



Mikko J. Lehtonen

# HANSKAT TISKISÄÄ

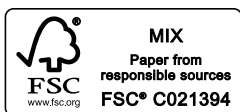
DOCENDO

Mikko J. Lehtonen

# HANGSKAT TISKISEÄÄ

romaani

**DOCENDO**



Copyright © Mikko J. Lehtonen ja Docendo 2022  
Docendo on osa Werner Söderström Osakeyhtiötä

Tämän teoksen tekstin ja kuvien jäljentäminen ilman lupaa painamalla, monistamalla, skannaamalla tai muilla tavoin kielletään tekijänoikeuslain mukaisesti.

Kansi: Jyri Alanne, Viestintä Kreivi Oy

Kirjaa voi tilata kustantajalta:  
Docendo  
Piippukatu 7 A 7  
40100 Jyväskylä  
Puh. 044-7270 250  
[www.docendo.fi](http://www.docendo.fi)  
[info@docendo.fi](mailto:info@docendo.fi)

ISBN 978-952-382-417-1

Painettu EU:ssa

*Tämä kirja on täysin mielikuvituksen tuotetta.*

Valo siivilöityi auringonpolttamasta mainosteippauksesta, jonka hiirenkorville kääntyneet nurkat olivat luovuttaneet taistelun Suomen vittumaisia sääoloja vastaan. Lattian halkeilleilla muovilaatoilla oli liukuestepohjallisten ja kävelykeppien jääpiikkien luoma tuntemattoman galaksin kartta. Nurkissa näkyi imurin kidalta säästyneitä kekoja hiekkapölyä.

Seisoin espoolaisen kiinteistöhuoltoyhtiön aulassa ja katselin, miten kärpänen käveli seinän kokoisen Espoon kartan päällä. Hyönteinen oli seurannut rantaviivaa Kivenlahdesta ja pysähtyi suunnilleen siihen, missä Soukan ostoskeskus sijaitisi. Toivoin, että se vääntäisi paskat tuon ostarin kohdalle, sillä se oli mielestäni Espoon rumin lajissaan. Oikeastaan koko Espoo oli perseestä. Ehkä oli kuitenkin kohtuutonta toivoa kärpäsenpaskaa Soukan ostarin päälle. Eihän se lopulta ollut Espoon tai espoolaisten vika, että hermoni olivat menneet ja olin ennenaikaisesti vanhentunut työskenneltyäni ristiin rastiin kaupunkia. Olin niitä persvakomiehiä, jotka tulevat paikalle, kun hana jää käteen, vessanpönttö tulvii tai alaovi jumittaa. Niitä, joita jupit eivät Viiskulmassa tai Kruununhaassa tervehdi. Olin ongelmanratkaisija, joka paikanhöylä ja köyhän miehen yleisnero. Ilman kaltaisiani yhteiskunta olisi ollut kuuden tunnin päässä täydellisestä anarkiasta.

Hommissani jokainen päivä oli erilainen ja luovuutta sai käyttää, mutta haittapuolena olivat asiakkaat. Suurin osa heistä oli täyspäisiä, mutta sekaan mahtui koko liuta kaheleita. Kahelit eivät olleet valitettavasti Espoon yksinoikeus, luulin päässeeni pöljistä eroon poistuessani ravintola-alalta, mutta asiakaspalvelutyötä tämäkin oli.

Mietin siinä seisoessani exit planiani senhetkisestä elämästäni. Tulin kyllä toimeen ihmisten kanssa, mutta en halunnut työskennellä heidän parissaan. En vain keksinyt mitään työtä, jota olisin voinut tehdä yksin kotona. Musiikin yksityisopettajana tai kirjanpitäjänä toimiminen onnistuisi kotoa käsin, mutta sävelkorvani oli umpikuuro ja tunsin suunnatonta inhoa numeroita kohtaan. Lisäksi olin laiska, viinaanmenevä ja yli-itsevarma tavalla, joka määritteli Dunning-Kruger-vaikutuksen uusiksi. Toisin sanoen olin loistavaa materiaalia poliitikoksi tai AY-jyräksi, mutta ne hommat eivät valitettavasti sattuneet kiinnostamaan, olin viittä vaille rikollista ainesta mutta jokin selkäranka se oli minullakin.

Olin lopussa asiakasrajapinnalla taiteilevassa työssäni ja vapaa-aikani pilaavassa taloyhtiön hallituksen jäsenyydessäni. Tunne kasvoi viikko viikolta isommaksi mustaksi möröksi, joka tukahdutti elämänhaluni. Olin pyrkinyt keskiloikkaisuuteen mutta huomannut eläväni irvokasta Kummeli-sketsiä päivästä toiseen. Suodattimeni arkielämän hirveyteen oli alkoholi, jonka oma-aloitteinen annostelu oli johtanut tilanteeseen, jossa vatsakatarrin oli lähes valmis vatsahaava ja maksa-arvot huitelivat kolminumeroisina.

Kärpänen lähti lentoon, mahdollisesti väännettyään tortut kartalle, surraten kohti kattolampun samalla, kun

palvelutiskin taakse ilmestyi nainen toimiston ovesta. Meinasin kysyä, oliko hän miettinyt, lentävätköhän kärpäset tarkoituksella sillä lailla kieppuen. Nauttivatko ne siitä, että niille tulee huono olo? Kärpänenhän syö oksentamalla mahanestettä ruoan päälle ja nielemällä syntyvän sotkun. Ehkä vatsaa vääntävä lentorata oli edellytys sille, että myöhemmin aterioidessa voisi vain tähdätä oikeaan kohtaan ja surista: ”Herra varjele, että kieputtaa. Nyt porot lentävät!” Nielaisin kysymyksen kurkkuuni ennen kuin lausuin sen ilmaan.

”Terve, palauttaisin tämän kirstinmäkeläisen kiinteistön yleisavaimen”, sanoin.

”Jaaha. Ja nimi oli?”

”Lindberg, TK rakennustarkastus.”

”PK Rakennustarkastus?”

”Ei kun TK. Niin kuin Tommi Korpela.”

”Onks tää Tommin firma?” asiakaspalvelija kysyi valpas-tuneen oloisena. Mikään ei herätä tavista kuin mahdollisuus olla, edes välimiehen kautta, tekemisissä julkkiksen kanssa.

”Ei, kunhan tavasin.”

Asiakaspalvelija nyökkäsi nyreästi ja lykkäsi tiskille nipistintaulun, johon avainten haut ja palautukset kuitattiin. Annoin hänelle avaimen, kirjoitin lomakkeeseen kaunokirjoituksella ”Gregory Corso”, ojensin lapun takaisin ja toivotin hyvää päivänjatkoa. Tiskin täti ei edes vilkaissut nimeä paperissa vaan purjehti kohti takahuonetta vaivautumatta vastaamaan toivotteluihini. Etsin turhaan kärpästä, joka oli todennäköisesti lentänyt ulos etsimään maukasta koirankakkaa tai pöydälle unohtuneita eväitä, olin ehkä

vähän kateellinen kärpäsellemme, sillä sen ei tarvinnut vastata umpihulluilta vaikuttavien ihmisten puheluihin tai lukea keskellä yötä viinipäissään lähetettyjä sähköposteja, joissa valitettaisiin, miten talo on homeessa, koska kellarissa haistaa kellarilta. Tajusin itsekin, kuinka lapsellisia pohdiskeluni olivat, silti ajatustyöni oli herättänyt nälän.

Ulos päästyäni katselin, kuinka kahdeksan huoltoyhtiön jannua keskittyi nykimään vetoköydellä päältä ajettavaa ruohonleikkuria Hiacen perässä. Kysyin lähimmältä hepulta, yrittivätkö he jotain muutakin kuin aiheuttaa ruumiinvammoja ja yleistä kaaosta.

”Tuosta hussesta on startti paskana, yritetään saada sen nykäistyä käyntiin”, mies sanoi.

Sytytin tupakan ja mietin, kuinka miesten järki ei sanonut, ettei hydraulisella voimansiirrolla varustettua ruohonleikkuria saa käynnistymään hinaamalla. Mutta kuka minä olin tuntemattomia neuvomaan? Polttelin savukkeeni loppuun ja kävelin pakulleni. Vilkaisin vielä kerran auton perässä säälistävästi roikkuvaa ruohonleikkuria. Sieluni oli liian herkkä todistamaan jotain näin brutaalia näkyä. Istuin kuskin penkille miettimään lounastani ja totesin, että aika riittäisi taas vain kolmiroleipään ja tölkilliseen kehitysmaiden lasten verta eli Coca-Colaa. Kolmen vartin päästä olisi tapaaminen Patentti- & rekisterihallituksessa.

”Perkele”, totesin puoliääneen ja katsoin tuulilasini läpi kadun toiselle puolelle, jossa kohosi Soukan ostari. Kylmät väreet juoksivat pitkin selkäpiitäni astellessani kadun yli kohti maalamattomasta betonista tehtyä brutalismin ylistystä. Soukka oli Espoon Kouvola.



# 1.

Oravanpyörässä juoksemiseni alkoi, kun muutin mamman helmoista omilleni ja sain ensimmäisen kunnan työpaikkani. Toimin tavaratalossa olevassa ravintolassa grillikokkina työnvälitysfirman kautta. En tehnyt sitä kunnianhimesta, kunhan nyt pysyin leivänsyrjässä kiinni eikä vanhempieni tarvinnut hävetä. Eikä työtä tarvitsisi painaa eläkeikään asti, sillä reilun puolen vuoden päästä alkava asepalvelus tulisi katkaisemaan urani heti alkuunsa.

Mutta hommaa riitti ja joka tunnista maksettiin.

Olin ollut kaksi kuukautta tiskillä, kun otin tavakseni tulla töihin taskumatti povitaskussa. Astuessani työpaikan ovesta ulos, otin ensimmäiset huikat. Seuraavat naukkasin tavaratalon nurkalla ja sitten vielä yhdet matkalla bussipysäkille. Sen avulla asiakkaiden naamat ja identtiset annokset läpikypsää häränpihviä eli naudan ulkofileetä ja perunoita hävisivät kullankeltaiseen, savustetulle merilevälle tuoksuvaan usvaan.

Työpäivät muistuttivat toisiaan. Esivalmistelukokit tekivät varsinaisen ruoan, ja minä olin salissa hellapiisin äärellä lätkimässä annoksia ulos. Lämpöhauteessa pötkötti kolmea sorttia pääruokaa, sen vieressä oli metrin levyinen valurautainen paistotaso, jonka perässä oli pari lämpöhaudetta kastikkeille ja linjan viimeisenä olivat lämpimien lisäkkeiden lämpöhauteet. Kylmistä vetolaatikoista löytyivät kasvik-

set ja muut lisäkkeet. Työt alkoivat kymmeneltä ja ensimmäinen tunti ennen lounaan alkamista nuijittiin pihvejä ja leikkeitä valmiiksi ”misoiksi”, joista koostettiin sitten päivän vaihtuvat lounasannokset. Siinä sivussa piti päivän menu opetella ulkoa. Toisella paistopisteellä tehtiin vokiä. Se oli vaikeampaa, vaikka annoksia oli vain neljä erilaista. Vokkipannut painoivat, rasva oli kuumaa ja annoksiin meneviä komponentteja paljon. Yleensä ennen lounasta sovimme, että kokeneempi kokki hoiti vokin. Vokkikokki oli kingi, grillikokki oli kakkoskokki ja kylmäkkö oli pellekokki. Jostain syystä ravintolalle korvaamattomat tiskaajat olivat keittiöhierarkiassa alinta kastia. Viittä vaille yksitoista tarkistin hihansuut, työtakin etumuksen, hatun, sepäluksen, essun, kynnenaluset ja lopuksi huuhtelin pari ibuprofeeninappia alas energiajuomalla. Ovet avattiin yhdeltätoista ja zombit valuivat saliin. Työ oli helppoa ja sujui mallikkaasti, niin kauan kun sai pidettyä kestopöytähuulillaan kuullessaan asiakkaiden typerät kysymykset, alentavan suhtautumisen, vittuilun ja muun paskan. Jos hermot pettivät, työstä ei tullut yhtään mitään. Oli suureksi eduksi, jos omisti pommituslentäjän hermot ja ammattinyrkkeilijän kivunsiedon. Annoksia meni maltillisesti, nelisenkymmentä ensimmäisen tunnin aikana. Kun sai yhden annoksen valmiiksi, tuli linjastolle toinen asiakas. Me kokit toivoimme poutapäiviä, sillä silloin asiakkaita oli aina kohtuudella, sateella tavaratalo täyttyi asiakkaista heti.

Haaveilin jo lounastauostani, kun näin ensimmäisen vettä tippuvan sateenvarjon, sitten hissistä valui ulos tusinan verran ihmisiä, jotka puistelivat vaatteitaan kuin märät

koirat turkkiaan. Vislasin vokkikokille ja huikkasin: ”Stikkaa vodaa.” Vokkikokki nyökkäsi ymmärtämisen merkiksi ja ryhtyi täyttämään vetolaatikoitaan. Pistin hollannikasta toisen eteen, menin keittiön puolelle kertomaan lounaskokeille tilanteen ja moneenko annokseen arvioin ruokaa olevan linjastossa. Palasin heti takaisin pisteelleni sillä ensimmäiset kastuneet asiakkaat tilasivat jo lihapullia perunamuusilla. Kun ojensin niitä pleksilasini yli, seuraavat kaksi asiakasta tulivat paikalle ja heidän vanavedessään nelihenkinen seurue, joka viikkaili päällystakkejaan. Paketti alkoi levitä käsiin. Jonossa oli ensin kymmenen henkeä, sitten kaksikymmentä. Pian jonon pää ylsi ravintolasalin puolelle, ja kymmenessä minuutissa se kurotteli ulko-ovelle. Ehdotin ohikulkevalle lautastenkeraajalle, että keittiöstä lähetettäisiin toinenkin kokki tekemään annoksia, ennen kuin hukkuisin tilauksiin. Sain kaverin avuksi, ja puskimme hartiavoimin annoksia ulos. Keittiöstä lennätettiin lisää ammuksia toivottomalta näyttävään yritykseemme ruokkia kaikki jonossa olijat. Mätimme lautasille leivitettyjä porsaanleikkeitä sienikastikkeella, naudanhapahveja punaviinikastikkeella, ratatouillea, cajunmaustettua tilapiaa, lämpimiä höyrykasviksia ja uupumukseen asti lihapullia muusilla. Jono oli kuin käärme, jonka häntää ei näkynyt. Hiki valui silmiini, ja pyyhin epätoivoisesti otsaani hihalla. Silmälasit olivat rasvoittuneet ensimmäisen vartin aikana niin umpeen, ettei niistä nähnyt läpi kuin hyvällä mielikuvituksella.

Nostin neljä identtistä annosta tiskille, valutin niihin tarkalleen oikean määrän nahanparkitsemiseen soveltuvalla viinillä maustettua kastiketta ja ojensin ne asiakkaille toivot-

taen hyvää ruokahalua. Korvissani humisi, ja siristelin silmiäni nähdäkseni nykyisten potilaideni läpi, millaista turvenuijaa saisin seuraavaksi arpomaan lihapullamuusin ja läpikypsän ulkofileepihvin väliltä. Sade oli onneksi lakannut ja enää oli jäljellä kolme dorkaa tarjottimet ojossa kuin koulun ruokalassa.

Olimme lyöneet ulos satayhdeksänkymmentä annosta vajaan kahteen tuntiin, se oli todennäköisesti maailmanennätys. Pyysin keittiöön palanneen sekundanttini takaisin piisin ääreen tuuraamaan, jotta voisin pitää ansaitun lounastaukoni. Kävin hakemassa pukuhuoneen lokerostani kirjan ja henkilökunnan linjastolta jotain ravinnoksi kelpaavaa ja suunnistin kohti ruokailutilaa. Eivät meidän myymät sapsukat mitään Michelin-tähtien arvoista herkkua olleet, mutta henkilökunnan ruoka oli enemmän rangaistus kuin ravintoa. Istuin pöytään, työnsin ruokailuvälineet muusiin ja avasin kirjan. Ohi kävelevä ravintolapäällikkö pysähtyi kohdallani. Tunsin hänen arvioivan katseen. Hän ei pitänyt minusta yhtään, luultavasti siksi, että olin hänen mielestään koppava ja haisin viinalta, päällikkö laittoi kätensä puuskaan ja avasi suunsa, mutta ennen kuin hän ehti sanoa mitään, kuittasin hänelle katsettani kirjasta nostamatta, että lounastauko oli omaa aikaani. Popsin ruokaa ja silmäilin kirjaani. Ravintolapäällikkö oli aloittamassa lausetta, mutta vaikenen tajutessaan, että hänen korttinsa oli katsottu. Tunsin, kuinka puolen metrin päässä seisova ravintolapäällikkö säteili vihaa.

”Puskettiin Jaskan kanssa satayhdeksänkymmentä annosta lounasta ulos puoleentoista tuntiin, taitaa olla kaikkien aikojen ennätys”, sanoin.

”Sen verran meidän pitäisi myydä joka päivä”, tuhahti ravintolapäällikkö. Odotin jo vittumaista saarnaa, mutta sisu karkasi hänestä kuin löyly avoimesta ovesta ja sain syödä rauhassa loppuun.

Seuraavana aamuna nukuin tuttuun tapaani pommiin. Jätin aamiaiseni, eli kahvikupin ja savukkeen väliin, rynnäsin itseni pusikon läpi ja kiipesin takapihan aidan yli päästäkseni raitiovaunu kuutosen pääte pysäkillle. Spora oli työmatkalla melkein vartin hitaampi kuin bussi, mutta tykkäsin sen kiireettömyydestä ja eleganssista. Raitiovaunun kilinät ja kolinat olivat jotenkin orgaanisia ja nostalgisia, kun taas bussin pihinät ja vinkunat saivat tuntemaan, kuin olisin stressistä kärsivän koneen vatsassa. Raitiovaunussa oli usein myös enemmän tilaa ja nytkin istuin viimeisellä penkillä ruhtinaallisesti yksin. Kaivoin kirjan esiin, mutta lukemisen sijaan aloinkin pohtia ja analysoida työpaikalla vellovaa tunnelmaa. Useamman viikon oli mieleni sopukoissa piilotellut etiäinen, että grillikokin pesti saattaisi loppua ennen talvea. Olin joutunut hankalana ihmisen tunnetun ravintolapäällikkömme mustalle listalle, mikä oli huono juttu kaikein puolin, mutta arvioin silti jaksavani töissä kunnes asepalvelukseni alkaisi. Puoli vuotta sitä seisoo vaikka päällänsä.

Raitiovaunu kolisteli pitkin Hämeentietä kohti Rautatieasemaa. Aseman pysäkillä annoin napakoita kyynärpääiskuja vaunuun vastavirtaan änkeäville junantuomille rypsikynsille, pääsin ulos ja kaarsin joustavalla askeleella kohti kaupungin vaarallisinta risteystä. Keskuskadun ja Ateuneuminkujan risteyksessä jäin hetkeksi juttelemaan naamatutun katusoittaja Sergein kanssa. Pitelin hänen trumpettiaan sen aikaa kun

hän kiipesi sähkökaapin päälle, sitten toivotimme toisillemme hyvät työpäivät ja jatkoin matkaani. Stadissa oli joskus oikean suurkaupungin filistä.

Työpaikan ohjesäännön mukaan tavarataloon piti saapua henkilökunnan ovesta ja varashälyttimien läpi, leimata itsensä sisään vartijoiden kopilla ja kulkea pukuhuoneiden kautta henkilökunnan hissille. Se oli helvetin hidasta ja ahdistavaa. Kolmantena työpäivänäni saavuini ajatuksissani töihin ravintolasalin kautta ja huomasin, ettei kulunvalvontaa käytännössä ollut. Niinpä kuljin jatkossakin tavaratalon läpi asiakashissillä.

Marssin heiluriovista keittiöön ja edelleen pukuhuoneeseen, morjestin tuttuja ja vilkutin sydämellisesti ravintolapäällikölle, joka heitti kylmiä katseita puoleeni. Hymyilin hänelle leveästi vain ärsyttääkseni.

Sitä mukaa, kun työvuoro rullasi eteenpäin, ravintolapäällikön tylyt katseet ja avoin inho pikkuhiljaa katosivat ja suureksi ihmeekseni hänen suunsa oikeeni neutraaliksi viivaksi. Se oli jumalauta melkein hymy!

Töiden jälkeen ollessani työporukan kanssa oluella sain kuulla, että kakkosgrillikokki Tero oli irtisanoutunut samana päivänä. Hän oli kestänyt kaksi viikkoa. En tiedä, oliko hänet nujertanut kiire vai asiakkaat, todennäköisesti molemmat. Samalla tajusin, että oma asemani oli parantunut huomattavasti. Olin nyt ainut talossa pitkään ollut grillikokki, eikä ravintolapäällikkö voisi antaa potkuja ainoalle edes jotenkin työhön perehdytetylle työntekijälle. Hain tiskiltä uuden tuopin juhlan kunniaksi, otin pitkän huikan ja mietin, kuka piruparka saataisiin huijattua aisapariksi.

Uusia tyyppejä kävi kokeilemassa onneaan vuoropäivin. Eräälle päivän neljäskymmenes läpikypsäksi paistettu nau-  
dan ulkofileepihvi oli liikaa. ”Nää ihmiset juo maitoa ruoka-  
juomana”, hän vaikeroi maatessaan pukuhuoneen lattialla  
jalat seinälle ojennettuina.

”Tervetuloa maahan, jossa Juha Vuorinen on kirjailija ja  
Rosso on fine diningia”, yritin lohduttaa.

Hän katsoi minuun epätoivoisesti. Jos asiakkaita riitti,  
kiire imi kaikki mehut, ja jos heitä ei ollut, esimiesten vit-  
tuilu ajoi saman asian. Useimpina päivinä tulin kotiin luu-  
kuivana. Täydensin ruumiini nestevarantoja oluella, valko-  
viinillä, viskillä ja ginillä, koska vesi ei koskaan pessyt asiak-  
kaiden naamvoja ja työn rasituksia pois yhtä tehokkaasti.

Työvuoroni alkoivat yleensä kymmeneltä. Joskus töihin  
piti mennä aikaisempaan vuoroon kahdeksaksi. Suurin ero  
näiden välillä oli se, että aikaisempaan vuoroon mennessä  
niskassa oli yleensä pieni kankkunen kun taas kello kym-  
menen vuoron alkaessa se oli jo haihtunut. Ei se kuitenkaan  
ketään kiinnostanut, kaikki kokithan olivat alkoholisteja.  
Niin kauan kuin et tullut humalassa töihin, ei ollut mitään  
ongelmaa. Jatkuva pienessä kaasussa oleminen vapaa-ajalla ja  
työn vastenmielisyydet alkoivat kuitenkin vaikuttaa psyykeeni.  
Heräsin usein yöllä huutooni istuen sängyllä ja ojentelemassa  
kuviteltuja läpikypsästä pihvistä ja lämpimistä kasviksista  
koostuvia annoksia asiakkaille, joiden kasvot olivat ikuisesti  
vääntyneet muistuttamaan Motörheadin embleemiä.

Päätin skarpata ja jättää Alkossa asioimisen toistaiseksi.  
Laadin itselleni juopottelusuunnitelman, jossa vuorokau-  
dessa sai nauttia enintään kuusi olutta.

Neljäntenä päivänä huijasin jo itseäni juomalla kaksi olutta töistä tullessani ja kuusi pari tuntia myöhemmin.

Talvi antoi odottaa itseään syksyn venyessä ja töissä kiire lisääntyi. Aloin vapaa-ajallani rampata lähikirjastossani, notkuin lukusalissa lukemassa lehtiä aina sulkemisaikaan saakka. Lainasin kirjoja laidasta laitaan, vanhoja ja uusia klassikoita. Luin Gogolia ahkerasti päästäkseni syksyiseen mielentilaan, vaikka Vantaanjoki ei ollut Neva eikä Hämeentie Nevski Prospekt.

Kun kelit kylmenivät, nahkatakkini jäi auttamatta liian kylmäksi, ja odotin inspiraatiota, jotta keksisin, millaisen talvipalttoon hankkisin. Tasapainoilin Gore-Tex-hirvityksen ja armeijan ylijäämämaiharin välillä, kunnes satuin lounastauolla selailemaan kuvalehteä, jossa ollut kuva iski minuun kuin miljoona volttia. James Dean Times Squarella, sateessa, ikuinen rööki suupielessä ja pitkän takin kaulus korville nostettuna. Tunsin kuvan resonoivan sielussani. Painelin töiden jälkeen pää pystyssä Alkon ohi kirpputorille, josta ostin melkein nilkkapituisen paksun mustan villakangastakin. Siinä oli punainen polyesteristä tehty silkkivuori ja valtavat taskut – takkihan on vain yhtä hyvä kuin sen taskut. Napituksesta näki, että takki oli tehty isolle naiselle, mutta en jaksanut välittää asiasta. Käytin sujuvasti myös naisten aurinkolaseja, sillä ne olivat tyylikkäämpiä. Sovittelin päällystakkia peilin edessä, kieputtelin mustaa kaulaliinaa kravatiksi ja treenasin parasta Peter Tosh -ilmettäni. Olin niin itsevarma kuin parikymppinen kusipää nyt vain voi olla.

Työ linjaston äärellä oli kuluttavaa, varsinkin kun jouduin alvariinsa kouluttamaan jonkun uuden tyyppin hommiin.



Linjasto oli ahmatti, joka söi elämän valon työntekijöistä. Se oli valtava kone, jonka tarkoitus oli tappaa kaikki. Työmäärä oli halvaannuttava. Sitä oli pystyttävä tekemään kylmänä, tunteettomasti tunnista toiseen, hymyillen ja kestäen asiakkaat, joista suurin osa oli suoraan helvetistä. Tavaratalo oli tunnettu asiakaspalvelustaan, ja vaikka emme olleet de facto samaa konsernia, meillä oli samat toimintaohjeet asiakaspalvelun suhteen. Meidän kuuluisa asiakaspalvelumme taas veti puoleensa ammattivalittajia kuin paska kärpäsiä. Jostain syystä heillä oli aina pitkä vihreä takki, semmoinen muodoton möhkäle. Kaksi kolmasosaa heistä oli päälle nelikymppisiä naisia. Puskin annoksia pleksin yli, kun näin jonossa kauempana hermostuneen oloisen naisen, jolla oli päällään muodoton vihreä pomppa ja päässään punaoranssikeltainen huovutettu mikätin.

”Jos tuo nainen ei keksi valitettavaa, niin johan on ihme”, tuumasin kakkoskokille, joka vilkaistuaan johonon nikkasi silmää sen merkiksi, että oli kärryillä. Nainen tilasi, otti annoksen vastaan, lausui nieleskellen kiitoksen ja lähti kohti kassoja. Asiakasvirrassa oli juuri silloin tauko, joten katsoimme, kuinka nainen kopisteli kassan kautta istumaan ravintolasalin kauimmaiseen nurkkaan ja jäi liikkumatta paikoilleen. Hain tiskiltä tuopillisen sotkua, jossa oli puolet kolaa ja puolet soodavettä, sillä meitä kokkeja oli ehdottomasti kielletty hakemasta asiakkaiden limubaarista juotavaa. Hymyilin lasi kourassa ravintolapäällikölle, joka kurkisti keittiön heiluriovien välistä naama burgundinpunaisena raivosta. Palasin asemiini, rakensin muutaman lihapullaannoksen kesälahtelaiselle jyväjemmariperheelle joka pää-

tellen pukeutumisestaan vähän parempaan seppälään oli Hesoissa ensimmäistä kertaa.

En huomannut, missä vaiheessa pomppanainen lähti liikkeelle, mutta hän ei enää istunut omalla paikallaan. Bongasin hänet lopulta ravintolasalista reunalta, jossa hän oli puhumassa tarjoilijan ja salipuolen päällikön kanssa. Pomppanaisen pää pyöri kuin tavilla metsästysaikaan. Sokeakin olisi nähnyt, että kyseessä oli umpihullu. Kasailin lisää annoksia ja odottelin ruokatuntia. Tauollani utelin syömisen lomassa kollegoiltani, mistä pomppanainen oli valittanut. Sain kuulla, että asiakkaan annoksessa oli ollut vierasesine.

Mietin, saisiko mulkku ravintolapäällikkö tästä teko-syyn antaa potkut, mutta totesin riskin pieneksi. Partani oli ajettu, hiukseni huivin alla, enkä käyttänyt sormuksia tai rannekelloa. Sitä paitsi ”vierasesine” kuulosti joltain isomalta ja vakavammalta kuin irtokarva. Työkaverini päätteli, mitä kehiä ajatukseni kiersivät ja lohdutti. ”Ei huolta, ei tässä kukaan ole mokannut. Asiakas oli tunkenut puolikkaan golfpallon salaatin ja perunamuusin väliin.”

Olin sanaton. Yleensä kahjut tunkivat annoksiin kaikkea sellaista, mitä sinne olisi voinutkin joutua, kuten mainoskuulakärkikynän tai lemmikkieläinliikkeestä ostetun torakan. Mutta puolikas golfpallo? Kysyin, miten tapaus oli edennyt.

”Asiakas oli mennyt ravintolapäällikön tykö ja ilmoittanut vakaalla äänellä, että hänet oli yritetty tappa golfpallolla. Hyvitykseksi hän tahtoi herkkukorin, kahden huntin lahjakortin ja pullon samppanjaa.”

Mietin, miksi tein kokinhommia kahdeksalla eurolla tunti, kun puolikkaalla golfpallolla pystyi tienamaan kaksisataa euroa, pullon samppanjaa ja herkkukorin kymmenessä minuutissa.

”Ja hän sai ne?” kysyin vielä varmuudeksi.

”Tavaratalon ohjeistus on se, että asiakas pidetään tyytyväisenä. Aina.”

”Vaikka kyse olisi härskestä kusetuksesta?”

”Vaikka. Kaksi tarjoilijaa näki, kun se kaivoi sen pallonpuolikkaan taskustaan ja tunki annokseensa. Täytyy pitää mielessä, minkä näköinen se nainen oli, koska hän varmasti yrittää vastaavaa temppua uudestaan.”

Jatkoin syömistä. Ravintolapäällikkö kulki ohitseni ja loi katseen, joka kertoi hänen miettivän kuumeisesti, kuinka saisi sälytettyä golfpallon kontolleni. Hymyilin hänelle valloittavasti. Työvuoron jälkeen ajoin kuutosen raitiovaunulla kauppaan ja ostin koko korillisen olutta. Kotona katsoin, kuinka lihapiirakka pyöri lautasellaan mikrossa, ja mietin, miten kukaan kehtasi mennä ravintolaan puolikas golfpallo taskussaan aikomuksenaan survoa se pottumuusiin, että pääsisi vaatimaan lahjakortteja ja samppanjaa. Ihmiset eivät lakanneet yllättämästä.

Seuraavat päivät menivät jokseenkin samaa rataa. Aamulla herätys, pikku kankkusessa töihin raitiovaunulla, yläfemmat Sergein kanssa, sisu huuleen ja yleisöhisillä töihin.

Kannoin keittiön puolella esivalmistellut ruoat työpisteelleni, ravintola avattiin ja ryhdyin kasaamaan annoksia. Varsinaisen lounasröyän hiljennettyä tiskille ilmestyi

pienikokoinen vanha rouva. Mummeli tilasi innosta pihisten lehtipihvin lounaaksi. Meidän lehtipihvimme tampattiin jo teurastamon päässä jollain helvetinkoneella millin ohuiksi lätyiksi. Ne olivat suosikkiartikkelini, koska pihvien paistoaika oli kolmekymmentä sekuntia per puoli. Parilalle suolaa ja mustapippuria, liha siihen, päälle lisää suolaa ja mustapippuria, ja sitten pihvin saikin kääntää. Reilussa minuutissa tuli valmista tavaraa, ja elefantinkorvan kokoisia pihvejä mahtui parilalle nelisen kappaletta kerrallaan. Kypsyysasteita oli tasan kaksi: raaka ja kypsä. Ryhdyin kasaamaan mummelin tilaamaa annosta ja tiedustelin mahdollisimman tekopirteällä äänellä, laitettaisiinko rouvalle valkosipuliperunat, keitetyt perunat, muusi, riisi vai ranskalaiset.

”Se lehtipihvi”, raakkui mummo.

”Lehtipihvi teille tuleekin, mutta laitetaanko sen kylkeen jotain perunalisäkettä vai kenties riisiä?” kysyin. Pistin peliin kaiken lirkuttelutaitoni pärjätäkseni tämän selkeästi ei ihan täysillä operoivan mummon kanssa, joka tovin aprikoi-tuaan valitsi ranskalaiset. Sitten mummo kyseli jälleen lehtipihvinsä perään.

”Rouvan pihvi ilmestyy näkökenttään ihan kohta”, vastasin.

Seuraavaksi tiedustelin joka sekunti lisää kierroksia otta-valta geriatrikolta, tahtoiko hän lisukkeeksi salaatin vai höyrytettyjä vihanneksia. Mummo otti puristusotteen pleksilasista ja ryhtyi punnertamaan itseään hellan puolelle raivoa tihkuen.

”Missä. On. Minun. Tilaamani. Lehtipihvi?”

Tönin akkaa kauemmaksi paistinlastalla ja komensin paniikissa: ”Rouva pysyy nyt siellä tiskin toisella puolella ihan rauhallisena, ettei vaan käy mitään ikävää.”

Mummolla roiskui sylki, kun hän kävi läpi vääryyttä, jossa hän oli tilannut pihvin, mutta ”poika”, eli ilmeisesti minä, vain jankkasi salaateista ja perunoista. Nyt varmaan jäisi pihvi saamatta! Nostin kädet ilmaan ja korotin ääntäni: ”Kuulkaa rouva, se teidän lehtipihvinne paistuu vajaassa minuutissa, ei sitä kannata nostaa lautaselle jäähtymään siksi aikaa, kun minä kasaan siihen lopun annoksen.”


Selitys tyydytti rouvaa, mutta näin vihan kiehuvan hänen sisällään. Löin pihvin pannulle tirisemään ja minuuttia myöhemmin nostin sen ranskalaisten ja lämpimien kasvien päälle. Oikeaoppiseen teboiltyyliin nasautin vielä maustevoinapin keikkumaan pihvin selälle niin, että se aivan varmasti luiskahtaisi joko lattialle tai asiakkaan syliin.

Mummo hengitti jo lähes normaalisti.


”Se on kiva tulla ravintolaan syömään lehtipihviä. Minä olen kotona yrittänyt, mutta se on vaikeaa leikata pihviä niin ohueksi.”

Jäädyn sekunniksi. En ollut varma, kuulinko oikein. Päätin kuitenkin korjata mummelin luuloja. ”Rouva hyvä, ei lehtipihvi ole ohueksi leikattu pihvi. Se on ihan tavallinen pihvi, joka nuijitaan ohueksi. Ei niin isoa lihasta naudassa olekaan, että siitä voisi leikata tällöisen lautasta isomman, millin paksuisen pihvin.”

Mummo katsoi minua kuin olisin juuri käsi kainalon-tuuletusasennossa vannonut uskollisuutta kolmannelle valtakunnalle. Hän aloitti sellaisen tykityksen, että pelkäsin



**”Asiakas olisi halunnut, että käyn tulostamassa uuden laskun, mutta päästelin kurkustani sellaisia neandertalilaisen ääniä, että timpuringynällä korjailtakin kelpasi.”**



**T**ommi Lindberg on parikymppinen antisankari, alisuoriutuja par excellence. Aikuisuus tuntuu hänestä huijaukselta ja vanhemmat ihmiset typeryksiltä. Työnteko ja esimiehet syövät Tommin mielenterveyttä, eikä siitä saa edes kunnon korvausta. Asiaa eivät auta hänen haasteensa alkoholin kohtuukäytössä ja auktoriteettien kunnioittamisessa. Matkalla keskiluokkaisuuteen hänen parhaat aseensa mutta samalla myös merkittävimmät heikkoutensa ovat kaupungin suurin suu ja isoin ego.



978-952-382-417-1

KL 84.2.

[www.docendo.fi](http://www.docendo.fi)

Kansi: Jyri Alanne / Viestintä Kreivi

**DOCENDO**