

# MECHELININ TÄHTIÄ



KUSTANTAMO  
HELMIVIYO



GASTRONOMISIA  
LASTUJA

# MAX RYNNÄNEN

# Mechelinin tähtiä



Max Ryyänen

# **Mechelinin tähtiä**

Gastronomisia lastuja

Kustantamo Helmivyö

Turku 2022

Max Ryynänen: Mechelinin tähtiä

ISBN 978-952-7469-10-1

Painopaikka: BoD, Norderstedt, Saksa

# Sisällysluettelo

- 6** Prologi
- 10** Johdanto: Töölöstä ikuisuuteen
- 20** Imbroglia-tädin yrttipasta
- 37** Veveyn mustapartainen mies
- 49** Robotin lihapullat
- 57** Sattumia, systematisointeja ja lajiutumia
- 64** Vakioasiakkaan muistelmia
- 74** Signor Mottin majatalo
- 81** Esittäkää meille etnistä!
- 87** Puhdas, likainen, elävä ja kuollut
- 95** Ruokalot – ja käsin tehty ruoka
- 101** Oodi lempiravintoloilleni
- 108** Keittokirjoista ja resepteistä
- 116** Epilogi

# Prologi

On helteinen iltapäivä Lâdezersissa, Riikan pohjoispuolella, ystäväni Inta Baloden kotikylässä. Istumme pöydän ääressä, ränsistyneen maalais-talon pihalla. Lautasia kannetaan pöytään. Sitten saapuukin jo šaltibaršëiai, liettualainen kylmänä syötävä vaaleanpunainen borssi. Sitä kannetaan valtavassa maljassa. Keiton hapokkuus, raikkaus yllättää ensikertalaisen. Siinä maistuu tietenkin punajuuri, mutta sitäkin vahvemmin kefiiri – ruokaisasti, kurkun, sipulin ja tillin kanssa.

Tässä olisi kaikki ainekset ruoka-artikkeliksi, oikein kuvien kera – sillä vieraiden kesämekkojen värit, pittoreski rakennus ja keiton kirkkaus ilahduttavat silmiä. Mutta raikkaan harmonian katveessa tapahtuu vähintäänkin yhtä mielenkiintoisia asioita.

Kokki huomaa unohtaneensa jotakin. Keitto vie-dään pois. Ehdin maistaa sitä, tosin, ja ilahdun kun malja palaa, sillä ruoka on nyt rikkaamman ma-kuista. Pääruoka, porolla täytetyt kesäkurpitsat,

maistuu vanhalle kengälle – ja luo vaivaantunutta tunnelmaa. Kun vielä Intan vastikään Afganistanista palannut veli iskee 14 kilon arbuusin auki viidakkoveitsellä, ollaan ruokakulttuurin suuren ihmeen äärellä. Makujen, tapojen ja käytäntöjen moninaisuus, ja se, että ihmiset kerääntyvät ruuan ympärille, tiivistyen heimoksi, samat ruumiilliset tarpeet jakavaksi laumaksi, jaksaa hämmästyttää minua – puhumattakaan siitä miten ruokamaailmat tuottavat loputtomassa sekoittumisessaan karheutta ja hankausta niin makutottumukseen kuin ruuan väliaikaisesti muodostamaan yhteisöön.

Tämän kirjan kirjoittaminen ammentaa näistä hetkistä, GB:n 88-jäätelön syömisestä lapsuuteni Rinkebyssä, punaisen tiilitalomme pihalla – muiden 1970-luvun maailmankylän lasten kanssa – ja surströmming-juhlista Norrbottenissa. Ruotsalaisen, pistävän pilaantuneesta maustaan tunnetun hapansilakan, voisulassa uitettavien perunoiden ja vodkan luoma makudynamiikka on jotakin, joka jokaisen ruokaan rakastuneen ihmisen tulisi kerran elämässään kokea. Teokseni ammentaa myös hikisestä hevosenkenkäbaarista Philadelphiassa,



jossa ystäväni Laura maanitteli synkkänä talvi-iltana kokki Samin tekemään vielä yhden “aidon” Philadelphia cheese steakin “ulkomaalaiselle” ystävälleen (minulle) ennen keittiön sulkemista. Kuin Martin Scorsesen 1980-luvun elokuvassa Sam nyökkäsi tyyliä, palasi lieden äärelle ja minä ladin dollarin seteleitä pöytään tipiksi. Koko baari seurasi ensipuraisua. Kirjani ammentaa palsta-grillaamisesta, pihagrillaamisesta ja itse verkkokalastettujen ahventen savustamisesta. Enkä voi liikaa alleviivata sitä, miten seura ja keskustelut tuovat ruokahetkiin syvyyttä.

Olen huono kokkaamaan muiden kanssa, mutta toisaalta olen kostunut valtavasti yhteisistä aterioista ja ruokakeskusteluista ruokahullujen kanssa. Kiitän perheeni lisäksi erityisesti Susanna Välimäkeä – jonka *Syötävät Sävelet* (2017) on gastronomisten klassikoiden linjassa temaattisesti rikas säveltävien ruokahullujen hammasvaivoja ja pakkomielteitä myöten – sekä Tero Juutia, Juha Torvista, Eero Tarastia (jonka reseptit kopioin aina Facebookista), Adam Andrzejewskia, Yvonne Försteriä, Pia Euroa, Markus Leppiojaa, Tommi Leppiojaa, Ali Akbar Mehtaa, Vidha Saumyaa, Mar-

tina Miño Pereziä, Susanne Ylöstä, Heidi Kososta, Krista Rastamoa, Davide Giovanzanaa, Vejay Krishania, Kazu Ahmedia, Jani Sundia ja tietysti Isien saunan Jaakkoa, Mikkoja, Otsoa ja Jaan-Ollea, joiden kanssa grillaamisesta muistan erityisesti sen yhden erityisen illan, jolloin hotkimme suussa sulavaa intialaista kebabia ja söimme kaktusta sattumalta juuri ensilumen sataessa pihaan. Äiti, mustikkapiirakkasi on paras. Riikka, Simo, Jasvitaha ja Ruska – keittiöelämämme on täydellistä, omista resepteistämme noutoruokiin. Olen, eri elämänvaiheissa, oppinut teiltä kaikilta paljon ruuasta.

Omistan kirjani kuitenkin isälleni Esko Ryynänselle (1944–2022), joka oli ruokautelias viimeiseen elinpäiväänsä asti. Vain muutama tunti sen jälkeen, kun hän oli löytänyt Triplan vasta-avatusta herkkukaupasta uusia kiinnostavan näköisiä purukoita, hän kuoli sydänkohtaukseen. Muistoissani teemme vieläkin strutsiomelettia – tai ajamme puolen tunnin lisäenkin löytääksemme parempaa ranskanleipää. Valhallassa nähdään notkuvien vartaiden ja kotipanimotuotteiden äärellä. Minäkin aion kuolla saappaat jalassa, enkä minkään surkean pussikeiton äärellä!

## **Johdanto: Töölöstä ikuisuuteen**

Kun pappi isoäitini hautajaisissa muisteli seurakunnan pitkäaikaista, hypomaanisen myönteisen asenteensa takia suosittua työntekijää, me sukulaiset ymmärsimme pian, että hän sekoitti isoäitini Birgit Wigellin johonkin toiseen kauan sitten eläköityneeseen naiseen. Puhe lipsahti illanviettoon, jossa Birgitin väitettiin kokanneen koko seurakunnalle häikäisevän illallisen. Kyse oli vieläpä “eksoottisesta” thaimaalaisesta ruoasta.

Pidättelimme naurua. Kukaan, joka oli kerrankin nähnyt Birgitin kääntelemässä mustaksi pala-neita makkaroita ja perunoita valurautapannussa, ei tietenkään voinut uskoa tarinaa. Birgit Wigell oli maailman rakastettavin ihminen, mutta painajaismainen kokki.

Hänen lempiruokiaan olivat valmislaatikot, joita hän käsitteli samalla suoraviivaisella hiillostustekniikalla kuin makkaroita ja perunoita. Mikäli joku erehtyi tarjoamaan mummulle kiinalaista,

Mechelinin tähtiä polemisoi ruokaa, ravintoloita, kokkaamista ja kulinarismia – kärkeviä näkemyksiä kaihtamatta. Se on vastaisku lipevälle ja ruusuiselle ruokakirjoittamiselle, kurkistus karmeisiin ruokaloihin, ruoan banaaliin kansallistamiseen, ravintoloihin etnisyyden näyttämöinä ja robottien rooliin ruokatuotannossa. Se on yritys elvyttää varhaisen gastronomisen kirjallisuuden kuumeista lennokkuutta uusin maustein.

Max Ryynänen on rantaruotsalainen kosmopoliitti, jonka sydän sykkii ruualle. Hänen esikoisromaaninsa **Näkymätön lapsi** (Kovasana, 2021) käsitteli ulkopuolisuutta ja urbaania maalaisuutta jäävuorikerronnan keinoin. **Esseekirjat Roskamaali – jääkiekon estetiikkaa ja kulttuurifilosofiaa** (Savukeidas, 2013) ja **Elokuva – rakastettuni!** (Savukeidas, 2014) olivat filosofis-kaunokirjallisia sukelluksia urheilu- ja elokuvaviihteen kokemukulttuureihin.

ISBN 978-952-7469-10-1

**KUSTANTAMO  
HELMIVYÖ**

