

## Paperiruokaa

Englantilainen roskaruoka fish and chips nautittiin ennen vanhaan sanomalehtipaperista kääritystä kartiomaisesta tötteröstä. Puritaanisimmat perusbritit vielä vaativat, että oli käytettävä tietyn nimisiä eilispäivän myymättä jääneitä lehtiä. Usein mainitaan Daily Mirror, mutta kai muutkin kelpasivat.

Leivitetyn rasvassa käristetyn turskanpalan ja ranskalaisten tarjoaminen sanomalehdestä on nykyään kiellettyä, koska painomusteen arvellaan aiheuttavan syöpää. Britannian brexit-huumassa väitetään vieläkin sinisilmäisesti, että EU on kieltänyt tämän brittiläisen perinneruoan tarjoamistavan.

Tämä kuten useimmat muutkin vastaavat EU-väitteet on hölynpölyä. Sanomalehtipaperin käytön ilman rasvankestävää suojapaperia kielsi Britannian oma hallitus vuonna 1990 niin sanotussa Food Safety Act -lakipaketissa.

Sanomalehtipaperi on jäänyt kummasti elämään ruoantarjoilussa etenkin hampurilais- ja muissa pikaruokapaikoissa. Annos laitetaan usein kunnolliseen keraamiseen tai muoviseen kippoon. Astiaan on kuitenkin levitetty sanomalehden sivulta näyttävä alusta. Se ulottuu reilusti lautasen tai kipun reunojen ulkopuolelle ja haittaa syömistä.

Useimmiten pikaruokien sanomalehtipaperi ei ole paperia vaan jotakin muoviseosta. Siitä ei varmaan irtoa painomustetta pöperöihin, mutta mitä muuta siitä voi irrota. Onneksi paperin voi kätevästi liu'uttaa pois annoksen alta ja jatkaa ateriointia suoraan lautaselta.

Sitten hampurilaisiin. Hampparipaikat tarjoavat toinen toistaan korkeampia kerroshampurilaisia. Vaikka minulla on suhtkoht normaalinkokoinen suu, en oikein saa sitä tarpeeksi auki. Tai tai jos saankin, niin annoksen sisällä olevat lisukkeet tупpaavat pursumaan ulos.

Nykyhampurilaisista muistuu mieleen Helsingin keskustassa Mannerheimintien ja Simonkadun kulmassa nakkikioskia pitävä iäkäs mummeli. Kun 60-luvulla meni pikkutunneilla vähän väsyneenä ostamaan nakkeja, tati kysyi, saako olla sinappia. Ja pannaanko tähän nakeille vai suoraan kravatile?

Olen kuljeskellessani katsellut syrjäsilmillä naapuripöytiin. Korkeasta hampurilaisesta otetaan ensi sitä pystyssä pitävä tikku pois. Pinon päälle pannaan paperi tai servietti. Sitten painetaan kämmenellä hamppari lyttyyn. Hennommat joutuvat auttamaan toisella kädellä ja joskus jopa nousemaan pystyyn.

Koska leipä on höttöä, annos puristuu noin kolmasosaan alkuperäisestä korkeudestaan. Näin sitä voi yrittää syödä kuin tuplavoileipää. Koska olen vanha ja kaavoihin kangistunut, en toimi näin muodikkaasti, vaan pyydän aseita. Niitä yleensä löytyy jostakin piilosta.

Oman lukunsa muodostavat drive-in -hampparipaikat. Tuntuu umpihölmöltä kerätä auton ikkunasta syliinsä ruokaa ja juomaa saatikka mässäillä sitä epämukavalla etupenkillä. Siinähan ei voi välttää lisukkeiden putoamista pöksyille.

Kun on saatu safkat suuhun, sompaillaan parisataa metriä, raotetaan sivuikkunaa ja paiskataan paperit ja pakkaukset pientareelle.

Mitä tulee paperiruokiin, meillä Perniössä asiat ovat onneksi oikealla tolallaan. Kebabin mieluisin annos on ”Tavallinen”, joka normaalisti pannaan paperipussiin. Pyydetessä maukkaan ruoan saa kätevästi lautasella ilman paperia. Hyvä ja hyvää!