

Dhufish - kalojen aatelinen

Lehdessä kirjoitettiin kummallisesta hukkumistapauksesta. Keski-ikäinen pariskunta oli palaamassa rantaan pienellä veneellään tavanomaiselta kalastusreissultaan. Aallot löivät aikamoisesti. Pari oli kuitenkin rantautunut samalla tavalla sata kertaa aikaisemminkin eivätkä jännittäneet mitenkään.

Yhtäkkiä jostain takaa tuli valtava aalto ja keikautti heidän veneensä kumoon. Molemmat joutuivat veden varaan. Tilanne ei vielääkään näyttänyt vakavalta, koska molemmilla oli kunnolliset pelastusliivit yllään.

Mies oli pääsemässä jo rantaan, kun hän kuuli vaimonsa huutavan: "Riisun liivit. En voi uida näiden kanssa." Sen jälkeen mies ei nähnyt kuin vilauksia vaimostaan. Liivit ja vaimon ruumis ajautuivat myöhemmin rantaan. Nainen oli hukkunut. Mitään muita vaurioita ei hänessä havaittu.

Tapauksella ei tietenkään ollut muita silminnäkijöitä kuin mies. Viranomaiset eivät kuitenkaan epäile mitään kummallista tapahtuneen. Valtameren aallot ovat arvaamattomia. Vastaavanlaisia tapauksia sattuu usein. Aalto vaan sieppaa ja vie ihmisen.

Pariskunnasta julkaistiin kaksikin kuvaa. Toisessa ollaan onnellisesti maalla. Toisessa vaimo istuu veneessä ja pitää sylissään valtavaa kalaa. Kuvista jää oikeastaan mieleen vain, että vaimo on muodottoman lihava. Mitenköhän uiminen ylipäättänsä sujuisi.

Ryhdyin myöhemmin kyselemään siitä kalasta. Mainittiinhan se jo uutisessakin. Se on dhufish, Australian arvokkain kala. Se on hyvin paikkasidonnainen, ja se elää vain Länsi-Australian rannikkovesillä. Arvokkaan kalan pyytäminen on suosittua, mutta vain harvat ja valitut saavat vonkaleen ylös. Vähän kuin luonnonlohen kanssa.

Dhufishiä (*Glaucosoma hebraicum*) pidetään täällä kalojen ikonina. Se syö muita kaloja, mutta erityisesti se tykkää nilviäisistä ja mustekaloista. Dhufish elää yli 40-vuotiaaksi. Painoa tulee 25 kiloa ja pituutta yli metrin. Pyydettyjen kalojen pituus vaihtelee välillä 40-80 senttiä. Sellaisen körilään kanssa onkin jo mukava poseerata.

Dhufishiä ei yleensä löydy edes parhaimpienkaan kalaravintoloiden vakiolistoilta. Jos sitä on satuttu saamaan, asia ilmoitetaan asiakkaille erikseen. Sellaistahan on lähdettävä kalastamaan.

Suuntasimme neuvojen mukaan vähän suurempaan kalapaikkaan, joka varsinaisesti toimii kalamarkettina. Sen seinän takana avautuu ravintola. Sieltä sitä saa jos jostakin. Kalakaupan tiskit notkuvat jos jotakin, mutta vonkaletta en huomaa.

Ravintolan puolella ruokalistan välistä sujahtaa sitten korupainettu lehdykkä. "Tuore dhufish grillattuna ja lisukkein!" Hinta on rasvainen, mutta täytyy sitä nyt kokeilla. Varsinaisella listalla olisi ollut tarjolla vaikka millaista muuta kalaa ja äyriäistä sopuhintaan.

Tarjoilija mairistelee ja vakuuttaa, että se on vuosisadan valinta. Ette tule pettymään. Annos tuodaan. Lautanen on kunnan kokoa, mutta kalanpala viittaa piperrykseen. Palanen näyttää vielä suuremmalta, koska se lepää kauniisti vihanneslisukkeiden päällä.

Kalan liha on hyvin vaaleaa. Se ei kuitenkaan tunnu pehmeältä mössöltä kuten monet vaaleat kalat. Lihan kiinteys muistuttaa enemmänkin jotain isoa nilviäistä, mikä saattaa johtua sen omista ruokaherkuista. Yhtään ruotoa ei näy.

No entä maku sitten? Mausteet aina vähän hämärtävät. Tämä kala ei kuitenkaan tunnu ollenkaan maustetulta. Liekö käytetty mitään? Liha maistuu jämäkältä, eikä se muistuta mitään tuntemaani kalaa. Ja kun sen on saanut maikuteltua, huomaa että eihän se mikään pieni pala ollutkaan.

Kyllä tällaista fisua varmaan kelpaa kalastaa, vaikkei koskaan saisikaan. Liivit on sidottava tiukkaan.

pajen