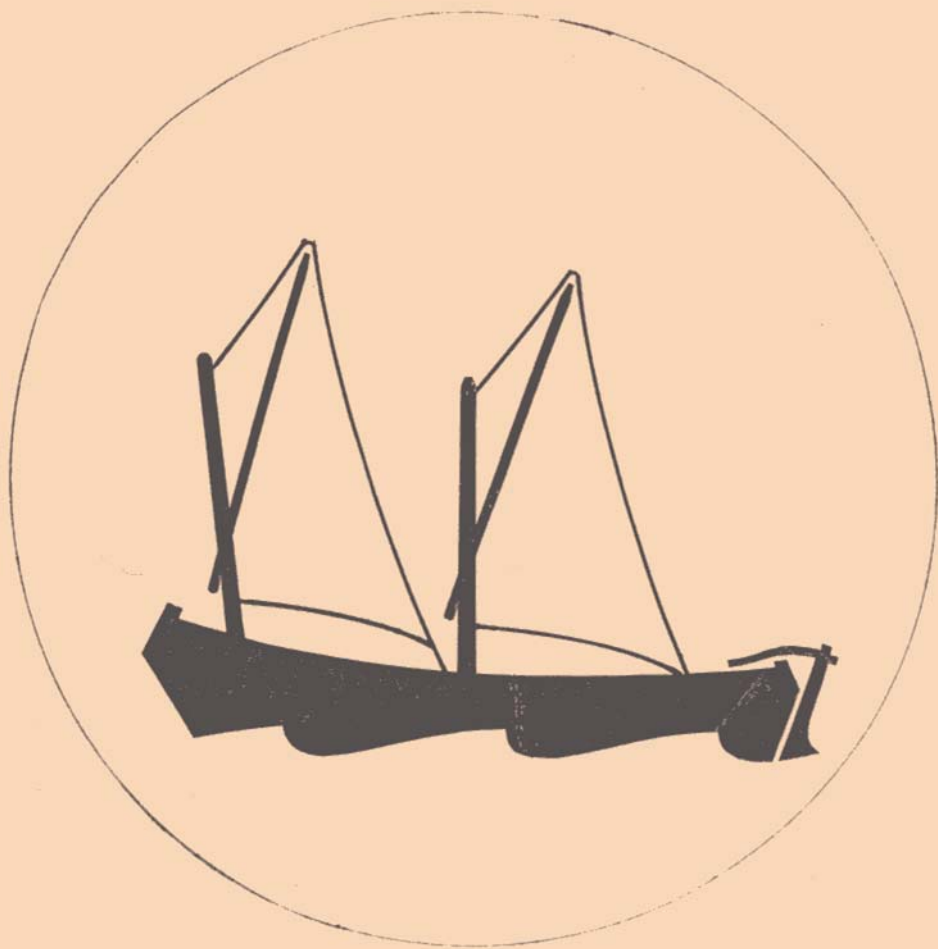


Metsäpirtin

AHTIAISET

n:o 2 -29.11.2000



SAMULI PAULAHARJU
on merkinnyt muistiin
Metsäpirin kirkonkylässä
paimenpojilta v. 1909

*Ykiti toketi
Toukaa loukaa
Viketi vaketi
Varmaa koukaa
Oravia käpäliä
Keilaa meilaa
Hokkas pokkas pois!*

Kannessa **Viljo Hämäläisen**, kotoisin
Saaroisista, suunnittelema sukuseuran logo,
joka esittää Laatokan kalastajien
käyttämää soima veneä

Hyvät Ahtiaisten suvun jäsenet

Tuli haettua kesällä vettä
Liekharjun Marttinasta eli
Korholanjaam 2:sta, samasta
kaivosta mistä isoisa Marttikin
aikoinaan. Tuolla on
pullollinen jääkaapissa
odottamassa sopivaa
tilaisuutta missä käyttää. Myös
mustaviinimarjapehko on
lähtenyt kasvamaan. Vaikka
tulli oli tiukka, niin kotiin se
tuli kulleron kera.

Kävin ensimmäistä kertaa
rajan takana kotikylillä. Kyllä
se kummasta säväytti mieltä.
Saatanpa lähteä toistekin.
Eivät lapsetkaan tunnu
vastustelevan, joten taidetaan
lähteäkin yhdessä.

Sukuseuran kokouksen
yhteydessä hallitus piti
järjestäytymiskokouksen ja
tulin valittua puheenjohtajaksi.
Koetan parhaani mukaan olla
saamani luottamuksen
arvoinen.

Tunnen, että suku odottaa
kovasti Metsäpirtin Ahtiaisten
omaa sukuselvitystä, kirjaa.

Työ on vielä keskeneräinen
eikä kaikkia suvun haaroja ole
ehditty selvittää yhtä tarkoin.
Urakka on melkoinen. Ja
hieman hillitsisin suuria
odotuksia. Tämä ei tarkoita
ettenkö luottaisi tekijöihin,
mutta urakka on melkoinen
talkoovoimin selvitettäväksi.

Osallistuin tuossa syksyllä
Laitilan kansanopistossa
pidettyyn sukututkimus-
kurssiin. Teimme
tutustumismatkan Turun
maakunta-arkistoon, missä
myös metsäpirttiläisten kirjat
ovat. Löytyi sieltä omiakin
esi-isiä. En kuitenkaan aio
tutkijaksi, mutta hyvä tietää
miten hankalaa työtä se on.

Kauniin syksyn jälkeen haluan
toivottaa koko suvulle
Hyvää Joulua

Raimo Ahtiainen
Suvun päämies, pj

Metsäpirtissä päivä porotti



Saaroisten koulun kivijalasta voisi hyvinkin tehdä 'merkittävän nähtävyyden'. Se on hyvin säilyneet ja vaikuttava todiste koulun koosta. Tämän totesi pieni 'tutkimusryhmä', kun 9-11. kesäkuuta kävimme sukuseuran retkellä Metsäpirtissä.

Paluumatkalla kaikki tuntuivat tyytyväisiltä näkemäänsä ja kokemaansa. Heikki Ahtiainen löysi Marttinasta poikansa Karin ja tämän tyttären kanssa

kotipaikkansa. Viisjokiset vierailivat uusien talonpitäjien luona.

Kävin pikkuserkkuni Ailan kanssa lauantai-iltana Raudun Sirkiänsaarella erään Ahtiaisten sukuhaaran tanhuvilla. Matka sujui miellyttävästi Kiviniemen motellin johtajan, Iljan 'taksilla' loistokuntoisella Subarulla. Paluumatkalla puolen yön tietämissä ajoimme läpi Raudun keskustan, missä oli hyvin rauhallista.

Nuorten ryhmiä seisoskeli keskustorilla rupattelemassa. Ei näkynyt rähinöintiä eikä horjuvia ihmisiä eikä kiertäviä pulloja. Uudessa disko-yökerhossa valot loistivat ja musiikki soi.

Kuljettaja vei muun ryhmän käymään Terentilässä ja Taipaleella. Ymmärsin, että Sakkolan kirkon vaiheilla oli ollut tunnelmallista, samoin virstakivellä ja Taipaleen äärellä.

Yhteinen hetki hautausmaan muistomerkeillä huipentui Heikki Ahtiaisen esittämään itse kirjoittamaansa runoon, joka puki hienosti sanoiksi ne tuntemukset, jotka siinä esipolvien lepopaikan äärellä aina mielessä risteilevät. Kiitos!

Tällä kertaa kaikki halukkaat pääsivät vilvoittelemaan Laatokassa tai ainakin sen Saarosten aallonmurtajan rannassa. Otimme Kiviniemestä taksit mukaan, jotka hoitivat huonon tien osuuden ihan kiitettävästi. Rannassa oli yllättävän rauhallista. Poissa

olivat edellisen kesän lomailijat telttoineen. Mistä johtunee.

Täytynee vielä tunnustaa, että tuli käytyä Kivennavallakin, vaikka ei aivan omasta aloitteesta. Tie vei liian sutjakasti eteenpäin ja käännös vasemman kohti Laatokkaa unohtui. Valkjärven ja taisi olla Muolaan ja Raudunkin kautta oma peti löytyi ja nythän asialle voi jo hyvin virnuillakin! Että tulikin retkeilyä! Kaunista sielläkin on, voimme nyt kertoa.

Seuraavalle retkellekin jäivät omat tavoitteensa. Karjalan Liiton julkaisemassa kartastossa kerrotaan Metsäpirtin kohdalla kivistä, johon sotajoukkoineen seudulla leireillyt Pontus de la Gardie on hakatuttanut vaakunansa. Tämä nähtävyys jäi vielä piiloon. Täytyy löytää jostakin hyvät etsintäohjeet ensi kertaa varten.

Ilmi Pesonen

Hyvä Ahtiaisiin kuuluva

Kiitos mukavahenkisestä sukukokouksesta. Meitä oli runsas joukko koolla syyskuun yhdeksäntenä Suomenlinnassa, mukana ilahduttava joukko nuoriakin.

Kolme vuotta puheenjohtajana kuluivat nopeasti. Olen oppinut paljon lisää karjalaisuudesta ja Metsäpirtistä, mistä olen hyvin kiitollinen. Ilmoit-tauduin ensimmäiseen sukukokoukseen lähinnä tavatakseni metsäpirttiläisiä ja nähdäkseni minkälaista on olla suvun jäsen. Otitte minut hyvin vastaan, kiitos.

Mutta ei tämä tähän lopu! Nyt jatkuu suvun juurien selvittely, jotta ne aikanaan saadaan kirjalliseen muotoon. Kuten jo on tullut useaan kertaan sanottua, kirjasta tulee suvun näköinen! Jokainen voi osaltaan vaikuttaa lopputulokseen etsimällä varastosta vanhoja valokuvia, kokoamalla perheen piirissä kerrottuja muisteluksia, 'perimätietoa'. Jutut saattavat itsestä tuntua jo

loppuun kalutuilta, mutta kaikki eivät varmasti tunne vielä kaikkia tarinoita.

Aiemmat vetoomukset ovat tuottaneet laihoja saaliita. Yritetään vielä! Jos nyt käy samoin, niin sittenkin vielä yritetään! Ymmärrän hyvin, että kirjoittaminen on vaikeaa ja joskus puhuminenkin. Mutta kertokaa tai kirjoittakaa ketä kannattaisi tulla haastattelemaan, niin koetaan järjestää asia. Siirryn eläkkeelle 20.11. joten olen vapaampi suunnittelemaan omaa aikaani.

Tehdään yhdessä, niin voimme olla kaikki tyytyväisiä myös tulokseen!

Terveisin

Ilmi Pesonen

MALTTIA HYVÄT YSTÄVÄT!

Jo olisi aika nähdä vähän tuloksiakin siitä sukututkimuksesta! Näin varmasti usea sukuseuran jäsen ajattelee.

Tämä on täysin oikeutettu toive. Totuus on kuitenkin se, että seuralla ei ole varaa palkata ammattitutkijaa tähän työhön. Kesällä Mikkelin maakunta-arkisto velotti sukututkimuksen tekemisestä 260 mk per TUNTI!

Vietin arkistossa viime kesänä kaksi viikkoa, joten siitä voi laskea mikä on vapaaehtoistyön hinta. Tietysti tulos on selvästi vaatimattomampi kuin ammattilaisen tekemä.

OLEMME TÄSSÄ:

Yritämme kaikin käytettävissä olevin voimavaroin edetä kohti päämäärää. Olemme pahoillamme, että emme ole pystyneet olemaan tehokkaampia, nopeampia. Pentti Ahtiainen pyysi vuosi sitten ottamaan yhteyttä. Aika rauhassa hän on saanut olla.

HYVÄT YSTÄVÄT!

Uskokaa nyt, ettei kirjaa synny tyhjästä!

Pentti kaipaa erityisesti muistitietoa, joka liittäisi Metsäpirtin Ahtiaiset nykypäivään. Siis evakosta ja uusille asuinsijoille asettumisesta.

Kirjoittakaa Pentille!

Pentti Ahtiainen
Vanhankartanontie 229
23500 UUSIKAUPUNKI

Ruokamuisto – hyvä muisto

miten karjalainen ruokaperinne kantaa meitä eteenpäin

Laulan ja laulan

”Isoäidilläni oli tapana syödä mahdollottomasti. Suuret padalliset hirssipuuroa hän keitti majassaan, keitti ja ahmi yksin.

Liekki löi tulisijassa, majan pimennot huokuivat ja huokuivat, vanha isoäitini yhä vain keitti ja söi hirssipuuroa suuresta padastaan.

Minulle riittää kourallinen riisiä ja pajunkissojen viehkeä silmäys kevätaikaan”

Lassi Nummi

Vuoripaimen Otava 1949

Metsäpirttiläinen Liisa-mummoni keitti

herssrynkuassaa usein, muttei syönyt sitä yksin. Karjalaiset eivät syö yksin, jollei ole pakko

Lastenlapset saivat tukevaa välipalaa, turvallisuutta ja mummon tarinoita hoysteeksi

Voimuru oli vielä 1960-luvulla useasti tarjolla: autapataan voita, ruisleivän aloja pehmenemään ja

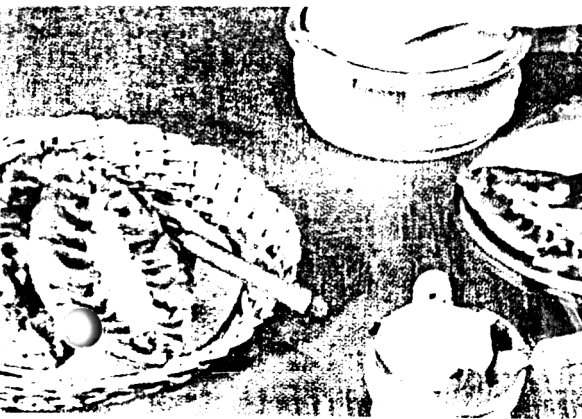


ratittiin maidon kera
Mahtaako tulla yhtä hyvää
teflonkattilassa?

Kuivat ruisleivän palat säästettiin, liotettiin vedessä ja keitettiin puolukoiden kanssa leipäpuuroksi. Tämä ruokalaji toimii edelleen.

Kuivuneet vaaleat leivät ja pullanpalat äiti laittoi munamaidon ja hillon kera vanukkaaksi kypsymään tästä ruokalajista en myöskään aio luopua.

Jo tässä vaiheessa ilmenee eräs karjalaisen ruokakulttuurin piirre: niukasta hyvää!



Lapsuuteni vietin
Satakunnassa,
Punkalaitumella.
Asutustilamme sijaitsee
syrjäisillä metsäkulmilla, joten
varsinkin 1950-60 -luvulla
elo oli jokseenkin eristynyttä
ja ruokaperinne pysyi varsin
karjalaisena.

Lanttukukon kypsyttyä me
kaksi pientä tyttöä jännitimme,
kummanko tytön takki pääsi
lanttukukon ympärille sitä
pehmittämään. Talvisin
muutenkin peitot illalla
lämmitettiin uunin päällä - yö
hirsitalossa saattoi olla viileä.
Lanttukukon tuoksu peitossa
oli lämmin makea lisä.

Ruisleipäherkkuja lisää: juuri
uunista tulleesta leivästä
veistettiin kanta, sisus
koverrettiin mössöksi ja siihen
lisättiin voita. Näin syntyi
mörökaakku! 1960-luvulla
vieraili ruotsalaistunut
sukulainen meillä ja maistoi
puolisonsa kanssa "smörkaka"
-palaa. Jotenkin pienen tytön
mielessä mörökaakun nimen
hohto häipyi, vaikka se
kertoikin karjalaisen elämän
kansainvälisyydestä.

Jouluaattona äiti tarjosi pullaa
ja siirappia. Kuvittelin tarinaa,
kuinka äidin isä Aleksanteri
on hiihtäen tullut kaupalta ja
tuonut vehnäjauhoja, siirappia
(paatakkaa) ja muuta hyvää
joulun kunniaksi. Ehkä
runoilija on saanut
kustantajalta rahalahetyksen
tai on myynyt runoja lehtiin...

Miljoona miljoona miljoona piirakkaa

Karjalanpiirakan voittokulku
halki Suomen on tutkittu ja
kirjoitettu perusteellisesti.
Lapsuudenkodissani muistan
isän pyytäneen isoja
perunakakkaroita - äiti teki
mieluummin pieniä sieviä
tarjottavia. Erityisesti mieleen
on jäänyt lauantaif, kun

koulusta tultua saimme tulikuumia perunakakkaroita ja koulun kirjastosta lainatut kirjat saattoi aukaista oheen. Naapurin satakuntalainen emäntä piti tyttäreilleen isot hääit 1968 – äiti ja me tytöt valmistimme tilausesta 400 riisipiirakkaa – 100 päivässä.

Sunnuntaiaamujen herkku oli kaurakiisseli

Olikohan isän idea tarjota 1970-luvulla pojan ja tyttärien tuomille puolisoehdokkaille kaurakiisseliä! Ei sitä ensimmäisellä käyntikerralla tarjottu tietenkään... Pahaa-aavistamattoman nuoren henkilön eteen työnnettiin harmaa höyryävä kiisselilautanen. Jokainen söi annoksensa urhoollisesti, mutta vielä kuluneena talvena 2000 ilmoitti savolainen mieheni ettei sitten ole kiisselin kanssa edes samassa huoneessa, kun toin Kalevan kirkolta kaurakiisseliä myyjäisistä!

Kesällä syötiin mustikkamölyä, sen tuoksu tuo vieläkin lapsuuden lähelle. Marjamaito on hyvä välipala. Talvisin pilkottiin leipäpaloja maidon sekaan lautaselle.

Taisimme hiukan huvitella syödessä: leipäpalat olivat lampaista, joita susi kävi syömässä!

Näistä kertoessa joku tuhahtaa: taas kerrot köyhästä lapsuudestasi... Oliko se köyhä? Ehkä vaatimaton, mutta ainakin se oli luova.

Karjalaisessa ruoka- ja kulttuuriperinteessä on muutama heti mieleen tuleva

piirre, jotka haluan kuljettaa eteenpäin:

- Se alussa mainittu niukkuus – se on luovuutta.
- Vieraanvaraisuus – ”ruoki vierasta sanoilla, kunnes keitto kerkeävi”. Vaikka mikä puuha tahansa on menossa, on aina aikaa ja tilaa vaikka pöydänkulmalle kattaa pienet tarjoilut ja rupatella vieraan kanssa.
- Joustavuus sisältyy edelliseen – hierakia ja jäykkyys ovat outoja sanoja karjalaiselle.
- Suvaitsevaisuus – taisn saada ensimmäisen ekumeenisen opetukseni, kun isä kertoili Laatokan

Valamon käynneistään
lämmöllä.

Pehmeys – pehmeä leipä,
piirakat, lämpimäiset
johtavat suoraan
karjalaisuuden
pehmeuteen, ymmärtävään
kulttuuriin, siihen
suvaitsevaisuuteen. Iloinen
seura ja ihmissuhteiden
hoito vievät voiton kovilta
arvoilta.

Tiivistäen

”Hämäläistalon väki syö
vaiteliaana vahvaa
sunnuntaipäivällistään pöydän
ääressä. Evakkoperhe nauttii
niukkoja palojaan
nurkkapöydässä iloisesti
rupatellen. Vihdoin isäntä
virkkaa verkalleen: kummia
nuo karjalaiset, eivät ole hiljaa
edes syödessään.
Evakkomummo: Ilo on meil
särpimenä!”

Katriina Ahtiainen

*Illoisa esitys ilahdutti
sukukokoukseen osallistuja
syyskuussa. Se sai itsensäkin
muistelevaan omia karjalaisia
maku-elämyksiään.*

KOLLEGE-PAIDAT JOU- LUPUKIN KONTTIIN!

Ne ovat kauniita. Niihin on
ommeltu Laatokan kyntäjän,
soima vennen kuva. Logon on
suunnitellut Viljo Hämäläi-
nen, joka on tunnollisesti
paneutunut veneen teknisiin
ominaisuuksiin. Veljet kalasti-
vat, joten kalastusjututkin
ovat hallussa, kuten olemme
saaneet kuulla viimeksi ko-
tiseuturikellä.

Paitoja on tummanharmaita ja
keskisinisiä niin aikuisten
kuin lasten kokoja. Malli on
suora kollege, joka sopii
hyvin erilaisille vartaloille.

HINTA:

aikuisten koot 125,-
lasten koot 110,-
+ lähetyskulut

NYT TILAAMAAN!

Paitavarastosta vastaa:

Liisahelena Ståhle

Lehtohaankuja 9

20900 Turku

Puh. 02-2586246

OTA YHTEYTTÄ HALLITUKSEN JÄSENIIN

Sukuseura kokoontuu kerran
vuodessa varsinaiseen
sukukokoukseen. Muutoin
yhteydenpito on jokaisesta
itsestään kiinni. Kun
kiinnostusta ilmenee, niin
muitakin tapaamisia
järjestetään.

Siispä HYVÄT
METSÄPIRTIN AHTIAISET:
kun tulee mielen idea, joka
muitakin voisi kiinnostaa, niin
tarttukaa puhelimeen ja
soittakaa hallituksen jäsenelle!

**Sukuseuran 9.9.2000 valittu
hallitus:**

Raimo Ahtiainen, pj.
Turuntie 651
23800 Laitila
puh. 02-852 382

Ilmi Pesonen, varapj.
Meritullinkatu 6 B 11
00170 Helsinki
puh. 09-655 462

Liisahelena Stahle,
sihteetti/rahastonhoitaja
Lehtohaankuja 9
20900 Turku
puh. 02-258 6246

Tarmo Ahtiainen
Oltermanninpolku
61800 Kauhajoki
puh. 06-231 1203

Matti Ahtiainen
Yläjärventie 125
23260 Rautila
puh. 02-433 3472

Pauliina Ahtiainen
Kullervonkatu 16 B 32
33500 Tampere
puh. 03-261 1104
tai 040 7281685

Elvi Lohilahti
Tanhuankuja 2
13880 Hattula
puh. 03-671 518

SUUNNITELTIIN SUKUKIRJAA

Juhannuksen alla pidimme sukkurirjan suunnittelukokouksen Laitilassa Raimo Ahtiainen luona. Todettiin tilanne, ettei ole paljoakaan edistytty sitten aiempien keskustelujen.

Ammattilaisen tekemään tutkimukseen meillä ei ole varaa ja omat voimat ovat olleet vähissä. Kokous antoi uutta uskoa. Nyt on toivoa!

Pentti Ahtiainen Uudestakau-pungista odottaa muisteluksia niin Metsäpirtistä kuin evakoretkiltä. Tämä puro on osoittautunut kohtalaisen kuivaksi, joten hän kysyy juttuja suoraa mahdollisilta kirjoittajilta. Mutta edelleenkin: ota yhteyttä, kun sopiva juttu tai tapaus tulee mieleesi!

Jotta kirjasta saadaan mielenkiintoinen, niin tarvitaan myös kuvitus. Kertokaa min-käläisiä kuvia on varastossa. Raimo Ahtiainen on lupautunut keräämään tiedot tarjolla olevista kuvista. Erityisesti

kiinnostaa miltä Metsäpirtin maisema näytti ennen sotaa. Raimo odottaa yhteydenottoja.

Uusi voima lupautui mukaan tutkimustyöhön. Hän on Niilo Kiiski Raisiosta. Metsäpirttiläinen tausta sisältää niin Ahtiaisia kuin Peltosia jne. Eli tyypillinen meikäläinen. Mutta mukaan mahtuu lisää tutkijoita. Reippaasti vain yhteyttä, jos asia kiinnostaa.

On vielä aikaista kertoa mil-loin työ on valmis. Parhaamme teemme ja rahoja toivon mukaan edelleenkin kertyy yhdistyksen tilille, jotta julkaiseminen aikoinaan tapahtuisi kivuttomasti.

Pentti Ahtiainen - tekstit
Vanhankartanontie 229
23500 Uusikaupunki

Raimo Ahtiainen - kuvat
Turuntie 651
23800 Laitila
puh. 02-852382

Ilmi Pesonen - tutkimus
Meritullinkatu 6 B 11
00170 Helsinki
puh. 09-655462

METSÄPIRTIN PUKU

Metsäpirtissä ehdittiin koota ja valmistaa oma puku ennen sodan alkamista, mutta sille ei ehditty saada virallisen kansallispuvun nimikettä. Puku saatiin mukaan evakkoon lähtiessä, mutta esikuva-aineistoa ei ole tarpeeksi, jotta puku olisi voitu nimittää viralliseksi kansallispuvuksi.

Kansallispuvulla tarkoitetaan jäljennettyä tai uudelleen koottua talonpoikaisväestön 1700 - 1800-luvun juhlapukua, jonka käyttö korostaa yhteenkuuluvuutta menneisyyden ja tietyn paikkakunnan tai väestöryhmän kanssa.

Pukuehdotuksen kokosi Filemon Kuoppa ja hänen vaimonsa Lyyti Maria Kuoppa toteutti kootun mallin.

Syt Sirpa Lämsä on valmistanut puvun teko-ohje opinnäytteenään Keski-

Pohjanmaan ammattikorkeakoululle. Nyt teko-ohjeet ja kaavat voi tilata Helmi Vuorelma Oy:tä Lahdesta. Hinta n. 500,-.

Puvun materiaaleista osa saatavissa Vuorelmalta, pääosin on tehtävä itse. Vanhan Kaukolan puvun hamekangas käy lyhyelle. Materiaalikustannukset noin 2000 mk.

Käsityötaitoiselle työ on haastava. Rekko ja pirtanauha ovat hankalimmat osat.

Pukuun kuuluu yksi neula koru, joka on teetettävä kultasepällä.

Jos puku kiinnostaa, niin ota yhteyttä. Yhteistilauksena saattaa tekijöitäkin löytyä ja siten hinnasta tulee kohtuullinen, niille jotka eivät itse ehdi tai voi työhön ryhtyä.

Ilmi Pesonen

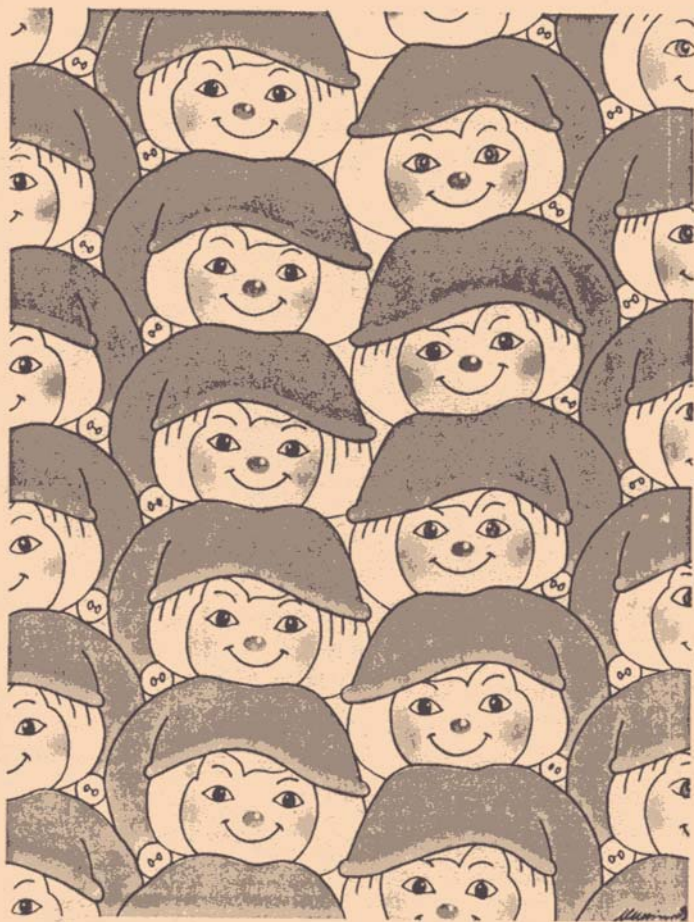
RUNON TAITAJIA SUVUSTA

*Taipalees on miehet tarkat
Miehet tarkat naiset norjat
Kissat hyö kirstuun panivat
Koiralle kolon tekevät.*

*Suteloist on suuret koirat
Suuret koirat kuoppalaiset
Kuoppalaiset on kunnottomat
Jakkoit leivät kannikoiks
Kannikat pannit kasoiks
Kasat pieniks paloiks
Sitä mursiit murkinaksi
Eikä heil olt ensinkää
Kalläkää ei keittämistä
Muruja vaan murtelivat
Katselivat kannikkoi
Näitä ei olt ensinkää
Kaikki ol leikki lopussa
Tyhjä tul huol hopusta.*

*Paista päivä paimenelle
Älä kalan pyytäjälle
Kalamies kaloja saapi
Paimenpoika kuivan leivän*

Mari Ahtiainen, Viisjoki



Noista Joulua