

Joulun vietto Vihtaniemessä

Joulut olivat jouluja lapsuuden aikana. Se oli ihanata aikaa. Äiti valmisti joulun, paistoi naurislaatikkoa, omista ohraryynistä oli puuro. Isä haki kuusen metsästä, se tuntui kovin ihanalta ja tuoksui hyvältä. Äiti valoi lampaantalista kynttilöitä, jotka asetettiin kuuseen. Kynttilät valmistettiin muutamaa päivää aikaisemmin. Tehtiin myös isompia kynttilöitä. Nauriiseen tehtiin iso kolo, siihen asetettiin sitten ne kynttilät. Tuvassa oli pitkä pöytä, se oli tehtynä punahongasta. Äidillä oli kyllä yksi pellavainen liina, mutta isä sanoi, että tähän ei tuoda mitään rättejä, tämä honkapöytä on aito ja tämä on kaunis.

Jouluaamuna äiti kävi antamassa ensimmäisen aterian lehmille, veipä vielä leipäpalatkin. Ja isä vei hevosille myös leipää. He sanoivat niille, että nyt on joulun aika, tuodaan teillekin tämä leipäpala. Vaikka ei sitä niin paljon ollut, niin oli kuitenkin niillekin annettavaksi. Äiti haki aitasta pärevekan. Siinä oli saarnakirja ja joitakin virsikirjoja. Me lapset istuimme hiljaa, ei saanut heilahtaakaan. Äiti luki saarnaa pöydän takana. Äiti sanoi ensin: ”Joka pimeydessä vaeltaa, näkee suuren valkeuden.” Sitten äiti sytytti heti nämä kynttilät. Silloin äiti alkoi lukea saarnaa, jonka oli tehnyt piispa Johansson. Sitten aloimme laulaa ”Enkeli taivaan.” Äiti piti rukouksen ja sitten laulettiin viimeiseksi ”Synkkä yö ol’ maailmassa.”

Sitten äiti keitti talkkunapuuron ja lihapaistin kanssa se syötiin. Jokaisen piti pistää kädet ristiin syömään ruvetessa ja samoin ruoalta päästessä. Kyllä oli ihanat joulut siihen aikaan. Päiväsellä oli sitten tämä naurislaatikko, joka kaikella hartaudella syötiin. Ei sitä maitoa siihen aikaan monestikaan ollut, mutta tehtiin hyvä kalja ja se oli sitten juotavana. Minun lapsuuden aikana ei ollut vehnäpullia, mutta sitten myöhemmässä vaiheessa niitä rupesi saamaan. Siitä ajasta on nyt kulunut kohta yhdeksänkymmentä vuotta. Nyt ei monessakaan paikassa enää ole niin ihania jouluja. Joulupukista ei tiedetty mitään, kun sillä ei ollut mitään tuotavaakaan. Mutta Jeesus syntyi samalla tavalla köyhään majaan niin kuin rikkaankin taloon.

Köyriin vietto

Köyri oli marraskuun ensimmäisenä päivänä. Monena Köyriin kutsuttiin isä ja äiti Lummukalle syömään. Se oli palkinto kesäisistä kalakeiton keittämisistä Vihtaniemen rannassa.

Kylällä oli aina lahtari, joka kävi tappamassa siat ja lampaista ja joskus maholehmänkin. Lampaista ja lehmistä otettiin veri talteen. Verestä tehtiin rieskaa, leppärieskaa. Veren joukkoon pantiin suolaa ja ohrajauhoja. Rieska paistettiin paistinpannussa ja syötiin voin kanssa.

Lihat suolattiin puusaaveihin. Lihoja riitti sitten syödä seuraavaan kevääseen saakka. Tappaiskeitto keitettiin lahtauspäivänä. Lampaan ja sian päät siivottiin ja niistä keitettiin rokkaa. Suolista keitettiin suopaa. Ensin keitettiin koivuntuhkasta niin äkeä lipeä, että siinä kellui kova peruna päällä. Tähän lipeään laitettiin lampaan ja sian suolet. Siitä tuli sakeaa velliä, suopaa. Tällä saippualla pestiin myös saunassa. Se oli varsinaista hienosaippuaa.