

Muistelen Tyrisevän Marttoja

Sylvi-Maria (Sylvi Paju o.s. Ikonen)

Tapasin äsken tuttavan, joka sanoi minulle:

– Oletko koskaan kuulunut Marttoihin? Tule nyt mukaan marttatyöhön.

– No, kuulehan, vastasin - Minä olen kyllä ollut mukana monissa yhdistyksissä, mutta Marttoihin en liene koskaan kuulunut.

Mutta kotiin palattuani huomasin puhuneeni pötyä. Minähän olin ollut Tyrisevällä mukana Kaulion tädin johtamassa marttakerhossa ja kaksi kertaa olin ollut mukana Marttojen ruoanlaittokursseillakin.

Ensimmäisen kerran olimme kurseilla Kauliolla. Me kerhon tytöt olimme kaikki siinä iässä, jossa tyttölapsi uskoo, että kun hän saa eteensä valkoisen, silitetyn esiliina ja päähänsä valkoisen hilkan, niin taloustyöt ovat siinä paikassa valmiiksi tehdyt.

Me leivoimme korvapuusteja ja puhelinkakkua ja teimme sillisalaattia ja täytettyä kurpitsaa. Täytetystä kurpitsasta minä en pitänyt ja puhelinkakun reseptin olen hävittänyt. Mutta korvapuusteja opin paistamaan niin hyviä, että vielä tänä päivänä tulevat lapset maailmalta kotiin syömään äidin korvapuusteja, koska missään maailmassa ei kuulema ole niiden veroisia.

Mutta yksi kömmähdys meille pienille leipureille kuitenkin kävi silloin kurssin aikana. Unohtui yksi pellillinen raakoja korvapuusteja uunin päälle nousemaan koko yöksi. Kun aamulla tulimme taas aloittamaan päivää Kaulion leivintupaan, niin uunin päältä löytyi mitä ihmeellisimpiä taikinankiemuroita. Arvaahan sen, millä tavalla raaka taikina kuohui ja kiemurteli kokonaisen yön ajan lämpimän uunin päällä.

Seuraavan kerran meillä oli kurssit Pekkolaisten suuressa tuvassa. Silloin olin jo aikuinen ja anoppi lähetti minut sinne. Me teimme hapanleipää ja hiivaleipää ja vesirinkilöitä ja sokeriässiä. Ja kurssin päättäjäisiksi oli meillä oikein päivälliset kylän väelle.

Ja näiltä päivällisiltä muistan erään asian.

Ajankohta oli joulun alustaa ja meillä oli jälkiruoaksi riisipuuro. Kun katoimme pöytää, niin Marttaneuvoja teroitti meille, että puuro pannaan kahteen eri vatiin ja kahteen eri ryhmään. Toisen puurovadin vierelle pannaan voiastia ja maitokannu, toisen puurovadin vierelle sokeriastia ja kanelipurkki. Vieraat saavat valita kummalla höysteellä puuronsa syövät.

Mutta mitä vieraamme tekivätään.

He ottivat ensin lautaselleen puuroa ja pistivät siihen samaan voita ja maitoa ja sokeria ja kanelia ja söivät koko sotkun suuhunsa iloisin mielin. Ja me opetetut nuoret emännät katselimme hämmästyneinä päältä.

Mutta näillä kurseilla olin oppinut paistamaan vesirinkilöitä.

Sitten olimme Kaunisrannassa vuodevaatekursseilla. Siellä opetettiin tekemään loke-ropatjoja ja täppäpatjoja ja tikkaamaan pumpulitäkkeitä oikealla tavalla. Kurssin päättäjäisissä oli vuoteensijaamiskilpailu. Me taivuttelimme lakanan päitä ja pöyhimme tyynyjä ja solmimme tyynyliinon nauhoja näteille ruseteille. Ja aikaa kului. Yhtäkkiä ilmestyi ovensuuhun joukko Tyrisevän aikamiespoikia ja Rasilaisen Armas kysyi, saako hän näyttää, miten sotaväessä peti tehdään.

Tietysti hän sai luvan, ja me naisväki seurasimme hilpeällä mielellä, kun Armas veteli lakanat ja viltit ojennukseen muutamalla nopealla vedolla, ja peti oli sileä ja suora kuin tiiliskivi. Ja niin pääsivät pojatkin lopettajaiskahville.

(Pakina julkaistu aikaisemmin Karjala-lehdessä lokakuussa 1968.)