

Johdatusta ruokasosiologiaan

Anne Murcott: *Introducing the Sociology of Food and Eating*. London: Bloomsbury Academic, 2019, 223 s. ISBN 978-1-3500-2201-0 (PB)

Ruokaa koskeva keskustelu on parin viime vuosikymmenen aikana saanut julkisuudessa yhä näkyvämmän roolin. Ruoka on median kestoaiheita, on kyseessä sitten reseptiikka, dieetit, kansalaisten ruokatottumukset, ruoan terveysvaikutukset, hinnat tai viime aikoina aikaisempaa enemmän esiin nousseet ekologiset ja eettiset näkökulmat. Samalla ruokaa ja syömistä koskeva tutkimus on saanut uudenlaista nostetta niin luonnontieteissä kuin yhteiskuntatieteissä, eikä sosiologia ole poikkeus. Ruokasosiologia – joka usein risteää varsinkin kulutus-, terveys- ja ympäristösosiologian kanssa – on 1990-luvulta lähtien nousut aikaisempaa näkyvämmäksi osaksi sosiaalitieteiden kenttää.

Ruoka- ja kulutussosiologian uranuurtajat, kuten Alan Warde (*The Practice of Eating*, Polity Press 2016; *Consumption*, Palgrave Macmillan 2017), Jean-Pierre Poulain (*The Sociology of Food*, engl. Bloomsbury 2017) sekä Lotte Holm ja Jukka Gronow (*Everyday Eating in Denmark, Finland,*

Norway and Sweden, Bloomsbury 2019), ovat viime vuosina julkaisseet tai toimittaneet kirjoja, jotka esittelevät alan peruskäsitteitä ja lähestymistapoja sekä raportoivat tutkimustuloksia siitä, miten yhteiskunnalliset kehityskulut, rakenteet ja käytännöt ovat muuttaneet syömistä ja siihen liittyviä merkityksiä jälkimoderneissa yhteiskunnissa. Individualisoituminen, informaliisoituminen, rytmien, ajankäytön ja sukupuoliroolin pysyvyys ja muutokset sekä gastronomiaksi kutsuttu rakenteiden murtuminen ovat olleet ruokasosiologian kestoaiheita.

Alan tärkeimpiin uranuurtajiin kuuluu edellisten lisäksi useissa brittiyliopistoissa (University of London, London South Bank University, University of Nottingham) vaikuttanut professori emerita Anne Murcott. Hänen 1980-luvun alussa käynnistyneeseen uraansa mahtuu tutkimuksia muun muassa kunnan ateriaa koskevista käsityksistä ja käytännöistä, perheateriasta, ruoasta ja sukupuolesta, ruoasta osana identiteettiä ja ravitsemuspolitiikan historiasta. Murcott on vuosikymmenten mittaan kirjoittanut ja toimittanut yksin ja ryhmässä useita ruokasosiologiaa ja yhteiskuntatieteellistä ruokatutkimusta laajemminkin käsitteleviä kirjoja (*The Sociology of Food and Eating*, Gower Publishing 1983; *The Sociology of Food*, Sage 1992; *The Nation's Diet*, Longman

1998; *The Handbook of Food Research*, Bloomsbury 2013).

Uudessa kirjassaan Murcott lähestyy ruokasosiologia teemajana ottamalla lähilukuun julkisessa keskustelussa usein esitettyjä mutta tarkemmassa sosiologisessa tarkastelussa kiistanalaisiksi tai vähintään yksinkertaistaviksi osoittautuvia väitteitä siitä, millaista syöminen nykyisissä länsimaaisissa yhteiskunnissa on ja millaisia ongelmia siihen liittyy. Kirja käsittelee kymmentä teemaa: perheateriaa, ulkona syömistä, institutionaalisia ateroita, ruoanvalmistustaitoja, elintarvikepakauksia, ”etnistä” ruokaa ja autenttisuutta, asiantuntijoiden neuvojen noudattamista, ruokahävikkiä, ruokaa ja köyhyyttä sekä ruokapolitiikkaa ja ”kuluttajan valintaa”. Kunkin luvun alussa esitellään lainauksia pääosin anglosaksisista maista peräisin olevista todellisista mediaotiskoista tai -teksteistä. Lainauksissa esitettyjä syömisen ilmiöitä ja tapoja koskevia väitteitä ja myyttejä Murcott lähtee käsittelemään sosiologin kriittisellä otteella. Kussakin luvussa Murcott jäsentää näitä väitteitä yhden tai useamman sosiologisen linssin tai käsitteen näkökulmasta ja esittää havainnollisesti, millaisin tavoin empiirinen sosiologia on kutakin teemaa lähestynyt ja millaisia – usein ”yleisten totuuk-sien” vastaisia tai vähintään niitä yhteiskuntatieteellisesti selittäviä – tuloksia on saatu.

Siitä huolimatta, että tarkastelun kohteena ovat arkisia syömisen tapoja koskevat, usein moralisoivat väitteet, Murcott pyrkii läpi kirjan nostamaan tarkastelutasoa siten, että tutkittavat uskomukset ja niiden kuvaamat ilmiöt sidotaan ruoan tuotannon ja kulutuksen taloudellisiin, sosiaalisiin, poliittisiin ja rakenteellisiin kehityskuluihin ja ehtoihin. Murcott tarkastelee ruokajärjestelmän (*food system*) käsitteen avulla kriittisesti niin globalisoituvaa ruoantuotantoa, elintarviketeollisuuden ja kaupan ylikansallisia yrityksiä ja niiden tehotuotantoa prosessoitua ruokaa kuin näiden vaihtoehtoksi esitettyjä paikallisia ruokajärjestelmiä ja kaipuuta jalostamattomaan ja ”aitoon” ruokaan. Edelliseen kytkeytyy läpinäkymättömyyden, työntekijöiden riiston ja ekologisen välinpitämättömyyden kaltaisia ongelmia. Mutta ongelmaton ei ole jälkimmäinenkään edustaessaan hyvinvoivan länsimaisen keskiluokan ruokaan liittämiä arvoja ja ideaaleja, joita julkisessa keskustelussa usein käytetään lyömäaseina kritisoitaessa heikommin toimeentulevien epäterveellisinä pidettyjä ruokavaihtoja. Murcott paikantaa näitä vastakkainasetteluja taitavasti eri teemoihin liittyviin keskusteluihin, jotka koskevat esimerkiksi perheateriaa, ruoanlaittotaitoja, asiantuntijatiedon omaksumista, köyhyyttä sekä

yksilöllisiä valintoja korostavaa ruoka- ja ravitsemuspolitiikkaa. Eriarvoisuus eri tasoilla – globaalien pohjoisen ja etelän, korkeasti ja vähän koulutettujen, asiakkaiden ja työntekijöiden sekä hallitsevien ja hallittavien välillä – nousee kirjassa esiintavalla, joka havahduttanee nekin lukijat, joille Murcottin esiin nostamat näkökulmat eivät ole ennestään tuttuja.

Läpi kirjan Murcott korostaa, että sensaatiohakuisten ja kärjistettyjen mediaotsoikoiden, hataraan evidenssiin pohjautuvien oletusten ja ihmisten ruokaan liittyvien tapojen moralisoinnin sijaan tarvitaan vankkaan yhteiskuntatieteelliseen tutkimukseen ja tulkintaan perustuvaa tietoa erilaisista ruokaan liittyvistä tapahtuneista tai sellaisiksi väitetyistä ilmiöistä sekä niiden syistä, piirteistä ja seurauksista. Murcott rakentaa läpi kirjan eroa ravitsemuksen, (sosiaali)psykologian, taloustieteen, käyttäytymistieteiden ja markkinoinnin tutkimusotteisiin, joiden edustamat näkökulmat tyypillisesti pääsevät mediakeskustelussa näkyvämmiin esiin kuin sosiologian. Murcott käyttää myös runsaasti historiallisia esimerkkejä valaistakseen sitä, miten monien nykykeskustelujen juuret juontavat teollistumisen ja kaupungistumisen alkuaikoihin, jolloin myös ruoan tuotanto ja kulutus alkoivat muuttaa

muotoaan. Vaikka kirja käsittelee monipuolisesti erilaisia aiheita, tämänhetkisen ruokakeskustelun näkökulmasta siitä puuttuu yksi keskeinen teema: kestävää ruoankulutusta ainoastaan sivutaan ruokahävikkiä koskevassa luvussa. Olisi ollut kiinnostavaa nähdä, miten Murcott olisi lähestynyt esimerkiksi lihansyöntiä ja kasvissyöntiä koskevaa lööppijulkisuutta ja erilaisia proteiininlähteitä koskevaa keskustelua.

Kuten kirjan otsikkokin kertoo, kirja on tarkoitettu ensisijaisesti oppikirjaksi ja johdatukseksi ruokasosiologian lähestymistapoihin. Varsinaisen tekstiin joukkoon on sijoitettu lyhyitä peruskäsitteitä esitteleviä tekstejä, joiden avulla lukija saa peruskäsityksen siitä, mitä tarkoitetaan esimerkiksi sellaisilla termeillä kuin kulttuuri, ruokakulttuuri tai sosiaalinen stratiifikaatio. Lyhyissä tietoiskuissa esitellään myös sosiaalitutkimuksen menetelmiä. Jokaisen luvun lopussa on nykyoppikirjojen tapaan myös lyhyt listaus luvun keskeisistä teemoista, näkökulmista ja johtopäätöksistä.

Sosiologian opiskelijoille kirja lienee todistusvoimainen osoitus oman tieteenalan merkityksestä ja on sellaisena tärkeä yhteiskuntatieteilijän identiteetin vahvistaja. Kirjan toivoisi kuitenkin leviävän laajemmallekin kandi- ja maisteritason

opetuskäyttöön esimerkiksi ravitsemustieteessä, kotitaloustieteessä, markkinoinnissa, elintarviketieteissä ja soveltavissa taloustieteissä. Kirja purkaa ruokaan ja erityisesti sen sosiaalisiin ulottuvuuksiin liittyviä huolia ja myyttejä kriittisellä ja pääsääntöisesti perusteellisella otteella. Murcottin kirja on monin kohdin mukaansa tempaava ja suhteellisen helposti lähestyttävä kokonaisuus, mutta samalla se esittää tarkkaa sosiologista analyysia ruokaan liittyvistä ilmiöistä ja niitä koskevista sosiaalisesti jaetuista uskomuksista. Vankan tieteellisen evidenssin merkitystä korostava kirja on ruokapuhetta tulvivassa media- ja markkinointiympäristössä enemmän kuin tarpeen.

Mari Niva