

JOHAN L. PII

Taito leikata, avata ja kantaa peuraa¹

Suulissa nylkykaukalossa makaa peuranvasa selällään. Sen etujalat ovat supussa rintakehää vasten kuin korkeaa hyppyä varten, sirosorkkaiset takajalat harittavat ilmassa. Turpa ja pitkät silmäripset ovat tahmaiset verestä, vaikka eläin muuten näyttää melkein vahingoittumattomalta, ehjältä. Pienestä keskeytetystä eläimestä, sen kuolemasta ja sen elollisesta aineesta, olisi työstettävä jotain laadullisesti aivan toista.

Riistalaukaus ja kuolinjuoksu

Peuran ampuja on koko elämänsä ajan metsällä käynyt vanha mies, jonka olemuksessa vielä suuliin päästyäkin tuntuu kaadon viritystila: reaktiot ovat nopeita, teräviä ja ennen kaikkea hyvin niukkoja. On kuin hän edelleen varoisi turhia ääniä ja harhaliikkeitä kuten tähdätessään ja ampuessaan. Hiljaisuus ja vakaus ovat käyttäysjähdin ampumatilanteessa olennaisia taitoja, jotka ratkaisevat, kuinka peuran käy. Pahin mahdollinen tulos nimittäin on tuskissaan pakeneva haavakko, joka saattaa juosta pitkään ennen kuin kuolee haavoihinsa tai tulehdukseen. Siksi huonoa osumaa on vältettävä hinnalla millä hyvänsä.

Riistalaukauksella tarkoitetaan laukausta, joka kaataa saaliseläimen onnistuneesti: mahdollisimman nopeasti ja lihojen kannalta siististi. Se on adrenaliinipiikin hetki, jähdin tai käyttäysistunnon huipentuma ja päämäärä, joka edellyttää hievahtamatonta tarkkaavaisuutta ja sinnikästä harjaantumista. Ulkokohtaisesti katsottuna voidaan ajatella, että metsästys kokonaisuudessaan kiertyy tuon hetken ympärille ja että siinä metsästäjän taidot punnitaan. Yhdeltä kannalta näin onkin. Yksi taitavan metsästäjän merkitys kiteytyy riistalaukauksessa ja päättyy siihen. Peuran osa ei kuitenkaan ole päättynyt.

Vaikka osuma olisi erinomainen ja erillinen lopetuslaukaus ei enää olisi tarpeen, eläin lähtee monesti juoksemaan osuman jälkeen – kuolettavasti haavoittuneenakin hirvi saattaa pinkoa toistasataa metriä ennen kuin rysähtää nurin, ja peura saattaa juosta, vaikka sen sydän olisi riekaleina. Kuolinjuoksun aika ja etäisyys ei enää kuulu eläimen elämään vaan on kuin elämästä nurin vääntynyt osa, joka liikkuu enää materian tahdon, hermoimpulssien voimalla. Tuo sympaattisen hermoston epäinhimillinen voima, joka peuraa kuolinjuoksussa kuljettaa, on kuitenkin omaa ja olennaista juuri sille, yksilönä ja lajina. Sen myötä peura vie omalta osaltaan loppuun sen, minkä ihminen on saanut aikaan.

Niin kauan kuin peura juoksee, ampuja on osaton. Tuon häiritsevän, oikeastaan piinaavan ajattelumahdot-

tomuuden aikana ampujan on maltettava mielensä, tyydyttävä etäisyyteensä ja voimattomuuteensa, keskityttävä tarkkailemaan ja kuuntelemaan peuran liikkeitä. (Jos lähtee kiireellä ääniä ja liikkeitä varomatta kohti haavoittunutta, se takuulla pakenee entistä vimmatummin, vaikka olisi muuten saattanut hervota aloilleen.)

Suljettu

Kun peura on lakannut juoksemasta, riistalaukausta päämääräsynnään pitäneelle metsästäjälle on yhä vähemmän sijaa. Kun kaato on saatu pois maastosta ja kuljetettu käsittelypaikalle, adrenaliinin kohina korvissa vaimenee ja lihasjännitys raukeaa vähitellen. Voimantuntoinen onnistumisen ilo tai uutuudenjännitys alkaa hiipua suulin kylmyydessä, johon ruho jätetään käsittelyn jälkeen riippumaan. Kuolleen peuran äärellä on äkkiä kovin hiljaista ja käsi kiertyy puukonkahvaan hiukan vaisusti. Tehtävä peuran kanssa (vai ilman peuraa?) alkaa hakea toisenlaista muotoa ja edellyttää toisia, laadullisesti erilaisia taitoja, joiden perustana on erilainen ajattelu.

Metsälle lähtijä lähtee hakemaan saalista, etsimään jotain tiettyä metsän tietymättömyydestä, ja keskittää taitonsa ja ajatuksensa sen tavoittamiseen ja kotiin tuomiseen saaliina. Kotona saalis kuitenkin osoittautuu omaksi tehtäväkseen, itsessään tietymättömäksi ja sulkeutuneeksi olennoksi, joka on ikään kuin uudelleen haettava tästä tavoittumattomuudestaan. Miten käsitellä nylkykaukalossa olevaa vasaa?

Lahtivajana toimivassa suulissa ei käsitellä pelkästään peuran materiaalista, ravinnoksi tarkoitettua ainesta, vaikka mistään vasanvalvojisista ei todellakaan ole kyse. Peuran elämästä juuri tämän vasan elämänä ja peuran elämänä, tai luonnonolennon elämänä ylipäätään, ollaan olennaisesti pääsemättömissä. Se herättää ja vaatii jotain, ja samalla myös avaa jotain. Sitä tunnustelee, seuraa ja epätemaattisella tavalla käsittää samalla ja samoin kuin hakee lihasryhmien rakenteita, kiinnitys- ja samalla irrotuskohtia.

Luodin ulostuloaukkoa lukuun ottamatta vasa näyttää olevan täysin suljettu olento, ja tuota sulkeutuneisuutta olisi lähdeittävä sekä tulkitsemaan että avaamaan. Ennen avaamista on syytä miettiä, millä tavoin vasa on suljettu. Fyysinen kokonaisuus on yksi ilmeinen tapa, toinen on kuolemasta johtuva ajallinen, olennon elämän sinetöivä sulkeuma. Toisaalta luonnonolennossa tuntuu olevan jotain olennaisesti suljettua jo eläessään.

Esimerkiksi Immanuel Kant analysoi elävän olennon itseensä palaavaa olemusta luonnonteleologian käsitteilyssään: hänen mukaansa elävä olento on eläessään itsestään ja itsensä aiheuttaja ja aikaansaannos, syy ja vaikutus. Kantille tämä merkitsee, että omassa olemisessaan se on luonnonpäämäärä (*Naturzweck*), itsensä luonnollinen tavoite. Se ei ole luonnonvälttämättömyyden sanolema eikä syntynyt silkoista luonnonolosuhteista vaan omanlajisestaan alkuperästä (*Gattung*). Se kasvaa ja ravitsee *itseään*, käyttää jotain ravintonaan tai rakennusaineenaan ja samalla eroaa itselleen *toisesta* luonnosta rakentaen ja ylläpitäen siten omaa olemistaan. Se on myös luontaisesti jäsentynyt välttämättömän omista tarkoituksenmukaisista osistaan, joiden tarkoituksena on pitää yllä juuri tuon olennon olemista.²

Kantin mainitsema sulkeutuneisuus on tässä tapauksessa kuitenkin muuttanut merkitystään. Laukaus keskeytti elintoiminnot nopeasti. Melkein ehjä pieni peura ei tunnu lopetetulta vaan keskeytetyltä. Se näyttää kyläkin itsessään täydelliseltä, itseriittävältä, tarkoituksenmukaisuuden ja sopusuhtaisuuden mielessä kauniilta: se on vielä melkein kuin oma peuransa, joka voisi pinkaista aivan omille asioilleen. Sen peuruudesta puuttuu ainoastaan se, että sillä ei ole enää omia asioita eikä maailmaa, jossa elää, liikkua tai kasvaa itseään varten – eli viime kädessä kaikki. Tuosta ehdottomasta erosta, ehjän olion kokonaisuuden ja jatkuvuuden avaamisesta negatiiville, on vastuussa riistalaukauksen ampuja apumiehineen. Tehtäväksi jää tunnustella ja työstää sitä, mikä jäi: tätä ruhona ilmenevää miinuspeuraa ja sitä, mikä siitä on poissa.

Pintaraapaisu

Mustilta näyttävät silmät pysyvät kärsivällisesti auki peuranmaailman sisävaruuteen, josta näkee vain, ettei sinne ole pääsyä. Läpätunkematonta ei ole ainoastaan se, että eläin on kuollut, vaan myös peuran peuruus, tuntematon sisäisyys, joka nyt on kaksinkertaisesti tavoittamattomissa. Vasan materiaalisuus lihana on kuitenkin ensimmäinen asia, joka asettaa selkeän tehtävän: tämän vasan massa ja liha on saatava tilaan ja muotoon, jossa se on hallittavissa ja työstettävissä nykyistä helpommin. Ruhoa kannatellaan, liikutellaan ja käsitellään oman massan ja lihasrakenteen, oman materiaalisen kehon avulla ja ennen kaikkea sen tarpeisiin – luonnonvälttämättömyyksiensä piirissä ja niiden ehdoilla, saattaisi Kant sanoa.

Kehon jatkeena on puukko, nylkemisen ja paloittelun yleisväline. Se saa tunnistettavalla tavalla leik-

kaavan teränsä toistuvasta hiontaliikkeestä, jota tuttu käsi on toistanut lukemattomat kerrat. Vieraan teroittama puukko ei leikkaa samoin eikä sulaudu yhtä huomauttamatta käden jatkeeksi. Joustavuutensa jäykkäteräinen puukko saa käyttäjän liikkeistä ja herkästä tuntumasta. Kun puukkonsa kärjen työntää vasan nahasta läpi, teemaattinen ajattelu ja oman toiminnan arviointi käyvät tehtävän kannalta epäolennaisiksi ja siirtyvät taka-alalle horrostamaan. On siis aloitettava paneutumalla tehtävään, jonka tasalla voi olla korkeintaan teknisesti, eikä tekninen taitokaan ole itsestäänselvyys.

Aluksi nyljetään nahkaa koivista sen verran, että saadaan tiellä olevat sorkat ja sääret leikattua irti. Puukonterä piirtää nahan halki kulkien nahan ja lihan välissä niin, ettei se samalla lävistä lihaa suojaavaa sidekudosta. Luuhun ei terää auta tylstyttää, mutta niveltä taivuttaen ja oikeasta paikasta leikaten koiven saa puukolla nopeasti irti. Tosin hätäisemmät – tai useimmat – kuulemma käyttävät sahaa. Sanallisia, varsinkaan yleispäteviä ohjeita leikkauskohdasta on liki mahdoton antaa (lukuun ottamatta epämääräisiä deiktisiä huomautuksia ”ylempää” tai ”alempaa”), eikä näitä asioita selittämällä opita. Taito on silti välitettävissä kokemuksen ja esimerkin kanssa, kunhan tuntuma kehittyy. Se opitaan liittämällä vasan aineellinen, luonnollinen tämyys puukonkäsittelytaidon ja anatomian kaltaisiin yleisiin säännönmukaisuuksiin.

Aineellinen ajattelu

Kaadosta on vähän toista tuntia. Vasan lihakset ovat vielä vetreät ja hyytyessään kovaksi muuttuva rasva lämmintä. Sen raajojen luontaiset liikeradat ja nivelten toiminta käy kuin omaa kättä tai jalkaa kääntäisi. Siitä sitten takasorkka kainaloon viuhtomasta ja nahka pois nivelen päältä; puukonterä luun ja nivelruston väliin, paikkaan, jossa ei näy mitään erikoista päälle päin ja jonka paikkaa on turha vaiva yrittää tietoisesti laskeskella, mutta joka tulee kuitenkin vähitellen tutuksi. Taito sivuuttaa käsitteellisen ja kaavoiksi pelkistyvän ajattelun yleisyyden mutta tunnistaa silti sen, mikä eri olennoille ja eri yksilöille on yhteistä.

Välttämättömien tiedollisten perustojen yleisluontoisuudesta huolimatta peuraa ei voi lähteä avaamaan abstraktisti. Luonnon, elämän ja kuoleman, ihmisen ynnä muiden tarjoutuvien käsitteiden yleisyydet eivät kosketa tätä vasaa. Avaamisen lähtökohtana on nimenomaan tämä luonnonvälttämättömyyden tosiasia, ammuttu vasa. Vasta konkreettisesti tämyydessään käsiteltynä sen merkitys saattaa avautua kohti koko sitä maailmaa, missä peura ja sen leikkaaja ovat – kohti sitä, mikä on varsinaisesti yhteistä ja todellista, kuten G. W. F. Hegel sanoisi: hengen ja luonnon elämää³.

Kenties peuran avaamisesta erään luonnonpäämäärän aineellisenä ajatteluna voidaankin sanoa jotain vastaavaa kuin Hegel taiteesta: taidon käytäntö ”elähdyttää käsitteen valotonta kuivettuneisuutta, sovittaa sen abstraktiot ja eripurantaa yhteen todellisuuden kanssa ja saattaa käsitteen todellisuuden yhteyteen”⁴. Yleisyyksissä liikku-

”Ehkä ratkaisevin taito eläimen avaamisessa on vakava ja avoin pitäytyminen tehtävän äärellä.”

valla ajatuksella ei ole suoraa pääsyä suljetun olennon sisään, mutta puukon avulla sitä saa tunnusteltua, koeteltua ja raotettua tuhoamatta sen sisäistä jäsenyneysyyttä.

Avaaminen

Ruhon käsittelyn käytännöt, tekniikat, nyrkkisäännöt ja monet konstit ovat korvaamatonta ylisukupolvista oppia, kulttuuriperintöä ja kokemusta. Ehkä ratkaisevin taito eläimen avaamisessa kuitenkin liittyy vakavaan ja avoimeen pitäytymiseen tehtävän äärellä. Tekninen suorittaminen osatehtävineen ja haasteineen toisaalta helpottaa pysyttämistä yhä-vähemmän-peuran työstämisessä, koska se antaa kiinnekohtia tarkkaavaisuudelle. Keskittymisen herpaantuessa luisuu helposti esimerkiksi asian teoreettiseen tarkasteluun, umpimieliseen tylppään puurtamiseen tai itse asian ohi katsomiseen huulihenon ja talkoovuuhastelun varjolla.

Kinnernivelistä piirretään kohti peräaukkoa, samoin kummankin etujalan sisäpuolelta kohti keskiviiltoa, joka ulottuu alaleuasta rintalastan päältä peräaukkoon. Nuoren eläimen nahka lähtee irti helposti, lähes ilman puukon apua. Talvikarvaisen nahan alla alastomien jäsenten äärimmäinen lihasjännitys on lauennut passiiviseksi rentoudeksi, joka tulee ennen pitkää muuttamaan kuolonkankeudeksi. Rasva alkaa kohmettua paksuksi kerrokseksi kylmiin käsiin ja puukonterään.

Kun nylkiessään painaa rintakehää, tuntuu pieni vastus ja on kuin vasa huokaisi vaimeasti. Keuhkoissa oli vielä ilmaa, mutta kun se nyt puristuu ulos, se ei enää palaa sisään, koska mikään ei vedä sitä. Vasa tuntuu paljon painavammalta kuin elossa ollessaan; sen materi-

aalisuus tuntuu raskaammalta, kun hengen puuttuminen on ilmeistä. Peura alkaa kuitenkin vähetä vaihe vaiheelta. Takajalat ripustetaan luun ja kinnerjänteen välistä kinnerraudan koukkuihin kuin henkariin ja vinssataan niin, että kinkut saa nyljettyä. Painetaan nyrkillä ruhoa vastaan ja vedetään nahkaa alaspäin. Selän puolella pitää jo autella puukolla.

Kun ruho riippuu vasta puolittain, peräsuoli kiertetään puukolla irrotellen se kiinnikkeistään ympäröiviin luihin ja lihaksiin. Viimeistään nyt viilletään vatsanpeitteet auki suolistoa varoen ja avataan vatsaontelo. Virtsarakko nipistetään sormilla kiinni ja irrotetaan. Sisuskalut eivät vielä vedä suolta painollaan, joten peräsuolen voi vetää sisään ja solmia peräaukon lihasten alapuolelta. Pois lihaa likaamasta siivottavat papanat muistuttavat taas, kuinka kesken vasa on – sen ruuansulatus, kaikki sen elintoiminnot ovat kesken, koska yksi satunnainen hetki leikkasi sen itseen sulkeutuvan ravintokierron auki.

Elämä käytännössä

Toista senttiä paksun, vaalean sinertävänharmaan, muovimaisen henkitorven takaa etsitään ruokatorvi, joka alkaa nielun paksusta rustosta yhdessä henkitorven kanssa. Kieleen, yhteen herkullisimmista osista, pääsee käsiksi alaleuan alta päästelemällä se ympäriinsä irti leuasta ja leikkaamalla se sitten tyvestään irti kurkunpään rustosta. Hampaisiin pitää varoa osumasta puukonterällä, ne kun ovat tarkoituksenmukaisen kovat. Henkitorvi irti ja ruokatorvi solmuun kurkunpään rustopaakun avulla, ja sitten ruho voidaan jo vinssata pystympään asentoon vatsaontelon tyhjentämistä varten.

”Ihmisen hidas kokemus ehtii myöntää peuran elämälle olemuksellisen sulkeumansa, kokonaisuutensa ajassa, vasta huolella käsiteltynä.”

Suolten kiinnikkeet saa irti käsin, minkä jälkeen suolisto ja pötsi putoavat melko siististi nylkykaukalon päähän varattuun suureen muoviammeeseen. Munuaiset saavat jäädä paikalleen ruhoon. Sydän on lähes ehjä ja otetaan talteen, mutta maksa on melko hajalla. Lopuksi nahka voidaan nylkeä kaulaan saakka ja irrottaa sen kanssa pää nävertämällä ranka poikki atlasnikaman kohdalta. Irtoavan välin löytäminen ei taaskaan ole itsestäänselvyys. Rangan rakenne on vain tunnistettava, puukolle haettava oikea paikka ja tehtävä siihen tilaa niskaa taivutamalla, jotta terän saa leikkaamaan välistä.

Sotkuisempaa suolistus ja tyhjennetyin ruhon siivoaminen kuulemma on, jos laukaus on osunut tai kimmonnut liian taakse ja luoti on hajottanut pahasti pötsiä tai suolistoa. Tällöin ruho kuulemma myös haisee jonkin verran – sen verran, että sivustakatsojat kaikkoavat. (Kenties sivustakatsojina olisikin vaikeampi olla. Pitäisi pysyä tilanteessa vailla tehtävää tai tarpeelliseksi tarjottavaa taitoa, jonka mukaan käsitellä asiaa.) Tällä kertaa ilmasta erottaa suulin koneiden ja betonilattian tavallisen hajun ohella korkeintaan jonkinlaisen metallisen mutta lämpimän sävyn. Oikeastaan vasan karvan tuttu eläinhaju tuntuu voimakkaampana kuin veri tai sisäelimet. Siinä ei ole nautanlihan ammoniakista vivahdetta tai tympeyttä, eikä se tuo mieleen mitään tunnistettavaa kuoleman hajua.

Kinnerissä riippuva peura, joka oli oma luonnonpäämääränsä, näyttää jo enemmän myös lihalta. Se on nyt avautunut kohti toisia luonnonpäämääriä, toisille olennoille, vaikka sen anatomisen rakenteen tarkoituksenmukaisuus muistuttaa sen orgaanisesta itseriitaisuudesta. Juuri sen materiaallinen elämä, orgaanisuus, saa sen avautumaan toisten elämään. Siksi peuraa syödessään ei

syö sen kuolemaa vaan ottaa osaa sen (orgaanis-materiaaliseen) elämään. Toisaalta ihmisen hidas kokemus ehtii kenties kunnolla myöntää peuran elämälle olemuksellisen sulkeumansa, kokonaisuutensa ajassa, vasta huolella käsiteltynä. Siksikin on hyvä antaa peuran riippua ja sen ääreillisyyden ja lopun ottaa paikkansa ja merkityksensä sen elossa-olleisuuden rinnalla. ”Oliot *ovat*, mutta tämän olemisen totuus on niiden *loppu*. [...] Ääreillisten oliottien olemisen sellaisenaan on [...] sitä, että niillä on häviämisen siemen sisälläänolonaan, niiden synnyn hetki on niiden kuolon hetki.”⁵

Eläimen puhuttelu

Metsästyksen liittyy paljon kansanuskomuksia, joista monessa on kysymys elämän ja kuoleman näennäisen kategorisen eron silloittamisesta. Valtaosa loitsuista ja lauluista toisaalta koskee oman elannon kannalta huolta aiheuttavia asioita: välineiden pyytävyyttä, oikean polun ja riistan löytämistä, tavoittamista ja määrää, mutta samalla saaliseläimiä kunnioitettiin korkealle ja monesti puhuteltiin – konkreettisesti *pyydettiin*. Jopa oravaa maanittiin saaliiksi oikein kauniisti: ”Oravainen kummun kukka,/ Kummun kultanen omena,/ Oksalla ojentelete,/ Lehvällä levätelete,/ Kunnes jouvun jousissani,/ Vasamoissani varahun [...]”⁶

Kunnioitukseen liittyi myös eläimen kuoleman käsittely ja lepyttely enemmän tai vähemmän rituaalisin keinoin. Tunnetuin esimerkki lienevät kontion häät. Karhun peijaisia vietettiin kuin hääjuhlaa, jossa karhun morsianta esittää kylän kaunein neito ja jonka lopuksi karhun luut palautetaan metsään. Kallo oli tapana nostaa korkealle havupuuhun, josta metsän kuningas näkee

valtakuntansa, mutta tähtisyntyisenä voi palata takaisin taivaalle. Lepytysjuhlan ja metsään tai kotiinsa palauttamisen tarkoituksena on myös varmistaa kannan jatkuvuus, ettei eläintä yksinomaan raastettaisi ryöstösaaliina pois metsästä ja eläimyydestään.

Yhdistävänä tekijänä vanhoissa pyynnöissä/pyynnissä, peijaisissa ja lepyttelyissä on, että niissä tunnustetaan ja vahvistetaan elämä eläimen kuoleman molemmilla puolilla. Eläintä pyydetään ja kun se saadaan, sitä kokoonnutaan kunnioittamaan ja kiittämään pitopöydän ääreen, jossa se itekin on läsnä (henkisesti ja aineellisesti) ja ylentää ihmisten elämää ruokana ja tarve-esineinä. Monet metsästyskäytännöt ja niihin mahdollisesti liittyneet uskomukset myös tukivat kantojen säilymistä: esimerkiksi karhuja ei yksinkertaisesti vain tapettu talvipesiinsä, vaikka niiden sijainti tiedettiin, ja moni laji on ollut tapana jättää rauhaan niiden odottaessa ja kasvatessa jälkikasvuun.

Saaliseläimiä kieroin aikein mairittelevat loitsut ja lihalla mässäily muka-häiden varjolla saattavat toki näyttää jonkinlaiselta sisä-ulkokultaiselta itsepetokselta. Ne ovat kuitenkin varsin hyvin jäsentynyt tapa käsitellä sitä määrittämätöntä epämukavuutta, joka juontuu saaliseläimen elämän ja kuoleman läheisestä tuntemisesta ja vastuusta, jonka tulee ottaneeksi hankkiessaan taidon ratkaista niiden välillä omaksi hyväkseen.

Paljon lihaa

Vasanvalvoijaiset eivät vaikuta toteutuskelpoiselta idealta, eivätkä myöskään pikkupukkivinaan häät, luontoonpalauttajaiset tai muu uuspakanallinen itseviihdytys täyttäisi tarvetta käsitellä peuraa tosissaan. Käteen on kuitenkin annettu puukko ja joitakin taitoja, ja lopussa auttaa työ, joka neuvoo tekijäänsä. Ennen kuin nylkykaukalossa makaava vasa on käsitelty nimikoiduiksi paketeiksi pakastimeen, sen äärellä tulee vietettyä merkityksellisiä ja opettavaisia, hiljaisia ja keskittyneitä, väsähtäneitäkin tunteja, jotka koettelevat ja ruokkivat sekä luontoa että henkeä.

Kun ruho on riippunut tarvittavan ajan – lämpötilan mukaan muutamasta päivästä yli viikkoon – se sahataan halki ja paloitellaan puukolla kappaleiksi: kaula, lapa, kylki, kinkut. Ne ovat jo sen kokoisia, että ne voi yksitellen nostaa keittiön pöydälle ja käsitellä siinä. Nylkeminen ja suolistus on pakko saada hoidettua melko nopeasti, mutta kappaleita pakastusvalmiiksi paloiksi käsitellessä vierähtää tovi. Peuranrasva on nimittäin tymeän makuista ja sen koostumus epämiellyttävä. Rasvaa ei ole ainoastaan nahan alla ja vatsaontelossa vaan myös lihasryhmien välissä ja sisällä. Sen poistaminen täysin hajotamatta samaan tarkoitukseen sopivia kappaleita (potkia, paisteja, lavan ja niskan eri osia) vaatii aikaa ja keskittymistä, ja lopuksi kädet ovat taas yhtä kohmeiset ja rasvaiset kuin peurankappale alkujaan.

Työn äärellä saatetaan olla hiljaa varsin pitkään, vaikka tunnelma ei ole synkkä. Tässäkin vaiheessa lihanleikkuulla on varsin vähän annettavaa temaattiselle ajatte-

lulle ja sikäli se pitääkin suhtautumisen työhön oikeana, mutta vaatii jatkuvaa keskittymistä ja harhailevien ajatusten kokoamista tehtävään, joka ei pelkästä ajattelusta parane. Niinpä puutumus, tylstyminen ja tummuminen voivat alkaa haitata mieltä samaan tahtiin kuin käsiä ja välineitä. Tällöin saattaa ajatuksettomasti erotella puolet lapapaistista erillisiksi lihasryhmiksi unohtettuaan työstettävänä olevan kokonaisuuden. Peuranliha ei sittemmin hetkeen tunnu ensisijaisesti syötävältä asialta. Unissa kaikkialla ympärillä on valtavasti pelkkää kuollutta peuraa, jota pitää loputtomasti, lohduttomasti analysoida veitsensä kanssa.

Leikkuulaudan ääressä käydään myös lyhyitä tai satunnaisesti eteneviä keskusteluja, jotka yleensä liittyvät peuroihin tai metsällä oloon. Joskus vaikkapa hyviin ja onnistuneisiin metsäretkiin tai aivan erilaiseen eränkäyntiin viime vuosisadan alkupuolella, mutta välillä myös peurojen kuolemaan tai anatomiaan. Esimerkiksi siihen, kuinka niskajanne pitää peuran pään pystyssä. Kertomuksen jahtitoveri oli kerran osunut siihen ja peura koitti kovasti juosta pakoon, vaikka tuli samalla potki-neeksi omaa etujalkojen välissä roikkuvaa päätään.

Tuli selväksi, että on parempi pyrkiä varmaan keuhko-osumaan.

Lihastuntuma

Lihanleikkuuta ohjaa ruumiinrakenteen kaunis tarkoituksenmukaisuus, joka on ominainen kaikille eläimille ja jokaiselle yksilölle. Lihan käsittely edellyttää lihasmuistiin ja -tuntumaan perustuvaa vaistomaisuutta; metodiltaan se siis heijastelee vaaran merkin tunnistavan peuran salamannopeaa pakoa tai vasan loikan tiedostamatonta eleganssia. Se ei vaadi lihasrakenteen tietoista arvioimista eikä oikeastaan hyödy siitä. Pikemminkin ajattelu hidastaa työtä.

Kinkusta on melko helppo erottaa eri paistit, koska niiden muodot ja lihasrakenteet eroavat toisistaan niin selvästi. Sisäfilee irtoaa ilman veistäkin ja ulkofilee erottuu selkeästi, vaikka sen kalvaminen irti selkärangasta onkin hiukan työlästä. (Rankaosista voi toisaalta keittää ison liemen kuutioina pakastettavaksi, jolloin puukon kanssa ei tarvitse askarrella niin paljon.) Lavan ja etuselän lihasryhmien erottelu on hiukan hankalampaa, koska osa lihasta on karkeasysisempää tai sitkaampaa eli kypsyy hitaammin kuin niiden vieressä tai päällä olevat kohdat.

Lavoista ja kyljistä löytyvät ampumahaavan jäljet. Pahimmat vertymät on poistettu jo ennen riiputusta, etteivät ne lähde pilaamaan ympäröivää lihaa, mutta lihaskerrosten välissä vertymät ovat silti saattaneet levitä yllättävän laajalle alueelle. Luoti on voinut kimmota lapaluun sisäpuolelta murtaen sen, ja sisäänmeno- ja ulostuloaukkojen kohdalla kyljissä on reikä. On pakko huomata uudelleen, että tämä peura on rikki, ja tällä tavoin se on rikottu. Lihanleikkaajana on kuitenkin tavallaan mahdollista korjata rikkomansa: korjata rikkinäisestä peurasta talteen se, mikä säilyttää elämää – korjata se takaisin elämälle.

Vapaus ja välttämättömyys

Peura oli oma luonnonpäämääränsä ja ennen kuolemaansa se eli luonnossa vapaana, mutta pelkästään ai-neellisesta ruhosta ei voi sanoa samaa. Samalla lähes koskematon, vielä lämmitä vasaa katsoessaan ei voi olla tuntematta sen kuolemaa ja kuolinhetkeä jotenkin modaaliseksi, aivan kuin se olisi voinut olla elossa, kuin se saattaisi olla elossa, tai ehkä oikeasti mitään ei ole tapahtunutkaan, kunhan ei valitse hyväksyä sitä vallitsevaa todellisuutta, jossa vasa makaa nylkypenkillä. Niin tuntuu, että omalla tahdolla raastaa peuran vapauden maailmasta luonnonvälttämättömyyksiä armoille ja kuolemaan.

Tämä vapaudenriisto tuntuu rajoittavan myös lihanleikkaajan vapautta velvoittamalla jotenkin palauttamaan sen, mikä peuralle kuului, mutta hengettömästä ei voi tehdä vapaata. Tarkemmin ajateltuna peuran velvoite ei kuitenkaan voi koskea sen kuoleman sovittamista tällä perusteella. Yhtäältä peura ei ole koskaan ollut vapaa absoluuttisesti, sillä sitä sitoo sama luonnonvälttämättömyys kuin ihmistä aineellisena olentona. Peuran vapaus ei ollut vapautta loikkia sinne tai tänne, vaan kantilaisittain ajateltuna yleisempi ja luovuttamattomampi, olemuksellinen vapaus.

Enemminkin lihanleikkaajan velvollisuuden voisi ajatella kytkeytyvän vapauden radikaalimman merkityksen palauttamiseen. Jos peuraa avataan tavalla, jossa käsitteellisen ajattelun yleisyys ja korkea abstraktio yhtyvät aineelliseen ja aistiseen käsittelyyn, ollaan tekemisissä vapauden kanssa. Silloin se ei ole merkityksestään tyhjentyneen rituaali tai kaavamainen työsuoritus. Hegelin taidefilosofisen muotoilun varaan rakentaen voisi kenties sanoa, että tällainen työ on luonnon avaamista hengen vapautteen ja hengen vapautumista sen kytkeytyessä luontoon luonnonolentona, jona se myös itse osallistuu tähän välittävään tehtävään.

Lihanleikkaajan pala

Metsästysseurassa on ollut käytäntönä, että ensimmäistä kertaa peuran perkaamiseen osallistuvalla tarjotaan ”lihanleikkaajan pala”. Riippumaan vinnatun peuran selkärangan vierestä sisäfileen päästä leikataan siivu, joka tarjotaan lihanleikkaajakokelalle sellaisenaan, ruumiinlämpöisenä. Usein palan tarjoaja veistää toisen kappaleen omaankin suuhunsa, minkä jälkeen tulokkaan on huono kieltäytyä. Liha on pehmeää ja maukasta, ehkä jopa viivahteikkaampaa kuin suolalla höystetty filee riiputuksen jälkeen. Initiaatio on toki melko kesy. Se kuitenkin osoittaa, että lihanleikkaajan ei anneta unohtaa nylkykaukalossa maanneen vasta-hetki-sitten-peuran ja uuni-paistin yhteyttä.

Lihan tai kalan käsittely marketin palvelutiskillä ei yksinkertaisesti ole sama asia, vaikka teknisesti taidossa on paljon samaa. Samanlaisten rankojen samoja niveliä avataan, samalla tavoin lihoja irrotellaan luista, huomioidaan lihassyiden suunta ja otetaan varteen eri lihasten käyttöominaisuudet. Eläimen tämyys ja mahdollisuus

pysähtyä sen äärelle kuitenkin puuttuvat. Ajattelu ja aistimaailma, lihanleikkaajan ja ruhon henki ja luonto, eivät ole lihastiskillä olennaisesti tekemisissä keskenään. Ruho ei velvoita eikä avaudu. Niinpä liha, jota lihastiskillä tai takahuoneessa käsitellään, hoituu samaltakin leikkaajalta huomattavasti nopeammin eikä välttämättä olennaisesti huolimattomammin – tekniseltä kannalta. Se tapahtuu työnantajan ja asiakkaan tarpeen tyydyttämisen vuoksi ja palkkatyön nimissä.

Sen sijaan nylkykaukalon ääreltä ja eläimen ajattelusta alkaen opittava avaamistaito saattaa mahdollistaa luonnon ja elämän käsittelemisen läheisemmin, konkreettisemmin, omakohtaisemmin ja pidemmälle vietyllä tavalla kuin mikään filosofinen teoria tai lihames-tarikoulutus. Se tarkoittaa mahdollisuutta ja taitoa avata eläintä ja olla sille avoin niillä tavoilla, jotka tuolloin ovat eläimen, ihmisen ja yhteisen maailman kannalta olennaisimpia.

Lopuksi kuitenkin: vasanvalvoijaiset

Kun ihminen kuolee, tyhjä paikka verhotaan kauniilla asioilla, jotka muistuttavat poissa olevasta tulematta hänen tilalleen. Peuran kuoleman peittona ei ole edes nahkaa, kun sen lihoja päästellään irti luusta. Kohmeiset kädet koittavat tarttua peuraan, joka on jo tavoittamattomissa, ja tekevät siitä peuran, joka ei ole vain poissa ja kuollut vaan jonka voi syödä. Vasan tilalle työstetään vaihe vaiheelta kaato, metsässä elänyt, pellonlaidalta tuotu saalis, huolella leikatut kappaleet ja eettisesti kestävää riistalihaa. Onko ”eettinen kestävyys” lihan ominaisuus? Vasa ei lihaksi tulemistaan kestä. Eläin on vain oma itsensä, vaikka se on myös lajinsa ja eläin ylipäättään, ja kaikkea, mitä se on, se on todella ja palautumattomasti. Ehkä eettinen kestävyys on lihanleikkaajan – eettisyyttä, jota taito kantaa ja jonka voimin voi kantaa peuran kuolemastaan.

Viitteet & Kirjallisuus

- 1 Tarkoituksena ei ole neuvoa riistan oikeaoppista käsittelyä. Monet tässä kuvatut käytännöt eroavat osittain esimerkiksi Metsästäjäliiton kiitettävän selkeistä ja havainnollisista ohjeista (Hirvenkäsittelyn ABC -julistet ja metsastajaliitto.fi/video), mutta juuri nämä käytännöt ovat kehittyneet ajan myötä tiettyjen ihmisten, paikkojen, voimavarojen, taitojen ja kokemusten mukaisiksi.
- 2 Immanuel Kant, *Werke in zwölf Bänden*. Bd. 10. *Kritik der Urteilskraft*. Suhrkamp, Frankfurt am Main 1977, 316–319.
- 3 G. W. F. Hegel, *Taiteenfilosofia. Johdatus estetiikan luentoihin* (Vorlesungen über die Ästhetik I, 2. korjattu painos, 1842). Suom. Oiva Kuisma, Risto Pitkänen & Jyri Vuorinen. Gaudeamus, Helsinki 2013, 59.
- 4 Sama, 52.
- 5 G. W. F. Hegel, *Logiikan tiede I. Oppi olemisesta* (Wissenschaft der Logik, 1812/1831). Suom. Ilmari Jauhiainen. Summa, Helsinki 2011, 125.
- 6 Elias Lönnrot, *Alku-Kanteletar*. SKS, Helsinki 1929.