

# Kirjat:Suomen Lappalaiset vuoteen 1945

**Tekijä:** T.I. Itkonen

**Julkaistu:** WSOY 1948

[Toiminnot:Kirjalähteet/951012480X](#), [Toiminnot:Kirjalähteet/9510124796](#)

## Lainauksia aiheittain

- **Pihka**, ensimmäinen osa, sivu 290: "Kuusenpihkaa on paikoin pureksittu jonkinlaisena hampaita puhdistavana mällinä, samaan tapaan kuin ruotsinlappalaisten keskuudessa on laita vieläkin."
- **Väinönputki**, ensimmäinen osa, sivut 290-291: "Tunturiseudussa kasvaa lähteiden äärillä paikoin runsaasti väinönputkea (*pos´kâ, fad´no*, Angelica Archangelica), jota porolappalaiset halukkaasti nauttivat. Sen varsia kootaan ennen kukintaa, lehdet karsitaan, kuori kiskotaan pois ja sisus syödään paikalla tai tuodaan kotiin. Väinönputken varresta leikataan, ennen kuin se kovettuu, 1/4-1/2 kyynärää pitkä pala, joka kuorittuna syödään. Enontekiöllä noukittiin myös nuoria putkenlehtiä, jotka keitettiin, pienitettiin ja hienosti suolattuina sekoitettiin maitoon; tätä voitiin säilyttää kevääksi ankkurissa lähteeseen upotettuna. Inarin porolappalaispaimenet keräsivät keväällä putkenjuuria naisille tuliaisiksi. Väinönputken käyttö ei Suomen lappalaisilla ole silti läheskään niin monipuolista kuin Ruotsin-Lapissa."
- **Suolaheinä**, ensimmäinen osa, sivu 291: "Maitoon sekoitettavista ruohoista on edelleen huomattava suolaheinä eli "juomu" (*juobmu*), ei kuitenkaan Itä-Lapissa. Enontekiöllä keitettiin kesällä vielä n. 60 vuotta sitten jauhun puutteessa sakeaa seosta juomusta, joka leikattiin hienoksi kuin tupakka. Hakattuja lehtiä sekoitettiin piimäänkin. Utsjoella juomu leikattiin keskenkasvuisena, keitettiin hienoksi leikattuna ja pantiin poron tai lampaan maitoon, "joka happani ja tuli miellyttävämmäksi nauttia". V. 1750 ilmoittivat mm. Enontekiön lappalaiset, että juomun runsaus meren lähellä oli yhtenä niistä syistä, joiden takia he kesäksi siirtyivät rannikolle. Jotkut kylvivät juomua keväisin kaarteihin lypsykautta varten, siis harjoittivat alkeellista maanviljelyä."
- **Nahan muokkaus**, ensimmäinen osa, sivu 313: "Näskyyn jälkeen peskinahat voidellaan kesipuolelta traanilla tai mateen ja ja hauen maksoista lämpimässä paikassa haudotulla rasvalla, johon on sekoitettu ruisjauhoista ja vedestä tehtyä "suurusta". Sitten nahat pannaan jokainen mutkin niin, että kesipuoli joutuu sisäänpäin, tai asetetaan 2 nahkaa vastakkain ja kierretään kääryksi. Kun mainittu voide on tympeänhajuista, on myöhemmin ruvettu käyttämään seosta, johon kuuluu pajunparkkinestettä, ruisjauhoja sekä piiminyttä lehmänmaitoa; seos saa hapata (I. kal.). Kun nahat ovat vuorokauden olleet kääryssä, ne venyteltyinä ja puolikuivina telotaan, taitellaan nelinkerroin ja pannaan päällekkäin vasuun, laatikkoon tai säkkiin. Päivän kuluttua nahat ripustetaan orrelle kuivamaan ja niitä venutellään käsin tavantakaa. ..."