



Jukka Blomqvist & Auri Hakomaa, *Keskiajan keittiön salaisuudet: tuokiokuvia, reseptejä, mausteita*, reseptit Juha Rantanen, Minerva Kustannus: Helsinki & Jyväskylä 2006. 189 s.

Pirkko Jurvelin, *Keskiajan keittokirja*, Art House: Helsinki 2007. 224 s.

Hannele Klemettilä, *Keskiajan keittiö*, Atena Kustannus: Jyväskylä 2007. 255 s.

Kun keskiajantutkimus Suomessa elpyi ja laajeni nopeasti 1990-luvun kuluessa, siitä tuli myös suurta yleisöä koskettava asia. Suurelle yleisölle ja historian harrastajalle olennaista on tietysti elämyksellisyys – loppujen lopuksi edelleen vain harva jaksaa innostua teemasta niin, että käy opettelemaan kadonneita kielimuotoja ja vaikeaselkoisilta vaikuttavia käsialoja sekä teoreettisia ja tieteenfilosofisia viitekehyksiä, joita menneisyydessä tuotettujen aikalaistekstien tulkinta edellyttää. Keskiajan elämyksellisyyttä ja kokemista näin satojen vuosien jälkeen edustavat tietysti vierailut keskiaikaisiin rakennuksiin tai niiden jäänteille, keskiajan aineellista perintöä vaalivat museot sekä kaupallisemmat ilmenemismuodot kuten keskiaikamarkkinat, keskiaikaisen musiikin ennallistukset ja fantasianomaiseen ja usein hyvin väljästi määritellyyn keskiaikaan sijoittuvat rooli- ja virtuaalipelit. Kaikki nämä keskiaikabuumin ilmenemismuodot koettiin Suomessa jo 1990-luvun puoliväliin tultaessa. Kesti kuitenkin vielä kymmenkunta vuotta ennen kuin julkaistiin ensimmäiset suomenkieliset nimenomaan keskiajan gastronomiaan keskittyvät teokset. Ensimmäisenä markkinoille ehättivät Jukka Blomqvist ja Auri Hakomaa *Keskiajan keittiön salaisuudet* -teoksellaan vuonna 2006. Heti seuraavana vuonna pitoihin liittyivät Pirkko Jurvelin *Keskiajan keittokirjallaan* ja Hannele Klemettilä *Keskiajan keittiöllään*. Kattauksesta vastasivat keskisuuret, verrattain nuoret kustantamot.

Kolme täsmälleen samaa epookkia ja teemaa käsittelevää teosta kahden kalenterivuoden aikana Suomen kokoisessa maassa on osoitus aiheen kiinnostavuudesta. Itse asiassa jo 1990-luvulla (ja varmasti aikaisemminkin) keskiajan keittotaito oli kiinnostanut sekä suomalaisia tutkijoita että suurempaakin yleisöä. Jyväskylän yliopistossa Anne Mäkipelto laati laajan

lisenfaatintutkielman keskiajan länsieurooppalaisesta gastronomiasta (1996). Keskiaikaiset tai ainakin keskiaikaisiksi väitetyt ja tulkitut reseptit vilahdivat aika ajoin myös naistenlehtien palstoilla. Niitä tarvittiinkin niin ystäväpiireissä kuin suuremmissa tilaisuuksissa yleistyvien keskiaika-aterioiden toteuttamiseen. Ennen keskiaikaravintoloiden vähittäistä yleistymistä keskiajan gastronomiasta kiinnostuneet olivat omatoimisuutensa varassa. Ruohonjuuritasolla ja keskiaikailtamien järjestämisessä hyödynnettiin myös Internetiä, joka on mahdollistanut reseptien hankkimisen ja kartuttamisen ennennäkemättömiin mittasuhteisiin. Suomessa Oulun keskiaikaseuran illanviettojen kartuttama mutta tätä kirjoitettaessa jo kuudetta vuotta päivittämätön reseptisivusto lienee gastronomiateemaan keskittyneistä laajimpia.

Ulkomailla keskiaikaisen ruoan harrastuksen historia on ollut pitempi. Esimerkiksi englannin kielellä on julkaistu keskiaikaisia keittokirjoja katkeamattomana sarjana keskiajalta alkaen. Jotkut näistä ovat olleet vanhojen keittokirjojen uusia painoksia, mutta joukkoon on mahtunut myös mukautettuja ja useasta eri lähteestä aineistoja ammentaneita reseptikokoelmia. Esimerkkinä voidaan mainita Madeleine Pelner Cosmanin *Medieval Holidays and Festivals* (1981, brittieditio 1984), jossa käydään lävitse kalenterivuoden juhlapäivät ja niitä koskeva perinne ja esitetään lopuksi edustava vaan ei kovin laaja otos keskiaikaisia reseptejä. Naapurimaassa Ruotsissa keskiajan ruokakulttuuri alkoi tulla laajempaan tietoisuuteen 1990-luvulla, jolloin julkaistiin sinänsä melko vaatimattomanasuiset ja -kokoiset *Mat och dryck i forntid och medeltid* (1994) ja *Vikingars gästabud* (1998). Monipuolisempi 138 reseptiä käsittävä, mutta sivunumeroiden ja aakkosellisen järjestyksen puuttuessa epäkäytännöllinen ja muutenkin kotikutoisen oloinen Sandra Årstrandin *Medeltida mat - på modern svenska* ilmestyi vuonna 2002.

Suomessa seurattiin tässäkin suhteessa muutaman vuoden Ruotsia jäljessä: meillä 2000-luvun alkua voi pitää käännekohtana keskiajan gastronomian tutkimuksessa ja sen popularisoimisessa. Marja Hartola esitteli keskiaikaista ruoanlaittooperinnettä Turun Dies Mediaevales -konferenssissa vuonna 2002 (palaten teemaan Jyväskylän Dies Mediaevalesissa vuonna 2006). Samana vuonna Karisto julkaisi suomennoksen British Museumin keittokirjasta, johon on kerätty kronologisessa järjestyksessä ruokaohjeita eri aikakausilta ja eri kulttuuripiiristä, mukaan lukien keskiajan Euroopasta. Edeltävänä vuonna Edita oli jo julkaissut *Lallin pidot* -nimisen teoksen, joka alaotsikkonsa mukaisesti tarjosi "elämys- ja ruokamatkan Suomen esihistoriaan" - kyse oli kirjan fyysiseen kokoon nähden laajasta kokoelmasta kansanomaisia reseptejä ja moderneja tulkintoja metsästäjäkulttuurien ruokavaliosta, "muinaisruoasta". Askeleet kohti suomalaista keskiajan gastronomian opaskirjallisuutta oli näin otettu.

Keskiajan gastronomiaa kohtaan tunnettua kiinnostusta ruokkivat tutkijoiden ja roolipelaajien ateriaharrastuksen ohella kaupalliset tapahtumat

kuten keskiaikamarkkinat. Niiden yleistymisen toi aikaisempaa laajemmat ihmisryhmät ”wanhanaikaisen ruoan” äärelle. Tallinnan keskiaikaravintolat antoivat nekin virikkeitä, ja 2000-luvun alussa Suomeenkin perustettiin muutamia pysyväluontoisiksi tarkoitettuja keskiaikaravintoloita ja jopa viikinkihenkinen ravintolaketju.

Suomenkieliset keskiaikaiset keittokirjat – tai oikeammin uuskeittokirjat syistä, joita käsitellään kohta tarkemmin – on nähtävä osana tätä kehityskulkua. Sinänsä ne eivät ole ilmiönä mitenkään ainutlaatuinen. Muitakin epookkisidonnaisia keittokirjoja on viimeisten runsaan kymmenen vuoden kuluessa ilmestynyt kaukainen antiikki ja lähimenneisyyden seitsemänkymmentäluku mukaan lukien. Ruokaa ja ruoanlaittoa koskeva kiinnostus on ymmärrettävää juuri menneisyyden rekonstruoinnin elämyksellisyyttä ajatellen: teksti tai esine voi koskettaa silmää, musiikki ja ääneen luettu tai muutoin esitetty teksti korvaa, mutta ruoka ja sen valmistaminen ja esillepano työllistävät ihmisen kaikki aistit. Menneisyyden ruokien valmistaminen ja nauttiminen silloin, kun kyseessä eivät ole perinneruoat, on todennäköisesti ylenvointiyhteiskunnan ilmiö, luvallista leikkiä ruoalla. Niiden elämyksellinen ja viihdyttävä funktio vahvistuu, jos ja kun niitä valmistetaan ja nautitaan historian elävöittämissä tapahtumien yhteydessä – harva niitä varmaan arkiravinnokseen valmistakaan, ainakaan joka päivä. Tutkimuksellisesti on kyseessä on verrattain nuori traditio. Toki ruokakulttuuri, ruokailemiseen liittyneet tavat ja uskomukset sekä ruoan symboliikka ovat kiinnostaneet historioitsijoita ja muita humanistitieteilijöitä jo pitkään, mutta menneisyyden reseptien kokeileminen ja ennallistaminen on uusi trendi arjen (ja juhlan) historian tutkimuksessa.

Elämyksellisyyden tavoittelu näkyy myös tässä käsiteltävinä olevien kolmen teoksen ulkoasusta. Ensimmäisen eli *Keskiajan keittiön salaisuudet* -teoksen esteettisyyteen on panostettu eniten. Paksulle paperille painettu ja keittokirjaksi hivenen epäsovinnaisen formaatin saanut teos toimii ennen kaikkea menneisyyden tunnelmia tavoittelevaa nykyihmistä inspiroivana designkuvakirjana, jonka aiheet on hankittu milloin luonnosta, milloin keskiaikahenkisistä tuokiokuvista mukaan lukien suosittu Olde Hansa -tallinnalaisravintolan pitopöydät. Viime mainittujen esiintymistä teoksessa selittää se, että teoksen tuottajat ovat samalla Olde Hansan omistajia. Reseptien alistamista kuvakerronnalle korostaa se, että niiden kokoaja ja sommittelija ei ole saanut nimeään kannesta.

Keskiaikaa käsittelevillä tietoteoksillaan ansioituneen Hannele Klemetilän teos on kolmesta kookkain ja sivumääräisesti mittavin ja sekin runsaasti ja näyttävästi kuvitettu. Kuva-aiheita on kerätty ensinnäkin useasta keskiaikaisesta lähteestä, käsikirjoitusten ohella myös Suomen keskiaikaisten kirkkojen seinämaalauksista. Osa kuvista esittää ruokareseptien mukaisia valmiita kokkauksia, toimien havainnollisina malleina ja onnistuneina ruokahalun herättäjinä.

Pirkko Jurvelinin kokoama keittokirja on ulkoasultaan pelkistetyin, tosin kovakantinen sekin, mutta kuvitusta on niukalti ja sekin mustavalkoisista piirroksista koostuvaa – kuvat näyttäisivät olevan enimmäkseen saksalaista renessanssia edustavia puupiirroksia. Toisaalta Jurvelinin teos on kooltaan, ulkoasultaan ja sisällöltäänkin vertailuopuksia selvemmin juuri sellainen reseptikirja, jonka myös ”raaskii” pitää avattuna keittiön työpöydällä ilman yhtä suurta tarvetta varjella sitä kuin silloin, kun kyseessä on koreampi opus. Teos on myös ainoa, jossa reseptihakemisto on oikeassa paikassa teoksen lopussa. Klemetilän teoksesta hakemisto löytyy alkupuolelta, ja Blomqvist & co. näyttävät luottavan kokkailijan kykyyn opetella ja muistaa ulkoa reseptien paikat teoksestaan.

Teokset ovat erilaisia myös ruokahistoriallisen tietosisältönsä osalta. Jurvelinin teoksessa kerrotaan keskiajan gastronomiasta ensi alkuun noin parinkymmenen sivun verran ja siirrytään sitten resepteihin. Reseptien ajallisista ja alueellisista taustoista, lähteistä puhumattakaan, ei useinkaan kerrota mitään enempää. Esimerkiksi neuvotteluherkun nimellä kulkevan ruokalajin nimeä ei perustella mitenkään. Blomqvist & co. ovat kätkenneet tietonsa keskiaikaisten ravintoaineiden käytöstä sekä ruoanlaitosta ja ruokailutavoista reseptien lomaan. Samaa käytäntöä noudatetaan Klemetilän keittokirjassa, joka on selvimmin yhtä aikaa keittokirja ja kulttuurihistoriallinen tietoteos. Viime mainittuna se nousee muiden yläpuolelle siinä, että kertoo eniten ja monipuolisimmin keskiajan ruokakulttuurista ja reseptien taustoista. Klemetilän ote on reseptejä, sisältöä ja kuvitusta myöten yleiseurooppalainen, yhdistäen sujuvasti Suomea ja muuta Pohjolaa koskevia tietoja eteläisemmiltä alueilta kerättyihin tietoihin. Toisaalta Klemetilä näyttäisi olevan omimmillaan esitellessään keskisen ja eteläisen Euroopan ruokakulttuuria: monet Suomea tai Pohjoismaita koskevat tiedot on ripoteltu tietoiskuihin ja ainakin Pohjolan keskiaikaan erikoistuneelle lukijalle tulee muutaman kerran mieleen, että tekstissä käsitellyt asiat, kuten aikalaisten tuskittelu hengenmiesten paastoamisen vaikeudesta tai tulkinnat mausteiden hyödyllisyydestä tai vaarallisuudesta, olisivat todennettavissa pohjoisemminkin aineistoilla.

Yksikään kolmesta teoksesta ei siis ole minkään keskiaikaisen keittokirjan nykyaikaistettu laitos, vaan reseptit on todellakin kerätty useasta eri lähteestä. Jurvelinin keittokirjassa on eniten, 166 reseptiä. Klemetilällä niitä on 65 ja Blomqvist & co.:lla kuutisenkymmentä laskutavasta riippuen. Mukana on myös juomien, alkoholipitoistenkin, reseptejä. Samoja tai lähes samoja reseptejä teoksissa on melko vähän. Mantelimaidon resepti kerrotaan kaikissa, mikä johtuukin siitä, että sitä tarvitaan useassa muussa reseptissä raaka-aineena.

Osa resepteistä on pohjimmiltaan todella keskiaikaisia, joskin tietoja näyttäisi kerätyn myös aikaisemmista keittokirjoista. Varsinkin Blomqvist & co.:lla mukana on myös uusvanhoja keskiaika-aterioita varten sommiteltuja ohjeita, joita yhdistää itse keskiaikaan vain niiden ”henki”. Suklaan ystäviä –

jos he ovat myös ”pitkän keskiajan” kannattajia – ilahduttanee Jurvelinin opuksesta löytyvä veden ja munankeltuaisen kanssa mutta ilman maitoa valmistettavan suklaajuoman ohje.

Kaikkia kolmea teosta yhdistää elämyksellisyyden tavoittelun ohella se, että niiden tekijät ovat halunneet välttää elitistin leimaa ja ovat siksi ottaneet mukaan myös rahvaanomaisempia ruokaohjeita. Tällaisia ovat esimerkiksi useimmat leipäreseptit. Teokset ovatkin kiehtovia uuskeittokirjoja yhdistellessään läntisen Euroopan ylempiä yhteiskuntaryhmiä aikoinaan palvelleita reseptejä kansanomaiseen ja lähinnä suomalaisen ruokatalouteen. Jurvelin on kelpuuttanut joukkoon jopa mämmin ja karjalanpaistin ohjeet.

Sille, joka on kiinnostunut mahdollisimman autenttisista keskiaikaisista resepteistä ja tahtooi syventää suomenkielisten uuskeittokirjojen sisältöä haluamatta hakeutua aitojen, arkistoissa tai kirjastojen rariteettikokoelmissa säilytettävien keskiaikaisten keittokirjojen pariin, ranskalais-italialaisen tekijäkunnan *The Medieval Kitchen* -teos (1998) on aarreaitta pitäessään sisällään 150 reseptiä. Autenttisuuden tuntua lisää se, että kaikista kerrotaan nykykielisten käännösten tai tulkintojen ohella lähdetiedoin varustetut alkukielliset versiot.

Keskiaikaisten reseptien haastavuudessa on ymmärrettävästi samankin ohjekirjan sisällä suurta vaihtelua: yläluokkaiset ruoat, varsinkin juhlaateriat, ovat tietysti työläimmät toteuttaa käytännössä. Reseptit ovat kaikissa kolmessa teoksessa selkeitä ja muistuttavat ”tavallisten” modernien keittokirjojen tyyliä. Useimmat raaka-aineet ja ruoanvalmistusajat ilmoitetaan nykykeittokirjojen käytäntöjen mukaisesti tarkkoine ainesosamäärineen ja keittämis- tai paistamisaikoineen. Silloin tällöin resepteissä kylläkin jätetään täysin ruoanlaittajan vastuulle arvioida, milloin ruoka olisi kypsää tai kuinka paljon jotain maustetta tulisi laittaa.

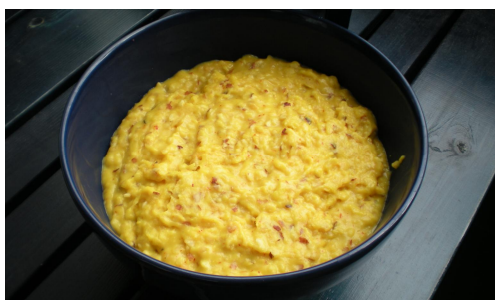


”englantilainen lammaspata” ja paistettuja nauriita Klemettilän reseptien mukaisesti ja niitä mukailleen. Tuloksena suussa hyvältä maistuva kokonaisuus. Perunoihin tottuneelle nyky-suomalaiselle jo nauriiden syöminen voi itse asiassa olla eksoottinen kokemus, mitä se ei suinkaan ollut keskiajan ihmisille.

Ylellinen ja kansanomainen valmistumassa rinta rinnan: vasikan-lihasta valmistettu

Useimpien teoksissa esiteltyjen reseptien toteuttaminen käytännössä edellyttää laajaa mauste- ja raaka-ainevalikoimaa, ainakin jos ajattelemme asiaa keskiajan ihmisten näkökulmasta: vaikka nykykäsitysten mukaan

suomalaisten valtaenemmistön muodostaneet talonpojat olivat luultua kiinteämmin osa kansainvälistä tavaravaihdantaa eikä ero esimerkiksi kaupunkien porvariston elämäntasoon aina ollut suuri, on silti tulkinnanvaraista, missä määrin savupirttien väki tuli tekemisiin esimerkiksi meidän silmissämme arkipäiväisten sitruunoiden tai mausteiden kanssa. Kuten Klemetilä tuo esiin, Mikael Agricola kyllä neuvoi rukouskirjassaan nauttimaan kylmillä pakkassäillä lämmittäviä mausteita kuten "ingifääriä, pippuroita, kalikot [=galanganjuurta] ja neilikkää", mutta kuinka suuri oli se joukko, jonka hänen ohjeensa tavoitti ja jolla oli varaa ja mahdollisuuksia sitä noudattaa? Elämyksellisyyttä tavoittelevalle, joka ei ole ammattitutkija, kysymys reseptien kuvaamien ruokalajien yleisyydestä tai harvinaisuudesta kuitenkin lienee triviaali - historian elävöittämisessä näyttäisi pätevän, että useimmat ovat kiinnostuneita menneisyyden ylellisyydestä eivätkä suurten massojen arjesta.



Kullan väriä symboloiva sahrami värjää mm. Jurvelinin keittokirjan pähkinäherkun (yllä) ja punaisen kanan, josta tuli arvion kirjoittajan kokeilussa keltainen (alla, tarjottuna soveltaen Klemetilän keittokirjan ohjeella leivottujen ohrarieskojen (variantti Jurvelinilla), keitetyn ruusukaalin ja Jurvelinin ohjeen mukaisesti valmistetun kastikkeen kera).

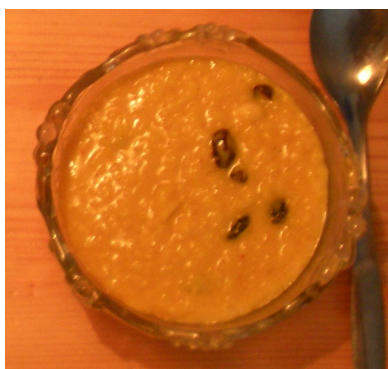


Kaikissa kolmessa teoksessa kerrotaan keskiajan(kin) gastronomialle tärkeistä mausteista, Jurvelin vähiten ja Klemetilä eniten. Yksikään ei kuitenkaan tule selventäneeksi, millaista sahramia keskiajalla käytettiin. Sahrami, joka on edelleenkin monia muita mausteita kalliimpaa, rinnastui värinsä vuoksi kultaan varakkaan väen pitopöydissä. Silloin väri ei kuitenkaan tullut valmiista jauheesta, vaan kellertävistä tai punertavista sahramirihmoista, joista se liuotettiin ruokaan - näin ainakin, jos uskoo aiemmin mainitun *The Medieval Kitchen* -teoksen ruokahistorialliseen taustoitukseen. Sahramirihmoja ei sitten ihan joka kaupasta löydykään, ja niiden hintakin on jauhepusseja kalliimpi, espanjalaisen sahramin kilohinnan yltäessä tätä kirjoitettaessa jopa noin 1 900 euroon. Tosin grammallakin pärjää ainakin yhden ruokalajin valmistamisen verran.

Kaiken kaikkiaan kaikissa kolmessa arvioitavana olevassa teoksessa olevat reseptit ovat pääpiirteissään sellaisia, että niiden toteuttamiseksi ei nykysuomalaisen tarvitse asua erikoisherkkuliikkeen tai laadukkaan

kauppahallin naapurissa. Toki se joiden reseptien kohdalla olisi eduksi, ainakin silloin, kun pitäisi käyttää esimerkiksi hanhen kaulanahkoja, savustettuja ankeriaita, jauhettua santelipuuta tai galangaa, jota Mikael Agricola käytti myös yskänlääkkeen raaka-aineena kuten edellä kerrottiin. Näissä tapauksissa raaka-ainetta on useimman nykysuomalaisen lähdeittävä hakemaan tai tilaamaan kauempaa. Joissain resepteissä mainittujen tuoreiden mausteysttien hankkiminen voi myös olla nykyoloissa hankalaa, koska useimmilla ei enää ole omaa keittiöpuutarhaa, mutta sama ongelma kosketti myös keskiaikaista ruoanlaittajaa ainakin talvisin.

Kalliit tai harvinaiset ainesosat näyttäisivät kuitenkin olevan harvassa. Useimpiin resepteihin pätee se, että mikä joskus oli harvinaista ja kallista ja siten juhlapöydässä suuren ihastuksen ja nautiskelun aihe, on nyt verrattain arkipäiväistä ja löydettävissä jos ei ihan jokaisesta lähikaupasta niin ainakin supermarket-tyyppisestä myymälästä. Silloin kun ohjeissa esiintyy alkoholiainesosia, ne ovat sellaisia, että ne voi hankkia keskivertoalikoimallakin varustetusta Alkon myymälästä. Vaikka lukija ei itse lähtisikään kokkaamaan yhdenkään reseptin pohjalta, hän voi pohtia omia ruokailutottumuksiaan, makumieltymyksiään ja mahdollisuuksiaan valmistaa ohjeissa mainittuja ruokalajeja. Siten nykyihminen voi peilata itseään ja omaa elintasaan ja -ympäristöään keskiajan todellisuuteen.



Keskiajan keittiön salaisuuksien resepteihin kuuluva "kauppiaan äveriäs riisipuuro" toisintaa menneisyyden maku- ja värimaailmaa ainakin sellaisena kuin se saatettiin kokea vauraamman väen pöydissä. Lopputuloksena on riisiruoka, joka muistuttaa piparkakkumausteilla maustettua joulupuuroa mutta joka värjätään saframilla keltaiseksi ja johon käytetään enemmänkin kuin vain yksi manteli. Rusinoiden makeus korostaa yllättä ja tuhtia nautintoa.

Yhtään näistä kolmesta kirjasta ei ole tehty puristille, joka haluaa valmistaa ruokansa ehdottomasti samalla tavalla kuin keskiajalla tehtiin. Jopa selvimmin tietoteoksen luonteen reseptikokoelmalleen antanut Klemetilä suosittelee surutta sauvasekoittimen käyttöä tasaisen lopputuloksen saamiseksi. Keskiaikainen kokki sai tietysti vaivata, vatkata ja survoa käsi hellänä yltääkseen samanlaiseen tasaisuuteen. Moderneja raaka-aineitakaan ei kaihdeta: esimerkiksi mantelivanukkaan ohjeeseen (s. 206) kuuluvat myös liivatelehdet, mutta harva varmaan haluaisikaan kiinteyttää vanukkaansa rusto- tai kalanrakkovalmisteilla, jotka mainitaan keskiaikaisiksi keinoiksi (tosin esimerkiksi myös riisijauhoa tai revittyä vaaleaa leipää käytettiin keskiajalla vanukastyypisten jälkiruokien kiinteyttämiseen).

Purismi ei kuulukaan keskiajan gastronomiaa kokeilevan keittiöön – useimpien nykysuomalaisten kohdalla se olisi mahdotonta jo siksi, että ne ruoka-aineet, joita me käytämme, ovat laadultaan ja osin maultaankin erilaisia kuin satoja vuosia sitten. Jotkut ruoka-aineet saattoivat todella näyttää ja maistuaakin erilaiselta kuin nykyään: Klemettilän mukaan alkuperäiset porkkanat olivat oranssin asemesta purppuranpunaisia, keltaisia tai valkoisia. Toisen hyvän esimerkin muutoksista tarjoaa maito, joka keskiajan todellisuudessa ei suinkaan ollut pastöroitua. Sitä yhtä vähän kuin muitakaan ruokatarpeita ei myöskään ostettu hygieenisissä pakkauksissa. Useimpia ruoka-aineita piti keskiaikaisessa keittiössä käsitellä pitempään kuin nykyisin puolivalmisteiden ja muovipakkauksiin kiedottujen marinoitujen broilerinlihasuikaleiden kulta-aikana. Eikä ruokaa tietenkään valmistettu sähkö- tai kaasu-uunissa keraamisista liesistä tai mikroaaltouuneista nyt puhumattakaan. Kaikki nämä erot vaikuttavat ruoan ulkoasuun ja aromeihin.

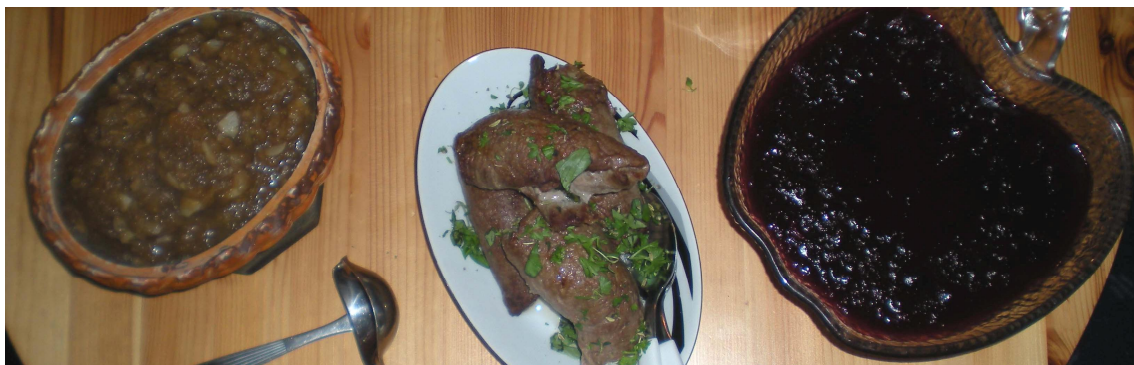
Keskiajan gastronomiaan perehtyvä – oli hän sitten kiinnostunut elämyksellisyydestä tai ammattitutkija tai molempia – joutuukin rekonstruktioyrityksessään tavalla tai toisella kohtaamaan ja myöntämään ehdottoman autenttisuuden tavoittamisen mahdottomaksi. Me emme kerta kaikkiaan enää nykypäivänä kykene toisintamaan keskiajan ruokakulttuurin maku-, väri-, tuoksu- ja äänimaisemaa täsmälleen sellaisena kuin se aikoinaan koettiin. Voimme tosin lohduttautua ajatuksella, että tuo maisema näyttäytyi varmasti aikoinaankin kovin vaihtelevana ja erilaisena sen mukaan, laitettiinkö ja syötiinkö ruokaa esimerkiksi ruhtinaiden hoveissa tai hirsitorpissa ja mikä vuodenaika oli kyseessä. Keski-ikäisten reseptien tulkinnanvaraisuus korostaa soveltamisen tärkeyttä. Tämä pätee myös tapauksiin, joissa jokin reseptissä mainittu ainesosa ei ole saatavilla. Olisikin absurdia ajatella, että jokin keskiaikainen ruokalaji voitaisiin valmistaa vain yhtä reseptiä orjallisesti noudattaen. Jos vertailun vuoksi ajatteleme omaa ruokakulttuuriamme meidän jälkeemme tulevien näkökulmasta, mikä olisikaan ainoa oikea ennallistus esimerkiksi 2000-luvun alun karjalanpiirakasta tai pitsasta?

Ruoan ulkoasun, tuoksujen ja maunkin muuttuvuutta olennaisempaa on, että suhteemme syömiseen on muuttunut täysin – ruoasta ei ainakaan tällä hetkellä ole länsimaissa useimpien kohdalla puutetta eikä juhla-ateria tai ateria ylipäänsä ole niin merkittävä elämys ja asia kuin aikoinaan niukkuuden ja kierrätyksen yhteiskunnassa. Vaikka yrittäisimme valmistaa aterian pikkutarkasti keskiaikaisilla menetelmillä, ruoan ja syömisen merkitystä emme ainakaan nykysuomalaisissa olosuhteissa kykene tuntemaan samanlaisena kuin esivanhempamme sen kokivat.

Elämyksiä hakeva harrastaja tyytynee tarjottuun tai kokeilunsa tuottamaan rekonstruktioon ja ehkä nauttiikin siitä, ainakin jos ruoka ja juoma maistuvat hyvältä ja jos mahdollinen seurakin on miellyttävää, mutta tutkijan on jo lähdekritiikin nimissä problematisoitava suhteensa toisintoon.

Menneisyyden ennallistusten tulkinnanvaraisuus ei kuitenkaan liity pelkästään ruoanlaittoon, vaan koskee ylipäänsä kaikkea tutkimusta jo tekstien tulkinnasta alkaen. Myös arkeologiassa on havahduttu menneisyyden jäänteiden rekonstruktioiden aikasidonnaisuuksiin, ja musiikin historian tutkimuksessa on samoin tiedostettu yhden ja saman musiikillisen tekstin voivan olla esitettävissä kovin vaihtelevin melodioin ja tempoin. Mitä useampaa aistia ennallistus koskettaa, sitä haasteellisemmaksi rekonstruoiminen tietysti käy ja sitä tärkeämpää on tutkijan tiedostaa lähteistönsä rajoitukset, joihin voi kuitenkin suhtautua tutkimuksellisinä haasteina. Tulkinnanvaraisuus ei vähennä tulkintojen arvoja; itse asiassa juuri tulkinnanvaraisuus tuo tutkimuksen kenttään uusia kysymyksiä, kuten sen, miksi tiettyinä aikoina nostetaan menneisyydestä esiin tiettyjä elementtejä ja miksi ne tulkitaan silloin juuri siten kuin tapahtuu.

Tässä arvioitavana olevat kolme teosta eivät pyri kätkemään tulkinnanvaraisen rekonstruktion luonnettaan. Lukijalle tehdään kaikissa teoksissa selväksi se, että aitojen keskiaikaisten reseptien mukainen ruoanlaitto on vaikeaa ja mahdotontakin, koska keskiaikaisten keittokirjojen ohjeisiin ei merkitty kaikkia ainesosia (esimerkiksi suola jäi monesti itsestäänselvyytenä pois) eikä niissä välitetty ilmoittaa varsinkaan ainesosien määriä. Uuskeittokirjojen ainesmäärät ja ruoanvalmistusajat ovat lähes aina reseptien kokoajien omien kokeilujen pohjalta tekemiä tulkintoja ja mukaelmia.



Omenainen valkosipulisoosi (à la Jurvelin), vasikkayrttikääröt (à la Klemettilä) ja kirsikkavanukas (à la Klemettilä).

Vuosina 2006 ja 2007 ilmestyneet kolme suomenkielistä keskiaikaisten reseptien kokoelmaa on kouriintuntuva osoitus keskiaikaa kohtaan tunnetun tieteellisen ja populaarin kiinnostuksen kohtaamisesta. Suomenkielinen suuri yleisö on ollut onnekas saadessaan ulottuvilleen lähestulkoon samanaikaisesti kolme laadukasta teosta, jotka pikemminkin täydentävät toisiaan kuin menevät tietosisällöltään päällekkäin toistensa kanssa. Alakirjoittanut sai eri teosten reseptejä yhdistelemällä aikaiseksi aivan kelvollisia ateriakokonaisuuksia, myös arkiruoaksi.

Marko Lamberg, dos., FT

Jyväskylän yliopiston historian ja etnologian laitos
marko.lamberg[at]jyu.fi

Muu tämän arvion pohjana käytetty kirjallisuus

Turkka Aaltonen & Martti Arkko, *Lallin pidot: elämys- ja ruokamatka Suomen esihistoriaan*, Edita: Helsinki 2001.

Michele Berriedale-Johnson, *Historian herkkuja: British Museumin keittokirja* (alkuteos *The British Museum Cookbook*), suom. Sari-Anne Ahvonen, Karisto: Hämeenlinna 2002.

Sten Björkman, Tryggve Gestrin, Georg Haggrén ja Ulrika Rosendahl, *Kylä: keskiaikaa Itämeren rannalla*, suom. Sten Björkman, Espoon kaupunginmuseo: Espoo 2008.

Michael Fant et al., *Vikingars gästabad*, Richter. Richter: Malmö.

Marja Hartola, 'Ruokakulttuuri aikakautensa kuvastimena: keskiajan ruokatalous Varsinais-Suomessa', *Ennen ja Nyt* 2/2004 (<http://www.ennenjanyt.net/4-04/hartola.html>).

Lars O. Lagerqvist & Nils Åberg, *Mat och dryck i forntid och medeltid: "om den ärbara vällusten" (de honesta voluptate)*, Vincent Museum & Statens Historiska Museum: Stockholm 1994.

Madeleine Pelner Cosman, *Medieval Holidays and Festivals: a calender of celebrations*, Piatkus: London 1984

Anne Mäkipelto, *Gastronominen ylellisyyys myöhäiskeskiajan Italiassa ja Englannissa*, Painamaton lisensointityö, Jyväskylän yliopiston historian laitos, 1996.

Bodil Petersson, *Föreställningar om det förflutna: arkeologi och rekonstruktion*, Nordic Academic Press: Lund 2003.

Odile Redon, Françoise Sabban & Silvano Serventi, *The Medieval Kitchen: recipes from France and Italy* (alkuteos *La gastronomie au Moyen Age: 150 recettes de France et d'Italie*), transl. Edward Schneider. The University of Chicago Press: Chicago & London 1998.

Pekka Toivanen, 'Keskiajan musiikki', teoksessa Marko Lamberg, Anu Lahtinen & Susanna Niiranen toim., *Keskiajan avain – johdatus tutkimukseen*, SKS: Helsinki 2009.

Sandra Årstrand, *Medeltida mat – på modern svenska*, KS hantverks Makeri HB, Värnamo 2002.

Keskiaikaisia reseptejä (<http://tols17.oulu.fi/~pkeisane/sivut/kokkaus.html>).