



Satu Hovi ja Katri Niemi, *Keskiajan maut*, Art House: Helsinki, 2015. 448 s.

Teos *Keskiajan maut* koostuu kahdesta pääosasta, joista ensimmäinen esittelee entisaikojen ruokakulttuuria ja toinen sisältää ruokaohjeita. Mukaan on koottu suuri joukko suomalaisia perinneruokareseptejä kalakukosta mämmiin ja karjalanpiirakoista saariston pannukakkuun. Lisäksi mukana on joukko modernimpia ruokaohjeita, jotka tässä kirjassa esitellään "keskiaikaisina". Teoksen otsikoksi olisi sopinut paremmin "Suomalaiset perinnemaut", mutta kenties kustantaja on arvellut, ettei suurta yleisöä kiinnosta niin kulunut aihe, ja että sana "keskiaika" on populaarin tietokirjan otsikossa huomattavasti jännittävämpi ja myyvämpi.

Kirjan johdannossa kirjoittaja Satu Hovi esittelee teoksen tarkoituksen ja rajaukset. Hän ilmoittaa keskittyvänsä ensisijaisesti Suomeen sekä erityisesti tavallisten keskiajan maalais- ja kaupunkilaisperheiden ruokailuun. (s. 13) Kirjoittaja on siis asettanut itselleen tehtävän, joka on alkuperäislähteiden vajavaisuuden vuoksi sangen vaikea toteuttaa.

Käsitettä keskiaika on kirjassa käytetty häilyvästi. Kirjoittaja tarjoaa sille johdannossa useita rinnakkaisia tai limittäisiä vaihtoehtoja ("rautakausi", "viikinkiaika" ja "ristiretkiaika"). Epäselväksi jää, mitä vuosisatoja hän keskiajalla lopulta tarkoittaa. Hovi myös katsoo, että aikakausien tarkempi määrittäminen on usein paitsi vaikeaa myös tarpeetonta (s. 14).

Johdantonsa lopuksi Hovi kirjoittaa: "Suomalaisesta ruokaperinteestä on kokonaisuudessaan kirjoitettu melko vähän, mutta toivon tämän kirjan innostavan uusiin pohdintoihin ja tutkimuksiin suomalaisen ruokakulttuurin tiimoilta." (s. 17) Tämä lähes ällistyttävä lause osoittaa, että Hovi on perehtynyt hatarasti alan kirjallisuuteen ja että hänellä on vääristynyt käsitys oman teoksensa merkityksestä ja uutuusarvosta.

Kirjan ensimmäisen pääosan otsikkona on "Ruokakulttuuri" ja se jakautuu neljään päälukuun, joiden teemoina ovat tavat ja käytännöt,

elinkeinot, ruoan valmistaminen ja säilöminen. Monet aiheet olisi voinut käsitellä paljon tiiviimmin, sillä ne (esimerkiksi perinteiset säilöntämenetelmät hapattamisesta savustamiseen, kuivaamiseen ja suolaamiseen) ovat tuttuja lukemattomista aiemmista ruokahistorian julkaisuista, eivätkä toisaalta aina edes liity mielekkäällä tavalla juuri Suomen keskiaikaan.

Ilmeisenä ongelmana kirjan ensimmäisessä osassa on, että kun Hovi ei ole löytänyt käsillä olevaan aiheeseen sopivaa Suomeen liittyvää esimerkkiä, hän on venyttänyt todistusaineistoaan ajassa ja paikassa. Täten teoksessa esitetyt esimerkit poukkoilevat ajanlaskun alusta 1900-luvulle ja Italiasta Etelä-Amerikkaan asti: suomalaisen maaseudun omavaraisuutta käsittelevässä kappaleessa (s. 22–23) esimerkki vuotuissadon määrästä on peräisin Winchesterin piispankartanosta Englannista vuosilta 1200–1349. Ruoan ja yhteiskuntaluokan suhdetta käsittelevässä kappaleessa esimerkki siitä, miten eri yhteiskuntaluokkien lasten aamupuurot erosivat toisistaan, on puolestaan 700-luvun Irlannista (s. 31–32). Luvussa ”Ruokatalouden hoito” (s. 45) Hovi esittää taulukkomuodossa ranskalaisen tilan tilinpäätöksen 1620-luvulta vakuutellen, että ”vastaava tilinpäätös voisi olla myös keskiajalta”. Juhlia koskevassa luvussa (s. 48) Hovi puolestaan käyttää Grimmin veljesten 1800-luvulla kokoamia ja muokkaamia vanhoja satuja esimerkkinä keskiajan kylläisyysfantasioista, sen sijaan että olisi etsinyt esimerkkinsä suoraan aikakauden lähteistä tai niitä koskevasta tutkimuskirjallisuudesta.

Väärinkäsitysten ja asiavirheiden määrä on kirjassa suorastaan häkellyttävä. Mainitsen seuraavaksi muutamia: Hippokrates oli filosofian isä (s. 39), tuoretta ruokaa ei syöty keskiajalla säännöllisesti ja arkisin sen syöminen oli jopa suorastaan paheksuttua (s. 43, 179), keskiajalla ei syöty aamupalaa (s. 47), sisämaassa vain varakkailla oli varaa syödä kalaa paastopäivinä (s. 53),<sup>1</sup> hevosen, vuohen tai alle vuoden ikäisten eläinten lihaa ei syöty (s. 55)<sup>2</sup>, suurissa kaupungeissa ei pidetty kotieläimiä (s. 83), Suomessa ei syöty sienia ja muualla Euroopassa syötiin vain viljeltyjä lajikkeita (s. 115, 121), yrttejä käytettiin ennen keskiaikaa ennen yksinomaan lääkkeinä ja vielä keskiajalla niiden sekä mausteiden tehtävä oli ensisijaisesti lääkitsevä (s. 110, 122, 126, 152).<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Väärinkäsitys perustuu epäilemättä johonkin muun Euroopan alueen tilannetta kuvaavaan julkaisuun. Suomessa tietysti tuhannet järvet ja joet takasivat sen, että myös sisämaassa tuoretta kalaa riitti kaikkien säätyjen pöytiin. Lisäksi tarjolla oli runsain mitoin eri muodoissa *säilöttyä* suolaisen ja makean veden kalaa kalliimmista halvempiin lajeihin.

<sup>2</sup> Huolimatta siitä, että hevosen lihan syömistä paheksuttiin barbaarisena tapana, eräillä seuduilla sitä kuitenkin syötiin, kuten myös vuohen lihaa (esimerkiksi keskiajan Ranskassa Pyreneiden seudulla vuohi kuului talonpoikien normaaliin ruokavalioon). Eräät alle vuoden ikäiset eläimet, esimerkiksi vastasyntyneet kanit, olivat suuren herkun asemassa ja niiden lihaa pidettiin terveellisenä.

<sup>3</sup> Hovin mukaan Suomessa 'tavallinen kansa' alkoi käyttää yrttejä ja mausteita ruokien maun korostamiseen

Kirjan jälkimmäinen puoli (alk. s. 215) on omistettu ruokaohjeille ja jaettu seitsemään päälukuun, jotka noudattelevat keittokirjoille tyypillistä raaka-aineisiin perustuvaa jaottelua: liharuoat, kalaruoat, kasvisruoat, viljaruoat, maito- ja munaruoat, villiyrtit ja juomat.

Hovi toistaa tässä osassa aiempia harhakäsityksiään; hän uskoo muun muassa että katolisen kirkon edustajat opettivat keskiajan suomalaisille veriruokien käytön (s. 55, 217, 227).<sup>4</sup> Myös todistusaineiston venyttämisen ongelma jatkuu entiseen tapaan. Kun sopivaa esimerkkiä ei ole löytynyt keskiajan Suomesta, se on etsitty muualta: jauhон säilömistä piimään koskeva esimerkki on ajanlaskun alun Englannista (s. 276) ja juomien maustamisesta puhuttaessa kirjoittaja vetoaa Sir Kenelm Digbyn teokseen 1600-luvulta lisäten: ”tietävästi ainakin parempi väki maustoi juomansa keskiajalla Digbyn ohjeiden tyyppisesti” (s. 427).

Teokseen koottuja reseptejä ei ole poimittu keskiajan alkuperäislähteistä, vaan tarjolla on kirjava kokoelma suomalaisia perinnereseptejä sekä valikoima modernimpia ruokaohjeita, jotka kirjoittaja on löytänyt esimerkiksi Kokki Kolmosen nettisivulta.<sup>5</sup> Hovin taktiikkana teoksen ohjeosassa on ollut viljellä reseptien ingresseissä sanaa keskiaika luomassa lukijoita harhaanjohtavaa autenttisuuden vaikutelmaa. (ks. esim. s. 222–239)

Satu Hovi ei väitä keksineensä tai kehitelleensä kirjan reseptejä itse, mutta jättää yleensä mainitsematta viitteiden muodossa tai muilla tavoilla, keiden teoksista ja julkaisuista hän on ruokaohjeet löytänyt ja kopioinut.<sup>6</sup> Reseptien lähdesuoja on tunnetusti heikko, mutta etenkin ruokahistorian alaan kuuluvissa tietokirjoissa ja historiallisissa keittokirjoissa olisi suositeltavaa tuoda ilmi tiedot ohjeiden alkuperästä, ettei niiden luonteesta synny vääriä mielikuvia.

Reseptien joukossa on eräitä, jotka eivät edes raaka-aineidensa puolesta liity Suomen keskiaikaan ja etenkin ”tavallisen väen” ruokailuun. Tällaisia ohjeita ovat muun muassa erilaiset suuria omenamääriä edellyttävät reseptit ja päärynäresepti (s. 273), punajuuriviiniresepti (s. 416) ja liköörireseptit (s.

---

vasta 1900-luvun loppupuolella.

<sup>4</sup> Tosiasiasuhteissa veriruokat olivat keskiajan Euroopassa kirkon ja ylempien luokkien silmissä barbaarisia ja kauhistuttavia. Eräillä seuduilla kuten esimerkiksi juuri Pohjolassa niiden juuret olivat ikivanhat, joen niiden syömistä jatkettiin rahvaan parissa kriittistä huolimatta.

<sup>5</sup> Ainakin hirventurpasytyn (s. 239) ja mahdollisesti muidenkin riistaruokien ohjeet ovat peräisin kyseiseltä nettisivulta ([www.kokkikolmonen.com](http://www.kokkikolmonen.com)). Sivusto oli kuitenkin tämän arvion laatimisen aikaan marras-joulukuun vaihteessa 2016 jo suljettu (Jaakko Kolmonen kuoli 3.9.2016)

<sup>6</sup> Sivujen 408–411 eräissä resepteissä on poikkeuksellisesti viitteet: katajakaljan ohje on Rautavaaralta ja rapakaljan resepti Anttilan teoksesta, kun taas kvassi, juolavehnaolut ja tammenterho-olut ovat Bergerin ja Duboë-Laurencen kirjasta. Herää kysymys, miksei kaikkia kirjan reseptejä olisi siis voinut nootittaa samaan tapaan.

420–421). Leipäohjeita on mukana monta kappaletta (s. 292–313), vaikka juuri leipien osalta keskiajan reseptiikka on erityisen huonosti säilynyttä kaikkialla Euroopassa. Makeiden leivonnaisten joukkoon on eksynyt keskiajalla tuntemattomia tuotoksia, kuten kampanisut (s. 335) ja 1800-luvulla Ranskassa kehitetty savariini.

Kirjan loppupuolella, villiyrtejä käsittelevän luvun alussa (s. 367), Hovin sävy muuttuu aiempaa epävarmemmaksi siitä huolimatta, että hänet on kirjan alussa esitelty nimenomaan yrttineuvojaksi. Hovi kirjoittaa: ”Tässä luvussa pyritään antamaan vinkkejä siitä, miten villiyrtejä olisi keskiajalla voitu käyttää...” Konditionaali viestii ohjeiden perustuvan kirjoittajan arvauksiin. Lähteikseen Hovi mainitsee ”kansanperinteen” sekä Toivo Rautavaaran vuonna 1976 julkaistun teoksen. Keskiajan Euroopassa laadituista yrttikirjoista ja lääketieteellisistä oppaista olisi ollut mahdollista löytää kosolti esimerkkejä siitä, millaiset yrttiresepit olivat käytössä tuohon aikaan Suomen ulkopuolella. Hovi olisi voinut hyödyntää näitä, sillä hän ei ole kaihtanut kirjan aiemmissakaan jaksoissa muualta Euroopasta poimittuja esimerkkejä.

Kiitossanat on sijoitettu kirjan loppuun (s. 433). Hovi puhuu niissä jo hieman vaatimattomammin ruokamatkasta ”historiaan” eikä enää korosta nimenomaan keskiaikaa. Hän kiittelee kustannustoimittajansa tukea ja ehdotuksia ”luomistyössään”. Sanavalinta on kiinnostava. Vaikka tietokirjan voi tuki kirjoittaa pelkästään aiemman tutkimus- ja tietokirjallisuuden pohjalta, eikä alkuperäislähteiden käyttö ole ehdoton välttämättömyys, olisi teoksen sisältämien tietojen kuitenkin oltava tosia eikä kirjoittajan oman mielikuvituksen ”luomusta”. Osuva ilmaus voisi toisaalta olla ”kompilointityö”, sillä mitään varsinaista uutta ja ansiokasta Hovi ei ole tullut tuottaneeksi liittäessään yksiin kansiin suuren joukon muiden julkaisemia perinnereseptejä sekä laajan joukon harhakäsityksiä.

Kiitospuhetta seuraa sanasto (s. 434–437), johon valikoiduista termeistä osan merkitys ei voi mitenkään olla lukijoille vieras. Tällaisia sanoja ovat ainakin huussi, kalja, länget, nuoli ja vitsa. Mukaan on myös otettu jo kertaalleen johdannossa selitetyt aikakausi- ja -ajat (keskiaika, renessanssi, jne.). Sanasto on tietysti paikallaan populaarissa tietoteoksessa, mutta sen pituutta olisi voinut karsia jättämällä pois itsestäänselvyydet ja turhat toistot.

Sanastoa seuraa luettelo historiallisista henkilöistä, joka ei olisi ollut mitenkään välttämätön. Samoin sitä seuraava luettelo, johon on koottu kasvien tieteellisiä latinankielisiä nimiä, tuntuu turhalta. Kyseiset nimet eivät olleet käytössä vielä keskiajalla, ja lisäksi luettelo on laadittu epäsystemaattisesti; siitä puuttuu useita kirjassa mainittuja kasveja. Kenties olisi ollut loogista mainita myös kirjassa esiintyvien eläinten, lintujen ja

kalojen latinankieliset nimet, kun tälle tielle päätettiin lähteä.

Kirjan lähdeviitteet on koottu omaksi luettelokseen (s. 440–442), joka on laadittu hieman epäloogisesti. Joidenkin teosten kohdalla on ilmoitettu julkaisuvuoden ohessa sivunumero ja toisten kohdalla taas pelkkä julkaisuvuosi. Koska kyseessä ei ole tieteellinen tutkimus, lähdeviitteet eivät toisaalta olisi olleet edes välttämättömiä, mutta kun Hovi kuitenkin päätti niitä lisäillä, olisi hänen ollut suositeltavaa käyttää niitä systemaattisella tavalla läpi koko teoksen. Nyt nimittäin kirjassa on vain pari tiheästi nootitettua jaksoa<sup>7</sup> ja suurin osa tekstistä on nootitettu täysin sattumanvaraisesti. Mukana on pitkiä kappaleita ja alalukuja, joissa ei ole yhtään ainoaa viitettä.<sup>8</sup>

Lähdeviitteitä seuraa lähdeluettelo (s. 443–446), jossa on listattu sekä painettuja että internetistä löytyviä julkaisuja. Valikoima on kirjava ja lähdearvoltaan epätasainen: tiedeartikkeleita, opaskirjasia ja moderneja keittokirjoja. Lähdeluettelo ilmaisee, että Satu Hovin tiedot Euroopassa keskiajalla laadituista keittokirjoista ja reseptikokoelmista perustuvat pääasiassa toisen käden lähteisiin. Lähdeluettelo paljastaa myös, ettei Hovi tunne hyvin alan keskeisintä tutkimus- ja tietokirjallisuutta. Poissaolollaan loistavat ulkomaisista eturivin ruokahistorioitsijoista esimerkiksi Reay Tannahill, Maggie Black, Barbara Hensch, Odile Redon, Bruno Laurioux, Maguelonne Toussaint-Samat, Massimo Montanari ja Jean-Louis Flandrin.

Suomenkielillä ilmestyneistä julkaisuista olisin odottanut näkeväni lähdeluettelossa esimerkiksi oman teokseni *Keskiajan keittiö* (julk. Atena 2007, 2. painos 2009, ja vieraskieliset käännökset: Varrak 2008, Reaktion Books 2012, Anaconda 2013), jossa esittelin keskiaikaisiin alkuperäislähteisiin perustuvia ruokaohjeita ja ruokakulttuuria ja annoin esimerkkejä myös Suomesta, vaikka maantieteellinen painopisteeni oli läntisessä Euroopassa.<sup>9</sup> Samoihin aikoihin ilmestyivät myös Jukka Blomqvistin ja Auri Hakomaan teos *Keskiajan keittiön salaisuudet* (julk. Minerva) sekä Pirkko Jurvelinin *Keskiajan keittokirja* (julk. Art House). Tuntuu sängen erikoiselta, ettei innokkaaksi keskiajan historian ja ruokahistorian harrastajaksi ilmoittautuva Satu Hovi ole (ainakaan

---

<sup>7</sup> Tiuheempaa nootitusta havaitsin juustoja (s. 350–356), olutta (s. 398–406) ja juomien maustamista (s. 427–432) koskevissa kappaleissa.

<sup>8</sup> Olisin mielelläni tarkistanut mistä lähteestä esimerkiksi luonnonmarjojen käyttöä koskevat tiedot ovat peräisin, koska olen itsekin aihetta tutkinut ja siitä julkaissut. Nyt esimerkiksi mustaherukkaa, mustikkaa, pihlajanmarjoja, puolukkaa, karpaloa, sianpuolukkaa, sinivatukkaa, lakkaa, lillukkaa ja mesimarjaa koskevat kappaleet (s. 268–271) ovat täysin vailla lähdeviitteitä

<sup>9</sup> Satu Hovi olisi voinut hyötyä myös muista julkaisuistani, joista esimerkiksi *Mansimarjasta punapuolaan* -teos käsittelee marjojen ravinto- ja rohtokäyttöä ja kulttuurihistoriaa Suomen aluetta painottaen (julk. Maahenki 2011), kun taas esim. *Federigon haukka* (Atena 2013), *Keskiajan julmuus* (Atena 2008) ja *Animals and Hunters* (Routledge 2015) tarkastelevat keskiajan länsieurooppalaisten suhdetta kotieläimiin, apurieläimiin, riistaan, metsästyksen ja lihansyönttiin.

lähdeluettelon perusteella) yhteenkään näistä törmännyt tai tutustunut, ei edes oman kustantajansa julkaisemaan Jurvelinin kirjaan. Se on vahinko, sillä hän olisi todennäköisesti välttynyt useiltakin väärinkäsityksiltä ja havainnut, että jo lähes vuosikymmen ennen hänen teostaan ilmestyi keskiajan reseptejä ja ruokakulttuuria käsittelevää suomenkielistä tietokirjallisuutta.

Lopuksi muutamia yleisiä huomioita kirjan kielestä ja ulkoasusta. Teksti edustaa normaalia asiatyyliä muutamia tyyli-rikkoja ja epäkorrekteja ilmauksia lukuun ottamatta (esim. sivulla 24 kirjoittaja kutsuu romaneja ”mustalaisiksi”). Sen sijaan Satu Hovilla tuntuu olleen hankaluuksia hahmottaa eräiden ruoanlaittoon ja raaka-aineisiin liittyvien perustermien merkitystä, esimerkkeinä vaikkapa ”yrtti” ja ”mauste”. Termin yrtti merkitys on toki rohtoa laajempi, joten Hovin olisi kannattanut turvautua monessa kohdassa johonkin muuhun sanaan (esim. kasvi, raaka-aine).<sup>10</sup> Yrtti tarkoittaa aromaattista kasvia tai sen osaa, jota voidaan käyttää maustamaan ruokia ja juomia sekä myös rohtona ja kosmeettisissa valmisteissa. Termin mauste kohdalla vaikuttaa siltä, että Hovi mieltää mausteiksi vain kaukomailta tuodut kanelit, neilikat, inkiväärit ja vastaavat. Kuitenkin mauste tarkoittaa yleensä ainetta (kasvin tai yrtin osaa tai mineraalia), jota lisätään ruokaan tuomaan makua, mutta sillä voi olla samaan aikaan myös muita funktioita (esim. säilyvyyden parantaminen tai terveyttä edistävä tarkoitus).

Hovilla on tapana toistaa aiemmin sanomaansa eri luvuissa yhä uudestaan ja uudestaan, lähes tai täysin samoin sanankääntein ja tämä alkaa häiritä lukijaa. Tältä osin risut menevät myös kustannustoimittajalle, jonka olisi tullut olla valppaampi ja karsia ylipitkästä kirjasta tarpeetonta tautologiaa.

Kirjan ulkoasua arvioitaessa selvästi onnistunein osa on kansi, joka on selkeydellään omiaan kiinnittämään potentiaalisen ostajan huomion kirjakaupassa. Kannen kuva – timotein tähkiä, ahomansikoita, mustikoita ja vadelmia valkoisella kankaalla – olisi toisaalta sopinut yhtä hyvin jonkin marjaoppaan kanteen; mitään erityisen keskiaikaista siinä ei ole.<sup>11</sup> Kun kirjan kansi on huomattavan paksu, sisuksen paperilaatu tukevaa ja taitto toteutettu väljästi, levein marginaalein, lopputuloksena on poikkeuksellisen painava

---

<sup>10</sup> Ks. esim. s. 368. Hovin esittämä yrttien lääke- ja ravintokäytön välistä eroa koskeva määrittely (kaksi viikkoa tai pitempään kestävä säännöllinen nauttiminen) ei ole tyypillinen keskiajalle vaan ilmeisesti jostain modernista teoksesta peräisin. Jo johdannossa jäin ihmettelemään lausetta ”monet meidän tuntemamme ruoka-aineet olivat keskiajalla ensisijaisesti lääkkeitä, joita nautittiin ruoan tai juoman kanssa” (s. 16). Mitä Hovi yrittää tällä sanoa? Keskiajalla nimittäin kaikilla ruokaraaka-aineilla ajateltiin olevan jonkinlaisia terveyteen vaikuttavia (sitä ylläpitäviä, edistäviä tai kenties haittaavia) ominaisuuksia, olipa kyseessä liha, kala, juures tai hedelmä.

<sup>11</sup> Huomattakoon, että timotei eli nurmitähkiö (*Phleum pratense*) ei kuitenkaan kuulu Suomen alkuperäislajeihin vaan kyseessä on tulokaslaji.

opus, johon sivuja on kertynyt peräti 448.

Teoksessa ei ole mukana keskiajan kuvalähteisiin pohjaavia kuvia, ja ratkaisu onkin hyvin linjassa kirjan näennäiskeskiaikaisen luonteen kanssa. Kuvitus koostuu uusista valokuvista ja muutamista mustavalkoisista piirroksista. Jälkimmäiset ovat Kai Kankaanpään käsialaa ja ne ovat yksinkertaisia peruspiirroksia, eivät erityisen viehättäviä tai mielikuvitusta kiihottavia. Katri Niemen ottamien valokuvien taso vaihtelee. Astiakuvista monet ovat melko tylsiä ja esittävät ilmeisesti muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta Satu Hovin omistamia ”keskiaikaistyyllisiä” astioita.<sup>12</sup> Varsinaisten ruoka- ja raaka-ainevalokuvien kohdalla huomiota kiinnittää huono laatu ja epäesteettisyys.

Ruokakuvaus on tunnetusti haastava ala: sopiva valaistus, värisävyt, esillepano ja sommittelu ovat keskeisessä roolissa. Kuvissa ruoan tulisi näyttää herkulliselta ja houkuttelevalta – lämpimältä jos kyseessä on lämpimänä tarjoiltu laji tai raikkaalta jos kyseessä tuoreena syötävistä aineksista koottu annos. Tässä ei ole valitettavasti täysin onnistuttu. Monet kirjan kuvista ovat epätarkkoja ja rajaukset kömpelöitä, värit ovat ankeita ja tunkkaisia, harmaanruskea sävy maailma vallitsee. Kun tarkoituksena on esitellä raaka-aineita, esimerkiksi yrttejä, kuvatut elementit on aseteltu huolimattomasti ja taustakankaalla on nähtävissä roskia, jotka olisi pitänyt poistaa aseteluvaiheessa tai viimeistään kuvankäsittelyohjelman avulla (ks. s. 119, 366, 374). Ruokaa on roiskunut astian reunoille tai laidan yli (ks. esim. sivun 205 sipulihillo). Lämpimiä ruokia, kastikkeita tai keittoja esittämissä kuvissa annos on ehtinyt jo jäähtyä, liha on kylmää ja harmaata, rasva on jähmettynyt kovaksi, kastikkeen tai puuron päälle on muodostunut epämiellyttävä kuori (ks. esim. s. 41, 51, 134, 216, 221). Useimmat valokuvat eivät varsinaisesti houkuttele maistelemaan tai testaamaan kirjan reseptejä.

Yhteenvetona totean, että kirja oli suuri pettymys, eikä sovi lukuisten puutteidensa ja harhaanjohtavien tietojensa vuoksi esimerkiksi opetustarkoituksiin. Resepteistä saattaa kuitenkin olla iloa sellaisille kokkailijoille, joiden mielestä ruokaohjeen alkuperällä ei ole suurta väliä.

Luonnonyrttineuvojaksi esitellyn Satu Hovin kerrotaan pitäneen kursseja ja luentoja keskiajan kulttuurista, ruokakulttuurista sekä luonnonyrttien ravinto- ja lääkekäytöstä. Kyseessä on ilmeisestikin innokas harrastelija, joka on halunnut kirjoittaa itselleen tärkeästä aiheesta tietokirjan. Teoksen perusongelma on juuri tässä: kirjoittajalla on ollut enemmän intoa kuin kykyä tai ymmärrystä siitä, miten aihepiiriin liittyvää tietoa etsitään ja

---

<sup>12</sup> Kiitospuheessa (s. 433) Katri Niemi mainitsee Satu Hovin omien astioiden ohessa Hausjärven kotiseutumuseon ”mielenkiintoisen esineistön”, mutta tarkempi ajoitus jää auki niidenkin osalta.

miten sen arvoa punnitaan. Tästä syystä lopputuloksena on lukuisia väärinkäsityksiä, asia- ja huolimattomuusvirheitä vilisevä teos.

Teoksen ensi lehdeltä käy ilmi, että Hovi on saanut työskentelyynsä apurahaa Alfred Kordelinin säätiöltä, Koivisto Säätiöltä, Suomen Tietokirjailijat ry:tä, Valtion kirjallisuustoimikunnalta, WSOY:n kirjallisuussäätiöltä ja Säätiö Väinölältä. Lista on vaikuttava, ja näin monen tahon rahoittaman kirjahankkeen olisikin suonut johtavan huomattavasti laadukkaampaan lopputulokseen. Kyseessä on paksu ja kallis kirja (hinta kustantajan nettisivulla 39,50 euroa), jonka ostaneet eivät ikävä kyllä saa täyttä vastinetta rahoilleen.

Hannele Klemettilä, FT  
hannele.klemettila[at]utu.fi