

## Ruoka, ruumis, yhteisö

– Pyhät rajat hyvän ja oikean ruoan diskursseissa

Uskontotieteen pro gradu -tutkielma  
Humanistinen tiedekunta  
Liia Raippalinna  
24.1.2013

# Sisältö

1. JOHDANTO .....	4
1.1 Kysymys ruoasta .....	4
1.2 Tutkimusta ruoasta .....	6
1.2.1 Uskontoantropologian näkökulmia .....	6
1.2.2 Näkökulmia syömisen merkityksiin länsimaisessa kulutusyhteiskunnassa.....	8
1.2.3 Suomalaista tutkimusta .....	10
1.3 Lähtökohtia ja oletuksia, sekulaari uskontotieteen tutkimuskohteena .....	12
2. PYHÄÄ JA PAHAA RUOKAA .....	15
2.1 Suomalaisen ruokakulttuurin kehitys .....	15
2.2 Ideologioita ja asenteita .....	17
3. TEOREETTINEN PERUSTA - PYHÄ, TABU JA KONSTRUKTIO .....	19
3.1 Pyhä .....	19
3.1.1 Pyhä kulttuurisena kategoriarajana .....	19
3.1.2 Ruumis yhteisön symbolina .....	21
3.1.3 Sekulaarinen pyhä .....	23
3.2 Tabu .....	24
3.2.1 Tabu uskontoantropologian käsitteenä .....	25
3.2.2 Ruokajärjestelmät ja identiteetti .....	26
3.3 Konstruktionistisia lähtökohtia ja korjausliikkeitä .....	28
3.3.1 Merkitysjärjestelmät ja diskursiivinen valta .....	28
3.3.2 Ruumiilliset diskurssit, diskursiiviset ruumiit .....	31
3.3.3 Ruumis ja valtasuhteet Veikko Anttosen pyhäteoriassa .....	31
3.4 Yhteenvetoa ja tutkimuskysymykset .....	34
4. AINEISTO – MIELIPITEITÄ RUOASTA .....	36
4.1 Viisi vuotta, 717 mielipidettä.....	36
4.2 Lähdekritiikki.....	39
5. HYVÄN JA OIKEAN RUOAN DISKURSSIT .....	42
5.1 Analyysin toteuttamisesta.....	42
5.2 Kansallisuusdiskurssit .....	43
5.2.1 Suomalaisten parhaaksi .....	44
5.2.2 Taatusti Suomessa tuotettuja.....	45
5.2.3 Suomessa Suomen tavoilla .....	46

5.3 Luonnollisuusdiskurssi.....	47
5.3.1 Luomutuotanto jäljittelee luonnon omia järjestelmiä.....	48
5.3.2 Tuoretta ja aitoa.....	49
5.3.3 Vieraantunut sukupolvi.....	51
5.4 Terveyden ja ravitsemuksen diskurssi.....	52
5.4.1 Ravitsemuksellisesti korkealaatuinen ja monipuolinen.....	53
5.4.2 Sotaan kansallissairauksiamme vastaan .....	55
5.5 Turvallisuusdiskurssi.....	56
5.5.1 Turvalliseksi todettu ja hyväksytty.....	57
5.6 Oikeudenmukaisuuden diskurssi.....	59
5.6.1 Kyseenalaisissa oloissa tuotetaan synkkää syötävää.....	60
5.6.2 Ekotehokkainta on.....	61
5.6.3 Eläimen arvoinen elämä.....	62
5.7 Hyvän ja oikean rajat, diskurssien yhteenveto.....	64
6. PYHÄT RAJAT HYVÄN JA OIKEA RUOAN DISKURSSEISSA.....	66
6.1 Sallittua ja kiellettyä.....	66
6.1.1 Kaaoksesta kosmokseksi.....	66
6.1.2 Luonnollisuus järjestyksenä.....	67
6.1.3 Tieto järjestyksen ylläpitäjänä.....	69
6.2 Koti ja kotimaa: suomalaisuuden pyhät arvot.....	71
6.2.1 Kotimaan rajat.....	73
6.2.2 Koti ja kunnan ruoka.....	76
6.2.3 Eettisempi kotimainen? Kansalliset rajat ja oikeudenmukaisuuden haaste.....	79
6.3 Kehometaforat – Ruumiin ja yhteisön kohtaamisia .....	82
6.3.1 Terve ruumis, tuottava yhteiskunta .....	83
6.3.2 Vieraantuneet ruumiit aitoutta etsimässä.....	86
6.3.3 Juurista kasvun voimaa.....	90
6.4 Pyhät rajat? .....	94
7. UUSIA KYSYMYKSIÄ.....	98
Lähteet.....	101
Kirjallisuus ja internetlähteet.....	101
Liite 1: Taulukot aineiston teemoista.....	107
Liite 2: Luettelo aineiston kirjoituksista .....	109

# 1. JOHDANTO

## 1.1 Kysymys ruoasta

Koiranlihasta paistettu pihvi? Citykanipata pääsiäiseksi? Ihmislannassa kasvatetut vihannekset? Suklaasta tehty Muhammed?<sup>1</sup> *Ravinto* pitää meidät hengissä, mutta emme kelpuuta mitä tahansa ravinnoksi kelpaavaa *ruoaksemme*. Ruoka sitoo meidät todellisuuteen – yhteisöön, sen maailmankuvaan ja moraaliin käsityksiin. Syömiseen liittyvät uskomukset, vakaumukset ja tuntemukset voivat olla niin vahvoja, että ihminen näantyy nälkään ravinnon ympäröimänä. Todellisuus hahmottuu meille kielen ja kulttuurin muovaamana. Ajatteluamme ja käyttäytymistämme ohjaavat kulttuuriset merkitysjärjestelmät, tarinavarannot, määrittävät myös syömistämme. Voidaan puhua syömisjärjestelmistä, jotka kattavat ruoallisen todellisuuden rakentumisen syötävän ja ei-syötävän määräytymisestä ruoan tuotantoon ja syömiseen. Ruokajärjestelmissä määrittyy, mikä on hyvää ja oikeaa syödä.

Ruokajärjestelmät muovautuvat erilaisten biologisten, psykologisten, luonnonhistoriallisten, teknistaloudellisten ja sosiokulttuuristen tekijöiden yhteisvaikutuksessa. Tässä työssä keskityn kartoittamaan nimenomaan *kulttuurisia* merkitysverkostoja, joiden puitteissa käsityksemme hyvästä ja oikeasta ruoasta muotoutuvat, kuinka ne muotoutuvat *tässä ja nyt*. Näiden historiallisesti, sosiaalisesti ja kulttuurisesti rakentuvien merkityssysteemien kautta pureudun pyhiin rajoihin, asioihin ja asioiden välisiin eroihin, joihin merkitysjärjestelmät kiinnittyvät, ja joiden loukkaamattomuutta yhteiskunnassamme vaalitaan. Oletan, että hyvästä ja oikeasta ruoasta puhuminen, samoin kuin sellaisen syöminen ja valmistaminen, muovaa ja ylläpitää merkityssysteemien ja kulttuurien keskiössä olevia pyhiä arvoja. Samalla oletan, että niiden pyhyyksien paikantuminen, joiden ympärille hyvän ja oikean merkitykset rakentuvat, vaikuttaa olennaisesti elämän (ehtojen) asettumiseen yhteisössä, yhteiskunnassa ja planeetalla. Pyhistä rajoista ei haluta neuvotella, mutta ne liikkuvat ja paikantuvat erilaisten tuntemusten, näkemysten ja merkitysten ristivedossa. Oikeudesta ja mahdollisuudesta määritellä pyhiä rajoja kamppaillaan jatkuvasti, joskaan ei välttämättä tietoisesti.

---

<sup>1</sup>Poiminnat aineistosta

Ravinnon hankkimiseen, ruoaksi valmistamiseen ja nauttimiseen on lähes universaalisti liittynyt rituaaleja, joiden tarkoitus on ollut ruoan saannin turvaaminen. Omassa ylenpalttisuuden kulttuurissamme huoli ruoan saatavuudesta on vaihtunut ruuan määrälliseen runsauteen, saatavilla olevien raaka-aineiden ja menetelmien paljouteen sekä tyylien, asenteiden ja huolien moninaisuuteen. Koskaan historian aikana eivät ruokaan liittyvät valinnan mahdollisuudet ole olleet niin suuret, ruoan tuotannon ja kulutuksen järjestelmä niin laaja ja monimutkainen ja ruokaan liittyvät huolenaiheet niin moninaiset kuin meillä tänä päivänä.<sup>2</sup> Ruoka myös puhuttaa ja puhuttelee. Merkitysverkostot, joissa hyvää ja oikeaa ruokaa määritellään, ovat lukuisat. Tuohon verkostojen verkostoon käyn käsiksi selvittääkseni niitä arvoja (erotteluja), joihin syömällä tai syömättä jättämällä sitoudumme ja osoitamme sitoutuvamme.

Tarkastelen pyhien rajojen paikantumista hyvää ja oikeaa ruokaa koskevissa diskursseissa. Aineistona käytän Helsingin Sanomien mielipidepalstalla vuonna 2009 julkaistuja kirjoituksia ja aineiston läpikäymisen menetelmänä diskurssianalyysiä. Työni pohjaa Veikko Anttosen teoriaan pyhästä kategoriarajana sekä sen myöhempiin sovelluksiin, jotka huomioivat paremmin pyhien rajojen kulttuurisen rakentumisen ja niiden paikantumiseen vaikuttavat valtasuhteet. Tarkastelen diskursseissa hahmottuvia rajoja myös suhteessa Mary Douglasin käsitykseen ruumiin ja yhteisön rajojen pyhydestä ja niiden symbolisesta vastaavuudesta. Voidaan ajatella, että syöty ruoka muovaa ruumiitamme sekä aineena, että merkityksinä, jolloin ”väärin” muotoutuvat ruumiit muodostuvat ongelmaksi suhteessa yhteisöön, johon niitä peilataan. Pyhään, oli kyse arvosta, paikasta, ajasta tai asiasta, tiivistyy jotakin yhteisön itseymmärrykselle keskeistä. Pyhiin arvoihin viittaamalla hyvän ja oikea ruoan diskurssit ylläpitävät (ideaalista) yhteisöä ja tuottavat kuvaan sopivia – sekä sopimattomia – ruumiita. Tätä taustaa vasten työni hahmottuu kolmena toisiinsa liittyvänä kysymyksenä.

1. Mitkä ovat ne merkityssysteemit, joissa hyvää ja oikeaa ruokaa tuotetaan suomalaisessa julkisessa keskustelussa, jota rajattu mielipideaineistoni edustaa?
2. Minkälaisille pyhille rajoille (asioille/eroille) ko. merkityssysteemit rakentuvat?
3. Paikantuuko tämä pyhyys tietynlaisiin kuviin ruumiista ja yhteisöistä, eli tuotetaanko diskursseissa niitä yhdistäviä metaforia?

---

<sup>2</sup> Paradoksaalisesti koskaan ei ruoan hankkimiseen ja valmistamiseen kotitalouksissa ole käytetty yhtä vähän aikaa ja vaivaa suhteessa muuhun toimintaan.

Työ etenee kolmessa vaiheessa: Ensimmäiset luvut taustoittavat ja kehystävät tutkimustani. Tarkastelen ensin suomalaisen ruokakulttuurin kehitystä ja käsittelen sitten työni keskeiset käsitteet ja käyttämäni teoreettisen viitekehyksen. Toisessa vaiheessa esittelen aineistoni temaattisesti ja analysoin mielipidekirjoituksia nostamalla niistä esiin hyvän ja oikean ruoan diskursseja, merkitysverkostoja, joissa hyvää ja oikeaa ruokaa tuotetaan. Kolmannen vaiheen analyysiluvuissa tarkastelen pyhien rajojen paikantumista edellä esiin nostetuissa merkityssysteemeissä, erityisesti niiden kohtaus- ja törmäyspisteissä; tutkin, mitä on se pyhyys ja minkälaisia ovat ne ruumiiden ja yhteisöjen sidokset, joita niissä tuotetaan. Lopuksi palaan kysymykseen käsiteltyjen rajojen pyhydestä ja avaan lisäksi muutamia jatkokysymyksiä. Tässä luvussa käsittelen vielä aikaisempaa tutkimusta ja pohdin työni kenties kiistanalaista asemaa uskontotieteen kentällä.

## 1.2 Tutkimusta ruoasta

Jumalan syöminen, Jumalallisen eläimen syöminen, Homeopaattinen taikuus lihadieetissä, Ruoka- ja juoma-tabut, Ruoan tähteeksi jättämistä koskevat kiellot, Kielletty ruoka...<sup>3</sup> Uskontotieteellinen kiinnostus kohdistui ruokaan ja sen pyhyteen jo varhain. Syöminen omassa yhteiskunnassamme, perinteisesti uskonnolliseksi ymmärretyn alueen ulkopuolella, on kuitenkin pääsääntöisesti nähty muiden alojen tutkimuskenttänä. Tästä syystä tarkastelen seuraavassa paitsi uskontotieteellistä tutkimusta, myös sen lähialojen tutkimusta ruoan ja syömisestä. Teen ensin katsauksen ruokaan uskontoantropologian tutkimuskohteena. Sen jälkeen otan esille joitakin näkökulmia syömisestä länsimaisessa kulutusyhteiskunnassa ja viimeiseksi käsittelen suomalaista ja suomalaiseen yhteiskuntaan sijoittuvaa tutkimusta.

### 1.2.1 Uskontoantropologian näkökulmia

Antropologinen kiinnostus ruokaa kohtaan syntyi uskontoon ja pyhään liittyvistä kysymyksistä. Esimerkiksi **Sir James Frazeriä ja Robertson Smithiä** kiinnostivat *tabu, totemismi, uhraaminen ja rituaaliset ateriat*. **Emilé Durkheim** kiinnitti huomionsa

---

<sup>3</sup> Väliotsakkeita Sir James George Frazerin klassikkoteoksesta *The Golden Bough* (2003).

rituaalisen aterian yhteisölliseen ja yhteisöä ylläpitävään luonteeseen. *Uskontoelämän alkeismuodoissa* hän sijoittaa etsimänsä uskonnollisuuden ja yhteisön alkuperän uhraamiseen perustuvaan rituaaliseen ruokailutapahtumaan, joka ilmaisee yhteisön moraalin ja synnyttää siihen osallistujissa pyhän (eli yhteisöllisyyden) tunteen. (Detienne 1989, 16-18.) Pyhän käsite säilyi siis keskeisenä myös Durkheimin ajattelussa, mutta samalla kiinnostus suuntautui ruoan sosiaaliseen funktioon. (Goody 1982, 10-13.)

**Mary Douglas** on tarkastellut ruokaa yhteisön ja sen maailmankuvan rakennetta vastaavana merkinä tai metaforana (McGowan 1999, 3). Teoksessa *Puhtaus ja vaara* (2000) hän kiinnittää huomionsa sallittujen ja kiellettyjen ruokien *kategorioihin* ja niitä ilmentäviin *tabujärjestelmiin*. Hän tulkitsee ruokailua ruumiin rajojen (rituaalisena) ylityksenä, joka symbolisesti vastaa yhteisön (pyhien) rajojen ylitystä. Esseessään *Deciphering a meal* (1975) Douglas tulkitsee ruokailua merkkijärjestelmänä, jossa aterian osat ovat analogisessa suhteessa sekä keskenään että koko yhteiskuntaan nähden. Douglasille, samoin kuin Durkheimille, ruokaa koskevien kieltojen merkitys on ennen kaikkea sosiaalisten suhteiden ja kategorioiden vahvistaminen (Meigs, 1984, 41-43).

**Claude Lévi-Strauss** on kiinnostunut *ajattelun* (ei niinkään yhteisön) *rakenteista*. Hän tulkitsee ruokaa (keittotaitoa) kielen kaltaisena merkkijärjestelmänä, josta on mahdollista kaivaa esille kulttuuriset syvärakenteet, viime kädessä inhimillistä ajattelua ohjaavat rakenteet.<sup>4</sup> Hän kuvaa keittotaidon universaalia syvärakennetta *kulinaarisena kolmiona*, jossa keittotaito rakentuu kolmen semanttisen elementin (raaka, keitetty, mätä) ja kahden niitä yhdistävän vastakohtaisuuden varaan: työstetty/työstämätön ja luonto/kulttuuri. Keitettäessä raaka luonto työstetään kulttuurisin keinoin keitettyksi ruoaksi eli kulttuuriksi. Mädäntyminen on luonnon aikaan saama prosessi, jossa raaka (luonto) tai keitetty (kulttuuri) muuntuu mädäksi (luonnoksi), syömäkelvottomaksi. (Goody 1982, 20-21.)

Monet antropologit ovat tarkastelleet ruokaa Durkheimin ja Douglasin tavoin sosiaalisten suhteiden- ja rakenteiden *symbolina*.<sup>5</sup> **Anne S. Meigs** (1984) on tutkinut ruokatabuja

---

<sup>4</sup> Lévi-Strauss ajattelee kulttuurin erilaisista osasysteemeistä (suku, mytologia, keittotaito) koostuvana merkitysjärjestelmänä. Eri osasysteemien väliltä löytyvät vastaavuudet ilmaisevat hänen näkemyksensä mukaan kulttuurin alitajuisia asenteita ja viimein ihmismielen rakennetta. (Goody 1982, 22.)

<sup>5</sup> Esimerkiksi Carol Zane Jolles (2002) näkee tutkimansa Yupik-yhteisön harjoittaman valaanpyynnin metaforana pyynnistä elävälle yhteisölle ja sukulaisuuden kautta määrittyville sosiaalisille suhteille. Ruhon paloittelu toimii yhteisön kokemusta ja identiteettiä ilmentävää karttana, jota perinteisissä lihanpaloittelurituaaleissa siirretään seuraaville sukupolville. (Jolles 2002, 289-305.)

Guinealaisen Hua-kansan parissa. Hän tulkitsee niiden avulla säädeltävän ja ylläpidettävän sukupuolten välisiä suhteita. Meigs kuitenkin korostaa, että tällainen rakenteita painottava tulkinta vastaa harvoin tutkittavien omaa ymmärrystä tabujen merkityksestä: Hua-kansan näkökulmasta ruokarajoitusten tarkoitus on ennen kaikkea suojella yhteisön jäsenten terveyttä ja ruumiillista hyvinvointia. (Meigs 1984, 27-29, 128).

Yritystä löytää ruokatabujen ja -symboliikan taustalta (kiinteitä) rakenteita onkin arvosteltu varsin voimakkaasti. **Raymond Firth** esimerkiksi muistuttaa, etteivät ruokasymbolit ole sosiaalisten suhteiden staattisia ilmauksia, vaan ne toimivat jatkuvasti sosiaalisen kanssakäymisen välineinä, eikä symbolista merkitystä voi erottaa kontekstista, jossa symboli esiintyy. (Firth 1975, 260-261.) **Harriet Whitehead** tyrmää kulttuuristen (syvä)rakenteiden olemassaolon tyystin. Hän kritisoi symbolisten tulkintojen olevan ”sokeita nälälle” ja kuvailee, että systeemin sijaan ruokatabut yhdessä ekologisten, ekonomisten ja sosiaalisten tekijöiden kanssa muodostavat ”elävän kompleksin, joka on seuraus erilaisten ja osin vastakkaisten tekijöiden ristivedosta”. (Whitehead 2000, 47.)

Kritiikki varottaa redusoimista syömistä yksin kulttuuriin ja näkemästä yhtenäisyyttä ja rakenteita siellä, missä niitä ei ole. Kulttuurin tai sen osa-alueen esittäminen rakenteen avulla voi kuitenkin olla kuvaavaa. Pysyvien syvärakenteiden sijaan useat tutkijat ovatkin keskittyneet pienemmän mittakaavan rakenteisiin, jolloin variaation, ristiriitaisuuksien ja muutoksen huomioimiselle jää enemmän tilaa. Esimerkiksi sosiaaliantropologi **Pasi Falk** tutkii syömistä rakenteiden muuttumista. Hän katsoo ruoan ja ”ruokajärjestelmien” ilmentävän yhteisön järjestystä ja maailmankuvaa: Syöminen on perinteisesti ollut vahvasti jäsentynyt, ritualisoitua toimintaa, mutta modernissa yhteiskunnassa syömistä säätelevä tabujärjestelmä on menettänyt merkityksensä ja korvautunut erilaisilla moraalisisilla järjestelmillä ja sosiaalisen identifioitumisen mekanismeilla. Ruokajärjestelmät ja tabut muuttuvat sitä mukaa, kun niiden symboloima ”kosmologinen kartta” hahmottuu uudelleen sitä ylläpitävien myyttien uudelleentulkinnan myötä. (Falk 1994, 79.)

### 1.2.2 Näkökulmia syömistä merkityksiin länsimaisessa kulutusyhteiskunnassa

Ruoan merkityksiä länsimaisen kulttuurialueen uskonnollisissa yhteisöissä on selvitelty



mm. uskontotieteen, teologian, historian ja filosofian aloilla. Erityisesti feministinen tutkimusote ja pyrkimys länsimaista ajattelua hallitsevan mielen ja ruumiin dikotomian ylittämiseen on lisännyt kiinnostusta syömiseen ja sille annettuihin merkityksiin. Kun arkipäiväinen ja ”lihallinen” elämä on alettu ymmärtää ontologisesti ja tiedollisesti merkittäväksi kokemukseksi, ruokailusta on tullut varteenotettava tutkimuskohde.<sup>6</sup> Ruoasta ja ruoanlaitosta on löytynyt tulokulma toisaalta (uskonnon) ruumiillisuuteen ja toisaalta naisten uskonnollisuuteen.<sup>7</sup> Mikäli kuitenkin halutaan selvittää ruoan ja syömisestä merkityksiä rajattujen uskonnollisten kontekstien ulkopuolella, katse on suunnattava laajemmalle humanistiseen ja erityisesti yhteiskuntatieteelliseen tutkimukseen.

Sosiaalishistorioitsija **Andrew Mc Gowan** (1999) vaatii, että ateriaa tulee tulkita suhteessa kulinaarisen ja sosiaalisen järjestelmän kokonaisuuteen ja osana yhteiskunnan tai yhteisön valtarakenteita. Hän huomauttaa, että ruoka ei vain ilmaise yhteisöä vaan *muodostaa* sellaisen *erottamalla* sen muista. (McGowan 1999, 5-7, 270-272.) Mc Gowan tutkii varhaisten kristittyjen rituaalisia aterioita, mutta hänen huomionsa on mielenkiintoinen myös suhteessa omaa kulttuuriamme leimaavaan syömisestä tyylien moninaisuuteen. Jälkimodernia syömistä kartoittavaa tutkimusta ovatkin jäsentäneet kysymykset identifiointista ja erottautumisesta ja ruoasta sosiaalisten arvojen merkittäjänä.<sup>8</sup> Useat tutkijat korostavat ruumiin merkitystä yksilön identiteetille. Ruumiin suitsiminen ruokavalion avulla tähtää halutunlaiseen itsen representaatioon, identiteetin ja erityisesti seksuaalisuuden esittämiseen ja muodostamiseen (Turner 1994, xii);

Ravitsemus on elämän edellytys, ja siksi valta ilmenee ruoassa tai sen puutteessa mitä perustavanlaatuisimmalla tavalla. Kulttuurintutkija **Bryan S. Turner** (1984, 1992) on tarkastellut ruoan, ruumiin ja vallan yhteen kietoutumista yhteydessä modernien ruokadiskurssien muotoutumiseen. Hänen mukaansa syömistä säätelevä ajattelumme ja toimintamme on nähtävä osana ruumiin käsitteen kulttuurista kehitystä ja erityisesti

---

<sup>6</sup> Ks. Heldke 1992. Lisa M. Heldke puhuu ruoanlaitosta mielekkäänä, merkityksellisenä toimintana (thoughtful practice). Hän vertaa teorian ja käytännön (mielen ja ruumiin) yhdistävää ruoanlaittoa käsiin sotkeutuvaan taikinaan, joka ylittää subjektin ja objektin rajan. (Heldke 1992, 216, 264).

<sup>7</sup> Esim. Caroline Walker Bunymin (1989) tutkimus ruoan uskonnollisesta merkityksestä luostarielämää viettäville keskiaikaisille naisille; Patricia Curranin (1987) tutkimus benediktiiniläisten nunnaluostareiden ruokailuritualeista 1900-luvun loppupuolella; Christina Mazzonin (2005) tutkimus ruoan merkityksistä tunnettujen pyhien (katolilaisten) naisten uskonnossa ja elämässä.

<sup>8</sup> Esim. Steven Mennell 1992; Deborah Lupton, 1996; Jack Goody 1982; Jopi Nyman 2004; Anne Puuronen 2004a; Bryan S. Turner 1984, 1982.

ruumiin säätelyn historiaa.<sup>9</sup> Antropologi **Carrol M. Counihan** (1999) on selvittänyt, kuinka valta ja sukupuoli kietoutuvat yhteen aikamme länsimaisessa kulutusyhteiskunnassa: Kun ruoka nähdään kulutushyödykkeenä, sen eroja tuottava merkitys korostuu ja siitä tulee leimallisesti statuksen ja vallan väline. Syömiskäytännöt ylläpitävät sukupuolen lisäksi muitakin sosiaalisia hierarkioita, kuten eroa valkoisen ja värillisen, lihavan ja laihan, köyhän ja rikkaan välillä. (Counihan 1999, 113, 126-127.)<sup>10</sup>

### 1.2.3 Suomalaista tutkimusta

Suomessa ruokaa ja ruokailua on tutkittu etenkin historia- ja perinnetieteiden näkökulmasta. Esimerkiksi **Merja Sillanpää** (1999) on koonnut arvokasta muistitietoa 1900-luvun kotiruokailusta ja kirkkohistorioitsija **Maiju Lehmijoki-Gardnerin** *Syömisen etiikka* kartoittaa syömisen etiikkaa ja sen historiallista kehitystä eri uskonnoissa. Historia- ja perinnetieteellisen (samoin kuin uskontoetnografisen) tutkimuksen ongelmana on heikko keskustelevuus ja se, ettei tutkimusta sidota teoreettisiin käsitteisiin tai viitekehyksiin. Poikkeuksiakin löytyy. Näköaloja ruoan symbolisiin merkityksiin tarjoaa esimerkiksi artikkelikokoelma *Suulla ja Kielellä, Tulkintoja ruoasta* (2004). Etnologi **Maarit Knuutilan** teos *Kansanomainen keittämisen taito* (2006) valaisee kansanomaisen ja modernin keittämisen kautta ruokailua koskevien yhteiskunnallisten asenteiden ja diskurssien kehittymistä Suomessa. Hänen tarkastelunsa kulminoituu suomalaiseen ”keittäjänaisten kansaan”, perinteikkään keittäjänaisen ihanteeseen.

Nimenomaisesti nyky-Suomeen keskittyneet ruokailun sosiaalisia ja kulttuurisia merkityksiä kartoittavat tutkimukset ovat niukassa. Sosiologi **Jukka Gronow** sekä jo edellä mainittu Pasi Falk ovat ammentaneet tutkimuksessaan Turnerilta. Falk (1994) on

---

<sup>9</sup> Yhdistäen Foucaultin ajatuksen diskursseista ja vallasta Max Weberin käsitykseen asketismin ja kapitalismin suhteesta Turner pyrkii selvittämään kosketuspintoja, joissa teollistuminen, sosiaaliluokat ja ruokadiskurssien synty liittyvät toisiinsa. Terveyden ja sairauden metaforat ovat sosiaalisen järjestelmän metaforia: Esimerkiksi englannin kielen termit *regimen* ja *diet* viittaavat etymologisesti sekä yksilön ruumiin, että yhteiskunnan ja sen kansalaisten hallintaan (Turner 1984, 166). (Ks. Turner 1984; 1992, 177-203.)

<sup>10</sup> Syömisen suhde ruumiisiin, ruumiinkuviin ja vallankäyttöön on ollut keskeinen kysymys feministisessä tutkimuksessa. Esim. Carol Adams on kirjoittanut lihan sukupuolitetuista merkityksistä: Kuten lihansyöntiin liittyvässä kuvastossa objektivoidaan eläin, objektivoidaan maskuliinisessa kulttuurissa nainen. Eläimen rooli syömistapahtumassa on yhteydessä naisen roolin halun kohteena, kun mieheksi määrittyvä subjekti syö naiseksi määrittyneen objektin. (Ks. Heldke 1992 217; Nylén 2007 24-26). Teema on keskeinen myös laihduttamista ja syömishäiriöitä ruotivassa tutkimuksessa. (Ks. Counihan 1999.) Niitä on tutkittu myös erityisesti suhteessa uskontoon/uskonollisuuteen. Esim. Bell 1985; Lelvic 1999 & 2010.

tutkinut syömisen roolia modernissa kuluttamisessa ja identiteetinmuodostamisessa, ja Gronow (1998) on selvittänyt mm. (ruoan) kulutuksen vaarojen ja riskien sosiologisia ulottuvuuksia. Douglasin ajattelusta ponnistaa sosiologi **Johanna Mäkelä** (2001), joka on tarttunut ruoan kulttuurisiin merkityksiin selvittämällä kunnan ruoan käsitettä ja ruokailun kulttuurista jäsentymistä tämän päivän Suomessa. Syömistä on tutkittu myös feministisessä ruumiillisuustutkimuksessa ja erityisesti lihavuustutkimuksessa, jossa sitä on tarkasteltu ruumiinrajojen ja ruumisnormien kautta (ks. Harjunen ja Kyrölä 2007, 29). Lisäksi ruokaa ja ruokadiskursseja on käsitelty useissa eri alojen opinnäytetöissä.<sup>11</sup>

Ainut julkaistu ”sekulaariseen” syömiseen kohdistuva uskontotieteellinen tutkimus on **Anne Puurosen** (2004b) väitöskirja anorektikkojen kokemustiedon kulttuurisesta jäsentymisestä. Puuronen on Veikko Anttosen tapaan kiinnostunut yhteisöllisistä kategorioista ja niihin liittyvistä arvoista. Hänen tutkimuksensa perustuu tämän ajatukselle ihmisten tavasta *pyhittämällä* oikeuttaa erilaisia symbolisia käytänteitä osana sosiaalista todellisuutta, jossa elävät. (Puuronen 2004b, 63.) Puuronen osoittaa, että syömishäiriöiden kautta pääsee käsiksi syömiskulttuuriamme kokonaisuudessaan ohjaaviin asenteisiin: Ns. ongelmasyöminen rakentuu suhteessa vallitseviin ihanteisiin ja ravitsemus- ja ruokasuosituksiin, ja sitä voidaan ainakin jossakin määrin tulkita osana nyky-yhteiskunnassa vallitsevaa terveyskulttuuria – oikeinsyömistä ja järkeviä ruokavalintoja korostavan syömistyylin äärimuotoina. (Puuronen 2004a, 107-109.)

Vaikka ruokaa ja syömistä on tarkasteltu monenlaisista näkökulmista, ruoan merkityksiä modernissa yhteiskunnassa on tutkittu vähän ja uskontotieteessä vielä vähemmän. Vaikka ruokaan on viitattu pyhän käsitteen kannalta merkittävänä ja sen kautta avautuvana tutkimusalueena, sekulaarista syömistä määrittävät ja tuottavat pyhät rajat ovat Puurosen työskätkä lukuun ottamatta tutkimatta. Tämä on aukko, johon tutkimukseni hyvän ja oikean ruoan diskursseissa hahmottuvista pyhistä rajoista porautuu. Humanistisilla ja yhteiskuntatieteellisillä aloilla on vasta alettu ymmärtää ruoka ja syöminen relevantteina näkökulmina nykyisyyteen. Uskon että ruokaa ja syömistä tullaan lähiaikoina tutkimaan enenevässä määrin myös uskontotieteessä.

---

<sup>11</sup> **Elena Collavin** (2007) esimerkiksi on väitellyt sosiaalipsykologiassa italialaisen GMO-keskustelun rakentumisesta. **Anne-Maaria Kurvinen** (2005) etsii sosiologian Pro gradussaan kulttuurisia selitysmalleja, joilla pidetään yllä suomalaisten luottamusta ruokaan. **Maria Pecoraron** (2008) ruoan kulutuksen eettisiä diskursseja luotaava markkinoinnin Pro gradu on mielenkiintoinen erityisesti tutkimusmenetelmänsä ja aineistonsa (HS 2007) kannalta. **Kerttu Raittila** (2010) tarkastelee uskontotieteen kandidaatintutkielmassaan terveysruokapuhetta ja sen yhteyttä New Age liikkeeseen

### 1.3 Lähtökohtia ja oletuksia, sekulaari uskontotieteen tutkimuskohteena

Suomalaiseen uskontotieteeseen tuo uusia näkökulmia rajankäynti kulttuurintutkimuksen ja perinteisen uskontotieteen välillä. Kulttuurintutkimus<sup>12</sup> on tuonut uskontotieteeseen mm. kiinnostuksen valtasuhteiden tutkimiseen, esimerkiksi poststrukturalistisesta, postmarxilaisesta tai feministisestä perspektiivistä. (Ks. Taira 2004). Tietyt tälle tutkimussuunnalle tyypilliset kysymyksenasettelut ja teoreettiset perinteet vaikuttavat myös omassa tutkimuksessani, erityisesti käyttämäni tutkimuskirjallisuuden<sup>13</sup> kautta.

Tutkimukseni lähtökohdat ovat yhtäältä strukturalistis-funktionalistiseen tutkimusperinteeseen nojaavassa uskontoantropologisessa ruokatabujen ja ruokajärjestelmien tutkimuksessa ja Veikko Anttosen teorian kautta siinä pyhän tutkimusperinteessä, joka painottaa yhteisöllisen ja kulttuuristen kategorioiden merkitystä pyhän paikantumisessa. Toinen kiintopiste on sosiaalisessa konstruktivismissa ja (valta)rakenteiden paljastamiseen suuntautuvassa diskurssianalyysissä. Näkökulmien yhteensovittamisessa on haasteensa, mutta ne eivät ole ylitsepääsemättömiä. Tieteellisen teorian voi ajatella olevan malli, metafora, ajatusleikki. Se avaa todellisuuteen mahdollisen näkökulman, mahdollisen tulkinnan, jonka kautta nostaa esiin jotakin kiinnostavaa. Etsin hyvän ja oikean ruoan diskursseissa pyhän luokittamiseen vaikuttavia sosiaalisia ja kulttuurisia merkitysrakenteita olettamatta niiden muodostavan yksiselitteistä, yhtenäistä saati millään muotoa perimmäistä kuvaa kulttuuristamme.

Oletan, että todellisuus, kuten sen käsitämme, on sosiaalisesti rakentunut. Kielemme, kokemuksemme ja tarinamme vaikuttavat tapaamme hahmottaa maailmaa. Tämä ei toki tarkoita yhteisesti ymmärretyn todellisuuden kieltämistä tai sitä, etteikö ajattelun rakenteiden tutkiminen olisi mielekästä. Ajatus todellisuuden sosiaalisesta rakentumisesta on päinvastoin syy tutkia elämää ja erilaisia elämänmuotoja niiden tarinoiden kautta, joita niistä kerrotaan. Myös tieteellisen teorian voi käsittää tarinaksi, tarinan kehyksiksi.<sup>14</sup> Itse

---

<sup>12</sup> Suomalainen termi kulttuurintutkimus viittaa perinnetieteellisiin. Tässä tarkoitetaan brittiläistä kulttuurintutkimusta (Cultural Studies), monialaista kenttää, jota yhdistää kiinnostus nykykulttuuriin ja siinä vaikuttaviin valtasuhteisiin.

<sup>13</sup> Esim. Charpentier, Gatens, Turner, Puuronen.

<sup>14</sup> Tarinoista ja tulkinna kehyksistä esim. Midgley 1992; Utraiainen 2004

olen valinnut Veikko Anttosen teorian pyhästä tarinani raameiksi. Sen avulla pyrin ymmärtämään elämäämme todellisuutta ja kertomaan siitä. Tarinan kerronta, näkökulmien avaaminen, on yksi humanististen tieteiden tärkeimmistä tehtävistä. Todellisuuden näkeminen sosiaalisesti rakentuneena ei myöskään tarkoita sen aineellisuuden kieltämistä. Yhtä lailla kuin sanoissa, ajatuksissa ja kuvallisissa vertauksissa tarinat ovat kiinni fyysisessä olemassaolossamme. Ne syntyvät käytännössämme, tuntemuksissamme ja vaikuttavat elämämme ehtoihin. Puhe hyvästä ja oikeasta ruoasta tulee lihaksi toiminnan mahdollisuuksina ja niiden puuttumisena, haluna ja nälkänä... Siksi on tärkeää myös kysyä, kenen tarinaa kerrotaan.

Miksi sitten uskontotieteilijä tutkii käsityksiä hyvästä ja oikeasta ruoasta sekulaarisessa kontekstissa? Eikö uskontotieteilijän tulisi tutkia uskonnollisia merkityksiä tai konteksteja? Vaikka uskonnolla on perinteisesti ollut vankka asema hyvän ja oikean ruoan määrittelyssä ja ruoalla on vastaavasti ollut osansa uskonnon harjoittamisessa, en tutki uskontoa, en edes ilmiötä, jota kannattaisi tulkita ”ikään kuin” uskonnollisena.<sup>15</sup> Hyvän ja oikean ruoan määrittymiseen voi liittyä samankaltaisia аспекteja kuin uskonnollisuuteen, mutta tutkimuskysymyksen kannalta tämä ei ole oleellista. Tutkimuskysymyksen esittäminen uskontotieteessä on perusteltua, koska ne rakentuvat tieteenalalla keskeisistä käsitteistä ja teoreettisista perinteistä: pyhä ja tabu ovat keskeisiä käsitteitä uskontoantropologiassa, ja käyttämäni teoria pyhästä yhteisöllisenä ja kognitiivisena rajana on tunnettu uskontotieteessä meillä ja maailmalla. Näiden käsitteiden ja teorioiden hyödyntäminen on mielestäni perusteltua, missä tahansa ne kantavat hedelmää. Lisäksi uskontotieteen näkökulmien soveltaminen perinteisen uskonnollisen kentän ulkopuolelle tuottaa uutta tietoa käytetyistä teorioista ja käsitteistä, ja soveltamalla pyhää tai muita uskontotieteen käsitteitä ns. maallisiin konteksteihin muodostetaan heijastuspintaa, jota vasten myös uskonnollisia ilmiöitä ja niiden erityispiirteitä voidaan tarkastella.

Kim Knott (2004, 2008) on osoittanut, että uskonnollisen ja ei-uskonnollisen ja pyhän ja maallisen kategoriat ovat historiallisesti muotoutuneita, vaikka niiden väliset raja ovat paikoin muotoutuneet siinä määrin loukkaamattomiksi, että ne voivat vaikuttaa ”luonnollisilta”. Kenttien sekoittaminen murtaa käsitystä paitsi kategorioiden

---

<sup>15</sup> Kulttuurisia järjestelmiä tai ideologioita voidaan tutkia analogiana uskonnolle, jolloin päästään käsiksi niiden samankaltaisuuksiin ja eroihin. Uskonnon tunnuspiirteiden esiin kaivaminen voi toimia tiedon tuottamisen työkaluna, muttei välttämättä ole kovinkaan hedelmällinen päämäärä. (Mikkola 2004, 216-217.)

ehdottomuudesta ja pysyvyydestä, myös niiden vastakohtaisuudesta. Pyhän ja tabun käsitteiden soveltaminen ruokaan on tavallista, kun tutkimuskohteena on historiallinen, uskonnollinen tai ei-länsimainen yhteisö. Voisiko myös ei-uskonnollinen – tässä tapauksessa hyvän ja oikean ruoan merkitykset kulttuurissamme – avautua näiden käsitteiden avulla? Kun pyhän käsite on irrotettu uskonnosta, näin voidaan olettaa.

Uskonnollinen (esikristillinen, kristillinen ja synkretistinen) pyhä ja siihen liittyvät kiellot ovat osallistuneet syömisen säätelyyn meilläkin. Onkin mielenkiintoista tarkastella, mitä hyvän ja oikean ruoan käsityksille on tapahtunut traditionaalisten uskomusten ja perinteisen uskonnollisuuden väistyessä.<sup>16</sup> Koska käsittelen pyhän ajattelua ja todellisuutta jäsentäväksi kulttuuristen kategorioiden rajaksi, voin olettaa hyvän ja oikean ruoan yhä olevan sidoksissa pyhäksi rajaamisen prosesseihin ja yhteisön rajojen muodostamiseen. On aineiston tehtävä näyttää, minkälaisia rajoja ruokaan liittyy. Näiden rajojen analyysi voi osoittaa oletuksen rajojen pyhydestä hedelmälliseksi tai hedelmättömäksi.

On kenties totuttu ajattelemaan, että tieteidenvälisyys uskontotieteessä merkitsee muilta tieteenaloilta, esimerkiksi juuri kulttuurintutkimuksesta, omaksuttujen teorioiden ja näkökulmien soveltamista uskontoon ja uskonnollisiin konteksteihin. (Ks. Taira 2004, 124.) Tieteidenvälisyys voi kuitenkin olla myös uskontotieteen kysymyksenasettelujen viemistä sille epätavallisille kohteille, kuten sekulaariseen nykykulttuuriin. Valintani on tutkia hyvän ja oikean ruoan rajanvetoa nyky-yhteiskunnassa ja -kulttuurissa uskontotieteellisestä perspektiivistä. Kuten Teemu Taira toteaa, yksi vahvimista perusteista perinteisiä oppialojen rajoja rikkovalle tutkimukselle on, että vain siten päästään käsiksi tieteenalojen väliin jääviin sokeisiin pisteisiin (Taira 2004, 124).

---

<sup>16</sup> Uskonnon asema hyvän ja oikean ruoan määrittäjänä on aineistossani marginaalinen, vaikka paikoin tavataan uskonnollista kieltä: puhutaan esim. tuhlaamisen häpeästä, tomaattien synneistä ja leivän sielusta.

## 2. PYHÄÄ JA PAHAA RUOKAA

### 2.1 Suomalaisen ruokakulttuurin kehitys

Pyhyys on kytkeytynyt ruokaan niin suomalaisessa maatalouskulttuurissa kuin sitä edeltäneessä ja osin sen rinnalla jatkuneessa metsästäjä-keräilijäkulttuurissa. Perinteiseen metsästykseseen, kalastukseen ja viljelyyn liittyi koko joukko mytologiaa, uskomuksia ja riittejä. Vielä 1800-luvulla maanviljelykseen ja vuodenkiertoon liittyvät työt ja kriittisiin (pyhiin) ajankohtiin liittyvä rituaalit säätelivät ja rytmittivät elämää maaseudulla.

1900-luvun alkuun asti ruokatalous oli Suomessa yksinkertaista varastointitaloutta. Ruisleipä, suolakala, nauriit, lantut, jauhopuurot, vellit ja keitot olivat talonpojan arkiruokaa 1800-luvun lopulle asti. Vielä vuosisadan alussa noin puolet suomalaisista joutui normaaleinkin vuosina turvautumaan erilaisiin korvikkeisiin ravinnon jatkeena. Ruokavalio alkoi monipuolistua 1700-luvulla ensin varakkaan säätyläisväestön keskuudessa, ja uutuuselintarvikkeet toivat mukanaan ranskalaisen hovikulttuurin ihailun ja tiukat etikettisäännöt. Vaikka uutuudet kuten peruna, kahvi ja tupakka levisivät 1800-luvun lopulle tultaessa maaseudullekin, niukkuus oli ruokailua merkittävimmin määrittävä tekijä vielä 1900-luvun alkupuolella. Ruoan kunnioittaminen oli kaiken tapakulttuurin perusta, ruokaan suhtauduttiin hartaudella ja ruokapöydässä oli käyttäytyttävä kunnolla. Ruokarukouskin saatettiin lukea, vaikka perhe ei muuten olisikaan ollut erityisen uskonnollinen. Elintarvikkeista leipä oli erityisasemassa. Sen hukkaan heittäminen oli tabu, ja sen käsittelyyn liittyi muutenkin erilaisia uskomuksia: esimerkiksi sen asettamisesta ylösalaisin seurasi taloon ”köyhyys” tai ”yhdeksän syntiä”. (Sillanpää 1999, 24-26, 70-75, 94, 103.)

Tekniikan kehitys paransi säilöntä- ja kuljetusmahdollisuuksia, ja vuosisadan vaihteen uudet keksinnöt helpottivat työtä. (Sillanpää 1999, 8-39). 1800-luvun lopulta lähtien perimätietona opittu keittotaito alkoi ”tieteellistyä”, kun kotitaloustiede toi keittämiseen uudet säännöt ja ajan tieteelliseen tietoon perustuvan järjestelmällisyyden. Keittämisen keskiöön nousi hygienia, keittäjien (ruumiiden) ja ruokatavaroiden puhtaus. Samanaikaisesti syntyivät ja levisivät uudet tieteellisperäiset käsitykset ravitsemuksesta. (Knuutila 2006, 216-227.) Kansanvalistus painotti hygienian ja terveellisen ruoan

merkitystä ja pyrki kitkemään pois vanhoja vahingollisina pidettyjä tapoja. Merkittäviä tekijöitä muutoksen aikaansaamisessa olivat kansakoulu, sanomalehdet ja monenlaiset yhdistykset ja organisaatiot, jotka järjestivät kursseja mm. ruoanlaitosta ja puutarhaviljelystä. (Sillanpää 1999, 182).

1950-luvulla ruis vaihtui vehnäpullaan ja sota- ja pula-aikojen niukkuus purkautui lihan, maidon, rasvan, sokerin ja kahvin kulutuksen räjähdysmäisenä kasvuna. Modernit varusteet, sähköhella, juokseva vesi ja kuivauskaappi, ilmestyivät uuteen ihannekeittiöön. (Sillanpää 1999, 101-109.) 1960- ja 1970-luvuilla suomalainen yhteiskunta- ja elinkeinorakenne muuttui rajusti kaupungistumisen seurauksena. Kaupunkiin muutto merkitsi omavaraistaloudesta luopumista. Saatavilla olevien elintarvikkeiden määrä kasvoi vauhdilla, mutta maaseutu- ja työläisväestön keskuudessa perinteinen ruokavalio piti pintansa eikä uusia ruokalajeja (paitsi jauheliha- ja makkararuokia) juuri omaksuttu ennen 80-lukua; seuraavallakin vuosikymmenellä kotitalouksissa syötiin pitsan ja spagetin kaltaisten uutuuksien lisäksi pääsääntöisesti ”tavallista kotiruokaa”. Nopeimmin uudet ruokalajit rantautuivat ylempien luokkien ja koulutetun väestön keskuuteen, joka oli myös muuta väestöä kiinnostuneempaa ruoan terveellisyydestä. (Sillanpää 1999, 143-146, 159, 171.)

Jessamy Neuhausin mukaan murros perinteisestä moderniin keittotaitoon tapahtui 50-luvulla, jolloin esimerkiksi keittokirjat ryhtyivät sovittamaan kansanomaista keittämistä modernin yhteiskunnan vaatimuksiin tarjoamalla helppoja ja nopeita reseptejä. Helppous ja uutuudet asettuivat kuitenkin vastakkain suhteessa keittämisen perinteisiin ja perinteisiin arvoihin. (Knuutila 2006, 280.) Teknologian kehittyminen, kaupungistuminen ja naisten siirtyminen kodin ulkopuolelle töihin merkitsi valmisruokien ja pakasteiden ilmaantumista markkinoille. Vaikka eineksiin suhtauduttiin epäilevästi ja valmiin ruoan tarjoamista pidettiin laiskuutena ja tuhlaavaisuutena, lehdissä, etenkin naistenlehdissä, kirjoiteltiin ruokakulttuurin muutoksesta – *keittämisen kuolemasta*. Suomen pelättiin muuttuneen valmisruokien maaksi, kotiruokailun ja ruoanlaittotaidon kadonneen ja suomalaisen ruokakulttuurin kuolleen. Toden teolla pelot ja syyllisyydentunteet pulpahtivat pintaan valmisruokien ja pakasteiden käytön kasvaessa 80-luvulla. Valmisruokat asetettiin kunnon ruoan ja äidin mielikuvia vastaan ja leimattiin korvikkeiksi. Samalla pelko kotikeittämisen kuolemasta synnytti kiinnostuksen suomalaista ruokaperinnettä kohtaan. (Sillanpää 1999,



74, 143-177, 184-188, 199-206.)

Ruokailun modernisoituminen ja elintason nousu jatkui 80- ja 90-luvuilla. Suurin muutos ruokakulttuurissa on ruokailun muuttuminen energiatarpeen tyydyttämisestä mielihyvän hakemiseksi ja välttämättömyydestä tyyliksi ja harrastukseksi. (Sillanpää 1999, 189-194). Toisaalta esim. aikakauslehtien välittämät kuvat edustavat ihanteita, eivät kotien todellisuutta. Perinteisesti ruokansa valitsijaan on suhtauduttu kielteisesti, mutta varallisuuden ja valinnanvaran lisääntyminen on mahdollistanut ruokailun individualisoitumisen ja lukuisten erilaisten syömisen alakulttuurien syntyminen. Nykysyömistä värittäviä ilmiöitä ovat myös erilaiset ruokaan liittyvät huolet ja pelot, kuten pelot tauteja, keinolannoitteita tai tuholaismyrkkyyä kohtaan (ks. esim. Sillanpää 1999; Knuutila 2006; Gronow 1998).<sup>17</sup>

## 2.2 Ideologioita ja asenteita

Suomalaisen ruokakulttuurin muutokset liittyvät laajempiin syömisen merkityksiä sääteleviin kehityskaariin. Keskiajan Euroopassa merkittävä syömistä säätelevä asenne oli luostareissa harjoitettu kristillinen asketismi, jossa ruokavalio toimi halujen ja ruumiin kontrollin välineenä. Ruokavaliolla tähdättiin halun hillitsemiseen, jotta sielu voisi pelastua. Keskiajalla ja uuden ajan koittaessa ruokavaliot levisivät luostareista yläluokkien keskuuteen. Useiden sairauksien syy nähtiin aristokraattien ja myöhemmin hyväosaisten kaupunkilaisten himojen ohjailemassa, mässäilevässä elämäntavassa. Ruokavalio oli paitsi terveydellinen, oleellisesti myös moraalinen kysymys. Irrationaalisen halun ja väärän ruokavaliion aiheuttamat ongelmat heijastuivat mielen tasapainottomuutena sekä kyvyttömyytenä hoitaa ammatillisia velvollisuuksia. Ratkaisu ongelmiin löytyi ruumiin kurista ja ruokavaliosta, ja näin syntyi ruokavaliion fyysisten, yksilöllisten ja sosiaalisten vaikutusten ympärille tiivistyvä uskonnollislääketieteellinen diskurssi. (Turner 1984, 167-168.) Huoli ruokavaliion noudattamisesta koski aluksi vain yläluokkaa, jolla oli varaa ylensyömiseen. Protestantismi, erityisesti metodismi, toi ruokavaliot työväenluokkien tietoisuuteen. Max Weber tulkitsee luostarin askeettisen järjestyksen levinneen protestantismien mukana maalliseen yhteiskuntaan, jossa sitä oli harjoitettava osana

---

<sup>17</sup> Ruokaa koskevat pelot eivät sinänsä ole uusi ilmiö. Ne ovat saaneet uusia muotoja ja mittasuhteita. Ruokapelkojen historiasta Euroopassa ks. Ferriér 2006.

jokapäiväistä elämää, kun (uskonnollinen) elämä järjestyi sekulaarisen kutsumuksen ja rationaalisen toiminnan ympärille. (Turner 1984 163-165.)<sup>18</sup>

1800-luvulla ajatus ruokavaliosta sielun kontrolloijana ja halun kaitsijana menetti merkitystään. Ruoka sekularisoitui, rationalisoitui ja individualisoitui. Halun ja himon herättäjän sijasta se alettiin nähdä työhön tarvittavana polttoaineena, ja puheeksi nousi iän, sosiaaliluokan, sukupuolen ja terveydentilan mukaan yksilöityjen ihmisryhmien ravinnontarpeet.<sup>19</sup> (Turner 1984,169-170; 1992,191-192.) Kapitalistisessa yhteiskunnassa rationaalisuuden hyvettä ryhdyttiin varjelemaan uudenaikaisen byrokratian ja valtiovallan avulla. Foucaultin mukaan tiedon systematisointi tutkimusten, rekisterien ja luokittelujen avulla muodosti raamit elämälle teollisissa kapitalismissa. Turner tulkitsee, että oikea ruokavalio, ruumiin kuri ja sen tekniikat olivat edellytys tehtaiden organisaatiolle ja toiminnalle. Niiden avulla ruumiista kouluttiin tehokkaita työntekijöitä ja kasvava populaatio valjastettiin taloudellisten prosessien palvelukseen. (Turner 1984, 163-165.)

Useat tutkijat korostavat syömisen ja elämänhallinnan yhteyttä kulttuurissamme: hallitsemalla syömistään yksilö osoittaa hallitsevansa muutakin elämäänsä. Asenne on peräisin 1900-luvun alun kotitalousvalistuksesta, se korostui 50-luvulla alkaneessa ravitsemusvalistuksessa ja yksilön vastuuta korostavassa kansallisessa ruokapolitiikassa ja leimaa syömiskulttuuriamme edelleen. (Puuronen 2004a, 97, 103-105.) Marttojen ja muiden kansalaisjärjestöjen ruohonjuuritason toiminta kansallisissa ja alueellisissa terveydenedistämishjelmissä auttoi ja oli edellytys terveysajattelun juurtumiselle.<sup>20</sup> Terveysvalistuksen päämääränä on ollut eritoten ylipainoon liittyvien riskien tiedostaminen, erityisesti rasvan käytön vähentäminen. Ravitsemusvalistus, ravitsemusmainonta ja (median) kauneusihanteet ovat johtaneet myös hoikkuuden ihannointiin. Syömistä koskevat valinnat ovat estetisoituneet ja ruoasta on tullut esittävän kulutuksen väline: syömisen kautta tavoitellaan tietynlaista ruumista ja sosiaalista statusta. (Puuronen 2004a, 95; 2004b 74-75.)

---

<sup>18</sup> Protestanttiset liikkeet suhtautuivat kuitenkin kriittisesti asketismiin, paastoon ja ruokasääntöihin. Esimerkiksi luterilaisuudessa on ollut tärkeää se, miten syötiin (ateria pyhitettiin siunaamalla) ei se, mitä syötiin. (Lehmijoki-Gardner 2009, 196-200.) Protestantismi teki kaikesta ruoasta sekä maallista että pyhää – ja sallittua.

<sup>19</sup> Alkusysäyksenä toimi tarve selvittää, mikä oli pienin riittävä energiamäärä, jolla vankiloiden ja mielisairaaloiden asukit saatiin ravituksi. 1800-luvun lopulla kysymys laajeni koko työväestöä koskevaksi.

<sup>20</sup> Pohjois-Karjala-Projektista Honkasalo 2008, 35-39.

### 3. TEOREETTINEN PERUSTA - PYHÄ, TABU JA KONSTRUKTIO

Seuraavassa esittelen työni keskeiset teoreettiset lähtökohdat ja käsitteet. Tärkein käyttämäistäni käsitteistä on pyhä ja tutkimuksen ensisijainen teoreettinen kehys Veikko Anttosen teoria pyhästä kognitiivisena ja kulttuurisena kategoriarajana. Käyn läpi myös Mary Douglasin käsitystä ruumiinsymboliikasta yhteisöllisten rajojen työstäjänä ja esittelen Anttosen teoriaa soveltavan Kim Knottin sekulaarisen pyhän käsitteen. Toisessa luvussa siirryn lähemmäs tutkimuskohdettani ottamalla esille tabun ja ruokatabun käsitteet. Tabujen yhteydessä voidaan puhua myös ruokajärjestelmistä kuten Pasi Falk, joka tutkii tabua identiteetin rakentumisen näkökulmasta. Kolmanneksi siirryn tarkastelemaan pyhää konstruktivistisesta näkökulmasta. Pohdin diskursiivista valtaa ja kulttuuristen merkitysjärjestelmien suhdetta ruumiisiin ja ruumiillisuuteen ja palaan Anttosen pyhäteoriaan tarkastelemalla kriittisesti teorian ruumiskäsitystä ja valtasuhteiden merkitystä pyhän paikantamisessa. Haen tukea pyhäteorian uudelleensuuntaamiseen erityisesti Sari Charpentierilta, jonka tutkimus sukupuoliuskosta ja pyhästä sukupuolijärjestelmästä on viitoittanut tutkimustani monessa kohtaa. Vielä lopuksi käyn läpi teoreettisen viitekehyksen pohjalta muotoilemani tutkimuskysymykset.

#### 3.1 Pyhä

##### 3.1.1 Pyhä kulttuurisena kategoriarajana

Käytän työssäni pyhää Veikko Anttoselta omaksuttuun tapaan kulttuurista, sosiaalista ja kognitiivista rajaa merkitsevänä käsitteenä. Anttonen nimittää tutkimusotettaan pyhän kognitiiviseksi semantiikaksi. Siinä symbolisen ja kognitiivisen antropologian lähestymistapoja yhdistetään Emilé Durkheimiin ja Marcell Maussiin juurtuvaan pyhän sosiologian perinteeseen, jossa tarkastelun kohteena on pyhän yhteisöllinen merkitys ja pyhä nähdään yhteisön symbolina ja sen sosiaalisten ja kulttuuristen rakenteiden ylläpitäjänä.<sup>21</sup> Pyhää tarkastellaan sosiaalisesti rakentuvana symbolisena representaationa ja toimintana (pyhittäminen), joka kuitenkin on yhteydessä tiettyihin perustavanlaatuisiin kognitiivisiin rakenteisiin.

---

<sup>21</sup> Tämä on yksi mahdollinen tapa käsitteellistää pyhää uskontotieteessä. Pyhästä uskontotieteen käsitteenä ja käsitteen oppihistoriasta esim. Anttonen 1996, 2005; Anttonen & Taira 2004.

Pyhää sosiologisesti käsitteellistävät teoriat voidaan jakaa ”oikean ja vasemman käden metaforien” mukaan.<sup>22</sup> Oikean käden metaforalla viitataan teorioihin, joissa painotetaan pyhän yhdistävää, yhteisön *sisäistä järjestystä* ylläpitävää luonnetta. Vasemman käden metaforalla viitataan pyhään yhteisöstä erotettuna ja sen *ulkopuolelle rajattuna*. Pyhä voi siis toisaalta merkitä asiaa (henkilöä, aikaa, paikkaa), joka rajataan yhteisöstä erilleen, koska sitä pidetään puhtaana ja sitä halutaan varjella saastumiselta. Toisaalta se voi merkitä saastaista, joka on kielloin ja määräyksin eristettävä, jottei ”saaste” tarttuisi ympäristöön. Puhdas ja saastainen eivät ole pysyviä kategorioita vaan muodostuvat tilannekohtaisesti ja suhteessa toisiinsa. Kun vasemman ja oikean käden näkemykset yhdistetään, pyhä voidaan nähdä leikkauspisteenä, jossa yhdistävät ja erottavat kulttuuriset merkitykset ja käytännöt kohtaavat: saastainen tai torjuttu asia muodostaa ulkorajan, jota vasten sisäistä tai puhdasta (identiteettiä) pidetään yllä. Puhdas ja saastainen yhdessä muodostavat yhteisön kulttuurista ja sosiaalista järjestystä ylläpitävän ”ytimen”. (Anttonen 1996, 76-77, 154-155.)

Kognitiivisen semantiikan näkökulmasta pyhä siis nähdään kategorioiden ja kategoriajärjestelmien suhteisiin liittyvänä (käsitteellisenä) rajana. Anttonen on rakentanut mallin tarkastelemalla ”pyhätermien kulttuurista logiikkaa”: eri kielten kansanomaisten ja teologisten pyhä-termien merkityksiä sekä niiden muotoutumiseen vaikuttaneita (ja vaikuttavia) kulttuurisia ja kognitiivisia tekijöitä.<sup>23</sup> Kansanomaisten pyhätermien merkityksien muotoutumiseen ovat Anttonen mukaan vaikuttaneet tietyt ihmisen käyttäytymistä ja ajattelua ohjaavat tietorakenteet: ruumiillisuus, territoriaalisuus sekä sisäisen ja ulkoisen käsitteellinen erottaminen. (Anttonen 1996, 16, 155; Anttonen & Taira 2004, 31.)

Lakoff ja Johnson ovat osoittaneet ruumiillisuuden ja tilan kokemisen muodostavan perustan inhimilliselle ajattelulle ja kategoriajärjestelmille: ruumis ja tila ovat symbolisessa

---

<sup>22</sup> George Bataille ja Collège de Sociologie. Ks. Anttonen 1996, 155.

<sup>23</sup> Anttonen tulkinnan mukaan *pyhä* merkitsi suomen kielessä alun perin yhteisön elämänpiirin fyysisiä rajoja, kuten mäkiä tai vesistöjä, ja ajanlaskun kategorioiden väliin jääviä raja-aikoja. Se merkitsi myös kiellettyä ja vaarallista, ja pyhään aikaan tai paikkaan liittyi käyttäytymissääntöjä, joita ei sopinut rikkoa. Siinä missä pyhä merkitsi yhteisön elinpiirin rajaa ja nautinta-alueen reunamaita, termillä *hiisi* merkittiin yhteisön elämänpiiriin sisällä erilleen rajattuja paikkoja, erityisesti kalmistoja. Kristillisen ajattelun myötä *pyhä* tuli merkitsemään Jumalalle erotettua (sacer/sanctus) ja sen vanhaan merkityssisältöön liittyvä (kosketus)kielto muuttui konkreettisesta moraaliseksi, sitä alettiin kutsua *synniksi*. *Hiisi* sai vanhan positiivisen merkityksen tilalle uuden, negatiivisen merkityksen, kirkollisen elämän pyhittämän tilan vastakohtana, ja liitettiin paholaiseen. (Anttonen 1996, 157-158.)

vastaavuussuhteessa keskenään ja niitä hahmotetaan toistensa kautta. (Ks. Anttonen 1996, 93.) Kansanomaisilla pyhätermeillä on perinteisesti merkitty yhteisön elämänpiirin (territorion) ulkorajoja: yhteisön hallinnassa oleva ja sen elämää ylläpitävä maa-alue erotetaan pyhin rajoin elinpiirin ulkopuolisista seuduista, maa-alue muodostuu pyhäksi tilaksi, ja sen rajanylitykset koetaan vaarallisiksi. Vastaavasti ruumiin näkyvä ulkopuoli erotetaan sen näkymättömästä sisäpuolesta. Ruumiin ulkopuoli on kategorisessa yhteydessä maa-alueen tunnettuun sisäpiiriin, ja ruumiin näkymätön, ihonalainen, sisäpuoli on vastaavasti yhteydessä maa-alueen tuntemattomaan ulkopiiriin. Ruumiin sisäpuoli ja maa-alueen ulkopiiri ovat tuntemattomia ja yhteisön hallitsemattomissa, ja ne koetaan vaarallisiksi. Niiden rajat merkitään pyhiksi, ja pyhä vartioi ja säätelee näiden rajojen ylityksiä. (Anttonen 1996, 93-96, 151, 155-156; Anttonen & Taira 2004, 31-32.)

Yhteisön ja sen kulttuurisen järjestyksen jatkuvuus perustuu pyhällä merkittyjen kategoriarajojen jatkuvuuteen.<sup>24</sup> Vierauden ja toiseuden uhan erottaminen sisäpiiristä on oleellista yhteisöllisyyden ja sen arvoihin perustuvan käyttäytymisen kannalta. Rajaaminen ei tapahdu ainoastaan fyysisen alueen vaan myös mielikuvien tasolla.<sup>25</sup> Maa-alueen rajojen kautta määritetään yhteisön sisäisiä arvo- ja valtarakenteita, joita tehdään näkyviksi erityisesti ruumiinsymboliikkaa hyödyntävissä rituaaleissa (Anttonen 1996, 93-96). ”Ihmisruumis on symbolinen risteysalue, jossa sisäpuolen ja ulkopuolen sekä sisäpiirin ja ulkopiirin rajalinjat kohtaavat.” (Anttonen 1996, 83.)

### 3.1.2 Ruumis yhteisön symbolina

Anttonen pyhäksi nimeämiä rajalinjoja voidaan selventää kääntymällä Mary Douglasin puoleen, jonka symbolistisesta antropologiasta Anttonen teoriassaan ammentaa. Riittien ja rituaalien tutkimuksessaan Douglas rinnastaa symbolisesti ihmisruumiin ja yhteisön, jonka kategoriarajoja se ilmentää. Monissa kulttuureissa ihmisruumiit ovat kulttuurisen ja rituaalisen säätelyn kohteina. Yhteiskunnan sosiaaliin rakenteisiin liittyvät voimat ja

---

<sup>24</sup> Anttonen puhuu itse asiassa kategoriarajojen *pysyvyydestä* (Anttonen 1996, 95), mikä tuntuu oudolta siihen nähden, että hän toisaalta painottaa rajojen liikkuvuutta. Hänen ilmaisunsa onkin paikoin ristiriitaista ja antautuu siksi monenlaisille tulkintoille. Itse luen Anttonesta liikkuvuuden näkökulmasta pyrkien riitauttamaan luentaa siellä, minne tällainen tulkinta ei tunnu sopivan. (Ks. Charpentier 2001.)

<sup>25</sup> Anttonen on korvannut territoriaalisuudella Douglasin käyttämän yhteisöllisyyden käsitteen, koska pitää yhteisön nauttiman maa-alueen rajaa pyhä-termin varhaisimpana merkityksenä. (Anttonen 1996, 93.) Monissa yhteyksissä on kuitenkin mielekkäämpää puhua territorion sijaan yhteisöstä ja yhteisön (symbolisista tai vaikka moraalisisista) rajoista.

vaarat ovat näkyvissä ruumiissa, jonka aukkojen voidaan nähdä symboloivan yhteisön erityisen haavoittuvia kohtia. Selvimmin marginaalista on kaikki ruumiin rajat ylittävä aine tai siitä irtoava materiaali, kuten veri tai hiukset. Douglas vaatii, että ruumiin raja-alueita on tarkasteltava yhteydessä muihin kulttuurisiin raja-alueisiin. (Douglas 2000, 182-190; Anttonen 1996, 83.)

Douglas on kiinnostunut ruumiin saastumisen ja sosiaalisen saastumisen yhteydestä.<sup>26</sup> Hän erottaa neljä erityyppistä yhteisön järjestyksen vaarantavaa uhkaa, jota ruumiin rajoihin liittyvän symboliikan avulla käsitellään. Ensinnäkin ruumiinsymboliikkaa käytetään ilmaisemaan uhkia, joiden ajatellaan vaanivan yhteisön ulkorajoilla ja *ulkopuolella*. Toisekseen niillä ilmaistaan yhteisön *sisäisiä rajoja* eli yhteisön sosiaalista ja kulttuurista järjestystä ja sitä ylläpitäviä normeja. Kolmanneksi uhka liittyy sisäisten- ja ulkoisten rajojen *reuna-alueille*, yhteisöllisiin ja kulttuurisiin marginaaleihin ja ”kategorioiden puhtautta” vaarantaviin anomalioihin. (Douglas 2000, 192.) Neljännen uhkan muodostaa järjestelmän *sisäinen ristiriita*, jolla Douglas tarkoittaa toistensa kanssa ristiriitaisia kulttuurisia kategorioita, jotka voivat johtaa vaikeasti yhteen sovitettaviin päämääriin yhteisön ja yksilön elämässä. Tällaisia ristiriitoja on Douglasin mukaan jokaisessa sosiaalisessa ja kulttuurisessa järjestelmässä, voidaan jopa sanoa järjestelmien rakentuvan sellaisista.<sup>27</sup> (Douglas 2000, 213.)

Vartioimalla ruumiin rajoja ja säätelemällä niiden ylityksiä voidaan symbolisesti työstää näitä yhteisön (näkyvämmillä) rajoilla uhkaavia vaaroja. Yhteisön rajalinjat ovat paitsi olemassaoloa koskevia myös moraalisia, ja ne pyrkivät rajaamaan ihmisten toimintaa kaikilla sosiaalisen alueilla. Ruumiinsymboliikkaa hyödyntäviä rituaaleja käytetään luomaan ja pitämään yllä yhteisön kulttuurisia järjestelmiä, ja niiden avulla ilmaistaan sosiaalisten suhteiden rakennetta. Ne ”työstävät valtioruumista fyysinen ruumis symbolisena välineenä.” (Douglas 2000, 199.) Myös ruokailua voidaan nähdäkseni tulkita ruumiin rajojen ylityksenä ja yhteisön rajalinjojen merkitsijänä.

---

<sup>26</sup> Ks. edellä oikean ja vasemman käden metaforat.

<sup>27</sup> Douglasia on kritisoitu siitä, että hän ylipäätään olettaa ”systeemin” olemassaolon. Raymond Firth huomauttaa, että eri tilanteissa ovat käytössä erilaiset ”logiikat”, joten keskenään näennäisen ristiriitaiset kategoriat eivät välttämättä kohtaa ja ristiriidat jäävät syntymättä. (Firth 1975, 260-261.) Intuitiivisesti kuitenkin tuntuu selvältä, että elämässä koetaan tällaisia ristiriitoja, niin yksilötasolla kuin yhteisöinä.

### 3.1.3 Sekulaarinen pyhä

”Ihmiset osallistuvat pyhäksi tekemisen toimintoihin ja merkityksenantoprosesseihin niiden uskomusjärjestelmien ja paradigmojen mukaan, joihin he ovat sitoutuneet - olivat ne sitten uskonnollisia, kansallisia tai ideologisia.” (Anttonen 2000, 280-281; suomenkielinen käännös ks. Knott 2008, 164.)

Huomionarvoinen erityispiirre Anttosen teoriassa on, ettei se sido pyhän käsitettä erityisesti uskontoon. Teorian tarkoitus on toimia analyyttisenä apuvälineenä etsittäessä tietorakenteita, joiden nojalla asiat on eri kulttuureissa ja eri aikoina luokiteltu pyhäksi, ja sen on tarkoitettu toimivan paitsi kansanuskon ja korkeauskonnon konteksteissa myös uskonnollisen kentän ulkopuolella. (Anttonen 1996, 82, 152.) Samat tietorakenteet vaikuttavat uskonnollisten ja ei-uskonnollisten symbolijärjestelmien taustalla, ja pyhätermien semanttinen tutkimus osoittaa, ettei ero uskonnollisen ja muun sosiokulttuurisen arvoerotellun välillä ylipäätään ole kovin selvä. Esimerkiksi Suomessa yhteisöä rajaavat pyhät (ajat tai paikat) ovat merkanneet nimenomaan yhteisön taloudelliseen toimintaan liittyviä rajakohtia. (Anttonen 1993, 42; Anttonen & Taira 2004, 32; myös Anttonen 2010, 119.)

Pyhän käsitteen analyyttinen arvo korostuu, kun uskontoa ja ei-uskontoa ei rajata irti toisistaan. (Anttonen, 2010, 107.) Tuoreemmissa teksteissään Anttonen kyseenalaistaakin (varovasti) uskonnollisen ja ei-uskonnollisen erottelun mielekkyyden. Tässä hän tukeutuu Timothy Fitzgeraldiin, jonka mukaan ”uskontoa” ja ”maallista” ei tule ymmärtää erillisinä alueina vaan retorisisina kategorioina, jolloin niiden historiallinen muotoutuminen avautuu tutkittavaksi (Anttonen 2010, 104). Kim Knott on soveltanut Anttoselta omaksumaansa pyhän käsitettä tutkiakseen maallisen ja uskonnollisen kategorioiden historiallista muotoutumista. Hän osoittaa, että muiden erontekojen lailla maallisen ja uskonnollisen kategoriat tuotetaan suhteessa toisiinsa, ja yhdessä ne muodostavat kentän, jolla niiden välinen rajanveto tapahtuu. Pyhä merkitsee kategoriarajoja siellä, missä ne koetaan loukkaamattomina. Erotukseksi uskonnollisesta pyhästä voidaan puhua sekulaarista pyhästä. (Knott 2008, 174 -175.)

Siellä, missä uskonnollista ja maallista erottava raja saa huomattavaa merkitystä, missä rajat eivät ole neuvoteltavissa, voidaan puhua (näitä erottavasta) pyhästä rajasta. (Knott 2005a, 227.) Rajan loukkaamattomuus ei kuitenkaan tarkoita rajan pysyvyyttä sen

enempää kuin sitä, ettei rajanylityksiä tapahtuisi. Knott lähestyy pyhän ja maallisen suhteita Foucault'n tietovallan käsittein. Niiden välisestä rajasta ja siihen kohdistuvasta määrittelyvallasta kamppaillaan ja rajaa tuotetaan ja muokataan jatkuvasti. Itsestään selviksi koettujen rajojen pyhyys voi olla lepotilassa näkymätöntä<sup>28</sup>, mutta kun rajoja aletaan kyseenalaistaa, pyhät rajat ja niiden merkitys tulevat näkyviksi ja ilmenevät esimerkiksi poikkeuksellisen kiivaana keskusteluna. (Knott 2008, 177; ks. myös Knott 2005a, 226.) Tarttumalla tällaisiin kulttuurisiin kamppailuihin, voidaan pyhän käsitteellä avata maallisen ja uskonnollisen lisäksi muitakin kulttuurisesti määrittyneitä (kategorioiden välisiä) rajapintoja, kuten mies/nainen, puhdas/epäpuhdas tai homo-/heteroseksuaalisuus (Knott 2005, 277.) William E. Padenin ajatus ”pyhästä järjestyksestä” viittaakin pyhän merkitykseen juuri sosiaalisen järjestyksen merkitsijänä ja turvaajana (Anttonen 1996, 82).

Teoreettisena käsitteenä pyhää voidaan soveltaa alueille, joissa sitä ei emic-terminä tavata. Sen avulla on avattu mm. ravintoon (Puuronen 2004) ja kehon muokkaukseen (Kinnunen 2001) liittyviä modernin yhteiskunnan ilmiöitä. Kulttuurissamme pyhien rajojen paikannus on usein implisiittistä, rivien väleissä tapahtuvaa, mutta erilaiset mediassa tai julkisessa keskustelussa käydyt kamppailut (esimerkiksi koulujen kasvisruokailusta tai oikeasta ravitsemuksesta) voidaan nähdä merkkeinä pyhän rajaamisen prosesseista. (Ks. Anttonen 2004, 33; Anttonen 2005, 196.) Jälkitekollisessa yhteiskunnassa vanhat uskonnolliset traditiot ovat osin menettäneet auktoriteettiasemansa pyhän paikantajana, ja niiden asemasta elämäämme jäsentävät uudet pyhittämisen muodot. Pyhän rajaamisen prosessit ovat mukana tuottamassa mm. erilaisia tyylihin perustuvia kulttuureita, ja pyhän ja maallisen välisen raja voidaan periaatteessa vetää minne vain. Pyhän sisällöt muuttuvat, mutta ajatus pyhään kohdistuvasta kiellosta, pyhän loukkaamattomuudesta, säilyy. Kieltoon kohdistuvilla sanktiolla suojellaan uskonnon lisäksi esimerkiksi kansakuntaa, yksilön autonomiaa ja luontoa. (Anttonen 2000, 281; Anttonen & Taira 2004, 32-33.) Sekulaarisen pyhän yhteydessä voitaneenkin puhua sekulaarisesta tabusta.

### 3.2 Tabu

---

<sup>28</sup> Tieteellisessä diskurssissa maallisen ja uskonnollisen rajaa voidaan esimerkiksi pitää niin itsestään selvänä, että maallisuus koetaan ikään kuin asioiden luonnolliseksi tilaksi nimenomaan uskonnollisuuden vaatiessa selittämistä. (Knott 2008, 177.)



### 3.2.1 Tabu uskontoantropologian käsitteenä

Kun pyhyttä tarkastellaan suhteessa ruokaan ja syömiseen, puhutaan usein tabuista. Termi on alkuperältään polynesianalainen ja merkitsee pyhää ja kiellettyä. Uskontoantropologian teoreettisena käsitteenä tabu merkitsee pyhään rajaan kohdistuvaa kieltoa. Samoin kuin pyhä, tabu kietoutuu puhtaan ja saastaisen käsitteisiin. Douglasin ajattelussa tabut suojelevat kategoriarajoja ylityksiltä ylläpitäen siten kulttuurista järjestystä. Tätäkin käsitettä voidaan avata oikean ja vasemman käden metaforien avulla: tabu suojelee yhtäältä pudasta saastumasta, toisaalta eristää saastaisen estäen sen toimimisen saastuttajana. Tabu myös suojaa profaania maailmaa pyhän (puhtaan tai saastaisen) sopimattomaan lähestymiseen liittyvältä vaaralta, joka seuraa järjestyksen rikkoutumisesta. Käyttäytymistä ohjaavana sääntönä ja kieltona tabu rajaa puhtaan ja saastaisen erilleen toisistaan ja profaanista todellisuudesta.<sup>29</sup> (Ks. esim. Douglas 2000, 181.)

Kuten puhtaus ja saastaisuus, jotka määrittävät suhteessa toisiinsa, tabukin on suhteellinen käsite ja merkitsee harvoin ehdotonta kieltoa.<sup>30</sup> Monet kiellot ovat tilannesidonnaisia ja koskevat vain joitakin yhteisön jäseniä, esimerkiksi initiaatio saattaa edellyttää täydellistä kieltäytymistä jostakin normaalioloissa sallitusta aineesta. Voimakkaimpiakin tabuja voidaan rikkoa rituaalisesti.<sup>31</sup> (Falk 1994, 70.) Douglasin mukaan tabun rituaalinen ja säädelty rikkominen sovittelee ”järjestelmän sisäisiä ristiriitoja”, tekee kulttuurisen järjestelmän näkyväksi ja muistuttamalla sen sopimuksenvaraisuudesta ja haavoittuvuudesta paradoksaalisesti lujittaa sitä. (Douglas 2000, 249.)

Tabut eli saastumisuskomukset pitävät yllä yhteisön sisäisiä moraalikoodeja (vrt. yhteisön sisäiset rajalinjat). Ihmisiä yhdistäviä ja erottavia rajoja suojellaan tabuin erityisesti silloin, kun ne syystä tai toisesta horjuvat, esimerkiksi kun moraalisäännöt ovat ristiriitaisia tai heikkoja. Erityisesti jos käyttäytymistä ei suojata lainkaltaisilla säädöksillä ja sanktioilla,

---

<sup>29</sup> Tabuun liittyvältä vaaralta suojaudutaan monissa kulttuureissa rituaalein, joihin voi liittyä esimerkiksi uhraamista jumalalle, hengille tai esi-isille. Uhraaminen voidaan käsittää joko symboliseksi vaihdoksi, jossa kielletty ruoka muutetaan ihmisille vaarattomaksi ja syötäväksi kelpaavaksi tai yhteisölliseksi ateriaksi, joka pyhittää siihen osallistujat ja tekee heistä kelpollisia nauttimaan pyhää ruokaa. (Falk 1994, 70.)

<sup>30</sup> Edmund Leach esimerkiksi jakaa ruoka-aineet kolmeen kategoriaan: rajoituksetta syötävä jokapäiväinen ravinto; ruoka, jonka nauttiminen rajoitetaan tietoisesti esimerkiksi rituaaleihin; ravinto, jota yhteisö ei missään nimessä pidä jäsenilleen syötävänä. (Falk 1994, 74.)

<sup>31</sup> Monissa kulttuureissa esimerkiksi kannibalismien tai pyhän eläimen tappamisen ja syömisen kielto on totaalinen lukuun ottamatta tiettyjä rituaalisia tilanteita, joissa tabua voidaan rikkoa rituaalisesti.

liittyy sen säätelyyn monessa kulttuurissa välttämissääntöjä, joiden noudattaminen tekee yhteisöllisen järjestyksen ja siinä vaikuttavat voimat julkisiksi ja näkyviksi. Saastumisuskomuksen erottaa moraalisesta välttämisestä ennen kaikkea se, että moraalissa on kyse omastatunnosta, mutta tabuun liittyy välitön vaara. Tabun rikkomisen seuraukset ovat maagisella tavalla suoria ja konkreettisia, jopa hengenvaarallisia, tosin rikkomuksesta seuraava saastuminen voidaan usein tehdä tyhjäksi rituaalisin keinoin. (Douglas 2000, 205-220.) Pyhään rajaan kohdistuvat kiellot itse asiassa ilmaisevat rajan ylitystä, sitä että raja on jo ylitetty ja jatkuvasti alttiina uusille ylityksille. (Knott 2005, 226-227.)

### 3.2.2 Ruokajärjestelmät ja identiteetti

Pasi Falk puhuu modernia kuluttamista ruotivassa tutkimuksessaan ruokajärjestelmistä. Ruokajärjestelmällä (foodsystem) hän tarkoittaa tabuissa ilmenevää ja tuotettua ruokasääntöjen kokonaisuutta, joka tuottaa ja ilmentää yhteisön kulttuurista ja sosiaalista järjestystä. Kulttuurisen järjestyksen (order) hän katsoo perustuvan ruumiilliseen kokemukseen ja laajenevan erilaisiksi yhteisöä ylläpitäviksi, käytännöllisiksi ja diskursiivisiksi, kategorisiksi rajoiksi. (Falk 1994, 1-4.) Falk käsittelee ruokatabuja tavalla, joka auttaa hahmottamaan niitä suhteessa Anttonen pyhä-teoriaan sekä identiteetin ja normijärjestelmien käsitteisiin, joihin Anttonen ja Douglaskin toistuvasti viittaavat. Erityisesti hänen työssään hahmottuu tabun käsite suhteessa moderniin kulutusyhteiskuntaan.

Anttonen tarkastellessa pyhää suhteessa yhteisöön ja yhteisöllisiin erontekoihin Falk keskittyy yksilöön ja yksilön identiteettiin. Hänen mukaansa ruumiillinen olemassaolo toimii sekä pohjana subjektin 'itsen' rakentumiselle että tätä kuvastavana mallina (Falk 1994, 10). Modernissa kulutusyhteiskunnassa itsen rakennus tapahtuu pitkälti kuluttamalla. Syömistä puolestaan voidaan pitää kuluttamisen muodoista perustavanlaatuisimpana. Syötävän erottaminen ei-syötävästä onkin yksi tärkeimmistä ihmisen tekemistä käsitteellisistä erotteluista ja läheisessä suhteessa abstraktimpiin käsitteisiin kuten me/muut, sisäpuoli/ulkopuoli, hyvä/paha ja luonto/kulttuuri. Syötävää on se, mikä on moraalisesti oikein ja hyvän makuista, mikä koetaan turvalliseksi ja voidaan ottaa sisälle ruumiiseen ja yhteisöön. Syödessään ihminen paitsi syö ruokaa itseensä myös sulautuu ja

”tulee syödyksi” yhteisöön. (Falk 1994, 69.)

Douglasin mukaan kielletyn ja sallitun kategoriat muodostuvat taksonomisen luokittelun perusteella, jolloin tabuiksi ja ei-syötäväksi määräytyvät asiat, jotka rikkovat luokittelun kategorioita ja jäävät järjestyksen ja kontrollin ulottumattomiin. Edmund Leachin mukaan syötävän ja ei-syötävän kategoriat muodostuvat etäisyysperiaatteen eli subjektin ja objektin välille ajatellun etäisyyden mukaan: objektit, jotka yhteisön maailmankuvassa sijoittuvat hyvin lähelle tai hyvin kauas subjektista (syöjästä), ovat kiellettyjä. Läheisen, esimerkiksi toteemieläimen, syöminen vastaisi oman itsensä syömistä, kaukaisen syöminen taas merkitsisi tuntemattoman vaaran päästämistä sisäänsä.<sup>32</sup> Siinä missä taksonomisten kategorioiden rajoja rikkovat anomaliat ovat symbolisesti tai käsitteellisesti kontrolloimattomissa, etäisyyskeeman mukaan liian läheiset tai kaukaiset asiat ovat sitä käytännössä. Falk tulkitsee, että liian lähelle ja liian etäälle sijoittuvat objektit konkreettisesti uhkaavat syöjän ja ruoan välistä subjekti-objekti dikotomiaa. Hallitsemattoman syömistä kohtaan tunnettu pelko on identiteetin menettämisen pelkoa, viimekädessä kuolemanpelkoa: kuka syö kenet? (Falk 1994, 74-77, 86.) Jos edellä esitettyä peilataan Anttosen malliin, läheisten asioiden voitaisiin tulkita sijoittuvan ruumiin rajojen sisäpuolelle kaukaisten jäädessä yhteisön rajojen ulkopuolelle, jolloin turvallinen syötävä löytyy ruumiin ja yhteisön rajojen väliin jäävältä, tunnetulta ja hallitulta alueelta.

Kulttuuriset kategoriat käyvät ilmi myös väljemmin tiettyjen ruoka-aineiden välttämisenä. Falk karrikoi, että ns. primitiivisessä kulttuurissa yksilön identiteetti ja ruumiin rajat koetaan yhteisöllisten rajojen kautta. Yhteisöllinen järjestys, joka rajaa yhteisön elämänpiiriä suhteessa luontoon ja yliluonnolliseen, määrittelee sitä, mikä on sallittua ja kiellettyä, mikä erottaa yhteisön jäsenet ulkopuolisista. Yksilö samaistuu voimakkaasti yhteisöön, jonka järjestystä vartioivan tabun rikkominen voi kirjaimellisesti olla kuolemaksi. Samalla kun kielletty herättää pelkoa, se kiehtoo. Esimerkiksi tiettyihin rituaalisiin tilanteisiin rajoitettu ruoka voidaan kokea sekä hyväksi (moraalisesti oikeaksi ja herkulliseksi) että pahaksi (moraalisesti vääräksi ja pahan makuiseksi). Tabujärjestelmän heiketessä kiellon positiivinen puoli voi tulla esiin ja säätelemättömät rajan ylitykset mahdollisiksi. Rikkomus tai kielletty aine sinänsä ei aiheuta välitöntä vaaraa, vaikka

---

<sup>32</sup> Esim. suomalais-ugrilaisessa karhukultissa karhun voisi nähdä olevan sekä liian kaukainen (vaarallisena, erämaassa asuvana petona) että liian läheinen (toteemieläimenä). Karhun rituaalisesta asemasta esim. Anttonen 1996.

sanktiot säilyisivät. Elämän ja kuoleman kysymyksestä tulee kysymys moraalista ja identiteetistä. (Falk 1994, 20-22, 79-90.) Yksilöllisyyttä korostavassa modernissa yhteiskunnassa yhteisön rajoja vartioivat tabujärjestelmät ovat menettäneet merkitystään ja korvautuneet löyhemmillä erottautumisen mekanismeilla ja sosiaalisilla normeilla. Falk kuvailee, että rajat ovat tiivistyneet yhteisöllisiltä rajoilta iholle ja kontrolli keskittyy yksilöllisten ruumiin toimintojen, erityisesti aistien kautta tapahtuvien ”ylitysten”, valvontaan.<sup>33</sup> (Falk 1994, 7.)

Päinvastoin kuin primitiivisessä kulttuurissa, jossa sallittu ja kielletty määräytyvät yhteisön jäsenten statuksen mukaan, modernissa kulttuurissa yksilön status määräytyy sen mukaan, mitä ruokaa ja tuotteita hän kuluttaa; jotkut ruoat edustavat makeampaa elämää, jota niiden syömisen kautta tavoitellaan. Aine tulee osaksi identiteettiä yhtäältä sosiaalisen imitaation kautta ja toisaalta ikään kuin maagisesti ruoasta itsestään. Saman ruoan syöminen merkitsee samaan ryhmään kuulumista. (Falk 1994, 79-85.) Samalla kun ylikansallinen markkinointi ja teollinen tuotanto homogenisoivat ruokailutottumuksia kaikkialla, erilaisten saatavilla olevien ruoka-aineiden ja ruokakulttuurien sekä niitä koskevan informaation määrä kasvaa yhteiskunnassamme jatkuvasti. Valinnanvara myös johtaa uudenlaisten kysymysten äärelle tuoden mukanaan uusia ongelmanasetteluja. Aikaamme leimaavatkin lukemattomat ihmisiä ja ryhmiä yhdistävät ja erottavat syömisen alakulttuurit, jotka voivat rakentua esimerkiksi terveydellisten, eettisten tai uskonnollisten käsitysten tai elämäntyyliin liittyvien mielikuvien ympärille.

### **3.3 Konstruktionistisia lähtökohtia ja korjausliikkeitä**

#### **3.3.1 Merkitysjärjestelmät ja diskursiivinen valta**

Tutkimukseni lähtökohtana on ajatus todellisuuden sosiaalisesta rakentumisesta. Anttosen teoria pyhästä kulttuurisena kategoriarajana ei ole lähtökohdiltaan konstruktionistinen, mutta sitä voidaan käyttää sellaisena. Anttonen katsoo pyhän rakentuvan kulttuurisesti, mutta ottaa annettuna ruumiin, jonka kautta pyhää rakennetaan. Paitsi että tämä tekee hänen ruumiskäsityksestään konstruktionistisesta näkökulmasta ongelmallisen, se myös

---

<sup>33</sup> Yksilöllisen ruumiinkurin kehityksestä Eurooppalaisessa hovikulttuurissa Norbert Elias: 'Civilizing process'. (Ks. Falk 1994, 25-29.)

vaikeuttaa pyhän määrittämiseen liittyvien valtasuhteiden huomioimista. Kim Knottin sovelluksessa valtasuhteet kuitenkin näyttäytyvät oleellisena osana pyhän paikantamisen prosesseja, sillä hänen tulkinnassaan pyhät rajat määrittyvät suhteessa diskursiiviseen todellisuuteen ja diskursiiviseen valtaan. Anttosen teoriaa voikin tulkita ja uudelleen ohjata siten, että valtasuhteet tulevat huomioiduksi. Palaan tähän tuonnempana. Haen ensin aineksia uudelleen ohjaamiseen (kriittisestä) diskurssianalyysistä, joka toimii työssäni myös menetelmällisenä viitekehyksenä.

Sosiaalisen konstruktionismin lähtöajatus on, että maailma hahmottuu meille käyttämämme kielen muokkaamana. Kieli on erottamaton osa todellisuutta, jota se tuottaa, ja kielen käytöllä on konkreettisia seurauksia. (Esim. Berger & Luckmann 1966, 30; Jokinen 1999, 39.) Ruoka ja syöminenkin ovat ladattuja merkityksillä, joista osa kiteytyy suhteellisen yhtenäisiksi merkityssysteemeiksi, *diskursseiksi*. Diskurssia voi luonnehtia esimerkiksi kiteytyneiden ajattelutapojen, oletusten ja käsitysten kokonaisuudeksi, joka välittää tiettyjä arvoja, normeja ja asenteita (Pesonen 1997, 135). Diskurssin sijasta voidaan puhua esimerkiksi kulttuurisista malleista, merkityssysteemeistä, kehyksistä<sup>34</sup> tai mallitarinoista<sup>35</sup>. Saatavilla olevien mallitarinoiden kokonaisuuteen, diskursiiviseen kenttään viitattaessa voidaan puhua esim. kulttuurisesta tarinavarannosta (Charpentier 2001, 130.) Oleellista on, että kyse on jokseenkin vakiintuneista kulttuurisen merkityksenannon tavoista, joita käytetään ja tuotetaan erilaisissa kulttuurisissa teksteissä ja käytännöissä (Jokinen, Juhila & Suoninen 1993, 27; Suoninen 1999, 19). Norman Fairclough puhuukin *diskursseista sosiaalisina käytäntöinä* alleviivataksaan näiden lähtökohtaista yhteen kietoutuneisuutta (Fairclough 1989, 23).

Norman Fairclough ja Michel Foucault ovat keskeisiä taustavaikuttajia siinä diskurssianalyysin suuntauksessa, joka on kiinnostunut kielenkäytön suhteesta sosiaalisiin rakenteisiin ja valtaan. Tarkasteltaessa diskurssien *sisäisiä valtasuhteita*, huomio kiinnitetään esimerkiksi toimijoiden välisiin valtasuhteisiin tai diskursseissa otettuihin ja annettuihin subjektipositioihin.<sup>36</sup> Toisaalta voidaan tarkastella *diskurssien välisiä* valta

---

<sup>34</sup> Utriainen 2004, 130-131, 141-142.

<sup>35</sup> Vilma Hänninen 1999; ks. Charpentier 2001, 130.

<sup>36</sup> Diskurssin puitteissa voidaan puhua tietyistä asioista tietyillä tavoilla, eikä sananvalta ole jakautunut tasaisesti. Valta on tilannesidonnaista eikä se välttämättä paikannu tiettyihin instituutioihin, aseisiin tai henkilöihin. Ihmiset ovat kuitenkin eriarvoisissa asemissa suhteessa merkityssysteemeihin ja valmiudet osallistua todellisuuden rakentamiseen ja totuuden määrittelyyn tietyn diskurssin piirissä vaihtelevat. Jokin

suhteita ja diskursiivisten järjestelmien suhdetta yhteiskunnan sosiaalisiin ja institutionaalisiin rakenteisiin ja niitä tuottaviin valtasuhteisiin. (Fairclough 1989, 43; Jokinen & Juhila 1993, 75-78, 86-88.)

Michel Foucault näkee diskurssit historiallisesti muotoutuneina kielellisinä käytäntöinä, jotka ovat kietoutuneet sosiaalisiin rakenteisiin ja yhteiskunnallisiin instituutioihin, joissa niitä tuotetaan. Ne ylläpitävät niitä tuottavia instituutioita ja niiden tuottamia käsityksiä todellisuudesta muodostaen puitteet yhteisöjen ja yksilöiden toiminnalle. (Pesonen 1997, 135.) Valtasuhteista riippuen, jotkin merkityssystemit ovat kontekstissaan hegemonisia eli sulkevat pois muunlaiset merkityksenannon tavat. (Fairclough 1989, 43; Jokinen & Juhila 1993, 75-78.) Hegemonisia valtakursseja kuitenkin muokataan ja kyseenalaistetaan jatkuvasti erilaisissa sosiaalisissa käytännöissä, mikä voi johtaa muutokseen myös yhteisöllisissä ja kulttuurisissa instituutioissa. Diskursiivinen kenttä onkin moni-ilmeinen ja altis muutoksille erilaisine rinnakkaisine, vaihtoehtoisine ja vastadiskursseineen (Jokinen, Juhila & Suoninen 1993, 24, 48,101-106).

Diskursiivinen valta on suostuttelevaa, se ei pakota vaan luo mahdollisuuksia toimia. Foucault ajattelee, että ihminen rakentaa itseään (subjektina ja eettisenä toimijana) erilaisissa kulttuurisiin malleihin perustuvissa käytännöissä, jotka ohjaavat käyttäytymään ja ajattelemaan tietyllä tavoilla. Foucault puhuu *produktiivisesta* vallasta. (Ks. Suoninen 1999, 25.) Valtasuhteet eivät liity ainoastaan instituutioihin ja alistaviin rakenteisiin vaan ovat läsnä kaikissa sosiaalisissa tilanteissa mahdollistaen ihmisten välisen vuorovaikutuksen.<sup>37</sup> Sekä ihmiset, että instituutiot käyttävät toiminnassaan erilaisia kulttuurisesti ja historiallisesti muotoutuneita vallan tekniikoita (technologies), joilla yksilöt luovat suhdetta itseensä ja toisiinsa. (Foucault 2000, 283, 291-199.) Foucault myös painottaa, ettei diskursiivinen valta toimi vain abstraktilla tai ideologisella tasolla, vaan käytännöt ja merkitysjärjestelmät muokkaavat samalla ruumiittamme luoden niille erilaisia toiminnan ja vallankäytön edellytyksiä (Gatens 1996, 65-67).

---

todellisuuden tilaksi koettu merkityssystemi voi lisäksi olla niin vahvasti sisäistetty, ettei vaikutusmahdollisuuksia osata edes kaivata. (Fairclough 1989, 43; Jokinen & Juhila 1993, 86-88.)

<sup>37</sup> Erilaisten institutionaalisten rakenteiden kautta pyritään ohjailemaan ja hallinnoimaan ihmisten ja käyttäytymistä, mutta se minkälaisista valtaa ne edustavat, riippuu ihmisten mahdollisuudesta osallistua niiden toimintaan. Tasapainoisia valtasuhteita luonnehtivat keskeneräisyys, epävakaisuus ja muutos. Kun valtasuhteet jäähmettyvät muuttumattomiksi, pakottaviksi ja alistavaksi, Foucault puhuu dominoivasta vallasta. (Foucault 2000, 292-293.)

### 3.3.2 Ruumiilliset diskurssit, diskursiiviset ruumiit

Diskurssien suhde ruumiisiin ja ruumiillisuuteen on puhuttanut tutkijoita viime vuosina. Diskurssianalytikoita ja muita kulttuuristen merkitysjärjestelmien tutkijoita, esimerkiksi Foucaulta, on syytetty kulttuurin mentaalisen alueen painottamisesta ja jopa ruumiin unohtamisesta.<sup>38</sup> Kritiikki lienee perusteltua. On ylipäättään oireellista puhua ruumiista *ja* merkitysjärjestelmistä erikseen, mutta kulttuurimme ja kielemme on siinä määrin tämän erottelun läpätunkema, että asioista on vaikea puhua toisin. Kuitenkin kieli ja merkitysjärjestelmät ovat kietoutuneet käytäntöihimme ja ruumiisiimme erottamattomasti. Yhtäältä ne muovaavat kehojamme ja toisaalta ovat olemassa ainoastaan niissä ja niiden toiminnassa.

Kunnia sosiologisen kiinnostuksen suuntaamisesta ihmisruumiiseen annetaan usein Marcell Maussille.<sup>39</sup> Durkheimlaisessa uskontososiologiassa, jota myös Mauss edustaa, yhteisöllisten voimien ja energioiden nähdään muuttavan ja muokkaavan yksilöitä ja ruumiita (Karsenti 1998, 77; Mellor 2007). Durkheim katsoo tämän tapahtuvan erityisissä rituaalisissa tilanteissa, mutta Mauss puhuu väljemmin erilaisista kulttuurisesti välittyvistä *ruumiin tekniikoista* kävelytyylistä hengelliseen kokemukseen. Ruumiin tekniikat ovat tapoja, joilla yksilöt tietoisesti tai tiedostamattaan oppivat käyttämään kehoaan ja olemaan kehonsa: ruumiin tekniikoiden piiriin kuuluvat sekä tavat kokea, että tavat esittää (esimerkiksi tunteita). Mauss näkee ruumiin yhteisöllisesti ja sosiaalisesti rakentuneena, muttei ohita myöskään biologisia tai psykologisia tekijöitä. Hänen mukaansa nämä aspektit muokkaavat toisiaan ja ovat ruumiissa niin erottamattomasti yhteen kietoutuneita, että niiden erottelu olisi mieleetöntä. (Mauss 1979, 101-105.) Sosiaalisuus on siten jo lähtökohtaisesti osa (biologistakin) ruumiista. Philip E. Mellor kutsuu tällaista biologista mutta sosiaalisissa ja kulttuurisissa prosesseissa muotoutuvaa ruumista läpäiseväksi (permeable). (Mellor 2007, 592.)

### 3.3.3 Ruumis ja valtasuhteet Veikko Anttosen pyhäteoriassa

---

<sup>38</sup> Esim. Mellor 2007. Myös Mary Douglasin symbolinen antropologia on saanut ruumiillisuuden tutkijoilta kritiikkiä. On mm. huomautettu, että Douglasin symbolinen antropologia käsittelee ruumiiden sijasta ruumiin representaatioita ja ruumista representaatioina. (esim. Asad 2003, 43-46.)

<sup>39</sup> Esim. Asad 2003, 46; Berthelot 1995; Karsenti 1998, 73.

Pyhän`semantiikkaa kuvaavan teoreettisen mallin näkökulmasta mikään kategoriajärjestelmä ei ole ennalta determinoitu; ihmisruumiin sisä- ja ulkopuoli sekä haltuunotetun tilan sisä- ja ulkopiiri voivat rakentua vaikka minkäläisten symbolisten vastaavuusuhdeiden varaan. Yhteisöt yhdessä ja yksilöt erikseen vastaavat siitä, miten mallin eri osatekijät symbolisesti linkittyvät ja minkälaisia symbolistis- kulttuurisia järjestelmiä ihmiset luovat. (Anttonen 1996, 159.)

Anttonen käsittelee pyhää ruumiiseen paikantuvana kulttuurisena konstruktiona.

Lainaus edellä antaa ymmärtää, että pyhän paikantuminen symbolisten vastaavuuksien ja rajanvetojen kautta määrittyy sen mukaan, kuka rajoja vetää. Vaikka Anttonen siis tiedostaa valtasuhteiden osallisuuden rajanvedoissa ja kulttuurisissa järjestelmissä, hän ei pureudu niihin. Eräät toiset teoriaa soveltavat tutkijat (Charpentier 2001; Knott 2005) ovat kuitenkin tarttuneet kysymykseen, ja teoria tarjoaakin puitteet vallan tarkastelulle, kunhan sen ongelmakohdat selvitetään. Valtakysymyksen ohittamisesta aiheutuvia seurauksia voi havainnollistaa esimerkiksi Moira Gatensin käyttämien *imaginaarisen ruumiin* ja *yhteiskuntaruumiin* käsitteiden avulla.<sup>40</sup> Feministi, moraalifilosofi Gatens on tutkinut ruumiin ja yhteisön vertauskuvallista yhteen liittämistä poliittisessa teoriassa. Kun poliittisessa teoriassa luodaan metaforinen suhde ruumiin ja valtion välille, luodaan itse asiassa suhde tietynlaisen ruumiin ja valtion välille, jolloin muunlaisten ruumiiden suhde valtioon muodostuu ongelmalliseksi. Tällä on merkittäviä, konkreettisia seuraamuksia erilaisten ruumiiden toimintamahdollisuuksin yhteiskunnassa, sillä muodostetut metaforat vaikuttavat mm. poliittisiin ja oikeudellisiin käytäntöihin (Gatens 1996, 21-28).

Anttonen perustaa teoriansa ruumiin ja yhteisön suhteelle, mutta huomauttaa, etteivät ruumiin ja yhteisön symboliset vastaavuudet ole ennalta määrätty eivätkä kategoriat, joiden välistä rajaa pyhällä merkitään, ole staattisia vaan alati liikkeessä ja voivat myös vaihtua toisikseen (Anttonen 1996, 76-78, 159). Etenkin myöhemmässä tuotannossaan hän painottaa pyhän käsitteen suhteellisuutta ja liikkuvuutta ja on yleistysten suhteen varovainen. Anttonen väitöskirjassa (1996) etnografisen aineiston ruumiinkuvat ovat kuitenkin liukua osaksi teoriaa saaden universaaleja merkityksiä:

Kategoriat *mies*, *nainen*, yhteisö ja territorio ovat muodostaneet ja tulevat *aina* muodostamaan sekä sisäpuolen ja ulkopuolen että sisäpiirin ja ulkopiirin keskinäiseen symboliseen vastaavuuteen perustuvia pyhiä rajoja ja niiden ilmaisuun liittyviä rituaalisten representaatioiden järjestelmiä. (Anttonen 1996, 159.)<sup>41</sup>

---

<sup>40</sup> *Imaginary body, social body*. Imaginaarisella ruumiilla Gatens tarkoittaa, että näemme ruumiin aina kulttuurisesti kuvitettuna ja kuviteltuna eikä ns. tieteellinen ruumiskäsitys tee poikkeusta.

<sup>41</sup> Kursiivit lainauksiin lisätty.



Lähes yleismaailmallisesti tavattavat välttämissäännöt ja epäpuhtausluokitukset ilmentävät naisen ruumiillisuuden merkitystä koko yhteisöelämälle. Varhaiskantaiset kulttuurit antavat aiheen oletukseen, että *naisen ruumiin rajat ovat symbolisessa suhteessa sekä territoriaalisiin, että koko yhteisöä suojaaviin metafysiisiin rajoihin.* (Anttonen 1996, 140.)

Anttonen siis käsittelee pyhää ja yhteisön rajoja kulttuurisina konstruktioina, mutta ottaa annettuna (sukupuolitetun) ruumiin, jonka kautta ne määrittyvät. Douglasin tapaan Anttonen näkee ruumiin ja sen rajat universaalina vakiona. Suhde yhteisön ja ruumiin rajojen välillä näyttäytyy yksisuuntaisena siten, että ruumiin avulla käsitellään ja tuotetaan yhteisön rajoja (eikä toisin päin). Jos ruumis nähtäisiin Maussin tapaan läpäisevänä, eli omaksuttuna ja muovautuvana, päästäisiin käsiksi ruumiiden välisiin eroihin sekä Foucaultin tapaan ymmärrettyihin ruumiita ja niiden toiminnan mahdollisuuksia tuottaviin valtasuhteisiin. Pyhät rajat voivat osoittaa paitsi sukupuolta myös mm. ikää, etnisyyttä tai sosiaaliluokkaa tuottaviin eroihin.<sup>42</sup>

Jättäessään kyseenalaistamatta sukupuolta ylläpitävät kategoriat Anttonen tulee luonnollistaneeksi sukupuolelle perustuvan pyhän järjestyksen ja siihen liittyvät valtasuhteet. Sari Charpentier (1996) on tarttunut Anttonen ruumiskäsitykseen. Hän käyttää Anttonen pyhäteoriaa tutkiessaan, kuinka samaa sukupuolta olevien avioliittoa koskevissa diskursseissa tuotetaan pyhyttä, pyhää sukupuolijärjestystä. Hän osoittaa, että homoavioliittoja koskevassa keskustelussa erilaisten erottamisen ja rajaamisen prosessien kautta luonnollistetaan tietynlainen ruumiinkuva (nainen ja mies) ja siihen liittyen tietynlainen yhteiskuntajärjestys: kahden sukupuolen sukupuolijärjestelmä. Charpentier muokkaa Anttonen pyhäteoriaa Judith Butlerin avulla, joka näkee identiteettiä tuottavan sisäisen ja ulkoisen erottelun *vallan ja kontrollin* välineenä: Sisäinen ja ulkoinen ovat olemassa ainoastaan suhteessa toisiinsa ja toisen toisestaan erottavaan kulttuurisesti määrittäneeseen rajaan, jota tuotetaan kulttuurisissa merkityksenannoissa ja käytännöissä. Omaa ruumista ja identiteettiä määritellään suhteessa toiseuteen, joka pyritään rajaamaan ulkopuolelle ja hallitsemaan. Charpentierin mukaan on oleellista katsoa, minkälaisissa valtasuhteissa pyhää rajaa tuotetaan ja keiden määritelmät tulevat institutionalisoiduksi yhteiskuntarakenteisiin. (Charpentier 2001, 34.) Pidän tätä tärkeänä korjausliikkeenä. Koska valtasuhteet joka tapauksessa vaikuttavat pyhän rajaamiseen ja yhteiskunnallisten elämänehtojen muotoutumiseen, ne on syytä huomioida myös tutkimuksessa.

---

<sup>42</sup> Erilaisista ruumiista ja valtasuhteista ks. Gatens 1996.

Myöhemmissä kirjoituksissaan Anttonen on ottanut vastaan Charpentierin kritiikin. Pyhän konstruktiivinen luonne ja siitä käytävien kamppailujen merkitys on aikaisempaa vahvemmin esillä, ja ruumiskin alkaa näyttäytyä selkeämmin kulttuurisena konstruktiona. Anttonen esittää juuri homoavioliittojen laillistamiseen liittyvän poleemisen keskustelun esimerkiksi tapauksesta, jossa pyhää järjestystä ylläpitävien kategoriarajojen kyseenalaistaminen ja niiden sopimattomaksi koettu ylittäminen johtaa kuohuntaan. Kuohunnassa tulevat näkyviksi sisäisen ja ulkoisen välisistä rajoista käytävä kamppailu. Kamppailu tekee näkyväksi merkityksen, joka konstruoidulla sukupuolierolla on yhteiskuntajärjestyksen ylläpitäjänä ja sen moraalisen perustana. (Anttonen 2000, 277; 2005, 196.).

### 3.4 Yhteenvetoa ja tutkimuskysymykset

Käsitän pyhän kulttuuriseksi kategoriarajaksi, jota jatkuvasti rakennetaan erilaisissa sosiaalisissa suhteissa ja diskursiivisissa käytännöissä. Se rajaa ja määrittää todellisuutta ja totuutta, yhteisön ja yksilön aineellisimaginaarisia rajoja, moraalialueita ja identiteettiä. Kuuluisan lauseen mukaan ihminen on sitä, mitä hän syö. Kielenulkoiset ja diskursiiviset todellisuudet kohtaavat ihmisruumiissa, ja ruoka ja siihen ladatut kulttuuriset merkitykset ruumiillistuvat meihin syödessämme. Ruokaan liittyvät merkityssysteemit eletään todeksi ja tuotetaan käytännöissä<sup>43</sup>, joita ne muokkaavat. Säätämällä syömistä voidaan pyrkiä säätämään myös ruumista. Jos syömistä tulkitaan ruumiin rajojen ylityksenä ja ruumiin rajat nähdään Anttonen ja Douglasin tavoin yhteisön rajojen symboleina, voidaan ruokaan ja syömiseen kohdistuvaa rajanvetoa tulkita yhteisön rajojen määrittelyä. Rakentamalla aineistosta erilaisia hyvää ja oikeaa ravintoa määritteleviä diskursseja ja tutkimalla näitä diskursseja pyhän ja tabun käsitteiden avulla, pyrin saamaan selville, missä määrin tällaista tulkintaa voidaan aineistoni perusteella tehdä.

Tarkastelen tutkimuksessani, kuinka pyhää tuotetaan puhuttaessa hyvästä ja oikeasta ruoasta. Ensimmäinen tutkimustehtäväni on nostaa aineistosta esiin erilaisia merkityksenannon tapoja, joilla hyvää ja oikeaa ruokaa tuotetaan. Diskurssien muodostamisen jälkeen analysoin löytyneitä merkityssysteemejä edellä muotoilemastani teoreettisesta

---

<sup>43</sup> Ruokavalioissa, kaupan valikoimissa, ruoan valmistuksessa, ruokailutilanteissa, ruokalistoissa, terveystietoisuudessa, poliittisissa päätöksenteossa, syömisissä ja syömättä jättämisissä...

viitekehyksestä käsin. Tarkoitukseni on hyödyntää pyhää ja tabua analyttisinä käsitteinä selvittääkseni, minkälaisille arvoille erotteluille lausumat hyvästä ja oikeasta ruoasta perustuvat, minkälaisia eroja ja samuuksia niissä tuotetaan. Tuotetaanko diskursseissa mahdollisesti jonkinlaista pyhää järjestystä? Kuinka niissä työstetään ihmisruumista? Työstetäänkö hyvää ja oikeaa ruokaa määrittelevissä keskusteluissa myös yhteisön ongelmallisiksi koettuja rajoja? Rakennetaanko ruoan kautta identiteettejä, kenen ja suhteessa mihin? Minkälaisiin valtasuhteisiin diskurssit osoittavat? Sovellan pyhän ja tabun käsitteitä yhteyteen, jossa niitä ei emic-termeinä juurikaan käytetä. On mahdollista, että ne vaikuttavat voimakkailla suhteissa aineistooni, jota voisikin tuntua luontevammalta tarkastella esim. identiteetin, moraalin tai sosiaalisen normin kautta. Tämä ei kuitenkaan poista pyhän ja tabun käsitteiden arvoa analyttisinä apuvälineinä, päinvastoin; niiden avulla voidaan edelleen työstää myös em. käsitteitä.

## 4. AINEISTO – MIELIPITEITÄ RUOASTA

Analysoin työssäni Helsingin Sanomien ruokaan liittyviä mielipidekirjoituksia vuodelta 2009, mutta tarkastelen tässä luvussa kirjoituksia myös neljältä aikaisemmalta vuodelta (2005-2008). Erittelemällä kirjoitusten keskeisiä teemoja ja puheenaiheita rakennan kontekstin, johon tutkimani puhe hyvästä ja oikeasta ruoasta sijoittuu. Luvun lopussa pohdin aineistoni luonnetta eli sitä, mistä aineistoni kertoo, kenen ääni siinä kuuluu, minkälaisiin kysymyksiin se voi vastata ja mistä se vaikenee.

### 4.1 Viisi vuotta, 717 mielipidettä

Koko laajuudessaan aineistoni koostuu Helsingin Sanomien mielipidekirjoituksista vuosilta 2005-2009.<sup>44</sup> Kävin läpi jokaisen aikavälillä ilmestyneen lehden mielipidesivut kuvien ja otsikoiden tasolla. Luin läpi kirjoitukset, joiden otsikot tai kuvitukset viittasivat ruokaan, sen tuotantoon tai kulutukseen sekä kirjoitukset, joiden otsikoista ei suoraa voinut päätellä, mihin ne liittyivät. Valikoin aineistoon kirjoitukset, joissa tavalla tai toisella käsiteltiin ravinnon syötävyyttä eli kysymystä *hyvästä ja oikeasta ruoasta*.<sup>45</sup> Yleisesti esimerkiksi kulutusta, elämäntapoja tai terveyttä käsittelevistä kirjoituksista otin mukaan vain sellaiset, joissa kysymys oli keskeinen. Tällä periaatteella esimerkiksi kauppaa ja taloutta, elinkeinopolitiikkaa, maataloutta, riista- ja kalataloutta ja ympäristöpolitiikkaa sekä näihin liittyvää lainsäädäntöä koskevaa keskustelua rajautui pois aineistosta.<sup>46</sup> Aineiston määrän rajoittamiseksi jätin tutkimuksen ulkopuolelle myös alkoholia koskevan kirjoittelun, samoin keskustelun tupakkalaista ja ravintolatupakoinnista.<sup>47</sup>

Aineistoon valikoitui 717 mielipidekirjoitusta, mikä merkitsee keskimäärin vähintään kahta kirjoitusta viidessä päivässä. Aloitin aineistoon tutustumisen luokittelemalla kirjoituksia temaattisesti. Toistuvan läpikäymisen jälkeen kirjoitukset asettuivat kuuteen

---

<sup>44</sup> Mukana ovat myös toimituksen mielipidesivuille kokoamat Keskustelua Verkossa / Verkossa Sanottua palstat. Nämä lyhyet, nimimerkillä varustetut kirjoitukset ovat otteita lehden internetsivuilla käydystä keskustelusta. Muusta aineistosta poikkeavan luonteensa tähden ne eivät ole mukana diskurssianalyysissa.

<sup>45</sup> Esim. Mikä on hyvää syödä? Onko tämä hyvää ruokaa? Kuinka ruokaa tulee käsitellä?

<sup>46</sup> Esim. elintarviketeollisuutta ja kauppaa käsittelevästä keskustelusta aineistoon valikoitui kirjoituksia ruoan hinnasta ja pois rajautui mm. laaja kauppojen (sunnuntai)aukioloja koskeva keskustelu.

<sup>47</sup> Tupakkaa ei käsitellä kirjoituksissa ruokana, alkoholia harvoin. Sen sijaan esim. makeisia ja kahvia koskevissa kirjoituksissa rajankäynti ruoan ja ei-ruoan välillä on vakiintumattomampaa ja näkyvämpää.

aiheperiin: 1) ruokakulttuuri 2) ruokailu 3) ruoan terveysvaikutukset 4) ruoan turvallisuus 5) ruoan tuotanto ja 6) ruoan hinta.<sup>48</sup> Ensimmäiset kaksi ryhmää käsittelevät ruokaa kulttuurisena ja viimeiset kaksi yhteiskunnallisena kysymyksenä. Kolmannen ja neljännen ryhmän kirjoitukset keskittyvät ruoan ja syömisen vaikutuksiin yksilöihin, ihmiskehoon. Seuraavassa esittelen aineiston ja nostan esiin muutamia kuumimpia keskusteluja.

	Kulttuuri		Yhteiskunta		Yksilö		Yht.
	Ruokakulttuuri	Ruokailu	Tuotanto	Hinta	Terveys	Turvallisuus	
2005	38	14	38	2	23	11	126
2006	36	26	20	16	34	11	143
2007	38	26	51	17	26	10	164
2008	26	15	47	13	27	15	143
2009	20	15	50	19	14	19	137
Yht.	158	96	206	67	124	66	717
Keskim.	32	19	41	13	25	13	143

**Ruokakulttuurin** ryhmä koostuu 158 kirjoituksesta, joissa käsitellään ruoan kulttuurisia ja sosiaalisia merkityksiä, kulttuurisia tapoja, arvoja ja elämäntapaa. 33 kirjoitusta käsittelee *suomalaista ruokaa* ja ruokakulttuuria kansainvälisessä vertailussa. Tämä keskustelu sai kipinän Silvio Berlusconiin (2005) ja myöhemmin Jacques Chiraciin (2006) suomalaisesta ruokaa koskevista lausunnoista.<sup>49</sup> Ruokakulttuurin kannalta korkea symboliarvo on *leivällä*, joka on pääosassa peräti 14 kirjoituksessa. Ruokakulttuuriin ottavat kantaa myös *elintarviketeollisuuden* tuotteita ja *kaupan* valikoimia kommentoivat kirjoitukset (40), joiden teemat vaihtelevat kananlihan saatavuudesta tuoretiskien valikoimiin, juuston pakkaamiseen ja teelaatuihin. *Muut* kirjoitukset (71) käsittelevät ruokaa ja ruokakulttuuria suhteessa kulttuurisiin tapoihin, arvoihin ja elämäntapaan joko ylipäättään tai sekalaisissa

<sup>48</sup> Näistä voidaan edelleen erotella aiheenmukaisia alaryhmiä. Teemat ja niiden alaryhmät on taulukoituna liitteeseen 1. Kukin kirjoitus on laskettu vain yhteen ryhmään, vaikka käsiteltyjä teemoja olisi useampia. Esitetty teemoittelu on yleisluontoinen kuvaus, ei kvantitatiivinen analyysi, ja sen antama kuva teemojen esiintymisestä aineistossa on viitteellinen.

<sup>49</sup> Suomi kohusi ko. valtiomiesten haukuttua suomalaista ruokaa. Ensimmäinen Berlusconiin kirjoittama mielipide ilmestyi 6.7.2005. Seuraavan reilun kuukauden aikana teemaa ruodittiin 20 kirjoituksessa.

konteksteissa.<sup>50</sup> Esimerkiksi vuonna 2009 talouden taantumana aikana useissa kirjoituksissa korostetaan aitojen ruoka-aineiden ja itse tekemisen merkitystä elämänlaadulle.

**Ruokailua** eli ruokaa ja syömistä jossakin määrättyssä kontekstissa käsitellään 96 kirjoituksessa. Kirjoitukset jakautuvat ravintoloita, vauvan ruokintaa ja joukkoruokailua käsitteleviin. *Imetyskeskustelussa* (12) puhe terveydestä kietoutuu vahvasti yhteiskunnallisiin arvoihin. *Ravintolasyömistä* (20) koskien suurimpia kysymyksiä olivat ns. itsepalvelu 2005 ja ravintoloiden palvelukulttuuri 2007.<sup>51</sup> Joukko-, erityisesti laitosruokailu on aihe, johon palataan säännöllisesti. Peräti 45 kirjoitusta käsittelee *kouluruokailua* (37) ja koulujen välipalatarjontaa (8). *Muut joukkoruokailua* koskevat kirjoitukset (19) liittyivät pääasiallisesti vanhusten ja päiväkotilasten ruokailuun.

**Terveyttä ja ruoan terveellisyyttä** käsitellään 124 kirjoituksessa. Niistä 41 nimeää erilaisia ruoan ja elintarvikkeiden *terveyshaittoja*. Tapetilla ovat mm. suola, sokeri, maito ja rasvat. Ravitsemussuosituksista kiistellään 31:ssä *oikeaa ravitsemusta* hahmottelevassa kirjoituksessa. Erityyppisiä yksittäisiä *ruokavalioita* punnitaan 12 kirjoituksessa. 18 kirjoitusta korostaa terveyden yhteyttä yhteisön elämäntapaan ja yksilön *elämäntapoihin*. Esillä ovat erityisesti ns. elämäntapasairaudet ja lihavuus. *Muissa* ruokaa ja terveyttä käsittelevissä kirjoituksissa (22) pohditaan mm. ravitsemusvalistusta ja terveystuotteen luomaa maailmankuvaa.

**Turvallisuutta ja hygieniaa** käsittelevissä kirjoituksissa (67) ruoka esitetään mahdollisena myrkyin tai tartunnan välittäjänä. Oman alaryhmänsä muodostavat lihan ja kalan käsittelyä ja laajemmin ruoka-aineiden *pilaantumista* käsittelevät kirjoitukset (23), joista suurin osa liittyy yhtenäiseen kala- ja lihatiskien hygieniaa ja valvontaa koskevaan keskusteluun vuodelta 2009. *Geenimuunneltujen* elintarvikkeiden turvallisuutta arvioidaan seitsemässä kirjoituksessa. *Muita* turvallisuustekijöitä, kuten lisä- säilöntä- ja torjunta-aineita, kaloihin kertyviä ympäristömyrkkyjä ja eläintauteja käsitellään vielä 36 kirjoituksessa.

**Ruoantuotannon vaikutusten** ryhmä muodostuu 206:sta ruokajärjestelmää koskevasta kirjoituksesta, joissa arvioidaan ruoan tuotannon ja kulutuksen vaikutuksia. Tuotannon

---

<sup>50</sup> Muutama kirjoitus on ruokatabujen kannalta erityisen silmiinpistävä: yhdessä puhutaan koiran lihan syömisestä, toisessa ehdotetaan citykanipaistia pääsiäiseksi ja kolmannessa pohditaan suklaista Jeesusta.

<sup>51</sup> Ravintolaruokaa käsitteleviä kirjoituksia on myös ryhmissä terveys, ruokakulttuuri ja ruoan hinta.

*kestävyyttä ja etiikkaa* pohditaan 104 kirjoituksessa. Näistä 17 painottuu sosiaaliseen ja 35 ekologiseen<sup>52</sup> kestävyteen ja 52 keskittyy eläinten hyvinvointiin ja oikeuksiin.<sup>53</sup>

Kuitenkin em. teemat, etenkin kaksi ensimmäistä, esiintyvät usein yhdessä.

Marjanpoiminta ja jokamiehenoikeudet, erityisesti Thaimaalaiset *marjanpoimijat* olivat aiheena kymmenessä kirjoituksessa. *Luonnonmukaista tuotantoa* käsitellään 19:ssä ja *geenitekniikkaa* 23 kirjoituksessa. *Muissa* ryhmän kirjoituksissa (50) käsitellään mm. EU:n ja Suomen maatalouspolitiikkaa, kansantaloutta, tuotannon kannattavuutta, maataloustuottajan asemaa, globaalia nälkää ja sen torjumista, ruokaturvaa ja omavaraisuutta. Tuotantotapoihin liittyen puhuttaa mm. (keino)lannoitus ja kasvinjalostus.

**Ruoan hinta** on teemana 67 kirjoituksessa. Niistä 35 käsittelee ruoan tai yksittäisten elintarvikkeiden hintaa kuluttajan kannalta. Loput 32 kirjoitusta ottavat kantaa ruoan verotukseen ja etenkin *arvonlisäveroon*. Tuotteille esimerkiksi vaaditaan verohelpotuksia tai haittaveroja terveellisyyteen tai ympäristövaikutuksiin perustuen. Ruoan hintaa käsittelevien kirjoitusten määrä on vähäinen verrattuna muihin temaattisiin pääryhmiin. Ryhmä on kuitenkin poikkeuksellisen yhtenäinen ja kokonsa puolesta suurempi kuin mikään muiden ryhmien aiheenmukaisista alaryhmistä.

Viisi vuotta kattavasta tarkastelusta näkyy, että samat teemat toistuvat kirjoituksissa yhä uudelleen, mutta keskustelun painopiste vaihtelee. Näin ollen vuoden 2009 aihepiirit ovat pitkälti samoja kuin aikaisempinakin vuosina. Toisaalta pilaantumisesta käydään kyseisenä vuotena poikkeuksellisen vilkas keskustelu esim. geenitekniikan jäädessä vähemmälle huomiolle. Ns. sikalakohun seurauksena eläinten oikeuksien teema on esillä poikkeuksellisen vahvasti. Siinä, missä 2005 ja 2006 suomalaista ruokaa ja ruokakulttuuria vertailtiin muihin maihin, vuonna 2009 keskustelua ruokakulttuurista leimaa suomalaisen yhteiskunnan, elämäntavan ja arvojen pohdinta ja uudelleenarviointi.

## 4.2 Lähdekritiikki

---

<sup>52</sup> Lisäksi suuri osa luonnonmukaista tuotantoa käsittelevistä kirjoituksista keskittyy ympäristökysymyksiin.

<sup>53</sup> Ekologisen kestävyden ryhmässä arvioidaan etenkin kotieläintuotannon ympäristövaikutuksia. Vuonna 2005 esimerkiksi väitettiin brasilialaisen naudanlihan syömisen yhteydestä sademetsien häviämiseen, vuonna 2007 lihansyönnin yhteydestä ilmastonmuutokseen ja 2008 eläintuotteiden ympäristökuormituksesta laajemmin. Keskustelu eläinten oikeuksista oli erityisen kiihvasta joulukuussa 2009 ns. sikalapaljastusten jälkeen.

Helsingin Sanomat on Suomen laajalevikkisin sanomalehti. Sen levikki oli vuonna 2005 430 735 ja vuonna 2009 379 838 kpl.<sup>54</sup> Luvut vastaavat karkeasti viidesosaa suomalaisten kotitalouksien määrästä. Helsingin Sanomia luetaan erityisesti pääkaupunkiseudulla, mutta ns. kakkoslehtenä koko maassa. Lehden mielipidepalsta on lukijoiden kanava kommentoida lehdessä julkaistuja kirjoituksia ja ajankohtaisia asioita sekä avata uusia keskusteluita. Vaikka toimitus valikoi, otsikoi ja halutessaan lyhentää julkaistavat kirjoitukset, periaatteessa kuka tahansa voi saada palstalla äänensä kuuluviin. Mielipidepalsta on paikka lukijoiden keskinäiselle vuoropuhelulle, kansalaisten ja viranomaisten/asiantuntijoiden väliselle keskustelulle sekä asiantuntijoiden keskinäiselle vuoropuhelulle. Palstalla käydään kisaa uskottavuudesta, ja tietystä asemasta (koulutus, ammatti, ammatillinen asema) käsin kirjoittaminen onkin hyvin yleistä. Koska kirjoitukset julkaistaan omalla nimellä<sup>55</sup>, keskustelun sävy on pääsääntöisesti asiallista.

Diskurssianalyysin näkökulmasta mielipidekirjoitusta voidaan lähestyä sosiaalisen toiminnan genrenä, normitettuna ja kiteytyneenä diskursiivisen toiminnan muotona. Mielipidekirjoitus on tunnistettavalla tavalla ja tietyytyypisissä paikoissa tapahtuvaa julkista toimintaa, jossa pätevät tietyt oletukset, rajoitukset ja säännöt. (Ks. Pietikäinen & Mäntynen 2009.) Mielipidekirjoituksessa esitetään näkemyksiä ja arvoja tarkoituksena vaikuttaa ja vakuuttaa lukijaa. Tyyli voi olla paitsi vakavan asiallinen myös poleeminen tai humoristinen. Genre määrää kirjoituksen tyylin ja muodon, mutta reunaehtoja kirjoituksille luovat myös kulttuuriset merkityksenannon tavat: mielipiteen on ainakin jossakin määrin toistettava olemassa olevia perinteitä ja kulttuurisia malleja tullakseen ymmärretyksi (ks. Charpentier 2001, 42). Kirjoittajilla on tiettyjä olettamuksia siitä, mitä Helsingin Sanomissa voidaan sanoa ja kuinka sen lukijoita puhutellaan. Helsingin Sanomien lukijakunta on laaja, joten samalla kun mielipiteiltä voi odottaa heterogeenisyyttä, niiden voi olettaa noudattelevan yleisesti tunnettuja, ymmärrettyjä ja hyväksyttäviä puheentapoja. Kovin marginaalisiin aiheisiin tai merkityksenannon tapoihin ei näiden mielipiteiden kautta pääse käsiksi. Esimerkiksi voimakasta uskonnollista vakaumusta tai perustavanlaatuaista yhteiskuntakritiikkiä ei palstalla juuri esiinny.

---

<sup>54</sup> Levikintarkistus Oy. 2012

<sup>55</sup> Nimimerkin käyttö sallitaan poikkeustapauksissa, kirjoituksen ollessa erityisen henkilökohtainen tai muuten arkaluontoinen. Aineistossa on yksi nimimerkillä julkaistu kirjoitus syömishäiriöihin, yksi ruokavalioihin ja kaksi pilaantuneen lihan myymisestä kertoviin kokemuksiin liittyen.



Ruokaan ja syömiseen liittyvät merkitykset voivat toisentyyppisessä aineistossa (toisessa kirjoitustyypissä tai mediassa) olla hyvin erilaisia kuin omassani. Helsingin Sanomien mielipidekirjoitukset antavat mahdollisuuden tutkia, minkälaisissa merkityssysteemeissä hyvää ja oikeaa ruokaa tuotetaan suomalaisen kulttuurin valtavirrassa. Se avaa näkökulman merkityksenannon tapoihin, jotka ovat yhteiskunnassamme laajalti ymmärrettyjä ja ainakin jossakin määrin uskottavia ja hyväksytyjä. Vastaavasti kiinnittämällä huomiota siihen, mistä tai miten kirjoituksissa ei puhuta, voi pyrkiä hahmottamaan sitä, mille ei ole tilaa julkisessa keskustelussa tai mikä on liian itsestään selvää sanottavaksi.

## 5. HYVÄN JA OIKEAN RUOAN DISKURSSIT

### 5.1 Analyysin toteuttamisesta

Diskurssianalyysissä tutkija etsii aineistosta usein toistuvia puheen tapoja, viitteitä erilaisista tavoista rakentaa merkityksiä tutkittavan asian ympärille. Käymällä laajaa aineistoani läpi useita kertoja aloin hahmottaa siitä toistuvia tapoja puhua hyvästä ja oikeasta ruoasta. Vaikka aineisto toimii analyysin ehdottomana perustana, diskurssit eivät nouse aineistosta itsestään vaan syntyvät sen tulkinnasta. Tässä työssä esiin nostamani diskurssit on rakennettu tutkimuskysymyksiäni silmällä pitäen, ja niiden hahmottumiseen vaikuttavat työn teoreettinen tulkintakehys sekä tutkimuskirjallisuudesta heränneet ajatukset. Myös tutkimieni diskurssien keskellä eläminen ja kokemukseen perustuva ymmärrys niistä vaikuttavat tulkintoihini. Viime kädessä analyysin uskottavuuden punnitsee lukija. Koska tutkimus käsittelee valtamediassa julkaistuja tekstejä yleisestä aiheesta, diskurssien pitäisi olla helposti tunnistettavissa.

Esitykseni hyvän ja oikean ruoan diskursseista ei ole tarkoitus olla tyhjentävä. Sen lähtökohtana on kysymys siitä, minkälaisia (alueellisia, kulttuurisia/yhteisöllisiä ja ruumiillisia) ”pyhiä” rajoja puhe hyvästä ja oikeasta ruoasta käsittelee. Toistuvassa luennassa aineistosta alkoi hahmottua viisi hyvää ja oikeaa ruokaa merkittävästi määrittävää diskurssia<sup>56</sup>: kansallisten rajojen ympärille asettuva *kansallisuusdiskurssi*, luonnollisen ja aidon käsitteillä operoiva *luonnollisuusdiskurssi*, tervettä ihmistä ja kansalaista rakentava *terveyden- ja ravitsemuksen* diskurssi, kaaoksen ja kuoleman torjuntaan suuntautuva *turvallisuusdiskurssi* ja yhteisön moraalisia rajoja muovaava *oikeudenmukaisuuden diskurssi*. Rajasin tarkasteluni näihin viiteen.<sup>57</sup>

Tutkimuksessani diskurssit (se, miten ja missä tarkoituksessa puhutaan) sulautuvat osittain teemoihin (siihen, mistä puhutaan), sillä hyvän ja oikean ruoan merkitysten rakentuminen hahmottuu parhaiten tällä tavalla. Temaattisten tasojen (kuten turvallisuuden tai eläinten oikeuksien) häivyttäminen ei siten olisi tarkoituksenmukaista eikä tekisi oikeutta

---

<sup>56</sup> Oikeammin diskurssiryöpästä, sillä monikkomuoto (esim. kansallisuusdiskurssit) huomioi myös diskurssien sisäisen vaihtelun.

<sup>57</sup> Koska tutkimuskysymykseni on laaja ja aineistoni poikkeuksellisen suuri, diskurssit jäsenyivät melko yleisellä tasolla. Niiden sisälle, väleihin ja ympärille jää merkityksenantoa, jota ei ole mahdollista tuoda esille tässä työssä. Käsittelemättä jää esimerkiksi aineistossani marginaalinen gastronominen, syömisen tyyliä ja nautintoa korostavaa puhe, joka toisentyypisessä aineistossa voisi olla vahvastikin esillä.

aineistolle. Kysymys on myös perspektiivin valinnasta. Lähemmässä tarkastelussa päädiskurssit hajoaisivat selkeämmin erilaisiksi aladiskursseiksi, erilaisiksi tavoiksi puhua esim. terveydestä tai suomalaisuudesta. Niitä voisi avata myös ulospäin, esimerkiksi (ruoan) kulutusta sääteleviin ideologioihin tai eettisiin käsityksiin.<sup>58</sup>

Aineiston lukemisessa ja diskurssien hahmottamisessa olivat avuksi kaksi suomalaista ruokakeskustelua hahmottavaa Pro gradua. Anne-Mari Kurvisen (2005) tutkimus ruoan turvallisuuden rakentumisesta auttoi jäsentämään turvallisuusdiskurssia ja monisyisiä kansallisuusdiskursseja. Maria Pecoraron (2008) tutkimus eettisestä ruoan kuluttamisesta avasi puolestaan näkökulmia oikeudenmukaisuuden diskurssiin.<sup>59</sup> Luonnollisuus- ja suomalaisuusdiskursseja sekä niiden liittymäkohtia vieraantumispuheessa avasi Maarit Knuutilan teos *Kansanomainen keittämisen taito*. Seuraavissa luvuissa esittelen päädiskurssit ja muutamia aladiskursseja pyrkien tuomaan esille myös diskurssien sisäistä vaihtelua. Diskurssianalyysin aineistona ovat vuoden 2009 kirjoitukset, joista myös luvun aineisto-otteet ovat peräisin.

## 5.2 Kansallisuusdiskurssit

Ulkomailta tuupataan tällä hetkellä Suomeen halpoja ylijäämäeriä elintarvikkeita. Se on ajanut esimerkiksi maidontuottajat ahtaalle. - - Varmasti jokainen haluaa säilyttää maisemassamme hoidetut pellot ja laiduntavat lehmät. -- Maidontuotanto on merkittävä työllistäjä vielä monessa kunnassa. Mistäpä saadaan korvaavat elinkeinot tilalle, jos -- Ulkomailta tuotavalle ruualle tulee hintaa, jos oma tuotanto on ajettu alas tai jos sadot maailmalla epäonnistuvat. -- On lopulta kaikkien etu ja reilua kauppaa ostaa kotimaisia tuotteita. -- Toivon, että kesägrilleissä tirisisivät kotimaiset, maukkaat vihannekset, pihvit ja makkarat, ja ruokajuomana kulutettaisiin puhdasta kotimaista maitoa. Jälkiruuaksi kannattaa nauttia Suomessa valmistettua jäätelöä makoisten mansikoiden kera. (29.7)

Puheen, joka jäsentää hyvää ja oikeaa ruokaa kansallisuuden viitekehyksestä käsin, olen nimennyt kansallisuusdiskurssiksi. Sen mukaan parasta ihmiselle ja kansakunnalle on omassa maassa tuotettu, oman ruokakulttuurin mukainen ruoka. Esittelen diskurssia kolmessa osassa: **nationalistisessa** diskurssissa hyvää ja oikeaa ruokaa määrittää ”kansakunnan etu”; **kotimaisuusdiskurssi** lataa ruokaan merkityksiä ruoan alkuperän, sen

---

<sup>58</sup> Voitaisiin esimerkiksi tarkastella aineistossa ilmenevää jännitettä individualististen arvojen ja yhteiskunnallisen ohjauksen välillä. Kulutuksen eettisiä diskursseja jäsentävistä eettisistä periaatteista Pecoraro 2008

<sup>59</sup> Pecoraron ja Kurvisen tutkimukset perustuvat samankaltaiseen aineistoon ja sijoittuvat samalle diskursiiviselle kentälle kuin omani. Erot kysymyksenasetteluissa kuitenkin johtavat eroihin diskurssien rakentumisessa: Kurvisen tutkimuskohteena turvallisuus hajoaa ja jäsenyyttä kansallisuus-, luonnollisuus-, riskitietoisuus- ja avoimuusdiskursseiksi, kun se omassa työssäni muodostaa oman merkityssysteeminsä.

kotimaisuuden tai ulkomaisuuden, mukaan; **suomalaisuusdiskurssissa** rakennetaan suomalaista ruokakulttuuria ja suomalaisuutta. Toisinaan puhe kansallisista eduista, kotimaisuudesta ja suomalaisuudesta tukee toisiaan ja sulautuu yhteen, kuten edellä. Toisaalta eri puheentavat toimivat omilla ehdoillaan ja voivat joutua ristiriitaan. Suomeen, kotimaisuuteen tai suomalaisuuteen liittyvät mielikuvat voivat olla myös negatiivisia, mutta en pidä negatiivisen ja positiivisen diskurssin erottamista tarpeellisena.<sup>60</sup> Yhteinen, kansallisvaltion ja kansallisuuden ympärille rakentuva merkitysjärjestelmä tuottaa rajat, joita diskurssit negatiivisine ja positiivisine arvotuksineen rakentavat.

Kuten Suomesta, Suomessa tuotetusta ruoasta ja suomalaisuudesta tuotetaan käsityksiä Euroopan Unionista, sen alueella tuotetusta ruoasta ja eurooppalaisuudesta. Ero on lähinnä mittakaavassa, merkityksiä luovat rajat laajenevat kansallisvaltion ympäriltä EU:n ympärille. Suomalaisuus ja eurooppalaisuus ovat myös jatkuvassa jännitteessä keskenään. Toisinaan Eurooppa edustaa ulkopuolista ja vierasta suhteessa suomalaisuuteen, toisinaan suomalaisuus ja eurooppalaisuus samaistetaan, yleensä suhteessa ei-eurooppalaisuuteen.

### 5.2.1 Suomalaisten parhaaksi

Suomessa on syytä varautua pahimpaan ja varastoida viljaa, silloin kun sitä pellolta saadaan. Kun maailmalla on hätä, emme saa mistään apua, jos sitä tarvitsemme -- on toimittava *suomalaisten parhaaksi*. (28.8.)

Jotta sekä *työllisyys* että *tehokkuus* maksimoitaisiin -- tulisi kannustaa -- jalostusasteen nostamista mahdollisen korkeaksi. (2.8.)

Suomella on upeat mahdollisuudet lähteä kehittämään luomusta puhtaan suomen valttia. (20.5.)

Suomalaiset maksavat Euroopan kalleimmasta ruoasta. Onko lainkaan järkevää tuottaa maitoa tai muitakaan elintarvikkeita näissä pohjoisissa ääriolosuhteissa -- mihin niiden tuottaminen ei taloudellisesti -- istu. (25.7.)

On täysin kaupunkilaisjärjen vastaista kuljettaa vietnamilaista kalaa suomalaisten lounaspöytään aikoina -- jolloin suomalaiset kalastajat taistelevat *elinkeinonsa* puolesta. (4.9.)

Nationalistinen diskurssi rakentuu nationalistiselle ideologialle: hyvä ja oikea ruoka on kansallisten etujen mukaista eli hyväksi valtiolle ja sen kansalaisille. Tällaista voi olla esimerkiksi yhteiskunnan ihanteiden tai valtiollisen ideologian mukainen ruoka, mutta lähinnä kansakunnan hyvinvointia mitataan taloudellisilla mittareilla. Diskurssin painopiste on kansantaloudessa: puhutaan työllisyydestä, tehokkuudesta, elinkeinotaloudesta,

---

<sup>60</sup> Vrt. Kurvinen (2005): ”negatiivinen suomalaisuuspuhe”.

kansanterveydestä tms. Yksi keskeisistä argumenteista on Suomen kilpailukyky ja siihen liittyen suomikuva (15.12., 22.3., 20.5.).

Usein kansakunnan etu kiteytyy kotimaisen ruoan suosimiseen. Kotimaisen ruoan merkitys on tällöin Suomen ja suomalaisten olemassaolon ja (taloudellisen) hyvinvoinnin turvaaminen. Ruokaturvasta puhuttaessa ruokaomavaraisuus linkittyy maanpuolustukseen. Kotimaisen suosiminen näyttäytyy moraalisen velvollisuutena, kansalaisvelvollisuutena, jonka vastikkeena tarjotaan valtiollisia rakenteita ja yhteiskunnallista ohjausta. Suomen valtion tai Euroopan Unionin oikeutena ja velvollisuutena on säädännön, tiedotuksen ja valvonnan avulla varmistaa, että ruoka, jota kansalaisille tarjotaan, on hyväksi niin yksilöille kuin yhteisöllekin. Suomen ja EU:n rajat ovat kuitenkin jatkuvassa jännitteessä keskenään. Erityisesti turvallisuutta koskevaa lainsäädäntöä ja sen kansallista toteuttamista käsittelevissä kirjoituksissa niitä asemoidaan uudestaan ja käytetään tukemaan tai haastamaan toisiaan.<sup>61</sup>

## 5.2.2 Taatusti Suomessa tuotettuja

Oli aika, jolloin sai kaupasta taatusti Suomessa tuotettuja tuotteita. Tuotteissa oli joko Suomen lippu tai niissä luki ”made in Finland”. Nämä symbolit olivat puhtauden ja laadun takuu. -- Haluan olla varma siitä, että kuluttamani ruoka on lähellä tuotettu, eikä lentoteitse rahdattua. En halua, että vihannekseni ovat laittomien siirtolaisten orjapalkalla Espanjassa poimittuja lisäainepommeja -- Uutiset dioksiiniseoista ja hullun lehmän taudista eivät ainakaan lisää luottamusta EU-tuotteisiin. (3.1.)

Käyttämämme vihannekset ovat suomalaisia – samoja ”annospottuja” kuin ravintoloissakin käytetään. Liha on suomalaista, kuten myös kala, jota on tarjolla tuoreenakin, esimerkiksi muikkuja. (2.11.)

Esimerkiksi kausiluontoisesti palkattujen siirtotyöläisten kohtalot Euroopassa ja Yhdysvalloissa tekevät monista raikkaista hedelmistä ja vihanneksista synkkää syötävää. -- Tärkeää olisi -- varmistaa poliittisin päätöksin ja kansalaisteoin, että Suomessa tuotettava ruoka on myös tulevaisuudessa ihmisoikeuksien näkökulmasta katsottuna moitteetonta. (9.8.)

Kotimaisuusdiskurssi rakentuu *kotimaisen ja ulkomaisen* vastakkainasetteluille.

Ensimmäiseen liitetään useimmiten positiivisia mielikuvia, jälkimmäiseen negatiivisia.

Kotimainen on hyvää ja puhdasta (3.8.a), mutta tuontirehut aiheuttavat vaarallisia tauteja (22.3.) tuontivihannekset ovat pahanmakuisia (30.7.) ja myrkyllisiä (25.7.), ja niiden hiilijalanjälki on suuri (4.11.). Kotimainen laatu on itsestään selvyys, jota ei useinkaan perustella, vain viittaus riittää vakuudeksi elintarvikkeen korkeasta laadusta (Esim. 2.11.,

---

<sup>61</sup>Ks. turvallisuusdiskurssi.

14.3., 29.7., 21.7., 23.8.). Vastaavasti ”ulkomaisuus” on yleensä huonoa mainosta. Kotimaisen ja ulkomaisen vastakkainasettelulla etsitään ratkaisuja myös muiden diskurssien ongelmanasetteluihin. Sen varaan jäsenyivät kansallisuuskysymyksissä esimerkiksi ruoantuotantoon liittyvät ekologiset ja ihmisoikeuskysymykset.<sup>62</sup> Esimerkiksi maidon ”ekologisuus” pyritään todistamaan tai kyseenalaistamaan vetoamalla tuotannossa käytetyn rehun kotimaisuuteen tai ulkomaisuuteen (14.10., 16.10.).

Luottamus kotimaiseen laatuun näkyy erityisen hyvin kertomuksissa, jotka kuvaavat sen murtumista. Eräs kirjoittaja (19.6.) on samastanut kotimaisuuden luonnollisuuteen ja pettyy ankarasti löytäessään kotimaisiksi ja maustamattomiksi mainostetuista porsaankyljyksistä joukon lisäaineita. Kotimaisen nauttimasta luottamuksesta kielii myös eräiden kotimaisen laadun mielikuvaa puhkovien kirjoitusten tarkoituksellisen provokatiivinen sävy:

Jokainen suomalainen veronmaksaja osallistuu maataloustukien muodossa siihen ralliin, joka tuottaa vakuumpakattua mautonta proteiinimassaa alle todellisten tuotantokustannusten. (15.12.)

Ruokaa on tuotettu maailman sivu myös meitä etelämpänä, enkä millään voi uskoa, etteikö sielläkin hommaa osattaisi. Esimerkiksi nyt, kun EU:n sisämarkkinoilla kasvatetut vihannekset ovat kaikki kotimaisia, huomasin ihmeekseni keväällä kotimaisten todellakin olevan parhaimpia. Puolalaiset tomaatit, jotka maksoivat vain kolmanneksen suomalaisten hinnasta, olivat parhaista parhaimpia. (25.7.)

### 5.2.3 Suomessa Suomen tavoilla

Nykyään saa joka puolelta kuulla, kuinka tärkeitä ovat kuntoilu ja terveydestä huolehtiminen: vain kuntoilemalla ja oikeanlaisella ruokavaliolla pysyt terveenä ja elät hyvän ja pitkän elämän. -- Suomalaiset ovat omaksuneet amerikkalaisilta filmitähdiltä liikaa kauneusihanteita. -- Olemme suomalaisia ja elämme Suomessa Suomen tavoilla. Missä on makkara- ja kaljakulttuuri ilman jälkibodausta? Mihin on kadonnut ylpeytemme? (17.9.)

Vielä 1980-luvulla lapsuudessani mökillä ja mummolassa syötiin paljon itsepyydyttyä kalaa, hirvi- ja jänispaistia sekä itse viljeltyjä vihanneksia ja marjoja. Miksi tällainen elämäntapa nähdään kaksikymmentä vuotta myöhemmin totaalisenä mahdottomuutena? (29.7.)

Suurin osa suomalaisista syö pelkästään eineksiä ja puolivalmisteita. (29.7.)

Peruskoulu olisi hyvä paikka opettaa lapsia syömään ja tekemään monipuolista ja hyvää kasvisruokaa. Nykyajan vanhemmat ja mummot ovat niitä ikäluokkia, jotka tekevät ruokaa lihasta, kanasta tai kalasta. (29.11.)

---

<sup>62</sup> Ks. Oikeudenmukaisuuden diskurssit. Vaikka tuontiruoka ja ulkomaiset elintarvikkeet tyyppillisesti esitetään uhkana suomalaisille ravinnontuottajille (esim. 29.7., 4.9.) toisinaan myös ulkomaisten ravinnontuottajien tilanne huolettaa (esim. 19.10., 3.1., 9.8.). Tällöinkin kotimaisen suosiminen näyttäytyy kansallisen yhteisön ulkopuolelle säteilevänä moraalisenä hyvänä: toisin kuin muualla, Suomessa ruoan tuotanto (vielä) toteuttaa oikeudenmukaisuuden ihanteita (9.8).

Suomalaisuusdiskurssissa ruokaa arvotetaan sen mukaan, kuinka se istuu suomalaisuuteen, suomalaiseen elämäntapaan ja ruokakulttuuriin. Diskurssissa ovat arvossaan perinteiset suomalaiset ruoat: karjalanpaisti (9.11.), lanttulaatikko (28.12.), ruisleipä (16.10.), metsien marjat (4.9.) ja sienet (30.7.), ”aito perinteinen” kalakukko (26.7.), kalja ja makkara (17.9.). Suomalaisuuspuheen käyttövoimana tuntuu kuitenkin olevan huoli siitä, että näiden ruokien edustama oikea suomalainen ruokakulttuuri on uhattuna tai kadonnut: Olemme mikropitsoilla ja eineksillä (14.1.) elävä kansa, jolla ei (enää) ole ”oikeaa” (8.1.) tai ”todellista” (4.11.) ruokakulttuuria. Vallitseva ruokakulttuuri on insinöörimäisen tehokkuusajattelun (16.10.) ja markkinatalouden (8.1.) muovaama kehno korvike, joka polkee suomalaisen ruokakulttuurin ja sen myötä suomalaisuuden jalkoihinsa. Negatiivinen suomalaisuuspuhe sulautuu luonnollisuuskurssin vieraantumispuheeseen esittäen ”einesruokakulttuurin”(8.1.) aidon suomalaisen ruokakulttuurin rappeutumana.<sup>63</sup>

Suomalaisuuspuheessa korostetaan perinnettä sekä kodin, perheen ja kasvatuksen merkitystä ruokakulttuurin ja kulttuuristen ja yhteiskunnallisten arvojen välittäjinä (1.8., 2.11.).<sup>64</sup> Muutokset arvoissa heijastuvat ruokakulttuuriin, jota muokkaavat myös terveyden- ja ravitsemuksen ja oikeudenmukaisuuden diskursseista kumpuavat uudistukset. Sitä muovaa esimerkiksi kasvissyönti, jota eräissä kirjoituksissa (esim. 29.11.) asetellaan osaksi nykyaikaista suomalaisuutta, sekä sitä edistämään pyrkivä puhe eläinten oikeuksista, ekologisuudesta ja terveydestä. Muutokset ruokakulttuurissa merkitsevät yhteiskunnallisten arvojen uudelleenarvioimista, joten aihe on tulenarka. Eräissä kirjoituksessa vegaanien esitetään uhkaavan ruokakulttuurin lisäksi ”meidän” suomalaisten arvomaailmaa ja jopa yhteiskuntarauhaa:

*[M]eiltä halutaan kieltää turkiksien lisäksi muun muassa lihansyönti, villasukat ja nahkakengät. Näinhän vegaanit elävät, välttämällä kaikkea eläinkuntaan kuuluvan hyväksikäyttöä. Vegaanianarkisteja emme ainakaan vielä ole nähneet julkisuudessa. Katsotaan, mitä tuleman pitää. (11.9.)*

### 5.3 Luonnollisuuskurssi

Luonnollisuuskurssissa hyvää ja oikeaa ruokaa mittaavat käsitykset luonnollisuudesta ja luonnollisesta ravinnosta. Tietty ruoka voidaan nähdä ravitsemuksellisessa tai biologisessa mielessä ihmisen luontaisena ravintona ja sellaisena hyvänä ja oikeana syödä. Käsitykset

<sup>63</sup> Ks. luonnollisuuskurssi sekä luvut 6.2.2 ja 6.3.2.

<sup>64</sup> Ks. kunnan ruoka luvussa 6.2.2.

luonnollisesta ruoasta ovat kulttuurisesti muotoutuneita ja värittyneitä: luonnollisuus yhdistetään mm. paikallisuuteen, moraaliin ja elämäntapaan. Luonnollisuus merkitsee yhtäältä ruoan ja ihmiselämän *luonnonmukaisuutta*, elämää ylläpitävää luonnonjärjestystä, toisaalta nostalgista *aitoutta*, perinteistä toiminnan tapaa. Suhteessa luonnolliseen ja aitoon nykyihmisen elämä ja ruokailutottumukset nähdään harhautuneina ja *vieraantuneina*.

### 5.3.1 Luomutuotanto jäljittelee luonnon omia järjestelmiä

Luomutuotanto jäljittelee luonnon omia järjestelmiä muun muassa ravinteiden kierrossa. Tuotantoeläimet voivat paremmin kuin tehotuotannossa, sillä tavoitteena on eläimen lajinmukainen käyttäytyminen. (29.3.)

Tehotuotanto uhkaa koko sen perustuksen rapautumista, jolla ruokatuotanto maailmassamme lepää. (3.8.)

On myös ikävää, että gmo-keskustelussa pelataan ihmisten tunteilla maalaamalla kuvaa geenimuuntelusta ikään kuin kyseessä olisi leviävä tauti. -- Kieltäydyn menettämästä yöuniani gmo:n vastustajien kertomusten takia, *joissa paha geeni alkaa käyttäytyä luonnonlakien vastaisesti*. (10.5.)

Uskallan väittää, että onnellisen eläimen liha on myös maukkaampaa, kuin stressissä eläneen liha. Ja onkohan ihminen myös mieleltään sitä, mitä hän syö? (9.1.)

Luonnollisuusdiskurssin mukaan luonnollisesti tuotettu ruoka on terveellistä, turvallista ja eettistä: hyväksi ihmisille, eläimille ja ympäristölle. Luonnollisuutta jäsennetään tyypillisesti tuotantotavan perusteella. Jäsennys on institutionalisoituna tuotantotapoja säätelevään lainsäädäntöön, malliesimerkki luonnollisuudesta onkin sertifioitu luonnonmukainen tuotanto, jossa ”jäljitellään luonnon omia järjestelmiä” ja ”annetaan eläimille mahdollisuus lajinmukaiseen käyttäytymiseen” (29.3.).<sup>65</sup> Toisaalla luonnollisuuden kriteerit täyttää ”eettisille periaatteille perustuva” tuotanto, jossa eläinten lajinmukaiset käyttäytymistarpeet huomioitaisiin, mutta joka ei kuitenkaan perustuisi luonnonmukaiseen viljelyyn (9.1.). Oli liha luomua tai ei, ”onnellisemmin, lajilleen ominaisella” tavalla ”tai edes sinne päin” elävien eläinten liha on ainakin parempaa kuin ”tehotuotettu” (9.1., ks. myös 20.5., 16.7., 16.12.).

Luonnollisuus määrittyy ensisijaisesti vastakohtansa ”tehotuotannon”<sup>66</sup> kautta. ”Eettisesti, ekologisesti ja näköjään myös inhimillisesti kestävä tehotuotanto” merkitsee sairautta, ympäristötuhoja ja kärsimystä (15.12.). ”Täydellinen piittaamattomuus, jolla

---

<sup>65</sup> Aineistossa ei aina tehdä eroa sertifioitujen *luomu- eli luonnonmukaisen* tuotannon ja muuten luonnolliseksi mielletyn tuotannon välillä. Aineistolainauksia lukuun ottamatta käytän termejä määritelmänmukaisesti, muutoin puhun *luonnollisuudesta* tms.

<sup>66</sup> Käsite jää usein epäselväksi. Sillä viitattaneen usein ns. tavanomaiseen tuotantoon.



tehomaatalous suhtautuu eläimiin” on merkki ihmisen ahneudesta (5.11. myös 24.6., 16.7., 16.12.b). Kun ihmiset eivät tyydy välttämättömien tarpeidensa tyydyttämiseen, luonnonjärjestys järkkyy ja ihmisten turvallisuus sen myötä. Eläimiä stressaavat olosuhteet esimerkiksi lisäävät antibioottien käyttöä, mikä voi johtaa ihmistä uhkaavien bakteerikantojen kehittymiseen (16.7). Toisinaan luonnollisen järjestyksen rikkominen esitetään selkeästi moraalisen järjestyksen rikkomisena, josta seuraa rangaistus:

Perussy eläinten kärsimyksiin on ihmisen ahneus: -- Maaseudusta *vieraantuneelle* kuluttajalle eläimet ovat tavara, jonka hinta on saatava mahdollisimman alhaiseksi. Eläimet ja koko ympäristö ovat suurimmat kärsijät, kun ihminen *nostaa elintasoaan* eli kuluttaa yhä suuremman osan tuloistaan *muuhun kuin välttämättömiin* tarpeisiin. -- Kun katsoo sitä *kärsimystä ja tuhoa*, jota ihminen on lyhyen historiansa kuluessa saanut aikaan, ei voi välttyä ajatukselta, että olemme moninkerroin ansainneet meitä kohtaavat *vitsaukset*. (16.12.b.)

Päinvastoin kuin tehotuotanto tai geenimanipulaatio<sup>67</sup>, luomutuotanto ”ylläpitää elämää ja edistää ympäristön sekä ihmisen hyvinvointia” (22.3.). Kyse on ”elämän säilyttämisestä”, ”ilman puhdasta ympäristöä ja ravintoa ihminen ei voi elää.”(22.3.) Luonnollisuusdiskurssi heijastelee maailmankuvaa, joka löytyy kirjattuna luonnonmukaisen tuotannon periaatteisiin<sup>68</sup>, mutta ote on moralistisempi. Luonnollisuusdiskurssi kietoo ihmisen elinympäristöönsä. Ihminen, eläimet ja ympäristö sijoittuvat yhteen yhtenäiseen luonnonjärjestelmään, joka myös sanelee ihmisille moraalisen liikkumavaran. Moraalisen järjestyksen järkkyyessä ja eläinten ja ympäristön kärsiessä kärsii myös ihminen. Samalla kun ruoantuotannon tapojen esitetään heijastelevat yhteisön elämäntapaa ja moraalialia kokonaisvaltaisesti, luonnollisen ruoan ajatellaan edistävän hyvinvointia ja onnellisuutta myös yksilötasolla.

### 5.3.2 Tuoretta ja aitoa

Suurimman osan itse kunkin nauttimasta ruuasta tulee olla tuoretta ja aitoa. (26.8.)

Miksei lyhyen aikaa säilytettäviä tuotteita voida valmistaa yhtä yksinkertaisesti kuin kotona, ilman yhtäkään lisäainetta tai kemiallisesti muokattua valmistusainetta. (28.12.)

Syömällä vuodenaikojen mukaan, niitä tuotteita, joita juuri silloin on läheltä saatavilla, saa varmemmin puhdasta, tuoretta ja hyvän makuista ruokaa - -. (3.8.b)

---

<sup>67</sup> Kun geenimanipulaatiota arvioidaan luonnollisuuden viitekehystä käsin, se esitetään tehotuotannon tavoin vaarallisena luonnonjärjestyksen kajoamisena (10.5.). Geenimanipulaatiosta kiistellessä vedotaankin usein sen luonnollisuuteen (puolesta) tai luonnottomuuteen (vastaan).

<sup>68</sup> Ks. IFOAM 2012

Jos kaupoista löytyisi yksinkertaisempi ja tuorempi ruokatavaravalikoima, se houkuttelisi kenties laittamaan enemmän itse, kokeilemaan sesongin raaka-aineita ja arvostamaan saatavilla olevaa lähiruokaa. (3.8.a)

Aito ruoka valmistetaan itse ja kunnan raaka-aineesta, siis hyvästä, edullisesta, aidosta, tuoreesta ja laadukkaasta. (8.1., 30.7., 3.8.a, 26.8.). Kunnollista raaka-ainetta ovat juurekset, perunat ja halvat haudutettavat ruhonosat (8.1.), tuoreet peruselintarvikkeet kuten puurohiutaleet, kaali, porkkana ja sipuli (29.7.) tai tuore, kokonainen kala (29.7., 16.7.). Tärkeimpiä luonnollisen ruoan kulmakivistä on tuoreus (8.1., 25.3., 28.7., 29.7., 30.7., 3.8.a, 3.8.b, 26.8.). Tuoreus pyritään varmistamaan sillä, että ruoka on lähellä tuotettua ja sesongin mukaista. Kaukaa tuotujen hedelmien ja vihannesten epäillään sisältävän myrkyjä, kuten haitallisia säilöntä- tai torjunta-aineita, tai niiden muuten esitetään olevan kelvottomia: raakoja, pilaantuneita, vetisiä ja mauttomia. (25.7., 3.8.b, 4.9.) Kirjoituksissa valitellaan, etteivät kaupan valikoimat vaihtele sesongin mukaan vaan samojen tuotteiden on oltava saatavilla vuoden ympäri (30.7., 3.8.a, 3.8.b, 4.9.).

Hyvä ruoka on puhdasta, tuoretta ja hyvän makuista *lähiruokaa* (3.8.b), joka sisältää vain vähän tai ei lainkaan säilöntäaineita (25.3., 29.3.). Tuore lähiruoka haetaan mieluiten suoraa tuottajalta: kalastajalta, kauppahalleista, ruokapiirien kautta, toreilta, vanhanajan kaupoista, korttelileipomoista tai ”pienistä luomu- ja lähiruokaan erikoistuneista liikkeistä”<sup>69</sup>. (25.3., 20.5., 28.7., 3.8.b, 23.8.) Näissä elintarvikkeet ovat parempia kuin ketjuliikkeissä ja marketeissa. Esimerkiksi kalahallista saa ”tuoreita ja laadukkaita” ”vastapyydyttyjä lähivesien kotimaisia tuotteita”, marketeista vain ”kasvatettua kirjolohta” ja ”norjalaista kassilohta”, joiden laatu on ”luotaantyöntävää”(23.8.). Ruoka halutaan ostaa ”ihmisiltä, jotka tietävät tuotteen koko ketjun ja pystyvät myös kertomaan sen tarinan” (20.5.).

Parhaimmillaan ruoka on ”itse kokattua perusruokaa” (29.7.), alusta loppuun itse tehtyä kotiruokaa. Se paitsi leivotaan ja valmistetaan myös kerätään, kalastetaan, säilötään ja pakastetaan itse (8.1., 16.7., 29.7., 30.7., 3.8.b, 26.8., 4.11.). Hyvä ruoka on ”yksinkertaista” (3.8.a, 28.12.). Kotiruokamaista aitoutta ja yksinkertaisuutta odotetaan myös ”perinteisiltä” tai ”tavallisilta” valmisruoilta, kuten joululaatikoilta (14.6., 28.12.). Aitous katoaa, kun ruokaa käsitellään teollisesti: muokataan, muunnellaan ja lisätään lisä- ja säilöntäaineita. (25.3., 14.6., 30.7., 3.8., 26.8., 26.12., 28.12.) Aidon ruoan vastakohta on

---

<sup>69</sup> Lähi- ja luomuruoka esiintyvät usein yhdessä: ”Lähellä tuotettu luomuruoka on turvallista.” (29.3.) ”Voimme -- tukea oikeudenmukaista ruuantuotantoa ostamalla luomu- ja lähiruokaa.” (24.6) (Ks. myös 20.5., 28.7.)

keinotekoinen (26.8.), esimerkiksi äidinmaidon vastakohtana korvike (24.5., 7.6.). Huonoa teollista ruokaa ovat einokset ja roskaruoka, ”e-koodatut marinadisörsselit”, ”vakuumpakattu mauton proteiinimassa” sekä ”kehrnot pakastepizzat... ja muut lisäainepommit”. (8.1, 15.2., 20.5., 6.6., 29.7., 30.7.). Hyväkin raaka-aine voidaan pilata väärällä käsittelyllä, kuten pesemällä ja marinoimalla (31.8.) tai muoviin pakkaamalla (12.1.).

### 5.3.3 Vieraantunut sukupolvi

Minne olemme *hukanneet ymmärryksemme* tyytyä vuodenajan herkkuihin? (4.9.)

Monen suomalaisen makuaste on jo tottunut käsiteltyyn ruokaan, että aitoa, tuoretta ja laadukasta raaka-ainetta ei enää tunnisteta -- Kuulemme jopa tapauksista, että keinotekoisilla aineilla makunsa ja värinsä saaneet ruuat koetaan paremmiksi kuin kunnan raaka-aineista valmistetut tuotteet... (26.8.)

Aitous ja luonnollisuus kuultavat nostalgista kaipua idylliseen aikaan ja paikkaan, kuviteltuun menneeseen. Haikaillaan esimerkiksi ”niitä vanhanajan kauppoja, joissa myydään muutamaa tuotetta sesongin ja kaupan mukaan”(3.8.a) tai kokonaisia silakoita, jotka ennen vanhaan ”kelpasivat kuluttajille savustettaviksi ja halstrattaviksi pihoille ja kesämökeille”(16.7.). Kulutushysterian sijasta peräänkuulutetaan yksinkertaisuutta (3.8.a), ihmisen kokoista vanhaa aikaa, jossa ruoka hankittiin lähiympäristöstä ja tehtiin itse.

Nykyihminen ja -elämäntapa ovat vieraantuneet (3.8.b, 4.11., 16.12.b) todellisesta elämästä, luonnollisesta ruoasta ja perinteistä. Nykysukupolvia riivaa uusavuttomuus (6.7., 29.7.), haluttomuus ja kyvyttömyys hyödyntää kunnan raaka-aineita ja perinteisiä menetelmiä, kuten laittaa kokonaista kalaa (6.7., 29.7.) tai käyttää marinoimatonta lihaa ja pesemättömiä juureksia (31.8.). Olemme kadottaneet ymmärryksen vuoden kierrosta (4.9., 3.8.b) ja luonnollisen kyvyn arvioida ravinnon tuoreutta ja laatua (23.8., 26.8., 30.7., 30.11.). Ongelma on kuitenkin ruokakulttuuria tai yksittäisten kuluttajien avuttomuutta syvemmällä. Vieraantuneisuus leimaa koko yhteiskuntaa ja sen materiaalisesti ylenpalttista elämänmenoa, jonka juurettomuutta, kiirettä, painetta ja merkityksettömyyttä einokset symboloivat. ”Roskaruokakulttuuri leviää”, kun ”elämä on entistä urakeskeisempää” ”eivätkä vanhemmat ehdi valmistaa lapsilleen terveellisiä aterioita”(12.5.).

Aika ei vain riitä ruoanvalmistukseen -- ruoka on vain polttoainetta, pakollinen paha, jota on tankattava pystyäkseen tekemään lisää töitä. -- Nyt kun ihmisistä on vuosia pumpattu tehot ulos työelämässä ja kun

valmisruokiakaan ei voida enää vedellä ja soijarouheella jatkaa, on aika aloittaa nollasta. (8.1.)

Yhteiskunnassa, jossa lasketaan kaloreita ja tuijotetaan ravitsemussuosituksia, ruoan ja syömisen ”perimmäinen merkitys” ja ”perusasiat kehon tarpeista” unohtuvat (30.6.). Niin epäterveellinen (eines)ruokavalio ja ylensyönti kuin ylenpalttinen terveysintoilukin nähdään osoituksena vieraantumisen: ne ilmaisevat ruoan kunnioituksen puutetta.<sup>70</sup> Äärimmäisenä vieraantuneisuuden merkinä esitetään ruoan tuhlaaminen (3.8a, 24.6.), tapahtui se sitten ylensyömällä, polttamalla tai roskiin heittämällä. Vieraantumista symboloivat marketit, joiden ”homogeeniset” valikoimat eivät ”houkuttele ruuanlaittoon” vaan tylsistyttävät ihmisen (3.8.a). Vastaavasti yksinkertaistamisen, perustaitojen opetteluun (29.7.) ja itse tekemisen kautta elämä voi kiinnittyä menneisyyteen. Aito ruoka merkitsee aitoa elämää. Mahdollisuus perusasioihin palaamiseen, uuteen alkuun ruokakulttuurissa ja elämässä, nähdään mielenkiintoisesti taloudellisessa taantumassa:

Hyvät ja edulliset raaka-aineet, kuten juurekset ja perunat löytävät *taas* paikkansa ruokapöydissämme. Ehkä jo pitkään kokkien lobbaamat ruhonosatkin porisevat helloilla, ja tuore, lisäaineeton leipä kohoaa kulhossa. (8.1.)

Lama voi tuoda lääkkeen uusavuttomuuteen ja karsia epäekologisia elintapojamme - - Kuka tietää, ehkä onnellisuus löytyykin metsästä – eikä roskaruoasta ja loputtomasta televisiokanavaviidakosta? (29.7.)

#### 5.4 Terveiden ja ravitsemuksen diskurssi

Terveiden ja ravitsemuksen diskurssissa hyvä ja oikea punnitaan terveysvaikutusten mukaan. Siinä määritellään, mikä on hyväksi ihmisen terveydelle ja mikä ei. Huomion kiinnitetään yksittäisiin ravintoaineisiin ja elintarvikkeisiin tai ruokavalion (ja elämäntapojen) kokonaisuuteen. Pääsääntöisesti diskurssissa tuotettavat käsitykset terveydestä, terveellisyydestä ja oikeasta ravitsemuksesta rakentuvat ravitsemus- ja lääketieteiden muodostamalle perustalle, mutta merkityksenanto sen sisällä on moninaista.

Terveellinen ja epäterveellinen ovat alati kiistelystä kohteina, oli kyse ravinnon yhteydestä tiettyihin sairauksiin, kuten diabetekseen tai sydän- ja verisuonitauteihin, tai ihmisen kokonaisterveyteen. Diskurssi on tasapainoilua terveyden ja terveellisyyden uusintamisen

---

<sup>70</sup>Toisaalta nykyruokaa ei välttämättä pidetä kunnioituksen arvoisena: ”Ruoasta pitää olla kiitollinen ja lautanen pitää syödä tyhjäksi, vaikka raaka-aine olisi ylihintaista roskaa.” (30.7.)

ja uudelleen määrittämisen välillä. Itsestäänselvyyksiksi muotoutuneita käsityksiäkin puolustetaan ja perustellaan jatkuvasti. Terveiden ja terveellisyiden tuottamiseen osallistuvat mm. viranomaiset, asiantuntijat, elintarviketeollisuuden edustajat ja tavalliset kuluttajat. Yhtäältä keskustelu käydään virallisten näkemysten ja niitä haastavien asiantuntijapositionien välillä, toisaalta erilaisista asiantuntijapositioneista käsin tuotettu puhe suunnataan kansalle, jota pyritään valistamaan. Virallista näkemystä edustavat tahot pyrkivät kitkemään poikkeavia ja vaihtoehtoisia käsityksiä pois keskustelusta. Kolmanneksi diskurssi saa kansanomaisia muotoja, jotka pääsääntöisesti toistavat eri asiantuntijatahojen esittämiä näkemyksiä. Keskustelun polttopisteessä on totuus terveydestä, ja siitä esitetyt näkemykset ovat usein ehdottomia. Terveys ei ole yksityisasia, sillä matka terveydestä ja ravitsemuksesta kansanterveyteen, kansantalouteen ja mielikuviin ihanneyhteisöstä ja -ihmisestä on lyhyt. Mikä on terveellistä, on hyvää syödä ja moraalisesti oikein. Ei siis ole ihme, että kiistely määrittelyvallasta terveyden ja sairauden, terveellisen ja epäterveellisen suhteen, on niin kiivasta.

#### 5.4.1 Ravitsemuksellisesti korkealaatuinen ja monipuolinen

Tutkimusten mukaan ravitsemuksellisesti korkealaatuisella ruoalla on merkitystä lapsen hyvinvoinnille ja oppimiselle. (29.8.)

[Maitorasva] altistaa sydän- ja verisuonisairauksille. Tämä on tieteellisesti todistettu. (2.7.)

WHO:n suosittelema 400 gramman päivittäinen vähimmäismäärä [kasviksia] voidaan huoletta kaksinkertaistaa ja vähentää vastaavasti viljatuotteita. (11.6.)

Pitää osata korvata liha ruoka-aineilla, joista saa riittävästi energiaa, proteiinia, rautaa ja muita kivennäisaineita ja vitamiineja. -- Monipuolinen kasvisruokavalio täydennettynä päivittäin lehmänmaidolla ja juustolla, pari kertaa viikossa kananmunilla ja kalalla – silloin tällöin lihalla – sopisi meistä useimmille. (29.11.)

-- ruokavalion hyvydessä tai heikkoudessa on aina kyse ruokavalintojen ja syötyjen ruokamäärien muodostamasta kokonaisuudesta -- Terveen vaikuttaa joko suotuisasti tai epäsuotuisasti pitkän aikavälin syömissaldo, eivät yksittäiset mässäilyt tai tiukkuuspuuskat. (28.6.)

Monet käsitykset terveellisyydestä ja terveellisestä ruoasta ovat siinä määrin sisäistettyjä, että ne esiintyvät arkisina tosiasioina ilman kummempia perusteita. Terveyttä ei välttämättä mainita kirjoituksissa lainkaan, maininta esimerkiksi salaattista (4.11.) ravintoarvoista (3.8.) ravitsemuksesta (6.9.) tai korkeasta kuitupitoisuudesta (16.10.) riittää. Uskottavuutta saadaan vetoamalla asiantuntijoiden suosituksiin ja tieteelliseen tutkimukseen – tai niiden puutteeseen. Tieteelliseen tutkimukseen vedotaan etenkin

konfliktitilanteissa, kuten asiantuntijatahojen taistellessa ravinnon yhteydestä kolesteroliin ja sydän- ja verisuonisairauksiin (2.7.).

Ravitsemuspuheessa selvitetään oikeaa ravitsemusta. Puhe pohjautuu ravitsemustieteelliseen diskurssiin, joka on levinnyt laajalti tieteen piirien ulkopuolelle ja samalla kansanomaistunut. Popularisoitumiseen on vaikuttanut vuosikymmeniä kestänyt ravitsemusohjaus, jossa ravitsemussuosituksia on iskostettu kansan tajuntaan ruokaympyröiden ja muiden esitysten avulla.<sup>71</sup> Vaikka virallisia ravitsemussuosituksia arvostellaankin (esim. 29.4., 11.6.), monet käsitykset ovat juurtuneet arkiajatteluun. Esim. kasvisruokakeskustelussa toistellaan riittävän proteiinin saannin välttämättömyyttä: ”Porkkana ja sen vihreät kaverit... eivät ikävä kyllä ole proteiinin lähteitä.” (28.8.)

Kirjoituksissa tuotetaan kuvaa optimaalisesta ravitsemuksesta, siitä mitä ravintoaineita elimistö tarvitsee ja mikä ruoka ravitsemustarpeet tyydyttää. Etenkin jälkimmäisessä kysymyksessä kulttuuriset tottumukset ja kansanomaiset käsitykset (kunnon ruoasta) tulevat osaksi ravitsemuspuhetta, suosituksia ja ruokaympyrää. Proteiinit saadaan tyypillisesti maidosta ja lihasta ja hiilihydraatit (kotimaisesta) viljasta (21.7., 29.11., 15.12.). Yksittäisten ruoka- ja ravintoaineiden riittävän saannin lisäksi ravitsemuspuheessa tarkastellaan ruokavalion kokonaisuutta. Ruokavalion terveellisyydestä, monipuolisuudesta ja ravitsevuudesta on muodostunut usein toistuvia taikasanoja: ”Myös herkutteluhetket ovat sallittuja, kunhan ruokavalio yleensä on terveellinen ja monipuolinen.” (6.6., ks. myös 28.6., 29.11.)

Terveysdiskurssin mukaan ihminen on (fyysisesti) sitä, mitä hän syö. Terveellisyys on lähtökohta, josta ravintoa arvotetaan ja terveys jotakin, mihin oikealla ruokavaliolla tähdätään. Syödessään terveellisesti ihminen on terve. Terveiden käsite jää kuitenkin usein epämääräiseksi. Pääsääntöisesti puhutaan fyysisestä terveydestä ja ravinnon terveellisyys punnitaan sen sisältämien ravintoaineiden mukaan. Toisaalta tuodaan esille terveyden henkistä ulottuvuutta ja kokonaisvaltaisen hyvinvoinnin merkitystä. Terveys- ja ravitsemuspuhetta kritisoidaan sisältäpäin, kun esimerkiksi paine tarkkailla syömistä esitetään ”kokonaisterveyden” kannalta vahingollisena, ”ravintokiikhoiluna” (17.9.) tai ”mustavalkoisena” sotana läskiä vastaan (24.6.).

---

<sup>71</sup>Ks. esim. Sillanpää 1999; Knuutila 2006.

Syömisestä on tullut mustavalkoista: ei katsota kokonaisuutta, vaan tutkitaan suurennuslasilla ravintosisältöjä, oikeita suhteita, vitamiineja ja antioksidantteja. -- Että valitsisimme juuri niin kuin on meille parasta – ja näin paradoksaalisesti tuhoamme (mielen)terveytemme tavoitellessamme terveyttä. (24.6.)

Kohtuutta ja mielenterveyttä painottava puhe ammentaa osittain diskurssin ulkopuolelta.<sup>72</sup> Ravitsemusasiantuntijat reagoivat tähän korostamalla virallisten ravitsemussuosituksen ”ainakin periaatteessa” ottavan huomioon ruoan ”nautittavuuden” ja ravinnon merkityksen ”niin ruumiillisen kuin henkisenkin” hyvinvoinnin kannalta (28.6.). Koska nämä terveysdiskurssissa harvemmin esiintuodut ulottuvuudet näin tulevat näkyviin myös asiantuntijapuheessa, sitä kritisoivien kirjoitusten voi katsoa vaikuttavan merkityssysteemin toimintaan, ainakin hetkellisesti. Kiihkoilusta ja suositusten herättämästä hämmennyksestä syytetään vastineissa mediaa (28.6.) ja virallisista poikkeavia, ”harhaanjohtavia” suosituksia (30.6.): ”viralliset ravitsemussuositukset” ja ”suuret terveyslinjat” ovat pysyneet samoina ”vuosikymmeniä” (28.6., 30.6.).

Runsas tarjonta on ymmärrettävästi johtanut ihmisiä harhaan. Kokeillaan vähän kaikkia eri ruokavalioida. -- Ruoan nautittavuus ja perimmäinen merkitys unohtuvat – samoin perusasiat kehon tarpeista. Pelkkä syötyjen ja kulutettujen kaloreiden laskeminen voi myös johtaa syömismerkityksen hämärtymiseen. (30.6.)

Kiistaa ravintosuosituksista (tai niiden tarpeellisuudesta) voidaan katsoa pyrkimyksenä pitää kiinni ja uudelleen määritellä diskurssin perustana ja keskiönä toimivaa terveyden käsitettä. Näyttää siltä, että ravitsemustieteilijöiden ja -valistajien fyysistä terveyttä ja suorituskykyä korostava ravitsemuspuhe (popularisoituessaan) mukautuu muista diskursseista johdettuihin käsityksiin terveydestä. Tästä huolimatta ravitsemusdiskurssi nauttii hegemonista asemaa hyvän ja oikea ruoan diskurssien joukossa. Diskurssi on vahvasti institutionalisoitu, eikä sen juuri tarvitse vedota muihin diskursseihin, päinvastoin: diskurssin sisäinen kamppailu on kiivasta samalla kuin useimpiin muihin diskursseihin suhtaudutaan välinpitämättömästi.

#### 5.4.2 Sotaan kansallissairauksiamme vastaan

Jokainenhan tahtoo olla terve, siis sotaan kansallissairauksiamme aiheuttavaa läskiä vastaan. (24.6.)

Onko aika tarkastella ruokavalion ja ylipainon sekä kansansairauksien räjähdysmäisen lisääntymisen yhteyttä kriittisesti? (11.6.)

---

<sup>72</sup>Puhutaan esimerkiksi rauhallisten ruokataukojen (13.8.), ruoasta nauttimisen (24.6.) tai ruokailun yhteisöllisyyden (19.6.) merkityksestä.

Mikäli verorahoilla toteutetaan maataloustuotteiden markkinointia, pitäisi tuki ensisijaisesti painottaa tuotteisiin, jotka edistävät yhteiskunnan hyvinvointia monipuolisesti. Tällaisia voivat olla esimerkiksi *kansanterveyttä edistävät tuotteet*. (5.7.)

Hyvinvointivaltioiden, kuten Suomen, kasvavana ongelmana on lasten ja nuorten *liikalihavuus*. Ilmiön on aiheuttanut elintapojen muutos ja etenkin, *roskaruokakulttuurin* leviäminen. (12.5.)

Ylipainon ja sen tuomien lisäkustannusten johdosta toivoisin kohdennettua arvonlisäveron laskua terveellisille elintarvikkeille --. (14.3.)

*Epäterveelliset elintarvikkeet*, kuten suola, voi kerma, sokeri ja runsaskaloriset valmisruuat piilotetaan lasten katseilta. Emmehän halua, että lapset ajattelevat rasvaisen ja suolaisen ruoan olevan ”ihan okei”. (9.10.)

Terveysdiskurssin hegemoninen asema liittyy sen erottamattomaan yhteyteen nationalistiseen diskurssiin. Yhdistyessään nationalistisen diskurssiin puheeseen kansantaloudesta terveysdiskurssi muuntuu *kansanterveysdiskurssiksi*. Epäterveellisen suomalaisen ruokavalion - ylensyömisen, rasvan, roskaruoan, makeisten, sokerin ja muiden epäterveellisten elintarvikkeiden kulutuksen - ajatellaan aiheuttavan kansansairauksia, erityisesti ”ylipainoa” ”läskiä” ja ”lihavuutta” ja siten kuluja yhteiskunnalle. (14.2., 12.5., 11.6., 19.6., 2.7., 2.8., 18.11., 29.11.) Terveys ei ole yksityisasia vaan yhteiskunnallinen kysymys. Kansanterveysdiskurssissa tuotetut näkemykset konkretisoituvat yksilöihin kohdistuvana ohjauksena ja valvontana, joilla pyritään muuttamaan kansalaisten ruokailutottumuksia haluttuun suuntaan. Ruokailutottumuksia halutaan ohjata terveydenhuollon, koulutuksen, valistuksen ja erilaisten säädösten lisäksi taloudellisen ohjauksen keinoin, kuten verottamalla epäterveellisiä elintarvikkeita (14.3., 2.7., 4.7., 2.8.).

Liittyen läpituokeaan, suostuttelevaan ja pakottavaan kansantaloudelliseen ulottuvuuteensa, terveysdiskurssilla on vahva asema hyvää ja oikeaa ruokaa määritettäessä. Diskurssissa muodostettu todellisuus on voimakkaasti sisäistetty, ja muista diskursseista käsin sitä vastaan asetutaan harvoin. Sen sijaan tätä hegemonista diskurssia käytetään viljalti muiden diskurssien tukena (esim. 9.1., 1.4., 13.8., 16.7., 12.3.): ”Kyse on kansantaloudellisestakin [kansanterveydellisestä] ongelmasta.” (9.3.)

## 5.5 Turvallisuusdiskurssi

- - puuron kanssa tarjottu kaneli-sokerisekoitus oli vaihdettu hilloon Espoon kaupungin suosituksesta. Syynä on Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran antama ohjeistus kanelin sisältämästä kumariinista. Kumariini on maksatoksinen aine, jonka siedettävä päiväsaanti ylittyy pienellä lapsella jopa yhdestä korvapuustista. (3.10.)



Uusia herkullisia leipiä tarjoillaan pieninä leipäpaloina korista tai lautaselta ja asiakkaat sormeilevat niitä pesemättömin käsin. Olen kausiflunssankin aikana huomannut, että nuha tulee heti herkemmin, kun on maistellut marketeissa tai myyjäisissä! Aina eivät sormet osu heti siihen omaan palaan. (20.11.)

Turvallisuuskurssissa hyvää ja oikeaa ruokaa rajataan kartoittamalla ruokaan ja syömiseen liittyviä riskejä. Turvallisuusriskit ovat arvaamattomia, sillä lähes mikä tahansa terveellinenkin ruoka voi yhtäkkiä paljastua tai muuttua vaaralliseksi eivätkä turvallisuusriskit välttämättä ole aistein havaittavia. Viranomaisten on pidettävä ne hallinnassa tutkimuksen, lainsäädännön ja valvonnan avulla.

### 5.5.1 Turvalliseksi todettu ja hyväksytty

Marketissa myytiin lohta, jota vaimoni osti. Kotona aion graavata osan ja paistaa perhosia lopusta lohifileestä. Avatessani paketin luovuin kokkaamisesta: *kala lemahti kuin ketun myrkky*. (18.8.)

Kalatuotteet ovat erityisen herkästi pilaantuvia, ja kylmäketjun katkeaminen missä vaiheessa tahansa johtaa tuotteen pilaantumiseen. (23.8.)

EU:ssa saa viljellä vain turvalliseksi todettuja ja hyväksytyjä -- lajikkeita. (8.12.)

Antibioottien ja eläinperäisestä elintarvikkeesta peräisin olevan antibiootille vastustuskykyisen bakteeriston siirtyminen ihmisiin on varteenotettava uhka. -- Kotimaiset luomutuotteet ovat -- turvallisempi vaihtoehto. (16.7.)

Turvallisuuskurssin tunnusmerkkejä ovat ilmaisut turvallisuus (15.5., 16.7., 2.8.b, 4.9., 8.12., 29.3., 20.8., 3.10.), vaara (22.3., 26.7., 17.7.), uhka (16.7., 26.7., 16.12.a), puhtaus (3.1., 10.5., 20.5., 3.8.), myrkky (3.8.b, 25.7., 18.8.), riski (16.7., 28.8.) jne. Periaatteessa mikä tahansa ruoka voi olla ihmiselle vaaraksi: Ruoan sisältämiä aineita tai niihin liittyviä riskitekijöitä ei ehkä ole tunnettu, tai ruoka on voinut ”pilaantua” tai ”saastua”(8.12.) niin, että se sisältää jotakin siihen alun perin kuulumatonta. Usein turvallisuusriskit ovat seurausta ihmisen toiminnasta, ja niitä voidaan hallita toimimalla määrättyllä tavalla.

Luonnollisuuskurssin yhteydessä turvallisuusriskit liitetään keinotekoiseen tai epäluonnolliseen. Säilöntä- (29.3., 25.7.) ja torjunta-aineiden (3.8.b) epäillään olevan myrkyllisiä, samoin ”kemiallisesti muokattujen” (28.12.) aineiden. Geenimuuntelusta puhutaan ”ikään kuin se olisi leviävä tauti” (10.5.) ja ”tehotuotannon” arvellaan vaarantavan ihmisten terveyden (20.5., 16.12. a, 16.7.). Kotimaisen, luomu- ja lähiruoan esitetään päinvastoin lisäävän turvallisuutta. (29.3., 16.7., 3.8.b.)

Diskurssin ominta aluetta aineistossa ovat lihaan ja kalaan liittyvät hygieniariskit ja pilaantuminen.<sup>73</sup> Avainsanoja ovat hygienia, pilaantuminen, tuoreus, laatu, vanha jne. Tuore ja turvallinen liha tai kala pilaantuu vanhetessaan ja siitä tulee syömäkelvotonta. Ennen aikainen pilaantuminen voidaan välttää ”oikealla käsittelyllä ja käsittelytaidolla”(23.8.b), mutta kauppiaiden epäillään asiantuntemattomuuttaan (23.8.b, 26.8.b) tai tahallaan (21.8.a, 21.8.b, 22.8.) laiminlyövä oikean käsittelyn ja myyvän pilaantuneita tuotteita. ”Ahneiden” kauppiaiden toimintaa kuvataan tositapahtumiin ja sisäpiirin tietoon perustuvien kauhukertomuksien, poikkeuksellisesti nimimerkillä:

Tuoreryhmävastaava kehotti - - marinoimaan lihat, jotka sitten pantiin tuoretiskiin. Kun mainitsimme, että liha oli jo selvästi vanhaa, tuoteryhmävastaava kehotti laittamaan marinadia niin reilusti että haju peittyi. (21.8.a.)

Turvallisuuskurssin polttopisteessä on kysymys siitä, kuinka kuluttaja voi luottaa saatavilla olevan ruoan turvallisuuteen. Koska yksittäisen kuluttajan mahdollisuudet arvioida riskejä koetaan vähäisinä, vastuu siirretään viranomaisille. On EU:n ja valtion tehtävä tutkia ja valvoa elintarvikkeita näkymättömien riskien varalta, säätää lakeja, antaa suosituksia ja tiedottaa mahdollisista riskeistä. Suomalainen lainsäädäntö ja Euroopan unionin lupa- ja valvontamenettely esimerkiksi esitetään ehdottomana takeena geenimuunneltujen elintarvikkeiden turvallisuudesta. (8.12., 20.8., 15.5., 10.5.)

Eurooppaan on rakennettu *maailman tiukin ja perusteellisin* geenitekniikkaa koskeva lupa- ja valvontamenettely. Ennen kuin geenimuunneltu elintarvike pääsee markkinoille, sen *turvallisuus arvioidaan tieteellisesti*. Markkinoille päässeiden tuotteiden vaikutuksia seurataan. (20.8.)

Turvallisuuskurssi on sekoittunut kansallisuuskurssin nationalistiseen ja kotimaisuuspuheeseen: riskit liitetään yleensä ulkomaisiin, Suomen tai Euroopan unionin ulkopuolelta tuotaviin elintarvikkeisiin. Kotimaisen turvallisuuden uskotaan ja yleisesti ottaen suomalaista lainsäädäntöä ja valvontaa pidetään kansainvälisessä vertailussa luotettavana (3.1., 22.3., 25.7., 26.7., 3.8.b, 4.9.). EU-direktiivejä mollataan niiden kohdistuessa perinteistä suomalaisuutta edustaviin ruokiin, kuten kalakukkoon (26.7., 2.8., 18.8.). Kun turvallisuus koetaan puutteelliseksi, syyttävä sormi osoittaa monessa tapauksessa suomalaisten viranomaisten sijasta Euroopan unioniin.

---

<sup>73</sup>Vuoden 2009 lopulla käytiin runsas keskustelu kauppojen liha- ja kalatiskien hygieniasta (2.8 b, 18.8, 21.8, 22.8, 23.8a, 23.8b, 26.8a, 26.8b, 26.8c, 8.8, 6.9, 4.11.)

Myydään kalaa, jonka kilohinta on 18.90 euroa, eikä sitä voi edes syödä! Luulisi, että *EU:n direktiivitehdas* olisi huolissaan tällaisesta, eikä vain kalakukoista. (18.8.)

Kurkkujen käyryyden kanssa on kyllä puuhasteltu *Euroopan unionissa*, mutta hedelmät saavat sisältää mitä vain, kunhan näyttävät kauniilta. Niinkö? (25.7.)

Turvallisuusriskien liittäminen ulkomaisiin tuotteisiin ja toimijoihin paitsi pitää yllä ”puhtaan kotimaisen” mielikuvaa, toimii myös keinona käsitellä ja hallita riskejä (ks. Kurvinen 2005, Gronow 1998). Lihan ja kalan myyntiin liittyvää elintarvikehygieniaa koskevassa kirjoittelussa kotimainen laatu ja suomalaisen valvonnan taso kuitenkin joutuvat kyseenalaisiksi. (2.8.a, 18.8., 26.8.a, 26.8.c, 26.8.d). Kun luottamus Suomalaisiin instituutioihin pettää, toimivaa mallia haetaan mm. Tanskasta (26.8.a) ja Singaporesta (2.8.b). Diskurssi peräänkuuluttaa avoimuutta. Valvontaa halutaan tehostaa, ja sen tulokset halutaan julkisesti nähtäville:

Tarkastusten tulosten pitäisi olla luettavissa niin, että niiden rinnalla kerrottaisiin hyväksyttävät arvot -- Ministeri Sirkka-Liisa Anttila voisi kartoittaa, onko suorittavalla terveystarkastushenkilöstöllä tarpeeksi resursseja. Sillä se ruuan laatu parhaiten taataan. (26.8.c)

Lopulta ansaittu arvosana ripustettaisiin jokaiselle liha- ja kalatiskille paraatipaikalle, viraston leimoilla koristeltuna kertomaan kansalaisille, millaista hygieniatasoa kyseisellä tuoretiskillä noudatetaan. Tällä tavoin pääsemme jokaisesta leväperäisestä liha- tai kalamestarista ja saavutamme *turvallisemman* mahdollisuuden ostaa tuoretta lihaa ja kalaa. (2.8.)

## 5.6 Oikeudenmukaisuuden diskurssi

Oikeudenmukaisuuden diskurssissa punnitaan oikeaa ja väärää. Vaikka moraalisesti oikea mielletään usein myös hyväksi syödä, diskurssissa ensisijainen ei ole ruoan suhde syöjään, vaan sen suhde maailmaan: kuinka ruoan kuluttaminen ja tuottaminen vaikuttaa ympäristöön ja toisiin eläviin olentoihin? Syöminen muodostuu moraaliseksi kysymykseksi suhteessa kolmeen pääteemaan: ihmisoikeudet, ympäristövaikutukset ja eläinten oikeudet.<sup>74</sup>

Kaikissa tässä työssä käsitellyissä diskursseissa on oma moraalinen ulottuvuutensa, mikä onkin itsestään selvää puhuttaessa *hyvästä ja oikeasta*. Oikeudenmukaisuuden diskurssin erityispiirre on, että se on avoimesti moraalinen diskurssi, jossa vedotaan ihmisen oikeudentuntoon. Sen moraalisenä peruseriaatteena on käsitys oikeudenmukaisuudesta,

---

<sup>74</sup> Eläinten oikeudet, ihmisoikeudet ja ruoantuotannon ympäristövaikutukset ovat paitsi teemoja myös vakiintuneita merkitysheikkejä, joita säätelee omat puheentapansa.

jonka toteutumista pidetään itseisarvona. Keskeistä diskurssissa on altruistinen toisesta välittäminen; voitaisiin puhua jopa välittämisen diskurssista. Oikeudenmukaisuuden itseisarvoetiikkaan kuitenkin sekoittuu utilitaristisia sävyjä, ja usein eettisten periaatteiden toteutumisen esitetään hyödyttävän muissa diskursseissa asetettuja päämääriä, kuten taloutta tai terveyttä.<sup>75</sup> Oikeudenmukaisuuden kannalta nämä seuraukset ovat kuitenkin toissijaisia. Sen sijaan kysymys diskurssien kohtaamisesta eli siitä, minkälaisien reunaehtojen vallitessa ihmisten tai eläinten oikeudet tai ympäristönäkökohdat on otettava huomioon, on tämän diskurssin ja erityisesti sen konkreettisten seurausten kannalta merkittävä. Loppujen lopuksi diskurssissa tuotetut ”oikeudet” määrittävät näiden rajausten perustalta, ja itseisarvot tallautuvat helposti diskurssien välisessä mittelössä.

### 5.6.1 Kyseenalaisissa oloissa tuotetaan synkkää syötävää

Ruoan ravintoarvojen ja ympäristövaikutusten rinnalle olisi kuitenkin syytä nostaa myös kolmas mittari: ravinnontuottajien ihmisoikeudet. Suuri osa maailman ruoasta tuotetaan köyhillä ihmisillä ja usein myös kyseenalaisissa oloissa. Monet maailman laaturuoan tuotantoon osallistuvat työläiset elävät itse roskaruoalla tai nälässä, vailla terveydenhuoltoa, koulutusta ja perusturvaa. -- Esimerkiksi kausiluontoisesti palkattujen siirtotyöläisten kohtalot Euroopassa ja Yhdysvalloissa tekevät monista raikkaista hedelmistä ja vihanneksista synkkää syötävää. (9.8.)

Soijan suosija osallistuu riistoon. (19.10.)

Samasta ongelmasta on kärsitty jo pitkään maailman köyhimmässä maissa. *Ahneen* toiminnan vaikutuksista kärsitään lopulta sitten kaikkialla. - - Ei voi olla *oikein*, että alkutuottaja joutuu toimimaan tappiolla ja väliporras korjaa voiton. - - Ruoantuotanto on ilmeisesti jo tarpeettoman tehokasta. (24.6.)

Muutamissa kirjoituksissa keskustellaan ruoan ja ruoantuotannon yhteyksistä ihmisoikeuksien toteutumiseen. Huolena ovat mm. ”laittomien siirtolaisten orjapalkalla” poimimat espanjalaiset tomaatit (3.1.) ja soijantuonnin aiheuttama elinympäristöjen ja elinkeinojen tuhoutuminen Etelä-Amerikassa (19.10.). Useammin kyseessä on kuitenkin suomalaisen alkutuottajan asema. Tällainen puhe on nationalistiseen diskurssiin kietoutunutta, muttei täysin siihen palautuvaa. Kansallinen hyvinvointi ja huoli ihmisestä sekoittuvat toisiinsa, kun kirjoituksissa huolehditaan suomalaisten ravinnontuottajien elinkeinoista, toimeentulosta, jaksamisesta ja hyvinvoinnista (24.6., 25.7., 27.7., 4.9.). Syylliseksi alkutuottajan kärsimykseen esitetään esimerkiksi hintakilpailu ja luonnollisuusdiskurssista tutut ahneus ja tehotuotanto.(24.6.)

---

<sup>75</sup> Erityisesti ekologisessa diskurssissa utilitaristinen ja itseisarvoajattelu sekoittuvat.

Riittävä ravitsemus ja kohtuuhintainen ruoka nähdään ihmisoikeutena meillä ja muualla (esim. 25.7., 23.8.). Pääsääntöisesti kysymyksiin ruoan riittävydestä ja maailmanlaajuisten ja kansallisen ruokaturvan edistämiseksi etsitään poliittisia ratkaisuja (31.3., 29.3.).

Toisaalta esimerkiksi luomutuotannon suosijaa syytetään ruoan maailmanmarkkinahintojen nostamisesta köyhien ulottumattomiin (29.3.). Yksilön vastuu korostuu puhuttaessa ruoan haaskaamisesta. Haaskaus on epäoikeudenmukaista ja moraalitonta, oli asialla yksilö tai instituutio.

Miksei suomen valtio osta - - ylijäämäviljaa kohtuulliseen hintaan tuottajilta ja laivaa sitä osana suomen kehitysapua nälänhädästä kärsivään Afrikkaan? Saamani kasvatuksen mukaan ruuan, ja tässä tapauksessa viljan polttaminen on järjetöntä ja rikollista tilanteessa, jossa muulla maapallolla nähdään nälkää. (1.10.)

Jos pelkästään Euroopassa ja Yhdysvalloissa syödyt ylimääräiset kalorit siirrettäisiin Afrikkaan, nälkä loppuisi. -- Ruuan suhteen moraalista ei vielä puhuta. Ylensyönti ja ruuan haaskaaminen eivät saa meitä hetkauttamaan korvaammekaan. - - meidän pitäisi kuluttaa vähemmän ja vastuullisemmin - -. *Jokainen meistä voi kuluttaa viisaammin.* (18.11.)

## 5.6.2 Ekotehokkainta on

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan pääsihteeri - - totesi - - että lehmänmaidon vaihtaminen soijajuomaan ei ole *kestävän kehityksen mukaista*, koska ”riisi ja soija eivät meillä kasva”. - - MTT:n mukaan *ekotehokkainta* on [kuitenkin] syödä kotimaisia kasviksia ja Brasiliasta rahdattua soijaa. Laivarauti ei muodosta suurta osaa tuotteen *ympäristökuormasta*. (14.10.)

Ruoan osuus kasvihuonepäästöistä on kolmannes. (28.8.)

”Halvan” soijan tuonti heijastuu Etelä-Amerikassa luonnon ja viljelmien ekokatastrofeina raivattaessa monimuotoisuutta ekologisesti haavoittuvan, yhden kasvilajin monokulttuureiksi. Argentiinan pampasin metsäsaarekkeitä raivataan kymmenien suurten traktoririvistöjen tieltä ”rakenteellisina esteinä”. (19.10.)

*Ekologinen kestävyys* lanseerattiin käsitteenä maatalous- ja ympäristötieteiden piirissä 80-luvulla. Sitten käsite on levinnyt yleiseen kielenkäyttöön ja julkiseen keskusteluun. Samalla ekologian käsite on saanut moraalisen painotuksen: puhutaan *ekologisuudesta*, jolla tarkoitetaan samaa kuin ympäristöystävällisyydellä. Diskurssissa toistuvia ilmauksia ovat kestävä kehitys (19.10., 14.10., 18.3.), ekologisuus (29.7., 15.12.), ympäristötietoisuus ja -vastuu (28.8., 4.9.), ekotehokkuus (14.10.) etc. Puhutaan esim. maatalouden ympäristöhaitoista (18.3., 29.3., 29.3., 3.8., 14.10.) tai luonnon monimuotoisuudesta (31.1., 3.8.). Kuumin peruna on kuitenkin ilmastonmuutos ja siihen liittyen mm. kasvihuonepäästöt (5.7., 28.8.) ja energian kulutus (14.10., 29.3., 3.8., 25.4.). Usein ympäristökysymyksille peräänkuulutetaan poliittisia ratkaisuja, mutta etenkin ilmastonmuutoksen suhteen jokaiselle tarjotaan vastuuta (yksittäisen kuluttajan tekemät

ruokavalinnat heijastuvat ilmastoon) ja samalla mahdollisuutta vaikuttaa, toimia oikein.

Diskurssin määritelmä hyvälle ja oikealle ruoalle on ekologinen kestävyys, mutta tieteenalat, joilta diskurssin käsitteet on omaksuttu, eivät tarjoa yksiselitteisiä vastauksia kestävyuden kriteereistä, saati niitä täyttävästä ruoasta.<sup>76</sup> Aineistossa moniulotteisiin ongelmiin etsitään yksiselitteisiä vastauksia pelkistämällä kysymys kestävyydestä esim. kasvisten ja lihan, kotimaisen ja ulkomaisen tai luomun ja tehotuotetun väliseksi. Keskustelut erilaisten ruokavalioiden tai tuotantotapojen ekologisesta paremmuudesta tapahtuu yhteydessä toisiin diskursseihin, kuten nationalistiseen kotimaisuuspuheeseen. Kotimaisuuden viitekehyksessä esimerkiksi kysymys ilmastonmuutoksesta pelkistyy ruoan kuljetuksesta syntyviin hiilidioksidipäästöihin ja kotimainen näyttäytyy ekologisesti kestävimpanä vaihtoehtona (esim. 3.1., 14.10., 4.11.a).

Ilmastonmuutos ja luonnon monimuotoisuus ovat laajasti ymmärrettyjä argumentteja eivätkä välttämättä kaipaa perusteluja. Toisin sanoen arvot, joihin niillä viitataan, ovat sellaisenaan hyväksyttäviä. Usein jää kuitenkin epäselväksi, koetaanko luonto ja ympäristö tärkeäksi sellaisenaan vai ennen kaikkea suhteessa ihmisen terveyteen ja hyvinvointiin. Jälkimmäinen vaikuttaa tavallisemmalta. Ekologisuuden yhteydessä puhutaankin sosiaalisesta oikeudenmukaisuudesta ja ihmisen oikeudesta puhtaaseen ympäristöön nyt ja tulevaisuudessa.<sup>77</sup> Ekologisuuden periaatteista on joka tapauksessa tullut ikään kuin uusia moraalisääntöjä, jotka vaikuttavat toimintaamme ja ruokavalintoihimme, ainakin puheissa.

### 5.6.3 Eläimen arvoinen elämä

Annetaan eläimille *mahdollisuus kivuttomaan ja mahdollisimman onnelliseen* elämään, oli sen tarkoitus päätyä lemmikiksi tai lautaselle. (12.12.)

Mikään syy ei ole riittävä eläinten huonoon kohteluun (18.12.)

Kuka on ajatellut, mitä Mansikille kuuluu? Elävä tunteellinen olento joutuu yhä ahtaammalle tehotuotannossa. (24.6.)

---

<sup>76</sup> Kuitenkin on kehitetty erilaisia mittareita sitä arvioimaan, ja niiden avulla argumentoidaan myös aineistossani.

<sup>77</sup> Sosiaalinen, ekologinen ja taloudellinen kestävyys yhdistyvät YK:n yleiskokouksen (1989) lanseeraamassa *kestävän kehityksen* käsitteessä. Sen voidaan katsoa vakiintuneen kestävä kehityksen diskurssiksi (ks. Pecoraro 2008), mikä näkyy myös aineistossani. Puhe sosiotaloudellisesta oikeudenmukaisuudesta ja ekologisuudesta ei kuitenkaan aineistossani suoraa jäsenyyttä kestävä kehityksen kehiköön.

Kumpi painaa enemmän kuluttajan vaa`ssa, tuotannon moraalit vai lihan kilohinta? (29.12.)

Kuten ihmisten myös muiden eläinten suhteen puhutaan etiikasta (9.1., 15.12.). Eläimillä on oikeuksia (12.3., 8.11., 12.12., 13.12.), joita ihmisten tulee kunnioittaa. Tuotantoeläinten pitäisi saada elää ”arvoisensa elämän” (12.12.), eikä ”ole oikein”, että siat joutuvat elämään ”nykyisenkaltaista tuotantoelämää” (13.12.). Mutta mikä on eläimen arvoista elämää, mitkä eettisesti hyväksyttävien olosuhteiden vähimmäisvaatimukset? Oikeudenmukaisuuden diskurssi tuottaa eläimille oikeuksia ja ihmiselle moraalisia velvollisuuksia, mutta minne eläinten oikeudet ulottuvat ja millä ehdoilla? Ainakaan ihmisen oikeudesta tappaa eläintä tai valjastaa niitä ravinnontuotantoon ei neuvotella. Nämä vegetarismien ja veganismien perusargumentit loistavat poissaolollaan.<sup>78</sup>

Enemmistö eläinten oikeuksia ruotivista kirjoituksista liittyy suomalaisten tuotantoeläinten elinolosuhteisiin ja erityisesti joulukuun 2009 ”sikalakohuun”.<sup>79</sup> Eläinten oikeuksia puolustettaessa vedotaan usein tuotantoeläinten ihmisen tai lemmikkieläimen kaltaisuuteen ja eläimet kuvataan esimerkiksi onnellisiksi tai onnettomiksi; eläimellä on oikeus ”mahdollisimman onnelliseen elämään”. Mikä sitten mahdollista? Toisaalla lain takaamien (minimi)vaatimusten täytyminen eläinhoidossa riittää (12.12., 13.12., 14.12.a). Toisaalla onnellisempi elämä merkitsee luonnonmukaista tuotantoa (20.5.), elämää lajityypillisellä tavalla (9.1.) tai muuten ”parempaa eläinten kohtelua” (16.12.a). Eräässä kirjoituksessa ainoana tienä eläinten onnellisuuteen nähdään lihansyönnistä luopuminen (16.12.b). Vaikka eläinten oikeuksia ei sinänsä kiistetä yhdessäkään kirjoituksessa, niiden rajat tulevat nopeasti vastaan. Ennen kaikkea nationalistinen puhe asettaa eläinten oikeuksia vasten erilaisia, yleensä taloudellisia, ”realiteetteja”. Kuitenkin samoihin, oikeuksien toteutumista rajaaviin, diskursseihin vedotaan myös eläinoikeuksien edistämiseksi: kasvissyönnistä tai eläinten paremmasta kohtelusta on hyötyä kansantaloudelle, terveydelle, turvallisuudelle jne.<sup>80</sup>

Onnellisten sikojen - - liha on myös terveellisempää. (15.12.)

Suomikuva kirkastuisi -- jos -- suljetaan eläinten keskitysleirit ja brandataan Suomi onnellisten sikojen maaksi. (15.12.)

---

<sup>78</sup> Niitä perustellaan sen sijaan esim. terveyteen tai ympäristösyihin vedoten. (Esim. 5.7., 29.11.)

<sup>79</sup> Lisäksi puututaan esimerkiksi halal-teurastuksiin (11.7.) sekä kalojen kohteluun (12.3., 5.11., 8.11.).

<sup>80</sup> Palaan oikeuksien ja velvollisuuksien määräytymiseen luvussa 6.2.1.

## 5.7 Hyvän ja oikean rajat, diskurssien yhteenveto

*Kansallisuuden* ideaan kiinnittyvät merkitysjärjestelmät toimivat kahdella tasolla: yksilöllisellä ja yhteisöllisellä. Yhtäältä ajatellaan, että pelkkä ruoan kotimaisuus tai sen kulttuurinen suomalaisuus tekee siitä ihmiselle hyvää syötävää, esimerkiksi turvallista ja terveellistä. Toisaalta tulisi syödä sellaista ruokaa, joka on hyväksi suomalaiselle yhteiskunnalle (nationalistinen diskurssi) tai suomalaisuudelle (suomalaisuusdiskurssi). Usein yksilön ja yhteisön hyvä kietoutuvat toisiinsa, ja samalla sulautuvat toisiinsa kotimaisuus, suomalaisuus ja kansalliset edut. Hyvän ja oikean rajoiksi asettuvat suomen ja suomalaisuuden valtiolliset, maantieteelliset ja kulttuuriset rajat.

*Luonnollisuusdiskurssin* keskeisin rajanveto tehdään luonnollisen ja epäluonnollisen välille. Ravinnon luonnollisuus on yhteydessä prosessiin, jossa ravinnosta tehdään ruokaa: ruoan tuotanto ja valmistus voi tapahtua luonnonjärjestyksen mukaisesti tai sitä vastoin. Luonnonjärjestys on paitsi luonnossa vallitseva järjestys myös moraalinen ja kulttuurinen järjestys, jota ihmisten yksilöinä ja yhteisöinä tulisi noudattaa. Nälänhätä, taudit, ympäristökatastrofit yms. ovat merkkejä sallitun ja kielletyn rajojen ylittämisestä ja sitä seuraavasta kaaoksesta, samoin ihmisiä ja yhteisöjä riivaava pahoinvointi. Luonnollisuusdiskurssissa haaveillaan aitoudesta, paluusta kultaiseen menneeseen, luontoyhteyteen.

*Terveysdiskurssi* on osin kansanomaistunutta puhetta terveys- ja ravitsemustieteen pohjalta. Hyvä ja oikea ruoka mukailevat käsityksiä oikeasta ravitsemuksesta ja ruoan terveysvaikutuksista. Tähtäimessä on terve ihminen, optimaalisesti ravittu ruumis tai, puhuttaessa kansanterveydestä, terveiden ruumiiden muodostama toimiva ja tuottava yhteiskunta. Terveellisillä ruokavalinnoilla ja ruokavalioilla varjellaan ihmistä ja yhteisöä sairaudelta ja kuolemalta. Diskurssin marginaaleissa terveyden merkitykset laventuvat, fyysisen terveyden rinnalla puhutaan mielenterveydestä ja ravinnon sosiaalisen laadun merkityksestä.

Myös *turvallisuusdiskurssi* liittyy elimellisesti elämän ja kuoleman kysymykseen. Elintarvikkeisiin liittyviä riskejä kartoittamalla erotetaan turvallinen vaarallisesta, luodaan kaaoksesta kosmosta, suojataan tuoretta mädältä ja elämää kuolemalta. Vaikka vaaran



voidaan nähdä uhkaavan koko yhteiskuntaa, pääsääntöisesti polttopisteessä on yksilön terveys ja turvallisuus. Vastuu on kuitenkin yhteiskunnalla, jonka tehtävänä on eristää vaara tutkimalla, valvomalla ja säätämällä. Yhtäältä diskurssi nostaa esiin ja luo uhkatekijöitä, toisaalta luo turvallisuuden tunnetta. Erityisesti viranomaispuheessa luodaan vaikutelmaa hallinnasta ja pyritään säilyttämään kuluttajien luottamus.

Altruistiseen välittämiseen perustuvassa *oikeudenmukaisuuden diskurssissa* rajat asettuvat eettisesti oikean ja väärän välille. Onko ruokamme tuotettu eettisesti kestäväällä tavalla? Minkälaiset vaikutukset ovat eettisesti hyväksyttäviä? Kun elintarvikeketju laajenee ja monimutkaistuu ja ruokavalintojen vaikutukset ulottuvat yhä kauemmas, myös moraalisen vastuun kantomatka pitenee. Välittämisen diskurssi tuo kysymyksen oikeasta ja väärästä paikkoihin, joissa sitä ei muuten nähdä tai haluta nähdä. Yhteisön rajoja paikannetaan uudestaan, ja ruoka liittyy yksilön paitsi lähipiiriinsä ja kansakuntaan, myös koko ihmiskuntaan, eläinkuntaan ja ympäristöön.

Edellä hyvää ja oikeaan ruokaa tuottavia diskursseja on tarkasteltu toisistaan erillisinä, sisäisesti yhtenäisinä merkitysjärjestelminä. Olen kuitenkin pyrkinyt tuomaan esiin myös diskurssien välistä kommunikaatiota: törmäyksiä, ristiriitoja, kohtaamattomuutta, merkitysten vaihtoa, kietoutumista, sulautumista, risteämistä ja valtasuhteita. Diskurssit muodostuvat suhteessa toisiinsa, ja käsitykset hyvästä ja oikeasta ruoasta muodostuvat erilaisten merkitysjärjestelmien ja käytäntöjen kohtaamisissa. Seuraavissa luvuissa pyrin enenevästi tarkastelemaan diskursiivista kenttää kokonaisuutena tai verkostoina, joissa hyvän ja oikean merkitykset syntyvät diskurssien vuorovaikutuksessa.

## 6. PYHÄT RAJAT HYVÄN JA OIKEA RUOAN DISKURSSEISSA

Seuraavassa tarkastelen, miltä hyvän ja oikean ruoan diskurssit ja niissä tuotetut rajat näyttävät käyttämäni pyhäteorian näkökulmasta: nostan esiin (pyhiä) arvoja, rajoja ja järjestyksiä, joihin merkitysjärjestelmät ja niissä tehdyt hyvän ja oikea rajaukset perustuvat ja joita ne käsittelevät. Ensin tutkin sallitun ja kielletyn muotoutumista hyvän ja oikean ruoan diskursseissa. Tarkastelen, kuinka ne muotoutuvat suhteessa ”järjestykseen”, tunnettuun ja tuntemattomaan. Toiseksi tutkin diskursseissa hahmottuvaa yhteisöä. Kansallisuusdiskurssilla on hegemoninen asema yhteisön ja sen rajojen määrittelijänä, ja sen tarkastelu liittyy syömisen 1800-luvulta jatkuneeseen kansalliseen eli suomalaisuuden rakentamisen projektiin. Tarkastelen kotimaan ja suomalaisen kodin (kunnon ruoka) rajautumista, sekä näiden rajojen käyttäytymistä suhteessa oikeudenmukaisuuden diskurssissa esitettyihin haasteisiin. Kolmanneksi katson diskursseissa tuotettavia ruumiita ja yhteisöjä sekä niitä yhdistäviä metaforisia suhteita. Yhtäältä tällainen suhde rakennetaan terveen suomalaisen ruumiin ja taloudellisesti hyvinvoivan Suomen ja toisaalta vieraantuneen yhteiskunnan ja pahoinvoivan yksilön välille.

### 6.1 Sallittua ja kiellettyä

Hyvää ja oikeaa ruokaa jäsentävässä puheessa ja käytännöissä käsitellään yhteisön sosiaalista ja kulttuurista järjestystä ja sen perustavia arvoja. Mary Douglasin mukaan kiellettyä on ruoka, joka on järjestyksen ja kontrollin ulottumattomissa käsitteellisesti ja Edmund Leachin mukaan ruoka, joka liiallisella läheisyydellään tai vieraudellaan uhkaa syöjän identiteettiä ja subjektin pysyvyyttä. Yhdistelemällä Douglasin ja Leachin näkemykset tabusta Anttosen malliin pyhästä voidaan olettaa, että syötävä löytyisi ihmisruumiin sisäosat peittävän `pinnan` ja yhteisön (konkreettisten ja imaginaaristen, alueellisten, kulttuuristen ja moraalisten) ulkorajojen väliin jäävältä turvalliselta alueelta, kulttuurisen järjestyksen piiristä.<sup>81</sup>

#### 6.1.1 Kaaoksesta kosmokseksi

---

<sup>81</sup> Ks. luku 3.2.2.

Ruoka, joka ei asetu hallintaan ja siten vaarantaa järjestyksen, on kiellettyä tai huonoa. Vastaavasti ruoka, joka vahvistaa järjestystä, on hyvää syödä. Hyvän ja oikean ruoan diskurssit tuottavat pyhää sen molemmissa merkityksissä: arvokasta eli puhdasta ja pois suljettavaa eli saastaista. Joissakin diskursseissa painottuu ulosrajaamisen mekaniikka, toisissa keskitytään pyhän puhtaan ytimen vaalimiseen ja eristämiseen. Poisrajaamiseen painottuu esimerkiksi riskejä kartoittava ja vaaratekijöitä poissulkeva turvallisuusdiskurssi. Yhteisön ytimessä operoi kansallisuusdiskurssin puhe suomalaisuudesta, jossa tiettyihin ruokiin, kuten kotimaiseen maitoon, ruisleipään ja hernekeittoon kiteytyy merkitysjärjestelmän ja yhteisön kannalta perustavia arvoja ja merkityksiä. Nämä ruoat ovat pyhiä merkityskeskuksia, joiden nauttiminen vahvistaa suomalaisuutta ja sitä ylläpitävää kulttuurista järjestystä.<sup>82</sup> Erityisen voimakkaita ovat useita diskursseja yhdistävät symbolit, kuten ruisleipä, johon latautuu merkityksiä etenkin suomalaisuus- ja luonnollisuuspuheessa. Sallittu on olemassa ainoastaan kiellettyä vasten, sisäpiiri ulkopiiriä ja yhteisö siitä erotettua vasten, joten kaikissa diskursseissa tavataan kumpaakin logiikkaa. Ruoan pyhyys tai tabuluonto nousee pinnalle tietyissä tilanteissa, kun pyhä (raja), jota se merkkää, koetaan uhatuksi.<sup>83</sup> Esimerkiksi lihan merkitys näyttäytyy, kun kouluihin vaaditaan kasvisruokaa tai (kotimaisen) lihan syömisen moraalitietoisuutta.

Pohdinta hyvästä ja oikeasta ruoasta kietoutuu ruoan tuntemisen, sen paikalleen asettamisen ja hallinnan kysymyksiin. Ruoka voidaan ottaa hallintaan käsitteellisesti, varmistamalla, että se on kotimaista, luonnonmukaisesti tuotettua, suomalaista, ekologista tms. Hyvän ja oikean ruoan diskurssit luovat maailmaan järjestystä erottelemalla hyvän huonosta, turvallisen vaarallisesta ja oikean väärästä. Merkitysjärjestelmät ovat reseptejä, jotka laittavat epämääräisestä ravintomassasta hyvää ja oikeaa ruokaa omien periaatteidensa mukaisesti. Diskurssit, jotka mikrotasolla jäsentävät ravintomassaa, muovaavat makrotasolla yhteisöllistä maailmaa ja siinä olemista. Diskursseissa ja niihin liittyvissä käytännöissä, kuten ruokavalinnoissa, ruoan käsittelyssä ja ruokailutilanteissa, käsitellään ja luodaan yhteisön kannalta merkittäviä ideoita ja arvoja.

### 6.1.2 Luonnollisuus järjestyksenä

---

<sup>82</sup> Vrt. Benedict Anderson (2007): ”kuvitteelliset yhteisöt”.

<sup>83</sup> Suurta osaa ruoasta voitaneen pitää suurelta osaa ajasta järjestyksen kannalta neutraalina, profaanina. Kuitenkin myös tällainen arkipäiväinen ruoka, johon ei tavallisesti liity erityistä tunnelatausta, sisältää merkityksiä, joiden alituinen, huomaamaton läsnäolo ja rituaalinen toisto voivat toimia järjestystä vahvistaen.

Ruoka on paitsi mielikuvia myös ruumiin rajat ylittävää ainetta, jonka olemuksesta haluamme varmistua. Tarkastelen seuraavaksi, kuinka ruoan haltuunotto luonnollisuusdiskurssissa tapahtuu. Lévi-Straussin mukaan ruoan valmistaminen on kulttuurinen prosessi, jossa hallitsemattoman luonnon alueelle kuuluva raaka(aine) tuodaan erilaisten toimenpiteiden avulla kulttuurin piiriin ja tehdään syötäväksi.<sup>84</sup>

Luonnollisuusdiskurssissa hyvä ja luonnollinen ruoka on aidoista raaka-aineista luonnollisin, tavallisin ja perinteisin menetelmin tuotettua ja valmistettua ruokaa: sopivassa määrin ja tietyllä tavalla kulttuurisesti muokattua raaka-ainetta. Myös luonnollisen ruoan kelvoton vastakohta, teollisesti valmistettu ruoka, on kulttuurisesti muokattua, mutta muokkaus tapahtuu jokapäiväisen elämänpiirin ulkopuolella, teollisuuslaitoksissa. Kuluttaja ei tiedä, mitä niissä tapahtuu tai mitä teollisesti prosessoitu ruoka oikeastaan on. Jos ruoka-ainetta muokataan liian pitkälle, se menettää kosketuksensa luontoon ja alkuperäiseen raaka-aineeseen ja muuttuu epämääräiseksi ja tunnistamattomaksi, ”massaksi” (15.12.), ”mössöksi” (12.1., 28.8.) tai ”sörsseliksi” (20.5.).

Luonnollisuusdiskurssin näkökulmasta einokset pakenevat arkikokemusta ja ymmärryksen rajoja. Luonnollisuusdiskurssissa hyvän ja oikean voidaankin Leachin tavoin nähdä sijoittuvan kulttuurin ja yhteisön turvalliselle keskialueelle: hallitsemattoman luonnon ja pitkälle viedyn teollisen muokkauksen väliin jäävälle yhteisesti jaettujen ja ymmärrettyjen käytäntöjen alueelle. Tiedämme, mitä luonnollinen ruoka on ja tunnemme sen synnyn. Luonnollinen ja aito toimivat itse asiassa synonyymeina tutulle ja tavalliselle. Itse tekeminen, ruoallisen mikrokosmoksen haltuun ottaminen, on pyrkimys hallita omaa elämää ja ympäröivää todellisuutta.

Luonnollisuusdiskurssissa yhteys ruoan, yhteisöllisten mikrojärjestyksien ja kosmisen maailmanjärjestyksen välillä on ilmeinen. Ruoka kiinnittää ihmisen sosiaaliseen, kulttuuriseen ja luonnolliseen elinympäristöönsä. Hyvä ruoka merkitsee hyvää elämää, joka eletään sopusoinnussa maailman kanssa. Luonnollisuus viittaa asioiden ”luonnolliseen” kulkuun, järjestykseen. Koska luonnollinen järjestys on yhteydessä

---

<sup>84</sup> Lévi-Straussin kulinaristisen kolmion mukaan luonnon aikaansaama mätäneminen on hallitsematon prosessi, joka tekee ruoasta syömäkelvotonta ja vaarallista. Jo kulttuuriksi valmistettu ruokakin mätänee, kun luonto saa ylliotteen ja hävittää siitä kulttuurin merkit. (Ks. luku 1.3.1.) Turvallisuusdiskurssissa pilaantuminen pyritään pitämään poissa elämänpiiristä elintarvikkeiden oikeanlaisella (rituaalisella) käsittelyllä ja säädösten ja valvonnan avulla. Luonnollisuusdiskurssissa pilaantuminen ja mädäntyminen nähdään kuitenkin osana järjestystä: vain vieraantunut ihminen on kykenemätön tunnistamaan luonnollisesti pilaantuneen ruoan tai raaka-aineen. Epäluonnollisin keinoin käsitellystä elintarvikkeesta pilaantumista ei välttämättä huomaa, ja hallitsemattoman luonnon ja kulttuurisesti käsitellyn raja hämärtyy.

moraaliseen järjestykseen, se on altis rikkomuksille. Rikkomista seuraava epätasapaino kosmisessa järjestyksessä on riski koko yhteisön turvallisuudelle. Ruoan kautta käsitellään yksilölliseen elämään, yhteisössä vallitsevaan elämäntapaan ja niissä koettuihin muutoksiin (järjestyksen järkkymiseen) liittyvää turvattomuutta ja tyytymättömyyttä.

Henkilökohtaisesta ahdistuksesta muovailtaan koko yhteisöä koskeva moraalinen ongelma, joka oikeuttaa yleisten yksinkertaistamisen ja luonnollistamisen vaatimusten esittämisen.

### 6.1.3 Tieto järjestyksen ylläpitäjänä

Yhä useampi kuluttaja kääntää selkänsä kauppaketjuille ja etsii ruokansa suoraan tuottajilta, kauppahalleista, ruokapiirin kautta, toreilta sekä yksityisistä kaupoista - ihmisiltä, jotka tietävät *tuotteen koko ketjun* ja pystyvät myös kertomaan sen tarinan. (20.5.)

On hyvä, että niin sanottu kolmas sektori nostaa esille eläintenpidon vakavat ongelmat, kun eläinsuojelusta vastuulliset tahot laiminlyövät perustehtävänsä. Jo senkin takia, että elintarvikkeita tuotetaan kuluttajille, toiminnan tulee olla kaikissa vaiheissa laadukasta, eettistä ja *läpinäkyvää*. (16.12.)

Järjestyksen kääntöpuolelta löytyy epäjärjestys, pinnan alla vaaniva kaaos. Ruoka ei aina ole niin hyvää ja oikeaa kuin tahtoisi kuvitella, ja epävarmuus, pettymykset ja epäilykset ravistelevat luottamusta järjestyksen pitävyyteen: Kauniin punaisen omenan etova maku saa pelkäämään myrkytyskuolemaa. Tuore kala lemahtaa ketun myrkyn lailla.

”Kotimaisissa” porsaankyljyksissä on lihaa vain 80 prosenttia. Sikojen elämää tuotantolaitoksissa kuvaava televisio-ohjelma vie kotimaisesta joulukinkusta maun. Kuinka luottaa saatavilla olevan ravinnon olevan hyvää ja oikeaa syödä?

Ajoittaisesta kuohunnasta huolimatta diskurssit pitävät luottamusta yllä. Ruoan identiteetti rakennetaan ja vahvistetaan liittämällä siihen tietoa. Tieto toimii takeena syömäkelpoisuudesta, mikäli siihen luotetaan. Diskursseissa muodostetaan kysymyksiä, joiden avulla hyvä ja oikea määritellään, ja kysymyksiin vastataan tuottamalla tietoa, jonka varaan ruoan identiteetti rakentuu. Tietoa tuotetaan diskurssista riippuen ravinnon ainesosista, ravintosisällöistä, raaka-aineista, alkuperästä, tuottajasta, tuotantotavasta, elinkaaresta jne. Tieto nimeää ruoan ja muodostaa sille identiteetin asettamalla sen paikalleen järjestykseen – tekee ruoasta hyvää ja oikeaa syödä.

Merkitysjärjestelmien kyky tuottaa järjestystä on riippuvainen erilaisista virallisista, puoli- ja epävirallisista instituutioista, rakenteista ja käytänteistä, joissa niitä toistetaan ja joissa

niiden kannalta oleellista tietoa tuotetaan.<sup>85</sup> Terveysdiskurssilla esimerkiksi on tukenaan tietoa tuottava tieteellinen tutkimus, ruoan ainesosien ja ravintosisältöjen merkitsemistä ohjaava lainsäädäntö sekä tarkkaileva ja valistustehtäviä palveleva terveydenhuolto ja koulutus. Diskurssia toistetaan myös politiikassa, mainonnassa ja keskustelupalstoilla – erilaisissa arkielämän käytänteissä – joten tarkkailtavat kalorit, välttämättömät proteiinit ja monipuolinen ruokavalio ovat jatkuvasti ympärillämme.<sup>86</sup> Kansallisuuden, suomalaisuuden ja kotimaisuuden kuvastoa kierrättävät esimerkiksi maatalousministeriö, -tuottajat, kauppa ja kuluttajat. Erilaiset ruoan alkuperän ilmoittamisen käytänteet ja niihin liittyvä lainsäädäntö mahdollistavat hyvän ja oikean leiman lyömisen yksittäisiin tuotteisiin.

Lainsäädäntö asettaa tietyt kriteerit tarjottavalle ruoalle, mutta viimekädessä ihmisten on itse kyettävä tunnistamaan, mikä on hyvä ja oikea juuri heidän kriteereillään. Tätä helpottamaan on luotu erilaisia laatustandardeita ja merkkejä, jotka kiteyttävät merkitysjärjestelmät yksinkertaiseen, usein kuvalliseen, muotoon. Esim. alkuperämaasta kertovalla suomenlipulla, terveellisyydestä kielivällä sydänmerkillä tai luonnonmukaisesta tuotannosta kertovalla merkillä vakuutetaan, että sillä sinetöity ruoka on siihen tiivistyvän merkitysjärjestelmän mukaan hyvää ja oikeaa. Merkki yhdistää standardit, valvonnan ja tiedon, takaa todellisuuden vastaavan odotuksia. Esimerkiksi eläinoikeuspuheessa erityisenä ongelmana nähdään, ettei kuluttaja tiedä, minkälaisissa olosuhteissa liha on tuotettu. Siksi kirjoituksissa peräänkuulutetaan lain minimivaatimukset ylittävästä eläinten kohtelusta kertovia laatustandardeita. Sitä, ettei tällaisia merkkejä suuressa mittakaavassa ole käytössä, voitaneen pitää osoituksena diskurssin marginaalisesta asemasta yhteiskunnassa ja toisiin diskursseihin nähden.<sup>87</sup>

Luottamusta rakentamaan ja kaaosta järjestämään tarvitaan siis tunne siitä, että joku jossakin tietää, valvoo ja suorittaa tarvittavat toimenpiteet. Vastuu tiedon tuottamisesta ja sen luotettavuuden varmistamisesta on viimekädessä yhteiskunnalla, jossa tehtävää hoitavat erilaiset tutkivat, säätävät, valvovat ja tiedottavat instituutiot. Kun ruokamme valmistaa globaali ruokajärjestelmä, vastuu sen ”pyhittämisestä” on siirtynyt yksilöiltä ja

---

<sup>85</sup> Virallisilla instituutioilla tarkoitan esimerkiksi lainsäädäntöä ja koulutusta, epävirallisilla, internettiä, mediaa, sosiaalista mediaa, kahvipöytäkeskusteluja yms.

<sup>86</sup> Järjestystä voi tukea myös käänteisesti. Esim. mainoksissa ja naistenlehdissä viljeltävät kuvat itsensä hemmottelusta syntyneillä herkuilla muistuttavat jatkuvasti niiden paheellisuudesta ja tabuluonnosta – ja terveellisyyden vaatimuksesta. (Vrt. tabun rituaalinen rikkominen.)

<sup>87</sup> Kyetäkseen herättämään toivottuja mielikuvia, merkit tarvitsevat taustalleen vakiintuneita ja yhtenäisiä merkitysjärjestelmiä. Suuria taustakoneistoja vaativia standardeita tuskin kehitetään, ellei niiden oleteta kommunikoidan ihmisille laajassa mittakaavassa.

yhteisöiltä instituutioille, joiden huoleksi erilaiset sovittamis- ja pyhittämisrituaalit on ikään kuin ulkoistettu. Kun valvontakoneistot hoitavat rituaalien ja tabujen tehtävää, niiden pettäminen vastaa tavallaan taburikkomusta.<sup>88</sup> Ikään kuin laki ja sitä käytäntöön panevat instituutiot korvaisivat sekä tabun, että moraalini siellä, missä luotetaan niiden voimaan ylläpitää järjestystä ja säädellä rajojen ylityksiä. Lisäksi vaikuttaa siltä, että nimenomaan järjestelmässä havaittujen puutteiden ja sen rajoilla tapahtuvien rikkeiden säätelemätön, ei-rituaalinen esiintuominen aiheuttaa heilahduksia, eivät niinkään rikkeet sinänsä. Erityisen ongelmallisia ovat ”odottamattomat ja ”yllättävät” paljastukset, jotka sotkevat käsityksiämme hyvästä ja oikeasta ja herättävät epäluottamusta pyhittävän järjestelmän toimintaan.<sup>89</sup> Vaikka (diskursiivista) rikkomista pyritään kontrolloimaan, mikään laki ei estä sellaista tapahtumasta. Näitä ylityksiä ehkäisee ainoastaan tabu, (vaiettu) kielto, joka suojaa rikkomuksia ei-rituaaliselta paljastumiselta.

Turvallisuusdiskurssissa, jossa erilaiset näkymättömät uhat vaanivat ruumiiden ja yhteisön järjestystä, yksittäisen ihmisen mahdollisuudet arvioida ruoan turvallisuutta koetaan erityisen vähäisiksi. Vastuu ulkopuolisten tunkeutujien poissa pitämisestä on tutkivalla, säätävällä ja valvovalla yhteiskunnalla, mutta vasta järjestelmän *läpinäkyvyys* synnyttää luottamuksen: elintarvikevalvonnan tarkastusten tulokset halutaan ehdottomasti julkisesti näkyville. Vastaavanlaista läpinäkyvyyttä vaaditaan eläinsuojeluvalvontaan. Itse asiassa jäljitettävyyden, avoimuuden ja läpinäkyvyyden vaatimukset esiintyvät kaikissa käsittelemissäni diskursseissa.<sup>90</sup> Siinä, missä säätelemättömät ylitykset herättävät turvattomuutta, pelkoa ja närkästystä, peräänkuulutetaan tiloja, joissa rajojen haurautta, (väistämättä tapahtuvia) rikkomuksia ja ylityksiä voidaan käsitellä hallitusti, siis tilanteita, joissa ylityksillä ja ristiriidoilla on mahdollisuus purkautua säädellysti.

## 6.2 Koti ja kotimaa: suomalaisuuden pyhät arvot

Ruoan valikoiminen ja syöminen on erottautumista ja samaistumista, identiteettien tuottamista. Diskursseissa tuotetut identiteetit perustuvat erilaisille vastakkainasetteluille,

---

<sup>88</sup> Vrt. Douglasin ja Falkin pohdinta tabun, lain ja moraalisten väistämissääntöjen suhteesta. Luku 4.2.

<sup>89</sup> Vrt. ”sikalakohu” (luku 6.2.3). Eläintuotantoon liittyvän lainsäädäntö yhdessä jalostuksen ja kaupan käytäntöjen kanssa toimii pyhittävänä järjestelmänä, joka muokkaa eläimen syömäkelpoiseksi lihaksi. Ks. Nylén 2007.

<sup>90</sup> Kurvinen (2005) nostaa avoimuuden omaksi diskurssikseen.

joissa tiettyihin merkityksiin sitoutuneet ”me” erotetaan niille välinpitämättömistä tai niitä uhmaavista ”muista”. Diskursseissa identifioidutaan erityisesti tietynlaiseen elämäntapaan tai elämäntapoihin ja niihin liittyviin arvoihin ja asenteisiin. Monesti samastumista merkityksellisempää vaikuttaa olevan erottautuminen<sup>91</sup>, minkä katsotaankin luonnehtivan myöhäis/jälkimodernia syömistä ylipäätään (esim. Counihan 1999.). Poikkeuksen tekee voimakkaasti yhteisöllisenä, suomalaista yhteiskuntaa yhdistävänä identiteettinä hahmottuva suomalaisuus. Suomalaisuuden raameja rakennetaan kansallisuuskursseissa ja sen substanssia, suomalaisuutta, ennen kaikkea (kotimaisuus- ja) suomalaisuuspuheessa.

Suomalaisuus on arvo, jota suojellaan ja tuotetaan rajaamalla hyvää ja oikeaa ruokaa. Ruoat ja elintarvikkeet kantavat sen kannalta positiivisia tai negatiivisia merkityksiä. Diskurssin käyttövoimana on pitkälti pelko kansallisen identiteetin menettämisestä. Uhkakuvana on suomalaisen (ruoka)kulttuurin rapautuminen, vieraantuminen oikeasta suomalaisuudesta. Jos suomalaisuutta ei pidetä yllä, kansalliset erityispiirteet katoavat ja suomalaisuus sulautuu ylikansalliseen massaan.<sup>92</sup> Identiteetistä pyritään pitämään kiinni tarrautumalla kotimaan maaperään ja perinnäisiin suomalaisiin tapoihin ja arvoihin.

Kotimaisuuspuheessa yhteisön rajat ovat konkreettiset. Suomen rajat toimivat hyvän ja oikean ruoan takeena: niiden sisällä tuotettu ruoka on puhdasta, laadukasta ja hyvän makuista, turvallista, terveellistä, luonnollista ja eettistä. Suomalaisuuden kiinnostavat kohdat eivät ole yhtä konkreettiset, ja siksi sitä joudutaankin ankkuroimaan yhä uudelleen. Kotimaan kamara tukenaan kansallisuuskurssi eri muodoissaan kilpailee muiden diskurssien kanssa tekemällä ne ”tarpeettomiksi”: se omii niissä esitetyt kysymykset ja tarjoaa niihin omat vastauksensa.<sup>93</sup> Seuraavassa tarkastelen kansallisuuskursseissa hahmottuvan hegemonisen suomalaisuuden rakentumista – sekä sen rakoilemista ja uudelleenrakentumista – suhteessa muihin hyvän ja oikean ruoan diskursseihin.

---

<sup>91</sup> lihansyöjistä, roskaruokailijoista, eineskansasta, lihavista, työnarkomaaneista, uusavuttomista etc.

<sup>92</sup> Itse asiassa minkä tahansa maan tai kulttuurin perinteinen ruoka voidaan kansallisuuskurssissa nähdä kansallisuutta ja kansallisuuksien eroja vahvistavana ja siten hyvänä ja oikeana, järjestystä ylläpitävänä.

<sup>93</sup> Esimerkkinä voidaan tarkastella ilmaisia ”puhdas kotimainen” ja ”puhtaasti kotimainen”. Puhtaus esiintyy hyvän ja oikean ruoan määreenä kaikissa tutkimissani diskursseissa. Sen merkitys muodostuu asiayhteydestä ja jää usein avoimeksi. Luonnollisuuskurssissa puhdas merkitsee kategoriansa täydellistä edustajaa, tuoreutensa ja alkuperäisen olemuksensa säilyttäneitä raaka-aineita. Terveiden ja erityisesti turvallisuuden yhteydessä sillä viitataan ruoan turvallisuuteen. Kolmanneksi viitataan ruoan moraaliseen puhtauteen: moraalisesti puhtaan ruoan tuotanto ei tuhoa ympäristöä tai riko eläin- tai ihmisoikeuksia. Puhtauden käsitteen moniulotteisuus ja avoimuus käärii kotimaisuuden positiivisiin mielikuviin tehden kotimaisesta terveellistä ja turvallista, luonnollista, ekologista ja eettistä. ”Puhtaasti kotimaisen” voi vielä tulkita viittaavan ruoan täydelliseen palautumiseen Suomeen, sen maaperään ja kulttuuriin.



## 6.2.1 Kotimaan rajat

Nationalistisessa diskurssissa kotimaisen ruoan syöminen esitetään isänmaallisena tekona, toisinaan velvollisuutena. Isien maassa tuotettu ruoka symboloi itsenäistä ja hyvinvoivaa Suomea ja turvaa maan rajat aivan konkreettisestikin. Nationalismia ja isänmaallisuutta on tarkasteltu uskonnolle analogisena järjestelmänä, erityisesti suhteessa pyhittämisen mekanismeihin, joilla tietyt voimakkaasti latautuneet arvot, asiat ja uskomukset asetetaan erilleen (ks. Mikkola 2004, 216). Esimerkiksi Robert N. Bellah tarkastelee yhteiskuntaa uskonnonkaltaisena ideologisena järjestelmänä, joka yhteisesti ylläpidettyine myytteineen, uskomuksineen, symboleineen ja rituaaleineen ilmenee heimouskontoon rinnastettavana ”kansalaisuskontona”(Anttonen 2010, 146-147). Oltiin ”uskonnonkaltaisuudesta” mitä mieltä tahansa, kansallisvaltio voidaan ymmärtää muunnelmana väestöryhmiä rajaavassa pyhäksi luokittamisen perinteessä (Anttonen 1993, 48-50, 53-55; Anttila 1993, 108).<sup>94</sup> Suomessa eri väestöryhmät yhdistävä kansallinen tietoisuus ja identiteetti luotiin osana modernisaation valistusprojektia 1800-luvulta alkaen. Aatteellinen tausta oli fennomaanien omaksuma saksalainen romantiikka ja sen valtiokäsitystä edustava Snellmanilainen valtioihanne. Sen mukaan kansallisvaltio kokonaisuutena ylittää yksilöt, jotka puolestaan ilmentävät kansallishenkeä. Kansallisen ideologian sisältö haettiin kansan elämänpiiristä, erityisesti vapaasta talonpoikaisuudesta, ja sen ihanteeksi muodostui itsenäinen, työteliäs ja *maahan samaistuva talonpoika*. (Anttila 1993, 108-111; myös Ådahl 2007, 44.)

Anttonen mukaan kansallisvaltion taustalla on ihmisen tai yhteisön *konkreettinen suhde maahan*. Ajatus ihmisen/yhteisön ja maan yhteenkuulumisesta tulee aineistossani esille erityisesti siellä, missä kansallisuusdiskurssi ja luonnollisuusdiskurssi yhtyvät. Eräs tällainen kohta paikka on ”lähiruoka”, joka (luonnollisuusdiskurssissa) esitetään ihmisen luonnollisena ja aitona ravintona. Se on liukuva käsite, joka pohjimmiltaan perustuu ajatukseen ”omasta maasta”. Luonnollisuusdiskurssissa oma maa ja lähiruoka kulmineituvat omalla työllä ja omalla pellolla kasvatettuun tai lähiympäristöstä kerättyyn

---

<sup>94</sup> Anttonen sijoittaa pyhätermien alkuperän prosessiin, jossa yhteisen pyhien arvojen ja asioiden merkitysjärjestelmän jakava väestö merkitsee itsensä ja maansa pyhin territoriaalisin rajoin ja pyhien rajojen muusta ympäristöstä erottama *maa* rajaa ja yhdistää väestön. Suomessa kansallisromantikot loivat kansakunnan nostamalla alueellisten heimokulttuurien myytti- ja pyhäperinteen ainekseksi, joka erotti suomalaiset muista kansallisuuksista ja sisäisistä vähemmistöistä. (Anttonen 1993, 48-50, 53-55.)

ruokaan. Se tuotetaan ihmisen kokoisissa tiloissa ja käytännöissä, ja oma maa sulkeutuu ihmisen välittömään elinpiiriin.<sup>95</sup> Siinä, missä luonnollisuusdiskurssissa painottuu yksilön suhde maahan, kansallisuusdiskurssi liittyy toisiinsa kansakunnan ja sen asuttaman maan alueen, jolloin oman maan käsite laajenee ja lähiruoka samaistetaan kotimaisuuteen: kaikesta kotimaisesta tulee lähiruokaa.<sup>96</sup> Suomen rajat myös jäävät oman maan ja lähiruokan ääri rajoiksi, eikä niitä enää avata esimerkiksi Eurooppaan. Maarit Knuutila tulkitsee, että kotimaisen lähiruokan kunnioitus ilmaisee ennen kaikkea luottamusta sen tuottajaan oman kansallisen yhteisön jäsenenä (Knuutila 2006, 297). Se, että lähiruokaan liitetään mielikuva luonnollisuudesta, tekee kaikesta kotimaisesta myös jossakin määrin ”luomua”.<sup>97</sup> Näin kaikki kotimainen ruoka on itse, omalla työllä tuotettua ja luonnollista lähiruokaa, suomalaisen luonnollista ravintoa.

Oman maan ravinto ja sen viljelemisen ja hyödyntämisen työ näyttäytyvät osana suomalaisuuden jatkumoa. Erään kirjoituksen mukaan lähiruoka ostetaan ihmisiltä, jotka pystyvät ”kertomaan sen tarinan”. Tarina osoittaa ruoalle paikan kulttuurisessa järjestyksessä ja kiinnittää syöjänsä maahan ja sitä viljeleiden sukupolvien ketjuun.<sup>98</sup> Menneet sukupolvet ovat työllään lunastaneet maan omakseen, ruoasta, maasta ja maaperästä tulee sitä muokanneen väestön ”mentaalista” omaisuutta. Michelle de Certeau mukaan paikka syntyy tilasta kokemusten ja käytänteiden myötä. Niinpä ruoan valmistus muovaa ympäristöstä merkityksellisiä paikkoja (peltoja, metsiä, vesiä). Knuutila puhuu luonnon ruoallisesta määrittämisestä: ravinnon tuottamiseksi tehty työ synnyttää *ruokamaisemia*, jotka merkitsevät kosketusta ympäristöön ja muodostavat yhteyden luontoon. (Knuutila 2006, 82-88.) Maisema ja maaseutuperinne, suhde paikkaan ja maahan ovat olleet tärkeitä elementtejä kansallisen ja alueellisten keittiöiden rakentamisessa ja suomalaisessa kansallismytologiassa ylipäätään (Sallinen-Gimpl 1993, 153-156; Anttonen 1993, 50; 2010, 149-150). Viime vuosisadan alun ruokamaisema kuvittaakin yhä näkemyksiämme ruoasta, sen alkuperästä, keittämisestä ja maaseudusta – osin nykytodellisuudesta riippumatta. (Ks. Knuutila 2006, 48.)

---

<sup>95</sup> Luonnollisuusdiskurssin mukaan lähiruokaa ei välttämättä tarvitse tuottaa itse. Myös ulkomainen voi olla lähiruokaa, kunhan se on tuotettu ihmisenkokoisessa mittakaavassa.

<sup>96</sup> Lähiruokan käsite onkin alkuperältään poliittinen. Suomessa sen juuret ovat aluepolitiikassa ja erilaisissa aluekehityshankkeissa. Englanniksi ”local food” viittaa tietyllä alueella tapahtuvaan, sen taloutta ja työllisyyttä parantavaan, ruoan tuotantoon ja kulutukseen. (Mononen 2006, 43-44).

<sup>97</sup> Ks. luku 5.3.2. Ekologisen diskurssin taipuminen kansallisuusdiskurssiin vahvistaa mielikuvaa edelleen.

<sup>98</sup> Ruoalle halutaan löytää alkukoti ja sen juuret halutaan kiinnittää johonkin olemassa olevaan paikkaan. (Knuutila 2006, 82, 88.) Ruoat myös kulkevat ihmisten mukana uusiin maisemiin kantaen mukanaan kotipaikkojensa representaatioita (karjalanpiirakka) (ks. Sallinen-Gimpl 1993, 153-156).

(Maaseutu)maiseman merkitys näkyy aineistossani maa- ja keräilytalouteen liittyvässä nostalgiassa. Erityisesti pellot pyhitetään<sup>99</sup> suomalaista identiteettiä ja perinteistä elämäntapaa edustavina maisemina. Eräässä kirjoituksessa muistutetaan, että voimme säilyttää ”maisemamme” vain syömällä kotimaista. Tämä maisema on kansallismaisemien lailla romantisoitu ja nostalginen, mutta kiinnittyy osittain todellisiin paikkoihin ja tapahtumiin. Mieli- ja muistokuvien kirjoituksia kuvittavat toistuvasti vuoden kiertoan kuuluvat pelto- ja metsätyöt. Vaikka kuvat ovat nykyaikaisia, ne toimivat siltana menneisyyteen sitoen lukijan maahan, sen rytmiin ja sukupolvien ketjuun. Viljelymaisemaa voidaankin pitää perinteisen suomalaisuuden kuvana ja kiinnekohtana suomalaiselle identiteetille. Se edustaa pysyvyyttä ja autenttisuutta. Merkitsisikö maiseman tuhoutuminen ketjun katkeamista, katkosta suomalaisessa identiteetissä?<sup>100</sup>

Luonnollisuutta, aitoutta ja oikeaa suomalaisuutta etsivissä kirjoituksissa kerrotaan ja muodostetaan yhä uudestaan tarinaa (omavaraisesta) menneisyydestä, jota vasten nykyisyyttä peilataan.<sup>101</sup> Nykyään keräilyn merkitys ruokataloudessamme on määrällisesti mitätön, ja alle 5 % suomalaisista toimii maataloudessa. Silti keräilevään ja viljelevään elämäntapaan liittyvät arvot ja mielikuvat muodostavat aineistossani tärkeän osan suomalaista identiteettiä. Pienimuotoisenkin omavaraisuus toimii rituaalisena siteenä maahan ja menneisyyteen, kun ruoassa kuvastuva mytologinen verkosto paikantaa suomalaisuuden paikkaan ja aikaan rakentaen jatkumon nykyhetken ja menneisyyden välille. Erilaisissa rituaaleissa myyttistä voimaa siirretään osaksi omaa kokemusta, mutta nähdäkseni myös hyvin arkipäiväisillä ruokaan liittyvillä toiminnoilla voi olla samankaltainen performatiivinen, pyhän arvon osoittava ja siitä osalliseksi tekevä luonne (vrt. Anttonen 1993, 52-55). Esimerkiksi kotimaisen maidon tai ruisleivän nauttiminen

---

<sup>99</sup> Perinteisesti yhteisön nautinta-alueet (aivan erityisesti pellot) on suojattu pyhin rajoin. Näitä rajoja vahvistettiin rituaalein, joiden tarkoitus oli kasvun, yhteisön ravinnoensaannin ja olemassaolon turvaaminen. (Ks. Anttonen 2010, 209.) Paitsi peltoihin, myös metsän ja veden antimiin latautuu aineistossani nostalgisesta menneestä ammentavia merkityksiä. Keskustelussa ulkomaisista marjanpoimijoista esiintyy vanhakantainen ajatus omasta maasta ja nautintaoikeudesta: Suomen marjat ovat pyhät, eikä ulkopuolisen sovi koskea niihin luvatta. Niitä kuitenkin tarjotaan mielellään ravintoloissa ja juhlaillallisilla myös ulkomaisille vieraille, rituaalinomaisesti.

<sup>100</sup> Ks. muistin ketjut `chains of memory` Danièle Harvieu-Léger (2000).

<sup>101</sup> Ilmiönä luonnollisuuden, kotimaisuuden ja perinteikkyyden yhteen liittäminen on kuitenkin yleiseurooppalainen ja kansallisten keittiöiden maustaminen luonnollisuudella ja aitoudella yleistä. Esim. italialaista GM -keskustelua tutkineen Elena Collavinin mukaan ns. tavallinen kansa mieltää geenimuuntelun italialaisuudelle vieraaksi tunkeilijaksi. Sen katsotaan uhkaavan italialaista identiteettiä ja ruokakulttuuria, perinteistä syömisen ja maan viljelyn tapaa sekä italialaisuuden ja italialaisen ruokakulttuurin kiteytymiä, ”aitoja” ja ”perinteisiä” ruokia. (Collavin 2007, 226-229.)

voidaan ymmärtää rituaalisena (ja symbolisena) tekona, joka liittää ihmisen yhteisöön ja sen juuriin maassa, ylläpitää suomalaista identiteettiä ja sidettä yhteisön, maan ja ihmisen välillä.

## 6.2.2 Koti ja kunnan ruoka

Nyt sitten aletaan säästää kouluruoasta laman takia. Lisätään puuro- ja keittopäiviä, vähennetään salaatteja ja vaihdetaan broilerit nakeiksi. -- Puuro tai velli ei täytä *kunnan lämpimän aterian* kriteerejä. (1.4.)

*Kotiruokailu* on yksi harvoista hetkistä, jolloin koko perhe on samassa tilassa. Siinä on erinomainen mahdollisuus tiedottaa asioista, laatia pelisääntöjä ja käsitellä yhteiskunnallisia arvoja. Se on perheen kasvatuksellinen hetki, ja sitä meidän pitäisi suosia. (1.8.)

Edellisessä luvussa tarkasteltiin kotimaata kotimaisuuden ja luonnollisuuden kohtaamispisteenä. Luonnollisuuden ja kansallisuuden merkityssysteemien välille rakentuu side myös puhuttaessa ”kunnan ruoasta”, jossa kohtaavat suomalaisuus ja aitous. Kun suomalainen ruoka ja identiteetti edellä sidottiin maahan, nyt ne asettuvat sitä viljelleen yhteisön koteihin ja kulttuurisiin arvoihin. Kunnan ruoka hahmottuu yhtäältä ravitsevaksi perusruoaksi ja toisaalta kotona valmistetun ja nautitun ruoan ympärille rakentuvaksi, perheen ja yhteiskunnan hyvinvointia edistäväksi ruokailutilanteeksi. Kyse on vyyhdistä suomalaisuuspuhetta, luonnollisuuspuhetta ja (kansanomaisia) terveystieteitä.<sup>102</sup>

Eräässä kirjoituksessa (2.7.) toivotaan, että kansa söisi makeisten sijasta ”kunnan ruokaa”. Se on terveellistä perusruokaa: ”maitoa, leipää ja makkaraa” (14.2.). Tietyt ruoat, kuten kotiruoka, lautasellinen puuroa, juustosiivu leivänpäällä tai kupillinen kahvia esiintyvät elämän perustana ja ihmisarvoisen elämän vähimmäisvaatimuksena (14.2., 11.7., 14.7.).<sup>103</sup> ”Olenaisin”(14.10.) kuitenkin on leipä, symbolinen ja konkreettinen keskiö, jonka päälle muu ravitseminen rakennetaan. Aineistossani sitä oikeaa leipää on nimenomaan ruisleipä, joka onkin ollut suomalaisten ruokavaliossa niin keskeinen tekijä, että se on muodostunut

---

<sup>102</sup> Vyyhti on hajanainen ja osin ristiriitainen. Silti kunnan ruoka muodostaa oman merkityskenttensä, joka puolestaan jäsentää siinä risteäviä diskursseja ja vaikuttaa käsityksiimme hyvästä ja oikeasta ruoasta. Suorien argumenttien sijasta kunnan ruoka esiintyy usein viitteinä ja toteamuksina, jotka avautuvat vasta syvemmissä tarkastelussa. Ilmaisuna se esiintyy aineistossani muutaman kerran (1.4., 2.7.).

<sup>103</sup> Kun ravitsevan ja perustarpeet tyydyttävän kunnan ruoan vastakohtaksi asetetaan ”tarpeettomat”, epäterveelliset herkut, kunnan ruoka näyttää perustuvan terveys- ja ravitsemusdiskurssin linjauksille. Käsitteet ravitsevuudesta eivät kuitenkaan rakennu ensisijaisesti terveysdiskurssissa. Siitä johdetut käsitteet oikeasta ravitsemuksesta sekoittuvat kansanomaisiin käsitteisiin ihmisen (suomalaisen) ravitsemustarpeista sekä näkemyksiin hyvästä (suomalaisesta) elämästä. Esimerkiksi kahvi näyttäytyy useissa kirjoituksissa varsinaisena elämän ehtona, ja sillä onkin ollut suuri rituaalinen merkitys suomalaisessa kulttuurissa (ks. Saarinen 2004; Poutiainen 2004.)

metaforaksi perusravinnolle ja jokapäiväisille tarpeille. (Ks. Hakamies 2004, 84-85.) Sitä voidaan pitää *perustavanlaatuisena kulttuurisena symbolina*<sup>104</sup>. Ruisleipä sitoo suomalaisen juurilleen. Yhtäältä mikä tahansa rukiinen leipä toimii suomalaisuuden symbolina, toisaalta surraan perinteisen ruisleivän häviämistä. ”Aidosta” ruislimpusta onkin tullut luksustuote, joka aineistossani (esim. 23.2., 16.10.) esitetään merkkinä tietystä statuksesta, tyylistä ja elämänasenteesta. Pullaleipä ja eritoten hampurilaiset yhdistetään kulttuurin rappioon, epäterveellisiin elämäntapoihin ja vähäosaisuuteen.<sup>105</sup>

Kunnon ruoka kulminoituu kunnon ateriaan. Johanna Mäkelän mukaan suomalaiset tarkoittavat kunnon aterialla lämmintä, hellalla tai uunissa laitettua ateriaa, johon kuuluvat pääruoan, yleensä lihan, lisäksi lisäkkeet ja nykyään usein salaatti (ks. Makkonen, 2004, 27-28). Erityisesti kouluruokaa punnitaan aineistossani kunnon aterian mielikuvaa vasten. ”Ihmisarvoisen” kouluruoan tulisi sisältää perunan lisäksi vähintään ”talousnakkeja” tai ”lihakökkäreitä” keiton makuna (6.9.). Se ei saisi olla ”köyhää mössöä” tai ”luuta ja nahkaa” (28.8.). Käsitukset kunnon ruoasta periytyvät ajalta, jolloin kova ruumiillinen työ vaati vahvaa, raskasta ja rasvaista ravintoa, jota ei ollut yllin kyllin saatavilla. (ks. Ådahl 2007, 134; Honkasalo 2007, 24-25.) Ne ovat kuitenkin saaneet uusia piirteitä nykyaikaisesta ravitsemusdiskurssista, ja esimerkiksi kasvisruoka voidaan esittää kunnon ruokana vetoamalla sen terveellisyyteen ja riittävään proteiinipitoisuuteen ”ravitsevuuteen”. Tällaiset esitykset kuitenkin lähinnä haastavat perinteisiä käsityksiä, joita kirjoitusten enemmistö uusintaa. Liha kunnon ruoan keskuksena pitää pintansa, vaikka sitä kohtaan perinteisesti tunnettu arvostus (ks. Hakamies 2004, 88-89) on kadonnut sen jokapäiväistymisen myötä.<sup>106</sup>

Kunnon ruoka ja ravitsevuus ovatkin ennen kaikkea (ruoka)kulttuuria. Parhaimmillaan kunnon ruoka on ”kotiruokaa” (12.5, 6.6.,9.11.,11.7.,1.8.): ”Ihanteellista olisi, jos perheellä olisi aikaa valmistaa terveellistä ja monipuolista kotiruokaa ja syödä ainakin kerran päivässä yhdessä” (6.6.). Kotona laittaminen tekee ruoasta hyvää ja oikealla tavalla

---

<sup>104</sup> Vrt. Mayoll (1988). Pierre Mayoll kuvailee leivän asemaa ranskalaisen työläisväestön ruokapöydässä: Leipää on pöydässä aina muistuttamassa työväenluokan historiasta, kovasta työstä, puutteesta ja köyhyydestä, ajoista jolloin ei ollut *edes* leipää. Leivän torjuminen tai pois heittäminen on tabu ja ilmentää juurien unohtumista. (Mayoll 1988, 86-87.)

<sup>105</sup> Ilmiö on uusi. Vielä toisen maailmansodan jälkeen vehnä oli Suomessa suhteellisen kallista ja harvinaista ja siihen assosioitui vauraus ja yllisyys. (Hakamies 2004, 84-85.)

<sup>106</sup> Viisi vuotta kattavassa aineistossani lihansyönnin kyseenalaistavat kommentit eivät juuri herätä reaktioita. Tunteet kuumenivat myöhemmin, keväällä 2012, kun mediassa alettiin puhua koulujen kasvisruokapäivistä. Ilmeisesti keskustelun koettiin uhkaavan lihan asemaa kunnon ruoan ytimessä.

ravitsevaa.(ks. Ådahl 2007, 134). Kotona valmistettuun lämpimään ateriaan, kiteytyy ajatus perheen yhteisestä ajasta, huolenpidosta ja rakkaudesta, se kuvastaa perheen emotionaalista sitoutuneisuutta (ks. Makkonen 2004, 27). Konkreettisen keittämistaidon mukana kotiruoka siirtää sukupolvelta toiselle ruokaan liittyvät arvot ja asenteet. Se merkitsee kotikasvatusta, sillä sen mukana lapset imevät itseensä hyvät tavat ja suomalaisen yhteiskunnan arvot (1.8.).

Työ vie paljon aikaa, eivätkä vanhemmat ehdi valmistaa perheelle terveellisiä aterioita tai edes valvoa lastensa ruokailutottumuksia... *Ravitsevan aterian sijaan, lapset viedään pikaruokaravintolaan syömään...* Lapset oppivat nauttimaan näistä perheen yhteisistä hetkistä, ja vanhemmat voivatkin tiedostamattaan kasvattaa lapsensa arvostamaan *terveellisen kotiruoan sijaan roskaruokaa*. -- Osa vanhemmista haluaa rentoutua pitkän työpäivän jälkeen korvaten *kotiruoan valmisruoilla*. -- Vanhempien myönteinen asenne helppoja ruokaratkaisuja kohtaan vaikuttaa lapsen omaksumiin käytösmalleihin. Kumpi on tärkeämpää, *lapsen terveys vai suuret ylityökorvaukset*. (12.5.)

Perustava arvo suomalaisessa ruokakulttuurissa on vuosisatoja ollut puutteen kokemuksesta kumpuava ruoan kunnioittaminen (ks. Makkonen 2004, 35). Nyt useissa kirjoituksissa katsotaan kauhulla merkkejä, jotka kertovat kunnioituksen ja perinteisen arvomaailman rapautumisesta. Terveellisen, perheen ja yhteiskunnan hyvinvointia edistävän kotiruoan vastakohtaksi asetetaan erityisesti pika-, valmis- ja ”roskaruoka”. Tällainen ruoka edustaa vieraantumista, uusavuttomuutta ja arvomaailman kovenemistä. Se uhkaa terveyden lisäksi suomalaista ruoka- ja ruokailuperinnettä, kodin edustamia arvoja ja kodin ja yhteiskunnan pyhää liittoa. Kunnan ruoka näyttää olevan sidoksissa perheinstituutioon, jota pidetään suomalaisen yhteiskunnan tukipilarina.<sup>107</sup>

Kunnan ruokaa ja kodin arvomaailmaa määrittävät näkemykset aidosta ja oikeasta suomalaisuudesta.<sup>108</sup> Oikeaa suomalaisuutta ammennetaan ajasta ”jolloin kokonaiset silakat kelpasivat”, kultaisesta menneisyydestä, jossa se kohtaa luonnollisuusdiskurssin aitouden. Kunnan ruoka peilaa agraariseen elämäntapaan, jossa ruoka kasvatetaan omalla työllä, laitetaan itse ja syödään yhdessä, mutta perinteistä suomalaisuutta symboloivat itse valmistetut ruisleipä, kahvi, karjalanpiirakat ja pulla merkitsevät aidompaa ja

---

<sup>107</sup> Kotiruoka on ideaali, jonka pohjalta arvotetaan myös kodin ulkopuolella tapahtuvaa syömistä. Koulujen ja päiväkotien keskuskeittiöissä työskentelee näkökulmasta riippuen ”isiä ja äitejä” (9.11.) tai ”anonyymeja keittäjiä” (4.11.). Kun ruokailu tapahtuu laitosruokaloissa, odotetaan niiden myös huolehtivan kotiruokailuun kuuluvasta kasvatuksesta: lapset eivät opi arvostamaan hyviä raaka-aineita ja ruoanvalmistusta, mikäli ”anonyymien keittäjien tekemä ruoka” saapuu päiväkotiin ”mustassa lämpölaatikossa”. (4.11.)

<sup>108</sup> Kunnan ruoka esiintyy toisinaan hyvien suomalaisten perusruokien luetteloina. Esimerkiksi laitospuolun laadukkuutta vakuutellaan ”asiakkaille maistuvilla” ”lempiruoilla”: karjalanpaistilla, kaalilaatikolla, lohikeitolla ja paistetutuilla muikuilla (9.11.). Monet stereotyyppisistä kunnan ruoista ovat tunnistettavissa tietyn alueen perinneruoiksi, kuten kalakukko, karjalanpaisti tai karjalanpiirakat. (26.7., 8.7., 9.11.)

yhteisöllisempää elämää myös nykyajan kaupungissa (8.8.). Jorma Anttilan mukaan suomalaisen maailmankuvan ja käyttäytymiskoodin perusta löytyykin yhteisen ruumiillisen työn kulttuurin jakavasta kyläyhteisöstä tai työläiskorttelista, jotka 1950-luvulle saakka jäsensivät suomalaisten sosiaalista elämää. Vaikka suomalaisten elinympäristö ja -tavat ovat yhteiskunnallisen rakennemuutoksen myötä muuttuneet nopeasti ja merkittävästi, kotikasvatuksen ylläpitämä suomalainen identiteetti palautuu yhä osittain talonpoikaisuuteen. (Anttila 1993, 115.) Huoli suomalaisen kunnan ruoan katoamisesta liittyy osittain yhteisöllisyyden kokemuksessa tapahtuviin muutoksiin.

Kotona tarjotussa kunnan ruoassa yhdistyvät terveysdiskurssin ruokaympyrä, luonnollisuusdiskurssin aitous ja kansallisuusdiskurssin suomalaisuus. Siinä kohtaavat toisensa ruumiiden ravitseminen ja kulttuurisiin arvoihin perustuva yhteisöllinen järjestys: kodeissa muodostetaan perusta kansalaisten ja yhteiskunnan terveydelle. Käsitteet kunnan ruoasta vaikuttavat voimakkaasti käsityksiin hyvästä ja oikeasta ruoasta. Kunnan ruoan status suojaa ruokaa kyseenalaistamiselta: kotiruoka on ilman muuta terveellistä, kalakukko EU:n hygieniasäädösten yläpuolella ja karjalanpaisti pitää pintansa kunnan ruoan malliesimerkkinä huolimatta eläinten hyvinvointiin liittyvistä huolista.

### 6.2.3 Eettisempi kotimainen? Kansalliset rajat ja oikeudenmukaisuuden haaste

Kansallisuusdiskurssi kommunikoi jatkuvasti muiden diskurssien kanssa, toisinaan kivuttomastikin. Koti ja kotimaa ovat perimmäisiä arvoja, joihin muita hyvän ja oikean määreitä sovitellaan. Konflikteja aiheuttaa ennen kaikkea oikeudenmukaisuuden diskurssi, joka kieltäytyy hyväksymästä kansallisuusdiskurssissa pyhiksi merkittyjä rajoja hyvän ja oikean ensisijaisena mittapuuna.

Eräessä veganismia kritisoivassa kirjoituksessa (11.9.) kysytään: ”miten ihminen sitten on *oikeutettu* käyttämään eläviä kasveja, jotka ovat vielä puolustuskyvyttömämpiä ja avuttomampia kuin eläimet”. Eläinoikeuspuheessa (ja veganismissa sen äärimuotona) lihaan kohdistuva kielto perustuu ihmisen muista eläimistä erottavan kategoriarajan häivyttämiseen. Siinä syötävän ja ei-syötävän erottava raja asetetaan kasvien ja eläinten

välille.<sup>109</sup> Käsiteltävä kirjoitus astuu näennäisesti askeleen pidemmälle kyseenalaistamalla tämän erottelun. ”Oikeudenmukaisuuteen” vedoten se kyseenalaistaa lihaan kohdistuvan kiellon ja samalla pystyttää uudelleen syömistä määrittävän ihmisen elämistä ja kasveista erottavan rajan. Esetetty eettinen dilemma ratkeaa väistämättömyyteen: ”Jos emme saisi hyödyntää ”alempiarvoisia”, mitä jäisi jäljelle? Söisimmekö pieniä kiviä?”

Kirjoitus on ääritapaus, mutta kiinnostava. Se on kiinnostava paitsi järjestyksen ja kategorioiden näkökulmasta, myös johdantona oikeudenmukaisuuden diskurssin ja kansallisuusdiskurssin hankauskohtiin. Hyvä ja oikea muodostuu siinä käsityksistä kotimaisuudesta, suomalaisuudesta ja kunnon ruoasta, ja oikeudenmukaisuuden diskurssin logiikalla leikittely jää retoriikaksi, jonka tarkoituksena on osoittaa veganismi syömiseen sopimattomaksi asenteeksi. Kirjoitus jatkaa erottamalla vegaanit ”meistä” ja maalaillemalla poisrajatusta joukosta kuvaa yhteiskuntarauhan- ja järjestyksen rikkojina. Eläinkunnan tuotteista kieltäytyvä vegaani toimii yhteisön normien vastaisesti. Ongelma ei ole siinä, mitä vegaani syö, vaan siinä, mitä hän ei syö. Kritisoidessaan vegaaneja kirjoittaja puolustaa kunnon ruoassa ilmenevää suomalaisten kotien arvomaailmaa, jota vegaanit hänen näkökulmastaan loukkaavat lihasta kieltäytymällä. Kieltäytyminen kyseenalaistaa perinteiset käsitykset kunnon ruoasta, suomalaisuudesta ja hyvästä ja oikeasta.

Rajanveto sen suhteen, kuinka laajalle ihmisen oikeudet ja velvollisuudet ulottuvat, on hyvän ja oikean ruoan diskursseissa jatkuvan pohdinnan alaisena. Käsitykset oikeasta ja väärästä viittaavat yhteisön rajoille osoittamalla toimintamme (siis ruokavalintojen) vaikutukset ja niistä seuraavan vastuun kantomatkan. Kansallisuusdiskurssissa ne koskevat ensisijaisesti valtiota, kansaa ja kansalaisia. Oikeudenmukaisuuden diskurssi venyttää yhteisön rajoja nationalististen rajojen yli kannustamalla vastuuntuntoon ulkomaisia ravinnontuottajia, tuotantoeläimiä tai yhteistä elinympäristöä kohtaan. Se hylkää kansallisuusdiskurssin lähtökohdat hyvän ja oikean ruoan määrittelyssä ja haastaa sen ylläpitämän yhteisön moraalikäsitteineen.

Oikeudenmukaisuuden diskurssissa tuotetaan arvoihin ja moraaliperiaatteisiin perustuvan erottautumisen kautta uusia rinnakkaisia tai vaihtoehtoisia yhteisöjä kansallisten yhteisöjen sisälle ja niiden rajojen yli (vegaanit, kasvissyöjät, vihreät kuluttajat, reilun kaupan

---

<sup>109</sup> Eläinoikeuspuheessa liha pyhitetään syötäväksi erilaisin (ulkoistetuin) rituaalein, veganismissa kielto on ehdoton.



kannattajat...) Tällaiset identiteetit eivät kuitenkaan välttämättä ole pysyviä vaan kontekstisidonnaisia ja neuvoteltavissa. Identiteettien liikkuvuutta ja diskurssien sekoittumista helpottaa se, ettei hegemonista asemaa nauttiva kansallisuuskurssi suhtaudu oikeudenmukaisuuden diskurssiin täysin torjuvasti tai (esim. terveysdiskurssin lailla) välinpitämättömästi. Kansallisuuskurssi pyrkii kääntämään ristiriidat omaksi edukseen omien ”oikeudenmukaisuuden” itselleen: juuri kotimainen ruoka on kaikkein varmin eettisesti kestävä, niin ihmisten, ympäristön kuin tuotantoeläinten kannalta.

Oikeudenmukaisuuden liukuminen kansallisuuskurssiksi on nähtävissä esimerkiksi vuoden 2009 ”sikalakohussa”. Jos ajatellaan, että puhdas suomalainen maataloustuotanto kansallisessa perinnemaisemassa on pyhä, voidaan hyvin ymmärtää joulukuun 2009 sikalapaljustusten aikaansaama yhteisöllinen shokkitila. Kirjoitusten määrästä ja latautuneisuudesta päätellen suomalaisista sikaloista kuvattu videomateriaali osui arkaan paikkaan. Samalla se loi tilaa uudenlaisille rajanvedoille ja arvioinneille. Sikalakuvat yllättivät kuluttajat, ja luottamus suomalaisen eläintuotannon ja -suojelun paremmuuteen sai kolauksen. Kirjoituksia sävyttävä hämmennys viittaa kuitenkin sitkeyteen, jolla kuva hyvinvoivasta suomalaisesta tuotantoeläimestä lepää suomalaisessa maisemassa. ”Miten sivistysvaltiossa voi päästä tapahtumaan tällaista?”(12.12.)

Osa kriittisistäkin kirjoituksista ylläpitää ja uusintaa nationalistisia mielikuvia. Aineistosta voidaan esimerkiksi lukea erilaisia strategioita, joilla luottamus kotimaiseen tuotantoeläinten hyvinvointiin pyritään palauttamaan. Yksi tapa on osoittaa havaitut ongelmat jollakin tavalla poikkeukselliseksi.<sup>110</sup> Rikkomukset ja niiden syyt ovat normaaliin yhteiskuntaan kuulumattomia pahoja, eivätkä kauhukuvat kuvaa suomalaisen eläintuotannon todellisuutta. Ongelmat, jos niitä on, ratkeavat tiukentamalla eläinsuojeluvalvontaa (14.12.a, 14.12.b, 13.12., 16.12.a). Kaikille kotimaisen paremmuus ei kuitenkaan ole itsestäänselvyys, ja mielikuvaa suomalaisten tuotantoeläinten paremmasta elämästä myös revitään varsin suorasanaisesti, asiantuntijan varmuudella.<sup>111</sup> Tällöin ongelmana nähdään lain puutteellisen noudattamisen sijaan riittämätön eläinsuojelulaki (12.12., 16.12.a, 16.12.b, 23.12.). Epäkohdat korjaantuvat lakia muuttamalla. Lain muuttaminen esitetään myös tienä kotimaisen paremmuuteen ja

---

<sup>110</sup> ”Enemmistö suomalaisista sianlihan tuottajista” huolehtii eläimistään hyvin (16.12). Ongelmia aiheuttavat ”eläinsuojelurikkomukset” ja ”yhteiskuntaa riivaava paha” joka ”myrkyttää hyvinvointiamme”(12.12).

<sup>111</sup> ”Siat tai kanat kasvavat ahtaasti, sikamaisissa olosuhteissa useissa sikaloissa tai häkkikanaloissa suomessakin.” (29.11) ”Kansalliset säädöksemme eivät juurikaan ylitä Eu:n perustasoa.” (23.12)

kuluttajien luottamuksen palautumiseen. Eläinten oikeudet sekoittuvat kysymykseen suomalaisen lihantuotannon imagosta, ja oikeudenmukaisuuden viitekehyksestä esitetyt kysymykset eläinten oikeuksista jäsenyivät kansainvälisiksi vertailuiksi: tärkeintä on, että eläintuotanto ”meillä” on parempaa kuin muualla.<sup>112</sup> Vaikka eläinoikeuspuhe hyökkää kansallisuuskurssin hegemoniaa vastaan paikoin raivokkaastikin<sup>113</sup>, pääsääntöisesti käsitystä kotimaisen paremmuudesta uusinnetaan.

Eläinoikeudet ovat kansallisuuskurssissa korkeintaan välineellinen arvo, eikä eläinten hyvinvointi ole kuulunut asioihin, joiden avulla hyvää ja oikeaa on siinä perinteisesti jäsenetty. Tämä ei kuitenkaan välttämättä tarkoita välinpitämättömyyttä eläinten hyvinvoinnista tai niiden oikeuksien lähtökohtaista vastustamista. Eläinten oikeuksilla ei yksinkertaisesti ole osaa suomalaisuutta määrittelevässä ja siihen perustuvassa kunnan ruoan problematiikassa. Nämä kysymykset eivät ole olleet tarpeen, kun lasillinen suomalaista maitoa herättää mielikuvan laitumellaan märehtivästä Mansikista. Liha ja maito kuuluvat hyvään elämään, hyvään ja oikeaan suomalaisuuteen, josta ymmärrettävästi halutaan pitää kiinni. Ne on totuttu näkemään hyvänä ja oikeana myös eettisessä mielessä. Se, ettei oikeudenmukaisuuden diskurssilla ole osuutta kunnan ruoan keitoksessa, heikentää sen asemaa ylipäätään hyvän ja oikean ruoan määrittelijänä.

### 6.3 Kehometaforat – Ruumiin ja yhteisön kohtaamisia

Douglasin mukaan ihmisruumis symboloi yhteisöä (tai kosmosta) ja sen rajojen vartioiminen voidaan tulkita yhteisön järjestyksen ylläpitämisenä. Puhe hyvästä ja oikeasta ruoasta suostuttelee, houkuttelee ja pakottaa ihmisiä syömiseen, jolla tavoitellaan tietynlaista, tietynlaisen toimijuuden mahdollistavaa, ruumista. Ihanneruumiit edustavat ihanneyhteisöjä, ja kehojen muokkaaminen syömällä on sosiaalista toimintaa, jossa käsitellään yhteiskuntaa ja sen arvoja. Syöty ruoka muovaa kehoja konkreettisesti, ja puhe hyvästä ja oikeasta ruoasta muovaa käsityksiä tavoiteltavasta ihmisruumiista ja keinoista sellaisen saavuttamiseen. Samalla hyvän ja oikean ruoan diskurssit piirtävät kehoihin

---

<sup>112</sup> ”[Videokameroiden asentaminen sikaloihin]...taatusti parantaisi kotimaisen sikalatoiminnan imagoa, antaisi luotettavan kuvan eläinten hyvästä pidosta tiloilla ja vakuuttaisi kuluttajaa nykytilannetta paremmin maksamaan tarvittaessa jopa hieman enemmän *suomalaisen lihan korkeasta laadusta*.” (29.12 a)

<sup>113</sup> Esim. (13.12). Kirjoituksessa pyritään tekemään tyhjäksi kansallisuuskurssin aluevaltauksia esittämällä, ettei MMM:n rahoittamassa sianlihan imagonkohotuskampanjassa hyödynnetyillä puhtaan kotimaisen mielikuvilla ole lainkaan kosketusta karuun, eläinten oikeuksia polkevaan todellisuuteen.

merkkejä väärin syömisestä ja sopeutumattomuudesta. Näin hyvän ja oikean ruoan diskurssit tuottavat ihanneruumiiden ja yhteisöjen lisäksi ”vääränlaisia” ruumiita, ruumiita jotka ikään kuin liukuvat yhteisön reunoille. Mitä tarkemmin yksilön ruumis muistuttaa ihannetta, sitä enemmän toimintamahdollisuuksia hänellä on vallitsevan diskursiivisen todellisuuden piirissä.

Nostan tässä luvussa esiin kaksi ruumiin ja yhteisön yhdistävää metaforaa. Ensin tutkin kansallisuuden ja ravitsemuksen diskurssien vuoropuhelussa tuotettavia käsityksiä terveestä yksilöstä ja tuottavasta yhteiskunnasta. Sen mukaan terveet yksilöt muodostavat tuottavan yhteiskunnan ja yhteisön hyvinvointi on riippuvainen kansalaisten ruokailutottumuksista. Toinen metafora asettuu edellistä vastaan ja toimii päinvastoin: luonnollisuuden ja oikean suomalaisuuden merkityskenttiin juurtuvassa vieraantumispuheessa sairas yhteisö esitetään syynä yksilön pahoinvoinnille.

### 6.3.1 Terve ruumis, tuottava yhteiskunta

Terveyttä ja terveitä ruumiita tuottava terveyden ja ravitsemuksen diskurssi sulautuu kansallisuusdiskurssin talouspainotteiseen nationalismiin. Diskurssien kietoutuminen kulminoituu kansanterveysdiskurssiksi, jossa ravitsemusdiskurssin käsitykset terveydestä ja sen ylläpitämisestä yhdistyvät kansantalouspuheen yhteiskuntaihanteisiin: terveistä kansalaisista rakentuu toimiva ja tuottava yhteiskunta.

Nationalistisen terveysdiskurssin ihanteet tiivistyvät terveeseen, hyödylliseen ja tuottavaan ihmisruumiiseen: hyväkuntoinen, vireä, aktiivinen, älykäs, sairaudeton, jaksava jne. Näitä tarvittavia kykyjä ja ominaisuuksia pidetään yllä oikealla ravitsemuksella.<sup>114</sup> Terveistä kehoista rakentuu yhteiskunta, jossa taloudellinen hyvinvointi ja tuottavuus lisääntyvät. Terveeseen ruumiiseen sulkeutuu sairauden (ja kuoleman) hallintaan tähtäävä järjestys: terveyttä hallitaan tarkkailemalla ja kontrolloimalla ruumista ja työstämällä sitä kohti ihannetta. Ravitsemuksellisesti oikein syöminen on tärkeimpiä ruumiin työstämisen menetelmiä ja myös eettisessä mielessä oikein toimimista. Se voidaan nähdä yksilön

---

<sup>114</sup> Äidin maito takaa lapselle hyvän kasvun (24.5.), kunnollinen päiväkotiruoka hyvinvoinnin ja oppimisen (29.8.) ja kouluruoka koululaisten jaksamisen (1.4.) jne. Lounas lisää työntekijän työtehoa ja vähentää sairastavuutta, työnantajan ja kansakunnan edun mukaisesti. (13.8.)

moraalisena velvollisuutena. Oikein ravittu ruumis ja itseään oikein hoitava yksilö edustavat hyvää kansalaisuutta, mallikansalaisuutta, nationalistista normia, jota kohti terveyspuhe eri muodoissaan yksilöitä houkuttelee (Puuronen 2004a, 108-9).

Terveyden ympärille on jäsentynyt huomattava määrä erilaisia vallankäytön, tiedontuotannon ja itsehallinnan muotoja.<sup>115</sup> Kansallinen ruokapolitiikkamme korostaa yksilön vastuuta omasta terveydestään, ja terveyttä pyritään edistämään ennen kaikkea yksilöihin kohdistuvan terveydenhuollon ja valistuksen avulla. (Jauho 2010, 169-171) Monet tutkijat katsovat, että nykyistä syömiskulttuuria leimaa asenne, jonka mukaan hallitsemalla syömistä yksilö osoittaa hallitsevansa myös muuta elämäänsä. (Puuronen 2004a, 97). Asenne leimaa myös tutkimiani ravitsemus- ja kansanterveysdiskursseja.

Terve ruumis toimii metaforana tuottavalle yhteiskunnalle. Terveysteen ja tuottavuuteen perustuvan yhteiskuntajärjestyksen horjuttavat erilaiset häiriötekijät kehojen muokausprosessissa. Tällaisina näyttäytyvät esimerkiksi diskurssin sisällä ja sen kielellä esitetyt ”vaihtoehtoiset” ja ”harhaanjohtavat” näkemykset, jotka virallinen totuus pyrkii vaientamaan tai marginalisoimaan. Järjestelmän epätäydellisyys näkyy myös ”vääränlaisissa” ruumiissa. Ihmiset, jotka eivät antaudu ohjattaviksi vaan alistuvat sairaudelle ja kuolemalle syömällä epäterveellisesti, uhkaavat järjestystä. He eivät joko tunnusta samoja ihanteita tai tunnustavat, mutta eivät pysty hallitsemaan itseään. Kansanterveysdiskurssin mukaan väärin syövä ei jaksakaan toimia yhteiskunnan tuottavana osana täysipainoisesti. Väsyminen kulminoituu sairauksiin ja mielenterveysongelmiin.

Länsimaisessa terveyskulttuurissa ”itse hankitut” sairaudet ovat stigmoja, jotka terveydellistaloudellisen järjestyksen uhmaaminen ruumiisiin jättää. Lihavuus ja ylipaino nähdään lääketieteellisessä terveysdiskurssissa elämäntapasairauksille altistavina terveysriskeinä, mutta kansanomaisessa terveyspuheessa läski itsessään muodostaa ongelman ytimen. Oikein syöminen pelkistyy ruumiin kokoon, jonka perusteella tehdään päätelmiä henkilön muista ominaisuuksista.<sup>116</sup> Läski ei lähtökohtaisesti kuulu ihmiseen,

---

<sup>115</sup> Michel Foucault on tarkastellut sidoksia yhteiskunnallisten instituutioiden ja tietoa tuottavien tieteellisten diskurssien välillä: ihmistieteet, myös terveystieteet ja ravitsemustieteet, voidaan nähdä osana yksilöruumiiden hallintaan tähtääviä vallan mekanismeja. Foucault puhuu *biovallasta*. Biovalta pyrkii muovaamaan elävien ihmisyksilöiden kykyjä ja ominaisuuksia ja tähtää kuuliaisuuden ja tehokkuuden lisäämiseen. Se toimii yhtäältä kurinpidollisten menetelmien välityksellä, toisaalta suostuttelemalla. Haluja muokkaamalla houkuttelee yksilöt hallitsemaan itse itseään. (Ks. Jauho 2010, 159-165.)

<sup>116</sup> Lihavuuden stigmasta esim. Harjunen ja Kyrölä 2007, 28.

vaan on merkki henkisestä, sosiaalisesta ja moraalisesta epäonnistumisesta. (Ks. Pajala 2007, 96; Kyrölä 2007, 52.) Se kertyy vartaloon merkiksi kyvyttömyydestä elämänhallintaan ja vastuunottoon, kielii haluttomuudesta alistua järjestykselle. Anne Puuronen puhuu ”pyhästä normipainosta”, ihannetilasta, johon tulisi pyrkiä. (Puuronen 2004a, 108-109). Katariina Kyrölä (2007) on tutkinut lihavuuden esittämistä ja siihen liittyvien terveydellisten uhkakuvien rakentumista Helsingin Sanomissa 2003-2004 ja 2007. Hän tulkitsee, että lihomiseen liittyvä ruumiin muodon muuttuminen ”rikkoo hallittavuuden illuusiota ja muistuttaa siten ruumiin kuolevaisuudesta ja arvaamattomuudesta”. Kenties terveydelliset uhkakuvat keskittyvät lihavuuden ympärille osin siksi, että pelon suuntaaminen toisaalle vahvistaa mielikuvaa normiruumiin ”turvallisuudesta ja selvärajaisuudesta”. (Kyrölä 2007, 52.)

Terveyden muotoutuminen on yhteydessä poliittisen hallinnan historiaan ja valtion, kansalaisyhteiskunnan ja talouden kehitykseen. 1800-luvun terveys- ja kotitalousvalistus olivat osa kansallista yhtenäisyyttä rakentavaa kansanvalistusaatetta. Oikeinsyömisen keskiössä oli suomalainen koti ja perhe, kodin sivistyksestä, terveydestä ja taloudesta huolehtiminen. (Jauho 162, 170). Aineistoni kansanterveyspuheessa ruokavalintojen ja elämänhallinnan yhteys muodostuu kansanterveyden ja kansantalouden kytköksistä ja läski pelkistyy kustannuseräksi ja kansantaloudelliseksi huoleksi.<sup>117</sup> Myös Kyrölä esittää, että huoli terveysvaikutuksista liittyy niiden taloudellisiin seurauksiin. Hän tulkitsee terveyden esittämisen taloudellisena kysymyksenä myötäilevän liberalistista politiikkaa, jossa ruumiiden arvo mitataan niiden kustannustehokkuudessa. (Kyrölä 2007, 57.) Kansallisuusdiskurssi liukuu talousdiskurssiksi ja kansa siinä ohjailtavaksi ja hyödynnettäväksi resurssiksi tai ongelmaksi.

Kansanterveyspuhe syyllistää ihmisiä, jotka eivät täytä tai pyri täyttämään diskurssissa tuotettuja terveyden normeja. Kyrölään mukaan ”lihavuusongelmaa”<sup>118</sup> ruotiviin kirjoituksiin sisältyy hierarkkinen asetelma puheenaiheena olevien lihaviin ja äänessä olevien asiantuntijoiden välillä. Lukijan oletetaan samaistuvan asiantuntijaan, mutta moni lukija kokee itsensä pikemminkin tarinan objektiksi. (Kyrölä 2007, 76.) Omassa

---

<sup>117</sup> Kodin merkitys oikeiden ruokailutottumusten välittäjänä on kuitenkin säilynyt. Vrt. kunnon ruoka.

<sup>118</sup> Myös oma aineistoni viittaa Kyrölään tutkimaan kirjoitussarjaan *Läskikapina* (HS 2007). Kyrölä kuvaa sarjan henkeä moraaliseksi paniikiksi: Lihavuuteen suhtaudutaan terveysongelmana ja asiantuntijoiden ja tilastojen turvin ”lihavuusongelmasta” muodostetaan ”tosiasia” jonka pohjalta julistetaan yhteiskunnallinen kriisitila. (Kyrölä 2007, 56-59.)

aineistossani harva terveysdiskurssiin osallistuva kirjoittaja samaistuu parjattuun väärin syövään ja roskaruoaalla lihovaan enemmistöön. Silloinkin kun samastutaan, lihavuus koetaan ongelmaksi, johon etsitään syitä ja ratkaisuja. Eräs esitetystä syistä on köyhyys. Kun lihavuus liitetään köyhyyteen ja syrjäytyneisyyteen, se näyttäytyy kaksinkertaisesti kiellettyinä, kaksinkertaisena häpeänä ja rikkomuksena, asettuen sekä talouden että sitä ylläpitävää terveyden järjestelmää vastaan.<sup>119</sup> Jauho toteaaakin, että terveys ja talous näyttävät olevan läpikotaisin sidoksissa myös biopoliittisesti (Jauho 210, 172).

Terveyden palvonnan on nähty saavan uskonnollisia piirteitä yhteiskunnassamme, jossa syömistä sävyttää ruokavalintojen individualisoituminen ja vaatimus (omasta) terveydestä huolehtimiseen. (Puuronen 2004b 69, 75.) Nationalistinen ihanneruumis, jota vasten todellisia ruumiita arvotetaan, on diskursiivisesti tuotettu ihanne, jonka mittoihin suurin osa suomalaisista jää samaistumatta.<sup>120</sup> Se on kuitenkin peili, johon katsomista on vaikea välttää, samoin kuin osallistumista ihanteen ja sitä tuottavan (diskursiivisen) todellisuuden ylläpitämiseen. Terveysdiskurssin terveys onkin saavuttamaton päämäärä, jonka tavoittelu on jatkuva. Kansanterveysdiskurssin näkökulmasta terveyden tavoittelu on välttämätöntä toisen pyhän järjestyksen, tuottavaan talouteen perustuvan yhteiskunnan ylläpitämiseksi. Liittykö pakkomielteinen suhtautumisemme terveyteen juuri sen kaksinkertaiseen pakenemiseen ulottuviltamme?

### 6.3.2 Vieraantuneet ruumiit aitoutta etsimässä.

Vastapainoksi terveysdiskurssin vyönkiristykselle lievä ylipaino on suomalaisuuspuheessa terveen (suomalaisuuden) merkki ja makkara ja juusto niitä elämän perusedellytyksiä, jotka kuuluvat ihmiselle vyötärön ympärystä riippumatta: ”Missä on suomalainen makkara- ja kaljakulttuuri?”(17.9.) Kansanterveysdiskurssin terveys ja ruumiinkuva ei välttämättä käy yksiin perinteisen suomalaisen (talonpoikaisen) ihanteen kanssa, joka oli terve, suuri ja voimakas ruumiillisen työn tekijän ruumis. (ks. Ådahl 2007, 135.) Kansanterveyspuheen ”terveydenpalvontaan” suhtaudutaan vastahankaisesti myös samasta talonpoikaisesta kuvastosta ammentavassa luonnollisuusdiskurssissa. Se suhtautuu

---

<sup>119</sup> Tästä esim. kirjoituksissa leipäjonoista.

<sup>120</sup> Esimerkiksi tilastot, joita terveysdiskurssia ylläpitävät instituutiot tuottavat, määrittelevät reilun enemmistön suomalaisista ”ylipainoisiksi”.

kuitenkin kaksijakoisesti lihavuuteen, joka siinä liitetään nyky-yhteiskunnan vieraantuneeseen elämänmenoon.

Luonnollisuus- ja suomalaisuusdiskurssi sulautuvat toisiinsa vieraantumispuheessa, jota alustavasti käsittelin luonnollisuusdiskurssin yhteydessä. Aineistossa luonnollisuuden kaipuu yhdistyy oikean suomalaisuuden etsintään. Lähtökohta etsinnälle on ”vieraantuneen” nyky-yhteiskunnan ja elämänmuodon kritiikki. Luonnollisuuden ja oikean suomalaisuuden ihanteita ammennetaan samasta lähteestä, vanhoista hyvistä ajoista. Luonnollinen ruoka samaistetaan aitoon ja perinteiseen suomalaiseen ruokaan ja luonnollinen elämäntapa omavaraiseen elämään suomalaisessa maatalousyhteiskunnassa. Nykyelämästä puuttuu perinteiselle elämäntavalle leimallinen ”aitous”. Vieraantumispuhe etsii keinoja menetetyn aitouden palauttamiseen, ja sitä siivittää utopistinen toive paluusta kadotettuun kulta-aikaan.

Vieraantumispuheen käyttövoimana on käsitys, että suomalainen yhteiskunta on sairastunut eikä nykyinen elämänmeno tarjoa parannusta. Nykytyyli merkitsee kilpailua, kiirettä, stressiä, rapistuvia kehoja, loppuun palamista, ahdistusta, masennusta, lamaannusta jne. Yhteiskunnan ja ihmisten pahoinvointi heijastuu myös elinympäristöön esim. (tuotanto)eläinten huonona kohteluna tai ympäristön saastumisena. Moraalittomasti tai pilaantuneessa ympäristössä kasvatettu ravinto heikentää ihmisten hyvinvointia entisestään. Epäaito ravinto, ”roskaruoka”, ”einekset” ja ”muut lisäainepommit” ovat kuitenkin yhteisöllisen sairauden oireita enemmän kuin sen syy: ne kertovat arvomaailman muutoksesta, yhteiskunnassa vallitsevasta kilpailuhengestä, yhteisön, kodin, perheen ja perinteen merkityksen rapautumisesta. Muutos koetaan luonnottomana ja suomalaisuudelle vieraana. Luonto- ja maasuhteen katkeaminen irrottaa ihmiset identiteetistään. Kulttuurin ja elämäntavan, moraalin ja arvomaailman, ravinnon ja ruumiiden rappio muodostavat itseään toistavan noidankehän.

Aito ja luonnollinen ravinto lääkitsee vieraantumista palauttamalla kosketuksen luontoon ja menneisyyteen. Luonnollisuusdiskurssissa myyttistä kulta-aikaa edustavat eränkäynti ja keräily, elämä 1800-luvun kartanoissa, omavarainen agraaritalous ja pienviljelijöiden maatalousyhteiskunta. Kultainen menneisyys tuodaan myös likelle ja sekoitetaan mummolamuistoihin ja harrastuneisuuteen kesämökkien kasvimailla. Erilaiset kiintopisteet

kiteytyvät epämääräiseksi mielikuvaksi talonpoikaisesta omavaraisuudesta. Minne menneisyys paikantuukin, elämä siellä näyttäytyy luonnollisena ja aitona, täydellisenä vastakohtana nykyelämäntavalle. Sinne heijastetaan se, mikä nykyhetkestä puuttuu: yhteisöllisyys, ihmisen ja ympäristön terveys, tasapaino ja elämän mielekkyys.<sup>121</sup>

Nykyhetkessä mennyttä maailmaa edustaa aito (suomalainen) ruoka, kuten itse leivottu ruisleipä, metsien marjat, silakkapihvit, multaiset juurekset ja nykypäivänä teurasjätteeksi päätyvät ruhonosat. Aito ja luonnollinen ruoka tervehdyttää vieraantuneet ruumiit ja muodostaa sillan menneeseen elämäntapaan. Sen tuottaminen, tekeminen ja nauttiminen palauttaa kadotetun luonnollisuuden lisäaineiden ja roskaruuan sairastuttamiin ruumiisiin. Ruokavalion ja toimintatapojen muutoksen myötä niiden luonnolliset kyvyt palautuvat ja aistitoiminta elpyy, opitaan tunnistamaan se, mikä on hyvää ja luonnollista. Aidon ruoan syöminen merkitsee myös arvojen ja elämäntavan muutosta. Sen nauttiminen, itse tekeminen ja tuottaminen tuovat suomalaiset yksilöinä ja yhteisönä lähemmäs aitoa elämää. Kalastus ja metsästys, sienestys ja marjastus, mehunkeitto ja säilöntä, perinteiset reseptit sekä oma kasvimaata, muodostavat uudelleen suhteen luontoon, maahan ja kansallisuuteen. Leivän leipominen ja ruoan laittaminen aidosta raaka-aineesta palauttaa ihmisen työelämän kiireestä luonnolliseen elämänrytmiin. Se tuo perheen yhteen ja vahvistaa perinteisiä arvoja. Aidot ruoka-aineet ja perinteiset suomalaiset ruokalajit sitovat ihmisen maahan ja sitä hyödyntäneiden sukupolvien ketjuun. Aito ruoka saattaa ihmisen, yhteisön ja ympäristön tasapainoon ja merkitsee myös moraalisessa mielessä oikein toimimista. Sen valmistaminen ja nauttiminen on rituaalinen teko, joka (ainakin hetkeksi) saattaa luonnonjärjestyksen tasapainoon.

Loukkaamattoman kategoriarajan merkinä pyhä asettaa voimakkaasti arvolutautuneet asiat erilleen arkipäiväisestä. Myyttinen alkutila tai kulta-aika nähdään Durkheimilaisessa sosiologiassa pyhän voiman keskittymänä. Yhteisö uusintaa itseään siirtämällä tätä pyhää voimaa itseensä erilaisten rituaalien avulla. Myytit, riitit ja erilaiset rituaaliset käytännöt toimivat välittäjänä ihmisten ja heidän pyhien arvojensa ja asioidensa välillä. Niistä ammennetaan uutta voimaa, joka toimii pyhiä elämänarvoja uusintaen. (Anttonen 2000,

---

<sup>121</sup> Todellinen puute, raadanta, sairaus, tai ruokavalion pakotettu yksitoikkoisuus eivät vieraantumispuheen kullattuun menneisyyteen kuulu. (Ks. Knuutila 2001, 296-297.) Ne ovat kuitenkin läsnä nostalgian kesyttämässä ja vaarattomiksi tekemässä muodoissa: ruokataloutteen liittyvästä työläydestä, ruoan yksinkertaisuudesta ja jopa niukuudesta, on vieraantumispuheessa tullut jonkinlaisia (pyhiä) arvoja.



272, 281;1993, 34.) Mircea Eliade (1993) puhuu *ikuisesta paluusta*.<sup>122</sup> Rituaaleja voi ajatella eräänlaisina pyhittämisen käytäntöinä, joissa yhdistäviä ja erottavia rajoja vahvistetaan ja tuotetaan ja joissa turvalliset rajanylitykset tehdään mahdollisiksi. Vieraantumispuheessa on tulkintani mukaan kyse eräänlaisesta arkipäivän pyhittämisestä. Pyhä tila luodaan keskelle profaania maailmaa muuntamalla erilaisia arkipäiväisiä toimintoja pyhittäviksi rituaaleiksi. Multaisten juuresten peseminen ja kalanperkuu muuntavat ruoanlaiton kiireen ja pakon sijasta luonnollista alkuvoimaa ammentavaksi pyhäksi toimitukseksi.

Luonnollisesta ruumiista ei aineistossa muodostu kovin tarkkaa kuvaa. Esimerkiksi ylipaino voi olla merkki vieraantuneisuudesta (haaskuu on moraalitonta, syödä enemmän kuin kuluttaa on luonnotonta) tai aidosta suomalaisuudesta, kohtuullisuudesta ja terveestä suhtautumisesta elämään, riippuen siitä, kuinka ja mistä se on kehoon kertynyt. Yhtä paljon kuin ruoasta itsestään aito ruumis rakentuu aidosta elämästä ja erilaisista aidon elämän käytänteistä. Tulee mieleen Maarit Knuutilan hahmottelema ihanne nostalgisesta keittäjänäisestä.<sup>123</sup> Tämä keittäjänäinen kuuluu tietynlaiseen ruokamaisemaan ja kantaa mukanaan menneisyyden representaatioita: hänessä on suhde luontoon ja maahan, omavaraisuuteen, kehollisuuteen ja paikalliseen kulttuuriin. Häneen henkilöityy kotikeittäminen, keittotaito, aitous ja perinteikkyyys – sekä eineksiin kiinnynvä pelko kotikeittämisen kuolemasta ja perheinstituution hajoamisesta. Keittäjänäisen ideaaliin henkilöityy se, mikä on pyhää. Hänet rajataan irti nyky-yhteiskunnasta, jonka vastavoimaa hän edustaa. Knuutilan tulkinnan mukaan itse tekeminen herättää arkaaisen keittäjänäisen hetkittäin luoden yhteyden pyhään alkuvoimaan: ”Se, että osataan keittää alusta saakka, luo turvallisuuden tunteen tässä ruuallisessa nykyisyydessä, joka vaikuttaa ainakin jossakin määrin epämääräiseltä ja vaaralliselta.”(Knuutila 2006, 281-285, 294-299.)

Luonnollisuuden ja suomalaisuuden käsityksiä yhdistelevä vieraantumispuhe suuntautuu ”sairasta” yhteiskuntaa vastaan. Vieraantumisen uhreja ovat sekä yhteiskunnallisessa

---

<sup>122</sup> Durkheimilaisessa sosiologiassa, jossa pyhä on yhtä kuin yhteisö, pyhä tulkitaan viimekädessä yhteisölliseksi, yhteisöä ylläpitäväksi voimaksi. Ks. luvut 1.3.1 ja 4.1.1. Fenomenologi Eliaden (1993) mukaan ihminen ja yhteisö kokevat tarvetta uudistaa itsensä palaamalla rituaalisesti myyttiseen alkutilaan. Teoreettisten lähtökohtien eroista huolimatta ilmaisu *ikuinen paluu* on tässä yhteydessä kuvaava.

<sup>123</sup> Knuutilan keittäjänäisen taustalla on Jean Duruzin (2001) näkemys ”ikonisesta maalaisnaisesta”. Eliaden ikuisen paluun ideaa kotikeittämiseen soveltava Daruz osoittaa äidin tai isoäidin keittämisen nostalgisoimisen olevan ilmiönä yleiseurooppalainen. (Ks. Knuutila 2006.) Knuutilan ja Daruzin keittäjä on nimenomaisesti nainen. Omassa aineistossani sukupuolen merkitys keittämisessä on (yllättävän) vähäinen. Huomio on mielenkiintoinen, mutta sen käsittely ei ole mahdollista tässä työssä.

oravanpyörässä pyristelevät kilvoittelijat, että siitä syrjäytyneet pudokkaat. Aito ravinto (tai elämä) on rappeutuneessa yhteiskunnassa terve poikkeus. Sitä nauttii terveiden ja parantuneiden vähemmistö, joka peilaa itseään eineksillä kulkevaan enemmistöön. Yhtäältä pyritään erottautumaan sairastuneesta massasta, toisaalta herättelemään koko yhteiskuntaa sitä riivaavasta sairaudesta. Ongelma on kollektiivinen ja rakenteellinen, mutta parantuakseen yksilön on pyristeltävä irti vieraantumisen pyörästä ja otettava elämän ohjat omiin käsiin. Samalla on otettava etäisyyttä yhteiskunnan asettamiin tehokkuuden tavoitteisiin ja luovuttava haaveesta vaivattomasta elämästä.

Paluu aitouden ja luonnollisuuden äärelle ei kuitenkaan merkitse varsinaista irtiottoa nykyelämäntyylisestä. Sienestäminen, hilloaminen ja ruisleivän leipominen näyttäytyvät rituaaleina, joiden avulla ihminen irrottautuu hetkeksi oravanpyörästään ja luo yhteyden menneisyyteen, johon hän olemassaolonsa kiinnittää. ”Paluu” uudistaa uupunutta ruumista ja vahvistaa suhdetta uusvanhoihin arvoihin, joita aitoon elämään liitetään. Se voimistaa maahan juurtuvaa identiteettiä ja tuo menneisyydestä raikasta hengitysilmaa nykyelämään. Aito ruoka, sitä ylläpitävät tarinavarannot ja palaamisen rituaalit ylläpitävät haurasta sidettä menneisyyteen, luonnonjärjestykseen ja aitoon suomalaisuuteen ilman, että kritisoidusta nykyelämästä todella tarvitsisi luopua.

### 6.3.3 Juurista kasvun voimaa

Palaan nyt taaksepäin, 1800-luvulla alkaneeseen suomalaisuuden rakentamisen projektiin. Suomalaisuuden representaatiojärjestelmä muodostui kolmesta toisiinsa kiinnittyvästä osasta: kodista, uskonnosta ja isänmaasta. Tämä kolmiyhteys muodosti kattavan ja itseensä sulkeutuvan suomalaisuuden representaatiojärjestelmän, joka pystyi tehokkaasti ja velvoittavasti esittämään yksilöitä, jotka näkivät kansakunnassa oman kuvansa. (Anttila 1993, 12; Mikkola 2004, 239.) Anttilan mukaan juuri mahdollisuus samaistua esitettyyn ”kansaan” takasi kansan lojaaliuden valtiollista järjestelmää kohtaan. (Anttila 1993, 111.) 1900-luvun puolivälin jälkeisestä suuresta murroksesta lähtien yksityinen, uskonnollinen ja valtiollisyhteiskunnallinen ovat eriytyneet toisistaan. Tämä näkyy aineistossani esimerkiksi uskonnon poissaolona ja nationalististen (kansantalousel- ja terveystieteiden) ja suomalaisuuden (suomalaisuuspuhe) ihanteiden erkanemisena. Siinä, missä nationalistisissa diskurssissa

puhutaan kilpailukyvyistä ja Suomi-brändistä, suomalaisuuspuheessa etsitään kadonnutta identiteettiä menneisyydestä.

Suomalaisuuden ja isänmaallisuuden kuva on kokenut suuria muutoksia viimeisen sadan vuoden aikana (ks. Anttila 1993, 120-121).<sup>124</sup> Kuitenkin kaupunkielämästä kumpuavan vieraantumispuheen arvot muistuttavat Susanne Ådahlin (2007) kuvaamien ahvenanmaalaisten maanviljelijöiden varsin perinteistä näkemystä hyvästä elämästä. Hyvän elämän metaforana toimi maatila, koti. Sen keskeisiä arvoja olivat elämän eheys ja jatkuvuus: juuret, oma maa, oma työ, omavaraisuus ja omaehtoisuus, vahva työtätekevä ruumis, puhdas, lähellä kasvatettu kotiruoka jne. (Ådahl 2007, 123-150.) Luonnollisuusdiskurssi ja vieraantumispuhe ikään kuin muovaavat maanviljelijöiden kokemuksen hyvästä elämästä kollektiivisiksi mytologioiksi ja yksilöllisiksi rituaaleiksi, joissa rakennemuutoksen myötä kaupunkeihin hajaantunut väestö rakentaa yhteyttä juuriinsa (juuriaan). Maanviljelijöiden henkilökohtainen paikkaan ja maahan juurtuva kokemus irrotetaan paikoiltaan, ”maisemoidaan” ja säilötään arjen ruoallisiin rituaaleihin. Jos työntekoa arvostava kulttuuri lienee ollut hedelmällinen maaperä nationalistiselle tehokkuuskulttuurille, ovat elämänmuutoksen ja elämänhallinnan menettämisen synnyttämät tulehduskohdat hyvänä kasvualustana vieraantumisessa kipuilevalle aitous- ja suomalaisuuspuheelle.<sup>125</sup>

Voisivatko suomalaisuuden sisällöt ekologisen (alueellisen ja maahan kiinnittyvän) aspektinsa takia tulevaisuudessa tarjota sisältöä ”luontoa ymmärtävälle elämäntavalle”? (Ks. Anttila 1993, 132). Tämä lennokas tulkinta on mielenkiintoinen diskurssien sekoittumista ajatellen. Luonnollisuusdiskurssi eläin-, ihmis- ja ympäristöoikeudenmukaisuuteen liittyvine painotuksineen tarjoaa vieraantumispuheessa uutta ainesta suomalaisuuteen: miksei perinteisten suomalaisuusrepresentaatioiden vahva ja laajalle ulottuva juuristo voisi edistää luonnollisuus- ja oikeudenmukaisuusdiskurssien juurtumista yhteiskuntaamme? Vieraantumispuheena suomalaisuus, luonnollisuus (ja oikeudenmukaisuus) ovat alkaneet nousta jatkuvan kasvun ideologiaan kiinnittyvää ja

---

<sup>124</sup> Anttilan mukaan perinteistä suomalaisuuden representaatiota ei enää koeta käyttökelpoiseksi, kun yhteiskuntaa ohjaavat odotukset itsensä hoitavasta ja jatkuvasti kiihtyvistä talouskasvusta. Suomalaisuuden sisällöt haetaan kapitalistista modernisoitumista tukevasta ideologiasta (hyvinvoinnista, teollisuudesta, kuluttamisesta). (Anttila 1993, 127, 130-131.)

<sup>125</sup> Yhteiskunnalliset muutokset sekä valtiovallan ja Eu:n puuttuminen maanviljelyyn aiheuttivat maanviljelijöissä tunteen ulkopuolisesta tunkeilijasta, itsemääräämisoikeuden menettämisestä. (Ådahl 2007, 225-228; myös Honkasalo 2008, 121.) Myös perinteisiin hyvän elämän käsityksiin kajoava terveysvalistus ja kansanterveyspuhe voidaan kokea ulkopuolisena tunkeutujana. (Ks. Honkasalo 2008, 125-127.)

kansallisesta identiteetistä irtautuvaa nationalistista kansantalous ja -terveys diskurssia vastaan. Uusien diskurssien ilmaantuminen (tai diskurssien sekoittuminen tai vastakkain asettuminen) ei kuitenkaan välttämättä tarkoita muutoksia diskurssien välisiin valtasuhteisiin, saati merkittäviä konkreettisia muutoksia käytäntöihimme.

Maailmankuvat luodaan eri kulttuurien kosmogonisissa ja eskatologisissa myyteissä. Kimmo Ketola kirjoittaa, että ”jos halutaan etsiä nykyajassa ilmeneviä vaihtoehtoisia maailmankuvallisia jäsennyksiä ihmisen ja ympäristön suhteesta, on etsittävä niitä sieltä, missä luodaan uudenlaista mytologiaa – uudenlaisia näkyjä olemassaolon luonteesta, jotka kuitenkin nousevat länsimaisesta kokemusmaailmasta.” Siten uutta maailmankuvaa kannattaa etsiä esimerkiksi New Age liikkeestä. (Ketola 1999, 191-192, 199.) Holistista henkisyttä ja elämäntapaa korostavien liikkeiden kasvattaessa suositaan euroamerikkalaisella kulttuurialueella, perinteisen uskonnollisuuden on esitetty korvautuvan *subjektiivisemmalla henkisytydellä* (spiritualities of life). (Ks. Anttonen 2012, 102-102.) Myös holismia korostavat vaihtoehtoiset ruokavaliot ja niihin liittyvä terveysruokapuhe voidaan sijoittaa uuden henkisytyden kentälle. Niitä tutkineen Kerttu Raittilan mukaan ajatus kokonaisvaltaisesta, tasapainoon pyrkivästä terveydestä on terveysruokapuhujille pyhä ihanne. Kokonaisvaltaisen hyvinvoinnin katsotaan syntyvän suhteesta luontoon ja luonnollisuuteen ja nyky-yhteiskuntaan ja -elämäntapaan suhtaudutaan kriittisesti. Ihminen voi vapautua nykyperinteiden mukaisesta kaavamaisesta elämästä erilaisten dieettien avulla. Dieetit toimivat parantavina menetelminä ja rituaaleina, joissa luodaan uudelleen yhteys luonnonjärjestyksestä vastaavaan henkiseen periaatteeseen. (Raittila 2010, 11-14, 90.)

Tutkimaani vieraantumispuhetta ei voi suoraan liittää terveysruokapuheen edustamaan uuteen henkisytyteen, mutta niistä voidaan löytää tiettyjä samankaltaisuuksia. Vieraantumispuhe rakentuu suorituskeskeisen nyky-yhteiskunnan kritiikistä, käsityksistä ihmisen kokonaisvaltaisesta hyvinvoinnista, ihmisen ja luonnon suhteesta ja aidon ja luonnollisen (suomalaisen) ruoan merkityksestä. Siinä tavattavat teemat, kuten ihmisen ja luonnon terveydentilan yhteen liittäminen tai huoli ympäristön tuhoutumisesta ja

luonnonjärjestyksen järkkymisestä ovat tuttuja holistisesta ajattelusta ja, kuten terveysruokapuheessa, lääkkeeksi tarjotaan luonnollista ruokaa ja elämäntapaa.<sup>126</sup>

Teija Mikkola (1999) on esittänyt New Age- virtausten luoneen pohjaa ns. tavallisen kansan elämäkatsomukselle: 1990-luvun Suomessa ne näyttäytyivät ”tavallisen (keskiluokkaisen) keski-ikäisen naisen elämäkäytäntönä”. (Mikkola 1999, 153.) Varovaisesti voisi tulkita holistista elämäntapaa korostavan uuden henkisyiden vaikutuksen näkyvän aineistossani, jossa sitä talonpoikaisiin arvoihin ja oikean suomalaisuuden etsintään sekoittuneena asetellaan vasten nationalistisen terveyspuheen edustamaa jatkuvan kasvun mallia.<sup>127</sup> Vaikuttaisi siltä, että perinteisen *kodin, uskonnon ja isänmaan* kolmiyhteyden rinnalle olisi noussut kodin ja arjen edustaman *aidon suomalaisuuden*, luonnosta ammentavan *henkisyiden* ja kotimaista tuottavan *kotimaan* kudelma. Ruoka tarjoaa konkreettisuudessaan, jokapäiväisyydessään ja korkean symboliarvonsa tähden selkeän ratkaisun laajaan ja abstraktiinkin vieraantumisen ongelmavyöhyteen. Yksilöllisinä asenteina, käytäntöinä ja elämäntapoina ruokailuun liittyvät rituaalit jäsentävät uudelleen yksilön hallinnasta pakenevaa todellisuutta. Arkisissa seikoissa pysyttelevään vieraantumispuheeseen voi kuitenkin kätkeytyä myös poliittisia ja yhteiskunnallisia kannanottoja ja merkityksiä, esimerkiksi aluepolitiikkaan liittyen.

Vieraantumispuheessa pyhä kilpistyy menneisyyteen, menetettyyn, poissaolevaan, puuttuvaan. Kansanterveysdiskurssin terve nationalistinen suomi sen sijaan katsoo tulevaisuuteen ja vannoo teknologian ja tieteen kehitykseen, talouden ja tuottavuuden kasvuun. Sen mukaan ongelman ydin, terveyden ja tehokkuuden kompastuskivi, ovat ihmiset, jotka eivät vastaa yhteiskunnan tarpeisiin. Lääkkeeksi syötetään tieteellisesti tutkittuja ruokavalioita, mutta pahoinvoinnin syy jää selittämättä. Vieraantumisdiskurssi toimii päinvastoin. Sen mukaan nyky-yhteiskunnassa ilmenevien ongelmien perimmäinen syy on juuri nationalistisen terveysdiskurssin ihanteissa ja vaatimuksissa, jotka muuttuvat vieraantumispuheessa stressiä ja ahdistusta aiheuttaviksi tekijöiksi. ”Sairauden” syy paikannetaan jatkuvan kasvun ideologiaan ja sen todellisesta (aidosta suomalaisesta) elämästä vieraannuttavaan vaikutukseen. Pois rajattu, jota vasten ihanteita rakennetaan

---

<sup>126</sup> Vieraantumispuhe pysyy konkreettisessa ja jokapäiväisessä, ruoassa, arkielämän askareissa ja niihin liittyvissä tuntemuksissa, eikä viittauksia New Ageen tai muuhun henkisyuteen tehdä. Vieraantumispuheen ja henkisyiden väliset viitteet voisivat olla selvempiä toisenlaisessa aineistossa, kuten naistenlehdissä.

<sup>127</sup> Myös nationalistisesta terveyspuheesta ja etenkin sen marginaaleista tapaa henkisen, fyysisen ja sosiaalisen hyvinvoinnin kokonaisvaltaisuutta painottavaa puhetta. Luonnolla tai luontosuhteella ei kuitenkaan ole merkitystä tasapainon saavuttamisessa.

osuu kuitenkin osittain yhteen: huonolla ruoalla elävä ylipainon ja elämäntapasairauksien riivaama enemmistö muodostaa ongelman sekä nationalistisessa terveystaloudsissa, että sitä vastustavassa vieraantumispuheessa.

#### 6.4 Pyhät rajat?

Tämän työn teoreettinen lähtökohta on Veikko Anttonen teoria pyhästä kognitiivisena ja kulttuurisena rajakategoriana: Pyhä nähdään yhteisöllisen järjestyksen kannalta perustavana yhdistävänä ja erottavana rajana (jonka ylittämiseen liittyvältä vaaralta suojaudutaan rituaalein ja tabuin). Koska ihmisruumiin rajojen katsotaan vertautuvan yhteisöllisiin rajoihin, ruumiin rajojen ja niiden ylitysten hallintaa voidaan tulkita yhteisöllisten rajojen työstämisenä. Anttonen painottaa teoriassaan pyhän rakentumisen kognitiivista taustaa ja pyhän rajaamiseen liittyviä universaaleja piirteitä, mikä voi saada jotkin rajat (esim. ihmisruumiissa) näyttämään liikkumattomilta tai ”luonnollisilta”. Itse olen päinvastoin pyrkinyt tutkimaan ruumiiden ja yhteisöiden rakentumista *parhailaan tapahtuvana prosessina*. Olen myös pyrkinyt huomioimaan diskursseissa hahmottuvien ruumiiden ja yhteisöiden moninaisuuden ja sen, kuinka pyhien rajojen asettuminen vaikuttaa erilaisten ruumiiden mahdollisuuksiin (olla ja toimia) yhteisössä. Olen tuonut esille pyhien rajojen haurauden ja liikkuvuuden sekä erilaisten valtasuhteiden merkityksen niiden rakentumisessa: rajat, joita hyvän ja oikean ruoan diskurssit käsittelevät, paikantuvat erilaisten ”neuvottelujen” tuloksena, ja niiden muotoutuminen on jatkuvaa.

Ruoka, jota syömme, läpäisee ruumiimme ja muovaa sen rajoja. Ruumiiden kautta ruoka tunkeutuu yhteisöön, mahdollisesti vahvistaen tai heikentäen sitä. Ruokailu onkin säädeltyä toimintaa kaikissa kulttuureissa. Siten ruoka on tärkeä näkökulma omankin yhteisömmen pyhään, pyhiin. Tarkastellessani hyvän ja oikean ruoan diskursseja, olen pyrkinyt tuomaan esiin kulttuuristen diskurssien, ruumiillisten käytäntöjen ja yhteisöllisen toiminnan kietoutuneisuuden. Erottelemalla hyvää ja oikeaa ruokaa huonosta, pahasta ja väärästä tuotetaan järjestystä ”sekasortoiseen” todellisuuteen, merkitystulvaan, jota ympäristömmen ruoallinen ylenpalttisuus heijastelee. Hyvän ja oikean ruoan diskurssit jäsentävät kaaosta, tekevät maailman hallittavaksi ja antavat ruokaa, sen tuotantoa ja syömistä koskevia sääntöjä ja ohjeita, joiden noudattaminen varmistaa ruumiiden ja

yhteisön turvallisuuden. Niissä vahvistetaan, ylläpidetään, muovataan ja heijastellaan erilaisia pyhien ytimien ympärille keriytyviä järjestyksiä. Tutkimissani diskursseissa erotellaan parempaa huonommasta ja oikeaa väärästä, ei niinkään sallittua kielletystä. Vaikka ne viittaavat myös joihinkin koko kulttuurin läpäiseviin (kenties tiedostamattomiin) tabuihin, ne eivät tarjoa kovin paljoa materiaalia sellaisten tarkastelemiseksi. Sen sijaan ne avaavat näkökulmia niihin perimmäisiin arvoihin ja erontekoihin, joiden ympärille maailmaa, yhteisöä ja moraalialia tämän päivän Suomessa jäsennetään.

Silmiinpistävä yhtäläisyys eri diskurssien tuottamien pyhien ytimien tai rajojen välillä on niiden hauraus ja haavoittuvuus. Ne vaativat jatkuvaa tarkkailua, puolustamista ja ylläpitämistä. Kiihvainta liikehdintä on rajoilla, joilla koetaan suurinta turvattomuutta. Turvallisuus, terveys ja elämä vaativat jatkuvaa huolenpitoa. Kansanterveys, kansalaisten terveys, jonka perustalla yhteiskunnan tuottavuus ja hyvinvointi lepäävät, uhkaa rapistua. Koti ja kotimaa voivat menettää muotonsa tai koko asemansa järjestyksen ytimessä. Haurainakin nämä ovat vallitsevia järjestyksiä, olemassa olevia pyhiä tiloja. Sen sijaan luonnollisuutta, aitoutta ja oikeudenmukaisuutta pyhinä arvoina ja tiloina leimaa puutos tai poissaolo. Niistä ammentamalla pyritään muuttamaan tai korvaamaan vallitsevaa todellisuutta ylläpitäviä järjestelmiä. Luonnollisuus tai aitous on aikaisemmin vallinnut mutta sittemmin menetetty tila, jota palataan etsimään menneisyydestä, alusta. Oikeudenmukaisuus puolestaan voidaan nähdä abstraktina mallina ja utopistisena ihanteena joka ei vielä ole toteutunut. Erityisen mielenkiintoinen asema on kuitenkin suomalaisuudella, joka toisaalta näyttäytyy hegemonisena järjestelmänä, toisaalta menetettynä, poissaolevana ideaalina.

Hyvä ja oikea ruoka muotoutuu diskurssien välisten ”neuvottelujen” tuloksena ja diskurssien painoarvot punnitaan tilannekohtaisesti.<sup>128</sup> Ei ole olemassa yhtä pyhät rajat määrittävää järjestystä; samat asiat eivät ole pyhät aina ja kaikille. Toiset rajat ovat vakaammat kuin toiset, mikä näkyy tiettyjen arvojen hegemoniana: kyseenalaistamattomuutena, jatkuvana uusintamisena tai puolustuksen sähkökyytenä. Diskursseja ei kuitenkaan tule nähdä toisistaan erillisinä ja toisiaan vastaan kamppailevina rintamina. Ne elävät ja muovaavat todellisuutta rinnakkain ja vuorovaikutteisesti. Vaikka

---

<sup>128</sup> Marja-Liisa Honkasalo on tutkinut sydäntaudin kulttuurisia kategorioita Pohjois-Karjalassa. Hän osoittaa perinteisten sairauskategorioiden elävän siellä rinnan elintapojen ja ruokavalion merkitystä korostavan modernin terveystiedon kanssa. (Honkasalo 2008, 231-233.)

olemme eri asteisesti sitoutuneita niissä esiintyviin pyhiin arvoihin, osallistumme useisiin diskursseihin yhtäaikaaisesti, jopa samassa lauseessa. Merkitysjärjestelmät elävät käytännössämme, vaikka voivatkin vaikuttaa niihin nähden ristiriitaisilta. Ristiriidat paljastuvat erityisesti silloin, kun diskurssienväliset törmäykset tekevät ne näkyviksi. Esimerkiksi törmäykset ”puhdasta suomalaista” viljelevien kansallisuuskurssien ja luonnollisuuden tai oikeudenmukaisuuden diskurssien välillä johtavat kamppailuun merkityksistä ja uusien rajalinjojen hakemiseen. Diskurssien kohdatessa niissä tuotetut merkitykset sekoittuvat toisiinsa ja pyhätkin saavat uusia sävyjä.

Rajoja luodaan ja koetellaan jatkuvasti. Maa-alueen rajaaminen voi olla yksi perustavimmanlaatuisista pyhänrajauksista, mutta pyhän maan rajat, samoin kuin sen merkitys, liikkuvat. Kotimaisuuskurssin *kotimaa* voidaan nähdä jatkumona nationalistisessa projektissa rakennetulle isänmaalle, vaikka sitä merkityksellistetään eri tavoin kuin ennen. Esimerkiksi EU, globaali elintarvikejärjestelmä ja yleislänsimaiset ruokatrendit vaikuttavat kotimaan ja sen rajojen hahmottamiseen. Kun kotimaata ylläpitävät diskurssit vastaavat muuttuvan maailman haasteisiin, kotimaa pyhänä tilana ja arvona määrittyy ja rajautuu uudelleen. Sama tapahtuu suhteessa suomalaiseen kotiin ja sen arvomaailmaan; kulttuuriset ja yhteiskunnalliset muutokset pakottavat uudelleen arvioimaan suomalaisuuden käsitettä. Tämä johtaa yhtäältä suomalaisuuden entistä tiukempaan ankkuroimiseen kuviteltuun oikeaan suomalaisuuteen, talonpoikaisuudesta ammentavaan kodin, perheen ja suomalaisen yhteiskunnan merkitystä korostavaan arvomaailmaan. Toisaalta se johtaa oikean suomalaisuuden liittämisen muihin hyvän ja oikean ruoan ilmiöihin kuten luonnollisuuteen, ekologisuuteen tai eläinten oikeuksiin. Diskurssien väliset valtasuhteet eivät ole pysyviä, mutta niissä määritellään, kuinka diskursseissa tuotetut pyhät arvot näkyvät yhteiskunnassa ja vaikuttavat siinä elämiseen.

Ruoka muovaa ruumista. Oikeinsyöminen pyrkii muokkaamaan sitä tiettyyn suuntaan, kohti ihannetta. Yhteisön rajojen käsittely ruumiin rajojen kautta synnyttää erilaisille ruumiille erilaisia rooleja ja tiloja toimia. Yksilön ruumiin hahmottuminen esimerkiksi lihavaksi tai laihaaksi, aidoksi tai keinotekoiseksi, kykeneväksi tai kykenemättömäksi, altistaa sen määrätynlaisille oletuksille ja odotuksille. Eri diskursseissa tuotetut ihannekehot rakentuvat erilaisille arvoille ja ihanteille. Tehokas nationalistinen ruumis edustaa tuottavuutta, tehokkuutta ja menestymistä. Luonnollisessa ruumiissa korostuu



luonnollisuus, harmonisuus ja aitous. Kun ensimmäisen toimintaa ohjaavat kilpailuyhteiskunnan vaatimukset, jälkimmäinen pyrkii saavuttamaan tasapainon luonnon, itsen ja yhteisön välillä. Kuitenkaan, kuten Raymond Firth huomauttaa, valinta näiden näennäisesti ristiriitaisten ihanteiden (järjestysten) välillä ei ole välttämätön. Järjestelmät toimivat rinnakkain ja aktualisoituvat eri yhteyksissä. Aitouden etsintään liittyvät rituaalit toimivat ikään kuin liikaa painetta poistavana venttiilinä terveyden ja tuottavuuden diskurssien pohjalle rakentuvassa yhteiskunnassa. ”Vieraantuneisuutta synnyttävä” nationalistinen kansanterveysdiskurssi muodostaa vieraantumispuheen äärimuotoja hillitsevän kehyksen, jonka sisälle aito luonnonjärjestys voidaan tuottaa hallitusti ruoallisissa rituaaleissa. Vieraantumispuhe toimii täten jopa kritisoimaansa järjestystä tukien.<sup>129</sup>

Uskonnosta irrotetun pyhän käsitteen avulla voidaan mielekkäästi tutkia sekulaarisessa kontekstissa tapahtuvia pyhittämisen prosesseja. Ruoka puolestaan tarjoaa näköaloja yhteisön ytimiin ja ongelmallisille rajoille, joihin päästään käsiksi hyvinkin tasapaksua, arkista ruokapuhetta ja sen sisältämiä merkitysjärjestelmiä tutkimalla. Näyttää siltä, että ”sekulaari” ruoka(puhe) todella osallistuu perimmäisten arvojen ja rajojen ylläpitämiseen ja on siten osallisena pyhän rajaamisen prosesseihin: voidaan perustellusti puhua pyhistä rajoista hyvän ja oikean ruoan diskursseissa.

---

<sup>129</sup> Äärimmäiset valinnat ovat toki mahdollisia, ja ristiriidat eri todellisuuksien välillä voivat osoittautua myös laajemmassa mittakaavassa ylittämättömiksi. Ks. s. 31. Voisiko juurten ja tuottavuuden välinen ristiriita muodostua ylitsepääsemättömäksi?

## 7. UUSIA KYSYMYKSIÄ

Ensimmäinen tutkimusideani oli selvittää puhtaan suomalaisen ruoan käsitettä, mikä olisikin ollut tutkimuskysymyksenä erinomainen: tarkkaan rajattu ja teoreettisesti perusteltu. Selvittäessäni ruokapuhetta ja ruoan merkityksiä nykypäivän Suomessa, huomasin, ettei niitä juuri oltu tutkittu. Sen takia halusinkin selvittää, minkälaisissa merkityskehyksissä käsityksiä hyvästä ja oikeasta ruoasta ylipäätään tuotetaan.

Pitkän työn tuloksena nostin laajasta aineistosta esille viisi hyvää ja oikeaa ruokaa muovaavaa päädiskurssia: kansallisuuskurssit, terveyden ja ravitsemuksen kurssit, turvallisuuden kurssit, luonnollisuuskurssit ja oikeudenmukaisuuskurssit. Niitä ja niiden keskinäisiä suhteita jäsentäessäni kohtasin uudelleen puhtaan suomalaisen ruoan käsitteen. Koska puhdas merkitsee hyvää ja oikeaa kaikissa tutkimissani diskursseissa, ”puhdas suomalainen” viittaa suomalaisen ruoan olevan hyvää ja oikeaa kaikkien niiden kriteereillä. Kansallisuuskurssin asema hyvän ja oikean ruoan ja sen merkitsemien pyhien rajojen määrittelyssä osoittautui voimakkaammaksi kuin olin osannut odottaa.

Työni muodostui kahden toisiaan vastaan asettuvan diskursiivisen kentän tarkasteluksi. Siinä, missä taloudellis-nationalistinen ja terveystieteellinen kurssi yhtyvät, tuotetaan tehokasta ja tuottavaa yhteiskuntaa ja kansalaista. Tätä vastaan asettuu suomalaisuuteen ja luonnollisuuteen kytkeytyvä vieraantumisen kurssi, jossa ihmiset etsivät itseään ja juuriaan. Vastakkainasettelusta on helppo löytää esimerkkejä muualtakin. Tehokkuuden vaatimukset, joiden tuottamiseen osallistumme jatkuvasti, määrittävät ns. arkielämää. Tehokkuuden määrittämää todellisuutta eletään vakavasti, mutta sitä ei ehkä koeta aidoksi. Liikkeet, jotka kehottavat yksinkertaistamaan ja hidastamaan tahtia ovat muodissa: puhutaan ”kohtuullistamisesta”, ”slow foodista”, ”ekoilusta”, ”köyhäilystä”, ”kotoilusta”, ”leppoistamisesta” jne. Kiireen keskellä halutaan vetäytyä kesämökeille ja siirtolapuutarhoihin kokemaan aitoa elämää. Kyse ei ole niinkään vaihtoehdoisen kuin rinnakkaisen todellisuuden luomisesta. Tehokkuuden maailmaan puhketaan hengitysaikkoja, joiden läpi imetään voimaa pyhästä maasta. Kyse on rituaaleista, joiden kautta ylläpidetään yhteyttä juuriin luonnossa tai oikeassa suomalaisuudessa. Tuottava kansallisvaltio koetaan kuitenkin yhteiskuntaa ja koko elämänmuotoa ylläpitävänä järjestyksenä eikä sen tarpeellisuutta kyseenalaisteta. Eläinoikeuspuheella voidaan

aikaansaada pieniä muutoksia, mutta talous ja terveys painavat päätöksenteossa.

Minkäläiseksi muotoutuvat suomalaisuuden asema ja merkitykset suhteessa

luonnollisuuteen, oikeudenmukaisuuteen tai terveyteen, entä jatkuvaan kasvuun? Jos ne muuttuvat, muuttuvatko myös käsitykset hyvän ja oikea keskuksista, kunnan ruoasta?

Tutkimukseni perusteella ruoka vaikuttaa merkittävältä tekijältä yksilön ja yhteisön identiteetin määrittelyssä: se osallistuu pyhien rajojen tuottamiseen. Ruoka (ruokapuhe ja syöminen) tuottaa ja ilmaisee maailmankuvaa, arvoja ja sitoumuksia, liittyy yksilön yhteisöön ja kosmokseen. Sen kautta osallistumme pyhien rajojen tuottamiseen ja ilmaisemme sitoutumistamme pyhiin järjestyksiin. Mielestäni tutkimukseni on osoittanut sekulaarisen ruokapuheen relevantiksi uskontotieteen tutkimuskohteeksi. Erityisen hedelmällisen kontekstin se näyttäisi muodostavan esimerkiksi pyhiä rajoja paikantavalle maailmankuvatutkimukselle.<sup>130</sup>

Tämän työn puitteissa oli mahdollista käsitellä hyvän ja oikean ruoan diskursseja vain pintapuolisesti. Jokaisessa niistä olisi ainesta tutkimukseen, joka syvällisemmin selvittäisi diskurssien rakennetta, taustoja ja sisäistä vaihtelua. Toisaalta Helsingin Sanomien mielipidekirjoitukset ovat vain yksi ikkuna hyvän ja oikean ruoan diskursseihin. Minkälaisia diskursseja muissa konteksteissa esiintyy? Ovatko ne samoja, entä diskursseissa tehdyt rajaukset? Miltä pyhän rajaukset näyttäisivät siirryttäessä tekstistä käytäntöjen tasolle? Millä tavoin uskonnollisemmissa ja maallisemmissa konteksteissa tapahtuvat pyhän rajaamisen prosessit tai niissä tuotetut rajaukset eroavat toisistaan?

Kysymykset terveydestä ja terveeksi syömisestä ovat erittäin ajankohtaisia. Tässä työssä keskityin terveysdiskurssin kansantaloudelliseen ulottuvuuteen, vaikka puhe terveydestä on usein hyvin yksilö- tai jopa itsekeskeistä. Sellaisenakin se kuitenkin on hegemonista: terveellinen syöminen näyttäytyy tieteellisesti perusteltuna normina ja vaatimuksena, ohittamattomana päämääränä ja lähtökohtana, josta käsin syömisestä moraali punnitaan. Kuinka terveys on tällainen vimmaisesti peräänkuulutettu pyhä arvo yhteiskunnassa, jossa jatkuvasti etsimme ja löydämme sairautta itsessämme ja ympäristössämme? Pyhää terveyttä on jo tutkittu uskontotieteessä. Terveellisessä syömisessä ja terveyspuheessa näyttäytyvä – ikuisen elämän etsinnästä, jatkuvaan kasvuun kietoutuneesta kehityskosta,

---

<sup>130</sup> Ruoka ja syöminen voisi kiinnostaa myös esim. kognitiivista uskonnotutkimusta. Tähän viittaa tutkimuksessa ilmennyt tarve nimetä ja paikantaa ruoka, epäluulo kaikenlaista epämääräisyyttä kohtaan.

terveen ruumiin ja tuottavan yhteiskunnan vertauksista, terveismoralismista yms. muodostuva – merkitysten vyyhti on uskontotieteen tutkimuskohteena ilman muuta mielenkiintoinen. Erityisen tärkeäksi tutkimuksen tekee terveyteen liittyvien myyttien, uskomusten, normien ja arvostelmien kätkeytyminen diskurssin tieteellisten muotojen taakse.

Tutkimukseni osoittaa hyvän ja oikean ruoan diskurssien tuottavan erilaisia yhteisöjä, ruumiita ja ihanneruumiita. Se myös osoittaa niitä määrittävien valtasuhteiden olemassaoloon. Tämän työn puitteissa en kuitenkaan ole voinut tarkastella, kuinka tässä käsitellyt diskurssit konkreettisesti muovaavat kehojamme ja identiteettejämme, ja kuinka ne käytännössä vaikuttavat erilaisten ruumiiden elämään yhteiskunnassamme. Nämä ovat tärkeitä kysymyksiä, mutta antautunevat paremmin tutkittavaksi toisenlaisella menetelmällä ja toisenlaisesta aineistosta käsin.

Edellä olen esittänyt muutamia tärkeitä huomioita jatkotutkimusta ajatellen. Yhteen seikkaan on vielä välttämättä kiinnitettävä huomiota. Tutkimani rajan ylitykset ovat olleet yksisuuntaisia: (ruumiin) ulkopuolelta (sen) sisäpuolelle suuntautuneita. Pyhien rajojen yhteys ruumiin sisäpuolelta ulkopuolelle tapahtuvaan liikkeeseen on jäänyt käsittelemättä. Aineen ja merkitysten kiertokulku ei kuitenkaan pysähdy ruumiisiimme vaan jatkuu esimerkiksi jätteenä, ulosteena ja eritteinä. Nämä ylitykset ovat vaihtelevasti, mutta yleisesti, tabuin suojeltuja. Aineistoni lähes vaikenee niistä, ikään kuin ruoaksi nimetyn aineen kierto tosiaan pysähtyisi ruumiisiimme.<sup>131</sup> Olisi mielenkiintoista jatkaa syklin ”toiselle puolelle”<sup>132</sup> tarkastelemalla, mitä ruoalle tapahtuu sen jälkeen, kun se kulutetaan (tai jätetään kuluttamatta). Minkälaisina (merkitys)verkostoina hetken ruokana viivähtävä aine kulttuurissamme kiertää? Mistä löytyvät pisteet, joissa ruoka ja jäte kohtaavat, mistä katkokset, jotka estävät kohtaamisten synnyn? Nämäkin kysymykset ovat oleellisia, sekä paikallisesti että globaalisti merkittäviä, maailmassa, jossa ravinteiden kierto on katkennut ja kasautuu vakavina ongelmina.

---

<sup>131</sup> 1900-luvun alkupuolella juuri keittäjän ruumiin likaisuus nähtiin merkittävänä ongelmana sivistysliikkeessä, jonka keskeiseksi päämääräksi muodostui keittämiseen liittyvä hygienia. Ks. Knuuttila 2006. Nykyäänkin ruumiin eritteet herättävät inhoa, jota kuvaavat mm. erilaiset kaupunkilegendat. Rajan ylityksistä ei kuitenkaan olla aktiivisesti huolissaan, sillä niitä estämään on vakiintunut koko joukko käytäntöjä (hygieniapassit, vaatteet, puhdistusaineet jne.). Raja vaikuttaa vakaalta ja (rituaalisesti) turvatulta.

<sup>132</sup> Tiina Arppe (1992) tutkii pyhän pimeää puolta, sen rajaamisesta jäljelle jääviä ’jäännöksiä’, Marcel Maussin, Georges Bataillen ja Jean Baudrillardin kirjoitusten kautta.

## Lähteet

HS Helsingin Sanomat 2005-2009

## Kirjallisuus ja internetlähteet

### Adams, Carol J.

1992 (Otteita teoksesta) The Sexual Politics of Meat: a Feminist Vegetarian Critical Theory .266-269. Ed. Deane W. Curtin & Lisa M. Heldke. *Cooking, Eating, Thinking. Transformative Philosophies of Food*. Bloomington and Indianapolis: Indiana University Press

### Andersson, Benedict

2007 Kuvitteelliset yhteisöt. Nationalismin alkuperän ja leviämisen tarkastelua. Tampere: Vastapaino

### Anttonen, Veikko

1993 Pysy Suomessa pyhänä – Onko Suomi uskonto? 33-67. Toim. Teppo Korhonen. *Mitä on suomalaisuus?* Helsinki: Suomen Antropologinen Seura

1996 *Ihmisen ja maan rajat. Pyhä kulttuurisena `kategoriana`*. Helsinki: SKS

2000 Sacred. 271-282. Ed. W. Braun & T. McCutcheon. *Guide to the Study of Religion*. London & New York: Cassell

2005 Space, Body and the Notion of Boundary. 185-101. *Temenos*. Vol. 41 No.2

2010 *Uskontotieteen maastot ja kartat* Helsinki: SKS

### Anttonen, Veikko & Taira, Teemu

2004 Uskontotiede uskonnollisuuden paikantajana. Toim. Fingeroos, Opas & Taira *Uskonnon Paikka. Kirjoituksia uskontojen ja uskontoteorioiden rajoista*. Helsinki: SKS

### Arppe, Tiina

1992 *Pyhän jäännökset*. Helsinki: Tutkijaliitto

### Asad, Talal

2003 Remarks on the Anthropology of the Body. Ed. Sarah Coakley. *Religion and the Body*. Cambridge & New York: Cambridge University Press

### Bell, Rudolph M.

1985 *Holy anorexia* Chicago IL; London: The University of Chicago Press

### Berger, Peter & Luckmann, Thomas

1994 *Todellisuuden sosiaalinen rakentuminen. Tiedonsosiologinen tutkielma*. Helsinki: Gaudemus.

### Berthelot, J.-M.

1995 The body as a Discursive Operator: Or Apropias of the Sociology of the body. 13-23. *Body & Society* 1 (1).

### Bynum, Caroline Walker

1987 *Holy Feast and Holy Fast. the Religious Significance of Food to Medieval Women*. University of California Press, Berkley, Los Angeles:London

**Charpentier, Sari**

2001 *Sukupuoliusko, Valta, sukupuoli ja pyhä avioliitto lesbo- ja homokeskustelussa*. Jyväskylän Yliopisto. Saarijärvi: 2001

**Collavin, Elena**

2007 *Food biotechnologies in Italy. A social psychological study*. Department of social psychology. University of Helsinki

**Counihan, Carole M.**

1999 *Anthropology of Food and Body. Gender, Meaning and Power*. New York and London: Routledge

**Curran, Patricia**

1989 *Grace Before Meals. Food Ritual and Body Discipline in Convent Culture*. Urbana and Chicago: University of Illinois Press

**Douglas, Mary**

1975 Deciphering a meal. 249-275. *Implicit meanings. Essays in Anthropology*. London: Routledge

2000 *Puhtaus ja vaara. Rituaalistisen rajanvedon analyysi*. Tampere: Vastapaino.

**Eliade, Mircea**

1993 *Ikuisen paluun myytti*. Kosmos ja historia. Helsinki: Loki

**Fairlough, Norman**

1994 *Language and Power*. London and New York: Longman.

**Falk, Pasi**

1994. *The Consuming Body*. London, Thousand Oaks, New Delhi: Sage.

**Ferrière, Madeleine**

2006 *Sacred Cow, Mad Cow. History of Foodfears*. New York: Columbia University Press

**Firth, Raymond**

1975 *Symbols, Public and Private*. London: Allen & Unwin

**Foucault, Michell**

2000 Ethics, Subjectivity and Truth. Ed. P. Rabinow. *Essential Works of Michel Foucault 1954-1984* (Vuosik. 1). Benguin.

**Frazer, Sir James**

2003 *The Golden Bough. A Study of Magic and Religion*. The Gutenberg Project Ebook.

**Detienne, Marcelle & Vernant, Jean-Pierre**

1989 *The Cuisine of Sacrifice among the Greeks*. Chicago and London: The University of Chicago Press

**Gatens, Moira**

1996 *Imaginary Bodies, Ethics. Power and Corporeality*. London & New York: Routledge

**Giard, Luce**

1998 Plat du Jour. In de Certeau, Michel; Giard, Luce & Mayol, Pierre. *The Practice of Everyday life. Volume 2: Living and Cooking*. Minneapolis, London: the University of Minneapolis Press

**Goody, Jack**

1982 *Cooking, Cuisine and Class. A study in comparative sociology*. Cambridge University Press

**Gronow, Jukka**

1998 "In Food We Do Not Trust." Kulutuksen vaarat ja riskit. 1-10. *Tiede & Edistys* 1/1998

**Harjula, Hannele & Kyrölä, Katariina**

2007 Johdanto. Lihavuustutkimusta toisin. 9-46. Toim. Katariina Kyrölä ja Hannele Harjunen. *Koolla on Väliä. Lihavuus, ruumisnormit ja sukupuoli*. Helsinki: Like

**Harvieu-Léger, Danièle**

2000 *Religion as a Chain of Memory*. Polity Press

**Heldke, Lisa M.**

1992 Foodmaking as a Thoughtful Practice. 203-229. Ed. Deane W. Curtin & Lisa M. Heldke. *Cooking, Eating, Thinking. Transformative Philosophies of Food*. Bloomington and Indianapolis: Indiana University Press.

**Honkasalo, Marja-Liisa**

2008 *Reikä Sydämessä. Sairaus pohjoiskarjalaisessa maisemassa*. Tampere: Vastapaino

**IFOAM** 2012 International Federation of Organic Agriculture. The Principles of Organic Agriculture. [[http://www.ifoam.org/about\\_ifoam/principles/index.html](http://www.ifoam.org/about_ifoam/principles/index.html)] Viitattu 3.5.2012.

**Jauho, Mikko**

2010 Michell Foucault ja terveyden tutkimus *Yhteiskunta ja terveys, Klassisia teoreettisia näkökulmia* (157-173) (toim. Ashorn, Henriksson, Lehti, Nieminen) Gaudeamus: Helsinki

**Jokinen, Arja; Juhila, Kirsi; Suoninen, Eero**

1993 *Diskurssianalyysin aakkoset*. Tampere: Vastapaino

1999 *Diskurssianalyysi liikkeessä*. Tampere: Vastapaino

**Jolles, Carol Zane**

2002 Faith, *Food and Family, in a Yupik Whaling Community*. Seattle & London: University of Washington Press

**Karsenti, Bruno**

1998 The Maussian Shift: A Second Foundation for Sociology in France? Ed. N. J. Allen & W. James. *Marcelle Mauss. A Centenary Tribute*. New York & Oxford: Bergham books

**Ketola, Kimmo**

1999 Uusi aika – uusi luontosuhde? Jim Nollmanin spirituaaliekologia esimerkkinä New

Age –liikkeen maailmankuvasta. Toim. Tom Sjöblom. *Uskonnon luonto. Ihmisen ja luonnon suhde uskonnollisessa ajattelussa*. Jyväskylä: Atena

**Kinnunen, Taina**

2001 *Pyhät Bodarit. Yhteisöllisyys ja onni täydellisessä ruumiissa*. Tampere: Gaudeamus

**Knott, Kim**

2005 *The Location of Religion. A Spatial Analysis*. London, Oakville: Equinox.

2008 "Pyhä" uskonnollisen ja maallisen rajan haastavana työkaluna. 164-188 Toim. Mahlamäki, Pyysiäinen & Taira. *Pyhä, raja ja arvo kansanomaisessa uskonnossa*. Tampere: SKS.

**Knuuttila, Maarit**

2006 *Kansanomainen keittämisen taito*. Helsinki: Suomen Muinaismuistoyhdistys.

**Kurvinen, Anne-Maaria**

2005 *Hullu lehmä lautasella. Suomalaisen ruoan luottamuksen rakentuminen*. Sosiologian Pro Gradu -tutkielma. Yhteiskuntatieteiden ja filosofian laitos. Jyväskylän Yliopisto.

**Kyrölä, Katariina**

2007 Lihavuusvaara. Pelon politiikka ja lihava ruumiillisuus Helsingin Sanomissa. 49-82. Toim. Katariina Kyrölä ja Hannele Harjunen. *Koolla on Väliä. Lihavuus, ruumisnormit ja sukupuoli*. Helsinki: Like

**Lehmijoki-Gardner, Maiju**

2009 *Askeettien pidot. Uskonnot ja syömisen etiikka* Helsinki: Kirjapaja

**Lelwica, Michelle**

1999 *Starving for salvation. The spiritual dimensions of eating problems among American girls and women*. New York: Oxford University Press

2010 *The religion of thinness. Satisfying the spiritual hungers behind women's obsession with food and weight*. Carlsbad, CA: Gürze Books

**Levikintarkistus Oy**. 2012. Levikintarkistustietokanta.

[<http://www.levikintarkistus.fi/levikkitietokanta/index.php>] Viitattu 3.5.2012.

**Makkonen, Elina**

2004 Ruisleipää ja riisivelliä, Lapsuuden ruokamuistoja ja keittämistarinoita. 23-39. toim. Knuuttila, Pöysä & Saarinen *Suulla ja kielellä. Tulkintoja ruuasta*. Helsinki: SKS

**Mauss, Marcel**

1979 The Notion of Body Techniques. *Sociology and Psychology. Essays*. London, Boston, Henley: Routledge & Kegan Paul

**Mazzoni, Christina**

2005 *Women in God's Kitchen*. London & New York: The Continuum International Publicity Group inc

**McGowan, Andrew**

1999 *Ascetic Eucharist, Food and Drink in Early Christian Ritual Meals*. Oxford:



Clarendon Press

**Meigs, Anne S.**

1984 *Food, Sex and Pollution. A New Guinea Religion* New Jersey: Rutgers University Press

**Mellor, P. A.**

2007 Embodiment, Emotion And Religious Experience. Religion, Culture and the Charismatic Body. Ed. J. A. Beckford & N. J. Demeratte *The Sage Handbook of Religion*. London: Sage

**Mennell, Stephen**

1992 *Sociology of food: eating, diet and culture*. Stephen Mennell, Anne Murcott, Anneke H. van Otterloo. London: Sage

**Midgley, Mary**

1992 *Science as Salvation. A modern Myth and Its Meaning*. London: Routledge

**Mikkola, Kati**

2004 Uskonto, isänmaa ja isänmaausko. Uskonnollisen argumentaation ulottuvuudet Topeliuksen Maamme kirjassa. 209-244. Toim. Fingeroos, Opas & Taira *Uskonnon Paikka. Kirjoituksia uskontojen ja uskontoteorioiden rajoista*. Helsinki: SKS

**Mikkola, Teija**

1999 Uusia tuulia maailmankuvamarkkinoilla. New Age -liikkeen, ympäristönsuojeluaatteen ja postmodernin yhtymäkohtia. Toim. Tom Sjöblom. *Uskonnon luonto. Ihmisen ja luonnon suhde uskonnollisessa ajattelussa*. Jyväskylä: Atena

**Mononen, Tuija**

2006 Yhteiskuntatieteellisen elintarviketutkimuksen linjoja. 26-25. Toim. Tiina Silvasti & Tuija Mononen. *Ruokakysymys. Näkökulmia yhteiskuntatieteelliseen elintarviketutkimukseen*. Helsinki: Gaudeamus

**Mäkelä, Johanna**

2002 *Syömisen rakenne ja kulttuurinen vaihtelu*. Kauhava: Kuluttajatutkimuskeskus

**Norman Corrie E.**

2003 Savouring the sacred: Understanding Religion through Food. *Phi Kappa Phi Forum* Vol. 82. No.3

**Nylén Antti**

2007 *Vihan ja katkeruuden esseet*. Turku: Savukeidas

**Nyman, Jopi**

2004 Kansallista identiteettiä rakentamassa. Englantilaisuus Kaksi lihavaa leidiä -sarjassa. 242-255. Toim. Knuuttila, Pöytä & Saarinen *Suulla ja kielellä. Tulkintoja ruuasta*. Helsinki: SKS

**Pajala, Outi**

Mielessä häämötti punaunen mekko. Vaate, sukupuoli ja laihduttaminen Painonvartijat-

yrityksen ”menestystarinoissa”. 83-107. Toim. Katariina Kyrölä ja Hannele Harjunen. *Koolla on Väliä. Lihavuus, ruumisnormit ja sukupuoli*. Helsinki: Like

**Pecoraro, Maria**

2009 *Eettisen ruoan kuluttamisen diskurssit suomalaisessa mediassa*. Markkinoinnin Pro gradu -tutkielma. Taloustieteiden tiedekunta. Jyväskylän Yliopisto

**Pesonen, Heikki**

1997 Kieli ja sosiaalinen todellisuus. Diskurssianalyysin lähtökohtia. 133-149. Toim. T. Sjöblom *Tutkija, tekstit ja uskonto*. Helsinki: Uskontieteen laitos

**Puuronen, Anne**

2004a ”Oikein” syöminen. Huomioita anoreksian terveystieteellisestä rakentumisesta. 95-111. Toim. Knuuttila, Pöysä & Saarinen. *Suulla ja kielellä. Tulkintoja ruuasta*. Helsinki: SKS

2004b *Rasvan Tyttäret. Etnografinen tutkimus anorektisen kokemustiedon kulttuurisesta jäsentymisestä*. Helsinki: Nuorisotutkimusverkosto

**Raittila, Kerttu**

2010 *Pyhä Terveys. ’Luonto’ ja ’holismi’ 1990-luvun terveystieteessä*. Kandidaatintutkielma. Uskontotieteenlaitos. Helsingin yliopisto

**Sillanpää, Merja**

1999 *Happamasta makeaan. Suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys*. Vantaa: Hyvää Suomesta

**Taira, Teemu**

2004. Uskonnolliset käytännöt ja kulttuuriset kontekstit. Uskontotieteen ja kulttuurintutkimuksen rajankäyntiä. 115-149. Toim. Fingeroos, Opas & Taira. *Uskonnon Paikka. Kirjoituksia uskontojen ja uskontoteorioiden rajoista*. Helsinki: SKS

**Turner, Bryan S.**

1989/1984 *The Body & Society. Explorations in Social Theory*. Oxford & New York: Blackwell

1992 *Regulating Bodies. Essays in Medical Sociology*. London & New York: Routledge

1994 Preface. Teoksessa Falk, Pasi. *The Consuming Body*. London, Thousand Oaks, New Delhi: Sage

**Utriainen, Terhi**

2004 Suojaavat kehykset ja alaston kärsimys. 226-252. Toim. Marja-Liisa Honkasalo, Terhi Utriainen & Anna Leppo. *Arki satuttaa. Kärsimyksiä suomalaisessa nykypäivässä*. Tampere: Vastapaino

**Ådahl, Susanne**

2007 *Good Lives, Hidden Miseries. An Ethnography of Uncertainty in a Finnish Village*. Helsinki: University of Helsinki. Department of Sociology

**Whitehead, Harriet**

2000 *Food Rules. Hunting, Sharing and Tabooing Game in Papua New Guinea*. The University of Michigan Press

## Liite 1: Taulukot aineiston teemoista

Ruokakulttuuri					
	Suomalainen ruoka	Leipä	Kauppa	Muut	Yht.
2005	21	4	3	10	38
2006	6	-	15	15	36
2007	3	10	9	16	38
2008	2	-	7	17	26
2009	1	-	6	13	20
Yht.	33	14	40	71	158

Ruokailu						
	Imetys	Ravintolat	Kouluruokailu & välipala, yhteensä	Muut joukkoruokailut	Yht.	
2005	1	1	8 + 4	12	-	14
2006	6	11	3 + 2	5	4	26
2007	-	7	14 + -	14	5	26
2008	1	1	5 + 2	7	6	15
2009	4	-	7 + -	7	4	15
Yht.	12	20	37 + 8	45	19	96

Ruoantuotanto								
	Luomu	GM	Marjanpaiminta	Ekologinen kestävyys	Sos.ekon. kestävyys	Eläinten hyvinvointi	Muut	Yht.
2005	1	2	5	5	2	3	20	38
2006	5	-	1	3	1	4	6	20
2007	6	13	-	9	3	15	5	51
2008	1	4	-	15	7	9	11	47
2009	6	4	4	3	4	21	8	50
Yht.	19	23	10	35	17	52	50	206

Ruoan hinta			
	Kuluttajahinnat	Verotus	Yht.
2005	2	-	2
2006	6	10	16
2007	5	12	17
2008	10	3	13
2009	12	7	19
Yht.	35	32	67

Terveys						
	Terveyshaitat	Ravitsemus	Ruokavaliot	Elämäntavat	Muut	Yht.
2005	6	1	4	4	8	23
2006	13	10	3	4	4	34
2007	9	9	3	5	-	26
2008	10	9	1	4	3	27
2009	3	2	1	1	7	14
Yht.	41	31	12	18	22	124

Turvallisuus				
	GM	Pilaantuminen	Muut	Yht.
2005	1	-	10	11
2006	-	2	9	11
2007	6	2	2	10
2008	-	8	7	15
2009	-	11	8	19
Yht.	7	23	36	66

## Liite 2: Luettelo aineiston kirjoituksista

Tähän on lueteltu kaikki aineiston kirjoitukset ilmestymisjärjestyksessä. Päivämäärän ja otsikon perään on merkitty kirjoituksen teema. Merkintä (KV) otsikon perässä merkitsee, että kirjoitus on toimituksen poiminta lehden internetsivuilla käytävästä keskustelusta.

Teemoista käytetyt lyhenteet

<b>R</b>	<b>Ruokakulttuuri</b>
R s	suomalainen ruokakulttuuri kansainvälisessä vertailussa
R le	leipä
R kt	kauppa ja teollisuus
R m	muut ruokakulttuuria käsittelevät kirjoitukset
<b>S</b>	<b>Ruokailu</b>
S i	imetys
S r	ravintolat
S kr	kouluruokailu
S kr v	kouluruokailun välipala
S m	muu joukkoruokailu
<b>T</b>	<b>Terveys ja turvallisuus</b>
Te	terveys
Te rav	ravitsemus
Te et	elämäntavat
Te d	ruokavaliot
Te th	terveyshaitat
Tu	turvallisuus
Tu p	pilaantuminen
Tu gm	geenimanipulaatio
<b>M</b>	<b>Ruuantuotanto</b>
M luomu	luonnonmukainen tuotanto
M gm	geenimanipulaatio
M ma	marjanpoiminta
M k	sosiaalis-taloudellinen kestävyys
M eko	ekologinen kestävyys
M el	eläinten hyvinvointi ja oikeudet
M m	muut ruoantuotantoa käsittelevät kirjoitukset
<b>H</b>	<b>Hinta</b>
H alv	ruoan verotus

## 2005

3.1.2005	Geenimuuntelun tulos voi yllättää	M gm
5.1.2005	Säilöntäaineettomia ruokia vaikea löytää	T Tu
4.1.2005	Suomessa ei tarvita geenimuuntelua	M gm
5.1.2005	Perinnekahvi vie Kenian perikatoon	M m
7.1.2005	Luomuyrittäjän nykyinen myynti voi olla sopiva	M luomu
10.1.2005	Kahvin perinnelajikkeet sopivat jalostukseen	M m
14.1.2005	Viljelyn yksipuolistuminen lisää riskejä	M m
17.1.2005	Kahvinjalostuksenkin menetelmät kehittyvät	M m
18.1.2005	Perinteiset kahvilajikkeet tärkeitä kehitysmaille	M m
19.1.2005a	Suomalaiset juovat kenialaista kahvia	M m
19.1.2005b	Suomi ei voi ostaa ruokaturvaansa	M m
24.1.2005	Saaliskala on tainnutettava heti	M el
3.2.2005a	Muuntogeeninen maapähkinä ei sovi suomalaisille	T Tu gm
3.2.2005b	Mistä elohopea kaloihin?	T Tu
2.2.2005	Afrikkaan äkkiä keinolannoitteita	M m
8.2.2005	Ravitsemusvalistukseen uusia tuulia	T Te rav
10.2.2005	Kalojen elohopeaa tutkittu runsaasti	T Tu
11.2.2005	Kouluissa eroon rieskarajoituksista!	S kr
12.2.2005	Keinolannoitteet Afrikalle elintärkeitä	M m
14.2.2005	Kilohaili ja pikkusilakka saatava taas kalatiseille	R kt
18.2.2005	Silakansyöjille taas uusi uhka?	T tu
19.2.2005	Enemmän liikuntaa, vähemmän energiaa	T Te et
24.2.2005	Tuotteen nimen vastattava ainesosia	T tu
25.2.2005	Brasilian lihakarja ei laidunna sademetsissä	M eko
27.2.2005	Sademetsiä hakataan myös laidunmaaksi	M eko
28.2.2005	Nälkää ei ratkaista keinolannoittamalla	M m
31.2.2005	Välipalatarjoilu kaikkiin kouluihin	S kr v
2.3.2005	Koulun tarjottava monipuolista ja terveellistä ruokaa	S kr
3.3.2005	Leipä onnistuu pelkistä rukiistakin	R le
7.3.2005	Vegaaniruokavalio sopii myös lapsille	T Te d
9.3.2005	Karjankasvatus kyllä hävittää sademetsiä	M eko
10.3.2005	Vehnä on monipuolinen ruuan raaka-aine	R le
16.3.2005a	Lapset pitävät tavallisesta perusruoasta	S kr
16.3.2005	Äidinkielen yo-kokeessa saavutettiin nyt pohja	R m
17.3.2005	Mitä vikaa on ruoassa aineen aiheena?	R m
17.3.2005	Reilu kuluttaminen kiinnostaa suomalaisia	M k
19.3.2005	Tuotteen eettinen arviointi vaikeaa	M k
26.3.2005	Ennen ei sekaleipiä pidetty ruisleipinä	R le
29.3.2005	Suomalaista kotiruokaa syytä suosia	R m
3.4.2005	Kotimaista leipätuotantoa syytä arvostaa	R le
5.4.2005	Myrkkyyongelmaa ei syytä väheksyä	T tu
13.4.2005	Kauran polttaminen on epäeettistä	M m
20.4.2005	Kalori ei ole edelleenkään kalori	T te m
24.4.2005	Kalori on kalori, kuten gramma on gramma	T te m
29.4.2005	Terveellinen ruoka unohtui sydänviikollakin	T te et
30.4.2005	Proteiinidieetit eivät sovi kaikille	T Te d

4.5.2005	Köyhällä ei varaa Atkinsin dieettiin	T Te d
4.5.2005	Sydänviikon lounaat saa maukkaiksi	T Te d
5.5.2005	Haalariasussa lounas Aleksilla	R m
6.5.2005	Mainonta puree lihaviin lapsiin	T Te m
11.5.2005	Edullisin tapa laihduttaa on syödä vähemmän	T te et
14.5.2005	Kauralla ei pelasteta maailmaa	M m
2.7.2005	Suolan vastustus verrattain uusi keksintö	T Te th
5.7.2005a	Kuluttajan tulee kantaa vastuu valinnoistaan	T Tu
5.7.2005b	Onko ruoan maku sen laatua tärkeämpi?	T Tu
6.7.2005	Suomalainen ruoka pääsi maailmankartalle!	R s
7.7.2005	Poronvasarakruunuko suomalaista ruokaa?	R s
8.7.2005a	Olkaamme kiitollisia ruuasta	R s
9.7.2005	Lapsikin tietää, ettei ruokaa saa sanoa pahaksi	R s
8.7.2005b	Söin Helsingissä paremmin kuin Pariisissa	R s
8.7.2005c	Olemme eineksillä kasvatettua kansaa	R s
10.7.2005	Meillä ei osata vaatia maukasta ruokaa	R s
12.7.2005	Raaka-aineet vain osa ruokakulttuuria	R s
13.7.2005	Suomalainen syö ruokaa nälkäänsä	R s
15.7.2005	Luonnosta saa ruokaan ylellisiä raaka-aineita	R s
14.7.2005	Ravintoloiden unohdettava einokset	R s
17.5.2005	Ravintolan lautasella liian pientä kuhaa	R m
18.7.2005	Piilevät vaikutuskeinot syytä tiedostaa	R s
18.7.2005	Nälkä on yhä edelleen Afrikan suurin vitsaus	M m
20.7.2005	Ruoan sosiaalinen merkitys unohtunut suomessa	R s
21.7.2005a	Huonontaako lannoitus mansikan makua?	R m
21.7.2005b	Kananpoikien saatava kuoriutua rauhassa	M el
25.7.2005	Kotimainen ruoka kärsii laatuongelmista	R s
27.7.2005	Mistä saisi paikallisherkkuja?	R s
29.7.2005	Ruokakulttuuri tarvitsee arvostusta ja tukea	R s
31.7.2005	Imetysohjaus vähentäisi lisämaidon tarvetta	S i
4.8.2005	Laktoosi-intoleranssillakin vaikutusta	R s
5.8.2005	Ruoka-alalla unohtunut designin tärkeys	R s
8.8.2005a	Hyvin syöminen ei ole suomalaisten kärkitoiveita	R s
8.8.2005b	Jokamiehen oikeus ei koske thaipoimijoita	M ma
9.8.2005	Kansalaisuus ei rajoita poimimisoikeutta	M ma
14.8.2005a	Hienoa, jos marjoista on iloa thaimaalaisille	M ma
14.8.2005b	Näkkileipälinja uhka ruokakulttuurille	R s
15.8.2005	Eläköön suomalainen ruokakulttuuri	R s
18.8.2005	Koululaiset sienestämään ja marjastamaan	M ma
22.8.2005	Työttömätkin poimimaan marjoja ja sieniä	M ma
26.8.2005	Mistä tulee ulkomaisen juuston lisä-arvo?	H
31.8.2005	Tavallinen kuluttaja ei suosi outoja tuotteita	H
5.9.2005	Viljan tuottajahinta on aivan kestämätön	M m
18.9.2005	Nuorten huonot elämäntavat huolestuttavat	R m
19.8.2005	Onko rapuillallinen aina lahjusrikkomus?	R m
26.8.2005	Ruoan turvallisuudesta pitää maksaa	T Tu
1.9.2005	Juoma-automaatit eivät kuulu kouluihin	S kr v

6.9.2005	Automaattien tilalle mietittävä vaihtoehtoja	S kr v
13.9.2005	Automaatteihin tarjolle terveellisiä vaihtoehtoja	S kr v
14.9.2005	Terveet elämäntavat pienentävät hoitokuluja	T Te m
15.9.2005	Kouluruuan laatua on parannettava	S kr
16.9.2005	Oppilaille enemmän kotitalouden tunteja	T Te et
18.9.2005	Kasvaville lapsille ravitsevaa ruokaa	S kr
20.9.2005	Yhteiskunnallakin vastuu kansalaisistaan	T Te m
29.9.2005	Kouluruoassa vältettävä turhaa rasvaa	S kr
30.9.2005	Terveysintoilu on kuin muinaista uskonvainoa	R m
10.10.2005	Olisiko höttöä syötävä vain isompi kasa?	S kr
12.10.2005	Ravitsemushoidoilla saataisiin säästöjä	T Te m
16.10.2005a	Suomalainen nauttii maltilla virvoitusjuomia	T Te th
16.10.2005b	Nälkä vaivaa satoja miljoonia lapsia	M m
22.10.2005	EU:n tulisi heti määrätä siipikarja sisätiloihin	T Tu
1.11.2005a	Häkkikanojenkin hyvinvoinnilla on väliä	M el
1.11.2005b	Keliaakikot eväiden kanssa kahviloihin?	S r
5.11.2005a	Virvoitusjuomat pienempiin pulloihin	T Te th
5.11.2005b	Kauppa tarjoaa heikosti tuoretuotteita	R kt
21.11.2005	Pikaruokapaikassa tulisi kierrättää	M eko
25.11.2005	Painoindeksi veroilmoitukseen	T Te m
27.11.2005	Ruokaturva on osa puolustuskykyä	M m
27.11.2005	Sokerista päätös Brysselissä (KV)	M m
29.11.2005	Koirasta turkiksi ja ruuaks (KV)	R m
30.11.2005a	Ruokahuoltoa voidaan turvata maatalousvoimilla	M m
30.11.2005b	Lihottavaa ruokaa saa halvemmalla	T Te th
1.12.2005	Omavaraisuutta on syytä arvostaa	M m
3.12.2005	Kevytmaidoko nyt rasvaista?	T Te th
3.12.2005	Kouluruoka ei riitä kasvavalle pojalle (KV)	S kr
6.12.2005	Terveellinen ruoka voi myös olla edullista	R m
11.12.2005	Voisimme suojella sademetsiä myös lihantuontikiellolla	M eko
12.12.2005	Keliakiatietoutta levitetään yhteistyöllä	T Te m
12.12.2005	Väittelyä maidon vaikutuksista (KV)	T Te th
17.12.2005	Kinkun tilalle vaikkapa savustettua tofua	R m
24.12.2005	Mitä tahansa tuskin kannattaa viljellä	M m
30.12.2005	Luomukanalle voisi löytyä menekkiä	R kt
<b>2006</b>		
2.1.2006	Diabeetikoillekin omia erikois-elintarvikkeita	T Te m
12.1.2006	Taistelu liikakiloistako elämän tarkoitus	R m
16.1.2006	Maataloudessa ruoantuotanto etusijalla	M m
20.1.2006	Ylijääneestä maidosta vaikka pannukakkuja	R m
21.1.2006	Kalafileet tarjolle oikealla tavalla	T Tu p
3.2.2006	Mikä poronlihassa oikein maksaa?	H
11.2.2006	Leivoskulttuurimme kaipaa kohennusta	R kt
13.2.2006	Kotiruoka päihittää einekset	R m
14.2.2006	Runebergintortuissa käytettävä aitoja aineita	R kt



25.2.2006	Ravintolassa lasten kanssa (KV)	S r
16.3.2006	Broilerit kärsivät ahtaudesta ja vammoista	M el
17.3.2006b	Eläinten hyväksikäyttö on nykyajan tabu	M el
17.2.2006a	Runebergintortuissa perinteiset aineet	R kt
25.2.2006	Lääke- ja terveystuotteiden valvontaan työkaluja	T Te m
27.2.2006a	Vähemmän sokeria, kiitos	T Te th
27.2.2006b	Luopusimmeko joutsenmerkistä?	T Tu
3.3.2006a	Joutsenlippu takaa ruoan turvallisuuden	T Tu
3.3.2006b	Palauttakaa elintarvikkeet oikeaan paikkaan	H
3.3.2006c	Onko emäksisestä dieetistä jotain haittaa elimistölle?	T Te d
8.3.2006d	Emäsdieetti vailla tieteellistä pohjaa	T Te d
3.3.2006a	Miksi kotimaiset teen maahantuojaat piileskelevät?	R kt
3.3.2006b	Moni koulu tarjoaa terveellisiä välipaloja	S kr v
12.3.2006a	Teelaatujakaan ei tunneta	R kt
14.3.2006	Tehotuotanto syynä eläintautien leviämiseen	T Tu
18.3.2006b	Kotimaiset teemarkkinat harvojen käsissä	R kt
19.3.2006	Vastuullisesti tuotettu ruoka alkanut kiinnostaa kuluttajia	M k
23.3.2006	Tuoretta kanaa kannattaa syödä ulkomailla	R m
24.3.2006	Mauttomat ja kovat kasvikset ärsyttävät	R kt
27.3.2006	Isä ei voi korvata äitiä vauvan imetyksessä	S i
31.3.2006	Laadukasta ruokaa myös lapsille	S kr
29.3.2006	Imettäminen onnistuu kyllä isältäkin	S i
1.4.2006	Torikahviloiden pullarosvot kuriin (KV)	T Tu
1.4.2006a	Älkää viekö toriterasseja!	T tu
1.4.2006 b	Imetys on pulloruokintaa helpompaa	S i
4.4.2006	Ovatko muuntogeeniset siemenet tuhoajia ja tappajia	M eko
6.4.2006a	Kouluruuan tähteetkin hyödynnettävä	M eko
6.4.2006b	Lypsetty äidinmaito ei patenttiratkaisu	S i
7.4.2006	Torien elintarvikkeet suojattava linnuilta	T Tu
12.4.2006	Elintarviketeollisuus romuttaa vanhoja perinteitä	R kt
15.4.2006	Nuori daami söi sitkeän alkupalan (KV)	R m
24.4.2006	Kouluruokailu tukee tapakasvatusta	S kr
29.4.2006	Armeijassa oppii hotkimaan ruokansa	R m
4.5.2006	Ihmisen nykyinen ruokavalio on muokattu turhan steriiliksi	T Te rav
7.5.2006	Haitallisista aineista kerrottava avoimesti	T Tu
12.5.2006	Panostus luomuviljelyyn hyväksi kaikille	M luomu
14.5.2006	Veganismista ei ole riskiä terveydelle	T Te d
20.5.2006	Leipäjonossa ei jaeta terveystuotteita (KV)	T Te m
24.5.2006	Tarjottimen kanto on hintakysymys (KV)	S r
25.5.2006	Ylijäämärasvasta voisi valmistaa biodiiseliä	M m
16.5.2006	Kouluruokailuun saatava uusia tuulia	S kr
18.5.2006	Ollaan tottelemattomia!	S r
19.5.2006	Ravintoloiden itsepalvelu ärsyttää	S r
22.5.2006	Maksavan asiakkaan kuuluu saada palvelua	S r
23.5.2006	Itsepalvelu voi tarkoittaa myös hyvää käytöstä	S r
25.5.2006	Pöydän siivous jää usein seuraavalle asiakkaalle	S r
29.5.2006	Opiskelijaruokalassa asiakas tekee kaiken itse	S r

31.5.2006	Miksi koulu kannustaa napostelemaan?	R m
2.6.2006	Pieni karkkipussi kerran vuodessa tuskin haitaksi	R m
5.6.2006	Jos herra ei siivoa pöytää, niin sitten seuraava	S r
7.6.2006	Uskomukset voin haitoista syytä unohtaa	T Te th
8.6.2006	Jäätelöpallon hinta on karannut	H
9.6.2006	Rasvasuosituksukset tuoneet hyviä tuloksia	T Te rav
12.6.2006	Suomalainen ruoka on hyvää ja kestää varmasti vertailun	R s
13.6.2006	Suomalainen voi on huipputuote	R s
13.6.2006	Kehitysmaiden paikallista ruuantuotantoa puolustettava	M m
13.6.2007	Einesten sisältämä valkosipuli vaivaa allergisia	T Te th
14.6.2006	Ravintomme on monipuolistunut	T te rav
16.6.2006	Kalliin kahvin tai jäätelön voi jättää ostamatta	H
17.6.2006	Tietokoneohjelma vertailemaan ruokakorin hintaa	H
17.6.2006	Myös suolan voisi päästää pannasta	T Te th
18.6.2006	Ylijäämärasvoja ei voi syöttää EU-kansalaisille	M m
22.6.2006	Valkosipuli-allergikko kärsii myös ravintolassa	T Te th
27.6.2006a	Kahvi vahvana ja isossa kupissa!	R kt
27.6.2006b	Pienviljelyä voisi herätellä jälleen henkiin	R m
1.7.2006	Ympäristövero myös sipseille ja limsoille	H alv
2.7.2006	Tyydytetyllä rasvalla on haitallisia valtimovaikutuksia	T Te th
6.7.2006	Tuotteen hinta ei ole ainoa arviointiperuste	H
8.7.2006	Suomessa syödään ulkomaista siikaa	R m
9.7.2006a	Leikkipuistotoimintaa turha kadehtia	S m
9.7.2006b	Suolaa edelleen moninkertaisesti liikaa	T Te th
11.7.2006	Valtioneuvosto suosii suomalaista	R m
13.7.2006	Jäähilettä asiakkaankin ostoskassiin	T Tu p
30.7.2006	Elämä pientilalla on nykyään kallista	R m
30.7.2006	Luomuviljely on tarkkaa työtä, metallimiehet!	M luomu
2.8.2006	Italialainen ruoka tuotti pettymyksen	R s
5.8.2006	Tarjolle pieniäkin ruoka-annoksia	R kt
6.8.2006	Minne ovat kauppojen lihatiskit hävinneet?	R kt
17.8.2006	Kotimainen ruokako laadukasta?	R s
18.8.2006	Imettävälle äidille annettava vaihtoehtoja	S i
20.8.2006	Nautin italialaisesta ruokakulttuurista	R s
21.8.2006a	Terveysvalistuksen seuraus on mauton ruoka	R s
21.8.2006b	Nykytutkimus kyseenalaistaa eläinrasvojen haitat	T Te th
26.8.2006	Torjunta-ainejäämät ruuassa mitättömiä	T Tu
27.8.2006a	Eläinrasvat ovat terveydelle haitallisia	T Te th
27.8.2006b	Marjatalous tarvitsee ulkomaisia marjanpoimijoita	M Ma
30.8.2006	Ravinnon rasvat vaikuttavat aivojen terveyteen	T Te rav
1.9.2006	Potilaille lisää yksilöllistä ravitsemusneuvontaa	T Te rav
5.9.2006	Transrasvat näkyviin elintarvikkeissa	T Te th
9.9.2006	Voin käyttö oli pitkään harvinaista	R m
14.9.2006	Välipala parantaisi oppimista	S kr v
15.9.2006	Eikö mustikoiden syönti enää sovi lapsille?	R m
29.9.2006	Luomukanalle löytyy varmasti kysyntä	R kt
2.10.2006	Kauppoihin irtoteetä	R kt
4.10.2006	Luomukanalle on varmasti kysyntää	R kt

10.9.2006	Maitorasvalla ja dementialla ei ole merkitsevää yhteyttä	T Te th
13.9.2006	Miksi jäätelössä pitää olla vehnää?	T Te m
15.9.2006	Maidon rasvahapot nostavat kolesterolia	T Te th
25.9.2006	Kemikaaleja ei ole testattu riittävästi	T Tu
30.9.2006	Olisiko maito vain vasikoita varten?	T Te th
3.10.2006	Tavallisista ruoka-aineista paras välipala	T Te rav
3.10.2006	Suomi luomutuotantoalueeksi	M luomu
6.10.2006	Ruuan alv-alennus hyödyttäisi useimpia eläkeläisiä	H alv
7.10.2006	Luomu tuskin ratkaisu ruoantuotantoon	M luomu
7.10.2006	Masennuksen syynä voi olla ravitsemus	T Te rav
9.10.2006	Verohelpotuksia terveelliselle ravinnolle	H alv
9.10.2006	Kotimainen luomutuotanto on pienimuotoista ja pysyy sellaisena	M luomu
12.10.2006	Ruoka-aineille voisi laatia haitta-verotaulukot	H alv
16.10.2006	Arvonlisäveron alennukselle on parempia vaihtoehtoja	H alv
20.10.2006	ALV:n alennusta kiirehdittävä	H alv
22.10.2006	Alv:n alennuksen hyöty häviää vuodessa	H alv
23.10.2006	Arvonlisävero alas vain terveellisiltä ruoilta	H alv
14.10.2006	Rasvahapot tasapainoon kokonaisvaltaisesti	T Te rav
20.10.2006	Terveellinen ruokavalio tukee henkistä hyvinvointia	T Te rav
30.10.2006	Miten saada kilot karisemaan (KV)	T Te et
4.11.2006	Laihuuden ihannoiti voi laukaista syömishäiriön	T Te et
6.11.2006	Nyt pitäisi puhua perunalastusukupolvesta	R m
9.11.2006	Ruuan arvonlisävero on poistettava	H alv
11.11.2006	Pellot tuottamaan energiaa	M m
13.11.2006	Tuotanto unohtaa kanojen tarpeet	M el
16.11.2006	Mikä suomalaisia lihottaa (KV)	T Te et
17.11.2006a	Viljelijät ovat joutumassa ahtaalle	M m
17.11.2006b	Päiväkotiruuat valmistettava paikan päällä	S m
21.11.2006b	Ulkomailla saa laadukasta kananlihaa	R kt
22.11.2006	Päiväkotien ruokapalvelujen tasokkuus taataan vastakin	S m
28.11.2006	Arvonlisävero alas terveellisiltä elintarvikkeilta (KV)	H alv
3.12.2006	Hapankaali on aito ekovalinta talvella	M eko
9.12.2006	Päiväkotilapsille tärkeää kotoinen ja maukas ruoka	S m
10.12.2006	Eläinten oikeuksia voi muistaa ostosvalinnoissa	M el
15.12.2006	Imetys on enemmän kuin ruokintaa (KV)	S i
21.12.2006a	Kahvilapalvelu mielekästä Amsterdamissa	S r
19.12.2006	Itsepalvelu tuskin hyvää palvelua	S r
28.12.2006	Millainen on ruokailurytmi? (KV)	T Te et
29.12.2006	Ravinto suojaa mielenterveyttäkin	T Te rav
<b>2007</b>		
8.1.2007	Ruisleivän henki ja ydin on unohtumassa	R le
18.1.2007	Mistä viipaloidun leivän villitys oikein alun perin lähti liikkeelle?	R le
19.1.2007	Ravintoa pitää kunnioittaa	R m
24.1.2007	Aito suomalainen leipä palautettava kunniapaikalle	R le
28.1.2007	Vanhusten ruokailuun vaihtoehtoisia malleja	S m
17.1.2007	Perheen ruokavalintojen teko on vanhempien kasvatustyötä	T Te et

29.1.2007	Veroale suunnattava kevyttuotteille	H alv
31.1.2007	Saneleeko politiikka muuntogeenisen ruuan kohtalon?	M gm
1.2.2007	Riistetäänkö meiltä itse tekemisen ilo?	R le
2.2.2007	Kevyttuotteet eivät ole välttämättä terveellisiä	T Te th
6.2.2007	Saako sekaleipää kutsua ruisleiväksi	R le
9.2.2007	Vanhusten aterioiden laatua valvotaan	S m
14.2.2007	Kasvisruokavaliosta olisi hyötyä kansanterveydelle	T Te d
14.2.2007	Ruuan arvonlisävero rankaisee köyhimpiä	H alv
15.2.2007	Valmiiksi siivutettu leipä on kätevää!	R le
25.2.2007	Ruokakorin valinnat eettisin perustein	M k
2.3.2007	Lapsille tarjotaan niukkaa lounasta	S kr
6.3.2007	Kouluruokailuun ei suositella kilpailuja	S kr
7.3.2007	Miten ihmeessä kouluruoka voi loppua kesken?	S kr
7.3.2007	Nykymainokset eivät anna arvoa ruoalle	R m
11.3.2007	Oppilaat eivät jää ilman kouluruokaa	S kr
13.3.2007	Rukiilla pitkät perinteet Suomessa	R le
16.3.2007	Lapsille tarjotaan koulussa monipuolinen lounas	S kr
17.3.2007	Hiilihydraatteja varovan paino pysyy hallinnassa	T te d
18.3.2007	Hyvälaatuiset hiilihydraatit edistävät painonhallintaa	T te rav
11.3.2007	Luomulle tukea häittäverolla	H alv
18.3.2007	Ruuan verotuksella voidaan vaikuttaa myös ympäristöön	H alv
21.3.2007a	Eikö koululaisille ole varaa ostaa lasillista maitoa?	S kr
21.3.2007b	Miksi ruuasta tehdään niin suuri ongelma?	R m
22.3.2007	Kala- ja lihatiskit voivat olla pian historiaa	H alv
24.3.2007a	Kouluissa tarjottava luomumaitoa	S kr
24.3.2007b	Ruokataukoa on joillakin aloilla vaikea pitää	S m
25.3.2007	Väitteet geenimaissista kyseenalaisia	M gm
28.3.2007	Luomumaidosta puuttuu lisävitamiini	T Te rav
2.4.2007	Luomumaidossa rasvat käsittelemättömiä	T Te rav
2.4.2007	Kouluruoka on harvoin maukasta	S kr
3.4.2007	Kouluissa lapsille on tarjolla laaja ruokajuomavalikoima	S kr
6.4.2007a	D-vitamiinin lisääminen maitoon on ongelmallista	T te rav
6.4.2007b	Kouluruoan ei ole tarkoitus olla herkullista	S kr
12.4.2007	Terveellisen ruuan veroa alennettava	H alv
13.4.2007	Sokereille määrättävä korkeampi arvonlisävero	H alv
14.4.2007	Sydänmerkki-tuotteille alempi arvonlisävero	H alv
17.4.2007	Oikeus ruokailla työaikana tulisi säilyttää	S m
21.4.2007	Kouluruoka vanheimpainillan teemaksi	S kr
23.4.2007	Mistä saa oikeaa suomalaista kotiruokaa?	R s
??4.2007	Maitojen D-vitamiinilisästä on hyötyä	T Te rav
22.4.2007	Sydänmerkki ei takaa ruoan terveellisyyttä	H alv
30.4.2007	Emme mahtuneet ravintolaan, vaikka se oli tyhjä	S r
17.5.2007	Ruokakulttuurissamme on vaalittava laatua	R s
25.5.2007	Asiakas saa ravintoloissa usein ylimielistä palvelua	S r
30.5.2007	Tarjoilijoita kohdellaan usein kuin karjaa	S r
31.5.2007	Ravintolapalvelua rasittaa työvoimapula	S r

2.6.2007	Ravintola-asiakkaallakin vielä oppimista	S r
14.6.2007b	Myös asiakas vaikuttaa ravintolapalveluun	S r
21.6.2007	Kasvislounas sopii jokaiselle lapselle	S r
12.6.2007	Eettinen kuluttaja syö kotimaista kasvisruokaa	M k
8.6.2007a	Lehmälantaa voisi hyödyntää	M Eko
8.6.2007b	Islamilainen teurastus ei ole eläimelle raaka	M el
9.6.2007	Typpi saadaan apilasta ilman päästöjä	M eko
10.6.2007	Pihvinsyönti ei vaikuta ilmasto-ongelmaan	M eko
12.6.2007	Luomua suosimalla vältytään lannoitetuotannon rasisiteilta	M luomu
13.6.2007	Karjankasvatus edistää ilmastonmuutosta	M eko
13.6.2007	Kuluttajille luotettavaa tietoa tuotannon vastuullisuudesta	M k
18.6.2007	Leikkelepakkaukset rasittavat luontoa	M eko
25.6.2007	Luomuviljelylle parempia vaihtoehtoja	M luomu
27.6.2007	Pakkausmuovista kannattaa kieltäytyä	M eko
29.6.2007	Kotimainenko kasvisruoka eettisempää?	M eko
30.6.2007	Kaupoissa myydään paljon tyhjää ilmaa	M eko
4.7.2007	Eläinten oikeudet herättävät harvoin hyvää keskustelua	M el
14.7.2007	Energiajuomat tarvelevät lasten hampaat	T Te th
17.7.2007	Entsyymien puutoksista tulisi puhua enemmän	T Te rav
22.7.2007	Puutarhapalstan hoito kasvattaa lasta	R m
22.7.2007	Kuluttajalle pitää antaa tietoa geenimuuntelusta	T Tu gm
29.7.2007	Ruokavalioissa on neuvonta tarpeen	T Te d
31.7.2007	Miksi ei valmisteta suolatonta ruisleipää?	T Te th
4.8.2007	Mikään ei vedä vertoja itse paistetulle leivälle	R le
6.8.2007	Geenimuunnellussa ruoassa liikaa turvallisuusaukkoja	T Tu gm
7.8.2007	Ruoan veroalennuksen vaikutuksia ei täysin selvitetty	H alv
8.8.2007	Kahvikupillisen hinta ylitti sietokyvyn	H
9.8.2007	Pelottelu geenimanipulaatiolla vie pohjan asialliselta keskustelulta	T Tu gm
9.8.2007a	Suolatonta leipää on kyllä leivottu	R le
9.8.2007b	Kahvikupillisessa ei suinkaan maksa pelkkä kahvi	H
10.8.2007	Ruisleipä olkoon täyttä ruista	R le
11.8.2007	Nälän hoitaminen vähentää köyhyyttä	M m
12.8.2007	Saako maataloutta syyttää Itämeren likaamisesta? (KV)	M eko
13.8.2007	Tehdäänpä torstaista kansallinen salaattipäivä	T Te et
14.8.2007	Muunnellut geenit eivät siirry niitä syöneen soluihin	T Tu gm
16.8.2007	Miten edistetään terveellisiä ruokatottumuksia? (KV)	T te et
17.8.2007	Geenimerkinnässä ei ole kysymys vain terveellisyydestä (KV)	M gm
19.8.2007	Tavat hukassa noutopöydässä? (KV)	R m
19.8.2007	Miksi luomulihaa ei enää nykyisin saa juuri mistään?	R kt
20.8.2007	Joutuuko kuluttaja koe-eläimen rooliin?	T Tu gm
24.8.2007	Muuntogeenisen soijan hyödyt jääneet taka-alalle	M gm
25.8.2007	Ravintolakulttuuri ei ole aitoa Suomessa(KV)	R m
27.8.2007	Kala lentää pöytään ulkomailta (KV)	R kt
29.8.2007	Luomuliha ei tunnu kelpaavan suomalaisille jalostajille	R kt
2.9.2007	Saako suomesta koskaan laatupeunaa?	R kt
3.9.2007	Muutamme luontoa laiskuutemme takia	M gm
3.9.2007	Geenirehun viljely tuhoaa maa-alueita	M gm
4.9.2007	Gm-lajien käyttö voi lisätä kemikaalikuormitusta	M gm

6.9.2007	Gm-soijan vijelyllä ympäristövaikutuksia	M gm
7.9.2007	Luomutuotteita saa vain satunnaisesti	R kt
9.9.2007	Hedelmien ale-kampanja ilahdutti	H
10.9.2007	Jäniksen lihassa ei ole välttämättä väkevää makua	R m
10.9.2007	Suomalaiset kuluttajat ostavat ”melkein luomua”	M luomu
10.9.2007	Gm-lajien käyttö säästää ympäristöä	M gm
10.9.2007	Metsästys on miehinen jääne menneiltä ajoilta	M el
11.9.2007	Muuntogeenikasvien käyttö ei lisää kemikaalikuormitusta	M gm
14.9.2007	Aavikoituminen maksetaan ruuan hinnassa	H
14.9.2007	Pikalounas pois kouluista (KV)	S kr
15.9.2007	Maissihiutaleiden takana on uskonto	R m
16.9.2007	Itämeri terveemmäksi luomuviljelyllä	M luomu
16.9.2007	Ruuan hinta ei ole karkaamassa korkeuksiin	H
17.9.2007	Ruokailu on osa koulun kasvatustehtävää	S kr
19.9.2007	Metsästäjillä on terve suhtautuminen luontoon	M el
21.9.2007	Kouluruokailussa ei opita pöytätapoja	S kr
21.9.2007	Luomu ei ratkaise Itämeren ongelmia	M luomu
25.9.2007	Syöpäsairaiden ravitseminen kuntoon	T Te rav
26.9.2007	Hedelmien karttamiseen on monta syytä (KV)	R m
26.9.2007	Sokerille määrättävä pikaisesti haittavero	H alv
29.9.2007	Päätös sokerista myötäili Suomen politiikkaa	M m
30.9.2007	Sokerit omasta maasta (KV)	M m
1.10.2007	”Metsästäjän”saalis voi olla marjoja ja sieniä	M el
1.10.2007	Matsutake-sieniä ravintoloihin	R kt
8.10.2007	Kotimainen sokeri viety suusta ennenkin	M m
10.10.2007	Sokerin syönti pilaa terveyden	T Te th
12.10.2007	Ruoan arvonlisäveroa ei ole syytä alentaa	H alv
16.10.2007	Lakialoite geeniruuan merkinnöistä vesittää asian	M gm
18.10.2007	Kokit eivät osaa tehdä suolatonta ruokaa	R kt
19.10.2007	Tuotannon läpinäkyvyys on kuluttajan etu	M gm
21.10.2007	Ruokaa riittää roskikseenkin	R m
28.10.2007	Itsekuria karkkihiirelle (VK)	T Te et
30.10.2007	Aliravitseminen on kehityksen esteenä	T Te rav
2.11.2007	Lapsen ruokavaliota ei pidä tarpeettomasti rajoittaa	T Te rav
5.11.2007	Miksi vauvoille annetaan kestoäilykkeitä?	T Tu
6.11.2007	Geenitekniikassa kuullaan kuluttajia, mutta ei riittävästi	M gm
12.11.2007	Purkkiruoka antaa aikaa olla vauvan kanssa	R m
14.11.2007	Vegeksi jo pikkulapsena (KV)	R m
15.11.2007	Soseet valmistuvat muun ruoanlaiton ohessa	R m
20.11.2007	Einestä ruokapöytään (VK)	R kt
21.11.2007	Lähikauppiaat ja lähituottajat takaisin!	R m
23.11.2007	Einesruokiin pannaan liikaa mausteita	R kt
25.11.2007	Syön hyvillä mielin oikein tuotettua lihaa	M el
26.11.2007	Suomalaisille kertyy kiloja (KV)	T Te et
26.11.2006	Gm rehun käyttö näkyviin kinkkupakkaukseen	T Tu gm
28.11.2007	Mistä saisi vähäsuolaisia aineksia ja savukaloja?	T Te th
29.11.2007	Kannattaako meidän tukea maatalouttamme?	M m

1.12.2007	Lainmuutos ei vaikuta eläinten käyttäytymiseen	M el
2.1.2007	Maitoko syynä kansantauteihimme?	T Te th
1.2.2007	Onnellisen eläimen liha menisi taatusti kaupaksi	M el
3.12.2007	Kasvisruoasta saatava todellinen vaihtoehto (kulttuuri)	R m
4.12.2007	Luomussa geenimuuntelua ei suvaita	M luomu
5.12.2007	Lihasta kieltäytytty myös uskonnollisista syistä	R m
6.12.2007	Eläkeläisilläkin on varaa tanskalaiseen kinkkuun	H
7.12.2007	Kanojen kannibalismi seuraus luonnottomista olosuhteista	M el
9.12.2007	Sian oikeuden sikalassa (KV)	M el
12.12.2007	Maidon proteiinia syytetään turhaan	T Te th
13.12.2007	Tarinoita vanhasta ruoasta (KV)	T Tu p
16.12.2007	Maitoa parhaavissa väitteissä lienee taustalla tilastoharha	T Te th
16.12.2007	Glutamaatti voi olla ihmiselle haitallista	T Tu
18.12.2007	Haluan tuoretta lohta joulupöytäni	T Tu p
18.12.2007	Eläinten tehotuotanto kyseenalaistettava	M el
18.12.2007	Maidon terveysvaikutuksia tutkitaan	T Te th
21.12.2007	Kuluttajaa on harhautettu tiedotuksella	M el
22.12.2007	Eläinten oloja arvostellaan usein tietämättä tosiasioita	M el
22.12.2007	Lehmän maito on tarkoitettu vain vasikan juotavaksi	M el
24.12.2007	Suomalainen jouluruoka ei innosta	R s
28.12.2007	Lapsi voi saada äidinmaitoa hoidossakin	S m
29.12.2007	Eläimille oikeus elää lajille tyypillisesti	M el

## 2008

7.1.2008a	Suomen ei ole järkevää ulkoistaa maatalouttaan	M m
7.1.2008b	Eläinsuojelulakien tiukennus mahdollista	M el
9.1.2008a	Ravintolaruokaa ja ulkona syömistä on syytä tutkia	T Te m
9.1.2008b	Maito tuskin uhkaa kansanterveyttämme	T Tu p
10.1.2008	Pastöroimaton maito kauppoihin	T Tu p
12.1.2008	Pastörinti estää maitoa pilaantumasta	T Tu P
12.1.2008b	Nitraatilla myös positiivisia vaikutuksia	T Tu
12.1.2008	Suomalainen kalankasvatus kannattaa	M m
14.1.2008	Kaupan hedelmäpussit biojätteille sopiviksi	M eko
16.1.2008	Pastöroimaton maito on terveysriski	T Tu p
18.1.2008	Maidolla ei ole pastörintipakkoa	T Tu p
19.1.2008	Haluan ostaa tuoretta kalaa, en mauttomia puolivalmisteita	R kt
21.1.2008	Tilalta ostettu maito maistuu paremmalta	T Tu p
26.1.2008	Vähäsokeriset jogurtit tervetulleita	T Te th
26.1.2008	Tuontiruoan ongelma on näkymätön kuormitus	M eko
27.1.2008	Moni ravintolapihvi on kasvanut Etelä-Amerikassa (KV)	M eko
28.1.2008	Ostoksilla voi käydä pyörälläkin	M eko
29.1.2008	Hedelmien oma sokeri riittäisi myös mehuissa	T Te th
1.2.2008	Miten maito säilyy jopa yli kuukauden?	T Tu p
2.2.2008	Marinoitu lihasilppu kertoo arvoistamme	R m
3.2.2008	Hyvää jogurttia saa sekoittamalla	T Te th
4.2.2008	Maito on puhdas elintarvike	T Tu p
5.2.2008	Pitäisikö olutta ryystää pullonsuusta?	R m
6.2.2008	Päiväkotilasten ruokahuoltoa ei ole tarpeen uudistaa	S m

10.2.2008	Valmisruoka ei kuulu päiväkoteihin	S m
14.2.2008	Koulumme välipala on liian kallis	S kr v
17.2.2008	Ruuan hinta alkaa jo hirvittää (KV)	H
24.2.2008	Epäterveellisistä välipaloista pitää päästä eroon	S kr v
1.2.2008	Etelä-Amerikan hallitukset ovat agribisneksen juoksupoikia	M k
14.2.2008	Leipäjonojen lopettamista olisi syytä harkita	H
18.2.2008	Ruoanjakelusta haetaan apua tarpeeseen	H
20.2.2008	Luonnonlohta muillekin kuin turisteille	M k
22.2.2008	Rasvaisempia tuotteita kaupan hyllyille (KV)	R kt
25.2.2008	Ruokajakelu on tarpeen toimeentulotien saajille	H
2.3.2008	Ruoanlaitto voi olla perheelle laatuaikaa	R m
4.3.2008	Hotelliaamiainen kielii ruokakulttuurista	R m
6.3.2008	Ruuan vieminen jätteisiin on häpeällistä	R m
8.3.2008	Missä ovat poliittiset teot eläinten puolesta?	M el
10.3.2008	Miksi kana ei enää kelpaa kuluttajalle?	R m
12.3.2008	Kyllä kana kelpaisi kuluttajalle	R kt
13.3.2008	Suolan korvikkeelle olisi tarvetta	T Te th
18.3.2008	Haitalliselle suolalle on vaihtoehtoja	T Te th
22.3.2008	Lihan tuottajahintoja pitää korottaa tuntuvasti	M m
30.3.2008	Päivän kouluruoka: rusinat ja leipä	S kr
7.4.2008	Kouluruokailua mahdotonta jatkaa nykyinenolla	S kr
10.4.2008	Keinotekoisista makeutusaineista kerrottava tuoteselosteissa	T Tu
20.4.2008	Lihansyönti lisää nälkää (KV)	M k
22.4.2008	Armeija marssii kasvavalla vatsalla (KV)	T Te et
24.4.2008	Kaurakin voisi pelastaa nälältä	M m
25.4.2008	Kasvisruoka oiva vaihtoehto kouluillekin	S kr
30.4.2008	Ruokailutottumuksia muutettava kestävän kehityksen mukaisiksi	M k
8.5.2008	Kohtuus kaikessa, myös ruokailutottumuksissa	M k
11.5.2008	Kalorit huomioitava verrattaessa ruoan ilmastorasitusta	M eko
15.5.2008	Ruoka-aineista kannattaa kerätä tietoa	M eko
19.5.2008	Luomuruoka vapautettava arvonnäköisestä	H alv
23.5.2008	Juuston syöminen ei säästäisi ympäristöä	M eko
20.5.2008	Mummolan herkut tuskin pilaavat hampaita	R m
31.5.2008	Mansikit pihalle (KV)	M el
2.6.2008	Suomessa karjanpito on kannattanut	M m
3.6.2008	Eläintuotteiden syöminen on tarpeellista biodiversiteetin kannalta	M eko
6.6.2008	Karjankasvatus vie suuren osan viljelysmaasta	M eko
8.6.2008	Lihansyöjä varastaa ruokaa muiden suista	M k
8.6.2008	Epäterveellisten elintarvikkeiden mainonta kuriin	T Te m
9.6.2008	Eläinsuojeluvalvonta ympäristöministeriölle	M el
10.6.2008	Myös eläinten tulee saada osansa hyvinvoinnista	M el
14.6.2008a	Talouselämäkirja syynä Afrikan nälänhätään	M m
14.6.2008	Elintarvikemainonnassa harvoin ylilyöntejä	T Te m
15.6.2008a	Tieteen uusien tuloksien pitää näkyä ravitsemussuosituksissa	T Te rav
15.6.2008b	Kotieläimillä on yhä tärkeä rooli ruoantuotannossa	M m
15.6.2008c	Kasvisten syönti riippuu hinnasta	H



18.6.2008	Pelkän pussiteen tarjoaminen ärsyttää	R kt
24.6.2008a	Pussitee maistuu usein haudutettua paremmalta	R kt
24.6.2008b	Eineksissä on yhä liikaa suolaa	T Te th
28.6.2008	Maidon tuottajahintaa tulee nostaa	M m
1.7.2008	Hyvästit Brasilian marmoripihveille (KV)	T Tu
5.7.2008	Elintarvikkeiden suolaa on jo vähennetty	T te th
19.7.2008a	Herkullisen ruoan ei tarvitse olla kallista	R m
19.7.2008b	Erytisruokavalio se vasta maksaakin	H
21.7.2008	EU tarvitsee pitkäjänteisen ruokastrategian	M m
22.7.2008	Maustamatonta lihaa, kiitos (KV)	R kt
26.7.2008	En saa kaupasta mitään syömäkelpoista	T Tu
28.7.2008	Vegaaniravinnollakin pärjää hyvin	T Te d
29.7.2008	Lisäaineita käytettiin jo keskiajalla	T Tu
1.8.2008	Asukaspuistojen kesäruokailu vanhuksillekin	S m
3.8.2008	Salarasvoittumiseni johtui juuston syömisestä	T Te th
5.8.2008	Laihduttaessa myös lihaksia tulee suojella	T Te rav
8.8.2008	Onko nyt meneillään jokin juustosota?	T Te th
9.8.2008	Teollisuus ja kauppa kuppaaavat kuluttajaa	H
16.8.2008	Viljelijöitä ei kannata syyttää ruoan kalleudesta	M m
17.8.2008a	Veroetu kasviksille hyödyksi monella tapaa	H alv
17.8.2008b	Sotaveteraaneille tuskin riittää kevyt ruoka	S m
22.8.2008a	Kuntoutuksessa saa monipuolista ruokaa	S m
22.8.2008b	Olisiko jo aika kananlihan arvonalautukselle?	R m
26.8.2008	Menkää kalaan! (KV)	Rm
27.8.2008	Syömätävät aina väärin (KV)	T Te et
28.8.2008a	Kokonaisuutta painottavat ravitsemusohjeet saivat haasteen	T Te rav
28.8.2008b	Pelottelu piparien vaarallisuudella turhaa	T Tu
5.9.2008a	En halua olla meijeriteollisuuden lypsylehmä	H
5.9.2008b	Vaihtelua leipähylllyyn (KV)	R kt
6.9.2008	Sentti venyy koulukeittiöissä (KV)	S kr
7.9.2008	Roskaruoka aiheuttaa vakavia kehityshäiriöitä	T te th
9.9.2008	Pikemminkin pitäisi tinkiä liharuoasta	S kr
15.9.2008	Kuntien ruokapalvelujen resurssit eivät aina riitä kunnon ruokaan	S m
18.9.3008	Yritän helpottaa työpaineitani syömällä	T Te et
20.9.2008	Herkkujen syönti kuuluu juhliin lapsillakin	R m
21.9.2008	Karkkimopo keulii (KV)	R m
4.10.2008	Ravintolaruokailua myös imeväisille (KV)	S r
7.10.2008	Julkista imettämistä ei pitäisi paheksua	S i
15.10.2008	Vapaa-ajankalastaja arvostaa kotimaista kalaa myös tiskillä	R m
16.10.2008	Ruokahankinnat vaikuttavat ympäristöön	M eko
18.10.2008	Ruokaohjeissa ei pitäisi puhua possusta	R m
7.11.2008	Kotieläintuotannon eettisyyttä lisättävä	M el
11.11.2008	Laitoskeittiöt haaskaavat ruokaa turhaan	M eko
12.11.2008	Miksi ihminen ylimalkaan syö mitään	M eko
14.11.2008	Mutkakurkut markkinoille (KV)	R m
17.11.2008	Höytyykö köyhä ruuan veroalesta (KV)	H alv

19.11.2008	Ihmislanta sopii viljelykäyttöön	M eko
23.11.2008	Luukulta leipäjonoon (KV)	H
28.11.2008	Maidonjuojaa ei pidä syyllistää metaanipäästöistä	M eko
30.11.2008	Eläinten kärsimys on arkipäivää	M el
3.12.2008	Kanalaisku oli raukkamainen teko	M el
12.11.2008	Vanhuksen ostaman ruoan oltava halvempaa	H
24.11.2008	Keskustelu geeniteknikasta on hämmentävää	M gm
26.11.2008	Geeniteknikassa maallikot oikovat asiantuntijoita	M gm
27.11.2008	Viranomaisten tiedot geeniteknikasta ajan tasalla	M gm
30.11.2008	Kauhustusten kananhäkki (KV)	M el
30.11.2008	Suussa sulava Jeesus Kristus (KV)	R m
1.12.2008	Ruokiamme ei pidä hävetä	R s
4.12.2008	Suomalaista kulinarismia (KV)	R s
6.12.2008	Liha ja kala puhdistetaan mauttomiksi	R m
6.12.2008	Laaja luomutuotanto auttaisi Itämerikin	M luomu
11.12.2008	Suomi on auttamatta elintarvikemarkkinoinnin kehitysmää	M m
12.12.2008	Luonnonkalan omavaraisuus pian mennyttä	M k
13.12.2008	Elintavat vaikuttavat tyyppin 2 diabeteksen syntyyn	T Te et
14.12.2008	Uusin geenitieto huomioidaan	M gm
16.12.2008	Ravintosuosituksia olisi jo aika muuttaa	T Te rav
17.12.2008	Ruokavaliosuositusten uudistukseen malttia	T Te rav
18.12.2008	Mikään tietty ruoka ei pidennä elinikää	T Te rav
19.12.2008	Ravinnon laatu vaikuttaa elinikään	T Te rav
20.12.2008	Kansanterveyslaitoksen laatimat ravitsemussuositukset yhä ajankohtaiset	T Te rav
21.12.2008	Lopettakaa hiilihydraattien parjaaminen	T Te rav
21.12.2008	Itämeren luonnonlohi pois kaupan tiskiltä	T Tu
27.12.2008	Ankeriaat kalastetaan Suomessa täyskasvuisina	M eko

## 2009

4.1.2009	Tarvitseeko juusto muovia?	R kt
8.1.2009	Taantuma voi pelastaa ruokakulttuurimme	R m
9.1.2009	Onnellisen eläimen liha on maukasta	M el
12.1.2009	Muovi ei ole pirun keksintö vain juustolle	R kt
17.1.2009	Kalapuikkobaliikki jäi verkkoon	S kr
23.2.2009	Kallistuva ruoka pidentää leipäjonoja	H
2.3.2009	Villikanit veronmaksajien ruokapöytään	R m
9.3.2009	Hiilihydraattien määrän joutuu usein arvaamaan	T Te m
12.3.2009a	Myös suolan määrästä tietoa	T Te m
12.3.2009b	Kaloja ei saa jättää jälle	M el
14.3.2009	Kilpailun puutteestako ruokakori kallistuu	H
18.3.2009	Vältän ostamasta luomutuotteita	M luomu
21.3.2009	Marinoimaton liha ei käy kaupaksi	R kt
25.3.2009	Helsinkiin lisää korttelileipomoja	R m
22.3.2009	Suomeen lisää luomuviljelyä	M luomu
29.3.2009a	Luomu ei valitettavasti pelasta maailmaa	M luomu
29.3.2009b	Arvonlisävero pois luomutuotteilta	H alv

31.3.2009	Luomutuotanto turvaa monimuotoisuuden	M luomu
29.4.2009	Mihin rypsiöljyn suosiminen oikein perustuu?	T Te m
1.4.2009	Puuro tai velli ei ole kunnan kouluruokaa	S kr
25.4.2009	Luomutomaatit vihreällä energialla	M eko
12.5.2009	Lasten lihavuus on vanhempien syytä	R m
10.5.2009	Rinnakkaiselolakia ei kannata vastustaa	M m
15.5.2009	Millä ehdoilla haluamme gmo-kasveja?	M gm
20.5.2009	Kaupan keskittyminen haitaksi luomulle	M luomu
24.5.2009	Äidinmaito on vauvalle parasta ravintoa	S i
26.5.2009	Imetykseen kannustetaan	S i
3.6.2009	Vauvan imetyskin on tekniikkalaji	S i
5.6.2009	Vanhusten kahveista ei säästetä	S m
6.6.2009	Lasten lihavuus ei aina vanhempien syy	T Te et
7.6.2009	Imetyksen lopettajakin kaipaa rohkaisua	S i
11.6.2009	Kasviksia tulisi syödä suosituksia enemmän	T Te rav
16.6.2009	Metsiemme lihansyöjille ravintoa	T Tu
19.6.2009a	Vanhusten kahveista ei säästetä	S m
19.6.2009b	Maustamaton liha lupasi liikoja	R kt
24.6.2009a	Ruoantuotanto on ilmiselvästi jo tarpeettoman tehokasta	M k
24.6.2009b	Läskisodasta on tullut vakava ongelma	T Te m
28.6.2009	Asiantuntijat eivät unohda ruoan nautittavuutta	T Te m
30.6.2009	Terveysvalistus voi näyttää mustavalkoisesta	T Te m
2.7.2009	Kolesterolikauhuun on hyviä syitä	T Te th
2.7.2009	Makeisveron voisi ottaa uudestaan käyttöön	H alv
4.7.2009	Makeisveron paluun sijaan alv:n korotus	H alv
5.7.2009	Pitääkö lihan menekkiä oikeasti vielä edistää?	M m
11.7.2009a	Eläinsuojelun on syytä valvoa halal-teurastuksia	M el
11.7.2009b	Kyllä eurolla pitää saada kuppi kahvia	H
11.7.2009c	Kolesterolin vaaroja liioitellaan suotta	T Te th
14.7.2009	Suomalaiset ovat hyväksyneet ryöstöhinnat	H
16.7.2009a	Eläinten hyvä kohtelu on terveellistä ihmisillekin	T Tu
16.7.2009b	Silakka on ylihinnoiteltu	H
17.7.2009	Ikivanha ruokakulttuuriko uusiksi tuosta vain?	R m
19.7.2009	Reviiririita kytee pohjoisen marjamailla (KV)	M ma
21.7.2009a	Omega-3:a ei ole vain kalassa	T Te rav
21.7.2009b	Lehmiä lypsämään ei hakeuduta rahanhimosta	M m
25.7.2009a	Onko maidon tuottamisessa enää mieltä?	M m
25.7.2009b	Tuontihedelmien säilöntäaineista tietoa ostajalle	T Tu
26.7.2009	Pieniä kukkoleipomoja uhkaa sulkeminen	T Tu
28.7.2009	Milloin saan kulmilleni vihannesauton?	R m
29.7.2009a	Ehkä lama karkottaa uusavuttomuuden	R m
29.7.2009b	Kotimaista ruokaa loppukesän kesteihin	M k
30.7.2009	Kauppojen yritys miellyttää kaikkia nostaa hinnat ylös	R m
2.8.2009a	Jokaisesta kehusta hymytarra kaupalle	T Tu p
2.8.2009b	Kirjaimet voisivat kertoa tuoretiskin hygieniasta	T Tu p
3.8.2009a	Ruokakaupamme ovat tylsiä	R kt

3.8.2009b	Syökää vuodenaikojen mukaan	R m
3.8.2009c	Luomuruoasta ei pidä luopua noin vain	M luomu
8.8.2009	Meillä kalliissa tehdään ruisleipää naapureille	R m
9.8.2009a	Laaturuokakin voi olla synkkää syötävää	M k
9.8.2009b	Lapissa riittää marjoja ulkomaalaisillekin	M ma
21.8.2009a	Marjastavalle työvoimalle säännöt	M ma
1.8.2009	Ravintoloiden veroale haastaa kotiruokailun	H alv
2.8.2009a	Vero kaikille sokerituotteille	H alv
2.8.2009b	Ruokaveron muutos voi uhata ravintola-alaa	H alv
13.8.2009	Lounaspaikat kärsivät korkeasta alv:sta	H alv
18.8.2009	Markettienkin tiskiltä saatava tuoretta kalaa	T Tu p
20.8.2009	Geenimuuntelusta annettava kuluttajille tasapuolista tietoa	M gm
21.8.2009a	Tuoretiskillä myydään surutta vanhaa kalaa	T Tu p
21.8.2009b	Thaipojat, tervetulo!	M ma
22.8.2009	Lohta myytiin tuoretiskistä kolme viikkoa	T Tu p
23.8.2009a	Kissani ei syö tuoretiskiltä ostettua kalaa	T Tu p
23.8.2009b	Oikeasti tuore kala olisi myyntivaltti	T Tu p
23.8.2009c	Opettajien kuuluu syödä lasten kanssa	S kr
26.8.2009a	Hymynaamat toimisivat myös suomessa	T Tu p
26.8.2009b	Makuaisti voi pettää	T Tu p
26.8.2009c	Tarroja ei tarvita	T Tu p
26.8.2009d	Kuluttaja ei aina osaa arvioida laatua	T Tu p
28.8.2009a	Viljan polttaminen on häpeällistä	M m
28.8.2009b	Kuva kasvisruoasta vääristyy kouluissa	S kr
29.8.2009a	Päiväkotien ruokahuolto ei voi ulkoistaa	S m
29.8.2009b	2000-luvun nainen juo olutta	R m
4.9.2009	Olisin halunnut syödä suomalaista ruokaa	R s
6.9.2009a	Perunasta on turha hurskastella näillä rahoilla	S kr
6.9.2009b	Viljan varmuusvarastoja pitää kasvattaa	M m
11.9.2009	Pitäisikö syödä pieniä kiviä	R m
13.9.2009	Aleruokaa ja alhintoja (KV)	H
13.9.2009	Tuore pakaste (KV)	R kt
17.9.2009	Jos syö makkaran, pitääkö heti bodata?	R m
1.10.2009	Ylijäämäviljat Afrikkaan osana kehitysapua	M m
3.10.2009a	Myös turvallista kanelia on saatavilla	T Tu
3.10.2009b	EU-aikana ei voi enää suosia suomalaista	T Tu
5.10.2009	Suomi on tuomittu kalliin ruoan maaksi	H
9.10.2009	Kaikki epäterveellinen lapsilta piiloon	T Te m
14.10.2009a	Leipä on suomessa häpeällisen kallista	H
14.10.2009b	On ekoteko siirtyä maidosta soijajuomaan	M eko
16.10.2009a	Suomalaisten mielestä leipä ei saisi maksaa mitään	H
16.10.2009b	Vastapaistettu patonki Belgiassa oudon halpaa	H
16.10.2009c	Soija ei ole lypsylehmien ykkösravintoa	M eko
19.10.2009	Soijan suosija osallistuu riistoon	M k
18.10.2009	Leipää voitaisiin myydä kilotavarana	H
4.11.2009b	Hattu pois päästä ruokapöydästä	S kr
4.11.2009a	Ruuasta tinkiminen tuhoaa ruokakulttuurin	S kr
5.11.2009	Särkien käyttö lannoitteena hämmästyttävää	M el

8.11.2009	Eläinsuojelulaki koskee myös kaloja	M el
9.11.2009	Laitosruualta vaaditaan paljon	S m
18.11.2009	Palmuöljy on epäterveellistä	T Te th
20.11.2009	Kauppojen leipämaistiaiset tulisi lopettaa	T Tu
18.11.2009	Maailmassa on miljardi nälkäistä, mutta ylipainoisia on enemmän	M m
22.11.2009	Muuntogeenisten kasvien viljelystä säädetään lakia vastustajien ehdoilla	M gm
29.11.2009	Kasvisruokavalio jää helposti liian yksipuoliseksi	T Te d
30.11.2009	Tuorekin leipä on usein eilistä	H
8.12.2009	Muuntogeenisten lajikkeiden viljelystä on kerrottava etukäteen	M gm
12.12.2009a	Eläinsuojelutapausten takana on inhimillistä hätää	M el
12.12.2009b	Eläintensuojeluun enemmän voimavaroja	M el
13.12.2009	Jokainen sika ansaitsee hyvän elämän	M el
14.2.2009a	Viranomaisten keskityttävä rooleihinsa eläinsuojelussa	M el
14.2.2009b	Inhimillinen hätä ei oikeuta eläinrääkkäystä	M el
15.12.2009	Sioista on enemmän iloa elävinä kuin marinadissa	M el
16.12.2009a	Olen valmis maksamaan eläinten paremmasta kohtelusta	M el
16.12.2009b	Eläinten kärsimyksien syy on ihmisten ahneus	M el
16.12.2009c	Eläinten hyvinvointi on otettava elintarvikkeiden laatukriteeriksi	M el
16.12.2009d	Eläinsuojelun valvonta on organisoitu väärin käsiin	M el
18.12.2009a	Eläinten huono kohtelu on saatava loppumaan	M el
18.12.2009b	Eläinten oloista kertovia merkkejä on jo kehitetty	M el
23.12.2009	Osa aktivistien kuvaamista sikalavideoista paljasti vain lain määräämän minimitason	M el
28.12.2009	Onko eineksiin pakko tunkea lisäaineita?	T Tu
29.12.2009a	Sikatilojen oloja voisi seurata nettikameran kautta	M el
29.12.2009b	Raha puhuu totuuden sikafarmarinkin korvaan	M el
30.12.2009	Nettikameroita sikaloissa kannattaa ehdottomasti kokeilla	M el