



## Helsingin silakkamarkkinat

### Markkinaoikeudet

Ensimmäisenä paikkakuntana Suomessa Viipuri sai 1545 erioikeuden järjestää omat markkinat. Erioikeudella annettu asetus määräsi aina tarkoin missä ja milloin markkinat oli järjestettävä ja kenellä oli oikeus niillä käydä ostamassa tai myymässä. Helsinki sai erioikeutensa markkinoihin 1594, ne pidettiin Ahvenkoskella Perttulinpäivänä. Vuonna 1639 vahvistettiin Helsingin porvareille loppiais- ja juhannusmarkkinat Helsingissä. Vuoden 1680 jälkeen loppiaismarkkinat hävisivät ja tilalle tulivat Paavalin markkinat Paavalin päivänä 25. tammikuuta.

Kuninkaallisen päätöksen nojalla Helsinki sai pikkuvihan loputtua vuonna 1743 kahdet uudet vapaamarkkinat, joista toiset pidettiin Paavalin päivänä ja toiset Mikkelin päivänä 29.9. Vuonna 1819 Helsingin Mikkelinpäivän markkinat siirrettiin lokakuun alkuun, jossa ne ovat säilyneet meidän päiviimme saakka silakkamarkkinoina.

### Kalastus elinehtona

Helsingin silakkamarkkinoilla on ollut erityistä merkitystä etenkin kalan hintaan, sillä niillä määrättiin vielä 1800-luvun lopulla suolakalan hinta koko maassa. 1700-luvulla Helsingin edustalle alettiin rakentaa Viaporin linnoitusta ja se kasvatti kaupungin merkitystä ja asujamäärää. Kala ja muut saaristotavarat olivat erittäin haluttuja. Kesäaikana kala tuli Helsinkiin veneillä, mutta talvella jää kahlitsi laivat rantaan eikä kala kulkenut. Tämän vuoksi kaupunkilaiset ostivat syksyllä varastoihinsa suolasilakkaa, josta saatiin ravintoon välttämätöntä valkuaista. Syyskuun loppu oli myös otollista kalastusaikaa, kun vesien kylmetessä silakka- ja kilohailiparvet tulivat saaristoon pyydysten ulottuville. Viileässä ilmassa myös kalojen säilyvyys oli hyvä. Silakkaa pyydettiin heinänteon jälkeen Jaakon päivästä lähtien. Kausi päättyi Mikkelin päivään ja ilakkamarkkinoihin.

Helsingin kaupungilla oli 1700-1800 -luvulla omiakin kalastajia, jotka nuotalla pyydystivät kalaa kaupunkilaisille. Samoin kaupungilla oli myös kalanostajia, jotka sumppuveneineen kiertelivät saaristossa ostelemassa kalaa. Saaliit olivat hyviä johtuen kalavesistä, mutta myös siitä, että vuonna 1748 ruotsalainen Johan Grönberg kävi perehdyttämässä paikallisia kalastajia uusiin menetelmiin. Jotkut kalastajat saivat kaupungilta asuinpaikakseen saaren, ehdolla, että saalis myydään kaupunkilaisille. Saalis myytiin säännöllisesti kalasatamien määrättyillä paikoilla, joissa ehto oli, että kala on itse pyydystettyä.

### Kiistaa markkinoista

Paikkakuntien kauppiaiden ja kalastajien välinen kilpailu oli kovaa. Kauppiat yrittivät erilaisin keinoin saada maalaisten ja kalastajien koko tuotannon mahdollisimman alhaiseen hintaan. Tullia yritettiin kiertää kaikin keinoin. Eräs helppo tapa kiertää mantereen tulliportti oli tulla sokkeloista saaristoväylää yöllä. Tätä menettelyä valvomaan ja estämään palkattiin ns. rantaviskaali. Joskus kilpailu sai väkivaltaisiaikin muotoja. Vuonna 1680 valtiopäivät julisti Pyhtään, Ahvenkosken ja Koskenkylän markkinat porvoolaisten ja helsinkiläisten yhteisiksi. Seuraavana vuonna 1681 tunteet purkautuivat tappeluun kun porvoolaist yrittivät estää helsinkiläisten kaupanteon. Vuonna 1704 taas helsinkiläiset pääsivät voitolle. Kahdeksan porvoolaista vietiin lääkärille henkitorissa saamaan hoitoa. Kaikki säilyivät hengissä, mutta monta viikkoa vierähti vuoteessa haavakuumeessa. Tilanteen vakavuus vaati, että vuonna 1723 vararaatimies Lorens Streng määrättiin olemaan läsnä Ahvenkosken markkinoilla valvomassa kilpailevien osapuolien suhteita.

### Nykyjärjestyksen alku

Vuonna 1931 markkinoilla oli 68 alusta, joiden yhteenlaskettu kalamäärä oli 419 000 kg. Alukset olivat saaneet myyntipaikkansa siinä järjestyksessä kuin olivat markkinoille saapuneet. Satamalautakunta teki 31. päivä elokuuta 1933 päätöksen, jonka perusteella myyntipaikat arvotaan seuraavilla markkinoilla ja siitä eteenpäin. Autot tulivat mukaan silakkamarkkinoille 1934, jolloin autoja oli 10 kappaletta ja kalaa mukana 9 300 kg. Kaupunginhallitus päätti 7.3.1935 kalatukkukaupan sallimisesta Kauppatorin rannassa päivittäin klo 04.00 alkaen. Kalanmyyjät saivat myös oikeuden pitää kalasumppuja satama-altaassa, jotta kalat säilyisivät elävinä. Kalatukkukauppa Kauppatorilla päättyi Verkkosaaren kalasataman avauduttua 1943. Toinen maailmansota uhkasi katkaista markkinaperinteen, kun kala alkoi kulkea kaupunkiin vuoden ympäri. Markkinaperinne kuoli niin Turussa kuin Tukholmassakin. Helsingin markkinat jäivät eloon. Esplanadin kauppiat puhalsivat niihin henkeä 1976-1988. Tämän jälkeen Helsingin Satama on järjestellyt ja markkinoinut Silakkamarkkinoita yhteistyössä kiinteistöviraston kanssa. Huomiota on kiinnitetty

erityisesti monipuoliseen tuotetarjontaan ja kalojen hygieenisen laadun valvontaan. Eniten kalastusaluksia on markkinoilla ollut vuonna 1958, jolloin laiturissa oli 128 alusta myymässä kalaa ja muuta saariston tuotetta. Eniten aluksia oli tullut Pyhtäältä ja Kökarista. Viime vuosina markkinoille on tullut kalaa noin 60 aluksella ja 30 autolla. Nykyinen kalamäärä on noin 50 000 kg. Vuonna 1959 satamalautakunta päätti, että myyntipaikkojen arvontaan saavat osallistua vain ne alukset, joiden lastin omistaja esittää kalastusjärjestön tai poliisiviranomaisen antaman todistuksen siitä, että heidän markkinoille tuomansa kala on itse pyydystettyä ja valmistettua.

#### Uusia makuja

Kalavalikoima on viime vuosina kasvanut. Perinteisen suolasilakan ja maustekalan rinnalle on tullut mitä moninaisempia silakkamarinadeja: sitruunaa, pihlajanmarjoja, punapippuria ja tietysti valkosipulia. Saaristosta on perinteisesti tuotu saarilampaiden villasta tehtyjä vaatteita ja tietenkin mustaa saaristoleipää. Vuodesta 1990 markkinoille osallistui kahdeksana syksynä pari alusta Virossa jatkaen vuonna 1939 katkennutta perinnettä. Järjestää: Helsingin Satama ja kiinteistövirasto



## Helsingfors strömmingsmarknad

### Michelsmässmarknaden från 1819

Viborg fick år 1545 som första ort i Finland privilegiet att anordna en egen marknad. I privilegiebrevet bestämdes det alltid noga var och hur marknaderna skulle hållas och vilka som hade rätt att köpa eller sälja där. Helsingfors fick ett motsvarande marknadsprivilegium

år 1594. Den hölls i Abborrfors på Bartolomeidagen. År 1639 fastställdes borgarnas rätt att hålla trettondags- och midsommarmarknad i Helsingfors. Efter år 1680 försvann trettondagsmarknaden och i stället höll man Paulusmarknad på S:t Paulidagen den 25 januari.

Enligt konungsligt dekret fick Helsingfors strax efter Lilla Ofreden år 1743 två nya frimarknader. Den ena hölls på S:t Paulidagen och den andra vid Mickelsmäss, Mikaelidagen den 29 september. År 1819 flyttades Mickelsmässmarknaden till början av oktober. Det är denna marknad som bibehållits fram till våra dagar i form av strömmingsmarknad.

### Saltströmming för hela vinterns behov

Priset på fisk har varit speciellt viktigt på just Helsingfors strömmingsmarknad eftersom detta pris ända fram till 1800-talets slut var avgörande för saltfiskens pris i hela landet. På 1700-talet, i och med att Sveaborg började byggas på öarna utanför Helsingfors, ökade stadens betydelse och invånarantalet steg. Fisk och andra skärgårdsprodukter var mycket efterfrågade. Om somrarna kunde färsk fisk komma till Helsingfors med båt, men på vintrarna var båtarna infrusna och också fisken rörde sig trögt. Därför var stadsborna tvungna att på hösten köpa saltströmming för hela vinterns behov. Strömmingen gav ett välbehövligt proteintillskott i kosten. Just slutet av september var en lämplig fisketid eftersom vattentemperaturen redan hade sjunkit och strömming och vassbuk gick in i skärgården och i fångstredskapen. Eftersom vädret var svalt hölls också fisken längre färsk. Fiskeperioden inföll redan efter höbärgningen, från Jakobsdagen framåt. Perioden tog slut vid Mickelsmäss och det var då som strömmingsmarknaden hölls.

Helsingfors stad hade på 1700- och 1800-talet också egna fiskare som med not fångade fisk åt stadsborna. Staden höll sig därtill med fiskuppköpare som med sumpbåt seglade runt i skärgården och köpte upp fisk. Fångsterna var goda, till en del tack vare de goda fiskevattnen men också till följd av att svensken Johan Grönberg år 1748 hade lärt fiskarna nya fångstätt. Vissa fiskare tilldelades en holme som boningsplats på villkor att fångsten skulle säljas till stadsborna. Fångsten såldes sedan regelbundet på vissa ställen i fiskhamnarna. Ett villkor redan då var att fisken skulle vara självfångad.

### Konkurrensen hård

Konkurrensen mellan de lokala köpmännen och fiskarna var hård. Köpmännen försökte med olika metoder kapa åt sig landsbornas och fiskarnas hela produktion till ett så lågt pris som möjligt. De försökte undslippa stadstullen på alla sätt. Ett enkelt sätt att kringgå tullporten på fastlandet var att man under natten rodde in i staden via de trånga inre skärgårdslederna. För att övervaka och beivra detta anställde staden en s.k. strandfiskal. Emellanåt tog sig konkurrensen rentav uttryck i våld. År 1680 gjorde lantdagen veterligt att Pyttis, Abborrfors och Forsby marknader var gemensamma för Borgåbor och Helsingforsbor. Året därpå, 1681, ledde bitterheten till rena slagsmål när

Borgåborna försökte hindra Helsingforsborna från att handla. År 1704 var det helsingforsarnas tur att vinna, åtta Borgåbor fördes halvt ihjälslagna till sjukstugan. De överlevde alla, men tvingades vara sängliggande med sårfeber i flera veckor. Den spända situationen ledde till att rådmansadjunkten Lorens Streng år 1723 förordnades vara närvarande under Abborrfors marknad för att hålla relationerna mellan de konkurrerande intressena under uppsikt.

Försäljningsplatserna utlottas sedan 1933

År 1931 deltog 68 båtar i marknaden och deras sammanlagda fiskmängd var 419 000 kg. Båtarna hade tilldelats försäljningsplats i hamnbassängen i den ordning de ankommit till marknaden. Den 31 augusti 1933 fattade hamnnämnden beslut om att försäljningsplatserna under det årets marknad och därefter skulle utlottas. Bilar kom med i marknadsförsäljningen år 1934, med 10 fordon och sammanlagt 9 300 kg fisk. Stadsstyrelsen beslöt 7.3.1935 att tillåta fiskpartiförsäljning vid Salutorgets strand dagligen från kl. 04.00.

Fiskförsäljarna beviljades också rätt att hålla fisksumpar i hamnbassängen för att fisken skulle hållas vid liv. Partiförsäljningen vid Salutorget upphörde år 1943 i och med att den nya fiskehamnen vid Nätholmen invigdes. Vid tiden för andra världskriget hotades marknadstraditionen att brytas, i och med att färsk fisk började bli tillgänglig i staden året runt. Både i Åbo och i Stockholm dog marknadstraditionen ut, men i Helsingfors överlevde den. Handlandena längs Esplanaden blåste liv i marknaden åren 1976-1988. Sedan dess är det Helsingfors Hamn som arrangerat och marknadsfört Strömmingsmarknaden, i samarbete med Helsingfors stads fastighetskontor. Särskild uppmärksamhet har fästs vid ett mångsidigt produkturval och strikt tillsyn över produkternas hygieniska kvalitet. Flest var fiskebåtarna under 1958 års marknad, med 128 farkoster vid kaj som sålde fisk och andra skärgårdsprodukter. De flesta hade den gången kommit från Pyttis och Kökar. Under de senaste åren har antalet båtar varit 60, med ett 30-tal bilar därtill. Den nuvarande fiskmängden är cirka 50 000 kg. År 1959 beslöt hamnnämnden att bara sådana båtar får delta i utlottningen av hamnplatser, vilkas innehavare kan uppvisa ett intyg av en fiskeriorganisation eller polismyndighet som bekräftar att den medförda fisken är självfångad och egenhändigt tillredd. Utbudet blivit mångsidigare

Utbudet av fisk har under de senaste åren blivit mångsidigare

Förutom den traditionella saltströmmingen och kryddfisken finns det numera en mångfald olika strömmingsmarinader: citron, rönnbär, rödpeppar och naturligtvis vitlök. Av tradition säljs det också klädesplagg av ylle från skärgårdsfår och självfallet svartbröd, en typisk skärgårdsprodukt. Sedan år 1990 har ett par fartyg från Estland deltagit i åtta av marknaderna, en välkommen

fortsättning på en tradition som bröts år 1939.

Helsingfors Hamn, Helsingfors stads fastighetskontor



## Helsinki's Baltic Herring Fair - "Stromming"

The first community in Finland to be granted the privilege of holding its own fair was Viipuri (now Vyborg in Russian Karelia), back in 1545. The statute covering the matter always specified in detail exactly when and where the fair was to be held, and who had the right to attend - whether as buyers or sellers. Helsinki was granted a similar dispensation in 1594, and the fair was held in Ahvenkoski - actually some 90 kilometres east of the town, on August 24th. In 1639 the burghers of Helsinki received the right to hold Epiphany and Midsummer fairs in the town itself. From 1680 onwards the Epiphany

event disappeared from the calendar and was replaced by the so-called Paavali Fair, arranged on January 25th.

Following a Royal edict from Stockholm - Finland was at this time still a part of the Kingdom of Sweden - after the Peace of Turku in 1743, Helsinki was granted two new free fairs, one to be held as before on January 25th, and other at Michaelmas, on September 29th. In 1819 the Helsinki Michaelmas Fair was shifted to the beginning of October, where it has remained to this day as a herring fair. At this point it is perhaps worth spending a moment on explaining exactly what sort of

herring was and is being sold. The Baltic herring (*Clupea harengus membras*) is a smaller cousin of the familiar fish found off the shores of Britain and the east coast of North America, and it is Finland's most important catch.

### Fishing for life

The annual Helsinki Baltic Herring Fair has had special significance over the years in regulating the price of fish, since even as late as the close of the 19th century, the fair determined the price of salted or pickled fish in the country as a whole. In the 18th century work began on the construction off Helsinki's coastline of the Viapori naval fortress, and this greatly increased the city's importance and the number of inhabitants. Fish and other goods from the islands off the coast were in great demand. During the summer months catches of fish were naturally brought into the town by boat, but during the winter the thick ice kept the boats in harbour and there were no deliveries. Hence the citizens

would stock up in the autumn with salted Baltic herring, which provided a ready source of necessary protein over the long winter. The end of September was also an excellent time for fishing, as the colder water brought schools of herring and sprats in towards the islands and the fishermen's nets. The cooler weather also meant that the fish stayed fresh longer. Baltic herring were caught from the end of haymaking time (traditionally July 25th) until the season ended at Michaelmas with the Herring Fair.

During the 18th and 19th century the growing town of Helsinki also had its own fishermen, who used seine nets to catch fish for the citizens. At the same time the town employed people to go and buy fish from the outlying islands and bring them back in their boats and barges. The catches were good in those days, in part simply because the waters were rich in fish, but also because in 1748 a Swede named Johan Grönberg had arrived and shown the local fishermen some new and improved methods. In certain cases the town gave fishermen a nearby island as a place to live, on the understanding that all fish caught would be sold to the townspeople.

#### Competition was fierce

Competition between the traders and fishermen in the local communities was fierce. The merchants tried by various means - fair and foul - to get hold of the entire output of the island farmers and fishermen for the lowest possible price. Great imagination was employed to avoid paying excise duties and municipal levies on the fish being brought to the mainland. One simple method of avoiding the customs officers was to sail up the winding and rocky channels from the islands by night. In order to monitor and prevent such abuses, a coast watch was employed. Sometimes the competition spilled over into violence. In 1680 the Diet declared that the fairs at Pyhtää, Ahvenkoski and Koskenkylä were to be common to the people of Porvoo and Helsinki. The following year saw an unpleasant brawl when the Porvoo contingent tried to stop those from Helsinki doing any business. In 1704 the Helsinki faction came out on top, and eight Porvoo stall-holders were taken to the surgeon in need of urgent treatment. All of them survived, but reports indicate that it was a close-run thing. The repeated violence led in 1723 to the deputy magistrate Lorens Streng being ordered to attend the Ahvenkoski Fair in person - to see fair play between the two sides.

#### Beginning of the modern fair

In 1931 the Fair was attended by 68 vessels, carrying a combined total of 419,000 kg of fish. The boats had been allocated their moorings in the order in which they arrived at the fair. On August 31, 1933 the Harbour Committee resolved that the places be henceforth decided by lottery - this protected those who had sailed a greater distance, and it was probably also a shrewd move to ensure the freshness of the produce to be sold. Road vehicles took part for the first time in 1934, when there were ten trucks and vans carrying around 10,000 kg of fish. In March 1935 the Helsinki City Council voted to allow the holding of the daily wholesale fish market on the quay by the Market Square from 4 a.m. onwards. The fishmongers were also granted the right to put nets and fish-cages in the water, in order to keep the fish alive and therefore fresh. The wholesale fish market left the Market Square in 1943, after the building of the Verkkosaari fishing-boat harbour on a site adjoining the present North Harbour. The 1940s and 50s threatened to bring an end to the traditional fairs, as fish were now being brought into the city by road all round the year. The fairs died out in Turku, and in the Swedish capital Stockholm. Nevertheless, the Helsinki Baltic Herring Fair upheld its traditions. From 1976-1988 the traders and shopkeepers on both sides of the Esplanade (Esplanadi) kept things going, partly because the nearby fair brought additional business to their shops. Since 1988 the Port of Helsinki has arranged and marketed the Baltic Herring Fair in cooperation with the Helsinki City Real Estate Department. Particular emphasis has been placed on expanding the range of products on offer and on supervising the quality and hygiene standards of the fish for sale. The record for the number of fishing-boats to attend the fair was set in 1958, when 128 vessels were tied up to the quay - selling fish and other archipelago products. The largest numbers of boats had arrived from Pyhtää (some 100 kilometres E. of Helsinki along the coast of the Gulf of Finland) and from the islet of Kökar in the Åland Islands. In recent times the fair has been attended by around 60 boats and 30 trucks and vans each year. In 1959 the Harbour Committee resolved that the lottery for sales places (see earlier) should be open only to those vessels whose owner could show a bona fide certificate that the fish on board had been caught and processed by him. In the last two or three years the selection of fish and other products has expanded. As well as the traditional salted and pickled herring there are increasingly exotic herring marinades: lemon, rowanberry, cayenne pepper, and of course garlic. The islanders have traditionally brought socks, hats, and pullovers made from the wool of sheep living on the remote islands and skerries, and naturally they bring loaves of the delicious black archipelago bread. From 1990 onwards during eight autumns the Helsinki Baltic Herring Fair was attended by a few vessels from Estonia, thereby continuing an old tradition broken in 1939.