

Valkosipulia ja oliiveja

Krepenrintaa mandalaisittain, höytestettyä härkää ja nuudeleita, pippurista petaa, viisivuotista leissiä ja uunirapuja. Noilla minä loin maineeni ja nostin Herkuleen Pylväät yhdeksi sektorin arvostetuimmista eksoravintoloista. Mutta se ei riittänyt. Minut syrjäytettiin, kaksikymmentä vuotta huipulla ei merkinnyt, mitään kun en pystynyt tuomaan ravintolalle Valkoista Tähteä. Minut korvasi nuori kukkoilija, joka piti hovia nousukkaiden kanssa ja veti hatusta reseptejä samppanjan litkimisen välissä. Siitä oli nyt kolme vuotta.

"Toimittajia", Hermione kuiskasi korvaani, kun olin valkaisemassa kastiketta annokseen hyrdepapuja. "*Heraldista*. Ajattelin, että haluaisit hoitaa heidät itsekseksi."

"Missä Lee on?" kysyin.

Hermione laski kasan lautasia sylistään pöydälle. "Viihdyttää Aldesin suurlähettiläitä. Ei ainakaan vielä äsken huomannut mitään."

"Hyvä. Toimita heille juotavaa ja tepekoita alkupaloiksi. Lehdistö on pidettävä tyytyväisenä. Wei, hoida tämä annos loppuun. Franco, laita tepekoita valmiiksi ja pilko sen jälkeen lisää sipulia, se on melkein loppu." Tarkistin, että vaatteeni olivat suorassa, loihdin hymyn kasvoilleni ja astuin keittiöstä saliin.

Ravintola oli täynnä kuten tavallisesti. Kielten poriseva sekamelska ympäröi minut, pikkuriikkiset tulkit lennähtelivät sinne tänne yrittäen pysyä perässä, kun kymmenien eri lajien edustajat koettivat kommunikoida toistensa kanssa. Kaiken keskellä tarjoilijat sukkuloivat tynesti ja tehokkaasti pitäen samalla yllä järjestystä ja mahdollisuuksiensa mukaan hallitun arvokkuuden ilmapiiriä.

Huomasin Leen nurkkapöydässä selittämässä jotain suurielisesti aldesilaisille. Lee istui, aldesilaiset leijailivat tapansa mukaan puoli metriä lattian yläpuolella ja samppanja näytti virtaavan. Toivoin että hän pysyisikin siellä.

Herkuleen Pylväät kiersi Maata avaruusasemalla Tyynenmeren yläpuolella. Se vei suurimman osan yhdestä sen siivistä, mikä oli törkeän kallista, mutta mahdollisti näköalan avaruuteen kolmelta suunnalta. Sali oli tietenkin koko ravintolan julkisivu ja

uskallan rehellisesti sanoa, että vaikka ruoka ei olisi ollut läheskään niin erinomaista kuin se oli, pelkkä maisema oikeuttaisi hintamme.

Hermione oli viisaasti sijoittanut toimittajat parhaaseen pöytään, jonon ohi tietenkin. Tunnistin heistä toisen, keski-ikäisen komean naisen, joka näytti siltä, kuin olisi syntynyt jakamaan tuomioita, jotka saattoivat pelastaa tai tuhota ihmisen uran ja elämän. Mitä hän tietysti tekikin, hän oli Carla Sandberg, *New Globe Heraldin* ravintolakriitikko ja yksi vaikutusvaltaisimmista ihmisistä alalla. Hänen seurassaan oli nuori mieshenkilö, jota en tuntenut.

"Marisa! Miten hauska tavata", Sandberg huudahti ja nousi seisomaan. "Siitä on aivan liian pitkä aika. Olet kai voinut hyvin?"

"Carla", sanoin. Kättelimme.

Sandberg osoitti seuralaistaan. "Tämä on Rhyan Kumar, opastan häntä ammattikunnan saloihin. Toistaiseksi hän on ollut hyvin oppivainen", Sandberg sanoi ja iski silmää. Kumar ja minä nyökkäsimme toisillemme tervehdykseksi.

"Luulin, että pyysimme saada puhua nimenomaan Lee Huang Chin kanssa", Kumar sanoi ja näytti tyytymättömältä.

"Valitettavasti hän on juuri nyt varattu, mutta ehkä minä voin olla avuksi. Olen Marisa Kim, toinen keittiömestari."

"Huomaan kyllä, että Leellä on juuri nyt muuta tekemistä", Sandberg totesi hilpeästi ja katseli Leetä, joka oli ilmeisesti päässyt tarinansa huippukohtaan, koska aldesilaiset hytkyivät ja vaihtelivat väriään sinertävästä vihreään tavalla, jonka saattoi tulkita huvittuneisuudeksi.

"No, nyt kun olet täällä, voitkin kertoa meille Tähdestä. Millaisia suunnitelmia teillä on, jotain uutta ja dramaattista kenties?" Kumar sanoi ja kaivoi laukustaan pienen nauhurin, jonka asetti pöydälle kamera minuun päin. Käännyin niin, ettei hän päässyt kuvaamaan Leetä.

Naurahdin. "Suunnitelmamme ovat luonnollisesti salaisuus, mutta voin omasta ja varmasti myös työtovereideni puolesta sanoa, että Aldesin Valkoisen Tähten tavoittelemisen on suuri haaste ja olen iloinen, että aldesilaiset ovat tajonneet meille tämän tilaisuuden."

"Tarkoitat kai toisen tilaisuuden", Sandberg pisti väliin. "Tämähän ei suinkaan ole ensimmäinen kerta kun Herkuleen Pylväät on tavoitellut Tähteä, vai mitä?"

Hymy katosi kasvoiltani sekunnin murto-osaksi, jonka molemmat toimittajat varmasti huomasivat.

"Ettekö te pari vuotta sitten yrittäneet sitä ensimmäisen kerran, mutta turhaan? Miten se nyt olikaan, kas kun en muista yksityiskohtia tarkkaan..." Sandberg sanoi ja oli miettivinänsä kovasti.

Hermione, jolla on aina ajoitus hallussa, saapui samalla hetkellä tuomaan tepekoita, kapeita suolaisia lastuja, jotka oikeastaan ovat terälehtiä, ja kannullisen juomaa, joka maistuu erinomaiselta, mutta jonka nimen ääntäminen nyrjäyttää kielen. Minä sain tilaisuuden paikata ilmeeni.

"Huvittaisiko teitä tilata?" kysyin ja painoin ruokalistat esille. "Peta on tuoretta tähän aikaan vuodesta ja aina erinomaista."

Hermione otti tilaukset ja poistui. Kumar hörppi juomaansa mietteliään näköisenä.

"Minä en ole koskaan oikein päässyt perille tästä juomasta", hän sanoi. "Sen maku ikään kuin katoaa kieleltä heti kun sen meinaa tunnistaa. Aivan kuin se yrittäisi karkuun koko ajan."

"Sen kotimaailmassa sitä pidetään oikeastaan kiinteänä ruokana. Asukkaat nauttivat siellä ravintonsa enimmäkseen kaasumaisessa muodossa", sanoin.

"Todellako? Ihmeellistä."

Sandberg kumartui puoleeni ja kuiskasi äänekkäästi: "Voit varmaan hiukan vihjaista, millaisen reseptin Lee on huomista varten kehittänyt. Se tuntuu olevan melkoinen salaisuus, jopa minun on ollut mahdoton saada juoruja tietooni."

"Totta kai se on salaisuus."

"Mutta sinä tiedät sen, vai mitä?"

"Ilman muuta."

"Miten olisi ihan pieni vihje?" Sandberg sanoi virnistäen.

Naurahdin taas, toivon mukaan luontevasti. "Hyvänen aika, ette kai te kuvittele, että alkaisin paljastaa salaisuuksia. Se olisi-"

"Suurenmoista, mullistavaa, ennennäkemätöntä. Minun luomukseni siis. Ette tule uskomaan makunystyjänne!" Lee oli yllättäen ilmestynyt taakseni. Samppanja hehkui hänen poskillaan, kun hän kumartui suurieleisesti suutelemaan Sandbergia kädelle. "Carla, kultaseni, suo anteeksi, etten päässyt heti seuraasi. Velvollisuudet viivyttivät minua, mutta nyt olen täysin käytettävissäsi."

"Ei se mitään. Marisa tässä oli hyvin avulias", Sandberg vastasi ja viittasi minuun. Kumar vaikutti tyytyväiseltä Leen saapumiseen ja nousi tervehtimään tätä.

"Niin kuten olin juuri sanomassa-", yritin, mutta Lee keskeytti minut.

"Minä voin jatkaa tästä. Sinulta jäi varmasti kaikki kesken, kun jouduit näin yllättäen tuuraamaan minua."

Mieleni teki väittää vastaan, mutta en voinut ryhtyä kiistelemään Leen kanssa julkisesti ja hän tiesi sen. Niinpä vain hymyilin ja nousin seisomaan.

"Totta, palaankin töitteni pariin saman tien." Kumarsin toimittajille kevyesti. "Oli hauska tavata, hyvää päivänjatkoa. Tapaamme epäilemättä huomenna uudestaan." Sitten poistuin paikalta mahdollisimman nopeasti.

Aina silloin tällöin minut valtasi suunnaton halu heittää Lee pää edellä ulos ilmalukosta, mutta hillitsin itseni. Hän osasi olla ärsyttävä, vainoharhainen ja sosiaalisesti kyvytön nilkki, jolla ei ollut minkäänlaista käsitystä ravintolan johtamisesta ja jonka jälkiä minä sain olla jatkuvasti korjaamassa, mutta gastronomisesti hän oli nero. Hänellä oli uskomaton kyky yhdistellä uskomattomiksi kokonaisuuksiksi ruokalajeja, joilla ei näennäisesti ollut mitään tekemistä toistensa kanssa. Hän oli noussut muutamassa vuodessa alan huipulle ja nuoresta iästään huolimatta osoittanut olevansa ainutlaatuinen lahjakkuus. Kriitikotkin olivat polvillaan hänen edessään. Omistajat olivat napanneet hänet kilpailijalta suuren kohun saattelemana, huhujen mukaan valtavalla summalla. En tiedä, mitä he hänelle maksoivat, mutta se ilmiselvästi kannatti. Niin paljon kuin sen myöntäminen koskikin, Leen myötä Herkuleen Pylväiden taso oli kohonnut huikeasti, paljon korkeammalle kuin minun aikanani. Uskoin, että meillä olisi lopultakin mahdollisuus Valkoiseen Tähteen.

Aldesin Valkoinen Tähti oli korkein tunnustus, mitä ravintola saattoi tässä sektorissa saada. Aldesilaiset olivat hyvin tunnettuja ruokaa kohtaan osoittamastaan arvostuksesta, erityisesti he tuntuivat olevan kiinnostuneita muiden kulttuurien gastronomisista tavoista. Heillä oli tapana jakaa Tähteä vain kaikkein parhaimmille ja vaatimuksena heillä oli täysin uuden ruokalajin kehittäminen. Ja koska aldesilaisilla oli kokemusta tuhansista maailmoista ja tuhansista herkuista, tehtävä ei ollut aivan helppo. Minä en ollut kyennyt vastaamaan heidän vaatimuksiaan, joten omistajat hankkivat sellaisen, jonka uskoivat siihen kykenevän, Leen.

Ihmettelin välillä itsekkin mikä minua Herkuleen Pylväissä piti. Ehkä olin mieluummin kakkonen parhaassa kuin ykkönen jossain huonommassa, sillä meitä paremman ravintolan löytäminen vaatisi ihmisalueiden ulkopuolelle lähtemistä. Tai ehkä vain halusin Tähteä niin epätoivoisesti, että tarrauduin mielestäni ainoaan mahdollisuuteeni olla mukana saamassa se. Mutta sitä varten minun oli pysyttävä väleissä Leen kanssa. Totuus oli nimittäin, että valehtelin Sandbergille, ei minulla eikä kenelläkään muulla ollut aavistusta minkälaisen ruokalajin Lee oli kehittänyt. Kilpailu alalla on kovaa ja Lee oli vakuuttunut, että jos hän paljastaisi reseptinsä yhdellekään sielulle, edes minulle, se varastettaisiin välittömästi. Tämä asenne ärsytti minua ja muita hänen alaisiaan suunnattomasti, sillä olisi auttanut kovasti, jos olisimme voineet valmistautua ja harjoitella etukäteen. Kerran eräs nuoremmista kokeista huomautti asiasta hiukan liian terävästi, jolloin Lee alkoi syyttää poikaparkaa vakoojaksi ja vähältä piti ettei erottanut tätä saman tien. Kun kysyin miten hän säilytti reseptiään ja oliko siitä kopiota missään, hän vain naputti päätään ja sanoi, että kaikki varmuuskopiot olivat siellä.

Palasin keittiöön, jossa tavanomainen hyörinä oli käynnissä. Hermione halusi tietää, miten toimittajien kanssa oli sujunut, mutta kohautin vain hartioitani. Seuraavaksi kysyin Lisbethiltä, joka ruuanlaiton ohella hoitaa tavaratoimituksia, oliko päivittäinen ruokaerä saapunut.

"Se tuli hetki sitten. Tarkistin sen jo, siellä ei ollut mitään tavallisesta poikkeavaa."

"Vilkaisen silti vielä itse. Varmuuden vuoksi."

"Tiedätkö, minulla on teoria. Leellä ei ole mitään reseptiä, hän vain suunnittelee häipyvänsä rahojen kanssa ja jättävänsä meidät suunnattoman noloon tilanteeseen", Lisbeth sanoi samalla kun vispasi kastiketta annokseen nokapossua.

"Totta kai. Minä menen tarkistamaan listat. Muista, että tuohon ei tule suolaa."

"Tai hän voi olla naamioitunut vakooja, joka on tappanut oikean Leen ja yrittää nyt urkkia meitä."

"Minusta tuntuu, että kukaan ei oikeasti pystyisi näyttämään Leetä."

Pakenin paikalta taukahuoneeseen, jossa etsin päätteeltä kuljetuslistat viikon ajalta. Maasta saapui ruokatoimitus kerran päivässä sekä lisäksi viikoittain yksi suurempi erä, jossa oli hankalasti saatavia aineksia. Tutkin luetteloita, vertailin niitä ja yritin etsiä jotain, joka antaisi vinkin mitä Lee suunnitteli, mutta en löytänyt mitään outoa. Kaikki ainekset olivat sellaisia, mitä löytyi jo ruokalistalta, määrätkin olivat tavanomaisia. Jos Lee oli tilannut jotain uutta, hän oli tehnyt sen virallisten toimitusten ulkopuolella. Vilkaisin kelloa, uusi toimitus ei ehtisi saapua ennen hetkeä, tässä oli kaikki mitä meillä olisi.

Heitin päätteen syrjään ja nousin ylös. Wei seisoi ovella huolestuneen näköisenä.

"Persilja on loppu, ryhmä komodeja vaatii proteiinitonta ateriaa uskonnollisista syistä, joku pikkupoika oksensi pöytään ja Lisbeth käräytti nokapossut", hän selitti.

Huokaus. "Persiljaa tuli juuri lisää, lähetä siivooja saliin ja Lisbeth saa tehdä uuden annoksen. Minä hoidan komodit." Lee saattoi olla gastronominen nero, mutta minä olin se, joka piti tämän paikan pyörimässä.

Näin seuraavana yönä painajaisia ja nukuin pommiin. Lisäksi jouduin väistelemään uteliaita toimittajia ja selittämään ravintolan ovella muutamalle turistille, että olimme todellakin suljettuna tänään. Niinpä olin reippaasti myöhässä.

Vaan eipä Leetäkään näkynyt missään.

"Hän oli kyllä täällä ja pisti meidät töihin, mutta katosi sitten johonkin", minulle selitettiin.

"Mitä? Sanoiko hän yhtään minne hän meni?"

Hermione kohautti olkapäitään, mutta näytti huolestuneelta. "Hän vain häipyi ovesta ulos ja sanoi palaavansa pian."

"Voi ei! No, hän ei ole voinut kadota asemalta mihinkään. Ellei hän sitten ole hermostuksissaan hypännyt ilmalukosta, minkä kyllä toivoo tehneensä, ellei ilmesty tänne ja äkkiä."

Yritin soittaa Leelle, mutta hän ei vastannut. Yritin myös torjua paniikkia. Oliko sen idiootin pakko olla niin vainoharhainen, miksei hän ollut kertonut suunnitelmiaan muille? Olimme täysin riippuvaisia hänestä. Jollei hän ilmestyisi paikalle, olisimme nesteessä, jollaista ei ollut aiemmin nähty. Mietin vaihtoehtojani. Ei olisi mitään järkeä lähteä metsästämään Leetä summamutikassa ympäri asemaa, tarvittiin suunnitelma.

"Franco, Luis, käykää katsomassa onko Lee asunnollaan. Sen jälkeen tarkistakaa tavarantoimituspaikat, kaupat, kaikki mahdolliset ravintolat, lähtöalustat ja mitä vain keksitte. Vauhtia!" komensin. Pojat ampaisivat matkaan.

Katsoin ympärilleni. Lee oli ehtinyt antaa ohjeet töiden aloittamisesta, hyvä, siitä sai vinkkejä mitä hän aikoi. Wei fileroi kalttoja, pitkiä makkaramaisia mereneläviä, Kenji huuhteli merilevää, Lisbeth marinoi valkosipulia...

"Lisbeth, mitä ihmettä sinä teet?"

"Marinoin valkosipuleita oliiviöljyssä, miten niin?"

"Onko tuo sinusta oliiviöljyä?" Osoitin Lisbethin kädessä olevaa pulloa. Se oli sekeraöljyä, eräänlaista etikkaa, jota käytetään puhdistusaineena ja joidenkin muukalaislajien ruuassa. Ihmisille se on syömäkelvotonta.

"Oho." Lisbeth näytti hämmentyneeltä. "Se oli oliiviöljyn paikalla ja etiketit ovat hiukan samanlaiset..."

"Heitä nuo pois ja tee uusia. Pidä huoli, ettei kukaan vahingossakaan käytä tuota astiaa. Ja yritä kerrankin keskittyä siihen mitä teet."

"Anteeksi."

"Anna olla. Rupea vain hommiin."

"Tästä ei tule mitään", valitin Hermionelle. "Minulla on pomo, joka ei luota minuun ja löperöitä alaisia, jotka eivät osaa mitään. Miten tässä pitäisi vielä saada jotain aikaan?"

Hermione halasi minua. "Ei maailma tähän kaadu. Jos emme saa Tähteä, Lee saa syyt niskoilleen ja sitten pääset hänestä eroon."

"Tuo ei lohduta yhtään. Minä haluan Tähdän, helvetti soikoon! Herkuleen Pylväät ansaitsee sen, minä ansaitseen sen!" Iskin pöytää nyrkilläni.

Juuri kun aioin mennä hakkaamaan päätäni seinään, Lee porhalsi paikalle Franco ja Luis mukanaan. Hänellä oli sylissään muoviin kääritty nyytti, jonka hän laski varovasti pöydälle.

"Törmäsimme häneen lähtöalustoilla. En ehtinyt nähdä, keneltä hän tuon sai", Franco kuiskasi minulle.

"Se saapui vihdoinkin! Ette usko, kuinka kauan olen tällaista etsinyt", Lee hehkutti ja avasi paketin. Sisältä paljastui parinkymmenen sentin mittainen tutiseva sininen pallo, josta lähti ohuita valkoisia ulokkeita, kuin viiksikarvoja. En ollut koskaan nähnyt vastaavaa. Tuijotimme sitä suut ammolleen.

"Mikä ihme tuo on?" Kenji kysyi.

"Tämä on tietenkin omerolainen paasikala. Äärettömän harvinainen, elää vain paikallisen valtameren syvänteissä. Omerolaiset valvovat näiden kauppaa mustasukkaisesti. Lisäksi se on todella herkullinen."

"Entä kuinka sinä sait tuollaisen käsiisi?" minä kysyin.

"En väitä, että se olisi ollut helppoa, mutta minulla on suhteita... Kallistahan se oli, mutta joka pennin arvoista."

"Parempi olla. Entä mitä tuosta on tarkoitus tehdä?"

"Tästä tulee upeinta ruokaa, mitä galaksi on koskaan nähnyt. Jotain, mistä tullaan puhumaan vielä vuosia, urani kruunu!"

Tökkäsin möhkälettä sormellani, se oli kuin hyytelöä.

"Ja tästäkö ei sitten voinut puhua etukäteen? Olisin erittäin mielelläni valmistautunut, jos olisin tiennyt, että materiaali on minulle ennestään tuntematonta."

Lee näytti kauhistuneelta. "Ei missään tapauksessa! Jos olisi levinnyt tieto, että olen löytänyt omerolaisen paasikalan, urkkijat olisivat olleet kimpussani kuin herhiläiset. Ajatuskin kauhistuttaa! Älä yhtään huolehdi, olen suunnitellut kaiken valmiiksi, minä valmistan kalan, te muut avustatte minua."

"Kuka muka huolehtii", minä mutisin.

Lee pörräsi ympäri keittiötä tarkistamassa, että hänen aiemmin antamiaan ohjeita oli noudatettu. Todettuaan, että Wei oli fileeroinut kaltoit kelpollisesti, hän osui Lisbethin luo.

"Valkosipulisi näyttävät hieman erikoisilta, laitoitko niihin varmasti riittävästi öljyä?" Lee sanoi ja poimi kulhosta muutaman palan. Lisbeth ehti vain huudahtaa "Ei!", kun Lee pisti ne samantien suuhunsa.

"Hm. Erikoinen maku, ei kai meillä vain ole pilaantunutta oliiviöljyä?" Lee sanoi. "Tee uusi annos. Marinadien kanssa on oltava tarkkana."

Lisbeth kalpeni, muttei sanonut mitään ja Lee kääntyi puhumaan Francolle. Minä katsoin Lisbethiä ja kulhollista marinoituja valkosipuleita.

"Enkö minä käskenyt sinua heittämään nuo pois?" suhisin niin, ettei Lee kuullut.

"Mu-mutta minä en ehtinyt kun Lee tuli paikalle ja sitten oli muuta ja..."

"Onneksi mitään vahinkoa ei näytä tapahtuneen, jos-" Äkkiä huomasin, että Lee oli vaiennut. Hän oli hyvin kalpea ja hikoili.

"Taidan istahtaa hetkeksi", hän mutisi ja piteli vatsaansa. Sitten hän nytkähti, korisi hetken ja kaatui suorin vartaloin taaksepäin.

Seurasi tyrmistynyt hiljaisuus. Lisbeth katsoi minua kauhuissaan. Lee makasi lattialla ja piti kurluttavaa ääntä.

"Nostakaa hänet, äkkiä!" määräsin. "Hermione, hae neutraloivaa lääkettä, sitä on valkoisessa annostimessa särkylääkkeiden vieressä!"

Lee nostettiin istuma-asentoon ja minä kaadoin maitoa hänen kurkustaan alas. Hermione palasi lääkkeen kanssa ja pisti sitä suoraan Leen käsivarteen.

"Mitä tapahtui?" joku kysyi.

"Sekeraöljyä", sanoin. "Sitä oli valkosipuleissa."

Tomi Junnila

Comment [1]:

Kaikki tuijottivat Lisbethiä epäuskoisina.

"Se oli vahinko", Lisbeth valitti. "En minä tarkoittanut..."

"Laitoitko sinä..." Luis huudahti. "Hienoa Lis, todella hienoa, olet totisesti ylittänyt itsesi! Jollet olisi omistajan veljentytär, pistäisin sinut ilmalukosta pihalle."

"Olemme mennyttä, meillä ei ole mitään mahdollisuuksia ilman Leetä", Kenji huokaisi.

Lisbeth purskahti itkuun. Hermione katsoi häntä ja sitten minua. *Tee jotain*, hän tuntui sanovan.

Nousin ylös. "Syyttely ei auta ketään," sanoin. "Olkaa hetki hiljaa."

"Eikö meidän pitäisi kutsua apua?" Franco kysyi.

Punnitsin vaihtoehtojani. Leen toimittaminen sairaalaan tekisi tapauksesta saman tien julkisen. Voisimme sanoa hyvästit Tähdelle ja todennäköisesti maineellemmekin. Toisaalta, mitä mahdollisuuksia meillä edes olisi ilman Leetä, hän oli ainut joka tuns reseptin ja tiesi mitä piti tehdä? Katsoin alaisiani, jotka puolestaan katsoivat minua odottavina, luottaen siihen, että minä saisin asiat kuntoon. Ehkä...

"Ei kutsuta apua", sanoin.

"Mutta..."

"Emme voi riskeerata julkisuutta. Sitäpaitsi ei Lee tuohon kuole." Luultavasti. "Kantakaa hänet taukokuoneeseen ja katsokaa, että hän hengittää. Lisbeth, vie nuo valkosipulit pois. Heti. Sitten tee uusia ja luojan tähden pysy pois tieltä."

"Ky-kyllä."

Luis ja Franco kantoivat Leen pois ja sitten kaikki katsoivat taas minua.

"Mitä me nyt teemme?" Kenji kysyi.

"Hankimme Tähdän", vastasin.

"Miten? Kukaan meistä ei tiedä, mitä meidän kuuluisi tehdä. Me emme edes tiedä, miten tuota otusta voi valmistaa." Kenji osoitti paasikalaa.

"Me luomme Leen reseptin uudestaan. Tiedämmehän me jo jotain, esimerkiksi pääraaka-aineen. Se on..." Epäroin. "Hermione, etsi kaikki tieto mitä, löydät omerolaisesta paasikalasta. Erityisesti, mitä sille tehdään sen jälkeen, kun se on nostettu vedestä."

"Selvä juttu." Hermione katsoi taukokuoneeseen. Olin iloinen, että saatoinkin luottaa ainakin yhteen ihmiseen täällä.

"Sillä välin te muut, jos teillä on tietoja Leen suunnitelmista, miten pieniä tahansa, nyt olisi hyvä hetki kertoa."

Kaikki pudistivat päätään.

"Voisimme murtautua hänen henkilökohtaisiin tiedostoihinsa", aina käytännöllinen Franco ehdotti.

"Hyvä idea! Osaako kukaan?"

Hiljaisuus.

"No, se oli kuitenkin hyvä idea." Mietin vähän aikaa. "Mitä tehtäviä Lee ehti antaa teille?"

"No, minut hän määräsi pesemään merilevää, en tiedä, mitä hän sillä aikoi tehdä", Kenji sanoi.

"Minun piti fileroida kaltoja pitkitäin, Lee aikoi maustaa ne itse", Wei sanoi.

"Sanoiko hän mitä mausteita hän aikoi käyttää?"

"Ei."

"Hm, kaltto on aika mietoa, hän varmaan suunnitteli sen rinnalle jotain voimakkaan makuista, kuten Lisbethin laittamia valkosipuleita."

"Ja Lisbethin valkosipulit tiedetään", Luis naurahti.

"Luis, suu kiinni. Franco, Lee puhui sinulle alkaessaan voida pahoin. Ehtikö hän antaa ohjeita?"

"Hän mainitsi valkaistun kastikkeeseen, mutta ei ehtinyt sanoa muuta."

"Hyvä, meillä on jo paljon johtolankoja. Merilevä voi olla tarkoitettu salaattiin tai esimerkiksi pediksi lautaselle. Kaltto taas..."

Hermione palasi samalla hetkellä keittiöön päätte mukanaan. "Löysin varsin helposti yleistä tietoa paasikaloista", hän kertoi. "Ensinnäkin ne eivät ole kaloja lainkaan vaan jonkinlaisia sieniä. Kukaan ei oikein tiedä tarkkaan ja niiden elintavat ovat mysteeri. Ne ovat ilmeisesti Omerolla jonkinlainen rituaalinen herkku, jonka vuoksi niiden vientiä omerolaiskulttuurin ulkopuolelle karsastetaan. Paasikaloilla ei ole muita aistielimiä, tai elimiä ylipäätään, kuin nuo viiksien näköiset jutut, ja niiden

väitetään elävän ikuisesti. Tuo jälkimmäinen väite tosin saattaa perustua siihen, että nuori paasikala on aivan samannäköinen kuin vanhakin."

"Miten sellainen laitetaan?" kysyin.

"En päässyt käsiksi yhteenkään ruokaohjeeseen. Löysin linkkejä, mutta ne veivät kaikki omerolaisten verkkoon, jonne en päässyt sisälle. Joku voisi yrittää murtautua sinne, mutta..."

"Niinpä. Entä miten Lee voi?"

"Kuolaa, mutta hengittää."

Paasikala tuntui virnuilevan minulle karvoillaan. Tökkäsin sitä veitsellä, se hytkyi.

"Ei tässä taida vaihtoehtojakaan olla", tuumin ja halkaisin otuksen kahtia.

Hermione oli oikeassa, sillä ei ollut lainkaan sisäelimiä, se oli sisältä samanlaista hyllyvää massaa kuin ulkopuoleltakin. Leikkasin ohuen siivun lihaa (tai mitä se nyt sitten olikaan) ja maistoin. Luis taisi sanoa taustalla "yäk". Maku oli yllättävän terävä, mutta ei lainkaan epämiellyttävä, hiukan hedelmäinen, mutta samalla hapan. Jälkimaku oli hyvin viipyilevä.

"Miltä se maistuu?" Lisbeth kysyi arasti.

"Ei ollenkaan hassummalta." Leikkasin jokaiselle pienen siivun ja käsikin maistaa. "Miettikää, minkä kanssa se voisi sopia yhteen. Nyt tarvitaan ideoita."

Kaikki maistelivat palasiaan.

"Jännä maku", Luis sanoi. "Muistuttaa ehkä hiukan kreopia. Voisiko tätä paineistaa?"

"Kreopi ei ole näin hedelmäistä. Ja maku on sen verran terävä, että se vaatii jotakin tasapainottamaan", Franco huomautti.

"Kaltot ovat mietoja, Lee varmaan tarkoitti ne siihen", Wei sanoi. "Mutta niitä ei ainakaan voi paineistaa, ilman että ne menevät aivan muusiksi."

"Mihin valkosipuli sitten tulee?" Kenji kysyi. "Minun on vaikea kuvitella sitä tämän kanssa."

Ajattele kuin Lee, sanoin itselleni. Hän ei tyytyisi mihinkään tavanomaiseen ratkaisuun. Hänellä oli suunnitelmissa jotain ennenkuulumatonta, jotain mitä kukaan

ei osaisi odottaa. Mutta minä en voinut mitenkään arvata, mitä se olisi, Lee oli nero ja neroilla on aivan oma ajatuksenkulkunsa. Minun oli keksittävä omat ratkaisuni.

Nappasin yhden paasikalan viiksikarvoista irti. "Mahtavatkohan nämä olla syötäviä?"

Koska koekaniinina käytetty Luis ei kuollut paasikalan aistielimiin, päättelin, että ne olivat syötäviä ja maistettuani itse huomasin niiden olevan hyvän makuisia, joskin varsin voimakkaita. Näiden kanssa valkosipuli sopisi erinomaisesti.

Lisbeth ja Kenji saivat tehtäväkseen "viiksisushin omerolaisittain". Koska Kenji oli aloittanut uransa tekemällä sushia, luotin, että hän pitäisi Lisbethin aisoissa.

"Keittäkää riisiä ja levittäkää se merileville, lisääkää niitä viiksien tapaisia ja hienoksi pilkottua marinoitua valkosipulia, neljännes kumpaakin, rullatkaa ja leikatkaa paloiksi."

"Tarjotaanko sen kanssa sakea vai viiniä?" Kenji kysyi.

"Vaikka kumpaakin", vastasin. "Tuntien aldesilaisten persouden alkoholille, voisimme saada siitä jopa lisäpisteitä. Luis, paineistaminen oli hyvä idea. Laita uuni valmiiksi. Wei, paista kaltot, mutta jätä ne mediumiksi, jottei niiden maku käy liian miedoksi. Älä mausta. Franco, valmista tavallinen valkaistu kastike, mutta sama juttu kuin Weillä, minä tulen maustamaan. Sitten töihin, töihin!"

Ruokaa laittaessani tunsin olevani taas varmemmalla maaperällä. Tämän minä hallitsin vaikka silmät kiinni ja paha enää olisi peräännyäkään. Edessäni oli kaksi paasikalanpuolikasta, viipaloin niistä toisen muutaman sentin paksuisiksi siivuiksi ja jätin toisen toistaiseksi koskematta. Luis tuli tässä vaiheessa ilmoittamaan, että paineistusuuni oli valmiina.

"Hyvä. Tee tuosta toisesta puolikkaasta melonikauhalla palloja ja friteeraa ne."

"Okei." Luis näytti hieman hämmentyneeltä, mutta totteli.

Paineistaminen on eräs erikoisimmista ruuanlaittotavoista, mihin olen törmännyt. Se on myös eräs riskialtteimmista, enkä ollut lainkaan varma, miten paasikala tulisi reagoimaan. Olin kuitenkin tehnyt tätä työtä sen verran kauan, että kokinvaistoni kehotti ottamaan riskin. Paineistamisessa ruoka altistetaan kuumuudelle ja kymmenien, jopa satojen ilmakehien paineelle. On täysin tapauskohtaista, miten

Hanne Martelius

Comment [2]: Eikö Huan pitäisi kirjoittaa Juan?

ruokalaji reagoi siihen. Joillekin se ei tee yhtään mitään, jotkut se läjäyttää pitkin seiniä, kun taas toisista se tuo maun aivan uudella tavalla esiin tai jopa muuttaa niiden rakennetta. Urbaani legenda kertoo, että kerran paineistaminen muutti krossipähkinän timantiksi.

Paasikalasta ei onneksi tullut timanttia. Aloitin hyvin varovasti. Säädin lämpötilan viiteenkymmeneen asteeseen ja aloin lisätä painetta tasaisesti. Viisikymmentä ilmakehää ei vielä tehnyt sille mitään, mikä ei ollut ihme, olihan kyseessä syvänmerenelävä. Sadassa se alkoi vaihtaa väriä ja siinä vaiheessa katsoin parhaaksi sammuttaa uunin. Odotin pari minuuttia ja avasin kannen. Paasikala oli muuttunut syvän oranssiksi ja höyrysi, joten vedin sen nopeasti jäähdyttimestä läpi. Sitten leikkasin uudestaan pienen palasen ja maistoin.

Taputin itseäni mielessäni selkään. Jos paasikala oli kypsentämättömänä ollut varsin maukasta, nyt se oli yksinkertaisesti herkullista. Terävä maku oli pyöristynyt ja saanut syvyyttä menettämättä kuitenkin hedelmäisyyttään ja happamuus oli muuttunut kevyeksi hapanimelydeksi.

Franco oli tällä välin saanut kastikkeen valmiiksi ja pyysin häntä jakamaan sen kahteen kulhoon. Yksi valkaistun kastikkeen eduista on se, että siitä voi tehdä helposti joko suolaisen tai makean. Tällä kertaa aion tehdä molemmat.

"Luis, miten edistyy? Kun olet valmis, tuo ne tänne", sanoin.

"Melkein valmis." Luis nosteli viimeisiä paasikalapyöryköitä friteerauspannusta lautaselle. Testasin yhden ja se suorastaan sulii suussa, onnistunut ratkaisu siis tämäkin.

"Hienoa. Franco, pilko kaksi syyreusta, pari petaa ja ananas puolikkaan kynnen kokoisiksi paloiksi. Ja tuo banaanilikööri."

"Mitä ihmettä tuosta tulee?"

"Kohta näet." Aioin hyödyntää paasikalan hedelmäistä makua mahdollisimman paljon. Lisäsin kastikkeeseen kermamaista cahuveaa tuomaan kuohkeutta ja maustoin sekoituksen banaaniliköörillä. Sitten sekoitin hedelmäpalaset joukkoon. Seuraavaksi otin lautasen, jolle nostelin friteerattuja paasikalapalloja ja

peitin ne juuri valmistamallani kuorrutteella. Lopuksi liekitin koko komeuden, jolloin cahuvea sai pinnan kovettumaan rapeaksi kuoreksi.

"Ne ovat täällä!" Hermione ryntäsi keittiöön. "Aldesilaiset ovat täällä.

Lehdistö myös."

"Nytkö jo?" Tajusin, että nyt tuli kiire. "Montako heitä on?"

"Aldesilaisia on kolme, lehdistöä on vaikka muille jakaa."

"Päästä aldesilaiset sisään, mutta ei missään tapauksessa vielä toimittajia. Ja vie tepekoja ja samppanjaa ja viihdytä heitä parhaan kykysi mukaan."

Hermione nappasi tulkin ja katosi juoksujalkaa saliin.

Osoitin valmista annosta. "Franco ja Luis, tehkää kaksi samanlaista. Wei, ovatko kaltot valmiita? Ja tuokaa... ai, hyvä." Luis seisoi vieressäni ojentaen paineistettuja paasikalan siivuja.

Otin loput valkaistusta kastikkeesta ja maustoin sen nopeasti suolalla ja karhennetulla silsamalla varoen tekemästä siitä liian vahvaa. Kaltot olivat liian pitkiä lautaselle pantaviksi, joten leikkasin ne kahtia ennen kuin leivitin ne pariisinjauhossa ja käytin nopeasti pannulla. Asetin lautaselle neljä filettä viuhkamaiseen muodostelmaan ja niiden alle kaksi paksua siivua paasikalaa. Lopuksi kaadoin fileiden päälle hiukan kastiketta varoen osumasta paasikalaan, sillä en halunnut, että mikään vaikuttaisi sen makuuun.

"Kaksi samanlaista", komensin. "Mitä sushille kuuluu?"

"Melkein valmis", Lisbeth sanoi. Hän ja Kenji asettelivat pieniä rullia tarjoiluastialle.

"Loistavaa, minä menen tarkistamaan tilanteen salissa. Hakekaa sillä välin yksi Chateau d'Yquem '34 varastosta."

Aldesilaiset näyttivät päässeen juhlatunnelmaan metelin tasosta ja tyhjästä pulloista päätellen. Hermione istui pöydänreunalla ja selitti jotain ilmeisen huvittavaa juttua, joka sai aldesilaiset hytkymään kirkkaanvihreinä. Viittasin tulkin luokseni ja se lennähti olkapäälleni.

Selvitin kurkkuani. "Arvoisat vieraat, mikäli se teille sopii, olemme valmiita aloittamaan", sanoin ja tulkki käänsi sanani.

"Hienoa, maltamme tuskin odottaa", suurin aldesilaisista sanoi. "Edellisestä kerrasta onkin aivan liian pitkä aika."

Hermione keräsi nopeasti pullot, lasit ja tyhjän tepekokorin ja kiikutti ne keittiöön.

"Missä Lee on?" toinen pienemmistä aldesilaisista kysyi. "Olin mielelläni vaihtanut hänen kanssaan muutaman sanan."

"Hän haluaa valvoa aterian valmistumista viimeiseen saakka, tapaatte hänet varmasti myöhemmin", valehtelin pökkana.

Hermione palasi keittiöstä. "Tuolla on valmista, entä sinä?" hän kuiskasi ja puristi kättäni.

"Kaikki kunnossa. Päästä toimittajat sisään."

En ollut ehtinyt kaiken tohinan keskellä jännittää, mutta nyt vatsanpohjaani alkoi kipristää. Hengitin syvään ja palasin keittiöön antamaan ohjeet tarjoilusta. Kaikki oli tosiaan valmista, annokset oli aseteltu tyylikkäästi ja takit suoristettu. Aistin jännityksen huoneessa, kun loin hyväksyvän silmäyksen alaisiini.

"Totuuden hetki on koittanut", sanoin. "Toivotaan parasta ja yritetään olla mokaamatta kovin pahasti. Pitäkää peukkuja."

Lehdistö oli jo ehtinyt täyttää salin ja sain hätistää heitä kauemmaksi aldesilaisista. Ilma oli täynnä kameroita, jotka lentelivät sinne tänne ja tönivät toisiaan täydellistä kuvakulmaa etsiessään. Huomasin Carla Sandbergin ja Rhyan Kumarin, jotka vilkuilivat minua uteliaasti ilmeisesti ihmetellen missä Lee oli, mutta väistivät heidän katseensa.

Kun kaikki olivat suurin piirtein rauhoittuneet ja löytäneet paikan itselleen, selvitin taas kurkkuani.

"Haluaisin toivottaa teidät tervetulleiksi seuraamaan tätä ainakin meille hyvin jännittävää koitosta. Aivan erityisesti haluan toivottaa tervetulleeksi arvoisan tuomaristomme, joka toivottavasti nauttii ateriastaan ja osoittaa meitä kohtaan armeliaisuutta", sanoin ja yleisö naurahti kohteliaasti.

Taputin käsiäni ja Franco saapui keittiöstä viinipullon kanssa. Hiljaisuus laskeutui. Aloin rauhoittua, mikään ei voisi enää mennä pieleen, edessä ei olisi mitään mitä emme olisi tehneet lukemattomia kertoja ennenkin.

Franco kaatoi viiniä aldesilaisten laseihin. Nämä sanoivat hänelle jotain, mitä en kuullut ja hän vastasi, ilmeisesti hyvin, sillä aldesilaiset elehtivät hyväksyvästi. Sitten Franco asteli minua kohti ja jäi seisomaan viereeni. Hänen ilmeensä oli yhtä aikaa hermostunut ja helpottunut.

Keittiön ovet avautuivat uudelleen ja henkilökuntani marssi esiin lautasia kantaen. He tarjoilivat aldesilaisille ja siirtyivät sitten seisomaan viereeni.

"Jokainen ruokalaji pohjautuu omerolaiseen paasikalaaan", ilmoitin ja utelias supina kohosi toimittajien riveistä. "Sitä on tarjolla painekypsennettyinä pihveinä kalttofileiden kera, friteerattuna hedelmäisessä kuorrutuksessa sekä valkosipulisena sushina. Toivotan tuomaristolle hyvää ruokahalua."

Aldesilaiset maistelivat annoksiaan hermostuttavan hitaasti. Suurin heistä vaikutti olevan johtaja, joka aloitti aina ensimmäisenä ja jonka reaktioita muut seurasivat ennen kuin koskivat omiin annoksiinsa. He aloittivat friteeratuista pyöryköistä ja ensimmäinen ruokalaji tuntui saavan innostuneen vastaanoton. Olen vuosien varrella oppinut tulkitsemaan aldesilaisten reaktioita varsin hyvin, ja nämä vaikuttivat sangen tyytyväisiltä.

Pihvit räjäyttivät kuitenkin potin, aivan kuten olin rohjennut toivoakin. Maistettuaan niitä aldesilaiset keskustelivat keskenään kiihkeästi ja heidän värinsä vaihteli syvän punaisesta vihreään. Lopulta heidän johtajansa kutsui tulkin luokseen.

"Siitä on kauan kun olen viimeksi omerolaista paasikalaa syönyt, enkä rohkene edes arvailla, mistä olette sellaisen saaneet käsiinne, mutta tämä on erinomaista. Onnitteluni."

Kivi vierähti sydämeltäni. Päästin pitkän henkäyksen ja hymyilin leveästi. Kaikki oli sujunut hyvin, Valkoinen Tähti olisi kohta taskussamme. Innostus tarttui lehdistöönkin ja huoneen melutaso nousi huomattavasti.

"Katsotaan kuitenkin viimeinen ruokalaji. Uskallanko edes kuvitella miten hyviä nämä mahtavat olla," aldesilaisten johtaja sanoi ja poimi yhden sushikäärön

suuhunsa. Hän maisteli sitä hetken. "Tässähän on käytetty sen aistimia, hyvin ovelaa. Ja tuo maku, onko se valkosipulia? Sopii oikein hy-"

Aldesilainen vaikenä äkkiä. Hetken hän leijui hiljaa paikallaan, mutta sitten hänen evänsä nuupahtivat ja väri muuttui kellertävän harmaaksi. Katselin kuin hidastetussa filmissä, kuinka hän putosi lattialle, kaatui taaksepäin ja alkoi korista. Hillitön kauhu valtasi minut, kun tajusin mitä oli tapahtunut. Katsoin Lisbethiä, joka oli muuttunut kalmankalpeaksi ja nostanut käden suulleen, katsoin aldesilaisia, jotka näyttivät hämmästyneiltä, katsoin Hermionea, joka yritti päästä luokseni. Taisin huutaa jotain. Meteli nousi sietämättömäksi, kun lehdistö hyökkäsi kimppuuni ja maailmani romahti.

Myöhemmin Carla Sandberg kirjoitti tapauksesta seuraavaa:

Planeettamme merkittävin eksoravintola Herkuleen Pylväät tienasi lopultakin Aldesin Valkoisen Tähdän suosionosoitusten saattelemina, mutta kovin skandaalinkäryisissä tunnelmissa. Tuomariston jäsen lähettiläs N'Unt'Kk sai aterian aikana kohtauksen, joka ensin vaikutti ruokamyrkytykseltä, mutta joka paljastui täysin luonnolliseksi reaktioksi tiettyihin mausteisiin.

"Siinä paasikalassa oli ytyä, olen hyvin vaikuttunut", lähettiläs N'Unt'Kk sanoi toivuttuaan. "Olen iloinen, että ihmiset ovat lopultakin oppineet maustamaan kunnolla."

Hämmennystä aiheutti myös keittiömestari Lee Huang Chin poissaolo. Tämä ilmaantui paikalle vasta, kun tilaisuus oli ohi ja väisteli kaikki asiaan liittyvät kysymykset. Selvää kuitenkin on, että Valkoinen Tähti on Leen nousujohteisen uran toistaiseksi suurin saavutus.

Pelkään, että ne kirodot sekeraöljyiset valkosipulit kummittelevat minulle lopun ikääni, ainakin sen jälkeen, kun henkilökohtaisesti vedin ne ilmalukosta ulos. Niitä oli sittenkin joutunut sushin joukkoon, mutta en tarkkaan tiedä miten, sillä Lisbeth oli hyvin vaitonainen asiasta. Hän ansaitsisi tulla pistetyksi pihalle, mutta se ei ole minun vallassani.

Lee heräsi taukotilan sohvalta, kun kaikki oli jo ohi ja kömpi ensitöikseen oksentamaan. Kun hänelle selvisi, mitä kaikkea oli tapahtunut, hän valitti, että olimme pilanneet hänen kallisarvoisen paasikalansa, ja kuinka hän oli suunnitellut aivan erilaista ja paljon parempaa. Sitten hän poistui lehdistön eteen loistamaan.

Mutta millään tuosta ei ole oikeastaan väliä, sillä esitin eroanomukseni seuraavana päivänä ja lähdin Herkuleen Pylväistä, toivottavasti lopullisesti. En nähnyt enää yhtään syytä jäädä sen jälkeen, kun minä olin käytännössä se, joka toi ravintolalle Aldesin Valkoisen Tähdän saamatta siitä kuitenkaan kunniaa. Minun on turha elää Leen varjossa, sillä galaksi on laaja ja niin hyvälle kuin minä riittää varmasti tekemistä.