Espanjalainen ruoka ja kuulumisia 18.9.2013

Espanjalainen ruokakulttuuri kiinnostaa Suomessa vaikka se on vielä suhteellisen tuntematon monille. Ehkä ensimmäisenä mieleen tulee paella, mutta on toki muutakin.

 *Tortilla* eli tutummin perunamunakas, on espanjalaisten arkiruokaa. Se valmistetaan suurella pannulla runsaalla oliiviöljyllä ja suolaripauksella säväytettynä. Siitä on tarkoitus tulla kakun tyyppinen.

*Tapas* on usein baareissa ja ravintoloissa juoman kanssa tarjottava pikkupurtava. Madridista etelään ne sisältyvät yleensä juoman hintaan. Tapas voi olla niinkin suuri kuin voileipä tai kalafile ranskalaisilla tai yksinkertaisuudessaan vain kuppi pähkinöitä tai oliiveja.

*Paella* on kansallisruoka. Eli pannulla paistettua riisiä, vihanneksia ja lihaa. Sahrami on tärkeä mauste ja antaa ruualle kellertävän värin. Lihana käytetään joko kanaa/kania tai mereneläviä.

Gazpacho on kylmä vihanneskeitto, joka valmistetaan tomaatista, paprikasta, valkosipulista ja kurkusta.

*Bocadilloksi* kutsutaan eväsleipää, joka on yleensä täytetty patonki. Täyte voi olla mitä vain juustosta makkaraan tai ihan possunkylkeen.

Erillaisia kinkkuja ja makkaroita Espanjasta kyllä löytyy. Kinkuista tunnetuimmat ovat tuhti *iberico* ja kuivempi *serrano*. Makkaroista voisin mainita *chorizon* (paprikainen, mausteinen) ja *morchillan* (verimakkara).

Juustot ovat yleisesti ottaen paljon rasvaisempia kuin Suomessa ja niitä syödään ruokailun yhteydessä sekä tapaksina. Kokeilemisen arvoista on ainakin *manchego*, jossa on tumma, irrotettava kuori. Maku on voimakas ja sanoinkuvailemattoman aromikas.

Ainoat perinneruuat, joista en itse välitä pahemmin, ovat *pavut (judias) ja linssit (lentejas).* Molemmat ovat todella energiapitoisia ja pitävät hyvin nälkää, mutta jotenkin itse vältän niiden syömisen tavalla tai toisella.

Merenelävistä syödään paljon etenkin simpukoita ja katkarapuja. Kaloista yleisin on *bacalao,* jonka makua voisin kuvata suomalaiseen kuhaan. Mustekala ja sen sukulainen calamari ovat myös yleisiä, *calamares a la romana* tarkoittaa friteerattuja calamarirenkaita.

Jälkiruokia ovat ainakin paahtovanukas *flan* sekä riisi maidolla *arroz con leche.* Ruokajuomana on virvoitusjuomia, vettä ja olutta.

--

Elämä yleisesti ottaen täällä sujuu hyvin. Olen jo suhteellisen näkyvä osa kyläyhteisöä ja kävellessäni kadulla monet ihan tuiki tuntemattomat ihmiset tulevat tervehtimään.

Ryhmävaihdon lopulla kylään tuli kauan odottamani henkilö, eli työparini Ambra Itävallasta. Tosiaan taisin aiemmin joskus teksteissä mainitakin, että hänkin majoittuu isäntäperheessä joka itse asiassa asuu samassa talossa tuossa alakerrassa. Olemme hänen kanssaan tulleet hienosti juttuun, todella puhelias ja avoin ihminen. Kävi vielä hassu sattuma, että hänen saapuessaan kotiovelle isäntäperheen kanssa, satuin lähtemään samaan aikaan töihin, joten olin ensimmäinen ihminen, jonka hän kylässä tapasi. Hän ei osaa espanjaa vielä hyvin, eikä minun saksani riitä kunnon keskusteluun, joten kommunikoimme englanniksi.

Heti ryhmävaihdon loputtua alkoi kulttuuriviikko, jonka aikana olimme avustamassa valokuvanäyttelyssä, terveysruokainfossa ikäihmisille, kahdessa lasten iltapäiväaktiiviteetissa sekä pokeriturnauksessa. Kulttuuriviikon loputtua alkoivat Numancian kyläjuhlat, eli kylän suojelupyhimyksen kunniaksi vuosittain järjestettävät noin viikon kestävät juhlat, joiden aikana järjestetään erillaista julkista ohjelmaa kuten teatteria, kilpailuita, artisteja ynnä muuta. Paikalle tulee myös tivoli ja monia erillaisia myyntikojuja.

Minun kohdallani suurin juttu kyläjuhlien aikana oli se, että minut haluttiin pitämään puhe avajaisiin kunnantalon parvekkeelta yhdessä pormestarin ja Juanfranin kanssa. Minulle kerrottiin, että se on suuri kunnia. Valmistelin puheen espanjaksi, joka oli yhden A4-sivun mittainen. Kerroin siinä lyhyesti itsestäni, projektistani ja EU:n nuoriso-ohjelmista. Menin sitten määräpäivänä puku päällä pormestarin työhuoneeseen ja hoidin homman noin 600-700 ihmisen kuunnellessa. Valuin kylmää hikeä kokoajan kun yritin vieraalla kielellä lukea tekstiä mahdollisimman elävästi. Sain kehut kyllä jälkikäteen.

Tälläistä tällä kertaa,

*hasta la proxima*, kuulemisiin,

Henri