

"Hauska, katkeransuloinen ja riemukas. Ihan kuin Jennifer Eganin AIKA SUURI HÄMÄYS paitsi että musiikin sijaan pääosassa on ruoka." THE HERALD SCOTLAND



J. RYAN STRADAL

KESKI- LÄNNEN KEITTIÖT

TAMMI

J. RYAN STRADAL

Keskilännen keittiöt

Suomentanut Mari Hallivuori

Kustannusosakeyhtiö Tammi • Helsinki

Englanninkielinen alkuteos *Kitchens of the Great Midwest* ilmestyi Yhdysvalloissa 2015.

Copyright © 2015 by J. Ryan Stradal

All rights reserved including the right of reproduction in whole or in part in any form.

This edition published by arrangement with Pamela Dorman Books,

an imprint of Penguin Publishing Group,

a division of Penguin Random House LLC, through Ulf Töregård Agency AB.

Suomenkielinen laitos © Kustannusosakeyhtiö Tammi 2016

PAINETTU EU:SSA

ISBN 978-951-31-8651-7

Karenille,
joka teki aina parhaansa sillä, mitä hänellä oli

Sisällys

Lipeäkala	9
Suklaahabanero	53
Paprikahyytelö	81
Valkosilmäkuha	130
Golden Bantam	183
Peura	227
Peltikakku	267
Yllätysillallinen	328

LIPEÄKALA

Lars Thorvald rakasti kahta naista. Muita ei tule, hän ajatteli ohimennen istuessaan kerrostalokotinsa betonisilla ulkorappusilla. Luku olisi ehkä voinut ollut suurempikin, mutta elämä ei vaikuttanut kulkevan siihen suuntaan.

Sinä aamuna, soseuttaessaan haudutettua porsaankylkeä lääkärin ohjetta uhmaten, hän oli tuijottanut keittiön ikkunasta Happy Chef -ravintolan lumista kattoa tien toisella puolella ja laulanut rakkauslaulua toiselle armaistaan, tyttövauvalle, joka nukkui olohuoneen lattialla. Sävel oli Beatlesin, ja Lars oli vaihtanut kappaleessa esiintyvän etunimen tyttärensä nimeen.

Lars ei ollut tunnustanut rakkauttaan yhdellekään naiselle kuin vasta kaksikymmentäkahdeksanvuotiaana. Poi-kuutensakin hän oli menettänyt vasta kaksikymmentäkahdeksanvuotiaana. Ensisuukon hän oli sentään saanut jo kahdenkymmenen vanhana, vaikkakin nainen oli lakannut jo alle viikon päästä vastaamasta Larsin soittopyyntöihin.

Lars syytti huonoa naisonneaan teini-ian seurustelusuhteiden puutteella, ja teini-ian seurustelusuhteiden puutteesta hän syytti sitä, että oli ollut luokkansa pahanhajuisin lapsi, vuodesta toiseen. Lars oli levittänyt ym-

pärilleen kalakaupan lattian lemua aina joulun aikaan, kaksitoistavuotiaasta lähtien, ja silloinkin, kun hän ei ollut löyhkännyt, muut lapset olivat käyttäytyneet niin kuin hänestä olisi edelleen lähtenyt hajua, koska sellaisia lapset ovat. Häntä oli pilkattu kalapojaksi vuoden ympäri, ja siitä oli syyttäminen ainoastaan vanhaa ruotsalaisuudesta naista nimeltä Dorothy Seaborg.

Joulukuisena iltapäivänä vuonna 1971 Minnesotan Duluthissa asuva Dorothy Seaborg oli liukastunut ja murtanut lonkkansa jäisellä pihamaallaan postia hakiessaan, mikä aiheutti häiriön St. Olafin luterilaisen seurakunnan adventtisunnuntaisin järjestämien jouluaterioiden lipeäkalatoimituksiin. Larsin isä Gustaf Thorvald – Duluthissa toimivan Gustaf & Sons -leipomon omistaja ja yksi alueen merkittävimmistä norjalaisista – lupasi St. Olafin seurakuntasaliin kokoontuneelle väelle, että lipeäkalaa tulisi olemaan joulupöydässä jatkossakin; hänen perheensä ottaisi brutaalin skandinaavisen perinteen jatkamisen hoitaakseen koko Duluthin alueen iloksi.

Viis siitä, etteivät Gustaf, hänen vaimonsa Elin ja heidän lapsensa olleet koskaan edes nähneet elävää turskaa saati pyydystäneet ja tainnuttaneet sellaista, kuivanneet ja liottaneet sitä lipeässä ja sen jälkeen kylmässä vedessä, eivätkä he tienneet, miten siitä valmistettiin huolella ruokalaji, joka täydellisimmillään muistutti savusumuhyytelöä ja tuoksui keitetyltä akvaariovedeltä. Koska kaikki perheessä olivat yhtä epäpäteviä tehtävään, se lankesi kaksitoistavuotiaan Larsin ja hänen nuoremman, kymmenen vanhan veljensä Jarlin osaksi. Perheen nuorimmainen, yhdeksänvuotias Sigmund, vältti vastuun vain koska hän piti lipeäkalasta.

”Lars ja Jarl eivät pidä siitä”, Gustaf sanoi Elinille. ”Voin luottaa siihen, että he eivät syö kuormasta. Ei tule hävikkiä.”

Gustaf oli ollut tyytyväinen perusteluunsa, ja vaikka Elin olikin pitänyt miehensä ratkaisua ilkeänä tempuna heidän nuoria poikiaan kohtaan, hän oli pysynyt vaiti. Kahden eri rodun – norjalaisen ja tanskalaisen – välisessä avioliitossa mihinkään vain jommankumman puolison kulttuurissa merkittävään asiaan ei puututtu, ja niitä arvosteltiin ainoastaan oman rodun edustajien seurassa.

Vuosittain toistuva läheinen kontakti kulttuuriperimään ei muuttanut Thorvaldin poikien mieltymyksiä. Jarl, joka edelleen kaivoi sormella nenäänsä ja laittoi sen sitten suuhunsa, piti rään makua parempana kuin lipeäkalan, vaikkakin koostumus ja väri olivat yhtenevät. Lars taas hämmentyi siitä, että iäkkäät skandinaaviset tulivat kirkossa jututtamaan häntä sanoen: ”Kun nuorella miehellä on lipeäkalan valmistamisen taito noin hyvin hypysissä kuin sinulla, naisten suosio on taattu.” Larsin kokemuksen mukaan lipeäkalataidot kirvoittivat kiinnostavien naisten joukossa vastenmielisyyden ilmauksia tai parhaassakin tapauksessa korkeintaan olankohautuksen. Nekin naiset, jotka väittivät pitävänsä lipeäkalasta, eivät halunneet tuntea sen hajua, jos se ei ollut peräisin heidän lautaseltaan, ja Larsin ympärillä se leijui aina. Larsin ennen niin kiihkeästi odottamasta juhlakaudesta muodostui lemun ja torjunnan täyteinen julma kuukausi, ja koulun poikien ansiosta sen vaikutus tuntui hänen elämässään vielä pitkään sen jälkeen kun joulukuusenraadot oli kannettu kadunvarteen.

Kahdeksantoista vuotta täytettyään Lars oli jo ajat siten menettänyt sen vähäisenkin sietokyvyn, joka hänellä tätä tinkimätöntä perinnettä kohtaan joskus oli ollut. Luukuisten adventtiaikojen viettäminen kuivattua turskaa lipeässä liottaen oli arpeuttanut hänen kätensä, ja vuosi vuodelta haju tarttui tiukemmin hänen ihohuokosiinsa, sormenkynsiinsä, hiuksiinsa ja kenkiinsä, eikä pelkästään sen vuoksi, että niiden pinta-ala oli Larsin kasvun myötä karttunut. Larsista oli vuosien mittaan kehittynyt varsinainen keittiövelho, ja kun hän oli tahtomattaan omaksunut traagisen harrastuksensa salat, lopputuotteesta tuli entistäkin jytympää. Luterilaisia saapui autokunnittain Fergus Fallsista saakka maistamaan kuuluisaa ”Thorvaldien lipeäkalaa”, eikä heidän joukossaan ollut ainuttakaan viehättävää nuorta naista.

Kuin pilkatakseen poikaansa vielä enemmän Larsin isä työnsi haarukallisen limamössöä hänen naamansa eteen joka joului.

”Yksi suupala edes”, Gustaf sanoi. ”Esi-isäsi söivät tätä selviytyäkseen pitkästä talvesta.”

”Miten he selvisivät lipeäkalasta?” Lars kysyi kerran.

”Olisit ylpeä kättesi työstä, poika”, Gustaf sanoi ja nappasi rangaistukseksi norjalaisen lefse-rieskan pois Larsin edestä.

Lars sai high schoolin päättötodistuksensa vuonna 1978 ja karisti Duluthin pölyt jaloistaan. Hänen arvosanoillaan olisi päässyt vaivatta hyvään luterilaiseen collegeen, kuten Gustavus Adolphukseen tai Augsburgiin, mutta Larsin tähtäimessä siinsi keittiömestarin ammatti eikä tavoitteen lykkäämisessä neljällä vuodella collegeopintojen suorittamisen vuoksi ollut hänen nähdäkseen mitään

mieltä. Lars muutti Minneapolisiin tarkoituksenaan löytää tyttöystävä ja päästä keittiöhommiin – vapaavalintaisessa järjestyksessä – ainoana vaatimuksenaan se, ettei häntä koskaan pantaisi valmistamaan lipeäkalaa. Sillä asenteella mahdollisuuksia aukeni paljon enemmän kuin Larsin isä oli ennustanut.

Kymmenen vuotta palkatonta työharjoittelua Gustaf & Sonsissa olivat hioneet Larsista taitavan leipurin – leipominen on kiistatta vaikeasti omaksuttavin keittotaito – mutta hän ei halunnut jättäytyä sen varaan. Valitsemalla vain sellaisia töitä, joissa oppisi jotakin uutta, ja käymällä treffeillä osapuulleen yhtä harvoin kuin valtatien varrelle perustettiin kasvisravintoloita, Lars sai otettua haltuun ranskalaisen, italialaisen, saksalaisen ja amerikkalaisen keittiön alle kymmenessä vuodessa.

Lokakuussa 1987 koko osavaltio oli Minnesota Twin sin ensimmäisen World Series -voiton pauloissa ja Lars oli edennyt keittiömestariksi ravintola Hutmacher'sissa. Trendikäs järvenrantaravintola oli julkkisten suosiossa, siellä kävi meteorologeja, osavaltion senaattoreita ja paikallisia ammattilaisurheilijoita. Twin sin pelaajat olivat kuuleman mukaan saaneet vuosia käydä Hutmacher'sissa syömässä kenenkään häiritsemättä, mutta siinä vaiheessa, kun Lars aloitti työnsä keittiössä, riemukkaat baseball-ammattilaiset lietsoivat vähän väliä ravintolasiiliin iloista juhlatunnelmaa.

Joukkueen pitkää kuivaa kautta seuranneen menestyksen myötä ravintolaan levisi omituinen hilpeys. Näiden onnellisten viikkojen aikana Cynthia Hargreaves, paikan fiksuin tarjoilija – hän osasi antaa parhaat viinisuositukset – tuntui kiinnostuvan Larsista. Lars oli kaksikymmentäkahdeksanvuotias, hänen vyötärölleen oli vähitellen ker-

tynyt kalpea ja karvojen peittämä vararengas, ja hän oli hyvää vauhtia kaljuuntumassa. Cynthialla oli ulkonevat etuhampaat ja hän kärsi käsien tärinästä, mutta hän oli 180 senttiä pitkä ja kaunis, ei niin kuin veistos tai hajuvesimainoksien naiset vaan realistisemmalla tavalla; niin kuin auto tai pizza on kaunis sillä hetkellä, kun sitä himoitsee. Larsin silmissä se teki Cynthiasta helposti lähestyttävän.

Kun Cynthia tuli keittiöön, muut miehet mittailivat häntä avoimesti katseellaan, mutta Lars piti silmänsä kurissa. Hän katsoi naista vain silmiin, kun sanoi vaikkapa: ”Sano, että vasikassa kestää vielä viisi minuuttia” tai ”Ei käy, valkosipuli kuuluu pestoon.”

”Eikö muka pelkistä pinjansiemenistä, oliiviöljystä, basilikasta ja pecorinosta synny kastiketta?” Cynthia kysyi.

Se, että nainen osasi luetella ainekset ulkomuistista, teki Larsiin vaikutuksen. Ehkä syyttä, mutta hän ei odottanut muiden kuin keittiöalan ihmisten olevan perillä sellaisista asioista. Lars tiesi ilmeensä kielineen siitä, kun näki naisen hymyilevän tietäväisenä, ikään kuin tämä olisi yllättänyt hänet pahanteossa.

”Voinhan minä tietysti yrittää”, Lars vastasi. ”Mutta ei se mitään pestoa ole vaan jotain ihan muuta.”

”Onhan basilika tuoretta?” Cynthia kysyi. ”Kunnon pestoa ei synny ilman tuoretta basilikaa.”

Lars ihaili päättäväistä tapaa, jolla Cynthia muotoili perusteettoman mielipiteensä. Itse asiassa olennaisinta laadun kannalta oli oikea valmistustapa; aiemmassa työpaikassaan Pronto Ristorantessa Lars oli oppinut, että kunnon pesto piti valmistaa kivimorttelissa. Siinä sen salaisuus.

”Se on kaksi päivää vanhaa”, hän vastasi.

”Mistä ostit? Saint Paulin toriltako?”

”Sieltä, Anna Hlavekilta.”

”Kannattaisi asioida Tony Chamberlainin kanssa. Hän kasvattaa parhaat basilikat.”

Hurmaavan virheellisiä mielipiteitä ruoasta! Lars alkoi lämmetä toden teolla. Mutta Minneapolisin vuosinaan, vapauduttuaan lipeäkalan hajusta ja sen langettamasta maineesta hän oli karkottanut naisia ”liiallisella innokkuudellaan” eikä halunnut toistaa virhettä.

”Niinkö meinaat?” Lars kysyi tarjoilijalta omaan työhönsä keskittyen, naista katsomatta.

”Jep”, Cynthia vastasi ja otti askeleen lähemmäs, jottei miehen mielenkiinto keskustelua kohtaan lopahtaisi. ”Anna kasvattaa basilikapalstallaan myös maissia. Tiedät varmaan, mitä maissi tekee maaperälle.”

Cynthian puheissa oli perää, jos ne pitivät paikkansa. ”En tiennyt, että Anna kasvattaa maissia.”

”Hän ei tuo sitä torille myyntiin.” Cynthia hymyili taas. ”Sanon nyt joka tapauksessa sille asiakkaalle, että valkosipuliton pesto onnistuu.”

”Miksi?”

”Ettet sinä pääsisi liian helpolla näissä hommissasi”, hän vastasi.

Lars ei pystynyt hillitsemään tunteitaan – hän oli korviaan myöten rakastunut jo kun Cynthia poistui salin puolelle – mutta kuten aina, siitä tuli hänelle surullinen ja tuhoon tuomittu olo. Hän ei kuitenkaan tiennyt, että Cynthia oli viimeisen kymmenen vuoden aikana käynyt läpi useita suhteita, joissa toinen osapuoli oli ollut kylmä ja sitoutumiskammoinen, ja että Larsin kiltteys ja ennen kaikkea hänen ylitsevuotavan innokas tapansa osoittaa avoimesti kiinnostustaan olivat juuri sitä, mitä hän kumppaniltaan halusi.

Cynthia ei ollut vielä näkyvästi raskaana, kun heidät vihittiin vuoden 1988 lokakuun lopussa. Lars oli edelleen Hutmacher'sin keittiömestari ja Cynthia suosituin tarjoilija, mutta vaikka pariskunnan satumainen romanssi oli syttynyt ravintolassa, omistajat kieltäytyivät sulkemasta paikkaa lauantaina häävastaanoton vuoksi.

Larsin isä ei ollut vielääkään leppynyt esikoispojalleen siitä, että tämä oli jättänyt perheen leipomon ja vastuunsa lipeäkalan toimittamisesta tuhansille jyrkän linjan skandinaaveille, eikä siksi suostunut osallistumaan häihin tai auttamaan järjestelyissä millään tavalla. Jos Larsin tuleva jälkikasvu olisi ollut hänen äitinsä ensimmäinen lapsenlapsi, apua olisi ehkä ollut sieltä suunnasta odotettavissa, mutta Elinillä oli jo kädet täynnä töitä Sigmundin kahden lapsen kanssa; totta kai veljeksistä ainoa, joka ei ollut eläissään joutunut valmistamaan lipeäkalaa, oli menettänyt poikuutensa, hedelmällisin seurauksin, jo seitsemäntoista täytettyään.

Häämatka suuntautui Napa Valleyyn, joka vielä yli vuosikymmen myöhemmin hehkui Pariisin viinikilpailun järjestyttävän menestyksen onnea ja totutteli sen myötä kasvaneeseen turismiin. Viininmaistelu oli Larsille uusi kokemus, ja tuoreen aviomiehen kulautellessa maistelu-lasillisia kurkkuunsa Cynthia imi itseensä kaiken tiedon, mitä etiketeistä, viinitarhakierroksista ja kartoista sai. Hän oli ensimmäistä kertaa Kaliforniassa ja koko matkan selvin päin, mutta pelkkä viiniköynnösten näkeminen ravisteli hänen koko kehoaan, ja jargonviidakkoon sukeltaminen oli mannaa hänen sielulleen: *lajikeviini, Brix, juurakko, malolaktinen käyminen*. Nuokkuessaan vuokra-autossa ylettömän viinin juonnin väsyttämänä

Lars pystyi aistimaan vaimonsa hymyn, kun tämä kuljetti häntä ja heidän syntymätöntä lastaan Kalifornian hohtavien kukkuloiden halki.

”Rakastan tätä valtavasti”, Cynthia sanoi.

”Minäkin rakastan sinua”, Lars vastasi, vaikkei vaimo ollut sitä tarkoittanutkaan.

He olivat sopineet, että jos lapsi olisi poika, Lars päättäisi nimen, ja jos se olisi tyttö, niin Cynthia. Eva Louise Thorvald syntyi kaksi viikkoa ennen laskettua aikaa 2. kesäkuuta 1989 painaen vakuuttavat 4,6 kiloa. Kun Lars otti tyttärensä syliinsä ensimmäistä kertaa, hänen sydämensä suli kuin voi lämpimän leivän päällä, ja se oli iäksi menynyt. Äidin ja lapsen nukahdettua Lars poistui sairaalasta, meni parkkipaikalla odottavaan Dodge Omniinsa ja vuodatti kyyneleitä kuin ei olisi ennen tätä hetkeä halunnut elämässään yhtään mitään.

”Yritetään seuraavaa viiden tai kuuden vuoden päästä”, Cynthia sanoi ja asennutti kierukan. Larsin toiveissa oli siintänyt vähintään kolme lasta, lapsuudenperheen malliin, mutta hän ajatteli, että olihan tässä vielä aikaa. Lars valisti Cynthiaa, että useamman kuin yhden lapsen hankkimisessa oli se hyvä puoli, että ainakin joku jäisi huolehtimaan siitä, etteivät he jäisi kituen kuolemaan kaaduttuaan suihkussa tai kompastuttuaan kellariin vievissä rappusissa. Lars tähdensi, että kun hän ja Jarl olivat lähteneet pois Duluthista, heidän nuorin veljensä Sigmund oli ottanut leipomon hoitaakseen ja huolehti heidän taiwaan portteja lähestyvien vanhempiensa omituisista vaatimuksista, mikä oli kaikkien kannalta loistava ratkaisu. Perustelut eivät kuitenkaan hetkauttaneet hänen kaksi-

kymmentäviisivuotiasta vaimoan. Cynthia halusi har-
rastaa viinejä.

Siinä missä musikaalisesti suuntautunut isä tai äiti saat-
taa haluta tarjoilla lapselleen juuri tietynlaista musiikkia,
Lars oli käyttänyt viikkokausia tyttövauvansa ensimmäis-
ten kuukausien ruokalistan suunnitteluun:

VIKKO YKSI

Ei hampaita, joten:

1. Itse tehtyä guacamolea
2. Luumusosetta (Pitävätkö vastasyntyneet luumuista?)
3. Porkkanasosetta (Sugarsnax 54 olisi paras lajike,
mutta joutunen tyytymään Autumn Kingiin.)
4. Punajuurisosetta (Lutz Greenleaf)
5. Kotitekoista Honeycrisp-omenasosetta (Osta ome-
nat Dennis Wulta.)
6. Hummusta (Säilötyistä kikherneistä? Ehkä odote-
taan viikkoon kaksi.)
7. Oliivitahnaa (Ehkä Cerignola-oliiveista? Kysy Sherry
Dubcekilta, minkälaiset oliivit sopivat parhaiten
vastasyntyneelle.)
8. Mistä proteiinia ja rautaa?

VIKKO KAKSI

Ei vielääkään hampaita, joten:

1. Ehdottomasti hummusta.
2. Muuten samaa kuin yllä, kunnes hampaat.

VIKKO KAKSITOISTA

Hampaat!

1. Porsaankylkeä (Soseena? Vai pitäisikö tehdä demi-glance porsaanlihasta?)
2. Spagettikurpitsaa. Voiko yksikään lapsi olla pitämättä tästä? Tytön tajunta räjähtää! (Mikä onni, että hampaiden puhkeaminen osuu kurpitsakauden alkuun!)
3. Osso Buco (Hae nautan potkaa Hackenmueller'sista Al Norgaardilta.)

VIKKO KUUSITOISTA

Syntisen herkuttelun aika!

1. Äidin villiriisi-kanapaistos (resepti alla)

- 1 pieni pussi villiriisiä
- 5 desiä paahdettua kanaa (kuutioina)
- 1 purkki herkkusienikeittoa
- 1/2 purkkia sokeroimatonta maitotiivistettä
- Suolaa ja pippuria
- 1/2 desiä pilkottua vihreää paprikaa

Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen. Keitä riisi ohjeen mukaan. Sekoita joukkoon kanakuutiot, herkkusienikeitto, maito, mausteet ja vihreä paprika. Kaada seos voideltuun kahden litran vetoiseen uunivuokaan. Paista uunissa 30 minuuttia.

2. Corn dogeja (Varmaan loistavaa nakerreltavaa! Etsi osavaltion messujen reseptikilpailun voittanut ohje.)

3. Äidin porkkanakakku (resepti alla)

- 5 desiä sokeria (Vähempikin ehkä riittää.)
- 3,5 desiä kasviöljyä (Etsi paras maku.)
- 4 munaa
- 5 desiä vehnä jauhoa
- 2 teelusikallista ruokasoodaa
- 1 teelusikallinen suolaa
- 3 teelusikallista kanelia
- 7,5 desiä porkkanaraastetta
- 2,5 desiä pähkinärouhetta (Pähkinäallergian vaara?)
- 1 teelusikallinen vaniljaa

Sekoita sokeri, öljy, munat, jauho, ruokasooda, suola, kaneli, porkkanaraaste, pähkinärouhe ja vanilja taikinaksi ja kaada uunivuokaan. Paista 160-asteisessa uunissa 45 minuuttia.

Kuorrutus:

- 110 grammaa tai 1,25 desiä voita
- 225 gramman pakkaus tuorejuustoa
- 8,25 desiä tomosokeria

Sekoita ainekset ja levitä seos jäähtyneen porkkanakakun päälle.

Ruokasuunnitelma vaikutti Larsin silmissä järkevältä. Hän oli yrittänyt ottaa huomioon sen, mitkä raaka-aineet olivat sesongin tuotteita ja millä eväillä hänen omassa lapsuudenkodissaan oli selvitty Duluthin pitkistä talvista. Larsin suurin huoli oli porkkanakakkuohjeen pähkinärouhe. Hän muisti kuululleensa, että pähkinöiden syö-

minen liian varhain voisi aiheuttaa lapselle pähkinä-allergian. Mutta miten varhain oli liian varhain? Sitä piti kysyä synnytyslääkäri Latchilta, jolla oli paksut viikset, ystävälliset silmät ja Larsin tulkinnan mukaan positiivinen asenne.

Larsin kysymyksen kuultuaan tohtori Latch katsoi puoleensa kääntynyttä nuorta miestä yhtä kauhistuneena kuin jos hänen edessään vastaanotolla olisi ollut veistä pitelevä taapero.

”Haluatteko syöttää nelikuiselle porkkanakakkua?” tohtori Latch kysyi.

”En isoa annosta”, Lars vastasi. ”Ihan pienen palan vain, sellaisen vauvalle sopivan. Mutta minua huolestuttaa se, että reseptissä on pähkinöitä. Voisihan kakun kai tehdä ilmankin, mutta äiti laittoi aina porkkanakakkuun pähkinöitä. Mitä mieltä olette?”

”Puolitoistavuotiaana vasta, aikaisintaan. Turvallisinta olisi odottaa, että lapsi on täyttänyt kaksi.”

”Saatan olla väärässä, mutta muistaakseni nuoremmat veljeni söivät porkkanakakkua jo hyvin varhaisessa vaiheessa. Jarlista on yksivuotispäivillä otettu kuva, missä hän on saanut pienen palan porkkanakakkua ja hieronut sitä hiuksiinsa.”

”Hyvä, että se päätyi sinne eikä suuhun.”

”No, tätä nykyä veljeni on kalju.”

”Minusta tässä ruokasuunnitelmassa on välittömämpiäkin ongelmia.”

”Mitä tarkoittatte?”

”Porsaankylkeä kolmekuiselle vauvalle. En suosittelen.”

”Edes soseutettuna?” Lars kysyi. ”Hauduttaisin sen ensin kypsäksi. Tai voisin paahata luut ja tehdä lihaliemen demi-glacea varten. Ei se kylläkään ykkösvaihtoehto ole.”

”Tehän olette Hutmacher’sin keittiössä töissä, eikö niin?” tohtori Latch totesi. ”Teette erinomaista porsaan-kylkeä. Mutta malttakaa ainakin kaksi vuotta.”

”Vai kaksi vuotta?” Lars ei halunnut pukea sanoiksi, miten musertavalta tieto hänestä tuntui, mutta tohtori Latch osasi lukea rivien välit.

”Ymmärrän, että haluatte päästä jakamaan oman intohimonne kohteen esikoislapsenne kanssa. Näen erilaisia variaatioita tästä kaiken aikaa. Se aika kyllä koittaa vielä. Mutta ensimmäiset kolme kuukautta mennään pelkällä rintamaidolla ja vastikkeella.”

”Kuulostaa hirveältä”, Lars sanoi.

”Ehkä teistä”, tohtori Latch vastasi. ”Mutta tyttärenne on takuuvarmasti tyytyväinen tähän ruokavalioon. Uskokaan pois. Ja nyt minä ohjaan teidät parhaalle lastenlääkärille, jonka tiedän.”

Kotiin Saint Pauliin päästyään Lars ryhtyi purkamaan uusia vauvanvarusteita autosta kiitollisena siitä, että heillä oli varaa asua hissitalossa. Ovien aukeamista odotellessaan hän katseli alatasanteelta lähteviä hieman kuluneita betoniportaita, joita oli jokusen kerran vuosien varrella tullut kävelleeksi kuntoilutarkoituksessa. Seistesään siinä hoitolaukun hihna olkaansa pureutuneena ja turvaistuimen muovista kädensijaa puristaen hän arveli, ettei mitä luultavimmin käyttäisi portaita enää koskaan.

Jos eivät nukkuneet, yrittäneet nukkua tai pitäneet vastasyntyntä tytärtään sylissä, Lars ja Cynthia puuhasivat yleensä keittiössä. Lars ei halunnut päästää pikkuprinsessaansa silmistään hetkeksikään ja piti tyttöä turvaistui-
meen kiinnitettynä keittiön työtasolla.

”Eikö ole vaarallista pitää vauvaa tuossa?” Cynthia kysyi toisena kotiutumisen jälkeisenä iltana pilkkoessaan valkosipulia ja persiljaa Alfredo-kastikkeeseen.

”Lääkäri riisti häneltä oikeuden kunnan ruokaan”, Lars sanoi. ”Mutta tuokset hän voi kuitenkin tuntea. Nautinto sekin.”

”Onpa kiva haistella ruokaa, jota ei saa syödä. Tyttöä varmaan turhauttaa niin pirusti.”

”Me olemme keittiössä, ja haluan, että hän on meidän kanssamme.”

”Minua arveluttaa pitää lasta samassa huoneessa, missä on veitsiä ja kiehuva vettä.”

”Missä hänen sitten pitäisi olla?”

Cynthia puisti päätään. ”Jossain muualla.”

Lars kääntyi katsomaan Evaa, jonka päätä lämmitti vaaleanpunainen neulemyssy ja jonka käsiin oli pantu pienet lapaset, jottei hän raapisi kasvojaan. Ei Lars koskaan tarkoituksella jäänyt tuijottamaan tytärtään pitkäksi aikaa, niin vain kävi. Kun isän ja tyttären silmät kohtasivat, viisi minuuttia katosi hetkessä. Tai kaksikymmentä.

Cynthia taputti miestänsä olkapäälle.

”Pastavesi kiehuu.”

”Missä fettuccine on?” Lars kysyi ja kurkisti jääkaappiin.

Cynthia nappasi vihreän Creamette-kuivapastapakauksen Larsin viereisen kulmakaapin alahyllyltä. ”Ajattelin kokeilla tätä merkkiä. Se oli tarjouksessa.”

”Muistan, kun teimme pastankin itse. Ne ajat ovat kai nyt jääneet.”

”Luojan kiitos”, Cynthia sanoi. ”Se oli rasittavaa.”

Edelleen kaksikymmentäviisivuotias Cynthia palasi nopeasti hoikkiin mittoihinsa ja sai lapsen myötä väriä

poskiinsa ja täytettä rintaliiveihinsä, kun Lars sen sijaan vain kaljuuntui, lihoi ja kangistui. Hän oli jo ennen Cynthian raskautta oppinut pitämään vaimoaan kädestä tai koskettamaan häntä muuten, kun he liikkivat julkisilla paikoilla, jotta muut miehet tunnistaisivat heidät pariskunnaksi. Nyt kun Cynthiasta oli tullut hänen tyttärensä äiti, Lars oli entistäkin enemmän varpaillaan ja murahteli vastaantuleville kaksilahkeisille, joilla oli itsevarmat Tom Selleck -viikset ja muodikas Bon Jovi -tukka. Cynthia työnteli tyytyväisenä lastenvaunuja, kun he kolusivat torikojuja ja Larsin romulainen hahmo seurasi hänen jokaista liikettään pelottaen pois töllistelevät pervot. Cynthian onni oli täysi, kun hän sai taas juoda.

”Hutmacher’siin haetaan uutta sommelieria”, Cynthia sanoi eräänä aamuna Larsin vaihtaessa Evalle puhdasta vaippaa. Cynthian herkkä nenä ei kestänyt tyttären kakan hajua, mutta lipeänvalmistuksessa itseään vuosikymmenen ajan karaiseelle Larsille se oli helpompaa kuin omeletin kääntäminen.

”Synnytyksestä on vasta kuukausi”, Lars sanoi. ”Ravintolan puolesta voit olla kolme kuukautta äitiyslomalla.”

”Ravintolan puolesta pääsen vanhoihin hommiini vielä kolmen kuukauden päästä. Ei minulle mitään lomaa makseta.”

”Ole se kolme kuukautta kotona. Meillä on rahaa säästössä.” Sairaalalaskujen jäljiltä se ei ollut totta, mutta Lars ei halunnut Cynthian murehtivan heidän talouttaan.

”Tulen hulluksi täällä. Kesä on kuumimmillaan, enkä voi lähteä ulos tekemään mitään järkevää, kun vauva on minussa kiinni. Iltapäivällä televisiosta ei tule mitään

**AMERIKKALAISTEN
KIRJAKAUPPIAIDEN VALINTA
VUODEN PARHAAKSI
ESIKOISEKSI 2016**

Eva Thorvald järjestää tuhansia dollareita maksavia illalliskutsuja, joille on vuosien jono. Mutta miten Evasta tuli Eva, erakkomainen kulttikokki ja ruokasnobien jumalatar? Ääneen päästetään kirjava joukko ihmisiä, joiden kertomana hahmottuu paitsi Evan tarina myös Keskilännen ruokakulttuurin muutos.



Pinnalta pisteliään hauska, muotivillityksille ja trendihysterikoille irvaileva romaani kätkee sisäänsä runsaasti lämpöä, kourallisen reseptejä ja kosolti kaunokirjallista taikaa.

"Kirja niihin hetkiin kun päässä piiputtaa mutta et ehdi lähteä lomalle. Nojautu taaksepäin, rentoudu ja antaudu hemmoteltavaksi."

OPRAH.COM

"Loistava muistutus siitä, että vastoin-käymisten kautta voi menestyä, viisastua – ja saada viimeisen naurun."

THE GUARDIAN

#kirja WWW.KIRJA.FI	 9 789513 186517	
84.2	ISBN 978-951-31-8651-7	