



Hanna Uusitalo & Noomi Ljungdell

# Pöytähopeat

kaapin kätköistä

~ ~ ~



*Gompi*

Hanna Uusitalo & Noomi Ljungdell

# Pöytähopeat

## kaapin kätköistä



Werner Söderström Osakeyhtiö  
HELSINKI



51



74

135



© Tekijät ja WSOY 2014

**Teksti** Hanna Uusitalo

**Valokuvat** Noomi Ljungdell

**Graafinen suunnittelu** Elina Johanna Ahonen

**Toimitus** Ilona Rähä

ISBN 978-951-0-40641-0

Painettu EU:ssa

# Sisällys

6  
Lukijalle



8  
Hopealusikan tarina



16  
Pöytähopeat



64  
Tyylipiirteet ja sarjat



154  
Hopean korvikkeet



156  
Leimat



160  
Hopea hohtamaan



165  
Lähteet



167  
Hakemisto



# Lukijalle



Hopeiset aterimet ja ottimet ovat kuuluneet jo usean vuosisadan ajan suomalaiseen kotiin. Pöytähopeat kertoivat perinteisesti isäntäväen varallisuudesta, mutta myös hyvästä mausta ja vieraanvaraisuudesta. Aluksi hopeiset aterimet ja ottimet olivat harvinaista ylellisyyttä, myöhemmin niistä on tullut kaiken kansan käyttöesineitä. Hopeaa on aina pidetty sopivimpana materiaalina ruokailuvälineisiin, sillä se on helposti työstettävää, bakteereja hylkivää, myrkytöntä ja kaunista.

Hopeaesineet liittyvät monesti omistajansa elämäntarinaan: lapsi saa usein ensimmäisen hopealusikkansa kastepäivänään ja pöytähopeat ovat olleet perinteisesti suosittuja lahjaesineitä häät ja muina merkkipäivinä. Lusikka on ollut myös yleinen muisto- ja palkintoesine.

Markkinoilla liikkuu eniten 1800- ja 1900-lukujen hopeisia kahvi- ja teelusikoita, sillä pienet lusikat ovat muita hopea-aterimia ja -ottimia edullisempia valmistaa. Lusikoille on ollut myös runsaasti käyttöä. Leimoista selviää, kuka lusikan on tehnyt, missä ja milloin. Omistajan kaiverukset tuovat kiehtovan lisänsä.

Tämä kirja esittelee Suomessa valmistettujen pöytähopeiden tyylipiirteet, mallit ja esineiden käyttötarkoitukset. Moni koriste-malli on ulkomaista alkuperää, mutta myös Suomessa on suunniteltu lukuisia hopeakoristeita. Osa vanhoista malleista on jäänyt yksittäisiksi kappaleiksi, mutta monet ovat päätyneet teolliseen tuotantoon. Vanhojen hopeamallien valmistuksen lisäksi uusia malleja suunnitellaan yhä, ja vanha käsityöperinne elää edelleen teollisen tuotannon ohella. Aikojen kuluessa pöytähopeita on uudistettu kekseliäästi kunkin ajan, tyylin ja käyttötarkoituksen mukaisiksi. Jos tarjolla olevista malleista ei löydy mieleistä, voi kultasepältä yhä tilata oman maun mukaisen sarjan.

Hopeiset aterimet ja ottimet ovat arvostettuja keräilykohteita ja ainutlaatuisia lahjoja mutta ennen kaikkea käyttöesineitä. Pöytähopeat kannattaakin nostaa kaapin kätköistä pöytään, sillä hopea säilyttää parhaiten kirkkautensa käytössä ja tuo arkeen juhlan tuntua.



# Hopealusikan tarina



Veitsi on vanhin ruokailuvälineistämme, mutta lusikka ei ole paljonkaan sitä nuorempi. Ensimmäiset lusikat tehtiin puusta tai sarvesta. Pian metallien keksimisen jälkeen lusikoita opittiin tekemään takomalla. Vanhin Suomessa tavattu hopealusikka on todennäköisesti 1300-luvulta. Aluksi hopealusikat olivat pyöreäpesäisiä. Niiden lyhyeen tanakkaan varteen tartuttiin koko kämmenellä. Varsi muuttui pitkäksi ja kapeaksi 1600-luvun alussa. Hopeiset lusikat olivat 1600-luvun puoliväliin asti samankaltaisia koko Skandinaviassa.

Hopealusikoita käytettiin sekä kaupunkien porvariperheissä että maaseudulla. Koska hopea oli kallista, jokaisella perheenjäsenellä oli oma henkilökohtainen lusikkansa. Köyhällä talonpojalla saattoi olla yksi hopealusikka itselle ja toinen vaimolle, mutta ei välttämättä sänkyä. Hopealusikoista pidettiin huolta ja niitä kerättiin, sillä lusikat edustivat menneen ajan pankkitiliä: hopea oli hyvä sijoitus, sillä tarvittaessa lusikka kävi rahasta.

Lusikka oli tapana ottaa mukaan kyläillessä ja matkoille. Omalla lusikalla ammennettiin keittoa pitopöydän yhteisestä astiasta. Lusikan lisäksi myös veitsi ja haarukka kulkivat mukana vielä pitkälle 1700-luvulle asti.

Hopealusikoita käytettiin syömisen lisäksi myös ryyppyylusikoina. Paloviinalusikaksi kutsutulla lusikalla kauhottiin viiniä tai paloviinaa yhteisestä maljasta. Vanhanmallisia pyöreäpesäisiä lusikoita, joita kutsuttiin myös talonpoikaislusikoiksi, valmistettiin vielä 1700-luvulla. Pohjois-Suomessa vanhoja isopesäisiä lusikoita kutsuttiin lapinlusikoiksi.





Henrik Cartlenius, Tornio 1749–1758. Suomen kansallismuseo, valok. Timo Syrjänen 1999.

### *Rotanhäntälusikka*

Lusikka sai nykyisen muotonsa ja mittasuhteensa Suomessa 1600-luvun loppupuolella, jolloin ruokalusikoita alettiin tehdä kahdesta kappaleesta, pesästä ja varresta. Pesä sai ovaalin muodon ja varresta tuli pitkä, litteä ja ylöspäin levenevä. Varren yläpää taivutettiin aluksi lusikan pesään päin. Lusikan varsi kiinnitettiin pesään rotanhäntää muistuttavalla harjanteella. Tätä lusikkamallia kutsutaan rotanhäntälusikaksi.

Rotanhäntälusikkaan tartuttiin nykyaikaisella otteella eli lusikan varsi asettui peukalon ja etusormen väliin. Lusikka oli tuolloin tapana kattaa pöydälle pesä alaspäin, jotta noki ja roskat eivät joutuneet suuhun. Lusikan päässä oleva pieni korotus piti lusikan tasapainossa tässä asennossa. Rotanhäntälusikoita oli huokeampaa valmistaa kuin sen edeltäjiä, joten kotitalouksien lusikkamäärä kasvoi eikä omaa lusikkaa enää tarvinnut kuljettaa mukana.

Rotanhäntälusikka korvattiin vähitellen työskentelymenetelmien kehittyessä yhdestä kappaleesta taotulla lusikalla. Rotanhäntävahvike jäi tarpeettomaksi, mutta kultasepät tekivät edelleen lusikkoihin rotanhäntää muistuttavia kilven muotoisia vahvikkeita. Sepät kaiversivat rotanhäntävahvikkeen uurteen muotoon lusikan pesän alapuolelle ja usein vielä viilasivat sen koholle pesän alapinnasta. Nämä kaarevat tai suippopäiset rotanhäntäuurteet jäivät koristeiksi hopealusikoihin vielä 1900-luvulle asti.

### *Seuraelämä suosi pikkulusikoita*

Ruokalusikka sai rinnalleen kookkaan puurolusikaksi kutsutun annostelulusikan ja pienet hopeiset teelusikat 1700-luvun jälkipuoliskolla. Seuraelämä vilkastui, ja kahvi, tee ja kaakao levisivät suomalaisen porvariston keskuuteen. Kahvin ja teen nauttimisesta tuli muodikas ja hienostunut seurustelutapa, joten alkoholijuomien tarjoilu väheni. Koska kahvi ja tee oli tapana juoda makeina, sokerin hämmentämiseen kehitettiin ruokalusikasta pienikokoinen versio.

Sokerin hämmentämiseen tarkoitettujen lusikan nimeksi vakiintui aluksi teelusikka käyttötarkoituksesta riippumatta. Teelusikka oli alkujaan tapana kattaa poikittain kupin päälle. Kahvin juonnin jälkeen lusikka asetettiin samalla tavalla kupin päälle osoittamaan, että tarjoilu oli ollut riittävä. Kahvikupit saatettiin myös



Christoffer Bonstorff, Oulu, 1641-1647.  
Suomen kansallismuseo, valok. Timo Syrjänen 1999.



Hautajaisuskia: Johan Grummellier, Viipuri, 1682-1701.  
Suomen kansallismuseo, valok. Timo Syrjänen 1999.



kattaa vadeille alassuin, jolloin kaikki lusikat laitettiin pieneen kulhoon pöydälle. Pienikokoisia lusikoita on vuosien saatossa valmistettu erikseen kahville ja teelle, mutta niistä käytetään kansan suussa yleisnimitystä kahvilusikka. Teelusikka on kuitenkin jäänyt vakiintuneeksi mittayksiköksi esimerkiksi ruokaohjeisiin.

Uusien nautintoaineiden myötä kultaseppien tuotanto monipuolistui. Teelusikat saivat pian seurakseen teesihdit, sirotinlusikat, sokeripihdit, suolalusikat ja leivoslapiot. Hopeiset jälkiruokalusikat yleistyivät suomalaisen porvariston keskuudessa vasta 1800-luvun puolivälissä, kun yleiseurooppalaiset pöytätavat levisivät maahamme.

### *Häihin ja hautajaisiin*

Hopealusikka on perinteinen häälahja ja muistoesine. Vanhan tavan mukaan morsiamen äiti antoi sulhaselle lahjaksi lusikan. Vanhemmilla oli myös tapana antaa kotinsa jättävälle lapselle hopealusikka; yleensä lusikan saivat vain pojat.

Tyttärille oli aikoinaan tapana antaa lahjaksi puoli tusinaa tai koko tusina ruokalusikoita hänen täyttäessään pyöreitä vuosia. Lusikoita tilattiin usein täydentämään aiemmin hankittua sarjaa, joten tusinan lusikkasarjasta saattaa löytyä useiden kultaseppien valmistamia samanmallisia lusikoita.

Vihki- ja kihlalusikat olivat aikoinaan yleinen perinne. Aiemmin oli tapana antaa lahjoja morsiamen vanhemmille, mutta myöhemmin käytäntö muuttui siten, että lahjat annettiin morsiamelle itselle. Nimikoitu hopealusikka oli sulhasen lahja morsiamelle joko kihlajais- tai huomenlahjana. Lusikoita on annettu morsiuslahjana 1700-luvun jälkipuoliskolta ja sitä ennenkin.

Hautajaislusikoita jaettiin aikoinaan hautajaisissa. Varakkaimmissa taloissa oli tapana, että kaikki hautajaisvieraat saivat muistotilaisuuden jälkeen lusikan mukaansa. Toisinaan lusikan saivat vain hautajaisissa avustaneet, kuten kirstunkantajat. Hautajaislusikan varteen kaiverrettiin vainajan nimi ja kuolinpäivä. Lusikka saatettiin koristella myös kallon kuvalla ja ristiin asetetuilla luilla.

### *Teolliseen tuotantoon*

Hopeaesineiden laajamittainen teollinen valmistus alkoi maassamme 1920-luvun puolivälissä. Kahvi- ja teelusikat yleistyivät suomalaisissa talouksissa, sillä pienikokoisille lusikoille oli runsaasti käyttöä. Teollistumisen myötä hopeatavarasta tuli myös yleinen lahja- ja palkintoesine. Työnantaja saattoi antaa hopeiset lusikat kiitokseksi hyvästä työsuorituksesta tai palvelusvuosista. Monet järjestöt ja yhteisöt palkitsivat ansioituneita jäseniään omalla tunnuksellaan varustetuilla hopealusikoilla, ja urheilukilpailuissa oli tapana jakaa palkinnoksi hopeisia lusikoita.

Suomalaisissa kodeissa pöytähopeat karttuivat sitä mukaa kun yleinen hyvinvointi ja varallisuus lisääntyivät. Markkinoille tuli uusia ruoka-aineita ja ruokaohjeet monipuolistuivat, joten kultasepät kehittivät lukuisia erilaisia ja erikokoisia aterimia ja ottimia. Suosittuun Musla-sarjaan kuului esimerkiksi vuonna 1970 yli kaksikymmentä erilaista ateriointiin tai tarjoiluun tarkoitettua lusikkaa.

Hopeisia aterimia ja ottimia valmistetaan Suomessa yhä sekä teollisesti että käsityönä. Pöytähopeita valmistaa maassamme kaksi suurta tehdasta, Kultakeskus ja Saurum. Hämeenlinnassa toimiva Kultakeskus, joka on toiminut myös nimillä Suomen Kultaseppien keskus ja Hopeakeskus, osti Auran Kultasepän liiketoiminnan Turusta vuonna 1989 ja Kultateollisuuden liiketoiminnan Turusta vuonna 2008. Saurum on kuopiolainen yritys, joka syntyi Kultasepänliike E. Räsäsen ja Kuopion Kultasepän yhdistyessä vuonna 1989. Pöytähopeita valmistavat teollisesti myös Oy Tillander Ab, Suomen Hopeateollisuus ja Hopeajaloste.

Käsityönä pöytähopeita tekevät Suomessa porvoolainen Aulum sekä torniolainen Jorma Smeds. Uniikkeja hopeaesineitä muotoilevat Suomen Hopeasepät ry:n hopeasepät.



# Pöytähopeat



Hopeisten aterimien ja ottimien muodon ovat määränneet käytännön vaatimukset: ruokien ja juomien tarjoaminen ja syöminen. Ateriointiin liittyvä hopeaesineistö muuttui 1700-luvun alkupuolella, kun kahvi, tee ja kaakao yleistyivät ja hopeasepät alkoivat valmistaa erilaisia esineitä uusien nautintoaineiden tarjoiluun. Lusikoita, haarukoita ja veitsiä alettiin tilata myös sarjoina, kun tavaksi tuli kattaa pöytä perheen omilla aterimilla.

Uusien ruoka-aineiden yleistyminen, ruokaohjeiden monipuolistuminen ja kansainväliset vaikutteet toivat paljon erilaisia aterimia ja ottimia suomalaiseen hopeatuotantoon. Kotimainen hopeatuotanto seuraa edelleen aikaa ja tuo markkinoille nykyaikaisiin tarpeisiin soveltuvia esineitä. Täydellinen pöytähopeasarja saattaa nykyisin sisältää yli 80 erilaista osaa.







### *Tee-, kahvi- ja mokkalusikat*

Kahvi- ja teelusikkaa on usein vaikea erottaa toisistaan, joskus jopa mahdotonta. Lusikan pesän suuruus ratkaisee yleensä lusikan käyttötarkoituksen: teelusikan pesä on isompi kuin kahvilusikan. Tosinaan lusikat voidaan erottaa pituuden perusteella. Kahvilusikka on tavallisesti noin 11–12 cm pitkä ja teelusikka 13–14 cm pitkä. Mokkalusikaksi kutsutulta pieneltä kahvilusikalta löytyy pituutta vain 10 cm.



## *Kummilusikat*

Hopealusikka on yleinen lahja kummilapselle. Kastelusikka-perinne tunnettiin Suomessa jo 1700-luvulla. Kansan uskomuksissa kummilusikkaa on pidetty varakkuuden enteena ja sillä on ollut symbolinen merkitys: ”Olkoon sinulla syötävää, olkoon tälle käyttöä.” Jotta kummit pystyivät vanhan tavan mukaan täyttämään kummin velvollisuutensa, heidän tuli antaa kummilapselleen lusikka lapsen jokaisena syntymäpäivänä, kunnes lusikoita oli kertynyt puoli tusinaa tai tusina.

Perinteisten pöytähopealusikkamallien lisäksi suosittuja kummilusikoita ovat selkeästi lapsille tarkoitetut lusikat. Tapana on, että lahjan antajan kaiverruttaa lusikkaan tavallisimmin lapsen nimen ja syntymä- tai kastepäivän, toisinaan myös syntymäajan, -painon ja -pituuden.



## *Arvo ja Lea Ylppö Säätien kummilusikka*

Pekka Piekäinen suunnitteli kummilusikan Arvo ja Lea Ylppö Säätiolle 1990-luvun alussa. Säätien tehtävänä on edistää hermoston sairauksista tai vammoista kärsiviä lapsia koskevaa yliopistollista opetusta ja tieteellistä tutkimusta. Kummilusikoita myydään säätien hyväksi.



## Haarukka ja veitsi

Herrasväen ruokapöytään katettiin jo 1700-luvulla hopeiset haarukat, veitset ja lusikat, mutta rahvas saattoi aterioda vielä 1900-luvun alussa puulusikalla, puukolla ja sormilla.

Haarukka oli aluksi kaksipiikkinen. Ajan kuluessa siitä tuli kolmpiikkinen ja sitten nelipiikkinen. Varhaisimmissa hopeahaarukoissa ja -veitsissä vain kädensijat olivat hopeaa ja teräosat useimmiten muuta materiaalia. Veitsien helposti tylsyvät terät on valmistettu maassamme lähes poikkeuksetta teräksestä. Kädensijat valmistettiin aluksi kahdesta ohuesta hopealevystä, jotka juotettiin kiinni toisiinsa. Ontto kädensija täytettiin hartsilla, jolla myös teräosa kiinnitettiin kahvaan.

Haarukka sai nykyisen litteän muotonsa 1800-luvun alussa. Tällöin alettiin valmistaa kokonaan hopeasta tehtyjä haarukoita. Hopeiset ruokailuvälineet yleistyivät maassamme vasta 1920-luvulla, kun kotimainen teollisuustuotanto laittoi haarukan ja veitsen jokaisen suomalaisen käteen.



## Kalahaarukka ja kalaveitsi

Kalaruokien ateriointiin tarkoitettua kalaveistä käytettiin ensimmäisen kerran Lontoossa 1820-luvulla. Se sai ajan myötä parikseen kalahaarukan. Kalan syömiseen tarkoitettut aterimet kuuluvat nykyisin useaan hopeasarjaan.







Hopeiset aterimet ja ottimet ovat suosittuja lahjoja ja yhä halutumpia keräilykohteita. *Pöytähopeat kaapin kätköistä* perehdyttää näihin muistojä herättäviin aarteisiin varhaisista lusikanperistä rakastettuihin malleihin ja nykymuotoilijoiden aterimiin. Suomalaiset hopea-aterimet ja -ottimet, niiden tyylipiirteet ja eri hopeasarjat esitellään nyt ensi kertaa yksissä kansissa. Kirja opastaa myös hopeaesineiden leimojen tunnistamisessa sekä hopean huollossa. Upeat kuvat innostavat kaivamaan pöytähopeat kaapin uumenista ja ottamaan ne käyttöön muulloinkin kuin juhlatilaisuuksissa.



9 789510 406410

76.4  
ISBN 978-951-0-40641-0  
Päällys Elina Johanna Ahonen