

Pekka aisti vartalossaan alkavan nälän tai ainakin sellaisen tunteen, jonka voisi halutessaan tulkita näläksi. Jo aamulla oli tullut mieleen, että päivällä voisi grillata vähän makkaraa. Varsinaisen grillaamisen ennakoitiin oli Pekan mielestä tärkeää, sillä onnistuneen grillauksen peruskivenä on kunnollisen hiiloksen aikaansaaminen. Ja se ei ole mikä tahansa juttu, varsinkaan, kun Pekka uskoo kuivan koivupilkkeen voimaan. Grillihiiliä ei Pekka osta, sillä mökillä on yllin kyllin polttopuuta. Ja tuntuisihan se valmiiden hiilien ostaminen vähän... no, ruotsalaiselta. Pekka olikin kehittänyt teorian, jonka mukaan koivuhaloista poltetusta hiiloksesta saa huomattavasti paremman makuisia makkaroita kuin grillihiilistä. Pekka otti oitis suunnan kohti keittiötä, sillä makkarat oli saatava ensitilassa jääkaapista huoneenlämpöön. Kylmän makkaran grillaaminen on kardinaalivirhe, eikä Pekka sellaiseen koskaan sortuisi. Amatöörimäistähän se olisi. Pekka tuumi, ettei kannattaisi avata pakettia vielä, sillä avoin paketti saattaisi houkutella muurahaisia apajille. Kyllä makkarat lämpiäisivät suljetussakin paketissa. Pekka otti jääkaapista kylmän oluttölkin ja suuntasi askeleensa hyvin palvelleen pallogrillin luokse. Se oli ostettu Bitemasta kymmenkunta vuotta sitten. Maali oli lohkeillut pohjasta, mutta se ei varsinaisesti grillaamista haitannut. Hän tyhjensi grillin tuhkasta ja tarkisti, että pohjassa olevat ilmanottoaukot olivat sopivasti auki. Pekka meni puuliiterille, otti kirveen ja tarkasteli sen terää. Pari kolhua terässä oli, mutta ei ihan niin paljoa, että olisi ollut perusteltua hankkia uutta kirvestä. Pekalla oli tapana teroittaa kirveensä hiomakivellä lähestulkoon ennen jokaista käyttökertaa. Pekka uskoi vakaasti säännöllisen huollon voimaan ja siksi kirveen terä sai hellää huolenpitoa usein ja kärsivällisesti. Pekka oli kyllä katsellut Tarjoustalossa Fiskarsin halkaisukirvestä. 65 euroa oli hintaa, mikä oli Pekan mielestä aika paljon rahaa. Toisaalta, voiko kunnolliselle halkaisukirveelle asettaa jonkinlaista maksimihintaa? Pekan mielestä tähän ei ollut kyllä-tai-ei -vastausta. Tuli laskea mukaan myös muu kuin aineellinen arvo. Harva asia oli yhtä tyydyttävä kuin hyvän ja toimivan kirveen täydellisesti osunut lyönti pystyssä olevan koivuhalon takareunaan juuri sopivassa kulmassa. Voiman tunne varressa ja räsähtävä, jopa kostealta kuulostava hengähdys terän avatessa halon olivat jotakin sellaista, mitä mies ei muualta saa. Pekka oli Tarjoustalossa pidellyt kirvestä käsissään, punninnut sen tasapainoa ja tunnustellut sen Softgrip –materiaalista tehtyä kädensijaa. Tuntui melkein siltä, ettei olisi halunnut päästää irti. Samalla Pekan sisällä kyti huono omatunto. Entinen kirves oli vielä kaukana käyttökelvottomasta ja olisi totuuden nimessä kohtuutonta hankkia uutta, kallista kirvestä tässä vaiheessa. Pekka laski kirveen takaisin hyllyyn, loi siihen vielä katseen. Tyynesti ja järkähtämättä hän kääntyi ja käveli pois. Pekka oli mies. Grilliin tarvittiin pientä koivupilkettä, ensinnäkin sytyttämisen helpottamiseen ja toisaalta hyvän hiiloksen aikaansaamiseksi. Pekka ei halunnut sytytysnesteen hajun pilaavan eineksiään, vaan tuli oli saatava syttymään luonnollisin sytykkein. Pekka teki ison läjän sopivia pilkkeitä, otti mukaan koivupöllistä revittyä ja liiterin hyllylle pinottua tuohta sen verran kuin hän tiesi tarvitsevänsä. Pekka oli tarkkana miehenä leikannut saksilla tuohesta määrämittäisiä kappaleita, sillä olisi vaikeaa yrittää arvioida sytykkeen määrän tarve, jos määrän yksiköt vaihtelisivat. Pienet pilkkeet Pekka asetteli grillin palotilan pohjalle, sopivasti niin, että ilmalle jäi hyvin tilaa. Päälle hän laittoi tuohen palan ja hellävaraisesti työnsi sitä sillä tavalla pilkkeiden väliin, että syttyminen olisi helppoa. Päälle vielä pari pilkettä ja hyvältä näytti. Pekka raapaisi tulitikkuun tulen ja antoi tuohen kulman haukata siihen kiinni. Ahnaasti tuohi vastasi tarjoukseen ja vaalean keltainen liekki lähti leviämään kuin olisi etsinyt lisää ravintoa. Pekka asetti pallogrillin yläkannen sopivasti grillin reunalle tuulensuojaksi. Viimein oli aika istahtaa penkille, avata oluttölkki ja odotella ensimmäisiä

pilkkeiden palamisesta johtuvia napsahduksia. Aurinko paistoi. - Käk-käk-käk-kä-kä-kä-kä-kä, kuului veden yli jostain. Olisiko ollut silkkiuikku? Janotti, mutta teki mieli vielä herkistellä avatun oluen kanssa. Se tuoksui hyvältä, vähän vaahtoa oli noussut tölkin kannelle. Tuntui hyvältä, jopa palkitsevalta, antaa itselleen lupa ottaa ensimmäinen siemaus. Ihan vähän vain, niin että makuhermot ehtivät mukaan joka pisaraan. Ei kai näitä nyt huvikseen juoda. Mallas tuoksui ja olut maistui tutulta. Pakko sen oli olla silkkiuikku. Tuli tarvitsi muutaman pilkkeen lisää ja Pekka asetti ne varovasti palotilaan. Hän huolehti siitä, että pilkkeet tuli aseteltua niin, että palaessaan niistä muodostuisi sopivan kokoinen hiillos. Mikä olisikaan ärsyttävämpää kuin grillausalan epätasainen lämpötila? Ehkä vain rullalle pyörähtänyt, hiestä kostunut kumisaappaan pohjallinen, tuskin mikään muu. Pekka tunnusteli keittiössä makkaroiden lämpötilaa. Ne olivat lämmenneet jo hiukan, se oli selvästi havaittavissa. Pekka otti mukaansa muovilautasen ja grillipihdit ja meni grillin luo. Hiilloksen muodostumisessa oli menossa nyt kriittiset hetket, eikä siksi kannattaisi jättää tulta hetkeksikään valvomatta. Makkarat saisivat vielä lämmitä hetken, varjoisassa paikassa tietenkin. Lisää puuta grilliin ja tuulisuojan säätämistä. Hento siemaus olutta ja yläkroppaa takanojaan. Grilliritilä saisi puhdistua liekissä ja hiillos valmistua juuri oikeaan tilaan. Pekan ajatukset saivat tilaa. Hänen aivonsa skannasivat kovalevyä ja löysivät sieltä valopilkkuja, vähän niin kuin muistimeren majakoita. Tuoksuja, jotka vievät johonkin kauas, ääniä, jotka muistuttivat jostakin. Vaikeitakin asioita, sellaisia, jotka eivät jättäisi rauhaan ehkä koskaan. Niin kuin se kivi, jota Pekka ei nähnyt toissakesänä sahatessaan tuulenkaatoa. Runko makasi kiven päällä, eikä sammaleen alta sitä kyllä millään olisi voinut nähdä. Se on pakko myöntää, että tarkempi olisi voinut olla. Pakkoko se laippa oli laskea niin alas? Siihen kiveenhän se terä sitten tavoitti. Eikä mikä tahansa terä, vaan Stihlin kovapalainen teräketju, melko uusi ja jumalattoman kallis. Yli neljäkymppiä. Se saatanan helppoheikki sai sen jotenkin myytyä, vaikka Pekan oli tarkoitus ostaa ihan vaan perusketju ja pitää siitä oikein hyvää huolta. Hyvähän se teräketju oli, ei siinä mitään. Kultainen leikkuuhammas ja kaikki. Laippa ei onneksi mennyt kieroksi, vaikka sitäkin Pekka pelkäsi. Sahaaminen oli kuitenkin siltä päivältä jätettävä. Meni fiilis. Pekka vei sahan vajaan, puhalteli ilmanpuhdistimen vaahtomuovin puhtaaksi, laittoi teräsuojan ja käveli tupaan. Pekka istui keinutuolissa pitkään saappaitaan riisumatta ja keinui hitaasti. - Onneksi ei äidin tarvitse tätäkään nähdä, mietti Pekka ja heilurikellon tasainen rakshtelu oli kuin kiinalaisen vesikidutuksen kylmät pisarat otsaluussa. Hiillos pallogrillissä hohkasi Pekan reiteen ja herätti hänet takaisin tähän hetkeen. Pekka avasi paketin puukollaan varovasti, oli turha tuhlata vielä tässä vaiheessa paketin nestettä. Pekka otti kaksi makkaraa ja asetti ne ritilälle. Makkarat sihahtivat ja kertoivat Pekalle, että lämpötila oli melkoisella varmuudella oikea. Nyt ei auttanut löysäillä, makkara ei saa napsahtaa halki. Rakenne oli saatava pysymään oikeana, sillä toisen puolen grillausominaisuuksien arvioiminen on käytännössä mahdotonta, jos makkara on haljennut. Hutilointiinhan tietysti pystyvät kaikki, mutta se on asia erikseen. Pekka otti jämäkän, mutta lempeän otteen makkarasta grillipihdeillä ja totesi paistopuolen olevan täydellinen. Ritilän jättämät ruskeat rannut olivat juuri oikeanlaiset, tasaiset ja täsmälleen suorat makkaraan nähden. Makkaran pinnassa ei näkynyt hiillostumista eikä kuori ollut kärsinyt vaurioita. Pekka käänsi makkarat ja arvioi tarvittavan ajan. Hän painoi puukollaan juuri ja juuri kuoren läpäiseviä reikiä makkaran pintaan ehkäistäkseen kuoren halkeamisen. Rei'istä valui hieman nestettä, mikä kuului asiaan. Pekan kurkkua kuivasi, mutta nyt ei ollut aika läträtä oluen kanssa. Nyt paistettiin makkaraa. Viimein Pekka nosti pihdeillä makkarat muovilautaselle, katsoi niiden höyryämistä ja totesi grillauksen, ainakin näkyviltä osin, erittäin onnistuneeksi. Hiilloksen polttava lämpö sai puhdistaa ritilää rauhassa. Pekka asetteli makkaran talouspaperiin ja aisti sen tuoksua. Pekan mielestä ainakin ensimmäinen makkara oli

syötävä ilman sinappia. Sitten jatkossa voitaisiin harkita mausteita, mutta ensimmäinen on aina kuitenkin ensimmäinen. Vieläkin korpesi se Turun Sinapin myynti Ruotsiin. Ja tilalle tuli jotain korvikesotkua. Nykyään kai ne valmistaa sitä sitten jossain Puolassa. Ei se mitenkään hyvää koskaan ollut, mutta suomalaista. Ja perinteistä. Siitä Pekka tykkäsi. Pekka tunsu sormissaan, että makkara oli kuuma. Mutta se oli syötävä kuumana, sillä se oli Pekan mielestä oikea tapa. Ja jos hänen mielestään se oli oikea tapa, niin hän se myös teki. Pekka siristi silmiään viedessään kuumaa makkaraa suutaan kohti. Hänen aivonsa tiesivät, että kohta polttaa, terveisiä Pavloville. Onnellinen se, jolla makkara.