

Minkälaisia ovat keittiötarinat Etelä-Pohjanmaalla?

Emmepä arvanneet, minkälaiseen aarteeseen pääsimme käsiksi, kun lähdimme viime keväänä hiukan pilke silmäkulmassakin ideoimaan ruokaan liittyviä myyttejä osaksi ruokamessujen ohjelmaa. Ajatuksenamme oli kerätä eteläpohjalaisilta ihmisiltä erilaisia ruokaan liittyviä uskomuksia, joita he olivat kuulleet esimerkiksi vanhemmiltaan ja isovanhemmiltaan, lukeneet kirjoista tai vaikkapa löytäneet netistä.

Pyysimme ihmisiä lähettämään erityisesti sellaisia ohjeita ja neuvoja, joita he olivat kuulleet tai joista olivat lukeneet, mutta joihin ei oikeastaan koskaan saa minkäänlaista selitystä, MIKSI niin tulisi tehdä. Useinhan me noudatamme näitä neuvoja sokeasti ajattelematta sen kummemmin, ovatko ne tosia vai eivät. Tällaisista monille meistä tutuista uskomuksista halusimme sitten rakentaa messutapahtumaan pienimuotoisia kokeita, joilla testaisimme niiden todenperäisyyttä ja samalla pohtisimme, mikä niiden taustalla oleva selitys mahtaisi olla.

Keittiömyyttejä
ympäri maailmaa

Maailmalla näitä keittiön myyttejä ja uskomuksia on kerätty ja testattu jo jonkin aikaa. Ranskassa taitaa olla alan ennätys, sillä siellä on kerätty jo noin 10 000 erilaista tarinaa. Tyypillisiä tällaisia uskomuksia ovat esimerkiksi: *Uudet perunat pitää laittaa kiehuvaan veteen, Rasva täytyy nyppiä jauhoihin, Viiliä ei pidä tehdä ukonilmalla, Jääpala imee kastikkeesta liian rasvan, Kanamunan valkuaiset tulee vaahdottaa kupariastiassa, Kakkutaikina täytyy vatkata myötäpäivään ...* Me kaikki olemme varmaan kuulleet vastaavia väittämiä. Osa ohjeista kuulostaa ihan järkeen käyviltä käytännön neuvoilta, mutta osa on suoraan sanoen kuin suoraan satukirjasta. Kokemukseni on osoittanut, että vasta puolueeton testaus paljastaa, mikä neuvoista on todella hyödyllinen, ja mikä kannattaa siirtää viihdyttävien tarinoiden joukkoon. Arjen ihmeellisyyksien keskellä teoriakirjani eivät aina pysty kertomaan totuutta, ja joskus mummo tietää asian kirjoja paremmin.

Yhteiset tarinamme

Suuri osa keräämistämme tarinoista liittyi erilaisiin keittiön nikseihin ja käytännön neuvoihin, joita me kuulemme milloin omalta äidiltä tai isoäidiltä, milloin television kokkigurulta. *Munat ja sokeri eivät vatkaannu kunnolla kuin täysin puhtaassa ja kuivassa astiassa. Kiivi estää liivatteen hyytymisen. Munakoison karvauden saa pois ”itkettämällä” sitä suolalla.* Tällaisia tarinoita kertyi runsaasti, ja niistä meidän oli helppo valita messukeittiöön testattavaksi kaksi useampaakin vastaajaa kiinnostanutta uskomusta.

Osa tarinoista johdatteli meidät ikaikaisten uskomusten äärelle. Niistä osa on selvästi peräisin satojen vuosien takaa. Useimmat meistä varmaan tuntevat väittämät *Kylmä kahvi kaunistaa* ja *Home leivässä parantaa lauluääntä*. Mukaan mahtui myös ilmiöitä, joiden olemassaoloa nykytiede ei edes tunnusta. *Viili tai kermavaahto epäonnistuu*

ukkosella ja Pullataikina ei nouse laskevan kuun aikaan kuuluvat molemmat tähän ryhmään. Näidenkin myyttien synnyllä on kaikilla oma tarinansa. Kukaan ei varmaan enää vakavissaan niihin enää nykyaikana usko, mutta toisaalta ... onko kukaan niitä testannut ja vääräksi osoittanut?

Kun osa tarinoista vei meidät kauas menneisyyteen, oli mukana myös paljon ihan uusia uskomuksia. Nykyään niitä taidetaan kutsua kaupunkitarinoiksi. *Rautanaula sulaa coca-colaan, greippimehu parantaa hedelmällisyyttä ja Light-tuotteet lihottavat, koska elimistö ei osaa käyttää niiden muunneltuja raaka-aineita hyödyksi* ovat hyviä esimerkkejä tällaisista. Kuka osaisi kertoa, mikä näistä on totta ja mikä tarinaa?

Tarinoita syntyy koko ajan uusia. Osa elää sukupolvien mukana vuosisatoja, ja osa haipuu nopeasti unohduksiin. Moni Etelä-Pohjanmaalta löytynyt tarina oli kiertänyt maailmaa. Esimerkiksi coca-cola –myytit ja myytti raa’an perunan suolaa poistavasta vaikutuksesta löytyvät molemmat eri puolilta maailmaa.

Alkuperäinen tarkoituksemme oli kerätä näitä tarinoita ja selvittää niiden toimivuutta kokeellisesti ja niiden avulla lisätä hiukan ymmärrystämme kokkauksen lainalaisuuksista. Pelkän oppimisen sijaan pääsimmekin kurkistamaan ruokakulttuurin juurille. Saimme lyhyessä ajassa kasaan yhteensä 144 keittiön myyttiä ja uskomusta, ja toivomme, että messujen aikana saamme niitä runsaasti lisää. Vastaajien ikä vaihteli 16 vuodesta 90 vuoteen, ja vastaajien keski-ikä oli 40 vuotta. Tarinoita kertoivat sekä miehet, että naiset, joskin naisia oli enemmistö, noin 2/3 kaikista vastaajista. Messukeittiössä testaamme myytit ”Raaka peruna poistaa keitosta liian suolan” sekä ”Kakkutaikinaa ei saa vatkata jauhojen lisäämisen jälkeen, vaan jauhot pitää vain varovasti sekoittaa taikinaan”. Liittykää joukkoon pohtimaan kokkauksen kiemuroita kanssamme tai kertokaa meille omat keittiötarinanne!