

Ruoan geneettinen erämaa

Lumper on yksi perunamaailman kuuluisuuksia. Se on ruma ja muhkurainen peruna, jossa on perimätiedon mukaan saippuamainen aromi. Se oli 1800-luvulla irlantilaisten perusperuna, koska se antoi hyvän sadon köyhässäkin maaperässä. Sitten tuli perunarutto ja Irlannin suuri nälänhätä. Lumper katosi kuvasta, ja jälkipolvet kuulivat siitä enää vain tarinoita.

Lumper ei kuitenkaan kadonnut kokonaan. 170 vuotta myöhemmin irlantilainen perunanviljelijä onnistui elvyttämään lajikkeen, ja siitä tuli Irlannissa jymymenestys. Kaikki halusivat maistaa perunaa, josta he olivat kuulleet niin paljon. Kun ihmiset maistoivat Lumperia, he tunsivat pääsevänsä osaksi maansa historiaa.

Perinnelajikkeiden vaalimisesta on viime vuosina muodostunut todellinen buumi monissa länsimaissa. Se ei ole ihme, sillä on vaikeaa kuvitella koukuttavampaa harrastusta kuin perinnelajikkeet. Siinä yhdistyvät seikkailu, salapoliisityö, löytämisen ja onnistumisen riemu sekä yhteisöllisyys. Samalla tulee tehneeksi jotakin, jolla voi olla suuri merkitys tulevaisuuden kannalta.

Yhdysvaltalainen harrastajaviljelijä **David Buchanan** kirjoittaa teoksessaan *Taste, Memory* Pohjois-Amerikan perinnelajikebuumista tavalla, joka saa vanhalla luontoharrastajalla sukat pyörimään

jaloissa. Hän kertoo salapoliisityöstä, jossa apuvälineinä ovat vanhat siemenkatalogit. Hän kertoo huhuista ja kuumista vinkeistä, jotka liittyvät johonkin legendaariseen omenalajikkeeseen, jonka pitäisi löytyä joltakin vanhalta ranchilta, sekä toivomatkoista näiden vinkkien perässä.

Buchanan kertoo myös löytämisen riemusta, kun tutkimusmatkaaja kohtaa odotettuja ja odottamattomia lajikkeita.

Ja vielä täyteläisemmästä onnistumisen tunteesta, kun lajikkeen saa kukoistamaan omassa puutarhassa. Tämä ei kuitenkaan ole päätepiste. Seuraavaksi jaetaan pistokkaita ja siemeniä muille harrastajille, vaihdetaan kokemuksia, vinkkejä ja reseptejä sekä syödään ja juhlitaan yhdessä.

Kaiken keskipisteessä ovat tietenkin itse lajikkeet. Buchanan kertoo kurkusta, joka muistuttaa ulkonäöltään kesäkurpitsaa. Se on päältä kultaaltaan keltainen, mutta kun sen leikkaa auki, sisällä onkin vihreä kurkku. Hän kertoo omenasta, joka maistuu täyteläisemmältä kuin mikään, mitä hän on siihen asti maistanut. Hän kertoo vesimelonista, joka on valtavan makea ja aromikas ja jossa on niin pehmeät kuoret, että nekin voi syödä tai pureksia niin kuin herneenpalot.

Samanlaisen tarinan voisi tietysti kertoa mistä päin maailmaa tahansa – myös meiltä. Suomesta tunnetaan valtava määrä maatiaiskantoja ja perinnelajikkeita. Meilläkin on perinnelajikkeiden ympärillä tällä

JANI KAARO on porvoolainen tiedetoimittaja, tietokirjailija, kolumnisti ja kääntäjä. Suomen tiedetoimittajain liitto valitsi Kaaron vuoden 2015 tiedetoimittajaksi.

hetkellä aivan uudenlaista innostusta, ja Luke on siinä keskeisesti mukana. Tietoa vanhoista maatiaiskannoista ja lajikkeista kerätään, ja geeninäytteitä tallennetaan varmuusvarastoihin. Perinnelajikkeiden kenttä on niin rikas, että sieltä riittäisi ammennettavaa monille startup-yrityksille.

Perinnelajikkeet innostavat, koska ne ovat ruokaa, jolla on paikka ja historia. On eri asia käydä kaupassa kuin etsiä, kasvattaa ja vaalia vanhoja lajikkeita kuin aarteita. Minkä hartaasti kasvatat, sen hartaasti syöt. Perinnelajikkeiden avulla liitymme sukupolvien ketjuun: tällaista ruokaa isovanhempamme ja isoisovanhempamme söivät.

Tuntuu ihmeelliseltä ajatella, miten nopeasti kaikki on muuttunut. Ei tarvitse mennä kovinkaan kauas menneisyyteen, kun viljelykasveihimme ja kotieläimiimme oli vielä tallentuneena valtava geneettinen monimuotoisuus. Nyt tuo monimuotoisuus on typistynyt muutamiksi massa-tuotetuiksi valtalajeiksi, joilla on globaali levinneisyys. Tämä ei ole ruokaerämaa, mutta se on ruoan geneettinen erämaa. Kaikki rikkaus, jota tähän erämaahan voidaan kantaa, on investointi tulevaisuuteen.

JANI KAARO

Perinnelajikkeiden vaalimisesta on viime vuosina muodostunut todellinen buumi.