

HANNA HIMANKA

KAUHAN TASAPAINO

RUOKAMUISTEMANI

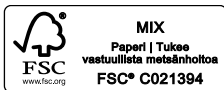
WSOY

HANNA HIMANKA

KAUHANTASAPAINO

RUOKAMUISTELMANI

WSOY
Helsinki



© Hanna Himanka ja WSOY 2024
Werner Söderström Osakeyhtiö

Etukannen kuva © Laura Annala
Graafinen suunnittelu ja taitto Päivi Helander

Painettu EU:ssa
ISBN 978-951-0-50313-3



KAUHAN TASAPAINO

Olin mennyt rikki. Ei kai sitä muutenkaan voinut sanoa. Pariin vuoteen en enää ollut innostunut ruuanlaitosta. Intohimo oli laantunut, valunut pastaveden mukana viemäriin, nahistunut jääkaapin pohjalle jääneiden parsanuppujen kanssa samaan tahtiin.

Vuonna 2020 olin harpannut ammatillisesti valovuoden eteenpäin, oppinut valtavasti ja jakanut ruokarakkauttani sunnuntaiserviisiin ja ainakin parin kirjan muodossa. Olin saavuttanut myös yrittäjänä taloudellista menestystä, mikä ei aina ole itsestänselvyys. Olin tietysti tehnyt myös lujasti töitä. Teen töitä ainoastaan sydämelläni, sen minä osaan. Mutta ei kai tarkoitus ole samalla pilkkoa sydäntään ja luovuttaa sen elinvoimaa pois? Sen sijaan, että olisin saanut nauttia supervuoteni hedelmistä, minusta tuntui, että olin ammentanut luovuuden kaivoni tyhjiin.

Kun huhtikuussa 2021 aloin odottaa kuopustani, astui voimaan pari jyrkkää sääntöä. Ei kahvinkeittoa, ei leikkeleitä eikä missään nimessä paistettua jauhelihaa! Jos haistoin kahvin edes jonkun hengityksestä, saatoin helposti viettää loppupäivän vaakatasossa vessan lattialla. Ja vessassa kun oltiin, muun perheen tuli erityisesti välttää paskalla käyntiä.

Kun ruoka ja juoma ovat sekä elanto että identiteetin suuri määrittäjä, parin kuukauden jälkeen ajatukset kiersivät vain yhtä ja samaa kehää: työ ja elämä olivat menettä. En enää ikinä voisi olla se Hanna, joka ulkomailta tullessaan jättää vaatteet pois matkalaukusta, jotta saa ruokakirjat ja viinit mahtumaan mukaan.

Kun kuopus syntyi ja toi mukanaan valtavasti rakkautta, saatoin hetken taas maistaa täyteläisen ruskistetun voin ja umamisen paistetun sipulin. Kun palasimme pian takaisin sairaalaan, äiti minussa otti vallan, unohti ruuan ja juoman ja keskittyi lapsensa hyvinvointiin. Epävarmuus, suru ja pelko hallitsivat kuopuksemme ensimmäistä elinvuotta, mutta siitäkin selvittiin.

Toipuminen alkoi, mutta vuoden 2023 alussa olin rikki. En tiennyt mihin olisin keittiössä tarttunut, ja silloin kun oli pakko, tein aina vain samoja ruokia. Säilytin kaupassakäynnit ja mahdollisimman paljon ruuanlaitosta puolisolalle. Onnekseni hän osoitti siinä uskomatonta taitoa!

Minun oli sen sijaan keksittävä itseni uudestaan. Kirjoitin auki kolmen kuluneen vuoden jättämän räjähdysten. Pohdin vahvuuksiani ja heikkouksiani, toiveitani ja unelmiani. Oivalsin, että oli taas tehtävä hannamainen hyppy tuntemattomaan, kokeiltava jotain uutta. Ruoka säilyisi sydämessäni, se ei sieltä häviäisi. Eikä sitä rakkautta jakamalla sydämeni puolitu vaan kenties laajenee ja saa uusia liitännäisiä.

Päätin pohdinnat siihen, että haluan kirjoittaa enemmän ja haluan miellyttää vähemmän. Näissä ruokamuistelmissani olen elänyt uudelleen hetkiä, jolloin olen ollut onnellisimmillani ja kaivanut naftaliinista myös ne tuokiot, jotka särkivät sydämeni.

Kaikkia niitä yhdistää ruoka, elämäni rakkaus.

Päätän esipuheen Ruger Hauerin sanoihin:

En voi tätä selväksi selventää, ku jokaiselle jotain on ei mitään kellekään.

ENSIMMÄINEN

LÄTTYTAIKINA

Nousen seisomaan polkimilla ja saan riittävästi voimaa päästäkseni loivan ylämäen huipulle. Siinä on risteys, josta suuntaamme vasemmalle. Metallinen postilaatikko on vihreä ja se jää taakse, ukki on tyhjentänyt sen aamuvarhaisella. Toinen ylämäki on helpompi valloittaa, ja kun sen on tehnyt, näkyy jo iso tie. Naapurin talo jää viistosti takavasemmalle, naapuri on roskakuski. Ison tien varteen pitää aina pysähtyä ja nousta pyörän satulasta alas, mummu muistuttaa joka kerta, vaikka muistaisin ilmankin. Tiellä ei liiku autoja juuri koskaan, mutta katson molempiin suuntiin. Kilometriviitta kertoo, että Puolangalta Rovaniemelle on 238 kilometriä. Meidän mökille on mummulasta kymmenen kilometriä ja olemme mummun kanssa menossa saunaan ja paistamaan lättyjä. Shetlanninlammaskoira Viki jäi vartioimaan taloa. Koiran karvoista tehdään lankaa ja langasta vanttuuta. Ne kutittaa liikaa, mutta sukiksi niistä ei ole, kuluvat niin nopeasti.

Talutan pyörän tien yli ja nousen takaisin satulaan. Poljemme hetken ja ylitämme vielä yhden tien, vihreä-valkoinen kuplahalli ja soramonttu jäävät taakse. Edessä on pitkä suora, seuraava käännös tehdään vasta mökkitielle. Ajamme keltaisen talon ohi, mäntymetsä on tiivistä mutta aurinko pääsee puiden lomasta vilkkumaan. Häikäisee.

Kohta ollaan mökkitien alussa. Ylämäki meinaa viedä voimat, mutta poljen valittamatta. Kotimatalla tässä mäessä saa hyvät vauhdit, silloin pitää vaan yrittää pysyä valkoisen viivan turvallisella puolella. Joskus harvoin kaksi autoa saattaa ohittaa toisensa juuri samassa kohdassa, jossa minä pyöräilen. Suoraan ajaminen on helpompaa kovassa vauhdissa, hitaasti ylämäkeen pyöräily on kaikista vaikeinta, silloin eturengas kiemurtelee holtittomasti ja on helpompaa taluttaa pyörää vierellä.

Sain aamulla auttaa mummua taikinan teossa, ensin kulhoon rikottiin neljä munaa, lisättiin puoli litraa maitoa, siivilöitiin joukkoon 4–5 desilitraa vehnä jauhoja, suolaa pieni lusikallinen ja voisulaa 2 ruokalusikallista, sitten taikina sekoitettiin kunnolla. Lisättiin vielä puoli litraa maitoa. Sitten taikina jätettiin turpoamaan.

Nyt lättätaikina on mukana termospullossa mummun repussa, mummu ajaa ala- ja ylämäet rauhallisin ottein. Pyörä on hänen ajoneuvonsa, menopeli pieniin vapauden hetkiin, ja hän rakastaa sitä. Käännyimme mökkitielle ja mummu potkaisee jalustan alas ja jättää pyöränsä nojaamaan sitä vasten. Minä istun satulassa ja varpaankärjet osuvat maahan, saan pidettyä tasapainon ja pysyn pystyssä. Mökkitiellä on puomi, joka pitää nostaa sivuun. Puomista tietää, että mökillä ei ole ketään. Mummu vapauttaa jalustan oikean jalan ulkosyrjällä ylös ja nousee pyörän kyytiin, lähdemme yhdessä alamäkeen, huudan

että otetaan kisa ja poljen vimmatusti. Sora rouskuu ja kivet lentävät. Metsässä rapisee, kunpa se ei olisi metso, niiden kohtaaminen on melkein yhtä pelottavaa kuin sudenkorentoon törmääminen.

Polkupyöräni renkaat osuvat väistöliikkeistä huolimatta mökkitien monttuihin, jotka ovat painuneet tiiviiksi pieniksi järviksi, joihin vesi sateella jää lepäämään. Leikin, että allani on hevonen ja ratsastan mökkitietä, mennään aivan täysillä kiitolaukkaa. Harja hulmuu, kaviot paukuttaa tannerta ja saatan tuntea hevosen tuoksun, vaikkei hevosia ole lähimaillakaan. Alamäki ottaa vatsanpohjasta ja mietin miten kävisi, jos etupyörä irtoaisi. Mökkitien päässä on toinen puomi, sekin siirretään pois tieltä. Kaivonkansi kasvaa tummanvihreää sammalta ja kielot ovat vallanneet mökin seinänvierustan pitkälle joenrantaan.

Laitetaan sauna lämpiämään, mummu sytyttää pesän ja lempituoksuni maailmassa lehahtaa nenääni. Rikki, savu, mökin sauna. Olen kerran maistellut salaa tulitikun tulipäätä ja tunnen aina sen maun suussani, kun tulipesää sytytetään. Pukuhuoneen seinällä on taulu, jossa on teksti: ”Vihtoen viha viilenee, saunoen sappi sammuu.” Mikä on sappi? Miksi sen pitää sammua?

Vaahtomuovimaiset pefletit näyttävät jättimäisiltä pe-puilta, väreinä auringon polttama oranssi ja haalistunut

punainen. Puemme uimapuvut mökkisaunan pienessä eteisessä yllemme, mummu auttaa selästä, kun uikkari menee ikävästi ruttuun juuri siihen kohtaan lapaluuta mihiin kädet eivät yllä. Uimapuku räpsähtää yläselkään, vedän uikkarin kohdilleen haaroista ja potkaisen ovea, joka ei aukea kevyesti työntämällä. Astun polulle ja odotan mummua, joka kantaa kädessään sinistä shampooopulloa. Kävelemme peräkkäin joelle. Veteen on kaksi reittiä, syvä ja äkkisyvä. Laskeudumme hitaasti jääkylmään veteen, ja pelkään että virta vie. Pelkään, että hauki puree varpaaseen. Haukon henkeä ja mummu nauraa. ”Tule nyt vaan!” hän huutaa äänellä, joka ei koskaan ole ärtynyt. Mummu vaahdottaa hiuksensa joessa ja sukeltaa ne puhtaaksi. Minä en uskalla sulkea silmiäni veden alla.

”Yks’ kaks’ kolme, istu isän polvelle. Äiti sanoi älä istu, isä sanoi istu vaan. Näin sitä istutaan.” Rintakehän kohdalla kikatuttaa eniten. Virtaava jokivesi ei lämpimistä kesäpäivistä piittaa tuon taivaallista, vaan hönkii kaiken kylmyytensä ihon läpi sisuskaluihin. Vesi tuoksuu turpeelle tai mullalle. Silti puhtaalle kuin tuuli.

Nousemme joesta ylös, suuntaamme polkua takaisin ja saunaan. Mummu vääntää uimapuvut kuivaksi ja ripustaa ne kuivumaan puiseen, itsetehtyyn naulakkoon.

Menen edeltä ylälauteelle, tähtään pepun pefletin päälle ja vedän polvet kiinni mahaan. Mummu tekee meille pesuedet, testaa kädellään, ettei vesi ole liian kuumaa ja antaa vasta sen jälkeen kauhan minulle. Kaa-

dan vettä kauhalla pääläelle ja se menee enimmäkseen selkään, seuraava kauhallinen huuhtelee kasvot. Kaadan shampoota kämmenelleni, se on tulikuumaa ja hieron sen äkkiä päähäni. Vaahdotan molemmin käsin. Vaahdotto ei lähde kolmellakaan kauhallisella vaan vaatii vielä muutaman.

Joessa lausuttu loru pistää epämääräisesti rintaan. Pyyhkeet on pehmeitä, puhtaita, ulkona kuivattuja. Mummu on ihana.

Mummu on tauotta liikkeessä, hän pyyhkii, pesee, oikoo ja harjaa, hinkkaa, puunaa ja pitää huolta. Minä luen jättikokoista, kulmistaan kulunutta Vaaleanpunaista Pantteria sadanteen kertaan ja katson vaivihkaa rottinkikorissa olevia pelikortteja, jotka ovat syntiä. Eno pelaa niillä.

Valurautapannu kuumenee liedellä, jonka alla palaa ärhäkkä tuli. Pari kuivaa koivuklapia riittää meidän lätytjen paistamiseen. Mökki tuoksuu tutulta, se on kuin eteinen satuun, jossa ei ole aikaa. Keittiössä on pieni, kukkakuvioisella verholla koristettu ikkuna, josta näkyy taustalla ikuisesti liikkeessä oleva joki ja sitä reunustavat hiljaiset koivut.

Pala voita sulaa pannulla, tuoksun tuntee vaikka olisi vaipumassa uneen. Voi sihisee äänekkäästi, kunnes se hiljenee täysin. Tuoksu muuttuu pähkinäiseksi ja vasta silloin on aika kaataa taikinaa pannulle.

Poskeeni on painunut pitsisen tyynynpäällisen kuviot ja kampaan vielä kosteaa tukkaani peilin alla olevasta korista löytyvällä ruskealla kammalla. Siinä on ukin hiuksia, mutta ukki ei nyt ole mukana.

Ensimmäinen lätty menee aina vähän ruttuun. Jos Viki olisi mukana, mummu antaisi lätyn sille. Tai Jekelle, ajo-koiralle, joka päivystää pihassa ja ulisee ja ulvoo ja on aina rauhaton.

Mummu syö ruttuun menneen lätyn. Minä saan seuraavan, sen, jossa on pitsiset reunat ja tummempi väri. Pidän kunnolla paistetusta. Ripottelen lätyn päälle sokeria, joka on tiivistynyt mökin ilmankosteuden takia yhdeksi klöntiksi, mutta antaa periksi, kun sitä raaputtaa lusikalla. Ohut sokerikerros peittää lätyn reunasta reunaan, yksikään kohta ei jää ilman ja osa kimaltavasta sokerista menee lautasen ohi liinalle. Kaitaliinan kudotuissa juovissa lautasen ohi mennyt sokeri säilyy salaisuutena.

Rullaan lätyn tiiviiksi rullaksi ja ajattelen sen olevan nukkekodin matto. Nostan mattoa varovasti suuta kohti ja haukkaan pieniä suullisia, pureskelen huolella, jotta nautinto kestäisi mahdollisimman pitkään. Seuraavaa lättöä en rullaa ihan niin tiukasti. Pyöräillessä on tullut nälkä, jaksan syödä vielä kolmannen.

Juon laimeaa sekamehua lasista, jossa on pieniä lasisia kuplia, se näyttää vähän sieneltä, jossa on pullea jalka ja

suuri lakki. Mummu paistaa loput taikinasta ja pakkaa folioon käärittynä loput lätyt mukaan. ”Ryyppää vielä loput mehusta”, hän sanoo. Kippaan mehut kurkkuuni ja annan lasin hänelle. Tunnen mummun sormien viileyden ja jänteveyden, kun hän ottaa lasin kädestäni.

Hän tiskaa astiat ja pyyhkii tasot huolella. Kuumalla vedellä huuhdellun valurautapannun hän pyyhkii keittiöpyyhkeellä ja tiputtaa puhtaalle pannulle tipan rypsiöljyä ja pyyhkäisee sen paperilla vielä kertaalleen ympäri. Pannu jää odottamaan meitä mökin keittiön verhon taakse, kattiloiden ja klapien katveeseen.

Keittiö on mummulan vanha keittiö, jonka ukki asensi mökille. Se on liian iso pieneen tilaan, mutta mummu ei valita vaikka lyö tuon tuosta polven, kyljen tai pään kaapinoviin. Mummu pakkaa tyhjän termarin mukaan. Me lukitaan mökin ovi ja laitetaan avain pienen, vaaleanharmaan pahkan alle portaan vasempaan reunaan.

Kotimatka alkaa. Alamäki on taas paras hetki ja suljen hetkeksi silmät kohdassa, jossa vauhti on kovimmillaan. Vatsanpohjassa tuntuu kivalta ja pahalta samaan aikaan.

Perillä laitan ratsuni pyörätelineeseen ja mummu siirtää katuharjan talon oven edestä pois. Viki pyörii ulkoteisessä meidän jaloissa ja tökkii pienellä kuonollaan mummun pohkeita, nuolee innoissaan kämmentä, jonka ojennan. Maistaa varmaan sokerin.

”Nyt jo huoneenlämpöisten katkarapujen koostumus on joka toisella puraisulla etova ja joka toisella kiehtova. Majoneesi ja tilli onnistuvat olemaan oikeassa paikassa oikeaan aikaan. Minä sen sijaan olen aivan väärässä paikassa, haluan jättää kaiken ja lähteä.”

Lapsuuden Kainuu on mummun pitsireunaisia lettuja, lehmänmaitoa suoraan utareesta ja reppuun pakattua metsästyslihaa. Kaupunkiin muutto tuo elämään häpeän, luokkaerot ja intohimon ruokaan. Vuosia myöhemmin, sukupolvien tunnetaakkojen, oman arvon tunteen etsimisen ja naiseksi kasvamisen jälkeen, Himanka on Suomen tunnetuimpia ruokavaikuttajia. Näissä ruokamuistelmissa liikutaan kaiken tämän avainhetkissä ja ihmissuhteissa.

