

# Lyhyt katsaus sian kulttuurihistoriaan

## Esitelmä Olutkulttuuriseuran sikaillassa 22.10.2015

Mikko Tyni

*“Bier nach Wein trinkt nur Schwein”* kuuluu vanha saksalainen sanonta: vain sika juo olutta viinin jälkeen. Sanonnan kuvainnollisuudesta huolimatta - sikojahan ei tunnetusti oluella saati viinillä ravittu - ovat nämä juomat historian saatossa vakiintuneet erinomaiseksi kyytipojaksi lihasta maukkaimmalle, jonka tarinaa nimenomaan saksalaisella maaperällä ryhdymme nyt pintapuolisesti tarkastelemaan.

Esitelmäni rakenteeksi olen valinnut jokseenkin kronologisen historiallisen esityksen, sillä ruokakulttuuri on perusluonteeltaan kumulatiivista eli aiemman päälle rakentuvaa ja siitä ammentavaa. Kuten jo lähdekeskeisen historian kirjoituksen saksalainen suurmies **Leopold von Ranke** julisti, historiaa pitäisi kirjoittaa *“wie es eigentlich gewesen”* eli niinkuin se todella tapahtui. Tämä esitelmä ei valitettavasti täytä tätä rankelaista ihannetta, sillä aikataulurajoitteista, resurssien puutteesta ja ennen kaikkea leipätyön johdosta allekirjoittanut joutui turvautumaan toisen käden lähteistöön, vieläpä varsin runsaasti digitaaliseen aineistoon. Tätä lähdepohjaa harkiten valikoimalla olen kuitenkin pyrkinyt koostamaan kompaktin ja etenevän kuvauksen, jonka tavoitteena on tarjota tuokiokuvia sian roolista paitsi ravintona, myös kansanperinteessä ja tapakulttuurissa. Kontekstimme huomioiden on maantieteelliseksi rajaukseksi valittu Saksa, mutta ajoittain on tarpeellista nostaa esille myös muita maailmankolkkia, sillä sian kulttuurihistoria on yleismaailmallista. Alkujaan tarkoitukseni oli käsitellä myös oluen ja yhteisöruokailun kulttuurihistoriaa, mutta koska haluamme varmasti ravita itseämme muullakin kuin hengenravinnolla, olen ottanut vapauden karsia esitelmää tältä osin. Haluan tässä alkusanojen yhteydessä kiittää myös jäsen **Tiusasta**, joka laajalti sivistyneenä miehenä on avustanut tiedonhaussa ja historiallisten kysymysten pohdiskelussa.

*Hyvä yleisö, pyydän teitä nyt heti alkuun kohottamaan ensimmäisen maljamme, niin sanotun pintamehun kuten saksalaisilla on ensi siemausta tapana nimittää - Ad Honorem Porcum - sian ja sen pitkän historian kunniaksi.*

Aivan alkuun muutama sana käytetyistä termeistä. Olen tietoisesti pyrkinyt useassa kohti suosimaan rehellistä sanaa “sika” kielessämme yleisemmin - varsinkin annosruoasta puhuttaessa - esiintyvän kulinaarinimityksen, “porsaan”, asemasta. Tämä ennen kaikkea siksi, että saksan kielessä täysikasvuista sikaa merkitsevä ilmaisu *Schwein* esiintyy useimpien sikaruokien yhteydessä, jotka ovat perua ajalta ennen teollista sikataloutta, siinä missä porsasta tarkoittava *Jungschwein* esiintyy vain niiden ruokalajien yhteydessä, joissa sika alun alkaenkin on tarkoitettu syötäväksi juuri porsasikäisenä. Tämänpäiväinen maitoporsaamme, *Milchferkel*, on hyvä esimerkki tällaisesta.

Laajalle levinnyt käsitys sianlihasta vähiten arvokkaana lihalajikkeena on tuhansia vuosia vanha, todennäköisesti koko domestikoidun sian, *sus domesticuksen*, yli 10 000 -vuotisen historian mittainen. Jo ennen ajanlaskun alkua Lähi-Idässä papisto ja virkamiehet suosivat

yleisesti naudat ja lampaan lihaa, mieltäen ihmisasumuksien likellä eläneen sian vastenmieliseksi jätteidensyöjäksi ja alimman kansankerroksen ravinnoksi. Saastaisuuden mielikuvaan viittaa myös historiankirjoituksen isänä pidetty **Herodotos** (484-425 eaa) mainitessaan miehestä, joka sian kanssa kosketuksiin jouduttuaan juoksi vaatteet yllään Niiliin. Tätä käsitystä vahvasti jokapäiväinen näky kaupunkilaisista tekemässä tarpeitaan kaduille ja toreille ja vapaina kuljeskelevista sioista ahmimassa tuotokset tuoreeltaan. Myös koirat saivat osakseen samanlaista mainetta. Jätöksiä ja raatoja kaikkiruokaisesti syövät eläimet nähtiin jumalia loukkaavina ja suorastaan pahan ilmentyminä. Juutalaisuuden ja islamin suhde sikaan onkin pääosin pysytellyt tässä katsannossa, joskin epäpuhtauden ohella perusteina on esitetty myös ajatusta siasta ihmisen kilpailijana samasta ravinnosta.

Muinaisille kreikkalaisille ja roomalaisille sika sen sijaan näyttäytyi perin positiivisessa valossa: sian kasvatusta ja jalostusta kehitettiin ja sitä oli ruokapöydässä tarjolla useissa eri muodoissa. Luultavasti juuri roomalaisia voidaankin pitää varsinaisen sikajuhlaperinteen alullepanijoina. Sian kulttuurihistoriaa ansiokkaasti kartoittanut **Mark Essig** viittaa roomalaisen kirjailijan **Petronius Arbiterin** (27-66 jaa) *Satyricon* -teokseen, jossa kuvataan roomalaisia pitoja; lukematon määrä erilaisia ruokalajeja oli kätetty kokonaisuena pöytään kannetun ja vatsastaan avatun "trojailaisen sian" - *porcus Troianuksen* - sisään. Edelleen Petronius kuvailee kokonaisuena paistetun sian, jonka mahtavaa pulleaa vatsaa ympäröimään oli aseteltu pikkuporsaiden muotoon leikattuja porsaanlihakimpaleita groteskina imetyskuvaelmana. Nämä katkelmat kertovat osuvasti, miten keskeisenä kulinaarisen nautinnon lähteenä sika roomalaisittain miellettiin ja miten pitkälle tässä ekstaattisessa elämyksellisyydessä mentiin. Sian arvostettua asemaa roomalaisten silmissä kuvaa myös se, että ylvään sorkkaeläimen profiili päätyi 200-luvun paikkeilla koristamaan varhaisia rahana käytettyjä kuparilaattoja. Niinikään luonnon tutkijanakin profiloitunut Petroniuksen aikainen **Plinius vanhempi** mainitsi kirjoituksissaan sikojen poikkeuksellisen älykkyyden ja sianlihan tavattoman monipuolisuuden ruokalajikkeena.

Esitelmämme siirtyy nykyisen Saksan maaperälle luontevasti roomalaisen historioitsijan **Tacituksen** (55-120 jaa) myötä, joka vuonna 98 käsitteli germaaniheimoja tunnetuksessa etnografiassaan *Germania*. Tietävästi jo tätä ennen germaani-sanaa oli käytetty viittaamaan Reinin itäpuolelta tavattuihin heimoihin. Tacitus mainitsee alkuperäisimpinä germaani-sanan käyttäjinä tungrit, jotka ensimmäisinä ylittivät Reinin ja ajoivat gallit tieltään. Tavoiltaan muutoin vaatimattomina ja suorastaan karkeina pitämiensä germaanien vieraanvaraisuutta Tacitus päätyy ylistämään. Tässä hän ei säästele sanojaan: sitä kuvataan ylenpalttiseksi, kuten myös heti perään huomattavaa mieltymystä juomiseen ja päihtymykseen. Germaanit nauttivat yleensä ohrasta tai vehnästä viinimäiseksi käynyttä juomaa, jota maistellaan jopa päiväkausia kestävässä myrskyisissä juomingeissa. Näillä pidoilla on kuitenkin tärkeä sosiaalinen funktio: niiden mittaan sovitellaan niin vihollisuudet kuin avioliitot, ylipäättään perheiden ja yhteisöjen keskeiset kysymykset. Ruokana näyttäytyvät luonnonvaraiset marjat ja tuore riista, jota ei kuitenkaan tarkemmin eritellä.

Tacitus ei syystä tai toisesta mainitse sikaa lainkaan varsinaisten germaanien yhteydessä, joka on merkillepantavaa, sillä kesysika oli keskeisessä Euroopassa kelttien ja germaanienkin alueilla

tunnettu jo yli viiden tuhannen vuoden ajan ja useat sikaan liittyvät myytit, kuten lingoonekelttien sikajumala **Moccus** ovat peräisin tältä ajalta. Toisaalta roomalaistaustaiselle Tacitukselle germaanien mieltymys sianlihaan ei välttämättä ole edustanut mitään poikkeuksellista ja siten huomionarvoista. Sen sijaan kuvatessaan teoksen loppupuolella varsinaisen Germanian laidoilla vaikuttavia sukulaisheimoja, balttilaisten Aestien eli "idänmiesten" heimon kerrotaan palvovan jumalten äitinä **Freijaa** ja käyttävän laajalti villisikaa esittävää kuvastoa, joka herättää turvallisuuden tunnetta ja muistuttaa jumalten suojeluksesta. Tämä on selkeä viittaus Eddassakin mainittuun Freijan villisikaan *Hildisvíniin*, jonka muinaispohjoismainen nimi merkitsee taistelevaa sikaa. Norse-mytologian mukaan Freija - rakkauden ja hedelmällisyyden jumalatar - ratsasti Hildisvinillä etsiessään suojattinsa **Óttarin** esi-isiä - hänen veljensä **Freyrin** kuuluisa sika puolestaan oli nimeltään Kultaharjas, *Gullinbursti*, ja väitetysti kääpiöiden ahjossa takoma. Lopuksi Tacituksen yhteydessä on paikallaan sivuta kursorisesti, miten heimojen joukossa Tacitus mainitsee myös erään suomalaisten esiasteen, Fennit - ja luonnehdinnan sävy ei ole mairitteleva. Tacitusta vapaasti lainaten: *"kertakaikkisia villi-ihmisiä, jotka eivät tunne aseita, hevosen tai asumuksen käsitettä. Maakuopissa asuvia, nahkoihin pukeutuneita ja likaisia, mutta tästä huolimatta onnellisia ja huomisesta huolehtimattomia"*.

Keskiajalle tultaessa ruokakulttuuri germaanisella alueella noudatteli samoja lainalaisuuksia kuin muuallakin Euroopassa: kaikki seudut olivat jokseenkin omavaraisia ja ruokavalio heijasteli lähes yksinomaan paikallista saatavuutta: rannikolla kalaruoat olivat yleisiä ja viiniä juotiin lähinnä viininviljelyalueilla. Tämä on myös pohjimmainen selitys sian suurelle painoarvolle etenkin talonpoikaisessa saksalaisessa keittiössä. Muutoksia ruokakulttuuriin toivat lähinnä ajoittaiset väestön muuttoliikkeet ja sodat, joiden myötä voittajaosapuolen tapakulttuuria juurrutettiin valloitetuille alueille. Myös hansakaupan vaikutus ruoka-aineiden levinneisyydessä oli juuri Saksan kohdalla suuri - käytännössä kaikki saksalaiset kaupungit perustettiin keskiajalla - ja jonkin verran uutuuksia omaksuttiin kiertävien kauppakaravaanien ja vuotuismarkkinoiden kautta idästä ja Alppien yli. Käytännössä kaupunkien ja maaseudun välinen ruokakulttuurikuilu oli kuitenkin jyrkkä ja valtaosa uutuuksista ei juuri talonpoikaisarkeen porautunut.

Keskiajalta tunnetaan useita viittauksia sikaan germaanien asuttamilta alueilta ja näiden liepeiltä. Esimerkiksi frankkikuningas **Klodovigin** lakikokoelma *Lex Salica* eli saalilainen laki 500-luvun alkupuolelta sisältää useita sikaan liittyviä määräyksiä, mm. peräti yhdeksän lainkohtaa sikavarkauksien rankaisemisesta, joka on luultavasti ollut suurempikin vitsaus. Siat elivät kaupungeissa ja maaseudulla ihmisyyteen keskellä ja olivat kotieläiminä varsin yleisiä. Myöhäiskeskiajalla ryhdyttiin suurten epidemioiden myötä sairauksien vähentämiseksi ja hygienian parantamiseksi antamaan määräyksiä, jotka käytännössä estivät sikojen pitämisen suurimmissa kaupungeissa. Omanlaistaan ajankuvaa on myös eteläsaksalaisen, mahdollisesti augsburgilaisen **Sabine Welslerin** reseptikokoelma noin vuodelta 1553 - sivumennen, eräs vanhimpia naisen laatimia keittokirjoja - joka mainitsee useita sikaruokia, mm. keitetystä sianpäästä, erilaisista makkararuoista ja läskisylytystä annetaan tarkat ohjeet. Nämä reseptit olivat todennäköisesti vuosisatojen takaa, vähintäänkin varhaiselta keskiajalta ja kuvaavat sikaruokien tunnettuutta ja monipuolisuutta jo tuolloin.

Tässä ruokailemaan käydessämme on aiheellista palauttaa mieliin, miten tuolloin ruokaa nautittiin. Keskiaikaiset pöytävät niin talonpoikien kuin aatelinkin ruokapöydässä olivat yksiselitteisen brutaaleja. Syöminen tapahtui lähinnä sormin, vasta Uutta Aikaa lähestyttäessä yleistyivät veitset ja lusikat. Haarukka eli *furca* kyllä tunnettiin jo Egyptin ajoilta, mutta pitkin Eurooppaa, myös Saksan alueella katolinen kirkko suhtautui siihen nihkeästi, sillä sen katsottiin muistuttavan paholaisen sarvia. Henkilökohtainen lautanenkin vakiintui vasta 1600-luvulla. Pöytäkulttuuria kommentoi teoksissaan ja puheissaan moni aikansa sivistynyt. **Johannes Sulpius** vuonna 1480 huomautti, miten oli epäsiivistynyttä syödä ruokansa sillä kädellä, jolla likaista ruumiinosaakin raavitaan. **Martti Luther** sen sijaan suhtautui asiaan vähemmällä pieteetillä - hänen kerrotaan estottomaan tapaansa ihmetelleen, "*Miksi ette röyhtäile ja piereskele, eikö ruoka maistunut teille?*". **Erasmus Rotterdamilainen** puolestaan valisti 1530, miten veitsen on sijaittava lautasen oikealla puolella, ruokaa saa ottaa vain luvan perästä ja sormien uittaminen kastikkeessa on sopimatonta. Vähän kerrallaan luostareista leviämään lähtenyt ihanne itsensä hillitsemisestä ja toisten kunnioittamisesta ruokailutilanteessa voitti alaa ja muutti vallinneita asenteita.

Saksan kansatiedettä tutkinut professori emeritus **Matti Räsänen** näkee keskeisen taitekohdan saksalaiselle ruokakulttuurille juuri 1500-luvussa, niinsanotun Uuden Ajan alussa. Tästä taitekohdasta alkoi aina 1850-luvulle jatkunut prosessi, joka hävitti keskiaikaiset ruokatavat, lisäsi ravintoaineiden valikoimaa ja lopulta johti maaseutu- ja kaupunkiväestön ruokakulttuurien välillä vallinneiden erojen kaventumiseen maalaisväestön omaksuessa aiempia edistysaskelia. 1600- ja 1700-luvuilla epidemiat, 30-vuotinen sodan aiheuttama hävitys ja yleinen laidunmaiden väheneminen johtivat lihankulutuksen ja sen myötä sikapopulaation taantumaa. Vielä 1500-luvulla saksalaisten arvellaan syöneen sikaa jopa 120 kiloa päätä kohti, mutta 1700-luvun loppua kohti tultaessa oli määrä romahtanut enää noin kuuteen kiloon. Alueelliset erot olivat suuria; pohjoinen pysyi vahvemmin lihaseutuna, siinä missä etelässä jauho- ja maitoruoat saivat jalansijaa ja liha pysytteli lähinnä juhlien ja pyhäpäivien ravintona. 1700-luvulla suosittuina juhlaruokina näyttäytyivät erilaiset sianleikkeet eli Schnitzleit, gulassi ja siankyljykset eli kotletit.

Teollisen vallankumouksen jälkeinen aika 1800-luvun puolenvälin jäljestä 1900-luvun alkuun kiihdytti ruokakulttuurin muutoskehitystä entisestään: nyt alkoi elintarvikkeiden teollinen valmistus ja logistiikan kehittymisen myötä myös ulkomaantuonti ja -vientä. Niinikään tiede valjastettiin palvelemaan ruokataloutta. Maatalous alkoi ensimmäistä kertaa tuottaa ylijäämää. Ruoan säilyvyyttä, monissa tapauksissa myös laatua, makua ja ravintorikkautta parannettiin. Sikataloudessakin siirryttiin käyttämään ns. kokopäiväisiä sikaloita, jotka korvasivat aiemman tavan jossa siat saattoivat päiväsaikaan kuljeskella vapaasti maatilalla ja joskus lähiseuduillakin. Tehostamistoimien seurauksena 1800-luvun puolen välin jälkeen lihan kulutus yleisemmin alkoi jälleen kasvaa suorastaan dramaattisesti kohti uutta vuosisataa ja ensimmäistä maailmansotaa, josta luonnollisesti seurasi säännöstelytalouden vaihe ja pidempiaikainen taantuma. Viimeksi kuluneita sataa vuotta on yleisesti ottaen luonnehtinut teollisen elintarviketuotannon ja tehostamatalouden ihanteet, joiden vastavoimaksi on viimeisten vuosikymmenten aikana noussut luonnonmukainen tuotanto ja lähiruoka, joskin vielä verraten vähäisellä painoarvolla numeroita tarkastellen.

Kysymys kuuluukin, mitä saksalaiselle sialle menee nyt? Euroopan Unionin tilastot kertovat, että tänä päivänä saksalaiset nauttivat keskimäärin 54 kiloa sianlihaa vuodessa, joka on peräti 11 kiloa EU-keskiarvoa enemmän. Saksa onkin heti Kiinan ja Yhdysvaltain jälkeen merkittävin sianlihan tuottaja. Keskimäärin 23 miljoonaa sikaa kasvatetaan vuosittain 70 000 sikatilalla, joita sijaitsee eniten Nordrhein-Westfalenin ja Ala-Saksin osavaltioissa. Sianlihan osuus kaikesta lihatuotannosta Saksassa on yli kaksi kolmasosaa. Saksalainen sika on numerojen valossa markkinajohtaja maailmassa.

Lyhyt katselmus ei olisi täydellinen, elleimme sivuaisi vielä lyhyesti tunnetuinta historiallista tapaa valmistaa ja tarjota sikaa, oluen keralla tai ilman. Tämä käytännöllisin ja ankarimpiinkin oloihin soveltuva muoto sialle on luonnollisesti makkara: sian ruho tulee näin kokonaan käytetyksi. Varhaisimpia kirjallisia mainintoja makkarasta on **Homeroksen** viittaus verimakkaraan *Odyssiassa* ja **Aristofaneen** näytelmä *Ritarit* puolestaan kertoo makkarakauppias **Agoracrituksen** yllättävästä noususta kansanjohtajaksi. Makkaranvalmistuksen taito, eräänä vanhimmista ruoanlaiton tekniikoista, syntyi nimenomaan kreikkalaisten ja roomalaisten käsissä. Tunnetun hedonistisen ahmatin **Marcus Gavius Apiciuksen** mukaan nimetty roomalainen keittokirja tai paremminkin reseptikokoelma *Apicius* 300-400 -lukujen taitteesta sisältää jo useita makkarareseptejä. Makkaranvalmistusta ja erityisesti säilömistä kehittivät kuitenkin ennen kaikkea germaanit. Ruokakirjailija **Steven Block** viittaa tunnettuun englantilaiseen gastronomian historioitsijaan **Alan Davidsoniin**, jonka mukaan makkaranvalmistuksen ja -säilömistä kehittyi eniten kylmillä vuoristoseuduilla, joissa ruoan talviaikainen saatavuus oli haasteellista ja toisaalta kuivat pohjoistuulet helpottivat luonnostaan kuivatusprosessia.

Saksalaisia makkaralaatuja tunnetaan yhteensä lähes 1500, jotka edelleen voidaan jakaa useisiin eri ryhmiin. Usein makkaran nimi viittaa suoraan sen maantieteelliseen alkuperään: *Frankfurter*, *Thüringer* tai *Braunschweiger* esimerkkeinä tästä. Toisinaan nimi taas kuvaa makkaran fyysistä olemusta, kuten baijerilainen *Weisswurst*, valkomakkara tai valmistustapaa kuten *Kochwurst*. Pari sanaa *Weisswurstista*. Se on makkaraksi maailman mittapuullakin poikkeava ensinnäkin värinsä vuoksi. Toisekseen, sen ympärille on muodostunut oma erityinen kulttuurinsa: jokainen Münchenin-kävijä tietää käsitteen *Weisswurstaamiainen*, johon kuuluu kaksi haaleaa makkaraa emalipotasta tarjottuna ja lasi viileää vehnäolutta. *Weisswurstin* kanssa käytetään aina erityistä *weisswurstsinaappia*, joka oikeaoppisesti sekoitetaan jauheesta ruokailun aikana. Huolimatta voimakkaasta perinteestään, on *Weisswurst* makkaraan saksalaisittain nuori. Sitä syötiin ensi kerran Münchenin Marienplatzilla "Ikuisen valon majatalossa" helmikuussa 1857.

Sitten hieman *bratwurstista*, toisesta klassikosta. Poikkeuksena säännöstä lähestulkoon saksalaisen makkaran synonyymiksi muodostunut *Bratwurst* ei kuitenkaan viittaa paistamista tarkoittavaan *braten*-verbiin, kuten voisi päätellä, vaan 800-1000 lukulaiseen yläsaksan *brät*-sanajuureen joka merkitsee hienoksi pilkottua lihaa. Sialle omistautunut makkaratuntija, **Heinrich Höllerl**, on jäljittänyt *bratwurstin* alkujuurta keltteihin ja frankkeihin, mutta viimeistään 1400-luvulta on Thüringenin alue ominut *bratwurstin*. Tuolta ajalta on peräisin ensimmäiset *Bratwurstia* koskevat puhtaussäädökset, jotka rinnastuvat oluen *Reinheitsgebottiin*, joka tosin

astui voimaan vasta miltei 80 vuotta myöhemmin. Nykyisellään tunnetaan lähes nelisenkymmentä bratwurst-lajiketta, mutta kaksi päätyyppiä ovat keskipitkä thüringeniläinen ja lyhyt, hotelliaamiaismakkarana suosittu nürnbergiläinen, joka on yleensä myös voimakkaammin paistettu.

Mutta eivät makkarat tähän rajoitu. Joissain tapauksissa nimellä viestitään makkaran erityisestä aromista tai sen kylkeen sopivasta kyytipojasta; *Grützwurst* (ryynimakkarana), *Currywurst*, *Blutwurst*, *Bockwurst*, jonka nimi todellakin viittaa tunnettuun einbeckiläistyyppiseen olueen eli Bockiin, tai teen kanssa nautittava *Teewurst*. Vielä oman ryhmänsä muodostavat historiallisista syistä tiettyyn ammattiryhmään tai merkkihenkilöön liitetyt makkarat: *Landjäger* eli santarmi tai *Kaiserwurst*, keisarinmakkarana. Makkarana esiintyy saksalaisessa keittiössä sekä itsenäisenä että täydentävänä ruokalajina. Yksinkertaisimmillaan se on yleiseurooppalaiseen tapaan katuruokaa sellaisenaan tai sämpylän kera, välimuotona oluthalleissa lautaselta tarjottuina makkarannoksina hapankaalin ja soveltuvan sinapin kera ja hienostuneimmassa muodossaan täydellisenä ravintola-annoksena lisukkeiden kanssa tarjottuna tai erilaisina lajitelminä.

Kuulijalle on varmasti jo juurtunut käsitys siitä, että sika on päätenyt saksalaisessa kulttuurissa arvostettuun ja vakaaseen, joskin samalla myös tuttavalliseen ja lämminhenkiseen asemaan. Näin esitelmän lopuksi haluan nostaa esille muutamia esimerkkejä kiinnostavista yhteyksistä, joissa sika saksalaisessa arjessa esiintyy. Hyvin yleinen on metafora siasta onnen symbolina (esimerkkeinä sanonta "*Schwein haben*" merkitsee olla onnellinen ja *Schweineglück* siantuuria). Tämän merkitysyhteyden alkuperästä on useita teorioita, joista erään mukaan sianporsas oli myöhäiskeskiajalla yleinen lohdutuspalkinto ampumakilpailujen tai näytösturnajaisten häviäjälle. Sika esiintyy myös useissa paikannimissä, kuten *Schweinau*, *Schweinberg*, *Schweinfurt* tai *Schweinitz* - ilmentäen yleensä alueen historiaa merkittävänä siankasvatusalueena. Jalkapalloa seuraavat tunnistavat taatusti nimen **Schweinsteiger**, joka sanana merkitsee sikapaimenten ja sikojen käyttämästä astumaa eli polkua.

*Sparschwein*, kotimaisittain säästöporas, taas on viittaus sikaan taloudellisena, taloutta hyödyttävänä eläimenä ja toisaalta kuten jo aiemmin mainittua, keskiaikaisessa Euroopassa jätehuollon tärkeänä osana, eräänlaisena liikkuvana kompostina. Sekin on sekin käsitteenä kovin vanha, vähintään 1700-luvulta, mutta haudoista löydetyt säästöporaat Thüringenin suunnalta viittaavat jopa 1200-luvulle. Roomalaisten lisäksi myös ystävämme saksalaiset käyttivät sikaa rahakuvastossa, mutta niinkin hiljattain kuin 1920-luvulla Weimarin tasavallan suuren inflaation aikana liikkeelle lasketuissa hätäseteleissä, joita käytettiin ainakin bratwurstin kotiseudulla Thüringenissä. Sika on innoittanut myös lukuisia taiteilijoita. Vaikka sivuuttaisimme luolamaalaukset ja kivikautiset sikafiguurit, pelkästään maalaustaiteen puolelta löytyy useita tunnettuja suurten mestarien teoksia, joissa sika esiintyy näyttävästi. Mainitkaamme vain **Albrecht Dürer**, **Schongauer** ja **Hieronymus Bosch**.

Onpahan sika hyvästä syystä liitetty myös hedelmällisyyden symboliksi: jo keskiajalla hyvin hoidettu sikatila näet saattoi ylpeillä jopa viidellätoista porsaalla pahnuetta kohti.

Selvitelyämme nyt lyhyesti sian kulttuurihistorian ulottuvuuksia, on aika soveltaa oppimaamme ja viettää maitoporsaan ympärille kerääntyneenä perinteitä kunnioittaen modernia, saksalaisittain suomalaista sikajuhlaa.

*Ein Glas in Ehren, kann niemand verwehren! Hopfen und Malz, Gott erhalt's!*

(Lasista [jonkin] kunniaksi ei kukaan saata kieltäytyä)

Lähdeluettelo saatavilla tekijältä.