



Kolonialismia ruoan avulla

Rebecca Earle: *The Body of the Conquistador. Food, Race, and the Colonial Experience in Spanish America, 1492–1700. Critical Perspectives on Empire.* Cambridge University Press 2012. 265 s. ISBN 978-1-107-69329-6.

Amerikan mantereen valloituksen tutkimuskenttä on paljon koluttu, mutta Rebecca Earle astuu tutkimuksellaan sen koskemattomalle alueelle. Ruoan ja kolonialismin yhteyttä on aikaisemmin tutkittu etenkin Afrikan yhteydessä. Sen sijaan Amerikan valloituksen osalta on korostettu sotilaallista valloitusta ja kristinuskon levittämistä. Ruoan ja kolonialismin yhteyden tutkiminen tuokin uutta tietoa tavoista, joilla Espanja alistoi Amerikan alkuperäisväestön valtaansa.

Teoksen alkuperäislähteiden luettelosta löytyy ajanjakson lääketieteellisiä oppaita, kronikoita, viranomaisten ja yksityishenkilöiden kirjoja, lähetyssaarnaajien selonteokoja, valloittajien raportteja ja muistelmia sekä novelleja. Otanta on kattava eikä selkeitä puutteita ole havaittavissa. Earle on myös tiedostanut lähteiden erilaiset tarkoituserät ja ottanut niiden toisistaan poikkeavat kontekstit huomioon lähteitä analysoidessaan.

Ruoan ja kolonialismin yhteyttä Earle lähestyy aikakauden lääketieteellisten, uskonnollisten ja rotubiologisten käsitysten kautta. Amerikan manner avautui espanjalaisille valloittajille ja uudisasukaille vieraana ympäristönä. Uutta olivat paitsi alkuperäiskansat kulttuureineen myös kasvit ja eläimet sekä niistä valmistetut ruoat. Jälkimmäisiä kohtaan espanjalaiset tunsivat alusta alkaen syvää epäluuloa.

Vaikka ruokahuolto Espanjaan oli siirtomaa-ajan alkuvaiheessa mahdotonta, espanjalaiset pyrkivät pitäytymään tutussa ruokavaliolla. Paikallisiin antimisiin turvauttiin vain pakon edessä. Kun Kristoffer Kolumbus havaitsi ensimmäisellä matkalla perustamansa etuvartioaseman tuhoutuneen, arvioi hän katastrofin johtuneen Uuden Maailman erilaisesta ilmastista ja vedestä. Kirjoittaessaan kuninkaalle hän esitti, että eurooppalaiset selviäisivät oudoissa oloissa, jos he saisivat syödäkseen ”tavallisia ruokia, joita syömme Espanjassa” (s. 1). On kohtalon ivaa, että Kolumbuksen myöhemmin perustama siirtokunta saattoi tuhoutua nimenomaan eurooppalaisen ruokavalion vuoksi. Hiljattain ilmestynyt siirtokunnan asukkaiden luurankojen analyyseihin perustunut tutkimus osoittaa siirtokunnan tuhoutuneen keripukkiin.¹

1. V. Tiesler, A. Coppa, P. Zabala & A. Cucina, Scurvy-related Morbidity and

Tämä C-vitamiinin puutteesta aiheutuva sairaus johtui nimenomaan siitä, että espanjalaiset turvautuivat heille tuttuun, mutta vitamiiniköyhään ravintoon. Saattavilla olleet Uuden Maailman hedelmät olisivat voineet pelastaa heidän terveytensä.

Kolumbuksen ajatukset heijastavat hyvin uuden ajan Espanjassa vallinneita ajatusmalleja. Espanjalaiset halveksuivat Amerikan mantereen uusia ruokia ja pitivät omia perinteisiä ruokiaan parhaina mahdollisina. Earlen mukaan espanjalainen käsitys ruoasta liittyi läheisesti humoralismiin. Tämä antiikin filosofiilta ja lääkäreiltä omaksuttu käsitys perustui uskemukseen, jonka mukaan ihmiskehon koostui neljästä nesteestä: mustasta sapesta, keltaisesta sapesta, limasta ja verestä. Jokainen neste edusti tiettyä luonteenpiirrettä ja niiden tuli olla tasapainossa. Ruumiinneesteiden tasapainon uskottiin muuttuvan ympäristön ja ruokavalion vaikutuksesta. Teorian avulla selitettiin eri kansojen fyysiset ja psyykkiset eroavuudet. Esimerkiksi etelässä asuvat olivat ihonväriiltään tummempia, koska aurinko oli polttanut heidän ihon-

Death among Christopher Columbus' Crew at La Isabela, the First European Town in the New World (1494–1498). An Assessment of the Skeletal and Historical Information. *International Journal of Osteoarchaeology* (2014), DOI: 10.1002/oa.2406.

sa. Lisäksi he söivät erilaista ruokaa kuin pohjoisemmat kansat.

Edelliseen perustuen espanjalaisia huolettivat Uuden Mantereen erilaiset olot. Alkuperäiskansojen ruokien syömisen ja altistumisen erilaiselle ilmalle, tähdille ja lämpötilalle uskottiin vähitellen muuttavan espanjalaiset intiaaneiksi. Ratkaisuna siirtolaiset alkoivat tuoda tuttuina pitämiään ruoka-aineita Espanjasta siirtokuntiin. Pysyvä ratkaisu saatiin ainoastaan aloittamalla tuttujen ja turvallisten ruokakasvien viljeleminen sekä karjan kasvatusta.

Espanjalaisten mielestä ruokavaliioon kuuluivat oleellisesti leipä, viini, oliiviöljy ja liha. Viini ja leipä olivat paitsi läheisesti Välimeren ruokakulttuuriin kuuluvia myös uskonnollisia symboleja. Muuttuivat-han ne ehtoollisella Kristuksen vereksi ja ruumiiksi. Ne eivät olleet korvattavissa Amerikassa paikallisilla vastineilla. Sianlihan syönti puolestaan oli toiminut Espanjassa kristittyjen keskuudessa erottautumisen keinona Espanjan juutalaisista ja islaminuskoisista maureista. Koska jälkimmäiset eivät voineet syödä sikaa, sen nauttiminen oli merkki kristitystä uskosta. Ruoka oli siten voimakas espanjalaisen kulttuurin merkki.

Intiaanien ja espanjalaisten uskottiin olevan samaa alkuperää, mutta humoralismin oppien mukaan Amerikan mantereen Espanjasta poikkeavat olosuhteet olivat muuttaneet heidän kehonsa. Monet espanjalaiset pitivät intiaaneja fyysisesti heikkoina ja naisellisina. Perimmäisenä syynä tähän pidettiin heidän nauttimaansa ”vääriä” ravintoa. Monet intiaanikansat käyttivät ravintonaan muun muassa hyönteisiä, matelijoita, toukkia sekä espanjalaisittain eriskummallisten kasvien hedelmiä, mikä oudoksutti, ellei jopa kauhistuttanut espanjalaisia. Intiaanien pitäytymistä perinteisissä ruoissaan, vaikka espanjalaista ”sivistynyttä” ruokaa oli siirtomaajalla saatavilla,

useat espanjalaiset pitivät todisteena intiaanien kehittymättömyydestä.

Espanjalainen ruoka toimi kolonialismin välineenä ja se liittyi läheisesti käsitykseen eri roduista. Kun espanjalaiset opettivat kristinuskua alkuperäisväestölle, he pitivät espanjalaisen kulttuurin juurruttamista erottamattomana osana käännytystyötä. Alkuperäisväestön oli omaksuttava espanjalainen kieli, pukeutumistapa, ruokavalio ja uskonto. Uusi ruokavalio muuttaisi heidät sivistyneeksi ja viimein espanjalaisten kaltaisiksi myös fyysisesti. Kun alkuperäisväestön lukumäärä romahti espanjalaisten mukanaan tuomien uusien sairauksien vuoksi, useat espanjalaiset oppineet katsoivat kuolleisuuden johtuneen humoralismin perusteella siitä, että intiaanit oli pakotettu syömään ”vääranlaista” ruokaa, jota heidän kehonsa eivät kestäneet. Espanjalaisessa rotukäsityksessä intiaanit olivat kuitenkin paremmassa asemassa kuin afrikkalaiset. Ensiksi mainittujen uskottiin olevan muutettavissa espanjalaisiksi, mikä ei ollut mahdollista jälkimmäisille. Afrikkalaisia pidettiin Nooan kiroaman pojan Haamin jälkeläisinä. Heidän ihonvärisensä oli ”pysyvä sanbenito” eli inkvisition kerettiläisille määräämä katumusvaate, joka osoitti heidän esi-isänsä synnin.

Kaikki Uuden Maailman ruoka ei ollut Earlen mukaan kuitenkaan halveksittua. Oppineiden epäluuloista huolimatta ananas, avokado, kaktusviikuna, chilippurrit, kaakao, bataatti, tomaatti ja maissi olivat suosittuja ruokia espanjalaisten uudisasukkaiden keskuudessa. Osa hedelmistä vietiin Eurooppaan, jossa niistä tuli osa paikallista ruokavaliota. Amerikan eläimistä suosituiksi ruoiksi tulivat iguana, manaatit ja laama. Useat oppineet tosin korostivat, että Uuden Maailman antimia oli syötävä kohtuudella. Muutoin espanjalai-

nen ruumis ei kestäisi niitä. Uudet ruoat juurtuivat uudisasukkaiden pöytiin alkuperäiskansoihin kuulneiden naisten, puolisoiden tai palvelijoiden mukana. Naisilla oli siten ratkaiseva rooli Uuden Maailman ruokien levittämisessä eurooppalaisten ruokapöytiin.

Earle on soveltanut monipuolisia lähteitä ja tuonut esiin myös aikalaisten positiivisia arvioita Amerikan alkuperäiskansojen ruoista. Tästä huolimatta hän vaikuttaa jättäneen espanjalaisvalloittajien muistelmien ja raporttien käyttämisen vähälle huomiolle. Asatekkien valloittaja Hernán Cortésin kirjeet sekä hänen rivimiehensä Bernal Díaz del Castillon muistelmat ovat mukana kirjan lähdeluettelossa, mutta joukkoon olisi suosituttavaa kuuluvan myös Álvaro Núñez Cabeza de Vacan muistelmateoksen. Kyse on yhdestä Floridaan suuntautuneen retkikunnan viidestä eelönjääneestä, joka vietti vuosia eri intiaanikansojen orjana. Edellä mainitut muistelmat paljastavat, että konkistadorit eivät aina jakaneet aikakauden oppineiden käsityksiä Amerikan mantereiden ruokien alemmuudesta. Díaz del Castillon teoksesta päinvastoin paljastuu, että kirjoittaja piti eksoottisista hedelmistä ja paikallisista ruoista. Ne olivat hänelle täysin vertailukelpoisia espanjalaisten ruokien kanssa. Vaikka Earle mainitsee vastaavia poikkeuksia espanjalaisten oppineiden keskuudessa, konkistadorien kirjoittamien tietojen sivuuttaminen vaikuttaa vakavalta puutteelta.

Earlen tutkimus avaa uusia polkuja espanjalaisen kolonialismin tutkimuksessa. Teos osoittaa, miten niin arkinen asia kuin ruoka saattoi näytellä keskeistä osaa Espanjan siirtomaavallan vakiinnuttamisessa. Seuraukset näkyvät edelleen etenkin Latinalaisen Amerikan keittiön antimissa. Harva tulee ajatelleeksi, miten kyseisten herkkujen synnyn taustalla on Espanjan ja Amerikan alkuperäis-

väestön kulttuurien kivulias sekoittuminen, jota espanjalaiset siirtomaaisännät vallankäytöllään edistivät.

VESA-MATTI KARI