

Osteri oivallinen

Meitä oli pari suomalaista insinöörinretkua opettamassa meksikolaisille teräksen tekoa. Ennen matkaa kokenut terveydenhoitajamme rokotti ja preppasi. Ruokatavat poikkeavat meikäläisistä. Maistakaa aina ensin vähän. Kaikkea voi kyllä syödä paitsi yhtä. Loppukeväästä siellä ei saa nauttia raakoja äyriäisiä. Ehdottomasti ei ja vielä kerran ei!

No, emme kai ihan olleet munanneet itseämme, koska opetettavat järjestivät opettajilleen homman päätteeksi upeat läksiäisillalliset. Oli varauduttu puheisiin ja lahjoihin. Ensiksi pöytään kannettiin valtava alkuruokatarjotin, jolle oli kauniisti aseteltu erilaisia meren antimia. Keskustaan muodostui iso ympyrä – raaoista ostereista.

Noudattaako terveydenhoitajamme ohjetta vai menettääkö kasvonsa? Supattelimme suomeksi. Kun on leikkiin ryhdytty, ei peräännytä. Osterit olivat mitä maukkaimpia. Koska nilviäiset katosivat kurkkuihin niin nopeasti, niitä tuotiin vielä lisää. Ei tullut herpestä eikä hepatiittia.

Ihminen syö lähes kaikkea kasvi- ja eläinkunnasta. Kun australialainen aboriginaali kaivaa lahosta puunpalasta vaalean lihavan toukan, pureskelee ja nielaisee sen tyytyväisenä, eurooppalaiselta nousee oksennus kurkunpäähän. Kun kiinalainen maiskuttelee kärjistettyjä torakoita tyytyväisenä, valkonaamaa puistattaa.

Suomessakin on alettu puhua hyönteisten, matojen ja toukkien syömisestä. Niitä riittää. Hyönteisten yhteenlaskettu massa on suurempi kuin nisäkkäiden. Ötököiden sisältämien valkuaisaineiden väitetään olevan terveellisiä, eivätkä ne yleensä ole myrkyllisiä. Oikein valmistettuina ja silmät kiinni syötyinä ne maistuvat mannalta. Netistä löytyy jo reseptejäkin.

Myös meri on täynnä kasveja ja eläimiä, joita ihminen on oppinut syömään. Kun tulevaisuudessa ruoka alkaa loppua, kalanperkausjäte tullaan hyödyntämään ensimmäisten joukossa. Ja taas saadaan miljardille murkinaa.

Merestä tulevat myös ihmisen hienoimmat herkut. Nilviäiset johtavat joukkoa osteri etunenässä. Sitten tulevat hummerin vetämänä niveljalkaiset ja mitä moninaisimmat muut äyriäiset. Ja kaloista puhumattakaan.

Olen mieltynyt ostereihin ja maistellut niitä eri puolilla maailmaa. Euroopassa nämä hienot nilviäiset ovat kalliita, mikä ei niinkään johdu saatavuudesta vaan tuottajien sisäisestä kurista. Hommaa hoidetaan vähän saman tapaan kuin samppanjan kohdalla.

Tuottajat perustelevat kovia hintoja myös sillä, että ostereita on vaikea säilyttää ja kuljettaa. Ei pidä paikkaansa. Oikein käsiteltynä ja pidettynä osteri elää parisen viikkoa. Siinä ajassa ehtii jo vaikka maailman ääriin. Monissa paikoin uutta maailmaa tuottajien kartelli ei toimi, ja osterit ja muut äyriäiset ovat ruokaa halvemmasta päästä. Eivätkä ne laadussakaan paljoa häviä eurooppalaisille.

Euroopasta saa kuitenkin parasta ja mehevintä osteria. Eikä sen edes tarvitse olla tsarskayaa. Yllättäen Ruotsin länsirannikolla kylmässä vedessä kasvaa eräs upeimmista, perinteistä eurooppalaista sukua oleva belon-osteri.

Suomestakin saa nykyään mukavasti ostereita, eikä edes tarvitse hyökätä Hesaan. Voi suunnata Turkkuse ja siellä kauppahalliin. Wallinin kalatiskissä köllöttelee komeita ranskalaisia. Myyjä avaa haluttaessa niitä asiakkaan nähden ja laittaa kauniisti lautaselle. Voi imeskellä ja hörpiskellä vaikka seisaaltaan. Huono puoli vaan on, että kummallisten sääntöjemme takia ei saa hörpätä muuta asiaan kuuluvaa kyytipojaksi.

pajen