

MAAKU MERESTÄ

TEKSTI JA KUVAT *Sanni Saarinen*

Hanhenkaula on Espanjan arvostetuimpia äyriäisherkkuja. Jos näet niitä kauppahallissa tai ravintolassa, älä ihmettele hintaa.

Hanhenkaloja pyydetään merenalaisten kallioiden paljastuessa laskuveden aikaan.



Consuelo Joglar pyytää äyriäisiä saadakseen lisätuloja perheelleen.



Hanhenkaloja kutsutaan merten tryffeliksi. Parhaat kasvavat Galiciassa.



Merten tryffeli ei kaveria kaipaa

Osa Rinlon pyytäjien hanhenkaloista päätyy Ribadeoksen lähellä sijaitsevan Casa do Merlon ravintolaan.

Keittiössä kokki Alina Anisoara kiehauttaa äyriäiset pikaisesti suolavedessä

ja tiputtaa sekaan laakerinlehden. Se on ainoa oikea tapa valmistaa hanhenkaloja. Hanhenkalojen salaisuus on yksinkertaisuudessa. Niiden maku on voimakas, joten ne tarjoillaan sellaisenaan. Kokki

pääsee niiden kanssa helpolla, Alina nauraa. Palanpainikkeeksi Alina suosittelee paikallista *albariño*-valkoviiniä.

Hanhenkaloja saa hyvätasoisista ravintoloista eri puolilla Galiciaa. Paikoitellen niitä löytää muualtakin Espanjasta, mutta sinne ne on kuljetettu Galician rosoisista rantavesistä.

Hanhenkalojen saatavuus on syytä varmistaa ravintoloista päivää ennen.

Hanhenkaloissa maistuu meri. Maussa ovat läsnä kalastajakyläntunnelma, suolainen tuuli ja vuoroveden rytmi.

• Casa do Merlo, Sargendez 4, San Miguel de Reinante, Barreiros.

Aamu tuoksuu mereltä. Tuoksu puskee pitkin Rinlon kylän kapeita katuja sisälle taloihin. Päivä on aluillaan, ja pilviharso värjää valon valkeaksi.

Rantaviivan kivikko on täynnä pieniä hahmoja. Ne etenevät määrätietoisin mutta varovaisin askelin.

Hahmot ovat hanhenkalan pyytäjiä. Pohjois-Espanjan Galicia on kuuluisa merellisestä ruokakulttuuristaan. Alueen halutuin ja hintavin herkku ovat juuri hanhenkaloja, *percebes*. Ne ovat kotilomaisia äyriäisiä, jotka kiinnittyvät vuoroveden nuolemille rosoisille kallioille.

Hanhenkaloja pyydetään harvoissa paikoissa: Espanjan ohella Marokossa ja Portugalissa. Galician hanhenkaloja pidetään laadultaan maailman parhaina.

Kasvaakseen näiden äyriäisten on elettävä merenpinnan alapuolella. Siksi niiden pyynti onnistuu vain lyhyenä hetkenä vuoroveden laskun ja nousun välillä.

MERTA ON PIDETTÄVÄ SILMÄLLÄ

Lokit kirkuvat taivaalla, mutta hanhenkalan pyytäjät tekevät työtään äänettömyyden vallitessa. Heillä on yllään kypärät ja repaleisiksi kuluneet sukelluspuvut. Vyötäröllä roikkuu pieni taltta, jolla äyriäiset koverretaan irti kallioista, ja verkkopussi, johon ne säilötään.

Hetkittäin hiljaisuuden rikkoo huuto. Joku on huomannut etäältä lähestyvän voimakkaan aallon ja varoittaa muita. Sitä on paettava rivakasti ylös kivikkoon, tai meri vie mennessään.

Nuorempana pelkäsin merta, mutta olen oppinut lukemaan sitä, sanoo Victoria Amor. Hän on seurannut meren liik-

keitä ja elänyt sen antimista koko ikänsä. Vaikka pelko hellittää, kunnioitus merta kohtaan ei katoa.

Joka vuosi pyytäjiä menehtyy työssään. Kyläläisten mukaan meri vie vain typeriä ja uhkarohkeita, mutta vahinkojakin sattuu. Edellisten syysmyrskyjen aikaan Victorian ystävä liukastui kalliolla ja suistui kivikkoon. Rantatörmälle on ripustettu muistokilpi. Joku pyytäjistä tuo joka päivä tuoreita kukkia.

Pelolle ei saa antaa valtaa, mutta merta on pidettävä koko ajan silmällä. Sille ei saa koskaan kääntää selkäänsä, jatkaa Consuelo Joglar.

Valtaosa pyytäjistä on Victorian ja Consuelon tavoin kypsään ikään ehtineitä naisia. Galician lain mukaan hanhenkaloja saa pyytää vain 58 päivänä vuodessa viisi kiloa kerrallaan. Työ ei tarjoa toimeentuloa, mutta sen avulla kotiäidit hankkivat lisäansioita perheelleen.

Hanhenkaloja pyytävät miehet ovat leskiä tai poikamiehiä. Perheellinen mies ei tällä työllä elä, Consuelo nauraa.

PYYTÄJIEN KUOPUS ON 35-VUOTIAS

Hanhenkalojen ohella Galiciassa pyydetään satoja muitakin äyriäislajeja. Euroopan unionin kalasta iso osa tulee Galiciasta.

Äyriäisten pyynnin taito siirtyy sukupolvelta toiselle. Nykyisin pyytäjät tarvitsevat lupakirjan. Sellaisen saa kunnanhallituksen järjestämän kurssin jälkeen.

Kurssilla perehdytään teoriaan, mutta työn oppii vain sitä tekemällä. Parhaita opettajia ovat vanhemmat pyytäjät, sanoo ryhmän nuorin, 35-vuotias Luz Martínez.

Nuoret hanhenkalojen pyytäjät ovat harvassa. Nuori sukupolvi on vanhempiaan koulutetumpaa, ja monet suuntaavat kaupunkeihin. He tahtovat työn kuivalla maalla.

Vuorovesi alkaa nousta, ja pyytäjät vetäytyvät aurinkoon saalista perkaamaan. Rannikkovartioston virkamies punnitsee jokaisen saaliin. Liikaa pyytävää rangaistaan mojavoin sakoin, tai hän menettää lupakirjansa. Viiden kilon rajaa ei saa ylittää edes kotikulutukseen pyytämällä.

Rajoituksen tarkoitus on suojella äyriäiskantaa. Lisäksi rannikon vedet on jaettu eri pyyntiryhmille: Rinlon kylän hanhenkalojen pyytäjillä on oikeus tehdä työtään vain kotivesillä. Työaika määrittyy vuoroveden rytmien mukaan.

Ihmiset valittavat hanhenkalojen korkeaa hintaa, mutta työ on raskasta ja vaarallista. Vaikeinta se on talvella ja syksyllä myrskyjen aikaan, Consuelo Joglar miettii.

Hanhenkaloja pyydetään läpi vuoden. Paikalliset tarjoavat niitä jouluna ja pääsiäisenä juhlapöydissään.

Kesän turistikausi nostaa kysynnän pilviin. Paras aika matkustaa hanhenkalojen kotiseudulle on nimittäin heinä-elokuu. Muutoin viileä ilmasto on silloin leuto, ja aurinko vieraillee Galician jylhillä rannoilla useasti.

MITÄ PULLEAMPI, SEN MAUKKAAMPI

Victoria Amor lähtee saalis olallaan kotiin. Pihassa odottavat lastenlapset. Kivikossa ketteränä loikkineesta naisesta kuoriutuu aivan tavallinen kotiäiti: esiliina yllään ja naurunrypyt silmäkulmissaan hän alkaa valmistaa lounasta.

Sen jälkeen työpäivä jatkuu. Galiciassa kalalla ja äyriäisillä ei ole kiinteitä hintoja, vaan ne myydään sataman huutokaupoissa. Eniten tarjoava saa parhaan saaliin matkaansa.

Huutokauppa on ainoa laillinen tapa myydä saalis. Sillä tavoin pyyntimääriä valvotaan. Meille olisi kannattavampaa myydä hanhenkaloja suoraan ravintoloille, Victoria selvittää.

Rinlon pyytäjät myyvät saaliinsa naapurikylässä Ribadeossa. Satamahalli on karu, mutta tunnelma on jännittänyt. Näyttötaululle asetetaan lähtöhinnaksi 200 euroa, vaikka kilohinta ei ole koskaan kavunnut niin ylös.

Siitä numerot alkavat rullata alaspäin – siksi huutokauppaa kutsutaan ”rullaamiseksi”.

Ostajilla on käsissään kaukosäätimet. Nappia painamalla saa pysäytettyä rullaavat numerot, ja hinnan seisauttaja saa valita saaliista parhaan osan mukaansa.

Maku- ja laatuero ovat suuria. Mitä pulleampia, sen maukkaampia, Consuelo kuvailee seurattessaan, miten ostaja möyhi laatikoiden sisältöä.

Ensimmäinen hinnan seisauttaja valitsee mukaansa kuusi laatikollista hanhenkaloja. Kilohinta on 80 euroa.

Osa pyytäjistä huokaisee helpotuksesta. Hinta on kohtuullinen. Siitä se rullaa taas alaspäin, ja viimeiset laatikolliset myydään 55 euron kilohintaan. Hanhenkalojen suhteellisen vähäisen saatavuuden ja kovan kysynnän vuoksi hinta ei juuri koskaan jää sen alle.

Huutokaupan ostajat toimittavat hanhenkaloja ravintoloihin ja elintarvikekauppoihin eri puolille Espanjaa.

Niissä kilohinta nousee pitkälti yli 100 euroon, sisämaassa kaukana Galiciasta jopa 200 euroon. ✂

