

IKIVIHREÄT



Seija Simola on vierastanut suuria konserttisaaleja. Kuva on television jouluviihteen nauhoituksista vuodelta 1969.

Ujon tähden läpimurto

”Sulle silmäni annan. Annan hiukset, huulet kaiken. Kädet nämä sulle annan. Koko elämäni aivan.”



Sulle silmäni annan on **Seija Simolan** (s. 1944) helmikuussa 1969 levyttämä käännöskielmä, johon suomenkieliset sanat teki **Saukki** (oik. **Sauvo Puhtila**). Simolan tunteikas tulkinta vakuutti kuulijat ja nosti kappaleen listaykköseksi. Alkuperäisen Ti regalo gli occhi miei -nimisen sävelmän oli laulanut vuotta aikaisemmin italialainen kabareeartisti Gabriella Ferri (1942–2004). Laulajan elämä päättyi traagisesti hänen pudottuaan alas parvekkeelta vuonna 2004.

Kanttori-isä innosti

Herkästä ja sensuellista laulutavastaan tunnettu Seija Simola aloitti kanttori-isänsä innostamana laulamisen jo lapsena. Hän kouluttautui somistajaksi ja teki aluksi kahta työtä yhtä aikaa, päivät somistajana ja illat laulukeikoilla. Simola valitsi lopulta musiikkiuran ja alkoi esiintyä eri orkestereiden solistina. Hänestä tuli yksi 1960–70-lukujen suosituimmista naislaulajista, joka totutti suomalaiset vaativiinkin sävelkulkuihin.

Monipuolinen tulkitsija

Simola oli erikoistunut etenkin Italiasta ja Ranskasta peräisin oleviin mannermaisiin sävellyksiin. Laulajattaren ääni taipui lisäksi klassisiin melodioihin, mistä osoituksena on hänen levyttämänsä Claude Debussyn Kuutamo. Toisaalta Simola teki löytöretkiä myös jazz- ja popmusiikin puolelle ja esiintyi esimerkiksi progressiivisen rockin kärkinimiin kuuluvan Wigwam-yhtyeen säestämänä.

Hyvästit konserttilavoille

”Alkoi huomaamatta rakkaas. Suru pilven lailla väistyi. Nyt ois maailmani tyhjä ellen nähdä sua vois.” 1980-luvun kuluessa Simola vetäytyi miltei kokonaan julkisuudesta. Aktiiviuransa jälkeen hän on esiintynyt vain satunnaisesti ja tehnyt jonkin verran lauluntekstejä. Muusikko-lehden tekemässä haastattelussa vuodelta 2005 Simola totesi, että hän on ujoDESTaan johtuen viihtynyt aina paremmin äänitysstudioissa kuin yleisön edessä. Artisti myös sanoi, ettei koe olevansa iskelmälaulaja, vaikka onkin joutunut pakon edessä laulamaan tangoa ja humpppaa. Seija Simolalle myönnettiin valtion taiteilijaeläke vuonna 2005.

RIKU-MATTI AKKANEN

YRTTIMAAN TARINOITA

Pitkää ikää salviaalla

Sumerilaiset viljelivät salviaa jo 6 000 vuotta sitten. Nimen kasvi sai roomalaisilta. Latinan salvere merkitsee ”olla terve, voida hyvin”. Vanhan uskomuksen mukaan kuolema ei tule taloon, jonka pihalla kasvaa salviaa. Salviaa käytettiin ennen muinoin miltei kaikkien vaivoihin. Carl von Linné suositteli salviatettä kaikille sairauden tai vanhuuden heikentämille. Pitkään haudutettu salviaatee kohoaa samaan luokkaan parhaiden kiinalaisten teelaatujen kanssa. Ruuanlaitossa salviaa alettiin käyttää vasta keskiajalla. Erityisen hyvin se sopii rasvasiin liharuokiin. Keittojen aateliin kuuluva Saint Germain -keitto saa makunsa kourallisesta salviaa. Nimensä keitolle on antanut 1700-luvulla elänyt kreivi Saint-Germain, joka sanoi – salviaan ansiosta – olevansa satoja vuosia vanha. Tämä salaperäinen kreivi oli Paroni von Münchhausenin esikuva. Salviaa on syytä käyttää kohtuudella. Flavonoidien ja



eteeristen öljyjen ohella salvia sisältää myrkyllistä tujonia, mistä syystä sitä ei suositella lapsille eikä raskaana oleville tai imettäville äideille. Salviaan voi kylvää ikkunalle jo maaliskuussa. Siitä se levittää huumaaavaa ryydintuoksuaan, joka tarttuu käsiin, kun lehtii hyspitelee. Kesäksi salviaan voi istuttaa kasvimaalle tai jättää ruukkuun. Talveksi se on parasta nostaa sisälle, sillä välimerellisenä kasvina sen talvenkestävyys on heikko.

TOPI LINJAMA



MARKKU VUORIKARI

On tehtävä paljon työtä, jotta suomalaisesta ruuasta tulee samalla tavalla kiinnostava tuote kuin italialaisesta ruuasta, Jyrki Sukula korostaa.



”Tuottajat tuntuvat ajattelevan, että heidän ’asiakkaansa’ on maitoauton tai teurasauton kuljettaja. Tuottajien pitää oppia tuntemaan kuluttajia”, Jyrki Sukula korostaa. Hän murehtii upeita raaka-aineita, joita kuluttajat eivät osaa edes kaivata.

Ruokalönnnrot kokosi suomalaisia ruokatarinoita televisio-ohjelmaksi

Ruokalönnnotiksi itseään kutsuva tv-kokki lähti kiertämään suomalaista maaseutua. Hän löysi maatiloilta ”valtavan fantastisia tarinoita”, joita esittelee sunnuntaina alkavassa ohjelmassaan.

Kun MTK:n ja Pellervo-seuran yhteinen Brysselin-toimisto vietti viime vuonna 20-vuotisjuhlaansa, tilaisuudessa pidettiin runsaasti puheita maataloudesta, maatalouspolitiikasta ja elintarvikkeista. Paikalla oli myös televisiosta kansalle tuttu kokki **Jyrki Sukula**. Hän oli puheenvuoroista tyrmistynyt.

”Oikeastaan juuri yhdessäkään puheenvuorossa ei puhuttu mitään ruuasta, sen tuomista nautinnoista ja hyvästä elämästä!”

Hyvän ruuan puolestapuhujaa kauhistuttaa, kun ruuan tuottama ilo ja nautinto kuolevat viljelijöiden oman etujärjestönkin puheissa elintarviketurvallisuudeksi ja maatalouspolitiikaksi. Sukulan mielestä ihmisille pitäisi kertoa suomalaisen ruokaan liittyvistä tarinoista.

”Ne tarinat ovat täynnä ihmisiä, perinteitä, historiaa ja tunnetta. Ne ansaitisivat tulla kerrotuiksi.”

Ihana seikkailu Suomessa

Sukula ei ole tyytynyt seisokselemaan hiljaa sivussa ja pudistelemaan päätään. Hän tarttui toimeen ja lähti kuvausryhmän

kanssa kiertämään suomalaisia maatiloja. Työn tuloksia esitetään televisiossa ylihuomisesta sunnuntaista lähtien.

Makujen maa -ohjelmasarjassa hän tutustuu maatilojen arkeen, tuottajien työhön ja työn tuloksiin sekä kotimaisiin raaka-aineisiin.

”Se oli ihana seikkailu ympäri kesäistä Suomea. Pääsimme tutustumaan työteläisiin ihmisiin, viljelijäperheisiin ja heidän koteihinsa, saunomaan heidän rantasaunoihinsa.” Hän kertoo haltioituneena, miten hän pääsi yhdellä tilalla ohjelman kuvauksissa todistamaan lehmän poikimista. Sen jälkeen lypsettiin ternimaitoa, josta kokki itse pääsi loihtimaan herkkuja.

”Tämän kaiken pääsevät myös ohjelman katsojat näkemään.”

Unelmissa pitkään

Makujen maan kaltainen ohjelma on ollut Sukulan unelmana jo pitkään. Hän haluaa ihmisten tietävän, mitä hyvä ruoka on ja mistä se on peräisin.

”Nuorilta brittiakuisilta kysyttiin eräässä tutkimuksessa, mistä pekoni tulee. Vain viidenes tiesi oikean vastauksen”,

Sukula kertoo. ”Tyyppillisiä vastauksia olivat ’kaupasta’, ’lampasta’ tai ’pekonista’.”

Vaikka Suomessa tilanne ei ole vielä aivan yhtä synkkä, ruuan alkuperän ja sen reitin omalle lautaselle tietää Sukulan mielestä jo nyt aivan liian harva. Ja jos tilannetta ei korjata, pian niistä tietää entistä harvempi.

Makujen maan kohderyhmänä ovat erityisesti nuoret aikuiset.

Sukula ei kuitenkaan halua sulkea muita pois. Hän toivoo esimerkiksi perheellisten oivaltavan sen avulla keinoja kertoa lapsilleen siitä, mistä ruoka tulee.

Pallo tuottajille

Vaikka ohjelma onkin suunnattu kuluttajille, Sukula toivoo sen antavan jotain myös ruuan tuottajille.

”Tuottajat tuntuvat ajattelevan, että heidän ’asiakkaansa’ on maitoauton tai teurasauton kuljettaja tai se osuuskunta, joka ottaa tilan tuottaman raaka-aineen vastaan.”

Vaikka raaka-aineen ja valmiin tuotteen välillä onkin useimmiten jalostava yritys, Sukulan mielestä viljelijöiden pitää oppia hahmottamaan tuotteensa todellinen ostaja. Hän haluaa, että tuottajat ja kuluttajat kohtaavat toisensa niin, että tuottaja tuntee kuluttajan toiveet ja tarpeet.

Ruokaketjun pitää olla läpinäkyvä kumpaankin suuntaan, tuottajalta kuluttajalle ja kuluttajalta tuottajalle.

Upeat tuotteet katoavat

Viime viikolla kauppoihin tulivat hollantilaiset uuden sadon valkoiset parsat. Niiden hinta on 28 euroa kilolta, mutta siitä huolimatta kuluttajat ostavat niitä.

Sukulan mielestä Suomessa tuotetaan vastaavia herkkuja, jotka oikealla markkinoinnilla voisivat tulla samanlaisiksi himmuiksi tuotteiksi. Sellainen voisi olla vaikka hiekkamaassa, etelärinteessä kasvanut siikli, Sukula ideoi. Ja on niitä paljon muitakin. Maailman parhaan perunan lisäksi hienointa ruista, laadukkaimpia porkkanoita ja perinnebiotooppeja hoitavia ’niittyautoja’.

”Miksi niistä ei puhuta? Miksi suomalaiset eivät koskaan kerro, että meillä on tällaisia upeita tuotteita?”

Vuosia Italiassa asuneena Sukula vertaa suomalaisia italialaisiin. Italiassa omaa ruokaa arvostetaan. Ruoka ja ruuan tuotanto on myös osattu tehdä kiinnostavaksi.

”Sormia napsauttamalla tilanne ei meilläkään muutu. Pitää tehdä paljon työtä, että suomalaisesta ruuasta tulee samalla tavalla kiinnostavaa kuin italialaisesta.”

Ja ennen muuta: suomalaisen pitää olla itse ylpeä omasta ruuastaan, hän lisää.

Skandaalit odotettavissa

Sukulan ohjelma osuu sattumalta hetkeen, jossa ruuan alkuperä ja tuotantotapa ovat ajankohtaisempi kysymys kuin koskaan.

Haastatteluhetkellä hevo-

senlihakohu oli kuumimmillaan, ja vain muutamaa päivää myöhemmin kerrottiin saastuneen rehun levittäneen homemyrkkijä saksalaiseen maitoon.

Sukula korostaa, etteivät ruokaskandaalit ole olleet keneläkään ruoka-alaa seuraavalle mikään yllätys. Vaikka elintarviketurkeytysten vuosikertomuksiin on jo vuosien ajan kirjoitettu yleviä lauseita vastuullisuudesta, ekologisuudesta ja välinpitämättömyyttä.

”Jos ne kaikki hienot kirjoitukset pitäisivät paikkansa, mitään ruokaskandaaleja ei olisi tullut. Mutta kun ne ovat pelkkää tekstiä.”

Sukula luottaa siihen, että kohut herättävät ihmiset aidosti pohtimaan oman ruokansa alkuperää. Siihen myönteiset ja hyväntuuliset, ”ruokalönnnotien” tekemät televisio-ohjelmat ovat hänen mielestään hyvä väline.

Samanlaiseksi ruokatarinoiden kerääjäksi hän itsensäkin mieltää, ja on siitä hyvin innoissaan.

”Toivon, että ohjelmasta välittyy katsojillekin se palo, jolla me sitä olimme tekemässä.”

JUHANI REKU

Makujen maa -ohjelma alkaa Jim-kanavalla sunnuntaina 10.3. kello 19.30. Jaksot lähetetään uusintana seuraavana maanantaina kello 16.30 ja lauantaina 18.00.

» Miksi suomalaiset eivät koskaan kerro, että meillä on tällaisia upeita tuotteita?

JYRKI SUKULA

KUKA?

Jyrki Sukula

Jyrki Sukula on pitkän ravintola- ja televisiouran tehnyt kokki. **Vuosien varrella** hän on ollut tekemässä muun muassa tv-sarjoja Kaikilla mausteilla, Kokkisota, Ruokala, Liemessä ja Hullu kokki Piemontessa. Viime vuonna televisiossa esitettiin ensimmäinen tuotantokausi sarjasta Kupilat kuntoon, jossa Sukula kiersi Suomea neuvomassa ravintoloita toiminnan kehittämisessä. **Vuosina 2006–2011** Sukula työskenteli HK-Ruokatalon luovana johtajana. **Sukula asuu** Pohjois-Italiassa Piemonten alueella. Hän omistaa viinitarhan.