



## KIRJA-ARVIO:

### RUOKATULKINTOJA

*Maarit Knuuttila, Jyrki Pöysä ja Tuija Saarinen (toim.) 2004: Suulla ja kielellä – tulkintoja ruuasta. Tietoliipas 202. Helsinki: SKS. 278 s.*

Kimmo Lagerblom

---

Maarit Knuuttilan, Jyrki Pöysän ja Tuija Saarisen toimittama artikkelikokoelma *Suulla ja kielellä – tulkintoja ruuasta* on mielenkiintoinen johdatus ruokakulttuurin moninaiseen maailmaan. Kirja sisältää kuusitoista artikkelia, joiden näkökulma ulottuu ruoan kommunikaatiomerkityksestä elävien ja kuolleitten välillä aina Tori Amosin rockruokaan. Kirja jakaantuu neljään osaan (”Mielellä, kielellä, muistoissa”, ”Kehon kuvat ja ruumiin rajat”, ”Rutiinit ja rituaalit” ja ”Viereisessä pöydässä”), jotka määrittelevät löyhästi niihin sisältyvien artikkelien yleisaihepiirin.

Kirjan aihe kokonaisuudessaan on mielenkiintoisen kaksijakoinen. Syöminen sinällään on yksi ihmisen biologisen hengissäsäilymisen perusedellytyksistä, mutta vuosisatojen mittaan syömiseen on jännittävästi liitetty yhä enemmän sosiaalista säätelyä, kulttuuriympäristön määrittelemistä. Muihin biologisiin tarpeisiin ei ole juurikaan syntynyt samanlaista kudelmaa, itse asiassa ne päinvastoin pyritään suorittamaan yksin tai julkiselta katseelta piilossa.

Ruoka on katoava ja palauttamaton. Kuten kirjan esipuheessa todetaan, hienommastakin ateriasta jää jäljelle vain likaisia astioita ja (toivottavasti) hyviä muistikuvia. Toisaalta, kuten Elina Makkonen toteaa artikkelissaan ”Ruisleipää ja riisivelliä”, ruokaan liittyvät tuoksut saattavat palauttaa jonkin vanhan mielikuvan voimakkaana takaisin vuosien, jopa vuosikymmenien jälkeen.

Samaa teemaa käsittelee Liisa Häyrynen kirjoituksessaan ”Pommisuojusta pakariin”, jossa hän kuvaa sotavuosien aikaisia lapsuusmuistojaan. Häyrysen tekstin tekee erityisen mielenkiintoiseksi se, että hän pääsi kokemaan kaksi erillistä maailmaa: aluksi kaupunkielämän Helsingissä ja sitten maaseutuelämän keskisessä Suomessa, jonne hänet lähetettiin sotaa pakoon.

Aktiivista kehittämistä tarkastelee Maarit Knuuttila. Hän toteaa kirjoituksessaan, että ruoanvalmistukseen liittyy lähes aina varsinaisen ruokaohjeen ulkopuolista taitotietoa, jonka oppii ainoastaan kokemuksen kautta. Hän mainitsee tästä esimerkkinä kiinalaisen keittokirjan ohjeen, jossa neuvotaan höyrytetyn kilpi-

konnan valmistus. Ohjeessa todetaan, että kun kilpikonna on ensin tapettu, sitä on höyrytettävä kunnes liha on kypsää. ”Milloin kilpikongan liha on kypsää?”, Knuutila kirjoittaa. ”Miltä se silloin näyttää?” ”Miltä maistuu, tuoksuu?” Eikä tarvitse mennä niinkään kauas, jo vanhan suomalaisen nahkiaispotun valmistus voisi osoitautua syntyperäiselle suomalaiselle keittäjälle liian vaikeaksi.

Syömisnautinnon kääntöpuolta kuvaa Anne Puuronen kirjoituksessaan ”Oikein? syöminen”, jossa hän tarkastelee anorektista ruokasuhdetta ja palauttaa sen osaksi suomalaisen – tai ehkä laajemminkin globaalisen markkinatalouskulttuurin – asettamia paineita. Toisaalta hänen mukaansa syömishäiriöissä on nähtävissä myös sukupuolierojen synnyttämiä paineita. Tyttöjen hoikkuutta korostetaan, kun taas riski poika lupaa tulevaisuudessa kelvokasta miestä. Tosin viime aikoina julkisuudessa liikkuneet tiedot ovat kertoneet myös poikien syömishäiriöiden kasvusta, joten Puuronen mainitsema kilpailuyhteiskunnan synnyttämä painostus ihanneulkonäköön leviää ilmeisesti vauhdilla sukupuolirajan yli.

Mässäilyyn ja miehiseen ruokakulttuuriin keskittyvät Jyrki Piispa ja Jyrki Pöysä. Piispa tarkastelee mässäilyä aina antiikin kulttuurista Hese Hyvärisen *Raavaan miehen keittokirjaan*. Hän erottaa ”hyväksytyyn” mässäilyyn, josta hän ottaa malliksi klassisen *Trimalkion pitojen* ylenpalttisen ahmimisen sekä Kalle Päätalon kirjan *Pohjalta ponnistaen* kuvauksen huomattavasti vaatimattomammasta jouluisen lanttu-laatikon ylensyönnistä. Vastapainoksi hän asettaa bulimiasta kärsivän yksinäisen ja salaisen mässäilyn, jonka synnyttämässä itseinhossa ja syyllisyydessä ei ole jälkeäkään *Trimalkion pitojen* hyväksytystä ja korkeaa sosiaalista asemaa osoittavasta ruoalla mahtailusta. Pöysä puolestaan kirjoittaa miehisen makkara-olut-ruokakulttuurin erosta suhteessa kevyeen ”naisruokavalioon”. Hieman samaa teemaa sivuaa Pekka Hakamies, joka tarkastelee ”hyvää” ja ”oikeaa” ruokaa sananparsien kautta. Kova miehinen työ nosti rasvaisten ruokien arvostusta ja lasi kevyiden aterioiden merkitystä, ellei sitten kevyitä annoksia valmistettu oikein. Kehnona pidetty silakkakin kelpasi, kunhan se paistettiin kunnan voiliemessä.

Kirjan kolmannessa osassa syömistä tarkastellaan osana kirjoittamatonta mutta yleisessä tiedossa olevaa riitti- ja rutiinikäyttäytymistä. Tuija Saarinen ja Saira Poutiainen kirjoittavat suomalaisille tutusta kahvipöytätilanteesta, jonka ympärille kietoutuu kiehtova ja moninainen sääntö- ja tapakulttuuriviidakko. Kuinka monta kupillista kahvia yhden vieraan on soveliasta juoda? Kuka ottaa ensimmäisenä? Kauanko pitää kursailla emännän pöytäänkutsun jälkeen? Mistä aiheista on soveliasta keskustella? Nämä ovat niitä mielenkiintoisia teemoja, joita Saarinen ja Poutiainen valottavat. Uskonnollisesta ruokautuvuudesta kirjoittavat Laura Jetsu ja Teuvo Laitila. Jetsu lähestyy karjalalaista kuolemankulttuuria ja siihen liittyviä ruokakäytänteitä, Laitila taas kuvailee uskonnollista paastoa juutalaisessa, islamilaisessa ja kristillisessä kulttuuriperinteessä.

Kirjan viimeisessä osassa käydään vieraisiin pöytiin. Kaija Heikkinen kuvailee kiinnostavasti ruokaan ja ruokailuun liittyviä kenttätyökokemuksiaan 1990-luvun Luoteis-Venäjällä, ja samasta teemasta jatkaa Pirkko Sallinen-Gimpl karjalalaista keittiötä koskevassa artikkelissaan. Jopi Nyman loikkaa hieman pidemmälle kertoessaan brittitelevisiön ruokaohjelmista sekä erityisesti suurta suosiota Suo-

messakin saavuttaneesta sarjasta *Two Fat Ladies*, jossa kaksi pyylevähköä leidiä huristelee moottoripyörällä ympäri Britanniaa ja keskittyy ruokiin, jotka eivät täytä terveystieteiden vaatimuksia. Kirjan päättää Tero Koistisen lyhyt katsaus suomalaisen kaunokirjallisuuden ruokamainintoihin.

Kirja tarjoaa kiinnostavan ja yleistajuisen katsauksen ruokateemaan ja avaa aihetta tuntemattomalle lukijalle uusia näköaloja. Kun kirja on koostettu useitten tutkijoiden kirjoituksista, toimituskunta on tietenkin ollut riippuvainen niistä aihealueista, joihin kirjoittajat ovat erikoistuneet. Kuitenkin juuri aihevalinnoista löytyvät mielestäni kirjan ainoat puutteet. Pirkko Sallinen-Gimpl kirjoittaa artikkelinsa alussa erään ulkomaalaisen professorin kysyneen häneltä: ”Onko olemassa suomalaista keittiötä?” ”Onhan toki”, Sallinen-Gimpl kertoo vastanneensa ja jatkaneensa: ”Onhan olemassa ainakin karjalainen keittiö.” Tuntuu, että toimituskunta on tässä ollut yhtä mieltä Sallinen-Gimplin kanssa, koska kolme kirjan artikkelia käsittelee karjalaisuuteen liittyviä ruokateemoja kun taas yksikään muu Suomen alue ei ole saanut omaa kirjoitustaan. Myös Jopi Nymanin englantilaisuutta koskeva artikkeli tuntui harppaavan kauas muutoin yksinomaan suomalaiseen kulttuuriperinteeseen liittyvässä kirjassa.

Kirja on myös hieman ”ruokareliktinen”, taaksepäin katsova. Nykykulttuurin ilmentymiksi tuntuvat jäävän vain syömishäiriöt. Menneistä ajoista muistuttavat mummon leipomat kotipullat ja karjalanpaisti mainitaan useassa kohdassa, mutta olisi ollut mielenkiintoista lukea aiheeseen perehtyneitten tutkijoiden näkemyksiä siitä, miten viime aikojen muuttuva ruokakulttuuri tulee vaikuttamaan vanhaan, keittämiseen ja ruokailuun liittyvään tapaperinteeseen. Vastaamatta jäävät nyt sellaiset kysymykset kuin mitä perheyhteisön koheesiolle merkitsee se, että aiemmat yhteiset ateriat korvataan yksittäisillä mikroineksillä tai poikkeamalla joskus yhdessä hampurilaiselle. Voisiko olettaa, että raaka-aineista itse tehtyjen kotiruokien arvostus tulee palautumaan. Millä tavalla ruokahuoltoonsa suhtautuvat ne, jotka ostavat uusia, keittiöttömiä asuntoja ja niin edelleen.

Nykyisin voimme, rahavarojemme puitteissa, ostaa kaupasta tai ravintolasta periaatteessa mitä ruokaa vain haluamme. Samalla yhteiskunnassamme elää vähävaraisia ihmisiä, joille ruoka on elämän perusvälttämättömyys ja joille ruokaperinteen Grand Old Lady Kristina ”Kajsa” Wargin kolmattasataa vuotta sitten kirjoittama, vielä nykyisinkin usein siteerattu lakoninen toteamus ”man tager om man så hafva kan” on arkipäivää. Kokonaisuudessaan *Snulla ja kielellä* on ehdottomasti tutustumisen arvoinen. Ruokakulttuuri on aiheena on niin laaja, ettei yhden julkaisun puitteissa pääse sipaisemaan kuin pintaa, joten jatkoa on – toivottavasti – odotettavissa.

**Kimmo Lagerblom (FT) on Norjan Altassa asuva etnologi.**