

VÄLIMERI RIITTÄÄ ATLANTIIN ASTI

Osa 1.

Odottakaa hetkinen niin saatte syödä!

Näin sanoi vuorikrouvin pitäjä Italiassa, Anconan lähetyvillä olevalla vuorenrinteellä kun poosu ja minä saavuimme hänen krouviinsa vähän ennen puoltapäivää. Olimme kahdeksan aikaan lähteneet patikoimalla nousemaan rinnetietä ylös vuorelle. Meillä oli edessä pari päivää vapaata. Oli lauantai ja olimme päivämiehiä, Poosu takillä, minä koneessa.

Kun olimme tulleet krouviin, heti ensi töiksi olimme kysyneet ruokaa ja juomaa. Krouvinpitäjä lupasi, että hän tarjoilee maukkaan aterian ellemme kysy mistä se on tehty, siis ennen ruokailua. En kerinnyt vastata kun poosu jo oli tilannut, puhui pahas italiaa ihan kuin paljasjalkanen italiaano. Kertoi minulle mitä krouvari oli sanonut. Itse en ymmärtänyt italiaa juuri ol- lenkaan, joten kaikki oli myskoa siis mystillistä, niin ruoka kuin, no en voi sanoa, että juomakin koska se oli Chiantia noin kolmen litran koripullo.

Kaikki oli ihan ok, ruoka tuotiin pöytään noin kolkyt minuuttia myöhemmin. Aloimme aterioimaan kuultuamme ensin kokin/ krouvarin sanovan hyvää ruokahalua suomeksi? Hmm.. ovelaa, ajattelin minä. Lopulta saimme tietää, että hänen vaimonsa oli suomalainen ja oli silläkin hetkellä käymässä suomessa, joten hän osasi joitakin fraaseja suomeksi.

Ateria näytti olevan Liharuokaa. Liha oli sen näköinen kuin Lohipaistit ovat tänään noin 4-5 senttiä paksuja ja 10-15 senttiä halkaisijaltaan, avonainen sisus aivan kuin kalalla josta on sisukset poistettu. Uumoilinkin hetken sen olevan sitä, mutta ihmettelin sen väriä, sillä se oli sysimusta. Vihanneksia oli mukana myös ja spagettia, tai ainakin luulimme niin. Sekin oli ihan sysimustaa, mutta se ei ollutkaan spagettia vaan aivan jotta muuta. Se paljastui myöhemmin. No, kun olimme ensin syöneet ja juoneet sen puolitoista tuntia joka tuntui olevan ihan normaali aika ruokailuun Anconan tienoilla ja yleensä Italiassa. Istuimme ulkona terassilla. Saatuaamme ruokailumme loppuun kokki tuli ulos luoksemme kolmen kahvikupin kanssa ja kysäisi saisiko hän istua pöytäämme, no sehän oli selvä asia, että sai. Istuttuaan alas hän kysyi poosulta italiaksi, tiesimmekö me mitä olimme syöneet, no emmehan me sitä tienneet.

Sanoimme vain että oli ollut aivan erinomaista ruokaa. Tämän jälkeen kokki kertoi, että liha oli sarvikyykäärmeen lihaa afrikasta, muistan vieläkin kuinka kaulahissini meni ylös ja alas muutaman kerran ennekuin laantui. Se, jota luulimme ensin spagetiksi, olikin puserrettua raakaperunaa joka oli paistettu hiilivoissa kuten lihakin. Tästä johtui sen musta väri ja pieni savun maku siinä seassa! Voin sanoa että härän-filekään ei ole niin hyvää lihaa kuin tämä Anconan liha oli.

VÄLIMERI RIITTÄÄ

Tässä kuva vonkaleesta jota meille tarjoihtiin:



Olen tämän jälkeen kysellyt muuallakin ravintoloissa, josko voisin saada samanlaisen aterian, mutta vaikuttaa siltä, että kukaan ei edes tiedä mistä puhun. Ehkä joku voi valaista ainakin tämän hiilivoin osuuden, miten sitä tehdään ja niin pois päin? Sitähän voisi käyttää täällä kotonakin paistamiseen. Olen toki kokeillut duunata sitä, mutta ei tule lihasta mustaa kun minun hiilivoilla koittaa paistaa!

Ps. Jos joskus matkustatte Italiaan käykää ihmeessä Anconassa hieno kaupunki oli ainakin silloin.



Toinen tosikertomus, tämäkin välimereltä.

Alexandriaan (Egyptiin) saavuin erään kuumien päivien aamuna ja oli oikein miellyttävää päästä takille vilpoiseen ilmaan. Konehuoneessa lämpömittarit heiluivat 55 ja 65 asteen välillä riippuen missäpäin konehuonetta kulloinkin oleskeli. Ylhäällä takilla kun oli vain 30 astetta. Alexandria on Kairon satamakaupunki ja luulen, että myös Egyptin toiseksi suurin kaupunki. Kun olimme töijänneet kiinni kaijaan ja laskeneet landgängen niin ekana tuli laivameklari, kaksi miliisiä valkoisissa uniformissaan ja sen jälkeen

Sampo Kairolainen, pesulanomistaja, joka pesi kaikki likapyykin laivalta. En ole ihan sata varma oliko se nimi Sampo, mutta siltä se kuulosti kun hän sen sanoi. Päivä kului paperirullien lossaamisessa, joka on ihan oma tarinansa!



Seuraavaksi päiväksi Sampo oli järjestänyt koko laivaporukalle bussimatkan Kairoon, mutta olikohan liikaa mutkia matkassa satamaan tultaessa kun bussia ei kuulunutkaan. No matkanjärjestäjä ei pahemmin häkeltynyt vaan juoksi alas kaijalla olevan konttorin seinustalla roikkuvan puhelimen kimppuun. Hetken siihen naama punaisena huudettuaan hän palasi laivaan ja sanoi suomeksi taksi tulee. Eikä kauaa nokka tuhissut kun kaijalle lappasi monta taksi-autoa. No, me aloimme lastata itseämme autoihin, tähän on mainittava että meitä oli neljäkymmentä henkeä lähdessä sinne Kairoon. Nyt alkoikin eka vaihe tästä reissusta. Kuskit ottivat mukaan vain neljä henkeä autoa kohti, ovelaa sanoi Sampo kun normaalisti mahtuu kuusi matkustajaa, kaksi eteen (edessä oli kahdenistuttava penkki) ja neljä taakse, mutta kuskit ei antanut periksi. Tämä oli varmaan jotain kaverihenkeä ja ei kestänyt kun minuutin niin he löysivät kaksi autoa lisää. Varmaan olivat nurkan takana odottamassa kutsua ajoin. Laivalle jäi kolme miestä ja arabivartijat joita oli kaksi.

Tästä alkoi vaihe kaks eli matka Kairoon. Hiekkaa ja taas hiekkaa, sitä oli joka puolella pitkin matkaa. Pysähdyimme aamiaiselle, kuten Sampo sitä kutsui. Paikka oli joku keidashotelli, yksikerroksinen rakennus melko laajalla alueella jossa kasvoi palmujakin jonkun lätäkön ympärillä. Sanoi Sampo paikan nimenkin, mutta se kuulosti kiroukselta, joten kukaan ei kysynyt toista kertaa vaikei ymmärtänytään mitä hän sanoi.

Muona oli kyllä syötävää eikä mitään vuohen sisälmyksiä joksi heidän ruokaansa usein moni suomalainen kutsuikin, varsinkin se leipä oli erinomaista.

Kun olimme sapuskoineet niin meillä oli jo kiire matkaan, joten kuskit hoputtivat meitä, tai ainakin siksi me sen ymmärsimme, hurhur, hurhur, mutta ei sanaa jalla. Liikkeelle päästiin.

VÄLIMERI RIITTÄÄ

Perillä Kairossa meille oli järjestetty myös kamelilla ratsastusta ja se vasta olikin elämys, ainakin minulle. Neljäkymmentä eläintä jonossa odotteli meitä.



Meidät istutettiin satuloihin joita normaalisti vain naiset käyttävät, mutta ei sitä kukaan meille silloin kertonut vaan vasta jälkeenpäin. Kamelin ohjastus on hiukan poikkeavaa hevosen ohjauksesta, siinä käytetään vain yhtä ohjastusnarua. Naru heitetään dromedaarin päälle ylitse aina sille puolelle jonne halutaan kääntyä ja sitten vedetään. Liikkeelle lähdön jälkeen heitin narun vasemmalle puolelle yrittäen kääntyä sinne päin, sanoin yrittäen koska kameli kääntyi oikealle, no minä vedin narusta hiukan kovempaa johon kameli vastasi ihmeellisellä mölisevällä kurkkuäänellä pään osoittaessa kokonaan vasemmalle, mutta se vaan jatkoi kääntymistä oikealle. No, siihenkin tuli selitys kun käännyn katsomaan kuinka muilla sujui kääntyminen, tällöin näin tämän pienen hampaattoman Arabin suu virneessä juoksevan rumiluksen perässä ja ohjaten sitä hännästä. Sanoinko jossain että ohjastin kamelia? (Kaikenkaikkiaan miellyttävä elämys koko päivä.)

Kairo on varmaan tänä päivänä mieluinen vierailukohde turistille, kaikkine nähtävyyksineen, en ala niitä tässä luetella, mutta monta niistä on kuitenkin!

No, tulihan se kotimatkakkin eteen siinä illansuussa. Yhtä en osaa sanoa ja se on se, että missä hemmetissä nämä kuskit autoineen oleskelivat sen ajan kun me leikimme kameleilla ja muulla mukavalla? No, aluksi ei ollut mitään hätää, kaikki vain autoihin ja himaan päin. Hetken ajamisen jälkeen yksi suhareista alkoi tyrkkäämään Alexandriaa kohti vastaan tulijoiden kaistalla ja vastassa oli ylämäki. Ei jumalauta, kukaan ei tiedä miten se siinäkin selvittiin. Ei siihen kyllä auttanut se jumalaton torvien soitto vastaan tulijoilta kuin meiltä takana ajaviltakaan. Pojat sanoivat kun pysähdyttiin Rakiä juomaan, että kuski oli alkanut riisumaan sandaaleitaan pois jaloistaan ja huutanut täyttä kurkkua jotain mölinää, melkein kuten se kameli jolla ratsastin.

Oliskohan ukolla ollut aikomus rukoilla ku ne sitä jatkuvasti teki,

ainakin minun mielestäni. Kun oltiin kerran pysähtytty niin Sampo jakeli turkkilaista anis viinaa Rakiä, on melkein kun Ouzo kreikkassa joka on vahvaa viinaa aina sinne 50% asti. Raki taas on, arabit kutsuvat sitä nimeltä tini, tehty joko rypäleistä tai hedelmistä ja voimakkaasti maustettu aniksella. Eikä yhtä vahvaa Ouzon kanssa vaan jotain 38-40%.



Raki on maultaan hieman voimakkaampaa kuin Ouzo, mutta käy silti päähän ku koivuhalko, joten tasavertoisia linnunmaitoja kumpikin.

Nyt kun oltiin aloitettu tämä Rakin juominen niin ei kellään ollutkaan enään kiire laivalle.

Siinä toljotellessa ja juodessa meni se pari tuntia, ilta pimeni ja tuli paljon kylmempi vaikka ei meistä kukaan palellutkaan, olihan kaikilla se sisäinen turkkilainen villapaita. Sampo ja kuskit väittivät et olisi ollut kylmä, joten päätettiin lähteä ajelemaan himaan, ja sinne lopulta päädyimme.

Meiltä kesti se lossaus sen neljä päivää sen ekan päivän lisäksi, ja pyykkikin oli taas puhdasta joten voimme lähteä kohti Algeriaa lastaamaan.

Sinne tullessamme oli siellä menossa sisällissota, mutta se on sitten toinen juttu se.

Terv. Sniper

*Tarina
jatkuu:
"Välimeri
riittää
atlantiin
asti osa 2"*

