Onko pääsiäismunan värillä väliä ja muita perimmäisiä kysymyksiä

13.4.2022

SeAMK:n agrologiopiskelijoiden opetussuunnitelmaan on viime vuosikymmenien aikana sisältynyt vähän vaihtelevasti jonkinlainen mahdollisuus perehtyä myös siipikarjatuotantoon, joka on monelle vähemmän tuttu tuotantosuunta. Tämä heikompi tunnettuus johtuu yksinomaan alan rakennekehityksestä, jonka seurauksena siipikarjatiloja, niillä työskenteleviä ammattilaisia tai muuten alan kanssa tekemisissä olevia tulee arjessa vastaan paljon vähemmän kuin vaikkapa lypsykarjataloutta sivuavissa töissä toimivia. Siipikarja-alahan ei kuitenkaan ole mitään nappikauppaa merkitykseltään, vaan sillä on huomattava rooli suomalaisessa ruoantuotannossa:munia tuotetaan ja syödään kuutisenkymmentä miljoonaa kiloa vuodessa, ja siipikarjanlihan tuotanto ja kulutus on ylittänyt reilusti sadan miljoonan kilon rajan ja peittoaa naudanlihan jo selkeästi. Sikäli kun siipikarjatuotantoa sivuavilla opintojaksoilla on onneksi syntynyt myös vapaata keskustelua, on useammankin kerran päädytty vitsailemaan siitä, että vaikka opintoja on toteutettu jo lukuisia vuosien varrella, ei vain taaskaan saatu vastausta edes siihen perimmäiseen kysymykseen. Että kumpiko oli ensin. *Omne vivum ex ovo* vai *ovum ex vivo*? Vitsiksi tarkoitettu kritiikki ei toki aina huvita kymmenennellä kerralla.

Ruskea alku viidakossa

Sen sijaan tiedetään, että vaikka suomalaiselle tulee yleensä kananmunan stereotyypistä mielikuvana ajatuksiin nimenomaan valkoinen pyörähdysellipsoidi, niin ”alkuperäiset” kananmunat ovatkin olleet vaaleanruskeita. Näkyyhän ruskeita munia meilläkin jonkin verran, mutta selkeässä vähemmistössä ne ovat. Asiaa ei taideta tilastoida, koska molempia värejä koskevat ihan samat määräykset elintarvikkeena, eikä olisi kiellettyä myydä niitä vaikka sekaisin (todisteeksi asiaan sinänsä liittymättömän uutisjutun kuvitus). Kesykanan villimuoto on Intian viidakoissa vielä nykyäänkin elävä bankivakana, jonka munat ovat siis ruskeita. Kesykanasta on kehitetty vuosisatojen ja –tuhansien aikana valtava määrä rotumuunnoksia. Rodut erosivat alun perin enemmän ulkonäöltään kuin tuotanto-ominaisuuksiltaan, mutta sittemmin on toki saatu aikaan huomattavaakin eriytymistä esimerkiksi munan- ja lihantuottajakanojen välillä. Mielenkiintoista on kuitenkin huomata, että suurin osa maailman kanaroduista on noita ruskean eri sävyisiä munia tuottavia. Kanarotuja on siis vähintään satoja, mutta tämän kirjoittajalle äkkiä tulee mieleen valkomunaisia vain leghorn ja minorka. On puhdasta sattumaa, että valkoinen leghorn valikoitui siksi roduksi, josta nykyaikainen tehokas siipikarjaeläinaineksen jalostus viime vuosisadan alkupuolella keinohaudonnan kehityttyä lähti toden teolla lentoon – se olisi voinut olla mikä tahansa muukin kevytrakenteinen, hyvin muniva rotu. Myös ruskeita munia munivaa kana-ainesta on tosiaan kuitenkin yhä markkinoilla, ja monilla ruokakulttuurialueilla ne ovat suositumpia – kyse lienee tosiaan lähinnä kuluttajan mielikuvasta.

Valkoisia ja ruskeita kanoja ja munia

Säästetään lukija kovin pitkiltä eri väristen kanarotujen luetteloilta, mutta todettakoon, että valkoisia munia munivat nykyset tuotantokäytössä yleiset kanajalosteet (”jaloste” viittaa tässä siis siipikarjanjalostusta harjoittavien yhtiöiden tuotemerkkeihin, joista on ollut joskus aiemminkin puhetta) periytyvät siis italialaisesta valkoisesta leghorn-rodusta. Englanninkielen perusteella kummalliselta kuulostava rodunnimi ei liity jalkoihin eikä sarviin, vaan on peräisin italialaisen Livornon kaupungin englanninkielelle väännetystä nimestä. Valkoisen leghornin lisäksi valkoisia munia munivat kuitenkin leghorn-rodun muutkin värimuunnokset, ruskeatkin. Lisäksi liidunvalkoisia munia tuottaa vanhoista kanaroduista espanjalainen minorka – ja se on pikimusta.

Toisaalta ruskeita munia munivat nykyiset jalosteet on kehitetty amerikkalaisen punaruskean rhode island red –rodun pohjalta, ja ne ovat ruskeita. Tai siis tuotantopolven kanat ovat yleensä ruskeita, mutta kukot ovat usein lähes valkoisia, ja edellisessä sukupolvessa eli tuotantokanojen emoilla toisin päin. Munat ovat silti ruskeita joka polvessa. Tyypillistä ruskeaa väriä on muutenkin myös monien höyheniltään valkoisten kanojen munissa. Esimerkiksi lihantuotannossa käytettävät broilerijalosteet ovat nykyään vitivalkoisia. Valkoinen höyhenen väri on käytännöllinen siitä inhorealistisesta syystä, että teurastamolla kynittyjen broilerien ihon läpi ei jää kuultamaan tummia höyhentuppien alkuja, kuten värillisillä linnuilla kävisi, jolloin kanankoipi voisi jäädä monelta nahkoineen haukkaamatta, vaikka yhtä herkullinen olisikin. Broilerinmunatpa ovat kuitenkin ruskeita, kuten niiden kantamuotona käytetyllä, alkujaan hauskan raidallisella plymouth rock –rodullakin ovat.

Kysymyksiä jää vastaamatta

Opetusalan välillä turhauttavia mutta kuitenkin lopulta kiehtovimpia piirteitä ovat kysymykset, joita herää, mutta joihin ei vielä ole vastausta. Tuo alkuperän perimmäinen kysymys ei nytkään ratkennut, vaikka tiedämmekin jo sen verran, että ruskea muna oli ennen valkoista kanaa, ja että ennen valkoista munaa ei ole ollut valkoista kanaa. Sen sijaan emme esimerkiksi tiedä, että kun ruskea tai valkoinen muna kuoriutuu, minkävärinen tipu tulee, ellemme tiedä etukäteen, minkävärinen kana tästä kasvaa. Väreiltään vaihtelevilla roduilla, esimerkiksi maatiaiskanoilla, voi samassakin poikueessa olla eri värisiä. Mustasta poikasesta tulee musta, ruskea, tai harmaa, keltaisesta valkoinen tai ruskea, ruskeasta yleensä ruskean- tai mustankirjava. Ai niin, ja araucanan munat ovat turkoosinsinisiä ja kuin värjättyjä pääsiäismunia, mutta sinisiä kanoja niistä ei sentään kasva, vaikka tuollakin rodulla on useita värimuotoja.

Samu Palander
kotieläintuotannon yliopettaja
SeAMK