

Richard C. Morais

HERKULLINEN
ELÄMÄ

SUOMENTANUT MARJA HELANEN



WERNER SÖDERSTRÖM OSAKEYHTIÖ
HELSINKI

ENGLANNINKIELINEN ALKUTEOS
THE HUNDRED-FOOT JOURNEY

© RICHARD C. MORAIS 2008, 2010

SUOMENKIELINEN LAITOS © MARJA HELANEN JA WSOY 2012
PUBLISHED BY ARRANGEMENT WITH ULF TÖREGÅRD AGENCY AB.

ISBN 978-951-0-38936-2

PAINETTU EU:SSA

Katylle ja Susanille

MUMBAI

ENSIMMÄINEN LUKU

Minä Hassan Haji synnyin toisena kuudesta lapsesta isoisäni ravintolan yläkerrassa Napean Sea Roadilla silloisessa Länsi-Bombayssa kaksi vuosikymmentä ennen kuin tuo mahtava kaupunki sai uudeksi nimekseen Mumbai. Ounastelen, että kohtaloni oli määrätty alusta alkaen, sillä ensimmäinen aistimukseni elämästä oli machli ka salanin, mausteisen kalacurryaterian, tuoksu, joka leijui lattialankujen raoista vauvansänkyyni vanhempieni huoneeseen ravintolan yläpuolelle. Muistan tänäkin päivänä, miten pinnasängyn pinnat painuivat kylminä vauvankasvoihini, kun työnsin nenääni mahdollisimman kauas ja nuuhkin ilmastuota aromikimppua – kardemummaa, kalanpäitä ja palmuöljyä – joka antoi ymmärtää jo noin nuorella iällä, että vapaassa maailmassa pinnojen tuolla puolen oli löydettävissä ja nautittavissa käsittämättömiä rikkauksia.

Mutta antakaas kun aloitan alusta. Isoisäni saapui vuonna 1934 Gujaratista Bombayhin, matkasi nuorena miehenä suureen kaupunkiin höyryveturin katolla. Nykyään moni nousukasperhe Intiassa on hoksannut kuin ihmeen kaupalla ylhäisen taustansa – kuuluisat sukulaiset työskentelivät ennen muinoin Mahatma Gandhin kanssa Etelä-Afrikassa – mutta minulla ei ole moisia jaloja esi-isiä. Me olimme köy-

hiä muslimeja, kotitarveviljelijöitä pölyisestä Bhavnagarista. Puuvillapeltojen ankara hometauti 1930-luvulla pakotti nälkiintyneen 17-vuotiaan isoisäni muuttamaan Bombayhin, tuohon hälisevään metropoliin, johon pienet ihmiset ovat pitkän aikaa matkanneet onneaan etsimään.

Lyhyesti sanottuna keittiöelämäni alkaa aikojen alusta, isoisäni pahasta nälästä. Kolmen päivän reissu junan katolla armottoman auringon porotuksessa, hengen hädässä kiinni pidellen, kun kuuma rautahepo jyskytti halki Intian tasankojen – siinä oli perheeni matkan ankea alku. Isoisä ei halunnut koskaan puhua Bombayn-kautemme varhaisajasta, mutta tiedän ammin, isoäitini, kertoman perusteella, että isoisä nukkui monta vuotta taivasalla ja ansaitsi elantonsa toimittamalla lounaslaatikoita intialaisille kirjureille, jotka hoitivat Brittiläisen imperiumin takahuoneita.

Jotta voi ymmärtää sen Bombayn, josta minä olen kotoisin, täytyy mennä Victorian pääteasemalle ruuhka-aikaan. Siellä kohtaa intialaisen elämän ytimen. Vaunut on jaettu miesten ja naisten osastoihin, ja matkustajat kirjaimellisesti riippuvat ikkunoista ja ovista junien jurnuttaessa raiteita pitkin Victorian ja Churchgaten asemille. Junat ovat niin täysiä, ettei niissä ole tilaa edes matkustajien eväslaatikoille, jotka tuodaankin eri junilla ruuhka-ajan jälkeen. Nuo laatikot – runsaat kaksi miljoonaa uskollisten vaimojen toimitamaa kolhiintunutta, kannellista peltipurkkia, jotka tuoksuvat linssiltä, inkiväärillä maustetulta kaalilta ja mustapippuririisiltä – lajitellaan, pinotaan kärryihin ja toimitetaan äärimmäisen sääntillisesti asianomaisille vakuutus- ja pankkivirkkailijoille ympäri Bombayta.

Sitä minun isoisäni teki. Kuljetti perille lounaslaatikoita.

Hän oli *dabba-wallah*. Ei sen enempää. Eikä vähempää.

Isoisä oli aika juro mies. Me kutsuimme häntä bapajiksi. Muistan, miten hän ramadanin aikaan kyyhötti kadulla vähän ennen auringonlaskua kasvot nälästä ja raivosta valkoisina ja pössytteli ohutta savukettaan. Näen vieläkin ohuen nenän ja teräsvillamaiset kulmakarvat, likaisen patalakin, löysän kurtapaidan ja valkoisen risuparran.

Juro mies, joka myös hoiti työnsä kunnolla. 23-vuotiaana hän toimitti perille lähes tuhat eväslaatikkoa päivässä. Hänellä oli palveluksessaan neljätoista lähettiä, jotka juosta jolkuttivat lungi, köyhän intialaismiehen hame, jalkojen ympärille kiedottuna, lykkivät kärryjä Bombayn tukkoisilla kaduilla ja jakelivat peltipurkkilounaat Scottish Amicablen ja Eagle Starin toimistotaloihin.

Taisi olla vuosi 1938, kun isoisä viimein kutsui luokseen ammin. He olivat olleet naimisissa 14-vuotiaasta saakka. Isoäiti saapui halpoine helyineen Gujaratista junalla, pikkui-nen maalaistyttö, jolla oli musta, öljytty iho. Rautatieasema täynnä höyryä, poikaviikarit tarpeillaan raiteilla, vedenmyyjäpoikien huudot, väsyneiden matkustajien ja kantajien virta valumassa pitkin laituria. Siellä perällä, kolmannessa luokassa, minun ammini nykyteinen.

Isoisä äyskähti hänelle jotain, ja niin sitä menttiin, nöyrä vaimo maalaishylästä monta kunnioittavaa askelta bombaylaisen miehensä perässä.

Toinen maailmansota teki tuloaan, kun isovanhempaini pystyttivät laudoista talon Napean Sea Roadin slummeihin. Bombay oli liittoutuneiden Aasian-sotatoimien

takahuone, ja pian miljoona sotilasta kaikkialta maailmasta kulki sen porteista. Moni sotapoika vietti viimeiset rauhan hetkensä Bombayssa ennen kuin joutui kuumiin koi-toksiin Burmassa ja Filippiineillä. Nuoret miehet riehuivat Bombayn rannikkoteillä savuke suusta riippuen ja töllistelivät Chowpatty Beachin prostituoituja.

Oli isoäitini idea kaupata soltuille purtavaa, ja isoisä myöntyi viimein lisäämään eväslaatikkobisnekseen polkupyörien päälle viritetyt ruokakojut, liikkuvat pikabaarit, jotka viilettivät Juhun rannalla aurinkoa ottavien sotilaiden luota perjantai-illan ruuhkatungokseen Churchgaten rautatieaseman tienoille. Kojuista myytiin pähkinöistä ja hunajasta tehtyjä makeisia ja maitoista teetä, mutta pääasiassa bhelpuria, sanomalehtituuttiin kauhottua riisiä, chutneyta, perunaa, sipulia, tomaattia, minttua ja korianteria ylenpalttisesti maustettuna sekamelskana.

Herkullista, uskokaa huviksenne. Ei ihme, että pikabaari-pyöristä tuli jymymenestys. Hyvästä onnestaan rohkaistuneina isovanhempani raivasivat hylätyn tontin Napean Sea Roadin toiselta puolelta ja pystyttivät sille alkeellisen tienvarsiravintolan. He rakensivat kolmen tandooriuunin keittiön – ja hiilitulivallin, jolla kihisi kadai-rautapanuilla masalalammasta – ja saivat sen kaiken mahtumaan Yhdysvaltain armeijan telttaan. Banianpuun alle he kokosivat kolhoja pöytiä ja virittivät puunoksiin riippukeinuja. Isoäiti pestasi töihin kokki Bappun eräästä Keralan kylästä ja lisäsi pohjoisen repertoaariinsa sellaiset ruokalajit kuin sipulitheal ja mausteiset, grillatut jättikatkaravut.

Jalkaväen sotilaat, merimiehet ja lentäjät pesivät käten-

sä englantilaisella saippualla öljytynnyrin ääressä, kuivasivat kädet tarjottuun pyyhkeeseen ja kiipesivät varjoisan puun alle riippukeinuihin. Isovanhempieni luokse oli jo muuttanut sukulaisia Gujaratista, ja nuo nuoret miehet toimivat meillä tarjoilijoina. He läiskäisivät riippukeinujen poikki lautoja pöydän korvikkeiksi ja täyttivät ne tuota pikaa kulkoihin, joissa oli kanavarrasta, basmatiriisiä ja voista ja hunajasta pyöriteltyjä makeisia.

Kun oli hiljaista, isoäiti kuljeksi pitkässä paidassa ja housuissa, joita me kutsumme nimellä *salwar kameez*, pujotteli notkuvien riippukeinujen lomitse ja jutteli koti-ikävää potevien sotilaiden kanssa, jotka kaipasivat kotimaansa ruokia. ”Mitä tykkäätte syödä?” isoäiti kysyi. ”Mitä syötte kotona?”

Brittisotilaat kertoivat hänelle liha-munuaispiiraista, höyrystä, joka tuprahti, kun veitsi puhkaisi kuoren ja paljasti piiraan kokkareisen sisuksen. Seuraava sotilas yritti aina panna paremmaksi, ja pian teltan täytti huokailu, manailu ja innokas puheenpulina. Amerikkalaiset eivät halunneet jättää brittejä pahemmiksi, vaan yhtyivät keskusteluun ja tapailivat innoissaan sanoja, joilla voisi kuvailla grillipihviä, joka saatiin Floridan suoheinällä lihotetusta karjasta.

Ammi vetäytyi kierroksillaan keräämässä tiedon turvin keittiöön luomaan tandooriuunillaan tulkintoja kuulemastaan. Hän valmisti muun muassa intialaisvivahteista, tuoreella muskottipähkinällä tupsutettua leipävanukasta, josta tuli brittisotilaiden suosikki. Amerikkalaiset taas, isoäiti pani merkille, pitivät erityisesti maapähkinäkastikkeesta ja mangochutneystä naanleivän välissä. Ei kestänyt kauan, kun uutinen keittiöstämme levisi gurkhillta brittisotilaille ja ka-

sarmilta sotalaivaan, ja jeepejä pysähtyi pitkin päivää meidän Napean Sea Roadin telttamme eteen.

Ammi oli aivan huikea, enkä voi kiittää häntä kylliksi siitä, miten minun kävi. Hienompaa ruokaa ei olekaan kuin hänen paikallisesta helmitäpläkalasta valmistamansa ateria. Hän sirotteli kalalle makeaa chilimasalaa, kietoi kalan banaaninlehteen ja grillasi sen kookosöljytilkassa. Minulle se on, no, intialaisen kulttuurin ja sivistyksen huippu, rehevää siinä missä hienostunuttakin. Kaikki, mitä ikinä olen sittemmin kokannut, vertaantuu tähän mittapuuhun, isoäitini lempikalaa. Hänellä oli myös ammattichefin ihmeellinen kyky suorittaa useita askareita samaan aikaan. Seurasin koko lapsuuteni, miten hänen pieni hahmonsa kipitti avojaloin keittiön maalattian poikki, kastoi sukkelaasti munakoisoviipaleita kikhernejauhoon ja paistoi ne kadaipannulla, antoi korvatillikan kokille, ojensi minulle mantelivohvelin ja sätti samaan syssyyn tätini.

Jutun juju on kuitenkin se, että ammin tienvarsitelta osoittautui pian lypsylehmäksi. Äkkiä isovanhempani pärjäisivät erittäin hyvin, keräsivät pienen omaisuuden Bombayn kautta kulkevien miljoonan jalkaväenmiehen, seilorin ja lentäjän valuutan rippeistä.

Siitä koitui menestymisen ongelmia. Bapaji oli tunnetusti pihi. Hän huusi meille alinomaa pienimmästäkin syystä, kuten liian öljyn läträämisestä tawagrilliin. Raha teki hänet oikeastaan vähän hulluksi. Naapureita ja Gujaratin-sukulaisia kyräilevä bapaji alkoi piilottaa säästöjään kahvipurkkeihin. Joka sunnuntai hän matkusti maaseudulle salaiseen paikkaan ja hautasi kalliin mammonansa maahan.

Isovanhempieni tilaisuus koitti syksyllä 1942, kun brittihallinto sotavarusteluun käteistä kaivatessaan huutokaupaksi paloja bombaylaisista kiinteistöistä. Suurin osa maasta sijaitsi Salsetessa, Bombayn suuremmalla saarella, mutta hankalista Colaban maakaistaleista ja tyhjästä tonteista hankkiuduttiin samalla eroon. Myytäviin maihin kuului myös hylätty Napean Sea Roadin tontti, jolla minun perheeni luvatta asusti.

Bapaji oli pohjimmiltaan maalaismies, ja kaikkien maalaismiesten tapaan hän kunnioitti maata enemmän kuin paperirahaa. Niinpä hän sitten yhtenä päivänä kaivoi esiin kätöksensä ja meni lukutaitoinen naapuri tukenaan Standard Chartered -pankkiin. Pankin avustuksella bapaji osti Napean Sea Roadin puolentoista hehtaarin tontin, maksoi huutokaupassa 1 016 Englannin puntaa, 10 shillinkiä ja 8 pennyä maasta Malabar Hillin juurella.

Silloin, vasta silloin, isovanhemmilleni siunaantui lapsia. Kätilöt auttoivat maailmaan minun isäni Abbas Hajin yönä, jona Bombayn satamassa sattui kuuluisa sota-ajan ammusräjähdys. Öiselle taivaalle singahti tulipalloja, ja valtavat jyvähdykset pirstoivat ikkunoita ympäri kaupunkia. Juuri tuolla hetkellä isoäitini päästi vertahyytävän parkaisun, ja papa putkahti ulos parkuen vielä kovempaa kuin äitinsä ja räjähdykset. Me kaikki nauroimme tälle tarinalle, niin hauskaasti ammi sen kertoi. Jokainen, joka tunsu minun isäni, myönsi kernaasti, että kulissit olivat mitä sopivimmat hänen saapumiselleen. Täti, joka syntyi kaksi vuotta myöhemmin, tuli maailmaan paljon rauhallisemmissa oloissa.

Intian itsenäisyys ja lohkominen tulivat ja menivät. Mitä

perheelle tarkalleen ottaen tuona häpeällisenä aikana tapah-
tui, on mysteeri. Kysymyksiin, joita me papalle esitimme,
ei tullut koskaan suoraa vastausta. ”No jaa, ajat olivat huo-
not”, hän sanoi, kun me patistimme. ”Mutta me pärjäsim-
me. Lopettakaa jo ristikuulustelu. Käykää hakemassa mi-
nulle sanomalehti.”

Sen tiedämme, että isän perhe, kuten moni muukin, ja-
kaantui kahtia. Useimmat sukulaistemme pakenivat Pa-
kistaniin, mutta bapaji jäi Mumbaihin ja vei perheensä pii-
loon erään hindun, liikekumppaninsa, varaston kellariin.
Ammi kertoi kerran, että he nukkuivat päivällä, sillä yöllä
heitä valvottivat kellarin oven toiselta puolelta kantautuva
kirkuna ja kurkunviittäminen.

Papa siis varttui Intiassa, joka oli hyvin toisenlainen kuin
hänen isänsä aikana. Isoisä oli lukutaidoton, papa kävi pai-
kallista koulua, ei järin hyvää, myönnetään, mutta pääsi sen-
tään ravintolainstituuttiin, Ahmedabadin tekniseen opis-
toon.

Koulutus tietenkin karsii vanhat heimotavat, ja Ahme-
dabadissa papa kohtasi Tahiran, vaaleaihoisen kirjanpidon
opiskelijan, josta oli tuleva minun äitini. Papa kertoi rakas-
tuneensa ensimmäiseksi tuoksuun. Hän oli painanut päänsä
kirjastokirjan ylle, kun hän äkkiä tunsu mitä juovuttavimman
chapatis-leivän ja ruusuveden tuulahduksen.

Se, papa sanoi, oli minun äitini.

Varhaisimpiin muistoihini kuuluu papa puristamassa mi-
nua tiukasti kädestä, kun me seisomme Mahatma Gandhi
Roadilla tuijottamassa suosittua Hyderabadin ravintolaa.

Bombayn mielettömän varakas Banajin perhe purkautui kadunreunassa ystävineen kuljettajan ajamasta Mersusta. Naiset kiljahtelivat, suukottelivat ja sanailivat toinen toisensa muodoista. Heidän takanaan tempaisi sikhiovimies ravintolan lasioven auki.

Hyderabad ja sen omistaja, intialainen versio Douglas Fairbanks Juniorista, Uday Joshi nimeltään, komeilivat tämän tästä *Times of Indian* seurapiiripalstoilla. Jokainen kommentti Joshista sai isäni kiroamaan ja rahisuttamaan lehteä. Vaikka oma ravintolamme ei ollut Hyderabadin luokkaa – me tarjosimme hyvää ruokaa kohtuuhintaan – papa piti Uday Joshia suurimpana kilpailijanaan. Ja tuossa nyt saapui huippuseurapiiri maineikkaaseen ravintolaan viettämään *mehndiä*, perinteistä vihkiäisiä edeltävää juhlaa, jossa morsian ystävättärineen istuu tyyriisti tyynyillä ja antaa maalata käsiinsä, kämmeniinsä ja jalkoihinsa hennakuvioita. Oli tiedossa hyvää ruokaa, reipasta musiikkia, mehevää juoruilua. Ja taatusti lisää julkisuutta Joshille.

”Katso”, papa sanoi äkkiä. ”Gopan Kalam.”

Papa puri viiksiensä syrjää ja puristi kättäni hikisessä käpälässään. En unohda hänen ilmettään koskaan. Aivan kuin pilvet olisivat äkisti hajaantuneet, ja itse Allah olisi seisyt edessämme. ”Miljardööri”, papa kuiskasi. ”Käärii rahansa petrokemikaaleilla ja teleliikenteellä. Katso nyt tuon naisen smaragdeja. Aiai. Luumun kokoisia.”

Juuri silloin Uday Joshi astui lasi-ovista seisomaan eleganttien, persikanväristen sarien ja silkkisten Nehru-pukujen joukkoon kuin vertainen konsanaan. Neljä tai viisi sanoma-lehtikuvaajaa huuteli oitis häntä kääntymään sinne ja tänne.

Joshi oli tunnetusti kaiken eurooppalaisen perään. Hän seiso kilahtelevien kameroiden edessä terhakkaana kiiltävässä, mustassa Pierre Cardinin puvussa, valkoiseksi kuoritettujen hampaat valoissa välkkyen.

Kuuluisa ravintoloitsija vangitsi jo niin varhaisella iällä minun huomioni kuin suuri Bollywoodin valkokangastähti. Joshin kaulaan, sen muistan, oli kiedottu hemaisevasti keltainen silkkihuivi, ja hänen hiuksensa oli tupeerattu taakse hopeiseksi harjaksi, joka oli kovetettu paikoilleen hiuslakkaa säästelemättä. En ollut tainnut nähdä toista niin tyylikästä.

”Katso häntä”, papa sihahti. ”Katso tuota pientä kukonpoikaa.”

Papa ei kestänyt katsella Joshia enää hetkeäkään. Hän käännähti ja kiskaisi minut kohti Suryodhayan supermarkettia ja sen erikoistarjousta: neljänkymmenen litran vihanesöljysammioita. Olin vasta kahdeksanvuotias ja jouduin juoksemaan pysyäkseni hänen pitkien harppaustensa ja läpysvän kurtansa perässä.

”Kuuntele, Hassan”, papa ärjyi liikenteen melun yli. ”Jonain päivänä Hajin nimi tunnetaan kaikkialla, eikä kukaan muista tuota kukonpoikaa. Odotapa vain. Kysy silloin ihmisiltä, kysy, kuka Uday Joshi on. *Kuka kumma?* ihmiset sanovat. *Mutta Hajit! Hajit*, ihmiset sanovat, *Hajit ovat kerrassaan erinomaisen, hyvin merkittävä perhe.*”

Lyhyesti sanottuna papa oli mies, jolla oli suuret halut. Hän oli intialaiseksi lihava mutta pitkä, karvan yli satakahdeksankymmentä senttiä. Hänellä oli pyöreät posket, kiharat teräsvillahiukset ja paksut, vahatut viikset. Hän pu-

keutui aina vanhanaikaisesti housujen päällä pidettävään kurtaan.

Häntä ei kuitenkaan olisi voinut sanoa hienostuneeksi. Papa söi kaikkien muslimimiesten tapaan käsin – siis oikealla kädellä, vasen käsi lepäsi sylissä. Mutta sen sijaan että olisi nostanut ruokaa säällisesti suuhunsa, papa painoi päänsä kiinni lautaseen ja mätti rasvaista lammasta ja riisiä sisään – aivan kuin ei saisi koskaan uutta ateriala. Syödessään hän myös hikosi sankokaupalla, ja hänen kainaloihinsa ilmaantui lautasen kokoiset märät laikut. Kun hän viimein nosti kasvonsa ruuasta, niillä oli juopuneen lasittunut ilme. Hänen leukansa ja poskensa olivat oranssista rasvasta liukkaat.

Minä rakastin häntä, mutta jopa minun on myönnettävä, että näky oli pelottava. Päivällisen jälkeen papa hoippui sohvalle, lyyhistyä, lyhytti itseään seuraavan puolituntisen ja kuulutti ylenpalttisen tyytyväisyytensä raikuvin röyhtäisyin ja jylisevin pieruin. Äitini, joka oli arvostetusta virkamiesperheestä Delhistä, sulki inhoten silmänsä tälle aterian jälkeiselle rituaalille. Hän myös marmatti papalle aina tämän syödessä. ”Abbas”, hän tapasi sanoa. ”Hidasta vauhtia. Tukehdut vielä. Hyvä ihme sentään. Aivan kuin aterioisi aasin seurassa.”

Mutta papaa oli pakko ihailla, hänen karismaansa ja määrätietoisuuttaan huikkeen tarmon taustalla. Siihen aikaan kun minä ilmaannuin kuvioihin 1975, papa johti jo tiukasti perheravintolaa. Isoisä poti keuhkolaajentumaa ja jaksoi hyvinä päivinään enää valvoa lounaskuljetuksia sisäpihan jäykäselkäisestä tuolista.

Ammin telttä sai väistyä harmaan, betonista ja tiilestä rakennetun taloryppään tieltä. Perheeni asui päätalon toisessa

kerroksessa ravintolan yläpuolella. Isovanhempani ja lapse-
ton täti miehensä kanssa asuivat seuraavassa talossa, ja sen
toisella puolella rajasi perheemme leiriä nippu puisia, kaksi-
kerroksisia hökkeleitä, joiden lattioilla nukkuivat keralalai-
nen keittäjäamme Bappu sekä muut palkolliset.

Piha oli vanhan perheyriityksen sielu ja sydän. Eväs-
laukkukärryt ja polkupyöräkioskit oli pinottu takamuuria
vasten. Notkuvan pressun katveessa oli padoittain karpin-
pääkeittoa, nipuittain banaaninlehtiä ja vahapaperin pääl-
lä juuri tehtyjä samosojia. Pihan vastakkaisen muurin edessä
oli suurissa sammioissa pilkullista, laakerinlehdillä ja karde-
mummalla parfymoitua riisiä, ja näiden herkkujen ympä-
rillä kävi jatkuva karpästen surina. Joku miespalkollisista
istui yleensä säkin päällä keittiön oven vieressä nyppi-
mässä tarkasti mustia likahippuja basmatijyvien joukosta.
Öljyttyhiuksinen nainen taas kumarteli sari jalkojensa vä-
liin kiedottuna ja lakaisi lyhytvartisella luudalla pihan hie-
kaa edestakaisin, edestakaisin. Muistan pihamme kuhisseen
aina elämää, siellä tultiin ja menttiin alinomaa; kukonpojat
ja kanat säpsähtelivät ja kaakattivat kaiken aikaa lapsuute-
ni varjopaikoissa.

Koulun jälkeen löysin iltapäivän helteessä ammin aher-
tamasta sisäpihan kuistin räystäiden alla. Kapusin puulaati-
kolle nuuhkaistakseni posket palavina hänen mausteista kala-
keittoaan. Juttelimme hetken koulupäivästäni, ja sitten ammi
luovutti minulle padan hämmentämisen. Muistan, miten hän
kokosi kiitollisena sarinsa helmat ja vetäytyi muurin viereen
pitämään minua silmällä samalla kun tuprutteli rautapii-
puaan; sen tavan hän oli säilyttänyt Gujaratin kylävuosiltaan.

Muistan sen kuin eilisen päivän. Hämmensin hämmen-
tämistäni kaupungin sykkeen tahtiin ja vajosin ihka en-
simmäisen kerran maagiseen transsiin, jonka valtaan olen
sittemmin aina kokatessani vaipunut. Leppeä tuuli leyhyi
pihan poikki ja toi tullessaan perheen tontille Bombayn koi-
rien ja liikenteen kaukaisen pauhun ja avoviemärien löyh-
kän. Ammi kyyhötti varjoisassa nurkassa pienet, kurtuiset
kasvot tyytyväisten savutuprahusten peitossa. Ylhäältä lei-
juivat äidin ja tädin tyttömäiset äänet; he käärivät kikher-
neitä ja chiliä taikinan sisään seuraavan kerroksen veran-
nalla. Mutta kaikkein selvimmin muistan, millaista ääntä
piti rautahaarukkani, kun se raapi rytmikkäästi padan poh-
jaa ja pullautti keiton syvyyksistä esiin jalokiviä: luisia ka-
lanpäitä ja valkoisia silmiä nousi pintaan rubiinipunaises-
sa vuoksessa.

Näen vieläkin unta siitä paikasta. Jos astui pois perheemme
tontin välittömästä suojasta, seisoi pahamaineisen Napean
Sea Roadin hökkelikylän reunalla. Edessä siinteli katon-
palameri huojuvien kimpilevytönöjen peittona, ja tönöjen
lomassa risteili pahanhajuisia puroja. Hökkelikylästä koho-
si hiilitulten ja mätänevän kaalin kitkerä lemu, ja samean
ilman täyttivät kukonpoikien kiekuna, vuohien määkynä ja
sementtiharkkoihin läiskyvä pyykinpesun jytkke. Siellä lap-
set ja aikuiset paskoivat kadulle.

Mutta meidän toisella puolellamme aukeni erilainen Intia.
Maani kasvoi samaa tahtia kuin minäkin. Yläpuolellamme
kohoava Malabar Hill täyttyi pian nostokurjista, kun van-
hojen, portilla suljettujen huviloiden väliin nousi valkoi-

sia tornitaloja nimeltä Miramar ja Palm Beach. En tiedä, mistä ne oikein tulivat, mutta varakkaita tuntui äkkiä putkahtavan esiin kuin sieniä sateella. Joka puolella puhuttiin vain mintunraikkaista ohjelmistoinsinööreistä, romumetallikauppiaista, pashminanviejistä, sateenvarjonvalmistajista ja ties mistä muista. Miljonääreistä, joita oli aluksi sadoittain, sitten tuhansittain.

Papa kävi kerran kuukaudessa Malabar Hillissä. Hän puki ylleen vastapestyn kurtan ja talutti minua ylös mäkeä, jotta voisimme ”osoittaa kunnioituksemme” mahtaville poliitikoille. Hankkiuduimme vaivihkaa vaniljanväristen huviloiden takaoville, ja valkohanskainen hovimestari osoitti sanaakaan sanomatta saviruukkua heti oven sisäpuolella. Papa pudotti ruskean paperipussinsa muiden paperipussien kasaan, ovi paiskattiin sumeilematta kiinni nenämme edessä, ja me jatkoimme matkaa rupioita täyteen ahdetut paperipussit mukanamme Bombayn aluehallinnon seuraavan virkamiehen luokse. Sääntöjä oli. Ei koskaan talon eteen. Aina takaovelle.

Kun bisnekset oli hoidettu, papa hyrиси puoliääneen gaseelia ja osti meille tuolla muistelemallani reissulla mangomehua ja grillattua maissia, ja me istuuduimme penkille Riippuviin puutarhoihin Malabar Hillin puistoon. Paikaltamme palmujen ja ihmeköynnösten alta näimme Broadwayn hyörinän. Broadway oli tuliterä asuinrakennus auringon korventaman nurmikun tuolla puolen. Liikemiehet kömpivät Mersuihinsa, lapset pelmahtivat ulos koulupuvuissaan, rouvat lähtivät teelle tai pelaamaan tennistä. Vauraita jainalaisia – silkkikaapu, karvainen rinta, kulta-