



PYHÄ LEIKKELERAIVO! USKONTOTIETEEN NÄKÖ- KULMIA RUOKAAN

Virpi Mäkinen, Heikki Pesonen & Risto Uro (toim.) (2023)
Pyhä, paha ruoka. Uskonnon ja etiikan näkökulmia. Helsinki:
Gaudeamus. 378 sivua.

Syksyllä 2024 leikkelekohu ravisutti suomalaisten perusturvallisuudentunnetta. Valta-kunnalliset ravitsemussuositukset kehottivat vähentämään punaisen lihan ja siipikarjan lihan syömistä sekä rajoittamaan leikkeleiden ja prosessoidun lihavalmisteen käyttöä. Suosituksen taustalla olevat pohjoismaiset ravitsemussuositukset perustuvat satoihin vertaisarvioituihin tutkimuksiin, ja suositukset laatinut työryhmä oli tehnyt massiivisen työn kiteyttäessään tämän tiedon suurelle yleisölle ymmärrettävään muotoon: lisää kasviksia ja hedelmiä, vähemmän suolaa, lihaa ja leikkeleitä.

Media reagoi voimakkaasti leikkelekieltoon, joka esitettiin kansalliseen identiteettiin kohdistuvana ulkopuolisena uhkana. Toimittajat riensivät kysymään muun muassa lihataloilta, Timo Jutilalta ja ”työssäkäyvältä Jyrkiltä”, miten suhtautua uusiin suosituksiin. Siihen vastattiin vaatimuksilla yksilön vapaudesta ja elinkeinon oikeutuksista. Moni kiirehti muis-tuttamaan kasvisproteiinien olevan tuontitavaraa. Suomalaisen puolustuksen uskottavuus, kansallinen huoltovarmuus ja puolustustahto-kin mainittiin. Pahinta ravitsemussuosituksissa vaikutti olevan se, että ensimmäistä kertaa suosituksissa otettiin huomioon ruokavalion ympäristövaikutukset ja tavoitteeksi niiden pienentäminen. Maa- ja metsätalousministe-riön edustaja kyseenalaisti suositukset tote-amalla: ”on professoreita ja professoreita”. Leikkele taipui lyhyen kohun ajaksi odottamat-omilta tuntuvien merkitysjärjestelmien osaksi. Miksi ravitsemussuositukset aiheuttavat medi-

an välittämänä niin valtavia tunteita? Mitä niin pyhää ja pahaa leikkeleissä on?

Artikkelikokoelman *Pyhä, paha ruoka. Uskonnon ja etiikan näkökulmia* (2023) toimittajat Virpi Mäkinen, Heikki Pesonen ja Risto Uro pohtivat johdannossaan, onko ruoka ja ruokaan liittyvät käytänteet ottaneet modernissa kulutukseen perustuvassa yhteiskunnassa rooleja, jotka on perinteisesti mielletty uskontojen alueelle kuuluviksi. Voiko modernien ruokasääntöjen noudattamisessa olla jotain uskonnon kaltaista? Ottaen huomioon, miten isossa roolissa ruokasäädökset ja erilaiset ruokaan liittyvät rituaalit ovat monissa maailmanuskonnoissa, on oikeastaan aika ällistyttävää, ettei yhteiskunta-tieteellisessä ruokatutkimuksessa olla aiemmin oltu järin kiinnostuneita uskonnoista. Kirja on ensimmäinen suomenkielinen tietokirja, joka käsittelee ruoan ja uskonnon suhdetta eri uskontoperinteissä. Se tarjoaa myös menetelmiä ja käsitteitä ruokakulttuurin tutkimukseen ja haastaa miettimään ihmisen ja ruoan suhdetta eettisistä ja aatehistoriallisista näkökulmista.

Yhteiskuntatieteen ja kulttuurintutkimuk-sen näkökulmasta, ruoka on muutakin kuin ravintoa. Ruoka ei ole ”vain ruokaa”, vaan sen voi ajatella heijastavan ja uusintavan laajem-min yhteiskunnan, yhteisöjen ja yksilöiden arvoja ja rakenteita. Ruoka ei ainoastaan yhdistä ihmisiä, vaan se myös erottaa heitä toisistaan. Ruokavalinnoilla rakennetaan monenlaisia identiteettejä. Ruokaan liittyvät valinnat eivät ole pelkästään rationaalisia ja harkittuja, vaan syvälle juurtuneita tapoja ja tottumuksia sekä ennen muuta sosiaalisesti jaettuja käytänteitä.

Ruokatutkimus (*food studies*) on monitieteinen tutkimusala, joka tarkastelee laajasti ruokaan liittyviä käytänteitä. Ruokatutkimuksen tutkimuskohteena on yhtäältä se, mitä, miten ja miksi ihmiset syövät ja toisaalta se, mitä merkityksiä ruoka ja syöminen saa eri yhteisöissä. Ruokakäyttäytyminen on aina sidoksissa kontekstiin, aikaan ja paikkaan, ja se on ruumiillista ja materiaalista. Ruokakäytännöt eivät tapahdu irrallaan muista yhteiskunnallisista käytännöistä, vaan ne kiinnittyvät muun muassa ruokatuotantoon, markkinointiin, jakeluun sekä ylijäämään ja ruokajätteen käsittelyyn. Länsimaisen ihmisen ruokakäyttäytymistä ohjaavat kulttuurisesti jaetut käsitykset ruoan terveellisyydestä, mausta ja ekologisuudesta, mutta sitä ohjailevat myös halu kuulua erilaisiin sosiaalisiin ryhmiin ja erottautua toisista.

Artikkelikokoelma tarjoaa kattavan läpileikkauksen ruokaan ja uskontoon liittyvistä tutkimuksista, ja sen tekemiseen on osallistunut 26 kirjoittajaa uskonnon ja kulttuurintutkimuksen sekä teologian eri aloilta. Kirja on jaettu kolmeen osioon: ensimmäinen osio käsittelee ruokaa eri uskontoperinteissä, toinen tarkastelee, mitä menetelmällisiä ja teoreettisia käsitteitä uskonnotutkimus voi tuoda ruokatutkimukseen, ja kolmas osio käsittelee ruoan, ihmisen ja eläinten suhdetta eettisenä ja ekologisena kysymyksenä.

Kirjan käsittelemät aiheet ulottuvat laajalle sekä maantieteellisesti että ajallisesti. Aihepiirejä käsitellään antiikin Roomasta nykypäivään ja Afrikan mantereelta Tyynenmeren saarille, Hare Krishna -liikkeen keittiöistä Utahin mormonien ruokakomeroon sekä detox-smoothieista seurakunnan hävikkiruokaravintolaan. Kirjan tarjoamia näkökulmia ruokaan ovat eri uskontoperinteiden ja traditioiden pyhää ja puhtautta kuvaavat käsitteet (*kosher*, *halal*) ja ruokaan liittyvät eri käytännöt (tabu, uhri, paasto, askeesi, rituaali, väkivallattomuus). Uskonnotutkimuksen näkökulmasta voidaan tarkastella esimerkiksi sitä, miten tavallinen ruoka muuttuu taivaalliseksi tai miten jokin ruoka-aine voi siirtää voimia ihmisestä toiseen. Kirja käsittelee myös ruokatabujen muuttumista tilanteen mukaan sekä eri ruokavalioiden maailmankatsomuksellisia merkityksiä. Kokoelma tarjoaa syvällisiä näkökulmia ruokaan ja syömiseen liittyvien käytänteiden

taustalla oleviin uskonnollisiin vaikuttimiin ja tarkastelee, miten ruoka voi toimia yhteisön luomisen ja identiteetin rakentamisen välineenä.

Uskontotieteessä tutkitaan paitsi perinteisesti uskonnoiksi miellettyjä ilmiöitä myös arjen maallisia käytänteitä, joiden voidaan nähdä sisältävän uskonnollisuutta muistuttavia piirteitä. Näitä ilmiöitä kutsutaan usein joko uskonnonkaltaisiksi, kvasiuskonnollisiksi tai implisiittiseksi uskonnoksi. Uskontotieteen näkökulmasta voi tarkastella toimintoja, jotka toteuttavat samankaltaisia tehtäviä kuin perinteiset uskonnot. Uskontotieteessä voidaan tutkia muun muassa arvoja, perimmäisiä huolenaiheita ja tapoja, joilla ihmiset jäsentävät maailmaa ja omaa toimintaansa. Tutkimuksessa hyödynnetään uskontotieteellisiä analyyttisiä käsitteitä, ja sijoitetaan ne uskonnotutkimuksen traditioon hyödyntäen teoreettista keskustelua uskonnoista uskonnonkaltaisiin ilmiöihin. Tällöin tutkija nostaa esiin aineistosta asioita, joita sosiaalipsykologi tai antropologi saattaisi jättää huomiotta. Tämä avaa mahdollisuuden tarkastella ruokaan liittyviä valintoja uudesta perspektiivistä. Analyysissä korostuu myös se, että ruokavalion noudattamisen tai noudattamatta jättämisen tavoitteet voivat vaihdella yksilöstä ja ryhmästä toiseen, ja tutkittavien sitoutuminen ruokavalioon voi muuttua ja vaihdella eri konteksteissa.

Kiinnostavaa kirjassa onkin ruokaan liittyvien käytänteiden materiaalisuuden ja ruumiillisuuden syvälinen tarkastelu. Eletyn uskonnon lähestymistapa keskittyy tarkastelemaan yksilön uskonnollisuutta moniulotteisesti ottaen huomioon niin arjen realiteetit, yhteiskunnalliset rakenteet kuin opilliset tulkinnat. Eletyn uskonnon lähestymistapa nostaa tarkasteluun uskonnon ruumiilliset ja kokemukselliset ulottuvuudet, joissa uskonnollinen identiteetti voi olla joustava ja tilannekohtainen. Eletyn uskonnon näkökulmasta uskonto muodostaa usein vain yhden osan ihmisen sosiaalisista kiinnostuksista, mikä tekee uskonnollisesta identiteetistä tilanteisen ja muuttuvan.

Kirja tuo tarkasteluun ruokavalintojen taustalla vaikuttavat kulttuuriset merkitykset, ruoan materiaalisuuden ja ruumiillisuuden sekä sen, miten ihmisen kiinnittyminen johonkin perinteeseen tai periaatteisiin ei välttämättä

ole aina johdonmukaista tai rationaalista, vaan usein tilanteesta riippuvaista, osittaista, puutteellista ja inhimillistä. Uskontotieteellinen tutkimus voi tarjota uusia laadullisen tutkimuksen näkökulmia ruokaan tuomalla esiin elettyjä elämiä ja ruokakäytänteitä, jotka täydentävät sosiaalitieteellisten tilastollisten analyysien ja ravitsemustieteen biologisten terveysdiskurssien näkökulmia. Arkipäiväisen, toisteisen ruokakäyttäytymisen tutkimus voi laajentaa ymmärrystämme yksilöistä ja heitä määrittelevistä sosiaalisista rakenteista. Tutkimalla syömisestä materiaalisia ja ruumiillisia merkityksiä avautuu myös ihmisten identiteettien ja käytänteiden huokoisuus sekä ristiriitaisuus.

Suhtautuminen ruokaan arvovalintoina ja identiteetin esityksenä sivuuttaa näkemyksen ruoasta välttämättömyytenä ja ihmisoikeutena. Ruoka on paitsi eettinen kysymys, ilmastonmuutoksen ja ekokatastrofin aikakaudella se on enenevässä määrin myös eksistentiaalinen kysymys! Kirjan viimeinen osio käsittelee globaalien ruokaketjujen sosiaalisia epäoikeudenmukaisuuksia, ruokaköyhyyttä sekä kasvissyöntiä eettisenä valintana. Kristinuskon antroposentrisyyden vaikutus länsimaiseen ruokakulttuuriin tarjoaa kiinnostavan tulkin-takehyksen ekologisen kriisin aikakaudelle ja ilmastotoimien tällä hetkellä kohtaaman vastustuksen analysoinnille.

Se, miten tulevaisuudessa pystymme vastaamaan ruoan riittävyydestä, sen reilusta tuotannosta ja jakelusta eettisesti kestäväällä tavalla, muodostaa yhden tulevaisuuden suurimmista kysymyksistä. On selvää, että vastauksia näihin kysymyksiin tarvitaan globaalia monitieteistä yhteistyötä ja tieteiden välistä tutkimusotetta. Tässä tehtävässä myös uskontotieteellä ja etiikalla on tärkeä rooli.

Kirjan tavoite on hieno: tuottaa tietoa, joka auttaa meitä jäsentämään ajatteluamme ja toimintaamme ekologisen kriisin aikakaudella. Tällä hetkellä tarvitaan myös ympäristökriisin kieltämisen ja sen torjumisen vastustamisen analysointia. Yksi tapa lähestyä leikkeleraivoa onkin kysyä, millaisia oikeutuksia eläinten syömiselle tai siitä luopumiselle on esitetty eri tilanteissa. Mitä merkityksiä leikkeleiden syöminen saa ravitsemussuosittelun vastaanottoa heijastelevissa keskusteluissa? Keneen median

esittämä leikkeleraivo kutsuu samastumaan ja kenestä erottautumaan? Minkälaisia merkityksiä puhtaudesta ja vaarasta leikkelele kohu tuottaa, ja kenelle?

Outi Pajala

FM, Ihmisen ravitsemuksen ja ruokakäyttäytymisen maisteriohjelma, Helsingin yliopisto