A chef with a beard and intense expression, wearing a white chef's jacket, holds a black frying pan in front of his face. The background is dark and textured. The text is overlaid on the pan.

MARKUS ÅNÄS
HANS VÄLIMÄKI

KULINAARINEN
ELÄMÄKERTA

JOHNNY
Kniiga

MARKUS ÅNÄS – HANS VÄLIMÄKI

PATAKUNINGAS

KULINAARINEN ELÄMÄKERTA

JOHNNY
Kniga

Copyright © Hans Välimäki ja Markus Ånäs 2018

Valokuvat © Meeri Utti 2018

paitsi s. 19 ja 35 Hans Välimäen kotialbumista; s. 41,
105 ja 115 Tommi Anttonen; s. 86 ja 92 Tor Wennström
/ Lehtikuva; s. 158 Mikko Stig / Lehtikuva; s. 166 Pekka
Mustonen / Villi Pohjola; s. 177 Jarno Jussila
Graafinen suunnittelu Taitan / Maria Mitrunen

Johnny Kniga Kustannus,
imprint of Werner Söderström Corporation,
PL 318, 00101 Helsinki.

ISBN 978-951-0-42066-9

Painettu EU:ssa.

SISÄLTÖ

MUMMUN JA VAARIN SILMÄTERÄ • 10

Mummun ruskea soosi possunkyljellä + metsäsienisalaatti 12

BIG-BEN JA FLO-JO KELPASIVAT ÄIDILLE, LÄTKÄ EI • 14

Tappara on parasta juustona 16

ISÄ PITI KAIDALLA TIELLÄ • 16

Sähkömiehen leipä – keitettyä maksaa Amurin tapan 22

KEITTIÖ TUTUKSI LEIPOMALLA: KAVEREILLE PULLAA LAUANTAISIN • 25

Härmälän pulla- ja leipäkori, feat. La Societe du Cochon 26

KAMPAAJA PITI TULLA, TULI KUUMA KOKKIPOIKA • 30

Hämeensillan kanakeittoa 32

"INTIAANI VÄLIMÄKI! SIIKA – PERATKAA!" • 34

Säkylän siikaa 36

ENSIMMÄINEN OIKEA TYÖPAIKKA • 40

Kuhaa vihreässä curryssa 42

ISOON KAUPUNKIIN • 44

Perhon pihvit + ranskalaisia 46

KASAKAN TIUKKAPYLLYT • 48

Rujosti rypytetyt pelmenit 50

SAKSAN KARUT EVÄÄT • 53

Tartarleipä 56

ENSIMMÄISET STARAILUT, OPIA PAINIVAARALTA • 58

Painivaaran juurileipää – Pane Maggia 62

KERÄILYERISTÄ YKKÖSLUOKKAAN • 64

Riekkopataa Lordin kastikkeella 66

PUOLIJAUHOISESSA KEITTIÖSSÄ UUNI KUUMANA • 68

SOS – Haugesundin matjessillilautaset 72

OMAA KEITTIÖÖN – SOUPIN VERIKEKKERIT • 75

Rosélohi punaviinikastikkeella + beluga-linssejä 78

CHEZ DOMINIQUE • 80

Hummerikeittoa Chez Dominique 1998 84

RAHAT KIINNI • 87

GT-jälkiruoka 90

ONNELLISTEN AIKOJEN TÄHTISADETTA • 93

Haukipullat hummerikastikkeessa 96

ASEMA SUOMEN KOVIMPANA VAKIINTUU • 98

Kesän aurinkoiset maut – täytettyä munakoisoa, tomaatteja ja kesäkurpitsaa 100

TOINEN TÄHTI! • 102

Tähtipizzaa napolilaiseen salamiin 106

KAIKKI PELIIN KOLMANNEN TÄHDEN SAAMISEKSI • 110

Kyyhkyä + Pastilla du Cacao 120

CHEZ DOMIQUEN KEITTIÖSTÄ LÄHTENEET MUUTTAVAT RAVINTOLAKENTÄN • 124

Buni by Gaijin 126 | Tarte tatin by Postres 129

MUUTTUNUT HELSINKI, MUUTTUNUT SUOMI • 130

Ensimmäiset falafelit 132

YRITTÄJÄISÄ PANNUTTAA NELJÄLLÄ LIEDELLÄ • 136

Burgundinpataa 140

STARANA MAAILMALLA • 144

Ramenia villisiasta + kimchi 147

MECCASTA SÄMIIN • 152

Lihapullapastaa Pasta Boxin tapaan 154 | Masun thaimaalaiset kanansiivet 156

KOKO KANSAN HANS • 159

Tyhjän kohdan täyttävää grilliruokaa: kassleria ja mac & cheese 162

VAPAALLA JOS EI RYTISE KAIRANMAASSA, XDIAVEL MURAHTAA VUONOLLA • 167

Erämiehen peurakeittoa 170

PALACE – JÄLLEEN KOHTI KOLMEA TÄHTEÄ • 174

Hummeria + ostereita 180

RESEPTIHAKEMISTO • 184

Makaan peiton päällä,

on kuuma, olen alasti. Jääkylmä suihku on huuhdellut hiet viemäriin, mutta silti olo on nihkeä. Tietokoneella vilistävät edessä grammat ja kappaleet ja ranteeseen sattuu kummallisessa asennossa kirjoittaminen. Uusien annosten ideointi on aina vaikeaa ja nyt se tuntuu muuttuneen mahdottomaksi.

Olen innostunut riistasta. Aloitin metsästyksen samoihin aikoihin kun Fanny syntyi, vuonna 2010 – menin hakemaan aseennostoluvan poliisiasemalta Kaartinkaupungista suoraan yöllä tapahtuneesta synnytyksestä. Nyt olen kolunnut paljakoita ja pusikoita jo usean vuoden ajan ja haluaisin tuoda niitä makuja myös Chez Dominique, mutta kun yritin renssata riekkoa, siitä ei tullut mitään, kuten ei juuri mistään muustakaan viime aikoina. Vituttaa. Eilinen lauantai-ilta oli tyypillinen. Olen yksin vastuussa koko Dompasta, eikä ympärillä ole enää ketään, kenen kanssa keskustella.

Yleensä saavun ravintolaan iltaserviisiin neljän aikaan jälleen joistain kuvauksista, jokainen naama ja kommentti vituttaa, enkä vastaa ihmisille. Jos he vielä yrittävät puhua jotain, ilkeilen takaisin. Illalla piisissä olen ärtynyt koko ajan. Onneksi meillä on keittiössä aina hiljaista, kukaan ei puhu mitään. Eilen tosin lähti taas: Sveitsinvahvistus poltti saman kastikkeen pohjaan kolme kertaa. Juoksin hänen selkäänsä taakse, huusin vittu-vittu-vittua, että vittu, kyllä sitä saatana pitäisi osata jo! **Iskin kokkiveitsen pystyyn kiinni lautaan, onneksi ei jäänyt sormia alle.** Heitin kattilat roskikseen ja kaikki lautaset ja kipot ja kulhot mitkä vain käsiini sain. Kuumaa kastiketta roiskui pitkin kliinistä keittiötä, mutta vieläkin enemmän, kun potkaisin täyden roskiksen pitkin seiniä. Ja edellisenä päivänä olin tehnyt saman, tosin vain huudon kanssa. Täyden salin ensimmäiset asiakkaat olivat tulleet juuri sisään. Meillä on ravintolassa monta ovea ja pitkä matka nauakoille, mutta vesikauhuinen meuhkaamiseni oli kuulunut sinne asti. Joku vakituinen

asiakkaamme oli kuulemma kommentoinut innokkaasti, että "jaha, hienoa, taitaa olla mestari itse paikalla". Ja viime aikoina en ole paljoa ehtinyt iltoja vetämään, minkä olen myös huomannut: pidän työstäni, mutta en ehdi tehdä sitä hyvin. Nytkin lähdin siitä sveitsiläisen runkkarin luota ravintolan kellariin, jonne olen vetäytynyt yhä useam-
pina iltoina. Järjestelen siellä hämärässä vanhoja kippoja ja kuppeja ja heittelen vanhoja esivalmisteita roskeen ja otan pari olutta, Koffia, jota meille tilataan henkilökunnan juotavaksi. On hiljaista ja rauhallista. Joinain iltoina saattaa mennä parikin tuntia, ennen kuin palaan keittiöön. Tällä kertaa tulinkin jo kuuden jälkeen ja vedin iltaa kahdeksaan, jonka jälkeen kakkosmieheni Roni sai ottaa homman taas haltuun – **en kestä virheitä enää yhtään. Enkä oikein muutakaan.**

Chez Dominique on Suomen hienoin ravintola, ainoa joka kilpailee maailman hienoimpien kanssa. Ja se on kallista. Henkilökuntaa on kaksinkertaisesti suhteessa asiakaspaikkoihin jos vertaa seuraavaksi

vahvimmin miehitettyihin. Raaka-aineista ei tingitä ja laitteet ovat parhaita mahdollisia. Kituuttaminen kahdessa tähdessä on taloudellinen itsemurha: laskujen maksaminen vituttaa. Olen joutunut tekemään valtavasti muita töitä muun muassa televisiossa, että saan pumpattua rahaa Dominiqueen odotellessani kolmea tähteä Micheliniltä.

Yhtäkkiä ajatus on valmis. **Riekkoterriini ei tule koskaan valmiiksi.** "Mä lopetan CD:n, heti."

Vieressäni makaileva kaunis vaimoni Mape värähtää voimakkaammin kuin koskaan häntä koskettaessani. Olemme keskustelleet asiasta jo aiemmin, mutta ilmeisesti äänenävyäni on tällä kertaa tarpeeksi vakuuttava, että viesti kulkeutuu korvapäppien ja musiikin ja somen läpi. Hän lohduttaa minua. Hän paneutuu ongelmaan. Hän saa ajatuksen jalostumaan. Puolitoista vuotta, yksi kokonainen sesonki, kaikki peiliin, tavoitteena kolme tähteä koko voimalla, ja jos ei tule, sitten lopeta. Muniani kutittaa, tekisi mieli raapia, mutta en kehtaa: "Ok." Siitä aion pitää kiinni.

Mummun ja vaarin silmäterä

Katsoisin varmasti murheellisena, jos omat lapseni kiiruhtaisivat kotoa mummolaan yhtä suurella innolla, kuin millä minä lapsena sinne lähdin.

Isovanhempani Ritva ja Ahti asuivat aika lähellä meitä, Messukylässä, omakotitalossa, jossa oli pieni piha. Vietin siellä pitkiä aikoja muutaman vuoden vanhasta aina teini-iän kynnykselle 12-vuotiaaksi. Vaari tuli hakemaan perjantaisin iltapäivällä tai aikaisin lauantaina. Isovanhempani olivat äitini puolelta – isäni oli aika iäkäs, joten hänen vanhempiaan en tavannut.

Teimme mummulassa aina kaikenlaisia asioita, mitä kotona ei ehditty, kun vanhemmat olivat duunissa koko ajan, tai vaan stressasivat omaa olemistaan. Sain siellä myös rajattomasti huomiota, sillä olin sisaruksistamme ainoa, joka kävi koko ajan mummulassa. Aluksi myös siskoa oli yritetty työntää mukaan, mutta jostain syystä hän ei siellä viihtynyt. Tai sitten häntä ei otettu mukaan. Vanhempani kantoivat siitä tovin kaunaa ja siskoni myös.

Minulla oli yleensä aina kivaa – jopa öisin sain hyvin nukuttua, vaikka seinäkellon heiluri jyristelikin. Parasta oli, kun mummulaan oli minulle tilattu paljon erilaisia lehtiä, kuten esimerkiksi Aku Ankka – toki siinä oli varmasti ajatus taustalla: tilataan se tänne eikä kotiin, niin

sitten se tulee into piukeana. Olen aina pitänyt kirjojen lukemisesta. Olin jossain kirjakerhossa jäsenenä ja ne kirjat tulivat samoin myös sinne Messukylään. Jules Verne'n sankari Kapteeni Nemo oli esikuvani. Mutta paljon myös puuhasimme ulkona: vaarin kanssa kävimme muun muassa lätkä- ja futismatseissa, mutta myös kalassa.

Muistan kun olimme veneellä ulkona, kun yht'äkkiä nousi ukkonen. Salamat iskeytyivät rantaan ja puunsäleet lentelivät. Samassa tuli tyyntä. Oli sähköinen ja painostava ilma. Emme malttaneet lähteä vesiltä pois: kalat menivät myrskystä niin sekaisin, että oli sama millä vieheellä heitti, aina oli kiinni. Haukia ja ahvenia. Paatin pohja oli täynnä kalaa, mutta lähdeittävä oli, kun myrsky tuli uudestaan päälle.

Mummu oli mummu, kunnes aloin jostain syystä kutsumaan häntä teini-iässä muoriksi. Siitä hän ei pitänyt yhtään.

Sienisalaatista muori oli ylpeä, mutta kyllä, jos rehellisiä ollaan, hän oli aika kehno kokki. Toki hän oli parempi kuin vaari, mutta se ei ole meriitti. Luulen, että he söivät kahdestaan ollessaan aika heikosti. Ruskeaa kastiketta valmistettiin paljon, kuten varmasti monessa kodissa 1970-luvulla. Sittemmin Pekka Puska sai peloteltua suomalaiset varomaan rasvaa, eikä ruskeaa kastikettakaan enää valmisteta kunnolla. Joku kohtuus toki kaikessa kannattaa pitää, mutta onko todella niin, että kaiken pitäisi olla fitnessiä ja low-fattiä? Oma rajani menee noin kilossa voita per päivä, ja se on toiminut hyvin. Olen silti edelleen solakka poika. Korkea kolesteroli vaivaa tosin, mutta se on kuulemma sukuvika. Lääkkeillä sekini on saatu hallintaan. Toisaalta olen lukenut aiheesta jonkin verran ja joku koulukunta on sitä mieltä, että lääkityksen ansiosta kuolo korjaa varmuudella noin kymmenen vuotta aiottua ennemmin. Mene ja tiedä sitten, mutta

jos kehoani yhtään kuuntelen, niin oma ”jos minä kuolen” -tunnuslauseeni on saanut viime vuosina hieman epävarmuuden varjoa ylleen.

*Oma rajani menee noin
kilossa voita per päivä, ja se
on toiminut hyvin. Olen silti
edelleen solakka poika.*

Mummulassa kasvatettiin pienessä kasvihuoneessa tuolle ajalle poikkeuksellisesti paljon yrttejä. Silloin ei kaupoista saanut Kotipellon yrttipuskaa, ainoa vaihtoehto oli radioaktiiviset kuivayrtit – tuolloinhan kuivaruoka säteilytettiin säilyvyyden parantamiseksi.

Mummu piti kukista. Hänellä oli sisällä valtavasti ruukkukukkia ja viherkasveja, mutta myös – niin ikään tuolle ajalle poikkeuksellisesti – runsaasti leikkokukkia. Niinpä mummulassa hoidettiin puutarhaa aina kesäisin, kun olin paikalla.

Teini-iässä käynnit mummulassa harvenivat ja myöhemmin sain puuhata oman urani eteen kylliksi. Kain uudet opit nousivat hieman päähänkin. Olin hankkinut erityisen hienoa lammasta, josta tein sitten koko lähisuvulle lounaan. Valmistin sen huolella oikeaoppisesti pinkiksi. Nykyisin äitini syö lihan mediumina, mutta silloin ei, kuten eivät isovanhempanikaan. Pihvit piti saada vanhan liiton tapaan well done. No, nyt tuli taas palautetta, että liha pitäisi tehdä uudestaan, kypsäksi.

Siinä oli ilmeisesti ollut töissä jotenkin raskasta ja mulla meni kuppi ihan totaalaisesti nurin. Heitin lautaset ruokineen seinään ja huusin, että sitten ei syödä mitenkään. Äiti meni toiseen huoneeseen itkemään ja minä murjotin. Myöhemmin pyysin toki anteeksi, mutta liha jäi syömättä. Nykyisin ei olisi tietenkään mitään väliä, liha paistettaisiin toki läpikypsäksi vanhemmalle väelle ihan pyytämättäkin, mutta siihen aikaan olin ruokaa tehdessä taiteen äärellä, tinkimättömästi. Olin tosin silloin jo kolmekymppinen – temperamenttia riitti yllättävän vanhaksi.

Oma aikuistuminen tapahtui kunnolla vasta, kun sain omia lapsia, ja etenkin kakkoserän myötä. Huomasin, että en voi enää perehtyä vain oman napani olemukseen, vaikka se onkin kaikkein lähimpänä ja toki kaikista kaunein.

Mummu ja vaari kuolivat 2000-luvun ensivuosisikymmenen puolivälissä. He eivät juuri käyneet ravintoloihin syömässä. Kun hankin Chez Dominiquen, vaari oli jo sairaalassa, eikä muori oikein hiffannut sellaisen keittämisen päälle. Hän vieraili vain kerran Dominiquessa, mutta edesottamuksiani mediassa hän seurasi tarkasti. Mummu eli viimeiset vuodet saattohoitopaikassa, jossa syöpään annettiin lääkettä niin paljon, että koko ajan oli hyvä fiilis. Kuula toimi hyvin loppuun asti, ja kun kävin vierailulla neljä päivää ennen kuin hän kuoli, mummu huusi kovaan ääneen: ”Sieltä saapuu kuuluisa lapsenlapseni!”

Ikävä on silti kova, vaikka muori olikin muiden mielestä suorasukaisuudessaan vaivaannuttava ja noloja tilanteita riitti. Vaarini oli taas kiltti juntti, jonka naiskuva ei menisi millään suotimella läpi nykypäivän veitoloille.



**MUMMUN
RUSKEA SOOSI
POSSUNKYLJELLÄ**
+ METSÄSIENISALAATTI

LÄSKISOOSI

2 isohkoa sipulia kuorittuna
700 g rasvaista porsaankylkeä
ohuina siivuina
1 tl suolaa
1 rkl voita
5 rkl vehnä jauhoja
vettä
14 maustepippuria

HIENONNA sipulit. Ruskista lihasiivut kuumalla valurautapannulla kahdessa tai useammassa erässä. Paista kunnes ovat rapeita. Ripottele siivuille suolaa. Nosta lihat pois pannulta, lisää pannulle voita.

LISÄÄ pannulle vehnä jauhot, ruskista vaaleanruskeiksi koko ajan sekoittaen. Lisää joukkoon sipulit (ja tilkka vettä) ja jatka sekoittamista, kunnes kastike on melkein tummanruskeaa.

LISÄÄ tarvittaessa veden määrää ja sekoita kastike tasaiseksi. Laita lihat ja pippurit kastikkeen joukkoon. Hauduta miedolla lämmöllä noin tunti.

TARJOILUUN

16 tuppiperunaa
4 suolakurkkua lohkokottuna
1½ dl puolukkasoseetta

PESE PERUNAT hyvin ja keitä ne.
Tarjoile kastike perunoiden, suolakurkkuviipaleiden ja puolukkasoseen kera.

Ruskean kastikkeen vääntäminen on edelleen ympäri maailmaa keskeinen osa ruoanlaittoa, ja sen tekemisessä ydin on säilynyt muuttumattomana. Niin on hyvä. On klisee, että jos et tiedä historiaa ja sitä mistä olet tulossa, on vaikea määritellä mihin olet menossa. Se pitää kuitenkin paikkansa. Ruskea kastike on hyvä perinteisenä versiona ja sitä on vaikea lähteä muuksi muuttamaan. Maailmassa on muutamia ruokalajeja, jotka on sementoitu: muun muassa tartarpihvi, tarte tatin ja karjalanpiirakka pitää tehdä siten kuin ne on aina tehty.

Yleensä Suomessa ruskeaa kastiketta käytetään jauhelihakastikkeen pohjana. Faija piti läskisoosista, joten tein sen nyt. Käytin siinä porsaan kylkeä, jossa oli komea rasvakerros. En usko Kaliforniasta levinneeseen low fat -maniaan. Uskon, että on terveellisempää syödä lupsakkaa maataispossua laardirannulla kuin tiukalla laihdutuskuurilla koko elämänsä elänyttä pinkeää sikaa.

SIENISALAATTI

2 dl suolasieniä
1 l vettä sienten liotukseen
1 sipuli kuorittuna ja hienoksi pilkottuna
1 omena (granny smith) kuorittuna ja pilkottuna
1 dl kermaviiliä
1–2 rkl creme fraichea
2 rkl majoneesia
½ tl rouhittua valkopippuria
1 rkl sitruunanmehua

LIOTA SIENIÄ noin 2 tuntia ja vaihda vesi ainakin kahteen kertaan. Puristele sienet kuiviksi, pilko ne ja sekoita ainekset, tarkista maku ja tarjoile.

Big-Ben ja Flo-Jo kelpasivat äidille, lätkä ei

Näemme äitini Kristiinan kanssa aivan liian harvoin. Hän asuu Tampereella ja minä Helsingissä. Käyn Tampereella yleensä töiden merkeissä, enkä tule useinkaan edes ilmoittaneeksi, että olen kylillä. Pitäisi kyllä nähdä enemmän, varsinkin kun meillä on ihan hyvät välit.

Joitain näkemyseroja on, liittyen vaikka politiikkaan: äitini on käsittäkseni enemmän siellä vasemmalla, kun minä olen taas humaani oikeistolainen.

Lapsena kotona kirjojen lukeminen oli parasta ajanvietettä – mustavalkotelevisiossa meillä oli vain kaksi kanavaa, joilta katsoimme lähinnä mäkihyppyä.

Kaikkein eniten olin kuitenkin innoissani Moskovan olympialaisista vuonna 1980. Olin aloittanut juuri vakavamman juoksu-harrastuksen ja olin saanut juuri silloin legendaarisen pikajuoksijasuuruuden Valeri Borzovin juoksuoppaan. Luin sitä innokkaasti. Kirjassa kerrottiin harjoitusmetodeista ja pikajuoksutekniikoista. Niitä piti päästä kokeilemaan, vaikka en vielä sen ikäisenä olisi saanutkaan. Olympialaisissa sadalla metrillä juoksi skotlantilainen Alan Wells, kunnon lihaskimppu, voimajuoksija. Kun USA ei osallistunut Moskovaan, Wells voitti,

mikä oli minusta vallan mahtavaa. Hänen tuuletustaan sitten imitoin kentällä.

Myöhemmin seurasin tarkasti ”isojen poikien” Carl Lewisin ja Ben Johnsonin voimainkoettelua, tai lähinnä sitä, miten Johnson yritti pistää Lewisille kampoihin, ja kun hän oli vihdoin siinä 1987 Rooman MM-kilpailuissa ja 1988 Soulin olympialaisissa onnistunut, rimpuilua doping-syytteissä. Johnson oli napannut stanotsololia, erittäin vahvaa, hevosille valmistettua anabolista steroidia. Muistan, kun katsoin Johnsonia lähtöviivalla ja huolestuin, että onko sillä kaikki kunnossa – silmänvalkuaisetkin olivat aivan keltaiset.

Mutta olipa Florence Griffith-Joynerkin aivan huikea etenijä! Sillähän oli ensinnäkin valtavat kynnet ja sen suonissa virtasi kuuma veri: myöhemmin hän huhujen mukaan kuoli sydämen laajentumaan, jonka voisi kuvitella johtuvan rajusta anabolisten steroidien käytöstä. No, kiinni hän ei jäänyt ja yhä edelleen Flo-Jolla on maailmanennätykset naisten sadalla ja kahdellasadalla metrillä. 10,49 ja 21,34 olivat muistaakseni vieläpä ajat – sen verran tarkasti juoksua tuli tuohon aikaan seurattua.

Lätkää en nuorena televisiosta katsonut. Se alkoi oikeastaan vasta 1990-luvulla maajoukkueen menestyksen myötä. Olisin sen sijaan halunnut aloittaa itse jääkiekon harrastamisen joukkueessa. Pihapelit olivat aina käynnissä, missä milloinkin. Talvella oli lunta ja jäätä kaikkialla, ja jos ei ollut, niin sitten höntsiä pelattiin Koulukadulla. Monet kavereistani pelasivat Tapparassa tai Ilvekseissä, mutta äiti ei antanut minulle lupaa. Jos olisi, pelaisin edelleen varmaan Aleksandr Ovetškinin kanssa NHL:ssä. Jarkko Varvio taisi mennä siitä porukasta kaikkein pisimmälle lätkäurallaan, aina Änäriin asti. Se oli jo juniorina todella taitava, ei tosin nopeampi kuin muut, mutta mailatekniikaltaan ylitsevertainen.

Meillä oli koulussa aina kaksi joukkuetta, A ja B. A:han nimettiin lätkäjengeissä pelaavat – mutta silti minäkin pääsin aina siihen joukkueeseen mukaan. Sain pontta mutsin painostamiseen, tuloksetta.

Olen aina pitänyt kulmissa nyhjämisestä ja taklauksista. Olisin rakastanut jääkiekon pelaamista. Yleisurheilu on individualistista harrastamista, siinä saa olla keskenään liian kanssa. Yleisurheilussa on monia hienoja lajeja kilpailla, mutta niiden treenaaminen on tylsää. Yksin jossain kentällä treeneissä oksennus kurkussa, ei kivaa. Paljon siistimpää olisi olla porukalla oksennus kurkussa, isomman yleisön edessä. Mutta äidin mielestä kaikki jääkiekonpelaajat olivat idiootteja imbesillejä, eikä näkökulma ole siitä miksikään muuttunut.

Äitini teki kotona yleensä ruoat, ja kakkuja ihan kelvollisestikin. Mutta taso ei laajemmin ajateltuna kovin kaksista ollut. Keskeisin makumuisto on broileri, joka on kypsytetty kolmen tunnin ajan savipadassa uunissa ja joka on käsittelyn jäljiltä rutikuiva. Mutta sitä tikkuista broileria me sitten kuitenkin ihan iloisena syötiin.

Setä-Ben oli aika usein myös edustettuna ruokapöydässä perinteisellä herne-maissi-paprika-seoksella höystettynä. En ole siihen pakastepussiin sen jälkeen koskenut, eikä myöskään Ben muodostu minun mielesäni synonyymiksi huippulaadukkaalle riisille.

Toisaalta ruoasta meillä pidettiin ja toisinaan raaka-aineet olivat hyviä. Muistan pitkälle teini-ikäiseksi, kun äitini odotti aina appelsiinien saapumista kauppoihin, kuten myös ulkomaisia omenia. Ei siihen aikaan ollut tietoa eri lajikkeista. Oli vain kotimainen omena ja ulkomainen omena. Tuohon aikaan muutenkin vallalla oli protektionistinen tullipolitiikka, joka suojasi suomalaista tuotantoa. Niinpä esimerkiksi durum-vehnäjauhot piti salakuljettaa maahan.

Yleensä kävimme ostoksilla Kauppahallissa. Ostimme kalaa lauantaisin ja lihaa sunnuntaisin. Oheen sitten sai ostaa jotain herkkuja, ja minä halusin aina pienen palan Ilves-juustoa. Ihan perinteistä kotijuustoa, jota jo muori oli aikanaan tehnyt ja jota jopa äitinikin yritti joskus tehdä.

Itse en ole sitä juuri koskaan yrittänyt valmistaa, ja ihan hyvää siitä nyt tuli. Suorastaan erinomaista!

Äiti olisi halunnut minusta lääkäriä. Kun lähdin Kokkisotaan, kerroin aikeistani ensin äidilleni. Hän oli asiasta innoissaan: pojasta tulisikin ehkä jotain, vaikka ei lääkäriksi opiskellutkaan.

Jälkikäteen olen miettinyt, että minusta olisi kyllä tullut hyvä lääkäri. Olen jotenkin sairaalloisen kiinnostunut ihmisen ruumiista. Patologia minusta ei olisi tosin tullut. Pidän enemmän ajatuksesta saada pidettyä joku ihminen hengissä, en hänen sisälmyksiensä tarkastelusta. Eläinten anatomiassa olen hyvä ja minusta on aina ollut hauska kurkistaa, mitä niiden kuolleiden lihojen alla on. Kirurgin hommat olisivat olleet minulle sopivinta hommaa. Veitsi tuntuu pysyvän hyvin kädessä. Lisäksi äitini viittasi johonkin tutkimukseen, jonka mukaan suurin osa kirurgeista luokiteltaisiin psykopaateiksi. Jostain syystä kuuleman mukaan kuvaus sopii myös minuun. Olin tästä asiasta kuitenkin vahvasti eri mieltä hänen kanssaan.



TAPPARA ON PARASTA

TAPPARAJUUSTO

3 l maitoa

1 l piimää

4–5 munaa

1–2 tl suolaa

KUUMENNA maito kiehumispisteeseen. Lisää joukkoon piimä, johon on sekoitettu munat. Lisää piimä-munaseos varovasti samalla sekoittaen. Kuumenna seos uudelleen kiehumispisteeseen ja nosta kattila pois liedeltä. Anna seoksen seistä hetki.

KERÄÄ pinnalle noussut juustomassa esimerkiksi reikäkauhalla tai siivilällä varovasti talteen. Mausta suolalla. Tässä vaiheessa voi makuun vielä vaikuttaa. Itse pidän, jos massaan lisää puolikkaan raastetun valkosipulinkynnen ja hieman pilkottua ruohosipulia.

ASETA massa siivilään, joka on vuorattu talouspaperilla tai mikä vielä parempaa, sideharsoliinalla. Tai. Jätä valumaan pienen painon avittaman yön yli ja kylmässä.

KUN JUUSTO on yön yli tekeytynyt jääkaapissa, ota se ulos ja kumoa. Nosta juusto tämän jälkeen uunipellille, voitele juusto kananmunalla ja paista 225–250 asteessa kullanuskeaksi ja jäähdytä.

NAUTI SELLAISENAAN leivän päällä tai esimerkiksi jonkun hyvän hillon kera. Toimii molemmissa tapauksissa.

Perinteisistä keittämällä valmistuvista piimäjuustoista Tappara-juusto eroaa paistopinnallaan. Lapsena se syötiin leivän päällä sellaisenaan tai sitten myöhemmin temperoitiin hillon kanssa. Nykyisin saa kylmäpuristettua rypsiöljyä, jossa on hieman makua. Tänä päivänä tarjoan Tappara-juuston pienen öljytilkan kanssa, päälle vielä hyppysellinen hyvää merisuolaa, esimerkiksi itävaltalaisista Wibergjiä.

Kypsytettyjä juustoja en ole tehnyt koskaan. Olen kyllä vierailut useammallakin tehtaalla. Ikimuistoisinta oli Gruyèresissä, jossa kävin katsomassa, kuinka aitoa gruyère-juustoa tehdään. Kolmetuhatta litraa vetävät meijeriautot saapuivat pihalle, korkeapaineletkut kiinni ja maito kattiloihin. Ne kattilat olivat kuparipinnoitettuja ja minua kiinnosti, että miksi. Kaikkihan tietävät nykyisin, että kupari tappaa bakteereita, mutta he selvittivät, että kuparia on juustonvalmistuksessa käytetty 1700-luvun puolivälistä. Joku on jo silloin hoksannut, että jos käytetään kuparikattiloita, juusto ei pilaannu yhtä helposti.

Juuston juoksuttimena käytetty, lehmän mahasta eristetty bakteerikanta oli heidän omansa. Lopulta tiivistetty 40-kiloinen juustokakku heitettiin kypsymään suola-liemeen, jonka pohja oli vuodelta 1942. Allas oli limaisen näköinen ja vesi vihertävää. Aika vanhaa mallia. Sieltä kiekko kulkeutui lopulliseen kypsyttämöön kuivumaan ja hakemaan viimeiset bakteerit.

Juustot ovat kiehtovia!

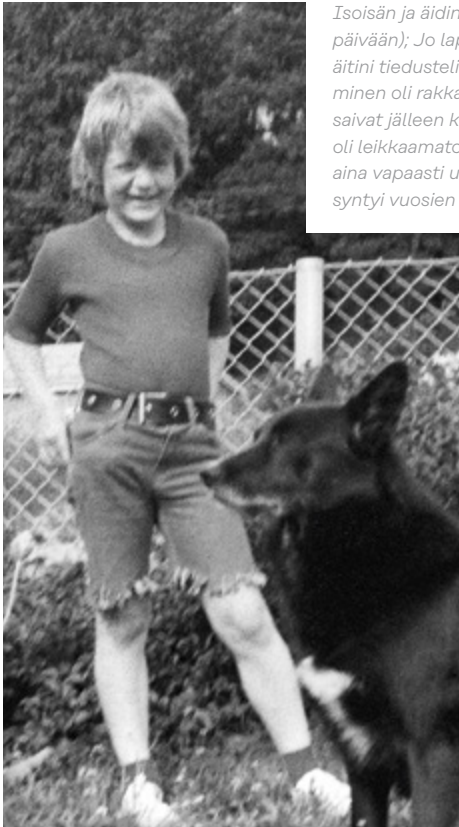
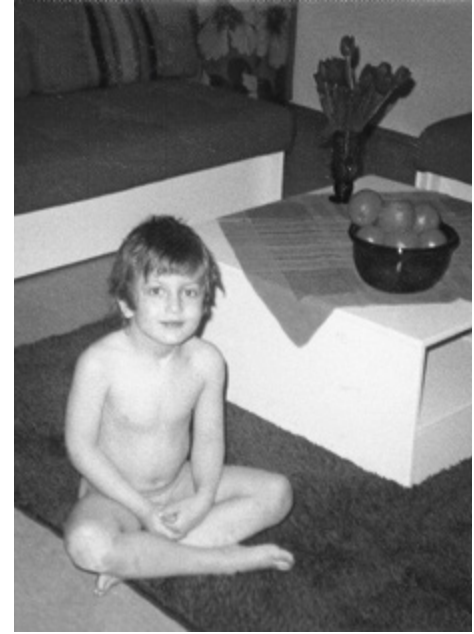
MYÖS JUUSTONA

Isä piti kaidalla tiellä

Kun isä murahti sohvankulmasta, kaikki olivat kiltisti ja hiljaa. Faija piti karismallaan perheessä kuria, mutta muuten meidät lapset kasvatti äiti. Mutta siitä sohvasta äiti ei pitänyt. Se oli Natuzzin jenkkityylinen sohvatuoli, josta sai alta jalkojen alle rahin. Siinä oli hyvä lauantaina iltapäivällä nauttia viikkoannos alkoholia ja katsoa Valioliigan futisottelu.

Pekka, eli Peksi, oli vanhan liiton isä. Hän oli syntynyt jo vuonna 1933, joten kun olin pieni, hän oli jo vanhempi herrasmies. Ei hänen lapsuudessaan isät paljoa lasten kasvattamiseen osallistuneet, eikä hänkään niin tehnyt. Nykyisin naiset ottavat hallitsevan roolin ja miehet alistuvat siihen. Se on tätä päivää. Minä en ole sellainen, mutta monet kaverit ovat. Jos joskus tulee ajatus, että lähdetään ”äijien kanssa” kaljalle, vastaus kuuluu – pitää kysyä hallitukselta. Eli tässä tapauksessa vaimolta, avovaimolta tai tyttöystävältä. Jos ukot käyvät viittäkymmentä, tarvitseeko silloin tosiaan kysyä lupaa joltain, saako lähteä ulos kavereiden kanssa? No, ehkä se menee niin, ihmiselo: nuorena viihdyttään kavereiden kanssa ulkona, sitten tulevien tai jo olemassa olevien puolisoiden kanssa kotona ja kun lapset kasvavat kotoa pois, on jo myöhäistä yrittää paluuta: luonto on hoitanut jo osan kavereista pois ja loput kyselevät edelleen niitä lupia, joita ei koskaan myönnetä. Mun mielestä kundien kanssa on vaan niin paljon siistimpää käydä baarissa. Siinä mielessä olen samanlainen kuin isäni. Hän kävi toisten fabujen kanssa ulkona paljon, äitini mielestä ehkä vähän liikaakin: tili kun tuli, Peksi saattoi lähteä perjantaina ja tulla kotiin vasta sunnuntaina.

Asuimme ensin Tampereella Amurissa, sen jälkeen Härmälässä. Ei isä paljoa minun menemisistäni tiennyt – tai välittänyt. Meillä on aina urheiltu. Ukkineni oli pelannut Ilveksessä jalkapalloa ja jääkiekkoa. Myös isäni



Isoisän ja äidin kanssa (ylhäältä vasemmalta myötöpäivään); Jo lapsena halusin olla aina alasti, myöhemmin äitini tiedusteli vaimoltani, onko tapa säilynyt; Juokseminen oli rakkain harrastukseni – ajanottajat Kangasalla saivat jälleen kellottaa ennätysajan; Koiramme Nalle. Nalle oli leikkaamaton uroskoira ja Messukylässä päästimme sen aina vapaasti ulos, ja kun kukaan ei estellyt, lähitaloihin syntyä vuosien mittaan runsaasti Nallen näköisiä koiria.



kannatti Ilvestä, mutta minä kannatin Tapparaa – vanhemmillani mukana oli kotiseutupolitiikkaa, sillä Ilves on tamperelaisten joukkue, kun taas Tappara on ”mouhujärveläisten joukkue”, sillä se on aina ollut suositumpi kehyskunnissa. Itse pelasin kuitenkin jalkapalloa Ilveksessä, mutta vaihdoin lopulta yleisurheiluun, Pyrintöön. Ei isäni koskaan treeneissä käynyt, mutta kilpailuissa hän oli aina katsomossa, ainakin yleisurheilussa, sillä siitä hän piti. Kuten äitini, myös isä ei jääkiekosta välittänyt.

Nyt kun minulla on kaksi lapsistani teini-iässä, huomaan olevan hieman samanlainen kuin isäni. En ole lasteni kaveri, mutta en minä myöskään jaksa möyhytä pikkujutuista. Tehkään oman elämänsä, niin kuin parhaimmaksi näkevät.

Sen sijaan alkoholinkäytössä en kulje samoja latuja isäni kanssa: Pekka dokasi paljon enemmän kuin minä. Hän istui siinä sohvallaan ja nappasi etenkin vanhempana ”seriffiä”, yhden tähden Jaloviinaa. Puoli pulloa perjantaina, loput puoli lauantaina. Ei hän alkoholisti ollut, toki ei varmaan kyllä kovin kaukanakaan siitä. Hän piti viinasta. Asenteet ovat kyllä tosin nyt muuttuneet. Jos vielä 1980-luvun alussa perjantaina joi muutaman oluen, oli juoppo, kun taas nykyisin jengi voi tintata ”laadukasta” viiniä joka ilta, ”pari lasia vaan”, ja se on täysin hyväksyttyä.

Isäni oli sikäli perinteinen mies, että kovin paljoa hän ei keittiössä viihtynyt. Mutta klassikoita hänellä oli, ja ruskea kastike oli yksi sellaisista. Siihen makkaraa mukaan, ja hyvää oli. Laskisoosia hän olisi kastikkeesta kaikkein mieluiten tehnyt, mutta muiden mielestä se oli jo nimeään myöten aivan liian kuvottava ruoka. Tosin olen nykyään jo ammattini puolesta tästä asiasta vahvasti eri mieltä. Sanoisin, että vaikka Pekka ei ollut ruoanlaittajana kovin monipuolinen, hän oli taitava.

Ruoka oli mielestäni paljon maukkaampaa, jos sitä vertaa siihen, mitä äitini teki.

Yksi Pekan klassikoista oli keitetty maksa, unohtunut ruokalaji. Maksaa ylipäätään valmistetaan nykyisin vähemmän, eikä ainakaan keitettynä. Silti se on edelleen erinomainen tapa. Isä keitti maksaa aina runsaan määrän, minkä jälkeen sitä syötiin leivän päällä useina päivinä peräkkäin, lähinnä aamiaisella. Jääkaapista silpaistiin siivut ja tehtiin tumman leivän päälle vähän tanskalaista smørrebrødiä muistuttavia kekoja.

Ennen vanhaan elukoista syötiin kaikki. Kasvoin onneksi perheessä, jossa laadukkaisiin raaka-aineisiin kiinnitettiin huomiota, vaikka tekemisen taso ei sinällään päättä huimannut. Kävimme usein ostoksilla Tampereen Kauppahallissa, joka yhä edelleen on lajissaan Suomen parhaimpia. Siellä oli kunnan lihatiski, josta maksa aina yleensä hankittiin.

Minä tykkäsin keitetystä maksasta törkeästi. Olen huomannut, että lapset pitävät ylipäätäänkin sisäelimestä, jos sellaisia heille joku rohkenee antaa. Toki josain vaiheessa koulukavereiden painostamana tulee se vaihe, jossa kaikki on pahaa, mutta salaa kotona voi silti yrittää tarjota erikoisempiakin ruokalajeja. Maksassa, munuaisissa ja sydämissä ei ole jäniteitä, ne ovat helppoa, sileää syötävää. Luulen, että niitä ei tarjota, koska vanhemmilla itsellään on luutuneet asenteet siitä, mitä lapset voisivat syödä. Toisaalta sisäelinten saantikin on nykyään paljon luultua vaivalloisempaa ja edellyttää todella näkemyksellistä kauppiasta tai kaupppaa, josta niitä voi hankkia.

Kävimme lapsena usein syömässä ulkona ravintoloissa. Luulen, että isäni varmaan salaa vähän kiinnostusti ruoanlaitto. Hän oli elänyt pitkään yksin ennen



Patakuningas on kulinaarinen isku palleaan, mestarin itsensä kertomana, Markus Änäsin ylös kirjaamana.

Se on keitetty kasaan Hans Välimäen elämästä ja siitä mistä siinä hyvin pitkälle on kyse, loistavasta ruoasta.

Mutta kaikella on hintansa, myös menestyksellä: voiton samppanjat kirkkaissa saleissa vaihtuvat ahdistaviin iltoihin ravintolan varastossa ja seinään rämähtävään kattilaan, hetkeen, jolloin elämässä pitää siirtyä eteenpäin.

Nyt tarina jatkuu Palacessa.

Hans Välimäki on Suomen menestynein keittiömestari, jonka ravintola Chez Dominique ylsi kahteen Michelinin tähteen. Nykyisin hän johtaa Suomen ravintoloiden huipulle uudestaan nousseen Palacen keittiötä.

Markus Änä on tietokirjailija sekä talous- ja kulttuuritoimittaja.

Patakuningas on Hans Välimäen gastronominen elämäkerta, jossa kertomusta tukevat reseptit elämän varrelta, aina isovanhempien leipomuksista Chez Dominiquen klassikkoannoksiin. Kun tarinaa kirjoitetaan pippurimylly auki, kosketus on tulinen.

