**Olga Kristiina Sarkkilan[[1]](#footnote-1) muistelmia**

**Leipää ja piimää**

Meillä oli ruokahoito yksinkertaista. Piimä tuotiin lauantaisin Mehtolasta ja Myllylästä. Piimäpöntöt olivat päältä maalatut, toinen punaiseksi, toinen vihreäksi. Kun pöntöt olivat tyhjät, äiti pani ne kärrylle ja lisäksi aitasta paljon muuta puutavaraa. Kuurasin kaikki hiekalla Läksyn rannassa. Minusta oli hauskaa olla vedessä puolisääreen. Tytöt kehuivat käyvänsä uimassa kymmenen kertaa päivässä. En minä kaikesti päässyt edes yhtäkään kertaa.  
  
Aamiaiseksi meillä keitettiin pata täynnä hauvikasperunoita. Sitten kun ne kiehuivat, pantiin niiden päälle suolaisia silakoita, joista meni liika suola perunoihin. Ne olivat maukkaita kastikkeen kanssa, joka tehtiin ”ispinöistä”[[2]](#footnote-2). Tali hakattiin pieniksi ja suolattiin. Ispinöitä käytettiin punasruuassa[[3]](#footnote-3) . Piimää ja leipää ei puuttunut. Kun me lapset olimme jättäneet leipäpaloja, saimme syödä ne pyhäaamuna ja vain silloin pantiin voita päälle. Meillä ei ollut kahdenlaista ruokaa. Päivälliseksi saattoi olla lihasoppaa tai lihaperunoita, mutta siihen ei liittynyt pannukakkua. Paistista tai pihvistä ei ollut tietoakaan. Illalla syötiin kuivaa ruokaa. Joskus sentään paistettiin plättyjä mielitekoon. Verneri sanoin kerran: ”Paista sinä Olga plätyt, sinä paistat vähemmällä voilla kuin äiti.” Kahvinjuonti oli jokseenkin vaatimatonta. Me lapset olimme kahvinpaastossa, josta saimme 5 tai 10 penniä viikolta. Joskus illoilla joimme mielitekoon teetä ja pullaakin hankittiin. Verneri ei pitänyt kahvihoidosta. Sanoi sen olevan rahankuluttajan. Kerran kun äiti oli Saloisissa jonku päivän, Verneri pesi kahvipannun ja ripusti sen muurinkylkeen naulaan.  
  
Leipomista riitti moneksi päivää. Uuniin meni kerrallaan 14 leipää. Kun oli leivottu happamat leivät, leipoi äiti hiivaleipää. Kyllä se oli hyvää! ”Miksi äiti ei kaikkia näin leivo?” kysyimme. ”Mistä piisais, kun syötte niin paljon.” Aina ei näin hyvin ollut. Avioliiton (Olgan vanhempien) alussa oli oltu köyhiä vuosia, varsinkin 1865 – 1868. Meidän renki oli käynyt ostamassa jauhoja 20 markan edestä joka viikko. Sen piti riittää perheelle viikoksi ja myös kerjäläisille. Vaikea oli antaa ja vaikea olla antamatta. ”Anna palanen jokaiselle”, sanoi isä äidilleni.   
  
Meillä oli kaksi leipävormua, toinen jolla tuli reikä keskelle leipää, toinen reijätön jästileipiä varten. Oli myös ”näkki”, jossa sarvimainen laite. Sillä tehtiin reikä jästileipään, 5 cm laidasta. Näkillä näkättiin leipä ristiin rastiin. Nämä vormut ja näkki olivat isän tekemiä. Kaksi jästileipää yhdistettiin toisiinsa. Oli noin korttelin pitkästi valkoista lankaa, kummassakin päässä puinen lyijykynän vahvuinen 4 cm pituinen puunappula. Nämä yhdistivät leivät, kun ne pantiin reijän läpi. Sitten pistettiin riippumaan orren molemmin puolin. Reikäleivät pantiin reijistä leipävartaisiin kattoon. Kuivattua ne vietiin aittaan laariin, josta niitä riitti ottaa.

1. Olga Sarkkila toimi Lybeckerin käsityökoulun johtajattarena yhteensä 49 vuotta, vuodesta 1896 vuoteen 1945. Olga Sarkkila oli seppämestari Juho Sarkkilan tytär. [↑](#footnote-ref-1)
2. Lampaan sisäelinten ympärillä ja vatsaontelossa olevasta rasvasta umpisuolaamalla tehty säilyke. [↑](#footnote-ref-2)
3. Rössy [↑](#footnote-ref-3)