



Vuoden 2006 kulttuuripalkinto luovutettiin Itsenäisyyspäivän juhlassa 6.12.2006. Palkinnon myönsi kulttuuri- ja vapaa-aikalautakunta. Palkinnon saaja oli rehtori Sirpa Ollikainen. Perusteluna oli hänen monikymmenvuotinen toimintansa kaupunkimme eri kulttuurisektoreilla. Hän on mm. Varkaus-seura ry:n varapuheenjohtaja ja Piippujen Ympärillä -lehden toimitussihteeri.

Kuva: Juhani Ollikainen



Kuvassa kulttuuri- ja vapaa-aikalautakunnan puheenjohtaja Leea Oksiala, kulttuuripalkinnon vastaanottanut rehtori Sirpa Ollikainen ja kulttuurisihteeri Anne Puurunen.

Kautovaaran historiakirjaa vielä saatavana

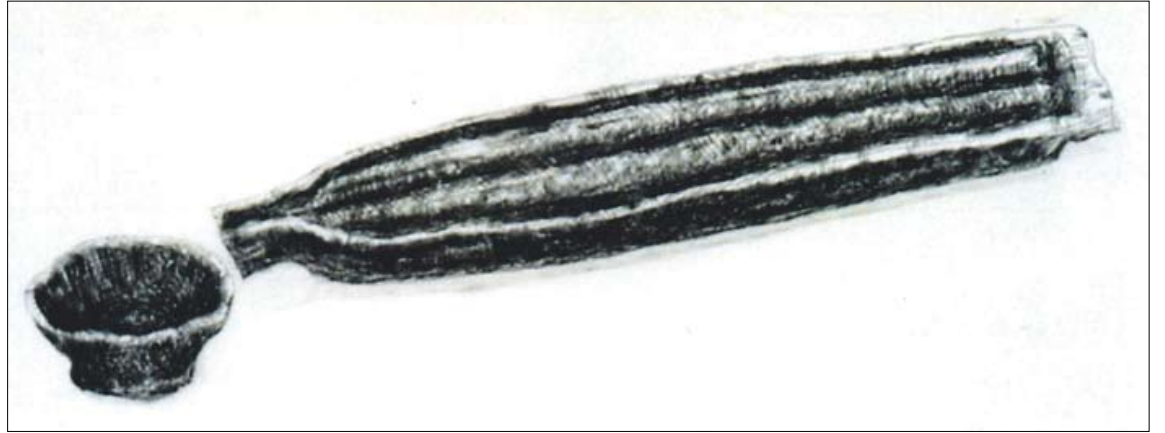
Millaista oli elämä Varkauden seudulla kivikaudella? Mistä Pähkinäsaaren rauhan raja vedettiin Varkauden maisemissa? Mistä juontuu Varkauden nimi? Entä Varkauden kaupunginosien nimet?

Näihin kysymyksiin tarjotaan vastauksia Tapio Kautovaaran teoksessa Lisäjuttuja Varkauden historiaan, osa I. Kirja pohjautuu Varkauden Viikko -kaupunkilehdessä 1970-80-luvulla julkaistuihin Kautovaaran historiajuttuihin. Tarinoissa pohditaan, oliko yhden Ruotsin kuninkaan mummo varkautelainen ja kerrotaan, millaista väkeä 1700-luvun laivastotukikohdassa Laivalinnassa asui. Myös sellainen tieto, kuka oli Luttilan ruutusotamies ja kuka ensimmäinen varkautelainen valtiopäivillä, selviävät tästä teoksesta. Kirja kertoo myös kanteleensoittaja Kreetta Haapasalon vaiheista, Lehtoniemen tehtaan värikkäistä alkuvuosista ja paljastaa, miten rajuja juhliä vietettiin Taipaleen kanavalla reilut sata vuotta sitten.

Teosta saa Varkaus-seuran johdotkunnan jäseniltä viiden euron kappalehintaan. Tässä on mainio joululahja Varkauden historiasta kiinnostuneille!



Tapio Kautovaara on varkautelaisen kotiseututyön merkittävimpiä hahmoja ja häntä voidaan täydellä syyllä pitää paikkakunnan museotoimen ja historiantalennuksen isänä. Teoksen on toimittanut Tapio Kautovaaran poika Pekka Kautovaara. Suunnitelmassa on julkaista teoksen jatko-osa, joka ajoittuu pääosin 1900-luvulle. Tässä kirjassa tulee olemaan kylähullutarinoita, muistoja Ahlströmin kukoistuskaudelta, kertomuksia Wahlin suvusta, liikennöitsijä Emil Halosesta ja keksijä Herman Lyytikäisestä. Teoksessa tullaan kertomaan myös, kenellä oli Varkauden ensimmäinen auto ja milloin lentokone nähtiin ensimmäistä kertaa Varkauden yllä.



Lihanpaistokouru.

Nyt on syöty - milloha lie maksettu

Peuran museosäätiön ja Rautalammin Historiallisen Yhdistyksen toimesta julkaistiin Toini-Inkeri Kaukosen kokoamasta materiaalista toukokuussa 2006 teos, jonka alaotsikkona on Rautalammin perinteinen ruokatalous 1800-luvun lopulla ja 1900-luvun alussa. Kirja sisältää yleistietoutta niin rautalampilaisesta kuin itä-suomalaisesta, pääasiallisesti talonpoikaisesta ruokaperinteestä, ja vertaa sitä länsi-suomalaiseen ruokaperinteeseen. Mukana on myös joukko reseptejä.

Kirjasta löytyy tietoja esim. jouluun liittyvistä ruoista, tavoista ja uskomuksista. Kirjan mukaan joulun vieton yleistettyä monet kekriin liittyvät perinteet siirtyivät jouluun. Tällaisia olivat mm. ruokapöydän antimien runsaus ja vainajien henkien liikkuminen jouluyönä.

Rautalammilla ja yleensä Itä-Suomessa, varsinkin Etelä-Savossa, jouluaaton päivälliseksi, joka nautittiin klo 13 - 15, keitettiin sianselkälhalla höyrytettyä kuivakalakeittoa. Keväällä kuoreet, hauet, lahnat ja muutkin kalat oli perattu, suolattu ja kuivatettu myöhempää käyttöä varten. Rautalammilla kalat kuivatettiin keväällä aurinkoisella ilmalla ulkona, esim. rakennusten katoilla. Isot kalat ripustettiin rakennusten seinille kuivumaan. Sadesäällä kuivattaminen tapahtui leivinuunin jälkilämmössä. Ennen kuivatusta perattuja kaloja pidettiin kevyessä suolassa pari päivää. Sitten niistä valutettiin suolaneste pois pärekoppassa, jotta kuivuminen tapahtuisi nopeammin.

Jouluaaton illallisruokana, joka nautittiin klo 18-21, Rautalammilla syötiin uunissa paistettua sianlapaa naurislootan kera. Muualla Savossa

myös uunissa paistettu sian pää oli illallisruokaa. Joulupyhien ruokiin Rautalammilla kuului uunissa paistettu lampaanreisi ja kouruliha. Ne oli etukäteen paistettu valmiiksi ja viety ruoka-aitan orrelle joulua odottamaan. Kouruliha oli kokoliha, joka haudutettiin uunissa koivusta tai haavasta valmistetussa kourussa eli puikossa. Etelä-Savossa lihanpaistokourua on nimitetty säräksi. Kourun pohjalla olivat uurtteet, joihin lihasta valui rasva. Kourun toisessa päässä oli torvi, josta valunut rasva voitiin ottaa talteen. Tätä lihankypsennystapaa on pidetty 'itä-suomalaisen ruokatalouden omimpana erikoisuutena'.

Joulun aikaan ruokapöydässä oli ruisleivän lisäksi päiväleipää ja nosterieskaa. Päiväleipä oli ruisrieskaa, joka oli miedosti happamesta ruisjauhotaikinasta valmistettu matala leipä. Sen pinta oli koristeltu ennen uuniin panoa. Nosterieska oli myös vähän hapattettuun ruistaikinajuureen valmistettu ohrarieska, juhlaleipä.

Useimmat lehmistä olivat talviaikaisen ruoan niukkuuden vuoksi talvikauden 'ummessa', siis eivät tuottaneet maitoa. Syksyllä jäädytettiin maitoa, ja sitä säästettiin jouluruokiin, kuten puuroon. Samoin säästettiin pytyihin suolattua kesävoita joulupöytään ja naurislaatikon höysteeksi. Kesällä kurnuttu voi oli maukkaampaa kuin kevätoivo, jota kurnuttiin myyntiin. Juomana oli joulupöydässä kalja, joka voi olla myös vahvaakaljaa eli olutta. Sitä 'ryvättiin' rukiin jyvistä juhlapyhiksi ja pitoihin. Yleisemmin juotiin säästöpiimää, joka oli syyskesällä vähitellen talteenotettua piimää, ja jota vielä ennen pöytään viemistä laimennettiin vedellä.

Jouluaamuna ennen kirkkoon lähtöä kiehautettiin nälänpitäjäksi vettä, johon sekoitettiin talkkuna-jauhoja. Näin valmistettiin tukeva talkkuna. Se saattoi olla niin sakeaa 'puuroa', että sitä voitiin syödä sormin.

Joulukinkku, imelletty perunaselaatikko ja rosolli tulivat itä-suomalaisen talonpoikien joulupöytiin vasta 1900-luvulla Länsi-Suomesta ja herrasväkien joulupöytien tunnetuksi tekemänä. Lanttulaatikkoa sen sijaan pidetään aitosuomalaisena ruokana lantun syrjäytettyä nauriksen. Lanttulaatikko siirtyi talonpojan pöydästä herrasväen pöytään pitoruoaksi.

Kuivakalakeiton ohjetta ei kirjasta löytynyt, mutta Bertta Räsäsen ohjeita sisältävästä Ollikaisen, Määttälän ja Hämäläisen toimittamasta kirjasta Hyvvee ja hyvän parasta löytyy kapakalapaestin ohje. Eiköhän tämän pohjalta voisi keitonkin valmistaa, jos vain lisäksi vettä ja perunoita!

Kapakalapaesti
- kuivattuja kaloja
- vettä
- sianlihaa
- sipulia

Sianliha sirruutetaan pannussa tai padassa. Lisätään sipulit, vesi ja kalat. Pannaan uuniin hautumaan kannen alle tai jätetään hellalle hiljalleen kiehua sirpattelemaan. Kun kalat ovat pehmeitä, paisti on valmis. Suola on tarkistettava maistamalla. Sitten vain nautitaan hyvässä seurassa!

Sirpa Ollikainen

ILMARI-KANNATUSTUOTTEET

Tuotteita myynnissä Ilmarin toimistolla, os. Petäikönkatu

4-6, Varkaus tai puh. 017-551 2565 tai www.ilmarihems.fi



Huoneistokeskus ■ Asiantuntevaa asuntokauppaa

Kauppakatu 40
78200 Varkaus
Vaihe 0207 80 2150
Faksi 0207 80 2151
www.huoneistokeskus.fi

Välityspalkkio alk. 4,88%
velattomasta hinnasta, vähimmäispalkkio alk. 2013 e + asiakirjakulut



Eero Sutinen
Myyntineuvottelija
LKV, Varkauden KO:n
määräämä julkinen
kaupanvahvistaja
P.0207 80 2154
0400 675 141



Ari Vekkelä
Myyntineuvottelija
P.0207 80 2155
0400 7723 599



Antero Immonen
Myyntijohtaja, LKV
P.0207 80 2152
0400 675 353



Raija Flink-Konttinen
Myyntisihteeri
P.0207 80 2156
040 7104 044



Anita Hakala
Myyntineuvottelija
P.0400 675 830