

Parasta parsaa Perniöstä

Parsakausi Keski-Euroopassa on alkanut toden teolla. Mutta niin myös Perniössä. Lehdessä oli mukava juttu paikallisesta rohkeasta parsanviljelijästä. No, sitähan piti heti kokeilla.

Parsasyönti on vähän kuin herkkusuiden piperrystä. Parsa on maukasta ja vieläpä terveellistä. Parsan pitkät kuidut raapivat ja puhdistavat suolien sisäpintoja. Solumuutaatit eivät pääse mellastamaan. Parsa ei lihota mutta sen kanssa nautittavat tykötärpeet kyllä.

Euroopassa parsan poimintakausi on lyhyt ja kiihkeä. Se kysyy paljon työvoimaa. Parsan korjaaminen on myös raskasta hommaa. Entisen Itä-Euroopan kansalaiset puolalaiset etunenässä ovatkin kansoittaneet parsahietikot.

Saksassa ja Hollannissa esitettiin taannoin vakavasti, että työttömät velvoitettaisiin parsapuuhiin. Saataisiin helpotettua työvoiman kysyntähuippua. Uskottiin myös, että monet joutilaat tykkäisivät lyhyestä työjaksosta. Tarjottiinpa pieniä lisäporkkanoita-kin.

Ei käynyt! Ei vastaa koulutusta! Parsapelloilla kyykkiminen on ihmisarvoa alentavaa! Samanlaisen vastaanoton ovat saaneet myös Suomessa monet työttömien toimintakampanjat.

Parsa pitää kuoria tietyllä tavalla. Myydään erikoisia parsankuorimaveitsiä, mutta tavallinen suomalainen perunankuorimaveitsi toimii yhtä hyvin. Parsan nuppua ei saa kuoria, vaan veistely aloitetaan muutamaa senttiä alemmaa. Vedellään ohuita pitkiä siivuja. Herkkusuille pitää vielä terävät särmät pyöristä.

Ja sitten keittäminen. Euroopasta löytyy korkeahkoja kattiloita, joihin parsat voi panna pystyyn. Mutta yhtä hyvin tangot voi katkaista ja keittää lappeellaan tavallisessa kattilassa.

Saamieni neuvojen ja omien kokemusteni mukaan parsan keittoaika on prosessin kriittisin tekijä. Keittokirjoissa sanotaan suurpiirteisesti 10 - 15 jopa 20 minuuttia. Noin summittaisesti ei voi keittää!

Keittämisessä tärkein työkalu on parsankoittotikku. Ei se sen kummallisempi ole kuin pitkä sitkeä noin puolitoista millia paksu teräväkärkinen tikku, jolla tuikataan kevyesti parsatangon kovempaa alapäätä. Kehittynyt sormi oppii tuntemaan oikean pehmeiden.

Jos parsaa keittää liian kauan, siitä tulee löllöä. Sellaista parsan irvikuvaa, jota saa kaupan peltipurkeissa. Jos se taas jää raa'aksi, kuituja ei saa oikein poikki

Perniöläiseltä parsanviljelijältä sai suoraan hiekkapellon reunalta ehdottoman valkoisia hienoja parsatankoja. Eihän tällaisia edes näe Suomen kauppoissa saatikka toreilla. Kuoriminenkin oli kuin lasten leikkiä.

Ja sitten maku mukavine lisukkeineen, aah! Maistakaapa itse!

pajen