

Maankohoamisrannikon kasvillisuus ja kansanperinne

**PORI**



Ympäristöministeriö
Miljöministeriet
Ministry of the Environment



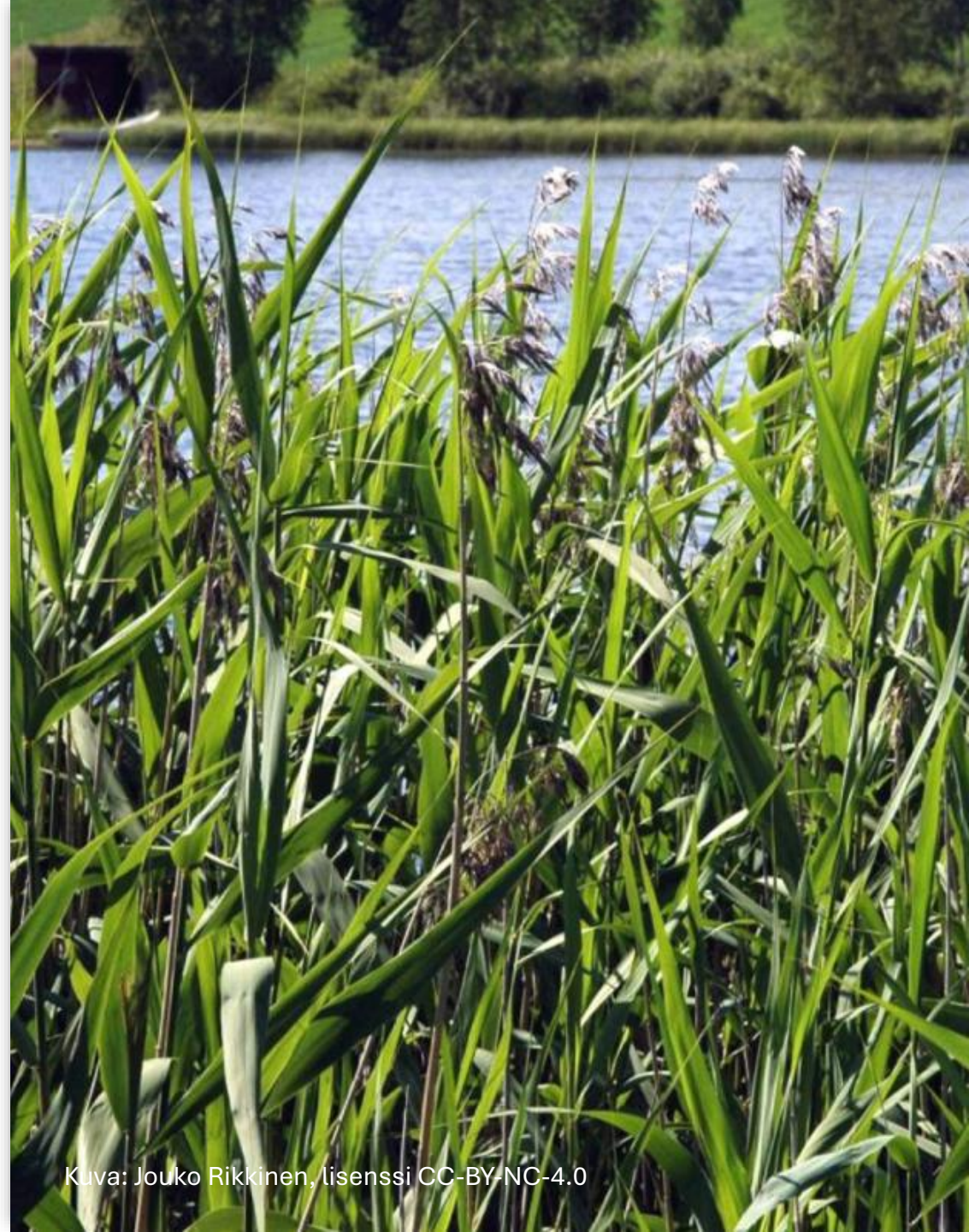
JÄRVIRUOKO eli RYTI – rantavesien ja rantaniityn ruohovartinen kasvi

Järviruokoa kutsutaan usein arkikielessä kaislaksi, mutta kaislat ovat eri heimoon kuuluvia kasveja.

Käyttö kansanperinteessä

- Raaka-aine muinaistalojen kattojen valmistuksessa
- Karjan kuivike ja lisärehu
- Juurakkoa jauhetta jauhoksi hätäleipään; käy myös vihannekseksi
- Valmistettu mm. mattoja ja himmeleitä
- Röyhyjä kerättiin tyynyjen ja patjojen täytteeksi
- Lehdistä voi punoa narua ja varsia käyttää paperin valmistuksen raaka-aineena
- Nuoret lehdet antavat kasvivärjäyksessä vihreää väriä

Tiesitkö, että järviruo'on mehusta voi kuivaamalla ja paahdamalla valmistaa sokerinkorviketta!





KIILTOPAJU – rantojen ja lehtojen pensas

Suomen yleisin pajulaji.

Lehdet kiiltävät auringonpaisteessa kirkkaammin kuin muiden pajulajien lehdet.

Käyttö kansanperinteessä

- Kuorta on käytetty nahan muokkaamiseen
- Punontatöiden raaka-aine
- Rohtona reumatismiin ja kuumetauteihin; kuoressa on samaa salisyylihappoa, josta valmistetaan aspiriinit
- Nuoren neidon vartalosta on käytetty sanontaa ”notkea kuin pajunvitsa”
- Taipuisaa pajua on pidetty sitkeyden symbolina



KIILTOPAJU – rantojen ja lehtojen pensas

Virpominen

*”Virvon varvon vitsasella, tuoreeks terveeks,
tulevaks vuuveks!
Isännälle pitkää ikää, emännälle leveää perää!
Virvon varvon vitsasella, rikkaaks, rakkaaks,
ison talon isännäks.
Viikoksi velkaa, vuuveksi vappaata,
sinulle vitsa, minulle palkka.”*

Karjalassa Palmusunnuntaita kutsuttiin virposunnuntaiksi. Lapset keräsivät ja koristelivat pajunoksia. Palmusunnuntaiaamuna äidin tehtävänä oli virpoa ne, joille toivottiin kasvua, ensin lapset ja sen jälkeen karja. Perheen isäntä virpoi hevoset. Sitten lapset lähtivät virpomaan kummit, sukulaiset ja naapurit.

TYRNI – merenrantojen piikikäs pensas

Satakunnan maakuntakasvi; kasvaa luonnonvaraisena Pohjanlahden rannikolla Uudenkaupungin saaristosta Tornioon asti.

”Tyrni” on skandinaavinen lainasana muinaisruotsin sanasta thörne, piikikäs pensas.

Satakunnassa tyrniä on 1980-luvulle asti kutsuttu yleisesti törniksi; paikannimistöistä löytyy edelleen mm. Törnikari Porin Tahkoluodosta.

Käyttö kansanperinteessä

- Rohtona mm. immuunipuolustuksen tukemiseen, ihon kunnon parantamiseen ja haavojen paranemiseen
- Marjoista valmistettu sose oli entisaikojen saaristolaisten kalaruokien mauste
- Kasvivärjäyksessä antaa punaruskeita sävyjä



Kuva: Ella Ranne

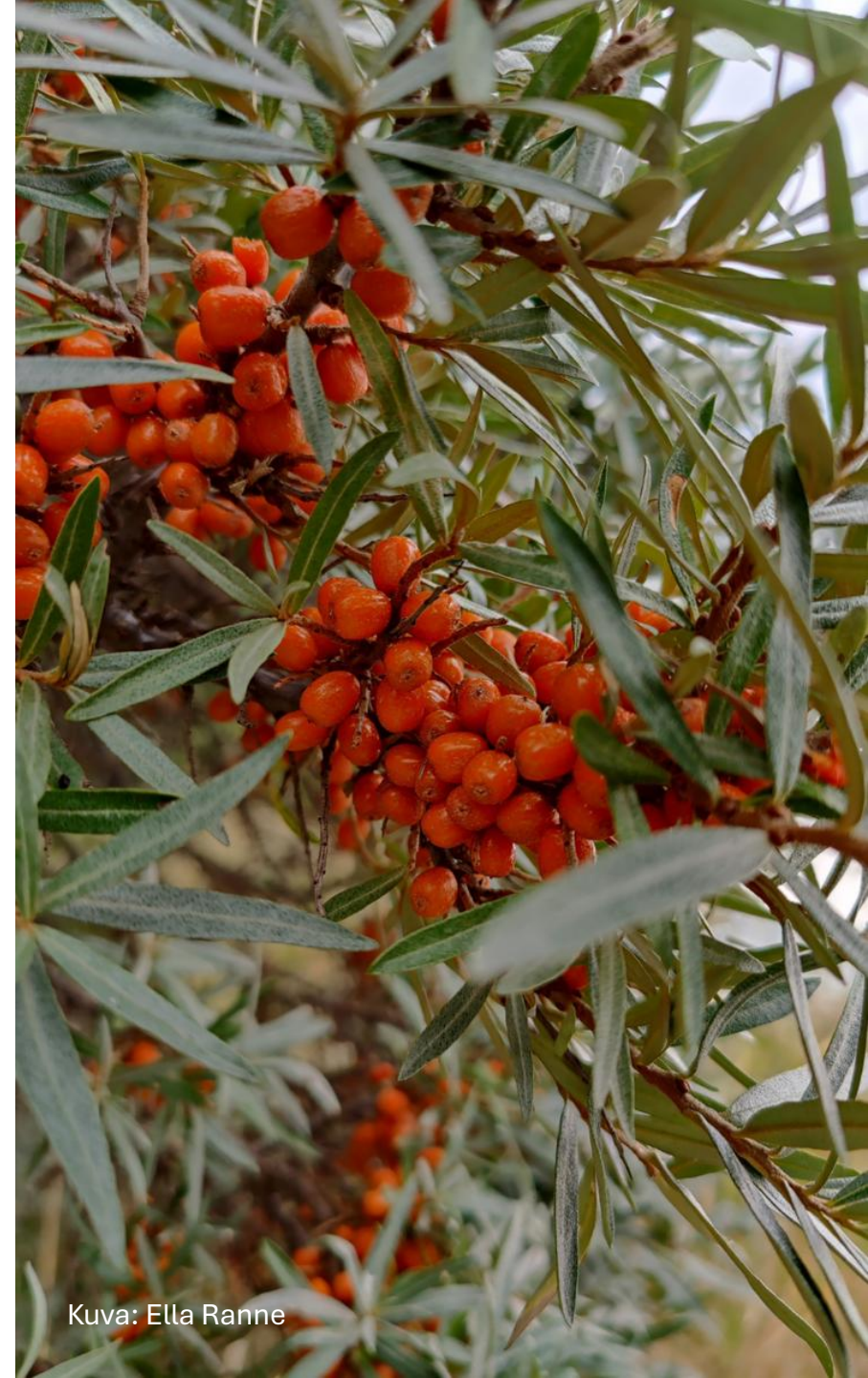
TYRNI – viinanpiilotusaineesta terveyskasviksi

Tyrniä käytettiin entisaikoina hyötykasvina erityisesti ruotsinkielisellä Pohjanmaalla. Sitä kutsuttiin finnbariksi, ja marjoista valmistettiin keittoja, kiisseleitä ja hyytelöitä.

Pensaista poimittiin vain joka kolmas liikapoiminnan välttämiseksi. Kieltolain aikaa 1919-1932 keksittiin, että tyrnimehun maku peittää alkoholin maun ja mehua käytettiin "viinanpiilotusaineena".

Porin ja Luvian rannikolla kalastajat alkoivat poimia tyrniä 1960-luvulla. Pensaiden latvaoksia kerättiin säkkeihin ja niistä keitettiin mehua. Toisinaan hakattiin kokonainen pensas kuljetettavaksi kotiin, jotta jäätyneet marjat oli helppo irrottaa pensaasta.

1960-luvulla tyrni miellettiin terveyskasviksi ja ravintolat ja elintarviketeollisuus alkoivat ostaa tyrnimehua tarjoten kalastajille lisäansiomahdollisuuden.



Kuva: Ella Ranne

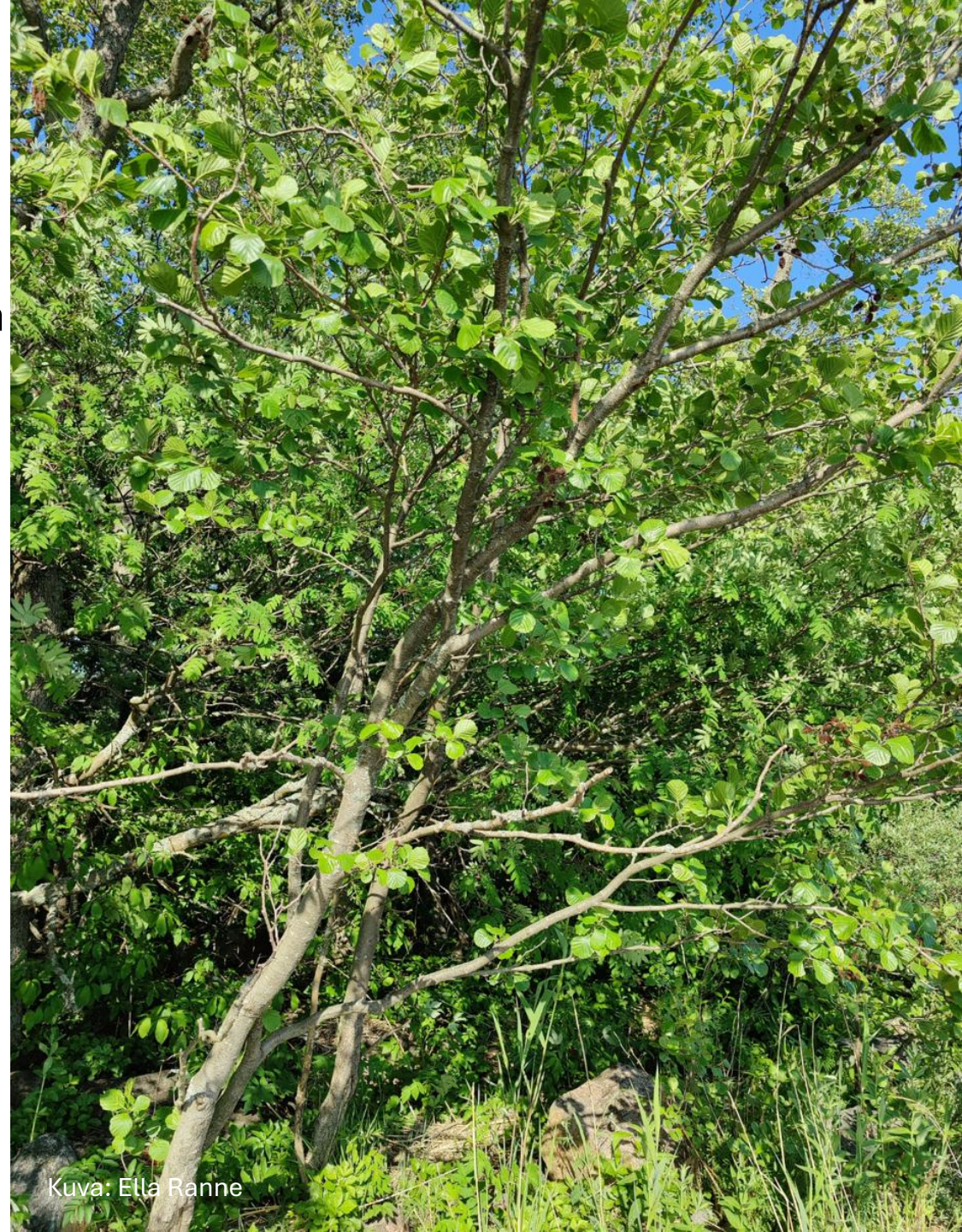
TERVALEPPÄ – rantalehtojen lehtipuu

Tervalepän nimi viittaa luultavasti puun lehtiin, jotka tuntuvat hiukan tahmeilta, kuten terva.

Sana ”leppä” on tarkoittanut samaa kuin veri. Vioitetun lepän kuoren alta/kaadetusta puusta paljastuu oranssinpunainen väri, joka tuo mieleen veren.

Leppäkerttukin on saanut nimensä punaisesta väristään!

Tervaleppä on ollut sekä noitien että lemmenparien puu. Puulla on loitsittu petoja naapurin karjan kimppuun. Lemmenkipeät nuoret naiset ja miehet ovat syöttäneet tervalepän kuorta henkilölle, jonka toivoivat heihin rakastuvan.



Kuva: Ella Ranne

TERVALEPPÄ – rantalehtojen lehtipuu

Käyttö kansanperinteessä

- Pehmeästä puusta tehtiin mm. huonekaluja ja sitä kutsuttiin köyhän miehen mahongiksi, joka on arvokasta jalopuuta
- Valmistettu myös puukenkiä ja lasitehtaissa muotteja
- Kuoresta on saatu ruskeaa, punaista ja mustaa kangasväriä
- Lattialle levitettyjen lehtien sanottiin karkottavan syöpäläisiä

Myös nykyisin tervaleppää käytetään kalustepuuna sekä koriste- ja käyttöesineisiin, sisustukseen, soitinten valmistukseen ja savustuspuruksi, -lastuiksi ja -kiekoiksi. Se soveltuu myös vesirakenteisiin, koska kestää pitkään mätänemättä; saunoissa tervaleppä on suosittu pintamateriaali.



Kuva: Ella Ranne

MUSTAHERUKKA eli MUSTAVIINIMARJA – lehtojen pensas

Tärkeä puutarhamarja; kasvaa luonnonvaraisena harvakseltaan koko Suomessa.

Viinimarja -nimitys peräisin 1600- luvulta, jolloin munkit kokeilivat herukkaa viininvalmistuksessa.

Kutsuttu Suomessa myös nimellä ojakkainen/ojukkainen, sillä kasvi viihtyy kosteilla kasvupaikoilla.

Marjojen, lehtien ja siemenöljyn käyttö kansanperinteessä

- Rohtona nivelten ja selkärangan oireisiin, reumaan ja tulehdukseen
- Ravintona paitsi marjat myös lehdet esim. salaateissa ja yrttiteenä sekä siemenöljy ruokavaliota täydentävänä ravintovalmisteena



Kuva: Ella Ranne

MUSTAHERUKKA / MUSTAVIINIMARJA – lehtojen pensas

Louhisaaren juoma eli Marskin sima

Juoma valmistetaan mustaherukanlehdistä. Se on saanut nimensä Maskussa sijaitsevan aikoinaan Carl Gustaf Emil Mannerheimin synnyinkartanon, Louhisaaren linnan mukaan. Juomaa teki aikoinaan Mannerheimin äiti.

Ainekset:

10 l vettä

melkein ämpärillinen tuoreita tai noin 100 g kuivattuja mustaherukan lehtiä

1 kg hienoa sokeria

2 sitruunaa

kuivan herneen kokoinen pala hiivaa

Ohje:

Purista sitruunoista mehu ja raasta kuoret.

Kaada kiehuva vesi mustaherukan lehtien, sokerin, sitruunamehun ja -raasteen päälle.

Anna jäähtyä kädenlämpöiseksi ja lisää sitten hiiva.

Jätä juoma käymään huoneenlämpöön seuraavaan päivään asti. Siivilöi ja pullota juoma, jonka jälkeen laita se jääkaappiin kylmään. Kesältä maistuva Louhisaaren juoma on valmista 8–9 päivän kuluttua.

Huom! Käymisteitse valmistettu juoma saattaa sisältää pienen määrän alkoholia.

Resepti: Héléne Mannerheim/Kaarina Ylhäinen, Louhisaaren Kartanon kahvila



Kuva: Ella Ranne

Tuomi – lehtojen pensas

Tuomen valkoiset kukinnot tuoksuvat keväisin jo kauas. Myöhemmin kukkien tilalle tulevat mustat pienet marjat. Tuomi on tiheästi versova, ja sen kasvupaikat ovat usein vaikeakulkuisia. Toisinaan tuomenkehrääjäkoin toukat syövät tuomesta lehdet ja tekevät valkean seitin tuomen ympärille.

Käyttö kansanperinteessä

- Tuomesta valmistetut lääkerohdot ovat vanhimpia tunnettuja luonnonrohtoja; kuoresta on tehty särkylääkettä ja lehtiteetä on nautittu ripulilääkkeeksi
- Lehtiä on myös levitetty hiirikarkotteeksi vilja-aittoihin
- Marjoja on käytetty värjäykseen



Tuomi (*Prunus padus*)

Kuva: Anne Salo

Tuomi – lehtojen pensas

Tuoksuvat tuomien valkoiset kukkaset

*Tuoksuvat tuomien valkoiset kukkaset,
terttuinsa peitos on puu.
Lehdossa laulanta soi satakielien,
hiljaiseen yöhön luo loisteensa kuu.
Muistatko kesän, kun tuoksussa tuomien
haaveillen istuimme ain?
Kuiskaili silloin tuo helkyntä hempeä:
Armaani, ain, sun ain' oon mä vain.
Vuodet on vierineet, hurmas on haihtunut,
nuoruus jo mennyt on, oi.
Vaan en mä valkoisten tuomien tuoksua
unhoittaa koskaan, en koskaan mä voi.*

Laulun innoituksena ovat olleet tuomipuun kukat ja niiden tuoksu. Varsinkin kesäaikaan suosittu laulu tuo mieleen nuoruuden ja rakkauden.

Laulu on osa suomalaista kulttuuriperintöä ja se herättää erityisesti vanhemmissa ikäluokissa lämpimiä muistoja.



Tuomi (*Prunus padus*)

Kuva: Anne Salo

MÄNTY – kangasmetsien havupuu

Mänty on Suomen yleisin puulaji ja se on tyypillinen näky karuissa ja kuivissa kasvupaikoissa.

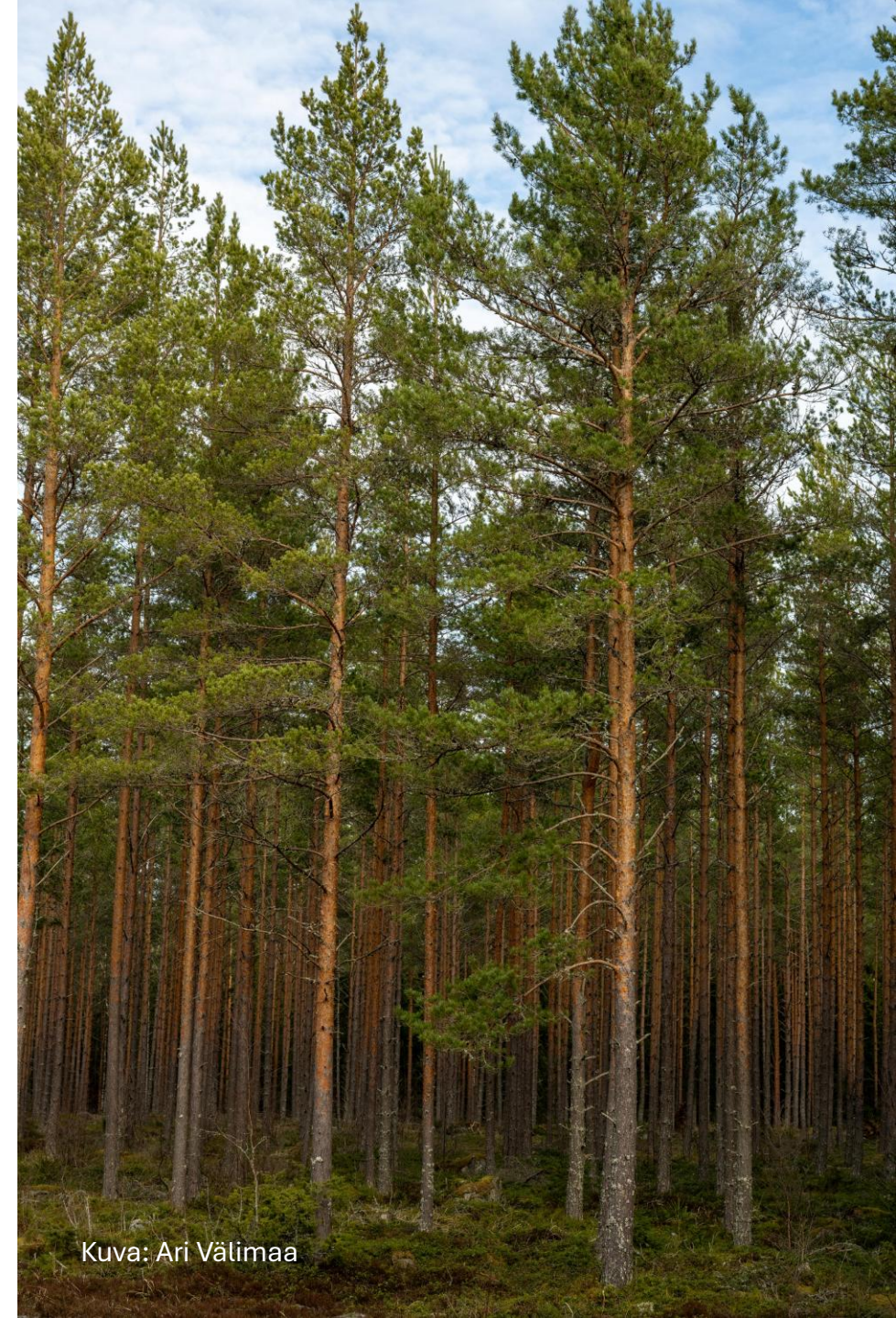
Mänty – honka – petäjä – kelo

Hongalla on entisaikoina tarkoitettu vanhaa pystyyn kuivunutta mäntyä ja petäjällä suureksi kasvanutta mäntyä; kuollut vanha mänty on kelo.

Mänty, Honka ja Petäjä ovat Suomessa käytössä olevia sukunimiä, mikä kuvaa puulajin arvostusta maassamme.

Käyttö kansanperinteessä

- Tärkeä raaka-aine tervanpoltossa ennen teollistumisen aikaa
- Pula-aikoina tasapaksut pitkät juuret olivat hyvää rottingin korviketta
- Männyn pihkaa on käytetty ja käytetään laimennoksina voiteena sekä öljyinä erilaisille ihottumille ja ihon vammoille; samoin sitä on käytetty saippuan valmistuksessa



Kuva: Ari Vältimaa

MÄNTY – kangasmetsien havupuu

Pettu

Pettu tarkoittaa ravinnoksi käytettävää männyn jälsi- ja nilakerrosta. Petusta valmistetaan pettujauhoja, joilla voidaan leipää leivottaessa korvata osa ruisjauhoista.

Pettuleipää eli pettua eli petäjäistä on Suomessa syöty hätäravintona, kun ruoasta on ollut puutetta, erityisesti 1690-luvun ja 1860-luvun nälänhädissä ja vielä vuoden 1918 sisällissodassa.

Nykyään petun arvostus on kohonnut, sillä pettu sisältää esimerkiksi paljon ravintokuituja.

”Päin mäntyä” tai ”päin honkia” ovat suomenkielisiä sanontoja siitä, että jonkun mielestä asiat menevät täydellisesti vikaan.



Kuva: Ella Ranne



PUOLUKKA – kangasmetsien ainavihanta varpukasvi

Puolukkaa on kutsuttu punaiseksi kullaksi, jota suomalaiset poimivat kaikista luonnonmarjoista eniten.

Marjaa on pidetty arkisena, mutta elintärkeänä.

Ennen pakastimia ja teollista elintarviketuotantoa puolukka oli monelle ainoa tapa säilöä vitamiineja talven varalle. Kun kovakuorista ja kiinteämaltoista marjaa hieman survottiin tynnyriin viileään paikkaan, se säilyi käyttökelpoisena talven yli.

PUOLUKKA – kangasmetsien ainavihanta varpukasvi

Kansanuskomukset

- Puolukkaa kutsuttiin metsän puhdistajaksi, jolla torjuttiin sairauksia, paha silmää ja jopa noituutta. Lehdistä keitettyjä keitoksia käytettiin virtsatietulehduksiin ja reumatismien hoitoon sekä kehon “puhdistamiseen”. Lääkärinäkin toiminut Elias Lönnrot kirjoitti kansanlääkinnän oppaassaan puolukan olevan hyvä janon sammuttaja.
- Marjojen syvän punainen väri on kuvannut verta ja elinvoimaan. Marjoja ripoteltiin saunan lauteille, ovien ylle ja karjan rehuun varjelemaan sekä ihmisiä että eläimiä.
- Metsässä ei saanut kerätä puolukoita kiitosta lausumatta eli osoittamatta kunnioitusta luonnolle. Jos marjat kerättiin itsekkäästi tai ahneesti, sato saattoi pilaantua tai metsän väki suuttua.



Kuva: Anne Salo

KUUSI – tuoreiden kangasmetsien havupuu

Kuusi on Suomen toiseksi yleisin puulaji.

Se sietää hyvin varjoa.

Aloittaa kukinnan ja käpyjen tuoton vasta 40-vuotiaana.

Käyttö kansanperinteessä

- Kovettunut kuusenpihka, purupihkamälli, oli kivikauden ihmisten purukumia
- Havuja syötettiin karjalle hätärehuna sekä käytettiin kuivitukseen
- Kuorta käytettiin nahanparkkiaineena
- Lääkinnässä on hyödynnetty mm. pihkaa, neulasuutetta, siemenöljyä sekä kerkkiä
- Juuria on käytetty punontamateriaalina ja havuja sekä käpyjä koristeina ja värjäyksessä



Kuva: Ella Ranne

KUUSI – tuoreiden kangasmetsien havupuu

Joka kuuseen kurkottaa, se katajaan kapsahtaa

Sananlasku kuvaa tilannetta, jossa yritetään saavuttaa jotain liian kunnianhimoista tai jotain liian paljon kerralla siinä epäonnistuen tai joutuen vaikeuksiin. On hyvä pohtia huolellisesti omia tavoitteita ja asettaa realistisia odotuksia omalle osaamiselle.

Sananlaskun alkuperäinen merkitys liittyy ilmeisesti metsätyöhön. Korkean kuusen latvukseen kurkottaminen voi olla vaarallista ja johtaa kompastumiseen tai kaatumiseen matalaan katajapensaaseen.



Kuva: Ella Ranne

KÄENKAALI eli KETUNLEIPÄ – varjoisten kuusikkojen ruohokasvi

Ketunleipä on tunnettu pitkään eri kulttuureissa.

Nimi tulee muinaisista uskomuksista, joiden mukaan ketut käyttivät ketunleipää parantamaan haavojaan.

Kasvia on kutsuttu myös revonrieskaksi, jäniksenkaaliksi ja närösuolaheinäksi.

Erytisesti Pohjoismaissa ketunleipää on suosittu ruoanlaitossa sen kirpeän ja raikkaan maun vuoksi.



Kuva: Ella Ranhe

KÄENKAALI eli KETUNLEIPÄ – varjoisten kuusikkojen ruohokasvi

Käyttö kansanperinteessä

- Käenkaalin eli "närösuolaheinän" uskottiin auttavan närästyksessä. Erityinen taikavoima oli kasvilla, jossa oli normaalin kolmen lehden sijaan neljä lehteä. Sen löydettyään ja syötyään pääsi närästyksestä koko loppuiäkseen.
- Käytettiin rohtona myös keripukin eli C-vitamiinin puutoksen aiheuttaman taudin hoitoon.
- Lehtiä on syöty vihanneksina. Nykyisin tiedetään, että kasvi sisältää raparperin tapaan oksaalihappoa ja sen nauttiminen suuressa määrin on haitallista munuaisille.
- Hapokkaita lehtiä on myös käytetty tahrojen, varsinkin musteläikkien poistamiseen sekä metallin kiillottamiseen.



Kuva: Ella Ranne



Metsätähti – kangasmetsien ruohokasvi

Metsätähden kaihoisa kauneus on ollut innoituksen lähteenä monelle tarinan kertojalle, taiteilijalle ja runoilijalle.

Myös Carl von Linné, kasvitieteen luokittelun isä, oli ihastunut metsätähden koruttomaan kauneuteen.

Suomalaisillekin metsätähti on ollut rakas ja siitä on käytetty mm. nimityksiä aamutähti, tähtikukka ja päivänkämmen.

MUSTIKKA – tuoreiden kangasmetsien varpu

Mustikka on saanut nimensä sen lähes mustasta väristä. Se on ollut kotiapteekkien tärkeä rohdos vuosisatojen ajan. Sen tiedettiin auttavan vatsavaivoihin, ripuliin ja ummetukseen, mutta myös kuumeeseen ja punatautiin.

Runsassatoisena mustikkaa on pidetty arkisena marjana, jonka keruuta on suositeltu erityisesti pula-aikoina tilattomalle väestölle, naisille ja lapsille.



Kuva: Ella Ranne



Mustikkapöperö

Mustikkapöperö on erityisesti Hämeessä syöty perinneruoka, joka tehdään mustikoista, talkkunajauhoista ja piimästä. Sitä syödään tavallisesti silloin, kun on saatavilla tuoreita mustikoita.

Porissa mustikkapöperö on tunnettu ainakin vehnäjauhoihin sekoitettuna versiona. Siitä kertoo oheinen ote porilaisen Korsmanin talon rouvan Kaarina Korsmanin päiväkirjasta vuodelta 1951. Tätä kirjoittaessaan Kaarina oli perheineen kesänvietossa Merikarvialla.

Mustikkapöperö

Lopultakin saatiin edes vähän sadetta, vaikka ei täällä Merikarvialla kyllä montaa pisaraa tullut. Mutta hyvä, että edes vähän, saivat pellot ja kasvitarihamaat edes vähän helpotusta. On ollut niin kuivaa, että mustikoita ei ole löytynyt lainkaan siinä määrin kuin odotin, mutta olen minä toistakymmentä litraa sentään saanut poimittua ja hilloksi keitettyä.

Lapsille olen tehnyt mustikkapöperöä, mikä on osoittautunut suureksi herkuksi, varsinkin jos olen laittanut maitokannun päältä kuorimaani kermaa joukkoon.

Survo mustikat haarukalla. Lisää joukkoon sokeria, vähän vehnäjauhoja ja täysmaitoa. Sekoita löysäksi puuroksi. Nauti heti.

Lähteitä

Järviruoko – Wikipedia; <https://fi.wikipedia.org/wiki/J%C3%A4rviruoko>

12 parantavaa rohtokasvia, jotka löytyvät Suomen luonnosta <https://hidastaelamaa.fi/2018/07/89128/>

Kasvien maaginen maailma, Piippo Sinikka, Tammi 2019

Korsmanin talossa: Mustikkapöperö; <https://korsmanintalossa.blogspot.com/2014/08/mustikkapopero.html>

Luonnonvaraiset hyöty- ja myrkkukasvit, Aaltonen Turikka ja Corander Nalle, Eräperinne 1997

LuontoPortti - verkkolehti – Pajut <https://lehti.luontoportti.fi/fi/lajiesittely/pajut.html>

Maarianheinä, mesimarja ja timotei, Suomen luonnonvaraisia kasveja, Hinneri Sakari ym., Otava 1986

Metsiemme marjat | Hotelli- ja ravintolamuseo <https://hotellijaravintolamuseo.fi/metsiemme-marjat/>

Mustikkapöperö – Wikipedia <https://fi.wikipedia.org/wiki/Mustikkap%C3%B6per%C3%B6>

Parantajan polku; <http://yrttitarha.fi/tietopankki/kansanperinne/polku.html#yrtit>

Pettu – Wikipedia <https://fi.wikipedia.org/wiki/Pettu>

Pohjolan metsien aarre – Puolukan perinteet ja terveyshyödyt <https://terveyssummit.fi/pohjolan-metsien-aaarre-puolukan-perinteet-ja-terveyshyodyt/>

Puolukka – Wikipedia <https://fi.wikipedia.org/wiki/Puolukka>

Suomalaiset sananlaskut <https://sananlaskut.fi/>

Suomalaisten pyhät puut - 8 puulajia merkityksineen - Kolmassilma.net <https://kolmassilma.net/2023/08/21/suomalaisten-pyhat-puut-puiden-merkitys-symboliikka-ja-vanhat-perinteet/>

Tuoksuvat tuomien valkoiset kukkaset – Wikiaineisto https://fi.wikisource.org/wiki/Tuoksuvat_tuomien_valkoiset_kukkaset

Tuomi <https://fi.wikipedia.org/wiki/Tuomi>

Törni <https://sakl.fi/artikkelit/blogit/toerni/>

Tyrni – Wikipedia <https://fi.wikipedia.org/wiki/Tyrni>

Valloittavat luonnonyrtyt <https://luonnonyrtyt.fi/>

Vanhat hyvät erätaidot, Aaltonen Turikka ja Arkko Martti, Ajatuskirjat 2001

Diasarja kuuluu Porin kaupungin toteuttaman ympäristökasvatushankkeen opetusmateriaaleihin.



Ympäristöministeriö
Miljöministeriet
Ministry of the Environment

PORI