



Hyvää lukuhalua!

En ole syönyt makkaraa kohta kahteen viikkoon.

Kun ensimmäistä kertaa aloin tietoisesti maistella makkaraa, jokainen vähänkin tuntematon laji maistui oudolta. En erottanut mausteita toisistaan, eivätkä yritys, hötöys, napsautavuus tai pippurisuus avautuneet minulle. En osannut vertailla makkaroita tai kommunikoida niistä mitään. Ensimmäisen vuoden jälkeen tiesin varmasti vain sen, että jokainen makkara on erilainen.

Suuri askel eteenpäin oli, kun maut alkoivat järjestäytyä merkityksiksi, jotka saatoinkin liittää osaksi laajempaa kokonaisuutta. Arvostelutermeistä tuli osia suurempaan tarinaan makkarasta. Oli ilmeistä, että kaikissa makkaroissa oli paljon maisteltavaa. Kaupoissa päivittelin bulkkimakkaran ylivaltaa ja kotona arvioin erikoismakkaroiden maksamakkaramaisuutta tai pohdin rasvan ja pippurin keskinäistä suhdetta.

Makukokemus on vaikea tai mahdotonkin kuvata jollekin toiselle niin, että molemmilla olisi siitä samanlainen mielikuva. Terminä gastronomia kantaa liian usein mukanaan sen virheellisen käsityksen, että todella hieno maku olisi yksiselitteinen ja kaikille sama – täyttä kerettiläisyyttä! Asia on pikemminkin päinvastoin: kun esimerkiksi makkaran maistelija saa lajissa lisää kokemusta, hän muodostaa samalla omaa makuhistoriaansa, jossa ei ole ”oikeita” tai ”väärää” tulkintoja. Myös omat makumieltymykset muuttuvat kaiken aikaa.

Makkaran maun taustalla on toki asioita, jotka eivät ole kiinni vain mielikuvista tai henkilökohtaisista mieltymyksistä. Raaka-aineilla on suuri merkitys. Valmistaja valitsee lihan, mausteet ja muut ainesosat, kuten esimerkiksi jauhot, jotka nekin vaikuttavat tuotteen makuun.



Kuluttajalla on oikeus tarkkailla paitsi makkaroiden makua myös niiden terveellisyyttä ja eettisyyttä. Myös makkaraharrastaja voi olla niistä hyvin kiinnostunut. Vielä vuosikymmen sitten makkaraa pidettiin Suomessa suorastaan terveysriskinä, mutta sekkin näkökanta on muuttumassa. Makkarahan ei sinänsä ole terveellinen tai epäterveellinen.

Makkaraa tehdään lähes joka pitäjässä, usein paikallisista raaka-aineista, ja usein pientuottajien makkaroita saa vain paikkakunnan kaupoista tai tilamyymälöistä. Kotimaiselle maatalous- ja elintarvike-elinkeinolle lähiruuan – eikä vain makkaran – nousulla on ollut suuri merkitys. Makkarasta voikin tulla moderni, ruuan monipuolisuutta korostava symboli.





Olen maistellut makkaraa Akateemisessa Kiuas-Seurassa nyt kolme vuotta. Perusmakkarat maistuvat entistä harvemmin ja makkaraa tulee syötyä, outoa kyllä, paljon vähemmän tai ainakin harvemmin kuin ennen. Makkaraharrastajana olen alkanut kaivata uudenlaisia makukokemuksia. Myös makkaroiden taustat tarinoineen ovat alkaneet kiinnostaa entistä enemmän. Niillä on suuri merkitys osana makkaraharrastusta.

Tässä kirjassa esitellyistä makkaroista monet ovat tuttuja, vaikka myös erikoisuuksia on pyritty tuomaan esiin. Tarkoitus on ollut tarjota hyvä pohja makkaraharrastuksen aloittamiselle. Kirjan lopussa on malliksi arviointilomake, jota voi käyttää tukena omalla matkalla makkaran makujen maailmaan.

Haluan kiittää lämpimästi kaikkia kirjan tekoon osallistuneita. Olen saanut makkara-alan ammattilaisia ja muita asiantuntijoita haastatellessani valtavan määrän tietoa, josta osa on suodattunut suoraan tekstiin ja osa ollut korvaamaton taustatietoa. Erityisen suuri kiitos kuuluu Akateemiselle Kiuas-Seuralle, jonka vuosien varrella hankkima makkara-asiantuntijuus on mahdollistanut tämän kirjan kirjoittamisen. Erikseen kiitän seuran pitkäaikaista puheenjohtajaa, Jyri Jämsää, jonka panos on ollut ensiarvoisen tärkeä paitsi tälle kirjalle myös suomalaiselle makkarakulttuurille. Suuri ja etuoikeutettu kiitos kuuluu myös Risto I. Pappiselle, Akateemisen Kiuas-Seuran kunniapuheenjohtajalle.

Helsingissä 11.3.2007

Ilkka Vuorikuru