

AARNIPURO - BAGGE - HAAHTI - HÄKÄMIES - KOSKINEN  
LIUS - MANNER - NUOTIO - ROPPONEN - WAHLSTEN

# KILL YOUR DARLINGS

10 TAPAA MURHATA YSTÄVÄ



CRIME  
TIME

Aarnipuro – Bagge – Haahti – Häkämies – Koskinen  
Lius – Manner – Nuotio – Ropponen – Wahlsten

# KILL YOUR DARLINGS

10 tapaa murhata ystävä

toimittanut Tapani Bagge

**CRIME  
TIME**



*Copyright © Marja Aarnipuro, Tapani Bagge, Taina Hahti, Kari Häkämies,  
JP Koskinen, Tuomas Lius, Max Manner, Eppu Nuotio, Markku Ropponen ja  
Ari Wahlsten 2025*

*Kannen ulkoasu: Jussi Jääskeläinen*

*Taitto: Noora Ohvo*

*ISBN 978-952-850-200-5*

*Painettu EU:ssa.*

## Sisällysluettelo

Eppu Nuotio: Illallinen kahdelle	7
Ari Wahlsten: Raha ja rakkaus	34
JP Koskinen: Musta sydän	59
Kari Häkämies: Ministeriunelma	88
Marja Aarnipuro: Pilveen piilotettu totuus	116
Tuomas Lius: Uskollinen ystävä	145
Max Manner: Mustasukkaisuutta	174
Markku Ropponen: Soikkumäen vapauden päivät	207
Taina Haahti: Kirjailijan kuolema	235
Tapani Bagge: Verenpunainen sydän	265

## Eppu Nuotio

### ILLALLINEN KAHDELLE

Mehän tapasimmekin ruuan äärellä!

*Hän* maisteli valmistamaani keittoa kaikessa rauhassa, kunnes meidät keskeytettiin. Ei saa syödä mutavelliä! hänen isänsä huusi ja tempaisi hänet syliinsä. Hänkin alkoi huu-  
taa, hänen suustaan valui mustaa kuravettä, hän rimpuili ja potki. Hänen isänsä kantoi hänet sisään. Minä jäin hiekkalaatikolle. Hän oli tuolloin päivää vaille kaksivuotias.

Tuon ensitapaamisen jälkeen näimme suunnilleen kaksi kertaa vuodessa. Vain silloin kun *hän* tuli isänsä kanssa samassa talossa kanssani asuvan tätinsä luokse. Mutta tuolloin minulla oli jo paras ystäväni, jonka kanssa leikin, ja hänelläkin oli usein mukana serkkunsa. Muis-  
tan kyllä katselleeni kerran parvekkeelta, kuinka *hän* kei-  
nui serkkunsa kanssa ja nauroi niin kovaa, että äiti käski sulkea parvekkeen oven.

*Hän* oli tätinsä luona täyttyessään kymmenen, ja tati järjesti hänelle juhlat talon pihamaalla. Kaikki talon lapset oli kutsuttu. Minäkin menin.

*Hän* oli saanut tädiltään lahjaksi kasettinauhurin ja halusi tehdä radio-ohjelmia. Se oli minusta outoa. *Hän* haastatteli meitä kun jonotimme puiden väliin ripustetun pussilakanan luo päästäksemme onkimaan. Pidätkö sinä kalasta? hän kysyi minulta, ja minä pudistin päätäni. Miksi sitten menet ongelle? hän kysyi ja minä vastasin toivovani, että onkeen tarttuisi kalan sijaan jokin muu. Jokin muu? *hän* sanoi. Merenneitoko?

Muutimme perheeni kanssa tuosta lapsuuteni kotitalosta, muutimme siitä kaupungista ja koko maasta pois, kun täytin kaksitoista, enkä enää nähnyt häntä. Hänen olemassaolonsa haalistui nopeasti mielestäni ja katosi lopulta kokonaan.

Ravintola-alalle päädyin opiskeluaikoina kuten niin moni muukin: hankkiakseni lisätienestettä. Minä en todellakaan haaveillut omasta ravintolasta niinä pitkinä iltoina ja öinä, kun tiskasin tai tarjoilin, siivosin miestenveikkojen virtsavanoja ja naistenveikkojen oksennuksia, kuuntelin kaljakertoimella tehostettuja juttuja ja sain kaikenlaisia ehdotuksia. Kaatuessani aamuyöstä vuoteeseeni nostin kivistävät jalkani seinää vasten ja haaveilin mukavasta, hyvin palkatusta päivätyöstä, kauniista asunnosta hyvällä asuinalueella ja – myönnettäköön – rakkaudesta.

Valmistuttuani yliopistosta kuvittelin nääntyväni työtarjousten alle, mutta kun lama alkoi samalla kellonlyömällä, firmat alkoivat vähentää väkeä rekrytoimisen sijaan. Edes julkiselta puolelta ei löytynyt alan töitä.

Muistan hyvin sen sateisen illan, kun istuimme äidin kanssa teekuppeinemme keittiön pöydän ääressä ja äiti ojensi lehden minulle ja kysyi, tunnistinko kuvassa näky-

vän nuoren naisen.

*Nuori tähtikokki laittaa ruokaa niille, joilla on varaa maksaa, ja niille, joilla ole mitään.*

Mikään ei soittanut kelloa. Kuvan tummatukkainen nainen katsoi minua uhmakkaasti silmiin, käski mieltä vielä toisenkin kerran.

Se on se tyttö, se Mirja-Mari, jolle sinä syötit mutaveliä Riihimäen kodin pihalla, äiti nauroi.

Lehden kantta koristava Mirel oli kokki. Tähtikokki. Nuori sensaatio, joka hankki ravintolalleen ensimmäisen Michelin-tähden vain vuodessa. *Hänellä ei ole alan koulutusta, mutta se ei ole estänyt häntä pääsemästä tavoitteeseensa. ”Olen aistieläin”, Mirel toteaa. ”Tiedän, mikä on hyvää.”* luki kuvatekstissä.

Mirel M eli Mirja-Mari Matinraitti oli tyttö, joka vieraili kaksi vuosikymmentä sitten säännöllisesti tätinsä luona Riihimäellä. ”Kymmenvuotiaana aloitin oman kokkiohjelmani”, Mirel M kertoi haastattelussa, ”sen nimi oli Kissankieli. Nauhoitin jaksoja kerran viikossa syntymäpäivälahjaksi saadulla kasettinauhurilla.”

Reilua vuotta myöhemmin istuin syömässä Kissankielessä. Ravintola oli pienen pieni ja aivan kaupungin keskustassa. Sisustus oli siihen maailman aikaan aivan poikkeuksellinen Suomen oloissa. Ravintolan paikalla olleen suutarinliikkeen tavarat oli viety pois, mutta itse ravintolasaliin ei ollut tehty juuri minkäänlaista remonttia. Valkoliinaiset pöydät olivat kuin keskellä purkutyömaata. Mutta ravintolasaliin näkyvä keittiö ja viileän tyylikkääts vessat paljastivat kaiken olevan tarkoin harkittua. Kissankielestä oli Michelin-tähden jälkeen tullut se paikka, jossa kaikki tahtoivat illallistaa.

Ja nyt on otettava huomioon, että puhun 2000-luvun alusta. Tähtikokkikulttuuri oli Suomessa silloin vasta syntyneessä. Olimmehan me aivan hetki sitten vielä katsooneet Vanamoja ja Kolmosta ja Teijan keittiötä.

Ei ollut Instagramia eikä Facebookia, ei TikTokia eikä X:ää. Siihen aikaan ravintola-arvioita kirjoittivat oikeastaan vain ruokakriitikot. No, joitakin ruokablogeja sentään oli jo olemassa. Ja kaikissa suomalaisissa mainittiin Kissankieli.

Vuosituhaten alussa elettiin aikaa, jolloin sosiaalinen media oli uunituore eikä nykyistä jokaisen ravintolaannoksen välitöntä arviointia, hehkutusta tai haukkuja, vielä tunnettu. Mutta lehdet olivat kirjoittaneet Kissankielestä, televisioonkin Mirel M:ää oli haastateltu useampaan otteeseen. Hänen ravintolassaan olivat syöneet lähes kaikki Suomeen asti eksyneet poptähdet, kuuluisat kapellimestarit, elokuvaohjaajat, näyttelijät, oopperalaulajat ja poliitikot. Minä tiesin, sillä olin lukenut hänestä kaiken, mitä olin käsiini saanut.

Olin varannut pöydän kolmea kuukautta aiemmin. Halusin olla varma siitä, että pääsisin sisään ja istuisin niin, että näkisin koko ajan keittiöön. Tähtikokki kun oli kaikkien julkaistujen juttujen perusteella *ehdoton osa illalliselämystä*.

Näin hänet heti astuessani sisään. Hänen kokinasunsa oli kirkkaanpunainen kuin härkätaistelijan muleta. Hän liikkui keittiössä liesien ja paistolevyjen, uunien ja työtasojen, pesupisteiden ja jääkaappien välillä kuin tanssija. Hänen apunaan työskenteli kolme mustiin pukeutunutta nuorta miestä. Kaikki ravintolan pöydät olivat täynnä. Kaikki asiakkaat katsoivat häntä.



Oletteko täällä ensimmäistä kertaa? tarjoilija kysyi tuodessaan menun. Kerroin olevani ja mainitsin palanneeni vastikään Suomeen. Tilasin viiniä ja valitsin listalta maistelumenun. Tarjoilija hymyili leveästi. Kaikki valitsevat sen ensimmäisellä kerralla ja se on erinomainen valinta, sitten on seuraavia kertoja varten jo vähän tietoa siitä, miltä mikäkin maistuu.

Tarjoilijakin oli nuori mies. Kuten kaksi muutakin tarjoilijaa. Tajusin, että Mirel oli ravintolan ainoa nainen eikä se ollut sattumaa. Hän oli mehiläiskuningatar.

Viini oli hyvää, mutta ruoka oli uskomatonta. Ihokarvani nousevat nytkin pystyyn, kun muistan miltä se ruoka tuntui suussa. Maistelumenu sisälsi seitsemän pientä annosta. Ne näyttivät askeettisissa harmaissa kipoissaan kuin joiltakin ihmeellisiltä, eksoottisilta kukilta.

Ruoka oli niin hyvää, että hetkeksi unohdin Mirelin ja keskityin vain syömiseen. Minun teki mieli nuolla tarjoiluastiatkin. Olin oudon liikuttunut. En muista, että ruoka olisi koskaan ennen herättänyt minussa sellaista tunnetta.

Olin aloittelemassa viimeistä annosta, grillatuin ruusunterälehdin koristeltua jälkiruokaa, kun Mirel tuli salin puolelle ja lähti kiertelemään pöydissä. Hän kyseli asiakkaiden kokemuksia ruuasta ja vaikutti siltä kuin olisi oikeasti kiinnostunut.

Minun pöytäni hän jätti viimeiseksi. Hei, Siru, hän sanoi, veti tuolin alleen ja istuutui vastapäätä minua. Kuulin kohahduksen ravintolasalista – vai kuvittelinko sen, en ole varma. Joka tapauksessa häkellyin niin, että en saanut hetkeen sanaa suustani, mutta onneksi Mirel piti puhetta yllä.

Katson aina pöytävaraukset läpi siltä varalta, että ravintolaan on tulossa joku, joka pitää erikseen huomioida, hän sanoi. Kun näin nimesi muistin heti, kuinka itkin, kun kuulin, että olitte muuttaneet pois Riihimäeltä, ja kuinka kateellinen olin, kun kuulin että muutitte Lontooseen.

Minä naurahdin. Mirelin kuvitelma Lontoossa asumisesta oli peräisin elokuvista. Me muutimme Lontooseen, koska isäni sai sieltä töitä suomalaisen yrityksen autokuskina. Äitini siivosi samaisessa yrityksessä. Meillä oli aina tiukkaa rahasta, me asuimme ahtaasti hyvin levottomassa ympäristössä ja elimme kaukana matkailumainosten Lontoosta, kaukana Mirelin mielikuvien kaupungista.

Täytyy silti myöntää, että en osannut odottaa, että Mirel muisti minut ja oli ollut minulle jostakin kateellinen. Enkä sitäkään, että Mirel pyytäisi minua drinkkeille ravintolan sulkemisajan jälkeen. Hänhän oli tähtikokki, minä en kukaan.

Oli ihmeellistä istua hänen kanssaan tyhjässä ravintolassa. Mirel oli kuin tulikärpänen, hän hehkui ja valaisi pimeän illan. Me joimme ja puhuimme, tai minä join ja hän puhui, ehkä se kuitenkin meni niin. Aamuyöstä me nauhoitimme Mirelillä yhä tallessa olevaan kasettinauhuriin juhlalliset ja humalaiset vakuutuksemme siitä, ettemme enää koskaan katoaisi toistemme elämästä.

Kaksi vuotta myöhemmin avasimme ensimmäisen yhteisen ravintolamme. Sen nimi Miru oli tietenkin kuin kahden teinitytön keksimä yhdistelmä nimistä Mirel ja Siru, mutta se on myös sloveniaksi 'rauha' ja japaniksi 'katsoa'. Ja juuri siitä Mirussa oli kyse, rauhasta pysähtyä ruuan äärelle ja syödä myös silmillä.

Suunnittelimme ensimmäisen Mirun avaamisen huolellisesti. Mirel julkaisi ensimmäisen keittokirjansa tarkkaan laaditun suunnitelman mukaan puoli vuotta ennen ravintolamme avautumista. Me lähetimme Mirelin kirjan kaikille vastikään aloittaneille, ruuasta ja sisustuksesta kirjoittaville bloggareille, kaikille äkkiä ilmaantuneille Twitterin ja Facebookin ruokaintoilijoille, kaikille Instassa ruokaa hehkuttaville niin, että Mirua mainostettiin ennen virallista avaamispäivää paitsi aikakauslehdissä, televisiossa ja radiossa, myös internetin kaikkialle ulottuvissa lonkeroissa.

Minä ja Mirel olimme yhdessä aamusta iltaan, usein myös illasta aamuun, sillä jo ennen avajaisia Miru vaati meiltä kummaltakin kaiken ja enemmän. Olimme ottaneet tietoisin riskin ravintolatilan kanssa: se oli kallis, paljon kalliimpi kuin pikkuruinen Kissankäpäle.

Jo siinä vaiheessa, kun olimme alkaneet puhua yhteisestä ravintolasta, Mirel oli sanonut suoraan, että Kissankäpälen ongelma oli ravintolasalin koko. Vaikka pöydät olivat joka ikinen ilta täynnä, ravintola keikkui kaiken aikaa konkurssin partaalla. Volyymi oli liian pientä. Kun hän sanoi haaveilevansa omasta ravintolaketjusta, minä muistan purskahtaneeni nauruun. Ketjuravintoloista minulle tuli mieleen hampurilaiset ja pitsat ja huoltoasemat.

Mirel loukkaantui eikä vastannut puheluihini viikkoon. Kun seuraavan kerran tapasimme, hän sanoi heti minut nähdessään, että minun pitäisi valita, joko minä uskoisin häneen tai häipyisin. Minä en kaipaa arvostelijoita elämääni, niitä tässä työssä saa tarpeeksi.

Pyysin anteeksi. En alkanut selitellä sen enempää, mutta muistan, että Mirelin kiivaasta reaktiosta jäi omituinen

olo. Selitin sen itselleni paineilla, joita tähtikokin asemaan kohonnut Mirel tunsu. Hän eli suurennuslasin alla.

Miru remontoitiin lattiasta kattoon. Mirelillä oli selvä näkemys siitä mitä hän halusi, ja sen näkemyksen ja Mirelin maineen varassa me saimme jättimäisen pankkilainan.

Remontti ei valmistunut ajoissa ja maksoi paljon enemmän kuin piti. Otimme lisää lainaa. Se oli sitä aikaa, kun rahaa sai pankista vielä helposti, sitä suoras-taan tyrkytettiin.

Mirusta tuli juuri sellainen kuin Mirel halusi, jokais-ta pannua, kattilaa, veistä, lasia, tuolia, lamppua, tau-lua ja vessojen peiliä myöten. Minä pidin huolta siitä, että Mirelin visio toteutui. Jos Mirel ei ollut tyytyväi-nen valitsemiinsa valaisimiin, ne vaihdettiin. Kun hän ei pitänytään kaakeleiden sävystä, hommattiin uudet ja revittiin vanhat pois. Pahimpina väsymyksen hetkinä ajattelin, että Mirel muutti mieltään vain kiusatakseen minua, testatakseen uskollisuuttani. Minä kun hoidin Mirun talousasiat, niin että Mirel saattoi keskittyä ruo-kaan ja esillä oloon.

Mitä sitä kiertelemään, Mirusta tuli menestys. Me saimme lentävän lähdön, kun kaupunkiin saapunut ulko-mainen filmiryhmä otti Mirun kantapaikakseen. Pakko on sen verran leuhkia, että kun huomasin, että britit tulevat kuvaamaan elokuvaa Suomeen, käänsin kivet ja kannot löytääkseni tietoa kuvausryhmästä. Sehän oli kuin olisi etsinyt piilolinssiä meduusojen joukosta, mutta satuin kuin satuinkin tuntemaan elokuvan logistiikka-vastaavana toimivan Elliotin, sillä hän oli opiskelukaveri-ni School of Economicsista.

Lähetin Elliotille sähköpostin ja oletin, etten koskaan kuulisi hänestä. Yllätykseni oli suuri, kun Elliot soitti ja kysyi, voisinko järjestää Mirusta pöydän kahdeksalle hengelle.

Se vaati Mirelin täydellisen ravintolasalijärjestyksen uudelleenorganisointia, mutta sillä kertaa Mirel ymmärsi, että kyseessä oli ainutlaatuinen mahdollisuus.

Minä en ollut paikalla, kun elokuvaväki saapui enkä kun Mirel kutsuttiin jatkoille elokuvan päätähdien sviittiin, mutta Elliotin terveiset tulivat perille: elokuvan pääosassa oli kuuluisa brittinäyttelijä ja hän hehkutti Mirua jokaisessa hänestä Suomessa tehdyssä lehtijutussa, ja niin ison ravintolasalimme pöydät varattiin nopeasti loppuun.

Mirelin ajatus japanilaisen ja suomalaisen ruuan symbioosista tuntui kantavan, mutta silti olin jatkuvasti vatsahaavan partaalla. Ravintolan omistaminen Suomessa ei ole heikkohermoisten hommaa.

Mirel ja minä matkustimme kaksi kertaa vuodessa jonnekin päin maailmaa ruuan perässä. Me matkustimme yhdessä, vaikka jälkeinpäin on helppo nähdä, että meidän olisi kyllä kannattanut tehdä edes ulkomaanreissumme erikseen. Siinä missä Mirel jahtasi kaikkialta uusia ideoita ja inspiraatiota, minä halusin vain lomaila. Olin noina vuosina kroonisessa univelassa ja lomantarpeessa.

Sattumalle ei ollut meidän reissuillamme sijaa. Mirel oli selvittänyt ja varannut etukäteen jokaisen ruokapaikan ja jokaisen kiinnostavan baarin. Usein noiden matkojen jälkeen olin entistä väsyneempi.

Kotini alkoi muistuttaa varastoa. Ehdotin Mirelille, että palkkaisimme siivoajan, joka siivoaisi vuoroviikoin

minun ja vuoroviikoin Mirelin luona. Mirel hermostui, ja ajatus siivoojasta tai mistään muustakaan avusta unohdettiin.

Asuimme Mirelin kanssa vierekkäisissä taloissa. Minä olin muuttanut alueelle ensin, Mirel osti asuntonsa Mirun avaamisen jälkeen. Me kumpikin teimme töitä kuin se olisi ollut ainoa asia, mitä elämällä oli tarjottavanaan. Me söimme aamiaista yhdessä, me lounastimme yhdessä ja me söimme illallisen yhdessä. Usein me nukuimmekin saman katon alla. Minun luonani, kun palaverimme oli kestänyt niin pitkään, ettei Mirel enää jaksanut raahustaa kotiin. Me olimme täysin sitoutuneita Miruun.

Ja niinpä kuuden Miru-vuoden jälkeen meillä oli jo kaksi Mirua Helsingissä, Miru Punavuori ja Miru Töölö, ja kymmenen Miru-vuoden jälkeen avasimme Miru Tallinnan.

Ja niin hiekkalaatikolla hartaasti keittämäni mutaveljiä syöneellä Mirja-Marilla oli ravintolaketjuna. Ja minulla noiden ravintoloiden valtavat velat hoidettavana. Me menestyimme, mutta menestyminen ei tarkoita sitä, että velka-  
taakka pienenisi nopeasti. Kulut olivat ja ovat kovat: sähköt, vakuutukset, palkat, verot, pesulalaskut, raaka-aineet, vuokrat tai yhtiövastikkeet... Lista on loputon.

Ravintolan kuluerät koostuvat niin monesta pienestä asiasta, että en nyt jaksata tässä avata asiaa sen enempää. Toteanpahan vain, että jos ravintolan jokaisessa pöydässä palaa jokaisena iltana kynttilä ja ravintolassa on 30 pöytää, niin vuodessa kynttilöitä on ostettava liki satatuhatta.

Mirel ja minä järjestimme juhlat kymmenenvuotisen yhteistyömme ja Mirujen kunniaksi. Kutsuimme juhla-illan kokiksi Tallinnassa pitkään asuneen Kuran, jolla oli

japanilainen äiti ja suomalainen isä. Mirel oli itse valinnut Kuran Miru Tallinnan keittiömestariksi.

Vanhempani ja veljeni kumppaninsa kanssa olivat ensimmäisinä paikalla. Herranen aika, nyt kun sinulla on tuolla lailla hiukset, niin sinä näytät ihan samalta kuin silloin lapsena Riihimäellä, äiti sanoi heti, kun näki Mirelin. Äiti halasi Mireliä ennen kuin ehdin väliin. Mirel kun ei pidä siitä, että ihmiset halaavat häntä.

Näin kyllä välähdyksen Mirelin silmissä, mutta en kiinnittänyt siihen sen suurempaa huomiota. Ovi kävi koko ajan, ja Mirelin ja minun oli riennettävä ottamaan vastaan onnitteluja. Mirelillä roikkui vanha kasettisoittimensa olalla käsilaukun sijaan ja hän nauhoitti suurimman osan onnitteluista. Niitä on sitten vanhana kiva kuunnella, hän sanoi.

Kura oli loihtinut täsmälleen Mirun tyyliin sopivan herkkupöydän, jossa oli sekä Mirelin klassikkoannoksia että Kuran omia, ihmeellisiä pikku herkkuja. Huomasin Mirelin vahtikoiran katseen, kun ihmiset maistelivat Kuran luomuksia. Näin Mirelin kasvot, kun äitini hehkutti Kuran annosta, jossa oli marinoituja männynkäpyjä. Huomasin, mutta laitoin kaiken juhlanjännityksen piikkiin: tietysti kaiken piti olla ensiluokkaista ravintolamme kymmenvuotisjuhlissa.

Muistan senkin, kuinka Mirelin isä ja Riihimäen tati saapuivat selvästi myöhässä, kesken Mirelin pitämän puheen ja kuinka Mirel sekosi hetkeksi sanoissaan heidän kolistellessaan sisään huomattavan kovaäänisesti ja Mireliä huudellen.

Niissä juhlissa minulle vasta selvisi, ettei Riihimäen Hanna-täti ollutkaan Mirelille mitään sukua, vaan Mirelin

isän naisystävä. Terho ja Hanna olivat menneet naimisiin pian meidän Riihimäeltä muuttomme jälkeen, ja Mirel oli muuttanut isänsä kanssa Hanna-tädin asuntoon ja asunut kahdeksantoistavuotiaaksi siinä talossa, jossa minä vietin elämäni kaksitoista ensimmäistä vuotta.

Mirel ei ollut koskaan maininnut tuosta mitään. Se tuntui kyllä todella omituiselta. Tai ei, se tuntui petokselta. Mirel ja minä olimme olleet kaksitoista vuotta toistemme kanssa enemmän kuin yhdenkään muun ihmisen. Kymmenen vuotta olimme olleet liikekumppaneita ja toistemme uskottuja. Olin kertonut Mirelille kaiken elämästäni ja olin uskonut, että hänkin oli kertonut minulle kaiken omastaan.

Muistan kyllä, että olin melko juovuksissa joskus aamuyöstä, kun aloin tivaamaan asiaa häneltä, mutta huolimatta humalatilastani en ollut sekaisin eikä humalailaani koskaan liittynyt muistinmenetystä tai kaatuilua. Vain kovaäänistä naurua, hillitöntä tanssimista ja toisinaan myös armotonta herkistelyä. Nolottaa myöntää, mutta joskus kun olin juonut lasin tai kaksi liikaa, aloin soperrella jotakin yksinäisyydestäni.

Sen tiedän kuitenkin varmaksi, että sinä yönä, Mirun 10-vuotisjuhlissa, minä en kaatunut, koska olin humalassa. Kaaduin, koska Mirel työnsi minut kumoon. Minä tiedän, sillä muistan hänen ilmeensä, kun hän tuuppasi minua kaikin voimin. Ja Kura tietää, sillä Kura näki mitä Mirel teki.

Löin kuulemma pääni pöydän kulmaan ja putosin siitä lattialle ja menetin tajuni. Kura oli soittanut ambulanssin ja äiti oli lähtenyt minun mukaani, niin minulle kerrottiin.



Mirel kävi sairaalassa, toi kukkia ja joka kerta eväsrasiallisen minulle valmistamiaan herkkuja, oli kauhuissaan siitä miltä näytin, siitä että en kyennytkään nauramaan hänen kanssaan juhliemme yllätyskäänteelle, jollaiseksi hän kaatumistani nimitti.

Mutta minusta tuntui, että eniten hän oli kauhuissaan siitä, että *taisin sittenkin muistaa mitä tapahtui*.

Tajusin sen heti, kun hän alkoi kertoa, kuinka hän säikähti, kun yhtäkkiä vain kaaduin. En sanonut mitään, mutta katsoin häntä suoraan silmiin ja hän naurahti. Mirel ei tiennyt, että Kura oli jo käynyt luonani. Hän oli kertonut minulle, mitä näki, ja käskenyt minua tekemään rikosilmoituksen.

Se olisi tiennyt ravintolamme loppua, enkä minä silloin pystynyt siihen. Mutta päätin olla varovainen, päätin pitää Mireliä silmällä. Äkkiä minulle oli valjennut, että hän oli vaarallinen. Päätin pitää sen omana tietonani, päätin tehdä selvän eron työn ja vapaa-ajan välille, päätin irrottautua liian tiiviiksi käyneestä suhteestani Mireliin.

Se ei ollut helppoa. Jo sairauslomani vaikutti olevan Mirelille liikaa. Hän yritti vakuuttaa, että voisin levätä myös töissä, mutta en antanut periksi. Selitin saaneeni niin pahan aivotärähdyksen, että tarvitsisin jokaisen minulle määrätyn sairauslomapäivän toipuakseni ennalleen. Meillä ei ole varaa tällaiseen, Mirel sanoi. Ravintolabisneksessä ei olla kipeitä.

Mitäs tönäisit minut kumoon, ajattelin.

Sairauslomani aikana olin paljon tekemisissä Kuran kanssa. Kävin hänen luonaan Tallinnassa ja hän kävi minun luonani. Puhuimme paljon, aluksi Mirelistä ja kaikesta tapahtuneesta, mutta vähitellen myös muusta.

Minun oli helppo olla Kuran kanssa. Hän oli huomaavainen ja lämmin, eikä hänellä ollut mitään tarvetta olla kaiken aikaa keskipisteenä.

Kun palasin töihin, havaitsin heti, että Mirussa oli tehty muutoksia. Ravintolasaliin takaseinälle oli ilmestynyt valtava reliefi. Tuijotin sitä uskomatta silmiäni. Reliefi oli jonkinlainen toisinto historian kenties vastenmielisimmästä suudelmakuvasta, jossa Neuvostoliiton kommunistipuolueen silloinen pääsihteeri Leonid Brežnev ja DDR:n johtaja Erich Honecker suutelevat toisiaan DDR:n 30-vuotisjuhlallisuuksissa. Tuo kuva on vuodelta 1979 ja tätä nykyä kuvan voi nähdä maalattuna ulkoilmagallerian virkaa toimittavaan Berliinin muurin pätkään. Graffitilla on paljon puhuva nimi: *”Mein Gott, hilf Mir diese tödliche Liebe zu überleben” – Jumalani, auta minua selviämään tästä kuolettavasta rakkaudesta.*

Mirun jättikokoisessa reliefissä suutelimme täysin tunnistettavasti minä ja Mirel.

Eikö ole hieno, selkäni taakse ilmestynyt Mirel sanoi, se on tehty metallipaloista. Sen piti ehtiä tänne jo meidän juhliimme, mutta se oli hetken aikaa kadoksissa jossakin rahtisataman uumenissa. No, onneksi löytyi, muuten olisi mennyt 70 000 euroa kankkulan kaivoon.

Suuni oli aivan kuiva. Sanat juuttuivat nieluun, eivät suostuneet ulos. Päässäni humisi. Ennen juhlia olimme käyneet Mirelin kanssa läpi yrityksemme taloustilannetta. Minä olin jo pitkään ollut huolissani liian nopeasta kasvusta ja liian suuriksi paisuneista kuluista. Meillä oli paljon velkaa, ja minä olin vakaasti sitä mieltä, että nyt oli keskityttävä velkojen maksuun ja pidettävä huolta, että kaikki Mirumme alkaisivat tuottaa. Jatkuvan uuden

rakentamisen sijaan meidän olisi seuraavan kymmenvuotiskauden aikana kamppailtava jo olemassa olevan Miru-perheemme puolesta, pidettävä huolta kiinteistöistä, henkilökunnastamme, asiakkaistamme ja ravintoloidemme tasosta.

Seistessäni siinä tuon kuristavaa ahdistusta herättävän reliefin edessä muistin, miten Mirel oli talouspalaverissamme taputtanut käsiään, kiittänyt minua palopuheesta ja sanonut sitten, että häntä on aina kiinnostanut uuden luominen. Ei mikään muu.

70 000 euroa on todennäköisesti täysin oikea hinta tuolle työlle, mutta noin suuresta hankinnasta me olemme aina sopineet yhdessä ja jos olisit kysynyt minulta, olisin sanonut ehdottomasti ei, sain lopulta sanottua.

Sehän oli yllätys, Mirel nauroi ja kietoi kätensä minun ympärilleni. Hänen sormensa olivat kuin pihdit. Yhteisten vuosiemme kunniaksi. En kai minä nyt sinulta ala kysellä, että sopiiko sinulle tällainen lahja. Se on kauhea, minä sopersin ja poistuin paikalta.

Seuraavan yön tutkin yrityksemme tilejä ja tajusin kauhukseni, miten täydelliseen luottamukseen perustunut systeemimme oli kuin laukaisuvalmis ydinase. Meillä oli kummallakin käyttöoikeus yrityksemme tileihin. Minä olin toimitusjohtaja, Mirel hallituksen puheenjohtaja. Tähän asti kaikki oli sujunut hyvin, mutta nyt tiesin seisovani nopeasti sulavan jään päällä, sillä välimme eivät palaisi ennalleen. Ja mitä hän tekisi sitten, kun tajuaisi sen?

Mirel ei voinut sietää etäisyyttä, jota pidin, vapaa-päiviä, joista aloin pitää kiinni, työaikoja, joita rupesin noudattamaan. Hän alkoi syyttää minua kaikesta. Kun

tukkuliike ei pystynyt toimittamaan kotimaista kuhaa, se oli minun vikani. Kun jokin seurue jätti tulematta pöytävarauksestaan huolimatta, se oli minun vikani.

Pahinta kaikesta oli myöntää oma osuuteni tilanteesta, johon olin ajautunut. Minähän olin ruokkinut Mirelin diktaattoripiirteitä yli vuosikymmenen, nostanut hänet jalustalle ja varmistanut, ettei hän voisi pudota sieltä koskaan. Tuntui kipeältä tajuta oma tyhmyytensä, oma lapsellisuutensa, oma aivottomuutensa. Oli kauheaa myöntää, kuinka kyseenalaistamatta olin antanut Mirelin suuruudenhulluuden ohjailla minua ja bisnes-tämme. Ja oli liki mahdotonta myöntää, että Mirel oli mitä luultavimmin jonkin sortin psykopaatti tai jotakin vielä pahempaa.

Minun on edelleen vaikea käsittää, miten kauan tuota jatkui. Olin Mirelin talutusnuorassa niin monta vuotta. Minä, joka pidin jo silloin itseäni aikuisena ja vieläpä aika täyspäisenä ihmisenä! Ja edelleenkin: vaikka kuinka yritin ja yritän löytää jonkin järjellisen selityksen käytökselleni, päädyn aina umpikujaan.

Sairausloman jälkeen kalkuloin jatkuvasti, miten voisin lähteä yrityksestä. Tein laskelmia, vaihtoehtoisia malleja siitä, mitä tarkoittaisi, jos suorittaisimme osakeyhtiön jaon, jakaisimme omistuksemme ja velkamme kahtia. Tai mitä tapahtuisi, jos minä ottaisin vain Tallinnan ravintolan ja Mirelille jäisivät Helsingin ravintolat tai entä jos lähtisin yrityksestä kokonaan, miten asiat sitten pitäisi järjestää? Sen olin kuitenkin päättänyt, että tyhjin käsin en Mirusta lähtisi: osa ravintolamme menestyksestä oli myös minun ansiotani.

Vapaapäivinäni lähdin aina Kuran luo Tallinnaan.



## TÄMÄN KIRJAN LUETTUASI NÄET YSTÄVÄNPÄIVÄN AIVAN UUSIN SILMIN.

Tunnetut rikoskirjailijat esittävät nyt oman  
versionsa ystävänpäivästä – kuka  
enemmän, kuka vähemmän verisen.

Ystävänpäivää vietetään helmikuun  
14. päivänä, joka on alun perin Pyhän  
Valentinuksen muistopäivä. Maailmalla  
ystävänpäivä liitetään romanttiseen  
rakkauteen, Suomessa lähinnä ystävien  
muistamiseen. Mutta esimerkiksi  
Al Caponen ystävänpäivätervehdys  
Bugs Moranin kilpailevalle rikolliskoplalle  
vuonna 1929 Chicagossa jätti jälkeensä  
seitsemän vainajaa.



ISBN 978-952-850-200-5

KL 84.2

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

Kansi: Jussi Jääskeläinen