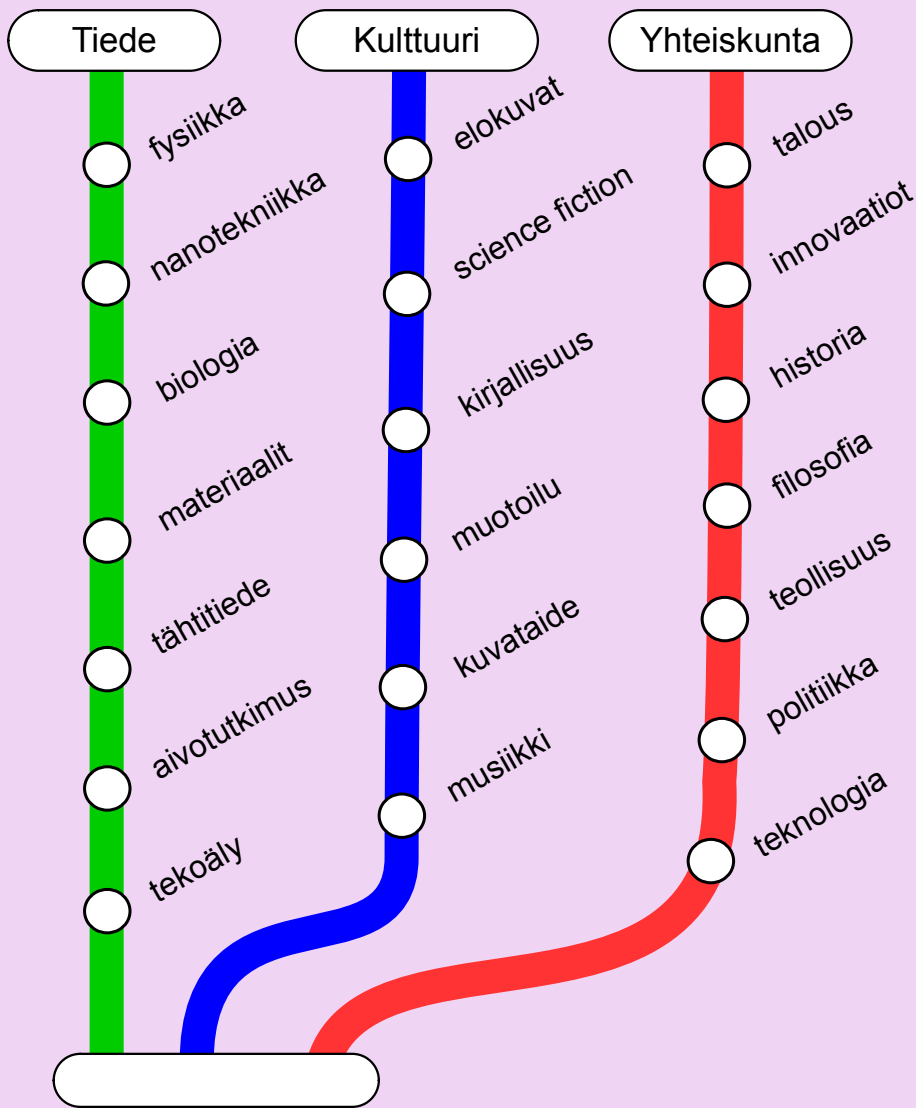




Kari Leppälä

Matkaseuraa osa 4

Sopimatonta ja
epäajankohtaista luettavaa

Matkaseuraa osa 4

*"En minä voi uskoa sitä!" Liisa huudahti.
"Etkö?" kuningatar sanoi säälien. "Yritäpä uudelleen.
Vedä syvään henkeä ja sulje silmäsi."
"Ei auta", sanoi Liisa. "Ei mahdolluuksia voi uskoa."
"Et vain ole harjoitellut tarpeeksi", sanoi kuningatar.
"Kun olin sinun ikäisesi, harjoittelin joka päivä puoli tuntia.
Joskus olin uskonut jopa kuusi mahdollisuutta ennen
aamiaista."*

*Lewis Carroll: Liisan seikkailut peilimaailmassa. 1974
(1871), käänt. Kirsi Kunnas ja Eeva-Liisa Manner.*

Kari Leppälä

Matkaseuraa osa 4

Sopimatonta ja
epäajankohtaista
luettavaa

Kansi ja taitto: Kari Leppälä

Kuvat Public domain tai CC 0, ellei toisin mainita.

© 2023 Kari Leppälä

Kustantaja: BoD – Books on Demand, Helsinki, Suomi

Valmistaja: BoD – Books on Demand, Norderstedt, Saksa

ISBN: 978-952-33-0011-8

Sisällysluettelo

Saatteeksi.....	7	Avoin ja julkinen tiede ja teknologia – onko sellaista?.....	122
Harissahauki.....	8	Keskustelua nopeasti ja hitaasti.....	125
Stalkerin maisemissa.....	11	Älä silmä pieni katso minne vain.....	128
Tik-Tok ja ihmemaa Oz.....	14	Baker-Miller pink.....	130
Psykolätinää.....	17	Keskittymisen taito.....	134
Iso Arska ja miehen mallit.....	19	Väärin ymmärrettyä.....	140
Tuntematon johtaja.....	21	Aivan liikaa rahaa.....	144
Salaliittoteoriat: hyviä uutisia.....	25	Ikuinen ylioppilas ja ikuinen opiskelija.....	148
COVID – ei mikään uutinen.....	29	Minäkö se olen?.....	153
Konservatiivit ruumiinavauksessa.....	31	Tekniikan lisälehdet.....	158
Koirille lässyttämisestä.....	35	Ruuvien tarina.....	162
Vanhat viisaat naaraat.....	38	Zauberflöte.....	166
Lapset, matikkanerot?.....	41	Hulluna elektroniikkaan.....	171
Epätodennäköinen kirjoitus.....	46	Nikolain kellareissa.....	176
SETI, eksot ja kosminen äly.....	50	Jumala koneesta, ystävä raudasta.....	183
Oraakkelit ja aikakoneet.....	55	Steampunk ja cyberpunk – outoa tulevaisuuden historiaa.....	190
Kätettyjä salaisuuksia.....	61	Ei uskontoa - nulla fidian.....	196
Miksi dieetit ei toimi?.....	66	Johnny English ei ole hauska.....	202
Karkulaisia klarimaailmasta.....	70	Ahdistaako uusi musiikki kulttuuri- ihmistä?.....	206
Notaatioita ja ohjelmointia.....	75	Pölynimuritiede, jatko-osa.....	209
Kieli on kulttuuriympäristö.....	78	Maailma myönteisyyden kourissa.....	212
Eliitti on jaloa ja viisasta.....	84	Soittamisen outo taito.....	215
Hyvä ja paha tieto.....	88	Miten diktaattoreita koulutetaan.....	219
Herra Parkinson.....	93	Mitä olet aina halunnut tietää geneti- kasta mutta et ole uskaltanut kysyä.....	222
Käsittämätön monimutkaisuus.....	97	Kuinka tietokirjat rakensivat Suomi- kuvaa ja sivistynyttä kansakuntaa.....	228
Kamala luonto.....	100		
Ihmeellinen kultakausi.....	104		
Uhka avaruudesta.....	109		
Aikamatkailun outo viehätys.....	112		
Merkkejä älykkyydestä.....	117		

Kokeellista elektroniikkaa.....	233	Laserjunalla avaruuteen.....	250
Siirat, nuo asiantuntijat.....	237	Ortoperspekta – unohtunutta	
Nyky aika eksytti taiteilijat.....	239	äänentoistoa.....	256
Kelvotonta arkkitehtuuria.....	241	Kiitokset.....	260
Tyhjästä täytyy nyhjäistä.....	245	Hakemisto.....	261

Saatteeksi

Tässä on neljäs osa blogeista koottua kirjasarjaani *Matkaseuraa*. Koska osat voidaan lukea toisistaan riippumatta, tämä esipuhe on lähes sama kaikissa. Jaoin kirjani neljään osaan: 2007–2013, 2013–2018, 2018–2020 ja 2020–2022, muuten kokoelmasta olisi tullut liian paksu ja painava. Halusin antaa lukijoille helposti mukana ja kädessä pidettävän seuralaisen. Mutta eikö juuri blogi ole ajankohtaisuuteen perustuva väline? Kirjassa on muutakin outoa. Kirjoitusten aiheet vaihtelevat valtavasti. Lukija siis väistämättä altistuu oudoille asioille. Eikö se ole epämukavaa ja jopa häiritsevää?

Vai voisiko asia olla toisin? Sain idean kirjaani, kun luin ystäväni kokoaman kirjan hänen omista blogikirjoituksistaan. Olin yllättynyt siitä, kuinka voimakas, erilainen ja kiehtova kirjan lukukokemus oli tietokoneella luettuun blogiin verrattuna. Kirjalla on konkreettinen olemus. Se on kädessä pidettävä esine, joka puhuttelee maagisesti. Me ihmiset olemme aineellisen maailman olentoja, ja meitä ympäröivät esineet ovat samalla osa itseämme. Kokeilkaamme.

Aloin pitää blogia *Tichyn kosminen kulttuurilaari*, koska pidän kirjoittamisesta ja tekstini ovat myös kirjallisia sormiharjoituksia. Kirjoitan kaikenlaisista asioista, jotka minua kiinnostavat. Näkökulmani vaihtelee asiantuntijasta (tekniikka) innostuneeseen amatööriin (tiede, filosofia ja kulttuuri).

Koska jotkut tekstit ovat vuosia vanhoja, niissä voi olla vääriä arvioita. En korjannut sisältöä, mutta korjasin painovirheitä ja paransin tekstin luettavuutta. Muutamia jälkikommentteja olen lisännyt. Painatussa kirjassa on myös runsaampi kuvitus. Loppuun on liitetty lukijan avuksi hakemisto.

Pyydän nyt lukijoitani altistamaan itsensä sopimattomuudelle, vanhanaikaisuudelle ja oudoille asioille. Se kannattaa.

Harissahauki

TIISTAI 21. HUHTIKUUTA 2020

En ole kirjoittanut ruokabloggauksia, paitsi ihan muutaman. Netistä kun löytyy sekä reseptejä että ruokablogeja valtava määrä. Ja reseptejä etsivällä on jopa syytä turhautua. Samasta reseptistä voi löytyä satoja klooneja – tai sitten aivan tavalliseen ruokaan löytyy monta ohjetta, jotka eivät tunnu edes olevan sukua keskenään. Nettiaikana myös lähdekritiikin tarve korostuu. Reseptien laatu kun vaihtelee ja niissä voi olla karkeita virheitä.

Siksi olen kirjoittanut harvoin ruoasta. Lähinnä silloin, kun olen voinut samalla kertoa hyvän tarinan. Nelikulmaiset munat esitteli *matemaattisia ruokia*. Ja *hapanjuurileivästä* kertomani tarina pohti nykyajan alkemiaa.

Harissahauen tarina alkaa hauesta. Se alkoi siitä, kun ostin kaupasta haukifileitä, ja sain mukana aivan liian suuren fileen. Hauki on perinteisesti aliarvostettu kala, vaikka se on napakkalihainen ja maukas. Syynä lieene hauen ruotoisuus. Ihmiset eivät nykyään osaa syödä ruotoista kalaa. Siinä auttaa kokemuksen kautta hankittu kalan anatomian tuntemus. Hauen ruodot ovat aina juuri määrättyissä paikoissa. Tai jos kokemusta ei vielä ole, auttaa harkitsevuus ja uteliaisuus. Tai sitten, hauen voi jauhaa ruotoineen ja valmistaa kalapihveiksi.

Hauki on mainiota paistettuna. Voi käyttää vaikka merianturan tapaan, kunhan varoo ruotoja. Savustettuna se on myös hyvää. Ja nykyään kaupasta saattaa saada kylmäsavustettua haukea. Kannattaa kokeilla, se on suorastaan taivaallista!

Kotikokin onneksi hauki on säilyvää. Ei ole mitään syytä pohtia, onko hauki aivan tuoretta, tai kiirehtiä valmistamaan ostokset heti ruoaksi. Päin vastoin, haulle tekee oikein hyvää lepäillä ja raakakypsyä jääkaapissa muutama päivä (silakkaan pätee muuten sama asia).

Tarina alkaa siis tästä: ostin aivan liian suuren haukifileen, vaikka pienet kalat on parempia paistettuina, koska pieniä ei ollut tarpeeksi. Mutta ajattelin, että suuresta fileestä voisin helpommin leikata ruodot pois! Sitä varten olen katsonut netistä opetusvideoita. Kalakon-

sulenti näyttää, miten se käy. Näyttää kyllä aika hankalalta. Aikansa askarreltuaan ruototaiteilija nostaa fileen näyttille ja sanoo, ”no niin, tässä on nyt ruodoton hauki.” En ole ihan varma, pitääkö uskoa.

Mutta harjoittelemalla se selviää, ainakin se on teoriassa mahdollista. Joten otetaan nyt se liian iso filee ja veitsi. Veitsen on hyvä olla aika ohut, kapea ja terävä. Ei tämä tylsällä veitsellä onnistu (mene siis rautakauppaan ja osta veitsenteroitukseen tarkoitettu timanttiliippa, ei ole kallis, ja sitä kauppaa et tule koskaan katumaan).

No niin, nyt voi harrastaa kokeellista anatomiaa. Sivele sormella fileen selkähäntä leikatulta puolelta, niin saat selville, missä ruotorivi kulkee. Sillä ne hauen hankalat ruodot on rivissä selkähäntässä, hieman vatsaontelon yläpuolella.

Aseta sitten filee leikkuulaudalle nahkapuoli ylöspäin ja halkaistu puoli lauttaa vastaan. Voit ensin leikata fileen 10 cm pätkiksi, se helpottaa operaatiota. Aseta veitsi selkähäntä ja ruotorivin päälle, hieman, ehkä sormenleveys kylkilihasta selkään päin, ja leikkaa hyvin keveällä kädellä suoraan alas. Tarkoitus on, että tunnet, kun veitsen terä kohtaa ruotorivin. Tätä varten kalan on hyvä olla iso, ruodot on helppo tuntea. Sitten seuraa varovasti ruotoriviä, samalla kääntäen terää vatsaonteloon päin, ja seuraa terällä ruotorivin reunaa, niin että saat leikattua aivan ruotoriviä myöten lautaan asti. Nyt sinulla on irrotettuna vatsaliha ja osa selkähäntä ruodottomina. Seuraavaksi veitsen terä viedään aivan äsken irti leikatun ruotorivin toiselle puolelle, ja samaan tapaan ruotoja seuraten leikataan irti selkähäntä selänpuoleinen osa. Tämä on hankalaa koska ruodot on Y-kirjaimen muotoisia. Hommasta tulee väkisin hieman sotkuinen.

Lopputuloksena on, että jäljelle jää vielä kaistale jossa on lihaa ja paljon ruotoja. Siitäkin voi koettaa leikata varovasti lihan irti. Vaihtoehtoisesti homman voi tehdä peilikuvana, eli asettaa filee laudalle halkaistu puoli ylöspäin. Silloin ruotorivi on helppo nähdä tai löytää sormella sivelemällä. Toisaalta ruodot on väärin päin. Kannattaa kokeilla, kuinka päin homma on hauskeempaa. Lopulta jäljellä on pyrstöpää, ruotorivi jatkuu vatsaontelosta jonkin matkaa pyrstön suuntaan. Ne irrotetaan samalla tavalla, mutta pitää hukan improvisoida. Nyt on saatu aikaan kasa eri tavoin silvottuja kalanpaloja, joissa ruotoja on vähän – mutta aina sinne joku jää.

Tarina jatkuu: rupesin miettimään niille sopivaa valmistustapaa. Mielessäni oli portugalinturska, mutta sitten näin jääkaapin ovilokerossa harissapurkin. Joten päätin käyttää sitä, ja improvisoin loput reseptistä.

Nyt valmistetaan harissahauki. Hauki on rohkea ja kursailematon kala, eikä sen voimakas maku lainkaan hätkähdä harissaa. Pikemminkin nuo maut pitävät toisistaan. Harissa on Lähi-Idässä, ja erityisesti Pohjois-Afrikassa tunnettu melko tulinen maustetahna. Sitä voi yrittää tehdä itse, mutta sitä saa onneksi myös monista tavallisista ruoka-kaupoista. Vihje: harissa käy mausteeksi lihaan, kalaan, kanaan ja kasviksiin. Sen maku on aika omanlainen, joten kannattaa toki ensin kokeilla.

Joten otetaan 500 g kalaa kohti pari reilua teelusikallista harissaa, yksi lusikallinen Dijon-sinappia ja pari ruokalusikkaa sitruunamehua, ja sekoitetaan niistä marinadi. Leikataan kalat 2-3 cm paloiksi ja sekoitetaan marinadiin, ja jääkaappiin yön yli. Sitten voidellaan matalahko vuoka ja ladotaan kalat sinne. Sekoitetaan marinadista kastike: sekaan vajaa purkki smetanaa tai muuta vastaavaa, puoli kynttä raastettua valkosipulia ja desi juustoraastetta. Varovasti suolaa koska marinadi on jo suolaista, Lusikoidaan soosi kalojen päälle, hiukan juustoraastetta päälle ja 170-asteiseen uuniin puoleksi tunniksi, lopussa grillivastus päälle niin että kuorrutus saa väriä.

Siinä se. Käy hyvin riisin tai vaikka kuskusin kanssa. En ole laittanut sipulia, mutta senkin kanssa voisi kokeilla.



Stalkerin maisemissa

TIISTAI 28. HUHTIKUUTA 2020

Viimeisessä *Filmibullu*-lehdessä oli artikkelisarja Andrei Tarkovskista ja hänen elokuvistaan. Se taustoitti mielenkiintoisesti myös *Stalkeria* (1979). Kysymyksessä on Boris ja Arkadi Strugatskin romaaniin *Huviretki tienpenkalle* perustuva tieteiselokuva. Kertomuksen idea on seuraava. Maapallolla on käynyt vieraita avaruudesta. Emme tiedä keitä, emmekä tiedä, miksi he ovat täällä käyneet. He ovat oleskelleet jonkin aikaa alueella, jota nimitetään nyt ”vyöhykkeeksi” ja aiheuttaneet siellä jonkinlaista sotkua. Kuin huoleton seurue, joka pysähtyy huviretkelle tienpenkalle, ja jättää jälkeensä erilaisia poisheitettyjä esineitä ja jätteitä. Heille ne ovat olleet merkityksettömiä, mutta ihmisille – käsittämättömiä. Osa niistä on jopa vaarallisia, kuten ”gravitaatiokonsentraatit” ja ”velhon hyytelö”.

Vyöhyke on eristetty, kielletty alue. Mutta se houkuttaa ihmisiä, jotka uskovat saavansa sieltä jonkun ratkaisun elämänsä ongelmiin. Stalker on yhteiskunnan marginaalissa elävä ihminen, joka kuljettaa seikkailijoita maksua vastaan vaaralliselle matkalle vyöhykkeelle.

Elokuvassa Stalkerin miljöö on jonkinlaista räjäistä cyberpunkkia, aikana jolloin sanaa ei vielä tunnettu. Hylättyjä teollisuuslaitoksia, raiteita, romua, jätteitä, joutomaata. Nykyisin ymmärrämme elokuvan profeetallisuuden. Stalker vie asiakkaansa romahtaneeseen Neuvostoliittoon, joka elokuvan tekemisen aikana ei vielä ollut romahtanut. Vyöhyke tuo mieleen myös Tšernobylin ydintuhoalueen, sinnekin viedään salaa seikkailijoita.

Elokuvan teko oli tuskallista. Se piti kuvata Tadzikistanissa, kuvauspaikatkin oli jo valittu, mutta voimakas maanjäristys tuhosi ne. Uusi kuvauspaikka löytyi Virosta, noin 24 km Tallinnasta, jossa oli sodan aikana tuhotun voimalaitoksen rauniot. Elokuva kuvattiin värifilmille, mutta väärinkäsityksen takia materiaali meni pilalle laboratoriossa. Kuvaukset aloitettiin uudelleen, mutta ne keskeytyivät, kun Tarkovski sai sydänkohtauksen. Hän oli pitkään sairaalassa, ja siellä hän pohti elokuvaa uudelleen. Stalkerin hahmo muuttui kokonaan. Hän ei enää ollut kovapintainen väkivaltainen roisto, vaan ainoastaan ulkonaisesti rosvoa muistuttava mutkikas hahmo, ”pyhä

hullu”. Elokuva kuvattiin kolmannen kerran, nyt mustavalkoisena. Onneksi. Elokuva on syvästi outo, käsittämätön, se kääntää sisukset nurin. Ja samalla sen katsominen kirkastaa sielun. (Tarkistin asian: elokuva on osin värillinen, ehkä sen mustavalkoiset jaksot ovat olosuhteiden sanelemia eivätkä tehokeinoja).

Viime kesänä tein vaimoni kanssa venematkan Riianlahdelle tarkoituksena kiertää se. Lähdettyämme Pärnusta etelään päätimme yöpyä Skultessa, jossa ehkä piti olla vierassatama. Ja jonkinlainen satama siellä olikin. Pian alkoi tuntua siltä, että olimme tulleet Stalke-
rin lavasteisiin. Alue on suljettua teollisuusaluetta ja samalla jonkinlaista sotilasaluetta. Ja kuitenkin se on samalla vierassatama. Latvias-
sa kaikki näyttää olevan mahdollista. Veneitä maalla ja vedessä; romua; hylättyjä rapistuneita tehdasrakennuksia ja toisia joissa ehkä tapahtuu jotain.

Tunnelma oli erikoinen. Juuri lainkaan ihmisiä ei näkynyt. Laiturissa olevan purjeveneen omistaja, latvialainen Erik selittää ystävällisesti asioita. Mukavuuksia satamassa ei ole, paitsi lukittu vessa, jonka avain on hillopurkissa teräksisessä sähkönjakokaapissa. Erik myös näyttää, kuinka suljetusta tehtaan portista voi livahtaa ulos. Siitä ei ole isompaa iloa koska seudulla ei ole muuta kuin pujoa ja pajua kasvavaa joutomaata ja pölyisiä teitä, jotka eivät tunnu vievän minnekään. Sataman suulla on käynnissä epämääräisiä rakennustöitä. Erikin mukaan siinä rakennetaan uutta venesatamaa, joka avataan muutaman vuoden kuluttua. Ehkä.

Illan hämärtyessä laiturin toiseen veneeseen tulee joitakin miehiä. Yrittävät näköjään korjata moottoria. Neuvotellaan latvian ja venäjän kielillä. Laiturilla seisoskelee äärettömän ikävystynyt teinityttö, jolla on kasettinauhuri. Hän käynnistää sen, ja sieltä kuuluu Jefferson Airplanen vanha piisi *White rabbit*. Kappale, jolla hippiaikana polkaisiin happobileet käyntiin.

*One pill makes you little and one pill makes you tall,
and the pill that your mother gives you
does nothing at all.
So ask Alice, when she is ten feet tall.*

Sitten veneen moottori alkaa käydä ja miehet näyttävät tyytyväisiltä. He istuvat veneessä pitkälle yöhän asti.

Aamulla lahden pohjukkaan tulee kymmenkunta ukkoa selvittelemään kovaäänisesti kalaverkkojaan, osa ajaa veneillään merelle. Kuten niin monessa paikassa ympäri maailmaa, vain vanhat miehet jatkavat kalastusta. Me jatkamme matkaa kohti Riikaa.

Muuten, pidin Latviasta ja latvialaisista.



Vjöhykkeellä ... Kuva Kari Leppälä

Tik-Tok ja ihmemaa Oz

TORSTAI 6. ELOKUUTA 2020

On mahdotonta kuvata tyhjentävästi kulttuurin sisältöä, etenkin jos sovellamme kulttuurin laajaa määritelmää: yhteisesti jaettua elämisen ja kokemuksen maailmaa. Suppeassa kulttuurikäsitteessä kiinnitämme huomiomme kulttuuria kantaviin taidekohteisiin, kuten kuviin, ker-
tomuksiin, runoihin, romaaneihin, rakennuksiin, esineisiin, sävellyk-
siin, musiikkiesityksiin, elokuvaan, näytelmiin, oopperoihin tästä-
kin voisi laatia musertavan laajoja listoja. Jollain tavalla ajattelemme
jakavamme keskenämme tämän kaiken – vaikka kukaan yksittäinen
henkilö ei voi tuntea siitä kuin aivan mitättömän osan. Jakamisen
tunne on selvästikin todellinen. Sitä ylläpitävät jatkuvasti toistuvat
enemmän tai vähemmän selvät viittaukset, joihin törmäämme luke-
mattomissa yhteyksissä. Vaikka viittaukset eivät kohdistuisikaan suo-
raan tuttuun kohteeseen, niissä on yleensä jotain edes heikosti tun-
nistettavaa. Voimme ainakin ajatella perehtyvämme joihinkin viitat-
tuihin kohteisiin myöhemmin.

Kulttuuri ei tietenkään voi olla universaalia tai globaalia. Se on
sidottu alueisiin, valtioihin, kieliin ja uskontoihin ja jopa sukupolviin.
Eräs kulttuurin reviiiri on lastenkulttuuri. Länsimaissa se on jossain
määrin ylikansallista, ja hyvä niin. Jaettu kulttuuritausta edistää kan-
sojen rauhanomaista yhteiseloä. Näihin etnisiä rajoja ylittäviin koh-
teisiin kuuluu esimerkiksi sellaiset lastenkirjat kuin Peppi Pitkätossu,
Nalle Puh, Lewisin Narnia-kirjat, monet kansansatujen sovitukset,
Tolkienin eepokset, Liisa Ihmemaassa, Harry Potter, ja jopa kansalli-
set muumimme, jotka ovat yllättävän kansainvälisiä. Ja tietenkin sar-
jakuvat: Aku Ankka, Tintti, Asterix, ja hieman varttuneemmalle
sukupolvelle vaikkapa Teräsmies, Batman ja Mustanaamio.

Lapset eivät voi kiinnostua kansainvälisen markkinoiden lasten-
kirjoista, he ovat täysin aikuisten tekemien valintojen varassa. Las-
tenkirjojen kansalliseen valikoimaan voikin jäädä hämmästyttävän
laajoja aukkoja. Eräs tällainen on *Ihmemaa Oz*-kirjasarja. Itse olen
vähitellen havainnut, kuinka populaarikulttuuri on suorastaan sakea-
na viittauksia *Ihmemaa Oz*iin. Meiltä suomalaisilta ne jäävät huoma-

matta, tai ne ovat käsittämättömiä. Esimerkiksi populaarimusiikissa Elton Johnin suosittu albumi ja kappale *Goodbye Yellow Brick Road*. Keltainen tiilitie – mitä ihmettä?

L. Frank Baum kirjoitti lapsille suunnatun ja W. W. Denslowin kuvittaman kirjan *the Wonderful Wizard of Oz* vuonna 1900. Kirjasta tuli suosittu, ja Baum kirjoitti sille peräti 14 jatko-osaa. Myöhemmin muut kirjailijat ovat tehtaalleet lisää osia. Ei olekaan mikään ihme, että suosittu kirjasarja on yli sadan vuoden aikana synnyttänyt valtaavan määrän kulttuurisia viittauksia – joita me suomalaiset siis emme juurikaan tunnista. Muutama suomenkielinen käännös Ihmemaa Ozista ilmaantui vasta 2000-luvulla. Kulttuurin aukkoa ne eivät täytä, legenda suuressa maailmassa oli jo syntynyt ja lähes unohtunutkin. Vuonna 1939 kirjasta tehtiin myös Judy Garlandin tähdittämä elokuva, joka sekin sai suuren suosion. Siitä on meille jäänyt elämään laulu *Sateenkaaren tuolla puolen*.

Mistä kirjassa on kysymys? Siinä pyörremyrsky sieppaa Dorothy-tytön ja hänen koiransa Toton Kansasista ja pudottaa heidät Oz-velhon hallitsemaan kummalliseen maahan. Siellä he saavat seurakseen peltimiehen, linnunpelättimen ja leijonan. He alkavat astella keltaisista tiilistä ladottua tietä pitkin tavatakseen Oz-velhon, joka voisi ratkaista heidän ongelmansa. Dorothy haluaa takaisin Kansasiin, leijonalla ei ole rohkeutta, linnunpelättimellä ei ole aivoja ja peltimies on vailla sydäntä. Myöhemmissä kirjoissa tapaamme myös pyöreämahaisen mekaanisen olennon nimeltä Tik-Tok. Sanaa robotti ei ole vielä keksitty, ja Tik-Tokin ilmeisenä esikuvana on *steam man*, höyryllä käyvän ihmiskoneen idea 1860-luvulta. Tik-Tok toimii kahdella vieterillä, toinen saa hänet liikkumaan ja toinen puhumaan. Tik-Tokilla ei ole sielua, mutta hän on lojaali palvelija – kunhan vieterit muistetaan vetää.

Lukija voi nyt huvitella pohtimalla, tuleeko heti mieleen Oz-kirjojen kulttuurisia viittauksia. Tik-Tok on esikuva lukemattomille fiktiivisille robottihahmoille. Sana ”robotti” esiteltiin vuonna 1920 Karel Čapekin näytelmässä *R.U.R. (Rossum's universal robots)*. Ehkä Tik-Tok vaikutti siinäkin taustalla. 1940-luvulla Isaac Asimov pohdiskeli robottien lojaaliutta ja esitteli robotiikan moraaliset peruslait. Tik-Tokin nimikaima esiintyy John Sladekin palkitussa sci-fi-kauhumaanissa *Tik-Tok* (1983). Siinä robotin moraalipiirit ovat pahasti vinksat.

Todella erikoinen Oz-viittaus on John Boormanin ohjaama elokuva *Zardoz* (1974). Teos on tulevaisuuteen sijoittuva dystopia, jossa alistettua ihmiskuntaa manipuloi suuri lentävä kivinen pää, Zardoz. Se vaatii ihmisiltä elintarvikkeita, ja antaa vastalahjaksi aseita. Elokuvan erikoisin nähtävyys on eräänlainen terminaattori Zed, jota esittää James Bond -ikoni Sean Connery. Kalapuikkoviiksissään ja vinyylisaappaissaan hän on kuin joku 1970-luvun seksivälinekaupan mannekiini. Yhteys Oziin on seuraava: Zed haluaa selvittää Zardozin salaisuuden. Hän löytää ikivanhan raunioituneen kirjaston, ja sieltä revenneen kirjan kannen, jossa vain osa kirjaimista on säilynyt: **Wizard of Oz**. Elokuva on sekava ja kömpelö, jopa nolo, eikä se aikanaan menestynyt. Niinpä se on vähitellen noussut suorastaan kulttimaineeseen.

Tässä esitetty pohdinta kansainvälisestä lastenkulttuurista koskee vain kehittyneitä länsimaita. Suuri osa maailmasta jää ulkopuolelle. Onko sielläkin ollut lastenkulttuuria? En todellakaan tiedä. Länsimainen lastenkulttuuri syntyi sinä suhteellisen lyhyenä ajanjaksona, kun lapset eivät enää olleet resurssi tai tuotantoväline, vaan heille annettiin ainutlaatuinen oikeus olla lapsia. Ehkä tuo jakso on päättymässä. Lastenkulttuuri ainakin pelien ja muun elektronisen viihteen muodossa on taas tekemässä lapsista kaupallisen hyödyntämisen kohteita.



Dorothy, Tik-Tok ja aasi Hirnupotku.

Blogitekstejä vuosilta 2020–2022 kirjan muodossa, mutta miksi?

Huviksi ja hyödyksi, matkaseuraksi tai iltalukemiseksi, miten vain. Koska kirja on ihana ja lumova esine, jota on helppo pitää mukana ja lähellä. Tekstit eivät aina ole ajankohtaisia, vaikka ne ovat saaneet herätteensä ajasta. Ne on kirjoitettu vakavista asioista ihmetellen, hartaudella ja huumorilla, ja ne käsittelevät lähes kaikkea. Kaikki ei ehkä ole tuttua tai mukavaa, mutta seuraava tarina on taas jotain ihan muuta.

Lukijaa pyydetään altistamaan itsensä outoudelle ja yllätyksille.

?

Tekniikan tohtori Kari Leppälän kirjoittamia tietokirjoja: *Projektitoiminnan musta kirja* (Readme.fi 2011), *Tervanpoltosta innovaatiotalouteen* (Avain 2012), *Innovaattorin opas* (Gaudeamus 2014) ja *Kirkastettu laatu* (Laatukeskus & BoD 2017), *Matkaseuraa 1,2 ja 3* (BoD 2018, 2018, 2020).



9 789523 300118

www.bod.fi