

S
SUNNUNTAI-
SUOMALAINEN

LIHAN
HIMO

Lihaton lokakuu päättyy, joten taas saa mässäillä syntisellä herkulla.



Tuotanto

TEKSTI MIA ROUVINEN
KUVITUS ANNIINA LOUHIVUORI

Liperiläinen **Vesa Eronen** on yksi Suomen suurimmista lihakarjan tuottajista. Hän työllistää itsensä lisäksi viisi työntekijää ja osa-aikaisesti muutamien.

Tilalla on noin 1400 nuorta sonnia, mikä tarkoittaa satojatuhansia kiloja naudanlihaa joka vuosi. Suurin osa menee jauhelihaksi.

– Naudan jauhelihaa syödään Suomessa paljon, ja sitä halutaankin syödä. Liha on laadukasta, mutta sen hinta ei ole todella-kaan terveellä tasolla, Eronen sanoo.

Hän toimii lihantuottajien osuuskunnan LSO:n nautaryhmän puheenjohtajana ja harmittelee halpuuttamisilmiötä.

– Se, että kauppa- ja pakkauslihan hinta on alaspäin, syö lihan arvostusta. Se taas pakottaa myymään laadukkaitakin ruhonosia, kuten kuvetta, jauhelihaa. Tuottajalle hintakehitys ei ole järkevä. Jokaisella

kymmenellä sentillä on väliä, sillä työ vaatii pitkäaikaisia investointeja.

Erosenkin tilaan on uponnut miljoonia euroja. Entä jos punaisen lihan syöminen vähentyisi Suomessa merkittävästi?

Hän huomauttaa, että nautaa tuodaan jo nyt ulkomailta etenkin suurtilouskeittiöiden tarpeisiin. Suomen tuotanto riittää vastaamaan vain runsasta 80 prosenttia kulutuksesta.

– Lisäksi tiloja lakkaa koko ajan eläköitymisen myötä. Kulutustottumusten muutos kasvi- tai broileripainotteiseksi pitäisi olla valtakunnan tasolla merkittävää, että kävisin miettimään tuotantosuuntaustani uudelleen.

Sonnit tulevat Vesa Erosen tilalle puolen vuoden ikäisinä, ja hieman yli vuoden jälkeen ne lähtevät teuraaksi. Ne syövät 99-prosenttisesti kotimaista ruokaa: paikallista säilörehunurmea ja viljaa sekä ki-

vennäisiä. Eläimet myös teuraustetaan Pohjois-Karjalassa.

Naudanlihan hiilijalanjäljestä puhuttaessa unohdetaan Erosen mukaan usein se, että meillä on pohjavettä. Karjankasvatus ei siis uhkaa pohjavesivarantojamme, kuten joillakin muilla alueilla.

– Pohjoismaiden ilmasto soveltuu hyvin nurmiviljelyyn, joten globaalisti olemme oikealla naudankasvatusalueella. Tänne eläimiä mahtuu. Etenkin rotukarja myös laiduntaa paljon.

Erosen tilan sonnit elävät vapaina ryhmäkarsinoissa, joissa niillä on hänen mukaansa mahdollisuus lajinomaiseen käytökseen.

– Suomessa kaikki naudanliha on lähilihaa. Silti olisi hyvä, jos suuretkin jalostajat ohjaisivat lihaa nykyistä enemmän myyntiin kauppoihin sille alueelle, jolla liha on tuotettu. ●

Luonto

Naudanlihan ilmastovaikutus on noin 15 kiloa hiilidioksidipäästöjä kiloa kohden. Samoilla päästöillä tuotetaan noin 15 kiloa soijaa. Kuitenkin juusto tuottaa lähes yhtä paljon päästöjä kuin naudanliha. Talvela kotimaisen kasvihuonetomaatin hiilidioksidipäästöt ovat kiloa kohden viisi kiloa: yhtä suuret kuin sianlihalla tai riisillä.

– Tulokset on laitettava aina johonkin laajempaan yhteyteen. Jos emme osta kotimaisia vihannuksia, tulee työttömyyttä. Espanjalaisten tomaattien hiilidioksidipäästöt ovat pienemmät, mutta viljelmillä käytetään pimeää siirtolaistyövoimaa. Sosiaaliset ulottuvuudetkin on huomioitava, sanoo kestävän kehityksen professori **Kristina Lindström** Helsingin yliopistosta.

Hän korostaa, etteivät kulutusvalinnat ole mustavalkoisia. Esimerkiksi kasvihuonetekniikkaa pitää vain kehittää ilmastoa säästävämmäksi.

– Se, ettei ilmastoyritystä syö punaista lihaa, on vähän populistista. Se ei yksin ratkaise päästöongelmia.

Lindströmin mukaan riittää, että syö vähemmän ja laadukkaampaa lihaa ja kiinnittää huomiota tuotantotapaan.

– Ekologisesti ajattelevat viljelijät käyttävät biologista typensidontaa teollisten lannoitteiden sijaan.

Biologinen typensidonta tarkoittaa, että laitumilla kasvatetaan tyyppiä sitovia kasveja, kuten apilaa. Kun märehitjät eli lehmät ja lampaat syövät näitä kasveja, kasvien sisältämä tyyppi ja selluloosa muuttuvat niiden ruoansulatuksessa proteiiniksi.

– Me ihmiset emme pysty siihen.

Tyyppi on tärkeä kaikelle elämälle. Kasvit voivat sitoa sitä itseensä vain maaperän yhdisteistä, ja eläimet saavat typpensä kasveista tai kasveja syövästä eläimestä. Keinolannoitteista luontoon pääsee kuitenkin typpioksiduulia, joka on hiilidioksidia parempi kasvihuonekaasu.

Lehmät päästävät ilmaan metaania, mutta niin ne ovat tehneet aina. Kristina Lindströmin mukaan tehotuotannon takia lehmä on nyt vain liikaa. Lisäksi tehotuotteille sioille ja broilereille syötetään Etelä-Amerikasta tuotua soijaa.

– Se on ilmastokannalta huono asia. Soijatuotannon tieltä raivataan sademetsiä. Siten toimitaan epäekologisesti ihmisiä ja koko maapalloa ajattellen.

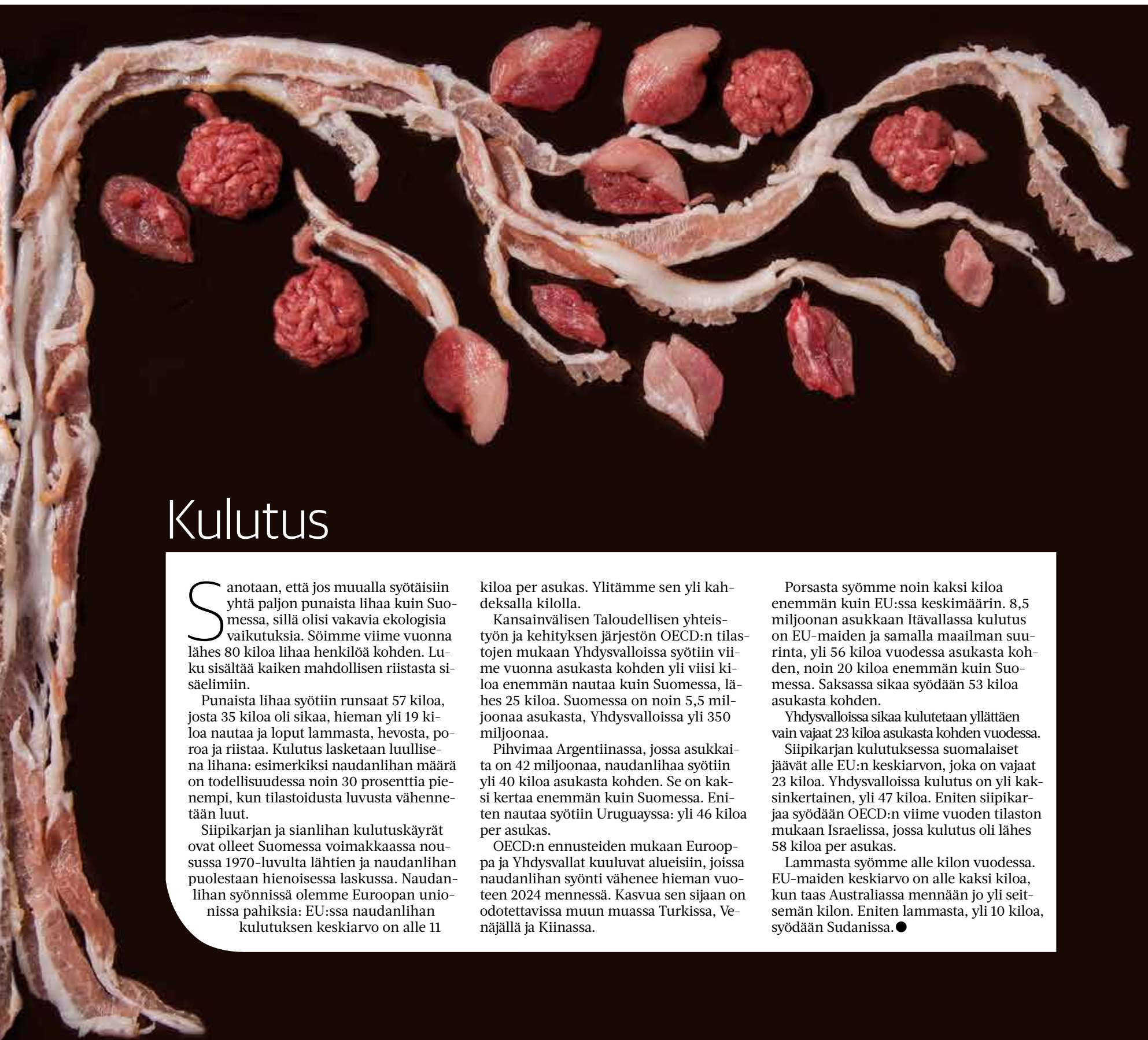
Ongelma on tunnistettu: WWF Suomi ja neljä suomalaista maito- ja liha-alan yritystä ovat tänä vuonna tehneet soijasitoutuksen, joka velvoittaa mukana olevia yrityksiä käyttämään tuotantoketjuissaan vain vastuullisesti tuotettua soijaa vuoteen 2020 mennessä.

Lindströmin mukaan eettistä on syödä mahdollisimman paikallisesti tuotettua ruokaa.

– Suomessa pitää tuottaa nautaa ja lamasta. Ne pystyvät tuottamaan ruokaa meille nurmesta, jota meille ei tarvitse tuoda muualta.

Professori kannustaa myös syömään kotimaisia palkoviljoja, kuten papuja ja herneitä.

– Jotta niitä viljellään, on oltava kysyntää, ja sen on oltava kannattavaa viljelijällekin. ●



Kulutus

Sanotaan, että jos muualla syötäisiin yhtä paljon punaista lihaa kuin Suomessa, sillä olisi vakavia ekologisia vaikutuksia. Söimme viime vuonna lähes 80 kiloa lihaa henkilöä kohden. Luku sisältää kaiken mahdollisen riistasta sisäelimiin.

Punaista lihaa syötiin runsaat 57 kiloa, josta 35 kiloa oli sikaa, hieman yli 19 kiloa nautaa ja loput lammasta, hevosta, poroa ja riistaa. Kulutus lasketaan luullisena lihana: esimerkiksi naudanlihan määrä on todellisuudessa noin 30 prosenttia pienempi, kun tilastoidusta luvusta vähennetään luut.

Siipikarjan ja sianlihan kulutuskäyrät ovat olleet Suomessa voimakkaassa nousussa 1970-luvulta lähtien ja naudanlihan puolestaan hienoisessa laskussa. Naudanlihan syönnissä olemme Euroopan unionissa pahiksia: EU:ssa naudanlihan kulutuksen keskiarvo on alle 11

kiloa per asukas. Ylitämme sen yli kahdeksalla kilolla.

Kansainvälisen Taloudellisen yhteistyön ja kehityksen järjestön OECD:n tilastojen mukaan Yhdysvalloissa syötiin viime vuonna asukasta kohden yli viisi kiloa enemmän nautaa kuin Suomessa, lähes 25 kiloa. Suomessa on noin 5,5 miljoonaa asukasta, Yhdysvalloissa yli 350 miljoonaa.

Pihvimaa Argentiinassa, jossa asukkaita on 42 miljoonaa, naudanlihaa syötiin yli 40 kiloa asukasta kohden. Se on kaksi kertaa enemmän kuin Suomessa. Eniten nautaa syötiin Uruguayssa: yli 46 kiloa per asukas.

OECD:n ennusteiden mukaan Eurooppa ja Yhdysvallat kuuluvat alueisiin, joissa naudanlihan syönti vähenee hieman vuoteen 2024 mennessä. Kasvua sen sijaan on odotettavissa muun muassa Turkissa, Venäjällä ja Kiinassa.

Porsasta syömme noin kaksi kiloa enemmän kuin EU:ssa keskimäärin. 8,5 miljoonan asukkaan Itävallassa kulutus on EU-maiden ja samalla maailman suurinta, yli 56 kiloa vuodessa asukasta kohden, noin 20 kiloa enemmän kuin Suomessa. Saksassa sikaa syödään 53 kiloa asukasta kohden.

Yhdysvalloissa sikaa kulutetaan yllättäen vain vajaat 23 kiloa asukasta kohden vuodessa.

Siipikarjan kulutuksessa suomalaiset jäävät alle EU:n keskiarvon, joka on vajaat 23 kiloa. Yhdysvalloissa kulutus on yli kaksinkertainen, yli 47 kiloa. Eniten siipikarjaa syödään OECD:n viime vuoden tilaston mukaan Israelissa, jossa kulutus oli lähes 58 kiloa per asukas.

Lammasta syömme alle kilon vuodessa. EU-maiden keskiarvo on alle kaksi kiloa, kun taas Australiassa mennään jo yli seitsemän kilon. Eniten lammasta, yli 10 kiloa, syödään Sudanissa. ●

Jalostus

Lihajalosteista rakastetuimpia lienee pekoni: rasvaa tirisevä, rapea ja suomalainen herkku. Monen mielestä se kuuluu hotelliamaiseen ja tekee kokeittuissa kaikesta maistuvampaa. Pekoni valmistetaan useimmiten sian kyljestä.

Elintarvikevalvonta HKScanin arvion mukaan pekonimarkkinan koko on tänä vuonna 3,6 miljoonaa kiloa eli kolmisen pakettia pekonia per suomalainen. Kasvua viime vuoteen on noin viisi prosenttia.

Maailmalla rakkaus pekoniin näkyy erikoisina aluevaltauksina. Tarjolla on esimerkiksi pekoniäätelöä, pekoninmakuista huulirasvaa ja pekonikuvioituja vaatteita.

Jo antiikin Roomassa syötiin ”petasoa” eli pekonia. Ruoan nykyjuuret ovat Whiltshiressä Englannissa, jonne avattiin ensimmäinen pekonitehdas 1770-luvulla.

Amerikkalaisten into syytyi 1920-luvulla, kun markkinoille tuli ensimmäinen val-

miiksi viipaloitu kuluttajapakkaus. Kiinnostus kasvoi nopeasti: 1950-luvulla Yhdysvalloissa oli jo yli kolme miljoonaa pekonia valmistavaa yritystä.

Suomessa LSO aloitti vuonna 1930 pekonin viennin Turusta Englantiin. Seuravana vuonna Pellervo-seura järjesti nimikilpailun, jossa baconille haluttiin löytää suomenkielinen nimi. Bacon oli omittu englannin kieleen ranskasta, jossa se tarkoittaa suolattua siansivua. Kilpailun voitti pekoni.

Eri maiden pekonit eroavat toisistaan: Suomessa syötävä on siivutettu ohuemaksi kuin perinteinen brittiläinen. Kanadalaisessa ei ole rasvaa ollenkaan, ja saksalainen on lähelläilmakuivattua kinkkua, speckkiä.

Aluksi pekonin valmistus oli käsityötä ja vei useita päiviä. Nykyinen teollinen prosessi vie vain muutaman tunnin.

Suomalainen pekoni valmistetaan kyljestä, joka suolataan, savustetaan ja sitten kypsytetään puolikypsäksi, alle 50 asteeseen. Sitten se jäädytetään, prässättään muotoonsa, viipaloitetaan ja paketoitetaan.

Suomalaisista sioista tehtävä pekoni valmistetaan Puolassa. Samalla tehtaalla tehdään myös ruotsalainen pekoni.

– Valmistusprosessi on erityislaatuinen. Koska lihaa ei kypsennetä kokonaan kypsäksi, se vaatii kokonaan omat tilat ja linjatonsa. Siksi pekonia ei valmisteta Suomessa, HKScanin lihavalmistajien tuotekehityspäällikkö **Mikko Pajari** kertoo. ●





Kulinarismi

Hyvin valmistettu maukas liha on monelle tärkeä osa ravintolaelämystä.

– Haluan käyttää työssäni mahdollisimman hyvälaatuista lihaa. Se ei tarkoita sitä, että lihaa pitäisi määrällisesti olla paljon. Se tarkoittaa sitä, että panostetaan lihan laatuun ja alkuperään, sanoo helsinkiläisen ravintola Groteskin keittiömestari **Ville Kivimäki**.

Grotesk on huomioitu myös Michelin-oppaissa. Laadukas nautanliha on tärkeä osa ravintolan liike-idea.

Kivimäen suosikkiliha tulee vanhasta lypsylehmästä.

– Se on mureaa ja pehmeää, pihvilihana erinomaista. Liha on rasvoittunut hyvin, koska eläin ei ole käyttänyt lihaksiaan paljon. Lisäksi siinä on eettisesti järkevä ketju: ensin eläin on tuottanut maitoa ja sitten se päättyy lihaksi.

Keittiömestari huomauttaa, että toisin kuin Suomessa, maailmalla lihassa arvostetaan rasvaa, mikä otetaan huomioon myös karjankasvatuksessa: lihasyi-

den sisässä oleva rasva tekee lihasta mehukkaan.

Groteskissa käytetään paljon tanskalais- ta lehmää. Kivimäen mukaan syynä on se, että suomalaisen lypsylehmän saatavuus on lähes olematonta.

Elintarvikevalvonta Atrialta kerrotaan, että suuri osa suomalaisesta lypsylehmästä menee myyntiin jauhelihana. Kokolihana otetaan yleensä vain takapään paistit ja fileet. Vientiin menee ajoittain esimerkiksi paisteja.

– Emme voi toimittaa pieniä erikoiseriä kannattavuuden takia, mutta Suomessa on pienempiä liha-alan toimijoita, jotka siihen pystyvät. Meillä leikkauksessa valitaan erikseen muun muassa kaikki hyvin marmoroituneet eli rasvoittuneet lehmän ulkofileet. Ne ovat hyvin kysytyjä, Atrian lihan viennin ja teollisen kaupan myyntijohtaja **Esa Mäki** sanoo.

Ville Kivimäen mukaan Suomessa liha on totuttu leikkaamaan eri tavalla kuin muualla. Tiettyjä maukkaita mutta vähemmän arvostettuja ruuhosia, kuten

kuvetta tai poskia, ei ole juurikaan leikkattu erikseen myyntiin. Nyt tilanne on muuttumassa, ja Kivimäki on siitä iloinen.

– Ei ole mitään järkeä, että marketissa on kylmäaltaassa ja palvelutiskissä tarjolla samat lihat. Jos kaupan lihamestari neuvoksi eri ruuhosien käyttöä, se toisi lisäarvoa ja voisi muuttaa kulutustottumuksia. Toki se vaatii myös sitä, että ruokaa suunnitellaan etukäteen ja ollaan valmiita kokeilemaan, Kivimäki sanoo.

Suunnittelua tarvitaan, sillä toisin kuin jauheliha, monet ruuhosat vaativat pitkää kypsytysaikaa.

Kivimäelle on tärkeää, että tuotanto-eläin saa elää eettisesti hyvissä olosuhteissa – se saa riittävästi liikkumatilaa, laadukasta ravintoa ja hyvää kohtelua – ja että tuottaja saa työstään kunnollisen korvauksen.

– Liha on minulle aina spesiaalia. Haluan panostaa siihen, enkä pidä siitä kotonakaan arkisena juttuna. Kun teen kotona liharuokaa, teen usein pataa. ●

Evoluutio

Milloin ihmisestä tuli sekasyöjä? Kysymys saa evoluutiopaleontologian professori **Mikael Forteliuksen** hämillään.

– Kaikki kädelliset syövät muutakin kuin kasviravintoa. Jopa märehitjät syövät mielellään lihaa, jos sitä on saatavilla, Helsingin yliopistossa työskentelevä Fortelius sanoo.

Taipumus lihan syöntiin on vanhempi kuin ihminen. Pystykävelevistä alkuihmisistä toiset ovat syöneet kasvispainotteisempaa ruokaa kuin toiset: tämän voi päätellä leuan muodosta ja hampaista. Oman sukumme ensimmäisten edustajien ruokavaliossa lihalla oli tärkeä rooli.

– Tämä alkaa näkyä jo varsinkin kaksi miljoonaa vuotta sitten aivojen isommassa koossa, Fortelius kertoo.

Hänen mukaansa meillä on hedelmänsyöjän hampaat, mutta syy siihen on yksinkertainen: hampaiston

ei ole tarvinnut muuttua, sillä tuli ja työkalut ovat mahdollistaneet ihmiselle ruoan käsittelyn suun ulkopuolella.

Entä jos ihminen olisi hylännyt lihan syömisen jostakin syystä?

– Maailma olisi ihan erilainen. Esimerkiksi ihmisasutus sijoittuisi lähelle päivän-tasaajaa.

Pohjoisessa asutusta ei olisi, koska talvella ruokaa ei olisi tarjolla moniin kuukausiin. Fortelius ei lähde pitkälle ajatusleikkiin, sillä lihan syönti on ollut ihmiselle perusedellytys. Aivojen rakentuminen vaatii lihaa ja kykyä varastoida sitä.

– Ihminen ei olisi ihminen ilman lihaa. Tämä perustuu siihen, että aivot ovat kalista luksusta. Ne kuluttavat 20 prosenttia aineenvaihdunnastamme teimmepä mitä tahansa.

– Ihmisen evoluutiohistoriassa aivot sekä söivät energiaa että toivat lisää energiaa tekemällä ihmisestä yhä taitavamman ravin-

nonhankkijan. Tämän itseään ruokkivan kierteen yksi seuraus oli todennäköisesti lisääntynyt lihansyönti.

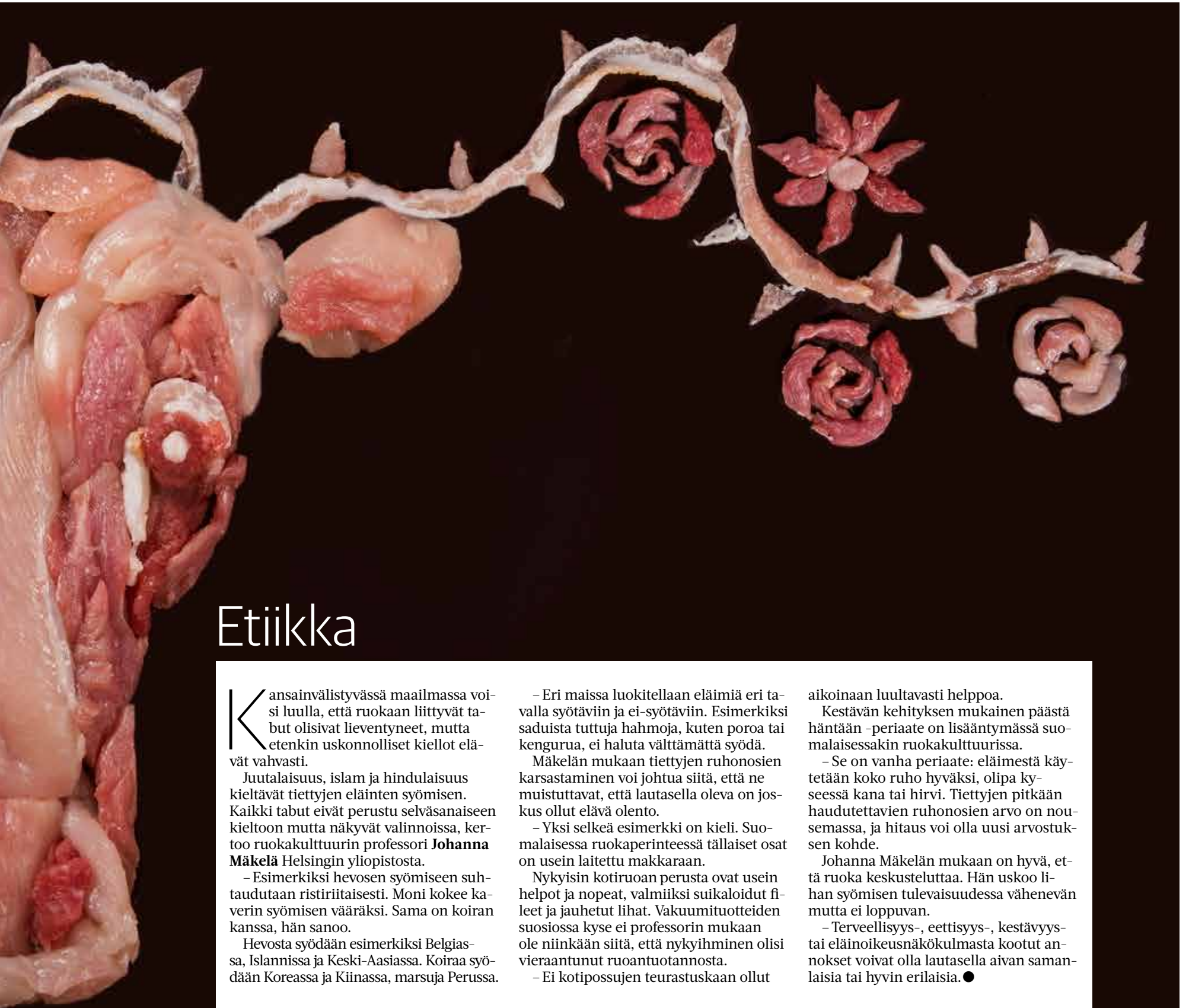
Punainen liha ei ole ihmiselle välttämättöntä, sanoo Itä-Suomen yliopiston ravitsemusterapian professori **Ursula Schwab**.

Se ei kuitenkaan tarkoita sitä, etteikö lihaa voisi syödä osana terveellistä ruokavaliota.

– Mikä tahansa, mitä syö liikaa, on ongelma. Kannattaa noudattaa suosituksia eli pitää punaisen lihan kulutus alle puolessa kilossa viikossa.

Tutkimusten mukaan paljon punaista lihaa syövät polttavat muita useammin tupakkaa, liikkuvat muita vähemmän ja käyttävät muita enemmän alkoholia.

Huonot elämäntavat altistavat monenlaisille terveyshaitoille. Sitä, johtuvatko terveyshaitat lihansyönnistä vai jostain muusta, ei voida sanoa, sillä kyseessä on kokonaisuus. ●



Etiikka

Kansainvälistyvässä maailmassa voisi luulla, että ruokaan liittyvät tabut olisivat lieventyneet, mutta etenkin uskonnolliset kiellot elävät vahvasti.

Juutalaisuus, islam ja hindulaisuus kieltävät tiettyjen eläinten syömisen. Kaikki tabut eivät perustu selväsanaiseen kieltoon mutta näkyvät valinnoissa, kerroo ruokakulttuurin professori **Johanna Mäkelä** Helsingin yliopistosta.

– Esimerkiksi hevosen syömiseen suhtaudutaan ristiriitaisesti. Moni kokee kaverin syömisen vääräksi. Sama on koiran kanssa, hän sanoo.

Hevosta syödään esimerkiksi Belgiasa, Islannissa ja Keski-Aasiassa. Koiraa syödään Koreassa ja Kiinassa, marsuja Perussa.

– Eri maissa luokitellaan eläimiä eri tavalla syötäviin ja ei-syötäviin. Esimerkiksi saduista tuttuja hahmoja, kuten poroa tai kengurua, ei haluta välttämättä syödä.

Mäkelän mukaan tiettyjen ruhonosien karsastaminen voi johtua siitä, että ne muistuttavat, että lautasella oleva on joskus ollut elävä olento.

– Yksi selkeä esimerkki on kieli. Suomalaisessa ruokaperinteessä tällaiset osat on usein laitettu makkaraan.

Nykyisin kotiruoan perusta ovat usein helpot ja nopeat, valmiiksi suikaloidut fileet ja jauhetut lihat. Vakuumituotteiden suosiossa kyse ei professorin mukaan ole niinkään siitä, että nykyihminen olisi vieraantunut ruoantuotannosta.

– Ei kotipossujen teurastukseen ollut

aikoinaan luultavasti helppoa.

Kestävän kehityksen mukainen päästä häntään -periaate on lisääntymässä suomalaisessakin ruokakulttuurissa.

– Se on vanha periaate: eläimestä käytetään koko ruho hyväksi, olipa kyseessä kana tai hirvi. Tiettyjen pitkään haudutettavien ruhonosien arvo on nousemassa, ja hitaus voi olla uusi arvostuksen kohde.

Johanna Mäkelän mukaan on hyvä, että ruoka keskusteluttaa. Hän uskoo lihan syömisen tulevaisuudessa vähenevän mutta ei loppuvan.

– Terveellisyys-, eettisyys-, kestävyys- tai eläinoikeusnäkökulmasta kootut annokset voivat olla lautasella aivan samantlaisia tai hyvin erilaisia. ●

Miten syömisestä tuli näin vaikeaa?

Syömisestä puhutaan enemmän kuin koskaan – eikä ongelmana ole ravinnon puute. Ruoka on ot-sikoissa joka viikko: tämä altistaa syöväälle, tuo on kasvatettu kyseenalaisesti ja tämä lihottaa. Ottipa ostoskoriinsa mitä tahansa, joku on kohta sanomassa, että väärin valittu.

Joillekin ruoka tuntuu olevan kuin uskonto, toisille pelkkää polttoainetta. Minulle on tärkeää, että se maistuu hyvältä ja on kohtuullisen terveellistä. Käytän tarvittaessa voita, soke-ria ja kermaa ja kierrän kaukaa kevytuotteet.

Syön yli suositusten punaista lihaa ja juustoja mutta liian vähän esimerkiksi kalaa ja marjoja. Vajeet korvaan purkista.

Käytän paljon italialaista tomaattimurskaa, koska se on hyvää ja nopeut-

taa ruoanlaittoa. Metallipurkista mahdollisesti liukenevat yhdisteet ovat mielestäni pienempi paha kuin talven mauttomat kotimaiset tomaatit. Yritän tukea suomalaista työtä ostamalla tuoreita yrtejä.

Syön usein myös kotimaista broileria. Kuvittelen, että se on tehotuotettunakin saanut paremman elämän Suomessa kuin thaimaalainen toverinsa.

Välillä ostan kaupan paistopisteestä makoisan vaalean leivän, vaikka vatsani ei pidä vehnästä ja leipä on todennäköisesti tehty muualla kuin Suomessa.

Syön sitä ulkomaalaisten juustojen kanssa ja huuhton alas viinillä, joka on rahdattu jostain kaukaa. Koetan suosia luomua ja reilua kahvissani ja viinissäni. Näiden valintojeni kanssa voin elää – ja syödä. ●

MIA ROUVINEN

PS

