



Katukeittiö Goalla vie

makujen maailmaan

22.10.2020 12.00

Eletään aamupäivän ensi tunteja Calangutessa, Goalla. Intian aurinko paistaa matalalta palmujen yli ja taivas on pilvetön, kuten aina.

Teksti ja kuvat: Harri Hietala

Liikenne kiertää vitivalkoista St. Anthony'n kappelia nurkkia hipoen ja täpötäydet paikallisbussit ottavat matkustajansa vauhdissa. Rahastaja roikkuu takaovella auton ulkopuolella ja vislaa kuskille merkiksi.

Pyhät lehmät makaavat ilmeettöminä katuvierellä ja tarkkailevat tilannetta. Intia on herännyt uuteen päivään.

Keski-ikäinen pariskunta työntää kolisevan keittiökärryn muurin kupeeseen, kappeliravintolan naapuriin. Kolme kulkukissaa on havahtunut kärryn kolinaan. Ne laskeutuvat puusta tietäen, ettei hyväsydämyisyys ole vielä kadonnut maailmasta. **Linga ja Shanti Sistela** tulevat joka aamu torin kautta. He hankkivat raaka-aineet päivän myyntiä varten. Kissat istuvat kiltisti odottamaan ja jokainen saa kalan. Kalat ovat Lingan, 64 ja Shantin, 47 lahja kissoille, jumalille ja heille itselleen.

Perheen isä Linga aloitti kärryn kanssa 17-vuotiaana. Hän halusi toimia ihmisten parissa tarjoten heille aamiaista, lounasta ja iltapalaa. Aluksi hän kierteli eri paikoissa, mutta on nyt vakiinnuttanut kärrensä paikan St. Anthony'n kappelin kulmalle. Linga työskentelee kärryllä koko päivän ja vaimo Shanti avustaa aamupäivisin ja tarpeen vaatiessa. Poika Anil, 24, päästää isän ruokatuunille iltapäivisin. Kärystä saa ruokaa joka päivä. Ruokailijoita käy päivittäin noin 40, mistä kertyy kassana toimivaan puulaatikkoon 200 rupiaa eli noin 2,30 euroa.

Ruokalista on suppea.

Kaksi chili- tai perunapakodaa maksaa viisi rupiaa eli kahdeksan senttiä, ja ne tarjoillaan sanomalehteen käärittynä.

Pakodat ovat öljyssä friteerattuja täytettyjä taikinanyyttejä. Frityyritaikina sisältää dal-jauhoa, vettä, ruokasoodaa, chiliä ja suolaa. *Bhasi pad* on papumuhennos, jota tarjotaan aamupäivisin tuoreen sämpylän kera ja maksaa 15 rupiaa eli 24 senttiä. Yhden munan munakas sämpylän kanssa irtoaa samoin 24 sentillä. Intialainen munakas paistetaan matalaksi, räiskäleen malliseksi ja taitellaan sämpylän väliin. Mukillisen *masala*-teetä saa kahdeksalla sentillä. Kärryn maustevalikoimaan kuuluvat sipuli, chili ja suola. Kaikki tuotteet valmistetaan paikan päällä, paitsi pakoda-frityyritaikina, jonka Shanti valmistaa edellisenä iltana kotonaan. Tuoreet sämpylät tuodaan kaksi kertaa päivässä leipomosta ja kananmunat suoraan kanalasta. Keittölaitteet toimivat kerosiinilla ja kaasulla.

Kärry valaistaan pimeän laskeuduttua. Valon lähteenä on lamppu, joka saa virran yön aikana kotona ladatusta akusta. Katossa on pieni puukehyksinen taulu, johon on kuvattu perheelle tärkeät jumalat Lakshmi, Ganesh ja Saraswati. Tauluun ripustetaan joka aamu tuore kukkaköynnös, joka tuodaan paikan päälle ja maksaa kahdeksan senttiä. Kärryn paikasta perhe joutuu maksamaan kunnalle vuokraa 32 senttiä päivässä.

Iltaisin kärryllä vierailee "pankkimies", joka kerää kuittia vastaan kauppiailta rahaa säästöön. Perhe säästää 1,60 euroa päivässä ja käyttää sen sadekauden eli monsuunin aikana. Säästölle ei makseta korkoa. Eläkettä ei ole, sillä sitä kertyy vain kunnallisista töistä.

Lomaa perhe pitää sadekauden aikana viisi päivää.



Suojapressun alla on tavattoman kuuma, kun Shanti paistaa chilipakodoja.



Intiassa ihmisten turvaverkkona ovat perhe ja työssä käyvät jälkeläiset.

Kysyn, oliko Lingan ja Shantin avioliitto järjestetty, kuten Intiassa on tapana. He nauravat ja vastaavat myöntävästi, mutta korostavat avioliiton muuttuneen myöhemmin rakkausavioliitoksi. Poika Anil työskentelee ilmastointiasentajana, mutta asuu vielä kotona. Hymyillen hän kertoo tyttöystävän olevan jo katsottuna.

Kymmenen maissa illalla kärry suljetaan. Tavarat ja suojaressut kääritään kokoon. Isä ja poika Anil, joka auttaa isää päivän mittaan, työntävät kärryn lähellä sijaitsevalle kotipihalle. Äiti Shantin työpäivä jatkuu vielä kärryn siivouksella ja tiskauksella. Työpäivän pituudeksi muodostuu helposti 11 tuntia. Kärryn kadottua jäävät kissat kiertelemään viereisen kappeleravintolan pöytien alle. Ravintolan sulkeuduttua ne nousevat taas puuhun odottamaan aamua ja kärryn ilmaantumista paikalle.

Shantin paistama chilipakodakulho tyhjenee nopeasti.



Linga Sistela tarjoilee pakodat sanomalehteen käärittyinä.



Sāmpylä munakkaan kera on tyypillinen intialainen välipala.



Sistelan perhe elinkeinonsa äärellä. Muurin takana matkailijat kansoittavat kappeleravintolaa.

