

Pienin askelin kestävään ruokakulttuuriin?

Kulttuurinen ymmärrys maltillisuudesta ruoan ekologista kestävyyttä tärkeänä pitävien kuluttajien ruokakäytännöissä



Sami Koponen & Mari Niva

Monet kuluttajat pitävät ruoan ilmasto- ja ympäristövaikutusten vähäisyyttä tärkeänä, mutta jatkavat lihan ja maitotuotteiden kulutusta entiseen tapaan. Millainen rooli maltillisuudeksi kutsumallamme kulttuurisella ymmärryksellä on näiden kuluttajien ruokakäytännöissä ja ilmastolle ja ympäristölle haitallisten ruoan kulutustapojen pysyvyyden selittäjänä Suomessa?

Ruokajärjestelmällä on keskeinen rooli ilmastonmuutoksen hillitsemisessä ja luonnon monimuotoisuuden vaalimisessa. Tutkimukset ovat toistuvasti esittäneet, että siirtymä ilmasto- ja ympäristökestävään ruokakulttuuriin edellyttää useimmissa kehittyneissä maissa huomattavaa vähennystä erityisesti nautanlihan ja maitotuotteiden tuotannossa

ja kulutuksessa (esim. Springmann ym. 2018). Aihepiiristä on keskusteltu 2000-luvulla yhä enemmän myös julkisuudessa, varsinkin nautanlihan osalta. Hallitustenvälisen ilmastonmuutospaneelin (IPCC) viime vuosina julkaisemien raporttien (esim. IPCC 2018) viestit ilmastonmuutoksen nopeudesta ovat kiihdyttäneet keskustelua entisestään.

Keskustelulla on kiistatta ollut vaikutuksensa. Lihaa ja maitotuotteita korvaamaan suunnitellut tuotteet (esim. nyhtökaura ja kasvipohjaiset juomat) ovat olleet Suomessakin 2010-luvun lopulta alkaen runsaasti esillä medioissa ja varsinkin suurten kaupunkien kauppojen hyllyillä. Tutkimusten mukaan ruoan ekologinen kestävyys kiinnostaa monia ku-

luttajia (esim. Euroopan komissio 2020; Niva & Vainio 2021). Suomessa esimerkiksi muutaman vuoden välein toteutettava Ilmastobarometri osoittaa, että yli kaksi kolmesta kansalaisesta pitää ilmastomuutosta suurena globaalina uhkana ja katsoo, että sen hillitsemisellä on kiire (Hyry 2023). *Terve Suomi* -tutkimuksen mukaan hyvin tai erittäin huolissaan ilmastonmuutoksesta on Suomessa kuitenkin vain vajaat kaksi viidestä naisesta ja noin neljännestä miehistä (20–74-vuotiaat). Huoli on suurinta nuorten naisten ja korkeasti koulutettujen keskuudessa. (Kollanus, Grotenfelt-Engren & Halonen 2023.)

Arjen ruokatottumukset ovat joka tapauksessa osoittautuneet varsin pysyviksi. Naudanlihaa ja maitotuotteita tuotetaan ja kulutetaan useissa maissa, myös Suomessa, edelleen ilmasto- ja ympäristövaikutusten näkökulmasta liian paljon (esim. Blomhoff ym. 2023; Willett ym. 2019). Alle puolet kansalaisista (46 % naisista ja 31 % miehistä) on muuttanut ruokavaliotaan kasvispainotteisemmaksi torjuakseen ilmastomuutosta (Sares-Jäske ym. 2023). Lisäksi lihankulutustaan vähentävät kuluttajat syövät edelleen lihaa melko usein (Niva & Vainio 2021). Tutkimuksissa on myös huomattu, että suomalaiset pitävät vaaleaa ja punaista lihaa tärkeimpinä proteiininlähteenään (Åström 2019). 2010-luvulla li-

sääntyneestä kasvissyönnistä huolimatta viime vuosina tehtyjen arvioiden mukaan vain 5–7 prosenttia suomalaisista on kasvissyöjiä tai vegaaneja (Jallinoja 2019; Nevalainen, Niva & Vainio 2023). Kasvissyönti ja veganismi ovat suosituimpia nuorten naisten keskuudessa (Jallinoja 2019).

Kuluttajien ilmastohuolet ja heidän toimintansa sen hillitsemiseksi eli heidän sanansa ja tekonsa vaikuttavat näin ollen olevan ristiriidassa. Tätä ristiriitaa on tutkittu 2000-luvulla useissa ruokakulttuurin ekologista kestävyyssiirtymää käsittelevissä tutkimuksissa. Huomio on kiinnittynyt erityisesti (naudan) lihan kulutuksen pysyvyyteen ja niin sanottuun *lihaparadoksiin* (esim. Hartmann & Siegrist 2020; Loughnan, Haslam & Bastian 2010; Oleschuk, Johnston & Baumann 2019; Rothgerber 2013; ks. myös Loughnan & Davies 2019). Lihaparadoksin käsitteellä on viitattu ilmiöön, jossa kuluttajat jatkavat eläinperäisen ruoan syömistä (ainakin lähes) entiseen tapaan huolimatta siitä, että he kertovat välittävänsä eläimistä ja olevansa huolissaan eläinperäisen ruoan tuotannon haitallisista ilmasto- ja ympäristövaikutuksista. Lihaparadoksia käsittelevät tutkimukset ovat usein nojanneet (sosiaali)psykologisiin näkökulmiin ja kuvanneet, kuinka kuluttajat ratkaisevat tai oikeuttavat ajatusten ja tekemis-

ten välisen ristiriitansa erilaisia kognitiivisia strategioita käyttämällä (esim. Hartmann & Siegrist 2020; Rothgerber 2013). Tutkimukset ovat tuoneet esiin kognitiivisina strategioina esimerkiksi etäisyyden ottamisen lihantuotantoon ja sen haitallisiin vaikutuksiin ympäristöön ja eläimiin (Kunst & Hohle 2016), eläinten kärsimysten kieltämisen (Bastian ym. 2012) sekä lihansyönnin rationalisoimisen kuvaamalla sitä luonnollisena, tarpeellisena, normaalina ja mukavana arkielämän osana (Piazza ym. 2015).

Kognitiivisiin strategioihin keskittynyt tutkimuskirjallisuus on lisännyt merkittävästi ymmärrystä syistä, jotka ylläpitävät eläinperäisen ruoan kulu- tusta. Tässä kirjallisuudessa esiintyviä, psykologiasta ammentavia taustaole- tuksia on kuitenkin yhä enemmän myös kritisoitu. Sosiokulttuurisessa ruoka- tutkimuksessa (esim. Kupsala 2018; Oleschuk, Johnston & Baumann 2019; Thorslund & Lassen 2017) on esitetty, että liiallinen keskittyminen yksilön kognitiivisiin ajatteluprosesseihin jättää tämän ajatuksiin ja tekoihin sekä näiden muovautumiseen olennaisesti vaikuttavan sosiaalisen ja (ruoka)kulttuurisen kontekstin liian vähälle huomiolle. Tällaista kritiikkiä on annettu viime vuosina erityisesti käytäntöteoreettisesti orientoituneen sosiologisen ruokatutki-

muksen suunnalta. Lihan kulutuksen vähentämistä käytäntöteoreettisesta näkökulmasta tutkineet ruokasosiologit ovat korostaneet ruoan kulutuksen rutiininomaisuutta ja ruoka-arjen monimuotoisuutta. He ovat osoittaneet jälkimodernin kuluttajan navigoivan hyvin monenlaisten normatiivisten odotusten viidakkossa (Halkier 2020) ja kuvanneet ruoan kulutuksen kytköksiä moniin ruoan kulutukseen näennäisesti liittymättömiin käytäntöihin. On esitetty, että ruoan kulutus ja sen muutos tai muuttumattomuus saattaa riippua esimerkiksi hoiavaa (Koskinen 2023) ja lasten kasvatusta (Sundet, Hansen & Wethal 2023) koskevista toimintatavoista sekä syömistä ja muita käytäntöjä koskevista kulttuurisista ymmärryksistä ja päämääristä.

Tarkastelemme artikkelissamme lihan kulutuksen pysyvyyttä ammentaen juuri käytäntöteoreettisesta ruoka- ja kulutussosiologiasta. Kulutussosiologiassa on 2000-luvulla pyritty erkanemaan monista klassisista kulttuurintutkimuksen avaintemoista ja -käsitteistä, kuten kielestä, identiteeteistä ja symbolisista representaatioista, ja kohdistamaan niiden sijaan katse sosiaalisiin käytäntöihin (ks. esim. Warde 2014). Muuttuneista painotuksista huolimatta kulttuurintutkimuksellisia avaintemoja ei ole kokonaan hylätty: kulutuksen symboliset ulottuvuudet kuuluvat osaksi esimerkiksi erilaisia

käytäntöjen (esim. ruoanlaitto ja ravintolaruokailu) olemusta kuvanneita käsitteellistyksiä (esim. Shove, Pantzar & Watson 2012). Aivan viime vuosina käytäntöteoreettisessa kulutussosiologiassa on yhä enemmän peräänkuulutettu kulutuksen symbolisen ja ”kulttuurisen” ulottuvuuden vahvempaa huomioimista sekä ylipäättään nykyistä tiiviimmän yhteyden rakentamista käytäntöteoreettisen tutkimuksen sekä kulttuurintutkimuksen ja kulttuurisosiologian välille (ks. esim. Evans 2019; Welch 2020; Welch, Halkier & Keller 2020).

Vastaamme artikkelissamme tähän tarpeeseen tutkimalla syvälle juurtuneita ja osin tiedostamattomia kulttuurisia tekijöitä, jotka mahdollistavat kuluttajille lihan kulutuksen jatkamisen ja tarjoavat resursseja sen oikeuttamiseen erilaisissa sosiaalisissa tilanteissa (Oleschuk, Johnston & Baumann 2019). Kuvataksemme laajojen, useita yhteiskunnallisen toiminnan lohkoja koskevien kulttuuristen ihanteiden ja ruokaan kytkeytyvien sanojen ja tekojen (tai tekemättömyyden) välisiä yhteyksiä hyödynnämme empiirisessä kulutussosiologiassa toisinaan käytettyä ja lupaavana pidettyä (esim. Halkier 2020), filosofi Theodore Schatzkilta (2002) peräisin olevaa käsitettä *general understandings* (ks. myös Gram-Hanssen 2021; Welch & Warde 2017), jonka olemme suomentaneet

laaja-alaisiksi kulttuurisiksi ymmärryksiksi. Tämän käsitteen avulla ja kulutuksen kulttuurista ulottuvuutta painottamalla haluamme yhtäältä täydentää käsitettä koskevaa käytäntöteoreettista, toistaiseksi niukahkoa empiiristä kirjallisuutta ja vahvistaa käytäntöteoreettista keskustelua yksilön toimintaa kehystävästä kulttuurista, toisaalta esitellä kulttuurintutkimuksen kentälle (käytäntöjen teoriaan yhteensopivan) käsitteen, jonka avulla voi hedelmällisesti tutkia yksilön toiminnan taustalla olevia, usein vain osittain yksilöiden artikuloitavissa olevia tekijöitä. Käsittevalinnallamme pyrimme osaltamme rakentamaan siltaa käytäntöteoreettisen ja kulttuurintutkimuksellisen otteen välille, emme niinkään esittämään valitsemaamme käsitettä sinänsä parempana kuin kulttuurintutkimuksessa jo olemassa olevat käsitteet (esim. *kulttuuriset repertuaarit*, ks. Swidler 1986; Lamont 1992).

Artikkelimme tavoitteena on täydentää olemassa olevaa tietoa kulttuurisista tekijöistä ja ymmärryksistä, jotka ylläpitävät naudanlihan ja maitotuotteiden kulutusta niiden kuluttajien keskuudessa, jotka pitävät ruoantuotannon ekologista kestävyyttä tärkeänä. Käytämme aineistona Suomessa vuonna 2020 kerättyä laajaa kuluttaja-aineistoa. Käsitteelläksemme nimenomaan yllä esiteltyä kui-

lua sanojen ja tekojen välillä analysoimme vastauksia kuluttajilta, jotka vaikuttavat vähentäneen lihan ja maitotuotteiden roolia ruokavaliossaan korkeintaan vähän huolimatta siitä, että he ilmoitukSENSA mukaan pitävät ruoan ilmasto- ja ympäristövaikutusten vähäisyyttä hyvin tärkeinä ruokavalinnoissaan. Analyysin perusteella nostimme artikkelimme keskiöön maltillisuudeksi kutsumamme laaja-alaisen kulttuurisen ymmärryksen, johon ei ole toistaiseksi syvennytty eläinperäisten tuotteiden käytön pysyvyyttä koskevassa tutkimuskirjallisuudessa. Kysymme, millä tavoin maltillisuuden laaja-alainen kulttuurinen ymmärrys näyttäytyy, eksplisiittisesti tai muutoin, ruoan ilmasto- ja ympäristövaikutusten vähäisyyttä hyvin tärkeänä pitävien kuluttajien ruokakäytännöissä.

Tarjoamme artikkelin aluksi tiiviin katsauksen toisiinsa kytkeytyviin maltillisuuden ja kohtuullisuuden käsitteisiin sekä näiden rooliin vauraiden länsimaiden ruoka- ja kultuskulttuurissa. Tämän jälkeen tarkastelemme aiempaa sosiokulttuurista tutkimusta ilmastolle ja ympäristölle haitallisen ruokakäyttämisen pysyvyydestä. Seuraavaksi esittelemme artikkelissa sovellettavan käytäntöteoreettisen näkökulman ja erityisesti laaja-alaisen kulttuuristen ymmärrysten käsitteen. Aineistoa ja menetelmiä koskevan luvun jälkeen etenem-

me käsittelemään keskeistä tulostamme, maltillisuudeksi kutsumaamme kulttuurista ymmärrystä. Artikkelin lopussa pohdimme maltillisuusihannetta ruokakulttuurin ekologisen kestävyys siirtymän kontekstissa.

Maltillisuus, kohtuullisuus ja kestävä (ruoan) kulutus

Maltillisuudeksi tässä artikkelissa nimeämämme kulttuurinen kategoria ei ole sama asia kuin kohtuullisuus, tai kohtuus, joka on puhuttanut ihmiskuntaa ”läpi historian” (Salonen 2021, 1) ja jonka merkitystä jo Aristoteles tunnetusti korosti puhuessaan kultaisesta keskities-tä (mt.). Käsitteillä voi kuitenkin nähdä olevan useita yhtymäkohtia. Kuvaamme tässä alaluvussa kohtuullisuutta ja maltillisuutta koskevan aiemman ruoka- ja kulutustutkimuksen avulla maltillisuuden yhtenä kohtuullisuuden muotona ja sijoitamme täten artikkelimme osaksi laajempaa tieteellistä kohtuusajattelua.

Anna Sofia Salonen (2021) tutki yksilö- ja ryhmähaastattelujen avulla kohtuullisuuden ja kohtuuttomuuden roolia vauriissa länsimaisissa kulutusyhteiskunnissa elävien ihmisten ruokapuheessa. Kanadassa ja Suomessa kerätyn aineiston perusteella Salonen väittää kohtuullisuuden olevan ruoan kulutuksen kontekstissa yhä ”laadullinen

määrämitta, jonka avulla ihmiset navigoivat, selvittelevät ja suhteuttavat itseään kysymykseen siitä, mikä on tarpeeksi, sopivaa tai järkevää” (mt., 1). Ympäristöön (ja yhteiskuntavastuuseen) kytkeytyvät teemat jäävät Salosen kuvaamassa ruokapuheessa kiinnostavasti toissijaiseen rooliin terveyteen, tarpeisiin ja ruumiin kokoon liittyviin kysymyksiin verrattuna (mts.). Joka tapauksessa Salosen analyysissä ruokakohtuullisuuden keskeisiksi ulottuvuuksiksi nousevat järkeily, tasapainoilu, opettelu, tolkullisuus ja armollisuus. Tässä artikkelissa kuvaamamme maltillisuusymmärryksen kannalta näistä erityisen olennaisia ovat tasapainoilu ja tolkullisuus. Tasapainoilu viittaa käsityksiin siitä, että kohtuullisuus saavutetaan ääripäiden välillä tasapainoilun kautta. Monet Salosen haastateltavista halusivat olla tavallisia ja keskivertoja ihmisiä. Tässä kontekstissa ”liian eettinen” kuluttaminen saattaa näyttäytyä moraalisesti arveluttavana (mt., 11) ja kohtuuttomana: ”kohtuuton ihminen on tavoissaan hallitsematon tai ihanteissaan liian tiukka” (mt., 5). Tolkullisuudella Salonen taas viittaa vaateeseen erottautua sekä fanaattisuudesta että välinpitämättömyydestä. Saatavilla olevaa tietoa ei saa sivuuttaa, mutta ruokaan liittyviin kysymyksiin pitää suhtautua rennosti (mt., 15) ja ihanteisiin pyrkiä järkevästi (mt., 14).

Maltillisuudesta ja sille läheisistä kulttuurisista ihanteista, kuten tolkkaisuudesta, on keskusteltu runsaasti myös suomalaisella kulttuurisen kulutustutkimuksen kentällä. Useat tutkimukset ovat osoittaneet, että ääripäät pois sulkevat ihanteet näyttelevät merkittävää roolia suomalaisessa jälkimodernissa kulttuurisessa ja niin sanotussa keski-luokkaisessa kulutuseetoksessa (esim. Autio, Huttunen & Puhakka 2010; Heinonen 1998; Heinonen & Autio 2013; Kousa 2021; Puhakka 2010). Minna Autio, Kaisa Huttunen ja Elina Puhakka (2010, 111) rinnastavat maltillisuuden ja kohtuullisuuden käsitteet ja ehdottavat maltillisen ja kohtuullisen suhtautumisen kulutukseen olevan suomalaisen kulutuskulttuurin keskeinen elementti.

Maltillisuuden voi myös sijoittaa osaksi laajempaa keskustelua kohtuudesta ja sen merkityksestä ympäristö- ja ilmastokriisiä ratkaistaessa. Kestävyystutkimuksessa on toistuvasti tuotu esiin, että vauraiden maiden väestöille tyypilliset elämäntavat ovat planeetan kantokyvyn näkökulmasta liiallisia, kohtuuttomia. Kohtuullisuus, tai kohtuus, on ollut keskeinen termi esimerkiksi niin sanottua *Degrowth* -liikettä eli kohtuutaloutta koskevissa (ekofeministisissä) keskusteluissa (esim. Houtbeckers 2022; Ruuska, Wilén & Heikkurinen 2019). Näissä keskusteluissa on tuotu esiin tarve radika-

leille muutoksille nykyisessä kapitalistisessa talousjärjestelmässä ja etsitty ratkaisuja kestävien elinympäristöjen, kestävien tuotanto- ja kulutusrakenteiden sekä ylipäättään kestäväen yhteiskunnan luomiseksi (Nelson & Edwards 2020). Toni Ruuska, Kristoffer Wilén ja Pasi Heikkurinen (mt., 146) kirjoittavat, että ”kestävyyteen ja kohtuuteen perustuvan elämän tavoitteena on ensisijaiset tarpeet tyydyttävä ja mielekäs elämä vähäisin resurssipanoksina”. Ruoka on ollut viime vuosina nouseva teema kohtuutaloutta koskevissa tieteellisissä kohtuuskusteluissa, ja ruoan ja kohtuutalouden kytköksiä on tarkasteltu lukuisista näkökulmista (ks. esim. Gibson 2022; Nelson & Edwards 2020).

Kulttuurinen ja kulutussosiologinen näkökulma ekologisesti haitallisen ruoan kulutuksen pysyvyyteen

Kuten edellä totesimme, kognitiiviseen dissonanssiin ja muihin psykologisiin käsitteisiin ja käyttäytymisen teorioihin perustuvaa lähestymistapaa on viime vuosina eri tavoin haastettu ilmastolle ja ympäristölle haitallista ruoan kulutusta koskevassa tutkimuskirjallisuudessa. Evon Scott, Giorgos Kallis ja Christos Zografos (2019) esimerkiksi väittävät, ettei lihansyönnin ympäristövaikutuksista huolestunut mutta lihan kulu-

tustaan entiseen tapaan jatkava kuluttaja välttämättä koe kognitiivista dissonanssia. Scott, Kallis ja Zografos (mt.) haastattelivat ”ympäristömielisiä”, lihaa syöviä tutkijoita. Nämä perustelivat lihan syöntiään esimerkiksi korostamalla poliittisten ja rakenteellisten ratkaisujen olevan yksilön valintoja olennaisempia pyrittäessä lihansyönnin vähentämiseen. Tämä on Scottin, Kallisin ja Zografosin (mt.) mukaan pätevä väite, jota ei ole syytä automaattisesti olettaa keinoksi, jolla yksilö pyrkii vähentämään kokeamaansa kognitiivista dissonanssia.

Sosiologian alalla Cecilie Thorslund ja Jesper Lassen (2017) analysoivat ryhmähaastattelujen avulla lihan kulutuskäytäntöjen oikeuttamista. He asemioivat tutkimuksensa pragmatistisen sosiologian kentälle ja ottivat vaikutteita erityisesti Luc Boltanskin ja Laurent Thévenot'n (2006) oikeuttamisteoriasta. Kirjoittajat ehdottavat, että kuluttajien lihan syönnilleen antamat perustelut ovat kontekstispesifejä, eivät universaaleja.¹ Thorslundin ja Lassenin (2017) mukaan kuluttajien hyödyntämä moraalikoodisto on erilainen keskusteltaessa lihan kulutuksesta kuin keskusteltaessa sen tuotannosta (ks. myös Korzen & Lassen 2010). Ilmastohuolien kytkytyminen lihan tuotantoon, ei kulutukseen, luo edellytyksiä lihan kulutuksen jatkumiselle.

Kulutussosiologisen ruokatutkimuksen kentällä huomio on yleisesti ottaen kiinnittynyt ruoan kulutuksen ruutiinomaisuuteen sekä toisiinsa kytkettyjen arjen käytäntöjen, sosiaalisten suhteiden ja vuorovaikutustilanteiden rooliin rutinoituneiden tottumusten ylläpitämisessä (esim. Wendler 2023; Wendler & Halkier 2023, Sundet, Hansen & Wethal 2023). Jälkimodernia ja ”medioitunutta” ruokakulttuuria useiden normatiivisten orientaatioiden risteymänä tarkastelevissa tutkimuksissa (esim. Halkier 2020) on esimerkiksi tuotu esiin, että kuluttajat saattavat arvostaa ruoan tuotannon ympäristöstävällisyyttä ja olla tietoisia naudanlihan tuotannon kielteisistä ilmastovaikutuksista, mutta syödä silti naudanlihaa, koska siihen kiinnittyy ruokakulttuurissa arvostettuja merkityksiä, kuten ”autenttisuus” ja ”luonnollisuus” (ks. Koponen ym. 2023).

Aiemmassa sosiokulttuurisessa ruokatutkimuksessa on tunnistettu monia muitakin ympäristölle haitallisten tuotteiden kulutusta tukevia kulttuurisia tekijöitä ja ymmärryksiä. Lihan syönti on nähty miehisyyden ja siihen liittyvän vallan osoitukseksi, sillä liha edustaa ”vahvaa” miesten ruokaa, kun taas kasvikunnan tuotteet jäsenyivät ”heikoiksi” ja naisellisiksi (Fiddes 1991; Adams 1990/2015). Tutkimusten mu-

kaan lihaan liitetään edelleen maskuliinisia merkityksiä (esim. De Backer ym. 2020). Suomessa liha ymmärretään usein osaksi terveellistä ja monipuolista ruokavaliota. Se kuuluu yhtäältä tavalliseen ja rutinoituneeseen arkisyömiseen, toisaalta myös juhlatilanteisiin (Niva & Kaljonen 2022).

Merin Oleschuk, Josée Johnston ja Shyon Baumann (2019) hyödynsivät Ann Swidlerin (1986) ja Michèle Lamontin (1992) kulttuuristen repertuaarien käsitettä koskevia teoretisoiteja tutkiessaan kuluttajien perusteluita lihansyönnin jatkumiselle. Kulttuuriset repertuaarit viittaavat ”artikuloimattomiin skripteihin”, jotka mahdollistavat tietynlaisen käyttäytymisen (Oleschuk, Johnston & Baumann 2019, 337). Kulttuuristen repertuaarien käsitteen kautta kulttuuri tulee ymmärretyksi joukkona ”työkaluja”, joita ihmiset käyttävät kekseliäästi ja valikoiden tehdessään ruokaa koskevia valintoja sekä perustellessaan näitä erilaisissa sosiaalisissa tilanteissa (mt., 341).

Oleschuk, Johnston ja Baumann (2019) haastattelivat erilaisista sosiaalisista ja kulttuurisista taustoista tulevia kanadalaisia ruoan kuluttajia. Kirjoittajat tekevät empiirisen analyysinsä perusteella eron *identiteetti* repertuaarien (*identity repertoires*) ja *vapaus* repertuaarien (*liberty repertoires*) välille. Ensimmäi-

tut perustuvat henkilökohtaisiin, kehollisiin ja kokemuksellisiin ryhmäidentiteetteihin, kun taas jälkimmäiset ovat luonteeltaan käsitteellisiä ja kytkettyvät ihmisten käsityksiin oikeuksistaan. Kirjoittajat jakavat kuluttajien lihansyöntijärkeilyissään käyttämät identiteetti repertuaarit edelleen kehollisen maskuliinisuuden (*embodied masculinity*) ja kulttuurisen säilyttämisen (*cultural preservation*) repertuaareihin, ja vapaus repertuaarit kuluttajan apatian (*consumer apathy*) ja suvereniteetin (*consumer sovereignty*) repertuaareihin.

Laaja-alaiset kulttuuriset ymmärrykset käytäntöjen komponentteina ja ohjaajina

Käytäntöjen teoriat ovat moninaisia. Empiirinen käytäntöteoreettinen kulutussosiologia on ottanut vaikutteita erityisesti Theodore Schatzkin (1996; 2002) käsitteellistyksistä vuosituhannen vaihteessa. Schatzki asetti käytännöt keskeisiksi analyysiyksiköiksi niin sanotuista ensimmäisen sukupolven käytäntöteoreetikoista (esim. Pierre Bourdieu) poiketen (Warde 2016). Hän kuvaasi käytännöt (kuten ruoanlaitto ja autolla ajaminen) tekemisistä ja sanomisista koostuvina kokonaisuuksina, jotka koostuvat erilaisista komponenteista ja pysyvät koossa niiden avulla. Ensimmäi-

mäisissä komponentteja koskevissa teoretisoinneissaan Schatzki (1996) ehdotti, että käytäntöjen komponentteja ovat tekemisisiä ja sanomisia koskevat ymmärrykset, eksplisiittiset säännöt ja ohjeet, sekä normatiivisiin tunteisiin ja toiminnan päämääriin viittaavat *teleoaffektiiviset rakenteet*. Muutamia vuosia myöhemmin Schatzki (2002) jakoi ymmärrykset toimintaa koskeviin ymmärryksiin (*practical understandings*) sekä laaja-alaisiin kulttuurisiin ymmärryksiin (*general understandings*).

Hyödynämme artikkelissamme Schatzkin (2002) laaja-alaisen kulttuuristen ymmärrysten käsitettä. Tämä käsite on sulautettu toisinaan merkitysten komponenttiin Schatzkin teoretisointeja hyödyntäneessä tutkimuskirjallisuudessa, jossa on pyritty rakentamaan yksinkertaisia työkaluja empiirisille tutkimuksille (esim. Shove, Pantzar & Watson 2012). Yksinkertaistaminen on palvellut hyvin monia empiirisiä analyysejä. Käytämme tässä artikkelissa kuitenkin Schatzkin alkuperäistä käsitettä inspiroituneina näkemyksistä, joiden mukaan käsitteen avulla käytäntöjen ja ”kulttuurin” suhdetta voidaan hahmottaa erityisen hedelmällisesti (Gram-Hanssen 2021; Halkier 2020; Welch & Warde 2017).

Laaja-alaiset kulttuuriset ymmärrykset ovat nimensä mukaisesti laaja-alaisia

ja kulttuurisia eli yhteisiä monille käytännöille. Daniel Welch ja Alan Warde (2017, 183) luettelevat erilaisia kategorioita, arvoja ja käsitteitä, joita voi tarkastella laaja-alaisina kulttuurisina ymmärryksinä. Artikkelimme kannalta olennaisin ymmärrysten muoto ovat ”yhteiskunnassa laajalle levinneet ja hajanaiset, mutta kulttuurisesti merkittävät ymmärrykset” (Welch & Warde 2017, 183). Yksi esimerkki tällaisista ymmärryksistä on autenttisuus, jolla on Welchin ja Warden (mt.) mukaan merkittävä rooli länsimaisessa modernissa kulttuurihistoriassa. Se kytkeytyy lukuisiin erilaisiin käytäntöihin tämän päivän yhteiskunnassa, kuten esimerkiksi käytäntöön, jossa ruoasta innostuneet kuluttajat etsivät ”autenttisia” ruokalajeja (Welch & Warde 2017; ks. myös esim. Koponen ym. 2023; Tiusanen 2021).

Laaja-alaiset kulttuuriset ymmärrykset ovat Schatzkin teoretisoinneissa käytäntöjen ominaisuuksia. Kuten Welch ja Warde (2017; ks. myös Welch, Halkier & Keller 2020) kuitenkin osoittavat, käsite soveltuu sosiologian ja kulttuurintutkimuksen klassikkoteeman (ks. esim. Swidler 1986) eli käytäntötason toiminnan ja ”kulttuurin” välisen suhteen tarkasteluun. Laaja-alaiset kulttuuriset ymmärrykset eivät kausallisesti määritä käytäntötason toimintaa (Schatzki 2002), eikä niistä voi usein-

kaan suoraan johtaa toimintaa koskevia ymmärryksiä (Welch & Warde 2017). Laaja-alaisen kulttuuristen ymmärrysten käsitteen näkökulmasta käytäntö ja kulttuuri asettuvat dialogiseen suhteeseen (Welch & Warde 2017; Welch ym. 2020). Ymmärrykset mahdollistavat yksilöille tietynlaisia tapoja käytäntöjen harjoittamiseen ja sulkevat ulos toisia. Ne vaikuttavat käytäntötason toimintaa ohjaaviin normatiivisiin päämääriin ja saattavat myös vähitellen muovautua yksilöiden tekojen seurauksena (Welch & Warde 2017).

Laaja-alaisen kulttuuristen ymmärrysten käsitteessä diskursiivisuus ja kehollisuus kohtaavat (Welch & Warde 2017; Welch, Halkier & Keller 2020). Esimerkiksi autenttisuuden kulttuurinen ymmärrys voi olla toiminnan harjoittajien selkeästi artikuloima (diskursiivinen) päämäärä tai (kehollisen) toiminnan ääneen lausumaton ja tiedostamaton taustaoletus (ks. Welch & Warde 2017). Analyysimme perusteella esitämme maltillisuuden olevan autenttisuuden kaltainen, laaja-alainen ja aineistossamme artikuloituksi tuleva taustaoletus, joka osaltaan mahdollistaa ilmastolle ja ympäristölle haitallisten ruokakäytäntöjen jatkumisen ja perustelemisen ainakin joissakin sosiaalisissa konteksteissa.

Uusien ymmärrysten etsiminen laajan verkkokyselyn avulla

Artikkelimme empiirinen aineisto on Helsingin yliopiston, Tampereen yliopiston ja *Helsingin Sanomien* yhteistyössä toteuttama *Helsingin Sanomien* lukijoille suunnattu verkkokysely, jonka avulla kerättiin tietoa ruoan kulutuksesta, ruokaan liittyvistä eettisyys-, terveys- ja ympäristökäsityksistä sekä siitä, mitä ruoassa pidetään tärkeänä. Kysely koostui yhtäältä määrällisistä kysymyksistä, toisaalta avoimista, laadullisen analyysin mahdollistavista kysymyksistä. Kysely oli avoinna *Helsingin Sanomien* verkkosivuilla 1.–21.3.2020. Siihen saapui 22 803 vastausta.

Tässä artikkelissa analyysin kohteena ovat vastaukset seuraavaan kysymykseen:

Miten viime aikoina käyty ilmasto- keskustelu on vaikuttanut syömiseesi? Kerro kokemuksistasi, esimerkiksi syötkö raaka-aineiltaan, tuotantotaltaan tai alkuperältään erilaista ruokaa kuin ennen ja kuinka helppoa ympäristöystävällisempi syöminen on sinulle. Jos ilmastokeskustelu ei ole vaikuttanut syömiseesi, voit kertoa miksi.

Kysymykseen vastaaminen ei ollut pakollista. Otimme analysoitavaksi vastaukset niiltä vastaajilta, jotka ilmoitti-

vat kyselyn strukturoitujen kysymysten osiossa pitävänsä ruoan ilmasto- ja ympäristövaikutusten vähäisyyttä hyvin tärkeänä ruokavalinnoissaan². Näitä vastaajia oli yhteensä 5 085. Tyhjiin vastausten poistamisen jälkeen analysoitavan aineiston kooksi muodostui 3 819 vastausta (vastaukset olivat pituudeltaan keskimäärin 30 sanaa, mutta niiden pituudessa oli huomattavaa vaihtelua). Valittujen vastausten kirjoittajat olivat siis heitä, joille ilmasto- ja ympäristöasiat ovat ruoassa tärkeitä ja jotka avasivat myös sanallisesti sitä, millä tavalla viime vuosien ilmastokeskustelu oli muuttanut heidän syömistään tai miksi keskustelulla ei ollut ollut vaikutusta syömiseen tapoihin.

Edellä mainittuun kysymykseen vastanneista henkilöistä (3 819) suurin osa (81 %) oli naisia. Vastaajat olivat jonkin verran nuorempia kuin väestö keskimäärin, sillä 57 prosenttia heistä oli alle 40-vuotiaita. (Vuoden 2020 lopussa väestöstä noin 46 % oli alle 40-vuotiaita, ks. Tilastokeskus 2024.) Vastaajien koulutustaso oli varsin korkea, sillä yli kaksi kolmesta (71 %) oli suorittanut vähintään alemman korkeakoulututkinnon. Puolet vastaajista asui pääkaupunkiseudulla ja hieman yli viidennes (22 %) suuressa, yli 100 000:n asukkaan kaupungissa pääkaupunkiseudun ulkopuolella. Kasvis- tai vegaaniruokavalion noudat-

taminen oli analysoidussa aineistossa ylikorostunutta. Esimerkiksi 17 prosenttia vastaajista ilmoitti noudattavansa vegaanista ruokavaliota.

Analyysin ensimmäisessä vaiheessa artikkelin ensimmäinen kirjoittaja luki kaikki 3 819 vastausta huolellisesti läpi, samalla muistiinpanoja ja alustavia huomioita tehden. Artikkelin toinen kirjoittaja oli tutustunut vastauksiin aiemmin, mikä mahdollisti mielipiteiden vaihdon analyysiprosessin edetessä. Tässä vaiheessa huomasimme, että vaikka esiteytissä avokysymyksessä ei suoraan kysytty minkään tietyn ruoka-aineen kulu- tuksesta eikä kiinnitetty ilmasto- ja ympäristöasioita lihan ja muun eläinperäisen ruoan syöntiin, monet vastaajat otivat kantaa juuri lihan rooliin ruokavalioissaan. Tämä johtunee osin siitä, että kyselyn toteuttamista edeltävinä vuosina lihan tuotannon ja kulutuksen ympäristövaikutuksista oli keskusteltu vilkkaasti julkisuudessa, osin siitä, että kyselyssä oli runsaasti juuri lihaan liittyviä kysymyksiä.

Seuraavaksi omaan tiedostoonsa siirrettiin tutkimusongelmamme johdattelemana vastauksia, joista oli tulkittavissa, että vastaajan ruokakäyttäytymisessä ei ollut tapahtunut ainakaan merkittävää muutosta viime aikojen ilmastokeskustelusta huolimatta. Näitä vastauksia oli 585. Korostamme, ettei tästä

lukemasta kannata tehdä pitkälle meneviä määrällisiä tulkintoja. Joistakin vastauksista oli lähes mahdotonta tulkita, ilmensikö vastaus pysyvyyttä vai muutosta. Jätimme myös aineistosta pois esimerkiksi vastauksia, joissa pysyvyys ilmaistiin tavalla, joka ei mahdollistanut syvempää laadullista analyysiä pysyvyyden perusteluista (esimerkiksi vastaus ”ei mitenkään”).

Tämän jälkeen etsimme karsitusta aineistosta tarkempia perusteluita pysyvyydelle. Näitä löytyi lukuisia, kuten esimerkiksi terveyssyyt, rahan puute, perheenjäsenten vaikutus, halu tukea kotimaista (lihan)tuotantoa sekä se, että vastaajan muut kuin ruokaan liittyvät käytännöt olivat ilmastoystävällisiä. Osa myös alleviivasi vähentäneensä eläinperäisten tuotteiden kulutusta merkittävästi tai lopettaneensa niiden käytön kokonaan jo vuosia ennen käsillä olleen ilmastokeskustelun alkamista.

Artikkelin ensimmäinen kirjoittaja luki annettuja perusteluita useaan kertaan ja ristiin aiemman tutkimuskirjallisuuden kanssa. Sen sijaan, että olisimme analysoineet kaikkia pysyvyyden perusteluita ja pyrkinet tuottamaan niistä mahdollisimman täydellisen kuvauksen, asetimme rajatumman tavoitteen: pyrimme löytämään aineistosta näkökulman, joka on tulkittavissa ilmastolle ja ympäristölle haitallisen ruoan kulu-

tusta ylläpitäväksi laaja-alaiseksi kulttuuriseksi ymmärrykseksi ja joka on aiemmassa kirjallisuudessa jäänyt marginaaliin. Huomio kiinnittyi puhetapaan, jossa tieteellisessä kirjallisuudessa sekä julkisessa keskustelussa esillä ollut tarve ruokakäyttäytymisen merkittävään muutokseen merkityksellistettiin tavalla tai toisella liian äärimmäiseksi.

Seuraavaksi omaan tiedostoonsa siirrettiinkin maltillista ja kohtuullista (ruoan) kulutusta koskevan esiympäryksemme perusteella kaikki vastaukset, joissa äärimmäisyys tuotiin eksplisiittisesti esiin tai joissa muutoin perusteltiin ekologisesti haitallisten ruoan kulutustapojen pysyvyyttä näkökulmilla, jotka voisi ainakin periaatteessa tulkita maltillisuusymmärrystä heijastaviksi. Varmistaaksemme tehtyjen tulkintojen mielekkyyttä kävimme tässä vaiheessa kirjoittajien kesken keskustelua havaituista maltillisuuden ilmenemismuodoista.

Lopullinen aineiston lähiluku kohdistui tähän rajattuun joukkoon vastauksia, joita oli yhteensä 141. Tästäkään lukemasta ei kannata vetää suoraan viivaisia johtopäätöksiä maltillisuusymmärryksen yleisyydestä pysyvyyden perustelemissa. Lopulliseen lähilukuun sisällytettyjen vastausten pituuden keskiarvo oli muuta aineistoa lähes vastavasti 31 sanaa. Artikkelin ensimmäinen kirjoittaja suoritti rajatun aineiston lähi-

luvun yksin. Tämä vaihe alkoi lukemalla aineisto läpi useaan kertaan kokonaiskuvan saamiseksi. Tämän jälkeen aineistoa koodattiin ja koodeja yhdisteltiin tavoitteena luoda kattava kuva eri tavoitteista, joilla maltillisuutta käytetään eksplisiittisesti ja implisiittisesti ruokakäyttäytymisen pysyvyyden perusteluna. Kuvaamme näitä tapoja seuraavassa luvussa. Käytämme kuvauksen rikastajina aineistoesimerkkejä, jotka esitetään alkuperäisessä sanallisessa muodossaan ja jotka on valittu esitettäväksi tavoitteenamme lähiluetun aineiston kirjon kuvaus mahdollisimman hyvin.

Maltillisuuden muotoja

Maltillisuuden kulttuurinen ymmärrys aktivoitui aineistossamme monin tavoin ympäristölle haitallista ruokakäyttäytymistä perustellessa. Tähän ymmärrykseen viitattiin toisinaan eksplisiittisesti, toisinaan rivien välissä. Seuraavassa sitaatissa maltillisuuden ihanne on näkyvästi esillä: mainituiksi tulevat niin kohtuullisuus, asiallisuus, kohtuus kuin järjen käteen ottaminen. Sitaatissa 50-vuotias nainen kuvaa olevansa vastuullisen ruoan kannattaja, jonka ruokavalioon tuore ilmastokeskustelu ei ole vaikuttanut ”mitenkään”. Hänelle vastuullisuus näyttää merkitsevän kotimaisen ja prosessoimattoman ruoan suosimista.

Kirjoittaja vieroksuu ylipäättään ”vouhustusta”, joka hänen mukaansa luo nuorille ahdistusta ja sysää heidät ”kuilun partaalle”.

Ei mitenkään. Syön vastuullisesti tuotettuja elintarvikkeita, valitsen aina mieluummin suomalaisen kuin muualta tuodun. Kaikki hapatus, nyhtökaurat, härkäpavut, kasvisjauhikset ym. ovat todella prosessoituja, syvältä. Ilmastovouhotus on ihan syvältä, sillä luodaan meidän nuoriimme vain ahdistusta. Suomi on niin pieni maa, että turha laittaa nuoriamme tässä asiassa kuilun partaalle. Ilmasto-ongelmat lähtevät ihan muualta kuin suomesta. Voimme opettaa lapsiamme ja nuoriamme kohtuulliseen ja asialliseen toimintaan, mutta emme voi lisätä ahdistusta tämän asian tiimoilta. Kaikessa on muistettava kohtuus ja otettava järki kätehen! (Nainen, 50 vuotta, asuu yli 100 000:n asukkaan kaupungissa pääkaupunkiseudun ulkopuolella, sekaruokavalio)

Kiinnostavasti sitaatti ei retoriikaltaan ja puhetavaltaan itsessään edusta maltillisuutta vaan ottaa kiivaastikin kantaa kirjoittajan vastustamiin ja puolustamiin asioihin. Tulkintamme kannalta siinä on kuitenkin olennaista tapa, jolla kirjoittaja maltillisuutta peräänkuuluttaessaan tulee vähintäänkin rivien välissä vihjanneeksi erilaisten kasviproteiinituotteiden ja kasvipohjaisen ruokavali-

suuntaan siirtymisen olevan äärimmäisiä ja kohtuuttomia ratkaisuja, ”syvältä”. Maltillisuus näyttäytyy näin keinona oikeuttaa se, ettei ilmastokeskustelun anneta vaikuttaa omiin toimintatapoihin.

Maltillisuuden ihanne ilmeni aineistossa tulkintamme mukaan monin tavoin myös vastauksissa, joissa ei suoranaisesti mainittu kohtuullisuutta, asiallisuutta tai muita vastaavia maltillisuuteen yhdistettävissä olevia termejä. Monia tällaisia vastauksia yhdisti ääripäiden ja liiallisen tunteellisuuden vastustaminen, mikä toki ilmeni myös edellä olevassa lainauksessa. Annamme ääripäiden ja liiallisen tunteellisuuden vastustuksesta seuraavaksi muutaman esimerkin.

Seuraavassa sitaatissa 33-vuotias mies tuo esiin pyrkimyksensä mahdollisimman vähäpäästöisen ruoan ostamiseen. Kirjoittajan taustatiedot kuitenkin osoittavat, että pyrkimys ei ole johtanut esimerkiksi kasvisruokavaliioon siirtymiseen, ja hän myös toteaa, ettei tuore ilmastokeskustelu ole vaikuttanut hänen ruokatottumuksiinsa ”mitenkään” (samalla toki mainiten useita pieniä, ilmeisesti jo ennen ilmastokeskustelua tehtyjä ruokavaliomuutoksia). Tosin tuoreiden kasvien talvella aiheuttama ilmastokuorma nostetaan esiin toteavaan sävyyn ja kirjoittaja tuntuu vihjaa-

van, että ehkä tulevaisuudessa se saattaisi vaikuttaa ostopäätöksiinkin. Huomionarvoista on, että vastaus alkaa tunnelatauksellisen ruokakeskustelun kriittikillä ja päättyy toiveeseen kiihottomasta keskustelusta ja puolueettomasta tiedosta. Vaikka kirjoittaja ei suoraan totea haluttomuutensa radikaaleihin ruokavaliomuutoksiin johtuvan pyrkimyksensä maltillisuuteen, vastaus kertoo jälleen siitä, kuinka maltillisuuden kulttuurista ihannetta voidaan hyödyntää kielellisenä resurssina perusteltaessa ruokaan liittyvän toiminnan muuttumattomuutta.

Ei mitenkään, mediassa valtaosin esillä oleva keskustelu ruoantuotannon vaikutuksesta ilmastoon vaikuttaa olevan vahvasti tunnelatauksellista, tiettyjen tahtotilojen ajamaa keskustelua, jossa on vahva vivahde populismia. Pyrin valitsemaan päästöiltään mahdollisimman vähäistä ruokaa, mikä tarkoittaa, että korvaan punaista lihaa valkoisella, lisään kasvien osuutta ruokavaliossani ja pyrin panostamaan arkiruokani kotimaisuuteen mahdollisimman paljon. Talviaikana esimerkiksi tuoreiden kasviksien ja hedelmien impakti ilmastolle kasvaa, mutta tämä ei ole toistaiseksi juuri vaikuttanut ostopäätöksiini. Kaipaisin puolueetonta ja kiihottomaa keskustelua aiheesta ja luotettavaa tietoa kulutustottumusten säätämiseksi. (Mies, 33 vuotta, asuu pääkaupunkiseudulla, sekaruokavalio)

Myös ruokavaliotaan ympäristöystävälliseksi jo ennen nykyistä ilmasto-keskustelua muuttaneet peräänkuuluttivat malttia ja kritisoivat monin tavoin ”ääriajattelua”. Esimerkiksi seuraavassa sitaatissa 29-vuotias kasvisruokavaliota noudattava nainen peräänkuuluttaa tieteellisen tiedon merkitystä ja rakenteellisia ratkaisuja samoin kuin Scottin, Kalliksen ja Zografosin (2019) haastattelemat ”ympäristömieliset” lihan kulu- tusta jatkavat tutkijat.

Ilmastokeskustelu viimeisen kahden vuoden aikana ei ole vaikuttanut muuten syömiseeni, mutta vaihtoehtoja on tullut kauppoihin enemmän, kun kasvisruokavaliosta ja valinnoista on alettu puhua enemmän. Olen noudattanut melko samanlaista ruokavaliota jo ennen, kuin aiheesta tuli ”media-seksikäs”. Ympäristöystävällisesti syöminen ei ole helppoa, sillä on vaikeaa linjata, mikä on ympäristöystävällistä. Yksittäiset ruoka-aineet tai niiden pois jättäminen ei välttämättä ole ratkaisu, kokonaisuus merkitsee. Mediassa esillä on ainoastaan liha ja sen vähentäminen, mikä tuntuu toimivan voimakkaana trikkeröijänä. Myös media tukee mielestäni mustavalkoista ajattelua. Tietoa ja nimenomaan tieteellistä tietoa tarvittaisiin enemmän. Mielestäni julkiset hankinnat olisivat oivallinen keino ohjata ihmisiä kohti ympäristöystävällisiä valintoja. (Nainen, 29 vuotta, asuu pääkaupunkiseudulla,

noudattaa kasvisruokavaliota ja pyrkii kohti vegaaniruokavaliota)

Edellä olevissa vastauksissa ei sinänsä kyseenalaistettu ruoan kulutuksen ilmasto- ja ympäristövaikutusten vähentämisen normatiivista päämäärää. Tämä oli odotettua, analysoimmehan vastauksia kirjoittajilta, jotka kyselyn strukturoiduissa taustakysymyksissä ilmoittivat pitävänsä ruoantuotannon mahdollisimman vähäisiä ilmasto- ja ympäristövaikutuksia hyvin tärkeinä. Vastaukset kuitenkin samalla suoraan tai epäsuoraan indikoivat, että käyty ilmastokeskustelu ja siinä esitetyt odotukset ruoan kulutuksen muutokselle ovat kirjoittajien mielestä liian radikaaleja, tunnepitoisia, poliittisesti motivoituneita, puolueellisia tai turhaa ahdistusta aiheuttavia. Edellä olevista esimerkeistä kahdessa ensimmäisessä kiinnostus ruoantuotannon vähäisiä ilmasto- ja ympäristövaikutuksia kohtaan ei ollutkaan aiheuttanut merkittävää vähennystä eläinperäisten tuotteiden kulutuksessa. Ehdotamme tämän saattavan ainakin osaltaan johtua siitä, että maltillisuuden kulttuurinen ymmärrys on asettunut osaksi kirjoittajien ruokakäytäntöjä. Tässä viitekehityksessä radikaalit ajatukset ja teot, kuten eläinperäisten tuotteiden kulutuksen huomattava vähentäminen, saattaa näyttäytyä liian hyveellisinä ja täten

moraalisesti kyseenalaisina (ks. Salonen 2021). Maltillisuuden laaja-alainen kulttuurinen ymmärrys ohjaa ilmastotekoihin, jotka kehystetään maltillisiksi, kohtuullisiksi ja rationaalisiksi, luotettavaan tietoon perustuviksi kiihkottomiksi valinnoiksi.

Maltillisuuden kulttuurinen ymmärrys kytkeytyi aineistossamme ruokakäytäntöihin monin spesifein tavoin. Se oli sidoksissa erityisesti monipuolisen ja ”normaalin”, perinteisen suomalaisen sekaruoan arvostukseen ja syömiseen (ks. myös Salonen 2021, 6). Tässä puhettavassa kotimaiset ”perusainekset” luovat hyvän pohjan ruokavaliolle, jota ei pidä jatkuvasti muuttaa trendien vaihtuessa (ks. ensimmäinen sitaatti alla). Perusainesten käyttäminen voidaan siis nähdä ilmastotekona. Alla olevissa sitaateissa alleviivataan myös sitä, ettei ruoalla pidä snobbailla tai ”kikkailla”. Kolmannessa sitaatissa käytetään myös eksplisiittisesti maltillisuuteen linkittyvää kieltä vastaajan ehdottaessa, että karjatalouden harjoittaminen ja siitä tulevat tuotteet eivät kohtuullisesti käytettyinä ole ”suinkaan suurimpia ilmastouhkia”.

Ei ole vaikuttanut. Olen aina syönyt monipuolisesti sekaruokaa ja jos vain mahdollista niin kotimaista ja läheltä, riistaa ja muita metsänantimia unohtamatta. (Nainen, 67 vuotta, asuu pienessä kunnassa, sekaruokavaliio)

En vaihda tottumuksiani ohimenevien hypekausion takia. Perusainek-sien kanssa voi elää vallan mainiosti ilman snobbailua ja kaiken lisäksi terveesti. Ruuasta on tullut kallis itseisarvo. (Mies, 70 vuotta, asuu pienessä kunnassa, sekaruokavalio)

Olen maalta ja monet asiat ovat lähes itsestään selvyiksi. Raaka-aineita ja tuotteita ei tuhlata, ruoka valmistetaan itse ja saatavilla olevista, täällä tuotetavista raaka-aineista. Kaikkinaisen ruokakikkailu on vierasta. Ilmastokeskustelulla ei ole ollut vaikutusta, koska koen ruokailevani tavalla, jossa ei merkittävästi ole ”ylilyöntejä”. Karjalalouden harjoittaminen ja siitä tulevat, kohtuullisesti käytetyt tuotteet eivät mielestäni ole suinkaan suurimpia ilmastouhkia, kunhan asiat mietitään siinäkin loppuun saakka. Ei soijatuotteiden ja monien muiden käyttö suinkaan ole ratkaisu, vaan voi jopa lisätä kaikkineen ilmastorasitusta. (Nainen, 75 vuotta, asuu yli 100 000 asukkaan kaupungissa pääkaupunkiseudun ulkopuolella, sekaruokavalio)

Tällaisella normaalia perusruokaa koskevalla puheella on yhtymäkohta Oleschukin, Johnstonin ja Baumannin (2019) löytämään, edellä mainitsemaamme kulttuurisen säilyttämisen repertuaariin: liian äkillisten ruokakulttuuristen suunnanmuutosten ja lihan syömisestä luopumisen voi nähdä uhkaavan tavanomaista suomalaista elä-

mäntätapaa. Puhetapa on myös monin tavoin tuttu aiemmasta suomalaisesta ruokakäytännöstä, jossa on tuotu toistuvasti esiin, että Suomessa kuluttajat mieltävät usein läheltä tulevan kotimaisen ruoan kuluttamisen riittäväksi ilmastoteoksi (esim. Mäkelä & Niva 2020; Niva, Peltoniemi & Aalto 2018). Tuloksemme osoittavat, että tämänlainen ajattelutapa saa taustatukea maltillisuuden laaja-alaiselta kulttuuriselta ymmärrykseltä. Kotimaisen, läheltä tulevan ruoan suosiminen on nähtävissä maltillisena ilmastotekona. Myös jotkut Salosen (2021, 6) haastattelemissa kuluttajista kytkivät lähiruoan ja kohtuullisuuden toisiinsa.

Joissakin vastauksissa korostettiin tavanomaista ruokaa kalliimpien lähiruokatuotteiden sekä esimerkiksi biodynaamisten tuotteiden kulutusta riittävänä ilmastotekona. Kuten seuraava sitaatti osoittaa, maltillisuuden ymmärrys kytkeytyy näin myös näihin hyvinvoivalle keskiluokalle ja ruokaeliitille tyypillisiin ruokakäytäntöihin (ks. Tiusanen 2021).

Ilmastokeskustelu ei vaikuta. Ostan kotimaista ruokaa ja tuotteita kuten ennenkin. Jos lähiruokaa on tarjolla, valitsen sen hinnasta huolimatta. Metsästä, kalasta ja matkastaan [tässä viitataan todennäköisesti marjastamiseen]. Eli iso osa ruuasta luonnosta suoraan! Käytännössä hedelmien os-

taminenkin varsin harvinaista. (Nainen, 54 vuotta, asuu pienessä kunnassa, sekaruokavalio)

Seuraavissa sitaateissa tavanomaisen kotimaisen ruoan suosiminen yhdistyy maltillisuutta tai kohtuullisuutta koskeviin eksplisiittisiin vaatimuksiin, mutta osin myös ruokaeliittitutkimuksessa usein esiin nouseviin käytäntöihin, kuten luomu- ja pientilojen tuotteen suosimiseen. Ensimmäisessä sitaatissa 38-vuotias nainen korostaa maltin tärkeyttä sekä haluttomuuttaan osallistua ilmastokeskustelua luonnehtivaan ”hysteriaan”. Hänen vastauksessaan ilmasto-ongelmat ratkaistaan eläinperäisten tuotteiden kulutuksen vähentämisen asemesta maltillisuuden sekä kokonaisvaltaisten, antimodernien ja ”syvempiin ja laajempiin arvoihin/näkemykseen” perustuvan ruokavalion yhdistelmällä (tämänlaisesta ajattelusta ruokaeliitin parissa ks. esim. Ambrozias 2003). Jälkimmäisessä sitaatissa 57-vuotias nainen puolestaan kritisoi ehdottomuutta. Hän kiinnittää ”ilmastokeskustelun suositukset” itse suosimaansa lähiruokaan ja luo myös kuvaa ruoan itse tekemisestä ilmastotekona.

– – Siksi kun puhutaan pelkästään ilmastonmuutoksesta, pyrin vain lähinnä olemaan osallistumatta hyste-

riaan. Malttia tässä tarvitaan ja rohkeutta nähdä syvemmät syyt. Suuria muutoksia tarvitaan, mutta ei hätäpäisiä. Myös ruokavaliooni vaikuttavat asiat ovat yhteydessä syvempiin ja laajempiin arvoihin/näkemykseen. Syön mielellään mahdollisimman lähellä tuotettua, luomua, metsistä kerättyä, pientiloilla viljeltyä/kasvatettua, biodynaamisesti tuotettua, kotiteurastamoiden lihaa tai riistaa, villikalaa jne... (Nainen, 38 vuotta, asuu 50 000–100 000 asukkaan kaupungissa, sekaruokavalio)

Olen tehnyt kaikki ruokani itse jo noin 15 vuoden ajan. Olen suosinut luomua, sesongin ja lähialueiden tuotteita aina kun mahdollista. Olen syönyt paljon kasviksia ja kalaa. Punaista lihaa olen syönyt silloin kun sitä tekee mieli, nykyään ehkä noin 5 krt/kk ja ostan aina luomua. Lähiruokaa on suosittu ja lapsuuden kodissani, joten ilmastokeskustelun suositukset eivät ole minulle mitään uutta. En itse usko näihin äärimmäisyyksiin vietyihin ruokavalioihin. Miksi pitäisi olla niin ehdoton? (Nainen, 57 vuotta, asuu pääkaupunkiseudulla, sekaruokavalio)

Aineistossamme esiintyi myös joitakin muita termejä ja kuvauksia, joiden voitulkita kytkeytyvän maltillisuuden laajalaiseen kulttuuriseen ymmärrykseen. Eräs vastaaja ilmoitti yhden virkkeen mittaisessa kirjoituksessaan pyrkivänsä ”olosuhteista riippumattomaan yleis-

eettisyyteen”. Toinen kuvasi pyrkivänsä syömään kasvispainotteisesti, koska ei ”halua lähteä täyskieltäytymiseen” ja ”koska vegaanius ei ole yhtään sen ympäristöystävällisempää”. Kolmas totesi, ettei ilmastokeskustelulla ole ollut vaikutusta ja kuvasi pyrkivänsä kasvispainotteisuuteen sekä olleensa ”välillä” kasvisyöjä.

Hyvä ja paha maltillisuus: maltillisuus ja kestävä ruokakulttuuri

Tartuimme tässä artikkelissa ilmiöön, jossa ruoan ilmasto- ja ympäristövaikutuksien vähäisyyttä tärkeänä pitävät kuluttajat vaikuttavat toimivan ilmaisemiaan arvostuksiaan vastaan jatkaessaan ekologisesti haitallisten tuotteiden kulutusta. Sijoitimme artikkelimme osaksi käytäntöteoreettista ja sosiologista ruoan kulutuksen tutkimusta ja ehdotimme, että ekologisesti haitallisten ruokavalintojen pysyvyyttä koskevassa tutkimuksessa on hedelmällistä kiinnittää huomiota ruoan valintaa merkittävästi ohjaavaan sosiokulttuuriseen kontekstiin sekä kulttuurisiin tekijöihin, jotka tarjoavat resursseja tekemisille ja tekevämmöyksille (ja niiden perusteluille). Käytäntöjen teoriasta vaikutteita ottaen käsitteellitimme kulttuuriset tekijät laaja-alaisiksi kulttuurisiksi ymmärryksiksi, jotka voivat olla osin tiedostamat-

tomia. Vuonna 2020 kerättyyn, ruoan kulututusta käsittelevään kyselyyn ja erityisesti sen ruokaan liittyviä ilmasto-tekonoja koskevaan avokysymykseen saatujen vastausten avulla tavoitteenamme oli täydentää olemassa olevaa tietoa kulttuurisista ymmärryksistä, jotka osaltaan ylläpitävät ympäristölle ja ilmastolle haitallisten tuotteiden kulutusta. Aineiston analyysin perusteella päädyimme keskittymään artikkelissa erityisesti maltillisuudeksi kutsumaamme kulttuuriseen ymmärrykseen ja sen ilmenemismuotoihin ruoantuotannon ilmasto- ja ympäristövaikutuksien vähäisyyttä tärkeänä pitävien kuluttajien ruokakäytännöissä.

Tuloksemme osoittavat, että maltillisuuden kulttuurinen ymmärrys näytetään suomalaisten kuluttajien ruokakäytännöissä sekä eksplisiittisesti että implisiittisesti. Se ilmeni aineistossamme ensinnäkin selvästi artikuloituna pyrkimyksenä kaikenlaisten ääripäiden ja liiallisen tunteellisuuden välttämiseen sekä kaipuuna rationaaliseen, ”puolueettomaan” tietoon. Tämänlaiset päämäärät muistuttavat aiemmassa ruokakoh- tuullisuustutkimuksessa (Salonen 2021) esiin nostettuja tol- kullisuuden (ks. myös Kousa 2021) ja tasapainoilun kategorioita. Maltillisuuden kulttuurinen ymmärrys kytkeytyi myös kotimaisuuden, prosessoimattomuuden ja ”normaalin” suo-

malaisen, läheltä tulevan perusruoan suosimiseen sekä ylipäättään suomalaisen elämäntavan vaalimiseen. Maltillisuusymmärrys yhdistyi tavallisen perusruoan ohella myös erityisesti ruokaeliittiä koskevista tutkimuksista (esim. Tiusanen 2021) tuttuihin ruokakäytäntöihin, kuten luomu-, lähi- ja biodynaamisen ruoan kulutukseen.

Aiempiä (ruoan) kulutusta koskevia tutkimuksia (esim. Autio, Huttunen & Puhakka 2010; Salonen 2021) mukailen tuloksemme osoittavat maltillisuuden ja kohtuullisuuden normatiivisten päämäärien ohjaavan ruoan kulutustapoja myös runsauden yhteiskunnassa. Nämä ymmärrykset muodostavat monien muiden hyvää elämää ja ruoan kulutusta koskevien, keskenään ristiriitaistenkin ymmärrysten kanssa normatiivisen viidakon, johon ruoan kuluttajat ovat arjessaan tiedostetusti ja tiedostamattaan kosketuksissa (ks. Halkier 2020). Artikkelimme ehdottaa, että maltillisuuden ymmärrys saattaa toimia hidasteena ruokakulttuurin ekologisessa kestävyys siirtymässä sen ohjatessa kuluttajia maltillisuuteen myös hyveellisyydessä (ks. Salonen 2021, 16) sekä ylipäättään ”tavanomaisten” ruoan tuotanto- ja kulutustapojen suosimiseen. Veganismin tapaiset ratkaisuehdotukset määrittävät tässä kehikossa liikaa tavanomaisuudesta poikkeaviksi ja täten kohtuuttomiksi.

Laaja-alaiset kulttuuriset ymmärrykset ovat yhteisiä monille käytännöille. Maltillisuusymmärryksen voi nähdä olevan keskeisessä roolissa kohtuutalouden ja esimerkiksi ekofeminismin harjoittamisessa (Houtbeckers 2022) ja täten (ympäristö)kestävän yhteiskunnan rakentamisessa, mutta se on samanaikaisesti paradoksaalisesti yksi ekologisesti kestävämmän ruokakulttuurin mahdollistajista. Maltillisuudella voidaan perustella lihan ja maitotuotteiden käytön jatkumista, ja sen voi nähdä olevan kytköksissä monien ympäristömielisten ja keskiluokkaisten kuluttajien suosimaan (ja todellisen ekologisesta kestävyuden kannalta ongelmalliseen) käytäntöön, jossa pyritään tuottamaan ja kuluttamaan paikallisesti tuotettua, ”humaania” lihaa (ks. Stanescu 2013). Maltillisuusymmärryksen monialaisuus herättää ajatuksen siitä, että vaikka kohtuullisuuden ja maltillisuuden kaltaiset ymmärrykset ja päämäärät ovat epäilemättä hyvin monella tapaa kannatettavia pyrittäessä elämään planetaarisen kantokyvyn rajoissa, nämä eivät ole ekologisesta kriisistä näkökulmasta ongelmattomia ihanteita tai ylipäättään yksiselitteisiä hyveitä (ks. myös Salonen 2021, 16).

On mahdollista, että maltillisuuden kaltaiset kulttuuriset ymmärrykset ovat ruokakulttuurin ekologisesta kestävyys siirtymän hidasteita nimenomaan Suo-

men kaltaisissa kulttuurisissa konteksteissa, joissa maltillisuus näyttelee merkittävää roolia kulutuskulttuurissa (ks. Autio, Huttunen & Puhakka 2010). Emme ota aineistomme ja analyysimme perusteella kuitenkaan kantaa siihen, kuinka laajasti ja keskeisesti edellä mainitut hyveet ohjaavat suomalaisten (ruoantuotannon ekologisten vaikutusten vähäisyyttä tärkeänä pitävien) kuluttajien ruoka-arkea. Vaikka maltillisuus ei välttämättä ole erityisen keskeinen syy esimerkiksi lihan kulutuksen suhteelliseen pysyvyyteen, sen voi silti tulkita olevan yksi ymmärryksistä, joiden varassa ruoan tuotannon ekologisesta kestävydestä kiinnostuneet kuluttajat voivat omissa sosiaalisissa piireissään ja itselleen perustella esimerkiksi lihan kulutuksen jatkamista ja luoda ja ylläpitää lihansyönnille kulttuurista hyväksyttävyyttä. Voi olla, että aineiston keräämisen konteksti ruokki osaltaan maltillisuuspuhetta, perustelivathan kyselyyn vastaajat tekemättömyksiään tiettyssä mielessä nimenomaan syömisen ekologista kestävyyttä tarkasteleville kuluttajatutkijoille. Osa vastaajista kommentoikin kyselyn edustavan lihansyöntikritiikkiä ja politisoitunutta keskustelua.

Maltillisuus on kulttuurinen ymmärrys, joka on satojen ja tuhansien vuosien aikana vähitellen juurtunut ainakin länsimaiseen yhteiskuntaan. Se on luon-

teeltaan yhtä aikaa sekä kielellinen että kehollinen, ja se voi esiintyä mitä erilaisimpien käytäntöjen osana riippumatta siitä, viittaavatko yksilöt siihen suoraan käytäntöä harjoittaessaan tai siitä puheessaan (ks. Warde 2016, 40). Ainakin oman aineistomme perusteella maltillisuutta (tai kohtuullisuutta) käytetäänkin suhteellisen harvoin eksplisiittisesti toiminnan ja toimimattomuuden perusteluun. Pyrimme edellä tuomaan esiin tulkintamme siitä, että kuluttajien voi nähdä korostavan maltillisuuden tärkeyttä myös implisiittisesti.

On syytä todeta, että vaikka aineistomme herätti näkemään maltillisuusymmärryksen ja ekologisen kestävämmyyden kiinnostavan kytköksen, se ei parhaalla mahdollisella tavalla mahdollistanut analyysiä ja pohdintaa siitä, millaista roolia ja millä tavoin maltillisuuden kulttuurinen ymmärrys jäsentää suomalaisten ruoka-ajattelua ja -tekoja. Saimme kyselyyn ja myös sen ilmastasioita koskevaan avokysymykseen paljon vastauksia, mutta monien vastaukset jäivät valitettavasti melko lyhyiksi ja monitulkintaisiksi. Tulevassa tutkimuksessa voisikin uppoutua maltillisuuden rooliin arjen ruokakäytännöissä erilaisia aineistoja hyödyntämällä. Haastattelemalla rajatumpaa määrää kuluttajia sekä havainnoimalla heidän arkeaan voitaisiin tuottaa kiinnostavaa tietoa esimerkiksi

siitä, miten ruoantuotannon ekologisesta kestävydestä kiinnostuneet kuluttajat navigoivat ruoka-arjessaan yhtäältä maltillisuutta ja toisaalta riittävän radikaaleja ympäristö- ja ilmastotekoja koskevien normatiivisten odotusten välillä erilaisissa sosiaalisissa ja kulttuurisissa konteksteissa. Myös maltillisuutta koskevat media-analyysit, esimerkiksi Kaisa Tiusasasen (2021) tapaan toteutettuna, voivat avata kiinnostavia näkökulmia siihen, miten ja missä muodoissa mediatekstit jatkuvasti tuottavat ja mahdollisesti myös kritisoivat ymmärrystä maltillisesta suhtautumisesta ruoan kulutukseen ekologisten kriisien aikana.

VIITTEET

1. Oikeuttamistapojen kulttuurisidonnaisuutta on toki tuotu esiin myös sosiokulttuurisen tutkimuksen ulkopuolella (esim. Tian, Hilton & Becker 2016). Lisäksi on hyvä huomata, että ajatus oikeuttamistapojen kulttuurisidonnaisuudesta ei ole sosiokulttuurisessa tutkimuksessa uusi (ks. esim. Scott & Lyman 1968).
2. Viisiportaisella vastausasteikolla vaihtoehdot olivat ”ei lainkaan tärkeää”, ”ei kovin tärkeää”, ”en osaa sanoa”, ”melko tärkeää” ja ”hyvin tärkeää”.

LÄHTEET

Adams, Carol J. (1990/2015) *The Sexual Politics of Meat. A Feminist-Vegetarian Critical Theory*. New York: Bloomsbury Academic.

Ambrozias, Diana (2003) *Serious Feast: Vancouver Foodies in Globalized Consumer Society*. PhD Thesis, Simon Fraser University, Canada.

Autio, Minna, Huttunen, Kaisa & Puhakka, Elina (2010) Keskiluokkainen ja ekonomistinen eetos kulutuskerronnassa: Ansaittua ja laskelmoitua he-

donismia. Teoksessa Minna Lammi, Liisa Peura-Kapanen & Päivi Timonen (toim.) *Kulutuksen määrät ja tyylit talouden muutoksissa: Kuluttajatutkimuskeskuksen vuosikirja 2010*. Helsinki: Kuluttajatutkimuskeskus, 95–115.

Bastian, Brock, Loughnan, Steve, Haslam, Nick & Radke, Helena R.M. (2012) Don't mind meat? The denial of mind to animals used for human consumption. *Personality and Social Psychology Bulletin* 38(2), 247–256. <https://doi.org/10.1177/0146167211424291>

Blomhoff, Rune, Andersen, Rikke, Arnesen, Erik Kristoffer, Christensen, Jacob Juel, Eneroth, Hanna, Erkkola, Maijalisa, Gudanaviciene, Ieva, Halldórsson, Þórhallur Ingi ym. (2023) *Nordic nutrition recommendations 2023: Integrating environmental aspects*. <https://doi.org/10.6027/nord2023-003>

Boltanski, Luc & Thévenot, Laurent (2006) *On Justification: Economies of Worth*. Princeton: Princeton University Press.

De Backer, Charlotte, Erreygers, Sara, De Corta, Charlotte, Vandermoere, Frederic, Dhoest, Alexander, Vrinten, Jules & Van Bauwel, Sofie (2020) Meat and masculinities. Can differences in masculinity predict meat consumption, intentions to reduce meat and attitudes towards vegetarians? *Appetite* 147, 104559. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104559>

Euroopan komissio (2020) Making our food fit for the future – Citizens' expectations. *Special Eurobarometer S05*. Survey and report by Kantar at the request of the European Commission, Directorate-General for Health and Food Safety. <https://europa.eu/eurobarometer/surveys/detail/2241> (Tarkistettu elokuussa 2023)

Evans, David (2019) What is consumption, where has it been going, and does it still matter? *The Sociological Review* 67(3), 499–517. <https://doi.org/10.1177/0038026118764028>

Fiddes, Nick (1991) *Meat. A Natural Symbol*. London: Routledge.

Gibson, Matthew (2022) Growing what matters: The urgency of seeding degrowth within contested transformations of UK food systems. *Degrowth Journal* 1. <https://www.degrowthjournal.org/publications/2023-08-09-growing-what-matters-the-urgency-of-seeding-degrowth-within-contested-transformations-of-uk-food-systems/>

Gram-Hanssen, Kirsten (2021) Conceptualising ethical consumption within theories of practice. *Journal of Consumer Culture* 21(3), 432–449. <https://doi.org/10.1177/14695405211013956>

- Halkier, Bente (2020) Social interaction as key to understanding the intertwining of routinized and culturally contested consumption. *Cultural Sociology* 14(4), 399–416. <https://doi.org/10.1177/1749975520922454>
- Hartmann, Christina & Siegrist, Michael (2020) Our daily meat: Justification, moral evaluation and willingness to substitute. *Food Quality and Preference* 80. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2019.103799>
- Heinonen, Visa (1998) *Talopoikainen etiikka ja kulutuksen henki: Kotitalousneuvonnasta kuluttajapolitiikkaan 1900-luvun Suomessa*. Helsinki: Suomen Historiallinen Seura.
- Heinonen, Visa & Autio, Minna (2013) The Finnish consumer mentality and ethos: At the intersection between east and west. Teoksessa Visa Heinonen & Matti Peltonen (toim.) *Finnish Consumption – An Emerging Consumer Society Between East and West*. Studia Historica 83. Helsinki: The Finnish Literature Society, 42–85.
- Houtbeckers, Eeva (2022) Ekofeministinen kohtuutalous ja ekososiaaliset kriisit. *Politiittinen talous* 10(2), 66–88. <https://doi.org/10.51810/pt.111959>
- Hyry, Jaakko (2023) *Ilmastobarometri 2023*. Kantar Public ja ympäristöministeriö. <https://ym.emmi.fi/1/H79NSfRhGx9L> (Tarkistettu helmikuussa 2024)
- IPCC (2018) Global warming of 1.5 °C. <https://www.ipcc.ch/sr15/> (Tarkistettu helmikuussa 2024)
- Jallinoja, Piia (2019) Mitä kyselytutkimukset paljastavat kasvisruokavalioiden suosiosta Suomessa? *Versus*, 12.11.2019. <https://www.veruslehti.fi/kriittinen-tila/mita-kyselytutkimukset-paljastavat-kasvisruokavalioiden-suosiosta-suomessa/> (Tarkistettu helmikuussa 2024)
- Kollanus, Virpi, Grotenfelt-Enegren, Mikaela & Halonen, Jaana (2023) *Ilmastonmuutos*. Terve Suomi -tutkimuksen tuloksia. Terveyden ja hyvinvoinnin laitos. https://repo.thl.fi/sites/terveysuomi/ilmioraportit_2023/ilmastonmuutos.html (Tarkistettu helmikuussa 2024)
- Koponen, Sami, Niva, Mari, Laakso, Senja & Silander, Niina (2023) Everyday reconciliations of 'foodism' and meat alternatives. *Consumption and Society* 2(2), 182–199. <https://doi.org/10.1332/FPCN4803>
- Korzen, Sara & Lassen, Jesper (2010) Meat in context. On the relation between perceptions and contexts. *Appetite* 54(2), 274–281. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2009.11.011>
- Koskinen, Outi (2023) Moderating contentious care relations: meat consumption among Finnish consumers. *Sociology* 57(1), 120–136. <https://doi.org/10.1177/00380385221095007>
- Kousa, Ilona (2021) Ontologinen luokittelu ilmastonmuutoskeskustelun analysoinnissa – poliittinen kuluttajuus Suomi24-foorumilla. *Kulutustutkimus.Nyt* 15(1–2), 7–29. <https://doi.org/10.54333/kulutustutkimus.109141>
- Kunst, Jonas R. & Hohle, Sigrid M. (2016) Meat eaters by dissociation: How we present, prepare and talk about meat increases willingness to eat meat by reducing empathy and disgust. *Appetite* 10(1), 758–774. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.07.009>
- Kupsala, Saara (2018) Contesting the meat–animal link and the visibility of animals killed for food: a focus group study in Finland. *Food, Culture & Society* 21(2), 196–213. <https://doi.org/10.1080/15528014.2018.1427928>
- Lamont, Michèle (1992) *Money, Morals, and Manners: The Culture of the French and the American Upper-Middle Class*. Chicago: University of Chicago Press.
- Loughnan, Steve & Davies, Thomas (2019) *The Meat Paradox. Why We Love and Exploit Animals*. New York: Routledge.
- Loughnan, Steve, Haslam, Nick & Bastian, Brock (2010) The role of meat consumption in the denial of moral status and mind to meat animals. *Appetite* 55(1), 156–159. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2010.05.043>
- Mäkelä, Johanna & Niva, Mari (2020) Ruoan puhtaus, syötävyys ja identiteetti. Teoksessa Julia Donner, Hanna Johansson & Emma Lilja (toim.) *Ikkunalla. Näkymiä sukupuoleen, tilaan ja aikaan*. Kirsi Saarikankaan juhlakirja. Taidehistoriallisia tutkimuksia 51. Helsinki: Taidehistorian seura, 102–119.
- Nelson, Anita & Edwards, Ferne (toim.) (2020) *Food for Degrowth: Perspectives and Practices*. London: Routledge.
- Nevalainen, Elina, Niva, Mari & Vainio, Annukka (2023) A transition towards plant-based diets on its way? Consumers' substitutions of meat in their diets in Finland. *Food Quality and Preference* 104, 104754. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2022.104754>
- Niva, Mari & Kaljonen, Minna (2022) Kestävä syöminen ja arkisten käytäntöjen muutos. Teoksessa Senja Laakso & Riikka Aro (toim.) *Planeetan kokoinen arki. Askelia kestävämpään politiikkaan*. Helsinki: Gaudeamus, 136–151.
- Niva, Mari, Peltoniemi, Ari & Aalto, Kristiina (2018) Turvallista, ympäristöystävällistä ja kulttuurisesti tärkeää? Kotimaisuuden merkitys ruoan valinnassa. *Suomen Maataloustieteellisen Seuran Tiedote* 35. <https://doi.org/10.33354/sms.73214>
- Niva, Mari & Vainio, Annukka (2021) Towards more environmentally sustainable diets? Changes in the consumption of beef and plant- and insect-based protein products in consumer groups in Finland. *Meat Science* 182, 108635. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2021.108635>
- Oleschuk, Merin, Johnston, Josée & Baumann, Shyon (2019) Maintaining meat: Cultural repertoires and the meat paradox in a diverse sociocultural context. *Sociological Forum* 34(2), 337–360. <https://doi.org/10.1111/sofc.12500>
- Piazza, Jared, Ruby, Matthew B., Loughnan, Steve, Luong, Mischel, Kulik, Juliana, Watkins, Hanne M. & Seigerman, Mirra (2015) Rationalizing meat consumption. The 4Ns. *Appetite* 91, 114–128. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.04.011>
- Puhakka, Elina (2010) *Keskiluokkainen kulutuseetos 1920–1950-luvuilla syntyneiden suomalaisten kulutuskerronnassa*. Maisterintutkielma, Helsingin yliopisto.
- Rothgerber, Hank (2013) Real men don't eat (vegetable) quiche: Masculinity and the justification of meat consumption. *Psychology of Men & Masculinity* 14(4), 363–375. <https://doi.org/10.1037/a0030379>
- Ruuska, Toni, Wilén, Kristoffer & Heikkurinen, Pasi (2019) Ihminen osana luontoa. Ekologinen realismi ja kestävä taloudellinen organisointuminen. *Tiede & Edistys* (44)2, 135–149.
- Salonen, Anna Sofia (2021) Arkisen ruoankulutuksen kohtuullisuus ja kohtuuttomuus runsauden yhteiskunnassa elävien ihmisten ruokapuheessa. *Uskomontutkija* 3, 1–21.
- Sares-Jäske, Laura, Paalanen, Laura, Kaartinen, Niina, Konttinen, Hanna, Kuusipalo, Heli, Pajari, Anne-Maria, Simojoki, Meri & Männistö, Satu (2023) *Ilmastonmuutos ja ruokavalion kasvipainotteisuus*. Terve Suomi -tutkimuksen tuloksia. Terveyden ja hyvinvoinnin laitos. https://repo.thl.fi/sites/terveysuomi/ilmioraportit_2023/ilmastonmuutos_ja_ruokavalion_kasvipainotteisuus.html (Tarkistettu helmikuussa 2024)
- Schatzki, Theodore (1996) *Social Practices: A Wittgensteinian Approach to Human Activity and the Social*. Cambridge: Cambridge University Press.

Schatzki, Theodore (2002) *The Site of the Social: A Philosophical Account of the Constitution of Social Life and Change*. University Park, PA: Pennsylvania State University Press.

Scott, Evon, Kallis, Giorgos & Zografos, Christos (2019) Why environmentalists eat meat. *PLoS ONE* 14(7). <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0219607>

Scott, Marvin B. & Lyman, Stanford M. (1968) Accounts. *American Sociological Review* 33(1), 46–62. <https://doi.org/10.2307/2092239>

Shove, Elizabeth, Pantzar, Mika & Watson, Matt (2012) *The Dynamics of Social Practice*. London: Sage.

Springmann, Marco, Clark, Michael, Mason-D'Croz, Daniel, Wiebe, Keith, Bodirsky, Benjamin Leon, Lassaletta, Luis, de Vries, Wim, Vermeulen, Sonja J. ym. (2018) Options for keeping the food system within environmental limits. *Nature* 562, 519–525. <https://doi.org/10.1038/s41586-018-0594-0>

Stanescu, Vasile (2013) Why “loving” animals is not enough: A response to Kathy Rudy, locovorum, and the marketing of “humane” meat. *The Journal of American Culture* 36(2), 100–110.

Sundet, Øyvind, Hansen, Arve & Wethal, Ulrikke (2023) Performing meat reduction across scripted social sites: Exploring the experiences and challenges of meat reducers in Norway. *Consumption and Society* 2(2), 238–257. <https://doi.org/10.1332/ZGZV3476>

Swidler, Ann (1986) Culture in action: Symbols and strategies. *American Sociological Review* 51(2), 273–286. <https://doi.org/10.2307/2095521>

Thorslund, Cecilie A.H. & Lassen, Jesper (2017) Context, orders of worth, and the justification of meat consumption practices. *Sociologia Ruralis* 57(S1), 836–858. <https://doi.org/10.1111/so.12143>

Tian, Qirui, Hilton, Denis & Becker, Maja (2016) Confronting the meat paradox in different cultural contexts: reactions among Chinese and French participants. *Appetite* 96, 187–194. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.09.009>

Tilastokeskus (2024) Väestö 31.12.2020. Tilastokeskuksen tilastotietokannat. <https://stat.fi/tup/tilastotietokannat/index.html> (Tarkistettu helmikuussa 2024)

Tiusanen, Kaisa (2021) Ruokakulttuuria keski-luokan armosta: Kulttuurinen erottautuminen ja luokka *Helsingin Sanomien* luomuruokateksteissä. *Kulttuurintutkimus* 38(1), 3–17.

Warde, Alan (2014) After taste: Culture, consumption and theories of practice. *Journal of Consumer Culture* 14(3), 279–303. <https://doi.org/10.1177/1469540514547828>

Warde, Alan (2016) *The Practice of Eating*. Cambridge: Polity.

Welch, Daniel (2020) Consumption and teleoaffective formations: Consumer culture and commercial communications. *Journal of Consumer Culture* 20(1), 61–82. <https://doi.org/10.1177/1469540517729008>

Welch, Daniel, Halkier, Bente & Keller, Margit (2020) Introduction to the special issue: Renewing theories of practice and reappraising the cultural. *Cultural Sociology* 14(4), 325–339. <https://doi.org/10.1177/1749975520954146>

Welch, Daniel & Warde, Alan (2017) How should we understand ‘general understandings’? Teoksessa Allison Hui, Theodore Schatzki & Elizabeth Shove (toim.) *The Nexus of Practices. Connections, Constellations, Practitioners*. New York: Routledge, 183–196.

Wendler, Morten (2023) The social challenges of not eating meat: How social interactions shape the role of meat in everyday food practices. *Consumption and Society* 2(1), 24–41. <https://doi.org/10.1332/HJWX1794>

Wendler, Morten & Halkier, Bente (2023) Dietary transition requires work: Exploring the practicertransition processes of young Danish meat reducers. *Food, Culture & Society*, 142–162. <https://doi.org/10.1080/15528014.2023.2193501>

Willett, Walter, Rockström, Johan, Loken, Brent, Springmann, Marco, Lang, Tim, Vermeulen, Sonja, Garnett, Tara, Tilman, David ym. (2019) Food in the anthropocene: The EAT–Lancet commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet* 393, 447–492. [http://dx.doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](http://dx.doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)

Åström, Kimmo (2019) ScenoProt-kulttajakysely kasviproteiineista – tulokset Suomi. <https://projects.luke.fi/scenoprot/wp-content/uploads/sites/5/2020/04/ScenoProt-kulttajakysely-kasviproteiineista-tulokset-Suomi.pdf> (Tarkistettu helmikuussa 2024)

MMT Sami Koponen ja FT Mari Niva työskentelevät Helsingin yliopiston taloustieteen osastolla kuluttajatutkimuksen tutkimusryhmässä. Koponen on tutkijatoritori, Niva kuluttajatutkimuksen professori ja tutkimusryhmän johtaja. Molemmat ovat tutkineet ruoan kulutusta, ruoka-arkea ja ruokakulttuuria sekä ruokakulttuurin ekologisen kestävyys siirtymän mahdollistajia ja hidasteita erilaisista yhteiskuntatieteellisistä ja kulttuurisista näkökulmista.