

TUOMAS KYRÖ

**MIELENSÄPAHOITTAJA
JA RUSKEAKASTIKE**

Werner Söderström Osakeyhtiö

Helsinki

© Tuomas Kyrö 2012

Kuvatoimitus Pirjo Rautiainen

978-951-0-39079-5

Painettu EU:ssa

I

Mitä tänään on pakko syödä

Kyllä minä niin mieleni pahoitin, kun ruma ihminen vaihtui kauniiseen naiseen. Ruma ihminen oli käynyt kotiapunani yli puoli vuotta, niin että rumuus muuttui melkein ystävyudeksi. Hän oli käytännöllinen, tarpeellinen, oikein hyvä työihminen. Jos olisin nuorempi enkä naimisissa, olisin voinut suunnitella tulevaisuuden johon kuuluisi ruma ihminen, suon kuivaaminen ja yhteinen elämä.

Leningradissa syntynyt Raisa katsoi etteivät nurkat täyty liasta enkä myöskään minä. Raisa kylvetti viikottain. Hän ymmärsi tehdä saunalle ensin peruslämmön ja ymmärsi myös, ettei vesipataa lämmitetä koivupuulla vaan risuilla. Kun Raisa putsasi minut, se ei tuntunut lainkaan kummalliselta vaan enemmänkin koneen pesulta ja huollolta. Niin kuin minä pesin kesäisin Foord Eskortin estääkseni korroosiota ja säilyttääkseni jälleenmyyntiarvon. Kyl-

lä eivät Eskortin helmat kuki, niin kuin naapurin taksiyrittäjä sanoo.

Yhtenä tiistaina ruma ihminen ei enää tullut, tiesin sen heti kun kello oli kolmea yli tasan. Nimitäin ruma ihminen ymmärsi täsmällisyyden merkityksen hoitosuhteessa. Se on turvallista, se osoittaa että ihminen ajattelee myös muita eikä vain itseään. Jos tässä yhtäkkiä ryhdyttäisiin porukalla myöhästelemään, niin lopulta oltaisiin kuusi tuntia aikaa jäljessä eikä tiedettäisi mitä varten minnekin mentiin. Päädyttäisiin isoikkunaisiin kahviloihin keskelle kaupunkia huokailemaan elämän raskautta, joka tarkoittaisi junasta myöhästymistä. Seuraavaa joutuisi odottamaan ainakin seitsemän minuuttia.

Ruman ihmisen sijaan minun kotiini tuli kahdeksantoista minuuttia ja kolmekymmentäyhdeksän sekuntia myöhässä nuori, ilmeetön ja naamansa maallannut tyttö. Hän ei koputtanut, veti ovet auki ja käveli ruokalaatikko kädessään keittiöön.

Kyllä en osannut sanoa mitään. Katselin kiikkutuolista, kun hän laski laatikon ruokapöydälle ja kertoi mitä minun olisi tänään pakko syödä.

Ruma ihminen olisi tähän mennessä kysynyt kuinka voin, kommentoinut uutisaiheita ja ryhtynyt keittämään kahvia. Minä ottaisin pitkon kaapista ja kat-

taisin kaksi kuppia pöytään. Puhuisimme Raimo Helmisestä, ja kun sitten nopeasti ei olisi mitään puhuttavaa, istuisimme hiljaisuudessa. Kaappikellon maksutus riittäisi.

Tämä nuori ja kaunis tyttö huusi, että olkaa hyvä. Sitten hän kysyi missä suihku oli, papereiden mukaan minut piti kylvettä.

Kyllä oli heti selvää tämä. Varmasti ei nuori, vihainen ja kaunis nainen koske minun ihooni.

Kysyin missä ruma ihminen on. Tyttö kysyi kuka. Raisa, huomasin huutavani.

Se viipy liian pitkään teiän kanssa, tyttö sanoi. Se siirrettiin toisiin tehtäviin. Se ei ehtiny heittää koko kiekkaa, tyttö lopetti.

Ensin ne veivät minulta ainoan ystäväni Yrjänän, sitten emännän, sitten ajokortin ja nyt ruman ihmisen. Käskin kauniin ihmisen kauniisti ulos, sanoin selviäväni pesuista ja ruuista itse, turha kolkutella.

Lukitsin oven sisäpuolelta. Lukitsin ensimmäisen kerran ikinä. Tämän talon, jonka rakensin omin käsin sellaisena vuonna kun Pekka Tiilikaisella oli vielä selostusvastuu.

Ps. Elämä on pee-äs.

Murusoossi

Kyllä minä niin mieleni pahoitin, kun söin itseni tekemää ruokaa. Pakko oli yrittää, koska kotiapua en enää ottanut vastaan. Kaunis tyttö kävi kolkuttelemassa parin päivän ajan oveen ennen kuin ymmärsi lopettaa.

Ruma ihminen ehti käydä luonani kuitenkin niin pitkään, että perunakellarin varasto oli huvennyt tyhjiin. Tarjonta oli pehmeää, itänyttä ja nahkeaa. Kyllähän sellaisilla pula-aikana olisi sinnitellyt, mutta minä kokeilin ensin keittää jääkaapin pakastelokerosta löytämäni lihanpalat.

Meni liikaa suolaa. Meni liian vähän suolaa. Jäi raa'aksi. Keittyi kokonaan pois.

Kyllä osataan lopettaa ajoissa. Päätin olla syömättä.

Teimme emännän kanssa vuonna viisikymmentäkolme Tahdon-sanojen jälkeen suullisen sopimuk-

sen: hän hoitaa sisätilat, minä vastaan ulkotiloista. Sisätiloihin kuuluvat kaikki lämpimät rakennukset ja minun vatsalaukkuni. Minä puolestani kolaan pihaan, teen polttopuut, haen palkkarahat, pidän huolen metsän kasvusta ja myynnistä sopivin väliajoin eli kaksi kertaa elämässämme. Hyväksyimme molemmat sopimuksen ja sopimus vahvistettiin tekeillä ensimmäinen kuudesta lapsestamme. Onnellinen on se, joka tässä elämässä saa tehdä sen minkä parhaiten osaa ja mihin voimat riittävät.

Toimihan sellainen sopimus kolmekymmentäkaksivuotiailla ja vielä kuusikymmentäkaksivuotiaillakin se toimi. Mutta emme ymmärtäneet laskea siitä eteenpäin. Eräänä tiistaina olikin se päivä, että toinen meistä seisoi keittiössä yksin, kauha kädessä ja lihaliemikuutio toisessa kädessä. Se olin minä joka seisoin.

Sitä minkä on saanut joka päivä automaattisesti, ei ymmärrä kaivata ennen kuin se viedään pois. Suomalainen kestävyysjuoksumenestys, elämän suurin rakkaus tai maksalaatikko.

Samalla kun mietin miten taion tässä jotain ravintoa itselleni, näin pihaan sataneen lumen. Sekin pitäisi luoda.

Yhtäkkiä piti osata imuroida, pyyhkiä pölyt, pestä pyykit, silittää ja pedata peti. Keittiössä piti hallita

kattaminen, perkaaminen, pilkkominen, silppuaminen, maustaminen, keittäminen ja paistaminen.

Myönnän.

Kahdeksankymmentävuotiaaksi piti elää, että ymmärsin kuinka paljon työtä sillä toisella puoliskolla oli ollut. Sillä, joka jää kotiin lasten kanssa, kun toinen lähtee töihin. Kyllä ymmärsin miksei toista puoliskoa jaksanut aina hymyilyttää, kun tulin kuuden jälkeen kotiin enkä jaksanut sanoa illan mittaan sanaakaan. Ei sanonut emäntäkään. Mutta kertaakaan me emme menneet kinassa nukkumaan.

Kattaminen meni heti väärin. Laitoin kaksi lautasta niin kuin meitä on aina ollut, viimeiset neljäkymmentä vuotta. Ja sitä ennen katettiin kahdeksan lautasta plus Iso-Mikolle, joka kiersi taloissa auttelemassa.

Pärjään hyvin muiden ukkojen kanssa nuotiolla ja joulukinkun paistan paremmin kuin meidän kylällä kukaan. Mutta nälkäkuoleman edellä voin myöntää että arkiruokia en hallitse. En tiedä kuinka taitotaan jauhelihakastike elikkä murusoosi. Taikka karjalanpaisti. Taikka riisipuuro.

Ps. Nämä osaan: savulohen ja muurinpohjaletut.

Kirves ja kauha

Kyllä minä niin mieleni pahoitin, kun en kestänyt syömättä. Parin päivän jälkeen heikotti jalkapohjia myöten ja tarvitsin ratkaisun. Muistin vieneeni vuonna kahdeksankymmentä ja seitsemän mikroaaltouunin vintille. Saimme sen lahjaksi pojalta ja miniältä, joka oli silloin vasta miniäehdokas. Kyllä ei ymmärtänyt, millä appiukko vakuutetaan. Nimitäin telaöljyllä tai siannahkarukkasilla. Ei mikrolla.

Kapusin vintille. Löysin mikrouunin tyhjien pahlavilaatikoiden alta, mutta hiiret olivat purreet sähköjohdon poikki.

Hyvä niin.

Jos pitää säteitä käyttää ruuan valmistuksessa, niin auringonsäteitä sille mikä pellossa kasvaa. Kunhan välillä myös sataa. Muttei liikaa, ettei mene mönjäksi ja lakoa. Tasapaino pitää olla elämässä ja hölmöilyssä.

Mutta pakko ihmisen on jotain syödä. Sitä minä hoin aina lapsille ja emännälle, kun niiden naamat alkoivat näyttää valkoisilta tai huonetilassa rupe- si tuntumaan kiukkupaine. Se huokui ulko-ovel- ta vastaan. Olet toivonut kotimatalla, että naisel- la ja lapsilla olisi touhua ja tarkoitusta, ja minulle höyryävä kattila. Onkin jupinaa ja mökötystä. Mut- ta ruokaa ne vain olivat vailla. Me kaikki olimme. Emäntä nosti uunista padan, joka siirtyi suoraan suun kautta suoraan pölinäksi ja leppoisuudeksi.

Vaan kuinkas syöt, jos ei huvita.

Kyllä ei huvittanut. Ravintoloihin minä en mene taikka tunge seisoviin pöytiin ahnehtimaan, kuten tämä meidän kylän tangokisoissa kuudenneksi tul- lut Lavunen. Yhtäkkiä on joka päivä varaa pippuri- pihviin Tepoililla ja autoa pitää vaihtaa niin kuin se kolmessa vuodessa vanhenisi enemmän kuin kuljet- tajansa.

Kerran poika vei minut isänpäivälounaalle Humppasaareen. Kyllä eivät sovi makarooni, ma- joneesi ja anjoviksen palaset toisiinsa mitenkään. Hulluutta sellainen ja tyhmyyttä. Missä olivat to- maatti ja kurkku, puhumattakaan porkkanasta ja punajuuresta?

Löysin pakastimesta niitä punaisella täplällä va- rustettuja lihoja, joita kerään kaupasta. Se on hyvin

suunniteltu lappu, se pistää heti silmään. Niitä ainoita asioita, joissa mainosmies ja kohderyhmäajat-
telija on onnistunut.

On häränhantaa, porsaanlapaa, naudanpaistia. Haaveilin aina, että emäntä valmistaisi niistä sel-
laisia ruokia, joita Huovis-Veikon kirjoissa syödään,
kun ne on ensin hautuneet maan syvyyksissä vuo-
rokausia. Vanhin paketti oli samalta vuodelta kun
Berliinin muuri murtui, mutta miksikä semmoinen
menisi. Paranee vain kun mureutuu.

Sitten siellä kerran sulaneiden ja uudelleen jää-
tyneiden jäätelöpakettien alla oli isoja lohkaraita
hurvipaisteja. Unohtamatta saunan pakastinta, jon-
ne me pistimme suolta keräämämme ja Hölmö-Nes-
torilta ostamamme marjat.

Jos ihmisellä on noin paljon käyttökelpoista mate-
riaalia, ihmisen on opeteltava käyttämään sitä. Voi-
siko ruuanlaitto olla sen kummempaa kuin kirves-
miehen homma? Kerranhan minä hankin ensim-
mäisen kirveenikin ja rivin höyliä. Aloittaessani en
osannut mitään, kolmen vuoden päästä olin tehnyt
kaikki kotimme huonekalut plus muutaman talon.

Miksi ruuanlaitto olisi erilaisempaa? Miksei sitä
voisi opetella tyhjältä?

Ps. Tarvitsen keittokirjan.

Ruokakirjaongelma

Kyllä minä niin mieleni pahoitin, kun halutaan että Sysi-Suomessa tehdään tuorepastaa.

Kysyin kirjastovirkailijalta mistä minä löydän järkevän ruokakirjan, jossa suositellaan sellaisten elikoiden lihoja, jotka jaksavat kävellä itse laitu-meltaan teurastamon kautta minun pataani. Jossa käytetään oman sadon perunoita ja jossa ruokajuomaksi suositellaan piimää eikä punaviiniä.

Kirjastovirkailija tutki tietokonettaan, mutisi ja heilutti päätään. Sitten hän kävi katsomassa poistokirjat, muttei löytänyt määreitäni vastaavaa kirjaa. Oli olemassa Helppoa kotiruokaa -niminen teos, mutta se oli joko kadonnut tai varastettu. Vaikka mitä jauhelihasta -kirja oli repeytynyt ja hävitetty. Enemmän nykyisin lainataan etnistä, hän sanoi ja vei minut kädestä pitäen ruokakirjahyllylle.

Oli Italialainen keittiö, Pankleesialaisia makuja

ja Kasvissyöjän maailma. Varmasti tarpeellisia Intiassa, Pankalesissa ja suuren kaupungin itukerhossa, mutta kyllä en aloita ruokaopiskeluitani simpukka-alkoviinikastikkeesta. Myöskään en aloita sitä hapanimelästä katkarapumuhennoksesta. Ja haluan kertoa keittokirjan tekijöille, että minun pihassani kasvaa koivu, ei kookospalmu. Ei ole käden ulottuvilla kookosmaitoa, kun ei täällä ole enää edes lehmä kenelläkään. Pellot kesannoivat ja komeat talot rapistuvat teiden varsiin, nuoriso meni jo 1970-luvulla kaupunkiin ja Ruotsiin eikä löydä sieltä enää takaisin. Paitsi järvenrannalle kesämökkiin, jossa on oltava talviasunnon eristeet ja keskikesän viihdykkeet ympäri vuoden.

Entä luuleeko kasvikeittokirjan tekijä, että minä teen lihajäljitelmiä soijasta ja linsseistä? Jos halusin syödä kasviksia, söisin perunaa ja punajuurta niin kuin lapsena oli pakko. Nauriilla minun esi-isäni pysyivät hengissä. Mutta tietenkin minä syön vähintään kolme kertaa viikossa lihaa, jos sitä vain löytyy.

Tiedetään mistä ruokakirjaongelmassa on kyse. Ihmiset luulevat hallitsevansa helpot kotiruuat ja siksi pitää tehdä Vaikeaa kaukoruokaa -kirjoja.

Aina on oltava matkalla, kotonakin, ja hinkumassa muualle, vaikka riittävä elämä on käden ulottu-

villa. Tai jos ei käden niin kävelymatkan päässä. Sen pituus vaihtelee, 1960-luvulla minun kävelymatka-ni oli sama kuin nykypäivän sähköauton ajosäde. Olenkin hahmotellut, että sähköautojen sijaan voitaisiin kehittää sähkökenkiä, joissa olisi pienet pyörät ja kävelemisen tuottamasta energiasta latautuvat moottorit. Kun väsyisi, voisi vaihtaa sähkölle ja kun sähkö loppuisi, taas olisi voimia kävellä. Varmasti pelastaisi enemmän ympäristöä ja parisuhteita kuin jokaiselle kiinalaiselle hankittu upouusi tojota.

Ruokakirjoissa pitäisi olla hyviä ohjeita ja huonoja kuvia. Nyt on niin koreat kuvat, ettei kukaan saa omista keitoksistaan vastaavaa. Kyllä iskee ihmiseen masennus ja häpeä, kun ei taikina kohoa ja kerma juoksettuu.

Ps. Pitäisi tehdä itse se ruokakirja. Helppoja kotiruokia kahdeksankymmentävuotiaalle, yksinasuvalle, perunaan uskovalle miehelle. Kyllä haluan entistä enää etnistä.

Täysinoppinut

Kyllä minä niin mieleni pahoitin, kun unohdin käydä kaupassa. Samalla päivällä oli jo kirjastoreissu, toinen muistettava asia rupeaa olemaan liikaa.

Useampi päivä ilman lämmintä ruokaa ja nyt rupesi tuntumaan, että maailma oli humalassa. Kieppui, heilutti, tömähteli. Televisiosta rupesi tulemaan kummallista puhetta. Olin varma, että uutistenlukija sanoi koko ajan että peruna. Perunaneuvottelut ovat ajautuneet umpikujaan, mutta valtakunnan perunasovittelija tekee uuden liemiehdotuksen huomisillalliseen mennessä. Voin kanssa. Tilliä päälle. Kesäkeittiössä. Pannukahvit ja pullaa.

Pitelin karmeista kiinni.

Kyllä ei ole tolkullista, että minä kuolen nälkään vaikka pakastimessa on ruuat ydinsodasta tai vasemmistovallankumouksesta selviämiseen.

Kävin hiihtämässä, ladulla ratkaisu löytyy ja vielä paremmin umpihangessa.

Oikeastaan en ehtinyt kuin solmia monot ja kiinnittää siteet. Sitten loppuivat voimat, mutta samalla muistin erään kirjan, jota emäntä selaili ennen joulua, rippijuhlia, ylioppilasjuhlia ja harjakaisia.

Nousin taloustikkaille tutkimaan keittiön ylimpiä hyllyjä. Taputtelin sinne minne en nähnyt, käteen tarttui korkki viinapullosta, jota merkkiä ei enää valmisteta. Jos jotain joskus join, niin sitä. Ruskeasta mukista kunnan kulauksia.

Ihan viimeisenä löytyi etsimäni. Emännän apu ja ohje vuosikymmenien ajan.

Kun opetellaan, tarvitaan opettaja. Toinen ihminen olisi paras vaihtoehto, mutta opaskirjakin välttää. Minun opettajani olisi emännän keittokirja. Vaikka kansio se enemmänkin oli.

Join litran maitoa, että katse hieman kohdistuisi ja ymmärtäisin mitä luin. Istuin keinutuoliin ja ryhdyin käymään reseptejä läpi.

Emäntä oli kerännyt vuosikymmenien varrelta rajattoman sekoituksen lehdistä leikattuja ohjeita, juttuja ja kuvia. Vanhimmat käsinkirjoitetut ohjeet olivat jostain Hannes Kolehmaisesta kultajuoksuvuodelta. Reseptit olivat kulkeneet suvun naisilta aina seuraavalle ja lopulta tultiin yhdeksänkymmentä-

luvun ohjeisiin, jonka jälkeen ne loppuivat. Ehkä emäntä lopulta tiesi ruuanlaitosta kaiken tarpeellisen niin kuin ammattilaisille aina käy. Tarpeeksi tehtyään ei enää ole opittavaa. Mutta muilla olisi, siltä täysinoppineelta.

Löysin yhden itse leikkaamani ohjeen: kuinka puikulaperunat keitetään oikeaoppisesti. Leikkasin sen Seura-lehdestä sinä vuonna, kun Amerikan presidentti lahdattiin. Jos ihminen on liian uudistusmielinen, sille pitää antaa korvatillikka eikä tähdätä italialaisella sotilaskiväärillä päähän. Enemmän perunaa, vähemmän vapauksia nuorisolle niin jää hölmöilyt.

Kyllä minä siitä niin mieleni pahoitin, että jäi Lapin-matka tekemättä. Oltaisiin kalasteltu, keitetty nokipannukahveja ja syöty tyytyväisenä niitä puikuloita. Oltu hiljaa, viihdytty.

Ennen hiljaisuus riitti, nyt ihmisiä pitää kosiskella nuorisomusiikilla ja imitaattoreilla. Kyllä en ole koskaan ymmärtänyt mitä hauskaa on siinä, että toinen matkii toista. Jokaista ihmistä on vain yksi. Usko jo tämä, Klaus Tuumasson. Katso Tepon Jaakkoa, se on oma itsensä. Oma itse riittää.

Ps. Miksen opetellut ruuanlaittoa aikamani? Miksi vain ihmettelin ja hoputin, että eikö se jo ole valmista?

Kakkosen lihavat pojat

Kyllä minä niin mieleni pahoitin, kun K-kaupan Väiski oli päästänyt itsensä lihomään.

Emännän ruokakirjan lehtileikkeistä näki monenlaista muutakin unohtunutta asiaa. Entisen ajan ruokakuvissa lihava ihminen tarkoitti hyvinsyönytä, elämässään menestynyttä. Ihmisen lisäksi myös lihassa sai olla läskiä, etenkin jos sitä valmistettiin juhlapöytään. Siasta ja naudasta käytettiin muitakin paloja kuin kuivinta sisäfilettä, jonka hinnalla saisi uudet talvirenkaat.

Kyllä Väiskin olisi vähän pitänyt tehdä muutakin kuin syödä kuormasta. Edes polttopuita.

Kuvista tuli päähän hajuja. Paistetut porsaankyljykset, päällä sipulirenkaita, vieressä muussi ja herneitä. Juomaksi iso lasi kylmää maitoa, jälkiruokaehdotuksena väskynäsoppaa. Tuli yhä enemmän