

LUOKKA JA SUKUPUOLI RUOKAKIRJOISSA

Tapausesimerkkinä Hans Välimäen tuotanto

Emmi Kallio

Pro gradu -tutkielma

Kirjallisuus

Taiteen ja kulttuurin tutkimuksen laitos

Jyväskylän yliopisto

Syksy 2010

JYVÄSKYLÄN YLIOPISTO

Tiedekunta – Faculty Humanistinen	Laitos – Department Taiteen ja kulttuurin tutkimuksen laitos
Tekijä – Author Kallio Emmi Johanna	
Työn nimi – Title Luokka ja sukupuoli ruokakirjoissa. Tapausesimerkinä Hans Välimäen tuotanto.	
Oppiaine – Subject Kirjallisuus	Työn laji – Level Pro gradu -tutkielma
Aika – Month and year Marraskuu 2010	Sivumäärä – Number of pages 92
Tiivistelmä – Abstract <p>Tutkielmani tarkoituksena on osoittaa, kuinka ruokakirjat osaltaan aktiivisesti luovat ja toisintavat käsitystämme luokasta ja sukupuolesta. Tutkielmassani jaottelen ruokakirjallisuuden gastronomiseen kirjallisuuteen ja keittokirjallisuuteen. Gastronominen kirjallisuus on perinteisesti ollut miehisen eliitin laji. Arkiseen käytännöllisyyteen keskittyvät keittokirjat ovat puolestaan olleet naisten kirjallisuutta. Ruoan ja luokan yhteydessä keskeisenä teoreettisena kehyksenä toimivat Pierre Bourdieun ajatukset mausta ja luokasta sekä kulttuurisesta ja ekonomisesta pääomasta. Ruokaa ja sukupuolta puolestaan pohdin sekä ruoka-aineiden että ruoanvalmistuksen sukupuolittuneisuuden kautta.</p> <p>Tapausesimerkinä tarkastelen Hans Välimäen tuotantoa vuosilta 2004–2009. Välimäen teokset asettuvat osaksi hyvän maun sanelevaa gastronomisen kirjallisuuden jatkumoa, toisaalta ne ovat myös käytännöllisiä ruoanvalmistusoppaita, keittokirjoja.</p> <p>Välimäki kiinnittyy teoksillaan vahvasti ravintolamaailmaan. Ammattitaidon esille tuominen vaikuttaisi-kin olevan kirjojen keskeisintä sisältöä. Välimäellä on myös valtaa itse määritellä oikeaa makua ja sulkea sen ulkopuolelle raaka-aineita ja valmistusmenetelmiä. Luokka ilmenee teoksista myös implisiittisen lukijan käsitteen kautta. Olen hahmotellut Välimäen kirjoille kaksi erillistä implisiittistä lukijaa, osaavan ruokaharrastajan ja työväenluokkaisemman kotikokin, jonka ekonominen ja kulttuurinen pääoma on ihannelukijaan verrattuna matalampi.</p> <p>Välimäen kirjat ylläpitävät jakoa yläluokkaiseen ja miehiseen ravintolamaailmaan ja naisiseen kotikeittämiseen. Välimäen teoksissa naisten rooliksi jää tuottaa se arkinen kotiruoan perusta, jolta luovat miehet ponnistavat eteenpäin, yläluokkaiseen ja arvostettuun ravintolamaailmaan.</p>	
Asiasanat – Keywords keittokirjat, gastronomia, kokit, yhteiskuntaluokat, sukupuoli	
Säilytyspaikka	
Muita tietoja – Additional information	

Sisällys

1.	JOHDANTO	5
2.	RUOAN KULTTUURISET JA SOSIAALISET MERKITYKSET	9
2.1	Ruoka ja luokka	9
2.1.1	Ruoka erottaa ja yhdistää	9
2.1.2	Ruoka pääomana.....	12
2.2	Ruoka ja sukupuoli	16
2.2.1	Maskuliininen liha, feminiininen makea	16
2.2.2	Ruoanvalmistuksen sukupuolittuneisuus	19
3.	LUOKKA JA SUKUPUOLI RUOKAKIRJALLISUUDESSA.....	25
3.1	Luokka ruokakirjallisuudessa	25
3.1.1	Gastronomisen kirjallisuus yläluokan lajina.....	25
3.1.2	Keittokirjallisuus ja luokka	32
3.2	Sukupuoli ruokakirjallisuudessa.....	34
3.2.1	Gastronominen kirjallisuus ja sukupuoli.....	34
3.2.2	Keittokirjallisuus naisten lajina	36
4.	KUN KOKISTA TULI TUOTE.....	39
4.1	Julkiisuus ammattiarvostuksen nostajana	39
4.2	Ruokakirjat erottautumisen välineinä	44
5.	HANS VÄLIMÄEN RUOKAKIRJAT.....	46
5.1	Teosten esittely.....	46
5.2	Luokka	54
5.2.1	Yläluokkaista gastronomiaa	54
5.2.2	Pätevä ihannelukija ja tavallinen kotikokkaaja	62

5.2.3 <i>Grillistä</i> -kirjan tarinat	68
5.3 Sukupuoli.....	73
5.3.1 Äijämäisyys osana ammatillista uskottavuutta.....	74
5.3.2 <i>Mummolan</i> nostalginen naiskeittäjyys	79
PÄÄTÄNTÖ.....	85
LÄHTEET	89

1. JOHDANTO

Tutkielmani tarkoituksena on tarkastella luokan ja sukupuolen rakentumista Hans Välimäen ruokakirjoissa. Tutkielmani ote on katsausmainen; tarkoituksena ei ole tehdä yksittäisistä teoksista kaikenkattavaa analyysia vaan pikemminkin tarkastella Välimäen ruokakirjoja luokkaa ja sukupuolta rakentavana kokonaisuutena. Tähän kokonaisuuteen kuuluvat reseptien ja muun tekstisisällön lisäksi myös kirjojen kuvitus ja taitto. Tutkielmani kattaa Välimäen ruokakirjat vuosilta 2004–2009. Tarkoitukseni on osoittaa, etteivät ruokakirjatkaan ole puhtaita yhteiskunnallisista merkityksistä. Ne eivät suinkaan ole ”vain” ruokakirjoja, vaan ovat osaltaan aktiivisesti luomassa ja toisintamassa käsitystämme luokasta ja sukupuolesta.

Vuosituhanneen vaihteeseen tultaessa ruokakirjallisuuden määrä on kasvanut valtavasti. Ruokakirjallisuus on myös sekoittunut muiden lajien, kuten kaunokirjallisuuden ja matkakirjallisuuden kanssa. Ihmisten suhde ruokaan ja kuluttamiseen on muuttunut, mikä osaltaan on muokannut ruokakirjallisuutta ja sen käyttötapoja. Carole Counihan ja Penny Van Esterik toteavat teoksensa *Food And Culture. A Reader* (1997) esipuheessa, kuinka ruoka on noussut laajasti eri alojen tutkimuskohteeksi ja sitä on lähestytty niin symbolisen, materialistisen kuin ekologisen näkemyksen kautta. Ruoka on saavuttanut myös uusia aluevaltauksia eri tieteenaloilla, kuten historia, sosiologia, filosofia - ja kirjallisuudentutkimus. (Counihan and Van Esterik 1997, 2.)

Ruokakirjoja on tutkittu paljon muun muassa kulttuurihistoriallisesta ja ravitsemuksellisesta näkökulmasta. Ruokakirjoista on tehty myös melko runsaasti pro gradu -tutkielmia, erityisesti Helsingin yliopiston kotitalous- ja käsityötieteiden laitokselle. Esimerkiksi Hanna-Mari Vehviläinen (1999) on tutkinut keittokirjojen merkitystä Maslow'n tarvehierarkioiden kautta ja Minna Nevalainen (2003) keittokirjojen kuvituksessa tapahtuneita muutoksia semioottista analyysia hyödyntäen. Myös Anu Forss (2000) on tarkastellut keittokirjoissa tapahtuneita muutoksia. Ruokakirjojen käännöksiäkin on tutkittu paljon.

Ruokakirjallisuutta voi määritellä ja luokitella monin tavoin. Topi Törmä määrittelee suomalaisen gastronomisen kirjallisuuden bibliografian esipuheessa gastronomisen kirjallisuuden sekä tavallisille ihmisille tavallisista ruoista tehdyiksi keittokirjoiksi että herkuttelijoille herkuista ja herkuttelusta kertoviksi teoksiksi. Jälkimmäisen ryhmän klassikoiksi Törmä nostaa Anthelme Brillat-Savarinin ja Alexander Dumas'n teokset (Törmä & Liinamaa 1975, 7–8). Keittokirjoja tutkinut Maarit Knuuttila esittelee Pascal Oryn keittokirjalukittelun, jossa painetut keittokirjat on jaoteltu kolmeen luokkaan: käytännölliset oppaat, dietetiikkaoppaat ja gastronominen kirjallisuus. (Knuuttila 2006, 53.) Tutkielmani kannalta käyttökelpoisemmän jaottelun esittelee kuitenkin Stephen Mennell (1985) jakamalla kirjat keittokirjoihin ja gastronomiseen kirjallisuuteen. Oryn erikseen mainitsemat dietetiikkaoppaat jäävät näin tutkielmani ulkopuolelle, vaikkakin Mennell määrittelee yhdeksi gastronomisen kirjallisuuden ominaispiirteeksi dietetiikan. Tutkielmassani puhun siten ruokakirjallisuudesta, joka jakautuu keittokirjallisuuteen ja gastronomiseen kirjallisuuteen. Dietetiikkaa sivuan ainoastaan gastronomisen kirjallisuuden ominaispiirteenä.

Tutkielmani aluksi käsittelen ruoan kulttuurisia ja sosiaalisia merkityksiä. Ruoka on harvemmin pelkkää ravintoa ja esimerkiksi juuri luokkaa ja sukupuolta rakennetaan ruoan avulla. Tietyt raaka-aineet, ruokalajit ja valmistusmenetelmät on totuttu liittämään tiettyyn luokkaan ja yhtä lailla myös sukupuoleen. Ruoan ja luokan yhteydessä keskeisenä teoreettisena kehyksenä toimivat Pierre Bourdieun (*Distinction*, 1984) ajatukset mausta ja luokasta sekä kulttuurisesta ja ekonomisesta pääomasta. Bourdieulle maku on ihmisen yhteisöllisen olemuksen perusta ja se määrittelee tyylin elämälle. Ihminen erottaa elämäntyyliinsä sanoin ja teoin toisenlaisiin makuihin perustuvista elämäntyyleistä. Maku määrittelee, miten ihminen luokittelee itsensä ja miten muut hänet luokittelevat. Samanlainen maku yhdistää sosiaalisen ryhmän sisältä käsin ja erottaa sen muista. (Bourdieu 1984, 56.) Makuun vaikuttaa keskeisesti pääoma. Bourdieun mukaan ihmisen asema yhteiskunnassa määrittyy sen mukaan, mikä on hänen kulttuurisen ja ekonomisen pääomansa määrä (mts. 114).

Ruokaa ja sukupuolta puolestaan pohdin sekä ruoka-aineiden että ruoanvalmistuksen sukupuolittuneisuuden kautta. Ruoanvalmistuksessa näkyy selkeästi sukupuolten perinteinen roolijako, jossa nainen liitetään yksityiseen ja mies julkiseen, tässä yhteydessä nainen kotihellän ääreen ja mies ravintolan keittiöön. Naiset ovat kärjistetyksi todettuna rakkaudella läheisilleen arkiruokaa valmistavia äitejä ja vaimoja, miehet ovat puolestaan luovia ja nerokkaita huippukokkeja. Miehet ovat myös asiantuntijoita ja hallitsevat valta-asemia, niin taloudellisesti kuin muutoinkin, esimerkiksi ravintolakriitikoina. Naisten julkinen ruoanvalmistus toteutuu lähinnä laitoskeittiöissä ja ruokatehtaissa, harvemmin ravintolakeittiön johtavissa asemissa.

Luokan ja sukupuolen problematiikka näkyy selkeästi myös ruokakirjallisuudessa. Tarkastelen ruokakirjallisuutta sekä keittokirjallisuuden että gastronomisen kirjallisuuden näkökulmasta. Gastronomista kirjallisuutta tarkastelen Mennellin (1985) määrittelemien ominaispiirteiden kautta. Gastronominen kirjallisuus on mielletty miehisen eliitin kirjallisuudeksi, jonka avulla on määritelty oikeaa makua.

Keittokirjallisuuden määrittelyssä tutkielmani pohjautuu pitkälti Knuuttilan (2010) määritelmiin keittokirjasta käytännön oppaana. Kuten Knuuttilakin toteaa, keittokirjat eivät suoraan heijastele sitä, miten ihmiset todellisessa elämässä toimivat, vaan voivat kertoa vain tekijänsä tai tekstiä lukevan tutkijan käsityksistä. Toisaalta ne ovat kuitenkin myös aikansa peilejä ja yhteiskunnallisten normien merkittäviä välittäjiä. (Knuuttila 2006, 55–56.) Niistä on siten mahdollista lukea paljonkin aikansa yhteiskunnan arvoista, sukupuolten rooliodotuksista ja luokasta. Knuuttila on tutkinut keittokirjoja taidon ja taitamisen tekstuaalisina ilmaisuina mutta myös teksteinä, joihin on sisäänkirjoitettu erilaisia yhteiskunnallisia ideologioita (mts. 48). Keittokirjojen välityksellä voidaan siten sekä vahvistaa jo olemassa olevia ideaaleja esimerkiksi sukupuolella, mutta miksei myös luokalla. Arkisen käytännöllisyyden kautta keittokirjat ovat olleet naisten kirjallisuutta ja eliitin kirjallisuudeksi mainitun gastronomisen kirjallisuuden rinnalla alaluokkaisia.

Kokin ammatin arvostus on noussut 1900-luvun lopussa huomattavasti. Osittain tämän myönteisen kehityksen taustalla on ruoan, ruoanvalmistuksen ja -valmistajien kasvanut näkyvyys mediassa. Ruokaohjelmat, -lehdet ja -kirjat ovat kasvattaneet suosiotaan ja niiden avulla ihmiset myös rakentavat elämäntyyliään ja erottautuvat muista. Esittelen tutkielmassani tätä kulttuurissa tapahtunutta muutosta, joka on myös mahdollistanut Hans Välimäen nousun julkisuuteen.

Tutkielmani analyysiosuudessa tarkastelen Hans Välimäen ruokakirjoja ensin luokan ja sitten sukupuolen näkökulmasta. Luokkaa lähestyn kolmesta erillisestä näkökulmasta. Ensiksi tutkin Välimäen teoksista eliitin kirjallisuutena pidetyn gastronomisen kirjallisuuden ominaispiirteitä. Toiseksi hahmottelen Välimäen teoksille implisiittistä lukijaa. Käytänkin analyysissä myös valikoituja narratologisia käsitteitä. Tarkoituksena ei ole tehdä teoksista tyhjentävää narratologista analyysia vaan avata tiettyjä näkökulmia narratologisia välineitä hyödyntäen. Kolmanneksi tarkastelen Välimäen *Grillistä*-kirjan (2005) tarinoita luokan ilmentäjinä.

Teosten sukupuolen representaatioita lähestyn tarkastelemalla sekä maskuliinisuuden että feminiinisuuden rakentumista teoksissa. Maskuliinisuutta tarkastelen ns. äijämäisyytenä, joka on kiinteä osa ammatillista uskottavuutta. Äijämäisyyteen liittyy muun muassa huono käytös, joka on ollut pitkään osa huippukokista piirtyvää kulttuurista kuvastoa. Knuuttila on puolestaan esitellyt *nostalgisen keittäjänaisen ideaalin*, joka perustuu kodin ja keittäjän äidin väliseen vahvaan sidokseen (Knuuttila 2007, 201.). Tämän nostalgisen naiskeittäjyyden kautta lähestyn teoksissa esitettävää feminiinisyyttä. Tässä kohden analyysini keskittyy erityisesti kotiruokaa käsittelevään *Mummola*-teokseen (2009), joka Välimäen teoksista muistuttaa eniten perinteistä keittokirjaa.

2. RUOAN KULTTUURISET JA SOSIAALISET MERKITYKSET

Tässä luvussa tarkastelen aluksi ruokaa luokan ja sitten sukupuolen näkökulmasta. Vaikka kaikkien on syötävä elääkseen, liittyy syömiseen huomattavan paljon muitakin merkityksiä kuin silkkä hengissä pysyminen. Ruoka ja syöminen ovat keskeisiä itseymmärryksemme kannalta. Näлкä, maku ja tiettyjen ruoka-aineiden suosiminen mielletään usein täysin biologisiksi, mutta ne ovat yhtä lailla sosiokulttuurisen ympäristöme tuotteita. (Lupton 1996, 1.) Ruoka on kulttuurisen ilmaisun väline ja sen kautta usein kommentoidaankin aikalaiskulttuuria. Ruoka liittyy myös elämäntyyliin ja Alan Warden mukaan se on myös maun käsitteen perimmäisin metaforinen lähde. Sillä on myös valtavasti psykologisia ja tunteisiin liittyviä merkityksiä. (Warde 1997, 22.) Luokka ja sukupuoli ovat keskeisimpiä merkityksiä, mitä ruoan avulla rakennetaan.

2.1 Ruoka ja luokka

Käsittelen tässä luvussa ruoan roolia luokan ja luokkaerojen ilmentäjänä. Ruokaa voidaan käyttää välineenä, kun halutaan erottautua muista. Ruoka myös yhdistää ihmisiä ja ihmisryhmiä. Aluksi tarkastelen ruokaa ja luokkaa yleisemmältä tasolta, sitten hiukan yksityiskohtaisemmin Bourdieun pääoman käsitteiden kautta.

2.1.1 Ruoka erottaa ja yhdistää

Ruoan välityksellä on kautta aikain tehty eroa sosiaaliluokkien, eri alueiden, valtioiden, sekä kaupungin ja maaseudun välille. Länsimaissa ruokatuotanto on demokratisoitunut sen teollistumisen myötä. Demokratisoituminen ei kuitenkaan tarkoita tasa-arvoa, sillä edelleen hinta, saatavuus sekä erityisesti ruokaan liittyvät kulttuuriset merkitykset ylläpitävät erontekoja. (Lupton 1996, 25.) Ruokaan liittyvät erot ovat aktiivisen rakentamisen kohteina. Ihmiset ovat aina käyttäneet ruokaa välineenä yrittäessään sosiaalista

nousua ja yhtä lailla yrittäessään heikentää toisten sosiaalista asemaa. Nykyäänkin puhutaan esimerkiksi hienostoruoista ja roskaruoasta. (Mennell 1985, 17.) Eri nimityksillä pyritään siten tekemään eroa ruokien ja sitä kautta myös luokkien välille.

Kulttuuristen merkitysten kautta syntyviä erontekoja on tarkastellut sosiologi Pierre Bourdieu teoksessaan *Distinction* (1984). Bourdieu pyrkii jäljittämään kullekin luokalle ominaista makua universaalina sijaan. Luokka ja sille ominainen maku määrittävät ihmisen yksilöllistä makua voimakkaasti eikä yksilön liikkumavaraa juuri ole. (Mennell et al. 1992, 12.) Vaikka aktiivista erottautumista tapahtuu, on Bourdieun ajattelussa siis luokka aina lopullinen ja määrittävä tekijä. Mahdollinen liikkumavara löytyy luokan asettamissa rajoissa. Samaa luokkaa yhdistää sama maku.

Yksilöiden tai ihmisryhmien ilmaisemat ruokamieltymykset ovat olennainen osa sitä, miten toiset heidät mieltävät ja miten he itse rakentavat omaa minuuttaan. Bourdieun mukaan maku määrittelee sen, mitä ihminen on itselleen ja muille. Maun kautta erottaudutaan itselle vierailta tuntuvista mauista. Useimmiten tämä erottautuminen tapahtuu negaation kautta ja vieraiksi koetut maut ja tyylit saattavat aiheuttaa jopa inhottua. Erilaisiksi, vieraiksi tai rahvaanomaisiksi koetut mieltymykset liittyvät sekä yksilöiden että kulttuuristen ryhmien väliseen erontekoon. Maku ei kuitenkaan ole vain erottava tekijä vaan samanlainen maku yhdistää yksilöitä ja ihmisryhmiä. (Bourdieu 1984, 56; Lupton 1996, 94.)

Ruokaan liittyvät käyttäytymismallit ja uskomukset opitaan jo lapsuudessa ja ne ovat voimakkaasti sidoksissa perheysikköön ja alakulttuureihin. Sekä lapsilla että aikuisilla ruoka liittyy erottamattomasti ryhmän jäsenyyteen ja samankaltaisuuteen. Ruoan välityksellä osoitetaan siten yksilöllisyyttä mutta myös liitytään ryhmään. Toisin sanoen ruoan avulla vedetään rajaa ”meidän” ja ”niiden” välille. Lupton tosin väittää, että viime vuosikymmeninä eri ruokakulttuurien välinen eronteko on vähentynyt eri maiden keittiöiden vaikutteiden sekoittuessa. (Lupton 1996, 25–26.) Tämä pätee oletettavasti jossain määrin eri maiden ruokakulttuurien väliseen erontekoon, mutta on tuskin merkki muunlaisesta erontekojen vähenemisestä. Vieraiden ruokakulttuureiden vai-

kutteet ja raaka-aineet eivät vielääkään ole kaikkien ihmisryhmien ja luokkien saatavilla tasapuolisesti. Esimerkiksi niin sanottuja itämaisten elintarvikkeiden myymälöitä on Suomessa vain suurissa kaupungeissa ja elintarvikemyymälöiden tuotevalikoimissa on runsaasti alueellisia eroja. Näin ollen vaikkapa sushin valmistaminen kotioloissa ei ole mahdollista missä päin maata tahansa. Kaikilla ei toisaalta ole mahdollisuutta käyttää ruokaan budjetoimiaan varojakaan suhteellisen kalliiseen kalaan ja merilevälevyihin, vaikka niitä lähimarketista löytyisikin.

Ruoan yhteydessä voidaan puhua mausta kahdessa merkityksessä. Ensinnäkin on ruoan maku eli suussa koettu aistimus, joka voidaan kategorisoida esimerkiksi suolaiseksi tai makeaksi, sitruunaksi tai vaniljaksi tai yleisemmin herkulliseksi tai pahaksi. Maku voi tarkoittaa myös tyyliä, jolloin maustomalla viitataan sopimattomaan tai vulgaariin tyyliin. Molemmissa merkityksissään maku mielletään usein täysin subjektiiviseksi, yksilön henkilökohtaisten mieltymysten ilmentymäksi. Maku on kuitenkin myös ymmärrettävissä universaalina ja jopa moraalisenä ilmiönä ja siten se on myös hienostuneen yläluokan keino erottautua vulgaarista alaluokasta. (Lupton 1996, 94–95.) Hyvän ruoan käsitteeseen ei siten liity pelkästään ruokaan itseensä, sen ravintoarvoon tai ravitsevuuteen. Se sisältää myös esteettisen ja moraalisen ulottuvuuden. (Ashley et al. 2004, 62.)

Sosiaalisten luokkien väliset ravitsemukselliset erot eivät ilmennä ainoastaan niiden taloudellista ja kulttuurista eriarvoisuutta. Hienostuneen maun ja kultivoituneiden mieltymysten kaltaiset eroavaisuudet ylläpitävät sosiaalisen hierarkian muodostamaa erottelua. (Beardsworth & Keil 1997, 99.) Terveellinen ruokavalio yhdistetään keskiluokkaan ja työväenluokkaan kytkeytyvät vahvasti epäterveelliset ruokailutottumukset. Monet tutkimustulokset tukevat tätä mielikuvaa, sillä useissa länsimaissa epäterveellisiksi luokiteltujen ruoka-aineiden kuten eläinrasvojen, suolan ja sokerin kulutus on työväenluokassa runsaampaa ja keskiluokkaiset puolestaan kuluttavat monipuolisemmin ja nauttivat esimerkiksi hedelmiä työväenluokkaa enemmän (Mennell et al. 1992, 54).

Ruoka-aineiden arvostus voi vaihdella eri aikoina, eri syistä. Suomalaista ruokakulttuuria tutkinut Merja Sillanpää toteaa vihannesten kulutuksen lisääntyneen Suomessa 1930-luvulla. Koska ruoka-aineita arvostettiin niiden energiapitoisuuden perusteella, saattoi vihannesten arvostus jäädä tästä johtuen alhaiseksi niiden hintaan verrattuna, eikä työmiehen nälän koettu lähtevän näillä ”herrojen heinillä”. Sotavuosina vihanneksia taas pidettiin pula-ajan ruokana, eikä sodan jälkeen kukaan halunnut syödä tällaista köyhien ruokaa. (Sillanpää 2000, 58, 141.) Työväenluokka on siten voinut jättää vihanneksensa syömättä ensin siksi, että ne eivät ole täyttäneet energiansaannin tarpeita ja ovat siten olleet yläluokan turhuuksia, sitten siksi, että on haluttu erottautua kaikkein köyhimmistä.

2.1.2 Ruoka pääomana

Koska ruokavaliossa ei koskaan ole kyse pelkästään ravitsemuksesta vaan myös kulttuurista, voidaan poikkeamat yläluokan legitimoidusta ruokavaliosta tulkita merkiksi ei ainoastaan taloudellisen, vaan myös kulttuurisen kompetenssin puutteesta. Voidaankin väittää, että köyhät eivät toisin sanoen osaisi kuluttaa ”oikein”, vaikka heillä olisi siihen varaa. (Ashely et al. 2004, 61.) Heillä ei siten ole Bourdieun määrittelemää ekonomista eikä kulttuurista pääomaa. Terveellisesti syöminen on kuitenkin selkeästi kalliimpaa kuin epäterveellisen ruoan kuluttaminen. Esimerkiksi edullisimmat leivät sisältävät runsaasti valkoisia vehnä jauhoja eli niin sanottua tyhjää energiaa. Runsaskuituiset täysjyväleivät maksavat selvästi enemmän. Ekonominen pääoma voi rajoittaa kuluttajan valintoja, vaikka tällä olisikin kulttuurista kompetenssia valita toisin.

Ylin ymmärrys hienostuneesta mausta on aina ajateltu olevan keski- ja yläluokan edustajilla. Näiden luokkien sosiaalinen arvovalta ei ole perustunut pelkästään niiden taloudelliseen valtaan vaan myös koulutuksen, sivistyksen ja esteettisen ymmärryksen hallintaan. Ja juuri tätä, kuten Warde toteaa, kutsuu Bourdieu kulttuuriseksi pääomaksi. Oman maun osoittaminen hyväksi mauksi ja muiden makua paremmaksi aiheuttaa jatkuvaa luokkien välistä kamppailua. Aikaisemmin se on ollut lähinnä aristokraattien ja

porvariston välistä johtuen heidän taloudellisesta ylemmydestään, mutta sittemmin vastaavaa maun paremmuutta ovat alkaneet osoittaa myös alemmat sosiaaliluokat, kun valkokaulustyöläiset ovat halunneet erottautua ruumiillisen työn tekijöistä. (Warde 1997, 114.)

Bourdieuun mukaan ihmisen asema yhteiskunnassa määrittyy tämän ekonomisen ja kulttuurisen pääoman mukaan. Pääomaluokat eivät ole riippumattomia toisistaan, vaan niiden välillä on yhteys. Korkeat tulot ja korkea kulttuurinen pääoma muodostavat symmetrisen suhteen. Epäsymmetriseksi suhteen tekee esimerkiksi korkean kulttuurisen pääoman vaativa työ, josta maksetaan kuitenkin matalaa palkkaa. Luokkajaon toisessa päässä ovat ne, joilla on runsaasti sekä kulttuurista että ekonomista pääomaa. Toisessa päässä ovat puolestaan ne, joilla on kumpaakin vähänlaisesti. Hierarkian yläpäässä olevilla on korkeat tulot ja omaisuutta ja he kuluttavat runsaasti, myös kulttuurituotteita. He ovat usein myös syntyjään yläluokkaisia, sillä kuten ekonomisen pääoma, kulttuurinenkin on usein perittyä. Kulttuurista pääomaa voi kartuttaa myös koulutuksen ja kasvatuksen kautta. (Bourdieu 1984, 13, 114–115.) Kulttuurisen pääoman sisältämät valinnat (vaikkapa pukeutumista tai ruokamieltymyksiä koskevat) sisältävät vihjeitä henkilön sukupuolesta, sosioekonomisesta statuksesta, iästä ja etnisestä taustasta (Lupton 1996, 95).

Bourdieu käyttää sanaa habitus kiteyttämään eri tavat, joilla ihmiset makujaan ilmentävät (Lupton 1996, 95). Bourdieun habitus sisältää ihmisen taipumukset ja valmiudet, kullekin luokalle ominaiset tavat hahmottaa maailmaa ja erotella asioista ne, jotka ovat ja eivät ole ”meidän juttu”. Habitus ei liity ainoastaan siihen, mitä syödään vaan myös valmistusmenetelmiin ja ruoan tarjoiluun ja esillepanoon. (Ashley et al.2004, 64.) Habitus syntyy kahdesta tekijästä eli se tuottaa luokiteltavissa olevia käytäntöjä ja toisaalta se on samalla kyky luokitella ja tehdä arvostelmia (=maku) näistä käytänteistä. Ne periaatteet, jotka järjestävät havainnot sosiaalisesta maailmasta loogisiin luokkiin, ovat jo itsessään sosiaalisen luokkarakenteen sisäistämisen tulosta. Luokkarakenteet ovat toisin sanoen omaksuttu niin hyvin, että ne synnyttävät välittömiä ja siten tiedostamattomia reaktioita. (Bourdieu 1984, 170.) Ihminen ei pysty olemaan osallistumatta luok-

kien väliseen kamppailuun. Jokainen tekee huomaamattaan jatkuvasti luokituksia ja erottelee asioita itselle tuttuihin ja mieluisiin sekä vierailta tuntuviin ja vastenmielisiin. Näin ollen voidaan pitää perusteettomana väitettä siitä, ettei nyky-yhteiskunnassa olisi luokkia tai niiden välisiä jännitteitä.

Luokkakamppailussa ei ole kuitenkaan kyse siitä, kenellä on eniten pääomaa vaan kamppailu on symbolista. Tärkeintä on, kenellä on valta määrittää pelin säännöt ja sitten myös se, mikä on hyvää ja oikeaa makua. (Bourdieu 1984, 125.) Toisin sanoen esimerkiksi raha tai korkea koulutus itsessään eivät ole tavoittelemisen arvoisia vaan ne ovat olennaisia niiden suoman vallan kautta. Koulutus ja riittävät taloudelliset resurssit mahdollistavat aseman, jossa on voi määritellä vaikkapa oikean tavan kuluttaa ruokaa.

Bourdieun ajatukset luokasta ja ruoasta todentavat sitä, kuinka jokapäiväiset ruokakäytänteet eivät ainoastaan ilmaise luokkaeroja vaan myös tuottavat ja muokkaavat luokkaidentiteettejä. Kuten kuluttaminen yleensäkin, ruoka on Bourdieun mukaan yksi keskiluokan mahdollisuuksista legitimoida oma makunsa ja oikeuttaa oma elämäntyyliinsä. Tähän liittyy olennaisesti alemman luokan yksinkertaisesta ja vulgaarista mausta erottautuminen ja jopa sen halveksuminen. (Ashley et al. 2004, 66–67.)

Ruoka ja luokka ovat aina kytkeytyneet toisiinsa. Kärjistetysti sanoen yläluokka on usein elänyt syödäkseen ja alaluokka syönyt elääkseen. Vielä keskiajalla mässäily liittyi vaurauteen, mutta lopulta aateliset ja yläluokka alkoivat erottautua alaluokasta juuri ruokahalunsa hallinnan kautta. Annoskoot pienenivät ja ne vaativat entistä enemmän taitoa. 1600- ja 1700-lukujen Ranskassa kehittynyt *haute cuisine* perustui monimutkaiseen makujen hierarkiaan ja hienostuneine ruokalajeineen sitä pidettiin hyvän maun huipentumana. (Lupton 1996, 21.) Itsehillinnän ihannoiti johti hiljalleen myös lihavuuden paheksuntaan ja erityisesti kuva naisen ihannevertalosta muuttui hoikemmaksi (Mennell et al. 1992, 17). Bourdieuta mukaillen voisi todeta, että historian saatossa luokka-asetelma ei ole kadonnut, ainoastaan erottautumisen välineet ovat muuttuneet. Kun ruoan runsas saatavuus ei enää ole ollut yläluokan yksinoikeus, erottautuminen on tapahtunut juuri mässäilystä pidättäytymisen kautta sekä luomalla monimut-

kaisia ja hienostuneita järjestelmiä, jotka on haluttu säilyttää rahvaan ulottumattomissa.

Koska valtaa on aina näytetty ruoan välityksellä, on täysin loogista, että niukkoina aikoina lihavuus on ollut ihannoitua, yltäkylläisinä aikoina puolestaan hoikkuus (Sillanpää 2000, 210). Nykyäänkin lihavuutta pidetään yksilön henkilökohtaisena epäonnistumisena ja merkinä heikosta itsehillinnästä. Terveellinen ruokavalio on itsestään selvä osa menestyvän ihmisen elämäntyyliä. Tähän elämäntyyliin liittyvät usein myös viinit ja gourmet-ruoat, joiden voidaan ajatella olevan alempien luokkien ulottumattomissa olevia harrastuksia niin ekonomisen kuin kulttuurisenkin pääoman näkökulmasta. Vaikka ”herkkuja” harrastetaankin, säilytetään vartalon hoikkuus, joka viestii ihmisen vallasta omaan ruumiiseensa ja kyvystä myös kieltäytyä tarjolla olevasta runsaudesta. Nykymaailmassa hoikkuus viestii ihmisen sosiaalisesta asemasta ja ylin sosiaaliryhmä on kaikkein hoikin. (Sillanpää 2000, 210.)

Toisaalta Bourdieu mainitsee ruoan myös työväenluokan keinona haastaa vallitsevaa ihannetta. Hoikkuuden edellyttämä kohtuullinen ruoan kuluttaminen ei kahlitse Bourdieun mukaan työväenluokkaa keskiluokan tavoin vaan työväenluokan edustajat kykenevät iloisesti nauttimaan yksinkertaisen runsaista ruoan ja juoman nautinnoista ja siten haastamaan keskiluokan noudattaman ihanteen. (Bourdieu 1984, 179.)

Nykyinen ruokakulttuuri etsii leimallisesti koko ajan jotain uutta. Uutuuksien tavoittelusta on tullut erottautumisen väline ja oppineisuuden merkki. Bourdieulle niin sanottu uusi keskiluokka näyttäytyy hedonistisina kuluttajina. He erottautuvat työväenluokan lisäksi myös vanhasta keskiluokasta, jonka maun he torjuvat pyrkiessään legitimoimaan omansa. Jatkuva epävarmuus omasta mausta ja asemasta ajaa uuden keskiluokan yhä uudelleen etsimään uusia erottautumisen keinoja. Yksi tehokkaista keinoista onkin ruoka. Yhtenä merkinä tästä voidaan pitää television ruokaohjelmien suosiota ja ruoanlaiton suosiota miesten harrastuksena. (Ashley et al. 2004, 67–68.)

Alan Warde on tutkinut brittien ruokatottumusten ja kuluttamisen muutoksia 1960-luvulta 1990-luvulle. Warde toteaa, että vaikka kuluttaminen on muuttunut yhä yksilöllisemmäksi, on siinä edelleen merkittävässä määrin myös yhteisöllisiä piirteitä ja maut ovat siten kollektiivisesti koettuja. Nämä jaetut toimintamallit ovat edelleen johdettavissa habituksen käsitteeseen. (Warde 1997, 3.) Siten Bourdieun ajatuksia voidaan pitää edelleen ajankohtaisina.

2.2 Ruoka ja sukupuoli

Tämän luvun alussa pohdin eri ruoka-aineiden sukupuolittuneisuutta. Rajanvedon äärimmäisinä esimerkkeinä esittelen maskuliiniseksi mielletyn lihan ja feminiinisenä pidetyn makean. Myös ruoanvalmistusmenetelmät ovat sukupuolten mukaan jakautuneita. Luvun loppuun käsittelen näitä menetelmiä erityisesti maskuliinisen huippukokkeuden ja feminiinisen kotiruoan kautta. Yhtä, universaalista feminiinisyttä tai maskuliinisuutta ei ole olemassakaan. Näin ollen onkin kyseenalaista puhua naisista ja miehistä sekä heidän ruokakokemuksistaan homogeenisina kokonaisuuksina. Biologiset, historialliset ja kulttuuriset olosuhteet ovat kuitenkin aiheuttaneet niin voimakkaan ja selkeän sukupuoliroolituksen ruoan ja ruoanvalmistuksen yhteydessä, että rohkenen tässä luvussa kirjoittaa naisista ja miehistä ikään kuin yksinä, yhtenäisinä ryhminä ja kokemuspiireinä.

2.2.1 Maskuliininen liha, feminiininen makea

Kaikesta ruoasta korkeimman statuksen on länsimaisessa kulttuurissa saavuttanut punainen liha. Sen ravintoarvo on erityisesti proteiinin osalta erittäin korkea. Se on aterioiden pääraaka-aine ja siihen liitetään viriiliyden, maskuliinisuuden, vallan ja voiman merkityksiä. Se on myös voimakkaasti kytkeytynyt sosiaaliseen luokkaan, sillä etenkin historiallisesti vain varakkailta ihmisillä on ollut mahdollisuus sen runsaaseen kuluttamiseen. (Beardsworth & Keil 1997, 193; Lupton 1996, 28.) Vallanpitäjät ovatkin kautta

länsimaisen historian syöneet lihaa. Lihan syöminen on ollut aina sosiaalisen luokan, mutta myös sukupuolen mukaan jakautunutta. Toisen luokan kansalaisina pidetyt naiset ovat syöneet toisen luokan ravintona pidettyjä hedelmiä, vihanneksia ja viljaa. (Adams 1991, 26.)

Miehen suhde lihaan vaikuttaisi olevan kulttuurisesti luutunut, kyseenalaistamaton ja luonnollistunut itsestään selvyys. Erityisesti ruumiillisen työn tekijöinä miesten ajatellaan tarvitsevan ”kunnon ruokaa”, jona ensisijaisesti lihaa pidetään. Miesten myös oletetaan pitävän lihasta. Vaikka lihan maku varmasti miellyttääkin monia miehiä – yhtä lailla kuin naisekin – ei lihan syömisen suosio tai sen arvostus liity kuitenkaan pelkääseen sen ravintoarvoon tai makuun vaan siihen liittyy runsaasti myös muita, kulttuurisia merkityksiä.

Adamsille liha on miehisen vallan symboli. Miehen ja lihansyönnin yhdistävä ajatusketju on kaikessa perusteettomuudessaankin selkeä: Miehet ovat voimakkaita ja heidän tuleekin olla voimakkaita. Siten heidän tarvitsee syödä lihaa. (Adams 1992, 33.) Punaisen lihan syömisen voidaan ajatella antavan syöjälleen itse eläimen olemuksen, sen voiman ja aggression. Raaka liha sisältää liian vahvaksi mielletyn veren voiman ja se tuleekin ensin kesyttää kypsentämällä, toisin sanoen se on muunnettava luonnosta kulttuuriksi, jolloin sitä on turvallista nauttia. (Beardsworth & Keil 1997, 211.) Mies metsästää ja tappaa eläimen ja kypsentämällä sen lihan ruoakseen kesyttää samalla myös luonnon ja tekee siitä kulttuuria. Naisen rooliksi tässä tapahtumaketjussa jää korkeintaan ruoan valmistaminen jos sekään.

Vaikka lihaan siis liitetäänkin yleensä mielikuvat maskuliinisuudesta, vallasta ja voimasta, siihen yhdistetään toisaalta myös väkivalta ja erilaiset taudit. Vihanneksiin sen sijaan liitetään feminiinisuuden, passiivisuuden, puhtauden, heikkouden ja idealismin mielikuvia. (Lupton 1996, 28.) Niin englannin kuin suomenkin kielessä vihanneksella voidaan viitata koomapotilaan passiiviseen ja pelkääseen fyysiseen olemassaoloon. Yhtä lailla naisen olemassaolo mielletään passiiviseksi mieheen verrattuna. (Adams 1992, 36.) Vaikka harva mies enää konkreettisesti elättää perhettään, varsinkaan met-

sästävä, on aktiivinen, ulkomaailmassa tapahtuva toimijuus yhä miessukupuolelle ominaiseksi koettu olemisen tapa. Naiseutta puolestaan tulisi edelleen toteuttaa eräänlaisessa pysähtyneisyyden tilassa, miestänsä kotiin odottavan kodin hengettäen ihanteen mukaisesti. Naiset hoitavat ja ruokkivat, kasvattavat puutarhassa juurensa syväälle maahan työntäviä vihanneksia, asettuvat aloilleen ja luovat kodin. Miehet seikkailevat väliin väkivaltaisestikin ulkomaailmassa ja palaavat kotiin hoidattamaan haavojaan, ja tietenkin nauttimaan naisensa valmistamia, ravitsevia aterioita.

Brillat-Savarin on yhdessä kuuluisimmista aforismeistaan todennut: ”Kerro minulle mitä syöt, minä sanon kuka olet” (Brillat-Savarin 1988, 15). Naisten suosimiksi koettu vaalea liha saadaan älykkäinä pidettyjen nisäkkäiden sijaan vähemmän arvostetuista eläimistä kuten kanoista, kalkkunoista ja kaloista. Niin ikään vaaleat makeat ruoat ja sokeri luokitellaan herkuiksi, kauniin koristeellisiksi lapsuuden ruoiksi. Yhtä lailla naiset määritellään usein koristeellisiksi, hauraiksi, vähemmän älykkäiksi ja miehiä lapsenomaisemmiksi. Hääkakkukin muistuttaa sekä muodoltaan että väriltään morsianta valkeassa prinsessamekossaan. Kakun väri ja koristeet symbolisoivat feminiinisyyttä ja puhtautta. (Lupton 1996, 105, 109).

Liha ja vihannekset asettuvat merkityksiltään hyvin vastakkaisiksi. Kaikkein sukupuolituneimpia ruokia määriteltäessä niitä ei tosin voida välttämättä pitää varsinaisina vastinpareina. Nimittäin jos liha on miesten ruokaa, ovat naiset saaneet omakseen makean. Kulttuurisena ”tosiasiana” etenkin mainonnan kuvastossa esiintyy ajatus siitä, että kaikki naiset rakastavat makeaa, erityisesti suklaata. Makeaan liittyy myös tunnesyöminen ja erityisesti niin sanottu lohtusyöminen, jonka ajatellaan olevan nimenomaisesti naisille tyypillistä toimintaa. Esimerkiksi Charles ja Kerr (1986, 560) toteavat tutkimuksessaan, että surun, masennuksen ja stressin kokemukset saavat naiset usein hakemaan lohtua ruoasta myös silloin, kun lohtusyöminen on ristiriidassa heidän laihtumistavoitteen kanssa. Voidaan kuitenkin kysyä, onko kyseessä pikemminkin opittu toimintamalli kuin naissukupuolen biologinen ominaisuus.

Sekä tunteita että syömistä pyritään usein hillitsemään ja rajoittamaan. Ne edustavat ihmisen ruumiillisuutta, rationaalisuuden vastakohtaa. Ja sekä ruoka että tunteet on totuttu liittämään feminiiniseen. Kontrollin menettäminen – oli sitten kyseessä ruoka tai tunteet – koetaan ihmisen eläimellisten viettien tai vaistojen aikaansaannokseksi. Mässäilylle ja tunteille periksi antamiseen suhtaudutaankin moralisoivasti. Etenkin, kun makeat ruoat määritellään ylimääräisiksi ja tarpeettomiksi (Lupton 1996, 31, 110). Makeisiin ruokiin liittyy toisaalta herkullisuus ja houkuttelevuus, toisaalta nautinnonhaluus ja vahingollisuus. Tämä hyvän ja pahan dualismi toteutuu parhaiten suklaassa, myös siksi, että suklaa nähdään samanaikaisesti sekä ruokana että ei-ruokana, ylellisyustuotteena. (Beardsworth & Keil 1997, 253.) Naiset eivät hallitse omia halujaan, luontoa itsessään. Heikkous ajaa heidät myös makeaan, yhä uudestaan ja uudestaan. Kulttuurituotteet, kuten tv-sarjat ja elokuvat toisintavat tällaista kuvastoa, jota hyödynnetään jatkuvasti myös mainonnassa. Miesten mieltymyksistä makeaan ei juuri puhuta, aivan kuin makeannälkä koskisi vain naissukupuolta.

Makeanhimoa on pyritty selittämään monin keinoin. Sosiobiologien mukaan pikkulapsilla on synnynnäinen mieltymys makeaan. Lupton kuitenkin kyseenalaistaa, onko esimerkiksi mahdollista erottaa äidinmaidon makua imetystilanteen miellyttävästä kokemuksesta, jossa tähän makeaan makuun yhdistyvät aistimukset äidin ruumiin lämmöstä, kosketuksesta ja turvallisesta läheisyydestä (Lupton 1996, 7.) Makean syömisessä onkin paljon opittua, sillä erityisesti makeat ruoat opitaan jo lapsena mieltämään palkkioksi ja lohduksi. Niillä myös vältetään pitkästyminen. (Charles & Kerr 1986, 540.) Se, miksi makean syöminen liitetään aikuisiällä niin voimakkaasti naisiin, liittyyneen vahvasti juuri edellä mainittuun nautinnonhaluisuuteen ja makean syömiseen ”sortumisena”, tarpeettomille haluille periksi antamisena.

2.2.2 Ruoanvalmistuksen sukupuolittuneisuus

Ruoanvalmistuksen historia on äärimmäisen sukupuolittunutta. Vaikka gastronominen ajattelu levisi hiljalleen hovista porvaristoon, ei siinä ollut sijaa naisille (Pöysä 2004,

133–134). Ruokaan liittyvä tieto ja valta määritellä oikeaa makua haluttiin pitää miesten hallussa. Naisten osaksi jäi mielikuvituksettomana ja arkisena pidetyn kotiruoan valmistaminen. Suomessa vielä 1980-luvulla tytöt valmistuivat ravintolakoulusta alkua jälkiruokien parissa työskenteleviksi keittäjä-kylmäköiksi, pojat pääruokia valmistaviksi kokeiksi (Knuuttila 2006, 15). Mieskokit halusivat pitkään jopa kieltää naispuolisia kokkeja käyttämästä ammatin symboliksi muodostunutta korkeaa kokin hattua ja onpa kuuluisa kokki Paul Bocusekin todennut, että naiset ovat kyllä hyviä niin sanotun perinteisen ruoan valmistajia, mutta ettei valitettavasti sellainen ruoanvalmistus ole lainkaan kekseliästä (de Certeau et al. 1998, 217).

Nykyään gastronominen harrastuneisuus on mahdollista myös naisille eikä ravintolalan ammattilaisillekaan enää tähdennetä sukupuolieron merkitystä (Pöysä 2004, 134). Rahaan ja valtaan liittyvät tehtävät ovat kuitenkin edelleen miesten hallussa. Esimerkiksi ravintoloiden kohtaloita sinetöiviä arvosteluja kirjoittavat lähinnä miehet. (de Certeau et al. 1998, 218.) Huippuravintoloista löytyy nykyään myös naisia, joskin enemmistä keittiömestareista on edelleenkin miehiä. Kiinnostavan poikkeuksen muodostavat television julkkiskokeista, joista puolestaan merkittävä osa on naisia. (Fine 2009, xi–xii.) Tämä liittyy pitkälti siihen, että naisen paikka löytyy kulttuurissamme niin ”luontevasti” televisiosta, katseen kohteena. Toisaalta tv-kokkien valmistamat ruoat ovat usein helppoa kotiruokaa, eikä tv-kokki läheskään aina ole koulutukseltaan kokki tai keittiömestari.

Muutos on nähtävissä myös kotikeittiöissä. 2000-luvulle tultaessa naisvaltainen keittiötyö on siirtynyt vähitellen miehillekin. Kaiken kaikkiaan miehet ottavat osaa enemmän kotitöihin ja monelle miehelle ruoanlaitto on mieluisa harrastus. (Knuuttila 2007, 200.) Tosin arkinen ruoanvalmistus jää edelleen usein naisten tehtäväksi miesten keskittyessä enemmän vaikkapa juuri gastronomisesti virittyneeseen ruoanlaittoon (Pöysä 2004, 122). Miesten ruoanvalmistus on usein tarkempaa, monimutkaisempaa ja vie enemmän aikaa. Tämä johtuu yksinkertaisesti siitä, että he valmistavat harvemmin ruokaa eikä heillä ole siihen pakkoa. Sen kerran, kun satunnaiskokkaaja ryhtyy valmistamaan

ateriaa, voi hän paneutua siihen aivan eri tavalla kuin ihminen, jonka täytyy ruokkia perhe päivästä ja viikosta toiseen. (de Certeau et al. 1998, 219.)

Miesten arkiruoanlaiton perinteitä ei ole tutkittu läheskään niin paljon kuin naisten. Tämän vuoksi käsitys miesten ruoanvalmistuksesta on melko rikkonainen ja stereotyyppinen. Miesten ruoanvalmistus on ollut satunnaista ja keskittynyt esimerkiksi grillaamiseen ja viikonloppuihin. Knuuttila (2007) mainitsee erimerkkinä *Kotilieden*, jonka sivuilla esiintyy jo varhaisista numeroista alkaen ulkotiloissa ruokaa valmistavia miehiä. Esimerkiksi eräretkillä tapahtuva ruoanvalmistus ei ole uhannut heidän mieskunniaan, vaikka muutoin 1900-luvun alkupuolella se olikin seikka, joka saattoi asettaa miehen naurunalaiseksi. Grillaamisen ja savustamisen kaltaiset ruoanvalmistustavat esitettiin lehdessä miesten töinä ja usein miehet käsitetäänkin näissä naista pätevämmiksi. (Knuuttila 2007, 200–201.) 1950-luvulla osa miehistä viihtyi keittiössä sodassa oppimiltaan taidoilla. Kun taito oli opittu näinkin miehekkäästi, ei kokkaaminen ollut liian naisellista puuhaa. (Sillanpää 2000, 109.)

Ruoanvalmistus voidaan nähdä myös moraalisen prosessin, jossa raaka materiaali muunnetaan luonnosta kulttuuriksi. Tämä muuntaminen voi olla niinkin yksinkertainen teko kuin hedelmän poimiminen puusta, sen peseminen tai paloitteleminen veitsellä. Toisaalta se voi myös tarkoittaa *haute cuisine* -aterian keittämistä tunteja vaativine valmisteluineen. Ruokaa ei "sivilisoida" ainoastaan käytännön vaan myös mielikuvan tasolla. (Lupton 1996, 2.) Ei siis ole suinkaan yhdentekevää, kuka ruoan valmistaa, mistä raaka-aineista se tehdään, mitä valmistusmenetelmiä käytetään, miten ruoka tarjotaan ja kuka sen nauttii. Kaikki ruoanvalmistusprosessin ja ruokailun eri tekijät ovat latautuneet merkityksillä

Claude Lévi-Strauss tarkastelee muun muassa ruoan valmistamista ja jakaa ruoan sitä kautta kolmeen semanttiseen osaan: raakaan, kypsennettyyn ja pilaantuneeseen (*the raw, the cooked and the rotted*). Ne muodostavat kulinaarisen kolmion (*culinary triangle*). Kolmiossa pilaantuminen edustaa luonnollista transformaatiota, sen sijaan kypsäminen on kulttuurista. Kolmiossa on nähtävissä kaksinkertainen oppositio

toisaalta käsitellyn/käsittelemättömän ja toisaalta kulttuurin/luonnon välillä. (Lévi-Strauss 1997, 29. Alkup. 1966.) Luptonin mukaan Levi-Straussin kulinaarisen kolmion kypsennetty ruoka on raa'an kulttuurista transformaatiota, jossa luontoa muunnetaan ja rajataan. Kulttuurit määrittävät sitä kautta, miten tämä muuntaminen jokapäiväisessä elämässä tapahtuu. (Lupton 1996, 9) Kypsennetty ruoka näyttäytyy raakaa arvokkaampana, onhan se kypsentämällä saatettu luonnosta kulttuuriksi. Tämän voidaan ajatella olevan ensimmäinen arvoasteikon muutos. Seuraavat muutokset ovat kulttuuriksi muutetun ruoan sisällä nähtäviä eroja, toisin sanoen eri valmistusmenetelmät nähdään kulttuurisesti arvokkaampina kuin toiset.

Lévi-Strauss luokittelee paistamisen luontoa läheisemmäksi ruoanvalmistustavaksi, keittäminen on sen sijaan kulttuurisempi ruoanvalmistuksen muoto. Keittäminen edellyttää aina kulttuurista esinettä, keittoastiaa. Paistaminen on sen sijaan mahdollista suoraan avotulella. Paistettu ruoka on yleensä ollut vieraille tarjottavaa, keitetty ruoka kotiväen kesken syötävää. Paistettua ruokaa on valmistettu myös kyläyhteisön ulkopuolella, maastossa, keittäminen on puolestaan tapahtunut kyläyhteisön sisällä. Siten paistaminen on usein mielletty miesten ja keittäminen naisten tavaksi valmistaa ruokaa. (Lévi-Strauss 1997, 29–31.)

Sekä mies- että naissukupuoli liitetään vuoroin luontoon, vuoroin kulttuuriin. Selkein ero lienee se, että toisin kuin naisten, miesten ajatellaan hallitsevan luontoa silloin, kun he ovat siihen kosketuksissa. Naiset eivät sen sijaan kykene hallitsemaan luontoa, oli se sitten ulkopuolella tai heissä itsessään. Tällöin kontrollointi jää tietenkin miesten tehtäväksi. Vaikka miehet valmistavatkin ruokaa luonnossa avotulella, eivät he ole naisia vähempiarvoisia, sillä he toiminnallaan konkreettisesti kesyttävät ja kulttuuristavat luontoa. Vaikka naisten menetelmä (keittäminen) mainitaankin kulttuurisemmaksi tavaksi valmistaa ruokaa, ei asia ole tulkittavissa siten, että naiset olisivat arvoasteikossa ylempänä kuin miehet vaan se kertoo ainoastaan siitä, että naiset ovat kykenemättömämpiä ottamaan luontoa haltuunsa. Heille mahdollista on ainoastaan keräily kaltaisen ”haltuunotto”, ei metsästäminen.

Useimmissa länsimaisissa kotitalouksissa ruoanvalmistus on ollut perinteisesti naisten vastuulla (Lupton 1996, 39). Knuutilan mukaan kodin ja keittävän äidin välinen vahva sidos on synnyttänyt *nostalgisen keittäjänaisen ideaalin*, joka yhtäältä sitoo edelleen naiset mentaalaisella tasolla vastuuseen arkiruoan valmistuksesta ja toisaalta vahvistaa naiskulttuurin piirissä keittäjäidentiteettiä. Nostalgisoitu keittäjänäinen vaikuttaa myös laajemmin, sekä ruokateollisuuteen että ammattikeittämiseen. Miehisessä keittiömes-tareiden ammattikunnassakin perinteitä tuodaan esiin puhumalla isoäidin, ei suinkaan isoisan keittiöstä. (Knuutila 2007, 201.) Toisaalta kyseessä on naiskeittäjyyden arvostus ja heidän työnpanoksensa tunnustaminen. Toisaalta mummon ruokien nostalgisointi kytkee naiset keittiöön – ja nimenomaan kotikeittiöön – yhä uudelleen ja uudelleen.

Hyvänä esimerkkinä nostalgisesta naiskeittäjästä on Saarioisten mainoskampanja, jossa tehdasvalmisteista ruokaa myydään kotiruokaan liitetyillä mielikuvilla, tietysti äitien tekemänä. Pertti Pällijeff kertoo mainostoimisto BobHelsingin verkkosivuilla mainoskampanjan synnystä:

Vanhan sloganin "puhtaasta luonnosta valmista hyvää ruokaa" rinnalle kohosi positioiva ajatus "parhaiden ammattilaisten tekemää ruokaa". Siitä se ajatus sitten lopulta lähti, kuten mainoksessakin sanotaan. Ketkäs niitä parhaita ruuanlaiton ammattilaisia ovatkaan? Entäs keitä ne Saarioisilla työskentelevät ihmiset, jotka niitä ruokia valmistavat, suurimmaksi osaksi ovatkaan? Aivan niin: äitejä!

Tältä pohjalta syntyi lause "Äitien tekemää ruokaa". Lause, josta johdettu mainonta sai ihmiset rakastumaan Saarioisiin. Lause, joka mullisti markkinaosuuksia valmisruokabis-nessä. (Pällijeff, www.bobhelsinki.fi.)

Sinänsä mielenkiintoista on se, että Pällijeff rinnastaa äidit parhaisiin ruoanvalmistuksen ammattilaisiin. Mutta tässä yhteydessä ammattilaisuudella ei viitatakaan huippukokkeihin vaan erityisesti valmisruokateollisuuden työläisiin.

Miesten rooli kotiruoanvalmistuksessa on kaikkein selkeimmin ollut asiantuntijan rooli. Miehet ovat oppikirjojen ja lehtien välityksellä jakaneet tietoa ravitsemuksesta ja vaikkapa lihan leikkaamisesta. Myös television välityksellä on välitetty (miehistä) osaamista kotikeittiöihin, tästä esimerkkinä Knuutila mainitsee 1970-luvulta lähtien esiintyneet Jaakko kolmosen ja Veijo Vanamon. (Knuutila 2007, 207–208.) Päivittäiseen ruokailuun liittyy valtava määrä työtä, kuten ostaminen, suunnitteleminen, varastointi, valmistaminen, tarjoileminen ja jälkien siivoaminen. Naiset suorittavat valtaosan tästä keittiöissä ja kaupoissa tapahtuvasta työstä miesten täyttäessä talouselämän arvovaltaiset paikat. (Warde 1997, 22.) Roolijako on melko selkeä. Miespuoliset tv-kokit ovat kertoneet ja näyttäneet kotiäideille, mitä ruokaa tulisi valmistaa ja miten. Ja edelleen miehet hallitsevat taloutta ja käyttävät valtaa esimerkiksi ravintola-arvostelujen kautta. Puhumattakaan miespuolisista, luovan neron mainetta nauttivista huippukokeista. Suorittavan tason tehtävät jäävät naisille, niin kotikeittiössä, laitoskeittiössä kuin Saarioisten liukuhihnallakin. Eikä ruokakirjallisuus tee suinkaan poikkeusta tämän roolituk-sen suhteen.

3. LUOKKA JA SUKUPUOLI RUOKAKIRJALLISUUDESSA

Luvussa jaottelen ruokakirjat Stephen Mennellin (1985) määritelmän mukaisesti gastronomiseen kirjallisuuteen ja keittokirjoihin. Molemmista käyn myös lyhyesti läpi niiden historiaa muutamia esimerkkejä mainiten. Ruokakirjoissa sukupuoli näyttelee suurta roolia, ovathan kirjat perinteisesti jakautuneet naisten keittokirjoihin ja miesten gastronomiseen kirjallisuuteen. Sukupuolen lisäksi kirjoihin liittyvät myös kysymykset luokasta. (Ashley et al. 2004, 153.) Gastronomisen kirjallisuuden arvostus keittokirjallisuuteen verrattuna käy ilmi hyvin Armas J. Pullan tekstistä: ”Niin, alunperin Brillat-Savarin siis ajatteli laatia vain keittokirjan. Mutta iloksemme, onneksemme ja hyödyksemme hän lopuksi käytti `mahdollisuuksia parempaan`, ja niin keittokirja muuttui *Maun fysiologiaksi*.” (Pulla 1970, 48). Aluksi käsittelen näitä ruokakirjallisuuden kahta muotoa luokan ja sitten sukupuolen näkökulmasta.

3.1 Luokka ruokakirjallisuudessa

Luvussa pohdin luokan ilmenemistä ensin gastronomisessa kirjallisuudessa ja sitten keittokirjallisuudessa. Gastronomisella kirjallisuudella on aina ollut selkeä yhteys eliittiin. Gastronomiset teokset ovat olleet väline oikean maun määrittelyssä. Keittokirjat ovat puolestaan olleet ennemminkin arkisia käyttöesineitä.

3.1.1 Gastronomisen kirjallisuus yläluokan lajina

Kypsentäminen muuttaa ruoan luonnosta kulttuuriksi. Mitä kirjoittaminen sitten tekee sille? Knuutilan mukaan tekstien kautta ruokakulttuuri muuntuu intellektuaaliksi rakennelmaksi, joka määrittelee ruoanvalmistusta ja ruoan nauttimista. Gastronomin ei siis tarvitse suinkaan olla kokki, vaan tärkeintä on se, että osaa puhua ja kirjoittaa ruoasta (Knuutila 2010, 43–44). Gastronomin (*gastronome*) erottaa puolestaan kulinaris-

tista (*gourmet*) kirjoittaminen; kulinaristi kultivoi omaa hyvän maun ymmärrystään mutta gastronomi auttaa tässä myös muita kirjoituksillaan. Gastronomi on siten enemmän kuin pelkkä kulinaristi, hän on myös teoreetikko ja kulinaarisen maun propagandisti. (Mennell 1985, 267.) Toisin sanoen gastronomin ei ole välttämätöntä osata valmistaa ruokaa, mutta hänen on osattava ilmaista itseään. Unohtamatta tietenkään kykyä nauttia ruoasta.

Gastronomia käsitteenä syntyi 1800-luvun alussa ja yleistyi nopeasti Ranskassa ja Englannissa määrittäen ”the art and science of delicate eating”. Gastronomiiaa ja gastronomista kirjallisuutta on yleisesti pidetty eliitin välineenä tuottaa ja kanonisoida ”oikean” maun määritelmiä. Gastronomian sääntöjä ovat noudattaneet ne, joilla on siihen varaa. Eliitin standardien luomisen lisäksi gastronomialla voidaan nähdä myös toisenlainen ominaisuus. Sillä hetkellä kun eliitin tieto painetaan ja julkaistaan kirjallisessa muodossa, muuttuu se julkiseksi ja kaikkien saatavilla olevaksi. Tässä mielessä voidaan katsoa, että gastronomisella kirjallisuudella on myös makua demokratisoiva rooli, oli se sitten tarkoituksellista tai ei. (Mennell 1985, 266.) Toisaalta, kuten Bourdieu (1984, 125) toteaa, luokkataistelussa ei ole kyse pääomasta, vaan siitä, kuka saa määrittää pelin säännöt. Jos työläinen nauttii yläluokan legitimoimia herkkuja, tekeekö se hänestä heidän kanssaan tasa-arvoisen?

Vaikka gastronomian juuret ovatkin hovikulttuurissa, nousi gastronomi hahmona esiin vasta Ranskan vallankumouksen jälkeen (Mennell 1985, 273). Gastronomisen kirjallisuuden synty sijoittuukin tähän vallankumouksen jälkeiseen aikaan. Aristokraattisten keittiöiden sulkemisen ja kiltajärjestelmän purkamisen myötä yhä useampi kokki siirtyi työskentelemään ravintoloihin. Ulkona syöminen yleistyi porvariston keskuudessa ja samalla yleistyivät myös ruokakulttuurin moraalisesta ja älyllisestä ulottuvuudesta kertovat, väliin hyvin autoritäärisetkin kirjoitukset. Aikaisemmin porvariston maku perustui aateliston imitointiin, nyt sitä opeteltiin gastronomisen kirjallisuuden avulla. (Ashley et al. 2004, 160–161.) Gastronomisen kirjallisuuden kiistattomana klassikkona pidetään Anthelme Brillat-Savarinin teosta *Maun fysiologia* (1988, alkup. *Physiologie du Gôut* 1826). Brillat-Savarinia ja tämän maanmiestä ja aikalaista Grimod de la Reynière’tä voi-

daankin pitää gastronomian pioneereina, jotka loivat pohjan gastronomiselle kirjoittamiselle. Mennellin mukaan vaikutus on niin vahva, että kaikki heidän jälkeensä kirjoitettu gastronominen kirjallisuus viittaa tavalla tai toisella heidän teksteihinsä (Mennell 1985, 267, 329).

Alexandre Grimod de la Reynière oli Ranskan ensimmäisiä ravintoloitsijoita ja loi ruoalle ja ruokalajeille modernin järjestyksen, hierarkian ja erottelut (Knuutila 2010, 41). Varakkaan isänsä perineen de la Reynière'n perustama Jury des Dégustateurs kokoontui viikottain Rocher de Cancale -ravintolassa ja arvosteli nauttimiaan aterioita, joita ravintoloitsijat ja kauppiaat heille varsin mielellään toimittivat arvioitaviksi, sillä de la Reynière'n kirjoittamassa ja 1803–1812 vuosittain julkaistussa *Herkkusuiden almanakassa* (*Almanach des gourmads*) kehuja saaneet kaupat ja ravintolat muistivat huomioida kirjoittajan. Vaikka de la Reynière ei ollutkaan kenties täysin puolueeton kriitikkona, on hänen kirjoitustensa merkitys gastronomisen kirjallisuuden synnylle kiistaton. Almanakassa oli arvostelujen lisäksi muun muassa lukuisia aiheita käsitteleviä artikkeleita sekä ensimmäisessä painoksessa myös osio, jossa käytiin läpi eri vuodenaikojen raaka-aineet kuukausi kerrallaan. (Mennell 1985, 267–268.)

De la Reynière'n tuotantoa ei juurikaan ole jälkikäteen julkaistu eikä hän kirjoituksillaan ole siten saavuttanut yhtä laajaa suosiota ja tunnettuutta nykylukijoiden parissa kuin Brillat-Savarin, joka kirjoitti teostaan vuosia. Teos julkaistiinkin lopulta vain viikkoja ennen hänen kuolemaansa. Teos sisältää muun muassa aforismeja, gastronomiseksi meditaatioiksi nimettyjä kirjoituksia ja unohtumattomien aterioiden muisteluja. Teoksessa analysoidaan ajan fysiologisen tietämyksen mukaisesti esimerkiksi makuaistia ja ruokahalua. (Mennell 1985, 268.)

Gastronomisen kirjallisuuden ominaispiirteitä ovat Mennellin mukaan oikeiden toimintatapojen määrittely, dietetiikka, historian ja myytin läsnäolo sekä ruokakokemusten muistelut. Oikeiden toimintatapojen ohjeet voivat käsitellä vaikkapa oikeaoppista ruokalistan laadintaa tai tarjoilua. (Mennell 1985, 270.) De la Reynière on kirjoittanut esimerkiksi kutsumista koskevat säännöt, joiden toisessa pykälässä kerrotaan, että ”Kut-

sukortit tulee kirjoittaa aamulla ennen ateriala kylmäverisen tyynessä mielentilassa ja kypsää harkintaa osoittaen.”(*Herkkusuiden almanakka* 1999, 45). Kohteliaisuutta ja itsekkyyttä käsittelevien sääntöjen seitsemäs pykälä puolestaan kertoo, että

Kun avaatte pullon, valuttakaa toki omaan lasiinne pintatilkkanen ennen kuin täytätte naapurinne lasin. Se on sallittua, koska sitä pidetään kohteliaana eleenä. Tosiasiassa tässä halveksitussa tilkkasessa on enemmän viinin aromeja kuin koko loppupullollisessa. (*Herkkusuiden almanakka* 1999, 66.)

Brillat-Savarin taas esittelee muun muassa kaakaon oikeaoppisen valmistustavan ja hyvän lihaliemen valmistamisen. Hänen mukaansa transsendenttisen kemian oppeja noudattaen suklaa tulee sulattaa, ei suinkaan rouhia. Lihaliementä tulee puolestaan kuumentaa hitaasti, jottei albumiini saostu lihan sisällä ennen liukenemistaan. (Brillat-Savarin 1988, 74, 114). Kyse ei siis ole niinkään ruokaohjeista vaan kirjoittaja pyrkii tieteellisesti perustellen määrittelemään oikean ja muita paremman tavan valmistaa kyseisiä ruokia.

Dietetiikka määrittelee mitä ja miten tulisi syödä. Toisin sanoen pyritään ajan tiedon mukaisesti määrittelemään sitä, mikä on ihmiselle hyväksi. Erityisesti Brillat-Savarin tarjoaakin runsaasti tämän kaltaisia neuvoja. (Mennell 1985, 270.) Esimerkiksi juomia käsittelevän luvun alussa hän toteaa, että ”Vesi vaikuttaa kaikkein luonnollisimmalta juomalta. Sitä on kaikkialla, missä on eläviä olentoja, se korvaa maidon aikuisille, se on meille yhtä välttämätön kuin ilma.” (Brillat-Savarin 1988, 127.) Kirjassa todetaan myös, että ”Kaikki tietävät, ettei kala ole läheskään yhtä ravitsevaa kuin liha, joko siksi, ettei se sisällä lainkaan osmatsomia, tai siksi, että se on tilavuuteensa nähden paljon kevyempää ja sisältää siis vähemmän ainetta.” (Brillat-Savarin 1988, 87). Teoksesta löytyy myös neuvoja muun muassa liikalihavuuden ehkäisyyn ja hoitoon. Esimerkiksi edellä mainitussa lihaliemen valmistusta käsittelevässä osuudessa Brillat-Savarin toteaa liha-keiton olevan hyvää ja mahalaukkua hellivää ruokaa mutta pyylevyyteen taipuvaisten tulisi hänen mukaansa kuitenkin nauttia siitä pelkkä liemi (mts. 74).

Mennellin mukaan kenties keskeisin gastronomisen kirjallisuuden elementti on kuitenkin myytin ja historian läsnäolo. Tekstit voivat olla myytin aseman saavuttaneita historiallisia tapahtumia tai tarinoita, joiden historiallinen todenperäisyys on enemmän tai vähemmän kyseenalainen. Usein kerrotaan jonkin kuuluisan ruokalajin tai valmistusmenetelmän synnystä. (Mennell 1985, 270–271.) Brillat-Savarin on omistanut kokonaisen luvun gastronomiselle mytologialle ja muun muassa metsästystä käsittelevässä luvussa myytti on vahvasti läsnä Diana-jumalattaren muodossa. (Brillat-Savarin (1988, 178, 294–299.)

Neljäs ominaispiirre on kuuluisien tai muuten mieleenpainuvien aterioiden kuvailu ja kokemusten muistelu (Mennell 1985, 271). Esimerkiksi Brillat-Savarin kirjoittaa *Maun fysiologiassa* lukuisia kertomuksia aterioinneista, joissa osassa on itse ollut myös paikalla ja joista osan alkuperä ja todenperäisyys on hiukan hämärämpi. Oli miten oli, kertomukset keskittyvät kuvailemaan aterioita, niiden valmistusta ja nauttimista hyvin yksityiskohtaisestikin. Näin Brillat-Savarin kuvailee nauttimaansa aamiaista bernhardilaismunkkien luona:

Keskellä leveää pöytää kohosi kirkon kokoinen pasteija. Sen pohjoissivustalla komeili kylmä vasikanneljännös, eteläpuolella valtava kinkku, idässä monumentaalinen voivuori ja lännessä vakallinen latva-artistokkia suolan ja pippurin kera.

Lisäksi pöydässä oli erilaisia hedelmiä, lautasia, lautasliinoja, leikkuveitsiä ja koreissa hopeisia ruokailuvälineitä. Ja pöydän päässä palvelijaveljiä valmiina tarjoilemaan, joskin varhaisen herätyksen takia hieman pöllämystyneinä.

Ruokasalin nurkassa näkyi yli sadan pullon rykelmä, jota luonnollinen suihkulähde jatkuvasti valeli viileällä vedellään *Euoi Bacchusta* kuiskien. Se, ettei mokkakahvin tuoksu kuttanut sieraimiamme, johtui vain siitä, ettei noina sankarillisina aikoina vielä ollut tapana nauttia kahvia niin varhain aamulla. (Brillat-Savarin 1988, 362)

Kaikki gastronomiseksi kirjallisuudeksi määriteltävät teokset eivät toki aina sisällä keralla näitä neljää ominaispiirrettä. Teosten painotus voi vaihdella historiallisesta kirjoituksesta oikeaoppisuuden määrittelyyn ja ruokapaikkojen kriittiseen arviointiin. (Mennell 1985, 271.)

Maun fysiologian vaihtelevaa sisältöä yhdistää herkuttelu. Teoksen määrittelemä herkuttelija on selkeästi miespuolinen keskiluokan edustaja. Teos nimittäin erottautuu mässäilevän ja rahvaanomaisen työväenluokan lisäksi myös aristokraattisesta hienostelusta. Brillat-Savarin vakiinnuttikin gastronomisen kirjallisuuden porvarillisten miesten maun ja kulttuurisen auktoriteetin legitimoijana (Ashley et al. 2004, 161–163). Mennell toteaa ravintoloiden asiakaskunnankin jakautuneen jo 1800-luvulla gastronomeihin ja tavallisiin asiakkaisiin, joilla ei ollut ravintoloista kirjoittavien gastronomien kaltaista valtaa (Mennell 1985, 272). Keskeistä onkin jälleen se, kenellä on valtaa määritellä oikeaa makua. Gastronomit ovat asettaneet selkeitä hyvän maun sääntöjä. Alempien luokkien suosimia raaka-aineita on puolestaan saatettu väheksyä ja karttaa. He ovat toisin sanoen erottautuneet itselleen vieraksi kokemistaan raaka-aineista, jotka alaluokkaisuudessaan ovat herättäneet inhoa ja halveksuntaa. Alaluokkien edustajilla sen sijaan ei ole ollut mahdollisuutta määritellä hyvää tai oikeaa makua, eihän heillä ole ollut köyhyytensä minkäänlaista valinnan mahdollisuuttakaan. Valinta edellyttää aina monipuolista tarjontaa. (Mennell 1985, 272–274.)

Entäpä gastronominen kirjallisuus Suomessa? Vaikka de la Reynièr'n kirjoituksia julkaistiin aikanaan melko vähän, on almanakoista ja muista hänen pääteoksistaan osia sisältäneestä kokoomateoksesta kuitenkin julkaistu valikoitu suomennos. Helsingin yliopiston kirjaston kokoelmista sattumalta löytynyt ranskankielinen alkuteos on ollut vailla tekijän nimeä mutta jäljitettävissä edellä mainittuihin teksteihin. Teokseen on kirjoitettu omistuskirjoitus Suomessa vaikuttaneelle, ruotsalaissyntyiselle paroni Klinckowströmille, jonka kyseisen teoksen suomentajat määrittelevät esipuheessaan Helsingin 1800-luvun herkuttelevien herrasmiesten sisäpiirin kiintotähdeksi. (*Herkusuiden almanakka* 1999, 9-13.) Suhteellisen nopeasti gastronomiset kirjoitukset ovat siten saavuttaneet myös Suomen herkuttelevan eliitin.

Suomessakin osattiin kirjoittaa gastronomisia tekstejä, vaikka hiukan syrjässä sijaittiin. Suomalaisen gastronomisen kirjallisuuden juuret löytyvät Turun Akatemian ruoka- ja juoma-aiheisista väitöskirjoista 1700-luvulta (Törmä & Liinamaa 1975, 8). Muun muassa kuvanveistäjä Ville Vallgren on kunnostautunut gastronomisena kirjailijana. Vall-

grenin (1994a, alkup. 1917) *Ruokaa, juomaa ja hilpeitä herroja* on pullollaan ruokamuisteloita niin lapsuudesta kuin varttuneemmaltakin iältä. Vallgren kuvailee eläväisesti sekä nauttimiaan herkkuja että niiden nostattamia tunteita. Yhtä paljon kuin ruokaa teoksessa muistellaan myös 1800-luvun Porvoota ja sen asukkaita.

Teoksen viimeisessä luvussa Vallgren maalailee ohjeistuksen siitä, mitä ihmisen tulisi syödä ja juoda ollakseen terve ja onnellinen. Vallgren kiroaa kieltolain ja toteaa elämän ilman viiniä olevan sietämätöntä. Tästä johtuen ohjeistuksensa oikeaoppisesta aterioinnista sisältää myös alkoholia. Hän korostaa kuitenkin kohtuutta, sekä ruoassa että juomassa. Vallgren arvostaa ulkomaalaisia herkkuja, mutta muistuttaa myös kotimaan antimista ja peräänkuuluttaa ruokakouluja ruokakulttuurin opetusta (Vallgren 1994a, 94–113). De la Reynierin tapaan myös Vallgren käy läpi vuoden kierron eri herkkuihin ja ruokalajeihin. Vallgren laatii lukijalle ruokalistaa kolmen kuukauden jaksoissa:

Huhti-, touko-, ja kesäkuu ovat ehkä köyhimmät ruokakuukaudet, sillä emme ole vielä saaneet puutarhasta juuri mitään, paitsi hieman retiisiä ja salaattia suoraan penkistä, siinä kaikki. Niinpä joudumme yhä turvautumaan juurikkaisiin, joita vielä löytyy kellarista. Onneksi saamme tuoretta kalaa, ja runsaammin kuin talvella. Lihavan ja mainion lahnan voimme halstrata koivunrisuilla, joista hehkutamme tulikuuman hiilloksen. Sitten laitamme kalan lämpimälle vadille voin ja persiljasilpun kera. Halstrattu kylmä lahna tai silakka, ahven samaten, on erityisen hyvää aamiaisruokaa, kunhan laitetaan tilkkanen öljyä ja etikkaa päälle ja koristellaan vati tomaatti- tai punajuuriviipaleilla. Keitetyt perunat maistuvat lisukkeina. Mutta pitää muistaa, ettei *missään tapauksessa* saa liottaa kalaa, niin kuin iät ja ajat on ymmärtämättömästi tehty. Onhan selvää, että sellainen läträys vie kalasta koko aromin. (Vallgren 1994a, 118–119.)

Vaikka Vallgrenin mainitsemat raaka-aineet ovatkin melko arkisia, on valmistustavan pikkutarkkuudessa gastronomista auktoriteettia. Kalaa ei saa ”missään tapauksessa” liottaa, mutta ilmeisesti suomalainen rahvas on näin kaikessa ymmärtämättömyydessään tehnyt. *Pariisin Villen ruokasaarnassa* (1994b, alkup. 1921) Vallgren kuvailee ruokaelämyksiä Pariisin-ajaltaan, pohdiskelee ruokakulttuurin olemusta ja laatii ruokatekismuksen, jonka ”- tarkoituksena on että me oikein ymmärtäisimme mitä `terveel-

linen ruokakulttuuri' on ja mitä se kansamme hyvinvoinnille merkitsee." (Vallgren 1994b, 5). Kirjassa tarjotaan pikkutarkkojakin ohjeita ja sääntöjä siitä, kuinka herkkuun tulee menetellä.

Keittokirjojen yhteydessä harvemmin puhutaan keittokirjallisuudesta. Sen sijaan gastronomiset kirjat mainitaan aina gastronomisena kirjallisuutena. Kirjoittajien sukupuolen lisäksi asiaan vaikuttaa varmasti myös se, että gastronomisia teoksia ovat kirjoittaneet myös useat kaunokirjailijat ja useissa kaunokirjallisuuden merkkiteoksissa on gastronomiseksi luokiteltavaa sisältöä. Esimerkiksi Émile Zola, Honoré de Balzac ja Marcel Proust ovat kirjoittaneet ruoasta ja pöydän iloista (Knuutila 2010, 43). Alexander Dumas vanhemman sanotaan arvottaneen postuumisti julkaistun gastronomisen teoksensa *Grand dictionnaire de cuisine* (1873) laajasta tuotannostaan kaikkein tärkeimmäksi teokseksi (Mennell 1985, 269). Armas J. Pulla nostaa kotimaisista kirjailijoista esimerkiksi Aleksis Kiven ja tämän kuvaukset aterioista *Seitsemässä veljeksessä*. Pullan mukaan Kivi on poikkeus suomalaisten kirjailijoiden ja runoilijoiden joukossa gastronomisine kuvauksineen, joiden Pulla tosin toteaa olevan pikemminkin jylhän maalauskellisia kuin kulinaarisia ja herkullisia. (Pulla 1970, 26.)

3.1.2 Keittokirjallisuus ja luokka

Vaikka keittokirjat on helppo mieltää ainakin gastronomiseen kirjallisuuteen verrattuna alaluokkaisemmaksi kirjallisuuden muodoksi, ei luokkakysymys ole niiden kohdalla täysin yksiselitteinen. Varsinaisia keittokirjoja ovat edeltäneet käsikirjoitetut vihkoset, joita on käytetty lähinnä yläluokkaisissa talouksissa, onhan suuri osa väestöstä ollut lukutaidotonta. Vihkosten kautta emännät ovat välittäneet osaamistaan eteenpäin tyttärilleen ja henkilökunnalleen. (Knuutila 2006, 51–52.) Keittokirjat ovatkin olleet pitkän ajanjakson vain lukutaitoisen eliitin käytettävissä (Mennell et al. 1992, 88). Reseptejä sisältävät käsikirjoitukset ovat olleet rahvaalle tavoittamattomissa mutta myös tarpeettomia, koska niissä on käytetty useimmiten niin kalliita ja erikoisia raaka-aineita, ettei tavallisella kansalla ole ollut niihin varaa. Jo keskiajalla hienojen ja erikois-

ten ruokien valmistaminen on ollut tapa erottautua ja osoittaa valtaa, kosmopoliittista makua ja varakkuutta. (Knuuttila 2010, 32.) Yleistyessään keittokirjat – kuten kirjat ylipäänsä - ovat tulleet myös keskiluokan käyttöön ja lopulta kaikkien ulottuville.

Euroopassa ryhdyttiin painamaan nykykäsitystä keittokirjoista vastaavia teoksia 1400-luvulla (Knuuttila 2010, 34). Ensimmäinen painettu keittokirja on oletettavasti 1485 Nürnbergissä julkaistu *Küchenmeisterey* (Ashley et al. 2004, 153). 1600- ja 1700-luvuilla alkoi ilmestyä teoksia, jotka välittivät muille yläluokan pöytäsalaisuuksia. Teoksia kirjoittivat useimmiten eronneet tai erotetut miespuoliset kokit tai palvelijat. 1700-luvulla alkoi myös ilmestyä keittokirjoja, jotka oli suunnattu vähemmän taitaville ruoanvalmistajille ja tavallisille porvarisnaisille. (Knuuttila 2010, 35–36.) On myös muistettava, että 1800-luvulla alettiin kirjoittaa gastronomisia teoksia. Sen myötä on syntynyt selkeämpi jako hienostuneen ruokakirjallisuuden eli gastronomisten teosten ja arkisemman kirjallisuuden eli keittokirjojen välille.

Käsikirjoitukset ja keittokirjat ovat kulkeutuneet yli maiden rajojen, mutta syrjäisestä sijainnista johtuen ulkomailta on saapunut teoksia hitaasti Suomeen. Maamme onkin liittynyt varsin myöhään mukaan ruokakirjoitteluun. Kun muualla kehittyi ruoanvalmistuksen korkeakulttuuri, ei Suomessa ollut vielä julkaistu ainuttakaan suomalaista keittokirjaa (Knuuttila 2010, 45–47.) Ensimmäinen pelkästään ruoanvalmistukseen keskittyvä suomenkielinen kirja on vuonna 1878 julkaistu, ruotsalaisesta alkuperäisteoksesta suomennettu *Kokki-kirja*. Ensimmäinen kotimainen teos on vaasalaisen Mathilda Cargerin 1878 painettu *Tant Hildas kokbok*. Merkittäviä teoksia ovat myös Anna Olsonin keittokirjat sekä 1900-luvun alun *Keittotaito* ja *Kotiruoka*, joita julkaistaan edelleen uusittuina laitoksina. (Knuuttila 2006, 53–60.) Keittokirjoille leimallista onkin pysyvyys. Valtaosasta suomalaiskoteja löytyy edelleen jokin tai kenties useampikin *Keittotaidon* tai *Kotiruoan* lukuisista painoksista.

Keittokirjat ovat tavalla tai toisella määritelleet sitä, kuka oletettu ruoanvalmistaja on ja millaisessa taloudellisessa ja sosiaalisessa asemassa hän elää. Esimerkiksi 1800-luvun *Kokki-kirjan* Knuuttila määrittelee herraskaiseksi kalliiden raaka-aineiden, ohjeiden

edellyttämien keittiövälineiden ja talonpoikaiskodille vieraiden ruokalajien perusteella. Varhaisimmat suomalaiset keittokirjat eivät ole sisältäneet kaikkein hienoimpia ruokia lainkaan, mikä on osaltaan edesauttanut keskiluokkaisen keittiön muokkautumista suomalaisen keittiön standardiksi. (Knuutila 2010, 50, 82.) Vaikka keittokirjat ovatkin olleet gastronomiseen kirjallisuuteen nähden vähemmän arvostettuja, eivät ne siis suinkaan ole olleet selkeästi työväenluokkaisuakaan. Vaikka kirjoja ovat käyttäneetkin alempien luokkien edustajat, on niiden sivuilla haluttu esitellä jotain käyttäjiään ihan-teellisempaa, jotain tavoittelemisen arvoista. Väittäisinkin, että luokkaa suurempi syy keittokirjojen vähäiseen arvostukseen löytyy sukupuolesta.

3.2 Sukupuoli ruokakirjallisuudessa

Gastronomisessa kirjallisuudessa on kyse vallasta määritellä, mitä hienostunut ruoka ja ”oikea” maku ovat. Se on aina ollut hyvin miehinen laji. Sen sijaan käytännölliset, arki-elämän tarpeisiin luodut keittokirjat ovat usein olleet naisten kirjoittamia ja naisten käyttämiä. Niiden keskeisin sisältö on konkreettisten valmistusohjeiden tarjoaminen. Keittokirjat ovat syntyneet täyttämään käytännön tarpeita ja ne ovat siten olleet kiinteä osa naisten arkista elämää. Kenties juuri tästä johtuen keittokirjallisuus on ollut gastronomiseen kirjallisuuteen nähden hyvin väheksytyssä asemassa, vaikka niistäkin löytyy esimerkiksi gastronomiselle kirjallisuudelle ominaisena pidettyjä sääntöjä ja tieteellistä argumentointia. Luvussa käsittelen ensin gastronomista kirjallisuutta miesten lajina ja sitten keittokirjallisuutta naisten kirjallisuutena.

3.2.1 Gastronominen kirjallisuus ja sukupuoli

Gastronominen kirjallisuus on ollut vahvasti miesten kirjallisuutta. 1800–1900-lukujen vaihteessa gastronomit, eli herkuttelevat asiantuntijamiehet, nousivat yksityisen piirissä keittävien naisten yläpuolelle. He olivat lähellä ammattimaisia keittiömestareita vaikka he harvemmin itse valmistivatkaan ruokaa. Tässä kontekstissa miehillä on ollut

”ylemmän keittotaiteen ymmärrys”, kun taas naiset ovat olleet lähinnä väline herkuttelevan herran keittiössä. (Knuutila 2007, 207.) Naisia pidettiin yhtäältä fyysisesti liian heikkoina kestääkseen todellisen herkuttelun edellyttämää vahvaa, maustettua ruokaa sekä toisaalta liian tyhminä osallistuakseen ruoan teoreettiseen analysointiin. (de Certeau et al. 1998, 218.) Brillat-Savarinkin suhtautuu teoksessaan naisiin lähinnä ruoan kaltaisena miehen aistillisten halujen kohteena (Ashley et al. 2004, 163). Ruoan suomat nautinnot yhdistyvät luontevasti eroottisiin nautintoihin myös de la Reynière’n kirjoituksissa: ”Huhtikuussa on ihanaa elää ja pöydän nautinnoista voi siirtyä suoraan rakkauden nautintoihin.” (*Herkkusuiden almanakka* 1999, 33).

De la Reynière’n pöytänaapureita käsittelevissä säännöissä on oma osionsa sille, miten suhtautua naiseen pöytänaapurina. Ensimmäinen ja toinen pykälä käsittelevät miehen velvollisuutta naisen palvelemisessa. Tässä yhteydessä palveleminen on nykylukijan ymmärryksellä pikemminkin holhoamista. Ensimmäinen pykälä kehottaa miestä täyttämään naisen lasia ja toisessa pykälässä todetaan, että ”Naisen kavaljeerina miehen tulee auttaa naistaan herkkupalojen valinnassa ja puolustaa hänen oikeuksiaan pöydän antimisiin; naisen täytyy alistua kavaljeerinsa valintoihin ja kunnioittaa niitä.” Loput kolme pykälää neuvovat, missä vaiheessa aterialla on kohteliaista, ellei peräti aiheellista liehitellä ja fyysisestikin lähestyä naista. Kohteliaisuutta ja itsekkyyttä käsittelevien sääntöjen kahdeksannessa pykälässä puolestaan todetaan, että ”- - vain tietämättömät ja naiset kuvittelevat, että heille tarjotaan kohteliaisuudesta parhaat rintapalat. Jokainen herkkusuu tietää, että koipi on linnun maukkain osa.” (*Herkkusuiden almanakka* 1999, 59, 66.) Naisia on siten pidetty arkiruoan yläpuolelle nousevaan herkutteluun kykenemättöminä ja tietämättöminä. Herkkusuisuus on edellyttänyt ruoan korkeampaa ymmärrystä, johon naisten ei ole koettu yltävän.

Ruokakirjallisuutta lienee mahdotonta jakaa täysin selkeästi gastronomisiin teoksiin ja keittokirjoihin. Mennellin mukaan gastronomisen kirjallisuuden ja keittokirjojen väliin jää määrittelemätön alue, ”ill defined margin”, johon hän sijoittaa esimerkiksi Alexander Dumas’n ja englantilaisten Elizabeth Davidin ja Jane Grigsonin teokset (Mennell 1985, 271). 1950–60 -luvulta lähtien ruokakirjoja ja -palstoja julkaisseet Elizabeth Da-

vid ja Jane Grigson asettuvat näiden kahden ruokakirjallisuuden genren väliin, sillä heidän tekstinsä sisältävät ruokaohjeiden lisäksi runsaasti piirteitä gastronomisesta kirjallisuudesta. Tekstien sisältöön on vaikuttanut voimakkaasti sukupuoli, sillä vaikka halu kirjoittaa ensisijaisesti gastronomisia tekstejä on ollut suuri, ovat niin kustantajat kuin lukijatkin odottaneet naisen kynästä lähinnä reseptejä. (Ashley et al. 2004, 166–167.) Knuutila toteaaakin Mennelliin viitaten, että naisten kirjoittamat teokset pudotetaan yleensä marginaaliin, jossa gastronominen teos liukenee keittokirjaksi. Tällöin ne edustavat arkea ja kotikeittämistä, kun miesten teokset edustavat parempaa ruoanvalmistusta ja valtaa. (Knuutila 2010, 44.)

Mennell esittää tässä yhteydessä myös rinnastuksen pornografian ja edellä mainitun kaltaisten ”oppineiden keittokirjojen” ja gastronomisen kirjallisuuden välillä. Molemmissa on kyse ikään kuin välikäden kautta saaduista lihan nautinnoista. Mennell kuitenkin toteaa, että gastronominen kirjallisuus on pikemminkin nautinnon alkusoitto, ei sen korvike. (Mennell 1985, 271–272). Ilmeisesti kaunokirjallisia piirteitä sisältävät keittokirjat sen sijaan jäävät Mennellin mielestä korviketoiminnan tasolle.

3.2.2 Keittokirjallisuus naisten lajina

Keittokirjallisuutta on harvoin pidetty lainkaan kirjallisuutena, korkeintaan sen hyvin vaatimattomana lajina. Harvoinhan edes puhutaan keittokirjoista kirjallisuutena. Tavallisten, 1600- ja 1700-luvulta lähtien julkaistujen keittokirjojen kirjoittajat ovat olleet aluksi pääasiassa miehiä. Mutta kun genre on yleistynyt ja arkistunut, on se muuttunut naisiseksi lajiksi ja 1800-luvun lopun ja 1900-luvun alun kaikelle kansalle suunnatut keittokirjat ovatkin jo enimmäkseen naisten kirjoittamia. (Knuutila 2010, 13, 38.) Gastronomisen kirjallisuuden synty 1800-luvulla edesauttoi keittokirjallisuuden siirtymistä naisille. Arkisemmat ruokaohjeet oli mahdollista jättää naisten huoleksi, kun todelliset hyvän maun määritelmät laadittiin miesporukassa.

Kaupungistuminen muutti sukupuolirooleja ja määritteli naisen paikan kodin ja yksityisen piiriin. Miehen paikka oli julkisessa maailmassa ansaitsijana. Muutos oli suuri verrattuna maataloilla vallinneeseen miehen ja naisen työkumppanuuteen. Naisen tärkeimmäksi tehtäväksi nousi kaupunkilaiskodissa kodin ja kotitalouden ylläpito. Naisia pyrittiin sitouttamaan kotihengettären ihanteeseen myös keittokouluja perustamalla. Myös keittokirjat heijastelivat tätä naiskuvaa ja kertoivat, mitä naisen tuli kotinsa eteen tehdä, ei ainoastaan oman perheen vaan koko yhteiskunnan hyvinvoinnin takaamiseksi. Keskiluokkaisissa perheissä miehelle tuli taata kodin suoma lepopaikka, työväenluokkaisen naisen tuli taas viihtyä kodin kautta ehkäistä miehensä liiallista kapakoissa istumista. (Knuuttila 2010, 70–72.) Keittokirjat eivät siten vastanneet ainoastaan yksilön tarpeisiin kotikeittiössä vaan myös laajemmin yhteiskunnan tarpeisiin.

Tavallisessa keittokirjassa, joka yleensä on suunnattu alemmille luokille, jää kirjoittaja Luce Giardin mukaan useimmiten melko anonymiksi. Joskus tekijästä käytetään vain etunimeä, kenties jollain sukulaisuudesta kertovalla määreellä höystettynä. Tästä esimerkkinä Giard mainitsee suositun ranskalaisen klassikkokeittokirjan, jonka tekijä on tutun turvallisesti Tante Marie. Tämä herättää lukijassa muistoja omasta lapsuudesta, oman äidin tai isoäidin ruoanlaitosta. Miesten kirjoissa sen sijaan tekijä esiintyy ylpeästi koko nimellään vahvistamassa omaa luovaa kapasiteettiaan ja omistusoikeuttaan. Naisten kirjat puhuttelevat intiimimmällä perheen tasolla, eivätkä miesten kirjojen tapaan ole luomassa ja vahvistamassa tekijänsä gastronomista statusta. Kun naisten kirjat pysyttävät arjen tasolla, kirjoittavat miehet hinnakkaista raaka-aineista, suurista juhlista, suurista kokeista ja kytkevät kirjoituksensa julkiseen rahan ja vallan maailmaan. Naisten kirjoissa kerrotaan sen sijaan siitä, miten valmistaa tähteistä ateria ja ruokia perhe pikkuruisella budjetilla. (de Certeau et al. 1998, 216–217.)

Mutta on keittokirjoissakin luotu ruoanvalmistuksen sääntöjä. Esimerkiksi *Anna Olsonin keittokirjassa* (1893) tekijä mainitsee sekä itse ruoanvalmistukseen että siihen liittyvään puhtaanapitoon kuuluvaa 15 perussääntöä, joiden mukaan oli myös mahdollista soveltaa. Knuuttilan mukaan keittokirjoihin onkin kirjattu muistiin se, mitä kutsumme ruokakulttuuriksi. Niiden kautta myös määritellään se, mitä mihinkin ruokakulttuu-

riin katsotaan kuuluvaksi. (Knuuttila 2010, 12, 87.) Miten keittokirjojen säännöt sitten eroavat gastronomisen kirjallisuuden säännöistä? Keskeisin ero lienee Bourdieun ajatus siitä, ettei luokkien välisessä valtakamppailussa ole lopulta väliä millään muulla kuin sillä, kenellä on valta luoda pelin säännöt. Toisin sanoen naisten kirjoittamat keittokirjat ovat olleet lähtökohtaisesti alempiarvoisessa asemassa, ”alaluokkaisia” teoksia miesten gastronomiseen kirjallisuuteen verrattuna.

Esimerkiksi Anna Olsonin kirjassa perustellaan ohjeita ja sääntöjä esimerkiksi kotitaloustieteellisin ja ruokakemiallisin perustein (Knuuttila 2010, 77). Silti sillä ei ole vastaavaa auktoriteettia kuin vaikkapa yhtä lailla tieteellisiä perusteita käyttäneen Brillat-Savarinin kirjoituksilla. Naisten keittokirjoissa sääntöjä on voitu kirjoittaa, mutta niiden avulla ei ole voitu kurottaa alhaalta ylös, niillä on voitu päteä vain vertaisten eli naisten joukossa. Tosin naisten keskinäiset luokkaerot ovat havaittavissa joidenkin keittokirjojen sivuilla, sillä ne ovat olleet myös väylä yläluokkaisille naisille ”ojentaa” työväenluokkaisia sisariaan, sivistää heitä ja nostaa myös heidän siveellistä tasoaan (mts. 70–71).

1950-luvulla valmisruoat ja kodinkoneet mullistivat ruokakulttuuria ja myös keittokirjat alkoivat täytyä entistä helpommista ja nopeammista ruokaohjeista. Naiset kävivät yhä useammin töissä ja harvalla oli varaa kotiapulaiseen. Televisiossa esitettiin ruokaohjelmia ja ruoanvalmistuksen auktoriteetin paikka siirtyikin äideiltä ja isoäideiltä keittiömestareille ja muille ammattilaisille. (Knuuttila 2010, 106.) Naisen ei enää oletettu kuluttavan aikaansa ainoastaan ruoanvalmistuksen ja kodinhoidon parissa. Vaikka naiset osallistuivat entistä aktiivisemmin kodin ulkopuoliseen toimintaan, tarkoitti auktoriteetin siirtyminen kotoa julkiselle alueelle, ruoanvalmistuksen ammattilaisille myös sen siirtymistä entistä vahvemmin sukupuolelta toiselle. Ammattilaisruoanvalmistuksessa naisten oli nimittäin lähes mahdotonta saavuttaa auktoriteettiasemaa ennen 1900-luvun loppua, jos silloinkaan.

4. KUN KOKISTA TULI TUOTE

Hans Välimäki on Suomen arvostetuin keittiömestari, joka tunnetaan paitsi kahden Michelin-tähden Chez Dominique -ravintolastaan ja Cochon Bakery -nimisestä leipomosta ja kahvilastaan, myös lukuisista tv-esiintymisistään ja tietysti myös ruokakirjoistaan. Tässä luvussa käsitellään aluksi kokin ammatin arvostuksen kokemaa muutosta viime vuosikymmeninä. Välimäen saavuttama asema tuskin olisi mahdollinen ilman tätä kulttuurista muutosta. Arvostuksen nousuun on vaikuttanut erityisen vahvasti keittiömestareiden näkyvyyden lisääntyminen mediassa. Luvun lopussa pohditaan ruokakirjojen uutta roolia. Myös ruokakirjat ovat usein osa tätä medianäkyvyyden kasvua ja kirjoja tehdään monesti esimerkiksi ruokaohjelmaan perustuen. Välimäen kirjoissa vahvana kiintopisteenä toimii hänen ravintolansa, mutta ennen kaikkea ne rakentuvat Välimäen itsensä varaan ja toisaalta myös tuottavat ja ylläpitävät tätä Välimäen kaikkien tuntemaa hahmoa.

4.1 Julkisuus ammattiarvostuksen nostajana

Sosiologi Gary Alan Fine toteutti etnografisen tutkimuksen 1980-luvun amerikkalaisravintoloissa. Hän julkaisi aineistoon perustuvan teoksen *Kitchens: The Culture of Restaurant Work* vuonna 1996. Toinen painos on julkaistu vuonna 2009. Alalla reilussa kymmenessä vuodessa tapahtuneet muutokset ovat olleet niin huomattavia, että Fine on kokenut tarpeelliseksi kirjoittaa toiseen painokseen kokonaan uuden esipuheen. Muutosten alku sijoittuu jo 1980-luvulle, mutta niiden tahti on viime vuosikymmeninä kiihtynyt huomattavasti. Kokkien status on noussut, kun keittotaito on omaksuttu yhdeksi kulttuurisen pääoman muodoista. Syöty ruoka on kiinteässä yhteydessä ihmisen identiteettiin, ideologioihin ja mielikuviin hyvästä elämästä ja ihmiset ovat valmiita maksamaan esimerkiksi eettisesti tuotetusta lähiruoasta. Ruokamedia on myös kasvanut räjähdysmäisesti, mikä näkyy erilaisten julkaisujen ja televisio-ohjelmien määrässä. Kulinaristinen kielikin on rikastunut, ja esimerkiksi suklaa ja olut voivat nyt saada osak-

seen puhetta, joka aiemmin liitettiin lähinnä viineihin. Työväenluokkaisena pidetty ammatti on kokenut valtaisan murroksen ja huippukokit ovat nykyään arvostettuja ammattilaisia, liikemiehiä ja taiteilijoita. (Fine 2009, ix-xix.)

Mäkelän ja Sillanpään historiikissa tarkastellaan keittiömestareiden ammattikunnan läpikäymää muutosta Suomessa. 1950- ja 1960-lukujen suomalaisessa yhteiskunnassa keittiömestarit eivät olleet kovinkaan arvostettuja. Tähän vaikuttivat poikkeavat työajat ja osittain perusteeton huono maine alkoholin käyttäjinä. 1960-luvun ruokaohjelmien kotitalousopettajat vaihtuivat keittiömestareihin, kun Veijo Vanamo ja Jaakko Kolmonen aloittivat ohjelmansa. Maine alkoikin kohentua 1970-luvulla, kun keittiömestarit astuivat ensimmäistä kertaa julkisuuteen. 1980-luvulla tapahtui varsinainen käänne ammatin arvostuksessa, edelleen osittain julkisuuden myötävaikutuksella. Useat lehdet perustivat oman ruokasivun, kirjoittivat keittiömestareista ja keittiömestarit myös itse kirjoittivat lehtiin. Joka kanavalla oli ruokaohjelmansa, joissa tehtiin myös ravintolaruokaa. Erilaiset ruokakirjat yleistyivät myös 1980-luvulla ja keittiömestariinkin alkoivat kirjoittaa niitä. 1990-luvulla keittiömestareiden julkisuus oli jo hyvin näkyvää ja itsestään selvää. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 32–33.)

Puolivalmisteiden käyttö on kasvanut jo 1950-luvulta ja helppous, nopeus ja edullisuus ovat nousseet usein ruoan laadun edelle. Toisaalta kiinnostus gastronomisiin aiheisiin on kasvanut ja lehtien runsaat ruokapalstat, lukuisat television ruokaohjelmat ja keittokirjojen runsaus ovat lisänneet gastronomista kiinnostusta. (Klinge & Tantt 1995, 9–10.) 1980-luvulta lähtien ruoanlaitto on jakautunut arki- ja viikonloppuruokaan (Sillanpää 2000, 196). Ruoalla on siten arjessa vatsan täyttäjän rooli eikä puolivalmisteidenkaan käyttöä arastella. Sen sijaan erottautumista tapahtuu viikonloppuruoan välityksellä, kun on aikaa paneutua ruoanvalmistukseen, kun on aikaa harrastaa ruokaa. Harrastamiseen liittyvät olennaisesti myös ruokaohjelmat ja -kirjat.

Television ruokaohjelmien räjähdysmäinen kasvu on osaltaan vaikuttanut siihen, että televisiosta tutut kokit ovat nykyään rokkitähtiin rinnastettavia julkisuudenhenkilöitä (Ashley et al. 2004, 173). ”Julkkiskokki”-ilmiön eräänlaisena alkupisteenä voidaan pitää

Anthony Bourdainin teosta *Kitchen Confidential* (2000). Fine nimeääkin 1996 julkaistun tutkimuksensa olevan ”BKC: before *Kitchen Confidential*”. Ravintolakeittiöiden kulissi- en takainen paljastuskirja saavutti laajan yleisön ja teki Bourdainista itsestään brändin. Vaikka teoksen luomassa kuvassa kokeista seikkailijoina ja ”pahoina poikina” ei sinänsä ollut mitään uutta, antoi se huomattavasti vauhtia kytemässä olleelle ilmiölle, julkkiskokeille. Vielä 1980-luvulla huippuravintoloidenkaan kokit eivät olleet laajemmin tunnettuja. Sitten heistä on tullut kulttuurisia ikoneita. (Fine 2009, ix-x.) Suomessa julkkiskokkeja ei juuri ollut ennen *Ready, Steady, Cook!*-ohjelman formaatilla toteutettua *Kokkisotaa*. Ohjelmaa tuotettiin vuosina 1999–2004 ja sen myötä suuren yleisön tietoisuuteen nousi joukko ohjelman vakiokokkeja, mukaan lukien Hans Välimäki. *Kokkisodan* jälkeenkin Välimäki on esiintynyt televisiossa, muun muassa *Liemessä*-sarjassa (2004), joka tosin ei saavuttanut *Kokkisodan* kaltaista suosiota. Tv-uraansa Välimäki on jatkamassa *Top Chef*-formaatin suomalaisversiossa päätuomarina.

Television ruokaohjelmien ja ruokakirjojen välinen kytkös on vahva, sillä parhaiten myyvät keittokirjat ovat yleensä tv-kokkien kirjoittamia (Ashley et al. 2004, 171). Vaihtoarvoon perustuvassa yhteiskunnassa ihminenkin voi olla tuote (Karvonen 1999, 26). Ruokaohjelmat luovatkin tv-yhtiöille oivan mahdollisuuden julkaista oheistuotteita, kuten lehtiä ja erityisesti ruokakirjoja. Tämä vahvistaa suhtautumista kuuluisimpiin kokkeihin brändeinä. Ja brändääminen edellyttää sitä, että kokilla on jokin (ulkoinen) ominaisuus, jolla hän erottautuu muista. (Ashley et al. 2004, 175.) Myös ravintolako- keilla on tarve erottautua kilpailijoistaan. Vaikka kaikki tv-kokit eivät suinkaan ole ravintolakokkeja, on televisio monille heistä hyvä väline oman brändin luomiseen. Yhä useammin kokki on myös ravintolan omistaja, mikä korostaa kokin tunnettuuden tärkeyttä entisestään. (Mts. 177.)

Viime vuosikymmeninä tapahtunutta muutosta ei ole pidetty ainoastaan suuntana parempaan. Television ruokaohjelmat eivät nimittäin ohjelmagenrenä ole kovin arvostettuja. Ne edustavat halpatuotettuja lifestyle-ohjelmia ja alun alkaen ruokaohjelmien esitysaika on ollut kaukana parhaasta katseluajasta. Ohjelmia pidetään massakulttuurina, televisio-ohjelmien vastineena nykyajan ruokateollisuuden kenties halveksituim-

malle tuotteelle ”TV dinner”. Ruokaohjelmien sisältöä on myös kritisoitu rinnastamalla ne ruokakirjallisuuden kirjallisiin ansioihin. (Ashley et al. 2004, 172.) Liiallinen esiintyminen erityisesti feminiiniseksi mielletyssä parhaan katseluajan ulkopuolisessa esitysaikassa voi vähentää uskottavuutta kokkina. Briteissä moni ”prime time” -asemansa vakiinnuttanut kokki on esimerkiksi kieltäytynyt esiintymästä *Ready, Steady, Cook!* -ohjelmassa. Televisiossa esiintyvät kokit, kuten Jamie Oliver, pyrkivät erottautumaan ”tv-kokeista”, joista osa ei ole koulutukseltaan kokkeja lainkaan. (Mts. 178–179.)

1960-luvulla alkaneen *nouvelle cuisine* -ilmiön myötä ruoan esteettiset ulottuvuudet huomioitiin uudella tavalla ja ruoanlaitosta alettiin puhua taiteena. Tähän liittyen kokkien on tärkeää pitää itsensä ”puhtaana” television edustamasta massakulttuurista. Kulinaarisen kulttuurisen pääoman merkitys korostuu ja liiallinen ekonominen pääoman tavoittelu voi merkitä kulinaarisen uskottavuuden menettämistä. Silti taiteilijoina itseään pitävien *nouvelle cuisine* -kokkien pyrkimyksenä on aina muuttaa osa kulttuurisesta pääomastaan ekonomiseksi, sillä Bourdieun mukaan ekonominen pääoma on aina kulttuurista vakaampaa. Ja yksi tehokkaimmista keinoista tähän muuntamiseen on television kautta saavutettu tunnettuus. (Ashley et al. 2004, 179.)

Televisioesiintymisten ei voida kuitenkaan ajatella leimanneen Välimäen mainetta. Harva enää edes muistaa Välimäen esiintyneen *Kokkisodassa*, vaikka ilman sitä moni ei häntä alun perin tietäisikään. Ohjelman jälkeen Välimäki on onnistunut profiloitumaan lähes yksinomaan ravintolansa Chez Dominiquen kautta. Osa *Kokkisodan* vakiokasvoista on jatkanut televisioesiintymisiään ja he ovat sitä kautta säilyttäneet tunnettuutensa koko kansan parissa. Esimerkiksi Aki Wahlmanin tähdittämä, Pirkka-tuotteiden varaan rakennettu *Mitä tänään syötäisiin?* ja Harri Syrjäsen *Soppamies* ovat ylläpitäneet heidän tunnettuuttaan mutta myös mainettaan tv-kokkeina. Välimäki sen sijaan tunnetaan lähinnä kahden Michelin-tähden ravintolastaan. Helsingissä sijaitseva Chez Dominique on pelkästään sijaintinsa ja hintatasonsa vuoksi ulottumattomissa melko suu-
relle osalle suomalaisista. Siellä ruokaileminen edellyttää asiakkaalta huomattavasti enemmän sekä kulttuurista että ekonomista pääomaa kuin maakunnissa hallitsevat ketjuravintolat, joita Välimäki usein näkyvästi kritisoi.

Suhtautuminen ruokaohjelmiin ei ole Välimäellä itselläänkään täysin yksiselitteinen.

Koti keittiössä -kirjansa esipuheessa hän toteaa tv-esiintymisistään seuraavaa:

Tiukkaipoisimmat gourmettyypit tuomitsevat hanakasti televisiossa kokkaamisen, pitävät sitä klovnin hommana. Miksi sen pitäisi häiritä ketään? Telkkarinhan voi aina sulkea. Ihan fikсутkin tyytit ovat ihmetelleet, miksi teen ruokaa televisiossa. Ikään kuin se jotenkin laskisi arvoani keittiömestarina. - - Television avulla teen tietysti ravintolaani tunnetuksi ja ansaitseen rahaa, joten eikö siinä ole syytä kylliksi? - - Ruokaohjelmat ovat toki viihdettä, mutta yksikin television kautta ruoanlaitosta innostuva kaveri on voitto. (Välimäki 2004a, 14.)

Viisi tähteä -lehden haastattelussa Välimäeltä kysytään naiskokeista. Hyviä naiskokkeja ei hänen mukaansa Skandinaviassa ole: ”Tina Nordstömkin on tv-kokki.” (Rislakki, 2004, www.viisitahta.fi). Tässä yhteydessä Välimäki mainitsee tv-kokkeuden ikään kuin hyvän kokkeuden vastakohtana. Nordström on kuitenkin koulutettu ammattilainen, eikä suinkaan kouluttamaton amatööri, joita osa niin sanotuista tv-kokeista on. Näin ollen tv-kokkeus Välimäen kommentissa viittaa nimenomaan arvostuksen puutteeseen, se toimii ikään kuin väheksyvänä haukkumanimenä, riittämättömän ammattitaidon merkitsijänä. Käyttäkseen tv-kokkeutta tässä merkityksessä on Välimäenkin koettava sanan edustavan jotain negatiivista.

Mutta, kuten Välimäki itsekin useaan otteeseen toteaa (ks. esim. Välimäki 2004a, 13; Välimäki 2008, 111), Suomessa fine dining -ravintolalla ei rikastu ja sen tähden tuloja on hankittava myös muualta. Välimäki onkin muun muassa kirjoitellut edesmenneeseen *Kauppalehti Pressoon*, esiintynyt tv-ohjelmien lisäksi ruokatuotteiden mainoskampanjoissa ja kiertänyt esiintymässä messuilla. Yhtenä tärkeimmistä markkinointikeinoista voidaan tietysti pitää hänen ruokakirjojaan.

4.2 Ruokakirjat erottautumisen välineinä

Kuten Nevalainenkin (2003) tutkielmassaan toteaa, samalla kun ruoka on muuttunut harrastukseksi ja viihdykkeeksi, ovat ruokakirjat muuttuneet arkisista käyttöesineistä symbolisiksi katseluesineiksi. Ilmiö näkyy myös lehtien sivuilla värikkäinä ja runsautta uhkuvina ruokajuttuina (Sillanpää 2000, 195). Ruokakirjat sisältävät nykyään lehtien tapaan paljon näyttäviä kuvia ja niillä tavoitellaan suuria myyntilukuja. Kokkien ja tv-kasvojen tähdittämät kirjat julkaistaan esimerkiksi joulumarkkinoita silmälläpitäen. Ruokakirjojen merkitys ei koskekaan ainoastaan kustannusalaan vaan koko mediateollisuutta. Ruokamedian roolia voidaankin pitää keskeisenä maun rakentamisessa ja myös ruokatuotteiden markkinoinnissa (Ashley et al. 2004, 154, 159). Maun rakentaminen voi tarkoittaa myös tietyn luokan maun rakentamista ja olla siten osa erottautumista.

Ruokakirjojen hankkiminen on osa ruoan kuluttamisen kokonaisuutta. Ja ruoan kuluttamisessa on kyse aina muustakin kuin nälän tyydyttämisestä. Ruokaa kulutetaan myös sitä ympäröivien sosiaalisten merkitysten vuoksi. Ostettaessa ja syödessä ruokaan liittyvät merkitykset siirtyvät tästä kulutushyödykkeestä kuluttajaan. Näin ollen ruoan välityksellä ihminen voi esimerkiksi kuulua johonkin sosiaaliseen ryhmään. Tällaisessa symbolisessa kuluttamisessa ruoan maku on usein alisteinen sen imagolle (*image*). (Lupton 1996, 23.) Ihmiset eivät siten osta niinkään tuotteita vaan esimerkiksi statusta, itsetuntoa ja sosiaalista yhteenkuuluvuutta (Karvonen 1999, 31). Ruoan kuluttamisessa ei näin ollen ole kyse suinkaan hengissä pysymisestä vaan sosiaalisista merkityksistä ja Bourdieun sanoin sosiaalisesta erottautumisesta. (Warde 1997, 40). Ihmiset ilmentävät tuotteilla omaa identiteettiään. Identiteetti (lat. *identitas* =samuus) liittyy myös välittömästi erottautumiseen jostakin ”erilaisesta”. Karvonen toteaaakin, että Bourdieun sosiaalisen erottautumisen myötä tuotteen symbolinen puoli tulee yhä tärkeämmäksi kulutuksen kohteeksi. (Karvonen 1999, 28.)

Ruokatuotteet ovat usein keskenään hyvin samanlaisia, eikä esimerkiksi kahden erimerkkisen maitopurkin sisällössä ole juuri eroa. Kulutustottumuksia ohjailevat kuitenkin usein juuri tuotemerkit, eikä niinkään sisältö. Kuluttajan merkkiuskollisuus luo osal-

taan eroja tosiasiaa keskenään identtisten tuotteiden välille (Barthes 1997, 21). Ruokakirjallisuudessa voidaan ajatella olevan kyse samasta asiasta. Ruokaohjeet itsessään ovat vain muunnelmia jo olemassa olevista ohjeista ja teosten sisällöt voivat olla hyvinkin identtisiä. Ostopäätös tehdäänkin yhä useammin mielikuviin perustuen. Ja näitä mielikuvia rakennetaan teoksessa esiintyvän henkilön, ei ainoastaan ruoan varaan. Merkkiuskollisuus voi näin ilmentyä uskollisuutena tv:stä tuttua kokkia kohtaan.

Ja tuttuja kasvoja ruokakirjojen kannessa riittää. Lukemattomat elokuvanäyttelijät ja tv-juontajat ovat julkaisseet oman ”reseptikokoelmansa”. Useat näistä myyvät hyvin, mutta vanhatkin suosikit pitävät pintansa. Giard mainitsee esimerkkinä Tante Marien *La véritable cuisine des familles, comprenant 1000 recettes et 500 menus* -teoksen, joka on julkaistu ensi kertaa 1913 ja josta edelleen otetaan uusintapainoksia. (de Certeau et al. 1998, 216.) Suomessa vastaavia kestosuosikkeja ovat esimerkiksi *Kotiruoka* ja *Keittotaito*.

Vanhoissa keittokirjoissa tekijät ovat olleet taka-alalla. Nykyään vaikuttaisi olevan muodikasta esiintyä omien ruokamielityksensä ja ruoanlaittotaitojensa kautta ja kuuluisat henkilöt (olivatpa he kokkeja tai eivät) julkaisevat reseptikokoelmiaan ja esittelevät kirjoissa ideoitaan. Kirjan kirjoittaja on useimmiten etualalla ja ruoka toissijaista ja kirjat täyttyvät selvityksistä, paikoista, henkilöistä ja muisteluista. Äärimmilleen vietynä ruoka voi näyttäytyä kokonaisen elämäntyylin tai ideologian tulkkina. (Knuuttila 2010, 21–22.)

Välimäki kommentoi ruokakirjabuumia ensimmäisen teoksensa esipuheessa näin: ”Suurin osa nykyisistä keittokirjoista on kulutustavaraa, jossa ei tarkemmin katsottuna ole mitään uutta tai inspiroivaa. Tähtikokille keittokirja on valitettavan usein pakollinen kuvio, jolla viisitoistaminuuttinen julkisuudessa muutetaan nopeasti ja vaivatta kahisevaksi.” (Välimäki 2004a, 14). Oman teoksensa hän toivoo näyttävyydestä huolimatta olevan käyttöteos, jossa myös käytön jäljet saavat näkyä, ei suinkaan katselukirja (mts. 16). Toisin kuin tv-esiintymisiä, ruokakirjoja Välimäki ei mainitse tekevänsä edes osittain taloudellisin motiivein.

5. HANS VÄLIMÄEN RUOKAKIRJAT

Välimäen ruokakirjoja on julkaistu vuodesta 2004 alkaen tasaiseen tahtiin ja menestyksekkäästi. *Koti keittiössä* valittiin vuoden 2004 keittokirjaksi ja useammastakin Välimäen kirjasta on painos myyty loppuun, mikä tosin on nykyruokakirjoille melko tyypillistä. Varsinkin, jos tekijä on televisiosta tuttu. Luvun alussa esittelen tutkielmassa tarkastelemani Välimäen seitsemän ruokakirjaa. Esittelen kirjojen sisällön pääpiirteissään, lähinnä sisällön rakennetta ja teosten visuaalista ilmettä painottaen. Seuraavaksi hahmottelen sitä, kuinka luokka rakentuu osaksi Välimäen teoksia. Lopuksi tarkastelen kirjoja sukupuolen näkökulmasta.

5.1 Teosten esittely

Tutkielmassani tarkastelen seuraavia Hans Välimäen ruokakirjoja:

Koti keittiössä (2004)

Chez Dominique (2004)

Grillistä (2005)

P.S.: Parasta sokerista (2007)

Välimäki (2008)

Lusikka soppaan! (2009)

Mummola (2009)

Mukana ovat siten kaikki kirjat ensimmäisestä vuonna 2009 ilmestyneeseen *Mummolaan*. Teoksiin viitataan tutkielmani tässä luvussa niiden teosnimellä, ei tekijän. Näin on helpompi seurata, mistä Välimäen teoksesta kulloinkin puhutaan.

Tutkielman ulkopuolelle jää Välimäen teos *Kahden tähden keittokirja* vuodelta 2003. Välimäen ruokakirjoista ensimmäiseksi kaikissa bibliografioissa mainitaan *Koti keittiös-*

sä (2004), vaikka *Kahden tähden keittokirja* on julkaistu jo vuotta aiemmin. Tätä mi-
nialuekirjaa on kansilehden mukaan julkaistu 400 numeroitua kappaletta. Se on kool-
taan 11x12,5 senttimetriä ja sisältää yhden menun verran ruokaohjeita (alkuruoka,
pääruoka ja jälkiruoka). Teoksen nimi viittaa Chez Dominiquen teoksen ilmestymis-
vuonna saamaan kahteen Michelin-tähteen. Syy teoksen sulkemiseen tutkielman ai-
neiston ulkopuolelle ei kuitenkaan ole kirjan pienimuotoisuus vaan se, että teos järjes-
telmällisesti listataan Välimäen ruokakirjojen ulkopuolelle. Koska tarkoituksena on tut-
kia myös sitä, millaista kuvaa Välimäestä kirjojen kautta rakennetaan, ei *Kahden täh-
den keittokirjan* mukaan lukemiselle ole tarvetta. Sen sijaan voidaan toki kysyä, mitä
teoksen mainitsematta jättämisellä halutaan kertoa. Kenties kirjaa ei pidetä ”oikeana”
ruokakirjana ja se jätetään siksi Välimäen bibliografiassa mainitsematta. Voihan toki
myös olla, että povitaskuun sujahtava kirjanen on koettu kiusallisen vaatimattomaksi
ollakseen kunnianhimoisen keittiömestarin avaus ruokakirjamarkkinoilla ja se on siksi
vaiettu unohduksiin.

Vaikka tässä tutkielmassanikin viitataan tutkittaviin teoksiin ”Välimäen ruokakirjoina”, ei
Hans Välimäki suinkaan ole niiden ainut tekijä. Kaikissa kirjoissa tekijöinä sama kolmik-
ko, joka mainitaan teosten sisäsivuilla jaottelulla ruoka: Hans Välimäki, teksti: Mikko
Takala ja kuvat: Sami Repo. *P.S.: parasta sokerista* – kirjassa tekijöitä on edellä mainit-
tujen lisäksi vielä kaksi, sillä jälkiruokakirjan ohjeet ovat Hans Välimäen lisäksi Chez
Dominiquessa aikoinaan työskennelleen Vesa Parviaisen käsialaa. Tekstiä on ruokatoi-
mittaja Mikko Takalan lisäksi ollut kirjoittamassa puolestaan *Tiede*-lehdestä tuttu ko-
lumnisti, professori Anu Hopia.

Kirjojen varsinaista kirjoittajaa lienee mahdotonta nimetä. Välillä teksti on kirjoitettu
Välimäen nimissä, välillä kertojana on joku toinen (Takalan hahmo). Reseptit ovat Vä-
limäen suusta mutta ilmeisesti useimmiten Takalan kynästä. Olennaisinta tutkielmani
kannalta on kuitenkin se, että kaikkien kirjojen kannessa tekijöitä on kuitenkin mainit-
tuna vain yksi, Hans Välimäki. Suomen kansallisbibliografia Fennica listaa Välimäen
nimissä julkaistujen teosten tekijäksi Välimäen ja mainitsee loput kohdassa ”Muu(t)
tekijä(t)”. Vaikka muita tekijöitä ei varsinaisesti peitellä, markkinoidaan teoksia ensisi-

jaisesti Välimäen nimellä. Ja kaikki, mitä teoksissa sanotaan, rakentaa ja ylläpitää teoksissa esiteltyä Hans Välimäen hahmoa. Näin ollen ei ole väliä sillä, kuka sanat on teosta varten sanonut tai kirjoittanut tai kenen todellisuuden kokemuksia ne heijastelevat.

Seymour Chatmanin mukaan teoksia ovat kautta kirjallisuushistorian tuottaneet yksittäisten kirjailijoiden lisäksi myös erilaiset ryhmät. Kollektiivisessa tekijyydessä ei aina ole täysin selvää, kuka on tehnyt mitäkin. Silti illuusio yksittäisestä tekijyydestä säilyy ja lukijalla on taipumus täydentää tekijyys yhdeksi, yhtenäiseksi toimijaksi. Tämä toimija on teoksen implisiittinen tekijä. (Chatman 1994, 91). Implisiittisen tekijän käsitteellä halutaan erottaa tekstistä itsestään löydettävissä oleva tekijä kirjan kirjoittaneesta ihmisestä. Implisiittistä tekijää voidaan pitää eräänlaisena tekstin hallitsevana tietoisuutena, tekstin kokonaisuuteen sisältyvien normien lähteenä. (Rimmon-Kenan 2001, 86–87.) Vaikka Välimäen teoksilla on monta tekijää, hahmottuu kirjojen implisiittinen tekijä juuri Välimäen kautta.

Tekijyyttä voidaan määritellä myös käsitteen *career-author* kautta. *Career-author* ei myöskään ole teoksen tekijä sanan biografisessa merkityksessä. Tekstiin ei kuitenkaan suhtauduta täysin itsellisenä kokonaisuutena vaan huomioon otetaan myös lukijan odotukset, joita tietyn kirjailijan nimen teoksen kannessa herättävät. Ja mikä tärkeämpää, *career-author* syntyy kaikkien tämän ihmisen nimeä kantavien teosten yhteisistä piirteistä. Kirjoittajan nimestä tulee tällöin merkittäviä eri teoksissaan esiintyville, implisiittisten tekijöiden muuttumattomille pirteille tai yhteisille nimittäjille. Lukija osaa odottaa teokselta tekijän nimen perusteella mahdollista sisältöä tai tiettyä tyyliä. (Chatman 1993, 87–88) Koska Välimäen nimissä julkaistuja teoksia on useita, voidaan niiden synnyttämää tekijyyttä tarkastella myös tällaisena ”karriääri-tekijyytenä”.

Tekijyydestä irrallisen sävynsä kirjoihin tuo kertoja. Kuten edellä mainittu, välillä Välimäen kirjojen kertoja on määriteltävissä. Näin on esimerkiksi useimpien kirjojen esipuheessa, jotka on kirjoitettu ensimmäisessä persoonassa ja jotka on allekirjoittanut Hans Välimäki. Toisinaan minäkertoja osallistuu tapahtumiin tai raportoi tapahtumista,

joissa osallisena on myös Hans Välimäen hahmo. Tällöin kertojan henkilöllisyys ei käy ilmi tekstistä.

Koti keittiössä

Koti keittiössä (2004) on Välimäen ensimmäinen kirja ja eräänlainen linjanveto. Teoksen pitkä esipuhe on Välimäen itsensä allekirjoittama ja keittiömestari määrittelee siinä hyvin selkeästi omaa ruokafilosofiaansa. Välimäki toteaa esipuheessa kirjan olevan myös vastaus jatkuvasti kuulemaansa kysymykseen ”Mitä se Välimäki siviilissä syö?” (mts. 7).

Teoksen taitto on hyvin selkeä. Kirjan neliskulmainen muoto ja koko sivun annoskuvien ympärille rajattu paksu, valkoinen kehys vievät ajatukset valkoliinaiseen ravintolan pöytään. Sisällysluettelon ja *Lukijalle*-esipuheen jälkeen alkaa varsinainen reseptiosuus, joka on luokiteltu raaka-aineittain. Kukin reseptiosio alkaa otsikkoaukeamalla, jossa on valokuva kyseisestä raaka-aineesta, välillä lyhyellä tekstiosuudella höystettynä. Viimeisenä reseptiosiona on *Perustat*, jossa käydään läpi kirjan ohjeissa käytettäviä perustaikinoita, liemiä ynnä muita. Reseptien jälkeen tulevassa *Making of* -osiossa käydään päivä päivältä läpi kirjan tekijätiimin Ranskan-matkaa. Viimeisenä kirjassa on aakkosellinen hakemisto sekä kiitokset niin kirjan teossa auttaneille, lähipiirille kuin sponsoreillekin.

Chez Dominique

Järjestyksessään toinen keittokirja on nimetty Välimäen ravintolan mukaan ja siinä olevat reseptit ovat ravintolan listalta. Teoksen ensisijaisen tehtävän voidaankin ajatella olevan ravintolan markkinointi sekä tietenkin Välimäen ammattiosaamisen esittely. Ulkoasultaan teos noudattaa *Koti keittiössä* -kirjan mallia ja ne ovatkin ikään kuin sisarteoksia. Kuvituksessa on annoskuvien lisäksi tunnelmakuvia ravintolamiljööstä sekä torilta ja kauppahallista. Kuvilla halutaan vahvistaa mielikuvaa ravintolasta tuoreisiin raaka-aineisiin panostavana yrityksenä.

Teoksen alussa on sisällysluettelo, jossa ruoat on jaoteltu ravintolan ruokalistaa ja siten myös aterian etenemisjärjestyksestä mukailleen. Toisin kuin edellisessä kirjassa, *Lukijalle*-esipuhe ei ole Välimäen (tai kenenkään) allekirjoittama. Se on kuitenkin paikoin minämuodossa kirjoitettu. Kertoja kuitenkin siteeraa paljon Välimäkeä ja *Chez Dominique* jatkaakin siten *Koti keittiössä* -kirjan aloittamaa Välimäen ruokafilosofian esittelyä, joskin näkökulma on tällä kertaa ensisijaisesti ravintolakeittiön. Jokainen reseptiosio alkaa mustapohjaisella otsikkoaukeamalla, jossa on tyylitelty, ruoka-aiheinen piirros, otsikko ja hiukan selittävää tekstiä siitä, mitä osio pitää sisällään. Edellisen kirjan tavoin reseptiosion jälkeen tulee vielä tarinallisempi tekstiosuus. *Kulmakioskista gourmethuipuksi* sisältää ravintolan tarinan. *Työtä vuorotta* kertoo puolestaan ravintolan osakkaan ja ”kakkosmiehen”, Matti Wikbergin työpäivän etenemisestä. Näiden kertomusten jälkeen seuraavat, jälleen edellisen kirjan tapaan, aakkosellinen hakemisto ja kiitokset. Kiitossivulta löytyvät myös ravintolan tiedot perustamisvuodesta saavutettujen suositusten kautta aina aukioloaikoihin.

Grillistä

Grillistä (2005) on Välimäen teoksista kaikkein tarinallisimman. Se on myös epämuodollisimman kirkkain väreinen ja verrattain rohkein taittoineen. Se poikkeaa selvästi edeltäjistään niin muodon kuin sisällönkin puolesta. Kirja on melko ohut, ilmeisesti suunniteltu mahtumaan myös mökkiläisen matkakassiin. Kesään ja mökkikäyttöön viittaavat myös puolivalmisteiden satunnainen esiintyminen resepteissä ja ohjeiden kohtalainen yksinkertaisuus, sekä tietenkin valmistustapa eli grillaus. Tarinaa tukeva kuvitus on runsasta, valtaosa tekstistä on taitettu koko sivun peittävien kuvien päälle. Kuvien yksityiskohdat, reseptit ja erilaiset tekstikatkelmat vuorottelevat räikeillä sivuilla. Toisin kuin edellisissä kirjoissa, annoskuvissakin näkyy ihmishahmoja. Valkopohjaisia tekstisivuja teoksessa on vain muutama, lukuun ottamatta alun tekstiosuutta, joka noudattaa perinteistä mustaa valkoiselle -taittoa.

Grillistä alkaa sisällysluettelon jälkeen tarinoinnilla kesämökille suuntautuvasta matkasta jossakin päin Suomea. Tekstiosuuden jälkeen vuorossa on laajin osuus eli reseptit. Nekin linkittyvät osaksi tarinaa. Esimerkiksi raaka-aineiden sijaan ohjeet on ryhmi-

telty noudattaen tarinan ajallista jatkumoa: perjantain iltapala, lauantain aamiainen, lounas, välipala ja iltabuffet sekä sunnuntain brunssi. Kirjan loppuosassa on otsikolla *Grilliviikonlopun peruskallio* joukko reseptejä jaoteltuna kastikkeisiin, juomiin ja marinadeihin. Viimeisenä on aakkosellinen hakemisto ja kiitossivu sponsoreille. Siinä suhteessa teoksen rakenne noudattaa edellisten teosten tapaa.

P.S.: Parasta sokerista

Neljännän kirjansa esipuheessa Välimäki kuvailee teosta seuraavasti: ”Tässä se nyt vihdoin ja viimein on: kirja, johon olen yhdessä kollegani Vesa Parviaisen kanssa valinnut yhteisen uramme parhaat jälkiruoat.” (mts. 7). Kirja poikkeaa aikaisemmista siten, että siinä keskitytään ainoastaan jälkiruokiin ja ohjeiden valikoima on siinä mielessä huomattavasti suppeampi. Poikkeusta on tietenkin myös se, etteivät reseptit ole muiden kirjojen tapaan yksin Välimäen. Tästä johtuen myös Parviaisen nimi mainitaan kirjan kannessa. Visuaalisesti teos palaa kahden ensimmäisen kirjan hillittyyn tyylikkyyteen, onhan kytkös Chez Dominique -ravintolaankin jälleen vahva. Tuttuun tapaan reseptiosiot alkavat otsikkoaukeamalla, jotka tässä teoksessa ovat täysin valkoisia ja vailla kuvitusta. Reseptisivut ovat pääasiassa taitettu siten, että aukeaman toinen puoli on mustavalkoinen tekstisivu ja toinen puoli on sivun täyttävä annoskuva. *Koti keittiössä* ja *Chez Dominique* -kirjojen mukaista valkeaa reunusta ei kuvista löydy, vaikka muuten kuvat ovatkin tyyllisesti hyvin samankaltaisia.

Kirjan avaa myöskin tuttuun tapaan esipuhe *Lukijalle*, tällä kertaa jälleen Välimäen allekirjoittamana. Reseptit etenevät helpoista ohjeista vaikeampiin, kotikokkauksesta gourmet-kokkaukseen. Teos on jaoteltu neljään osioon. Takakansitekstissä todetaan, että ohjeet on jaoteltu kotikokeille, kunnostautuneille kotikokeille ja todellisille prokokeille sunnattuihin ohjeisiin. *Mummola*-osuus aloittaa teoksen helpohkoilla perusohjeilla. *Ranska* vie lukijan perinteisten ranskalaisten ohjeiden ääreen. *Innovaatiot*-osuus sisältää Heston Blumenthalin ja Gordon Ramsayn kaltaisten maailman huippujen innoittamia ohjeita ja viimeisessä, *Helsingiksi* nimetyssä osiossa esitellään Chez Dominique -ravintolaan kehiteltyjä reseptejä. Sinne tänne reseptisivujen väliin on sijoitettu Anu Hopian ruoan kemiaa käsitteleviä kirjoituksia. Teoksen päättävät odotetusti

aakkosellinen hakemisto ja kiitossivu, mutta poikkeuksellisesti kirjan lopusta puuttuu niin sanottujen perusohjeiden osio.

Välimäki

Välimäki (2008) on kokoomateos, johon on kerätty ohjeita aikaisemmista kirjoista. Parhaat palat sisältävä kokoelma on tutumpi konsepti musiikkiteollisuudessa kuin ruokakirjallisuudessa. Television suoman julkisuuden myötä moni kokki onkin nykyään verrattavissa rokkitähteen (Ashley et al. 2004, 173). Myös Välimäki itse rinnastaa esipuheessaan teoksen kokoelmalevyyn: ”Tässä kirjassa on koottu yksiin kansiin neljän aikaisemman keittokirjani parhaat reseptit. Kuten kunnon Best of -kokoelmassa pitääkin, mukana on myös bonusraitoja eli toistakymmentä uutta ruokaohjetta, jotka ovat tuttuja ainoastaan edesmennyttä Kauppalehti Pressoa seuranneille.” (*Välimäki*, 6).

Kirja on myös eräänlainen apologia, Välimäki kommentoi ja kritisoikin aikaisempia teoksiaan. Esimerkiksi ”Chez Dominique -kirja meni välillä aikamoiseksi egotrippailuksi” (*Välimäki*, 111). Toisaalta kovin sanoin suomitaan myös kotimaan ruoka- ja maatalouspolitiikkaa, samoin suomalaisen osaamisen ja raaka-aineiden markkinointia ulkomaille: ”Suomea myyvät väärät, epäpätevät ihmiset.” (mts. 7). Teoksen eteneminen noudattaa tuttua kaavaa. Välimäen allekirjoittaman esipuheen jälkeen vuorossa ovat reseptit, jotka on jaoteltu kirjoittain. Osuuden avaa *Kotona*, joka sisältää *Pressoon* kirjoitetut ohjeet. Todellisen hittikokoelman tapaan teokseen on poimittu sivuja aiemmista teoksista kunkin alkuperäistä taittoa noudattaen. Kirja päättyy perusohjeisiin, hakemistoon ja kiitoksiin.

Lusikka soppaan

Lusikka soppaan! (2009) on rakennettu leivän, nimenomaan Välimäen oman leipomon leivän, ympärille. Vuodesta 2007 toimineen Cochon Café & Bakeryn leipäohjeita on muokattu kotikäyttöön sopiviksi ja niiden ympärille on rakennettu leivän, salaatin ja keiton muodostamia kokonaisuuksia. La Société du Cochon -ravintola myytiin vuoden 2009 alussa, mutta leipomo ja kahvilatoiminta jäivät Välimäen omistukseen. Kirjaa voidaan pitää Välimäen leipomon mainostuotteena, toisaalta se voidaan nähdä myös tuo-

reen leivän ylistyksenä. Eikä näitä kahta näkökulmaa voi lopulta erottaakaan. Näin Välimäki itse asian näkee kirjan esipuheessa: ”Ravintolassa leipä oli leivottava itse, oli pakko, ja lopulta leipäännyin Helsingin leivän heikkoon laatuun niin perusteellisesti, että perustin oman leipomon.- - Olen leipomostani aidosti ylpeä ja teen tietenkin Helsingin parasta leipää.” (Mts. 6.)

Kukin reseptikokonaisuus alkaa aukeaman kokoisella kuvalla, jossa ruokalajit nimetään ja kokonaisuutta tai sen jotakin osasta luonnehditaan lyhyesti. Kukin ruokalaji saa oman aukeaman. Selkeästi taitetussa kirjassa ohje on omalla sivullaan ja kuva täyttää viereisen sivun. Kirjassa on ohjeiden lisäksi aukeaman mittainen esipuhe (jota tosin ei sisällysluettelossa mainita eikä sitä ole otsikoitu mitenkään) ja teoksen lopussa on jälleen muutama perusohje, kuten leipäjuuri ja lihaliemi. Ruokalajit löytyvät alun sisällysluettelosta kokonaisuuksina luetellen ja lopusta aakkosellisesta hakemistosta kukin erikseen.

Mummola

Mummola (2009) vie edellisen kirjan kodikkuuden vieläkin pidemmälle. Ruoat ovat tavallista, arkista kotiruokaa vailla ravintolamaisuuksia. Ohjeita on karjalanpaistista pannukakkuun. Visuaalisesti kirja on kaikesta perinteikkyydestään huolimatta hyvin trendikäs ja noudattaa vallalla olevan retro- ja vintagevillityksen estetiikkaa. Kuvituksissa näkyviä tekstiileitä ja astioita vilisee sisustuslehtienkin jutuissa. *Mummola* on muotia.

Teoksen rakenne ei sisällä yllätyksiä: sisällysluettelo, esipuhe ja reseptit omiin osioihinsa jaoteltuina. Lopussa perusohjeiden osio, aakkosellinen hakemisto ja kiitokset. Erojakin aikaisempiin teoksiin verrattuna kuitenkin löytyy. Kuten *Grillistä* (jonka ohjeet ovat myös muita teoksia kotikutoisempia), poikkeaa *Mummolakin* kokonsa puolesta muista Välimäen kirjoista ja noudattaa perinteisempää (keitto)kirjan mallia eli sen korkeus ylittää selvästi leveyden. Muissa Välimäen kirjoissa käytetty neliskanttinen muoto asosioituu helposti niin sanottuihin selailuteoksiin, joissa on suuret sivut ja näyttävät kuvat. Muihin kirjoihin nähden myös *Mummolan* paperi on erilainen, mattapintaisempi

ja siten kodikkaampi. Ravintolamaailmaa ja huippuosaamista korostavat teokset suorastaan vaativat kiiltävöpintaisen paperin, mutta *Mummola* on jollain lailla uskottavampi karhean mattaisena. Taitto ei sinänsä poikkeakaan muista kirjoista vaan jatkaa selkeällä linjalla, jossa resepti on valkealla tekstisivulla saaden viereensä koko sivun kokoisensa annoskuvan. Fonttierikoisuutena kirjasta voi mainita reseptejä täydentävät, kuvailevat tekstiosuudet, jotka on kirjoitettu käsinkirjoitusta mukailevalla fontilla.

5.2 Luokka

Välimäen kirjoissa on runsaasti gastronomisen kirjallisuuden piirteitä ja ne toisintavat gastronomisen kirjallisuuden traditiosta tuttua yläluokkaisuutta ja välillä jopa elitismiäkin. Tarkastelen luvun aluksi näiden gastronomisten piirteiden esiintymistä Välimäen kirjoissa. Sitten pohdin luokkaa implisiittisen lukijan käsitteen avulla. Määrittelen teoksille kaksi implisiittistä lukijaa: ihannelukijan ja toisen, jota kutsun tavalliseksi kotikokiksi. Lopuksi tarkastelen luokkaa osana *Grillistä*-kirjan (2005) tarinoita.

5.2.1 Yläluokkaista gastronomiia

Gastronominen kirjallisuus ei ole suinkaan kuollut laji, vaikka määrällisesti se on jäänyt auttamattomasti keittokirjallisuuden jalkoihin. Yksi nykyajan gastronomiselle kirjallisuudelle ominainen piirre on sen sekoittuminen muihin kirjallisuuden lajeihin. Esimerkiksi Joanne Harrisin suosituissa romaaneissa ruokakirjallisuus yhdistyy romanttiseen fiktion. Anthony Bourdainin *A Cook's tour* edustaa puolestaan erittäin suosittua hybridiä eli ruokakirjallisuuden ja matkakirjallisuuden yhdistelmää. Ruoan tapaan matkustaminen on yksi uuden keskiluokan tavoista kartuttaa kulttuurista pääomaansa. (Ashley et al. 2004, 163–164) Esimerkiksi Jukka Mannerkorven *Suun huvituksia* (2004) sisältää kuvailuja tekijän matkoillaan nauttimistaan herkuaterioista. Teosta voidaankin pitää myös matkakirja-hybridinä, kuljetaanhan siinä makuelämysten perässä muun muassa Pariisiin, Luxembourgiin ja Pekingiin. Muun muassa yksityiskohtainen kuvaus

oikeaoppisesta aamiaiskanamunan nauttimisesta liittää *Maun fysiologian* suomentaneen Mannerkorven myös saumattomasti Brillat-Savarinin kanssa samaan jatkumoon.

Entä voidaanko Välimäen kirjoja pitää gastronomisena kirjallisuutena? Reseptien runsauden perusteella kirjat määrittyvät helposti keittokirjoiksi, ovathan ne ohjeita sisältäviä käytännöllisiä oppaita. Toisaalta Välimäen asema mahdollistaa oikean maun määrittämisen. Gastronomin määritellään olevan kulinaarisen maun propagandisti ja tätä Välimäkikin teostensa välityksellä on (Mennell 1985, 267). Gastronomisella kirjallisuudella on Mennellin (1985, 270) määritelmän mukaan ominaispiirteinään oikeiden toimintatapojen määrittely, dietetiikka, historian ja myytin läsnäolo sekä ruokakokemusten muistelut. Mutta, kuten Mennellkin toteaa, kaikki nämä piirteet harvemmin esiintyvät yhtä aikaa samassa teoksessa. Kaikkia näitä ominaispiirteitä on kuitenkin mahdollista löytää Välimäen teoksista. Gastronomiselle kirjallisuudelle leimallinen yläluokkaisuus on myös vahvasti läsnä Välimäen kirjoissa.

Oikeita toimintatapoja määritellään Välimäen kirjoissa usein, ei ainoastaan reseptin työohjeissa vaan niiden yhteydessä julkaistuissa, kommentoivissa kirjoituksissa tai kirjan muissa tekstiosuuksissa. Mennell viittaa toimintatavoilla lähinnä esimerkiksi kutsumista ja tarjoilua koskevaan etikettiin, joihin liittyviä ohjeistuksia esimerkiksi de la Reynière (1999) runsaasti kirjoitti. Koska tämän kaltainen etiketti lienee jo enimmäkseen kulttuurihistoriaa ja koskettaa hyvin harvojen kokemusmaailmaa, voi toimintatapojen määrittelyn ymmärtää hiukan laajemmassakin merkityksessä, kuten tässä on tehty. Esimerkiksi *Lusikka soppaan!* -kirjassa *Patonki, mozzarella-leipävuoka ja valkopapukeitto* -kokonaisuuden otsikkosivulla on lisänä teksti:

Tärkeintä leivänteossa on, että taikina saa nousta riittävän hitaasti, siis mieluiten kylmässä jääkaapissa. Jos on kiire, taikinassa kannattaa käyttää kylmää vettä. Näin sisukseen tulee paistettaessa enemmän makua ja ilmavuutta. Jos haluat tehdä homman viimeisen päälle, hanki hautakiviveistämistä huokoista kiveä uunialustaksi.

Patongin parhaat seuralaiset ovat vuohenjuusto ja ilmakuivattu kinkku, mutta ei mozzarella-leipävuokakaan hassumpaa ole. (*Lusikka soppaan!*, 51)

Koti keittiössä (2004, 142) -teoksessa puolestaan määritellään oikeaoppista viikonloppun viettoa: ”Sunnuntain brunssi on ainoa oikea tapa ottaa vastaan laiska lepopäivä, kun ei jaksakaan viikonloppun rientojen jälkeen paneutua kokkaamiseen. Tilipäivän jälkeisenä viikonloppuna jääkaapista tulee löytyä ainakin samppanjaa, hedelmiä, mansikoita ja tietenkin erilaisia juustoja.” *Mummolassa* (2009, 72) taas neuvotaan, miten lihakauppiaan kanssa tulisi asioida: ”Pyydä lihakauppiastasi – jos sellaisen harvinaisuuden kanssa vielä asioit – poistamaan maksasta kalvot. Jos kauppias ei toimenpidettä viitsi tai osaa tehdä, vaihda kauppiasta.” Välimäen ohjeistukset tarjoillaan tiukan ammattimaisuuden asussa, mutta niihin kätkeytyy myös tietynlaista yläluokkaista snobismia. Esimerkiksi harvinaisuudeksi nimettyä lihakauppiasta lienee melko mahdotonta löytää suurimmasta osasta Suomea. Vielä vaikeampaa lienee vaihtaa kauppiasta, jos ei tahdo löytää sitä ensimmäistäkään.

Aiemmassa sitaatissa määritellään oikeaoppista varustautumista sunnuntain ruokailuun. Kenties aamiaisen ja lounaan yhdistelmää tarkoittava sana brunssi on jo tuttu ainakin nuoremmille suomalaissukupolville, mutta brunssin sisältöön kuuluva samppanja ei välttämättä kuulu kaikkien valikoimaan – ei edes tilipäivän jälkeisenä viikonloppuna. Tilipussin koko määrittää melko tarkkaan, millä jääkaappi täytetään. Sunnuntaisamppanjan ja perinteisen perjantaipullon välissä on ammottava kulttuurisen ja ekonominen pääoman kuilu.

Sääntöjen laatimiseen kuuluu myös asiaankuulumattoman sulkeminen ulkopuolelle. Gastronominen kirjallisuus on siten osana erottautumisen prosessia, jossa vieraiksi ja rahvaanomaisiksi koetut maut ja tyyli määritellään oikeanlaisen maun ja tyylin ulkopuolelle. (ks. esim. Bourdieu 1984, 56; Lupton 1996, 94.) Välimäen teoksissa määritellään oikea toimintatapa ja väliin todetaan lopuksi myös väärä, vältettävä tapa. Esimerkiksi graavilohen ohjeessa todetaan seuraavaa: ”Graavi tarkoittaa ainakin minulle kevyesti suolattua, ei siis tönkkösuolattua. Tehokkaimmin lohena saa pilattua kaatamalla sen päälle kilon suolaa, jolloin kalan oma maku hukkuu kokonaan.” (*Mummola*, 47). Naudan ulkofileen grillaamisesta sanotaan taas näin: ”Grillaa neljä minuuttia kummaltakin puolelta. Jos olet idiootti ja haluat läskisi läpikypsänä, grillaa se hartaasti pilalle.”

(Grillistä, 38). Asiaa ymmärtämättömät moukat – idiootit – käyttävät liikaa suolaa ja liian pitkää kypsennysaikaa. Oikeaoppisen graavilohen määritelmässä Välimäki toteaa, mitä se *ainakin hänelle* tarkoittaa. Uskokoon, ken haluaa eli ken hyvän maun päälle ymmärtää.

Mennellin asettama toinen ominaispiirre eli dietetiikka määrittelee sitä, mitkä raaka-aineet ja valmistusmenetelmät ovat ajan tiedon mukaan ihmiselle hyväksi (Mennell 1985, 270). Välimäki puhuu voimakkaasti aitojen makujen puolesta. Ohjeissa käytetään välillä runsaastikin epäterveellisiksi miellettyjä raaka-aineita, kuten voita, kermaa ja sokeria. Olennaista niissä on maku. Mahdolliset terveydelliset haittavaikutukset neuvotaan välittämään kohtuuden kautta. Esimerkiksi jälkiruokakirjassa *P.S.* todetaan ranskalaisista herkuista seuraavaa: ”Gallialainen jälkiruokamaailma on kyllästetty kermalla, voilla ja kaikella muulla herkullisen raskaalla. Vaaraa näistä epäterveellisiksi väitetyistä raaka-aineista ei ole kenellekään, kuin muistaa maistella maltillisesti.” (*P.S.*, 35.)

Koti keittiössä -kirjan esipuheessa Välimäki määrittelee melko yksityiskohtaisesti suhdettaan ruokaan ja toteaa terveellisyydestä näin:

Oma ruoanlaittoni on kulkenut yhä kevyempään suuntaan. Käytän runsaasti kasviksia (näkisittepä ne Vihannestukun laskut!), oliiviöljyä ja kalaa. En silti ole valmis hylkäämään kermaa ja voita, jos ohje niitä vaatii. Yksikään kevyttuote ei ole vielä onnistunut vakuuttamaan minua. Kevyttuotteet eivät maistu miltään, tai ne maistuvat kamalilta. Margariini kehitettiin Ranskassa alun perin pyssynpiippujen liukasteeksi. Siinä tehtävässä se mönjä olisi minun puolestani saanut pysyäkin. (*Koti keittiössä*, 7.)

Välimäki noudattaa siten yleisesti vallitsevaa käsitystä terveellisestä ruoasta ja suosii kasviksia ja niin sanottuja hyviä rasvoja sisältäviä öljyä ja kalaa. Kasvisten kallis hintaan ei tunnu olevan ongelma, suuri lasku mainitaan pikemminkin meriittinä ja todisteena siitä, että Välimäellä on sekä ymmärrystä siitä, mikä on terveellistä (kulttuurinen pääoma) että varaa elää sen mukaisesti (ekonominen pääoma). Maku on kuitenkin selkeästi ruoan tärkein kriteeri, vaikka Välimäki kotikeittiössään pyrkiikin välillä myös

keveyteen. Toinen ruokakriteeri on raaka-aineiden laatu ja sitä kautta ruoan puhtaus ja terveellisyys, jotka toimivat myös hyvän maun takeina:

Olen aidosti huolissani siitä, miten Suomi syö. Valmisruoat on tungettu täyteen lisä- ja säilöntäaineita, joita en ainakaan lapsilleni syöttäisi. - - Suurin osa edullisesta lihasta on uitettu karmivassa säilöntäainelijussa, jota myös marinadiksi kutsutaan. Se peittää lihan oman maun, mahdolliset makuvirheet ja pitkittää kätevästi myyntiaikaa. (*Koti keittiössä*, 8.)

Linjaus on siten hyvin selkeä: Aidot raaka-aineet, kuten voi ja kerma, eivät ole kohtuudella nautittuina vaarallisia ja hyvä ruoka suorastaan vaatii niitä. Sen sijaan pahimman terveysriskin muodostavat lisä- ja säilöntäaineet. *Lusikka soppaan!* tuo esipuheellaan vahvasti esiin myös Välimäen kiinnostusta lähiruokaan, tai tässä tapauksessa tarkemmin lähileipään.

Alkuperäisyyttä ja luonnollisuutta korostetaan siten hyvin voimakkaasti. Myös ne voidaan määritellä kulttuurisen ja ekonomisen pääoman muodoiksi ja terveellisyys, kuten monipuolisuus ja runsas hedelmien nauttiminen yhdistetään keskiluokkaan ja epäterveelliset ruokatottumukset työväenluokkaan. (Mennell et al. 1992, 54). Alkuperäisyys ja luonnollisuus edellyttävät kuluttajalta yleensä taloudellista panostusta ja esimerkiksi luomutuotteiden hinta asettaa ne monen kuluttajan ulottumattomiin. Välimäki itsekin viittaa vihannesten hintaan mainitsemalla tukusta saamansa suuret laskut. Voidaan myös kysyä, kenen ehdoilla alkuperäisyyttä määritellään. Esimerkiksi voin ja kerman käyttöä Välimäki perustelee puhumalla ”gallialaisesta jälkiruokamaailmasta” (*P.S.*, 35). Vain tietyt kulttuurit ja tietyt perinteet toteuttavat oikeaoppista ja salonkikelpoista alkuperäisyyttä. Yleensä juuri Ranskan ja tämän ohessa esimerkiksi Italian maaseudun yksinkertaiset ruoat saavat kehuja alkuperäisyydestään ja aitoudestaan. *Mummola*-kirjallaan Välimäki ylistää toki myös suomalaisia, yksinkertaisia (maalais)herkkuja, mutta ei yritäkään nostaa niitä ruoanvalmistuksen korkeakulttuuriin ranskalaisen ja italialaisen maalaisruoan tavoin.

Kolmas Mennellin mainitsema ominaispiirre on historian ja myytin läsnäolo ja neljäs on unohtumattomien aterioiden muistelu. Välimäen kirjoissa nämä kaksi piirrettä osittain sekoittuvat toisiinsa. Varsinaisia ruokakokemusten muisteluita Välimäen teoksissa ei juuri ole, pikemminkin pyrkimyksenä on tarjota niitä. Välimäen kirjoissa lähihistoria on kuitenkin voimakkaasti läsnä tunnelmointina lapsuuden Tampereesta. Lapsuusmuistot eivät kuitenkaan rakenna kuvaa jääkiekon, mustamakkaran ja paikallismurteen värittämästä työläiskaupungista, vaan pikemminkin tarjoilevat hienostuneita ruokamuistoja unohtumattomista elämyksistä.

Tampere näyttäytyy Välimäen muistoissa erityisesti tuoreen leivän paratiisina: ”Kotona pöydässä oli aina tuoretta, aamulla ostettua tai kotona leivottua leipää, ja äiti korosti, että kyseessä on tuoretuote, joka pitää nauttia samana päivänä tai sitten viskata pakaseen. Samaa viisautta julistaa jopa iso kirja.” (*Lusikka soppaan!*, 6). Lapsuuden leipä saa tekstissä jopa raamatullisia ulottuvuuksia. Edes Hansin itsensä leipoma leipä ei pärjää tässä vertailussa: ”Talkion leipomossa tehtiin lapsuudessani maailman paras hiivaleipä. Tämä tulee hyvänä kakkosena.”, toteaa Välimäki hiivaleipäohjeen yhteydessä (*Mummola*, 117). Leipään kiteytyy myös lähes irvokkaalla tavalla luokkaero: ”Leipäjonoit olivat täyttä totta Tampereella jo 1970-luvulla – ihmiset jonottivat tuoretta leipää pikkuleipomoista. Siellä mekin seisoimme äidin kanssa tulessa ja tuiskussa tuoretta ruisleipää odottaen.” (*Lusikka soppaan!*, 27). Vaikka todellisissa leipäjonoissa tulessa ja tuiskussa ruokaa odottavat eivät kuulunekaan Välimäen kirjojen kohdeyleisöön, osoittaa rinnastus jos ei välinpitämättömyyttä, niin ainakin hienotunteisuuden puutetta.

Tampereella vaikutuksen Välimäkeen on tehnyt myös ravintolassa syöty annos, jonka hän nimeää jopa mahdolliseksi syyksi uravalintaansa: ”Lauantait olivat silkkaa juhlaa. Silloin koko sakki lähti ulos syömään. - - Tawastin medium maksa oli lapsuuteni suurimpia makuelämyksiä. Ällistelin, voiko sen tehdä näinkin. Kotona se paistettiin läpikypsäksi, koulussa kivikovaksi. Jotain jäi kytemään...” (*Koti keittiössä*, 9.) Tampere lapsuuden kokemuksineen toimii eräänlaisena alkupisteenä ruokakirjojen kertomalle tarinalle keittiömestari Hans Välimäestä.

Koti keittiössä -kirjan lopussa on myös muutaman ikimuistoksen aterian kuvailua kirjan tekijätiimin matkalta Ranskaan. Nizzassa seurue aterioi suomalaiskokki Jouni Törmäsen ja tämän ranskalaisten kollegoiden kanssa karussa, mutta laadukkaassa ravintolassa, jossa Välimäki rohkaistuu tilaamaan ilmakeivattua turskaa (*stockfisch*) sisältävän annoksen: ”Haju on navetan, maku hienostuneen navetan, eräänlainen kerran elämässä -annos, Hans luonnehtii naama vihertäen.” (*Koti keittiössä*, 183-4). Kyse ei ole kuitenkaan huonolaatuisesta ruoasta vaan paikallisherkusta, jonka maku voi ensikertalaisen suuhun olla liian voimakas. Hansin reaktio ruokaan kiinnostaa paikallisia ja jopa omistaja, arvostettu kokki Dominique Le Stanck ilmaantuu paikalle seuraamaan, kun Välimäki syö annoksensa viimeiseen suupalaan. Tämä anekdotinomainen ruokamuistelu sisältää kaikuja Brillat-Savarinin tarinoista, joista eräässä esimerkiksi kerrotaan kirkkoherrojen päivällisestä, jolla nautittu ”harvinaisilla mausteilla maustettu” ankerias saa aterioitsijoiden olon suorastaan kummalliseksi ja puheet vallattomiksi (Brillat-Savarin 1988, 321–323). Välimäen ateriointi päättyy aplodeihin: ”Jounin kaverit kehtaavat vielä taputtaa, kun viimeinen suupala katoaa Hansin kitusiin.” (*Koti keittiössä*, 184).

Ranskan-matkalla Välimäen seurue poikkeaa myös Alain Ducassen Le Louis XV-ravintolassa Monacossa. Tarinassa suorastaan myyttisiä mittasuhteita saa Ducasse, arvostettu ja ihailtu huippukokki, jonka ravintolassa aterioidaan, mutta joka itse ei ole paikalla muutoin kuin maineena. Seurue saa kunnian aterioida kaikkein pyhimässä eli ravintola keittiössä.

Seitsemän ruokalajin ateria on ikimuistoinen. Ravintola on juuri saanut Alban tryffeleitä, joita on veistely reilulla kädellä risottoon. Hansin *stockfisch*-tuttukin tavataan – nyt maku on hienostuneempi ja seurukseen turska on saanut mausteista makkaraa. Kuudennen ruokalajin kohdalla kone alkaa hyytyä. Ruoka on erinomaista, mutta sitä on liikaa. - - Aterian päättää Le Louis XV:n klassikko, metsämansikoita ja mascarponesorbettia. J-U-M-A-L-A-I-S-T-A. Olo on kuin sillä ahmatilla, joka Monty Python -leffassa halkesi mässäilyn päätteeksi pienestä suklaanokareesta. Ja kyllä vain, jälkkäriä seuraa lajitelma talon suklaaluomuksia, joista olisi rikollista kieltäytyä edes pamahtamisen uhalla. (*Koti keittiössä*, 186.)

Kuvailussa ei kenties saavuteta aivan samaa intohimoisen pikkutarkkaa otetta, kuin vaikkapa Brillat-Savarin kuvauksessa aamiaisesta bernhardilaismunkkien luona (Brillat-Savarin 1988, 362), mutta sävy on yhtä antaumuksellinen. Kertomus muistuttaa myös yhtä lailla Ville Vallgrenin tarinoista, joissa on runsaasti sekä nimekkäitä hahmoja että ateriointiin liittyviä kommelluksia. Vallgren muun muassa kirjoittaa Oskar Levinin rapujuhlista, joiden vieraslistalta löytyy muun muassa Albert Edelfelt ja joissa ”Ruokaa oli niin kerrassaan mahdottomat määrät, että siinä meni aivan ymmälleen eikä tiennyt mistä oikein aloittaisi” (Vallgren 1994a, 87). Jostain sitä kuitenkin tulee aloitettua, sillä suhteellisen pieni seurue saa ahmittua tuhat rapua kaiken muun tarjolla olleen ruoan ohessa – ja myös huomattavan määrän alkoholia.

Myös Chez Dominique -ravintolan syntyhistoriassa on nähtävissä myyttisiä piirteitä. Mennellin mukaan myytti ja historia näkyvät gastronomisissa teksteissä esimerkiksi myytin aseman saavuttaneina historiallisina tapahtumina tai tarinoina. Usein kerrotaan jonkin kuuluisan ruokalajin tai valmistusmenetelmän synnystä. (Mennell 1985, 270–271.) Välimäen kirjoissa kerrotaan kuuluisan ravintolan synnystä ja samalla tietysti myös sen keittiömestarista. Ravintolan tarinaa kerrataan varsinkin *Koti keittiössä* ja *Chez Dominique* -kirjoissa. Välimäki muistelee: ”Kun me tulimme ravintolan keittiöön ensimmäistä kertaa, siellä oli nelireikäinen Strömbergin kotihella, kuivamausteet purkeissa ja notkuvat vanerilevyhyllyt. Me kannettiin kaikki takapihalle ja tilattiin uudet kamat.” (*Chez Dominique*, 193.) Silloisesta omistajasta Välimäki toteaa puolestaan näin: ”Dominique tuli aina keittiöön - -. En minä sitä siellä sietänyt. Se vain sotki asioita.” (Mts. 193–194.)

Vuonna 2000 ravintolan omistajuutta tarjottiin henkilökunnalle: ”Hans, Mikko ja Matti tarttuivat tarjoukseen, ja ravintola siirtyi triumviraatin omistukseen - -.” (*Chez Dominique*, 195). Antiikin Roomaan viittaava määritelmä kolmen hallitsijan järjestelmästä kiteyttää hyvin sen, miten ravintolan syntytarinaa kerrotaan. Uudet omistajat, Hans Välimäki etunenässä, ovat pelastajia, joiden tiedot ja taidot ovat edellisiin omistajiin nähden yliverlaisia. Korostetaan kunnianhimoa ja valtavaa määrää kovaa työtä, joiden avulla ravintola on noussut yhdeksi Pohjoismaiden arvostetuimmista. Erityisen paljon

huomiota saavat hetket, jolloin ravintola on saavuttanut ensin yhden ja sitten kaksi Michelin-tähteä: ”Ensimmäinen Michelin-tähti oli minulle mysteeri. - - . Toinen tähti Micheliniltä oli jo järkytys, vaikka sitä oli osannut varovasti odotella.” (*Koti keittiössä*, 10.) Tähtien myötä ravintola on vakiinnuttanut paikkansa osana huippukokkien ja -ravintoloiden jumaltarustoa. Tässä valossa voidaan väittää, että suurin myytti, johon Välimäen kirjoilla viitataan, tai jota pikemminkin niiden avulla rakennetaan, on Chez Dominiquen ja keittiömestarinsa Hans Välimäen myytti.

Mennell esittää myös väitteen, jonka mukaan gastronominen kirjallisuus ei ole ainoastaan eliitin väline tuottaa ja kanonisoida ”oikean” maun määritelmää vaan itse asiassa se myös demokratisoi makua tuodessaan eliitin tiedon kaiken kansan saataville. (Mennell 1985, 266.) Ovatko Välimäen kirjat sitten makua demokratisoivia teoksia? Tuovatko ne gourmet’n lähemmäksi kansaa? Esimerkiksi *Chez Dominique* paljastaa ravintolan ohjeet sellaisenaan ja *P.S.* tuo julki myös kansainvälisten huippukokkien innoittamia ohjeita. Maun demokratisoinnista tässä ei mielestäni kuitenkaan ole kyse. Tämä johtuu yksinkertaisesti siitä, että varsinkin kaikkein vaativimpien ohjeiden edellyttämä kulttuurinen ja ekonominenkin pääoma ylittää roimasti sen, mitä tavallisella kotikokilla on hallussaan. Ja vaikka ohjeita osaisi ja voisi noudattaakin, olisivat ne edelleen Välimäen määritelmiä hyvästä mausta. Määrittelyvalta säilyisi siten eliitillä.

5.2.2 Pätevä ihannelukija ja tavallinen kotikokkaaja

Luce Giard jaottelee keittokirjoissa käytetyn kielen neljään osaan: raaka-aineet, välineet kuten astiat ja kodinkoneet, toimintaan ja taidollisiin suorituksiin liittyvät sanat sekä lopputuotoksen ja saavutetun tuloksen käsittävät sanat. Kaikkia näitä tarvitaan reseptin kannalta olennaisimman tiedon välittämiseen ja näin ollen ovat löydettävissä kaikkein lyhyimmistäkin resepteistä. Ohjeet voidaan luokitella minimalistisiksi teksteiksi, sillä ne ovat hyvin niukkoja ja niissä on vain vähän tulkinnanvaraa. Vain jotkin toiminnalliset ilmaisut, kuten ”ryöpätä” tai ”ruskistaa” edellyttävät lukijalta aikaisempaa tietoa. (de Certeau et al. 1998, 215–216.) Käytännön taitoa käsittelevässä kirjallisuudessa

dessa lukijalta odotetaan aina jonkinlaista pohjatietoa ja ennako-osaamista (Knuuttila 2010, 122). Kuten Välimäki toteaa: ”Evästyksiä veden keittämiseen tai sipulin pilkkomiseen en ole kirjannut.” (*Koti keittiössä*, 16). Kenen tahansa ruokakirjaan tarttuvan oletetaan osaavan tämän kaltaiset perustaidot. Toisaalta, reseptien ymmärtämisessä on aina myös kulttuurisen lukutaidon ulottuvuus. Jos resepti on lukijalle liian vaikea, hänen voi olla mahdotonta onnistua ohjeen toteuttamisessa. Kun kirjoittaja on huippuammattilainen, voi itsestään selvänä pidetty asia olla lukijalle täysin tuntematon. (Knuuttila 2010, 123.) Reseptit mittaavat siten lukija kulttuurista pääomaa.

Teksti muokkaa lukijaansa valikoimalla soveltuvan lukijan ja luo tästä ihannelukijasta kuvan kielen, tyylin ja ennako-odotustensa kautta. Teksti ikään kuin määrittelee ennalta lukijalta vaadittavan kompetenssin. Lukija on rakenne, joka on sisäankirjoitettu tekstiin. Tällöin puhutaan implisiittisestä lukijasta. (Rimmon-Kenan 2001, 118–119) Implisiittinen lukija voidaan myös määritellä implisiittisen tekijän peilikuvaksi (Chatman 1994,75). Minkälaisen lukijan teksti itselleen sitten olettaa? Välimäen kirjoissa määritellään jatkuvasti niiden ihannelukijaa. Toisaalta erilaiset varoitukset ja täsmennykset hahmottelevat myös lukijaa, jolla ei välttämättä ole kovinkaan paljon taloudellista tai varsinkaan kulttuurista pääomaa.

Välimäen kirjoissa voidaan siten ajatella olevan kaksi implisiittisen lukijan ääripäätä: ihannelukija ja toinen, josta käytän nimeä kotikokkaaja. Ihannelukija on alan ammattilainen tai edistynyt harrastaja. Ihannelukijalla on runsaasti sekä ekonomista että kulttuurista pääomaa. Vaikka ihannelukija edustaakin hyvää makua, ei hän taidoiltaan kuitenkaan aivan yllä Välimäen itsensä tasolle. Ihannelukija osaa kuitenkin arvostaa ja ihailia Välimäen taitoa, hän ymmärtää hienostuneita sävyjä ja osaa itsekin vaatia laatua. Työväenluokkaiseksi määriteltävä kotikokkaaja puolestaan pilkahtelee implisiittisenä lukijana harvemmin. Kotikokki näkyy varoituksina ja täsmennyksinä, jotka ovat ristiriidassa ihannelukijan kompetenssin kanssa. Koska ihannelukija ei tarvitse näitä ohjeistuksia, puhuttelee teksti tällöin toista, erillistä implisiittistä lukijaa eli kotikokkia.

Lusikka soppaan! -kirjan esipuheessa Välimäki suosittelee salaatkastikkeeksi laadusta oliiviöljyä: ”Jokaisella on suosikkinsa, mutta kannattaa hakea esimerkiksi pippurista sivuvivahdetta, jollainen löytyy usein parhaista toscanalaisista öljyistä.” (*Lusikka soppaan!*, 7). Kirjan ihannelukija ymmärtää oliiviöljyjen eri vivahteiden päälle ja on kykeneväinen niitä myös hankkimaan, kenties matkusteleekin paljon ja tuo öljynsä itse Italiasta. Tavallisen kotikokkaajan hyllystä löytyy todennäköisemmin sitä lähikaupan edullista (ja kenties ainoa) oliiviöljyä. Samaisen esipuheen lopussa Välimäki neuvoo käyttämään salaateissa murskattuja perunalastuja. Vinkin lopussa on kuitenkin kotikokille suunnattuja täsmennyksiä: ”Vinkeää lisäjengaa salaatteihin tuovat myös murskattut perunalastut, eivät kuitenkaan juustonaksut tai Pringles-lastut vaan laadukkaat lastut, esimerkiksi maalaisipsit, ja mielellään maustamattomat.” (mts. 7). Ihannelukijalle ei tulisi mieleenkään käyttää vaikkapa juustonaksuja, mutta arvaamaton, kulttuurisesti köyhä kotikokki voisi näin varoituksista päätellen tehdäkin.

Useimmiten kotikokki rajautuu ulkopuolelle hyvin selkeästi. Esimerkiksi *Chez Dominique* tiukasti ravintolamaailmaan kiinnittyvät ohjeet ovat jo vaikeustasoltaan sellaisia, ettei kuka tahansa rohkene niitä edes kokeilla. Ja kuin varmemmaksi vakuudeksi kirjassa todetaankin näin: ”Reseptit, varsinkin pääruoat, vaativat kokilta melkoista harjaantuneisuutta, joten noin 10–15 vuoden kokemus alalta ei ole pahitteeksi.” (*Chez Dominique*, 16). Myös kirjan sisällysluettelo rajaa kotikokkia selkeästi pois, sillä reseptit sisältävät osiot on jaoteltu kirjassa seuraavasti: snacksit, amuset, keitot, alkuruoat, väliruoat, pääruoat, juustot, jälkiruoka-amuset, sekä viimeisenä osiona jälkiruokat, petit fours, sorbetit ja jäätelöt. Pelkästään kaikkien osioiden nimien ymmärtäminen vaatii kulttuurista pääomaa, jota ihannelukijalla varmasti on, mutta tuskin kotikokilla. Työväenluokkaiseen ruokakulttuuriin eivät myöskään kuulu useat, pienet annokset vaan pikemminkin korkeintaan alkuruoka, pääruoka ja jälkiruoka, harvemmin edes alkuruoka. ”Jälkiruoka-amuset” ovat siten sekä sanana että käsitteenä hyvin kaukana kotikokin kokemusmaailmasta.

Välillä teokset puhuttelevat näennäisesti kotikokkia, vaikka todellisuudessa puhutellaankin ihannelukijaa. Välimäki esimerkiksi toteaa *Lusikka Soppaan!* -kirjan esipuheessa

keittojen olevan ”helppoa ja halpaa ruokaa” ja että monet välttelevän keittojen valmistamista niiden hitauden vuoksi. Helppous ja halpuus voidaan ensin ymmärtää kotikokille suunnatuksi puheeksi, mutta lähempi tarkastelu osoittaa, että puhe suuntautuu ihannelukijaan. Välimäelle keitot ovat hitaita siksi, että niitä luonnollisestikin haudutetaan useita tunteja. Tavalliselle, arkiselle kotikokille keitot eivät ole kovinkaan hitaita siitä syystä, että niitä harvemmin kypsytellään perunoiden kypsennysaikaa pidempään. Kotikokille halpa ja helppo keitto sisältää perunoiden lisäksi useimmiten keittojuurespakasteita ja lihaa jauhelihaa tai vaikkapa makkaraksi prosessoituna. Makunsa puolesta Välimäen keitot ovat varmasti ankeista pakasteista ja halvoista lihajalosteista tehtyyn litkuun nähden ylivertaisia. Kirjan keittoja ovat muun muassa rapugazpacho, pistoukeitto, vichysoisse ja kastanjakeitto. Vaikka aineksiin olisikin varaa ja hauduttamiseen aikaa, etäännyttävät jo pelkät nimet kotikokkia näistä ruoista. Ihannelukijalle annokset sen sijaan ovat tuttuja ja hänen mittapuullaan nämäkin keitot ovat helppoja ja halpoja.

P.S. puolestaan pyrkii ravintolatasoisten innovaatioiden ohessa tarjoamaan ohjeita myös tavalliselle kotikokille. Kirjan esipuheessa nimittäin mainitaan, että kansantajuisesti tieteestä kirjoittavalta Anu Hopialta on pyydetty kirjaan leipomistieteen lainalaisyksiksi selvittäviä tekstejä. Halutaan toisin sanoen korostaa, että kirja on suunnattu kaikille ja pyritty tekemään mahdollisimman ymmärrettäväksi. Implisiittiseksi lukijaksi rakentuvat sekä ihannelukija että kotikokki. Vai lieneekö näin sittenkään? Samassa esipuheessa nimittäin todetaan, että ”silipat-matto, digitaalinen lämpömittari, sifoni ja jäätelökone ovat perusteltuja hankintoja kotikeittiöönkin.” (mts. 7.) Perusteltuja hankintoja kenen kotikeittiöön? Kaikki eivät varmastikaan koe tarpeelliseksi esimerkiksi sifonin hankintaa. Tällä helposti sadan euron hintaisella laitteella voi valmistaa hiilihapotettuja juomia tai vaihtoehtoisesti vaahdottaa ruokaa. Laite vaatii käyttäjältään sekä kulttuurista että ekonomista pääomaa. Teksti ei puhuttele kotikokkia, vaan ihannelukijaa.

Jos reseptiä tarkastellaan tarinana, voidaan siitä löytää useita, implisiittistä lukijaa määritteleviä aukkopaiikkoja. Nimittäin tekstit eivät tarjoa kaikkea niiden tulkitse-

seen vaadittavaa tietoa. Tulkinta edellyttää aina tekstin ja yleisön yhteistyötä. Kaikki tekstit sisältävä aukkoja, joita lukija täyttää muun muassa kulttuuriseen ja sosiaaliseen tietoonsa pohjaten. Valta-asetelma ei ole yksiselitteinen: vaikka lukija tekee omat tulkintansa, voidaan tekstin myös ajatella ohjaavan lukijaa kohti määrättyjä tulkintoja. (Spolsky 2005, 193.) Aukkopaikat voivat olla niin vähäisiä, että lukija täyttää ne automaattisesti tai ne eivät vaadi paikkaamista lainkaan. Toisaalta aukko voi muodostua kerronnan kannalta hyvinkin keskeiseksi. Aukot voivat olla väliaikaisia tai pysyviä, toisin sanottuna teksti tarjoaa osan puuttuvasta tiedosta myöhemmin. Oli aukko sitten väliaikainen tai pysyvä, se lisää aina lukijan osallisuutta prosessissa, jossa teksti saa merkityksensä. (Rimmon-Kenan 2001, 128–129.)

Esimerkiksi Schwarzwald ”nouvelle” -ohjeen (*P.S.*, 136) tarinaan muodostuu sellaisia aukkokohtia, joiden paikkaamiseen kotikokin kulttuurinen pääoma ei riitä. Juoni katkeaa, eikä kotikokki saavuta koskaan tarinan onnellista loppua. Kyseinen jälkiruoka koostuu eri elementeistä, joista kootaan lautaselle näyttävä annos: mascarponemoussella täytetty suklaaputki, joka tarjoillaan punaviinissä hillottujen kirsikoiden kanssa. Tarina on siten eräänlainen episodikertomus. Kullakin jälkiruoan komponentilla on oma ohjeensa, joka koostuu otsikosta, ainesosaluettelosta ja työohjeesta. Episodien erillisyyttä korostaa se, että kirsikkaohjeen lopussa mainitaan, että kirsikat voi nauttia myös sellaisenaan. Reseptit ovat toisen persoonan kerrontaa ja ohjeet annetaan imperatiivimuodossa: sekoita, lisää, levitä. Näin ollen lukijasta ikään kuin muodostuu kertomuksen päähenkilö, toimija, jota teksti ohjailee.

Suklaaputken työohje on yksi episodeista ja se menee näin: ”Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää joukkoon sula voi ja munanvalkuaiset. Levitä ohut kerros massaa silipatmatolle. Paista 160 asteessa noin kolme minuuttia. Taivuta keksi lämpimänä putken ympärille.” Tarinan alku on hyvin selkeä: tomusokeri, vehnäjäuhot ja kaakaojauhe sekoitetaan keskenään. Tämän ymmärtäminen ei vaadi lukijalta kovinkaan kummoisia pohjatietoja. Myös sulan voin lisääminen onnistunee valtaosalta ilman suurempaa hämmennystä.

Mutta jo munanvalkuaisten kohdalla saattaa kotikokilla mennä sormi suuhun. Aloittelija jää kaipaamaan lisätietoja siitä, miten tarinan tilanteeseen on päädytty. Mitä kananmunalle on tapahtunut ennen tätä? Miten valkuaiset on saatu erilleen keltuaisista? Ja vaikka valkuaisten erottelu on olisikin ennestään tuttua, saattaa valkuaisten sekoittaminen muihin aineisiin aiheuttaa epävarmuutta. Onko valkuaiset tarkoitus vatkata sekaan vai pelkästään sekoittaa kevyesti? Toisin sanoen tarvitaanko tässä työvaiheessa vatkainta, vispilää, puuhaarukkaa tai kenties jotain ihan muuta välinettä? Tarinan edetessä ongelmat vain kasvavat. Kuinka paljon on ”ohut kerros”? Mikä ihmeen matto? Myös putki, jonka ympärille suklaataikina olisi tarkoitus rullata, jää arvoitukseksi. Mitä materiaalia putken tulisi olla? Tarina ei kerro. Päähenkilö-lukija ei pysty suoriutumaan tarinan asettamista tehtävistä, ei ainakaan kotikokki-lukija.

Seuraavat episodit neuvovat mascarponemoussen ja kirsikoiden valmistuksen. Niiden jälkeen seuraa tarinan loppuhuipennus ja viimeinen episodi eli *Kokoaminen*. Tarinan aikaisemmat, näennäisesti erilliset episodit sidotaan yhteen yhteiseen loppuratkaisuun: ”Täytä suklaaputki mascarponemoussella. Tarjoa se kirsikoiden ja vaniljajäätelön kera.” Suklaaputken osalta tarinassa on jääty edellisen kerran tilanteeseen, jossa suklaa kiepautetaan putken ympärille. Nyt yhtäkkiä suklaaputkea ollaan täyttämässä moussella. Väliin jää ajallinen aukko, kun tarinassa hypätään tiettyjen työvaiheiden ylitse. Näin aukko jää lukijan täytettäväksi. Oletettavasti putki on poistettava suklaan sisältä, jolloin kokin käytössä on ohjeen mainitsema suklaaputki. Miten tämä poistaminen tapahtuu, jää täysin lukijan arvailujen varaan. Entä ihannelukija sitten? Jos lukijalla on tarpeeksi ohjeen vaatimaa kulttuurista pääomaa, tieto tai kokemuksen tukema valistunut arvaus auttavat täyttämään aukko paikat ja ohjaavat toivotuun lopputulokseen.

Varsinainen yllätyskäänne tarinan lopussa on vaniljajäätelö, joka mainitaan ensimmäisen kerran vasta kirsikkaohjeen lopussa, kirsikoiden potentiaalisena lisäkkeenä. Jäätelön yllättävä esiintyminen viittaa siihen, että ohje on kirjoitettu ennen kaikkea sellaiseen ympäristöön, jossa vaniljajäätelö tai sen valmistusaineet kuuluvat aina kaapista löytyviin perusraaka-aineisiin, kuten esimerkiksi ravintolaan.

Kirjoissa määritellään selkeästi ihannelukijaa, joka ymmärtää niiden reseptejä ja osaa valmistaa ruokaa niiden mukaisesti. Kaikkein vaikeimpien ohjeiden kohdalla kenties ihannelukijakaan ei osaa toteuttaa niitä, mutta hän ymmärtää niiden vaikeustason ja osaa siten arvostaa Välimäen taitoa. Ihannelukija on joko alan ammattilainen tai ainakin asiansa osaava ruokaharrastaja. Ihannelukijan näkökulmasta turhien kieltojen ja varoitusten kautta rakentuva toinen implisiittinen lukija, eli kotikokki, on ikään kuin eksynyt teoksen ääreen eikä luultavasti tunne oloaan kovinkaan mukavaksi. Siinä hän kuitenkin on, mukaan kirjoitettuna.

Vaikka implisiittistä lukijaa ja todellista lukijaa onkin vaarallista sekoittaa toisiinsa, on tässä yhteydessä kommentoitava kotikokki-implisiittisen lukijan läsnäoloa myös konkreettisen, Välimäen kirjoja ostavan ja lukevan lukijan näkökulmasta. Sillä kotikokin läsnäolo perustunee siihen oletukseen, että kirjoja ostava joukko eittämättä koostuu paljolti muistakin kuin alan ammattilaisista ja osaavista harrastajista. Pukinkontit Välimäen kirjoilla täyttävä suuri yleisö on eräänlainen välttämätön paha, jota ilman kirjojen julkaiseminen ei kuitenkaan olisi mahdollista. Kuuluisimmat kokit ovat brändejä (Ashley et al. 2004, 175), myös Välimäki. Ruoan ja ruokatuotteiden – myös ruokakirjojen – välityksellä ihminen voi kuulua johonkin sosiaaliseen ryhmään ja tuotteilla ilmennetään omaa identiteettiä (ks esim. Lupton 1996, 23; Karvonen 1999, 28). Välimäen brändi kiinnittyy yläluokkaiseen ja menestyvään elämäntyyliin, jota ihmiset pyrkivät hänen ruokakirjojensa välityksellä ostamaan itselleen. Ihmiset ovat aina käyttäneet ruokaa välineenä yrittäessään sosiaalista nousua (Mennell 1985, 17). Monet kirjan ostaneet huomaavat kuitenkin olevansa yhtä eksyksissä kuin sivuilta hapuillen piirtyvä implisiittinen kotikokki-lukija.

5.2.3 Grillistä-kirjan tarinat

Välimäen grillauskirjan aloittaa tarina kaupunkilaisten matkasta kohti kesämökkiä otsikolla *Taas matkalla*. Keskeisin elementti tarinassa on henkilöiden vierauden korostaminen suhteessa maalaisympäristöön. Sivistys tuntuu karisevan Helsingistä poistuttua:

”Itse asiassa viimeiset älylliset jutunaiheet käytiin läpi jo Järvenpään liittymän paikkeilla.”, toteaa kertoja (*Grillistä* 2005, 7). Matkalla mukana ovat hänen lisäksi mökin isäntä Sami, Sämpy, Maria sekä tietenkin Hans. Halutessaan lukija voi päätellä minäkertojan olevan kirjan tekstistä vastaava Mikko Takala, Samin kuvaaja Sami Repo ja Marian Hans Välimäen puoliso Maria von Graevenitz. Ainoastaan Sämpyn hahmo jää vaille ilmeistä tosielämän vastinetta. Teokseen tuo itseironista sävyä se seikka, että kaikista Välimäen kirjoista kenties helpoimmat ja arkisimmat ohjeet löytyvät tästä kirjasta, joka muulla sisällöllään pyrkii korostamaan Välimäen kulttuurisen ja taloudellisen pääoman määrää.

Tarinan minäkertoja on läsnä tapahtumissa, mutta jättäytyy tarkkailijan rooliin eikä ainakaan kerro itse aktiivisesti osallistuvansa tapahtumiin. Heti alkuun minäkertoja hahmottelee (itseään lukuun ottamatta) tarinan päähenkilöt:

Hans ajaa tavoilleen uskollisena liian kovaa, ja Maria, myös tavoilleen uskollisena, neuvoo miten ja minne pitäisi ajaa. Retkikuntamme metroseksuaalit Sami ja Sämpy keskustelevat hartaasti Helsingin Eerikinkadulla sijaitsevan liikkeen uudesta kansainvälisestä mallistosta. (*Grillistä* 2005, 7.)

Tarina alkaa autosta, matkalla kesämökille jonnekin Suomen syrjäiseen kolkkaan. Illan-suussa matkalaiset kaipaavat pysähdyspaikkaa ja päätyvät lopulta syrjäiselle huoltoasemalle. Seurueen ja paikallisen huoltoaseman asiakaskunnan välit kuvataan jännitteisinä. Seurue astelee tiskille tilaamaan paikallisten katsellessa. Paikalliset saavat aiheutta nauruun, kun yksi seurueen jäsen kaataa vahingossa tuoppinsa huoltoaseman baarin tiskille. Tarina päättyy siivoamisen jälkeiseen, vaitonaiseen tilanteeseen baarin pöydän ääressä.

Tässä tarinassa erottautuminen tapahtuu ensisijaisesti vaatetuksen kautta. Ympäristöä kuvaillaan tarkkaan poimien siitä vieraita, päähenkilöiden makuun ja tyyliin sopimattomia elementtejä: ”Baarissa kaikki on niin kuin pitääkin. Lippalakkiukkoja hedelmäpeilin ympärillä, topakka emäntä tiskin takana, Veikkauksen mainokset seinällä, ja kahvipannun alta voisi olettaa löytävänsä markka-ajan kolikoita.” (*Grillistä* 2005, 7.) Takapa-

juisuutta ja pysähtyneisyyttä korostetaan mainitsemalla pannun alta mahdollisesti löytyvät markat. ”Topakka emäntä” on kaukana lukijan mielikuvasta Mariasta, johon viit- taava, hoikan trendikäs hahmo löytyy myös kirjan kuvituksesta. Helsinkiläisseuruetta on myös vaikea kuvitella harrastamassa junttimaisuuden mielikuvia herättäviä rahape- lejä. Huoltoaseman baarissa he ovatkin vieraalla maalla. Paikallisten vaatetuksesta ei mainita muuta kuin lippalakit, mutta ne nostetaan esiin tekstissä vielä toistamiseenkin. Lippalakkien vastineeksi mainitaan Sämpyn valkea pellavapuku ja ”trendikkäät desig- neraurinkolasit”, jotka ”peittävät kuitenkin tyylikkäästi miehen henkisen epävarmuu- den, jonka outo paikka on mahdollisesti nostanut pintaan.” (Mts. 7-8.)

Jännite paikallisten ja mökkiseurueen välillä laukeaa juonelliseen kliimaksiin, jossa Sämpy sählää oluensa nurin baaritiskille. Näennäisesti paikalliset jäävät tarinassa nis- kan päälle, kun seurue kuivaa olutlammikon heidän nauraessaan ja kommentoides- saan. Siivousurakan jälkeen istutaan tuppisuina ja tunnelma on vaisu. Kuitenkin tapa, jolla tilanne kerrotaan, korostaa päähenkilöiden kulttuurisen pääoman ylivertaisuutta paikallisiin nähden. Oluen kaatumisen aiheuttamia reaktioita kuvataan seuraavasti:

Hedelmäpelin ääreltä kuuluu höröttelyä. – Suuhunhan se kalja pittää laittaa eikä tiskille, vinkataan lippalakkien keskeltä. Luutuamistalkoiden jälkeen istuudumme pöytään. Ei ole tarvetta puhua, ei edes lampaan sisäfileen grillausajoista. – Menit sitten kaatamaan olu- en? tiedustele Hans lopulta. Sekään ei viritä keskustelua. Mitäpä suotta. Joskus vaike- neminen on suurinta viisautta. (*Grillistä*, 8.)

Jälleen mainitaan sekä hedelmäpelit että lippalakit. Paikalliset eivät suinkaan naura, vaan ”höröttelevät”, mikä on melko rahvaanomaisen ilmaisu. Miehiä, edes seuruetta puhuttelevaa miestä, ei kuvailla yksilöinä, vaan hahmottomana lippalakkien merenä, homogeenisena ”toisena”. Maalaisuutta korostetaan kirjoittamalla sana ”pitää” mur- teellisessa muodossa ”pittää”. Seurue ei halua siivoamisen jälkeen puhua edes lam- paan sisäfileestä, lihasta, jota harva paikallinen grilliinsä varmasti laittaa. Kertoja tote- aa vaikenemisen viisaudeksi. Paikalliset puolestaan eivät ole olleet kyllin viisaita vai- etakseen tilanteessa. Heidän kulttuurinen pääoma ei ole ollut riittävä, jotta he olisivat kyenneet toimimaan hyvän maun mukaisesti. Toisaalta myös Hans kommentoi kaatu-

nutta olutta. Välimäen asema ja kulttuurisen pääoman laajuus kuitenkin mahdollistavat tämän kaltaisen leikittelyn hyväksi ja huonoksi mauksi luettavien asioiden välillä.

Mielenkiintoinen yksityiskohta on sanan ”kalja” käyttäminen tarinassa. Mökkiseurue käyttää johdonmukaisesti sanaa ”olut”, jota voidaan pitää niin sanotusti sivistyneempänä sanana hiukan rahvaanomaiseen kaljaan verrattuna. Paikallismies puhuu tarinassa kaljasta, kuten odottaa sopiikin. Mutta myös kertoja vaihtaa väliaikaisesti oluen kaljaan, vieläpä hyvin kriittisellä hetkellä: ”Sitten Sämpy tekee kohtalokkaan virheen. Hän sohlaisee kaljanhimossaan tuoppinsa nurin baaritiskille. Kaljameri leviää lattialle asti.” (Grillistä 2005, 8.) Tuolla hetkellä Sämpyn kontrolli pettaa, hän ei hallitse omaa käyttäytymistään. Kaljanhimo vie voiton maltillisesta halusta nauttia yksi olut. Itsehillintä on yksi keino vetää rajaa ylä- ja alaluokkien välille, kuten esimerkiksi mässäilyn ja lihavuuden kohdalla tehdään. Rangaistuksena luokkarikkuruudesta Sämpyn juoma valuu tiskin kautta alas lattialle saakka. Koska oluen siivoamiseen viitataan tarinassa ”luutuamistalkoina”, osallistuvat oletettavasti muutkin seurueen jäsenet siivoamiseen. Näin Sämpyn holtittomuus ajaa hetkellisesti koko porukan alas lattiatasoon.

Teoksen toinen luokkaeroja korostava tarina *Lähiruokaa* vie mökkiläiset ostoksille paikalliseen ruokakauppaan. Epäonninen ostosmatka alkaa pahaenteisesti jo parkkipaikalla, missä paikallinen lapsiperhe herättää kertojassa hyvin negatiivisia tunteita. Kaupan valikoimataan eivät miellytä mökkiläisiä ja viimeinen toivon hiven katoaa paikallisessa Alkossa, jonka tuotetarjonta saa seurueen epätoivon partaalle.

Parkkipaikalla kertojan huomio siis kiinnittyy lapsiperheeseen, jonka touhuja hän kuvailee lähes halveksivaan sävyyn: ”Lapset itkevät takapenkillä sulavat jäätelötötteröt hikisissä kourissaan, kun perheenpää yrittää epätoivoisesti survoa ruokakasseja kuluneuvon mitättömän pieneen tavaratilaan. Maitopurkit ovat rutistuksessa kovilla.” (Grillistä, 9.) Lapset itkevät, jäätelöt sulavat, kourat ovat hikisiä, tavaratila on suorastaan mitättömän pieni ja jopa maitopurkit kärsivät tilanteesta! ”Perheenpää” on epätoivoinen, toisin kuin huoletonta viikonloppua viettävä seurueemme. Perheenpää edustaa jo sananakin vanhakantaista ajattelua ja elämäntyyliä, johon kuuluvat auto, lapset ja it-

kuiset ostosreissut kylämarkettiin. Elämäntyyliä, joka kertojan havaintojen mukaan aiheuttaa lähinnä kärsimystä. Kuvauksella perheenpään tuskaisista ponnisteluista pohjustetaan todellisuutta, johon mökkiläiset törmäävät kauppaan päästyään. Valikoimat kelpaavat kenties parkkipaikalla kohdatulle miehelle, mutta eivät kaupunkilaisille. Sillä hyllyjen ääreen päästyään myös mökkiläiset vaipuvat epätoivoon. Valikoimissa vaikuttaisi olevan vain olutta ja makkaraa, suomalaisen junttiuden perustuotteita.

Kertoja viittaa tarinassa Hans Välimäkeen pariinkin otteeseen sanalla huippukokki tai mestarikokki. Koska tarinassa erottautuminen tapahtuu ensisijaisesti ruoan kautta, on kertojalle luontevaa korostaa juuri tätä Välimäen kulttuurisen kompetenssin osaluuetta. ”Rosmariinia ei tietenkään ole”, toteaa kertoja osoittaen väheksyviä ennakkoodotuksiaan. Sen sijaan valikoimissa on pussitettuja perunoita ja kelmuun käärittyjä keittojuureksia. Tämä saa Välimäen raivostumaan: ”- Tässä on jo vuosia oltu muka osa Eurooppaa. Missä ovat paikalliset tuotteet, missä sesongin vihannekset?” (*Grillistä*, 10.) Eurooppalaisuudesta ei siis vaikuttaisi olevan jälkeäkään suomalaisella takahikiällä.

”Mestarikokki polkee huippusuunnittelijan muotoilemaan kenkään sujautettua ja trendikkäisiin raitahousuihin verhoittua jalkaansa kaupan linoleumilattiaan.” (*Grillistä*, 10.) Vaikka kertoja tekeekin näennäisesti hiukan pilkkaa Välimäen turhamaisuudesta, viestii lause kuitenkin totisemmin jälleen mökkiläisseurueen ylemmydestä linoleumilattiaisen kaupan vakioasiakkaisiin nähden. Vastaavaa arvostelua saa osakseen paikallinen Alko, johon seurue suuntaa epäonnistuneelta kauppareissultaan: ”Karu totuus paljastuu jälleen ovien kolahtaessa takanamme kiinni: emme ole Helsingin Erottajalla. Tätä siis muu Suomi juo. Kirkkaita, olutta ja reilusti alle kymppin viinejä.” (Mts. 10.) Erottajan Alko tunnetaan erityisesti viineihin keskittyvänä myymälänä. Erikoismyymälän laajan viinivalikoiman sijaan seurueen eteen levittäytyy valikoima viinaa, olutta ja halpoja viinejä. Jää vaikutelma, ettei kertoja itse suostu juomaan ”reilusti alle kymppin viinejä”, jotka tuskin myöskään kuuluvat Erottajan Alkon valikoimiin. Kertojan mainitsema ”muu Suomi” niputtaa kätevästi yhteen pääkaupungin ulkopuolella aukeavan Suuren Toisen, jossa juodaan viinaa ja käytetään lippalakkaa. Ovet kolahtavat kiinni, ja mökkiläiset ovat junttiuden vankeina kaukana kotoa.

Kirjan kuvitus ei suinkaan sijoitu suomalaiselle kesämökille vaan kuvat on otettu Espanjassa. Valtaosa kuvista on tietenkin annoskuvia, mutta myös ihmisiä esiintyy kuvissa. Eräessä kuvassa valokuvaajan hahmo heijastuu kuvattavan mieshenkilön Chanelmerkkisten aurinkolasien linssistä. Kuva on rajattu siten, ettei aurinkolasimiehen kasvoja näy nenästä alaspäin. Näin katsojan huomio kiinnittyy helpommin linssin heijastukseen. Samiko siinä heijastuu Sämpyn designerlaseista? Kuvissa näkyy myös Hans, esimerkiksi avaamassa samppanjapulloa (todennäköisemmin kuin kuohuviiniä). (*Grillistä*, 27, 80.) Kuvitus ei ole sinänsä ristiriidassa kerrotun mökkitarinan kanssa ja osa kuvista olisi voitukin ottaa Suomessa ja kyseisellä mökkireissulla, mikäli sellainen olisi joskus tehty.

Espanjan-kuvat ovat siksi kiinnostavia, että niissä tarinan hahmot ovat ikään kuin oikeammassa, itselleen sopivammassa ympäristössä. Kuvissa ihmiset näyttävät onnellisilta ja miljöö syvän sinisine taivaineen, hohtavan valkeine rakennuksineen, hoidettuine nurmineen ja puutarhakalusteineen vastaa paremmin henkilöiden makua ja tyyliä kuin suomalainen peruskesämökki. Erityisen silmiinpistävä on kuva, jossa Välimäki ja mieshahmo astuvat ulos espanjalaisesta kaupasta ruokakassit käsissään (*Grillistä*, 4). Toisin kuin tarina mökkiläisten kauppareissusta Suomessa, Espanjassa ruokaostokset näyttävät onnistuneen hyvin miesten leveistä hymyistä päätellen. Teksti ja kuvat kertovat ikään kuin samaa tarinaa eri miljöissä. Suomen maaseudulla hahmot tuntevat olevansa hukassa, mutta Espanjassa he ovat löytäneet paikkansa.

5.3 Sukupuoli

Sukupuoli ei näy äkkiseltään kovinkaan suuressa mittakaavassa Välimäen teoksissa. Esimerkiksi raaka-aineissa ei ole havaittavissa perinteisesti maskuliinisten ruokien suosimista, päinvastoin esimerkiksi kalan ja kasvien käyttö on runsasta. Mistään laihdutusruoasta ei kuitenkaan ole kyse, sillä voin ja kerman kaltaisia raaka-aineita käytetään runsaasti. Syynä tähän on selkeästi maku, kuten Välimäki itsekkin useampaan otteeseen toteaa (ks. esim. *Koti keittiössä*, 7). Myöskään valmistusmenetelmät eivät ole erityisen

sukupuolittuneita, paitsi *Grillistä*-kirjassa, jonka kansikuvan liioitellulla ultramaskuliinisuudella alleviivataan humoristisestikin valmistustavan miehisyyttä. Tarkemmin katsottuna hienovaraisempiakin viitteitä sukupuoleen ja myös sukupuolistereotypioihin löytyy niin tästä kuin Välimäen muistakin ruokakirjoista. Olen keskittynyt tarkastelemaan sukupuolta Välimäen teoksissa kahdelta kantilta, äijämäisen ammatillisuuden ja Knuutilan (2007) nostalgisen keittäjänaisen ideaalin näkökulmasta.

5.3.1 Äijämäisyys osana ammatillista uskottavuutta

Välimäki on pyrkinyt luomaan kunnianhimoisen ja tinkimättömän ammattilaisen imagon, mutta korostaa myös ”pahan pojan” puoliaan. Esimerkiksi verkkosivuillaan Välimäki kuvaillaan äkkipikaiseksi ja kärsimättömäksi ihmiseksi, ”jonka krooninen myöhästely ja kyynisyyttä hipova maailmankuva ei tee hänestä maailman helpointa ihmistä.” (Välimäki, www.hansvalimaki.com). Hans on myös ”tunnustuksellinen besserwisser ja kaikkien alojen erikoisasiantuntija” (*Koti keittiössä* 2004, 183). Vaikean ihmisen maine ei suinkaan rapauta ammatillista uskottavuutta vaan pikemminkin tukee sitä. Ravintolamaailmaan ja kokkeihin liittyy kiinteästi huonon käytöksen traditio, jota julkisuudessa esimerkiksi Gordon Ramsay vankasti ylläpitää (Fine 2009, x).

Chez Dominique -ravintolan hovimestari Mikko Levoska puolestaan kuvailee Välimäkeä ravintolan alkuajoilta: ”Siinä oli oikeanlaista särmikkyyttä ja pottumaisuutta. Se oli vaikean miehen maineessa, mutta täysin vakuuttava teoissaan – hyviä visioita, valtava into ja halu toteuttaa asioita. Tuolloin minulle oli täysin uutta, että sellaista kunnianhimoa ylipäänsä on.” (*Chez Dominique*, 194.) Levoskan kommentissa yhdistyvät hankaluus ja osaaminen lähes saumattomasti. ”Oikeanlainen pottumaisuus” vihjaa siihen, että ollakseen todella taitava ja voidakseen menestyä, on oltava myös hiukan hankala. Välimäki itsekin korostaa luonteensa hankaluutta. Esimerkiksi *Koti keittiössä* -kirjan esipuheessa hän toteaa seuraavaa:

Tähän väliin sananen chefien paljon puhutusta temperamentista. Itse olen vaatimaton ja pitkäpinnainen tyyppi. Heh, totta puhuen olen vasta opettelemassa nöyräksi ja mukavaksi. Tunteet nousevat keittiön kuumuudessa ja kiireessä auttamatta pintaan.

Pari vuotta sitten tarjoilija tuli kertomaan, etteivät asiakkaat jaksakaan enää syödä jälkiruokia. Loukattu egoni huusi kosta. Purin ärtymystäni mätkimällä – upeanmakuiset muutten – leivokset lättänäiksi vertahyytävän kiljunnan kera. Tapauksen jälkeen keittiön äänieristystä salin puolelle parannettiin tuntuvasti. (*Koti keittiössä*, 10.)

Välimäki ei suinkaan pahoittele kiivastumistaan, vaan rakentaa siitä viihdyttävän pikku anekdootin, joka myös korostaa hänen osaamistaan. Ovathan tuhotut leivokset kuitenkin ”upeanmakuisia” ja itseensä(kin) hän viittaa sanalla chef, mikä luo keittiömestaria kansainvälisemmän, laadukkaamman ja hienostuneemman mielikuvan. Välimäen hankaluus ja taito yhdistyvät myös muistossa kouluajoilta: ”Peruskoulun köksälinjalta minut heitettiin ulos häiriköinnin vuoksi, ei siksi etten osannut. Tunneilla ei ollut minulle mitään annettavaa. Osasin jo ja pitkästyin. Ruoanlaiton olin aloittanut jo alasteiässä.” (*Koti keittiössä*, 9.) Jos taito ei suorastaan edellytä huonoa käytöstä, antaa se siihen ainakin luvan.

Paitsi vaikeita ihmisiä, kokit ovat ihmisten mielikuvissa olleet aina myös ronskeja alkoholinkäyttäjiä (ks. esim. Mäkelä & Sillanpää 2000, 32). *Koti keittiössä* sisältää Dagen efter -ruokia (*Koti keittiössä*, 142–161) jotka kuvaillaan seuraavasti: ”Tähän lukuun olen koonnut mielestäni parhaat ja miehekkäimmät kotiruokaohjeet, joista ei pidä tuhtiutta, suolaa ja makua puuttuman.” Miehininen krapula tarvitsee miehiset eväät ja pahan pojan maine ilmeisesti edellyttää alkoholinkäytön jälkiseuraamuksiin viittaavan ruokaosiota. Ruokien edellä mainitussa kuvauksessa rinnastetaan miehininen ja paras, aivan kuin feminiiniseksi mielletty kotiruoka yleisemmin olisi jollain lailla huonompaa. Ilmeisesti siitä puuttuu ainakin makua, jos se pitää erikseen mainita parhaan ja miehekkään ruoan ominaisuudeksi. Miehininen ruoka on kuvauksen mukaan tuhtia, joka voidaan ymmärtää sekä rasvaiseksi että vahvasti maustetuksi. Tämä noudattaa perinteistä käsitystä miehille soveltuvasta (ja naisille soveltumattomasta) ruoasta, pitivät hän jo varhaiset gastronomit naisia liian heikkoina kestämään vahvaa, maustettua ruo-

kaa (de Certeau et al. 1998, 218). Rasvaa naiset puolestaan välttelevät usein hoikkouden ihannetta tavoitellessaan.

Mennellin mainitsema kolmas gastronomisen kirjallisuuden ominaispiirre on historian ja myytin läsnäolo. *Dagen efter* -osion kuvittamalla otsikkoaukeamalla sanotaan myös seuraavasti: ”Liiallisen juhlinnan aiheuttama pieni kivistys pääkopassa voi olla kantajalleen inspiroivakin olotila.” (*Koti keittiössä*, 142). Lähes sankarillisena maskuliinisuuden muotona esitetty krapula voidaan siten nähdä myös viitteenä romanttiseen taiteilijäkäsitykseen, johon kuuluu myös alkoholinkäytön ja sen jälkitilan mukanaan tuoma luovuus. Nimittäin myös alkoholinkäyttö itsessään mainitaan luovuutta lisäävänä tekijänä jo kirjan esipuheessa: ”-tilkka viiniä pannulla parantaa useimpia ruokia - pullollinen kokissa taas parantaa kaikkia ruokia.” (mts. 8). Humala ja krapula maskuliinisen taiteilijaneroin luovina olotiloina luovat viitteitä vaikkapa Jalmari Ruokokosken ja Tyko Sallisen suuntaan. Pidetäänhän huippukokkejakin nykyään myös taiteilijoina (ks. esim. Fine 2009, xi).

Välimäen ulkonäköä kommentoidaan hyvin vähän. *Grillistä*-kirjassa kertoja naureskelee kokin turhamaisuudelle: ”Tiedän, että tyyppi tupeeraa kulmakarvansakin - - ” (*Grillistä*, 7). Turhamaisuus ilmaistaan kuitenkin Välimäen kulttuurisen ja ekonomisen pääoman merkinä. Muuten ulkonäköä ei juuri kommentoida, eikä Välimäki esiinny kirjojen kuvituksessa niinkään poseeraamassa vaan toimijana, ammatillisen osaamisen kautta esitettynä. Poikkeuksen muodostaa *Grillistä*-kirjan kansikuva, joka ei korosta Välimäen ammatillista osaamista vaan hänen maskuliinisuuttaan. Kuvassa Välimäki seisoo rannalla ilmiliekkeissä roihuavan grillin vierellä. Vaikka kädet ovatkin rennosti lanteilla, on asennossa sotilaallista ryhtiä ja käsistä sojottavat teräaseita muistuttavat grillausvälineet. Karu ympäristö luo taustaa miehelle ja grillille. Jalkojen alla on sora-maisen karkeaa hiekkaa, taaempänä rantakivikkoa ja niiden takana päättymätön merenulappa. Välimäki hallitsee ympäröivää luontoa ja sotilaallisin ottein ja grillistä nousevan fallisen tulipatsaan avulla hän muokkaa siitä kulttuuria. (ks. esim. Lévi-Strauss 1997, 29; Lupton 1996, 2.)

Välimäen maskuliinisuus korostuu teoksessa muutenkin. Kirjan tarinallinen osuus päättyy kertomukseen nimeltä *Vesileikkejä*. Hans, Sami, Sämpy ja kertoja ovat saunassa. Vaikka Sämpy onkin kova löylymies, aiheuttaa kosmetiikan unohtuminen kriisin: ”Sämpy tulee ulos saunasta seuraavana ja kaivelee toalettipussukkaansa. Kauheuksien kauheus – kuorintavoide on unohtunut kotiin.” (*Grillistä*, 12). Sana pussukka ja kauheuksien kauheus -ilmaus ovat sävyltään melko feminiiniseksi mielletäviä. Tähän asti Sämpyn metroseksuaalisuutta on korostettu välineenä erottautua huolittelemattomista maa-laisista. Nyt Sämpyn maskuliinisuus kyseenalaistetaan täysin: ”Sämpykin saadaan syömään, kun Marian meikkipussista löytyy sopivaa kosmetiikkaa.” (mts. 12). Pussukka ei riitä, vaan Sämpy käy *naisen meikkipussilla*, ja on vielä sen jälkeen tarpeeksi tyytyväinen syödäkseen. Myös oikuttelu on historiallisesti mielletty hyvin naisiseksi käyttäytymiseksi. Kaiken tämän vastineeksi tarinassa tarjoillaan seuraavaksi ”helvetillistä meliä pitävä vesiskootteri” (mts. 12), josta Hans kiinnostuu.

Skootteri häiritsee kuitenkin ruokailijoiden rauhaa, joten vuorossa on maskuliininen konfliktitilanne: mökkeilijät vastaavat skootterin meluun soittamalla puoli tuntia heavaa, stereot järvelle suunnattuina. Rauha palautuu, mutta skootterin kuljettaja ilmestyykin yllättäen mökille. Uhkaava tilanne laukeaa, kun kuljettaja – kokki hänkin – tunnistaa Hansin ja tarjoaa tälle mahdollisuuden kokeilla vesiskootteriaan. Hansin kiinnostus konetta kohtaan alleviivaa hänen maskuliinisuuttaan. Hänen korkea asemansa alalla puolestaan pelastaa koko joukon uhkaavalta fyysiseltä kovistelulta.

Tarinassa tehdään kuitenkin selkeä ero Hansin ja Turuseksi esittäytyvän kokin välille, sillä Hans edustaa hienostunutta kaupunkilaisuutta ja hyvää makua, Turusen karski maskuliinisuus kuvaillaan puolestaan negatiiviseen ja hiukan alentuvaankin sävyyn: ”Pihaan on ilmestynyt raamikas kaappi piukeissa shortseissa ja hihattomassa paidassa. Tatuoitukin on, ja salilla on lihasmassasta päätellen käyty kerran, ellei peräti kaksi kertaa päivässä.” (*Grillistä*, 13.) Turusen ammatista ei kerrota sen enempää, eivätkä mökkiläisetkään osoita sitä kohtaan suurempaa kiinnostusta: ”Hans virittää ammattimiehen ottein kireähkön epäaidon kestopymyn kasvoilleen. Kahdessa minuutissa tärkeimmät kuulumiset on vaihdettu.” (mts. 13.) Välimäen tapa toteuttaa maskuliinisuut-

taan ja ammattiaan ovat siten oikeampia kuin Turusen, jonka huonompi maku ilmenee muun muassa kertojan väheksyen kuvailemassa ulkomuodossa.

Osaksi äijämäisyyttä kietoutuu myös kirjoista heijastuva poikien me-henki. Tapahtumien keskiössä ovat miehet, heidän muodostamansa yhteisö. Miesten yhteisö löytyy toki myös Chez Dominiquesta, mutta kirjoissa selkeämmin esiin nouseva poikaporukka on tietenkin kirjojen tekijätiimi Hans Välimäki, Sami Repo ja Mikko Takala. *Grillistä*-kirjan tarinoissa on poikien lisäksi mukana myös Maria, jota ei kuitenkaan mainita juurikaan toimijana. Vain kahdesti Maria mainitaan erikseen ja tuolloinkin häiritsevänä tai rajoittavana tekijänä. Automatkalla Maria ” - tavoilleen uskollisena, neuvoo miten ja minne pitäisi ajaa.” eli häiritsee kuljettajana toimivaa Välimäkeä (*Grillistä*, 7). Ja kun Hans haaveilee vesiskootterista, laittaa Maria kapuloita rattaisiin: ” – Tuollainen kun olisi, Hans toteaa kateellisena. – Varmaan tulisi ajeltua aika taajaan. Tyyppi on mökillä keran kesässä, ja puolet siitäkin ajasta menee kellon tuijottamiseen, Maria jäähyttelee.” (mts. 12). Maria *jäähyttelee*, yrittää viilentää Hansin poikamaista innostusta. Vaikka Maria olisikin oikeassa, rikkoo hänen toimintansa poikaporukan järjestystä, poikamaiseen me-henkeen kuuluvaa innostusta, joka tässä tapauksessa suuntautuu vesiskootteriin. Poikamaisuuteen kulttuurissamme kiinteästi kuuluva kiinnostus vauhtiin ja moottoreihin tulee esiin muissakin yhteyksissä. Esimerkiksi Monacossa ”Moottoripäät Hans ja Sami kuolaavat jokaisen rottelon perään.” (*Koti keittiössä*, 184) ja ”Hans - - vaahtoa Mörkö-nimisestä moottoripyörästään.” (mts. 183).

Kulkupelejä kohtaan osoitetun kiinnostuksen lisäksi poikia yhdistää tietenkin viikarimainen käytös, jonka kanssaihmiset voivat kokea häiritseväksikin. Ranskassa poikien seinänaapurina oleva brittirouva ei ilahdu naapureistaan: ”Varovasti naapuri tiedustelee, onko kyseessä pitkäkin projekti – neljän hengen vahvuinen poikaleiri lomasunnon seinänaapurina ei selvästikään ole omiaan kohottamaan hänen lomatunnelmiaan.” (*Koti keittiössä*, 177). Välimäki muistelee välikohtausta seuraavasti: ”Naapurin rouvakin ilmoitti palaavansa rauhalliseen Lontooseen kuunneltuaan muutaman päivän hyväntuulista, mutta kieltämättä kovaäänistä mölinäämme.” (*Välimäki*, 41). Häiritsevän käyttäytymisen lisäksi poikamaisuuteen kuuluu myös alkoholinkäyttö: ”Takala

muistelee yhä narkästyneenä sitä, kuinka kulauttelin suoraan pullon suusta Vega Sici-
liaa.” (mts. 41). Kaiken kaikkiaan Välimäki muistelee poikakerhoksi nimittämänsä jouk-
kion reissua hauskana, joskaan ei taloudellisesti kovinkaan viisaana tekona: ”Neljä ja-
noista urpoa lähtee tekemään kirjaa Ranskaan!” (mts. 41).

5.3.2 *Mummolan* nostalginen naiskeittäjyys

Naista ja naiseutta ei Välimäen kirjoissa juuri käsitellä tai määritellä. Muutama poikke-
us kuitenkin on. Esimerkiksi *Grillistä*-kirjassa (2004, 24) kertoja mainitsee lauantain
aamiaisen yhteydessä kyseessä olevan kokonaisuus, joka ”viettelee hameväen nir-
soimmankin edustajan” Kokonaisuuden muodostavat grillattu leipä eli croque-
monsieur ja bechamelkastike, sekä kotitekoinen mysli ja viili, jääkahvi kolasiirapin kera
ja grillattu mansikkashake. Kolme viimeistä ohjetta ovat makeita ja makeahan on ta-
vattu mieltää naissukupuolelle erityisen hyvin maistuvaksi. Näin ollen kertoja määritte-
lee makeita ruokia sisältävän kokonaisuuden ”nirsoimmallekin” naiselle kelpaavaksi –
kukapa nainen voisi vastustaa makeaa! *Koti keittiössä* -kirjan esipuheessa puolestaan
todetaan, että: ”Kohudieetit, Atkinsonin etunenässä, ohjailevat jo suurten massojen,
eritoten naisten, kulutuskäyttäytymistä.” (*Koti keittiössä*, 8). Tässä naiseutta määritel-
lään laihduttamisen, kuluttamisen, irrationaalisuuden ja ohjailtavuuden kautta. Silloin
kun Välimäen kirjoissa käsitellään naiseutta, päädytään siis hyvin stereotyyppiseen
käsitykseen naisesta ja naiseudesta.

Sukupuolen kannalta kaikkein kiinnostavin teos on *Mummola*. Knuuttila on esitellyt
nostalgisen keittäjänaisen ideaalin, joka perustuu kodin ja keittävän äidin väliseen vah-
vaan sidokseen. Vaikka se vahvistaakin positiivisella tavalla keittäjäidentiteettiä nais-
kulttuurissa, sitoo se myös edelleen naiset mentaalisisällä tasolla vastuuseen arkiruoan
valmistuksesta. (Knuuttila 2007, 201.) *Mummolan* nimi viittaa ”kuvitteelliseen, nostal-
giseen paikkaan, jossa tuoksui aina pullalle ja leivinuunin lempeässä lämmössä muhi-
valle lihapadalle.” (*Mummola* 2009, 7). Välimäen mukaan mummonsa oli suorastaan

kehno kokki mutta Hansilla oli mahdollisuus nauttia vieraissa mummoloissa saatua ”aitoa ja rehellistä kotiruokaa” (mts. 7).

Kuten Knuuttilakin (2007, 201) huomauttaa, keittiömestarit tuovat perinteitä esiin puhumalla isoäidin, ei isoisän keittiöstä. Välimäen kirjassa kiitoksia jaellaan tasapuolisesti myös papoille: ”Kiitokset myös äidilleni ja edesmenneelle mummolleni sekä oikeastaan koko Suomen mummoille ja vaareille.” (*Mummola*, 216.) Kuitenkin teoksen nimi viittaa pelkästään mummoon ja esipuheessa muistellaan mummojen ja koulun keittäjätätien laittamaa ruokaa sekä äidin kanssa tehtyjä vierailuja torille ja kauppahalliin. (Mts. 7–9.) Nostalgisoiduissa ruokamuistoissa on siten vahva naisten läsnäolo ja Välimäkikin osallistaa ylläpitää Knuuttilan (2007, 201) mainitsemaa nostalgisen keittäjänaisten ideaalia. Sama välähtelee ohimennen myös muissa Välimäen teoksissa: ”- - oma kotiruokasuosikkini lihakeitto, jota parempaa ei tee kukaan – ei edes äiti.” (*Lusikka soppaan!*, 7). Tässä yhteydessä äiti mainitaan parhaan (koti)ruoan mittapuuna, jonka tosin Hans itse pystyy ylittämään.

Kotikäyttöön suunnatuissa keittokirjoissa annoksen nimi on yleensä hyvin kuvaileva, kuten ”ruskistettua vasikanpaistia porkkanoilla” tai ”suklaakakku”. Kotona kokkaavan omat luomukset eivät yleensä saa senkään vertaa nimeä vaan määrittyvät vain joksikin, mikä on kyhätty kasaan saatavilla olleista raaka-aineista. Tavallisten ihmisten arjessa valmistetuilla aterioilla siten harvemmin on nimeä. Asia on täysin päin vastainen ravintolamaailmassa. Nimet eivät ole usein niinkään informatiivisia vaan mahtailevat nimet pyrkivät lähinnä luomaan mielikuvaa jostakin hienostuneesta ja erityisestä. Mitä korkeamman statuksen ravintola, sitä teatraalisempi ja kiehtovan epämääräisempi on usein annoksen nimi. Ranskan vallankumouksen jälkeen kokit liehittelivät uutta, porvarillista asiakaskuntaansa nimeämällä annoksensa aatelistin ja kuninkaallisin nimin. Grimod de la Reynière ja muut gastronomit nimesivät annoksia myös historiallisin perustein (usein tosin vailla todenperäisyyttä) tai viittauksina aikalaisteatteriin ja taiteeseen. Nykyaterioitsijalle valtaosa nimien alkuperästä on täysin tuntematon ja monet, kuten béchamel ja charlotte, ovat vakiintuneet substantiiveiksi. Myös maantieteelliset nimet

ovat yleisiä ja viittaavat usein annoksen todelliseen tai vähemmän todelliseen alkupe-
rämaahan tai alueeseen. (de Certeau et al. 1998, 221–222.)

Välimäenkin kirjoista löytyy runsaasti näitä ravintolamaailmassa vakiintuneita annos-
ten nimiä, kuten Béchamelkastike (*Grillistä*, 27), Cream Napoleon (*P.S.*, 62), Quiche
Lorraine (*Koti keittiössä*, 161) sekä Vichyssoise (*Lusikka soppaan!*, 99). Toisaalta myös
kuvailevia nimiä löytyy, kuten Paistettua kuhaa ja vuohenjuustopastaa (*Koti keittiössä*,
74) tai Ruis-vehnäleipä (*Lusikka soppaan!*, 29). *Mummolassa* annosten nimet ovat
enimmäkseen kuvailevia, kuten Lihamureke ja Uuniomenat (*Mummola*, 99, 159). Toi-
saalta kirjassa on myös esimerkiksi paikkaan tai henkilöön kiinnittyviä annosten nimiä,
kuten Charlotte Russe, Ahvenanmaan pannukakku sekä Lindströmin pihvit (mts. 150,
152, 93).

Annosten nimiä voidaan pitää kulttuurisina merkkeinä, joita on osattava lukea. Esimer-
kiksi *Lusikka soppaan!* -kirjassa ohjeet on annettu kolmen ruokalajin ehyinä kokonai-
suuksina. Toisin sanoen kokonaisuuden sisällä ei sekoiteta korkeamman ja matalam-
man kulttuurin merkkejä keskenään. Esimerkiksi korkeamman kulttuurin merkkien
muodostama kokonaisuus Tresse, kanasalaatti à la Marrakech ja bulguri-
munakoisosalaatti sekä pistoukeitto (*Lusikka soppaan!*, 109–117) eroaa nimeltään
huomattavasti matalamman kulttuurin kokonaisuudesta Hansin hiivaleipä, syyssalaatti
ja lihakeitto (mts. 43–49) eikä näiden osia voisi sekoittaa keskenään ilman huomatta-
vaa ristiriitaa. *Mummolan* paikkoihin ja henkilöihin kiinnittyvät annosnimet ovat näen-
näisestä hienoudestaan huolimatta vakiinnuttaneet asemansa matalamman kulttuurin
merkkeinä. Lindströmin pihvi on kaikkien tuntemaa arkiruokaa siinä missä lihamureke-
kin.

Tietty vaatimaton anonymiteetti ulottuu keittokirjoissa arkisten annosten nimistä
myös teosten tekijöihin. Giardin mukaan (de Certeau et al. 1998, 216) alemmille luokil-
le suunnatussa, tavallisessa keittokirjassa tekijä jää melko anonyymiksi. Sen sijaan
(nais)kirjoittaja voi esiintyä sukulaisuudesta kertovan etuliitteen kera, mikä herättää
muistoja lukijan lapsuudesta. Välimäen *Mummolassa* tekijä ei jää anonyymiksi, mutta

lapsuusmuistoihin vetoavaa mielikuvaa pyritään rakentamaan teoksen nimellä. *Hanssedän keittokirja* ei pelkästään sukupuolenkaan vuoksi olisi toimiva eikä herättäisi samoja mielikuvia pullantuoksuudesta lapsuudesta kuin *Mummola*. Kirjan ohjeet ovat hyvin selkeitä ja helppoja, tavallista suomalaista arkiruokaa. Tästä päätellen kirjan kohdeyleisöön lukeutuu myös alaluokkaisempaa väkeä, jolle Välimäen muiden kirjojen reseptit ovat sekä ekonomisen että kulttuurisen pääoman suhteen saavuttamattomissa. Välimäen teoksista juuri *Mummola* on kaikkein lähimpänä perinteistä, hakuteoksenomaista keittokirjaa. Se on myös sivumäärältään laajin ja mukailee perinteisen keittokirjan rakennetta melko uskollisesti jaotellen ohjeita myös pääraaka-aineittain: ensin keitot, sitten kalaruoat, niiden jälkeen liharuoat, jne. (ks. esim. Knuutila 2010, 114, 135.)

Perinteisiä, hakuoppaan tyyliä keittokirjoja ei enää juuri julkaista. Sen sijaan suositaan ovat kasvattaneet tietyn raaka-aineen tai ruokalajin ympärille rakennetut kirjat. (Knuutila 2010, 21.) Vaikka ruoanvalmistuksen sanotaankin vähenevän kodeissa, ovat keittokirjat nykyään entistä laajempia ja tarkempia. Kirjojen voidaankin ajatella korvanneen ihmishuoneverkostoa, jolta ruoanvalmistusoppi aikaisemmin on saatu. Nykyään voi riittää, kun seuraa kirjan tai ruokaohjelman ohjeita. (Mts. 113.) Kun esimerkiksi tv, lehdet ja erityisesti internet ovat pullollaan helposti saatavilla olevia ruokaohjeita, ei ihmisillä ole enää välttämättä niin suurta tarvetta kaikki mahdolliset ohjeet sisältävälle keittokirjalle. Toisaalta muun muassa matkustelun myötä ihmiset valmistavat yhä eksoottisempia ruokia ja ”kaiken” kattavaa perusteosta voisi olla jo mahdotonta tehdä. Kuitenkin Välimäen *Mummola* muistuttaa hyvin vahvasti perinteistä keittokirjaa. Teoksen voidaan ajatella olevan eräänlainen haltuunotto. Tunnettu ja arvostettu keittömestari laajentaa kirjakokoelmansa kattamaan myös kotiruoan.

Ääriesimerkkinä Välimäen kirjoista *Chez Dominique* edustaa keittämisen korkeakulttuuria, miehistä ravintolamaailmaa. *Mummolassa* on halvemmat raaka-aineet, yksinkertaisemmat ohjeet ja arkisemmat ruoat, siinä ollaan naisten keittämiskulttuurin ytimessä. Myös luokan kannalta katsottuna ero on selkeä ja jo tyyllillisestikin teosten keskinäinen ero on suuri. Näin sukupuoli ja luokka löytävät kytköksensä myös Välimäen

kirjoissa. Vaikka Välimäen suhtautuminen arkiruokaan on nostalgisoivan ylistävä, jää mummojen ruoka auttamatta perustaksi, josta nousee ylemmäksi, kohti kehittyneempää ja hienostuneempaa (miesten) gourmet-kokkausta. *P.S.*:n rakenne on mielenkiintoinen ohjeiden muodostaman hierarkian vuoksi. Ohjeissa edetään mummolasta hienostuneeseen, matalasta korkeaan, vaatimattomista kotikokkaajan taidoista huippuosaamiseen ja myös sukupuolesta ja luokasta toiseen. Kirjan *Mummola*-osuuden aloittaa peruspullapitko. Sitä seuraa Anu Hopian kirjoitus sitkon synnystä:

Sitkolle tärkeät proteiinit – vehnän gluteiini ja gliadiini – ovat vielä tiiviinä kerinä [veden, proteiinien ja tärkkelyksen muodostaman] liisterin seassa. Gluteiini ja gliadiini ovat rakenteeltaan pitkiä aminohappoketjuja, joissa on runsaasti kierteitä, taitoksia ja erilaisia sivuketjuja. Proteiinikeriä pitävät muodossaan molekyylien sisäiset rikkisidokset. Nämä sidokset ovat kuitenkin suhteellisen heikkoja ja alkavat katkeilla heti leipurin iskiessä rystytetä taikinaan. (*P.S.*, 13.)

Pullapitkon ohje on ikään kuin ylennettävä tieteellisellä tekstillä. Pullapitko itsessään on niin arkinen ja helppo, että se on vaatinut seurakseen tekstin, joka muistuttaa lukijaa siitä, ettei kyseessä ole mikään tahansa peruskeittokirja.

Esipuheessa Välimäki kuvailee *Mummola*-osuuden ohjeita näin: ”Ne tekaisee – ainakin tämän kirjan luettuaan – kuka tahansa, vaikka peukalo keskellä kämmentä olisikin.” (*P.S.*, 7). Mummon mukaan nimetty osuus sisältää siten ohjeita, jotka ovat Välimäen mielestä lähes naurettavan helppoja. Seuraavissa osioissa vaikeustaso nousee: ensin mennään Ranskaan, sitten maailman huippujen innoittamien ohjeiden kautta Chez Dominiqueen. Vaikeustason nousu kuvataan kirjan takakannessa näin: ”Ohjeet on jaoteltu vaikeusasteen mukaan kotikokeille, kunnostautuneille kotikokeille ja prokokeille.” Samalla tapahtuu siirtymä sukupuolesta toiseen, kun mummolasta matkataan ammattikeittiöihin.

Vaikka *Mummola*-teoksessa liikutaankin vahvasti arkiruokan parissa, on Välimäen toisinaan vaikea pitää kynttiläänsä vakan alla. Vohveliohjeen kohdalla Välimäki ei pysty pidättelemään osaamistaan: ”Vohvelien lisukkeeksi valmistetaan erittäin löysän pikahillon

tuoreista marjoista. Maustan hilloa tähtianiksella (no joo, ei ihan mummolaa, mutta menköön) ja vaniljalla.” (*Mummola*, 145). Maku on hienostuneempi kuin mummolla: ”Minä pidän siitä, että maksa jää sisältä pinkinpunaiseksi, mutta mummo veti kylmästi kypsäksi. Makuja on monia.” (mts. 72.) Vaikka tässä annetaankin mahdollisuus valmistaa maksa eri tavoin, on Välimäen kulinaarinen auktoriteetti sen verran vahva, että se ohjaa tulkitsemaan Välimäen vaihtoehdon paremmaksi. Toisaalta Välimäki sanoo myös suoraan tekevänsä parempaa: ”Kotona porsaankyljykset olivat arkiruokaa, jonka äiti aina pilasi paistamalla ne kivikoviksi koppuroiksi. Parhaimmillaan kyljykset ovat mielestäni nopeasti paistettuina: niihin kannattaa siis jättää jonkin verran nestettä sisään, että niissä säilyy vielä mehevyyttäkin.” (mts. 100). Ylemmyyden esittelyssä on mukana myös itseironiaa, mikä kuultaa läpi esimerkiksi tästä pullapitkon letittämisestä koskevas- ta kommentista: ”Letittäminen on kuninkuuslaji. Kaksi vetäisee silmät kiinni, mutta neljällä vaatii jo harjoitusta. Itse osaan letittää kahdeksalla.” (mts. 139).

Kotiruostaan Välimäki toteaa näin: ”Arkena valmistan normaalia suomalaista kotiruokaa paistetuista silakoista kaalikääryleisiin. Kun juhlietaan tai on enemmän aikaa, teen jotain kunnianhimoisempaa.” (*Koti keittiössä*, 7). Vaikka Välimäki myöntää valmistavansa arkena tavallista kotiruokaa, valitsee hän tässä esimerkeiksi kaksi ruokalajia, joiden valmistaminen on kaikkea muuta kuin nopeaa ja yksinkertaista. *Mummola*-kirjassa Välimäki myöntääkin: ”Tunnustan, että kaalikääryleitä tulee tehtyä itse tosi harvoin, sillä näpräämistä niissä riittää liiankin kanssa.” (*Mummola*, 63). Silakoidenkin valmistaminen vie oman aikansa, varsinkin jos noudattaa Välimäen ohjeita ja perkaa kalat itse: ”perkaaminen ja fileoiminen on helppoa, joskin aikaa vievää hommaa.” (mts. 53). Välimäki voi siis myöntää valmistavansa tavallista arkiruokaa, mutta valikoi kuitenkin esimerkeiksi ruokia, joiden valmistaminen vaatii edes jonkinlaista ponnistelua, jos ei muuten niin ajankäytön suhteen.

PÄÄTÄNTÖ

Tutkielmassani olen tarkastellut luokan ja sukupuolen ilmenemistä Hans Välimäen ruokakirjoissa. En ole pyrkinyt luokittelemaan Välimäen teoksia gastronomiseksi kirjallisuudeksi tai keittokirjallisuudeksi, mutta olen tarkastelussani hyödyntänyt myös näitä kahta ruokakirjallisuuden lajia sekä niiden ominaispiirteitä. Maskuliiniseksi ja yläluokkaiseksi mielletty gastronominen kirjallisuus on ollut välineenä tutkiessani sitä, kuinka teoksissa rakentuu kuva luokasta. Luokka näkyikin Välimäen teoksissa monella tapaa. Gastronomisen kirjallisuuden traditioon peilattuna Välimäen teokset asettuvat osaksi tätä hyvän maun sanelevaa, elitististäkin jatkumoa ja teoksista on löydettävissä gastronomisen kirjallisuuden ominaispiirteitä. Välimäki esimerkiksi osoittaa usein ammatillista auktoriteettiaan ja kulttuurista pääomaansa määrittelemällä oikeita toimintatapoja ja vastaavasti sulkemalla ulkopuolelle vääriä tapoja.

Toisessa ominaispiirteessä, dietetiikassa, määritellään sitä, mikä on ihmiselle hyväksi. Välimäki puhuu aitojen makujen puolesta. Vaikka maku on tärkein, tulee terveellisyyskin ilmi muun muassa kasvien käyttönä. Useat Välimäen ohjeet edellyttävät myös ekonomista pääomaa. Makuun liittyvät myös aitouden ja alkuperäisyyden mielikuvat, joita Välimäki runsaasti korostaa. Alkuperäisyyden voidaan kuitenkin ajatella olevan hyvin valikoivaa, keskittyhän se lähinnä Ranskan tai Italian kaltaisten maiden maaseudun ruokaan. Esimerkiksi suomalainen maalaisruoka on tähän tarkoitukseen liian rahanomaista. Bourdieun pääomien kautta ilmaistuna Välimäellä on sekä kulttuurista pääomaa eli tietoa siitä, mikä on terveellistä, että ekonomista pääomaa eli taloudelliset resurssit hankkia haluamansa raaka-aineet. Tämän lisäksi Välimäellä on myös valtaa itse määritellä oikeaa makua ja sulkea sen ulkopuolelle haluamiaan – ja omaan makuunsa verrattuna alaluokkaisia – raaka-aineita ja valmistusmenetelmiä.

Gastronomiseen kirjallisuuteen kuuluvat myös historian ja myytin läsnäolo sekä unohdettujen ruokakokemusten muistelu. Välimäki muistelee runsaasti lapsuutensa Tamperetta, ja antaa kuvan siitä tuoreen leivän paratiisina, joka kauppahalleineen, ravintoloineen sekä tietysti leipomoineen herätti kiinnostuksen ruoka-alalle. Nämä

muistelutkin ovat kuitenkin luettavissa osaksi tarinaa, jolla rakennetaan sekä Chez Dominique -ravintolan että erityisesti sen keittiömestari Hans Välimäen myyttiä.

Luokka ilmenee teoksista myös implisiittisen lukijan käsitteen kautta. Olen hahmotellut Välimäen kirjoille kaksi erillistä implisiittistä lukijaa. Ensimmäinen on eräänlainen ihannelukija, joka on osaava ruokaharrastaja, sekä ekonomiselta että kulttuuriselta pääomaltaan lähellä Välimäkeä. Työväenluokkaiseksi piirtyvä toinen implisiittinen lukija rakentuu teoksissa harvakseltaan, lähinnä varoituksena esitettyjen lisäysten muodossa. Nämä varoitukset ovat sisällöltään sellaisia, ettei ihannelukija tiedoillaan ja taidoillaan voi sellaisia kaivata. Näin ollen näissä kohdin puhutellaan toista implisiittistä lukijaa, jonka olen nimennyt tavalliseksi kotikokiksi. Myös *Grillistä*-kirjan tarinoissa luokka on vahvasti läsnä. Niissä korostetaan Välimäen maun ja pääoman ylivertaisuutta maalaisväestöön nähden esimerkiksi pukeutumisen ja ruoan kautta. Tarinoissa on tapahtumissa mukana oleva minäkertoja, joka kuitenkin jättäytyy taka-alalle tyytyen kertomaan muiden tekemisistä eikä kerro itse osallistuvansa tapahtumiin.

Sukupuolta olen tarkastellut kahdesta eri näkökulmasta. Niin sanotun äijämäisyyden kautta olen tutkinut erityisesti Välimäen ammatillisuutta. Välimäen teoksissa ylläpidetään muissakin yhteyksissä annettua kuvaa Välimäestä äkkipikaisena ja temperamenttisena ihmisenä. Tämän kaltainen luonteen hankaluus tuntuu kytkeytyvän vahvasti huippukokkeuteen. Televisiossa esimerkiksi huippukokki Gordon Ramsay ylläpitää omaan vaikean ihmisen mainettaan huutamalla ja kiroilemalla keittiössä tavalla, joka lähes missä tahansa muussa yhteydessä luokiteltaisiin ainoastaan huonoksi käytökseksi. Ohjelmissa se on kuitenkin Ramsayn osaamisen ja ylivertaisuuden merkki. Välimäen teoksissa kiukuttelut ja kiivastumiset tuodaan hiukan hienovaraisemmin esille, mutta luonteen hankaluus ja ruoanvalmistuksen taito kuitenkin kulkevat väliin käsi kädessä. Toinen äijämäisyyden piirre on myös kautta aikain sekä keittiömestareihin että luovuu-teen liitetty seikka eli alkoholin (liika)käyttö. Välimäen maskuliinisuutta korostetaan myös tuomalla esiin hänen kiinnostustaan moottoriajoneuvoihin. Maskuliinisuutta rakentamassa on myös kirjojen tekijäryhmän väliin viikarimaisiakin ulottuvuuksia saava poikien me-henkisyys.

Välimäen maskuliinisuuden nimittäjinä toimivat siten hyvin perinteiset miehisyyden mittarit: moottorit, alkoholi ja ”pojat ovat poikia” -mentaliteetti. Kirjojen rakentama kuva Välimäen maskuliinisuudesta ei ole kuitenkaan mitä tahansa maskuliinisuutta, vaan olennaisinta siinä on hänen kulttuurisen ja ekonomisen pääomansa määrä, joka erottaa hänet esimerkiksi muista moottoriajoneuvoista kiinnostuneista tai huolettomasti alkoholia käyttävistä miehistä. Perinteisen maskuliiniset koneöljy ja Koskenkorva korvautuvat Välimäen yläluokkaisessa maskuliinisuudessa hienoimmilla oliiviöljyillä ja samppanjoilla.

Välimäki kiinnittyy teoksillaan vahvasti ravintolamaailmaan. Ammattitaidon esille tuominen vaikuttaisikin olevan kirjojen keskeisintä sisältöä. Tämän kaltainen kulttuurisen pääoman korostaminen vahvistaa myös Välimäen luokka-asemaa. Toisaalta hän ei myöskään arastele ottaa haltuunsa myös vaatimattomampaa kotiruoan areenaa, jota käsitellään erityisesti *Mummola*-kirjassa. Kotiruokaohjeita sisältävä kirja ei kuitenkaan ole askel alaspäin vaan päinvastoin tapa ottaa haltuunsa myös alaluokkaisempi ruoanvalmistus – valikoiden ja omasta mausta tietenkään tinkimättä. Välimäellä on riittävä määrä kulinaarista auktoriteettia voidakseen valmistaa kotiruokaa menettämättä uskottavuuttaan.

Nainen määrittäyty Välimäen kirjoissa ennen kaikkea kotiruoan kautta. Teos ylläpitääkin jakoa miehisen ja yläluokkaisen ravintolamaailman sekä naisisen ja alaluokkaisen kotikeittämisen välillä. Kotiruoalla on arkiset annosnimet tai niitä ei nimetä ollenkaan. Myös Välimäen teoksissa naisten rooliksi jää tuottaa se arkinen kotiruoan perusta, jolta luovat miehet sitten ponnistavat eteenpäin, yläluokkaiseen ja arvostettuun ravintolamaailmaan. Sukupuolten välinen jako ei välttämättä ole Välimäen kirjoissa edes tietoinen valinta, mutta se ei tee asiasta vähemmän merkittävää. Päinvastoin, vaarallisimpia ovat ilmitasolla tapahtuvien epätasa-arvoisuuksien sijaan kulttuurimme alitajuntaan juurtuneet käsitykset miehelle ja naiselle sopivasta roolituksesta. Vaarallisia ne ovat siksi, että niitä on vaikeampi huomata ja siten vaikeampi muuttaa.

Alun perin tutkimusaiheessani minua kiehtoi juuri teosten moniselitteisyys. Niissä oli ensi lukemalta vahvoja viitteitä gastronomiseen traditioon, toisaalta ne olivat selkeästi myös käytännön oppaiksi tarkoitettuja keittokirjoja. Erityisesti luokkaan liittyvät kysymykset nousivat esiin jo teoksia selailemalla ja reseptien raaka-aineluetteloita ja välinevaatimuksia silmäilemällä. Teoksissa oli myös vahvasti läsnä Välimäen persoona. Halusin selvittää, mistä nämä teokset oikein rakentuivat ja mitä ne kertoivat luokasta ja sukupuolesta. Minua kiinnosti myös teosten rakentama kuva keittiömestari Hans Välimäestä. Olihan ilmeistä, että kirjat olivat myös keskeinen osa julkisuudessa asemansa vakiinnuttaneen kokin brändiä. Vaikka olenkin rajannut aiheeni kattamaan luokan ja sukupuolen, leimaa tutkielmaani jonkin asteinen hajanaisuus. Toisaalta olen saanut jollain tavalla otettua haltuun tätä monitahoista kokonaisuutta ja hahmoteltua yleiskäsitystä, jonka pohjalta tutkimusta olisi mahdollista jatkaa ja syventää.

Tutkielmassani olen lähestynyt teoksia lukuisilla ja keskenään erilaisilla tavoilla kokonaisuuden muodostamia yleisiä vaikutelmia kartoittaen. En ole lähestynyt teoksia niinkään itsellisinä ja yksittäisinä tuotoksina vaan osana suurempaa, kaikki Välimäen teokset kattavaa kokonaisuutta, johon linkittyvät kiinteästi muun muassa ravintolamaailma ja julkisuus. Tutkimusta voisi jatkaa syventymällä yksityiskohtaisemmin kuhunkin teokseen ja vain yhtä näkökulmaa kerralla hyödyntäen. Esimerkiksi reseptien tarinallisuus voisi olla mielenkiintoinen lähtökohta tutkimukselle. Varmasti hedelmällinen tutkimusaihe olisi myös sukupuoliroolien tutkiminen yleisemmin nykyruokakirjallisuudessa.

LÄHTEET

Primaarilähteet:

- Välimäki, H., 2004a. *Koti keittiössä*. Helsinki: Otava.
- Välimäki, H., 2004b. *Chez Dominique*. Helsinki: Otava.
- Välimäki, H., 2005. *Grillistä*. Helsinki: Otava.
- Välimäki, H., 2007. *P.S.: Parasta sokerista*. Helsinki: Otava.
- Välimäki, H., 2008. *Välimäki*. Helsinki: Otava.
- Välimäki, H., 2009a. *Lusikka soppaan!* Helsinki: Otava.
- Välimäki, H., 2009b. *Mummola*. Helsinki: Otava.

Sekundaarilähteet:

- Adams, C., 1991. *The Sexual Politics of Meat. A Feminist-Vegetarian Critical Theory*. New York: Continuum.
- Ashley, B., Hollows, J., Jones, S., Taylor, B., 2004. *Food and Cultural Studies*. London: Routledge.
- Barthes, R., 1997. "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption". In Carole Counihan & Penny van Esterik (eds.): *Food and Culture. A Reader*. London: Routledge, 20-27.
- Beardsworth, A., Keil, T., 1997. *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of food and Society*. London: Routledge.
- Brillat-Savarin, A., 1988. *Maun fysiologia*. Suom. Jukka Mannerkorpi. Jyväskylä: Koko Kansan Kirjakerho. (Alkuteos *Physiologie du Gout*, 1826.)
- de Certeau, M., Giard, L., Mayol, P., 1998. *The Practice of Everyday Life. Living and Cooking*. University of Minnesota Press.

Charles, N., Kerr, M., 1986. "Food for feminist thought". *The Sociological Review* VOL. 34, 3, 537-572.

Chatman, S., 1993. *Coming to Terms: The Rhetoric of Narrative in Fiction and Film*. 2nd ed. Ithaca (N.Y.): Cornell University Press.

Counihan, C, van Esterik P. (eds.), 1997. *Food and Culture. A Reader*. London: Routledge.

Fine, G.A., 2009. *Kitchens: The Culture of Restaurant Work*. 2nd ed. Berkeley: University of California Press.

[de la Reynière, G.], 1999. *Herkkusuiden almanakka. Ohjeita ja mietintöjä korkeamman gastronomian alalta*. Valikoiden suomentaneet Anne-May Ignatiew-Aukia ja Kirsti Manninen. Helsinki: Otava. (Alkuteos *Almanach perpétuel des gourmands*, 1831.)

Karvonen, E., 1999. *Elämää mielikuvayhteiskunnassa. Imago ja maine menestystekijöinä myöhäismodernissa maailmassa*. Helsinki: Gaudeamus.

Klinge, T., Tanttua, A-M. (toim.), 1995. *Vesi kielellä. Suomen Gastronomien Seuran 50-vuotisjuhlakirja*. Espoo: Schildts.

Knuuttila, M. 2006. *Kansanomaisen keittämisen taito*. Helsinki: Suomen muinaismuistoyhdistys.

Knuuttila, M. 2007. "Keittämisen sukupuolittuneet perinteet". Teoksessa Pia Olsson ja Terhi Willman (toim.): *Sukupuolen kohtaaminen etnologiassa*. Helsinki: Ethnos, 199–215.

Knuuttila, M. 2010. *Kauha ja kynä. Keittokirjojen kulttuurihistoria*. Helsinki: SKS.

Lévi-Strauss, C., 1997. "The Culinary Triangle". Trans. by Peter Brooks. In Carole Counihan & Penny van Esterik (eds.): *Food and Culture. A Reader*. London: Routledge, 28-35.

Lupton, D., 1996. *Food, the Body and the Self*. London: SAGE Publications Ltd.

Mannerkorpi, J. 2004. *Suun huvituksia*. Helsinki: WSOY

Mennell, S., 1985. *All Manners of Food*. Oxford: Blackwell.

Mennell, S., Murcott, A., van Otterloo, A. H., 1992. *The Sociology of Food*. London: SAGE.

Mäkelä, E., Sillanpää, M., 2000. *Talon tapaan. Suomalaisten keittiömestarien 50 vuotta*. Helsinki: Tammi.

Pulla, A. J., 1970. *Vatsan muistelmia: Gastronomiia Anakreonista Ville Vallgreniin*. Helsinki: Otava.

Pöytä, J., 2004. "Ruoka ja maskuliinisuus". Teoksessa Maarit Knuutila, Jyrki Pöytä ja Tuija Saarinen (toim.): *Suulla ja kielellä. Tulkintoja ruuasta*. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura, 121–139.

Rimmon-Kenan, S., 2001. *Narrative Fiction: Contemporary Poetics*. London: Routledge.

Sillanpää, M., 2000. *Happamasta makeaan. Suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys*. 2. painos. Vantaa: Hyvää Suomesta.

Spolsky, E., 2005. "Gapping". In David Herman, Manfred Jahn, Marie-Laure Ryan (eds.). *Routledge Encyclopedia of Narrative Theory*. London: Routledge. 193–194.

Törmä, T., Liinamaa, I., 1975. *Suomalaista gastronomista kirjallisuutta 1735–1974*. Helsinki: Suomen gastronomien seura.

Vallgren, V., 1994a. *Ruokaa, juomaa ja hilpeitä herroja*. Suom. Arto Häilä. Jyväskylä: Gummerus. (Alkuteos *Mat och dryck med roliga gubbar*, 1917).

Vallgren, V., 1994b. *Pariisin Villen ruokasaarna*. Suom. Kyllikki Villa. Helsinki: Taide. (Alkuteos *Wille-Gubbens Matkatekes*, 1921)

Warde, A., 1997. *Consumption, Food & Taste*. London: Sage.

Välimäki, H., 2003. *Kahden tähden keittokirja*. Helsinki: Kaisaniemen Dynamo.

Painamattomat lähteet:

Forss, A., 2000. *Lehmänpolvesta chili con carneen: mitä keittokirja kertoo yhteiskunnan muutoksesta 1900-luvun Suomessa*. Pro gradu -tutkielma. Turun yliopisto, suomalainen ja vertaileva kansatiede.

Nevalainen, M., 2003. *Keittokirjat suomalaisen ruokakulttuurin peilinä: semioottinen analyysi kuvien kehityksestä vuosina 1945–1999*. Pro gradu -tutkielma. Helsingin yliopisto, kotitalous- ja käsityötieteiden laitos.

Pällijeff, P. *The making of Äitien tekemää ruokaa*. www.bobhelsinki.fi -> Tagit-> Saariainen. Viitattu 24.9.2010.

Rislakki, E-P., 2004. *Hans Välimäki ja hyvä pössis – jättipitkä haastattelu*. www.viisitahtea.fi -> Tekevät ihmiset. Viitattu 20.9.2010.

Vehviläinen, H. 1999. *Minun keittokirjani: keittokirjojen yksilölliset merkitykset*. Pro gradu -tutkielma. Helsingin yliopisto, kotitalous- ja käsityötieteiden laitos.

Välimäki, Hans. www.hansvalimaki.com -> Hans Välimäki. Viitattu 14.8.2010.