# VIIKONVAIHDE

**Metsän makuja.** Kantarellin hieno maku pääsee oikeuksiinsa sienikeitossa. Sivu 15

**Reseptit talteen.** Uuteen keittokirjaan on koottu herkullinen valikoima Maaseudun Tulevaisuudessa julkaistuja ruokaohjeita. Sivu 14

**Veturien historiaa.** Haapamäen vetureilla on ajettu miljoonia kilometrejä. Tämäkin matkamittari on pyörähtänyt useasti ympäri. Sivu 12

TOMMI TAIPALE

# Riistaa tieltä

**Suomen teillä kuolee vuosittain miljoonia eläimiä. Toni Beckmanin mielestä ne ovat hyvää ihmisravintoa.**

**NAANTALI (MT)**
Kyy. Varis. Kettu, supikoira, rusakko, orava. Pöllöjä ja haukkoja. Kanalintuja, vesilintuja.

Tavallisia eläimiä, joista ainakin muutaman paatuneinkin kaupunkiasuja on elämänsä varrella tavannut. Vai pitäisikö sanoa: johon moni on törmännyt. Helpoin tapa nähdä villieläin lienee nimittäin bongata sen raato tiellä, liikenteen uhrina kuolleena.

Tiehallinnon vuonna 2002 julkaiseman arvion mukaan Suomen tieliikenteessä kuolee vuosittain 4,3 miljoonaa lintua, yli miljoona nisäkästä, saman verran sammakkoeläimiä sekä noin 200 000 matelijaa.

## Autoon ja pakkaseen

”Rusakko on suurin, peuraa ei ole sattunut kohdalle”, toteaa **Toni Beckman**.

Punapartainen, nelikymppinen mies muistaa teillä kohtaamansa raadot, sillä hänellä on tapana pysähtyä niiden kohdalle. Jos liha on kelvollista, Beckman ottaa eläimen kyytiin ja vie sen kotiinsa pakkaseen. Sieltä se otetaan sulamaan ja laitetaan ruuaksi sopivan tilaisuuden tullen.

Tieltä löydetyt eläimet eivät ole suuri osa Beckmanin ruokavaliota. Ne ovat satunnaista herkkua, juhlaruokaa.

”Jos synttärit on tulossa eikä ole supikoiraa tarjota, vähän nolottaa.”

Nylkeminen ja paloittelu ystävien kanssa kuuluvat ohjelmaan, usein myös nahan parkitseminen.

”Eihän se oikein ketään tyydytä, että lyödään valmiit lihat tiskiin. Aika monesti sysään ihmisiä tekemään jotakin.”

## Laki ei salli

Tarkkaan ottaen Beckman rikkoo lakia noukkiessaan eläimiä kyytiin. Metsästyslaki sallii löytäjän pitävän ainoastaan rauhoittamattomien lajien raadot. Rauhoittamattomia ovat yleisimmät hiiret ja myyrät, isorotta, harakka, varis, merilokki, harmaalokki, kesykyyhky ja räkättirastas sekä korppi poronhoitoalueella.

Kuolleena tavattu riistaeläin kuuluu pääsääntöisesti alueen metsästysoikeuden haltijalle, jos tällä on oikeus metsästää eläintä. Rauhoitetun eläimen raatoa ei saa pitää, mutta sen voi toimittaa tutkimuslaitokselle tai korkeakoululle.

Käytännössä Beckman uskoo harvaa maanomistajaa tai metsästysseuraa kiinnostavan, poimiiko pieneläinten raadot teiden varsilta ihminen vai toinen eläin. Useimmat häviävät parempiin suihin joka tapauksessa.

Beckman toimii mielestään oikein. Jos kerran teiden rakentamisella ja autoilulla aiheutetaan kuolemia, pitäisi tulos sentään käyttää hyödyksi.

”Myönnän käyttäväni myös rauhoitettuja eläimiä. Suurin rangaistava teko, eli eläimen tappaminen on jo tapahtunut ja aivan jonkun muun ihmisen toimesta. Harvinaiset tai uhanalaiset eläimet ja lintujen renkaat toimitan kyllä tutkimuskäyttöön. ”

## ”Valistusta ja sikailua”

Beckmanille kyse on myös ruokaan liittyvien asenteiden muokkaamisesta sekä hyödyllisten mutta harvinaistuvien taitojen jakamisesta. Lihankäsittelytaitojen siirtyminen sukupolvelta seuraavalle on katkennut. Sitä harmitteli jo Suomen varhaisin julkkiskokki **Jaakko Kolmonen**.

”Tämä on kansanvalistusta, mutta samaan aikaan pientä sikailua. Ihmisillä on ennakkoluuloja.”

Monia eläimiä pidetään ruuaksi kelpaamattomina siksi, että niihin ei ole totuttu. Beckmanin mielestä esimerkiksi supikoiran liha maistuu karhua paremmalta. Silti karhu tekee kauppansa kovaan hintaan samalla, kun supit haudataan. Variskin on maukasta, vaikka se syö roskia.

Jo naapurimaissa asenteet ovat erilaiset: Virossa syödään Beckmanin mukaan esimerkiksi ilvestä.

Saastaisuutta koskevat ennakkoluulot ovat pesiytyneet viranomaissäännöksiin asti.

”Jos joku sankari keksisi nyt juuston teon, kyllä Evira sen kieltäisi.”

## Eläimet kiehtoneet aina

Suhde eläimiin ja luonnossa selviytyminen ovat pyörineet Beckmanin mielessä lapsesta asti. Mummolassa oli tuttu poika, joka opetti eläinten täyttämistä.

”Monia lapsia kiehtoo, miltä eläimen nahan alla näyttää, mitä se on se kuolema.”

Kerran lapsena Beckman yritti selvitä niityltä löytyvällä ravinnolla: perhosen toukilla ja sisiliskoilla. 16-vuotiaana hän hankki metsästyskortin ja haulikon, luki myöhemmin riistamestarin opintoja ja teki työkseen riistantutkimuksen kenttätöitä.

Hän ryhtyi myös kasvissyöjäksi. Eläinten tuntijasta tuntui väärältä, että niitä pidetään vangittuna.

Suhde lihaan muuttui kuitenkin jälleen erään pyyn myötä, jonka Beckman löysi kuolleena 15 vuotta sitten.

”Iskin sen risoton sekaan. Maistui pahalta, mutta tuntui hyvältä. Se jäi eettisenä vaihtoehtona elämään: joko riistaa tai roadkilliä.”

Roadkill on englantia. Suomenkielistä vastinetta sanalle ei vielä ole. Sopiva voisi olla vaikka tieriista.

Englanninkielisen uudissanan olemassaolo kielii vakiintuneesta alakulttuurista Pohjois-Amerikassa ja Britanniassa.

Aiheesta on blogeja, kursseja ja televisio-ohjelmia. Suomessa Beckman tuntee ainakin yhden toisen tieriistan harrastajan. Pöytä- tai nuotiovieraita on tietysti ollut lukuisia.

## Riskit tunnettava

Vaikka tiellä kuolleiden eläinten syöminen olisi jonkinlaista karnevaalia, siihen liittyy terveysriskejä, jotka on syytä ottaa vakavasti.

Pienpedot kantavat yleisesti trikinella-loisia eli trikiinejä, joiden tartunta voi olla hengenvaarallinen ihmisille.

Trikiinit siirtyvät lihasta uuteen isäntään ruuansulatuksen kautta. Ne eivät erotu lihasta paljaalla silmällä. Virallisissa riistaeläinten tarkastuksissa trikiiniliha hylätään ja hävitetään, mutta sen voi tehdä turvalliseksi nauttia myös perinpohjaisesti kypsentämällä. Joka osan pitää saavuttaa noin 80 asteen lämpötila.

Pitää myös osata arvioida raadon pilaantumisen aste. Viitteitä antavat esimerkiksi silmien sameus ja kuivuminen, suoliston turpoaminen, ruumiin jäykkyys, kärpästen toukkien esiintyminen sekä tieto edeltävien päivien sääoloista.

Haju voi kertoa paljon. Siksi on hyvä tuntea eläinten ja sisäelimien ominaishajut.

Toisinaan eläimen yli on ajettu siten, että suolinesteet pilaavat lihan.

”Mutta usein etulavat saa, vaikka suolten päältä olisi ajettu. Kaksi minuuttia, niin ne ovat muovikassissa.”

Beckman ei piittaa monimutkaisista resepteistä: suola ja vesi riittävät, liha itsessään maistuu. Pahan makuista eläintä ei olekaan, mutta parhaimpana kokemuksena hän pitää supikoiran aivoja. Ne ovat rasvaista superruokaa.

”Kuin Pilttiä tai Bonaa söisi. Todella maukkaita.”

HENRIK SCHÄFER

**Supikoiran nahka on tiukassa, mutta Toni Beckman nylkee eläimen rutiinilla.**

**Supikoirapata on valmiina uuniin pantavaksi. Trikiiniriskin vuoksi liha on kypsennettävä perin pohjin.**

**Lihan seuraksi tarjoiltiin samana päivänä lähipellolta korjattua parsakaalia.**

**Tämä on kansanvalistusta, mutta samaan aikaan pientä sikailua. Ihmisillä on ennakkoluuloja.**

KOMMENTTI

## Tabun vai supin maku?

Uskoni supikoiran lihan syömäkelpoisuuteen virisi, kun tuuhean turkin ja nahan alta alkoi paljastua punaista, lihan näköistä lihaa.

Eläimestä irtosi meheviä kimpaleita. Tuostahan tulee koipipala kuin kanankoipi!

Supi hautui neljä tuntia rautapadassa punaviinin, veden, sipulin, suolan ja kyntelin kera. Odottaessa laitettiin sana kiertämään: Tervetuloa erikoiselle illalliselle.

Varovainen maistelu alkoi illan jo hämärtyessä. Joku otti tuhdin palan, joku haarukallisen. Jotkut tyytyivät oleskelemaan pöytäseurana.

Supikoira maistuu korostetun voimakkaasti riistalle. Paremman puutteessa voisin syödä sitä toiste, mutta kokeilisin eri reseptillä. Ehkäpä voimakasmakuinen liha toimisi pienempänä annoksena muun ruuan seassa sen sijaan, että sitä on suu täynnä.

En ole tosin varma, auttaisiko reseptin vaihdos. Ruokatabun rikkominen on helpommin aiottu kuin tehty. Maku voi olla outo vain siksi, että on niin outoa syödä supikoiraa. Trikiinin pelko kummittelee takaraivossa, vaikka tuntikausien kiehutuksen pitäisi taata turvallisuus.

Supikoiran outous on suhteellista. Eri nettilähteiden mukaan vieraslajin kotiseudulla Itä-Aasiassa sitä syödään tai ainakin on syöty. Japanilaiseen ruokakulttuuriin kuuluu supikoirakeitto, tanuki-jiru. Useimpien lähteiden mukaan supia ei tosin juuri nykyisin käytetä, vaikka annoksen nimi on säilynyt.

Supi saa pisteet miellyttävästä koostumuksesta. Jänteet ja rustot loistavat poissaolollaan.

Lautaset syötiin tyhjiksi, mutta harva santsasi. Padan pohjilta tarjottiin kimpaletta koiralle. Ei kelvannut.

HENRIK SCHÄFER