

Karolina Ramqvist (suom Laura Kulmala) : Leipää ja maitoa

Koti (<https://www.maailmankirjat.ma-pe.net/>)

/ Karolina Ramqvist (suom Laura Kulmala) : Leipää ja maitoa (<https://www.maailmankirjat.ma-pe.net:443/karolina-ramqvist-leipaa-ja-maitoa/>)

Karolina Ramqvist (suom Laura Kulmala) : Leipää ja maitoa



LIISAMARI SEPPÄLÄ

Karolina Ramqvistin palkittu muistelmateos *Leipää ja maitoa* (suom. Laura Kulmala) on omintakeinen. Siinä puhutaan ruoasta, ruoanlaitosta ja syömisestä sekä tuoksuista ja mauista. Neljän sukupolven tapahtumat kerrotaan kokonaan tästä näkökulmasta.

Teoksen päähenkilö on nainen, jonka muistot alkavat kolmevuotiaasta. Hänen vartumisensa yksinhuoltajaäidin kanssa kuvataan tarkasti ja yksityiskohtaisesti. Äiti ja äidin vanhemmat, mummu ja vaari, ovat tärkeitä, ja isäkin saa osansa. Kenellekään

muistelmateoksen henkilöistä ei anneta nimeä. Ei yhdellekään.

Tapahtumat kerrotaan minä-muodossa. Tyttö kasvaa vähitellen aikuiseksi ja saa lopulta kolme omaa lasta. Kertoja tekee tyttärelleen aamuisin puuroa kvinoasta. Itse hän oli saanut lapsuudessaan aamiaiseksi leipää ja maitoa.

Teoksessa mainitaan kerran Ruotsi. Kertoja vaihtaa maanalaisessa linjaa hakiessaan tyttärtään päiväkodista. Päähenkilö ja hänen tyttärensä asuvat siis Tukholmassa. Isovanhemmat asuvat kaukana. Tapahtumien edetessä kertoja viettää aikaa isovanhempiensa kodin lisäksi myös heidän siirtolapuutarhamökkillään. Kertojan äiti ja isä ovat eronneet. Isä asuu ulkomailla, luultavasti Lontoossa.

Myös teoksen tapahtumien ajoittaminen pitää tehdä hyvin pienten vihjeiden perusteella. Isovanhemmat olivat lapsia ensimmäisen maailmansodan aikana. Silloin Ruotsissa oli nälänhätä.

Kaikki alkaa mandariineista: on talvi, ja äiti on ostanut kaupasta vuodenaikaan kuuluvia hedelmiä. Kertoja syö niitä kulhollisen ja saa nokkosihottuman ja allergisen reaktion. Kyseessä on tytön ensimmäinen muisto. Vai onko oikeasti?

Muisti on petollinen; omaa elämäänsä ei tahdo hahmottaa jälkikäteen. Asioita ei useinkaan muista oikeassa järjestyksessä (8)

Tiedän, ettei muistoihin voi luottaa. Ne ovat subjektiivisia, pelkkiä muistoja, kuin ajan läpi kantautuvia harhoja ja kaikuja, kuvia ja kohtauksia, jotka vääristyvät joka kerta kun palautamme ne mieleemme. (16)

Leipää ja maitoa on vahvimmillaan lapsen maailman kuvaamisessa. Kertoja on usein yksin kotona iltaisin ja pelkää. Ehkä eniten hän pelkää sitä, että äiti ei tulisikaan takaisin. Onnettomuuksia voi sattua. Äiti paistaa hänelle aina lettuja ennen lähtöään. Tytär syö letut hitaasti, katsoo televisiota, sytyttää kaikki kodin lamput ja menee nukkumaan äitinsä tutuntuoksuisiin lakanoihin. Kerran hän yksinollessaan soittaa mummulle, mutta vain yhden kerran.

Pelkäsin omia mielenliikkeitäni, mutta myös ulkomaailmaa, ja kaikkein eniten pelkäsin pelkoa itsessään. Säikähtäessäni säpsähdin aina niin rajusti ja kirkkaisin niin kovaa, että kaikki alkoivat nauraa. He eivät voineet sille mitään, koska näytin niin koomiselta, ja siksi muutuin entistä valppaammaksi ja

varovaisemmaksi. En pitänyt päästämistäni äänistä enkä tarhattomista liikkeistä, joita tein hätkähtäessäni. En halunnut niiden paljastavan minua, pelkoani ja sitä, etten ollut oikea lapsi, koska minulta puuttui muiden lasten luontainen villeys ja varomattomuus. (101)

Kerran äidin poissa ollessa tyttö etsii puhelinluettelosta äidin toimiston numeroa.

Kaikki puhelinnumerot, sukunimet, tittelit ja katuosoitteet oli painettu pikkiriikkisillä kirjaimilla. Yritin kuvitella, keitä nämä ihmiset olivat, ja mielessäni käväisi huimaava ajatus, että siellä olivat *kaikki*. Sitten luin sivut, joiden otsikko oli ”Sodan syttyessä”. Osiossa kerrottiin, mitä pitäisi tehdä, jos Ruotsi miehittäisiin. Kaikkien pitäisi auttaa toisiaan tavallistakin enemmän, kukin mahdollisuuksiensa ja kykyjensä mukaan. (144)

Teoksessa riisivanukkaalle annetaan tärkeä rooli. Päähenkilö haluaa, että myös hänen tyttärensä saa nauttia hänelle ja isovanhemmille tärkeästä ruokalajista, johon päähenkilö myöhemmin tulee törmäämään myös Toscanassa. Näin kertoja kuvaa ensimmäistä kosketustaan mummun ja vaarin lempiruokaan:

Kun pyysin lisää, he nauroivat ja pieneen huoneeseen laskeutui käsinkosketeltava rauha. Tuntui kuin he olisivat henkäisseet syvään. Maku oli totisesti aivan erilainen kuin olin kuvitellut. Ruskistunut pinta oli paksu ja suolainen ja riisit pehmeitä. Rusinat saivat aikaan pieniä lämpimänmakeita räjähdyksiä. Se oli parasta, mitä olin eläessäni syönyt. Kun sanoin sen ääneen, mummu ja vaari nauroivat uudestaan – enhän ollut elänyt kovin pitkään etenkin heihin verrattuna, mutta sitä en sillä hetkellä ajatellut. (56)

Mummu ja vaari käyvät usein vierailulla tyttärensä perheen luona. Silloin kotona tuoksuvat vieraat mausteet: tillinsiemenet, kumina ja muskottipähkinät. Mummu leipoo pullaa sekä tullessaan että viimeiseksi ennen lähtöään. Jos isovanhempien lähdön jälkeen tulee kova ikävä, voi syödä pakasteesta mummun leipomaa pullaa ja juoda jääkylmää maitoa.

Mummu on kertojan tärkein ihminen heti äidin jälkeen. Ruoan lisäksi myös tuoksut ovat tärkeitä. Näin kertoja kuvaa äidin ja mummun tuoksuja:

Rakastin kaikkia hänen tuoksujaan. Ne olivat parhaimmillaan kylmässä talvi-ilmassa. Kaipasin aina nahan, tupakansavun ja hänen susiturkkiinsa tarttuneen hajaveden tuoksua, jonka haistoin hänen tullessaan hakemaan minut, ja ihon ja kehon hajuja, jotka leijailivat hänen ympärillään, kun hän vain istui tai liikuskeleli kotona. (14)

Istuin hänen sylissänsä, imin tuoksuja itseeni ja silittelin hänen käsivarsiaan ja poskiaansä, pisamiaansä, maksaläikkiiän ja ihomuutoksiaansä, ja tuntui kuin ne olisivat olleet oma maansa, joka kuului vain minulle ja jonka vain minä saatoin nähdä. Hänen kasvonsa olivat kauttaaltaan ryppyiset ja täplikkäätsä, ja niillä häivähteli milloin odotus tai ihastus, milloin hymynkare. Kun kohotin katseeni, ne huokuivat kiitollisuutta jotenkin haaveellisina ja uneksivina, ja tuntui että mummu katsoi aina vain minua ikään kuin odottaen seuraavaa pyyntöäni, lausettani tai liikettäni, jottei jäisi siitä paitsi. (27)

Kertojan äiti ja mummu ovat lempeitä, he eivät suutu koskaan. Mummu napostelee ja lauleskelee kulkiessaan ympäriinsä. Vaari opettaa tyttärentyttärelleen, että aina pitää muistaa kiittää.

Kun jouluaattoä edeltävänä iltana saavuimme mummun ja vaarin luo, pääsin aina mummun mukaan parin talon päässä sijaitsevaan tupakkakauppaan ostamaan kahdensadan gramman suklaalevyn, jonka mummu ripusti ennen nukkumaanmenoä lahjanauhasta ovenkahvaan. Hän kiinnitti levyyn lapun, jossa luki ”lehdenjakajalle”. Uutenavuotena hän antoi talonmiehelle ja suomalaisille rappusiivoojille vastaleivotut hedelmäkakut ja atsaleat. Ne olivat hänen vuoden tärkeimpiä tehtäviään. Niitä ei saanut koskaan unohtaa, sillä oli tärkeää osoittaa kiitollisuutta niille, jotka hoitivat kaikki näkymättömät mutta välttämättömät työt, joita ilman emme olisi tulleet toimeen – tämä koski mitä ilmeisimmin myös minua. (118)

Kun mummu on kerran kaupungilla lääkärint vastaanotolla koko päivän, kertoja tekee vaarille palapaistia. Tästä tapahtumasta saa kuulla koko kulmakunta. Tyttö on niin nuori ja niin taitava; hän osaa kokata, vaikka on niin pieni.

Halusin oppia ruoanlaittoa, koska se kuului aikuisuuteen. Se joka laittoi ruokaa hallitsi elämää, ja jos oppisin kokkaamaan, pärjäisin itsenäisesti niin kuin aikuiset. (105)

Teoksessa otetaan kantaa myös kasvissyöntiin. Mummu ei syö lihaa. ”Se että voi valita, mitä haluaa syödä, ja mitä ei, kieli ylemmydestä, aivan kuten se kieli myös sata vuotta sitten, silloin kenties vielä enemmän.” (138-139) Myös vartalo on tärkeä. ”Lihavuus ei ole nykypäivänä sidoksissa asemaan ja valtaan, mutta jatkuva herkullisen ja taidolla valmistetun ruoan syöminen on.” (205)

Ruuan ja syömisen lisäksi tietysti myös suu ja hampaat ovat olennaisia. Kertojalla on lapsena kolmetoista reikää. Äiti sanoo sen johtuneen siitä, että hän lapsena aina nukahti tuttipullo suussa.

Kertoja pitää uunijäätelön valmistamisesta. Se täytyy syödä heti uunista oton jälkeen. On toimittava välittömästi. Hän oppii myös ottamaan vuodenajat huomioon, kun puhutaan ruoanlaitosta.

Tiesin ostereiden olevan siitä erityisiä, että ne olivat parhaimmillaan tiettyyn vuodenaikaan – kesällä ne olivat rasvaisia ja maitomaisia – ja pian ymmärsin, että ruoan erityisyys johtui poikkeuksesta siitä, ettei sitä ollut aina saatavilla tai ettei se ollut aina yhtä hyvää. Oli maltettava odottaa. Ostereilla ja hummereilla oli sesonkinsa, samoin valkoisella parsalla, sienillä ja kevään ensimmäisillä vihanneksilla, joita äiti ja hänen ystävänsä aina haikailivat, sekä kallionhalkeamista kasvavilla karhunvatukoilla saarella, jossa isänisäni talo ja isän vanha mökki olivat. (157)

Luin *Leipää ja maitoa* yhdeltä istumalta. Sitä ei ole tapahtunut minulle pitkään aikaan. Näin päähenkilö kertoo lukemisesta:

Lapsena en juurikaan välittänyt, mistä lukemani kirjat kertoivat; tärkeintä oli tunne, etten pystynyt laskemaan kirjaa käsistäni. Halusin uppoutua lukemiseen niin, että unohdin kaiken muun. (183)

Leipää ja maitoa on kaunis ja surumielinen kuvaus herkän ja älykkään tytön kasvamisesta aikuiseksi. Kertojalla on monimutkainen suhde ruokaan ja syömiseen. Tarkoin valituista raaka-aineista huolellisesti valmistettu ruoka on mukana hänen elämässään koko ajan lukemattomin eri tavoin.

Karoliina Ramqvist (2024) *Leipää ja maitoa*. [Alkup. *Bröd och mjölk* 2022] suom. Laura Kulmala. Gummerus Kustannus Oy. 267 s.

Liisamari Seppälä on helsinkiläinen kirjoittamisen maisteri Jyväskylän yliopistosta**« Previous:**

Jamaica Kincaid (suom Kaijamari ja Helka Sivill): Puutarhani
(<https://www.maailmankirjat.ma-pe.net/jamaica-kincaid-puutarhani/>)

Next:»

Merlin Sheldrake (suom Ulla Lempinen): Näkymätön valtakunta (sienet)
(<https://www.maailmankirjat.ma-pe.net/merlin-sheldrake-nakymaton-valtakunta-sienet/>)

admin

Vastaa

Viesti



Nimi

Sähköposti

Lähetä viesti

This site uses Akismet to reduce spam. [Learn how your comment data is processed \(https://akismet.com/privacy/\)](https://akismet.com/privacy/).

Spefi -romaaneja (Tomi Sirviö)



Bram Stoker: Draculan vieras ja muita kauhukertomuksia (<https://www.maailmankirjat.ma-pe.net/bram-stoker-draculan-vieras-ja-muita-kauhukertomuksia/>)

Proudly powered by WordPress (<https://wordpress.org>) | Theme: Content (<https://spicethemes.com>) by
SpiceThemes
