

TUIJA KOIVUNEN JA MIIA TOIVO

*Tampereen yliopisto, Yhteiskunta- ja kulttuuritieteiden yksikkö*

## Peruna ekologinen lähiruoka

**K**atsauksen keskipisteenä on peruna ja se, millä eri tavoilla ekologisuus kytkeytyy perunaan. Keskeiset teemat ovat perunan viljeleminen, perunaan liittyvä kuluttajuus, peruna osana ateriaa, sekä perunan hävittäminen ja kompostointi eloperäisenä jätteenä. Perunalla on keskeinen ja perustavanlaatuinen asema suomalaisten elämässä ja ruokapöydässä (Järvelä 2001; Mäkelä 2002: 22–23). Peruna on useimmille tuttu arkinen ruoka-aine, ja juuri sellaisena kiinnostuksemme kohde. Tarkoituksemme on selvittää perunasta kirjoitettujen muistojen pohjalta, millä tavoin ekologisuus ilmenee perunassa. Aineiston hankinnassa on hyödynnetty feminististä muistelutyötä, joka on erityinen aineiston tuottamisen menetelmä. Sen avulla olemme keskittyneet arkisen toiminnan ekologisiin merkityksiin. Samalla kysymme, millaista toimintaa peruna saa muistoissa esiintyvissä henkilöissä aikaan, ja miten tämä toiminta kytkeytyy ekologisuuteen. Tällä tavoin osallistumme laajemmin keskusteluun arjen käytäntöjen ja valintojen ekologisuudesta ja poliittisuudesta.

Ekologisuudella voidaan tarkoittaa useita eri asioita: sillä viitataan joko ekologiseen aatteeseen, ekologiseen liikkeeseen tai ekologiaan biologian tieteenhaarana (Haila & Levins 1992). Lisäksi ekologisuudella viitataan kestävän kehityksen mahdollistavaan toimintaan, ympäristöystävälli-

seen elämäntapaan sekä siihen liittyviin ympäristöarvoihin, arkiisiin käytäntöihin ja valintoihin. Tällaisena ymmärrämme ekologisuuden myös tässä katsauksessa. Perunan ottaminen keskipisteeksi on mielekästä siksi, että ekologisuutta tarkastellaan usein kuluttajien asenteiden ja valintojen kautta (esim. Järvelä & Mäkelä 2005; Ahonen 2006; Connolly & Prothero 2008). Valitsemamme tarkastelukulma voi avata uudenlaisia näköaloja ja suunnata huomiota kuluttajien valinnan vaikeuden ja monimutkaisuuden sijaan laajempiin kysymyksiin.

### Historiallinen ja paikallinen peruna

Peruna on kotoisin Etelä-Amerikan pohjoisosasta, Andien vuoristosta, mistä se matkasi löytöretkeilijöiden mukana Eurooppaan. Sieltä perunan mukuloita kulkeutui 1700-luvulla sekä saksalaisten peltiseppien että Pommerin sotaan osallistuneiden suomalaisten sotilaiden mukana Suomeen. Pian perunan viljelyn suosio syrjäytti siihen asti viljeltyjen nauriin ja lantun jo senkin takia, että perunan käyttö viinanpolton raaka-aineena yleistyi. Tämän lisäksi perunalla oli suuri merkitys ravintokäytössä ja samalla keripukin ehkäisyssä. Perunan käyttö vähensi myös viljan tarvetta, jolloin katovuodet eivät merkinneet yhtä suurta ruokapulaa. Perunaa

saattoi viljellä sellainenkin, jolla ei ollut varsinaisia viljelysmaita, sillä se soveltuu hyvin tuottavuutensa ansiosta viljeltäväksi pienilläkin maatilkuilla. Jo 1800-luvun alussa peruna tunnettiin kaikissa maan seurakunnissa – varsinkin niissä, missä papit lukivat jumalanpalveluksen jälkeen perunan viljelys-, talvivarastointi- ja ruuanvalmistusohjeita – ja kaupunkilaisten parissa se oli noussut tärkeimmäksi viljelykasviksi. (Salaman 1949/1985; Forsius 1994; Korhonen 2004.)

Perunan historian lyhyestä esittelystä voi havaita, kuinka merkityksellisestä raaka-aineesta on kyse ja kuinka monenlaista toimintaa perunan ympärille on muotoutunut. Peruna ei ole kuullut osaksi suomalaista ruokakulttuuria aina, vaan se on etenkin muinaistulokas nauriiseen ja kotoperäiseen lanttuun verrattuna suhteellisen uusi tuttavuus, jonka kulkeutumisella Suomeen on selkeästi jäljitettävissä oleva polku. Tästä huolimatta kotimaista perunaa voi hyvällä syyllä kutsua paikalliseksi ruuaksi tai lähiruuaksi siinä mielessä, että peruna tuotetaan ja kulutetaan tietyn, paikallistettavissa olevan, maantieteellisen alueen sisällä (Hyvönen 2008). Toisaalta esimerkiksi Lapin puikulan matka perunapelloilta Etelä-Suomen ruokapöytiin on kilometreissä mitattuna verrattain pitkä.

Katsauksen empiirinen osa koostuu perunaa käsittelevistä ylös kirjoitetuista muistoista, jotka ovat osa laajempaa, feminististä muistelutyömenetelmää soveltaen tuotettua aineistoa. Rajasimme tämän perunaa käsittelevän osa-aineiston ja valinneet sen tarkastelun kohteeksi, koska yllätyimme tällaisten muistojen verrattain suuresta määrästä aineistossa. Muistoissa esiintyvien henkilöiden elämässä perunalla näyttää olevan erityinen asema ruoka-aineiden joukossa. Muistelutyömenetelmän tausta-ajatusta seuraten emme kuitenkaan pitäydy perunaan liittyvien muistojen analysoinnissa. Sen sijaan käytämme muistoja apuna siinä määrin kuin ne toimivat ikkunana laajempiin yhteiskunnallisiin keskusteluihin ja auttavat osallistumaan niihin. Tässä mielessä emme tarkastele perunaa vain ruokana, vaan laajempaa kulttuurisena tiivistymänä, johon liittyy erilaisia käytäntöjä. Nämä käytännöt ovat sekä yksittäisiä että toistuvia, usein varsin arkisia ja siten vähäeleisiä tekoja ja puhetapoja.

## Muisteluaineiston tuottaminen ja analyysi

Feministisen muistelutyömenetelmän kehittäjinä pidetään Frigga Haugia kollegoineen (1987), jotka kokoontuivat useiden vuosien ajan muistelemaan naisen seksuaalisuuden muotoutumista. He muistelivat naisen arkista ruumiillisuutta ja seksuaalisuutta tavoitteenaan lisätä ymmärrystä niistä rakenteista ja suhteista, joissa naiset elävät. Muistelutyömenetelmän taustalla on ajatus siitä, että yksittäisiin kokemuksiin pohjautuvien muistojen avulla on mahdollista päästä kiinni laajempiin yhteiskunnallisiin jäsenyyksiin. Lisäksi menetelmä ylittää jaon tutkimuksen kohteen ja tutkimuksen tekijän välillä (Haug ym. 1987: 35–36). Muistelutyömenetelmää on käytetty erityisesti sukupuoleen liittyvässä tutkimuksessa, ja sitä on pidetty feministisenä tutkimusmenetelmänä. (Berg 2008; Jansson ym. 2008: 231; Hasanen ym. 2010: 36) Menetelmän käyttö on kuitenkin laajentunut käsittelemään hyvin monenlaisia aiheita. Tutkimuksessa ja opetuksessa muistelutyömenetelmän avulla on tarkasteltu esimerkiksi ruotsalaisuutta, ruokaa ja ruuanlaittoa sekä maitoa (Jansson ym. 2008: 230).

Kokoonnuimme tekemään muistelutyötä ryhmässä, johon kuului seitsemän eri-ikäistä muistelijaa mukaan lukien tämän katsauksen kirjoittajat. Ryhmä muodostui Suomen Akatemian rahoittaman tutkimushankkeen *Luonto, institutionaalinen tieto ja sukupuolittunut toimijuus* ympärille, vaikkakaan kaikki muistelijat eivät kytkeyntyneet hankkeeseen yhtä tiiviisti. Muistelijoita yhdistää suomalaisuus, he ovat akateemisia naisia erilaisissa suhteissa yliopistoon, ja kiinnostuneita ekologisuuteen liittyvistä kysymyksistä. Heidän taustansa ovat kuitenkin erilaiset, kuten eri sukupolvien akateemisilla naisilla Suomessa usein on. Taustojen erilaisuus niin elämänkulun kuin oppiaineidenkin suhteen lisäsi tuotettujen muistojen moninaisuutta ja aiheiden vaihtelua sekä laajensi ajallista ulottuvuutta muistoissa, jotka ulottuivat muistelijoiden lapsuudesta aina muisteluhetkeä edeltävään päivään.

Ensimmäisellä tapaamiskerralla sovimme yhteisen tehtävänannon muistojen kirjoittamiselle: *Silloin ekologisuus näyttäytyi elämässäni*. Tässä yhteydessä ekologisuutta ei määritelty millään tavoin,

vaan se jätettiin avoimeksi jokaisen muistelijan ymmärtää ja lähestyä haluamallaan tavalla. Muistelukäytännön menetelmälle totuttuun tapaan muistojen toivottiin olevan mahdollisimman konkreettisia ja kuvailevia kertomuksia tapahtumista tai tilanteista työssä, arjessa, harrastuksissa tai missä tahansa muussa tilanteessa.

Kukin muistelija kirjoitti muistoja ylös taholleen, mutta ylöskirjaamiselle sovittiin myös yhteinen aika. Tämä käytännöllinen ratkaisu varmistettiin, että kiireisimmilläänkin muistelijoilta oli varattuna ajankohtana mahdollisuus paneutua muistojen kirjoittamiseen. Kun muistoja oli kirjoitettu ensimmäinen kierros, liitettiin tehtävänantoon löyhä ehdotus siitä, että muistot käsittelevät tavalla tai toisella joko ruokaa tai tietotekniikkaa. Myöhemmin toivottiin myös, että muistojen kirjoittajat – mikäli mahdollista – kiinnittäisivät huomiota sukupuolen, sukupolvien, luokan, tunteiden ja ruumiillisuuden ilmaisemiseen omissa ekologisuutta käsittelevissä muistoissaan. Aineiston muotoutumista ovat siis ohjanneet sekä alkuperäinen tehtävänanto että myöhemmissä vaiheissa siihen lisätyt, muisteluprojektin keskeisiä teemoja ja jaettuja kiinnostuksen kohteita kohti suunnatut toiveet. Ilman näiden suuntaavien toiveiden esittämistä olisi todennäköistä, että aineistossa ei olisi niin montaa ruokaa ja siten myös perunaan liittyvää muistoa kuin siinä lopulta on.

Jo muistelutyön alussa tehtiin selväksi, että vaikka muistot kirjoitetaan nimettöminä, täydellistä anonymiteettiä ei seitsemän hengen ryhmässä ole mahdollista taata. Se tuli ottaa huomioon muistoja kirjoitettaessa. Jokaisen muistelukierroksen jälkeen käsitelimme muistoja yhdessä, mutta muistojen runsaslukuudesta johtuen emme voineet käydä läpi jokaista muistoa erikseen. Ajallisesti muistelutyö sijoittuu loppuvuoteen 2010 ja alkuvuoteen 2011. Kaikkiaan neljän muistelukierroksen tuloksena muistoja kertyi yhteensä 146 kappaletta. Muistojen voi tulkita kertovan sekä ekologisesta että epäekologisesta toiminnasta, ja lisäksi toiminnasta, jonka ekologisuudesta muiston keskushenkilö on epävarma. Muistojen pituus vaihtelee muutamasta rivistä pariin luskiaan. Muistelutyön tavan mukaan kaikki muistot on kirjoitettu yksikön kolmannessa persoonassa (Haug

ym. 1987: 45–46; Hasanen ym. 2010: 38). Tämä helpottaa muistojen avautumista yksityisen henkilön kokemusta laajemmaksi aineistoksi.

Muistelutyön tuloksena tuotetusta aineistosta perunaan tavalla tai toisella liittyviä muistoja on 16 kappaletta. Vielä useammin aineistossa toistuva teema on keskustelu valinnasta kasvis- ja sekaruokavalioiden välillä. Myös maitoa ja erilaisia maitotaloustuotteita, lähinnä juustoa käsitteleviä muistoja on aineistossa useita, mutta ei kuitenkaan yhtä runsaasti kuin perunaan liittyviä muistoja. Huomiomme kiinnittyi perunaa käsitteleviin muistoihin useista syistä. Ensinnäkin perunaan liittyvien mainintojen runsas esiintyminen ekologisuutta käsittelevässä aineistossa oli meille yllätys, joka suorastaan vaati perusteellisempaa perehtymistä. Toiseksi peruna on kiinnostava aihe, koska se on arkinen aterian lisäke ja oleellinen osa suomalaista ruokakulttuuria. Esimerkiksi keskustelu kasvisruuan ja lihaa sisältävän ruuan välillä on varsin yleinen ja globaali, ja siksi toisella tavalla mielenkiintoinen kuin keskustelu perunasta, jonka voi katsoa olevan paikallista ruokaa. Tämän lisäksi perunaan liittyvien muistojen kautta avautuu näkyviä myös laajempiin asiayhteyksiin kuin vain ravintoon ja ruokaan.

Käytännössä perunaan liittyvien muistojen erottaminen muusta aineistosta eteni siten, että poimimme muistoista ne, joiden keskeinen teema oli peruna. Tällaiset muistot kertovat esimerkiksi perunan viljelystä, ostamisesta tai käytöstä osana ateriala. Toiseksi poimimme ne muistot, joissa mainitaan peruna jossakin muodossa. Näissä muistoissa esiintyy perunajalosteita ja peruna ylipäänsä aterian osana, perunapelto osana maisemaa ja perunankuoret biojätteenä. Viimeiseksi poimimme muistot, jotka voi tulkita liittyvän perunaan vaikka sitä ei suoraan mainita. Esimerkiksi muisto, jossa pohditaan riisiä aterian lisukevaihtoehtona, käsittelee tulkintamme mukaan riisiä nimenomaan perunaan verrattuna, vaikka tätä ei kirjaimellisesti tuoda esille.

Analyysin keskiössä olivat perunaan liittyvät muistot ja se, mitä nämä muistot kertovat perunaan kytkeytyvästä inhimillisestä toiminnasta, ei niinkään peruna sinänsä. Näin siksi, ettei perunasta useinkaan ole kirjoitettu tavalla, joka sallisi sen konkreettisen tarkastelun.

Jäljitimme perunaan liittyvistä muistoista neljä keskeistä teemaa, jotka ovat perunan viljeleminen, perunaan liittyvä kuluttajuus, perunan syöminen eli peruna osana ateriaa, ja viimeiseksi perunasta syntyvä biojäte ja kompostoituminen. Kaikki teemat esiintyivät useissa muistoissa ja jokaiseen perunaan liittyvään muistoon oli liitettävissä vain yksi pääteema. Teemojen nimeämisen jälkeen keskityimme kunkin teeman yhteydessä esiintyviin käytäntöihin ja teemaan liittyviin keskusteluihin. Katsaus etenee näiden teemojen jäsentämänä.

## Perunan viljeleminen

Perunaan liittyvien muistojen joukossa yksi keskeinen teema on perunan viljeleminen omaan käyttöön. Tämän aiheen ympärille kiertyviä muistoja oli aineistossa useita. Onkin todettu, että harvan elintarvikkeen tuottamisesta tavallisilla suomalaisilla kuluttajilla on yhtä paljon kokemusta kuin perunan (Järvelä 2001: 23). Muistojen valossa perunan omatarviljely ei näyttäydä aina samanlaisena ja siten yhtenäisenä toimintana, vaan siitä voi tavoittaa erilaisia puolia. Ensinnäkin perunan viljely esitetään raskaana ja totisena työnä, kuten seuraavassa muistossa:

Lapsuuden perunapello oli rinteessä, ei se mökin pihamaalla olisi tasaiselle mahtunutkaan. Äiti pidatti itkuaan, kun hän veti painavaa auraa perässään ylös. Isä ohjasi ja työnsi takaa itse tekemänsä auraa, ja näytti vihaiselta. Aura kynsi yhden vaon kerrallaan, joten heillä oli paljon aikaa kiukutella toisilleen. Pellossa kasvatettiin talven perunat, jotka syksyllä käytiin nostamassa isoon perunakuoppaan. Sinne eivät lapset saaneet kurkkia. Perunoita he talvella söivät koko perhe, rupisia savimaan perunoita, isän vihasta ja äidin itkusta kasvaneita. (Muisto 121)

Tässä suomalaisen maalaismaisemaan sijoituvassa muistossa perunanviljely näyttäytyy käytäntönä, joka yhdistää perhettä. Samalla viljely kuvataan aikuisten riitaisana työnä, jossa isän ja äidin välinen työnjako on selvä ja työ etenee, mutta yhteistyö ei näytä erityisen hauskalta tai sopuisalta. Muistossa tulee esiin perunanviljelyn laajamittaisuus, sillä sadon on tarkoitus riittää perheelle talven yli. Näin ollen muistoa voi lukea niin, että perunan viljely on perheen elannon kannalta keskeinen asia, ja siten

viljely lienee enemmän välttämättömyys kuin valinta. Tällöin ravinnon viljelyn välttämättömyydelle on vasta jälkepäin annettu ekologisuuden leima. Toisin sanoen ekologinen toimintatapa ei ole aina oma valinta, vaan se voi olla seuraus muiden vaihtoehtojen puuttumisesta.

Kirjallisuudessa viljelemisen yleisiksi motiiveiksi on mainittu kasvien terveyttä edistävät ja terapeuttiset vaikutukset, erilaiset mielihyvätekiöt ja arjesta irrottautuminen, sekä viljelemisen mukavuus (Tantarimäki 2000: 18; 2001: 13; Pulliainen 2012: 32–35). Yllä olevasta muistosta tällaisia motiiveja on vaikea tavoittaa. Aineistossamme on myös muistoja, joissa näkökulma on toinen, ja joissa perunanviljely esitetään mukavana ja rentouttavana harrastuksena, johon ei sisälly pakkoa. Tällainen perunanviljely sijoittuu kasvimaalle, johon sisältyy perunapenkki. Kasvimaalla on myös sosiaalinen merkitys, sillä se kokoaa puoliset ja ystävät yhteen ja merkitsee mukavaa yhdessäoloa lasten kanssa. Muistoissa erityisesti lasten mutta myös aikuisten näkökulmasta perunan viljelyyn osallistuminen on iloista ja mukavaa. Tämä tulee selkeästi esiin muistossa, jossa kuvataan kuinka hauskaa on myllätä ja möyriä multaisessa perunapellossa:

Isä oli noukkunut perunapelosta pitkät kasvinvarret perunoihin ja tuli sanomaan, että nyt hän saisi äidin kanssa tarkistaa oliko peltoon jäänyt vielä perunoita. Hän oli innoissaan tehtävästä. Oli hauskaa kontata ja myllätä mullassa ja sotkeutua kerrankin oikein luvan kanssa. Hänestä myös tuntui aina ihan mahtavalta, kun hän löysi pellostaan perunoita, joita isä ja äiti eivät olleet huomanneet. Varsinkin kaikista suurimmat löydöksensä hän esitteli kovaan ääneen toisella puolella peltoa möyryväälle äidilleen. (Muisto 130)

Näissä muistoissa omalla kasvimaalla viljellyn perunan tuskin on tarkoitus riittää talven yli. Sen sijaan itse tuotettu peruna kuvataan ekologisena lähiruokana ja lisäksi kaupasta hankittavaan ruokaan. Peruna on siitä edullinen viljeltävä, että se menestyy ja tuottaa satoa niin pellolla, pihassa, palstalla tai vaikkapa parvekkeella. Näin ollen se on mitä parhain viljelykasvi kaupunkiviljelyyn. Kaupunkiviljelyn voi Sami Tantarimäen (2000; 2001) tavoin ymmärtää olevan viljelyä kaupunkitaajamassa, joko pellolla, katolla, kasvihuoneessa, pihassa, parvekkeella ja palstalla. Tämän lisäksi kau-

punkkiljelyllä voidaan tarkoittaa viljelemistä kaupunkitilassa, esimerkiksi erilaisilla joutomailla (Pulliainen 2012). Kaupunkiviljelyn idea on ottaa kaupunkitilaa haltuun, hyödyntää hukkatilaa, tuoda vehreyttä kaupunkien kovien materiaalien keskelle ja viljellä yhteisöllisesti hyötykasveja, vaikka sitten perunaa. Kirjoittamissamme muistoissa ei ole suoria viittauksia kaupunkiviljelyyn, mutta tietäen, että muistelijoista useat olivat kaupunkiviljelyn eri muotoja harjoittaneet, on joitakin muistoja helppo lukea kuvauksina kaupunkiviljelyyn liittyvistä kokemuksista.

Perunan viljelemiseen liittyvien näkökulmien lisäksi muistoissa esiintyy kaksi tapaa hankkia perunoita. Ensimmäinen on jo mainittu perunan viljely, johon on todettu liittyvän ideologiaa ja emotionaalisia perusteluja. Omien perunoiden kasvattamisen voi esimerkiksi katsoa viittaavan eetokseen, jonka mukaan ainakin osa ravinnosta on hyvä tuottaa itse sen ostamisen sijaan. Tällaista ravinnon itse kasvattamista on kutsuttu luterilaiseksi omatarveviljelyksi, jonka taustalla on ajatus siitä, että kunnan ihminen viljelee itse omat perunansa. Lisäksi perunan kasvattamiseen liittyy monenlaisia elämyksiä ja mielihyvää. Mielihyvä voi syntyä esimerkiksi siitä, että tuottamalla itse osan ruuasta tekee samalla arkisen ekoteon. Suomalaisten on myös todettu liittyvän varhaisperunaan myönteisiä mielikuvia ja niin kutsutut uudet perunat koetaan suomalaisen suven symbolina. (Järvelä 2001: 24; Suomalaisen ruokakulttuurin olottuvuuksia 2009: 22.) Uudet perunat ovat sesonkituote, joka yhdessä perunan laajemman vuodenkierron kanssa vastustaa sitä ruuan ajattomuutta ja paikattomuutta, jonka globalisaatio mahdollistaa. Hyvä esimerkki ruuan globalisaatiosta ovat vihannekset ja eksoottiset hedelmät, joiden sesonki näyttää jatkuvan ruokakaupoissa ympäri vuoden. (Bell & Valentine 1997: 192–195 Tomlinson 1999: 123–124.) Sen sijaan kotimaista varhaisperunaa on Suomessa tarjolla vain rajoitetun ajan kerran vuodessa.

Viljely on siis yksi muistoissa esiintyvä tapa hankkia perunoita. Toinen tapa on ostaa ne kaupasta tai ravintolasta osana aterialla. Kutsumme tätä tapaa perunakuluttajuudeksi ja siirrymme seuraavaksi tarkastelemaan siihen liittyviä käytäntöjä.

## Perunakuluttajuus

Muistoissa perunakuluttajat ostivat perunansa ruokakaupasta sen sijaan, että he olisivat hankkineet ne suoraan tuottajalta, suoramyynnistä tai torilta. Näin siitä huolimatta, että ekologisuuden kehyksessä tällaisia ruokakaupoille vaihtoehtoisia ostospaikkoja voi olettaa käytettävän (Connolly & Prothero 2008: 125). Muistoissa peruna tuotiin esiin esimerkkinä yksinkertaisesta tuotteesta, jonka ympäristövaikutukset ovat vähäiset.

Ruokakaupassa käydessään hän tuskastuu usein kaikkien tuotteiden ympäristövaikutuksiin ja päätyy ostamaan vain mahdollisimman vähän ja yksinkertaisia tuotteita kuten soijamaitoa ja perunoita. Tämä käy hyvin yksin myös varattomuuden kanssa: rahaa ei kulu ja ympäristö ei kuormitu. (Muisto 104)

Muistokatkelmassa soijamaito ja peruna nimitetään yksinkertaisiksi ruoka-aineiksi, mitä käytetään ostamisen perusteluna, vaikka prosessoinnin suhteen soijamaito ja peruna ovat kovin epäsuhtainen pari. Soijan valmistaminen maidoksi vaatii monia toimenpiteitä, kun taas peruna saatetaan pellostä kauppaan lähes sellaisenaan. Toisaalta muistossa mainitun yksinkertaisuuden voi tulkita myös niin, että sillä viitataan ruuan valinnan yksinkertaisuuteen ja helppouteen ekologisuuden näkökulmasta. Toisin sanoen, kun muiston henkilö ostaa kaupasta soijamaitoa ja perunoita, hän ei epäile valintansa olevan epäekologinen. Samalla ostokset ovat edullisia ja sopivat näin muiston keskushenkilön budjettiin. Säästäväisyys ja ekologisuus kulkevatkin usein, mutta eivät välttämättä aina käsi kädessä (Ahonen 2006: 82).

Muistoissa esiintyvälle perunakuluttajuudelle luonteenomaista on se, että perunat hankitaan nimenomaan ruokaperunoina jalosteiden sijaan. Ainoat muistoissa mainitut perunajalosteet ovat pytipannu ja sipsit. Esimerkiksi ranskanperunoiden syömisestä ei muistoissa ole mainintaa, vaikka ranskanperunat ovat Järvelän (2001: 61) havaintojen mukaan yleisimmin käytetty perunajaloste. Samassa tutkimuksessa (emt.: 53) kävi ilmi, että keitetyt perunat ovat yleisin tapa valmistaa perunoita aterialle. Myös perunaa käsittelevissä muistoissa peruna valmistetaan ruuaksi keittämällä, eikä muihin perunanvalmistusmenetelmiin viitata.

Tehdäkseen ekologisia valintoja kuluttajan on tunnettava ainakin jollakin tavalla myös ruuan tuotantoon liittyviä asioita (Ahonen 2006: 80). Johanna Mäkelä (2002: 28–30; 2004: 7) esittää, että samaan aikaan kun ruuan tuotanto yhtäältä teknologisoituu, se toisaalta saa vastapainokseen toiveen ruuan luonnollisesta tuotannosta ja mahdollisimman vähän käsitellyistä elintarvikkeista. Edellä esitetyn muiston voi kytkeä juuri jälkimmäiseen tuotantotapaan, joka viitannee laajasti muun muassa luomutuotantoon. On kiinnostavaa, että perunaan liittyvissä muistoissa ei puhuta nimenomaan luomuperunoista vaan perunoista ylipäänsä. Näin siitä huolimatta, että koko muisteluaineistossa reilun kaupan tuotteet ja luomutuotteet tuodaan esiin keskeisinä valintoina ekologisuuden näkökulmasta. Perunan muisteleminen ilman mainintaa tuotantotavasta liittyyneen havaintoon, jonka mukaan kotimainen ruoka merkitsee suomalaisille kuluttajille turvallisuutta ja puhtautta, ja siihen luotetaan laajalti (Järvelä & Mäkelä 2005: 121–122). Ehkä peruna on myös niin itsestään selvästi suomalaista, että sitä ei mainita muistoissa.

Luottamus vähittäiskaupan ja ravintoloiden perunoihin ja niiden hyvään laatuun näyttäytyy muistoissa lähes kyseenalaistamattomana. Myös Järvelän (2001: 42) tutkimuksessa tuli esiin se, että kuluttajat kuvailevat tänä päivänä kauppojen tarjoamaa perunaa laadultaan loistavaksi. Kuitenkin yhdessä muistossa varauduttiin kaupan perunoiden laatuviikoihin. Toisessa muistossa jonkun toisen henkilön itse viljelemät perunat herättivät epäluuloja, koska perunapellon sijainti oli ollut jollakin tavalla epäilyttävä. Tämän seurauksena pellostä nostettuja perunoita ei muistossa hyväksytty ravinnoksi.

Ruuan valinta ja kuluttaminen ovat paitsi arkisia käytäntöjä, myös poliittisia tekoja (Mäkelä 2004; Mol 2009: 274). Kuluttajuuteen sisältyvää poliittisuutta voidaan käyttää aktiivisesti osallistumalla erilaisiin ostoboikotteihin globaalin oikeudenmukaisuuden nimissä. Tällöin vältetään ostamasta tiettyjen valmistajien tai tuottajamaiden tuotteita. On esitetty, että kuluttajuuden poliittisuuden painopiste on siirtynyt välttämisestä tiettyjen hieman muita kalliimpien tuotteiden suosimiseen. Tällaisia ovat esimerkiksi tietyillä merkeillä, kuten reilun kaupan tai luomumerkillä varustetut

tuotteet. Välttämisen ja suosimisen strategiat eivät kuitenkaan ole toisiaan poissulkevia, vaan voivat esiintyä yhtä aikaa. (Connolly & Prothero 2008: 130; Mol 2009: 274–275.) Kuitenkin esimerkiksi eettisiä ja ekologisia valintoja tehdään useammin suosimalla eli kuluttamalla tiettyjä tuotteita kuin välttämällä ostamista kokonaan (Järvelä & Mäkelä 2005: 127; Ahonen 2006: 73; Connolly & Prothero 2008: 140).

Ruuan ostajalla on usein vastuu siitä, mitä muut perheenjäsenet aterialla syövät (Mäkelä 1996: 20) sekä siitä, kuinka paljon ruokaa hankitaan. Yhdessä muistossa tuli esiin tapa ostaa ylimääräisiä perunoita siltä varalta, että perunan sisus osoittautuu huonolaatuiseksi. Näiden niin sanottujen varaperunoiden voi ajatella toimivan varmuusjärjestelmänä sellaisten tilanteiden varalta, joissa tietyille aterialle tarkoitettut ja sitä varten hankitut perunat osoittautuvat syömäkelvottomiksi. Samalla varaperunoiden hankkiminen on ruuan tuhlaamista, mikäli ne heitetään pois eikä syödä, niin kuin muistossa annetaan ymmärtää. Kuluttajien kertomusten mukaan usein yksittäinenkin aterialta jäänyt peruna käytetään seuraaviin aterioihin tai nautitaan välipalana sellaisenaan ketsupin kera tai vaikkapa leivän päällä (Järvelä 2001: 54). Kyseisessä muistossa ylijääneet varaperunat heitettiin kompostiin.

Sen lisäksi, että ruokaperunaa sekä perunajalosteita ostetaan kaupasta, perunakuluttajuuteen sisältyy ateriointi ravintolassa. Tästä esimerkkinä on seuraava muisto:

Hän tietää että riisin syöminen on huonosta ympäristölle, mutta siitä huolimatta hän sitä toisinaan valitsee lounaalla käydessään. Hän muistaa kyllä tiedon joka kerta, mutta ei sitä aina noudata. (Muisto 89)

Muiston voi tulkita niin, että riisi on lounaalla vaihtoehto nimenomaan perunalle, jolloin valitaan perunan ja riisin välillä ja päädytään riisiin. Muistossa tuodaan selkeästi esiin se, että ravintolassa syömiseen sisältyy ekologisuuteen liittyviä valintoja. Näin siitä huolimatta, että monenlaisia valintoja ravintolassa on tehty jo valmiiksi kuluttajan puolesta. Siirrymmekin seuraavaksi tarkastelemaan perunan valmistamista ja tarjoamista aterian lisukkeena.

## Peruna osana aterialla

Muistoissa huomionarvoista on se, että niissä viitataan perunaan osana jonkun muun valmistamaa aterialla, mutta keskushenkilön itse valmistamia aterioita ei juuri kuvata. Lisäksi muistoissa on vihjeitä siihen suuntaan, että peruna kuuluu oleellisena osana ei-kaupunkilaiseen ateriaan yhdessä lihan kanssa.

Tyttö seurasi vierestä, kuinka äidin iäkäs tati tarjoi äidille hämmentyneenä keitettyä herne-porkkana-seosta ateriksi. Muille vieraille oli paistikastiketta, perunaa, lehtisalaattia ja etikkapunajuuria. Kaikki omalta tilalta saatua. Kasvissyöjä-äiti oli maaseudulla kummajainen. Tati kuitenkin yritti parhaansa, sillä hänelle oli tärkeää, että vieraat saavat syödäkseen. Äiti nieleskeli ruokaansa ja yritti peittää ärtymistään. Kokonainen viikko maalla porkkanaraastetyyppisellä ruokavaliolla oli äidille piinaa. (Muisto 136)

Perunan keskeiseen asemaan viittaa myös muisto, jossa mummo tarjoaa ruuan aluksi suolakalaa ja perunaa, sekä muisto, jossa maaseutukaupungissa asuvat vanhenevat emännät ja isännät tarjoavat vieralle perunaa, paistia ja salaattia. Muistoissa peruna esiintyy siis tavallisena lisukkeena aterialla, joka tarjotaan sukulaiselle tai naapureille.

Muistojen perusteella perunan voi nähdä yhdistävän ihmisiä ruokapöydässä. Perunaan tiivistyy jotakin hyvin symbolista suomalaisesta perusruusta, sen arkisuudesta, yksinkertaisuudesta ja korruttomuudesta. Erilaisten ruokakulttuurien ja niin kutsuttujen etnisten keittiöiden globaaleista liikkeistä huolimatta ruoka symboloi edelleen kansallisuutta, ja ruuan kautta uusinnetaan kulttuureja (Bell & Valentine 1997: 168–169; Tomlinson 1999: 125). Peruna, joka ei varsinaisesti ole ruokalaji vaan pikemminkin erilaisten ruokalajien ja lisäkkeiden raaka-aine, on päässyt suomalaisille ominaisten ruokien listalle uusien perunoiden muodossa (Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia 2009: 41). Näin siitä huolimatta, että uusien perunoiden merkitys esimerkiksi ruotsalaiselle ruokakulttuurille on myös suuri. Toisaalta perunan käytöllä on alueellisia eroja myös Suomessa, eikä peruna siten sijoitu kansallisuuden suhteen yhteen yhtenäiseen ruokakulttuuriin (Bell & Valentine 1997: 169; Suomalaisen ruokakulttuurin ulottu-

vuuksia 2009: 21–22). Suomalainen ruokakulttuuri on aikojen saatossa saanut vaikutteita niin idästä kuin lännestäkin, eikä tämä keittiön kautta kansainvälistyminen suinkaan ole päättymässä, päinvastoin.

Peruna myös erottaa ihmisiä ja ruokailuun liittyviä mieltymyksiä. Esimerkiksi viisitoista vuotta sitten tehdyn tutkimuksen mukaan perunan käyttö aterian lisukkeena jakoi suomalaiset työntekijänaiset ja toimihenkilönaiset niin, että työntekijä suosivat kotona valmistetun aterian lisukkeena perunaa, kun taas toimihenkilöt hyväksyivät aterian lisukkeeksi myös riisin tai pastan (Mäkelä 1996: 17). Järvelä (2001: 92) puolestaan on todennut, että perunan käyttö on ristiriidassa kuluttajien arjen ateriakäytäntöjen ja ruokatalouden hoidon kanssa. Tämä tarkoittaa sitä, että perunoiden kotiin kantaminen on raskasta, valmistus ateriksi on hidasta ja työlästä, perunan säilyvyys on rajallinen ja säilyttäminen vaatii kylmätilaa. Nämä seikat puhuvat riisin tai pastan käytön puolesta. Erityisen huonosti Järvelä toteaa perunan sopivan kiireisille ”tuurikokeille”, jotka eivät usein valmista ruokaa alusta asti itse. Voi toki olla, että juuri nämä tuurikokit ovat Mäkelän mainitsemia toimihenkilöitä, jotka työntekijänaisia useammin suosivat pastaa ja riisiä aterian lisukkeena. Toisaalta on mahdollista, että erilaisten puolivalmisteiden käytön lisääntymisen myötä myös tuurikokkien perunan käyttötavat ovat lisääntyneet ja monipuolistuneet.

Perunan on esitetty olevan keskeinen osa aterialla ja hyvää ruokaa (Mäkelä 2002: 22). Peruna myös sopii useisiin ruokavaliioihin ja on siinä mielessä helppo valinta, että perunaa on usein aterialla tarjolla. Perunan syömisen opettelu aloitetaan jo vauvaiässä, sillä peruna on ensimmäinen kiinteä perusruoka, jota Suomessa ainakin suositellaan tarjottavaksi pienille lapsille (Järvelä 2001: 73). Perunan syömisen voi katsoa muodostavan eräänlaisen jatkumon sukupolvelta toiselle. Ekologisuus on helppo sujauttaa tähän jatkumoon perustelevaan myönteistä suhtautumista perunan syömiseen, vaikka ekologisuus ei olekaan tämän perunajatkumon lähtökohta. Ekologisuuden näkökulmasta katsottuna peruna on ongelmaton tai ainakin vähäongelmainen elintarvike moneen muuhun verrattuna. Tämä näkyy selkeästi myös aineistossam-

me, jossa lihan syömisen ekologisuutta pohditaan paljon, mutta perunan syömisen ympäristövaikutuksia ei juuri tuoda esiin.

## Perunan ja sen kuorien kompostoiminen

Kompostointiin liittyvissä muistoissa otetaan jokin kanta siihen, lajitellaanko biojäte erilleen sekajätteestä vai ei. Ekologisuuden kannalta suurin ero näiden jättejakeiden välillä on se, että sekajäte päätyy usein kaatopaikalle tai jätteenpolttolaitoksiin, kun taas biojäte ei ole jätettä ollenkaan siinä mielessä, että se voidaan kierrättää mullaksi ja ottaa uudelleen käyttöön. Sekajätteen joukossa biojäte paitsi lisää jätteen määrää, myös aiheuttaa kaatopaikalla metaanipäästöjä. Jättejakeiden lajittelemisen käytännöt saattavat tuoda mukanaan yllätyksiä, mikä käy ilmi seuraavasta muistokatkelmasta:

Lajitellensa biojätteen erikseen sekajätteestä hän huomasi miten biojätteeseen kuuluvaa jätettä syntyy merkillisen paljon. Se on painavaa jätettä. Perunankuoret ja ruukusalaattien kannat jo yksistään ovat suuri erä. (Muisto 100)

Silloin kun peruna on keskeinen osa aterialla, myös perunankuorista koostuvaa biojätettä syntyy aterian valmistuksen yhteydessä paljon (myös Järvelä 2001: 92). Lasketaanko perunan kuoriosia ruuaksi vai jätteeksi riippuu valmistustavasta, perunalajikkeesta sekä omista mieltymyksistä kuorien suhteen. Ruokaperunan ominaispiirre on se, että siitä syntyy biojätettä melko runsaasti, mutta pakkaus- tai muuta sekajätettä vain vähän.

Yleistäen voi sanoa, että ne prosessit, joiden seurauksena ravinnosta tai ruuasta tulee jätettä, ovat moninaisia. Esimerkiksi eräässä muistossa tulee esiin se, että jollekulle voi olla vaikeaa laittaa kompostiin syömäkelpoisia mutta aterian kannalta ylimääräisiä perunoita:

Kaupassa hänen miehensä valkkaa ja punnitsee perunat silloin harvoin kun he perunoita syövät. Perunoita on aina yksi tai kaksi ylimääräistä, eivätkä he eivät jaksaa syödä niitä kaikkia. Mies perustelee tätä sillä, että joku perunoista saattaisi olla sisältä huono, ja siksi on oltava varaperunoita. Joka kerta hän kysyy aterian päätteeksi mieheltään, mitä he tekevät yhdelle tai kahdelle ylimääräiselle perunalle. Joka kerta mies vastaa,

että laitetaan kompostiin, ja alkaa laskea perunoiden kilohinnasta kuinka pieni rahallinen menetys on perunan heittäminen pois. Mies ei ymmärrä ettei kyse ole rahasta. (Muisto 87)

Toisaalta toisessa muistossa ravinnoksi kelpaamattomaksi katsottujen perunoiden kompostointi näyttää luontevana ratkaisuna sen jälkeen, kun niitä on säilytetty pitkään jääkaapissa ja ehkä mietitty niiden mahdollista käyttöä. Muistosta voi päätellä, että kyseisiä perunoita ei kuitenkaan koskaan hyväksytty ruuaksi siinä mielessä, että niitä olisi alettu valmistaa ruuaksi aterialle.

Ruuan valinta ja valmistus ovat prosesseja, joissa ravinto muuntuu ruuaksi (Mäkelä 2002: 201). Ruuan ja ravinnon välinen ero ei kuitenkaan ole itsestään selvä eikä kaikille sama, ja etenkin myytäväksi kelpaavan ja syötäväksi sopivan ruuan ero voi olla merkittävä. Tämä tulee selvästi esiin tarkasteltaessa ihmisiä, jotka syövät varsinkin kauppojen pois heittämää ruokaa (Savolainen 2003; Rantala 2006). Eräs Jenni Rantalan (2006: 49) haastattelema henkilö toteaa, ettei hän halua ostaa raakoja hedelmiä kaupasta, vaan hakee mieluummin kaupan roskiksesta sinne heitettyjä kypsiä hedelmiä. Tämä dykkaamiseksi kutsuttu ravinnon hankkimistapa perustellaan usein eettisillä ja ekologisilla syillä, mutta toisinaan myös omalla taloudellisella tilanteella (Savolainen 2003: 64; Rantala 2006: 57–58). Olipa ruuan dykkaamisen motiivi mikä hyvänsä, pois heitetyn ruuan syöminen on eettisesti ja ekologisesti perusteltavissa, sillä se vähentää jätteen määrää.

Muistoissa tulee ilmeiseksi se, kuinka vakavasti niiden keskushenkilöt suhtautuvat biojätteen keräämiseen tai omatoimiseen kompostointiin ja kierrättämiseen ylipäänsä. Sen sijaan kaikki muistoissa esiintyvät henkilöt eivät suhtaudu yhtä varauksettomasti biojätteen kierrättämiseen, ja muistoissa kuvataan tapahtumia, joissa vastustetaan eloperäisen jätteen kierrätystä joko suoraan tai epäsuorasti. Eräässä muistossa keskushenkilö toimii aktiivisesti, jotta taloyhtiön hankittaisiin tarpeelliset välineet biojätteen keräämistä ja kompostointia varten. Hän ei kohtaa suoraa vastustamista, vaan ensin hänen ehdotuksena sivuutetaan taloyhtiössä ja myöhemmin sen toteuttamista aletaan hankaloittaa.

Perunaan liittyvissä muistoissa eloperäisen jätteen kierrättäminen viittaa lähinnä nykyhetken tai



lähimenneisyyteen, mikä on ymmärrettävää biojätteen organisoidun ja laajamittaisen keräyksen ja kierrätyksen lyhyen historian valossa. Yhdessä muistossa viitataan myös tätä varhaisempaan aikaan:

Hän katselee ruokapöydän ääressä kun äiti kaataa ruoanjätteet, muovit, pahvit ja metallit samaan keittiön sekajäteastiaan. Hän pohtii miten voisi huomauttaa asiasta. Hän tokaisee kuin ohimennen: ”Minä muuten aloin kierrättämään biojätteet, sanomalehdestä on helppo tehdä roskapusseja”. Äiti on hetken hiljaa ja sanoo: ”Täälläpäin ei ole mitään järkeä missä. Lähin kierrätyspiste on usean kilometrin päässä”. Hän miettii kuinka äidin perunapellon vieressä seisoj aikoinaan iso omin kätös in rakennettu komposti. Hän ei kuitenkaan enää mainitse siitä. Sehän oli silloin ennen remonttia, kun talo kuului vielä mummulle ja papalle. Silloin perunapellon vieressä seisoj myös kymmenen isoa marjapensasta. Nyt kompostin ja marjapensaiden tilalla seisoo komea kesähuvila. Kaikkea pihahan ei mahdu. Hän miettii, että onneksi on kuitenkin perunapeltö. (Muisto 10)

Muistossa äidiksi kutsuttu henkilö ei kierrätä vaan laittaa ruoanjätteet, muovit, pahvit ja metallit samaan sekajäteastiaan ja toteaa, että ei ole mitään järkeä kierrättää, koska lähin kierrätyspiste on usean kilometrin päässä. Tämän voi lukea koko muisteluaineistossa melko usein toistuvana pulmana siitä, mikä lopulta on ekologista. Kuluttajan on vaikea esimerkiksi tietää, missä vaiheessa jätteen kierrätyksen myönteiset ympäristövaikutukset kompensoituvat niiden kuljetuksesta aiheutuneilla kielteisillä ympäristövaikutuksilla.

Muistossa keskushenkilö muistelee kuinka pihassa aikoinaan, ennen remonttia ja talon siirtymistä isovanhemmilta seuraavalle sukupolvelle, seisoj itse rakennettu iso komposti. Tällaisessa omassa kompostissa kompostoitaessa biojätteen kierrättämisen ympäristövaikutuksia ei tarvitse erikseen miettiä, sillä toimiva komposti on ekologinen ratkaisu biojätteen hävittämiselle. Kompostointi on perinteisesti ollut käytäntö, jonka avulla on otettu tärkeät ravinteet talteen ja parannettu usein köyhää maaperää. Tätä ei ole perusteltu ekologisuudella vaan paljon käytännöllisemmällä, lähinnä maaperän parantamiseen liittyvillä syillä. Vasta myöhemmin kompostoinnin ja muun kierrättämisen suhteen on siirrytty aikaan, jolloin niiden oletetaan tarkoittavan jätteiden lajittelua ja

kuljettamista kenties kunnalliseen jätepisteeseen sen sijaan, että kompostoitaisiin osa jätteestä omaehtoisesti.

## Perunan valitsemisen helppous

Olemme keskittyneet tarkastelemaan perunan ympärille kietoutuvaa toimintaa ja toiminnan ekologisuutta feministisen muistelutyön keinoin tuotetuissa, perunaan liittyvissä muistoissa. Yksittäisen ruoka-aineen, tässä tapauksessa perunan avulla avautuu ekologisten kysymysten moninaisuus. Toisin sanoen muistoista on luettavissa käsityksiä siitä, mikä kulttuurissamme nähdään ekologisena tai epäekologisena, vaikka sitä ei muistoissa suori n sanoin ilmaistakaan. Tällainen ekologisuuteen liittyvä tieto on tulkittavissa aineistosta siitä lähtökohdasta, että kaikki muistot ovat vastauksia ekologisuutta käsittelevään tehtävänantoon. Lisäksi perunaan keskittyvien muistojen kautta tulee esiin erilaisia mahdollisuuksia ja esteitä ekologiseen toimintaan.

Muistojen perusteella peruna on sekä kulttuuriesti, poliittisesti että ekologisesti hyväksytty ja oikeutettu ruoka-aine. Muistoissa perunan viljelemistä pidetään hyvänä tapana tuottaa itse lähiruokaa, joka täydentää mutta ei kokonaan korvaa ostettua ruokaa. Samalla myös perunan ostamista kaupasta pidetään ekologisena valintana, sillä peruna täyttää kuluttajien toiveen suhteellisen luonnollisesti tuotetusta ja mahdollisimman vähän käsitellystä ruoka-aineesta. Kun valitsee perunan, ei voi tehdä huonoa valintaa. Kuitenkin valintoja niin kaupassa kuin ravintoloissakin ohjaa toisinaan vaihtelunhalu, usein ekologisuuden kustannuksella. Aterialla peruna on arkinen ja siinä mielessä ongelmaton lisuke, että se sopii moneen ruokavaliioon. Perunaan suhtaudutaan lähtökohtaisen myönteisesti, ja tätä suhtautumista voidaan perustella perunan ekologisuudella, vaikka ekologisuus ei ole ollut myönteisyyden lähtökohta. Perunan ekologisuutta lisää myös se, että perunan mukana pakkausjätettä tulee vain vähän. Sen sijaan biojätettä perunasta syntyy jonkin verran, mikä ei ole ongelma, jos tämä jäte kompostoidaan niin, ettei se päädy kaatopaikalle. Kuitenkin ekologisinta on – niin kuin muukin ruoka – perunan päätyminen ravinnoksi sen sijaan, että se heitetään kaatopaikal-

le tai kompostiin.

On todettu, että vaihtoehtojen lisääntyminen ja moninaisuus tekevät ruuan valinnasta aktiivisen teon, jolloin ruuan valinta politisoituu osana eettistä ja ekologista kulutusta (Mäkelä 2004). Yksilö ei kuitenkaan tee mitään, ei myöskään ekologisuuteen kytkeytyviä valintoja tyhjiössä, vaan niihin vaikuttavat monet kulttuuriset, poliittiset ja sosiaaliset seikat. Peruna yhdistää ihmisiä monin tavoin, ja tämän seurauksena peruna on monenlaisen inhimillisen toiminnan keskipisteenä. Samalla peruna myös jakaa ihmisiä: ruokaperunan hankkimiseen, käyttötapoihin ja syömiseen liittyy tapoja ja mieltymyksiä, jotka vaihtelevat esimerkiksi sukupolven, sosiaaliluokan ja asuinpaikan ja ajankohdan mukaan. Toisin sanoen kokemus perunasta vaihtelee jo senkin suhteen, että toisille peruna on viljelykasvi, toisille ravintoa, ruokaa tai vain jätettä. Silti kyse on aina samasta perunakasvin mukulasta, joka muodostaa osan monista arkisista käytännöistä.

Tämä katsaus avaa näkökulmia siihen, miten ekologisuus ilmenee ihmisten arjen valinnoissa ja käytännöissä. Lähtökohtamme oli yllätys siitä, että ekologisuuteen liittyvissä muistoissa esiintyi toistuvasti niinkin arkinen asia kuin peruna. Kun ekologisuus kytketään ympäristöystävälliseen elämäntapaan, on tärkeää kiinnittää tutkimuksessa huomiota perunan kaltaisiin pieniin ja arkisiin asioihin. Tällaiset asiat, jotka eivät ole yhteiskunnan ja talouden kannalta näköalapaikoilla vaan pikemminkin piilossa arkisissa marginaaleissa, voivat tarjota mahdollisuuden tarkastella uusista näkökulmista juuri ekologisuudelle ja arkiselle elämäntavalle keskeisiä kysymyksiä ja niihin liittyviä käytäntöjä. Keskittyminen perunaa käsitteleviin muistoihin tuo esiin sen, miten perunaan liittyvät arkiset käytännöt voivat ensin vaikuttaa pieniltä ja huomattomilta. Kuitenkin aineiston lähempi analyysi avaa mahdollisuuksia tarkastella ekologisuutta melko laajasti. Paneutumalla arkisten yksityiskohden merkityksiin voidaan katsoa esimerkiksi kuluttamista ja kierrättämistä tavalla, joka pyrkii säilyttämään toimintojen suhteen myös muuhun arkiseen toimintaan. Näin on mahdollista löytää uudenlaisia näkökulmia arjen ekologisuuteen.

## Kiitokset

Kiitämme päätoimittaja Mia Vepsäläistä sekä Pieta Hyväristä, Liisa Häikiötä, Anna-Laura Marjetaa, Taru Peltolaa, Marja Vehviläistä, Maria Åkermania ja Tampereen yliopiston sukupuolentutkimuksen oppiaineessa toimivaa vertaisohjausryhmä Jatketta arvokkaasta avusta katsauksen kirjoittamisessa ja viimeistelemisessä. Katsaus on kirjoitettu osana Suomen Akatemian projektia numero 133118.

## LÄHTEET

- Ahonen, Sanna 2006. Vihreän kuluttajan monet kasvot. Teoksessa: Ilmo Massa & Sanna Ahonen (toim.). *Arkielämän ympäristöpolitiikka*. Gaudeamus, Helsinki. 72–86.
- Bell, David & Gill Valentine 1997. *Consuming Geographies. We are where we eat*. Routledge, Lontoo.
- Berg, Anne-Jorunn 2008. Silence and Articulation – Whiteness, Racialization and Feminist Memory Work. *NORA – Nordic Journal of Feminist and Gender Research* 16(4): 213–227.
- Connolly, John & Andrea Prothero 2008. Green consumption. Life-politics, risk and contradictions. *Journal of Consumer Culture* 8(1): 117–145.
- Forsius, Arno 1994. Perunan historiaa. *Suomen Lääkäreilehti* 49(24): 2377.
- Haila, Yrjö & Richard Levins 1992. *Ekologian ulottuvuudet*. Vastapaino, Tampere.
- Hasanen, Kirsi, Tuija Koivunen & Marjo Kolehmainen 2010. Minä olen muistanut. Huomioita vuosituuhannen vaiheen feminisminä. *Naistutkimus-Kvinnoforskning* 23(1): 35–46.
- Haug, Frigga ym. 1987. *Female sexualization. A collective work of memory*. Verso, Lontoo.
- Hyvönen, Katja 2008. Näkökulmia paikallisen ruuan määrittelyyn. *Maaseudun uusi aika* 16(3): 52–59.
- Jansson, Maria, Maria Wendt & Cecilia Åse 2008. Memory work reconsidered. *NORA – Nordic Journal of Feminist and Gender Research* 16(4): 228–240.
- Järvelä, Katja 2001. Peruna on perusruokaa. Kuluttajien näkemyksiä perunasta. *Julkaisuja 11. Kuluttajatutkimuskeskus, Helsinki*.
- Järvelä, Katja & Johanna Mäkelä 2005. "Kovin periaatteellista tämä ei ole." Kuluttajien ruoan valinta ja arkiset toimintatavat. Teoksessa: Leskinen, Johanna, Hannele Hallman, Merja Isoniemi, Liisa Perälä, Taina Pohjoisaho & Erja Pylvänäinen (toim.). *Vox consumptoris – kuluttajan ääni. Kuluttajatutkimuskeskuksen vuosikirja 2005*. Kuluttajatutkimuskeskus, Helsinki.
- Korhonen, Teppo 2004. Peruna tulee tutuksi. Saatavissa: <http://>

- www.helsinki.fi/kansatiede/histmaatalous/extrat/erillisartikkelit\_peruna.htm. [Viitattu 30.3.2012].
- Mol, Annemarie 2009. Good taste. The embodied normativity of the consumer-citizen. *Journal of Cultural Economy* 2(3): 269–283.
- Mäkelä, Johanna 1996. Kunnan ateria. Pääkaupunkiseudun perheellisten naisten käsityksiä. *Sosiologia* 33(1): 12–22.
- Mäkelä, Johanna 2002. Syömisen rakenne ja kulttuurinen vaihtelu. Kuluttajatutkimuskeskus, Helsinki.
- Mäkelä, Johanna 2004. Ruuan kulutuksen kehityssuunnat. *Futura* 23(1): 7–8.
- Pulliainen, Elina 2012. Omalta pihamaalta yhteiseen kaupunkitalaan – tapaus kaupunkiviljely. Pro gradu -tutkielma. Tampereen yliopisto, Tampere.
- Rantala, Jenni 2006. Roskiksesta ruokapöytään – tutkimus roskisdyykkaajien elämänpolitiikasta. Pro gradu -tutkielma. Helsingin yliopisto, Helsinki.
- Salaman, Redcliffe 1949/1985. The history and social influence of the potato. Cambridge University Press, Cambridge.
- Savolainen, Merja 2003. Takapihan erikoistarjous. Ruuan dyykkauksen etnografiaa. Pro gradu -tutkielma. Jyväskylän yliopisto, Jyväskylä.
- Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia 2009. Saatavissa: <http://www.ruokatieto.fi/Suomeksi/Ruokakulttuuri>. [Viitattu 30.3.2012].
- Tantarimäki, Sami 2000. Kädet mullassa, mieli taivaissa. Ajatuksia suomalaisesta kaupunkiviljelystä. *Maaseudun uusi aika* 8(2): 14–19.
- Tantarimäki, Sami 2001. Henkinen vai fyysinen, laadullinen vai määrällinen? – Kaupunkiviljelyn muuttuva merkitys ja motiivi. *Maaseudun uusi aika* 9(1): 8–19.
- Tomlinson, John 1999. *Globalization and Culture*. Polity Press, Oxford.