



1.



2.



3.

IHAN TAVALLINEN PÄIVÄ BALILLA

Kukko kiekuu! On aamu, ulkona on vielä hämärää, mutta keittiöstä kuuluu jo astioiden kilinää.

Auringon ensimmäiset säteet värjäävät maiseman punertavaksi, kunnes koko piha kylpee aamuauringon keltaisessa loisteessa. Tämä on päivän paras hetki.

Syön aamiaista bambupöydän ääressä omalla terassilla ja seuraan teini-ikäisen tytön joka-aamuista rituaalia. Tyttö asettelee pihan pieneen alttariin uhrilahjan, sytyttää pistävän tuoksuisen suitsukkeen ja pirskottelee ympärille vettä. Minäkin saan huoneeni ovelle pienen korillisen keitettyä riisiä, kukkia ja suitsukkeita. Onneksi uhrilahjat kuuluvat huoneen hintaan, eikä minun tarvitse uhrata muruakaan maukkaasta aamiaisestani. Uhrilahjat on tarkoitettu hengille ja paikallisille Jumalille, mutta pienet muurahaiset ovat nopeampia ja käyvät riisiin kimppuun ensimmäisinä.

Minun aamiaiseni koostuu paistetusta riisistä, vihanneksista ja tuoreista hedelmistä. Savikannussa muhii vahvaa ja paksua paikallista kahvia, lasikannussa on vaniljalla ja hunajalla maustettua jääteetä. Balilaisen kahvin, kopi Balin hienoksi jauhettu, kahvin seassa juotavaksi tarkoitettut porot tuoksahtavat suklaalle. Auringon mehevoittämät mangot, banaanit ja ananakset on poimittu omalta pihalta. Tuorehedelmäsalaatti on makeaa kuin kinuskikastike.

Majataloni sijaitsee Balin Ubudissa riisipeltojen keskellä. Täällä paikallisten maanviljelijöiden arki kulkee käsi kädessä turistibisneksen kanssa. Uima-altaan pääty on kiinni kirkkaan vihreässä riisipellossa ja oman huone-

neni ikkunoistakin näkyy tuulussa aaltoilevia peltoja. Riisipengerryksistä on muodostunut Ubudin tavaramerkki, turistit ovat valmiita maksamaan riisipelonäköalasta. Vilkkaasta yöelämästä kiinnostuneet matkailijat ymmärtävät jättää maalaismaisen kaupungin suosiolla väliin, Ubud tunnetaan taiteilijoiden ja kulinari-tien Mekkana.

Kävelen torille Monkey forest roadin, Apinametsätien, kautta. Metsä on nimensä mukaisesti villiapiinoiden koti. Kesyt apinat ovat Balin sademetsissä yhtä yleisiä kuin oravat meillä Suomessa. Lämpötila lähentelee jo kolmeakymmentä, vaikka on vasta aamu. Päätän pitää mehutaun puutarharavintolassa ja kiipeän metrin korkuiselle lavalle bambukatoksen alle. Kysyn tarjoilijalta, mitä mehua hän juuri tänään suosittelee.

– Pieni hetki, vastaa tarjoilija ja lähettää apupojan puuhun. Poika käy avokado- ja mangopuissa, tunnustelee hedelmiä ja huutaa:

– Mango! Tilaan siis lasillisen mangomehua.

Tori kuhisee elämää aamutuimaan. Kuuma ilma tuntuu seisovan paikallaan, chilin ja mausteiden tuoksulla on melkein huumaava vaikutus. Tingin kauppiaan kanssa pitkään ja jat-

kan matkaa muutaman tunnin kulluttua valtavan maustepussin ja kivisen morttelin onnellisena omistajana. Ostan ystävilleni tuliaiseksi muskottipähkinöitä ja 15 sentin pituisia kanelitankoja. Älyän vasta myöhemmin murtaa ensimmäisen pähkinänkuoren ja koputella kanelitankoja. Pienet tuholaiset ymmärtävät myös hyvän päälle; muskottipähkinöistä löytyy vikkeliä kuoriaisia, kanelitangoissa asustavat puolestaan pienen pienet muurahaiset ja niiden valkoiset munat. Se niistä tuliaisista, kaikki lentää saman tien roskiin.

Syön päivällistä paikallisten tavoin kadulla, ostan kullhollisen Bakso Ayamia, nuudeli-kanapullakeittoa. Baksoa voisi kutsua indonesialaiseksi kansallisruoaksi. Siinä missä suomalainen haaveilee koti-ikävässään ruisleivästä, koti-ikävää potevan indonesialaisen haaveet täyttyvät Baksosta. Baksoa myydään pyörien päälle rakennetuista värikkäistä kojuista. Baksokauppias kiertää päivittäin saman reitin, näin asiakkaat osaavat saapua oikeaan aikaan oikeaan paikkaan.

Vierasmaalaiset vaikutteet ovat muokanneet indonesialaisesta ruokakulttuurista värikkään makupalettin. Kiinan lahjat Indonesialle olivat riisi, nuudelit ja soijapavut. Kauppa-

kumppanuus intialaisten kanssa toi maahan hindulaisuuden, liikekumppanuus kiinalaisten kanssa puolestaan buddhalaisuuden. Kun arabikauppiat levittivät lisäksi islaminuskkoa, oli Indonesian kulttuurisoppa valmis. Portugalilaiset kauppiat saapuivat Indonesiaan maustekaupan innoittamina, espanjalaiset ja hollantilaiset seurasivat perässä. Indonesialaiset raskastuivat suin päin Espanjan tuliaisiin; chilipaprikaan, maapähkinään, tomaattiin ja maissiin. Hollantilaisien mukana Indonesiaan kulkeutuneet peruna, sokeri, olut ja porkkana tulivat jäädäkseen.

Palaan illansuussa majatalolle ihastelemaan auringonlaskua omalta terassilta. Riisipengerrysten taakse putoava aurinko on upea näky, sen kauneus lumooa joka ilta. Korkkaan torilta ostamani pullon Anggur Kolesom-nimistä juomaa. Paikalliset kutsuvat Anggur Kolesomia punaviiniksi, vaikka se onkin todellisuudessa tahmeaa mustaa juomaa. Se sisältää rautaa, kalsiumia, ginsengiuurta ja 14,7 % alkoholia. Pullon etiketissä komeilee vanha parrakas ja kalju mies, käyttöohjeessa lukee ”Untuk laki laki”, juoma on tarkoitettu ainoastaan miehille. Rikon ohjeita ja maistan. Juoma maistuu ja haiseekin yskänlääkkeelle, naisväki ei ole siis jäänyt mistään paitsi. Anggur Kolesom pysyköön miesten yksinoikeutena.



4.



5.

1. Riisistä, kukista ja suitsukkeista valmistetaan uhrilahjoja paikallisille Jumaille ja hengille.

2 ja 3. Maistuisiko lasillinen mangomehua bambukatoksen varjossa?

4. Riisiterassit edustavat Balilaista maalaismaisemaa kauneimmillaan.

5. Ubudin keskustorilla käydään kauppaa joka päivä.

6. Bakso Ayam, nuudeli-kanalihapullakeitto.



6.

Kun aurinko katoaa riisipellon taakse, aloittavat sammakot oman kuoroesityksensä. Hämärässä pelloille saapuvat myös belut-ankeriaiden kalastajat. Valopilkut risteilevät pelolla, ankeriasjahti on kaunista katseltavaa pimeässä yössä. Rauhallinen rytmi tarttuu turistiinkin nopeasti. Käyn nukkumaan gekkojen tasaisen naksutuksen ja sammakoiden kurnutuksen säestyksellä. Onnistunkohan enää kotona saamaan unen päästä kiinni ilman tätä balilaista kehtolaulua?

● BAKSO AYAM

● NUUDELI-KANAPULLA-KEITTO

● 2 annosta

● 1 dl korianterinlehtiä

● 2 valkosipulinkynttä

● pala inkiväätä

● 250 g broilerinjauhelihaa

● 1–2 dl sweet chili -kastiketta

● 2 rkl rypsiöljyä

● 1 kanaliemikuutio

● 7 dl kiehuvaa vettä

● 250 g pikanuudelia

● Silppua korianterin lehdet.

● Kuori ja murskaa valkosipulinkynnet. Kuori inkivääri ja raasta hienoksi. Sekoita jauheliha, korianteri, valkosipuli, inkivääri ja

● 1 rkl sweet chili -kastiketta.

● Kuumenna rypsiöljy pannulla, muotoile kahdella ruokalusikalla jauhelihaosasta pallukoita, ruskista ne öljyssä. Kään-

● tele ja paista kanapullia, kunnes pinta on kauttaaltaan kupariruskea ja pullat täysin kypsiä.

● Liuota liemikuutio kiehuvaan veteen ja keitä siinä nuudelit, noin 2 minuuttia, tarkista keittoaika pakkauksesta. Nosta kanajauhelihapullat nuudelin päälle, kaada sekaan loput sweet chili -kastikkeesta ja tarjoa saman tien. ■

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●



Teksti ja kuvat Minna Talka