



**UNIVERSITY  
OF TURKU**

This is a self-archived – parallel-published version of an original article. This version may differ from the original in pagination and typographic details. When using please cite the original.

AUTHOR	Veli Pekka Toropainen
TITLE	Suolattuja sitruunoita ja kamferttisokeria – Tuontitavaroita 1600-luvun Turussa
YEAR	2021
VERSION	Publisher's PDF
CITATION	Veli Pekka Toropainen 2021, Suolattuja sitruunoita ja kamferttisokeria – Tuontitavaroita 1600-luvun Turussa. Kalmistopiiri 9.11.2021.

# Suolattuja sitruunoita ja kamferttisokeria – Tuontitavaroita 1600-luvun Turussa

*Veli Pekka Toropainen*

Aurajoki oli 1600-luvun Turulle suorastaan elinehto, sillä vaurautta tuova vienti sekä kaupungin tarvitsemat tuotteet saariston kaloista ja haloista ulkomaiden satamien ylellisyystuotteisiin kulkivat sen kautta. Jo yksittäinen oikeustapaus voi paljastaa asian monimuotoisuuden. Tarkastusmies **Anders Gustafsson** valitti kesäkuussa 1684 kankurinkisälli **Johan Filipssonin** kantaneen rukouspäivän yönä kuutosta laiturille lapselleen hankkimansa kehdon ja vaimonsa arkun. Tarkastajan mukaan Johan harjoitti porvarillista elinkeinoa myymällä Tukholmassa palttinaa ja ostamalla rahoilla suolaa myytäväksi Turussa. Miehellä ei kuitenkaan ollut vielä kaupankäyntiin tarvittavia porvarisoikeuksia Turussa.

Arkkua hän ei sanonut nostaneensa aluksesta, kuten laivaväki todisti. Johan selitti vaimonsa kutoneen 50 kyynärrä palttinaa kolmen vuoden aikana ja tämän kankaan vaimo lähetti Tukholmaan. Suolat hänen vaimonsa sai Tukholmassa olleista palkkarästeistään 40 taalarista. Johan pyysi oikeutta huomioimaan, että palttinasta saadut vähäiset rahat hän tarvitsi vaimonsa ja lapsensa elättämiseen. Oikeus päätyi vapauttamaan hänet syytteestä, sillä lypsävää lehmää ei kannattanut teurastaa, vaan Johan katsottiin tulevaisuudessa hyödylliseksi veronmaksajaksi kaupungille.



Kivisavikeraaminen juomakannu on 1600-luvun tuontitavaraa.

Kuva: Turun museokeskus.

Turun satamasta lähti maailmalle lähinnä viljaa, vuotia ja kaupungissa kudottua palttinaa. Viimeksi mainittua valmistivat pellavakankureiden ammattikuntaan kuuluneet mestari, mutta myös yli 250 naista, kuten kenraalikuvernööri **Per Brahen** teettämästä selvityksestä ilmeni. Saksan satamien lisäksi tärkeä kauppakumppani oli Tukholma, joka kasvoi väkimäärältään moninkertaiseksi 1600-luvulla, ja nieli kaiken, mitä sinne kyettiin toimittamaan.

Turku oli 1600-luvulla Suomen suurin suolan tuontisatama. Suolaa tarvittiin elintarvikkeiden säilömiseen ja se oli tärkein tuontitavara. Vuosisadalta säilyneiden tuontiluetteloiden mukaan sen keskimääräinen osuus oli 13,5 % koko Suomen tuonnin arvosta. 1500-luvulla suolaa oli tuotu Saksasta, mutta seuraavalla vuosisadalla kauppa keskittyi yhä enemmän Atlantin rannikolta saatavaan suolaan, jota hollantilaiset välittivät Tukholmaan, josta suola tuotiin Turkuun. Kun Turun jokeen ei saapunut erään kesän aikana yhtään suolalaivaa, äityivät kaupunkilaiset valittamaan, että he kuolisivat, sillä kukaan ei selvinnyt ilman suolaa.



Suola-astia 1700-luvulta. Kuva: Helsingin kaupunginmuseo.

Suolakauppa oli helppo tapa ansaita tuloja, mikäli vain alkupääoma riitti suolan hankkimiseen. Suolarahdi tilattiin laivurilta, joka toimitti sen perille. Tilaajalla ei tarvinnut olla suhteita ulkomaisen sataman suolakauppiaseen, vaan laivuri hoiti hankinnan ja rahdin perille Turkuun. Erityisen edullinen tällainen järjestely oli niille, joilla oli vain vähän varoja käytettävissä kauppaan.

Esimerkiksi heinäkuussa 1667 suoritettiin tutkimus siitä, kuinka paljon suolaa kukin porvari oli tuonut kaupunkiin lähiaikoina. Sen mukaan **Lorentz Gerdtin** leski **Anna Olofsdotter** oli tuonut sitä 50 tynnyriä. Kyseisenä vuonna suolaa oli tuonut kaupunkiin 16 porvaria. Vain kolme kauppiasta toi suolaa enemmän kuin Gerdtin leski.



Turkuun tuotiin 1600-luvulla mm. suolaa ja erilaisia mausteita. Kuva: oldTor/Flickr.com (CC By-NC-ND 2.0).

Toinen tärkeä Turun kautta kulkenut myyntiartikkeli oli rauta. Sen tuotantoa ja kauppaa hallitsivat 1600-luvun Suomessa käytännössä kaksi perhettä, **Thorwösten** ja **Billstenin**. Kauppias **Petter** Thorwösten leski **Elin Såger** omisti perheineen 1660-luvulla kolme rautaruukkia Mustion, Fiskarsin ja Antskogin sekä kaivoksia ja rautalotjia. Heidän perheensä tullautti vientiin valmiin raudan Turussa ja oli yksi kaupungin suurimpia veronmaksajia.

Varakkaiden kauppiaiden laivalastit sisälsivät huomattavan kalliita tuotteita. Vuonna 1652 turkulaisporvareiden laivat toivat torin rantaan lähinnä saksalaisista satamista kankaita, rakennusaineita, suolaa, paperia ja kultasepäntöön raaka-aineita. Sisustukseen tuotiin ebenholtzkehyksisiä peilejä ja nahkapäällysteisiä tuoleja. Sisustamiseen tuotettiin myös messinkikynttelikköjä ja messinkisiä tulivateja ja maalaamiseen kultapigmenttiä, indigoväriä ja umbraa. Lapsille päätyivät pienet rummut ja nuket. Nuket saattoivat tosin olla myös ns. muotinukkeja, joiden vaatetus osoitti uusimmat muodin virtaukset mannermaalla. Niiden perusteella voitiin sitten ompeluttaa räätälimestareilla muodikkaita vaatteita.



Muotinuuke vuodelta 1600. Kuva: Livrustkammaren.

Runsaiden kankaiden joukossa oli mustaa ja värillistä silkkiä, kukkakuvioitua villakangasta, brokadia, plyysiä ja samettia. Kauluksiin ja mansetteihin käytettiin sinistä tärkkiä. Asusteiksi tuotiin kulta-, hopea- ja silkkinappeja, kulta- ja hopealankaa sekä epäaitoja kulta- ja hopeanyörejä, lasikoralleja, pieniä kelloja, naisten kukkaroita, hiusnauhoja, hatunnauhoja, kalanluita korsetteihin, luukampoja, harsoa, miesten, naisten ja lasten sukkia sekä kenkäharjoja, saapasnauhoja ja kengänsolkia. Nautintoon olivat pelikortit, ranskalainen, espanjalainen ja reininviini sekä Braunschweigin makea mumma ja paloviina. Tupakointiin kauppiaat toivat tupakkakukkaroita ja piippuja.

Mausteista ja harvinaisemmista ruoka-aineista mainitaan pippuri, pomeranssi, sitruunat, suolatut sitruunat, sinapinsiemenet, viikunat, rusinat, siniset rusinat, pitkät rusinat, kandisokeri, omenoita, porkkanoita, riisiä, laakerinlehtiöljyä, toppasokeri, pölysokeri, kamferttisokeri, maitojuustot, piimäjuustot, kinkut, hollanninkorput, inkivääri, hillottu inkivääri, kaneli, kardemumma, manteli, kuivatut luumut, anis, muskottipähkinät, muskotinkukat, piparjuuri, korianteri, fenkoli, konvehdit, kaprikset, oliivit, neilikat, sukaatti ja kumina.

Tämä on toinen osa juttusarjasta, jossa kerrotaan siitä, miten monin tavoin Aurajoki oli osa 1600-luvun turkulaisten elämää. Sarjan kaikki osat löytyvät [tästä linkistä](#).

— — —

*FT Veli Pekka Toropainen on Turun yliopiston arkeologian ja Suomen historian tutkija, joka on erikoistunut Turun 1600-luvun historiaan.*

## **Lähteet:**

Kansallisarkisto (Helsinki)

Raastuvanoikeuksien renovoidut pöytäkirjat  
Turun kämnerinoikeuden pöytäkirjat 1642-1698 (KA z:172-z:205)

Riksarkivet (Stockholm)

Riksregistraturet 1631–1667. (TMA Mf RR 40–119)  
Tullväsendet  
Stora sjötullen, Åbo 1652

Turun kaupunginarkisto (Turku)

Turun maistraatin arkisto  
Turun raastuvanoikeuden pöytäkirjat 1624–1670 (BIa 1–BIa 39)

*Painetut alkuperäislähteet ja kirjallisuus*

Möller, Sylvi 1954: *Suomen tapulikaupunkien valtaporvaristo ja sen kaupankäyntimenetelmät 1600-luvun alkupuolella*. Historiallisia tutkimuksia. Suomen Historiallinen Seura. XLII. Helsinki.

Ranta, Raimo 1975: *Turun kaupungin historia 1600–1721*. Niteet I–II. Turku.

Toropainen, Veli Pekka 2016: *Päättäväiset porvarskat. Turun johtavan porvariston naisten toimijuus vuosina 1623–1670*. Turun yliopiston julkaisuja – Annales universitatis Turkuensis. Sarja C osa 419. Turun yliopisto, Turku.

