

Tykkyläisten sukuseura

Jäsenlehti 1/2011

Puheenjohtajan tervehdys

Uatra ja risukarhi

Hyvät sukulaiset

Sukuseuratoimintaan kuuluu aivan keskeisenä aiheena muistella entisajan elämää. Miten hankittiin esim. jokapäiväinen leipämme? Kaskenpoltto oli 1800-luvulla yleinen tapa raivata peltoa viljan kasvatusta varten. Kotitilallani poltettiin pieni kaski vielä 1930-luvun puolivälissä. Kun paikalla kasvaneet puut poltettiin tuhkaksi, voitiin näin lannoitettu maa kylvää viljaa tai naurista kasvamaan. Ennen kylvöä maan pintaa rikottiin **kaskiuatralla**. Kylvön jälkeen siemenet sekoitettiin maahan **risukarhilla**. Molempien vetojuhtana oli hevonen.

Uatra ja risukarhi näyttävät alkukantaisilta, mutta siitä huolimatta ne olivat entisajan maatalouden keskeisiä työkaluja. Uatran perä ja aisat olivat puuta, **suarot** ja niiden kannattimet sekä luotin rautaa, maasepän takomat. Kaskiuatrassa ei tarvittu luotinta, mutta sänkipeltoa kynnetäessä se ohjasi maan kääntymistä. Luotinta voitiin siirtää vaon päässä suoralta toiselle.

Kerronpa tässä omakohtaisen tositarinan **uatralla** kyntämisestä. Olin lähellä rippikoulua, kun isäni patisti minut opettelemaan kyntämistä. Muistan hyvin sen peltotilkun sijainnin.

Aluksi isä itse näytti mallia ajamalla alkuvaot. Seurattuaan tovin minun kyntämistäni ja havaittuaan sen jotenkuten sujuvan, lähti hän omiin puuhiinsa. Jatkoin työtäni itsenäisesti ja saatoin kuvitella olevani oikeassa miesten työssä. Ensi alkuun työ tuntui kiinnostavalta ja



Kuva: Janne Tykkyläisen peru uatran rautaosista rekonstruoitu täysin käyttökelpoinen uatra vuonna 2010. Puikoissa uatran rakentaja Matti Jannenpoika. Vetojuhtana Aarne.



Kuva. Uatran suarot on kiinnitetty puurunkoon. Kuvassa näkyvät suaron kannattimet ja luotin, jota siirrettiin suarolta toiselle tarpeen mukaan. Rautaosat ovat maasepän tekemiä. Muu tehtiin itse.

taisin hyräillä koulussa oppimaani laulua: "Tätä peltoa kynteli taattoni mun,/ ja kynteli taaton taatto. /Se ostettu otsin on helmeilevin, /ilon, tuskan on tuttua maata." Tuntien kuluessa alkoi lauluni laantua ja työ väsyttää ja tympäästä. Mieleni teki päästä vielä samana iltana naapurin poikien luo kisailemaan; keihästä heittämään ja kuulaa työntämään, välineenä leppäkeppi ja kiven murikka. Mietin siinä kyntäessäni voisinko työtä saada joutumaan. Aikani asiaa pohdittuani keksin, että kun jätän kynnosvaon alle kyntämättömän kaistaleen, pelto näyttää etäältä katsottuna kynnetyltä. Pelto oli mustalla mullalla, mutta maasta jäi puolet kyntämättä. Kun menin työn tehtyäni pihaan, isä ihmetteli, että noinko väleen sinä siitä urakasta selvisit? Isä sanoi käyvänsä katsomassa kynnöspellon. Minä puolestani lähdin naapuriin kisailemaan. Kun palasin kylältä kotiin, isäni antoi arvionsa kyntötyöstä. Työ ei kelpaa, sillä pelto on kuin sika olisi tonkinut. Toinen reuna pellosta oli kynnettävä uudelleen. Tulipa siitä pojalle nolo olo. Sen tapauksen perästä en ollut kovin hanakka kyntötöihin. Kun Aimo-veljeni varttui, hän tarttui innolla tilan kaikkiin töihin ja siirtyi aikanaan kotitilan isännäksi.

Risukarhi tehdään tiheä- ja pitkäöksaisista kuusipölkkyistä, 4 – 5 kpl, jotka ovat noin sylen mittaisia ja 10 – 15 cm paksuja. Pölkky halkaistaan ja ne sidotaan punotuilla vitaksilla sidepuiden väliin. Aisat sidotaan vitaksilla takimmaisiiin sidepuihin ja tuetaan etummaisiiin sidepuihin avarammalla sidoksella. Lopuksi oksat katkotaan noin 75 cm:n mittaisiksi. Risukarhin teossa ei tarvita nauvoja. Risukarhia käytettiin kynnöksen siloitteluun kaskipelloilla ja kivisillä mailla. Muilla äkeillä siihen ei pystynytäkään. Muita käyttökohteita oli perunamaan haraus ennen multausta. Risukarhia voitiin käyttää useampana kesänä kun sitä liotti vesihautteessa.

Kun Laukaan pitäjä täytti 400 vuotta vuonna 1993, tarvittiin juhlakulkuetta varten vanhan ajan kaluja kuten risukarhia ym. Kun



Kuva. Internetistä otettu kuva risukarhista. Toivon vuonna 1993 tekemä risukarhi lieenee Suomen viimeisin risukarhi. Kuvaa siitä ei ole käytettävissä

risukarhia ei voitu mistään lainata, teimme sen itse. Toimin siinä tehtävässä työn toteuttajana ja "piällysmiehenä". Risukarhilla äestäminen on ollut kevyttä työtä kyntämiseen verrattuna. Varsinkin kaskan kyntäminen on vaatinut sisua ja sitkeyttä sekä mieheltä että hevoselta. Vanha sanan parsi neuvoi: "Kiveä älä kiroa, sano kivi kyntäjälle." Kivien lisäksi kaskessa oli tuhansia puiden juuria, jotka vaikeuttivat työtä. Menneet sukupolvet joutuivat jokapäiväistä leipäänsä hankkimaan tekemään työtä otsa hiessä. Ponnisteluista huolimatta puute ja nälkä olivat alati uhkana ja usein tosiasia.

Nykyisen hyvinvoinnin aikana on syytä muistaa, että vasta viime sotien jälkeen on syntynyt ensimmäinen sukupolvi, joka on aina voinut mennä maha täynnä levolle. Aikamme yltäkylläisyys on johtanut siihen, että syömäkelpoista leipää hukataan, kun *parasta ennen* -päiväys on juuri livahtanut ohi.

Seuramme sukkokokous pidetään 14. heinäkuuta 2012 Ilomantsin Mekrijärvellä. Ilomantsin pitäjä on suosittu matkailukohde. Siellä on sota-aikaa liittyviä muistomerkkejä, kalevalaista runoperinnettä ja paljon muuta nähtävissä. Kerron niistä enemmän seuraavassa sukuviestissä

Lehti puusta variseepi -terveisin

Laukaassa 17.10.2011

Toivo Ikonen

Muita maanviljelystyökaluja hevosajalta

Uatraa kutsuttiin Suomen maassa useilla eri nimillä. Yleisin ja virallisinkin lienee **sahra**. Toinen hiukan yleistävämpi nimi on **aura**.

Aura taas nykykielessä tarkoittaa traktorin vetämää jopa 10-lapaista auraa. Tämän traktorin vetämän auran hevosvetoinen versio oli **vältti**. Sana on murren sana ja jäänyt kokonaan pois kielenkäytöstä. Vältti on kokonaan terästä ja tehdasvalmisteinen. Kun se oli hyvin tarpeellinen väline, se oli varmaankin jokaisessa maatalossa.

Vältissä on edessä ”puukko”, joka tekee pystysuoran viillon maahan ja heti sen perään tulee auraosa, jonka kärki on terävä ja tunkeutuu tiiviiseen nurmipeltoon. Sen jälkeen auran siipi nostaa viillon ja kääntää sen ylösalaisin.

Vältillä aurattiin nurmella ollutta peltoa viljojen viljelylle. Sänkipelto kynnettiin vältillä kevyemmällä sänkiauralla. Perunan viljelyyn uatra oli parhaimmillaan.

Vältillä kynnetyllä nurmipellolla viillot ovat vielä nurmen sitomia ja kaipaavat lisää muokkausta. Seuraava työkalu on **äes**, jota yleisesti nimitettiin meillä päin hankmoksi, joka oikeasti on yksi tuotemerkki.

Äkeellä maa saatiin kuohkeaksi ja tasaiseksi. Siihen voitiin kylvää viljan siemenet. Viljan siemenet saatiin sekoittumaan sopivasti multa ajamalla hankmolla. Tämän jälkeen maan pinta oli vielä tiivistettävä, jotta siemenet pääsevät multa kiinni. Tämä tiivistäminen tehtiin ”pölkylä”.

Pölkky on laite, jossa paksuun vajaan 2 metrin pituiseen puunrunkoon kiinnitetään päihin akseliksi rautatapat, joihin aisat kiinnitettiin.

Kaskinauris – jo unohdettu herkku

Kaskinaurista kasvatettiin nimensä mukaan kaskimailla kaskenpolton jälkeisessä tuhkas- sa. Se kylvettiin sylkemällä siemenet maahan. Sylki kostutti siemenet, joista sitten nauris lähti kasvamaan. Kaskinauris oli herkullista sekä eläimille että ihmisille. Syötäväksi sitä



Kuva: Kuvassa Janne Tykkyläisen peru vältti. edessä näkyy koukun paikka aisojen kiinnitykselle, viillon aukaisemiseen tarkoitettu veitsi ja auran siipi, joka kääntää viillon ylösalaisin.



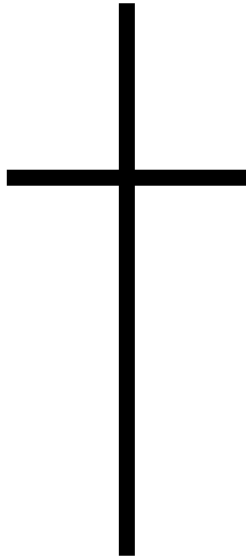
Kuva. Äes eli ”hankmo”. Siinä on kolme akselia, joissa on maata möyhentävät piikit. Kuvassa hankmo on kuljetusasennossa jalasten päällä eli ylösalaisin piikit ylöspäin.

Pölkkyyn rakennettiin vielä istuin ajomiestä varten. Pölkystä ei ole saatavissa kuvia. Nykyisin kylväminen muokattuun peltoon tapahtuu traktorivetoisesti yhdellä kerralla.

Niilo Tykkyläinen

valmistettiin hauduttamalla. Kasa kiviä kuumennettiin ja nauriit pantiin niiden päälle. Sitten kiviröykkiö peitettiin. Yön yli haudut- tuaan nauriit olivat kypsiä ja herkullisia syödä. Näin muistelee Toivo Ikonen naurista val- mistetun.

Täältä puolehen ylhäisen maan

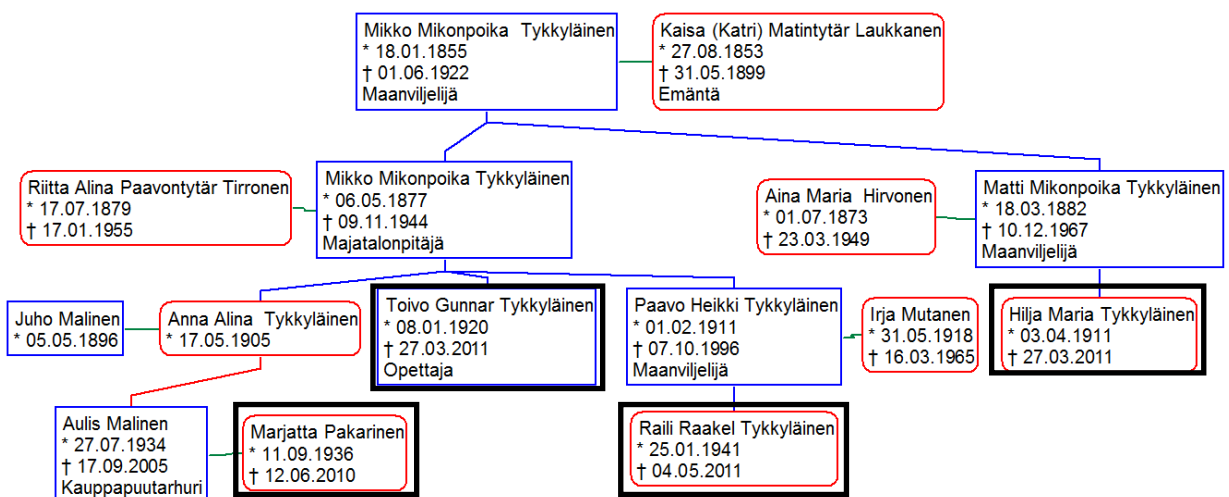


Terttu Marjatta Malinen
o.s Pakarinen
11.9.1936 – 12.6.2010

Toivo Gunnar Tykkyläinen
8.1.1920 – 27.3.2011

Hilja Tykkyläinen
3.4.1911 – 27.3.2011

Raili Raakel Tykkyläinen
25.01.1941 – 4.5.2011



Hilja Maria Tykkyläinen 3.4.1911 – 27.3.2011

Hilja Tykkyläinen syntyi Matti Tykkyläisen, "Lemun rovastin" ja Aina Maria o.s. Hirvosen ensimmäisenä lapsena kolmen siskoksen perheeseen 3.4.1911. Isä-Matti oli muuttanut vaimonsa kanssa Lemuun v. 1910 uuteen hirsistä veistettyyn taloon.

Hilja asui pääosan elämästään Lemun tilalla tehden kaikkia maatalouteen liittyviä naiselle usein raskaitakin töitä. Hän kantoi kolme kertaa viikossa useiden vuosien ajan postia



Haapalahden pysäkiltä milloin jalan, milloin polkupyörällä tai hevospelillä. Postimatkaa oli noin 10 km suuntaansa. Hän piti kesäisin pyhäkoulua Ihannon kylän lapsille

Hilja oli taitava ruoan laittaja. Hänen leipomistaan piirakoista ja sultsinoista saivat niin sukulaiset kuin muutkin vieraat aina Lemussa käydessään maittavia makuelämyksiä. Hilja ei tuonut itseään esille, mutta hän oli aina valmis auttamaan vointinsa mukaan.

Hilja oli Lemussa olonsa jälkeen useita vuosia Lieksan Viensuulla sisarensa tyttären perheen poikia hoitamassa. Myöhemmin asuessaan Enon kirkolla hän osallistui ahkerasti lähetyksen piirakkatalkoihin niin kauan kuin kuntoa riitti. Voimien vähennyttyä hän joutui loppuelämänsä viettämään Enon terveyskeskuksen vuodeosastolla. Lemun Hiljan pitkä elämä päättyi viikkoa ennen kuin hän olisi täyttänyt 100 vuotta.

Matti Tanninen
Hilja Tykkyläisen sisaren poika

Marjaana Tykkyläinen muistelee

Toivo Gunnar Tykkyläinen

8.1.1920 – 27.3.2011

"Minäpä oon laittanna kakstoista lasta" - kuului mummo Alinan avausrepliikki hänen pyörrähtäessään istumaan vieraan viereen. Nyt kaikki tuon suuren perheen jäsenet ovat siirtyneet ajasta iäisyyteen, kun Toivo-isämme kutsuttiin Taivaan kotiin Marian päivänä 27.3.2011.

Perheen isä Ukko-Mikko, s. 1877, vaimonsa Alina, s.1879, sekä lapset: Janne Edvard, s.1899, Eino Fredrik, s.1901, Onni Albin, s. 1903, Anna Alina, s.1905, Mikko (Poika-Mikko), s. 1907, Linda Ihalempi, s.1909, Paavo Heikki, s. 1911, synnytyksessä kuollut tyttövauva, Hilikka, s.1914, Helli Katri, s.1914, Toivo Gunnar s. 1920, Yrjö s. 1925.

Toivo Gunnar syntyi Enossa perheen toiseksi nuorimpana lapsena. Nuorimmainen Yrjö tuli maailmaan Gunnarin ollessa Enonsalolla. Vastasyntyneestä kuopuksesta kerrottiin hänelle seuraavasti: "Teillepä on tullu sinne Uimaharjuun vieras poika, eikä se ossoo puhua kun ruotsia vain."

Toivon harvinaislaatuinen luonne näkyi lapsesta asti. Hän oli kaikissa toimissaan tunnollinen, järjestelmällinen ja ahkera. Erikoisen lämmin suhde hänellä oli äiti - Alinaan. Majatalon työteliäissä arjessa Toivo olikin korvaamaton käskässara. Varmaan loputtomalta tuntuva urakointi halkolaanilla,



lämmityspuuhat, hevosten hoito ja vieraskyydit kuuluivat toimenkuvaan talvisin.

Kesäiset harrastukset olivat kalastus, pesäpallo ja yleisurheilu, joita koko naapuruston runsas lapsikatra ryntäsi toimittamaan majatalon lähellä olevalle urheilukentälle.

Leivän särvintä Tykkyläiset saivat kalastuksella ja maata viljelemällä Kolmion tilalla Rahkeella. Toivo oli innokas uistelija ja usein tuli Rahkeen selältä tuomisina hauki, ja joskus

myös lohi tarttui professoriuintimen koukkuihin.

Toivo innostui maatalouskerhoaatteesta ja ryhtyi hoitamaan kasvimaata. Myös ohjeiden mukaan pahnueesta valittu kerhopossu kasvoi hyvin Toivon hoidossa ja teuraslihoilla hän sai sievoisen tilin. Veli Paavo huvitti pojan tarkka kirjanpito potsin ruokinnan suhteen. Hän leukailikin: ”Merkkii poika kirjois, heitin puolenkymmentä perunanvartta porsaalles.”

Osoituksena ahkerasta työstä maatalouskerhossa Toivo sai vuonna 1938 palkintomatkan Helsinkiin. Messuhallissa pidetyn juhlan yhteydessä oli luudan teko kilpailu, josta saatu kunniakirja on visusti tallella.

Uimaharjun asemalle puksuttava iltajuna toi majataloon usein kyydittäviä. Kesken makeimpien unien oli Toivon tai Paavon lähdeittävä kulkijaan palvelemaan. Isä valjasti Piijun tai Leenan reen eteen ja matkalainen laittausi vistin edessä lammassvällyn alle. Paluumatkalla kävi usein niin, että kyytipoika nukahti ja heräsi vasta, kun hevonen majatalon pihassa ravisti itseään niin, että aisakello kalkatti.

Erään kerran paluumatkalla Toivo poimi hankeen nukahtaneen humalaisen kyytiin ja vei tutun miehen kotiinsa. Hatutta päin, turkki auki reuhottaen tuo mies olisi paleltunut yön aikana pakkaseen.

Keuhkotauti verotti Tykkyläisen perhettä raskaasti, sisaruksista Poika-Mikko, Linda ja Hilikka kuolivat tuohon aikaan parantumattomaan sairauteen. Äiti Alina hoiti majatalotöiden lomassa kotona sairaat lapsensa aina kuolinvuoteelle asti.

Toivo aloitti opintien kiertokoulussa Aino Leppäsen opetuksessa. Koulun käyntiä hän jatkoi Enonsalolla Parsiaisen koulussa opettajapariskunta Alina ja Jaakko Kauton ohjauksessa.

Toivon ollessa 17-vuotias perhe muutti pois Uimaharjasta Rahkeelle Paavo-veljen jatkaessa majatalon pitoa.

Ennen armeijaa ja talvisotaa hän ehti aloittaa pienviljelijäkoulun Ilomantsissa. Talvisota keskeytti opinnot ja haaveissa väikkynyt maan-

viljelijän ammatti väistyi taka-alalle. Samaa koulua Tykkyläisen veljeksistä olivat jo käyneet Paavo ja Mikko.

Pitkäksi venähtävä palvelus isänmaan hyväksi alkoi talvisodan loputtua keväällä -39, kun alokas Tykkyläinen astui palvelukseen Kontiolahdella. Se jatkui yhtäjaksoisesti 4 vuotta 7 kuukautta ja 13 päivää päättyen lopulta 11.11.1944. Toivo toimi viestiryhmänjohtajana taistellen mm. Karjalan Kannaksella. Sodan aikana Toivo ylennettiin kersantiksi. Kaikki Tykkyläisen veljekset selvisivät sodan melskeestä haavoittumatta.

Toivo kertoi kotiutuksen olleen iloinen asia, mutta ikävä yllätys koitti, kun hän oli mennyt hakemaan kasarmille jätettyjä siviilitavaroihin. Joku oli jo käynyt ennen häntä kuittaamassa Tykkyläisen varusteet. Ei auttanut mikään muu kuin armeijan ylijäämä ryysyissä lähteä kävelemään kotiin.

Sodan jälkeen tulevaisuus oli hämärän peitossa. Toivo oli sodan aikana Riihimäen ja Kouvolan kasarmeilla alokkaita ja B-miehiä kouluttamassa Siinä liitutaulun ääressä hän tunsikin olevansa olossaan oikeassa. Ajellessaan kotimaisemissa Rahkeen Kolmiol- la Pyry -oriilla, jonka hinnan he Yrjö-veljen kanssa olivat säästäneet päivärahoista, mielessä poltti kysymys: Mihin nyt?

Jälleen kerran kädet hakeutuivat ristiin: ”Johdata hyvä Jumala eteenpäin, kun varjelit läpi sodan.”

Polun pää löytyi sanomalehdessä olleen pienen ilmoituksen avulla. Porin lähetyksillä Preiviikissä järjestetään valmennuskurssi seminaariin pyrkiville. Valmennusta antaa opettajapariskunta Taivainen.

Kurssin käytiin ja ”isä Taivaisen” opit pantiin käytäntöön **Kajaanin seminaarin** pääsykokeissa. Pyrkijöitä oli tavattoman paljon mutta Toivo uskoi lujasti pääsevänsä opiskelemaan. Siitä osoituksena mukana oli matkalaukullinen vaatteita, Eino veljen vanhoja pukuja. Niiden turvin voisi jäädä suoraan syksyllä alkavalle kurssille.

Pääsykoeviikon jälkeen pyrkijät kokoontuivat juhlasaliin kuulemaan tuloksia. Rehtori alkoi luetella aakkosjärjestyksessä sisään päässei-

den nimiä. Lopulta oltiin T-kirjaimen kohdalla: "Tykkyläinen Toivo Gunnar...."

Rintamalla olleista miehistä muodostettiin oma ryhmänsä, joiden koulutus oli puoli vuotta lyhyempi kuin muiden. Tämä rintamamiesluokka valmistui jouluna 1949. Ensimmäinen työpesti Sotkamon Suovaaran koululla alkoi heti tammikuussa. Äiti Alina lähti mukaan taloutta hoitamaan.

Kevätlukukauden jälkeen hakupaperit lähtivät Parikkalaan Rasvaniemen koulupiiriin sotakaverin Pajurannan Eeron kehotuksesta. Sinne Intsilään oli valmistunut uusi opinahjo palaneen Tyrjän koulun tilalle. Toivo valittiin virkaan yksimielisesti.

Niin sitten Intsilän koululle muutti nuori, salskea miesopettaja äitinsä kanssa. Kylällä se aiheutti säpinää, varsinkin jos talossa sattui olemaan naimaikäisiä tyttöjä. Tehtiin asiaa koululle ja lämpimäisiä "opettajan äidille" alkoi virrata.

Koulupiirissä oli myös nuoria naisopettajia, jotka panivat ilahtuneena merkille uuden työtoverin. Näistä neitosista tuntui varmaan kitkerältä, kun näytti siltä, että Toivon huomion saikin - **uusi polkupyörä**. Sen ketjuissa tuntui olevan ehtimiseen rasvaamista ja kromeissa kiillottamista.

Turha on kuitenkin potkia tutkainta vastaan. Maitotinkataloa etsiskellessään Toivo osui Kuuselan pihaan. Ja Ukko Alprenillahan oli kaikkea mitä tarvittiin. Lehmiä eli maitotinka järjestyi ja kaksi naimaikäistä tytärtä Maria ja Eeva.

Alpren oli jo tyytyväisenä todennut, että uusi opettaja on parasta A1-luokkaa vävykoke-lasta ajatellen, joten rupesi tytöt joutamaan – marikkoja näyttämään vaikka kesken ahoksen puinnin tai lampaan kerihäytämisen. "Eihän sitä uppo outuu laseta rajan pinnassa omissa huimenissaa mehtään ryssiin ammuttavaks."- Alpren perusteli. Kesä oli huonoin marjojen suhteen mies muistiin, mutta kun oikein ahkerasti käytiin, niin jotain kellariinkin asti ylettyi.

Opettaja alettiin nähdä Kuuselassa aika tiheään: tapetoimassa kammarin seiniä, heinänteossa, kauranleikkuussa, sonnan

levityksessä, hankmoa ajamassa sekä perunan noponnassa ja ai miten se sapetti kylän muita tyttöjä ja varsinkin heidän äitejään.

Joulun alla vierailtiin sisko -Marian luona Helsingissä kihlojen hankinta reissulla. Seuraavana kesänä Kuuselan pihassa vietettiin juhannushäitä 23.6.1951. Morsiamen kukkakimppu koostui kieloista, jotka oli aamulla sulhon kanssa poimittu. Maria -sisko lauloi hääparille.



Kuva: Häät Kuuselan pihassa 23.6.1951

Eeva kutoi morsiamena ollessaan ryijyn, jossa esittäytyy kummankin toive isosta lapsikatraasta: kaksitoista, saman verran kuin Toivon sisarusparvessa.

Huhtikuussa syntyi esikoinen Jouko Kalervo. Eeva kotiutui laitokselta torstaina. Pieni perhe vietti ensimmäistä yhteistä iltaansa. Lammen rannat olivat jo sulat, ja usva kurotteli hienoja helmojaan hauraan jään päälle. Hämärä pidätteli pimeän tuloa yhä pitempään, ulkona tuoksui voimakkaasti kevät.

Tuohon aikaan radion iltahartaus lähetettiin joka toinen torstai. Tuo ilta oli juuri se joka toinen. Vastaanotin napsautettiin päälle, vauva tuhisi kapaloissaan. Iltahartauden puhuja tuntui asettelevan sanansa juuri heille: "Kun nuori pari saa esikoisen kotiin, on kuin palanen taivasta laskeutuisi maan päälle."

Vaikka Jouko oli kiltti ja hyväjuoninen vauva, tultiin siihen tulokseen, että kahdentoista lapsen ihanteesta voitaisiin hiukan tinkiä, esimerkiksi puoleen.

Lapsiluku alkoi vuosien mittaan täyttyä, kun Kauko Tapani syntyi toukokuussa 1953, Anna Marjaana heinäkuussa 1955 ja kuopus Mikko Antero lokakuussa 1956.

Eeva kertoi kerran ihmetelleensä, miksi Toivo seisoo hiljaa asunnon pihalla metsän reunassa. Lähempi tarkastelu osoitti, että aviomies leikkasi siinä kynsiä, jolloin kynnen palaset lensivät metsän puolelle. Tuo pieni kertomus kuvaa hyvin Toivon luonnetta. Hänellä oli aina kaikki asiat järjestyksessä ja kaikille tavaroille oma paikkansa: kengät kiillotettuna, paita silitettynä ja housut hyvässä prässissä.

Oppitunnit ja Raamattutunnit huolellisesti valmisteltuina, vihkot korjattuina ja ylipäättään paperityöt hän teki heti kuntoon.

Kuuselan, kirkkomummolan heinäpellolle ja muihinkin töihin lähti siis aikaa voittaen Ruimulammen rannalta aika vahva sakki. Ja talvella Ukko Alpren sai milloin tahansa reen täyteen porukkaa - lähtemään vaikka Kokkaselle veli-Tolvina tervehtimään.

Intsilän koulu oli rakennettu uusille sijoille, niinpä puutarha piti perustaa alusta alkaen. Istutettiin omenapuita, joiden sato säilyi kellarissa jouluun asti. Kuuselan ukko kävi hevosella kyntämässä peruna- ja kasvimaan. Mansikoita istutettiin ja veljekset kasvattivat kuusentaimia maatalouskerholaisina.

Lähimmät naapurimme olivat asuntolan yläkerrassa asuvat opettajat ja koulun puolella häärivä keittäjä Olga Soikkeli miehensä Enokin ja kolmen lapsensa kanssa. Soikkeli nupopää lehmä Mukelo ja meidän sarviniekka Sumu jakoivat koulun navetan ja me kaksijalkaiset jaoimme ilot, surut ja saunavuorot. Talviaamuna herättiin Toivon laitellessa pönttöuunien peltejä kiinni. Isä oli jo pulahtanut aamupesulla avannossa ja lämmittänyt huoneet. Puita myö penskat haettiin liiteristä isolla vesikelkalla ja vettä vintattiin kaivosta. Ulkokuusi oli kaukana koulun puolella, joten komposti sai hiivansa lasten toimesta.

Lammen rantaan muodostui nuotiopaikka, joka oli kovassa käytössä. Hyvissä ajoin keväällä nuotiossa lämpesi tervapurnukka veneen voitelua varten. Tuhkaan haudatut perunat saivat parisenttisen, musta ja kovan kuoren. Syötävää sisusta ei paljon ollut mutta asian kimpussa askarointi oli mukavaa.

Eeva on aina ollut mestari keksimään kaikkea mukavaa, törsäämistä: Intsilässä koettiin monen monituiset lettukestit, munkin paistot, kotijäätelöt ja mukavat retket mustikkaan. Ensin veneellä lammen yli ja sitten jalkaparikassa Lammenopottaan. Kun lasten vuitti, litran muki oli täynnä, tehtiin nuotio ja saatiin eväät ja limpsat.

Kaiken kaikkiaan vietimme hyvin onnellisen ja aurinkoisen lapsuuden huolekkaiden vanhempien hyvässä hoivassa. Kauniissa maalaismaisemassa, pienen turvallisen ja ystävällisen kylän asukkaina, Kirkkomummolan läheisyydessä. Näistä päivänpaisteisista yhteisistä vuosista emme osaa kyllin kiittää hyviä vanhempiamme.

Muistamme usein Intsilän koulun maisemia, joissa Toivo ehti toimia opettajana 20 vuotta. Toivolla oli harvinainen kyky hyväksyä jokainen ihminen sellaisena kuin hän oli. Eräskin poika tai jo nuori mies koki vaikeaksi sopeutua luokkaopetukseen. Niinpä Toivo antoi hänen opiskella kotona ja käydä vain tenttimässä. Oppivelvollisuus tuli suoritettua ja pojan työpanos kotona oli suuresta merkityksestä. Toivossa oli luontaista karismaa eikä hänellä ollut koskaan vaikeuksia kurinpidossa.

Intsilän koulu lakkautettiin ja niin siirryttiin Parikkalan keskusta "maalikylille" vuonna -70. Kyläläisten tukkitalkoiden siivittämänä valmistui Pappilan pellolle oma koti samana syksynä. Mikäpä oli siellä kotitöitä askarrella, pieniä perhejuhlia kuten isäinpäivää viettää, vieraita kestitä ja lapsenlapsia hoitaa.

Toivon tunnollisuutta kuvaa hyvin se, kun hän hyvissä ajoin kesällä alkoi perusteellisesti tutustua uuteen työpaikkaansa. Puutyöluokan kaapit olivat huonossa jamassa. Niinpä Toivo pyysi Kaukoa kiertämään tahkoa ja teroitti kaikki työkalut.

Jo kerhopoikana Enossa alkanut harrastus jatkui myös uudessa kodissa. Eeva-vaimo sai sitten kerätä ja säilöä harrastuksen tuotteita. Juureksien viljely laajeni jopa kanttorilan ja pappilan pelloille asti.

Vuonna -80 Toivo saavutti 60-v merkkipaalun. Sitä juhlittiin perheen, sisarusten, työtoverien, kuoroveljen, oppilaiden ja kaikkien ystävien kanssa. Vääjäämättä saapui myös se aamu, jona Toivo lähti ripein askelin, mutta haikain mielin viimeiseen työpäivään. Paperit kuntoon ja sitten viimeisten oppituntien pitoon. Jäähyväispuhe oppilaille ja työtovereille ja kiitosten vastaanotto kunnalta ja koululaitokselta.

Eläkepäivien ensimmäinen projekti oli maakellarin teko. Sen uumenissa täydet laarilliset satoa säilyivät hyvin ja täydensivät perheen ruokapuolta pitkälle talveen.

Useana kesänä Toivo kävi omilla juurillaan, pitkäaikaisen kodin Uimaharjun majatalon pihassa ja kylän raitilla. Sieltä olimme kuulleet monta mehekasta tarinaa: Kinnuskasta, joka huolti yksin kahta poikaansa Veikkoa ja Viljoa ja jolle kukaan ei piisannut rukiin leikkuussa, poliisi Aatusta, hyvistä kavereista Airaksisen pojista ja kalastuksesta parhaan kaverin Vinnin Martin kanssa.

Toivo oli loistava tarinoiden kertoja ja eläytyvä kirjojen lukija. Nämä taidot olivat koko ajan kasvavan lastenlasten parven likottamisessa kovassa käytössä. Ukki ja mummi olivat kysyttyjä vieraita monenlaiseen touhuun: lapsia leikittämään ja vaikka auttelemaan puutarhatöissä.

Hengellinen työ oli rippikouluajoista lähtien ollut Toivon sydämenasia. Sota-aikana rintamalla hän osallistui raamattupiireihin ja kenttähartauksiin. Opettajavuosinaan Toivo kiersi kymmenet vuodet monenlaisissa hengellisissä tilaisuuksissa Sanan julistajana. Hän osallistui pitkälle eläkevuosiin saakka Eevan kanssa ahkerasti Parikkalan kirkkokuoron toimintaan. Harjoitukset, esiintymiset sekä monet matkat kirkkolaulujuhille ovat tuoneet vaihtelua arkielämään.

Toivo oli siinä suhteessa erikoinen julistaja, että kotiväelle hän ei ollut koskaan sormi pystyssä pitämässä opettavaisia saarnoja. Omalle perheelleen hän on julistanut Sanaa

paljon tehokkaammalla, mutta samalla vaativammalla tavalla eli omalla esimerkillään.

Jo pikku poikana alkanut puutarhanhoitoharrastus jatkui niin kauan kuin Toivo jaksoi viikatetta heiluttaa ja kompostia kääntää. Pappilanpellon tontille perustettu puutarha oli Toivon jäljiltä aina priimakunnossa. Eevan uosituimpia sanontoja olikin, että Toivo kääntää kompostia vesi kielellä. Puutarhan antimien lisäksi pyrittiin pakastimeen keräämään myös metsämarjoja.

Toinen läheisille tuttu Toivon harrastus on ollut nikartelu eli puutöiden tekeminen. Jakkaroita, kirjahyllyjä, pöytiä ja monenlaisia pienempiä tarvekaluja on hänen verstaassaan vuosien mittaan valmistunut melkoiset määrät.

Luonteltaan hyvin tunnollisena hän hoiti vuosikymmenet hyvin myös terveyttään. Kesällä veteraanikuntoilijat kävivät lisäksi uitasemassa Saharannan laiturilta. Tärkeästä tehtävästään Eevan uintiturvallisuuden valvojana Toivo sai Eevalta arvonimen ”pintapelastaja”.

Pappilanpellolle rakennettu omakotitalo rupesi tuntumaan 90-luvun loppupuolella kahden asuttavaksi melko väljältä. Niinpä Eeva ja Toivo hankkivat Kukonkannasta kaksion. Ensimmäiset siivouskerrat olivat kuulemma outoja, kun siivous tuntui loppuvan kesken kaiken.

Talvisaikaan uuden asunnon kalteva piha rupesi aiheuttamaan hankaluuksia. Luukelkalla ajettiin useita kertoja, mutta onneksi ilman suurempia vammoja.

Nykyinen asunto Postikolossa on tasaisella maalla ja kätevästi päivittäisten palvelujen keskellä. Alakerrassa on kaiken kruununa lähiravintola, jonka ystävällistä palvelua ja maukkaita ruokia Eeva ja Toivo muistivat jatkuvasti kiitellä.

Toivo-ukki oli 80- ja 90-luvulla väsymättömän energinen lastenlasten leikittäjä. ”Tippili-tippili” ja ”Puppuli-puppuli” kuului sieltä, missä Toivo leikki pienten kanssa. Päiväunille mentäessä ukki oli suosituin satujen lukija. Kaikkein mieluiten Toivo-ukki luki lapsille hengellisiä ja opettavaisia kertomuksia. Vuosien vieressä kävi yhä useammin niin, että sekä nukutettava

että nukuttaja siirtyivät samoihin aikoihin unten maailmaan.

Kun Eeva sai 22 vuotta sitten ajokortin, tarvittiin vierelle tietysti rauhallinen ja asiantunteva kartanlukija. Toivo hoisi tuota pestiä ansiokkaasti monen kymmenen tuhannen kilometrin ajan. Bensa ei päässyt kertaakaan loppumaan kesken matkan ja määränpää on löytynyt yleensä ongelmitta.

Eevan ja Toivon VPK oli aina valmiina päivystystehtäviin. Lukemattomia kertoja ukki ja mummi kurvasivat milloin kenenkin lapsensa pihaan valmiina auttamaan lastenhoidossa, juhlien järjestämisessä, rakennustöissä, puutarhahoidossa tai missä tahansa talouteen liittyvässä asiassa.

Aina hyväntuulinen Toivo-ukki on ollut Eevansa kanssa tuttu ja toivottu juhluvieras

sekä lasten että aikuisten juhlissa. Ukki ja mummi saivat seurata lastenlastensa elämää ristiäisistä ylioppilasjuhlisiin saakka. 2000-luvulla isovanhempien hymy levisi entisestään, kun he pääsivät ihastelemaan lastenlastenlapsiaan.

Me kaikki lapset saimme hyvän kasvualustan ja runsaasti tukea ja kannustusta pyrkimyksissämme.

Suurin lahja on kuitenkin hengellistä laatua. Kiitos Toivo -isä kalleimmasta perinnöstä: Uskosta iankaikkiseen, kaikkivaltiaaseen Jumalaan.

Marjaana Tykkyläinen on Toivon tytär

Raili Tykkyläinen

25.1.1941 – 4.5.2011

Rakas äitimme Raili Tykkyläinen kuoli keskiviikkona 4. toukokuuta 2011 Tampereen yliopistollisessa keskussairaalassa RADIUS -osastolla. Raili haudattiin oman äitinsä viereen Enon hautausmaalle lauantaina 28. toukokuuta 2011 omaisten läsnä ollessa. Hautajaisten jälkeen pidettiin lämminhenkinen muistotilaisuus.

Kuollessaan Raili oli 70 -vuotias. Kaipaamaan häntä jäivät miesystävä Mikko, pojat Paavo ja Nikos, sisarukset Saara, Riitta, Eeva, Heikki, Vesa ja Yrjö sekä suuri joukko sukulaisia ja ystäviä.

Kaikki tapahtui niin äkkiä. Raililla oli ollut talven 2011 aikana kuumeita, ummetusta, selittämätöntä väsymystä ja hän oli laihtunut paljon. Kävi kuitenkin niin, että lääkäriin ja asianmukaiseen hoitoon päästyään Raililla todettu imusolmukeasyöpä oli niin pitkällä, ettei kunnan hoitoja ehditty aloittaa. Hän nukkui kuukauden sairaalahoidon jälkeen pois oltuaan kaksi viimeistä päivää tajuttomana.

Raili oli Irja ja Paavo Tykkyläisen 7 lapsen sisarusparvessa toiseksi vanhin. Raili syntyi majataloperheeseen 25.1.1941 välirauhan aikaan ja näki pienenä lapsena jatkosodan



ajan. Hän muisti vielä vanhanakin, miten venäläiset pommittivat Uimaharjun siltaa jatkosodan lopussa. Sodan päätyttyä elämä Uimaharjussa kuitenkin tasaantui, ja Suomen saadessa pitää itsenäisyytensä maa alkoi kehittyä. Kiitos VR:n rautatien ja lättähattuliikenteen, perheen lapsille tarjoutui 1950 -luvulla ainutkertainen tilaisuus käydä oppikoulu ja lukio Joensuussa kotoa käsin ja

luoda pohja tulevalle ammatille. Raili suoritti oppikoulun ja hänestä tuli ylioppilas. Raili pääsi Turkuun opiskelemaan lääketiedettä. Iloisena ja aktiivisena ihmisenä hän toimi Turussa lääketieteellisessä tiedekunnassa myös tehtävissä, jossa vastaanotettiin lääketieteen vaihto-oppilaita. Eräänä vaihto-oppilaana Turkuun saapui Aristides Lambropoulos, kreikkalainen lääkäri, johon Raili sitten tutustui. Aristideksen mukana seurasi hänen ystävänsä Kostas Alexopoulos. Niin siinä sitten vain kävi, että tutustumista seurasi ihastuminen ja rakastuminen ja tuloksena syntyi kansainvälinen perhe, joka asettui Kuopioon asumaan. Perheeseen syntyi kaksi poikaa 25.3.1970 Paavo ja 28.4.1972 Nikos. Railin ja Aristideksen suhteen jatkoseuraamuksena syntyi myös toinen kansainvälinen avioliitto, jossa Railin vanhempi sisko Saara meni Kostaksen kanssa naimisiin. Railin perheen elämä jatkui Kuopiossa aina vuoteen 1974 asti, jonka jälkeen perhe muutti Joensuuun ja edelleen Kajaaniin 1976.

Railin ja Aristideksen avioliitto päättyi Kajaanissa 1983 eroon, jonka jälkeen Raili muutti poikiensa kanssa Mikkeliin, sieltä Kuopioon 1985 ja edelleen 1986 Länsi-Suomeen. Alkutilvella 1988 Raili löysi talvilomamatkallaan tulevan miesystävänsä Mikko Niemelän. Muutaman vuoden kuluttua hän muutti pysyvästi asumaan Mikon maatilalle Vammalaan, nykyiseen Sastamalaan. Hän jatkoi uraansa lastentautien erikoislääkärinä yksityisvastaanottoa pitäen.

Tästä alkoivat Railin elämässä jännittävät voimavuodet. Mikko ja Raili harrastivat ulkomaan- ja kotimaan matkailua, kanoottiretkeilyä, savusaunomista, erilaisia hauskoja sukulaistapaamisia. Yhdessäoloa kesti koko 1990-luvun ja pitkälle 2000-luvulle. Aktiivisen työelämän Raili päätti vuonna 2004 jäädessään eläkkeelle. Vielä tuon jälkeen hän jaksoi elää kuusi kokonaista vuotta. Jos ei

yllättävä syöpä olisi iskenyt, uskon, että vuosia olisi ollut ainakin runsaasti enemmän.

Raili oli koko elämänsä ajan ihmisläheinen, räiskyvä, antelias, aikaansaava ja toimelias nainen. Hän muisti aina sukulaisiaan, lähipiiriään ja ystäviään heidän merkkipäivinään, antoi lahjoja, järjesti erilaisia sukulaistapahtumia ja hoiti Rahkeen sukutilan raha-asioita. Hänen yllättävä ja äkillinen poismenonsa keväällä 2011 tuli kaikille omaisille järkytyksenä. Syvin kaipauksin ja seuraavan Mariskan Jenni Vartiainen sanoittaman kappaleen sanoin häntä kaivaten

Paavo Lambropoulos
Railin vanhin poika

Missä Murusen On

*Yöllä taas mä menin parvekkeelle nukkumaan,
jotta lähempänä mua ois hän
Pediltäni taivas näkyy, ryhdyin oottamaan,
että näen tähden lentävän.*

*Sanovat jos jossain huomaa tähdenlennon niin
toivoo voit silloin mitä vaan.
Yöllä ylös taivaalle mä pyynnön kuiskasin
Kävisipä pian tuulemaan.*

*Tuuli tuule sinne missä murusen on,
leiki hetki hänen hiuksillaan.
Kerro rakkauteni, kerro kuinka ikävöin,
kerro, häntä ootan yhä vaan*

*Tyyni oli eilen yö, mut kohta kuitenkin
tuuli henkäisi ja tuntee sain.
Joku liikkui lähelläni
koski poskeain*

*Tutun käden tunsin ihollain
Enkä enää epäillyt
vaan tiesin, että voin
Niin kuin pieni lapsi nukahtaa
Ilma jota hengitämme samaa ilmaa on
Ja jalkojemme alla sama maa*

*Tuuli tuule sinne missä murusen on
leiki hetki hänen hiuksillaan
Kerro rakkauteni, kerro kuinka ikävöin ,
kerro, häntä ootan yhä vaan.*

Saara Tykkyläinen-Alexopoulos muistelee

Muistoja isä-Paavosta ja lapsuudesta lapsuuskodista Rahkeella

Isäni Paavo syntyi 1.2.1911 Mikko ja Alina Tykkyläisen kauppias-maanviljelijä-perheeseen seitsemäntenä lapsena. Mikko Tykkyläinen oli pitänyt Enonsalolla kauppaa vuosina 1897-1903. Sitten hän myi talonsa Parsiaisen kouluksi ja muutti kauppiaksi Uimaharjuun. Siellä hän piti kauppaa vuosina 1907-1919. Kuulemani mukaan tämä kauppa oli lähellä jokirantaa talossa, jossa Toivo Räty myöhemmin asui. Vuonna 1920 Mikko myi kaupan Enon Uudelle Osuusliikkeelle ja jäi itse kestikievarinpitäjäksi. (Ismo Björn: Enon historia 1860-1967, ss. 95, 100-101, 121)

Kaupankäynti siihen aikaan ei ollut helppoa ja monen kauppiaan ura katkesi velkakauppaan. Asiakkaat ostivat yleensä velaksi, eikä monilla ollut varaa maksaa takaisin. Kauppiat joutuivat hankalaan välikäteen, koska he itse olivat velkaa joensuulaisille kauppiaille. Tavarointa tuotiin Pielisjokea pitkin, ja kauppiaille oli omat rantalaiturit ja rantamakasiinit. Mikko Tykkyläisellä oli myös oma rantamakasiini ja laivalaituri.

Siihen aikaan käytiin vientikauppaa. Enosta vietiin Viipuriin ja Pietariin voita ja talia, hevosia ja lehmiä. (Enon historia) Paavon kertoman mukaan Ukki-Mikko keräsi voita



Kuva: Ukki Mikko Tykkyläinen, 6.5.1877 – 9.11.1944



Kuva: Saara Rahkeella 2009. Vasemmalla poika Jorgos ja Melina-tytär. Oikealla tytär Pia.

maalastoista ja myi vientiin Venäjälle. Hän myi myös polttopuita ja halkoja Pietariin. Eräänä vuonna hänelle sattui sellainen epäonni, että tuli odottamaton tulva, joka vei rannalle kerätyt puut mennessään. Siitä tuli tietysti suuri taloudellinen menetys ja velat kasvoivat.

Mikko Tykkyläisen kaupassa aloitteli liikemiesuraansa mummi-Alinan veli Heikki Tirronen, oman kertomansa mukaan ennen kuin lähti maailmalle ja asettui Turkuun kahvikauppiaksi. Mummillla oli hyllyssänsä aikoinaan VEE-KOO Tirrosen kahvipurkkeja.

Isä- Paavo oli nuorena myös ajatellut kauppiaan uraa. Hän oli ollut jonkin aikaa veljensä Onnin luona Ruokolahden Osuuskaupassa apulaisena harjoittelemassa, mutta kuulo- vamma kuitenkin hankaloitti ja kauppa-ala sai jäädä. Niinpä Paavo sitten kävi pienviljelijäkoulun ja hänestä tuli maanviljelijä.

Matkustus hevoskyydillä kestikievarin aikaan

Enon historia-kirjassa kerrotaan, että kievarit eli majatalot olivat aikoinaan kuin nykyisten motellien ja huoltoasemien risteytys. Niissä huolehdittiin matkailijasta ja "ajoneuvosta". Tiet kuljivat kievarista toiseen kahden

peninkulman välein. Kievaritalot huuto-kaupattiin kunnittain halvimmman tarjouksen tehneelle. Maaherra hyväksyi kunnan päätökset. Majatalossa piti olla kaksi lämmintä, siistiä ja kalustettua huonetta matkustajille. Ismo Björnin kirjassa mainitaan Uimaharjussa kestikievarin pitäjäksi kauppias Mikko Tykkyläinen. Valmiina oli kaksi hevosta ja varalla kaksi. Hevoskyydistä on kokemusta Tykkyläisten veljeksillä Paavolla, Toivolla ja muillakin. Muisteloita on tallennettu filmille, joka tehtiin aikoinaan Rahkeella riihen "takkahuoneessa" Läsä olivat Toivo, Yrjö ja Paavo.



Kuva: Isä-Paavon ja äiti -Irjan kihlajaiskuva

Isä-Paavo ja aika viimeiset vuodet majatalon kiinteistössä

Ukki ja Mummi muuttivat Uimaharjusta Rahkeelle 1936. Paavo jatkoi kestikievarin pitoa Ukki-Mikon jälkeen jonkin aikaa. Minun muistissani ei ole majatalon pidosta mitään, olin liian pieni, s. 1939. Olin evakossa yhdessä Janne-sedän perheen ja isovanhempien kanssa. Sieltä palattuamme asuimme edelleen Uimaharjun talossa. Muistan pimennysverhot ja pommikoneiden lennot, pimennetyt ikkunat illalla ja sotilaiden leirin lähistöllä valmistautumassa rintamalle. Myös jäi mieleen, kun mummi- Alina keitti saunan muurin padalla ruokaa, jota sitten tarjottiin Karjalasta tuleville evakkolaisille kun junat pysähtyivät Uimaharjun asemalle. Mummi- Alinan kanssa pääsin katsomaan

niitä. Muistan lotat, ja taisi mummi olla mukana heidän toiminnassaan.

Muistan, että yhdessä majatalon kamarissa asui vuokralla kaksi postineitiä. Isä-Paavolla oli majatalon jälkeenkin edelleen kyytihommia, sillä hän kuljetti postia Kivilahteen. Muistan, kun puhuttiin, että "Kivilahden karhu se issee purroo".

Isovanhempien koti Rahkeella oli se kaikkien meidän mummola, jonne mentiin hevos-kärryillä, jopa jalan ja ylitettiin Uimaharjun virta lossilla. Näistä matkoista on erityisesti jäänyt mieleen kun karkasin Raili-siskon kanssa äidiltä lupaa kysymättä Mummolaan. Äidin vanha sukulaistäti, niin kutsuttu Ämmä-Mari, oli menossa Rahkeelle ja me tytöt vain lyöttäydyimme mukaan. Mari-täti oli jo sen verran höperö, ettei kyselyt, saatiinko tulla, ja niin me sitten kävellen tultiin mummolaan. Äiti oli ehtinyt soittaa naapuriin Rahkeelle meidän "häviämisestä" ja mummi-Alina tiesi. Koskaan ei mummi ollut ollut vihainen meille, mutta nyt oli. Sekäsaunaa kuitenkin emme saaneet, vaan moitteita. Mummi kun oli aina niin lempeä. Maailmassa on harvoin niin hyväntahtoisia ihmisiä kuin hän oli. Anna-täti oli myös sellainen.



Kuva: Rahkeen mökki Ukin elinaikana. Laajennus tehtiin Ukin kuoleman jälkeen

Muutto Rahkeelle ukin kuoleman jälkeen

Perheeseemme syntyi Raili-sisar v 1941 ja Vesa-veli 1943. Uimaharjussa asuttiin Ukki-Mikon kuolemaan saakka 1944. Ukin kuoleman jälkeen 1944 oli kiire muuttaa Rahkeelle, sillä Uimaharjun talo joutui

myyntiin. Kiire oli laajentaa Rahkeen taloa, sillä perhe kasvoi, neljäs lapsi oli tulossa. Isä-Paavo rakensi tuvan ja yläkerran Rahkeen mökkiin. Muutto tapahtui jo talvella 1944. Muistan rekikuormat järven jään yli. Jotenkin vaan selvittiin asettumaan uusiin olosuhteisiin. Joulukuussa 1944 syntyi sitten neljäs pikku Tykkyläinen, Heikki-veli uudessa asuinpaikassa. Muistan tuon ajan kaoottisena sekasotkuna rakennusjätteiden keskellä. Aloitin kansakoulun syksyllä 1946 Uimaharjussa Rahkeelta käsin. Uimaharjuun oli noin 3 kilometriä. Uimaharjun majatalo myytiin tontteineen asemapäällikkö Kuusamolle.

Rahkeen mummola

Isä-Paavon mukaan Kolmion tila Rahkeella oli jo majataloaikaan ukin maanviljelys- ja karjatila. Se oli myös tarkoitettu ukin ja mummin vanhuuden asunnoksi. Edla Rätty, mummin kummityttö, suojatti ja apulainen kertoi, että menivät Uimaharjasta veneellä lehtiä lypsämään Rahkeelle. Siihen aikaan Kolmiolla oli ollut puron varressa mökintapainen, jossa oli hella ruuanlaittoa varten. Rahkeella oli varsinkin kesällä vilskettä jo silloin. Muistan tuon ns. pikkumökin ajalta kun käytiin mummolassa Kolmiolla. Edla oli muuten sitä mieltä että "Tykkyläiset ovat ihan aatelisia!" Niin hienoa porukkaa.

Muistan, että mummilla oli ainakin yksi lehmä siinä vaiheessa kun olin mummolassa käynnillä. Vasikkaakin olin juottamassa. Ei ole jäänyt mieleen, oliko muita eläimiä. Riini oli ja siellä puitiin ruista riusoilla. Ukki oli rakentanut riinien vanhoista hirsistä eli käyttänyt ostamansa vanhemman talon hirret uuteen rakennukseen. Sauna oli myös sillä tavalla tehty. Ihmeen kestäviä aineksia, sillä sauna on edelleen pystyssä sisältä vuorattu ja paneloitukin ja vielä käytössä. "Ukki-Mikko, jos olisit näkemässä, että rakennukset toimivat edelleen"

Ukista minulle on jäänyt ainoat muistikuvat Rahkeella. Sellainen hän oli niin kuin valokuvassa, tummatukkainen, viiksiniekka, sarkapukuinen vakavaimainen mies. Istuin hänen polvellansa ja hän teki körö-körö-kirkkoon. Hän oli ystävällinen ja leikkisä, mutta ei tykännyt, kun kysyin, että miksi piti tappaa se vasikka, jota juotin. Muistan hetken,

kun Rahkeelta soitettiin viesti hänen kuolemastaan. Äiti-Irja oli jo yöllä nähnyt unta, että ukkia tultiin hakemaan veneellä. Hänen hautajaisensa Uimaharjussa ovat hämärästi jääneet myös mieleen.

Mummi jäi leskeksi

Mummi jäi leskeksi marraskuussa 1944. Hän muutti leskeksi jäätyään Eino-sedän luokse Helsinkiin. Muistan, että 7-vuotiaana kirjoitin kirjeen mummille Helsinkiin. Mummi oli läheinen ja tärkeä henkilö ja häntä kaivattiin. Hän ilmeisesti vietti vanhuudenpäivänsä lastensa luona. Oli Eino, Onni, Yrjö ja Anna sekä tietysti maalla asuvat veljekset Janne ja Paavo. Olipa myös lapsenlapsia mitä hyssyttellä.

Kesällä hän oli usein myös Rahkeella ja siellä tapahtuivat hänen syntymäpäiväjuhlaansa, joista on kuvia. Ne juhlat olivat myös suvun kokoontumisia, serkkujen tapaamisia ja niistä on jäänyt mukavat muistot. Mummi -Alina oli suvun keskipiste, kaikkien kunnioittama ja rakastava äitihahmo.



Kuva: Alina -mummi, 17.7.1879 – 17.1.1955.

Mummi järjesti minut Turkuun

Vuonna 1954 oli mummin viimeinen kesä. Hän oli jo väsynyt ja siitä huolimatta hän tarjoutui jäämään Rahkeelle auttamaan Irjaa vauvan hoidossa. Yrjö, meidän perheen kuopus oli syntynyt huhtikuussa ja mummi

istui ja hyssytteli häntä kätkeydessä sen kesän. Äiti oli ajatellut, että kyllä se Saara joutaa kotiin jäämään kesäksi, mutta toisin kävi. Mummipa järjesti minut ansiotöihin Turkuun. Hän oli yhteydessä veljeensä Heikki Tirroseen ja suositteli minua töihin. Kirjoitti kirjeeseen, että Saara on terve lihava tyttö. Niillä suosituksilla lähdin maailmalle Turun kautta, ensin lapsen likaksi Heikki-enon ottopojan perheeseen kesäksi ja sen jälkeen moneksi kesäksi ruotsinkieliseen Fredrika Hemmettiin, joka oli lukeneille, yksinäisille naisille tarkoitettu kesäkoti. Oli tietysti luonnollista, että Turusta tuli meille opiskelukaupunki. Myöhemmin meitä oli Railin lisäksi Vesa ja Heikkikin. Turun eno auttoi asunnon saamisessa ja monessa opiskelua koskevassa asiassa ja vei joskus sunnuntaisin syömään Hamburger Börsiin ravintolan seisovaan pöytään.

Näin jäljestäpäin ajatellen olen ymmärtänyt, miten ratkaiseva tuo 1954 -vuosi oli ja olen mummile siitä kiitollinen, että laittoi minut matkaan maailmalle.



Kuva: Alina -mummin 75-vuotisjuhla Kolmiolla. Yksi monista suvun juhlista

Kolmion tila Rahkeella

Kolmion tila on saanut nimensä siitä, että se on kolmion muotoinen. Milloin ukki-Mikko oli sen ostanut, ei ole muistissa. Se oli isä-Paavon nimissä vuodesta 1937 lähtien, jolloin ukki ja mummi jo asuivat siellä. Ukki oli jo silloin iäkäs. Paavo oli käynyt pienviljelijäkoulun ja vastasi jo tuolloin Kolmion maanviljelyksestä. Isä-Paavon kertoman mukaan ukki osti vanhoja rakennuksia ja käytti hirret uusiin



Kuva. Saaran ylioppilasjuhlrat Rahkeella



Kuva: Lapsenlapset Jorgoksen ja Popin tyttäret 2010 syksyllä: Melina 5 v sekä 2010 syntyneet kaksostytöt Konstantina ja Eleni. (Kuva. isä-Jorgos)

rakennuksiin. Esimerkiksi sauna oli rakennettu vanhoista hirsistä, jotka oli tuotu muualta. Ihmeen hyviä hirsitä ne olivatkin, kun ovat säilyneet vieläkin. Bravo ukki!!

Kolmiolla on ollut vilinää aina mummin ja ukin ajoista lähtien. Isä-Paavon jälkeen se on ollut kaikkien seitsemän lapsen yhteisenä lomanviettopaikkana kolme vuosikymmentä.

*Teksti: Saaran muistelmien pohjalta toimit-
tanut Niilo Tykkyläinen. Kuvat Janne Tykkyläi-
sen perhe-albumista, ellei toisin ole mainittu.*

Elise Tykkyläinen

Rahkeen merkitys elämässäni



Kuva. Rahkee 2000-luvulla. Kuva Paavo Lambropoulos

Lapsuudessani aloin aina keväisin tuntea jännittävää kutkutusta mahassani. Pieni hivelevä jännitys levisi kaikkialle kehoon ja odotuksen tunnetta oli ilmassa. Pian koittaisi Rahkeelle lähtö. Pohjois-Karjala veti puoleensa. Se on minulle hankolaiselle tytölle, Suomen "eteläkärkeläiselle", tuntunut aina toiselta kodilta. Kuten sisarenikin, tiesin aina keväisin, että kesällä lähdetäisiin Rahkeelle, isäni lapsuudenkotiin. Siellä tapasimme sukulaisiamme, joista osa asui Ruotsissa ja Kreikassa asti.

Luvassa oli leikkiä serkkujen kanssa, temmeltämistä pelloilla ja metsissä, karkki-ostosmatkoja Uimaharjuun, Uimaranta-matkoja "Laiskanrannalle" ja vintillä nukuttavia öitä. Iltaisin saunottiin saunassa, joka mielestäni oli maailman paras. Riihessä pidimme taidenäyttelyitä ja levyraateja serkkujen kesken. Eeva-tätini, jota Pupu-tädiksi kutsumme, järjesti teatteri- ja tanssitunteja. Meillä oli valtavasti erilaisia mahdollisuuksia viettää aikaa luovilla tavoilla.

Rahkee tarjosi tilaa kaikenlaiselle mielikuvituksesta pursuavalle leikille. Rahkeella vietetty aika oli ikään kuin oma vuodenaikansa. Vuosi tuntui alkavan uudestaan Rahkeen kesän jälkeen, sillä siitä alkoi aina vuoden pituinen odotus seuraavaan Rahkeen matkaan asti. Ja kun seuraava kesä sitten lopulta koitti, tuntui serkkujen jälleennäkeminen uskomattomalta. Aina kun Rahkeen pihaan ajoi joku isäni sisaruksista



Kuva. Elise Tykkyläinen, (Elisen blogista)

perheineen, alkoi suorastaan projekti, joka sisälsi halailua, suukkoja, naurua ja hulinaa.

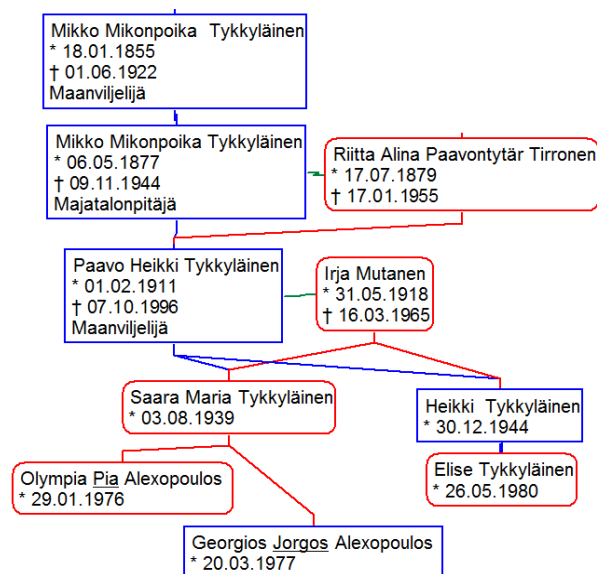
Muistan, kun eräänä kesänä saavuimme Rahkeelle ja kohtasin yhden serkuistani pitkän ajomatkan jälkeen. Tuntui uskomattomalta, että hän oli siinä. Katsoimme toistemme itseämme: "Onko talvi todella mennyt jo? Tässäkö nyt olemme jo taas?" Riemu oli suunnaton, kun yhteiset leikit saivat taas jatkua ja pääsimme jakamaan kuulumiset ja kaikki talven aikana koulussa tapahtuneet asiat.

Serkut olivat paitsi sukulaisia, myös parhaimpia ystäviäni. Monet tuttavani ovat usein ihmetelleet tiivistä yhteydenpitoamme suvussa. "Ei meillä vain noin usein tavata. En muista edes, koska olisin viimeksi nähnyt serkkujani", kuuluu monen suusta. Olen nähin kommentteihin usein todennut, että Rahkee on varmasti ollut suuresti vaikuttamassa sukulaistemme yhteydenpitoon. Se on oivallinen paikka, johon suku on aina voinut kokoontua. Rahkeelle on kukin saanut mennä omien aikataulujensa puitteissa levähtämään, viettämään lomaa ja tapaamaan sukulaisia. Ilman tätä Ukki-Paavo Tykkyläisen lapsilleen jättämää tilaa, meillä tuskin olisi paikkaa, jossa niin suuri suku voisi yhdessä kokoontua.

Rahkee on oikeastaan aivan omassa sarjassaan eräänlaisena perinteenä ja perintönä. Se, että maatilalle ei aikoinaan

löytynyt jatkajaa, ei välttämättä ole lainkaan huono asia. Päinvastoin, näen asian positiivisena suvun yhteydenpidon kannalta. Tykkyläisten sukutila Rahkeella on toiminut hyvin persoonallisella tavalla sisarusten ja serkusten ”yhteyslinkkinä”. Se on rakentunut osaksi meidän serkusten identiteettiä ja ollut merkittävä osa lapsuuttamme. Lukuisista tuntemistani ihmisistä en tiedä yhtäkään, jolla olisi vastaavanlainen tapaamispaikka sukulaisten kesken. Sukutilamme on suorastaan harvinaisuus nykyajan. Yhdessä voimme muistella nyt jo edesmennyttä Ukki-Paavoja ja kiittää häntä saamastamme mahdollisuudesta käydä Rahkeella.

Muistan, kun oma isäni Heikki oli eräänä kesänä lähdössä minun lapseni Monan kanssa Rahkeelle. Itse olin tuolloin töissä Turussa. Ukki lupasi hoitaa Monaa ja viedä tämän junalla Rahkeelle. Mona oli 6-vuotias tuona kesänä ja sanoin hänelle edellisenä iltana, että hän pääsisi seuraavana aamuna ukin kanssa Rahkeelle. Tyttö pakkasi innoissaan matkatavaroita ja patistelin häntä nukkumaan. Olisi herättävä aikaisin ja veisin hänet aamulla juna-asemalle, jossa ukki odottaisi. Pitäisi nukkua hyvin. Mona pyöri sängyssään, eikä saanut millään unta. Vielä kahdeltatoista yöllä hän uikutti sängyssään, ettei saanut millään unta. Jännitti niin kovin! Lopulta Mona kuitenkin nukahti ja heräsi aamulla aikaisin silmät ristissä, mutta silti innoissaan ja jännittyneenä. Ajoimme juna-asemalle. Ukki ja juna odottivat Turun juna-asemalla. Viimein koitti Monan Rahkeelle lähtö. Myöhemmin isäni kertoi, että Mona oli valvonut koko junamatkan ja nukahtanut vasta kaikkein hankalimmassa paikassa: bussissa Joensuusta Uimaharjuun. Rahkeen kohdalla ei ukki ollut millään saanut tyttöä hereille ja joutui kantamaan tämän bussista ulos. Niin jännittynyt Mona oli Rahkeelle lähdöstä, ettei ollut malttanut koko juna-matkan aikana nukkua.



Kuva. Saaran ja Elisen sukupuuta

Muutamaa vuotta aikaisemmin olin itse lähdössä Rahkeelle junilla ja busseilla Monan kanssa. Muistan, kun isäni tuli bussipysäkillä maitokärryn kanssa meitä vastaan. Bussikuski totesi naureskellen, että ”teillähän on tässä jatkoyhteys jo odottamassa”. Kautta aikojen ovat VR:n konduktöörit ja bussiliikenteen kuskit saaneet ihmetellä Tykkyläisten vaellusta Pohjois-Karjalaan.

Toivon, että olen omalta osaltani kyennyt siirtämään Rahkeella käynnin perinteen jälkipolvelle ja ilmeisesti olen näin tehnytkin. Voin todeta sen, kun katselen tyttäreni jännityksestä kiiluvia silmiä keväisin, kun Rahkeelle lähdöstä puhutaan. Tyttö jännittää reissuja edelleen niin paljon, ettei meinaa saada unta ennen Rahkeelle lähtöä ja sanon silloin: ”Ajattele, että olemme vaikka menossa vain ostosreissulle”. Vielä Lahdenväylää kohti ajaessamme vitsailemme: ”Mehän olemme vain menossa Koivukylään ostoksille”. Kaiken läpi huomaa tytön jännittävän odotuksen. kutinan: Rahkeen kesä edessä!

(Lisää Elisestä s. 34)

Niilo Tykkyläinen

Sukujuuremme Enon kylässä 1600-luvulta alkaen

Tykkyläisten sukujuuria on selvitetty niin pitkälle, kuin niitä kirkonkirjoista voidaan seurata. Juuret johtavat 1600-luvulle ja ovat siihen saakka Enon kylässä. Noina aikoina Eno oli osa Suur-Ilomantsia ja itsenäistyi vasta 1860-luvulla. Enon seurakunta itsenäistyi omaksi kappeliseurakunnaksi 1700-luvun lopulla, josta lähtien vasta kirkonkirjat pidettiin Enossa. Pitkäaikainen avustajamme enolaislähtöinen Pentti Heikura on selvittänyt laajasti enolaisia sukuja. Hänen tiedostoistaan selviää monia esivanhempiamme 1600-luvulle.

Tämä kirjoitus perustuu Pentti Heikuran lähettämiin minun esivanhemmistani tekemiin sukutauluihin. Sukutauluista on piirretty sukupuita, joissa on poikettu esi-isien lisäksi muutamiin esiäitein sukuihin.

Sukupuista löydämme niiden esivanhempiemme nimiä, joiden vanhemmat tai isovanhemmat muuttivat Stolbovan rauhan 1629 jälkeen aikaisemmin Venäjään kuuluneille alueille Enoon ja Ilomantsiin noin 1630 - 1650. ortodoksien tyhjiksi jättämille asuinpaikoille tai raivasivat uuden asuinpaikan.

Sukutauluista näkyy, että hyvin suuri osa esisistämme on ollut talollisia, vaikka muuta väestöä oli suhteessa paljon enemmän. Osa talollisista on perinyt tilansa, mutta osa on perustanut uuden tilan. Toki siellä on loisia, renkejä, piikoja ym. mutta ehkäpä suvut jatkuivat parhaiten talollisten kautta. Sukupuiden henkilöistä suurin osa on asunut Enonkylässä. Monet ovat asuneet lähellä naapurikunnissa Ilomantsissa ja Pielisjärvellä. On selvää, että muuttoliikettä Enosta naapurikuntiin tapahtui koko ajan mm. avioliittojen vuoksi.

Enon väestömuutokset 1600-luvulla

Enohan on varhaisina aikoina kuulunut hiukan epämääräiseen raja-alueeseen Ruotsi-Suomen ja Novgorodin välillä. Ensimmäinen rajankäynti tehtiin Pähkinäsaaren rauhassa 1323. jolloin Eno jäi Novgorodin alueeseen.

Aikojen kuluessa suomalainen väestö vähitellen levisi itään päin ja niinpä Stolbovan rauhassa 1929 alue siirtyi Ruotsi-Suomen valtakuntaan. Eno väestön kannalta tämä oli suuri muutos. Ismo Björnin Suur-Ilomantsin historian mukaan 1600-luvun alkuvuosikymmeninä väestö oli Enossa ortodoksista. Rajan siirto Stolbovan rauhassa merkitsi ortodoksiväestölle huonoja aikoja. Luterilainen hallinto ja kirkko alkoi painostaa ortodokseja, jotka vähitellen siirtyivät Venäjälle. Ismo Björn on yksilöinyt lukuisia Venäjälle muuttaneita perheitä. Enon kylästä lähes koko ortodoksinen väestö muutti Venäjälle ja tilalle tuli lähinnä savolaisia perheitä. On hyvin luultavaa, että juuri Pielisjoen varrella Tykkyläisten asuinsijoilla on asunut pois muuttaneita ortodokseja. 1600-luvun lopussa väestö Enossa oli kokonaan luterilaista.

Päinvastoin kuin Suur-Ilomantsiin silloin kuuluneessa Enossa, Ilomantsin ortodokseista vain pieni osa siirtyi Venäjälle. Ilomantsissa oli ja on edelleen suuri osa väestöstä ortodokseja. Sukuseuran jäsenistä monet ovat ortodokseja ja monien sukujuuret äitien puolelta johtavat ortodoksiväestöön ja varmaan myös Ilomantsin ortodokseihin.

Nämä esivanhempiemme ensimmäiset vuosikymmenet Enossa olivat täynnä kovia koettelemuksia. Uudet asuinpaikat, uusi hallinto, 1600-luvun ankarat ilmasto-olot ja sodat koettelivat. 1650-luvulla käytiin ruptuurisota, uskonsota, jossa venäläiset yrittivät saada haltuunsa suomalaisille luovutettuja alueita. Sota ei johtanut mihinkään. Pahin 1600-luvun nälänhätä koettiin ihan vuosisadan lopussa. Sitten alkoi Isoviha ja venäläinen hallinto, jona aikana monet Enon tilat autioituivat. 1740-luvulla oli vielä ns. pikkuviha, jolloin alue joutui jälleen kerran lyhyeksi aikaa venäläisen hallinnon alaisuuteen.

Tykkyläisten suvun "ankkuroitumista" asuinpaikkoihin on pisimmälle selvitetty Tykkylän tilan osalta Pielisjoen varrella Haapalahdessa. Sehän on maarekisterin

mukaan ollut Tykkyläisten hallussa vuodesta 1722 lähtien. Voidaan vain kuvitella, minkälainen historia tällä tilalla ennen Tykkyläisiä on ollut. Se tiedetään, että tila on ollut 1600-luvun lopussa Soinisten suvulla. Tilan nimi oli Autio. Viitanneeko se siihen, että se on ollut Soinisten jälkeen autiona joko nälkävuosien tai venäläisten tuhojen vuoksi. Voisi kuvitella, että juuri nämä Pielisjokivarren tilat ovat olleet asuttuina ja niiden ortodoksien hallussa, jotka muuttivat Venäjälle 1600-luvun puoliväliin mennessä. Esi-isiemme asuinalueet Enossa Pielisjoen vesistön varressa ovat olleet monen monta kertaa sotatantereina.

Ismo Björnin mukaan Enon kylään muutti savolaisia. Näin varmasti onkin. Monien sukujen omien tutkimusten mukaan sukujuuret johtavat myös Kannakselle. Myös Tykkyläisten sukujuurten on arvioitu johtavan Kannakselle. Toisaalta tiedetään myös että Pohjois-Karjalaan muutti väestöä myös Kainuusta, jonne johtavat mm minun äitini sukujuuret.

Esivanhempiamme on haudattu kirkon alle

Kirkon alle hautaamista on harrastettu Enossa ja Ilomantsissa 1700 -luvun loppupuolelle asti. Mitä korkeammassa yhteiskunnallisessa asemassa vainaja oli tai mitä enemmän maksoi hautapaikastaan, sitä ”pyhempään paikkaan” eli lähemmäs alttaria haudattiin. Pentti Heikuran tekemissä sukutauluissa näkyy, keitä noissa sukupuissa mainittuja henkilöitä on haudattu kirkon alle. Heitä mainitaan haudatun Ilomantsin tai Enon kirkon alle. Voi hyvinkin olla, että osa Ilomantsiin haudatuiksi merkityistä on kuitenkin haudattu Enon kirkon alle Ahveniselle, koska Enon kirkko on ollut emäseurakunnan Ilomantsin kirkkoa vanhempi

Syynä kirkon alle hautaamiseen on ollut myös se, että talvisin maa oli roudassa. Pitkien yhteyksien takaisissa kylissä ja taloissa oli myös väliaikaishautoja. Kuoleman ja siunattuun maahan hautaamisen väli saattoi olla helposti yli puolikin vuotta. Kirkon alle hautaamisesta luovuttiin lähinnä hajuhaittojen vuoksi. Haudat kirkon alla voivat olla vain puolen metrin luokka

Kirkkoon haudattuja esivanhempiamme

Catharina Tykkyläinen 1771 Ilomantsissa
Olof Leppänen Ahvenisella
Jakob Puhakka 1742 Ahvenisella
Maria Karvinen 1751 Ilomantsi
Johan Heikura Ahvenisella
Hindrich Ikonen 1753 Ilomantsi
Cecilia Pennanen 1776 Ilomantsi
Christoffer Ikonen 1779 Ilomantsi
Ingeborg Muikkunen 1780 Ilomantsi

Sukupuita 1600-luvulle

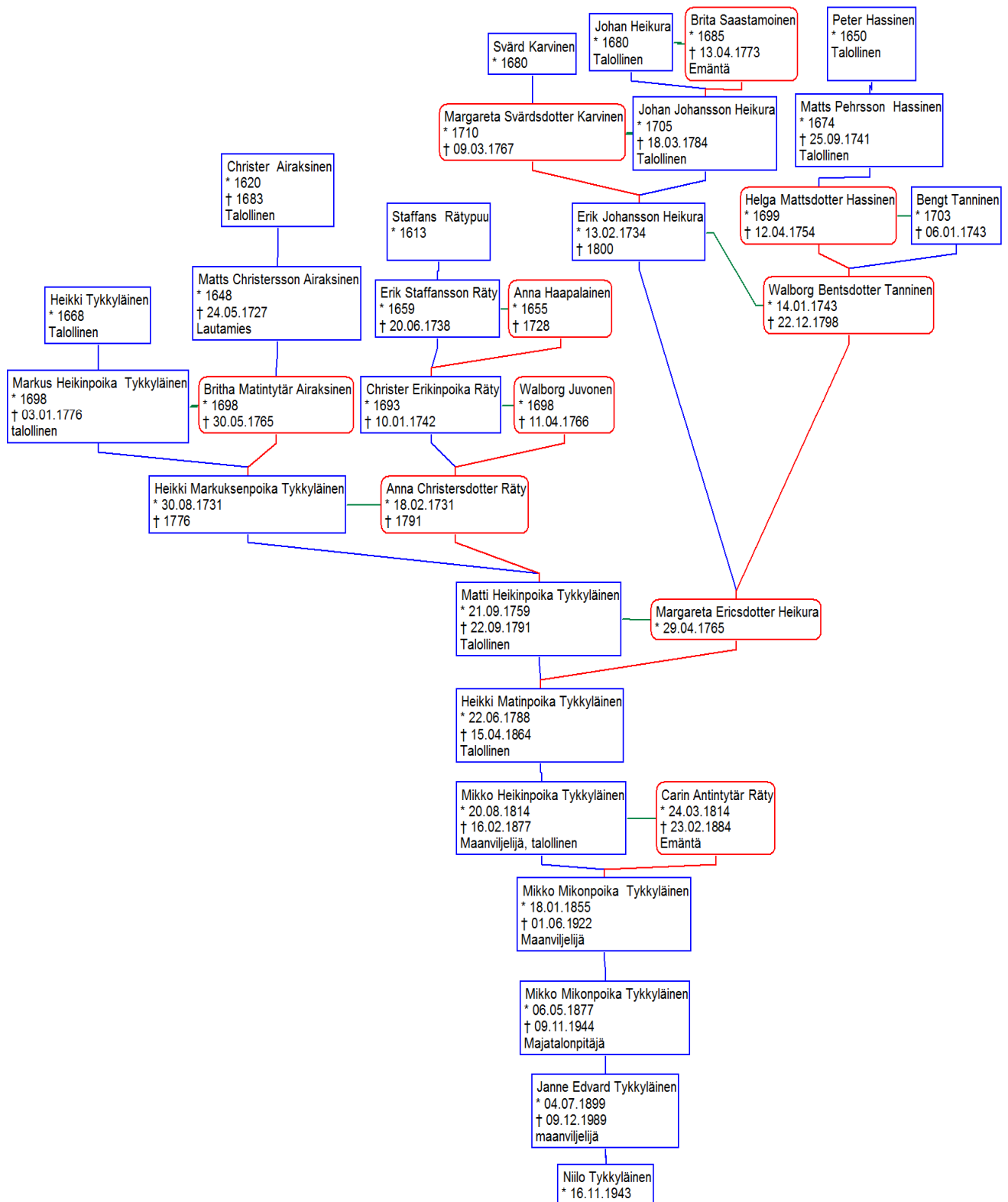
Oheisissa sukupuissa seurataan paitsi suoraan isän kautta ylenevässä polvessa esi-isiamme, myös muutama haara äitien kautta. Ensimmäisessä kuvassa seurataan isoisäni isoisan isoisan puolison Margareta Heikuran esivanhempia ja toisessa kuvassa isoisäni isoisan puolison Carin Rädyn esivanhempia 1600-luvulle asti.

Enolaisten sukujen selvittäminen 1600-luvun alkupuolelta taaksepäin on työlästä. Yksi syy on se, että syntyneiden lasten kirjaaminen kirkonkirjoihin oli pitkään epävarmaa

Niin kuin kuvista näkyy, niin monet enolaiset sukunimet esiintyvät esi-isiemme joukossa.

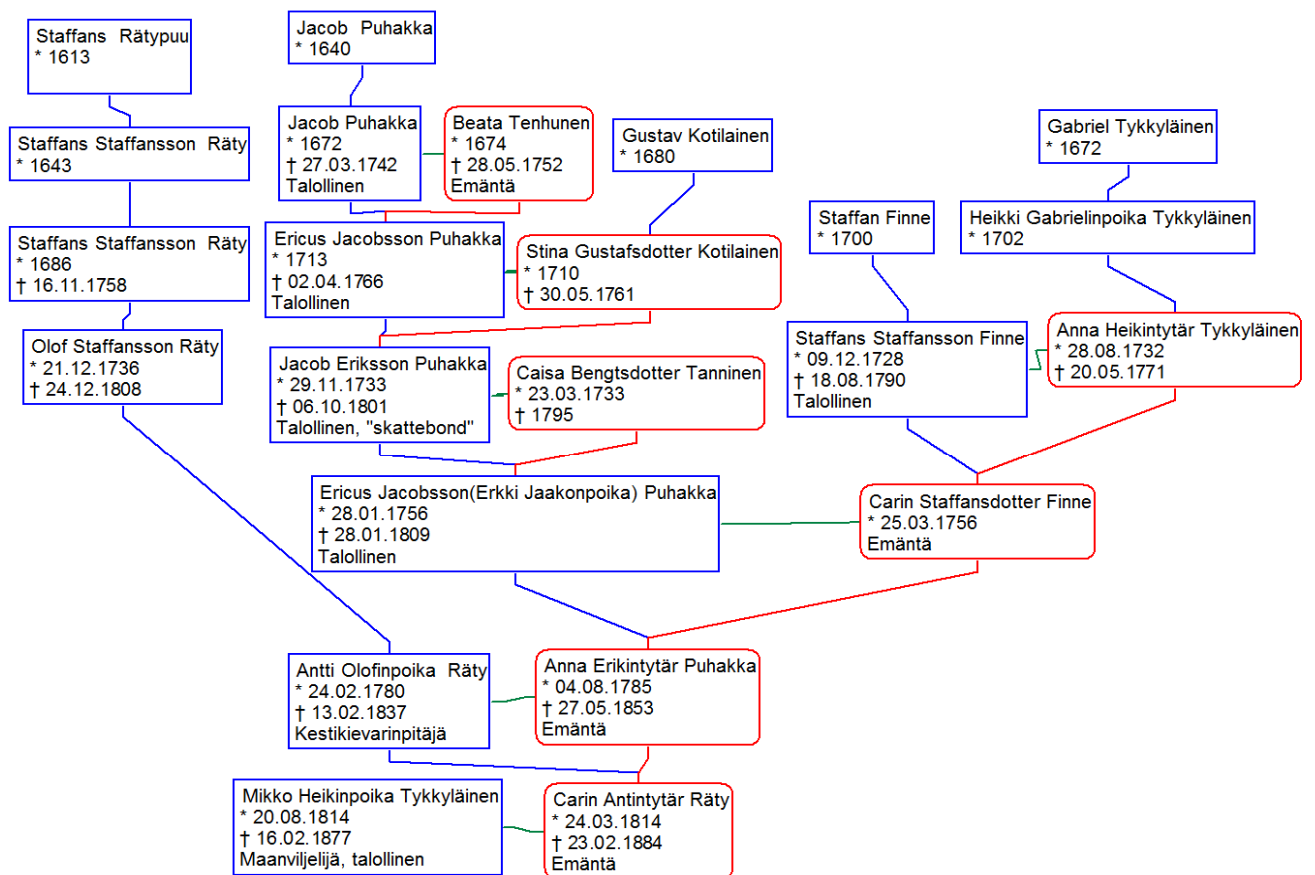
Sukupuit osoittavat myös hyvin selvästi sen, miksi sukututkimuksessa on täysi syy valita, mitä sukuhaaraa seurataan. Pääsääntöisesti valitaan suoraan isän puolelta ylenevässä polvessa. Jo tämäkin otos osoittaa, että esivanhempiamme on hyvin runsaasti. Varsinkin sukumme nuorimmilla jäsenillä esivanhemmat jakautuvat hyvin laajalle koko Suomeen ja yhä enemmän Eurooppaan ja jopa muihin maanosiin.

Lähde: Pentti Heikuran toimittamat sukutaulut



Kuva: Esivanhempiemme sukupuuta Pentti Heikuran toimittamien sukutaulujen mukaan. Vasemmassa reunassa näkyvät Tykkyläiset

suoraan ylenevässä polvessa Heikki Tykkyläiseen Tykkylän tilan ensimmäiseen isäntään saakka



Kuva. Esivanhempiemme sukupuuta Pentti Heikuran toimittamien sukutaulujen mukaan Haapalahden Tykkylän tilan emännän Carin Rädyn esi-vanhempien osalta. Carin Rätty on isoisäni isoäiti. Huomattavaa on, että yhdessä haarassa

esiintyy Tykkyläisiä, Gabriel Tykkyläinen s. 1672. On luultavaa, että Enon Tykkyläisistä monet ovat tätä sukuhaaraa. Toivottavasti joku selvittää tätä sukuhaaraa

Niilo Tykkyläinen: Elettiinpä ennenkin
Maidonjalostus kotona, kun ei ollut sähkövaloja

Keski-ikäiset ihmiset puhuvat lapsuudestaan ja nuoruudestaan ajasta ennen sotia, sodan aikana ja pula-aikana. Muistot ovat monelta osalta vuosien kultaamia. Muistelu on mukavaa, kun on vielä keiden kanssa muistella.

Noina aikoina eläneistä Enossa asuneista sukuseuran jäsenistä useimmat asuivat maalaistaloissa,

joissa harjoitettiin sekä maanviljelystä että karjanhoitoa. Palataan hetkeksi aikakaudelle, joka päättyi Enonsalolla 1950-luvun puolivälissä. Silloin alkoi Joensuun ymp Osuusmeijeri kerätä kuorma-autolla maitoa tiloilta meijeriin jalostettavaksi. Yksi aikakausi loppui siihen paikkaan: maidon jalostus siirtyi kotoa meijeriin.

Kotona tuotettu maito oli elämisen ehto

Ikimuistoisista ajoista lähtien on maaseudulla pidetty lehmä ja tuotettu maito ja voi kotona. Talon elämisen rytmi määräytyi lehmien ja muiden kotieläinten ehdoilla. Me vielä elossa olevat olimme silloin lapsia, ja kokemukset karjanhoidosta olivat lasten näkökulmasta.

Meillä päivä alkoi aamulla kuuden maissa, kun äiti ja isä sytyttivät tulen hellaan ja painuivat navettaan. Lehmät piti lypsää ja niille piti antaa heiniä. Lehmän lannat piti luoda tunkiolle lantalaan ja repiä kuiva sammaleita ”paskaluoriin” kuivikkeeksi. Lapset heräsivät todellisuuteen, kun äiti oli lypsänyt lehmät ja toi maitoämpärit sisälle. Maito siivilöitiin ja vietiin viileään ”jäähtymään”.

Lapsille tämä oli hetki, jolloin voi nauttia kupillisen tissilämmintä lehmänmaitoa. Se maistui hyvälle. Lämpimän maidon päällä oli valkoista vaahtoa, josta tuli hauska ”maitoparta”. Kalevalassakin sanotaan ”maitopartana pahaista, piimäsuuna pikkuraisna”.

Päivällä lehmät ja muut kotieläimet piti syöttää ja illalla taas lypsää ja ruokkia. Kotieläimet eivät siedä yhdenkään ruokinnan tai lypsyn jättämistä väliin. Kylässä käynnit rytmittyivät lehmien hoidon mukaan ja pitemmille poissaoloille piti hankkia lehmien lypsäjä naapurista.

Kun ikää tuli vähän enemmän, kasvoi pikkupoikienkin rooli lehmän hoidossa. Oli tavallista että lehmät siihen aikaan laidunsivat ”ulukometällä” eli ne lähtivät kotoa metsään etsimään syötävää ja palasivat illalla lypsettäväksi. Lehmät osaavat aina tulla kotiin ajallaan. Usein kuitenkin kävi niin, että lehmän kellot eivät kuuluneetkaan ajallaan, vaan niitä piti lähteä etsimään. Silloin ei auttanut muu, kuin lähteä etsiskelemään lehmä sieltä, missä ne tavallisesti laidunsivat. Lypsyä



Kuva. Lehmää lypsetään ulkona. ”Vatsenno” on lehmän kieltä ja tarkoittaa: älä potki. Kuva internetistä.



Kuva. Kuvassa kotonani käytetty maitosiivilä tai siili, niin kuin sitä kutsuttiin. Siinä on kaksi reiällistä levyä, joiden väliin laitettiin kaupasta ostettu suodatinpaperi. Ennen suodatinpaperin keksimistä siinä voitiin käyttää sideharsoa tai sen tapaista kangasta

varten lehmille piti tehdä lehmisavu. Se oli nuotionpahanen, joka sytytettiin ja peitettiin märillä sammalilla. Savu karkotti pois hyttysiä ja paarmoja ja lehmät rauhoittuivat lypsyn ajaksi.

Kun sähköä ei ollut, ei ollut myöskään automaattisia juottolaitteita lehmille. Lehmät juotettiin sankolla tai ämpärillä navetassa olevasta vesisaavista. Saaviin saatiin vesi kantamalla, tai kaivosta

johdetulla rännillä. Käsipumpuilla toimivia vesijohtoja toki oli joissakin taloissa, mutta nekin toivat veden vesisaaviin, josta se tarjottiin juottoastialla lehmille. Muistissa on kuivia talvia, jolloin kaivot tyhjenivät ja vesi oli ajettava hevosella joskus kaukaakin.

Lehmänmaito on aina ollut eräänlaista elämän elixiiriä. Siinä oli rasvapitoisuus 3,5 - 4,5 % ja lypsylämpimänä se oli lasten herkkua. Ainoa käsittely oli siivilöinti. Nykyihmiselle tällainen maito ei todellakaan maistu. Maito pitää jäähdyttää, kuljettaa meijeriin, poistaa rasvaa, lisätä vitamiineja, pastöroida, homogenisoida, pakata tölkkiin ja kuljettaa kauppaan. Vasta tällä tavalla lehmän maidosta tulee oikeaa maitoa. Maidolla ei silloin ollut terveyshaittoja. Tänä päivänä "lehmänmaidon" käyttö tuomitaan epäterveelliseksi.

Maidon jalostus

Kotona tärkein väline maidon jalostamisessa oli separaattori. Sitä käytettiin päivittäin ja sellainen oli joka talossa. Kaikki maito, mitä ei maitona juotu, separoitiin. Siinä kerma erotetaan maidosta ja tuotteena on kurri eli kuorittu maito ja kerma. Maito separoitiin joka päivä. Kammen pyöritys oli keskenkasvuiselle pojalle sopivaa työtä ja niinpä se tuli todella tutuksi.

Separointi

Kesällä 2010 saimme oivallisen näytöksen perhetapahtuman yhteydessä siitä, miten maitoa käsiteltiin separaattorilla. Matti-veli oli kunnostanut vanhan separaattorin ja asentanut sen kiinni pöytään. Pöytä nostettiin kotipihallamme kaikkien nähtäväksi ulos ja näytös alkoi. Separaattorissa käsiteltiin suoraan lehmästä lypettyä maitoa, joten sitä varten oli hankittava maidontuottajalta "raakamaitoa" eli lypettyä ja jäähdytettyä käsittelemätöntä maitoa. Separaattori oli koottu valmiiksi, pesty ja läpyskät asetettu



Kuva. Separaattorin säiliöön kaadetaan suoraan tuottajalta hankittua raakamaitoa.



Kuva. Separaattorin kahvasta pyöritetään kone täyteen vauhtiin, jolloin hana säiliöstä separaattoriin voidaan avata. Ylempi torvi, on kermatorvi ja alempi kurritorvi. Kurria tulee enemmän.

separaattorin kuulan sisälle. Sitten aloitettiin separointi siten, että kammesta pyöritettiin niin, että kuulan pyörimisnopeus tuntui oikealta. Sitten avattiin säiliön hana, jolloin maito alkoi valua separaattoriin. Maito kulki separaattorin läpi ja alkoi valua ulos kahdesta torvesta. Alemmasta torvesta valui runsaampi virta, joka oli kuorittua maitoa. Ylemmästä torvesta tuli paljon pienempi virta ja se oli sakean näköistä kermaa.

Kokeilu oli ensimmäinen kunnostetulla separaattorilla. Kävi kuitenkin niin, että kermaa tuli paljon odotettua vähemmän ja

se oli hyvin vahvaa. Separoinnin kritiikkipalaverissa arvioitiin syyksi, että kuulan mutteri oli liian kireällä tai sitten läpysköjen väliä säätelevät metallinystyrät olivat kuluneet liian mataliksi. Kerma oli kuitenkin hyvää.

Voin kirnuaminen

Maitotuotteista tärkeimpiä oli tietenkin voi. Sen valmistamista varten kerättiin muutaman päivän aikana kermää, joka sitten hapatettiin huoneen lämmössä. Kun ”kermaviili” oli valmista, se kaadettiin kirnuun. Äiti kirsusi voim aina. Kirnun männässä on reikiä, joiden läpi hapatettu kerma liikkuu ja vähitellen siitä muodostui voita. Männän käyttö oli taitolaji. Syntyvä voi piti saada kertymään pinnalle.



Kuva: Maalaistaloissa yleisimmin käytetty kirnu Iljalan tilalta. Mäntä ei ole alkuperäinen, vaan Antti Tykkyläisen tyttären pojan Pekka Nissisen tekemä. Käytössä oli myös kammella pyöritettäviä malleja

Voi oli kokkareisen näköistä vaalean keltaista massaa, joka voikapustalla nostettiin voipytyyn edelleen käsiteltäväksi. Voipytyssä voita käsiteltiin kapustalla ja siihen lisättiin suola. Käsittelyssä huokoisesta massasta tuli tasaista voimassaa.



Kuva. Voipyty, jossa kirsusta nostettu huokoinen voimassa tiivistetään ja suolataan puisella kapustalla. Janne Tykkyläisen talon jäämistöä.

Kaupoissa myytiin maataloissa valmistettua kotivoita eli ”muatijaisvoita”. Vähitellen meijerivoim osuus lisääntyi ja kotivoim myynti lakkasi sitä mukaa kuin taloista maito toimitettiin meijeriin.

Kirnupiimä

Kun voi erotetaan kirsussa kermasta, jää jäljelle kirsupiimä. Se oli tavallisin ruokajuoma. Maitoa joivat pienet lapset ja jotkut aikuiset. Muut joivat kirsupiimää. Tavallisesti kirsupiimään lisättiin kokkeliä, jota valmistettiin kuoritusta maidosta.

Wikipedian mukaan kirsupiimää ei juuri enää käytetä sen vuoksi, että sille ei ole kysyntää. Nykyisin kaupassa olevat piimälaadut, joita on varmaan kymmeniä, valmistetaan muilla tavoilla.

Kuorittu maito eli kurri

Kuoritun maidon rasvaprosentti oli laskenut separoinnin jälkeen niin alas, että sitä ei oikein pidetty kelvollisena juomana maidon tapaan. Rasvapitoisuutta ei tullut mitatuksi, mutta rasvaa kuitenkin oli. Kun maitoa alettiin lähettää meijeriin, voitiin maitoastian paluukuljetuksessa tilata kurria tai kirnupiimää. Kun meijerissä tuotettu kurri on astiassa, se näyttää astian reunassa hiukan sinertävältä. Kotona separoidussa kurrissa ei tätä sinertävyyttä ollut. Kurri voisi hyvinkin olla lähellä nykyistä kevytmaitoa tai muita vähärasvaisia maitoja.

Kurri juotettiin mm vasikoille, mutta kyllä sitä jalostettiin myös edelleen.

Kokkelipiimä

Yksi hyvin yleisesti kurrista jalostettu ruoka oli kokkeli. Kokkeliä syötiin sellaisenaan maidon ja ehkä talkkunajauhojen kanssa. Se oli hyvää välipalaruokaa.

Toinen kokkelin käyttöalue oli kokkelipiimä. Se tehtiin sekoittamalla kirnupiimä ja kokkeli samaan astiaan. Kokkeli muljahteli mukavasti piimän joukossa. Kotonani juotu piimä oli tavallisesti kokkelipiimää.

Tänäkin päivänä kaupasta voi ostaa kokkelipiimää. Sitä valmistaa ainakin yksi lieksalainen tuottaja. Kaupan kokkelipiimä ei ole samanlaista kuin kirnupiimään pohjautuva kokkelipiimä. Se vaikuttaa enemmän kokkelimaidolta, mutta tuo kuitenkin mieleen äidin kokkelipiimän.

Pirtiytin kokkeliä

Teki mieleni kokeilla kokkelin pirtiyttämistä kotona. Muistelin ja kyselin ohjeita Impi-siskolta. Sattui vielä marketissa olemaan maitotuotteiden esittelijä, jolta



Kuva: Hapantunut maito eli kevytviili uunissa lämpiämässä. Lämpötila on alle kiehumispisteessä.



Kuva: kokkeli on jäähtynyt ja valmiina välipalaksi. Nautitaan esimerkiksi maidon kanssa. Joskus sitä on syöty talkkunajauhojen kanssa.

kysyin neuvoa. Ei ollut kokkelista perillä, mutta osasi kuitenkin jonkin verran auttaa. Sanoi, että luomumaidosta se hapattaminen onnistuu parhaiten, kun sen käsittely on vähän erilaista kuin tavallisen maidon.

Siispä hankin luomukevytmaitoa kaksi litraa ja luomukevytviiliä purkin. Laitoin maidon kattilaan ja lusikoin päälle viiliä hapatteenksi. Sitten odottelin parin yön yli ja niinpä kattilassa oli kaksi litraa kevytviiliä. Sitten ei muuta kuin pirtiyttämään kokkeliä.

Uuni laitetaan miedolle lämmölle, alle 100 astetta. Viiliin "piirrellään" veitsellä

pohjaan saakka ulottuvia viiltoja niin, että pinnalle tulee ruudukko. Tämä sen vuoksi, että heran erottuminen viilistä helpottuu. Kattila laitetaan uuniin ja annetaan olla siellä useita tunteja. Kuumennuksen aikana viilin valkuaisaine saostuu ja hera erottuu. Kun hera näyttää erottuneen riittävästi, kattila otetaan jäähtymään. Kun keitos on jäähtynyt, on kokkeli valmis syötäväksi.

Lapsena kokkeliä syötiin maidon kanssa kokkelimaitona. Kyllä se maistui samalta vieläkin.

Uunijuusto

Lapsena lehmän poikiminen eli vasikoinen oli suurta juhlaa. Olihan onnistunut poikiminen sekä vanhemmille että lapsille merkittävä tapahtuma. Lapsille se juhla tuli juuri poikineen lehmän ternimaidosta eli juustomaidosta. Siitä tehtiin uunissa unijuustoa.

Vanhojen hyvien muistojen innoittamana kokeilin unijuuston valmistamista. Ostin kauppahallista yhden litran pakastettua ternimaitoa, jonka annoin sulaa. Lisäsin maitoon teelusikallisen suolaa ja sitten uuniin. Uunin lämpötilaksi asetin 150 astetta. Annoin astian olla uunissa noin tunnin. Uunijuusto on valmista, kun sen pinta näyttää kauniin ruskealta.

Sitten vaan unijuustoa lautaselle. Uunijuustoa syötiin lapsena maidon kanssa ja



Kuva. Uunista otettu kypsä unijuusto



Kuva. Uunijuuston voi nauttia kanelin, sokerin ja maidon kanssa

sen pinnalle ripoteltiin sokeria ja kanelia. Maistui hyvälle ja ihan samalle kuin äidin tekemä unijuusto.

Maitoa jalostettiin myös ennen meidän aikojamme

Meidän elossa olevien muisti ei ulotu aikaan, jolloin ei ollut separaattoreita. Voi on kuitenkin ollut jo vuosisatoja talonpojilla myös Tykkyläisillä tuote, jota myytiin karjattomille, kauppoihin, kaupunkeihin ja jopa ulkomaille. Saaran muistelmissa todetaan, että kauppias, myöhemmin majatalonpitäjä Mikko Tykkyläinen (1877 – 1944) keräsi taloista voita ja harjoitti sillä jopa ulkomaankauppaa.

Noihin aikoihin noin 100 vuotta sitten oli taloissa jo separaattorit.

Noilta ajoilta noin 100 vuotta sitten on myös peräisin Iljalan aitassa säilynyt kirnu, joka toimi kammesta pyörittämällä. Se oli sopiva vähän isommille maitomäärille kuin kotonani. Kirnu on ollut käytössä Iljalan isännän Mikko Tykkyläisen (1855 – 1922) aikana. Nyt se on hyvässä tallessa Iljalan aitassa monien muiden tavaroiden keskellä.



Kuva. Iljalassa käytetty kirnu. Se toimii ylhäällä oikealla olevaa kampea pyörittämällä. Käytössä oli muitakin pyörittämällä toimivia kirnuja

Iljalassa oli Ukko-Mikon aikaan paljon lehmä. Osa niistä oli omassa kivenavetassa ja osa oli "ruokolla" muissa taloissa. Ruokolla oleva lehmä oli tavallinen käytäntö noin sata vuotta sitten. Ruokolle antaja omisti lehmän. Ruokolle ottaja vastasi lehmän ruokkimisesta ja muusta ylläpidosta ja käytti lehmästä saadun maidon. Mitä muuta sopimuksia ruokolle antamiseen liittyi, ei ole muistissa. Kuitenkin lehmän teurastaminen, lihat ja nahka kuuluivat ruokolle antajalle.

Muistitieto ei myöskään kerro, miten tuotettua voita ja maitoa käytettiin. Varmaankin

Niilo Tykkyläinen

Sukuneuvosto kokoontui Saarella 25. syyskuuta 2010

Sukuneuvoston taloudenhoitaja Antero Tykkyläinen kutsui sukuneuvoston kotiinsa entiseen Saaren kuntaan, joka on vuodesta 2005 ollut osa Parikkalan kuntaa. Kokouksessa käsiteltiin sääntömääräiset asiat ja suunniteltiin vuoden 2012 sukukokousta.

Kokouksen jälkeen saapuivat paikalle sukuneuvostoa tapaamaan Anteron van-

lehmättömät talot ostivat Iljalasta voita ja maitoa. Puhuttiin maitotingistä tai tinkimaidosta. Voita vietiin kauppoihin myytäväksi. Kun meijeritoiminta sata vuotta sitten oli vähäistä, ei meijerivoita liene ollut edes saatavilla. Kaupoissa myytiin myös maitoa. Maidon tuottaja vei maidon tonkassa kauppaan, josta se sitten mittakauhalla mitattiin asiakkaan maitopeelariin.

Ennen separaattoreiden keksimistä valmistettiin myös voita. Muistitieto ei ulotu noihin aikoihin. Kun maitoa ei jäädytetä eikä käsitellä mitenkään, sen pinnalle erottuu kerma ohueksi kerrokseksi. Kermaa erotettiin kaatamalla maito vateihin ja antamalla kerman nousta maidon pinnalle. Tämä kerma kuorittiin ja siitä valmistettiin voita kirnuamalla.

Voi hyvin kuvitella, että separaattori oli tuohon aikaan erinomainen keksintö, johon melkein rakastuttiin. Pohjanmaalla kerrotaan juttua, jossa perhe tykästy Alfa Laval -merkkiseen separaattoriin niin, että ehdotti sitä syntyneen tyttären nimeksi. Kastepappi ei kuitenkaan hyväksynyt sitä tyttären nimeksi.

Meijereitä on ollut Enossakin yli sata vuotta sitten. Kun ei ollut sähköä, käytettiin maidon separoimiseen ja voin kirnuamiseen hevosvedolla toimivia laitteita. Vasta teiden kunnon paraneminen ja riittävän hyvä kuorma-autokalusto sai meijeritoiminnan kukoistamaan. Joensuussa toimiva Joensuun ymp. Osuusmeijeri keräsi maidot mm. Enosta, Enonsalolta 1950-luvun puolesta välistä lähtien.

hemmat Toivo ja Eeva Tykkyläinen. Nautittiin Paulan ja Anteron tarjoama erinomainen ateria ja kakkukahvit. Muisteltiin menneitä aina 1930-luvulta asti.

Antero kertoi mielenkiintoisella tavalla työstään Kiteen poliisipiirissä. Oman lisänsä työhön tuo pitkä yhteinen raja Venäjän



Kuva. Sukuneuvoston kokouksen osanottajia.
Osa joutui poistumaan ennen kuvan ottamista.

kanssa ja monitahoinen yhteistyö sekä suomalaisten että venäläisten rajamiesten kanssa.

Anteron ja Paulan perheen harrastukset näkyvät kotona kaikkialla. Ulkona talon takapihalla näkyy lentopallokenttä, joka on edelleen aktiivisessa käytössä. Takana on lisäksi täysimittainen jalkapallokenttä, jossa pelattiin ja valmennettiin kylän poikia ja tyttöjä. Pöydällä on nähtävänä valokuvakirja, jossa on teemana edellisen talven lumiset maisemakuvat.

Luontoharrastus on perheen sydäntä lähellä. Saarella on Laatokan läheisyydestä johtuen omaleimainen luonto ja erinomaiset mahdollisuudet lintuharrastukselle. Siitä on näkyvänä osoituksena lintutorni, jonka aikaansaamisessa Anterolla on merkittävä rooli. maisemakuvat.

Sukuneuvosto kokoontui Ilomantsissa 24. syyskuuta 2011

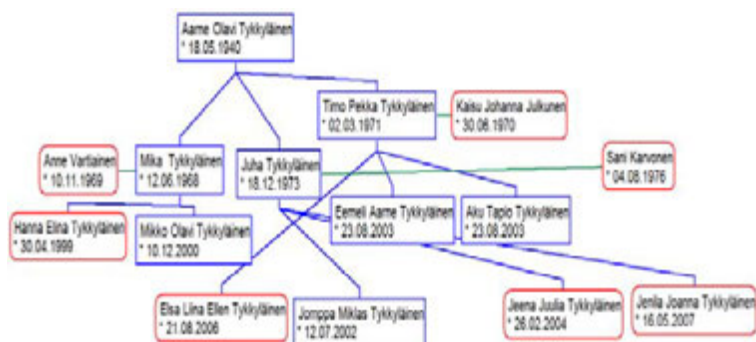
Vuoden 2011 sukuneuvoston kokous pidettiin Ilomantsissa Eino ja Toini Tykkyläisen ”piilopirtissä”. Kokouksen tärkein asia oli vuoden 2012 suukokouksen valmistelu.

Kuva. Sukuneuvosto Ilomantsin maisemissa.
Mukana olivat takaa vasemmalta Niilo, Eino, Matti ja Lauri, istumassa Marjaana ja Aarne - Tykkyläisiä kaikki. Edessä kunniajäsenemme Sakari Sarola.



Suvun tapahtumia

Aarne Olavi Tykkyläinen 70 v.
Myöhästyneitä juhlia vietettiin Aarnen lapsuuskodin tutussa ympäristössä 2010.



Kuva: Aarne jälkeläisineen

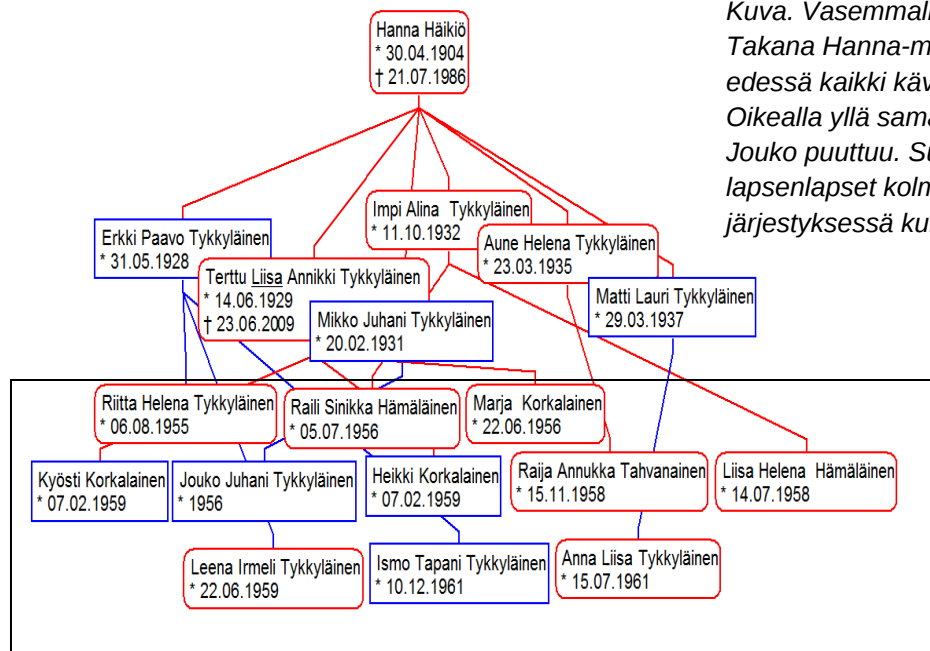
Serkkutapaaminen mummolassa 9. heinäkuuta 2011

Janne ja Hanna Tykkyläisen lapsenlapset kokoontuivat entiseen mummolaan muistelemaan Mummon ja Ukin aikoja. Mukaan oli kutsuttu kaikki serkukset

puolisoineen ja lapsineen sekä kaikki sedät ja tädit puolisoineen. Mukana oli yli 60 henkeä. Erityisesti muisteltiin vuotta 1964, jolloin Hanna-mummo täytti 60 vuotta

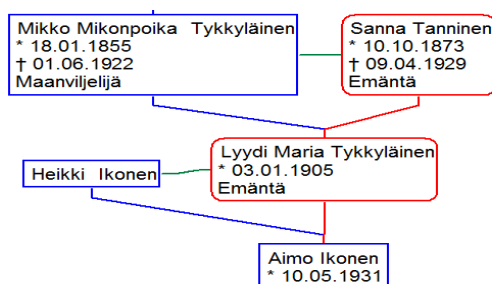


Kuva. Vasemmalla yllä kuva vuodelta 1964. Takana Hanna-mummo 60-vuotispäivänään ja edessä kaikki kävelyikään ehtineet lapsenlapset. Oikealla yllä samat lapsenlapset vuonna 2011. Vain Jouko puuttuu. Sukupuussa vasemmalla lapsenlapset kolmessa alarivissä samassa järjestyksessä kuin kuvassa.



Aimo Ikonen 70 v.10.5.2011

Juhlsta kertoi jäsenlehdelle Aimon veli Toivo Ikonen.



Rippijuhlia

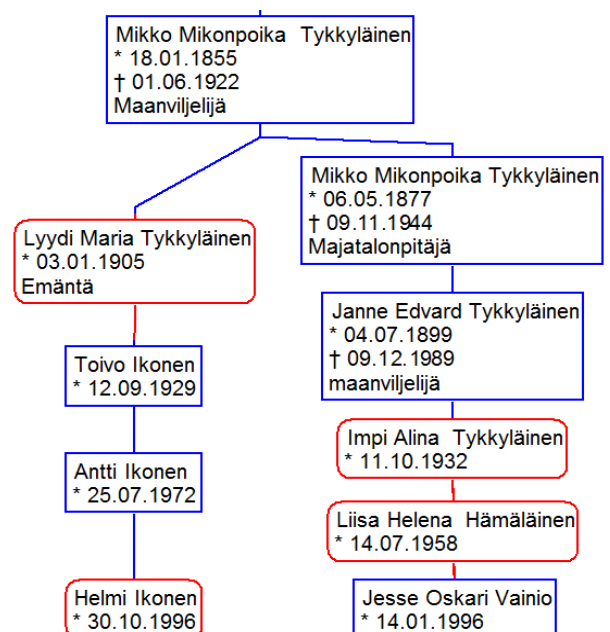
Helmi Ikonen 20.6.2011
Hankasalmella.
Konfirmaatio Aholansaaren
leirikirkossa.

*Kuva konfirmaatiotilaisuudesta
Nilsin Aholansaaren leirikirkossa
Paavo Ruotsalaisen maisemissa.
(kuva Mika Luoma-aho)*



Jesse Vainio 28.8.2011
Kirkkonummella

*Kuva konfirmaatiotilaisuudesta
Kirkkonummen kirkossa*



*Kuva. Helmi ja Jesse ovat pikkupikkupikku-
serkuksia. Yllä kuvassa yhteinen esi-isä Iljalan
isäntä Mikko Mikonpoika Tykkyläinen 1855 –
1922. Oikealla sukupuu.*

Kulttuuripalsta

Rautjärven Kotiseutuyhdistys järjesti kesäpäivien kulttuuriviikolla heinäkuussa 2011 Rautjärven Pitäjätuvalla näyttelyn, jossa oli mukana kuvanveistäjä Marjaana Tykkyläisen töitä

Marjaana avasi näyttelyn Kotiseutuyhdistyksen puheenjohtajan ominaisuudessa



Kuva. Yläkuvassa Marjaana avaa näyttelyn. Näyttelyssä oli mukana Paul Kilpiön maisemamaalauksia ja valokuvakilpailun finalistit. Alakuvassa yksi näyttelyssä ollut Marjaanan työ. Se esittää vedessä seisovia lehmiä. Kuvat Kauko Tykkyläinen



Internetistä lainattua

eKarjala Maakuntaportaali

Kirj. PARIKKALAN-RAUTJÄRVEN SANOMAT
08.02.2011

Rautjärven aseman kirjastossa on tämän kuun ajan esillä oman kylän kuvanveistäjän Marjaana Tykkyläisen teoksia

Uusin veistos on tänä vuonna valmistunut Riivaaja. Se on kiusaajan muotokuva. Kiusaaminen on ollut paljon viime aikoina esillä ja tämä on Marjaana Tykkyläisen kannanotto siihen.

– On erilaista tehdä tällaisia kantaaottavia, rumia veistoksia. Olen aina pyrkinyt aikaisemmin kauniiseen ja plastiseen muotoon.

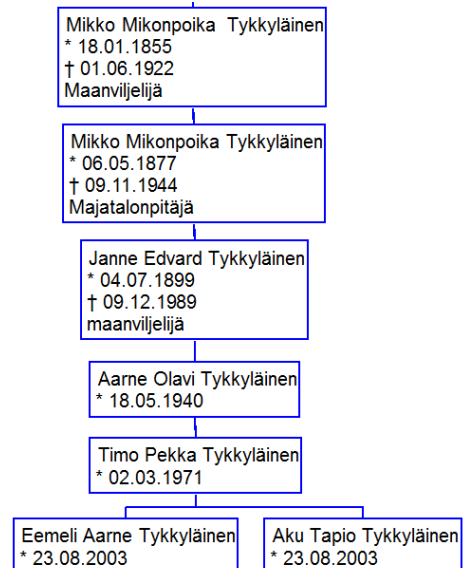


Kuva: Marjaana Tykkyläisen uusin näyttelytyö on Riivaaja. Kuva: Marjaana Tykkyläinen

Poimintoja muista medioista

Pitäjänmäen Tarmon sivulta

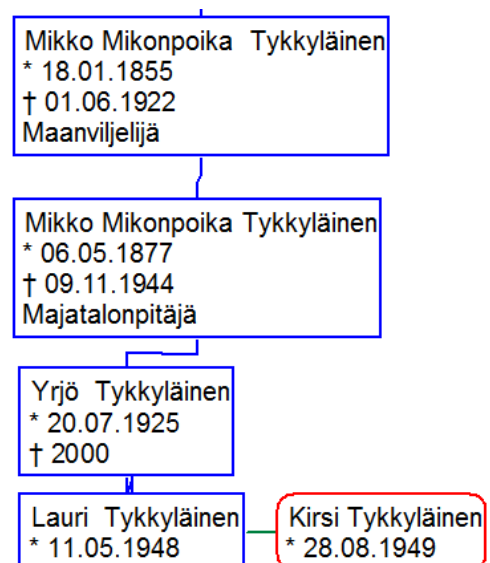
Pitäjänmäen Tarmon jalkapallojoukkue 03



Kuva. Ylärivi vasemmalta: Juhani Partanen, Garthik Penilakipati, Oskari Suutarinen, Eelis Lumpo, Megii Moullaev, Kalle Haimi, Ranno Lamus, Santeri Heinonen, **Timo Tykkyläinen**
 alarivi vasemmalta: Juho Rajaniemi, Jomi Papunen, Eetu Partanen, Tom Hakala, **Eemeli Tykkyläinen**, Nuutti Huhtakallio, Taneli Lahtinen, **Aku Tykkyläinen**

Samoja vai eri Tykkyläisiä

Oheinen **Kirsi Tykkyläisestä** kertova juttu Helsingin Sanomissa toi varmaan monelle tämän saman kysymyksen. Ohessa lehden juttu ja vähän sukupuuta.



LAUANTAINA 9. HEINÄKUUTA 2011

c

Ihmiset

hs.ihmiset@hs.fi
Uutisvinkit: (09) 122 2555
PL 85, 00089 Sanoma

Tänään: Jasmin, Ilta, Jade (suom.), Nanna, Nanny (ruots.), Valto (ortod.)
Huomenna: Saima, Saimi (suom.), Saima, Saimi (ruots.), Anton, Anttoni, Toni (ortod.)

Aurinko nousee Helsingissä kello 4.11 ja Oulussa 2.54.
Aurinko laskee Helsingissä kello 22.39 ja Oulussa 23.50.

Se ujompi Pietarin cowboy

NIKOLAI GONTAE

Elokuvavaikuttaja
Kirsi Tykkyläinen vie
suomalaista
kulttuuria Venäjälle.

Anneli Ahonen

PIETARI. Makuuhuoneen ikkunasta aukeaa näkymä Fontanka-kanavalle ja vaaleankeltaisten palatsien rivistöön. Tänne, uuteen Pietarin-kotiin, Kirsi Tykkyläisen on johdattanut kohtalo – sana, joka sopii hyvin Venäjälle.

Kokonaan turkoosiin pukeutunut Tykkyläinen aloitti huhituksessa Pietarin Suomi-instituutin johtajana. Hänelle on säilytetty ihmisten tekemisen: suomalaisen kulttuurin vieminen Pietariin siten, että siitä kilistisi ropoja myös Suomen valtion kirstuun.

Kuinka kummassa se onnistuu Pietarissa, metropolissa jossa maailman huippuesiintyjät kilpailevat huomiosta?

Tykkyläinen on toiveikas. Suuria odotuksia hän lataa elokuvaan, jonka kansainvälistämisen parissa hän on tehnyt töitä Elokuvasäätiössä kaksi vuosikymmentä.

”Venäläiset jo etsivät suomalaisia tuottajia tekemään kiinnostavia yhteisprojekteja, joiden ei välttämättä edes tarvitse tarinan osalta olla suomalais-venäläisiä.”

Esimerkiksi venäläistuottaja Sergei Seljanov kiinnostui Aku Louhimiehen uudesta elokuvasta, joka kulkee työmällä Vuosaari. ”Hän pitää Louhimiestä tavattoman lahjakkaana ohjaajana ja haluaa olla siksi mukana.”

Seljanov on tuottanut venäläisen menestyselokuvan *Bruf* (Veli) ja Suomessaakin levytyksessä olleen *Köni*.

VENÄJÄLLÄ elokuva on suurta viihdeteollisuutta, jonka avainpaikalle Tykkyläinen pääsi muutama vuosi sitten. Elokuvamoguli Nikita Mihalkov kutsui hänet Moskovan elokuvajuhlien taiteelliseksi johtajaksi 2007.

Jos ovat Venäjällä markkinat suuret, niin ovat elokuvatuhtien elikkeetkin. Viime aikoina Mihalkov on herättänyt pahennusta ajotavoillaan. Häneltä takavarikoitiin vilkkuvalo auton katolta. Pian tämän jälkeen hän jäi kiinni vastaan-tulevien kaistalta hurjastele-misesta.

”Minä tunnen sen puolen, joka on korkean tason ammattimies ja tavattoman sivistynyt”, Tykkyläinen luonnehtii



Venäläinen elokuva on käsitellyt maan tilaa laajemmin kuin suomalainen, sanoo Pietarin Suomi-instituutin johtaja Kirsi Tykkyläinen.

hyvää ystävänsä.

Vaikka Venäjällä valtio kontrolloi tiedotusvälineitä ja etenkin televisiota, Tykkyläisen mielestä sensuuri ei ulotu elokuvaan.

”Kävin juuri katsomassa Viktor Pelevinin romaanin pohjalta tehdyn elokuvan *Ge-*

neration P. Se oli terävä ja kriittinen, mutta samalla rakiriemukas katsaus 1990-luvun mainoselokuvaluotoon.”

Elokuvan ohjannut Viktor Ginzburg. Yhdysvaltoihin 15-vuotiaana muuttanut moskvalainen, kieltäytyi tuotesijoit-

telusta ja yhteistyöstä televisiokanavien kanssa, jotta säilytettyä riippumattomuutta.

VETOAPUNA Tykkyläisellä on työssään muutamia menneisyyden haamuja.

Sellaista ovat Klavdijan rooli

Aki Kaurismäen elokuvassa *Pidä huivista kiinni, Tatjana* (1993) ja tukka tötteröllä laulaminen Leningrad Cowboysin Total Balalaika Showssa Senaatintorilla.

”Yllättävän usein täällä törmää ihmisiin, jotka muistavat minut elokuvista. Kyseliään,

KUKA?

Kirsi Tykkyläinen

■ Syntynyt 28. elokuuta 1949 Pieksämäellä opettajaperheeseen.

■ Valmistui 1975 Helsingin yliopistosta pääaineenaan venäjän kieli ja kirjallisuus. Opetti kahdeksan vuotta yliopistossa.

■ Tunnetaan elokuvavaikuttajana ja suomalaisen elokuvan kansainvälistäjänä. Toimi Elokuvasäätiössä johtotehtävissä vuoteen 2002.

■ Suomen Moskovan-suurlähetystön kulttuurineuvos 2002–2006, Moskovan elokuvajuhlien taiteellinen johtaja 2007–2009.

■ Naimisissa Elävän kuvan museon päällikön Lauri Tykkyläisen kanssa. Neljä lasta ja yksi lapsenlapsi.

”Yllättävän usein täällä törmää ihmisiin, jotka muistavat minut elokuvista.”

milloin Leningrad Cowboys tulee esintymään Palatsi-aukiolle Puna-armeijan kuoron kanssa.”

Näyttelemään hän ei kuitenkaan aio enää ryhtyä ja sanoo itseään ujoksi.

TYÖTILOIKSEEN Tykkyläinen saa hyvät puutteet. Pietarin keskustassa sijaitsevan Suomalaisen talon pitkäikäinen venäläistetty remontti on saatu vihdoin päätökseen, ja instituutti on kotiutunut tilavaan rakennukseen.

Harmillista vain, että isolla rahalla kunnostettu talo ei ole jokaisen pietarilaisen tai suomalaisturistin ulottuvilla. Ovetta on vastassa vartija, eikä taloa pääse katsomaan ilman syytä.

”Olemme pohtineet, miten voisimme elävöittää ja avata tilaa yleisölle. Ei ole kuitenkaan meidän tehtävämme jakaa esitteitä kaikille kaduntalajille. Me teemme täällä pitkäjänteistä, strategista työtä.”

Sitä työtä tekemään Tykkyläinen johtaa.

Fontanka-kanava on odottanut häntä luokseen vuodesta 1969, jolloin hän tuli kielikurssille Pietariin, asettui Sovetskaja-hotelliin kanavan varrelle ja ihastui Venäjään.

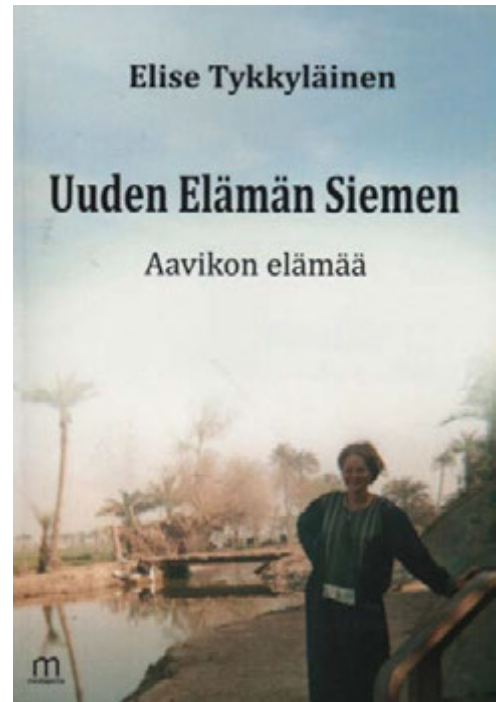
Mediapinta Oy:n sivulta

Uuden elämän siemen

Kiehtova omaelämäkerrallinen kertomus suomalaisen ihmisen elämästä Egyptissä, jossa hän tuli raskaaksi beduiinimiehelle ja synnytti tälle lapsen. Kirjoittaja sanoo, että Suomi ja Egypti ovat kuin yö ja päivä. Mitään samankaltaista ei näissä kahdessa maassa tunnu olevan.

”Kylän nimi oli Arab Abou Tammaa. Käsittääkseni kaikki tuossa kylässä olivat jollakin tavalla sukua toisilleen. Ihmettelin, mikä sai ihmiset elämään niin tiiviisti yhdessä. Oliko se pelkoa? Mitä nuo ihmiset olisivat pelänneet pienessä kylässä, jonka ympärillä kukki puutarha ja jossa maanviljelijät viljelivät maataan Niilin varrella. Naiset pesivät pyykkiään likaisessa Niilin sivuhaarassa, joka toimi myös kaatopaikkana. Kummallisia rapuja ja joen eläviä kulki tuon pienen haarautuneen joen varrella. Kaikki oli likaista ja täynnä hiekkaa.

Minä olin kummajainen. Kukaan ei ymmärtänyt, miksi olin saapunut tuohon kylään, enkä ymmärtänyt sitä itsekään silloin. En voinut kävellä mihinkään yksinäni, vaikka kaipasin suuresti ulkona liikkumista ja yksinäisyyttä. Asuin samassa talossa mieheni perheen kanssa symbolisesti sanoen kahlittuna, eikä kukaan ymmärtänyt minua.



Kuva. Elisen kirja kansi

Olin syvästi masentunut ja kuihtunut sisältäni, mutten tiennyt mihin muuallekaan olisin voinut mennä”.

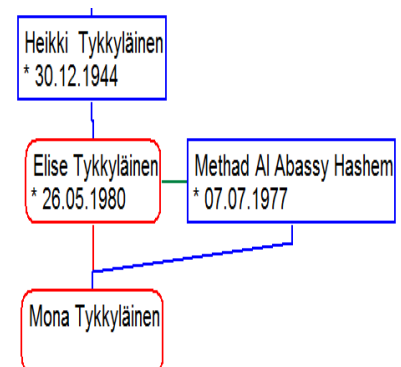
Julkaisija: Mediapinta, 2011



Kuva: Elise, Mona ja Methad Kairossa 2007, kuva Elisen blogista.

Yön ajatuksia

*Levottomassa yössä
posket hehkuvat.
Kuun kirkkaus räiskyy
taivaalla.
Yö on eläväinen ja
tulee aina takaisin.
Piiloudu sen syyliin,
kiedo ylesesi yön verho
ja anna sen ravita
sieluasi.
(yön ajatuksia)
copyright: Elise
Tykkyläinen*



Sukuseuran seuraava sukokokous pidetään lauantaina 14. heinäkuuta 2012

Paikka on Itä-Suomen yliopiston **Mekrijärven tutkimusasema** Ilomantsissa. Tutkimusasema sijaitsee Ilomantsin kirkonkylän lähellä.

Ilomantsissa on paljon mielenkiintoista nähtävää, joihin kannatta tutustua. Tutkimusasemalla on mahdollisuus majoittua. <http://www.uef.fi/mekri>



”Mekrijärven tutkimusasema on Luonnontieteiden ja metsätieteiden tiedekunnan yksikkö Ilomantsissa, Mekrijärven kylässä. Mekri tarjoaa tiloja ja välineitä metsätieteiden ja biologian

kenttäopetukseen, sekä tukipalveluja kokeelliseen kenttätutkimukseen. Seminaari- ja kokousasiakkaille Mekri tarjoaa asianmukaiset tilat oheispalveluineen”

Yhteystiedot:
Mekrijärven tutkimusasema
Yliopistontie 4
82900 Ilomantsi
Puh. (013) 251 5400
mekri@uef.fi

Sihteerin palsta

Meneillään oleva toimintakausi 2009 – 2012 on ensimmäinen 3 -vuotinen toimintakausi. Näin toimihenkilönäkökulmasta 3-vuotinen toimintakausi vaikuttaa hyvältä. Näin toimivat myös useimmat muut sukuseurat. Sukuseuran ensimmäisestä kokoontumisesta Hotelli Pielisessä on kulunut kesällä 14 vuotta. Sihteerin näkökulmasta moni asia seuran toiminnassa on saanut melkein vakiintuneet muodot. Ilahduttavaa on ollut se, että tietoisuus Tykkyläisten suvusta on lisääntynyt ja kiinnostusta toimintaan on ollut ilahduttavasti.

Tietotekniikka on seuran toiminnan aikana kehittynyt aivan uusiin mittoihin. Nyt olemme siinä vaiheessa, että välimatkat eivät tosiaan ole esteenä yhteydenpidolle. Sukuseuran perustamisen aikoihin lapsia tai varhaisnuoria

olleet sukulaiset ovat nyt aikuisia ja vastaavat nyt yhteiskunnan toimintojen pyörittämisestä. Sukuseuran on myös sopeuduttava tilanteeseen. Siinä meille on haastetta.

Facebook ja muut sosiaaliset mediat ovat jokapäiväisessä käytössä ainakin nuorempien keskuudessa. Ilahduttavaa on nähdä, että Facebookissa on mukana paljon sukuseuran nuorempia jäseniä. Vanhempia sukuseuran jäseniä ei siellä juuri tapaa

Sukuseuran jäsenmaksut.

Viime sukokokouksen päätöksen mukaan sukuseuran jäsenmaksu toimintakaudelta 2009 – 2012 on 20 euroa henkilöltä. Jäsenmaksuja on kerätty sukokokouksessa 2009 ja edellisen sukuseuran lehden mukana lähetetyillä pankkisiirtolomakkeilla.

Tämän lehden mukana lähetetään pankki-siirtolomake jäsenmaksusta niille, joiden jäsenmaksua ei sihteerin kirjanpidon mukaan saatu tilille. **Jos tunnet maksaneesi jäsenmaksun, mutta siitä huolimatta saat pankkisiirron jäsenmaksun maksamista varten, älä suotta järkyty.** Sihteerin tiedoissa on nimittäin muutama maksettu jäsenmaksu, joita ei ole voitu kohdistaa jäsenluettelossa olevalle henkilölle. Sihteeri pahoittelee.

Jos siis kirjeessäsi ei ole pankkisiirtolomaketta, sinun ei tarvitse tehdä asialle mitään. Jos kuitenkin haluat tukea sukuseuraa ylimääräisellä jäsenmaksulla tai muulla lahjoituksella, niin sen voi toki tehdä. Sukuseuran pankkitilin omistaja on **Tykkyläisten sukuseura r.y** ja tilinumero **FI168 8000 1870 7565 75.**

Sukuseuran jäsenmaksulla tuetaan sukuseuran toimintaa, tämän lehden tuottamista, sukukokousten järjestämistä, muistamisia ja muuta sääntöjen mukaista toimintaa. Sukuseuran tilit esitetään sukukokousta edeltävässä jäsenlehdessä.

Seuraava jäsenlehti

Seuraava jäsenlehti ilmestyy keväällä 2012. Siinä on seuraavan sukukokouksen ohjelma ja ohjeet ilmoittautumiselle sekä muu kokousmateriaali.

Sukuneuvoston yhteystietoja

Puheenjohtaja Toivo Ikonen p. 0503587474
 Varapuheenjohtaja Marjaana Tykkyläinen
 p. 05 - 489230, 0405937725
 Sihteeri Niilo Tykkyläinen p. 09 - 6981848
 040 5658338, etunimi.sukunimi@kolumbus.fi
 Esko Malinen p. 040 530 7922,
 Sakari Sarola p.017 - 761319
 Matti Tanninen p. 017 – 2625239,
 Aarne Tykkyläinen
 Taloudenhoitaja Antero Tykkyläinen
 Eino Tykkyläinen p. 0500 377 482
 Lauri Tykkyläinen p. 09 - 635103
 Matti Tykkyläinen p. 013 - 771228

Seuraavaan jäsenlehteen toivotaan jälleen kirjoituksia jäseniltä.

Osoitteet

Sukuseuran jäsenlehti postitetaan kaikille sukuseuran jäsenille ja muille sukuun kuuluville, joiden osoitteet ovat tiedossa. Jäsenmaksun maksaminen ei ole edellytyksenä lehden saamiselle.

Olisi suotavaa, että aikuistuvien ja oman kodin perustaneiden henkilöiden osoitteet saataisiin postituslistalle.

Jokaisen postituksen yhteydessä joitakin kirjeitä palautetaan lähettäjälle väärän osoitteet vuoksi. Nämä henkilöt poistetaan postituslistalta, ellei uutta osoitetta ole tiedossa. Sihteerillä ei käytännössä ole mahdollisuutta hakea uusia osoitteita.

Tämä lehti postitetaan Suomen lisäksi Ruotsiin, Kreikkaan, Britanniaan ja Australiaan

Kotisivut

Tämä sukuseuran jäsenlehti laitetaan sukuseuran kotisivulle. Osoitehan on <http://www.kolumbus.fi/tykkylaisten.sukuseura/>