



VAPARIN JOULU

Koska vaparia eivät sido mitkään uskonnon määrittämät tavat juhliä, saa joulusta rakentaa juuri sellaisen juhlan kuin omiin arvoihin sopii.

Olen jouluihminen. Ei, en vietä kristuksen syntymäjuhlaa, vaan ihan sitä perinteistä joulua. Joulu on paljon vanhempi, vuodenkiertoon liittyvä juhla. Minulle se edustaa rauhaa ja aikaa perheen kanssa.

Aloitan kodin koristelun heti, kun lumi on maassa tai viimeistään joulu-kuun alussa. Iltojen (ja päivien) pimeessä laitan ikkunoihin jouluvaloja. Vähän myöhemmin vaihdan jouluverhot. Sohvalle ilmestyy jouluinen koristetyyny ja ulko-ovella kuramatto vaihtuu sellaiseen, jossa toivotetaan ”hyvää joulua”. Varsinaista pikkutilpehööriä meillä ei ole, sillä kissat tuhoaisivat ne nopeasti. Meillä on kuitenkin pojan askartelema hieno tonttu, josta ei tiedä onko sen punaiseksi maalattu osa suu vai sen uhrien verta. Edes kissat eivät uskalla koskea siihen. Joulukuun alussa seinälle ilmestyy karkeilla täytetty joulukalenteri ja YouTubeista löytyvä *Uskonottomia joululauluja* -soittolistasta on runsaassa käytössä.

Ensimmäiset piparit ja joulutortut meillä paistetaan yleensä jo marraskuussa, sillä pitäähän sitä testata, että niitä osaa vielä tehdä. Eikä sitä jouluna ehtisi maistaa jokaista uutta täytettä. Torttujahan voi nykyään tehdä monenlaisia jo pelkästään kaupasta löytyvillä hilloilla, puhumattakaan sitten kotitekoisista. Myös monia uutuuksia tulee maisteltua jo ennen h-hetkeä. Ei-





hän sitä nyt jouluna halua pettyä, kun uusi makuelämys olikin pahaa.

Pyrin aloittamaan joulunvieton jo talvipäivänseisauksesta. Tänä vuonna se on 22. joulukuuta. Siitä alkaa joulurauhaan laskeutuminen. Jouluaatto alkaa riisipuuurolla ja rusinasopalla. Joulurauhan julistus pitää katsoa, vaikkakin usein pistän äänet pois jumalahöpinöiden ajaksi. *Lumiukko*-animaatio pitää katsoa ja itkeä, kun *Walking in the air* alkaa soida. Syödään hyvin ja avataan lahjat. Kissat (sekä omat että sijaiskotilaiset) ovat yleensä olleet kaikista kilteimpiä ja saavat siksi myös eniten lahjoja. Loppujoulu meneekin sitten mahan vieressä maikoillen ja kissaa rapsutellen.

Kissoista johtuen joulupuu on meillä niin pieni, ettei sen kaatuminen haittaa, ja koristeet on valittu niin, että ne kestävät leikkimistä hajoamatta. Monesti joulukoristeita löytyykin sohvan alta vielä helmikuun puolella. Viime jouluna oli vielä aito kuusi, mutta tänä vuonna ollaan varmaankin joko ilman tai hankitaan tekokuusi, sillä viime vuonna kissani halusi syödä kuusen neulasia niin innokkaasti, että meinasi tulla eläinlääkärireissu.

Asumme sen verran kaukana sukulaisista, että jouluna ei yleensä tule lähdettyä kylään. Käymme kuitenkin usein – säästä riippuen – kävelemässä, kun ruoka on vähän laskeutunut. Samalla tulee monesti vietyä kynttilä muualle haudattujen muistomerkillä ja sotahevosten muistomerkillä. Siinä

tulee lyhyesti muistettua kaikkia niitä muunlaisia, jotka ovat antaneet henkensä joulupöytien antimien vuoksi. Meillä on ollut jo vuosia täysin vegaaninen joulupöytä, mitä kaikki vieraat eivät aina huomaa. Vasta sitten, kun joku ihmettelee kinkun puuttumista, voi asia tulla puheeksi.

Vapaa-ajattelu näkyy meillä jouluna siinä, ettei meiltä löydy enkeleitä koristeista tai valoista. Ikkunoiden jouluvalot edustavat aurinkoa, jota on jo muinaisista ajoista houkuteltu nousemaan taas korkeammalle taivaanrannasta joulua viettämällä. Meillä ei ole englanninkielisiä koristeita tai tekstiilejä, joissa toivotettaisiin jotain muuta kuin ”hyvää joulua”. Lähettämässäni joulukorteissa ei myöskään ole uskonnollista kuvastoa, vaan niissä seikkailevat tontut, joulupukki tai kissat.



■ **Uskonnottomien joululaulujen soittolista löytyy qr-koodin takaa.**

Sinappi”silli” munakoisosta

Puolikas munakoiso
Vettä ja suolaa keittämiseen
2 rkl omenasiiderietikkaa
2 rkl agavesiirappia
1 dl rypsiöljyä
3 rkl dijonsinappia
2 rkl vegaanista majoneesia
1 dl tilliä hienonnettuna
(tai kuivattua pari rkl)
¼ - ½ tl suolaa
Ripaus valkopippuria
Litran lasipurkki
Leikkaa munakoiso sillimäisiksi paloiksi. Keitä suolavedessä n. 10 minuuttia. Valuta vesi pois ja – tämä on tärkeää: Anna palojen jäähtyä. Kaada jäähtyneistä paloista vielä irronnut neste pois. Laita lasipurkkiin vuorotellen munakoisoa ja kastiketta. Anna maustua yön yli. Valmis ”silli” säilyy jääkaapissa noin viikon.

