

001	66	76	93	96	96	93	96	92	69	69	62	55	48	36	25	19	13	10	8	6	4	2	0
001	88	97	96	96	94	92	90	85	80	70	60	55	50	45	40	30	20	15	10	8	6	4	0



VIIKONVAIHDE



Tuottajasta tohtoriksi. Leena Erälinna oli ja on edelleen ruuan tuottaja, mutta nyt myös ruokaan liittyvien projektien vetäjä. **Sivu 12**

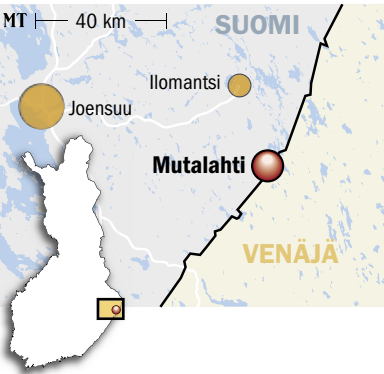
Hallitus matkaili. Ministerit veivät Suomea maailmalle yli sadalla matkalla. **Sivu 13**

Ilmaston puolesta. Lamput sammuvat ja kynttilöitä sytytetään huomisiltana ympäri maata. **Sivu 14**



EJJA IRENE HILTUNEN

MUTALAHTI



Vähän väkeä, paljon tekoja

Mutalahti on 50 asukkaan kylä Suomen itäisimmässä kunnassa Iloantissa.

Kylänmaeltä voi katsella Viikinselkä-järven Venäjän puoleisia rantoja.

Entinen kyläkoulu on kunnostettu talkoovoimin kylätaloksi.

Mutalahti valittiin 1990 vuoden kyläksi Suomessa. Valinnasta päätti Suomen kylätoiminta ry.

Ortodokseja on Iloantissa asukkaista 17,4 prosenttia.

Toini Parviainen (vas.), Lea Karhapää, Helena Karhapää ja Mirja Jeskanen askartelevat tottuneesti virpokukkia seudun perinteisellä ruusumallilla.

Kylä valmistautuu talkoilla pääsiäiseen

Mutalahden kylän väki valmistautuu talkoilla pääsiäiseen. Ortodoksit ja luterilaiset koristelevat perinteisiä virpovitsoja saman pöydän ääressä.

ILOMANTSI
Naiset istuvat kylätalon pitkän pöydän ympärillä muotoilemassa herkin sormin virpokukkia heleävärisistä krepipapereista. Näin on totuttu valmistelevaan pääsiäisen tuloa Mutalahden kylässä, Venäjän rajan tuntumassa.

Lea Karhapää rullaa krepipaperista leikatun terälehden kärkeä sukka-puikon ympärille. ”Tällä perinteisellä ruusumallilla näitä teki jo **Veera**-mum-mokin”, Karhapää esittelee.

Aito virpomisperinne on säilynyt katkeamattomana ortodoksisten sukujen asuttamassa kylässä.

”Joka kevät olen virpovitsat tehnyt”, kertoo violetteja ruusuja värkkäävä **Mirja Jeskanen**, jolle kokemusta on karttunut jo yli 60 vuoden ajalta.

Ortodoksit vievät vitsat siunattaviksi kirkkoon Lasaruksen lauantaina. Koto-na vitsoja laitetaan koristeeksi ikonin taakse.

Miehet tsupukan paistossa
Samaan aikaan alkaa kylätalon keittiöstä kantautua herkullisia tuoksujia. Miehet siellä hikoilevat tsupukoiden paistossa.

”Ohraa, hiven vehnäjauhoa ja vettä. Suolaa ei ollenkaan, muuten paistaessa räiskyy”, selvittää taikinaa sekoittava **Jussi Aellig** kylälle ominaisen perinnetähtöisiksi aineksia.

Tsupukat paistetaan pitkävirtaisella pannulla leivinuunin hehkuvalle hiiliksellä. Valmiiden pitsimäisen ohuiden lettusten päälle levitetään riisipuuroa. Kolmioksi taitetut tsupukat valellaan voisulalla, ja sitten vain herkuttelemaan.

Kylätoimikunnan puheenjohtajan **Anja Matfeisen** mukaan virpovitsatalkoita alettiin järjestää kuusi vuotta sitten.



Jussi Aellig ja Teuvo Matfeinen tsupukan teossa. Matfeinen pitelee pitkävirtaista pannua eli riehtilää hiiliksellä.

”Tsupukoiden paisto yhdistettiin talkoisiin, koska halusimme elvyttää perinnettä. Tsupukoita tehtiin kylällä yleisesti vielä 1960-luvulla. Miehetkin niitä paistoivat, etenkin yksineläjät.”

Väkiluku vajonnut
Maanviljelyksellä ja metsätöillä elänyt kylä on nykyään paljolti hiljennyt. Rajavartiosto on suljettu ja väkiluku vajonnut 50 asukkaaseen. Keski-ikä on 50–60 vuotta.

Väen vähydestä huolimatta kylällä on monenlaista toimintaa.

Kaikki työ tehtiin talkoovoimin, kun entinen kyläkoulu kunnostettiin kylätaloksi. Nykyään kylätalo lämpää maalämmöllä.

Kaikki kylän asukkaat eivät suinkaan ole ortodokseja. Ylöjärveltä miehensä kotikylään muuttanut **Helena Karhapää** kiittelee, kuinka hyvin hänet on otettu mukaan kylän rientoihin.

”Oikein nautin olla näiden ihmisten kanssa.”

Aikuisenakin voi virpoo
Naiset muistelevat, miten lapsena nousitiin anin varhain palmusunnuntaina ja lähdettiin virpomaan naapureita. Lea Karhapää aikoo vanhaa tapaa noudattaen herätä palmusunnuntaina ennen viittä.

”Vien ensin virpovitsat isän ja äidin haudalle kylän hautausmaalle. Sitten käyn virpomassa veljeni ja hänen vai-

monsa sekä serkkuni, ehkä naapureitakin.”

Virpomaloru on äidiltä opittu: ”Virvon varvon vitsasella, tällä pajun oksasella, Jeesuksen Kristuksen Jerusalemiin ratsastamisen muistoksi.”

Taustaltaan uskonnollisella virpomisella on haluttu toivottaa Jumalan siunausta ja kaikkea hyvää. Kun virpominen levisi koko maahan, itäiseen perinteeseen sekoittui läntistä noita-perinnettä. Ovikelloja rimputtamassa on nähty jopa halloween-naamioihin pukeutuneita karkin tai rahan pyytäjiä.

”Noitakampeet eivät kuulu virpomiseen”, sanoo **Päivikki Aellig**, jonka lapsenlapset ovat oppineet virpomaan perinteisellä tavalla.

Perinnettä yli kirkkorajojen
Pääsiäiseen valmistautuminen alkaa ortodokseilla 40 päivää ennen pääsiäistä. Siihen kuuluu paasto, ja kirkossa pidetään arkisin tavallista enemmän palveluksia.

Kun koittaa juhlista suurin, Iloantsin pyhän Elian kirkko täyttyy kirkkokansasta. Kirkko kierretään keskiyöllä ristinsaatossa. Samalla lauletaan lyhyttä veisua eli troparia: ”Kristus nousi kuolleista, kuolemalla kuoleman voitti ja haudoissa oleville elämän antoi.”

Riitta-Miina Piipponen koko perhe on luterilainen, mutta heillä on jo pitkään ollut perinteenä käydä ortodoksien yökirkossa.

”Lapsetkin ovat tykänneet käydä ja ovat nyt vartuttuaan tuoneet sinne opiskelutovereitaan. Ortodokseilta on omittu myös tapa syödä juhla-ateria, pääsiäispaisti, aamuyöllä kirkkonmenojen jälkeen.”

Piipponen pitää hyvänä asiana kristillisten kirkkojen lähtymistä. ”Se ei ole millään muotoa pois toiminnalta omassa seurakunnassa.”

Ekumeenista pääsiäistä markkinoidaan myös matkailijoille, ravintola Parpein pirtin yrittäjä **Hannu Lappalainen** kertoo.

Koko paketti matkailijalle
Iloantissa on järjestetty jo vuosikymmenen ajan ekumeeninen ristisaatto pääsiäispäivän ilta. Ensin voi osallistua ehtooppalvelukseen ortodoksissa kirkossa, josta siirrytään ristisaatossa luterilaiseen kirkkoon sävelhartauteen.

Ekumeenista pääsiäistä markkinoidaan myös matkailijoille, ravintola Parpein pirtin yrittäjä **Hannu Lappalainen** kertoo.

Pashat, kulitsat ja babat ovat jo valmiina odottamassa pääsiäisvieraita karjalaisesta perinneruusta tunnetussa ravintolassa. Se sijaitsee Parpeinvaaran Runokylässä kirkonkylän kupeella.

Suurin osa pääsiäisvieraista on päiväkävijöitä. Osa viihtyy paikkakunnalla koko pääsiäisen ajan.

”Hyvän ruuan lisäksi vieraille tarjotaan mahdollisuutta osallistua pääsiäistapahtumiin. Myös lapsille on järjestetty monenlaista ohjelmaa.”

HELENA ROMPPANEN

Pashat, kulitsat ja babat ovat jo valmiina odottamassa pääsiäisvieraita ravintolassa.

Vien ensin virpovitsat isän ja äidin haudalle kylän hautausmaalle.



Parpein pirtin yrittäjä Hannu Lappalainen taitaa karjalaisen ruokaperinteen salat.



Lea Karhapää vie virpovitsat siunattaviksi Iloantissa ortodoksiseen kirkkoon.