

# Muisteluja kirjoittajasta ja kirjasta

Kuva: Ari Kankkunen



Sirkka-Liisa Ränä ja Heikki Ronkanen muistelevat ukkia.

**Kotiseutukeskuksessa muisteltiin 16.9. Lehtoniemessä syntynyttä ja nuoruutensa viettänyttä Uno Pekka Kekäläistä. Tarkastelussa oli hänen osittain Joroisten Lehtoniemeen ja Leppävuiran Varkauteen sijoittuva teoksensa Poika maailman hartioilla. Kirjassa on tekijän kuvaus hänen kokemuksistaan mm. sisällissodasta Varkaudessa v. 1918.**

Poika maailman hartioilla sijoittui 35 vuotta sitten Otavan järjestämän Kertomus elämästä -kirjoituskilpailun jaetulle 1. sijalle. Kirja julkaistiin v. 1953. Sisällissodasta on kulunut 90 vuotta. Oli siis sopiva ajankohta tuoda kirja tapahtumiensa esille.

Illan aikana asioita valottivat mm. Kekäläisen tavannut Väinö Antikainen ja Antti Aho, joka on perehtynyt laajasti Kekäläisen menneisyyteen ja hänen perheeseensä. Esille tuli myös se, että teokseen oli syntymässä jatkoa. Valmiina siitä on 7 liuskaa, ja työnimenä Oloneuvos kävi synnyinseudullaan. Yllätysvieraina tilaisuudessa kertoivat muistoja ukistaan Uno Pekka Kekäläisen tyttären lapset, kerimäkeläinen Sirkka-Liisa Ränä ja savonlinnalainen Heikki Ronkanen. Yleisö osallistui keskusteluun innokkaasti omine muistoinen niin Kekäläisestä kuin esille tulleista asioistakin.

Sirpa Ollikainen



Uno Pekka Kekäläisen lapsuudenmökki?

## Hirvijahti: Syksyn suuri seikkailu

**Kesälomien jälkeisen hiljaiselon jälkeen lokakuussa maalaiskylät heräävät täyteen toimintaan. Punatakkisia ja -lakkisia miehiä liikkuu runsaasti kylien kujilla ja teillä. Jostakin kuuluu ärhääkö koiran haukku.**

Pian kajahtavat terävät kivärinlaukaukset kertovat hirvijahtin onnistuneen. Itä-Soisalon Metsäysteura ry:n hirmumiehet ampuivat ensimmäisensä. Kuulosti Petri Parviaisen aseelta. Miehiä alkaa kertyä kaato paikalle onnittelemaan ampujaa. Hän on jo laskenut veren. Hirven suolistus on tehtävä välittömästi kaadon jälkeen. Meidän hirtiporukassamme on 'herrasmiesopimus': kaataja osallistuu hirven suolistukseen toisten miesten avustamana. Suolistus pitää tehdä rauhallisesti. On varottava rikkomasta mahalaukkuja ja pötsiä, jotta mahanesteet eivät pääse pilaamaan lihoja. Hirven sisäelimestä otetaan talteen maksa, sydän ja munuaiset, ainakin meidän porukassamme.

Nykyisin tihentynyt metsäautotieverkosto helpottaa ruhon siirtämistä kaato paikalta nylkyvajalle. Usein päästään henkilöauton peräkärryn kanssa lähelle kaato paikkaa, josta ruho vetopulkalla tuodaan auton luo. Vaikeissa maastoissa ja suurempien hirvenruhojen siirroissa joudutaan turvautumaan nelivetot- raktorin apuun.

Nylkemisessä ei kannata hosua eikä sen seurauksena puhkoa arvokasta hirven nahkaa. Viime vuosina ovat kuitenkin hirtikärpäsen toukat usein turmelleet nahkan ja alenta- neet sen arvoa.

Meidän hirttiporukassamme hirvenruhojen paloittelu suoritetaan erityisellä huolellisuudella. Kaikki ruhon osat erotellaan ja paloitellaan lähes valmiiksi. Sitteen ne jaetaan tasan kaikkien osakkaiden kesken. Lahtivajalla huolella tehty työ säästää kotona tehtävää viimeistelyä. Meillä ns. lihamiehet ovat saaneet paljon kiitosta hirttimiesten emä- niltä lihojen paloittelusta.

Itä-Soisalon Metsäysteura ry:n hirtijahti aloitettiin tänä syksynä 11.10. Jo viikon kuluttua, 18.10. vietettiin hirtipeijaisia. Nykyisin hirtipeijaiset on lämminhenkinen



**Nuorena se on vitsa väännettävä myöskin hirtijahtissa. Tässä metsästyksen johtaja Jaakko Solmu poikineen kaatamansa hirtiruho- n äärellä. Kuvan otti Lauri Andersin.**

perhejuhla, johon osallistuu koko kylän väki 'vauvasta vaariin'. Monessa maalaiskylässä hirtipeijaiset on ainut tapahtuma vuodessa, jolloin kyläläiset voivat olla yhdessä runsaslukuisesti koolla ja tavata ystäviä ja tuttuja.

Ensimmäisen jahtiviikon aikana hirttiporukamme sai kaadetuksi kahdeksan hirtveä. Kuluvana vuote- na on hirvenkaatolupia myön- netty jonkin verran viimevuotista vähemmän koko maassa. Kuitenkin tänäkin syksynä noin 60000 hirtveä tulee menettämään nahkansa.

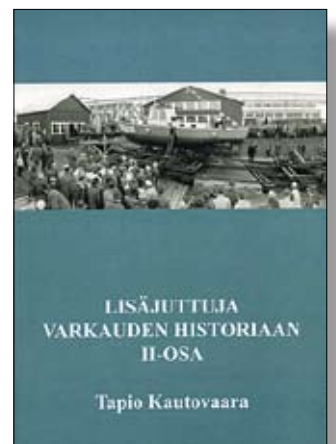
Lopuksi kerron herkullisen hirt- venmaksapihvien valmistusohjeen:

Maksasta leikataan ohuita siivuja. Ne pyöritellään vehnä jauhoissa, joihin on lisätty suolaa. Pihvit paistetaan pannulla oikeassa voissa. Pääle paistetaan sipulirenkaita. Kun maksasiivut ovat kypsiä, kaadetaan joukkoon reilusti kermaa. Pihvit nautitaan keitettyjen perunoiden ja puolukkahillon kera. Maistuis varmaan sullekin!

Hyvää jahtionnea kaikille lähi- seudun hirttiporukoille!

Lauri Andersin

## Kautovaaran kakkososa vielä saatavilla!



**Varkautelaisen kotiseutuhistorian huipputaluttajan ja tšekäläisen museotoimen isän Tapio Kautovaaran historiateoksen Lisäjuttuja Varkauden historiaan kakkososa on vielä saatavilla. Kesällä otettu painos on loppumassa, mutta kiireisimmät ennättävät ostaa ainutlaatuisen historiateoksen itselleen tai vaikkapa pukinkonttiin.**

Lisäjuttuja Varkauden historiaan osa 2 sisältää 248 sivun mittaista lehtiartikkelia, jotka ovat kuin sukelluksia paikallisen historian syö- vereihin. Jutuissa on sellaista tietoa, jota mistään ei saa, ja joka ilman tallettajaansa olisi mennyt kanta- jiansa matkassa maan poveen.

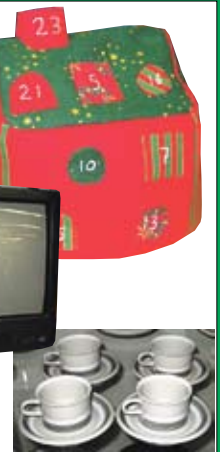
Teos on kooste edesmennees- sä Varkauden Viikko -kaupun- kilehdessä 1970-luvun lopulta 1980-luvun puoliväliin julkaistuista jutuista. Niiden pääpaino on varkautelaisessa arkielämässä ja sen erilaisissa ilmiöissä jostakin

1800-luvun lopulta aina 1930-lu- vulle, osin lähemmäksi. Kirjan sivuilla esiintyvät paikkakunnan persoonallisuudet ja tunnetut ihm- iset papeista, opettajista, lää- käreistä ja tehtaan virkakunnasta aina Empo Halosen, Hermo Lyytikäisen ja Kalakka-Pekkaan. Jutut pohjautuvat Kautovaaran yli 40 vuoden aikana tallettamaan muistitietoon, arkisto- ja asiakirja- tutkimukseen sekä lukemattomiin haastatteluihin.

Teoksen toimittamisesta vastaa Tapio Kautovaaran poika Pekka Kautovaara. Yhteistyökumppaneik- si kakkososan julkaisuun läksivät Kirja-Varkaus ry sekä Varkaus- seura ry, jotka huolehtivat myös kirjan jakelusta. Kirjaa on saatavana Muusan Kirjakaupasta Ahlströmin- katu 10, Taidekeskus Väinölästä Ahlströminkatu 8-10 ja Varkaus- seura ry:ltä / Sirpa Ollikainen puh. 0500-235060.

## Ekotori -luotettavaa kierrätyspalvelua!

**Otamme** vastaan kierrätyskelpoista kodintavaraa veloitusetta. **Toimimme** myös virallisena sähkö- ja elektroniikkalaitteiden vastaanottopisteenä.



**Anna ystävälle ympäristöystävällinen joululahja, mm. astioita, kirjoja, kasseja...**

Meiltä siistejä ja toimivia kierrätystuotteita mm:  
TV Sharp 21" 60 €  
liesi Strömberg 75 €  
kangassohva 70 €  
kirjajuhly (3-os.) 50 €  
ruokapöytä 25 €

**Ekotori**  
Warkop Oy  
Savontie 44, 78300 Varkaus  
Puh. 0207 575 090  
Palvelemme ma-pe 9-17  
www.ekotori.eu, ekotori@warkop.fi