



Metsäpirtin Peltosten sukuseura ry

JÄSENKIRJE 2/2021

Hyvät Jäsenet

Olemme tänä vuona olleet edelleen varovaisia kokoontumisten suhteen, ja hyvä niin. Sukukokous järjestettiin pienimuotoisesti Turussa ABC Koulukadun kokoustiloissa 21.8. Kokoukseen osallistui osa hallituksesta ja muutama jäsen. Jäsenmaksu päätettiin pitää ennallaan. Peltosten sukukirja on aktiivijäsenten työn alla ja edelleen olisi hyvä saada lisää kiinnostuneita jäseniä mukaan projektiin.

Olemme toiveikkaita ensi vuoden suhteen ja toivottavasti pääsemme kokoontumaan Pieksämäen Partaharjulle 20.8.2022. Olemme tehneet tilavarauksen jo valmiiksi, joten laittakaa varaus kalenteriin ylös.

Jäsenkirjeeseen on jälleen saatu muutama mielenkiintoinen artikkeli. Ensimmäisessä artikkelissa Pirkko Peltonen käsittelee kantaisämme Paavo Peltosen lasten yhteyksiä Inkeriin. Artikkelin luettuaan saattaa itsekkin innostua sukututkimuksesta. Toisessa artikkelissa Ilmi Pesonen paneutuu kulinariisiin tunnelmiin karjalanmurteella maustettuna. Lukemista piisaa koko joulunajaksi!

Alla on vielä tietoa tietosuoja-asetukseen perustuvasta tietosuojaselosteesta. Koko tietosuojaseloste on luettavissa kotisivuiltamme Peltoset.org. Kirjeen mukana on myös erillinen lasku jäsenmaksusta ensi vuodelle 2022 pankkiyhteystietoineen. Jäsenmaksuilla edistämme Peltosten sukukirjaprojektia.

Hyvää Joulua ja Onnea Vuodelle 2022

Kirsi Kiuru,pj

Tietosuojaseloste

EU:n yleisen tietosuoja-asetuksen 13 ja 14 artiklan mukainen tietosuojaseloste. Laadittu 29.11.2021

Rekisterinpitäjä

Metsäpirtin Peltosten sukuseura ry

Henkilötietojen käsittelijä

Sukututkimusrekisteri: Pirkko Peltonen, pirkko.peltonen@fimnet.fi

Jäsenrekisteri: Pirkko Peltonen, pirkko.peltonen@fimnet.fi, Kirsi Kiuru, kirsi.kiuru@gmail.com,
Marleena Lehtinen, moonma93@gmail.com

Oikeutettu etu

Sukututkimusrekisteri: Historiallinen tutkimus ja sivistykselliset perusoikeudet.

Sukukirjan julkaiseminen: Sananvapauden käyttäminen.

Tahot, joille tietoja luovutetaan

Sukututkimusrekisteri: Henkilötietoja siirretään sukukirjan pohja-aineistoksi. Henkilötietoja ei siirretä kolmanteen maahan.

Jäsenrekisteri: Elossa olevien rekisteröityjen yhteystietoja käsitellään ainoastaan jäsenmaksun kantamiseksi ja sukuseuran viestintätarkoituksissa.

Kantaisä Paavo Peltosen lasten yhteyksiä Inkeriin

Käytettävissä on ollut Inkerin Vuoleen seurakunnan kirkonkirjoja, joista vanhimmat ovat vuodelta 1729 käsittäen syntyneitä, vihittyjä ja kuolleita. Jotkin vuodet ovat puutteellisia, ja esim. vuodet 1743 – 1765 puuttuvat kokonaan. Vuoleen luterilainen seurakunta perustettiin jo v 1611 ja siihen kuului myös Miikkulainen. Miikkulainen oli metsäpirttiläisille tuttu, koska se sijaitsi heti Tapparin eteläpuolella, ja sen kautta kulki varsin suosittu reitti Pietariin. 1600-luvulla Savosta Karjalaan lähteneistä muuttajista osa matkasi etelämmäksi, osa - kuten meidän Paavon isoisä (Pawo, Pael) – jäi Sakkolan alueelle. Niinpä ei ole ihme, että sukulaisuussuhteita Inkerin puolella asujiin syntyi runsaasti vielä 1700- ja 1800-luvuillakin. 30.11.1729 vihitään Vuoleen Putkelan kylästä oleva Christin Ericsson Peldonen ja Sakkolasta kotoisin oleva Matts Mattson Toricka. Sakkolan kirkonkirjoissa on vain Kristiina Erikintytär, ei omaa sukunimeä. Heidän tyttärensä Hanna, joka on syntynyt 2.2.1749, avioituu Tahvo Paavonpoika Peltosen kanssa 26.12.1767.

Kuka on ollut Eric Peldonen? Inkeriin on muuttanut luterilaisia Suomesta Savon, Kymenkartanon ja Käkisalmen läänin alueilta, esim. vuonna 1623 noin 391 henkilöä ja v 1675 jo noin 3152 henkilöä. 28.2.1642 Duderhoffin läänin Kopsankylästä Erick Peldo esiintyy käräjillä. Duderhoff (Tuutari) sijaitsee Suomenlahden etelärannalla. Tämä Eerikki on kuitenkin liian vanha ollakseen Kristiinan isä. 30.3.1735 vihitään Vuoleen Putkelasta kotoisin oleva leski Brita Matintytär Nuora ja sulhanen on Lempaalaasta kotoisin oleva Carl Mattson (Kalle Matinpoika) Peltoin. Vuoleen kirkonkirjoissa 1729- 1742 ei synny lapsia Kalle Peltoselle, joten lienevät muuttaneen Lempaalaan. Välttämättä nämä Peltoset eivät ole samaa sukua Paavon kanssa, - etunimi Kalle poikkeaa tutuista käytetyistä - ja Peltonen-nimi esiintyy Antreassakin, mikä sukuhaara on geneettisesti ihan eri kuin meidän isälinjamme.

Kaikkia Itä-Suomen Peltosiakaan ei nykytiedoilla saada samaan sukupuuhun. Pekka Paavonpojan vaimo Varpu Juhontytär Mylläri oli Vuoleelta kotoisin. V 1776 Juho Myllärin leski Elisabet Miettinen toimii kummina, ja tästä voidaan päätellä Pekan appi ja anoppi. Kuvaan sopii myös se, että Pekan nuorempi veli Matti Paavonpoika hakee myös vaimon samasta Vuoleen Miettisten suvusta: Maria Matintytär Miettisen. Yhteydet Inkeriin jatkuvat seuraavankin sukupolven avioliitossa: Nuutti Matinpoika Peltosen vaimon Eeva Taavetintytär Ahtiaisen isovanhemmat ovat Simo Simonpoika Hatakka ja Maria Juhontytär Kuokkanen, hänkin kotoisin Miikkulaisten Putkelasta; Simo ja Maria oli vihitty ”Festumandra 1734”. 29.12.1729 vihitään Miikkulaisista kotoisin oleva Kaisa Pertuntytär Paukku (Katarina Bertillsdr Paukku) ja Pekka Pekanpoika Meskanen (Petter Peersson Meskanen) Sakkolasta. Heidän poikansa Lauri Pekanpoika Meskanen avioituu Liisa Paavontytär Peltosen kanssa v 1754.

Ei siis ole mikään ihme, että Paavon kuudesta tyttärestäkin kolme avioituu Miikkulaisten puolelle. Magdaleena vihitään 1740 Simo Heikinpoika Miettisen kanssa. Tästä avioliitosta on tiedossa vain yksi tytär Maria, joka v 1774 avioituu

Kirjoita viitteeksi maksettujen jäsenten nimet

Saajan tilinumero	FI53 4355 1220 0373 20	TILISIIRTO		
Saaja	Metsäpirin Peltosten sukuseura ry	Jäsenmaksu v. 2022 Halutessasi voit maksaa erillisen kannatusmaksun.		
Maksajan nimi ja osoite				
Allekirjoitus	_____	Viitenumero		
Tililtä nro		Eräpäivä	20.01.2022	EUR 15

Maksu välitetään saajalle vain Suomessa Kotimaan maksuvälityksen yleisten ehtojen mukaisesti ja vain maksajan ilmoittaman tilinumeron perusteella

Mikko Mikonpoika Turusen kanssa ja muuttaa ilmeisesti kauemmas Toksovaan. Anna avioituu 1758 Paavo Taavetinpoika Nässin kanssa, mutta kuolee vuonna 1790 Pietari Yrjönpoika Kiisselin vaimona. Kiisselin 8 lapsesta vain 2 jatkaa sukua, ja seuraavan sukupolven nimiä ovat Kössi, josta kuitenkin kaikki 9 lasta kuolevat sekä Häkkinen ja Pörö. Paavo Taavetinpoika Nässin mahdollisista lapsista ei ole varmaa tietoa, koska Anna on tässä toisessa avioliitossa ainakin jo v 1766, ja sitä ennen syntyneiden luettelo puuttuu.

Johanna (Hanna) avioituu ensin v 1759 Simo Matinpöika Korkkisen kanssa, lapsia syntyy ainakin 6. Simon kuoltua v 1776 hän avioituu Martti Pekanpoika Passin kanssa v 1778. Tytär Anna Passi kuolee kuitenkin 8-vuotiaana. Myös Simo Korkkisen ja Hannan lapsista 3 kuolee pienenä. Seuraavissa sukupolvissa on myös Jääskeläisen ja Laakon nimiä. Hanna sekä Annan mies Pietari esiintyvät varsin usein sukulaisten ja kyläläisten kummeina. Kantaperheemme III sukupolvessakin on Inkeri-yhteyksiä: Pekan Tahvo-poika vihitaan Tapaninpäivänä 1784 Miikkulaisissa Maria Mikontytär Poralin kanssa. Myös Valpuri Paavontyttären ja Aatami Laulajaisen poika Heikki avioituu Vuoleelta kotoisin olevan Anna Juhontytär Myllärin kanssa loppuvuodesta 1778. Mainittakoon, että saman vuoden maaliskuun 18.pnä oli vietetty kahden lesken avioitumista: Valpurin sisar Hanna meni vihille Martti Passin kanssa. Perhejuhlissa varmaan tavattiin. 20 vuotta myöhemmin III sukupolven Paavo Paavonpoika vihitaan Miikkulaisissa Maria Nuutintytär Poralin kanssa.

Miikkulaisten tavallisimpia sukunimiä ovat juuri Poral, Mylläri, Nässi, Läärä ja Makkara, ja tämän nimiä valittiin sukulaisten lisäksi myös kummeiksi. Lapsikuolleisuus näyttää olleen suurempi kuin Metsäpirtin sukulaisissa. Pekan sukuhaarassa IV polvessa Tuomas Tahvonpoika jää leskeksi Miikkulaisista kotoisin olleen Agneta Simontytär Poralin kuoltua v 1840, ja menee v 1841 naimisiin Koukunniemessä Myöhäsillä piikana olevan Maria Pettersdr Peltosen kanssa, joka Sakkolan kirkonkirjan mukaan olisi tullut Vuoleelta ja syntynyt 12.4.1787. Lempaalan papinkirja 1.12.1825 todistaa, että” Maria Stephensdr Peldoin” on jo kauan sitten muuttanut pois, mutta että hän on syntynyt Lempaalan Kirjasalossa 18.11.1798 ja käynyt ehtoolisella 12.2.1820. Samaan papinkirjaan on kirjattu, että on piikana Koukkuniemessä talollinen Bengt Myöhäsellä.nTuomaksen vaimona Metsäpirtin Vanhajaamassa hän elää Maria Pekantyttärenä ja 12 vuotta todellista ikäänsä vanhempana.

Arvoitukseksi on jäänyt, onko isä siis ollut Tahvo vai Pekka ja kytkeytyykö Lempaalan Kirjasalon Peltosen suku mitenkään meidän kantasukuumme. Emme myöskään tiedä, olisiko kantaisä- Paavolla ollut setä, joka olisi matkannut Inkerin puolelle asti. DNA-tutkimukseen ei auta, sillä Maria Peltosella ja Tuomas Tahvonpoika Peltosella ei ollut yhteisiä lapsia. Vielä Tahvo-haaran IV sukupolvessakin kaikki kolme poikaa haki vaimon Inkerin puolelta Ikosen ja Paavilaisen suvusta. Kantaperheen kymmenestä lapsesta yhdeksällä oli siis läheisiä yhteyksiä Inkeriin. Vain Marian perhe oli suuntautunut Sakkolaan. Näin meilläkin jokaisella on näitä esiäideiltämme perittyjä geenejä. Rajaa Metsäpirtin ja Inkerin välillä ei tuolloin ollut, ja puhemurrekin oli sama.

Puuroa, puuroa

Tätä juttua valmistellessa opin ihan uuden asian, joka on aikaisemmin mennyt ohi korvieni. Evakosta Pylkönmäeltä muistan, että rieska on lituska, ohut leipä, joka juuri uunista otettuna, päällä sulavaa voita oli todellinen herkku.

Mutta meil siel koton Kannaksel asjat ol toisin. Kysynkin, milloin viimeksi olet maistanut rasvarieskaa tai maitorieskaa? Muistan eräässä karjalaisessa sodissa odottaneeni, milloin luvattu rieska tuodaan pöytään. Ei tullutkaan sitä Pylkönmäeltä muistamaani. No sen verran helpotan, että nykyään tarjottava höyryävä riisiherkku ei ole rieskaa.

Rasvarieska valmistettiin otra- tai tattarryyneistä, liemenään vettä ja sekaan pantiin rasvarisoja tai mitä rasvaa talossa oli. Maitorieskaan käytettiin hers- ja riisirynejä, liemenä maitoa ja rasvoittamassa runsaasti voita. Rieskat valmistettiin rieskapotis ja haudutettiin leipomisen jälkilämmössä. Kyl mie uson, et meil on tänä joulun kaikil ihan oikeaa liedellä kypsennettyä silmä- eli kattilaputroa, jota jotkut hutuksi mainitsevat. Mutta olikos tämä riisputro ennen jouluruokaa? Ei ainakaan vanhaan aikaan, josta aina puhutaan kertomatta, milloin se oikein oli. Irja Seppänen- Poran kirjassa "Apposkaalista mantsikkamöllöön" alaotsikkona Karjalankannaksen kansanruokaa, kerrotaan että aattoamuna murkinalla syötiin aattolohkoa. Ei sitä sen tarkemmin eritellä, mistä aineksista lohko valmistettiin. Ehkä jokaisella emännällä oli siihen omat tottumuksensa. Pirkko Sallinen-Gimpl kertoo Karjalaisessa keittokirjassa, että aamulohko oli tavallista sakeampi lihakeitto ja se tarjottiin puolpäiväseks. Taitavat kirjantekijät olla juuriltaan eri pitäjistä, kun ruoka-aja noin eroavat.

Jouluateriaalla sitten illan hämärtyessä saunan jälkeen, oli monenlaista leipää, piirakkaa ja kakkaraa. Oli jamakka- ja tytinäpotit, suolasiiikkaa sekä palanpainikkeeksi tuopeissa kuohuvaa taaria. Keskelle pöytää nostettiin uunista lanttuhuttu ja toisessa potissa höyrysi kookas siankönttä. Potissa olevaan rasvaan sitten tökittiin. Tattarinen joulupuuro levitti tupaan herkullista tuoksua. Sitä syötiin maidon kera. Jälkiruoaksi oli pulkkaa ja paatakkaa. Emäntä leikkasi lettivehnäsestä paksut kanttysiivut, joita kukin kastoivat kahvitassilla olevaan paatakkiaan. Mutta tämä riisipuuro, syötiinhan sitäkin, vaikka ei silloin ennen muinoin jouluna. Se oli sopivan kevyt iltaruoka ja sunnuntainakin suosittu. Lieden reunalla, vähällä lämmöllä puuro hautui parissa tunnissa herkulliseksi ateriaksi. Ajatteleva emäntä valmisti sen silloin tietämättään hyvin ekologisesti heinälaatikossa. Jonkin aikaa keitetty puuro upotettiin tiiviiksi täpittyjen heinien keskelle, heinätyyny kattilan päälle ja laatikon kansi tiiviisti kiinni. Usean tunnin jälkeen sieltä sitten nostettiin höyryävä puuroateria. Kuinka moni jaksaa tänä päivänä varautua samalla tavoin? En ainakaan minä, eivätkä ystävänkään, joilta asiaa tiedustelin. Löytyneekö heinälaatikoitakaan enää muualta kuin Marttojen museosta?

Jotakin pysyvää tuntuu maailmassa sentään säilyneen, kun riisipuuron reseptejä vertailee. Niin vain resepteissä on aineksina aina riisiä, vettä, maitoa ja suolaa. Tietysti siihen voi lisätä kuoritun mantelin ja makua lisäämään voita, jos siltä tuntuu. Joku yrittää tosin finistellä raastamalla mausteeksi appelsiinin ja sitruunan kuoret. En ole kokeillut, joten en osaa suositella. Mutta yhtä kaikki, resepti kuin resepti, puuro valmistuu nykyään noin puolessa tunnissa. Jos on hirveän kärsimätön, niin onnistuu se viidessä minuutissakin, nimittäin mikrossa ja yhden hengen annoksena, mutta voikos sitä enää putroksi nimittää?

Niin se on, että Hilja Haahden sanoin:

Joulu tulla jollottaa
joulupuuron porinassa,
hyvän mielen hyrinässä,
piparkakku kainalossa,
kahvipannu kantapäässä,
valonliekki pimeässä,
joulumieli kynttilässä,
papereiden kahinassa,
enkelsiiven havinassa,
jouluoljet himmelissä,
ajatukset ystävissä.



*Hyvää Joulua, parempaa vuotta 2022
sekä terveyttä kaikille toivottaa
Ilmi*

Sananselityksiä, jos on tarpeen:

rasvarieska, maitorieska = uunissa haudutettu puuro

potti = kuumen kestävä saviruukku

putro = puuro

taari = tumma kalja

jamakka = piimä

tökkiä = kastaa piirakkaa, kakkaraa tai leipää sianlihan paistoliemeen

pulkka, kántty = pulla, vehnänen

paatakka = siirappi