

HILLAKUUME

nimimerkki: “Onnellisten miesten maa”

*A*sun Oulussa, mutta hillastuksen himo vaivaa mieltäni ja halajan Kemijärven jängille. Näen päiväunia Matosuon ja Kotijängän hilloista. Muistissani hillastuksen menot laadin hillan nimistä joulupuun. Sen latvatähtenä on kiinan hilla. Tähän tilaan minut on saattanut Hilikka, vaimoni. Hän tartutti minuun hillakuumeen ja kaipuun Onnellisten miesten maahan.

雲莓

*Tuppi.**Raakile**Lakka. Klintti.**Kivimarja. Cloudberry.**Lakka, valokki. Valomarja, lintti.**Valokki, nevamarja. Mämmi, hilla, lakka.**Rubus chamaemorus. Muurain, suomuurain.**Suomarja, korpikomura. Murakka, murakan marja.**Kultahippu, rabamurakas. Tikattavaa mättään täydeltä.**Yksisilmäinen, kaksisilmäinen. Mattona leviävä kultasade.**Heinähilla heinän alta. Maa keltaisenaan kultaa.**Luomi**Hjortron, Mopouka, Rabamurakas, Mora de los Pantanos, Moltebeere.*

Vaimoni myötä sain Kemijärveltä suvun ja suvun hillapaikat. Kymmenlapsisen Kaappelan perheen talonpidon jakoi luonto kahdeksaan vuodenaikaan. Kesken heinänteon kypsyi hilla ja suvun valtasi parin viikon taudinkohtaus, hillakuume. Jo keväällä perhe pohti hillan kukintaa: missä, milloin ja kuinka runsaasti kukkia oli, miten pölyttäjät lensivät. Mikä oli sää. Laskettiin tuppihillat. Arveltiin aikaa kukinnasta poimintaan – viisi vai kuusi viikkoa. H-hetki pääteltiin tunnin tarkkuudella ja ensimmäinen kypsä hilla sai taudin valloilleen. Onneksi Kaappelassa oli reilu meininki – hillatietoa jaettiin, sillä hillaa oli enemmän kuin poimijoilla voimia.

Heti suhteemme alussa testattiin myös suhteeni hillaan ja hillakuumeeseen — sopeudunko perheen tahtiin. Kyläjuhlat, kissanristiäiset ja muut houkutukset eivät saa suistaa hillastajaa uraltaan. On oltava valmis suolle silloin kun poimittavaa on. Testiaamuna poimimme Kotijängän ja iltapäivällä sähkölinjan alta. Iltapuhteella veneilimme yli Lapinselän Keskipalon rantaan, jossa oli jänkä keltaisenaan hillaa — tarpeeksi hillakuumeen tartuntaan. Soutumatkakakin oli silkkaa nautiskelua.

Seuraavina päivinä hillastus jatkui ja loikin endorfiinihuipulta toiselle. Hillakuumeeni muuttui lievästä infektiosta krooniseksi. Tilattiin taksi viemään meitä ”Myllylle”. Puron yli pääsi paria tukkia pitkin. Käveltiin tovi ja käännettiin suolle. Sankot täytyivät kunnes mättäillä oli enää raakileita. Oli aika palata Myllylle - taksi tulisi neljäksi. Kävellessä poimin muutaman kourallisen mustikoita hillojen päälle. Hilikka neuvoi, että miedot mustikat pilaavat hillat. Napsin mustikat suuhuni, ja Jorma ihmetteli, kuinka sopuisasti noudatin isosiskonsa neuvoa. Minulle se oli saletti – Hilikka tunsu marjat paremmin. Edistin samalla parisuhdetta, joka olisi muutoin voinut helposti kärsiä alhaisesta verensokerista ja turhista sanasista.

Olin hillaposiitivinen ja perheen hyväksymä. Hillastuksesta tuli Hilkan ja minun yhteinen rituaali. Meidät hitsasi yhteen viikon–parin päivittäinen tarpominen soilla, hillastus, saaliin kuljetus Jorman pakastimeen ja sieltä retken lopuksi kylmälaukuissa kotiin. Lähellä poimittiin Kotijängkää, Aroa, Linjanalustaa ja Keskipaloo. Etenpänä olivat Aavanperä, Sivakkalammit, Alajärven rinnesuo, Matolammit, Raajärvensuo, pahvikämpän hillajänkä puhumattakaan Polkupyöräsuosta – siitä, jonka alussa oli polkupyörän raato ja josta vanhaemäntä kiersi metsän kautta kotiin täyttä hilla-astiaa peitellen.

Ja sitten oli vielä Karsimuslampien taustoja, Severivaaran paikkoja, Kotijängän pieniä litran–kahden nurkkauksia kuten Eelis-sedän tietopaikka ja mitä niitä kaikkia luettelemaan. Hyvänä hillavuonna aloitetaan poiminta heti jängän laidasta. Huonona hillavuonna pitää etsiä uusia paikkoja. Kotimatalla Ranualta löydetty paikat tarkastetaan yhä tarvittaessa.

Uusi paikka löytyy onnella ja oivalluksella. Hillojen vähetessä saivat Hilikka ja Jorma ajatuksen: Onko hilloja vaaran päällä – onhan siellä suo. Kahden hengen retkikunta ajoi pyörällä tunnin, nousi vaaran päälle ja löysi Bonanzan. Paritsan hillakuume ei juuri kultakuumeesta eronnut.

Vuosien varrelta muistan erityisiä paikkoja kuten sen koskemattoman suon, joka löytyi armeijan avattua ampuma-alueensa viikonlopuksi poimijoille. Astuimme tieltä suolle ja saimme ämpärit täyteen auton viereltä. Toisena on satunnainen suo Pyssykylän takana. Etsimme vielä hilloja, kun alkoi sataa. Autossa oli rulla jätesäkkejä. Leikkasimme pohjaan päänreiän ja kulmiin aukot käsille. Pian suolla oli kuusi ylösalaisin olevaa jätesäkkiä. Kolmas oli Hilkan ja Ollin kanssa Pokanmaan päältä tehty löytö: hilla-aarre! Korpihillat kimmelsivat sankossa kuin upakullan hiput Klondyken vaskoolissa. Hilikka-kulta, mihin sinä minut veitkään! Heräsin Onnellisten miesten maassa. Muistan ne hillat ja kahvinuotion eväineen.

Hillastus alkaa heinäkuun 20. päivän tienoilla. Kerran aloitimme souvin viides heinäkuuta. Yleensä kuitenkin aikaista kukintaa seuraa hillakato aukeilla, kun halla, sateet tai jopa räntä ja lumi tuhoavat hillan kukintaa. Jängän vierellä oleva vesi ja pieni puusto vähentävät sään tuhoja.

Minua kiinnostaa niin hillakulttuuri, hillaiset sanonnat ja sattumukset kuin hillan käyttö ja arvostus. Hilla on C-vitamiinipommi, jota poimitaan talven varalle. Myynnistä saatava tiena on monille tärkeä tulo. Siten hillakuume ja annos hillahulluutta on positiivinen ominaisuus.

Pohjoisen hilloista saa hillahilloa. Etelän lakkaa en lakkaa ihmettelemästä enkä lakkaa sillä lattiaa. Lakkalikööriä en sekoita pulituuriin. Kummassakin on lakkaa ja viinaa, mutta vain ensinmainittu on hillaherkkua — toista hakataan suolattuna ja viinantuska hikeä kylmäten. Pohjanmaalla kasvaa valokki, valomarja ja suomarja. Muurain ja suomuurain tulee Kaakonkulmalta ja Virossa puhutaan murakasta, raba- eli suomurakasta tai murakan marjoista. Kälviäläisenä erotan kovan lintin eli klintin mehukkaasta mämmistä. Kaappelassa ”*kahvikupin kokoisia*” korpikomuroita menee tyhjiin kuppiin vain yksi. Sen jälkeen kuppi ei enää ole tyhjä.

Jorge, Anna-siskon perulainen mies, vietiin ummikkona hillajängälle. Ylpeänä hän näytti saalista – raakileita. Sittemmin Jorge oli paras mehukkaiden korpikomuroiden löytäjä. Hän oppi heti, että raakileiden poimiminen ja hillasuon sotkeminen on tuhlausta. Sellaiseen voi johtaa kateus, kokeilunhalu tai helppous. Hilloissa ei ole nimeä ja ne poimii kuka ehtii. Vaatii itsekuria jättää raakileet sikseen. Niiden poimija häpeää itsekin tekoaan ja rysän päältä tavattuna kokee peittää saaliinsa. Tutkija laittaa kovat lintit saunaan, ”*turkin hihaan*” tai erikoislampun alle. Joitakin jänkiä on sotkettu mönkijällä poimien. Reilua olisi ajaa vain ajourilla ja jättää maasto rauhaan. Soiden ojitus on myös sotkemista — eihän huonosti kasvava metsä korvaa kadonnutta hillaa.

Nykyään poimin Hilkan kanssa lähijänkää. Kiirettä pitää, sillä poimivat sitä muutkin. Pienellä jängällä on monta erilaista osaa – Hetteen vierustaa, Aukiaa, Kulmaa, Kumpujen reunaa, Kurua, Heinikkoa, Ojakorpea, Ojantakustaa, Mäntyrämettä ja Koukunperää. Hilkan toiseksi vanhin veli, Pertti, on mestariluokan hillastaja. Hänelle lähijänkä on liian helppo. Hän kiertää Raspunkorvet, Lauripalot, Sivakat ja omat Pertin Paikkansa.

Moni pitää hillapaikat omana tietonaan. Pertti kertoo avoimesti hillapaikkansa, arvion hillan määrästä ja kypsymisestä ja lähtee mieluusti oppaaksi. Hänellä on varaa tähän, sillä ”*hillakinttaat*” kädessään Pertti on ylivertainen hillastaja niin hillareviirin koon, poimintatehon, jaksamisen kuin ahkeruudenkin osalta aina siihen saakka, kun kinttaat joutavat takaisin naulaan.

Pertin malliin otimme Pukinkorvan Kertun parhaaseen hillakenttään. Kertusta oli ihme päästä suoraan tietopaikkaan. No – emmehan me Kerttua suolle yksin päästäneet vaan poimimme itsekin. Turhaa on viedä vieras tyhjälle suolle ja manata omaa tyhmyyttä, kun ei itsekään saa mitään.

Tunnetun hillapaikan omiminen saa muut hillakuumeiset hymyilemään. Uusi tien painorajoitus saa tosihillastajan ottamaan astiat esiin. Hillamehu huokuu suon reunaan tuodusta polkupyörän raadosta. Kätköön pysäköity matkailuauto paljastaa hilla-aarteen. Isoilta hillasoilta kilpailijat pidetään loitolla karhu-uutisella.

Pakastin kovettaa hillan luut. Tuttava emäntä muisteli, kuinka ”*naapuri myi hilloja ja peitti vanhat kovaluiset hillat sekaan. Punnituksessa jäiset hillat kolisivat saavin kylkeen. Koko erä piti tuoda takaisin.*” Emäntä nauroi makeat naurut: ”*Pitää ihmisen kaikkea yrittää.*” Poikansa kielsi levittämästä juoruja, mutta eihän emäntä juoruja kertonut vaan hyvän mielen siemeniä. Istuttiin tovi

kahvitellen ja muisteltiin isäntää, hillastajaa parhaasta päästä. Vielä mahalaukku poistettuna karkasi ukko Kotijängälle astia mukanaan. Hilkan keskimmäinen veli löysi hänet ja ohjasi ukon kotiin. Tämä ei ollut pahoillaan, vaikka toinen poimi hillat. ”Hyvä että pysyy suvussa” -asenne oli sama kuin silloin, kun suvun miehet vaihtoivat vaimoja keskenään.

Muistan, kun rakensimme metsätilan päärakennusta, Hillamajaa. Olimme tulleet etukäteen, jotta saisimme vietyä rakennusta eteenpäin. Kävimme joka päivä suolla ja hillasouvi läheni. Heinäkuun 15. päivä kello kolme aamulla Hilikka herätti ja sanoi, että nyt on hilla kypsää. Kello neljä olimme jängällä ja seitsemältä olivat astiat täynnä isomushillaa.

Hellekesänä 2018 peruin naurut yöhillastuksesta. Paras aika herätä oli kahdelta aamulla. Jos lähti neljältä, niin hillat piti poimia +30°C helteessä. Kuumin aika oli siestaa ja hillat kypsyivät: aamuyöllä suunnattiin taas suolle. Oli mahtavaa odottaa lempivaimon kanssa oman suon hillastusta.

Hillakuumetta ei voi eikä pidä parantaa, mutta miten selittää se ulkomaalaisille sukulaisille ja tuttaville? ”*Fiebre de mermelada*” ei riitä. Espanjaksi hilla on suon vattu ”*Mora de los pantanos*”. Spanjöörien on opittava suokulttuurista se tärkeä ero, mikä on hillakuumeen ja hillokuumeen välillä. Lämpötila hillasuolla ja Granadan vuorilla voi olla sama, mutta etelän hedelmistä puuttuu Kemijärven kypsän hillan kiihko — ”*Fiebre de Mora*” eli **hillahiiveri**.