

Kesäkulinaariaa

Ei yhtään makkaraa! Heinäkuu jo puolessa välissä, enkä ole paistanut pötkön pötköä. Mutta sen sijaan! Mikä loistava kulinaari-kesä. Vertaa vailla. Tässä muutamia kohokohtia.

Saarikylien kesätorit. Jännitys alkaa jo mutkikkaisella menomatkalla. Ehditäänpö ajoissa? Kesätorin jono on pitkä ja tuotteet haluttuja. Kun ovipuomi poistetaan, ehtii kulua vain varttitunti, ja kaikki on myyty. Täytyy ehtiä hyviin asemiin jo jonotusvaiheessa.

Saarikyläthän ovat nykyään herkuttelijamökkiläisen ihanneparatiisi. Ruokia, juhliä, tansseja, juomia. Syksyisin siellä järjestetään kotiviinikilpailut.

Niinpä minäkin keväällä ostin Suomessa satoa antavan viiniköynnöksen. Muutama vuosi kasvatusta, muutama vuosi kokeilevaa viininkäyttämistä ja sitten iskin. Marja on marja, mutta rypäle on rypäle! Noin kymmenen vuoden kuluttua voisin ehkä sijoittua kilpailussa.

Saarikylien ehdottomat herkut ovat Heikin leivät ja tietenkin pullat. Täyttä tavaraa ja kohtuuhinnoilla.

Sitten yllätys. Rajaportin saunan yhteyteen Pispalaan on perustettu kahvila, eikä mikä tahansa cafe. Paikka on pieni ja vaatimaton, auki vain osan viikkoa, keskiviikosta sunnuntaihin, mutta pirteää yrityshenkeä löytyy. Olutta saunojille, kahvia ja munkkeja.

Mutta parasta kuitenkin Rajaportin kahvilassa on ruoka. Se on se yllätys, koska hetimiten ei paikkaa ruokaravintolaksi edes uskoisi.

Ei sitä uskonut kaverinikaan, joka tykkää vedonlyönnistä. **Jyrki Kaipaisen** (juoksupoika, portsari, kokki, johtaja) etnokenkinen kotiruoka kodikkaan jutustelun myötä tarjottuna vei vedonlyöjältä vaatteet päältä.

Mutta ei hätää.

Olihan vieressä Suomen paras sauna, jonka löylyllä sinänsä taittaa olla tekemistä kulinarismin kanssa. Jyrkin ruoka: erinomaista eikä maksa paljoa!

Kolmas alkukesän ruokakokeumus liittyi matkaan Tenojoelle. Nuotiolla tikun nokassa paistettu lohi, kala, joka muinoin kelpasi Englannin kuninkaallisen hovin ruokapöytään. Katkaravuilla kasvanut, hurjan kutuvaelluksensa

aikana turhat traanit vartalostaan polttanut kaunokainen, joka saamelaisella oveluudella ja naisen harkituilla otteilla koskesta ka-lastettiin.

Olihan siellä Alakönkäällä ka-lastamassa **Esko Aho** ja **Antti Tuuri**, sekä muutama muu poliitiikan sarjalainen. Oikein iltalehdissä ilmoiteltiin minkä kokoisia vonkaleita herrat saivat. Aholla viisikiloinen ja Tuurilla kuusikiloinen.

Mutta totuus on tämä. Minun vihitty vaimoni veti äijien nokan edestä rannalle kymppikiloisen että mätkähti. Tikkukala maailman paras kala! Tuli vaan kilolle hintaa aika kovasti. Tämän kerran – so what!

Ja sitten reissuilta takaisin mökille. Siihen seinän viereen olin kaivanut kuopan, johon kannoin kymmenet litrat turvemaata. Rhodolannoitteet hellästi levittelin ja viiniköynnökseni istutin.

Nyt ei penkissä ollut sentin senttiä jäljellä puolimetrisestä taimesta. Muutama jänön papana ilmoittamassa syntipukin nimeä. Katkerat kiroukset. Viinimestaruuden voittoon vielä yksitoista vuotta. Siellä se rusakko puikkelehti rantakuusikossa. Kevyt kesälounas. Kasvispohjainen erikoissalaatti: 120 mk.

Heikki Salo

