

Huh sitä syömistä

Söisi suu, vetäisi vatsa, vaan ei kestä heikot sääret. Tältä varmaan tuntuu monesta joulunaikaan.

Oikeat laatikot ovat suomalaisen joulupöydän parhaat herkut. Ne ovat hyvin työläitä valmistaa. Ensiksi vaaditaan oikeanlaista perunaa, lanttua ja porkkanaa sekä muutamia mausteaineita. Ja vaikka tarpeet löytyisivät, moni miehenköriläs joutuu nostamaan kädet ylös heti kättelyssä.

Ostamme siis laatikot kaupasta. Ne näyttävät maukkailta ja tuoksuvat hyviltä. Saariainen ja kumppanit ovat varmaan käyttäneet oikeita raaka-aineita ja reseptejä. Mutta kuitenkin tökkii jo ensi lämmittämällä.

Einesteollisuus toimii äärimmäisen puhtaissa olosuhteissa. Työntekijät ovat tarkastettuja. Kaikki kantavat suojavaatteita ja pitävät muovikäsineitä. Vieraita ei tehtaiden keittoloihin päästetä muuten kuin lasien takaa tiirailemaan. Näin tietysti pitääkin olla.

Tuotteisiin lisätään sulfaattia ja nitriittiä. Lisäksi löytyy kiinteäytämisen-, täyte-, hyytelöimis- ja sakeuttamisaineita. Eivätkä ole unohtuneet kosteudensäilyttäjät, muunnetut tärkkelykset eivätkä stabilointiaineet saattaka hapettumisenestoaineet, happamudensäätöaineet ja salaperäiset säilöntälisät. Lopuksi lurautetaan vielä vähän väriä. Kaikki on sallittua ja monasti välttämätöntäkin.

No, näistä me syömme itsemme ahkyksi. Ja kun kinkkukin oikealla sinapilla hunnuttuna on niin vietävän hyvää. Silliä, lohta ja rosollia saa popsia määrättä. koska niitä kevyinä ruokalajeina ei edes lasketa.

Mässäilyn jälkeen pääsin käymään kotikonnullani. Kaiken kokenut äitini oli laittanut pöydän pullolleen sörsselleitä. Ja vielä muutaman kupposen ikkunalaudallekin. Höyryt ja tuoksut kutkuttivat nenää. Pöydän antimista kaikkien kinkkujen, kalojen ja salaattien yli meni neljä tavallista ruokalajia.

Ensin tulee porkkanalaatikko. Se oli pinnaltaan hieman karrelle palanutta sisältäen tietysti makujen kruunua eli polyaromaattista hiilivetyä. Alta paljastui pehmeää porkkanaa.

Sitten seuraa lanttulaatikko. Senkin pinta on kovahko, mutta ohut. Vähän lusikalla tönäistäessä pinta lurpsahtaa alas paljastaen ruskean makeahkon massan.

Toiseksi tainnuttavinta on perunalaatikko. Äiti selittää kysyttäessä, että eihän oikeassa perunalaatikossa ole maitoa. Ei siihen tarvita mitään nesteitä. Sehän imelletään! Ai näin helppoa!

Oli joulu tai juhannus, pöydän ehdoton kunkku on lihapullat. Ne ovat aika säännöllisen pyöreitä. Pinta on kuitenkin rapeahko. Ja sisus, sitä ei osaa kuvailla. Hyviä lihapullia ei kuulema saa yksin paisti- seläkeosasta. Joukossa täytyy olla tavallista lihaa.

Vaikka saa tarkat ohjeet, ostaa samanlaista lihaa, panee saman verran munaa, sipulia ja muita lisukkeita, ei vaan onnistu. Kyllähän niitä omiakin syö, mutta ...

pajen