

Maalliset ilot

■ KAJ ÖHRNBERG

Helena Hallenberg & Irmeli
Perho: *Ruokakulttuuri islamin
maissa*. Gaudeamus 2010.

Ruokakulttuuri islamin maissa jatkaa ansiokkaasti jo perinteeksi muodostunutta suomalaista kiinnostusta islamilaisen maailman ruokakulttuuriin. Tämä ensi kuulemalta outo suhde alkoi jo keväällä 1978, kun irakilainen kirjailija Hamid al-Alwachi vieraili Helsingissä tutustuen Helsingin yliopiston kirjaston (nykyään Kansalliskirjasto) arabialaisiin käsikirjoituksiin. al-Alwachi kiinnitti huomionsa erääseen vaatimattoman näköiseen käsikirjoitukseen, joka hänen mielestään oli 900-luvulla eläneen Kushājim-nimisen runoilijan (k. 961 tai 971) kokoama keittokirja (*Kitāb al-ṭabīkh*). Yli 300-sivuinen keittokirja on koottu 900-luvun toisella puoliskolla ja Kansalliskirjaston kopio on 1200-luvulla tehty. Emme tiedä, miten se on Suomeen ajautunut, mutta arabialaisten käsikirjoitusten joukossa se on kokoelmiemme helmi. Kyseessä on vanhin säilynyt arabiankielinen keittokirja. Tätä edeltävä tunnettu ja julkaistu oli vuonna 1226 Bagdadissa koottu keittokirja, jonka kokoajaksi mainitaan eräs Muḥammad ibn al-Ḥasan al-Baghdādī.

Syksyllä 1987, kymmenvuotisen urakan jälkeen, Sahban Mroueh ja tämän kirjoittaja saivat valmiiksi keittokirjan tekstiedition. Vaikka käsikirjoituksen repaleinen nimiölehti antoi Kushājimin teoksen kokoajaksi, tekstin sisäiset viitaukset osoittivat, ettei kyseessä ollut hänen aikaansaannoksensa.

Jatkotutkimukset paljastivat lisäksi, että Oxfordissa, Bodleyanin kirjastossa, säilytettiin saman keittokirjan toista käsikirjoitusta. Oxfordin käsikirjoitus kulki Ibn Sayyār al-Warrāqin nimissä. Kun toimitteemme oli kirjapainossa, saimme tietää, että Istanbulista löytyi vielä kolmas käsikirjoitus. Sieltä saatu mikrofilmi osoitti sen jossain määrin poikkeavan Helsingin ja Oxfordin käsikirjoituksista, mutta tuossa vaiheessa asialle ei enää voitu mitään.

Helsinkiin akkreditoitu (käytännössä Irakista maanpakoon lähetetty) värikäs kenraali ja Helsingissä menehtynyt Saddam Husseinin kilpailija Saleh Mehdi Ammash yritti aikansa saada kirjastoa luovuttamaan tämän maansa kulttuuriaarteisiin kuuluvan nimeämänsä käsikirjoituksen Irakiin. Ylikirjastonhoitaja professori Esko Häkli teki kuitenkin heti selväksi, että käsikirjoitus on osa kirjaston kokoelmia eikä lähde mihinkään. Ei edes tiedetä, missä käsikirjoitus on kopioitu. Ja kyseessä ei ole mitään ateenalaisen *Parthenon*-tempelin marmoriveistoksiin verrattavaa, jotka lordi Elgin vei Englantiin vuonna 1806, vaan kirjakaupan tuote, joka oli kenen tahansa, varallisuudesta tosin riippuen, ostettavissa. Todettakoon että Yhdyvalloissa vaikuttava irakilainen naisprofessori Nawal Nasrallah julkaisi englanninkielisen käännöksen keittokirjasta vuonna 2007 nimellä *Annals of the Caliphs' Kitchens* (867 sivua).

Arabialais-islamilaisen kulttuurin keittiö

Ranskalainen historioitsija Fernand Braudel (1902–85) on todennut, kuinka ”ruoanvalmistuksen

tuokset saattavat synnyttää mielikuvan kokonaisesta kulttuurista”. Tämä lausahdus kuvaakin osuvasti islamilaista ruokakulttuuria, joka on pienoismalli koko arabialais-islamilaisesta kulttuurista: omaksuva ja assimiloiva mutta silti koko ajan omaleimaisuutensa ja itseriittoa säilyttävä. Keittiön kuten kulttuurinkin kohdalla aluksi on vaihe, jolloin vieraita vaikutteita omaksutaan; tämän jälkeen seuraa vaihe, jolloin syntynyttä kokonaisuutta kehitetään itsenäisesti, ja lopuksi seuraa vaihe, jolloin arabialais-islamilainen keittiö aivan kuten kulttuurikin on vaikutteiden ja esikuvien antaja muille keittiöille ja kulttuureille.

Muutos, jonka arabialainen ruokakulttuuri koki 600-luvun puolivälin jälkeen arabien valloitusten yhteydessä, oli mullistava ja täydellinen. Valloittajien kohdalla oli kyse ehdottomasta antautumisesta valloitetuilla Bysantin ja sassanidien Persian alueilla vallineille ruokakulttuureille ja omien perinteisten ruokailutottumusten hylkäämisestä.

Abbasididynastian aikana (750–1258) Bagdadissa syntyneen ja kehittyneen arabialaisen *haute cuisinen* perustana oli yksiselitteisesti sassanidien Persian (224–651) yläluokan keittiö. Pehlevistä tehdyssä arabiankielisissä käännoöksissä saattaa esiintyä hajatietoja eri ruokalajeista, mutta mitään yhtenäistä esitystä persialaisesta keittiöstä sassanidien ajalta ei tunneta. Näin Ibn Sayyār al-Warrāqin *Kitāb al-ṭabikh*, jonka resepteistä lähes puolella on persialainen nimi, on myös mitä mielenkiintoisin dokumentti sassanidien kulinaarisesta kulttuurista. Abbasidien pari ensimmäistä vuosisataa on muutenkin ajankoh-

ta, jolloin sassanidien kulttuuriperintö sävyttää arabialais-islamilaisen materiaalisen kulttuurin kaikki osa-alueet.

Kun puhumme muinaisista keittokirjoista ja ruoanvalmistuksesta puhumme lähestulkoon aina yläluokalle tarkoitettua ylellisyydestä. Yhteiskuntaluokittain eriytyvässä keittiössä ulkoiset seikat saavat usein merkittävän yhteiskunnallista asemaa korostavan merkityksen. Niinpä abbasidikauden keittiössä ”syötiin korvilla ja silmillä”. Kiinalainen literaatti ja gurmandi, vuonna 1798 kuollut Yüan Mei, varoitti kokoamassaan keittokirjassa tästä. Korvilla syöminen oli eksoottisten ja kalliiden ruokalajien nauttimista, silmillä taas pöydän ylellinen ja liiallinen kattaus. Ei riittänyt että *haute cuisinen* reseptit olivat raaka-aineidensa suhteen liioitellun kalliita ja että itse valmistusprosessi oli monimutkainen ja aikaa vievä, vaan yksityiskohtaisten ja huolellisesti noudatettavien pöytätapojen lisäksi tarvittiin kaukaisista maista tuodut eksoottiset raaka-aineet ja mausteet. Tavallisempienkin tuotteiden kohdalla vain tietyiltä alueilta tulevat kelpasivat: omenat ehdottomasti Syyriasta, sokeriruoko Balhista, oliivit Intiasta, sahrami Jemenistä jne.

Vuoden tiedekirja 2010

Suomen tiedekustantajien liitto ja Tieteellisten seurain valtuuskunta antoivat Vuoden tiedekirja -palkinnon 2010 Helena Hallenbergin ja Irmeli Perhon teokselle *Ruokakulttuuri islamin maissa*. Valinta oli onnistunut. Aivan kuten edeltäjänsä tuhannen vuoden takaa niin myös palkittu kirja on mitä suurimmassa määrin kulttuurihis-

toriaa parhaimillaan. Palkintoraati toteaaakin perusteluissaan, kuinka teoksessa nostetaan oivaltavalla tavalla esiin maailman toiseksi suurimman uskontokunnan historia, kulttuuri ja yhteiskunnalliset olot nimenomaan sen ruokakulttuurin kautta.

Tekijät ovat ottaneet kirjansa motoksi al-Baghdādīn keittokirjassaan tekemän nautintojen jaottelun kuuteen luokkaan:

”älyyn, ruokaan, juomaan, vaatteisiin, tuoksuun ja ääneen. Ruoka on niistä jaloin ja olennaisin, sillä ruoka on kehon perusta ja elämän säilyttäjä. Muista iloista ei voi nauttia, ellei ole hyvää terveyttä, jota myös ruoka edistää.”

Palkitun kirjan nimen mukaisesti liikutaan islamin maissa eli alueilla, joissa islamin lain yksityiskohtaiset määräykset sanelevat hyvin pitkälle myös sallitun ja kielletyn ruokakulttuurin rajoja. al-Baghdādī haluaa samassa yhteydessä, josta motto on, korostaa sallittuja maallisia iloja islamilaisen lain tulkitsijoiden ahdasmielisyyttä vastaan. Edeltävissä lauseissa hän kirjoittaa:

”Totisesti Jumala on julistanut sallituksi kaiken maittavan ruoan ja sallinut sen nauttimisen. Onhan Hän sanonut ’syökää kaikkea hyvää ja tehkää hyviä tekoja.’ [Koraani 23:51]. Eräät Koraanin tulkitsijat ovat ymmärtäneet ’hyvän’ tässä yhteydessä tarkoittavan ’sallittua.’ ’Hyvä’-sanan oikea merkitys on kuitenkin tunnettu ihmisten keskuudessa.”

Hallenberg ja Perho tekevät islamin yksityiskohtaiset ruokamääräykset meille tutuiksi mutta ennen muuta heidän kirjansa haluaa – al-Baghdādīn hengessä – korostaa kuvaamansa kulttuuripiirin keittiöiden rikkautta ja sallivuutta ruoasta nautittaessa. Tekijät kirjoittavatkin teoksensa johdannossa, että sen työnimenä oli alun perin *Islamilainen ruokakulttuuri*, mutta koska

ruokatavat useimmiten eivät ole uskonnollisia vaan etnisiä niin päädyttiin tässä suhteessa neutraalimpaan *Ruokakulttuuri islamin maissa*. Näin saatettiin myös huomioida islamilaisessa kulttuurissa elävät ei-muslimit, jotka ovat näiden etnisten perinteiden vaikutuspiirissä ja noudattavat samantapaista ruokavaliota kuin muslimit. Kirjan vahvuuksiin kuuluukin yksityiskohtainen ruokakulttuurien esittely, jossa saamme tutustua sekä menneiden aikojen historiallisiin että myös tämän päivän paikallisiin keittiöihin. Harvemmin esitellyn Kiinan muslimien ruokakulttuurin ohella meidät johdatetaan Suomen taatarien pöytiin ja maahanmuuton kautta ajankohtaiseen somalialaiseen ruokakulttuuriin.

Keittokirjoja ei kirjoiteta, jotta niitä referoitaisiin. Keittokirjan tulee kulua käyttäjänsä käsissä. Niinpä on turhauttavaa miettiä, mitä tästä runsauden sarvesta nostaisi esiin. Kiinnittäisin kuitenkin huomiota siihen nautintoaineiden suoranaiseen kulttuurihistoriaan, jossa tekijät kertovat meille teen, kahvin, alkoholin, huumainien aineiden ja tupakan tulosta islamin maihin ja sieltä sitten aikaan meille.

Parivaljakollamme on taipumus elävöittää kerrontaa pikanteilla yksityiskohdilla ja niin opimme muun muassa sen, että ensimmäisenä suomalaisena kahvia sai tietävästi maistaa turkulainen kamaripalvelija Axel Käg, joka matkasi Iraniin schleswigholsteinilaisen lähetystön mukana 1636–37. Kahvista ”nauttimisen” on täytynyt tapahtua jo ennen perille saapumista, sillä Iranissa juodaan, kuten tekijät tietävät kertoa, teetä. Retkikunnan sihteerin Adam Oleariuksen ku-

vaus ansaitsee lyhennettynä tulla siteeratuksi:

”he juovat tupakkansa kanssa kuumaa mustaa vettä, jota he kutsuvat Cahwaksi [...], joka maistuu palaneelta ja epämiellyttävältä.”

Mitäpä tähän teen ystävänä lisäämään.

Kaiken tämän ruokakulttuuriin liittyvän lisäksi saamme toista sataa sivua toinen toistaan herkullisempia reseptejä, joista osa on löydettävissä jo Ibn Syyār al-Warrāqin 900-luvun ja al-Baghdādīn 1200-luvun keittokirjoista. Hallenberg ja Perho, aivan kuten mainiot edeltäjänsä tässä kirjallisuuden lajissa, eivät tarjoa paperinmakuisia ohjeita vaan selvästi itse koeteltuja ja maittaviksi havaittuja makuelämyksiä. Kirjan ulkoasukin on kuin paraskin nautintoaine. Kääntyköön Yüan Mei haudassaan, mutta tosiasiassa on, että *Gaudeamus* on aikaansaanut silmillä syötävän kirjan.

Vuoden tiedekirja -palkinnon jakotilaisuudessa palkintoraadin puheenjohtaja professori Henrik Meinander totesi, että kirjan luetuaan hän katsoi kebabia aivan uusin silmin. Toivottavasti lukeva suomalainen yleisö löytää tämän mainion kirjan ja alkaa katsella ei vain kebabiaan vaan koko tätä kulttuuripiiriä uusin, ennakkoluulottomammin silmin.

Kirjoittaja on filosofian lisensiaatti.