

**Professori Ilkka Virtanen**  
**Dekaani (Teknillinen tiedekunta)**  
**Vaasan yliopisto**

Dekaanin tervehdys yliopiston  
vuoden 2007 viimeisessä  
todistustenjakojuhlissa 19.12.2007

## **LUDVIG XV:n KEITTIÖMESTARIN OPIT VUODELTA 1767 JA TÄMÄN PÄIVÄN YLIOPISTO-OPETUS**

Olen useasti näiden valmistujaisjuhlien tervehdyksissäni lähtenyt liikkeelle Saarnaajan ajatuksista: ”Mitä on ollut, sitä vastakin on; ja mitä on tapahtunut, sitä vastakin tapahtuu. Ei ole mitään uutta auringon alla. Jos jotakin on, josta sanotaan: ’Katso, tämä on uutta’, niin on sitä kuitenkin ollut jo ennen, ammoisina aikoina, jotka ovat olleet ennen meitä.” (Saarnaaja 1:9–10).

Viime vuonna, J.V. Snellmanin syntymän 200-vuotisjuhlavuotena ja aiemmin tänä vuonna, Mikael Agricolan kuoleman 450-vuotismuistovuotena olen jo tarkastellut, miten hyvin Snellmanin ja Agricolan ajatukset mm. opiskelusta ja oppimisesta sekä talous- ja yhteiskuntaelämän kehityksestä ovat sovellettavissa myös tämän päivän tilanteeseen. Perusajatukset ovat säilyneet Saarnaajan oppien mukaan samoina, maailman muuttuminen edellyttää luonnollisesti uusia tulkintoja ja toteuttamismuotoja.

Kun edellä olevaan lisätään vielä analogia-ajattelun hyödyntämistä, huomataan, että vanhat opit ja ajatukset myös muilta elämäniloilta ovat käyttökelpoisia nykypäivän opetukseen ja oppimiseen. Eilen sain lahjaksi tuoreen suomennoksen vanhasta ranskalaisesta keittokirjasta vuodelta 1767 (Ludvig XV:n keittiömestari: Keittotaidon kannettava käsikirja, suomentanut Tuula Royer-Rantala, toimittaneet Leena Järstä ja Tuula Royer-Rantala, Otava, Keuruu 2007). Kotimatalla Helsingistä Vaasaan sen esipuheeseen lentokoneessa tutustuessani huomasin, että keittiömestari Moutierin 240 vuotta vanhat opit keittotaidosta ovat suoraan sovellettavissa tämän päivän opettamiseen.

Luen seuraavassa otteen tuon keittokirjan esipuheesta. Tehkää mielissänne seuraavat sijoitukset kuulemaanne tekstiin: kun on puhe kokista, ajatelkaa häntä opettajana ja kun käsitellään keittotaitoa, korvatkaa tuo käsite sanalla opettaminen tai opetustaito. Kun on puhe mausteista, ajatelkaa opetusmenetelmiä tai -välineitä ja kun keittiömestari korostaa herkän kitalaen merkitystä, ymmärtäkää, että kysymys on omien toimenpiteitten vaikutuksen arvioinnista, palautejärjestelmästä tai laadunvarmistuksesta. Siispä keittiömestarin yleisoppeihin:

”Monivuotisen kokemukseni ja menestykseni perustella voin sanoa, että keittotaito vaatii kirkasta järkeä ja herkän kitalaen. Aloittelevan kokin on ensin opittava tekotavat käytännössä. Vasta kokemus antaa taidon ja rohkeutta käyttää sitä onnistuneesti. Yksi tämän keittokirjan tarkoituksista onkin opastaa monia tiellään taitavaksi kokiksi.

Matka on mitä helpoin: kuten sanakirjat yleensäkin, tämä teos perustuu selkeään järjestykseen. Mitä tulee eri tapoihin valmistaa ruokia, kirjassa on pyritty antamaan ohjeet vähillä selityksillä muuttamalla monimutkaisia valmistustapoja yksinkertaisemmiksi niin, ettei lopullinen tulos kärsi.

Maustamisohjeet olisivat voineet olla tarkempia. Mutta koska makuja on yhtä paljon kuin on maistajia, ohjeita ei ole haluttu antaa liian tarkasti. Sama koskee lihan kypsymisaikoja: jotkut pitävät punaisesta lihasta, toiset taas haluavat kypsempää lihaa (nykyiset HOPSit, iv:n huom!). Kokemus opettaa. Olemme luetelleet käytettävät mausteet niin selkeästi kuin mahdollista. Joskus alkoi tuntua, että mausteita on kovin paljon, mutta jokainen keittäjä voi niitä oman makunsa mukaan lisätä tai vähentää.

Herkkä kitalaki siis on tärkein maustajan opas. Tahtoo sitten tulla taitavaksi kokiksi tai käyttää taitojaan vain juhlatilaisuuksissa, on muistettava, että maustamisen oppimiseen ei ole oikotietä. On parasta edetä varovasti.

On parempi tehdä virhe maustamalla liian vähän kuin liikaa, sillä liian suolainen ja mausteilla pilattu ruoka tuhoaa koko työn (esim. kaiken maailman tehosteet PowerPoint-esityksissä, iv:n huom!). Tästä syystä toivomme kirjamme käyttäjän suhtautuvan mausteisiin varovasti, tehdessä taito kasvaa. Tällä tavalla saavutetaan vähitellen varmuus, jonka vain kokemus voi antaa.”

Oma 40 vuotta kestänyt yliopisto-opettajan urani lähestyy loppuaan, mutta uskon näistä keittiömestari Moutierin opeista olevan hyötyä opettajan työtä yliopistossa jatkaville. Oma tiivistyksenäni edellä olevasta totean: (i) selkeä järjestys on kaiken A ja O, (ii) yksinkertaisuus on parempaa kuin monimutkaisuus, (iii) asiakkaan mieltymykset, toiveet ja tarpeet on otettava huomioon (HOPS), (iv) maustamisen (välineiden, temppujen) osalta on edettävä varovasti ja (v) herkkä kitalaki (toimenpiteiden seuranta) olkoon tärkein opas. Toivotan jatkuvaa menestystä Vaasan yliopiston opettajille ja opiskelijoille.

Lopuksi ryhdyn suorittamaan sitä tehtävää, jonka takia minut on tähän tilaisuuteen varsinaisesti kutsuttu. Jaan seuraavaksi todistukset tiedekuntani uusille maistereille ja diplomi-insinööreille. Tässä tilaisuudessa ovat paikalla valmistuvat kauppatieteiden maisterit, jotka saavat kädestäni todistukset numerot 1685, 1686 ja 1687. (Saatatte ihmetellä näitä lukuja. Rehtori äsken kertoi, että yliopistosta valmistuu tänä vuonna 15 tohtoria, 9 lisensiaattia, 400 maisteria ja 134 kandidaattia, miten omat lukuni suhtautuvat näihin?). Oma luvunlaskuni käsittää ne todistukset, jotka Vaasan yliopistossa/korkeakoulussa olen vuodesta 1987 lähtien (eri tehtävissä, yhteensä 14 kalenterivuoden aikana) omakätisesti allekirjoittanut ja luovuttanut saajilleen. Kun aloitin, silloisesta korkeakoulusta valmistui n. 200 maisteria vuodessa, tänä vuonna teitä on 400 eli määrä on kaksinkertaistunut. Tohtoreita valmistui 1–2 vuodessa, nykyään 15–20 eli määrä on kymmenkertaistunut. Kehitys on ollut määrällisesti merkittävä, toivon ja vakaasti myös uskon, että vastaavaa on tapahtunut opetuksen ja oppimisen laadussa.

(Todistusten jako)

Lopuksi esitän kaikille omasta tiedekunnastani valmistuneille samoin kuin muiden tiedekuntien valmistuville vielä yhteisesti parhaat onnitteluni sekä toivotan kaikille mitä parasta menestystä tulevaisuudessa tehtävissänne ja elämässänne yleensäkin. Lisäksi toivotan kaikille rauhaa joulunaikaa ja kaikkea hyvää alkavalle uudelle vuodelle.