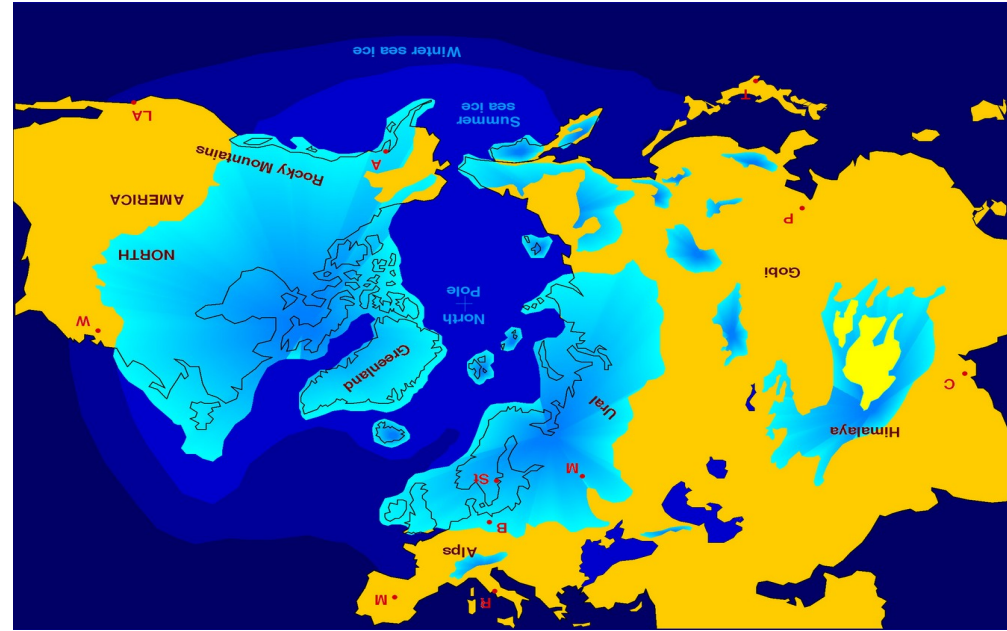


# Mistä tulimme tänne

- Jääkaudella meren pinta oli 120 m alempana kuin nyt. Keski-Eurooppa oli tundraa.
- Afrikka ja Arabian niemimaa olivat metsäisiä. Ilmaston lämmetessä jää sulii, meri nousi ja sisämaa aavikoitui.
- Ihmiset siirtyivät pois meren alta ja pois aavikoituvilta alueilta.
- Noin 12 000 v. sitten Suomi oli vapautunut Salpausselkiin asti ja kokonaan n. 8 000 v. sitten. Pohjoiseen siirtyneiden metsästäjä-keräilijöiden mukana tänne siirtyi euraasialainen kulttuuri, kieli ja geeniperimä.



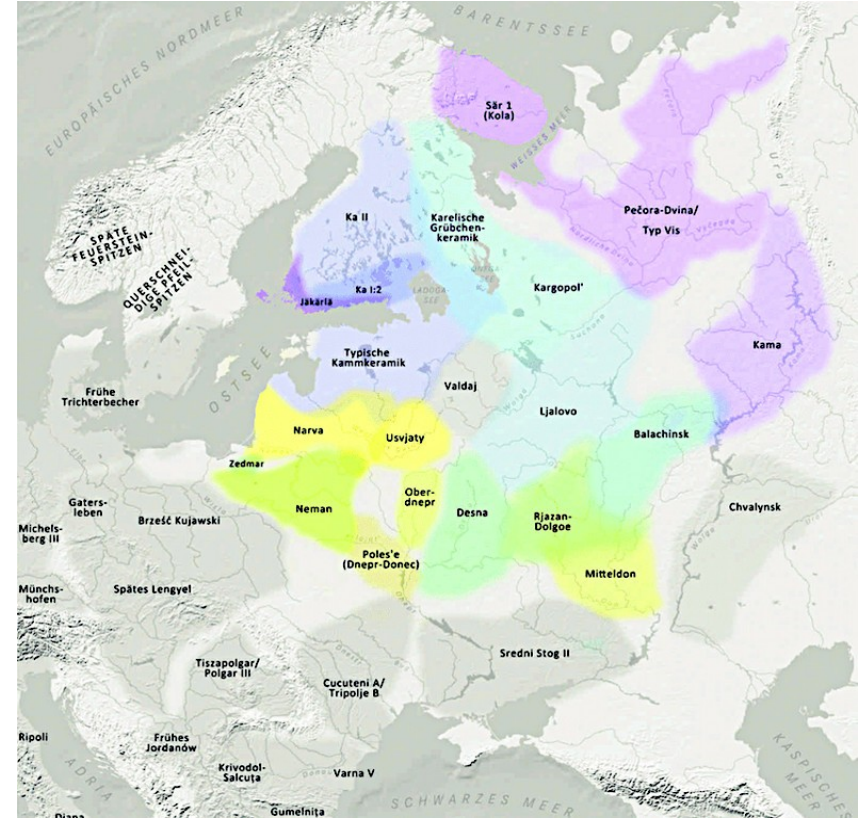
# Kalliomaalauksia tehtiin 6000 – 4000 v. sitten



- Kulttuurin ja elämäntavan säilyminen varmistettiin merkkikielellä. Tärkeiden tietojen kertominen ja merkkien selittäminen sukupolvilta toisille edellytti puhuttua kieltä.

# Kampakeraaminen kulttuuri

- Ihmiset kävivät kauppaa naapureiden kanssa ja saivat vaikutteita muilta.
- Suomeen tuli vaikutteita kampakeraamiselta alueelta 6200 – 4000 vuotta sitten. Silloin puhuttiin jotakin varhaista itämerensuomalaisista kielistä.
- Kampakeraamisia astioita ei ole löytynyt Lapista.
- Kuva: Wikipedia, Kampakeraaminen kulttuuri



# Mistä tuli Suomen kieli

- 6000 v. sitten puhuttua varhaista itämerensuomalaista kieltä ei tunneta. Noin 5000 v. sitten Mustanmeren ja Kaspianmeren alueilta lähtenyt jamna-kansa toi nuorakeraamisen (vasarakirves-) kulttuurin, viljelyn ja kotieläimet Suomeen. He toivat sen ajan kieleen indoeurooppalaisia sanoja. (Indoeurooppalaisia kieliä puhuu edelleen puoli maailmaa.)
- Pronssikauden kauppiaiden ja muuttajien mukana, alkaen n. 4000 v. sitten varhaiseen itämerensuomalaiseen kieleen tarttui kantauralin sanoja. Tästä kantauralista on jäljellä vielä noin 300 sanaa.
- Rautakaudella, alkaen n. 3000 v. sitten Itämeren kansojen kauppiaiden ja muuttajien mukana varhaiskantasuomeen tarttui suomalais-ugrilaisia sanoja. Näistä suomalais-ugrilaisista sanoista on jäljellä noin 500.
- Vielä 2000 v. sitten Suomella ja Virolla lienee ollut yhteinen kieli. Kieli muuttuu jatkuvasti. Agricolan teoksissa on yhteensä 9100 suomen kielen sanaa. Niistä jo kolmasosa poikkeaa nykysuomesta. Muutos on tapahtunut 500 vuodessa.
- **Suomen alkuperäisten kivikauden asukkaiden kieleen ja geeniperimään on vähitellen sekoittunut eri kansojen sanoja ja geenejä. Uudet tulijat ovat sulautuneet yhteisöömme.**
- Olemme edelleen Astuvan perillisiä.
- Kuva: "Kantauralin ajoitus ja paikannus: perustelut puntarissa", Jaakko Häkkinen, SUSA/JSFOu 92, 2009



# Kivikauden kokoontumispaikka

- Astuvansalmen kalliossa nähtiin esi-isä, joka oli saanut ikuisen elämän kalliossa.
- Esi-isän lähellä oli turvallista kokoontua, kerrata elämän perusasioita, tehdä vaihtokauppaa ja kysellä toisten ja myös kuolleiden kuulumisia.
- Vielä Agricolan aikaan 1500-luvulla uskottiin elävien voivan nähdä kuolleiden henkiä. Henkiä Agricola nimitti menninkäisiksi.



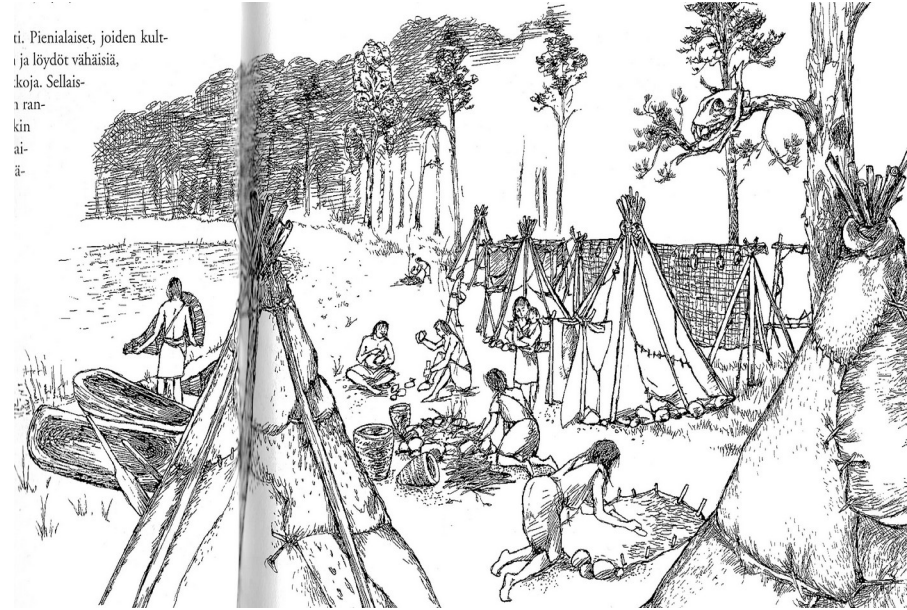
# Kivikaudella työt tehtiin yhdessä

- Roomalainen Tacitus kirjoitti v. 98 teoksessaan Germania, että ”fennien keskuudessa naiset seurasivat miehiä metsästysretkille ja saivat osansa saaliista”.
- Kivikauden todellisuutta oli yhteiselämä ihmisten, luonnon ja eläinten kanssa.
- Maalausten kuvat ovat rauhallisia. Ei taistelua, ei metsästystä. Useimmilla hirvillä on sydän. Elämä jatkuu.



# Kivikauden ihminen oli monitaitoinen

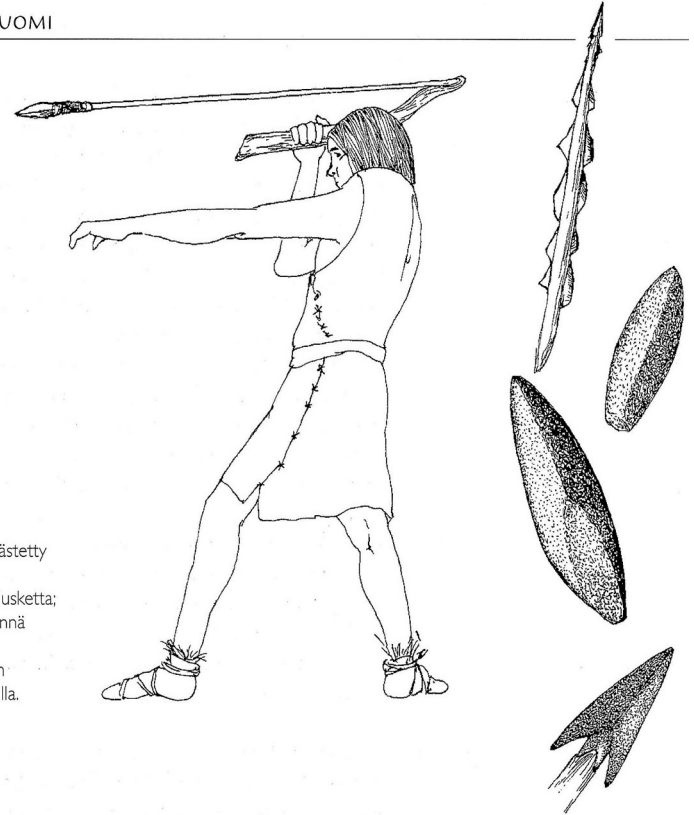
- Kuvassa kesäleiri, jossa verkkoja kuivataan, ruokaa valmistetaan ja nahkoja pingotetaan.
- Nyörit ja langat tehtiin kuiduista. Väinönputki, järviruoko, osmankäämi, ahosuolaheinä, ruohosipuli, valvatit, ohdakkeet ja paju antoivat kuidut.
- Talvella asuttiin hirsitaloissa.
- Tämä ja kaksi seuraavaa piirrosta ovat kirjasta "Kivikauden Suomi : Sakari Pälsin, Aarne Äyräpään ja Ville Luhn muistolle", Huurre, Matti; Piirrokset: Hämeen-Anttila, Virpi; Otava, 1998



# Kivikauden metsästystä

- Metsästyksessä käytettiin ansakuoppia, jousia, keihäitä ja vipukeihäitä.
- Tärkeitä saaliseläimiä olivat hirvi, peura, majava, norppa, karhu, jänis, vesilinnut, metsäkanalinnut sekä pienriista.
- Osattiin keittää, paahtaa, savustaa ja kuivata ruokaa talven varalle. Myöhään syksyllä pyydettyä lihaa säilytettiin kivillä vuoratussa ja hyvin peitetyssä maakuopassa.

146 KIVIKAUDEN SUOMI

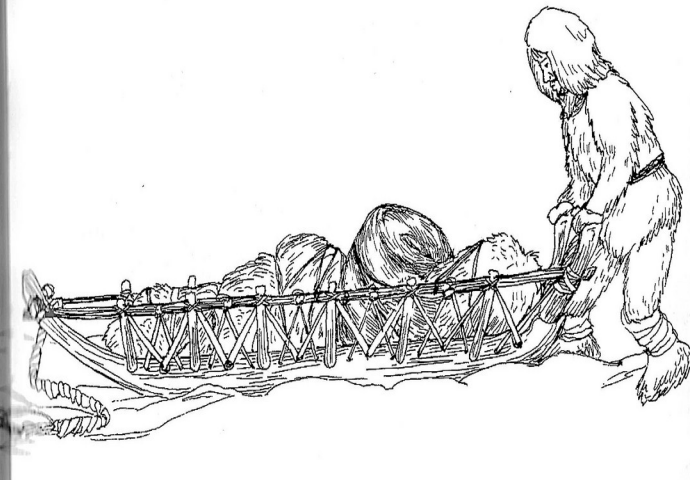


Luisia keihäänkärkiä on terästetty pienillä kvartsinsirpaleilla. Yleensä kärjet ovat olleet liusketta; väkäsellisiä on käytetty lähinnä Pohjois-Suomessa. Keihästä heitettäessä voitiin lisävoimaa saada heittopuulla.

# Kivikaudella taitavaa kalastusta

- Järvet olivat kulkuväyliä.
- Kalastus oli periaatteessa samaa kuin vielä 100 v. sitten.
- Risuista ja seipäistä tehtiin patoja, katiskoja ja rysiä, joista kalat nostettiin haavilla. Verkkopyyntiä, koukkupyyntiä, kolkkaamista ja johdinaitojen avulla katiskaan ajamista. Myös jousta on käytetty.
- Pyynti keskitettiin aikaan, jolloin kaloja oli rantavedessä tai jokivarressa parhaiten saatavissa.

en ja ylöskaartuvan keulan, joka on paremmin liukunut. Ne ovat yleensä suurempia, jopa 4–5 m pitkiä ja yli 20 cm apinlahdelta olevan jättiläisjalaksen mitat ovat 523 cm ja kouru on leveä ja sen reunoissa on kaplaskolojen lisäksi



# Ruuhun teko osattiin

- Keskeltä Helsingiä on löytynyt kiviautinen männyn rungosta tehty kevyt haapiomainen vene, jonka pituus on ollut n. 7 m.
- Haaparuuhun teosta 1930-luvulla kuvattu elokuva löytyy Youtubesta.



# Ruoka oli monipuolista

- Kalaa: paljon haukea, ahventa ja särkikaloja. Myös siikaa, madetta ja lohta. Ulapoilla viihtyvää kuhaa vähemmän. Madetta pyydettiin täkykourulla tai launilla.
- Pähkinöitä: vesipähkinä ja pähkinäpensas. Todennäköisesti näitä tuotiin mukana ja istutettiin uusille asuinpaikoille.
- Siemeniä: ulpukka, rantavehänä, sorsimot, sarat, järviruoko ja väinönputki.
- Juuria: ulpukka, lumme, järviruoko, sikoangervo, raate, vehka, väinönputki, kielo ja korpikastikka.
- Ja tietenkin riistaa, marjoja ja sieniiä.



# Monikäyttöisiä kasveja

- Osmankäämistä (kuvassa) ja järviruo'osta valmistetusta kuidusta voidaan tehdä myös viittoja, mattoja ja sideköysii.
- Osmankäämin ja järviruo'on juurakoita on jauhettu jauhoksi ja käytetty ravinnoksi vielä viime vuosisadalla.
- Väinönputki tunnetaan vihanneksena, mausteena ja rohtona. Se on hyvä C-vitamiinin lähde. Ruokaa valmistetaan nuorista lehdistä, varsista, juurista ja siemenistä.
- Talven jälkeen keväällä saatiin ravintorikasta koivun mahlaa ja männyn pettua.



# Jo neandertalilaiset tekivät lankaa

- Maailman vanhin lanka on 50 000 v. vanha. Toistaiseksi. Kolmikerroksisen kierteisen langan oli tehnyt Kaakkois-Ranskassa asunut neandertalilainen.
- Vieressä kuva 10 000 v. vanhan Antrean verkon säilyneistä osista.
- Artikkel: Tiede 3/2025, s. 14-22, Sophie Berdugo
- Kuva: "Osia Antrean verkosta", Wikipedia



Osia Antrean verkosta.

# Maailman vanhin verkko

- Maailman vanhin verkko on Antrean verkko, 10 000 v. Tässä löytäjänsä, Sakari Pälsin kuvaamana v. 1914.
- Tuoheen käärityt kivipainot ja kaarnakohot ovat säilyneet hyvin. Pajun niinestä kudottu verkko on pääosin maatonut.
- Verkko oli noin 30 m pitkä, 1,5 m korkea ja solmuväli oli 60 mm.
- Tämä ja seuraavat 3 kuvaa ovat kirjasta: "9000 vuotta Suomen esihistoriaa", Matti Huurre, Otava 1979



Antrean verkon jäännöksiä esille kaivettuina. Oikealla kaarnakohoja, vasemmalla painokiviä.  
Valok. Sakari Pälssi 1914/Museovirasto.

# Taidokkaita kalastusvälineitä.

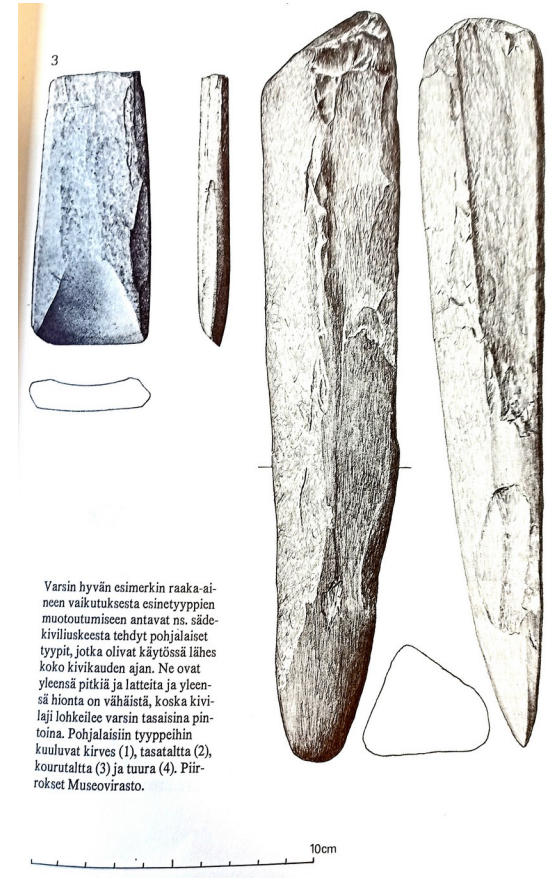
- Vanteeseen kiinnitetty tuohella päällystetty kivi ei sotkeutunut verkkoon. Verkkoo voitiin punoa pajun tai lehmuksen niinestä tai nokkosen kuidusta.
- Liuskeesta tehtyyn koukkuun kiinnitettiin puinen tai luinen väkänen.
- Harppuunaa käytettiin hylkeen ja norpan pyyntiin. Hyljettä voitiin pyytää myös nuijimalla.

Kivikautisia kalastusvälineitä. Verkonpainoina on ollut tuohella päällystettyjä vannekiveksiäkin (Kangasala). Luisia ongenkoukkuja on säilynyt vähän. Kampakeraamisen ajan liuskeesta tehdyt koukunvarret, joihin kiinnitettiin luinen tai puinen väkänen, muistuttivat joskus pikkukalaa. Harppuunat kuuluivat hylkeenpyyntiin. Valok. Jouko Levanto.



# Hienoja työkaluja.

- Kuvassa kivityökaluja vasemmalta oikealle:
- Kirves. Hyvä kirves voitiin tehdä myös lapiomaisesta hirven sarvesta.
- Tasataltta, kourutalтта ja tuura. Tuura voitiin tehdä myös hirven luusta.
- Saviastioita saatiin vaihtokaupalla. Suomessa on ollut muutama saviastioita tuottava kylä.



# Kaunista tuontitavaraa

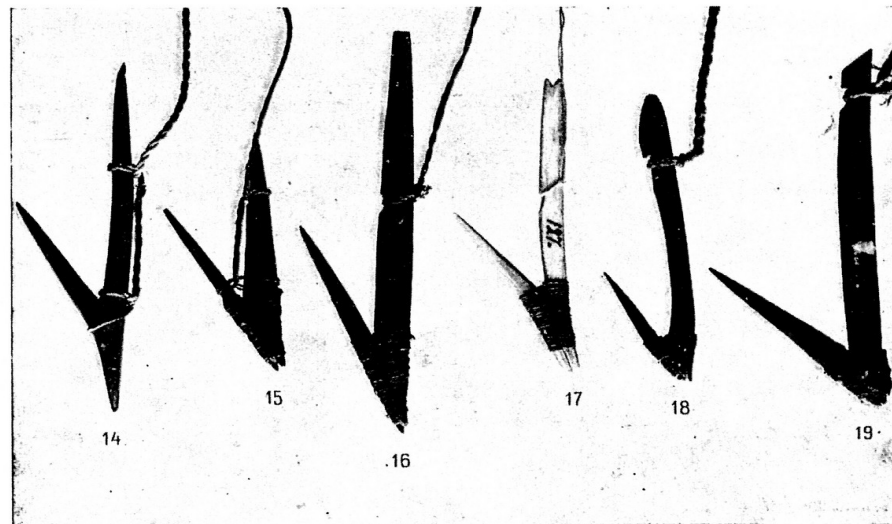
- Sembramännystä tehdyt lusikat on tuotu Uralin seudulta.
- Koristeena toisessa sorsanpää ja toisessa karhunpää.



Sembramännystä tehdyt ja eläimenpäillä koristetut lusikat, karhunpäälusikka Laukaalta ja sorsanpäinen Pielisjärveltä (nyk. Lieksaa) edustavat löydöissämme idästä, Uralin seudulta tullutta esineistöä. Valok. Jouko Levanto.

# Sakari Pälsin artikkeli v. 1912

- Hieno lehtiartikkeli vuodelta 1912: Aika 6, s. 539-545, "Kalastuksesta Suomessa kivikaudella", Sakari Pälsi.
- Kuvateksti: "nykyaikaisia puu- ja luukoukkuja".
- Kivikaudesta 1900-luvun alkuun ei ollut suurta muutosta.



Kuvat 14—19. Nykyaikaisia puu- ja luukoukkuja.

# Sakari Pälsin kertomaa, 1

- Kivikauden asuinpaikat olivat usein lähellä pieniä vesialueita tai virtavesiä, jotka oli helppo sulkea.
- Pälsin aikaan tällaisissa vesissä edelleen pidettiin kuvan mukaisia risukatiskoja ja -rysiä.
- Tiheästi asutuilla seuduilla oletettavasti kalavedet ja metsästysmaat oli jaettu kyläkunnittain.



# Sakari Pälsin kertomaa,2

- Suurin osa saaliista syötiin keitettynä, paistettuna tai nuotiolla loimutettuna.
- Kalanperkaukseen käytettiin pieniä, ohuita, piistä iskettyjä teräkaluja, joita löytyy kivikautisten liesien ääreltä.



# Elämä jatkuu

- Syyspäivän tasaukseen mennessä luonnon antimet oli kerätty ja valmisteltu talven varalle.
- Oli hyvä aika kokoontua "kekrijuhlia viettämään". Tavata toisia, vaihtaa tavaroita ja kuulumisia sekä kokea yhteys esi-isien viisauteen.
- Olemme astuvan perillisiä. Otetaan oppia menneestä.



*Kiitos !*

