



### Massimiano Bucchi Newtonin kana

Tiede keittiössä  
Alkuteos *Il pollo di Newton. La scienza in cucina* (2013)  
Suomentanut Laura Lahdensuu  
Gaudeamus 2014  
ISBN 978-952-495-335-1

**Massimiano Bucchi** on professori Trenton yliopistossa Italiassa. Hän tutkii tieteen, teknologian ja yhteiskunnan suhdetta. Hän on myös toiminut vierailevana professorina useissa yliopistoissa Aasiassa, Euroopassa ja Pohjois-Amerikassa. Bucchi on kirjoittanut yli kymmenen kirjaa.

**Massimiano Bucchi** vierailee lokakuussa 2014 Helsingin kirjamesseilla. Vierailun järjestävät yhteistyössä Gaudeamus ja Italian kulttuuri-instituutti.



## Newtonin kana:

### Keittiössä tiede tulee mukaan arkeen

Italialaisen Massimiano Bucchin teos tuo tieteen oivallukset ja menetelmät kotilieden ääreen. Miksi majoneesi leikkaa ja miksi kerma muuttuu voiksi? Mikä yhdistää tieteellisiä kokeita ja herkullisia reseptejä?

*Newtonin kana* sukeltaa niin keittotaidon kuin luonnontieteiden ja filosofiankin historiaan. Teoksessa käsitellään ilmiöitä valistusajan kanankasvatuksesta molekyylogastromoniaan ja futuristiseen keittiöön asti, ja siinä esiintyy tieteen suuruuksia Sokrateesta Richard Feynmaniin ja Louis Pasteuriin. Tieteen historiassa, ristiriitojen ja kiistelyn lomassa, on tehty useita modernia keittiötä hyödyttäviä oivalluksia.

Teoksessa uppoudutaan ruoan ja tieteen yllättäviinkin yhteyksiin: kuinka geologinen vallankumous uhkasi sekoittua minestronekeittoon? Miksi kotikeittiöt haluttiin 1800-luvulla varustaa mikroskoopin? Kuka keksi maitokaakaon? Mukana ovat myös kana, jota Newton ei syönyt, ja Benjamin Franklinin kalkkuna.

### Keittotaito imarteleee ruumista ja huijaa yksilöä tarjoamalla lyhytkestoista nautintoa

*”Sen sijaan, että tiede tarjoaisi jotakin ihmeellistä tai epätavallista, se tunkeutuukin arkikokemukseen ja selittää supermarketin jonoihin vaikuttavia mekanismeja, jalkapallon fyysis-matemaattisia saloja tai sitä, miksi majoneesi onnistuu tai ”leikkaa”.”*

*”Kun yritämme valmistaa uutta ruokalajia kuuluisan keittömestarin televisiossa antamien ylimalkaisten ohjeiden mukaan, olemme hyvin samanlaisessa tilanteessa kuin eturintamassa toimivat tutkijat ja teknikot yrittäessään toistaa uusia tai yhä epävarmoja tuloksia.”*

*”Sokrates asettaa keittotaidon jatkuvasti vastakkain lääketieteen kanssa. Hänen mukaansa keittotaidon suhde lääketieteeseen on sama kuin retoriikan suhde oikeuteen. Se imarteleee ruumista ja huijaa yksilöä tarjoamalla lyhytkestoista nautintoa perimmäisemmän hyvinvoinnin asemesta.”*

*”Ne, joille kahvin käyttö aiheuttaa liiallista jännittyneisyyttä tai unettomuutta, tekevät viisaasti pidättäytyessään sen nauttimisesta tai nauttiessaan sitä hyvin kohtuullisesti. [...] kahvin vaikutus ei ole yhtä kiihottava kosteilla ja soisilla seuduilla.”*

*”Emme hae uutuuksia niiden itsensä vuoksi. Käytämme moderneja hyytelöimisaineita, makeutusaineita, entsyymejä, tyypeä, tyhjiöpakkauksia ja muita perinteisistä poikkeavia menetelmiä, mutta ne eivät ole keittotaitoamme määrittäviä tekijöitä.”*

*”Retorisesti keittotaito asetettiin vastakkain staattisen, jälkeensä jääneen perinteen kanssa, ja sitä vaadittiin korvaamaan kyvyttömien perheenemäntien ja tietämättömien kokkien puuhastelu kemialla ja laboratorioilla, vihattu pasta jauheilla ja pillereillä.”*

**Lisätiedot:** Outi Kitti 📧 [outi.kitti@gaudeamus.fi](mailto:outi.kitti@gaudeamus.fi) 📞 050 5401 299

**Gaudeamus** 📍 Helsinki University Press 📍 Fabianinkatu 28, 00100 Helsinki 🌐 [www.gaudeamus.fi](http://www.gaudeamus.fi) 📍 Vastuullista HYY-liiketoimintaa