

PEKKA SULKUNEN

Hän heräsi illan suussa nälän tunteeseen. Pariisin kadut kohisivat ruuhkaisina ikkunan alla, poliisien sireenit vingahtelivat vaativasti mutta tavanomaisesti, kuin metrojunan äänimerkki. Viikonlopun viinikurssi ei sentään toteutunut aivan suomalaiseseen tapaan, oli opittava sylkemään hienojakin tuotteita. Jopa Vankkumaton Väärinkäytön Vastustaja oli pärskäyttänyt Cardinalen suustaan karjais-ten: ”Viisikymmentä vuotta meitä on petetty!” Tämä Pohjoismaiden markkinoita varten so- dan jälkeen kehitetty bordeaux-sekoitus tun- tui todellakin sopivan lähinnä sillin liemeksi sen jälkeen, kun oli tutkittu niitä vaniljan, suklaan, kukkien ja hedelmien vivahteita, joi- ta tynnyreiden tammi ja rypäleiden aromit oli- vat luovuttaneet parempiin laatuihin.

Aamupäivä oli kulunut arkistossa ja haas- tatteluja tehden. Kummallisia nämä ranska- laiset: nyt kun meille uskotaan saatavan hait- toja rajoittavaa alkoholikulttuurista uudella vii- nipolitiikalla, täällä ministerit ja asiantuntijat hehkuttavat kokonaiskulutusteoriaa kuten Pohjoismaissa ja anglosaksisissa maissa oli tapana kaksikymmentä vuotta sitten. Mainon- tarajoitukset tulevat asteittain voimaan, bluffista ei ole kysymys. Hinnankorotukset ovat monimutkaisempi juttu. Kuusikymmenluvul- ta lähtien alkoholiverotuksen yhtenäistämi- sestä on puhuttu Brysselissä, eikä mitään tu- losta synny. Ilman sitä ei poliittisista hinnan- korotuksista voi edes keskustella.

Onneksi, hän ajatteli. Mihin tässä korotuk- sia vielä tarvittaisiin? Viinikurssilaiset olivat

virkistäytyneet luentojen ja maisteluiden päätteeksi kylmällä oluella: kolmekymmentä kuusi frangia (= markkaa) tuoppi korttelin vaatimattomimmassa kahvilassa, tosin maan tavan mukaan normaaliannos on vain ”demi”, puolet meidän tuopistamme, ja hinta vastaa- vasti pienempi. Teräviini ei sentään kukaan haksahannut, paikallinen asiantuntija varoitti asiasta onneksi ajoissa: neljäkymmentä fran- gia 4 cl:sta viskiä on sentään liikaa, vaikka miten hauskaa olisi.

Hän lähti etsimään ruokapaikkaa. Niitähän riitti hienoston kaupunginosassa Eiffel-tornin lähistöllä, vaikka vapaamman oloisia seurus- telupaikkoja piti hakea kaupungin toiselta puolelta, Oopperan tai Hallien kulmilta. Oli kiinalaisia, italialaisia, meksikolaisia, mitä tahansa, jopa yksi venäläinen. Mutta hän oli päättänyt: tällä kertaa ollaan ranskalaisia, vaikka se vähän maksaisi. Hän kiersi kaikki viisi lähialueen brasseriaa ja tutki listat: tu- tulta vaikutti joka paikassa. Pihvi ja ranska- laiset. Tartarpihvi ja ranskalaiset. Lampaan- paistia ja papuja. Hapankaali talon tapaan. Kanaa tai ankkua uunissa paistettuna – ja tie- tysti ranskalaiset. Grillattua lohta. Hinnatkin samantapaisia, seitsemästäkymmenestä vä- hän yli sataan pelkkä pääruoka. ”Samalta näyttää kuin Montparnassella, Pariisin porva- risto on rikasta mutta saittaa, kansoittavat enimmäkseen näitä alemman hintaryhmän paikkoja”, hän tuumi. Mutta tuossapa on jo- tain kiinnostavaa! Tripes à la mode de Caen, sian korvista, sorkista, mahalaukusta yms.

osista keitetty muhennos. Hän oli joskus kokeillut sitä ja pitänyt mausta.

Brasserie Stella Avenue Victor Hugolla oli täynnä. Kaikenikäisiä pariskuntia, jokunen ulkomaalainen. Askeettinen paikka: kirkkaat loistevalot katossa, paperiset pöytäliinat, pariisinkeltaiset seinät ja katto. Mutta tunnelma oli kuin Kosmoksessa parhaimmillaan, ennen kuin ollaan kännissä. Oli osteriaika, mutta viimeisen sateen jälkeen kuuma sikamuhennos houkutteli ja hintakin oli kohtuullinen, vajaat seitsemänkymppiä. Puolikas talon punaviiniä (broilly) vajaat viisikymppiä. Ei hullumpaa, ainakaan Cardinaleen verrattuna. Ja vielä suklaavaahto jälkiruoaksi. Kelpasi lähteä iltautuisille.

Sadekin oli lakannut ja pieni kävely tyhjiillä kaduilla tuntui hyvältä. Trocaderolle ensin, sitten Victor Hugon aukiolle, ja takaisin. Yhtä hiljaista kaikkialla. Vain ravintoloissa oli väkeä, Eiffel-tornilla päin vielä muutama myöhäinen turistibussillinen japanilaisia. Harjoittelevat varmaan pimeäkuvausta uusilla superkameroillaan.

Tässähän on viinikauppakin, lähes monopoliasemaan nousseen Nicolas-ketjun haara-  
liike, ihan vieressä. Kiinni tietysti, sulkiivat kahdeksalta kuten kaikki muutkin liikkeet. Hän oli jo tehnyt investoinnin muutaman vuoden päästä tulevaa tärkeää juhlaa varten: Malescot-St. Exupéry 1985 Saint-Emilion Grand Cru, 190 frangia, viinikurssin ylivoimainen suosikki. Kiinnostus näyteikkunaan oli pikemminkin teoreettista. Ei sentään, tuossahan on leikkisän näköinen pullo, Etelä-Ranskan uutta viiniä nyt jo kauppoissa, kuukautta ennen Beaujolais nouveaun tuloa! Alle kaksikymppiä, sitähän voisi kokeilla viikonloppuna. Tuttujakin pulloja oli näytillä: Mouton Cadet 1989, 55 frangia; Château Bel-Air 1989 Saint-Emilion, 61 frangia; Côtes du Ventoux Rouge (miten tulikaan uuden vuoden kalkkuna mieleen) 41 frangia; Côteaux du Tricastin, 19 frangia. Enemmistö pulloista näytti

olevan kuudenkymmenen ja sadan frangin väliltä. Ulkomaalaisia viinejähän Nicolas ei juuri myy, eikä niitä tässäkään näkynyt. Kauempana, tiskin takana, erottui hämärästä väkevien kansainvälisesti edustava rivi. Tarjoukseen oli aseteltu laatikollinen Absolut-votkaa, 99 frangia pullo.

Alkoi taas sataa. Sikamuhennos röyhtäytti hieman ja uutisten aika lähestyi. Amsterdamin eilistä lento-onnettomuutta varmaan kerrottaisiin, uusista elokuvista ja kirjoista luultavasti kerrottaisiin ja tietenkin poliittisista skandaaleista...

Kuukauden ajan sama ohjelma. Sikamuhennos samoin kuin muutkin ravintolassa syömiset tosin harvenivat nopeasti kukkaron keventyessä, into arkistoissa istumiseen sen sijaan lisääntyi. Lääketieteen professorit ajamassa kansanterveyslakia, joka tähtää tupakoinnin täydelliseen lopettamiseen koko yhteiskunnassa ja kaikenlaisen alkoholin käytön vähentämiseen. Laatuviinit mukaan lukien. Kummallista...

Hillittömän pimeyden ja kaotosateen vallitessa hän viimein saapui Helsingin lentoasemalle. Kestäähän tämän, hän tuumi, vaikka ajattelikin, miten paljon rattoisampaa on värjötellä Pariisissa. Lohdutukseksi hän päätti kuitenkin poiketa ostamassa tuliaisviinit Alkosta.

P.S. Tässä mainittujen viinien hinnat Alkossa: Mouton Cadet 1989, 55 markkaa; Château Bel-Air 1989 Saint-Emilion, 42 markkaa; Côtes du Ventoux Rouge (miten tulikaan uuden vuoden kalkkuna mieleen) 41 markkaa; Côteaux du Tricastin, 44 markkaa; Absolut Vodka 184 markkaa. Malescot-St. Exupéry 1985 Saint-Emilion Grand Cru ei ole kaupan, mutta vastaava Clos de l'Oratoire Saint-Emilion Grand Cru 1985 (erikoisvalikoimassa) maksaa 145 markkaa.