimaista teetä	90
Pula-ajan herkkuja	91
Lähteet	95

Lisäksi: Kasvien nykykäyttöä

Uuteen painokseen

Vuonna 2015 julkaistu entisajan kasvien käyttöä käsittelevä kirjani on saanut sen verran suosiota, että painoksen loputtua kirjaa on kyselty.

Kirjan tekstisisältö on entisellään, mutta aikaisemmat sutuiset mustavalkokuvat on vaihdettu selkeämpiin värikuiiin.

Johdanto

Nykypäivän kaupunkilaiselle hyödylliset kasvit voivat tarkoittaa kukkakaupan kukkia ja ruokakaupan hedelmätiskiä, mutta mitä kauemmas mennään ajassa taaksepäin, sitä tärkeämpiä kasvit ovat olleet jokapäiväisessä elämässä. Kasveja on syöty ravinnoksi ja niistä on etsitty parannusta ja helpotusta tauteihin ja vaivoihin. Kasveista on saatu kuituja vaatteisiin ja mattoihin ja värjäysaineita niiden kaunistamiseksi. Kasveista on saatu puhdistus- ja kaunistusaineita, syöpäläisten, hiirten ja rottien karkotteita, niitä on tarvittu kotieläinten hyvinvointiin ja varmasti myös menneisyydessä monet ihmiset ovat osanneet iloita kasvien kauneudesta ja tuoksusta.

Tämän kirjan tarkoituksena on paitsi kertoa kasveista, tarjota myös tuokiokuvia esivanhempiemme elämästä entisiin aikoina. Aikajänne on pitkä, jopa keskiajalta jatkosodan aikaan ja vielä hiukan nykypäiväänkin. Kuva ”menneisyydestä” ei siis tässäkään kirjassa ole yksi ja yksiselitteinen vaan muodostuu monen ajan tavoista, ilmiöistä ja käytänteistä.

Maaseutuyhteiskunnassa asuneen ihmisen elinpiirissä kasvoi monenlaisia kasveja, joista jotkut olivat hyödyllisiä, toiset vaarallisia, jotkut kauniita tai muuten poikkeuksellisen näköisiä. Viljelykasvien lisäksi on ollut tarpeellista tunnistaa erilaisia luonnonkasveja, sillä kodin ja pellon piirissä kasvoi myrkyllisiksi tiedettyjä ja syötäväksi kelpaavia kasveja, johonkin tiettyyn käyttöön sopivia kasveja, kiusallisia rikkakasveja, kauniita tai erikoisia kasveja. Joihinkin kasveihin on liittynyt myös erikoisia tarinoita tai uskomuksia kasvien

taikavoimista. Erityisesti ihmisasutuksen lähistöllä kasvaneilla kasveilla on ollut paljon paikallisia nimityksiä, kun taas satunnaisesti jossakin nähtyä kasvia ei ollut tarvetta nimetä. Usealla kasvilla on ollut monta nimeä ja monta käyttöä.

Tämä kirja käsittelee lähinnä luonnonkasvien käyttöä, joskin ”luonnonkasvin” määritelmä on toisinaan hiukan häilyvä. Kaikki nykyään Suomen luonnossa kasvavat kasvit eivät ole kasvaneet täällä ”aina”, vaan monet ovat tulleet ihmisen mukana tarkemmin määrittelemättömässä kaukaisessa menneisyydessä. Joidenkin kasvien taas tiedetään kulkeutuneen Suomeen esimerkiksi laivojen mukana. Luostarien, apteekkien, pappiloiden ja kartanoiden ryytimaiden lääkkeitä ja koristekasveja jotkut ovat myöhemmin levinneet luontoon ja villiintyneet. Toisaalta monia alun perin luonnonvaraisina kasvaneita kasveja on ryhdytty hyödyllisinä kasvatamaan, joistakin on kehitetty viljeltäväksi uusia lajikkeita tai on löydetty muualta jollain tavoin parempia sukulaiskasveja.

Kirjan tiedot ovat peräisin monesta eri lähteestä, sekä arkistoista että kirjallisuudesta. Arkistoista tärkeimmät ovat olleet Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran kansanrunousarkisto ja Kotimaisten kielten tutkimuskeskuksen murrearkisto. Kirjallisia lähteitä kasvien käytöstä on jopa 1400-luvulta lähtien, mutta enemmän on 1800-luvulta. Nämä kertovat kuitenkin usein myös vanhemmista tiedoista. Esimerkiksi Lönnrot kirjasi vuonna 1860 julkaistuun *Flora Fennica* -kasvikirjaansa monien kasvien osalta myös vanhoja käyttötapoja ja uskomuksia. Kissankäpälestä (*Antennaria dioica*) Lönnrot kirjoitti: ”Käyt. muinen lääkkeeksi rintatautisille ja väl. taikavaroiksiki, ja oli arvattavasti yhtä voimallinen kumpaisessaki tapauksessa.” Myös perinnearkistojen kokoelmiin

kerätyt muistiinpanot sisältävät tietoja monien sukupolvien takaa.

Kirjassa on neljä osiota, joista ensimmäinen käsittelee kasvien nimeämistä ja kasveihin liittyviä tarinoita ja uskomuksia. Kansan omia, alueellisia kasvinimityksiä keräsivät sekä kasvitieteilijät että murteen- ja perinteenkerääjät ahkerasti 1800-luvulta lähtien. Kansanomaisia kasvien nimiä eri alueilta on talletettu murre- ja kansanperinnearkistoon, jälkimmäiseen myös kasveihin liittyviä tarinoita ja uskomuksia. Alueellisia kasvinimiluetteloita on julkaistu 1800- ja 1900-lukujen vaihteessa *Luonnon ystävä* -lehdessä.

Toisessa osiossa käsitellään kasvien moninaista käyttöä muuten paitsi lääkkeenä. Tietoja menneisyyden ravintokasveista on tarvinnut poimia sieltä täältä, sillä ravintokäyttöä ei ole kirjattu niin järjestelmällisesti talteen kuin lääkintäkäyttöä. Paitsi ravintoa, kasveista on saatu kuituja vaatteisiin ja mattoihin, täytettä tyynyihin ja värjäysaineita tekstiilien kaunistamiseen; kasveista on saatu ainekset pyykinpesuun ja henkilökohtaiseen puhtauteen. Kasveja on tarvittu kotieläimistä huolehtimiseen ja niillä on karkotettu yöpäläisiä, hiiriä ja rottia.

Kirjan kolmas osa kuvaa kasvien lääkinnällistä käyttöä ennen teollisten lääkkeiden aikaa. Lääkkeiksi käytetyistä kasveista on tietoja jo vuosituhansien takaa, kasvilääkinnästä on muistiinpanoja mm. muinaisilta kiinalaisilta, egyptiläisiltä, sumerilaisilta ja babylonialaisilta. Suomesta ei ole näin vanhoja kirjallisia lähteitä, mutta jo Mikael Agricolan teksteissä 1500-luvulta kerrotaan kasvien lääkinnällisestä käytöstä. Naantalin birgittalaisluostarin lääke- ja yrttikirja lie-nee kirjoitettu jo 1400-luvun lopulla. Ainakin osa siitä on todennäköisesti kopioitu vanhemmista ruotsalaisista ja

tanskalaisista vastaavista käsikirjoituksista, joissa taas on kopioita vielä vanhemmista teksteistä. Suomalaisten käyttämistä kasvilääkkeistä saamme tietoja myös Christfrid Ganderin vuonna 1785 laatimasta kirjasesta *Maan-Miehen Huone- ja Koti-Aptheeki* sekä Elias Lönnrotin vuonna 1839 julkaisemasta *Suomalaisen Talonpojan Koti-Lääkäri* sekä vuonna 1860 ilmestyneestä teoksesta *Suomen Kasvisto (Flora Fennica)*. Kansanrunousarkistoon muistiinpanoja kasvilääkinnästä on kerätty 1800-luvun loppupuolelta lähtien, mutta ne sisältävät muistitietoa myös paljon tätä vanhemmilta ajoilta.

Lopuksi käsitellään vielä pula-aikojen kasveja. Viimeinen suuri nälänhätä Suomessa oli vuosina 1866–1868, tällöin mm. Lönnrot kirjoitti ohjeita jäkälien käytöstä ruokana. Elin Sjöströmin vuonna 1917 ilmestynyt *Sota-ajan keittokirja* antoi ohjeita ruoanvalmistukseen ensimmäisen maailmansodan aikoina, jolloin Suomessa kärsittiin elintarvikepulasta. Monia ruoka-aineita oli vaikea saada ja ne olivat kovin kalliita. Jatkosodan aikaan ilmestynyt Toivo Rautavaaran *Mihin kasvimme kelpaavat I ja II* käsitteli laajasti kasvien hyötykäyttöä aikana, jolloin sota sulki tuontikanavat ja luonnonolosuhteet ja työvoiman puute vaikeuttivat viljelyä. Suuri osa pula-aikojen kasviohjeista oli nimenomaan korvikeohjeita, joiden avulla saatiin puuttuvien ainesten sijaan jotakin sitä ainakin jossain määrin muistuttavaa. Tällaisia ovat esimerkiksi jauhojen ja kahvin korvikkeina ja lisänä käytetyt kasvit.

Tätä kirjaa kirjoittaessani minulle esitettiin toiveita, että kertoisin hiukan myös kasvien nykykäytöstä, joten niistä löytyy jotain kirjan loppuun sijoitetusta liitteestä.

Millaisia kasveja ovat suvenihanainen, pellonvanhanen ja lehmänkielheinä?

Miten nokkoset ovat saaneet alkunsa? Miksi kataja rätisee poltettaessa? Millaisilla kasveilla on tehty taikoja?

Käyttivätkö esivanhempamme mausteita? Mitä olivat kaalikset? Onko kotimaisista kasveista saatu kangaskuituja?

Miten kasveilla on värjätty?

Miten hoidettiin särkevää hammasta? Millä lievitettiin kuukautiskipuja? Miten meneteltiin käärmeenpuremassa?

Mitä oli katovuosina leivässä käytetty pettu? Mistä tehtiin sotavuosien kahvinkorvikkeita? Minkälaisia olivat pula-ajan herkut?

Vuonna 2015 julkaistu entisajan kasvien käyttöä käsittelevä kirjani on saanut sen verran suosiota, että painoksen loputtua kirjaa on kyselty. Tämä on kirjan uusi versio. Tekstisisältö on entisellään, mutta aikaisemmat suttuiset mustavalkokuvat on vaihdettu selkeämpiin värikuviin.

