

Keski-Pohjanmaan maaseutuopiston Perhon yksikön eläintenhoitajaopiskelija

Työsisäoppimispaikkanani lammastilalla Cuevas del campo nimisessä kylässä antoi minulle hienot puitteet espanjalaiseen kulttuuriin tutustumiseen. Työtehtäviini kuului pelto- ja puutarhatyöt; kastelujärjestelmien huolto ja käyttö, kevätkyntö ja kylvöt niin rehu kuin ruokakasvien osalta, ruokapeltojen kitkennät rikkakasveista, kastelut sekä sadonkorjuu (valkosipuli, kaali, parsat, pavut).

Vastasin myös kahdeksan koiran ulkoilutuksesta, ruokinnasta, terveydenhoidosta sekä koirien tilojen siisteydestä. Aasin tarhaaminen, ruokkiminen ja puhtaanapito oli myös osa työnkuvaani, kuten myös tuotantoeläinten (lammas, vuohi) hoitoon osallistuminen ja tutustuminen; mm. paimennus ja paimentolaiskulttuuri, vuohien lypsäminen sekä juuston valmistaminen, synnytyksien seuraaminen ja niissä avustaminen tarvittaessa. Seurasin koirien suojelun espanjanmestaruuskilpailuita 3vrk sekä vierailin toisten paimenten ja metsästyskoiraharrastajien luona. Tutustuin perinteisiin käsintöihin, mm. varusteiden (köydet, satulat, korit, kiinnitys ja kantovälineet). Perinteiseen espanjalaiseen keittiöön tutustuin mm. hillojen ja säilykkeiden valmistuksessa sekä hyötykasvien kuten tomaatin ja kesäkurpitsan kuivaamisessa sekä perinteisten ruokalajien valmistamisessa.

Espanjan sisämaassa, andalusialaisessa maanviljelijä – paimentolaiskylässä elämä näyttää hyvin erilaiselta turistiryksien suurhotellien ja golfkenttien rinnalla. Katujen varsilla voi nähdä niin aaseja isoine kuormineen kuin tuliteriä autojakin. Euroopan unionin myötä paljon on muuttunut, ja muutos on myös silmännähtävissä. Uusia teitä, tehtaita ja kouluja rakennetaan kaikkialle, myös pieniin vuoristolaiskyläin.

Vaikka sukupolvien välinen ero on suuri, pitävät vanhat ja nuoret yhtä. Perhesiteitä kunnioitetaan ja lähimmäisistä pidetään huolta. Vanhukset asuvat jo aikuisten lastensa kanssa ja pitävät huolta lastenlapsistaan. Auringon laskettua ja illan viilettyä ihmiset viettävät aikaa kaupungin kaduilla naiset omana ryhmänään ja miehet omana ryhmänään. Lapset leikkivät toistensa kanssa, isoisät pelaavat betanqueta ja naiset puhuvat ruuanlaitosta ja päivän juoruista. Pieniä lapsia ja vauvoja jumaloidaan ja onkin lähes sula mahdottomuus kävellä sylilapsen kanssa kylän lävitse naisten tulematta ihastelemaan korkeäänisesti ja -eleisesti. Tervehdittäessä suudellaan toista kummallekin poskelle ja keskustellessa niin käsillä puhuminen kuin toisen koskeminenkin on normaalia.

Tilan isäntä on kasvanut samaisessa jokilaaksossa viidentoista veljensä kanssa, ja toiminut paimenena kolmivuotiaasta asti. Vanhasta iästään huolimatta pitää hän yhä tilansa yhteydessä puutarhaa oman perheen ruoaksi, kuten suurin osa kylän vanhimmista. Myös liha tulee useille perheille omasta takaa, etenkin kanat ja siat, joita saatetaan aivan kylän läheisyydessäkin pitää omilla pihilla. Siat teurastetaan joulun alla ja niiden lihasta valmistetaan erilaisia paprikalla, sipulilla ja välimeren yrteillä maustettuja makkaroita sekä jamonia, kuivattua sianlihaa.

Maatilan työt ovat koko päivän kestäviä. Kelloon ei katsota, tärkeintä on että työt tulevat tehtyä. Eläintenhoitotöissä rutiineja rikkoo jo ilmastokin, kuumana päivänä eläimet pääsevät vuorille syömään vasta auringon laskettua, kun taas viileinä päivinä voi lampaita pitää koko päivän ulkona.

Sovituista asioista harvoin kukaan piti kiinni. Jos joku sanoi tulevansa huomenna, saattoi hän saapua vasta seuraavalla viikolla, vaikka asia olisi ollut tärkeäkin.

Vanhoja ihmisiä tulee kunnioittaa, ja olikin mielenkiintoista nähdä, kuinka kylän rääväsuisimmatkin nuoret miehet vetäytyivät hiljaisiksi vanhan paimenen edessä tullessaan talkootöihin. Vakituiset työntekijät, lähinnä perheenjäsenet, tervehtivät toisiaan reippaasti ja rehdisti sekä kysyvät

vilpittömästi toisen kuulumisia. Itsellenikin tuli usein hyvä mieli, kun vieraatkin ihmiset saattoivat kysellä kuulumisiani, olenko viihtynyt ja miltä minusta tuntuu. Kuumassa ilmanalassa on tavallista tarjota toiselle vettä sekä pitää keskustelua yllä työn lomassa, jottei kuumuus saisi yliotetta.

Kun töitä tehdään, tehdään niitä kunnolla itseään loppuun polttamatta. Espanjalaiset miehet ovat herrasmiehiä ja minun tehdessäni töitä, jotka tavallisesti kuuluisivat miehille, yritettiin minua usein pidätellä. Oli erikoista nähdä miesten pettynyt ilme minun kieltäytyessä avusta painavien tavaroiden kannosta. Tilan isäntä vuorostaan, joka on isosta perheestä lähtöisin ja näin ollen tottunut naistenkin kovaan työpanokseen, ei arastellut antaa minulle raskaitakin töitä.

Ruoka on ensisijaisen tärkeä osa espanjalaista kulttuuria. Tuoreita itse tehtyjä ruokia pidetään arvossa nuorenkin sukupolven keskuudessa. Vaaleaa leipää, oliiviöljyä, vuohen tai lampaanjuustoa, kotitekoisia makkaroita sekä kesällä kuumuutta vastaan tomaateista, valkosipulista, kurkusta ja oliiviöljystä valmistettua kylmää gaspazo-juomaa.

Maatilan puheenaiheisiin kuuluu oleellisesti sää, millainen sato on tullut eri kasveista sekä tulevien töiden suunnittelu. Andalusialaisessa kulttuurissa on yhä paljon arabilaista perää, joten politiikasta esimerkiksi ei puhuta naisten läsnä ollessa.

Siisteydessä olisi ehdottomasti parantamisen varaa. Hyvänä esimerkkinä pelkästään se, että ravintolassa on normaalia heittää kaikki maapähkinän kuoria, serviettejä ja tupakantumppeja myöten lattialle. Mutta maassa maan tavalla.

Kaiken kaikkiaan kokemukseni Andalusiasta on myönteinen. Ihmiset olivat avoimia, vieraanvaraisia ja uteliaita, mutta vaativat vastaksi rehellistä ja avointa vastakaikua. Paikallisten kunnioituksen ansaitseminen vaati aikansa mutta antoi paljon takaisin. Perhekeskeisessä kulttuurissa kasvaneiden ihmisten tapa hyväksyä ja ottaa toiset ihmiset huomioon on uskomattoman hieno. Juuri tällaiset asiat antavat matkaajalle mahdollisuuden oppia vieraasta kulttuurista läpi elämän tarvittavia taitoja.

Viimeksi muutettu: keskiviikko, 19 lokakuu 2011, 19:37