

VANAHAA JOUVVIETTOO

Oikiastaas se lähti siittä,ku ruvettiin puhuun maltairen teosta ja mummu sano plikoille,että koittakaa plaskuttaa kangastoolia nii,että saaraan räsymatot kurottua ennen juhulaa ja puut pois tuvasta.Näkyvästi joulunkuva alako,kun pappa tuli kirkolta suuri kerpo lipiäkaloja kainalos.Niire livotus alako Annanpäivänä.Niitä pirettiin ensi kylmäs veres ja sitte tuhkalipiäs.Lipiälivotus kesti viikon.Sitte niitä pestiin monee kertaan.Tätä varte oli oma puinen punkka.Ku kalat oli suuria,astioireki piti olla suuria.Kalat säilöttiin lumihankeen.

Joulunalustyöt seuras jonkinmoista kaavaa ja seuraava työ oli laharin teko.Ku pappa oli myös teurastaja,kuljin hänen kanssaan teuraspaikasta toisee,nii että kyllä on tullu syötyä sisälmyssoppaa usiamman kerran.Jos talos oli suuri väki,teurastus saatettii teherä jo aikasi syksyllä,että saatii lihaa ruvaaksi.

Siasta tehtiin montaa

sorttia,pääsylvtyä,mahanalusrullaa,verimakkaraa ja joskus ränttymakkaraa.Saparo ja sorkat säästettii laskiaisen ristasoppaan.Suolet puhuristettiin kääntämällä tunkion kupees,soli monivaihene ja paskanen homma.Verimakkarat piti hätää teherä,ku suolet ei säilyny kauaa.Suoliaki pirettiin lumihanges.Monesti sian kans teurastettiin juottovasikka,saatiin alaroopia ja vasikanlihaa pantiin myös pääsylvtyyn ja maharullaan.

No sitte oli vooros saharin teko.Jyvät oli irätetty navetan sementtialtaas ja kuivattu savusaunas.Kaikki tarvittavat puuastiat oli pantu paisuun ja haurottu hyvin katajilla.Niinku tieretään,saharin teko oli kovaa hommaa.Siittä tierettiin,että sahti oli tullu hyvää,jos Kotoviiran Lyyri sano,että tämä o ku seevatipalsamia.

Siinä sitte saharintekopäivänä sattu poikkeen joku Japanin lähetyksen mies myymäs lehtiä ja se kysy papalta,että minkävuoksi sahtia teherää jouluksi.Pappa sano,että mikä se semmone joulu o,jos ei sahtia oo ja hyvää.Kirkkoherra Järvinen pruukas sanoo,että son hyvä,ku talo on vieraanvarane,mutta kuinka vieraat käyttäytyy,son eri asia.Sahtia osattiin juora,eii sen kans präkätty.Seuraavaksi alettii siivoo huoneita.Kun tuvas oli aina höyläpenkki taikka kangaspuut,niin tomua tuli palai o.Ennen siivousta vietiin pois villa-ja hahtuvakopat,vyhyrinpuut,kerinleheret,rukit ja rullakopat.Siihe aikaan meillä oli seinis veheriäine puolipaneeli,siittä alijettiin kluutoo Plikat toi korennolla vesisaavin keskelle laattiaa,jos omitekosta

saipuaa oli, sitä pantiin kluutoveteen. Jos ei ollu, nii laattiat pestii hiekalla, vanaha luuta pantiin jalaan alle ja sitte hinkattiin. Laattiat ei ollu sillo maalattuja. Pappa sano, että äläkää plasakko vettä nii palijo, multipenkt kastuu ja millä ne sitte talavella kuivaa. Talo ja laattiat oli tehty vanahasta Kinnas-myllärin talosta, laattiaplankuis oli oksan kohorat korkialla. Puorista tuotiin puhtaas räsymatot tupaan ja levitettiin laureensa, tilikkumatto pantiin kynnyksen eteen. Koltit ja okulit tuotiin sänkyihin. Joulukorttia ei 30-luvulla lähetetty ja ku postinkuluku oli hirasta, niin kranniinki tuli kerran joulukortti vasta mettumaarina. Tuomaanpäivän aikohi oli sitte leipomusten vooro. Jo aikasemmi oli leivottu varileivät ruisleipien kans ja pantu jyvälaariin säilöön. Leipomuksista tuli sitte nisut, piparkaakut, kaakut ja kranssit ja muut kanestiikit. Noli paljijolti mun mielestä samasta taikinasta. Leivottiin myös joululimput ja nisuäijät mukuloille pukinkonttiin ja koristeeksi kuuseen. Aatonaattona tehti peruna-, maksa- ja räätikkalooraa. Jäläkilämpöön pantiin ruistaikinalla päällystetty joulukinkku paistuun. Kyllä salaattiaki tehti, siihen pantiin suolasilakoita sekaan.

Tuohon aikaa rarioita ei viä ollu. Turuun julistamasta joulurauhasta oli vain leheristä luettu. Aaton työt yritettiin kuitenkin teherä puoleenpäivään menness. Kello viis aamulla valiaastettii toine hevonen ja sillä lähärettii hakee Pukaranmaasta krinnikuorma heiniä. Soli semmone vanha tapa, saatii karijalle heinät pyhien aijaksi. Toinen hevone vlijastettii vähä myöhemmin ja sillä haettiin rankakuorma ja se vietiin Kiviharijun Lempille ja Prannsille. Valamiiksi kattottu joulukuusi tuotiin samalla. Ku viä kirkkoreki laitettii valamiiksi kuntoon, oli miesten työt tehty.

Meillä oli yhteinen savusauna Penttilän kans. Siinä 12 mais tuli Penttilän Vihtori tupaan, istu, kaivo piippunsa, sytytti sen, imastuaan kerran, sano ne perinteiset sanat-sauna o sitte päässy. Koko minun muistini ajan toistu tämä. Se on yhtenä helmenä muistoissani. Miesväki meni aina esi saunaan, palijain jaloin juostiin lumista tietä saunalle. Mikä sanaton tunne siitä synty, savusaunan lämpö, pihkan ja savun kyllästämän hirren tuoksu ja kiukaalla haurottujen vihtojen tuoksu. Silloin joulu laskeutui kotiin ja pihalle. Tupaa ei palio koristeltu, kuuses oli pumpulitolloja ja joku nisuäijä, joku kynttiläkin oli sirottu oksaan. Ruokapöytään oli pantu liina ja pöytää koristi kolmihaarane kynttilänjalka, sen alla oli

salaveeti. Sota –aika toi jouluateriaan muutoksen, mutta muuton soli perinteinen, Siihe kuulu sallatti, peruna-, maksa- ja räätikälloora, lipiäkala, suutarinlohi, ohorankryynipuuro. Puuro oli kivivaris ja rusinasoppa valakoses pilikkumis. Lisäksi oli kinkku, pääsylvetty ja alarooپی. Pöytään mentiin yhtäikaa ja ensi laulettiin pari värsyä enkelitaivasta ja lopuksi viä yks värsy. Hevosille vietii kauroja ja jauhojuomaa, linnuille lyhteet ja talia

Pukin tuloo oli orotettu monta päivää. Meille mukuloille oli kerrottu, että tontut käy kurkkimas salusiinien takaa, onko oltu kilttejä. Tontut asu saunas, riihes ja navetas. Paketit oli palajolti pehemosia, rasoja ja sukkia. Ehtoolla jo ruvettii puhuun kirkkoon menosta. Pappa kerto kuinka ajettii kappia kirkosta tulles, papan mielestä sei sopinut varsinkaa jouluna. Aamulla oli varhane nousu. Ku tallista otettii hevosta, ylisempääläiset (lauhalankyläset) meni jo tiellä. Noli muutenki kiirusia. Ne laitto jo hevosensa toisin päin poomiin ja lähtivät viimese virren aikana kirkosta.

Kirkkoo valasi vain seinillä olevat lampeetit, eres oli kaksi suurta kamiinaa ja seinällä oli lammas . Pappa sano, että sen oli veistäny Ketolan Yrjö, soli taitava veistäjä.

Tapaninpäivä toi erimoista elämää hartaasee jouluun. Ensimmäistä kertaa opetettavia varsoja pantii aseisii reen eteen. Käyttii kyläs kattomas kuusta ja maistettiin, minkäläistä sahtia oli. Sahtikannu oli joka talos pöyrällä valamiina, jos joku sattuu poikkee.

Jokahittella talolla oli tietysti omia perinteitään. Ylläoleva kuvaa enoni ja mun lapsuurenkoron jouluvvietto 30- ja 40 luvuilla Katkonkyläs Honkajoella.

-SK-

JOULU 1918 JA VARILEIVÄT

Seuraava on äitini (Irma Kytöharju, o.s. Kalliomaa 1914-2002) muistelus jouluajasta vuonna 1918, jolloin äitini oli 4-vuotias.

"Kansa pukeutui kahden värisiin vaatteisiin, punaisiin ja valkoisiin. Siitä oli seurauksena sisällissodan syttyminen. Ruuasta tuli ankara puute. Molemmat puolet tiesivät, että armeija marssii vatsallaan. Siksi oli pakko perustaa elintarvikelautakunta.

Setäni (Johannes Kalliomäki) maalla, lähellä syntymäkotiani, oli mäkitupa, jossa Antti ja Sanda asustivat. Ihmiset joutuivat silloin

tekemään kaikki työt käsin,ei ollut koneita,kuten nykyisin on. Tuli aika,kun Anttikin oli työtön.Sanda puoliso otti karstookaadin mukaansa ja lähti sellaisiin taloihin,missä tiesi olevan karstaamattomia villoja.Sanda oli kyllä muutakin kuin karstoonainen.Hän oli kylän niin sanottu sanomalehti.Näin kulttuuri silloin kukoisti.

Sanda tiesi kertoa taloissa,mitä eilispäivänä oli tapahtunut.Meille tullessaan hän kertoi.Kuule emäntä,nyt kulkee tuo jyväsyyntä eli taloissa olevien viljojen tarkastaja.Nyt otetaan kenellä on ja on annettava niille,joilla ei ole.Äidille tuli kova hätä.Hän oli leiponut edellisenä päivänä ison leipomuksen varileipiä,joita säilytettiin jyväläässä,koska silloin ei ollut mitään pakastimia kuten nykyään.(Varileipää leivottiin jouluksi)

Isä oli aamulla lähtenyt hakemaan Pukaranmaasta heiniä.Se oli sellainen ulkopalsta.Joskus sinne heinien joukkoon oli sovitettu muutakin tavaraa kuin heiniä.Kotona olivat luottivat Sandaan,sillä hän tiesi keinot,kun elintarviketarkastajan tiettiin saapuvan taloon.Tuvassa olevat leivät hän kehotti laittamaan hahtuvakoppaan ja tasasesti hahtuvia päälle.

Osan piti panna kakluunin uuniin.Hän sanoi vielä äidille,että paa rettuja eteen,ettei suupellit näy(se kakluuni on vieläkin olemassa).Näin tehtiinkin.Tarkastajan tullessa Sanda alakas vetään karstoja kovaa tahtia ja keikutti päätänsä saamaan tahtiin oikialle ja vasemmalle.Minä,nelivuotias,istuin laattialla hahtuvakopan vieressä ja keikutin päätäni samalla lailla.

Jyvätarkastajan mukana oli kirkolta Jalmari niminen mies.Hän hoiteli paljo muitakin kunnan asioita.Toisena miehenä oli oman kylän mies,suutari,hyvin tasapuolinen mies,hän piti samalla kirjaa.Jalmari seurasi tarkkaan vierestä,että kruksit tulee oikiaan paikkaan.Suutari laski leivät katossa olevista vartaista,niitä vartaita oli kolme.Äiti keitti vieraille kahvit.

Suutari teki yhteenvedon merkeistään ja sanoi,että kyllä tämä pitäis teille riittää,mutta ei te kyllä leipäkorttiakaan tule saamaan.Tarkastajat lähtivät,Jalmaria vähän hymyilytti,kun arvasi,että osa leivistä oli hahtuvakopas.”

Seppo Kalliomaa