

# Kirja-arvio

**Murcott, Anne (2019).**

**Introducing the Sociology of Food and Eating.**

**Bloomsbury Publishing. 223 s.**

**Kaisa Torkkeli**

Sosiologinen ruokatutkimus oli vasta kehittymässä, kun Anne Murcott kirjoitti *Sociology of food and eating* -esseekokoelman 1980-luvun alussa. Sittemmin ruoan ja syömisen sosiaalinen tarkastelu - se, miten ja miksi ihmiset syövät niin kuin syövät - on kasvanut huimasti. Aihe kiehtoo tutkijoita, viranomaisia, kaupallisia toimijoita ja yksittäisiä ihmisiä tuottaen moniäänistä ruokapuhetta. Ruokajournalismi pyrkii tulkitsemaan ja uutisoimaan meneillään olevia keskusteluja ja kehityssuuntia, joita tutkijat - Mucotin mukaan - liian helposti toistavat tutkimuksissaan. Näin ollen heikosti perutellut yleistykset voivat jäädä elämään ilman sosiologiselle tutkimukselle tyypillistä kriittistä tarkastelua. Niinpä kirjan *Introducing the Sociology of Food and Eating* perimmäiseksi tavoitteeksi nousee pyrkimys ohjata lukijaa totunnaisten ruokaan ja syömiseen liittyvien tulkintojen kriittiseen arviointiin ja hyvin pohjustetun sosiologisen ruokatutkimuksen tekemiseen.

Kirja on ensisijaisesti oppikirja, jolla on pedagogisia tavoitteita. Murcottin pyrkimyksenä on osoittaa, mitä on sosiologinen ajattelu. Hän tekee sen omalla esimerkillään tarkastellen kriittisesti ja aiempaan tutkimukseen nojautuen yhtätoista julkisessa ruokapuheessa usein esiintyvää näkemystä. Kirja on siten mainio lähde ja sosiologista tai sitä lähellä olevaa antropologista, kulttuurimaantieteellistä tai sosiaalishistoriallista ruokatutkimusta suunnittelevalle. Murcott kuljettaa lukijaa läpi kirjan tarjoten ajankohtaisen ja laajan kavalkadin viime aikaisia ruokaan ja syömiseen kohdentuvia tutkimuksia edellä luetetuilta tieteenaloilta. Kriittistä ajattelua tuetaan myös taloustieteen ja psykologian alojen tutkimuksilla. Kaksikymmentäneljä sivua pitkän lähdeluettelon (lähes 600 viitteen) lisäksi kirjassa on erikseen kattavat nimi- ja asiasanahakemistot.

Kriittisen tarkastelun rinnalla kirjan toisena pedagogisena tavoitteena on ohjata sosiologisesta ajattelusta kumpuavan tutkimuksen tekemiseen. Tätä varten totunnaisia ruokanäkemyksiä ruotivien kappaleiden sisältä löytyy myös seitsemäntoista tietolaatikkoa, jotka käsittelevät tutkimuksen teon perusteita alkaen (vertaisarvioidun) tutkimuksen määritelmästä, jatkuen muun muassa ruokajärjestelmän, kulttuurin, ruokakulttuurin, massamedian ja sukupuolentutkimuksen tiiviillä esittelyillä. Laatikonsa saavat myös erilaiset

tutkimusmenetelmät ja -otteet, aineistonkeruutavat, tutkimusetiikka ja aineiston analysointi. Kirja asettuu poikkeukselliseksi oppaaksi ja ajattelun apuvälineeksi mediapuheen ja tieteellisten artikkelien sekä arkisen päättelyn ja tutkimusmenetelmäkirjallisuuden välille. Murcottin pyrkimyksenä on näin kannustaa sosiologisesti kirkkaampaan ajatteluun.

Edellä kuvatut kirjan tavoitteet ja rakenne ovat erityispiirteitä, jotka rytmittävät itse pääsisältöä eli yleisien ja totunnaisten ruokaan ja syömiseen liittyvien konventioiden kriittistä tarkastelua. Siksi kirjan voi olettaa kiinnostavan sisällöllisesti myös kokeneempaa tutkijaa, vaikka kappaleiden "sisäänheittäjät" voivat tuntua aluksi epä-älyllisiltä. Lukijaa herätellään provosoivilla otsikoilla, jotka ovat hyvinvointivalttioiden mediapuheesta tunnistettavia "päänäpintymiä", kuten Murcott aihevalintojaan kutsuu. Näin ollen oman kappaleensa saavat yleistyksiksi muodostuneet mielipiteet ja huolipuheet, kuten perheaterioiden vähentyminen, ulkona syömisen lisääntyminen, julkisten instituutioiden tarjoaman ruoan heikko laatu, ruoan ylipakkaaminen, ruoan autenttisuus ja etnisen ruoan rönsyily, tottelemattomuus ravitsemus- ja hygienianeuvonnan edessä, syömäkelpoisen ruoan heittäminen roskiin, ruokaköyhyys ja yksilön huonot valinnat sekä kuluttajan valinnanvapaus.

Murcott aloittaa urakkansa tarttumalla huoleen nykylasten tietovajeesta ruoan alkuperään liittyen. Huoli laimennetaan kerimällä auki kaupungistumisen myötä ruoantuotannossa tapahtunut kehityskulku ja nostamalla esiin monia nokkelia huomioita, esimerkkinä teurastajien siivoaminen pois katukuvasta lapsille sopimattomana katsottavana. Onko huoli tietämättömistä lapsista aiheellinen vai ei, jää ratkaisematta. Sen sijaan ruoantuotannon teollistuminen ja ruokajärjestelmän monimutkaistuminen johtavat kysymykseen, mitä olisi oleellista tietää niin nykylasten kuin -aikuistenkin? Tämän tyyppinen totunnaisen näkemysten ja huolipuheen purkamisen kaava toistuu useammassa kirjan kappaleissa jättäen lukijalle paljon avoimia ja ratkaistavia kysymyksiä.

Kaiken kaikkiaan Murcottin kirja on kattava kokoomateos ajankohtaisista ruokaa ja syömiseen liittyvistä ilmiöistä, joissa julkinen näkemys ja yksityiset ongelmat eivät aina kohtaa. Argumentti toisensa jälkeen Murcott purkaa normatiivisia asetelmia historiallisiin kehityskulkuihin ja ajankohtaisiin tutkimuksiin nojaten. Havainnollistavia viitteitä muun muassa syötäväksi kelpaavan ruoan määrittelyn kulttuurisesta moninaisuudesta on lukuisia sekä lähihistoriasta että eri mantereilta. Perheaterioiden vähenemiseen liittyvä pelko puolestaan paikannetaan, ainakin osittain, viktoriaanisen ajan ideaaliin yhdessä aterioivasta perheestä, joka ei ehkä koskaan ole ollut kovin laaja käytäntö, mutta elää yhä valkoisen keskiluokan moraalikoodistossa. Luokka, sukupuoli, valta, etnisuus, ikä ja identiteetti ovat läpi kirjan toistuvia teemoja. Niiden kautta tarkasteltuna ruoan ja syömisen ilmiöt havainnollistuvat aina totunnaisia näkemyksiä kompleksisempina nostaen samalla esiin myös julkisesta keskustelusta puuttuvia ääniä.

Historiallisten kehityskulkujen ja ajankohtaisten tutkimusten avulla Murcott kerii

systemaattisesti auki julkisten huolien taustoja. Samalla hän esittelee toisin ajattelun mahdollisuuksia ja siten tutkimuskentässä olevia aukkoja. Ulkona syömisen yhteydessä kysymykseksi nousee muun muassa ulkona ja sisällä (kotona) syömisen määrittely, niiden erot ja näiden ”paikkojen” välissä tapahtuva ruokailu, josta esimerkkinä ovat institutionaalinen koulu-, vankila- tai sairaalaruokailu. Tässä yhteydessä esiin nousee myös kysymys valtasuhteista. Kuka määrää, mitä näissä paikoissa syödään, miten ja kuinka usein? Institutionaalisen ruokailun tutkimiseksi Murcott tarjoaa kokonaisinstituution (total institution) käsitettä Erving Goffmannilta ja Herber Blumerilta käsitteitä, joiden avulla on mahdollista hahmottaa sosiaalisten ongelmien ”tekemisen” prosessia liittyen esimerkiksi kouluruokailuun ja sen kehittämistarpeisiin.

Kriittinen arvio uusavuttomien ruoanlaittajien kasvavasta määrästä tyssää tutkimusperustaisen todistusaineisto puutteeseen, vaikka huoli heikkenevistä ruoanlaittotaidoista todetaan jo yli sata vuotta vanhaksi ilmiöksi. Niinpä kunkin aikakauden huolipuhetta voidaan tarkastella uuden ja vanhan kamppailuna, kuten David Suttonin tutkimuksessa, jossa huoli taidottomuudesta näyttäytyi lopulta moraalikysymyksenä eli kysymyksenä oikeista ja vääristä taidoista. Totunnaisen taidottomuus näkemyksen siivittämä tutkimus on Murcottin mukaan jättänyt huomiotta kodeissa kohdatut haasteet kuten makumieltymysten yhteensovittamisen ja aikataulujen organisoinnin. Samoin on käynyt ruokahävikikeskustelussa, jossa kuluttajille tarjoillaan ohjeita hävikin vähentämiseksi ymmärtämättä sitä, mitä kodeissa tapahtuu tai miten ylijäämäruoka ”matkustaa” arjessa syötävästä syömäkelvottomaksi. Murcott kehottaakin tarkastelemaa ihmisten ”hyviä selityksiä” ”huonoille tavoille” oppimisen tai motivaation sijaan arjen sosiaalisen organisoitumisen näkökulmasta – eli kohdistamaan tutkimus yksilölähtöisestä käyttäytymisen tutkimisesta arjen prosessien ymmärtämiseen.

Arjen rakenteiden ja prosessien ymmärtäminen ovat kirjan lähtökohtia myös ruokaköyhyyden ja kuluttajan ”valinnanvapauden” sosiologiseen tarkasteluun. Köyhyyden moralisointi ei ole uusi ilmiö, silti moralisoinnin, saati (ruoka)köyhyyden poistamiseen ei ole löydetty ratkaisua. Ongelman yleisissä luonnehdinnoissa yksilöiden kokemukset köyhyydestä eivät edelleenkään tule aina näkyviin. Murcott korostaa (ruoka)köyhyyden ymmärtämisen ja tutkimisen edellyttävän terveyden ja laajemmin yhteiskunnassa vallitsevan taloudellisen eriarvoisuuden huomioon ottamista, sekä tarkastelemaan köyhyyttä voimattomuutena ja vallan puuttumisena. Valtaa ja ruokaa tarkastellaan kirjassa muun muassa politiikan, teollisuuden ja ruokajärjestelmien kautta. Tarkasteltaviksi asettuvat valtion velvollisuudet (koskien esimerkiksi ruoan turvallisuutta, syömistä ja terveyttä) sekä valtion ja teollisuuden valtasuhteet ruokajärjestelmässä. Lopuksi käsitellään myös ”kuluttajan valintaa” poliittisena ideologiana, jolloin esiin nousevatkin tavat, joilla valinnanvapautta rajoitetaan. Valinnanvapaus voidaan ajatella myös kuluttajille siirrettynä työnä, jolloin ostajista tulee suunnittelijoita, organisoijia ja valvojia, ja siten kuluttajista piilevää työvoimaa.

Koska kirjan lukuisat argumenttiketjut ja aiheiden lähestymistavat ovat moninaisuudessaan polveilevia, lukija saattaa ilahtua jokaisen luvun lopusta löytyvistä kokoomalaaatikoista, joihin kirjoittaja on nostanut oleellisimman viestinsä kulloinkin käsitellystä aihealueesta. Lukujen tiivistelmiin on kirjoitettu myös suoria ehdotuksia toimivista tutkimuskonteksteista, aihepiiriin sopivista teoreettisista käsitteistä ja käsitejärjestelmistä sekä tutkimuskentällä olevista tutkimusaukoista. Murcott konkreettisesti kannustaa tutkimaan ja kehottaa jatkamaan toisin ajattelua, sillä tutkimus ei voi, eikä sen pidä pysähtyä. Tästä syystä kirjassa ei myöskään ole johtopäätöksiä.

## **Kirjoittajatiedot**

Kaisa Torkkeli valmistelea kotitaloustieteen väitöskirjaansa ruoanlaitosta lapsiperheissä Helsingin yliopiston Kasvatustieteellisessä tiedekunnassa. E-mail: [kaisa.torkkeli@helsinki.fi](mailto:kaisa.torkkeli@helsinki.fi)