

Alpo Heino

KÖYLIÖN KERTTU V. 2011 RIIKKA PALONEN

Tämän vuoden Köyliön Kerttu on syntynyt Vampulassa ja muutti Köyliön Yttilään 10-vuotiaana perheensä mukana äitinsä sukutilalle. Muistan hänet jo peruskoulun yläasteelta lahjakkaana ja tomerana oppilaana. Ylioppilaaksi kirjoitettuaan hän kävi ensin Ahlmannin talouskoulun ja pääsi sitten opiskelemaan Taideteolliseen korkeakouluun, josta valmistui ammattivalokuvaajaksi. Hän on luonut uraansa Helsingissä mm. teatterikuvaajana ja HS:n kuukausiliitteen valokuvaajana. Hän kertoo lehtihaastattelussa, että töitä riitti eikä hän edes kuvitellut muuttavansa takasin Köyliöön.

Sysäyksen muuttoon maalle antoi hänen henkilökohtaisessa elämässään tapahtuneet muutokset. Aviopuolison sairastuminen ja lopulta menehtyminen pani asettamaan elämän arvot järjestykseen. Kun elämä kaupungissa alkoi ahdistaa, hän pakkasi uransa huipulla v. 1994 tavaransa Helsingin Kampissa sijainneessa kattohuoneistossa ja muutti juurilleen Köyliöön. Hän kunnosti upean vanhan 1870-luvulta asti suvullaan olleen Brunnilan tilan päärakennuksen asunnokseen.

Hän avioitui Köyliössä nuoruutensa poikaystävän kanssa, jolla on Säkylässä iso erikoisviljelytila. Hänestä tuli nyt emäntä ja v. 1996 syntyi Raita-tytär.

Monille on jo varmaan tässä vaiheessa selvinyt, että tämän vuoden Köyliön Kerttu on Riikka Palonen. Hän ei ole täällä paikalla, sillä hän on Skotlannin Ylämaankarjan kasvattajana parhaillaan Skotlannissa suuressa karjanäyttelyssä.

Kun Riikka näki ensimmäistä kertaa higlanderin, se oli menoa. Hän näki v. 1996 Maaseudun Tulevaisuudessa ilmoituksen, että eräs ruotsalainen kasvattaja haluaa myydä Suomeen higlandereita. Riikka lähti silloisen aviomiehensä kanssa tapaamaan eläimiä, ja se oli rakkautta ensi silmäyksellä. ”Varasimme heti seuraavan vuoden vasikoista neljä”, hän kertoo lehtihaastattelussa.

Eläimet tulivat Köyliöön v. 1997. Ne herättivät uteliaisuutta, ja emäntää nolostutti, kun ei tiennyt niistä juuri mitään. Niinpä hän lähti Skotlantiin tutustumisretkelle niiden alkulähteille. Hän käytti valokuvaajan ammattia hyväkseen, ja rahoitti matkan myymällä matkasta kolme lehtijuttua. Hän kirjoitti myös retken innoittamana pienen kasvatusoppaan, joka on käännetty myös ruotsiksi.

15 vuodessa Riika Palosesta on kehittynyt Suomen johtava higland cattle –kasvattaja. Viime helmikuussa Ikaalisten emolehmäpäivillä myönnettiin ensimmäistä kertaa jalostustyön ansiomerkki ylämaankarjan kasvattajalle. Palkinnon sai Riikka Palonen. Palkinnon myöntäjiin teki vaikutuksen se, että Palonen on ensimmäisenä suomalaisena lihakarjankasvattajana pystynyt myymään kasvattamansa siitoseläimen rodun kotimaahan Skotlantiin. Musta higland-sonni Samson Dubh of Brunnila on tänä keväänä matkannut Skotlantiin. Riikka on myös Suomen Higland Cattle Club ry:n perustajajäseniä. Tällä hetkellä Brunnilan tiluksilla tallustelee nelisenkymmentä higland-nautaa.

V. 2000 Riikan avioliitto kuitenkin päättyi eroon. ”Huomasin yhtäkkiä olevani yksin parinkymmenen higlanderin ja nelivuotiaan tyttäreni kanssa. Minun piti jälleen tehdä

valinta - lapsi vai työ. Päädyin ilman suurempia ponnisteluja siihen, että haluan edelleen kasvattaa lapseni täällä”, kertoo Riikka lehtihaastattelussa. Päätöksestä seurasi loogisesti, että hänen piti keksiä itselleen toimeentulo. Syntyi idea tilausravintola Korkeasta Tammesta.

Hän keksi, että vanhasta navetasta voisi rakentaa ravintolan. Siispä hän haki sivuelinkeinojen rahoitustukea TE-keskuksesta, ja vanhasta v. 1928 rakennetusta navetasta remontoitiin ravintola, jossa on Lallin-aikainen tunnelma. Tiiliseinät on sisältä kalkittu, ja materiaaleiksi on hyväksytty vain puuta, takorautaa ja kiveä. Huonekalut on teetetty paikallisella puusepällä. Seinää kiertää Riikan kirjailema muinaissuomalainen runo. Koristeena seinillä ja ikkunalaudoilla on eläinten kalloja. Ravintola Korkea Tammi toimii lähes kokonaan omalla porukalla. ”Kahdeksan vuotta sitten elämäni astui Ari Alasmäki, joka tuli emännän 40-vuotiskahveille eikä sitten lähtenytäkään pois. Arskasta on kehkeytynyt kelpo eläinten kasvattaja ja ravintolan baarimestari”, kertoo Riikka haastattelussa. Riikka hoitaa tarjoilun ja kokki Merja Böök työskentelee täyspäiväisenä palkattuna työntekijänä. ”Teurastamme kuusi ruhoa vuodessa ja kaikki menevät kaupaksi ilman välikäsiä.

”Korkea Tammi on moneksi muuntuva tunnelmallinen ravintola Brunnilan tilan yhteydessä Köyliön Yttilässä. Vanhan navetan jyrkävien seinien ja korkealle kohoavan katon suojissa järjestyvät perhejuhlat ja kokoukset, ja teemailloissa tavataan tuttuja, syödään hyvin ja kuunnellaan elävää musiikkia. Paikan erikoisuutena on Ämmän Kievari, tilauksesta järjestettävät rautakautispidot”, todetaan Korkean Tammen kotisivuilla.

Riikka on ollut suunnittelemassa ja järjestämässä myös suurempia Lallintalossa vietettyjä Lallin pitoja, joiden ruokalista ja ohjelma on toteutettu Lallin-ajan hengessä. Viimeksi saimme osallistua tällaisiin pitoihin viime syksynä Köyliö-seuran täyttäessä kymmenen vuotta.

Näillä ansioilla Köyliö-seura nimeää Riika Palosen vuoden 2011 Köyliön Kertuksi.