

Hurakka

1/2010 21.2.2010



Vantaan kansanperinteen ystävät ry:n sisäinen tiedotuslehti

Hurakka

on Vantaan kansanperinteen ystävät ry:n sisäinen tiedotuslehti. Toimintasuunnitelmassa on sovittu, että se ilmestyy noin 4-5 kertaa vuodessa. Lehti toimii tiedotuskanavana toimikuntien, hallituksen ja jäsenten etuja vaalien. Jokaisella on mahdollisuus käyttää palstatilaa lehdessä.

Vantaan kansanperinteen ystävien internet-sivut löytyvät osoitteesta
www.vantaankansanperinteenystavat.net
materiaalia sivuille voi lähettää sähköpostilla: jani.leskela@saunalahti.fi

PUHEENJOHTAJAN PALSTA



Hyvät ystävät!

Me kansanmusiikin ystävät voimme olla tyytyväisiä, kun toukokuussa Osllossa pidettäviin euroviisujen loppukilpailuun pääsi Kuunkuiskaajien mukaansa tempaava "Työlki ellää". Olin 30.1. Tampereen messukeskuksessa, jossa Suomen edustajan valinta tehtiin. Tunnelma siellä paikan päällä oli aivan muuta kuin television ääressä.

Vanhan ajan tunnelmaa on tuonut tämä talvikin. Olisimmeko vielä viime syksynä uskoneet, että olemme tällaisten lumihankien keskellä. Ja pakkastakin on riittänyt.

Alkaneen vuoden 2010 kevään ohjelma alkoi tuttuun tapaan tanssi- ja lausuntaharjoituksin tammikuussa. Nyt valmistaudumme 22.3. pidettävään kevätkokouksemme ja heti sen jälkeen tulevan vuosipäivän viettoon. Se on tällä kertaa Päkaksessa ja -pankaapa päivä muistiin

- lauantaina 27.3. Tarkemmat tiedot näistä tapahtumista on muualla Hurakassa. Toivottavasti kaikkiin tilaisuuksiimme tulee runsaasti jäseniämme. Vantaan päiviä vietetään toukokuun puolivälissä. Silloinkin tulemme Päkakseen.

Tämän vuoden Elojuhlien aiheeksi on valittu mielenkiintoinen "loitsut" unohdamatta kuitenkaan viimevuotista kansallispuku/kansanpukuteemaakaan. Tapahtumat keskittyvät lauantaihin 7.8.

Elokuun loppupuolelle olemme suunnitelleet Lapin matkaa. Matkan pituuden takia siihen on varattava kokonainen viikko. Lokakuussa palkitsemme taas elojuhlilla uurastaneita Kekrijuhlalla. Päivä on 9.10.

Tänä vuonna aiomme viettää joulujuhlan sijasta itsenäisyysjuhlaa pari päivää ennen itsenäisyyspäivää eli lauantaina 4.12. ja paikkana on - varmaan arvaattekin - meille niin tuttu Päkäs, jossa vielä juuri ennen joulua 18.12. järjestetään perinteiset joulumyyjäiset.

Runsaasti on siis tänäkin vuonna jäsenillemme tapahtumia luvassa. Monet niistä vaativat meiltä paljon työtä, mutta uskon että jokainen mukana oleva myös nauttii niistä.

Kevättä odotellen

Kalervo Pelkkikangas
Puheenjohtaja

MAIJA JA ERKKI LAMPELO



Erkki Lampelo on syntynyt Pitkärannassa Impilahdella, josta hän muistaa räjäytyksen äänet, jotka kuuluivat heidän talonsa alle ulottuneen nikkeli-kaivoksen laajennustöistä. “Isäni oli töissä Pitkärannan sellutehtaassa, hän taisteli jatkosodassa Kollaalla, haavoittui siellä selkään sekä jalkaan ja oli vuoden päivät sairaalassa”, Erkki kertoo. Sotien jälkeen isä meni asevarikolle töihin Kuopioon, jonne koko perhe muutti. Eräs tuttava Karjalasta oli siihen aikaan Tikkurilassa ja hän houkutteli Lampeloita tulemaan Kuopiosta myöskin tänne, hän järjesti Erkin isälle työpaikan Viertolassa sijainneesta koritehtaasta, joka oli viimeisinä aikoinaan Primo sekä asunnon tehtaan yhteydestä.

Lampelot ovat alunperin olleet Lambergeja, mutta sukunimi suomennettiin vuosisadan alussa isän sisken toimesta, joka oli suomalaisuusaatteesta innostunut

opettaja. Erkin ainoa veli kuoli Tikkurilassa vuonna 1951, hänet on haudattu Pitäjän kirkolle ja hänen hautakivessään lukee Lamberg.

“Sitten aloimme rakentaa taloa Kortteille, jossa edelleen asumme”, Erkki selittää ja jatkaa: “autoin rakennushommissa muunmuassa oikomalla nauloja”. Kaksi huonetta oli valmiina hänen perheensä muuttaessa taloon vuonna 1952. Erkki muistaa, että rakennustarvikkeita oli tuohon aikaan vaikea saada, ikkunalasitkin tuotiin Lahdesta.

Maija kävi syntymässä Vahvialassa Viipurin lähellä, jossa sijainneen kotitalonsa pommituksissa vaurioituneista rapputolpista sekä kovista pakkasista hänelle on jäänyt muistikuvia. Hänen isänsä tuli asemamieheksi Rekolaan talvisodan jälkeen ja Maija äitinsä kanssa muutti myös mukana, kun taas perheen

muut lapset, kaksi tyttöä ja kaksi poikaa, jäivät Luumäelle, josta perhe sai maatilaa. Maija kertoo käyneensä Rekolassa koulua ja Erkki puolestaan Viertolassa, jatko- luokille hän meni Oksanmäen kouluun.

Maija oli ystäviensä kanssa kerran Rekolassa kävelyllä ja eräs naisista heitti ohiajaneen Erkin autoa lumipallolla. Erkki, joka oli juuri saanut kulkuneuvon ja oli kaverinsa kanssa lähtenyt liikenteeseen, pysähtyi ja näin Lampelot tapasivat toisensa ensimmäisen kerran. Seurue kiipesi Hanabölen kallioille ja Erkki, joka jo silloin harrasti valokuvausta, otti kuvia. “Kun Erkki oli kehittänyt kuvat, hän soitti ja kysyi, halusinko nähdä niitä” Maija toteaa ja lisää: “Siitä seurustelu alkoi ja toinenkin pariskunta syntyi tästä lumipalloeisodista, heidän yhteinen taipaleensa ei kuitenkaan muodostunut yhtä pitkäksi kuin meidän”.

Maija tuli vuonna 1957 miniänä Erkin vanhempien taloon. Nuoripari muutti yläkertaan naimisiinmenonsa jälkeen ja Maija muistelee lämmöllä, kuinka anoppi oli tehnyt aina ruoan valmiiksi, kun he tulivat töistä kotiin. “Erkin äiti kuitenkin kuoli ja vaari oli 16 vuotta yksinään ja sitten olikin minun vuoroni laittaa ruokaa vaarille, kun asuimme edelleen samassa taloudessa” Maija kertoo.

Lampeloilla on kesämökki Haapasalossa, joka on suuri saari Luumäen Kivijärvessä, siellä on kaikkiaan noin 40 mökkiä ja ajomatka sinne kestää parisen tuntia. Maija ja Erkki viettävät paljon aikaansa kesäisin mökillään, jonka kirkasvetisessä rannassa polskivat myös mielellään Lampeloiden tyttären neljä poikaa, joista vanhin on kuudentoista ja nuorin kah-

deksan vuoden ikäinen. Lähistöllä asuu Maijan sukulaisia, hänen serkkunsa hoitaa äidin suvun maatilaa, isän puolelta vastaava on päässyt valitettavasti jo ränsistymään.

Mökki on itse rakennettu ja sitä sekä terassia on laajennettu. Saarella on paljon sienä ja marjoja, karpaloitakin oli ennen, mutta suot kuivuivat, kun metsää kaadettiin. “Vaarikin viihtyi mökillä hyvin, hän keräsi marjat ja sienet, teki saunapuut sekä muita talonmiehen hommia ja asui saunakamarissa” Maija muistelee.

Erkki on ollut koko ikänsä sähkön kanssa tekemisissä. Hän on työskennellyt radio- ja tv-korjaajana ja peräti 30 vuotta Fin- nairilla, jossa hän huolsi muunmuassa lentokoneiden autopilotteja. “Työmatkat lentokentälle olivat lyhyet”, hän kehuu.

Maija työskenteli kampaajana ja hänen uransa sai alkunsa siitä, kun hänen ystävänsä, joka oli kampaajaoppilas, pyysi Maijaa setänsä kampaamoon Helsinkiin. “Jätin työn, kun tyttäremme syntyi, mutta otin vielä kotona vastaan asiakkaita ja tein jonkin verran kotikäyntejä”, hän mainitsee. Myöhemmin Maijalla oli lapsia hoidossa.

Heidän tyttärensä asuu perheineen Myllykoskella, jossa hän pitää miehensä kanssa omaa yritystä, eläinkasvatustamoa. Neljän pojan lisäksi perheeseen kuuluu neljä koiraa, jotka ovat tyttöjä. “Sekä pojat että tytöt ovat hyvin kasvatettuja”, Lampelot kuvailevat. “Islannin hevosenkin ovat nyt hankkineet”, he lisäävät. Maijalla ja Erkilläkin oli pitkään bokseri, mutta sen kuoltua he eivät enää ottaneet uutta koiraa.

Kansanperinteen ystävien toimintaan Lampelot tulivat mukaan naapurinsa houkuttelemina ja he olivatkin Laurin elojuhlien talkooporukassa peräti kuudentoista vuoden ajan, Maija jakamassa lohisoppaa ja Erkki kipinämikkona sekä vedenkantajana. Heillä on kaikki oravanhäntädiplomit kehystettyinä olohuoneensa seinällä. “Viime kesänä olimme ensimmäisen kerran Elojuhilla pelkäämään yleisönä” he selittävät.

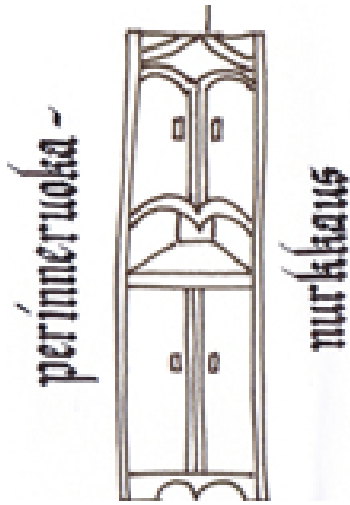
Erkki harrastaa valokuvaamista, kuten isänsäkin, joka kuvasi aikoinaan paljon Karjalassa. “Erkki on laittanut monta tuhatta kuvaa järjestykseen albumeihin, kun oli pitkällä sairauslomalla jalkansa takia”, Maija selvittää ja lisää, että Erkki on omassa elementissään kameroitten ja kännyköiden kanssa. “Välillä hänellä on laite purettuna osiin keittiön pöydällä ja hetken kuluttua se on taas kasattuna ja käyttövalmiina”, Maija nauraa. Erkki kertoo ikuistavansa sekä luontoa että ihmisiä.

Lampelot matkustelevat jonkin verran ja ovat ensi kesänä lähdössä Impilahtiseuran järjestämälle viisipäiväiselle Karjalanmatkalle, joka suuntautuu myös Valamoon. He ovat osallistuneet muunmuassa paikallisen omakotiyhdistyksen järjestämille teatteriretkille. He kertovat olevansa oikeita “koti-ihmisiä”. “Aika kuluu mukavasti kolmekerroksista taloa ja pihaa hoidellessa”, Lampelot toteavat. Erkillä onkin riittänyt lumitöitä tänä talvena oikein yllin kyllin. Lisäksi hän puuhailee verstaassaan. Maija harrastaa sauvakävelyä, ristisanatehtäviä ja käsitöitä, hän on kutonut monet villapaidat, Erkin päällään olevan ja kirjonut pöydällä olevan liinan ristipistoilla. Hän tarjoaa kahvin

kanssa kääretorttua, jonka täytteenä on oman pihan päärynöistä keitettyä hilloa. “Pihalla ei voi oikein kasvattaa juurikasveja eikä vihanneksia, koska puut ja pensaat varjostavat niin paljon” Maija harmittelee.

Lampelot kokevat olevansa vahvasti tikkurilalaisia. Heillä on ystävät ja tuttavat sekä palvelut lähellä. “Kehätien tuntuun aletaan kuulemma pian rakentaa uutta kauppaa”, he kertovat. Kuten vuosi sitten ilmestyneessä Hurakan joulunumerossa kerrottiin, Erkin mieliinpainuineen joulumuisto oli se, kun hänen perheensä pääsi naapurissa asuneen posteljoonin hevosen ja reen kyydissä jouluna Pitäjän kirkolle vuonna 1946 niin, että kulkuset vain helisivät. “Tikkurila on paljon muuttunut vuosien varrella. Kun minä muutin tänne, oli “Purokylässä” eli Viertolassa vain 30 asukasta” Maija huomauttaa. Suuret tontit on pilkottu pienemmiksi ja taloja on rakennettu tiuhempaan. Heidänkin tontistaan meni kolmesataa neliötä kymmenen vuotta sitten rakennetun Kortekujan alle. “Aluksi tuntui, että kaikki kulkivat meidän pihamme läpi, mutta nyt olemme jo tottuneet”, Lampelot lausuvat.

Teksti ja kuva: Mirja Antila



LASKIAISESTA JA SIIHEN LIITTY- VÄSTÄ RUOKA- JA KANSANPERINTEESTÄ

Sana laskiainen ei tule mäenlaskusta, vaan asia on ilmeisesti päinvastoin, eli kansa on yhdistänyt mäenlaskun tuohon hiukan kummalliseen sanaan. Myös gastronomian kannalta liittyy laskiaiseen mielenkiintoisia piirteitä. Laskiaisena laskeudutaan neljäkymmenen päivän paastoaikaan (sunnuntait poislukien), josta päästään pääsiäisenä - tämä on ainakin Kustaa Vilkunan kirjassaan hyväksymä selitys, jonka antajaksi hän nimeää Y. H. Toivosen. Eräissä kielissä liittyy laskiaista merkitsevä sana vielä enemmän paastoon, kuten saksan Fastnacht tai Fastenabend eli paaston aatto, ja siitä ruotsin fastlag. Tuntuupa jopa siltä, että suomen laskiaisella olisi jotain äänneellistä tekemistä ruotsin fastlagin kanssa.

Sanan yllämainittu selitys löytyy useiltakin nettisivuilta, mutta kielenhuoltajien "virallisen" selityksen mukaan sana on johdos verbistä laskea. Kyseessä on siis joko päivä, jolloin on alettu laskea paasto-

päiviä, tai jolloin on laskettu (eli päätetty) paasto alkamaan. Joskus on esitetty myös, että laskiaisen taustalla olisi ajatus paastoon laskeutumisesta, toisin sanoen paastoamisen aloittamisesta. Neljäkymmenen arkipäivän kuluttua laskiaistaista vietettävä pääsiäinen on todennäköisesti saanut nimensä verbistä päästä, päästä paastosta.

Englannin Lent ei liity paastoon, vaan tulee germaanisesta, kevättä tarkoittavasta sanasta Lenz, joka alunperin on merkinnyt piteneviä päiviä. Ranskaksi laskiainen on carême, joka varsinaisesti tarkoittaa neljäkymmenen päivän paastoa ja on lyhennys latinan sanasta quadragesima.

Laskiaisen tienoille sijoittuu muinais-eurooppalainen vuodenvaihde, minkä vuoksi siihen on Suomessa liittynyt aikaisemmin runsaasti kansanuskomuksia ja taikoja. Kustaa Vilkuna arvelee, että monet suomalaisen laskiaisen menot ovat peräisin ikivanhasta työnjuhlasta, jolloin naiset lopettivat pellavien, hamppujen ja villojen muokkaamisen ja kehräämisen langoiksi. Kehruiden saaminen laskiaiseen mennessä oli tärkeää, koska sen jälkeen päivät olivat niin valoisia, että ne voitiin käyttää kutomiseen. Laskiaisena ei saanut kehrätä, muuten lampaat sairastuivat, lehmät loukkasivat jalkansa, käärmeet ja kärpäset kiusasivat, myrsky repi katot jne.

Talonpoikainen ilonpito keskittyi mäenlaskuun. Mäkeä laskettaessa toivottiin tulevalle vuodelle onnea huutamalla "pitkiä pellavia, hienoja hamppuja, "nauriita kuin lautasia ja räätiköitä (lanttuja) kuin nurkanpäitä (hirrenpää nurk-

kasalvoksessa)”. Naapurin pellolle saattettiin toivoa tuppuroita ja tappuroita. Mitä kauemmas kelkka luisti, sitä pidempiä pellavia saatiin. Tytöt laskivat mäkeä hiukset hajallaan. Suomalaisen laskiaisen perinteistä elävät mäenlaskun ja jääkelkkojen tapaiset hovit. Enää laskiaista ei yhdistetä pellavan kasvuun, vaan siinä hyvästellään pimein talvi ja aletaan odottaa kevättä.

Laskiaisen mäenlasku on yhä suosiossa Helsingissä. Tuhannet oppiaineensa haalariin pukeutuneet ylioppilaat kokoontuvat Kaivopuistoon laskemaan mäkeä mitä mielikuvituksellisimmilla ajokeilla, potkukelkoilla, mahakelkoilla, pahvilaatikoilla, suksiin kiinnitetyillä sohvilla tai nojatuoleilla jne. Nykyään ei enää huudettane "pitkiä pellavia, hienoja hampuja", mutta yhtä hauskaa lienee yhä.

Mäenlaskun rinnalla laskiaiseen liittyi toinenkin vauhdikas laji, rekiajelu. Sen esikuvina olivat sekä Ruotsin vallan ajan säätyläisten rekiretket että Pietarin laskiaisajelut. Luistelu tuli muotiin Euroopassa 1800-luvulla ja Suomessakin alettiin järjestää laskiaisena luistelutapahtumia.

Laskiaisen perinneruokiin kuuluvat hernekeitto ja laskiaispulla. Syy hernesopan syöntiin laskiaisena on ollut muun muassa se, että piti syödä pois kaikki syksyllä teurastetun lihan rippeet, eihän liha olisi säilynyt enää koko pitkän paaston yli. Siksi tuotiin pöytään kaikki talosta löytyvä liha, seuraavan kerran sai syödä lihaa vasta paaston jälkeen pääsiäisenä. Perunaa ei saanut laittaa ruoaksi.

Laskiaissunnuntain latinankielinen nimi on quinquagesima eli 'viideskymmenes'. Siitä 50 päivää eteenpäin on pääsiäinen.

Samaa sanaa käytetään joskus saksassa ja englannissa, myös laskiaisesta yleensä, ei vain sunnuntaista. Laskiaissunnuntain nimitys ranskassa ei tule latinasta, vaan on dimanche gras eli 'rasvasunnuntai'.

Reformaation myötä paaston noudattaminen jäi suomalaisilta pois, mutta monet uskomukset ja kiellot pysyivät kansan mielissä. Laskiaisen säilyi talonpoikaisena työnjuhlana ja ennen kaikkea naisten työ- ja toimialaan kuuluvana päivänä. Työt piti lopettaa hyvissä ajoin iltapäivällä, jotta työt olisivat joutuneet hyvin koko vuoden. Rukki ja varttinä piilotettiin täkkien alle, ettei tulisi huono sato. Saunaan täytyi mennä päivänvalolla ja siellä oli oltava ääneti, ettei seuraavana kesänä kiusana olisi karpäsiä ja muita hyönteisiä. Muiden uskomusten mukaan naisten tuli pitää hiuksiaan auki ja harjata niitä usein. Näin taattiin pellavista puhtaita, kuituisia, vaaleita ja kiiltäviä. Naiset pukeutuivat puhtaaseen, valkoiseen paitaan ja muihin valkoisiin vaatteisiin. Lapsille laitettiin pitkistä kuiduista irralliset laskiaiset.

Perinteisiä laskiaisruokia olivat rasvarieska ja liharokka. Rasvarieska oli ohrajauhoista tehtyä leipää, jota oli höystetty sianihrolla. Liharokka oli keitetty herneistä ja rukiinjyvistä ja höystetty siansorkilla tai sian päällä. Keittoa kutsuttiin myös sorkkarokaksi. Myös herkut kuuluivat laskiaiseen. Laskiaispullat alkoivat yleistyä 1800-luvulla.

Ruokaan liittyi myös uskomuksia. Kansanperinteen mukaan laskiaisena tuli syödä hyvin ja tukevasti niin, että rasva tirskei suupielissä ja kiilteli sormissa, mitä enemmän, sitä paremmin lypsivät lehmät ja siat lihoivat. Eikä rasvaa saanut

pyyhkiä sormista pois, vaan sen piti antaa kulua itsekseen pois. Tämä takasi hyvän viikatteen käsittelykyvyn. Sormenuolija sen sijaan sai sirpeistä haavoja. Kun ruokien annettiin olla pöydässä koko päivän, se takasi runsauden koko vuodeksi. Syödyistä siansorkista luut käytiin pääsiäisenä heittämissä sinne, minne haluttiin sikojen seuraavana kesänä menevän syömään - metsään tai vaikkapa naapurin peltoon.

Kaupungeissa syötiin ehkä vähemmän rasvaista ruokaa; tosin hernekeitto oli pakollista kuten laskiaispulla lämpimän maidon kera. Hernekeiton yhteyteen kuului aikaisemmin meilläkin lämmin punssi. Jacqueline Jägerhorn kertoo, että Jägerhorneilla tarjottiin "Souper à la Fourchette (haarukallinen) 27. helmikuuta 1830". Ennen illallista herrat nauttivat viinapöydästä juustovoileipien kera, kun taas naiset saivat "Teetä laskiaisleipäkorppujen kera". Ylijääneet laskiaispullat oli kuivattu korpuiksi. Nykyään laskiaispullat on täytetty hillolla ja kermavaahdolla tai mantelimassalla. Aikaisemmin ne olivat yksinkertaisesti pullia, joiden päällä saattoi olla sokeria.

Laskiaispullan syöminen on alunperin ruotsalainen tapa. Marja Leena Arponen kirjoitti Uudessa Suomessa 12.2.1991, että ensimmäinen kirjallinen maininta laskiaispullasta Suomessa on Olof Wexoniuksen sepittämässä, Turussa laskiaisena 1689 vietettyjen häiden johdosta julkaisutussa onnittelurunossa.

Ruotsissa kerrotaan tavan tulleen Pohjois-Saksasta ja Tanskasta. Tähän viittaa saksalaisperäinen nimi hetvägg, joka on väännös saksan sanasta Heissweck. Nils-Arvid Bringéus kertoo artikkelissaan

kirjassa *Gastronomisk kalender* 1978, että sana on alunperin tarkoittanut nostamattomasta taikinasta tehtyjä leipiä, jotka oli syötävä kuumina, ennenkuin ne kovettuivat. Ne oli leikattu kiilan muotoon kuten kakunpala, mistä nimi Weck, joka on vanha kiilaa tarkoittanut sana, samaa perua kuin englannin wedge.

Muita Ruotsissa tunnettuja nimityksiä ovat fastlagsbulle, jota käytetään Etelä-Ruotsissa, sekä fettisdagsbulle eli "rasvatiistaipulla". Tukholman seuduilla käytetään kuitenkin nimitystä semla, joka tulee saksan vehnäleipää tarkoittavan Semmel-sanasta kautta latinan sanasta simila, hieno jauho. Jan-Öjvind Swahn valittaa, että koska leipomot käyttävät tukholmalaisia mainostoimistoja, on tämä tukholmalainen nimitys valitettavasti leviämässä koko maahan. Leipomoiden kannalta on tietysti hyvä, että tuote menee kaupaksi muulloinkin kuin lyhyen laskiaissesongin aikana. Suomen sämpylä on jäänyt lähemmäksi saksalaista merkitystä, vaikka meilläkin on sana jo degeneroitunut merkitsemään muustakin kuin vehnäjauhoista tehtyä pientä, tavallisimmin pitkänomaista annosleipää.

Usein kuultu tarina kertoo Ruotsin kuninkaan Adolf Fredrikin tukehtuneen pullamaitoonsa laskiaistiistaina 1771. Totuus ei liene aivan niin yksinkertainen, sillä kreivi Johan Gabriel Oxenstierna on Per-Anders Hellqvistin mukaan merkinnyt päiväkirjaansa, että kuningas kuoli ruoansulatusvaikeuksiin nautittuaan laskiaispullan lisäksi hapankaalia, lihaa ja nauriita, hummeria, kaviaaria, savusilakkaa ja samppanjaa. Mutta Jan-Öjvind Swahn tarkentaa vielä kuninkaan ruokalistaa: Pullamaito ei suinkaan ollut sitä, mitä se on tänään eli marsipaanilla täytetty kahvi-

pulla kuuman maidon kera. Adolf Fredrikin aikana pullat täytettiin massalla, jossa oli pullansisuksen lisäksi manteleita, munankeltuaisia, kermaa, voisulaa ja sokeria. Pullat keitettiin sen jälkeen puolen tunnin ajan maidossa ja niiden kanssa tarjottiin keitinmaito ja siihen sekoitettuna erikseen maidosta, sokerista ja voista keitetty kastike. Myöhemmin yksinkertaistui täyte vain pullansisuksen, mantelirouheen ja kerman sekoitukseksi, kunnes marsipaani yleistyi 1800-luvun puolessa välissä.

Kun edellä mainittiin sana sämpylä, tulee mieleen, että vastaavan leivonnaisen nimi englannissa on yksinkertaisesti roll. Mutta joskus näkee kirjoissa sanan bap, jota ei tavallisista sanakirjoista löydä. Se on varsinkin Skotlannissa ja Irlannissa käytetty tavallisimmin valkean, aamiaisella tarjotun sämpylän nimitys. Bap voi olla minkä muotoinen tahansa ja tapana on painaa siihen jauhoisella sormella kuoppa ennen paistamista, jottei kuori halkea, kertoo Alan Davidson. Skotlannissa bap ei ole koskaan makea, mutta Irlannissa siihen voidaan lisätä korinteja, hän jatkaa.

1850-luvulla Suomeen tuli myös toinen saksalaisen laskiaisperinteen leivonnainen, rasvassa kypsennetty hillolla täytetty munkki. Jälkiruoaksi laskiaisena tarjottiin yleiseurooppalaista laskiaisajan herkkua eli pannukakkua, koska helposti pilaantuvat voi ja kananmunat tuli käyttää pois ennen pitkän paaston alkua.

Venäjällä laskiaisperinteeseen kuului olennaisesti tattarijauhoista valmistetut kuohkeat ohukaiset eli blinit. Kuumia blinejä syödään smetanan, kaviaarin ja

erilaisten lisäkkeiden mm. sipulin ja suolakurkun kanssa. Blinit ovat edelleen ortodoksisen kirkon laskiaisajan herkkua. Venäläinen laskiainen eli maslenitsa periytyy pakanalliseen aurinkojuhlaan. Ajankohtaa on kutsuttu voiviikoksi tai bliniviikoksi. Pyöreät blinit symboloivat aurinkoa, ja samanlaista symboliikkaa on yhdistetty muun muassa karjalaisiin vatruskoihin. Maslenitsan maskotti oli kirkkaiisiin vaatteisiin puettu olkinukke, todennäköisesti auringon symboli sekin, joka poltettiin juhlan loppuksi jäljelle jääneiden blinien kanssa. Kun slaavit käännytettiin kristinuskoon, pakanallisen juhlan päälle liimattiin tuttuun tapaan kristillinen merkitys. Talvisesta aurinkojuhlasta tuli pääsiäispaaston alkamisen hetki.

Roomalaiskatolisen kirkon perinteeseen kuului, että ennen pääsiäispaaston alkua kuului syödä valkoista ruokaa, jota pidettiin erityisen pyhänä.

Paaston ensimmäinen päivä on tuhka-keskiviikko, jota ovat nyttemmin luterilaisetkin ryhtyneet viettämään. Nimitys tulee kirjaimellisesti katumusharjoituksesta eli verhoutumisesta säkkiin ja tuhkaan, kuten Raamatussa sanotaan. Sitä edeltävät kolme päivää, sunnuntaista tiistaihin, olivat toisaalta ripittäytymisen aikaa, kuten englannin termistä Shrove-tide todetaan, toisaalta erityisesti katolisissa maissa riehakasta karnevaaliaikaa. Sana karnevaali tulee italian kautta latinan sanasta carnilevaria, 'lihan pois paneminen'. Ranskassa tämä aika on myös nimeltään les jours gras eli 'rasvapäivät'. Laskiaistiistai on Ruotsissa yhä vielä nimeltään fettisdag eli rasvatiistai.

Ortodoksit aloittavat paastonsa jo viikkoa ennen laskiaista. Katolilaisilla ja ortodokseilla tuhkakeskiviikko on ankara abstinenssipäivä ts. päivä, jolloin todella paastotaan. Katolisessa kirkossa kaikki 14-60-vuotiaat sairaita lukuun ottamatta ovat velvolliset paastoamaan, mikä merkitsee, että silloin saa nauttia vain yhden aterian eikä se saa sisältää lihaa. Osa ortodokseista jättää kokonaan pois lihan ja maitotuotteet, välistä jopa kalan, ja syövät vain sienä, vihanneksia jne. Vastaavanlainen päivä on pitkäperjantai. Kirkoissa, jopa luterilaisissakin, vietetään tuhkakeskiviikkona tuhkamessua, jonka aikana seurakuntalaiset saavat otsaansa tuhalla piirretyn ristin. Risti on katumuksen näkyvä merkki. Tuhka saadaan polttamalla oksat, jotka ovat olleet kirkossa palmusunnuntaina.

Kustaa Vilkuna kertoo, että tuhkakeskiviikon vanha nimi on himmurtai. Muinaisruotsin imeberdagher, himeberdagher on tarkoittanut paastoviikkojen keskiviikkoja - jokaisella vuodenajalla oli oma paastonsa. Sana on lainattu anglosaksisesta muodosta ymbrendagas, jossa ymbrene merkitsee "ajanjaksoa, kierto-kulkua".

Tuhkapäivänä siroteltiin Virossa sikojen silmille tuhkaa, jotta ne eivät näkisi mennä viljapeltoon.

Lähteet:

JaakkoRaholan, Helsingin kaupungin-museon, Wikipedian, Jyväskylän yliopiston, Ympäristötietokeskuksen, Taivaannaulan sekä Finnfoodin internet-sivut

Terve, laskiainen!

Helmikuu on tullut, tulleet valkohanget,
pakkasherra nurkissa jo paukuttaa.
Kaikki, jotka elää, unestansa herää
suxin, kelkoin hangelle he kiiruhtaa.
Norja suksi jalkaan joutukaa!
Kukapa se ensimmäistä kiiruhtaa?
Punaposket hohtaa, laulut soi!
Laskiainen kaiken tämän riemun toi!

Terve laskiainen, vanha ystäväinen,
lumikenkä, valkoparta huurteinen!
Sua odotimme, siksi riemuitsemme,
käyös ukko piirihin nyt kanssamme!
Kodin mäki varmaan aamulla
suxsimäen parahimman tarjoaa!
Pulla sekä kahvit kutsuu, oi!
Laskiainen kaiken tämän riemun toi!

Hepo, juokse, virkku, helkyttele tiuku,
siskot, veljet ajelulle kiiruhtaa!
Sinisilmät välkkää, laulut, naurut helkkää,
työt ja toimet hetkeksi näin unhoittaa!
Siispä suksi jalkaan, joutukaa,
kukapa sen ensimmäisnä kiiruhtaa!
Punaposket hohtaa, laulut soi!
Laskiainen kaiken tämän riemun toi!



Liusun, lausun laskiaista
Liusun, lausun laskiaista!
Pellavia kuin silkinsuonia,
hamppuja kuin haivaleita,
räätiköitä kuin nurkanpäitä,
nauriita kuin nappeja,
hyviä jyviä, kovia ohria, huroo!
Suom. kr.

TARINAA PEUKALOISISTA JA FERESISTÄ



Käsityökerho Peukaloisten toimintakertomus vuodelta 2009

Koosnuimme 11 jäsenen voimin 12 kertaa Violassa ja kaksi kertaa Päkässä.

Ompelimme feresi-puvut, valmistimme tervanarusta saunatonnttuja, askartelimme "meksikonristejä" ym. Elojuhlien arpajaisiin. Huovutimme villasta sydä-

miä, askartelimme joulukortteja, leivoimme pipareita joulumyyjäisten arpajaisiin

Järjestimme Elojuhlien ja joulumyyjäisten arpajaiset.

Hilkka Peltonen



Peukaloisten ompelemat **feresi**-puvut, joista ohessa lisää tietoa Wikipediasta poimittuna. Kuvat: Risto Suorto

Feresi eli **siitsa** on karjalainen kansanpuku, ei siis kansallispuku. Fereesi eli **suorasarafaani** levisi osaan Karjalaa 1800-luvun lopussa. Nykyään sitä käyttävät kansantanssiryhmät joka puolella Suomea puvun kauneuden, käytännöllisyyden ja huokeuden vuoksi. Feresi on henkselimekko, joka voidaan tehdä puuvillasta, villasta tai silkistä (juhlapuvuksi). Koreat värit ovat tyypillisiä: punainen on suosittu nuorilla naisilla ja paikoin Karjalaa hääpuku. Feresin kuviot voivat olla mitä vain ajan ja paikan mukaisia kankaita: yksivärisiä, ruudullisia tai pienikuviollisia. Suomessa nykykansantanssiryhmillä yleisin kuvio on pikkukukka ja ns. Joensuulais-tyypin feresin mallissa. Tverin Karjalassa feresi oli itse painettu tummansiniseksi ja pienikuviolliseksi. Koska feresi on kansanpuku, sen tekijä voi tehdä siitä itsensä näköisen. Tyypillistä feresille on myös koreus,

tekijä osti kauneimman ja koreimman kankaan, minkä käsiinsä sai. Perinteisen feresin värikirjo on siis “räikeämpi” kuin useiden kansallispukujen, eikä harmaita tai ruskeita versioita juurikaan ole.

Feresin alla käytetään paitaa eli **rätsinä** ja esiliinaa eli **peretniikkaa**. Rätsinäissä on joko pitkät ranteeseen kapenevat hihat tai pussihihat (boshoihiemarätsinä), joiden uloimmissa reunoissa oli lisäksi pitsit. Sekä puseroiden että esiliinojen pitsit ovat usein “tikutettuja” eli ohuesta riimasta kahdella ohuella puikolla neulottuja. Feresin esiliinoja on kerätty hyvin monenlaisia. Laajin kokoelma on Pohjois-Karjalan museossa Joensuussa. Nykypukeutumisessa esiliinan reunaa usein koristaa pitsi mutta aiemmin arkena esiliinat olivat usein pelkistettyjä ja värillisiä (eli helposti pestäviä). Asua muunneltiin käyttämällä erilaisia

peretniekkoja esim. valkoinen ja pitsilinen juhliin, värikäs arkipäivävaatteeksi. Feresin kuuluu olla muhkea, mikä saatiin aikaan sillä, että hameeseen käytettiin paljon yläreunasta rypyttettyä kangasta ja muhkeus oli myös viittaus varallisuuteen. Feresiä käytettiin sekä arkena että juhlena ja se oli usein käyttäjänsä päävaate.

Feresin kanssa voidaan käyttää koruja kaulassa ja korvissa sekä silkkinauhoja (**lentotskat**) hiuksissa. Huivia voi käyttää joko olalla tai pään ympärillä. Naineet naiset peittävät päänsä joko arkisin huivilla tai **tsäptsällä** (matalalla patalakilla, jonka alle kerätään hiukset). Juhlissa voitiin käyttää myös korkeampaa päähinettä - **sorokkaa**, joka voi olla hyvin kirjailtu ja hienoa kangasta. Feresin kanssa perinteisesti käytettiin takkia, ja talvella sielunlämmittäjää.

Feresin uuden suosion synty

Tellervo Riikonen mainitsee kirjassa **Kulttuurin kylväjät** feresin nykyhistoriasta. Hänen mukaansa feresi koki uuden tulemisensa ennen kaikkea kotiteollisuusneuvoja **Aili Korhosen** ansiosta, joka päätti elvyttää vanhan feresiperinteen, kun hän aloitti työnsä Ilomantsin kotiteollisuusneujana 1949.

Ennen Ilomantsin Runonlaulajan Pirtin avajaisia kesällä 1964, oli **Irinja Nikkanen** tehnyt kaavat Kansallismuseosta löytämiensä feresien pohjalta neuvotellen evakkonaisten kanssa, jotka käyttivät feresejä vielä 1930-luvulla. Tärkeimpinä tietolähteinään Kansallismuseon pukujen lisäksi hänellä olivat **Outi, Maria ja Akuliina Martiskainen**. Irinja Nikkanen on feresin uudelleenelvyttäjä.

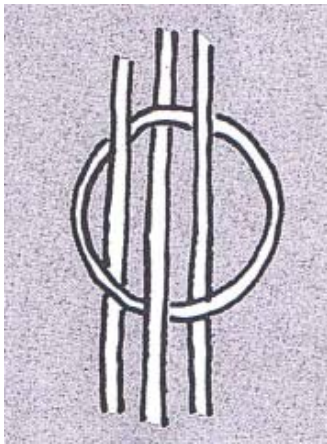
Uuden tulemisensa feresit aloittivat Runonlaulajapirtin vihkiäisissä 1964. Kaunis, useimmille tuntematon naisen perinneasu herätti suurta ihastusta. Tanshuasuksi feresi siirtyi juuri Karjalan polkan myötä. Feresissä oli myös mukavampaa tanssia kuin kuumassa, villakan-kaisessa kansallispuvussa.



VANHANAJAN VARPUVISPILÄ

Kulkiessasi keväisessä luonnossa voit kerätä tarpeet varpuvispilää varten. Vispilää on kätevä käyttää esim. lettutaikinan teossa ja mikäpä olisi mukavampi vieminen tuttavien uudelle kesämökille.

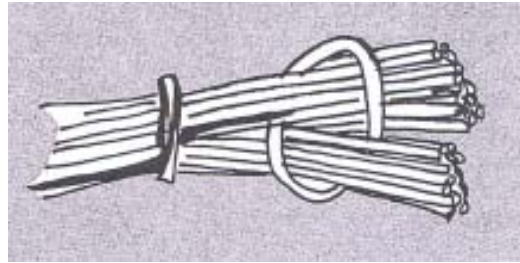
Tarvitset kuorittuja koivunvarpuja yhtä vispilää kohden noin 30 kpl. Valitse ohuita, monihaaraisia oksia, niin saat tuuheamman vispilän. Tarvitset myös kaksi haaratonta oksaa pantojen tekoa varten. Kuori irtoaa koivusta parhaiten, kun puun lehti on hiirenkorvalla; kuitenkin juhannukseen saakka. Varpuvispilä voidaan valmistaa eri tavoin, tässä kaksi valmistustapaa:



Tapa 1: Ohenna oksien tyvipäät puukolla vuollen. Valmista toisesta haarattomasta oksasta pyöreä panta. Laita varpuja vuorotellen pannan alta ja päältä. Panta jää tiukasti varpujen väliin. Vuole puukolla varpujen päät, niin että vispilän pää on siisti.

Teksti ja mallityö: Tuija Nieminen
Käsityö ja askartelu 2/89

Tapa 2: Jaa varvut kahteen nippuun ja yhdistä ne lomittain haarattomasta oksasta valmistetulla pannalla. Siisti nippujen päät vuolemalla. Tee lopuksi panta vispilä varteen pujottamalla varvun päät vispilän sisään siten, että siitä tulee kiinteä. Pannan voit valmistaa myös paksummasta, halkaistusta varvusta.



Niinhän sitä ennenvanhaan vatkattiin vaniljakastiketta varpuvispilällä vesihauteessa, muistattekos?

TAPAHTUMAKALENTERI

RYHMÄT TOIMIVAT

Senioritanssiharjoitukset tiistaisin Violassa klo 18.00
ohj. Liisa Vuoristo puh. 044-5554164 ja Hannele Tuovinen 0500-651279

Kansantanssiharjoitukset keskiviikkoisin Peltolan koululla
klo 18.00-20.30 ohj. Riitta Kangas.
Varaohj. Raimo Tanskanen puh. 040-9003880 ja Matti Lankinen.

Käsityökerho Peukaloiset kokoontuvat Violassa, Orvokkirinne 4
perjantaisin klo 11.00-13.00 5.3., 19.3., 16.4.
ja 6.5. poikkeuksellisesti klo 10-13
Vetäjänä Hilikka Peltonen puh. 050-4109579

Kalevalainen iltapäivä sunnuntaina 28.2. klo 15.00 Päkaksessa
Ohjelmassa:
Kanteleen soittoa, Ella Sivonen
Kalevalaisia runoja ja yhteislauluja
Kalevala 175 vuotta -esitys, Lauri Leppänen
Kahvitarjoilu

Vantaan kansanperinteen ystävien
KEVÄTKOKOUS
pidetään maanantaina 22.3.2010 klo 18.00 Päkaksessa.
Kokouksessa käsitellään sääntöjen kevätkokoukselle määräämät asiat.

* * * * *

Yhdistyksen 22-vuotispäivää vietetään lauantaina 27.3 klo 17.00 Päkaksessa.
Silloin on tarkoitus myös kertoa Elojuhlista
sekä etenkin niiden Loitsut-teemasta enemmän.
Yhteistyökumppaneitamme kutsutaan mukaan.
Keskustelua, tutustumista ja mukavaa yhdessäoloa luvassa.

Vantaan päivä lauantaina 15.5.
Päkaksessa
Talossa toimivat yhdistykset
esittäytyvät kansantanssi- ym.
ohjelmanumeroin.
Mukana myös Laurus-kuoro,
jota johtaa Heidi Harinen



7.8.2010

Kahdennekymmenettoiset Laurin Elojuhlat Vantaan Pyhän Laurin kirkolla.
Teema on LOITSUT, lisäksi jatkuu viime vuoden teema
Kansallispuku ja kansanomaisen pukeutuminen.
Vikkoa ennen eli 1.8. on Heurekassa aiheeseen liittyvä luento.

* * * * *

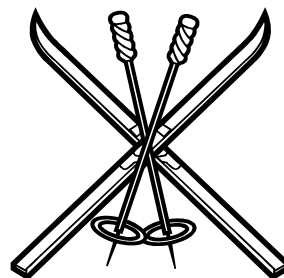
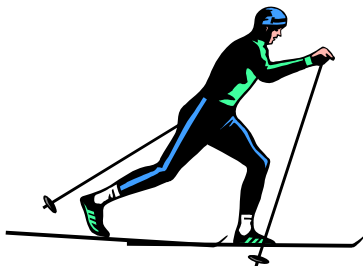
Kahden viikon päästä Elojuhlista lähdetään Lapin-matkalle. Tähän lehteen ei vielä
ennätetty saada tarkempaa selvitystä reitistä tai hinnasta, mutta
niistä tiedotetaan heti, kun vain saadaan selville.

* * * * *

Hallitus on päättänyt, että koska tänä vuonna on niin runsaasti niin tasavuotia
kuin muitakin merkkipäiviään viettäviä jäseniämme, ei heitä onnitella kukkien kera
kuten aikaisemmin on ollut tapana, vaan onnitelurahat lahjoitetaan johonkin
hyväntekeväisyystarkoitukseen yhtenä kokonaisuutena,
Haitin katastrofialue on mainittu yhtenä vaihtoehtona.

* * * * *

Tämän lehden välissä lähetetään jäsenmaksupankkisiirto.
Joillekin saattaa tulla myös karhu viime vuoden maksamattomasta maksusta.



Elojuhlan vastuuhenkilöt

PÄÄVASTUU Raimo Tanskanen 040-9003880, raimo.tanskanen@kolumbus.fi
varahenkilö ja LIIKENNE Olli Uusi-Eskola 040-5052732, uusi-eskola@kolumbus.fi

AURINKOKAHVILA Eeva Uljonen 050-5704639

RUUSUKAHVILA Liisa Tanskanen 040-902203881

LASTENNURKKA Tiina Kannisto, tiina.kannisto@elisnet.fi

LETUNPAISTO

LOHIKEITTO Pirjo Pietikäinen 0400-971688, pietikainen.pirjo@luukku.com
keittäjä Eeva-Liisa Pekkarinen 050-5769823, eeva-liisa.pekkarinen@hel.fi

OHJELMAVASTUU

OMA MYYNTIKOJU Hilikka Peltonen 040-4109579, hilikka.peltonen@wippies.com

SALAKAPAKKA Kalervo Pelkkikangas 040-5772645, kalervo@pelkkikangas.net

TIEDOTUS Mirja Antila 050-5996936, mirja.antila@kolumbus.fi

YÖVAHDIT

ÄÄNENTOISTO Jorma Vartiainen 050-5215861, jorma.vartiainen@elisnet.fi

* * * * *

Helmikuun helpot päivät maaliskuulla maksetaan." (Puumala)

"Helmikuulla pitäisi olla hyvin pahat ilmat. Sitten tulee hyvä kevät, kun helmikuu on
juonikko, tuiskuttaa ja on paha sää." (Hyrnsalmi)

"Helmikuu sanoo: - Jos minä olisin veljeni tammen tilalla, niin ämmät ahjoon ajaisin ja
varsan tamman vatsaan jäädyttäisin. Mutta mikäs minua auttaa, kun yöllä kyllä ärhöttelen ja
kөрhöttelen, mutta päivällä toinen silmäni vettä vuotaa." (Lahti)

Tammikuun tasaiset, helmikuulla heilahtaa, helmikuun heleät, maaliskuulla maksetaan,
jos ei maaliskuu maata näytä, niin huhtikuulla humauttaa
ja jos huhti täysin sulaa, tulee toukona lunta!

Vantaan kansanperinteen ystävät ry:n

HALLITUS JA TOIMIHENKILÖT

Kalervo Pelkkikangas kalervo@pelkkikangas.net	8724264	040-5772645	puheenjohtaja
Hilkka Peltonen hilkka.peltonen@wippies.com		050-4109579	Peukaloiset
Pirjo Pietikäinen pietikainen.pirjo@luukku.com		0400-971688	puvusto
Taina Sarivaara taina.sarivaara@elisanet.fi	822661	040-5708077	sihteeri
Liisa Tanskanen	8273314	040-9003881	juhlavastaava
Raimo Tanskanen raimo.tanskanen@kolumbus.fi	8273314	040-9003880	varapuheenjohtaja
Anna-Liisa Uusi-Eskola uusi-eskola@kolumbus.fi	897712	044-3463723	Hurakan toimittaja
Muut toimihenkilöt			
Mirja Antila mirja.antila@kolumbus.fi	8712107	050-5996936	Hurakan päätoimittaja
Liisa Pöyhönen liisa.poyhonen@elisanet.fi		040-5101742	rahastonhoitaja
Kaija Turtio kaija.turtio@kolumbus.fi	8234238	040-5962140	jäsenrekisteri
Jani Leskelä jani.leskela@saunalahti.fi			internet-vastaava

2