

Teema 2014



Ruokaa kaikille

Tämän vuoden teemasarjassa paneudutaan siihen, miten ruokaa saataisiin riittävästi kaikille ilman luonnonvarojen loppuun kuluttamista – ja pohditaan ruuan merkitystä elämässä.

Miksi ruokailu
kokoaa ihmiset
yhteensä?

*Ruualla tyydytetään muutakin kuin nälkää.
Sen avulla hankitaan ystäviä, vietellään
rakastettuja ja osoitetaan kiitollisuutta.*

Jaettu ilo



YHTEISET RUOKAHETKET ovat olleet osa ihmiskunnan historiaa alusta lähtien. Tel Avivin läheltä Qesemin luolasta on löydetty todisteita vanhimmasta tunnetusta tulisijasta, jonka ympärille väkeä kerääntyi syömään 300 000 vuotta sitten. Vesuviuksen tuhkan seasta taas on löydetty pyöreä, jakoviilloin merkitty leipä, joka on leivottu jaettavaksi. ”Leivän murtaminen” on yhtä vanha ilmaus kuin Raamattu, ja se heijastaa sitä, miten ruualla vahvistetaan ystävyysuhteita, lepytellään ja nauratetaan. Lapset leipovat hiekkakakkuja, järjestävät teekutsuja, jakavat karkkeja ystävyysuhteen merkiksi ja jäljittelevät muutenkin aikuisten rituaaleja. Syntymäpäiviä juhlietaan herkuilla, ja ruuan ja rakkauden liitto jatkuu läpi elämän – joissakin uskomusjärjestelmissä vielä sen jälkeenkin. Joissakin kulttuureissa haudoille viedään herkkuja osoittamaan, ettei poisnukkuneita ole unohdettu. Juhlituksen tarve voittaa kovatkin olot. Robert Falcon Scottin löytöretkikunta valmisti Etelämantereella kesäkuussa 1902 keskitalven juhla-aterian, kun antarktinen päivä oli lyhimillään ja yö pisimmillään. Ryhmä oli tuonut laivassa mukanaan runsaasti elintarvikkeita. Perillä 45 lammasta teurastettiin ja ripustettiin takilaan, missä ne säilyivät pakkasessa. Kylmyys, pimeys ja yksinäisyys unohtuivat juhlan ajaksi. ”Moisen aterian jälkeen olimme yhtä mieltä siitä, että elämä Etelämantereen tienoilla oli elämisen arvoista”, Scott kirjoitti.

Tämä sota-ajan valokuva julkaistiin *National Geographic*issa vuonna 1916, ja sen kuvateksti viittasi Aatamiin, Eevaan ja omena. Olenaisempaa on kuitenkin kuvan idyllinen brittiläinen maalaismaisuus ja lasten ilo välipalasta leikin jälkeen.

A.W. CUTLER, NATIONAL GEOGRAPHIC CREATIVE



Afgaaninaiset jakavat leipää, vuohen- ja lampaanlihaa sekä hedelmiä Naisten puutarhassa lähellä Bamianin kaupunkia. Puutarha ja sitä ympäröivä puisto perustettiin turvalliseksi vapaa-ajan viettopaikaksi naisille ja perheille. Tälle joukolle se tarjoaa mahdollisuuden tutustua ja seurustella yhteisen aterian äärellä.



*Kun vierellä
on hyviä ystäviä
ja pöydässä
hyvää ruokaa,
voi hyvin kysyä,
mikä on elämää
jos ei tämä?*

M. F. K. Fisher
The Art of Eating

Ateria tuo ihmiset yhteen, oli paikka sitten amerikkalaisperheestä lukemassa ruokarukousta (ylin), nuorista pikaruokaravintolassa Ghanan Accrassa (kesk.) tai nuudeleita syövästä buddhalaismunkeista lähellä Shanghaita vuonna 1931 (alin). Nelivuotias Seraphin Eskildsen uppoutuu puuroonsa kotonaan Tanskassa. Lapsuuden lempiruuat herättävät monissa aikuisissa lämpimiä muistoja.





*Menen kanssasi
naimisiin, jos
lupaat, ettet
pakota minua
syömään
munakoisoa.*

Gabriel García Márquez
Rakkautta koleraan aikaan

Juhlaruokia merkkipäivien kunniaksi
ylävasemmalta: Syntymäpäiväkaku
vuodelta 1934. Armenialaishäissä
Vuoristo-Karabahissa khorovats-
liharuokaa tarjoillaan laulun ja
tanssin lomassa. Valko-Venäjällä
haudoille asetellaan ruokaa vaina-
jien kunniaksi. Oik.: Kalaonnea
Bristolinlahdella Alaskassa.





Hengen ja ruumiin ravintoa

Meksikon Milpa Altassa ruoka on rakkauden ja uskon liitto.

TEKSTI: VICTORIA POPE
KUVAT: CAROLYN DRAKE



JOKA VUOSI JO USEAN VUODEN AJAN Milpa Altan asukkaat ovat valmistaneet joulun alla niin suuren aterian, että sen onnistuminen vaikuttaisi edellyttävän ihmettä. 60 000 tamalea ja 19 000 litraa kuumaa kaakaota loihditaan tyhjästä alle viikossa, ja siinä on juuri sopivasti niille tuhansille vieraille, joita juhlaan saapuu.

Tuollaisen joukon ruokkiminen ei ole mikään yksinkertainen tempku. ”Tehtävää riittää loputtomiin”, sanoo Virginia Meza Torres tiukasti ikään kuin viestien, ettei tässä ole aikaa jutustella. Hän näyttää skarpilta valkoisessa paitapuserossaan. Aviomies Fermín Lara Jiménez seisoo hänen rinnallaan pariskunnan kodin patiolla, hänkin siistinä valkoisessa puserossa ja harmaassa liivissä. Virginia ja Fermín ovat *majordomoja*, tarkoin valittuja vuotuisen pyhiinvaellusmatkaan liittyvien tapahtumien jär-

jestäjiä. Vaellus tehdään vajaan sadan kilometrin päähän Chalman pyhäkköön. Pariskunta on odottanut tätä kunniatehtävää 14 vuotta.

Juhla kantaa nimeä *la rejunta*, ”kokoontuminen”, ja sen avulla kohotetaan tunnelmaa ennen pyhiinvaellusta, jonka aikana parikymmentätuhatta miestä, naista ja lasta kävelee Milpa Altasta vuorten halki muinaiseen pyhän luolan paikkaan, jossa seisoo luonnollisen kokoinen, tummunut Jeesus-patsas, *El Señor de Chalma*. Ennen espanjalaisia valloittajia luolassa palvottiin seudun alkuperäisiä jumalia, joilla oli taikavoimia. Sitten seudulle saapui lähetyssaarnaajia, Jeesus-patsas nousi paikalleen, ihmeen julistettiin tapahtuneen ja Chalma tuli koko Meksikon roomalaiskatolilaisien pyhiinvaelluskohde. Milpa Altan pyhiinvaeltajat aloittavat matkansa kohti Chalmaa 3.

Usko, perhe ja rituaalit

Milpa Altassa sirotellaan kadulle koristehiekkää merkiksi *la rejunta* -juhlasta, joka on yksi monista tapahtumista vuoden varrella ennen tammikuista pyhiinvaellusta. Tällä Méxicon kaupungin hallintoalueella järjestetään joka vuosi yli 700 uskonnollista juhlaa.

tammikuuta, ja rejunta-ateria on kiitos kaikille, jotka ovat tukeneet tapahtumaa lahjoittamalla rahaa, tavaraa tai aikaansa.

Virginia suuntaa paikalliseen virastoon hakemaan lupaa ikonikulkueelle, joka on tulossa heidän talolleen sunnuntaina. Fermín lähtee mustalla avolava-autollaan maaseudulle etsimään kuivattua intiaanimaissia, jota jauhetaan *atole*-juomaan. Meksikolaisten nostalginen joulunajan juoma maustetaan suklaalla, kanelilla ja vaniljalla. *La rejunta* on rituaalia alusta loppuun. Vuotta ennen juhlapäivää miehet lähtevät metsään keräämään puita, jotka he

kasaavat isoksi pinoksi majordomon kodin lähelle kuivumaan seuraavan vuoden ulkotulokokkausta varten. Valtaosa ruokaan tarvittavasta maissista, lihasta ja vihanneksista saadaan oman seudun viljelijöiltä. Mitään valmissekoituksia tai muita kulinaarisia oikoteitä ei sallita. Ruoka on niin keskeinen osa Milpa Altan elämää, että sitä käytetään myös maksuvälineenä: sillä palkitaan tehdyt työt, jaetut tunteet ja uudistunut usko. Tässä kylässä köyhätkin kokevat itsensä rikkaiksi *la rejunta* n aikana, ja kaikki elämän murheet ja vääryydet unohtuvat yltäköylyyden keskellä.



Rukous ennen juhlaa

Kun majordomon tehtävä siirtyy Fermín Lara Jiméneziltä Ernesto Alvarado Salazarille, tämä rukoilee kyläjuhlaa varten tehtyjen ruokapatojen äärellä. Uskonnollisissa rituaaleissa käytettävästä erityisestä hiilipannusta kohoaa *copal*-pihkasuitsukkeen savua.

Vapaaehtoisia alkaa ilmaantua paikalle, ja majordomot jättävät tyttärensä Monserrat Lara Mezan johtamaan valmisteluja. Hän on 24-vuotias biologian opiskelija, mutta hän pitää opinnoissaan viikon tauon voidakseen auttaa vanhempiaan. Hän kuorii kuivatut maissintähkät ja viskaa ne kottikärryyn. Aamupäivän puolimaissa hän on täyttänyt pation siisteillä maissipinoilla. ”Vanhempieni hermot ovat olleet riekaleina” juhlakauden alusta alkaen, hän sanoo. Monserrat selittää, että hänen vanhempansa pitivät majordomo-kautensa alussa toukokuussa 2013 isot juhlat. Niistä on yhä muis-

tona pation yllä oleva kangaskatos. Katoksia ja telttoja pystytetään jatkuvasti Milpa Altassa, usein alkuillasta, ikään kuin sirkus olisi tullut kaupunkiin. Milpa Altan hallintoalueella, joka käsittää kaksitoista kylää ja kaupunkia Méxicon kaupungin kaakkoisnurkassa, pidetään joka vuosi yli 700 uskonnollista juhlaa. Katokset, teltat ja raikuva musiikki kertovat vieraille, missä kulloinkin juhlitaan.

12 kuukauden toimikautensa jälkeen Fermín ja Virginia luovuttavat majordomon aseman seuraajilleen, jotka erityinen neuvosto on valinnut. Vaikka kokemus onkin ollut jännittävä,

Monserrat ei itse hingnu majordomoksi. Jonotuslistakin sitä paitsi sen kuin kasvaa; tulevat majordomot on valittu jo vuoteen 2046 asti. Hän kävelee rinnettä alas vajaan tarkistamaan, miten maissin paahtaminen sujuu.

MILPA ALTA TARKOITTAAN korkeaa maissipeltoa, ja alueen identiteetti on perustunut maatalouteen jo esihispaanisista ajoista lähtien. Maissi oli seudun tärkein satokasvi 1930-luvulle saakka, jolloin viljelijät siirtyivät kasvattamaan paremmin kuivuutta sietävää *nopalia*, piikikästä viikunaopuntiaa, joka on meksikolaisen keittiön kulmakiviä. Nykyisin alue on Méxicon suurimpia viikunaopuntian tuottajia. Seudun toinen merkittävä tuote on *barbacoa*, hitaasti kypsennettävä grillilamma. Se valmistetaan vanhaan tapaan panemalla koko karitsa tai lamma savi-



tiilikuoppaan, joka on vuorattu piikikkäillä agavenlehdillä. Koska kylästä on alle 30 kilometriä Méxicon keskustaan, tuottajat voivat myydä lihaa kaupunkilaisille hyvään hintaan.

Milpa Alta on Méxicon köyhin hallintoalue, ja lähes puolet sen asukkaista sijoittuu köyhyysrajan alapuolelle. Täällä syntyneet ja kasvaneet, esimerkiksi Juan Carlos Loza Jurado, kuitenkin kyseenalaistavat tuon tilastotiedon mielekkyyden. Mitä on köyhyys, hän kysyy, kun kaikki suvun jäsenet, niin töissä käyvät kuin työttömätkin, tietävät saavansa joka päivä ruokaa ja muutakin apua? Mitä väliä on köyhyydellä, kun kylässä pidetään vuoden mittaan pyöräyttävä määrä juhlaa? Yliopistosta maatalouspuolelta valmistunut Loza on tarkastellut kyläänsä sekä henkilökohtaisesta että tieteellisestä näkökulmasta, ja hän pitää sen sosiaalista yhteenkuuluvuuden tunnetta vahvana. ”Milpa Altan asukkailla on oma perspektiivinsä asioihin. Ympäristö ja keskinäiset suhteet tekevät heidän elämästään parempaa. Ihmiset sanovat usein, että meidän on parempi täällä.”

Siitä kertoo myös se, että tältä alueelta muutetaan keskimääräistä vähemmän Yhdysvaltoihin. Perinteiset arvot ovat arjen tukipaaluja, ja vahvin niistä on yhdessä syöminen.

”Oman kokemukseni perusteella pöydän ääressä vietetty aika sitoo ihmisiä yhteen kuin jonkinlainen liima”, sanoo Josefina García Jiménez, jonka perhe kasvattaa lampaita. Hän tekee usein ruokaa sisarustensa lapsille ja sanoo, että ”tuntuu kuin välittäisin vanhoja tapoja seuraavalle sukupolvelle, ja kun he varttuvat vuorostaan aikuisiksi, he muistavat, mitä minä tein. Meillä on täällä aikaa kokkailla, aikaa pohtia,



Viimeisen aterian toisinto

Viimeinen ehtoollinen eletään hiljaisella viikolla uudelleen vapaaehtoisvoimin Marian taivaaseenastumisen kirkossa Milpa Altassa. Aitouden vuoksi tarjolla on monimutkaisten perinneaterioiden sijaan vain yksinkertaisesti valmistettua lihaa.

mitä aineita tarvitaan, ja aikaa laittaa ruokaa lapsille osoitukseksi välittämisestä.”

Josefina suosii monien meksikolaisten tapaan *sobremesaa*, aterian jälkeistä hetkeä, jona koko perhe jää poikkeuksetta pöytään istumaan ja juttelemaan. Se on sopiva hetki häpeällisille tunnustuksille, naurulle ja juoruille. Loza esimerkiksi kuunteli lapsena ruokapöydässä korvat höröllä tarinoita *nahual*-noidista. Hänen setänsä kertoivat nahualien kyvystä muuttaa muotoaan vaikkapa aasiksi, kalkkunaksi tai koiraksi. Sobremesan aikana kerrottiin ihmeistä ja manauksista ja aiempien aikojen pyhiinvaelluksista, kun miehet kantoivat tarvikkeita Chalmaan ratsain. Milpa Altan historia välittyi sukupolvelta toiselle ruokapöydän ääressä.

MARÍA ELEAZAR LABASTIDA ROSAS vaivaa isoa tamaletaikinaa pääkokki Catalina Peña Gómezin tiukan tarkkailun alaisena. Doña Cata, kuten kaikki häntä kutsuvat, herkistää aistinsa ja haistaa kastiketta, tunnustelee tahnaa ja antaa lisäohjeita kenraalin itsevarmuudella. Ruuanlaitto ei ole mitään leikkiä hänen komennossaan.

68-vuotias doña Cata on suonikohjujen rämpyttäjä, mutta hän kokkaa juhlan viimeistelyvaiheessa silti yötä päivää. ”Tunnen rakkautta, kun laitan ruokaa”, hän sanoo. Hän on otteissaan tiukka, mutta kun hän puhuu, hän tirauttaa muutaman kyyneleen. ”Tunnen rakkautta Jumalaa kohtaan. Pyydän Jumalalta apua ja hyvinvointia kaikelle kansalleni.”

Iloinen ja energinen María Eleazar ei piittaa doña Catan tiukasta katseesta vaan jatkaa ruppattelua muiden naisten kanssa ja naureskelee sille, kuinka meksikolaisnaiset jakavat reseptejään tyttäriilleen ja miniöilleen mutta suojelevat kulinaarisia salaisuuksiaan muutoin kuin sukukalleuksia. Naiset kertovat sattumuksista, joita on tapahtunut, kun keittiöön on menty väärässä mielentilassa. He ovat yhtä mieltä siitä, että suuttumus pilaa ruuan. ”Ruokaa pitää laittaa rakkaudella”, sanoo María. ”Jotkut naiset

kokkaavat rakkaudetta, eikä siinä käy hyvin. Jos jokin painaa mieltäni, komennan itseäni sulkemaan ongelman mielestäni. Sitten alan laittaa ruokaa rakkaudella.”

Osalle näistä naisista ruoka on tarjonnut myös yhteyden jumalalliseen voimaan. Kun valkotukkainen Domitila Laguna Ortega kaatoi vahingossa *mole*-kattilan ja tulikuumaa kastiketta valui hänen jaloilleen ja keittiön lattialle, hänen olisi pitänyt kaiken järjen mukaan saada palovammoja. Paikalle saapuneet palomiehet olivat ihmeissään, koska hänen ihossaan ei ollut lainkaan punaisia jälkiä. Toinen vapaaehtoinen, Guillermina Suárez Meza, taas kertoi, kuinka hänen pyhiinvaeltajille Chalmassa tarjoamansa katkarapukeitto mystisesti moninkertaistui. Hän oli valmistanut ruokaa reilusti, mutta oli vakuuttunut siitä, että se loppuisi kesken. ”Pyysin Jumalalta, että ruoka riittäisi. Ja sitä riitti ja riitti. Tarjosin sitä koko sielustani ja sydämeistäni, ja se moninkertaistui.” Hän kääntää meripihkan väriset silmänsä alas ja sanoo: ”Uskon, että saattoi tapahtua ihme.”

PERJANTAINA FERMÍNIN LANTEILLA on jo paksu nahkavyö tukemassa kipeää selkää. Hänen liivinsä on täynnä mutatahroja. Liekit leimuavat, ja sadat vapaaehtoiset ahertavat uutterasti. Yksi tämän voimainkoituksen ihmeistä on se, että kaikki näyttävät tietävän oman tehtävänsä ilman ohjausta. Heidän koreografiansa näyttää sulavalta – ihmiset eivät törmäile, vaikka kaikki työpisteet ovat tupaten täynnä väkeä. Yksi doña Catan kulinaarisista luutnanteista ilmoittaa tamaleja tekeville naisille vakavalla äänellä, että kääryleistä valuu ulos chilikastiketta. Olkaapa huolellisempia, hän evästää.

Kaikki alkaa olla valmista, mutta Fermín on tehnyt laskelmia ja ilmoittaa, että tamaleja tarvitaan enemmän. Joukot järjestäytyvät uudelleen. María upottaa melansa paksuun maissi-seokseen ja vaivaa sitä kiivaasti kuohkeammaksi. Pikku hiljaa kökkäreet häviävät, ja seos alkaa muuttua taikinaksi. Doña Cata maistaa sitä. Lisää rasvaa, hän sanoo epäröimättä. Enemmän suolaa. Näyttää siltä kuin jokainen uusi teelusikallinen suolaa olisi osa rituaalia, joka kasvattaa



Ruokaa joka puolella

Elintarvikeala työllistää monia Milpa Altassa. Osa kasvattaa viikunaopuntiaa, jotkut myyvät grillattua lihaa tai *mole*-kastiketta. Triangulon leipomo (yllä) myy makeita leipiä, jotka tunnetaan kuviointinsa vuoksi nimellä *concha* eli simpukankuori.

tapahtuman ylevyyttä ja omistautumista Jumalalle ja toisille ihmisille. Naiset kauhovat seosta maissin suojalettiin ja kantavat tamalet ämpäreissä rinnettä alas miehille, jotka kypsentävät ne vanhoissa öljytynnyreissä. Kuhunkin tynnyriin on asetettu olkiukko tuomaan onnea. Miehet valelevat tamaleja tequilalla tai muulla viinalla hyvän tuloksen takaamiseksi.

Sunnuntaiaamuna kokkien kasvot ovat kurtussa, mutta kukaan ei myönnä olevansa väsynyt. Itse asiassa he ylpeilevät sillä, että usko on pitänyt heidät pystyssä läpi yön. Majordomo Virginia vakuuttelee voivansa hyvin, vaikka hän on ilmiselvästi lopen uupunut. Hänen valkea paitansa repsottaa ja hänen ilmeensä on kireä ja nuupahtanut, kun hän viskoo puita tamalien alla palaviin nuotioihin. Kun tarjoilun aika koittaa, mieskokit seisovat kuin vartijat ja

laskevat kullekin syöjälle näiden antamaa lahjoitusta vastaavan määrän tamaaleja. Samoin tehdään doña Catan koko yön sileäksi sekoittaman atolen kanssa. Se on kuin samettia suussa. Sellaista väsymystä ei olekaan, joka estäisi häntä tarjoilemasta ruokaa ihmisille, joita virtaa paikalle pitkin päivää. ”Miksi joku muu saisi kunnian siitä, mitä minä olen tehnyt?”

Kun doña Cata jakaa juomaa ja lapset kiljahdelevat riemusta, hän sallii itselleen leveän hymyn mutta keskittyy taas pian työhön kasvot peruslukemilla. Atolea on vielä jaettavana tuhansia kupillisia, ja jo muutaman päivän kulluttua *piñatas* pitää täyttää makeisilla jouluaattoa edeltävää yhdeksän päivän *las posadas*-juhlaa varten. Kylään nousee uusia katoksia, ja Milpa Altan väki antautuu jälleen kerran ruuan, perheen ja uskon kolmiyhteydelle. □

Koko ruoka-artikkelisarja ja kiinnostavia ruokafaktoja löytyy osoitteesta natgeo.fi/elintarvikkeet. Kiitämme Rockefeller Foundationia tuesta artikkelisarjan toteuttamisessa.