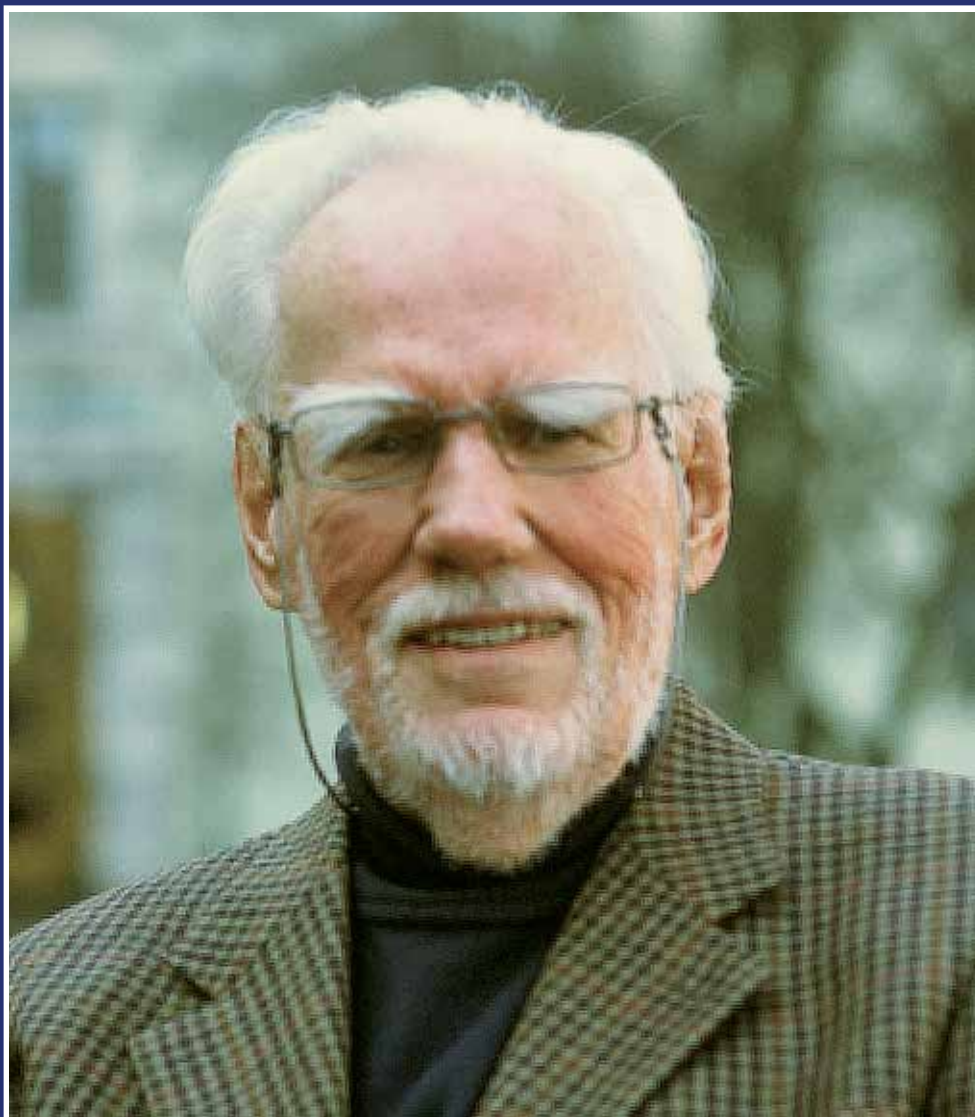


Virolahden Tulkit

Virolahden Tulkit ry
Sukuyhdistyksen
tiedotuslehti 20.6.2016

22



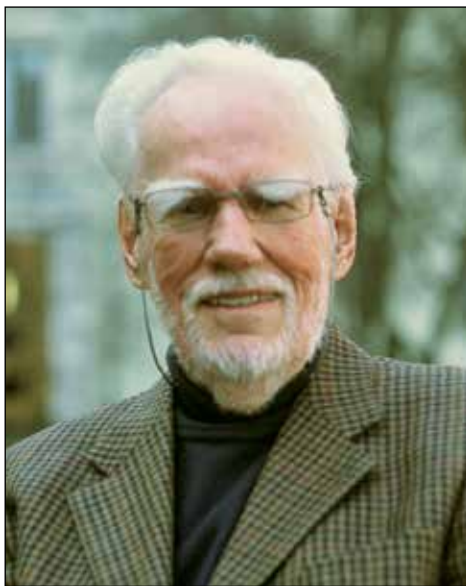
Virolahden Tulkit 22

Virolahden Tulkit ry • Sukuyhdistyksen tiedotuslehti • 20.6.2016



Sisältö

Puheenjohtajan mietteitä: Leppoisan rentoa kesää sinulle, hyvä sukuseuramme jäsen	3
Kesäretki 1.8.2015: Lemillä särää syömässä	4
Esittelemme: Hannu Tulkki	8
Perinneruokapäivä	12
Sukuseurojen Keskusliiton kuulumisia	
toukokuussa 2016	16
Laadukkaita sukulehtiä palkittiin	17
Miehikkälän sukuhaara: Kyösti Tulkki	18
Tarinoita: Joulukotona Paljakassa	23
Housut pois	27
Oppia ikä kaikki	30
Unelmoida	34
Esiäitini Eeva Sipari	34
Kasvit muuttivat maailmaa:	
Peruna	36
Sahrami	38
Sanomista	40
Kaakon Kamarimusiikki tulvii elämyksiä	45
Muuttolinjat: Arktika 2016 Virolahdella	46
Jonnat & Donnat, Junnat & Jannut:	
Virolahden kirkonkylässä syntyy taidetta, kulttuuria ja tapahtumatuohtoa	48
Harrastukseni: Etnisten tanssien taikaa	49
Osta sukuseuran tuotteita	52
Tapahtumia	54
Uusia jäseniä	54
In memoriam	54
Virolahden Tulkkien sukuseuran hallitus 2013–2017	55



Kuva Jaakko Liukkonen

Hannu Tulkki toimi sukuseuran ensimmäisenä puheenjohtajana vuoteen 2005. Hannun haastattelu sivulla 20.

Huom! Irroitettava jäsenmaksulasku keskiaukeamalla

Toimituskunta:

Kimmo Tulkki, puheenjohtaja
Jaakko Liukkonen, päätoimittaja
Siru Ahopelto
Erkki Tulkki
Hannele Tulkki
Heikki Anton Tulkki
Riku Tulkki

Virolahden Tulkit ry:n internet-sivut löytyvät osoitteesta: <http://virolahdentulkit.net>
Facebook: <https://www.facebook.com/pages/Virolahden-Tulkit-ry/137413579768713?ref=hl>

PUHEENJOHTAJAN MIETTEITÄ

Leppoisan rentoa kesää sinulle, hyvä sukuseuramme jäsen!

Taas on vuosi eletty ja kesä - mahdollisesti lomineenkin – jo ihan ulottuvilla! Pitelet käsissäsi juuri 22. sukulehteämme, toivottavasti viihdyt sen parissa. Parempi vielä, jos poimit sen hyllystäsi useamminkin kerran palataksesi yhä uudelleen johonkin mielenkiintoiseen juttuun. On usein niin, että ensi lukemalta moni juttu jää pintapuoliseksi selailuksi, ja niihin kannattaa palata myöhemmin, löytäen niistä aina jotain uutta.

Emme syytä ole ylpeitä lehdestämme! Vuodesta 2005 lähtien olemme osallistuneet valtakunnalliseen Sukuseurojen Keskusliiton järjestämään eri sukujen viestimiä koskevaan kilpailuun neljä kertaa, ja vaatimatomaasti kaikista niistä on pokattu palkinto. Viime syksynä saimme jo toisen kerran peräkkäin parhaan sukuseuralehden palkinnon ”Kuulutko sukuuni” -tapahtumassa Vantaalla. Tilaisuudesta myöhemmin tässä lehdessä.

Muutakin mielenkiintoista juuri katselemasi lehti sisältää. Yksi lehden kohokohdista on erään sukuseuramme perustajajäsenen ja pitkäaikaisen puheenjohtajamme **Hannu Tulkin** haastattelu. Lehdessä voit lukea myös **Kyösti Tulkin** seikkailuista maailmalla ja samalla tutustua Miehkälän sukuhaaraamme. Pääset myös tutustumaan mielenkiintoiseen Bollywoodin maailmaan **Ilona Kolachanan** os. **Tulkin** haastattelussa itämaisen tanssin harrastamisesta Suomessa otsikolla Etnisten tanssien taikaa.

Pääset tässä lehdessä mukaan moniin muihinkin mielenkiintoisiin muisteluihin, tarinoihin sekä asioiden ja henkilöiden esittelyihin. Uskon, että lehtemme sivuilla on tälläkin kertaa vähän jokaiselle jotakin.

Sosiaalinen mediamme on myös myötuudessa. Viime lehdessä mainitsin Facebook -ryhmässämme olevan 65 henkilöä. Tällä hetkellä meitä on ryhmässä jo 77 tykkääjää! Se on mielestäni ihan hyvä luku kuitenkin suhteellisen pienessä suvussa. Ryhmän tarkoitus on toimia nopeana viestin ja kuulumisten välityskanavana kotisivujemme sekä tämän kerran vuodessa ilmestyvän tiedotuslehtemme ohella, anna mielellään omakin panoksesi ryhmässä kehittääksemme foorumista mahdollisimman vuorovai-kutteisen ja yhteisöllisen median jäsenten keskuuteen.

Toivon, että viihdyt sekä tämän lehden että ”some-yhteisömmme” seurassa!

Mukavan rentoa kesää Sinulle ja läheisillesi!



Kuva Jaakko Liukkonen

 Kimmo Tulkki

Lemillä särää syömässä



Elokuun 1. päivänä 2015 Virolahden Tulkit tekivät kesäretken, jonka kohokohtana oli särälounas Lemillä Säräpirtti Kippurasarvessa. Bussikuljetus kulki Virojoelta Haminaan ja sieltä Taavetin kautta Lemille. Särää sanotaan yhdeksi Suomen seitsemästä ihmeestä. Perinteen mukaan tämä ihme tarjoiltiin ensin miehille ja sitten naisille. Perinteen kerrotaan johtuvan lemiläisestä sanonnasta: "Ottakaas nyt miehet, että naisetkin pääsevät syömään."

Lounaan jälkeen lähdimme paluumatkalle, ensin Lappeenrantaan, jossa oli mahdollisuus tutustua satamaan, linnoitukseen tai suorittaa omatoimista ohjelmaa. Sieltä matka jatkui Ylämaan kautta Virojoelle ja Haminaan.

Mukavan ruokailu- ja yhdessäolohetken sekä miellyttävän matkan saivat aikaan retkelle osallistujat. Erityiskiitokset retken järjestämisestä Juha Tulkille.



*"Tulkaahan miehet pöytään,
että naisetkin pääsee."*



Ryhmäkuvassa Lemillä Säräravintola Kippurasarven pihalla.

Hannu Tulkki

Lakimies, bibliofiili ja keräilijä

Olet syntynyt Virolahdella Pihlajan kylässä. Kerro lähemmin missä ja milloin?

– Penssin talo Ylä-Pihlajassa on kotitaloni. Synnyin 25.4.1934. Penssin taloahan ei enää ole olemassa, mutta sen paikalla on toinen talo Tulkkilan tienhaarassa.

Kerro vanhemmistasi, lapsuudestasi ja kouluajoistasi.

– Isäni **Viljo Tulkki** oli Pihlajassa maanviljelijä ja äitini **Anni Koskinen**, joka oli kotisin Pyhärannasta, oli ammatiltaan kotitalousneuvoja. Kohta jatkosodan alettua isäni määrättiin Virolahden ja Miehikkälän siirtoväen huoltojohtajan sijaiseksi ja pian sen jälkeen Virolahden kansanhuollonjohtajaksi. Ollessani yhdeksänvuotias hänet valittiin Virolahden kunnankirjuriksi. Kävin Pihlajassa kansakoulua kaksi vuotta. Sukuseuramme pitkäaikainen rahastonhoitaja **Kalle Tulkki** oli luokkatoverini. Muutimme Virojoelle kunnantaloon heinäkuussa 1943. Kolmannen ja neljännen luokan kansakoulua kävin Virojoella. Oppikoulua kävin Haminan yhteislyseossa. 11-vuotiaasta asuin viikot Haminassa. Silloin oli koulua myös lauantaisin. Lauantai-iltapäivästä sunnuntai-iltaan olin kotona Virojoella. Ylioppilaaksi kirjoitin vuonna 1954.

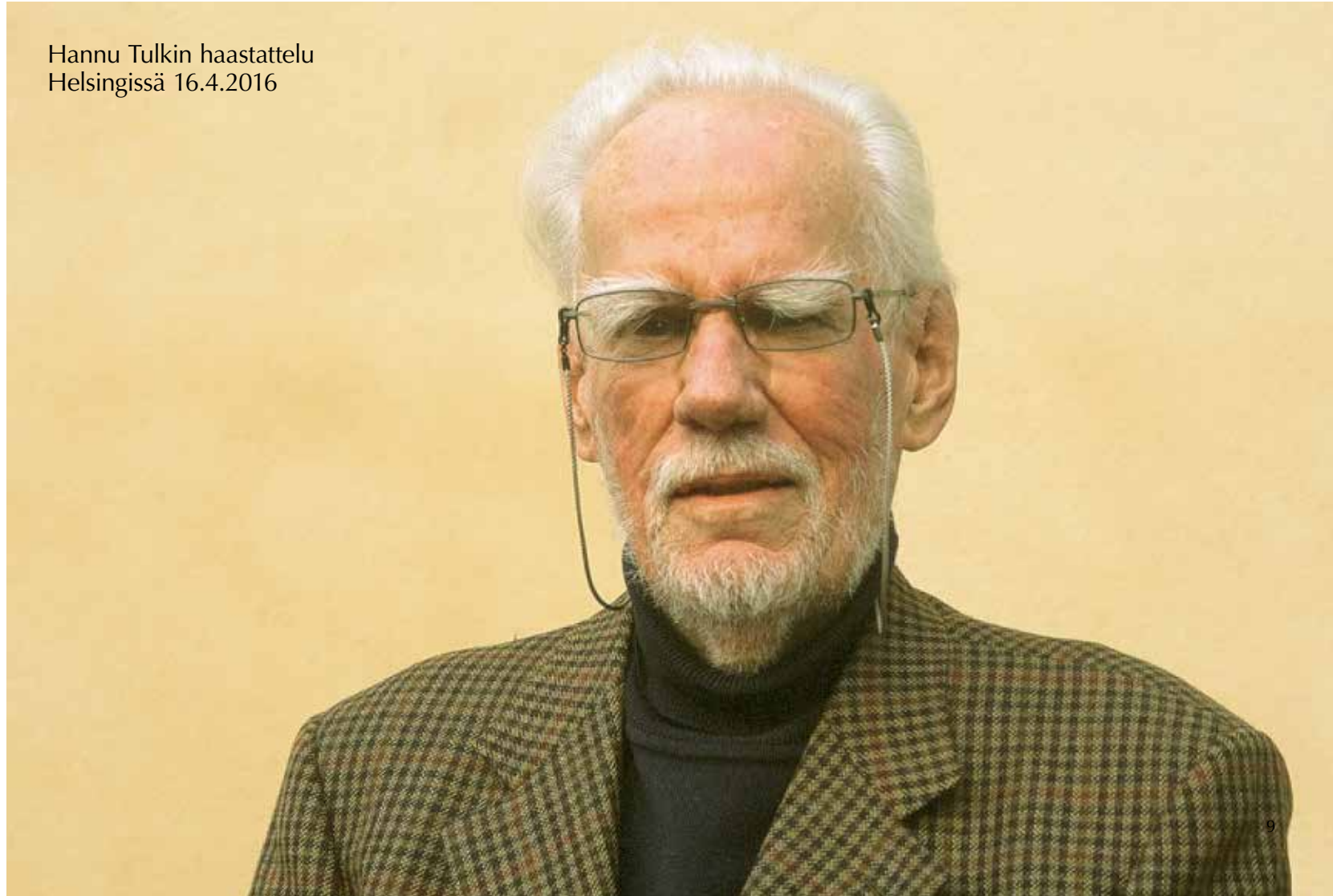
Kerro lisää opiskeluistasi ja työhistoriastasi?

– Tiesin jo varhain, miksi haluan tulla. Kansakoulussa kirjoitettiin aineita aiheesta ”mikä minusta tulee isona”. Kirjoitin silloin jo, että jos pääsen oppikouluun, niin minusta tulee tuomari. Ylioppilaaksi tultuani pyrin syksyllä 1954 silloiseen lainopilliseen tiedekuntaan ja pääsin sisään. Opiskelin kolme ja

puoli lukuvuotta, ja sitten menin asevelvollisuutta suorittamaan laivastoon Katajanokalle tammikuussa 1958. Aliupseerikoulu oli Turussa ja Merisotakoulu Suomenlinnassa. Joulukuussa päättyi tuo aika, ja minusta tuli reservin aliluutnantti. Sotilasarvossa olen sittemmin kohonnut yliluutnantiksi. Syksyllä 1959 sain ensin lyhytaikaisen viransijaisuuden puolustusministeriössä. Siitä alkaen olenkin ollut valtion virkamies. Opiskeluni hiukan viivästyivät. Valmistuin lainopin kandidaatiksi toukokuussa 1962. Palvelin puolustusministeriössä seitsemän ja puoli vuotta. Sitten py-

rin ja pääsin virkamieheksi virastovaltuutettu **Seppo Salmisen** johtamalle valtiovarainministeriön järjestelyosastolle, jonka tehtäviin kuului valtion hallinnon valvonta ja kehittäminen. Ensimmäinen virastovaltuutettu oli aikanaan, 1940-luvulla **Urho Kekkonen**. Keväällä 1972 minut nimitettiin muutama vuotta aikaisemmin perustetun Väestörekisterikeskuksen päälliköksi. Silloinen johtajan virkanimitys muutettiin muutaman vuoden kuluttua ylijohdajaksi. Siellä olinkin sitten töissä neljänneksivuosiaan ja viihdyin hyvin. Jäin eläkkeelle 63-vuotiaana vuonna 1997.

Hannu Tulkin haastattelu
Helsingissä 16.4.2016





Hannu ei koskaan päättänyt ryhtyä meriaiheisten kirjojen keräilijäksi, huomasi vain joskus keräävänsä niitä. Niitä on yli 40 hyllymetriä.

*Milloin ja miten tapasit vaimosi **Taijan**? Milloin menitte kihloihin ja milloin naimisiin?*

– Olimme tunteneet toisemme jo kauan. Yhteisissä ylioppilasrienoissa aikanaan tapasimme. Menimme hiljaisesti naimisiin kahden todistajan läsnä ollessa vuonna 1964.

Lapsenne? Lapsenlapsenne?

– Meillä on kolme lasta: **Salla**, **Juhana** ja **Tapani**. Lastenlapsia on kahdeksan. Nuorin heistä menee kouluun ensi syksynä.

Asutte tässä Mannerheimintiellä Helsingissä. Oletteko asuneet kauan? Missä asuitte tätä ennen?

– Naimisiin mentyämme asuimme Hyvinkäällä kolme ja puoli vuotta. Taija, joka on farmaseutti, oli töissä siellä. Minä istuin suurimman osan varatuomarin nimitykseen tarvittavista kärkeäpäivistä Hyvinkäällä. Vuonna 1967 muutimme takaisin Helsinkiin. Ensimmäisen asuimme vuoden Nordenskiöldinkadulla, sitten kuusi vuotta Urheilukadulla ja vuodesta 1974 tässä asunnossa Mannerheimintiellä. Niinpä tässä on eletty jo runsaat 41 vuotta.

Milloin tulit mukaan Virolahden Tulkkien sukuseuran toimintaan?

– Olen ollut mukana alusta asti. Ensimmäinen sukkokokous pidettiin **Pekka Tulkin** kokoon kutumana Pihlajassa Tulkkilassa 4.8.1991. Hänen ehdotuksestaan nimettiin perustamistoimikunta, johon tulin mukaan puheenjohtajaksi. Sukuseuran perustava kokous pidettiin kaksi vuotta myöhemmin 1993, jossa minut valittiin sukuseuran ensimmäiseksi puheenjohtajaksi. Yhdistys rekistroitiin vuonna 1994. Olin puheenjohtajana Mäntyniemen sukkokokoukseen saakka vuoteen 2005.

Kun olet seurannut sukuseuran toimintaa sen perustamisesta alkaen, niin onko se mielestäsi jotenkin muuttunut ajan myötä? Onko jokin asia sukuseuran toiminnassa ärsyttänyt sinua?

– Mitään suuria muutoksia ei ole tapahtunut. Sukuseuran toiminta kesäretkineen on ollut aktiivista. Lehtemme on tullut tunnetuksi toisillekin sukuseuroille. Kaikki on toiminut hyvin normaaliin sukkuratahtiin. Uusia jäseniä kaikkiin yhdistyksiin on nykyään vaike-



aa saada, ja siksi toivoisinkin jatkuvaa aktiivista jäsenhankintaa.

Olet harrastanut sukututkimusta. Kerro tästä.

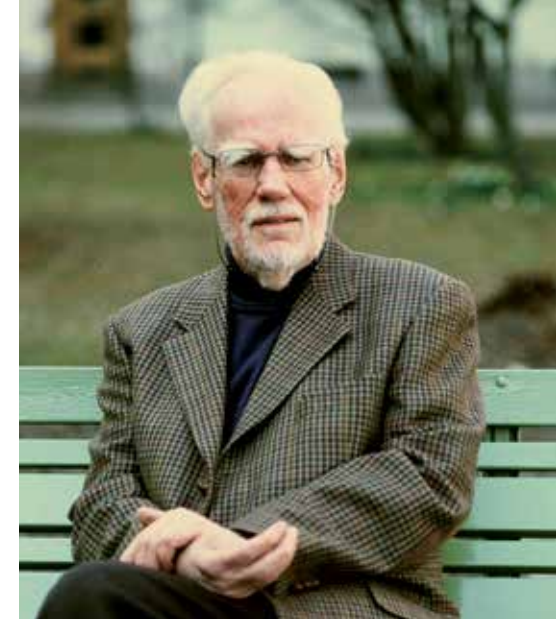
– En pidä itseäni sukututkijana. Olen vain tietojen kerääjä. Virolahden Tulkkien perusteellista sukututkimusta on siunattu kahdella ”grand old ladyllä”. Tuon tittelin ansaitsevat mielestäni ensimmäinen kunniajäsenemme **Annikki Tompuri** ja nykyisin pitkäaikaisin sihteeriimme **Liisa Ahonen**.

Olet kerännyt arkistoosi kaikkea mahdollista Virolahteen liittyvää materiaalia. Löytyykö sieltä jotain erikoista, jonka haluaisit mainita?

– Olen julkaissut kirjasi ”Virolahti ja kirjallisuus”, jossa esittelen Virolahteen liittyvää kirjallisuutta. Vanhimpina juttuina olen löytänyt oikeusosaston senaattorin **Santeri Saarisen**, **Veli Saarisen** sedan, tutkielman vuodelta 1881. Suku on Pitkämäestä, sittemmin Martinsaaresta. Tutkielma on pieni vihkonen, jonka nimenä on ”Muutamia Virolahden pitäjistä koskevia tietoja vuodelta 1571”. Juristin piti tuohon aikaan tehdä muultakin alalta opinnäyte. Hauska on myös pieni vihkonen vuodelta 1894 ”Hupaisia Lemmen-Lauluja”, jonka ensimmäisenä osana on ”Laurin ja Katrin kummalliset lemmenseikat Wirolahdella”. Vihkoon on painettu sen hinta 15 penniä. Mielenkiintoinen on myös taiteilija Ester Heleniuksen Virolahdelta keräämät rekiläut. Kokoelmistani löytyy niistä kaksi samansisältöistä, mutta erikokoista vihkosta vuodelta 1915.

Sinulla on valtava kirjasto. Kerro siitä jotakin.

– Olen bibliofiili ja keräilijäluonne, jonka on vaikea hävittää mitään. Kotimme kirjojen lukumäärää en tiedä, mutta niitä on noin 170 hyllymetriä. Niistä runsaat 40 metriä on meriaiheisia kirjoja. Niitä en milloinkaan päättänyt ryhtyä keräämään, mutta huomasin joskus kerääväni. Ensimmäinen tämän aiheen mukainen hankintani on vuonna 1959 ostamani hauska kirja ”Liityimme laivastoon”. Se kertoo englantilaisten meriupseerien koulutuksesta. Tähän merikirjakokoelmaani kuuluu niin faktaa kuin fiktiotakin. On esimerkiksi merisotaa ja merenkulkua, mutta on siis



monenlaista kaunokirjallisuutta, myös satuja, lyriikkaa ja dekkareita.

Mitä muuta olet harrastanut?

– Veneilyharrastus alkoi jo nuorena, kun Virojoelta menimme soutuveneellä Huvisaareen, Kaitaasaareen ja Varpusaareen yöpymään. Teltoja ei silloin ollut, joten rakensimme yöpymispaikat itse. Omistan moottoriveneen nimeltään ”Selina” ja olemme Taijan kanssa veneilleet 36 kesänä. Lapsetkin olivat alkuvuosina matkassa ja myöhemmin silloin tällöin seuraavaakin polvea. Lokikirjoista voi todeta, että vene on ollut kotimme kaikkiaan kolme vuotta ja viisi kuukautta, matkaa on kertynyt yhteensä yli 27 000 meripeninkulmaa eli maapallon ympäri kerran ja vielä ¼ verran sen päälle, moottori on ollut käynnissä ainakin viisi kuukautta.

Harrastin nuorempana myös postimerkkien keräilyä, mutta Postin julkaisupolitiikka on jatkuvasti muuttunut vanhan filatelistin mielestä outoon suuntaan. Niihin aikoihin kun jostain nuoresta urheilijasta, **Matti Nykäsestä** julkaistiin postimerkki, lopetin. Vertailuna: Tasavallan presidentti **Relanderista** julkaistiin merkki vasta kun hänen syntymästään oli kulunut 100 vuotta.

*Texti ja kuvat
Jaakko Liukkonen*

Perinneruokapäivä

Virolahtelainen ja vehkalahtelainen
lohkopiirakka vertailussa



Lasse Penttilä (vasemmalla), Ritva Suonio ja Tuula Tulkki.

Maaliskuun alkupuolella sain **Kalle Tulkilta** puhelun, jossa hän vaimonsa **Tuulan** kanssa kutsui minut kotiinsa Karhulaan viettämään perinneruokapäivää. Asia vaikutti heti niin houkuttelevalta, että siltä istumalta lupauduin tulemaan. Sen verran sain etukäteistietoa, että tarjolla olisi virolahtelaista ja vehkalahtelaista lohkopiiirakkaa.

Torstaina 17.3.2016 ajoin Karhulaan Pilkkimiehentielle, ja olin perillä puolilta päivin. Suurin osa vieraista oli jo paikalla, mutta muutama tuli vielä minun jälkeeni. Neljä kutsuttua saapuisi vasta illalla, joten ruokaa piti riittää myös heille. Kalle kertoi, että pii-

irakka on hyvää myös lämmitettynä. Paikalle oli saapunut Tuulan ja Kallen sukulaisia, ystäviä, tuttuja ja entisiä työkavereita. Lähes kaikki olivat minulle ennestään tuntemattomia. Oli joukossa toki pari tuttuakin; Virolahden Tulkkien sukuseuran hallituksesta, ja jo kouluajoilta tuttu, ystäväni **Marjatta Haaja-Seppälä** ja miehensä **Timo Seppälä**.

Kysyn Kallelta, kuinka perinneruokapäivän vietto on saanut alkunsa?

– Perinteen aloitti Tuulan äiti **Helvi Yrjönen** noin 60 vuotta sitten. Hän ja Tuulan sisko pitivät sitä yllä, kunnes se tuli meidän hoidettavaksi. Minä ja Tuula olemme 20



Molemmat piirakat hautumassa viltin alla.



Vehkalahtelainen lohkopiiirakka.



Virolahtelainen lohkopiiirakka.

tai 30 vuotta Tuulan veljen, **Taisto Yrjösen**, ja sisken, **Tuija Penttilän**, sekä hänen miehensä, **Lasse Penttilän**, kanssa jatkaneet tätä perinnettä, mutta nyt tämä kerta taitaa olla meidänkin kohdaltamme viimeinen, kertoo Kalle.

– Olemme jo aika iäkkäitä, ja tämän tekeminen vaatii melkoisen paljon työtä.

Tuula kertoo edellisen päivän alustavien töiden kulusta seuraavaa:

– Ruisleipätaikinan teko aloitettiin jo vuorokautta aikaisemmin. Minulla on taikina-pytyssäni oma ruisleivän juuri. Se laitettiin edellisenä päivänä happanemaan. Muut raaka-aineet piirakoihin piti myös hankkia.

Kalle jatkaa kertomalla, miten varsinaisen leivontapäivä alkoi:

– Edellä mainittu viiden henkilön ryhmä aloitti tänään työt kello viideltä aamulla. Piti kuoria ja hakata pieneksi kaksi ämpärillistä perunoita, kolme isoa lanttua ja kilo sipuleita. Hakkaaminen tapahtui hakkuukaukalossa hakkuuraudalla (petkeleellä).



Kalle paloittelemassa vehkalahtelaista. Tausalla kaakeleita vasten pystyssä petkele, jolla perunat ja lantut lohkottiin.



Tuula jatkaa:
– Aamulla taikina alustettiin ja jätettiin joksikin aikaa nousemaan. Sitten se kaulittiin ohueksi lohkopiiirakan kuoreksi. Vehnäjauhoja käytettiin vain kaulimisen yhteydessä. Virolahtelaiseen lohkopiiirakkaan laitettiin täytteeksi perunaa ja lanttua, vehkalahtelaiseen taas perunaa ja sipulia. Molempiin

tuli mausteeksi suolaa ja runsaasti voita sekä täytteen päälle lihaa ja läskiä sisältävästä siansivusta leikattuja viipaleita. Piirakka suljettiin päälle laitettavalla taikinakuorella.

Kalle kertoo paistamisesta:

– Molempia piirakoita paistettiin 225 asteen lämmössä pari tuntia. Sen jälkeen ne nostettiin uunista ja haudutettiin folion

ja villtien alla toiset pari tuntia. Tänäänkin ne otettiin uunista ulos kymmeneltä ja olivat valmiita syötäväksi puolen päivän aikoihin.

Pöytä on katettu, ruoka on valmista; käydään syömään. Ensin maistan vehkalahtelaista, hyvää on. Sitten maistan virolahtelaista. Nyt pitäisi päättää, kumpi on parempaa. Totuuden nimessä on sanottava, että vehkalahtelainen on tosi hyvää, mutta virolahtelaisena kallistun kuitenkin pitämään oman seudun piirakkaa paremman makuiseena. Ehkä tässäkin pätee se, että "tottumus on toinen luonto". Tärkeintä molemmissa lohkopiiirakoissa oli se, että kuori tehtiin hapatehusta ruisleipätaikinasta, kuten äitinikin teki, eikä käytetty, sitkon aikaan saamiseksi, mitään "pullataikinaa". Hapaterttu kuori antaa makua myös täytteille.

Jälkiruoaksi joimme kahvia sekä söimme ässäpipareita, lusikkaleipiä ja kinuskikakkua. Ruokailun aikana seurustelu kävi vilkkaana,



ja kaikki tulivat tutuiksi keskenään. Tämä oli todella mukavaa. Toivon, että tämän kaltaiselle perinteelle löytyisi nyt ja tulevaisuudessa jatkajia. Jo oma taikinajuuri on säilyttämisen arvoinen, sillä oman leivän maulle ei voittajaa löydy.

*Teksti ja kuvat
Jaakko Liukkonen*

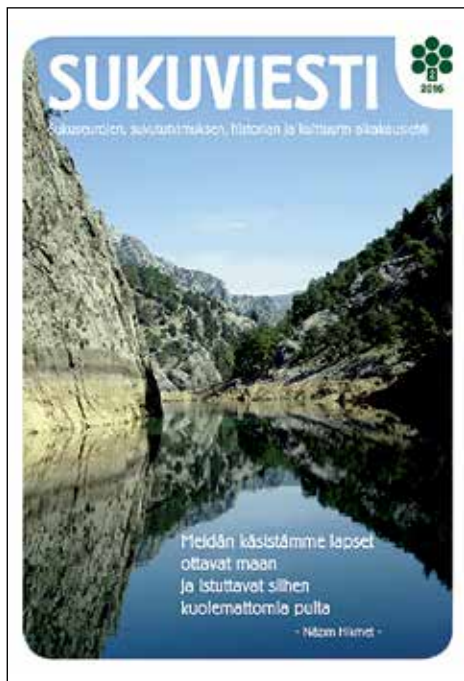


Jälkiruoaksi nautittiin kinuskikakkua, ässäpipareita ja lusikkaleipiä.

Sukuseurojen Keskusliiton kuulumisia toukokuussa 2016

Keskusliiton kevätkokouksen yhteydessä järjestetyssä seminaarissa aiheena oli Arkistointi kulttuuriperintönä. Aiheita valottivat **Marja-Terttu Haikaravirta** Turun maakunta-arkistosta ja **Tuula Salmi** Celain Oystä. Marja-Terttu opasti osallistujia perinteisen arkistoinnin saloihin kertoen mm. mitä ja miten kannattaa arkistoida. Tuulan aiheena oli digitaalinen arkistointi ja siihen saatavien apukeinojen esittelyä. Seminaarin jälkeen pidettiin Keskusliiton sääntömääräinen kevätkokous.

Keskusliiton julkaisema Sukuviesti-lehti uudistettiin vuoden alussa ja lukijat ovat saaneet tutustua lehden uudistuneeseen il-



meeseen ja muuttuneeseen kokoon. Palaute on ollut pääsääntöisesti positiivista, lehden uutta asua on keuhuttu raikkaaksi ja artikkelit ovat myös saaneet hyvää palautetta. Sukuviestiin toivotaan edelleen varsinkin jäsenseurojen tarinoita sukutapaamisista, suvun historiasta ja kaikesta, mitä sukuseura haluaa jakaa laajemmallekin joukolle.

Ensi vuonna Suomi täyttää sata vuotta. Sukuseurojen keskusliitto toivoo, että sukuseurat huomioisivat sen toiminnassaan ja osallistuisivat yhteisesti järjestettäviin tapahtumiin.

Keskusliitto ja Sukuviesti-lehti ovat tänäkin vuonna aktiivisesti mukana Vantaan Kuulutko sukuuni -tapahtumassa 8.–9.10.2016. Keskusliiton syyskokous pidetään tapahtuman yhteydessä lauantaina 8.10. kello 15. Tapahtuman avajaisten yhteydessä jaetaan Sukulapaskilpailun palkinnot. Onhan teidän suvultanne tulossa kisaan mukaan ainakin yhdet lapaset? Lisätietoa kilpailusta Sukuviesti-lehdestä ja <http://www.suvut.fi/keskusliitto/sukulapaskilpailu>.

Aurinkoisin kevätterveisin

Eine Kuismen



Sukulehtikilpailussa palkittujen lehtien tekijät yhteiskuvassa. Keskellä Virolahden Tulkkien edustajat Kimmo Tulkki ja Jaakko Liukkonen. Vasemmalla palkinnot jakanut Sukuseurojen Keskusliiton uusi puheenjohtaja Irina Baehr-Alexsandrowsky.

Laadukkaita sukulehtiä palkittiin

Sukuseurojen Keskusliitto ja Sukuviesti-lehti palkitsivat sukulehtiä 10.10.2015 Vantaalla Kuulutko Sukuuni -tapahtuman yhteydessä. Sukuseurojen sarjassa valikoitui palkittaviksi kolme lehteä. Ensimmäiselle sijalle raati asetti Virolahden Tulkit ry:n elämän makuisen, värikkään ja tätä päivää elävän Virolahden Tulkit -tiedotuslehden. Raati

toteaa, että lehti kertoo vireästä sukuseurasta ja on sisällöltään kattava: suvun nuorista veteraaneihin, arjen sankareista suvun julkiksiin, arjesta juhlaan, sukututkimuksesta tämän päivän tarinoin.

Toiseksi sukuseurojen sarjassa sijoittui Korhosten sukuseura ry:n Vanha Tuomas. Kolmannelle sijalle ylsi Heiskasten sukuseura ry:n Heiskaset-lehti.

Sukututkimusyhdistysten sarjassa ensimmäisen palkinnon sai Tampereen seudun sukututkijat ry:n Orpana.

Sukulehtien taso paranee vuosi vuodelta, joten raadin työn on entistä haastavampaa. Ulkoasuun ja taittoon on selkeästi kiinnitetty aiempaa enemmän huomiota, mikä tekee lehdistä helposti lähestyttäviä ja luettavia. Sisällöltään lehdet ovat kiinnostavia ja antavat varmasti suvun jäsenille runsaasti tietoa suvun vaiheista ennen ja nyt, Sukulehtikilpailun raadissa toiminut Sukuviestin asiantuntijaneuvoston jäsen Kirsti Kesälä-Lundahl kertoo.



KYMN SANOMAT 15.10.2015

Kyösti Tulkki

Kerran merimies, aina merimies

Unelma merestä

— Olin alle kouluikäinen, tai niillä main. Olimme perheeni kanssa käymässä Haminan Pappilansaassa, kun huomasin merenrannassa purjelaivan hylän, joka oli muutamien kymmenen metrin pituinen ja niin romuttunut, ettei sen väriäkään enää erottanut. Silloin haaveilin, että joskus vielä tulisin itsekin menemään merille.

Nyt pöydän toisella puolella Salo-Miehiikkälän kotituvassaan istuu tyyni ja rauhallinen isäni, 66-vuotias **Kyösti Tulkki**, joka rohkeana päätyi toteuttamaan unelmiaan merten armoilla yhteensä kahdentoista vuoden ajan.



Ennen merille lähtöä Kyösti toimi mopokorjaajana eri liikkeissä.



Laivan kannella saattoi nähdä lentokaloja.



Kyösti Tulkki on hyvin kiitollinen siitä, mitä on saanut kokea ja perheestä, joka on eläkepäivien suurimpia ilonaiheita. Kuvassa Kyösti Tulkki tyttärensä Hannele Tulkin kanssa.

— Kyllä monet halusivat siihen aikaan merille ja menivätkin, mutta harvat viipyivät pitkään, hän muistelee vuotta 1967, jolloin itse ollessaan vasta 17-vuotias pakkasi laukkunsa ja hyppäsi lähes vuodeksi ensimmäiseen laivaansa. Kyseinen laiva oli sii-

hen aikaan Suomen suurin, Vihuri-yhtymän kuivarahtialus, ja se matkasi Saksan Kielin kautta Hampuriin ja sieltä Ranskan Le Havren pysähdysten jälkeen Azoreitten ohi aina Kolumbiaan ja Tyynenmeren puolelle Buena Venturaan sekä Kanadaan asti.



Kyösti Tulkki työskenteli isoissa rahtialuksissa.





Matkaseurana merillä viihdyttivät usein laivan kanssa kilpaa uivat delfiinit.



Kovissa myrskyissä aallot vyöryivät kannen yli huuhtoen kaiken irrallisen mukanaan.

— Pääasiassa toimin keittiöapulaisena ja messikallena suomalaisissa laivoissa, ja toisinaan siivoilinkin. Kerran eräs perämies päätti tuoda Suomeen apinan Etelä-Amerikasta. Ensimmäinen tuo apina oli yhteistyöhaluton siivotesani perämiehen hyttiä, mutta jo muutaman

viikon kuluttua se alkoi tehdä tuttavuutta ja istui jopa olkapäälläni, Kyösti muistelee.

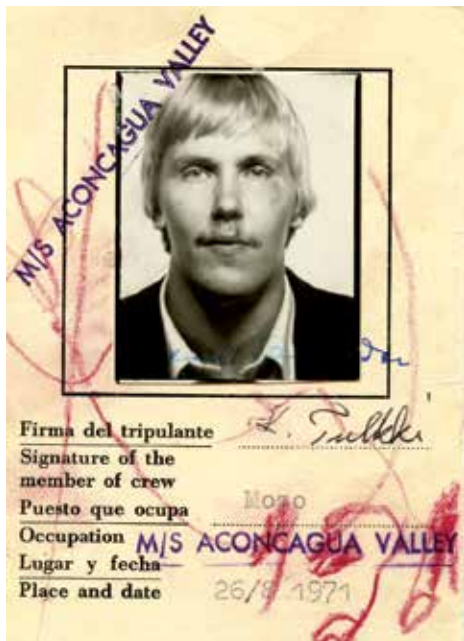
Yksi mieleenpainuvimmista merimuis-toista syntyi juuri ensimmäisellä laivareissulla, kun Kyösti ja hänen laivatoverinsa jäivät Kolumbian Santa Martassa pois laivasta.

— Meidän oli kyllä tarkoitus lähteä seikkailemaan, mutta koska passi olikin annettu lastauksesta vastaavalle agentille, emme päässeet kaupungista pois ja jouduimme lopulta odottamaan seuraavaa suomalaista laivaa reilun kuukauden asuen siviilipoliisin talossa.

Riitti merillä toisinaan vaaratilanteitakin.

— Kun lähdimme Puolan Stettinistä, ajoi laivamme hietikolle jo joella. Pääsimme kuitenkin omilla koneilla irti ja jatkamaan matkaa. Samalla reissulla jo ennen Kieliä puolestaan laivamme ajoi päin hinaajaa, mutta onneksi hinaaja selvisi törmäyksestä pienin kolhuin, Kyösti nauraa ja huomauttaa, ettei tarina tähän pääty.

— Noh, sitten päästyämme Englannin kanaaliin taas sattui ja tapahtui. Laivan ko-



Etelä-Amerikan maihinnousuviisumi.



Otto Tulkki saapui aikoinaan Säkäjärveltä Miehikkälään vävyksi.

nemestari meni avaamaan ruumaluukkuja laittaakseen sähkömoottorin toimimaan, mutta lasti ruumassa räjähti nosturin aiheuttaman sähkökipinän takia. Rautaluukku lensi sivuun, mutta konemestarille ei pelästystä pahempaa onneksi sattunut.

Kaiken kaikkiaan Kyösti ehti olla noin kahdessakymmenessä eri laivassa eri puolilla maailmaa joskus kovienkin sääolosuhteiden armoilla. Maailmanmatkaajan juuret ovat kuitenkin aina olleet Miehikkälässä, jonne hän seikkailujensa jälkeen palasi jatkamaan sukutilaa.

Juuret Miehikkälässä

— Tulkin sukutalo on rakennettu sotavuoden aattona 1939. Isäni **Toivo Tulkki** rakennutti sen samalle tontille Lapjärven kylään, johon isoisäni **Otto Tulkki** tuli 1900-luvun alussa vävyksi Säkäjärveltä. Tästä alkoi niin sanottu Miehikkälän Tulkkien sukuhaara.

Valtio oli lunastanut Harjun koulutilan, ja seitsemän talonpoikaa muuttivat Säkäjärvelle ostaen kauppias **Brunilta** kylän maat. **Antti Tulkin** tytär **Marja Tulkki** meni naimisiin **Antti Talsin** kanssa, joka otti avioiduttuaan Tulkin sukunimen. Heille puolestaan syntyi vuonna 1819 **Elias Tulkki**, jonka lapsenlapsi, **Juho Tulkin** lapsi, Otto Tulkki puolestaan oli.

— Otolle ja hänen vaimolleen **litalle** syntyi kuusi lasta, mutta valitettavasti kaksosten synnyttyä lita sairastui ja menehtyi, minkä jälkeen Otto leskimiehenä elätti perheensä. Isovihan jälkeen lita-puolison ja hänen isänsä **Tahvo Heiton** menehtyttyä kotitila pirstoutui pienempiin osiin, kun Otto myi osan maista. Lopulta Kyöstin isä Toivo sisaruksineen otti tilan haltuunsa ja jakoivat sen.

— He toimivat maanviljelijöinä ja metsätyöntekijöinä pitkän aikaa, kunnes sotavuodet katkaisivat arkisen normaalin aherruksen. Toivo-isäkin oli rintamalla nelisen vuotta, Kyösti kertoo isänsä kokemuksista Viipurin armeijassa.

— Sodan sytyttyä hän joutui Karjalan kannakselle ja Syvärille, ja oli hänellä toisinaan onneakin matkassa. Toivon ollessa vahtivuorossa rintamalla tuli naapurikylän kauppias vapauttamaan eikä kulunut kymmentäkään minuuttia, kun kyseiseen monttuun iski kranaatti, joka tappoi Toivon ystävän. Toivo selvisi useista vaaratilanteista usein vain kranaatin pienillä sirpaleilla, Kyösti kertoo isänsä muistoista, joista tämä lopulta kertoi vasta kuolinvuoteellaan Miehikkälän vanhainkodissa.

Sukunimi on osa identiteettiä

Muistellessaan menneitä ja kertoessaan sukusuku tarinoita, Kyösti pysähtyy pohtimaan miltä tuntuu olla Tulkki.

— Tulkki on sukunimi, mutta kun tuntee sukhistorian niin se on kuin suomalaisuus: se on veressä ja vahva osa identiteettiä.

Sukunimi, jolla on myös merkitys, voi herättää myös hauskoja tilanteita ja väärinkäsityksiä.

— Kun Venäjältä vapautui liikenne Suomeen, alkoi puhelin toisinaan soida kiivaas-

tikin. Ihmiset soittivat, kun olivat huomanneet puhelinluettelossa tulkin ja käsittivät sen tarkoittaneen kielenkääntäjää! Kyösti naurah-taa.

— Jos ei kielenkääntäjiä olla, niin vähin-täänkin tunteiden tulkkeja!

Laivoissa ollessaan Kyösti joutui opette-lemaan useiden kielten alkeita pärjätäkseen maissa. Vuosien saatossa myös ruotsin kieli alkoi sujua suvereenisti, sillä merillä vietetys-tä ajasta jopa kahdeksan vuoden ajan löytyi tukikohta Ruotsin Göteborgista.

— Ruotsista on tullut minulle hyvin tärkeä paikka. Siellä hankin ajokortin ja kävin kokkikoulunkin. Viimeiset vuodet merillä toi-min kokkistuerttina ja oli kokkikoulusta hyö-tyä myöhemminkin, kun päädyin toimimaan Vaalimaan Idänportissa kokkina.

Aikansa kaikella, sydän ikuisesti merillä

Noin kahdentoista vuoden jälkeen koitti aika asettua, kun Kyösti tapasi tulevan vaimonsa **Erjan**, ja he päättivät jäädä jatkamaan sukuti-laa Miehikkälässä. Nyt heillä on kuusi aikuis-ta lasta, joista osa on selvästi perinyt isänsä seikkailuvietin. Viimeisimpään elämänjak-

soon on sisältynyt lastenkasvatuksen lisäk-si erilaisia työsuhteita sekä maanviljelystä, metsänhoitoa ja turve- sekä sorayrittäjyyttä. Kaipuuta merille ei kuitenkaan sammuta mi-kään.

— Laivatyön arki oli kovaa työtä, lastaus-ajat olivat pitkiä ja toisinaan myrskyt merillä olivat ankariakin. Kun mainingit löivät laivan yli, pidimme kaiteesta kiinni vesiaallon hyö-kyessä ylitsemme kannella. Se oli omanlai-sensa uimareissu Atlantilla, Kyösti hymyilee.

Merillä oloa kuvastaa myös vapaus.

— Parasta laivoissa oli se vapauttava tun-ne aavalla merellä, kun vapaa-aikana saattoi katsella, kuinka aallot vyöryivät toinen toi-sensa jälkeen, eikä yksikään niistä ollut kos-kaan saman näköinen. Merellä sai seurata laivan vieressä kilpaa uivia delfiinejä, ja ete-lämpänä Tyynenmeren puolella puolestani seurasin usein laivalta piiloon pyrkiviä kilpi-konnia, ja toisinaan satamissa onkiessa tart-tui vapaan haikaloja.

Ympäri maailman syntyi myös elämän mittaisia ystävyyssuhteita, joskin elämän rajallisuus on monen kohdalla jo käynyt to-teen.

— Joihinkin pidän edelleen yhteyttä, mutta olin laivoissa usein nuorin, eikä sen aikaisia merimiehiä enää kovin montaa va-litettavasti ole jäljellä. Kai-kella on aikansa, Kyösti katsoo ikkunasta ulos hy-väksyen elämän lait.

Katsoessa isääni nä-en rohkean ja rakastavan isän, joka teki sen mitä liian monet pelkäävät: ta-voitella unelmia, vaikka niillä on usein oma hin-tansa. Kun kerran lähtee, on sisimmässä osa, joka ei ehkä koskaan palaa. Vaikka sydän jäisi maa-ilmalle, repussa kulkevat aina mukana muistot, jot-ka tekevät meistä sen, mi-tä olemme.

*Teksti Hannele Tulkki
Kuvat Hannele Tulkilta ja
Kyösti Tulkin albumista*



Joulu kotona Paljakassa



Paljakan koulu kunnostettuna nyt. Rakennus on Paljakka-Pökölä kyläyhdistyksen omistama Palko-talo.

O li jälleen vuoden pimein ajanjakso. Maassa oli kylmä ja ihmisillä hyvä tah-to. Ohut lumikerros ja aurinkokin tänä vuon-na usein pyyhkäisi maisemaa. Mutta yksi asia oli, joka todella valaisi mieltämme ja se oli Joulu – isolla J:llä.

Koulumme joulujuhlat olivat jo takana-päin ja välitodistukset saatu. Juhlien koho-kohtana oli omin voimin aikaansaatu näytel-mä tekopartoiheen ja punaisine lakkeineen ja huopatossuineen. Kai se jotenkin hullusti meni jossakin kohdin, koska juhlaväki – las-ten omaiset – nauroivat remakasti silloin täl-löin. Enkeli Taivaan meni hienosti ja herkästi. Koko Juhla oli esimakua itse Joulun pyhille.

Koitti Jouluaatto. Mikä jännittävä tunnel-ma olikaan. Silmät avattuani näin makuuka-marin keittiön ovenraosta valon ja kuulin, kuinka siellä oli jouluaton askareet täydessä käynnissä. Ponkaisin keittiöön, jossa äitini oli valmistanut meille lapsille aamupuuron. Lei-

pätaikinat olivat nousseet yön aikana, ja nyt pantiin puita leivinuuniin. Kollikissa **Mikko** piti siellä yökortteeria. Kun äiti sytytti puut uunissa, loikkasi Mikko salamana ulos. Siitä oli tullut jo tavanomainen rituaali.

Silloin leivinuunit lämmitettiin polttamal-la halot arinan päällä. Kun ne olivat palaneet hiillokselle, vedettiin ne kolalla uunin etu-puolella olevaan hiilisäiliöön, ja leivät pantiin paistumaan kuumalle arinalle. Nyt oli kohta se aika, että paistaminen alkaisi. Hiivaleipää, ruislimppua, lettivehnästä ja tietenkin pyöreitä pikkupullia. Sinne ne pantiin hyvään jär-jestykseen kukin laji vuorollansa ja tarkkaan seurantaan, etteivät vaan paistuisi liikaa.

Sellaiset leivonnaiset, kuten tortut, ka-kut ja piparkakut, Nisset ja Nasset, leivottiin erikseen hellan paistinuunissa.

S iinä tulivat muutkin sisarukset keittiöön aamupuurolle. Samaan aikaan tuli **Selma**, meidän kaikkien rakastama kotiapulaisemme, navetasta aamulypsyltä ämpärit täynnä vaahtoavaa maitoa. Osa siitä pantiin heti se-paraattoriin, jonka pyörittämisestä kilpailtiin. Sillä tavoin saatiin kerma erilleen maidosta. Usein saatiin lasillinen lämmintä maitoa suo-raan ämpäristä.

Ja kova – kiireinen, mutta hyvin mää-rätietoinen – touhu jatkui koko päivän keit-tiössä. Se oli oikea Joulun verstaas. Vähän kerrallaan sieltä valmistuneet ruoat vietiin kylmillään olevaan käsityöluokkaan, jossa ne säilyisivät hyvin viileässä.

Jouluruuat oli tarina sinänsä. Meillä oli sikäläisen maalaiskäytännön mukaisesti pi-harakennuksessa aitta, hyvin lämpöeristetty hirsinen rakennus, johon kaikki tarvittavat elintarvikkeet ja valmiit säilytettävät ruuat pantiin talven yli käytettäväksi. Ja vain emä-nällä oli sinne avain. Aittaan oli taltioitu kaik-ki ne tärkeät peruselintarvikkeet, joita tarvit-



Kuvat Jukka T. Tulkin arkistosta

Paljakan koulu vuonna 1925. Takana keskellä opettaja August Tulkki (1891-1948) ja puolisonsa Saima, os. Alastalo (1892-1966).

tiin talven yli selviytymiseen. Siellä oli käytöjärjestyksessä erilaiset lihat syksyn teurasta; sian ruho, vasikkaa, lammasta, naudanhilaa ja niistä tehtyjä, erilaisia jalosteita. Voi oli suolattu tiiviisti erikoisiin säilytysastioihin. Määrätyin aikarajoituksin kalaa oli (suolamuikkuja ja suolasiiikaa), ym. harvinaisimpia kaloja, kuten järvilohi ja taimenta.

Siellä oli myös marittajärjestön opastuksella tehtyjä säilykkeitä, ns. rexattuja herneitä, kurkkuja, kurpitsaa, tomaatteja ja omenoita. Ja kaikkein ihmeellisintä nyt ajateltuna – se kaikki oli äidin aikaansaannosta ja vastuulla – koko perheen kaikkinaisen elintarvikehuolto. Kaupasta ostettiin vain suola ja sokeri, mausteet sekä vaatetus.

Mutta nyt pois tieltä keittiöstä. Isä oli luvannut ottaa meidät kuusimetsään. Ja mikäs sen parempaa seikkailua jouluaatoksi. Oli kirpeä muutaman asteen pakkassää. Aurinkokin yritti peilailla horisontista. Siinä me

tallustelimme jonossa isän perässä kuin köyhän talon porsaas. Poikettiin tieltä metsään. Ohut lumikerros helpotti tarpomista siellä. Löydettiin kuusia, mutta aina niissä oli jokin vika. Matka jatkui ja ihmeteltiin runsaita jäniksen jälkiä samoin suurta talitinttien ja tilhien määrää. Ne tuntuivat seuraavan viserellen meidän tekemisiä.

Laskeuduttiin laaksoon ja siinä rinteessä oli pikkuinen joulukuusi – kuin joulukortista. Siihen me pysähdyttiin koko porukka, ja vähän ajan kuluttua meillä oli olkapäillä luminen joulupuu. Kello oli jo kääntynyt ilta-päivään, ennen kuin olimme kotona. Kuusi vietiin käsityöluokan puolelle, ja siellä se sai oman tukevan jalan. Isä oli aika taitava puuseppä. Ja sitten alkoi eräs päivän ohjelma-elämyksistä, kuusen koristelu. Kuusi vietiin salin nurkkaan, ja kyllä se sai jos jonkinlaisen rekvisiittaa ylleen. Ja joululaulut raikuivat harmoonin säestyksellä. Loppupäivä meni välipalaa ja kahvia maistellessa.

Ja sitten koko porukka isoon koulun saunaan. Hyvät löylyt, ja sen jälkeen puettiin ylle puhtaat juhla-vaatteet. Sitten toisten vielä saunoessa alkoi äidin johdolla pöydän kattaminen saliin. Salissa syötiin vain muutama kerran vuodessa, joten se merkitsi aina suuren juhlan tuntua. Meitä oli siinä pieniä apulaisia niin, että kattaminen sujui nopeasti. Äiti oli suunnitellut istumajärjestyksen, josta sitten myöhemminkin pidettiin kiinni.

Jouluaattoillan menu oli seuraava:

Alkuruoka: säilykkeitä: herneitä, hapanimeliä vihreitä tomaatteja (rexattuja), rosollia ja kermavaahtokastiketta, lihalientä ja lihapasteijoita

Lämmin ruoka: kaalikäärylöitä ja imellettyä perunalaatikkoa, ruskeata kaalikastiketta tai joulukinkkua perunalaatikon kera, lämmitettyä kinkkurasvaa kastikkeeksi. Juomana oli imellettyä kaljaa tai maitoa

Jälkiuoka: riisipuuro maidon tai luumukiiselin kanssa (rusinasopan tai maidon) ja händän huipuksi nyt tai vähän myöhemmin kahvia ja joulutorttuita.

Pöytä katettiin kauniisti ja valaistiin kynttilöin. Salin kuusen kynttilät loivat huoneeseen hämyisen epätavallisen ainutlaatuisen tunnelman. Salin nurkassa kuusen vieressä oli äidin perintökalu, koristeellinen urkuharmooni. Sitten alkoi kärsivällisyyttä kysyvä odottaminen. Isä oli viimeisenä saunavuorossa ja hän tykkäsi todella saunomisesta. Aika kului, aattoilta hämärtyi ja sieltä hän viimein tuli. Ja viimein koitti se hetki, jolloin meidän perhe kotihengettä, Selman kera, yhteensä 7 henkeä, asettui pöytään.

Ensin kuitenkin laulettiin jouluvirsi isän säestettynä sitä harmoonilla. Se tunnelma oli voimakas, ja se piirtyi muistiin elämän iäksi. Kun jouluaaton vietto kehittyi sitten joulupukkeineen ja lahjoineen aina yhtä jännittävällä tavalla joka vuosi, niin se teki nytkin. Ja sitten sammuiivat vähitellen valot ikkunoista ja kuusen kynttilöistä, ja juhliiva asunto vai-pui ympärillään levittäytyvään jouluyön lumoon.

Kuu valaisi maisemaa täydellä naamallaan, ja valkoinen hanki kimalteli kuin taitkamatto kaikkien metsäeläinten iloksi ja



Paljakan koulu Vuohijärven rannalla.



Koulun luokka vuonna 2014, lähes sata vuotta myöhemmin.

kunniaksi. Navetasta kuului hiljainen ääntely lehmien märehdyessä jouluateriaansa, ja jänispariskunta rohkaistui tulemaan pihalle varmistuakseen ihmisten hyvästä tahdosta, kuten joulun evankeliumissa sanotaan.

Jouluja tuli ja meni. Jokainen sai oman ikälisänsä vuosien varrella. Eräs vaikuttavimmista oli ns. **Mustin** joulu. Musti oli pikkuinen sekarotuinen narttukoiri. **Tuomalan** täti, alakansakoulun luokkien opettajatar, oli nähtävästi isäni hiljaisella hyväksynnällä tuonut jostakin sukulaistensa huushollista mukamas minulle tuen pienen terhakkaan otuksen. Koirasta tuli minulle hyvä kaveri. Sen kanssa tein sittemmin ensimmäisiä metsäreissuja. Se oli hyvä lintukoiri. Se haukkui löytönsä hyvin varovasti, ettei ajaisi lintua lentoon, ja kyllä se jonkin verran jänistäkin ajoi omalla tavallaan uurastaen.

Kuinka ollakaan, kylässä oli joitakuuta sulhasehdokkaita, ja Musti tuli ennen pitkää raskaaksi. Seurasimme sen kehittymistä ja jännitimme sitten loppuvaiheessa päivystä päivään, koska synnytys tapahtuisi. Oli Jouluaatto ja tavanmukaiset jouluohjelmat. Kun söimme ateriamme ihmettelimme, mihin Musti oli kadonnut. Tavallisesti se oli pöydän alla kerjäämässä.

Jouluaatto oli lopuillaan ja kävimme ansaitulle levolle. Oli täyskuun aika. Ulkona oli lähes 30 asteen pakkas. Se paukkui nurkissa, ja järvenselältä kuului syvä kuminaa, kun se sai aikaan isoja railoja jääkenttään.

Oli puolen yön aika, kun heräsimme Mustin hiljaiseen valitukseen. Vähitellen se koveni. Meille selvisi heti sen syy. Synnytys oli alkanut, mutta missä? Ääni kuului jostakin rakennuksen alta. Nyt olivat hyvät neuvot tarpeen, Kuinka saada koiri ja pennut nopeasti pois, etteivät ne paleltuisi kovassa pakkasessa. Sitten isä teki jotakin niin suurenmoista, että se on jäänyt mieleen elämäni kuvakirjaan. Nopeasti hän pukeutui, otti tehokkaan taskulampun ja tyhjän säkin eteisen nurkasta ryhtyen ulkona raivaamaan kulkuväylää koulurakennuksen alle. Koulu oli rakennettu massiivisen kivijalan päälle, ja siinä oli muutamia ilmanvaihtoaukkoja. Niistä hän ei kuitenkaan mahtunut sisään. Koulun rappujen alla oli kuitenkin tarpeeksi suuri aukko ryömiä rakennuksen alle.

Mustin valitus ohjasi hänet oikeaan suuntaan pilkkopimeässä luolassa. Sähkölamppu oli enemmän kuin tarpeen epätasaisessa louhoksessa liikkumiseen. Viimein hän tuli perille. Ja ei yhtään liian aikaisin. Siellä Mustin alla oli kolme mustaa kerää. Äkkiä pennut pussiin ja hidas ryömiminen rappujen alla olevaa kulkuaukkoa kohden alkoi. Märät pojat oli pian saatava sisään etteivät paleltuisi. Musti oli itse hoitanut oman roolinsa ja seurasi nyt tiiviisti kannoilla sisään. Nopeasti sitten kyhäsimme keittiön nurkkaan pesän Mustille ja hänen perheelleen.

On turha kuvailla Mustin kiitollisuutta ja äidinrakkautta pentuihinsa. Se joulu oli Mustin ja pentueen Joulukertomus eläinten maailmasta. Isä on sen kertomuksen sankari.

Aapo Tulkin (1921–2011) kirjoituksia Jukka T. Tulkin (Aapon poika) kokoamana ja toimittamana. Tarina sijoittuu 1920-luvun lopulle.



Aapo Tulkki

Housut pois

Makailen Milanon Ritz-hotellin 150-neliöisen sviitin erikoislevessä vuoteessa. On iltapäivän raukean siestan hetki. Siemäilen silloin tällöin Dom Perignonia suoraan pullostani. Tämä kuohujuoma pistää minut mukavasti röyhtäilemään. Lisäksi se toimii erinomaisena unilääkkeenä. Tarvitsen paljon unta jaksaakseni tehdä työtäni, jossa joudun myös paljon matkustelemaan. Katselen 45-tuumaisesta Sonyn laajakulmatelevisiosta RAI:n välittämiä uutisia vastikään tapahtuneesta kauheasta luonnonkatastrofista Kaakois-Kiinassa. Tässä onnettomuudessa menehtyi 10 miljoonaa ihmistä ja kodittomiksi jäi 100 miljoonaa.

Itse asiassa juuri kyseinen onnettomuus on tuonut minut tänne Milanoon. Olen yksi maailman kolmesta suuresta tenorista. Laulan komeasti, korkealta ja kovaa. Meillä tenoreilla ei ole varsinaista kilpailuasetaamaa. Tilaa on meille kaikille. Olen meistä ainoa, joka pääsi tulemaan tänne Milanoon laulamaan La Scala-oopperassa tänä iltana järjestettävässä suuressa hyväntekeväisyysgallassa Kiinan maanjäristyksen uhrien hyväksi. Konserttiin on tietääkseni minun lisäksi tulossa esiintymään mm. **Elton John, George Michael, Madonna, Celine Dion** (laulaa varmaan superhittin *My heart will go on*) ja läjäpäin pienempiä artisteja. Konsertti kestää neljä tuntia, ja se televisioidaan 120 maahan. Liput ovat huippukalliita. Halvin lippu takavasemmalla toisella parvella pylvään takana maksaa 150 000 liiraa. Konsertti on loppuunmyyty. Me artistit emme peri liiraakaan palkkiota. Konsertin tuotto menee lyhentämättömänä katastrofin uhrien hyväksi. Kyllä siihen savottaaen fyrrkendahlia kuluukin.

Kello on vasta 13. Esiintymisvuoroni on n. klo 21.30. Ajattelin mennä sinne kuitenkin jo paria tuntia ennen heittäökseni legendaa muiden artistien kanssa, joista useat kuuluvat läheiseen tuttavapiiriini. Me artistit ollaan varsin kummallista sakkia: on kiva aina kuulostella, mitä muille kavereille kuuluu.



Varsinkin Elton on aika eriskummainen jätkä. Mitähän se on nyt keksinyt?

Mutta aika kuluu. Nyt paneudun maata. Kohta sviitin kristallikruunut helisevät tasaisen kuorsaukseni tahdissa. Olen tilannut herätyksen kahden tunnin kuluttua.

Näen paljon unia. Niin nytkin Palaan unessani lapsuuden maisemiin. On ihana kesäinen päivä. Olen vasta lapsi. On kevyt olo. En paina vielä 150 kiloa. Makaan selälläni ruohikossa. Linnut laulevat. Seuraan katseellani pilviä. Ne purjehtivat sinisellä taivaalla. Yhtäkkiä nenäni päälle lentää leppäkerttu. Ajattelen jo puhalttaa sen pois, kun tulen toisiin aatoksiin. Se kutittaa minua tosin kovasti. Leppäkerttu alkaa puhua. Ensin en saa oikein selvää, mitä sillä on asiaa. Mutta terästä kuuloani. Se sanoo: "Laula poika, laula! Sinun on tulevaisuus." Näin saottuaan se lentää pois. Seuraan sen katoamista taivaan simeen. Vai että laula. Kokeilen saman tien 50-luvun suurta hittiä *O sole mio*. Se menee mielestäni varsin mukavasti. Palaan kotiin. En kerro puhuvasta leppäkertusta mitään mammalleni, mutta laulan ohimennen *O sole mion* niin hyvin kuin osaan. Äitini ihastuu ja tokaisee, että vartuttuani saisinkin mennä konservatorioon ja ruveta vaikka oopperalaulajaksi. Sitten mamma taas häm-



mentää Pasta Bolognese -kastiketta. Menen huoneeseeni ja katsan peiliin. Näen tulevan suuren tenorin.

Kaikki hyvä loppuu aikanaan, niin myös tämä uni. Puhelin soi hiljaisesti. Se on tilaamani herätys. Kömmin vuoteestani. Hakeudun suihkuun, ja sen jälkeen alan pukeutua. Aikaa on vielä hyvin. Limusiini tulee hakemaan minut hotellista klo 20.

Katselen vielä televisiota. Juon pari lasillista aqua mineralea. Juovuksissa en esiinny. Lueskelen kirjallisuutta. Parhaillaan minulla on menossa **Bertolt Brechtin** *Sezuanin hyvä ihminen*. Se on jotenkin ajankohtainen. Aika kuluu. Ovelle koputetaan. Hotellin johtaja parin turvamiehen kanssa tulee saattamaan minut alhaalla odottavaan pidennettyyn Cadillaciin.

Pidän autoista. Erityisesti Ferrarit ovat mieleeni. Harmikseni en kyllä mahdu sellaiseen sisälle. Lahjoittelen Ferrareita hyvälle ystäville. Tähän limusiiniin mahdun kyllä mainiosti. Jalkatilaakin on yllin kyllin. Seuraan auton televisiosta ajankohtaislähetystä. Ai, mutta siinähan menen minä. RAln reportit ovat seuranneet poistumistani hotellista

ja nyt kamera seuraa autoni lähtöä hotellin pääoven edestä. Vilkutan ikkunasta ulos kuvaajille. Ihmiset hurraavat, ja pikkupojat juoksevat auton perässä kappaleen matkaa. Kivoja koltiaisia. Tuleekohan niistä tenoreita, jalkapallotähtiä...

Auto ajaa Milanon La Scala -oopperan takapihalle. Sieltä minut saatetaan esiintyjille varattuun kahvilaan. Koska kysymyksessä on televisioitava lähetys, minun täytyy käydä myös maskeeraamossa ennen esitystäni. Ehdin kuitenkin sitä ennen jutella vanhojen ystäväni kanssa ja tutustua pariin uuteen. Saan kuulla, että illan yleisö on varsin nimekäs ja vaikutusvaltainen, on prinsessoja ja raharikkaita. Monacon prinsessat **Caroline** ja **Stephanie** ovat paikalla, Ruotsin kuningatar **Silvia** tyttärensä kruununprinsessa **Victorian** kanssa, liittokansleri **Helmut Kohl**, tunnettuja kulttuuri-, urheilu- ym. tähtiä. Elokuvaohjaaja James **Cameron**kin kuuluu tulevan paikalle.

Koska meitä artisteja on varsin paljon, kenenkään oma osuus ei ole kovin raskas. Itse aion laulaa pari ooppera-ariaa, viimeisenä yleisön rakastaman *Il donna mobile*.

Kiva päästä taas stagelle. Esiintyminen on aina arvaamatonta ja uusi seikkailu. Esiintymisvuoroni on vartin kuluttua. Lavalla on parhaillaan Madonna. Yleisö osoittaa raikuvasti suosiotaan. Madonna hiippailee esiripun taakse. Kuuluttaja ilmoittaa minut. Suoriudun tuolista ylös ja suunnistan lavalle. Kumartelen kohteliaasti. Heittelen lentosuukkoja sinne tänne. Lausun pari jonninjoutavaa fraasia. Yleisöllä on hauskaa. He taputtavat käsiään, bravo-, bravissimo-huudot täyttävät ilman.

Nyökkään Italian radion sinfoniaorkesterin vierailtavaa kapellimestaria kohti. Hän on hyvä ystäväni **Claudio Abbado**. Hänen tukkansa on jo hieman sekaisin. Hikikarpalot kimaltelevat hänen otsallaan. Kylmä ei ole minullakaan. Katson lavan reunan monitorista ensimmäisen kappaleeni nimen. Claudio kohottaa tahtipuikkonsa. Alan laulaa. Laulan tunteella ja riemuksasti. Kappaleeni eivät tilanteen luonteesta johtuen kylläkään ole kevyimmistä päästä. Ensimmäinen lauluni on **Nabuccon** *Heprealaisten orjien kuorolaulu*. Minun taustallani laulaa 50-jäseninen La Scalan Oopperakuoro. Heillä on kauniit esiintymisasut. Kappaleen loputtua suosionsoitukset ovat valtavat. Kumartelen ja pidän pienen teatralisen tauon. Toinen kappaleeni on **Bizet'n** *Carmenista Toreadorin aaria*. Se saa yleisön villiksi. Urakkani on kohta ohi. Vielä *Il donna mobile*.

Olen aina pitänyt tästä kappaleesta. Sen sävelkulut ovat rennon lennokkaita ja keveitä. Ääneni kiipeää ylärekistereihin. Oopperan täyttää ääneni mahtava pauhu. Yhtäkkiä tapahtuu jotakin odottamatonta. Kuuluu: naks. Housuni putoavat nilkkoihin. Viilekeeni nappi lensi irti, kun oikein pullistin mahaani. En nimittäin hotellissa vaivautunut panemaan molempia nappeja kiinni, kun napinlävet olivat niin pienet. Sekunnin murtosassa minun on päätettävä, mitä teen. Claudio on huomannut tapahtuneen. Tahtipuikko vispaa paikoillaan. Orkesteri sentään siitä huolimatta jatkaa normaalisti, vaikka sielläkin päin päät kääntyilevät. Viestin häntäisesti Claudioille, että jatka jätkä jatka. Hän tajuaa viestini. Kappaletta ei onneksi ole jäljellä kuin 20 sekuntia. Sen vedän loppuun,

vaikka verta pierisin. Mutta kestäkö yleisön pokka? Näen kunnolla vain eturiviin. Naisien kädet ovat vaistomaisesti suun edessä. Silmät ovat pyöreinä. Joidenkin posket ovat pullollaan. Jostain kuuluu tikahtuneita naurunpurskahduksia. Olen varmaan aika huvittava näky valkoisissa bokseissani, joissa on punaisia palloja.

Kappale päättyy kuin päättyykin. Ne olivat elämäni pisimmät 20 sekuntia. Kumartessani vedän housuni tyylikkäästi ylös. Joudun pitämään niitä ylhäällä toisella kädelläni. Yleisö ulvoo, nauraa ja osoittaa suosiotaan. Saadessani ääneni jälleen kuuluviin, heitän kevyttä läppää ja totean housujeni pudonneen. Sattuuhan sitä paremmissakin piireissä. Keksin syyttää räätäliäni, heh heh. Yleisöllä on varsin hauskaa. Eihän tämä nyt niin vakavaa ole, kuin miltä näyttää. Jään tapauksen vuoksi oopperataiteen historiaan. Minulla ei ole mitään sitä vastaan. Ei väliä sillä miten on esillä. Pääasia, että on esillä. Näen jo huomiset lööpit. Kuuluisa tenori punapalloboksereissaan La Scalan lavalla. Lehdet saavat kirjoitettavaa ja tuloja. Ei tästä mitään haittaa ole. Hieman tosin nolottaa. Kumartelen vielä, huiskutan vapaana olevalla kädelläni ja kävelen ryhdikkäästi esiripun taakse. Juon muiden esiintyjien kanssa lasillisen shampanjaa. Tilaan kyydin hotelliini.

Perillä hotellissa rojahdan taas vuoteeseeni. En viitsi avata televisiota. Korkkaan magnumpullon Dom Perignonia. Huomenna matkustan kotiini. Puheenaihekin tulevaksi puoleksi vuodeksi on selvillä: ne housut. Selasta se esiintyvän taiteilijan elämä on. Aina yllätyksellistä, milloinkaan ei tylsää.

Juhani Tulkki
6.4.1998





Opiskelukavereitani: pohjanmaalainen Lina (vas.), venäläinen Anna ja ahvenanmaalainen Johannes.

kuitenkaan ole loma-aikaa, vaan se menee kesätöissä opiskelurahojen ansaitessa.

Kandidaattivaiheen kurseista suuri osa on ruotsiksi, mutta joukossa on myös paljon englanninkielisiä kurseja. Hankenille tulee nimittäin paljon opiskelijavaihdon kautta ulkomaalaisia opiskelijoita, jotka pääsääntöisesti viipyvät yhden lukukauden. Vuoden 2009 jälkeen aloittaneilla Hankenin omilla tutkinto-opiskelijoilla on myös pakkovaihto: on vietettävä yksi lukukausi ulkomaalaisessa bisneskoulussa opiskellen tai vastaava aika ulkomailla omiin opiskeluihin liittyvässä työharjoittelussa. Itseäni ei kyseinen pakkovaihto koske aikojen siltä tapahtuneen opintojen virallisen aloituksen vuoksi.

Hanken on pieni koulu, ja suurimmalle osalle opiskelijoita on yhdistävänä tekijänä suomenruotsalaisuus. Kuitenkin joukossa on monia äidinkieltään suomenkielisiäkin opiskelijoita, joilla ei ole minkäänlaista ruotsinkielistä koti- tai koulutusta. Englanninkielisiä maisteritason koulutusohjelmia lukuun ottamatta sisäänpääsy edellyttää kuitenkin erittäin hyvää ruotsin kielen hallintaa. Ehkä koulun pienuudesta johtuen yleinen ilmapiiri on hyvä ja toinen toistaan tukeva. Suomea äidinkielenään puhuvien keskuudessa yleisesti vallitseva käsitys svenska-talande-bättre-folkista eli siitä, että ruotsia äidinkielenään puhuvat kuvittelisivat, että he olisivat parempia kuin suomenkieliset, ei pidä paikkaansa. Koulua voi luonnehtia yh-

teenkuuluvuuden tunteella, mutta se koskee kaikkia kielitaidusta riippumatta.

Toki kaikki ei aina ole osaltani ollut pelkkää onnea ja auvoa opiskelujeni aikana. Joskus olen erehtynyt ottamaan liian monta kurssia samaan jaksoon, ja silloin työmäärä on ollut huikea. Ryhmätöissä on joskus käynyt niin, että koko työ tai suurin osa siitä on kaatunut niskaani, jos ryhmät ovat olleet kurssin pitäjän muodostamat, eli niiden kokoonpanoon ei ole voinut vaikuttaa. Tässä iässä opiskelevana haluaa tehdä kaiken niin hyvin kuin pystyy – pelkkä kurseista läpikäseminen ja opintopisteiden kerääminen eivät enää riitä motivaattoriksi. Muutaman huonon kokemuksen vastapainona suurin osa ryhmätöistä on sujunut hyvin, ja työkuorma jakautunut tasaisesti, joten ovat kokemuksena olleet jopa aivan huippuja.

Taloudellisesti opiskelujen hyvänä mahdollistajana on ollut Koulutusrahaston myöntämä aikuiskoulutustuki, etuisuus, joka on ansiopäivärahan suuruinen ja jota yksi henkilö on voinut saada elämänsä aikana yhteensä 19 opiskeluvuoden ajan. Nykyisten kululeikkausten aikakaudella aikuis-koulutustuen kohtalo on vaakaalaudalla, ja sitä on suunniteltu korvattavaksi vastaavan suuruusella lainalla. Jos ajattelen, että olisin itse joutunut ottamaan asuntolainani lisäksi yli 30 tuhatta euroa lisää lainaa opiskelujani varten, mikäli aikuiskoulutustukea ei olisi ollut, olisivat nykyiset opinnot saattaneet jäädä osaltani kokonaan väliin.



Yleiskuva Aalto-yliopiston Rafla-ravintolasta.



Opiskelijalounas 2,60 euroa.

Monet tahot myöntävät opiskelija-alennuksia, jotka ovat osittain opiskelijan ikään sidottuja, osittain iästä riippumattomia. Esim. HSL (Helsingin seudun liikenne) myöntää opiskelijahintaisen lipun kaikille alle 30-vuotiaille opiskelijoille sekä niille 30 vuotta täyttäneille opiskelijoille, jotka saavat KELAn opintotukea. Koulutusrahaston aikuiskoulutustuki ei tukimuotona oikeuta opiskelija-alennukseen. Vaikka kyse ei ole suuresta rahasummasta, on mielestäni ollut hieman huvittavaa, että maksan HSL:n lipusta opiskelijana enemmän kuin töissä käydessäni, jolloin saan työmatkaseteleitä kattamaan osan matkalippukuluista. Kuntosalini (Töölö Gym) puolestaan on esimerkki paikasta, joka antaa opiskelija-alennuksen kaikille iästä riippumatta. Osasta opiskelija-alennuksia pääsee siis aikuisopiskelijakin osalliseksi.

Suurena taloudellisena etuisuutena opiskelijalle on opiskelijalounas. Nykyisin lounaiden taso on mielestäni 1980-luvun kokemuksiini verrattuna huomattavasti parempi, hinta-laatusuhde jopa erinomainen. Sekä Hankenilla että kadun toisella puolella Kauppakorkeakoulussa opiskelijaravintolaa pyörittää Amica. Lounasvaihtoehtoja on useampi päivää kohti, ja opiskelijakortin näyttävälle perustutkinto-opiskelijalle hinta on n. 2,50 euroa, sisältäen salaatin, lounaan leivät, leivitteen ja juomat. Terveystieteiden osasto on ilmainen opiskelijoiden vuosittain opiskelijakuntamaksun yhteydessä maksamaa terveydenhuoltomaksua vastaan.

Kolmannen opintovuoteni lähestyessä päätöstään ovat opintoni vähitellen loppu-

suoralla ja ekonomie magister -tutkinto häämöttää kulman takana. Pääsin ns. kiitolinjalle aiemman suomalaisen tutkintojärjestelmän mukaisen maisteritutkintoni vuoksi, eli minulla oli mahdollisuus hypätä ensimmäisen opintovuoden jälkeen suoraan maisteritasolle suorittamatta laisinkaan alempaa korkeakoulu- eli kandidaatin tutkintoa. Ensimmäisenä vuonna minun täytyi suorittaa vähintään 60 opintopistettä kauppatieteellisiä opintoja, joista vähintään 30 op kandidaattitason opintoja siinä aineessa, jonka aion ottaa pääaineeksi maisteritasolla. Toisen opintovuoden alussa aloitin sitten maisteriopinnot, pääaineenani Entreprenörskap och företagsledning (Yrittäjyys ja yrityksen johtaminen). Ilman kyseistä joustoa tutkinnon suoritus aika olisi ollut arviolta viisi vuotta, eli suomalaista aiemmin joustamattomasta korkeakoulutasiosta koulutusrakennetta on viime vuosikymmenien aikana järjkipäristetty ja mahdollistettu joustava monialaisen koulutuksen hankkiminen.

Hetkeäkään en ajoittaisista vastoinkäymisistä huolimatta ole katunut opintielle lähtemistäni. Olen saanut tutustua moniin mielenkiintoisiin ihmisiin ja solminut monia uusia kontakteja, niin suomenruotsalaisiin, suomalaisiin kuin moniin ulkomaalaisiin – elinikäisiä ystävyyssuhteita – sekä tutustunut uusiin kulttuuritaidotuihin ja jopa maihinkin oppilaitoksen kannustamana ja osin myös taloudellisesti tukemana. Ennen kaikkea olen saanut mahdollisuuden oppia paljon uutta, tarkistaa vanhoja tietoja ja näkemyksiäni sekä haastaa itseni ja osaamiseni. Monta kertaa olen päässyt ylittämään itseni, tehnyt jotakin, mitä en ennen opiskelujeni alkua olisi velleimmässä kuvitelmissakaan kuvitellut tekeväni.

Oppiminen ja opiskelu myöhemmällä iällä on toisenlaista. Tekemisen ja osittain oppimisen nopeus on varmaan hidastunut nuoruuteen verrattuna, mutta vastapoolina ovat elämäkokemus ja pitkä työelämätausta, jotka mahdollistavat asioiden ja yksityiskohtien kiinnittämisen osaksi suurempaa kokonaisuutta.

Suomenruotsiksi sanottuna: Aikuisopiskelu – der är inte värt att göra! sã paha!

*Teksti ja kuvat
Heikki Anton Tulkki*

Unelmoida

Unelmat lapsuudessani olivat tuntemattomia. Elettiin sodan varjossa, ja toiveet olivat etusijalla. Äiti painotti meille: "Eläkää jalat maassa, sillä se mikä tapahtuu, niin se tapahtuu, eikä sille voi mitään."

Lapsenlapseni **Riia** ja **Henna** osaavat unelmoida. Suurammalle kerrotaan mitä ihmeellisemmistä unelmista. Voi kun sitä ja voi kun tätä. Nykyajan lapsilla on yltäkyllin kaikkea. Luulisi, ettei ole sijaa unelmille.

Riialla ja Hennalla on sekä todellisia että mielikuvallisia unelmia. Todelliset unelmat kohdistuvat niin ihmeen vaikeisiin kielelläme oleviin kirjaimiin. Riia esikoululainen käy puheopetuksessa. Kirjaimet hän tunnisti jo vuosia sitten, mutta miten ärrä osaakin olla niin vaikea sanoa.

Lauantaina heidän vieraillessaan luonani tiedustelin Riialta: "Vieläkö sinulle ärrää opetetaan?" Riiaa nauratti ja vastasi: "Suulmamma ei muista, ettei minulle ällää opeteta vaan ällää." Katsoin hölmistyneenä, että ei ällää vaan ällää. Selvisi, että nykyään opetetaan ällän oikea lausuminen ennen ärrää. Riian unelmana on oppia kirjainten oikea lausuminen ennen ensi syksyä.

Nuorempi Henna otti sisareltaan mallia kirjainten sanomisesta. Oli hauskaa kuunnella heidän puhettaan vielä vuosi sitten. Joskus tuntuu, että vieläkin on tulkille asiaa.

Suurmamma on aina syntymä- ja nimi-

päiviksi lahjoittanut yhden euron maksavan arvan molemmille. Tyttöjen unelmana on voittaminen niillä. "Vieläkään ei olla voitettu lahaa", on Riian toteamus. Nyt Henna innostuu ja suureen ääneen huutaa: "Suomamma kuuntele nyt. Minä voitin ja äidin kanssa haettiin voittoa. Minä voitin tintun. Suuulen tintun."

Reetta Väänänen
Syksy 2015



Esiäitini Eeva Sipari

Näin naistenpäivänä etsiessäni keskustelukumppania aikojen takaa tulit sinä esiäitini ehdottomasti ykköseksi. Tiedän sinun syntyneen Vehkalahdella Kuorsalon saarella **Erik Siparin** ja **Anna Korjuksen** tyttärenä.

Haluaisin aluksi tietää miten sinä kah-

deksantoistavuotias tyttö jouduit kymmenen vuotta vanhemman leskimies **Kalle Mänttärin** vaimoksi? Hänellähän oli jo lapsiakin.

– Sinähän varmaan olet tietoinen, että minun nuoruudessani vanhemmat järjestivät lastensa avioliitot. Kallen oltua leskenä vajaat

kuusi kuukautta hän tuli isäni luo puhemies-ten kanssa pyytämään minua vaimokseen. Menin piiloon aitan taakse ja rukoilin, ettei isä suostuisi. Kohta minua huhuiliin tulemaan sisälle. Kalle tuli luokseni kultakäätyjen sekä muiden lahjojen kanssa. Isä ilmoitti kuulutuksiin menon tapahtuvan pian ja vihkimisen heti kuulutusten päätyttyä. Itkin sinä iltana lattialla, nahkasten alla katkerasti. Arvaatkin, että minulla oli rakastettu omalla saarella.

Ymmärrän täydellisesti tunteesi. Olen käynyt sinun kotipaikkasi raunioilla ja istunut perustuskivien päällä. Kotipaikkasi oli ollut saaren korkeimmalla kohdalla, ja mikä näköala avautui kauas Suomenlahdelle. Siellä ollessani kuvittelin sinut astelemassa päivittäin pihapiirissä sekä iltaisin kalliolla piirileikeissä tyttöjen ja poikien kanssa pyörimässä.

– Niin silloin olin nuori kepeäjalkainen tyttö. Niissä muistoissa eläen olen jaksanut päivästä toiseen. Kuvittelen nuorta neitoa suuren talon emännäksi jaloissaan kolme pientä tyttöä. Kallelta oli kaksi poikaa aikaisemmin kuollut, ja niin minusta tuli synnytyskone, sillä isäntää ilman poikalasta pidetään saamattomana. Kahdenkymmenen neljän vuoden aikana synnytin kuusitoista lasta, joista yksitoista kuoli lapsena.

Miten sinä jaksotkin kaikki nämä synnytykset ja itkut lasten menehdyttyä. Nykyaikana lastesi selviytyminen elämälle olisi varmaankin onnistunut. Et mitenkään voinut tietää, ettei vauvalle saa antaa lehmänmaitoa raakana, vaan se on laimennettava. En minäkään tietäisi sitä, ellen olisi ollut professorin luentoa kuuntelemassa. Sinä et edes tiedä näistä nykyaikaisista ihmisistä, jotka hankkivat perheelle ruokaa ilman, että pyörivät kauppoissa tarjousten perässä juosten.

– Mitä sinä nyt yrität minulle kertoa? Siis siellä sinun maailmassa on olemassa sellaisia putiikkeja joista saa ruokatarvikkeita ihan hakemalla. Eikö kotona tuoteta enää mitään? Herroiksiko te elätte? Meillä ainoastaan suola oli haettava kaupungista. Kysyitkö sinä hii-vasta? Mitä se on? Ai nostatusainetta leivän kohottamiseen. Eihän me sitä tarvittu, sillä

leipä tehtiin juureen. Kaupungissakaan en ole käynyt muuten kuin kirkossa. Tiedäthän sinä, että tämä Vehkalahden kirkko on tehty vuonna 1336 ja tämä pitäjä on hyvin vanha.

Ethän järkyty, jos kerron sinulle, ettei koko Vehkalahden pitäjää ole enää olemassa, vaan lapsi nielaisi äitinsä kuvainnollisesti sanottuna. Jo aikaisemmin pitäjän helmoja leikeltiin. Sinunkin miehesi suvun aikaisemmasta kotikylästä Liikkalasta tuli osa Sippolan pitäjää. Lyhyeksi jäi Sippolan elinaika, sillä ensin se Anjalan kanssa muodosti Anjalankosken, ja nyt suuri ja mahtava Kouvola imaisi koko alueen. Siinä meillä varmaankin on sama ajatuskanta, että turha muuttelu nakertaa jos ei muuta, niin ainakin kotiseuturakkautta.

– Voi ei. Minunkin kaunis synnynsaareni on sitten Haminan kaupunkia. Siellähän fröökynät sipsuttelivat miesten kertoman mukaan korkokengissä, päivänvarjo toisessa kädessä ja toisella kädellä viuhkaa heiluttaen, ettei vaan kauneutta hikipisarat pilaa. Kovin tärkättyjä olivat. Nyt minä olen elänyt yli kaksikymmentä vuotta leskenä poikani Heikin ja tämän vaimon **Maria Pousin** perheessä. Kovin raihmainen tuo esi-isäkin nykyään on. Marian kanssa haaveilemme soutavamme vanhaan kotisaareeni ihailemaan sitä ja saavuttamaan lapsuuteni aikaisen auvoisan tunnelman. Nähdä lehdoissa olevat kukkameret ja tuntea niiden tuoksujen palauttavat nuoruusmuistot.

Muistot rakkaat elonkaaren
Nuoruuteen halaa
Ajanvirta rantaan kotisaaren
Usein, usein palaa

Reetta Väänänen
Kevät 2015



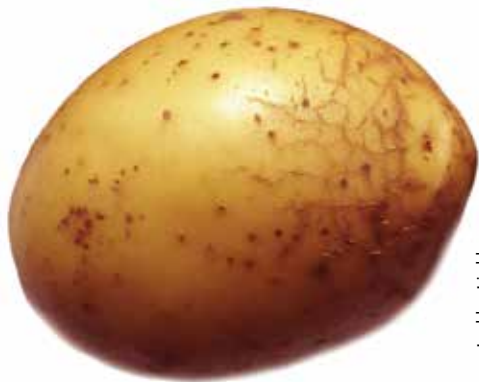
Reetta Väänänen

Peruna

(*Solanum tuberosum*)

Etä-Amerikassa perunaa on käytetty ruokakasvina jo tuhansia vuosia. Luultavasti villiperuna otettiin ravintokäyttöön Titicacajärven ympäristössä jo noin kymmenentuhatta vuotta sitten. Intiaanit alkoivat viljellä villiperunoista seitsemää eri lajia. Vähitellen tieto perunasta ja myös sen mukulat levisivät Etä-Amerikassa. 1500-luvulle tultaessa perunaa viljeltiin pohjoisesta Kolumbiasta eteläiseen Chileen. Ensimmäiset perunat tulivat Eurooppaan todennäköisesti espanjalaisen **Francisco Pizarron** mukana. Hän joukkoinen voitti inkaintiaanit ja valloitti nykyisen Perun vuonna 1532. Ensimmäisen perunakuvausten teki espanjalaisten retkikunnassa mukana ollut **Juan de Castillanos**, joka saapui Andien pohjoisosiin hieman myöhemmin vuonna 1537.

Espanjalaisten valloitusretkien taistelut ja niiden seurauksena tulleet taudit ja ryöstely olivat tuhoisia Andien rinteillä eläneille Etä-Amerikan alkuperäiskansoille. Takaisin Eurooppaan lähteviin laivoihin lastattiin inti-



Kuva Jaakko Liukkonen

aaneilta ryöstettyjen aarteiden lisäksi perunoita. Espanjalaiset huomasivat pysyvänsä terveinä syödessään niitä paluumatkan ajan, eikä C-vitamiinin puutteesta johtunut keripukki päässyt iskemään. Kanariansaarilla, joille laivat pysähtyivät, perunaa ryhdyttiin ilmeisesti viljelemään jo vuonna 1562.

Euroopassa ensimmäiseksi perunaa viljeltiin todennäköisesti Espanjassa. Varhaisimmat kirjalliset merkinnät perunasta Euroopassa ovat vuosilta 1567 ja 1573.

Peruna levisi pitkään lähinnä erikoisuutena Keski-Euroopassa kartanoihin, linnoihin ja puutarhoihin. Sen viljely kohtasi aluksi ankaraa vastustusta, koska perunan arveltiin aiheuttavan monenlaisia sairauksia. Kaikki perunan vihreät osat, myös valoa saaneet mukulat, ovatkin myrkyllisiä. Sopivana ravintona sitä pidettiin sioille. Myös halla tuhosi usein perunan ennen kuin se ehtii tuottaa satoa. Vähitellen perunanviljely kuitenkin yleistyi ja viljelijät oppivat valitsemaan olosuhteisiin parhaimmin sopivat lajikkeet. Yleiseen viljelyyn ja merkittäväksi ravinnoksi peruna nousi Keski-Euroopassa 1700-luvun lopulla.

Potaatti eli maaomena

Peruna saapui Suomeen saksalaisten peltiseppien mukana 1730-luvulla. Sepät tulivat töihin Fagervikin kartanoon, Inkooseen. Perunan käyttö yleistyi Suomessa kuitenkin

vasta sen jälkeen, kun Pommerin sotaan vuosina 1757–1762 osallistuneet suomalaiset olivat tutustuneet siihen Saksassa. He toivat perunan mukuloita mukanaan Suomeen.

Perunan arvo kansanravintona havaittiin täällä pian. Ajan kuluessa se syrjäytti nauriin suomalaisten tärkeimpänä viljely- ja ruokakasvina. Varsinkin papit opastivat ja kannustivat perunan viljelyyn. Iso merkitys perunan leviämiseksi oli myös Suomen Talousseuralla, joka perustettiin vuonna 1797. Seura korosti monissa eri yhteyksissä perunan tärkeyttä. Vuonna 1807 seura arvioi, että perunanviljely oli jo niin laajaa, että erityisiä toimenpiteitä sen edistämiseksi tarvittiin enää Savossa ja Karjalassa.



Kouluajailta tuttu Potaatti-opetustaulu on monelle tuttu.



Kuva Jaakko Liukkonen

Eri ruokiin tarkoitettuja perunalajikkeita löytyy monia. Tässä esimerkiksi uuniperunaksi mainiosti sopiva Rosamunda.

Perunan suosio Suomessa kasvoi entisestään, kun sen käyttö viinanpolton raaka-aineena yleistyi. Turkulainen apteekkari **Johan Julin** kirjoitti tästä vuonna 1815 oppaan "Neuwo, Kuinga Wiinaa, niistä Suomen Maasa säilyväisistä Jwäin-Laista ja Maan-Perunoista hyödyllisimmällä tawalla taitaan polttaa ja Perunoista Leipää walmistaa".

Perunalla on ollut suuri merkitys pohjoisissa maissa varsinkin talvi- ja kevätkuukausina, jolloin tuoretta kasvisravintoa oli vaikea saada. Varsinkin keripukin ehkäisijänä perunalla oli tärkeä rooli. Nykyisin peruna on suomalaisessa ruokapöydässä perusruokaa, jota syödään niin arkena kuin juhlanakin.

Jaakko Liukkonen

Lähteet:
Arno Forsius: Perunan historia
Wikipedia
Kerstin Olsson: Perunan historia



Perunan kukka on kaunis. Tavallisimmat värit ovat sinipunainen ja valkoinen.

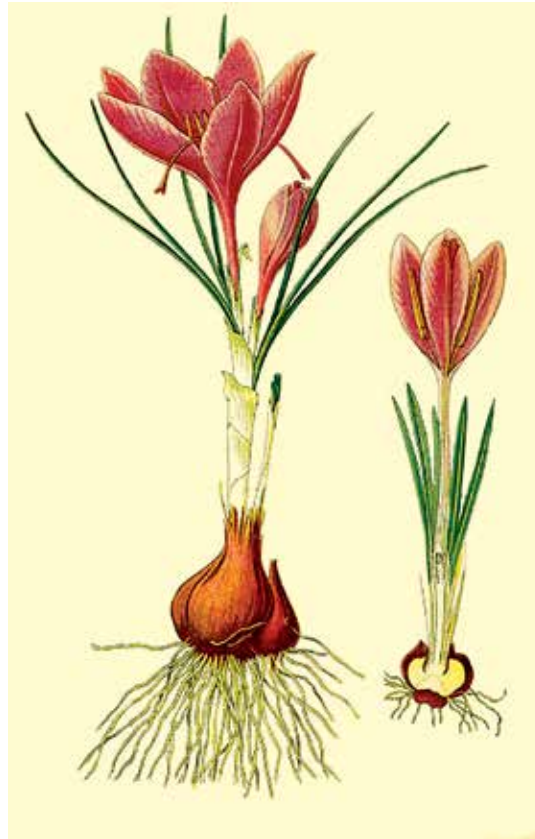
Sahrami

(*Crocus sativus*)

Sahramin alkuperäalue on Vähä-Aasia. Sen viljely aloitettiin noin 3500 vuotta sitten. Se on etupäässä ravinto- ja kauppa-kasvi, mutta mm. Kiinassa ja Euroopassa sitä on käytetty myös lääkekasvina. Vähäisiä määriä käytetään edelleen mausteena ja väriä antamaan muutamissa kansallisruuissa. Espanjalaiset laittavat sitä paellaan ja zarzuelaan (kalamuhennokseen), italialaiset risottoon ja ranskalaiset boulebaisseen. Se on mausteena myös karjalaisessa pääsiäisleivässä kulitsassa. Sahramia on käytetty riisiruokiin, makeisiin, kakkuihin ja muihin leivonnaisiin sekä alkoholijuomiin mausteeksi tai keltaista väriä antamaan. Sahramin maku on kitkerä.



Kreikkaan kuuluvalla Santorinin saarella Akrotirista on löydetty seinämaalauksia, jotka esittävät sahramin heteiden korjaamista. Maalaukset ovat peräisin noin 1600-luvulta eKr.



Sahramista käytetään vain kukassa olevat kolme, väriltään tulisen keltaista tai punaista, hedettä. Ne kerätään käsin, kuivataan ja myydään kokonaisina tai sahramijauheena. Koska jokaisessa kukassa on vain kolme luottia, tarvitaan sahramikilon valmistamiseen 150 000 – 200 000 sahramin kukkaa. Sahrami on maailman kallein mauste ja suhteessa painoon myös yksi maailman kalleimmista ruoka-aineista.

Sahramin tuottajamaita ovat mm. Espanja, Ranska, Italia, Kreikka. Euroopan ulkopuolella sahramia tuotetaan Turkissa, Marokossa, Iranissa ja Intiassa sekä Afganistanissa, jossa se on realistinen vaihtoehto oopiumun viljelemiselle.

Sahrami oli tuottoisa viljelykasvi Theran (nykyisin Santorinin) saarella Kreikassa. Noin vuonna 1630 eKr. saaren tulivuori räjähti ja hautasi tuhkaan kauniit sahraminpoimintaa esittävät mosaiikit.

Roomalaiset sirottelivat sahramia huoneisiin puhdistukseen ilman. **Aleksanteri Suuri** otti sahramikylpyjä hoitaakseen haavojaan. Myöhemmin hän kuoli malariaan.

Keskiajalla sahrami oli ylellisyyden huipentuma. Se oli tärkeä väriaine sekä kokeille että värjäreille.

Englantilainen apteekkari, kasvitieteilijä ja yrttiparantaja **Nicholas Culpeper** (1616-1654) nimitti sahramia sydäntä vahvistavaksi "auringon ja leijonan yrtiksi". Culpeperin

mielestä sahramia sai nauttia lääkkeenä enintään kymmenen graania (10 graania = 0,65 grammaa) kerrallaan. Kohtuudella käytettynä kitkeränmakea ja tulin sahrami saattoi auttaa ruoansulatusta, alentaa korkeaa verenpainetta ja stimuloida sekä kuukautisia että verenkiertoa. Sen sijaan yliannostukselle oli, Culpeperin mukaan, ominaista yletön, kouristuksenomainen, kuolemaan johtava nauru.

Jaakko Liukkonen

Lähde:
50 kasvia, jotka muuttivat maailmaa.



Aikaisin keväällä kukkiva krookus kuuluu samaan sukuun sahramin kanssa.

Kuva Jaakko Liukkonen

Wirolahti.

— **Pihlajan joen perkaus** on jo tähdessä vauhdissa, niinpä joen alapäässä oleva koski on miltei läpi perattu. Työntekijöitä työpaikalle on etempääkin saapunut, ja toista yhä saapuu, vaan kaitille ei vielä työtä ole riittänyt, mutta kun koski tulee lauttaaltaan läpi peratut ja wesi pääsee vapaasti kulkemaan, että yläpuolellakin woipi työtä tehdä, niin silloin miehiä töihin mahtuu.

— **Tapaturma** oli tulla erään talon isännälle Yläpihlajasta t. l. 4 p:nä. Putosi nim. talarerroillaan olevan tuwan salwaukselta taton kannattimen kansja maahan, saaden niin kovan tärähdyksen selkäänsä, että lääkärin apuun oli turvauduttava.

Koitar 9.6.1903.



— **Kolous** oli tämän kuun 15 päivän iltana niillä Yläpihlajan ja Alapihlajan kylän isännillä, joiden maiden läpi juotsee Pihlajan joki. Siinä päättivät ryhtyä pyyntöön, että saataisiin tuo mainittu joki valtion waralla auki peratut. Saman joen ylipää aukaisiin viime kesänä, vaan silloin kun ei alapuolen maan omistajat olleet pyytäneet yhtäikaa kun yläpään, niin jäi se aukaisematta, vaan nyt kun yläpää tuli laivutut niin tulwaa wettä alapuolelle kovaasti, että on pakolla ryhdyttävä sen aukaisemiseen.

Koitar 21.11.1903.

— **Päättivät pyytää waltioapua.** Kolous oli äskettäin Wirolahdella niillä Yläpihlajan ja Alapihlajan kylän isännillä, joiden maiden läpi juotsee Pihlajan joki. Siinä päättivät ryhtyä pyyntöön, että saataisiin tuo mainittu joki valtion waroilla auki peratut. Saman joen ylipää aukaisiin viime kesänä, vaan silloin kun ei alapuolen maan omistajat olleet pyytäneet yhtäikaa kun yläpään, niin jäi se aukaisematta, vaan nyt kun yläpää tuli laivutut niin tulwaa wettä alapuolelle kovaasti, että on pakolla ryhdyttävä sen aukaisemiseen.

Kotkan Uutiset 26.11.1903.

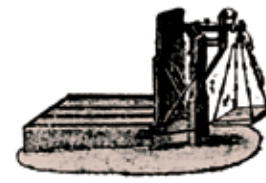
— **Yläpihlajasta** kirjoitetaan meille:

Sotky on saapunut fateineen ja myrskytineen, ilma on läynyt kolkommat ja luntakin satoi jo tämän kuun kolmantena päivänä oikein sanlaksi ilman täydeltä, että peitti maan aivan waltoisella wai-pallaan. Saman päivän iltana satoi kumminkin wettä jälleen rajusti nielaisten lumen wutanaan ja muuttaen sen jälleen webeksi, joten nyt on maa kowin märkä, että on waikea jatkaa kesken jääneitä tyntöitä.

Maamies on jo sentään onnistunut saamaan kaitti muut kesän työnsä loppuun suoritutut, ettei ole enää huolta niistä, kuten viime syksynä oli tähän vuoden aikaan vielä miltei kaitti sumwiljat pelloilla kesken puimatta. Waan tämä viime kesä kuin oli suotuisampi niin sai maamiekin wiljanja aikaisemmin aittaansa korjautut.

Nytähän siis tietää kulin maanwiljelijä mitä hän on saanut vuoden töistä ja waiwoista palkkseen. Heinistä, jotka tulivat pailatunnallamme jotenkuten hywinä kokoon korjatut, tuli hywänpuoleinen sato. Ruis oli enimmiten harwanpuoleista ja laris siitakin noin keskinkertainen sato. Suwitouwoista sai se, jolla oli wain te wäällä täysin itäwää siementä kylwää maalle, hywän sadon, mutta useamman petti lauran siemen, niin että kylwä jäi liian harwaksi, jonka tähden ei woinut täyttää satoa toirwoakaan. Juurikasweillekin oli tämä kesä oikein mieluisa, koska joku kehui turnipsientin kaswaneen niin suuria että myhti.

Koitar 6.10.1903.



Viipurin Sanomat
Supistus 21.10.1903

Huutokauppa.

Julkisella vapaaehtoisella huutokaupalla, joka pidetään itse paikan päällä ensi tammikuun 2 päivänä 1904, myydään Taneli Liikkasen omistama Saares-niminen perintötila n:o 3, veroltaan 30/100, manttaalia, Virolahden pitäjän Yläpihlajan kylässä huutokauppatilaisuudessa määrättävillä ehdoilla. Myyjät pidättävät itsellään yhden tunnin mietintöajan joko hyväksyä tai hyljätä tehdyt tarjoukset.

Virolahdella 20 päivänä jouluk. 1903,

Taneli Liikkanen.

Koitar 24.12.1903.

— **Miestä karhuna tappamaan lähdetty.** Moinen hauska „karhun jahti“ oli tuonnoin Wirolahdella Yläpihlajan yläpään kylän miehillä ja johtui se siitä että erään talon emäntä oli metsässä marjoja poimimassa ollessaan loitteemalla nähnyt mielestään oudonlaisen esunan, joka häntä hiljalleen pakeni ja loiskutteli lisäsi lämmenidään yhteen. Tästä säikähti emäntä ja lähti kotiin peloisiaan sekä kertoi, että hän näki karhun metsässä. Kun tämän kumman kuuliivat kylän pyssymiehet niin ei muuta kuin tuliluitut latitiin ja tappamaan mestämmentä pois metsästä. Miehen mentyä sille paikalle, jossa karhun piti olla, ei nähtynytään enää mitään, joten saivat palata tyhjin käsin kottiinsa. — Mutta jäsestäpäin kun kerrottiin jähissä lägnnistä, tulikin selville, että se „karhu“ olitiin ollut wain erään talon isäntä, sadetaksi päällä marjoja poimimassa, niinkuin emäntäkin, joka häntä karhutut luuli ja uštotteli vielä kylän pyssymiehetkin sitä tappamaan. — Koit.

Kotkan Uutiset 9.8.1903.

Pihlajan raittiusyhdistys
viettää

Iltaman

Alapihlajan Aatolassa Maarian-
päivänä klo 5 i. p.

Ohjelmassa on: Puhe (past. Rei-
jonen), seka- sekä miesköö-
rin laulua, keskustelua (Iltä-
päiväpakinaa Paljakan tu-
vassa), lausuntoa, kertomista.

Oviraha aikuisilta 25 p., lap-
silta 10 p.

Toimikunta

Koitar 21.3.1903.

— Talonkauppoja. Maawilje-
lijä Martti Kytkling on myynyt Wi-
ipurin pitäjässä omistamansa Naula-
saaren kartanon maanvilj. Anton Si-
pilälle ja hänen veljilleen, Wirolahden
Yläpihlajasta 160,000 mkasta. Mittei
koko irtaimisto seurasi kauppaa, was-
taanotto tapahtuu t. k. 15 p:nä.

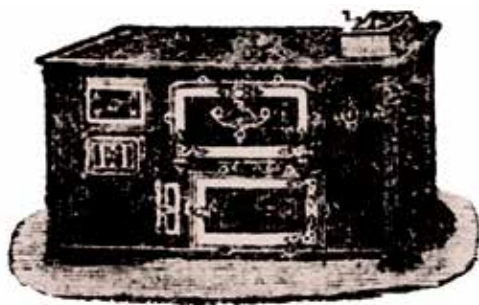
Samalla myivät ostajat M. Kytklin-
gille heidän omistamansa talon Yläpih-
lajassa ilman irtaimistoa 60,000 mar-
kasta.

Säkijärven Sanomat 5.9.1903.

Vapaaehtoisella
huutokaupalla,
joka pidetään t. k. 23 p:nä alle-
kirjoitetun luona, myydään kai-
kenlaista irtainta omaisuutta n. k.
rillat, työkärrit, 2 rekeä y. m.
Virolahden Alapihlajassa 17 p.
huhtik. 1903.

Anton Matinp. Lahti.

Koitar 21.4.1903.



Wiipurin Sanomat Supistus 21.10.1903.

— **Sirwi tapettiin** tämän kuun
20 päivänä Yläpihlajan ja Harjun
maanviljelyskoulun rajamailla. Edellämainitun kylän wäkeä sattui
olemaan samana päivänä marjan
poiminnaissa metsässä, jossa joku
salametsästäjä oli onnistunut saada
otustansa ampua loiskauteilla useam-
pia laulauksia. Otus ei sentään
pailalleen vielä kaatunut, vaan
kömpi pahoin haavoittuneena mar-
jamiehien luolse, jossa kaatui ja
heitti henkensä. Joku miehistä
lähti samalla ilmoittamaan asiasta
kylään, josta telefoonilla ilmoitet-
tiin wiranomaisille. Samana päi-
wänä tuli poliisi korjaamaan otus-
sen ja myi lihat ja nahat huuto-
kaupalla Yläpihlajassa.

— **Wirolahden seurakunnan**
fiertokoulut alkawat toimintansa
t. k. 22 p:nä.

Koitar 23.8.1904.

— **I valkonen uuhi-karitsa tullut**
karjaani. Omistaja periköön sen i vii-
kon kuluessa, muutoin pidän omanani.

Wilho Ristola
Alapihlaja.

Koitar 8.11.1904.

Wirolahti.

— **Palokuntaa** kuuluu homma-
tun Ala-Pihlajan kylään, kuten
fieltä meille kirjoitetaan. Mutta
hukkaani hupeni hywä toivo, sillä
hommassa ei päästy sen pitem-
mälle, kuin että perustamassa ko-
loutsesja pantiin esitys pöydälle,
wartomaan fitfi, kunnes nähddään
minkälaisen esimertin näyttää naa-
purikylän äsken perustettu palo-
kunta.

— **Tanssihaluififi** walittelee
muuan Pihlajalainen kylänsä nuo-
risoa, kertoen että pääsiäisen pyhi-
näin tanssittiin kolmena iltana
perätanaa, waikka olisi ollut pa-
rempiakin huwi-tilaisuuksia kylän
nuorelle wäelle tarjona.

Koitar 14.4.1904.

— **Urheilua jefin.** Jokin ka-
nalja huvitteli itseään tämän kuun
16 päivän iltana ampua loisku-
tellen Alapihlajan ja Pyterlahden
wälikellä maantiellä useampia re-
wolwerin laulauksia erästä Yläpih-
lajan kylän isäntää kohti, hänen
kotiin palatesjaan Santaniemen
myllystä. Onnelji sattui tapahtu-
ma kumminkin sille kohdalle, josta
erkani oikotie kylään, ettei tarwin-
nut ampujaa lähestyä vastaan,
joten ei miehellä muuta waaraa
ollut, kuin että hewonen laulauk-
sista pillastuneena wei kotiin täyt-
tä laulkaa, minkä täpälisestä lähti.

— **Wuositokoulusensa** pitää
Lounais-Karjalan opettajayhdistys
enji lauantaina Waalimaan kou-
lulle.

Koitar 26.1.1904.

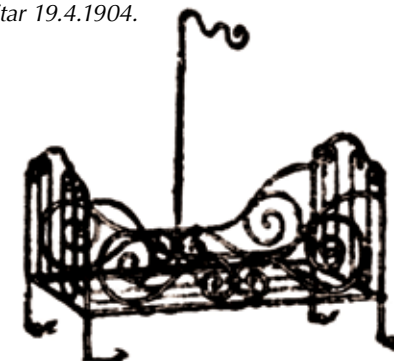
Yleisöltä.

Pihlajan uutisten kirjoittajalle.

Olette viime torstain numerossa
ilmoittanut täältä asioita jotka
ovat osaksi perättömiä ja toiset
wirheellisiä. Ensimmäinen uutinen
että Alapihlajassa on ollut palo-
kunnan perustamis kokous on ko-
lonaan perätön. — Suurentele-
mistä se on toivotus sellaisesta
hommaista johon meillä ei ole ky-
kyä ja tuskin halutaan. — Mitä
taas siihen uutiseen tulee jossa
nuorisoa tanssihaluifefi kuwaatte
niin se ei ole tarpeeksi selwä. Sii-
nä ei ole erotettu kummassa, Ylä-
eli Alapihlajassa kolmena iltana
tanssittiin. Olette kai tarkoittanut
Yläpihlajaa sillä Alapihlajassa
tanssittiin neljästä iltana mutta ei
useammastikaan siitä syystä kun
täällä luetaan pääsiäiseen waan
neljä pyhää nim. taks' warjinaista
ja taks' „joutopyhää“. Sitäpaitfi,
täällä tanssii ei waan nuorisoa mut-
ta useat vanhemman puoleiset ih-
miset ja lapsetkin.

Alapihlajainen.

Koitar 19.4.1904.



Wiipurin Sanomat Supistus 21.10.1903.



Wiipurin Sanomat Supistus 21.10.1903.

Kivimiehet hoi ja huu, huuu!!

Huutokaupalla, joka pidetään Jaakko Joukaisen talossa Virolahden Koiuvuniemen kylässä 25 p:nä toukokuuta k.lo 3 i. p. tarjotaan vähimmän vaativalle perattavaksi **Hihon koski** Alapihlajan kylän maalla. Lähempiä tietoja annetaan huutokauppatilaisuudessa. Samalla kertaa pyydetään asianomaisia tilallisia mestartkoin kokoontumaan samaan paikkaan asiasta päättämään, huomauttaen, ett'ei yhden tai toisen poissa olo estä asian lopullista ratkaisua. Virolahdella 16 p:nä toukokuuta 1904.

Jaakko Joukainen.

Koitar 19.5.1904.

— Kalaweden jafo yhdeltä puolen Suomen valtion omistaman Harjun maanviljelyskoulun ja toiselta Alapihlajan, Ravihoen, Järventylän ja Vänsitylän kytien ta-
loitten välillä toimitetaan ensi toukokuun 4 p:nä. Kotouksen pitää Harjussa samana päivänä aamu-
päivällä jaon toimittajaksi mää-
rätty waramaamittari Leonard He-
lenius.

— Weroitettuja koiria oli Virolahdella w. 1903 laiffiaan 231 kpl.

Koitar 21.4.1904.

— **Lähetysiltamassa** Alapihlajan kansakoululla viime sunnuntaina puhuiwät Virolahden mo-
lemmat papit lähetystyön tehittymisestä ja tarpeellisuudesta. Kyt-
län laulufurta lauloi useita hen-
gellisiä lauluja neiti A. Rauppi-
sen johdolla ja laulut meniwätin oi-
wallisesti. Kolehia tertyi pakana-
lähetystölle 33 mt. 39 p:ia ja myy-
dyistä naisten tähtöistä saatiin 70
mt. Wäkeä iltamassa oli tungot-
seen asti.

— **Rippikoululapset** Virolahdella uudiſtawat läſteenſa
liittoa ensi sunnuntaina.

Koitar 8.11.1904.

ROB. HUBER
HELSENKI
WIIPURI JA TAMPERE

PUTKIA
ja kaikenkaltaisia osia.

Wiipurin Sanomat Supistus 21.10.1903.

Kaakon Kamarimusiikki tulvii elämyksiä

Waltteri
Torikka.



Kolmas Kaakon Kamarimusiikki -festivaali henkii tänä vuonna historiaa, sillä Virolahti täyttää 680 vuotta, Virolahden kirkko 250 vuotta ja Harjun Hovin päärakennus 200 vuotta. Syntymäpäiville on tilattu säveltäjä **Tuomas Turriagolta** Juhlakantaatti, jonka maailman kantaesitys on keskiviikkona 13.7. Virolahden kirkossa. Juhlakantaatti on sävelletty sekakuorolle, fagotille ja jousikvintetille. Turriago itse paljastaa ensimmäisestä säveltämästään kuoroteoksestaan sen verran, että ”siinä on ripaus Pärtin tyyliä ja minimalismia yhdistettynä arkaaiseen ilmaisuun”. Harjun Hovin juhlakonsertti soitetaan puolestaan perjantaina 15.7. iltapäivällä komean päärakennuksen terassilta, jolloin yleisö saa ihailla jyrkää arkkitehtuuria barokkimusiikin soudessa.

Festivaalin tähtivieraana loistaa tänä vuonna huippusuosittu baritoni **Waltteri Torikka**. Tv:stäkin tuttu, Tähdet, tähdet -ohjelmassa koko kansan sydämet valloittanut monipuolinen laulaja, esittää perjantaina 15.7. iltakonsertissa suomalaista laulumusiikkia Virolahden kirkossa.

Kaakon Kamarimusiikki -festivaalin ohjelma koostuu pääosin kamarimusiikin klassikoista. Konserteissa kuullaan **Franz Schubertin**, **Dmitri Šostakovitšin**, **Johannes Brahmsin**, **Ludvig van Beethovenin** ja **Maurice Ravellin** teoksia. Siirtymää uudempaan musiikkiin



Mikko Merjanen (vas.), Jukka Merjanen, Tomas Nuñez-Garcés ja Matti Koponen.

edustavat Uuno Klami, Einojuhani Rautavaara ja Einar Englund. Tuomas Turriagon kantaatti on festivaalin historian ensimmäinen tilausteos.

Kamarimusiikkifestivaalin taiteellinen johtaja, Kansallisoopperan 1. konserttimestari, viulisti **Jukka Merjanen** toteaa, että festivaalin ohjelmistoa laennetaan määrätietoisesti, mutta laadusta tinkimättä.

Kaakon henki

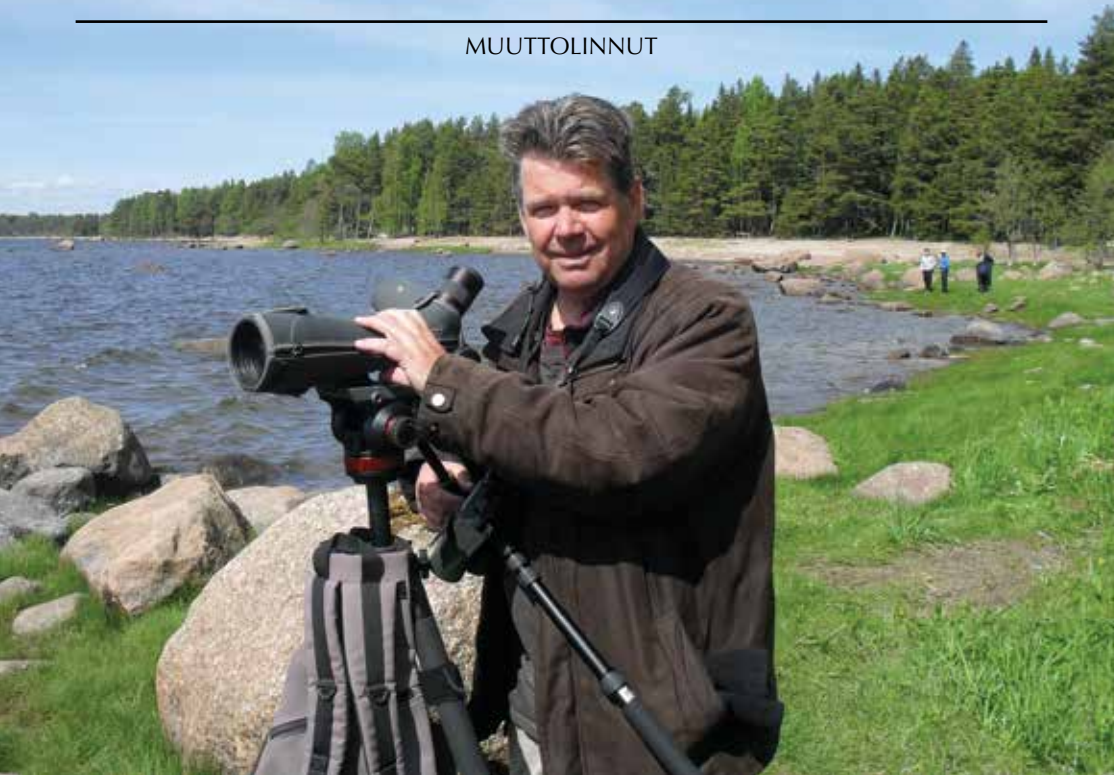
– Alusta alkaen on panostettu laatuun sekä musiikissa että muusikoissa. Tämän kaiken aistii innostuksena, ja jo lyhyen olemassaolonsa aikana festivaalin muusikot ja yleisö puhuvat ”Kaakon hengestä”, kertoo Jukka Merjanen. – Kaakon henki on iloisuutta ja positiivisuutta, yhteistä juttua. Monella muusikolla on juuret alueella, ja kaikki ovat samanhenkisiä. Festarilla on tekemisen meininki. Etenkin soittajille ja talkoolaisille kuuluu kiitos hengen nostattamisesta, mutta tässä vaikuttavat myös rajapitäjän historialliset ympäristöt ja aito innostus klassiseen kamarimusiikkiin.

Kaakon Kamarimusiikin toiminnanjohtaja **Siru Ahopelto** kertoo, että jokaiselle päivälle on oma elämyksensä.

– Musiikin lisäksi yleisö voi viipyä Harjun puistokonsertissa piknik-pöydän ääressä, Olkihatun railakkaan päätöskonsertin buffetillallisella tai Koskelan kotikonsertin kahvitelussa vehreässä puutarhassa Vaalimaanjoen maisemien äärellä. Konsertteja on yhdeksän, niitä on päivällä ja illalla ja konserttipaikat vaihtelevat mukavasti. Tunnelmat liikkuvat myös laajalla skaalalla hämyisestä melankoliasta raikkaisiin ja reippaisiin rytmeihin. Virolahdella sielu täyttyy.

Lisätietoja: www.kaakkofestival.fi

Liput: www.lippu.fi, kesällä myös Virojoen infopisteestä



Jari Markkula kaukoputkineen Leerviikissä.

Arktika 2016 Virolahdella

A rktika-päivät järjestettiin Virolahdella jo 12. kerran 13.–22.5.2016. Lintujen tarkkailualueet olivat eri puolilla Virolahtea, mutta pää tapahtuman paikkana oli Hurpun lähellä sijaitseva Leerviikin virkistysalue. Toista viikkoa kestäneeseen tapahtumaan kuului lintuopastuksia, patikka- ja luontoretkeä, luentoja linnuista ja lintukuvauksesta, koululaispäiviä sekä Miehikkälän että Virolahden koululaisille. Infotelta ja Arktika-näyttely olivat avoinna päivien ajan. Samoin lintumaalari **Pekka Saikon** myyntinäyttely, kirjamyynti sekä kiikareiden ja kaukoputkien välinemyynti.

– Taiteen ja välineiden tarjonnan pitää nykyisin tulla sinne missä ihmisetkin ovat, totesi Arktika-päivien puuhämies, organisoija ja talkoolainen **Jari Markkula**.



Jari Markkula kertomassa Miehikkälän koululaisille lintujen arktisesta muutosta.

16.–22.5.2016 vietettävää Lasten Lintuviikkoa esittelivät BirdLife Suomi ja Luonto-Liitto. Arktika-päivät oli mukana Miljoona linnunpönttöä -kampanjassa järjestäen pönttötalkoot. **Mirja Koivun** Arktika-ravintola tarjosi aamiaisen ja lounaan kuutena päivänä. Harjun oppimiskeskuksen Arktika-kahvila oli auki joka päivä.

Toimintaa oli muuallakin kuin Leerviikissä. Harjun oppimiskeskuksessa järjestettiin luonto- ja lintukuvaukurssi 13.–15.5.2016. Tänä vuonna järjestettiin ensimmäisen kerran Arktika-ralli lauantaina 14.5.2016. Siihen osallistui seitsemän joukkuetta, ja lintuja haettiin kaikkiaan 152 lajia. Voittaneen joukkueen tulos oli 124 lajia. Virolahden kirkolla Pitäjätuvan kammarissa oli esillä 16.–22.5. **Roope Elfvingin** kokoama valokuvanäyttely Rengastusretkiä Virolahdella 1984–1993 Lauri Leikkosen kanssa.

V ierailimme Leerviikissä torstaina 19.5. puolilta päivin. Silloin paikalla oli ryhmä Saivikkalan ja Muurikkalan koulujen kolmannen ja viidennen luokan oppilaita Miehikkälästä.

– Aamupäivän aikana täällä nähtiin valtava noin 30 000 linnun muutto. Yhtä aikaa taivaalla saattoi nähdä jopa 2000 lintua. Muuttajat olivat etupäässä valkoposkiahnia, kertoi Jari Markkula.

– Arktika on Suomen suurin yksittäinen lintuharrastajien tapahtuma. Viime vuonna kävijöitä oli noin 3000 ja samaan määrään päästäneen myös tänä vuonna, jos sää pysyy hyvänä. Kaikki eivät tietenkään ole lintuharrastajia vaan mukaan tulleita perheenjäseniä. Päivien aikana kaikki Virolahden majoitustilat ovat viimeistä paikkaa myöten varattuja. Esimerkiksi Harjun oppimiskeskuksen, seurakunnan Lypsniemen ja monien yksityisten majoituspaikat ovat varattuja jo vuodenkin etukäteen. Tällaisella kävijämäärällä on Virolahdelle matkailun kannalta erittäin suuri taloudellinen merkitys. Arktisen muuton seuraamisen lisäksi tänne tullaan majoittumaan, syömään, juomaan ja viihtymään, arvioi Markkula.

Teksti Jaakko Liukkonen
Kuvat Tero Kaino



Kuva Roopen Elfving

Roope Elfvingin kokoamassa näyttelyssä oli esillä valokuvia Lauri Leikkosen lintujen rengastus-harrastuksesta. Kuvassa Lauri on Miehikkälän Tuorujärvellä, käsissään rengastettava pilkkasiipi.

Jonnat&Donnat Junnut&Jannut

NUORTEN SIVUT

Virolahden Kirkonkylässä syntyy taidetta, kulttuuria ja tapahtumatuotantoa

Satumatka juhlii kymppisynttäreitä tänä vuonna. 2006 perustettu kulttuurialan yritys Satumatka toimii pääosin Kymenlaakson ja Etelä-Karjalan alueella, mutta satunnaisesti esityksiä ja produktioita tehdään myös kauemmaksi. Teatteri Satumatkan nukkekateatteriesitykset, kulttuuripalvelu- ja tapahtumatuotanto sekä taidekurssit kuuluvat Satumatkan tarjoamiin palveluihin.

Syksyn ohjelmasta löytyy mm. Teatteri Satumatkan keväällä ensi iltansa saanut *Hölmöläisten kylässä* -esitys, vauvateatteriesitys *Satumetsä soi* sekä *Revontulikettu*.

Hölmöläisten kylässä -nukkekateatteriesitys sekä *Satumetsä soi* -vauvateatteriesitys ovat mukana elokuussa Loviisassa järjestettävässä Lov is a Teatteri -tapahtumassa.

Omalla kotinäyttämöllä esityksiä tullaan näkemään tulevina vuosina enemmän. Heinäkuun alussa avattava Cafe Metsänportti ja

vuoden kuluttua valmistuva *Satumetsä* tulevat tarjoamaan matkailijoille, perheille ja erilaisille päiväkotiryhmille elämyskellisen kokonaisuuden nukkekateatteriesityksen lomaan yrityksen toimitilojen yhteydessä. Pienimuotoinen nukkekateatteriesitys mahtuu vaikka matkalaukkuun. Teatteri Satumatka on kiertänyt kymmenen

vuoden aikana satoja eri esityspaikkoja kiertävänä teatterina Etelä-Suomen alueella.

Nukkekateatterin kautta voidaan melko pieneen tilaan luoda täysin toinen maailma. Nukkekateatteri ei ole vain lasten juttu. Vaikka Satumatkan ohjelmistosta löytyy paljon lapsille suunnattuja näytöksiä, *Hölmöläisten kylässä* - ja *Revontulikettu* -esityksistä on haluttu tehdä kaksi

erityyppistä esitystä. *Revontulikettu* -nukkekateatteriesityksen äänimaailma on kuin terapiaa mielelle. Esityksessä Pikku Kettu etsii omia vahvuuksia ja kuuntelee viisaan pöllön neuvoja. Pikku Kettu ei halua samaistua tavallisen ketun elämään, hän uskaltaa olla erilainen ja löytää oman paikkansa maailmassa. Lumoavat luontokuvat revontulineen ja erilaiset ulottuvuudet varjoteatterin keinoin tarjoavat moniulotteisen nukkekateatterikokemuksen.

Hölmöläisten kylässä -nukkekateatteriesityksessä huomataan että hölmöläisten ajatusjuoksu on hiukan hidasta ja omalaatuista. Esityksessä päästään seuraamaan hölmöläisten arkea, monen moisia kommelluksia ja sattumuksia. Esitys yhdistää hassunhauskat hölmöläistarinat vauhdikkaaksi ja mukaansatempaavaksi esitykseksi joka soveltuu niin lapsille kuin varttuneemmallekin väelle.

Satu Liikkanen



HARRASTUKSENI

Etnisten tanssien taikaa

Itämaisella tanssilla viitataan yleensä Lähi-idän ja Pohjois-Afrikan tanssiperinteisiin. Itämaisessa tanssissa keskiössä ovat tekniikka ja lajille tyypillinen ilmaisu. Tanssijalta vaaditaan erityisesti taitavaa keskivartalon lihasten hallintaa. Iso osa esitystä ja tanssijattaren visuaalista ilmettä ovat toki myös puku ja asusteet. Tästä ja tanssin lumosta meille kertoo tarkemmin suvussamme maailmallakin tunnettu Ilona Kolachana, jolle mieleisestä harrastuksesta muodostui myös ammatti.

Intialaiset tanssit jakautuvat lukuisiin klassisiin tansseihin ja kansantansseihin, joita on lähes yhtä paljon kuin Intiassa on kieliä. Bollywood-tanssi, eli intialaisten hindinkielisten musikaalielokuvien tanssi, ammentaa vaikutteita mm. näistä perinteistä. Bollywood-tanssin lisäksi Ilona on syventynyt pohjois-intialaisiin kansantansseihin sekä klassiseen kathak-tanssiin.

Helsingissä asuva Ilona on **Erkki ja Eila Tulkin** tytär. Hän kuuluu Eerik Sipinpoika Tulkin ja Juho Juhonpoika Tulkin sukuun. Kun Ilona aloitti teoreettisen filosofian yliopisto-opinnot, lapsesta asti koukuttanut musiikkiharrastus jäi.

Harrastin 6-vuotiaasta asti joukkueurheilua, ja lopetin harrastuksen päästyäni Vantaalla sijaitsevaan Vaskivuoren musiikkilukioon. Lukioni tuotti vuosittain ison musiikaalin, johon harjoittelimme useita kertoja viikossa teatteri-, musiikki- ja tanssialan ammattilaisten ohjauksessa. Tämä oli ensi kosketukseni tanssiin, mutta Broadway ja nykytanssi eivät ihan vielä innostaneet säännölliseen tanssiharrastukseen musiikin ohella. Pari vuotta opiskeltuani löysin tanssin ja musiikin uudestaan etnolajien kautta. Tanssi yhdisti musiikkiin myös liikkumisen, ja esitysten jännittäminen tanssipurukan kanssa toi mieleen muistoja ajoilta joukkueurheilun parissa.

Ilona innostui etnolajeista arabialaisen musiikin kautta, johon hän tutustui ensimmäistä kertaa Egyptin lomamatkalla keväällä 2007. Sävelkulut ja rytmit olivat uusia ja kiinnostavia.



Kuva Johanna Lieber, Budapest 2016

Harjoittelun tuottaessa tulosta ammatti tanssin parissa alkoi tuntumaan luontevalta, kertoo Ilona Kolachana.

– Kiinnitin heti huomiota myös arabian kielen äänteisiin ja miten kauniisti ne soljuivat osana musiikkia. Saudi-Arabiassa nuoruudessaan asunut äitini houkutteli minut matkalla vatsatanssitunnille. Olin varma, etten ollut kokeillut eläessäni mitään yhtä vaikeaa, tai kokenut itseäni niin uskomattoman kömpelöksi. Heti Suomeen palattuamme ilmoittaudivin yliopiston järjestämälle vatsatanssin eli itämaisen tanssin kurssille, sillä tämä haaste piti selättää! Aloin myös opiskella arabian kieltä sivuaineena.

Pari vuotta itämaista tanssia harrastettuaan Ilona päätyi sattumien kautta katselemaan Bollywood-videoita YouTubessa. Tälläkin kertaa musiikki vaikutti erityisen kiinnostavalta.

– Uudenlaiset rytmiset vaihtelut ja kauniit tunteikkaat melodiat kiehtoivat välittömästi. Lumouduin tanssijoiden teknisestä taituruudesta ja ilmeikkyydestä. Aloin selvittää, missä voisin oppia intialaisia tansseja Suomessa, ja löysinkin pari helsinkiläistä tanssikoulua,

Kuva Ilkka Roitto



jotka tarjosivat Bollywood-tanssin ja klassisen etelä-intialaisen tanssin tunteja.

Harjoittelun tuottaessa tulosta ammatti tanssin parissa alkoi tuntumaan luontevalta. Kun tuttu tanssinopettaja oli perustamassa uutta omaa tanssi- ja joogastudiota, Ilonan ei tarvinnut pohtia asiaa kovinkaan kauaa.

– Hän kysyi kiinnostaisiko minua alkaa opettaa studiolla Bollywood-tanssia. Tarjoukseen oli pakko vastata myöntävästi.

Opettajuuden myötä Ilona on pyrkinyt hankkimaan uutta tietoa mahdollisuuksien mukaan. Hän on matkustanut Intiaan, Ranskaan ja Unkariin opiskelemaan intialaisia kansantansseja, joita Suomessa ei vielä juurikaan tunneta.

– Opettaminen on kehittänyt omaa lajin ymmärrystäni sekä tanssitekniikkaani valtavasti, sillä olen osana opettajuuden tuomaa vastuuta joutunut analysoimaan liikettä ja tanssityyliin liittyvää kulttuuria syvemmin.

Vielä neljän vuoden työkokemuksen jälkeen työn ja ”huvin” erottaminen on Ilonalle ajoittain hankalaa, sillä hän ei ole tottunut saamaan harrastuksesta palkkaa.

– Päädyn toisinaan kuin vahingossa opettamaan tai esiintymään ilmaiseksi, sillä tanssiminen itsessään on niin palkitsevaa. Omaan visioon ja intohimoon pohjautuvan toiminnan kasvattaminen on myös itsessään niin motivoivaa, että unohtun usein vaikka päivittämään nettisivujani yömyöhään. Onneksi aviomieheni yleensä jaksaa muistuttaa

kohtuudesta työtuntien suhteen! Välillä tulee tehtyä useamman viikon työputkia ilman vapaapäiviä, mutta nykyään osaan jo varata kalenteriin aikaa hengähdystauoille. Työn säännöstelyä ja omien voimavarojen säätelyä on kyllä pitänyt opetella.

Eriyisen merkityksellisen Ilonalle tanssin opettamisesta tekee se, kun tunnille suoraan töistä valuneet ryppyotsaiset oppilaat lähtevät tunnin jälkeen kotiin hymyillen ja intoa loistaen.

– Konkreettisempi huippuhetki oli viime syksyllä kun voitimme ryhmäni kanssa Frankfurtissa järjestetyn ”Europe’s Next Bollywood Star” -kilpailun ryhmäkategorian. Tuomarina toimi legendaarinen Saroj Khan, jota pidetään bollywood-tanssin äitinä. Esitimme finaalissa koreografiani 80-luvun Bollywood-klassikkokappaleeseen, jonka alkuperäisen musikaalikohtauksen koreografia on Saroj Khanin itsensä käsialaa. Se oli todella jännittävää!

Ilonalla on hänen edistyneimmistä oppilaistaan koostuva viiden tanssijan Bollywood Kamlees show-ryhmä, joka keikkailee tilauksesta yksityistilaisuuksissa, sekä isompi oppilasryhmä, joka esiintyy kesäkuussa mm. Kuopio tanssii ja soi -festivaalilla.

– Oppilasryhmän kanssa olemme olleet mukana useissa tv-tuotannoissa sekä viimeisen vuoden aikana monissa isoissa tanssitapahtumissa. Oppilasryhmän ikäjakama on todella suuri: nuorimmat tanssijat ovat pari-

Oriental Hype Festival -tapahtuma Aleksanterin teatterissa Helsingissä 2015.

kymppisiä, ja vanhimmat lähellä 60-vuoden ikää. Koemmekin, että ryhmämme on kuin suuri perhe! Hienointa on kuinka tanssi tuo yhteen taustaltaan ihan erilaisia ihmisiä. Bollywood-opetusta järjestetään myös lapsille, ja laji soveltuu ihan kenelle tahansa.

Tulevaisuudessa Ilona haaveilee tanssi-liiketerapian koulutukseen pääsemisestä, ja sen kautta avautuvista mahdollisuuksista löytää uusia näkökulmia ja sovellustapoja ylipäätään tanssiin, ja etnolajeihin.

– Tällä hetkellä yritän nauttia täysin rinnoin oppilasryhmäni kesäkiertueen valmisteluihin liittyvästä kiireestä. Toivottavasti moni lukijoista innostuu lähtemään katsomaan esitystämme esimerkiksi Jyväskylään, Tampereelle tai Kuopioon (keikkakalenteri löytyy nettisivuiltamme www.bollywoodkamlees.com). Toivotan kaikille aurinkoista alkavaa kesää!

Kuva Aino Aksenen



Bollywood Kamlees Show -ryhmä: Eeva Hiekavu, Inari Lepistö, Anne-Mari Raatikainen, Aleksandra Karnakova, Ilona Kolachana.



*Teksti
Riku Tulkki*

Osta sukuseuran tuotteita

Hannu Tulkki • Liisa Ahonen: Virolahden Tulkkien kuusi sukupolvea Kantavanhemmat, kymmenen sukuhaaraa ja 38 sukua

Nyt saatavana täydennetty
ja tarkistettu laitos.
Hinta 15 euroa + postikulut



Sukuseuran pinssi

Sukuseuramme vaakunakilvestä on valmistettu rintamerkki eli pinssi. Merkin punaisella emalipohjalla on kultainen leijonankäpälä, kuten vaakunassammekin. Koko on 11 x 12 mm. Hinta 8,50 euroa + postimaksu.



Virolahden Tulkkien kuusi sukupolvea

Kantavanhemmat, kymmenen sukuhaaraa ja 38 sukua

Täydennetty ja tarkistettu laitos

Virolahden Tulkit ry

T-paita ja lippis

T-paita sukuseuran tekstillä ja vaakunakilvellä. Värity: musta ja vaaleanharmaa, koot: S - XXXL. Hinta 15 euroa.

Lippis. Värity: musta ja harmaa. Hinta 10 euroa. Molempiin lisäksi postikulut.



Vaakunataulu

Virolahden Tulkit -sukuseuran värillinen, A4-kokoinen, kullanvärinen kehyksin varustettu vaakunataulu. Hinta 5 euroa/kpl.

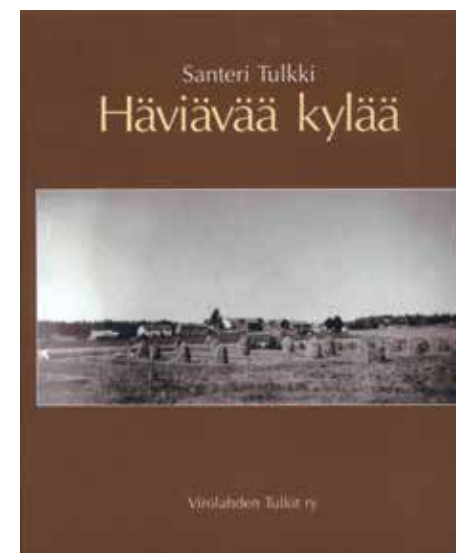


Lehtemme irtonumerot

Virolahden Tulkit -lehteä on nyt ilmestynyt 22 numeroa. Vanhoja numeroita on vielä rajoitetusti jäljellä. Niitä voivat niin suvun jäsenet kuin muutkin kiinnostuneet ostaa. Hinta 3 euroa ensimmäinen kpl, 2 euroa seuraavat samalla kerralla ostettuina. Postimaksu lisätään.

Kahviservetit

Sukuseuran vaakunalla varustettuja, tyylikkää kahviservettejä. Kata merkkipäivien tai muiden juhlien kahvipöytä hienoilla serveteillä, joihin on painettu oman sukuseurasi kultainen vaakuna. Servetit myydään 20 kappaleen pakkauksissa. Hinta 8 euroa/pakkaus.



Häviävää kylää -kirja

Santeri Tulkin aikanaan kirjoittama kuvaus Yläpihlajan kylästä ja sen asukkaista on tärkeä ja arvokas perusteos jokaiselle suvun kotikylästä ja omasta suvustaan kiinnostuneelle. Sukuseuran julkaisema, ulkoasultaan näyttävä kirja on painettu Gummeruksen kirjapainossa. Jäännösvaraston kappalehinta on alennettu 5 euroksi. Postituskuluina peritään 3 euroa.

Tuotteita saa ostaa Juha Tulkilta, puh. 044 304 6230 tai juha.tulkki@gmail.com

Tapahtumia

Lääketieteen lisensiaatti **Jukka Ilari Harju** väitteli tohtoriksi 22.2.2014 Itä-Suomen yliopistossa Kuopion yliopistollisen sairaalan auditoriossa. Väitöstutkimukseen aiheena oli ”Miniviiltoteikkaus on hyvä vaihtoehto tähtystyleikkaukselle sappikivitaudin hoidossa”.

Väitöstutkimuksen mukaan miniviillon kautta tehty sappileikkaus on tähtystyleikkauksista nopeampi toimenpide ja potilaiden toipuminen leikkauksesta nopeampaa. Kun sappirakko poistetaan miniviiltoteikkauksessa ultraäänisaksien avulla, toipuminen vie kolme päivää vähemmän aikaa ja potilailla on vähemmän leikkauksen jälkeistä kipua ja kipulääkkeiden tarvetta kuin tavanomaisen tähtystyleikkauksen jälkeen.

Jukka Harju on syntynyt vuonna 1969 Haminaassa ja asuu nykyisin Kouvolassa. Hän kirjoitti ylioppilaaksi vuonna 1988 Vehkalahden lukiossa ja suoritti lääketieteen lisensiaatin tutkinnon vuonna 1996 Oulun yliopistossa. Vatsaelinkirurgian erikois-



lääkäriksi hän valmistui vuonna 2005 Kuopion yliopistosta ja työskentelee Helsingin yliopistollisessa keskussairaalassa erikoislääkärinä.

Jukka Harju kuuluu kantavanhempamme Tahvo Markunpojan sukuun, äidin puolelta sukuhaaraan viisi ja isän puolelta sukuhaaraan kahdeksan. – JVL



Kuva Jaakko Liukkonen

Vantaan Koivukylässä vietettiin soivaa Pop Up -ravintolapäivää 21.5.2016. Musiikista vastasivat Janne Tulkki ja Mika Rämä.

Uusia jäseniä

Anja Friman ja **Mikko Lehtinen** kumpikin Tahvo Tahvonpoika Tulkinsukuhaaraa Mikko Tahvonpoika Tulkin sukua.

Ilona Kolachana Sipi Eerikinpoika Tulkin sukuhaaraa Eerik Sipinpoika Tulkin sukua ja Juho Tahvonpoika Tulkin sukuhaaraa Juho Juhonpoika Tulkin sukua

Hely Suntio Antti Eerikinpoika Tulkin sukuhaaraa Maria Antintytär Tulkin eli Talsin sukua.

Toivotamme uudet jäsenet lämpimästi tervetulleiksi sukuseuraamme. Yhdistyksemme jäsenmäärä on nyt 174.

In memoriam

Jäsenemme **Kari Pentti Tapio Tulkki** kuoli 1.12.2015, Hän oli syntynyt 15.12.1945 Virolahdella ja kuului Sipi Eerikinpoika Tulkin sukuhaaraa Eerik Sipinpojan sukuun, Juho Tahvonpoika Tulkin sukuhaaraa Juho Juhonpojan sekä Tahvo Tahvonpoika Tulkin sukuhaaraa Anna Tahvontyttären sukuun eli Mikko Yrjönpoika Haajan haaraan.

Virolahden Tulkkien sukuseuran hallitus 2013–2017

Valittu varsinaisessa sukkokouksessa 3.8.2013



Kuva Kalle J. Tulkki

Puheenjohtaja:

Kimmo Tulkki (Kuvassa 2. oikealta)
Eerik Sipinpoika Tulkin ja Juho Juhonpoika Tulkin sukua
Sorvaamo 10 A 9, 40100 Jyväskylä
Käsi puh. 040 744 7647
kimmo.tulkki@pagen.se

Varapuheenjohtaja
ja rahastonhoitaja:

Juha Tulkki (1. vas.)
Eerik Sipinpoika Tulkin ja Juho Juhonpoika Tulkin sekä Anna Tahvontytär Tulkin sukua
Tulkintie 9, 49960 Ala-Pihlaja
Käsi puh. 044 304 6230 tai 0400 754 676
juha.tulkki@gmail.com

Sihteeri:

Erkki Tulkki (1. oik.)
Eerik Sipinpoika Tulkin ja Juho Juhonpoika Tulkin sukua
Raiviotie 5 B, 01690 Vantaa
Käsi puh. 050 358 4508
erkki.tulkki@kolumbus.fi

Muut hallituksen jäsenet:

Marjatta Haaja-Seppälä (3. oik.)
Maria Juhontytär Lahden sukua eli Elias Eerikinpoika Haajan haaraa sekä Mikko Tahvonpoika Tulkin sukua
Välipellonkuja 7, 49510 Husula
Käsi puh. 040 747 4118
marjatta.haaja-seppala@kympp.net

Jaakko Liukkonen (keskellä)
Sukuseuran lehden päätoimittaja
Eerik Sipinpoika Tulkin sukua
Rasinrinne 13 B 38, 01360 Vantaa
Käsi puh. 0400 489 285
liukkonen.jaakko@gmail.com

Jorma Tulkki (2. vas.)
Eerik Sipinpoika Tulkin sukua
Honkatie 60, 49900 Virolahti
Käsi puh. 040 753 4817
jorma.tulkki@gmail.com

Reetta Väänänen (3. vas.)
Helena Antintytär Nopasen sukua eli Eerik Matinpoika Nopasen haaraa
Suokatu 24 A 40, 70100 Kuopio
Käsi puh. 0440 697 233
reetta.vaananen@gmail.com

Virolahden Tulkit ry



Pankkiyhteys FI72 5172 3340 0073 14



Virolahden Tulkkien vaakuna
Suunnittelija Tero Tulkki