VIIKONVAIHDE

IKIVIHREÄT

Ikivihreä Emma laululla ja ilman

”Oi, muistatkos’ Emma sen kuutamoillan,
kun yhdessä tansseista kuljettiin.
Sinä sanasi annoit ja valasi vannoit
ja lupasit olla mun omani.”

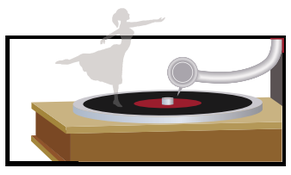
Emma-valssi on kansansävelmä, jonka säveltäjä ei ole tiedossa.

Mollivetoisen ikivihreän sanoitti **Väinö Siikaniemi** (1887–1932), joka kunnostautui lisäksi keihään olympiamitalistina, opettajana ja kääntäjänä.

Suomen ensimmäisiin iskelmätähtiin lukeutuva, paremmin oopperalaulajana tunnettu **Ture Ara** (1903–1979) levytti vuonna 1929 Emman, joka saavutti suursuosion.

Baritonin tulkintaa vanhasta valssista myytiin yli 30 000 kappaletta, mikä oli ajan mittapuun mukaan komea saavutus.

Myyntimenestys Japanissa



Emma teki paluun listoille 1960-luvun alussa, jolloin rautalanka-aalto alkoi levitä Suomeen. Rautalanka oli sähkökitaroilla soitettua instrumentaalimusiikkia, josta erityisesti nuoret pitivät.

The Sounds -niminen yhtye äänitti tammikuussa 1963 kappaleen, joka myi huimat 20 000 kappaletta ja pysyi top 20:ssä puoli vuotta.

Hieman yllättäen single Emma/Mandschurian Beat menestyi myös Japanissa. Arvioiden mukaan kyseessä oli ensimmäinen suomalainen levytys, joka pääsi miljoonan levyn myyntilukuun ulkomailla.

Rautalanka jakoi kansaa

Perustan The Soundsin tulkinnalle antaa soolokitaristi **Henrik Granön** selkeä ja sulava soitto, mikä ei ollut itsestäänselvyys nuorille muusikoille. Rummuissa oli **Johnny Liebkind**, josta tuli myöhemmin yhtyeen laulusolisti.

Rautalankaversiossa tempoa oli lisätty ja kappale soitettiin nopealla twist-kompilla. Mukana oli myös improvisoitu osuus.

Levy jakoi voimakkaasti mielipiteitä. Arvostelijat pitivät tyylilajia rämistelynä ja ohimenevänä muotivillityksenä. Toisaalta levyä taas kiiteltiin vanhojen sävelmien uudelleen esiin nostamisesta.

Sotasaalis ja palkinto

Emma-gaala pysteineen sai nimensä monen artistin tulkitsemasta sävelmästä.

Monen artistin tulkitsema kappale on jättänyt jälkensä maamme historiaan eri tavoin.

Esimerkiksi sota-aikana neuvostoliittolaista sotasaalisasetta, DP 27 -pikakivääriä, kutsuttiin sävelmän mukaan lempinimellä Emma.

Laulun innoittamana on nimetty myös Emma-palkinnot, joilla suomalainen äänilevyteollisuus palkitsee vuoden parhaat levyt ja artistit. Emmat jaettiin ensi kerran vuonna 1983.

Emma on lisäksi ollut viime vuosina suosituimpia tyttölapsille annettuja etunimiä.

RIKU-MATTI AKKANEN

YRTTIMAAN TARINOITA

Hyvää pataa kaikkien kanssa

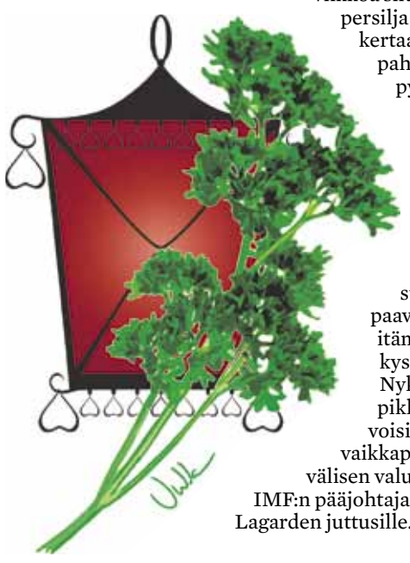
Persilja on hyvää pataa miltei kaikkien ruoka-aineiden kanssa. Se ei varasta huomiota itselleen vaan korostaa ruoka-aineiden ja mausteiden makua. Lisäksi se parantaa ruuansulatusta ja laukaisee vatsan alueen kramppeja.

Karoteenin ja kivennäisaineiden lisäksi persilja sisältää flavonoideja. Ne stimuloivat kohdun lihaksia, mistä syystä persiljaa on käytetty raskauden ehkäisyssä.

Kuinka menestyksellisesti, siitä on vähänlaisesti tietoa. Mutta varmaan persiljakulhollinen ehkäisee raskautta tehokkaammin kuin näädän kivesten kantaminen kaulalla.

Pariisin ilotyttökaduilla persiljaan mahdettiin uskoa, sillä katuja kutsuttiin persiljakaduiksi. Luultavasti pariisilaisnaiset eivät kärsineet ainakaan keripukista, sillä jo 30 grammaa tuoretta persiljaa riittää täyttämään päivittäisen C-vitamiinin tarpeen.

Persilja itää tuskallisen hitaasti. Perimätiedon mukaan siihen kuluu seitsemän viikkoa siitä syystä, että persilja käy seitsemän kertaa maan alla paholaisen luona pyytämässä lupaa ilmestyä maan pinnalle. Kristinuskon vallattua alaa persiljansiemenet suuntasivat paavin luokse itämislupaa kyselemään. Nykyversiossa pikku siemenet voisivat kipittää vaikkapa Kansainvälisen valuuttarahasto IMF:n pääjohtajan Christine Lagarden juttusille.



TOPI LINJAMA

Suomalainen syö lihaa säästeliäästi

Kotiruokaan mieltyneet suomalaiset syövät lihaa varsin maltillisesti verrattuna keskiverto EU-kansalaiseen.

Suomi ja Ruotsi ovat pysytelleet lihan kulutuksessa yllättävän lähellä Itä-Euroopan uusia jäsenmaita.

Elintason nousu ei ole johtanut suuriin muutoksiin ruokapöydässä.

”Lihan syönti lähtee kotiruuasta ja sitä kautta suomalaisesta ruokakulttuurista. Sen takia ei tapahdu radikaalia hyppyä mihinkään suuntaan. Peruskulutus on vahvalla pohjalla”, sanoo tutkimuspäällikkö **Pasi Saarnivaara** Suomen Gallup elintarviketieto Oy:stä.

”Olemme myös kuuliaisia lihan syöjiä”, Saarnivaara lisää. Kuuliaisuus tarkoittaa hänen mukaansa pyrkimystä syödä ravitsemussuositusten mukaisesti. Lautasella on silloin paljon muutakin kuin lihaa.

”Jossain toisessa maassa normaali kansalainen ei välttämättä ole kuullutkaan mistään ruokaympyröistä.”

Suomi alle keskiarvon

Keskiverto EU-kansalainen kuluttaa Eurostatin kokoamien tietojen mukaan lihaa 12 prosenttia enemmän kuin suomalainen. Ero kasvaa 18 prosenttiin, kun vertailukohteena ovat ”vanhat” EU-15-maat, joihin Suomikin kuuluu.

Suomalainen syö tuoreimman tilaston mukaan lihaa 78 kiloa vuodessa. Yli sataan kiloon yltävät jäsenmaista Kypros, Tanska, Portugali ja Espanja.

Sianlihaa suositaan esimerkiksi Espanjassa, jossa jokaisen kansalaisen kontolle lasketaan yli 60 kiloa vuodessa. Saarnivaara arvelee, että esimerkiksi ilmakuivattu kinkku tapaksina ja alkupaloina kasvattaa sianlihan suosiota.

Hinta hillitsee mässäilyä

Suomessa lihan kulutusta hillitsee Saarnivaaran mukaan hinta, joka on edelleen merkittävin ostopäätökseen vaikuttava tekijä.

”Lihan hinta on Suomessa aika korkea, mikä johtuu pitkälle pohjoisesta sijainnista. Tuotanto on meillä kalliimpaa kuin esimerkiksi Etelä-Amerikassa.”

Hinnan nousu ei aina ole kotoperäistä. Se voi johtua esimerkiksi rehun hinnan noususta maailmalla.

”Jos Yhdysvalloissa ei sada vettä, lihan hinta nousee Suomessa. Tämä voi tulla monelle maallikolle yllätyksenä.”

Esimerkki on ajankohtainen, sillä tämä vuosi aloitetaan Saarnivaaran mukaan melko korkeilla rehukustannuksilla.

Edistyksellisyys maksaa

Hintaan vaikuttaa Saarnivaaran mukaan myös pyrkimys noudattaa tuotantoa säätelevi direktiivejä varsin kirjaimellisesti.

”Väittäisin, että meillä ollaan eläinten hyvinvointiin ja ympäristöön liittyvissä asioissa edistyksellisiä Euroopassa ja erittäin edistyksellisiä koko maailmassa. Jokainen toimenpide maksaa aina jotakin.”

Ruokatrendit ohjaavat enemmän asenteita ja mediakeskustelua kuin todellista kulutusta.

”Ehkä karppaus merkitsi pientä kulutuksen nousua. En kuitenkaan usko, että sen laantuminen veisi nyt minkään lihalajin kulutuksen kehitystä miinuksen puolelle.”

Lihaa kuluu lapsiperheissä

Lapsiperheet ylläpitävät osaltaan vakaata lihan kulutusta. Kestosuosikkeja ovat monenlaiset jauheliharuuat.

”Lasten terveellistä ja monipuolista ruokavaliota on Suomessa aika vaikea toistaiseksi toteuttaa ilman lihaa.”

Tämä on käynyt ilmi myös lihan kulutusta koskevissa tutkimuksissa.

”Lihasta luopuminen on perheellisten naisten mielestä erittäin vaikeata, ei niinkään henkilökohtaisesti vaan lasten ja kenties aviomiehen takia.”

Kulutus vakiintumassa

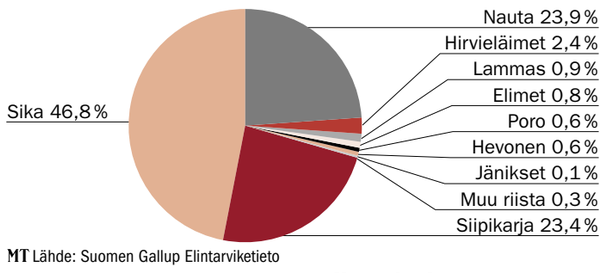
Lihan kulutus kasvaa maailmassa vielä pitkään. Sen sijaan Euroopassa ei komission ennusteen mukaan tapahdu tällä vuosikymmenellä suuria muutoksia.

Sianlihan ja siipikarjanlihan kulutuksen ennakoidaan kasvavan aavistuksen verran vuosikymmenen loppuun mennessä. Naudanlihan kulutus puolestaan laskee hieman.

”Kun saavutetaan tietty hyvinvoinnin taso ja tulotaso, ihmisillä ei ole varsinkaan nykytrendien vallitessa tahtotilaa kuluttaa entistä enemmän lihaa. Ehkä on saavutettu se itselle sopiva lihan kulutuksen määrä.”

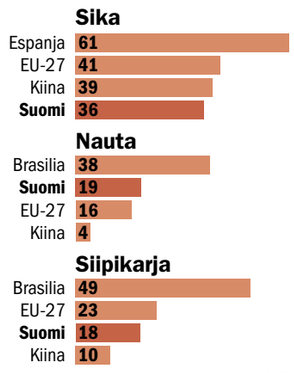
TARJA HALLA

Lihan kulutus Suomessa 2011



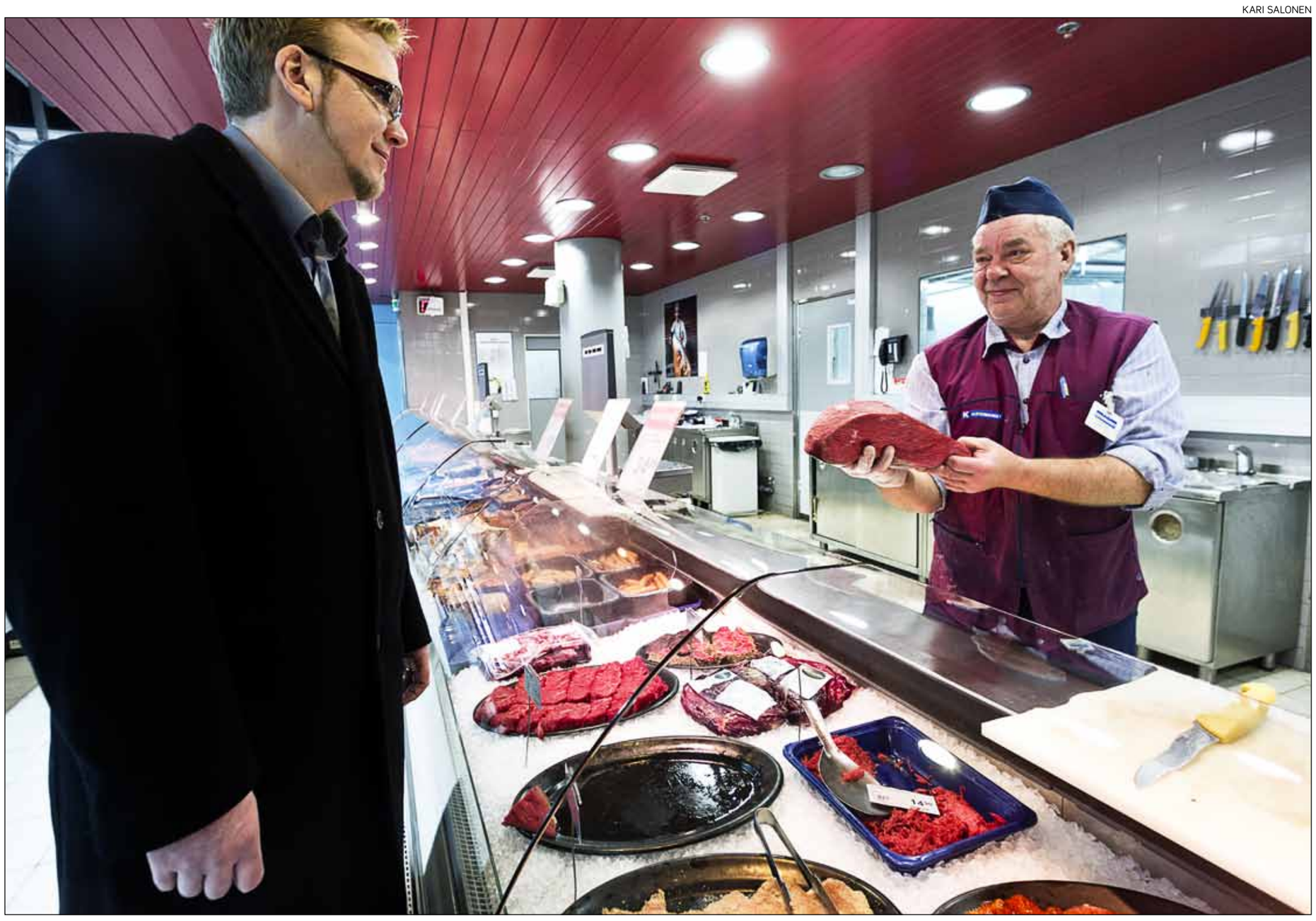
MT Lähde: Suomen Gallup Elintarviketieto

Lihan kulutus 2011
kg/henkilö



Lähde: Suomen Gallup Elintarviketieto MT

KARI SALONEN



Tutkimuspäällikkö Pasi Saarnivaara seuraa työkseen lihan kulutusta ja sitä ohjaavia tekijöitä. K-Supermarketin lihamestari Jouko Nissinen esittelee valikoimia Espoon Heikintorilla.

Tilastot liioittelevat lihan kulutusta

Kuva eurooppalaisesta lihan kulutuksesta on osin harhaanjohtava. Missään jäsenmaassa ei todellisuudessa syödä lihaa niin paljon kuin Euroopan tilastotoimiston Eurostatin kokoamat tiedot väittävät.

Kansainvälinen tilastointitapa liioittelee kulutusta, koska syötäviksi kiloiksi lasketaan myös luut. Esimerkiksi tilastoidusta naudanlihasta noin viidennes on luuta, jota ei syödä.

”Ilman muuta olisi hyvä, että tilastot olisivat tarkempia”, tutkimuspäällikkö **Pasi Saarnivaara** toteaa.

Tilastointitapa johtuu Saarnivaaran mukaan osin siitä, ettei kaikissa maissa pystytä ilmoittamaan kulutettua lihaa luuttomana. Kyse on myös tietosuojasta.

Luita ja hävikkiä

Suomessa tilastoitu kulutus on 78 kiloa henkilöä kohti vuodessa. Lautaselle päätyvä kilomäärä laskee heti vajaaseen 70 kiloon, kun naudan ja sianlihan luullinen paino muutetaan luuttomaksi.

Siipikarjanlihan luutonta osuutta ei tällä hetkellä pystytä laskemaan, projektisihteeri **Riitta Saikkonen** Suomen Gallup elintarviketieto Oy:stä kertoo.

Jos kulutettu liha jostain syystä ilmoitetaan luuttomana, se joudutaan kansainvälistä tilastoa varten muuttamaan luulliseksi. Kertoimet ovat Suomessa sialla 1,49, naudalla 1,282 ja lampaalla 1,280.

Syödyn lihan määrää on vaikea arvioida myös siksi, ettei kulutusluvuista vähennetä mahdollista hävikkiä.

Ruuaksi alle 70 kiloa

Saikkosen mukaan voi varovaisesti arvioida, että todellinen kulutus henkilöä kohti on meillä 60–70 kiloa.

Arvio tarkoittaisi keskimäärin 164–192 grammaa lihaa päivässä. Tilastoitu 78 kiloa merkitsisi 213 grammaa.

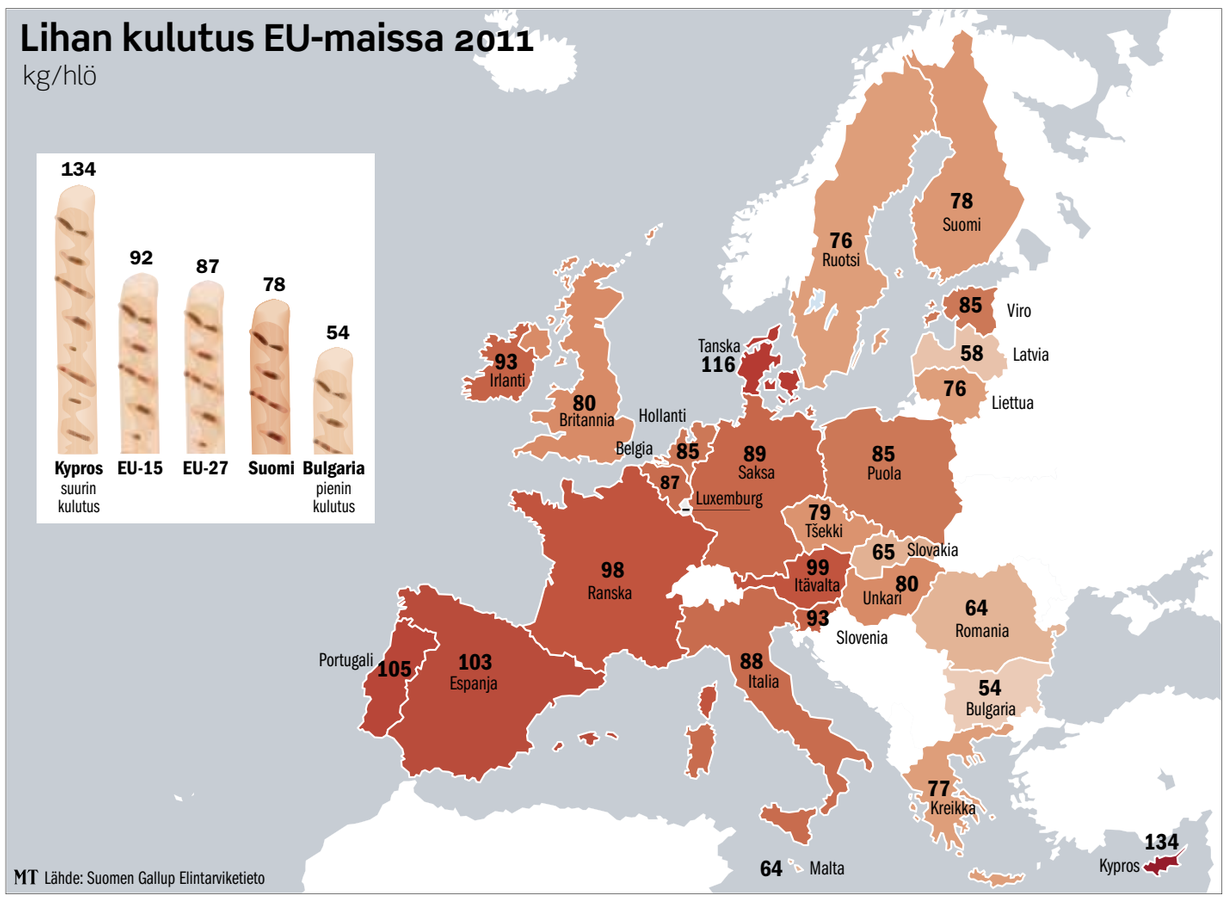
Lihan kulutus ei suinkaan jakaudu tasan. Aikuiset miehet syövät Finravinto-tutkimusten mukaan lihasta leijonanosan.

Vuoden 2007 kyselyn mukaan miehen päivittäin nauttima lihamäärä oli 167 grammaa ja naisen 98 grammaa. Koululaisten ja ikäihmisten kulutus oli tätä pienempi.

Uusin Finravinto-tutkimus valmistuu tämän kevään aikana.

TARJA HALLA

Lihan kulutus EU-maissa 2011
kg/hlö



MT Lähde: Suomen Gallup Elintarviketieto

Kulutusluvut sisältävät syötävän lihan lisäksi myös luiden painon. Esimerkiksi Suomessa lautaselle asti päätyy 60–70 kiloa.