

> Kulttuuri **elää** käsityössä

Marko Parkkila omistaa yhdessä vaimonsa kanssa Suomen ainoan enää toimivan tynnyritehtaan.

TYNNYREITÄ ja historian havinaa

Puisilla tynnyreillä ja kiuluilla on nykyisissä suomalaiskodeissa lähinnä enää sisustusesineen rooli. Ja kauniita ne ovatkin, vaikka vain katseltavina. Mutta kun peruutetaan ajassa taaksepäin ja palataan 1930-luvulle ja Rauman satamaan, on tynnyreiden rooli ollut aivan toinen.

TEKSTI: TIINA AALTO
KUVAT: ESKO KESKI-VÄHÄLÄ

Rauman kiulu- ja tynnyritehdas on sijainnut jo yli 50 vuotta samalla tontilla.



30

-luvulla Rauman satamassa aloitettiin toimintansa Toras Oy, jonka pääartikkeleina toimivat puiset kiulut, kala-astiat, kuten nelikot ja tynnyrit, sekä pyykiastiat ja saavit. Muovitynnyreiden ja ämpäreiden aikakautena tulee harvoin ajatelleeksi, ettei lopulta ole kovinkaan kauan siitä, kun muoviasioiden tilalla käytettiin vastaavia puisia. Puisissa astioissa tehtiin lähes kaikki kodinhuoltoon liittyvät asiat: pestiin pyykit, säilöttiin lihat ja kalat, kirnuttiin voit, pesedyttiin, pantiin olutta...

Raumalainen Toras ei suinkaan ollut ainoa tynnyritehdas Suomessa. Suuri "tynnyritehdaskeskittymä" oli muun muassa Merikarvian seudulla. Mutta raumalaisen tynnyritehtaan tuotanto ei ollut pientä: Toras työllisti aikanaan 140 henkeä, ja esimerkiksi sillitynnyreitä se valmisti 40 000

kappaletta vuodessa. Toraksen tuoteisiin kuului myös patentoitu *Pyykki-Maija*, kotitalouksien oiva apuri ennen pulsaattorikoneiden ilmestymistä markkinoille. Toinen seikka, joka tekee yhtiöstä mielenkiintoisen, on se, että siinä kun muut suomalaiset tynnyritehtaat löivät kipot ja kupit riviin, Toraksen perillinen Rauman kiulu- ja tynnyritehdas jatkaa yhä toimintaansa.

–Käsittääkseni me olemme enää ainoa toimiva suomalainen tynnyritehdas, uskoو tehtaan omistaja **Marko Parkkila**.

Mutta vaikka tehdas yhä toimii, alkuaikojen menestyksekkästä tynnyritehtaasta on vuosikymmenten saatossa muokkaantunut aivan toisenlainen yritys. Toraksen muutokset alkoivat jo talvisodan aikana, jolloin Rauman satamaa pommitettiin, minkä vuoksi alkuperäinen tehdasrakennus tuhoutui. Tehtaan "kulta-ajan" 40–50-luvun jälkeen toiminta

alkoi supistua: jääkaapit, metalliset säilytysastiat ja myöhemmin muovi alkoivat tehdä selvää kukoistavasta bisneksistä.

Toraksen toiminta loppui 50-luvun lopussa, mutta toimintaa jatkoi Tynnyritehdas **Arvo Hollmen** samalla kun itse tehdas siirtyi nykyiselle paikalleen Sorkantien alkuun. Vaikka tuotteet olivat yhä samoja kuin Toraksen alkuaikoina, työntekijöitä oli enää murto-osa.

Vielä yhden omistajanvaihdoksen jälkeen peräsimen tarttuivat vuonna 1997 Marko Parkkila ja hänen vaimonsa **Terhikki Parkkila**.

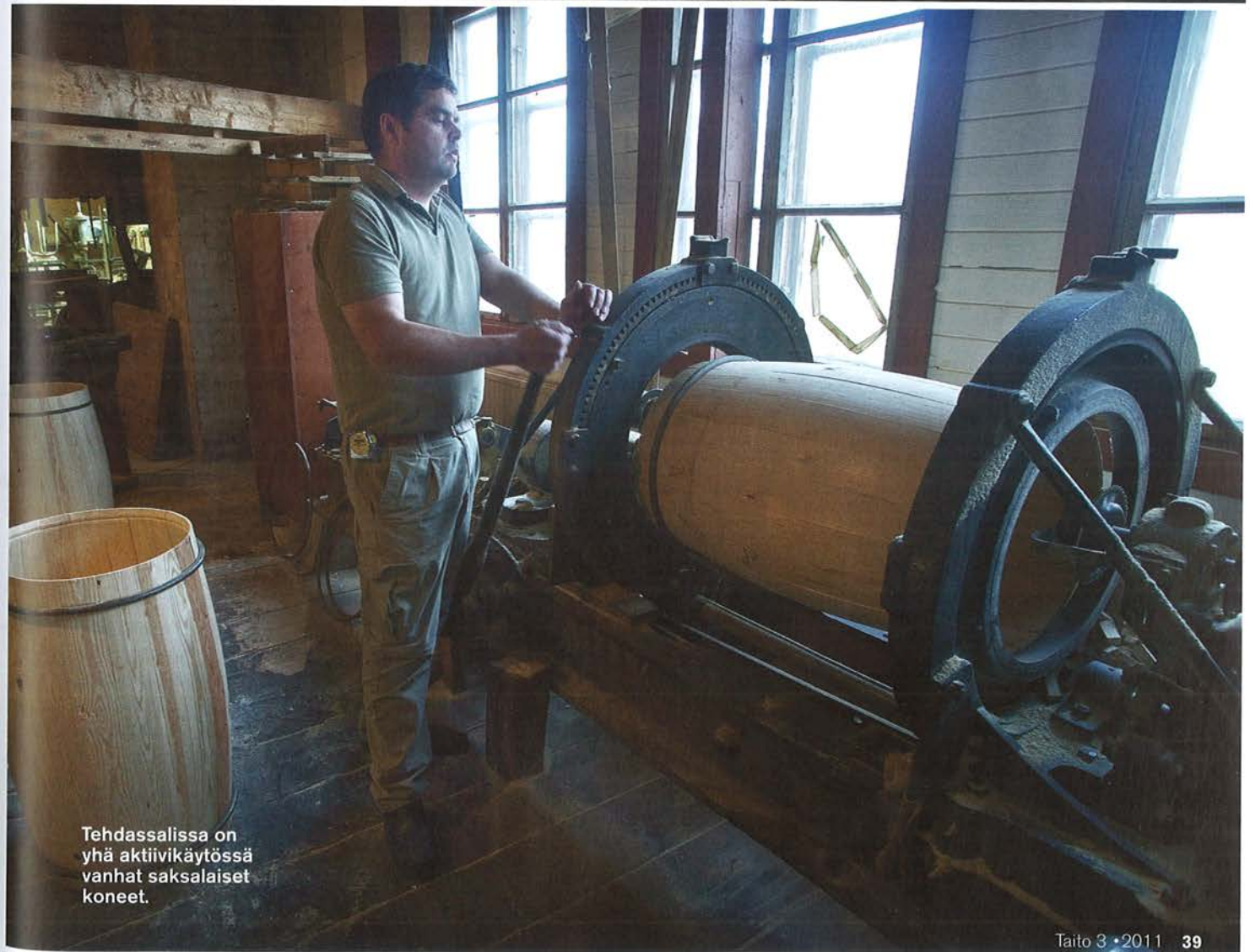
–Ja nyt me menemme eteenpäin näin, kahdestaan, Marko Parkkila toteaa.



Vaikka käytössä on koneita, iso osa työstä tehdään käsin.



Saavit valmistetaan kuusipuusta.



Tehdassalissa on yhä aktiivikäytössä vanhat saksalaiset koneet.

Puuastioita kannattaa opetella käyttämään oikein. Oikein käytettyinä ne kestävät jopa vuosikymmeniä.



Kommentti

Luomuleipää puuastialla

Sain lahjaksi Rauman kiulu- ja tynnyritehtaan puisen taikinaastian. Jonkin aikaa se pyöri keittiössä etsien paikkaansa ja rooliin. Sitten se vain

tapahtui. Luomuruisjauhot astiaan ja vettä perään.

Ensimmäisenä päivänä astiaan vaivataan vellimäinen taikina ja jätetään se lepäämään. Toisena päivänä li-

sätään jauhoja, vaivataan lisää ja jätetään lepäämään.

Kolmantena päivänä leivotaan taikina pellille ja maustetaan suolalla, annetaan sen nousta hiljalleen ja lopul-

ta paistetaan.

Astian pohjalle jätetään pieni määrä taikinaa, jotta ruistaikinän juuri muodostuu ja kehittää huoneenlämmössä luontaisen bakteerikan-

Yhä edelleen tehtaan valikoimiin kuuluvat perinteiset puuastiat kuten saavit, tynnyrit ja kiulut.

LUMOAVA TEHDASSALI

Paitsi että puisten tynnyreiden teko on enää harvojen taitama ammatti, Rauman kiulu- ja tynnyritehtaan uumenissa on muutakin "historiallista".

Tehdassali on säilynyt vuosikymmenten saatossa lähes muuttumattomana. Koneet ovat vanhoja saksalaisia koneita. Tehdassalia hallitsee iso valta-akseli ja tynnyrinvalmistuksessa käytettävät remmit ja siivapyörät.

Tehdassali onkin sen verran harvinaisen, että vaikka museovirasto ei tehtaan rakennusta pidä historiallisesti merkittävänä, itse tehdassali sitä on.

Aikaisemmin tehdassaliin otettiin myös tutustumaan turistiryhmiä ja käsi- ja taideteollisuusalan opiskelijoita, mutta nyttemmin siitä on luovuttu. Parkkiloiden aika menee itse työn teossa.

–Osaamme vaimon kanssa molemmat käyttää kaikkia koneita ja teemmekin käytännössä molemmat lähes kaikkia tehtaan töitä.

Ainoastaan saavien "vyöttäminen" on yksistään Markon heiniä. Vyöttämisellä tarkoitetaan tynnyrin kehälle naputeluvia renkaita, jotka on lyötävä paikoilleen hyvin tiukkaan, jotta tynnyri pitää muotonsa.

KAUPPAA JA KULTTUURIA

Marko Parkkila ei usko, että puiset astiat nousisivat enää suuren yleisön käytösesineiksi.

–Tämä on käsityötä, jota kyllä arvostetaan, mutta tuotteet jäävät nykykodeisa usein sisustusesineen asemaan. Toki on vielä ihmisiä, jotka ottavat tuotteet myös ihan arkikäyttöön, kuten vaikkapa puiset saunakiulut.

Kiulut ja ämpärit valmistetaan männystä ja niitä on saatavana käsittelemättöminä vaaleina tai tummalla saunasuojalla käsiteltyinä. Saavit puolestaan valmistetaan kuusesta. Vyötteen kiuluissa ovat rottinkia ja ämpäreiden ja saavien vyötteen sinkittyä terästä.

Koska tynnyritehtailu ei ole enää samalla tavalla kovaa bisnestä kuin vuosikymmeniä sitten, Parkkilat ovat laajentaneet toimintaansa muun muassa myymällä ranskalaisia tammiviinitynnyreitä. Niitä myydään käytettynä sekä uusina.

–Käytettyjä viinitynnyreitä käytetään lähinnä sisustuksessa, kuten esimerkiksi pöytinä. Uusia viinitynnyreitä puolestaan hankkivat alan harrastajat, Parkkila sanoo.

Tehtaan ohessa toimii myös myymälä, josta voi ostaa paitsi omia tuotteita, myös muita saunomiseen ja sisustamiseen liittyviä esineitä.

Parkkilat suhtautuvat työhönsä vakavasti ja ymmärtäen sen todellisen merkityksen kulttuurihistoriallisesti.

–Totta kai on erilaista ja etuoikeutetuakin tehdä työtä, jota ei kukaan muu enää tee.

www.tynnyri.net

tansa. Tästä syystä hiivaa ei siis tarvita.

Kun leivät on syöty, vaivataan astiaan taas vesi-jauhovelä ja toistetaan sama kuvio kuin edellä. Kolmantena päivänä taas leivotaan.

Jos haluaa pitää leipomisesta taukoa, juuri säilyy astiassa ihan itsekseen.

Ystävät päivittelevät, miten vaikeaa ja monimutkaista! Ja miten paljon aikaa se viekään! Se ei ole

totta. Tarvitaan jauhoja, vettä, suolaa ja astia. Taikinan vaivaamiseen menee parina päivänä noin kolme minuuttia, astian uumenissa tahtuu loput.

MIKKO KIVELÄ



KÄYTÄ OIKEIN

Marko Parkkila sanoo, että suurin ongelma puisten astioiden käytössä on se, että ihmiset eivät osaa käyttää astioita oikein. Esimerkiksi puisen saunakiulun kuivattaminen lämpimällä lattialla on varma tapa pilata astia.

Kiulu tulee säilyttää allassuun käännettynä mahdollisimman viileässä paikassa, esimerkiksi varaston lattialla.

Myös *vesisaavin* kohdalla paras vaihtoehto on varastointi viileässä nurin päin käännettynä. Mikäli saavissa halutaan säilyttää vettä pidempiä aikoja, se on pidettävä mahdollisimman täytenä ja huomioitava alapuolinen tuuletus homehtumisen välttämiseksi. Veden pitäminen astiassa aiheuttaa puun tummumista.

Saunakiulu ja vesisaavi on täytettävä vedellä puoli tuntia ennen saunomista. Näin toimien mahdollisesti ravistuneen astian saumat ehtivät turvota kiinni ennen saunomista.

Taikina-astia paisutetaan aina ennen käyttöönottoa. Käytön jälkeen astian annetaan kuivahtaa sisätiloissa noin vuorokauden, minkä jälkeen sitä säilytetään viileässä varastossa. Kun astia otetaan uudelleen käyttöön, se turvotetaan vedellä. Varastoinnin ajan astian voi suojata hengittävällä materiaalilla, kuten sideharsolla.

Sadevesitynnyri tai *-saavi* varastoidaan talveksi ulkovarastoon allassuun käännettynä esimerkiksi lautojen päälle. Keväällä astia turvotetaan kastelemalla ja täyttämällä vedellä.

Oikein käytettynä puuastiat kestävät useiden vuosien, jopa vuosikymmenten käytön.

