

Narinajuustoa ja karviaishilloa

Moniaistiset muistot osana yhteistä ruokailutapahtumaa



Heikki Uimonen, Maija Kontukoski & Anu Hopia

Ruoan, kattauksen, sisustuksen ja illallisseuran ohella ruokailutapahtumaa muokkaavat ruokailijoiden kokemukset ja muistot. Ruoan nauttimiseen ja valmistukseen liittyvällä kulttuurihistoriallisella tutkimusaineistolla voidaan valottaa aistikokemuksia osana sukupolven ruoka- ja äänihistoriaa. Laadullisilla tutkimusmenetelmillä kerätyn tiedon soveltaminen mahdollistaa tila-, ääni- ja ruokasuunnittelun kokonaisvaltaisen yhdistämisen. Lopputuloksena on soveltavan tutkimuksen periaatteiden mukaisesti yhdessä tuotettu tieto, joka parhaassa tapauksessa palvelee kaikkia hankkeen toteutuksessa mukana olleita henkilöitä.

Musiikki ja ruoka osana moniaistista kokemusta -hankkeessa tarkasteltiin aistikokemuksia ja muistoja osana yhteistä ruokailua ja ruoan valmistusta. Tutkimus toteutettiin neljässä vaiheessa, joista ensimmäisessä kartoitettiin ruokaan

ja ruokailutapahtumiin sekä ympäristön ääniin liittyviä muistumia. Haastatteluilla selvitettiin muiden muassa ruokailukokemuksia, ruoanlaittoon liittyviä tekniikoita, raaka-aineita, arki- ja juhlatilanteita sekä paikkojen ja eri ais-

tien osuutta ruokamuistojen rakentajina. Haastattelujen analyysia seurasi vastausten perusteella tehty muistojen representoiminen aistein havaittavaksi ympäristöksi osana tätä varten järjestettyä illallistapahtumaa.

Illallistaapahtuma toteutettiin yhteistyössä ravintolahenkilökunnan ja äänisuunnittelijan kanssa erityyppisin kattauksin, narratiivein, äänin ja valokuvin, jotka liittyivät kiinteästi haastatelussa tarkasteltuun aikakauteen. Samalla kerättiin tietoa sitä, kuinka haastateltavat kokivat modernisoidut ruoka- ja äänimuistot sekä tutkittiin, kuinka kokemuksia analyoimalla ja näin saatuja tuloksia käytäntöön soveltamalla on mahdollista tuoda moniaistinen kulttuurihistoria osaksi illallistaapahtuman aistiympäristöä ja sen elämyksellisyyttä.

Maatalousyhteiskunnasta tutut keuholliset ja paikoin hyvin yksityiskohtaiset kuvailut ruoan alkutuotannosta yhdistettiin modernin ravintolaympäristön fine dining -annosten, ruoan esillepanon ja äänisuunnittelun kanssa. Tutkimuksen toteuttivat Taideyliopiston Sibelius-Akatemian ja Turun yliopiston monitieteinen Mururyhmä yhteistyössä äänisuunnittelija Sami Silénin ja seinäjokisen Uppalan Kartano -ravintolan kanssa keväällä 2017. Illallinen oli jatkoa Matka maakuntaan -pop-up-ravintolakokeilulle sekä ruokaa ja moniaistisuutta tarkastellelle tutkimusprojektille (Aaltojärvi, Kontukoski & Hopia 2017; Hynynen et al. 2018). Tällä kertaa tutkimuksellisen huomion kohteena oli pääasiassa maun ja kuulon välittämä informaatio ja muis-

tot, joskaan ne eivät ole täysin irrotettavissa muista aistimodaliteeteista.

Artikkelissa tarkastellaan ruoan valmistusta ja esillepanoa sekä sitä, kuinka niihin liittyvää yhteisöllisyyttä on mahdollista rakentaa suunnitellusti. Aistiympäristön tutkimuksen ja työn teoreettisten lähtökohtien esittelyn jälkeen kerrotaan ruoasta kokonaisvaltaisena aisti- ja tunnekokemuksena keskittyen erityisesti makuun sekä musiikillisiin ja ympäristön ääniin sekä siihen, kuinka nämä ilmenevät haastattelupuheessa. Haastattelujen temaattisen analyysin jälkeen esitellään illallisen käytännön toteutus sekä ruokailijoiden kokemukset. Johtopäätöksissä pohditaan aistiympäristön rakentamista sekä jatkotutkimuksen ja -sovellusten mahdollisuuksia.

Tutkimus sijoittuu kulttuurisen äänentutkimuksen, etnomusikologian ja elintarvikkeiden aistinvaraisen tutkimuksen alueille. Metodologisesti tutkimus perustuu haastateltavien kanssa yhdessä tehtävään tiedon tuottamiseen siten, että prosessi hyödyttää kaikkia siihen osallistuvia. Aihetta on pohdittu ihmistieteiden parissa erityisesti kulttuurisen musiikin- ja äänentutkimuksen sekä soveltavan etnomusikologian parissa (Harrison 2016, 6; Harrison & Pettan 2010). Soveltavan etnomusikologian viitekehyksessä on oleellista, että tutkimuksen ja tiedonkeruun ohessa kiinnite-

tään huomiota jonkin konkreettisen ongelman ratkaisemiseen sekä siihen, että tutkimuksen tekijän tulee toimia myös muualla kuin akateemisen yhteisön jäsenenä. Ruokaan ja ääneen liittyvät aiemmat tutkimukset yhdessä ruoan valmistajien ja ruokailijoiden kanssa loivat tarpeen syventää tematiikkaa alue- ja paikallishistorian suuntaan erityisesti silloin, kun historia liittyi yksittäisten ihmisten kokemusmaailmaan. Lisäksi elämyksellisyyttä ja osallistamista voidaan käyttää välineenä yhteisöllisyyden tunteen rakentamisessa. Tämän on todettu tukevan ihmisen identiteettiä ja kokemusta omista voimavaroista ja siten sillä on mahdollisia myönteisiä vaikutuksia kokonaisvaltaiseen terveyteen (ks. esim. Hyyppä 2002).

Osallistavuuden periaatteet ovat yhtenevät ääniympäristön laadullisen tutkimuksen paradigman kanssa, jonka lähtökohtana on tutkijoiden ja ääniympäristönsä keskellä elävien ihmisten välinen yhteistyö ja yhdessä tekeminen, tiedon lisääminen ympäristöön liittyvistä tekijöistä sekä näillä keinoin yksityisen ja yhteisen ääniympäristön laadullinen parantaminen, mikäli sellainen koetaan tarpeelliseksi (Uimonen 2013). *Musiikki ja ruoka osana moniaistista kokemusta* -hankkeessa edellä mainittuja periaatteita sovellettiin illallistaapahtuman yhteydessä, joka perustui haastatte-

luista saadulle tiedolle. Osoittautui, että tarkoin valitut yksittäiset elementit ovat ensiarvoisen tärkeitä elämyksellisyyden ja yhteisöllisyyden tunteen rakentumisessa. Tätä lisäsivät lähimenneisyyteen ja alueelliseen kulttuurihistoriaan liittyvät muistot, joita illan edetessä palautettiin mieleen spontaaneissa keskusteluissa.

Ruoka ja äänet muistojen välikkappaleena

Vastaanotamme informaatiota ympäröivästä maailmasta yksittäisten aistien välityksellä ja niiden yhteistoiminnan tuloksena. Eri aistien välittämää ja yhtäaikaista aistikokemusta kutsutaan moniaistisuudeksi, josta hyvänä esimerkkinä on arkipäiväinen syöminen. Ruokailukokemukseen vaikuttavat ruokailuympäristö ja sitä muokkaavat fyysiset tekijät: onko tila hälyisä, kaikuisa vai ääntä absorboiva, miten se on valaistu, onko huone kylmä vai lämmin, millaisessa seurassa ruokailemme ja niin edelleen. Osa aistinvaraista arviointia ovat odotukset, asenteet ja mielikuvat, jotka ovat syntyneet aikaisemmista kokemuksistamme tai altistuksista erilaisille tuoksuille, mauille, äänille ja niin edelleen (Tuorila & Appelbye 2008). Henkilökohtainen ruokakokemus on dynaaminen ja monimutkainen yhdistelmä moniaistisuutta, esteettisyyttä, merkityksiä ja

tunteita (Schifferstein 2016). Ruoan ja fyysisen ruokailuympäristön lisäksi sosiaalinen ympäristö ja kanssakäyminen muokkaavat ruoan aistimista ja ruokailukokemusta (King et al. 2004; Hynynen et al. 2018).

Kun tarkastelemme ruoan ja äänen kulttuuria osana moniaistisesti havaittavaa ympäristöä on tutkimuksen pääasiallisena kohteena ruoka ja ääni havaintojemme ja muistojemme välikkappaleena, eivät ruoka ja ääni itsessään. Teoreettinen viitekehys rakentuu tässä tutkimuksessa määritelmällisesti havaintoja ja muistoja kuvaavien äänimaiseman, ääniympäristön (soundscape, sonic environment) ja ambienssin (ambiance) käsitteille ja sille, kuinka niihin liittyviä muistoja on löydettävissä haastateltavien puheesta. (Uimonen 2005; Ingold 2007; Feráud 2017.)

Eri aistein havaittavien ilmiöiden tutkimuksessa käytetty maiseman käsite on etenkin äänen suhteen ongelmallinen. Käsiteanalyttisesti tarkasteltuna maisema viittaa johonkin silminhavaittavaan, panoraamamaiseen, etualalle suuntautuvaan ja kaksiulotteiseen havaitsemiseen. Tosiasiallisesti äänen ympäröimä ihminen kuulee pääsääntöisesti täydet 360 astetta. Ääniympäristön ja ambienssin käsitteitä luonnehditaan puolestaan kolmiulotteisuuden sekä uppoamisen ja uppoutumisen käsitteillä. Aistein havaittavaan ympäristöön viit-

taavaa ambienssia voidaan tarkastella moniaistisuuden lähtökohdista subjektiivisesti ja objektiivisesti: käsitteeseen sisältyvät tilassa tai paikassa olevien ihmisten kokemukset, paikan aistiminen ja sen tunnelma, mutta myös rakennettu ympäristö. Ambianssi rakentuu ja sitä rakennetaan sosiaalisissa tilanteissa, johon vaikuttavat ympäröivät materiaaliset olosuhteet. (Uimonen 2005, 34; Thibaud 2011; Guillebaud 2017.)

Mainittujen käsitteiden määrittely ja niiden soveltaminen tutkimuksen teoreettisena lähtökohdana johtaa pohdintaan aistittavien ilmiöiden ja aistien ontologiasta sekä oletetuista tai todellisista aistihierarkioista. Voimme tarkastella kuuntelemista erityisenä tapana olla maailmassa ja tämän myötä analysoida ääniympäristön laadullista rakentumista: sitä, kuinka olemme yhteydessä ympäristöömme kuuntelemalla sitä esteettisesti, poliittisesti ja tutkimuksellisesti. Toisaalta vaarana on uusintaa audiovisuaaliseksi litaniaksi tarkoitettua ilmiötä. Tällä tarkoitetaan kyseenalaistamattomia yleistyksiä, joita liitetään äänellisen ja visuaalisen ympäristön todellisiin, mutta ennen muuta oletettuihin eroihin (Sterne 2003).

Paikan kokeminen ja tunteminen tahtuvat monimutkaisena aistienvälisenä havaintoprosessina. Katseen liittyminen osaksi auditiivista havainnointia

muuttaa passiivisen kuulemisen aktiiviseksi kuuntelemiseksi ja kuulon yhdistyminen visuaaliseen havaitsemiseen muuttaa katselemisen katsomiseksi (Feld 1996, 98; Ingold 2000, 277; ks. Uimonen 2005, 47). Ruumiin havaintojärjestelmät eivät siis vain limity toisiinsa vaan ovat osa ruumiin liikkeitä ohjaavaa järjestelmää (Lehtonen 2014, 62). Tämä ei kuitenkaan tarkoita sitä, että aktiivisen kuuntelun edellytyksenä olisi katsominen tai muiden aistien antama tuki. Tarkkaavainen kuuntelu ja sen eri muodot toimivat myös itsenäisinä maailmassa olemisen muotoina.

Toisaalta on vältettävä korvaamasta audiovisuaalista litaniää relativistisella multimodaalisella litanialla. Samalla redusoidut yksittäisten aistien erityisominaisuudet moniaistisuuden liittyviksi yleistyksiksi. Näin tehden lakaisemme maton alle myös eri aisteihin liittyvät kokemisen ja muistamisen tavat ja niihin liittyvät erityisominaisuudet, jotka aktivoituvat ympäristön affordanssien mukaan: eri aistihierarkiat muodostuvat tilan ja paikan sanelemina sen mukaan, kuinka aktiivisesti eri tiloja aistitaan tai kuinka eri tilat aisteja aktivoivat (Uimonen 2005, 47). Aisteja tutkimuksellisesti tarkasteltaessa on hyvä muistaa, että biologiset aistit ovat myös historiallisia ja sosiaalisia, ne muuttuvat historiallisesti ja kulttuurisesti ajan ja pai-

kan muuttuessa. Samoin emme ainoastaan ajattele aistejamme vaan myös aistiemme välityksellä (Classen 1993).

Kuinka yksilön aistima ympäristö on suhteessa yhteisöön ja kulttuuriin? Kyse on henkilökohtaisesta ja kollektiivisesta tietoisuudesta ja niiden eroista. Havainto on kytköksissä tiettyyn ohikiitävään hetkeen, joka ei koskaan toistu samalaisena. Voimme kuitenkin kertoa kokemastamme ja siten ymmärtää sen, mitä olemme kokeneet. Mikäli koetusta on tarkoitus tehdä yhteinen muiden kanssa, on se tehtävä kielen tai muun symbolisen välineen avulla. Aistimuksen ollessa yksityisen on sen representaatio usein julkinen ja sosiaalinen. Aistitusta ympäristöstä havainnoidaan katoavaa aistitietoa, josta muodostetaan kollektiivisia ja paremmin aikaa kestäviä kuvauksia. (Ingold 2000, 157–159, 283; Uimonen 2005, 42.)

Yksityisen aistijan ja julkisen ja sosiaalisen representaation välinen suhde ei ole vastakkainen vaan vastavuoroinen ja toistaan tukeva. Subjekti on sosiaalisesti rakentunut: hänen ympäristösuhteensa on samanaikaisesti yksityinen, yhteisöllinen ja yhteiskunnallinen. Käsitys voidaan palauttaa siihen, kuinka yksilö oppii ryhmänsä jäseneksi: hänen tietoisuutensa alku on ruumiillisessa ja aistimellisessä maailmassa olemisessa, mutta myös sosiaalisessa kanssakäymi-

sessä ja olemalla osana sitä kulttuuria, johon hän on sattunut syntymään. (Uimonen 2005, 42; Lehtonen 2014, 88.) Yhtä lailla taitoja on mahdollista kehittää: muusikko kehittää tarkkaavaisen kuuntelijan kyvyn samalla tavalla kuin kokki maistajan taitojaan (Ingold 2000, 283).

Kokonaisvaltaiset aisti- ja tunnekokemukset

Kaksi henkilöhaastattelua ja yksi kolmen hengen ryhmähaastattelu toteutettiin helmikuussa 2017 Seinäjoella. Haastateltaviksi haettiin 1940-luvulla syntyneitä ja Etelä-Pohjanmaalla lapsuutensa viettäneitä naisia alueella toimivien yhdistysten avustamana. Haastateltavat olivat syntyneet vuosina 1941–1948 ja heidän kotipaikkakunnat olivat Seinäjoki, Ähtäri, Jalasjärvi (kaksi henkilöä) ja Lehtimäki.

1940-luku valikoitui tutkimuskohteeksi useista eri syistä: tuolloin syntyneet ovat kokeneet suomalaisen ruokakulttuurin suuren muutoksen 1940-luvun pula-ajasta säännöstelyn loppumiseen 1950-luvulla ja sitä seuranneeseen elintason nousuun. Ajanjaksoon liittyy siten monipuolinen kokoelma muistoja (ks. myös Makkonen 2001). Lisäksi haluttiin tarkastella sotien jälkeistä maa-seudun ruokakulttuuria aikalaisten silmin ja korvin. Tällöin näkökulmaksi

muodostuivat lapsuuden ruokamuistot. Lisäperusteena on yhtäältä perinteen jatkuvuuden varmistaminen, mutta samalla sen uudelleen järjestäminen ja uudistaminen. Haastateltavat valikoituivat alueellisesti Etelä-Pohjanmaalta siksi, että tutkimus jatkoi aiempaa Etelä-Pohjanmaalla tehtyä ruoka- ja ääniympäristön tutkimusta.

Ryhmähaastattelumenetelmällä tähdättiin vuorovaikutteisen keskustelutilanteen luomiseen haastateltavien välille ja siten edesauttamaan ruokamuistojen mieleen palautumista. Vastaavasti henkilöhaastatteluilta oli mahdollista syventää keskustelua ja antaa haastateltavalle enemmän aikaa henkilökohtaisten muistojensa pohtimiseen. Haastateltavat olivat valmistautuneet haastatteluun kirjoittamalla muistiinpanoja lapsuutensa ruoista ja muistoista. Aluksi he puhuivat vapaasti tukeutuen muistiinpanoihinsa, minkä jälkeen haastattelijat esittivät heille tarkentavia kysymyksiä ja pyysivät haastateltavia kertomaan arkipäivän kulusta ruoan valmistamisen ja ruokailun näkökulmasta: tyypillisistä aamupaloista, lounaista ja päivällisistä; raaka-aineiden hankkimisesta; juhla- ja arkiruokien eroista; kattaustavoista ja tärkeimmistä ruokajuhlista; sekä siitä, miltä ruoanlaitto ja ruokailuympäristö kuulostivat. Äänimuistoja pyydettiin myös illallisen äänisuunnittelua ajatellen. Tunnis-

ta runsaaseen puoleentoista tuntiin kestäneet haastattelut litteroitiin ja analysoitiin temaattisella sisällönanalyysillä (Tuomi & Sarajarvi 2009, 92–93), jonka tuloksena selvitettiin tärkeimmät ruokakokemukset arki- ja juhlayhteyksissä sekä eri aistimodaliteettien osuus ruokamuistojen rakentajana.

Haastattelut osoittivat, kuinka ruoan hankinta, ruoan valmistus ja säilöntä sekä itse ateriointi nivoutuvat osaksi elämää hyvin kokonaisvaltaisella tavalla. Ruoka rytmitti elämää usealla tasolla mukaan lukien päivän, vuorokauden, vuodenaikojen ja vuodentakien. Kokemusten kuvauksissa nousivat esiin keuhollisuuden liittyvät muistot, sillä kuvauksissa oli vahvasti mukana tekemiseen ja kokemiseen liittyvät tuntemukset sekä moniaistisuus kaikki aistipiirit mukaan luettuna (maku, näkö, haju, kuulo, tunto). Varsinaisen ruoan tai aterian lisäksi kuvailut laajenivat usein koskemaan ateriointiympäristöä ja siihen liittyviä ihmisiä. Valtaosa kuvauksista oli luonteeltaan positiivisia, mutta mukana oli myös epämiellyttäviksi koettuja kokemuksia ja tuntemuksia.

Yksityiset ja yhteiset muistot

Sisällönanalyysissä ruokaa koskevasta puheesta muodostettiin kaksi temaattista pääluokkaa ja niiden alaluokat. Ensimmäiseksi pääluokaksi muodostui *Ruoan*

kokonaisvaltainen kokemus elämää rytmittävänä tekijänä ja sen alaluokkina *itse tekeminen ja kokemus ruoan alkuperästä, rytmit (vuosi, viikko, päivä, vierailut, maatalon työt), arki ja pyhä* sekä *työn äärellä ruokailu*. Toiseksi pääluokaksi muodostui *Ruoka aisti- ja tunnekokemuksena* ja sen alaluokkina *kehollisuus, yhteisöllisyys ja moniaistisuus (hajut, käsin tekeminen, kokonaismaku, äänet ruokien nimissä esim. ”pohausperunat”)*. Yhteenvetona analyysistä voidaan todeta, että itse tekeminen nivoutui aistikokemuksiin ja tunteisiin vahvasti ja että ruoan avulla elämän rytmittäminen sekä keuhollisuuden kokemus kietoutuvat usein yhteen.

Omakohtaiset kokemukset osana ruoan hankintaa ja valmistusta nousivat kuvailuissa esiin vahvimmin. Pääpaino oli omavaraistaloudesta, jossa suurin osa ruokatalouden raaka-aineista ja ruoista hankittiin ja valmistettiin yhteisön voimin. Kaupasta ostettujen tuotteiden osuus oli hyvin pieni: suola, hiiva, satunnaiset leivonnaiset ja makeiset ovat muutama kertaan mainittuja poikkeuksia. Omavaraisuus oli myös luontevaa, sillä herkkuja ei tullut ilman vaivannäköä. Kesäisen muiston mukaan mummolassa nautittiin ruoan jälkeen jälkiruokaa, jota varten käytiin ensin metsästä poimimassa mustikoita, jotka sitten murskattiin lautaselle talkkunajauhon ja sokerin kera (H2).

Ruoan avulla rytmitettiin päivän kulkua, viikon rytmiä, vuodenaikoja sekä juhlapyyhiä. Päivärytmi jakaantui yleensä aamiaiseen, kahteen tai kolmeen vapaan ruokaan, päiväkahviin sekä iltapalaan. Taloon poikenneet vieraat tuottivat rytmiin mieluisan muutoksen. Viikko-rytmi jakaantui arkeen, viikonlopun rentoutumiseen (sauna) sekä pyhän seesteiseen lepopäivään. Vuodenaikarytmi jakaantui ruoan hankintaan liittyviin tapahtumiin, kuten kylvöön, sadonkorjuuseen, teurastukseen ja säilöntään.

Muutokset vuorokauden, viikon ja vuoden rytmeissä ilmenivät myös ääninympäristössä, mistä kertovat äänimaisemakeraisiin sisältyvät kuvaukset esimerkiksi sadonkorjuussa käytettävistä työkoneista ja niiden tunnistettavista äänistä (Järviluoma et al. 2006). Vuosi jakaantui juhlapyyhiin mukaan, erityisesti pääsiäisen ja joulun rytmittäminä. Kaikki edellä mainitut sekoittuivat keskenään antaen elämään monirytymisen poljennon. Vuoden kiertokulku kuului muistoissa paitsi raaka-aineiden saatavuudessa myös äänimaisemien kuvailussa. Kesäisen metsän ja marjaretken äänimaiseman ohella muisteltiin suk-silla tehtyä eväsretkeä ja talvisen metsän rauhallisuutta (H2, H5).

Pyhä erottui arjesta arvokkaampana ja hitaammin valmistavana ruokana sekä juhlavampana kauttauksena, joka saattoi

olla vain tuoreita mäännynoksia pöydällä. Pyhäruokien kuvauksessa nämä ulkoiset tekijät nousivat vahvasti esille, kun taas arkisen ruoan kohdalla voimakkaimmiksi muistoiksi nousivat vaatimattoman ruoan elämyksellisyys, johon kietoutui yksinkertaisen ruoan maukkaus (H3). Tätä kuvattiin usein omakohtaisena kokemisena ja tekemisenä liittäen mukaan ympäristön kuvailua.

Ruokailu työn äärellä, kuten heinäpellolla tai marjametsässä esiintyi muisteluissa usein. Tällaiseen ateriointiin liittyi vahvasti yhteisöllisyys, kun työhön tuli tauko ja kokoonnuttiin ruokailemaan. Osa tätä oli kotoa ruoat työväelle kantanut eväiden tuoja. Työn ääressä ruokailuun yhdistyi vahvasti edellä mainittu aistikokemus arkisen ruoan maukkaudesta. Muistot heinäpellolla työntöön tauoilla nautituista kahveista (H1, H2, H3) tai kirjupiimästä talkkunajauhoilla (H3) toistuivat useissa haastatteluuksissa.

Kehollisuus sisältyi haastatteluaineistossa usein ateriointiin, mutta myös ruoan tuotantoon liittyvinä ruumiillisina kuvauksina ja tuntemuksina. Ruoka ei vain tullut pöytään, vaan sen valmistuksessa oltiin mukana aivan alusta saakka.

Mä muistan kans ku aika pienenä piti jo munkin kovaa sitä leipäaikinaa tehdä, kuinka se oli raskasta. Ja kun mä olin mummulas, niin siellä oli kans pit-

kä pirttipöytä niin siellä oli sellainen leivuun, että se oli ihan sen pirttipöydän mittaanen yhdestä puusta tehty tälläinen niinku vene. Voi kuinka siinä oli kiva tehdä leipäaikinaa, kun sai mennä vaan päästä päähän että piäni flikkakin hyvin jaksoo sitä sitten tehdä. (H1)

Ruoan valmistuksen ja leipomisen fyysisyys olivat osa lapsuusmuistoja. Oikeissa olosuhteissa tehtyä ja hyvin sujuvaa ruoan valmistusta muisteltiin hyvillä mielin. Samassa muistelussa tuotiin kuitenkin esiin toimen raskas luonne. Tätä vahvasti kehoon liittyvää muistamista selittää osaltaan se, että aikuisten voimille tarkoitettua työtä tehtiin lapsen keholla, lapsen osaamisella ja lapsen voimin. Muutkaan ruokatalouteen liittyvät keholliset muistot eivät olleet aina miellyttäviä. Toiselle muistelijalle verimakkaroiden teko osana teurastusta oli jäänyt mieleen tympeänä kokemuksena.

Syksyllä tapettiin se sika [...] Ja sitten tehtiin sitä verimakkaraa ja mä muistan aina kun mun piti sitä verta sekoittaa ja mua oksetti, kun se haisi niin pahalta, kuuma veri. Hyi. (H5)

Nostalgisista lapsuusmuistoista poiketen kertoja muistaa lämpimän veren hajun poikkeuksellisen vastenmielisenä. Hänen oli osallistuttava ikävänoliseen valmistustapaan omakohtaisesti ja lähietäisyydeltä. Vaikutusta on lisännyt hajuaistin laukaisema mahdollinen ok-

sennusrefleksi, joka on tahdosta riippumaton ja voimakkaan kehollinen. Tapahnutun yhdistää ei-tahdonalaisen ja fyysisen reagoinnin kulttuuriseen ja henkilökohtaiseen muistamiseen ja todistaa siitä, kuinka kehon ja hajuaistin välittämällä muistolla on vahva biologinen pohja.

Kysyttäessä haastateltavilta tarkemmin ruoanlaittoon ja ruokailuympäristöön liittyvistä äänistä he kertoivat sekä yksittäisistä äänistä että muistoista, joissa äänimaisemalla oli erityinen merkitys. Yksittäiset ympäristön äänet kertoivat ruoanlaiton eri vaiheista. Keittiössä sijainneen puulaatikon kannen kolahdus kertoi lapselle, että ruoan valmistaminen oli alkamassa puuhellalla (H1, H2), kun taas kammella pyörítettävän kirkun ääni muuttui sitä mukaa kuin voi valmistui ja alkoi ”lötkähdellä siellä kirkussa” (H1). Jotkin yksittäiset äänet koettiin sellaisinaan miellyttävinä, kuten esimerkiksi separaattorin (H1) tai hellan päällä lämpevien perunoiden kitinä (H2).

Separattorin ääni oli aivan ihana. Siinä laitettiin maito ja sitä pyörítettii. Siitä kuului aivan ihana [ääni]. Mä oon monesti nukahtanut siihen [ääneen]. (H1)

Meillä oli aamulla pääruokana kymmenen aikaan perunat ja usein sianlihastike tai jokin keitto, johon lihaa ruskistettiin. Eli sanottiin joskus pohausperunoiksi, kun se rasvahan sieltä pohahti. (H5)

Separattorin tasainen ääni liittyy rauhoittavuudessaan turvallisuuden tunteeseen ja nukahtamiseen. Suomalaisen äänimaisemakuiden tekstit kuvaavatkin usein juuri nukahtamiseen liittyviä ääniä ja niiden yhteydessä koettuja turvallisuuden tunteita: kirjoittajat myös kertovat rauhoittavista äänistä, joita kohti he tuntuvat hakeutuvan nukahhtaessaan – puheensorinaan, lauluun tai sateen ropinaan. (Järviluoma 2006, 27–29.) Jälkimmäisen erimerkin tavoin ruoka ja ruoan valmistus sekä äänet saattoivat yhdistyä onomatopoeettisesti myös ruoan nimessä, kuten mainituissa pohausperunoissa. Ääni teki ruokalajista omanlaisensa, jonka perusteella se oli erotettavissa muusta ruokatarjonnasta.

Näitä yksittäisiä äänimuistoja yhdistää se, että ne ovat kadonneet haastateltavien arkipäivästä. Muistoja herättävinä ne ovat soveliaasta materiaalia äänisuunnitteluun (ks. Koivumäki 2018). Ruoan valmistaminen puulämmitteisellä hellalla keittiössä – johon myös vesi kannettiin useasti erikseen – kuulosti hyvin erilaiselta nykypäivän keittiöön ja sen sähkötoimisiin laitteisiin verrattuna. Kotitalouden ruoanvalmistuksen äänimaisemat myös levittäytyivät muistoissa laajalle, sillä monien ruokien työvaiheet ja raaka-aineiden käsittelyt tehtiin keittiön ulkopuolella.

Yhdessä tekeminen ja kokeminen sekä niiden rakentama yhteisöllisyys oli-

vat haastatteluaineistossa voimakkaasti esillä. Kuvailuissa käytettiin yleensä joko passiivia tai me-muotoa, jotka molemmat viestivät voimakkaasta mukana elämisestä. Vieraiden kahvitelu ja kävijöille lämpimäisten mukaan laittaminen (ja vastavuoroisesti saaminen) olivat myös vahva kuvaus siitä, kuinka tärkeitä siteitä vahvistettiin ruoan avulla. Ruoan jakaminen oli näkyvä osa yhteisöllisyyttä ja sitä, että osoitettiin arvostusta, välittämistä ja rakkautta.

”Muistan kun veljeni syntyi 1949 ja kättilöllekin annettiin sitten näitä valkoisia papuja, kun hän meiltä lähti, ja kuinka iloonen hän siitä oli”. (H3)

Valkoisilla pavuilla viitataan ns. Amerikan-paketin sisältämiin kahvinpapaihin. Kertojan mukaan säännösteltyä kahvia sai ainoastaan 250 grammaa kuukautta kohden. Pohjois-Amerikkaan suuntautunut muuttoliike löi omintakeisen ja ylijaraisen leimansa alueen ruokakulttuuriin erityisesti neljäkymmentäluvulla. Siirtolaiset muistivat kotiväkeään lähetyksin, jotka sisälsivät muiden muassa Suomes- sa hankalasti saatavaa ja säännösteltyä tavaraa (Niemi 2003, 14–16). Vuonna 1946 paketin sai joka kolmas eteläpohjalainen. Vuosina 1945–49 vastaanotettiin 333 503 Amerikan-pakettia, mikä väkilukuun suhteutettuna merkitsi 198 pakettia 1000 henkeä kohden.

Entä voivatko äänimuistoihin liittyvät tunteet olla joissakin tapauksissa myös yhteisiä (ks. Järviluoma 2006)? Haastateltavat sanallistivat henkilökohtaisia muistojaan, mutta joissakin narratiiveissa korostuivat yhdessä koetut tunteet ja sosiaalisuus.

”Heinäntekoaikana mummolassa aikuiset nostelivat heinät seipäille ja me lapset ja nuoret saimme haravoida jäljet. Ja parasta oli, kun täti toi pelolle kahvia, mehua ja kotikaljaa. Sekä pitkopullaa. Ne maistuiivat hyviltä, kun istuimme maassa nojaten heinäseipäillä tuoksuvaan heinään. Aurinko paistoi, heinäsiikat sirittivät. Se oli se rauha ja yhteisöllisyys.” (H2)

Ruokailua tai ateriahetkiä kuvattiin usein kokonaisvaltaisena ja moniaistisena kauneuden kokemuksena. Kerrottiin useista aistimuksista: maun kuvauksen ollessa lähinnä ”ihanuuden” kokemuksen kuvausta, kuvattiin erityisesti ääniä, näkymää, tuntemuksia, muistoja ja jopa arvomaailmaa. Myös ruoan valmistamisen ja kypsymisen kokemus oli usein voimakkaasti mukana.

”Mummolassa [-] perunat keitettiin kuorineen ja sitten kun niitä jäi, niin myöhemmin ne laitettiin sen puuhellan päälle lämpiämään. Siitä tuli kiva sellanen kitisevä ääni, kun ne perunat hyppi siinä ja ne oli ihan ruskeita ja rapeita ne kuoret ja ne oli aivan ihania kun laitettiin voita päälle ja haukattiin

perunasta. Kaikki syötiin, ei laitettu mitään hukkaan.” (H2)

Kauneuden kokemusten vastapainona aineistossa oli edustettuna ruoanlaittoon liittyvä arkisuus tai epämiellyttäviksi koetut ruoat, juomat ja raaka-aineet paikoin hyvinkin alleviivatuksi: ”Mulle jäi joskus mieleen se, että äidin tehtävä oli vaan pakko tehdä sitä ruokaa. Että se ei ollut mikään niinku tämmönen kokemus” (H5). Lapsuuden maidonhaku-reissutkaan eivät olleet aina yksiselitteisen miellyttäviä: ”Maidosta tuli mieleen, kun haimme mummolasta maitoa, niin mummu laittoi meidät aina juomaan mukillisen vastalypsettyä lämmintä maitoa. Siitä me lapset emme tykänneet, mutta joiimme” (H1).

Musiikki oli läsnä useimmiten radiosta kuultuna tai ruoanlaittajan laulmana. Lapsuuden kokemuksissa radiosta kuunneltiin Markus-sedän Lastentuntia tai Lauantain toivottuja levyjä. Saunan jälkeisten kahvien nauttiminen radion soidessa taustalla merkitsi lepoa työstä ja rentoutumista paitsi perheen jäsenten kesken, välillä myös yhdessä naapurien kanssa.

”Torstaisin tuli Markus-sedän satutunti ja meillä oli samana päivänä sauna. Ja silloin sai syödä siinä [radiohuoneessa] ja se oli maitoperunat, johon laitettiin sipulia, perunoita ja maitoa. Ja se oli oikein sellainen lempiruoka ja sitä oikein odotettiin torstaina. Joten-

kin se liittyi siihen hyvään oloon sen saunan jälkeen ja sitten siihen Markus-sedän tuntiin.” (H1)

Markus-sedän Lastentuntin musiikiesitykset ja 1940–50-luvun iskelmämusiikki soivat myös Ruokamuistoja laukeuksilta -illallistapahtumassa, sillä ne toistuivat haastatteluissa tärkeiksi koetuina muistoina. Yleisradion kansanvalituskellinen musiikkipolitiikka ei suosinut iskelmää sodan jälkeisinä vuosina. Siksi haastateltavien puheissa mainitut ohjelmat edustivat niitä harvoja mahdollisuuksia kuunnella radiosta lapsille suunnattua tai tanssilavoilla suosittua musiikkia Lauantaitanssit- sekä kesällä lähetetyn Talkootanssit -ohjelmien lisäksi (Kurkela 2003, 346–347).

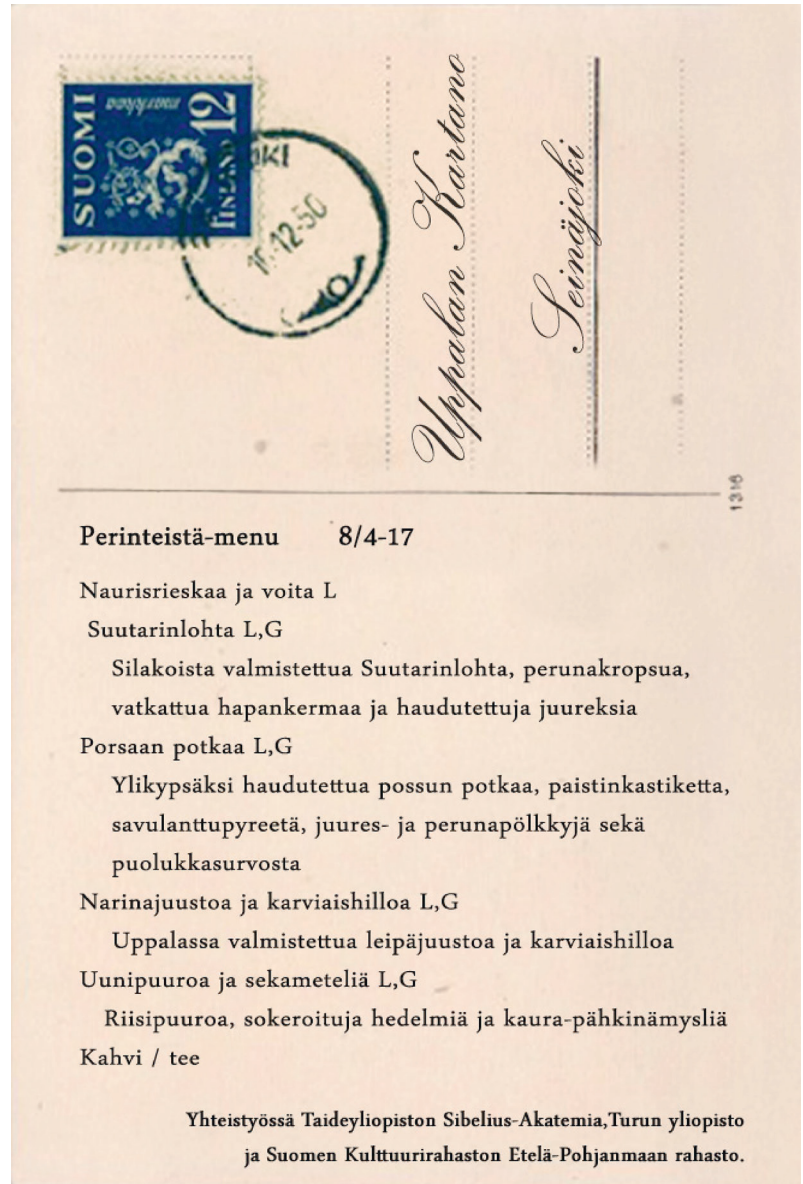
Eräs haastateltavista muisteli äitinsä ja isoäitinsä hyräilleen ruoanlaiton lomassa; tämä tapa siirtyi myöhemmin haastateltavalle itselleen (H1). Toinen haastateltava kertoi muistosta, joka liittyi kahvittelemiseen ja isoisan kanteleen soittoon (H2). Nämä ruoanlaiton tai ruokailun yhteydessä tapahtuneet musisoinnit olivat painuneet haastateltavien mieleen. Ruoanlaittajan hyräily saattoi luoda turvallisuuden tunnetta lapselle, joka tiesi pääsevänsä pian ruokapöydän ääreen. Kahvihetki kanteleensoittajaa kuunnellen puolestaan saattoi nostaa kokijansa hetkeksi arjen yläpuolelle ja juhlistaa kahvihetkeä tar-

joamalla esteettisen ja kokonaisvaltaisen nautinto hetken: ”Ja kahvi oli hyvää ja sitten se kanteleen ääni, sellaisilla puusepän sormilla soitti sitä kannelta” (H2).

Vaikka haastateltavat kertoivat muistoistaan haastattelijoille ilman suuria tunnekuohuja, kertomuksiin latautui paljon erilaisia tunteita. Haastateltavien puheesta piirtyi kunkin lapsuudessa eletty ja koettu tila, johon eri modaliteetit yhdessä ja erikseen sijoittuivat. Tunteet välittävät tietoa ympäristöstä aistien tavoin liittyen ruumiin tuntemuksiin ja ihmisten väliseen vuorovaikutukseen (Järvi-
luoma 2006, 23). Samalla kun moniaistiset kokemukset heinäpeltojen kahvitauoista ovat haastateltaville henkilökohtaisia kokemuksia ovat ne myös yhteisiä ja siten kuuluvat sosiaalisen muistin piiriin.

Ruokamuistoja lakeuksilta -illallistapahtuma

Tutkimuksen toisessa osiossa haastateltavien puhe aistimodaliteeteista muutettiin ensin *symbolein* välittyväksi analyysitekstiksi ja sen jälkeen *mediavälitteiseksi* illallistapahtumaksi (ks. Lehtonen 2002, 50; 2014). Käytännön toteutuksessa ravintolan keittiömestari ja ravintolapäällikkö perehtyivät tematisoituihin haastatteluaineistoon sekä suunnittelivat yhdessä tutkijoiden ja äänisuunnittelijan kanssa illallistapahtuman. Muistot



Kuva 1 Ruokamuistoja-tapahtuman illallismenu

representoitiin ja modernisoitiin neljä ruokalajia käsittävälle illalliselle ääninä, musiikkina, valokuvina ja tulkintoina tyypillisistä 1940-luvun eteläpohjalaisista ruoista. Tutkimuksen pääpaino oli haastattelututkimuksen tiedonkeruussa, kun taas illallinen oli työn soveltava osuus palautteenkeruueen.

Äänimaiseman kohdalla modernisointi tarkoitti äänen tallennukseen ja toistoon liittyviä mekaanisia, analogisia ja digitaalisia sovelluksia sekä arkistojen äänimateriaalia, joilla ruokailutilaa muokattiin äänimuistoja tuottavaksi. Äänisovellukset mahdollistavat haluttujen äänen valinnan, miksaamisen sekä sijoittamisen ääni- ja tilasuunnittelun keinoin eri puolille huonetta. Äänen valinta, koostaminen ja käsittely ovat yhteneviä tarjottavan ruoan koostamisen kanssa, jossa olemassa olevia aineksia yhdistetään uudeksi kokonaisuudeksi. (Ks. Uimonen 2015.) Äänimaisemat ja valokuvaesitys reflektoivat aikakauden tapahtumia ja tunnelmia, minkä lisäksi haastattelutallenteilta soitettiin tarjottaviin ruokalajeihin liittyviä katkelmia.

Kaikille avoin Ruokamuistoja la-keuksilta -illallistapahtuma toteutettiin huhtikuussa 2017. Maksulliseen tapahtumaan osallistui 14 henkilöä, joista yhdeksän palautti illallisen päätteeksi jaetun palautelomakkeen (ks. liite). 1700-luvulla rakennetussa ja

1910-luvulla nykyiselle paikalleen siirrettyyn kartanoon katettiin kuuden hengen pöydät männyn- ja pajunoksilla koristeltuina. Vanhan putkiradion taakse sijoitettiin aktiivikaiutin taustamusiikin soittamista varten. Salin seinälle sijoitetusta näyttölaitteesta esitettiin valokuvia 1940–50-luvuilta yksi kuva ruokalajia kohden. Juhlasalin nurkkakappin päälle sijoitettiin toinen aktiivikaiutin äänimaisemien ja haastattelujen soittamista varten.

Kuten mainittiin, eri aistihierarkiat muodostuvat tilan ja paikan mahdollistamina aistijan aktiivisuuden mukaan. Affordansseja luotiin tietoisesti aloittamalla illallinen vellikellon äänellä. Historiallista äänisignaalia käytettiin illallisen kuluessa markkeeraamaan äänikerronnan ja siten tarkkaavaisesti kuunneltavan osuuden alkamista. Tämän jälkeen kuultiin katkelma haastatteluista, jotka koskivat leivän leipomista ja paikallista erikoisuutta, naurisleipää. Iltaa emännöinyt ravintolan omistaja ja tutkijat pitivät lyhyet puheenvuorot ravintolarakennuksen historiasta, illan teemasta ja kulusta sekä ruokamuistoihin liittyvästä tutkimuksesta. Juomatarjoilun jälkeen tarjoiltiin neljän ruokalajin illallinen yhdessä ohjelmallisen osuuden kanssa. Jokaista ruokalajia edelsi äänisignaali, katkelmia haastatteluista, muistoihin liittyviä äänimaisemia sekä emän-

nän esittely tarjottavasta ruoasta. Muina aikoina tilassa soi 1940–50-lukujen suomenkielinen populaarimusiikki.

Tilan ääniympäristöä ei modernisoitu taide- tai muun musiikin kontemplaatiivista kuuntelua ajatellen. Eksplisiittisesti modernin äänitaitteen ja kuulijoille kenties ennalta tuntemattoman musiikin tai ääniteoksen esittäminen olisi hajottanut illastajien huomiota ei-toivotulla tavalla. Päivällisestä ei näin ollen myöskään muodostunut kokoaikais- ta, tarkkaavaista kuuntelua vaativaa tilaisuutta, vaan illan pääpaino oli tarjottavassa ruoassa. Taustamusiikin käyttö muistutti enemmänkin pöytämusiikkia ts. 1800-luvun eurooppalaista salonkimusiikkia: tuolloin illan aluksi kuulua konserttiohjelmistoa seurasi ruokailun aikana vähemmän keskittymistä vaativan musiikin soittaminen (Jalkanen 2005, 340–343).

Äänikerronnalla pyrittiin viemään illastajat symbolisesti toiseen tilaan ja aikaan.

Haastattelut editoitiin ja tuotettiin siten, että puhuja vaikutti kertovan muistojaan 1940–50-luvun tupakeittiön pöydän ääressä kellon raksutuksineen, puuhellan kolinoineen ja hellantulen ratinoineen. Koosteen soittamisella haluttiin illastajien keskeyttävän pöytäkeskustelunsa ja keskittävän kertomukseen, jolloin tarkkaavaisen kuuntelun oli mah-

dollista toimia itsenäisenä, äänivirtuaalisessa tilassa olemisen muotona. Lisäksi kerronnassa käytettiin 1940–50-luvun lasten sosiaaliseen muistiin jääneitä ääniä, kuten katkelmia Markus-sedän Lastentunnista, lasten ohjelmassa esittämistä runoista ja lauluista sekä yksittäisiä pisteäänäisiä separaattorista, kanteleesta ja kahvimyllystä. Valtaosa äänistä oli haastateltavien esille nostamia.

Illan kuluessa tarjoiltiin neljän ruokalajin Perinteistä-niminen menu (ks. Kuva 1). Ruokalajien otsikot olivat haastattelujen arkiruokia: Naurisrieskaa ja voita, Suutarinlohta, Porsaan potkaa, narinajuustoa ja karviaishilloa sekä Uuni-puuroa ja sekameteliä. Menun otsikot loivat odotuksen arkisista perinneruoista, mutta olivat niiden nykyaikaistettuja tulkintoja. Yllätyksellisyys ja annoksiin sisällytetty leikittely modernin ja perinteisen keittiön välillä tarjosi osallistujille erityyppisen lähestymistavan omiin ruokamuistoihin.

Lopuksi illastajille annettiin vastattavaksi palautekyselylomake (ks. liite 1), joka pyydettiin postittamaan tutkijoille noin viikon kuluessa. Palautteita vastaanotettiin yhdeksän kappaletta (P1–P9). Pyydetessä arvioimaan illallisella viihtymistä sekä ruoan ja ohjelman kokonaisuuden onnistumista seitsenportaisella asteikolla, osallistujat arvioivat viihtyneensä erittäin hyvin ja illallista pidet-

tiin kokonaisuutena erittäin onnistuneena. Palautealomakkeessa pyydettiin vastaamaan seuraaviin avoimiin kysymyksiin: 1) Nousiko mieleesi ruokaan liittyviä muistoja omasta lapsuudestasi illan aikana? sekä 2) Mikä illan aikana nautuista ruokalajeista, tarinoista, kuvista ja/tai äänistä herätti erityisesti omia muistojasi tai jäi muuten mieleesi?

Palautteessa toistuivat haastattelujen teemat: vaatimaton arki, itsetehty ruoka, työn äärellä ruokaileminen, vuodenaikojen rytmit sekä arjen ja pyhän erottuminen. Muistot eivät olleet yhteneviä, sillä kaksi osallistujaa kommentoi illallisen aikana kuultujen kertomusten eronneen omista kokemuksistaan, mikä johtui esimerkiksi eri maakunnassa vietetystä lapsuudesta. Kommentti haastaa pohtimaan uudelleen yksityisen ja kollektiivisen tietoisuuden limittymistä: yhtenäisruokakulttuurinen maakunta vaikuttaa jo näinkin vähäisellä otoksella tarkempaa analyysia vaativalta.

Illallisen menu-kortti nosti esiin myös lapsuuden ruokaan liittyviä asenteita ja ikäviäkin muistoja, joista osa sai illallisen aikana myönteisemmän sävyn.

”Riisijälkiruoka herätti eniten ennakokuluvoja, ettei enää aikuisena jaksaa syödä jälkiruokaasi riisipuuroa. Oli kuitenkin paras tarjotuista ruoista.” (P4)

”Porsaan potkasta tuli mieleeni kesäpossumme, jota koko kesän syötiin ja

pidin lemmikkinä. Jouluksi se teuras-tettiin. En koskaan syönyt sen lihaa!” (P7)

”Sian potka herätti muistot kotona kasvatetusta lampaasta (Taku-nimeltään). Sen lihaa oli vaikea syödä, ei itse ruokittua voinut syödä.” (P9)

Palautteista ilmenee, että illallisella haastattelujen katkelmissa kerrotut kokemukset loivat kuulijoilleen mielikuvia jälleen kerran yhteisestä tekemisestä ja johdattivat muistelemaan läheisiä henkilöitä lapsuudesta.

”Tarinoista jäi mieleeni sairaalan alueen työntekijöiden yhteiset leipomishetket leipomossa. [...] Voin kuvitella ne ihanat tuoksut, kun leivonnaiset paistuivat. Tarinasta välittyi lämmin yhteisöllisyys. Äidin leipomukset tulivat mieleen, leivät ja pullat.” (P7)

”Muistot lapsuuden ruokailuhetkidestä, ruoan valmistuksesta, sadon korjuusta vilisivät ihanasti aivoissani. Muistelin jopa edesmenneitä omaisiani ja läheisiäni.” (P6)

Palautteessa korostettiin illallisen eri elementtien yhdessä luomaa kokonaisuutta ja sen elämyksellisyttä. Erityisesti musiikin osuus nostettiin esiin: illallisen aikana kuultu tanssimusiikki toi mieleen muiden muassa lavatanssimuistoja, ”tädin viinimarjamehun ja radion musiikkiohjelman Pyhäpäivän ratoksi” (P7), muistutti Lauantain toivotuista levyistä

(P5) ja jopa ”herkisti kyyneliin” (P8). Eräs palautteen antajista koki oivalta-neensa tilaisuudessa ja sen jälkeen, ”miten tärkeää taustamusiikki ruokailussa on ja kun se vielä on valittu tilaan ja teemaan sopivaksi. Selvästi se lisää ma-kuelämyksiä ja pehmentää tunnelmaa” (P9).

Illallisesta saatu palaute viittaa siihen, että ruokaan ja muistoihin liittyviä henkilökohtaisia ja yhteisiä muistoja voidaan toteuttaa suunnitelmallisesti. Toisaalta kommentti taustamusiikista on tutkimuksellisesti kiintoisa, sillä se paljastaa tarkkaavaisen kuuntelun vaihtuvan aika ajoin taustakuunteluun (Uimonen 2005, 34) ja erityisesti sen, kuinka eri kuuntelumoodien jatkuva vaihtuminen tekee haasteelliseksi tilan suunnittele-misen yksinomaan oletettujen ja ennal-ta päätettyjen affordanssien varaan.

Johtopäätökset

Tutkimuksessa tarkasteltiin ruokaan liit-tyvää yhteisöllisyyttä sekä sen suunnitelmallista toteuttamista. Aisteihin liit-tyvän teoreettisen tarkastelun ohella ai-hetta lähestyttiin empiirisen aineiston avulla, joka koostui 1940-luvulla synty-neiden eteläpohjalaisten naisten ruoka-muistoista. Aineiston analyysin perus-teella toteutettiin moderni ruokailuta-pahtuma palautteenkeruineen.

Ruoasta ja ruokailusta kerrottiin ko-konaisvaltaisena ja nostalgisenakin elä-myksenä. Ruoka ja ruoan hankkiminen ja valmistus rytmittivät elämää monel-la eri tasolla, minkä lisäksi kokemuksiin liittyi vahvasti itse tekeminen ja yhteisöl-lisyys, ruoanvalmistuksen kehollisuus, työn äärellä ruokailu ja ruoan alkuperä. Haastatteluaineiston perusteella ruokai-lu oli moniaistinen kokemus, joskin aisti-mukset liitettiin useimmiten osaksi jotakin laajempaa tilanteen tai muiston ku-vausta. Itse aistimus jäi usein maininnan tasolle ruoan maistuessa ”hyvälle” tai haistessa ”oksettavalle”.

Tapahtumaan osallistuminen palautti illastajien mieleen haastattelujen teemoja. Kokemukset ja yhteisöllisyy-den tunnelma yhdistyivät lähimenneisyyden muistoihin, jotka palautettiin mieleen yhdessä muiden osallistujien kanssa. Tätä edesauttoivat illallisen yhteydessä kuunnellut haastatteluesimerkit, jotka liittyivät kulloinkin tarjotta-viin ruokalajeihin (KP 2017). Muiste-leminen oli erityislaatuista: haastatte-lujen yhteydessä ruokaan liittyvät aisti-muistot olivat vaivattomia verbalisoi-da, minkä lisäksi osallistajat arvostivat spontaaneja puheenvuoroja ja yhteisiä muisteluja toisilleen tuntemattomien ihmisten kanssa. Yhdessä nautittu illal-linen herätti puolestaan aistit ja tunteet. Moniaistinen ympäristö ja tilaisuuden

luonne vaikuttivat kokonaisvaltaisesti eikä osallistujilla tuntunut olevan tar-vetta erotella eri aisteihin vaikuttavia te-kijöitä tilan ambienssia rakentavina osi-na. Työn teoriaosassa mainittu yksityi-sen ja yhteisen tietoisuuden nivoutumi-nen julkiseksi representaatioksi ja pa-remmin aikaa kestäväksi kuvaukseksi toteutui suunnitellusti.

Soveltavan etnomusikologian toi-mintaperiaate rakentuu käsitykselle sii-tä, kuinka tieteellisen tutkimuksen käy-täntöjä ja tuloksia on mahdollista viedä tiedeyhteisön ulkopuolelle hyödyntä-mään tutkimukseen osallistuneita hen-kilöitä ja yhteisöjä. Toiminnan on katsot-tu olevan yhtäläisesti perinnettä säilyt-tävää, mutta samalla uutta luovaa. Kult-tuurisen ja sosiaalisen vuorovaikutuk-sen vahvistaminen ja kulttuurin muo-tojen säilyttäminen voivat olla osa kou-lutusta tai musiikkiesitystä sekä tutki-muksessa osoitetulla tavalla osana yh-teistä ruokailua ja sen myötä syntynyt-tä yhteisöllisyyttä.

Fine dining -ruokailun kokeminen on laajennettavissa koskemaan esittä-viä taiteita tai taiteita yleisemminkin: ne aiheuttavat kokijassaan intellektuaalisen mielihyvän lisäksi emotionaalisia affek-teja ja herättävät muistoja. Kaikkien koh-dalla järjestäjät pyrkivät luomaan tietyn tilan ja ambienssin, jotka saavat osallis-tajat ajattelemaan ja tuntemaan jotakin

erityistä. Taiteen kokemisesta tuttu keskittynyt havainnointi eroaa jokapäiväisistä lounaskäytännöistä myös siten, että ruokailija kiinnittää kattaukseen, ruokaan ja palveluun tavallista enemmän huomiota.

Tutkimuksen toteuttaminen herätti myös eettisiä kysymyksiä etenkin sen suhteen, millaisia teemoja illalliselle on soveliaista valita käsiteltäväksi. Lapsuuden ruoka- tai muut muistot saati niiden muistelemisen eivät olleet yksiselitteisen positiivisia: henkilökohtaiset ruokamieltymykset eivät aina kohdanneet toisten vastaavien kanssa, eikä arjen koivuus tai työnteke pienestä pitäen tuntunut myöhemminkään muisteltuna miellyttävältä. Tilaisuus oli haastateltaville vapaaehtoinen ja he olivat tietoisia illallisen luonteesta. Kyse on myös laadullisen tutkimuksen metodologiaan ja erityisesti haastatteluihin sisältyvästä dilemmasta, jossa haastateltavat väistämättä joutuvat pohtimaan heille tuttuja ilmiöitä uudesta näkökulmasta. Vaikka subjekti on sosiaalisesti rakentunut, ei hän koskaan rakennu sosiaalisessa kanssakäymisessä muiden kanssa samanlaiseksi.

Kävi myös ilmi, etteivät ruokamuistot ole ainoastaan makuaistiin liittyviä eivätkä aina edes pääsääntöisesti niin. Mikä sitten on kuuloaistin ja muiden aistien keskinäinen suhde kokemuksellisesti ja muistoja tarkasteltaessa? Ky-

symykseen on haasteellista vastata, sillä kyse on sekä muistitietoa kerättäessä että illallisen kohdalla tapauskohtaisesta ja tarkoituksella rakennetusta tilanteesta, jossa ääntä tutkittiin osana ruokailutapahtumaa. Muistoissa ja illallisella kuulo ja maku eivät olleet erotettavissa muista modaliteeteista, eikä se ollut tutkimusasetelman tarkoitukseen. Kahteen modaliteettiin keskittyminen oli enemmänkin tutkimuksen toteuttamista palveleva rajaus. (Ympäristösuhteen moniaistisuudesta ks. myös Sensotra-hanke 2018.)

Jatkotutkimusta ajatellen ehkä myös käsitykset ajan sotienjälkeisestä ruokakulttuurista olisi syytä kyseenalaistaa ainakin osittain. Ajan historiasta kirjoitettaessa korostetaan usein ruoka-aineiden säännöstelyä ja pula-aikaa. Tämän tapaustutkimuksen perusteella on syytä olettaa, että pula-ajaksi kutsutussa ajanjaksossa olisi muutakin tarkasteltavaa. Yksityiskohtaisempi aiheen tutkimus kuuluu ruoan kulttuurihistorialliseen tutkimuksen piiriin, mikä vaatisi historian tutkijan työkaluja ja historian tutkimuksellista kontekstointia. Edellä mainitun perusteella aihe ansaitsee tulla jatkotutkimuksena toteutetuksi.

LÄHTEET

Tutkimusaineisto

Yksilöhaastattelut

(H1) Nainen, syntynyt v. 1941. Asunut lapsena Seinäjoella.

(H2) Nainen, syntynyt v. 1942. Asunut lapsena Ähtärissä.

22.2.2017. Haastattelijoina Maija Kontukoski ja Sami Silén.

Ryhmähaastattelu

(H3) Nainen, syntynyt v. 1945. Asunut lapsena Jalasjärvellä.

(H4) Nainen, syntynyt v. 1948. Asunut lapsena Jalasjärvellä.

(H5) Nainen, syntynyt v. 1946. Asunut lapsena Lehtimäellä.

23.2.2017. Haastattelijoina Maija Kontukoski ja Sami Silén.

Haastattelut arkistoidaan Tampereen yliopiston Kansanperinteen arkistoon.

Palautekyselyt

Yhdeksän kappaletta (P1–P9) kyselylomakkeita. Kirjoittajien hallussa.

Kenttäpäiväkirja 8.4.2017. Kirjoittajan hallussa.

Kirjallisuus

Aaltojärvi, Inari, Kontukoski, Maija & Hopia, Anu (2017) Framing the local food experience: a case study of a Finnish pop-up restaurant. *British Food Journal* 120: 1, 133–145. URL <https://doi.org/10.1108/BFJ-12-2016-0613> (tarkastettu: elokuu 2018).

Classen, Constance (1993) *Worlds of Sense. Exploring the senses in history and across the cultures.* London: Routledge.

Feráud, Olivier (2017) Noising the City. Revealing Popular Neapolitan “Soundciabilities” in Pyrotechnical Practices. Teoksessa Christine Guillebaud (toim.) *Toward an Anthropology of Ambient Sound.* New York: Routledge, 21–38.

Feld, Steven (1996) *Waterfalls of Song. An Acoustemology of Place.* Teoksessa Steven Feld & Keith H. Basso (toim.) *Senses of Place.* Santa Fe: School of American Research Press, 91–135.

Guillebaud, Christine (toim.) (2017) *Toward an Anthropology of Ambient Sound.* New York: Routledge.

Harrison, Klisala (2016) Why Applied Ethnomusicology? COLLeGIUM: Studies across disciplines in the humanities and social sciences 21, 1–21. URL <https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/167843/Collegium%20Vol%2021%20Introduction.pdf?sequence=1> (tarkastettu joulukuun 2017).

Harrison, Klisala & Pettan, Svanibor (2010) Introduction. Teoksessa Klisala Harrison, Elizabeth Mackinlay & Svanibor Pettan (toim.) Applied Ethnomusicology: Historical and Contemporary Approaches. Newcastle upon Tyne: Cambridge, 1–21.

Hynynen, Ari, Hopia, Anu, Uimonen, Heikki, Pitkääkoski, Tuija, Aaltojärvi, Inari, Paakki, Maija & Kontukoski, Maija (2018) Ei ainoastaan leivästä. Ruoka, kokemus ja moniaistisuus. Tampere: TTY. URL https://tutcris.tut.fi/portal/files/14104397/Ei_ainoastaan_leivst_.pdf (tarkastettu elokuun 2018).

Hyypä, Markku T. (2002) Elinvoimaa yhteisöstä. Sosiaalinen pääoma ja terveys. Jyväskylä: PS-kustannus.

Ingold, Tim (2000) The Perception of the Environment. Essays on livelihood, dwelling and skill. London and New York: Routledge.

Ingold, Tim (2007) Against Soundscape. Teoksessa Angus Carlyle (toim.) Autumn Leaves. Paris: Double Entendre, 10–13.

Jalkanen, Pekka (2005) Huvitteleva porvari. Näkökulmia 1800-luvun eurooppalaisen populaarimusiikin estetiikkaan. Teoksessa Alfonso Padilla & Juha Torvinen (toim.) Musiikin filosofia ja estetiikka. Helsinki: Yliopistopaino, 333–358.

Järviluoma, Helmi (2006) Turvallisuuden tunne, äänimaisema ja eletty tila lapsuusmuistoissa. Teoksessa Helmi Järviluoma, Ari Koivumäki, Meri Kytö & Heikki Uimonen (toim.) Sata suomalaista äänimaisemaa. Helsinki: SKS, 23–40.

Järviluoma, Helmi, Koivumäki, Ari, Kytö, Meri & Uimonen, Heikki (toim.) (2006) Sata suomalaista äänimaisemaa. Helsinki: SKS.

King, Silvia, Weber, Annette, Meiselman, Herbert & Lv, Nan (2004) The effect of meal situation, social interaction, physical environment and choice on food acceptability. Food Quality and Preference, 15:7–8, 645–653.

Koivumäki, Ari (2018) Maiseman äänittäminen. Äänimaisematutkimus äänisuunnittelun tukena. Helsinki: Aalto-yliopisto.

Kurkela, Vesa (2003) Kansallisen ihanteellisuuden aika: vuodet 1945–62. Teoksessa Pekka Jalkanen & Vesa Kurkela (toim.) Suomen musiikin historia. Populaarimusiikki. Helsinki: Werner Söderström Osakeyhtiö, 340–461.

Lehtonen, Mikko (2002) Surmaako kuva sanan? Multimodaalisuuden haasteet tekstintutkimukselle. Teoksessa Anna Mauranen & Liisa Tiittula (toim.) Kieli yhteiskunnassa – yhteiskunta kielessä. AFinLAN vuosikirja. Jyväskylä: Suomen soveltavan kielitieteen yhdistyksen julkaisuja no. 60, 45–60.

Lehtonen, Mikko (2014) Maa-ilma. Materialistisen kulttuuriteorian lähtökohtia. Tampere: Vastapaino.

Makkonen, Elina (2001) Ruisleipää ja riisiveliä. Ruoka lapsuusmuistoissa. Elore 2. URL http://www.elore.fi/arkisto/2_01/emak201.html (tarkastettu elokuun 2018).

Niemi, Mari (2003) Nälkä vai vapaudenkaipuu? Siirtolaisuus Etelä-Pohjanmaalta Pohjois-Amerikkaan. Turku: Siirtolaisuusinstituutti. URL http://www.migrationinstitute.fi/files/pdf/artikkelit/nalka_vai_vapaudenkaipuu_-_siirtolaisuus_etela-pohjanmaalta_pohjois-amerikkaan.pdf (tarkastettu lokakuun 2018).

Sensotra (2018) Sensotra URL <http://www.uef.fi/en/web/sensotra> (tarkastettu elokuun 2018).

Schifferstein, Hendrik (2016) The roles of the senses in different stages of consumers' interactions with food products. Teoksessa Betina Piqueras-Fiszman & Charles Spence (toim.) Multisensory Flavor Perception: From Fundamental Neuroscience Through to the Marketplace. Duxford: Elsevier, 297–312.

Sterne, Jonathan (2003) The Audible Past. Cultural Origins of Sound Reproduction. Durham & London: Duke University Press.

Thibaud, Jean-Paul (2011) A Sonic Paradigm of Urban Ambiances. Journal of Sonic Studies, 1:1. URL <http://journal.sonicstudies.org/vol01/nr01/a02> (tarkastettu joulukuun 2017).

Tuomi, Jouni & Sarajärvi, Anneli (2009) Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

Tuorila, Hely & Appelbye, Ulla (2008) Aistinvarainen tutkimus: tieteenala ja käyttöalueet. Teoksessa Tuorila & Appelbye (toim.) Elintarvikkeiden aistinvaraiset tutkimusmenetelmät. Helsinki: Yliopistopaino, 17–32.

Uimonen, Heikki (2005) Ääntä kohti. Äänimaisemien kuuntelu, muutos ja merkitys. Tampere: TUP.

Uimonen, Heikki (2013) Äänimaiseman ja kulttuurisen äänen tutkimus. Teoksessa Pirkko Moisala & Elina Seye, Elina (toim.) Musiikki kulttuurina. Helsinki: Suomen Etnomusikologinen Seura, 239–254.

Uimonen, Heikki (2015) Transphonic Sounds: Commercial Radio Music in a Shared Urban Environment. Etnomusikologian vuosikirja 27, 28–46. URL <https://doi.org/10.23985/evk.66772> (tarkastettu elokuun 2018).

LIITTEET

Liite 1 Palauteomake

Ruokamuistoja lakeuksilta -palautekysely

1. Sukupuoli
2. Vastaajan syntymävuosi
3. Miten viihdyit Ruokamuistoja lakeuksilta -illallisella? Asteikko: en lainkaan (1), erittäin hyvin (7).
4. Miten onnistuneena pidit ruoan ja ohjelman kokonaisuutta? Asteikko: ei lainkaan 1, erittäin hyvin 7.
5. Nousiko mieleesi ruokaan liittyviä muistoja omasta lapsuudestasi illan aikana?
6. Mikä illan aikana nautituista ruokalajeista, tarinoista, kuvista ja/tai äänistä herätti erityisesti omia muistojasi tai jäi muuten mieleesi?
7. Millaiset ohjelmallisen illallisen teemat olisivat mielestäsi kiinnostavia?

KIRJOITTAJAT

FT, dos. **Heikki Uimonen** toimii projektinjohtajana ja tutkijana Itä-Suomen yliopistossa. Tällä hetkellä hänen tutkimusalueisiinsa kuuluvat musiikkisällöt ja jokapaikkainen musiikki sekä aistien, muistojen ja ympäristön välinen suhde osana Sensory Transformations and Transgenerational Environmental Relationships in Europe, 1950–2020 (ERC 694893) ja ACMESOCS. Auditory Cultures, Mediated Sounds and Constructed Spaces -hankkeita. heikki.uimonen@uef.fi

FT, etnomusikologi **Maija Kontukoski** on tutkinut suomalaista musiikkiteollisuutta sekä työskennellyt ääntä, musiikkia ja ruokaa tutkivissa monitieteisissä projekteissa. Parhaillaan hän tutkii paikan ja äänimaisen kokemusta kaupallisissa kaupunkiympäristöissä. maija.kontukoski@gmail.com

Anu Hopia toimii Turun yliopiston elintarvikekehityksen tutkimusprofessorina. Hänellä on yli 10 vuoden kokemus akateemisesta tutkimuksesta sekä lähes yhtä pitkä kokemus elintarviketeollisuudesta. Hopia on ruoka-alan tietokirjailija ja on kirjoittanut ja luennoinut kokkauksen kemiasta 1990-luvun puolivälistä lähtien. anu.hop@utu.fi



Kuva 2 Ruokamuistoja-tapahtuman illallismenu

Oletko jo tutustunut Ilmiöön?

Ilmiö on keväällä 2018 syntynyt sosiologinen verkkomedia, joka popularisoi tutkimusta ja tarjoaa tutkijoille kanavan julkaista yleistajuisia juttuja. Haluamme tehdä yhteiskuntatieteellisestä tutkimuksesta ymmärrettävää, osuvaa ja vaikuttavaa.

Haluaisitko kirjoittaa omasta tutkimuksestasi populaaristi? Ilmiö etsii tekijöikseen sosiologeja sekä lähitieteiden tutkijoita ja opiskelijoita. Voit kirjoittaa jutun tutkimuksestasi tai tarjota muuta osaamistasi: valokuvata tai vaikka lukea juttuja äänikirjoiksi. Jos tutkimuksen popularisointi tuntuu tärkeältä, nyt on hyvä hetki toimia!

Ilmiötä julkaisee Westermarck-seura, ja sen tekemisen on vuonna 2018 vuonna mahdollistanut Koneen Säätiö. Tule mukaan lukemaan ja tekemään Ilmiötä!

ILMIÖ

www.ilmiomedia.fi || toimitus@ilmiomedia.fi