

Cavallo morto

Istuskelin kerran baaritiskillä. Vieressä pari hemaisevaa nuorta leidiä siemaili drinkkejään ja keskusteli hevosistaan. Molemmat käyttivät eläimistään persoonapronominia hän. Aikani pollejuuttuja kuunneltuani tokaisin, että heistä tulee varmaan aikanaan maukasta makkaraa. Tuli äkkilähtö!

Viivähdin ensimmäistä kertaa Italiassa ihan 70-luvun alussa. Osteltiin kaupasta sapsuskoja. Meille suositeltiin paksua makkaraa, jossa näkyi vaaleita rasvapallukoita. Kaupan tati alkoi leikata ohuita siivuja. Hän asetteli siivun kerrallaan suurelle paperille. Sitten kun sanoimme että finite, donna kääri paperin rullalle. Siitä tuli kuin viestikapula. Mortadella, prego.

Luulin pitkään, että maukkaan italialaisen makkaran nimi mortadella tarkoittaisi kuollutta hevosta tai aasia. Lapsille vitsaillaan Italiassa, että makkaran nimi on itse asiassa della morta (kuolleesta), koska makkaraa tehdään kuolleina löytyneistä aaseista. Vasta myöhemmin minullekin selvisi, että makkaran nimi tulee ihan muualta ja että se valmistetaan sianlihasta. Tosin monilla paikkakunnilla sekaan laitetaan vähän hevosen- tai aasinlihaa.

Hevosenliha on nyt tapetilla. Suomalaisetkin hevosmakkaran valmistajat hykertelevät käsiään. Ei ehditä valmistaa kysyntää vastaavasti. Käväisin varta vasten Turun kauppahallissa kyselemässä. Perinteinen K. Hvitfeltin hevosmakkara oli toisesta putiikista loppu ja veteli toisessakin viimeisiään. Sain onneksi vähän.

Pohjoismaissa varmimmin hevospihvejä saa Norjassa. Laatu siellä on hyvää, mutta pihvi maksaa julmetusti kuten vuonojen maassa nykyään kaikki. Ruotsissa Gustafskorvin karkearakenteinen hevosenmakkara on poikaa. Siitä kun latoo kunnan siivuja Vika-leivän päälle ja siemaisee Loka-vettä kyytipojaksi, ei paremmasta väliä.

Suomessa on perinteisesti myyty hevosenmakkaraa, jossa tosin on tavallisesti noin puolet muuta lihaa. Hevosen pihvit ovat olleet harvemmassa. Nyt niitäkin saa muutamasta paremmasta paikasta, esimerkiksi tamperelaisesta Salud-ravintolasta.

Suomessa kulutetaan 2,5-3 miljoonaa kiloa hevosenlihaa vuodessa. Valtaosa siitä tulee merten takaa. Osa määrästä menee lemmikkieläinten ruoaksi. Kotimaasta hevosta saadaan teurastamoille vain alle puoli miljoonaa kiloa eli alle kaksi tuhatta hevosta. Hevosen ruhosta maksetaan kuulemma noin sata euroa eli noin 40 senttiä lihakilolta. Kun liha ehtii makkaraan, hinta on moninkertaistunut.

Polemiikki hevosenlihasta velloo. Ei ole huolestuttu syötävän laadusta eikä sen terveellisyydestä. Ainoa pikkumoka on, että paketin päällä ei lue ihan tarkkaan, mitä tuote sisältää. Asian olisi voinut korjata halvalla. Olisi valmistettu pieniä tarroja ja palkattu muutama luokallinen hiihtolomalaisia liimailemaan niitä pakkauksiin.

Eräässä mielipidekirjoituksessa tuotiin hauskesti esille ekologinen kaveruus. Ihminen on rakenteeltaan kaikkiruokainen, eli se syö melkein mitä vaan. Ekologinen kaveruus sallisi ihmisen syödä vain alempien kerrosten eläimiä, esimerkiksi ruohonsyöjiä. Näin hevosesta voi ihan huoletta nauttia myös lautasella, mutta ekologisen kaverimme sian popsimisesta pitäisi pidättyä. Ihminen ja sika kun syövät samaa ruokaa ja ovat joskus muutenkin niin samanlaisia.

pajen