



Nro 12 Joulukuu 2018

Koivistolaisten kotiseutulehti vuodesta 1944 lähtien

KOIVISTON viesti

Tiijjät sie?



Salpalinjaa Michikkälän kohdalla (MP)

Nyt justii, ko naputtelen tätä kysymystä Viesti sinisel markinaalil, eletti 79 vuotta sit Suomes YyHoo aikaa. ”On opittava kyntämään kivääri selässä”, lausu pääminister Kajanter Messuhalli puhheessaa. Talini mielest varmast 19 vuotta aiemmi solmittu Tarto rauha kaipas tarkistusta. Häne ulkoministeriin Molotov ol sopint Kolmanne valtakunna Rippentropi kans sallaa, et ottakaa työ Puola, myö otetaa Suomi ja Palttia. Salaset ilmatieustelut olliit tehneet selväks, et naapur ol kerräämäs sotamateriaali itäraja taaks hyökkäystä varte raja siirtämiseks Torniojoel ast. Lokakuu puolivälist ast olliit suomalaiset joukot harjotelleet ja asettunneet asemii puolustuslinjoil poikki Kannakse.

Resitentti Kallio ol palant Tukholmast tyhji käsi Pohjoismaija valtiopäämiehi kokouksest: appuu ei saatais. Ruotsi pääminister Hansson selvitti mei ulkominister Tanneril Ruotsi hallitukse samasuuntase kanna: Ruotsi ei vois tulla Suome avuks, jos NL hyökkäis mei kimppuu. Kuningas Kustaa V sanel myöhemmi helmikuus viel virallisel lausunnol valtioneuvosto pöytäkirjaa maan asema: Ruotsi ei vois mitenkää osallistuu sotilaallisest Suomes käytävää sottaa.

Ko rytinät sit alkoit tosissaa neuvostokonnehii pommituksil Helsingis ja muis siviilikohteis, ni mikä ol se puolustajii joukko, kutka olliit asemis Mannerheimi linjal?

”Hyväähä ruotsalaisii o piileskellä suomalaisii selä takan”, kuuloo aina sillo tällö vähä pilkallisest sanottava. ”Ei höijä tarvitse paeta kellareihl pommeilt suojaal!” Mut kerra kuiteskii puottiit vennäikonneet pommejaa Ruotsiki pääl. Ni mis tää tapahtu ja millo?

Ossaatkos sie kertoo vastaukset näih kolmee kysymyksee? Jos ossaat ja tiijjät, ni paapas viestii Viestil, ni jutellaa sit enemmänä.

Martti Piela

Tupsut sormissa ei tehty työtä

Teksti: Riikka Salokannel, kuvat: Marko Mäkinen

Maahenki on julkaissut Anne Bäcklundin todella inspiroivan ja kauniin kirjan kirjoneulekäsineistä. Etsiessään karjalaisten kirjoneuleitten kuviomalleja, Bäcklund löysi kuvia ja malleja 1800-luvun lopun koivistolaisista juhlakäsineistä. ”Voin vain kuvitella, miltä näytti Koiviston kirkolla siihen aikaan, kun kansanpuku oli yleisesti käytössä. Punasävyisesti kirjottu päällysvaate oli valkoinen sekä kesällä että talvella. Kun sen kanssa käytettiin punavalkokirjavia, punatupsuisia sormikkaita, näky on varmasti ollut vaikuttava”.

Vaikka kirja on ennen kaikkea ohjekirja, on se samalla hieno kulttuurihistoriastamme ja koivistolaisesta tapakulttuurista kertova teos. Anne Bäcklund löysi eri museoiden kokoelmista ja arkistoista toistakymmentä paria erilaisia neulottuja Koiviston sormikkaita. Mallit saattoivat olla kirjojen tai lehtien kuvissa. Hän neuloi jokaisen löytämänsä sormikasmallin mahdollisimman tarkkaan esikuvansa mukaisesti ja laati niistä neulontaohjeet tähän kirjaan. Lisäksi hän sovelsi kuviointiin liittyviä lainalaisuuksia muutamiiin muihin käsineisiin siten, että kuviointi säilytti alkuperäisen ilmeensä.

Syitä siihen miksi punatupsuiset juhlasormikkaat ovat juuri Koiviston alueelta voi vain arvailla. Ne sopivat kuvioiltaan ja väreiltään kansanpukuihin, joita käytettiin juhla-asuina. Kuvioimalleissa on monia yhtäläisyyksiä karjalaisiin ja virolaisiin pukuihin aina Pohjois-Venäjän arktisten alueitten kansanpukuihin saakka. Juhlasormikkaiksi ne tunnistetaan paitsi yhteensopivuudestaan juhlapuvun kanssa, myös värityksensä vuoksi ja sormien päissä olevien tupsujen vuoksi. Tupsut sormissa ei työtä tehty. Toisaalta tiedetään monella langalla neulottujen kirjoneuleitten olevan tyypillisiä pohjoisille kylmille rannikkoalueille. Monella langalla neulotusta neuleesta tuli rakenteeltaan erityisen lämmin. Koivisto merenkulkupaikkakuntana sai vaikutteita niin idästä kuin läntisiltä rannikkoalueilta. Esimerkiksi norjalaisvillapaidoissa eri kylillä oli aina omat kuvionsa, jotta esimerkiksi hukumistapauksissa voitiin päällä olevista vaatteista päätellä, mis-

täpäin epäonninen merimies tai kalastaja oli lähtöisin.

Tämän kirjan sormikkaiden pääasiallinen neulomisalue on ollut hyvin rajallinen. Malleja neuloessaan Anne Bäcklund kertookin miettineensä missä olosuhteissa ja ketkä näitä neuleita ovat aikanaan tehneet. 1800-luvun lopulla pirtteissä oli aika hämärää, neulottiinko kenties ulkona. Kirjoneuleet eivät olleet mitenkään yksinkertaisia valmistaa ja niiden kuvioiden lainalaisuudet ovat olleet aika tarkat. Nuoret tytöt opettelivat neulomista ensin harmailla langoilla. Taitojen kehittyessä, myös työt kehittyivät. Viipurissa 1800-luvun alkupuolen köyhien tyttöjen ja poikien opetus- ja kasvatustaloksessa kerrotaan opetetun kehruuta, kudontaa, neulomista (strumpstickining) merkkauksia ja koruompelua.

Vanhin kuva maatalousnäyttelystä 1850

Vasilji Timm oli ikuistanut Pietarissa pidetystä maatalousnäyttöksestä piirtämällä ryhmän kansanpukuisia talonpoikia Viipurin läänistä, miehiä ja naisia. Kuvan koivistolaisen vaimon käsissä ovat selvästi tunnistettavat tupsupäiset juhlasormikkaat. Kuva on vuodelta 1850. Karjala oli erityisen suosittu kansanperinteen tutkijoitten ja kerääjien kohteena juuri 1800-luvun karelianismin aikoihin. He kuvittivat ja kuvasivat materiaalia, kirjoittivat seikkaperäisiä sanomalehtiartikkeleita, kartuttivat museokokoelmia. Suomenlehden artikkelissa Yhtä ja toista Koivistolta 1873 ja Suomen Kuvalehden Kappaleita kansan-elämästä Koivistolla 1880, kerrotaan kumpaisessakin pukeutumisesta ja vaateparresta: ”Hääpuvun käsineinä olivat ”punawaltaiset sormikkaat, joissa joka sormen päässä riippui suuri punlankainen tupsu”.

Myös joitakin valokuvia löytyy museokokoelmista. Viipuriin asettunut saksalaissyntyinen valokuvaaja oli kuvannut Jääskenvuonon naisen kansanpuvussaan. Kuvan nainen pitää studiokuvassa toisessa kädessään tupsupäisiä sormikkaita. Kansallismuseon arkistosta löytyy myös toinen vanha valokuva, jossa seisoo koivistolainen vaimo niityn reunalla kansanpuvussaan käsissään juhla-



sormikkaat. Taustalla hämmöittää Koiviston kirkon torni.

1870-luvulta alkaen ylioppilasosuekunnat kunnostautuivat kansatieteen keräämisessä ja tältä ajalta ovatkin suurin osa museoihin päätyneistä aikalaisesineistöistä. Museokokoelmiin päätyneitä juhlasormikkaita esiteltiin myös näyttelyissä ja niistä kerrottiin näyttelyjen yhteydessä esitelmissä. ”Jo pintapuolisestikin tutustuessa naisten pukuihin täällä täytyy ihmetellä sitä maltillista työtä ja suurta waiwaa, jonka naiset nähtävästi owat uhranneet pukujensa valmistamiseksi” luennoi Th Schwindt 1879 ja jatkoi: ”Häpeä sille tytölle, joka ei itse taitanut valmistaa pukuunsa kuuluvat rekot, kostulit, nyytingit...ynnä muut rihmasta tehdyt esineet”.

Paitsi varsinaiset neuleohjeet ja kuviopiirroksot, jotka Bäcklund on kirjaan koonnut yhteensä 12 mallista, hän vertailee myös mallien samankaltaisuuksia ja poimii niistä selkeitä lainalaisuuksia, jotka liittyvät kaikkiin malleihin. Toistaiseksi vaille vastausta jäävät kysymykset: miten eri naiset osasivat soveltaa samoja kuvioita ja malleja? Kuka keksi yhdistää kuvioaiheet tällaisiksi kokonaisuuksiksi? Ovatko neulojat nähneet kuviomallit kirkossa käydessään? Kertoiko joku neuloneensa pilpuslehtosia, vastapolvia ja ristejä silmien kera?

Punapohjaiset kirjoneulekuvioit ovat alkuperäisissä sormikkaissa toistensa kaltaisia, silti yksinäkin täsmälleen samanlaisia pareja ei ole löytynyt. Kirjoneuleessa oli aina kolme eri pääkuvioita ja ne erottivat toisistaan pienikuvioiset kuvioraidat. Kuvioraidat aina aloittivat ja lopettivat kuviokokonaisuuden. Sormikkaiden pohjaväri oli aina punainen ja sor-

met valkoiset. Muita värejä olivat valkoinen, tumma sininen, keltainen ja vihreä. Sormien päissä on punaiset tupsut, jotka joskus sidottu myös sinisellä langalla. Ripustamista varten on ollut lenkki tai nauha. Näidenkin nauhojen päissä on tupsut.

Alkuperäisten mukaisten mallien ohjeiden lisäksi Bäcklund on soveltanut juhlasormikkaita uusiin malleihin, jonka lainalaisuudet seuraavat kuitenkin tarkoin museomalleja. Näiden 17 mallin tarkat ohjeet ja kirjassa neuvotut neulontatekniikat todella innostavat etsimään oikeansävyiset langat ja tarttumaan puikkoihin. Monet uusista malleista ovat lapasiin ja siten sormikkaita helpommat neuloa. Anne Bäcklundin kirja Juhlasormikkaat kirjoneulekäsineitä Koivistolta on paitsi neuleohjekirja ja kulttuurihistoriallinen teos myös innostava keino perinteen välittämässä menneestä nykypäivään.



Anne Bäcklund
Juhlasormikkaat kirjoneulekäsineitä Koivistolta
Kustantaja Maahenki Oy, Helsinki
2018
ISBN: 978 - 952 -301-146-5



Riikka Salokannel
Päätoimittaja



Katso mummo tätä

Käsityöharrastaja Anne Bäcklundia haastatellessani hän kertoi miten osasi jo virkata ja neuloa sileää, ennen kuin aloitti kansakoulun. Miten hänen äitinsä oli häntä opettanut. Itse hän puolestaan suhtautui vähän varoen oman tyttären käsityöharrastuksiin ja koulu-käsitöihin, ettei vain tuputtaisi omaa intoaan liikaa. Toki hän mielissään totesi tyttarelleenkin nykyisin käsitöiden maistuvan.

Itse en oman äitini tai mummoni kanssa yhdessä käsitöitä juuri tehnyt. Koulun käsitoissakin oli täysi työ saada kaulan ympäröivä riittävä määrä pituutta, että se edes venytettynä ylittäisi kaulan ympärille. Isälle ja kummitädille neulomani pipo ja neuleliivi taisivat nekin osoittaa enemmän välittämistä kuin varsinaista kädentaitoa. Noloa oli, että isäni vielä piti sitä turkoosia löysästi neulottua ja kokoon kursittua pipoa, mihin mustin isoin kirjaimin olin neulonut hänen nimensäkin näkyvin. Kummitäti ymmärsi onneksi pitää neuleeni näkymättömissä.

Mutta tekstiilialalta ammatinkin saanut tyttäreni ura alkoi isoäidin innoittamana. Sveitsissä vaihto-opilaana ollessaan hän sai postipaketissa lankoja, puikot ja monistetun sukanneulomisohjeen. Yksinäisinä hetkinä oli aikaa asiaan paneutua. Ensimmäiset sukat olivat rakenteeltaan ”ihanan” löysiä ja värikirjoltaan riemukkaan oranssi-viherraitaisia. Toisessa sukassa oranssilla pohjalla vihreät raidat ja toisessa vihreällä oranssit raidat. Hieno pari. Tätä väri-ilottelua hän on sittemmin jatkanut ihan ammatiksi saakka.

Ajelimme koivistolaisen ystävättäreni kanssa kuuntelemaan korutaiteilijan esitystä. Matkalla oli aikaa jutustella myös omista puuhista. Ystäväni kertoi, miten hänellä on nyt ollut aikaa vesivärimaalata lastenlasten kanssa. Miten riemukasta on opetella laveeraamaan yhdessä. Miten arvokasta laatuaikaa yhdessä taiteilu on ja miten hienolta tuntuu, kun lapset esittelevät kuviaan: ”Katso mummo tätä”. Voiko olla luonnollisempaa tapaa jakaa perinteitä kuin yhdessä tekeminen.

Mitä jos tänä vuonna joulupakettiin ei menisikään ne valmiit sukat tai kuvakirja. Mitä jos paketista löytyisikin lankaa ja puikot, hyvät vesivärit ja kunnon paperia ja lahjakortti, jossa lupaus yhdessä tekemisestä. Yhdessä tehden se yhteys syvenee ja itse tekemällä ja kokeilemalla oppii myös arvostamaan osaamista ja rakkautella tehtyjä asioita, niin kuin nyt vaikka erikoista turkoosia pipoa.



Hartaast´

Paimenten joulu

Kaisa Koivula

Kerronpa teille osan Raamatun joulusta.

Jumala, joka on kaikkivaltias, joka voi tehdä mitä vain ja olla millainen vain, päätti luoda maailmankaikkeuden. Päätti rajoittaa vaikutusmahdollisuuksiaan luonnonlaeilla: sitoutua tähtijärjestelmiin, veden ominaisuuksiin, painovoimaan ja vaikka mihin maalliseen. (Mitä nyt välillä tekee jonkun ihmeen = poikkeaa luomistaan luonnonlaeista.) Vaikkei maailmankaikkeus sitä edellyttänytkään, Jumala päätti rajoittaa olemustaan hyvyteen, oikeudenmukaisuuteen ja rakkauteen. Loppu viimeksi hän päätti vielä asettua vuorovaikutukseen yhden luomuksensa, ihmisen kanssa ja paljastaa tälle jotain olemuksestaan.

Ja mitenpä ihminen (=me) siihen vastasi? Sotki kaiken. Sai hyvät käyttöohjeet maailmaan, vaan eipä noudattanut niitä. Halusi itse päätellä, millainen Jumala on olemukseltaan. Kun Jumala huhui häntä, lähti karkuun. Jostain syystä Jumala oli luonut maailmasta sellaisen kokonaisuuden, että kun ihminen sotki omat asiansa, meni pilalle koko pallo. Tämän hyvin näemme nyt itse aiheuttamaamme ilmastomuutosta tuskaillessamme. Koska Jumala itse oli sitoutunut hyvyteen, ihmisen sitoutuminen päinvastaiseen sitoutti meidät samalla omaan pahuuteemme niin, ettemme pääse siitä omin voimin irti.

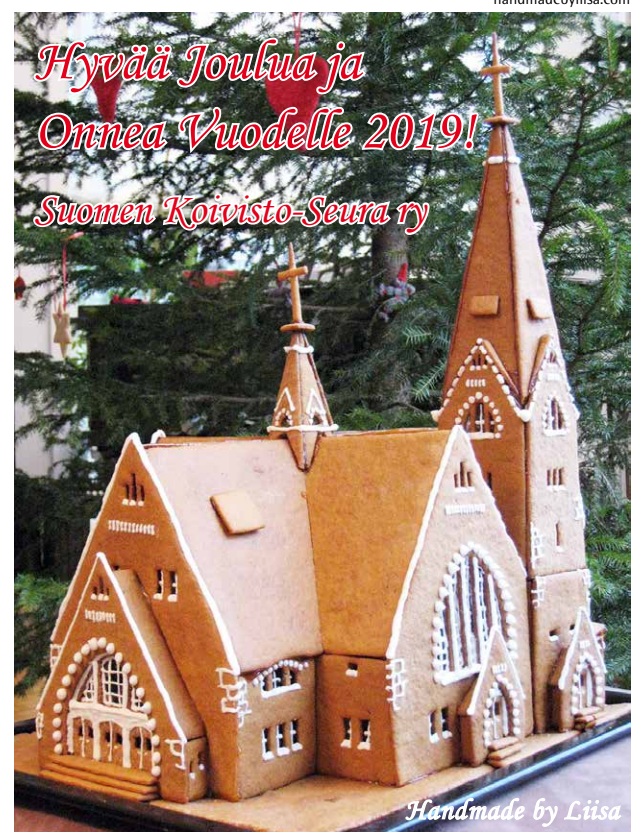
Jumala päätti korjata tilanteen rajoittamalla itseään vielä lisää, sitoutumalla ihmisten kohtaloihin vielä enemmän. Hän päätti itse tulla ihmiseksi. Hän halusi tulla maapallolle korjaamaan ihmisten aikaan saannokset, pelastamaan ihmiset loputtomasta pahuudestaan ja luomaan uudelleen yhteyden ihmisen ja itsensä välille. Tämä suunnitelma oli ihmisen käsityksenvyölle niin järjetön ja käsittämätön, että Jumala tiedotti siitä ihmisille etukäteen monin eri tavoin.

Lopulta vuoden 0 tienoilla, hän laittoi suunnitelmansa käytäntöön ja syntyi eläinsuojaan ihmiseksi. Syntymän jälkeen tämä käsittämätön jumalallis-majesteettillinen nöyrytminen ilmoitettiin ensimmäisenä lähiseudulla töissä oleville paimenille. Ensimmäinen enkeli selitti heille, mitä on tapahtunut, ja sitten suuri joukko taivaallista sotaväkeä selitti lisää: Jumala rakastaa ihmisiä ja haluaa tehdä rauhan heidän kanssaan ja siitä on nyt merkinä vauva makaamassa eläinten rehukaukalossa. Paimenet olivat kovia ammattimiehiä, pystyivät puolustamaan puisilla pampuilla lampaitaan susia ja karhuja vastaan. Olivat yötä päivää laitumilla. Eikä heitä arvostettu kovin korkealle silloisessa yhteisössään. Heille ilmoitettiin ensimmäisenä.



Laidunmaita Betlehemin ja Jeruselmän välillä.

Tilanne saattoi olla aika hämmentävä paimenille. Oliko kaikessa tässä mitään, mistä aloittaa ymmärtäminen? Mitään tuttua mihin tarttua? Oli: eläinten syöttökaukalo. Tuttu, tavallinen työkalu. Ehkä he olivat itsekin joskus laittaneet emonsa menettäneen karitsan kaukaloon, olkien sekaan, ettei se aivan paleltuisi kuoliaaksi. Kaikkea tätä järjestäessään, Jumala oli miettinyt myös sen, miten paimenet voisivat jotenkin saada kiinnekohtaa asiaan. Jumala puhui paimenille ”paimenta”. Ja se auttoi. Paimenet tajusivat jotain, he pystyivät välittämään Marialle ja Joosefille ainakin osan siitä, mitä enkelit olivat kertooneet heille. Ja he pystyivät itse ajattelemaan asiaa, koska laitumilleen palatessaan he kiittivät ja ylistivät Jumalaa siitä, mitä olivat saaneet kuulla ja nähdä. Rehukaukalo oli linkki paimenten ja Jumalan välillä.



Handmade by Liisa

KOIVISTON viesti

ISSN 0780-1289

KUSTANTAJA:

Suomen Koivisto-Seura r.y.

Jäsenlehti. Ilmestyy kerran kuukaudessa, kuun 20. päivänä.

Lehteen tarkoitetun

ilmoitusmateriaalin tulee olla

toimituksessa viimeistään lehden

ilmestymistä edeltävän kuun lopussa.



Toimitus ei vastaa sille

lähetetystä materiaalista. Lehden

vastuu ilmoituksista rajoittuu

ilmoitushintaan.

Kirjoittajat vastaavat tekstien sisällön

oikeellisuudesta ja toimittamiensa

kuvien käyttöoikeuksista.

Toimitus voi tarvittaessa lyhentää tai

muokata sille toimitettua aineistoa.

Liikeilmoitukset 50 snt/ppm

Kuolinilmoitukset 34 snt/ppm

Aineisto mieluiten digitaalisena:

studio@salokanneltoivonen.fi

Muussa tapauksessa paperikopiot,

muistitikku tai CD-levy sekä valokuvat

toimitetaan osoitteeseen:

Koiviston Viesti,

Riihelänkatu 28, 15810 Lahti

Aineisto palautetaan vain jos mukana

on postimerkillä varustettu

palautuskuori osoitteeseen.

Koiviston Viesti toimitus, 0400 780 398

Tilaukset, osoite- ym. muutokset:

aina kirjallisena, mieluiten

sähköpostitse Koivisto-Seura ry:n

varapuheenjohtajalle

tuula.koppinen@kolumbus.fi

Tilauksia ei tarvitse uusia.

Seuran jäsenmaksu 35 e, sisältää

vuoden jäsenlehdet. Seuran kautta

voi myös maksaa Karjalan Liiton

jäsenmaksun 22 e.

Jäsenlehden postituksesta Pohjois-

maihin veloitetaan +3 e/vuosi ja

muualle Eurooppaan +8 e/vuosi.

Pankkiyhteys:

Nordea FI46 1091 3000 3058 80

Päätoimittaja

Riikka Salokannel, 044 2312 422

koiviston.viesti@gmail.com

Kuvatoimitus ja taitto

Rami Toivonen, 0400 780 398

”Raamattu on aikamoinen kirja”

On korkea aika esitellä myös pitkäaikainen hartauskirjoitusten kirjoittaja. Psykologi Kaisa Koivula (55) on kirjoittanut Koiviston Viestin hartauskirjoituksia 2000-luvun alkuvuosilta saakka.



”Olen pyrkinyt kirjoittamaan jonkin itselle tärkeän oivalluksen raamatun tekstistä niin, että se sopisi suurimmalle osalle lukijoita. Rivikristityksi tunnen raamatun aika hyvin. Raamattu on aikamoinen kirja. Sieltä nousee koko ajan yllätyksiä esiin. Se on jatkuvan tutkimisen ja uusien näkökulmien lähde. Joskus on vaikeaa löytää tulokulmaa hartaukseni, mutta kun oivallus tulee, on itse kirjoittaminen helppoa. Tykkään selittää ja opettaa. Ajatus siitä, että saa kerrottua jotakin sellaista, mitä lukijan kannattaa kuulla, että se on jollain lailla hyödyllistä, tärkeää, ilahduttavaakin, on minullekin tärkeää. Erässäkin lapsikuorossa ajatus siitä, että ihminen on Jumalan koti, valkeni yhdelle kuorolaiselle, että hänessä on Jumalan kodin kaikki komeudet ja kaapit, jotka Jumala tuntee läpikotaisin”.

Kaisa Koivulan sukujuuret ovat Koiviston

Penttilästä mantereen puolelta Heikkilän talosta, josta hänen äitinsä Maili os. Kaukiainen on lähtöisin. Äijä Julius Kaukiainen oli laivuri. Mummo Rauha os. Mäkeläinen oli myös koivistolaista sukua. Kaisa itse sanoo olevansa koivistolaisena Peko-Sipreti-Mati-Juljukse-Mailin Kaisa.

Murrosikäisenä Hämeessä oli koivistolainen identiteetti Kaisalle erityisen tärkeä, se että on karjalainen Koivistolta. Myöhemmin on tullut hyväksyttyä myös se hämäläisyys osaksi persoonaa. Tytär Ellinora, puoliksi kumpaakin vanhempansa, onkin ¼ karjalainen, ¼ savolainen ja 2/4 osaa eli puoliksi hämäläinen. Kaikista juuristahan se minuu koostuu. Myös Koiviston murretta Kaisa pyrkii pitämään yllä, ja käyttämään tilaisuuden tullen, vaikkei se autenttista olekaan. Murre kuolee, jos kukaan ei sitä käytä, huolehtii Kaisa.

Kaisalla on myös pitkäaikainen innostus ja kiinnostus Suomen ja Karjalan keskiaikaa kohtaan. Rautakaudella Suomeen syntyivät heimot: (varsinais-) suomalaiset, hämäläiset ja karjalaiset, jotka välillä soivat, välillä kävivät kauppa ja tekivät yhteistyötä. Viimeiseltä rautakaudelta, eli viikinkiajalta tunnetaan myös Björkö, paikka jossa käytiin kauppaa, ei sodittu. Keskiajalla hämäläisistä ja karjalaisista syntyivät savolaiset. Vuosisatojen ajan, on Kannaksella asuneitten yli kulkeneet niin valloittajat, kauppiat kuin vaeltajakin. Siellä eläneitten on pitänyt sopeutua tulijoihin, olla joustavia, osata kielä ja keksiä miten kommunikoida ja mukautua, kertoo Kaisa huomioitaan.

Myös merellisen elämänmuodon ymmärtäminen on tärkeää. On ihan eri asia pohtia raamatun Pietaria, joka oli kalastaja, kun on käsitys siitä, millaista

kalastajan elämä on voinut olla. Jokainen merenkävijä tuntee oman merensä, sen arvaamattomuuden ja voiman. Kaisa on käynyt Koiviston Penttilässä joitakin kertoja. Sukulaismatkoilla hän on kuullut ja kuunnellut miten kujaset ja kaivonkannet ovat kotikylällä olleet. Kanneljärven opiston reissuilla onkin sitten puolestaan voinut kertoa toisille kylän tarinaa. Koivistolla käydessä jotenkin korostuu, että se on jäänyt sinne ja itse on toisaalla. Sitä omaa Koivistoa ei konkreettisena varpaat hiekkaan työnnettävänä todellisuutena enää ole, vaan se on yhdistelmä henkistä perintöä, kuultua, luettua ja kuviteltua.

Tärkeää henkistä perintöä on ollut myös Kaukiaisten Lasten Kirjasto. Kansilehtien teksti kertoi, että lapsia arvostettiin niin paljon, että heidän lukemisharrastuneisuuteen satsattiin. Tekstin voi ymmärtää kahdella lailla, kirjaston kirjat olivat Kaukiaisten lapsille tai niin, että Kaukaiset olivat perustaneet kirjaston, lahjoittaneet kirjakokoelman kaikkien lasten luettavaksi.

Nykyisin Kaisa Koivula asuu miehensä ja tyttärensä kanssa Vantaalla, mikä ei hänen mielestään ole ollenkaan hullumpi juttu. Hän on työskennellyt 15 vuotta lastenkodin psykologina, mutta on juuri siirtymässä Helsingin kristillisen koulun koulupsykologiksi. Tämän rinnalla hänellä on oma psykoterapiavastaanotto.

Riikka Salokannel

Kirjoittaja on

Koiviston Viestin päätoimittaja ja Kaisa Koivulan sisar

– Puheenjohtajalt` itseltä –

Ei miun töitä tarvihe tehä, vari o miul jo ilmankii

Mielipidekyselyissä on näkynyt, että suomalaiset ovat nyt huolestuneita ilmastomuutoksesta selvästi aikaisempaa enemmän.

Ongelma ei sinänsä ole uusi; keskustelu ilmakehän hiilidioksidipitoisuuden kasvusta alkoi laajemmin 1980-luvulla. Jo tuolloin todettiin, että valtamerten pinnan nousu uhkaa suurta osaa asutuista alueista. Mannerjää on nyt riittävästi nostamaan sulaessaan merien pintaa noin 65 metriä. Jokainen ennuste merenpinnan nousuvauhdista on edellistä uhkaavampi; nyt puhutaan jo metrin noususta vuosisadan loppuun mennessä.

Seuraavaksi huoli kohdistui metsiemme kestokykyyn. Etelä-Suomen ilmasto on siirtymässä vuosittain kymmenisen kilometriä pohjoiseen. Riskit syntyvät siitä, että puusto on usein sopeutunut vain tiettyihin lämpö- ja valoisuusolosuhteisiin, ja leudompi sää tuo myös uusia tuhohyönteisiä.

Muualla maailmassa sääilmiöt ovat muuttuneet tuhoisammiksi. Suomeenkin ovat odotettavissa pitemmät kylmät, kuumat ja kosteat kaudet, ja vettä saattaa sataa kerralla paljon aikaisempaa enemmän. Sen sijaan myrskyjen voimakkuus ei ole merkittävästi kasvussa.

Nyt tajutaan, että kehitys saattaa uhata koko planeetan asuttavuutta. Useampi kuin neljä suomalaista viidestä pitää ilmastomuutoksen aiheuttamaa maapallon lämpötilan kohoamista vaarallisena. Mitä nuorempi vastaaja, sitä suurempi huoli. Tiedon taso on noussut.



Kasvihuoneilmion torjuminen ei ole kiinni toimivista ratkaisuista. Paljon erilaisia teknologisia innovaatioita on kehityspulessa. Aurinko, geolämpö, tuuli ja biomassa ovat tulevaisuuden keskeisiä puhtaita energialähteitä.

Sen sijaan puutetta on poliittisesta tahdosta ja rohkeudesta. Kasvihuoneilmion välttäminen ei ole ilmaista vaan vaatii tinkimistä saavutetusta elintasosta. Tuhlaavaisista elämäntavoista pitää luopua. Tätä on toistaiseksi vaikea myydä äänestäjille.

Jouni J. Särkijärvi



**Suomen
Koivisto-Seura ry**
Perustettu 1948

Toimii koivistolaisten yhdyssiteenä
- järjestää kotiseututilaisuuksia
- harjoittaa julkaisutoimintaa
- suorittaa kotiseutukulttuuriin liittyvää kokoamista ja tallentamista.
www.koivistolaiset.net

Puheenjohtaja, Jouni J. Särkijärvi
Kuurinniityntie 1, 02750 Espoo
puh. 040 516 4951
jouni.sarkijarvi@pp.inet.fi
Varapuheenjohtaja, Tuula Koppinen
Rauhalanpuisto 10 B 36, 02230 Espoo
puh. 050 516 5651
tuula.koppinen@kolumbus.fi
Sihteeri, Virpi Huhtanen,
Ahtaanmäki 1 A 2, 02280 Espoo
puh. 0440 501 806
virpi.huhtanen@kolumbus.fi

Taloudenhoito,
Karjalan Tilikeskus/Patrikainen
Ratakatu 47, 53100 Lappeenranta
puh. 05 544 8850
Perinnetoimikunta, Jorma Simola pj.
Proomukatu 6 A 14, 15140 Lahti
puh. 040 564 9341
Taidetoimikunta, Marke Hongisto pj.
Halkaisijantie 4 E 46, 00980 Helsinki
050 539 8693
mhongist@gmail.com

Hallituksen muut jäsenet:
Virpi Huhtanen, Espoo
varalla Marke Hongisto, Helsinki
Jorma Simola, Lahti. 040 564 9341
varalla Jukka Ratia, Mäntsälä
Matti Agge, Parainen. 040 536 7701
varalla Eija Tuominen, Turku
Tuomo Kokkala, Kotka. 050 589 4443
varalla Jorma Jack, Kotka 0500 619 482
Esko Kaukiainen, Tuusula. 0400 800 752
varalla Katariina Aaltonen, Espoo
puh. 050 4393 791

Riitta Nurmi, Porvoo. 041 455 8885
varalla Marja-Leena Montonen, Porvoo
Hannu Seppinen, Turku. 040 703 1244
varalla Tuula Agge, Parainen
Tuula Raukola, Kotka. 044 522 8098
varalla Eeva Karkia, Miehikkälä
Koivisto-säätiö:
Hallituksen pj.
Sirpa Taskinen, Helsinki 040 5811 642
Asiamies Pertti Hoikkala 040 583 5397
Linnankoskenkatu 15 C 10, 06100 Porvoo
koivisto-saatio@kolumbus.fi

Adventti Koivistolla 2.12.2018

Juha Loikkanen



Koiviston kirkko 1. adventtina 2018.

Lähes 40 hengen ryhmä osallistui Koiviston kirkossa järjestettyyn adventtitapahtumaan sekä muisto-ohjelman kirkon pihalla sankarihaudausmaahan paikalla. Mukana oli peräti yhdeksän Koivistolla asunutta henkilöä, joista seitsemän oli syntynyt Koivistolla. Myös ensikertalaisia oli ilahduttavan monta.

Ajellessamme kohti Viipuria Terho Lehtola muistutti meitä, että on juuri täsmälleen 79 vuotta siitä, kun 1.12.1939 oli lähdettävä evakoon sodan alta. Yritimme pimeässä tähyillä Säkijärven kohdalla Tervajokea ja Tervaniemeä, johon Koiviston saarten evakot vaiherikkaan merimatkan jälkeen rantautuivat. Vihollisen lentokoneet pommittivat ja ampuivat saattuetta, johon kuului hinaajan vetämänä kaksi roomua kyydissään noin 400 naista, lasta ja vanhusta. Onneksi suomalainen hävittäjälentäjä sai hätistettyä viholliskoneet pois saattueen kimpusta. 5-vuotias Terho Lehtola oli äitinsä kanssa tässä kuljetuksessa.

Ennen Viipuria ehdimme vielä kuulla Eijan kokoaman tietois-kun Koiviston kirkosta sisältäen mm. seuraavan tarinan: Kirkon kellotornin kuusimetrisen risti oli myrskyssä pudonnut alas ja rikkoutunut. Kun kirkon uutta ristiä uudelleen kiinnitettiin, niin Koiviston poika Eino Serenius oli seissyt käsillään tuon kuusimetrisen ristin päällä. Kirkon torni kohoaa 60,5 metrin korkeuteen, joten aikamoinen voimistelusuoritus! Eino harrasti telinevoimistelua ja oli ammatiltaan maalari, joka oli tottunut korkeisiin paikkoihin. Koti oli paloasemalla lähellä kirkkoa. Eino Serenius kaatui talvisodan lopussa 1940 ja lepää Koiviston sankarihaudassa.

Viipurissa ehdimme käväistä ostoksilla hallissa ja kävipä joku Torikadulla raitiovaunuakin katsomassa. Seuraavaksi matkamme jatkui Johannekseen, jossa yövyimme. Illallista nautimme hotellin ravintolassa.

Adventtisunnuntain aamuhämärissä suuntasimme kohti Koiviston kirkkoa. Kokoonnuimme lumen

kuoruttamalle kirkkomaalle kunniottamaan kaatuneita ja kaikkia Koivistolle jääneitä esi-isiamme ja -äitejämme. Koivusaaren Patalan kylässä syntynyt Terho Lehtola ja nuorempaa sukupolvea edustanut Markku Vainio laskivat havuseppeleen Risti ja Purje -muistomerille. Sytytimme hautakynntilöitä muistomerkin juurelle ja lauloimme lähestyvään itenäisyyspäivään sopivan virren ”Sun kätes, Herra, voimakkaan suo olla turva Suomen maan”.

Kirkkomaalta siirryimme kirkkomuseoon, jossa meidät otti vastaan museonjohtaja Irina Kolotova. Hän esitteli meille museota ja saimme samalla kuulla vanhemman väen mielenkiintoisia kertomuksia. Kirkkokonsertti oli järjestetty kirkon yläkerrassa olevaan kokoontumistilaan, joka sijaitsee entiseltä urkuparvelta katsottuna vasemmalla lehterillä. Yläkerta on jaettu väliseinillä pienempiin tiloihin, jotka on tarkoitettu purkaa, kun kirkkoa aletaan kunnostaa alkuperäiseen kuosiinsa.

Adventtikonsertti koostui monipuolisesta, pääosiltaan keskiaikaisesta a capella -musiikista, mutta välillä muusikot tarttuivat myös keskiaikaisiin soittimiin. Tuplakvartetti Kantinka Galliard koostuu Viipurin musiikkikoulun kasvateista ja se on menestynyt myös kilpailuissa. Konsertti alkoi suomenkielellä, Maa on niin kaunis -virrellä, mikä nostatti käsinkosketeltavan tunnelman. Sitä seurasi suomenkielisiä tuttuja joululauluja ja sen jälkeen ryhmä lauloi usealla kielellä sekä tuttuja että tuntemattomia renessanssiajan lauluja. Tunnin kestäneen monipuolisen ja korkeatasoisen konsertin jälkeen, kiitimme lämpimästi yhtyettä ja toivotimme heidät tervetulleeksi konsertoimaan Suomeenkin. Saimme tietää, että Savonlinnassa yhtye oli jo esiintynyt.

Konsertin jälkeen alkoi oma ohjelmaosuutemme. Aluksi hiljennyimme kuuntelemaan Koiviston kirkonkellojen soittoa. Harras tunnelma jatkui, sillä seuraavaksi kuulumme Koiviston seurakunnan

kanttorin Ilmari Peipon soittavan Koiviston kirkon urkuja. Historialliset äänitteet ovat alunperin Ylen arkistosta ja jotka nyt löytyvät myös kirkon museosta.

Nousimme yhdessä laulamaan Hoosiannan, vietettiinhan tuona päivänä kaikissa Suomen kirkkoissa ensimmäistä adventtia. Seuraavaksi kuulumme kaksi tarinaa Koivistolla vietetyistä joulusta. Eija luki Mailis Paavolan muistelun jouluaamun tunnelmasta ”...Kirkkotie oli juhla-laistuu, kynttilät paloivat talojen ikkunoilla. Osuusliike Torkkelin, Viipurin osuusliikkeen havuköynnössomisteiden sähkölamput olivat sytytetyt ja torin valaistu joulukuusi näkyi pimeässä talviyössä kauas. Avaamme raskaan kirkon oven ja astumme pyhäkköön. Siellä vallitsee vielä hiljainen hämärä, sillä sun-tio Pörrö sytyttelee vasta kynttilöitä. Istuudumme tuttuun penkkiin ja painamme päämme rukoukseen...”.

Tiina Torkkeli-Pitkäranta luki kirkkoherra Mauno Koivunevan muistelun viimeisestä joulukirkosta vuodelta 1943: ”Kirkkohoitokunta oli päättänyt 5.12.1943 kokouksessaan, että kirkkoon päätettiin laittaa pimennykset ja valaistussähköt joulun ja uuden vuoden pyhien ajaksi. Näin päästi toteutumaan seurakuntalaisten harras toivomus päästä joulukirkkoon”.

Sitten olikin vuorossa kirkkokahvit. Paikalliset rouvat olivat varhain aamulla leiponeet meille tuoretta pullaa ja pipareitakin oli tarjolla.

Lopuksi ojensimme museonjohtaja Irina Kolotovalle kiitokseksi tilaisuuden järjestelyistä Iittalan lasimaljan sinivalkoisine konvehhteineen ja kirkkolyhdyn.

Varhain iltapäivällä alkoi paluumatkamme, joka nyt kulki rantatietä Kotterlahden, Penttilän, Humaljoen ja Maksalahden kautta Viipuriin. Näin saimme esiteltä matkassa ensi kertaa oleville hieman laajemmin Koivistoa. Viipurissa ehdimme vielä tehdä ostoksia. Ehtipä joku käydä

Tiina Torkkeli-Pitkäranta ja Eija Tuominen

Juha O Luukka



Kynttilät on sytytetty Koiviston sankarivainajille.

Eija Tuominen



Koivistolle jääneiden ja sankarivainajien muistoksi.

Seija Laine



Terho Lehtola Koiviston sankarihaudalla enonsa Toimi Lehtolan siunauspaikalla puolisonsa Kaija Lehtolan, tyttärensä Seijan ja lapsenlapsensa Annin kanssa.

kaakaollakin Viipurin ”suomalaisessa raitiovaunussa”. Linnan-kadun ja Torikadun kulmassa seisovan raitiovaunun paikaksi on luultavasti sattumalta valittu paikka, jossa on tapahtunut 1920-luvulla Suomen tuhoisin raitiovaunuonnettomuus. Voisi ajatella, että raitiovaunu on myös muistomerkki tälle traagiselle tapahtumalle, jossa kuoli viisi ihmistä ja lisäksi loukkaantui useita.

Torkkelin puisto oli satumainen valkoisessa lumivaipassaan. Nuori äiti ja pieni poika rattikelkan kyydissä kulkivat ohitsemme. Uudehkon kolmisen vuotta sitten ”uudelleen nousseen” Espilän ravintolarakennuksen valot loistivat iltapäivän hämärässä ja kutsuivat jo meitä lounaalle.

Joulukonserttimatkan suunnittelu alkoi jo viime kesän Koiviston juhlien aikaan.

Kiitokset museonjohtaja Irina Kolotovalle hienon konsertin järjestämisestä ja hyvästä yhteistyöstä matkamme onnistumiseksi. Irina oli välittänyt yhtyeelle toiveeni muutamasta suomalaisesta joululaulusta ja tämäkin toteutui mitä hienoimmalla tavalla. Kiitokset Irinan puolisol-le, joka täytti toiveeni hankkimalla tuoreet joulukuuset konserttihuoneeseen. Samoin lämpimät kiitokset TravelHit matkatoimiston Svetlana Grähnille, joka välitti ja toteutti kaikki toiveeni liittyen konserttihuoneen koristeluun ja kirkkokahviksikin saimme suomalaista Juhlamokkaa. Kiitokset myös Irinan apulaisille, jotka auttoivat kahvituksessa ja lupasivat korjata loppuunpalaneet hautakynntilät pois.

Tehdään adventti-itsenäisyyspäivä-matkasta perinne! Eija

Joulukonsertti Koivistolla

Kirkolle 2.12.2018 aamuhämärissä

Juha O Luukka

Olimme tulleet linja-autolla Johaneksesta, jossa olimme yöpyneet suomalaisten rakentamassa Lokki hotellissa. Koiviston kirkolle oli lyhyt matka ja äkkiä pysähdyimme tutun männyn luokse. Oli vielä hämärää ja tuli lumihiuataleita.

Ohjelmassamme oli kynttilöillä muistaminen Koivistolle jääneitä, sekä sankarivainajia. Tämä tapahtui kirkkopihalla, jonne on haudattu Koiviston sankarivainajia. Hetki oli ikimuistoinen.

Sisälle kirkkoon

Meidät ohjattiin ensin kirkon museoon, jossa Primorskin museonjohtaja Ludmila Kolytova kertoi museon esineistöstä.

Seuraavaksi meidät vietiin museosta kirkon kaakon puoleista käytävää pääoville ja siitä ylös kierreportaita lehtereille. Olimmeko

nyt osassa lehtereitä, mikä oli alkujaan rakennettu 700 istumapaikalle? Tämä huone oli koristettu luonnon kuusilla ja jouluvaloilla.

Mietin, missä isovanhempani Adolf Luukka, s.1899 ja hänen vaimonsa Adele Hytti s.1904 olisivat istuneet kirkossa käydessään. Olivatko he saaneet maistaa Koiviston kirkon kultaisesta maljasta ensiripille päästessään, entä missä heidät oli vihitty vuonna 1926?

Täällä istuessani ylhäällä Koiviston kirkossa tunsin ajan pysähtyneen. Olin tosin vasta käynyt Koivistolla ensimmäisen kerran vuonna 2014, kun Koivisto-juhlia vietettiin teemalla ”Ystävyyden rannat”. Silloin kiinnitti huomiota jo kirkon katto ja vielä enemmän ihmettelin, että sen oli maksanut ja korjautanut venäläinen liikemies Sergey Mikhachenko, koska hänen isänsä oli pitänyt Koiviston kirkon alttaritaulujen lasimaalauksista. Tämän miehen haluaisin tavata ja puristaa

kättä, antaa kirkosta ottamani kuvan canvas tauluna ja juoda kuppi kahvia yhdessä. Hän on tehnyt varsinaisen kulttuuriteon, sillä muuten Stenbäckin suunnittelema kaunis graniittikirkko olisi jo ...läjä kiviä.

Konsertti alkoi.

Viipurilainen Kantika-Galyarda (vapaa käännös: laulua soittimien säestyksellä)

Aluksi he lauloivat ja soittivat sovituksensa: ”Maa on niin kaunis” ja heti perään: ”Soi kiitokseksi Luojan”...molemmat selvällä suomen kielellä. Kukaan suomalaisista ei arvannut heti taputtaa suomalaisen tavan mukaan kirkkomusiikista, mutta luvan saatunamme, aplodit olivat joka kerta raikuvia. Minuun musiikista tietämättömään heidän esityksensä teki vaikutuksen, koska yksi suosikkimusiikistani on ollut ”Adiemus” tyyppinen kirkkomusiikki.

Kantikika-Galyarda esitti



Juha O Luukka

Kantika Galyardan musiikkiesitys Koiviston kirkossa

vielä monella eri kielellä sovitukseen 1300-luvun musiikista aina moderniin afrikkalaisen rytmiseen lauluun saakka. Heillä oli itse tehdyt soittimet tuon ajan mukaisesti ja yhdellä ”käsiurut”. Myöhemmin kuulin, että puvuston suunnittelusta vastasi: Pietarilainen Elena Borovnikova ja soittimen valmistajana on ollut: Alexander Popov.

Konsertti meni ohi ja näin matkalaistemme nauttineen siitä. Viimeksi meille soitettiin äänityksenä Koiviston kirkon kellojen ääntä.

Vaativuudella puitteilla, oli nyt Koiviston kirkkoon luotu jotain ainutlaatuista tunnelmaa

joulunaikana 2018...sitä en heti tajunnut, mutta jälkepäin ajatellessani mietin:- miksei tuo Kantika-Galyarda voisi tulla esimerkiksi Turun Keskiaikaisille markkinoille esiintymään Viipurista? Tai muualle Suomeen? Heidän kielirepertuaarinsa on laaja, siihen kuuluu keskiaikaista musiikkia : suomeksi, englanniksi, italiaksi, ranskaksi, latinaksi, ruotsiksi ja tietenkin venäjäksi. Entä voitaisiinko Koiviston kirkossa laulaa matkalaisten toimesta: - Kauneimmat joululaulut? Kuoron sähköpostiosoite: gkalina78@mail.ru

Ensimmäistä kertaa Koivistolla

Päivi Olin (s. 1946) oli ensimmäistä kertaa Koivistolla joulukonserttimatkalla.

Juha O Luukka

Päivin äiti Salme Olin oli syntynyt Koivistolla vuonna 1916, kun tuleva tasavalta eli vielä keisarinaikaa autonomisena osana Venäjää.

Salme Olinin isä oli Koiviston kunnanlääkärinä vuosina 1914-24. Isoisä Toivo Olin vietti perheensä kesiansä vielä tämän jälkeenkin Koivistolla aina talvisotaan saakka. Toivo Isoisän lääkärinura huipentui Turun Yliopiston kanslerin virkaan. Koivisto oli tehnyt kansleri Oliniin lähtemättömän vaikutuksen, sillä hän kirjoitti kirjan tuolta ajalta. Kirjan nimeksi tuli: Muistelmia, mikä ei ollut Toivo Olinin mieleen. Hänellä oli nimi kirjalle valmiina, mikä olisi kuvannut sisältöä paremmin: ”Andrei, jos sie tapatat tohtorin, niin mie ammun siut”.

Professori, Koiviston kunnanlääkäri ei nähnyt kirjansa julkistamista, koska nukkui pois vuonna 1970 eli kirjan julkistamisvuonna. Nimen muuttaminen oli kova pala Päivi Olinin isoisälle. Nämä asiat kertoi Päiville hänen äitinsä, joka puhtaaksikirjoitti isoisän muistelmat. Ehkä ajankohta vuonna 1970 ei kestänyt vielä kaiken esiintuomista ja lopullisen sensuurin sai aikaiseksi korkearvoinen yliopistomies, vaikka kustantaja oli kirjan nimen jo hyväksynyt. Tämä Toivo Olinille tuttu työtoveri, oli myös käynyt

Viipurissa koulunsa. Toivo Olin tiesi myös heidän näkemyseronsa historian tapahtumiin. Myös kirjan alkuperäinen käsikirjoitus jäi sitten jonnekin.

Päivi Olin kertoo tämän siksi, että kustantajan kanssa oli jo hyväksytty tuo Isoisälleen mieleinen nimi, mikä kuvaa, ehkä levottomia Koiviston 1917-18 aikoja, jolloin kunnanlääkärinä Toivo Olin hoiti puolueettomasti ihonväriin tai poliittiseen kantaan katsomatta kaikkia. Kirjan kustantaja WSOY oli saanut julkaisuluvan Päivi Olinin äidiltä ja hänen siskoltaan, koska alkuperäisen Toivo Olinin tarkoituksena tämä kirja oli tarkoitettu vain ”Toivo Olinin lapsille ja lapsenlapsille opetuksesi historiasta, mitä ei enää muisteta”....merkittävistä ajasta, jona hän oli elänyt Koivistolla.

Päivin äiti Salme Olin sairanhoidajana meni sairas junaan työskentelemään talvisodassa haavoittuneiden pariin ja tästä junasta löysi Päivin isän eli lääkäri, myöhemmin professori Klaus A. J. Järvisen. Päivi kertoo, että perheessä isä toisteli usein lyriikkaa: ”Hei Karjalasta heilin minä löysin”!. Tarkoitti tietenkin sairastuneiden tapaamaansa äiti Salmea, josta alkoi rakkaus. Päivi itse kertoo myös tehneensä työuran terveydenhuollon parissa toimien mm sairaanhoitajana ja viimeksi Kemissä ja Espoon sairaanhoito-

oppilaitoksien rehtorina.

Kotona ja kotipiireissä ei siten paljon muusta puhuttukaan kuin hoidoista ja stetoskooppi kuului melkein ruokapöydän vakiovarusteisiin. Tosin Päivin isä Klaus Järvinen sotakokemusten lisäksi muisteli aina Koiviston ihanaa luontoa , merta ja Suur-saarta, koska ajautui myös sinne jatkosodan tiimellyksessä.

Miksi Koivistolle vasta nyt ?

Päivi kertoi isoisänsä lukeen tarkkaan Koiviston viesti lehteä ja seuranneensa sen tapahtumia. Myös Päivin äiti Salme luki loppuun saakka vuoteen 2014 Koiviston viestiä. Kaikkiin oli Koivisto tehnyt lähtemättömän vaikutuksen, mutta nyt muuttaessaan Turkuun Päivi oli keväällä 2018 nähnyt ilmoituksen kokouksesta: Turun ja ympäristön Koivistolaisilla ja meni sinne. Tässä kokouksessa Päivi sai erittäin ystävällisen ja lämpimän vastaanoton, joten nyt tuli pakonomainen tarve päästä katsomaan, missä sukunsa ja Suomi oli viettänyt kohtalonhetkiään. Lappeenrantalainen kokenut itämatkoihin erikoistunut Travelhit järjesti nyt 1.-2.12.2018 matkan Viipurin kautta Johanekseen ja sieltä seuraavana päivänä Koivistolle. Ryhmän kokoojajana ja matkanjohtajana toimi Eija Tuominen.



Juha O Luukka

Koiviston kirkolle

Päivi kertoo:

”Tulimme pienessä lumi ja räntäsateessa Koiviston kirkolle. Nousin ulos ja näin männyn ja vielä aamuhämärissä oli keltaista lampun valoa. Tunsin sisälläni Isoisäni Toivon tunteet ja samoin äitini Salmen. Tuli surullinen olo ja kuitenkin iloinen....en ollut koskaan nähnyt näin kaunista graniitti kirkkoa. Lumi hieman peitti maata ja sai hunnun ympäristöön. Tuntui taivaalliselta. Astuin kirkon ovesta sisälle, kirkkosaliin ei päässyt. Olin halunnut nähdä salin, jossa Toivo Olin oli kansalaiskokouksessa vuonna 1917 noussut puhumaan ja kertonut vastalauseensa poliittisiin tapahtumiin. Meidät ohjattiin kirkon museoon, mikä on ollut sakastina ja sieltä edelleen käytäviä pitkin toiseen kerrokseen... kaakon puoleiselle lehterille. Alkoi joulukonsertti Viipurilaiset esittivät keskiaikaisia lauluja monella kielellä. Myös suomeksi. Lauloivat ja soittivat hienosti...mieheni tuli jälleen taivaallinen olotila.

Kirkosta poistuessa nähdesäni seinien rappiota minulle tuli kyyneleet silmiin. Täällä oli äitini kastettu ja äidin pikkusisko saanut viimeisen siunauksen ja haudattu johonkin. Menimme ulos ja kävin kirkkopihan lähellä olevassa rannassa...Koiviston salmen luona. Satoi edelleen räntää ja merellä sää oli sumppuinen. Koiviston salmi oli tässä karussa säätilassakin... jotenkin kaunis ja vaikuttava.

Kuitenkin ihanat mustanpuhuvat kivet ovat olleet paikalla vuosikymmeniä ja veden liplatus niitä vasten oli kuultavissa. Mieleeni tuli myös miten nyt lähes päivälleen 79 vuotta sitten oli evakuoitu Koiviston asukkaat saarista ja mantereelta, pois sodan jaloista.

Ei olisi haluttanut lähteä pois. Tunsin jotain sellaista, kuin olisi kilpailussa päässyt voittokorokkeelle. Säilytin kaikki näkemäni ja kokemani sydämeeni.

Seuraavalla matkalla haluaisin löytää perheeni kotialueen, hautapaikan, rautatieaseman ja käydä saarella”.

Minun lapsuuteni joulu

Aira Viitaniemi

Tutkiessani muistojen aarrearkkua, muistui mieleen monta hauskaa asiaa lapsuudestani. Joulukuukin oli odotettu juhla, varsinkin jouluaatto. Joulupukki on kuulunut jouluun koko elämäni ajan, joskin Karjalassa lahjat olivat vähäisempiä kuin tänä päivänä, mutta rakkaampia.

Koivistolla, Karjalankannaksella jouluaaton puolpäiväseksi syötiin aattolohkoa, johon kala oli kalastettu aamulla. Silloin miehet eivät ottaneet leipomisiin ja siivoukseen osaa, kuten nykyään. Aattoiltana syötiin sienisalaattia, seitsemänsortin sillisalaattia, suolakalaa, karjalanpaistia tai lihapottia. Joulukinkku tuli yleisemmäksi vasta myöhemmin, mutta ei kuulunut 1930-luvulla tavallisiin perheisiin. Syltty kuului myös joululuruokiin. Puurona oli uunipuuro, ja se tehtiin pitkälti ohrasta. Puuron kanssa syötiin marjakeittoa, ja tietysti maito oli yleisin juoma. Tänäkin päivänä uuniohrapuuro voisilmän ja kylmän maidon kanssa on mukautintoja herättävä muisto, joka tuo lapsuuden mieleen.

Piirakoita leivottiin myös jouluksi. Tavallisten karjalanpiirakoiden lisäksi leivottiin maksapiirak-

kaa, riisipiirakkaa ja kaalipiirakkaa. Ne tehtiin levypiirakkana. Pulla ja marjapiirakka kuivakakun kera olivat kahvipöydän tarjottavia.

Aattona äiti pesi tuvan lattian ja levitti puhtaat matot lattialle, isä kantoi joulukuusen sisälle. Lapset saattoivat olla isän mukana joulu-
kuusta hakemassa metsästä. Kun kuusi oli pystyssä ja isä oli laittanut tähden latvaan, oli lasten vuoro koristaa joulukuusi. Koristeina oli oikeat kynttilät, pumput, lippunauha ja ehkä lasten tekemiä koristeita. Myös paperipäälliset oikeat karamellit tai karamellia muistuttavat vaneripalat paperin sisällä. Kuusen tuoksu toi joulutunnelman.

Saunassa käymisen jälkeen nautittiin jouluateria. Ennen aattoiltasta äiti tai isä luki joulu-evankeliumin ja ruokaroukousen. Kaikissa taloissa jouluateria ei ollut yhtä runsas.

*Tontuthan olivat
jo viikkojen ajan
kurkistelleet
ikkunoista ja
tarkkailleet, ovatko
lapset olleet kilttejä.*

Näin ainakin puhuttiin. Illan kallistuessa yöhön, oli aika siirtyä yöpuulle, sillä aamulla oli aikainen herätys ja joulukirkkoon lähtö. Ennen kirkkoon lähtöä syötiin pieni aamupala. Kun palattiin kirkosta, syötiin joulu-päivän ateria.

Lapsilla iltapäivä oli lahjoilla leikkimisen aikaa, vaikka lahjat olivatkin vaatimattomia. Muistan itselleni hyvin rakkaan joululahjan. Se oli värikäs pieni nukkien ruokapöytä ja neljä pientä tuolia. Mutta tämä rakas lahja jouduttiin jättämään kotiin, kun lähtö evakoon koitti. Usein muistelen kuinka silloinen lahja kuvasi ammattiani. Kaikki nämä ovat tallentuneet muistojeni helminauhaan.

Artikkeli on julkaistu Karjalan
Liiton Joulukannel-lehdessä 2018.



Kuvassa 3-vuotias Aira istumassa potkukelkassa, 12-vuotias isovelji Veikko ja 17-vuotias isosisko Maire työntävät potkuria. Kuva on otettu Rautasen Lemminkylässä talvella 1942. © Aira Viitaniemi.



saloihin samoilla perinteisillä kullanarvoisilla keinoilla kuin aikanaan itsekin perehtyi karjalaisen keittiön ytimeen.

Aira, kokki Koivistolta

Kotiseutuneuvos, eurokokki, pitokokkiyrittäjä ja keittömestari Aira Viitaniemi, o.s. Äikäs, syntyi 22.3.1939 Koivistolla Rautasen kylän Lemminkylässä. Hän on tehnyt ainutlaatuisen uran erityisesti karjalaisen ruokaperinteen vaalijana ulkomaita myöten.

Ruoka juurtui Airan sydämeen jo lapsuudenkodissa omalta äidiltä. Aira on ollut vuosikymmenten ajan näkyvä hahmo Karjalan Liitossa. Hän toimi naistoimikunnan puheenjohtajana 42 vuotta 1976–2018 ja on nyt toimikun-

nan kunniapuheenjohtaja. Myös Karjalan Liiton vuotuiset Pyöreän tornin illalliset Viipurissa ovat olleet Airan käsialaa. Paistinkääntäjien veljeskunta on myöntänyt tälle naisritarille Maître Rôtisseur -arvon. Koivisto-Seura nimesi Airan Vuoden Koivistolaiseksi vuonna 2011.

Erityisen lähellä Airan sydäntä on työskentely nuorten kanssa, joille hän haluaa välittää arvokasta ruokaperinnettä. Aira on tuttu tuomari mm. piirakkakilpailuissa. Nytemmin Aira ohjaa kahta nuorta ruoan

Joulupöydän herkkuja

Aira Viitaniemi

Kuvat: Karjalan Liitto ry



Siikasalsa

350 g graavisuolattua siikaa
1 dl hapanta omenaa kuutioina
1 dl etikkakurkkukuutioita
2 rkl silputtua tilliä
½ rkl silputtua ruohosipulia
1 dl smetanaa tai kermaviiliä
pippuria, sitruunamehua

Kuutioi pieniksi siika, omena ja kurkut. Silppua tilli ja ruohosipuli. Sekoita kaikki aineet vispattuun smetanaan. Pursota valmis massa pieniin annoskuppeihin ja laita jääkaappiin, jos tarjoat seuraavana päivänä. Mutta voit myös pakastaa 1-2 viikkoa.

Karpalohyytelö

4 dl kermaa
1 dl creme fraichea
2 dl sokeria
2 dl karpalososetta
3 munanvalkuaista
3 kp liivatetta
Kastikkeena ohennettua karpalo-
sosetta. Koristeeksi lumikarpalot.

Vatkaa kerma vaahdoksi, lisää sokeri, creme fraiche ja karpalosse kermavaahdon joukkoon. Liota liivatteen kylmässä vedessä noin 15 minuuttia ja sulata kattilassa pienessä tilkassa karpalomehua, älä keitä. Yhdistä ohuena nauhana kermaseoksen joukkoon koko ajan hyvin sekoittaen. Lopuksi

lisää vaahdoksi vatkatut munanvalkuaiset. Annostelee pieniin annosvuokiin tai isompaan vuokaan.

Anna hyyytä jääkaapissa seuraavaan päivään tai pakasta vuorokausi. Kasta vuoka kuumaan veteen ja kumoa lautaselle tai vadille ja koristele kastikkeella ja lumikarapaloilla.

Kinkku

Kerrotaan, että Babyloniassa muinoin sika oli Baal-jumalalle ubrattava eläin.

Aila Salo

Uhrieläimen kunnioituksen sai porsas pohjoismaissa ihmisten uskomusten kantamana.

Muinoin aasojen ja vaanien jumalsukuun kuuluva auringon ja hedelmällisyyden jumala Freyer hallitsi rikkauksia ja rakasti rauhaa. Hän ratsasti mahtavalla, kullanhohtoisella karjulla, joka osasi liittää ilmassa ja vaeltaa pitkin veden pintaa.

Freyerin sisar, kauneuden ja rakkauden jumalatar Freya osasi taikoa. Hänellä oli valta rakkauteen ja kuolemaan. Freyan nähtiin kiittävän taisteluihinsa uljaan Hildisvin-sikansa selässä. Sika oli jumalten pyhä eläin, jonka harjaksia käsillään hipoen jumalten sotasankarit ennustelivat tulevia urotekojaan. Siasta tuli hedelmällisyyden jumala Freyerin ja rakkauden jumala Freyan kunniaksi ubrattava eläin.

Viikinkien sodissa menehtyneet sankarit pääsivät jumalten asuinsijaan, Valhallaan. Pääjumala Odin tarjosi ateriaksi maagisen Särimner-sian, mikä syödyksi tultuaan kasvatti lihakerroksen uudelleen seuraavalla aterialla tarjottavaksi.

Odinin pidot Valhallassa lie olleet esikuvana Tanskan ensimmäisen kristityn kuninkaan, Harald Sinihampaan 900-luvun lopulla viettämään joulun juhlintaan. Runsaan vierasjoukon juhla-ateriaksi tarjottiin tammenterhoilla herkulliseksi syötettyä sikaa

ja mittavat haarikalliset olutta.

Ehkä Freyerin mukana on sianlihaan liittynyt ajatus hedelmällisyyden vireyttämisestä ja Freyan siunaamana autuasta onnellisuutta.

Kenties skandinaaveille tutujen Valhallan jumaltarinoitten vuoksi on porsaan liha säilynyt joulun juhlistajana vankimmin Pohjoismaissa

Perimätarinoissa kerrotaan Jeesuksen synnyintiloissa sian tökkineen harjaksillaan seimessä lepäävää lasta. Rangaistukseksi possu joutui jouluyön ateriaksi. Toinen kristittyjen tarina kertoo sian yrittäneen peitellä vastasyntyntä lämpimillä oljilla, mutta hevonen esti sen. Hevonen tuomittiin palvelemaan ihmistä rankalla työllä, sika sen sijaan siunattiin syötäväksi juhlapöytään. Eräänä viitteenä sian jouluherkuksi tuloon voitaneen pitää jouluateriaa 400-luvulla. Paavi Sixtus III toi porsaanpaistin juhlapöytään pilkatakseen juutalaisten tapaa kieltää sianlihan syönti ihmisiltä.

Jumalten ja hovien maailmasta sika on laskeutunut tavallisen perheen jouluateriaksi.

Pari vuosisataa sitten Suomessa lihakarjana kasvatettiin pääasiassa lampaita ja nautoja, joitten teurastusaika koitti talven tullessa. Lihaa säilöttiin suolaamalla, savustamalla ja kuivattamalla.

Sika oli pienehköjen tuottajien artikkeli, kasvatettiin läävässä

pesue kerrallaan. Vasta viime vuosisadan aikana perustettiin suuria sikaloita ja possusta tuli jokaisen joulupöydän ruoka.

Possusta on syntynyt vähitellen eräs joulunvieton symboli. Jouluporsas on hilpeän tunnelman luoja.

Hyvän joulun ja uuden vuoden toivottaja on possu neliapila suussaan postikortissa tai omenaaukkaavana servietin nurkassa. Possu voi olla suolasirotin joulupöydässä tai lasikannu joulujuomaa varten. Possu voi olla hupaisa hahmo joulunäytelmässä ja sankari joulurunossa.

Vaaleanpunainen pikku possu on mieluisa marsipaanimakeinen tai joulupiparkakun hellyttävä muoto.

Jouluporsaan paistin valmistaminen tuoksuineen virittää joulun tunnelman. Useimmiten paisti on possun mehevin osa, kinkku. Kinkun valmistaminen on monenlaisen mestaruuden tulos. Kotisuolattua kinkkua aletaan maustaa jo aikaa ennen jouluuattoa. Aattona se kypsyy uunin lämmössä useita tunteja ja saa lopulta korppujauhopinnoituksineen herkullisen värin.

Usein perheen jouluuaton ateriahetki avataan esittämällä joulu-evankeliumi ja jouluvirsi.

Kalaruoat, salaattit ja erilaiset laatikkoruuat vievät kohti hetkeä jolloin kunniaan kohoo juhalliseksi somistettu, mehevän tuoksun saattama joulukinkku.



Joulukinkun suolaus ja paisto-ohjeet

Suolaus: Keitä 10 litraa vettä, liuota siihen 1 kg merisuolaa ja 10 palaa sokeria, kuori vaahto ja jäähdytä viileäksi. Laita kinkku ja vesi isoon astiaan niin, että kinkku on kokonaan veden peitossa. Kinkku suolaantuu 2-4 viikossa, mieluiten alle +6° C. Voit halutessasi vaihtaa suolaveden viikon kuluttua, sillä kinkusta liukenee lihasnestettä veteen. Suolauksen jälkeen kinkkua voi liottaa puhtaassa vedessä vuorokauden, jotta suola tasaantuu lihan pinnasta. Valuta kinkkua ennen paistamista muutamia tunteja.

Paisto: Kinkku paistetaan nahkapuoli ylöspäin 100-125°, kunnes sisälämpötila on 77°. Paistoaika on n. tunti/kilo.

Kuorrutus: Leikkaa kinkusta nahka pois, jätä kuitenkin ohut rasvakerros pintaan. Voitele pinta sinapilla ja ripottele keskenään sekoitettu 1 rkl sokeria ja 3 rkl korppujauhoja. Perinteinen koristelu syntyy neilikoista, jotka painellaan kinkun päälle. Kinkku ruskistuu 250° uunissa n.10 minuutissa.

Mie tiijjän

Martti Piela

Ko Per Brahe -laiva ankkuroi Turu satamas toukokuu 2. päivän 1900 ja toi mukannaa Lyypekist Suome ensimmäise automopiili, mil ol nokassaa komialt kalkkahavat kirjaimet ”Benz Velo Comfortable”, ni mie en ainaskaa täl syömisel usko, et sem maantienielijä omistaja Victor Forsellius ois käynt autokoulu ja suorittant insiajjo.

Samalviisii em mie oikee ota uskoaksei, et ko moottorpaatit syrjäyttiit aikaamyötä soutu- ja purjevenneet, ni ei niie käyttöö aluks kukkaa tarkemmi valvont muut, ko pirtukauppiaita jahanneet poliisit ja tullimiehet. Olha tietyst olemas jo Ruotsi ajoist ast merenkulkuu määrittelevää ja sääntelevää lainsäätäntöä, mut

ei lainsäätjä varmast heti pystynt seuraamma kehitystä nii nopiast, et ois määritelt moottorvennee kuljettajalt vaaittava taitotaso.

No, miulha ei kyl oo ajokorttii, ei autokorttii sem paremmi ko sisäveskapteeni paperiika niiko pojallai - miul o vaa vanha ja jo yhe kerra käytö jälkee vanhaks jäänt viinakorttii, mut se ei keltvant ees paassii täs kesäl itsellei hakiessai torivarre kioskit; pit tulla takasii toisen päivän vanha (ja vanhettunt) passi mukannai.

Mut mitäs noist pienist. Mänää nyt suuri kysymysii äärel.

Leena Rossi kertoo kirjassaa "Koiviston arkielämää 1880-luvulta 1940-luvulle" (Koivisto-Säätiö, Jyväskylä 2003) sivul 291, et koivistolaiskalastajat käyttiit kaksmastosii, 22-23 jalkaa pitkii ja seitsemise jalkaa levehii seilipaatei, mis ol irrottettavat varalai’at. Niie purjeet



Benz Velo Comfortable (Internet)

voiti reivata tuulte mukkaa. 1910-luvult lähtie koivistolaiset hankkiit säkkijärveläisii venehii, mis ol laskuköli ja kahvelpurje mastos.

Moottorvenneet vuorostaa ottiit ensmäseks käyttöö Humal-joe ja Tiurisaare ammatikalastajat 1930-luvu alus, ko näkkiit, et Suomelahe ulkosaarii kalastajat

veivät moottorpaateillaa isompii apajii Uuraisii ja Viipurii myytäväks. Paateis ol tavallisest Aros- taik Andros-merkkine keskimoottor taik saattoha siin paati keskel surissa Olympiaki, niiko mei isä paatiskii, muistaaksei. Vauhtipyörä läks käyntii veivist vääntämäl. Iha niiko autotkii aluks käynnistettii.

Itsenäisyyspäivänä

Sata vuotta sitten Suomessa taisteltiin. Joutui väistymään sortovalta maastamme. Itsenäisyys lunnain kallehin Lunastettiin kansalle.

Samaan aikaan käytiin taistelu toinenkin - Veli veljeä vastaan nousi aatteen uusin. Veritekoihin syllistyen raakoihin Sortui moni puolin ja toisin.

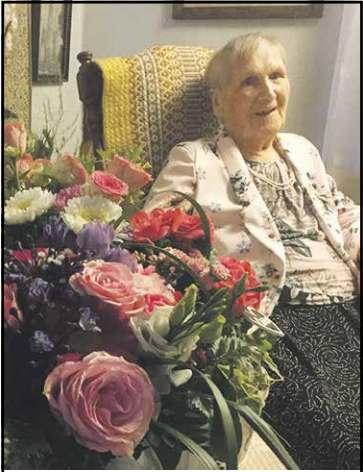
Vastahankittu vapaus sortajasta Oli vähällä jäädä saavuttamatta, Jos vihaa ei olis voitu unohtaa Ja hirmutekoja anteeksi antaa.

Ei kannata kansamme luulla kuitenkaan Itsenäisyyden lankeevan luonnostaan Ja maamme osaksi jäävän ainiaan, Jollemme valmiita ole sitä puolustamaan Ja kaikenlaisia vaaroja vastaamaan.

Martti Piela



Onnitteluit` ja muistamissii`



Olin yllättynyt paljon kun muistitte minua 6.8.1918 100-v syntymäpäiväni johdosta. En teitä kaikkia nimistä tunnistanu mutta olin yllättynyt paljon muistamisesta .

Hyvää syksyä toivottaa
Helli Niemi os. Virkkilä

Tääl` tapahtuu

Turun ja ympäristön koivistolaiset

Naistenpiiri ja käsityökerho aloittavat maanantaina 7.1.2019 klo 13 ja kokoontuen siitä eteenpäin aina kuukauden ensimmäisenä maanantaina sammaan aikaan. Tule mukkaa vaikka vaa haastelemmaa.

Jaalamiehet aloittaat torstaina 10.1.2019 klo 14. Tsaiju ja vesrinkeleiden voimal haastellaa ja lauletaa joka torstai sammaa aikaa paitsi jos yhityksel sattuu muuta ohjelmaa samal viikol. Sillo vähä maltaat huilata. Jaalamiehiiki joukkoo olet tervetullut.

Vuoden ensimmäinen **Kajuuttailta** tiistaina 15.1.2019 klo 17 Pentti Hilke tulee kertomaan kaatuneiden evakuoinnista. Kajuuttailat aina kuukauden kolmantena tiistaina klo 17. Kevään aikana paljon mielenkiintoisia esityksiä.

Perinnekalastuspäivä lauantaina 2.3 klo 12 Matti Aggen rannassa Gundvikintie 243, Parainen. Omat eväät mukaan, mahdollisuus makkaran paistoon. Lisätietoja Matti Agge 040-536 7701.

Vuosikokouksemme 10.3. sunnuntaina klo 14 Kahvitarjoilu.

Kaikki toimintamme Turun Karjalatalon alakerrassa Kajuutassa Itäpellontie 2 Turku.

Hyvää joulua kaikille ja olette lämpimästi tervetulleita mukaan toimintaamme jos vaa vähäkii koivistolaisuus kiinnostaa

Koiviston polska levyllä

Porvoon Karjala-seuran kuoro Nakoma on levyttänyt 25 pitäjälaulua Karjalasta. Mukana on myös Koiviston polska. Laulujen sanoitukset ovat mukana vihkosessa.

Cd-levyä voi tilata kuorolta hintaan 10 euroa + postituskulut 3,50 osoitteella Erkki Kakkonen, Mielikintie 3, 06150 Porvoo, erkki.kakkonen@pp.inet.fi.



Tilausajot ja Ryhmämatkat
18-50 paikkaisilla autoilla

TT MATKAT OY

Tapani Teikari
Pornainen
+358(0)408291824
tapani.teikari@ttmatkat.fi
www.ttmatkat.com

KOIVISTON AUTO 

www.koivistonauto.fi

Koivisto-tuotteita



Koivisto 2019 -kalenteri!
Hinta 12 €

Sisältää päivämääräruudut nimipäivineen. Hinnasta 2 € lahjoitetaan sankarihautahankkeeseen.

Pronssilaatta 46 €

Putkihuivi 12 €

Motiivi koivistolaisen naisen kansallispuvun rekon mukaan.



Hintoihin lisätään lähetyskulut.

Tilaukset seuran sihteerille

Virpi Huhtanen, Ahtaanmäki 1 A 2, 02280 Espoo
puh. 0440 501 806, virpi.huhtanen@kolumbus.fi



Lahden koivistolaiset järjestivät perinteiset hapanolhokestit

Parikymmentä Lahden ja Mäntsälän koivistolaista olivat koolla Pullin sisarusten keittelemän ruis-perunakeittolautasten äärellä. Voisilmä ja maito olivat hyvänä kyytipaikana tälle koivistolaiselle perinneruoalle.