

KAALI - KUPUKAALI ELI KERÄKAALI

Viljeltyjen kaalikasvien villit alkumuodot kasvoivat Välimeren ja Atlantin kivisillä rannikoilla. Ristipölytteisen kaalin geneettisten ominaisuuksien ja viljelijöiden valinnan seurauksena kaali on muunnellut tavattoman paljon. Villikaalista ovat tuhansien vuosien aikana jalostuneet nykyiset kaalikasvit, mm. keräkaali eli valkokaali, jota on aiemmin kutsuttu myös kupukaaliksi. Jo viikinkien mukana kaali päätyi viljelyyn myös Pohjoismaissa. Kasvitarhoja alettiin täällä nimittää kaalimaiksi riippumatta siitä, mitä niissä viljeltiin.



Kaalien vanhimpia muotoja ja sadoltaan tuottoisimpia on keräkaali. Karuissa oloissa se on ollut tärkeä ravintokasvi, hyvin säilyvä, ja sitä voitiin varastoida talveksi esimerkiksi hapattamalla. Tämä lisäsi kaalin merkitystä varsinkin talvella muiden kasvien ja ruoan puutteessa: kaalin c-vitamiini sekä muut ravintoaineet auttoivat ravitsemuksessa ja keripukin torjumisessa. Vuonna 1944 annettiin neuvoja kaalin keittämiseen: jo nopea kiehattaminen hävittää puolet kaalin c-vitamiinista.

Kaalia on Suomessa perinteisesti viljelty perusruokana maan itä- ja pohjoisosassa. Läntisessä Suomessa, esimerkiksi Turun Kupittaalla, kaalia viljelivät 1800-luvun jälkipuolella venäläistaustaiset puutarhurit. Nälkävuoden 1868 jälkeen keräkaalin viljelyyn kannustettiin ja neuvottiin kaikkialla maassa. Hyviä kotimaisia lajikkeita olivat sanomalehtikirjoitusten mukaan Suomalainen ja Otsoisten kupukaali.

Keräkaali on vaatimaton kasvi ja helppo viljeltävä. Se kukkii ja tuottaa siementä vasta toisena kasvukautenaan: Siementen saamiseksi kasvi oli perinteisesti säilytettävä maahaudassa yli talven ja istutettava keväällä uudestaan. Kaalit viihtyvät viileässä ilmastossa, kestävät karua maata sekä reheväkasvuisina pärjäävät rikkakasvien kanssa. Viljelykierto auttaa möhöjuuren sekä muiden kasvintuhoojien torjunnassa.