



VÄSTILÄN KIVIMIES concasse les rochers dans le village de Västilä de LÄNGELMÄKI. Ces rochers contiennent une argile schisteuse de haute qualité qu'on utilise dans la production de la pierre à aiguiser. D'abord on émiette les pièces des roches et après on les pétrit. Le pétrissage se fait avec un travail manuel afin de produire des dalles en forme de carreau. D'ailleurs l'argile facilite le pétrissage manuelle a été utilisé depuis des siècles.

Depuis de million d'années les rochers subissant une force de masse et une chaleur énorme accumulent en soi l'argile schisteuse comme matière brute pour la production de la pierre à aiguiser. En fait la pierre à aiguiser se forme de minéraux suivants: de mika de quartz et de feldspath. Chaque pierre à aiguiser a une qualité différente dépendant de la qualité de minéraux. Il faut nettoyer la matière brute de la roche par un travail manuel en ôtant le parties inutiles ou ce qu'il y a de mauvais.

La production de la pierre à aiguiser à Langelmäki est une activité artisanale ancienne qui a été un moyen de ressources importantes dans la région. La pierre à aiguiser est utilisée et exportée en large éventail d'utilisation ; soit pour affûter des faucilles soit des couteaux d'abattoir.

C'est M. UKKO YLI-JUMALA qui est la responsable de la production de la pierre à aiguiser. C'est M. VÄSTILÄN KIVIMIES qui est responsable du pétrissage, du façonnage et de la dernière étape de la production de pierre. M. VÄSTILÄN KIVIMIES profite aussi d'expérience et du savoir-faire ancestraux pour s'en sortir de ce processus compliqué de la production. C'est l'entreprise WÄSTIKIVI OY qui est responsable du marchandage et de la vente du produit. Avant d'aiguiser il faut préhumidifier dans l'eau la

pierre à aiguiser. Il faut aiguiser les outils taillants dans le sens de leurs parties tranchantes.

Vous allez s'étonner en remarquant que la nature est une grande artisane offrant à l'homme un instrument si important celle la pierre à aiguiser.

## AIGUISAGE TRADITIONNEL REPOSE SUR UNE TRÈS LONGUE HISTOIRE

Respecter les règles suivantes quand vous aiguiser vos outils

1. D'abord préhumidifier dans l'eau votre pierre à aiguiser
2. Il faut aiguiser avec des coups doux et circulaires dans le sens de la partie tranchante d'outil. Pendant l'affûtage s'accumule une masse affûteuse sur la partie tranchante des outils facilitant l'affûtage. Afin de pouvoir affûter bien les outils émoussés on doit obtenir davantage une masse affûteuse en utilisant beaucoup d'eau pour humidifier la pierre à aiguiser.
3. On frotte enfin la masse affûteuse avec des coups doux d'affûtage dans le sens de la partie émoussée d'outil

---

Il faut affûter les ciseaux pour usage domestique dans le sens unique et en direction de leurs parties tranchantes par des coups doux d'aiguillage. Il faut jamais affûter la lame plate et émoussé d'un ciseau

Il faut utiliser la partie exiguë de la pierre à aiguiser quand on affûte une pelle à fromage.

On peut parvenir à affûter les parties difficiles des outils en utilisant la partie pointue de la pierre à aiguiser

On peut utiliser aussi la pierre à aiguiser comme une lime à limer les ongles

On peut utiliser aussi la pierre à aiguiser pour affûter des instruments comme des crochets, des hachettes, des toux et des faucilles.

Wästikivi Oy

Ruovedenkujä 3

35300 Orivesi

page internet: [www.wastikivi.fi](http://www.wastikivi.fi)

e-mail: [wastikivi@wastikivi.fi](mailto:wastikivi@wastikivi.fi)