



Maarit Knuuttila

Kansanomainen keittämisen taito

Kansatieteellinen Arkisto 50

KANSATIETEELLINEN
ARKISTO
50

TOIMITTAJA

Sanna Kaisa Spoof

KANSATIETEELLINEN ARKISTO 50
SUOMEN MUINAISMUISTOYHDISTYS

Maarit Knuuttila

KANSANOMAINEN
KEITTÄMISEN TAITO

Cooking, Tradition and
Kitchen Women's Nation

Helsinki 2006

Verkkojulkaisu:

URN:ISBN:978-951-39-9037-4
ISBN 978-951-39-9037-4 (PDF)

Jyväskylän yliopisto, 2022

Kansikuva: ”Sopankeittäjät”, kuvataiteilija Krista Launonen

Kansi: graafinen suunnittelija Eine Kakkonen

Taitto: Tieteellisten seurain valtuuskunta / Anssi Sinnemäki

© Maarit Knuutila ja Suomen Muinaismuistoyhdistys

ISBN 951-9057-62-5

ISSN 0355-1830

Waasagraphics Oy, Vaasa 2006

Alkusanat

Tutkimukseni kertoo keittiönaisten kansan tavoista. Olen itsekin keittämisen suhteen pääasiassa kansannainen, arkiruokien tekijä. Kiinnostukseni kansanomaiseen keittämiseen kumpuaakin omakohtaisista keittiökäytänteistä, mutta myös kiinnostuksesta muiden keittävien naisten kokemuksia kohtaan. Väitöstutkimukseni aiheenvalintaan vaikutti myös se, että tein pro gradu -tutkielmani naissukupolvelta toiselle välittyvistä keittämisperinteistä. Silloinen ohjaajani emeritus professori Bo Lönnqvist – joka on myös varsin mainio kokki – kannusti minua jatkamaan maisteriopintojen jälkeen aiheen parissa. Kiitos hänelle kaukokatseisuudesta.

Ihmisen ei ole hyvä olla yksin, ei edes tieteen tekemisessä. Siksi tutkija-yhteisöllä, johon olen saanut kuulua, on ollut varsin suuri merkitys. Kukin – lähellä ja kaukana – on tavalla tai toisella vaikuttanut tutkimukseni kulkuun ja sävyihin. Syvimmän kiitoksen tämän yhteisön puitteissa osoitan tutkimukseni ohjaajalle, professori Pirjo Korkiakankaalle. Tutkimusprosessini kulku on varmastikin ollut tavanomainen, myötä- ja vastamäkeä. Kaikissa nousuis- ja laskuissa olen kuitenkin voinut luottaa ohjaajani tukeen ja turvaan. Hienotunteisena ihmisenä hän on kommenteillaan ja kysymyksillään ohjannut kulkijaa pois sivupoluilta kohti oleellista. Lisäksi tahdon kiittää etnologian tutkijaseminaarilaisia monista antoisista keskusteluista. Hyvin hyödylliseksi tutkimukseni suhteen olen kokenut sen lämpimän, läheisen ja innostavan työtoveruuden, joka on vallinnut Villa Ranan tutkijatalossa. Tahdon kiittää kaikkia talossa vaikuttaneita, erityisesti kollegoita ja ystäviäni Laura Aroa, Tiina-Riitta Lappia, Minna Mäkistä, Susanna Niirasta, Pirjo Rautiaista, Eliina Salmista, Merja Uotilaa sekä Eeva Uusitaloa. Kiitoksen ansaitsevat myös tutkimukseni esitarkastajat professori Kaija Heikkinen ja FT Pia Olsson, jotka ovat esittäneet työni viimeistelyyn vaikuttaneita ehdotuksia ja huomioita.

Tutkimukseni ei luonnollisesti olisi syntynyt ilman käyttämiäni aineistoja. Kiitän niitä kymmentä keittäjänäistä, joita olen saanut haastatella tutkimukseeni. Kiitän myös FT Merja Sillanpäästä siitä, että sain käyttöoikeuden *Lapsuuden ruokamuistoja* -keruuaineistoon. Kun se myöhemmin siirrettiin Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran keruuarkistoon, on tutkija Juha Nirikko aina tarvittaessa kantanut sen käytettäväkseni. Arkistomatkoilla ja monissa muissakin käytännöllisissä asioissa olen joutunut turvautumaan monen hen-

kilön apuun ja opastukseen. Erityisesti minua on virkistänyt siskoni Eine Kakkosen vieraanvaraisuus sekä mukava ja asiantunteva keskusteluseura. Ilman hänen ammattitaitoansa ja kuvataiteilija Krista Launosen maalausta *Sopankeittäjät* ei kirjallani olisi niin kaunista kantta. Asiantuntevasta taitosta on vastannut Anssi Sinnemäki. Englanninkielisen tiivistelmän on kääntänyt Saila Poutiainen. I also want to thank my dear friend, dietician Mary Tim Griffin from Owensboro, Kentucky for commenting the summary. Suomen Muinaismuistoyhdistystä kiitän kirjani julkaisemisesta *Kansatieteellinen Arkisto* -sarjassa.

Tutkimustani sekä siihen liittyviä arkisto- ja opintomatkoja ovat rahoittaneet seuraavat säätiöt ja yhteisöt: Olvi-säätiö, Suomalainen Konkordia-liitto, Suomen Kulttuurirahasto ja Suomen Kulttuurirahaston Pohjois-Karjalan sekä Keski-Suomen rahastot. Väitöskirjan loppuunsaattamisessa minua ovat tukeneet Ella ja Georg Ehrnroothin säätiö sekä Jyväskylän yliopiston Historian ja etnologian laitos.

Lopuksi tahdon kiittää perhettäni, Jyrkiä ja Mikkoa. Olen ollut tieteentekijänä, puolisona ja äitinä siinä onnellisessa asemassa, että minulle on aina suotu tarpeen tullen omaa tilaa. Kiitos kuuluu myös äidilleni Hilka Kakkoselle, joka on tutkimukseni eläväinen esimerkki, keittäjänainen, jonka patojen ääreen olen vähän väliä päässyt nauttimaan hyvästä ruuasta ja huolenpidosta.

Jyväskylässä Mikon päivänä 29.9.2006

Maarit Knuuttila

Sisällysluettelo

Alkusanat	5
I JOHDANTO	11
Keittäminen – arjen alkemiaa	13
Arki, kansanomaisen ja keittiönaisten kansa	16
Rutiinit ja tavat	18
Arjen prosessit	19
Keittiönaisten kansa	22
Keittävän mielessä ja kehossa	27
Ruokaesineitä ja mielikuvia	27
Kehon tekniikoita	29
Perinneruokia ja ruokaperinteitä	34
Etnologinen ruokatutkimus	34
Perinne-käsitteen ulottuvuuksia	39
Perinne-esineitä ja menneisyyden tulkintoja	39
Perinteen itsestäänselvyys ja järki	43
Aineistot, tutkija ja metodit	46
Kirjoja keittämisen taidosta	50
Käsikirjoitukset	51
Painetut keittokirjat	52
Keittokirjat kulttuuri- ja sosiaalihistoriallisina lähteinä	54
Keittokirjat kansanomaisen kuvastajina	57
Lapsuuden ruokamuistoja	60
Menneisyyden hahmotuksia	63
Miesmuistin kantama kulttuuriperintö	65
Keittämistarinoita	66
Muistelu ja kokemus	68
Tutkija arkitaidon osaajana ja tulkitsijana	72
Käytännöllisiä tekoja	77
Tutkimuksen rakenteesta	81
II MATKAKERTOMUKSIA	
MENNEISYYDEN RUOKAMAISEMIIN	82
Ruokamaisemia	82
Viljelijöitä, keräilijöitä	89
Omavaraisuuden ulottuvuudet	91
Pellonviljaa	92
Leipärituaalit	95

Arkikeittämisen vähempiarvoiset	101
Leipäressua	102
Puuroja, vellejä	104
Perunoita, potakkaa, potattia	108
Keräilijäkansan tapoja	115
Sekatyöläisiä	115
Liikkumisia luonnossa	117
Eläviä ja kuolleita	123
Tunteita	127
Säilöä, säilyttää ja säästää	131
Säilöön panemisen tavat ja työläys	134
Kellarikulttuuria	139
Varoittavia tarinoita keitettävän loppumisesta	143
III KANSANOMAISTA JA TIETEELLISTÄ KEITTÄMISTÄ	149
Kansanomaisia tekniikoita; tuli, luonto ja ihmisen mitta	149
Tulenkäsittelyn tekniikat	150
Tulen vartijat	150
Tulen hallinta	154
Uuni ja hella	157
Puidenkantajat	159
Tuli, lämpö ja työrytmi	160
Hellan ääressä	163
Vaarallinen kaasu, selittämätön sähkö	167
Elävän tulen perinne	170
Keittämisen kehollisuus	175
Merkkejä, huomioita, päätelmiä	175
Mittaamisia	178
Kokemuksen merkityksestä	183
Keittämisen tieteellistäminen	190
Keittokysymys	190
Luita tallentavat tytöt	195
Tutkintoja kyökissä	198
Koneita, ihmisiä ja kirjanpitoa	200
Polttoainekysymys	200
Kirjanpitokulttuuri	204
Keittämisen säännöt	208
Ruokalista ja kotivara	212
Keittävän kehon likaisuus	216
Näkymätön keittämisessä	216
Likaiset keittäjät	220
Keittämisen kansanomaisen ja tieteellisen kietoutumia	223

IV KEITTIÖNAISTEN KANSAN TAVAT JA TEKNIIKAT	228
Keittävä äiti	228
Keittämisen taitamisesta	230
Salaisuuksiin vihkiytyminen	231
Keittiössä liikkuva äiti	232
Rinnakkain	235
Apulaisesta itsenäiseksi keittäjänäiseksi	239
Keittämisen rytmit ja suunnitelmat	242
Hankintamatkoja	242
Rytmytyksiä	244
Tarkkuuslaskelmia	249
Neuvokkuus	253
Kekseliäisyyttä ja arkiluovuutta	256
Nimeämisiä ja naamiointeja	260
Ruokaperintöjä	264
Äidin mallit ja nostalgisoitu keittäjänäinen	265
Kotikeittämisen kuolema	274
Irtautumisia	274
Uutuuksia	278
Tuntemattoman äidin tekemää	281
Palaamisia	285
V PÄÄTÄNTÄ	291
Valintoja menneisyydestä nykyisyyteen	293
Realistinen keittiönaisten kansa	299
Perinne teoissa ja mielen kuvissa	303
Keittiöiden sulkeutuvia ja avautuvia ovia	307
Lähteet	310
Summary: Cooking, Tradition and Kitchen Women's Nation	326
Liite 1	336

I JOHDANTO

Jo vähintäänkin 1800-luvulta lähtien on ollut olemassa huoli siitä, että lämpimän ruuan keittäminen kodeissa vähenee tai lakkaa tyystin. Vuonna 1893 Anna Friberg julkaisi *Kansan keittokirjan* pontimenaan se, että keittäminen tavallisissa kodeissa yleistyisi. Hänen mukaansa työläisten parissa oli tuolloin tullut tavalliseksi, että ruokailu korvattiin kahvilla ja ”kuivalla ruualla”. 2000-luvulla puhutaan uusavuttomuudesta ja keittämisen taidon rappiosta. Ne liittyvät keskusteluun, jonka keskuksena on huoli arkitaitojen häviämisestä. (Ks. esim. Mäkelä ym. 2003.) Huoli kotikeittämisen kuolemasta ei kosketa vain meitä suomalaisia, vaan se näyttää olevan yleinen länsimainen ilmiö (Duruz 2001a, 3). Keittämisen parissa on kuitenkin jo pitkään ollut havaittavissa, että monet entisajan keittäjänaisen tehtävät ovat nykyisin ruokateollisuuden tai kaupan huolehdittavana. Näyttääkin siltä, että se, minkä katoamista tai kuolemista surraan, on eräänlainen ikoninen kuva kodin piirissä tapahtuneesta talonpoikaisesta ”hauduttavasta ja hitaasta keittämisestä” ja maaseutumaisesta elämisen tavasta ylipäätään. (Ks. Duruz 2001b, 22.) Toisaalta puhe kotikeittämisen kuolemasta viittaa myös siihen, että naisen asema työelämän ja kodin risteyksessä on edelleenkin horjuva ja epävarma.

Millaista on ja oli se arjessa ja kodin piirissä harjoitettu keittäminen, jonka katoamista pelätään? Keskityn tutkimuksessani keittämisen taidon ominaisuuteen ja sen piirteiden pohtimiseen ja esilletuomiseen. Yleistäen voidaan todeta, että sekä ammatillinen että kotikeittäminen ovat samojen fysiikan ja kemian lakien alaisia ja vastaavat ensi kädessä ihmisen perustarpeeseen saada ravintoa elääkseen. Keittäminen ei kuitenkaan ole pelkän perustarpeen tyydyttämistä, vaan mitä suurimmassa määrin kulttuurisesti määriteltyä merkityksellistä toimintaa silloinkin, kun toimen tavoitteena on taata elämälle välttämättömät tarpeet. Voidaan puhua ruokakulttuureista ja havaita helposti eroja myös erilaisten keittäjäyhteisöjen välillä: keittiömestareiden ammattikunnan piirissä keittämiseen liittyvä merkitysjärjestelmä on erilai-

nen kuin sillä keittäjänaisella, joka valmistaa perheelleen ruokaa omassa kodissaan. Tutkimukseni rajautuu ei-ammattillisesti suoritettun keittämisen sfääriin, joka voi kuitenkin olla rajoiltaan melko liukuva. Vaikka erilaiset keittämissyhteisöt saattavatkin olla merkitysjärjestelmiensä ja keittämistapojensa suhteen erilaisia, ovat ne aina vaikuttaneet tavalla tai toisella toisiinsa. Kansanomaiset keittiöt ovat syntyneet vuosisatojen saatossa tavallisten keittäjänäisten tavoista ja antaneet vaikutteita kansallisten keittiöiden rakentamiseen. Toisaalta erilaiset keittämisessä ja kotitaloudenhoidossa vallinneet liikkeet ja ideologiat ovat muuttaneet kotikeittämisen tapoja yhtä lailla kuin ammatillinen keittäminenkin. Kodeissa tapahtuvaa keittämistä onkin syytä tarkastella myös suhteessa rinnakkaisiin keittämisen kenttiin.

Nostan tutkimuksen keskiöön keittämisen taidon osaajat, keittiönaisten kansan, joka on näihin päiviin saakka lähes yksinomaan vastannut siitä, mitä ja miten kotitalouksissa keitetään. Keittiönaisten kansan tavoille on ollut ominaista ammatillisesta keittämisestä poiketen se, että taito ja tieto ovat välittyneet sukupolvelta ja ihmiseltä toiselle epävirallista tietä muodostaen usein taidollisia sukupolvien ketjuja äitien opettaessa tyttäriään ja anoppien miniöitään. Tarkastelen keittämisen taitoa arkitaitona, joka on vuosisatojen saatossa muuntunut keittäjänäisten käsissä omiin muotoihinsa ja kannattelee näin ollen omaa menneisyyttään. Keittämisen taidon tutkiminen vaatii ajallisen perspektiivin. Ilman keittämisen taidon menneisyyden tuntemusta on mahdotonta pohtia sitä, miksi surraan juuri talonpoikaisten keittämistapojen katoamista. Toiseksi kansanomaiset taidot ovat pitkään olleet luonteeltaan sellaisia, että välittyessään sukupolvelta toiselle ne väistämättä kantavat mukanaan monenlaisia perinteitä. Tutkimukseni yhtenä tavoitteena on löytää linkkejä menneisyyden ja nykyisyyden välillä ja purkaa tunnetta siitä, että olisimme jatkuvasti ja kaikessa muutoksen kourissa. Vaikka tutkimukseni aikaperspektiivi on melko pitkä – noin 150 vuotta – en kuitenkaan kuvaa keittämisen taitoa ja tapoja kronologisena jatkumona, vaan pikemminkin pyrin tuomaan esille keittämisessä havaittavaa eriaikaisuutta. Tutkimukseni tarkimman analyysin kohteena on 1900-luvun alkupuoli, jolloin lähes kaikki keittämisessä tarvittavat raaka-aineet kasvatettiin itse ja myös suurin osa ruuasta keitettiin kotona. Tämän valinnan toivon antavan perspektiiviä ja lisäävän ymmärrystä nykyisille tavoillemme keittää ruokaa kotona. Jälkiteollisessa yhteiskunnassa on syytä avata näkökulma siihen, miten arjen käytäntöjen nykytilanteeseen on päädytty, koska keittäminen naisten arkityönä on

ollut ja on edelleen yhteiskunnallisesti ja kulttuurisesti sekä elämän jatkumisen kannalta merkittävää toimintaa.

Keittämisen taito, kotona keittävät naiset, perinne ja arki muodostavat kombinaation, joka johdattaa pohtimaan myös sitä, onko joskus niin pakonomainen keittäminen vain tavallista, rutiininomaista uusintamista, jolla pyritään täyttämään nälkäisiä vatsoja ja vastaamaan elämisen perushaasteeseen. Vai onko niin, että tarkasti katsoen tavanomainen näyttäytyykin sävyiltään kirkkaana, naisten arkielämä ja siihen liittyvä keittäminen monivivahteisina, arjen askareet vaativina työsuorituksina?

Keittäminen – arjen alkemiaa

Keittämisen maailma on ristiriitaisuuksien kenttä. Arjessa keittäminen näytättyy yhtäältä niin yksinkertaiselta toimelta, että lähes kaikki osaavat tehdä sitä pienen harjoittelun jälkeen. Toisaalta keittotaidon hallintaan katsotaan liittyvän salaperäisyyttä. Tavanomaisista raaka-aineista 'taiotaan' uutta ja erikoista. Keittiöissä tehdään pieniä ihmeitä, arjen alkemiaa. Claude Fischlerin (1988, 284) mukaan keittäminen on niin maagisen oloista toimintaa, että se tuo väistämättä mieleen keittämisen ja noituuden välisen yhteyden. Varhaisessa eurooppalaisessa ajattelussa taidot ja taitavuus käsitettiin liittyvän alueille, joilla kohtasivat ihmisten ja jumalten maailmat. Antiikin Kreikassa raja taikuuden ja taidon välillä oli häilyvä ja taitavaa saatettiin kadehtia, pelätä tai vieroksua. Taitavan tekijän katsottiin astuneen alueelle, joka ei kuulunut ihmiselle. (Sihvola 1992, 13.) Arkisessa keittämisessä ihmeeltä on voinut näyttää se, kun äiti on valmistanut ruuan hyvinkin vähäisistä raaka-aineista. Keittämisen korkeakulttuurin parissa taasen keittiömestareiden monimutkaiset luomukset saattavat synnyttää tunteen siitä, että mestari on taidoillansa luonut jotain tavalliselle kuolevaiselle tavoittamatonta.

Taidon, taikuuden ja jumalallisuuden liitot ovat ilmeisesti peräisin taidon uutta luovasta luonteesta. Yksinkertaisista raaka-aineista tehdään taitavuuden välityksellä jotain toisenlaista. Keittäminen taitona on muuntamista ja muuttamista. Se asettuu välitilaan kulttuurin ja luonnon sekä ihmisen ja merkitysmaailman suhteissa. Mary Douglasin (2000 [1966], 190–192) mukaan ihmisruumis toimintoinen voidaan käsittää sitä ympäröivän yhteisön pienois-

malliksi, sen kuvajaiseksi. Tällöin ruumiin erilaiset aukot – kuten suu – muodostavat rajapintoja, jotka synnyttävät keskustelua siitä, mikä on arvostettua tai tuomittavaa yhteisön piirissä. Keittäminen vastaa tähän haasteeseen. Tekniikoina, taitamisena ja kulttuurisina valintoina se liikkuu eräänlaisissa väli-tiloissa ja representoi syömisen lailla itseänsä sääteleviä merkitysjärjestelmiä. Myös Claude Lévi-Strauss (1979) on Douglasin lailla asettanut keittämisen rajatilaan. Keittäminen on Lévi-Straussin mukaan luonnon kulttuuristamista ja samalla luonnon rajaamista kulttuurisen ulkopuolelle.

Claude Lévi-Straussin (1979, 478–480) ajatus keittämisestä kulttuurisena transformaationa liittyy ensikädessä raa’an, keitetyn ja pilaantuneen kolmiyhteyteen. Tällöin raaka muodostaa lähtökohtapisteen. Keittäjä, keittämisen akti ja siihen liittyvä välineistö, samoin kuin tuli asettuvat kulttuurisina elementteinä raa’an ja keitetyn välille. Raa’an, keitetyn ja pilaantuneen kategoriat ovat kuitenkin enemmänkin tyhjiä muotoja, eivätkä itsessään kerro mitään erityistä keittämisen metodeista tai yhdessä ruokailevasta yhteisöstä. Kukin kulttuuri ymmärtää raa’an, keitetyn ja pilaantuneen oman kulttuurisen merkitysjärjestelmänsä puitteissa samalla tavoin, kuin tekee muitakin kulttuurisia määrittelyjä ruoka-aineiden ja keittämistapojen valinnassa. Claude Lévi-Straussin ajatukset tuovat esille joltakin osin sitä, mitä keittämisellä ylipäättään voidaan tarkoittaa laajasti käsitettynä. Lévi-Straussin metatasolla liikkuvat ajatukset eivät tietenkään sulje ulkopuolelleen arkista keittämisen kenttää, vaan keittäminen toimena viittaa itseänsä laajemmalle, ei vain jokapäiväiseen ruokatalouden hoitoon tai keittämisen manuaalisiin tekniikoihin¹.

Keittäminen kulttuurisena transformaationa ja kulttuuriin merkitysjärjestelmiin viittaavana, ja keittäminen praktisena toimintana, ovat kuitenkin kaksi eri tasoa, vaikkakin toisiinsa kietoutuneita. Ruuanvalmistuksen tapana keittäminen muodostaa suhteen paistamiseen² ja yhdessä ne muodostavat ruuanvalmistuksen kaksi perusmuotoa aivan käytännöllisellä tasolla, mutta

¹ Teppo Korhonen (2003b, 107) on kritisoinut keittämisen käsitettä niin, että hänen mielestään sitä ei tulisi laajentaa etnologian piirissä lähentymään englantilaisia cooking tai cookery termejä, jos tutkimuksen keskiössä on kansanomainen ruuanvalmistus ja sen tavat suomalaisessa kontekstissa. Korhosen mielestä perinteinen ’ruokatalous’ tai ’ruokatalouden hoito’ ovat riittäviä ja kattavia käsitteitä kuvaamaan keittämiseen liittyviä ilmiötä. Keittämisen käsitteellä ei Korhosen mukaan voida tuoda ruokatutkimukseen mitään uutta lisäarvoa.

² Itse asiassa Lévi-Strauss kirjoittaa [avo]tulella paahattamisesta (rôti), joka yleensä on käännetty termillä paistaa. Paistaminen taas suomenkielessä viittaa yleensä sellaiseen ruuanvalmistuksen tapaan, jossa käytetään jotain välinettä. Lévi-Straussille paistaminen on kuitenkin jotain sellaista, joka toteutetaan suorassa yhteydessä tuleen. Tällöin termi paahtaa olisi ehkä kuvaavampi.

myös metaforisesti. Paistaminen liitetään etnografisten havaintojen pohjalta maskuliinisuuteen, keittäminen feminiinisyteen³. Vielä hienovaraisemmin määriteltynä paistaminen liitetään yleensä juhlatilaisuuksiin ja julkisen alueelle, kun taas keittäminen, joka rajaa tilaa ja kiinteyttää perheyhteyttä, liittyy lähinnä yksityisen alueelle. Esimerkiksi Ranskassa Poule au Pot (keitetty kana) on arkiruokaa, juhlatilaisuuksissa puolestaan pyritään tarjoamaan jotain paistettua. (Lévi-Strauss 1979, 482–483; 495.) Myös suomalaisessa ruokakulttuurissa keitetty ja keittäminen viittaavat arkeen, yksityisyyden tilaan sekä sukupuoleen. Ennen kouluruoka tarjottiin *keittoloissa* ja sitä valmistivat *keittäjät*. Kansan keittokirjan kirjoittajalla Anna Fribergillä (1893, 4) oli toive, että kodeissa valmistettaisiin enemmän yksinkertaisia *keittoruokia*, joilla hän ei tarkoittanut keittoja, vaan ruuanvalmistusta, lämpimiä ruokia. Keittäjäkoulutus hankittiin *keittokoulussa* ja oppia *keittokirjoista*. 1800-luvulla alkaneen naisten ruuanvalmistusopetuksen tärkeyttä pohdittiin julkisesti keskusteluissa, joissa pohdittiin *keittokysymystä*. Vielä 1980-luvulla tytöt valmistuivat ravintolakouluista *keittäjä*-kylmäköiksi ja pojat kokeiksi. Keittäjä-kylmäköt työskentelivät alku- ja jälkiruokien parissa, kun taas kokit lähinnä hellan ääressä paistaen ja valmistuen pääruokia. Tiivistäen tavoitteen keittämisen käsitteellä ruuanvalmistuksen aktia laajasti, käsittäen sen sekä praktisena toimena, mutta myös merkityksiä heijastavana kulttuurisena muuntamisena. Keittäminen viittaa käsitteenä myös arjen ja arkisen kontekstiin erotukseksi keittämisen korkeakulttuurista ja ammatillisesta keittämisestä. Arkinen keittäminen liittyy työn myös etnologiatieteiden tutkimusperinteisiin.

³ Esimerkiksi Rafael Karstenin (1935, 115) tutkimuksen kohteena olleet Etelä-Amerikan Jibaro-intiaanit valmistivat ruokansa vain kahdella tapaa, keittämällä tai tulella paistamalla. Paistamista käytettiin ruuanvalmistustapana silloin, kun metsästyksen tai kalastuksen takia oli tehtävä leiri, ja se oli ainoa miehille sallittu ruuanvalmistustapa ja sekin vain erityisolosuhteissa. Kylissä puolestaan naiset valmistivat ruokia pääasiassa keittämällä saviastioissa. Paistamisen ja keittämisen kautta on tehty erottelua myös Suomessa: Länsi-Suomi hahmotellaan ruuanvalmistuksen työtapojen kautta keittämiskulttuurin alueeksi, kun taas itäinen Suomi paistamiskulttuuriin nojautuvaksi (Räsänen 1980a, 5).

Arki, kansanomainen ja keittiönaisten kansa

Arki

Etnologiassa arki käsitteenä on saanut olla pitkään rauhassa ja nimettömänä, mutta samalla se on ollut tutkimuksen näkökulmaa suuntaava merkittävä kohde. Arki on ollut eräänlainen kattokäsite (ks. esim. Sappinen 2000) ja myös tutkimuksen kenttä. Usein puhutaan 'ruohonjuuritasosta' tai kuva-



Keittiönaisten kansaa. Kuv. Alvar Cavén. – Keski-Suomen museon kuva-arkisto.

taan muulla tavoin sitä aluetta, jonne etnologiatieteen katse kiinnittyy ja josta tulkinta nostetaan. Arkea itsenäisenä käsitteenä ei ennen viime vuosikymmenen alkupuolta ole tutkimuksissa tuotu esille. (Ks. Räsänen 1994, 19; Heikkinen 1992a, 10–11.) Arkielämää ei juurikaan ole käsitteellistetty etnologiassa ehkä siksi, että se ikään kuin on meille tässä ja nyt muodostaneen elämisen itsestään selvän ja jokapäiväisen todellisuuden (Sääskilahti 1999, 153).

Jo aivan varhaisimmissa oppialamme tehtävien määrittelyissä kirjoitettiin siitä, että etnologin tai kansatieteilijän tulisi tutkia nimenomaan perinteistä eli yleistä ja toistuvaa tapaa elää ja toimia. Ilmar Talven tutkimuksissaan käyttämiä termejä ovat olleet kansanelämä, elämänmeno, ”kansan laajan enemmistön työ ja elämänolosuhteet” ja ”jokapäiväinen elämänmeno”. Kustaa Vilkunalla keskeisiä termejä olivat arkisuus, arkiset toiminnat, jokapäiväisimmät, tavallisimmat maalaiselämän ilmiöt ja niin edelleen. Nämä määrittelyt kertovat siitä, että etnologian piirissä arki on ollut ikään kuin holistinen kokonaisuus, arjen ja arkisen kokonaiskuva. Etnologista arkielämän tutkimusta voisikin tavoiltaan luonnehtia eräänlaiseksi ”arjen läpi katsomiseksi” (vrt. Jokinen 2003, 6.) tavoitteenaan ymmärtää ihmistä kulttuuriolentona, vaikka toisinaan tavoite on peittynyt esimerkiksi esinetutkimuksen typologioihin. Holistisuus etnologisissa arkielämäntutkimuksissa on edelleenkin varteenotettava arjen määrittäjä ja tutkimuksen näkökulma. Hyvänä esimerkkinä tämänkaltaisesta otteesta on vuonna 1994 valmistunut Loviisan ja Vöörin arkielämään kuvaava tutkimus *Everyday life and ethnicity* sekä Eero Sappisen vuonna 2000 julkaistu raumalaisten arkielämästä kertova väitöstutkimus. Myös omassa tutkimuksessani arki määrittyy osin edellä kuvatuin tavoin. Vaikka työni keskiössä on keittämisen taito, katson taidon läpi naisten arkista elämää kokemuksineen. Toisaalta arki ja arkinen luovat keittämiselle omanlaisensa kontekstin, jokapäiväisyyden, tavallisuuden ja rutiinit. Holistisella näkökulmalla – jossa arki on osin kuin itsestäänselvyys – on etunsa. Arki-käsitteen voimakas teoretisointi saattaisi pitää tutkijan vankasti kiinni teoreettisissa rakennelmissa. Tällöin olisi vaarana se, että arkiset toimet ja kokemukset eivät pystyisi nousemaan tutkimuksen keskiöön, eikä tutkimuksen yhtä tavoitetta – inhimillisen arkielämän ymmärtämistä – pystyttäisi toteuttamaan.

Rutiinit ja tavat

”Tunteeni ruuanvalmistukseen ovat hyvin kahtalaiset. Toisaalta perheenäitinä tajuan, että ruuanvalmistus on elämän perusasia, välttämätön, jokapäiväinen toistuva, tärkeä ja vastuunalainen työ. - - Mutta toisaalta tuo välttämättömyys ja joka päivä toistuvuus tuntuivat joskus taakalta ja työnä hyvin yksitoikkoiselta. Kaksi ateriaa ja kolme välipalaa tuntuivat joskus siltä, että viisi kerta pöytä kuntoon ja viisi kertaa se on raivattava. Joskus sen raivattavan pöydän ääressä tuntui toivottomaltakin, kun kaikki olivat lähteneet. Mutta toisaalta se astiainpesu ja siistimisen aika oli kuin ’omaa aikaa’, kun kaikki olivat kylläisiä ja tyytyväisiä.” (H1996AII, kirje.)

Edellä olevassa kirjoituksessa kuvataan keittämisen arkisia ulottuvuuksia, sen välttämättömyyttä, toistuvuutta, taakanomaisuutta ja yksitoikkoisuuttakin. Toisaalta kertoja tuo esille myös sen perustavaa laatua olevan arjen totuuden, että jonkun on ruokittava perhe ja erityisesti lapset. Ihmisten on syötävä. Agnes Heller (1984) määrittelee arjen elämän perusedellytykset luovaksi rutiinien, tapojen ja uusintamisen alueeksi, jonka sfääriin eivät kuulu tieteellinen ajattelu, taiteen tekeminen tai muu universaaliin tähtäävä toiminta.

Rita Felski (2000, 26–29) on määritellyt arjen tilaulottuvuuden metaforisesti kodinomaisuudeksi, jonka synnyttävät tuttuus ja rutiinien luoma varmuus. Toiseksi hän tuo esille arjen tavat, jotka hän määrittelee puoliautomaattisiksi, hajamielisiksi ja tahdottomasti toistetuiksi teoiksi. Tällöin ruumiimme tekee liikkeitä, mutta ajatuksemme on ehkä muualla. Tavan käsite Felskin tekstissä viittaa sellaiseen automaation asteeseen, joka syntyy esimerkiksi kokeneelle autoilijalle: tekemistä ei ole syytä enää miettiä, kun se rutiininomaisesti sujuu itsestäänkin. Etnologian piirissä tavoilla voidaan tietystikin tarkoittaa tällaisia itsestäänselvyyksiä, mutta niin rutiininomaisena kuin arjen toimia saatetaan ajatella, on syytä määritellä tavat kuitenkin sellaisiksi, jotka eivät ole pelkkiä ruumiin liikkeitä vaan kehollisia, kulttuurisiin tapoihin sitoutuneita toimia. Jo määrittelyt *ruokalaji* (ruuat on jaettu joksikin yhteisesti tunnistettavissa olevaksi järjestelmäksi) tai *laittaa ruokaa*, (tehdä sitä jonkun lain mukaan) viittaavat siihen, että keittämistä ohjaavat ja määrittävät kulttuuriset lainalaisuudet. Etnologiatieteen piirissä tavoilla on tarkoitettu syväänjuurtuneita ja automaattisia toimintoja, jotka ovat alun perin olleet tietoista ja aktiivista toimintaa, (esimerkiksi keittämisen alkeiden oppiminen), jotka myöhemmin ovat muuttuneet rutiineiksi. Rutiineilla ja tavoilla on kuitenkin oma

voimansa. Jatkuvinä toistoina arjen toimet muistuttavat historiasta ja perinteestä, pitävät ihmiset kiinni omassa menneisyydessään. (Felski 2000, 20.)

Arjen rutiinit nähdään usein ihmisen elämää kahlitsevina tai kangistavina pakkoina tai peräti kurjuutena, joista on vaikea irrottautua. Ja ehkä juuri rutiini-näkökulma arkeen haastaa ajattelemaan sen muokkautuvuutta ja kysytään, mahtuuko arkeen sittenkään esimerkiksi kekseliäisyyttä, luovuutta tai kirjavia arkikokemuksia. Rita Felskin (2000) mukaan rutiinit, tavat ja toistaminen sekä luovuus eivät ole hedelmällinen vastakohtapari tai dikotomian ääripäitä, vaan myös kekseliäisyys ja luovuus tulevat mahdollisiksi arjen tylsäisissä sykleissä. Arkiset toiminnat muodostavat tällöin ikään kuin turverkon, elämän edellytyksen. Vasta sen varaan voi rakentua jotain sellaista, jota emme kutsu arjeksi tai arkiseksi.

Arjen prosessit

Minna Salmi (1991, 248) on tuonut esille, että arkielämän käsitteellistämisen ei tulisi olla kohteen, substanssin tarkastelua, vaan arkielämää tuottavan prosessin etsimistä. Prosessuaalisena arki alueena näyttäytyy sellaisena, joka on jollakin tapaa virallisuutta pakeneva; alue, jossa mahdollistuvat monenlaiset yksilölliset – tosin kulttuuristen mallien sääteleminä – pyrkimykset. Kustaa Vilkun (1959) mukaan arki on viitannut muinoin vapaisiin päiviin ja pyhä vastaavasti tiettyjen sääntöjen sitomiin päiviin. Myös muinaisnorjan *ergi* – joka tarkoitti hekumallista hillittömyyttä, käytöksen ja elintapojen säädttömyyttä – samoin kuin karjalais-vepsäläisen alueen *argi* – joka puolestaan on tarkoittanut paastosta vapaata, paastotonta aikaa – antavat viitteitä arjen luonteesta, sen tietynlaisesta vapaudesta, mahdollisuudesta rakentaa sitä vapaammin kuin juhliä ja pyhäpäiviä⁴. Pyhä ja juhlat ovat perinteidensä ja sääntöjensä kahlitsemia, mutta arkielämä sallii yksilölliset variaatiot ainakin jossain määrin. Tästä syystä arjen (ja kansan) toimintoja on pyritty kontrolloimaan.

Arkea toiminnallisena ja eräänlaisena vapaa-alueena on hahmotellut Michel de Certeau (1984, 1998). Hän ei määrittele arkea vain uusintamisen ja rutiinien alueena, vaan hänen mukaansa arjen toimijat tulisi nähdä aktiivi-

⁴ Tosin on mahdollista, että tämä vapauden idea on vain modernin ihmisen idea arjesta ja siihen liittyvistä mahdollisuuksista (vrt. Heller 1984).

sina oman elämänsä muokkaajina. De Certeau pohtii tutkimuksissaan sitä, millaisia ovat luonteeltaan tekemisen tavat ja miten ne nostavat esiin erityisesti populaarisen. Tällä hän viittaa ajattelutapaan, joka on liitoksissa tekemiseen, tai joka lepää sen taustalla; itse asiassa taitoon yhdistellä ja käyttää kulttuurisia elementtejä lukemattomin eri tavoin arjen ongelmakentällä. Arjessa yhdistellään luotettavaksi katsottuja, hyväksi havaittuja tai koettuja tiedon muruja sekä käytänteitä keskenään ja luodaan uusia toimintamalleja siitäkin huolimatta, että osaa arjen toimista voidaankin pitää hyvin rutiininomaisina.

Kun de Certeauun ajatuksia sovelletaan keittämisen kentälle, voidaan havaita monenlaisia esimerkkejä kansanomaisista tavoista soveltaa, luoda ja uusiokäyttää kulttuurisia elementtejä. Ilmiö näyttäytyy esimerkiksi ”oudon kotouttamisena”, siinä miten kotikeittiöissä luodaan uudelleen erilaisia eksoottisia ruokia, joita on syöty ulkomaanmatkoilla tai joita on nähty esimerkiksi televisiossa. Toisena esimerkkinä kulttuuristen elementtien uusiokäytöstä voidaan pitää sitä, miten kollektiivisesti välittyvästä ja toisinaan hyvin sirpaleisesta tiedosta yhdistellään sopivia kokonaisuuksia. Ruoka-aineista, niiden ravintoarvosta, valmistustavoista ja muista piirteistä eri kanavia pitkin saatava tieto kootaan arjessa melko tyydyttäväksi kokonaisuudeksi. Arkisessa keittämisessä – niin monotoniselta kuin se usein näyttää – mukaudutaan vaihteleviin tilanteisiin, korvataan puuttuvia raaka-aineita toisilla, sovelletaan ruokaohjeita tai luodaan uutuuksia. Vaikka arkinen keittäminen on ollut ajoin rajoittunutta jo pelkästään raaka-aineiden saannin suhteen, se ei tarkoita sitä, etteikö keittämistä olisi varioitu tai etteikö siinä jatkuvasti olisi muuntamisen mahdollisuuksia. Myös perinteisten toimintatapojen ja ylipäättään perinteen yhteydessä puhutaan variaatioista, jolloin perinteentutkija Alan Gaileyn (1989, 152) mukaan tarkoitetaan sitä, että perinteessä ja perinteisissä tavoissa toimia ei ole kyse pelkästään toistosta, vaan perinne sallii variaation itsessään ja sisältää näin ollen kehityksen dynamiikan. Kansanomaisessa ruokataloudessa elämäntapa ja rajalliset ruokavarannot ovat synnyttäneet näitä variaatioita, samoin monet muut arjessa tapahtuvat tilanteet, joihin keittävät naiset ovat joutuneet vastaamaan. Minkä tahansa ruuanvalmistuksen voikin rinnastaa eräänlaiseen kulttuuriseen käännöstyöhön ja variaatioiden luomiseen. Kokin taidetta on ruuanvalmistaminen. Se perustuu rajatulle määrälle saatavana olevia raaka-aineita, keittävän kehon liikkeitä, mittoja ja välineitä. Keittävän taidol-

la materiaalinen maailma muunnetaan joksikin uudeksi. (De Certeau & Giard 1998, 254.)

Michel De Certeauun ajatuksia arkiseen keittämiseen on soveltanut ranskalainen sosiaalishistorioitsija Luce Giard (1998) tutkimuksessaan *Doing Cooking*. Giardin tutkimusta on ohjannut kolme prioriteettia: suullinen kulttuuri, toimet ja tavallisuus (orality, operations, ordinary), jotka liittyvät käsitykseen kulttuurista käytännöllisenä, rakennettavissa ja organisoitavissa olevana ilmiönä. Suullisella kulttuurilla Giard viittaa kansanomaisen tiedon, tietämisen ja vastaanottamisen tapoihin, jotka ovat olleet ominaisia keittämisen taidon välittämässä sukupolvelta toiselle. Giard viittaa alueelle, jossa vallitsevat sellaiset tietämisen tavat, jotka Carlo Ginzburg (1996, 62) määrittelee kuuluvaksi ”johtolankoihin” perustuviin (tai semioottisiin) tiedonlajeihin. Tämänkaltaiset tietämisen muodot ovat syntyneet konkreettisista kokemuksista, puheesta, eleistä ja silmäyksistä. Juuri tästä syystä on kyseessä myös toimintojen alue, joka pakenee virallista ja toimii omilla ehdoillaan. Se luo omia muotojaan. Suullisuudella viitataan myös tapoihin välittää niitä merkityksiä, jotka ovat oleellinen osa kulttuurista ymmärtämistä. Kansanomaisessa keittämässä suullisuudella on ollut ja on edelleen keskeinen asema taidon välittämässä ja opettamisessa, mutta myös niissä arkisissa neuvotteiluissa, joita keittämisen ja ruuan suhteen jatkuvasti käydään. Lisäksi suullisella kommunikaatiolla on pidetty yllä keittämisen kulttuuria, kun kuvallisia esimerkkejä ei ennen juuri ollut eikä keitettyjä ruokia voitu esineiden lailla pitää jatkuvasti keittämisen mallina. Muisti, mielikuvat, kertomukset ja perinne ovat ohjanneet ruuanvalmistusta.

Toimilla tai toiminnoilla Giard puolestaan tarkoittaa jo edellä esitettyä kulttuurin muuntamista ja kääntämistä, jokaisen yksilön mahdollisuutta luoda omaa pientä ”kulttuuriteollisuuttaan”. Kansanomaisissa keittämisen tavoissa tämä heijastuu lukemattomissa variaation mahdollisuuksissa: voidaan tietyissä rajoissa valita mitä tahansa raaka-aineita tai tekniikoita tai käyttää ”sokuria mieltä myöten”. Lisäksi toiminnallisuudella tavoitellaan arjen taktiikoita ja ylipäättään sen tekemiseen ja toimimiseen liittyvää luonnetta. Tavallisuus taas vertautuu eräällä tavalla massakulttuuriin, mutta ei ole kuitenkaan aivan vastaavaa. Massakulttuuri homogenisoi ja yhtenäistää. Tavallisuuden (arki)kulttuuri puolestaan näennäisesti peittää alleen välttämättömyyksien moninaiset tilanteet, mielenkiinnot ja kontekstit, mutta lähemmin tarkasteltuna tuo esille sellaista monivivahteisuutta, jota tutkimuksessani ta-

voittelen. (De Certeau & Giard 1998, 251–256.) En suoraan käytä työssäni näitä Giardin esittelemiä käsitteitä sellaisenaan, mutta ne ovat osa tutkimuksen näkökulmaa. Ne kuvaavat hyvin sekä arkisen että kansanomaisen tiedon ja käytänteiden luonnetta, sekä niiden asemaa suhteessa siihen varsin yhtenäiseen kuvaan, joka arkikeittämisestä on muodostunut niin etnologisen ruokataloudentutkimuksen kuin julkisten puhuntojenkin kautta.

Toiminnallisuuden ideasta huolimatta Michel de Certeau'n sekä Luce Giardin käsityksiin ihmisestä oman arkensa luojana piiloutuu malliajattelu ja tällöin väistämättä eteen nousee idea kulttuurista ”superorganismina”, eräänlaisina toiminnan rajoina. Niiden puitteissa ”vapaa” toimija onkin itse asiassa vain alati uusien, mutta samankaltaisten kombinaatioiden toteuttaja. Luce Giard (1998, 166) käyttää termiä navigointi (johon palaan myöhemmin), jolla hän tarkoittaa yksilöllistä tyyliä liikkuu arjessa ja toteuttaa sitä. Termi antaa ymmärtää, että kuljetaan ikään kuin jossakin jo valmiina olevassa. Luotetaan läpi arjen tapojen ja rutiinien kiinnipitävässä ja kangistavassa jähmydessä. Villiyydellä ja vapaudella ja niihin usein liittyvällä luovuuden ajatuksella on ilmeisesti rajoitteensa ja usein nimenomaisesti perinteen ja perinteisten toimintatapojen on nähty olevan sekä ajattelun että toiminnan kahlitsijoita. Myös oma tutkimukseni asettuu teemojensa myötä toimintaa rajaaviin kehyksiin, materiaaliseen ympäristöön ja kulttuurisiin suhteisiin. Kuten aiemmin toin esille, keittäminen on Lévi-Straussia mukailien luonnon kulttuuristamista, tutkimukseni puitteissa keittämistä niissä rajoissa, joita ruokamaisema sallii. Raaka muutetaan keittävän, tulen ja tekniikoiden avulla syötäväksi. Materiaalisen maailman kulttuuristaminen keittämällä tapahtuu tiettyissä yhteisöissä, oman kulttuuripiirin, suvun ja perheen puitteissa. Myös ne määrittävät ja luovat rajoja, joissa keittämistä toteutetaan.

Keittiönaisten kansa

Naiset ovat yleensä ottaneet vastuun arkisesta keittämisestä ja kantavat tätä vastuuta pääosin edelleenkin. Työnjako kodissa on 2000-luvulla jonkin verran muuttunut, mutta yli 25-vuotiaista naisista noin 60 % huolehtii perheen ruokatalouden hoidosta ja keittää lähes päivittäin. Niissäkin lapsiperheissä, joissa isä on kotona ja äiti töissä 64 % äideistä kantaa huolen ruuanvalmistuksesta. (Pääkkönen & Niemi 2002, 35, 85.) Luce Giard (1998, 155) kutsuu tätä arkista keittäjäjoukkoa keittiönaisten kansaksi (le peuple féminin des

cuisines). Englanniksi se on käännetty muotoon kitchen women's nation. Päätin tutkimuksessani tukeutua 'kansaan', vaikka sillä käsitteenä etnologiassa on kiistanalainen luonne. Keittämisen, arjen ja naiseuden yhteydessä se kuitenkin kuvaa tietyllä tapaa sitä pinnallista yleistämistä ja yhtenäistämistä, sekä niitä mielikuvia, joita keittävästä naisista arkipuheessa syntyy. Ehkä tästä yleistyksestä nousee juuri arjen – tai naisarjen – ”harmaus”. Keittämisen arkisten liikkeiden ohella tehdään toimia, jotka hetimiten tekemisensä jälkeen katoavat jonnekin. Ylipäätään suoritetaan askareita, ”jotka on jonkun tehtävä”. Keittäminen arjen harmauden kontekstissa on samalla tapaa huomaamatonta kuin mitkä tahansa kotityöt. Luce Giard (1998, 156–157) kirjoittaa, että Ranskassa, joka on maailmankuulu keittiöstään, keittäminen keittiönaisten kansan suorittamana saa erityisen arkisen ja mitäänsanomattoman leiman ja näyttäytyy miehisen keittiötaiteen rinnalla monotonisena ja toistavana, toimena, joka väistää älykkyyttä ja luovuutta. Se, mitä keittämisen korkeakulttuurisesta näkökulmasta pidetään arkisena, tavallisena ja rutiininomaisena, peittää kuitenkin alleen arkitaitojen monimutkaisuuden. Tällöin saattaa jäädä huomaamatta myös se, että keittäminen vaatii muistamisen monimutkaisia muotoja, suunnittelua ja järjestelemistä, mittaamista ja laskemista, luovuutta ja kekseliäisyyttä.

Etnologian piirissä kansa ja kansanelämä on ollut se keskeinen kenttä, johon arki ja arkinen on voitu tutkijan toimesta asettaa (ks. Knuutila 2003, 198). Toivo Vuorelan (1979, 137–138) laatimassa *Kansanperinteen sanakirjassa* kansa-etuliitteellä viitataan muun muassa muistinvaraisuuteen, kuulomuistiin ja itseoppineisiin: kansansoittaja on ”kansanomaisen soittoperinteen taitaja, joka nuottimerkintää tuntematta on säilyttänyt ohjelmistonsa kuulomuistin varassa”. Kansanuskomus puolestaan on ”alkukantaiseen maailmankäsitykseen perustuva kuvitelma”. Kansanomaisella viitataan siis tapaan hahmottaa maailmaa, mutta myös tapaan yhdistellä ja käyttää tietoa arjen toiminnoissa, sekä tapoja elää arjessa. Uudemmassa arkielämäntutkimuksessa arki puolestaan varsin usein on naisten arki. Naiset ovat eräänlaista arjen kansaa. Keittävä nainen ruokiensa ja keittämisensä parissa on etnologisissa tutkimuksissa jäänyt syrjään. Sinällään tämä ei kuitenkaan tarkoita sitä, että etnologiatiede olisi muista tieteenaloista poiketen valinnut toisenlaisen linjan⁵. Varhaisemmassa

⁵ Keittämistä on tutkittu prosessina muillakin tieteenaloilla hyvin vähän, vaikkakin ruokakulttuuri sinällään on saanut runsaasti tutkimuksellista huomiota. (Ks. esim. Lupton 1996; Giard 1998; Heldke 1992.)

etnologisessa tutkimuksessa sukupuoli sinällään ei ollut kiinnostuksen kohde.

Kustaa Vilkun ja Eino Mäkisen (1943) kirjassa *Isien työ* esiteltiin kuvien ja sanoin suomalaista talonpoikaiskulttuuria ja arkista työntekoa. Talonpoika toimi kuvissa monilla eri alueilla, mutta nainen nousi työrintamaan vain nostamalla ja erikseen mainittuna. Vilkuna (1943, 110) kirjoitti varsin kauniisti ja ylistävästikin suomalaisesta naisesta, jolle vielä parisataa vuotta sitten jokapäiväisessä taloudessa oli tuskin muuta ”sopimatonta” alaa kuin metsästys ja teuraseläinten pistäminen – toimet missä jouduttiin vuodattamaan verta. Kansannainen oli Vilkun mukaan hitaasti luopunut auran kurjesta ja ojalapion varresta. Hän oli pystynyt keventämään omaa työtaakkaansa ja supistamaan jokapäiväistä toimialaansa, mutta silti varsin oikeutetusti saattoi oman työhistoriansa perusteella vaatia tasa-arvoa kaikilla työaloilla. *Isien työ* -kirjan kuvissa nainen näyttäytyi työteliäänä, huivipäisenä, esiliinalla varustettuna käsiparina, joka osallistui kyllä miestenkin töihin, mutta puuhasi etupäässä pyykkien ja leipomusten parissa hoitamassa ominta työsarkaansa. Kustaa Vilkun ja Eino Mäkisen teos on koottu vuosina 1936–1941 kuvattujen valokuvien ympärille ja teoksen ensipainos on julkaistu vuonna 1943. Kirjan yleisilme on työteliäisyydessä ja arkisessa aherruksessa. Matti Räsänen (1989, 25) arvelee, että teoksella oli sosiaalinen tilaus ja kirjassa esiteltyä kansanperinnettä käytettiin ”kohottamaan kotirintaman moraalialia ja työtehoa sekä luomaan yhteistyöllä yhtenäisyyttä”. Naisten työpanosta tarvittiin sekä maataloissa että tehtaissa miesten ollessa rintamalla, joten näen kehotuksen tasa-arvon vaatimisesta enemmänkin rohkaisuna tarttua miesten töihin kriisiaikana kuin sukupuolten välisen tasa-arvon puoltamisena. Suomessa naiset ovat kyllä omavarastalouksissa osallistuneet lähes kaikkiin töihin ja työn eriytyminen sukupuolen mukaan on tapahtunut vasta myöhemmin (ks. esim. Haavio-Mannila 1968, 30–31), joten Vilkun muistutus ei kuitenkaan ole ilman pätevää perustetta.

Valokuvallisesti Vilkun kirjassa pidettiin yllä käsitystä perinteisestä sukupuolten välisestä työnjaosta, joka kansatieteellisissä tutkimuksissa näytettyi varsin selvästi miesten ja naisten töinä. Miehet hoitivat kodin ulkopuoliset työt ja naisille kuului kotitalouden ja karjatalouden hoito (ks. esim. Talve 1990). Tätä näkemystä ja jakoa tukee ainakin osittain Pirjo Korkiakankaan (1996, 128) tutkimus muistellusta lapsuudesta. Vaikka naiset ovat osallistuneet lähes kaikkiin töihin eräänlaisena reservinä, eivät miehet vastaavasti ole puuttuneet naisten töihin. (Ks. myös Haavio-Mannila 1968, 30.)



Aviopari ulkotöitä tekemässä: akka juhtana. Kuv. Ahti Rytkönen. – Keski-Suomen Muistiarkisto, Ahti Rytkösen kuvakokoelma.

Myös lapset, tytöt ja pojat, ovat pienestä pitäen omaksuneet oman sukupuolensa työt.⁶ Liv Emma Thorsenin (1991, 33–46) tutkimus naisista Norjan maaseudulla tukee myös tätä havaintoa: erityisesti vanhemman sukupolven naisille sukupuolten välinen työnjako on ollut itsestään selvyys, eräänlainen 'reilu peli' ja tämän työnjaon välittäminen seuraavalle sukupolvelle on nähty tärkeäksi vaikkakin ympäröivässä yhteisössä olisi tapahtunut rakenteellisia muutoksia. Myös monet ruokatutkimukset tukevat käsitystä siitä, että keittäminen "kuuluu" naisten töihin. Esimerkiksi Anne Murcottin Etelä-Walesia koskevissa tutkimuksissa tuodaan esille se, että usein naisten ja miesten käsitykset keittiötyön jakamisesta ovat yhteneväisiä. Keittäminen on molempien sukupuolten mukaan "naisten hommaa". (Ks. Sutton 2001.) Samankaltaisia havaintoja on tehnyt Elle Vunder (1994) virolaisten miesten ja naisten käsityksistä kodin piirissä esiintyvistä töistä.

Ehkä sukupuolijako oli liian ilmeinen arkisessa työssä ja työnjaossa, jotta se olisi voitu nimetä. (Ks. Illich 1982.) Nina Sääsakilahden (1996, 75) mukaan

⁶ Korkiakankaan (1996, 128–129) mukaan pienten lasten tekemiä kotitöitä ei kuitenkaan aina välttämättä eroteltu. Isoissa taloissa lasten ohjaaminen sukupuolen mukaiseen työnjakoon oli selvempää kuin vähävaraisemmissa kodeissa, joissa lapsia kasvatettiin enemmänkin toisten palvelukseen.

kansatieteen kansa on ollut tutkijoille abstrakti ja konkretisoimaton, mutta samalla itsestäänselvyys. Kansa ei ole ollut erityisesti miehiä ja naisia, vaan tieteen objektiivisuuden vaateen täyttämä ajan paradigman mukainen kollektiivinen, yhtenäinen joukko, ei yksittäinen luova subjekti. Ehkä myös tästä syystä etnologiatieteessä naisten arkiaskareet ovat saaneet vähän tutkimuksellista huomiota osakseen. Kansan kuvaamiseksi riitti vallan hyvin talonpojan kuvaaminen. Miehen töiden tutkimuksen katsottiin antavan riittävän kuvan koko kansasta. Naisten arkiseen työsarkaan on etnologiassa kuitenkin jonkin verran kiinnitetty huomiota, varhaisemmassa tutkimuksessa lähinnä käsitöiden tekemisen näkökulmasta käsin. (Ks. Heikkinen 1992a, 11; 1996.) Ylipäänsä etnologiassa ei sukupuolella ollut ratkaisevaa osaa tutkimusnäkökulman valinnassa, kahta viime vuosikymmentä lukuun ottamatta⁷. Tutkimukseni on jatkoa niille etnologisille tutkimuksille, jotka ovat tuoneet esille naisen työtä, arkea ja niihin liittyviä kokemuksia. Haluan kuitenkin muistuttaa, että keittäminen ei manifestoisi naisena olemisen ydintä, vaan se pitää tämän tutkimuksen puitteissa ymmärtää kulttuurisen järjestyksen ilmentymänä, ei luonnonlakina⁸. (Vrt. Giard 1998, 151.)

⁷ Naistutkimuksellinen näkökulma on etnologiaa voimakkaammin tullut esille folkloristiikan parissa. Teoksessa *Louhen Sanat* (1990) pohditaan usean tekijän artikkeleissa kansanperinteen ja naisten suhdetta; naiseutta, naisia kansanperinteen tuottajina sekä kansanperinteen rakentamaa kuvaa naisesta. Uusimpia tutkimuksia ovat perinteentutkimuksessa Sinikka Vakimon (2001) naiseutta ja vanhuutta koskettava väitöskirja ja etnologiassa Hilka Helstin (2000) naisten synnytys- ja äitiyskokemuksia käsittelevä tutkimus, Pia Olssonin (1999 ja 2000) Lottia käsittelevät tutkimukset sekä Heli Niskasen (2005) lisensiaatintutkielma naisten yksityisistä tiloista.

⁸ Työnjako suomalaistutkimuksissa on 2000-luvulla jonkin verran muuttunut sukupuolten välillä. Tasa-arvobarometrissa vuonna 2004 mitattujen asenneväittämien mukaan perheen äiti on ollut enimmäkseen vastuussa pyykinpesusta ja silityksestä sekä ruuanvalmistuksesta. Samankaltainen suuntaus oli havaittavissa myös vuosien 2001 ja 1998 barometreissa. On kuitenkin merkillepantavaa, että vuonna 2004 17 % kotitalouksista äiti ja isä jakoivat vastuun kotitöistä ja 14 % kotitalouksista isä vastasi kokonaan kotitöiden hoitamisesta. Vuodesta 1998 näiden itsenäisesti taloutaan hoitavien isien määrä on kasvanut 4 prosenttiyksiköllä. (Melkas 2004, 32.) 2000-luvulle tultaessa onkin havaittavissa selviä murtoja aikaisemmin lähestulkoon naiskulttuuriksi käsitetyssä arkikeittämisessä: miehet ottavat yhä enenevässä määrin osaa kotitöiden tekoon ja monelle keittämisestä on tullut vähintäänkin mieluisa harrastus.

Keittävän mielessä ja kehossa

Ruokaesineitä ja mielikuvia

Keittäminen on naisten arkikulttuuria ja arkitaidoista se on keskeisimpiä monella tapaa. Yhtäältä luodaan elämälle välttämätöntä ruokaa ja ravintoa, toisaalta välitetään edelleen yhteisössä vallitsevia perinteitä. Keittäminen on myös keino luoda ruuallisia 'esineitä', nimettyjä ruokalajeja. Ne esittävät lukemattomia asioita, muun muassa kansallista identiteettiä, uskontoa ja sosiaalista asemaa. Ylipäätään keittäminen on tavalla tai toisella läsnä kaikessa ja on vaikea kuvitella sellaista ihmiselämään liittyvää tapahtumaa, jossa ruualla ei olisi mitään sijaa. Kaikkia elämänkaaren merkittäviä käännekohtia juhlistetaan ruualla: syntymistä, kastamista, ripille pääsyä, vihkimistä ja kuolemaa. Myös kaikkiin merkittäviin arjen katkaiseviin juhliin ruoka liittyy oleellisena osana ja vuotuisjuhlissa ruoka usein konkreettisesti tekee juhlan. Joulun voi Suomessakin ajatella kuluvan ilman kinkkua ja laatikoita, mutta joulua ei yleensä juhli ilman niitä. Tai jos joulun ruokapöytä ei noudattele perinteiseksi koettua mallia, on se yhteisöllisesti jollain tapaa selvitettävä tai selitettävä. Selvityksen kohteena saattaa olla joku yksittäinen ruokalaji, mahdollisesti uusi tulokas, joka ei mahdu perinteiseen joulupöydän malliin. Joka tapauksessa kaikissa näissä esitetyissä tilanteissa sekä ruuan valmistajalla että sen nauttijoilla täytyy olla jokin yhteinen käsitys siitä, mitä ruokia näihin juhliin kuuluu ja kuinka ne tulee valmistaa. (Salomonsen 1990, 119.)

Keittäminen, ruoka ja ruokalajit ovat erityisen otollisia paikkoja mielikuville, sillä keittämisellä tehdään joitain sellaista, mikä säilyy vain hetken olomuodossaan. Ruoat syödään pois. Mikä ruokaesineessä on säilyvää, ovat siihen liittyvät mielikuvat ja keinot tuottaa ruokaesineitä yhä uudelleen ja uudelleen. Toisaalta olemme jatkuvasti kiinni ruuan materiaalisissa. Emme elä ilman sitä. Toisaalta emme myöskään hyväksy syötäväksi sitä, mitä luonto sellaisenaan tarjoaa. Me valikoimme ja valmistamme, teemme raa'asta keitettyä. Ruoka on siis ilmiö, joka on olemassa samanaikaisesti sekä materiaalisena että immateriaalisena ilmiönä. Keittäminen luo esineensä, joka hetimiten valmistumisensa jälkeen katoaa. Keittämisen taitoa ja sen tuotteita ei sinällään ole olemassa konkreettisina säilytettävissä olevina artefakteina. Meillä on vain raaka-aineita. Emme voi säilyttää ruokalajeja sellaisenaan

esimerkiksi museoissa, sillä hyvin pian valmistumisensa jälkeen niistä tulisi jotain muuta, tähteitä. Alan Gaileyn (1989, 149) mukaan käsin kosketeltavilla konkreettisilla esineillä on eräänlainen kyky kannatella menneisyyttä muodoissaan. Ruokaesineisiin ei itsessään liity sellaista kiinteää ja käsin kosketeltavaa ominaisuutta, kuten vaikkapa erilaisiin puuesineisiin tai käsitöihin, jotka jatkuvasti välittävät muistin paikkoina tekotapojansa menneisyydestä nykyisyyteen. Ruokiin liittyvät ja niitä säätelevät kulttuuriset mallit ovat säilytteillä toisin: keittävän puhunnoissa, jatkuvissa arjen rutiineissa, mielikuvissa ja teknisluontoisissa malleissa ja osin myös tekstiesiesineinä esimerkiksi keittokirjan ohjeina. Tällöin on oletettava, että keittämistä ja sen eri muotoja on kannateltu suurelta osin myös suullisesti, jatkuvana kerrontana. Keittämisperinne säilyy myös kehon liikkeissä, tavoissa käyttää välineitä, käyttää tekniikoita.

Myös keittämisen tekniikat ovat luonteeltaan sellaisia, että niitä voidaan tallentaa vain osittain teksteinä, ohjekirjoina, kuvatallenteina tai filmeinä. Etnologiassa tekniikkakuvauksia on luotu paljon, lähinnä käsitöiden tekemisen, rakentamisen ja maanviljelyksen piiristä. Ylipäätään kaikki vanhemmat etnologiset arkitoimia kuvaavat tutkimukset voidaan lukea tekniikkatutkimuksen piiriin. (Ks. Heikkinen 1992a.) Etnologiset tekniikkatutkimukset keskittyivät lähinnä siihen, miten esineet tehtiin, mitä materiaaleja käytettiin, miten niitä yhdisteltiin ja muunneltiin teknisissä prosesseissa. Tutkimuksissa kuvattiin tekotapoja vaihe vaiheelta, esivalmisteluista kohti valmista tuotetta. Keittämisen suhteen on kuitenkin ollut toisin: ruokalaji – ja itse asiassa vain sen nimi tai kirjallinen selvitys siitä – on itsessään ollut tutkijoiden mielestä riittävä osoitus siitä, kuinka se tehdään. Keittämiseen liittyvät tekniikat ja taito ovat olleet tutkimuksissa sellaisia itsestäänselvyksiä, että ne on voitu ymmärtää lähinnä keittoesineinä tai ruokalajeina. Tästä syystä etnologinen ruokataloudentutkimus näyttäytyykin pääasiassa ruokalajien niminä ja luokkina yhä edelleen⁹.

⁹ Esimerkiksi Vörun venäläisten arkikeittämistä kuvaavan artikkelin nimi *Home cooking* (Nataliya Shlygina & Regina Grigoryeva 1994) saa lukijan odottamaan sitä, että tekstissä kuvattaisiin keittämisen tapoja. Itse asiassa artikkeli kuitenkin päättyy esittelemään ruokatavaroiden hankintapaikkoja sekä sitä, mitä ruokia missäkin tilanteessa syötiin.

Kehon tekniikoita

Kaj Birket-Smith (1972, 55) kirjoittaa, että työ on kulttuurin yleinen edellytys ja kaikenlainen edistys perustuu kykyyn tehdä työtä. Tekniikat puolestaan voidaan käsittää tämän jatkuvan työn ja sen kautta syntyneiden työmenetelmien yhteissummaksi. Tekniikoita ei kuitenkaan tule käsittää pelkiksi työmenetelmiksi, vaan niihin liittyy myös henkinen elementti, joka Karl Weulen (1910) mukaan ”tekee omistajansa kykeneväksi muovaamaan saatavissa olevan raaka-aineen aineelliseksi kulttuuriomaisuudeksi” (ks. Vilkuna 1979). Myös uudemmissa tutkimuksissa tekniikat ja taito nähdään kulttuurisina ja sosiaalisina valintoina, joihin liittyvät kiinteästi sosiaalisesti määrittyneet arvot sekä tietämisen tavat. Näin ollen materiaaliset tuotteet ja niiden tekemisen tekniikat kiinnittyvät yhteisössä vallitsevin kulttuurisiin symbolijärjestelmiin, mutta myös poliittisiin ja sosiaalisiin systeemeihin. (Tilley, 2001, 264.)

Arkikeittäminen ei ole vain ruokien nimiä, teknistä suoritusta ja siihen liittyvää tietoa, vaan vaatii toteutuakseen taitoa soveltaa tekniikoita käytäntöön. Mainion esimerkin tekniikoiden ja käytänteiden suhteesta antaa keittokirjojen ja keittävän naisen yhteistyö. Keittokirjoissa ruokaesineiden ohessa on säilytteillä erilaisia ja eriaikaisia tekniikkakuvauksia. Ne eivät kuitenkaan sellaisenaan riitä keittämisen toteuttamiseen, vaan vaativat keittävän kehon: kokemusta, taitoa ja kulttuurista ymmärrystä. Marcel Maussin (1979, 105) mukaan keho on ihmisen luonnollinen instrumentti, jonka käyttämistä säätelevät erilaiset kehon tekniikat. Yksinkertaisimmillaan Mauss (1979, 101) tarkoittaa näillä tekniikoilla kehon hallintaa ja koordinaatiota, esimerkiksi sitä, kuinka uidaan tai juostaan. Laajemmassa mielessä tekniikat ovat kulttuurisesti muovautuneita ja niissä voidaan havaita erilaisia tyylejä. Syntyy habituksia, kehollisia tapoja. Habitukset vaihtelevat kulttuurisesti, historiallisesti ja sosiaalisesti. Maussia mukaillen kehon tekniikoilla voidaan laajassa mielessä liittää yhteen tekeminen ja taitaminen sekä erilaiset keholliset jatkeet, kuten työvälineet ja työvälineiden käyttö niitä sääteleviin kulttuuriin tai sosiaalisiin malleihin.

Mauss viittaa tekstissään habituksen laajempiin ulottuvuuksiin, mutta painottaa esimerkeissään usein kehon havaittavissa olevia liikkeitä. Ehkä siitä syystä Pierre Bourdieu (1992, 152) luonnehtii Maussin habitus-käsitettä mekanistiseksi. Myös termi tekniikka saattaa johtaa ajatuksen viittaamaan

puhtaasti teknologiaan tai mekaniikkaan. Vuokko Lepistö¹⁰ (1994, 14) keskittyi väitöstutkimuksessaan kotitalousteknologian saatavuuteen ja tarjontaan Suomessa 1800- ja 1900-lukujen vaihteessa. Hän viittaa tutkimukseensa tekniikalla ensisijaisesti taitoon. Hänen määrittelynsä mukaan ”tekniikka on taitoa käyttää välinettä”, mutta myös ”taitoa ilman välinettä”. Teknologialla Lepistö tarkoittaa kotitalouskoneita ja työvälineitä sekä työprosesseihin sitoutuvia materiaaleja, työmenetelmiä ja työtiloja. Lisäksi Lepistö määrittelee teknologian käsitteen osin erilleen sen luonnontieteellisistä määritelmistä koettaen tuoda käsitteeseen mukaan sen inhimillisen ulottuvuuden. Käsitteeni mukaan Marcel Mauss ei tarkoittanut kehon tekniikoilla kehon ’teknologioita’, vaan tavoitteli habitus-käsitteellään juuri tekniikan ja inhimillisten perusominaisuuksien risteysaluetta. Tutkimuksessani kotitalousteknologialla ja kotien koneistumisella ei sinällään ole pääasiallista painoarvoa, vaan ensisijaisiksi nousevat keittäjän keholliset kokemukset. Luonnollisesti keittäminen kuitenkin tapahtuu sellaisissa konteksteissa joissa työvälineitä, teknologiaa ja materiaalista ympäristöä ei voida sivuuttaa.

Maussin ohella myös Bourdieun habituskäsite on nähty ongelmallisena. J.P. Roos ja Anna Rotkirch (2003, 34–35) tuovat artikkelissaan *Habituksen paluu?* esille Jean-Claude Kauffmanin Bourdieun ajatuksista erottamat kaksi erityistä habitusteoriaa: voidaan viitata joko yleiseen tai erityiseen habitusteoriaan. Yleisessä habitusteoriassa habitus nähdään käytäntöjä tuottavana toimijana. Erityinen habitusteoria puolestaan viittaa moniin kerrostuneisiin habituksiin, jotka voivat vaihdella eri kentillä. Yleisellä habituksella viitataan eräänlaiseen yksilölliseen myötäsyntyisyyteen, toimintaa suuntaaviin suhteellisen pysyviin periaatteisiin: ”Siihen kuuluu kykymme aistia, tuntea, liikua, oppia ja ajatella tietyillä tavoilla.” Yleisen habituksen luonnetta voisi vallan hyvin kutsua ihmisen inhimillisiksi perusominaisuuksiksi sekoittamatta sitä itse habitus-käsitteeseen. Toisaalta näitä väistämättömiä kehollisia ominaisuuksia, kuten aistimisen kykyä, ei suoranaisesti voida erottaa siitä, mitä pyrin lähestymään kehon tekniikoita tarkastelemalla. Kehon tekniikoihin kuuluvat nämä kaikille yhteiset kykymme toimia. Marcel Mauss (1979, 107) ei kuitenkaan tarkoittanut kehon tekniikoilla ja niiden välityksellä syntyvillä habituksilla ihmisen luontaisia ominaisuuksia, vaikkakin ne

¹⁰ Vuokko Lepistön tutkimuksessa *Joko teillä on priimuskeitin?* (1994) käsitellään seikkaperäisesti kotien ja keittiöiden välineistöä ja teknologiaa suhteessa naisen muuttuvaan asemaan yhteiskunnassa ja kodin piirissä.

olivat lähtökohtana. Mauss pyrki nimenomaisesti tuomaan esille sen, että monet perityt piirteet lähemmin tarkasteltuina osoittautuvat sosiaalisiksi, kulttuurisiksi tai psykologisiksi. Bourdieun määrittelemällä erityisellä habituksella puolestaan lähestytään sitä, miten yleinen habitus on ”kehittynyt tiettyjen sosiaalisten, taloudellisten ja kulttuuristen olosuhteiden muokkaamana”. Tässä mielessä sekä Maussin että Bourdieun habitus-käsitteet kietoutuvat yhteen.

Kuinka kulttuurisidonnaisia ja opittuja keittämisen liikkeitä siis asiassa ovatkaan? Arkitaidoissa ei voida ohittaa sitä seikkaa, että inhimillisillä kyvyillä tuntea, aistia ja liikkua ei olisi merkitystä varsinkaan silloin, kun tehdään jotain sellaista, jossa ollaan kehollisesti kosketuksessa elävän luonnon ja orgaanisen materiaalin kanssa. Toisaalta nämä ”instrumentaaliset” kykymme eivät ole luonnollisia, vaan kulttuurisesti ja aikasuhteisesti muotoutuneita tai sävyttyneitä. Voidaan ajatella niin, että on olemassa sosiaalisesti hyväksytyjä ja kulttuurisesti muovautuneita keittäjähabituksia, joiden liikkeet, olemus ja tyyli vaihtelevat eri kentillä ja eri aikakausina. Voimme helposti määrittellä ammattikeittiömestarin tyylin ja habituksen, ei pelkästään eleiden ja vaatetuksen kautta – valkoinen kokkitakki, mustat housut, mustat kengät, valkoinen pitkä esiliina sekä korkea keittiömestarin päähine – vaan myös niiden keittämisen liikkeinä, joita pidetään soveliaana sillä kentällä, jossa keittiömestarit vaikuttavat. Leena Eräsaari kuvaa tutkimuksessaan *Kohtaamisia byrokraattisilla näyttämöillä* (1995, 173) suurkeittiön keittäjättäriä työssään. Hän on otsikoinut valokuvan keittäjänaisista seuraavasti: ”Työasuisia työntekijöitä, naisia nöyryytetään suihkumyssyllä”. Itse asiassa naisilla on kuvasa päässään kuitukankaiset keittiöpäähineet, sillä elintarviketyötä tekevien on suojattava päänsä niin, ettei hiuksia irtoa ruokiin. Suurkeittiössä työskentelevän naisen habitus ei kuitenkaan ole kuin osin tuo edellä mainittu suihkumyssi, vaan päähineen taustalla vaikuttavat ne noin yhden vuosisadan saatossa muodostuneet hygieniavaatimukset. Keittävän naisen ja miehen kehoon on kohdistettu vaateita, joilla pyritään minimoimaan ihmiskosketus valmistettava tai tarjottavasta ruuasta. Näin ollen habituksen käsite ei liity pelkästään vaatetukseen tai ulkoiseen olemukseen, vaan ihmisen väistämättömän keholisuuden, yhteisöllisen kulttuurin ja sen arvojen jatkuvaan yhteen kietoutumiseen. Toisaalta voisi olla mahdotontakin yksinkertaistaa habitus-käsite keittävän naisen ja arkitaidon suhteen koskemaan pelkästään tekijän ulkoisia piirteitä, mihin habituksella arkikäsitteissä usein viitataan.

Maussin (1979, 105) mukaan kehon tekniikat sitoutuvat perinteisiin. Ei ole olemassa tekniikkaa, jolla ei olisi takanaan traditioita. Ja juuri tämä aikasuhte on merkittävä myös habituksien muodostumisessa. Myös Bourdieun (1990, 54; 1977, 78) tavassa määritellä habitus tulee esille sen menneisyys- tai historiasuhde. Hänen mukaansa habitukset ovat muotoutuneet historiansa saatossa. Ne ovat tulleet kehollisiksi – luonnolliselta tuntuiksi liikkeiksi – ja samalla eräällä tapaa tiedostamattomiksi tottumuksiksi, jolloin historiaulottuvuus puolestaan on unohtunut. Bourdieu (1977, 79) kirjoittaa, että meissä vallitsee väistämättä menneisyyden ihminen. Emme huomaa tai tiedosta häntä, koska olemme hänet sisäistäneet ja unohtaneet. Hän on se, jota usein kutsumme tiedostamattomaksi. Carlo Ginzburg (1996, 48–49) puolestaan puhuu johtolankoihin tai ennustuksiin perustuvan tietämisen tapojen yhteydessä siitä, kuinka kokemuksellisuudesta (siis aikasuhteestaan) nousevien tietokäsitysten taakse kätkeytyy ”ihmisajattelun ehkä vanhin ele: metsästäjä kyyristyneenä tutkimaan saaliseläimen jälkiä savessa”. Vaikka Ginzburgille ilmaus onkin metaforinen, niin se kuitenkin viittaa Maussin ja Bourdieun tapaan siihen, että kehon tekniikat, habitukset ja arkiset tietämisen tavat lepäävät historiansa päällä.

Valaisevan esimerkin edellisestä pohdinnasta antaa Norbert Elias. Hän on osoittanut teoriassaan sivilisaatioprosessista, että monilla tavallisilla ja itsestään selvinä pidetyillä kehon liikkeillä on oma pitkä historiansa. (Elias 1982, 104–105.) Hienostuneena pidetyt ruokailutavat sekä ruokapöydän välineistö alkoivat vakiintua Euroopassa 1700-luvulla. 1800-luvun loppupuolelle tullessa voitiin ranskalaisessa yläluokkaisessa käytöksessä havaita hyvin pitkälle vietyjä ja tarkasti strukturoituja käyttäytymisen tapoja. Ja tästä ajanjaksosta lähtien esimerkiksi ruokailuastioiden joukkoon ei juuri ole tullut uutuuksia, vain vanhojen variaatioita, joten niiden käsittelyn tavat muistuttavat tavalla tai toisella menneisyydestä. Näin ollen haarukkaa ja veistä käyttäessämme toteutamme sellaisia kehon tekniikoita, jotka ovat muotoutuneet rutiineiksi, itsestään selvyyksiksi. Toisaalta tapamme käyttää haarukkaa tai veistä eivät ole pelkkiä tekniikoita, vaan kyse on myös liikkeiden ja esineiden yhteistoimintaan hautautuneista moraalisisista arvostuksista. Kun ruokapöydässä vallitsee sanaton kielto pistää ruokailuveitsi suuhun tai ottaa sormin ruokaa yhteisestä tarjoiluastiasta, emme enää muista sitä, että veitsi on viitannut yhteenottoihin vihollisen kanssa tai liittynyt ”miekkana” ylipäättään väkivaltaiseen käytökseen. Ruuan käsittely ilman haarukkaa on 1800-luvun käytösoppaissa puolestaan liittynyt kannibalismiin, barbariaan ja ei-sivilisoi-

tuneisiin yhteisöihin. Veitsen ja haarukan käyttö on ollut erottautumista näistä ei-hyväksytyistä käyttäytymisen muodoista ja nämä ruokailuesineet kantavat edelleen samoja arvoja ja analyttisellä tasolla tuovat esineellisestikin esille niitä eriaikaisuuksia, joita nykyajat aina kantavat itsessään. (Elias 1982, 122–126.) Paul Connertonin (1989, 83) mukaan Eliaksen esille tuomat aterioimisen sivilisoituneet liikkeet ovat historiallisesti spesifejä kehon alueita, teknisiä tapoja, jotka ovat täytyneet moraalisisista arvoista.

Viitataan siis kehon tekniikoilla ja habituksella melko laajaan kokonaisuuteen, jonka avulla pyrin tuomaan esille nykykeittämisen taustalla vaikuttavia ilmiöitä ja valaisemaan keittämisen taidon erityispiirteitä. Folkloristi Alan Gailey (1989, 151) kirjoittaa, että kaikenlaiset tekniset uutuudet ja innovaatiot rakentuvat jo aiemmin opitun ja tehdyn varaan. Niiden suuntajana ovat erityisesti olleet kokemukset ja se käytännöllinen tietämys, jota on saatu materiaaleista, työvälineistä ja koneista työtä tekemällä ja esineitä valmistamalla. Kansanomaisissa taidoissa juuri kokemukset ovat niitä, joita välitetään edelleen kollektiivisesti sukupolvelta toiselle. Perinne ja kehon tekniikat liittyvät yhteen oppimimalla, kokemalla ja taioa harjoittamalla. Keittäminenkään ei näin ollen ole luonnollista, vaan ajan kuluessa kehittyneitä kehon tekniikoita, välineiden ja raaka-aineiden käsittelemisen tapoja, kehon sovittamista yhteen tekemisen kanssa, ajan saatossa muodostuneita keittäjien habituksia. Kehon tekniikoita toteuttaa yksilö, mutta ne ovat silti kollektiivisesti muotoutuneita ja perinteidensä päällä lepäviä.

Keittämisessä taito ei ole pelkästään taitavaa mekaanista suoritusta, vaan toimintaa, jossa taitoa voisi luonnehtia enemmänkin kulttuuriseksi tietämiseksi, teknisiksi sovelluksiksi, esineen tuottamiseksi elämisen erilaisiin tilanteisiin ja tarpeisiin. Kun tekniikat käsitetään aiempien sukupolvien keräämien kokemusten ja käyttämien menetelmien kiteytyminä, nykyinen ruokakulttuuri tai keinot valmistaa ruokaa voidaan nähdä pitkien perinteidensä synnyttämien tapoina. Keittäminen ja ruuanlaittotavat eivät sinällään ole mikään erityinen poikkeus perinteen ja tekniikan yhteydestä, sillä Ilmar Talven (1969, 190) mukaan me kaikki elämme elämää, joka on kauttaaltaan erilaisten perinteiden läpileimaamaa. Ihminen on historiallinen olento, aina suhteessa menneisyyteensä jo pelkästään niin, että kaikenlaisen toiminnan perustana on tietäminen, taitaminen ja muistaminen. Nykyisyyden kokeminen, ja myös kaikenlainen osaaminen, on riippuvainen menneisyyden hahmotuksista ja niistä nousevista kokemusten kentistä (Connerton 1989, 2).

– Perinneruokia ja ruokaperinteitä

Etnologinen ruokatutkimus

Keittämisestä ei ole kirjoitettu monografioita, ja pelkkänä mekaanisena tai puhtaan teknisenä suorittamisena se on – kuten Claude Lévi-Strauss (1979) on todennut – pelkkä tyhjä muoto. Useimmiten keittäminen tai ruuanvalmistus onkin ollut vähäinen osa muita ruokatutkimuksia. Ruuanvalmistus ei tutkimusintressinä ole vakiintunut minkään erityisen tieteenalan omaksi kohteeksi. Näin ollen olen tutkimukseni kohdalla ilmiön moninaisen luonteen ja monialaisuuden vuoksi joutunut liikkumaan eri tieteenalojen kentillä. Kuitenkin tutkimus ensikädessä paikantuu etnologiatieteisiin ja vielä tarkemmin etnologisen ruokatutkimuksen ja esinetutkimuksen kentille, sekä myös kansanomaisten teknologioiden tutkimuksen piiriin. Kuten edellä toin esille, keittäminen on taitona väistämättä sitoutunut materiaaliseen ympäristöönsä, vaikkakin sen kulttuurisia muotoja kannatellaan lähinnä suullisesti. Tekniikka- ja esinetutkimukset tuovat esille sen, kuinka arjessa toimitaan materiaalisen maailman kanssa. Esinetutkimus ei kuitenkaan pidättäydy vain edellä esitetyssä suhteessa, vaan esineen tekijän mieli ja esineisiin liittyvät merkitykset ovat myös keskeisessä osassa. Ruokatutkimusten suhteen tulee vielä muistaa se, että ruokaesineet ovat enemmänkin säilytteillä ihmisten mielissä kuin varsinaisina esineinä. Tämä ulottuvuus on merkittävä, kun pohditaan kansanomaisen taidon luonnetta.

Etnologia tieteenalana on aina ollut kiinni empiriassa, lähteissään ja erityisesti ihmisen materiaalisessa ympäristössä. Esineillä sinällään on ollut tutkimuksen keskiössä palvellen vaihtuvia tieteellisiä intressejä. Leena Sammallahden (1986, 110) mukaan esine on kertonut muun muassa ”muinaisesta muinaisuudesta”, kalevalaisesta ajasta, evoluution vaiheista, ympäristön ja käyttötarkoituksen yhteydestä, diffuusionismista ja niin edelleen. Etnologilla onkin aina ollut tutkimuskohteenaan todellinen esine ja todellinen elämä, vaikka ihmisten omat kokemukset arjesta on saatettu sivuuttaa. (Salomonsen 1990, 111–112.) Myös kaikki varhainen ruokaan liittyvä tutkimus on etnologiassa ollut esinetutkimukseksi luokiteltavissa ja lähinnä ruokalajeihin (esinealuokkiin) liittyvää. Tätä suuntausta on kutsuttu aineelliseksi eli esineelliseksi kansatieteeksi ja varhaisena perusteluna on ollut se, että ”käsin pidettävät” esineet olivat aiemmin lähes ainoa metodologinen keino saavuttaa

typologisen tutkimusmenetelmän tavoitteita. (Ks. esim. Setälä 1926, 4–5.)

Suomalaisessa etnologisessa tutkimuksessa ruoka oli pitkään yksi tutkittava esine laajassa arkiesineiden kategoriassa. Kulttuurisena ilmiönä se puolestaan liitettiin erilaisten pitäjähistorioiden osaksi. Deskriptiivisiä kuvauksia suomalaisesta ruuasta ja ruokatavoista alkoi esiintyä paikalliskuvauksissa jo 1700-luvulta lähtien, mutta varsinainen etnologinen ruokaan ja syömiseen kohdistuva tutkimus on Suomessa suhteellisen nuorta. Ilmiöön on paneuduttu tosissaan vasta muutamien vuosikymmenten ajan. Tutkimuksen alkuvaiheissa kerättiin runsaasti aineistoja sekä kenttätöillä että postikyseilyillä. Keruut kohdistettiin lähinnä paikkakunnittain, jolloin oli mahdollisuus laatia typologisen tutkimussuuntauksen mukaisesti esiintymiskarttoja ruokien levinneisyydestä, iästä ja mahdollisesta alkuperästä sekä alueellisista eroavaisuuksista. Aineistoa ruokien nimistä Suomen eri murrealueilla oli myös runsaasti, joten yksittäisiä ruokalajeja ja ruokia tutkittiin myös etymologisin perustein. Varhainen ruokalajien tutkimus on nähtävä siinä mielessä merkittävänä, että aurojen, sirppien ja muiden maataloustyökalujen alueellisesti eroavien tyyppien ohella erilaisten ruokalajien levinneisyysalueet tukivat havaintoja Suomen läntisen ja itäisen kulttuurialueen eroista, jotka olivat varsin merkittäviä typologisen tutkimussuuntauksen puitteissa. Pitkä piimä ja kova leipä, juustot ja makkarat sekä piirakat ja kakkarat jakoivat Suomen pääpiirteittäin kahtia siinä kuin kehä- ja hankoaurakin. (Ks. esim. Vuorela 1975, 155, 264; Ruoppila 1938, 53–53.)

Esineen ja sen tekemisen tai käyttämisen takana oleva ’mieli’ nousi etnologiasa esiin funktionalismin ja Kustaa Vilkunan myötä, mutta idean oli muotoillut jo E. N. Setälä vuonna 1926. Setälän mukaan kulttuuria oli luonnon voittaminen työllä. Työn tuottamat esineet vaativat kykyjä ja kyvykkyyden avulla syntyneet tuotteet (esineet) olivat ”sisäisen toiminnan näkyviä ilmauksia”. (Setälä 1926, 1.) Typologinen tutkimusmenetelmä oli kuitenkin keskeisellä sijalla useita vuosikymmeniä, eikä antanut juuri mahdollisuuksia huomioida tätä etnologisen tutkimuksen perustehtävää. Kustaa Vilkunan tutkimukset nostivat monella tapaa esille uusia ulottuvuuksia esinetutkimuksen piirissä. Hän kritisoi typologista tutkimusmenetelmää siksi, että tutkimus oli ajautunut lähinnä ”elämän juhlapuolen” esineistön tutkimukseksi. (Vilkuna 1958, 14.) Vastapainoksi hän nosti esille jokapäiväisessä arkielämässä tarvittavat ja sitä ylläpitävät tuotantovälineet ja avasi näin käsityksiä arjen toimintojen luonteesta. Arkiesineiden käyttämistä havainnoimalla voitiin

hahmottaa toimintojen mentaalisia ulottuvuuksia. (Ks. Korhonen 1999, 20.) Esimerkiksi erilaisten lohipyödysten käyttöä eri vuodenaikoina sääтели Vilkun (1958, 17) mukaan pääasiassa tarkoituksenmukaisuus, eli lohen käyttäytymistapojen tunteminen ja tämän tiedon soveltaminen kalastukseen. Vaikka suhde tutkimuksissa sittemmin painottuikin lähinnä pyödyksen ja lohen välille, voidaan rivien välistä ymmärtää se, että kalastajalla ensikädessä oli tätä suhdetta säätelevä tieto hallussaan. Tekevän ja toimivan kansanmiehen Vilkuna rinnasti neroon, Newtoniin tai Edisoniin. Hän toi esille kansanomaisen ajattelutavan luonteen ja tarkoituksen sekä keksimisen kyvyn ”elämisen varmistamisessa” takeina arjen onnistumiselle. Hän kirjoitti ”tilanteesta riippuvasta henkisestä perinteestä”, eli kokemuksellisen tiedon ja taidon suhteuttamisesta tekemiseen. (Vilkuna 1975, 121.)

Funktionalismi vaikutti myös ruokatutkimuksen saralla niin, että erityyppisille ruuille pyrittiin löytämään niiden käyttöympäristö. Esimerkiksi keittämättömien jauhoruokien ’järjen’ nähtiin parhaiten löytyvän yhteydessä eränkävintiin. Sen sijaan kodin piirissä tapahtuvassa keittämisessä funktioita pidettiin vähemmän tarpeellisena. Tärkeämpää oli ”niiden [kotona valmistettujen ruokien] koostumus aineistoa ryhmitellessä ja vertailuja suoritettaessa” (Talve 1961). Ruokatutkimukset painottuivatkin talonpoikaiseen elämäntapaan, maatalouteen, viljelyyn sekä luonnonympäristön käyttöön. Tutkimuksellinen huomio kohdistettiin siihen, miten ruokaa hankittiin ja millaisissa yhteyksissä eri ruokia käytettiin (Räsänen 1982, 98). Talonpoikainen elämäntapa tutkimuskontekstina sekä yksittäisten ruokalajien ja ruokien perusteellinen kartoittaminen synnytti suomalaisesta ruokakulttuurista yleiskuvan, jota voidaan hahmottaa esimerkiksi Toivo Vuorelan (1975) ja Ilmar Talven (1990) suomalaisista kansankulttuuria kuvaavista teoksista. Niissä kansanomaisen ruokatalous liitetään omavaraistalouden tai varastotalouden piiriin. Ruokatalous käsitettiin muun taloudenpidon kokonaisuuden osaksi. Se oli ympäristön ja sen muokkauksen, vuodenaikojen ja työrytmien säätelemää. Painopiste oli erilaisissa säilöntämenetelmien, varastoinnin, ruokalajiryhmien sekä yksittäisten ruokalajien tutkimuksessa. Kokonaisuudessaan suomalaiseksi koettu ruokakulttuuri ja sille tunnusomaisena pidetyt piirteet ovatkin syntyneet lähinnä talonpoikaisen elämäntavan tutkimisesta. Aikaisempi etnologinen ruokataloudentutkimus on suuntautunut lähinnä menneisyyteen ja pyrkinyt säilyttämään tutkimuksissaan ’entisaikain’ ruokatapoja ja sellaisia ilmiöitä, joiden kulloinkin on arveltu olevan katoamassa. (Esim. Räsänen 1982, 16.)

Omavaraistalouksien sosiaalisia suhteita tutkimuksissa ovat useimmiten kuvanneet ateria- ja istumajärjestykset. Lisäksi tutkimuskohteina ovat olleet ruuanvalmistukseen ja ateriointiin liittyvä välineistö sekä keittopaikat, uunit ja hellat. Perheen yhteisesti tapahtuvaan ruokailuun ja sen keskeisenä yksikönä pidettyyn *ateriaan* alettiin kiinnittää huomiota 1970-luvulta lähtien, kun strukturalistinen suuntaus alkoi saada jalansijaa eurooppalaisessa etnologiasa. (Räsänen, 1980a.) 1970-lukua voidaan muutenkin pitää eräänlaisena käännekohtana etnologisessa ruokatutkimuksessa, sillä silloin sanamukaisesti etnologit ja antropologit kohtasivat toisensa saman ”ruokapöydän ääressä”¹¹. Strukturalismin voidaan nähdä olevan päänavauksena myös kulttuuriantropologiselle ruokatutkimukselle. (Caplan 1994, 6). Etnologiselle ruokataloudentutkimukselle yhteys antropologiaan antoi mahdollisuuksia liittää aikaisemmin irrallisina ja yksittäisinä esineinä tutkitut ruuat ”kulttuurin kokonaisuuteen”. (Räsänen 1980a, 1.)

Näiden edellä mainittujen uusien suuntauksien mahdollistamana Matti Räsänen asetti etnologiselle ruokatutkimukselle haasteen muodostaa syömisestä kulttuurinen järjestelmä. Tähän haasteeseen on suomalaisessa ruokatutkimuksessa vastannut muiden muassa sosiologi Johanna Mäkelä väitöskirjassaan *Syömisestä rakenne ja kulttuurinen vaihtelu* (2002). Mäkelän väitöskirja kulminoituu ateria-käsitteen ympärille samoin kuin Räsänen itsensä 1980-luvun alussa tekemä tutkimus *Savokarjalainen ateria* (1980b). Räsänen tutkimuksessa käytettiin soveltaen saksalaisten Günther Wiegelmanin ja Ulrich Tolksdorfin malleja. Wiegelmanin (1971, 8–12) mallissa etnologinen ruokatutkimus asettuu suhteeseen kokonaistalouden kanssa ja ateriasta (Mahlzeit) johdetaan kaikki muut ruokatutkimuksen osa-alueet, jotka puolestaan vaikuttavat aterian koostumukseen. Tolksdorfin (1975, 286–290) mallissa ateria on sekä kulttuurisesti valikoituneiden elintarvikkeiden ja ruuanvalmistustekniikoiden ja ruokalajien että sosiaalisen tilan ja ajan määrittämä kokonaisuus.

Hahmotellessaan tutkimuksensa strukturalistista ja synkronista mallia Tolksdorfiin nojautuen Räsänen (1980a, 28–30) määritteli neljä keskeistä, toisiinsa vaikuttavaa elementtiä ruokatutkimukselle. Elementit olivat ruuan

¹¹ Ensimmäinen kansainvälinen etnologinen ruokatutkijoiden symposium järjestettiin Lundissa elokuussa 1970. Symposiumiin osallistui etnologioiden lisäksi myös antropologeja. Symposiumin tavoitteena oli pohtia ruokatutkimuksen metodologisia ongelmia sekä uusia suuntauksia. (Räsänen 1980a, 1.)

materiaalinen puoli, ruokailutilanne, sosiaalinen aika sekä sosiaalinen paikka. Kun tutkimuksellinen huomio kiinnitettiin ruuan materiaaliseen puoleen, voitiin kysyä muun muassa sitä, mistä ruoka hankittiin ja millä tavoin. Itse ruokailutilanteeseen liitettiin kysymykset koska, missä ja kenen kanssa ruokailtiin. Sosiaalista aikaa kuvasivat muun muassa ihmisen elämänkaari, pyhä, arki, kesä ja talvi, sosiaalista paikkaa muun muassa koti. Neljä edellä esitettyä ulottuvuutta ovat toki tärkeitä ja tulevat tutkimuksessani esille, mutta strukturalistinen lähestymistapa sulki ulkopuolelleen keittäjän ja keittämisen, sen dynamiikan, joka ruuan valmistamiseen liittyy, sekä tämän ohella myös historiallisen ulottuvuuden.

Strukturalismilla on kuitenkin ollut varsin suuri vaikutus kulttuuriantropologisissa, etnologisissa sekä sosiologisissa ruokatutkimuksissa, joten sitä voidaan pitää merkittävänä uusien suuntauksien avajaana. Strukturalismia kohtaan on kuitenkin esitetty myös runsaasti kritiikkiä. Stephen Mennell (1985, 11–12), joka on tutkinut ruuallisen korkeakulttuurin syntyä Ranskassa ja Englannissa, moittii strukturalismia siitä, että se nostaa ruuallisen kielioppinsa nykyajasta huomioimatta ilmiön historiallisuutta. Lisäksi strukturalististen tutkimusotteiden on katsottu hahmotelleen kulttuurin käsitteen sellaiseksi, että se sulkee pois sosiaaliset ja yksilölliset erot sekä ihmiselämää rajaavat olosuhteet, kuten biologiset, sosiaaliset tai ympäristölliset reunaehdot. Tutkimuksellisen huomion kiinnittäminen kulttuurisiin systeemeihin sulkee ulkopuolelleen myös sosiokulttuuriset ja materiaaliset elementit, jotka kuitenkin ovat merkittäviä ulottuvuuksia nykyetnologiassa. (Caplan 1994, 9.)

Matti Räsänen tutkimus ruuan sosiokulttuurisista ulottuvuuksista oli kuitenkin merkittävä päänavaaja suomalaisessa etnologisessa ruokatutkimuksessa. Siinä hahmotellaan strukturaalis-funktionaalisen tutkimusotteen lisäksi myös muita mahdollisia suuntauksia, kuten ruokaan ja syömiseen liittyvää symbolista tutkimusta: ruoka identiteetin¹² tai sosiaalisen statuksen kuvaajana, kosmisen järjestyksen ylläpitäjänä tai sosiaalisen järjestyksen heijastajana. Räsänen viittaa myös rituaalitutkimuksiin – ruuallisen rituaalikäyttäytymisen heijastamaan ihmisten, jumalten ja luonnon väliseen riippuvuuteen. Sen sijaan Räsänen ei nähnyt suuntauksen luovan yhteyttä kulttuurin

¹² Ruuan merkitystä etnisen identiteetin yhtenä osatekijänä on Suomessa tutkinut Pirkko Sallinen-Gimpl erityisesti väitöstutkimuksessaan *Siirtokarjalainen identiteetti ja kulttuurien kohtaaminen* (1994), sekä lukuisissa muissa aihepiiriä käsittelevissä artikkeleissaan.

'kokonaisuuden järjestelmään'. (Räsänen 1980a, 3). Suuntana kuitenkin oli mitä ilmeisimmin tavoitella sitä keittämisen ja ruokakulttuurin monitahoista kokonaisuutta, jollaisena se nykyisin näyttäytyy.

Edellä esitetyt etnologisen ruokatutkimuksen näkökulmat ovat arvokas osa perustutkimusta. Samanaikaisesti ne ovat luoneet myös sellaista tutkimuksellista tietoa, joka on välittynyt tieteen kentältä edelleen ja sitoutunut arjen tasolla ihmisten käsityksiin ruuallisesta menneisyydestämme. Tutkimuksen ajallisen painopisteen muutos kohti nykyajan ruokatutkimusta ajoittuu 1980-luvulle. (Salomonsson 1990, 121.) Sen lisäksi myös niin kutsutulla tulkinnallisella käänteellä on ollut vaikutusta erityisesti esinetutkimuksen suhteen. Etnologiassa on yhä enemmän suuntauduttu kohti sellaisia kulttuurisia elementtejä, joita voidaan pitää enemmän ihmisen mieleen kuin todelliseen esineeseen ja arkiseen aherrukseen liittyvinä. Satu Apo on kansanomaisista alkoholinkäyttöä käsittelevässä tutkimuksessaan *Viinan voima* (2001, 26) tuonut esille sen, että kansanomaisia ilmiöitä tutkittaessa erityisesti folkloristiiikka tarjoaa tieteelliset välineet tutkia kansanomaisen elämän mentaalisia tai henkisiä ulottuvuuksia. Sen sijaan etnologian tehtäväksi hän määrittelee ”kansanomaisen taitotiedon (teknisen tiedon) selvittämisen”, jonka hän määrittelee tarkemmin lähinnä erilaisten esineiden valmistamiseksi. Nykyisin etnologinen esinetutkimus liittyy sekä intresseiltään että tavoiltaan yleisempään materiaalisen kulttuurin tutkimukseen, mutta Henry Glassien (1999, 41–42) mukaan tavoitteena ei enää suinkaan ole hankkia mahdollisimman kattavia kuvauksia yksittäisistä esineryhmistä – esimerkiksi ruokalajeista – vaan löytää se mielen ja esineen yhteys, joka ilmenee juuri ihmisen esinesuhteessa. Esineet ilmentävät ja samalla esittävät henkilökohtaisia ja kollektiivisia identiteettejä, esteettisiä ja käytännöllisiä tavoitteita sekä arkisia ja henkisiä päämääriä. Ne ilmevät esineen tekemiseen ja käyttämiseen kohdistuvassa toiminnassa.

Perinne-käsitteen ulottuvuuksia

Perinne-esineitä ja menneisyyden tulkintoja

Varhaisissa etnologisissa ruokatutkimuksissa erityisesti historialla on ollut keskeinen osa, jopa siinä määrin, että etnologia esimerkiksi sosiologisesti suuntautuneiden ruokatutkijoiden keskuudessa määritellään alaksi, joka tutkii menneisyyttä, jotain joka on joskus ollut. (Mennell & ym. 1994.) Anders

Salomonssonin (1990, 112–114) perusteellisessa pohjoismaista etnologista ruokatutkimusta esittelevässä artikkelissa historiallisiksi käsitetään pääasiallisesti ne tutkimukset, jotka ajoittuvat sellaisiin aikakausiin, joista on olemassa lähinnä vain historiatieteille tyypillistä lähdeaineistoa. Toisaalta voidaan kuvata myös jonkun erityisen ruoka-aineen tai -lajin kronologista historiaa. Myös osa perinteen käsitteeseen sitoutuvista tutkimuksista sisältää idean ruuan saumattomasta ja vuosisatojen taakse ulottuvasta historiasta. Tällä tavoin esimerkiksi lipeäkalan syömisen perinne voidaan ulottaa aina 1500-luvun joulunaikaiseen katoliseen paastoon asti ja sieltä puolestaan erilaisia kulttuurisia reittejä seuraten nykypäivään. (Salomonsson 1990, 119.) Perinteen käsitteellä tavoitellaan edelleenkin menneisyyttä, mutta enää ei etsitä suoraviivaisia perinnelinjoja, eikä ilmiön tai esineen alkuperää.

”Nyttekki ku oli Leon syntymäpäivät, ni se [haastateltavan sisko] sanoki niitä perinneruuiks. Niitähän ne on aina, vaan nyt se vaan oli keksiny siihen sen perinneruoka. Kun mä en tiää taas, että onks nää sen toisen suvun perinneruokia, niin ett mitä ne siitä ajattelee, kato nuo kaijat ja ne sieltä, että onks niillä omat perinneruuat sitte.”(H1996CI.)

Tämän päivän etnologisessa tutkimuksessa perinteen käsitteellä pyritään lähestymään nykyisyyden ja menneisyyden suhdetta. Ruokakulttuurin kontekstissa suhde näyttäytyy usein keskusteluina perinneruuista ja ruokaperinteistä. Arkipuhunnassa ja tutkimuksissakin suhde näyttää olevan problemattinen kokonaisuus, koska käytetyt termit ovat varsin usein synonyymisiä ja käyttö jäsentymätöntä. Sosiologi Johanna Mäkelä (1990, 73–73) hahmottaa suomalaisen perinteisen ruokakulttuurin eri pitäjien nimikkoruuiksi ja suomalaiskansallista identiteettiä korostavaksi perinteen uusiokäytöksi, josta voidaan muokata ”ruokatrendi” tai suomalaisuuden markkinoinnin väline. Myös arkikäytössä perinteiset ruokatavat ovat saaneet vastaavanlaisia määrittelyjä: *”Joka maakunnalla on niitä omia perinneruokia”*, totesi haastateltavani, kun kysyin häneltä siitä, mitä ruokaperinteillä tarkoitetaan (Knuutila 1999, 2).

Maakunnallisissa elävöittämis-projekteissa käytetään hyväksi suomalaisia ruokaperinettä sellaisena kokonaisuutena, jossa ruokaperinne käsitetään yhtenäiseksi, menneisyydessä vallinneeksi ”aidoksi” asiantilaksi, ja jonka materiaalista sisältöä ovat yksittäiset perinneruuat. Tällöin perinne näyttäytyy ikään kuin kouriintuntuvana esineenä, jonakin osoitettavissa olevana ilmiönä, jolla on ruokakulttuurin piirissä vaikkapa painesyltyn tai heinälaati-

kon hahmo. Tästä perinteen käsittämisestä esineenomaisena ja rajattavissa olevana ilmiönä nousevat myös useat tunteisiin ja arvostuksiin liittyvät yhteiskunnalliset ja sosiaaliset perinnekeskustelut. Tällaisia ilmiöitä voidaan havaita esimerkiksi ruokakulttuurin parissa: yksittäisiä ruokalajeja voidaan 'pitää elävänä' vaikkapa sukuseurojen vuosijuhlissa. Perinneruokia – tai itse asiassa niiden valmistusohjeita – voidaan kerätä talteen eri paikkakunnilta, kuten on tehty jo 1970-luvulta lähtien muun muassa *Kotiliesi*-lehden ja erilaisten pitäjäruokaprojektien taholta. (Esim. Räsänen 1989, 26; Sillanpää 1999, 203.) Näiden keruiden myötä on käyty keskusteluja siitä, mikä on aidoin, oikein ja perinteisin tapa valmistaa jotakin tiettyä ruokaa, ja minne jonkin tietyn ruokalajin katsotaan alueellisesti kuuluvan. Matti Räsänen (1989, 26) mukaan kyse on re-orientaatiosta. Talonpoikaista ruokakulttuuria pyrittiin elvyttämään, ja tämä ilmiö ei niinkään liittynyt viattomaan kiinnostukseen vanhoja ruokatapoja kohtaan, vaan paremminkin siihen, että sopivaksi katsottu osa ruokakulttuurista mobilisoidaan palvelemaan jotain erityistä tarkoitusta. Se, millaisena perinne sitten näyttäytyy, on hyvin pitkälti kiinni siitä, kuka tekee ”aidon ja oikean” menneisyyden määrittelyn ja valinnat siitä, kenen menneisyys on aidoin. (Heikkinen 1990, 40–41.)

Etnologisen tutkimuksen piirissä perinteen käsittäminen esineenomaisena ilmiönä kuuluu lähinnä tieteenalan alkuaikojen tutkimusintresseihin, mutta arjessa sillä näyttää olevan edelleen suuri merkitys. Ruokaperinne ja perinneruoka ovat usein myös niitä termejä, joilla viitataan etnologisen ruokataloustutkimuksen kenttään. Käsitysten taustalta voidaan suhteellisen vaivattomasti hahmottaa se kuva, joka etnologisesta ruokataloudentutkimuksesta on välittynyt tutkimuskentän ulkopuolelle. Erityisesti ruokien esineellisen tutkimuksen voidaan katsoa antavan tukea käsityksille ruokaperinteen ja perinneruokien yhteneväisyydestä sekä esineellisestä olomuodosta arkipuheessa.

Myös monissa keittokirjoissa tai ruokakulttuuria käsittelevissä artikkeleissa perinne mielletään usein sellaiseksi menneisyyteen liittyväksi ilmiöksi, josta on säilynyt vain joitakin vähäisiä viitteitä. Esimerkiksi *Kotiruoka*-keittokirjassa (2002) on oma erityinen osionsa nimeltään *Perinneruokia*. Näihin yksittäisiin perinneruokiin lukeutuvat esimerkiksi mämmi, leipäressu ja kalakukko. Varhaisimmissa painoksissa – esimerkiksi vuodelta 1959 – nuo samaiset reseptit olivat vielä muiden, tavanomaisten ruokaohjeiden joukossa. Tosin erittelyä perinteisen ja modernin välille luotiin jo tuolloin. Esipuheessa kirjoitettiin näin: ”Teoksen pohjasävy on entinen: kolmas sukupolvi voi

olla varma, että se tämän kirjan avulla oppii valmistamaan yhtä taattua ruokaa kuin 'meidän mummu' tai 'meidän äiti'. Niinpä on kirjaan varta vasten jätetty hauskoja vanhoja ohjeita, kuten tynnyrikalja ja kokonaisena paistettu porsas!" (KR 1959.) Kotiruoka-keittokirjan kyseessä olevassa painoksessa keittämisen taito ja tavat sidottiin myös edeltäviin sukupolviin – mummuihin ja äiteihin – ja näin haluttiin tuoda esiin jatkuvuus, taitojen ja tapojen välittyminen edelleen sukupolvelta toiselle. Toisaalta isoäitien ruokiin ja perinteiseen ruokakulttuuriin liitettiin myös esineellinen ulottuvuus, ne olivat ”hauskoja vanhoja ohjeita”.

Vaikka perinne sinällään arkisessa kielenkäytössä käsitettäisiin yksittäiseksi perinneruuaksi tai selkeäksi ruokaesineeksi on perinteellä näinkin käsitettynä oma merkityksensä. Yksittäiset ruokaesineet eivät sinällään enää kuvasta vallitsevia yhteisöllisiä ruokatapoja, mutta saattavat olla tärkeä osa yhteisöllistä identiteettiä. Simon J. Bronner (1981, 115–123) on analysoinut Yhdysvalloissa tekemiensä kenttätöiden yhteydessä yhtä yksittäistä ruokalajia, indianalaista kilpikonnakeittoa. Sitä valmistetaan kesäisin ja yleensä kirkon yleisötilaisuuksiin. Muutaman miehen joukko metsästää ja teurastaa kilpikonnat ja sitten naiset keittävät niistä keiton. Pääasiallisesti kukaan ei erityisesti pidä keiton mausta eikä liemmin kilpikonniin tappamisestakaan. Silti paikallisesta ruuasta ollaan ylpeitä ja perinnettä pidetään tarkoituksellisesti yllä. Ruokalajiin sisältyy eräänlainen ylpeyden ja inhon paradoksi: se erottaa ’meidät’ ’muista’ ja pitää yllä yhteisön koheesiota erityisesti ruoan omalaatuisuuden korostamisella. Suomessa määmiin, kaurakiisseliin, happanvelliin tai muihin erikoisilta maistuviin tai omalaatuisen näköisiin ruokiin voidaan liittää samanlaisia suhteita, jotka saattavat vahvistaa yhteisöllistä identiteettiä. Nämä ehkä keinotekoiseltakin tuntuvat esineelliset hahmotukset ovat osa menneisyytemme tulkintaa ja niiden jatkuvan uusintamisen merkitys on siinä, että yhteisönä identifioidumme yhteiseksi koetun menneisyytemme kautta. (Handler & Linnekin 1984, 275; Shils 1981, 167.) Merkittävää edellä esitetyissä perinteen esineellisissä esimerkeissä on niiden kuvastama menneisyysuhde ja menneisyyden arvottaminen. ”Perinteiseksi” tai ”uudeksi” leimaaminen viittaavat siihen, että perinne ei ole kuvailua, vaan tulkintaa, joka nousee jatkuvasta muutoksesta. Tällöin luokat perinteinen ja uusi viittaavat juuri siihen, että menneisyydestä ollaan tietoisia, sitä tulkitaan erilaisista lähtökohdista käsin ja sovelletaan nykykäytänteisiin. (Handler ja Linnekin 1984, 274; Heikkinen 1992b, 103.)

Tulkinnallisesti ajatellen perinteen käsitteellä viitataan mieleen ja ajatte- luun, ei siis suoranaisesti esineeseen. Barry McDonaldin (1997, 62) tutkiman australialaisen aboriginaalisuvun jäsen kertoo, että ”arkeologi voi tehdä kai- vauksia missä tahansa Australiassa, muttei löydä aboriginaalien kulttuuria sieltä, sillä se elää henkilökohtaisissa suhteissa niiden keskuudessa, jotka harjoittavat sitä”. Samoin on ruuan laita: siitä ei juuri jää jälkiä ja se elää keskuudessamme suurelta osin immateriaalisena. Tietenkin on olemassa eri- laisia kaanoneita, keittokirjoja, ruokatutkimuksia ja niin edelleen, mutta ne ovat itsessään vain pieniä kirjallisia viitteitä niitä ympäröivästä rikkaasta kulttuurista. Myös Henry Glassie (1995) on määritellyt perinteen käsitteen tarkoittamaan ennen kaikkea sosiaalista toimintaa. Hän on paikantanut pe- rinteen ihmissuhteiden alueelle, jossa tunteet, sitoutuminen ja kommunikaatio ovat ratkaisevia entiteettejä. Handler ja Linnekin (1984, 276) ehdottavat- kin sitä, ettei perinteen käsitettäisi olevan mitään essentiaalista ja rajoitettua, vaan että se tulisi nähdä menneisyyden mallina ja erottamattomana osana ny- kyisyydestä nousevaa menneisyyden tulkintaa. Näin ollen perinne on osin jatkuvaa symbolisesti konstituoitua rekonstruktiota. Käytän tutkimuksessani perinteen käsitettä tässä mielessä, kun pohdin sitä, mikä merkitys nykyajas- sa on yhteiseksi koetulla ruuallisella menneisytydellämme.

Perinteen itsestäänselvyys ja järki

Tulkitsijana ihminen on historiallinen olento. Ilmiöt, myös menneet, raken- tuvat aina aikalaiskokemuksista ja niistä nousevista lukemattomista tulkin- noista. Näin ollen tulkinnat ovat ajallisesti vaihtelevia. Menneisyys ja nykyi- syys ovat eräänlaisessa jatkuvassa kiertoliikkeessä keskenään. Kuten aiem- min toin esille, erilaiset tekniikat ja arkisen tekemisen tavat lepäävät aina menneisyytensä päällä, eivätkä keittämisen tavat ole tästä poikkeus. Folk- loristi Alan Gailey (1989, 151) on esittänyt, että kaikenlaiset uutuudet kan- sanomaisissa sekä myös teknologisissa innovaatioissa ovat rakentuneet – ja usein vieläkin rakentuvat – aiemmin opitun ja tehdyn varaan. Suuntajana on ollut todellisesta elämästä peräisin oleva kokemus, ei niinkään esimerkiksi teoreettinen järkeily. Käytännöllinen tietämys työvälineistä ja koneista, kä- sityöläisyys sekä tekemisen taustalla oleva perinne olivat se pohja, josta uu- tuudetkin nousivat. Aiemmin toin esille Marcel Maussin (1979, 105) luon- nehtimat kehon tekniikat, jotka ovat kulttuurisesti määrittäneitä sekä perin-

nesidonnaisia. Mauss (1979, 101) kirjoitti, että hän päätyi latinan 'habitus'-käsitteeseen eikä omankieliseen, ranskan tapaa ja tottumusta merkitsevään 'habitude'-käsitteeseen, jota Mauss piti liian psykologisoivana ja individualistisena. Perinne on opittua kollektiivista käytäntöä, joka on piiloutunut tekniikoihin, tullut tavaksi, jota ei tietoisesti ajatella.

Myöskään keittämisessä ei ole olemassa mitään "luonnollisia" tapoja, vaan pitkän ajan kuluessa kehittyneitä kehon tekniikoita, sekä välineiden ja raaka-aineiden käsittelemisen tapoja, joista muodostuu keittäjänaisten habituksia. Otan esimerkiksi sipulin hienontamisen. Unkarilainen ystäväni Eme-se Matyas asettaa sipulin vasemmalle kämmenelleen ja tekee sipuliin syvät ristiviillokset veitsellä. Sitten hän pienentää sipulia leikaten vasten ristiviilloksia, niin että sipulista saadaan pieniä paloja. Hän on oppinut tavan äidiltään ja kertoo, että Unkarissa sipuli leikataan niin. Minä puolestani halkaisen sipulin ja teen puolikkaisiin viillot kannasta kärkeen leikkuulaudan päällä ja hienonnan sitten sipulin veitsellä. Olen oppinut tavan äidiltäni ja lähes kaikki tuntemani suomalaisnaiset hienontavat sipulin kuvaamallani tavalla. Ruokaa valmistessani en ajattele hienontamista sen kummemmin, se käy rutiinilla. Kuitenkin rutiinin taustalla on selkeä kulttuurinen käytäntö. Kehon tekniikoita toteuttaa yksilö, mutta ne ovat silti kollektiivisesti muotoutuneita ja suhteessa taitoon omien perinteidensä päällä lepäviä. Tämänkaltaisten itsestä riippumattomien perinteiden suhteen ei voida välttämättä harjoittaa sellaista menneisyydestä arvottamista ja siitä nousevaa valikointia, jota voidaan havaita keskusteluissa perinneruuista tai ruokaperinteistä.

Entä onko järkevämpää hienontaa sipulia kämmenellä vai leikkuulaudalla? Vastaus riippuu siitä, keltä kysytään. Toisaalta tämänkaltaisia itsestäänselvyyksiä ei ole tapana kyseenalaistaa. Tuntuu järkevältä tehdä niin. Näitä käytänteitä, joilla on taustansa menneisyydessä ja jonka jatkumoina ne ovat, voitaisiin kutsua arkiperinteiksi. Niitä ei ole syytä jatkuvasti kyseenalaistaa, koska tällöin arki ei sujuisi. Siitä puuttuisivat sen kululle elintärkeät rutiinit ja tavanomaisuudet, jotka saavat arjen "rullaamaan". Tämä arkiperinteiden näkyvä negatiivisuus ja niiden toistonomaisuus ovat luoneet perinteille myös niiden negatiivisen leiman. Perinteiseksi luokitellulla tai nimetyllä on usein viitattu johonkin negatiiviseen tai konservatiiviseen, rationaalisen ajattelun vastakohtaisuuteen. Tällöin tuodaan esille perinteen mahdollinen auktoriteettipotentiaali, sen kyky jäykistää ja kahlita inhimillistä ajattelua ja toimintatapoja. Perinnettä käytetään tässä mielessä aseena erityisesti silloin, kun on kyseessä toi-

ve siitä, että ihmiset muuttaisivat totuttuja toimintatapojaan, esimerkiksi ruokailutottumuksiaan kansanterveyden edistämisen nimissä. Edward Shils (1981, 103–105) on luonnehtinut perinteisten ja vanhakantaisten ajatusmallien läpäisemää ajattelua vastakohtaksi mielen vapaudelle. Hän viittaa perinteen sisältämään auktoriteettiin, jota se kantaa mukanaan tietynlaisena varman tietämisen ylivoimana. Perinne kertoo, että ”näin ovat asiat aina olleet ja näin on aina tultu toimeen”, eli perinne perustelee paikkansa suhteellisella järkevyydellä. Jean Duruzin (2001a, 8–9) mukaan tämän kaltainen perinteisen olemassaolo voidaan keittämisessä liittää järjestyksen ja epäjärjestyksen tematiikkaan: kaikenlaiset keittämisen eksperimentit viittaavat mahdolliseen kaaokseen, perinteiset keittämisen tavat taas luovat järjestystä. Näyttää lisäksi myös siltä, että epäjärjestyksestä voidaan ihmisten mielissä selkiyttää keittämällä kotona, tietämällä varmasti mitä syö ja kenen kädestä (Knuutila, 1999). Perinne sisältää sekä tunne- että järkipitoisen suhteen menneisyyteen, riippumatta siitä, kuinka epämääräinen, ei-tietoinen tai ääneen lausumaton se olisi (Shils 1981, 106). Toisaalta perinteen käsitteellä voidaan tavoitella arjen tapojen ja taitojen rutiinina näyttäytyvien piirteiden kulttuurisia taustoja.

Perinteen käsitettä voi hyvällä syyllä luonnehtia sellaiseksi, että sillä on taipumus suhteellisen helposti kiinnittyä mihin tahansa ilmiöön. Käsitettä pidetään ylipäätään niin liukuvana, että esimerkiksi folkloristi Ben-Amosin (1984, 99) mielestä perinteen käsitteellä ei analyttisesti pystytä tarttumaan siihen laajaan kenttään, joka pitää sisällään sekä arkiset että tieteelliset määrittelyt, muutoksen ja jatkuvuuden, menneisyyden ja tulevaisuuden suhteet. Ruokatutkija ja historioitsija Merja Sillanpää (1999, 204–205) käsittää termin perinne jopa niin epämääräiseksi, ettei sitä hänen mukaansa tulisi ollenkaan sitoa ruuan yhteyteen. Hän ehdottaa, että perinteen sijasta puhuttaisiin ruuista, jotka voitaisiin osoittaa selkeästi kuuluviksi jollekin aikakaudelle ja johonkin määrättyyn sosiaaliseen ryhmään. Ehdotuksensa hän perustaa sille, että suurin osa niin kutsuttujen perinneruokien juurista voidaan jäljittää aivan muualle kuin ’kansan’ pariin¹³. Sitä perinteen ajallista kulkua ja välittymistä, jota tapahtuu äideiltä tyttärille ja kollektiivisemmin sukupolvelta toiselle, Sillanpää ei katso aiheelliseksi määritellä perinne-käsitteen alle. Käytännön taitojen suhteen sukupolvelta toiselle välittyminen on kui-

¹³ Tämänkaltainen perinteen historiallinen hahmottaminen ei ole ollut vierasta etnologiassakaan, kuten Anders Salomonsson (1990, 112–114) on tuonut esille.

tenkin merkillepantava perinteen ulottuvuus. Se ei välttämättä näyttäydy yksilötasolla tai yhden perheen piirissä, mutta kollektiivisella tasolla kylläkin. Aina ja jatkuvasti joku keittää jossakin ja pitää uudessa aktissa yllä entistä, keittää kohti sitä mielikuvaa, joka aikaisemman tekemisen kautta on syntynyt. Ja kuten edellä olen perustellut, perinteen käsitteellä voidaan yhäkin saavuttaa analyttisiä tartuntapintoja nykyisyyden ja menneisyyden jatkuvassa suhteessa.

Don Yoder (1972, 334) on määritellyt ruokakulttuurien tai kansalliseksi tai alueelliseksi luokiteltujen keittiöiden olevan kulinaarisia hybridejä, monimutkaisia erilaisista historiallisista kerrostumista sekoittuneita, mutta ilmeisen käyttökelpoisia rakennelmia. Nykyinen ruokakulttuuri ei tässä mielessä ole poikkeus, vaan siinäkin on havaittavissa ajallisia kerroksia ja aikatasojen päällekkäisyyttä. Perinteessä ei siis ole kyse pelkästä toistosta tai tietoisesta menneisyyden tulkinnasta, vaan se sisältää kehityksen sallivan dynamiikan. Vaikka perinne varhaisissa etnologisissa määritelmässä kohdistui jonnekin ”miesmuistin” rajamaille, niin nykyetnologiassa perinteen käsite nousee yksilön ja yhteisön – erityisen ja yleisen – keskinäisen vuorovaikutuksen luomasta jännitekentästä, siitä kuinka yhteisölliset käytänteet ja nykyihmisen omaksi ja individualistiseksi kokema elämisen järjesteleminen kohtaavat toisensa. Samalla tavoin kuin keittäminen taitona, on myös perinteen kenttä omalla tavallaan kulttuurinen välitila: on mahdollisuus tulkintaan, toteuttamiseen ja luovuuteen, ja toisaalta myös harkittuun uusintamiseen. Perinteen käsite aukeaa nykyisyydestä käsin: ilman ihmettelyä ja ymmärrystä nykyhetken menneisyysidonnaisuudesta ei sitä ylipäätään käsitearsenaalissa edes tarvittaisi.

Aineistot, tutkija ja metodit

Hans Christian Andersenin sadussa *Sikopaimen* (1960) kerrotaan siitä, kuinka köyhä prinssi valmistaa keittopadan lahjaksi tavoittelemalleen prinsessalle. Pata oli erikoinen. Kun piti sormeaan padan höyryissä, sai tietää, mitä missäkin taloudessa syötiin. Kuninkaan hovissa *pata sai kiehua kaiken päivää, eikä kaupungissa ollut sitä kyökkiä, jonka salaisuuksia he eivät olisi tienneet; pata juorusi niin kamariherran kuin suutarin keitot*. Keittokirjat,

keruuaineisto ja keittämistarinat – tutkimuksessani käyttämä perusaineisto – voidaan nähdä samankaltaisina kurkistuksina ihmisten keittiöihin ja niihin keskusteluihin, jota keittämisestä käydään. Keittokirjoja lukemalla aukeaa mahdollisuus – ainakin osittain – ymmärtää sitä, millaisia ovat, tai ovat olleet kunnollisiksi käsitetyt arkikeittämisen ja ruokailemisen tavat 1800–2000-luvuilla. Keruuaineisto ja haastattelut puolestaan johdattavat tutkijan yksittäisten ja keittokirjoja persoonallisempien kokemusten pariin. Myös tutkijan oma taito ja kokemus tutkittavasta ilmiöstä voidaan nähdä eräänlaisena ’juoruavana patana’, tietona siitä, miten erilaisilla keittämisen kentillä toimitaan ja millaiset merkitysjärjestelmät niillä vallitsevat.

Työn alkupuolella kuvasin sitä, kuinka ruoka sinällään on sekä materiaalinen että immateriaalinen ilmiö. Se on olemassa materiaalina, yhtä lailla niin puheina kuin tekoinakin. Valmiit ruokaesineet katoavat kuitenkin lähes heti kun ne on tehty. Näin ollen sitä, mitä kutsumme ruokakulttuuriksi, on jatkuvasti keittämisen ohella tehtävä myös puhumalla ja kirjoittamalla. Tekeminen, puhuminen ja kirjoittaminen ovat jatkuvassa vuorovaikutuksessa toisiinsa ja ruokakulttuuri representoituu sekä teksteinä että todellisina ruokaesineinä. Ne ovat tutkimukseni puitteissa yksi väylä, jonka kautta pyrin ymmärtämään niiden lähtökohtana ollutta elettyä elämää. Samalla tapaa kuin köyhän prinssin tekemä pata, kannattelevat esineelliset representaatiot enemmän kuin päällisin puolin tarkasteltuna näyttää. Tutkiva katse ei silloin niinkään kiinnity esineeseen itseensä, vaan esineen tekijään sekä siihen elämiskontekstiin, jossa esinettä käytetään ja jossa se on valmistettu. On kyse mielen ja esineen yhteydestä. Tämän yhteyden ymmärtämistä on tavoiteltu representaation käsitteellä. Glifford Geertz (1986, 373) on todennut, että kaikki se, mitä toisten kokemuksista voimme saavuttaa, ovat juuri representaatioita ja objektivointeja. Ne ovat ainoa tie ymmärtää toisten kokemuksia, sillä meillä ei ole mitään maagista välinettä tunkeutua toisen tietoisuuteen. Tämä rajoite olla pääsemättä sisälle toisen mieleen tai kokemukseen ei ole oleellista etnologiatieteissä, sillä etnologia ja kulttuuriantropologia ovat kiinnostuneet siitä, kuinka ihmiset itse kokevat itsensä, elämänsä ja kulttuurinsa. (Bruner 1986, 9.) Paradigmaattisten muutosten myötä etnologinen esinetutkimus on siirtynyt esinekeskeisyydestä kohti kokijasuhdetta. Merkityksiä ei niinkään pyritä löytämään jo tuotetusta ja valmiista esineestä itsestään, vaan koetetaan ymmärtää niitä käsityksiä, joita ihmiset itse sitovat valmistamiinsa ja käyttämiinsä esineisiin sekä kollektiivisella että yksilöllisellä tasolla. Paradigmaat-

tininen muutos on vaikuttanut myös metodologisessa mielessä niin, että erilaiset tekstuaalistetut aineistot ovat esineiden sijasta pääasiallisia elämisen ymmärtämisen lähteitä. Kenttätyö – etnologian perusmenetelmä – on korvautunut pitkälti haastattelujen tekemisellä. Näiden suullisesti tuotettujen ja myöhemmin litteraatiolla tai muilla toimenpiteillä tekstuaalistettujen aineistojen lisäksi käytetään runsaasti erilaista muisteluaineistoa ja muita kirjallisia lähteitä. Varsinainen kentällä tapahtuva osallistuva havainnointi ja siihen liittyvät metodit ovat vähäisemmässä asemassa. Tästä siirtymästä johtuen voidaan päätellä, että etnologian parissa eri tavoin ylöskirjautuvia todellisuuden representaatioita pidetään relevantteina välineinä ihmiselämän ymmärtämisessä. Etnologiassa on tulkinnallisen otteen myötä lisääntynyt käsitys siitä, että eri tavoin kerätyt aineistot eivät suoranaisesti ole jossakin olevan todellisen elämän kirjallisesti, suullisesti tai esineellisesti tuotettuja faktoja, vaan erilaisia polyfonisia tulkintoja ja representaatioita eletystä elämästä (Lönnqvist 1990).

Tutkimuksessani keskeisellä sijalla on kolme erillistä aineistoa: keruuaineisto *Lapsuuden ruokamuistoja* (224 kirjoittajaa), elämäkerralliset keittämistarinat (10 haastattelua) sekä otos suomalaisia keittokirjoja 1850-luvulta 2000-luvulle. Tulkitsevassa tutkimusotteessa aineistot määritellään analyysivaiheessa väljässä mielessä teksteiksi, jotka aukeavat erilaisissa lukemiskonteksteissa ja myös yhteydessä toisiinsa. Laajan taustakontekstin teksteille muodostaa luonnollisesti se metakulttuurinen ympäristö, jonka parissa ne ovat syntyneet ja joka taustoittaa ne. (Ks. Honko 1980, 33–35.) Käyttämässäni aineistoissa tämä merkitsee sitä, että ne ovat kukin omalla tavallaan suomalaisen ruokakulttuurin heijastumia. Tässä kokonaisuudessa aineistoilla voidaan ajatella olevan niin kutsuttu ensisijainen syntykonteksti, eli se funktio, jota varten ne on luotu. Guy Cookin (1992) praktisten ja ”tekstinulkoisten” kontekstikäsitusten mukaan kullakin tekstillä on jokin funktio, joka määrittelee tekstin roolin ja sen, kuinka se tullaan vastaanottamaan. Jokainen aineisto aukea myös ikään kuin ’viattomuudessaan’, keittokirjat keittämisen helpottajina ja muisteluaineistot menneisyyden vilpittöminä kuvaajina. Nämä luonnolliset kontekstit toimivat tutkimuksen etnologisena kenttänä, josta ensisijaiset havainnot tehdään.

Keittokirjoja tulkitsen taidon ja taitamisen tekstuaalisina ilmaisuina. Ne kuvaavat eräällä tapaa taidon formaaleja puolia, sitä, kuinka taito ja taitaminen lukuisine variaatioineen tiivistetään teksteiksi ja seikkaperäisiksi

ohjeiksi. Keittokirja-analyysi valottaa taitoa ja tekemistä omasta perspektiivistään käsin. Keittokirjat voidaan käsittää myös teksteinä, joihin sisäänkirjoitetaan erilaisia yhteiskunnallisia ideologioita ja näitä ideologioita tukevia artikulaatioita. Erkki Karvosen (1993, 18) mukaan artikulaatio kuvaa toimintaa, jossa diskursiivinen käytäntö ottaa yhteyteensä aiemmin irrallisina pysyneitä seikkoja taustalla olevan ideologian mukaisesti. Tällöin uusi elementti kytketään osaksi diskurssin strukturaalista kokonaisuutta ja se saa identiteettinsä suhteissa toisiin systeemin jäseniin. Tämän tapaisia diskursiivisia käytänteitä voidaan havaita erityisesti 1800-luvun loppupuolen keittokirjoissa, jotka liittivät keittämisen tekniikoihin tehokkaasti kaikki ne ideat, jotka tukivat esimerkiksi naisen ja kodin saumatonta yhteyttä. Toisaalta niissä myös kerrottiin siitä, mitkä ovat epäilyttävinä pidettyjä keittämisen muotoja.

Keittokirjat ovat myös tärkeä osa arkikeittämistä. Ne ovat eräänlaisia muistin paikkoja kirjallisine ja kuvallisine representaatioineen. Keittokirja-esineisiin jääneet tekemisen jäljet kuvaavat keittämisen taidosta sellaisia puolia, jotka eivät välttämättä näy muissa aineistoissa. Keittokirjat keräävät sivujensa väliin muita tekstejä ja muistilappuja. Niiden sivuilla olevia reseptejä korjataan ja muunnellaan kokemusten myötä. Varsin usein kulunut keittokirja aukeaa helposti paikasta, josta se on avattu monia monituisia kertoja. Yleensä nuo erityiset sivut koskettelevat ruokia, joita valmistetaan vuosisyklissä ehkä vain kerran tai kaksi. Tällä tavalla keittokirjat ovat mukana perinteen ylläpitämisessä ja sen jatkuvassa rakentamisessa.

Kerronta- ja haastatteluaineistot puolestaan luovat kuvan kansanomaisen keittämisen tekniikoiden moninaisuudesta sekä niistä odotuksista, joihin keittämisellä on pyritty vastaamaan. Aineistoilla pyritään hahmottamaan keittämisen taustalla vaikuttavia ajatuksia ja tahtoja sekä kuvaamaan arki-keittämisen menneisyysuhdetta. Keruuaineistossa tavalliset suomalaiset ihmiset muistelevat lapsuutensa ruokatapoja, mutta ottavat kantaa myös nykyajan ruokakulttuuriin. Kerronnassa hahmottuvat nykyisyydestä nousevat tulkinnat muun muassa siitä, millainen on ja on ollut ihmisen suhde ympäristöön ja ruokamaisemaan. Toiseksi kirjoittajat tulkitsevat ruuan ja syömisestä kautta hahmottuvaa yhteisöllisyyttä, meitä ja muita, normeja ja tapoja. Aineistot hahmottavat myös perinteen pitkiä eläviä linjoja ruokakulttuurissa. Lisäksi aineistoissa viitataan myös keittämiseen toimintana; siihen kuka keitti ja miten ja millaisia ovat kansanomaisen keittämisen tekniikat.

Suurin osa keruuseen osallistuneista kirjoittajista on naisia, joista usea kertoi äitinsä ja isoäitinsä keittämistavoista. Aineistoissa hahmottuu täten pitkäaikaisten arkikokemusten myötä syntynyt käsitys ruuanvalmistuksen saaloista ja keittämisen naiskulttuurista. Haastatteluaineistossa eri-ikäiset keittävät naiset kuvaavat elämäänsä ja sen käännteitä sidottuina keittämistapahumiin ja -kokemuksiin. Erityisen painokkaasti aineistosta nousevat kuvaukset siitä, kuinka keittämisen taitaminen ja siihen liittyvät käsitykset opitaan erityisesti oman äidin tai isoäidin avulla. Näistä keittämisperinteistä syntyneet mallit ja muodot tulevat esille, kun naiset soveltavat kodista saatuja keittämisen malleja omaan elämäänsä sekä käytännön ratkaisuihin että keittämistä ohjaavina ideaalimalleina.

Tutkimuksen kulussa olen käyttänyt jossain määrin myös erilaisia pienaineistoja, kuten lehtiartikkeleita ja mainoksia. Nykyaikaisten keittämisen tapojen ymmärtäminen on edellyttänyt aktiivista sanomalehtien, aikakauslehtien ja televisio-ohjelmien seuraamista sekä aivan konkreettisia keittämisen toimia. Väitöskirjan kuvitus on peräisin yleisistä kuva-arkistoista. Kuvat eivät sinällään ole analyysin kohteena, vaan niiden tarkoitus on herättää mielikuvia kulloinkin puheenaiheena olevasta ilmiöstä.

Kirjoja keittämisen taidosta

Suomalaiset arkistokokoelmat ihmiselämän eri alueilta ovat varsin laajoja ja ulottuvat melko tiheänä 1800-luvun alkupuolelle saakka. Monissa aineistoissa on kuvattu arkielämää tavalla tai toisella, jos ei suoraan, niin vähintäänkin esineiden kuvausten tasolla. Aiemmat aineistonkeruutavat eivät kuitenkaan ole voineet tarttua kiinni ihmisen liikkeisiin – kuten keittämiseen – eivätkä ole välttämättä tuoneet esille sitä, miten arjessa toimittiin. Kuten aiemmin toin esille, ovat etnologiset ruokataloustutkimukset kohdistuneet pääasiassa ruokalajien luokkiin, eivät niinkään tekotapoihin. Tästä syystä olen päättänyt tukeutua keittokirjoihin keittämisen taidon nyanssien kuvaajina. Lisäksi keittokirjat kertovat tutkimuksessani keittämisen ”virallisesta” ja tieteellisestä puolesta, jotka ovat väistämättä vaikuttaneet kodin ja yksityisen piirissä harjoitettuun keittämiseen. Kolmanneksi keittokirjat kertovat myös siitä, miten taidosta voidaan kirjoittaa ja kertoa, miten pyrkiä hahmottamaan tekstin avulla jotain sellaista, mitä on toisinaan sanoinkin hankala kuvata. Keit-

tekirjoja on käytetty tutkimusaineistoina jonkin verran, mutta ei juuri suomalaisessa tutkimuskontekstissa. Tästä syystä on tarpeen sisällyttää lähdekritiikkiin joitakin mainintoja siitä, mitä keittokirjat ylipäätään ovat ja miten niitä on luotu.

Käsikirjoitukset

Keittokirjoista ei voida puhua yhtenä yhtenäisenä kirjojen luokkana, vaan niitä voidaan tyypitellä muutaman eri periaatteen mukaan. Ennen kirjapainotaidon keksimistä keittokirjat olivat lähinnä käsin kopioituja pieniä oppaita keittämisestä tai eräänlaisia muistikirjoja. Käsikirjoituksia keittämisestä on kirjoitettu jo 200-luvun Kreikassa. Athenaioksen dialogi *Filosofit pidoissa* perustuu pariinkymmeneen tekstiin eri kirjoittajilta. Myös muualla Euroopassa keittokirjoja on tehty käsikirjoitusten ja kopioiden muodossa. Yhtenä merkittävänä säilyneenä käsikirjoituksena pidetään niin kutsuttuja *Apicius*-käsikirjoituksia, jotka ovat 800-luvulta. Näiden käsikirjoitusten arvellaan olevan kopioita 200–300-luvuilla kirjoitetuista reseptikokoelmista, joita on ajan saatossa kopioitu käsin yhä uudelleen ja uudelleen. (Elo ym. 2002, 10.) Myös muita käsikirjoituksia – muiden muassa englantilainen *The Forme of Cury*, joka laadittiin Richard II:n hovissa oleskelleiden lääketieteen ja filosofian maistereiden opastuksella – on säilynyt ajalta ennen kirjapainotaidon keksimistä. (Parkkonen 1990, 17.)

Ilmeisesti varhaisimmat käsikirjoitukset oli suunnattu yläluokkaisille käyttäjille, koska suuri osa tavallisista ihmisistä oli lukutaidottomia. Stephen Mennell (1985, 64–66) arvelee, että ennen 1900-lukua vain pieni osa ammattikeittäjistä tai kokeista osasi lukea, joten talon emäntä on saattanut välittää ohjeet henkilökunnalle suullisesti. Lukutaidon puutteesta ja kirjojen vähäisyydestä johtuen ei siis ole lainkaan itsestään selvää, että teksteihin ja niiden sisältämiin tietoihin olisi ollut kaikilla vapaa pääsy. Apuvihkoihin, joita käytetään keittämisen tukena, on yleensä kerätty keskeisiksi ymmärrettyjä perusohjeita. Perusohje voi olla esimerkiksi kymmenelle hengelle tai se saatetaan ilmaista vain prosentti- tai suhdelukukuina. Muuntelu tehdään perusohjeeseen tukeutuen. Pitkän keittämiskokemuksen myötä perusohjeen yleensä oppii ulkoa, mutta toisinaan voidaan silti turvautua muistivihon varaan. (Perkko-Räisänen 2004.) Käsikirjoitettuja vihkosia on käytetty keittämisen apuna myös säätyläisten keskuudessa kartanoissa

ja pappiloissa. Esimerkiksi 1800-luvun alkupuolella Sarvilahden kartanos-
sa Pernajassa oli kartanon emännillä kirjanen, johon olivat kirjoittaneet
ruokaohjeitaan kolmen sukupolven edustajat: Catharina Elisabeth von
Born, hänen tyttärensä C. A. Munck ja tyttärentyttärensä C. E. Hisinger.
Myös Tervikin kartanossa on ollut käytössä samankaltainen sukukeittokir-
ja, jonka vanhimmat ruokaohjeet ovat 1820–1830-luvuilta. (Lüchou 1969,
156.) Edith Hörandnerin (1981, 119) mukaan käsikirjoitukset ovat helpot-
taneet henkilökohtaista muistamista ja laajentaneet keittäjän repertuaaria.
Keittävä nainen on voinut siirtää niihin myös omia keittämiskokemuksiaan.
Käsinkirjoitetut vihkoset ovat olleet eräänlaista arvotavaraa, koska ruoka-
ohjeet kuvaavat herrasväen keskuudessa sopivaksi katsottua ruokakulttuu-
ria ja tyyliä. (Knuutila 2006, 70–71.)

Myös erilaisissa keittokouluissa on opiskelun ohella syntynyt muistiin-
panoista koostuvia käsikirjoituksia. *Kansan keittokirjan* (1893) tekijä ja
Helsingin tyttökansakoulun jatkoluokan ruuanvalmistuksen opettaja Anna
Friberg kirjoitti kirjansa esipuheessa, että *muistinsa tueksi ovat oppilaat
saaneet tehdä pieniä kirjallisia muistiinpanoja*. Myös Anna Olsonin joh-
tamassa keittokoulussa opettajakokelaat kirjoittivat ruokaohjeet vihkoihin.
Koulun järjestämää opettajatutkintoa esittelevässä artikkelissa *Kansakou-
lun lehdessä* 4.6.1891 kirjoitettiin näin: ”Tutkinnoissa oli esille pantu - -
oppilaiden muistinpanokirjat - - näihin olivat oppilaat kirjoittaneet kaikki
valmistamansa ruokalajit, joten ne olivat kokkikirjain tapaisiksi muodos-
tuneet, eroten näistä ainoastaan siinä katsannossa, että sisälsivät ruoka-ai-
neiden hintasuhteita ja ravintomäärää, ynnä viittauksia terveysopillisiin
havaantoihin.”

Painetut keittokirjat

Ensimmäinen Euroopassa painettu keittokirja oli Nürnbergissä julkaistu
Kuchenmeisterey (1485), josta otettiin peräti 56 uusintapainosta (Mennell
1985, 65). 1600-luvulle tultaessa keittokirjoja oli julkaistu jo kaikilla eu-
rooppalaisilla pääkielillä, mutta varsinaisesti massoille suunnattuja keittä-
misoppaita alkoi ilmestyä enenevässä määrin vasta 1700-luvulla, jolloin
myös Suomessa alettiin julkaista ruokatuotantoon liittyviä pieniä opaskir-
jasia. Ensimmäisiä Suomessa julkaistuja keittovihkosia voisi luonnehtia
eräänlaisiksi neuvokeiksi. Varsinaisia peruskeittokirjoja alkoi ilmestyä Poh-

joismaissa 1700-luvulla ja ne ovat esikuvia nykyisille keittokirjoille, joissa esitellään luokittain perusohjeita ja niiden lisäksi muita oleelliseksi katsottuja huomioita: mittataulukkoita, erilaisia raaka-ainekuvastoja, kattamis- ja tarjoiluohjeita ja muita kodin piiriin liittyviä tarpeellisina pidettyjä seikkoja. Ensimmäisenä suomenkielisenä keittokirjana pidetään Elias Lönnrotin suomentamaa *Hywäntahtoisia Neuwoja Katowuosina* (1834), jossa käsitellään lähinnä luonnosta saatavien raaka-aineiden tai hallan vaurioittaman viljan hyväksikäyttöä katovuosina. Kirjassa annetaan myös muutamia ohjeita *rawitsewien rokkain eli keittojen laittamisesta*. Ensimmäisenä pelkäättään keittämiseen keskittyvänä suomenkielisenä keittokirjana pidetään kuitenkin vuonna 1849 julkaistua *Kokki-kirjaa*, joka on yksi tutkimukseni päälähteistä¹⁴. Myös se oli suomennos ruotsalaisesta alkuperäisteoksesta. Sen sijaan 1878 painettu *Tant Hildas kokbok* (Hilda tädin keittokirja¹⁵) oli vaasalaisen Mathilda Cargerin kirjoittama ja näin ollen ensimmäinen kotimainen keittokirja¹⁶. (Lüchou 1969, 158–159, 162.) Varsin merkittäviä peruskeittokirjoja ovat suomalaisissa kodeissa olleet Anna Olsonin keittokirja (eri painokset vuosina 1892–1920) ja vuodesta 1908 julkaistu *Kotiruoka*, jota painetaan edelleen. Mentaliteettihistorioitsija Pascal Oryn (1996, 448, 453) mukaan painetut keittokirjat, joihin edellä mainitut kuuluvat, voidaan erottaa kolmeen luokkaan. Käytännöllisten oppaiden ja dietetiikkaoppaiden lisäksi voidaan puhua niin kutsutusta gastronomisesta kirjallisuudesta, jolla tarkoitetaan hienoon ruuanvalmistukseen (*haute cuisine*) sekä ruokailuun liittyviin säännöstöihin ja etikettiin keskittyvää kirjallista diskurssia. Suomessa varsin käytettyjen *Kotiruuan* ja *Keittotaidon* tyyppiset peruskeittokirjat eivät kuulu Oryn luokittelun mukaan gastronomiseen kirjallisuuteen, vaikka niissä on tekstiosuuksia, jotka voitaisiin löyhästi määritellä kuuluvaksi gastronomisen kirjallisuuden piiriin. Peruskeittokirjat ovat luettavissa käytännöllisten oppaiden luokkaan.

¹⁴ Tutkimuksessani ei käytetä *Kokki-kirjan* ensimmäistä painosta, vaan vuonna 1862 julkaistua toista painosta.

¹⁵ Tutkimuksessani käytän *Hilda tädin keittokirjasta* painosta vuodelta 1884, joka on kokoelmisani.

¹⁶ Mathilda Carger oli tukholmalaisen tukkukauppiaan H. C. Cargerin tytär. Mathilda Carger muutti siskonsa kanssa Vaasaan ja piti siellä pensionaattia. Ilmeisesti Hilda tädin keittokirjan ohjeet olivat osin peräisin pensionaatin keittiöstä. (Lüchou 1969, 162.)



Herrasväen kyökkipiika.
Kuv. Ahti Rytönen.
– Keski-Suomen Muisti-
arkisto, Ahti Rytkösen
kuvakokoelma.

Keittokirjat kulttuuri- ja sosiaalhistoriallisina lähteinä

Mitä keittokirjat ovat haudanneet kansiensa väliin? Ensinnäkin ne ovat kunkin aikakauden kuvajaisia. Varhaisista käsikirjoituksista voidaan hahmottaa tietyn aikakauden yleisiä makutottumuksia, keittämisen tapoja sekä tyylejä. Patricia Storacen (1986, 62) mukaan jokainen keittokirja, tietoisesti tai tiedostamatta, on sosiaalhistoriallinen kuvaus ja näin ollen keittokirjoja voidaan kutsua kulttuurisiksi teksteiksi, sillä ne on raskautettu oman aikansa ja paikkansa merkityksillä.

Keittokirjoja lukiessa aikalaiskuvat tulevat esille monella tavalla. Esimerkiksi *Kotiruuuan* ensimmäisessä painoksessa annetaan kirjan lopussa useita juhlapäivällis-ehdotuksia, jotka on kirjoitettu suomeksi, mutta myös ranskaksi ja englanniksi. Vieraille kehoitetaan tarjoamaan *Consommé aux petits patés* (kirkasta lientä pienien piirasten kera) tai *Esturgeon, sauce tartare* (kylmää sampea tartarikastikkeen kera). Ohjeesta voidaan lukea, että *kala koristellaan tryffeleillä, tomaateilla, vihreillä herneillä ja pienillä punajuurilla*. Tavalliselle kansannaiselle nämä keittokirjan viimeiset sivut

ovat mahdollisesti luoneen kurkistusikkunan sellaisiin elämisen tapoihin, joita on ehkä ollut vaikea edes kuvitella. Kun jälkiruoaksi on ehdotettu hovi­jälkiruokaa tai lumivuorta, voi miettiä, millaisena etenkin lumivuori on mielikuvallisesti auennut erilaisissa maailmankuvallisissa konteksteissa. Vastaavasti toisenlaisissa sosiaalisissa yhteisöissä on ymmärretty se metaforinen yhteys, joka syntyy, kun yhdistetään hovi, lumivuori ja valkoinen marenki. Keittokirjojen kirjoittajat ovat olleet hyvin perillä – ja olleet useasti myös osallisia – siitä kulttuurisesta merkitysjärjestelmästä, johon liittyvät illalliskulttuuri, vieraat kielet, monimutkaiset ruokalajit sekä sellaiset seurustelemisen tavat, jotka edellyttivät 9–10 ruokalajin ehdotelmia. Keittokirjat ”muistavat” siis aikakausia, tunnelmia ja tekniikoita. Toisaalta ne ovat myös todellisia praktisia väyliä erilaisiin elämäntapoihin. Voidaan hyvin kuvitella sitä, millainen merkitys 1800-luvun puolivälin ostettavissa olevilla keittokirjoilla on ollut sellaisessa sosiaalisen nousun kokeneessa taloudessa, jossa emännällä ei ole ollut tukenaan esimerkiksi ’sukukeittokirjaa’ tai sopivasta kodista perittyjä keittämisen tapoja. Keittokirja toimi tällöin sekä ylempien sosiaalisten ryhmien elämäntapoja paljastavana lähteenä että todellisena ja käytännöllisenä mahdollisuutena kohota sosiaalisesti ainakin ruuallisessa mielessä.

Vaikka keittokirjojen voidaan katsoa välittäneen erilaisia ideologioita, ne eivät kuitenkaan suoraan osoita sitä, kuinka todellisessa elämässä on käytäytytty. Ne ideologiat, joita nähdään hautautuneen keittokirjojen rivien väliin, voivat yhtä hyvin olla keittokirjan kirjoittajan tai tekstiä tutkivan tutkijan luomuksia tai käsityksiä. (Neuhaus 1999, 530.) Lynne Ireland (1981, 111), joka on tutkinut niin kutsuttuja koottuja keittokirjoja¹⁷ (compiled cookbooks), on kysynyt sitä, mitä keittokirjat itse asiassa kuvaavat todellisista keittämisen tavoista. Tuodaanko niissä esille totuus vai ideaali? Ilmeisesti keittokirjat vastaavat tavallaan kumpaankin kysymykseen. Ne antavat viitteitä siitä, miten asioiden tulisi yhteisön sisällä olla. Toisaalta ne myös vastaavat todellisiin arjen haasteisiin antamalla käyttökelpoisia ja kokeiltuja ohjeita. Vaikkakaan ei ole tehty kattavaa selvitystä siitä, kuinka yksittäisiä keittokirjoja on käytetty, viittaavat niissä olevat kirjoitukset ympäröiviin historiallisiin ja kulttuurisiin konteksteihin. (Neuhaus 1999, 536.)

¹⁷ Kootut keittokirjat ovat oma keittokirjalajinsa. Yleensä ne tehdään hyväntekeväisyyttä varten keräämällä kokoon ruokaohjeita jonkun tietyn ryhmän jäseniltä.

Nicola Humlen (1996, 15–16) mukaan keittokirjat ovat tuoneet esille sekä kollektiivisia pelkoja että haluja. Populaarina genrenä keittokirjat ovat nopeasti reagoineet sellaisiin taloudellisiin ja sosiaalisiin muutoksiin, kuten uusimpaan ravitsemus- ja terveystietoon, joilla on ollut vaikutusta kotikeittämiseen ja sen tapoihin. *Kotiruuan* sivuilta heijastuvat esimerkiksi suuret historialliset tapahtumat. I maailmansotaa seuranneen pula-ajan myötä *Kotiruokaan* lisättiin *Sotakeittokirja* vuonna 1918. Kieltolain aikainen ja sen jälkeinen alkoholipolitiikka vaikutti niin, että kotiviinien valmistusohjeet poistettiin *Kotiruuan* 14. painoksesta vuonna 1938. Vuonna 1959 uusitussa 23. painoksessa puolestaan huomioitiin tuolloin modernina käsitetty keittiötekniikka, muiden muassa pakastin ja sähköhella. Seuraavat suuremmat muutokset on tehty 1970- ja 1980-luvuilla. Vuonna 1978 julkaistun *Kotiruuan* 39. painoksen toimitti kotitalousopettaja Marketta Levanto. Tuolloin uudistuksissa keskityttiin tyydyttämään aikakaudella vallinnutta uutta terveysajattelua sekä ravitsemussuosituksia. (Levanto 2003.) Vuonna 1987 uusittua 48. painosta toimittajat luonnehtivat kirjaksi, joka on uudistettu ”kannesta kanteen mutta kaiken hyvän säilyttäen ja silti nykyiset ruoanvalmistustavat huomioon ottaen”. Pääperiaatteina uudistustyössä olivat ”maukkaus, taloudellisuus, ravitsemussuositukset ja nykyaikaiset ruoanvalmistusvälineet”. Tekijät poistivat osan vanhoista ohjeista, mutta vastaavasti lisäsivät esimerkiksi sellaisia kansainvälisen keittiön ruokia, jotka katsoivat ”juurtuneen osaksi suomalaista ruokakulttuuria”. Keittokirjat eivät kuitenkaan uudistu vain kollektiivisten vaateiden mukaan, vaan muutostöitä edellyttää varsin inhimillinen ja pienen joukon tekemä toimitustyö. *Kotiruuan* ensimmäisessä painoksessa kirjan sisältöön vaikuttivat toimittajien, Helsingin kasvatusopillisen keittokoulun opettajattarien Edit Reinilän, Sophie Caloniuksen ja Valma Krankin kotitautta ja toimintaympäristö. Sen jälkeen *Kotiruuan* uudistamisesta ovat vastanneet 2–3 hengen toimitusryhmät. Voidaankin todeta, että tällöin inhimillisillä vaikuttimilla on melkoinen painoarvo, koska uudistus suoritetaan myös toimittajien hyväksi katsomien periaatteiden mukaisesti.

Keittokirjat ovat osin myös vallanpitäjän ääni. Keittokirjat ovat olleet ja ovat edelleenkin merkittäviä välittäjiä yhteiskunnallisille normeille ja erityisesti sukupuolnormeille. Niiden neuvovat tai johdattelevat tekstit antavat yksityiskohtaisia tietoja siitä, kuinka tuli käyttäytyä ja millainen oli kunkin aikakauden sukupuoleen sidottu keittämisen tapa. (Neuhaus 1999, 531.) Ruokareseptit voivat olla Jessamyn Neuhausin (1999, 547) mukaan piiloisia

ohjeita siitä, kuinka naisen tulisi käyttäytyä yhteisössä ja yhteiskunnassa. Valta ei tällöin ole näkyvää ja julkeaa. Neuhausin tutkimusten mukaan keittokirjat voivat osoittaa sen paikan, josta yhteiskunnan liitokset natiisevat. *Kotiruuassa* nainen oli pitkään itsestään selvyys ruokien laittajana. Tosin 48. painoksessa vuonna 1987 keittämistä ei enää sukupuolitettu niin voimakkaasti kuin aiemmin. Kuitenkin kirjan johdannosta voi vielä lukea, että kunnollinen keittämisen ja keittokirjojen tekemisen taito nousee keittämisen naisperinteistä: kirjoittajat kiittelevät lukuisia kommentteja antaneita naiskollegojaan sekä erityisesti ”oppiäitiänsä”.

Keittokirjat kansanomaisen kuvastajina

Keittokirjoja ja erilaisia kodin piiriin suunnattuja oppaita on käytetty varsin paljon tutkimusaineistoina erityisesti ruuan ja sivilisoitumisen yhteyttä käsittelevissä tutkimuksissa, joista merkittävimmät lienevät Norbert Eliaksen *The Civilizing process* (1982), K. Changin (1977) perusteellinen tutkimus kiinalaisesta keittiöstä sekä Stephen Mennellin *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present* (1985). Myös Michel Foucaultin *Seksuaalisuuden historia* (1998) nojautuu erilaisiin elämänohjeisiin ja elämäntaitoon – myös dietetiikkaan – liittyviin kirjoituksiin. Muita keittokirjojen kautta lähestytyjä tutkimusalueita ovat olleet muun muassa erilaisten keittiöiden tai kansallisten identiteettien rakentumiset (esim. intialainen keittiö: Appadurai 1988) sekä yritykset ymmärtää menneisyydessä vallinnutta ruokakulttuuria (esim. kreikkalainen keittiö: Sapounaki-Dracaki 2003).

Yhteistä edellä esitellyille tutkimuksille on niiden pyrkimys lähestyä keittokirjoja teksteinä, jotka välittävät kulloinkin vallitsevia ideologioita tai niiden rakentumisia. Stephen Mennellin (1985) ja Norbert Eliaksen (1982) analyysit sivilisoitumisesta – ruokakulttuuri yhtenä esimerkkinä – ovat analyysitapoja, jotka tulkitsevat tekstejä paljastamalla niitä kytköksiä, joita diskursseihin on artikuloitu. Tällöin keittokirjat aineistona eivät niinkään vastaa kysymykseen arkikeittämisen taitamisesta, vaan paremminkin ne etsivät toimintaa sääteleviä tai jäsentäviä ideologioita, kulttuurisia malleja ja käytänteitä. Toinen yhteinen nimittäjä Eliakselle ja Mennellille on tutkimusten historiallinen ulottuvuus, ne polut, joita pitkin ideologiat ovat kulkeneet ja jättäneet jälkiänsä. Tällöin käytetyt aineistot, keittokirjat, voidaan nähdä erään-

laisina muistin paikkoina. Yleisesti 'muistin paikat' -käsitteellä viitataan sellaisiin konkreettisiin paikkoihin – kuten hautausmaihin, museoihin, muistomerkkeihin, rakennuksiin – jotka kiinnittävät yhteisön tekemää muistelu-työtä tai jotka ikään kuin kantavat tiettyjen historiallisten tapahtumien muistoja. (Nora 1996, xvii.) Peruskeittokirjoja ei voida liittää tämänkaltaiseen määrittelyyn suoraan, sillä ne eivät kirjaesineinä sinällään herätä, sido tai kannu muistia, paitsi joissain erityistapauksissa¹⁸.

Matti Räsänen (1980b, 185, 59) mukaan keittokirjoilla ei varsinaisesti ole merkitystä kansanomaisen keittotaidon tutkimuksessa, koska ne ovat syntyneet lähinnä kansalle suunnatusta ruokavalistuksesta, eivätkä ne tällöin perustu kansanomaisiin resepteihin. Hän kuitenkin mainitsee, että 1890-luvulle tultaessa ”päästiin jo tekemään suomalaisen materiaaliin perustuvia keittokirjoja”, joista edellä mainittu Anna Fribergin *Kansan keittokirja* (1893) on esimerkki. Kustaa Vilkuna kirjoitti vuonna 1953 (s. 5) karjalaisia ruokia käsittelevän keittokirjan esipuheessa, että ”tavalliset keittokirjat ovat kaihtaneet kansanomaisia ruokia lainaten mieluummin ulkolaisten keittiöiden ohjeita”. Italialainen kirjallisuudentutkija Piero Camporesi (1998, 85–86) tulkitsee, että keittokirjat ainakin 1800-luvun loppupuolen Italiassa olisivat olleet lähinnä kuvauksia porvariskeittiöissä harjoitetusta luovuudesta. Vastaavasti kansanomaisen keittotaito tuolloin uusinsi omaa, muuttumatonta ja toistavaa stereotyyppistä tapaansa ilman keittokirjojen tarjoamaa apua. Näihin käsityksiin tukeutuen keittokirjoja voitaisiin siis käyttää lähinnä niihin artikuloituneiden (porvarillisten) ideologioiden paljastamiseen. Ja onkin totta, että monet historiallisesti suuntautuneet keittotaidon tutkimukset perustuvat lähteisiin, jotka mahdollistavat vain yläluokkaisten keittämistapojen tarkastelun. Jos keittokirjat kuitenkin sisältävät valistavan elementin suhteessa kansanomaiseen keittämiseen, niin siinä tapauksessa ne tuovat esille sen, mitä pidettiin sopivana tietyillä keittämisen kentillä ja vastaavasti peittävät tai puuttuvat sopimattomuuksiin.

¹⁸ Minulle on tuotu nähtäväksi erään suvun perintökeittokirja – *Kotiruoka* – jonka nykyinen omistaja on saanut isoäidiltään. Kirjaa säilytetään vitriinissä muiden arvokkaina pidettyjen kirjojen kanssa, eikä suinkaan keittiössä käyttökirjana. Tämä yksittäinen teos on muuttunut ikään kuin monumentiksi, joka kantaa esineenäkin suvun muistoa. En kuitenkaan hahmottele keittokirjoja muistin paikkoina näin, vaan aktiivisen lukemisen, tulkinnan ja tekemisen tiloina. Kirja on puhtaasti funktionaalinen objekti, josta tulee muistin paikka vain, kun se sidotaan osaksi rituaalia (Nora 1996, 14).

Keittokirjojen synnyttäminen ei kuitenkaan ole ollut niin systemaattista tai tarkoitushakuista, että erilaiset kansanomaiset keittämisen tavat olisi voitu sivuuttaa täysin. Useimmista ruokalajeista ei myöskään voida osoittaa sitä, etteivätkö ne jossakin muodossa tai jonakin tietynä aikana olisi olleet osa jotakin kansanomaista keittiötä. Jos ruokalajit sinällään eivät suoraan ole välittyneet arjesta keittokirjojen teksteihin, niin vastaavasti erilaiset arkiset keittiökokemukset ovat olleet aina keskeisessä osassa keittokirjoja laadittaessa. Esimerkiksi *Hilda tädin keittokirjan* (1884) esipuheessa lukee näin: ”Tästä kirjasta on ainoastaan vanha täti monipuolisen kokemuksensa perästä ja seuraten monen kehoitusta uskaltanut julkaista muutamia neuvoja ja ohjeita hyvän ja terveellisen ruo’an laitoksesta - - ett’ei hänen tarkoituksensa ole tarjota muuta kuin pieniä ohjeita sellaisten ruokain valmistuksesta, joista häneltä on useammin neuvoa kysytty.”

Myös *Kansan keittokirjan* kirjoittaja Anna Friberg viittasi keittämiskokemustensa olleen keittokirjansa taustalla. Lisäksi kirjaa oli edeltänyt eräänlainen muistityö. Keittokirja oli hänelle tulema aikaisemmista kokemuksista ja niistä syntyneistä muistiinpanoista, jotka hän ”kokoili ja järjesteli painattamista varten”. (Friberg 1893.) Hilda tädin ja Anna Fribergin lisäksi ensimmäisten Euroopassa painettujen keittokirjojen kirjoittajien joukossa on ollut kokkeja, mutta muitakin arkisen keittämisen taitureita. Stephen Mennellin (1985, 65) huomioiden mukaan monen myöhäiskeskiajalla ilmestyneen keittokirjan kielenkäyttö on vulgaaria. Tästä hän päätelee, että kirjoja kirjoittivat melko tavalliset keittotaidon hallitsijat muille kaltaisilleen. Fernand Braudelin (1973, 124) mukaan keittotaidosta tuli 1400-luvulla erityisesti Italiassa kallis ’taidelaji’ omine käsitteineen ja säädöksineen. Tästä näkökulmasta tarkasteltuna voidaan ajatella, että keittokirjojen joukossa oli myös teoksia, joissa haluttiin ilmentää sekä kirjoittajan tyylijua että tietämystä.

Ardjun Appadurai (1988, 22) näkee keittokirjat, joita on pidetty eräällä tapaa vaatimattomana kirjallisuutena, teksteinä, jotka asemastaan huolimatta omalla tavallaan kertovat tekemisen kulttuurista. Niiden välityksellä voidaan hahmottaa ideologioiden lisäksi yleisiä ruokakulttuuria määrittäviä tai rajaavia tekijöitä, kuten erilaisia säännöstöjä, ruokalajien järjestyksen logiikkaa tai ekonomiaa. Lisäksi ne välittävät ’keittämislorea’, tapoja toimia kulttuurisen merkitysjärjestelmän piirissä. (Appadurai 1988, 3). Tutkimuksessani keittämislorea edustavat valikoidut Suomessa painetut keittokirjat 1800-luvun puolesta välistä 2000-luvulle saakka. Vanhimmat keittokirjat ovat ai-

neistona siksi, että keittämistä taitona on kuvailtu melko vähän muuten niin laajoissa arkistokokoelmissamme. Tällöin on pitänyt löytää toisia tapoja päästä käsiksi siihen, miten nainen keittäessään liikkui.

Vanhin käyttämäni keittokirja on *Kokki-kirja*, jota siis voidaan pitää ensimmäisenä varsinaisena suomenkielisenä, vaikkakin käännettynä laajempaan keittokirjana. 1800-lukua edustavat lisäksi *Hilda tädin keittokirja* (1884), *Kansan keittokirja* (1893) sekä Anna Olsonin keittokirjat, joiden ensipainos on julkaistu vuonna 1892 ja toinen vuonna 1920. Keittokirjat edustavat keittiötekniikan muutoksia, mutta kuvaavat myös keittämisen ympärillä tapahtuneita yhteiskunnallisia ja kulttuurisia murroksia, sekä kansanomaisen keittämisen paikan rajautumista. 1900-lukua kuvaavat *Kotiruoka*-keittokirjat, joista aineistoksi olen valinnut edustavan otoksen kirjan ilmestymisvuodesta 1908 vuoteen 2002 saakka. Tutkimuksessa on käytetty valikoidusti painoksia 5 (1917), 14 (1938), 16 (1944), 19 (1949), 23 (1959), 46 (1986), 48 (1987) ja 64 (2002). Minulla on ollut mahdollisuus pidellä käsissäni kirjan ensimmäistä painosta. Tutkimusaineistoksi en kuitenkaan ole sitä saanut. Valitsin sitä edustamaan 5. painoksen, joka ei vertailuni mukaan juurikaan eroa ensimmäisestä painoksesta. Niiden välillä ei ole tehty oleellisia muutoksia. Muut tutkimukseen valitut *Kotiruokat* edustavat niitä painoksia, joissa *Kotiruokaa* on toimituskunnan mukaan uudistettu. Suurimmat muutokset on tehty painoksissa 14, 19, 23, 39 (edustaa painos 46), 48 ja 64. *Kokki-kirjaan* viittaaan joko sen nimellä tai kirjaintunnuksella KK sekä sivu- tai ohjenumeroilla. *Anna Olsonin keittokirjaan* viittaaan joko tekijän sukunimellä tai kirjainyhdistelmällä AO, johon on liitetty joko I tai II, riippuen siitä, koskeeko viite ensimmäistä vai viimeistä painosta. Lisäksi mainitaan sivunumero. Viite näyttää esimerkiksi seuraavalta (AOII, 26.). *Kotiruokaan* viittaaan kirjainyhdistelmällä KR, painovuosi ja sivunumero. Muut keittokirjalähteet esiinnyvät nimillään.

Lapsuuden ruokamuistoja

Vaikka keittokirjat ”muistavatkin” eri aikakausia, tunnelmia ja tekniikoita ja ovat kaikella tapaa kuvauksia omasta syntyajastaan, eivät ne kuitenkaan kerro mitään siitä, mitä keittiöissä todella tapahtui, kuinka keittiöissä toimittiin ja mitä valittiin keitettäväksi. Eivätkä ne myöskään kerro mitään siitä ympä-

ristöstä (laajassa mielessä), jossa keittäminen ja sen jälkeinen ruokailu on tapahtunut. Tämän vuoksi luen ja tulkitseen keittokirjojen ohella kahdenlaisia muisteluaineistoja, *Lapsuuden ruokamuistoja* -keruuaineistoa sekä tekemiäni haastatteluja.

Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran kansanrunousarkistossa säilytteillä oleva *Lapsuuden ruokamuistoja* -keruuaineisto¹⁹ kerättiin Finfoodin ja historioitsija Merja Sillanpään toimesta vuonna 1998. Keruu toteutettiin *Pirkka*-lehdessä ja keruupyynnöön vastasi 1067 henkeä. Keruun tarkoituksena oli valaista suomalaista ruokakulttuuria ja sen muutosta 1900-luvun Suomessa. Tutkimuksellisenä pontimina oli saada vastaus kysymyksen siitä, onko suomalaisilla enää lainkaan omaa ruokakulttuuria, vai onko siirrytty elämään länsimaista pikaruokailun aikakautta. (Sillanpää 1999, 5–7.)

Aineisto muistuttaa monella tapaa keruuarkistojemme muita muisteluaineistoja. Ihmisiä on haastettu kirjoittamaan tutkijan tai kerääjän määrittelemästä teemasta tai pyydetty vastaamaan johonkin asiakokonaisuuteen liittyviin kysymyksiin. *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa annettiin kirjoittajien aika vapaasti päättää siitä, missä muodossa halusivat muistonsa esittää. Lisäksi heitä pyydettiin vastaamaan muutamiin tarkentaviin kysymyksiin, kuten ”Mitä teillä syötiin aamulla, mitä päivällä, mitä illalla?”. Kerääjä halusi myös tietää, milloin syötiin, mistä ruoka hankittiin, kuka sen valmisti ja millaisia ruokailutapoja noudatettiin. Kyselyä rajoitettiin kertomalla, että tutkijaa eivät kiinnosta harvoin nautitut juhlaruuat, vaan nimenomaisesti arki ja arkinen ruokailu. Kyselyssä pyydettiin myös mainitsemaan vastaajan ikä, lapsuuden paikkakunta, lapsuusvuodet, perheen koko sekä vanhempien ammatit. Edellä esitettyjen ehtojen lisäksi keruupyynnössä oli myös johdanto. Siitä on suoraan luettavissa arvoja ja arvostuksia, joiden voidaan arvella ohjailleen ainakin jossain määrin kirjoituksia. Kerrottiin, että ”ruoka on enemmän kuin ravintoa; ruoka vaatii työtä ja vaivaa, suunnittelua ja asettelua” tai että ”ruokahetki on yhdessäoloa, toistuvia tapahtumia, joissa lapsi perunaa popsiessaan ahmii myös kotinsa tavat ja tottumukset” (ks. liite 1).

¹⁹ Aineistoon viitataan Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran kansanrunousarkiston koodien mukaisesti, esimerkiksi (SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000811. 2001.). *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineiston viittaukset olen koodin pituuden vuoksi sijoittanut alaviitteiksi, jotta teksti olisi luettavampaa. Muuten tutkimuksessani noudatetaan etnologiatieteille tavanomaista tekstinsisäistä viittausjärjestelmää.

On mahdollista, että tutkija halusi kirjoittajien kirjoittavan laajemmin kuin pelkkiä luetteloita lapsuuden ruokalajeista. Ehkä tavoiteltiin myös sitä, että kirjoittajat olisivat ottaneet muisteluunsa jonkun sellaisen näkökulman, joka rikkoisi sitä stereotyyppistä käsitystä, että lapsuuden muistelemineen olisi aina jollakin tapaa siloteltua, ruusuista ja kullattua. Ehkä juuri johdantolauseiden vuoksi aineistossa onkin vain muutamia sellaisia kertomuksia, jotka voitaisiin luokitella kurjuus- tai onnelakertomuksiksi. Toki aineisto on epätasainen monella tapaa. Toiset kertovat tärkeinä pitämänsä muistot vain muutamalla lauseella, toiset kirjoittavat koneella useita liuskoja. Osa kirjoituksista on runomuodossa, osa fiktiivisen oloisia kertomuksia. Perinteisessä mielessä aineisto ei ehkä vastaa sitä, mitä Agneta Lilja (1996, 237) kutsuu vakavasti otettavaksi vastaajaretoriikaksi. Tällä hän tarkoittaa sitä, että ihanteellinen arkistomuistiinpano on vastannut kunkin aikakauden tutkimusihanteita ja käsityksiä siitä, millaisena kulttuuri on nähty. Nykytieteologiassa kuitenkin tavoitellaan arjen moniäänisyyttä ja kokemusten polyfoniaa, joten voidaan hyväksyä se, että kokemukset ja muistot kirjoittautuvat teksteiksi hyvin monin eri tavoin.

Aineiston voi tietysti varauksin katsoa täyttävän niin kutsutun kilpakuu-ruusopimuksen (ks. Pöysä 1997, 17), sillä suurin osa kirjoituksista tuo esille varsin realistisen tuntuisesti omakohtaisia kokemuksia tavanomaisista lapsuuden iloista ja suruista. Aineiston joukossa on myös runoja ja muita retorisia ilmauksia romantisoidusta suomalaisesta maaseudusta. Lisäksi osaa kirjoituksista voi luonnehtia hyvin yleisluontoisiksi ja eräänlaisiksi ”kansatieteellisiksi kertomuksiksi” pikemmin kuin omakohtaisista muistoista kertoviksi teksteiksi. Niissä henkilökohtaiset lapsuuden kokemukset eivät juuri näyntydy, vaan kirjoittajat tuovat menneisyyden esiin neutraalisti ikään kuin ulkopuolisen tarkkailijan silmin. Pirjo Korkiakangas (1996, 63) onkin todennut, että toiset keruiden vastaajat käsittelivät aika vapaasti annettua tematiikkaa syventyen kirjoittamaan omista mielenkiinnon kohteistaan toisten seurattessa tarkasti kysymyksiä. Suurin osa *Lapsuuden ruokamuistoja* -keruun kirjoituksista sisältää kuitenkin keruun järjestäneen tutkijan odottamien vastausten lisäksi mainioita kirjoittajasubjektien tulkintoja ja kuvauksia heistä itsestään sekä ympäröivästä yhteiskunnasta ja sen tapahtumista. Johdatteluista ja kysymyksistä huolimatta he kirjoittivat laajemmin, polveillen ja syvällisemmin menneisyyden kokemuksistaan muistelun ja eletyn elämän kautta. Kun tutkimukseni ongelmanasettelu

kiinnittyä elettyistä kokemuksista syntyneisiin käsityksiin arkisesta keittämisestä ja sen tavoista, niin *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineisto täyttää kertomushaluisten kirjoittajien avulla hyvin ne vaateet, joita etnologiatieteissä kyselyille tässä päivässä asetetaan. Enää ei ole relevanttia ”kerätä tietoa” tai ”saada tietoa”, vaan tutkittava ilmiö on voitava asettaa ja suhteuttaa elämiskontekstiin ja myös laajempiin yhteiskunnallisiin tai taloudellisiin liikehdintöihin.

Menneisyyden hahmotuksia

Kansanomaista menneisyyden hahmottamista ja tulkintaa on eri alojen tutkimuksissa pyritty ottamaan haltuun lukuisin eri käsittein. Kulttuuriantropologian piirissä puhutaan etnohistoriasta, kansanomaisesta historiasta, kansanhistoriallisista muisteluaineistoista tai historiallisesta etnografiasta. Historian tutkimuksessa käytetään muun muassa termejä oral history, people’s history tai mentaliteettihistoria. (Peltonen 1996, 31; 2003). Ylipäätään näiden käsitteiden varassa tehdyissä tutkimuksissa liikutaan antropologian ja historian välimaastossa, ja fokuksessa ovat lähinnä ’kansan’ kollektiiviset käsitykset joko omasta menneisyydestään ylipäätään tai jostakin erityisestä historiallisesta tapahtumasta. Keskeistä on myös se, että menneisyyttä hahmotetaan yksilöllisten tulkintojen kautta, toisin kuin varhaisemmassa etnohistoriassa, joka kohdistui niin kutsuttujen primitiivisten kansojen historiallisen narratiivin kirjoittamiseen lähinnä perintesiä historian tutkimuksen kirjallisia lähteitä käyttäen. (Ks. Krech III 1991, 347.) Termi kansanhistoriallinen muisteluaineisto voidaan määritellä myös menneisyyden erilaisiksi ja moniäänisiksi näkemyksiksi akateemisen historian tutkimuksen syrjimiltä alueilta, tai ihmisryhmistä, joilla ei ole sen enempää kirjoitettua historiaa kuin kirjallista dokumenttiaineistoakaan. (Heikkinen 1989, 118.) Suomessa tätä moniäänisyyttä tai jonkun erityisen ryhmän tai kulttuurisen reuna-alueen moninaisia menneisyyksiä ovat tutkimuksessa edustaneet erityisesti työväenkulttuurin tai marginaaleiksi miellettyjen ihmisryhmien tai alueiden tutkimus.

Kansanhistoriallinen on määrittynyt aineisto- ja tutkimustyyppinä lähinnä suhteessa akateemiseen historian tutkimukseen ja elää voimakkaimmin juuri historian tutkimuksen rinnalla. Ehkä *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineisto on syytä luokitella kansanhistorialliseksi vain sen ulkoisen muodon ja ”syntyhistorian” perusteella²⁰. Kirjoittajat kutsuttiin yhteistyöhön tekemään

tutkijan kanssa selvitystä suomalaisen ruokakulttuurin vaiheista. Kirjoittajat suhtautuivat kutsuun vakavasti ja tunsivat varmaan omalta osaltaan olleensa mukana luomassa akateemista historiantutkimusta tuomalla esiin omia arki- ja elämäkokemuksiaan. Toisaalta aineisto on syntynyt historiallisen tutkimuksen puitteissa. Tällöin sen voidaan olettaa jossain määrin kuvastavan niitä käsityksiä, joita tavallisilla ihmisillä on siitä, mitä pitää kirjoittaa, että tulisi liitetyksi kunkin aineistokeruun taustalla olevaan diskurssiin. Aineistossa kuvastuvat tällöin myös käsitykset kirjoittajien historiallisesta tietoisuudesta sekä siitä, mitä akateeminen historiantutkimus odottaa ja haluaa.

*Iän mukana muisti tekee oman hallansa, kun yrittää selvittää menneisyyteen kuuluvia asioita. Eikä lapsuudessa aina tule pantua tarkasti mieleensä asioita, tarkoituksenaan tarvita joskus kaukana tulevaisuudessa niitä. Puhutaan ja kirjoitetaan kuinka lapsuuden joulut olivat yksin tuoksuiltaan jotain mahtavaa. Tähän voi vain todeta, että vielä 30–40 vuosiluvuilla ainakin täällä maaseudulla ruoka oli hyvinkin arkista perusruokaa.*²¹

Käytössäni olevan keruuaineiston kirjoittajat ovat edellä olevan kertojan tapaan varsin tietoisia siitä, että muisti ja eletty menneisyys eivät sellaisenaan kohtaa. Kertoja kokee, että ”*muisti on tehnyt hallansa*”, eli paljon siitä elämän sadosta, joka on ollut, on tuhoutunut tai pilaantunut. Ehkä on ollut myös vaikeata analyttisesti selvittää sitä, mikä todella kuuluu menneisyyteen, mikä nykyisyyteen. Lapsuuden muistojen kultautuminen, jota usein pidetään lähdekriittisenä ongelmana, näyttää myös olevan kertojille tunnettu ilmiö ja siihen otetaan usein kantaa. Kenties tästä syystä edellinen kertoja tuo esille useita seikkoja, jotka murtavat kuvaa ”hyvästä ruuallisesta lapsuudesta”. Kastikeliha saattoi olla *kalkkisuolaista* ja palaa paistettaessa karrelle. Ruispuuro paloi usein pohjaan ja leipä oli *litilaskuista*. Vasikanpoikimisen jälkeen saadusta ternimaidosta paistettu juusto oli *huopasenpohjaa*. Tätä ’realistisen muistelijan’ kuvaa vahvistetaan vielä kysymyksillä, jotka liittyvät 1930-luvun yleiseen taloudelliseen tilanteeseen. Kertoja viittaa tilastoihin ja miettii, ”*lieneekö mistään tilastosta selvitettävissä ruisjauhon ja ohrajauhon että vehnäjäuhton hintasuhde 30-vuosiluvulla*”. Ehkä kertoja haluaa näin tehdä

²⁰ *Lapsuuden ruokamuistoja* -keruu on laadittu historiantutkimusta varten ja se ilmaistiin kirjoituspyynnössä seuraavaan tapaan: ”Sillanpää toivoo saavansa kirjoituksista tukea ja väriä jo tutkimmilleen asiatiedoille - - ne [kirjoitukset] siirretään tutkijakäyttöön Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran kansanrunousarkistoon.” (Liite 1.)

²¹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000811. 2001.

varauksia sille, ettei hän omasta mielestään kerrokaan asioita niin oikein, kuin haluaisi historiantutkijalle kirjoittaa.

Pierre Nora (1996, 2) on kirjoittanut, että tapa elää muistin varassa on saanut väistyä historiatietoisuuden edessä. Menneisyyden hahmotus painottuu enemmän luottamuksena tieteelliseen tietoon kuin muistinvaraisuuteen. (Ks. myös Koselleck 1985.) Näin ollen on ymmärrettävää, että muistiin ja muistamiseen liitetään sellaisia elementtejä, jotka katsotaan relevanteiksi. Kun etnologi haastattelee ruokatavoista, on luonnollista, että haastateltava pyrkii antamaan sellaisia vastauksia, joita arvelee tutkijan pitävän sopivina. Eivätkä haastateltavat tai kertojat välttämättä pysyttele vain omissa kokemuksissaan, vaan kerrontaan liitetään myös muiden luomia narratiiveja kyseessä olevasta asiakokonaisuudesta. Tämänkaltainen kollektiivinen muisti koetaan yhteiseksi ja sitä myös käytetään joustavasti ja luovasti tilanteen mukaan. (Wertsch 2002, 5,7.)

Miesmuistin kantama kulttuuriperintö

Lapsuuden ruokamuistoja -aineisto on kokonaisuudessaan varsin laaja, se sisältää muistoja 1067 kirjoittajalta. Kukin kirjoitti 1–5 liuskaa joko koneella tai käsin, joten rajausta oli tehtävä. Aineiston suhteen olisi ollut mahdollista tehdä myös eräänlainen muutostutkimus. Olisin voinut valikoida tasaisesti eri-ikäisiä vastaajia ja muodostaa näin kuvaa vaikkapa siitä, miten suomalaisena koettu ruokakulttuuri olisi modernisoitunut vajaan sadan vuoden ajanjaksolla. Päätin kuitenkin valita vastaajista ne 224 kirjoittajaa, jotka ovat joukon vanhimpia ja mielestään sijoittivat muistonsa 1920–1940-luvuille. Tällöin aineisto kertoo pääasiallisesti keittämisen taidosta sellaisena, kun mahdollisimman monessa kodissa tehtiin vielä kaikki itse. Toisaalta tavoitelin valinnallani myös sitä, että keittämisen tavoista tulisi ajallisesti esille mahdollisimman pitkäkestoisia kuvauksia ja keittämisen perinteen välittymistä. Muistelijoilla, jotka olivat keruun ajankohtana 1998 pääasiallisesti yli 60-vuotiaita, on mahdollisuus tehdä omakohtaisia tulkintoja siitä, kuinka lapsuudessa opitut keittämisen tavat ovat kantaneet läpi pitkän elämän. He pystyvät myös kertomaan niistä oleellisista muutoksista, joita keittämisessä on tapahtunut viime vuosisadan kuluessa.

Vaikka menneisyys ja jo kadonnut elämä tuntuukin kaukaiselta, saavuttamattomalta ja tuntemattomalta, se elää nykyhetkessä. Samalla tapaa kuin

keittokirjat, lapsuudenmuistot ovat yhteistä perintöämme ja eläviä siinä mielessä, että ne ovat ainakin kerronnallisesti läsnä keittämisen tavoissa. Wertsch (2002, 21–23) puhuu kollektiivisen muistin vahvasta versiosta ja jaetuista versioista. Vahvalla versiolla hän viittaa kollektiiviseen mieleen, joka olisi eräällä tapaa yksilön muistamisen yläpuolella tai sen taustalla. Jaetulla kollektiivisella muistilla hän puolestaan viittaa niihin menneisyyden representaatioihin, joita yhdessä tuotetaan ja jaetaan. Niiden luonne on komplementaarinen, eli täydentävä: yhteisön eri jäsenet muistavat eri asioita, mutta yhdessä tämä muistaminen ja sen aktiivinen jakaminen muodostavat eräänlaisen kollektiivisen muistin. Näin ollen *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineisto on osa kollektiivista muistia ja erottamaton osa ruokakulttuuriamme, olipa muistelija minkä ikäinen tahansa.

Etnologiatiede ei ole sokea sille, että ihmisillä ja ilmiöillä on menneisyytensä, kokemuksensa ja muistinsa eikä nykyhetkessä voida elää ilman niitä. Menneisyys on tullut osaksi meitä sekä yksilötasolla että kollektiivisesti. Samalla tavalla kuin lapsuutemme, olemme jättäneet menneisyyden kokemuksina taaksemme. Kuitenkin ne kietoutuvat nykyisyyden kanssa niin, että muistot ja muistelu ovat kanssamme, eivät jollekin aikakaudelle unohtuneita asioita. (Ingold 1996, 202.) On myös niin, että kertojilleni eletty lapsuus ja tietty historiallinen aikakausi on kokemuksen myötä ollut todellinen ja heillä on tietämystä siitä, kuinka esimerkiksi 1920-luvulla tavallisissa kodeissa elettiin ja syötiin. Toki aika muuntaa ja suodattaa elettyjä kokemuksia, mutta ei tee niistä epätodellisia tai ainoastaan nykyajasta käsin nousevia tulkintoja. Etnologinen tutkimus ei kuitenkaan pitäydy vain tekstissä, vaan intressin kohde on eletty elämä kokemuksineen ja tulkintoineen. Tekstit ovat sitä pintakerrostumaa, jonka avulla esitämme elämisemme kirjon. Jyrki Pöysän (1997, 50–51) mukaan ”muisteluaineiston kohdalla ei kuvausta menneestä voida koskaan irrottaa muistelijasta”. Näin ollen sitä ei voida irrottaa myöskään eletystä elämästä.

Keittämistarinoita

Keittokirjat tuovat tutkimuksessani esille ruuanvalmistuksen suuria ja virallisia linjoja. *Lapsuuden ruokamuistoja* -keruuaineisto puolestaan kertoo siitä ruuallisesta menneisyydestä ja sen tavoista, jotka yhdessä jaamme. Haas-

tatteluaineisto – keittämistarinat – johdattaa tutkimuksen keittiöihin, keittämiskokemusten äärelle ja keittiönaisten kansan pariin. Haastatteluaineiston kautta pyrin tarkastelemaan keittämistä niin läheltä, kuin se tämän tutkimuksen ja tekstuaalisten aineistojen puitteissa on mahdollista. Haastatteluaineistosta voin myös tuoda esille niitä ulottuvuuksia, jotka liittyvät keittämisen taidon ja sen mahdollisen välittymisen tai periytymisen ja sukusiteiden välille. Luce Giard (1998, 156) kirjoittaa, että keittäminen – tai ylipäätään ’naiselliset arkitoimet’ – ovat kulttuurisen järjestyksen tuotteita. Nämä järjestykset eroavat kuitenkin kulttuurisesti sisäisiltä hierarkioiltaan ja prosesseiltaan. Ne eroavat myös sukupolvittain. Tekniikat, tekemisen tavat, keittämistä koskevat säännöt ja käyttäytymisen mallit välitetään äidiltä tyttärelle, mutta kuitenkin kukin sukupolvi luo omanlaisensa tyylin, navigoi itsenäisesti hyväksytyjen, sallittujen ja valmiiksi kehittyneiden tekniikoiden maailmassa.

Käyttämäni haastatteluaineiston olen koonnut pääosin syksyllä 1996 pro gradu -tutkielmaani varten²². Se koostuu kahden suvun naisten keittämistarinoista, eli omaelämäkerrallisista haastatteluista. Haastateltavani ovat keskisuomalaisia kolmessa polvessa, vanhimmat naiset kahdesta kirkonkylästä ja nuoremmat Jyväskylältä. Naisista vanhin oli 90-vuotias ja nuorin 25 vuonna 1996. Sukujen vanhimmat naiset ovat olleet kotiäitejä, kaksi nuorempaa sukupolvea on saanut akateemisen koulutuksen ja kukin haastateltavista nuorinta haastateltavaa lukuun ottamatta on ollut sekä kotiäitinä että työssä kodin ulkopuolella. Ennen näitä varsinaisia haastatteluja tein koehaastattelun äidilleni. Käytän sitä osana varsinaista lähdeaineistoani. Äitini haastattelin siinä tarkoituksessa, että osaisin viedä muut haastattelut luontevasti eteenpäin ja löytäisin uusia ja kiinnostavia näkökohtia. Keittämistarinoita olen täydentänyt kolmella lisähaastattelulla, jotka tein vuonna 2000. Aineistoon viitataan seuraavasti: vuonna 1996 kerätyt kahden suvun ja äitini keittämistarinat merkitsen tunnuksella H (= haastattelu), keräysvuodella (1996) sekä suvun mukaan joko A-, B- tai C kirjaimella, sekä merkinnällä siitä, mihin sukupolveen (I–III) kertoja lukeutuu. Esimerkiksi suvun A isoäiti merkitään näin: H1996AI, tytär H1996AII ja tyttärentytär H1996AIII. Toinen suku merkitään saman periaatteen mukaisesti. Äitini haastattelut merkitään C-kirjaimella. Vuonna 2000 tehdyt lisähaastattelut merkitään kir-

²² Olen pyytänyt haastateltaviltani lupaa käyttää aineistoa uudelleen väitöstutkimukseen, ja he ovat sen antaneet. Vanhin haastateltavista on kuollut, ja luvan on antanut hänen tyttärensä.

jaintunnuksella H, vuosiluvulla ja haastateltavan etu- ja sukunimen alkukirjaimilla. Haastattelu- ja keruuaineistositaatit olen kirjoittanut kursiivilla, samoin kuin keittokirjoista lainatut tekstiosuudet sekä niissä esiintyneet erityistermit. Kursiivilla olen erottanut tekstistä myös ne kirjat ja artikkelit, joihin olen viitannut.

Tekemissäni haastatteluissa keskityin luomaan dialogia keittämisen teeman ympäriltä, eli puhuimme ruokaan ja ruuanvalmistukseen liittyvistä arkisista tapahtumista sekä siitä, miten ne oli kunkin haastateltavan kohdalla koettu tietyissä elämänvaiheissa. Näin ollen haastattelut voidaan luokitella temaattisiksi elämäntarinoiksi. (Ks. topical life story, esim. Bertaux 1981, 8.) Haastattelut pyrin tekemään siten, että haastateltavillani olisi ollut mahdollisimman suuri vapaus puhua elämänsä vaiheista ja niihin liittyvistä ruokakokemuksista. Aloitimme ensin lapsuudesta ja etenimme kohti nykyhetkeä. Keittämistarinoiden syntyminen ei ole ollut pelkkää haastatteleamista ja kyselemistä, vaan enemmänkin keskustelua ja tarkennuksia²³. Monet kokemukset tuntuivat yhteisiltä, jolloin vaihdettiin molemminpuolisia mielipiteitä ja vertailtiin muistoja. Toisinaan taas emme haastateltaviemme kanssa ymmärtäneet toisiamme, vaan jouduimme tarkentamaan ja selventämään asioita tai termejä. Vaikka olin koko haastattelun ajan mukana tarkentavine kysymyksineni, koetin parhaan kykyni mukaan antaa haastateltaville aikaa puhua. Välillä riistäydyimme myös aiheesta täysin poikkeaville poluille, risteilimme lapsuudessa ja nykyisyydessä, sekä varsinaiseen tematiikkaan kuulumattomissa asioissa.

Muistelu ja kokemus

Omaelämäkerrallista aineistoa, joksi osin luokittelen myös käyttämäni keruuaineiston, ei voi oikeastaan mahdollistaa puhtaasti tai kiistattomasti mihinkään elämäkertaluokkaan. Haastatteluissa kyse on pikemminkin haastateltavieni elämäkerronnasta, joka etenee osin myös tutkijan ehdoilla tai ehdotuksilla ja muodostuu jatkuvassa kahdenvälisessä vuorovaikutuksessa. Haastattelunaineiston luonne on kuitenkin sen tyyppinen, että sen pohtimiseen

²³ Paul Thompson (1981, 294) kirjoittaa elämänhistoriallisesta metodista, joka perustuu dialogisessa tapahtuvalle haastattelulle ja jossa vaikuttavat sekä tutkija että tilanne, mutta ennen kaikkea kyseessä tulisi olla haastateltavan näkemys omasta elämästään.

sopii hyvin yleinen keskustelu elämäkerrallisen aineistomateriaalin eduista ja ongelmista. Samalla kohdistan tämän pohdiskelun myös käyttämäni keruuaineistoon.

Ihmisen koko elämää tai sen tärkeimpiä osa-alueita kuvaavasta elämäkerrallisesta aineistosta voidaan käyttää useita erilaisia termejä: elämäkerta, elämäntarina (life story), persoonallinen historia (life history) tai elämänhistoriallinen kertomus (narrative) sekä omaelämäkerta (autobiography). Päivikki Suojasen (1982, 59) mukaan termin käyttö ei niinkään ole ongelma, vaan se, millainen luonne tuotettavalla aineistolla on ja kuinka se voi vastata kyseessä oleviin tutkimusongelmiin. Tekemäni haastattelut toimivat pro gradu -tutkielmassani elämäkertojen kaltaisina tarinoina, mutta käsillä olevan tutkimuksen puitteissa oma eletty elämä antaa haastattelulle kontekstin ja kehyksen. Mitään varsinaisia elämäkertoja ei tutkimuksessani muodosteta.

Elämäkerroissa ihmiset voivat muistella mennyttä elämäänsä ja sen eri vaihteita ja omia elämäkokemuksiaan. Suullisten historioiden tai omaelämäkertojen lähteenä ovat henkilökohtaiset muistot, kuulopuheet tai erilaiset kokemukset tapahtumista ja tilanteista. Tapahtumahetkeä myöhempi muistelu tekee niistä väistämättä aina nykyisen määrittelemiä ja muokkaamia. Muistoja tulkitaan ja katsellaan nykyperspektiivistä käsin. (Vansina 1988, 12.) Ihmisen muisti valikoi, korostaa, painottaa, järjestelee uudelleen sekä värittää koettuja ja elettyjä tapahtumia ja muistoja, usein myös unohtaa niitä. Yksittäisille tapahtumille voidaan antaa symbolinen tai lähes myytinomainen merkitys, kun tapahtumat liitetään omaan elämänselitykseen itsestä ja omasta olemisesta. Elämäkerrat voivat heijastella positiivisia perhetraditioita, joilla on juuret menneisyydessä. Lapsuus ja muukin menneisyys saattaa olla kaunisteltua, mutta positiivisen perhetradition osana sillä on tällöin oma paikkansa. (Hankiss 1981, 203–205.) Oman elämän muisteleminen muuttaa aiemmin tapahtuneet kokemukset muistoiksi. Niillä on elämäkerrallisesti ajateltuna oma tapahtuma-aikansa, muistelu sen sijaan on ajallisesti muuttuvaa (Hastrup 1995, 102).

Tavallisten ihmisten elämän varrelta ja arkisista asioista ei juuri kerry kirjallisia dokumentteja. Toisinaan pidetään päiväkirjoja tai kirjoitetaan kirjeitä: ihmiset eivät yleensä antropologien lailla kirjaa ylös havaitsemiaan tapahtumia tai piirtele kuvia elämänsä varrelta. Kirjallisten dokumenttien puutteesta ja muistinvaraisuuden epävarmasta luonteesta johtuen muisteluaineistoa on kritisoitu erityisesti historian tutkimuksessa. Koska henkilökohtaiset

muistot tuotetaan nykyisyyden ehdoilla, niitä ei välttämättä pidetä autenttisine lähteinä. Sen sijaan päiväkirjoja ja kirjeitä, joiden voidaan arvella syntyneen reaaliajassa, pidetään totuudellisempina kuin henkilökohtaisia muistoja. (McNeill 1990,87.) Esimerkiksi Kai Häggman (1994) on tutkimuksessaan *Perheen vuosisata* koonnut lähdeaineistonsa yhden suvun kirjeistä, päiväkirjoista ja muista henkilökohtaisista dokumenteista. Lähdekritiikissään hän pitää kirjeiden hyvänä puolena niiden intiimiyttä, henkilökohtaisuutta²⁴ ja vahvaa autenttisuutta. Häggman vertaa kirjallista aineistoa muistelutyyppiseen aineistoon, jota hän pitää alttiina unohtamiselle ja valikoinnille. Esimerkiksi lapsuudenkokemusten muisteleminen on hänen mielestään poikkeuksetta jälkiviisauden ja kaunistelun kuluaamaa. (Häggman 1994, 29.) On osoitettu, että menneisyyden muistelu on osin nostalgista ja valikoivaa, toisia asioita korostavaa, toisia unohtavaa. Ihmiset ovat kuitenkin hyvin tietoisia siitä, että muisteleminen liittyy tämänkaltainen olemus. Moni *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineiston muistelijä tuo selkeästi esille sen, että on tietoinen muistojen ”kultautumisesta”. Pirjo Korkiakangas on Fred Davisiin nojautuen tuonut esille sen, että nostalgiaassa – muistojen tunteellistamisessa – on kuitenkin erotettavissa pyrkimyksiä reflektoida ja tulkita omia muistoja ja muistelemisen tapoja, epäillä muistojen luotettavuutta tai pyrkiä etäännyttämään itsensä analysoimalla omia muistamisen tapoja. (Korkiakangas 1999, 173.)

Muisteluaineisto on kuitenkin – sen luonteesta huolimatta ja myös siitä johtuen – ollut ja on edelleen etnologisessa tutkimuksessa primäärilähde. Se mahdollistaa inhimillisen otteen tutkittavaan ilmiöön ja tutkittaviin henkilöihin (Korkiakangas 1996, 12). Lisäksi henkilökohtainen kerronta, muisteluaineistot tai yksittäisten ihmisten kirjalliset tuotokset tuova esille arjen ja arkisen, sen kokemuksien kentän, josta etnologiatiede nostaa ymmärryksensä. Monista arkielämän ilmiöistä ei ole lainkaan olemassa kirjallisia dokumentteja. Se, mitä esimerkiksi naiset ovat keittiöissään tehneet ja miten ruokansa laittaneet, on sen kaltaista tietoa, jota ei ole katsottu tarpeelliseksi arkistoida. Kenties päiväkirjoissa on otteita ruuasta tai ruuanlaitosta ja keittokirjojen sivuille tai kansilehtiin on voitu tehdä muistiinpanoja tai lisäyksiä resepteihin.

²⁴ Intiimiyden ja henkilökohtaisuuden voi kuitenkin kyseenalaistaa: Jessica Parland von Essenin (1997, 6) mukaan Augusta Armfeltin isällä oli tapana korjata punakynällä tyttärensä kirjeitä ja esittää kommentteja aiheiden valinnoista, tyylistä ja kieliopista. Kirjeet ovat siis saattaneet olla hyvinkin julkisia dokumentteja ainakin perheen tai suvun piirissä.

Muistinvaraista, subjektiivista aineistoa voidaan mielestäni varsin hyvin käyttää indikaattorina sekä yksilöä että koko yhteisöä koskevista tapahtumista. Muistot ja muistelu ovat luonteeltaan sosiaalisia, eli tapahtuman kuvauksen lisäksi kertomukseen voidaan liittää jotakin sellaista, mitä pidetään jossakin yhteisössä asiaan kuuluvana, vaikka se tosiasiaa puuttuisikin itse henkilökohtaisesta muistosta elementtinä. Toisaalta myös jätetään kertomatta jotain sellaista, mitä ei ole tapana kertoa. (Ks. esim. Korkiakangas 1996.) Tästä syystä eri henkilöiden kertomat muistot täydentävät toisiaan ja muodostavat yhdessä virallisten dokumenttien kanssa aineiston, joka luo polyfonisia tulkintoja elämästä. Martin Kohlin (1981, 82, 65) mukaan elämäkerrat eivät ole pelkästään metodologisia malleja hermeneuttiselle ymmärtämiselle, vaan myös tie historialliseen ja sosiaaliseen todellisuuteen. Yleistä voidaan etsiä myös yksityisen kautta. Elämäkerta ja siitä nouseva muistelu voidaan nähdä mallina, jonka avulla yksilö tuo esille itselleen merkityksellisiä aspekteja menneisyydestä sekä myös niitä asioita, jotka ovat relevantteja nykyisen elämäntilanteen kannalta ja jotka mahdollisesti myös suuntaavat nykyistä toimintaa kohti tulevaisuutta. Elämäkerrat eivät ole eletyn elämän tapahtumakokoelmia, vaan yksi osa ihmisen strukturoitua miinää, henkilökohtaisia teorioita omasta elämästä. Agnes Hankissin (1981, 203) mielestä jokaisella ihmisellä on tarve luoda oma ontologiansa tavalla tai toisella ja elämäkerrallinen aineisto on yksi tällainen tapa: jokaisella se on olemassa jossain muodossa ja se voidaan kirjoittaa muistiin tai kertoa jollekin.

Keittämistarinat ovat eräänlaisia elämänselityksiä: mistä olen tullut ja miksi olen tässä. Kunkin elämänselitys yksilötasolla ei ole pelkästään oman elämänkaaren ymmärtämistä, vaan siihen sisältyy aiempien sukupolvien, mutta myös aikalaisten kokemuksia. Maailmaa hahmotetaan omasta itsestä lähtien ja samalla jatkuvilla neuvotteluilla kanssaihminen kanssa. Nämä tarinat – kerrotut tai kirjoitetut – yhdistelevät kokemuksia ja aikatasoja. Kaikenlaisille arkitarinoille, myös keittämistarinoille, on olemassa metodologinen perusta arkea käsittelevissä tutkimuksissa: naiset tekevät hiljaa ja puhuvat vähän kokemuksistaan. Naisten ruuallista kerrontaa, eli kansanomaisia ruokia on osin koottu jonkin verran keittokirjoihin, mutta suurin osa erilaisista tavoista ja resepteistä on jäänyt täysin tallentamatta. Aiemmin ei kansanparissa juuri ollut tapana kirjoitella tekemisiänsä ylös tai pitää kirjallisia muistiinpanoja muistamisen apuna. Arjen yksityiset ja säilyneet kirjalliset lähteet

ovat tavallisten ihmisten kohdalla melko nuoria, eli vastauksia kysymyksiin täytyy yrittää saavuttaa muulla tapaa. Ruuasta puhuminen arkitasollakin on yleensä vain toteamuksia siitä, mitä tänään syötiin tai mitä huomenna laetaan. Arki ja rutiini kaventavat ilmaisun tarvetta. Tästä syystä keittämistarinat on pitänyt synnyttää tai luoda. On pitänyt etsiä puhetta hiljaisuudesta, rutiineista ja huomaamattomuuksista.

Keittämistarinat olivat pro gradu -tutkielmani pääaineisto ja siksi ne ovat sisällöltään tuttuja. Myös osa väitöstutkimuksen teemoista on noussut juuri haastatteluaineistosta ja siitä syntyneestä tutkielmasta. Haastatteluaineistoa en analysoinut itsenäisenä aineistona, vaan liitin sen osaksi *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistoa. Yhdessä kaikki käyttämäni aineistot tavoittelevat sitä tunnelmaa ja otetta arjesta, jonka kirjailija Eeva Kilpi alla olevassa sitaatissa tuo mainiosti esille:

”Ruokamuistot ovat muistoista konkreettisimpia. Tuttujen ruokien avulla on mahdollista elää uudelleen lapsuusajan tunnelmia, palauttaa mieleen jo unoh-tuneiksi luultuja kokemuksia, havahtua muistamaan varhaisia unelmia, odo-tuksia, pettymyksiäkin. Joskus riittää pelkästään vanhan keittokirjan selailu. Hienon kermakakun ja korintti-muffineitten kohdalta kirja aukeaa kuin itses-tään ja sen lehdillä on merkkejä äidin sormenjäljistä vuosikymmenien ajalta. Liimataisen piparkakkujen kohtaa koristaa pieni siirappitahra kuin merkinä ainoista suvun hyväksymistä ’oikeista’ joulupiparkakuista – siltä kohtaa nou-see kirjasta myös tuoksu, joka täyttää koko nykyisyyden neilikan, kanelin ja inkiväärin tuoksulla; siihen yhtyy äkkiä palaneen käryä, jota säestävät äidin tutut huudahdukset ’voi ei, aina se yksi pellillinen palaa, miten se nyt pääsi sillä tavalla’ ja isän lohduttava ’ei mittää, antakaa tänne vaa, pistellää nää parempii suihi’. Näkymä lapsuudenajan keittiöstä aukeaa silmien eteen, isä ja äiti ovat vielä nuoria, sisareni on pikkutyttö, minä koululainen, nuorin sisko ei ole vie-lä edes syntynyt, ollaan Hiitolassa, eletään rauhan aikaa, se tuoksuu hyvälle. Siellä on melkein aina kesä tai joulu.” (Kilpi 1994, 77.)

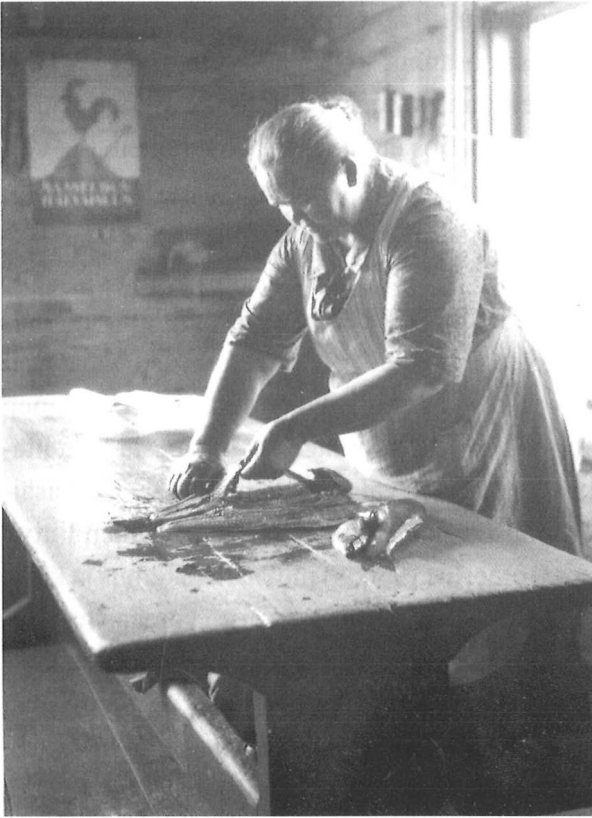
Tutkija arkitaidon osaajana ja tulkitsijana

Pro gradu -tutkielmassani *Keittämistarinoita* pohdin omaa suhdettani keittä-miseen ja ylipäättään tutkittavana olevaan ilmiöön. Kysyin, voiko keittämi-nen ja ”keittiömaailma” olla kenttä tai saareke. Voisiko olla mahdollista

ymmärtää toisen keittämiskokemuksia ilman omakohtaista tietoa, taitoa ja tuntumaa? Kysyin sitä, miten olisin osannut löytää keittämättömyyden aiheuttamia syyllisyydentuntoja, keittämisen mukanaan tuomaa iloa tai keittämällä välitettävää rakkaudentunnetta, jos en niitä itse olisi kokenut ja verrannut omaa kokemusmaailmaani haastateltavien kokemuksiin. Miten olisin osannut hahmottaa muiden tuntemuksia ilman omaa, subjektiivista kokemusta? (Ks. Knuutila 1999, 134).

Tutkittaessa jotain erityistä tekniikkaa ja siihen liittyviä kulttuurisia ulottuvuuksia sekä esineen taustalla olevaa 'mieltä', on se metodisesti hankalasti lähestyttävä yhdistelmä. Esimerkiksi keittämistilanteiden hahmottaminen tarkkailemalla kertoisi vain taidon ulkoisesta luonteesta, liikkeestä ja keittämisen vaiheista. Se ei kuitenkaan paljastaisi välttämättä mitään taidon 'sisäisestä olemuksesta' eikä siitä, millaisiin mielen malleihin keittäminen liittyy ja mihin sillä tähdätään. Edward Brunerin (1986, 5) mukaan kokemus ja käyttäytyminen ovat luonteeltaan kaksi eri asiaa. Käyttäytymistä voidaan havainnoida ja kuvailla jonkun ulkopuolisen taholta, mutta kokemus on persoonallisempi ja kiinnittyneenä subjektiin, joka ei pelkästään tee tai koe jotain, vaan on kyvykäs myös muovaamaan toimintojaan. Me kuvailemme muiden toimintaa (tai käyttäytymistä) mutta vain meillä itsellämme on kyky luonnehtia omia kokemuksiamme. Emme siis koskaan voi täysin tietää sitä, millaisia muiden kokemukset ovat. Wilhelm Diltheyn mukaan voimme lähestyä kokemusten kapeaa aluetta tulkitsemalla niiden synnyttämiä ilmaisuja. Tulkitsemisella Dilthey tarkoitti ymmärtämistä, tulkintaa ja hermeneuttista metodologiaa, ilmaisuilla representaatioita, performansseja sekä erilaisia objektivismissa (mielen 'pukemista' sanoiksi) tai tekstejä. (Ks. Bruner 1986, 5.)

Käyttämäni muisteluaineistot ovat kiinnittyneenä arkeen ja sen kokemuksiin eräänlaisin kiertotein – muistelulla, kokemusten jäsentämisellä ja niitä seuraavalla kirjoittamisella tai puhumisella. Kuitenkin niiden perusta on eletyssä elämässä ja kokemuksissa. Vastaavasti keittokirjat, jotka edustava taidon formaalia puolta ja tiivistyvät yksittäisten ohjeiden ympärille, eivät pysty suoraan kertomaan todellisesta arkikokemuksesta. Pyrin yhdistämään tulkinnessani näitä eri tasoja luonnehtimalla itseäni keittämisen taidon hallitsevaksi tutkijaksi. Olen kokki, keittiömestari ja keittävä äiti. Yksi tämän position kiistaton etu tutkimukseni yhteydessä on se, että taidon hallitsevana tutkijana minulla on mahdollisuus luoda yhteyksiä eri aineistojen välille. Toisaalta voin liittää ruokaesineeseen tulkinnallisella tasolla niitä toiveita, odotuksia ja kult-



Miettelias kalanperkaaja.
Kuv. Ahti Rytkönen. – Keski-
Suomen Muistiarkisto, Ahti
Rytkösen kuvakokoelma.

tuurisia merkitysjärjestelmiä, joita arkista keittämistä ympäröivillä keittämisen kentillä vallitsee. Esimerkiksi keittokirjoja lukiessa omat keittämiskokemukset ja keittotaito ovat merkityksellisiä väyliä liittää tekstiin tähän erityiseen alueeseen liittyvää kulttuurista tietoa sekä keittämiskokemuksia.

Mike Baynham (1995, 189) on tuonut esille, että erityisesti käytännön taitoa käsittelevässä kirjallisuudessa oppaan tai kirjan kirjoittaja olettaa jo kirjoittaessaan, että lukija itse tuo mukanaan osan taitamiseen vaaditusta kulttuurisesta tiedosta. Ja totta onkin, että käytännöllisen oppaan kirjoittajan on kyettävä kiteyttämään esille vain olennaisin ja tällöin pystyttävä ratkaisemaan raja kulttuuristen itseäänselvyyksien ja tarpeellisen tiedon välillä. Taitoa ja tekniikoita tutkittaessa myös nuo rajauksen ulkopuolelle jätetyt alueet ovat merkittäviä ja tässä suhteessa taidon hallitsevalla tutkijalla on mahdollisuus tarkastella myös sitä, mitä taidoissa ja tekniikoissa pidetään mainitsemisen arvoisena ja mitä ei. Toisaalta taidon syvällisestä hallinnasta saatava olla myös haittaa. On mahdollista, että taitavalta jää huomaamatta paljon sellaisia erityisiä piirteitä, jotka vain aloittelija huomaa. Kaija Heikkinen

(1991, 20–21) on tuonut esille käsityötutkimuksen kontekstissa, että tutkijan kokemattomuus taidon suhteen voi olla sekä piinallista mutta myös antoisaa ja näkökulmia avaavaa. Pitää muistaa, että taitamatonkin tutkija on oman yhteisönsä jäsen ja hallitsee jollain tavoin tutkimansa ilmiön, jos ei tekijänä niin kuitenkin kuulijana ja näkijänä. Taidon hallitseminen ei sinällään ole pääsy tutkittavan asian sisälle, vaan se on vain yksi keinoista. Huomionarvoista on myös se, että kukaan ei hallitse mitään taitoa täydellisesti. Tutkimusta tehdessäni olen oppinut keittämisestä paljon uutta ja tullut tietoiseksi monista tavoistani ja liikkeistäni. Mikäli tätä oppimista ja tietoiseksi tulemistä ei olisi tapahtunut, en ehkä olisi antanut kertojille ja haastateltaville kertoa mitään uutta keittämisen taidosta.

Tutkijan omien kokemusten suhde tutkittavaan ilmiöön nousi etnologisessa esinetutkimuksessa metodologisesti varteenotettavaksi 1980-luvun lopulla. Siitä on kuitenkin havaittavissa viitteitä jo aiemmin esimerkiksi Kustaa Vilkunan lohenpyyntiä käsittelevissä tutkimuksissa. Myös monet käsitöitä tutkineet etnologit ovat hallinneet itse tutkimansa taidon, kuten pitsinnäpäläyksen (Veera Vallinheimo 1956) ja kansanomaisen nauhojen teon (Toini-Inkeri Kaukonen 1965). Kustaa Vilkuna (1979) on todennut artikkelissaan *Omaakohtaiset kokemukset työtapoja tutkittaessa*, että ilman työmenetelmien tuntemista tutkimus jää ”vajaaksi ja kalpeaksi”. Hän otti esille U. T. Sireliusin tutkimuksen kirveestä teoksessa *Suomen kansanomaista kulttuuria* (1921, s. 14–17) ja totesi, että Sirelius kykeni tekniikoita tuntematta lähinnä esineen muodon kuvaukseen, kun puolestaan Vilkuna itse taitavana kirveenkäyttäjänä pystyi tuomaan esille esineen erilaisia käyttötapoja ja funktioita. Vilkuna piti työmenetelmien tuntemista ymmärryksen avaimena. Tienavaajina taidon ’mielen’ ymmärtämisessä ovat nykyetnologiassa olleet muiden muassa norjalaiset Asbjørn Klepp ja Wigdis Jorunn Espeland. Klepp on tutkinut kansanomaista veneenrakentamista ja Espeland käsitöiden tekemistä. (Ks. Frykman 1990, 50–51). Klepp (1988, 19) pyrki tavoittamaan tutkimuksessaan taitamisen taustalla olevaa kansanomaista ajattelua, eli tiedon ja taidon erottamatonta yhteyttä käytännöllisissä töissä. Hän kiinnitti huomionsa erityisesti kansanomaiseen oppimiseen, joka usein tapahtuu töihin osallistumalla ja niitä seuraamalla, eikä välttämättä sisältänyt juurikaan sanallista opastusta. Kleppin tutkimusongelman ratkaisussa oli ensiarvoisen tärkeätä se, että hän itse pystyi olemaan osa tutkimustansa ja ylittämään taidollansa ne alueet, joita peittää hiljaisuus.

Tutkimuksessani suhteeni keittämisen taitoon on samankaltainen osajan asema monella tavalla. Arkikeittäminen on minulle siinä mielessä tuttua, kuin se ylipäättään on sellaiselle äidille, joka on joutunut huolehtimaan lapsiperheen ruokataloudesta. Toisaalta hallitsen keittämisen taidon myös muilla keittämisen kentillä, kuten suurtaloudessa, ravintoloissa, edustuskeittiössä ja opetustoimen saralla. Monien työvuosien saatossa keittäminen on taitona tullut tutuksi sekä tekniikoiltaan että eri kentillä vallitsevilta säännöiltään. Tutkittavan taidon osajana tutkijalla onkin mahdollisuus löytää yhteyksiä erilaisten representaatioiden tai aineistojen välillä, sekä hahmottaa myös sellaisia alueita, jotka saattavat tekstuaalisissa aineistoissa jäädä vähäiselle huomiolle. Taidon osaaminen on – metodologisesti ajatellen – väylä myös sellaisille reuna-alueille, joita on hankala tai mahdoton vangita kirjoittamalla tai kertomalla. Samalla tavoin kuin mihin tahansa arkitaitoon, liittyy myös keittämiseen sellaista osaamista, jota on lähes mahdotonta pukea sanoiksi.

Edellä esittelemälläni tutkimusotteella on omat etunsa. Mircea Eliade (Laitila 1993, xx.) on määritellyt kuvaamaani tutkimusmenetelmää luovaksi hermeneutiikaksi. Tällöin tutkijan on avauduttava tutkimalleen ilmiölle ja siirryttävä samalle kielelliselle, kulttuuriselle, historialliselle ja henkiselle tasolle ilmiön kokijoitten kanssa. Ilman tätä siirtymää merkityksien löytäminen on mahdotonta. Samalla tavoin uskontotieteilijä René Guénon (1997, 142–143) kehottaa tutkijoita suhtautumaan tutkittaviensa maailmaan. Guénonin mukaan tutkijan tulisi ensinnä *sekaantua kenttään*, toisten elämään ja *eläytyä* tutkittavien maailmaan kokonaisvaltaisesti ja aidosti. Tutkijan tulisi suorastaan elää tutkittavien elämää, mutta vain hetkisen, sillä ilman *etääntymistä*, älyllistä irrottautumista tunne-elämästään, tutkija saattaa *sitoutua* siinä mielessä kenttäänsä, että ei pysty tekemään lähdeaineistostaan kriittistä ja puolueetonta tutkimusta. Kenttätyön tulisi olla sukkuloimista eläytymisen ja etääntymisen välillä varoen kaiken aikaa sitoutuneisuuden ansaa.

Entä kuinka sitten ottaa etäisyyttä, kun kyseessä on omiin elämäkokemuksiin monella tavalla kiinteästi sitoutuva kenttä? Kuinka irrottaa itsensä siitä, mitä on ja tekee jatkuvasti myös tutkimustyön ohella? Kulttuuriantropologi Margaret Mead (1977, 3–4) on esittänyt, että kenttätyö on aina subjektiivinen kokemus, olivatpa aineistonkeruutavat kuinka kehittyneitä tai standardoituja hyvänsä. Tutkija on aina työssä omassa persoonassaan ja omine erityisine ominaisuuksineen. Objektiivisuus on vain työskentelyn ideaalimalli, ei totuus sinänsä. (Ks. myös Okely 1996, 28.) Tutkimukseni aineis-

to ei ole konkreettinen keittämisen maailma, vaan koostuu sen tekstuaalisista ilmaisuista, representaatioiksi kiteytyneistä kokemuksista eletystä elämästä. Tämä eletyn elämän kääntäminen toisenlaiseen olomuotoon ei kuitenkaan estä sitä, etteikö tutkija olisi kokemusmaailmoineen mukana. Väistämättä tutkijan tausta ja eletty elämä siilautuvat myös tulkintoihin, toisinaan hyvin voimakkaastikin. Oma keittämistaustani on laaja ja levittäytyneenä keittämisen kentän äärilaidalta toiselle. Usean eri käytäntöjen yhteisön – muiden muassa keittämisen korkeakulttuurin, suurtalouden ja kotikeittämisen – merkitysjärjestelmä on täten tullut minulle tutuksi. Taidon osaavalla tutkijalla on ainakin osin käsityksiä siitä, millaista on se paikallinen tieto, joka kussakin käytäntöjen yhteisössä toimii.

Tässä 'olemisessa paikallisessa tiedossa' piilee myös se sitoutumisen ansa, johon René Gothóniin nojaten aiemmin viittasin. Kuitenkin juuri kentän tuntemuksen laaja-alaisuus tarjoaa myös mahdollisuuden välttää sitoutuneisuutta, kun voi tarkastella arkikeittämistä muista positioista käsin. Tutkijan omat kokemukset tulkinnassa ovat myös ongelma, sillä ne saattavat välittyä liian voimakkaasti tutkimusraporttiin. Tätä olen yrittänyt tutkimuksessani välttää siten, että tuon esille runsaasti aineistoesimerkkejä ja vähintäänkin olen tietoinen niistä ansoista, joita kentän hyvä tuntemus voi saada aikaiseksi. Toisaalta taidon hallitsevana tutkijana saatan antaa keittämisen taidosta sellaisen kuvan, jota taitamaton pitää epärealistisena. Pitkäaikainen (keittämisen) kenttään sekaantuminen on siis sekä hyöty että haitta, samoin kuin meille tutkijan näkökulmasta on oma kulttuurinen kontekstimme, jossa elämme. Toimiminen on tietyllä lailla helppoa kun kulttuuriympäristö ja merkitysjärjestelmät ovat tuttuja. Toisaalta taas jokapäiväisyys sokaisee silmät, kyllästytää, tympäännyttää ja saa epäilemään sitä, onko tutkittavasta ilmiöstä löydettävissä enää mitään uutta. Myös moni itsestäänselvyys, jolla saattaisi olla merkitystä tutkimustulosten välittämisessä lukijalle, saattaa jäädä kertomatta.

Käytännöllisiä tekoja

Millaisia liikkeitä tutkijan tulee tehdä, jotta voisi päästä lähelle keittämisen taitoa? Miten saavuttaa keittävän keho ja mieli? Tutkittavan taidon hallitseminen on vain lähtökohta. Täytyy lisäksi osata purkaa taitonsa palasiksi, yrittää tehdä hiljainen tieto näkyväksi. Jaana Parviainen (2000, 157) puhuu ki-

nesteettisestä empatiasta, jolla tarkoitetaan eräänlaista kehon karttaa, jonka avulla on mahdollista ymmärtää liikkeen synty, merkitys ja laatu omassa kehossa. Tällöin toisen liikettä ei vain havaita, vaan se myös ”tunnetaan” omassa kehossa. Tämänkaltainen tekniikan tunnistaminen pohjautuu tutkijan tai tekijän omiin kokemuksiin. Merkittävää on tällöin kuvitella sitä, miltä keittäminen tuntuu tai miten työvälineitä pidellään. Kuten aiemmin toin esille, ei käyttämäni metodi sinällään ole uusi etnologiassa. Tieteenalan historiassa on havaittavissa samankaltaisia tartuntayrityksiä todellisuuteen. Funktionalismin nousun myötä pyrittiin tutkimuksissa kokeilemaan erilaisia tekniikoita vanhojen työvälineiden avulla. Tällöin tosin haluttiin saada selville niiden tehokkuus, jotta erilaisten esinetyyppien täsmällisempi vertailu olisi ollut mahdollista. (Korhonen 1999, 20.) Tutkimuksessani käytin kinesteettiseen empatiaan verrattavissa olevaa metodia, kun luin aineistotekstejä. Pysin eläytymään. Kuvittelin sitä, miltä arki tuntui ja miltä se näytti. Miten tuli liikkua ja havainnoida keitettäessä. Vaikka ruokaohjeet ovatkin keittokirjoissa tekstuaalisia ilmaisuja, ne voidaan kuitenkin erällä tapaa myös tuntea tekstiä lukiessa, mikäli keittämisen tekniikat jollain tapaa ovat lukijan hallussa. Lisäksi taito tuttuudellaan loi linkin tekstin ja tulkinnan välille. Taidon osaamisella on mahdollista täyttää tekstistä ne kohdat, joita ei kirjoita, koska niitä pidetään itsestään selvinä. Kuten Mike Baynham (1995, 175) kirjoittaa, kirjoitetut ruokaohjeet aktivoivat lukijassa tiedollisia ja odotuksellisia skemoja. Ne ovat luonteeltaan sellaista kokemusperäistä yleistietoa, jota keittämisessä vaaditaan, mutta joista ei kirjoiteta. Harvemmin keittokirjassa selvitellään sitä, kuinka veistä pidellään leikkuulautaa vasten. Eikä vanhemmissa keittokirjoissa kirjoitettu tulenkäsittelyn taidosta. Kaikki osasivat sen jollakin tapaa. Ylipäätään minkä tahansa taidon ollessa kyseessä, osalla sen säännöistä on tapana muuttua hiljaiseksi. (Hutton 1981, 250.) Aineistojani lukiessa ja tulkitessa olen pitänyt mielessäni kokemuksellisuuden käsitteen ja pyrkinyt ymmärtämään tekstejä keittiönaisten kansan eli keittäjän näkökulmasta, sekä tarkastelemaan ilmiöitä vertailevasti nykyisyyden ja menneisyyden suhteessa.

Aloitin aineistoteksteihin perehtymisen niin, että luin kaikki aineistoni läpi. Tosin haastatteluaineisto oli entuudestaan varsin tuttu. Keittokirjojen tekstien suhteen jouduin tekemään runsaasti rajauksia. En katsonut mielekkääksi käydä läpi ruokareseptejä paitsi joissain esimerkkitapauksissa. Mielienkiintoisempia ja kertovampia osuuksia keittokirjoissa olivat alkusanat,

johdannon sekä sellaiset tekstiosuudet, joissa annetaan neuvoja siitä, kuinka keittämisen ympäristöt – koti ja erityisesti keittiö – tulisi järjestää. Lisäksi valitsin analyysin kohteeksi myös sellaiset tekstit, joissa annetaan yleisiä neuvoja keittämisen tekniikoista. Näistä teksteistä hahmottelin sitä, millaisia ovat ne keittämissympäristöön ja keittämisen tekniikoihin vaikuttavat taustat, joita nykykeittämiseen edelleen sitoutuu. Näiden päätekstien tueksi valitsin myös joitain muita aikalaistekstejä, kuten samaan aikaan ilmestyneitä kodinhoito-oppaita, tilastoja ja ylipäätään sellaista pienaineistoa, jota etnologiatieteessä käytetään tulkinnan tukena.

Keittokirjat eivät suoraan kuvaa kansanomaista keittämistä, mutta kylläkin käänteisesti esittämällä niitä toiveita, joita kansanomaiselle keittämiselle asetetaan. Toisaalta keittokirjat tuovat esille myös niitä uhkia – likaisuutta, taitamattomuutta ja epäsäännöllisyyttä – joita keittiönaisten kansan keittämisen tapoihin on nähty sisältyvän. Keittokirjat luovat malleja ja antavat kuvan siitä, kuinka keittäminen ylipäätään tekniikoineen järjestyy. Keittokirjat tyypistävät ja supistavat arkikeittämisen kuvauksiksi, joista puuttuu elävä kokemus, vaikka – kuten aiemmin toin ilmi – keittokirjojen tekstit pystyvätkin sitomaan itseensä muutakin kuin kuvauksia ruuanvalmistuksesta. Kun en käsitä keittämisen tekniikoita pelkästään mekaanisina suorituksina, vaan historiallisesti, sosiaalisesti ja kulttuurisesti muovautuneina, oli välttämätöntä sitoa kaikki käyttämäni pääaineistot yhteen. Luin kaikkia aineistoja vuorotellen ja rinnan toistensa kanssa. Tämä rinnakkainen lukutapa on auttanut ymmärtämään keittämisen taidon erityislaatuisuutta. Aineistot eivät ole erityisen yhtenäisiä, mutta lukemalla niitä toistensa yhteydessä voin Satu Apoa (2001, 17) mukailen todeta, että näin toimien voidaan tuoda esille sekä yksilöllistä ja henkilökohtaista että kollektiivista tietoa tutkittavasta ilmiöstä. Lisäksi aineistot ovat valottaneet monia sellaisia yksittäisiä keittämisen tekniikoihin liittyviä seikkoja, jotka eivät pelkästään keittokirjoja lukemalla olisi tulleet selviksi. Eriaikaisia tekstejä ja aineistoja lukemalla oli myös mahdollista pohtia sitä, mitkä seikat keittämisessä itse asiassa ovatkaan muuttuneet, ja mitkä ovat luonteeltaan samoja, ehkä vain eri ilmiasussa. Philippe Arièsin mukaan traditionaaliseksi käsitettyjen elämäntapojen muistamista ei pitäisi käsittää jonakin sellaisena, johon voitaisiin palata. Paremminkin tulisi tunnistaa perinnäisten tapojen tuntemisen merkitys silloin, kun arvioidaan sitä kehitykseksi luonnehdittua paradigmaa, jonka katsotaan läpikotaisin saturoivan modernin mentaliteetin. (Ks. Hutton 1981, 246.)

Olen lukenut haastatteluaineiston sekä kaikki 224 *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineiston kertomusta useaan kertaan. Tämän lisäksi tutustuin kokonaisaineistoon Merja Sillanpään aineistosta kirjoittaman kirjan Happamasta makeaan (1999) perusteella. Lisäksi olen tehnyt aineistoon pieniä otantoja kertojilta, jotka muistelevat 1940–1970-lukuja. Tällä tavoin aineisto on tullut minulle hyvin tutuksi kokonaisuudessaan. Varsinaisen analyysin olen suorittanut niin, että kahden ensimmäisen lukukerran jälkeen kirjoitin 100:n satunnaisesti valitun kertojan kirjoitukset tekstitiedostoksi. Näistä 50 ensimmäistä otin lähiluvun kohteeksi ja tein alustavan teemoittelun. Tämän jälkeen täydensin teemoja loppuaineiston teksteistä. Osa teemoista muodostui lukemalla aineistoa, osa niin, että tein hakuja tekstitiedostoista. Esimerkiksi luku *Keittiönaisten kansan tavat ja keittämisperinteet* alkoi hahmottua haun avulla. Hakusanoilla äiti ja äidin kerääntyä yhteensä noin 90 sivua aineistoviitteitä. Ensin havainnoin sitä, mistä kerrotaan ja kuinka paljon. Tämän jälkeen kokosin merkittävimmät teemakokonaisuudet yhteen ja poistin vähäisemmät, kuten esimerkiksi sen, millaista keittokoulutusta tai herrasväessä suoritettua keittiöpalvelusta äidit olivat harrastaneet. Teemoittelu nousi siis melko aineistolähtöisesti, mutta kuitenkin perinteen käsitteen eri sävyt huomioon ottaen. Käytin samaa menetelmää osin myös muissa aineisto-osioissa erityisesti silloin, kun varsin laajasta aineistosta tarvittiin kertojan näkökulmia keittämisen ilmiöitä laajentamaan.

Näin systemaattisesti tutkimus ei kuitenkaan koko aikaa edennyt. Tutkimuksen teoreettinen viitekehys ei välttämättä ollut koko ajan kirrkaana mielessäni, vaan myös tieteellisellä intuitioilla oli suuri merkitys. (Vrt. Helsti 2005; Kakkuri-Knuutila 1999, 35.) Varsin paljon jouduin seuraamaan mielenkiintoisia polkuja lähteestä toiseen. Erilaiset fragmentaariset vaikuttavat tekstit – samoin kuin pääaineistotkin – ovat sitoutuneet tulkintaan tavalla, jota Carlo Ginzburg (1996, 75) luonnehtii johtolankametodiksi. Tällöin ”näennäisesti merkityksettömät yksityiskohdat voivat paljastaa syvällisiä ilmiöitä, joilla on huomattavaa merkitystä”. Käyttämäni johtolankojen seuraamisen menetelmää ei voi luonnehtia mitenkään systemaattiseksi, eikä menetelmä sen kaltainen voi ollakaan, mikäli tavoitteellaan humanistisiin tietisiin liittyvää uutta tietoa ja sitä monimuotoisuuden ymmärtämistä, jota etnologiatiede tavoittelee. Ginzburgin mukaan tieteellinen eksaktius on ei-toivottavaa niillä tieteenaloilla, jotka ovat sidoksissa jokapäiväiseen arkikokemukseen ja nojaavat näin omanlaiseensa tietokäsitykseen.

Usein johtolankametodin puitteissa keskeiseksi nousevat pienet, arkipäiväiset tai aineistoissa muuten merkityksettöminä pidetyt marginaalit tai 'aineistoroskat', joiden avulla lähdetään seuraamaa havainnon yhteyttä "suoraan ulottumissa olevaan todellisuuteen". Jälkiä seuraamalla on mahdollista niveltää merkityksettömiltä tuntuvat seikat yhteen laajempien kontekstien kanssa. (Esim. Kurki 2002, 43–44.) Toisaalta kyseessä on myös eräänlainen toiseuden kohtaaminen ja samanaikainen omien ennakkokäsitysten reflektio. Hanna Meretoja (2004, 6–7) kirjoittaa Hans Georg Gadameriin nojautuen, että uusi tieto nousee sellaisista kokemuksista, jotka tapahtuvat "odottamattomuuden momentissa". Tällöin kohde näyttäytyy meille toisin, rikkoen niitä ennakkokäsityksiä, joita tutkittavasta on. Juuri nämä hetket ja huomiot kirvoittavat kysymään uusia kysymyksiä ja ohjaavat myös tutkijaa tarkistamaan teoreettisia lähtökohtiaan.

Tutkimuksen rakenteesta

Tutkimus jakautuu viiteen osaan. Ensimmäisessä osassa käsitellään tutkimuksen teoreettisia lähtökohtia, aineistoja ja aineiston analyysitapoja. Sen jälkeen tuon esille tutkimuksen aineistoluvut. Ensimmäisessä aineistoluvussa, *Matkakertomuksia menneisyyden ruokamaisemiin*, pohdin keittämistä määrittelevien luonnonympäristön ja materiaalsen maailman merkitystä keittämisen perustana. Suhteen luontoon, maahan ja materiaan tuon esille ruokamaisema-käsitettä käyttäen. Toisessa aineistoluvussa *Kansanomaista ja tieteellistä keittämistä* käsittelen keittämisen taitoa lähtien liikkeelle 1800-luvun keittokirjoista. Luvussa hahmottelen keittämistä ja raa'an kulttuurissa transformaatioissa välttämätöntä tulta ja tulenkäsittelyn tekniikoita. Toiseksi tuon esille keittäjänäisen liittymisen luontoon omine mittoineen. Kolmanneksi pohdin sitä, miten tieteellisperäiset käsitykset keittämisestä ovat syntyneet ja miten ne ovat vaikuttaneet keittämisen liikkeisiin. Viimeisessä aineistoluvussa *Keittiönaisten kansan tavat ja keittämisperinteet* keskityn keittäviin äiteihin ja äitien tapoihin keittää. Erityisesti tämän luvun tematiikka nousee perinteen käsitteestä. Teemoina ovat keittämisen keittäjäksi oppiminen, keittämisen taidon ulottuvuudet sekä keittämisen sukuperinteet. Viimeisessä luvussa *Pohdintaa* teen yhteenvedon tutkimuksesta kokonaisuudessaan.

II MATKAKERTOMUKSIA MENNEISYYDEN RUOKAMAISEMIIN

Ruokamaisemia

Syksyisin kun oli jo palattu Terijoelle, tultiin vielä perunannostoon. Iltahämäriin kuukittiin pellolla. Ajoissa oli tehty nuotio että ehti sopivasti hiillostua, sinne tuhkaan sitten hautumaan perunoita ja nauriita. Kun tuli jo niin pimeä ettei nähty kuokkia niin silloin istumaan nuotion ympärille, kaivettiin esiin ne perunat ja nauriit, puhallettiin ja jäädyteltiin, sitten voinokareta mukaan, ja olihan mainio herkkä. Sekin elämys puuttuu nykyihmisiltä, pitänee elvyttää. Kyllähän pihagrilleissä voisi koettaa, vaan paljon puuttuu kun ei ole sitä peltoa, ei sitä tyydytystä, ei sitä kesää, ei sitä maisemaa...²⁵

Yllä olevassa sitaatissa kertoja pohtii sitä, miten kaikki onkaan hävinnyt pellonreunassa syötyjen peruna- ja naurishaudikkaiden ympäriltä. Enää ei ole olemassa lapsuuden peltoa, kesää, maisemaa, eikä sitä pellolla ahertavaa perhettä, jonka kanssa perunat nostettiin. Tuhkassa haudutetut perunat ja nauriit voisi kertojan mukaan ”elvyttää” valmistamalla niitä grillissä, mutta jotakin oleellista jäisi silti puuttumaan. Peruna- ja naurishaudikkaat olisivat nykyhetkessä ja grillissä valmistettuna kokonaan irrotettuja siitä miljööstä, jossa niitä kertojan lapsuudessa tehtiin ja syötiin. Aineistokatkelma osoittaa-kin varsin hyvin sen, että keittäminen kulttuurisena toimena on aina sitoutunut aikaan, paikkaan ja sosiaaliseen. Toisaalta se on aina kiinnittynyt myös luonnonympäristöön, maahan ja maaperään. Lisäksi kirjoitus saa lukijan ajattelemaan sitä, onko nykyisissä keittämisen tavoissa kuitenkaan mitään tuosta menneestä ja entisestä, kun pelkkä keittämisen materiaallinen ei näytä avaavan tietä menneisyyteen.

Fernand Braudelin historiankäsitteksen keskeinen piirre on ajan jakaminen eri nopeudella eteneviin tasoihin, joista hitaimmalla tai pitkäkestoisimmalla

²⁵ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000941. 2001.

hän viittaa kokonaan muuttumattomiin tai hyvin hitaasti – jopa vuosisadoissa tai vuosituhansissa – muuttuviin ihmisen elinympäristöihin. Niihin lukeutuvat muun muassa geologiset olot sekä maantieteelliset ja ilmastolliset seikat. Lyhytkestoisemmissä aikajaksoissa vaikuttavat yhteiskuntien taloudelliset ja poliittiset valtarakenteet ja pidemmän aikavälin suhdannetekijät. Nykyaika nopeine tapahtumineen on Braudelille vain ajan pintaväreilyä ja vaahtopäitä (Lyytinen 1985, 44). Maantieteellisillä ja ilmastollisilla tekijöillä on ollut varsin merkittävä vaikutus erityisesti mentaliteettihistorioitsijoille, koska maa sinällään on ja pysyy, se vain näyttää kerrostuvan erilaisin representaatioin, saavan osakseen erilaisia katseita. Ihmisen ajallisesti jatkuva ja väistämätön suhde maahan ja paikkaan ei pelkästään rajoitu luonnon ”käyttämiseen”, vaan tästä pitkäaikaisesta ja sukupolvien taakse ulottuvasta suhteesta maahan on syntynyt myös mentaalisia representaatioita. Esimerkiksi maa-seudun idea kantaa edelleen mukanaan jotain muuta kuin nykytodellisuuden, johon saattaa liittyä tankeittain kasvinsuojelumyrkkyjä ja tehokkaita maanmuokkauskoneita sekä tehoviljelyä. (Schama 1995, 12.) Maaperä on pysyvä, epähistoriallinen, ja edustaa autenttista keinotekoisien kulutusmarkkinoilla tai rakennetussa urbaanissa maisemassa. Tässä autenttisessa tilassa toteutuu universaali ihmisen ja luonnon harmonia, eräänlainen välitön aineenvaihdunta. (Tomasik 2001, 526.)

Yhtenä esimerkkinä paikallisen luonnonympäristön ja sen tarjoamien raaka-aineiden ja keittämisen tapojen yhteenkietoutumasta ovat erilaiset kansalliset ja paikalliset keittiöt²⁶. Ne pyritään rakentamaan tietylle maantieteelliselle paikalle tunnusomaisina pidettyjen piirteiden varaan. Jopi Nyman (2004) on tuonut esille, että keittämisen (ja keittiöiden tietoisien luomisen) kautta voidaan rakentaa kuvaa koko kansakunnasta tai sen identiteetistä. (Ks. myös Appadurai 1988.) Nymanin mukaan ruuallista kansallista identiteettiä määritellään varsin tietoisesti erilaisten järjestöjen, median tai muiden vaikuttajien toimesta. Kansallisen keittiön rakennusaineiksina tai perustana käytetään usein myös etnologisia tai historiallisia tutkimuksia väljästi tulkittuina. Lisäksi erilaisia väestöliikkeitä, asutushistorioita tai kulttuurisia kohtaamisia (Suomes-

²⁶ Keittiö tässä mielessä ei tarkoita keittämiselle varattua fyysistä tilaa, vaan sellaista kulttuurista kokonaisuutta, joka luonnehtii joko tietylle maantieteelliselle alueelle tai ryhmälle tyypillistä keittämisen kokonaisuutta. Puhutaan esimerkiksi ranskalaisesta keittiöstä, jolla viitataan joko Ranskassa tyypillisenä pidettyyn kansanomaiseen keittiöön tai keittämisen korkeakulttuuria edustavaan klassiseen ranskalaiseen keittiöön.

sa esim. siirtokarjalaisten asuttaminen) koskevat tutkimukset ja kuvaukset ovat olleet merkittäviä perusteluja määriteltäessä alueellisia keittiöitä.

Alueellisista ja kansallisista keittiöistä puhuttaessa viitataan usein myös ruoka-aineiden luonnollisuuteen ja aitouteen. Tällöin puhe johdetaan eräänlaiseen sukupolvien taakse ulottuvaan aikaan, joka oikeuttaa ruuan ja paikan liittämisen toisiinsa. Kyseessä ei ole juridinen maanomistaminen, vaan paikan, maan ja maaperän mentaalinen omistaminen, eräänlainen ideaalitasolla toimiva jokamiehen oikeus siihen. (Tschofen, 2000, 34–35.) Lauren Bérard ja Philippe Marchenay ovat tuoneet esille ajatuksen, että maaperään liittyy aina kumulatiivista ihmistoimien historiaa. Se on syntynyt jatkuvasta ja sukupolvien ajan kestäneestä maahan kohdistuneesta muokkauksesta ja sen käytöstä. Menneiden sukupolvien työt ja ponnistukset liitetään jatkuvasti maahan ja maaperään mentaalisisella tasolla. (Ks. Tomasik 2001, 525; myös Massey 1995, 185.) Luonnon määrittelyminen ruuallisesti tuo esille paikkaan pitkällä aikavälillä liitettyjä ja ihmisten toiminnasta syntyneitä kerroksellisia tulkintoja: metsästäjän, marjastajan tai kaskenpolttajan metsän, kalastajan järven, maanviljelijän pellon. Nämä sedimentaatiot, maaperään historiallisesti hautautuneet ihmisen työt, muistot, muinaisuus ja ajan saatossa tehdyt toimet ovat keskeinen osa ruokakulttuuria. (Vrt. Tomasik 2001, 525.) Ei ole siis lainkaan yksinkertaista erottaa ihmisen ajattelumaailmaa mullasta, maasta ja tutuista jalanjäljistä.

Se luonnonympäristö, jonka piirissä on eletty, on ollut ja on edelleen monella tapaa merkityksellinen keittämisessä ja ruokatavoissa ylipäätään. Luce Giardin (1998, 177–178) mukaan keittäjän ja luonnonympäristön suhteessa on kyse eräänlaisesta paikallisuuden laista (local law). Keittäjänaiset ovat toimillaan vastanneet paikallisiin tarpeisiin ja luoneet paikallisia keittämisen tapoja. Perinteiset alueelliset keittiöt ovat muotoutuneet pitkässä ajan kuluksa tuntemattomien keittäjänaisten tavoista, rutiineista ja tekemisistä. Se mitä on ollut saatavilla tietyillä alueilla, on määrännyt enemmän tai vähemmän paikallista keittiötä ja on luonut reunaehdot keittämiselle. Roland Barthesin mukaan ruoka, tietäminen ja alue (territory) ovat erottamattomasti kietoutuneet yhteen. (Ks. Tomasik 2001, 521.) Etnoekologian piirissä puhutaan ”perinteisestä ympäristötiedosta” (traditional environmental knowledge). Eugene S. Hunnin (1999, 23) luonnehdinnan mukaan perinteinen ympäristötieto on aina paikallista ja osin epämääräistä. Se syntyy suorasta henkilökohtaisesta kokemuksesta ja sitä välitetään suullisesti yhteisön keskuudessa. Sen



Naisia huolehtimassa kasvimaasta. – Keski-Suomen Muistiarkisto.

merkityksellisyys ja käyttökelpoisuus syntyy ja varmentuu jatkuvassa kamppailussa luonnon kanssa. Myös keittämiseen sisältyy samankaltaista perinteistä tietoa, joka monessa suhteessa nousee kiinteästä suhteesta luonnonympäristöön. Tästä syystä ympäristön katseleminen keittäjän silmin ei ole merkityksetöntä, vaan yksi ulottuvuus keittotaidon ymmärtämisessä.

Ruokamaisema-käsitteellä olen pyrkinyt tavoittelemaan sitä moniulotteista keittämiseen vaikuttavaa kokonaisuutta, joka sitoo väistämättä ihmisen yhteen luonnonympäristön kanssa. Merkittäväksi tutkimukseni kannalta nousevat luonnollisesti ne representaatiot, joita keittävän maa- ja luontosuhdesuhde jatkuvasti tuottaa. Ruokamaisemaa osuvampi termi olisi sen englanninkielinen käännös, *foodscape*, joka voidaan johtaa maisemaa tarkoittavasta *landscape* -termistä. Simon Schaman (1995, 10) mukaan maisema-termi juontuu saksankielen sanasta *Landschaft*, jolla on viitattu ihmisen ja luonnonympäristön suhteeseen niin, että luonto sinällään on tässä kontekstissa jotain sellaista, jonka ihminen on ottanut hallintaansa. En ruokamaisema-

käsitteellä kuitenkin halua liittää ihmistä pelkästään maan muokkaukseen ja sen ”riistämiseen”, vaan paremminkin pyrin yhdistämään fyysisen ja inhimillisen yhteiseksi mielen maisemaksi. En näe ruuan hankkimista luonnosta vain rationaalisena energian tai proteiinien tavoittelemisena kuten esimerkiksi Marvin Harris on ihmisen ruuallisen luontosuhteen esittänyt. Eric R. Wolfin (1984, 397) mukaan me emme käy luonnon kimppuun pelkästään aseina ja hampain, vaan me tartumme siihen myös mieleemme pihdeillä.

Tutkimuksessa käyttämäni muisteluaineistot voidaankin Michel de Certeaua mukaillen käsittää eräänlaisina tarinoina kadonneisiin menneisyyden miljöisiin ja ruokamaisemiin. De Certeau (1984, 115) on kirjoittanut, että jokainen tarina on matkakertomus, tilallista toimintaa. Tilalliset käytänteet liittyvät arkikäytänteisiin ja ovat osa niitä. De Certeau viittaa tässä yhteydessä kirjoitettuihin kertomuksiin, jotka hänen mukaansa luovat toiminnan maantiedettä. Samalla tapaa keittäjän tai elinkeinonharjoittajan suhde ympäristönsä kanssa on eräänlaista toiminnan maantiedettä. De Certeauille (1984, 117) paikka on kokemusten ja käytänteiden myötä syntyvä tila. Esimerkiksi kadusta tulee tila kävelemällä ja liikkumalla. Samalla tapaa keittämisen suhteen metsät, pellot tai järvet ovat paikkoja, joista muotoutuu ruuallisesti merkityksellisiä tiloja – ruokamaisemia – tekemällä ja toimimalla. Tällöin niillä on mahdollisuus kantaa omanlaisiaan merkityksiä.

Ruokamaisema näyttäytyy muistelukirjoituksissa rajattomana, horisontaalisena ja todellisena yhteytenä koettuun luontoon. Se ikään kuin levittäytyy kokijan ympärille peltoina, metsinä ja järvinä. ”*Lehdot, salot ja kankaat olivat täynnä puolukkaa, mustikkaa, mansikkaa ja sienii. Siellä kasvoivat karpalot ja lakat. Lukuisat pienet lammet vaarojen välissä kuhisivat kaloja, ja metsänriistaa oli kaikkialla.*”²⁷ Aiemmin, kun elettiin pelkästään sen varassa, mitä saatiin itse maasta, metsästä ja vesistöistä, jokaisella oli iästä riippumatta jatkuva kosketus ruokaympäristöön, multa ja maahan. Ruuan hankinta oli työlästä ja vaivalloista, mutta samalla luotiin kontakti ruokaan. Tätä kautta syntyi myös sellaisia menneisyyden monumentteja, jotka kuvaavat ruuallisen luontosuhteen vaivalloisuutta ja arvaamattomuutta. Monet peltoja ympäröivät kivimuurit muistuttavat edelleen tästä konkreettisesta suhteesta jälkipolville. Ruokamaisema myös näyttäytyy monella tapaa. Se on syksyinen hämärtyvä ilta ja uutisviljaa puivan koneen ryske. Se on ollut todellinen

²⁷ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001326. 2001.

ja materiaallinen, mutta myös ääniä ja tuoksujä, niitä ulottuvuuksia, joita vain elettyjen kokemusten välityksellä on voitu saavuttaa: ”Syksyllä oli tunnelmallista, kun illat jo hämärtyivät. Puimakone ryskytti pihapiirissä. Puitu vilja käytettiin myllyssä tai joskus jauhettiin kotitarvemyllyllä. Uutisleipä uudesta viljasta leivottuna oli kuin kiitos vuoden sadosta.”²⁸

”Lapsuudenperheeni perustettiin v. 1923 Savossa Lapinlahdella, jonne nuori savolainen räätäli-isäni toi pohjoiskarjalaisen nuorikkonsa, joka oli siihen mennessä ehtinyt käydä talouskoulun, olemaan tätinsä luona lapsenlikkana ja insinööri Gribenbergin perheessä Läskelässä sisäkkönä. Perhe asui Lapinlahden Pajujärvellä kahdessa eri paikassa ennen kuin muutti vuoden 1932 keväällä äitinsä kotiseudulle Pohjois-Karjalan Kiihtelysvaaraan. Perheessä oli silloin jo viisi lasta, joista minä olin vanhin. Syynä muuttoon oli isomman elintilan hankkiminen kasvavalle perheelle. Lapinlahden Pajujärvellä perhe oli omistanut vain pienen tontin asuinrakennuksineen. Vanhempani halusivat hankkia maata, jota voisivat viljellä ja jossa voisivat pitää karjaa. Ja niin isäni osti Kiihtelysvaarasta, äitini kotikylältä, 30 hehtaarin pienviljelystilan, jonne siis muutimme keväällä 1932. Lapsuuteni ruokamuistot ovat 1930-40 luvulta, jolloin kotimme oli jo asettunut tukevasti pienen Kiihtelysvaaran pitäjän Tölpänsalolle perheen kasvaessa koko ajan. V. 1942, jolloin kuopus syntyi, perhe käsitti jo 13 jäsentä: isän äidin, 9 lasta, sekä mummon ja tädin. (Isän äiti ja sisko) Ruokamuistoni ovat siis nimenomaan pohjoiskarjalaisia. Ehkä niissä on jotain savolaista perinnettäkin, mutta luulen sen olevan aika vähäistä.”²⁹

Pierre Nora (1996, 1) on kirjoittanut, että me puhumme niin paljon muistoista, koska niitä on niin vähäisesti jäljellä. Onkin totta, että arkielämän suhteen on mahdollista muistaa vain osa koetuista ja eletyistä arkirutiineista. Nora jatkaa edelleen, että meillä on tarve luoda muistin (fyysisiäkin) paikkoja, koska muistojen todellinen miljöö tai elämänpiiri on kadonnut. Tällaisiksi muistojen tai muistin miljööksi voitaisiin tulkita ne hahmotukset, joiden pariin *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineiston kertojat ruokamuistonsa asettavat. Niissä yhdistyvät – kuten edellä olevasta sitaatista voidaan lukea – todelliset paikat, ajat sekä erilaiset yhteisöt. Paikkakunnat sinällään ovat kuitenkin lähtökohtaisesti vain osa muistojen miljöötä. Ne paikkantavat maantie-

²⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001946. 2001.

²⁹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001326. 2001.

teellisesti sen, mihin arkinen elämä ja yksityinen asutushistoria asettuivat. Maantieteelliset paikat muodostelevat osan tulkintakontekstia. Ne vievät lukijat sellaisiin hahmotuksiin, joiden käsitetään vaikuttaneen perheen kehittämisen tapoihin. Edellisessä sitaatissa kertojan muistot ovat ”pohjoiskarjalaisia”, koska juuri äiti – pääasiallinen perheen ruuanvalmistaja – oli sieltä kotoisin. Isän taustalla ja synnyinpaikkakunnalla ei sen sijaan tunnu olevan niinkään suurta merkitystä. Paikka sinällään ei siis välttämättä ole yksi yksittäinen paikkakunta, kylä tai kaupunki vaan se voi olla myös suurempi kokonaisuus, kuten maakunta. Ruuallisesti ajatellen se on myös paikallinen keittiö. Voidaan esimerkiksi asua Savossa, mutta toteuttaa ruuallisesti karjalaisuutta.

Olen jostain lukenut, että laatikkoruokat olisivat tulleet valtaväestölle tutuksi vasta sodan jälkeen siirtolaisten mukana, mutta meillä niitä kyllä tehtiin ja tehtiin Karjalan paistiakin, mutta syynä saattaa olla, että äitini oli käynyt koulua Viipurissa, vaikkei ollutkaan sieltä kotoisin. Sieltä ehkä olivat perunasilakatkin lähtöisin.³⁰

Ruualle halutaan selkeästi löytää juuret ja alkukoti ja usein ruokalajit määritellään kuuluvaksi jollekin maantieteellisesti rajatulle alueelle. Toisaalta ruokien nähdään myös kulkevan ihmisten mukana paikasta toiseen. Edellisen kertojan äiti oli käynyt koulua Viipurissa ja kertoja arvelee, että esimerkiksi laatikkoruokien ja karjalanpaistin tekemisen taito liittyivät äidin keittämisperpertuaariin tuolta matkalta. Omassa arkikeittämisessään äiti kantoi niitä edelleen muualle. Tässäkin mielessä ruuan paikka on monitahoinen, eikä näin ollen suoraan maantieteelliseen paikkaan sidoksissa. Esimerkiksi siirtolais-identiteetissä yksi varsin merkittävä tekijä on käyttäjä ja keittää juuri niitä ruokia, joita entisessä kotimaassa tai kotiseudulla on totuttu syömään. Ruuallista ympäristöä ja fyysistä paikkaa ei voida viedä mukana, mutta kyläkin paikassa ja ympäristössä syntyneet tavat ja tunteet. Angus K. Gillespien (1984, 166) mukaan omaksi koettu ekologinen ruokaympäristö, jonka piirissä ei jostain syystä enää voida toimia, kuljetetaan mukana sekä paikassa että ajassa; lauluissa, kertomuksissa ja folkloressa, sekä luonnollisesti todellisissa keittämisen tavoissa. Tässä mielessä ruokalajit tai ruoka-aineet kantavat mukanaan jonkun tietyn paikan representaatioita.

³⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000935. 2001.

Viljelijöitä, keräilijöitä

Paikallisuuden lisäksi myös elinkeinorakennetta on pidetty määräävänä piirteenä kansanomaista ruokatalouden luonnetta hahmoteltaessa. (Esim. Talve 1973, 28.) Nykykeittämisessä elinkeinorakenteella ei luonnollisestikaan enää ole niin määräävää asemaa, kuin esimerkiksi omavaraistalouden aikaan eletessä. Kuitenkin on syytä ottaa perinteinen elinkeinorakenne hetkeksi esille. Kulttuuriantropologisessa ja etnologisessa tutkimusperinteessä on perinteistä elinkeinon harjoittamista tai ruuan hankintaa lähestytty viidellä pääkategorialla, joita ovat keräily, metsästys, kalastus, karjankasvatus ja maanviljely. Esimerkiksi suomensukuisten kansojen aineellista ja henkistä elämää kuvaavassa teoksessa *Suomen suku* (1926–1934, I–III) on käytetty edellä esitettyjä kategorioita, mutta kuitenkin niin, että keräilystä ei ole kirjoitettu omaa lukua. Se on sisällytetty Ilmar Mannisen (1934) kirjoittamaan ruokia, juomia ja nautintoaineita käsittelevään lukuun. Kulttuuriantropologi Alan R. Beals (1964) on nähnyt kyseessä olevat kategoriat ongelmallisina lähinnä siksi, että mikään niistä ei muodosta puhdasta luokkaa. Kalastajiin luetaan toisin paikoin simpukankeräilijöitä, keräilijöihin puolestaan pienien jyrсийöiden tai hyönteisten pyytäjiä. Liian epämääräisinä pitämiensä kategorioiden sijasta Beals on ehdottanut, että ruuan hankkimista ja tuottamista tutkittaisiin siten, että kysyttäisiin miten ja milloin ruokavarat hankitaan ja kuka sen tekee. Edelleen voidaan selvittää ruuanhankintaan liittyvän välineistön valmistamista, vaadittavaa ympäristötuntemusta, hankintaan käytettyä aikaa ja tarvittavia taitoja ja niin edelleen.³¹

Lapsuuden ruokamuistoja -aineistoja lukiessa voidaan havaita, että ruuan hankinta sinänsä on ollut maaseututalouksissa ja kaupunkiympäristöissäkin hyvin moniulotteista, eikä yhdenkään kertojan mukaan pitäydytty tiukasti edellä esitetyissä kategorioissa. Ja vaikka maaseudun asukit voitaisiin väljästi mahduttaa edellä esitettyihin ruuanhankintatapojen kategorioihin, ei se mitenkään olisi sopiva käsitellessä kotitaloutta, jossa keittäminen on ollut kaupaliikkeiden tarjoaman ruuan varassa. Toisaalta keräily, metsästys, kalastus, karjatalous ja maanviljely olivat monen kertojan kodissa pääasiallisia keino-

³¹ Alan R. Bealsin artikkelin taustalta voi havaita pyrkimyksen hankkia tietoa eri kansojen tai kulttuuripiirien tavoista, jotta vertailu tutkimuksessa olisi ollut mahdollista. Näin ollen perinteiset elinkeinon harjoittamista kuvaavat tai luokittelevat kategoriat eivät olleet siinä mielessä mitattavia, että ne olisivat olleet laajassa mielessä vertailukelpoisia kulttuurien välisessä tarkastelussa.

ja saada tarvittavat ruokavarat. Olen käyttänyt niitä aineiston ensimmäisen järjestelyvaiheen tukena. Ne ovat osin vaikuttaneet myös luvun tematiikkaan. Ei myöskään voida ohittaa sitä, että vuosisataiset perinteet edellä kuvatuilla elinkeinonharjoittamisen aloilla ovat väistämättä jättäneet jälkensä nykyisiin keittämisen tapoihin vähintäänkin mentaalaisella tasolla. (Ks. Tomasik 2001, 525.) Kuitenkin on todettava, että ruoka-aineiden hankkimisen tapoja ei puhtaasti voi kategorisoida, sillä esimerkiksi omavaraistalouksien piirissä ne kiehtoutuvat yhteen niin syvästi, että erottelu on pelkästään tutkimuksellinen. Toisaalta jyrkkien kategorioiden käyttö aineiston analysoinnissa myös peittäisi alleen sen, että kansanomaisen keittäminen ei missään tapauksessa ole koskaan yksi yksittäinen akti, vaan aina sitoutuneena muuhun arkiseen toimintaan. Jyrkkä kategorisointi olisi mahdollisesti myös piilottanut sen prosessuaalisuuden, jota tutkimuksessani tavoittelen.

Ann-Catrin Östman on väitöskirjassaan *Mjök och jord* (2000) käsitellyt varsin perusteellisesti karjanhoidon merkitystä ja ulottuvuuksia agraaritalouksissa eläneiden naisten elämässä. Tästä syystä en tuo esille karjataloudenhoitoa, vaikka sillä onkin ollut merkitystä ruokataloudessa, vaikkakaan ei aineistojeni mukaan siinä määrin, kuin usein kuvitellaan. Joillekin perheille kalastaminen on ollut lähes ainoa elinkeino ja ruokaa on keitetty pääasiassa kalasta. Kalastus sinällään on ollut lähinnä miesten harraste tai työ. Toisinaan myös naiset ja lapset ovat ottaneet siihen osaa. Myös metsästystä on luonnollisesti harrastettu. Olen kuitenkin päätenyt rajaamaan metsästyksen ja kalastuksen tutkimukseni ulkopuolelle. Tuon keittämisen ympäristösuhteen ulottuvuuksia esille niistä kertojien tulkinnoista ja kuvauksista, jotka koskettelevat viljatuotteita, perunan käyttöä, keräiltäviä marjoja ja sieniä sekä eläintenpitoa. Näen ne riittävinä esimerkkeinä kuvaamaan keittämisen ja ruokaympäristön suhdetta. Rajaan osin tutkimuksen ulkopuolelle myös ruoka-aineiden hankkimisen kaupalliikkeistä, vaikka se onkin ollut monissa kaupunkitalouksissa pääasiallinen ruokatavaroiden hankintapaikka. Kaupunkioiloissa elettyä ei aiemmin eikä nykyisinkään kuitenkaan oltu pelkästään kaupalliikkeiden varassa, vaan tärkeitä ruuanhankintapaikkoja ovat olleet torit ja hallit, joissa maalaismyyjät myivät ja edelleen myyvät tuotteitaan. Lisäksi kaupunkeihin saatiin ruoka-apua maaseudulta sukulaisilta sekä harrastettiin osittaista omavaraistaloutta sekä samankaltaista keräilyä, metsästystä ja kalastusta kuin maaseudullakin. Tässäkin suhteessa omavarainen elämäntapa ruuanhankinnan suhteen on ollut ruokatalouden ja keittämisen ensisijainen määrittäjä.

Omavaraisuuden ulottuvuudet

Oma maa, pellot ja puutarha sekä ihmistä ympäröivä luonto metsinä ja järvinä ovat sekä käyttämissäni haastatteluaineistoissa että lapsuuden ruokamuistoissa usein esillä. Ne olivat niitä ulottuvuuksia, joista omavaraisuus nousi: ”Siinä on tuota kaks järvee kahta puolta, että sieltä kyllä kalaa tuli. Sitten sitä otettiin aina maasta kaikenlaista, mitä saatiin.”(H1996AI). Omavaraisaloudella viitataan sellaiseen ruoka-aineiden hankintatapaan, joka perustuu siihen, että lähes kaikki saadaan omasta maasta ja taloudesta, harrastamalla osin myös keräilyä, kalastusta ja metsästystä. (Ks. esim. Räsänen 1980, 22.) Tarkemmin rajattuna *Nykysuomen sanakirjan IV* (2002, 69) mukaan omavaraisaloudella tarkoitetaan toimeen tulemistä omalla tuotannolla. Termiä käytetään rinnan luontaistalouden kanssa. Sillä puolestaan viitataan talouteen, jossa ei käytetä lainkaan rahaa, vaan toimitaan enemmänkin vaihtokauppariaatteen avulla. (Ks. *Nykysuomen sanakirja III* 2002, 262). Omavaraisuudella puolestaan tarkoitetaan taloudellisessa mielessä laajempia kokonaisuuksia, kuten vaikkapa tietyn valtion tai maakunnan omavaraisuutta leipä- tai siemenviljantuotannossa. (Ks. esim. Rantatupa 2004a, 299.)

Omavaraisaloudella ja omavaraisuudella tarkoitan tutkimuksessani oman tuotannon varassa olemista, mutta väljästi ja siten, että käsite ei ole totaalinen, eikä sulje ulkopuolelleen erilaisia talouteen liittyviä reuna-alueita. Nojaan tässä myös aineistooni. Kertojat luonnehtivat pääasiallisesti omavaraisalouden niin, että kaikki pyrittiin kasvattamaan omatoimisesti itse ja vain hyvin vähäisiä määriä ruokatarvikkeita ostettiin muualta. ”Elettiin 30-40-luvun Pyhäjärvellä maanviljelyskodissa. Se oli suurelta osin omavaraisaloutta. Suola ja sokeri lienevät olleet tärkeimmät ostotuotteet.”³² ”Näin sitä elettiin ja Kaikki koti taloissa ja Mökissä omatoimisesti valmistettiin. Eikä ollut työttömyyttä mutta huolta ja toimintaa riitti kaikille niin lapsille ketkä mahan yli kynnyksen ominhyvineen sai kulkemaan.”³³

Lisäksi on otettava huomioon myös se, että vaikka talous olisi ollut luokiteltavissa omavaraisaloudeksi, ei se välttämättä ole ollut jatkuva olotila. Heikki Rantatupa (2004a, 301–303) on tuonut esille, että ensimmäisen maailmansodan aikaan kotitalouksien taloudellinen tila saattoi muuttua hyvinkin nopeasti ja vaihdella vuodesta toiseen kulutuskauden (sadosta satoon) välil-

³² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001946. 2001.

³³ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001941. 2001.

lä. Tällöin osa omavaraistalouksista pystyi olemaan omavaraisuuden piirissä joskus vain muutaman viikon tai kuukauden, jonka jälkeen siirryttiin varastojen loputtua kuluttajataloudeksi. Rantatuvan mukaan vuonna 1919 juuri ennen satokautta vain noin kolmannes talouksista oli omavaraisia. Omavaraisuudesta ja omavaraistalouksista puhuttaessa ei siis olla tekemisissä selkeän ja yksiviivaisen asian kanssa. Tästä huolimatta on merkillepantavaa, että omavaraisuudella on keskeinen osa, kun aineistoissani määritellään menneisyyden ruokakulttuurin aineellista perustaa.

Se ruuallinen keittämisen tausta, josta meillä on kollektiivisesti olemassa niin kutsuttuja eläviä muistoja, perustuu aineistoni mukaan pääasiallisesti omavaraisuuden ja omavaraistalouden pohjalle. On kuitenkin niin, että omavaraisesta elämäntavasta on lähes täysin luovuttu 2000-luvulle tultaessa. Varsin pitkään vielä viime vuosisadalla se kuitenkin oli perustava osa suomalaista elämäntapaa, joskin se alkoi murtua jo toisen maailmansodan jälkeen. (Ks. Korkiakangas 1996, 76.) Vaikka ruokakulttuurin omavaraisuuteen perustuva tausta on käytännöllisenä toimena kadonnut, ei se kuitenkaan ole menettänyt merkitystään mentaalisisella tasolla. Onkin mielenkiintoista, että juuri omavaraistalouksien aika on nykyajassa se menneisyys, jonka päälle esimerkiksi kansalliset keittiöt rakennetaan. Samoin keittämisen yhtenä ideologisena mittana ilmenevä nostalgisoidun keittäjänäisen kuva – josta kerro tarkemmin luvussa V – nousee sekin juuri omavaraistalouksien tavasta keittää. Toisaalta sekä kansallisten keittiöiden rakentaminen että nostalgisoidun keittäjänäisen ideaali ovat poimineet mukaansa vain osan menneisyyden keittämistavoista. Esimerkiksi kotiteurastamista ei pidetä merkittävänä eikä sitä nostalgisoida samalla tapaa kuin vaikka sitä, että ruoka olisi parasta tuottaa itse ja kasvattaa omassa, puhtaassa pellossa. Tosin peltoakaan ei enää oleteta raivattavan itse soisesta ryteiköstä.

Pellonviljaa

Vanhempani olivat uudisraivaajia, isä osti oikein kivikkoisen pikkutilan, kauniin järven rannalta, mutta nuoria ja terveitä olivat ja ahkeria, raivattiin se oikein sileäksi ja uutta peltoa raivattiin samalla ja lapsikatrass kasvoi myös vuosien myötä.³⁴ Uudispeltoakin meillä alettiin raivata, miehet ja naisetkin

³⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002210. 2001.

*kuokkivat uutta peltoa kaivoivat ojia, me lapset kokosimme risuja jotka pollettiin ja jo seuraavana kesänä siinä laiho orasti.*³⁵

Varsin merkittävällä sijalla *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa on leipäviljan viljely. Se on elinkeinollisena toimena ollut myös vilkkaan kansatieteellisen kiinnostuksen kohteena, eikä oikeastaan löydy sellaista kansanelämää esittelevää yleisteosta, jossa maanviljelyllä ei olisi merkittävää osuutta. Esimerkiksi Ilmar Talven *Suomen kansankulttuurissa* (1990) ja Toivo Vuorelan *Suomalaisessa kansankulttuurissa* (1975) maanviljelyksen kuvauksella on varsin keskeinen osa. Kolmas merkittävä maanviljelyksen tutkija oli Kustaa Vilkuna, jonka teos *Isien työt* (1943) kertoi kuvin ja sanoin suomalaisesta miehestä, pellosta ja viljasta. Eikä kuvaus rajoitu pelkästään maanviljelyksen toimiin, vaan alkaa siitä, kun suosta raivataan viljelyskelpoista peltoa. Leivän ja erityisesti omavaraisuuden perustana voidaankin nähdä ensi kädessä jatkuva kamppailu epävarman, mutta toisaalta antavan luonnon kanssa.

*Köyhyys oli musertava. Usein oli itse leipäkin loppu. Niin moni asia riippui siitä millainen sato pelloista saatiin, miten paljon kalaa merestä. Halla pani viljan, Mikä vie merestä kalan? Hallan panemasta viljasta ei voinut leipoa leipää, leipä oli kuin tinaa, likilaskuista. Mitään apua et mistään saanut. Eläimille ei ollut antaa kunnan ruokaa. Lehmät ehtyivät jos ne saivat syödäkseen vain olkia. Heinä oli pelloilla vain luonnon heinää jota elukoille kerättiin talveksi, sitäkin tuli aina niukasti. Usein jo joulun jälkeen turvaututtiin olkiruokintaan.*³⁶

Johan Ludvig Runebergin 1830 kirjoittama runo *Saarijärven Paavo* kulminoituu suon ja miehen kamppailuun. Paavo voidaan pitää lähes arkkityyppisenä kuvauksena siitä, miten luonto omavaraistalouksien Suomessa ihanteellisimmassa muodossa otettiin haltuun. Se raivattiin itse vaivalloisesti salomaiden korpimetsistä ja soista: [Paavo] ”Perkas, hoiti ahkerasti maataan/ - - Ojat kaivoi, kynti, touon kylvi.” Ja vaikka halla vei puolet sadosta kaksi kertaa, ei Paavo lannistunut, vaan käski vaimonsa laittaa leipään puolet petäjäistä. Paavo luotti sekä omaan työhönsä että Jumalalta koettelemusten jälkeen mahdollisesti saamaansa armoon. ”Kaksin verroin minä ojaa kavian, Mutta Jumalalta kasvun toivon”, lupasi hän toiveikkaana. Kolmantena syksynä sato onnistui.

³⁵ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001881. 2001.

³⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000309. 2001.



Pellonraivaajamies.
Kuv. Ahti Rytkönen.
– Keski-Suomen
Muistiarkisto,
Ahti Rytkösen
kuvakokoelma.

Kuvaus taistelusta villin ja arvaamattoman luonnon kanssa voidaan liittää jatkuvaan luonnon tarkkailuun, joka perustui toisaalta luonnonolosuhteiden vaihtelevuuteen, mutta myös sukupolvelta toiselle välittyvään perimätietoon siitä, kuinka mahdollisia vaaroja ja katastrofeja voitaisiin ennakoida ja näin suunnitella toimet niiden varalle. Kamppailu luonnon kanssa voidaan yhdistää kulttuurihistorioitsija Leo Marxin esille tuomiin ekologisiin mielikuviin, eräänlaisiin arvoja sisältäviin perusmetaforiin, joita ovat kesyttämätön ja julma luonto sekä sen vastakohtana harmoninen puutarha. (Marx 1967, 42.) Marxin mukaan puutarha käsitetään hiljaiseksi ja suloiseksi rentoutumisen paikaksi. Sen sijaan selviytyminen ulvovasta ja julmasta autiomaasta vaatii toimia, lakkaamatonta ympäristön manipulaatiota ja luonnonvoimien, mutta myös ihmislunnon voittamista. Ja näin juuri Saarijärven Paavo toimi: raivasi ja kynti, raivasi ja ojitti lisää, taisteli kaikista vastoinkäymisistään huolimatta. Leo Marxin (1967, 43) mukaan sekä villi luonto että Eedenin kaltainen puutarha tulee nähdä ideologioiden representaatioina, konstruktioina, jotka ulottavat merkityksensä tosiasioita laajemmalle. Saarijärven Paavolle luonnon voittaminen työllä oli yksi keino saada joskus kunnollinen sato, elämän edellytys. Toinen oli usko siihen, että luontoa ja ihmistä viime kädessä hallitsi Jumala, ei ihminen. Kolmanneksi Saarijärven Paavon kamppailun voidaan nähdä heijastavan ihmisen kollektiivisuuden tajua. Paavon emäntä

olisi kolmantena syksynä voinut leipoa leivän silkasta rukiista. Kuitenkin Paavo kehotti vaimoansa edelleen lisäämään peltua, sillä ”veihän naapurimme touon halla”. Saarijärven Paavo -runosta ei siis kuvastu pelkästään suomalainen arkkityyppinen raivaajamies³⁷, vaan siitä voidaan johtaa useita kansanomaiseen keittämiseen heijastuvia mentaalaisia taustoja, jotka selväpiirteimmin tulevat esille leivän rituaalisessa kohtelussa.

Leipärituaalit

[1930-luvulla vallinneen pula-ajan jälkeen] *Koitti jälleen paremmat ajat. Tieto valistus ja edistys kun ihmiset alkoi voimaperäisesti viljellä, ojittaen peltoja, kytömaita, rapaa ajettiin, ostettiin apulantoja ym parannuksia, karjaa alettiin jalostaa. Uusia navettoja rakentaa. Se tuotti varmaan siunausta, kun hädän aikana löytyi sitä Saarijärven Paavohenkeä, kun keittopadat jaettiin yhteisesti. Ihmisten kiitos nousi Korkeimmalle. Rukoillen kylvettiin siementä, kiitosmiehellä he satoa korjasivat. Muistan kun sain elämäni ensimmäisen kerran syödäkseni app[e]lisiin, eihän korpikylissä sellaisia oltu ennen nähty, eipä niitä oltu osattu tuntemattomia herkkuja kaivatakaan. Kiitollisena kuitenkin muistan varhaislapsuutta – ja –nuoruutta, oli turvallinen koti, hyvät rakastavat vanhemmat ja siskot. Riitti aina se ”joka-päiväinen leipä” ja se leipä, siihen kätkeytyy elämän kaikki tarpeet. joskus se on tosin kapeampi. Emme me silloin lapset, eikä aikuisetkaan osanneet aavistaa, kun sitten nuoruus-ien savutimme, että saimme kokea seuraavan vuosi-kymmenen vaihteessa alkavat raskaat sota-vuodet. – Jokainen sen ajan lapsi sai jälleen kokea, millainen oli ”joka päiväinen leipänsä”, heillä sotavuosien lapsina.³⁸*

Ruuasta puhuttaessa voidaan edellisen kertojan tapaan nimetä se ”jokapäiväiseksi leiväksi” kokonaisuudessaan. Leipä on ruokaa ja samalla se myös representoi sitä. Leipä sinällään on ollut merkittävä tekijä koko eurooppalaisessa ruokakulttuurissa ja siihen on liitetty mitä moninaisimpia merkityksiä. Se on luonut linkin taloudelliseen elämään, politiikkaan ja estetiikkaan. Se on tummuudellaan tai vaaleudellaan jakanut ihmisiä sosiaalisesti. Ja näis-

³⁷ Peltojen raivaaminen suosta on 1900-luvun alkupuolella ollut merkittävä maanviljelysmaan hankintatapa. Ann-Catrin Östman (2004, 55) on kirjoittanut, että suoviljely synnytti aikansa sankareita, kuokan ja lapion avulla peltoja raivaavia miehiä (ja naisiakin). Yksittäinen henkilö saattoi tällä menetelmällä tuottaa uutta peltoa jopa yli 20 hehtaaria ja saada huomionsoituksena ahkeruudestaan ja sinnikkydestään erityisen Raataja-palkinnon.

³⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001882. 2001.

sä konteksteissa sillä on ollut myös erittäin suuri symbolinen merkitys. (Counihan 1999, 29.) Snejana Tempest (1997, 5), joka on tutkinut venäläistä keittämislorea (stovelory), tuo esille, että venäläisessä keittiössä leipä sinälään on välttämätön peruselintarvike. Tästä syystä se on myös ruokaa ja ateriointia koskevien kulttuuristen representaatioiden ”keskus” ja näin ollen viittaa itseänsä laajemmalle jokapäiväisessä arkielämässä. Myös suomalais-kontekstissa on nähtävissä samankaltaisia piirteitä. Pekka Hakamiehen (2004, 84) mukaan suomalaisessa arkipuhunnassa ruisleipä symboloi elämässä jatkuvasti tarvittavia perusasioita. Tästä syystä sitä käytetään metaforisesti ilmaisemaan esimerkiksi erilaisilla ammattialueilla tarvittavia perustaitoja tai -tietoja taikka sellaisia asioita, joita ilman ei voi tulla toimeen.

Erityisen merkittävällä sijalla leipä on ollut kristinuskossa ja jo hyvin varhain maallisista elementeistä – leivästä ja viinistä – muodostui merkittäviä ruuallisia symboleja ja keskeisiä uskonnollisten rituaalien elementtejä. Jeesus itsessään oli eräällä tapaa leivän ydin. Jeesus ”istutettiin neitsyeen, fermentoitiin lihassa, leivottiin kiihkeydessä, paistettiin hautaholvissa, ja maustettiin kirkoissa, joissa uskollisesti Pyhää henkeä palvellaan.” (Montanari 1996, 15–16.) Edellisen metaforan kaltaista leipään liittyvää symboliikkaa on tuonut esille myös Piero Camporesi. Hänen tulkintojensa mukaan leipä symboloi maan ja taivaan liittoa: siemen kylvetään hedelmälliseen maahan, jossa se kasvaa ja voimistuu auringon antamasta lämmöstä. Camporesin (1998, 15) mukaan leipä on kaikenlaisen hedelmällisyyden ja itse asiassa koko elämän ilmentäjä. (Ks. myös Lönnqvist 1997; Tempest 1997, 5.)

On ilmeistä, että myös Suomessa leipään on liitetty samankaltaista symboliikkaa, sillä lähes kaikkiin maanviljelyksen vaiheisiin on ennen kuulunut rituaalinen leivän syönti. Kun lanta saatiin ajettua maahan ja pellot kylvettyä, syötiin hajotelmaleipää, joka ”on mahdottoman iso kyrsä, joka varta vasten leivotaan. Tämä asetetaan pöydälle ja sen päälle pienempiä kyrsiä, yksi joka hengelle, ja voin kanssa syödään”. (Vilkuna 1946, 15.) Samalla tavoin on juhlaleivillä juhlittu kylvämisestä. Kylvöleipä, joka tunnetaan myös joul-, möykky-, suu- tai toukoleipänä leivottiin jo edellisenä jouluna ja koristeltiin aitanavaimen kuvalla tai viljantähkillä. Jouluna se oli keskellä pöytää jalustalla ja sen alle kerättiin pöydälle tipahtaneet leivänmurut ja suolat. (Vilkuna 1946, 17.) Kylvöleipä symboloi näin kaikella tapaa suhdetta viljeltyyn maahan, ikuiseen vuodenvuorokiertoon, mutta myös maasta saatavaan elämisen turvaan, täysinäisiin aittoihin. Käyttämässäni aineistoissa ei juuri ku-

kaan maininnut rituaalista leivänsyöntiä maanviljelyyn liittyvien juhlien yhteydessä, vaan maan, leivän ja elämisen suhteet tulevat esille toisenlaisin tavoin. Seuraavasta aineistositaatista on kuitenkin havaittavissa, että leipäviljaan, leipomiseen ja leipään liitetään yhä omavarainen elämäntapa, johon leivän nykyiset käsittelemisen tavat peilautuvat. Merkillä pantavaa on se, että leipään liittyvistä perinteistä muodostuu se jalusta, jonka päälle nykyiset käytänteet asetetaan ja johon ne vertautuvat.

Leipä – rukihinen /Sitä saatava on hiven /Leipä Suomalainen/on ainut kermainen

Esi-isät sen jo toi/syksyllä kylvää maamies/Samulina kyntää vaan syvän/ muokaten laittaa Siemen jyvän./Uuden vuoden suoja/uusi viestin tuoja/ saadaanko elokuussa/puida ruista uutta?/Vuoden kierto, taas on surtu./Ennen oli riihi ja varsta/Siellä kuumaa oli vasta/Nyt pellolla pyörii puimuri/illalla täyttyy kuivuri./Aikoinaan oli vesiratas/tuli kivien välissä jauho paras/oli mylläriin paluu lysti/uutis jauhoja kun hengestä yski./Leipoja alkoi työn-/taikinan hapatti yli yön/Hartaana taikina peitettiin/ristin merkillä siunattiin./Huoneen täytti leivän haju/siitä meni melkein taju/Kuumia paikalla taikina tiinu/uunin arina punaisena kiilu./Uutis leivän maku/muuta ei mukaan "mahu"/Tämä suomalainen ruis/kuka muu sen sisulla puis./ On tänäänkin meillä leipää/ei ilman olla yhtään päivää/ Siitä tulee melkein riitaa/kun sitä on jo liikaa/Se mikä Suomessa pätee/ moni muualla nälkää näkee./On leivän arvostus haihtunut/kun kukaan ei ole laihtunut/ harva enää leivän siunaa/ kädet ristiin laittaa./ Jos ei enää kaikki maista/liiat vain ros kiin paistaa

Oppi meille on annettu./ "Leipä suussa et puhu,/Laita leipä pöydälle näin/ aina oikein päin"

Leipä rukihinen vaimen/sitä syö suomalainen.³⁹

Sitaatissa maanviljelijästä nähdään olevan peräisin jo esi-isiltä, eli sukuseiden ja maankäsittelyn kautta kaikki liitymme tähän leipäkansaan. Tässä mielessä suhde maahan muistuttaa Lauren Bérardin ja Philippe Marchenayn esille tuomaa ajatusta maahan hautautuneiden esi-isien työn merkityksestä ruokakulttuurissa. (Ks. Tomasik 2001, 525). Toiseksi kuvataan syysrukiin kylvämistä ja viljan kasvua seuraavaan sadonkorjuuseen. Kertoja tuo esille edellä kuvatun Saarijärven Paavo -hengen, eli ulottuvuuden, joka aina on liittynyt ihmisen ja maan kulttuuriseen suhteeseen: luonto ei koskaan ole

³⁹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002762–002764. 2001.



Leivän teossa. Kuv. Marja-Leena Nummelin. – Keski-Suomen Muistiarkisto.

hallittavissa, vaan aina on mukana epävarmuus siitä, saadaanko satoa ja elämisen mahdollisuuksia. Kertoja siirtyy viljankorjuuseen, sen entisiin että nykyisin tapoihin, kuvaa jyvien myllyttämisen ja leivän leipomisen vaiheita sekä lopulta sitä iloa, jota uutisleipä on tullessaan tuonut. Näihin kaikkiin edellä kuvattuihin vaiheisiin liitetään suomalainen sisu ja sinnikkyys, eli se valtava ruuanhankinnan vaiva, joka on määritelty omavaraista elämäntapaa. Kertoja viittaa leipätaikinan siunaamiseen, mutta merkittävämpää ilmeisesti on huoli leivän – ja tietynlaisen elämäntavan ja asenteiden – häviämisestä nyky-yhteiskunnassa. Runosta on luettavissa myös se, että arvostus leipää kohtaan voitaisiin ehkä saada takaisin, mikäli joku ruuallinen onnettomuus kohtaisi suomalaista yhteiskuntaa: ”*On leivän arvostus haihtunut / kun kukaan ei ole laihtunut.*” Kertoja kokee ehkä niin, että olemme unohtaneet jo ne kamppailut, joita meitä ennen eläneet sukupolvet joutuivat käymään elantonsa saamiseksi.

Virolahtelaisen kansankirjailijan Eljas Raussin (1966, 134) mukaan leivällinen talo oli ”elävä talo” ja leivän puuttumattomuus korotti koko perhekunnan äveriään arvoon. Leipä on ollut vaurauden synonyymi ja ”leivällä yksinänsä tullaan ravituksi, ja kuitenkin on se melkein kaiken muun keitosruvan

ja särpimän toverina.” Myös Kustaa Vilkuna (1943, 238) kiinnitti huomion leivän ja varakkuuden yhteyteen. Leipä on Vilkunan mukaan ollut aina arvotavaraa ja menneisyydessä sen arvo on ollut nykyistä voimakkaampi. Leipä on ollut Vilkunan mukaan jopa niin arvokasta, että etymologisesti sen nimityksistä on voitu johtaa englanninkielen ”lady” ja ”lord”. Edellinen on alun perin tarkoittanut leipojatarta, jälkimmäinen leivän vartijaa. Lapissa puolestaan labbai, eli leipänen, on tarkoittanut rikasta. Ja varakkaaksi katsottiin se länsisuomalainen talo, jossa oli mahdollista leipoa ja säilyttää puolen vuoden leipätarve kerrallaan. (Vilkuna 1943, 240.) Leivällä on ollut myös kansantaloudellisessa mielessä suora yhteys varakkuuteen, kun se on suhteutettu maan omavaraisuusasteeseen. Esimerkiksi ensimmäisen maailmansodan aikaan Suomessa on luokiteltu maakuntien omavaraisuutta nimenomaisesti sen mukaan, miten hyvin alueen pellot tuottivat väestön tarvitseman leipä- ja siemenviljan. (Rantatupa 2004a, 299.) *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa leipä ei suoraan ole ollut varallisuuden merkki, mutta mentaalaisella tasolla sen voidaan käsittää olleen kuitenkin perusturvan luojan: ”*Ruokaleipä Kotona leivottu hapanleipä oli varsinainen ruokapylväs. Muistan pitkänomaisen taikinaruuhun, jossa kaksi naista alusti hapanleipätaikinaa, sisäapulainen ja karjakko. Kotonani leivottiin paitsi pyöreitä limppuja, myöskin ohuita reikäleipiä, joihin viimeinen silaus saatiin ruusukaulimella. Reikäleivät pujotettiin vartaisiin keittiön kattoon kuivumaan. Se oli todella kovaa leipää. Meille sanottiin vain että tulee hyvät hampaat kun syö kovaa leipää. Keväällä leivottiin niin paljon reikäleipää, että leipävartaista täytyi koko keittiön katto.*”⁴⁰ Symbolisessa mielessä leipä edusti paremminkin ruokakulttuuria kokonaisuutena ja se huoli, johon edellä olleessa leipärunossa viitattiin, on itse asiassa kertomus nälästä ja nälänhädästä, leivättömistä taloista. Leipä ei suoranaisesti vain symboloinut varakkuutta, vaan esimerkiksi suurien leipomusten tekeminen suorastaan edellytti sitä. Monella vähäosaisella ei ollut lainkaan mahdollisuutta tehdä suurleipomuksia, vaan pienillä jauhomäärillä yritettiin kituutella päivästä toiseen.

*Kerran tai 2si kesässä leivottiin, ruis leipä säilytettiin kuivattuna aitassa taikinapytyssä. Se ihan vinku hampaissa oli se niin kuivaa. Mutta jos erehtyi siitä valittaa ruukas äiti Edla sanoa: ”Sitten se vasta kovaa on jos ei sitä ole ollenkaan.”*⁴¹

⁴⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003575–003576. 2001.

⁴¹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002756–002757. 2001.

Leipärunossa ja useissa muissa aineistoni muistelukirjoituksissa tuodaan esille, että ruuan saaminen ei koskaan ole itsestään selvyyttä. Tästä syystä tuli jatkuvasti harjoittaa rituaalisia toimia sen takaamiseksi. ”Leipä piti olla oikein päin pohjapuoli alaspäin. Se oli Jumalan viljan kunnioittamista. Taikinan päälle piti tehdä risti. Ei saanut syödä silmillänsä eikä nyrpistellä ruoalle nenäänsä. Jos jotain ruokaa oli vähän ei sitä saanut yksi ihminen syödä. Sanottiin, sehän on susi, mikä syö toisen kohtalon.”⁴² Kunnioitus leipää, ja ylipäättäen ruokaa kohtaan representoitui käyttäytymisessä, pään paljastamisessa erityisesti ruokaillessa ja myös ruuan siunaamisessa. Kustaa Vilkuna (1943, 244) onkin todennut, että ”kuvaavinta leivän kulttuurihistoriassa lienee entisajan suomalaisen talonpojan menettely. Vain kirkossa ja leipään tarttuessaan hän paljasti päänsä ja risti kätensä. Ja emäntä vastattuaan taikinan painoi kämmentsyrjällä ristikuvan taikinan pintaan. Lapsikaan ei heittänyt leipäpalaa lattialle; kyseessä oli Jumalan vilja”. Tällä tavoin leivän käsittely on arkisissakin oloissa ollut symboli maallisen ja pyhän välillä. (Ks. Tempest 1997, 7.)

Leipätaikinan siunaaminen on ainoita aineistossani esille tulleita näkyviä keittämiseen liittyviä uskonnollisia rituaaleja. Kahdeksan kertojaa *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa kertoo tavan esiintyneen kodissaan. ”Mummu leipoi tse paljon. Ruokaleivän taikinan päälle hän kämmenen syrjällä AINA painoi ristin. Näin on leipä pitempään’ hän sanoi minulle pienelle.”⁴³ ”Kun apulainen alusti leipätaikinan hän piirsi taikinan päälle [kuva rististä on piirretty sivun reunaan] kuvan sormellaan. Taikina siunattiin näin. - - Kun hän [äiti] laittoi leivonnaisia uuniin, hän sanoi: ’Kasvaka ja siunaantukaa.’ Sen hän oli oppinut uskovaiselta äidiltään.”⁴⁴ On mahdollista, että taikina on todellakin siunattu, ja toivottu sen kohoavan, eli siunaantuvan, tulevan kaksinkertaiseksi. Toinen selitys on edellisen kertojan esille tuoma käytännöllisyys. Ristiviilloksista on voinut tarkkailla taikinan kohoamista. Kolmanneksi ristin piirtäminen on yksinkertaisesti voinut olla vain tapa, johon ei erityisesti ole kiinnitetty huomiota. Se on ehkä ollut vain opittu leipojan liike. Ruisleivän leivontaan opastavissa Internet-lähteissä neuvotaan varsin usein tekemään risti taikinan pintaan kohotusvaiheessa. Esimerkiksi sivuilla ”*Tarinoita ruisleivästä*”⁴⁵ kehoitetaan toimimaan seuraavasti: ”*Tasoita taikinan*

⁴² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002631. 2001.

⁴³ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003016–003017. 2001.

⁴⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000247. 2001.

⁴⁵ http://www.helsinki.fi/hum/tthanke/digiv/digiv1/Leipa/hieno_ruisleipa.html.

pinta, ripottele sille hiukan ruisjauhoja ja paina kämmensyrjällä syvä risti. - - Peitä astia ja pane se lämpimään paikkaan. Taikina on valmista leivottavaksi, kun se on kohonnut kaksinkertaiseksi ja risti on mennyt umpeen.” Ristin tekeminen leipätaikinan päälle voidaankin käsittää eräänlaisena perinteen pakkoliikkeenä. Se ei ehkä enää symboloi ohjeen kirjoittajalle eikä leiväntekijöille mitään erityistä. Toisaalta se voidaan kuitenkin nähdä sellaisena rati-onaalisenä toimena, jonka tausta on leipomisen perinteissä ja leipään liittyvissä arvostuksissa. Leivän arvostus suomalaisessa keittämiskulttuurissa on ollut huomattava ja leipä on ollut itsestään selvyys jokaisella aterialla. Sen arvostus on havaittavissa myös peruskeittokirjojen rakenteessa. Ruisleipä säilyi pitkään *Kotiruuassa* ensimmäisenä ohjeena. Vasta 1987 julkaistussa 48. painoksessa hapanleivän resepti siirrettiin muualle. Kirjan aloittavat silti edelleenkin jauho- ja suurimoruuat.

Arkikeittämisen vähempiarvoiset

Ann-Catrin Östman on väitöskirjassaan *Mjök och jord* (2000) tuonut esille, että miesten vastuualueena ollutta viljelyä on toimena pidetty naisten karjatalouden hoitoa merkittävämpänä hierarkkisessa mielessä. Onkin mahdollista, että leipä siksi on saanut osakseen niin paljon arvostusta. Vaikka sen on leiponut keittäjänainen, niin se kuitenkin on kuvannut ensi kädessä miesten onnistuneita viljelytyöitä. Leipään kohdistetut rituaalit ja leivän arvostaminen viittavat juuri maanviljelyyn, maan toivottuun hedelmällisyyteen ja tulevan vuoden onnistuneisiin satoihin. Viljasta saaduilla jauhoilla ja niistä keitetyillä puuroilla tai velleillä, saatikka maasta nostetulla perunalla ei ole ollut leivän kaltaista asemaa, vaikka ne ovatkin olleet leivän ohella sekä suomalaisien että ylipäätään pohjoiseurooppalaisen päivittäisen ruuan perusta kaikissa sosiaalisissa ryhmissä. Leipää ei kaikissa talouksissa ole leivottu viikoittain, vaan sitä on saatettu tehdä vain muutaman kerran vuodessa. Sen sijaan vellien, puurojen ja perunoiden keitto on ollut osa naisten päivittäistä työsar-kaa. Toisaalta, jos vielä palataan Lévi-Straussin ajatuksiin paistetun ja keitetyn kulttuurisista ja arvostuksellisista eroista, niin leivän voidaan nähdä aset-tuvan paistetun ja arvostetumman, jauho- ja perunaruokien pääasiallisesti keitetyjen ja arkisemman luokkaan. Tällä tavoin leipä liitetään maskuliini-suuteen, keitettävät arkiruuat feminiinisyyteen.

Leipäressua

Usea kertoja muistelee, että toisinaan ruuaksi oli vain ja ainoastaan leipää.⁴⁶ Se oli aivan riittävä ruoka, jos ei muutakaan ollut. Vaikka leipää sinällään onkin arvostettu, niin pelkän leivän syöminen aterialla kuvasti leivän symbolisesta arvosta huolimatta lähinnä puutetta. Toisaalta pelkkä leivän syöminen edusti myös viitsimättömyyttä keittämisen toimen suhteen. Tässä mielessä leivän arvostaminen ei ole ollut aivan yksiselitteistä. Leipä on kuitenkin sellaiseenaan ollut myös täysin kelpoinen keittämisen raaka-aine. *Kotiruoka*-keittokirjassa on koko sen ilmestymisajan 1908–2005 ollut hapanleipävanukkaan ohje. Vielä 39. painoksessa, joka julkaistiin vuonna 1978, se oli tavallisten jälkiruokavanukas-ohjeiden joukossa. Uusimmissa painoksissa ohje on siirretty niin kutsuttujen perinneruokien osastoon kirjan loppuosaan. Tässä samassa osastossa on myös maitokeiton, eli kirjan toimittajien tulkinnan mukaan leipäressun ohje. Maitokeitto – johon laitetaan 2 litraa maitoa, suolaa, ½ litraa hapanleipäkuutioita ja kaksi ruokalusikallista voita – esiintyy hapanleipävanukkaan lailla jo ensimmäisessä *Kotiruuan* painoksessa. Monia muitakin hapanleivän käyttöön pohjautuvia ohjeita – kuten hapanleipä-sokerikakku (KR, esim. 6 painos, 37) ja leipäkeitto (KR, esim. 6 painos, 426) on esiintynyt *Kotiruussa*. Hapanleivän käyttö ruoka-aineena on siis ollut varsin tavanomaista, ei vain tavallisen kansan parissa, vaan kaikissa sosiaalisissa ryhmissä.

Vanhoista leivänpalasista äiti keitti leipämaitoa, ja leipäpuuroa, jota syötiin maidon kera. Leipäpuuroon tuli muutama rusinakin, jos sattui kotona olemaan. Sitten siihen laitettiin puolukkahilloa ja perunajauhoilla suurstettiin.⁴⁷ Mutta meillä ei totisesti tuhlattu mitään. Leivänmurutkin koottiin korppujauhoiksi; ”ei sitä osta kuin huonot emännät” sanoi äiti.⁴⁸

Leivän tähteiden käyttäminen ruuaksi on ollut hyvän emännän merkki. Tällöin mitään ei ole heitetty hukkaan ja vastaavasti kaikki on osattu tehdä alusta saakka itse. Edellisen kertojan äiti on liittänyt hyvään emännyyteen tarkkuuden, itse tekemisen ja säästäväisyyden. [Huonosta kylmäkomerosta johtuen] ”maito herkästi happani, mutta sitä ei ikinä heitetty pois. Siitä tehtiin lettuja tai pannukakkua. Pullaankin sitä saattoi laittaa. Ja leipomispäi-

⁴⁶ Heikki Rantatuvan (2004a, 272) mukaan 1900-luvun alkupuolella pääosa väestöstä sai lähes puolet päivittäisestä kaloritarpeestaan viljatuotteista. Alemmissä sosiaaliluokissa viljan osuus oli vielä tätäkin suurempi.

⁴⁷ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003236. 2001.

⁴⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002298. 2001.

vä oli kerran viikossa; 'pullaa ei osta kuin huonot emännät' sanoi äiti. Ja jos kerma happani niin siitä äiti teki ns. kuivan kakun. Voipaperitkin piti säästää; niillä voideltiin pullapeltit.”⁴⁹

Leivän pienimpien murusten säästäminen on puolestaan ollut osoitus leivän kohdistuneesta kunnioituksesta. [Leivästä] ”*Ei myöskään heitetty muruaakaan hukkaan. Ainainen nälkä tämän kyllä lapsillekin opetti. Omat vanhempani olivat valmiit vaatimaan hyviä tapoja, sekä rehellisyyttä. Opettamalla meitä, ei kurittamalla.”*⁵⁰ Leivänmurujen ja tähteiden käsittely representoi hyvää emännyyttä ja sellaisia elämisen tapoja, joita pidettiin arvokkaina.

Kun leivän pienimmätkin tähteet pyrittiin säästämään, on syntynyt varsin monipuolinen kansanomaisten ruokien kirjo. Yleisin leiväntähteistä keitetyistä ruuista on leipäressu. Sitä on voitu valmistaa monella eri tavalla, aina tilanteesta riippuen. Leipäressulla on ollut myös muita nimiä. Kerrotjat puhuvat lämmitöksestä, mururessusta, leipälämmitöksestä, maitolämmityksestä, mururessistä ja murupampusta.⁵¹ ”*Sunnuntai-aamuisin usein syötiin 'lämmitöstä' (murupamppua) Me lapset kuutioimme edellisenä iltana ruisleipäkannikoita, ja aamulla äiti kaatoi nämä palaset suolalla maustettiin kuumaan maitoon, vähän haudutusta hellan reunalla ja ruoka oli valmista popsittavaksi. Kattaus ei ollut kummonen, vain vahakangas pöydällä, kullekin lautanen ja alumiinilusikka ja aikuisille myös veitsi voileipiä tekemään varten.”*⁵² Valmistustavat ovat vaihdelleet niin, että yleisimmin leipäressu on Kotiruoka-keittokirjan tapaan tehty kuumaan maitoon. Yleisesti leipäressu-nimityksellä on tarkoitettu leipäkannikoiden pehmentämistä joko maidossa, vedessä tai rasvassa. Toisinaan leivät on paistettu rasvassa, samoin sianlihapatat ja lisätty sitten vettä tai maitoa. ”*Pataan laitetaan vettä. Kun vesi kiehuu lisätään vähän voita, mutta ei suolaa. Sitten kuivia hapanleivän paloja. Annetaan hautua jonkin aikaa, mutta ei keitetä. Kun leivän palat pehmenevät, ruoka on valmista. Lisäkkeitä ei ruuan kanssa ollut.”*⁵³

⁴⁹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002297. 2001.

⁵⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001037. 2001.

⁵¹ *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa erilaisia leipäressun nimityksiä esiintyy muiden muassa viitteissä SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001072; 001962; 003080; 000716; 003947 ja 001194. 2001.

⁵² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001194. 2001.

⁵³ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001962. 2001.

Leiväntähteistä tehtiin ruokia yleensä lapsille, harvemmin koko perheelle. Leivänkannikoista tehdyillä ruuilla ei ollut sellaista arvoa, kuin tukevammiksi käsitetyillä lihakastikkeilla tai uuniruuilla. ”Leivän tähteitä käytetään myös leipälämmitökseen. Se on yksinkertainen ruoka, jota syödään lähinnä silloin, kun aterialla on vain äiti ja lapset.”⁵⁴ ”Kun isä oli savotassa söimme äidin kanssa silloin kun oli nälkä. Äiti paistoi usein leipäressua tai ’lämmittöstä’. Se oli sellaista että maito keitettiin siihen laitettiin vähän suolaa ja voi nokare, siihen silputtiin ruisleivänpaloja, annettiin hetken leipien pehmettä maidossa ja syötiin lusikalla. Se oli siihen aikaan oikeaa lasten ruokaa. Pikku lapsille tehtiin pullasoppaa, äiti säästi sitä varten pullapitkon pätäkää.”⁵⁵ Leipäressulla on myös eräänlainen pikaruuan tai hätäruuan luonne. Se oli nopea valmistaa ja aineksia oli yleensä aina kotona. ”Koulusta kun tulimme iltapäivällä kotiin, tehtiin usein leipäressua. Kovat ruisleivänpalaset palasteltiin lautaselle, kuumaa maitoa päälle, pieni voinokare, vähän suolaa, ja maistuipas kun nälkä oli.”⁵⁶

Puuroja, vellejä

Samaan tapaan kuin erilaisista leivänkannikoista tehtyihin ruokiin, suhtauduttiin puuroihin ja velleihin. Niihin ei kohdistettu sitä arvonaatoa, jota leipä on saanut osakseen. Niitä harvoin muistellaan sellaisin nostalgisin sävyin kuin oman äidin leipomaa leipää. Toisaalta nämä nopeasti valmistuvat ruuat olivat pelastus monessa keittämistilanteessa ja siinä huoleessa, mitä laittaisi ruuaksi vähistä varoista. Esko Aaltonen (1984 [1932], 152) kuvasi forssalaisnaisten ainaisia keittämishuolia seuraavasti. Kertomuksessa kaksi ”pytinkein” muijaa mietti sitä, mitä laittaisi ruuaksi. Lopulta toisen naisen pieni poika ehdotti: ”Keittäkää vetivelliä [vesivelliä]!” Aaltosen kuvaamat naiset olivat kaupunkilaisia ja lähinnä tehtaalaisten vaimoja. Tällöin oltiin enemminkin palkkapussin kuin kellareiden ja ruoka-aittojen varassa. Perheen saatavilla olevat ruokavarat vaihtelivat luonnollisesti tilivälien mukaan. Jos jokin ruoka-aine oli vähissä, sanottiin, että ”siitä tavarasta on perjantai”, joka suoraan viittaa työstä saatavaan palkkaan ja viikoittaiseen tilipussiin. Toisi-

⁵⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003080. 2001.

⁵⁵ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001072. 2001.

⁵⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002992. 2001.

naan vesivellin keitto oli ainoa vaihtoehto, kun ei ollut mitään muuta kuin ruisjauhoja saatavilla. Tätä keittiönaisten kansan ikuista huolta ”mitä keittäisi ruuaksi” ei kuitenkaan voi verrata nykypäivän tilanteeseen, vaikka toki vähävaraisiakin perheitä on. Nyt huoli liittyy enemmänkin vaihtelunhaluun, ei köyhyyteen.

Ihan huonoa kun oli niin silloin äiti keitti aamuisin ruis jauhoista sitä vesivelliä ja jos sitä piti kurrin kanssa syödä aamuisin, niin minua se ei olisi maittanut, mutta mitä muutakaan olisi syönyt. Kun oli maidoton aika, niin ei ollut voitakaan. Silloin meillä oli markariinia. Minä tosin pidin markariinista, kun siinä ei ollut niitä suolan rakeita, sillä voita suolattiin hiukan karkeammalla suolalla.⁵⁷

Jauhoista on sellaisenaan valmistettu sekä leipä että puurot ja vellit. Jauhoja on myös käytetty yleisesti ruuanvalmistuksessa esimerkiksi keittojen ja kastikkeiden suurustamiseen. Alkeellisimpia jauhoruokia ovat olleet sellaiset, joita ei lainkaan keitetä, vaan jauho sekoitetaan joko pelkkään veteen, muuhun nesteeseen tai viiliin. Suomessa on syöty talkkunoita, pepua ja erilaisia veteen valmistettuja ruokia, kuten penkkivelliä tai syötävää taikinaa. (Talve 1973, 53–56.) Harva kertoja muistelee enää alkeellisimpia jauhoruokia muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta. Monessa kodissa talkkuna on ollut kesäruokaa ja viiliin sekoitettuna se on korvannut puuron. Puuron keittäminen on säilynyt kuitenkin suomalaisen ruokakulttuurin merkittävänä osatekijänä 2000-luvulle saakka ja sen – tai muiden vilja-valmisteiden – syömistä suositellaan päivittäin. Puurot aloittavat uusimman *Kotiruoka*-keittokirjan ruokaohjeosuuden. Ja mikäli ensimmäistä ohjetta voidaan pitää tärkeimpänä, on se ruispuuro tai -velli, eli edellä mainittu vesivelli.

Suomalainen puuron syöntikulttuuri on ollut hyvin monimuotoista ja kaikki *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineiston kirjoittajat tuovat sen tavalla tai toisella esille. On tehty ohrapuuroja, ruismarjapuuroja, perunapuuroa, pastantipuuroa ja inkoonpuuroa. ”Aamiaista syötiin klo 10. Se oli vaatimaton ja melko yksitoikkoinen. Kaurapuuroa. Tattaripuuroa. Kaurapuuroa. Ohraryyripuuroa. Jälleen kaurapuuroa. Mikäli puuroa jäi tähteeksi, ilmestyi se seuraavana aamuna eteemme paistettuna.”⁵⁸ ”Ruoka oli kolme kertaa päivässä,

⁵⁷ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001081–001082. 2001.

⁵⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001103. 2001.

aamiainen klo 8 päivällinen klo 14 ja illallinen klo 20 sen jälkeen siivoaminen ja unten maille. Aamiaiset yleensä puuroja nimitys huttu ruis ohra ja sitten peruna ohra tattari nauris ohra lanttu ohra uunissa kypsytetty, sitten vellit ohra kaura ryynit riisiä harvoin sehän oli juhla ruokaa päivällinen sitten liha kala keitot että laatikot peruna kala.”⁵⁹ ”Aamuisin oli yleensä puuroja, kaura, manna, hirssi, tattari jne. me lapset puhuimmekin keltaisesta, violetista, valkoisesta jne. puuroista. Jokapäivälle riitti erivärejä.”⁶⁰ Puurot ja vellit ovatkin olleet lähes jokaisen talouden perusruokia. Niitä on syöty päivittäin ja joissain talouksissa kaikilla aterioilla. Eräs kertoja muistaa hämmästellessä naapurin perhettä, ”jossa ainoana ruokalajina keitettiin puuroa pienen kattilan pohjalla.”⁶¹ Usea kertoja muistelee puolestaan sitä, kuinka koko ruokatalous perustui pääasiassa puuroille ja velleille. ”Kaikki liharuuat olivat tavallaan harvinaisia. Mutta puuro ja vellit olivat sitä joka-aikaista ruokaa: kaura-, ruis- ja ohrapuuro sekä mannavelli ja vehnäjuhovelli.”⁶² Puuroa ei ole syöty vain vähävaraisissa perheissä, vaan sen syönti on ollut yleistä kaikissa sosiaaliryhmissä. Eräs kertoja muistaa kulkeneensa mummonsa kanssa taloissa, ja nähneensä hyvin sen, miten muissa talouksissa syötiin: ”Kuljin minä myös mummon kanssa herrasväissä pyykkireissuilla, kannoin kepissä livekivipusseja kaupungin läpi minne kulloinkin mentiin, apteekkarille, kamreerille, linnan opettajille ja muualle. Paikassa leikin perheen lasten kanssa ja söimme mummon kanssa aina pesuperheen pöydässä, tosin vain rouvat olivat päivisin kotona. En muista kyllä yhtään ruokaa mitä olisi syöty ellei ota lukuun sitä, että jokaisessa perheessä syötiin alkuruuan alle puuro. Ajattelin että se on varmaan hienoa - - mummo sanoi että ’sillai ei syö niin paljon aluruokaa’.”⁶³ Monessa virkamiesperheessä kaurapuuro on ollut joko alkuruoka tai sitten jälkiruoka lounaalla.

Vaikka puurojen ja vellien syönti onkin ollut hyvin yleistä, ei niitä voida pitää leivän tavoin merkityksiä tiheänä. Niihin on kuitenkin liittynyt jollakin tasolla samankaltaista symboliikkaa kuin leipäänkin. Kustaa Vilkunan (1948, 17) mukaan puuronsyönnillä on juhlistettu esimerkiksi kylvöjen valmiiksi saantia, syöty kylvöpuuroa. Kylvöä merkityksellisempi on kuitenkin ollut

⁵⁹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002598. 2001.

⁶⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000738. 2001.

⁶¹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001640. 2001.

⁶² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001120. 2001.

⁶³ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003413–003414. 2001.

elonleikkuu ja sen lopettaminen, jota on paikka paikoin kutsuttu kamppiaisiksi tai sirpinluojaisiksi. Syötiin sirppipuuroa, kamppiaspuuroa tai kamppiaisvelliä, jotka ovat olleet seremoniaalisia ruokia. Vilkunan (1948, 39, 48) mukaan viimeisiä korsia leikattaessa on huudettu: ”Tuli mitä tuli, mutta puuroa illaks” (Längelmäki). Varsinainen ponnistus kuitenkin on ollut viljanpuinti, jolloin on syöty varttapuuroa (Pohjanmaa), kiuaspuuroa (Jalasjärvi), kolkkaispuuroa (Länsi-Pohja) ja puintipuuroa (Karunki). *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa ei kukaan enää muistele näitä vanhoissa kansanomaisissa juhli-ssa tarjottuja ruokia, mutta usea kertoja muistelee kuitenkin uutispuuroa: ”Riihi päivänä piti olla ruispuuroa aina. Olen kyllä äitini kanssa jauhanut lämpimästä riihi rukiista käsikivellä puuro aineksia aika usein. Sanottiin toinen jyvä halki toinen jyvä poikki. Käsikivet on vielä minulla tallessa museossani.”⁶⁴ ”Riihen puinti syksyllä alkoi yöllä klo 2-3, sitten meillä oli vesimylly naapurissa, niin uutis puuro oli riihimiehille samana iltana, kun he tulivat saunasta eivätkä he juuri muuta silloin syöneetkään kun suolakalaa ja sitä uutis puuroo voisilmän ja maidon kanssa.”⁶⁵

Tätä muistellessa tuli mieleeni ruoka jota en unohda. ”Ruoka joka vaati työtä ja vaivaa, suunnittelua ja asettelua.” Mistä aloittaisin. Ruis leikattiin sirpillä ja kuhiloitiin pellolle kuivumaan sen jälkeen ne ahdettiin riihen orsille pystyyn. Uunia lämmitettiin useampana päivänä ja voi kuinka maukkaita oli ne lantut joita siellä kypsytettiin. En tiedä miksi mutta tapa oli sellainen että puimaan mentiin aikaisin aamulla pikemminkin aamuyöllä. Työ oli raskasta, hikistä ja nokista enimmäkseen sen teki miehet mutta periaatteen miehenä isämme ei säästänyt tyttäriäänkään oppimasta sitä. Ollessani vielä pieni tyttö riihipäivänä huomasin että mamma = isän äiti, hallitseva vanhaemäntä, otti seulan ja lähti riihelle. Hän oli varstojen kolkkeesta seurannut että ensimmäinen lattia on puitu ja jyviä on irti, siitä otti niitä ja seuloi puhtaaksi. Saunan edessä oli porstupa jonka nurkassa oli käsin kierrettävät jauhinkivet. Taas alkoi raskas työ kun niillä kivillä jauhettiin äsken saaduista jyvistä puurojauhoja, siihen kelpasi avuksi pienikin tyttö. Saaduista jauhoista syntyi todella maukas puuro sitä kun lieden kulmalla haudutettiin kukaties tuntiolkulla, siksi kunnes ahos oli puitu ja saunassa käyty. Puhtaat vaatteet yllä hyvä mieli tehdystä työstä ja sadusta sadosta istuttiin pöydän ympä-

⁶⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000786. 2001.

⁶⁵ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002566. 2001.

rille nauttimaan ruasta. SE OLI TUHANNEN TAALAN PUUROA. Ja vain kerran vuodessa se oli uudispuuroa.⁶⁶

”Ruoka joka vaati työtä ja vaivaa, suunnittelua ja asettelua” on toiselta nimeltään ”Tuhannen taalan puuro” eli uutispuuro, jota nautitaan vain kerran vuodessa kaiken vaivannäön palkaksi. Uutispuuron valmisteleminen, keittäminen ja syöminen voidaan käsittää rituaalina, johon on liittynyt samankaltaisia piirteitä kuin pyhään valmistautumiseen. On puhdistauduttu saunassa ja puettu puhtaat vaatteet ylle. Kun käytiin pöytään saunotettuina ja puhtain vaatein nauttimaan puuroa, oli se kunnioitusta koko työrupeamaa kohtaan. Kertomus Tuhannen taalan puurosta kiteyttää yleisesti niitä arvostuksia, joita suomalaiset ovat tunteneet omasta maasta saatuja viljatuotteita sekä niistä tehtyjä ruokia kohtaan. Uutispuuro ei kuitenkaan kuvaa velleistä ja puuroista rakentuvaa arkea, vaan paremminkin yhtä yksittäistä ja merkittävää rituaalia vuodenkierrossa. Yleisesti puurot ja vellit ovat olleet tavallisen arjen kuvajaisia, jokapäiväistä perusruoka. Leipä on ollut perusta ja puuro tavallaan sen korvike.

Perunoita, potakkaa, potattia

*Illalla äiti perunoita kuorineen. Perunat kuorittiin lautaselle siihen hieman suolaa. sipulia ja maitoa. Ruisleivän kanssa syötiin. Me sanottiin sitä. Hilda mummun kastikkeeksi. Hilda mummu äidin äiti.*⁶⁷

*Peruna oli leivän ohella aterian perusraaka-aine. Perunaa eli potattia oli lähes joka aterialla jossakin muodossa. Potatin mukaan nimettiin koko ruokalaji. Kastike oli vain sitä varten, että potatit menivät liukkaammin alas kurkusta. Oli potattisoppaa, potattilaatikkoa, potattimuussia, potattivelliä, potattipaistikasta, potattikukkoa ja potattipiiraita.*⁶⁸

Viljan ohella peruna on ollut omavaraistaloudessa eletäessä toinen tärkeä perusraaka-aine. Peruna on tullut tunnetuksi Suomessa 1700-luvulla ja se on yleistynyt kansanruuaksi 1800-luvun kuluessa. (Talve 1990, 337.) Se on ollut 1800- ja 1900-luvuilla leivän lisäksi erittäin merkittävä ruoka-aine koko Euroopassa, mutta erityisesti sen pohjoisissa osissa, Skandinaviassa, Saksas-

⁶⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 004066. 2001.

⁶⁷ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001713. 2001.

⁶⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002140–002141. 2001.

sa, Skotlannissa ja Irlannissa (Montanari 1996). Myös Suomi on 1900-luvulla ollut muiden pohjoisen Euroopan kansojen lailla perunan ja leivän maa. Peruna on ollut perusruokaa, usein jopa leipää tärkeämpää. ”Eikä sitä leipänyt niin hirveesti mennykkään, kun oli kaikkee muutakin ruokaa - - jos kastiketta ja semmosta oli, niin eihän sitä. Perunaahan siinä olla pitää.” (H1996AI.) Perunan kasvattaminen on viljaan verrattuna ollut huomattavasti helpompaa. Se on onnistunut pienillä ja vaatimattomilla maapalasoilla. Ja kun se kasvaa maanpinnan alla, ei sitä ole helposti voitu varastaa, tuhota tai polttaa. Myös hallan suhteen se on ollut kestävämpää kuin vilja. Lisäksi peruna ei välttämättä ole vaatinut pitkäkestoisia ruuanvalmistustoimia, vaan perunat on yksinkertaisesti voitu leipäressujen ja vellien tavoin keittää nopeasti nälkään.

”Heinäkuun lopussa päästiin maistelemaan jo uusia perunoita. Ensimmäiset, kopeloimalla etsityt, mukulat syötiin lähes siltään, mutta myöhemmin valmistettiin maito-, voi- ja sipulikastikkeita. Uudet perunat toivat mukanaan aamiaisruuaksi maitopotut ja pottuvellin, joita keitettiin melkein joka aamu vuorotellen pitkälle syksyyn.”⁶⁹ Itse kasvatettujen perunoiden muistellaan olleen hyviä, jopa parempia kuin nykyisten lajikkeiden. ”Ne omat perunat olivat tosi maukkaita. Apulantaa ei äiti suvainnut, maitotalosta tuotiin sontaa pelloille.”⁷⁰ ”Perunat kasvatimme itse. Niitä meni runsaasti talven aikana. Kaupan alla oli suuri, erinomainen kellari. Perunat olivat maukkaita, hiekkamaassa kasvaneita. Siitäkö johtuu, olen hyvin tarkka perunoiden suhteen vieläkin.”⁷¹ On kasvatettu nyt jo kadonneita ”mustia perunoita”⁷² tai ”vanhoja punaisia”, jotka muistuttivat norjanpunaista⁷³. Uusia perunoita syötiin harvemmin. Tavallisempaa on ollut odottaa koko sadon valmistumista, jolloin perhekunta ja joskus sukulaisetkin ryhtyivät perunannostotalkoisiin. Eräs kertoja muistaa, että perunaa lähdettiin nostamaan maalle erityisen perunannostoloman aikana. ”Rankat urakat olivat ne jokavuotiset istutukset ja varsinkin se perunannosto. Helsingissäkin kouluista saatiin kirjaimellisesti perunankaivuulomaa ja siellä pellolla se vietettiin, satoi tai paistoi. Sai kuokkimisesta tarpeekseen lop-

⁶⁹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002282. 2001.

⁷⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002299. 2001.

⁷¹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001461. 2001.

⁷² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002908. 2001.

⁷³ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002904. 2001.

puelämäksi.”⁷⁴ Kertojat eivät juuri muistele sitä, minkä laatuissa pelloissa perunaa kasvatettiin tai miten perunamaata hoidettiin, vaan muistot perunasta tulevat esille lähinnä kerotomuksissa perunaruokien keittämisestä. On kuitenkin ilmeistä, että perunan säilyttäminen on ollut vaativa tehtävä. ”Maakellari oli äidin mielestä maalla paras ylellisyys. Säilyihän siellä maitokin happanematta. - - Ja kellarissa ne perunat säilyivät ihan kovina seuraavaan kesään saakka. Siemenet piti idättää lämpimässä, kellarissa ne eivät itäneet. En muista, miten talven aikana tuotiin perunatydennystä kaupunkiin. Siellä ei mikään säilynyt nahistumatta, kellarikomero kun oli ihan huoneenlämpöinen.”⁷⁵

Lapsuuden ruokamuistoja -aineistossa perunasta kirjoitetaan paljon. ”Riisistä kuulin vasta joskus 1970-luvun lopulla. Mutta perunaa tarjottiin kuoriineen ja kuorittuna, keitetynä, paistettuna ja muusattuna. Kylmänä ja kuumana. Peruna täytti soppakattilat ja siihen haudattiin jauhelihat ja silakat. Siitä leivottiin rieskoja ja sitä viipaloitiin kylmänä leivän päälle. Uudet perunat olivat suurta kesäherkkua herneapposten ohella.”⁷⁶ Peruna on ollut monipuolinen ja -käyttöinen ruoka-aine ja se on sopinut ruuaksi lähes kaikille aterioille ja kaikkien muiden ruokalajien seuraksi. Joensuusta onkin peräisin sananparsi ”Se pättii kun potatti joka ruokaan (pättii = pätee, kelpaa).” (Nirvi & Hakulinen 1995 [1953], 225.) Perunan runsasta käyttöä kansanomaisessa keittiössä kuvaa se, että sillä on useita lempinimiä: potut, perut, potakat, potaatit, umpeloiset. Myös hyvin monen ruuan nimeen liittyy peruna tavalla tai toisella. ”Tavallisimpia arkiruokia oli Huituvelli, Pepu, Leipäpaisti, Kuoriperunat, Pottupuuro, Lihaperunat, Maitoperunat, Voiperunat, Kampsupaisti, Ruispuuro ja Velli, Limmimaitokeitto, Leipämaitokeitto, Korppumaito ja Nisumaitokeitto.”⁷⁷

Monissa perheissä peruna on ollut pääruoka-aineena aamiaisella, päiväruualla ja iltaruualla. Perunat ja ”soosi” tai ”kasti” on yleisin muisteltu ruoka, mutta perunaa laitettiin myös keittoihin tai tehtiin ruokia, joissa perunoihin pelkästään keitettiin ja kastettiin sitten joko suolaveteen tai maitoon. Laukaselle lisättiin mausteeksi usein suolaa, voita tai sipulia. Varsin yleinen ruo-

⁷⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002299. 2001.

⁷⁵ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002299. 2001.

⁷⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002036. 2001.

⁷⁷ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001810. 2001.

ka monessa kodissa ja erityisesti lapsiperheissä on ollut maitoperunat, joka esiintyy myös nimillä maitopottu, pottumaito, potlohko, laiskanperunat ja molokkerovelli. Lähes jokainen kertoja muistelee, että perunaa syötiin ”aina” ja se oli keskeinen osa päivittäistä ruokavaliota. Monen kertojan mukaan peruna oli leivän ohella tärkein aterian osa. ”*Liha ja peruna eri muodoissaan olivat tukevaa ruokaa. Useimmin syötiin ruisjauhoilla suurustettua ”läskisoussia” ja perunaa.*”⁷⁸ Perunan käyttö on ollut myös hyvin vaihtelevaa: siitä on tehty jauhoja, laitettu kukkojen ja piirakoiden sisukseksi, lisätty leipätaikinaan, makkaroiden täytteeksi ja niin edelleen. ”*Peruna on meidän perheessä niin tärkeä ravintoaine, että sitä on hernesopassakin!*”⁷⁹ Tässä mielessä keittiönaisten kansa on ollut varsin innovatiivinen ja luonut perunasta – suhteellisen uudesta tulokkaasta suomalaisessa ruokakulttuurissa – paljon variaatioita.

Lapsuuden ruokamuistoja -aineistossa peruna ei ole ollut vain erittäin merkittävä osatekijä suomalaisessa kansanomaisessa ruokakulttuurissa ja arkikeittämisessä ylipäätään, vaan sen käyttö on toisaalta viitannut myös köyhyyteen ja suoranaiseen puutteeseen. ”*Olen 20 luvulla syntyneitä pienen syrjäkylän asukkeja. Silloin kotikylässäni oli ’ruokalista’ täysin eri luokkaa kun nykyään. Kovin vaatimatonta ja köyhää oli elämä. Kun sähköä ei ollut, oli ruokatarvikkeiden ainoa säilöntäaine suola. Minun kotini kuului kaikkein alimpaan ’kastiin’. Jokapäiväinen ateria oli peruna ja kuuma vesitilkka kupissa ja siihen suolaa ja nokare voita. Siihen kastettiin perunaa. Lehmättömällä ei ollut maitoa palan painikkeeksi.*”⁸⁰

*Kaikkein ankein ateria oli kerran kun ei ollut muuta kuin perunaa ja paljasta leipää. Kun ei ollut voitakaan, sanoi äiti ettei kannata laittaa lautasia-kaan pöytään. Äiti kaatoi suolaa pöydälle jossa kastelimme perunaa, ja vetä kai päälle, en muista sitä. Se siis pöytätavoista silloin, kun ei paljon pöytään laitettavaa. Jos äiti oli hermostunut, niin silloin ei saanut jutellakaan pöydässä.*⁸¹

Joitain kertoja muistan, että en jaksanut lähteä kouluun, kun ei ollut mitään syötävää. Kerrankin äiti keitti illalla perunoita, ja kun ei ollut mitään

⁷⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001327. 2001.

⁷⁹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003081. 2001.

⁸⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000442. 2001.

⁸¹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001787. 2001.

*muuta, niitä syötiin suolan kanssa. Siitä tulin niin kipeäksi, että en jaksanut lähteä aamulla kouluun.*⁸²

Näissä ”kaikkein ankeimmissa aterioissa” peruna näyttytyy oikeastaan vain vatsan täyteenä, ei ruokana lainkaan. Toisen kertojan perheessä ei katsottu tarpeelliseksi edes kattaa pöytää, kun perunan kanssa ei ollut mitään kastiketta, ei edes voilla, maidolla tai suolalla maustettua vettä, joka sekin on ollut varsin tavallinen perunan lisäke. Massimo Montanari (1996, 139) on kirjoittanut perunan kaksijakoisesta merkityksestä. Peruna ”istutettiin” Eurooppaan – ja Suomeenkin – eräänlaisen innon vallassa: sen avulla nähtiin aika ajoin uusiutuvien nälänhätien olevan ainakin osin voitettavissa. Peruna käsitettiin myös ruuaksi, jolla saatettiin täyttää nälkäisten työläisten ja maalaisväestön vatsat. Toisaalta perunan liittäminen nälänhätään ja puutteeseen vaikutti niin, että sitä alettiin osin pitää hätäruokana, ei niinkään vartenotettavana ruoka-aineena. (Ks. esim. Soininen 1974, 182.) Perunaa onkin käytetty Suomessa viljan korvikkeena leivässä ja näin ollen se on todella ollut myös hätäruokaa: ”Perinteistään huolimatta, äitini oli oikea ruokaihminen. Siihen aikaan, kun minä katselin miten pässi rikkoi mummon puuämpärin, me asuimme syrjäisessä torpassa, eteläisessä Hämeessä. Itsenäisyys oli säävytetty, samoin torpan vapaus (koulupakko ja kieltolaki). Leipään ei pantu petäjäistä vaan pellavansiemeniä ja perunaa.”⁸³ Peruna on ollut myös merkittävä rehu, samalla tavoin kuin jauhot, jotka ovat olleet vellien ja puurojen pääraaka-aineita. Perunaa syötettiin eläimille, erityisesti sioille ja lehmille. Perunan käyttäminen eläinravintoja on antanut leimansa perunan luonteelle ruokana. ”Sian ruokakin keitettiin pirtissä. Perunoita survottiin, siihen lisättiin jauhot ja vähän maitoa sekä vettä.”⁸⁴

Näiden edellä kuvattujen ulottuvuuksien joukkoon voidaan tuoda vielä yksi merkittävä perunaan liittyvä seikka. Jo siitä saakka, kun niin kutsuttu perunapropaganda Suomessa aloitettiin 1700-luvulla⁸⁵, peruna on käsitetty puurojen, vellien ja leipäkannikkaruokien ohella eräänlaiseksi pikaruuaksi. Peruna valmistuu keittämällä ruuaksi 20–30 minuutissa. Onkin ilmeistä, että keittämisen yksi nykyajassa moitituin aikamääre, pikaisuus, on aina jollain

⁸² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001500. 2001.

⁸³ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001714. 2001.

⁸⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003010. 2001.

⁸⁵ Perunan tulosta Suomeen ks. esim. Soininen 1974; Korhonen 2003a.



Perunannostotalkoot. – Keski-Suomen Muustiarkisto.

tavoin ollut arvottava tekijä keittämisessä. Nopeasti valmistuneita ruokia ei ole arvostettu, vaikka nopeuden käsite sinällään onkin muuttunut vuosikymmenten saatossa. Amerikkalainen Edward Atkinson, joka oli innokkaasti mukana 1800-luvun loppupuolella vallinneessa keittämisen tieteellistämisessä, moitti työväestöä erityisesti halukkuudesta syödä hätäisesti valmistettuja ruokia. (Levenstein 1980, 372.) Sama huoli pikaisesti valmistettujen ruokien arveluttavuudesta oli esillä myös Suomessa aivan samoihin aikoihin. Esimerkiksi Anna Fribergin kirjoittaman *Kansan keittokirjan* (1893) tavoite oli opettaa kansa keittämään, koska Fribergillä oli huoli siitä, että työväestön keskuudessa ei vaivauduttu laittamaan ruokaa. Myös *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa viitataan suoraan siihen, että pikaisesti laitettu ruoka ei ole ollut hyvän emännän tapa. Kiireellä keitetylle ruualle, ja erityisesti perunaruualle, annettiin usein laiskuuteen viittaava etuliite. ”Kiireisenä pyykkipäivänä keitettiin ’laiskanperunat’.”⁸⁶

Se oli ilon päivä, kun äiti oli kotona. Näkyi jo kauas savu piipusta maantielle. Maitoperunoita oli kaikkein useimmin. Niitä laitettiin kahdellakin eri

⁸⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000026. 2001.

tavalla. Harvinaisempi tapa oli se, että kypsäksi kuorineen keitetyt perunat kuorittiin kuumina ja ne laitettiin astiaan, jossa oli lämmitettyä maitoa, suola, sipulia, ehkä voitakin, ja ruoka oli valmis! Samaa tapaan laitettiin ”laiskan perunat”, niissä oli maidon asemasta vettä.⁸⁷

Perunan merkitys suomalaisessa ruokakulttuurissa on näin ollen hieman ristiriitainen. Se on ollut yhtäältä ruokavalion yksi perusta, päivittäinen aterian osa kaikissa sosiaaliryhmissä. Toisaalta sitä taasen ei ole arvostettu. Perunan merkitys tulee esille parhaiten juuri arjessa ja tavanomaisen arki-keitämisen puitteissa. Se on ollut jotain niin tavallista, ettei siitä ole ollut juhlan aiheeksi. Kustaa Vilkuna (1948, 46) on tuonut esille suomalaisten kansanomaisten työnjuhlien puitteissa sen, että perunan nostajaiset ovat melko uusi juhla, eivätkä ne ole saaneet jalansijaa samalla tavoin kuin viljanviljelyyn liittyvät menot. Vilkunan mukaan kuokankaapiaisista (Kokemäki) tai potunloppiaisista (Merijärvi) ei tiedetäkään muuta kuin näiden vaatimattomien juhlien nimiä. Käyttämässäni aineistoissa ei myöskään muistella pidetty perunannostojuhlia, mutta uusien perunoiden saantia ja sadon nostotyötä muistellaan jonkin verran. On ehkä niin, että viljanviljelyyn, jolla on huomattavasti perunaa pidempi historia Suomessa, on hautautunut ja kerrostunut vuosisatainen tekemisen menneisyys. Viljasta, sen viljelystä ja sen ruuaksi laittamisesta on ollut sukupolvien taakse ulottuneita kokemuksia, perunasta vain 100–200 vuoden taakse. Toisaalta viljanviljely on nähty miesten työsarjana, peruna on usein kasvanut niin sanotussa koti- tai mökkipellossa naisten ja lasten hoidettavana. ”Peruna kasvatettiin ns. Mökkipellossa, joka oli hyvää hiekkamaata. Siellä kasvoi niin hyvää mureata perunaa.”⁸⁸

Vaikka perunan merkitys ruokavaliossa onkin vähentynyt 2000-luvulle tullessa, niin aineistossani vanhimmillä kertojilla peruna on ollut ja on muiden vihannesten ohella tärkeä aterian osa. Edelleenkin se saattaa olla ruokavalion kulmakivi. *Helsingin Sanomissa* (17.2.2006) oli vuoden 2006 alkupuolella artikkelisarja maaseudulla itseksensä asuvien ikäihmisten arjesta. Vesantolainen rouva (88 v.) kertoi, että hän keittää edelleen joka päivä ruuan itselleen. Peruna on hänen ruokavalionsa tärkein ruoka-aine: ”Peruna on minulle kaikki kaikessa”, hän totesi. Samalla tavoin sekä haastateltavani että useat *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineiston kertojat pitävät perunaa merkit-

⁸⁷ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001120. 2001.

⁸⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000760. 2001.

tävimpänä ruoka-aineena: ”Peruna on kyllä yks hyvä ja sitten kaikki vihannekset ja nekin ois vielä paras, jos ne söis raakana. Nyt näyttelee niin ku hyvin suurta osaa jo riisi ja kaikki tommonen sitte ja minust tuntuu, että se on vielä pahempaa kuin peruna. Peruna on varmaan terveellisempää kuin riisi. Sanokoot mitä tahansa.” (H1996CI.) ”Makaroni oli vain perunan lisuke, kuten nyt vihannekset. Pääruokana sitä ei näkynyt.”⁸⁹

Vaikka peruna onkin ollut tärkeä ja nopeasti kypsyyvä ruoka-aine erityisesti köyhän arjessa, ei sen varaan suuremmin ole kuitenkaan suomalaisessa arki-keittämisessä luotettu, mikäli ei ole ollut aivan pakko. Elinkeinorakenne ruuan suhteen on pyritty saamaan niin monipuoliseksi, kun se vain olosuhteiden salliessa on pystytty rakentamaan. Kansanomainen ruokatalous ei Suomessa aineistojeni perusteella ollut yhden tai kahden raaka-aineen varassa elämistä – mikäli sitä vain on voitu välttää – vaan on oltu asuinpaikasta ja pääasiallisesti harjoitetusta elinkeinomuodosta riippumatta myös keräilijäkansaa.

Keräilijäkansan tapoja

Sekatyöläisiä

*Äiti Edla oli mökin emäntä isä Väinö mökin isäntä, joka elämisen eteen teki joka sorttia.*⁹⁰

Oma maa oli merkittävä ruokien saannin paikka ja ideaalitasolla omavaraisuus nähdään perinteisen suomalaisen ruokakulttuurin pohjana yhä edelleenkin. Ruokakulttuurin perustan näkeminen näin yhtenäisenä on kuitenkin eräänlainen harhakuva, sillä suurimmassa osassa *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa esillä olleista perheistä hankki ruokavaransa ikään kuin sekatyöläisinä, keräilijäkansana. Matti Räsänen (1982, 16) on todennut, että ”suomalaiselle talonpojalle maasta, vedestä ja metsästä saaduilla tuotteilla on ollut ainakin kahdenlainen merkitys. Ne ovat tietenkin normaalivuosina turvanneet jokapäiväisen leivän, tyydyttäneet ruoan fysiologisen tarpeen. Mutta ne ovat antaneet myös tarpeellisia lisätuloja, joita on tarvittu mm. kruunun- ja papinverojen maksuun tai sellaisten tavarain ostoon, joita ei itsellä

⁸⁹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001104. 2001.

⁹⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002746. 2001.

omasta takaa ollut. Käyttämieni aineistojen mukaan keräily ei ole rajoittunut vain maaseudulle, vaan sitä ovat harrastaneet myös kaupunkilaiset tai taajamissa asuneet työläis- ja virkamiesperheet. ”Meillä syötiin myös paljon sieniiä. Istuin äidin polkupyörän tarakalla ja kävimme sienessä nykyisen Di-polin ja Otaniemen kohdalla, ns. Sinebrychoffin huvilan toisella puolella. Ke-väisin tuli korvasientä ja syksyisin sekasientä, jota suolattiin. Sitä paistettiin sipulin kera ja tarjoiltiin paistinperunoiden kera.”⁹¹ Erityisesti toisen maailmansodan aikaan keräily oli erittäin merkittävä lisä ruokataloudessa.

Sekatyöläisyyteen ja keräilyyn ei ollut syynä vain ikimuistoinen ja perinteeksi muodostunut tapa hyödyntää luontoa – jollaiseksi esimerkiksi kaupunkilaisten harrastama keräily osin voidaan tulkita – vaan usein kertakaikkinen elinolojen niukkuus. Kaikilla ei ollut mahdollisuutta kasvattaa kodin tuntumassa tarvittavia ruoka-aineita: ”Koti oli hyvin köyhä; ei ollut edes perunamaata itsellä. Vain harmaa mökki, jossa oli tupa, kamari ja eteisessä jonkinlainen komero ja porstua.”⁹² Pentti Haanpää kirjoitti teoksessaan *Hota-Leenan poika* oloista, jotka erinomaisesti kuvaavat sitä, miten ruoka oli hankittava vaatimattomissa oloissa monella eri tavalla ja monesta eri paikasta. Hota-Leena, joka itseksensä emännöi pientä tilaansa ja hoiti kolmea lastaan ja paria lehmänkantturaansa, oli Haanpään luonnehdintojen mukaan ”leipänero elämänsä ahtaudessa”. ”Kuinka lieneekään äiti, Hota-Leena, hankkinut itselleen ja kolmelle pojalleen leivän ja niukan särpimen? Luultavasti sellaisilla monenkaltaisilla puuhilla kuin köyhät ja toimeliaat naiset maailman ajan. Olihan hänellä aina turvana maansa, joka kesäisin kantaa hedelmänsä, ja ne pari lehmää. - - Koti oli köyhä, kuten mainittu on, ja tietämistä oli monesti leipäpalan irrottamisessa.” (Haanpää 1957.)

*Isotätien luona ollessani meillä oli noin 40 neliön asunto 3n henkeen, ne villoja kehräsi ja karttasi ihmisille sillä tavalla koittivat tienata rahaa, ja kun oli kaksi lehmää suihanne hiukan voita, vieruille myivät, sillä sitä ite saikin olla monesti ilman voita, joskus toinen täteistä teki pöllitä jollekki naapurille että sai jonkun markan tarvis rahaa, ja olin minäkin joskus vähä kaverina tädillä pöllimetässä, iso tädit oli yksinäisiä ihmisiä siis neitejä, ja neitinä he kuolivatkin, nämä itse leipo ja valmisti ruuan.*⁹³

⁹¹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000937. 2001.

⁹² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001120. 2001.

⁹³ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001492. 2001.

Ruuanhankinnan sekatyöläisyys ei kuitenkaan ole ollut ominaista vain vähävaraisille tai maattomille, vaan se on koskenut myös niitä varakkaampia talouksia, jotka ovat saaneet lähes kaikki tarvittavat ruoka-aineet omasta pellostasta. Sen lisäksi on kuitenkin hankittu ruokatarvikkeita metsistä ja vesistöistä niin paljon, kuin se vain on ollut mahdollista.

Liikkumisia luonnossa

*Kalaa oli Tölpänsalon lammessa kovasti, ja niitä pyydystettiin katiskoilla, merroilla ja rysillä sekä onkimalla. Meistä lapsista oli ongella käynti mukavaa puuhaa, ja kalaruokaa oli usein. Isällä oli haulikko, jonka kanssa hän syksyisin kulki metsällä ja aina hän sieltä toi jänis- tai lintupaistin. Entäs ne metsien marjat! Kesällä mansikka-aikaan kerättiin tuota pikaa piha-aidan takaa litramäärin suuria ahomansikoita iltaseksi marjamaidoksi. Syksyllä taas survottiin puolukkaa suuret täyteen ja äiti keitti mustikkahilloa lasipurkkeihin. Tölpänsalo on myös aina ollut hyvää sienimetsää. Keräsimme karvalaukkuja, maiteroisia ja kangasrouskuja. Luonto oli todella antelias!*⁹⁴

Etnologiatieteiden parissa keräilijät käsitettiin pitkään yhdeksi asteeksi kulttuurin portailta kohti sivistynyttä ja modernia yhteiskuntaa. Mikäli jonkun kansan pääasiallinen elinkeinon hankintatapa oli keräily, liitettiin tähän kulttuuriasteeseen eräänlainen elämellisyys ja vaistojen varassa eläminen. Esimerkiksi Ilmar Manninen (1934) antoi ymmärtää kirjoituksessaan Suomen sukukansoista, että keräilijöillä vaistot sanelivat sen, mitä ihminen ravinnokseen tarvitsi. Kasvikunnasta saatu eli vegetaarinen ravinto oli juuri sellaista, johon Mannisen mukaan lihan- ja kalansyöjillä oli luontainen ja pakottava tarve. Keräilemällä hankittu ruoka voidaan tällöin tulkita ikään kuin hieman alkeelliseksi ja epämääräiseksi tavaksi hankkia elanto. Tässä suhteessa se voidaan käsittää myös peltoviljelyä arvottomammaksi toimeksi. Keräilyyn on nähty liittyvän myös niin kutsuttu kaikkiruokaisen paradoksi. Sillä Paul Rozin (Ks. Fischler 1980, 945) viittaa ihmisen ikimuistaiseen ongelmaan: jokainen uusi ruoka-aine on ollut yhtäältä uhka, mutta toisaalta on aina ollut välttämätöntä löytää lisää ruoka-aineita käytettävään valikoi-

⁹⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001327. 2001.

maan. Tällöin on syntynyt eräänlainen jännitteinen kaksoisside, jonka ovat muodostaneet konservatiivisuus – pitäytyminen perinteisissä malleissa – ja toisaalta uutuudenviehätys. Luonnonympäristö on kaikkiruokaisen paradoksin suhteessa jatkuva uteliaisuuden kohde. Mitä uutta syötäväksi kelpaavaa sieltä voitaisiin löytää tai mitä uutuuksia maassa ylipäättään voitaisiin kasvat-
taa? Toisaalta taas luotetaan perinteiseen luontotietoon. Kerätään tuttuja sien-
niä ja marjoja niiltä paikoilta, jotka isoäidit ja heidän äitinsä jo tiesivät hy-
viksi. Arkikeittämisessä 1800-luvun loppupuolella ja 1900-luvulla voidaan
nähdä viitteitä tästä kaikkiruokaisen paradoksista erityisesti aikoina, jolloin
ruoka-aineita on yleisesti ollut niukasti saatavilla. Kekseliäisyyden avulla on
toisaalta koitettu tehdä erilaisista luonnosta saatavista oudommista raaka-
aineista ruokaa tai peräti kokeiltu toisinaan joitain uutta.

Marjat olivat tärkeitä. Niistä saatiin mustikkakeittoa ja puolukkapuuroa. Samoin sienä kerättiin ja niistä tuli maukasta sienisoosia (maitoon). Äiti opetti marjastamaan ja sienestämään pienestä pitäen.⁹⁵ Kaikki lapset saime aina olla pienimmästä isompaan, olla marja metsässä kun oli se aika.⁹⁶

Tutkimukseni puitteissa metsän merkitys ruuan suhteen näyttäytyy kah-
della tavalla, metsässä liikkumisena ja sieltä 'saamisena' sekä toisaalta run-
saina säilömkuvauksina, joita käsittelen tuonnempana. Ilmeisesti metsän
hyödyntämisen taito on ollut kertojille niin itsestäänselvyys, ettei kukaan
seikkaperäisesti selvittä, miten marjastus tai sienestys tapahtui. Kalastami-
sen suhteen on jonkin verran kuvauksia esimerkiksi pyyntivälineistä, mutta
marjastaminen näyttää olleen niin tavallinen keittämiseen liittyvä naisten ja
lasten arkitaito, ettei sitä katsota tarpeelliseksi eritellä. Keräily voidaan kui-
tenkin käsittää sellaisena metsässä kulkemisen ja ravinnonhankinnan tapa-
na, joka kantaa mukanaan perinteistä sukupolvelta toiselle välittyvää ym-
päristötietoa, jonka perusta lepää luonnon ja ihmisen jatkuvassa vuorovai-
kutuksessa. Keräily ei ole ihmisen vaistomainen tapa toimia – miksi se ehkä
primitiivisten kansojen keskuudessa joskus on käsitetty – vaan keräilijäksi
on opittava samalla tavoin kuin kalastajaksi, viljelijäksi tai keittäjänäiseksi.
Metsässä liikkuminen ja sen hyödyntäminen on taito, joka on ollut liitok-
sissa siihen mitä kodin piiriin on varastoitu ja mistä sitten on keitetty ruo-
kia. Samalla tapaa kuin on opetettu lapsia talon töille, on marjastaminen tai

⁹⁵ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001318. 2001.

⁹⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000264. 2001.

metsästäminen pitänyt oppia jonkun jo sen osaavan kanssa. Usein ensimmäisille marjaretkille lähettiin äidin tai muiden aikuisten naisten opastamana.

Koska meillä oli paljon lapsia ja metsiä oli ympärillä, joista sai marjoja meidän lasten tehtävä oli kesällä poimia talveksi marjat talteen. Muistan kuinka mustikoita poimittiin ensin ja äiti keitti vanhempien siskojen kanssa mustikkamehua, jotka säilöttiin pulloihin ja kiikutettiin heti kuoppakankaalla sijaitsevaan maakellariin, jossa säilöttiin kaikki mehut ja marjat sekä perunat ja juurekset. – Kun mustikat oli saatu talteen oli meskujen ja vattujen poimimisen aika ja niitäkin saatiin aika lailla. – Puolukoita poimittiin niin paljon, että huuppaa saatiin syödäkin aina seuraavan poiminta-aikaan asti. Puolukkaa ei tarvinnut säilöä muuten kun peratut (kovalla tuulella lakanan avulla) puolukat äiti survoi puusaaveihin ja kansi kiinni ja sitten saavit vietiin ulkoaitaan ja siellä ne siten talvella jäätivät, joista veistettiin kirveen tai puukon avulla huuppaa keittoihin tai mihin sitä tarvittiin. - - Hillat poimittiin myös talteen, mutta suolle ei saatu mennä ilman että vanhemmat lähti matkaan. - - Meillä oli sellainen neuvo vanhemmilta, että kaikki mikä oli syötävää säilöttiin omiin tarpeisiin, mitään ei myyty kauppaan. Ja samaan tapaan olen omassa perheessäni yrittänyt toimia.⁹⁷

Marjastamisen taitoa ei myöskään ole erikseen tuotu esille lähteinä käyttämissäni keittokirjoissa. Sen sijaan sienikartta on liitteenä sekä vanhimmissa että uusimmissa *Kotiruuan* painoksissa. On kuitenkin merkittävää, että marjakuvitus lisättiin *Kotiruokaan* vuonna 1987. Kirjassa esitellään karpalo, variksenmarja, tyrni, mustikka, lakka, mesimarja ja puolukka. Sama kuvitus on myös uusimmissa *Kotiruuiissa* 2000-luvulta kuvatekstillä ”Marjastuksessa yhdistyvät huvi ja hyöty. Metsässä samoilu virkistää ja samalla voi kerätä puhtaita, ilmaisia marjoja”. Kuvissa marjat on kuvattu kasvupaikoillaan, ei valmiiksi puhdistettuina, jollaisina ne näyttäytyvät toreilla ja kaupan pakkauksissa. Karpalosta voi havaita, että se kasvaa pareittain ja siinä on nahkeat tummanvihreät lehdet. Kasvualustana on karhunsammal, josta voi päätellä karpalon kasvavan suolla – mikäli siis tunnistaa suon tai suotyypit. Tästä *Kotiruuan* lisäyksestä voi päätellä, että marjoja tai niiden kasvupaikoja ei välttämättä enää tunneta koko väestön keskuudessa, yleisimmät marjat ehkä kuitenkin.

⁹⁷ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002168–002169. 2001.



Pilperoisia. Kuv. Ahti Rytkönen.
– Keski-Suomen Muustiarkisto,
Ahti Rytkösen kuvakokoelma.

Anna Olsonin keittokirjossa ei ollut sen kummemmin sienikuvastoakaan. Olsoni (1892) otti kuitenkin esille sekä marjastuksen että sienestyksen hyödyn, ja niiden tarpeellisuuden. Erityisesti sienillä hän näki olevan merkitystä ”köyhän maalaisväestön” yksitoikkoisessa ja perunavoittoisessa ruokavaliossa. *Anna Olsonin keittokirja* edusti 1800-luvun lopun tieteellisiä käsityksiä keittämässä. Merkille pantava piirre on se, että tuolloin keittäminen pyrittiin tieteellistämisen ohessa myös tekstuaalistamaan. Olsoni ei lisännyt sienikuvastoaan oppikirjaansa, vaan sen sijaan ohjasi lukijaa toisen lähteen ääreen. Hän suosittelee sienestyksestä kiinnostuneelle I. J. Inbergin sienikirjaa, joka oli ”helppotajuinen” ja sen kuvat ”tarkat ja luonnolliset”. Olsoni antoi kuitenkin muutaman kirjallisen ohjeen sienten tunnistamiseen: ”Opi erottamaan toisistaan punertava ja valkopilkullinen pilkkusieni ja punakellervä valkopilkullinen, erittäin myrkyllinen kärpässieni” tai ”Varo ett’et ota pilkutonta kärpässientä oikeana herkkusienenä”. Näistä esimerkeistä voidaan päätellä, että luonnon tunteminen ylipäättään edellyttää aivan toisenlaista tietämistä kuin keittokirjat tai luonnonoppaat voivat tarjota. Pitää tietää miltä näyttävät pilperoiset, sikeroiset, vahveroiset, maiteroiset ja karvalaukut. ”Marjat että sienet kerättiin tarkkaan joskin sieniiä valikoitiin ei tunnettu kaikkia karvarouskut punainen valkea keltainen sitten maiteroinen ja sikeroinen.”⁹⁸ ”Sienestys oli kanssa mukavaa puuhaa aina äiti

⁹⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002598. 2001.

sai meistä seura metsään. Kaikki sellaiset sienet me otimme mistä lähti maitoa. Äiti sanoi, että ne kaikki ovat syötäviä sieniä. Kanttareellit olivat kauniita, mutta niitä emme ottaneet. Äiti sanoi, että ne pitäisi laittaa etikkaan eikä halunnut ottaa. Silloin ei äitini tietänyt varmaan, että ne olisi voinut paistaa ihan suoraan kotiin tuotuina ja olisivat olleet herkullisia ja monet muutkin sienet.”⁹⁹ Tietenkin on ymmärretty se, että moni sieni mahdollisesti olisi ollut syötävä, mutta kun niitä ei varmasti tunnettu, ne jouduttiin jättämään metsään. Lisäksi moni sieniruoka on ollut vieras kansanomaisessa ruokataloudessa. Sieniä ei ole monin paikoin Suomessa syöty vielä 1900-luvun alkupuolellakaan. Oppi sienten tuntemiseen, keruuseen ja keittämiseen saatiin usein muualta kuin perheen tai suvun parista, (ks. esim. Talve 1973, 84) ja tästä ilmiöstä kertovat myös *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineiston kirjoittajat: ”Sienten käytön toivat vasta karjalaiset siirtolaiset asettuessaan asumaan Savoön. Siihen mennessä se oli ollut vain hyvin harvojen taito ja viisaus. Hekin olivat tehneet vain sienisalaattia.”¹⁰⁰ ”Meillä kerätään vain karvalaukkuja, haapasieniä, ’läskisieniä’ ja haarakkaita. Tatit ovat ’lehmän ruokaa’ vaikka ryssät niitä kuulemma syövätkin, – kantareellit tai muut sienet eivät ole tulleet tutuiksi. Tuskin äiti tietää sienien hivenaineista mitään, ne ovat enemmänkin ruuan lisäkettä. Sienimuhennosta äiti keittää päiväruiuaksi. Siihen käristetään sieniä ja sipulia, sitten se kaadetaan maitoon muhennettujen perunoiden sekaan.”¹⁰¹

Sen lisäksi, että lapset jo melko pienenä oppivat tunnistamaan kerättävät marjat ja erilaiset luonnosta suoraan syötävät kasvit, opittiin myös parhaat kasvupaikat. Moni kertoja tuo esille sen, että talon tavallisissa töissä oli kiire, jolloin sieni- ja marjapaikkoja ei ollut välttämättä aikaa etsiä. Piti olla jo valmiina tiedossa ne paikat, jonne ylipäättään kannatti muilta työkiireiltä lähteä. Kun marjaan tai sieneen on keritty, ei siis ole 2000-luvun *Kotiruuuan* ehdottamin tavoin ”samoiltu” metsissä, vaan on kuljettu marja- ja sienimaille niitä polkuja, joita sinne on käyty sukupolvien ajan.

Luonto on tarjonnut osaavalle ja tietävälle merkittävän leivän lisän ja keräily on ikään kuin painautunut osaksi järkevänä pidettyä ruokatalouden hoitoa. Esimerkiksi uusimmista *Kotiruuista* (2002, 440) on edelleen luettavissa

⁹⁹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001085. 2001.

¹⁰⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 004016. 2001.

¹⁰¹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003083. 2001.

kehotus keräilyyn pariin: ”Marjastus ja sienestys ovat halpoja ja hyödyllisiä harrastuksia”. Seuraavissa sitaateissa kertojat surevat sitä, että nykyisin nuorilla ei ole enää marjastamisen taitoa eikä ruuallista suhdetta luontoon.

*Voi jospa tämä nyky nuoriso osaisi edes marjastamisen taidon, oi miten ihana on luonto, miten metsä tuoksuu hyvälle ja mitä kaikkea se metsä antaa.*¹⁰² *Marjoja ja sieniä poimittiin ja säilöttiin ja syötiin paljon, sieltäpä lie-
nee jäänyt koko pitkän elämän kestänyt himo vaeltamaan joka syksy sieni-
ja marjametsään.*¹⁰³

Toisella kertojalla on omien sanojensa mukaan suorastaan himo marjametsiin. Tämän himon hän arvelee olevan kotoisin lapsuudesta, jolloin sieniä ja marjoja poimittiin ja syötiin paljon. Halu marjastamiseen liittyy tietenkin lapsuudessa opittuihin tapoihin, mutta myös järkevään kotitalouden hoitamisen malliin. Marjastamisen ja sienestämisen ”himo” voidaan tulkita myös niin, että kansanomaisesti ajatellen on suoranaista tuhlausta ja laiskuutta jättää metsään kaikki se, mitä sieltä voitaisiin saada. Keräilyyn aikaisempi tarpeellisuus ja itsestäänselvyys ovat synnyttäneet tunteen, jota voisi luonnehtia huonoksi omaksi tunnoksi siitä, että marjojen ja monien muiden kerättävien tuotteiden jatkojalostus on siirtynyt elintarviketeollisuuden piiriin, vaikka sitä voitaisiin ja osattaisiin tehdä kotonakin. Kertojan sitaatti nostaa lukijan eteen uudelleen myös ajatuksen villistä luonnosta ja suloisesta puutarhasta. Ruuallisesti tarkastellen metsät, järvet ja kaikki ne muut luonnontilat, joista on saatu ravintoa, näyttäytyvätkin rauhaisilta puutarhoilta. Viljeltävät pelot puolestaan ovat niitä taistelutantereita, joissa luonnon julmuus, ihminen ja kristinusko ovat kohdanneet. Leipä voidaan monella tapaa nostaa kuvaamaan peltoviljelyyn liittyviä uhkia ja lupauksia. Luonnontilaisista paikoista saatavilla ruoka-aineilla näyttää taas olevan sellaisia ulottuvuuksia, jotka voidaan paremminkin liittää muinaisuskon kaltaisiin piirteisiin: kalaa *pyydetään ja saadaan*, samoin kuin muutakin, mitä luonto tarjoaa.

Lapsuuden ruokamuistoja -aineiston kertojien mukaan villi ja hallitseman luonto on ollut kaikessa vaihtelevuudessaan tärkeänä pidetty ruuallinen paikka. Suhde ruokaympäristöön synnytettiin ensikädessä maanviljelyllä ja siihen liittyvillä työvaiheilla, mutta myös vanhoja metsästy-, kalastus- ja keruutapoja käyttäen. ”*Kaikkea kerättiin sembramännynkäpyjä, joista kui-*

¹⁰² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001644. 2001.

¹⁰³ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003993. 2001.

vattaessa sai makoisia siemeniä, voikukan juuria, jotka kuivattiin ja 'poltettiin' kahviksi."¹⁰⁴ Kodin piiriin metsät ja järvet siirtyvät varastoitavina ruokina, puolukkasaaveina ja säilyketölkkeinä. Itse asiassa koko elintilaa tai elinympäristöä on arvioitu niiden tarjoamien ruuallisten mahdollisuuksien kautta: järvet arvioidaan kalaisiksi, metsät hyviksi tai huonoiksi sienimetsiksi. Puhutaan marjametsistä ja sienimetsistä, luonnon anteliaisuudesta tai antamattomuudesta. Metsä ja metsäläisyys ovat merkittävässä asemassa suomalaisessa itseymmärryksessä. Ehkä juuri tästä syystä suomalaisiksi koettu ruoka, sekä osin kansankulttuuristakin nostettu suomalainen keittiö, liitetään yhtä lailla metsään ja luontoon kuin peltoviljelyyn, karjatalouteen ja kulttuurimaisemiin. Metsä on aina ollut viimeinen turva silloinkin, kun halla on vienyt viljan ja pannut perunan. Metsä on tarjonnut pettua, riistaa, marjoja ja sieniä. Metsä ei kuitenkaan ole ollut vain ruuallisen turvan antaja, vaan sieltä on kaikella lailla saatu myös muita tarvikkeita, joita on tarvittu välttämättömiin elämässä tarvittaviin kaluihin. Puusto on ollut materiaalina niin asumuksissa, tarvekaluissa, tuohisissa jalkineissa kuin vihkisormuksissakin. Metsä on osaltaan tuonut sitä turvaa, jota on tarvittu, kun on lähdetty varastoilla talven yli.

Eläviä ja kuolleita

Metsänantimien lisäksi pihapiirin elävillä eläimillä on ollut hyvin merkittävä osa ruokakulttuurissa. Elävän käsittely kuvaa omalla tavallansa Lévi-Straussin muotoilemaan suhdetta ”raakaan”. Raaka vertautuu tulkinnoissa siihen, joka meille on ensin ollut elävä monella tapaa. Elävistä – sioista, lampaista, lehmistä, kanoista ja hevosista – kertoo *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa lähes jokainen muistelijä, joka on asunut maalla tai taloudessa, jossa on ollut mahdollisuus pitää eläimiä. Yleensä ne tuodaan esille yhtä tärkeänä kokonaisuutena kuin viljelysmaat ja muu luonnon hyödyntäminen, jota käsittelemme edellä.

”Kun tehdään uunipaistia häränlihasta, niin - - se reidenkohta, jossa munaskuut owat, hakataan nätin luontoseksi palaseksi ja pannaan woilla woideltuun pannuun” (KK, 23). Lukija voi kuvitella, kuinka *Kokki-kirjan* keittä-

¹⁰⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003871. 2001.

jä nostaa raskaan reiden pöydälle, tarttuu lihakirveeseen ja *hakkaa* paistin sopivaksi palaseksi. Porsaan paistia tehdessä ”*wähänen ja lihawa maitoporsas tapetaan, kaltataan, ruokotaan ja pestään puhtaaksi*” (KK, 33), ”*jänis nyljetään ja - - pää, lavat ja kylkiluut heitetään pois, ja jäljelle jäävä selkäranka hakataan 'poikkiomiin', mutta ei irti takapuolesta*” (KK, 35–36), ”*hanhi noukitaan ja korvetaan; pää, siivet ja jalat katkotaan*” (KK, 37). Syltityjä valmistellaan niin, että härän kuono ja jalat pannaan poisleikattuina kylmään veteen kiehumaan siksi ajaksi, että karva lähtee. Sitten *hakataan kurikalla että karwat eriävät, jotka sitten äkkiä nypitään sormilla* (KK, 40–41). Uusimmissa *Kotiruoka*-keittokirjoissa (esim. 2002, 205–215) paisti kehoitetaan *kuivamaan* paperipyyhkeellä, *raaputtamaan* veitsellä ja sitomaan se, jos se on epämääräisen muotoinen, mausteita *hierotaan* pintaan, paisti *asetetaan* uunivuokaan. Broilerista voidaan *poistaa* rintalasta, jolloin sitä painetaan päältäpäin ja irrotetaan se sormin linnun sisäpuolelta (KR2002, 241). Jänis puolestaan on jo keittiöön tullessaan valmiiksi nyljetty, mutta se on kuitenkin paloiteltava: *irrota ensin eturaajat kylkiluita ja takaraajat lonkkaniveliä myöten* (KR2002, 248). Kun nykyisin halutaan maustaa kokonainen paisti, vedetään veitsellä lihan pintaan viiltoja (esim. porsaanpaisti *Kotiruuassa* 2002, s.212). *Kokki-kirjassa* muun muassa Parilas-paisti (KK, 24) käsitellään niin, että ”*hyväksi peitottuun härän reisi-kappaleeseen pistellään puukolla haawoja*”.

Suhteessa elävän käsittelyyn on 1800-luvun keittäjänaisen tekniikoissa ja nykykeittämisessä selviä eroja. Joko otteet tai kieli ovat muuttuneet, tai sitten molemmat. Ehkä ei ole enää sopivaa yhdistää ruuanvalmistusta ja aggressiiviseen¹⁰⁵ käyttäytymiseen viittaavaa termistöä. *Kokki-kirjassa* keittäjänaisen habitus ja kehon tekniikat viittaavat nimittäin sellaiseen sanastoon, joka muistuttaa ainakin mielikuvien tasolla väkivallan muotoja hakkaamisineen, nuijimisineen ja haavoille viiltämisineen. Nämä ruokaohjeissa erityisen usein esitetyt liikkeet liittyvät aina johonkin sellaiseen syötävään, joka on ollut elävä; sika, lehmä, lintu tai jänis. Keittäjänaisen ja elävien luontokappaleiden suhde ei luonnollisestikaan perustunut väkivaltaan, vaan suhteeseen, jossa oli pakko tappaa eläkkeen. Pierre Bourdieun (1977, 72) mukaan habitukset syntyvät aina niissä struktuureissa, joita konstituivat tietyn tyypp-

¹⁰⁵ Käytän tässä aggressio-käsitettä hieman löyhästi. Kirsti Lagerspetzin (1998, 19) mukaan aggressio psykologisessa tutkimuksessa on määritelty yleensä ”toisen henkilön tai ympäristön tahalliseksi vahingoittamiseksi tai häiritsemiseksi”. Tästä ei luonnollisesti ole kyse keittämisessä – paitsi ehkä joissain rajatapauksissa.

piset ympäristöt, kuten esimerkiksi materiaallinen tai sosiaalinen ympäristö. Tässä suhteessa (tai habitus näin käsitettynä) kehon tekniikoiden aggressiivisilta vaikuttavat ulottuvuudet syntyivät siinä väistämättömässä elämän ja kuoleman suhteessa, joka oli keittämisessä koko ajan läsnä toisella tapaa kuin nykyisin. Seuraavassa aineistokatkelmassa lehmät, lampaat ja sika näytetään aivan samankaltaisina kuin metsästä poimitut puolukat: kaikki säilötään tiinuihin ja viedään aittaan talvea varten.

Haapala oli pieni maatila. Peltoa oli noin 12 ha. Metsän hehtaarimäärää en muista. Lehmiä oli alkuun kait 3 mutta myöhemmin 5-6 kpl. Lampaita oli toistakymmentä. Pääsiäiskaritsat kuohittiin koska oinaat kasvoivat nopeammin ja niistä pari teurastettiin syksyllä pakkasten tultua, samalla kertaa sika jota oli keväästä asti kasvatettu pantiin penkkiin. Myös yksi vasikka saatettiin teurastaa. Lihat suolattiin puuastioihin kannet laitettiin saavien päälle ja vietiin aitaan. Myös puolukat survottiin puuastiaan ja se saavi oli myös siellä aitassa. Vasikat yleensä kasvatettiin vuosi tai puolitoista ja sitten myytiin mullin ostajille. Näin saatiin sitä suola rahaa.¹⁰⁶

Suhteessa elävään eläimeen keittäjänäisen habituksessa – ja luonnollisesti myös keittämisen ympäristössä – on tapahtunut merkittävä muutos. Eläinten tappaminen ja käsittely on siirtynyt pois kodin piiristä teurastuslaitokseen, ja osin miesvaltaiseksi ammatiksi. Samanaikaisesti on mahdollistunut tila, jossa voidaan synnyttää aiempaa inhimillisempiä suhteita eläimiin. Näissä tiloissa mahdollistuvat erityisesti erilaiset eläinlihan syömiseen ja eläinten hyvinvointiin liittyvät ideologiat, kuten esimerkiksi vegetarismi. Marita Husso (1993, 81) nimeää teurastamisen ja tappamisen etäännyttämisen arkielämän käytänteistä *peittämiseksi* ja *piilottamiseksi*. Hänen mukaansa tappaminen halutaan piilottaa sekä maantieteellisellä että kielellisellä ulottuvuudella. Teurastamista ei tehdä näkyvästi, eikä siitä puhuta. Sen sijaan käytetään termejä ”lihantuotanto” tai ”lihateollisuus”. Husso tuo esille Richard Selzerin ajatuksen siitä, että emme itse asiassa halua tietää sitä, mitä teurastamoissa tapahtuu, sillä tämä ruumiiden silpomisen prosessi saattaisi järkyttää nykyistä symbolista järjestelmäämme. Tämänkaltaisen peittämisen ja piilottamisen suhde ei kuitenkaan ollut mahdollinen 1800-luvulla ja sitä aiemmin, koska lihakauppiat ja ammattiteurastajat hoitivat vain marginaalisen osan eläinten käsittelystä. Varsinainen teurastuslaitosten synty keskittyy Keski-

¹⁰⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001808. 2001.

Euroopassakin vasta 1800-luvun loppuvuosikymmenille (Koolmees 2003, 19–20).

Isäni kulki myös syksyisin Talloissa teurastamassa vasikoita, lampaista ja sikoja. Usein emännät eivät viitsineet laittaa ja puhdistaa teuras jätteitä. Eläinten päitä ja kopsuja. Niinpä isäni toi niitä mukanaan kotiin. Äitini puhdisti ja kuivasi vasikan ja lampaan päät ja kopsut. Niistä hän sitten pitkin talvea haututteli uunissa makoisat sopat joukoillensa.¹⁰⁷

Maataloissa suurempien eläinten, kuten sikojen tai lehmien teurastamisesta vastasi usein isäntä tai joku ulkopuolinen henkilö, joten suurten teuraseläinten tappaminen ei kuulunut naisille. ”*Tarvittaessa tuotiin omasta talosta teurasporo pihalle ja minä vanhimpana kipaisin sanomaan naapurimökin Alpertille, että pitäisi tulla porontappoon.*”¹⁰⁸ Naiset eivät myöskään metsästäneet eivätkä osallistuneet metsästettyjen eläinten tappamiseen, paitsi joissain poikkeustapauksissa. Eläinten tappamisen näkemistäkään ei aina pidetty naisille ja lapsille sopivana, se saattoi pelästyttää. Kansankirjailija Johannes Häyhä kuvaili vuonna 1898 häräntappoa seuraavaan tapaan:

”Eräänä aamuna meni Niemelän isäntä läävään emäntänsä kanssa katsomaan, olisiko iso härkä jo kylliksi lihava ottaa tupaan [teurastaa]. Tultuaan tupaan hän sanoi: ’Kun ilmat alkavat jo kylmetä, ettei lihan pilaantumisesta ole pelkoa ja meidän härkä näyttää myös olevan kylliksi lihava, niin olen minä tuumainnut sen tänä päivänä ottaa tupaan. Siksi ajaksi menkööt naiset ja lapset joko riiheen, tahi toisiin taloihin, ett’eivät pelästy. Ukko Lauri, Yrjö, Maunusetä ja Antti tulkoot minun avukseni. Yrjö varustakoot tarpeelliset nuorat ja Antti hiokoot suuren kirveen teräväksi.’ Sen kuultua lähtivät naiset, lapset ja pojat ulos tuvasta ja teurastajat varustivat tarpeelliset kapineet. Sitte menivät he läävään (navettaan), jossa isäntä satoi härälle nuoran päähän tavallisilla tempuilla, päästi härän kytkeestä ja alkoi taluttaa sitä tupaan, toiset miehet seurasivat perästä, uhittacn härkää menemään. Tuvan rappusia nous- tessa teki härkä vastarintaa, mutta meni yhtäkaikki viimein, kun sitä vitsalla häristeltiin. Tupaan päästyä sidottiin nuora härän molempaan takajalkaan, jonka tehtyä isäntä otti kirveen tuvan oven pielestä, antoi sarvinuoran Antille ja jalkanuoran Yrjölle. Sitte iski härkää kirveen terällä niskaan kaikesta voimastaan ja sanoi: ’Itse isken härkästäni, wanhan waiwani näköä’. Heti kir-

¹⁰⁷ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 004067. 2001.

¹⁰⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003296. 2001.

veellä lyötyä puhalsi veri härän niskasta. Samassa nykäsi Yrjö jalkanuorasta ja härkä kaatua romahti tuvan lattialle. Heti härän kaaduttua laittoi Maunon setä härän turvan kiinni hienolla nuoralla ja piti päätä pystyssä, jotta veri paremmin vuotaisi.”

Isojen eläinten, kuten härkien teurastaminen on siis vaatinut kaiken sen miesvoiman, mikä on ollut saatavilla. Edellisessä katkelmassa isäntäkin on joutunut lyömään härkää ”kaikesta voimasta”. Lisäksi härän tappaminen on ollut eräänlainen miesten yhteistyössä toteutettu ja monen tekijän vaativa toimi sitomisineen ja kaatamisineen. Kanat ja muut kodin piirissä eläneet pienet eläimet kuitenkin kuuluivat keittäjänaisen alueelle, joten keittäväällä piti olla valmiuksia työskennellä tällä keittämisen ulottuvuudella.

Olihan äidillä kerran kanakin mutta se muni milloin mihinkin/äitini suuttui ja tappoi sitten häntä harmitti kun olis paljon muninut vielä¹⁰⁹.

Tunteita

Vaikka keittäjänaisen habitukseen sisältyi pakollinen kuoleman tuottamisen ulottuvuus, ei se tarkoita sitä, etteikö eläimiä kohtaan olisi tunnettu sääliä tai muita sen kaltaisia tunteita. Suhde ’elävään syötävään’ on ollut kaksijakoinen. Kun teurastettua sikaa itkettiin, totesi erään kertojan isä, ettei ”*karvaisen jälkeen saa itkupillejä soitella*”¹¹⁰, eli kiintymyssuhde omaan syötävään on ollut siinä mielessä tavallista, että se on kiteytynyt peräti sananparreksi. Eläin on saattanut olla ystävä ja lemmikki, ehkä samansuuntaisesti kuin nykyisinkin. Samalla se on ollut elämisen ehtojen täyttävä, kiinteä osa keittämiskulttuuria; aladobeja, makkaroita, tappaiskeittoja ja ylipäätään talven turvaava lihavarasto. ”*Talvelle oli hyvä lähteä kun iso sika teurastettiin aitan sammioon suolaan*”¹¹¹. Lapset ovat aikuisten lailla olleet tietoisia elävään kohdistuneesta ristiriitaisesta suhteesta, joka oli opittava hyväksymään.

*”Navetassa oli kaksi lehmää, niillä vasikat pari lammasta, sika, jonka nimi oli aina Oskari. Noin kymmenkunta kanaa ja kukko. Syksyllä teurastettiin Oskari. Se oli kamala päivä meille lapsille.”*¹¹² *”Syksyisin sian teurastuspäi-*

¹⁰⁹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003727. 2001.

¹¹⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003230. 2001.

¹¹¹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001079. 2001.

¹¹² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002989. 2001.

vä oli aina yhtä ankea. Kun kesän sitä hoiteli ja sille jutteli, niin se aivan kuin ymmärsi puheen, oli viisaan näköinen ja sitten kun se ystävä teurastettiin, niin surua kyynelten kera meillä tenavilla. - - Alkuun ei mennyt sianliha kurkusta alas, puhumattakaan sisälmyksistä keitetystä tappaiskeitosta, sitä ei voinut syödä, se ei maittanut, ei sitten mitenkään, vaikka aikuiset kehuivat kuinka hyvää se oli.”¹¹³ ”Teurastuspäivä oli sitten syysmyöhällä, se oli lapsille murheellinen päivä. Mutta se oli opittava hyväksymän. Oli välttämätöntä pitää karjaa myös teurastettavaksi, lihat suolattiin puutiinuun, erilleen oli otettu sisäelimet, joista keitettiin alatoopi mahalaukku siitä tehtiin kääresyltityä. Ihra keitettiin paistinrasvaksi. Veri otettiin myös talteen siitä saatiin jauhujen kanssa taikina joka paistettiin leivinuunissa sitä sanottiin veripaltuksi, löysemmästä taikinasta paistettiin lätyjä siihen lisättiin paljon sipulia, nauittiin puolukkahillon kanssa. sanottiin että se oli rautapitoista ruokaa.”¹¹⁴

Toisaalta suhde elävään, niin kaksijakoinen kuin se on ollutkin, on sisältänyt tiettyjä eettisiä ulottuvuuksia:

*Ei se meidän sika niin kauaa kestänyt kun se oli loppu, mutta Karjalohjalla oli Hopea hän oli sellainen kun pitäjältä osti karjaa ja teurasti itse/ sitten hän kävi myymässä Antskagin ja Tissarin torilla, niin häneltä jäi jotain rännyttä niin hän aina takasin tullessa tuli meille niin saatiin lihaa vähän halvemmalla, hänellä oli ja sellainen poika apuna torilla ja se poika sanoi meille että kun mälli käy niin mulli kaatuu ja me vihattiin sitä poikaa.*¹¹⁵

Eläimiä kohdeltiin toisaalta hyvin, mutta toisin paikoin myös hyvin välinpitämättömästi ja siis myös aggressiivisesti, ikään kuin esineinä tai ruokatarvikkeina vielä silloinkin, kun ne olivat eläviä. Mathilda Langeltin 1884 julkaistussa *Täydellisessä käsikirjassa perheenemännille* otettiin esille ”eläinrääkkäys keittiössä”. Se kuuluu kirjassa osioon *Ruo’anvalmistaminen*, eli eläinten käsittely oli osa keittämistä ja keittämisen tekniikoita. Langlet toivoi voivansa kirjoittaa eläinten inhimillisen käsittelyn puolesta niin, että saisi ”kivet ja kannotkin helytymään”. Myös Anna Friberg tuo esille *Kansan keittokirjassa* (1893, 9) sen, että eläinten käsittelyyn pitäisi kiinnittää erityistä huomiota. Elävät kalat tulisi tappaa ennen muita toimenpiteitä: ”Kauheata eläinrääkkäystä on sitä paitsi elävää kalaa punnita ja perata, kuten useinkin

¹¹³ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003230. 2001.

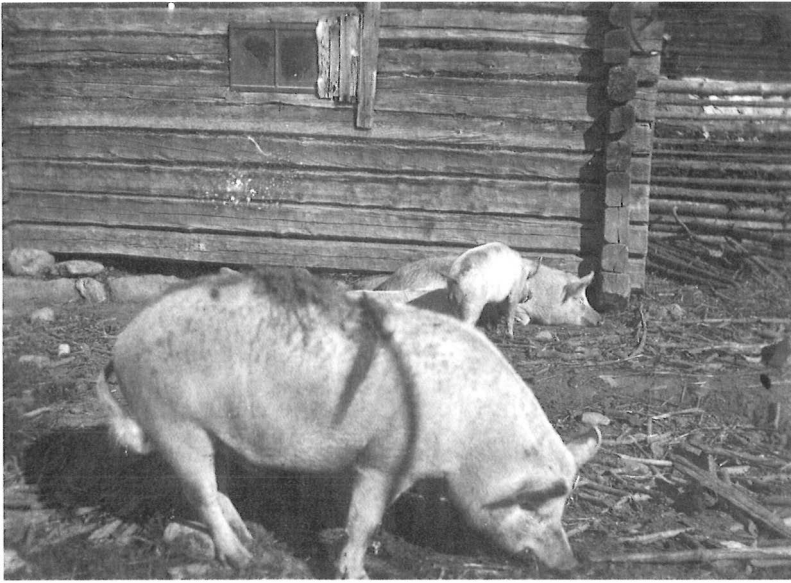
¹¹⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001881. 2001.

¹¹⁵ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000265. 2001.

valitettavasti tunnottomat ja ajattelemattomat ihmiset tekevät.” Mathilda Langlet (2000 [1885], 124) kirjoitti, että mitä ”tuntehikkaimmatkin” naiset harjoittavat päivittäin *julminta eläinleikkelemistä*. Tätä tekivät sekä *hienot* naiset että *armahtamattomat keittäjättäret*. Kirjoittaja ihmetteli sitä uskosta, etteivät ihmistä alhaisemmat eläimet tuntisi kipua yhtä hyvin kuin täydellisemmät. Ajatuksella mahdollisesta eläinräökkäyksestä ei kuitenkaan haluttu sulkea pois keittiössä tapahtuvaa pienten eläinten tappamista, vaan vaikuttaa julmaan eläinten käsittelyyn keittämisen tekniikoilla. Emännän tuli varustaa palvelijansa kunnollisilla teurastusaseilla, eli hankkia keittiöönsä ”tarpeeksi monta ja terävää veistä, hyvä pieni kirves ja vasara”. Jotta esimerkiksi ankeriaalle ei tuotettaisi ylimääräistä tuskaa, ”on toimittava siten, että angerias kiedotaan pyyheliinaan, joten se pysyy kourissa; sitten lyödään sen pää pöydän reunaan, josta se menee tainnoksiin; tämän jälkeen katkaistaan pää samoin kuin muitakin kaloja tapettaessa, ja ankerias pannaan kiehuvaan vettä sisältävään kattilaan. Kansi pannaan päälle, ja kala pidetään kaksi minuuttia vedessä; kun se sitte otetaan ylös, voi nahan kaapia veitsellä pois. - - Ankerias kiemuroi välistä, vaikka pää onkin leikattu pois, mutta tämä on ainoastaan jäntereiden tempomisliikuntaa eikä minkäänmoista elonmerkkiä.” (Langlet 2000 [1885], 125).

Keittäjänaisen habitukseen on 1800-luvulla väistämättä kuulunut tämä nykyisyydessä väkivaltaisuukselta vaikuttava ulottuvuus. Ja kuten aiemmin toin esille, ei tätä ulottuvuutta mitenkään ole voitu välttää. On toki myös niin, että kaikkien keittävien naisten ei tarvinnut näitä tekniikoita toteuttaa, vaan joku toinen teki ne hänen puolestaan. On myös selvää, että kaikissa talouksissa ei ollut ’eläviä’ siinä määrin, että jatkuvasti olisi jouduttu näitä kehon tekniikoita harjoittamaan. Usea kirjoittaja *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa mainitsee, ettei esimerkiksi kanoja syöty lainkaan, vaan ne olivat vain muuttamista varten. Riista oli luonnollisesti tapettu jo metsässä ja kalastaja siivosi usein jo rannassa saaliinsa. Sika tapettiin kerran kaksi vuodessa, kevään tultua mahdollisesti muutama pienin vasikka. Nekään maalaislapset, jotka olivat jatkuvasti suhteessa eläimiin, eivät välttämättä suhtautuneet ”luontevasti” eläinten tappamiseen. Kuitenkin käsityskyky siitä, mistä ruoka oli peräisin, syntyi siitä suhteesta, että syötävä oli jatkuvasti myös elävänä läsnä.

Silloin kun sika oli ja se teurastettiin, niin minulla oli suru siitä siasta, sen teurastuksesta. pysyttelin poissa etten olisi sitä kuullut, enkä nähnyt. Muistan aikaisemmasta ajasta kun sika teurastettiin iskemällä kirveen hamaralla



Osakari-sikoja pihamaata tonkimassa. Kuv. Ahti Rytkönen. – Keski-Suomen Muistiarkisto, Ahti Rytkösen kuvakokoelma.

päähän, mutta myöhemmin ampumalla. Kerran olin menossa ulos kun sikaa teurastivat sillä vanhalla tavalla, niin kiireesti menin takaisin sisälle ja piteilin korvistani etten olisi kuulut sian vinguntaa. - - Sekin oli sitten kuitenkin herkuttelun aikaa. Sian sisäelimet keitettiin padassa ja se oli herkullista syödä ja lihaa paistettiin uunissa. Pellille tuli sitä valkoista rasvaa jota me leivänkin päällä söimme. Sitten oli siansylttyä ja sorkista keitettiin hernerokkaa. Lihaa suolattiin saaviin, että se säilyi pitemmät ajat käyttöä varten. Syksyllä sika teurastettiin, että siitä oli lihaa joulunakin.¹¹⁶

Teurastuksen jälkeen oli melkein kuin juhla. Entisaikain tappajaiskeitolle ei nykyajan kokitkaan pysty loihtimaan vastausta. Siansuolten pesu ei ollut mieltäylentävää katsella, mutta sitä maukkaimpia syödä verimakkaroina.¹¹⁷

Nykyisyydessä ei enää pystytä tavoittamaan niitä ruuallisia merkityksiä, joita eläimen tappaminen on yhteen yksittäiseen ruokalajiin liittänyt. Esimerkiksi tappaiskeitto on mahdollista tehdä vanhojen ohjeiden mukaan, mutta se sosiaalinen konteksti, jossa se joskus on nautittu, on kadonnut. Tappaiskeittoon ei enää sisälly teurastuspäivän jännitystä, ylenpalttisuutta, sian kuolinhuutoja, veren vuodattamista tai suolien pesua. Siihen ei myöskään sisäl-

¹¹⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001083–001084. 2001.

¹¹⁷ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000812. 2001.

ly sitä niukassa arjessa hyvin harvinaista ruuallista runsautta, jonka teuras-tettava eläin yhtä äkkiä toi mukanaan. Mestarikokki Anthony Bourdain (2003, 29–39) kuvaa teoksessaan *Kobraa lautasella* teurastukseen liittyvää jännitysnäytelmää portugalilaisessa kylässä. Teurastustapahtuma herättää amerikkalaisessa kaupunkikokissa monenlaisia, lähinnä pelkoon ja inhoon liittyviä tuntemuksia. Hän luonnehtii kokemustaan niin, että hänellä oli ensi kertaa elämässään mahdollisuus katsella tulevaa ruokaansa ”silmästä silmään”. Bourdainin mukaan tuo kokemus toi muassaan kunnioituksen ruoka-aineita kohtaan. Hän huomasi, että kaupunkilaisesta ravintolaillallisesta puuttuu jotain oleellista: ”Suuret joukot ihmisiä kokoontuneena saman pöydän ääreen, perhe, hetkittäinen julmuus, joka johtui siitä, että elää lähellä ruokaansa.” Ruoka liittyy yhteen Bourdainin mainitsemia yhteisöllisiä ulottuvuuksia, joiden puutteessa hienokin ravintolaillallinen on tyhjä samalla tavoin kuin nykyajassa parhaiden ammattilaiskeittäjien valmistama tappaiskeitto. Teurastaminen suruineen ja iloineen kuvaa osaltaan sitä ruokamaisemaa, joka keittävän naisen (ja koko yhdessä ruokailevan yhteisön) ympärillä on avautunut. Se on ollut ehdollinen siinä mielessä, että se on ollut sekä ottamista ja pyytämistä, mutta myös riistämistä ja tappamista. Tässä mielessä perinteinen ruokamaisema on haalistunut ja siirtynyt kauaksi keittäjän arjesta. Vain hyvin harvoin, jos koskaan, on ruoka-aineeseen otettava nykyisin kuoleman aiheuttava yhteys.

Säilöä, säilyttää ja säästää

*Oli se aikamoinen se meidän perheen kulkeutuminen maalle ja takaisin. Ensin Helsingin keskustaan, sitten linjurilla tai junalla Kouvolaan ja sieltä linjurilla Valkealan kirkolle. Koko konkkaronkka tavaroineen ja mukana syksyisin myös perunasäkki ja puuarkku täynnä hillopurkkeja ja -pulloja. Mutta äidin mielestä maalle kannatti lähteä vaikka ainakin me tyttäret oltaisi kernaasti oltu kesää kaupungissa. Mutta meidän mielipiteitä ei kyselty eikä kuunneltu, äiti määräsi kaikesta. Maalta sai niin paljon hyödyllistä koottua talven varalle, maalaistalosta rasvaista lehmänmaitoa ja ihania rieskoja ja ruisleipiä. Juurikkaitakin, omien perunoiden lisäksi.*¹¹⁸

¹¹⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002299. 2001.

Olivatpa ruokatarpeet peräisin omasta pellostä tai karjasta, metsistä tai järivistä, on keittämisen taidon yksi keskeinen osa ollut omavaraistalouden aikaan – ja luonnollisesti aina sitä ennen – kaikkien ruokatarpeiden säilöminen. Myös nykykeittäminen perustuu pitkälti sen varaan, että joku osaa säilöä ja varastoida, vaikka se ei enää välttämättä olekaan kotona keittävä nainen. Keittiönaisten kansalle ei ole kuitenkaan ollut riittävää hallita vain säilömistä tapoja, vaan on pitänyt myös tietää se, kuinka saa varastoidun ja säilötyn säilymään. Kolmantena keittämiseen vaikuttavana seikkana on ollut varastojen säateleminen. Yhtäältä on pitänyt tarjota riittävästi ruokaa, muttei kuitenkaan tuhlailla. On pitänyt ymmärtää raja niukkuuden ja riittävyuden välillä. Ilmar Talve (1973, 32) totesi suomalaista kansanomaisesta ruokataloutta käsittelevässä tutkimuksessaan, että ruoka-aineiden varastoinnilla oli pitkään huomattava merkitys maaseudulla, kaupunkien porvariskodeissa, työväestön keskuudessa sekä kartanoissa ja pappiloissa vielä 1900-luvun alkupuolelle saakka. Lähes kaikki saadut ruoka-aineet säilöttiin ja varastoiitiin jossakin muodossa. *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa erityisesti keräilemällä hankittujen ruoka-aineiden säilömissä kuvaukset ovat merkittävässä osuudessa. On ilmeistä, että toiseen maailmansotaan saakka ja pitkälle vielä sen jälkeenkin tapa säilöä kaikki mahdollinen itse, oli yksi ruokatalouden kulmakivi. Säilöminen ja varastointi eivät 2000-luvullakaan ole menettäneet merkitystään, mutta ilmiö on muuttunut luonteeltaan ja painotuksiltaan. Nykyisin säilömis- ja varastointitehtävistä vastaavat pääasiassa elintarviketeollisuus sekä kauppaliikkeet. Kotitalouksien voidaan nykyisin käsittää huolehtivan lähinnä välivarastoinnista ja harrastavan pienimuotoista säilömistä, jos sitä verrataan omavaraistalouden tai varastotalouden aikakausiin.

Kustaa Vilkun (1948) mukaan viljan säilyttäminen on ollut erityisen merkittävä, koska sitä on voitu säilyttää vuosikausia: ”Suomessa tämän on tehnyt mahdolliseksi savuriihemme, jonka kuumuus on tappanut bakteerit ja kitkerä savu verhonnut jyvät säilyttävällä pintakerroksella. Hyvän vuoden ja suuren kaskihalmeen rukiita saattoi näin säästää aitan hinkalossa katovuoden varalle useita vuosia, vieläpä niiden itävyyskin säilyi.” Ruoka-aineet, jotka ovat olleet säilytyksen kannalta yli vuoden säilytettävissä – kuten kuivatut ja savustetut juustot, kapakala, ulkona kuivattu liha, verimakkarat, kuivat happamat ohuet leivät – ovat olleet arvossaan. Vilkun (1948, 4) mukaan suuria varastoja ei ole pelätty, vaan sanottiin, että ”Kyllä aika tulee, kun juustot syödään”, ”Useampi päivä kuin makkara” tai ”Parempi olema kuin uupu-

ma”. Varastoinnin taitoa on myös arvostettu ja vastaavasti niin kutsuttua ”kädestä kärsään” -elämistä pidetty epätyytyttävänä. Ruokavarastojen sääteleminen on siis ollut keskeinen keittämiseen liittyvä tehtävä.

Kustaa Vilkun (1948, 4) mukaan varastojen hoitamisessa voidaan nähdä kaksi toisistaan poikkeavaa suuntausta. Ensimmäkin pyrittiin kasvattamaan niin suuret varastot kuin mahdollista, mutta toisaalta ei kuitenkaan saanut mennä liiallisuuksiin. Sanottiin, että ”kissa pitkän säästön syö”. Liian suurten varastojen kerääminen onkin tavallaan ollut työn hukkaan heittämistä, sillä mikään ruoka-aine ei ole säilynyt kuitenkaan vuositolkulla. Toisaalta kerättyjä ruokavaroja ei saanut tuhata ja erityisesti syömätuhlaajaa ei pidetty arvossa. Emännillä oli siis varsin vaativa tehtävä osata hoitaa ja säädellä varastoja oikein sekä käytännöllisistä että yhteisön arvoihin perustuvista syistä johtuen. ”*Taavetti Köyhyys, vaani isonkin talon porraspielissä, siitä oli saatu surkeita kokemuksia kolmekymmentäluvun pulavuosina.*”¹¹⁹ Yksi keskeinen piirre varastojen säätelemisessä tulee esille nuukuuden, niukkuuden ja toisaalta kohtuullisuuden kautta. Säästäminen raaka-aineiden suhteen ei tarkoita suoranaista (raha)varojen kartuttamista tulevaisuutta varten, vaan hidasta ja harkittua varastojen kuluttamista. On ilmeistä, että naiset olivat vastuussa siitä, miten varastoituja ruokia vuoden mittaan käytettiin. Tästä kertovat esimerkiksi monet emäntää luonnehtiva sananlaskut ja kuvaukset emännistä aittojen ja varastojen avaimet vyötäisillään. ”Emäntä on aetan lukko” (Kangaslampi), ”Ei pysy punasen talon emäntänä jos ei oo tarkkana” (Jalasjärvi), ”Emännässä talon pirike” (Vesilahti) ja ”Akkahan sen talon tekkyö tai talon mänettäe” (Räisälä) (Nirvi & Hakulinen 1995 [1953], 197–199). Myös *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa äidit ja mummot näyttäytyvät naisina, joilla oli keittämisvalta ja jotka vastasivat keittiössä tehtävillä keittämispäätöksillä varastojen käytöstä:

[Mummo työnjohtajana:] – *Ukko siu pittää lähtee myllyyn. Ryynit ja ruisjauhot alkaa olla loppu. Miun on taas lähettävä halkoja tekemään et saap uunin lämpiimään. Lämmitän tuon eilisen pottilohkon lopu tuos hellal. Pistän siihen maitoo lisäksi, et saahaa jottain syötävää. Käy sie tyttö hakemas kellarist potattii ja ota lanttuloi ja porkkanoi. Peset ne hyväst. Pannaan ne sit uunin lämmitettyä arinal paistumaa. Sit saahaa noppeest ruokaa. Syyvvää potatti paistikkait voin kanssa. Lantut on makkeita ilman mittää. Nyt ei saa*

¹¹⁹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002285. 2001.

*syyvä paljon leipää. Leipä pittää säästää pojat aamul kouluevvääks. Mie sakkaanki tuoho taikinaan juuren happanemaan. Huomen pittää paistaa leipää. Mää sie tyttö hakemaa aitast jauhoi ja tuo samal puolukoita. Hakkaa puolukat irti sil temmirauval. Ne on nyt jäätyneet. Äläkä roiskuta pitkin lat-
tiaa.¹²⁰*

Säilöön panemisen tavat ja työläys

Kun ”sulannissa” (= eteisestä erotettu ruokakomero) oli saaviin survottua puolukkaa, silakka- ja sillitynnörit, saavillinen hapankaalia (jota sitäkin oli äiti tehnyt, joskaan se ei isälle maistunut) hyllyt täynnä hillopurkkeja ja mehuja, possu suolattu j.n.e. – eikös vain ollut turvallista odottaa talvea.¹²¹ Säilöminen oli maksimissaan. Kaikki mahdollinen kerättiin talteen talven varaksi. Meilläkin oli pieni palsta kaupungin laidalla. Palstalla kasvatettiin lähinnä juureksia. Vuosikymmenen lopulla kotiin hankittiin umpioimisvälineet, ja äiti aloitti ”rexaamisen”. Muistan vieläkin kauniit purkkirivistöt kellarissa. Niissä oli usein valmiita liharuokiakin.¹²²

Molemmat edellä olevat sitaatit kertovat siitä lopputuloksesta, joka on seurannut ahkeraa sadonkorjuuta, kasvattamista, keräilyä sekä säilömistä. Hillopurkkirivit kuvaavat sekä kellarin estetiikkaa että sitä turvallisuuden tunnetta, joita täysinäiset varastot ovat saaneet aikaan. Hillopurkkirivistöissä ikään kuin kiteytyy myös se kaikki vaiva, jota on jouduttu näkemään: keruu, puhdistaminen, säilöminen sekä varastojen täyttäminen omalla työllä ja viitseliäisyydellä.

Iso juurikasvimaa tuotti talven varalle porkkanat, punajuuret lantut ja nauriit. Perunat kasvoivat isossa pellossa. Tomaattia ja kurkkuakin saatiin. Marjapensaita oli paljon. Marjat keitettiin mehuksi. Mansikat syötiin suoraan pellostä kesällä. Suurelta Haukkanevalta saatiin sankokaupalla ihania lakkoja. Ne säilöttiin sokerin kanssa hilloksi. – Puolukkaa kerättiin aina iso puusaavillinen. Puolukat saivat jäätyä aitassa, näin niistä katosi pahin happamuus. Mustikat keitettiin. Sieniä suolattiin talven varalle. Kanttarellit, lampaankääpä, vaalea orakas syötiin heti, kun se metsästä löydettiin. Teh-

¹²⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000420. 2001.

¹²¹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002010. 2001.

¹²² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001915. 2001.

tiin sienikastiketta, sienikeittoa, paistettiin leivän päälle jne.¹²³ - - Hautakoskesta saatiin kalaa, jota myös talvenkin varalle puupytyyn suolattiin.¹²⁴ Jo 1930-luvulla säilöttiin kesäisin runsaasti. Sieniä suolattiin, marjamehuja keitettiin ja valutettiin ylösalaisin olevan jakkaran jalkoihin kiinnitetyssä si-deharsossa. Hilloja tehtiin runsaasti, kurkkuja säilöttiin lasipurkkeihin jne.¹²⁵ Sato säilöttiin huolella, omenat ja marjat keitettiin hilloiksi ja mehuiksi, mausteet kasvatettiin, itsepoimitut sienet suolattiin, puolukat survottiin. Perunat ostettiin syksyllä talveksi, ne säilytettiin naapurin maakellarissa, joka oli omaamme parempi. Kalatorilta ostettiin nelikko suolasilakoita. Teurastuksen yhteydessä säilöttiin lihat.¹²⁶

Kansanomaisina säilöntätapoina on pidetty pääasiallisesti hapattamista, kuivaamista, savustamista ja suolaamista. Toisinaan viitataan myös vähäisempiin säilöntätapoihin, kuten jäädyttämiseen, jota esimerkiksi Ilmar Talven (1973, 32) mukaan on harrastettu vain kaikkein pohjoisimmassa osassa Suomea. *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa oli jonkin verran viittauksia kuivaamiseen¹²⁷ ja hapattamiseen¹²⁸. Savustaminen ja erityisesti suolaaminen ovat olleet varsin yleisiä säilöntätapoja. Moni kertoja tuo kuitenkin esille sen, että säilömistavoissa oltiin varsin kekseliäitä. Kun hapattaminen ja kuivaaminen voidaan eräällä tapaa käsittää luonnon säilöntämenetelmiksi (vrt. Lévi-Strauss 1979), käytettiin näiden perinteisten tapojen lisäksi muutenkin kaikella tavalla hyväksi niitä mahdollisuuksia, joita luonnonympäristö ja vuodenajat tarjosivat. Tässä mielessä kansanomaiset säilöntätavat voidaan nähdä varsin innovatiivisina ja kekseliäinä, vaihteleviin olosuhteisiin ja tilanteisiin sovitettuina. Esimerkiksi kaalia ei välttämättä tarvinnut korjata pois lumen tultua, vaan sen annettiin jäädä peltoon lumen alle: ”Syksyn tultua oli runsauden pula kasvisten kanssa. Tehtiin lammas, maito tai ruskistettua kaalta, ruskistettu kaali maustettiin siirapilla. - - Uuden kaalen aikaan syksyllä teurastettiin lammas. Kaalia säilöttiin myös talveksi, ne laitettiin kellarin kattoon kannasta riippumaan. Osa kaalista jätettiin peltoon ja haet-

¹²³ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002990. 2001.

¹²⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002990. 2001.

¹²⁵ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001915. 2001.

¹²⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 004040. 2001.

¹²⁷ Esim. kuivatut kalat: SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000759. 2001, kuivattu leipä: SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003236. 2001.

¹²⁸ Esim. piimän hapattaminen: SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003236. 2001, hapankaali: SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002010. 2001.

tiin vasta myöhemmin lumen alta keittopäivänä. Ne pellossa olleet maistui vähän nykyisiltä pakasteilta, mutta olivat aikanaan vaihtelua ruokavaliioon.”¹²⁹

Syksyinen säilöminen ja ruoka-aineiden varastoon laitto on ollut suuritöistä. Lisäksi säilöminen piti tapahtua suhteellisen lyhyen ajan sisällä, silloin kun sato kypsyi. Naisten osuutena on ollut usein juuri erilaisten kerättävien tuotteiden, kuten marjojen ja sienten, sekä kotipuutarhasta saatujen erikoistuotteiden keruu ja säilöntä. Viljatuotteet ja perunat on usein korjattu, käsitelty ja pantu säilöön koko talouden voimin. Sienien ja marjojen, ja toisinaan hedelmienkin, säilöminen on ollut yksi osa keittämistä ja vaatinut samalla tapaa keittämisen taitoa, kuin muukin ruuan valmistus. Erilaiset säilöntätoimenpiteet, kuten hilloaminen ja mehujen keitto ovatkin runsaasti esillä *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa. Näistä toimista kertovat naiset, jotka tyttöinä ovat sekä avustaneet keräilyssä että myös työläässä säilömisprosessissa.

Päivällisellä oli aina jälkiruoka. Arkena ja sunnuntaina. Enimmäkseen se oli marjakiisseliä tai -puuroa, marjoja kun oli poimittu metsästäkin. Äiti keitti hilloksi mustikat ja vatut, puolukka jäi raakasurvokseksi. Metsämarjat olivat ilmaista ravinnonlisää ja niiden kerääminen tyttöjen työtä. ”Marjasouvi” oli käsite, jolla äiti pelotteli jo alkukesästä. Ja kun se sitten alkoi, sitä riitti päivittäin syksyyn asti. Jälkiruuista herkkujen herkkua oli mielestäni vaniljakiisseli. Se oli maitoon keitetty, perunajauhoilla – myöhemmin maissijauhoilla – suurustettu. Äidillä oli ihan aito vaniljatanko, josta se ihana maku liukeni. Samaa tankoa käytettiin monta kertaa. En tiedä, mistä äiti sellaisia oli saanut. Kiisseli kaadettiin aina laakeaan, soikeaan vatiin. Sitten siihen laitettiin sinne tänne hillonokareita. Ihanaa! Niitä sitten yritti pyydystää lusikalla, kuopasta vähän oman annoksen lisäksi. Vattuhillo oli parasta, mutta sitä sai harvemmin, koska sitä ei koskaan ollut kylliksi. Ei, vaikka vattuja poimittiin ryteiköistä kytä peläten helteissä heinäkuisin päivätolkulla. Se marja – mokoma hupeni niin vähiin keitettäessä. Kun äiti valmisti hilloa, koko keittiö tuoksui ihanasti. Ja minä kärkyin ”kuohaa”, jota äiti kaapi varovasti emalikattilassa kiehuvan hillon päältä. Se oli tahmeaa ja taivaallisen hyvää! Niin makeaa että ihan poltti kurkussa.”¹³⁰

¹²⁹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002023. 2001.

¹³⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002297. 2001.

”Marjasouvi” on kokonaisuudessaan edellisen kertojan mukaan tarkoittanut jatkuvaa marjojen poimintaa eri marjojen kypsymisaikoina kesäkuulta syyskuulle. Toisaalta marjaan meneminen ja niiden poimiminen on ollut suoraan liitoksissa sitä seuraaviin keittämispuuhiin. Marjasouvi ei ole päättynyt marjojen puhdistamiseen, vaan sitten ovat alkaneet suuritöiset ja tarkat säilöntäpuuhat, joiden jälkeen on vasta ollut mahdollisuus valmistaa marjakiisseleitä tai -puuroja. Kuitenkin samalla tavoin kuin kaikki muukin arkikeittäminen, on marjastus ja säilöntä lomittunut kaiken muun työn lomaan, eikä näyttäydä yhtenä yksittäisenä toimena. Samalla tavoin se esiintyy myös kerronnassa: keittäminen lomittuu muihin arjen puuhiin. Marjasouvi johdattaa kertojan marjametsiin, sitä kautta jälkiruokien valmistamiseen, takaisin vadelmapensaisiin ja poimintaan, sekä lopuksi keittiöön äidin hillokattilan ääreen.

Yksi merkilläpantava piirre kansanomaisissa säilöntätavoissa on myös se, että varsinkin marjojen säilömisessä ei välttämättä käytetty sokeria lainkaan. Sokeri oli omavaraistaloudessa rahan takana oleva ylellisyustuote, jota ei ollut varaa laittaa suuria määriä marjahilloihin. Ilmar Talve (1973, 105) on tuonut esille sen, että sokerin käyttö oli varsin harvinaista kansan keskuudessa vielä 1800-luvun puoleenväliin saakka. 1900-luvun alkupuolella sokerin käyttö kotitalouksissa lisääntyi siinä määrin, että esimerkiksi vuosina 1911–1915 sitä käytettiin jo 14,2 kiloa henkeä kohden. Lapsuuden ruokamuistoissa useimmalle kertojille sokerin käyttö kahvissa tai puuron päällä on ollut itsestään selvyyttä. ”*Isäni erikoinen välipala oli puolukkapöperö. Hän sekoitti ruisjauhoja puolukka survokseen hän olisi mielellään laittanut siihen sokeria joukkoon, mutta äiti sanoi ’Johan nyt on ku jokapaikkaa pitää sokeria olemasi.’ Minäkin kitisin, että ’antakai ny äite ainakii tähän min parököin sokeria.’ No jos ny sinulle, myönsi äite. Nuorempi veljeni joka oli minua seittemän vuotta vanhempi hihkas ’No kyl sitte minullekkii koska Tullikappakii [sisko] saa’ - - Lopuksi sitä sokeria sai kaikki laittaa siihen marjapöperöön.*”¹³¹ Moni kuitenkin muistaa, että sokerin kanssa on nuukailtu ja sen käyttöä säännöstelty kodeissa. Sota-aikaan sokeri oli säännösteltyjen ruoka-aineiden listalla, joten sitä voitiin käyttää suhteellisen vähäisiä määriä.¹³² Kun ajatellaan sitä,

¹³¹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000638. 2001.

¹³² Toisen maailmansodan aikaan sokerista tuli säännöstelty elintarvike ensimmäisenä kahvin kanssa. Sokerinkulutusta alettiin säännöstellä 7.10.1939. Koko sodan ajan ja sen jälkeenkin kuluttajille jaetut sokerimäärät vaihtelivat kahdesta kilosta puoleen kiloon. Yleisin annos oli puoli kiloa sokeria kuussa yhtä aikuista kohden. Kuitenkin kesäaikaan saatettiin jakaa suurempia määriä syksyn hilloamisia varten. (Rantatupa 2004b, 466–467.)

että hilloamisohjeissa jokaista marjakiloa kohden käytetään noin kilo soke-
ria, on pääteltävissä, että viime vuosisadan alussa hillojen ja mehujenkin
valmistus sokerin kanssa on ollut säilömistapa, johon vain hyvin harvalla on
ollut varaa. Tästäkin syystä piti olla kekseliäs, mutta osata myös hyödyntää
aiemmilta sukupolvilta opittuja tapoja. Esimerkiksi puolukan suhteen suu-
rimmassa osassa talouksia noudatettiin edelleen 1900-luvulla samankaltais-
ta puolukoiden säilömistapaa, miksi yläsatakuntalainen Pietari Gadd sen
kuvasi vuonna 1751: ”syksyisin muutamien lievien hallojen jälkeen hän [ta-
lonpoika] keräsi niitä, kiehauttaa marjat rikki vähässä vedessä ja säilyttää
niitä sitten tynnyrissä taikka muissa astioissa talven varalle”. (Ks. Talve 1973,
83–83.) Säilöminen ilman mitään lisäaineita onkin ollut se tapa, jolla puo-
lukka on saatu säilymään hyvin. Marjat on yksinkertaisesti voitu survoa
omaan mehuunsa. Siitä syystä puolukoita on ilmeisesti myös kerätty ja käy-
tetty runsaasti. Puolukkaa nopeammin pilaantuvat marjat, kuten mustikka ja
vadelma ovat olleet ongelmallisempia. Varsin moni kertoja kuitenkin muis-
taa, että niitä säilöttiin sokerin ja säilöntäaineiden puuttuessa pulloihin, teh-
tiin vesimarjoja.

*”Lakat, eli hillat sörkittiin keitetynä hillona pulloon vispilänvarvun avul-
la, tuohitratsin kautta. Sitten tukeva naru pullo kaulaan. Lähteen heteikköön
rima vaakaan ja pullo säilöön. Kävi muuten niin, että 1985 löyty vielä isos-
ta lähteestä Emma Stiinan piilottamat hillopullost v 1957. Olivat parantuneet
kuulemma kuin ’Valioviini vanhetessa’!”¹³³*

Sitaatissa kertoja tuo esille sen, että marjojen säilömisessä käytettiin hy-
väksi sekä pullottamistekniikkaa että luonnon tarjoamaa säilytyspaikka, läh-
dettä. Toinen kertoja muistaa, että myös puolukoita säilöttiin pulloihin veteen
ja niitä puolestaan säilytettiin kellarissa. *”Lauantaisin saunan jälkeen söim-
me vesipuolukoita. Siis kellarissa isossa pullossa veteen säilöttyjä puolukoi-
ta. Ne olivat raikkaita ja jos mahdollista parempia kuin vastapöimitut.”¹³⁴*
Myös *Kotiruoka*-keittokirjassa oli vielä vuonna 1987 tehtyyn uudistukseen
saakka perusteelliset ohjeet siitä, kuinka säilöä marjoja – myös sieniä, her-
neitä, tilliä ja raparperia – pulloihin. *Kokki-kirjassa* (KK, 110) hillot neuvo-
taan tekemään sokerin kanssa ja vain puolukoista annetaan ohje *”Keitettyjä
Puoloja ilman makeutta”*. Puolukat neuvotaan keittämään malmi- taikka ki-

¹³³ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002760–002761. 2001.

¹³⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002589. 2001.

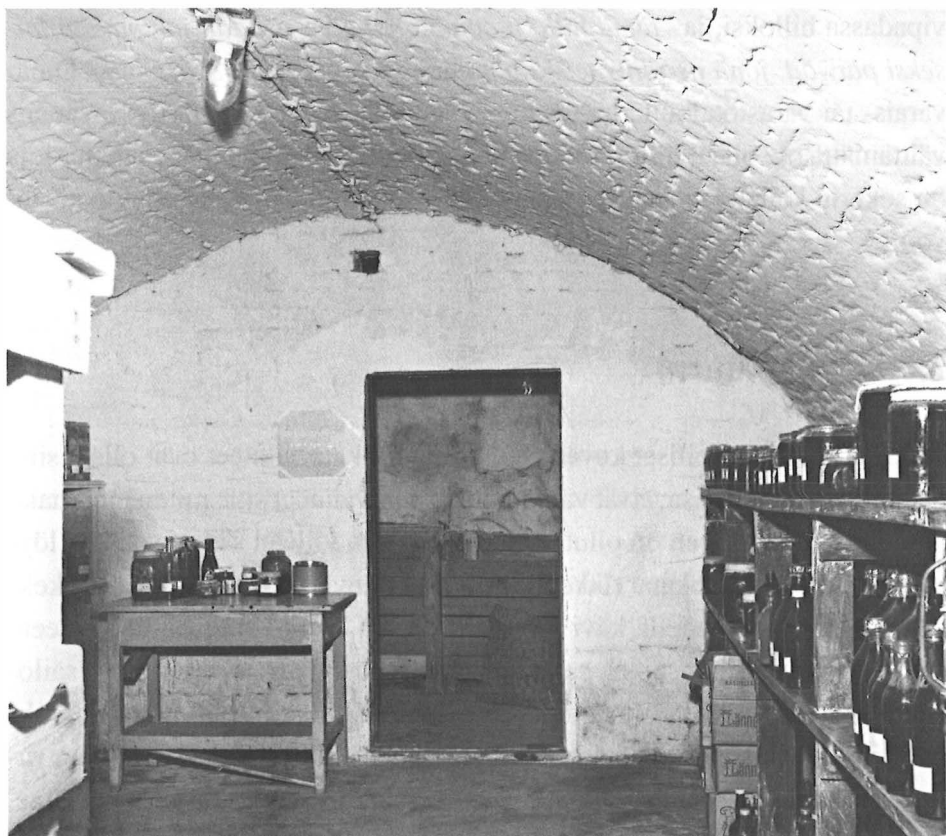
vipadassa hilloksi, ja ”tämä hillo pannaan nyt kiwi-astiaan jähtymään toiseksi päivää, jona ne jähtyneenä pannaan klasipulleihin säästymä.” Oma-varais- tai varastotaloutta harrastavassa taloudessa kellarin hyllyt eivät siis välttämättä ole olleet hillopurkkien ja mehupullojen täyttämiä, vaan marjoja on sokerin kalleuden tai vähyyden vuoksi jouduttu säilömään hyvin eri tavoin.

Kellarikulttuuria

Sellaiset kansatieteelliset kuvaukset, joissa ruokatarvikkeet ovat olleet siististi omissa aitoissansa, eivät välttämättä ole kuvanneet sitä, miten moninaista ruuan säilyttäminen on ollut. Sinänsä sopivan viileän säilytyspaikan löytäminen kullekin ruokatarvikkeelle on synnyttänyt omanlaistansa arjen kekseliäisyyttä, kuten edellä kävi ilmi. Ympäröivä luonto suonsilmäkkeineen, lähteineen ja talvijäineen on saatettu yhteen ruuan kanssa. Suurin osa säilytyistä ja varastoiduista ruoka-aineista pyrittiin kuitenkin säilyttämään mahdollisimman lähellä keittiötä ja keittävää naista. Tällöin ympärivuotinen varastoista ja ruuista huolen pitäminen, yksi keittämisen merkittävä osa-alue, oli helpommin hoidettavissa.

Ruokavarastojen hoitaminen ei ole ollut niin ongelmatonta, miksi sen voisi nykyajasta tulkiten käsittää. ”*Vihannekset, kuten herneet ja porkkanat syötiin syksyn aikana ja kesällä suoraan maalta, saimme syödä niitä vapaasti. Talvisäilytys ei onnistunut. Ainoastaan nauris säilyi jouluihin saakka ja sitä mähättiin (raaputettiin puukolla)iltapuhteilla. Kun turnipsin viljely karjalle tuli malliin, tehtiin pellolle auma ja sinne pantiin juureksiakin, mutta vain lantut säilyivät kunnolla kevättalveen.*”¹³⁵ Aineistoviitteestä käy esille se, että talvisäilytys oli taitoa vaativa toimi, eikä se läheskään aina onnistunut. Säilyttämisen taito ei siis ole ollut itsestään selvyys, vaan on aiheuttanut jatkuvaa tarkkailutyötä ja huolenpitoa varastoissa. Niissä piti kiertää jatkuvasti ja havainnoida sitä, miten mikin ruoka-aine säilyttämisprosessissa käyttäytyi. Lihasta piti tarkkailla sitä, että se ei olisi päässyt suolan puutteessa tai suolaveden laimeuden takia happanemaan tai muuten pilaantumaan. Hillopurkkeja piti katsella vasten valoa: näkyikö hometta tai muuta epäilyttävää. Tum-

¹³⁵ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003669. 2001.



Hyvä kellari. Kuv. Kauko Kippo. – Keski-Suomen museon kuva-arkisto.

muivatko marjat, pehmenivätkö suolakurkut? Oliko varastoon päässyt joku ruokia pilaava tuholainen, kuten rotta tai hiiri? Usein varastoinnissa ei jostain syystä onnistuttu. Monet juurekset eivät säilyneet, vaan paleltuivat ja nahistuivat kellareihin, joko liiallisen kylmyyden, lämmön, kuivuuden tai kosteuden takia. ”Perunan lisäksi kasvatettiin porkkanaa ja punajuuria. Porkkanat nahistuivat kellarissa jo jouluun mennessä.”¹³⁶ Epäonnistumiset säilyttämisessä vaikuttivat myös valmiin ruuan makuun: ”Suolan mukana tietty keittoon tuli härskin eli eltaantuneen makukin.”¹³⁷ Harvalla oli varaa kuitenkin heittää huonolaatuisia ruokatarvikkeita pois, vaan usein keitettiin sellaisesta ruoka-aineesta, jonka oli nähty tai haistettu olevan pilaantumisen kynnyksellä.

¹³⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002138. 2001.

¹³⁷ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000813. 2001.

Myös ruokien jäätyminen on ollut ongelmallista. Vaikka pakkasesta oli toisinaan apua ruuan säilyttämisessä, niin enemmän se kuitenkin aiheutti hankaluuksia: ”*Talvella jääty äitassa kaikki suurin työ olikin saada pysymään eväänsä sulana*”¹³⁸. Tahaton pakastuminen on aiheuttanut vaikeuksia, koska syys- ja kevättalvella pakkasjaksot ja lauhat ovat voineet vaihdella useidenkin viikkojen ajan. Tällöin ruoka-aineet ovat vuoroin jäätyneet, vuoroin sulaneet. Pakastamisen apuna on pitänyt olla joku toinenkin säilyttämisen keino, kuten suolaaminen, kuivaaminen tai savustaminen. Se, että raaka-aineet toisinaan jäätyivät, muutti luonnollisesti niiden rakennetta, kiihdytti pilaantumista ja osaltaan vaikeutti myös niiden käyttöä ruuanvalmistuksessa.

Hyvät säilytysmahdollisuudet ja säilyttämisen taito olivat keskeisiä ulottuvuuksia monipuolisessa ja hyvin toimivassa ruokataloudessa. Moni keittävä nainen onkin ollut tyytyväinen, jos käytössä on ollut hyvä kellari. ”*Maakellari oli äidin mielestä maalla paras ylellisyys. Säilyihän siellä maitokin happanematta. - - Ja kellarissa ne perunat säilyivät ihan kovina seuraavaan kesään saakka. Siemenet piti idättää lämpimässä, kellarissa ne eivät itäneet. En muista, miten talven aikana tuotiin perunatäydennystä kaupunkiin. Siellä ei mikään säilynyt nahistumatta, kellarikomero kun oli ihan huoneenlämpöinen.*”¹³⁹ Kaupungissakaan säilyttäminen ei ollut ongelmatonta, vaan moni ruoka-aine pilaantui nopeasti, kun oltiin toisinaan vain ruokakomeron varassa. Tosin kaikilla ei ollut ruokakomeroakaan, vaan kaupunkioloissa piti paikoin säilyttää ruokia ikkunalasien välissä¹⁴⁰. Maaseudulla säilytyspaikat olivat monipuolisemat, kun oli mahdollisuus rakentaa kellari, tehdä auma tai perunakuoppa. Myös erilaiset ruoka-aitat, komerot ja vintit olivat viileitä, talvella peräti pakastimen kaltaisia. ”*Jääkaapista ja pakastimesta ei ollut tietoaakaan, mutta olihan maakellari ja ulkokomerossa riitti viileyttä ja joskus pakkasasteitakin.*”¹⁴¹

”*Jos oli saatu kohtalainen vuodentulo, varastot saattoivat kestää, ainakin jotkut ruokalajit lähes kevääseen. Lehmät olivat tavallisesti keskitalvella ummessa. Niin muut varastot hupenivat, että keväisin oli heikot sapuskat.*”

¹³⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002760. 2001.

¹³⁹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002299. 2001.

¹⁴⁰ Suomessa siirryttiin jääkaappikulttuurin pariin melko myöhään ja hyvin eriaikaisesti. Esimerkiksi vuonna 1962 vanhusten asunto-oloja kaupungeissa ja kauppaloissa kartoittaneen tutkimuksen mukaan Helsingissä jääkaappi oli 35,7 % ja kylmäkomero 31 % tutkittavista talouksista. Sen sijaan 7,4 % tutkittavista säilytti ruokatarpeensa ikkunan välissä. (Vanhusten asunto-olot kaupungeissa ja kauppaloissa v. 1962, 1963, 25.)

¹⁴¹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003050. 2001.

*Kaupasta saatiin ostaa kuitenkin näkkileipää, ameriikanläskiä jauhoja, laardia ja ryyniä.*¹⁴² Säilytysmahdollisuudet ovat suoraan vaikuttaneet keittämisen tapoihin ja myös niihin ruokiin, joita on valmistettu. Se, miten ruoka-aineiden säilyttäminen eteni, vaikutti niihin päätöksiin, joita keittämisen suhteen tehtiin. Jos huomattiin, että joku ruoka-aine pilaantui odotettua nopeammin, pyrittiin se mahdollisimman pian valmistamaan ruuaksi. Tällä tavoin päivittäinen ruoka saattoi pitkäänkin olla samantyyppistä, eikä vaihtelun mahdollisuuksia välttämättä ollut. Toisaalta se, että pitkään valmistettiin samasta pääraaka-aineesta, vaati luonnollisesti kekseliäisyyttä, jotta ruoka kuitenkin olisi ollut mahdollisimman vaihtelevaa. ”*Kesällä meillä oli selvästi kevyempi linja ruokailussa. Mikä varmaan johtui siitä, että ei ollut jääkaappeja eikä kellaria, oli vaan maakuopat ei niissä lihat säilyneet.*”¹⁴³ Myös luonto ja ilmasto säätelivät keittämistä. Kesällä mikään ei säily hyvin ja kauaa, joten keittäminen muuttuu kevyemmäksi, eikä se enää voinut olla pitkälti varastoista riippuvaista. Tietenkään varastoissa ei kesäisin ole ollut juurikaan keittämistarpeita jäljellä.

Keittäminen ei siis rajoittunut pelkästään keittiöön ja päivittäisiin keittämispuuhiin, vaan se on sisältänyt syklisen rytmityksen ja pitkäaikaissuunnittelun, jonka ruuallinen pituus oli talonpoikaiseen tapaan yhden vuoden kierro. Varastointi- ja omavaraistalouksissa oli tavoitteena turvata tulevaisuus vuodeksi eteenpäin, pysyä ruuassa ja elävänä uuteen satoon, ja tässä tavoitteessa keittiönaisten kansalla oli keskeinen sija. ”*Kaikissa ruoka-aineissa olimme omavaraisia. Kasveja kasvatettiin sekä perunaa. Kotieläimiä oli lehmä, hevonen, sika, lammas, joskus muutama kanakin. Silloin ruoka oli tiukalla eli rahaa vähän. Äiti sai mieltä mitä pöytään pistää.*”¹⁴⁴ Sekä varasto- ja että keittämistä säätelevä äiti on voinut ruuillansa välittää joko turvallisuutta tai turvattomuutta. Keittämisessä ei siis riittänyt pelkästään se, että päätti, mitä ruokaa jonakin päivänä tehdään, vaan oli koko ajan pidettävä mielessä kokonaistalous; kokonainen ruokavuosi varastojen muodossa.

Olipa perhe varakas tai vähävarainen, oli omavaraistalouksissa keskeistä se, että ruokatavarat osattiin kasvattaa, keräillä tai pyydystää, mutta ennen kaikkea säilöä ja säilyttää. Kun ruokatavaroita saatiin pääasiallisesti suuria

¹⁴² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001882. 2001.

¹⁴³ SKS. KRA. RUOKAMUISTOJA 003561. 2001.

¹⁴⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001643. 2001.

määriä vain loppukesästä – eikä juuri lainkaan talvisin ja keväisin – on talveen varautuminen ollut ihmisten arvomaailmassa merkittävä tekijä ja sillä on edelleen merkitystä mentaalaisella tasolla. Moni poimii, kerää ja säilyttää. Lisäksi kodeissa pidetään ”kotivaraa”, jonka rakentamisessa myös peruskeittokirjat opastavat. *Kotiruoka*-keittokirjoista on aina ollut luettavissa omavaraisen elämisen malli. 1930-luvun keittokirjoissa kehoitettiin ostamaan kotiin suurempia raaka-aine-eriä, jotta tarjottava ruoka olisi mahdollisimman edullista, eikä aikaa kuluisi tarpeettomiin kauppakäynteihin. Myös säilöntää suositeltiin harrastettavan juuri taloudellisista syistä.

Varoittavia tarinoita keitettävän loppumisesta

Alla oleva sitaatti kuvaa omavaraistalouksien aikana vallinnutta tulevaisuuden ihannetta:

Kun koko perhe ahersi vointinsa mukaan, pärjäsimme hyvin. Sitten kun perunat ja juurekset oli säilötty maakellariin, hillot ja mehut samoin, ladot täynnä heiniä ja lehtikerppuja lampaille, saunavastat oksilla kuivana, halkoliiteri täynnä puita, en osaa sanoin kuvata kiittollista mieltäni ja hyvää oloa joka täytti minut silloin. Oli helppo lähteä yli talven.¹⁴⁵

Toisaalta tämän ihanteen vastakohtana olivat ruualliset katastrofit, jotka aika ajoin ovat koetelleet sekä suomalaisia että ylipäätään ihmisiä kaikkialla maailmassa:

Ne pula-ajat oli tosivaikeita kun ei Ollut tienesti tuloja, Ei savotoita Isäni koetti käsitöillä hankkia lisä toimeentuloa, Teki suksia – puista – astijoita, suutaroi kenkiä kintaita, Äiti hoiti kaikkea koti töitä. Silloin 18 vuonna ja vielä jälkeen kaikki oli kortilla, petäjiä oli pantu, tosi paljo leivän jatkeeksi. Olipa sitten kun minäki alan muistaa isoja rojoja ladonlaukkoon latottuna petäjälevyjä. Muistan, että väkevää oli petäjä rieska vaikka oli sinä oikiaa viljan seassa. Mitä tulee muuhun ruokapuoleen, mökin lehmät oli kevät tal-

¹⁴⁵ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001995. 2001.

*velle asti ummessa eli eivät olleet avonisessa tai Maidon tuottajana. Silloin keitettiin mitä milloin löydettiin.*¹⁴⁶

Se ruuallinen menneisyys, joka liittyy omavaraistalouksiin, ei välttämättä ole ollut onnistuneita satoja, marjaisia metsiä ja kalaisia järviä. Se on ollut myös pettymyksiä, puutetta ja ainaista huolta, kuten edellä kävi ilmi. Simon Schaman (1995, 18) mukaan paikoilla ja maisemilla – ja näin ollen myös ruokamaisemilla – on myös sellaisia menneisyyksiä, jonne ei kukaan kaipaa tai halua enää mennä edes muistoissaan. Suurin osa *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineiston kirjoittajista muistelee omavaraistalouksien aikaa pääasiallisesti hyvänä aikana, vaikka kertomukset pula- ja sota-ajasta ovatkin mukana. Usea muistelijä tuo kuitenkin esille sen, kuinka raskasta, vaativaa, väsyttävää ja niukkaa elämä on ollut. Jo esillä ollut kertoja kirjoittaa, että ”*Kaikkein ankein aterian oli kerran, kun ei ollut muuta kuin perunaa ja paljasta leipää. Kun ei ollut voitakaan, sanoi äiti ettei kannata laittaa lautasiakaan pöytään. Äiti kaatoi suolaa pöydälle jossa kastelimme perunaa ja vettä kai päälle, en muista sitä.*”¹⁴⁷ Kaikkein ankeimman aterian taustalle kirjoittaja hahmottaa ensinnäkin ne olot, joihin eläminen ylipäättään liittyi; isän varhaisen kuoleman ja siitä seuranneen äidin töihin menon: ”*Siitä alkoi kurjuus, joka ei koskaan unohdu*”¹⁴⁸. Muistelijä arvelee, että sahalla vuorotyötä tehnyt äiti kaiken kaikkiaan oli masentunut puolisonsa kuolemasta ja oli hermostunut ja väsynyt, eikä aina jaksanut laittaa edes ruokaa: ”*Usein meillä oli kaikki päivän ateriat sikurikahvia ja leipää.*”¹⁴⁹ Aineiston perusteella voidaan kuitenkin todeta, että puutetta, kurjuutta ja köyhyyttä ei sinällään ole pidetty tulevaisuuteen negatiivisesti vaikuttaneina seikkoina. Moni kertoja on päinvastoin jälkikäteen kiitollinen lapsuudessa vallinneesta puutteesta. Ruuasta tehdyissä tulkinnoissa heijastuukin se, että myös ikäviksi koetuilla asioilla on varsin suuri merkitys, kun omaa elämää tarkastellaan omaelämäkerrallisesti. Kurjuudesta ja puutteesta selviäminen osoittaa myös sitä, että elämä on kuitenkin vallitsevissa oloissa, tai niistä huolimatta, osattu järjestää järkevästi. Moni kertoja haluaa välittää tätä tarinaa edelleen. ”*Tässäpä kerron entisen lapsuuteni ei se ruusuista ollut, laihoja oltiin. Olipa joku vii-*

¹⁴⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001937. 2001.

¹⁴⁷ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001787. 2001.

¹⁴⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001786. 2001.

¹⁴⁹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001786. 2001.

*sas säälitelly, eikaine kurjan perän kakarat voi enää käkeä kukuttaa, vain tässä sitä yhä vain eletään, ja ällistellään.”*¹⁵⁰

Yhtä lailla kuin kuva pärjäämisestä luonnon kanssa, täysinäiset talvivaras-
tot ja onnellinen omavaraisuuden aika, nousevat puute ja siitä selviäminen
kantaviksi suomalaisen mentaliteetin piirteiksi. Menneisyyteen sijoittuava
pärjäämistarinaa halutaan jatkuvasti pitää yllä tavalla tai toisella. *Lapsuuden
ruokamuistoja* -aineistossa näillä kertomuksilla on ruuallisten varoitustari-
noiden luonne. Monet kertojat muistelevat sitä, kuinka vanhemmat tai iso-
vanhemmat aina aika ajoin toivat esille menneisyydessä vallinneita niukkoja
kausia. Ruualliset varoitustarinat näyttävät jatkuvasti kulkeutuvan sukupol-
velta toiselle, vain esimerkki vaihtelee. Merkillepantavia varoitustarinoissa
ovat suuret nälkävuodet¹⁵¹, pettuvuodet¹⁵², pulavuodet¹⁵³ ja sotavuodet, jot-
ka kaikki ovat olleet satovuotta pidempiä ajanjaksoja. Ne rytmittävät ruual-
lista historiaa, mutta muodostavat myös mentaalisia vertailukohtia normaali-
na käsitetyille ruokataloudelle. Kertojien tarinoita tarkasteltaessa parhaiten
on miesmuistissa säilynyt kertomus suurista nälkävuosista 1865–1867.
*”Ruoan kunnioittaminen periytyi isovanhemmiltamme tai kauempaakin men-
neiltä sukupolvilta. Isoisä oli elänyt 1860-luvun suuret nälkävuodet. Joskus
kun jauhot olivat loppuneet, oli täytyntä ajaa Valamon luostariin. Siellä oli
ruokittu kolmen päivän ajan kaikki kulkijat uskontokuntaan katsomatta. Pie-
nen pojan varpaita oli kovasti palellut hevosen reessä Laatokan jäällä.”*¹⁵⁴
Isoisän kokemuksista muodostunutta kertomusta on viety eteenpäin seuraaville
sukupolville, koska ruuan loppumisen huoli on ollut jatkuva. Hyvien-
kin kausien taustalla on ollut ikuinen epävarman ruuallisen tulevaisuuden
mahdollisuus. Oman lapsuuteni varoitustarina koski toista maailmansotaa ja
sen aiheuttamaa ruokapulaa. Isoisä ei lakannut huomauttamasta siitä, kuin-
ka kinkun tai kyljyksen läski olisi maistunut nälästä kärsiville sota-ajan lap-
sille. Myös *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa sotaan liittyvät kertomuk-
set ovat esillä. Sota-aika muistuttaa monella tapaa ankeudestaan, nuukuudes-
ta ja pulasta. Se näyttäytyy muistoissa usein myös luonnon yllättävänä kyl-
myytenä, ruokamaiseman kuihtumisena. Toisilta paleltuvat omenapuut, toi-

¹⁵⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001937. 2001.

¹⁵¹ Suuret nälkävuodet: esim. SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001329. 2001.

¹⁵² Pettuvuodet: esim. SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003548. 2001.

¹⁵³ Pulavuodet: esim. SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000935. 2001.

¹⁵⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002140. 2001.

silta perunat. Vaikka sotatilaa sinällään ei voidakaan pitää luonnon takaiskuna, yhdistyvät muistoihin kertomukset niistä nälkää aiheuttavista halloista, joita toin jo aiemmin esille.

*Ruokapulasta: Pahin oli kevättalvi 1942, kova pakkastalvi. Syksyllä pakkakanen ja lumi oli tullut aikaisin ja perunoista oli pulaa. Saimme ostaa porkkanoita - - mutta nekin olivat kevään kuluessa yhä pahemmin paalettuneita. Kun meritie avautui jäästä, tuli Saksasta perunoita, mutta ne olivat osittain pilaantuneita. Vieläkin muistan sen hajun.*¹⁵⁵

*Tällaista oli silloin 1930 luvulla. Mutta mitä olikaan sitten 1940 luvulla, kun sota muutti kaikki tilanteet ruuasta lähtien ihan uusille urille. Tuli sota ajan ruuat. - - Sota aika pani kuitenkin kunnioittamaan ruokaa ihan toisella tavalla. Kaikki elintarvikkeet olivat säännöstelyn alaisia. - - Tämä tästä tällä kertaa. Toivon että kokemuksistani on apua tutkimuksellenne.*¹⁵⁶

Sota-aika palautti suomalaiset takaisin osittaisen omavaraistalouden piiriin kaupungeissakin. Monet joutuivat ottamaan käyttöön niitä taitoja ja ruuanhankkimisen tapoja, joita aiemmilta sukupolvilta oli opittu. Sota- ja pulajat ovat olleet myös ajanjaksoja, jolloin luonnonympäristön ja keräilytalouden merkitys on voimistunut. Sota-aika sinällään on yksi sellainen varoitustarina – ja myös selviytymistarina – jota edelleen ruuallisesti välitetään. Merkittäväntä oli ehkä se, että perinteen merkitys selviytymisessä sai konkreettiset muodot. Erilaiset menneisyydessä koetut vastoinkäymiset tuovat keittämistä esille sen ulottuvuuden, että taitoa sinänsä ei kertojien mukaan kannattaisi unohtaa. Sitä saatetaan tarvita yllättävien ekokatastrofien, sotien tai muiden, vielä määrittelemättömien uhkien puitteissa. Sota-aika on kaikella tapaa vienyt ihmiset takaisin perinteisten arkitaitojen pariin. Lisäksi kaikki ne taidot, jotka liittyivät omavaraiseen elämäntapaan ja ruuan hankintaan sen puitteissa, olivat tuolloin vielä sekä mielen että kehon muistissa. Tässä mielessä kotikeittämisen kuoleman uhka selittyy sillä, että tulevaisuudesta ei oikeastaan voida tietää mitään. Keittämisen taito näyttäytyy tässä mielessä elinehtona, vaikka nyt kaiken voisikin saada valmiina.

Suurista nälkävuosista on 2000-luvun alussa kerennyt kulua jo toista sataa vuotta, eikä kokemuksia tuosta ajasta voi määritellä koetuiksi muistoiksi. Kuitenkin tarinaa pidetään jatkuvasti mielessä ja sitä kerrotaan edelleen.

¹⁵⁵ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002719. 2001.

¹⁵⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001557. 2001.

Omavaraisessa elämäntavassa tulevaisuus oli osin menneisyydessä niinä erilaisina mahdollisuuksina, joita aikaisempina vuosina ja vuosikymmeninä oli koettu. Se ruuallinen tulevaisuus, joka liittyi esimerkiksi leivän ja leipäviljan riittävyteen sisälsi menneisyydestä peräsin olevia varoittavia esimerkkejä, jotka olivat mahdollisia tulevaisuuksia, uusia nälkä- tai pulavuosia.

Leipään – joka siis kuvaa ruokaa kokonaisuudessaan – liittyvät varoitustarinat voidaan itse asiassa käsittää myös eräänlaisiksi perinteen ilmaisuiksi. Ei ole kyse siitä, että haluttaisiin palata vanhoihin tapoihin ja kielletäisiin kaikki uusi, vaan varoitustarinat menneisyydestä voidaan tulkita käsityksiksi siitä, mitä tänäkin päivänä tarpeellista ja hyödyllistä käsitetään tiedettävän viljelystä, viljasta, leivästä ja leipomisesta, sekä villin luonnon kanssa olemisesta. Filosofi Alasdair MacIntyre on kirjassaan *Hyveiden jäljillä* (2004, 260–261) tuonut esille perinteen ulottuvuuksia moraalifilosofian puitteissa. Ajatukset eivät ole suoraan liitettävissä keittämisen arkiseen maailmaan, mutta soveltamalla MacIntyren tulkintoja varoitustarinoihin, voidaan huomata, että perinne ja järki eivät ole vastakohtaisia, kuten MacIntyren mukaan on ollut niin kutsutussa burkelaisessa traditiossa, vaan ne muodostavat omanlaisensa yhteenkietoutuman. Elinkeinohankkimisen ja keittämisen kontekstissa ikuiset tarinat ja opetukset leivän loppumisesta sisältävät oman historiansa ja perinteensä. Tarinat – tai perinne ylipäätään – eivät kuitenkaan ole staattisia, vaan jatkuvassa muutoksessa. Edellä voitiin nähdä, että jokainen sukupolvi luo oman tarinansa, mutta aikaisempien päälle. Kertomus on sama, esimerkki muuttuu. MacIntyren (2004, 261) mukaan jokainen institutio, joksi kotikeittäminenkin voidaan osin lukea, kantaa omia perinteitään mutta kuitenkin niin, että se on avoin jatkuvalla argumentoinnille siitä, miten jotakin tointa – esimerkiksi kunnollista keittämistä – pitäisi toteuttaa. Perinnettä tai perinteitä ei siis pidä käsittää konservatismiksi, vaan minkä tahansa ilmiön sellaiseksi osaksi, joka johtaa juurensa menneisyyteen tavalla tai toisella, ja joka kuitenkin on jatkuvasti altis muutoksille. MacIntyren (2004, 261) mukaan niin kutsuttuun elävään perinteeseen ”kuuluu siis historiallisesti edennyt ja sosiaalisesti ruumiillistunut argumentointi, jossa kiistelään myös juuri noista perinnettä muodostavista hyvistä asioista. Perinteen sisällä hyvien asioiden tavoittelu etenee ja kehittyy sukupolvelta toiselle, joskus läpi hyvinkin monien sukupolvien”.

Omavaraisuuteen perustuva ruuanhankintatapa on lähes kadonnut suomalaisesta nykisyysydestä. Kaikki se, jota edellä toin esille, suora suhteemme

maahan ja materiaaliseen ruokaympäristöön on eräällä tavalla hävinnyt ruokamaisemasta ja kotikeittämisen piiristä. Voidaan aivan hyvin vetää terävä viiva keittäjän ja itse maasta saatujen tai kerättyjen ruoka-aineiden välille. Kuitenkin se menneisyyden ruokamaisema, jossa muistoissamme elämme, on osa nykykeittämisen mentaalista ulottuvuutta vähintäänkin ideaalisella tasolla. James Wertsch (2002, 21–23) kirjoittaa kollektiivisen muistin vahvasta versiosta ja jaetusta versiosta. Tällä hän tulkintani mukaan viittaa kahteen tasoon. Kollektiivisen muistin vahva versio muistuttaa muodoltaan sitä, jonka voimme toisaalta määrittää mentaliteetiksi, kaikkien aikalaisten yhdessä jakamaksi yksilöä suuremmaksi muistorakenteeksi. Jaetulla versiolla hän puolestaan tarkoittanee sitä, että jatkuvassa prosessissa työstimme yhteistä menneisyyttämme. Tällöin ikään kuin jatkuvasti jaamme ja tuotamme yhteisymmärrystä menneisyydestä, luomme ydinkertomuksia. Vielä elävät kertomukset paikallisista keittämistavoista, tai menneisyyden ruokakulttuurista, tai edelleen kerrotut tarinat suurista nälkävuosista ovat näitä ydinkertomuksia, joita alati käymme läpi, muutamme ja muokkaamme. Lisäksi ne jatkuvasti tavalla tai toisella kiinnitetään keittämisen tapoihin. Toin tutkimuksen alkupuolella esille perinteen käsitteen yhteydessä sen, että perinne tulisi nähdä menneisyyden mallina ja erottamattomana osana nykyisyydestä nousevaa menneisyyden tulkintaa. Näin ollen perinne on osin jatkuvaa symbolisesti konstituoitua rekonstruktiota. Tällöin omavaraisuuteen perustuva elämisen tapa, jota muistelemme sekä nostalgisesti että järkevästi, on alati arvioinnin kohteena. Puntaroimme sitä, mikä perinteessämme on arvokasta ja käyttökelpoista nykyhetkessä ja tulevaisuudessa. (Handler & Linnekin 1984, 276).

III KANSANOMAISTA JA TIETEELLISTÄ KEITTÄMISTÄ

Kansanomaisia tekniikoita; tuli, luonto ja ihmisen mitta

Kokemusperäinen ja sukupolvelta toiselle välittyvä tieto, taito ja erilaiset tekniikat perustuvat pääosin menneisyyden kokemuksille. Erityisesti ympäristö, luonto, vuodenajat, huono tai hyvä sato – ja elinkeinon hankkiminen kokonaisuudessaan – olivat niitä kohteita, joihin kokemusperäinen ja perinteinen tieto kohdistui ja josta se myös usein nousi, niin kuin edellisessä luvussa toin esille. Myös tulevaisuuteen suuntauduttiin esi-isien kokemuksista syntyneen tiedon avulla. Carlo Ginzburgin (1996, 62) mukaan kansanomainen tieto, joka välittyi puheessa, eleissä ja silmäyksissä perustui sellaisiin hienovaraisiin havaintoihin, joita ei aina voitu pukea sanoiksi. Tämä kollektiivisen tietämisen muoto oli eräällä tapaa kaikkien perintöä ja yhdistävää sille oli, että se kaikki oli syntynyt kokemuksesta ja kokemuksen konkreettisuudesta. Samalla tavoin on myös keittämiseen suhteen. Vielä 1800-luvulla se ei sisältänyt niitä näkymättömiä ulottuvuuksia – muiden muassa vitamiineja, kilojouleja, flavonoideja ja niin edelleen – joita on tieteellisperäisen tiedon välityksellä sitonut mukaan nykyisiin keittämisen tekniikoihin. Käsittelen tässä luvussa keittämisen taitoa kontekstissa, jonka Reinhart Koselleck (1985) on määritellyt siksi murtuma-ajankohdaksi, jolloin sukupolvelta toiselle välittyvä kokemusperäinen ja perinteinen tieto ja taito joutuvat ristiriitaan tieteellisperäisen tiedon kanssa. Myös etnologiassa on viitattu tähän murroskohtaan. Matti Räsänen (1978, 123) kirjoittaa, että tuolloin jäi taakse aikakausi, jolloin sosiaalinen ja kulttuurinen järjestys oli perustunut sukupolvelta toiselle välittyviin kokemuksiin ja jossa uutuuksiin suhtauduttiin usein torjuen tai epäillen. Ruokakulttuurin ja keittämisen suhteen tarkastelun alla oleva murtuma on siinä mielessä merkittävä, että keskustelu perinteisistä ja moderneista ruokatavoista asettuu yhäkin tälle akselille.

Tulen- ja luonnonkäsittelemisen tekniikat ovat Lévi-Straussin ajatuksiin nojautuen keittämisen keskeisiä elementtejä. Tuli on se keittämisen välittäjäaine, jonka avulla luonto metaforisesti muutetaan kulttuuriksi. Käytännössä se on keittämisen yksi tekninen osa. Luonnon käsittelyn tekniikoita toin esille edellisessä luvussa. Molemmat tekniikat kuvaavat sitä, kuinka elävä luonto muunnetaan kulttuurisesti tunnistettaviksi ruuiksi. Luontoa – ja samalla yleistä habitusta – edustaa myös keittävä ihminen omine mittoineen. Tarkastelen murtumaa kansanomaisen ja tieteellisen tiedon välimaastossa näissä edellä mainituissa yhteyksissä, mutta tarkemmin myös luvun loppuosassa, jossa käsittelen kotitaloustieteen mukanaan tuomia keittämisen uusia ulottuvuuksia.

Tulenkäsittelyn tekniikat

Tulen vartijat

Kokki-kirjassa kirjoitettiin, että keitettäessä tarvittiin puita ja vettä, ja erityisesti *keittopuita* ja *ruokavettä*. Nykyisissä keittiöissä ne ovat sellainen itsestään selvyys, ettei niitä tarvitse mainita keittokirjoissa lainkaan. Keittämisesä ja keittiössä käytettävään veteen ei 2000-luvun kaupunkiolosuhteissa tarvitse kiinnittää huomiota, vaan voidaan luottaa siihen, että joku muu valvoo veden laatua. *Kokki-kirjan* mukaan 1800-luvun puolessa välissä vesi oli aine, jonka laatu ja puhtauden aste täytyi olla keittäjän jatkuvan tarkkailun kohteena. Vesi ei saanut olla kovaa eikä myöskään sameaa tai likaista. Hyvä vesi oli ”*selkiää, wäritöntä ja mautonta, köykästä ja helmeilee pudistaessa*”. Sameaa vettä kehoitettiin puhdistamaan tulisilla raudoilla tai paloviinalla. Veden kovuuden tiedettiin vaikuttavan esimerkiksi palkokasvien tai kalan kypsymisaikoihin sekä valmistettavan ruuan ominaisuuksiin: ”*kovasta wedestä ei ole kaloille eikä palko-kaswuille; sillä siinä eiwät ne pitkälliselläkään kiehumisella pehmenne. Muutamat wedet muuttawat kalat punaisiksi*”. Veden hakeminen, sen vaihtelevan laadun tarkkaileminen ja erityisesti sen säilyttäminen ovat olleet tärkeässä asemassa sekä keittämisesä että muissa keittiöissä.

Vettä merkittävämpää on kuitenkin ollut tuli ja sen käsitteleminen. Hyvän keittäjän tuli olla perillä keittopuiden laadusta ja palamisominaisuuksista: ”*keitto-puina liedellä owat koiwuset parhaita; niillä saadaan isompi ja tasa-*

sempi kuumuus kuin mäntysillä ja kuusisilla. Uunipuina sopii olla mitä hyvänsä". Keittokirjan tekstissä ei kuitenkaan puututtu siihen, kuinka keittopai-
kat tuli lämmittää ja kuinka pitää yllä tasaista tulta keittämisen aikana, vaikka
nämä seikat ovat olleet merkittäviä keittämisen onnistumisessa. 1800-luvulla
ja vielä pitkään sen jälkeenkin keittäjänaisten tulenkäsittelyn taitoa ja tekni-
koita on pidettäväkeittämiseen kuuluvina itsestäänselvyksinä. Kirjan kirjoit-
taja on tiennyt, mitä kodeissa on osattu ja mistä ei näin ollen ole tarvinnut an-
taa erityisohjeita. Onkin syytä tuoda esille se, miten keittävä nainen on ollut
kosketuksissa keittämässä tärkeimmän välineen, eli tulen kanssa.

Etnologisissa tutkimuksissa tuli ja tulenkäsittelyn tekniikat on liitetty lähinnä miehiin ja miehisyys¹⁵⁷. Naisilla tulen käsittelijöinä on etnologia-
tieteiden kontekstissa ollut marginaalinen asema. Tuli ja tulentekotaito liite-
tään niin kutsuttuihin miesten tekniikoihin ja erityisesti kuvauksiin tervan-
ja kaskenpoltosta. Kaskea polteltaessa aneltiin Ukolta tulta: "Anna Ukko,
uutta tulta, elotulta, einetulta, uudistulta, toukotulta (Vilkuna 1943, 185)".
Teoksessa *Vanha Hauhoa* (1934, 236–340) kuvailtiin miesten syden- ja ter-
vanpolttoa ja tulentekoa sekä valaistusta. Tulen tekeminen liitettiin erityisesti
tarvekalujen tekoon, sekä muun muassa tuluskupin, tulikiven ja taulan käyt-
töön sekä yleisesti niihin esineisiin, joilla tuli voitiin synnyttää aikana ennen
tulitikkujen keksimistä. Tulitikut ovat tulleet suomalaisten käyttöön 1800-
luvun kuluessa. Tätä ennen on tuli pitänyt saada aikaan muilla välineillä, eikä
se välttämättä ole ollut kovinkaan yksinkertaista tai helppoa. Esimerkiksi
Muhokselta ja Tyrväältä kerrotaan, että "melkein joka talossa vielä silloin
[1800-luvun puolivälin tienoilla] oli tulukset, tuluskukkaro, joka sisälsi tuli-
rauvan, taulaa, piitä ja rikkikupin. Kun tuleniskennällä saanti oli vaikeahko,
koettiin tulihiihiä säilyttää liejessä tuhalla peitettyinä, niin että niistä voitiin
ottaa tuli joko taulan kanssa rikkikuppiin tai rikkiruukkuun, s.o. tikkuun, jon-
ka pää oli kastettu kuumaan rikkiin. Sittemmin [v.1870–1880] ilmaantui tu-
litikkuja". (Ks. Lepistö 1994, 135–36). Tällaista kitkalla aikaan saatua tulta
pidettiin erityisessä arvossa. Sillä sytytettiin tutkimusten mukaan lieden tuli
ja tarvittaessa kaski. Kitkatulen on arveltu myös sisältävän erityistä taikavoi-
maa, niin että sen avulla tuotetuilla kekäleillä ja tuhalla on voitu myös pa-
ranta erilaisia sairauksia. (Vuorela 1975, 425–427.)

¹⁵⁷ Folkloristisessa tutkimuksessa sekä Satu Apo (1995) että Laura Stark-Arola (1997) ovat tut-
kimuksissa tuoneet esille naisen ja tulen yhteyden. Molemmat viittaavat kuitenkin lähinnä nais-
sen ja tulen uskomuksellisiin yhteyksiin, eivätkä etnologien lailla tulen praktiseen käsittelyyn.



Tulenvartijanainen.
Kuv. Ahti Rytkö-
nen. – Keski-
Suomen Muustiar-
kisto, Ahti Rytkö-
sen kuvakokoelma.

Myös mytologioissa tuli on nähty myyttitutkimusten perusteella kuuluvan enemmänkin maskuliiniselle kuin feminiiniselle alueelle. Lévi-Straussin (1986, 67) Bororo- ja Ge-heimojen keskuudesta keräämissä ja analysoimisissa tulen alkuperää koskevissa myyteissä mies oli se, joka oveluudellaan varasti tulen villieläimiltä. Ge-mies petti jaguaarin vaimoa – joka vartioi tulta – ja sai näin tulen ihmisen haltuun. Myös suomalaisessa mytologiassa tuli ja sen alkuperä on miehinen. *Kalevalassa* (runot 47 ja 48) Pohjan akka, harvahammas, oli sulkenut auringon ja kuun vuoreen. Ilman Ukko etsi kadonneita valkeitaan. Kun hän ei niitä löytänyt, löi hän tulen itse. Tuli annettiin ilman immen huostaan, mutta ”tuli tuhmalta putosi”. Löydettyään viimein tulen ”kahen kannon juuren alta, leppäpökökelön sisästä, laho-kannon kainalosta”, tuomitsi Väinämöinen sen ihmisen palvelukseen. Väinämöinen nappasi tulen tuohikäppyrään ja kuljetti sen vaskisessa kattilassa tupaan ja sai ”tuvat tulelliseksi, pirtit valkealliseksi”.

Uuno Harvan (1948, 343–346) mukaan tuli suomalaisten muinaisuskossa voidaan liittää naiseen. Vertailemalla tulen puhuttelunimiä suomensukuisten kansojen keskuudessa hän päätyi siihen, että tulta on pidetty ominaisuudeltaan naisellisena, emona, valkean emuuna (Suomi), tule-eman (Viro). Tuli-

emolla on tarkoitettu siis itse tulta, ostjakkien mukaan seitsenkielistä tai monikielistä elollistettua olentoa, joka usein yhdistyy punaiseen väriin ja jonka kotipaikka on kodin liesi. Myös Satu Apo (1995) ja Laura Stark-Arola (1997) ovat molemmat assosioineet tulen(väen) ja naisen myyttisen voiman. Mielenkiintoisen ristiriidan muodostaa kuitenkin se, että varsinaisesti tulen synnyttämisen nähtiin kuuluvan miesten alueelle, mutta sen vartioimisen naisille. Toisaalta, kuten tutkimuksen alussa toin esille, suora tulella paistaminen on liitetty maskuliinisuuteen, keittäminen feminiinisuuteen. Mies on siis voinut käsitellä tulta suoraan, mutta naisen ja tulen välissä on pitänyt olla tietty etäisyys.

Suomalaisen kansatieteen merkittävä uranuurtaja U.T. Sirelius aloitti keittotaidon historiasta kertovan artikkelisarjansa vuoden 1927 (s. 238–239) *Kotiliedessä*. Hän pohti tulen ja kotilieden syntyä, eli keitto- ja paistotaidon alkuhistoriaa. Hän arveli ihmisen keksineen tulenkäytön luonnonilmiöiden hyväksikäytön kautta. Ja kun tuli kerran saatiin hallintaan, oli ihmisillä erityinen vaiva sen jatkuvassa ylläpitämisessä. Sen piti antaa olla ”elossa” kaiken aikaa. Toisaalta taas tuli estää tulen riehaantuminen, ettei koko asumus olisi palanut. Tuli tarvitsi Sireliuksen mukaan vartijansa ja tähän tehtävään sopi hänen käsityksiensä mukaan miestä paremmin nainen: ”Tulta oli siis tarkasti vartioitava ja syötettävä, ja tämä toimi vaati ihan oman henkilönsä. Kuka siis tulen hoitajaksi? Mieskö? Ei – hänen vapautta vaativalle, metsästysvaistojen ohjaamalle liikkuvalla olemuksella sellainen toimi olisi ollut liian kahlehtiva. Paremmin se sopi vaimolle, joka jo ennestään lastensa hoitajana oli kahleisiin pantu. Tulesta tuli hänelle lisähoidokki. Nainen sai kotiliedenhoitajan tärkeän tehtävän, ja sama velvollisuus teki hänestä lisäksi ensimmäisen rakennusmestarin. Sillä juuri ne kaksi hoitamisen lajia, jotka hänelle oli uskottu, lasten ja tulen kaitseminen, johtivat lähinnä myös niiden tarvitseman suojan, s. o. rakennuksen luomiseen.” (Sirelius 1927.)

Sirelius vertasi keittäviä naisia muinaisen Rooman vestaaleihin, joille oli valtion puolesta uskottu ikuisen tulen hoito. Meidän kotoisia ”vestaalejamme” ovat Sireliuksen mukaan olleet ”kaikkien pirttien emännät, joiden viimeisenä huolena iltaisin oli tulen kätkeminen kotilieteen tuhkan alle ja ensimmäinen tehtävä aamuisin sen henkiin puhaltaminen”. Eikä Sirelius kirjoittanut vain muinaisista emännistä, vaan oli aivan itsestään selvää, että emäntien ja talousapulaisten ylin huoli vielä artikkelin ilmestymisajankohdalla, 1920 luvulla, oli tulen kaitseminen. Sirelius yhdisti tulen, kotilieden,

lämmön ja valon ”aivan erikoisen antaumuksen esineeksi” ja päätteli, että naisen luonnollinen asema tulen vartijana joskus alkuaikoina on perusta myöhemmälle sukupuoltenväliselle työnjaolle.

Tulen hallinta

Lieden ja uunin käyttäminen on vaatinut kokemukseen perustuvan tiedon ja taidon soveltamista hellan ja uunin lämmittämiseen sekä lämmön suhteuttamista valmisteilla olevaan ruokaan. Pelkkä tulentekemisen taito ei ollut riittävä. Kulttuuriantropologi Michael Jackson, joka on tutkinut Sierra Leonen Kurankoja, kertoo kenttätöidensä kuluessa tulenkäyttökokemuksistaan. Hänellä oli tapana keittää itse teevesi nuotiolla. Hän kertoo käsitelleensä nuotiopuita huolimattomasti ja tuhlaavaisesti. Kyläläiset pilailivat tutkijan vedenkeittotavasta, mutteivät kuitenkaan erityisesti kommentoineet sitä. Eräänä päivänä Jackson sattui tarkkailemaan sitä, kuinka Kuranko-naiset sytyttivät nuotion ja miten he pitivät tulta yllä. Naisten tulenhallintatekniikassa ei koskaan käytetty enempää kuin kolmea kapeata halkoa kerrallaan. Ne asetettiin varovasti nuotiokivien väliin ja niitä työnnettiin kohti keskustaa sitä mukaa kuin ne paloivat. Tekniikan järki perustui siihen, että kun puita poltettiin säästeliäästi, niitä ei alinomaa tarvinnut keräillä ja kantaa metsästä kotiin. Samalla pienestä puumäärästä saatiin irti maksimaalinen lämpö. Lisäksi puiden vähittäisellä polttamisella saatiin aikaiseksi haluttu ja ruuanvalmistukseen sopiva lämpötila. (Jackson 1983, 340.)

Kokki-kirjaa käyttäneille keittäjänaisille ja keittokirjan kirjoittajalle tulenkäsittelyn tekniikat ovat ilmeisesti olleet niin itsestään selviä, ettei niitä ole tarvinnut seikkaperäisesti kuvailla. Kirjassa ei kerrota sitä, kuinka tuli tehdään ja millä tavalla halkoja tulee keittämisen edetessä tulipesään lisätä. Mike Baynham (1995, 175) kirjoittaa, että keittokirjoja lukiessa yksittäinen ruokaohje aktivoi lukijassa sellaisia tiedollisia ja odotuksellisia skeemoja joita vaaditaan yleisesti keittämisen prosessissa. Tämä tietäminen on kokemusperäistä tietoa siitä, kuinka ylipäättään keitetään; tietoa työvälineistä, raaka-aineista, keittämisen termistöstä, keittämisen teknisestä kielestä sekä niistä puitteista, joissa ruokaa valmistetaan. Se on myös sellaista matemaattista tietoa, jonka avulla voidaan laskea raaka-ainemääriä, asettaa uuni halutulle lämpötilalle sekä valita esimerkiksi oikeankokoiset paistoastiat. Se on myös kielellistä tietoa siitä, kuinka ruokaohjeet ylipäättään toteutetaan tai muunne-

taan varsinaiseksi ruuanvalmistukseksi; kyvykkyyttä muuntaa teksti todelliseksi tekemiseksi. Mentaliteettitutkija Patrick Huttonin (1981, 250) mukaan perinnäisillä säännöillä on tapana muuttua hiljaisiksi, eli niitä ei ole enää syytä lausua ääneen. Näistä ”kirjoittamattomista säännöistä” tulee yhteistä omaisuutta, osa kollektiivisen käyttäytymisen muotoja. Tällöin sekä keittokirjan lukija että sen kirjoittaja kohtaavat eräällä tapaa tällä kirjoittamattomien sääntöjen rajapinnalla: kirjan tekijä päättää sen, mitkä ovat ne kulttuurisen tiedon itsestään selvyudet, jotka oletetaan lukijan hallitsevan.

Kokki-kirjaa käyttävän keittäjän oli jo keittokirjaan tarttuessaan pitänyt olla perillä näistä keittämisen lausumattomista lainalaisuuksista ja keittämistä määrittelevästä kulttuurisesta järjestelmästä. Esimerkiksi lihalientä (KK, 6) valmistettaessa pantiin ensin häränlihaa kattilaan ja lisättiin sitten vettä niin paljon, että lihat peittyivät. Liemen tekijän on pitänyt etukäteen tietää, kuinka paljon lihaa on ohjeen kehottama ”sopivasti” ennen ryhtymistä keittämispuuhiin. Ennestään on pitänyt tietää myös se, milloin liha tai lihaliemi ylipäättään on kypsää ja millainen liemi on ”*parahultaisen wäkewää*”. ”*Jos puljonki halutaan sopaksi, niin käristetään, taikka sulatetaan, sekasin woi-ta, jauhoja - - jotka kaadetaan sitte liemeen ja sekotetaan wispilällä sekasin*”. Suurustettaessa *puljonkia* keitoksi on tiedettävä sekä voin että jauhon määrä suhteessa liemeen ja myös se, millainen tulee olla sopivasti sakea keiton liemi. *Kokki-kirjassa* ei myöskään tuotu esille sitä, miten erilaisia keittiön työvälineitä tuli käyttää. Eikä kirjassa puututtu perusteellisesti siihen, miten ruuaksi valmistettavat raaka-aineet tuli käsitellä ennen keittämistä. Kokeneelle keittäjälle ei ole tarvinnut kertoa ruokaohjeessa esimerkiksi siitä, että juurekset yleensä kuoritaan ennen ruuaksi valmistamista. Vastaavasti uusimmissa *Kotiruoka*-keittokirjoissa (esim. 2002, 124) neuvotaan kuvin, kuinka perunat pestään ja porkkana kuoritaan. Tässä mielessä keittokirjateksteissä on tapahtunut muutos: joko oletetaan lukijoiden olevan entistä tietämättömämpiä tai sitten pyritään kohti yhä täydellisempää ilmaisua. Tosin, jos nykyajassa jouduttaisiin palamaan puilla lämmitettävien keittolaitteiden ääreen, joutuisivat keittokirjojen tekijät varmaankin lisäämään oppaisiin mainintoja siitä, kuinka tulen ja hellojen kanssa tulisi toimia ja millaista puuta polttaa.

Keittämisen vaatimia lämpötiloja kuvataan *Kokki-kirjassa* jonkin verran. Sopivan lämpötilan arviointi on perustunut tunto-, kuulo- ja näköaistin varaan. Esimerkiksi *Kakko-puljonkia* (KK, 7) keitettiin tuopissa vesihauteessa

hellan reunalla *hiljasella walkialla*. Hiljaisuus viittaa siihen, että keitettäessä ei synny havaittavia ääniä, kiehuvan veden kohinaa tai pulpahtelevasta vedestä syntyvää ääntä. Kirjassa nimittäin pyydettiin varomaan, ettei vettä vain pääsisi vesihauteesta tuoppiin. Tällöin veden lämpötilan täytyy pysytellä kiehumispisteen tuntumassa. Se puolestaan vaatii sitä, että koko lieden lämpötilaa on pitänyt pitää kontrollissa joko puiden polttamisen tekniikoilla tai siirtelemällä keittoastiaa lieden päällä sopivanlämpöiseen paikkaan. Uunilämmityksessä käytetään määreitä *äkkikuumuus* ja *wäkewästi* lämmitetty, liedellä keitettäessä *heikkoa walkiaa*, tai *ilme-walkeaa* – näkyvää tulta – jota ei puolestaan suositella käytettäväksi esimerkiksi teetä haudutettaessa. Mathilda Langlet (2000 [1885], 111–112) kirjoitti, että keittämisen perussääntö on se, ”*ett’ei mitään saa keittää liian kiivaasti*”. Ja tähän liian kiivaasti keittämiseen syyllistyivät Mathilda Langletin mukaan erityisesti palvelustytöt, jotka eivät tahtoneet ymmärtää sitä, että keittopatojen ei ole välttämätöntä kiehua ”*täydessä porinassa*”. Ainoa poikkeus tästä sallitaan Langletin mukaan silloin, kun on vispattava jauhoja kuumaan veteen. Tällöin olisi hyvä, jos pata kiehuisi niin, ”*että vesi räiskää*”.

Langletin mukaan tehokkain tapa opettaa tulen hallintaa oli, että keittäjälle näytettiin aivan konkreettisesti, ettei hiljaisella tai kovalla tulella kypsyneiden ruokien mauissa ole juurikaan eroja. Mathilda Langlet ei sinällään puuttunut tulenkäsittelyn tekniikkaan muulla tavoin. Tärkeimmäksi perusteluksi hiljaisella tulella keittämisen hän katsoi sen, että metsävaroja tulisi oppia säästämään sen sijaan, että puita tuhlattaisiin väärillä keittämisen tavoilla. Näin ollen tulenkäsittely keittämisen yhteydessä liittyi suurempiin taloudellisiin pyrkimyksiin. Myös *Anna Olsonin keittokirjassa* (1892, 11–13) tulenkäsittelyn tekniikoiden tavoitteena oli tuottaa mahdollisimman paljon lämpöä mahdollisimman vähin puuvaroin. Sinällään ei puututtu siihen, miksi puuta olisi ylipäättään pitänyt säästää. Kuitenkin parhaiden keitosten nähtiin syntyvän mahdollisimman hiljaisella tulella ja hitaalla keittämällä.

Anna Olsoni (1892, 11–13) selvitti keittokirjassaan kuitenkin perusteellisesti niitä tekniikoita, joita tulen, hellan ja lieden käsittely vaatii. Näiden tekniikoiden taustan hän pyrki perustelemaan sillä tieteellisellä tiedolla, jota 1800-luvun loppupuolella oli käytettävissä ja edelleen kotitalouden toimiin sovellettavissa. Olsonin mukaan keittämisen tehtävä oli muuntaa ruoka-aineet sellaiseen muotoon, että ruoka tulisi hyvin sulavaksi ja näin ollen pysyisi antamaan ihmisruumiille sen lämmön ja energian, jota se toimiakseen

vaatii. Ja tämä ihmisruumiin vaatima lämpö tuotettiin puilla tai muilla palavilla aineilla. Kantavana ja tieteellisenä tulen, polttoaineen, lämmön sekä ihmisruumiin yhdistävänä tekijänä oli ilmassa olevan hapen yhdistyminen palavaan kappaleeseen. Hapen vaikutus palamiseen näkyi myös siinä, kuinka hella neuvottiin rakentamaan ja käyttämään. Olsonin mukaan keittäjän oli tarpeen tietää se, kuinka ilma parhaiten saatiin kiertämään vetotorvissa ja kuinka lämpöä säädeltiin suu- ja savutorven pelleillä.

Uuni ja hella

*Kaikki toimi puilla, hella ja kamarien peltimuurit. Samoin iso leivinuuni, jonne kannettiin pitkiä ripahalkoja ja puunkelkeitä. Lämmityksessä tarvittiin varmaankin vahvaa kokemusta, että lämpöä saatiin sopivasti.*¹⁵⁸

Lapsuuden ruokamuistoja -aineistossa, samoin kuin haastatteluaineistosakin, on keittokirjojen tavoin hyvin vähän sellaisia kuvauksia, jotka suoraan kertoisivat tulenkäsittelyn tekniikoista. Ei myöskään juuri kerrota siitä, kuinka uunia, hellaa ja liettä on käsitelty. Tulenkäsittelyn tekniikoita ei aivan suoraan liitetä keittämiseen, koska asumuksen lämpimänä pitäminen ja keittäminen liittyivät yhteen. Ei ollut välttämättä olemassa suoraa eroa talon lämmittämisen ja ruuanvalmistuksen välillä. Kun uunit ja hellat ovat lämminneet jatkuvasti, ei itse tekniikkaan ole ehkä tästä syystä kiinnitetty huomioita.

Tulenkäsittelyn tekniikat eivät sinällään olleet kokeneellekaan keittäjälle välttämättä yksikertaisia. Joskus puut saattoivat olla märkiä tai puuaines heikkoa.¹⁵⁹ Kaikissa talouksissa ei ollut mahdollista lainkaan keittää hellassa tai uunissa, sillä siihen ei välttämättä ollut varaa. ”*Lapsuuteni naapurissa oli koti missä ei ollut hellaakaan. Hiiluksessa oli pöytä ja minkä päällä Iita keittämisensä keitti.*”¹⁶⁰ Voi olla, että kertoja tarkoittaa hellan puutteella sitä, että Iita keitti ruokansa länsisuomalaisen takkamuurin hiilloksella, joka oli varsin tavallinen tapa keittää esimerkiksi Järvisuomessa vielä 1900-luvun alkuvuosikymmenillä. (Ks. Vilkuna 1974.) Hiilus on kuitenkin saattanut olla esimerkiksi kaakeliuunin suussa. Erityisesti työläisasunnoissa ei läheskään aina ollut keittomahdollisuuksia. Ruokaa saatettiin valmistaa yhteiskeittiöis-

¹⁵⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003051. 2001.

¹⁵⁹ Ks. esim. SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001377. 2001.

¹⁶⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001040. 2001.

sä tai sitten keksittiin käyttää muita mahdollisia lämmönlähteitä. Erään kertojan mukaan hänen äitinsä oli paistanut ”vanhaapiikaa”¹⁶¹ kamarissa olleessa pystyuunissa.¹⁶² Sen pesään oli laitettu kaksi tiiliskiveä ja ruoka paistui niiden päällä ”pläkkivuokassa”. Monissa työläiskodeissa keitettiin 1800- ja 1900-lukujen vaihteessa kakluuneissa, jolloin usein otettiin käyttöön kolmi-jalka, tavallinen takassa käytetty keittämisen apuväline (Lepistö 1994, 176.) Kakluunin lämpö ei riittänyt suuriin paistamisiin, mutta arkiseen yhden astian ruuanvalmistukseen se oli riittävä. Lämpö ja keittäminen sidottiin siis yhteen milloin se vain kävi päinsä, ja tämä mahdollisesti säästäväisyyteen mutta myös arkijärkeen perustuva systeemi on luonut omia käytänteitä sekä keittämisen tapoja. Uunin käyttäminen ei ollut sellainen yhden toimituksen asia, kuin se sähköuunien aikana usein on.

*Aamiainen syötiin 7.30. Se oli usein peruna, maitokastike, ehkä keitetty suolaliha tai kala, sekä velli. Kahvin oli iso-mamma keittänyt jo puoli kuu-den aikaan, joten navettaan ja talliin menijät saivat aamukahvin. Sähköjä ei siihen aikaan ollut, joten puilla lämmitetty iso hella oli oikeastaan lämmin koko päivän koska syötiin ja tiskattiin usean kerran päivässä.*¹⁶³ *Leivinuunissa paistettiin hiivaleipää melko usein, koska talvella oli pakko lämmittää hyvin, kun näitä lämpimiä talvia ei vielä oltu edes keksitty. Siellä tehtiin myös imellettyä perunalaatikkoa.*¹⁶⁴

Talvisaikaan on tulta pitänyt pitää yllä vähintäänkin aika ajoin, jotta asumus ei olisi kylmennyttä. Varaavia takkoja ja uuneja käyttämällä ei kuitenkaan tarvinnut jatkuvasti lämmittää. Keittopaikassa on silti pyritty pitämään yllä pieni tuli, koska keittopaikkojen lämmittäminen ei ole ollut niin nopeata kuin se on nykyisin. (Ks. esim. Vilku 1974, 128.) Toisaalta pyrittiin välttämään myös jatkuvaa tulen tekemistä, koska ennen tulitikkujen tuloa markkinoille tulen aikaansaaminen oli hankalaa ja työlästä. Tehtaassa työskentelevä englantilaisnainen kertoi 1870-luvulla tulen ylläpidosta näin: ”Kun minä lähdän pois kotoa, minun on jätettävä lapset keskenään. Yksi on vain muutaman kuukauden ikäinen, eivätkä muutkaan ole kykeneviä huolehtimaan itsestään

¹⁶¹ Kertojan tarinasta ei käy selville se, millainen ruoka ”vanhapiika” on ollut. Siitä kerrotaan kuitenkin munaruokien yhteydessä, joten se on ollut mahdollisesti kananmunahyydyke tai -laatikko.

¹⁶² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001374. 2001.

¹⁶³ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000769–000770. 2001.

¹⁶⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001714. 2001.

saati toisistaan. Lukitsen heidät aina keittiöön. - - Pitää jättää myös pieni tuli hellaan ruokaa varten, mutta se on vaarallista. Aina pelkään sitä, että jotain paha tapahtuu.” (Ks. Bourge 1994, 174). U. T. Sirelius oli siinä mielessä oikeassa, että tulta oli takkojen ja puuhellojen aikaan jatkuvasti pidettävä yllä ja sitä oli myös jotenkin pyrittävä vartioimaan, jos se vain oli mahdollista. Näin ollen esimerkiksi talvisaikaan joku oli aina sidottuna kodin piiriin. Kuitenkaan naiset eivät Sireliuksen määritelmän mukaan olleet vain tulen vartijoita. Aineistojeni mukaan he ovat olleet tasaveroisia tulen käsittelijöitä siinä missä miehetkin, ehkä vielä kokeneempia tai taitavampia. Erityisesti leivinuunin lämmittäminen ja leipomisten sovittaminen tähän kokonaisuuteen on ollut vaativa ja haasteellinen työ.

*Aamulla äiti vastasi taikinan laitto kädellä ristin taikinaan. Äiti sanoi siitä näkee onko taikina noussut. Äiti kantoi puita uunin eteen ja uuni lämpiämään. Taikina oli noussut hän leipoi taikinasta mykyjä leipälaudalle jotka saivat vielä nousta. Uunissa oli puut palannut äiti leipoi mykistä litteitä leipiä. Niihin teki lehmän sarvella reijän keskelle. Reijästä otetun taikinan leipoi kakkaroiksi. Uunista hiilet uunikoukulla pois. Äiti lakaisi uuniluudalla uunin. Uuniluuta tehtiin vanhasta saunavihtasta ämpärissä eli sangossa vetä uunin edessä. Äiti kastoi uuniluudan sangossa olevaan veteen välillä. Vielä ennen kuin äiti laitto uuniin. Hän koitti sanomalehden palalla. Jos sanomalehden pala paloi mustaksi. Täytyi vähän aikaa odottaa ennen kuin laitto leivän uuniin leipälapiolla.*¹⁶⁵

Puidenkantajat

Uunin lämmittämisen ja leipomisen yhteys ei ole alkanut siitä, kun taikina on saatettu nousemaan. Ensin piti hankkia polttopuuta. Metsänomistajilla ei tässä mielessä ollut huolta, sillä puuta oli saatavissa jopa yli tarpeen. Toisin oli maattomilla, kuten mäkitupalaisilla, jotka joutuivat keräämään risuja ja roskapuita sekä lämmitystä että ruuanvalmistusta varten. ”*Ruokaa äiti keitti takassa padassa tai kolmijalkaisessa pannussa. Puina oli tavallisesti vain risuja, ja ne tahtoivat joskus poukkoilla roskia ruoan sekaan.*”¹⁶⁶ Metsänomistajat tapasivat sahata lämmitys- ja keittopuunsa metrin mittaisiksi. Tämä

¹⁶⁵ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001711-001712. 2001.

¹⁶⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000555. 2001.

mitta oli sopiva vanhoihin kookkaiisiin leivinuuneihin ja takkoihin. On kerrottu, että puuta ei metsänomistajien keskuudessa varsinaisesti säästely, vaan kahvitkin saatettiin keittää näillä metrin mittaisilla haloilla. Toisaalta on muisteltu myös niin, että kaikissa talouksissa kerättiin risuja, käpyjä ja ros-kapuuta, joilla saatettiin virittää lyhytaikaisia tulia. (Vilkuna 1974, 127.)

Siellä maalla huushollin piti oli alkeellisempaa kuin kaupungissa. Äiti valmisti kaikki ruoat puuhellalla, jossa ei puuta poltettu vaan männynkäpyjä. Siinä yksi keräyskohde lisää, tietenkin tytöille. Mitenkähän monta tonnia mahdoimmekaan siskon kanssa männynkäpyjä koota? Ja montako miljoonaa kourallista äiti vuosien mittaan niitä tunki ahtaasta luukusta hellaan? Puuta ei saanut siihen ”tuhlata”. Äiti käytti niitä vain lauantaisin lämmittäessään suuren leivinuunin, jossa paistui laatikot, pullat ja piirakat. Saattaahan olla, että puuta piti säännöstellä siksikin, kun ei ollut pilkkojaa; isä oli sodassa ja pikkuveli ihan vesseli vasta. Tai sitten oli kyse äidin periaatteista: säästetään kaikessa mahdollisessa. Kyllä puuta sotien jälkeen riitti sillä olihan meillä lähes hehtaarin maat rantapusikoineen jotta oli kyllä mistä karsia.¹⁶⁷

Edellinen kertoja vietti perheensä kanssa talvet kaupungissa ja ruuat valmistettiin sähköliedellä. Kuitenkin kesät, ja erityisesti sota-aika, vietettiin toisenlaisissa keittämisolosuhteissa puuhellan ääressä. Perhe ei kärsinyt taloudellisesta puutteesta, olihan heillä varaa pitää jopa kesähuvilaa yllä. Silti kaikenlaisen roskapuun polttaminen koettiin tärkeänä periaatteellisista syistä. Tosin kertoja arvelee, että puuta säästettiin myös siksi, ettei miesväki ollut puuta pilkkomassa.

Tuli, lämpö ja työrytmi

Kun puut oli hankittu, piti ennen varsinaisen lämmittämisen aloittamista suunnitella se, miten esimerkiksi leipomapäivästä kokonaisuudessaan selvittäisiin. Piirakantekopäivän, – joka oli yleensä lauantai – työt, ja myös uunin lämmittäminen esivalmisteltiin jo perjantaipäivänä. Karjalasta kotoisin oleva kertoja¹⁶⁸ muistelee, että perjantai-iltana kuorittiin perunat kakkaratäytteeseen. Myös halot tuotiin sisälle, ladottiin uuniin ja laitettiin sytyk-keeksi tarkoitettu tuohi- tai tervaskäppyrä puiden joukkoon. Aitasta tuotiin

¹⁶⁷ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002299. 2001.

¹⁶⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002630. 2001.

puuroja varten ryynit, leipomuksiin tarvittavat jauhot, sekä taikinatiinu tu-
paan lämpiämään. Keittäminen, paistaminen ja uunin lämmittäminen lomiti-
tuivat järjestelmällisesti toisiinsa jo töiden suunnitteluvaiheessa ja työ sai
ikään kuin rytmin itseensä. Virolahtelainen kansankirjailija Eljas Raussi
(1966) kuvasi 1800-luvun leipomustapahtumaa seuraavasti: ”Uunin panee
aina silloin lämmitä, kun alustetun taikinan ristipiirroksat [taikinan päälle
tehdyt viillot] avavat. Ja kun uuni tulee lieskanneksi eli lieska niin paljon
lakkaa, että uunin perä näkyy, silloin on aika ruveta leipomaan. Sitten kolti-
taan hiilet ja porot luuvitaan, jos koitteeksi viskatut jauhot eivät äkisti ari-
nalla pala. Silloin pannaan leivät hätäsesti uuniin, jolloin kaikki reijät pitä-
vät oleman kiinni, ettei kylmä pääse uuniin, olkoon kesä taikka talvi ja uu-
ninsuu tiukasti tukitaan, ettei lämmin pääse ulos, eikä kylmä sisään. Ei
myöskään uskalleta kattua koko leipiin paistamista ennen määräaika, vaika
on vähän varottavakin kuumuudesta. Määräaika lähestyy silloin, kun
pöytä vetää kuivaksi, joka samalla pestään, kun leivät saa’aan hiilluksille
sitä varten lämmitetyllä ve’ellä.”

Paistamisprosessin onnistumisessa oli tärkeätä, että seurattiin sekä leivon-
nan edistymistä että toimintaan liittyviä ympäröiviä ja havaittavissa olevia
ilmiöitä. Emännät ovat tarkkaileet taikinan sopivaa nostatusaika ja tätä on
helpottanut usein joko veitsellä tai käden selkämyksellä taikinaan piirretty
risti. Leipien tekemisen aloittaminen on pitänyt osata määritellä uunin läm-
mittämiseen kuluvan ajan ja uunin sopivan lämpötilan mukaan. Tällöin hu-
omioitiin erilaisia ulkoisia merkkejä, kuten uunin lieskojen kokoa tai väriä
sekä puiden hiillostumisen astetta. Uunissa on pitänyt kullekin leipomuksel-
le olla sopiva lämpötila, jota on voitu kokeilla sillä, palavatko jauhot arinalla
tai miten nopeasti uuniin laitettu paperipala hiiltyy¹⁶⁹. Leipomusten paisto-
aika on puolestaan arvioitu toimituksen ympärillä tapahtuneista ilmiöistä,
esimerkiksi siitä, kuinka nopeasti leipomisen jälkeen pesty pöytä on kuivah-
tanut. Emäntien on täytynyt olla selvillä myös kylmän ja vedon vaikutukses-
ta leipien paistamiseen, joten talvella tai kesällä tapahtuva leipominen ja
paistaminen ovat vaihdelleet luonteeltaan. Myös *Kokki-kirjassa* (KK, 122–
124) olevassa yleisessä leipomisohejessa voidaan havaita se, miten monia
erityisiä seikkoja oli otettava huomioon sekä taikinan tekemisessä että uunin
lämmityksessä.

¹⁶⁹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001712. 2001.

Taikinawesi ei saa myös olla kiehuwaa, ei ylöen kuumaakaan, mutta olkoon talwella lämpösempää kuin suwella - - Jauhoja pitää vähittäin weteen ja taikinaan sekotettaman, eikä paljoa eräältä. - - Taikinaa ei saa witkallensa sokea, waan ahkerasti - - taikinan hapatteeksi pannaan hapanta kyrsää, joka edellisestä leipomuksesta säästyy suolattuna jauhoissa mukawassa astiassa - - päiwää ennen leipomista pitää jauhot nostattaman lämpöseen - - Uunin parahultanen lämpösyys koitellaan rukiisilla jauhoilla: niitä wiskataan kourallinen uuniin, jos muuttuwat ruskeiksi, on uuni parahultasen lämpönen, mutta ylöen kuuma jos palawat - - rukiinen leipä ei kypsy niin hätää kuin nisunen, eikä maitoon leiwottu niin pian kuin weteen, ei myöskään pakara kyrsä niin joutuisasti kuin wetelähkö, eikä hapan niin pian kuin riewä, elikkä happamaton.

Leivontapäivänä oli tärkeätä sovittaa toisiinsa myös taikinanteko ja leipomuksiin tarvittavien ruokien ja ruoka-ainesten – kuten piirakkapuurojen, kukkokalojen, juuressoseiden tai karjalanpaistilihojen – esivalmistelu. Uunia pyrittiin käyttämän mahdollisimman tehokkaasti. Kokeneelta tämä sovitaminen on käynyt luontevasti. Savolainen kertoja kuvaa sitä, kuinka äiti ”tekaisi”, ”viskasi” ja ”pyöräytteli” ruuat ja leipomukset uuniin: ”*Lauantai oli aina leipomuspäivä, silloin pyörähti ohraleipä tai -rieskanen ruisleivän seurana uuniin ja lapset tekivät siinä taikinasta omia kukkosiaan. Savolaisemäntä tekaisi lauantaiherkuksi mustikkakukon, viskasi uuniin naurispaistikkaat, uuniperunat ja otti letvehnäsen uunista päiväkahville.*”¹⁷⁰ Vaivattomalta näyttänyt esivalmistelu, leipominen ja ruuanvalmistus ovat kuitenkin edellyttäneet monenlaista tietoa sekä uunin lämmöstä, sen ominaisuuksista sekä vastaavasti myös keitettävistä ruuista tai paistettavista leivonnaisista. Oli tiedettävä se, mikä leivonnaisista kesti parhaiten uunia silloin, kun se oli *Kokkirjan* mukaan äkkikuuma tai wäkewästi lämmitetty. Kokemuksen perusteella päätettiin se, miten paistamisprosessi kokonaisuudessaan eteni suhteessa kaikkeen siihen, mitä tuli paistaa. Suunnittelua vaati myös se, miten uunin kaikki lämpö saataisiin siirrettyä leivonnaisten ja ruokien kypsyttämiseen. Jokaisen uunin kuumuusaste pyrittiin käyttämään hyväksi tarkasti. Kuumimmassa uunissa paistettiin rieskat¹⁷¹ ja piirakat, sen jälkeen ruisleivät ja lopuksi miedompaa uuninlämpöä vaativat leivonnaiset. Lopuksi paistettiin kaikki

¹⁷⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 004016. 2001.

¹⁷¹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003060. 2001.



Reikäleivät
kohoamassa.
Kuv. Ahti
Rytkönen.
– Keski-
Suomen
Muistiarkisto,
Ahti Rytkösen
kuvakokoelma.

haudutusta vaativat ruuat. ”Lauantaisin äiti leipoi aina pullaa. Meillä oli kunnan leivinuuni ja kun pullat olivat paistuneet laitettiin laatikkoruuat uuniin illaksi. Usein se oli karjalanpaisti (joskus se oli vain sianlihapaloja) ja vaihdelleen peruna- porkkana- lanttu tai makaroonilatikko. Myös silakka tai sillilaatikka ja kaalilaatikka tehtiin ja aina oli sianlihaviipaleita pinnalla. Uuniin mahtui vielä riisi- tai ohrapuuro tai puolukkamämmi (vettä, ruisjauhoja ja puolukoita) Äiti leipoi myös ruislimput ja hiivaleivät itse ja aina uunin jälkilämpö käytettiin hyväksi ruuanlaitossa. Tämä lauantai-illan ateriat syötiin vasta sen jälkeen kun oli ensin käyty saunassa. Koska uunissa valmistui ruokaa isompi annos, syötiin sitä myös sunnuntaisin.”¹⁷²

Hellan ääressä

Ennen kouluun lähtöä saimme ruispuuroa. Meillä oli puuhellalla siinä ringit. Äiti laittoi tulen hellaan nosti ringiä hellan reunalle. Pyöreäpohjainen rautapata tulelle siihen vettä. Kun vesi kiehui äiti laittoi suolaa. Puisella kauhalla sekoitti ruisjauhoja veteen niin että siihen jäi makkuloita toisissa niissä oli jauhoja sisällä. Itse kävimme padasta hakemassa puuroa lautasil-

¹⁷² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003673. 2001.

le. Minä tavoittelin niitä mukkulota. Puuro syötiin kuoritun maidon kanssa.¹⁷³

Hella on ollut monelle kertojalle lapsuuskodin sydän sekä ruuanvalmistuksen että ruokatarjoilun keskeinen paikka. Yleensä muistikuvat äidistä asettuivat juuri hellan ääreen. ”Synnyin Pohjois-Savossa Säyneisen pitäjän Viitanien kylässä 12.8.1923. Lapsuuskotini oli vajaan 60 hehtaarin maalaistalo, jossa pidettiin 6-7 lehmää, vasikoita, lampaita, kanoja, sika ja hevonen. Ruoka saatiin täysin kodin tuotteista. Sokeri, kahvi, riisit ym. välttämättömät tarvikkeet ostettiin kauppaan myydyltä voilla, mikä kirnuttiin kotona. Varhaislapsuuteni ruoka-asioista muistan, että aamulla klo 8 syötiin jauhovelliä, mitä hämmentämässä hellan äärellä muistan hyvin äitini. Lapsuuden kodissani oli puuhella heti ovensuussa, vasemmalla.”¹⁷⁴ Katkelmassa hella ja erityisesti äiti sen edessä keittämässä on yhtä lailla tärkeässä asemassa kuin kodin maantieteellinen paikantaminen tai perheen taloudellisista oloista kertominen. ”Yhä näen äitini hääräilemässä sen ääressä ’ruutuessa’ edessään. Vakiovarusteena hellan päällä oli suuri alumiininen vesipannu lämmintä vettä varten. Sitä saatiin myös hellan sivussa olevasta säiliöstä, jossa oli hana.”¹⁷⁵ ”Lapsuuteni muistot ruoantuoksuudesta keittiöstä, lämpimänä hehkuvasta hellasta ja äidin ja sisarusteni hyörintästä yhdessä ruokaa valmistamassa eivät unohdu koskaan mielestäni.”¹⁷⁶

Hellalla hauduttamalla tehtävät ruuat ovat vähentäneet huomattavasti sitä työpanosta, joka keittämisen muuten olisi mahdollisesti kulunut. Puolukka-puurot kypsyivät lieden reunalla tai uunissa valmiiksi lähes vartioimatta, ikään kuin itseksensä, ja vähintäänkin ilman jatkuvaa hämmentämistä. ”Monenlaiset puurot kypsyivät omia aikojaan, ei tarvinnut tuhlata työaikaa hellan ääressä”¹⁷⁷. Uunin ja hellan tehokas käyttö perustui puiden säästämiseen ja lämmön tarkkaan talteen ottamiseen ja tällöin hauduttamisella tekniikkana oli melko suuri vaikutus keittämiseen. ”Sunnuntai aamu silloin usein keitettiin riisi puuroa/kun olin pieni kokoinen olen vieläkin/jakkara hellan viereen/siinä seisten hämmensin/välillä huutelin vieläkö pitää hämmentää/lapsestu tuntui aika pitkältä/puuro oli maukasta kun sitä ei kuriin keitetty/pu-

¹⁷³ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001711. 2001.

¹⁷⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003677. 2001.

¹⁷⁵ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001460. 2001.

¹⁷⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003198. 2001.

¹⁷⁷ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000972. 2001.

*naista voita silmäksi.*¹⁷⁸ Hauduttamisen taito opittiin tutustumalla oman uunin ja hellan ”sieluun”, joka poikkesi sähköisten liesien ominaisuuksista. Sähköuunissa voi valmistaa ruokia hauduttamalla matalalla lämmöllä, mutta sähköliedellä ei ole niitä hauduttamisen mahdollistavia ominaisuuksia, jotka puuhellan käyttäminen toi mukanaan. Hellalla hauduttaminen tapahtui yleensä niin, että valmistettava ruoka siirrettiin hellan keskiosasta reunoille, jolloin lämpö oli heikompaa. Usein haudutettavat ruuat imellettiin ensin hellan reunalla ja paistettiin lopuksi yön yli uunin jälkilämmössä, kuten esimerkiksi ruis-puolukkamämmi.¹⁷⁹

Hellaa, samoin kuin muitakin kotitalouden lämmönlähteitä käytettiin luovasti ruuanvalmistuksessa. Keittäminen ei tapahtunut vain liedellä ja tavanomaisia ruuanvalmistusastioita käyttämällä, vaan keittäminen – kuten esimerkiksi hiillostaminen tai halstraaminen – saattoi tapahtua myös hellan tulipesässä. Myös lieden pintaa käytettiin monin eri tavoin. Siinä paistettiin paistinpannulla, mutta myös voipaperin päällä.¹⁸⁰ Toisinaan peruna- tai lanttuviipaleita laitettiin paistumaan suoraan hellan pinnalle. Hella toimi monessa perheessä myös tarjoilupöytänä, jossa ruuat olivat esillä ja josta ne haettiin.

Kun viiden ruoka oli valmis ja astiat pöydässä, sanoi äiti saatte alkaa syömään. Kyllä alkoi kova touhu, kun isommat tytöt kävi hakemassa perunoita hellanpankolta ja pienimmät haki lusikkaa itselleen, pienemmille kuorittiin perunat valmiiksi. Kastike hajettiin hellanreunalta, jos isä oli pöydässä jo tuotiin kokopaistinpannu pöytään. Äidin täytyi useinkin olla navetalla välillä kävi sisällä. Kun oli kova touhu syömään alkaessa niin äiti sanoi joskus ”Niin kuin ne ei olisi ruokaa ikinä nähneet!” se oli sellainen touhu syömään alkaessa.¹⁸¹

Hellan käyttöön – jos sellainen taloudessa siis on ollut – on myös liittynyt negatiivisina pidettyjä seikkoja. Hella on koettu epävarmaksi ja likaiseksi keittopaikaksi ja keittäminen sen äärellä on toisinaan ollut hikistä, kuumaa ja raskasta. *”Olihan meillä toki joskus lihaakin lihakeitossa. Hyvinä päivinä oli oikeita lihapulliaakin, joita äiti teki. Me asuimme monissa erilaisissa kort-*

¹⁷⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001315–001316. 2001.

¹⁷⁹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000440. 2001.

¹⁸⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001105. 2001.

¹⁸¹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000568. 2001.

teereissa, joissa hellat olivat mitä sattuiivat, yleensä pieniä ja huonoja, jopa päältä syötettäviäkin.”¹⁸² Ilmeisesti helloissa, samoin kuin kaikenlaisissa elävällä tulella toimivissa takoissa tai uuneissa, on ollut suuriakin eroja. Ehkä tämä johtui siitä, että kukin paisto- tai lämmitysrakennelma oli käistyötä. On ollut huonommin ja paremmin ”vetäviä” helloja, sekä edellisen esimerkin mukaan myös lukuisia hellatyyppejä. (Ks. hellatyypeistä Lepistö 1994.) Ne ovat olleet yksilöllisiä ja keittäjän on pitänyt olla hellan ja uunin lämmittämistaidoissaan myös perillä siitä, millainen tuo tekninen väline on omalta ominaiselta luonteeltaan. Kun hellat alkoivat yleistyä Suomessa 1920-luvulla, oli niiden käyttö läntisillä takkamuurialueilla niin vierasta, että Irma Vilkkunan (1974, 142–143) mukaan erilaiset neuvontajärjestöt pyrkivät antamaan opetusta hellan käytöstä. Koulutus annettiin usein sellaisessa modernissa talossa, jossa hella oli jo käytössä.

Puilla lämmitettävien keitto- ja lämmityspaikkojen käyttäminen on ollut myös raskasta ja vaativaa, ja ainainen seisominen hellan edessä hikistä työtä. ”*Entisajan keittiöt olivat epäkäytännöllisiä. Hellat, joissa olivat nuo rinkisysteemit, olivat nokisia ja suurtoisia. Padat raskaita nostella. Jo keittolevyn saaminen vanhaan puuhellaan helpotti huomattavasti emännän arkiasiareita. Keittolevyjen myötä, jotka lienevät yleistyneet joskus neljäkymmentäluvulla, tulivat käyttöön tasapohjakattilat ja -padat.*”¹⁸³ Jatkuvan puidenkantamisen lisäksi piti hellan suhteen pitää huoli siitä, että tuli ei päässyt pesästä irti. Uscin lapsct eivät lainkaan saaneet käsitellä tulta silloin, kun vanhempia ei ollut paikalla. ”*Vanhempani piti aina kiireimpään aikaan kesällä mennä taloon tekemään vuokrapäiviä. Oli sovittu niin ja niin monta miesten ja naisten päiviä. Sitten vielä hevos ja sonnipäiviä. Molempien vanhempien ollessa töissä niin emme saaneet laittaa hellaan valkeaa. Söimme vain leipää ja maitoa. Jos oli edellisenä iltana äidin keittämää ruokaa jäänyt niin söimme sen kylmänä.*”¹⁸⁴ ”*Ja kuumina kesinä ei oikein mielellään tulia paljon pidetty. Leivänkin äiti paistoi aamuyöstä, kun oli yökastetta. Isä oli vesiastian ja märän luudan kanssa vahdissa, ettei kipinää vain lentänyt katolle. Leppäpuilla lämmitettiin uunia, ne eivät kipunoi.*”¹⁸⁵ Vuokko Lepis-

¹⁸² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003911. 2001.

¹⁸³ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002284. 2001.

¹⁸⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003973–003974. 2001.

¹⁸⁵ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000759. 2001.

tö (1994, 136–37) on selvittänyt, että varsin moni kotitalouden tulipalo 1800–1900-lukujen vaihteessa sai alkunsa juuri varomattomasta tulenkäsittelystä. Tulta saatettiin pitää huolimattomasti ja tulisijasta pääsi toisinaan tippumaan kekäleitä ja kipinöitä. Tulen vartijana oleminen ei aina onnistunut.

Vaarallinen kaasu, selittämätön sähkö

Äitini kertoi seuraavaa: ”*Ei siihen aikaan [lapsuudessa] viell ollu varmaan kenelläkään siellä maalaishuoneilla sähköjä. Se oli puuhella ihan ens alkuun. Se oli sota-ajan jälkeen, niin siinä oli ne rautaringit ja se pantiin ihan tulen päälle se kattilat ja padat, ennen kun sitten tuli niin ku tossakin on [kesähuvilan hellassa] tuo tommonen teräslevy. Semmonen tuli jälkeensä. Ensimmäinen kosketus sähköhellaan oli, kun mä muutin Karankadulle [1967]. Olihan kaasuhella sitten Nurmeksessa. Tuli, kun olitta pieniä. Kaasuhellan kanssa sitten siellä ni se [sähköhella] varmaan oli niin ku sen kaasuhellan jatke. Mutt olihan se tietysti helppo, ku ei huolinu sitä puuta härrätä sinne. Vaikka sen puoleen että olihan puuhella, olihan se kodikas. Vaikka kaasuhella oli, niin se oli vaan varaventiili se kaasuhella ja lämpimyyvenkin tähän sitä puuhellaa [piti lämmittää]. Kyllähän ne [ruuat] tuli enemmän hautuneita siinä puuhellalla, ku ne esimerkiks sai siihen reunalle hautumaan. Niin ku tään sähköhellan ku sammutat tai kaasuhellan, ni se kylmenee heti. Mutt sitä ruokaa voi, jos kato esimerkiks maalaistalossa, ni jos tulee eri aikaan syömään. Sitähän voi sillä viisiin pitkittää siinä sitä ruuan lämpimänä oloa siinä puuhellan päällä.” (H1996CI.)*

Sähkölevyt ja -kattilat tulivat Suomen markkinoille 1900-luvun alkupuolella, mutta keittiöiden sähköistäminen tapahtui hitaasti, koska sähköverkkoja ei ollut kuin suurimmissa kaupungeissa. (Lepistö 1994.) Tavallisen maalaisväestön keskuudessa sähköhella ja -uunit alkoivat yleistyä vasta 1950-luvulla, jolloin sähköllä keittämisestä tuli modernin keittämisen symboli. Vuonna 1937 tehdyssä maaseudun asuinoloja kartoittavassa tutkimuksessa (Maaseudun asunto-olot 1937, (1938), 15) tuotiin esille, että maaseudulla tuolloin vain 1/3 talouksista oli sähköistettyjä. Vuonna 1959/1960 tehdystä maaseudun kulutustutkimuksesta (Maaseudun kulutustutkimus 1959/1960 (1962), 25) on luettavissa, että vielä tuolloinkin sähkömpelukone ja jääkaappi olivat harvinaisia maaseudulla, eikä missään tutkimuksen kohteena olleessa maatalossa ollut pakastinta. Muutamaa vuotta myöhemmin tehdys-

tä *Vanhusten asunto-olot kaupungeissa ja kauppaloissa* -tutkimuksesta (1963, 25) puolestaan käy ilmi, että tavallisin keittämisen lämmönlähde oli puuliesi (40,4 %), sitten sähköliesi (31,3 %) ja lopuksi kaasuliesi (24 %). Vajaat 5 % vanhuksista eli asunnoissa, joissa ei ollut lainkaan kiinteää liettä. He keittivät sähkö- tai kaasulevyllä, spriikeittimellä tai pystyuunin pesässä. Suomi on koko 1900-luvun näyttänyt eläneen eriaikaisuutta siihen nähden, millaiset keittämisolosuhteet eri puolilla maata ja eri väestöryhmissä on ollut. Suomen tilastollisen vuosikirjan (1959) mukaan 1950-luvun loppupuolella isoissa kaupungeissa rakennusten sähkönsaanti oli 90–100 %, kun vastaavasti esimerkiksi Kuopion läänissä tuolloin vain kolmannes rakennuksista oli sähköistetty. Yllättävää on se, että monessa suomalaiskodissa on keitetty ilman sähköä vielä 1960-luvullakin.

Sähkön ja kaasun tulo keittiön on monella tavalla helpottanut ja muuttanut keittämisen tekniikoita. *”Tulee mieleen, kun vääntelen sähkönappuloita saan nopeasti puurot ja kahvit kun taas äitini tekin puuhellaansa valkean joskus varmaan puutkin oli märkiä, joutui hän puoliyöstä heräilemään kun isä meni 7 aikaan työhön ja kun usein iltaisin nukahdin äidin ompelukoneen hyrinään ei hänelle pitkiä yöunia tullut.”*¹⁸⁶ Sähköhelojen yleistyttyä ei enää tarvinnut herätä aikaisin aamulla sytyttämään tulia hellaan, eikä tulta tarvinnut päiväsaikaan pitää yllä muuta kuin tarvittaessa. Ei myöskään tarvinnut etsiä, hankkia, pilkkoa eikä kantaa keittiöpuita. Moni pitää merkittävänä sitä, että puuroskaa ei enää tullut keittiöön. Kun Pohjanmaalla siirryttiin puuhel-loista ja takkamuureista sähköliesiin, emännät eivät välttämättä kaiholla muistelleet takalla keittämisen tekniikoita, sillä ”aina siinä oli käet ja astiat noessa”. Sähköhellan ääressä puuhailu oli siistimpää. Ruuanlaittaja ja astiat säilyivät puhtaampina. (Vilkuna 1974, 144.) Toisaalta voidaan myös tulkita niin, että elävän tulen vartioiminen loppui, eikä nainen enää ollut pakollisessa ja jatkuvassa yhteydessä kotilieteen.

Haastattelija: *Elikkä miltä se tuntu sitten, kun tuli sähkö [hella]?*

Haastateltava (H1996BI): *No kyllähän se nyt tuntu. No se suurin mukavuus oli siinä, että ei tullu niitä roskia. Meillä oli kaasuhella ensimmäiseks ja siin oli semmonen, missä paistettiin, mutta kyllä se ei minusta oikeen mukava ollu - - ja se pohja sitä ei keksitty ensin, että mitenkä se, ku se kaasuhella rupes sieltä pohjalta polttamaan ja sitt pinnasta ei. Mun veljeni neuvo, ett*

¹⁸⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001377. 2001.

siihen pannaan semmonen peltilevy vielä siihen alapeltiin. Ku sitä johonki lähtiki, niin sitä vielä tuli mäin päältä takasin kahtomaan, että ei vaan jääny kaasupäälle, että jollain tavalla tuli neuroottiseksi. Niin ne teki toisetkin kuulemma. Että sitä pelättiin.

Sähköllä tai kaasulla toimivan lieden käyttöönotto ei ollut täysin vaivatonta, vaan usein se oli pelottavaa. Erityisesti kaasuhelloja pidettiin arvaamattomina. Kun kaasulaitteet alkoivat yleistyä Helsingissä 1900-luvun alussa, varoitettiin kuluttajia kaasun myrkyllisistä ja räjähtävistä ominaisuuksista. Yhtä lailla kuin puuhellaakin, sitä pidettiin vaarallisena, tosin eri tavoin. Samalla lailla ”vaarallisuuden” idea liitettiin myös moniin muihin markkinoille tulleisiin uusiin kodinkoneisiin. (Lepistö 1994, 136.) Ehkä juuri tästä pelosta johtuen kaasutai sähköhellaa ei totuttu käyttämään helposti. Oma isoäitini, joka oli tottunut valmistamaan ruokansa puuhellassa ja puilla lämmitettävässä uunissa, piti sähköuunia lähinnä elintarvikkeiden säilytyspaikkana, vaikkakin keitti toisinaan ruokaa sähköliedellä. Eräällä tapaa totutut keittämisen tekniikat ja uusi keittiötekniologia eivät kohdanneet toisiansa. Esimerkiksi sähkölieden käyttämisen yhteydessä ei välttämättä ymmärretty sitä, että sekin vaatii oman lämmittämisen, eikä ole paistovalmis välittömästi kytkimestä kääntämällä. Seuraavassa haastateltava kertoo joulutorttujen paistamisesta uudessa sähköuunissa:

Haastattelija: Muistat sä sitte, kun muutitte sinne kerrostaloon, niin oliko siellä sitt oikeen jääkaappi tai sähköhella?

Haastateltava (H1996AII): Oli. Siellä oli jääkaappi. Se oli uskomaton. Meillä ei kotona ollut silloin vielä. Meillä oli vaan kellari. Ja se sähköuuni ja sähköhella. Se oli suorastaan ihmeellistä. Ja sitten äiti leipo ensi kerran siellä ja hyvänen aika, miten se tuntu ihmeelliseltä. Ja me valittiin, ei me mitään pullaa tehty tietenkään, kun meillä oli niin hieno uuni. Että jotain erikoista, semmosta mihinkä pantiin rusinoita ja mitä kaikkea siihen pantiin, että se oli joku bostonkaku. Joku tällöinen hienempi kumminki. Kyllä mä muistan, että ne rusinat niin ku pullistu ja kypsy liikaa, mutt se oli oikeen hyvää kyllä. Niin, sittä mä muistan siitä uunista sen verran, että mä tein sitten joulutorttujen silloin ensimmäisenä vuonna. Mä en ymmärtäny, että pitää olla hirvittävän korkea lämpötila, kun kakspuolsataa tai miten se nyt oli siinä. Mutt mä muistan kumminkin, että kun mä niitä torttujen tein, niin mulla valu rasvaa niitä [uunin] jalkoja pitkin alas. Että oli se hirveen ihmeellistä.

Elävän tulen perinne

Uunin ja hellan lämmittämisen taito opittiin kotoa, kun avustettiin kaikenlaisissa pienissä kodin askareissa. ”*Hellan ääressä hääräämistä riitti. Ollesamme pieniä äidillämme oli apunaan kotiapulainen. Olin vanhin tyttäristä ja osallistuin leikkien ohella jo pienenä kodin touhuihin, erikoisesti kesällä. Leikkinä koin työtkin. Kotileikkinä. Äitini oli loistava kokki. Minua kiinnosti ruuanlaitto suuresti. Halusin leikkimökkiin oikean hellan. Äiti lohdutti: Isona saat.*”¹⁸⁷ Sukupolvelta toiselle välittyvä tulenkäsittelyn taito ei kuitenkaan ole ollut keittämisessä riittävä, sillä tulisijan, tulen hallinnan ja keittämisen yhteistoimesta on pitänyt saada henkilökohtaisia kokemuksia. Uunien ja hellojen lämpötilat ja ruuan keittämisajat olivat enemmän naisten kokemuksen kuin keittokirjan ohjeitten varassa. Esimerkiksi *Kotiruuassa* sunnuntaipyörykät, eli pikkupullat kypsennettiin ”*hyvässä uuninlämmössä*”, piparkakut taas *tavallisessa* uuninlämmössä ja erikoisuus wieninleipä ”*kuumassa uunissa*”, Hanna-tädin kakut taasen *miedossa* uuninlämmössä. *Hilda tädin keittokirjassa* ei tuotu esille lämpöön liittyviä määreitä, vaan leivonnaiset käskettiin paistamaan *ruuniksi*, eli ruskeiksi. Paistoaikojat annettiin *Kotiruuassa* vasta 1949. Esimerkiksi sunnuntaipyöryköille suositeltiin 10–15 minuutin paistoaikaa. Tätä ennen kypsymisaika piti tietää sekä kokemuksesta että jatkuvasta kypsennettävän tarkkailusta. Tarkat uuninlämpötilat Celsius-asteina esiintyivät *Kotiruuassa* vuonna 1959 tehdyssä uudistuksessa. Kirjassa annettiin apuvälineeksi taulukko, jossa kokemukseen perustuva lämpötilan tietäminen muunnettiin vastaamaan moderneja sähköuunin lämpömittoja. Hyvin mieto uuninlämpö oli yhtä kuin 125–150 astetta, mieto 175 astetta, keskinkertainen 200–225 astetta ja niin edelleen. Keittokirjassa suositeltiin kuitenkin esimerkiksi ruisleipien paistoon sähköuunin asemasta arinauunia, koska ”se on paras”. Suuria taikinoita ei myöskään taloudellisista syistä kannattanut keittokirjan mukaan paistaa pienissä sähköuuneissa.

Tarkkojen lämpötilojen tarve lukijakunnassa osoittanee sitä, että sähköhelat olivat alkaneet yleistyä Suomessa siinä määrin, että käyttöohjeet ovat tarpeen. Toisaalta monella oli vielä 1950-luvulla käytössään tavanomainen puilla lämmitettävä uuni tai hella. Monelle keittäjänaiselle samoin kuin keittokirjan tekijällekin tulen ja sähkön ”risteyttäminen” näyttää olleen vaivallois-

¹⁸⁷ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001460. 2001.

ta ja haastavaa. Kun sähköhellat alkoivat yleistyä, sovellettiin niiden käyttöön sellaisia tapoja ja oppeja, joita oli kertynyt puilla lämmitettävistä helloista ja uuneista saaduista kokemuksista. Sähköhellaa pidettiin täydellä teholla, koska oli totuttu siihen, että myös puilla lämmittäminen tapahtui samalla tavalla. Kun keittolevyit olivat liian kuumia, saatettiin keittoastia nostaa syrjään liiallisen kiehumisen välttämiseksi samalla tavoin, kuin oli toimittu puuhellankin kanssa. Sähköhellalla olisi kuitenkin mahdollistanut sen, että kytkimestä vääntämällä olisi voitu pienentää lämpötehoa. Tuttu puuhellanreunalla hauduttaminen yritettiin yhdistää sähköllä lämpiävään levyyn. (Ks. Hardyment 1988, 132.) Keskeisintä tässä ristiriidassa oli se, että sähkölieden käyttämiseen ei soveltunut perinteinen tulenkäsittelyn taito, vaan sähkön ja kaasun käsittelyssä tarvittiin uusia toimintatapoja. Eivät edes keittokirjoja kirjoittaneet ammattilaiset osanneet tässä auttaa, vaan niissäkin luotettiin aiemmin hankittuun kokemuseräiseen tietoon: ”*Käytäntö opettaa leipojaa arvostelevaan uunin kuumuuden ja paistamisajan tarkalleen, ellei uunissa ole asteikko*” (KR 1959). On kuitenkin selvää, että myös sähköliesien käyttämisessä tarvitaan kokemusta. Modernit liedet muuttuvat jatkuvasti, joten vanhan sähkölieden käyttäminen saattaa olla ongelmallista. *Keskisuomalaisessa* (14.5.2005) nimimerkki ”Ensin pullat, sitten päreet”, kysyi Veikko vastaa-palstalla sitä, mitä lämpötiloja vastaavat vanhan sähkölieden uunin kytkimen numerot 1–3. Kysyjä oli kokeillut pikkupullien paistoa korkeimmassa lämmössä, mutta ne paloivat. ”Veikko” pyrki selvittämään uunista perustietoja, mutta ei kyennyt antamaan oikeaa vastausta uunin lämpötilakysymykseen. Hän pyysikin lukijoita kertomaan mahdollisesta kokemuseräisestä tiedosta, joka liittyy 1950-luvulla tehtyjen sähköuunien käyttämiseen. ”Paistetaanko korput kolmosella ja kakut kakkosella ynnä muut ykkösellä, vai kuinka?”

Jaques Le Goffin mukaan ihmisellä on taipumus käyttäytyä niin, että uutuuteen sidotaan vanha mentaliteetti. (Ks. Knuutila 1994, 60; myös Shils 1981.) Yleensä tämäntapaista pidättäytymistä vanhoissa käytänteissä on etnologiassa määritelty vitkasteluksi ja nimetty uutuuksia vastustavat yhteisöt vanhoillisiksi. Uuden vastustutamisen onkin katsottu riippuneen asenteista, ei välttämättä siitä, etteikö esimerkiksi uusia koneita olisi opittu käyttämään. (Ks. esim. Räsänen 1978.) Keittämisen tekniikoiden suhteen voidaan kuitenkin ajatella niin, että kun ne ovat Marcel Maussia (1979) mukailleen tulleet eräällä tapaa kehon ’luontaisiksi’ taipumuksiksi, on täysin järkevää koettaa

kokemuksen luomia tapoja suhteessa uutuuksiin. Totutut toimintatavat on menneisyyden kokemusten myötä todettu toimiviksi ja tehokkaiksi. Toisaalta ei ollut olemassa niitä kokemuksia, joita uusi väline vasta käytön myötä synnyttää.

Meillä oli tuota keittiössä hella ja sitte tuvassa oli uuni ja siellä sitte. Siellä ku leivottiin ni ja sitte ku leivottiin ni sitten laitettiin sitä semmosta imeläläättikkoo leipomuisten jälkeen uuniin. - - Kun lähettiin marjaanki ni laitettiin se uuniin se laatikko siks aikaa ja - - Se oli hyvää sitte ku tultiin sieltä, niin ei varmaan näitä mitä näissä [sähkö]helloissa tehään niin ei varmaan ole niin hyvää.

Vieläki tosiaan tulee mieleen että se oli oikeen ja tietenki ku se oli tuota semmosta pientä lämpöä ni se imelty siinä. (H1996BI).

Irma Vilkuna (1974, 147) kirjoitti, että Järvisseudulla muuratut uunin ja hellan yhdistelmät tulivat muotiin 1930-luvulla. Yhdistelmä edusti tuona aikana modernia keittämistä. Vastustus uudistusta vastaan oli kuitenkin melkoinen ja moniin taloihin saatiin uunin ja hellan yhdistelmä vasta vanhempien sukupolvien kuoltua. Vastustus saattoi perustua kustannuskysymyksiin. Toisaalta takkamuurien purkua vastaan olivat erityisesti vanhatemännät, joiden keittämisen tekniikat perustuivat juuri elävän tulen ja hiilloksen hallintaan. Vanhemman väen keskuudessa takalla valmistettua ruokaa pidettiin myös paremman makuisena kuin hellalla tehtyä. Vilkuna arvelee, että tämä johtui siitä, että takalla keitettäessä moniin ruokiin tuli lievä savun ja pohjaan palaneen maku. Kun tätä havaintoa vertaa käytettävissä oleviin aineistoihini, voidaan sanoa, että lapsuudessa opituilla tavoilla on suuri merkitys siinä, pidetäänkö parhaimpana takassa, hellalla vai sähköliedellä valmistettuja ruokia. Elävä tuli on tässä mielessä ehdoton keittämisen maunantaja. Kukaan ei muistele nostalgisesti lapsuutensa sähkö- tai kaasuliesiä, vaikka niillä on ollut hyvin suuri merkitys keittämisen tekniikoihin. Christina Hardyment (1988, 134) kirjoittaa, että yhä edelleenkin käydään kiistaa siitä, millainen liesi kypsentää parhaiten. Ammattilaisten keskuudessa keskustellaan kaasun- ja sähköliesien paremmuudesta tai siitä, millaisiin toimiin ja millaisille raaka-aineille ne parhaiten sopivat. Kotikeittiöissä puolestaan mietitään sitä, tuleeko parempaa ruokaa puu- vai sähkölämmitteisissä uunissa ja helloissa. Sen sijaan mikroaaltouuni, joka perustuu sellaisille tekniikoille, joita ei arkijärjellä usein ymmärretä, on edelleen marginaalisessa asemassa ruuanvalmistuksessa. Sitä käytetään kuitenkin paljon valmiiden ruokien läm-



Entisajan tulipesä. Kuv. Ahti Rytkönen. – Keski-Suomen Muustiarkisto, Ahti Rytkösen kuvakokoelma.

mittämiseen ja näin ollen se edustaakin sellaista modernia keittämisajatusta, jossa ruokaa ei enää lainkaan valmisteta kotona.

Lieden ja uunin lämmittämisen ja tulenhallinnan monimutkaiset tekniikat puumateriaalilla eivät sellaisenaan enää kuulu keittäjänaisten pääasiallisiin tekniikoihin, mutta ne ovat silti merkittävä osa keittämistä. Nykyisin moni sähkö- tai kaasulaitteella suoritettava keittämiseen liittyvä toimitus arvioidaan kehollisesti, vaikka mittarit ja kellot ovatkin tulleet apuvälineiksi: rasvan lämpötilaa paistinpannussa tai upporasvassa keitettäessä kokeillaan pienellä leivänkappaleella, ei niinkään mittareilla. Paistettaessa leivonnaisia voidaan osin luottaa kelloon, mutta lopputulos arvioidaan kuitenkin tekijän aistien avulla. Kypsiä leipiä voi mitata kehon kaikilla aisteilla. Tuntuuko leipä painavalta käsissä? Näyttääkö pinta ruskettuneelta ja kypsältä? Kumiseeko leivän pohja ontosti koputettaessa? Tuoksuuko kypsälle ja hieman palaneellekin, maistuuko leivälle? Kypsyysasteen arvioinnissa tarvitaan sitä kokemusta, jonka on painunut muistiin, tunto-, näkö-, kuulo-, haju- ja makuaistien välityksellä tehtyjen havaintojen pohjalta.

Tulentekemisen ja -käsittelyn taito liittyvät arkikeittämiseen edelleenkin ideologisella tasolla. Ihminen, tuli ja koti sitoutuvat yhteen. Joseph Rykvertin (1993, 47) mielestä kodin ei tarvitse olla mitään rakennettua, kuten talo, vaan se voi olla pelkästään tulisija jossain ulkosalla – paikka lämmitellä ja keittää, kokoontumispaikka, polttopiste. Uno Harvan (1948, 343–345) mukaan alkeellisin suomalainen koti oli maapohjainen kota, jonka keskellä oli tulisija. Se on ollut perhekunnan keskus ja tuli sen tärkein tunnus. Tuli on sekä suojellut pahoilta henkiolennoilta että antanut kotoisen lämmön ja mahdollistanut samalla monenlaiset taloudelliset toimet. Itse kodinhaltijan uskottiin asuvan uunissa tai liedessä, olipa tämä tulisija sitten kuinka alkeellinen hyvänsä. Harvan (1948, 327–329) mukaan liesi on ollut kodinhaltijan palttonnan keskus ja samalla uhrialttari. Tätä yhteyttä kotilieteen suomensukuisilla kansoilla on ollut tapana varjella niin, että asumusta vaihtaessaan tai perhekunnan jakaantuessa on otettu mukaan tulta ja tuhkaa vanhan kodin liedestä. Toisinaan on otettu myös tulisijan alla ollutta multaa. Tulen, tuhkan ja mullan mukana vienti on Harvan mukaan osoituksena jostakin salaperäisestä ja erottamattomasta yhteydestä, joka perheväellä on katsottu olevan lieteen ja asunnonalaiseen maahan. Tästä syystä Harva uskoikin, että ”sen vuoksi se [tuli, tulisija] joutui jo ammuin monenmoisten pitämysten kohteeksi”. Kotiliettä tuli kohdella hyvin, ei loukata eikä häväistä, eikä edes torua, eikä sitä ”ennen vanhaan” saanut ollenkaan vedellä sammuttaa, muussa tapauksessa saattoi tuli polttaa koko asumuksen tai langettaa ”tulen vihat” loukkaajan niskaan. Uno Harvan ja Joseph Rykvertin ajatukset liittyvät siihen kiinteään yhteyteen, joka kodilla tai pikemminkin kodin idealla katsotaan olevan tulen ja tulisijan kanssa. Sama yhteys on edelleen olemassa tulen, kodin ja valmistettavan ruuan välillä. Ilman hellaa, jossa keittää, ei ole myöskään kotia: [Evakossa ollessa Alajärvellä] ”*sitt aina odotti vuoroaan äiti, äiti, tuota että pääsi keittämään talonväen jälkeen. Mä muistan, vaikeetahan se tietysti oli ja kauheeta. Äiti itki ja keitti sitten. Kun oli oma koti ollu ja hella niin se tuntu niin kauheelta.*” (H20001LS.) Oma koti, äiti ja hella ovat tässä mielessä yhtä.

Keittämisen kehoisuus

Merkkejä, huomioita, päätelmiä

1800-luvun keittäjänasein habitukseen ovat kuuluneet osin sellaiset tekniikat, joita ei välttämättä enää nykyajassa tarvita. Hän on ollut kasvattaja, keräilijä sekä vankka polttopuiden ja vesien kantaja. Hän on nostellut raskaita patoja ja säilytysastioita, hakannut ja nuijinnut lihoja, tapanut tarvittaessa sekä osannut käsitellä vaarallista tulta. Toisaalta keittäjänainen on ollut myös luonnossa kulkija, tuleentuneiden kasvien tarkkailija ja virtaavien vesien etsijä. Hän on luonnoltaan ollut myös omien keittämistekniikoidensa mitta.

Jo ennen säilöön panon ja varastoinnin toimia – jotka olivat aivan oleellisia kotikeittämisessä 1800-luvulla – on havainnointu sitä luonnonympäristöä, josta ruoka oli peräisin. Havaintojen perusteella määriteltiin oikeat ajat onnistuneelle sadonkorjuulle ja säilönnälle. Keittäjänainen tarkkaili muun muassa tuleentumisen asteita ja päätti niiden perusteella sen, mitä kullekin korjattavalle on missäkin vaiheessa tehtävä. Punaisia ja mustia viinimarjoja noukittaessa ”*kaikkein tuleentuneimmat marjat leikataan oksista*”, mutta kun tehtiin hilloa valkoisista ruusunmarjoista, tuli ne poimia tuleentumattomina. Tuleentumisasteen lisäksi piti seurata mahdollisia hallaöitä ja pakkasen vaikutusta kasveihin. Puolukoille oli hyväksi, jos ne olivat ”*hallan-panneita*”, sen sijaan *Panskan-lyöti* (sipuli) tuli nostaa jo ennen yöpakkasia. Sopivat tuleentumisajankohdat ja hallanvaarat puolestaan ovat ohjanneet parhaina pidettyihin kylvöaikoihin: ”*Suolattawa penaatti (pinaatti) pitää oleman niin myöhään kylwetty, että se wasta syyskuusta on täysi-kaswosta*”. Lisäksi pinaatti tuli poimia lämpöisenä päivänä, ettei se olisi nihkeä tai ”*lauhtunutta*”. Kurkku-satoa piti puolestaan tarkkailla jatkuvasti sen kypsymisen aikaan, jotta ne ”*eivät pääsisi siemenille*”.

*Silloin [lapsuudessa] vartioitiin vainioita pakkasen vaaroilta, sillä turva oli niihin aikoihin kotipellon tuotteissa. Ulkoa ei apua tullut.*¹⁸⁸

Tieteellisiin havaintoihin perustuvien sääennusteiden ja modernien lämpömittarien puutteessa jouduttiin turvautumaan muihin keinoihin määrittelyssä sopivia kylvö- ja sadonkorjuu-aikoja. Ilmojen oikullisuutta pyrittiin ennakkoimaan. Etnologian parissa on puhuttu ”enteiden ottamisesta”, eli sää-

¹⁸⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001306. 2001.

tilojen ja tulevan satovuoden ennustamisesta erilaisten merkkien perusteella. Erityisesti vuodenvaihteen tienoilla on pyritty tekemään koko vuotta koskevia ennusteita. Jos taivas oli kirkas ja tähtinen, tiesi se erinomaista sieni-, marja- ja ohravuotta. Aamurusko puolestaan ennusti pyryistä talvea. Mikäli puut olivat huurteisia ja lumisia, olivat kesällä tähkät täynnä jyviä. (Vilkuna 1978, 18.) Lyhytkantoisempia ennusteita tehtiin esimerkiksi edellä mainittujen hallaöiden suhteen. Kylmän vaara oli suuri elokuun puolivälissä Laurin päivän tienoilla, joten päivä oli säiden suhteen merkittävä ja huomion arvoisen ilmojensa puolesta. Mikäli Laurista päästiin ilman hallaa, oli odotettavissa lämmintä syyskuun lopulle Mikkeliin saakka. Laurina on myös tarkkailtu tähtitaivasta ja tähdenlentoja, joita on nimitetty Laurin kyneleiksi. Pilvetön yötaivas on monien muiden merkkien ohella enteillyt katselijalle kauniita syysilmoja. (Vilkuna 1978, 200.) Toini-Inkeri Kaukonen (1946, 46–47) toi esille tutkimuksessaan pellavan ja hampun muokkauksesta Suomessa, että pellavan kevätkylvön oikeaan ajankohtaan kiinnitettiin eri maissa erityisen paljon huomiota. Pellavan sopivana pidettyyn kylvöaikaan liittyikin runsaasti kansanomaisia merkkejä. Merkit perustuivat osin luonnonilmiöihin, mutta myös kalendaarisiin, eli nimipäiviin liittyviin ajankohtiin. Luonnon merkeistä tuomen kukkimisella ja kukkimisajankohdalla on ollut pellavankylvössä suuri merkitys. Tuomen kukinta on vaihdellut säiden mukaan, mutta ajoittunut touko-kesäkuun vaihteeseen. Sama merkki on ollut tavanomainen Ruotsissa, Virossa ja Latviassa. Sen sijaan Keski-Euroopassa on seurattu muita kevään kukkia sen kollektiivisen kokemuksen perustella, joka kussakin erilaisessa luonnonympäristössä on ollut tarpeen. Näin ollen tapa ottaa enteitä luonnosta on ollut varsin rationaalista, vaikkakin erilaista kuin nykyisin. Ihminen on osannut aiempien sukupolvien kokemusten myötä suhteuttaa tekemisensä ja havaintonsa luonnon oikullisuuteen ja monimuotoisuuteen.

Kansanomainen keittäminen sekä tulen tai luonnonkäsittelyn tekniikat tuovat esille erityisen tietämisen muodon. Carlo Ginzburg (1996) kirjoittaa muinaisista mesopotamialaisista, jotka ennustivat tulevaisuutta mistä tahansa näkyvistä merkeistä, muun muassa taivaan tähtikuvioista, ihmisiin luomista tai muista luonnonilmiöistä. Uskottiin, että mesopotamialaisilla jumalilla oli valta kommunikoida alamaistensa kanssa juuri noiden erilaisten merkkien välityksellä. Ennustajan tehtävä oli sekä tulkita näitä merkkejä että kertoa viestistä – tulevista tapahtumista – edelleen. Nämä mesopotamialai-

sennustajat Ginzburg rinnastaa metsästäjiin, saaliin jälkien seuraajiin, jotka ”saveen painautuneesta jäljestä”, karvahaituvasta, kuolavanasta tai jostain muusta eläimen jättämästä merkinstä hahmottavat sitä, mikä oli jo tapahtunut. Yhteistä tälle tulevaisuuden ennustamiselle ja menneisyyden tietämiselle oli näkyvien merkkien tulkitseminen. Ginzburg liittää mesopotamialaisen ennustustaidon, metsästäjän jälkien seuraamisen kyvyn sekä muutaman tieteidenalan luonnon – kuten lääke- ja oikeustieteen – johtolankoihin tai ennustuksiin perustuvaan tietojärjestelmään nojaaviksi toimiksi. (Ginzburg 1996, 47–48.) Metsästäjän tieto – joka toimii eräänlaisena metaforana tälle tietokäsitykselle – perustuu näkymättömän kuvittelemiseen merkkien perusteella. Se nojautuu jatkuvaan luotteluun, tulkitsemiseen ja luokitteluun, toimiin, jotka koskettavat mitä pienimpiäkin havaittavia jälkiä. Näiden jälkien yhdistäminen ja niitä seuraava monimutkainen päättely tapahtuu salamanopeasti tilanteessa. (Ginzburg 1996, 45.)

Carlo Ginzburgin hahmottelema semioottinen tietokäsitys muistuttaa eräällä tapaa sitä kehollista tietämistä, jonka Michel Polanyi on määritellyt hiljaiseksi tiedoksi, eräänlaiseksi ”suoraksi tiedoksi maailmasta”. Hiljainen tieto (tacit knowledge) on Polanyin (1973, 4) mukaan formuloimatonta, osin ei-eksplisiittistä tietoa, joka jatkuvasti vaikuttaa ihmisen toiminnoissa. Usein käytetty esimerkki hiljaisesta tiedosta on polkupyörällä ajaminen. Lähes jokainen meistä osaa ajaa polkupyörällä, mutta taidon perinpohjainen selittäminen on vaikeaa. Keho vain jollain tavoin tietää, kuinka suoritus tehdään. Samankaltainen hiljaisen tiedon esimerkki on myös tanssiminen. Tanssija saattaa unohtaa askelkuviot, mutta musiikin alkaessa soida keho silti muistaa sen, kuinka tanssitaan ja askeleet otetaan (ks. esim. Sachs Norris, 2001, 112). Keittämisen saralta esimerkkinä voisi toimia pullapitkon letittäminen neljällä säikeellä. Toimitus on pääosin mahdollista kuvata piirtämällä, muttei pelkästään ääneen kertomalla. Työn voisi parhaiten selittää tekemällä, letittämällä pullapitko. Toinen esimerkki ruokakulttuurin parista on taikinan teko: ohjeessa voidaan summittaisesti määrätä taikinaan käytettävä jauhomäärä, mutta sopivan annostuksen tietää vain käsin koskemalla. Ja huomiioon on otettava myös se, mihin tarkoitukseen pullataikina tehdään; letitettävään vehnäseen, pikkupulliin, korvapuusteihin vai piirakkapohjaan. Jauhomäärän ja käden ”muistin” yhteistyö – ja muut leivontaan liittyvät erilliset toimet – eivät kuitenkaan ole havainnon keskiössä, vaan jäävät eräällä lailla sivuun, hiljaisen tiedon asemaan suhteessa kokonaissuoritukseen. (Vrt. Po-

lanyi 1976, 334–335). Etnologisen tutkimuksen piirissä Kustaa Vilkuna (1975, 339–41) antoi esimerkin edellä esitetyistä tietämisen muodoista tutkimuksessaan lohenkalastuksesta. Hän toi esille ”näöstä pyytämisen”. Se oli ihmisen alituista läsnäoloa vaativa ikivanha pyyntitapa, jota esimerkiksi koltat käyttivät pyydystäessään merilohia. Kun pyydys oli saatettu valmiiksi, istui rannalle sopivasti suojautunut vartija, yleensä nainen, joka tarkkaili veden pintaa. Kun hän huomasi vedenkalvossa lohen evän aiheuttaman vireen, pyynti saattoi alkaa. Kalastaminen, metsästäminen, pellavan kylväminen ja sadon tuleentumisasteiden havaitseminen perustuivat jatkuvaan luonnon tarkkailuun, merkkien etsimiseen ja huomaamiseen ja samalla myös pyydystettävän tai metsästettävän luonnon tuntemiseen. Kustaa Vilkuna (1958, 125) luonnehti tätä ihmisen, ympäristön, tekniikan ja olosuhteiden väistämätöntä yhteenkietoutumaa hallitsevaksi piirteeksi kaikille ihmisen käytännöllisille toimille. Myös keittämisessä on toimenä samankaltaista. Ruuanvalmistuksen suhteen on seurattava erilaisia merkkejä sekä raaka-aineiden kasvattamisvaiheessa että itse ruokaa valmistettaessa. Keittämisessä ei merkittävää olekaan se, millaisia mittoja siinä käytetään vaan kuinka yhdistää merkki, havainto ja kehon tekniikat.

Mittaamisia

Keittämisen toimissa sekä tulen hallinnassa ja ruoka-aineiden käsittelyssä mittana ovat siis olleet havainnot luonnosta, keitettävästä, mutta myös ihmisestä itsestään. Kansanomaista keittämistä voidaan kutsua – samalla tapaa kuin Vilkunan kuvaamaa kalastustakin – näöstä keittämiseksi. Arkikielessä puhutaan muun muassa huntturissa¹⁸⁹ tai summanmutikassa keittämisestä. Ehkä juuri tästä syystä kansanomaista keittämistä määritellään usein niin, että siihen eivät lainkaan kuulu mitat ja mittaaminen. Kannakselaisia ruokia käsittelevän keittokirjan alkusanoissa kirjoitetaan kansannaisten valmistamista ruuista seuraavaa. ”Kansanomaisesti ruokaa valmistettaessa ei mittoja käytetty. Emännät valmistivat ruokaa vanhojen tapojen ja tottumusten mukaan: sormituntumalla, silmämäärällä, avokopralla, täyve käe kans.” (Sepänen-Pora 1979 [1962], 10, 17–18.) Tällöin puuttuvilla mitoilla tarkoitetaan

¹⁸⁹ Taidehistorioitsija Auli Jämsänen (2004) kertoi äitinsä luonnehtineen omaa keittämistapaansa huntturissa keittämiseksi.

yleensä vakiintuneita ja kaikille yhteisiä mittajärjestelmiä, jotka nykykeittämisessä ovat veto- ja painomittoja, sekä lämpötilojen tai ajan moderneja määreitä. Keittämiseen on kuitenkin aina sisällynyt keskeisenä osana mittausmittaaminen, mutta se on perustunut ja perustuu edelleen pääasiallisesti oman kehon mittoihin tai sellaisiin aistein tapahtuvaan ruokaympäristön tarkkailuun, jota aiemmin kuvasin.

Kansanomaista keittotaitoa tutkittaessa on kiinnitetty huomio siihen, miten vaikeata on ollut muuntaa ruokaohjeet kaikille ymmärrettäviksi ohjeiksi. Ehkä se on johtunut juuri siitä, että ei ole ollut käytössä yhdessä sovittua ja yhtenäistä mittajärjestelmää. Maisteri Aino Lampisen toimittamaa *Karjalaista keittokirjaa* pidettiin ensimmäisenä ”yrityksenä esittää kansanomaiset ruoat valmistusohjeiden muodossa”. (Vilkuna 1953, 5.) Vaikeus ohjeiden saattamisessa kirjalliseen muotoon johtuu kuitenkin niistä erityisistä mitoista, joita kansanomaisessa keittämisenä on tapana noudattaa. Kansannaisten käyttämät mitat ovat aina luonteeltaan kunkin tekijän mukaiset ja näin ollen vaihtelevat. Seuraavassa ruisleivänteko-ohjeessa kirjoittaja yrittää kirjoittamalla kuvata sitä, kuinka taikina tehdään ja miten paljon aineksia siihen tulee käyttää. Yleensä kertoja on tehnyt taikinaa ”summan mutikassa”, mutta mitannut tähän ohjeeseen varta vasten ainekset ja kirjoittanut ohjeen ylös:

Laitan ruisleivän juuren seuraavasti; hapatinta 4 kanamunan koko 4 litraa haaleaa vettä, 250 gr palaa hiivaa ja 1,250 kg ruisjauhoa/ vatkaan hierimellä liemikoksi ja aamulla kun teen juuren, vatkaan päivällä monta kertaa hierimellä ja jätän yöksi korvon liinan alle happanemaan, juuri ei saa olla sakeata se muuten kuohuu korvon laitojen yli, vetelänä se pysyy taikinassa eli korvossa. Aamulla sitten kun näkee laidoista taikinassa, että juuri on kohonnut yön aikana, niin sitte sekoitetaan ruisjauhoja sakeaksi puuroksi niin kuin vain hierimellä saa/ se on taikinan vastuuta sitten kun (nostatus, kohoitus, ja/tai vastuujuuhojen kanssa) taikina on kohonnut, pannaan 1 rkl suola loput jauhot alustaan taikinaan, sen juuren lisäksi vastuu ja alustus jauhot/ ruisjauhoja 5 kiloa kuluu siihen, siitä taikinasta tulee toistakilosia leipiä 5 kpl, nyt vasta mittasin tätä kirjoitusta varten nämä ainekset, muutoin olen tehnyt summan mutikassa käden tunnon perusteella. (JpaS 402–403.)

Vaikka tekijä antaa lukijalle kaikki tarvittavat leipomista kuvaavat mitat, on teko-ohjeessa silti aukkoja niissä tekemisen kuvauksissa, joita ei pystytä muuntamaan sovittuun ja viralliseen mittajärjestelmän mukaisiksi. Millainen on esimerkiksi rakenteeltaan tekijän kuvaama ”liemikko”? Taikinan kohoamis-

astetta joudutaan tarkkailemaan taikinantekoastian laitojen ja taikinamäärän suhteesta, eikä katsomalla kellosta sopivaa nostatusaikaa. Myös ohjeen loppuosassa, jossa kertoja käsittelee paistamisprosessia, ei enää ole voitu antaa tarkkoja mittoja uunin lämmöstä, paistamisajasta tai sopivasta kypsyyssasteesta:

Uunin perällä olleet leivät tulevat uuninsuupuolelle ja suupuolelta peremmä, että paistuvat tasaisesti ja jos uuni on kuuma niin voidaan jättää uunin suu roolleen loppupaistamisen ajaksi. Tunnin kuluttua leipä on kypsää jos pohjaan koputtaessa kopajaa” (JpaS 404.)

Kokki-kirjassa keittämisessä käytettävät mitat kohdistuvat määriin, aikaan, lämpötilaan, muotoon ja ruoka-aineiden laatuun. *Kokki-kirjassa* mittoina käytettiin ihmiskehon lisäksi myös sitä kodin välineistöä, joka on saatavilla; tuoppia (joka on ollut myös virallinen vetomitta), lusikkaa, veitsenkärkeä tai teekupillista. Toisaalta myös kaupankäynnissä esiintyneet mitat – kuten naula, kortteli ja luoti – ovat yleisiä vanhoissa ruokaohjeissa. Edit Hörändnerin (1981, 130–131) mukaan keskieurooppalaisissa keittokirjoissa käytettiin 1700-luvulla lähinnä vetomittoja ja mittalaitteina olivat usein kahvikupit, lasit ja muut keittiö- tai tarjoiluvälineet. Ja varsin tavallista oli, että mitta oli pelkästään ”vähän jotain” tai ”hyvä pala” jotain raaka-ainetta. Keittokirjoissa luotettiin keittäjien arvostelukykyyn, aisteihin ja kokemukseen. Suurin osa vanhoissa keittokirjoissa käytettävistä mitoista onkin sellaisia, että ne tulevat ymmärretyksi lähinnä aistein. Ne ovat olleet keittämisen apu ja mittari monessa työvaiheessa. Kananmunien laatua on tarkkailtu kielen ja tuntoaistin tai näköaistin avulla. ”*Kielenpäässä sopii koittaa, ennen keittämistä, jos munat ovat pahentuneita taikka ei: se muna, jonka molemmat päät tuntuu kielenpäähän kylmäksi, on pahentunut, mutta se on pahentumaton, jonka pieni pää on kylmä, ja wahwa pää lämmin - - Munien hyvyys nähdään myös wedessä: pahentumattomat wajoowat weden alle, mutta pahentuneet pysywät weden päällä.*” (KK, 58.) Jauhojen hyvyys eli sakoluku¹⁹⁰ tai jauhojen leipoutuvuus ”*tutaan seuraawasta kokeesta: jos wedestä ja jauhoista käsissä tehty kyrsä kowenee ilmasta ja sitte wenny wetäessä, katkeemata, niin owat juhut hywiä; mutta jos kyrsä tarttuu sormiin ja katkee wetäessä, owat jauhot huonoja. Waikk’ ei rukiisista jauhoista tule niin sileää ja wenywäistä*

¹⁹⁰ Sakoluvulla mitataan jauhojen itävyysastetta, joka vaikuttaa leivotun tuotteen ominaisuuksiin. (Ks. <http://www.kttk.fi/data/vila/Laatutekij%C3%A4/sakoluku.html>.)

kysyä kuin nisuista, niin eriää se kuitenkin, parahultasesti waiwattuna, sormista, jos jauhot owat hywiä.”

Määrämitat ovat hyvin monimuotoisia alkaen yksinkertaisista kappaleluvuista ja päätyen mittoihin, jotka ovat niin yksilöllisiä ja keittäjän mielen mukaisia, ettei niitä voi moderneilla mitoilla – eikä ehkä tekstuaalisestikaan – mitenkään kuvata. *Kakko-puljonkia* eli *Liemikakkoa* (Bouilloin de Poche) valmistettaessa käsketään härän ja vasikan lihan ohella keittää *kaksi taikka kolme vanhaa kanaa luineen*. Kalakeiton liemeen lisätään maitoa *mieltä myöten* ja *Saakukryyni-soppassa* puolestaan saa olla *mielenperäinen* makeus. Ihmiskehosta tai muista ’luonnollisista’ mitoista peräisin olevista määreistä esiintyy seuraavia esimerkkejä: hyppysellinen, kourallinen, kananmunan kokoinen palanen ja sormenvahvuinen. Nykykeittäjälle jää hieman epäselväksi, millaisia mittoja ovat olleet *muutama* inkiväärin *rippula*, *suuri nökkälä* voita sekä *pieni tukkula* persiljaa. Asiayhteyksistä voi kuitenkin päätellä, että pieni tukkula persiljaa on yhtä kuin muutama oksa, rippulat kenties hentoisia kuivatun inkiväärin palasia. Suuri osa mitoista viittaa kuitenkin kokeneen keittäjän ’sormituntumaan’. Se puolestaan edellyttää sekä aiempaa kokemusta keittämisestä että jatkuvaa kaikilla aisteilla tapahtuvaa keittämisprosessin seuraamista. Kun valmistetaan kananlihasoppaa *Riiskryyneistä*, ei ryynejä tule laittaa *niin paljon, että liemi liian sakeaksi tulisi*. Kalaketto tulee maustaa (ja maistaa) *parahultasen* suolaiseksi. Kun tehdään suolaliemi häränrinnalle, niin *hyvässä kaiwo-wedessä keitetään suoloja sulaksi niin paljon että muna pysyy päällä*. Myös muotoon, ulkonäköön ja ruuan rakenteeseen viittaavat määreet tai mitat ovat samankaltaisia ja yleensä näköaistimuksille perustuvia. Kaali tulee keittää *keltasen-ruskeaksi*, puurosta ei saa tulla liian *pakaraa* eli paksua. Liha käsitellään *nätin luontoseksi*, hakataan *kauniiksi* tai *pikkusiin koreisiin* palasiin.

Tarkat ainesmäärät annettiin *Kokki-kirjan* ohjeissa vain leivonnaisille. *Leipä-Torttua* (KK, 97) tehdessä ”*wiisitoista munan ruskuaista, kaksi walkuaista ja naula sokeria sekotetaan yhtäälle päin, siksi että rupee kuohumaan, jona siihen lisätään naula [425 g] warittuja ja pienennettyjä makosia manteleita, ja luoti [13 g] warittuja pienennettyjä karwaita manteleita, niin myös 12 luotia [160 g] pienennettyä ja seulottua kakkoa, hiukan kanelia ja raastittuja sitruunan-kuoria.*” Leivontaohjeet sinällään ovat poikkeus muusta ruuan valmistamisesta, koska useimpien makeiden leivonnaisten tekeminen on vaatinut keittämistä tarkemmat ainesuhteet. Keittokirjoissa juuri leivon-

taohjeet ovat myös niitä, joita taitavakin keittäjä joskus tarvitsee. Käytössä olleissa vanhoissa keittokirjoissa leivontaohjeet ovat yleensä niitä, joita näytetään eniten tarvittavan, ja joihin keittokirjoissa tehdään yleensä pysyviä merkintöjä. Toisaalta makeiden leivonnaisten tekeminen ei ole ollut jokapäiväistä ja arkista puuhaa, vaan niitä on tehty juhliin ja erityistilaisuuksiin. Tällöin taitavakaan keittäjä ei ole pystynyt pitämään reseptejä muistissaan, vaan on tarvinnut muistiinpanoja.

Ruuanvalmistukseen käytettävän tai kypsymisen vaatiman ajan mittaamisessa käytetään joissain *Kokki-kirjan* ohjeissa kelloa tai mahdollista tiimalasia. Yksinkertaisimmillaan ruoan valmistamisen vaatima aika ilmoitettiin niin, että se on *kiehuttuaan walmista* tai että pavut ovat kypsiä sen ajan kulluttua, kun ne *pehmitäksensä tarwittewat*. Mikäli jotain viitteitä tarvittavasta kellonajasta annettiin, olivat nekin väljiä, kuten *puolisentoista tuntia, muutamaman minuutin kiehuttua, ei neljättä osaa tuntiakaan kiehuttua, on soppa walmista* tai *kaksi runsasta tuntia*. Keittämisen ajan mittaamisessa tärkein väline oli keittämisprosessin eri vaiheiden seuraaminen ja vaiheiden suhteuttaminen toisiinsa sekä niihin tavoitteisiin, joita keittäjä oli ruuanvalmistukselle asettanut. Ruokaohjeet ovat kirjassa arjen kulun mukaan eteneviä pieniä kertomuksia, jotka sitovat keittäjän aisteineen mukaansa ja samalla kuvaavat keittämisen ajan kulkua. Myös ruokaohjeiden ilmaisutapa muodostui keittämisen tapahtumia seurailevaksi kuvaukseksi, toisin kuin nykyiset keittokirjojen ruoka-ohjeet, joissa tekeminen alkaa raaka-ainesten varaamisesta ja niiden punnitsemisesta.

N:o 1 Tawallista puljonkia elikkä lihalientä/ Hywäksipestyä härän-lihaa pannaan puhtaaseen kattilaan kiehumaan umpikannen alle hyppysellisen suolan kanssa, ja niin paljon wettä, että liha on peitossa. Sitte kuin kiehuessa maanto on päältä kuorittu, pannaan sekaan hiukan kokonaisia kryytipipuroita, pari palasta inkivääriä, yksi puurlaukka ja persiljanjuuri. Kuin liha on kypsynyt ja liemi tullut parahultaisen wäkewäksi, niin kuurnataan (elikkä siilataan) se jäähtymään taajaan ruokasiwilän elikkä liinasen läpitse ja kuoritaan sitte kaikki ~~ras~~swa päältä pois Tätä lientä, joka nyt on walmista, kutsutaan puljongiksi. Jos puljonki tahdotaan sopaksi, niin käristetään, taikka sulatetaan, sekasin voita, jauhoja ja hiukan pienennettyä persiljaa, jota kaadetaan sitte liemeen ja sekotetaan wispilällä sekasin. Tämä on kiehuttuansa walmista, ja eteentuotawa paistettujen leipä-pytkyjen joukossa taikka kokaroiden.

Voitaisiin yksinkertaisesti sanoa, että keittämisen mitat 1800-luvulla perustui lähinnä kehollisiin ja aistinvaraisiin mittoihin, kun mittalaitteita ylipäättään oli vähän tarjolla, eivätkä yhtenäiset mittaussjärjestelmät olleet vielä yleistyneet.¹⁹¹ Asia ei kuitenkaan ole näin yksiselitteinen. Nimittäin ne kehon tekniikat, jotka ovat syntyneet aikakausilla ennen virallisia mittajärjestelmiä, ovat tulleet vakiintuneeksi osaksi vakuuttavan keittäjän habitusta. Taitava keittää aina kehollansa, olipa hän keittiömestari tai yksi keittiönaisien kansasta. (Vrt. Fine 1996.) Keittäminen on ollut ja on edelleen jatkuvaa kaikkien aistien, kehon liikkeiden, keittämisen välineiden ja keitettävän suhteuttamista. Keittäjänaisen kehon tekniikat erityisesti suhteessa raakaan, keittämistä vaativaan orgaaniseen materiaaliin, tuovat esille Roosin ja Rotkirchin (2003, 35) ehdotuksen habituskäsitteen ulottamisesta viittaamaan luonnon ja kulttuurin vuorovaikutukseen tietystä sosiaalisessa ja historiallisessa kontekstissa. Tällaiset kaikkiin aisteihin perustuvat keittämisen tekniikat muistuttavat yleisen habituksen – eli meidän kaikkien yhdessä jakamiemme inhimillisten kehollisten kykyjemme – piirteistä, joista muodostuu kullekin kentälle ominaisia monikerroksisia erityisiä habituksia historiallisten, kulttuuristen, sosiaalisten ja taloudellisten olosuhteiden myötä. (Ks. Roos ja Rotkirch 2003, 36.)

Kokemuksen merkityksestä

”Kaada vehnä jauhoja kasaksi pöydälle. Nonna Calzinolta peritylle vanhalle tammipöydälle, joka on monen monien vuosien jokapäiväisestä käytöstä hankaantunut kirkkaan kiiltäväksi. Ei liikaa jauhoja. Eikä liian vähän. Täsmälleen oikea määrä. Hienoa jauhoa, jonka papà Grazzi on Mascalissa jauhanut durumvehnä jauhoista. Sirottele sekaan merisuolaa, reilunpuoleisesti. Lisää tuoreita munia ja muutama ylimääräinen keltuainen, sen verran kuin siihen jauhomäärään tarvitaan, sekä hyvää oliiviöljyä ja pieni tilkka kylmää vettä. Sekoita sormin nesteet jauhoihin, kunnes ainekset yhdistyvät sileäksi taikinaksi. Munat saattavat tuntua käteen niljakkailta, mutta se on luonnol-

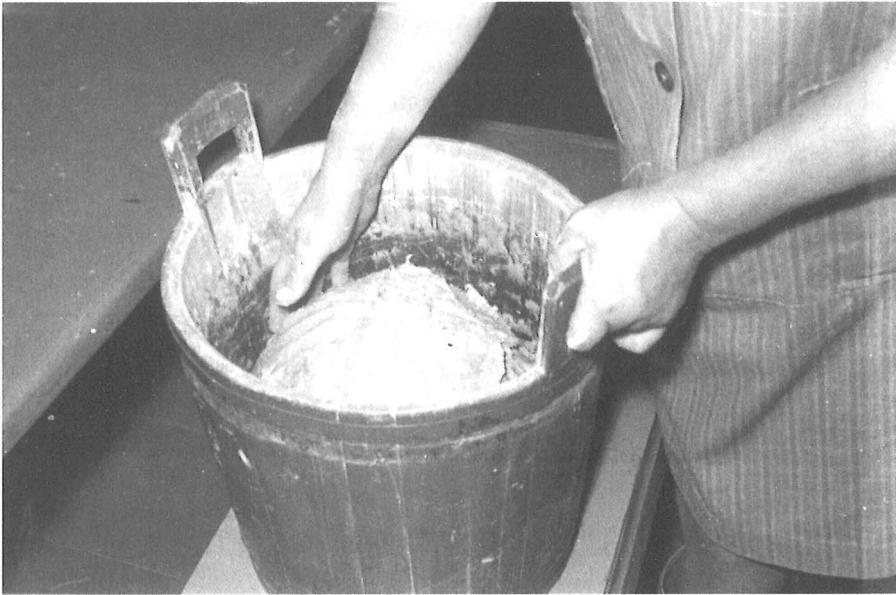
191 Metrijärjestelmä, jota voidaan pitää ensiaskeleena siirryttäessä nykyaikaisiin yhtenäisiin mittaussjärjestelmiin, kehitettiin Ranskassa 1790-luvulla. Ruotsissa se otettiin käyttöön 1855 ja Suomessa 1886–1892. Uusia mittoja opetettiin almanakan, sanomalehdistön ja oppikirjojen kautta, mutta ne yleistyivät tavallisen kansan keskuudessa hyvin hitaasti. SI-järjestelmä vahvistettiin kansainväliseksi yksikköjärjestelmäksi 1960. (Kostet 2003, 12–13.)

lista. Vaivaa taikina hyvin kämmenten päkiöillä painellen sitä eteen- ja alas-päin. Vaivaa sitä juuri niin kauan, että käsivarsia alkaa särkeä ja pieni hiki-helmi alkaa etsiä teitä lapaluiden välistä alas ja selkärankaa pitkin pakarava-koon.” (Prior 2002, 19).

Lukiessa edellä olevaa kuvausta italialaisen Rosa Fioren¹⁹² keittämistai-doista kiinnittyy huomio erilaisiin määreisiin: ei liikaa, ei liian vähän, oikka määrä, reilunpuoleisesti, muutama, pieni tilkka. Taitava keittämisen kuvaaja on tuonut nykykeittämisestä esille niitä samoja mittoja, joita käytettiin myös vanhoissa keittokirjoissa. Katkelmassa tulevat esille myös erilaiset kehon tekniikat ja tunnistamisliikkeet: sirottelu, sormin sekoittaminen, sileys, nil-jakkuus, vaivaaminen, käsivarsien särkeminen, työn ja liikkeen aiheuttama hikoilu. Jostain kehon ja mielen yhteen kietoutumasta voi nousta esille jotain sellaista, jota voisi kutsua keholliseksi keittämiseksi, mutkikkaaksi ais-tilliseksi tietämiseksi ja muistamiseksi. Rosa Fioren keittämispuuhien kuva-uksessa kehollisen tietämisen reuna-alueet hahmottuvat ensinnäkin edellä mainituissa määreissä. Se, mitä keittämisestä ei tekstuaalisesti voida tuoda esille, on artikuloimaton alue jossain ”ei liikaa – ei liian vähän” välillä. Tällä alueella liikuttaessa eivät auta sen enempää kehon mitat kuin yhteisesti sovi-tut mittajärjestelmäkään. Sopivaa jauhomäärää pastataikinassa vodaan yrit-tää tavoittaa grammoilla, mutta täysin tarkkaa määrää ei voida antaa. Se täy-tyy kuvata toisella tavalla. Rosa Fioren leipomispuuhissa sopivan taikinan täytyy olla niin tiivistä, että sitä työstäessä alkaa käsivarsia särkeä ja hiki valua pitkin selkää. Jauhojen sopiva määrä tulee ensin esille käsien, mutta sitten myös koko kehon tietämisenä. Tekijän arvioiva katse voi taasen mää-ritellä sen, millainen on ”pieni tilkka” tai ”reilunpuoleisesti”. Muutaman munankeltuaisen voisi ehkä järkeilläkin. Sitten siirrytään taas kehon tietämi-sen alueelle, sirotteluun, sileyteen ja niljakkuuteen. Keittokirjassa voidaan kehottaa sirottelemaan sokeria korvapuustitaikinalevyille. Tällöin on hallitta-va sirottelun liike ja tiedettävä sopiva sokerimäärä. Joku suurpiirteinen arvio sokerikerroksen paksuudesta voidaan antaa, mutta ”sopivaa” on tässäkin ta-pauksessa hankala muuntaa grammoiksi tai millimetreiksi.

”Lisää tuoreita munia - - sen verran kuin siihen jauhomäärään tarvitaan”. Kehollisen tietämisen myötä valmistusprosessissa astuu kuvaan myös koke-

¹⁹² Rosa Fiore on ruuanvalmistuksesta innostunut päähenkilö Lily Priorin kirjasta *Keittiöhurmio* (2002).



Kädet tunnustelevat taikinan sopivaa kiinteyttä. Kuv. Ahti Rytkönen. – Keski-Suomen Muistiarkisto, Ahti Rytkösen kuvakokoelma.

muksista syntynyt tietäminen. Tehtävä ja tekijä ovat jatkuvassa vuorovaikutuksessa keskenään. Arvioidaan tuotosta, lisätään, vähennetään, vaivataan, kokeillaan ja suhteutetaan tekeillä olevasta ruuasta saatavilla olevat havainnot ja tiedot aiempaan kokemukseen ja tietämiseen. Samalla otetaan huomioon se, että raaka-aineet tai joku muu valmistamiseen vaikuttava tekijä on muuttunut tai muuten epänormaalissa tilassa. Siirrytään kohti kokemuksen ja kehollisuuden risteysaluetta. Rosa Fioren pastantekokuvauksessa tätä kokemuksellisuutta edustaa isoäiti Nonna Calzinolta peritty vanha tammipöytä, ”joka on monen monien vuosien jokapäiväisestä käytöstä hankaantunut kirkkaan kiiltäväksi”. Ensinnäkin tuodaan esille se, että keittotaito sinänsä on peräisin menneiltä sukupolvilta. Toiseksi tuodaan esiin kokemus, vuosikymmenten mittainen ja päivittäinen. Toistot, vaihtuvat tilanteet ja vähitellen karttuva kokemus päästävät tekijän myös sisälle hiljaiseen tietoon. Keho oppii muistamaan käsillä, koko vartalolla ja kaikilla aisteilla, joilla taito kytetään tekemiseen. (Vrt. Connerton 1989.)

Keittämisessä ja monessa muussakin arkitaidossa on kyse eräänlaisista mykistä tiedon muodoista siinä mielessä, että niiden sääntöjä ei voi välttämättä muotoilla eikä edes ilmaista sanoin. Tällöin kukaan ei opi keittäjäksi vain soveltamaan käytäntöön ennalta opittuja sääntöjä, esimerkiksi lukemal-

la vain keittokirjoja. Keittämisessä on aina huomioitava sellaisia määrittelemättömiä tekijöitä kuten aistit ja intuitio. (Vrt. Ginzburg 1996, 75.) Näitä määrittelemättömiä tekijöitä opitaan pitkäaikaisen kokemuksen myötä. Hilda täti puolusteli keittokirjassaan ”epämääräisten” mittojen – kuten ”*kourallinen suolaa*”, ”*wähä sokeria*” tai ”*hyvä pala woita*” – käyttöä sillä, että kokemus oli opettanut hänelle, että ”*ainoastaan harwoin voidaan tarkkoja mittoja määrätä*”. Hänen mukaansa maku, kokemus, raaka-aineiden määrä tai puute aiheuttavat mittojen erilaisuuden. Elävästä elämästä saatuun kokemukseen viittasi myös *Kansan keittokirjan* (1893) tekijä Anna Friberg. Hän kirjoitti, että ne neuvot, joita hän keittokirjassaan tarjoaa, perustuivat tekijän jokapäiväisiin kokemuksiin. Kokemuksistaan Friberg piti kirjaa ja teki muistiinpanoja, jotka lopuksi kokosi ja järjesteli kirjaksi. (Ks. Friberg 1893, 3–4.) Anna Fribergin keittokirja oli tarkoitettu oppikirjaksi tytöille, jotka opiskelivat Helsingin tyttökansakoulun jatkuoluokalla. Friberg itse oli tämän oppilaitoksen ”*koulukyökin*” opettaja. *Hilda tädin keittokirja* puolestaan oli suunnattu lähinnä perheenemännille, joilla mahdollisesti on apunaan myös palveluskuntaa. Merkillepantavaa näissä molemmissa keittokirjoissa on kuitenkin se, kuinka tekijät perustelevat keittokirjojen pätevyyttä juuri niiden taustalla olevilla arkikeittämiskokemuksilla.

Folkloristi Alan Gailey (1989, 152) on pohtinut esinemaailman ja perinteen suhdetta ja tuonut esille sen, kuinka perinteet sinällään aina sallivat variaation itsessään. Variaatioita on syntynyt luonnollisesti siksi, että kansanomaisia tekniikoita käytettäessä valmiit esineet eivät ole olleet ehdottomia malleja, vaan niitä tehtäessä ne on sovitettu kantajalleen tai käyttäjälleen sopivaksi. Kansanomaisessa keittämisessä on nähtävissä samat periaatteet. Ensinnäkin keitettävä ruoka tehdään aina ympäristön ehdoin ja tilanteeseen sopivaksi. Toisaalta se tehdään myös tekijän todellisuusmittojen mukaan, eli mitoilla ei tässä mielessä tarkoiteta pelkästään kourallisia tai hyppysellisiä, vaan myös keittämisen sovittamista ympäristöönsä. Tällöin keittämisessä sijansa saavat myös erilaiset arjen sattumanvaraisuudet, jotka saavat aikaan erilaisia muunnoksia. Esimerkiksi *Kokki-kirjan* ruokaohjeessa N:o 3, jossa tehdään *Wasikanlihasta Puljonkia*, kehoitettiin ottamaan niin paljon vasikanlihaa, kuin lihaliemeen käytetään häränlihaa. Jos kuitenkin ei ollut riittävästi vasikanlihaa saatavilla, laitettiin ”*sekasin molempia*”. Ohjeessa N:o 53, jossa valmistettiin *Pata-paistia*, neuvottiin ottamaan ”*reisi taikka muu luonnikas kappale härästä*”. 1800-luvun keittokirjat ikään kuin mahdollistivat

väljillä mittoillansa sellaisen arkitoiminnan, jota de Certeau (1984) kutsuu muuntamiseksi tai ”pieneksi kulttuuriteollisuudeksi”. De Certeau mukaan on mahdollista – tietyissä puitteissa – luoda lukemattomia muunnoksia valitsevan kulttuurisen järjestelmän puitteissa, kun tehtävä halutaan sovittaa omaan elämään ja sen vaateisiin. (De Certeau 1984, xiii–xiv.) Samalla tavoin päätteli Kustaa Vilkuna (1953, 5) kansanomaisten ruokien tuottamisen ehdosta. Hän kirjoitti, että kansanomaisen ruokatalouden parhaat saavutukset muistuttavat monessa suhteessa kansantaiteen tuotteita, koska ruuat ovat taitavien tekijöiden yksilöllisiä luomuksia niissä rajoissa, joita ruokalajit ja tyytit ovat sanelleet.

Soveltamisen taitoon liittyy ensinnä tietämys siitä, kuinka erilaiset ruokalajit ja -ohjeet ylipäättään liittyvät toisiinsa. Tässä suhteessa on pitänyt tuntee keittämisen lait ja taksonomiat. Ja niin kuin toin aiemmin esille, keittokirjan neuvot on voitu esittää tämä tietämys silmällä pitäen. Esimerkiksi *Tawallista Liha-soppaa* (KK, 6) valmistettaessa mainitaan, että ”*liha keitetään edellä mainitulla tawalla*” ja tällä viitataan *Kokki-kirjan* ohjeeseen numero 1 ”*ainoastaan sillä erotuksella, että tähän lisätään 3 porkkanaa (muruuttia) ja kaksi palsternakkaa - - Soppa suurustetaan sitte samalla lailla kuin edellä mainittu, eli N.o 1 Tawallista Puljonkia elikkä Lihalientä.*” Taitavan keittäjän on siis pitänyt olla kykenevä yllättäviinkin muutoksiin keittämisprosessin aikana. Työprosessia on pitänyt jatkuvasti seurata ja mukauttaa erilaisia toimenpiteitä niihin olosuhteisiin, joita keittämisessä havaitaan. Tällöin ruokaohjeessa voidaan antaa tekijälle vain suurpiirteisiä neuvoja. Aiemmin kuitenkin mainitsin, että esimerkiksi *Hilda tädin keittokirja* ja *Kansan keittokirja* perustuivat kirjoittajiensa omakohtaisiin kokemuksiin, joten kirjoitetut ruokaohjeet tuovat esille eräällä tapaa myös kiteytyneitä kokemuksia. Keittokirjat eivät kuitenkaan voi teksteinä ottaa huomioon niitä kaikkia arjessa esiin tulevia seikkoja, joita keittämisen aikana saattaa esiintyä. Keittämiseen sekoittuu tällöin jatkuva aistinvaraisuus sekä tilanteeseen sopivien ja järkevinä pidettyjen toimenpiteiden suorittaminen. *Jauho-kokkaroita* (KK, 21) valmistettaessa ”*tästä [taikinasta] pannaan märällä lusikalla yksi kokkara (klimppi) kiehumaan puljonkiin koitteenksi; jos taikina huomataan weteläksi, niin lisätään siihen pienennetty nisukorppu. Kaikenlaisia kokkara- eli klimppi-taikinoita pitää ensin koitettaman jos pysyvät ko’ossa taikka ei; sillä munien suuruus, niin kuin jauhojen hywyyskin, joita siinä owat pidin-aineet, on monenlainen.*” Kokemukseen perusteella oli tiedettävä jo entuudestaan

paljon vaikka annettiin yleisiä ohjeita: ”Kasien [kastikkeiden] keitoksista yhteisesti. Tawallisesti tehdään kaikki kaset sillä lailla, että hiukan nisujauhoja ja palanen voita pannaan walkialle kärisemään elikkä kiehumaan, ja lientä kaadetaan sekaan siitä ruokalaista, jollekka kasi tehdään, jonka perästä sen annetaan wähän kiehahtaa.” (KK, 83.)

Keittäjän on pitänyt siis olla koko ajan valmiina vastaamaan keittämisen prosessissa tapahtuviin muutoksiin, kuten tehdessään uunipaistia häränlihasta:

Se reidenosa, jossa munaskuut owat, hakataan nätin luontoseksi palaseksi ja pannaan woilla woideltuun pitkän pannuun; lihan alle kaadetaan hiukan wettä ja päälle priiskotetaan wähän pieniä suoloja ja 3 taikka 4 pieneksi hakattua sipulia, jonka perästä pannu pannaan wäkwästi lämmitettyyn ja siinä samassa lakastuun uuniin. Pannu otetaan useasti uunista, kastellaan kauhalla liemellänsä, ja lientä lisätään sitä myöten kuin se kokoon kuiwuu; sitte, kuin liha tulee keltasen-ruskeaksi, peitetään se weteen kastetulla määrällä paperilla, ett’ ei hän palaisi, mutta jos paperi palaa, niin pannaan toinen sijaan. Lihan tarwittee olla pari tuntia uunissa. – Jos liha ensin peitetään woidellulla paperilla ja paperin päälle silataan rukiista kyrsää, niin saa pannu olla kajoomata uunissa lihan kypsymiseen saakka; mutta wettä tarwittee sitte runsaammin panna alle. (KK, 23.)

Prosessien jatkuva seuraaminen ei kuitenkaan ole vain kansanomaisen keittämisen piirre, vaan liittyy kiinteästi kaikkeen keittämiseen. Kokkien ammattityötä tutkinut sosiologi Gary Alan Fine (1996, 24–26) kutsuu tätä ammatillista tapaa jatkuvaksi arvioinniksi (approximation). Hän tuo esille kokemuksellisuuden osuuden taitavan kokin suorituksissa. Yleensä kokit eivät tarkasti noudata kirjoittuja ohjeita, vaan soveltavat niitä mielensä mukaan. Useimmiten käytettävät perusohjeet kuitenkin hallitaan ulkoa. Esimerkiksi kreppitaikinaa [eräänlainen ohukainen] tehtäessä kokilla on ”resepti päässään”. Kokin taito nousee kokemuksista ja muistamisesta, aivan samoin kuin kansanomaisessakin keittämässä on tapana. Maustamisen suhteen kokit toimivat samalla tavalla ”mieltä myöten” (”by the seat of their pants”) kuin esimerkiksi Hilda täti keittokirjassaan. Finen (1996, 25) mukaan ilman ohjetta toimiminen säästää aikaa ja antaa lisäksi kokille autonomian tunteen. Yksi ammatillaiskeittämisestä nouseva merkittävä esimerkki on erilaisten liemien ja kastikepohjien keitto, joita yleensä pidetään laadukkaana keittiön perustana. Finen kenttätöaineiston mukaan perusliemet saattavat kiehua

yhdestä kahteen päivään tai niihin saatetaan lisätä raaka-aineita sen mukaan, kuin niitä jostakin muusta ruuasta jää. Myös käytettävän veden määrä vaihtelee. Sinällään erot kuitenkin eivät ole suuria ja vaikuttavat vain vähän valmistettavien ruokien kokonaismakuun. Fine (1996, 27) määrittelee myös kotikeittämisen sellaiseksi, että ruokaa valmistettaessa huomioidaan jatkuvasti erilaisia esillä olevia vaihtoehtoja. Amerikkalaisessa nykyaikaisessa keittämiskontekstissa keittäjä voi esimerkiksi valita sen, vatkaako kerma-vaahdon itse vai käyttääkö aerosolitölkissä olevaa valmisvaahtoa. Samankaltainen jatkuvien vaihtoehtojen huomioiminen ja kompromissien tekeminen luonnehtii ammattikeittämistä, mutta myös kotikeittämistä. Ravintolakeittämässä asiakkaiden tietoisuus ja vaateet säätelevät sitä, miten erilaisia ruuallisia ”oikopolkuja” – esimerkiksi säästämistä kalliimmista raaka-aineissa – voidaan valmistettaessa käyttää. (Fine 1996, 27.) Kansanomaisessa keittämässä on myös olemassa oma ’vastaanottava yleisönsä’, yhteisö, jonka parissa keitetään. Kansanomainen tapa valmistaa ruokia on ollut ainaista varioimista, koska mitään tarkkaa mallia tai esikuvaa ei ole ollut olemassa. Ja ehkä juuri ihmisen epävarma muistaminen mahdollistaa se, että ruuat kuitenkin aina tuntuvat lähes samoilta, vaikka eroja keittäjien välillä havaitaan. Aino Lampinen kirjoittaa *Karjalaisessa keittokirjassa* (1953, 7) mauista seuraavasti: ”Mutta jos joku ruoka meillä kotona on aina tietyllä tavalla samanlaista, odotetun makuista, meidän toisiilla samassa ruoassa onkin eri maku. Tosiin Marin leipä on eri tavalla hapanta, voin ja piimän maku viittaa siihen, että maitopottiloissa ovat askarrelleet eri bakteerit kuin mitä äiti kotona suosii.”

Ihmisen mukaiset mitat, keittämisen kehon tekniikat ja kokemuksellisuus eivät kuulu kuitenkaan vain menneisyyteen eivätkä pelkästään kansanomaisen keittämisen kenttään, vaan ovat oleellinen osa nykykeittämistä. Matti Räsänen (1982, 15) on kirjoittanut, että ”vanhimpia perinnekeittokirjoja selatessa havaitsee, ettei niissä ole mittoja eikä ainesmääriä”, kun taas uusimmissa keittokirjoissa ne ovat ehdottomia. Hänen mielestään se johtuu siitä yksinkertaisesta syystä, että se sukupolvelta toiselle välittyvä perinteen siirtämisprosessi, jossa taito siirtyi yksilöltä toiselle henkilökohtaisessa opetuksessa, on murtunut. Kun tätä yhteyttä ei ole, aletaan kaivata tarkkoja reseptejä ja yhteisesti ymmärrettyjä mittoja.

Keittämisen tieteellistäminen

”Keittäminen on matematiikkaa, sanoo Jennifer. Pitää tietää kuinka monta viipaletta kalkkunaa kokonaisesta linnusta saa, jotta tietää, kuinka monta niitä pitää paistaa. Ja leipominen vaatii tarkat mitat. Pitää myös tuntea kemialla, jotta ymmärtää niitä prosesseja, joita keittämisessä tapahtuu.” (Geshelin 2000.)

Keittokysymys

1800-luvun puolesta välistä lähtien keittämisen ja kotitalouden hoidon ympärille alkoi muodostua sellaisia järjestäytymispyrkimyksiä, jotka myöhemmin johtivat systemaattiseen ruuanvalmistuksen opetukseen koululaitoksen piirissä ja loivat eräänlaiset normit kotikeittämisen ”hyväksytyille” tai normitetuille muodoille. Tämä ilmiö voidaan tulkita keittämisen kentän jäsentymisenä. Ammatillaiset ja kotikeittäjät eroteltiin toisistaan. Toisaalta pyrittiin myös vaikuttamaan kansanomaisiin keittämisen tekniikoihin ja tuomaan esille jotain sellaista, joka aiemmin oli ollut ihmissilmän ja ajatuksen ulottumattomissa. Tavoitteena oli myös se, että keittäminen pystyttäisiin asettamaan tieteellisten mittojen raamcihin.

”Olin siis naimisiin mennessäni erittäin tottumaton taloudenhoitoon ja ruoanlaittoon. Ensimmäinen palvelijattaremmeni oli taitamaton talonpoikaistyttö. Myönnettävä on että ensin minua pelotti, mutta ennen pitkää huomasin, ettei keittotaidon oppimiseen tarvita koko ihmiselämää, vaikka tuolloin niin luultiin. Ei ainakaan, jos muuten on vähänkään tottunut luottamaan ajatuksiinsa. Ensimmäisestä päivästä saakka olin talonpoikaistyttöni opettaja ja piankin täysin perehtynyt keittiön mysteereihin, sillä hän oli vielä taitamaton tyttö, jota oli opetettava ja ohjattava joka askeleella. Ja olisihan hänen kuitenkin, silloisten käsitysten mukaan, vapaana kirjaviisauden tartunnasta pitänyt olla paljon etevämpi minua, joka luin, jopa harrastin erittäin vahingollista kirjoitustyötä. Uskallan siis pysyä ajatuksessani, että jos vain on saanut oppia ajattelemaan, voi myös pian oppia keittämään ruokaa, vaikka ei sulkeutuisikaan kaikelta muulta järjeltä ja tietämykseltä tullakseen kyökkiiksi.” (Runeberg 1984 [1869], 34–35.)

Näin kirjoitti hieman ironiseen sävyyn Fredrika Runeberg siitä ajasta, kun hän ryhtyi nuorena vaimona emännöimään perheessään. Suurimman ristiriidan kotitalouden hoitamiseen loi yhtäältä halu lukea ja kirjoittaa, toteuttaa itseänsä muulla kuin kodinhoidon piirissä, ja toisaalta 1800-luvulla itsestään selvänä käsitetty naisen asema perheen taloustöiden hoitajana. Keittämistä Fredrika Runeberg ei oppinut kotonaan ja tunsikin olleensa kokematon ruuanvalmistuksen alueella. Häntä jopa pelotti se vastuu, jonka hän joutui perheen äitinä ottamaan. Apuna oli ”kyökkiliisa”, taitamaton talonpoikaistyttö. Fredrika Runeberg kuitenkin osasi omien sanojensa mukaan ryhtyä heti opettamaan apulaistaan ja oli ”piiankin täysin perehtynyt keittiön mystereihin”.

Fredrika Runeberg perheineen, porvarillisine elämäntapoineen ja keittotaitoineen oli yksi niistä talouksista, joihin 1850-luvulta alkaen yleistynyt kotitaloudenhoito ja keittämisen opettaminen kohdistui. Yleinen käsitys on, että 1800-luvulla alkanut kotien sivistämissä pyrkimys, johon keittokysymyksen kiinteästi liittyi, suunnattiin etupäässä työväenluokkaan tai oppimattomaan maalaisväestöön. (Esim. Shapiro 1986.) Keittämisen taidon näkökulmasta ilmiö näyttää kuitenkin niin, että suomalaiskodeissa tai kotitalouksissa ei osattu keittää sen paremmin porvariskodeissa kuin kansankeskuudessa. Lähes kaikki keittävät naiset olivat tässä suhteessa muutospyrkimysten kohteita. Irma Sulkunen (1987, 161) on tuonut esille, että 1800- ja 1900-lukujen vaihteessa alkaneessa naisten kansalaistumisessa oli kyse keskiluokkaisten naisten identiteetin jäsentämisestä ja uudenlaisen naiskuvan rakentamisesta. Ja näitä ideoita haluttiin välittää ja opettaa myös alempien yhteiskuntaryhmien naisille entistä pätevämpänä kotitaloudenhoitona ja perhevastuun haltuunottamisena.

Porvarisperheiden tyttären keittotaidon olemattomuuden tai heikkouden nähtiin johtuvan liiallisesta koulunkäynnistä ja keskittymisestä yleissivistävien taitojen hankkimiseen. Kuitenkin heidän tulevaisuutensa ja uransa käsitettiin ennen kaikkea olevan kodin piirissä sen taloudesta vastaavana perheenäitinä tai emäntänä. Jane Norrby, joka vuonna 1892 kirjoitti esipuheen *Anna Olsonin keittokirjaan*, piti itsestään selvyytenä sitä, että tytöt aikuistuuksessaan tulevat perheenemänniksi. Tästä syystä hän painotti sitä, että keittämässä annettava koulutus oli valmistautumista naisen omaan ammattiin, perheen emännöimiseen. *Kansan keittokirjan* kirjoittaja Anna Friberg (1893, 4) puolestaan tavoitteli keittokirjallaan sitä, että keittäminen tavallisissa ko-

deissa yleistyisi. Hänen mukaansa työläisten parissa oli tullut tavalliseksi se, että ruokailu korvattiin kahvilla ja ”kuivalla ruualla”, jolla ilmeisesti tarkoitettiin leipää, rinkeleitä tai muita vastaavia leivonnaisia. Vaihtelevissa keittämisen konteksteissa jokainen oli eräällä tapaa kykenemätön. Maalaistyttö ei hallinnut porvarisperheen keittämisen tapoja. Porvarisperheen emäntä oli puolestaan taitamaton maalaiskeittiössä tai siinä systemaattisen keittämisen maailmassa, jota Anna Olsoni ja kehittymässä oleva kotitaloustiede edusti. Jopa keittotaidon mestaritkin rinnastuivat jollain tavoin sellaiseen kenttään, jota eivät hallinneet. Marianne Lühoun (1968, 167) mukaan Hilda täti, ensimmäisen suomalaisen keittokirjan kirjoittaja, piti omaa keittokirjaansa hyvin vaatimattomana yrityksenä keittotaidon saralla. Hän vertasi ruokaohjeitaan samanaikaisesti ilmestyneeseen ruotsalaiseen tohtori Hagdahlsin (1885) lähes 1000-sivuiseen *keittotaidetta* käsittelevään oppaaseen ja kirjoitti omasta keittokirjastaan, että ”tämän pienen teoksen tarkoitus ei ole kilpailla niitten laweampain ja arvokkaiden teosten kanssa - - nimittäin kun useimmat keittokirjat kilwan koettivat osoittaa, miten parhaita herkkuruokia laiteetaan, eiwät ne paljoa ensinkään wälitä jokapäiwäisestä ruo’asta.”

1800-luvulla uusi tieteenhaara, kotitaloustiede¹⁹³, kehittyi voimakkaasti samanaikaisesti sekä Yhdysvalloissa että Euroopassa. Tieteenhaaran kehitymisessä eivät olleet mukana pelkästään kotitalousopettajat, vaan myös yliopistot, koululaitos ja valtiovalta, orastava ruokateollisuus sekä erilaiset reformistiliikkeet. Uudistajat uskoivat tieteellisten metodien mahdollistavan sen, että kodit voitiin muuttaa lain ja järjestyksen kauniiksi harmoniaksi. Ruoka ja keittäminen nähtiin oivana ja helppona vaikutusväylänä ja uudistuksen foorumina oli keittiö. Sekä Yhdysvalloissa että Euroopassa alettiin järjestää keittokursseja 1800-luvun puolestavälistä lähtien. Osallistujina oli etupäässä porvarisperheiden tyttäjä, mutta myös palvelijattariksi aikovia naisia muista sosiaaliluokista. (Mennell 1985, 230; Shapiro 1986, 5–6; Bourke 1994; Levenstein 1980.) Suomessa samankaltaisia pyrkimyksiä oli nähtävissä lähes yhtä nopeasti kuin muuallakin Euroopassa. Englannissa ensimmäiset keittokoulut perustettiin kansakoulujen yhteyteen vuonna 1874¹⁹⁴ ja

¹⁹³ Keittotaitoa tai kodin taloudenhoitoa ei ole ennen 1800-luvun loppupuolta luettu kuuluvaksi tieteesiin. Kuitenkin esimerkiksi Gregor Reischin jo 1490-luvulla kirjoittamaan oppiaineiden järjestelmässä esiintyi muiden käytännöllisten alojen lisäksi ekonomia, eli kodin taloustiede. (Ks. Mikkeli 2000, 163.)

¹⁹⁴ Ensimmäisiä kansakoulujen yhteydessä toimivia koulun opetuskeittioita avattiin Saksassa 1889, Ruotsissa 1888, Norjassa 1891 ja Tanskassa 1897 (Laine 1931, 31.)

kritisoi käytännöllisten alojen liittämistä naisasiaan, esitti Keski-Suomeen (1891) kirjoittamassaan artikkelissa *Onko naisasia oikealla tolalla*, että naisasia tehdään niin helpoksi, ”että kaikki Fannyt ja Nannyt sitä ymmärtävät”. Kyse ei kuitenkaan ollut naiskysymyksen ”helppoudesta”, vaan siitä, että radikaalien naisasianaisten mielestä naisia johdettiin yksisuuntaisesti kodin piiriin kodinhoidollisten asioiden tärkeyttä korostamalla. Toisaalta oli kyse myös niin kutsutusta hierarkkisesta ja luokkasuhtaisesta sisaruudesta, jolloin naiset eliitissä ja keskiluokassa pyrkivät suuntaamaan emansipatoriset tavoitteensa erilaisiin kohteisiin. Yläluokkaisten naisten toiveet kohdistettiin poliittisten ja koulutuksellisten oikeuksien lisäämiseen. Keskiluokka sen sijaan pyrki vahvistamaan naisen asemaa kodin talouden hoitajana privaatin ja julkisen suhteessa. (Sulkunen 1987, 165–166.)

Naiskysymys kietoutui näin niin kutsuttuun keittokysymykseen. Åbo Underrättelserissä 1876 kirjoitettiin, että ”kodista, jossa ihminen kasvaa ja elää, riippuu sanomattoman paljon se, millaiseksi ihminen tulee ja millainen hän on - - . Ei ainoakaan kansa voi edistyä muuta kuin kotoisen elämän parantamisella, eivätkä näitä parannuksia voi tehdä muut kuin naiset, puoliset, äidit - - mutta tietääkseen sen täytyy heitä siinä vaikeassa taidossa opettaa - - naisten täytyy saada opetusta kotitalouden hoidossa. Jokaisen tulisi tuntea itsensä onnelliseksi kodissa, mutta viihtymisen tunne riippuu puhtaudesta, siisteystä, säästäväisyydestä, järjestyksestä, ahkeruudesta, jotka tuntuvat hyvin jokapäiväisiltä. Perunoiden keittämien, leivän leipominen, padan paikkaaminen, sukkien parsiminen - - ovat pikkuseikkoja eivätkä näytä merkitsevän paljoakaan, mutta joka tapauksessa tulee kansannaisen tietää, mitenkä ne tehdään, ennen kuin hänen käsiinsä annetaan talouden johto, olkoon se kuinka pieni tahansa. Siten on terveys, siveys, perheonni, kaikki punoutunut – keittokysymykseen.” (Ks. Laine 1931, 34.)

Keittokysymys satoi mukaansa kiinteästi idean kodista ja kotikulttuurista, johon puhunnoissa artikuloitiin säntillinen kodinhoito ja järkiperäistetty kotitalouden toimien järjestäminen. Kodista muodostui teollistumisen ja kaupungistumisen myötä aivan uudenlainen tila erityisesti keskiluokan keskuudessa. Tämä naisen vastuulle asetettu ”maanpäällinen miniatyyritaivas” sijoittui merkityksellisenä tilana maallisen menestyksen ja hyvinvoinnin, sekä uskonnollisuuden ja henkisyyden välille. Äidit ja vaimot olivat keskeisessä asemassa vastaamassa kodin ilmapiiristä ja sen rakentumisesta. (Shapiro 1986, 14; ks. myös Lönnqvist 1986, 12–13.) Aiemmin naiset olivat aina ol-

leet asemassa, jossa olivat pääasiallisesti vastanneet lähes kaikista sisätalouden töistä valmistamalla kaikki perheen vaatteet, liinavaatteet, langat ja kankaat. He olivat vastanneet ruuan säilömisestä, säilyttämisestä ja keittämisestä, sekä auttaneet tarvittaessa myös niin kutsutuissa miesten töissä. (Ks. esim. Haavio-Mannila 1968, 29–31.) Yhä lisääntyvässä määrin voitiin kuitenkin hankkia vaatteita tai muita kodissa tarvittavia kulutustavaroita kaupasta, joten tältä osin naisen työsarka kodin piirissä kapeni. Kuitenkin samanaikaisesti kodin sentimentaalinen arvo kasvoi ja erityisesti lehdistö ja kirjallisuus vahvistivat kuvaa kotoisuudesta ja sen ”henkisestä suloisuudesta” (Shapiro 1986, 12–13; Matthews 1987, xiv.) Vaikka osa naisia siirtyikin tehtaisiin tai konttoreihin töihin, sisältyivät kotityöt työssäkäynnin ohella edelleen naisille ja näin ollen ne – ja samalla myös ideaalinen koti – voidaan nähdä eräänlaisena ’naisena olemisen jatkeena’ 1800-luvun porvarillisessa ajatusmaailmassa. Irma Sulkunen (1987) on tuonut esille, että naisen kansalaisidentiteetin rakentuminen tapahtuikin korostamalla naisten emansipatorista äitiyttä, kykyä hoivata, kasvattaa ja ymmärtää.

Luita tallentavat työt

Stephen Mennellin (1985, 231) mukaan kaikista kotitalouskursseista ja koulutuksesta huolimatta ainakin Englannissa ja Ranskassa naiset oppivat keittämisen kuitenkin pääasiassa äideiltään tai isoäideiltään. Myös Suomessa keittäminen opittiin lähinnä oman kodin, tai myöhemmin miniänä ollessa, miehen kodin piirissä anopin opissa. Suomessa ruuanlaitto 1800-luvulla varsinkin maaseudulla oli vielä suhteellisen yksinkertaista ja tapahtui yleensä tuvan uunin liedellä tai takassa ja kesäisin myös keittokodassa. Ruuat olivat etupäässä yhden astian pataruokia, kuten maalaisväestön piirissä muuallakin Euroopassa. Ruuanlaiton tekniset edellytykset ja niiden myötä myös keittämisen tavat alkoivat maaseudulla muuttua 1900-luvun alkupuolen tienoilla, kun maatalojen keittiöitä alettiin uudistaa ja monet uutuudet, kuten rautahella, tulivat käyttöön. (Talve 1990, 158–159.)

Kansan keittämisen tavat olivat kuitenkin monelle sivistyneistöön kuulvalle tuntemattomia. Virallisen opin puuttumisen nähtiin aiheuttavan jos ei suorastaan nälkäkuolemia, niin ainakin puutetta. Jos kansantapoja onkin romantisoitu, niin keittämisen tavat ovat suurelta osin jääneet romantisoinnin ulkopuolelle. Hygienian professori Wilhelm Sucksdorff, joka piti esitelmän

Suomen Naisyhdistyksen järjestämässä juhlassa 27.3.1890, toi puheessaan esille, että ”jos olisi saatavissa tarpeeksi tarkka tilasto, se varmasti yllättäisi meidät sillä tosiasialla, että monet meidän maassamme sortuvat, joskaan ei suorasti, niin kuitenkin epäsuorasti nälkään, siitä huolimatta, että heillä ei ole ollut ruuan puutetta.” Kahta vuotta myöhemmin Suomen Naisyhdistyksen Kuopion haaraosaston juhlassa rouva A.E. Stenius esitelmöi aiheesta ”*Keittökyökin perustamisesta Kuopioon*”. Myös hänen puheestaan voidaan lukea käsityksiä kansanomaista tavoista hoitaa kotia: ”Vaan keittokoulu, kuulen kuitenkin kuiskattavan - - onko se sittenkin tarpeellinen? - - On lapsiakin hoidettu ja kasvatettu oikein kosolta – ilman erityistä oppia ja on niitä myös tapettu suuret joukot – juuri opin puutteen tähden”. (Ks. Laine 1931, 57, 69.) Myös Matilda Langlet (2000 [1885], 108) kirjoitti keittokirjassaan maalaisoloista tulleista tytöistä ja varoitti, että keittämisessä piti olla erityisen tarkkana sellaisten piikatyttöjen kanssa, jotka olivat ”*palvelleet talonpojissa*”. Heillä nimittäin oli Langletin mukaan usein sellainen tapa, että he pyrkivät ”*tallettamaan*” muun muassa luita, sillinpäitä ja keitettyjä perunoita, jotka sitten jäivät kaappeihin happanemaan. ”*Tätä epäjärjestystä pitää tarkkaan ottaa huomioon.*” Ilmeisesti kansanomaiset keittämisen taidot ja tavallisten kotien kodinhoito on käsitetty yleensäkin kaikella tapaa epämääräiseksi. Hilka Helsti (2000) tuo äitiysvalistusta ja kotisyntymistä käsittelevässä tutkimuksessaan esille, että agraarin elämäntavan puhtauskäsitykset ovat näyttäytyneet oppineen silmissä epämääräiseltä ja kategoriat ’sumeilta’. Kodeissa vallinneen vaatteiden, esineiden, ihmisten, ihmiseritteiden sekä lian synnyttämä kaaos ei ole vastannut niitä puhtaus- ja järjestyskäsityksiä, joita 1800-luvun loppupuolella on pidetty hyväksyttävänä. Ilmeisesti keittämisen suhteen on ollut osin samoin. Kansanomaisen keittämisen oma systematiikka ei ole kohdannut tieteellisen keittämisen vaateita.

’Kansan’ rinnalla huolta aiheuttivat myös ne tytöt, jotka olivat muuttaneet maaseuduilta kaupunkeihin ja ryhtyneet työskentelemään teollisuuden parissa. (Vrt. Markkola 1994, 148.) Tehtaantyttöjen elintavat eivät kuitenkaan olleet suomalainen yhteiskunnallinen ongelma, vaan ylipäätään keittokysymys kansainvälisesti painottui toiveeseen siitä, että työläisnaiset hoitaisivat paremmin kotiansa ja oppisivat keittämään. Harvey Levenstein tuo esille artikkelissaan amerikkalaisten ruokatapojen murroksesta 1800- ja 1900-lukujen vaihteessa sen, että työväenluokkainen väestönosa oli pääasiallisesti se, johon uudet ravitsemukselliset ja keittämistekniset haasteet kohdistettiin.

Asiantilaan pyrki vaikuttamaan muiden muassa amerikkalainen liikemies Edward Atkinson. Hän oli saksalaisia, englantilaisia ja amerikkalaisia tilastoja tutkien huomionnut, että työläisen palkasta lähes 50 % kului ruokatavaroiden hankintaan. Atkinson oli sitä mieltä, että kun prosenttiosuutta pystyttäisiin pienentämään, olisi työläisillä enemmän rahaa käytettävissä elintason kohottamiseen muilla alueilla. Samalla teollisuudella ei olisi jatkuvia palkan korotusvaateita uhkana. Suomessa samankaltaisia päätelmiä teki 1910-luvulla naisammattitarkastaja Vera Hjelt. Hän oli huomannut tutkimuksissaan, että työläisten palkkataso oli riittämätön kunnolliseen ruokaan. (Markkola 1994, 183.) Hjelt ei kuitenkaan ollut palkankorotusten kannalla, vaan suositteli Atkinsonin mukaan säästäväisyyttä taloudenpidossa ja erityisesti keittämisessä. Tässä mielessä keittokysymys liittyi suurempiin taloudellisiin kytkösiin ja erityisesti teollisuuden palkkapolitiikkaan. Atkinson antoi työväestölle ohjeeksi energiaa säästävien keittämismenetelmien opettelemisen ja käytön sekä halvempien, mutta ravitsevien raaka-aineiden hankkimisen päivittäiseen ruuanvalmistukseen. Atkinsonin mielestä työväestö halveksi haudutettua ruokaa – jota kutsuttiin ”sian pesemiseksi” – sekä vaatimattomia ruuhonosia, perunoita ja tummia jauhoja. Näiden edellä mainittujen ruoka-aineiden välttämiseen ruokavaliossa ei kuitenkaan ollut olemassa mitään ’tieteellisiä’ perusteita. (Levenstein 1980, 371–372.) Atkinsonin huoli työväestön keittämisen tavoista liittyi ilmeisesti myös siihen, että lämpimiä ruokia ei ylipäättään valmistettu työläiskodeissa. Kuten edellä kävi ilmi, tämä samainen huoli kohdistettiin myös suomalaisten tehdastyöläisten elintapoihin. Tästä syystä moni keittokouluhanke kohdistettiin suurille tehdaspaikkakunnille, kuten esimerkiksi Tampereelle. Tampereen työväenyhdistyksen johtokunnan kokouksessa 28.12.1888 työnjohtaja Fredrik Lundelin esitti työläistyttöjen koulutustarpeen seuraavaan tapaan: ”Kaupungissamme löytyy tuhansittain naisia, joiden varhaisesta lapsuuden iästä on aikaisesta aamusta myöhään iltaan työskenteleminen teollisuuslaitoksissa. Kun useimmilta näistä puuttuu kodin johtoa, ei ole kummasteltava, että moni näistä joutuu turmeluksen ja paheiden teille. Aviopuolisoiksi joutuneilla ei taasen ole mitään taitoa eikä kokemusta talousaskareissa, ja kun perheen äiti, vaimo, on näissä kokematon, vaikuttaa se, että taloudessa kuluu paljoa enemmän kuin oikein järjestettynä voisikaan kulua ja alituinen puute on tästä seurauksena. Olisi sen vuoksi tärkeätä, että ryhdyttäisiin miettimään keinoja, miten saataisiin perustettua talouskoulu, jossa näille nuorille tytöille opetettaisiin ta-

lousaskareita, kuten ruokien valmistamista, yksinkertaisempaa ompelua y.m. Tällainen koulu voisi luultavasti vaikuttaa paljon ei ainoastaan työväestön taloudelliseen tilaan, vaan myöskin siveelliseen kehitykseen työkansan naisten keskuudessa.” (Ks. Laine 1931, 63.)

Tieteelliseen tietoon perustuva keittäminen ja ruokatalouden hoito käsitettiin väyläksi, jolla yhteiskunnalle haitallisia asian tiloja pystyttiin korjaamaan. Järjestelmällisen koulutuksen nähtiin olevan yksi ratkaisu, kun haluttiin kohottaa keittämisen ja taloudenhoidon tasoa koko yhteiskunnassa säätyyn tai sosiaaliseen asemaan katsomatta. Tässä mielessä lähes kaikki naiset olivat keittiönaisten kansaa, oppimattomia ja kansanomaisen logiikan mukaan ajattelevia suhteessa tieteelliseen tietoon nojaavaan keittämisen kenttään. Ei siis voida ajatella kovinkaan yksiviivaisesti niin, että sivistäminen olisi ollut yksisuuntainen, ”ylhäältä alas” tai sivistyneistöltä rahvaalle siirtyvä jalostava ilmiö, vaan keittokysymys pyrki vaikuttamaan siihen, että kaikkien sosiaalisten ryhmien keittämisen tavat pystyttäisiin järjeistämään. Toisaalta keittokysymyksellä pyrittiin myös siihen, että sivistyneinä pidetyt naiset eivät erkaantuisi porvarillisesta naiskuvasta. Anna Friberg (1893, 3) kirjoitti *Kansan keittokirjan* johdannossa, että ”tässäkin [keittämisessä] ei kukaan ole seppä syntyessään, vaan tarvitsee jokainen siihen toimeen opetusta ja harjoitusta. Sentähden on maahamme viime aikoina perustettu talous- ja emäntäkouluja aikuisille sekä koulukyökkejä isommille tytöille”. Se keittotaito, jonka nähtiin tuovan mukanaan siveyttä, siisteyttä, järjestelmällisyyttä, säästäväisyyttä ja kaikenpuolista henkistä ja taloudellista nousua koko kansakunnan parissa, oli se keittämisen uusi ulottuvuus, joka on tavoiltaan sitoutunut nykyiseen kansanomaiseen ja ravitsemistieteelliseen ajatteluun ja myös keittämisen käytänteisiin.

Tutkintoja kyökissä

Vuonna 1891 kirjoitettiin *Kansakoulun lehdessä* suomalaisittain uudesta ilmiöstä, eli saman vuoden tammikuussa perustetusta keittokoulusta. Koulua johti neiti Anna Olsoni. Koulussa annettiin opetusta kahdella tasolla: oppilas- ja opettajakokelas-osastolla. Oppilaat opettelivat ruuanvalmistusta kotitarpeiden varalle, opettajakokelaat luonnollisesti valmistuivat ruuanlaittamis-opettajiksi. ”Jokapäiväinen työjärjestys koulussa oli seuraava: kello 8 aamulla menevät kaksi kokelasta ja kaksi oppilasta johtajattaren, neiti Olso-



Nuoret naiset emäntäkoulun keitto-opissa. – Keski-Suomen museon kuva-arkisto.

nin kera torille ostoksia tekemään päivän keitoksia varten, vaan kun ovat näissä toimituksissa siksi varttuneet, että voidaan itsenäistä valintakykyä vaa-
tia, menevät kokelaat ja oppilaat omin päinsä ostoksille.” Klo 10–13 oppi-
laat valmistivat päiväjärjestyksessä määrättyt ruokalajit, opettajakokelaat
puolestaan keittivät opetuskeittiössä klo 13–15. Iltapäivällä oli vielä kaksi
tuntia ”teoreettista esittelyä ja käytännöllistä näytettä huomispäiväisen op-
pimäärän suoritusta varten”. Kirjoittaja kuvasi opettajakokelaiden tutkintoa,
jossa vaadittiin valmistettavaksi muun muassa seuraavia ruoka-lajeja: veri-
putinkia, silakkalootaa, omelettia, pihvipaistia, luulientä, lihapullia, kalakeit-
toa ja patapaistia perunain kera. Kirjoittaja toi esille kalaputinkia esimerkki-
nä käyttäen sen, kuinka tutkinto suoritettiin. ”Opettajakokelaalta kysyttiin
sitä, mitä ruoka-aineita tarvitaan, kun kalaputinkia tehdään? Ja kuinka pal-
jon kutakin lajia, jos putingin tulee piisata 3:lle hengelle?” Kokelas vastasi
raaka-aineluettelolla mittoineen ja määrineen. Koe jatkui kysymyksillä ja
vastauksilla putingin työvaiheista ja päättyi teknisiin kysymyksiin, kuten
”Mitä ravitsevia aineita peruna sisältää? Kuinka perna on kuorittava?” Ar-
tikelissa kerrottiin lisäksi, että esille oli pantuna oppilaiden leipomia leipiä
sekä muistiinpanokirjat, joihin oppilaat olivat kirjoittaneet kaikki valmista-
mansa ruokalajit. Varsinainen teoreettinen tutkinto tapahtui kirjallisesti muu-

tama päivä ennen julkista tutkintoa. Kokeessa kokelailta kysyttiin muun muassa seuraavaa: ”Nimittäkää ravintoaineita jotka sisältävät runsaasti hiilihydraattia! Minkätähden ihminen, joka tekee raskasta ruumiillista työtä tarvitsee enemmän ravitsevia aineksia ruuassaan kuin ihminen, joka on levossa?”

Merkille pantavaa edellä esitetyssä artikkelissa on, että tieteen ja keittotaidon yhteys ihmetytti kirjoittajaa. Lehdessä tuotiin lukijoiden arvioitavaksi se uusi seikka, että ylipäättään voitiin suorittaa ”tutkinto kyökissä – patojen, pannujen, kauhain, vispiläin ja ruoka astiain keskellä.” Vankimman riskitiriidan muodosti se, että keittämisen ei nähty mitenkään kuuluvan tieteen tai tieteellisyyden piiriin. Koulutus sinällään nähtiin tarpeellisena, mutta käytännöllisten aineiden – kuten keittämisen – käsitettiin kuuluvan kodin piiriin. Koti oli kirjoittajan mukaan ”elämän luonnollisin koulu”.

Koneita, ihmisiä ja kirjanpitoa

Polttoainekysymys

Tieteellinen käänne keittämisessä merkitsi sitä, että aiempaan kokemuseräiseen ja semioottiseen tietokäsitykseen liitettiin ulottuvuuksia, joita ei voinut ihmissilmin havaita. Ne olivat näkymättömyyksiä, jotka oli tiedettävä. Keittävän naisen piti oppia katselemaan ympäristöä uudella tavalla ja tehdä havainnoistaan aiemmasta poikkeavia tulkintoja. *Kokki-kirjassa* ei 1800-luvun puolivälissä esitetty käsityksiä sellaisista nykyisin itsestään selvinä pidetyistä näkymättömyyksistä, kuten ruuasta saatavasta energiasta, ravintoaineista tai ruoka-aineissa olevista bakteereista tai muista ruuassa mahdollisesti piilevistä haitallisista aineista. Toisaalta osa niistä kemiallisista ilmiöistä, joita *Anna Olsonin keittokirjassa* tuotiin esille, tunnettiin muulla tavoin jo tätä ennen. Esimerkiksi hiilen suhteen kerrottiin Olsonin keittokirjassa seuraavaa: ”*Hiili poistaa väriaineita ja imee itseensä likaisia ja haisevia aineita. Sitä käytetäänkin juomaveden, sokeriliuosten y.m. puhdistukseen*” (AOII, 6). Vastaavasti *Kokki-kirjassa* (KK, III) neuvottiin selkiyttämään ”*ruoppaista*” tai sameaa vettä tulisilla raudoilla, jotka ilmeisesti olivat hellan tai uunin kuumuudessa hiiltyneet, eli kyseessä oli ollut sama ilmiö, samean veden puhdistaminen hiilellä.

Keittämiseen ja raaka-aineisiin liittyvä uusi ulottuvuus Olsonin keittokirjassa kosketteli niitä kemiallisia aineita, joita 1700-luvulta alkaen oli pystytty erottamaan tai tunnistamaan raaka-aineista, ja joiden käyttäytyminen keittämisessä tiedettiin ainakin jollain tasolla. Ranskalainen kemisti Antoine Lavoisier selvitti vuonna 1781 sen, että ruoka palaa elimistössä hengittämiällä saatavan hapen avulla. 1800-luvulla kyettiin lisäksi selvittämään valkuaisaineiden, rasvan ja hiilihydraatin olemassaolo sekä osittain myös niiden merkitys ihmiselle tärkeinä ravintoaineina. (Hirdman 1983, 86, 88–92.) Anna Olsonin keittokirjan johdanto alkaa hapen, typen, vedyn ja hiilen kuvauksilla. Vuoden 1920 painoksessa (AOII, 3) tuotiin esille lisäksi myös muun muassa rikki, fosfori, kloori, natrium ja kalsium. Happi, typpi ja vety määriteltiin värittömiksi kaasuuksi. Hiilen ominaisuuksia puolestaan selvitettiin lyijykynän sisusta, palanutta leipää ja sokeria esimerkkeinä käyttäen. Uuden tiedon sitominen maailmankuvaan, jossa ei ollut paikkaa edellä kuvatuille ilmiöille, ei ollut täysin ongelmatonta. Tarkoituksena oli kuitenkin, että keittokirjan käyttäjä kirjaa lukiessaan ymmärtäisi, mitä keittämisessä merkittävänä pidetyt alkuaineet tarkoittivat, koska keittämisen taidon nähtiin pohjautuvan noihin elementteihin, jotka liitettiin sekä ruokaan että ihmiseen yleensäkin:

Happi on väritön kaasu ja hyvin kiihkeä yhtymään muiden aineiden kanssa. Ilman happea ei voi mitään palamista tapahtua. Se lämpö, joka syntyy ruoka-aineiden palamisesta ihmisruumiissa, on ruumiinlämmön päälähde. Me otamme ruumiiseemme happea lakkaamatta hengittämisen kautta ja ilman sitä kuolisimme. (AOI, 1.)

Keittäminen nähtiin Olsonin keittokirjassa ensisijaisesti kemiallisina reaktioina. Ensipainosta tarkemmin keittämisen kemiallisia ulottuvuuksia sekä ilmiöiden keskinäisten suhteiden ymmärtämistä selvitetään vuoden 1920 (AOII, 1) painoksessa. ”*Monissa muissakin taloustoimissa kuten esim. pesussa y.m. voi säästyä sekä aikaa että työvoimia siltä, joka tuntee kemian yksinkertaiset, muuttumattomat peruslait.*” Kirjassa kemian säännönmukaisuuksiin perustuvaa keittämistä kutsuttiin talouskemiaksi ja koko keittämis-koulutus rakennettiin sen päälle. Olsoni perusteli kemiallisen tietämisen tärkeyttä sillä, että ”*jokapäiväinen ravintomme on kokoonpantu ruoka-aineista, ruoka-aineet ravintoaineista ja ravintoaineet elottoman luonnon alkuaineista*”. Vaikka keittäminen nähtiin orgaanisen kemian vaikutusalueeseen kuuluvaksi ilmiöksi, sitä ei kemiallisin reaktioin pystytty täysin selvittämään. Olsoni oli tästä tietoinen: ”*Tiedämme kaikki, että ruoka-aineemme keitetä-*

essä ja paistettaessa saavat uusia ominaisuuksia. -- Tavataanpa semmoisia-kin muutoksia, jotka johtuvat aivan muista syistä ja joiden vaikutuksia ei ole niinkään helppo ilmaista kemiallisilla kaavoilla.” (AOII, 3.) Alkuaineiden liittäminen varsinaiseen keittämisen toimintaan oli hajanaista ja eräällä tavalla uudet ilmiöt liittyvätkin – samoin kuin esimerkiksi vitamiinit – eräänlaiseen keittämisen näkymättömään. Kun keittäminen on aina perustunut havaittavissa olevien merkkien, aistien ja kehon tekniikoiden yhteistyöhön, toivat kemialliset ulottuvuudet ruuanvalmistukseen alueen, jota ei edellä olevin tavoin pystytty näkemään, vaan se oli järkeiltävä.

Anna Olsoni konkretisoi keittämiseen liittyviä näkymättömiä ulottuvuuksia vertaamalla ihmistä metaforisesti koneeseen. Ihmisruumis rinnastettiin höyrykoneeseen, ravinto polttoaineeseen ja ruumiintoiminnot analogisesti koneen käymiseen. Puhuttiin voimasta, jota ihmiskone tuottaa: ”*Kun halot ovat uunissa palaneet loppuun, lakkaa kone käymästä. Koneen käymisen ylläpitämiseen tarvitaan uutta polttoainetta. Ihmisruumiissa on asianlaita vähän toisin. Palamista voi tapahtua, liikevoima voi jatkua vaikkei uutta polttoainetta alituisesti siihen tuoteta. Mutta siinäkin se tapahtuu vaan johonkin määrin.*” (AOII, 41.)

Höyrykoneen käyttäminen ihmiskehon metaforana voidaan käsittää teoreettisen tiedon popularisointiyrityksenä. Sinänsä konemetaphoran käyttö suomalaisessa keittokirjassa on ensin ajateltuna erikoinen, sillä 1800-luvun loppupuolella varsin harva suomalainen nainen tai mies oli ylipäättään tekemisissä höyryvoimalla tai sähköllä käyvien koneiden kanssa. Kodeissa saattoi olla ompelukoneita, mutta ei autoa. Junia eivät monet maaseudun asukit olleet edes nähneet.¹⁹⁶ Anna Olsoni sai kotitalousopettajan koulutuksen Englannissa, joka tuolloin oli huomattavasti Suomea teollistuneempi maa. Tehaat, koneet ja höyryvoima olivat tavalliselle kansalle tunnetumpia kuin meillä. Tuona ’edistyksen ja kehityksen’ aikakautena kone oli kuitenkin symboli, joka edusti omaa aikakauttaan. (Vrt. Männistö 2003, 67.) Konkreettinen uuden maailman merkki oli juna, joka liitettiin tuleen, savuun, nopeuteen, rautaan ja äänekyyteen. Amerikkalaisen kirjailijan Nathaniel Hawthornen vuonna 1844 kirjoittamassa novellissa *Sleepy Hollow* maaseudun pastoraaliseen rauhaan tunkeutuva juna vihellyksineen kertoi tarinaa kiireisistä kau-

¹⁹⁶ Suomessa viisivuotiskaudella 1896–1900 sai teollisuudesta toimeentulonsa 90000 henkeä, eli noin 4 % koko väestöstä. Rautateitä oli rakennettu vuoden 1895 lopussa 2424 kilometriä. (Suomen virallinen tilasto 1904, 127, 214.)

punkilaismiehistä, maalle tulevista kansalaisista, jotka olivat peräisin kuumilta kaduilta. He olivat kaupankäynnin miehiä. ”Eikä ole ihme, että juna kirkuu niin hätkähdyttävästi: se tuo meluisan maailman maaseudun uneliaaseen rauhaan.” (Ks. Marx 1967, 13.) Kulttuurihistorioitsija Leo Marx (1967, 18–19) kirjoittaa, että uusi teknologia loi 1800-luvun loppupuolella kontrastin kahden erilaisen – ruraalin ja yksinkertaisen sekä urbaanin ja sofistikoituneen – maailman välille. Uusi koneellistunut maailma edusti sivilisoitumista sekä uudenlaisen ajattelun tunkeutumista ruraaliin maailmankuvaan. Koneellistuminen liittyi myös siihen käännekohtaan, jossa painopiste kokemuksellisen ja tieteellisen tiedon välillä muuttuu. Keittämisen kentällä konemetaforan käyttäminen ei välttämättä ollut keino tehdä näkymättömistä uutuuksista ymmärrettäviä, vaan liittää keittäminen ja kotitalouden hoito tähän ”maailman kuumeeseen”. Keittokirjassa koneen idea siirrettiin kuvaamaan modernia ihmistä. Synnytetään ihmisen, teknologian ja kehityksen liitto. Anna Olsonin mukaan ilman ”*energiaa saavia höyrykoneita yhteiskunnan rattaat eivät pyöri*”. Tällä tavoin myös keittämisestä tuli varsin tärkeä osa yhteiskunnan rakentamisessa.

Niin kauan kuin ihminen elää, tekee hänen ruumiinsa työtä. Sydän tykkii ja hengityselimet toimivat ruumiin täydellisimmänkin levon aikana. Mutta ei työtä eikä liikettä voi tapahtua, ellei jokin voima niihin vaikuta. Höyrykoneen käyttämiseen tarvitaan höyryä, ja sitä me saamme kiehauttamalla vettä höyrykattilassa. Saatamme siis sanoa, että koneen työn tekee se lämpö, joka syntyy puiden tai hiilen palamisesta uunissa. Polttoaineissa on ikään kuin tallennettuna se voima, joka panee koneen liikkeeseen. Aivan samoin tapahtuu meidän ruumiissammekin palaminen lakkaamatta. (AOII, 408.)

Vatsalaukku oli kuin höyrykoneen uuni, jonne halkoja lisättiin. Vatsalaukku käsitettiin myös eräällä tavalla itsenäiseksi olennoiksi – samalla tavoin kuin koko ihmisruumis – jota piti syömisessä ja levossa tarkasti huomioida. ”*Mahalaukun säännöllinen lämpö on noin 37 astetta - -. Jos ruokaa nautitaan liian paljon kerralla, vaivaa se mahaa ja vähentää sen liikekykyä sekä tekee syömäriin haluttomaksi työhön. Liian usein ja säännöttöminä aikoina syöminen on aivan vastoin luonnon järjestystä; maha tarvitsee lepoa työn jälkeen - -. Päivän alussa, ruumiin oltua niin kauan ilman ruokaa, on välttämätön syödä kunnolla.*” (AOII, 56.)

Vatsalaukun lisäksi ihmiskoneen keskiössä oli sydän, eli *pumppulaitos*, joka sai veren virtaamaan ruumiin joka kolkkaan. Tärkeinä pidettiin myös

ruuansulattimia, joiden toiminnan mukaan päiväjärjestys ruoka-aikoiheen rakennettiin. ”*Ken voi syödä aamiaista k:lo 7 tai 8, hänen on parasta olla syömättä päivälliseen, klo 12:teen tai 1:teen asti. Illallinen 1-2 tuntia ennen levollekäyntiä. Lapset nukkumaan mieluummin klo kahdeksan. Niissä kohteissa, joissa lapset saavat päivälliselläänkin tavata isää ja äitiä, olisi paras antaa lasten syödä illallisensa erikseen aikaisemmin, että joutuisivat levolle jo ennen k:lo 8.*” (AOII, 57.) Edes perheen sosiaalisten suhteiden ei nähty olevan niin merkityksellisiä kuin ruuansulattimien ja vatsan hyvinvoinnin. Ne vaativat säännöllisyyttä ja sopivaa aterialukua, mutta ennen kaikkea oikeita keittämisen tapoja. Keittäminen käsitettiin edellä esitettyinä kemiallisina reaktioina, mutta myös sellaisena muuntamisena, joka liitti ihmiskehon ympäristöönsä ”aineenvaihdunnan” kautta. Anna Olsoni (AOI, 70) kirjoitti, että keittämällä voidaan edistää ja helpottaa ruuansulatusta valitsemalla oikeat valmistustavat, säännöstelemällä ateriamäärää ja ruoka-aikoja sekä ruualle sopiva lämpö määrä. Lihan ja kasvien keittäminen oli itse asiassa niiden muuntamista vatsalaukulle ja ruuansulattimille sopivaan muotoon.

Kirjanpitokulttuuri

Nathaniel Hawthornen kuvaama maaseudulla viheltävä juna toi kansanomaiseen ja perinteiseen elämäntapaan metaforisella tasolla myös kaupankäynnin michet. Keittämisen kontekstissa se tarkoitti kirjanpitokulttuurin ulottamista ruuanvalmistuksen ja kotitalouden hoidon kaikille osa-alueille. Tässä käännekohtassa voidaan nähdä katseen kääntyvän kohti tulevaisuutta menneisyyden sijaan. Kirjoittaessaan eriaikaisuuksien samanaikaisuudesta Reinhart Koselleck (1985, 272) tuo esille kaksi erilaista ulottuvuutta: kokemuksen tilat ja odotuksien horisontit. Niiden leikkauspiste on nykyisyys. Kokemus on nykyisyyden tila, joka yhdistää menneisyyden nykyisyyteen ja jossa menneisyys voidaan muistaa. Odotukset puolestaan ottavat paikkansa nykyisyydessä, kun tulevaisuus tehdään nykyisyydeksi. Eli suhteessaan tulevaisuuteen ihminen suuntautuu johonkin sellaiseen ei-kokemukselliseen, jota ei vielä ole. Siihen liittyvät toivo ja pelko, toiveet ja halut, huoli ja rationaalinen analyysi, sekä myös uteliaisuus tulevaisuutta kohtaan. Ne kaikki liittyvät odotuksiin ja konstituivat sitä. Talonpoikaisessa elämäntavassa tulevaisuuden suunnittelemisen perustana olivat ne esi-isiltä peräsin olevat elämisen mallit, jotka olivat todistettavasti turvanneet elämän. Nykyajassa puoles-

taan suunnittelemisen mielikuvituksessa painottuvat enemmänkin erilaiset tulevaisuuden kuvitelmat, jotka perustuvat pitkälti tieteen tuottamiin malleihin, erilaisiin laskelmiin, barometreihin ja muihin laskennallisiin ennusmerkkeihin. (Ks. esim. Ilomäki 2001, 30.) Richard Scheer (1971, 224) on kuitenkin tuonut esille sen, että emme silti tiedä mitä todellisuudessa tulee tapahtumaan. Tiedämme vain sen, mitä olemme tässä ja nyt suunnitelleet tapahtuvaksi. Tiedämme itse asiassa vain erilaisista suunnitelmista, aikatauluista, aikeista ja lupauksista, jotka kaikki ovat itse asiassa nykyisyyden ilmauksia. Kirjanpitokulttuuri toi keittämisen suunnitteluun tämän todelliselta tulevaisuudelta vaikuttavan ulottuvuuden sekä tunteen siitä, että tuleva voidaan suunnittelun apuvälineillä ja uusilla mittareilla tehdä hallittava.

Käytä kaikki ruuanjätteet. Älä heitä pois mitään käyttökelpoista; Mittaa ja punnitse kaikki; Maista lusikalla tai kupilla; älä koskaan keittokapustalla; Tee järkeviä ostoksia; Hoida huolellisesti kirjanpitoa; opi keittämään pienemmällä kaasuliekillä; siitä tulee ruoka maukkaammaksi ja kaasulasku pienemmäksi. (AOII, 20.)

Edellä oleva yleisohje liitettiin keittämisen perusteisiin vuonna 1920. Sen merkittävänä ulottuvuutena on tarkkuuden ja säästäväisyyden korostaminen. On mahdollista, että tämänkaltaista talousajattelun nousua tuki 1920-luvun epävarma taloudellinen ja poliittinen tilanne, mutta kirjanpitokulttuurin ulottaminen keittämiseen esiintyi jo Olsonin keittokirjan ensipainoksessa monella tapaa. Olsonin kirjan esipuheen laatinut Jane Norrby kirjoitti ”*liikkeestä*”, joka ”*jo monta vuotta sitten heräsi ulkomailla vaatimaan naisille käytännöllisempää ja itse elämässä välittömämmin hyödyttävää sivistystä.*” (Ks. myös *Keittokysymys* tässä tutkimuksessa). Tämän liikkeen keskeisempänä sisältönä oli talousoppi. Järjestelmällisten, sääntöihin perustuvien ja taloudellisten keittämisen tapojen hallinnan nähtiin mahdollistavan naisille uudenlaisen ja itsenäisemmän elämän perheen parissa. (Vrt. Sulkunen 1987.) Olsonin keittokirjassa tämä itsenäisyys näyttäytyi siten, että koti oli ikään kuin pieni liikeyritys. Keittiötä hallitsevan naisen nähtiin olevan keskeisessä asemassa, kun hoidettiin perheen kokonaistaloutta erityisesti silloin, kun toimeentulo perustui miehen palkkatuloon.¹⁹⁷ Pirjo Markkolan (1994, 179) mukaan säästäväisyys ja kotitaloudessa harjoitettu kirjanpito oli naisen mahdollisuus

¹⁹⁷ Suomessa viisivuotiskautena 1896–1900 sai elantonsa maataloudesta joko suoraan tai välillisesti 74,7 % ja teollisuudesta 14,7 % väestöstä, joten palkkatyö ei ollut keskeinen ansiomuoto. (Suomen virallinen tilasto 1904, 40, 127.)

osoittaa aviomiehellensä se, että kotitaloustyö itse asiassa oli työtä yhteisen kodin hyväksi.

Kotitaloudella voidaanakin nähdä olleen kaksinainen merkitys. Ensinnäkin se oli koti, mutta myös taloudellinen yksikkö. (Ks. Markkola 1994, 169.) Keittäminen luokiteltiin yhdeksi taloudenhoitamisen haaraksi, joka kuitenkin oli Olsonin mukaan näistä haaroista merkittävin, ”*sillä ken oppii oikein hoitamaan keittiön alalle kuuluvia asioita, hän epäilemättä sovittaa sitä oppia myös talouden muihin asioihin*” (AOI, XII). Taloudenhallinnan parhaana apuvälineenä nähtiin liiketaloudesta oleva malli ja erityisesti kirjanpidon idea. Kirjanpitokulttuurin vaikutus oli niin voimakas, että ihmiskehon toimintakin jaettiin ruumiin tuloihin ja menoihin. Olsonin kirjan toisessa painoksessa on erikseen osio *Tilinteko ruumiin tuloista ja menoista* ja se on laadittu professori Carl Tigerstedtin oppien mukaan. Tuloja saatiin ruuan mukana ja hengittämällä. Menoja puolestaan olivat ulostaminen suoliston tai uloshengitetyn ilman kautta sekä virtsaaminen ja hikoileminen. (AOII, 66.)

Kirjanpitokulttuuri liittyi keittämisen säännöstöön tuomalla mukaan entistä tarkemman mittaamisen, rahatalouden hoitamisen sekä säästäväisyyden, jotka kohdistuivat luonnollisesti keittämisessä tarvittaviin raaka-aineisiin, mutta erityisesti aikaan. Uusien – tai kansanomaisista poikkeavien – mittojen ohella ruokaohjeissa esiintyivät raaka-aineiden hinnat ja kokonaislaskelmat siitä, mitä kukin ruoka tuli kokonaisuudessaan maksamaan. Tämänkaltaisen ajattelutapa mitata jokainen raaka-aine rahassa oli 1800-luvun loppupuolella melko uutta tavallisen kansan keskuudessa. Omavaraistalouden piirissä rahaksi muutettavia elintarvikkeita olivat olleet suuremmissa mittakaavassa lähinnä kananmunat, voi, toisinaan vilja ja sianliha. Rahallinen arvo ei kuitenkaan ollut kietoutuneena niin voimakkaasti ruoka-aineisiin ja keittämiseen, kuten nyt, kun jokaiselle raaka-aineella on oma markkina-arvonsa.

Sinällään säästäväisyysajatuksessa ei ollut tavallisen kansan keskuudessa mitään uutta, sillä omavaraistalouden piirissä varastoitiin jatkuvasti säästöön ja niin kutsuttua ”kädestä kärsään” elämistä on aina pidetty epätyytyttävänä. (Vilkuna 1948, 4.) Tässä mielessä keittämisessäkin on aina suuntauduttu tulevaisuuteen. Kuitenkin omavaraistalouksien piirissä eläville keittämiseen ja kodinhoitoon liitetty yritysajattelu ei välttämättä ollut ymmärrettävää, kun ulkopuolista rahaa oli hyvin vähän käytössä ja muutenkin eläminen perustui sellaisiin toimiin, jotka tähtäsivät lähinnä vuotuisen elintarvikevaraston han-

kintaan. Kaupunkilaisissa perheissä ruokien hankintatavat olivat tietenkin toisenlaiset ja perustuivat suurelta osin palkkatyölle ja ansaitulle rahalle. Keittävän naisen tehtävä tässä talouden kontekstissa ei ollut pelkästään ruuanvalmistus, vaan sen liittäminen kokonaistalouden hoitoon. ”*Emännän tehtäviin kuuluu, paitsi ruokain valinta ja laittaminen, myöskin huolenpito, kuinka saadaan huokeimmasta hinnasta ravitsevaa ja perheen jäsenille riittävää ruokaa.*” (AOII, 226.)

Rahan ohella keskeinen säästämisen kohde oli aika ja sitä katsottiin voitavan mitata palkkatyön lailla rahassa. ”*Ken osaa oikein jakaa ja säännöllisesti käyttää aikansa, voittaa aikaa ja aika on rahaa.*” (AOI, 188.) Tästä johtuen kaikki Olsonin keittokirjan ruokaohjeet esitettiin uudella tavalla. *Kokki-kirjassa* ruoanvalmistusaika kulki verkkaisesti ruokalajin ja eteen tulevien tilanteiden sanelemin ehdoin. Ruokaohjeet olivat pieniä itsenäisiä tarinoita arjesta ja sen kulusta. Ruuat valmistuivat *Kokki-kirjassa* omia aikojaan, eikä kelloa välttämättä tarkkailtu. Eikä sitä kaikissa talouksissa edes ollut käytössä. Eikä aikaa sinällään kehotettu säästämään. Ylipäätään *Kokki-kirjan* ruokaohjeissa kellonaikoja mainittiin harvoin. Toisinaan kehotettiin hauduttamaan jotain ruokaa *parisen tuntia*, mutta enemmänkin ruullinen aika hahmottui raaka-aineissa tapahtuvan havaittavan muutoksen mukaan. Sen sijaan 1884 julkaistussa *Hilda tädin keittokirjassa* aika – erityisesti kellonaika – ja täsmällisyys nostettiin esille. Hilda täti (1884, 5) kehotti pitämään määrättyjä ruokatunteja, ”koska palvelijat siten paremmin ehtivät tehdä työnsä ja tottuivat järjestykseen, jota wastoin, jos ruokatuntia täytyy odottaa tunnittain, paljon aikaa menee hukkaan ja työt myöhästyvät”. Se aika, joka mahdollisesti hukattiin, ei ollut palvelijan eikä emännän aikaa, vaan työssä käyvän isännän aikaa, ja näin ollen julkista ja yhteiskunnallista aikaa, jota sääteli eräänlainen aikakuri. (Vrt. Kotilainen 1986, 23–24.) Isäntä saattoi kirjan mukaan toisinaan olla myöhässä sovitusta ruoka-ajasta, mutta tällöinkin emäntä tuli vastaan tässä epätasällisyydessä osaamalla suojata ja säilyttää ruuat mahdollisimman kunnollisina.

Kokki-kirjassa ei myöskään hahmoteltu keittämisen kautta saavutettavia tulevaisuuksia. Kirja ei paljastanut mitään niistä henkilöistä, joita tulevaisuuden uhat tai toiveet voisivat koskettaa. Itse asiassa keittämisen tuleva näyttää ulottuvan vain ruokalajin valmistumisen päähän. Sen sijaan *Hilda tädin keittokirjassa*, joka on aivan selkeästi suunnattu perheenemännille, tulevaisuuden toive on onnistunut avioliitto, uhkakuva sen särkyminen. Hyvän emän-

nän piti laittaa ruoka niin, ettei miehen tarvinnut sitä odottaa ruokapöydässä. Sitä ei saanut *hosuen* pilata, sillä Hilda tädin sanojen mukaan ”monen parisunnan kirkas taiwas on kenties tämähden ensikerran pimennyt”. Hilda täti ulotti keittävän naisen tulevaisuuden ruokalajien valmistumista pidemmälle, turvalliseen ja jatkuvaan avio-onneen. Suuremmassa mittakaavassa keittämisen aika ei kohdistunut vain seuraavaan ruokahetkeen, vaan keittämisellä pyrittiin varmistamaan koko perheen tai talouden hyvä tulevaisuus. *Anna Olsonin keittokirjassa* keittämisen päämäärä liitettiin ajan säästämisestä syntyvään ja lisääntyvään varallisuuteen ja ulotettiin näin ollen peräti vanhuuteen saakka: tulee säästää kaikessa, ”että eivät vanhoillaan joudu puutteeseen eikä vaivaishoidon varaan, joka on surettavinta kaikesta” (AOII, 246). Säästäväisyyden ja tulevaisuuden suhdetta korostettiin myös muutamien aforismien tai sanalaskujen avulla: ”Varallisuuteen ja riippumattomuuteen vievä tie ei ole keltään suljettu. Työ ja säästäväisyys ne sinne johtavat. Franklin; Pidä kiinni penniä; markka kyllä pitää itse itseään.” (AOII 245.) Olsoni toi esille myös niitä uhkakuvia, joita huono keittämisen taito ja säännöttömyys saattaisivat aiheuttaa naisen asemassa. ”Viisaan taloudenhoidon ensi ehto on: tehdä perheen tulojen mukaan varma suunnitelma, kuinka paljon niistä saa käyttää ruokaan. - - Tässä juuri on perheenäidillä tilaisuus saada useinkin säästymän moni markka. - - Huono ja riittämätön ruoka sen sijaan vie monta ropoa apteekkiin tai kapakkaan.” (AOI, 228.) Keittämisen on siis nähty ainakin tavoitteellisella tasolla ulottuvan suunnittelun myötä yhtä ateriaa pidemmälle ajanjaksolle. Peruskeittokirjoihin on edelleen sisäänkirjoitettuna samankaltainen ideologia, tosin ei sukupuolitettuna. Uusimmat *Kotiruoka-keittokirjat* aloittaa luku *Oikeasta ravinnosta*. Ruoan suunnittelu ohjaavat ravitsemussuosituksen, jotka tähtäävät terveeseen elämään: ”Hyvän yleiskunnan avaimet ovat terveellinen ravinto, riittävä uni, ulkoilu ja liikunta sekä hyvät ihmissuhteet” (KR2002, 11 – 16).

Keittämisen säännöt

Kirjanpitokulttuurin kontekstissa tavallisten kansannaisten keittämisen tavat kuvastuivat suunnittelemattomuuden puutteena. Siihen sekä Anna Olsoni että hänen seuraajansa tahtoivat puuttua. Se, että hetken mielijohteesta laitettaisiin nopeasti jotain edullista, ei sopinut järjestelmälliseen ja tulevaisuuteen tähtäävään kotitalouden hoitamiseen. Järjestelmällisessä keittämisessä

tuli elää tulevaisuudessa, ei tässä hetkessä. Kansanomaiset keittämisen tavat – huntturissa, summanmutikassa tai näöstä keittäminen – käsitettiinkin 1800-luvun loppupuolen keittokirjateksteissä epämääräisinä. Niissä ei nähty olevan sen paremmin sääntöjä kuin logiikkaakaan. Keittämisen ”kaaosmainen” tila oli kotitaloustieteen oppien mukaan mahdollista laittaa sellaiseen uudelleenlaiseen järjestykseen, joka vaikuttaa nykyisin sekä peruskeittokirjoissa että keittämisen opetuksessa. Ruuanvalmistus ammatillisissa kouluissa jakautuu edelleenkin teoriaan ja käytäntöön. Teoriatunnilla opiskellaan niitä yleisiä sääntöjä, jotka ruuanvalmistuksesta ovat erotettavissa. Käytännön tunneilla niitä kokeillaan todelliseen keittämiseen. Kotikeittiöissä teoreettisen taustan keittämiseksi tarjoavat keittokirjat, joista voi etukäteen ottaa selvää siitä, mitä keitettävän ruuan kanssa mahdollisesti tulee tapahtumaan.

Säännöt loivat keittämiseen uudelleenlaiseen järjestyksen. Ne jakoivat keittotaidon osiin, perustaan ja yksinkertaisiin sääntöihin. Katsottiin, että vasta perustan päälle voi rakentua muuntaminen ja monimutkaisempi keittäminen.¹⁹⁸ Vaikka *Kokki-kirjassakin* kerrottiin muutamista keskeisistä keittämiseen vaikuttavista perusteista eli ”ruokien laitoksista” (s. IV) ja ”muutamien ruoka-ainesten teosta ja säästöstä”, ei kirja nojaa esille kirjoitettuun säännöstöön. Kuten aiemmin toin esille, ruokaohjeet usein viittasivat toisiinsa, eli keittäjän on kuitenkin pitänyt tässä suhteessa tuntea keittämisen lait. Usein nämä lait olivat suhteellisen väljiä, eli tehtiin jotain muun muassa ”*edellä mainitulla tavalla*” tai ”*samalla lailla kuin edellä mainittu*”. *Hilda tädin keittokirjassa* (1884, 79–96) on osio *Kaikenlaista*, jossa annetaan teko-ohjeita muun muassa *kastien* (kastikkeiden), hillojen ja mehujen, korppujen, leipien, vohveleiden ja viinin tekemiseen. Kuitenkaan sellaista systematiikkaa, joihin nykyisten peruskeittokirjojen ruoka-ohjeet perustuvat, ei vanhoissa keittokirjoissa voida havaita.

Keittämisen perussäännöstöä Olsoni nimitti *yksinkertaiseksi ruuanvalmistukseksi* (AOI, 15–22) ja suurelta osin säännöt nojautuivat puhtauskäsitteisiin, joita käsitellen tarkemmin luvun loppuosassa. Varsinaisia perussääntöjä oli 15 ja niissä neuvottiin muun muassa ”*Perunain keittämisen säännöt*”, puurojen, vellien ja kuivien palkohedelmien (herneet, pavut) keittäminen,

¹⁹⁸ Olsonin peruskeittokirjan lempinimi oli Pikku Olsoni (Lilla Olsoni), ja se kuvanee omalla tavallaan sitä, että siinä keskityttiin vain keittämisen perusasioihin ja arkiruokaan. Olsonin keittokirjan toisessa osassa, joka suomennettiin 1901, keskityttiin enemmän niin kutsuttuun parempaan ruuanvalmistukseen ja hienompiin ruokiin. Kirjassa esitellään muun muassa päällystettyjä voileipiä, jotka ovat olleet 1900-luvun alussa vielä harvinaisia. (Lüchou 1969, 178–180.)

ryyni- ja *jauhopotinkien* valmistus, kastikkeiden ja suurusteiden *laittaminen*, hiivaleivän tekeminen ja kylmien liharuokien lämmittäminen. Myös keittämisessä käytetty mittajärjestelmä loi yhtenäisyyttä ruuanvalmistukseen. Mittojen suhteen Olsonin keittokirjassa ei varsinaisesti tukeuduttu sellaisiin kehon tai luonnon mittoihin, joita oli tapana käyttää sitä edeltävissä keittokirjoissa. Mittaus suoritettiin pääasiallisesti desilitran, litran ja gramman mitoilta, ruoka-, tee- ja lastenlusikalla sekä kahvikupilla. Kaikissa resepteissä lueteltiin ensin tarvittavat raaka-aineet joko grammoina, lusikallisina, kappaleina, kupillisina ja niin edelleen. Kuitenkaan ei täysin voitu irrottautua niistä kansanomaisista mitoista, joita käytettiin *Kokki-kirjassa* ja *Hilda tädin keittokirjassa*. Samankaltaisia aisteihin ja keittämiskokemuksiin perustuvia määreitä, kuten ”*pikku paloja voita*” (AOI, 26) esiintyi edelleen. Kaloja keittäessä käskettiin laittamaan ”*sen verta vettä, että se on tasan kalojen kanssa*”. (AOI, 27.) Keittämisaikoja määriteltiin seuraavasti: ”*anna kiehua tuntikausi*” (AOI, 27). Paistettuja haileja (AOII, 43) valmistettaessa annettiin seuraava ohje: ”*Kuumenna pannu, paista voi tahi rasva ja lado kalat siihen. Käännä ne, kun alapuoli on paistunut vaaleanruskeaksi, ja anna vielä paistua, kunnes toinenkin puoli on samanruskea.*” Ja vaikka perunoiden keittämiseen oli annettu yleisohje, niin toisaalla kirjassa ne käskettiin keittää niin, että ”*laita perunat veteen vähäksi aikaa - - pannen runsaasti suolaa - - anna niiden kiehua pehmeiksi*” (AOI, 27). Olsoni huomioi myös sen, että tavallisissa oloissa ei välttämättä ollut käytettävissä sellaisia mittalaitteita, joihin ruokaohjeet perustuivat. Vuonna 1920 (AOII, 29) kirjaan lisättiin eräänlainen muuntotaulukko, eli ”*Mittakaava varsinaisten mitta-astiain puutteessa*”.

Keittämisen säännöt ulotettiin kotitalousoppilaitoksia ja kotien keittiöitä laajemmallekin, aina pienten tyttöjen keittiökasvatukseen asti. Edit Reinilä – joka on yksi *Kotiruoka*-keittokirjan ensimmäisen painoksen tekijöistä, ja Anna Olsonin työtoveri – kirjoitti pienen kirjasen erityisesti lasten keittämisopetusta varten. *Leikkituvan keittokirjassa* (1909) on 85 ruokaohjetta, jotka ovat ainesmääriltään noin 1/3 silloisen *Kotiruoka*-keittokirjan ohjeista. Kirjan avulla on voinut opetella keittämässä keskeisimpinä pidettyjä ruokaohjeita, mutta tulla tutuksi myös niiden kirjallisten tapojen kanssa, joilla keittokirjat haluavat tehdä ohjeet ymmärrettäväksi. Kirjan aloittavat *Keitto-säännöt* (s. 5), joita on yhteensä 12: 1. *Pidä kädet puhtahina! / Siisti kyökki olkohon.* 2. *Käytä joka kapinetta, / Joksi aiottu se on!* 3. *Ollos aina huolellinen, / Täsmällinen säästävä!* 4. *Koskaan et saa olla vailla / Vettä kylmää, lämmitä.*

5. Ennen keittoon ryhtymistä/ Hae tarpeet valmihiksi! 6. Ota aina lusikalla,/ Jauhot, suola, sokeri. 7. Patatilkulla sa aina/ Tartu keittoastiaan! 8. Tullelle et pataa jättää/Tyhjänä saa milloinkaan! 9. Liedelle jos jotain läikkyä,/ Pian suolaa päälle vaan! 10. Pyyhi heti pois kun sattuu/ Lattialle kaatumaan! 11. Somasti sa ruoan sitten/ Vadillensa asetat! 12. Sekä jälleen paikoilleensa/ Käyttämäsi tavarat! Keitto-sääntöjen ohella kirjassa ei anneta muita kirjallisia ohjeita reseptejä lukuun ottamatta, eli säännöt on nähty ilmeisen keskeisinä.

Leikkituvan perussäännöt myötäilevät Olsonin kirjan perussääntöjä ja kiteyttävät sen, mitä nykyisin pidetään järjestelmällisen keittämisen perustana. Nykyiset ammattilaisten keittämissäännöt ovat periaatteessa täysin samankaltaisia. Esimerkiksi Pohjoismaisen keittiömestariyhdistyksen kokkilpailujen säännöstössä (2004, 5) kehoitetaan ennen keittämisen aloittamista ottamaan esille tarvittavat raaka-aineet ja tarkistamaan ne. Lisäksi annetaan seuraavia ohjeita: ”Käytä aina tuotekohtaisia oikeita työvälineitä./ Pidä veitset ja leikkuulauta puhtaina, kuivaa heti lattia jos kastuu./ Älä maista sormin, käytä puhtaita lusikoita maistamiseen./ Katso että olet ajoissa valmis ja että keittiö on siisti ennen esille laittoa.” Tältä osin Olsonin kirjassa luotiin varsin perustava ja kestävä pohja sille, minkälaisena nähdään hyväksyttävänä pidetyt keittämisen perusteet. Sinällään nämä säännöt sopivat keittämiseen silloin, kun se on arkitoimista erotettavissa oleva yksittäinen toimi. Toin tulenkäsittelyn tekniikoita kuvaavassa osuudessa kuitenkin esille, että keittämistä ei välttämättä ole voitu rajoittaa ajallisesti näin, vaan se on ollut moniaikaista ja päällekkäistä, noudattaen omanlaistaan järjestystä.

Kotiruoka-keittokirjassa yleissäännöstö esiintyi ensi kerran 11. painoksessa vuonna 1927. Se ei Olsonin tai Reinilän laatimien sääntöjen tapaan niinkään kuvannut keittämisen teknistä puolta, vaan paremminkin niitä yhdistelemisen tapoja, joita keittämisessä tuli noudattaa. Yhdistelemissääntöjä voitiin käyttää hyväksi muun muassa ruokalistoja laadittaessa. Säännöstö nojasi selkeisiin keittämisen kategorioihin. Kirjassa kehoitettiin välttämään seuraavia seikkoja:

- 1) raskas ruoka – esimerkiksi ruskeat pavut ja silava, riisiryynipuuro ja maito samalla aterialla
- 2) kevyt ruoka – esimerkiksi piparjuurihaukea ja perunoita sekä mehukeittoa samalla aterialla

- 3) samanlaisuus, joka esiintyy joko aineksissa (vasikanlihaviillokkia riisiin kera sekä riisiryyniä), tai värissä (muhennettua kalaa sekä maitovelliä), ulkonaisessa laadussa, eli rakenteessa (kalamureketta sekä kermahyytelöä) tai muodossa (vuoaassa valmistettua silakkalaatikkoa sekä leipävanukasta)
- 4) rasvaisen ja kylmän ruuan yhdistelmä (siankylykipsaistia ja jäätelöä)
- 5) yksinkertaisen ja hienon ruuan yhdistelmä (paistettua silliä ja hovijalkiruokaa)

”Ruokalaji, josta puuttuu jokin ravintoaine tai jossa sitä on vähän, on tarjottava toisen yhteydessä, joka sisältää juuri sitä, mitä toisesta puuttuu: esim. vihreitä herneitä sianlihan kera (edell. vähän rasvapitoista) tahi liha perunain kanssa (edell. vähän tärkkelyspitoista) j.n.e. Useimmiten johtaa tässä vaisto oikeaan.” (KR 1927, 387–388, 386–393.) Luokkien lisäksi keittokirjassa kiinnitettiin huomiota myös ruokien keskinäiseen järjestykseen. Kala-, liha- tai kasvisliemet tarjotaan ennen pääruokaa, hedelmä- ja mehukeitot sekä vellit ja puurot pääruuan jälkeen. Kala tarjotaan aina ennen lihaa. Vihannesten paikka voi vaihdella niin, että ne tarjotaan joko ennen tai jälkeen liharuonan. Vaihtelu kuuluu järjestykseen myös niin, että samantapaisia ruokia ei tulisi tarjota peräkkäisillä aterioilla. Myöskään tähteeksi jäänyttä ruokaa ei tulisi tarjota samassa muodossaan, vaan *”siitä koetetaan valmistaa toisennäköistä ja -makuista ruokaa”*. Nämä *Kotiruoka*-keittokirjan esittelemät säännökset eivät suoranaisesti pitäneet paikkaansa tavallisessa arkiruokailussa, vaan vaativat ympärilleen taloudellisia mahdollisuuksia. Moni *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineiston kirjoittaja muistelee, että päivästä toiseen syötiin aina samaa ruokaa, perunaa ja kastiketta. Toisin paikoin taloudessa oli aina sama ruokalista viikosta toiseen. Ei ollut mahdollisuuksia vaihteluun.

Ruokalista ja kotivara

Erika Endrijonas (2004, 1), joka on tutkinut naisen yhteiskunnallisen aseman ja kotitaloustöiden yhteyttä 1950-luvun Yhdysvalloissa, on tuonut esille käsitteen alituinen emännöinti (perpetual hostessing). Tämän ilmiön hän liittää siihen, että perheenäidin on pitänyt osata valmistautua kaikenlaisiin tilanteisiin arkikeittämisestä juhlaillallisiin, osattava hoitaa sairasta lastaan, tietää millaista ruokaa voi tarjota vanhukselle, tai mitä tarjota satunnaiselle kulki-

jalle tai yllättävälle lounasvieraille. Alituisen emännöinnin manifestaatioita ovat kaikki ne papereille, tietokoneille ja erilaisiin muistin paikkoihin kirjatut keittämisen suunnitelmat, jotka koskettelevat tavalla tai toisella keittämällä rakennettavaa tulevaisuutta. Keittäviä naisia on kehoitettu tekemään keittiöaskareistaan listoja, lappuja ja viikkosuunnitelmia. Ruokalistan suunnittelu on ollut naisen oman kotitaloustyön suunnittelua, joka on aikanaan pätenyt yleisohjeena lähes missä tahansa työssä: tee pitkäntähtäyksen suunnitelmia, ole hyödyllinen, säästä aikaa, ole käytännöllinen, esivalmistele: ”Hyvä on myöskin ajatella, kuuluuko seuraavan päivän ruokiin sellaista, minkä tulee liota yli yön - -. Edellisenä päivänä tahi iltana on siis siitä pidettävä huolta.” (KR 1927, 387.)

1800-luvun puolen välin aikoina julkaistuissa keittokirjoissa oli ruokalistaehdotelmia vain satunnaisesti. *Hilda tädin keittokirjassa* sellaista ei ollut lainkaan, mutta *Kokki-kirjassa* esitettiin *Ruokien-nautinnon-järjestys* (KK, 138–140). Siinä annettiin ohjeet *Ison Suuruksen*, *Myöhemmän Suuruksen*, *Voileipäpöydän*, *Ison Päivällisen*, *Myöhemmän Päivällisen*, *Ison Ehtoollisen*, *Myöhemmän Ehtoollisen* ja *Tee-Ehtoollisen* järjestämisestä. *Kokki-kirjassa* kerrottiin, että tekijälle haluttiin antaa ”ainoastaan johto, missä järjestyksessä näinä aikoina ruoka-lait nautitaan; toisia liha-, kala-, ja maito-ruokia - - sopii näiden sijasta nauttia, aina kuinka kunakin vuoden-aikana saadaan ja sowliaaksi nähdään”. Ehdotelmat aamiaiseksi tai päivälliseksi antoivat tekijälle suurpiirteisen käsityksen siitä, mitä sopi tarjolle laittaa. Kuitenkaan ne eivät keskittyneet sellaiseen arkiruokailun ja -elämän etukäteisjärjestämiseen, jota *Anna Olsonin keittokirja* ja *Kotiruoka-keittokirjat* tähdensivät. Myöskään tekstuaalisesti ei enää seurattu *Kokki-kirjassa* esiintynyttä tapaa edetä keittämisessä ruuan valmistumisvaiheiden tai kypsymisasteiden mukaan, vaan keittämisen toimi järjesteltiin huolellisesti etukäteen. Tarvittavat raaka-aineet mitattiin ja punnittiin valmiiksi odottamaan keittämistä.

Huolellinen perheenemäntä suunnittelee arkiateriat, työnsä helpottamiseksi, etukäteen muutamaksi päiväksi kerrallaan. Jo edellisenä päivänä hän tekee ne valmistelutyöt, jotka seuraavan päivän ruokaohjelma kulloinkin vaatii, esim. panee kuivat ja suolaiset ruoka-aineet likoon, toimittaa esikeittämiset jne. (KR1949, 485.)

Kotiruoka-keittokirjoissa on annettu valmiita ruokalajeja sisältäviä ruokalistaehdotuksia kirjan varhaisimmissa painoksissa vuodesta 1908 vuoteen

1948. Ne annettiin erikseen kaikille vuodenajoille. Suosituksissa oli esitelty päivän pääateria, eli päivällinen. Kesälle ja syksylle oli kolmen viikon ateriaehdotus, talvea varten kahdeksi viikoksi talvelle ja keväälle viikoksi. Yleensä suositeltiin kahden tai kolmen ruokalajin päivällisiä. Otan esimerkiksi lauantaipäivän. Kesällä ja syksyllä suositeltiin valmistettavaksi keitetyä kieltä happamen piparjuurikastikkeen, perunain, kurkun ja lehtisalaatin kera sekä uunipuuroa mehukeiton kera tahi uunijuustoa. Talvella lauantaiksi ehdotettiin lihamuhennosta, uutispuuroa ja omenalunta, keväällä puolestaan piparjuurilihaa keitetyjen perunain kera, munavelliä ja hedelmiä. Ruokalistojen sisältö viittaa senkaltaiseen ateriointiin, jota harrastettiin *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineiston mukaan virkamiesperheissä tai talouksissa, joissa oltiin hyvin toimeentulevia. Sen sijaan maaseudulla harvoin syötiin väli- tai jälkiruokia. Myöskään Anna Olsonin suunnittelemassa 10 päivän ruokalistassa ei ole ehdotettu jälkiruokia muuta kuin kahdelle päivällisaterialle. (AOI, 251–254.) Merkittävää näissä *Kotiruuan* tarjoamissa ruokalistaehdotuksissa oli se, että ne pysyivät lähes samoina 40 vuoden ajan samalla tapaa kuin myös ne *juhlapäivällisehdotukset*, joita kirjoissa myös annettiin.

Suunnitteleminen oli tulevan ajan hahmottelua, mutta myös muistiin merkitsemistä. Erityisesti muistiinmerkitsemistä suositeltiin silloin, kun oli kyseessä juhla-ateria. ”Hyvä on kirjoittaa muistikirjaan kaikki, mikä kuuluu valmistuksiin, olkoonkin kysymyksessä vähäisempi tahi suurempi juhla-ateria.” Ensin merkittiin vieraitten lukumäärä – erikoistapauksissa heidän nimensä ja miten aiottiin heidät asettaa pöydässä istumaan – sitten kirjoitettiin ruokalista ja muisteltiin samalla, mitä kaikkea tarvittiin kuhunkin ruokalajiin ja mitä siis oli hankittava kotiin. (KR1927, 389.) Muistiin merkitsemisen idea viittaa juhlan yhteydessä kahdelle tasolle: ensinnäkin on tärkeätä, että kirjallisella etukäteissuunnittelulla voidaan varmistaa juhlan onnistuminen edeltä käsin niin pitkälle, kuin se ylipäätään on mahdollista. Muistiin merkitsemisellä on paikkansa myös sellaisissa yhteisöissä, joiden sosiaalisia yhteyksiä pidetään yllä juuri ruokatarjoilujen ympärillä. Tällöin ei ole suotavaa, että vieraille tarjotaan samaa ruokaa peräkkäisissä tilaisuuksissa (vaihtelun periaate), vaan että hyvä emäntä tuo esille aina jotain uutta. (KR1927, 386–389.) Toisaalta oli ruuan välityksellä merkittävää osoittaa myös se, että vieras ja hänen edellinen käyntinsä on emännän ja isännän muistissa. Saman ruuan tarjoaminen kaksi kertaa peräkkäin olisi osoittanut sitä, että vieras ei ole tärkeä eikä muistissa pitämisen arvoinen.

Uusimmissa *Kotiruuan* painoksissa vuodesta 1986 lähtien ehdotetaan keitävälle mallina yhden viikon ruokalistaa. Kirjan kirjoittajien mukaan viikon ruokalista tulisi rakentua vaihtelulle, eli erilaisille päiville, joita ovat muun muassa kasvis- ja kalapäivä. Viikkoaika tuli rytmittää erilaisia ruuanvalmistustapoja vaihdellen niin, että keitot, pata-, laatikko- ja kasvisruuat sijoituisivat eri päiville. Pääasiassa suunnittelun tavoite on helpottaa ruokatalouden hoitoa, mutta edelleen samalla säästää aikaa ja rahaa. (KR 2002, 27.) Arjen keittämistoimen suhteen suositeltiin varhaisemmissakin *Kotiruuissa* suunnitelmien tekemistä, mutta ei välttämättä niiden muistiin merkitsemistä. Ehkä keittokirjojen viikkosuunnitelmia pidettiin vain suurpiirteisinä mallein ja suunnittelu tehtiin ajattelemalla ja muistamalla.

Usea *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineiston kirjoittaja kertoo, että arkena syötiin pääasiassa perunoita ja kastiketta, vellejä ja puuroja, pyhäisin ehkä joitain parempaa. Tällöin ei varsinaisesti ollut tarvetta tehdä ruokalistoja, koska lähes aina syötiin samaa. Tärkein suunnittelutoimi omavaraistaloudessa kosketteli sitä, kuinka ruokavarastot saadaan riittämään sadosta seuraavaan. Varastointi- ja omavaraistalouksissa oli tavoitteena turvata tulevaisuus vuodeksi eteenpäin, pysyä ruuassa ja elävänä uuteen satoon. Keittiönaisten kansa ei kuitenkaan ole keittänyt suunnittelemattomasti. Tarkastelen ilmiötä tarkemmin seuraavassa aineistoluvussa.

Keittokirjoissa elää edelleen omavaraisuuden idea. Toiseksi niistä voidaan lukea myös siitä, että ruuan hankitan voi edelleen olla epävarmaa. Jotain yllättävää voi nykyaikanakin sattua. Tästä syystä on hyvä olla kotivara yllättävien tilanteiden varalle. 1930-luvun keittokirjoissa kehoitettiin ostamaan kotiin suurempia raaka-aine-eriä, jotta tarjottava ruoka olisi mahdollisimman edullista, eikä aikaa kuluisi tarpeettomiin kauppakäynteihin. Myös säilöntää painotettiin taloudellisista syistä. *Kotiruuan* 11. painoksessa vuodelta 1927 (s. 386–393) kehoitettiin ”säilyynpanoaikoina” varastoimaan saatavilla olevia vihanneksia niin paljon, että ne riittävät seuraavaan kasvuaikaan saakka. Vaikka *Kotiruoka*-keittokirja näyttääkin olleen suunnattu pääasiassa kaupunkilaisemännille, on siitä luettavissa talonpoikaisen ruokajärjestyksen malli, joka perustuu säilömiselle, säilyttämisen taitamiselle sekä varastojen säädelylle käyttämiselle. Keittokirjoissa suositeltava kotivara voidaan nähdä tulevaisuuden varmistamisena: hyvä emäntä on varautunut kaikenlaisiin yllättäviinkin tilanteisiin, esimerkiksi vieraskäynteihin tai omaan sairastumiseensa, eikä hänen tule luottaa kauppaan ruokakomerona. Uusimmissa *Kotiruu-*

an painoksissa kirjoitetaan käteisvarastosta. Kaapeissa tulee olla jauhoja, sokeria, öljyä, mausteita ja muita kuivatavaroita. Ja edelleen 2000-luvulla ”ruoka-aineita voi myös säilöä kotivaraksi” jolloin ”hyvin suunnitellun käteisvaraston avulla kodin ruokahuolto toimii niin yllätysvieraiden saapuessakin muuten poikkeuksellisissa tilanteissa (sairaus)” (KR2002, 21). Myös vuodenkierrolla on edelleen sijansa *Kotiruuassa*. Kausituotteita suosimalla ja sienestystä sekä marjastusta harrastamalla sanotaan säästettävän ruokamenoissa, vaikka ruokatalous perustuukin pääasiassa kauppiaan varastoihin. (KR2002, 441.) Kotivara-asia liittyi kiinteästi ruokalistojen kirjalliseen suunnitteluun ja samalla sekä perheen talouden että oman kotitaloustyön hallintaan. ’Kauppalappu’ ja viikon ruokalista ovat olleet talouden kulmakiviä. Niiden käytön nähtiin helpottavan ruokatalouden hoitoa, ja auttavan säästettäessä aikaa ja rahaa.

Keittävän kehon likaisuus

Näkymätön keittämisessä

Anna Olsonin esille tuomassa järjestelmällisessä ja tieteellisessä keittämisessä sekä kotitaloudenhoidossa keskeisellä sijalla on ollut puhtaus, joka ravitsemuksellisen ideologian sekä kirjanpitokulttuurin lailla läpäisee keittokirjan. Erityisen suuren merkityksen Olsonin keittokirjassa sai bakteeri, joka vielä *Kokki-kirjan* ilmestymisajankohtana oli keittiönaisten kansalle täydellisen tuntematon. Tosin *Kokki-kirjassa* esiintyi yksi huomio, joka viittaa siihen, että ihmiskehon kosketus – joka siis on välttämätön tekijä kotikeittämisessä – saattoi sisältää mahdollisen saastuttavan elementin. Syltujen teossa (KK, 44) oli nimittäin huomattava, että sitä ”ei ole paljain sormin pitelemistä, sillä se pahenee siitä, vaan haarakkeella, elikkä kahwelilla”.

Kirsi Saarikangas (2002, 109–112) on tuonut esille teoksessaan *Asumnon muodonmuutoksia* sen, että sairaudet tai muut eräällä tapaa näkymättömät ilmiöt voivat vallata tilan niihin liittyvien hajujen tai muiden aistittavien tunnuspiirteiden kautta. Modernin kodin siivouksessa on ollut kyse näkyvän ja näkymättömän välisestä jännitekentästä. Tämän jännitteen keskeisalueena on ollut keittiö ruokahöyryineen, hajuineen ja likaantuvine paikkoineen. Keittiön puhtautta määriteltäessä juuri katseet, hajut ja kosketukset tulivat

merkityksellisiksi, mutta eri tavoin kuin keittämisessä. Katse, haju ja kosketus olivat väyliä jonnekin aistimisen taakse. (Saarikangas 2002, 112–114). Myös *Kokki-kirjassa* painotettiin puhtautta, mutta osin eri muodossa, kuin se nyt ymmärretään. Keittoastioiden piti olla ”ruokottuja”, eli puhdistettuna ruuantähteistä tai muista ruokaan vaikuttavista ulkoisista aineista. Lika oli näkyvää, kuten ruuantähteitä, ja se pystyttiin poistamaan karkeilla mekaanisilla toimenpiteillä. Keittiöastioissa oleva lika voitiin irrottaa tuhalla tai ”pienennetyllä ja seulotulla tiilikivellä, jota aina pitäisi olla käsillä”. Hopeisten aterimien puhdistamiseksi riitti pelkkä kuuma vesi. Sen jälkeen aterimet tuli pyyhkiä liinalla, johon oli tehty seos poltetusta ja jauhoksi jauhetusta peuransarvesta ja lampaanluusta. ”Jota useammin sama riepu tähän viljellään, sitä kirkkaimmaksi tulevat sillä hopiat.” Lika sinällään ei ollut esimerkiksi ihmissylen välityksellä leviäviä näkymättömyyksiä. Puhtaus puolestaan oli hopean tai lasin näkyvää kirkkautta. Myös Olsoni kiinnitti huomiota näkyvään kirkkauteen ja puhtauteen. ”Kirkkaat veitset, lusikat, talriikit (lautaset) ja lasit, puhdas pöytä tahi tekevät ruuan paljon maukkaammaksi” (AOI, 25; AOII, 35). Ulkoinen puhtaus sidottiin *Anna Olsonin keittokirjassa* kuitenkin lähinnä arvoihin, ei niinkään vaarallisena pidettyyn näkymättömään likaan.

Ruoka-aineissa oleviin epäpuhtauksiin tai pilaantumisen merkkeihin ei 1800-luvun puolivälissä suhtauduttu keittokirja-aineistojeni mukaan sillä vakavuudella kuin nykyisin, eikä epäpuhtauden ajateltu ulottuvan ruuan pintaa syvemmälle. Itse asiassa ruoka itsessään oli puhdasta ja sitä likaavat elementit olivat peräisin jostain muualta. Jos esimerkiksi kala pääsi säilytyksessä härskiintymään, neuvottiin *Kokki-kirjassa* ”kuinka härskiys pois otetaan suolatuista Lohista, Silleistä, Siiosta ja Silakoista”. (KK, 136–137.) Kirjassa käskettiin ottamaan *rohdintukolla* ensin kalojen päällä uiskenteleva härskiintynyt rasva pois ja lisäämään sitten kalojen päälle rohtimia tai *villapaperia*, joka imi härskiuden astiasta. Samoin *Wiheriäisen-kaalin* (KK, 117) mahdollisesti homehtuessa talvisäilytyksessä käskettiin vain kuorimaan home pois ja keittämään suolavesi uudelleen. Home, härskiintyminen tai muu pilaantuminen jäi ikään kuin raaka-aineen pinnalle ja oli näin ollen mekaanisesti poistettavissa ruuasta, eikä se saastuttanut itse raaka-ainetta syömäkelvottomaksi. Käsittelemällä ruoka-aineita tietyllä tavalla on myös voitu poistaa joku muu niille haitallinen ominaisuus, kuten perunoissa toisinaan ilmenevä ”maan maku”. Tällöin ne tuli keittää kahdessa vedessä (KK,V). Oudon tai

happamanmakuiset riisiryynit piti keittää ensin kylmässä ja sitten kuumassa vedessä, sillä jos ne laitettiin vain kiehuvaan veteen, ”*niin pysyisi se [hapan] maku heissä*”. Ruoka-aineilla on siis ollut tietty ominainen luonteensa, joka on keittämisellä voitu palauttaa tai säilyttää. Esimerkiksi jos lihaa keitettiin hiljalleen umpikannen alla, voitiin säilyttää sen maun lisäksi myös lihassa oleva *voima* (KK, IV). Toisaalta esimerkiksi suolan makua heikentävä vaikutus on ollut tiedossa. Liiallinen suola imi lihasta ”*paraan voiman*”. Toisaalta kaloja keitettäessä piti suolaa lisätä riittävästi keitinveeteen tai muutoin vesi liuotti kalasta maun, ja ruuasta tuli laimean makuista.

Anna Olsonin keittokirjassa näkymättömistä olioista esille tuotiin bakteeri tai sen ”siemenet”. Kirjassa kerrottiin, että bakteereita ei voi varsinaisesti nähdä, mutta niiden tai siementen oleskelupaikat voitiin tietää. Kirjoittaja pyysi lukijaa tulemaan kanssaan ikkunan eteen katselemaan, kuinka pölyhiukkaset leijailivat ilmassa. Olsoni kysyi: ”*Mitähän luulet noiden lukemattomain pikku hiutuvain olevan, joiden näet tanssivan ilmassa? Me sanomme sitä pölyksi. - - Pöly on kodin vaarallisin vihollinen, ja jokaisen velvollisuus on koettaa hävittää sitä tai ainakin estää sitä kokountumasta huoneihin. Pölyn seassa on lukemattomia siemeniä, joista saattaa kehittyä eräitä kaikkein pienimpiä oleita, n. s. bakteereja, ja on siinä myös jo täysin kehittyneitä sellaisia. Jos nämä bakteerit pääsevät ruokatarvikeihin, saavat ne aikaan käymisen ja mätänemisen. Niissä saattaa sitä paitsi olla taudin siemeniä ja tartuma-aineita.*” (AOI, 189.)

Jotta näkymättömyys paremmin tulisi esille, tarvittiin sen havaitsemiseen valoa. *Anna Olsonin keittokirjassa* juuri valoisuudella ja erityisesti auringolla oli merkitystä kodin ja keittiön pimeiden nurkkausten valaisemisessa. ”*Koeta asuntoa varatessasi valita sellainen, jossa on valoisa keittiö - - puhtauden noudattamiseen ruuan laitossa tarvitaan valoa; lampun polttaminen päivällä sitä varten tekee ruuan vain kalliimmaksi.*” (AOI, 197.) Puhtauteen ja järjestykseen liittyvän luvun 20 päätteeksi kysyttiin sitä, *Mitä on pöly*, eli keittävää naista opetetaan kiinnittämään huomio johonkin sellaiseen, mitä toki aiemmin on ollut, mutta joka ei ole välttämättä esiintynyt tällä termillä. Näkevä ihminen tieteellisen keittämisen kontekstissa ei tarkoittanut vain tavanomaista katselemista ja näkemistä, vaan erityisen *huomion kiinnittämistä* likaan, sekä tarkempaa näkemisen kykyä käsitteellistämällä lika ja epäsiisteys uudella tavalla. Mary Douglas tuo esille teoksessaan *Puhtaus ja vaara* (2000 [1966], 86–87) lian ja epäpuh-



Puhtaus on puoli ruokaa. – Keski-Suomen Muistiarkisto.

tauden kulttuurisesti suhteelliset merkitykset. Lika on väärässä paikassa olemista, järjestyksen rikkoutumista ja toisaalta jatkuvaa ilmiöiden nimeämistä ja luokittelua. Se, mitä aiemmin ehkä kutsuttiin tomuksi, saa uuden nimen, paikan ja ominaisuuden ja tulee osaksi puhtauden ja keittämisen järjestelmää olemalla eräänlainen kiusallinen, mutta huomioitava sivutuote. Toisaalta bakteerit itsessään eivät yleensä ole näkyviä, joten keittäjän havainnon taustalle tulee tieto jostakin sellaisesta, josta ei kuitenkaan voida olla varmoja. Pöly ei tätä ennen sitonut itseensä ”bakteereita” siten, että siitä oltaisiin oltu tietoisia. Pölyä opastettiin näkemään valon avulla, joka teki näkyväksi ne *lukemattomat pikku hiutuvat, jotka näet tanssivan ilmassa*. Kirsi Saarikangas (2002) kirjoittaa puhtauden estetiikkaa ja sukupuolta arkkitehtuurissa käsittelevässä tutkimuksessaan siitä, kuinka erityisesti valolla, ja mahdollisimman tarkalla näkemisellä on ollut merkitystä taistelussa kotien puhtauden puolesta. Asumisen kontekstissa puhtaan ja likaisen näkyväksi tuleminen eriytti kodin tiloja erityisiä toimintoja varten ja keittäminen pyrittiin terveydellisistä syistä rajoittamaan omaan tilaansa. (Saarikangas 2002, 112–113.)

Likaiset keittäjät

Myös keittämisen tietoinen eristäminen omaan tilaansa kietoutuu ihmisruumiin erittämän lian sekä ruuan saastuttamisen ja saastumisen yhteyteen. Saarikangas (2002, 114–119) tuo tutkimuksessaan esille keittiöissä asuvat ja nukkuvat palvelustyöt, sekä eräällä tapaa näiden palvelustyttöjen yhteyden keittiössä mahdollisesti vallitsevaan ”huonoon ilmaan”. Saarikangas esittää edelleen, että porvarillisissa asumuksissa keittämisen suorittajat, eli pääasiassa palvelijat, pyrittiin erottamaan muusta asunnosta keittiöön suljettujen ovien taakse. Syrjässä olleen keittiön Saarikangas näkee olleen Julia Kristevaan (1993) viitaten eräänlainen ”abjekti alue: torjuttu, rajoja ja järjestystä uhkaava tila”. Myös Anna Olsonin keittokirjassa (AOI, 190) keittävää naista varoitettiin, ei niinkään palvelijattarien epäpuhtaudesta, vaan ylipäättään ihmiskeuhkoista hengityksen kautta tulevista kaasumaisista aineista, joilla oli ”vastenmielinen haju”. Nämä kaasut liittyivät oleellisesti ihmiseen erilaisten tautien kantajana ja niiden välittäjänä. ”Likaa tulee ilmaan kaikkialla, missä ihmisiä asuu ja liikkuu.” Ihmisliian ja bakteerien uskottiin tarttuvan pölyyn tai leijuvan ilmassa kaasuina, kuten edellä esitettiin. Ja tullessaan edelleen kosketuksiin ruuan kansa ne saivat aikaan sen pilaantumisen. Tällä tavoin käsitettynä ihminen oli likainen suhteessaan ruokaan ja ihmiskehon kosketus ruuan kanssa sai saastuttavan ulottuvuutensa.

Anna Olsoni korosti sitä, että keittämisen siivoamisessa ja puhtaanapidossa sekä keittämisen toiminnassa erityisesti oma keho piti pitää puhtaana: ”Kun kaikki tämä [siivous] on tehty - - tulee itsesi vuoro puhdistautua. Kun olet itse puhdas ja kaikki muu on puhdasta, saatat ilolla mennä muihin toimiin.” (AOI, 200.) Keittämisen yhdeksi perussäännöksi nousi keittämistä edellyttävä kehon puhtaus. Ruuanlaittotapahtuma voidaankin keittokirjasta hahmottaa välitulaksi, jota yritettiin ympäröidä järjestelmällisyydellä, säännöillä ja erityisesti henkilökohtaisen puhtauden idealla. Eräällä tapaa keittämiseen valmistauduttiin kuin leikkaukseen tai synnytykseen: ”Ole itse siisti ja pidä kaikki keittiössä puhtaana./Laske aika. Ole täsmällinen./Katso että aina on lämmintä vettä käsillä./Laita kaikki järjestykseen ennen kuin keittäminen alkaa./Ota sokuria, suolaa, jauhoja y.m. aina lusikalla.” Samalla tavoin kuin tultiin tietoiseksi pölyn olemassaolosta, keittävä ruumis joutui itse tarkkailun alaiseksi. Keittämisen tilassa yhdistyivät ihmisen väistämätön likaisuus sekä toisaalta se, että keittäminen toimintana välttämättä vaatii ih-

miskosketuksen. Sitä ei voida poistaa 'inhimillisestä keittämisestä' toisin kuin esimerkiksi teollisen keittämisen parissa.

Samalla kun tiedostettiin liian, keittämisen ja ihmisruumiin jatkuva yhteys, muodostui myös kulttuurinen tila suhteessa siihen, kuka keittää ja kenelle. Palvelustyttö keittäjänä eristettiin Saarikankaan (2002) mukaan asumuksen perimmäisiin nurkkiin samalla tavoin kuin keittäminen toimintana ylipäätään. Palvelijattaria, samoin kuin tehtaissa työskenteleviä tyttöjä, pidettiin kotitalousaatteen piirissä likaisina, oppimattomina, mutta ennen kaikkea siveettöminä ja myös yhteiskunnallisesti epäsiisteinä. Helsingissä 1800-luvun puolivälin vaiheissa toimineesta palvelijattarien koulusta sanottiin, että se piti lopettaa, koska koulusta ”päässeet mamsellit suureksi osaksi ovat joutuneet hunningolle”. Kun keittokoulutusta suunniteltiin Tampereen tehtaantytöille 1888, niin opin toivottiin erityisesti vaikuttavan ”ei ainoastaan työväestön taloudelliseen tilaan, vaan myöskin siveelliseen kehitykseen työkan- san naisten keskuudessa”. (Laine 1931, 33, 63; vrt. Markkola 1994, 148.) Siveellisyyden käsitteeseen voidaan 1800-luvun keskusteluissa nähdä sisältyneen lähes kaikki tuolloin moraalisesti positiivisina pidetyt ulottuvuudet. (Esim. Häggman 1994, 182.) Anssi Halmesvirta (1996, 135–137) tuo esille artikkelissa *Puhtaus on puoli ruokaa* siveyskäsitteen alle kuuluneen puhtauden, jolla viitattiin 1800-luvun loppupuolella sekä ruumiin että mielen hygieniaan. Edelleen hän viittaa mentaalihygieniaan, eli ”ihmismieleen vaikuttamaan pyrkivään, asiantuntevuudella legitimoituun tietovallan käyttöön”, joka satoi yhteen henkilökohtaisen ja yhteiskunnallisen puhtauden. Mieli siinä nähtiin tässä puhtauskeskustelussa ruumiin hallitsijaksi ja säätelijäksi. Toisaalta keittämisen suhteen käsitettiin niin, että siveelliseksi opittiin ensin käytännöllisissä toimissa. Puhtauden ylläpitämisen omassa kehossa ja keittämisessä nähtiin johtavan sellaiseen mielen hallintaan, joka naisen kohdalla kohottautuisi niin kutsutuiksi naisen hyveeksi. (Ks. esim. Häggman 1994, 182.) Myös Anna Olsoni (AOI, 191) muistutti oppilaitaan siitä, ”että puhtaus on suurin ja paras kaunistus sekä köyhän töllissä että rikkaan salissa; puhtaus edistää terveyttä ja viihtymystä; puhtaus on puoli elämää.”

Keittävän naisen puhtauden ulottuvuus ylettyi kodin piirissä kaikkialle, palvelijoiden lisäksi luonnollisesti myös perheen emäntiin. Mathilda Langlet (2000 [1885], 36–37) neuvoi naisia kiinnittämään huomion ensin – siis ennen keittämistä tai kotitaloudenhoitoa ylipäätään – omaan ulkonäköönsä ja siisteyteensä. ”*Tahraiset hameet, ratkenneet, huolimattomasti kiinni om-*

*mellut reunusteet, silittämätön tukka, hiuspiperrus, littaaanmenneet syylingit – nämä voivat muuttaa ihanimmankin vaimon hirvittäväksi Megäräksi*¹⁹⁹.” Langlet varoitti siitä, että vaikka koti muuten näyttäisikin siistiltä, mutta emäntä likaiselta ja huolimattomalta, tultaisiin välttämättä epäilemään, että perheessä ei harrasteta siivoamista muuten kuin satunnaisesti. Mikäli omasta puhtaudesta ei pidetty näkyvästi huolta, nousi epäily siitä, että kaikissa muissakin toimissa vallitsi samankaltainen epäsiisteys, luonnollisesti myös keittiössä ja keittämisen tekniikoissa. Näin ollen nainen, perheen palveluskunta sekä koti kokonaisuudessaan kuvastivat ja merkitsivät toisiansa puhtauden kontekstissa. Ne olivat merkittäviä mittareita myös arvioitaessa miestä, kotitalouden päätä. Hyvä emännys ei kaupunkioloissa rajoittunut yksityisyyden piiriin, vaan sillä oli huomattava vaikutus miehen uraan keskiluokkaisissa perheissä. Siisti koti ja taitavasti järjestetty tarjoilu antoivat kuvan hyvästä emännästä, mutta samalla koko perheen tyylistä. (Endrijonas 2004, 8; myös Knuutila 2006.)

Keittämisen suhteen puhtaus luettiin keittokirjoissa niin kutsuttuihin yleisiin sääntöihin, eli se edelsi aina keittämistä vähintäänkin ihanteiden tasolla. Langlet (2000 [1885], 107) kirjoitti, että ennen ruuanvalmistusta piti pestä kädet ja kasvot. Jos tiedettiin tai huomattiin, että näin ei ollut tehty, tunsivat Mathilda Langlet itseänsä suorastaan ”karmivan”. Kliininen järjestys ja puhtaus yritettiin parhaalla mahdollisella tavalla ulottaa myös keittämisen kaikkiin vaiheisiin. Keittämisen päätyttyä pyrittiin palauttamaan kaikki jälleen lähtötilaansa: ”*Pane joka kapine [keittämisen jälkeen] jälleen paikoilleen*” (AOI, 1). On mahdollista, että keittiö muodostui tämänkaltaiseksi vaaralliseksi ja järjestystä vaativaksi tilaksi myös keittämisen toimen luonteen, yhtä lailla kuin sitä suorittavien henkilöidenkin kautta. Keittäminen toimintana erityisesti esivalmisteluineen on tila, jossa erilaiset elementit joutuvat ainakin hetkeksi epäjärjestyksen tiloihin, ennen kuin niistä keittämisellä synnytetään tunnistettavia ruokalajeja. Merkillepantavinta kuitenkin on se, että 1800-luvun loppupuolella keittämisen suhteen syntyi tila, jossa yhtäältä keittävä nainen tuli tietoiseksi oman ruumiinsa likaisista ja saastuttavista elemen-

¹⁹⁹ Megära (myös Megaira) on antiikin mytologiassa yksi erinyksistä. Megaira ja siskonsa Alekto ja Teisifone, käärmehiuksiset mustaan pukeutuvat yön tyttäret, syntyivät Uranosta kastroitaessa tämän veripisaroista. Megairan asuinpaikka oli Ereboksessa, manalan pimeimmässä nurkassa. Megairan ja hänen siskojensa tehtävä oli yhteiskunnallisen järjestyksen ylläpito ja kaikkien tätä järjestystä rikkovien ihmisten rankaiseminen. (Castrén & Pietilä-Castrén 2000, 154; ks. myös The Oxford Classical Dictionary 1996, 556.)

teistä suhteessa ruokaan. Likaisuuden vaara on läsnä tässä suhteessa ja luo jatkuvasti eräänlaisen riskitekijän. (Kristeva 1993, 201.) Tieto saastuttavasta ja likaisesta itsestä on nyky-yhteiskunnassa saanut virallisen muotonsa siten, että kaikissa elintarvikehuoneistoissa työskenteleviltä vaaditaan hygienia-osaamistodistus²⁰⁰ – hygieniapassi – jonka myöntää kokeen jälkeen Elintarvikevirasto. Hygieniapassi luo ainakin osin tunteen siitä, että se ruoka, jota tuntemattoman valmistamana saamme, on mahdollisimman puhdasta siinä mielessä, kuin sen keittävän kehon ja ruuanvalmistuksen väistämättömässä kehollisessa suhteessa ajatellaan olevan. Keittäminen näissä elintarvikehuoneistoissa on vieraan tekemää ja näin ollen tässä tilassa on aina mahdollisesti olemassa vähintäänkin epäily liasta ja saastumisesta. Käänteisesti tämä lian ja puhtauden uusi tila voimistaa sitä keittämistä, jota kotona tai pienyhteisöissä tehdään, kun on mahdollista nähdä ja tuntea se, kuka keittää ja miten hän sen tekee. Myös keittämisen tekniikat tässä tilassa ovat muuttuneet niin, että keittävää kehoa koskee uudenlainen ruokien käsittelemisen säännöstö. Se tuo mukanaan uusia liikkeitä sekä esineitä keittäjän ja ruuan väliin.

Keittämisen kansanomaisen ja tieteellisen kietoutumia

Kotiliesä vuonna 1927 julkaistussa artikkelissa *Kuusi päivää kalorien ja ennakkoluulojen valtakunnassa* kirjoittaja esitteli Helsingissä järjestettyjä ravintoainemessuja, joiden uutuuksina olivat erityisesti ruokien sisältämä lämpöarvo, eli *kaloriat*, sekä vitamiinit. Suurin huomio artikkelissa annettiin erilaisten ruoka-aineiden, niiden sisältämän energian sekä rahan suhteelle. Asiantuntijat yrittivät tuoda messuyleisölle tiedoksi sen, mistä ruuasta saataisiin paras lämpöarvon ja hinnan suhde. Perunoista saatavaa energiaa kuvattiin seuraavaan tapaan: ”Katsokaa sitten perunoita – puolesta kilosta saa jo 500 lämpöyksikköä ja se tulee maksamaan vain 56 penniä, kun sen sijaan munia saa syödä seitsemän kappaletta ja maksaa niistä 8:43.” Kirjoittajan mukaan perunan ravitsemuksellista arvoa kuitenkin epäiltiin seuraavin toteamuksin: ”Mutta kun minä olen aina kuullut, että yksi muna vastaisi kap-

²⁰⁰ Hygieniaosaamisasetus N:o 1227/2002 tuli voimaan vuonna 2002. (Ks. www.elintarvikevirasto.fi.)

paa perunoita!/ Niin ja minä olen kuullut, että yksi muna vastaisi naulaa lampanlihaa!/ Mitäs perunalajia nuo oikein ovat, kun niissä niin kova voima piilee, etteivät munat enää piisaa?”

Kirjoittajan tekstistä voi havaita vastustuksen ravitsemuksen uusia ajatuksia kohtaan, mutta toisaalta myös jossain määrin niitä kansanomaisia käsityksiä, joita ruokiin ja erityisesti niiden ”arvoon” on liittynyt. *Anna Olsonin keittokirjan* teksteistä voi tulkita, että juuri kansanomaiset tavat ja erityisesti perinne nähtiin ajatusmallina, jonka turvin uutta tietoa vastustettiin. (Vrt. Shils 1981, 103–104.) Olsoni puhui ”kansojen sitkeistä tavoista”, jotka saivat aikaan vastustusta uusien oppien hyväksymisessä. Toisaalta hän kirjoitti myös vaistoista, jotka saattoivat ohjata tietämätöntä kansaa tekemään luonnostaan ravitsemuksellisesti oikeita valintoja.

Lihaa pitäisi oikeastaan aina syödä tuoreena, se kun silloin on terveellintä ja ravitsevinta; mutta eri olot ovat pakottaneet kansoja säilyttämään lihaa kauemminkin, ja sitä paitsi on vanha, juurtunut tapa vaikuttanut, että me katsomme suolattua lihaa välttämättömäksi. - - Vaisto onkin pakottanut ihmistä keittämään suolattua lihaa yhdessä kasvisten tahi juurikasvien kanssa, joissa on jonkin verta tai joiden sekaan valmistaessa pannaan sellaisia aineita, kuin liha on suolan [suolauksessa] kautta menettänyt. (AOII, 105–106.)

Ranskalainen kulttuuriantropologi Claude Fischler (1980, 938–939) puhuu kehon viisaudesta ja kulttuurisesta viisaudesta. Kehon viisaudella hän viittaa sellaiseen ravitsemukselliseen tietoon, että ihminen olisi ikään kuin vaistojensa ohjattavissa oleva. *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa sotaajan kokenut kertoja sanoo, että piti pulavuosina kovasti leivistä, joiden päälle oli laitettu raakaa sipulia. ”*Erikoisherkkua oli raaka sipuli leivän päällä. Olen ajatellut, että leivän herkullisuus kenties perustui johonkin sodanaikaiseen puutostilaan.*”²⁰¹ Kertoja viittaa siihen, että keho on tiennyt ihmisjärkeä paremmin sen, mitä tarvitsee. Kansanomaiset ruokatavat onkin nähty eräällä tapaa vaistonvaraisten, epärationaalisten ja piintyneiden tapojen summana. Ilmar Talve (1972) on koonnut yhteen piirilääkäreiden käsityksiä suomalaisen maalaisväestön ruokatavoista 1700-luvulla. Kansan keskuudessa ei piirilääkärien mukaan kiinnitetty huomiota ruokien ravintoainesisältöön eikä terveellisyteen. Syötiin yksipuolisesti ja epäterveellisestikin. Merkille pan-

²⁰¹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001915. 2001.

tavia ovat kuitenkin huomiot, jossa tuotiin esille ihmisen vaistojen ja ravitsemisaineiden yhteys. Lapset kuulemma mielellään kaivelivat valkeiksi kalkituista uuneista rappausta ja söivät sitä pitkin talvea. Lääkärien mukaan tätä toimintaa ohjasi kehon tarve saada kalsiumia. Tämän lisäksi viitattiin myös kansan kontrolloimattomiin syömistapoihin. Satunnaista ahmimista kuvattiin 1700-luvulla luonnottomaksi, eikä ruokavaroja osattu käyttää tasaisesti. (Ks. myös Räsänen 1982.) On mahdollista tulkita niin, että varhaisten ravitsemuskäsitysten mukaan ihmisruumis jollakin tasolla tiesi, mitä tarvitsi ja oli ikään kuin ”järkeä” viisaampi. Toki tunnemme nälkää ja janoa, mutta tutkimuksessani kehon viisaudella ei tarkoiteta tämän kaltaista vaistotilaa, vaan paremminkin kokemukseen sitoutuva tietämistä, eräänlaista hiljaista tietoa. Kulttuurisella viisaudella Fischler viittaa ravitsemustietoon, mutta tässä tapauksessa tieto oikeasta ravitsemuksesta ei ole vaistoperäinen, vaan kulttuurisesti välittyntä tietoa ja käytänteitä. Vaikka 1800-luvulta alkanut keittämisen tieteellistäminen toi mukanaan uudenlaisia tieteellisperiäisiä käsityksiä puhtaudesta, hygieniasta ja ravitsemuksesta, ei kuitenkaan voida sanoa, etteikö tätä ennen olisi ollut käsityksiä siitä, millaista on esimerkiksi hyvä keittäminen. Kulttuurinen viisaus vain on ollut erilaista ja enemmän kokemuksellisuuteen kuin tieteellisyyteen nojaava. Toisaalta se sukupolvelta toiselle välittynyt tieto, joka on eräällä tapaa näkymätöntä ja huomaamatonta – kuten Carlo Ginzburg (1996) on tuonut esille – on saattanut vaikuttaa oppineen silmissä enemmänkin vaistomaiselta kuin kulttuuriselta käytökseltä.

Kotitaloustieteen mukanaan tuomat säännöt eivät kuitenkaan ole täysin olleet arkijärjestä erillistä uutta tietoa, vaan suurelta osin nekin perustuvat 1800-luvun loppupuolella ja 1900-luvun alussa arkisiin kokemuksiin ja tavanomaisiin keittämisen tapoihin. Esimerkiksi perunain keittämisen säännöissä pyritään ensin valikoimaan samankokoisia perunoita. Jos se ei ole mahdollista, jaetaan perunat koon mukaan suuriin ja pieniin ja keitetään suuria ensin jonkin aikaa, ennen kuin pienet perunat lisätään. (AOI, 3.) Näin tekee jokainen järkevä ja kokenut keittäjä. Palkokasveja keitetessä (AOI, 6) neuvottiin käyttämään pehmeää vettä aivan samalla tavoin kuin oli 40 vuotta aikaisemmin tehty *Kokki-kirjassa*, jossa pavunkeittoon suositeltiin virrasta tai järvestä otettua vettä. Eräällä tapaa säännöt tuovat keittokirjatekstiin mukanaan sen, mikä aiemmin oli perustunut sekä sukupolvelta toiselle välittyvän oppimiseen että omakohtaiseen kokemukseen. Kuitenkin Anna Olsoni ’tieteellistäessään’ keittämistä ikään kuin kiteytti sen, mitä kollektiivisesti

keittämisestä tiedettiin. Michel Polanyin (1976, 330) mukaan arkielämässä luotetaan jatkuvasti monissa asioissa myös tieteellisesti tuotettuun tietoon. Se, mitä on aikaansaatu esimerkiksi lääketieteen tai insinööritieteiden parissa, sovelletaan arjen ongelmiin ja se myös artikuloidaan kansanomaisiin selitysmalleihin. Kuitenkin kansanomainen tapaa käyttää tietoa on erilaista, sovellettua ja osin sirpaleista. Vuokko Lepistön (1994, 193) mukaan uudenlainen ravintofysiologinen tieto alkoi levitä Suomessa juuri keittokirjojen ja keittokoulujen, mutta myös lääkärrien oppikirjojen välittämänä. Lepistö ottaa esille Tampereen talouskoulun käyneen Mimmi Liutun vuonna 1893 reseptivihkoonsa kirjoittaman *Tieteellisen johdannon*, joka tehtiin opettajan sanelun mukaan ja se sisälsi runsaasti uudenlaisen tiedon perusväittämiä:

”Ihmisen ruumis sisältää pääasiassa hiiltä, vetyä happea ja tukoja; kaikkia näitä aineita kuluttaa ruumis joka päivä ja tarvitsee siis korvataksaan niitä, saada happea jota hän saa raittiista puhtaasta ilmasta, jota hän henkii toisia aineita ruuassa ja juomassa. Ruoka aineitten tulee sisältää muna valkuainetta hiili vetymää rasvaa tuhkaa ja vettä ja jaetaan niiden vaikutuksen suhteen kahteen eri osaan nimittäin tukosi eli verta synnyttäviin tuottaviin eli lämpöä synnyttäviin ravinto aineisiin. Me saamme enemmän munavalku ainetta eli verta synnyttäviä aineita lihassa veressä munassa eli maidossa. Lämpöä synnyttäviä aineita eli hiili vetyä saamme perunoissa kaalissa riisissä ja maitiaisissa. Muna valkuaineita muodostavat verta ja lihakseä, hiilihydraatit synnyttävät lämpöä edistävät hengityselimien vaikutusta. Rasvat tuottavat lämpöä, sillä on myös liuvien nousu voiman ja tekee ruuvan hyvän makuiseksi. Tuhka ainen tärkeimmät osa ovat suolaa ja kalkkia, jotka muodostavat luurakenteuksen ja vettä tarvitsee ihminen syystä kuin hänen ruumiinsa sisältää kaksi kolmas osaa vettä ja hän joka päivä kuluttaa sitä.” (Ks. Lepistö 1994, 193–194.)

Mimmi Liutun kirjoitus kuvaa muodollaan oivallisesti sitä, kuinka uusia ja aikaisempiin kokemuksiin heikosti sitoutuneita ilmiöitä tuotiin esille. Osaa opettajan sanelusta Mimmi ei ilmeisesti ole ymmärtänyt lainkaan. Esimerkiksi *tuko*, *tukosi* tai rasvan aiheuttama *liuvien* nousu jäivät epäselviksi ilmaisuiksi. Myös nykyaikaiset käsitykset ruuasta ja ravitsemuksesta ovat samalla lailla kansanomaisen ja tieteellisperäisen tiedon yhteenkietoutumia, näkymättömyyksiä ja teknologisia lupauksia. Emme keitä pelkästään porkkanoita, perunoita ja lihaa, vaan myös vitamiineja, kivennäis- ja hivenaineita, flavonoideja ja erityyppisiä lisäaineita, kukin omalla tavallamme:

Tässä panen vielä hartaan pyynnön kauppiaille ja kaikille ruuvantuottajille, Karjankasvattajille. Älkää syöttäkö mitään lääkkeitä, Hormoonia eläimille, kaikessa se kiertää meidän ihmisten elimistöön, Minä en syö lääkkeitä vain olen merkitellyt, Askorpini haju nousee Kauraryynipuuroista velleistä, ja samalle haisee usein sianlihasta Atrian tuotteista, että uskon kuuluun hullun Lehmän lihan syötäntään, Varsingin sitte jälkeen päin, Mutta salaisuus oli suuri, Hyvää muka halvalla myötiin, useat on todeksi huomanneet, Samoin entisajan Kaikki oli hyvämakuiset ruuat. Vain eihän niitä vitamiinattu. Kaikki oli sitä mitä maa äiti antoi, Apulantoja ja Virtasen rehua ei käytetty – ei seleenistä puhuttu, Rauta ja Kupari goboltti oli vieras. Nythän on kalatkin niin myrkyllisiä Elohopeisia kuka tohtii syötä, säteilytettyjä ruokia ennen kaikkea mausteet sun muut on tappavaa myrkyä, ja antakaa tehtaille Kaikesta käskyt ja määräilyt.²⁰²

Se, että on tultu tietoisiksi näkymättömistä keittämiseen sisältyvistä ulottuvuuksista, on luonut uudenlaisia mentaalisia struktuureita keittämisen ympärille. (Ks. Hutton 1981, 252.) Michel Foucaultin ajatuksiin nojautuen voidaan myös todeta, että tieteellisen ajatuksen tunkeutuminen keittämisen tapoihin²⁰³ ikään kuin rajoittaa keittävän liikkeitä. Kuitenkin on nähtävissä keittämisen suhteen, että kansanomaisten tapojen ja tieteellisperäisen tiedon yhtyessä tapahtuu eräänlainen hauduttamis-ilmiö. Se tieto, mitä eri tahoilta välittyy, muunnetaan arjessa omiin käytänteisiin ja ideologioihin sopivaksi. Tällä tavoin muodostuu keittämisen 'populaarinen'. (de Certeau 1984.)

²⁰² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001936. 2001.

²⁰³ Tulee kuitenkin muistaa se, että erilaiset hygieniasäännökset keittämässä ja raaka-aineiden käsittelyssä ovat vähentäneet ruokamyrkytyksiä ja tarjonneet väylän mahdollisesti laadukkaampaan ravitsemiseen ja ylipäättään vähentäneet riskiä sairastua vääränlaisen ravinnon kautta.

IV KEITTIÖNAISTEN KANSAN TAVAT JA TEKNIIKAT

Keittävä äiti

*”Suur lapsisesta perhe/ Minun lapsuudesta./ Syötiin aamulla/ puuro leipä maito./ Illalla jotain peruna ruoka/ Ruoka aineet oli Pellosta/ ja navetasta Siinä oli/sota aikaa osa/ Eikä kukaan marissut/ Kuin Ny/ Elettiin paljon/vaativimattomasti. Oltiin/ tyytyväisiä Kun Nyk/ Ei ollu sitä Rahaakaan.”*²⁰⁴ Sitäaikaan tulevat esille ne omavairastalouden muovaamaan ruokakulttuuriin ja keittämiseen liittyvät yleiset piirteet, jotka ovat tutkimuksessani esillä ensimmäisessä aineistoluvussa. Samalla tapaa, mutta laajemmin, tuo moni muukin kertoja esille lapsuutensa ruokatapoja. Useimmissa muistoissa mainitaan keskeisesti keittävä äiti. Tällöin muistelijan katse ikään kuin tarkentuu ja kohdistuu. Varsin usein muistoissa on tällöin kyseessä jokin pieni keittämisen käytännöllisyyteen ja taitoon liittyvä episodi tai muistikuva, keittävän äidin liikkuminen keitettävän ruuan parissa. Äidin keittämisestä on muodostettu runsaasti lähikuvia. Tarkastelen tässä luvussa kansanomaista keittämisen taitoa niin läheltä, kuin se käyttämieni aineistojen avulla on mahdollista. Kiinnitän huomion keittäviin äiteihin ja heidän keittämisliikkeisiinsä ja siihen, kuinka arkista keittämistä on totutettu. Toiseksi tuon esille keittämisen taidon luonnetta, sen oppimista ja arkisia toteuttamistapoja. Kolmanneksi pohdin keittämisen välittymistä isoäideiltä ja äideiltä tyttärille.

Keittävän äidin olen valinnut huomion kohteeksi monestakin syystä. Ensinnäkin käyttämäni aineistot keittokirjoja lukuun ottamatta kertovat paljon äideistä. Hakusanoilla ”äiti” tai ”äidin” kertyi yhteensä noin sata sivua sitaatteja siitä aineisto-osasta, jonka olen kirjoittanut tekstiedostoksi. Määrä on yli 25 % koko tekstimassasta. *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa äiti on lähes kaikille kertojille merkittävin keittämiseen liittyvä henkilö. Luonnolli-

²⁰⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001123. 2001.

sesti äiti painottuu aineistossa siksi, että ylipäättään muistellaan lapsuutta. Silloin koko perheellä on tärkeä osa muistoissa, keittäville äideillä eritoten. Joku muistelee toisinaan myös isän keittäneen, mutta miehet keittiössä ovat *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa marginaalisessa asemassa. Kun yleisemmällä tasolla perustellaan äitien valintaa keittämistutkimuksen päähenkilöiksi, voidaan edellisen lisäksi nojautua seuraaviin perusteluihin. Tarkasteltaessa kansanomaista keittämistä, joka siis tapahtuu arjessa ja yksityisessä, ei voida ohittaa keittäviä äitejä, sillä varsin monen tutkimuksen mukaan äiti on länsimaisessa perheessä se, joka pääasiallisesti on vastannut ja vastaa edelleen arkikeittämisestä. Myös kulttuuriantropologiset tutkimukset Euroopan ulkopuolisista kansoista antavat ymmärtää, että keittäminen on ollut ja on pääasiassa naisten ja äitientyötä. (Ks. esim. Lupton 1996, 39; Giard 1998, 151.) Deborah Lupton (1996, 39) esittää lisäksi, että jokaisen (arki)ruuan ja keittämisen roolia käsittelevän tutkimuksen tulee huomioida perheen konteksti. Keittämistutkimukseen täytyy liittää äitiyden ja feminiinisuuden merkityksiä ja analyysejä, koska arkinen ruuanvalmistus on keskeinen osa äitien kotityötä. Luonnollisesti on myös ollut perheitä, joissa äideillä ei ole ollut mahdollisuutta keittämiseen. Käyttämieni aineistojen perusteella on saatettu olla niin köyhiä, ettei keitettyyn ruokaan ole ollut juuri varaa. Toisaalta kertojat tuovat esille myös äitejä, jotka olivat päiväkausia jossakin lasten tietämättömissä. Kolmanneksi aineiston perusteella on ollut jonkin verran myös äitejä, jotka eivät ole viitsineet tai jaksaneet keittää. En kuitenkaan tässä yhteydessä ota keittämättömyyttä tarkemman analyysin kohteeksi, vaikka se kieltämättä voisi tuoda lisäsävyjä keittämiseen liittyviin mentaalisiin ulottuvuuksiin.

Katseen kiinnittäminen äitien keittämisen tapoihin tuo tutkimukseen myös arkisen erilaisia sävyjä. Äitien on ollut pakko keittää ja keittämisen pakkona taito ei hahmotu pelkkänä miellyttävänä harrasteena, vaan tuo arjesta esiin sen rutiininomaisuuden ja pakkotahtisuuden, jotka ovat omalla tavallaan vaikuttaneet keittämiseen. (Vrt. Jokinen 2005.) Lisäksi äitien keittämisen tapojen välityksellä on mahdollista tarkastella sitä, miten keittämisperinne välittyy tai jää välittymättä naissukupolvelta toiselle.



Äiti ja tarkkaavainen tyttö.
Kuv. Ahti Rytkönen. – Keski-
Suomen Muistiarkisto, Ahti
Rytkösen kuvakokoelma.

Keittämisen taitamisesta

Sanomalehdessä (Ylä-Savo 5.11.2005) oli vuoden 2005 loppupuolella kielen-
tutkija Riitta Hyvärisen kirjoitus mausteiden nimistä ja siitä, kuinka nimistö
voi johdattaa mausteet tietyille aikakausille ja tiettyihin maihin. Mielenkiin-
toisin esitelty mauste aniksen, basilikan ja fenkolin joukossa oli tutkimukseni
kannalta niin kutsuttu ”Äireen mauste”, joka oli myös kirjoituksen otsikkona.
Kirjoituksessa tämä makuelämys tuotiin esille seuraavaan tapaan: ”Eräällä
isännällä oli tapana moittia emännän keitoksia, kun eivät maistuneet äidin kei-
toksilta. ”Ei oo äireen maustetta, ei.” Kerran sitten emännän velli paloi poh-
jaan, ja isännän silmä kirkastui: ”Äireen maustetta!” (Hyvärinen 2005.) Moni
lapsuuden ruokamuistoista kertova kirjoittaja ihmettelee samalla tapaa sitä,
mitä on tapahtunut äidin mauille ja äidin ruuille. Miksi ei osata enää keittää
samalla tapaa kuin äiti, vaikka ruokaohjekin on sama? Miksi äiti oli niin hyvä
keittämään? Mistä äidin taito oli peräisin? Mikä oli äidin salaisuus?

Salaisuuksiin vihkiytyminen

Keittämisen taito kuuluu muiden kodin tarpeellisten taitamisen osa-alueiden joukossa sellaisiin taitoihin, joiden opettamisessa virallisella koululaitoksella on ollut melko vähäinen osuus. Peruskoulussa opetetaan jonkin verran ruuanvalmistuksen alkeita, mutta arkisen keittämistaidon oppiminen tapahtuu kuitenkin pääasiallisesti kodin piirissä, arjen kontekstissa. Useimmiten tällaiset arjen taidot välittyvät sukupolvelta toiselle epämuodollisena oppimisena. Erityisesti keittämässä taidot yhä vieläkin suurelta osin periytyvät naiselta naiselle ja äidiltä tyttarelle (Knuutila 1999, ks. myös Thorsen 1991). Toki arkitaitoja opitaan jossain määrin myös sisaruksilta tai toveripiiristä, sekä keittokirjoista, lehdistä ja televisiosta. Tutkija Luce Giard (1998) kirjoittaa, että hän ei lapsuudenkodissaan ollut kiinnostunut ruuanvalmistuksesta, vaan haaveili tulevansa joko matemaatikoksi tai kirjailijaksi. Äidin keittämisen tavat, eivätkä äidin tarjoamat opit kiinnostaneet häntä lainkaan. Opiskeluaikanaan Giard kyllästyi opiskelijaruokaloiden ruokiin, ja halusi keittää itse ruokansa. Hän päätti opetella keittämisen omin avuin kirjoja lukemalla ja kokeilemalla erilaisia ohjeita. Keittokirjojen reseptejä tarkkaillessaan hän tuli kuitenkin huomanneeksi sen, että kodin piirissä oli tapahtunut keittämisen oppimista hänen tahtomattaan. Monet keittämisen liikkeet olivat tuttuja. Hän oli lapsuudessaan nähnyt äidin tekevän niitä. Samoin muistui mieleen monet keittämiseen liittyvät äänet ja luonnollisesti maut ja tuoksut. Myös ruokien ulkonäkö ja rakenne oli usein tuttu. Ne olivat ikään kuin itsestään painuneet muistiin. (Giard 1998, 152–153.) Oppiminen keittäjänäiseksi (tai -mieheksi) alkaakin huomaamattomalla sisäistämisellä. Tullaan tutuksi oman ruokakulttuurin kanssa jo pelkästään ruokailemalla yhdessä ja seuraamalla sivusta keittävän äidin töitä. Tässä mielessä kodista saatavalla keittämisopilla on erittäin suuri merkitys. Se luo pohjan niille erilaisille mielikuville, joita keittämässä aina tarvitaan.

Taitojen oppiminen on pitkä ja monimutkainen tapahtuma, jota on usein vaikea kuvata tai muistaa. Äidit eivät juuri muista opettaneensa tyttäriään eivätkä tytöt muista oppia saaneensa. Ehkä se johtuu juuri siitä, että oppimista ja opettamista tapahtuu, tahtoiapa sitä tai ei. Kuitenkin – kuten Giardin esimerkki tuo esille – myöhemmissä elämänvaiheissa kodista saadut mallit ja opit ovat usein se arkielämää helpottava perusta, jonka varassa toimitaan. Voi olla, että monet keittotaidon opettelemiseen liittyneet rutiinit, ikuiset peru-

nain kuorimiset tai tiskien tiskaamiset, ovat toistuvien tekokertojen myötä painuneet unholaan siten, että niitä on yksittäisinä ja erityisinä tapauksina vaikea muistaa. Toisaalta ne ovat näin synnyttäneet tarpeellisia malleja ja tapoja. Kuten työn alkupuolella toin esille, eivät valmiit ruuat ole olemassa kuin hetken. Niitä ei voi pitää keittämisen konkreettisina malleina, koska niitä ei voi säilyttää. Tästäkin syystä mielikuvilla on suuri merkitys.

Keittiössä liikkuva äiti

”Eikä isoäidin äiti ehtinyt päästää ääntäkään kun Tita oli jo ilmestynyt maailmaan, keittiönpöydälle, keskelle hellalla kiehuvan makaronikeiton, timjamin, laakerin, korianterin, kiehuvan maidon – ja tietenkin sipuleiden – tuoksua.” (Esquivel 1993, 9.)

Yllä olevassa sitaatissa meksikolainen kirjailija Laura Esquivel tuo metaforisesti esille naisen syntymisen keittiönaisten kansan jäseneksi. Synnyttään keskelle keittämisen tapoja ja perinteitä, siihen, minkä muut ovat taidoillaan ja tiedoillaan jo luoneet. Tita, perheen nuorin tytär, on syntymästään asti tuomittu keittiöön ja äitinsä elinikäiseksi apulaiseksi. Varsin moni kertoja *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa on ollut Titan suomalainen kohtalotoveri, keittiöön syntynyt tyttö. ”Koska oli tyttö, jouduin osallistumaan hyvin paljon perheemme ruuanlaittoon, että kaikki olen kokenut kantapään kautta mitä aion saada paperille. Äiti oli ahkera tekemään kaikkia töitä ja samalla neuvoi minua, opettele niin osaat myöhemmin.”²⁰⁵ Oli lähes itsestään selvää, että tytön osa oli olla keittiössä. Kertoja perustelee äitinsä apulaisena olon vain yksinkertaisesti sillä, että *oli tyttö*. Yleinen käsitys oli se, että tyttöjen tuli hankkia kotoansa ne emännöinnin taidot, jotka katsottiin tarpeelliseksi omaa perhettä ja taloutta hoidettaessa. Usein ei juuri muuta koulutusta ollut tarjollakaan, joten kotona annettua koulutusta pidettiin järkevänä. ”Kun oli 12 vuotias, pääsin pois koulusta, eikä ollut mahdollisuutta käydä muuta kuin kansakoulu. Sitten sain aloittaa elämän koulun, tekemään kaikkia töitä mitä pienviljelijän kodissa tehtiin. Leipä tehtiin kotona, ja sain senkin teon opetella, kyllä se työstä kävi, kun kaksin käsin tinttasin alustaa sen taikinan, eikä saanut jäädä ’hiirenpesiä’.”²⁰⁶ Keittämisen taito oli omavaraistalouksissa elintärkeä. Ilman sitä ei tultu toi-

²⁰⁵ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002210. 2001.

²⁰⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002210. 2001.

meen. Kun palautetaan mieliin se, että suurin osa kertojista on ollut lapsi 1920–30-luvuilla, on keittäjäksi kasvaminen ollut melko luonnollinen naisen osa silloisessa kulttuurisessa työnjakojärjestyksessä. On pitänyt osata keittää, vaikka olisikin aikuistuttuaan aikunut työhön kodin ulkopuolelle. Keittämisen taito – samoin kuin muidenkin kotitöiden hallitseminen – nähtiin oleellisena osana kunnollisena naisena olemista. (Vrt. Ollila 1997.)

Lapsuuden ruokamuistoja -aineiston kertojista suurin osa vietti ensimmäiset ikävuotensa oman äidin hoidossa. Vain harva oli lastentarhassa tai muussa kodin ulkopuolisessa hoitopaikassa. Aiemmin, äitien ollessa lähes kokonaan pois kodin ulkopuolisesta työelämästä, on lapset kasvatettu kodeissa äidin töiden lomassa. Kun äidin työt ovat olleet moninaiset ja etenkin maaseudulla sekä ulko- että sisätöihin jakautuneina, oltiin mukana lähes kaikesa. *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa korostuu aineiston luonteen vuoksi kuitenkin keittiössä kasvaminen, eivät niinkään muut lapsille tunnusomaiset toimet, kuten leikkiminen tai maatalon ulkotöissä avustaminen. Tosin keittiöitä tiloina ei juurikaan tuoda esille niiden kertojien taholta, jotka ovat varttuneet maalaistaloissa tai maalaismaisessa ympäristössä. Heidän kerronnassaan äiti keittämisillään ja liikkeillään luo ”keittiön”. Haastatteluaineistojen sekä kaupunkiolioissa kasvaneiden kertojien puheissa ja teksteissä keittiö aukeaa paikkana, jossa on leikitty ja kulutettu aikaa. On saatettu piirrellä lattialla tai selailta keittokirjaa. ”Siinä pienessä keittiössäki, mikä siellä mummolassa oli, niin me oltiin mahallaan lattialla ja meillä oli puotipaperia ja värit jo pienestä pitäen, niin me piirrettiin ja piirrettiin” (H1996AII). Lukemaan opittuaan sama haastateltava muistaa selailleensa *Kotiruoka*-keittokirjaa ja ihmetelleensä sitä, miksi äiti ei koskaan leiponut Tappioleipiä tai tehnyt Avena-puuroa. Häntä oli harmittanut myös se, miksi keittokirjaan ei saanut piirtää eikä sen takakansilehdillä olevia ruhonpaloittelukuvia saanut värittää. Toinen haastateltava muistaa ihailleensa keittokirjan kauniita ruokakuvia. Itse olen piirtänyt äitini keittokirjan takakannen sisälehdelle kuvan vauvanvaunuista ja niitä työntelevästä ”naisesta”, mahdollisesti lapsuuteni mieluisimman ja läheisimmän roolimallin innoittamana. Myös siskoni ovat jättäneet äitini keittokirjaan puumerkkinsä joko kirjoituksena tai piirroksena. Samalla kun piirrettiin ja kirjoitettiin, katseltiin äitiä keittiössään.

”Äiti valmisti ruuan yhdessä kotiapulaisen kanssa. Keittiössä oli puuhella ja uuni. Vaatimaton sähkölevy hankittiin muistaakseni 1936. Keittiön vieressä oli ruokakomero, jota kutsuttiin kahveriksi. Jonkinlainen kellari sijait-

*si talon kivijalassa.”*²⁰⁷ Keittäminen asettui usein pieneen keittiöön, puuhellan ja uunin ympärille. Lisänä olivat kellari ja komero säilytys- ja kylmätiloina. ”*Keittoastiat olivat emalia, kuparia tai alumiinia. Paistinpannut olivat valurautaa. Veitset ja haarukat olivat ruostuvia, siksi niitä kiillotettiin Sampo-pulverilla aina perjantaisin. Myöhemmin hankittiin ruostumattomat ruokailuvälineet. Niissä luki Sorsakoski.”*²⁰⁸ Myös ruuanvalmistusvälineet samoin kuin ruokailuastiat ja aterimetkin olivat monissa talouksissa usein vaatimattomat. Tultiin toimeen perusvälineillä, muutamalla kattilalla, padalla, paistinpannulla ja uuniruuanvalmistukseen tarkoitetuilla välineillä. Keittäminen ei ollut valmiin ruuan lämmittämistä sähköisessä välineessä, vaan keittämisen toteuttamiseksi oli tehtävä lukuisia erilaisia liikkeitä, kannettava vettä kaivosta ja haettava puita. Sisällä olleesta lapsesta äidin askeleet johtivat ulos ja taas sisään, hellan eteen ja ehkä sitten kellariin ja sieltä takaisin. Eikä esimerkiksi talousveden hankkiminen aina ollut yksinkertaista ja helppoa²⁰⁹. Äiti onkin muistikuvissa usein liikkeessä ja erityisesti liikkeet ovat jääneet lapsen mieleen. Samalla on pelkästään katselemalla jo opittu keittämisestä se, millaisia otteita siihen sitoutuu, millaisia välineitä käytetään, miten niitä pidellään ja missä vaiheessa kukin työvaihe kannattaa tehdä. ”*Äiti teki talkkunoita. Vettä saunan rautapataan. Tulet padan alle. Vesi kiehui äiti laittoi pataan karkeita suoloja ja kokonaisia kaurajyviä. Välillä sekoitti puisella laikalla että ei pohjaan. Keittäessä kauran jyvät turposivat. Äiti nosti kuupalla eli vesikauhalla kaurajyvät pyykkikoppaan valumaan. Äiti lämmitti pirtin uunin. Kun uuni oli siivottu. Isä ja äiti kantoivat pyykkikopassa kaurajyvät pirttiin. Pyykkikopasta äiti nosteli vesikauhalla kauranjyvät uuniin ja työnsi puisella koukulla peremmälle. Äiti sekoitti uunissa kauranjyviä että ei palanneet. Tasaisesti paistuneet kauranjyvät olivat yön uunissa. Aamulla isä lähti myllyyn. Äiti otti uunista kauranjyvät säkkiin. Isä kantoi jyväsäkin hevosen kärryyn. Myllyssä kauranjyvät kuorittiin ja jauhettiin.”*²¹⁰

²⁰⁷ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000136. 2001.

²⁰⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000136. 2001.

²⁰⁹ Keittämisessä ja kotitöissä vedellä on ollut ja on edelleenkin merkittävä osuus. Vuonna 1937 tehdyssä maaseudun asunto-oloja mittaavassa tutkimuksessa on kartoitettu sekä vedenhakumatkojen pituutta että vedenhankintatapoja. Esimerkiksi Kuopion läänissä tarkasteltavana ajankohdiana 73,4 % kotitalouksista nouti vetensä kaivosta. Vesijohtoa pitkin se tuli vain 3,6 % talouksista. Uudellamaalla vastaavat luvut olivat 83 % ja 8,1 %. Vedenhakumatkat olivat Kuopion läänissä yleisimmin noin 25–50 metriä, mutta 3,5 % talouksista vedenhakupaikka sijaitti yli 200 metrin päässä. (Maaseudun asunto-olot vuonna 1937, (1938) 13, 14.)

²¹⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001712. 2001.

”Kotiapulainen osallistui myös ruuan valmistukseen. – Ruuan valmistus oli silloin sellaista käsi työtä. Sähköt kyllä oli. Mutta ei vielä sellaista koneiden viidakkoa kuin nykyään. Koivusta tehdyllä vispilällä äiti vatkasi kaikki taikinat.”²¹¹ Äidin keittämiseen käyttämä energia tulee esille käsin tekemisenä. Käsivarren lihasten ja hartioiden tueksi ei ollut sähköä ja moni liike, kuten esimerkiksi vatkaaminen tai taikinoiden alustaminen, vaativat aivan todellista lihasvoimaa. Keittäminen satoi parhaimmillaan liikkeelle koko ihmiskehon, ei vain käsiä ja päätä. Äiti liikkui ehkä myös hieman eri tavoin kuin nykyisin. Keittäminen onkin ollut mitä suurimmassa määrin käsityötä, jollaiseksi kertojat sen määrittelevät. ”Tällaista ihan paljolti toisen torven soittoa oli elämä silloin ennen vanhaan. Minun varhais lapsuudessani. Ei ollut koti taloudessaakaan niin paljon koneita. Ruuan laittokin oli niin sanottua käsi työtä. Hartia voimin ja käsin tehtävää. Olihan maalais taloissa käsijauhin kivet, joilla jauhettiin talkkuna jauhoja ynnä muita jauhoja. Ei silti isompia jauho määriä.”²¹²

”Entisajan keittiöt olivat epäkäytännöllisiä. Hellat, joissa olivat nuo rinkisysteemit, olivat nokisia ja suurtöisiä. Padat raskaita nostella. Jo keittolevyn saaminen vanhaan puuhellaan helpotti huomattavasti emännän arkias-kareita. Keittolevyjen myötä, jotka lienevät yleistyneet joskus neljäkymmentäluvulla, tulivat käyttöön tasapohjakattilat ja -padat.”²¹³ Ruuanvalmistus ennen sähköisiä koneita oli raskautensa lisäksi myös vaarallista. Helloille ja uuniin nosteltiin jatkuvasti painavia astioita ja otettiin niitä kuumina pois. Hellan ympäristö oli kuitenkin se paikka, jonka ääressä äiti useimmiten muistetaan ja jonka ääressä äidin liikkeitä on seurattu. ”Silakkalaatikko oli meidän suurta herkkua. Sen valmistumista odotimme hellan äärellä innokkaasti. Ja kun äiti koemaistamisen jälkeen totesi, että valmista on, tuli kiire lautasiin ääreen.”²¹⁴

Rinnakkain

”Pullaa ei ollut kuin juhlapyhinä. Silloin oli jotakin pikku leipiä joita äiti leipoi ja siinä sivussa opin minäkin.”²¹⁵ Kun ikää on ollut tarpeeksi, on pääs-

²¹¹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001550. 2001.

²¹² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001553. 2001.

²¹³ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002284. 2001.

²¹⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001219. 2001.

²¹⁵ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003696. 2001.

ty äidin rinnalle auttamaan pienissä ruuanlaittoaskareissa. Äiti keitti ja tytär oppi sivulla. Sivuasemasta käsin voidaan seurata vaativampia keittämistöimiä ja auttaa, mutta ei itse tarvitse ottaa vastuuta keittämisestä. Sekä *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineiston että Keittämistarinoiden mukaan pienillä työillä oli hyvin harvoin kokonaisvastuu keittämisen aputoista, vaan yleensä äiti valvoi työtä pitäen vastuun keittämisen onnistumisesta itsellään. Äidin muita töitä voitiin seurata pitkän päivää, samoin muiden tuttujen naisten, kuten isoäidin ja tätien, ruuanlaittoa. Haastattelemani äidit eivät kuitenkaan muista, että olisivat opettaneet tyttärelleen ruuanvalmistusta, eivätkä tytöt vastaavasti muista saaneensa juuri mitään opetusta. Yksi haastateltava pohtii asiaa näin: ”*Enkö muista, vai enkö opettanut lainkaan [tytärtäni] sen kummemmin kuin poikiakaan?*” (H1996AII.) Ehkä kaikissa toimissa ei ole katsottu tarpeelliseksi antaa varsinaista kädestä pitäen -opetusta, vaan tytöt ovat pikku hiljaa kasvaneet tehtäviinsä aloittaen suhteellisen helpoista aputehtävistä edeten lopulta jopa lapsuudenkotinsa ruokatalouden täydelliseen hallintaan. ”*Sitä vaan katottiin, mitä tehtiin siinä ja siinä opittiin*” (H1996CI). ”*Ei mua nyt kädestä pitäen tarvinnu opettaa, että kyllä mulla silmät oli*” (H1996BI).

Haastattelija: *Opettiko se äitinne teitä ruuanlaittoon?*

Haastateltava (H1996AI): *No en minä tiä, opettiko se, mutta siinä näki sitten aina kaikkia ja jäi aina mieleen, mitä näkkee uutta ja erikoista.*

Aputehtävät aloitettiin varhaisessa iässä, erään kertojan mukaan ”*siihen aikaan tartuttiin työhön heti kun varttui vähänkin kykeneväksi. Vanhempieni mielestä olin hyvin oppivainen. Luoja oli antanut sukkelat kädet.*”²¹⁶ Keittämisen taitoihin on ruvettu perehtymään vähitellen. On esimerkiksi autettu vihannesten kuorimisessa ja juostu kellareissa, kaupassa ja muilla asioilla. (Vrt. Ollila 1997, 22.) ”*Kesällä haettiin Salaattipenkistä salaatinlehtiä ja kuka oli apuvuorossa äidillä, sai repiä lehdet pieneksi, kastikkeeksi äiti teki kermamaitoseoksen tuli kananmunan keltuainen, ripaus suolaa ja sokeria, sinappia ja tilkka etikkaa.*”²¹⁷ Äiti laittoi lapsena ollessani ruuan tavallisesti, mutta ainahan ne tytöt avustimme. *Haettiin perunat kellarista joka oli tuvan lattialuukusta mentävä. Kuorimme perunat jos keitto tehtiin. Muuten perunat keitettiin aina kuorineen.*”²¹⁸ Tytön keittämisliikkeitä ovat olleet

²¹⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001586. 2001.

²¹⁷ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001007. 2001.

²¹⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003012. 2001.

juokseminen ja hakeminen: ”mää sie tyttö hakemaan kellarista potattii ja sit kuorit ne ja leikkaat lohkoiks. Mie panin pöyväl valmiiks pestyi pottiloi. Paa niihe.”²¹⁹

Keittämässä auttaminen ei kuitenkaan ollut tytön ainoa työ, vaan samalla tavoin vastuulla saattoi olla monia päällekkäisiä tehtäviä kuten äidilläkin. ”Toukokuussa v. 1921 tuli meille tytöille molemmille oma hoidokkinsa. Äiti sai kaksoset tytön ja pojan. Aamulla kun heräsimme oli kaksi vauvaa kylvetettävänä. Juoksimme katsomaan, sisareni sanoi että hän hoitaa tytön, niin jäi poika minun hoidettavakseni. Kiinnynin tähän veljeeni niin että vaikka olin vasta 6-vuotias hoidin häntä päivisin. Äidillä oli paljon työtä, kun kesä oli edessä. Tuli syksy sisareni meni kouluun. Minä hoitelin kaksosia. Äiti kun oli navetassa pistelin pullasuttua vuoroin perään molempien suuhun. Koetin niitä viihdyttää. Kun äiti tuli navetasta maitoämpärin kanssa saivat lämmitä maitoa. Jos äiti lähti kauppaan tai muille asioille huolehdin kaksosista. Minun hoidokkini sairastui, vatsatautiin. Tuli aina vain kipeämmäksi. Mikään ei pysynyt sisällä. Poika olisi ollut aina sylissäni. Kun kuivailin astioita hän käveli vierelläni piteli kiinni esiliinastani. Kun pääsi etupuolelleni sanoi ’eh, heh’ ja nosti kätensä kohti, ota syliin. Kun olin yksin hoitelemassa häntä oli kova homma pidellä häntä, siivota lattiaa ja lasta.”²²⁰

Vaikka oppimistapahtumia ei juuri muisteta ja oppimisen arvellaan tapahtuneen pääasiassa apu-töihin osallistumalla ja töitä seuraamalla, epäilevät haastateltavani, että jonkin tasoista ohjaavaa opetusta on täytynyt tapahtua joissain tietyissä tehtävissä: ”Kyllähän sen on jossakin paikassa täytyny kädestä pitäen opettaa ja kyllähän katottiin silmä tarkkana, ett ei kato varmaan ollu niin paljon muuta virkaa. Kun minäkin oon ikäni ollu ruuanlaitosta kiinnostunu. Mä muistan, kun äiti opetti minut lattiankin lakasemaan ja jos se lattia ei menny ekalla kerralla, niin sen lakasit uuvestaan.” (H1996CI.) ”Äitini oli tarkka ihminen, lasten mielestä joskus ylitarkka. Kodissani tehtiin kaikki viimeisen päälle. Ruokapöytä katettiin kauniisti. Keittiö, ruokapaikka, luututtiin päivittäin. Siivouspäivät olivat tärkeitä. Jos pinnasit kerran lattian luuttuamisessa, nurkkapaikoissa, sait luututa koko lattian uudelleen. Se oli kertaopetus ja pätevä.”²²¹ Jotkut työvaiheet opetettiin ”kädestä pitäen”,

²¹⁹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000419–000420. 2001

²²⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003011–003012. 2001.

²²¹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001463. 2001.

eli tällöin äiti otti tytön mukaan johonkin työvaiheeseen ja on mahdollisesti näyttänyt, miten jokin tietty työ tehdään. (Vrt. Korkiakangas 1996, 108–109.) Seuraaminen ja näkeminen ovat olleet kuitenkin merkityksellisiä, kuten alla olevasta sitaatista käy ilmi. Äidin voi liikkeineen ikään kuin säilöä muistiin, ”katsella” keittävää äitiä vuosikymmentenkin takaa: ”*Lapsuuden kodissani oli puuhella heti ovensuussa, vasemmalla. Yhä näen äitini hääräilemässä sen ääressä ’ruutuessa’ edessään.*”²²² Samalla voidaan muistutella mieleen se, miten äiti keittämisessään liikkui. Keittämisen toimet ovatkin jääneet monen mieleen ikään kuin lyhyinä filmeinä tai liikkuvina kuvina siitä, mitä keitettiin ja miten keitettäessä toimittiin. Äidin keittämisliikkeiden näkeminen ja mahdollisuus imitoida niitä ovat merkittäviä. Tällä tavoin keittämisen liikkeet muodostuvat myöhempää keittämistä ohjaaviksi mielikuviksi, ja toisaalta imitoituina painuvat osaksi kehon muistia. Vasta sen jälkeen, kun on nähnyt ja kokeillut äidin keittämisen liikkeitä, on mahdollista myöhemmin muistin avulla rekonstruoida niitä. (Giard 1998, 202.)

Mikäli on saanut harjoitella äidin kanssa, rutiininomaiset keittämisen liikkeet tulevat osaksi kehoa ja sen muistia. Niistä tulee Paul Connertonia (1989, 72) mukaillen inkorporoituneita muistikäytänteitä, jotka ovat ominaisia monessa taidossa. Connertonin mukaan säilytämme menneisyyttä muistamisen ohella myös kehollisesti, ilman että sitä olisi välttämätön sanallisesti kertoa. Kehomme ”muistaa”, mitä tulee tehdä. (Ks. myös Sachs Norris 2001, 112.) Kehollisessa muistissa menneisyys on sedimentoitunut kehoon ja se on eräällä tapaa piiloista, mutta tarvittaessa esille ’otettavissa’. Ystävättäreni 80-vuotias äiti sai sairaskohtauksen kesällä 2005. Kuntoutuksen jälkeen kävelykyky palautui, samoin puhekyky. Suuri osa sanoista on silti vielä muistamattomissa tai ne ovat vaihtuneet toisiksi. Puheesta ei aina saa selvää. Perunan keittäminen sujuu silti mainiosti, samoin muu ruuanvalmistus. Jouluksi piti perata rasvasilliä. Ystävättärelleni se oli uutta, joten äiti yritti neuvoa vierestä. Rasvasillin perkuuta hän ei kuitenkaan enää osannut tyttarelleen suusanallisesti selittää, vaan näytti lopulta itse, kuinka silli siivotaan. Sanat ovat kateissa, taito tallessa kehossa. (Uusitalo 2005.) Keittämisen liikkeet eivät kuitenkaan iäti pysy samoina, vaan osa niistä katoaa ajan saatossa. Kuten aiemmin toin esille, on puolämmitteisten hellojen ja uunien myötä kadonnut moni sellainen työvaihe, jonka esine ikään kuin loi ympärille. Samalla tavoin

²²² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001460. 2001.



Tyttö suomustaa kalaa äidin mallin mukaan. Kuv. Ahti Rytkönen. – Keski-Suomen Muistiarkisto, Ahti Rytkösen kuvakokoelma.

uudet välineet ja materiaalit luovat uusia liikkeitä ja tapoja. (Ks. Giard 1998, 178.) Kuitenkin se, että on nähnyt äidin joskus tekevän keittämistä, säilöö liikkeit katselevan muistoon myöhempää tarvetta varten. ”*Itse olen nyt 53 vuotias ja muistan tarkkaan jokaisen ruoan mitä äitini tai tätini laitto ja niissä oli kovasti eroa, sillä tätini [perheen toinen ruuanvalmistaja] oli todella huono ruoan laittaja.*”²²³

Apulaisesta itsenäiseksi keittäjänäiseksi

Äiti oli ”emäntä, isäntä, piika ja renki”, niin kuin hän asian ilmaisia, siksi jo kesällä 1938 eli 9-vuotiaana minusta tuli ”kesäemäntä”, olinhan vanhin lapsista. Sinä kesänä osasin keittää perunat ja kahvin, seuraavina taitoni lisääntyivät. Perästä päin kauhistun, miten pystyin nostamaan kattilan tai pannun hellalta, jossa oli renkaat, eikä keittolevyä, niin ettei avotuli tarttunut pan-

²²³ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 0020736. 2001.

*nulappuihin, ja miten kaadoin kiehuvan veden kattilasta likaämpäriin polttamatta pahemmin itseäni.*²²⁴

Keittämisen suhteen lapsuus on aiemmin loppunut varhain. 1800-luvun puolessa välissä käsitettiin, että 12-vuotias tyttö oli kypsä astumaan lyhyen keittokoulutuksen jälkeen vieraalle palvelukseen, (s. Laine 1931) eikä ollut epätavallista vielä niinkin myöhään kuin 1960–1970-lukujen vaihteessa, että lähdettiin suhteellisen nuorena piikomaan kodin ulkopuolelle. (Ks. Korkiakangas 1996, 176.) Myös *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa sekä haastatteluaineistossa käy ilmi se, että keittiötyöhön piti tarttua varhain. ”*Ruuan valmisteli yleensä äiti, mutta myöhemmin myös vanhin sisareni. Toisella kymmenennellä ollessani aloin minäkin opetella ruuan laittoa.*”²²⁵ Äiti koettiin ensisijaisena ruuanlaittajana ja hänen keittämisjälkeläisiään olivat tytöt ikäjärjestyksessä. ”*Olin -41 jo 12 vuotias ja osasin lypsää, siivota ja laittaa ruokaa ja kesäisin auttaa äitiä.*”²²⁶ Kokonaisvastuu keittämisestä saatiin antaa työlle heti toiselle kymmenelle päästyä. Varsinaisia jyrkkiä siirtymiä ei yleensä ole ollut, sillä keittämisessä ja muissa kotitöissä on autettu kykyjen mukaan. Toisaalta joillekin kertojille on tullut yllätyksenä se, että tultuaan tiettyyn ikään on keittiötyöt pitänyt ottaa itsenäisesti hallintaan. Erityisesti vanhemman sukupolven keskuudessa on odotettu, että tyttö tiettyssä iässä hallitsee ruuanvalmistuksen ja lähes kaikki kotitaloudessa esiintyvät sisätyöt siitäkkin huolimatta, että varsinaista opetusta ei annettu. ”*Mä olin lähes 11-vuotias, kun syntyi mun nuorin sisko ja mun piti tehdä paljon hommia. Et se alko tiskaamisesta ja lattian lakasemisesta ja kahvipannujen kuuraamisesta ja semmosesta. - - Asia on pikkusen sillä lailla, että mun ois pitänyt osata kaikki.*” (H1996AII.) Tyttöjen liittyminen osaksi keittiönaisten kansaa on ollut vanhemmalle sukupolvelle ikään kuin itsestään selvyys, vaikkakin toisinaan yllätyksellinen tytölle itselleen, kuten edellä olleesta sitaatista käy ilmi. Ehkä suurimman yllätyksen on aiheuttanut se, että äidin keittämisvalta on kokonaan saattanut siirtyä nuorelle tytölle.

Usein kansanomaisen, epävirallista tietä välittyvä taitavuus on ollut ja on edelleenkin tietyllä lailla itsestäänselvyys. Kuvitellaan, että pienet tytöt syntyvät ”kauha kädessä” ja rupeavat luonnostaan keittämään tiettyssä iässä.

²²⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002461–002461. 2001.

²²⁵ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003364. 2001.

²²⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000247. 2001.

Ehkä käsitetään myös niin, että naiset ylipäättään osaavat keittää opettamatakin. Se on ikään kuin naisen luonnollinen osa. Luce Giardin (1998, 156) mukaan keittämiseen liittyvät itsestään selvyedet nousevat usein siitä, että keittäminen ja arkitoimet ovat hautautuneina sosiaaliseen näkymättömyyteen, eivätkä tällä tasolla saa kulttuurista huomiota. Naisten paikka on ollut kyseenalaistamaton ja jatkunut sellaisena, koska niin vähän on kiinnitetty huomiota sellaisiin jokapäiväisiin arkiaskareisiin, jotka ”jonkun on tehtävä”. (Vrt. Jokinen 2005.) Samalla tavoin keittämisen taidon moniulotteisuus ja vaativuus on jäänyt näkymättömäksi itsestäänselvyyksien kontekstissa. Hiljaisuus, arkirutiini, taidon keholliset piirteet ja keittämistaidon sisältämä hiljainen tieto – jota on osin mahdotonta artikuloida – tekevät oppimisesta lähinnä kasvamista taitoon ja usein se myös siksi näyttäytyy ulkopuolisesti tarkasteltuna itsestäänselvyydeltä, luonnostaan oppimiselta. Keittämiseen liittyvän taidon ja tiedon luonteesta johtuen on toisinaan vaikea muodostaa myös muistelukertomuksia ja pohtia sitä, miten aukaista kokemuksen ja kehollisuuden synnyttämiä ”lapsuuden amnesian” muistipaimuja ja miten pukea sanoiksi mansikan makua, isän karheen parran kosketusta poskella, siman kuplivaa suihinä kitalaessa ja korvakäytävissä.

Toisinaan arkista keittämisen taitoa myös aliarvioidaan ja pidetään yksinkertaisena ja helppona, kun vastakohtana ovat kulinaariset mestarisuoritukset. Tällöin ammattikeittämisen näkökulmasta katsottuna kansanomaisen arkikeittäminen hahmottuu hieman päämäärättömäksi ”Mummo Ankan keittiöksi”, joka keittiömestari Jaakko Nuutilan (2002, 26) mukaan ”epätarkkoine määrineen perustuu elämään ilman vaakaa tai kustannuslaskentaa.” Arki-keittäminen ei kuitenkaan ole ryhmä yksinkertaisia mekaanisia suorituksia, joiden oppiminen voitaisiin vaihe vaiheelta muistaa ja jotka olisivat tarkoin kuvattavissa, vaan keittämisen oppiminen – niin huomaamattomalta, kuin se arkielämässä vaikuttaakin – on laaja-alainen ja monitahoinen enkulturaatio-prosessi. Ruokakulttuuriin kasvamisen ja sen sisäisen merkitysjärjestelmän omaksuminen alkaa jo lapsuudessa. Vaikka itse ei ruokaa laittaisikaan tulevat ruokien maut, rakenteet ja ulkonäkö tutuiksi. Opitaan erottelemaan keitot, kastikkeet, puurot ja vellit. Tiedetään, mitä toinen tarkoittaa, jos hän sanoo, että joulupöydässä oli laatikoita. Silloin tarkoitetaan laatikkoruokia, eikä pahlilaatikoita. Totutaan siihen, mitä tulisi olla joulupöydässä ja mitä tarjota muina juhlapyhinä tai arkisin. Samoin hahmottuvat erilaiset syömiseen ja ruokailuun liittyvät tabut tai muut ruokakulttuuria säätelevät järjes-

telmät. Keittämisen oppiminen onkin eräänlainen kollektiivisuoritus, joka tapahtuu ”rinta rinnan” ja osin kehollisuuden välityksellä, elämällä ja koke-
malla ympäröivä ruokakulttuuri.

Keittämisen rytmit ja suunnitelmat

Hankintamatkoja

*Keittiö oli pitkänomainen ja siellä oli kylmäkomero ja paljon muita kome-
roita sekä kaasuhella+ tiskipöytä. Ruoka valmistettiin kotona, joko äiti tai
jos sattui olemaan kotiapulainen niin sitten hän valmisti sen äidin valvon-
nan alaisena. Äitini oli aika vaativa työnantaja, joten muistan, että apulaiset
vaihtuivat melko tiuhaan. Ruokatarvikkeet ostettiin Liisankaadun HOK:sta tai
Oksasen sekatarvakaupasta, mikä oli meidän lasten erikoisessa suosiossa,
sillä kauppias oi hyvin lapsirakas ja saimme aina namuja kun olimme muka-
na ostoksilla. Ainakin kerran viikossa kävimme kauppatorilla ja hallissa,
Hallista ostimme lihat ja leikkeleet. Torilta ostimme kalaa: silakkaa, haukea,
kuhaa, ahvenia ja turskaa. Turska oli jostakin syystä halveksittua kalaa ja
siksi hyvin halpaa. Söimme kyllä sitä hyvällä ruokahalulla, maitokastikkeen
kera. Silakoista valmistettiin paistettuja silakoita, silakkapihvejä, silakkarul-
lia, suutarinlohta, silakkalaatikkoa. Jos paistettuja silakoita jäi tähteeksi
pantiin ne etikkaliemeen jossa oli sipulirenkaita ja pippureita. Hauki keitet-
tiin ja nautittiin munakastikkeen kanssa. Ahvenista keitettiin kalasoppaa.
Kauppatorilta ostimme myös kokonaisia kanoja höyhenineen päivineen. Ne
piti ensin kyniä puhtaaksi höyhenistä, käristää kaasuliekin päällä höyhen-
ten jämät ja avata sekä ottaa sisälmykset pois. Sen jälkeen kanat keitettiin
minkäjälkeen ne vielä pistettiin uuniin jolloin ne saivat hienon ruskean vä-
rin. Keitinliemestä tehtiin herkullinen kastike. Loppuliemi käytettiin seuraava-
vana päivänä keittona.²²⁷*

Äidin keittämisen liikkeet ovat olleet laajoja, elettiinpä sitten maaseudulla
taikka kaupungissa. Edellisestä sitaatista käy ilmi se, että vaikka on toimittu
keittiöstä ja keittämisestä käsin, ulottui keittäminen toreille, halliin ja kaup-
poihin. Kaikki ne ikään kuin sitoutuvat keittämiseen ja tulevat erilaisissa

²²⁷ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000147-000148. 2001.



Keittäjänainen lianhakumatkalla. Kuv. Ahti Rytkönen. – Keski-Suomen Muistiarkisto, Ahti Rytkösen kuvakokoelma.

keittiötöissä syötäväksi keitoksiksi. Ja samalla tavoin kuin maalla saatettiin ruoka säilömisellä varastoihin ja sieltä edelleen keittiöön, tuotettiin ostetut tarvikkeet eri tavoin keittopatoihin. Kun aiemmin haluttiin laittaa edellisen kertojan äidin tavoin uunissa paistettua kanaa, ei pelkkä valmistustavan tunteminen ollut riittävää. Piti myös osata käsitellä lintu sisälmyksistä, höyhenistä ja ylimääräisistä ulokkeista puhtaaksi. Jos asuttiin kaupungissa, ja kana piti ostaa kauppiaalta, vaati sekin oman taitonsa. Kanaa ostettaessa piti tietää, millainen on hyvä kana. On tarvittu katsetta, tunto- ja hajuaistia arvioimaan kanan tuoreutta. Hilda täti kirjoitti keittokirjassaan (1884, 7), että ”*Sii-
pieläinten lihan pehmeys on huolellisesti tutkittava etukäteen etenkin Joulukuun alusta Toukokuun alkuun, ja paraten määrätään pehmeys kaulan ja jalkain paksuudesta. Nuorien lintujen reidet ja jalat ovat aina paksut, jota wastoin wanhoilla ja sitkeillä tawataan hieno [ohut] kaula, ohuet jalat ja waaleanlainen wäri reiden paksuimmassa osassa. Linnun silmistä woi nähdä, onko se wanha tai tuore; jos silmät owat poiskuihtuneet, ei se ole tuore*”.

Kauppamatkat ovat vaatineet aivan erilaista ”lukukykyä” kuin nykyisin, kun aistein toimitettava laadunarviointi on vähäisempää ja tekstien, päivämäärien ja koodien tunnistaminen merkittävämpää. Aiemmin oli kaikki kaikessa se, kuinka osattiin katsoa ja tunnustella ruoka-aineita. Piti myös osata haistaa ja aistia. Tässä mielessä sekä maalaiset että kaupunkilaiset olot muistuttivat toisiaan, vaikka toinen perustuikin pääasiassa varastointitaloudelle toinen kauppojen tuotteiden varaan. Kauppoja tehdessä oli merkittävää myös kontakti kauppiaan kanssa. Oli tärkeätä tietää, miten tehtiin paras kauppa ja synnytettiin edullisin hintalaatusuhde. Nyt painotus ruoka-aineiden hankinnassa on lukemisessa ja lukemisiin luottamisessa. Nykyostajan täytyy lukea tekstejä, mutta myös merkkejä ja koodeja. Pitää tietää, mitä päiväykset pakkauksen päällä merkitsevät. Mikä on pakkauspäivän, mikä kuljetuspäivän ja mikä viimeisen myyntipäivän merkintä? Entä mikä leimoista on ”parasta ennen -päiväys”? Eikä riitä se, että osaa vain lukea. On myös seurattava jatkuvasti sitä informaatiota, jota ruoka-aineista annetaan esimerkiksi lehdissä ja muissa medioissa. Täytyy lisäksi muistaa ja osata muistella tätä erityistä tietoa. Lisäksi täytyy uskoa siihen informaatioon, joka pakkauksessa annetaan, koska ruokapakkauksia ei saa kaupassa avata ja ryhtyä nuuskimaan ja tunnustelemaan. Leipäpussia voi ehkä painella tuoreuden arvioimiseksi tai puristella hedelmiä, jotta tietäisi raakuuden tai kypsyyden. Aiemmin keittäjä oppi arvioimaan ruoka-aineita aiemmilta sukupolvilta välittyvän tietotaidon varassa, nyt täytyy luottaa kollektiiviseen ja anonyymiin tietoon. Samalla tavoin kuin ruoka-aineiden korjuun ja varastoinnin suhteen, piti kauppamatkoillakin toimia aistiensa – ei lukutaitonsa – varassa. (Giard 1998, 208–209.)

Rytmyksiä

Eeva Jokinen (2005, 63) on tuonut esille tutkimuksessaan *Aikuisten arki* Agnes Helleriä mukaillen sen, että arjen töistä vieraantuneisuus ei välttämättä johdu arjen työntäyteisyydestä, vaan paremminkin siitä, että ”ihmisillä on liian vähän tapoja rakentaa omaa ja jaettava arkea”. Omien rytmien ja yhteiskunnan pakkotahtisuuden sovittamisen ratkaisuna voisi Jokisen mukaan olla se, että kotitöitä olisi mahdollisuus tehdä omaksi koettujen rytmien mukaan. (Jokinen 2005, 32.) Edellä toin esille sen, että äitien keittämisen toimet perheen kontekstissa ovat väistämättä sitoutuneena ruokkimisen välttämättömyyteen. Niissä talouksissa, joissa äiti oli kotona, oli luonnollisesti muita-

kin pakollisia töitä, joita olivat itse arkiset askareet, mutta päivän rytmiä säätelivät myös ulkoa tulevat pakot. Usein ruokaa jouduttiin laittamaan muualla työssä käyvän isän aikataulujen mukaan. Isän aikataulut puolestaan olivat kiinni yhteiskunnan rytmeistä, tehtaan pillin huudosta tai rautateiden aikatauluista: ”*Mun isähän palveli asemalla asemamiehenä niin meillä oli hyvin tarkat ruoka-ajat eli isä tuli aina syömään ja ruuan piti olla just ja meidän äitistä tuliki tällöinen niinku kello joka pani aina kaikki määräraikaansa.*” (H1996AII.) Enemmän kuin säännöllisyys, korostuu keittämisen rytmeissä se, että eläminen kaikkine vaateineen on otettu huomioon. Ruoka-ajat ja ruuat on sitten sovittu sen mukaan. Kuitenkin säännöllinen päivärhythmi on ikään kuin antanut kehukset, joiden puitteissa keittäminen on suoritettu. Toisaalta, kun elettiin omavarais- ja varastointitaloudessa, arkinen työrytmi vaikuttaa olleen kaikella tapaa täynnä pakollisia ja jatkuvia toimia ilman mitään ’omaa aikaa’, olihan elämä kuitenkin hyvin työtäteistä. Se ei kuitenkaan tarkoita sitä, että pakolliset rytmit olisivat säädelleet kaikkea. Keittäjänäisellä oli mahdollisuus johonkin omaan. Luce Giardin (1998, 166) mukaan jokainen toimija muodostaa oman tyyliinsä, tapansa navigoida arjessa. Se ilmenee muun muassa siinä, miten korostetaan tiettyjä käytänteitä, kuinka sovitaan tekemiset toisten tekemisiin. Miten luodaan persoonallinen tyyli luovia arjessa hyväksytyjen, sallittujen, ja valmiiden tekniikoiden joukossa. Sujuva navigointi hallituine keittämisen liikkeineen onkin ehkä saanut äidin näyttämään keittämisen sankarilta ja salaisuuksien haltijalta. Vaikka äidit toisinaan ovat näyttäytyneet lapsen silmissä keittämisen taikureilta, tehneet kaiken lähes tyhjästä, on keittämisen taustalla ollut suunnitelmallisuutta ja järkipäisyyttä, jotka näyttäytyvät parhaiten päivän sujumisena, omien rytmien ja keittämisen pakkojen sovittamisena yhteen.

Keittäminen on suunniteltu ja rytmitetty monella aikatasolla. Ensinnäkin on pitänyt ottaa huomioon se, kuinka varastoidut ruokavarat ylipäätään riittäisivät talven yli. Tästä kertovat monet sananlaskut, kuten ”Heikkinä eläimen elo kahtia, ihmisen kolmia” tai ”Kahtia heinä, kahtia puu, kolmia ihmisen ruoka”. (Vilkuna 1978, 33.) Nämä sanonnat ovat liittyneet Heikkiin, jota vietetään 19.1. Sanontojen neuvoilla pitäisi eläinten ruoka olla puolessa ja riittää siihen saakka, kun ulkoruokinta alkaa. Samoin lämmityspuuta piti olla kesän korvalle asti. Ihmisten ruokatarpeiden tuli kuitenkin riittää lähes syksyyn, seuraavaan satoaikaan saakka. Keittämistä säätelivät siis materiaaliset mahdollisuudet, luonnon omat rytmit ja ruuan oma aika; se, kuinka nopeasti

ruoka-aineet tulee käyttää ennen kuin niistä tulee pilaantuneita ja syötäväksi kelpaamattomia. Lisäksi keittämistä säätelivät juhlapyhät, arki ja viikonloput, sekä perheen ”sisäinen” ja sosiaalinen aika. Ne heijastuivat kaikki toisiinsa, täydentäen tai rajoittaen toisiansa, sekä niitä ruuallisia valintoja joita tehtiin. (Giard 1998, 187.)

Toisinaan viikko on suunniteltu niin, että jonakin tiettyinä päivinä tehtiin samoja arkiaskareita. Ne ovat olleet viikon kiintopisteitä, samoin kuin pyhään valmistava lauantai sekä sunnuntai. ”*Eräs pyykkipäivän harvinaisuus oli jauhoperupuuro. En ole sitä itse koskaan tullut valmistaneeksi vaikka pidinkin siitä lapsena. Se oli jotain sellaista että keitetyt kuoritut perunat survottiin kuten muhennoksessa ja niihin vispattiin ohrajauhoja. Puuroa haudutettiin kauan ja se syötiin voisilmän ja maidon kera. Ruoka oli niin täyttävää, että se oli yleensä ainoa sillä kertaa ja sopi pyykkipäiväksi. Kun ajattelenkin sitä työmäärää, jota äitini hoiti ilman tiskikonetta, vesijohtoja ym. en voi kuin ihailen ihmetellä.*”²²⁸ ”*Maanantai oli yleensä pyykkipäivä, silloin oli: lihakeitto ja joku puuro.*”²²⁹ Erilaisille työpäiville saattoi olla ominaista jonkun tietyn ruokalajin valmistus. Pyykkipäivät ja viikonloput olivat usein näitä erityisiä päiviä. Pyykkipäivät olivat edellä esiintyneen kertojan perheessä ”jauhoperupuuro”-päiviä. Leipomispäivinä taas yleensä syötiin joitain sellaista, joka valmistui leipomusten ohella uunissa. Leipomispäivien ruuat ovat olleet varsin vakiintuneita, joten niinä päivinä on säästyty etukäteissuunnitelta, vaikka leipominen itsessään onkin ollut varsin rationaalisesti suunniteltua, kuten kerroin uunin käsittelyn yhteydessä.

Suunnittelemista helpotti myös se, kun joissain talouksissa jokaisena viikonpäivänä syötiin lähes samaa ruokaa viikosta, kuukaudesta ja vuodesta toiseen:

Olen pienen talon tytär, 68 vuotias. Lapsuuteni ruokalista oli viikosta viikkoon seuraavanlainen: Esim: Maanantai: Ruis tai Graham jauhoperupuuro (aamulla n. klo 6.30) Kahvia Voi ja Hiivaleipää.

Klo 10 Kahvi ja pala pullaa.

Klo 12 Perunat, sianliha kastike. Juomana piimä tai kotikalja.

Klo 14. Kahvi + pala pullaa.

Klo 17.30 lihasoppa, tai kalasoppa, + puolukka puuro.

Klo 19.30 iltakahvi + pulla pala.

²²⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002589. 2001.

²²⁹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002562. 2001.

Lauantai ja Sunnuntai oli erilaista. Lauantaina: aamupuuro + kahvi klo 6-30. Klo 12 aina jokin laatikko uunissa kun se oli muutenkin leivontapäivä. Läskilaatikko, Kalalaatikko (suolakalasta).

Klo 14 aina kahvi + pullaa.

Klo 17-18 välissä syötiin lämpimää ohra rieskaa aivan ohkasia, Kirnuttua voita, Kirnupiimää + kahvia.²³⁰

Toisissa perheissä taas on noudatettu sellaista ruokalistaa, jossa kullakin viikonpäivällä on ollut omat erityiset ruokansa. ”Klo 17 syötiin päivällinen, middag. Isä tuli konttorista klo 16.30. Ennen ruokaa pestiin kädet. Päivällisellä oli aina kaksi ruokalajia, usein aloitettiin keitolla. Söimme kalasoppaa, kaalisoppaa, lihasoppaa. Tiistaina söimme ’tisdagssoppa’, lihakeitto jossa oli ohraryynejä.”²³¹ ”Meijeri ei käynyt sunnuntaisina ja lauantai-illan ja sunnuntaiaamun maidot käytettiin separaattorilla. Hapantunut kerma kirnuttiin tiistaina. Silloin tehtiin laiskanperunoita: isot perunat leikattiin poikki tai katkaistiin kolmeen osaan. Ne keitettiin suolavedessä ja maistuivat herkullisilta.”²³² Keskiviikon ruokalistasta ei aineistoissa ollut mainintoja ja torstaista vain kaksi, joissa kussakin kerrottiin, että syötiin hernerokkaa ja pannukakkua. Perjantaina sen sijaan alettiin jo loppuviikon esivalmistelut. Esimerkiksi itäsuomalaisissa perheissä tehtiin silloin erilaiset piirakoitten täytteet valmiiksi tai haettiin lämpenemään leivonnassa tarvittavia välineitä sekä varattiin uuniin polttopuita. Läntisen Suomen keittiöissä puolestaan esivalmisteltiin viikonlopun laatikoita ja rosolleja. ”Sunnuntairuokailu oli luku erikseen. Ruoka tehtiin tavallaan etukäteen, ettei Äidin olisi tarvinnut sunnuntaina sitä laittaa. Perjantaina, jolloin uuni oli kuumana tehtiin laatikoita, lanttu-, porkkana- tai silakkalaatikkoo sekä pannukakkua. Rosollin eli sallatin aineet, porkkanat ja punajuuret keitettiin ja sallatti pienennettiin sallattikaukalossa petkeleellä, peruna ja sipuli lisättiin.”²³³ Lauantaina syötiin suhteellisen arkisesti, monessa taloudessa pelkkää puuroa tai jotain sellaista, jota oli leipomusten ohessa helppo valmistaa. ”Lauantai oli aina Inkoopuuro²³⁴ joka oli oikein hyvää, minun mieli ruokaani.

²³⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000864. 2001.

²³¹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002313. 2001.

²³² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002726. 2001.

²³³ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003052. 2001.

²³⁴ Inkoopuuroon soseutetaan perunoita ja perunasose löysennetään vedellä. Sen jälkeen puuroon lisätään joko ohra- tai ruisjauhoja sekä suolaa. Samankaltaista puuroa kutsutaan läntisessä Suomessa myös pastanttipuuroksi.

Sunnuntai aamuna inkoopuuro sitten paistettiin ohuina viipaleina ja oli erittäin hyvää.”²³⁵ ”Lauantai illalla aina punajuurisallatti ja joppi juusto (kuoritusta maidosta juusto juoksuttimella tehty) puuroa jälki ruuaksi.”²³⁶

Lauantai ja sunnuntai ovat vaikuttaneet arkeen niin, että viikonlopuksi ja erityisesti sunnuntaiksi on pyritty saamaan kaikki mahdollisimman valmiiksi, jotta oli aikaa käydä kirkossa tai muuten levätä. Yleensä tehtiin jotain arkea juhlavampaa sunnuntaiksi, jos vain oli varoja käytettävissä. Varsinkin kaupunkilais- ja virkamiesperheissä sunnuntain ruoka oli arjesta poikkeavaa. Usein pyhäisin tarjottiin myös jälkiruokaa. Juhla ja sunnuntai heijastuivat ruokalistassa myös niin, että perunat saatettiin kuoria, kun ne arkena usein keitettiin kuoripäällisinä. ”Sunnuntaisin syötiin aina paistia. Sen kanssa padassa haudutettuja lanttukuutioita tai keitetyjä porkkanasuikaleita, persiljaa mausteena.”²³⁷ ”Jälkiruokana oli sunnuntaisin marja- tai suklaakiisseli kermavaahtopumpuloiden koristamana.”²³⁸ ”Iltapäivällä oli sunnuntaina usein kuoritut perunat ja lihapullat ne oli tosi hyviä.”²³⁹ Leipä leikattiin valmiiksi ja voi aseteltiin lautaselle. Myös pöytä katettiin arkea juhlavammin.

Keittämissuunnitelmaan ovat luonnollisesti vaikuttaneet myös kaikki vuotuisjuhlat, sekä sellaiset merkkipäivät, joiden viettoa on totuttu juhlistamaan tai merkitsemään jollakin ruualla: ”Äitini piti tärkeänä että määrättyinä aikoina syödään siihen kuuluvaa ruokaa. Runebergin päivänä Runebergin torttujen laskiaisena oli aina hernerokkaa, ei muulloin, enkä erikoisemmin siitä pitänyt, mutta oli syötävä vaikka vähän, muuten ei päässyt luistinradalle, joka oli tärkeää. Lasiaseen kuului myöskin blinit ja mateen mäti sekä laskiaispullat mantelitäytteineen. Pääsiäiseen kuului paljon keitetyjä kanamunia, joita värjättiin. Pääsiäisateria oli lammaspaisti lisukkeena makaronilaatikko (ilman lihaa) ja mämmiäkin piti maistaa vaikken siitä pitänytään. Vapuksi tehtiin paljon simaa ja juhannukseen kuului ilman muuta runsaasti munavoita.”²⁴⁰ On mahdollista, että hyvin monen keittäjän naisen mielessä on ollut ikään kuin ruuallinen kalenteri, jota kaikki edellä kuvatut

²³⁵ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002260. 2001.

²³⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003905. 2001.

²³⁷ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001104. 2001.

²³⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001105. 2001.

²³⁹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001840. 2001.

²⁴⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002484. 2001.

kiintopisteet rytmittivät. Kuitenkin suunnittelu on ollut keskeisesti mukana sekä arkisissa että juhliin liittyvissä keittämistapahtumissa.

Äitini *Kotiruoka*-keittokirjan välissä on paperiarkki, jonka otsikko on Jouluku 1996. Arkin vasemmalle puolelle on kirjoitettu ne leivonnaiset, joita oli tarkoitus tarjota joulun kahvipöydässä. Oikealla puolella on luettelo joulupöydän ruuista, juomista ja jälkiruoista. Listassa ei ole mainintaa siitä, milloin itse suunnitelma on laadittu. Paperiarkissa osa ruuista on merkitty rastilla. Ne oli varmasti tehty siinä vaiheessa, kun äiti laittoi listan keittokirjan väliin. Sima oli jo merkitty tehdyksi, eli äiti on vähintäänkin viikkoa aiemmin ruvennut tekemään suunnitelmaa; kestäähän kunnollisen siman valmistaminen sen ajan. Tosin hänellä oli tapana leipoa torttuja ja kakkuja pakastimeen, joten lista oli tehty ehkä jo muutamia viikkoja ennen joulua. Listan mukaan on sitten mietitty, missä järjestyksessä kukin ruoka on kannattanut ja pitänyt laittaa. Suunnitteleamalla kumotut arkihuolet ovat tällöin olleet seuraavanlaisia: Kestääkö kuivakakku kosteana jouluun saakka? Kuinka kauan lohta tulisi pitää suolassa, jotta se olisi riittävästi suolaantunut? Entä miten kauan se sen jälkeen kestää säilytystä? Missä ajassa se rupeaa härskiintymään? Kun säilytystilat ovat olleet rajalliset, on pitänyt varsin tarkkaan ajoittaa kaikki keittämiset, jotta 20 hengen jouluateria olisi onnistunut. Toki vuotuisjuhlat ja muut erityiset tapaukset ovat harvoin toistuvia, joten niiden valmistaminen ei suju arkirutiinilla. Tällöin tarkempi suunnittelu on tarpeen. Kuitenkin samankaltaista suunnittelua tarvitaan tavallisessa arjessa, vaikka se toisinaan näyttääkin rutiiniensa vuoksi suunnittelemttomalta. Hyvä esimerkki suunnitelmallisuuden ulottumisesta keittiöstä kauemmaksi on se, että kaupassakin jatkuvasti ostoksia tehdessä ”pää on omassa keittiössä” (Lave 1988, 205). Ostoksilla ollessa mietitään sitä, mitä kotoa puuttuu tai mitä jääkaapissa on valmiina.

Tarkkuuslaskelmia

Kun ostoksilla olevan keittäjänäisen ajatus on kaupassa ollessa samanaikaisesti sekä jääkaapin sisällössä että ruokalistassa, tarkoittaa se luonnollisesti sitä, että suunnitelmat ovat mukana jatkuvasti. Yksi suunnittelemisen tärkeänä pidetty ulottuvuus ja myös sen rajoitin, on ollut raha. ”Äiti oli hyvä ruuanlaittaja. Ruuan valmistukseen kului paljon aikaa, ruoka valmistettiin huolella ja taloudellisesti. Päivällinen oli vuosikausia tasan puoli viis. Vanhempien

*hopeahäälähjaksi 1950 me lapset ostimme kumeäänisen gong-gongin, joka huvilallakin kokosi hajallaan olevat syöjät yhteisen pöydän ääreen.*²⁴¹ Taloudellinen ajattelu on ollut hyvän keittämisen ja ruokatalouden hallinnan ulottuvuus, ei vain niukoissa oloissa, vaan kaikissa sosiaalisissa ryhmissä. Tässä mielessä keittämisen tieteellistämisen opit ovat sulautuneet hyvänä pidettyyn emännöintiin. Yllä olevassa sitaatissa kertojan äiti käytti paljon aikaa ruuanvalmistukseen. Sinällään tämä on ristiriidassa niiden ohjeiden kanssa, joita keittokirjat – ja niistä luettavissa olevat hyvän keittotaidon ulottuvuudet – välittävät edelleen. Keittokirjojen mukaan aikaa tulee säästää ja ruuanvalmistuksessa tulee olla rationaalinen. Ilmeisesti kuitenkin ruuanvalmistukseen käytetty aika on ollut sallittua, koska juuri monet edullisena pidetyt ruuat ovat vaatineet sekä monia esivalmistelutöitä että pitkän haudutusajan. Toisaalta ”hyvä emäntä” on osannut rationalisoida keittämistyöt niin, että ruuan pitkän haudutusajan on voinut tehdä muita töitä. Taloudellisuus onkin aineistojen mukaan huolellista ajankäyttöä, ruoka-aineisiin kohdistuvaa taloudellista ajattelua sekä säästäväisyyttä ja sopivaa niukkuutta.

*Eipä siinä kolmen lapsen äiti ehtinyt paljon muuta kuin ruokaa valmistaa, jotain syötävää viisi kertaa päivässä. - - Mutta meillä ei totisesti tuhlattu mitään. Leivänmurutkin koottiin korppujauhoiksi; ”ei sitä [valmista korppujauhoa] osta kuin huonot emännät” sanoi äiti.*²⁴²

Toisaalta ei ole saanut tuhlata, muttei vastaavasti myöskään nuukailla liikaa. Kustaa Vilkunan (1948, 4) mukaan ruokatarvikkeiden oikeanlainen säästäminen on kuulunut aivan normaalisti vanhan kansan taloudenpitoon. Ruokatalouden alalta Vilkuna otti esimerkiksi leivän, josta ei murentakaan saanut heittää hukkaan. Toinen merkille pantava säästämisen tapa on ollut eräänlainen ruokien kierrättäminen. Vilkunan mukaan esimerkiksi puuropataa ei välttämättä lainkaan pesty, vaan keitettiin puurontähteiden tai ”raapneiden” päälle maitokeitto, jolloin suurus saatiin vanhasta puurosta tai vellistä. (Vilkuna 1948, 5.) Tähteillä onkin ollut suuri merkitys kansanomaisessa ruokataloudessa. Sitä kuvaavat muiden muassa seuraavat sanonnat: ”Säkki tähteen varalta” ja ”Tähteestä ruoan alku”.

Käsittelin tähteiden käyttöä jo jonkin verran ensimmäisessä aineistoluvussa, jossa olivat esillä leipä, puurot ja perunat. *Lapsuuden ruokamuistoja* -ai-

²⁴¹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001914. 2001.

²⁴² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002298. 2001.

neiston mukaan tähteiden käyttö on olluthyvin tavallista ja yleistä. Itse asias-
sa tähteiden käyttäminen on yksi kansanomaisen keittämisen oleellisista piir-
teistä ja monet ruuat perustuvatkin tähteiden monenlaiselle uusiokäyttämi-
selle.

*Jos kuoriperunoita oli jäänyt enemmän, niistä tehtiin paistiperunoita. Leipäressuun käytettiin leipäkannikat. Sekin oli ihan hyvää.*²⁴³

Kun ruokaa ylipäätään kunnioitettiin, niin myös erilaisilla tähteistä valmis-
tetuilla ruuilla oli erilainen arvo, kuin nykyisin. Tänä päivänä tähderuokia
myydään ruokaloissa halvemmalla, vaikka ne olisivat vasta eilispäiväisiä.
'Kertaalleen käytetty' tai jo kerran tarjolla ollut ruoka sisältää nykyisin jo-
tain sellaista, että se on menettänyt osan arvostansa. Usein sen ravintoarvo ei
välttämättä ole heikentynyt eikä se asiallisessa säilytyksessä ole pilaantunut,
mutta ruoka vain kategorisoidaan vanhan ja tähteen luokkaan. Entisaikana
ei välttämättä ollut näin, vaan tähteillä oli ruuanvalmistuksessa oma vakiin-
tunut asemansa. *Kotiruoka*-keittokirjoissa annettiin erillinen luettelo siitä,
miten kutakin tähteeksi jäänyttä ruoka-ainetta tai ruokaa kannatti käyttää.
Kotiruoka -keittokirjasta osuus ”*Viittauksia ruoka-aineiden sekä tähteeksi
jääneiden ruokien käyttämisestä leivonnaisiin ja uusien ruokien valmistami-
seen*” poistettiin vasta 1959 *Kotiruuan* 23. painoksesta. Osiossa ei kuitenkaan
ollut lainkaan mainintoja siitä, kuinka esimerkiksi tähteeksi jääneitä perunoi-
ta, leivänkannikoita, puuroja tai vellejä tulisi käyttää, joten voidaan arvella
niiden käytön olleen keittämisessä itsestään selvyyttä vielä 1950-luvulla.

*”Kun nokkosmuhennosta jäi tähteeksi, siihen lisättiin muna, jauhoja, mai-
toa ja äiti teki siitä ’pinaatti’ pannukakun. Munan joutui joskus korvaamaan
'munapulverilla'. En tiedä mitä se oli ja mistä kotoisin! Perunamuussin täh-
teeseen äiti lisäsi maitoa, munan ja jauhoja ja paistoi niistä ihania ohukai-
sia. Päälle pieni ripsaus kanelia! – kaurapuuron tähteen äiti käytti pohjaksi
kauraleipätaikinaan. Hänen tekemänsä kauraleivät olivat kylänkuuluja –
minä muistelen niitä vielä nytkin, 60 vuoden kuluttua!”*²⁴⁴ Ruuat muuttavat
tähteinä olomuotoaan ja nimiään. Tähteeksi jääneestä nokkosmuhennokses-
ta tulee munan, jauhojen ja maidon lisäyksellä ”*pinaatti*”-*pannukakkua*. Kun
perunasoseen tähteeseen lisätään samat ainekset, siitä voidaan paista ohukai-
sia. Monet vellit ja puurot tulevat osaksi leipiä ja rieskoja. Arkinen keittämi-

²⁴³ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001946. 2001.

²⁴⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000366. 2001.

nen on ollut kuin ikuinen ruokien katkeamaton ketju, jolloin vanhasta aina tulee jotakin uutta. ”*Jos mannapuuroa jäi tähteeksi, siitä tehtiin vanukas lisäämällä muna, rusinoita ja vähän sitr. raastettua kuorta. Sitten vain uuniin! – Ohukaiset, pannukakku. Silloin kun munia oli saatavilla, saimme joskus ’honkkenkonkkelia’. Munat vatkattiin sokerin kanssa kovaksi vaahdoksi, tarjoiluastian pohjalle pantiin lusikallinen kirpeätä hilloa. Vanhoista pulla- ja keksipaloista äiti teki ’Pappilanmuorin hätävara’. Se maustettiin hallainhillolla. Samoista raaka-aineista tuli herkullista pullavanukasta. Pullapalojen päälle pantiin munamaito ja sitten uuniin.*”²⁴⁵

”*Isä käy puolenpäivän aikaan kotona syömässä, ’päivällistunnilla’, niin kuin hän sano. Eilen oli sunnuntai, ja tänään syödään tähteitä. Äiti lämmittelee hernetuuvingin loppua ja lisäksi ruskistaa siansivupaloja pannulla, paioittelee kylmät perunat sianrasvaan paistumaan, silppuaa sipulia joukkoon. Kun ilmassa leijuu herkullinen käristetyn tuoksu, äiti kaataa maitoa joukkoon – ei liikaa, että perunat siinä uiskentelisivat, eikä niin vähää, että maito palaisi pannun pohjaan, vaan sopivasti kosteuttamaan ruoka.*”²⁴⁶ Tähteistä tehtyjä ruokia ovat syöneet kaikki ikään, sukupuoleen tai yhteiskunnalliseen asemaan katsomatta. Niin itsestään selvää niiden käyttö on ollut. Tosin, jos vain on ollut mahdollista, päivällisellä on pyritty tekemään aina joitain uutta. Tähteistä tehdyt ruuat ovat enemmänkin kuuluneet aamuihin, päiväruualle ja iltaan. Päivällinen on tässä suhteessa ollut ruokahetkistä arvostetuin. Sitä varten on pyritty tekemään uudet ruuat ja päivällinen ikään kuin aloitti uuden ruokavuorokauden.

*Kovin elävästi kaikki on mieleen jäänyt. Kodin elämänmeno traditioineen. Ruoat makuineenkin ja tuoksuineen. Tarkka taloudellisuus myös ja suoraan kekseliäisyys vaikkapa ruoantähteiden käytössä. Sota- ja pula-ajan elämäntavoissa oli hyviäkin puolia. Oppi elämään pää pystyssä taloudellisesti-kin vaikeina aikoina. Puute ei tee ihmisestä luuseria. Sen ”Kotirintaman Puolustaja”, oma äiti aikanaan opetti.*²⁴⁷

Niukkuus, nuukuus ja jatkuva tähteiden käyttö ovat olleet positiivisiksi käsitettyjä ilmiöitä. Monen kertojan mielestä näille elementeille perustuva ruokatalouden hoito ja keittäminen koettiin järkeväksi. Hyvin moni kertoja

²⁴⁵ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000368. 2001.

²⁴⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003079–003080. 2001.

²⁴⁷ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002299. 2001.

onkin kannatellut ainakin idean tasolla näitä tapoja lapsuuden kodista omaan elämäänsä. Usean kertojan mielestä niukka ravinnonsaanti ja suppea tarjonta ruuissa ja raaka-aineissa ovat lisäksi pitkän iän salaisuus. Ateriat saattoivat koostua pitkät ajat pelkistä juureksista valmistetuista laatikoista tai keksäisin mansikkamaidosta tai viilistä. Kerma saatettiin myydä maitotinkiläisille ja kotijoukkojen juotavaksi jätettiin vain kuorittua maitoa. ”Nykyään sitte sanotaankin terveeliseks syömiseks, ku tota sillon kottiin jätettiin sitten se kuorittu maito ja sitä ryypättiin.” (H1996BI.) Tämänhetkisten ravitsemuksellisten käsitystensä perusteella haastateltavat arvioivat ruuan ennen olleen kauttaaltaan ihmiselle sopivampaa. Tosin lapsuuden toisinaan puutteellistenkin ruokatapojen muistelu nykyisyydestä käsin on osin nostalgisoitu. Ja ehkä juuri köyhyyden ja puutteen puitteissa voidaan arvella olleen niitä menneisyyden pimeitä paikkoja, joita Simon Schaman (1995, 18) mukaan ei kaivata tai joihin ei haluta palata edes muistoissa. Luce Giardin (1998, 176) mukaan tavallisen kansan ruuallinen historia on köyhyyden historiaa. Itse asiassa paras osa omasta maasta saatavista ruoka-aineista myytiin varsin usein pois, ja itse elettiin vaatimattomammin. Harvoin käytettiin voita, munia tai kokomaitoa. On kuitenkin ilmeistä, että köyhyyttä, niukkuutta ja nuukuutta ei jälkikäteen tulkiten ja nykyisistä olosuhteista lähtien pidetä ihmiselle lainkaan haitallisena, vaan oma koettu menneisyys yritetään kertoa itselle parhain päin. ”Mä oon niin paljon sitä aatellu, että oikeestaan, vaikka sitä sillon oltiin olevinaan. Mutta terveellistähän se sillon oli semmone, vaikka kurrimaitookin katottiin vähän karsaasti. Siihen aikaan tajettiin syyä terveellisemmin, kun nyt sitte.” (H1996BI.)

Neuvokkuus

Ruuanvalmistus oli suunnitelmallista, mutta kuitenkin joustavaa: ”Äiti suunnitteli ahkerasti ruokalistoja, mutta ei aina voinut soveltaa [suunnitelmiaan käytäntöön], koska piti toimia tarjonnan mukaan.”²⁴⁸

”Äitini oli tosi hyvä kokki ja hän loihti vähäisestäkin määrästä maistuvan ruoan. Vaikka oli köyhyyttä, mutta ei tarvinnut olla nälässä, sillä äitini oli todella todellinen äiti ja osasi säästeliäästi myös käyttää tarpeita siihen saakka kunnes isä toi kaupasta ja lainattiin naapureilta puolin ja toisin ruo-

²⁴⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001639. 2001.

katarvikkeita.”²⁴⁹ Hyvänä keittämisenä ei välttämättä pidetä sitä, että on osattu laittaa herkullisia ruokia, vaan hyvän keittäjän tai kokkin ominaisuuksiin on kuulunut se, että on ollut keittämisissään ikään kuin ’tilanteen tasalla’. Kuten edellä toin esille, ovat äidit pääasiallisesti olleet vastuussa siitä, kuinka omavaraistalouksissa säädeltiin varastojen riittävyyttä. Nuukuus ja niukuus keittämisessä tulevat esille niin, että vähästäkin osattiin laittaa sekä vaihtelevaa että monipuolista ruokaa. Lisäksi tuli osata keittää täsmällisesti, tietää, kuinka monta perunaa kunakin päivänä tiettyyn ruokaan on tarvittu.

Materiaalinen maailma tulee keittämisessä esille raaka-aineina, mutta myös todellisina tiloina ja välineinä. Keittäjänäisen neuvokkuutta on ottaa haltuun ne mahdollisuudet ja toisaalta huomioida rajoitteet, joiden puitteissa toimitaan. Suomessa keitettiin kansan parissa varsin pitkään vain yhdessä astiassa noin 1800-luvun puoleen väliin saakka. Pata oli tähän saakka yleisin ja monessa taloudessa ainoa ruunanlaittoväline. (Talve 1973, 127–128.) Samalla tavoin on keittäminen ollut lähinnä yhden astian varassa muissakin Euroopan maissa vähempivaraisten keskuudessa vielä 1700-luvun loppupuolelle saakka. (Giard 1998, 176.) Monen *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineiston kertojan kodissa ei vielä 1900-luvun alkupuolellakaan ollut kovin monipuolista ruuanvalmistusvälineistöä, joten ruokia ei kovin monella tapaa voitu edes valmistaa. Ja vielä myöhemminkin saatettiin asua sellaisessa asunnossa, jossa ei voitu keittää kuin aivan yksinkertaisimpia ruokia jo pelkäänsä siksi, ettei ollut uunia käytössä. Moni keittäjänäinen on näihin päiviin saakka joutunut käyttämään keittämisen järjestämisessä sekä kekseliäisyyttä että järkiperäisyyttä juuri välineistön sanelemien ehtojen vuoksi. Alla olevassa sitaatissa yksi haastateltavista kertoo ruuanvalmistuksesta 1940-luvun loppupuolella:

Mutt ihan se ensimmäinen asunto - - olihan meillä yhen kesän semmonen, siellä Saimaan rannalla. Niin siellä meillä oli kuule sähkölevy ja sitte me häälahjaks oli saatu kattila ja alumiininen pieni pannu ja sitt me oli saatu myös sähköpannu. Mä laitoin niillä ruokaa. Mä kävin sitte kaupassa aina aamupäivällä. Pyöräilin sieltä. Oli aikamoinen matka kauppoihin, mutta kuitenkin. Perunoita keitettiin ja sitten se meni joskus siihen, että ku niitä astioita ei ollu tarpeeksi, niin siinä sähköpannussa keitettiin ensin perunat, eiku ensin keitettiin raparperikiisseli ja sitte se kaadettiin johonkin astiaan. Pan-

²⁴⁹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002075. 2001.

*nu pestiin ja siinä keitettiin perunat ja sitte sillä sähkölevyllä tehtiin jonkin-
näkönen kastike, lihakastike taikka joku tämmönen. (H1996AII.)*

Keittämisen välineistön suhteen – varsinkin jos niitä on rajallisesti – on osattava laittaa asiat tiettyyn tärkeysjärjestykseen. Ensinnä on päätettävä se, mihin aikaan haluaa kaiken olevan valmiina. Sitten on tiedettävä ainakin suurpiirteisesti, kuinka kauan minkin ruuan valmistaminen kestää. On myös osattava arvioida se, kuinka kauan ruoka pysyy hyvänä tai minkä ajan se vaatii jäähtyäkseen. Lisäksi on osattava ajoittaa esivalmistelut oikea-aikaisesti, jotta vähä välineistö saadaan asianmukaiseen ja järkevään käyttöön. Toisaalta, jos tapahtui jotain yllättävää, oli osattava myös joustaa jo tehdyissä suunnitelmissa.

*”Kanat juoksentelivat vapaina kotipihalla. Vaikka niillä oli pesänsä navetassa niille oli nautinto munia piilopaikkoihin. Eräs mieluinen paikka oli karjaladon lattian alla. Eeva-sisko oli etevä pesine etsijä. Toisinaan löytyi isokin munamäärä sieltä hirsien alta. Nämä munat täytyi tarkistaa yksitellen, sillä sattui siellä olemaan seassa myös pilaantuneita munia. Näistä terveistä munista äiti oli mainio herkkujen tekijä. Muistan kun äiti sitaisi esiliinan eteensä ja hilkan päähänsä ja lappasi taikinan.”²⁵⁰ Äidin neuvokkuus näyttäytyy usein edellisen kertojan esille tuomina esiliinan sitaisuina ja var-
talon liikkeinä. Äiti osasi reagoida tilanteeseen, koska oli sekä kokenut, että hallitsi tekemisensä. Usein neuvokkuus ja kokeneisuus näyttäytyvät keho sulavina liikkeinä, kokin otteina. Ei tehdä mitään turhaa. Keittämisen yksittäiset ja perättäiset liikkeet on sidottu yhteen uudelleen ja uudelleen. Tästä on muodostunut se kokonaisuus, jota Pierre Bourdieu (1990, 74) on tavoitellut käsitteellä ”kehollinen hexis”, jolla hän tarkoittaa eräänlaisia kehon toimintavalmiuksia, liikkeitä, asentoja ja mieltä, jotka ovat sedimentoituneet kehoon. Näillä toimintavalmiuksilla ollaan ikään kuin valmiina reagoimaan sekä materiaalisiin että mentaalisiin vaateisiin samanaikaisesti. Luce Giard (1998, 200) on tuonut esille sen, että keittämisen liikkeet eivät kuitenkaan täysin kuvaa sitä, kuinka keittävässä kehossa mieli ja ruumis punoutuvat yhteen. ”Keittäminen ei ole monimutkaista – täytyy vain tietää kuinka asiat pannaan toimeen. Pitää olla myös hyvä muisti ja hieman makuakin.” Keittämisen akti on sekä mentaalinen että manuaalinen: kaikki järjen ja muistin alueet pitää saada liikkeelle ja käyttöön. Täytyy muistella, muunnella, kek-*

²⁵⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001307. 2001.

siä ja yhdistellä. Keittämisen tietotaito on yleisen ja tavallisen traditiota, julkilausumattomia kategorioita ja odotuksia, koodien perinnettä, joukko sellaisia signaaleja, jotka vain kouliintunut silmä voi tavoittaa, jalostaa, hahmottaa ja tulkita. (Vrt. Shils 1981, 85.)

*”Usein vieläkin pohdin sitä mistä sankari äitini sai aina kaikille ruokaa. Kiitos vanhemmilleni suuremmoisesta lapsuudesta.”*²⁵¹ Äitien taitoja ihmetellään yleensä yhteydessä niukkuuteen. Äidit ovat taikoneet ruokaa vähästäkin ja osanneet tuoda vaihtelua vaatimattomiin ja yksipuolisiin raaka-aineisiin. Tässä mielessä keittäminen on ollut ihme, arjen alkemiaa. Se voidaan kuitenkin nimetä neuvokkuudeksi, joka on kehon hallittujen keittämisliikkeiden ohella myös monimuotoista muistia. Täytyy koota yhteen muistot oppijasta, havaitut ja nähdyt liikkeet, niiden johdonmukaisuus ja järjestys. Täytyy osata identifioida ne hetket, jotka ovat keittämisessä oleellisia. Samalla on ohjelmoitava mieli, sekä tehtävä raaka-aineita, valmistusaikoja, keittoajkoja koskevia laskelmia, ja samanaikaisesti sovittaa tekemiset toisiinsa. (Giard 1998, 157.)

Kekseliäisyyttä ja arkiluovuutta

*”Ei talvellakaan aina ollut lihaa, ei ollut varaa olla. Silloin kun oli, äiti keitti yleensä lihakeiton, ei tietenkään joka päivä. Lihakeittoon lisättiin perunat, jos sattui olemaan, sillä ei aina sattunut hallakesien ansiosta. Perunoitakaan ei ostettu muuten kuin siemeniksi. Äidillä riitti mielikuvitusta, kun ei ollut perunoita niin lihakeitto vahvistettiin vispaamalla sekaan ruisjauhoja. Myös kaikenlaiset ryynit kelpasivat siihen tarkoitukseen. Jos jotakin uupui, ei sitä heti lähdetty kaupasta hakemaan, se korvattiin jollakin toisella. Meiltäkin oli kaupalle kävely- ja hiihtomatkaa viisi kilometriä, joten ei siellä joka päivä raijattu jonkun pikkuostoksen vuoksi.”*²⁵² Kansanomaiseen keittämisen tapaan on oleellisena osana kuulunut sekä suunnitelmallisuus, että tilanteisiin reagoiminen, kuten edellä esitin. On korvattu puuttuvia raaka-aineita, keksitty uutta ja sovellettu. *”Äitini kokeili mielellään uusia ruokalajeja. Pappilan hätävara oli tällainen jälkiruoka. Siihen laitettiin pullantähteitä ja hil-*

²⁵¹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002080. 2001.

²⁵² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002767. 2001.

loa ja vaniljasokeria. Lisättiin maitoa ja paistettiin uunissa. Se oli herkkua. Siihen laitettiin kakkua ja pikkuleipiä ja muuta herkkua.”²⁵³ Keittämiseen kuuluu oleellisena osana myös uuden kokeilu. Tällöin ei oltu pelkästään oman keittämisrepertuaarin tai keittokirjojen varassa, vaan ohjeita on kerätty tuttavilta ja lehdistä. Samalla tapaa kuin on luonnon tarjoamien ruoka-aineiden suhteen aina etsitty uutta, koskee tämä uutuuksien viehäytys myös tavallista arkikeittämistä. Tässäkin suhteessa keittiönaisten kansa on kiinnittyneenä Fischlerin määrittelemään kaikkiruokaisen paradoksiin: traditionaaliset toimintatavat synnyttävät turvallisuutta ja rutiineita, mutta niitä halutaan myös jatkuvasti rikkoa. Tahdotaan löytää jotain uutta.

*”Ruoka maistui aina kaikille! Ihmettelen vain kuinka ’äitee’ niissä oloissa keksikin aina mitä voisi keittää. Valitettavasti emme ymmärtäneet koskaan äitiä kiittää ruoasta eikä muustakaan! Sen ajan äidit olivat sankareita.”*²⁵⁴

Luominen, keksiminen ja mielikuvitus käsitetään arkielämään kuulumatomina ulottuvuuksina ja yleensä ne liitetään lähinnä luoviin ammatteihin, taiteilijoihin, tieteilijöihin, insinööreihin. Arkikeittämiseen ei yleensä yhdistetä luovuutta, vaan keittämisen kentillä sen ovat ottaneet omakseen keittiömestarit ja muut keittämiseen jollakin tavoin liittyvät ammattilaiset. Arjen toiminnoissa vastaavasti nähdään rutiineita, pakkoja ja tapoja, jotka ovat alati toistuvan luonteensa puolesta kiteytyneet erilaisiksi kulttuurisiksi malleiksi, toimintaohjeiksi tai perinteiksi (esim. Heller 1984). Monet arkihavainnot tukevat (ja samalla purkavat) luovuuden ja arkisten toimien liittoa: esimerkiksi ruokakulttuurin sekä yleisellä että yksityisellä tasolla katsotaan muuttuneen huomattavasti siitä, mitä se oli vaikkapa 100 vuotta sitten. Toisaalta taas voidaan ajatella niin, että kokemamme muutos on sinällään vain braudelilaista pintakuohuntaa, kun se asetetaan laajempaan aikaperspektiiviin rakenteellisella tasolla; jos nyt avataan jääkaapin ovi ja tehdään siellä olevista tarvikkeista jotain syötävää, niin aiemmin katsastettiin aittojen ruokavarat ja tehtiin tarjolla olevista aineksista ateria.

Luovuus käsitteenä on ongelmallista. (Ammatti)keittämisen maailmassa taiteilijan tai insinöörien tapaan voidaan kehitellä jotain aivan uutta ja ennennäkemätöntä, lihottamattomia rasvoja, kerman kovettajia tai gourmet-keittiöiden huippumuotia. Tällöin kiinnitytään luovuuden käsitteen kapea-alai-

²⁵³ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001462. 2001.

²⁵⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000556. 2001.

simpaan määrittelyyn, eli innovaatioiden kehittämiseen. Arjen tasolla luominen voidaan ääripäässään (ja ehkä helleriläisittäin) nähdä yksinkertaisesti toimenä, jossa raaka-aineista tehdään aina samoja ruokalajeja yhä uudelleen ja uudelleen. Luce Giard (1998, 217) otti tutkimuksessaan esille ranskalaisen keittiömestari Paul Bocusen erottelun arkisesta ja ammattimaisesta luovuudesta. Bocusen mukaan kansannaiset ovat hyviä kokkeja niin kutsutussa perinteisessä keittämisessä, mutta ”sellainen keittäminen ei ole minun [Bocusen] surukseni missään määrin luovaa”. Kun ajatellaan sitä, kuinka keittäminen kuitenkin on jatkuvassa liikkeessä ja Don Yoderia (1972) mukailleen aina ajallisesti kerrostunut ja monimutkainen kulinaarinen hybridi, voidaan mieltä sitä, miten muutos arkisessa keittämisessä on mahdollista, jos se ei sisällä lainkaan luovuutta. Paul Bocusin lausahduksesta voidaan tehdä myös se päätelmä, että arkikeittämisen nähdään ikään kuin jatkuvasti vain toistavan omaa itseään. Osin näin onkin. Arjessa näyttää elävän keittämisen tapa, jossa ruoka valmistetaan nopeasti täyttämään tarpeita. Tällöin usein tullaan päätyneeksi niihin tavanomaisiin ratkaisuihin, joita on totuttu noudattamaan. Tässä mielessä perinteiset tavat tarjoavat helpotuksen arjen kiireeseen. Arjen pitää sujua. Kuitenkin samalla voidaan havaita, että keittiönaisien kansalla on jatkuva kiinnostus uutta kohtaan: keräillään reseptejä, kokeillaan, keskustellaan uutuuksista ja seurataan ruoka-aiheisia televisio-ohjelmia. Keksiminen tai kekseliäisyys arjen keittämisessä onkin ammattilaisten luovuuteen verrattuna sävyiltään hieman erilaista. Toki luodaan uudelleen samoja ruokia ja ruokalajeja, mutta kehitellään myös uutta sekä vastataan neuvokkaasti arjen haasteisiin.

Vaikka arkinen keittäminen onkin jatkuvaa variaatioita ja tietyssä mielessä vapaata, rajoittavat sitä kuitenkin käytännölliset tekijät. Arkikeittäjä voidaankin nähdä eräänlaisena bricoleurinä²⁵⁵, joka yhdistelee, varioi ja muuntelee niissä puitteissa, jotka kulloinkin ovat tarjolla. Vapaus toteuttaa ja luoda arjessa onkin osin illusorista: arkinen keittäminen ja siihen liittyvät muuttamisen tavat ovat aina olleet tietyllä tapaa rajoittuneita jo pelkästään raaka-aineiden saannin suhteen. Sama pätee kuitenkin myös ammattilaiskeittämi-

²⁵⁵ Bricolagen käsitteen Claude Lévi-Strauss (1968, 16) on nostanut konkreettisesta tekemisestä maailmasta. Käsite viittaa eräänlaiseen suljettuun merkitysjärjestelmään, jonka puitteissa toimitaan. Bricoleur on samanaikaisesti vapaa luomaan, mutta vain tietyn kokonaisuuden puitteissa. (Lévi-Strauss 1968, 18.) Keitettävän ja keittäjän suhteessa on myös monella tapaa näin. Keittäminen toimintana sekä kulttuurisesti hyväksytyt raaka-aineet muodostavat oman järjestelmänsä, jonka puitteissa toimitaan.

sessä: aina toimitaan niiden raaka-aineiden puitteissa, joita on saatavilla. Ammattikeittiöissä repertuaari vain on totuttua laajempi. Se, että arkikeittämisessä on jouduttu toimimaan raaka-aineellisesti rajoittuneissa puitteissa, ei kuitenkaan tarkoita sitä, etteikö arkista keittämistä olisi varioitu tai etteikö siinä jatkuvasti olisi lukemattomia muuntamisen mahdollisuuksia. Kansanomaisessa ruokataloudessa elämäntapa, yhteisössä vallitsevat tavat, perinteet, arvot, sekä rajalliset ruokavarannot ovat synnyttäneet näitä variaatioita, samoin monet muut arjessa tapahtuvat tilanteet, joihin keittävät naiset ovat joutuneet vastaamaan. Alan Gailey (1989, 151) on tuonut esille, että kansanomaisissa tuotteissa uusi rakentuu entisen päälle ja suuntaajana uuden valmistuksessa on kokemus, ei niinkään esimerkiksi teoreettinen järkeily. Empiirinen teknologia ei kuitenkaan toimi kuten moderni insinööritaito – probleeman analysoinnista toimintaperiaatteeseen – vaan tekijä voidaan nähdä toimijana, joka varastoi aistien välityksellä saatavaa tietoa, ratkaisee ongelman valitsemalla sopivaa tietovarastostaan ja soveltaa tietämisensä käytäntöön. (Gailey 1989, 12.) Luce Giard näkeekin keittiönaisten kansan olleen keittämisissään eräänlaisia navigaattoreita, jolla hän viittaa siihen, että vaikka arki sinällään onkin eräänlaista vapaa-aluetta, säätelevät sitä aina tietyt reunaehdot. Navigointi on tällöin ikään kuin yksilöllinen tyyli tai tapa toteuttaa arkeansa tietyissä puitteissa. ”Mitä kekseliäisyyttä se vaatikaan, kotoisista aineista, niin monenlaista vaihtelua! Kaupassa oli vain kahvi, suola ja sokeri.”²⁵⁶ Kertoja näkee äitinsä juuri Giardin kuvaamana kekseliäänä yhdistelijänä, joka tietystä ja rajatusta raaka-ainemäärästä tekee aina uutta ja luo elämää vaihtelua. (Giard 1998, 177–178).

Keittävien äitien kekseliäisyys näyttäytyi monella tapaa. Se ei ollut vain muutaman raaka-aineen mestarillista käyttöä, vaan monia luovia ratkaisuja arjessa: ”Minä muistan kun äiti laittoi voisilmän meidän puurokuppiin, me pikkuveljen kanssa syötiin heti se voisilmä ja pyydettiin lisää voita. Äitipä keksi laittaa voisulan kahvikuppiin puuron keskelle, siitä oli vaikea sitä lusioida.”²⁵⁷ Hyvin moni *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineiston kertoja määrittelee äitinsä neuvokkuuden ja kekseliäisyyden niiksi elintärkeiksi keittämisen ulottuvuuksiksi, joiden avulla selvittiin sekä normaalista arjesta että ruuallisesti heikommista ajoista. Arjen kekseliäisyys ja luovuus eivät synny-

²⁵⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 004015. 2001.

²⁵⁷ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001071. 2001.

kään välttämättä runsaudesta, vaan pikemminkin niukkuudesta, puutteesta ja rajallisista materiaalisista puitteista.”*Isä kävi työssä valajana Lypsyniemien konepajalla ja äiti oli kotona huolehtimassa perheen ruuasta y.m.m. Kyllä varmaan äidillä oli pään vaivaa keksiäkseen perheelle kaksi kerta päivässä lämpimän ruuan ja sen että sai rahat riittämään tilistä tiliin.*”²⁵⁸ Kekseliäisyyttä ei tarvittu pelkästään silloin, kun tehtiin suppeasta raaka-aineryhmästä uutta, vaan myös silloin, kun perheen raha-varat vaihtelivat tilien välillä. Toisinaan kekseliäisyyttä on tarvittu aivan hengen pitimiksi. On pitänyt tietää, mitä keväisestä luonnosta voi syödä silloin, kun juuri mikään ei vielä ole kasvanut ja talven ruokavarastot ovat olleet tyhjillään.”*Kesällä oli ruokavaliio monipuolisempi. Jo varhain keväällä äiti löysi luonnosta syötäviä vihanneksia. Hän keitti niistä maitokaalin näköistä ruokaa. Silloin en tullut tietämään, mitä se oli. Luulenpa, että hän käytti peltokanankalia. Samoin hän käytti nuoria perunan lehtiä. Kiehautti vain ensin myrkyt pois.*”²⁵⁹

Nimeämisiä ja naamiointeja

*Äidillääni oli vilkas mielikuvitus ja hän antoi laittamalleen ruualle hyvin omaperäisiä nimiä. Oli heipparallanlollotusta ja Toukkavelliä. Tämä lollotus oli maitokeitto joka saatiin piimä tilkan avulla juoksemaan sellaiseksi soheroksi. Toukkavelli oli puolukkasoppaa jossa oli seassa vähän riisirynejä.*²⁶⁰

Osa kansanomaisista ruokalajeista ei ole päässyt mihinkään ruokalajien luokkaan, vaan ne ovat omalla tavallaan epämääräisiä kuvauksia siitä, mitä satuttiin laittamaan. Nämä nimettömät tai tavanomaisista nimistä poiketen nimetyt ruuat ovat osoitus arkiluovuudesta. Yleensä keittäjänäisen omat ruuat ovat sellaisia, joilla ei välttämättä edes ole nimeä. Hän vain toteaa, että teki sen ”omasta päästään”. Hän ehkä kertoo analyttisesti kuinka ja mistä se on tehty, kertoo liikkeistä, muttei spesifioi uniikkeja liikkeitään tai operaatioitaan. Hän ei ota keksijän tai luoja roolia. Ruuat, joita ei ole ristitty, löytyvät juuri privaatin sfääristä. (Giard 1998, 221.) Monet niistä kuitenkin kuvaavat kekseliäisyyttä: niitä ei välttämättä ole tehty ruuanvalmistuksen ”lakien” mukaan. Ruuan laittaminen (ennen esim. ruuanlaitos, nyt ruokalajit) kertoo

²⁵⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003988. 2001.

²⁵⁹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002143. 2001.

²⁶⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 0001809–001810. 2001.

ruuan tekemisestä jonkun järjestelmän mukaan. Puhutaan esimerkiksi laatik-
koruuista tai keitoista. Ja yleensä näissä luokissa ruuilla on myös totutut ni-
met, esimerkiksi makaroni- tai maksalaatikko, herne- tai lihakeitto. Nimet-
tömät tai keksityn fantasianimen saaneet ruuat kuvaavat sen sijaan keittämi-
sen vapautta ja kekseliäisyyttä.

Samalla tapaa kuin ennen on valmistettu ”pottuja ja soosia”, voidaan ny-
kyisin tehdä ruokia, joiden nimet ovat pelkästään pastaa ja kanaa tai riisiä ja
jauhelihaa. Arjessa voidaankin havaita olevan suhteellisen runsaasti sellaisia
ruokia, joilla ei koskaan ole ollut mitään erityisiä nimiä. Ne vain kuvaavat
joko niihin käytettyjä raaka-aineita tai (esim. lihaa ja perunaa), tai astiaa
(esim. laatikko), yleisesti joitain tunnettua ruokalajien luokkaa (esim. keit-
to) tai ruuan rakennetta. Ruuan nimitykset voidaan jakaa ainakin kolmeen
luokkaan, fantasianimiin ja ruoka-aineita kuvaaviin ja ruuan tekotavasta ker-
toviin nimiin. Raaka-aineiden mukaan annettuja nimiä ovat esimerkiksi mai-
topottu ja nahkispottu. Tekotapaa taas kuvaa esimerkiksi nimitys silakkalaa-
tikko. ”Maitoruokia, puuroja ja vellejä syötiin paljon. Ne olivat tavallisia
aamiaisruokia. Mieleeni muistuvat ryynivellit, potakka- eli perunavellit, mo-
lokkerovelli, joka oli maidossa keitetyistä survomattomista perunoista, pii-
mävellit, eli ruisjauhoista keitetty vesivelli, johon sen kypsyttyä lisättiin joko
kokkeli- tai kirnupiimää, ruispuuro, ryynipuurot, uunipuurot ym.”²⁶¹ Usealla
ruokalajilla ei kuitenkaan ole virallista nimeä lainkaan, sillä yhtä lailla kuin
tekotavat, vaihtelevat myös nimitykset. On siis myös olemassa ruokia, jotka
eivät koskaan ole saaneet sijaansa keittokirjoissa. Ruuan tai ruokalajien ni-
mitykset eivät ole välttämättä kansanomaisessa keittiössä sellaisia, joita ta-
paa keittokirjoissa tai ruokatutkimuksissa. Kuitenkin nämä nimettömät tai
luokattomat ruuat tuovat omalla tavallaan esille sekä arjen vapautta että myös
sitä, että arkinen keittäminen on ollut ikään kuin oma keksintöjen maailman-
sa. Nimettömien tai sattumanvaraisesti tehtyjen ruokien taustalla on kuiten-
kin olemassa taito ja kokemus. Ne eivät välttämättä ole sellaisia ruokia, jois-
sa kaikkea mahdollista kaapeista löytyvää yhdistellään epämääräiseksi seok-
seksi, vaan keittämisessä luomisen mahdollistaa se kokemusperäinen ja
praktinen tieto, joka on kartutettu kriittisesti ja erittelevästi materiaalisesta
todellisuudesta. Kun ne ovat säilytteillä tekijän muistissa ja mielikuvissa,
voidaan myös olla kekseliäitä ja luovia. (Sutton 2001, 127.)

²⁶¹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001328. 2001.

*”Päivällinen syötiin siinä puoli kuuden aikaan illalla. Joskus teki mieli hyvää illemmalla ja niinpä tehtiin Laskiaista: kuivat ranskanleivät paloiteltiin, päälle kuumaa maitoa, sokeria ja kanelia ja niin oli lasten himoherkku valmista. Nimillä pelattiin ilmeisen paljon ruokahalun lisäämiseksi.”*²⁶² Laskiainen on ruoka, joka jollakin tapaa muistuttaa aiemmin tutkimuksessa kuvattuja leivästä valmistettuja ruokia, pääraaka-aineena vain oli vaalea leipä. Toisinaan on tehty lähes samalla tavalla ”pullasuttua” tai ”pullamössöä”. *”Sunnuntai-aamuna saivat lapset pullamössöä, jolla oli useitakin nimityksiä. Meillä sitä kutsuttiin söpöksi.”*²⁶³ *”Aamuisin ennen kouluun lähtöä oli puuroa. Ohrajauhoppuuro mehukeiton kansa oli mieluisin. Kun lautanen oli tyhjä, niin että pohjalla naurava Junnu tuli näkyviin, sai kupillisen ’moskaa’!! Kahvikuppiin pilkottiin pullapaloja, nokare voita, sokeria ja kermaa ja päälle kahvia. Voi herkkujen herkku!”*²⁶⁴ Kertoja arvelee, että nimillä pelattiin paljon lasten ruokahalun lisäämiseksi. Nimi antaa ruualle jotain enemmän kuin mitä se on. Yvonne Verdierin (1988, 295) haastatteleman ranskalaisen pitokokin mukaan ihmiset pitävät nimistä. Pitokokki kertoi, että ruualle voi antaa nimen tekijän mielialan tai mielikuituksen mukaan. Muuten ruoka voi olla joku aivan tavallinen ja toisella nimellä tunnettu. Uusi nimi kuitenkin antaa sille lisäarvoa ja tekee tutusta jotain erilaista.

Yksi *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineisto kertojista kuvailee syöneensä ”helmiruokaa”, perunoiden päällä kypsennettyjä silakoita, joiden silmistä hän syödessään teki helminauhaa lautasen reunalle. Minä ja siskoni söimme lapsena pikkuriikkistä kastiketta, joka oli itse asiassa tavallista jauhelihakastiketta. Pikkuriikkinen kuvasi jauhelihan hienojakoista muotoa, mutta oli peräsin mahdollisesti jostakin sadusta. Toisin paikoin ja toisissa kertomuksissa helmiruokaa kutsutaan rantakalaksi. Kertojan mielestä helmiruoka kuitenkin on ainutlaatuinen, mutta ehkä sen ainutlaatuisuuden synnyttää siihen liittyvä tapa syödä sitä, poimia lautasen reunalle helminauha silakan keitetyistä silmämunista. Kyse on arjen mittaamattomista muunnoksista ja toisaalta myös siitä, että yleinen sinällään on ainutlaatuista henkilökohtaisesti koettuna. Yksilöllinen variaatio ja ryhmänerilaisuus ovat hedelmäl-

²⁶² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000936. 2001.

²⁶³ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002287. 2001.

²⁶⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000365. 2001.

lisiä normaalille traditiolle, sillä ne ovat normaalin tradition epämääräisen muodon tuotteita ja niiden hyväksyminen juontuu siitä yhdestä yksittäisestä (ja väljästä) traditiosta, johon ne ovat jollakin tapaa kiinnittyneet. (Shils 1981, 117.) Traditiossa ei siis ole kyse pelkästä toistosta, vaan se sisältää kehityksen sallivan dynamiikan. Perinne myös sallii – tai siihen on aina oleellisena osan kuulunut – variaatio itsessään. Variaatioita esiintyy aina ja keittämisen suhteen usein myös siksi, että ei varsinaisesti ole ollut olemassa käsin pideltävää esinettä mallina. Ruokaesineen malli on aina mielikuva, nykyisin ehkä myös ulkoisilta piirteiltään valokuva tai filmi. Makua, tuoksua ja rakennetta sen sijaan on sekä tekstein, valokuvin että filmein lähes mahdoton saavuttaa. (Gailey 1989, 151.) Keller ja Dixon Keller (1996) ovat tutkimuksissaan tuoneet esille sepän työtä ja luonnehtineet, että taitavuus nousee tietovarastosta (”stock of knowledge”), joka muodostuu siitä muistojen rikkaasta kokonaisuudesta, joka kohdistuu aikaisempiin tekemisiin ja kokemuksiin. Keller ja Dixon Keller (1996, 134) painottavat, että taitavalla tekijällä täytyy olla visuaalinen ja kinesteettinen mielikuva siitä, mitä ollaan tekemässä. Työtä ohjaavat mielikuvat eivät kuitenkaan ole kopioitavia malleja, vaan manipuloitavissa olevia mielikuvia esteettisestä laadusta ja menettelytavoista. Traditionaaliset esineet voivat olla juuri näitä malleja. David E. Suttonin (2001, 128–129) mielestä sepän ja keittäjän työssä onkin samankaltaisuuksia. Molemmissa taitavuus ja tekotavat juontuvat traditioista ja ovat materiaalin rajoittamia, mutta rajoitteista huolimatta sisältävät siltikin innovaation ja persoonalliset ”puumerkit”. Toisaalta keittämisen arki on myös rutiineja ja sitä, että ei millään keksi, mitä laittaisi ruuaksi. Sitten ehkä laitetaan taas joitain tavanomaista, ehkä jotain sellaista, jota omalla äidillä oli tapana laittaa.



Naissukupolvia kalanperkaustalkoissa. Kuv. Ahti Rytkönen. – Keski-Suomen Muistiarkisto, Ahti Rytkösen kuvakokoelma.

Ruokaperintöjä

”Muistan äitiäni kiittollisuudella hyvänä ruuan laittajana, joka aina keksi ja keksi uutta ja maistuvaa. Koskaan en ole nälkää nähnyt lapsena.”²⁶⁵ Äitien keittotaito välittyi tyttärille edellä kuvatuin tavoin ja tyylein. Lisäksi opitaan navigoimaan arjessa, olemaan joustavia, neuvokkaita ja kekseliäitä. Mutta keittävät äidit välittävät muutakin kuin taitonsa laittaa ruokaa. Muistoissa ja todellisuudessa äidit pystyivät ruokkimaan suuren osan lapistaan myös puutteellisissa oloissa. Tämä niukkuudesta nouseva huolenpito on kertojille tunnetasolla merkittävä. Äiti oli monelle rakas ruokkija. ”Mutta kyllä täytyy kunnioittaa äitini kekseliäisyyttä ja viitseliäisyyttä, mitä hän niissä olosuhteissa joutui perheen ruokinnassa huomioon ottaman. KIITOS HÄNELLE NÄIN VUOSIKYMMENIEN TAKAAKIN.”²⁶⁶ Äiti on ollut toimissaan myös se käytännöllinen malli, joka lapsuudessa hoiti keittämisen. Usein äidin mal-

²⁶⁵ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000486. 2001.

²⁶⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000486. 2001.

lia tai keittämisperintöä halutaan jollakin tavoin kantaa omassa elämässä. Toisin on myös äitejä, joita ei haluta muistella tai joiden keittämisen tapoja ei katsota arvokkaaksi jatkaa.

Äidin mallit ja nostalgisoitu keittäjänainen

Me asuttiin sitte Mikkelin maalaiskunnan koulun vintissä, missä meillä oli sit se ensimmäinen huusholli oikeen ihan varsinainen sitte. Siell oltiin yks vuosi. Sen mä muistan, että mä tein karjalanpaistia. Se oli kotoo, että sen mä tiesin, että siihen pannaan nautaa ja sikaa ja kyllä siihen lammastaki pannaan, mutta mä niinku sitä tein. Sitte sipuliakin siihen pantiin ja pippureita ja semmosta mä paistoin. Sitt mä olin vielä kuule siinä huushollissa niin jotenkin sen entisen kodin lumoissa. Että kotonahan täyty olla aina lihaa ja se oli suolattu pyttyyn, niin mä ostin kuule semmosen suuren emalikulpin, kun mä en muutakaan keksiny, mihinkä mä suolaisin sitä lihaa. Valkonen emalikulppi ja siihen mä kuule sitt mukamas suolasin, mutta että mitenkä suolataan. Siell oli kellariki, mutta mä en siihen perehtyny ollenkaan. Me asuttiin niinku vintissä ja siell oli semmonen vino sivukomero ja se oli siellä se kuppi. Mä muistan sen, että oisko se ollu kilo lihaa, mutt että mä en sitä, yritinköhän mä suolavettä? Mutt kuitenkin se alko olla aika kuivilla se pala siellä, niin mä aattelin, että hyvänen aika, tää täytyy syödä äkkiä ja mitähän mä tein siitä sitte. Se kuppi vaan jäi muistoks siitä suolaamisesta sitte. (H1996AII.)

Yllä olevasta haastattelukatkelmasta voi havaita, että lapsuudenkodissa opitut keittämisen tavat voivat tuntua joissakin tilanteissa ja joidenkin ruokien suhteen ainoilta oikeilta ja järkeviltä. Kertojan lapsuudenkodissa oli eletty osin omavaraisesti, vaikka isä olikin ollut töissä rautateillä. Suurin osa tarvittavista ruoka-aineista kasvatettiin kuitenkin itse ja pidettiin mutamaa lammasta tai sikaa. Luonnollisesti myös lihaa suolattiin varastoon. Kertojan äidin keittiössä olivat jatkuvasti käsillä ne raaka-aineet, jotka katsottiin tarpeelliseksi. Uusissa oloissa, kaupungissa ja kauppojen läheisyydessä kodista saatu oppi ei kuitenkaan toiminut. Pienissä oloissa ei kannattanut suolata lihaa varastoon. Kun sitä oli vähän, ei se edes onnistunut. Toisaalta lihaa sai jatkuvasti lähellä olevasta kaupasta. Oli kuitenkin tärkeätä kokeilla kodista saatua mallia. Vasta kokeilun jälkeen kertoja totesi lihan kotisuo-

lauksen epäkäytännölliseksi. Kertomus on osoitus siitä, kuinka kukin sukupolvi kohdallaan arvioi sen, kuinka käyttökelpoisia edellisiltä sukupolvilta välittyvät tiedot ja taidot todellisuudessa ovat. Lapsuudesta välittyvä oma-varaisen ruokatalouden hoitamisen malli omassa keittämisessä tulee selkeästi esille myös samaisen kertojan muistellessa ensimmäistä työpaikkaansa opettajana syrjäisellä kylällä. Opettajatarystävän kanssa pyrittiin puutarhassa kasvattamaan tarpeellisia hyötykasveja ja syksyisin marjastettiin varastoon. Äidin malli oli helppo siirtää uusiin oloihin ja usein se onkin ollut ainoa käytettävissä oleva. Merja Korhonen (1996, 16) on kirjoittanut artikkelissaan *Äideiltä tyttärille periytyvä naiskulttuuri ja huolenpidon ansat*, että omien lastensa kasvattajina äitien ja tyttärien suhteen voidaan havaita jatkuvuutta naissukupolvelta toiselle. Korhonen tuo esille sen, että äitiys ikään kuin uusintaa itseään, kun äidit kasvattavat tyttäriään, opettavat omille tavoilleen. Hieman samoin on myös keittämisperinteiden laita. Äidit opettivat tyttärensä keittämään ja he puolestaan kuljettavat äitiensä ruokia eteenpäin.

Perheen perustaminen ja lasten syntyminen ovat ratkaisevia muutoksia naisten elämässä. Tällöin arvioidaan lapsuudenkodin keittämisen tavat. Joko ne koetaan jatkamisen arvoisiksi tai sitten halutaan tehdä joitain omaa. Aineistojen perusteella äidin keittämisen tapoja ei sellaisenaan siirretä sukupolvelta toiselle, vaan omassa elämässä tehdään omat arviot. Jatkuvuutta sukupolvien välillä voi kuitenkin jonkin verran havaita. Äidin mallin noudattaminen on osin nojautumista nostalgisoituun keittäjänäisen malliin, kiinnittymisenä menneeseen ja sen kautta syntyneisiin käsityksiin siitä, miten asiat tulee tehdä ja järjestää. Omaan talouteen sovelletut lapsuudenkodin ruokamallit ovat voineet olla sekä käytännön helpotus, että myös emotionaalista, osin tietoistakin sitoutumista äidin tehtävään. Lapsuuden ruokamallit eivät kuitenkaan ole pelkkiä helpotuksia, nostalgiaa tai paluuta menneisyyteen, vaan ne voidaan tulkita myös niin, että äidit sitoutuvat tunteillaan ruuanlaittoon: se on yksi kanava rakastaa ja helliä. (Ks. esim. Lupton 1996.) Omia lapsuudenkokemuksiaan hyväksi käyttäen äiti tietää sen, mikä tuntuu hyvältä. Itsekin voin muistaa sen, että lämmin leipä kotona odottamassa oli koulusta palatesa lapsuuden hyvä hetki. Ruuallisesti on mahdollista uusintaa rakastavan ja hoivaavan äidin roolia. Tämä tulee esille esimerkiksi seuraavassa esimerkissä, jossa keskustelemme äitini kanssa siitä, miten mukavaa onkaan leipoa koulusta kotiin tulevalle lapselle:

Haastattelija: *Oliko sust ihana mennä koulusta kotiin, kun oli leivottu?*

Haastateltava (H1996CI): *Oli, vaan oli! Oli se. Sen muistaa vieläki ja sen mää muistin niin varmasti, että ku omat lapset tuli koulusta kotiin, niin hyvin useesti oli - - silleen koitti leipoo, että kun ne tulee koulusta kotiin.*

Haastattelija: *Mä paistoin yks päivä Mikolle lettuja, kun mä tiesin, että se on ihan märkä sateesta. Mä aattelin, että Mikosta on ihana, kun se tulee kotiin ja täällä haisee letuille.*

Se, onko tämä ”tunneleivonta” koulusta kotiin tuleville lapsille ollut jo äidinäitini tarkoitus, jää epäselväksi, koska äitini ei ole varma siitä, oliko päivittäinen leipominen enemmänkin kiinni maatalon muusta työrytmistä vai sittenkin tarkoituksella ajoitettu lasten kotiinpaluuseen. Sillä kuitenkin ei ole merkitystä, vaan tärkeämpää on se, että äidin toiminta tarkoituksellisena tai tarkoituksettomanakin saattaa vaikuttaa tyttären itsestään luomaan äiti- ja keittäjänaiskuvaan. Samantapaista tunteikkuutta ja oman kodin perinnön siirtoa voi havaita yhden haastateltavan lipeäkala-juhlassa, joka liittyy adventin aikaan. Tekstiotteesta tulee esille nostalginen oman lapsuuden kaipuu ja yhteisöllisyyden tunne, sekä myös aikaa jaksottava merkki: lipeäkalan teko aloittaa joulun ajan.

”Se alko se joulu oikeestaan sillai, että joku tämmönen päivä saatto olla, vähän jäätyneempikin. Se oli jotenkin semmonen marraskuun tuntu, niin ku nytekki alkaa olla. Isä tuli pyörällä asemalta ja se tuli mummulan tupaan ja rojautti ne kuivat kapakalat lattialle, että no nyt, siinä neon. Se oli tuonu ne kaupasta ja sitt alko tää, että liotettiin - -. Se oli musta sitt niin merkillistä, kun ne muuttu ne kuivat kapakalat semmosiks ihaniks valkosiks, enkä muista, että mua ois koskaan lapsena häirinny se haju. Se oli niin hirveen erilais- ta ja jännittävää ruokaa. Vaikka asuttiin siinä niin, ni se tehtiin sitt yhdessä [mummon kanssa]. Sitte ku niitä syötiin, niin se valkokastike pantiin, siis maitokastike siihen päälle ja sitte pippuria. Voi pippuria oikeen paljon ja se oli niin hirmusen hyvää. Mä oon nytte pitäny semosia livekalakekkereitä näille lapsille. Joskus tässä joulukuun alussa taikka silleen.” (H1996AII.)

Pienten lasten äidin työtaakka on usein raskas ja toimiminen lapsuuden- kodin mallin mukaan on tietysti osaltaan helpotus. Toisaalta se voi tehdä ruuanlaitosta myös suoranaisen taakan, mikäli mallia toteutetaan joustamat- tomasti. Tässä mielessä perinteet voivat muodostua menneisyydestä peräi- sin oleviksi arjen rasitteiksi, eräänlaiseksi praktiseksi traditionalismiksi. Ruuanlaittoa saattavat tällöin hyvien muistojen lisäksi kuormittaa myös ai-

van toiseksi muuntuneet muistot omasta lapsuudenkodista. Itse muistan, että äitini leipoi karjalanpiirakoita joka ikinen lauantai koko kotonaoloaikani. Myös moni kertoja *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineistossa muistelee äitinsä tehneen niin. Ja vaikka harvoin enää leivonkin, niin tästä syystä pidän lauantaita erityisen sopivana päivänä leipoa, ja juuri karjalanpiirakat olisi hyvä tehdä silloin. Äitini ei kuitenkaan ole meidän lapsena ollessamme suinkaan leiponut joka viikko: ”*Sillon kun te olitte pieniä, niin minä hyvin harvoin paistoin piirakoita. Se oli minusta niin aikaa vievää hommaa ja minulla oli huono uuni piirakanpaistoon.*”(H1996CI.) Toisaalta hän on itse sitä mieltä, että hänen oma äitinsä leipoi piirakoita lähes joka lauantai. Hänen äitinsä puolestaan oli oppinut tavan omasta lapsuudenkodistaan. Kiinnittyminen äidiltä tai isoäidiltä perittyyn muistomalliin, olipa se ’oikea’ tai ’väärä’, saattaa siis jatkoa sukupolvesta toiseen:

Haastateltava (H1996CI): *Aina oli se karjalanpiirakat lauantaina ja sitte soppaa, jotakin marjakiisseliä. Semmoseks sopaks jätettiin se ja sitte muna-voita.*

Haastattelija: *Aina?*

Haastateltava: *Hyvin useesti. Se oli oikeen tapa ja se oli tapa tuolla äitin kotona ja sitte äiti toi sen tietysti meille tullessaan [lapsuudenkodistaan].*

Luodut tai muuntuneet muistot saavat varmaankin aikaan ylimääräistä painetta, mutta toisaalta ne myös rakentavat jatkuvasti nostalgisoitua keittäjänäisen ideaalia: äiti hellii ruuallaan ja jaksaa aina leipoa piirakoita lauantaina, olivatpa olot sitten millaiset hyvänsä: ”*Joka lauantai paistettiin peruna- ja ohra-piirakoita. Se oli niin tärkeä rituaali, että kerrankin äiti joutui kesken piirakanteon saunaan synnyttämään ja lapset vietiin naapuriin siksi aikaa. Naapurin emäntä teki piirakat valmiiksi. Ajatteli äiti tietysti ehtivänsä piirakat paistaa, että olisi lapsilla ruokaa hänen ’remonttinsa’ ajaksi. Tulokas yllätti.*”²⁶⁷ Se, että ei sitten keittämisissään pystykään äitinä samaan kuin oma äiti ja isoäiti ennen tätä, voi aiheuttaa riittämättömyyden tunnetta tai huonon omantunnon. Äidissä ollaan kuitenkin aikuisenakin siinä mielessä kiinni, että saatetaan soitella lähes päivittäin ja kysellä ohjeita, kuten haastateltavani tekevät ja myös itse teen toisinaan. Oman äidin keittämisen tapoja pidetään usein hyvänä ja oikeanlaisina ja jo senkin takia mallia seurataan. Monelle kertojalle lapsuudessa vallinneen ruokakulttuurin oikeanlai-

²⁶⁷ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 004048. 2001.

suus tulee perustelluksi omalla pitkällä iällä: äidin ruuat olivat kaikessa puutteellisuudessaankin ravitsevia ja terveellisiä. Toisaalta lapsuuden ruokakulttuuria ja perinteisiä ruokia sekä keittämisen tapoja arvioidaan uudelleen nykytietämyksen pohjalta. Toiset tavat päätetään unohtaa, toisia jatketaan.

Keittäviä äitejä muistella kirjoitetaan voimasta, osaamisesta, kyvykkyydestä ja kekseliäisyydestä. Nämä ominaisuudet sopivat myös haastattelieni äiti- ja isoäitikuvaan. Keräämissäni keittämistarinoissa ei esiinny varsinaisia sankarinaisia, mutta kylläkin runsaasti muita neuvokkaita keittäjiä. ”*Että ne on semmosia mummon ystäviä, jotka aina sillon tällön tekee [piirakoita] ja niiltä tilaan tai ne tulee auttaa. Me tehään yhdessä. Että mä oon tota, näitä karjalaisia mummoja mulla on paljon ystävinä. Mä oon ollu piirakanteko-opissa niillä.*” (H1996AIII.) Jonkin verran haastatteluaineistossa muistellaan myös keittäviä isoäitejä, joskin vanhemmilla naisilla isoäiti on haastatteluissa mukana vähemmän, kenties vain hämärä kuva jostain huivi-päisestä, kauan sitten edesmenneestä henkilöstä. Nuoremmat muistavat isoäitinsä voimakkaammin. Mummot ovat tyttärentyttärien muistikuvissa ehdottoman hyviä ruuanlaittajia, usein omaa äitiäkin taitavampia: ”*Mummohan oli ammattikeittäjä, että meillä näkyy tää, että mummo oli todella suuntautunu ruuanlaittoon. Mummolaan mentiin syömään ja mummo oli tehny ruokaa ja mummolla oli aina jälkiruokana riisipuuroa tai jotain sellasta. Kiiseliä ja riisipuuroa ja jälkiruokaa, ja jos oli vaikka perunoita ja palapaistia, niin sitte siinä oli kaikki mahdolliset lisäkkeet, että mummolla oli semmonen erilainen ote siihen.*” (H1996AIII.) Haastateltava luonnehti isoäitiään ammattikeittäjäksi, vaikka itse asiassa isoäiti oli työskennellyt keittäjänä nuoruudessaan, yli puoli vuosisataa sitten. Kuitenkin ammattimaisesta keittämisestä jäi jäljelle ”suuntautuneisuus”, eli isoäiti keitti hieman eri tavoin kuin oma äiti, ehkä paneutuen siihen tarkemmin. Kertojan mukaan mummo hallitsi keittämisen lähes täydellisesti. Kertoja liittääkin mummolan eräänlaiseen taivaskuvaan ja samalla täydellisyyteen ja järjestykseen, kotiin, jossa on kodikasta. (Vrt. Duruz 2001a, 3.)

Se on tehny koko elämänsä ruokaa. Ollu keittiössä. Pappa on ollu asemamies, perinteinen mies. Kantanu veet ja puut ja kaikki. Ja mummo on syöttäny papan ja pappa on saanu kuule hyvät ruuat ja jämptit. Ruoka on just sillon, kun se on, yheltätoista ja kahvi kahelta. Se on semmonen koko meidän mummola. Oli todella semmonen niin ku elämä järjestyksessä. Halkopinotkin pihassa ne oli jonossa ja hautajaispuheessakin sano pappi, että niin lin-

jakkaasti tehtyjä lumitöitä ei ollu missään. Ja kukkapenkit ja pelakuut ikkunalla. Siis semmonen, niin ku sanotaan, täydellisyyden, ett on koti, jossa on kodikasta. Ja kun mummo välitti kukista, myös kukkien hoito. Mummu hoiti kukat ja piti olla kukkapenkit ja sekä ulkona että sisällä. Ja sitte just se hyvä ruuanlaitto ja semmonen. Siis ei ollu mitään semmosta, elämä niin kuin mallillaan. Sitte on tietysti ihan semmonen lapsuus, että mummolassa oli mansikkamaat ett se on semmonen melkeen taivaskuva se lapsuuden mum-mola. Että pappa kävelee pihalla verkkopaita päällä, henkselit ja verkkopaita. Kato kesäpäivä ja maistuu mansikalle ja haisee kahville aamulla. Meill kotona ei koskaan haissu, mutta että se kahvin haju ja sitt mansikan maku ja mansikkamaito ja semmonen mummon makee. (H1996AIII.)

Myös kyseisen mummon tyttärien mielestä oman äidin ruoka maistui ehdottoman hyvälle, vaikka se olisi ollut vain pelkkää hapanlimppua. Heillä oli tunne siitä, etteivät koskaan keittämisissään ylänee äitinsä taitoihin. Vaikka kotoa oli saatu oppi ja ohjeet, ei ruoka vain onnistunut samalla tavoin. ”Kyllä esimerkiksi salaatikastikket osataan tehä, siis sillä tavalla, että ensiks keitetään kananmunat kovaks ja sitten siihen pikkusen etikkaa siihen keltuaiseen ja sokeria ja sitte kerma siihen ja siis ihan noin vaan kaavan mukaan. Niin että kyllä ne on kaikki täältä [äidiltä] saatuja. Vaikka pullaa me ei varmaan osata kukaan leipoo niin hyvää kuin mummu on osannu leipoo, eikä sillä tavalla. Mutta kyllä me vaan ohjeet on saatu.” (H1996AI:n haastattelussa avustanut tytär.) Mummot suuntautuvat ruuanlaittoon haastateltavien mukaan aivan eri tavoin kuin oma äiti. Mummoilla näyttää olevan haastateltavien mielestä hallussaan ruuanlaiton kaikinpuolinen taito, jonka he hallitsevat alusta asti. Mummoilla ei yleisestikään ole ollut käytössään nykyajan mukavuuksia, keittovälineitä tai monipuolista raaka-ainevalikoimaa. Isoäidit olivat suunnanneet oman aikansa kodinhoidollisiin tehtäviin, eikä sellaiseen ”juoksenteluun” tai joutenoloon, jota haastateltavien mukaan nyky naiset harrastavat. Mummot käyttivät aikansa keittämiseen ja käsitöiden tekoon ja elivät ajallisestikin eri maailmassa: ”Eihän siihen aikaan oo kytätty televisioo, Kauniita ja rohkeita, eikä sitä oo juostu kato pitkin jumpassa, eikä muussa.” (H1996CI.) ”Mummo ite sekotti kuppiin tuota kaakaojauhoo ja sokeria ensin semmoseen kuppiin ja sitte lusikalla otettiin. Ei ollu O’Boyta vielä sillo.” (H1996AIII.) Nostalgiseen keittäjänäisen kuvaan kuuluukin eräänlainen vastakkainasettelu menneen ja nykyisen välillä. Nykyisyyttä edustavat tekniikka, televisiosarjojen seuraaminen, erilaiset brändit, pika-

ruuat, vauhti ja nopeus. ”Ja nyt on tullu vähän tää uus tää ketsuppi ja asvalt-
tisysteemi ruuanlaittoonkin. Ett ei katota yhtään, jos tehään pitsaa. Ei ees
tietty semmosta olevan, ku pitsa. Ei mitään semmosta, eikä tehty näitä niin
ku nyt tehään hyvin useest jotakin lihapiirakoita tai tommosta. Jos sillon oli
jauhelihaa, niin tehtiin kyllä lihapulliks.” (H1996CI.)

Keittävä äiti tai isoäiti voidaankin käsittää keittämisen suhteen eräänlaise-
na representaationa, kuvana, joka sitoo yhteen erilaisia mentaalisia ulottu-
vuuksia. (Ks. äiti-representaatioista esim. Jokinen 1997, 17.) Tällöin voidaan
ottaa uudelleen esille pelko kotikeittämisen kuolemasta, keittämisen taidon
katoamisesta tai siirtymisestä kokonaan yksityisestä julkisen hoidettavaksi.
Äidit representoivat tässä puheessa kodin turvaa, jatkuvuutta ja myös perin-
teitä. Ikoninen ja nostalginen kuva keittävästä äidistä tai isoäidistä – jota
mainosmaailma²⁶⁸ käyttää tehokkaasti hyväkseen – liittyy juuri tähän il-
miöön. (Ks. Duruz 2001a, 3.) Julkisessa keittämispuhunnassa perinteinen
keittiö ja erityisesti isoäiti sidotaan usein yhteen. Isoäiti (ja myös äiti) repre-
sentoi tällöin suoraan perinteitä ja perinteisiä keittämisen tapoja. Esimerkik-
si *Gastronomie*-lehden (2005/4) pääkirjoituksessa kirjoitettiin seuraavaa:
”Isoäidin keittiö’ on taas muodissa samoin kuin sen perinteiset tuotteet: kas-
vikset ja marjat, kala, liha, sienet, perunat, ruisleipä ja maito. Trendiin kuu-
luu myös, että mahdollisimman paljon raaka-aineista tuotetaan ja valmiste-
taan lähellä sekä kasvatetaan luonnonmukaisesti.” *Kotiliesi*-lehti (2005) on
julkaissut keittokirjan *Isoäidin keittiössä – makuja ja muistoja*. Kirja ei teki-
jöiden mukaan ”ole mikään mummukirja, vaan tyylikkäästi toteutettu läpi-
leikkaus kahdeksan vuosikymmenen ruokakulttuuriin. Teos tarkastelee suo-
malaista keittiötä 1920-luvulta 1990-luvulle”. Nostalgisoitu keittäjänäinen
on näin ollen ideaali, ei ”mummu”.

Isoäidin tai äidin keittämisen nostalgisointi näyttää olevan eurooppalaises-
sa mentaliteetissa melko yleinen ilmiö. Carol Field on kirjoittanut ilmiöstä
kirjan *Isoäidin keittiössä* (Nonna’s Kitchen, 1997). Siinä hän esittelee sekä
italialaista keittiötä että antaa käytännöllisiä reseptejä. Hän on tuonut esille,
että italialaisessa ruokapuhunnassa isoäitien keittämisen tavat nähdään yh-

²⁶⁸ Vuoden 2005 aikana Saarioisen einestehdas mainosti valmisruokia kampanjalla *Äitien teke-
mää ruokaa*. Mainoksissa pyrittiin korostamaan sitä, että tehdasmaisesti valmistetun ruuan val-
mistaja on äiti itsekkin ja näin ollen valmisruokien tekeminen kiinnitettiin äitiin ja tätä kautta ko-
dinomaisuuden kontekstiin. Valmisruokien käyttämisestä pyrittiin tätä kautta tekemään hyväk-
syttävämpää ja vähemmän syyllisyyttä herättävää. (Vrt. Knuutila 1999.)

teytenä sellaisiin menneisyyden elämisen tapoihin, joka ovat hitaasti väistymässä italialaista keittiöistä. Lisäksi isoäidit käsitetään eräänlaisina muistojen ”säilyttäjinä” sekä samalla viimeisenä linkkinä entisaikojen elämisen tapoihin. Heidän keittämistaitonsa nähdään olevan perintöä aiemmilta sukupolvilta ja koetaan uhkaksi, että heidän myötään keittämisen taito on vaarassa kadota. (Ks. Sutton 2001, 147.) Samankaltainen idea on hahmoteltavissa pro gradu -tutkielmastani *Keittämistarinoita* (1999), jossa koetin tavoitella linkkiä isoäitien keittämistapojen, menneen ja nykyisyyden välillä arkkityyppisen keittäjänäisen käsitteellä. Tutkimuksessani haastateltavien mukaan äitien ja isoäitien keittotaito edusti joitain ylittämätöntä, tyttärien saavuttamattomissa olevaa taitavuutta. Puhuttaessa nostalgisoidusta keittäjänäisen ideaalista ei kuitenkaan kiinnitytä kehenkään tiettyyn ja nimettyyn henkilöön, vaan pikemminkin voidaan puhua ideaalisesta äiti-kuvasta, keittävästä äidistä, jota voisi luonnehtia osin arkkityyppiseksi Mircea Eliaden tarkoittamalla tavalla. Eliaden mukaan arkkityyppi ei ole kukaan yksittäinen henkilö, vaan historiallisetkin henkilöt sulautuvat kansan muistelussa esikuviansa ja tulevat osaksi myyttisten toimintojen kategoriaa. (Eliade 1993, 42.) Näin ollen keittäivistä naisista on pitkien keittämisperinteiden välityksellä syntynyt tietynlaisia kuvia, ikoneja. Suomalaisessa keittämisperinteessä Elovena-tyttö voisi olla tällainen iätön ja ajaton hahmo, joka tuttuudellaan ja menneisyyteen ulottuvilla juurillaan pyrkii takaamaan kaurapuuron terveellisyyden ja kaikinpuolisen hyvyyden. Varsin konkreettinen hahmo on yhdysvaltalaisen ruokateollisuuden isoäiti Betty Crocker, joka on toiminut General Millsin symbolina vuodesta 1921. Betty on ”elänyt” jo vuosikymmeniä opettaen amerikkalaisnaisia keittämään. Hänellä on ollut oma radio-ohjelma vuosina 1924–1949 ja lähes kaikki amerikkalaisnaiset yhdistävät Bettyn ja hyvän ruuanvalmistuksen toisiinsa. Betty ei kuitenkaan ole koskaan ollut oikea ihminen, vaan mainosmiehen luoma yhtiön ruuallinen keulakuva. Kaikesta huolimatta Betty koetaan todellisena ja hänen nimensä yhdistetään amerikkalaisessa arkikeittämisessä luotettavuuteen ja laatuun. Betty edustaa näin ollen nostalgisoidun keittäjänäisen ideaa, vaikkakin kaupallisessa kontekstissa. (Cooper 1997, 18.) Äitien ja isoäitien keittämisellä ei siis suoraan viitata äitinä tai isoäitinä olemiseen, vaan tietynlaisiksi käsitettyihin keittämissen tapoihin ja perinteisiin.

David E. Sutton (2001, 132) on tuonut esille, että kun korostetaan ruuan perinteikkyyttä, halveksitaan samalla uutta teknologiaa. Sen ei nähdä kuulu-

van yhteen nostalgisoidun keittämisen kanssa. Esimerkiksi Suttonin tutkimat kreikkalaisnaiset suhtautuivat ylipäättäänkin epäillen kaikenlaisiin ”aikaa säästäviin” keittiökoneisiin. Ehkä tästä syystä nostalgisoidut keittäjänaiset, äidit ja mummot, näyttävät keittävän ihmistenmielikuvissa edelleen sellaisessa paikassa, jossa on kodikasta, elävä tuli hellassa ja leivinuunissa. Mummoilla on vain vähän välineitä käytössä ja keittäminen on täysin käsityötä. Heillä on ylittämätön keittotaito, joka ei nouse välineiden runsaudesta vaan käsien kätevyydestä: ruuat ovat parhaat, piirakankuoret ohuimmat ja puurot hautuneimmat. ”*Ett mummolla oli oikeen ohuet ne kuoret ja tota, mä olin mun tädin luona Viitasaarella, kun mummo oli silloin vielä voimissaan, niin hän siellä sitten paisto oikeen isot erät niitä piirakoita. Mä muistan sen aina, miten ihania ne oli. Niitä osaa vaan semmonen karjalainen piirakantekijä sen kuoren semmoseks ohkaseks, mutta ei kuitenkaan mee rikki.*” (H1996BII.) Ajan käytön ollessa suunnattuna kodinhoidollisiin tehtäviin aikaa käytettiin haastateltavien käsitysten mukaan erityisesti keittämiseen ja hauduttamiseen. Mummon ruuasta nähtiin tulevan hyvää, koska sen muisteltiin hautuvan kauan. ”*Lehtovaaran mummo, ku se esimerkiksi riisivellinkin teki, se haudutti sitä niin kauan hellalla, että se oli tosi hyvää.*” (H1996CI.)

Nostalgisoitu keittäjänainen edustaa toimissaan kaikkia niitä liikkeitä, joita on nähty kuuluvan keittämiseen kokonaisuutena. Tässä mielessä hän on myös taitojen esikuva. Nostalginen menneisyyden keittäjänainen irtoaa kokonaan ympäröivästä yhteiskunnasta ja sen kiireestä, toimissa on iättömyyttä ja ajattomuutta. Kuitenkin ollaan yleisesti tietoisia siitä, että kaikki on jollakin tapaa muuttunut: ”*Mutt ajattelenyt, kun on justiinsa tuo, että kauppoista saa niin paljon ja se on niin erilaista se ruokakulttuuri nyt, mitä oli esimerkiksi 30 vuotta takaperin. Siit ei voi puhua samana päivänä. Samallaviisiinhän se on muuttunu koko maailma. Eikä se ruokakulttuuri oo jääny siitä jälkeen. Se on muuttunu samalla lailla. Ajattele, miten paljon sitä on tullu tuolta muualta maailmasta. Ihmiset läksi tonne reissaamaa ja kaikki tuo jotakin. Joka kerta minäkin, minkä harvan kerran käyn, niin minäkin tuon jotenkin uutta sieltä mukani. Se tunnelma, mistä se syödään, miten se syödään.*” (H1996CI.) Arkikeittämisessä näyttääkin elävän kaksi erillistä mentaalista tasoa: nostalgisoidun keittäjänaisen ideaali, sekä arjessa ja ajan vaateissa kiinni oleva reaalinainen keittäjänainen. Vaikka menneisyyttä voidaankin pitää yllä keittämisen ideaalina, niin harva kuitenkaan kaipaa enää niihin vaivalloisiin oloihin, jotka keittiöissä vallitsivat vielä 1800-luvun loppupuolella. Toisaalta

keittämisen menneisyysmaisemassa on myös muutamia Schaman (1995, 18) esille tuomia pimeitä alueita, joita kukaan ei halua muistaa, eikä niitä liitetä nostalgisoidun keittäjänaisen kuvaan. Harva haluaisi enää teurastaa pieneläimiä itse, kantaa jatkuvasti keittopuita ja vesiä tai keittää jo hieman pilaantuneista ruoka-aineista. Nostalgisoituun keittäjänaiseen onkin liitetty itse asiassa vain nykyisyydestä katsoen parhaana pidetyt ulottuvuudet, kuten ylipäättään on tapana silloin, kun painotamme menneisyydestä lähinnä hyvänä pidettyjä asioita. (Vrt. Korkiakangas 2001, 75.) Kuitenkin se, että osataan keittää 'alusta' saakka, luo turvallisuudentunteen tässä ruuallisessa nykyisyydessä, joka vaikuttaa ainakin jossain määrin epämääräiseltä ja vaaralliselta. Samalla kun keitetään, katsellaan sekä menneisyyteen että tulevaisuuteen ja sovelletaan perinteisenä pidettyä uusiin vaateisiin. (Sutton 2001, 149.) Nostalgisoitu kuva keittäjänaisesta on siis vain ideaali, ja kuten jo edellä toin esille, toisinaan hyvinkin kaukana todellisuudesta ja sen vaateista. Naiset eivät elä elämäänsä tyhjiössä ja jatka keittämistä äidin tai isoäidin mallin mukaan, mikäli malli katsotaan olosuhteisiin sopimattomaksi. Yhtä lailla kuin familismin kotiin ja naiseen kohdistuneet vaateet ja keittämisen tieteellistäminen, keittämiseen ja sen muuttumiseen ovat vaikuttaneet ihmisten ympäristössä tapahtuneet muutokset. Nostalgisoidun keittäjänaisen arkkityyppinen keittäminen on suhteellisen muuttumatonta, elämä taas puitteiltaan ei, vaikka naiset keittävätkin vuosisadoista toiseen. Uuteen mukaudutaan ja kunkin aikakauden virtaukset vaikuttavat siihen, mitä keittiöissä tehdään. Uutuudet ja suunnanmuutokset eivät kuitenkaan tarkoita sitä, että nostalgisoidun keittäjänaisen keittämisen tyyli painuisi unholaan. Sekin elää ajassa, muuttuu vain hitaammin, koska on rakentunut menneisyydestä, perinteistä ja muistoista.

Kotikeittämisen kuolema

Irtautumisia

"Koska sunnuntai oli maaseudulla se tavallisin kylässäkäyntipäivä, täytyi äidin mielestä aina lauantaina leipoa pullaa ja 'Martan ihannekakkua' tai 'Rauha-täidin piimäkakkua' vieraita varten. Me kolme siskosta kapinoimme tätä vastaan, sillä lauantaina oli muutenkin siivousta ja muuta ylimääräistä tekemistä, mutta äiti ei antanut periksi. Varsinkin kun tulimme teini-ikäen,

meistä tytöistä oli paljon tärkeämpää laittautua illan tansseja varten kuin leipoa. Ei millään pahalla vanhaa äitiäni kohtaan, mutta äidin 'ihannekakkuja' en ole leiponut naimisissa ollessani (24v) ja toisaalta harvoin järjestyksen leipomusta lauantaiksi. Niin se taitaa olla, että tekee joko samoin kuin vanhempansa tai sitten juuri päinvastoin.”²⁶⁹ Äidin keittämisen tyyliä ja tapoja ei välttämättä koeta tarpeellisiksi muuttuvissa tilanteissa ja omassa elämässä ylipäättään. Yllä olevasta katkelmasta voidaankin tulkita, että kun tavat ja arvostukset muuttuvat, punnitaan myös oman kodin keittämisen mallit ja edellisten sukupolvien välittämät perinteet. Tässä mielessä perinne on nykyisyydestä nousevaa menneisyyden tulkintaa ja erityisesti menneisyyden tapojen arviointia ja arvottamista. (Ks. Handler & Linnekin 1984, 274.)

”Voin vain sanoa, että tavat ja tottumukset ei ainakaan minua seuranneet. Keittokirjat ja kiinnostus ruuanlaittoon on auttanut minua.”²⁷⁰ Toisinaan lapsuudenkodin ruokatavat ovat olleet niin ankeat tai ruoka suorastaan kelvottomia, ettei ole sellaista keittämisen arvokkaana koettua perinnettä, mitä jatkaa. Joskus myös kodin tarjoamat mallit ovat olleet sellaisia, että niistä ei ole ”elämisen” esikuviksi tai niitä ei kerta kaikkiaan pidetä hyvänä, eikä niitä haluta noudattaa. Tässä mielessä se mitä perinteenä kannetaan edelleen, täytyy nähdä jollakin tapaa käytännöllisenä, mutta myös arvokkaana. Perinteiden kannattaminen ei ole pelkkä rutiininomaisesti toistettava tapa, vaan menneisyyden arvottamista. Kuitenkin jotain lapsuudenkodin keittämisen tavoista jää aina elämään, jos ei positiivisesti niin sitten negatiivisesti. Se, että tuntee itsensä perinteettömäksi, saattaa myöhemmin innoittaa opettelemaan ja oppimaan uutta ja antaa yksilölle mahdollisuuden luoda uusia tapoja.

Konkreettisesti äidin keittiöstä irrottaudutaan kokeilemalla uutta ja tekemällä sitä, mikä itseä kiinnostaa. Ihmiset tarttuvat kiinni siihen, ”mikä ilmassa liikkuu”: ”No kato maailma meni eteenpäin ja tuli uusia reseptejä ja kaikkiin tommosiin tartuttiin kiinni. Alko tulla kauppaan noita kaikkia - - enemmän vihanneksia ja tommosta. Alettiin tutustua jopa paprikaan.” (H1996CI.) Uutuudet voivat aluksi olla pelkästään yksittäisten ruokalajien sitomista totuttuun kokonaisuuteen, kuten vaikkapa lammaspastin tai pashan teko pääsiäisenä. Ne eivät yhden haastateltavan mukaan kuulu mihinkään – ilmeisesti oman tai miehen lapsuudenkodin – perinteisiin:

²⁶⁹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002017. 2001.

²⁷⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001788. 2001.

Haastateltava (H1996AIII): *Nyt me muuten on parina vuonna lammasta yritetty opetella tekemään.*

Haastattelija: *Just pääsiäisenä? Entä pashaa onks teill ollu?*

Haastateltava: *No tota sekin on semmosta, että ollaan kirjoista tehty sitä, ett se ei kans kuulu sillai mihinkään perinteeseen. Ett on vaan opetellu tekee ja mä tykkään rahkasta.*

Kauppaliikkeiden lisääntyvä tarjonta toi keittäjänaisten saataville uutuustuotteita ja lehdistä saattoi leikata talteen ruokaohjeita kokeiluja varten. Kaisu Jaakkola (1979, 4) on tuonut esille suomalaisten joulunviettopojen yhteydessä sen, että esimerkiksi kalkkunan käyttö kinkun asemasta joulupöydässä tuli uutuutena suomalaiskoteihin juuri naistenlehtien kautta. Naistenlehdillä voidaankin katsoa olleen melko suuri merkitys kaikenlaisten uutuuksien esittelyssä. Myös television ja erityisesti ruuanvalmistusohjelmien nähtiin vaikuttaneen perinteisen ruokakulttuurin muuttumiseen. Television vaikutukselta eivät säästyneet edes isoäidit. Television rinnalla keittokirjakin tuntui ruokineen vanhanaikaiselta.

No se oli jännä kun telkkari tuli. Mä muistan sen mummon ruokasysteemissä ja ett ruvettiin ottamaan telkkarista niitä ohjeita. Eli se on muuttanu mun mielestä suomalaista ruokakulttuuria hirveesti se, että tuli telkkarista terveellisiä ohjeita. Ja kato sitt sen lehtiön kanssa, että telkkarin eessä. Oon nähny mummon sekä äitin ottamassa niitä sieltä. Mitä siellä nyt oli näitä kolmosia ja nelosia. Mutt sitt tavallaan se muutti sitä. Mummollekin rupes tulemaan niitä porkkanaraasteita, jossa oli appelsiininpalasia. Keikkee semmosta, mikä ei mun mielestä sitte kuitenkaan siihen mummon perinteeseen varmaan oo kuulunu. Ett kun aattelee, että siihen asti meillä oli se keittokirja. Ja just äitillä oli se laatikossa ja siitä kaikki katottiin. Kaikki tehtiin siitä. (H1996AIII.)

Kaikki haastateltavat ja lähes kaikki *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineiston kirjoittajat tuovat esille sen, että keittämien ja ruokakulttuuri on kokenut suuria muutoksia 1900-luvun kuluessa. Myös ne tieteellisperäiset vaikutteet, joita keittämiseen alettiin liittää 1800-luvulta lähtien, ovat tavalla tai toisella sitoutuneet kotikeittämiseen. Haastateltavat kertovat, että oppi oikeanlaisena pidetystä ravinnosta ja ruokailutottumuksista ”on mennyt päähän”, vaikka arjessa ei aina jaksetakaan elää niiden myötä: *Ett kyll minä sen tiään, että mitä pitäs syyä. Mutta sitä ei tule syötyy. Kuitenkin aina noudattaa niitä omia ruokatottumuksiaan. Vaikka minä keväällä aina alotan salaatin kanssa koko*

kevään ja me syym Raimon kans varmaan niin ku viimekin keväänä, syötin vain salaattia ja salaatin kans oli joku kala tai liha. Sitt sen verran, kun arvelin, et me tarvitaan päivällä. Mut ko mä oon kuukauven sitä syöny, niin se alkaa rivetä, ett sit se taas luisuu siihen tavanomaseen. (H1996CI.)

Kun terveellisen ruuan ja keittämisen oppi sai jalansijaa, alkoi myös naisten ruumiinkuva hoikentua. Perinteisillä keittämisen tavoilla ei katsottu pystyttävän kapeutta saavuttamaan, vaan tilalle astuivat uudet kypsennysmenetelmät ja laihdutuskuurien säätelemä syöminen, joka vaikutti koko perheen ruokavalioon, keittämisen tapoihin sekä perinteisiin malleihin: *Mutta meilähän tapahtu semmonen valtava ruokakulttuurin muutos siinä vaiheessa, ku äiti rupes Painonvartioihin, että mä muistan sillon, että äiti tosiaan leipo paljon enemmän ja tosiaan enemmän siihen ruokaan jotenkin satsas. Ja sitten ku se ite oli se vartija, ni söi niitä omia ruokiaan ja sitte se rupes terveellistyttämään tätä mejän muitten ruokaa ihan selvästi. Rupes niin ku rasva väheneen ruuista ja leipomiset vähentymään. Että se oli semmonen aikamoinen muutos. Äitihän oli ihan reilusti ylipainonen sitten jossain vaiheessa. Oli jo varmaan kaikista lapsista jääny ja sitt jossain vaiheessa se kypsy ja rupes sitte [laihduttamaan]. Ja tosiaan se leipominen jäi, että sillon se rupes lyömään tomaatin pöytään sen sijaan, että ois satsannu siihen ruuanlaittoon. (A1996III.)*

Keittämisen tapojen muuttuminen ei ole kiinni vain siitä, tahdotaanko noudattaa perinteisiä keittämisen malleja tai niiden kannattelemia arvoja, vaan monet arkiset asiat vaikuttavat niihin päätöksiin, joita keittämisen suhteen tehdään. Esimerkiksi erilaiset sairaudet saattavat pakottaa uusiin keittämisen tapoihin ja hylkäämään vanhan. Erilaiset allergiat estävät käyttämästä tiettyjä raaka-aineita tai astman takia ei voida enää olla rasvankäryssä tai jauhojen pölyssä. On siis olemassa aivan käytännöllisiäkin syitä, miksi totuttuja ruokaperinteitä ei enää noudateta. Ruuanlaitto saattaa myös yksipuolistua sen takia, kun muutetaan pienempiin asuntoihin, joissa ei ole tarpeellisia säilytystiloja ruokatuotteille tai keittämisvälineet ovat vaatimattomammat. Pakastin saattaa olla vain pieni lokero jääkaapin päällä tai hellalla on vain kaksi levyä. Ehkä koko uuni puuttuu. Yhdellä haasteltavista leipominen loppui siihen, kun uudessa asunnossa ei ollut hänen mielestään kunnollisia laitteita. Tosin erilaisia paluita lapsuuden ruokakulttuuriin on näissä muuttuneissa olosuhteissa havaittavissa. Perinteisistä keittämisen tavoista ja tutuista ruuista voi valita niitä, jotka tuntuva olosuhteisiin sopivilta.

Uutuuksia

Muutoksia keittäjänaisten elämässä ovat osaltaan peilanneet keittokirjat, joita naiset ovat ahkerasti lukeneet siitäkin huolimatta, että keittämisen uutuuksia on esitelty lehdissä ja televisiossa.

Toisinaan keittokirjat kulkevat ajasta edellä ja esittelevät uutta ja modernia, toisinaan ne taas katsotaan niin vanhanaikaisiksi, että ne on tarpeen uudistaa. Arkisissa käytänteissä on myös melko vaikea tuoda tutkimuksellisesti esille se, miten keittokirjoihin hautautuneisiin ideologioihin on suhtauduttu. Suomalainen *Kotiruoka*-keittokirja on uusittu muutaman kerran. Lähes täydellinen muodonmuutos tehtiin 1980-luvulla, muut painosten uudistamiset ovat olleet vähäisempiä. Kuitenkin *Kotiruoka* on elänyt mukana sekä keittämisessä tapahtuneissa uudistuksissa että yhteiskunnallisissa muutoksissa. *Kotiruoka*-keittokirjoissa erityisesti alkulauseet antavat viitteitä siitä, että keittokirjat perustuvat entiseen malliinsa, mutta käyvät aika ajoin läpi tarpeelliset muutokset, kun kirja tekijöiden mielestä ei enää vastaa nykyajan vaateita. Vuonna 1959 tehty uudistus on kuitenkin ehkä merkittävin siinä mielessä, että suomalaiset keittiöt olivat sähköistyneet siinä määrin, että uusia tekniikoita ei enää voitu jättää huomioimatta:

Ruuanvalmistusohjeet on ryhmitelty uudelleen, läpikotaisin tarkistettu ja nykyaikaistettu. Uudet keittiökoneet on otettu huomioon, ja alan uudet virtaukset pantu merkille: kypsentämistapoja lisätty, rasvankäyttöä vähennetty, uusia säilömissuotoja (mm. pakastamista) tähdennetty. Silti on teoksen pohjasävy entinen: kolmas sukupolvi voi olla varma, että se tämän kirjan avulla oppii valmistamaan yhtä taattua ruokaa kuin ”meidän mummu” tai ”meidän äiti”. Niinpä on kirjaan varta vasten jätetty hauskoja vanhoja ohjeita kuten tynnyrikalja ja kokonaisena paistettu porsas! (KR1959, 5–6.)

Kotiruoka-keittokirjaan tehtiin ensimmäisten 13. painoksen aikana, eli vuosina 1908–1938 vain vähäisiä muutoksia ja lisäyksiä. Ensimmäisten painosten ruokaohjeista voi havaita, että keittiössä mitattiin etupäässä lusikoilla ja kahvikupeilla. Tosin mainitaan myös litra, desilitra, kilogramma ja gramma (ks. KR 1908), kun Hilda täti keittokirjassaan n. 20 vuotta aiemmin käytti naulaa, tuumaa, korttelia ja ”sokuria mieltä myöten” mitatessaan aineksia resepteihinsä. (Hilda tädin keittokirja, 1884.) Vuonna 1938 annetaan *Kotiruossa* kupeille ja lusikoille mittataulukko, jolloin ne muutetaan veto-

tai painomitoiksi. Muutos on katsottu ilmeisen tarpeelliseksi. Kuitenkin vielä tuolloin monen keittäjänäisen mittoja ovat olleet tutut kahvikupilliset ja muut läheltä löytyneet 'luonnolliset' mitat. Tästä syystä muuntotaulukko katsottiin tarpeelliseksi. *Kotiruuasta* poistettiin kahvikupilliset lähes kokonaan mittavälineiden joukosta vuonna 1959. Lusikka on kuitenkin mittana säilynyt näihin päiviin saakka. Kirjaan lisättiin myös tietoja uusista kodinkoneista, jotka vaikuttivat monella tapaa keittämisen liikkeisiin. Yksi merkilepantavimmista teknisistä uutuuksista oli pakastin, joka mainitaan säilömistä käsittelevässä osiossa. Pakastaminen mahdollisti yhä nopeutuvien kuljetusten kanssa sen, että ihmiset eivät enää olleet ruoka-aineksia valitessaan sidoksissa vuodenaikoihin niin kuin aiemmin. Tällöin vanhemmissa painoksissa annetut ateriaehdotelmat tulivat eräällä tapaa vanhanaikaisiksi tai tarpeettomiksi. Ympärivuotinen pakastamismahdollisuus vaikutti siihen, ettei ruuallisesti enää tarvinnut välttämättä elää vuodenaikojen, säiden ja satoaikojen mukaan.

Meille on tullu kaikki koneet kauheen myöhään. Meillä oli kellari ja meillä vietiin kellariin. Oli sitt aina sekin tehtävä, ett ne tiskivuorot ja sitt se, että kuka vie aina yleensä ne kellariin. Että kuka lähtee viemään. Ja sitt meillä oli semmonen ruokakaappi, niin siinähan oli ulos reijät siellä, ett siinä piettiin, mutt paljon vietiin kellariin kesällä ainaki. Sähköhella meillä on aina ollu. Mummolassa oli leivinuuniki silloin, ku olin ihan pieni, mutt se purettiin, mutt puuhella jätettiin sitte. (H1996AIII.)

Vuonna 1949 *Kotiruuassa* alkaa esiintyä tekniikkaa käsitteleviä kuvia. Esitellään esimerkiksi korvapuustien leipominen (s.32) ja sienien puhdistaminen (s. 482–483). Kirjassa esiintyvät myös ensimmäiset värikuvat, jotka ovat koristelluista pipareista ja täytekakusta. Vuoden 1959 *Kotiruuassa* on entistä enemmän kuvia työvaiheista, kuten kuvasarjat wienerleipien teosta (s. 28–29) ja umpioimisesta, eli ”rexaamisesta” (s. 446–447). Kirjassa esitellään myös runsaasti keittiön pieniä erikoistyövälineitä ja uutuuksia, kuten sähkökäyttöinen mehupuristin (s. 437), erilaisia suodatinlaitteita kahvinvalmistukseen (s.426), sekä sähkövatkain (s. 372). *Kotiruoka*-keittokirja tuokin esille sen, että myös keittämisen taito oli muuttumassa. Tarvittiin kuvia siitä, mitä aiottiin tehdä, mutta myös visuaalisia viitteitä itse tekniikoista. Nykyisin ei juuri ilmesty peruskeittokirjoja, joissa ei olisi suhteellisen runsasta kuvitusta. *Kotiruuuan* aivan varhaisimmissa painoksissa 1900-luvun alkupuolella niitä oli vain liitteenä: muutama kuva

kaloista, ruhoista ja katetuista pöydistä. Piirroskuvitusta olisi varmaan voinut kirjaan lisätä suhteellisen helpostikin, mutta ilmeisesti silloin vallinnut keittämisen taitamisen taso ei sitä edellyttänyt. 2000-luvun *Kotiruoka* piirtää kuvaa oman aikansa keittäjänäisestä taitoiheen: työvälineiden tunnistamiseksi on laitettu kuvitus, samoin keskeisistä työvaiheista. Myös useista ruuista on kuva. Keittokirja antaakin kuvan sen tilalle, josta aiemman sukupolven keittäjillä usein oli olemassa vain mielikuva.

Jessamyn Neuhaus (1999, 531) on tuonut keittämistutkimuksissaan esille sen, että merkittävä vedenjakaja perinteisen ja modernin keittotaidon välillä asettuu 1950-luvulle, jolloin *Kotiruokakin* uusittiin perusteellisesti. Neuhausin tutkimukset on tehty Yhdysvalloissa, mutta samankaltaisia muutoksia voidaan havaita myös suomalaisissa keittämisen tavoissa. *Kotiruoka*-keittokirjan ensipainos oli suunnattu kaupunkilaiselle ja 'modernille' perheenemännälle. Ehkä hän ei itse keittänyt lainkaan, vaan ohjasi palveluksessaan ollutta kotiapulaista. Toisen maailmansodan jälkeen useat reseptit muuttuivat nopeammiksi, helpommiksi ja Neuhausin (1999, 531) mukaan sen voidaan katsoa peilaavan naisten lisääntyneitä työssäkäyntiä sekä sitä, että harvalla enää oli varaa pitää keittämispöytä kotona. Keittokirjat pyrkivät tällöin sovittamaan yhteen yhteiskunnan ja kotoisen arjen vaateita tarjoamalla helppoja ja nopeita ohjeita. Yhdysvalloissa sodan jälkeen lisääntyi myös einesten ja esivalmistettujen ruokien syöminen. 1950-luvulla amerikkalaislehdessä todettiin: ”Miksi kuoria herneitä paloista tai puristaa appelsiineista mehua, kysyvät kotirouvat, kun pakasteherneet, appelsiinimehu – tai mitä vain uskalletaan nimetäkin – on valmiina saatavilla”. 1950-luku oli muullakin tavoin suurten muutosten aikaa keittämisesä, johon alkoivat vaikuttaa supermarketit, lähiöt, mainostaminen, kuluttajatestit, einesteollisuuden kehittyminen, lisääntyvä liikkuvuus, tieteellisten ”eksperttien” esilletulo sekä televisio. Naiset tiesivät, että keittämisestä voisi selvitä helpommin. Kuitenkin kotoisuuden tuntu piti säilyttää. Keittämisestä tuli kulttuurinen taistelukenttä, jolla esiintyivät perinteiden puolustaminen, uutuuksien houkutus ja asiantuntijuus. Tälle samalle taistelukentälle asettuu kysymys kotikeittämisen kuolemasta, sekä perinteen ja jatkuvuuden problematiikasta. (Neuhaus 1999, 533–536.)

Tuntemattoman äidin tekemää

Koska äiti oli aina kotona kotiapulaisen kanssa, kaikki ruoka tehtiin kotona, tuskin eineksistä silloin mitään tiedettiinäkään. Äiti osasi valmistaa suhteellisen vaatimattomista aineksista maistuvaa kotiruokaa.²⁷¹ Lapsuuskodin perintönä en juuri koskaan osta valmisruokaa, puolivalmis- enkä einestuotteita, vaan valmistan kaiken itse hyvistä, alkuperäistuotteista. Samoin pidän kauniista astioista ym. esineistä.²⁷²

Vastakkaiseksi tai rinnakkaiseksi ilmiöksi kotikeittämiselle asettuvat teollisuuden valmistamat einesarvot ja puolivalmisteet, 1900-luvun uutuudet, jotka Jessamyn Neuhausin (1999, 533–536) mukaan edustavat modernia keittämistä. Ne ovat kotikeittämisen keittämättömyyttä, ja niiden käyttö näyttää aiheuttavan keittämissä naisissa syyllisyyden tunteen. (Ks. Knuuttilla 1999.) Tämän syyllisyyden tunteen olemassaolon on havainnut esimerkiksi Saarioisten einestehdas, joka vuonna 2005 mainosti ruokiansa kampanjalla *Äitien tekemää ruokaa*. Einesten taustalle tahdotaan luoda kuva siitä, että einesarvotkin on tehnyt äiti, vaikka ei oma äiti olekaan. Vaikka einesten, puolivalmisteiden ja pikaruokien käyttö murtaa ehkä keittäjän naisen taidollista itsetuntoa, ovat ne kuitenkin yksi keino päästä kiinni järjestykseen ja säännöllisyyteen, vaikka ne sitten aiheuttavatkin käytettynä ja tarjottuna syyllisyydentunnetta. Tuntuu ”hirveeltä”, kuten haastateltavasta varsin sekavan ja keittämättömän päivän jälkeen: ”*Että eilenki, ku meillä oli sitten vieraita tossa koko iltapäivän ja ne tuli sitte, ni oli karjalanpiirakoita ja pullaa ja sitt ne [lapset] söi vielä muroja siinä ja joivat limpparia. No, sitt ne vieraat lähti, niin sitt oli se kuuven aikaan, että no mitäs syötäs. Syyäänkö vielä jotakin? Tytöt sano, että ei me haluta syyä enää mitään, ett me syötiin äsken. Eli ne sillä limpparilla ja karjalanpiirakoilla syö mahansa täyteen eli ei ne illalla syöny enää mitään. Tosin tuntu hirveeltä. Aattele, tämmösiä viinereitä, ja ei eilen syöny mitään muuta. Mulle tuli vähän paineita, ku mä en laitatanu ihan [kunnon ruokaa].*” (H1996AIII.) Haastattelukatkelmasta ilmenee ensikädessä kiire ja se, että tarjottava ruoka on kuitenkin ollut syötävää, vaikkakin toisarvoista verrattuna itse tehtyyn ruokaan. Eineksiä, puolivalmisteita ja pikaruokia on siis käytetty vain hätävarana ja yleensä silloin, kun lapset

²⁷¹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002855. 2001.

²⁷² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001311. 2001.

ovat olleet pieniä ja elämä muutenkin kiireistä.

Jo aiemmin olivat esillä vanhanaikaiset pikaruuat, leipäressut, laiskanperunat ja erilaiset keittämättömät jauhoruuat. Niiden yhteydessä toin esille keittämisen ajan ja sen suhteellisen nopeuden arjessa. Keittämisen ja valmiin ruuan yhteys näyttäytyi pikaisuutena, jona ruoka on saatava pöytään. 1800-luvun loppupuolella ja 1900-luvulla työläisperheissä ruuallinen aika jakautui eri tavoin kuin maalla: sitä sääтели sekä päivittäinen työssäoloaika että myös tilipussien välinen aaltoileva liike. Loppukuusta varat olivat vähissä ja syötiin halpaa. Halpa ja nopea muodostavatkin eräänlaisen liiton. Haastatelluaineiston mukaan äidit ovat pyrkinet säännöllisyyteen keittämisessä ja perheensä ruokkimisessa. Monet äidit ovat kuitenkin olleet töissä ja muissa menoissa ja toisinaan varsin kiireisiäkin. Välillä ei ole aikaa laittaa ruokaa, mutta perheen on pakko syödä ja äidin ruokkia perhe. Tällöin nykyäidit usein turvautuvat pikaruokiin, eineksiin ja puolivalmisteisiin²⁷³. Kaikki haastateltavani ovat käyttäneet niitä ainakin joskus, mutta kaikille einokset ovat hätävara, jotain toisarvoista, vatsantäytettä, mutta ei ”kunnon ruokaa”.

”Monesti se ratkasu sitte on näin, että jos päivällä mäkään en oo kotona ja sitten mä tuun tänne hirveellä vauhdilla, että mä ehtisin siks kotiin ennen kuin tytöt tulee koulusta, niin mä nappaan Siwasta. Saatan napata jotain eineksiä.” (H1996AIII.)

Suhtautuminen valmisruokien tai eineksien käyttöä kohtaan on muuttunut, eikä perheen ruokkiminen niillä ole enää huonon äidin mitta, jos on koskaan ollutkaan. Nykyisin lapset vaativat eineksiä tai pikaruokaa. Toisaalta lapsilla näyttää myös olevan enemmän sananvalta siinä, mitä ruuaksi laitetaan. Tässä mielessä lapset ovat nousseet äidin ja isän rinnalle varteenotettaviksi ja vaikutusvaltaisiksi ruokaneuvottelijoiksi. 1950-luvulla syntyneen haastateltavan lapsuudessa nakkikioskit, pitseriat ja pikaruuat olivat hienoja uutuuksia. Nakkikioskillä olisi haluttu syödä aina. Lasten vaateitten mukaan äiti rupesi laittamaan viikonloppuisin kotona lihapiirakoita ja salaattia, ja ruokaa sai syödä kotona suoraan paperista, aivan samalla tavoin kuin kioskeillakin. *”Aina me pyyvettiin rahaa, että sais mennä grillille syömään. Ni äiti sano, että miks te ette voi kotona syyä niitä lihapiirakoita. Tulee halvemmaks. Me oltiin just sellasia jotain kymmenen tai mä olin siinä 8-12, jossain siinä iäs-*

²⁷³ On mahdollista, että äidit ennenkin tunsivat syyllisyyttä siitä, etteivät keittäneet tai että valmistivat jotain vain pikaisesti. On mahdollista että keittämättömyyden ja syyllisyyden liitolla on silläkin pitkät perinteet.

sä, niin se oli hirveen tähellistä syyä kotona lihapiirakka lauantai-iltaisina. Se oli hienoo, kun se oli vaihtelua.” (H1996AIII.) Myös toisessa suvussa haastateltava toi esille, että toisinaan sai käydä kaupungilla syömässä ystäviensä kanssa hampurilaisia isän lounaseteleillä. Pikaruuan syönti on ollut nuorille ja lapsille jollain tavalla erikoinen ja hieno asia ja äidit ovat sitten ainakin osittain taipuneet lastensa tahtoon. Kotiin äidit ostivat lasten pyynnöstä ”pitsa-slaisseja” ja muita nopeasti lämmitettäviä ruokia koulun jälkeen välipalaksi. Einesruokien tarjoaminen takaakin edes jollakin tasolla sen, että lapset syövät kotona vanhempien poissa ollessa jotakin:

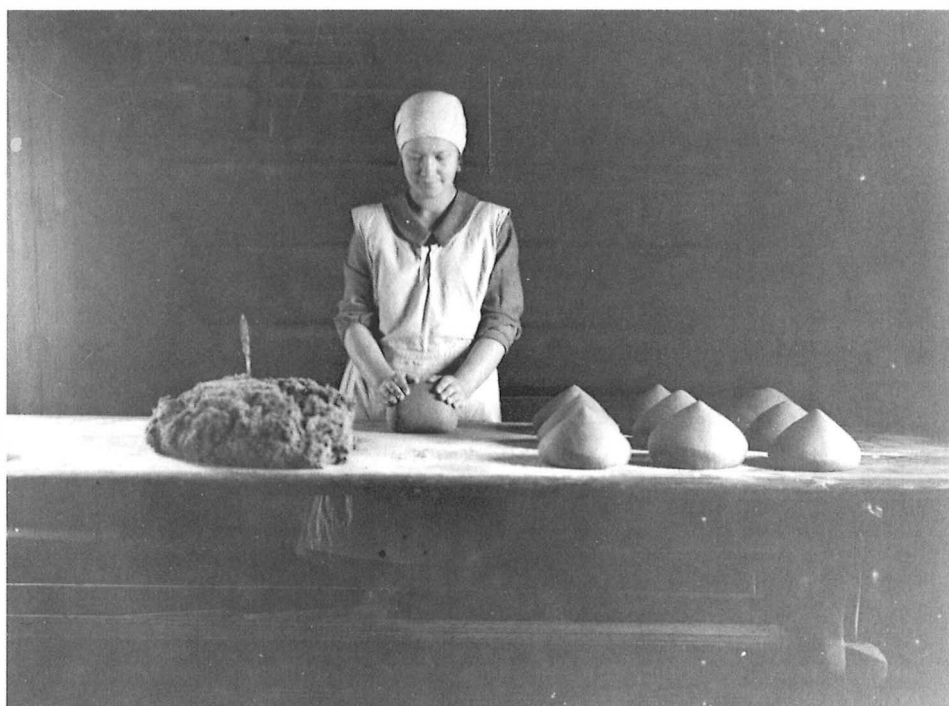
Käytetään hirveen vähän eineksiä, ett Saana sitt jotain niitä pitsaslaisseja tai jotain. Tykkää iltapäivällä sitten lämmitää, kun ei se jaksa oottaa. - - Kyllä hänellä vähän semmosta taipumusta on, että hän iltapäivällä kävis jotain einesspitsaa hakemassa ja sitt ei iltaruoka-aikana oikeen enää miellytä se ruoka, mitä me. - - Ett me yrietään kuitenkin, ett hän söis. (H1996BII.)

”Kunnon ruoka” on aterian ideaalikuva, joka toimii tarjottavan ruuan mittarina. Suomessa se koostuu yleensä lihasta ja kalasta, perunasta, riisistä tai makaronista, vihanneksista ja salaateista. Eineksestä laaditut ateriat eivät kuitenkaan näytä täyttävän kunnon aterian mallia, vaan ovat tuotteita, jotka yhteiskunnallisessa keskustelussa liittyvät huoleen koko perheinstituution katoamisesta. (Mäkelä 1996, 19–20.) Säännöllinen ateria voidaan nähdä siviilisaation kehityksen tilan mallina: niin kauan kuin äidit jaksavat pitää kiinni säännöllisyydestä ja oikeasta ruuasta, yhteiskunta ei sorru kaaokseen. Kaaosta edustavat sormin syötävät, ahmittavat pikaruuat, jotka saavat ihmiset ruuan jälkeen ”sivistymättömästi” nuolemaan sormiaan. Einekset, jotka synnytetään rautaisin käsin, ihmisen koskettamatta, ovat kokonaan irti myös nostalgisoidusta keittäjänäisen kuvasta. Einesten ’alkua’ ei kukaan tiedä, raaka-aineen kasvumaa ja paikka on tuntematon. Eivätkä ne välttämättä edes koostu niistä aineista, jotka haastateltavani kokevat luonnollisiksi. Einekset eivät myöskään edusta hitautta: ne tehdään nopeasti konein ja ne myös kuumennetaan pikaisesti. Ne eivät ole olleet lähelläkään eläväistä tulta, eikä niihin sitoudu ruuan haudutusvoimaa, eikä ideaalituypin keittäjänäisen ylivoimaista taitoa. Einekset ovat kokonaisuudessaan tuntemattomia ja vieraita. Tästä syystä ne herättävät myös pelkoa. Lisäksi ne ovat niitä konkreettisia elementtejä, jotka voidaan nähdä uhkana kotikeittämiselle.

Einesten laittamista varten ei kotona tarvita muuta kuin mikroaaltouuni tai joku muu lämmitysväline. Ei tarvita äidin keittämistaitoa, eikä lihasten liik-

keitä, ei suunnittelua, järkeilyä, neuvokkuutta, kekseliäisyyttä. Eikä varsinkaan yleiskonetta, jota voidaan sitäkin pitää keittävän äidin metaforana. Äiti oli se, joka huolehti kaikista kodin töistä. Äitiä kuvataankin näin koneeksi, joka lakkaamatta jaksaa ja osaa tehdä mitä erilaisimpia töitä. Yhdessä kehos-
sa on ollut kaikenlainen taito. Äidin keittämisen ja työnteon liikkeet ovat taipuneet moneen tarvittavaan. ”Äiti oli se perheen yleiskone joka aikaisesta aamusta myöhään iltaan uurasti, ei ollut silloin kodin koneita, eikä vesi tullut kaivosta kantamatta sisälle, eikä pyykki tullut puhtaaksi sillä aikaa, kun emäntä juo kahvia kuten nyt. Miehet eivät ottaneet osaa kotitöihin. En vaan kuullut äidin koskaan valittavan. Aina hän oli yhtä rauhallinen. Mistä sitten voimansa sai en tiedä.”²⁷⁴ Yleiskone menneisyyden keittäjä-äidin vertausku-
vana on merkittävä siitäkin syystä, että se tuo esille voiman, jolla naiset ”kävivät”. Nykyisin keittämisen ja kodinhoidon apuvälineistä melko suuri osa toimii sähköllä, mutta aiemmin töitä toteutti fyysinen lihasvoima. Keittämisen liikkeiden muutos ei johdu kuitenkaan pelkästään välineistä tai ruokatarvikkeista ja niistä liikkeistä, jotka niihin liitetään, vaan myös instrumentoi-
vasta suhteesta käyttäjän ja välineen välillä. Ennen työvälineitä käytettiin yhteydessä käden kinesteettiseen energiaan. Käyttäjä ohjasi operaatiota sekä fyysisesti että mentaalisesti. Nyt välineet ovat monimutkaisia rakenteeltaan ja edellyttävät mutkikasta käsittelyä. Ja keittävä nainen ei välttämättä ymmärrä koneen syvintä olemusta ja logiikkaa. Esimerkiksi mikroalouunista voidaan vain painaa nappia ja ”keittäminen” alkaa. Ennen keittäjänäinen hallitsi tulta, uunia ja hellaa omilla liikkeillään. Nyt kuka tahansa voi laittaa valmisruuan mikroon kypsymään. Lasin takaa voi seurata sitä, kuinka kone synnyttää sähkömagneettista säteilyä ja ”valmistaa ruokaa”. Luce Giardin (1998, 212) mukaan monesta naisesta onkin tullut *taitamaton katselija* taitavan keittäjän sijasta. Giardin mukaan taitamaton katselija on menettänyt asiantunte-
muksensa (*savoir faire*) verrattuna menneisyyden keittäjänaisten kansaan, muttei kuitenkaan samanaikaisesti ole saanut haltuunsa sitä teknologista tietoa, joka nykykeittämiseen on sitoutunut. Samalla kun kompleksisemmat tavat keittää ovat hävinneet, on menetetty myös se taitavuus, jonka vain kokemus voi antaa ja keräänyttä kehoon. Samalla on hävinnyt liikkeiden monimuotoisuus sekä se ilo, jonka oikeiden liikkeiden valitseminen ja käyttäminen keittämisessä toi tullessaan. Vaikka keittäminen onkin toisaalta ar-

²⁷⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000638. 2001.



Entisajan ”yleiskone”. Kuv. Ahti Rytkönen. – Keski-Suomen Muistiarkisto, Ahti Rytkösen kuvakokoelma.

jen pakkotahtisia liikkeitä, on keittämisen taito myös artesaanin taitoa, työstä nousevaa ylpeyttä, rakkautta työhön, nauttimista omista metodeista ja vaihtuvista tuotteista. Einesten käyttäminen ei aiheuta vain syyllisyyttä keittämättömyyden tarpeettomuudella, vaan sillä on vaikutusta myös arkikeittämiseen liittyvän tietotaidon laatuun sekä taidon säilymiseen.

Palaamisia

Keittämisen perinteet eivät välttämättä ole jatkumo, joka hitaasti ja vääjäämättä kulkee kohti keittämättömyyttä ja einesnaisten kansan tapoja. Keittäminen on jatkuvaa eriaikaisuutta. Eriaikaisuus heijastuu ruokatavoissa monella tapaa. Se tulee esille ruuallisissa rituaaleissa ja juhlissa. Hyvin monelle on tuttua omasta kokemuksesta se, miten tunteikkaasti suhtaudutaan siihen, jos joulun totuttua ruokapöytää muutetaan radikaalisti. Juhlailallisilla tai ylipäättään rituaaleihin liittyvillä ruuallisilla kokonaisuuksilla on eri aika kuin

arjella, joka on kiinnittynyt jokapäiväiseen elämänmenoon erilaisine käytännöllisine vaateineen. (Vrt. Bloch 1977, 284)

Mutta eineshomma, ni kyllä me on käytetty siis matkan varrella aika paljonkin. Siis jotain kaalikääryleitäkin ja lihapullia noista paketeista ja näitä laatikoita. Ja ostan jouluks vieläkin. Niin, ett kun me ollaan nyt kahestaan, niin meidän einesuoka on vähentyny koko ajan, mutta sitten näitä laatikoita ostetaan muutenkin kuin jouluna. Perunalaatikon mä kyllä teen aina, eikä se oo sellasta, mutta lanttulaatikkoo ja porkkanalaatikkoo. (H1996AII.)

Toisaalta keittämisessä mukaudutaan ajan vaateisiin ja uudistetaan liikkeitä. Toisinaan taas palataan takaisin oman lapsuuden keittämisen malleihin. Jo samassa taloudessakin voidaan elää keittämisen eriaikaisuutta, kuten edellisessä sitaatissa. Joulupöydässä osa ruuista voi olla toisten tekemää, joidenkin ruokien kohdalla taas päädytään itse tehtyyn. Yhtenä esimerkkinä eriaikaisuudesta kansalliseksi koetun keittiön tasolla voidaan pitää usean *Lapsuuden ruokamuistoja* -aineiston kertojan tapoja laittaa ruokaa. Monelle keskiikäiselle tai nuorelle kertojien muistot ja lapsuuden tavat edustavat menneisyyttä, eivät eläviä ruokatapoja. Eikä eriaikaisuus sinällään ole nykyaikainen ilmiö, vaan se on ollut aina läsnä keittämisen kulttuurissa. ”*Varsinaisia perinneruokia maakunnista olivat kalakukko (äitini oli kotoisin Suonenjoelta, Sydän-Savosta) ja tappaiskeitto. Kalakukkoa emme itse valmistaneet, vaan naimaton tätini toi sitä tullessaan Savosta Helsingissä käydessään. Tappaiskeiton ainekset äiti kävi ostamassa hallista. Paitsi lihaa siihen pantiin myös sisäelimiä, lehmän mahanahkoja, pötsiä, utaretta y.m. Meillä ei kuitenkaan koskaan lisätty mykyjä, verestä ja jauhoista tehtiin kokkareita.*”²⁷⁵ Sitaatti kertoo siitä, että vanha ja uusi, perinteinen ja moderni ovat jatkuvasti päällekkäisiä. Ei ole olemassa perinteen oikeata alkamisaikaa, vaan ruokakulttuuri on aina ollut muutoksessa. (Ks. esim. Yoder 1972, 334.) Tappaiskeitto, joka kertojan äidin lapsuudessa liittyi maaseutuoloihin ja omavaraisen elämiseen, ei ole ’kuulunut’ kaupunkilaiseen ruokaperinteeseen. Kertojan äiti on silti halunnut toteuttaa tällä tavoin omia lapsuuden mieltymyksiään. Kukin sukupolvi kaipaa aina jotain lapsuudestaan ja tavoittelee sitä erilaisin tavoin.

Toisinaan paluuta keittämisessä tehdään sitten, kun eletään yksin eikäukaan muu perheen jäsen enää säätele keittämisää. Osan näistä paluista voi-

²⁷⁵ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002858. 2001.

daan kuitenkin katsoa olevan sellaisia, että ruvetaan keittämään ruokia, joista ei ehkä lapsena pidetty, mutta niitä kuitenkin pidetään niin arvokkaina, että katsotaan tärkeäksi jatkaa perinnettä. Tullaan ikään kuin perinnetietoisiksi. Omassa lapsuudessa syötyjä ruokia arvotetaan siis monella tapaa. Tosinaan ne ovat elävä osa ruokakulttuuria, joskus taas tietoisesti nostettu tai jopa elvytetty jo 'kuolleina' pidetyistä tavoista. Samalla tavoin kun kansallisella tasolla saatetaan määritellä merkittäviksi yksittäisiä perinneruokia milloin mistäkin syystä, voidaan perheiden tai sukujen keskuudessa poimia keittämisperinteestä esille vain yksi ja ainoa ruoka, ja koettaa päästä sen avulla kiinni omaksi koettuun perinteeseen ja sen heijastamiin arvoihin:

*Ostettiinpa joskus silliäkin ja niiden päät aina säilytettiin sillisoppaa varten ja sekin nälässä oli todella hyvää Mieli tekisi joskus sitä keittää ja muistella menneitä aikoja. Ei niissä ruuissa ainakaan ollut tuntemattomia lisäaineita ellei hiiret ja torakat päässeet ruoka-aineisiin mutta olihan siihen aikaan esim. kahvipannu torvessa suojaläppä torakoita varten ja kissat piti hiiret loitolla. Ei ruuanlaitto tarvitse niin monimutkaista olla. Me syötiin murumaitoa ja joskus kylmiä, keitettyjä perunoita suolaan tai kalasuolaveiteen kastettuina.*²⁷⁶

*”Kun äiti oli karjalasta paistoi hän melkein joka lauantai karjalanpiirakoita tai lanttukukkoa. Äidillä oli tapana tehdä piirakoitten kanssa syötäväksi ’tirripaistia’. Läskistä kerros lihaa paistui pannulla siihen sipulia paistumaan ja sitten maitoa, kiehautettiin. Se oli hyvää, olen tehnyt sitä vieläkin kun opin äidiltä.”*²⁷⁷ Monia lapsuudenkodin ruokia keitetään läpi elämän. Tällä tavoin ne eivät unohdu. Voidaan tietysti ajatella niin, että vain vanhin polvi pitää yllä näitä perinteitä ja äitien ja isoäitien tavat keittää kuuluvat vain menneisyyteen. Keittäjänaisten vanhempaa polvea ei kuitenkaan voi erottaa millään perusteella suomalaisen arkisen ruokakulttuurin tekijöistä, sillä kulttuuriset tavat eivät voi määrittyä pelkästään keskivertokansalaisen mukaan. Kulttuuri ei voi olla vain keskiluokkainen ja keski-ikäinen normi-ilmiö, vaan elävä, moniulotteinen ja moniaikainen kokonaisuus, jossa kaikilla kokijoilla täytyy olla tasa-arvoinen sija. Myös tässä mielessä keittämisen kulttuuri on jatkuvasti eriaikainen. Liikutaan sekä eteen että taaksepäin. Toisinaan palataan menneisyyteen aivan tahtomattakin.

²⁷⁶ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001944. 2001.

²⁷⁷ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001071. 2001.

*Raparperista tehtiin kiisseliä jälkiruoaksi. Siihen kun vielä lisättiin kupilinen metsämansikoita, syntyi sellainen aromi, että vieläkin, kun saan tuota herkkua, koen silmänräpäyksen ajan istuvani lapsuuteni ruokapöydässä. Keskikesällä joutivat mustikat, syyskesällä vadelmat. Niistäkin tehtiin sop-paa. Se oli riittoisampaa kuin marjamaito. Puolukoista keitettiin puuroa.*²⁷⁸

*”Maailman paras ruoka, nuori ruisleipä ja äsken kirnuttu voi. On kuin se tuoksu tulisi taas nenään kun ajattelenkin sitä.”*²⁷⁹ Lapsuuskodin ruokien muistelu on monen kirjoittajan kohdalla herättänyt aistillisia elämyksiä. On sekä haistettu, maistettu että muistettu. Tämä ominaisuus liittyy myös keittämiseen. Kun ajattelee tekevänsä jonkun ruuan, on tärkeätä palauttaa mieleensä sekä maku että tuoksu, mutta niiden lisäksi myös rakenne ja ulkonäkö. Usein kertojilla on muistoissaan eräällä tapaa proustilaisiksi luokiteltavia muistokokemuksia, jolloin joku ruoka tai tuoksu yhtäkkisesti palauttaa henkilön lapsuuden mielenmaisemiin. Tyypillisempää kuitenkin on, että kaikesta vaivannäöstä ja lapsuuden ruokien keittämisestä huolimatta ei enää ole paluuta menneisyyden ruokamaisemiin. Monet etsivät lapsuutensa makukokemuksia koskaan löytämättä niitä täydellisesti. Tätä ilmiötä – kadotetun miljöön merkitystä keittämiselle – kuvaa seuraava esimerkki: *”Suolasilakat ne isän laittamat olivat minun herkkua, olisi vieläkin jos saisi sellaisia joita isäni laittoi. Silakat huuhdottiin ja laitettiin johonkin isoon astiaan yhdeksi yöksi karkeaan suolaan suolautumaan, seuraavana päivänä minä sain olla isälle apuna, kun silakat ladottiin oikein järjestykseen, puuastiaan jota sannottiin ’nelikoksi’. Silakat laitettiin aina vuorotellen pää keskustaan tai laitetaan päin näin riveistä tuli tasaisia, kun astia oli täysi, isä laittoi astian kannen päälle ja raskaan kiven painoksi. Kalat olivat viikon päästä syötäviä, ne olivat ihan litteitä ja kovia ne melkein napsahtivat hampaissa, kun niitä haukkasi. Merkillistä on se, että olemme vanhimman veljen kanssa yrittäneet saada suolattua samanlaisia silakoita, mutta emme me ole saaneet niin hyviä, vai onko niin, että lapsuuden rakkaat muistot kultaavat jopa silakatkin.”*²⁸⁰

Jos tarkastellaan Marcel Proustin (1975, 55–58) varsin siteerattua madeleine-leivoksen ja lehmuksenkukkateen sekä muistamisen ja menneisyyden yhteyttä, niin itse asiassa Proust ei tavoittanut menneisyyttään samalla tavoin

²⁷⁸ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 002143. 2001.

²⁷⁹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001071. 2001.

²⁸⁰ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001841. 2001.

kuin edellä ollut kertoja, joka raparperi-mansikkakiisseliä syötyänsä koki silmänräpäyksen ajan istuvansa lapsuutensa ruokapöydässä, vaan päinvas-
toin. Teetä ja leivosta maistettuaan Proust tavoitti ”suloisen nautinnon tun-
teen”, muttei tiennyt, mistä se johtui tai mihin se viittasi. Hän kulki ajatuk-
sissaan taaksepäin ja sivuille tunnistaen sen, että jostakin muistosta, mutta jo
unohtuneesta oli kyse. Hän kysyi lopulta itseltään: ”Päässeekö tämä muisto
milloinkaan selkeän tietoisuuteeni pintaan saakka, tämä kaukainen hetki, jota
samankaltaisen hetken kutsu on lähtenyt niin kaukaa tavoittamaan”. Lopulta
muisto kuitenkin kirkastuu, mutta ei siis lainkaan vaivattomasti tai yhtäkki-
sesti, ja vie lapsuuteen Léonie tädin kanssa vietettyihin sunnuntaiamuihin,
teepöytään ja Combrayn kaupunkiin. Muistaminen vaati tunnistamisen, ei
vain hetkellistä makuelämystä. Proust (1975, 58) jatkaa edelleen, sitten kun
muisto oli tunnistettu, että ”- Vivonnen lumpeet ja kaupunkilaiset ja heidän
pienet asumuksensa ja kirkko ja koko Combray ja sen ympäristö - - nousi
minun teekupistani”. Proustin viittaus voidaan käsittää metaforisena ja niin,
että se todellakin viittaa jo kadonneisiin miljöisiin. Samalla tapaa ensimmäi-
sen aineistoluvun *Matkakertomuksia menneisyyden ruokamaisemiin* alussa
olleessa sitaatissa kertoja mietti nauris- ja perunahaudukkaiden ympäriltä
kadonneita peltoja, kesiä, maisemia ja ihmisyyhteisöjä. Entä voidaanko äidin
keittämisperinteitä säilyttää ja palata niihin, jos kaikki ympäriltä on kadon-
nut?

*”Ruokaperintöni on käytössäni, paitsi vegetaarina en käytä lihaa enkä
kalaa. Vatruskat, rieskat, kropsut, tattaripuuro, kampanisut ovat perheelleni
tuttuja. Söimme lapsuudessani monipuolisesti ja terveellisyyteen kiinnitettiin
huomiota.”*²⁸¹ Ihmiset eivät näytä hevin luopuvan niistä ruokatavoista, jotka
ovat lapsena oppineet. Keittäjänaisilla onkin olemassa äidiltä saaduista
opeista ja ohjeista koostuva ”ruokaperintö”. Kuitenkin äiti näyttää jotenkin
saavuttamattomalta, ”äireen mauste” mahdottomalta löytää.

*”Pannukakkuja osasi meidän äiti tehdä. En ole onnistunut sellaisia saa-
maan aikaan. Maito, munat ja jauhot olivat silloin ilman kaikenlaisia lisäai-
neita. Se on varmasti yksi syy. Äidillä oli taito hyppysissä. paljon jäi minul-
lekin kuitenkin perinnöksi.”*²⁸² Äidin tekemisissä oli jotain sellaista, jota ei
edes yksinkertaisissa ruuissa – kuten pannukakussa – onnistuta saamaan ai-

²⁸¹ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 003871. 2001.

²⁸² SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001220. 2001.

kaan. Kertoja kyllä epäilee, että ruuanvalmistusaineet ovat siinä määrin muuttuneet, ettei pannukakku sen tähden onnistu. Vaikka kertoja ei tunnekaan saavuttavansa äitinsä taitoja, kokee hän saaneensa kuitenkin osan taitoa perinnöksi. ”Nyt minulla on hyötyä lapsuuden ruokavaliosta, kun pienellä eläkkeellä yrittää sinnitellä päivästä päivään, mutta ainakin on ruokavalio terveellinen, makkar~~a~~an kun en tosin koske kuin ani harvoin.”²⁸³ Perinteistä lapsuuden kodissa opittua ruokatalouden mallia voidaan pitää järkevänä ja käyttökelpoisena ainakin joltakin osin. Kertojalle on erityiseksi avuksi ollut se, että on aina syöty vaatimattomasti ja ruokaan on laitettu vähän varoja. Näillä opeilla hän pärjää pienellä eläkkeellä. Kaikkea ei äidiltä kuitenkaan voida periä. Äiti vie sananmukaisesti taitonsa mukanaan kuollessaan. Keittotaidon kehollisuus ja sen kiinnittyminen kehoon tulee ilmi siinä, että äidin ohjeita ja oppeja voidaan jättää perinnöksi, samoin liikkumisen ja keittämisen malleja. Henkilökohtaisia liikkeitä ja keittämishabitusta puolestaan ei voi toiselle antaa. Keittotaidolle on ominaista ikään kuin asettua asumaan kokevaan ja tekevään ruumiiseen. ”Äitini oli sittenkin hyvä ruuanlaittaja ja hän vei valitettavasti reseptinsä hautaan. Ensinnäkin lihakeitto, joka useimmin oli luukeitto oli maukasta. Sen tiedän että hän paahtoi sokeria siihen, mutta nimenomaan toppasokerista. Paistettu kaali oli syksyisin usein tehtyä. Olemme koko sisarusarjan kanssa pohtineet miten äiti sen teki. Se on arvoitus. Kaali paistui hyvin ruskeaksi ja pehmeäksi ja sitä oli paljon. Siinä ei ollut lihaa eikä muita lisukkeita. Siinä oli niksi, mutta mikä. Sienisalaatti on yksi arvoitus. Sieni oli pihasta mustarousku. Mitä oli seassa on jälleen arvoitus, mutta perunan kyytipokana ’arvoitus’ kelpasi liiankin hyvin.”²⁸⁴ Vaikka kertoja muistaa varsin tarkkaan äitinsä ruokaohjeita, on hänellä kuitenkin tunne siitä, että jotain taidosta kadotettiin äidin myötä. Kirjallisia ruokaohjeita voidaan periä ja opetella keittämisen taitoa äidin kanssa. Myös äidin liikkeitä voidaan muistella ja toistaa. Äidillä oli kuitenkin oma tapansa navigoida keittämisissään. Sitä ei voi kukaan periä ja sen hän on vienyt keittämisen taidosta mennessään.

²⁸³ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 000938. 2001.

²⁸⁴ SKS KRA. RUOKAMUISTOJA 001998. 2001.

V PÄÄTÄNTÄ

Tutkimuksessani olen valottanut keittämisen taitoa. Asetin tutkimukseni arjen ja perinteen kontekstiin, keittiönaisten kansan keskuuteen. Tutkimukseni keskiössä ovat arkiset keittämisen tavat ja keittäminen tässä kontekstissa nähdään yhtäältä arkitaitona, mutta toisaalta myös kulttuurisena merkityksiä välittävänä transformaationa. Tutkimuskysymyksiini pyrin vastaamaan kolmella aineistolla: keittokirjoilla, keruuaineistolla ja haastatteluilla. Keittokirjat kertovat taidon tekstuaalisista piirteistä sekä 1800-luvun osalta myös arkisen keittämisen liikkeistä. Käyttämäni keruuaineisto, *Lapsuuden ruokamuistoja*, kertoo haastattelujen tavoin siitä, kuinka arkista keittämistä on tehty ja mitä se on merkinnyt sekä ruokailijalle että keittäväälle. Aineistot olen haastanut keskustelemaan tutkimusotteella, jossa olen ollut tutkimani taidon hallitseva tutkija. Tällä tavoin menetellen olen pyrkinyt ylittämään niitä hiljaisuuksia, joita usein tapaa juuri taitojen piirissä sekä arkisessa rutiinien maailmassa.

Tutkimukseni pääkysymyksien selvittämiseksi perehdyin keittämisen arkitaitoon noin 150 vuoden aikajaksolla ja tarkastelin keittämistä erilaisista näkökulmista käsin. Aineistojen analyysitasolla keskityin tutkimuksessani ensin siihen, miten ihminen on keittämisessään sitoutunut maahan, maaperään ja luontoon sekä luonnosta saatavaan keittämisen materiaaliseen. Taivoitteena ei ollut tuoda esille vain sitä, mistä ruoka-aineista keitettiin, vaan olen pyrkinyt tavoittamaan ihmisen maasuhteesta myös niitä yhteisöllisiä arvostuksia ja mentaliteettikerroksia, jotka luovat keittämiselle materiaalisen ohella erilaisia reunaehtoja.

Varsinaista keittämisen taitoa, joka väistämättä toimii edellä kuvatuissa puitteissa, olen käsitellyt tutkimukseni toisessa aineistoluvussa. Luvussa kuvataan sitä, kuinka keittiönaisten kansa on käsitelty yhtä keskeistä keittämisen elementtiä eli tulta. 1800-luvun keittämistapojen myötä nousee esille se, että keittävä nainen on ollut ja on edelleenkin oman keittämisensä mitta

aisteineen, kokemuksineen ja intuitioineen. Vastakohtaksi keholliselle keittämislle toin esille ne ruuanvalmistukseen kohdistuneet tieteelliset pyrkimykset, joilla on pyritty muutokseen sekä keittämisen kehollisuuden että keittäjän mielen suhteen aina 1800-luvun loppupuolelta saakka. Nämä uudet ulottuvuudet ovat vaikuttaneet muiden muassa siihen, että keittäminen on taitona liikautunut kehollisuudesta kohti lukemisen ja katselun taitoa.

Tutkimuksen viimeisessä luvussa olen nostanut esille keittävät äidit ja heidän keittämistaitonsa juuret, luonteen ja keittämisperinnön merkityksen. Luku tuo esiin arjen taitojen monimutkaisuuden arkirutiinien alta. Keittiönaisten kansa näyttäytyy neuvokkaana ja luovana arjen suunnittelijana, ei arkirutiineita toistavana monotonisena joukkona. Keittämisperintö tuodaan esille nostalgisoidun keittäjänäisen ideaalin välityksellä. Nostalgisoidun keittäjänäisen tavat kuvaavat sekä keittämiseen liittyvää iloa että keittämättömyyden aiheuttamaa syyllisyydentunnetta. Nostalginen keittäjänäinen toimii kuitenkin vain ideaalitasolla, sillä arjessa navigoi aina sitä toteuttava ja sen reunaehdot huomioiva rationaalinen keittiönaisten kansa.

Toin tutkimuksen johdanto-osassa esille perinne-käsitteen moninaiset määrittelyt ja ulottuvuudet. Arkikeskusteluissa perinteellä on viitattu yleensä ruokaan esineenomaisena ilmiönä: on esimerkiksi kerätty eri paikkakuntien perinneruokia ja määritelty se, minkä ruuan kukin paikkakunta ”omistaa”. Perinnekeittokirjoissa puolestaan voidaan säilyttää vanhoja ruokia ruokaohjeiden muodossa. Laajemmassa mielessä perinne keittämisen suhteen mielletään arkipuhunnassa usein joksikin jo hävinneeksi tai harvoin valmistetuksi ruokalajiksi. Perinteen käsitteen määrittämisessä vallitseekin usein sellainen malli, joka on rakennettu naturalistiselle metaforalle: perinne on eristettävissä oleva muuttumattomien piirteiden ydin, jota välitetään edelleen sukupolvelta toiselle. Näin perinne linkitetään luonnollisiin objekteihin, sellaisiin jotka ovat selvärajaisia, erillisiä ja objektiivisesti tiedettävissä eli tunnistettavissa. (Handler ja Linnekin 1984, 286.) Näinkin käsitettynä perinteellä on silti oma merkityksensä. Esineenomaisena ja rajattavissa olevana perinne voidaan nähdä ilmiönä, johon artikuloituvat useat tunteisiin ja arvostuksiin liittyvät yhteiskunnalliset ja sosiaaliset perinnekeskustelut. Yksittäiset ruokaesineet eivät sinällään kuvasta vallitsevia yhteisöllisiä ruokatapoja kokonaisuudessaan, mutta saattavat olla tärkeä osa yhteisöllistä identiteettiä ja näin ollen omanlaistansa nykyisyydestä nousevaa menneisyyden tulkin-taa ja sen arvottamista. Tutkimukseni perusteella yksittäiset ja perinteisiksi

koetut ruokalajit ovat monelle kertojalle myös muistireittejä menneisyyden ruokamaisemiin ja jo kadonneisiin miljöisiin.

Korostin tutkimukseni viitekehyksessä kuitenkin perinteen käsitteen tulkinnallisia määrittelyjä esineellistämisen sijasta. Näin ollen perinteen käsitteellä viitataan mieleen ja ajatteluun, ei vain konkreettisiin esineisiin. Eikä keitetyn ruuan suhteen näin voisi ollakaan, sillä siitä ei juuri jää jälkiä ja se elää keskuudessamme suurelta osin vain immateriaalisena. Kuitenkin menneisyyden ja nykyisyyden liitoksissa on keittämisen suhteen havaittavissa myös ulottuvuus, jota ei suoralta kädeltä voida määritellä tulkinnalliseksi kuin osin. Keittäminen on myös konkreettisten tekojen maailma, jolloin materiaalilla, mutta myös kehon keittämistekniikoilla on suuri merkitys. Kuten toin esille, keittämisen tekniikatkin saattavat olla eriaikaisia, siirtyä arkikäytän­teestä toiseen, kuten tapahtui siirtymässä puuhellakeittämisestä sähköliesien pariin. Uusiin välineisiin sovellettiin vanhoja ja totuttuja käytänteitä. Tällöin ei kuitenkaan ollut kyse vain totuttujen ja rutiinomaisten liikkeiden jatkuvasta toistosta, vaan myös perinteen ja järjen suhteesta. Perinteiset, vanhemmilta sukupolvilta opitut käytänteet tai omat tavat mielletään turvallisiksi. Toisinaan ne ovat ainoita tapoja, joita tiedetään ja joita näin ollen voidaan käyttää. Kehon tekniikoita toteuttaa yksilö, mutta ne ovat kuitenkin kollektiivisesti muotoutuneita ja suhteessa taitoon ne ovat perinteidensä päällä lepäviä. Henry Lefebvre ja Catherine Régulier ovat esittäneet, että ihminen ei kehoineen sopeudu nopeasti modernin rytmeihin, ja siksi on ymmärrettävää, että keittämisenkin suhteen siirtymät saattavat olla pitkiä. (Ks. Highmore 2004, 323.) Perinne kulkee tällöin väistämättä mukana, tahtoipa tai ei. Tämänkaltaisten itsestä riippumattomien perinteiden suhteen ei voida välttämättä harjoittaa sellaista menneisyydestä arvottamalla tapahtuvaa valikointia, jota voidaan havaita keskusteluissa esineellisistä perinneruui­sta. Perinne sisältää näin ollen tulkinnallisen ja praktisen ulottuvuutensa lisäksi myös tunne- ja järkipitoisen suhteen menneisyyteen riippumatta siitä, kuinka epämääräinen, ei-tietoinen tai ääneen lausumaton se olisi. (Shils 1981, 106.)

Valintoja menneisyydestä nykyisyyteen

Tutkimuksessani on useassa kohtaa ollut esillä nostagisoidun keittäjä­naisen ideaali. Nostalgisoidun keittäjä­naisen käsite konstituoituu sekä tutkimuskirjallisuuden että aineistohavaintojen pohjalta. Jean Duruz (2001b, 24) on tuo-

nut esille ”ikonisen kuvan maalaisnaisesta”, jolla hän tavoittelee länsimaista kodin, keittävän naisen ja perinteen yhteyttä. Hänen mukaansa maalaisnaisen ikoniset keittämistavat synnyttävät turvallisuuden tunnetta nykyisessä usein sekavana ja kaaosmaisena koetussa elämässä. Nostalgisoitu keittäjänaisten ideaali on konstituutio, ilmiö, joka sitoo itseensä menneisyydestä peräisin olevia todellisia ilmiöitä nykyajasta nousevista tulkinnoista käsin. Tutkimuksessani nämä menneisyyden ulottuvuudet olivat suhde luontoon, maahan ja eläviin eläimiin. Lisäksi toin esille tulenkäsittelyn taidon sekä keittämisen kehollisuuden.

Se luonnonympäristö, jonka piirissä on eletty, on ollut ja on edelleen monella tapaa merkityksellinen keittämisessä ja ruokatavoissa ylipäätään. Ympäristön ja keittäjänaisten toiminnasta on syntynyt keittämisen paikallisuuden lakeja, keinoja toimia sen kanssa, mitä on ollut saatavilla. Perinteiset alueelliset keittiöt ovat muotoutuneet pitkässä ajan kulussa tuntemattomien keittäjänaisten tavoista, rutiineista ja tekemisistä. Se, mitä on ollut saatavilla tietyillä alueilla, on määrännyt enemmän tai vähemmän paikallista keittiötä ja luonut reunaehdot keittämiselle. Tähän paikallisuuden lakiin nojaavat myös monet ideaalit paikallisesta ruokakulttuurista. Keittämisperinteiden suhteen on kuitenkin kyseessä myös syvempi suhde maahan, eivät pelkät saatavilla olevat raaka-aineet. Merkittäväksi suhteessa nostalgisoidun keittäjänaisten ideaaliin nousevat myös representaatiot, joita keittävän maasuhde jatkuvasti tuottaa. Tällöin erilaiset menneisyydessä harjoitetut ruuanhankinnan tavat väistämättä jättävät jälkensä myös nykyisiin keittämisen tapoihin vähintäänkin mentaalisisella tasolla.

Kuva omavaraisesta ruokataloudesta esitetään usein sellaisena, että kaikki saatiin omasta takaa: teurastettiin, kasvatettiin viljaa, marjastettiin ja kalastettiin, eikä oltu riippuvaisia kauppaliikkeistä. Eläminen ja keittäminen seurasivat tarkasti vuoden kiertoa erilaisine sato- ja juhlakausineen. Ruokamaailma vaikuttaa kuvauksessa harmoniselta, rikkaalta ja tasapainoiselta, eräänlaiselta menneisyyden onnelalta. Jean Duruz (2001a, 2–4) on luonnehtinut edellisen kaltaista menneisyyden keittämistilaa kuvaksi ajasta, jolloin kaikki oli hitaampaa, parempaa, puhtaampaa ja onnellisempaa. Hän esittää, että pyrimme kotikeittämistä ylistämällä palaamaan edellisen kaltaiseen menneisyyden tilaan. (Duruz 2001b, 22.)

Kreikkalainen folkloristi Themelina Kapella on esittänyt, että se ruoka, joka kotipaikalta muuttaneelle lähetetään, on ”palanen kotimaata, joka kan-

taa itsessään sen auringon, meren ja kotoiset tuoksut”. Näillä ruuallisilla terveisillä on Kapellan mukaan sellainen symbolinen merkitys, jonka voi ymmärtää vain se, joka on kotoisin ruokien synnyinsijoilta. (Ks. Sutton 2001, 78.) Myös menneisyyttä voidaan samalla tapaa pitää kaukaisena kotimaana, ei maantieteellisesti, vaan ajallisesti. Tällöin nostalgisoitu keittäjänainen on ikään kuin koti-ikävä ilmentymä. Hän muistuttaa tavoillaan ja ruuillaan siitä, mikä on jo mennyttä ja saavuttamattomissa. Hän saa kaipaamaan. Kun puhutaan ruokaperinteistä, onkin näin ollen ymmärrettävää se, että perinteiseksi koetusta ja omasta ruokakulttuurisesta menneisyydestä voidaan kannatella toisinaan vain yhtä tai kahta tiettyä ruokaa, kuten usea kertoja on tehnyt. Kun keittämisen kokonaisuuden tapojen jatkuva edelleen kuljettaminen muuttuvassa ajassa on täysin mahdotonta, riittää menneisyyttä edustamaan vain yksi ja ainoa ruoka.

Omavarainen elämäntapa on monelle hyvin tuttu myös kollektiivisena kertomuksena. Tutkimustani lukiessaan moni varmaankin tuntee perinpohjaisesti niitä elämisen ja keittämisen tapoja, joita olen esittänyt. Ehkä osa tekstistä on jonkun mielestä suorastaan itsestään selvää. Kuitenkin 2000-luvulla elävistä suomalaisista vain ani harva saa enää ruokatarvikkeensa pääasiallisesti itse viljelemällä, omavaraisuudesta puhumattakaan. Onkin ilmeistä, että kertomus omavaraisesta elämäntavasta on hyvin voimakkaasti läsnä suomalaisessa elämässä ja keittämisen ideaaleissa eritoten. Se, että ruoka-aineet saatiin omasta maasta, määrittää sitä diskurssia, jossa määritellään ruokia itse tehdyiksi ja omasta takaa tuleviksi. Nämä ulottuvuudet ovat niitä, jotka luovat kotiriuuan, kotona tehdyn. Vaikka omavaraistaloudelle ominaiset tavat hankkia ruoka-aineita, säilöä ja varastoida ovatkin osin käytännössä painuneet unholaan, tietoa taidoista ja tavoista on välitetty ja välitetään edelleen sukupolvelta toiselle. Nämä osin jo käytännön arkielämässä tarpeettomaksi käyneet taidot – kuten perunamaan laittaminen, onkiminen tai marjastus – pyritään näin säilyttämään ainakin muistelemisen tasolla. Michael Dove (1999) on kirjoittanut, että tehoviljelyksen puitteissa pienimuotoisesti viljellyt kasvit ovat eräänlaisia ”historian silminnäkijöitä”. Niiden kasvattamisen merkitys on siinä, että kasvien käsittelyllä ylläpidetään elävänä sellaisia taitoja, joita ei enää muuten välttämättä tarvittaisi. Samalla tavoin on myös keittämisen suhteen. Keittämisen taidon perinteiden harjoittaminen on menneisyyden säilyttämistä ja samalla se luo turvallisuuden tunnetta samalla tavalla kuin maanviljelyn vanhojen tapojen säilyttäminen ja muistaminen.

Toisaalta on mahdollisesti olemassa myös ajatus siitä, että osin jo unhoon painuneita tai vain harvojen hallitsemissa taitoissa voidaan tarvita milloin tahansa. Ne ovat ikään kuin henkinen, mutta myös taidollinen selviytymisen varmuusvarasto.

Samalla tavoin kuin luonnonympäristö ja maasuhde sidotaan nostalgisoituun keittäjänäisen kuvaan, peilautuvat siinä elävän tulen käsittelyn kautta ne merkitykset, joita kotikeittämiseen nykyajassa liitetään. Ne ulottuvuudet, jotka menneisyudessa vallinneitten keittämis- ja lämmittämistapojen perinteiden välityksellä ovat liittyneet kodin ja kodinomaisuuden merkityksiin sekä siellä tapahtuvaan keittämiseen, näyttävät olevan merkittäviä yhä edelleen silloin, kun puhutaan äidin, kodin ja keittämisen yhteydestä. Aiemmin tämä yhteys oli suora ja saumaton, koska rakennuksen tärkeä ja välttämätön laitos oli tulisija tai uuni ja äiti – tai vähintäänkin pieni tulenkipuna – lähes aina kotosalla. Lämmitystapojen ja keittämisen muututtua ja naisten astuttua kodin ulkopuoliseen työelämään yhteys alkoi perustua enemmänkin tunteeseen kuin todellisiin olosuhteisiin, ja on mahdollista, että tämä tuntemus on siirtynyt suoraan keittävän äidin kuvaan. Tässä mielessä kotiruuuan ideaalin voidaan edelleen katsoa kantavan samoja merkityksiä suhteessa keittämiseen. Ilman hellaa, jossa keittää, ei ole myöskään kotia. Keittävä nainen pitää perheyhteyttä yllä keräämällä perheen huolenpidollansa yhteen. Oma koti, äiti ja hella ovat tässä mielessä yhtä. Nostalgisoitu keittäjänäisen ideaali representoi tässä yhteydessä kodin turvaa, jatkuvuutta ja myös perinteitä. Äidin, kodin lämmön ja hengen katsotaan luovan ihmisille eräänlaisen sentimentaalisen turvapaikan, pakopaikan ulkomaailmasta, paikan syödä ja levätä. Tulen tekemisen ja käsittelyn taito liittyvät arkikeittämiseen edelleenkin ideologisella tasolla, vaikka uudenlaiset teknologiat ovat korvanneet puulämmitteiset uunit ja hellat.

Nostalgisoituun keittäjänäisen ideaaliin ei kuitenkaan sidota kaikkea sitä, mitä menneisyydestä olisi 'otettavissa'. Esimerkiksi kotiteurastamista ei pidetä merkittävänä eikä toivottavanaakaan, eikä sitä nostalgisoida sen kumminkin arkikeittämisen kuin alueellisten keittiöiden tasolla. Paremminkin tappamisen ja leikkelemisen ulottuvuus halutaan pitää piilossa. Toisaalta myös se, onko ruoka-aineet itse tuotettu omassa pellossa, säilötty ja säilytetty kodin piirissä, on piirre, jota ei enää välttämättä pidetä tärkeänä. Eikä odoteta sitäkään, että ruokaa varten pelot raivattaisiin itse soisesta ryteiköistä. Juuri kukaan ei kaipaa myöskään niihin vaivalloisiin oloihin, jotka keit-

tiöissä vallitsivat vielä 1800-luvun loppupuolella ja vielä pitkään sen jälkeen. Harva haluaisi kerätä jatkuvasti puita, risuja ja käpyjä keittiöön, etsiä ja kantaa raikkaita vesiä tai keittää jo hieman pilaantuneista ruoka-aineista. Nostalgisoituun keittäjänäisen ideaaliin onkin liitetty itse asiassa vain nykyisyydestä katsoen parhaana pidetyt ulottuvuudet. Kuitenkin se, että osataan keittää 'alusta' saakka luo turvallisuudentunteen tässä ruuallisessa nykyisyydessä, joka vaikuttaa ainakin jossain määrin epämääräiseltä ja vaaralliselta. Myös se, että kaikki on omasta maasta peräisin, on nyt toisella tavoin tärkeätä kotikeittämisessä. Sen osoittaa puhunta, jossa korostuu lähellä ja kotimaassa tuotetun ruuan merkittävyys. Tällöin tuodaan esille taloudellisia kannattavuustekijöitä ja ympäristönsuojeluun liittyviä seikkoja, mutta ennen kaikkea myös luottamusta siihen, joka ruoka-aineita tuottaa kotikeittiöihin. Kun se ei ole pelloilla ja metsissä työskentelevä tunnettu keittäjänainen tai -mies, riittää luottamuksen syntymiseen, että kasvattaja on oman yhteisön jäsen.

Myös köyhyys ja vähävaraisuus, jotka ovat olleet monen keittäjänäisen arkitodellisuutta 1800–1900-luvuilla, ovat ulottuvuuksia, joista vain osa on koettu käyttökelpoisiksi perinteestä nousevaa ideaalikuvaan rakennettaessa. Toisaalta kaikkein ankeimmat keittämisolosuhteet – kun ruokaa tehtiin vain perunoista ja jauhoista päivästä, viikosta ja kuukaudesta toiseen – ovat sellaisia keittämisen reuna-alueita, jolloin ei ehkä lainkaan voida puhua keittämisen taidosta. On vain vastattu pakollisimpiin ihmisen perustarpeisiin. Onkin ilmeistä, että tutkimuksessani kuvatut niukat ruualliset olot ja köyhyys, toisinaan suoranainen puute ja nälkä, eivät ole osa nostalgista kuvaa keittämisen tavoista, vaikka ovat merkityksellisiä suomalaisen ruokakulttuurin osia. Harvoin esimerkiksi perinneruokakeskusteluissa tuodaan esille niitä vaatimattomia ruokia – leipäressua, maitopottua tai perunoita keitetyn veden kera – joita edellä kuvatuissa taloudellisesti ankeissa puitteissa on tehty. Nostalgisoidun keittäjänäisen ideaaliin ei myöskään sidota osaamattomuutta tai viitsimättömyyttä, eikä myöskään pikaisia tai hätäisiä keittämisen tapoja, jotka kotikeittämiseen ovat aina liittyneet tavalla tai toisella. Paremminkin halutaan vaalia kuvaa kaikkien esiäitien rajattomasta taitavuudesta, vaikka itse asiassa näin ei todellisuudessa ollutkaan. Kuitenkin niukat ja köyhät olot ovat merkityksellisiä toisessa mielessä. Toimeentulo näissä menneissä vaatimattomissa oloissa osoittaa usean kertojan mielestä sen, että ihmiset kasvoivat ahkeriksi, rehellisiksi ja oma-aloitteisiksi erityisesti köyhyiden

kulttuurissa. Puute ja siitä selviäminen ovat menneisyyden ruokakulttuurista nousevia suomalaisen mentaliteetin piirteitä. Menneisyyteen sijoittuvaa pärjäämistarinaa halutaankin jatkuvasti pitää yllä tavalla tai toisella.

On ilmeistä, että kullakin aikakaudella kollektiivinen yhteisö päättää sen, mitä nostalgisen keittäjänäisen ideaaliin menneisyydestä sidotaan ja mitä jätetään pois. Elinkeinohankkimisen ja keittämisen kontekstissa ikuiset tarinat ja opetukset leivän loppumisesta sisältävät oman historiansa ja perinteesä. Tarinat – tai perinne ylipäätään – eivät kuitenkaan ole staattisia, vaan jatkuvassa muutoksessa. Tutkimuksestani voidaan nähdä, että jokainen sukupolvi luo oman tarinansa aikaisempien tarinoiden päälle. Kertomus on sama, esimerkki muuttuu. Tällöin ikään kuin jatkuvasti jaamme ja tuotamme yhteisymmärrystä menneisyydestä, luomme menneisyyttä uudelleen. Vielä elävät kertomukset paikallisesti tai sosiaalisesti vaihtelevista keittämistavoista tai edelleen kerrotut tarinat suurista nälkävuosista, ovat näitä osin toistensakin kanssa kilpailevia ydinkertomuksia, joita jatkuvasti käymme läpi, muutamme ja muokkaamme. Lisäksi ne myös tavalla tai toisella kiinnitetään keittämisen tapoihin, keskusteluihin ”hyvin keittävästä äidistä tai isästä” tai ylipäätään siihen, onko nyky-yhteiskunnassa tärkeitä osata keittämisen taito.

Keittäjänäisen suhteen on merkillepantavaa, että erityisesti omavaraistalouksien aika on nykyajassa se menneisyys, jonka päälle nostalgisoidun keittäjänäisen ideaali rakennetaan. Tutkimukseni suhteen voitaisiin tältä kohden esittää kritiikkiä sanomalla, että suurin osa aineiston kertojista on elänyt lapsuutensa silloin, kun omavaraistaloudella oli vielä suuri merkitys Suomessa. Kuitenkin asia voidaan nähdä myös toisella tapaa. Kun nostalgisoidun keittäjänäisen ideaaliin yhdistetään perinteen tulkinnallinen ulottuvuus, voidaan väittää, että kukin sukupolvi vetää ikään kuin viivan siihen, minne asti ”menneisyys” ulotetaan. Tässä mielessä Sigurd Erixon (1958) ei ollut täysin väärässä puhuessaan miesmuistista. Näyttää siltä, että ne aikakaudet, joista yhteisöllä on olemassa eläviä muistoja, ovat ainakin praktisten arkitoimien suhteen sellaisia menneisyyden ajallisia takarajoja, joita näytetään pidettävän aitoina ja perinteiden perustana. Tällöin, kun on olemassa eläviä ja ”todellisia” muistoja menneisyyden arkitoimista, on mahdollista tehdä jatkuvasti aikamatkoja menneisyyteen muistojen, muistelun tai käytänteiden avulla ja näin sitoa menneisyys jatkuvasti osaksi nykyisyyttä.

Tutkimuksen alkupuolella toin esille perinteen käsitteen yhteydessä sen, että perinne tulisi nähdä menneisyyden mallina ja erottamattomana osana

nykyisyydestä nousevaa menneisyyden tulkintaa. Näin ollen perinne on osin jatkuvaa symbolisesti konstituoitua rekonstruktiota. Tällöin omavaraisuuteen perustuva elämisen tapa, jota muistelemme sekä nostalgisesti että järkevästi, on käytänteineen sekä arvoineen alati arvioinnin kohteena. Puntaroimme jatkuvasti sitä, mikä perinteessämme on arvokasta ja käyttökelpoista nykyhetkessä ja tulevaisuudessa. Esimerkiksi suhteessa luonnonympäristöön voidaan todeta, että keneltäkään ei odoteta sitä, että ruoka kasvatettaisiin, käsiteltäisiin, tapettaisiin, säilöttäisiin ja varastoitaisiin itse. Ei myöskään odoteta sitä, että kunnan ateria olisi tehty alusta asti elävällä tulella. Vaikka nämä ulottuvuudet konstituivat nostalgisen keittäjänäisen kuvaa – samalla kodin, keittämisen ja keittävän äidin yhteyttä – arvioidaan perinnettä ja sen käyttökelpoisuutta myös järkevästi ja käytännöllisesti. Nykyajassa oikeana ja aito-
na pidetyn kotiruuan valmistamisessa on täysin hyväksyttävää käyttää sitä, mitä ruokateollisuus ja uudet keittämisen tekniikat ovat tuoneet mukanaan. Keittämisessä onkin havaittavissa vähintään kaksi yhtäaikaista tasoa: nostalgisoitu ideaalimalli sekä rationaalinen keittäjänäinen. Tässä jännitekentässä puntaroidaan se, mitkä ovat hyväksytyjä keittämisen tapoja niin kollektiivisella kuin subjektiivisellakin tasolla.

Realistinen keittiönaisten kansa

Luce Giardin (1998, 213) mukaan keittäjänäinen navigoi arkaistisen nostalgian ja raivoisan uudenaikaistumisen välillä. Samalla, kun keitetään, katsellaan sekä menneisyyteen että tulevaisuuteen ja sovelletaan perinteisenä pidettyä uusiin vaateisiin. Vaikka keittäjänäisellä voidaankin katsoa olleen melko suuri keittämisvalta suhteessa siihen, kuinka perheessä on säädelty ruokavaroja ja mitä keitetty, ovat yhteisölliset puitteet perinteineen rajoittaneet keittämistä samalla tapaa kuin maantieteelliset ja taloudelliset puitteet. Vaikka keittiössä on voinut noudattaa tietynlaista arjen vapautta, luovuutta ja fantasiaa, ovat määrättyt kulttuuriset tavat ja perinteet silti olleet sellaisia, että keittäminen on tavalla tai toisella pitänyt sovittaa niihin. Keittämistä säätelivät materiaaliset mahdollisuudet, luonnon omat rytmit ja ruuan oma aika; se, kuinka nopeasti ruoka-aineet tulee käyttää ennen kuin niistä tulee pilaantuneita ja syötäväksi kelpaamattomia sekä näiden lisäksi myös nälkä. Keittämisen kulttuurisia ja perinteistä nousevia reunaehtoja ovat olleet esimerkiksi yhteisössä soveliaana pidetyt ruoka-ajat sekä keittäjänäisen ruuallista ”kalenteria” suun-

nanneet rituaaleja vaativat ajat: vuotuisjuhlat, arjen ja pyhän vaihtelu sekä perheen sisäinen ja sosiaalinen aika. Ne heijastuvat kaikki toisiinsa, täydentäen tai rajoittaen toisiansa sekä niitä ruuallisia valintoja, joita tehdään. Kuitenkin näissäkin puitteissa on ollut mahdollista toteuttaa ja luoda omia mikroinventioita. Se ilmenee muun muassa siinä, miten on korostettu tiettyjä käytänteitä, kuinka sovitettu tekemiset toisten tekemisiin. Miten on luotu persoonallinen tyyli luovia arjessa hyväksytyjen, sallittujen ja valmiiden tekniikoiden joukossa? Kansanomaisia taitoja ei tulekaan nähdä itsensä toistajina, kylläkin traditioihin kiinnittyneinä, mutta alati uusiutuvina. Uutuuksista ja innovaatioistakin puhuttaessa tulee aina muistaa, että myös ne lepäävät jatkumoidensa päällä ja hyvin harvoin syntyvät tyhjästä pelkän teoreettisen järkeilyn pohjalta. Arkinen keittämisen kekseliäisyys nousee sekin perinteistä, mutta keittäjänäinen joutui reagoimaan kuitenkin jatkuvasti sellaisiin arjen vaateisiin, joissa edellisiltä sukupolvilta perityt tavat eivät ole täysin riittäviä, vaan tarvitaan uusia ratkaisumalleja muuttuviin arjen ongelmiin.

Nykykeittäjän edessä avautuu määrällisesti ja laadullisesti valtaisa ruuan maailma, jonka tuotteet ovat monella tapaa tuntemattomia. Ei välttämättä tiedetä, kuka on ruoan tuottaja, kuka valmistaja tai mistä raaka-aineet ovat lähtöisin tai mitä valmisruoka loppujen lopuksi sisältää. Ruokakauppojen valikoimiin kuuluu myös runsaasti muiden keittiöiden ruoka-aineita, jotka nekin ovat osin vieraita ja vaativat erilaisia keittämisen liikkeitä. Toimiminen ruuan maailmassa edellyttää nykyisin suhteellisen laajaa tietämystä ruuasta ja sen lisäksi ainakin jossain määrin myös teknistä osaamista. Pitää tuntea keittiökoneiden toimintaperiaatteita, tunnistaa erilaisia laitteita sekä tuntea osin niitä teollisia prosesseja, joiden kautta ruoka tulee kauppaan. On mahdollista, että tulevaisuuden ruoka- ja elintarviketarjonta on hyvin erilaista koodeineen, symboleineen ja erilaisine ruuan laatua tai sisältöä selventävine merkintöineen. Esimerkiksi perunat on lajiteltu pusseihin käyttötarkoituksen mukaan ja tuotteen laatu ilmoitettu värein: vihreässä pussissa on kiinteitä perunoita ja punaisessa jauhoisia. (Ks. <http://www.maasyke.fi/perunaopas/index.html>). Sananlasku ”Kun Kustaana perunat maahan heittää, saa elon aikana keittää”, ei enää ole kovinkaan käyttökelpoinen, mitä tulee perunan kasvattamiseen ja sen käyttämiseen. Myös ruuan sisällön selvittämistä varten ostajalta vaaditaan niin monimutkaista tietoa, että suositellaan kauppatarkoilla pidettävän mukana kannettavaa E-koodiavainta, jonka avulla voidaan selvittää kaikki ruuan sisältämät lisäaineet.

Aiemmin varasto-, tori- ja kauppamatkat ovat vaatineet aivan erilaista ”lukukykyä”. Nykyisin aistein toimitettava laadunarviointi on vähäisempää ja tekstien, päivämäärien ja koodien tunnistaminen merkittävää. Aiemmin oli kaikki kaikessa se, kuinka osattiin katsoa ja tunnustella ruoka-aineita. Piti myös osata ja uskaltaa haistaa ja maistaa. Tässä mielessä sekä maalaiset että kaupunkilaiset olot muistuttivat toisiaan, vaikka toinen perustuikin pääasias- sa varastointitaloudelle ja toinen kauppojen tuotteiden varaan. Nyt painotus ruoka-aineiden hankinnassa on lukemisessa ja teksteihin luottamisessa. Pi- tää tietää, mitä päiväykset pakkauksen päällä merkitsevät. Eikä riitä se, että osaa vain lukea, on myös seurattava jatkuvasti sitä informaatiota, jota ruoka- aineista annetaan esimerkiksi lehdistä ja muissa informaatiolähteissä. Kaup- pamatkat ovat lukemis-, muisti- ja muistelumatkoja. Täytyy myös uskoa sii- hen informaatioon, joka pakkauksessa annetaan, koska ruokapakkauksia ei saa kaupassa avata ja ryhtyä aistinvaraiseen laadunarviointiin. Aiemmin keit- täjä oppi arvioimaan ruoka-aineita aiemmilta sukupolvilta välittyvän tieto- taidon ja omien kokemuksiensa varassa. Nyt on luotettava kollektiiviseen, anonyymiin ja sirpaleiseen, jopa ristiriitaiseenkin tietoon.

Keittokirjoissa jo yli vuosisadan esiintyneet ruhojen paloittelukuvat ku- vaavat hyvin sitä muutosta, joka keittämisen tavoissa on tapahtunut: ennen ruhon paloittelukaavio kertoi siitä, miten sika, nauta, vasikka tai lammas tuli paloitella keittopataan. Nyt kaupasta ostettua nimettyä pakettia – esimerkik- si kaslerpaistia – voi verrata keittokirjan kuvaan, josta on tullut abstrakti kart- ta. Se neuvoa, mistä lihapalat ovat peräisin. Ruuan tuottamisessa ja valmis- tamisessa ei kuitenkaan välttämättä ole tarpeellista hallita sellaisia tietoja ja taitoja, jotka esiäideillemme olivat välttämättömiä. Lähes kaiken saa valmiina, toisen valmistamana ja halutessa tarjoamanakin. Taitamisen painopiste- alue on siis muuttunut niin, että ei välttämättä ole oleellista olla taitava tuot- taja, vaan paremminkin taitava kuluttaja. Keittämisen taitokaan ei ole enää elämisen ehto samalla tavoin kuin se oli varasto- tai omavaraistalouden pii- rissä. Kun ennen kaikki oli varastossa ja kodin piirissä, on nykykeittäjän ruo- kakomero kauppalikkeessä. Tämä melko mittava muutos on osaltaan supis- tanut keittämisen liikkeitä, mutta vastaavasti tuonut mukanaan uudenlaisia vaateita taitamisen suhteen, kuten edellä esitin.

Toisaalta elintarviketeollisuus tarjoaa myös keittämättömyyden mahdol- lisuuksia valmiiden ruokien muodossa. Vaikka einesten, puolivalmisteiden ja pikaruokien käyttö ehkä murtaa keittävän naisen taidollista itsetuntoa, ovat

ruokateollisuuden tuotteet kuitenkin yksi keino päästä kiinni järjestykseen ja säännöllisyyteen, vaikka ne sitten aiheuttavatkin käytettynä ja tarjottuna syyllisyydentunnetta. Eineksestä laaditut ateriat eivät kuitenkaan näytä täyttävän kunnan aterian mallia, vaan ovat tuotteita, jotka yhteiskunnallisessa keskustelussa liittyvät huoleen koko perheinstituution katoamisesta ja kotikeittämisen kuolemista. Suhteessa nostalgisoidun keittäjänäisen ideaaliin ja kotona keitettyyn ruokaan einekset ovat kaukaisia ja vieraita. Keittävä nainen ei tiedä niiden alkua: ruoka-aineen kasvumaa ja paikka on tietämättömyydessä. Einekset eivät myöskään edusta sitä hitaan hauduttamisen keittämiskulttuuria, joka on ominaista nostalgisoidun keittäjänäisen ideaalille. Einekset tehdään nopeasti ja kuumennetaan pikaisesti. Ne eivät ole olleet lähelläkään elävää tulta eikä niihin sitoudu ruuan haudutusvoimaa eikä ideaalityypillisen keittäjänäisen ylivoimaista taitoa eikä tutun kehon keittämiskokemusta. Einekset ovat kokonaisuudessaan ”tuntemattomia”. Tästä syystä ne herättävät myös pelkoa. Lisäksi ne konkreettisina esineinä edustavat jotain sellaista, joka voidaan nähdä uhkana kotikeittämälle ja erityisesti keittämisen taidolle.

Einesten, ruokateollisuuden ja suurkeittiöiden piiristä on esille tuotavissa myös sellainen keittäjänäisen habitus, jonka syntyä voidaan havainnoida keittämisen tieteellistymisen välityksellä. Käytin tutkimuksessani esimerkkinä Anna Olsonin keittokirjoja. Niiden teksteistä on tulkittavissa modernin tai sivilisoituneen keittäjänäisen synty. Sen perusideana on, että keittämisen kaaosmaista ja epämääräistä tilaa voidaan hallita, kunhan keittäjänäisen vain on perehtynyt keittämisen oikeana pidettyihin perusteisiin. Tähän ideaaliin voidaan nähdä kuuluvaksi keittämisen toimien kaikenlainen järjestäminen lähinnä tieteellisin periaattein, mutta myös kirjanpitokulttuurin, modernin ajan (yhteiskunnallinen aika), keittämisen säännösten ja hierarkioiden sekä kirjoitettujen suunnitelmien ihanteet. Nämä tekijät ovat omalta osaltaan vaikuttaneet keittämisen rytmeihin myös kotikeittämisessä, ei vain suurkeittiöiden tai ravintoloiden maailmassa. Kotikeittämisen suhteen niillä ei kuitenkaan ole sellaista painoarvoa kuin kodin ulkopuolisissa ruuanvalmistustiloissa. Keittämisen tieteellistämisen myötä alkoi syntyä myös tila, jossa keittävä nainen tuli tietoiseksi ruumiin likaisista ja saastuttavista elementeistä suhteessa ruokaan. Tämä ilmiö synnytti luottamuspuolan ja keskustelutarpeen keittävän ja ruokailevan välille. Toisaalta voidaan tulkita niin, että kehollisen keittämisen sisältämät vaarat ja riskit vahvistivat tutun ja tunnetun keittäjän

asemaa. Omista äideistä tuli tällä tavoin luotettavia, vieraista keittäjänaisista epäluotettavia. Lian ja puhtauden välinen tila voimistaa sitä keittämistä, jota kotona tai pienyhteisöissä tehdään, kun on mahdollista nähdä ja tuntea se, kuka keittää ja miten hän sen tekee. Luottamuksen ja epäluottamuksen välisen jännitteen puolestaan voidaan katsoa omalta osaltaan aloittaneen sen kirjallisen ja mahdollisimman 'luotettavaksi' tehdyn tiedottamisen, johon ruokateollisuuden sekä viranomaisten toimet tähtäävät. Mitä kauempaa ja mitä tuntemattomamman käsistä ruoka tulee, sen pidempi "kirje" tarvitaan luottamuksen saavuttamiseksi.

Myös keittämisen tekniikat tässä tilassa ovat muuttuneet niin, että keittävää kehoa koskee uudenlainen ruokien käsittelemisen säännöstö. Se tuo mukanaan uusia liikkeitä sekä esineitä keittäjän ja ruuan väliin. Kehollisuuden puhtauskeskustelut vahvistavat nostalgisoidun keittäjänaisen ideaalia, jolloin turvallisinta ruokaa keittää omalla kehollaan jokin tuttu ja luotettava. Hänen kehokosketustaan ruokaan ei kyseenalaisteta eikä siltä välttämättä odoteta sellaisia varotoimenpiteitä kuin modernin tai sivilisoituneen keittäjänaisen ideaalilta, jonka on osoitettava puhtautensa ja luotettavuutensa omistamalla hygieniapassi, kulkulupa elintarvike- ja ruokateollisuudessa. Olsonin hygieni- ja järjestystoiveet ulottuvatkin kaikkialle muualle, mutta eivät pakonomaisesti kotikeittämisen piiriin. Tässä mielessä kotikeittäminen on vapaa ja villi alue, jossa keittävät omanlaisensa esikuvat modernin keittäjänaisen tilalla. Keittämisen järjestämisspyrkimykset ja kansanomaiset keittämisen tavat ovat kuitenkin eläneet aina rinnatusten ja peilanneet toisiinsa. Modernilla tai sivilisoituneella keittäjänaisen ideaalilla oli kotikeittämisen piirissä paikka, joka olisi voinut hyvin vahvasti sijoitua kotiäiti-instituutioon. Sillä ei kuitenkaan suomalaisessa yhteiskunnassa näytä olleen vakiintunutta asemaa, vaan suomalaisnainen on keittänyt ja keittää edelleen muiden töiden lomassa ja on vain marginaalisesti päätoiminen keittäjä-äiti.

Perinne teoissa ja mielen kuvissa

Uusien välineiden ja ruokateollisuuden tukemaan katselemisen ja lämmittämisen kulttuuriin liittyy oleellisesti keittämisen taidon heikkenemisen lisäksi vielä eräs uhka. Modernilla populaarikulttuurilla on mahdollisuus vaikuttaa kaventavasti ja yhdenmukaistavasti siihen rikkaaseen variaatioiden maa-

ilmaan, joka kansanomaisessa keittämisessä on vallinnut ainakin kollektiivisella tasolla. Uudet mediat välittävät sekä kuvia että keittämisen liikkeitä. 1800-luvulla ”kuvat” ruuista olivat keittävän päässä ja ainoa mahdollisuus nähdä keittämistä oli seurata keittävän naisen liikkeitä. Keittämisperinteiden välittymisessä merkittävänä onkin pidettävä mielikuvia ruuasta. Valmis ruoka on olemassa mielen esineenä, jonakin, jota kohti tekemisessä kuljetaan ja joka tekemistä suuntaa. Tässä mielessä äidin keittämisen tavoilla on merkitystä. Kotoa saadaan mielen malleja. Ruokien valmistaminen alkaa juuri tästä kulttuurisesta ilmiöstä, kohteesta, tavoitteesta, merkityksestä, jotka antavat suuntaviivat keittämiselle, kehon tietämiselle ja taitamiselle. 1800-luvulla ja vielä pitkään sen jälkeenkin koti oli lähes ainoa paikka, jossa ruuallisia mielikuvia saatettiin synnyttää. Tavallisissa kodeissa ei juuri ollut käytössä keittokirjoja ja vaikka olisi ollutkin, oli niissä hyvin vähän kuvia tai muita visuaalisia mielen apuvälineitä. Lehtiäkin tuli vain harvoille, eikä niissäkään juuri kuvattu sitä, miltä ruoka näyttää. Toisena esimerkkinä mielikuvan omaamisen merkityksestä ovat vanhoissa keittokirjossa esiintyvät tuntemattomat ruuat, jolloin kirjaa lukiessa ei itse asiassa tiedetä sitä, millainen lopputuloksen pitäisi olla. Myös toisista keittiöistä peräisin olevat ruuat tuovat esille tämän keittämisessä niin oleellisen mielikuvan tarpeen. Vaikka vieraan keittiön keittokirjassa annettaisiinkin lista tarvittavista raaka-aineista, selvitys tekotavoista sekä valokuva lopullisesta ruuasta, ei välttämättä kuitenkaan tiedetä, mitä kohti tulisi pyrkiä.

Alan Gaileyn (1989, 150) mukaan esineiden traditio on kaksijakoinen: niillä on fyysinen eksistenssinsä ja ulkomuotonsa. Tällöin ne sisältävät kulttuurisen kompetenssin kautta syntyneitä tekoja. Kun traditio, joka on antanut mallinsa tietylle fyysiselle manifestaatiolle, häviää, on säilyneen esineen avulla kuitenkin mahdollista uudelleen luoda traditioita. Vanhoja esineitä voidaan kosketella ja katsella. Puuesineistä voidaan etsiä tekemisen malleja, hionnan tasaisuutta tai kuviomaalauksen tekniikoita. Tässä mielessä suullisella ja esineellisellä kansankulttuurilla on laadullinen ja merkittävä ero, eikä voida aivan tarkasti sanoa sitä, kuuluuko ruoka sen enempää suullisen kuin esineellisen kansankulttuurin pariin. Jo aiemmin tuli esille se, että ruokaa esineenä – valmiina ruokalajina – ei juurikaan sellaisenaan voi säilyttää, korkeintaan vain erilaisina toisintoina, muiden muassa valokuvina, filmitallenteina ja kirjoitettuin ruokaohjeina. Kenties ruuan suhteen on niin, että perinteiden säilyminen edellyttää samanaikaista jatkuvaa tekemistä, mutta

myös siihen liittyvää kerrontaa: analysointia siitä, miltä ruoka näyttää, maistuu ja tuntuu sekä selvityksiä siitä, miten sitä tehdään, jotta päästäisiin haluttuun lopputulokseen. Siltä ajalta, jolta ei ole voitu tehdä nykyisen kaltaisia visuaalisia tallenteita, onkin elossa ehkä vain kerrontaa. Muistetaan joku ruoka, jota kuitenkin kukaan ei osaa enää valmistaa. Tämä ilmiö tulee esille silloin, kun käsiin saadaan kuvauksia esimerkiksi keskiaikaisista juhlista ja tarjottavista ruuista. Perinne on kadonnut jonnekin ja jäljelle on jäänyt vain kirjallisia kuvauksia ruuista, ehkä myös muutama painokuva. Keittämistä ohjaavaa mielikuvaa on kuitenkin lähes mahdotonta muodostella, kun ei ole olemassa sellaista omakohtaista kokemusta, jonka mukaan valmistusprosessia ja valmista ruokaa voisi arvioida. Tässä mielessä jo hävinneiden ruokien saavuttaminen keittämällä on lähes mahdotonta.

Toisaalta ne ruuat, joita edelleen muistetaan ja joita valmistetaan, ovat mielen ja tekojen kannattelemaa perinnettä. 1800-luvun keittäjänainen piti kaiken kehossaan ja päässään. Esineiden muoto pysyi mielessä, koska tekeminen oli jatkuvaa ja toistuvaa. Tavat, rutiinit ja toistot uusinsivat ja ylläpitivät perinteisiä tapoja ja perinteisten ruokalajien muotoja. Kuitenkaan ei koskaan tehty täysin samaa, ei yksi yhteen menneisyyden tai nykyisyyden tapojen kanssa. Kahta samanlaista ruokaa ei koskaan voi olla olemassa, aina ne eroavat jotenkin toisistaan. Sen sijaan meillä on tunnistettavia mielikuvia ja luokkia. 'Samanlaisuudesta' on sovittu yhdessä. Joku nimenomainen ruoka on kulttuurisesti määritelty yhdistelmä erilaisia ruoka-aineita. Yhden yksittäisen ruuan kirjosta ja vaihtelusta voidaan ottaa esimerkiksi vaikkapa karjalan paisti. *Kotiruuassa* (2002, 221) on karjalanpaistiohjeessa laitettu munuainen, porkkanat ja laakerinlehti sulkumerkkeihin. Ne ovat siis vain optionaalaisia. Lihaksi suositellaan naudan- ja porsaanlapaa. Juuriltaan karjalainen äitini taas käyttää sitä lihaa, mitä sattuu olemaan saatavilla. Jos karjalanpaistia laitetaan juhliin, tehdään se mieluiten paistista. Arkeen kelpaa vaatimattomampikin liha. Äitini karjalanpaistissa ei koskaan ole vihanneksia sipulia lukuun ottamatta. Aino Lampisen kokoama *Karjalainen keittokirja* (1953) puolestaan esittää karjalanpaistin ohjeen siten kuin se on vaihteleviin arjen tilanteisiin asettunut. Jos karjalanpaistia aiottiin tarjota lämpimänä, olivat lihat pieniä. Jos taas sitä tarjottiin kylmänä, jätettiin lihat suuremmiksi. Käytetyn lihan määrä ja laatu määräytyivät sen mukaan, mikä oli tilanne liha-aitassa. Jos lihaa oli vähän, laitettiin vastaavasti lientä enemmän. Siinä saattoi sitten lauantai-illan aterialla kastella karjalanpiirakoita. ”Uuniin pantavaksi

kelpaa mikä liha tahansa tuoreena sekä suolaisena.” (Lampinen 1953, 100.) Irja Seppänen-Poran keittokirjassa (1979 [1962], 212) puolestaan ollaan jo lähempänä sitä ilmaisutapaa, jota nykyisissä keittokirjoissa noudatetaan, sillä ruokaohjeita ympäröivät kulttuurisiin tapoihin liittyvät selitykset ovat niukkoja, samoin kuin tarjotut variaatioiden mahdollisuudetkin. Kuitenkin niitä on Seppänen-Poran kirjasta havaittavissa. Esimerkiksi tarkkoja raaka-ainemääriä tai uunin lämpötiloja ei anneta, jolloin ruuissa on ollut tekijävara. Karjalanpaistista voidaan siis laatia kirjallinen ruokaohje, mutta todellisuudessa vaihteluvaraa on ollut niin lihalaaduissa, liemen määrässä kuin siinäkin, laitettiinko sekaan sipulia, porkkanaa, lanttua taikka erinäisiä mausteita. Jonkun keittäjänäisen karjalanpaistilihat olivat suurehkoja murikoita, toinen leikkasi 2x2 cm:n kuutioita.

Ruokaohjeet ja keittokirjat, jotka kiteyttävät ilmaisua ja supistelevat arkiikäytänteitä, eivät kuitenkaan ole merkityksettämiä tässä kontekstissa, vaan ne nimenomaisesti tarjoavat eräänlaisia tiivisteitä ruuista, joiden tekotavat arkikäytänteissä ja ruokaperinteissä ovat suhteellisen väljiä. Ne säännöt, jotka ruokaa määrittelevät on koodattu ruokaohjeisiin, jotka vaihtelevat yksityiskohdiltaan kotitaloudesta kotitalouteen, mutta ruuan perusstruktuuri on kuitenkin kollektiivinen ja sosiaalisesti välittyvä malli. Kirjalliset ruokaohjeet voidaankin käsittää kollektiiviseksi kulttuuriperinnöksi siinä mielessä, että niihin on kirjautunut ylös kaikille meille yhteisiä mielikuvia useimmista tuntemistamme ruuista. Toisaalta keittokirjat tulevat olemaan yhä enemmän muistin ja perinteiden paikkoja. Matti Räsänen (1982, 15) mukaan tarve kirjoittaa keittäminen kirjojen lehdille johtui siitä yksinkertaisesta syystä, että se sukupolvelta toiselle välittyvä perinteen siirtämisprosessi, jossa taito siirtyi yksilöltä toiselle henkilökohtaisessa opetuksessa, on murtunut. Kun tätä yhteyttä ei ole, aletaan kaivata tarkkoja reseptejä ja yhteisesti ymmärrettyjä mittoja. Käytössä olleita keittokirjoja tarkastelemalla voidaankin todeta, että siellä missä ovat arkikeittämisen rutiinit ja jatkuvat toistot, ovat kirjan sivut puhtaita. Vuotuisjuhlien ja muiden ruualla juhlittavien tapahtumien kohdalla sivut vastaavasti ovat usein tahraisia ja revenneitä. Ne kertovat siitä, että harvoin tarjottavat juhlaruuat eivät pysy muistissa, kun rutiini ei ole niitä kannattelemassa. Jatkuvat toistot pitävät yllä traditioita, eivätkä päästä perinteitä unohtumaan. Ehkä tästä syystä juhlat ovatkin muuttumattomampia kuin arki, joka aina vastaa moniin erilaisiin haasteisiin ja vaateisiin.

Keittiöiden sulkeutuvia ja avautuvia ovia

Olen tutkimuksessani tuonut esille, että arkikeittäminen ei ole ryhmä yksinkertaisia mekaanisia suorituksia, vaan laaja-alainen ja monitahoinen kulttuurinen prosessi. Ruokakulttuuriin kasvaminen ja sen sisäisen merkitysjärjestelmän omaksuminen alkaa jo lapsuudessa. Keittäjäksi oppiminen alkaa puolestaan ruokailijana olemisesta: ruokien maut, rakenteet ja ulkonäkö tulevat tutuiksi. Opitaan erottelemaan keitot, kastikkeet, puurot ja vellit. Samoin hahmottuvat erilaiset syömiseen ja ruokailuun liittyvät tabut tai muut ruokakulttuuria säätelevät järjestelmät. Keittämisen oppiminen onkin eräänlainen kollektiivisuoritus, joka tapahtuu ”rinta rinnan” ja osin kehollisuuden välityksellä, elämisen ja kokemisen kautta ja suhteessa ympäröivään ruokakulttuuriin. Tässä mielessä kaikki oppivat keittämisen alkeet kotoaan – kuka missäkin laajuudessa.

Naisten vuosisataisen keittämisperinteen merkitys voidaan havaita vähintäänkin kahdella tasolla. Yhtäältä keittämisen perinne edelleen sitoo naiset vastuuseen arkikeittämisestä samalla tavalla kuin moneen muuhunkin arkiin kodinhoitoon liittyvään toimeen. Toisaalta maan, tulen, kodin ja keittävän äidin yhteys on synnyttänyt myös nostalgisen keittäjänaisen ideaalin. Siihen liittyvät oleellisesti käsitykset sellaisesta ”oikeana” pidetystä keittämisestä, joka voidaan liittää lähinnä agraariin elämäntapaan: isoäidit ja äidit osasivat kasvattaa kaiken itse alusta saakka. Ruoka tehtiin käsityönä kodin piirissä elävällä tulella. On mahdollista, että naisten oma keittämisperinne vahvistaa keittiönaisten kansan identiteettiä. Tunnetaan, että on osattu ja osataan keittää. Rita Felski on esittänyt, että maskuliinisuus, modernisuus ja vieraantuneisuus ovat länsimaisessa ajattelutapojen perinteessä peilautuneet edellisen kaltaiseen arkkityyppiseen naiskuvaan. (Felski 1995, 35–51.) Tällöin naissukupolvelta toiselle välittyvä keittämisperinne nostalgisine ulottuvuuksineen myös sitoo naisia perinteisiinsä. Vastaavasti se voisi antaa miehille ”vapauden” keittää uusin tavoin, ottaa mallia jostain muualta kuin kodin ja sukuperinteiden puitteista. Kun keittiömestarit puhuvat perinteisistä ruuanvalmistustavoista, ruokalajeista tai keittämisen tekniikoista, viitataan usein ”isoäidin keittiöön”. Kuitenkin on tunnettua, että erityisesti keittiömestareiden ammattikunnan piirissä perinteet ovat miehiset. (Ks. Mennell 1985.) Ammattilaisten keskuudessa ei kuitenkaan puhuta ”isoisän keittiöstä”, vaan joko isoäidin keittiöstä tai klassisesta keittiöstä. Miehiset ja lähinnä amma-

tilliset keittämisperinteet eivät ole luoneet sellaista nostalgista kuvaa, jonka naisten keittämisperinteet ovat synnyttäneet. Felskiin viitaten voidaankin ajatella, että keittämisissään mies on aina rinnastettu moderneihin tapoihin, naisen puolestaan perinteeseen.

Keittäminen on sukupolvien ajan kuulunut naisten työsarkaan ja perinteeseen, ja sitä on välitetty monesta järkevänä pidetystä syystä naiselta toiselle. Keittämisen taito oli aiemmin elinehto koko kotitaloudelle ja samalla naisen keskeisin työ. Tästä syystä taidon opettaminen tyttärille ja nuorille naisille oli välttämättömyys. Edelleenkin naiset vastaavat suurelta osin siitä, mitä perheessä syödään ja miten keitetään. Tästä syystä tutkimukseni keskittämisen naiskulttuuriin tapoihin on ollut perusteltua. Kuitenkin sukupolvelta toiselle välittyvän keittämisperinteen mekanismien paikkaansa pitävyyttä voidaan kyseenalaistaa. Toin tutkimuksessani esille sen, että keittämisen tavat opitaan kotoa aina jollakin tasolla, vaikka ei itse keitetäisikään. Opitaan ne mielikuvalliset kulttuuriset mallit, joita kohden taitoa suunnataan. Nykyaikana oppiäitejä ja -isiä nähdään kuitenkin muuallakin kuin kotikeittiössä. Voidaan lukea keittokirjoja, lehtiä ja ennen kaikkea seurata todellisia keittämisen liikkeitä television välityksellä. Usein televisio-ohjelmassa keittää naisen sijasta mies, ammattilaiskokki tai keittiömestari. Keittämisen liikkeet ja tavat sekä se kulttuurinen merkitysjärjestelmä, jonka puitteissa keitetään, on erilainen kuin keittävän äidin kotikeittiössä. Keittämisen liikkeet ja tavat saapuvat koteihin toisista käytäntöjen yhteisöistä.

Miehet vastaavat viimeisimpien tilastotietojen valossa yhä enenevässä määrin siitä, mitä ja miten kodin piirissä keitetään. Heillä ei kuitenkaan ole usein takanaan sitä sukupolvelta toiselle jatkunutta keittämisperintöä, jonka naiset omaavat. Taidot on opeteltu mahdollisesti hyvin eri tavoin ja erilaisia esikuvia hyväksi käyttäen. Naisten pitkät keittämisperinteet ja kulttuurisesti muovautuneet keittämisliikkeet saattavatkin edelleen sulkea keittiön ovia miehiltä. Tällöin etsitään mahdollisesti muita väyliä ja tapoja toteuttaa arkikeittämistä. Tässä suhteessa perinnäiset keittämisen tavat ovat murroksessa. Onkin mahdollista, että arkikeittämisen muututtua yhä enemmän lukemiseksi ja katselemiseksi, se on muuttunut myös keittävien miesten tekemänä erilaiseksi. Kotikeittäminen liikkuu miesten myötä mahdollisesti maskuliinisempaan suuntaan, jolloin nostalgisen keittäjänaisen tilalle astuu esikuvia ammattikeittämisen maailmasta ja sen merkitysjärjestelmästä. Tutkimukseni nostaakin esille kiinnostuksen avata ovia keittävien miesten maail-

maan²⁸⁵. Tutkimukseeni rinnastuen ja sen jatkoksi voidaankin kysyä, mikä on se malli, josta miehet nostavat keittämistaitonsa. Miten se on historian saatossa muotoutunut? Toiseksi väitöstutkimukseeni myötä on osoitettavissa, että perinteet välittyvät sukupolvelta toiselle edelleenkin, vaikkakaan eivät suoranaisesti subjektilta subjektille, kuten aiemmin on ollut tapana. Nykyisin välittymisen voidaan nähdä tapahtuvan enemmänkin kollektiivisesti. Miesten keittämisperinteen tutkimus saattaisi murtaa mahdollisesti tätä asetelmaa ainakin siltä osin, että perinteen välittymistä voitaisiin tarkastella toisesta näkökulmasta: Ovatko äitien keittämisen tavat vielä tässä ajassa kuitenkin se perusta, jonka päälle sekä naisten että miesten kotikeittäminen perustuu? Ongelma voidaan purkaa vieläkin hienovaraisemmaksi: Perinteen käsitteen avulla on tuotavissa esille se, että tiettyihin arkisiin taitoihin on sisäänrakentuneina erilaisia kehollisia tekniikoita, jotka eivät ole yksilöllisiä vaan kollektiivisia. Näin ollen voitaisiin ajatella mieskeittämisenkin perustuvan naiskulttuurin luomien perinteisten keittämisliikkeiden varaan. Vai onko niin, että mieskeittäminen tuo arkikeittämiseen liikkeet, välineistön ja perinteet muualta, kuten miehiseemmältä ammattikeittämisen kentältä?

Millaista arjen alkemiaa tulevaisuudessa synnytetään? Kun äiti keittää vähästä, on se vieläkin siinä mielessä ihmeteko, että keittämisellä ei yhdistellä pelkästään ruoka-aineita, vaan keittämisessä – arjen alkemiassa – yhdistyvät mennyt, nykyisyys ja tuleva sekä kulttuurisesti merkittävänä pidetyt ulottuvuudet. Keittämisen tavoilla heijastellaan myös sitä, millaisena tahdomme yhteiskuntamme ja sen rakenteet nähdä. Keittämisen taidon suhteen voidaan olla osin huolissaan, mutta myös optimistisella mielellä: Mikäli sosiaaliantropologi Marianne Gullestadin (1991) visioihin on luottamista, niin pohjoismaisessa elämäntavassa juuri arkielämä ja sen rakentaminen kodin ja kodinomaisuuden kautta nousevat merkittäviksi elämisen painopistealueiksi. Tällöin myös arkikeittämiseen liitettäneen uudenlaisia merkityksiä ja arvostuksia.

²⁸⁵ Maskuliinisuuden ja ruuan suhdetta on tutkinut muiden muassa Jyrki Pöysä artikkelissaan *Ruoka ja maskuliinisuus* (2004). Artikkelin kautta on nähtävissä, että maskuliinisena pidetty ruuan maailma on suhteellisen stereotyyppinen grillaajineen ja makkaranpaistoineen. Nämä stereotyyppiset käsitykset miesten ruokavalinnoista ja keittämistavoista vihjaavat kuitenkin siihen suuntaan, että myös miehillä on arjessa omanlaisensa keittämiskulttuuri.

Lähteet

ARKISTOAINEISTOT

SUOMALAISEN KIRJALLISUUDEN SEURAN KANSANRUNOUS- ARKISTO, HELSINKI

Lapsuuden ruokamuistoja -keruuaineisto. (SKS. RUOKAMUISTOJA.) Laatijat
Merja Sillanpää ja Finfood.

SUOMALAISEN KIRJALLISUUDEN SEURA, JOENSUUN PERINNE- ARKISTO, JOENSUU

Pohjoiskarjalainen ruokaperinne. (JpaS.) Kerääjä: Pohjoiskarjalainen ruokaperinne-
työryhmä.

JYVÄSKYLÄN YLIOPISTON HISTORIAN JA ETNOLOGIAN LAITOS, KESKI-SUOMEN MUISTIARKISTO, JYVÄSKYLÄ

Tutkimusta varten tehdyt haastattelut tullaan tallentamaan Keski-Suomen Muistiar-
kistoon. Yksi haastattelunauhoista (H1996AI) on lahjoitettu haastateltavan
perikunnalle. Aineiston viittauskoodit eivät vastaa arkistotunnuksia.

Haastattelut (10 kpl) Keski-Suomessa 1996–2000. Haastattelija Maarit Knuuttila

AINEISTONA KÄYTETYT KEITTOKIRJAT JA KOTITALOUDEN- HOITON LIITTYVÄ KIRJALLISUUS, PIENPAINATTEET, SANO- MA- JA AIKAKAUSLEHTIARTIKKELIT

Friberg, Anna 1893. Kansan keittokirja. Helsinki: WSOY.

Hagdahl, C. E. 1895. Dr. Hagdahls mindre kokbok. Stockholm: Norstedt.

Helsingin sanomat 17.2.2006. Peruna on minulle kaikki kaikessa.

Hilda tädin keittokirja 1884. Helsinki: Fabritius

Hyvärinen, Riitta 2005. Äireen mauste. – Ylä-Savo 5.11.2005.

Kansakoulun lehti 15.10.1884. Ruoan-valmistuksen opetus Lontoon kansakouluis-
sa, 126.

Kansakoulun lehti 30.9.1886. Uusista mitoista ja panoista, 72–73.

Kansakoulun lehti 4.6.1891. Keittokoulu, 85–88.

Keskisuomalainen 14.5.2005. Veikko vastaa. Lieden lämmöstä avaruuden ihmeisiin.

Keski-Suomi 1891 (91). Onko naisasia oikealla tolalla?

Kokki-kirja, elikkä neuvoja tarpeellisempien Joka-aikaisien- ja pito-ruokien laitok-
seen, niin myös Monenlaisiin leipomisiin ja juotawien panoihin, ynnä Tar-
peellisia tietoja ruokien ja ruoka-aineiden korjasta ja säästöstä j.n.e. Helsin-
gistä, 1862 [1849], J. G. Frenckellin ja Pojan kirjapainosta.

Kotiruoka-keittokirjat vuosilta 1908–2002. Helsinki: Otava.

Langlet, Mathilda 2000 [1885]. Täydellinen käsikirja perheenemännille. Helsinki:
WSOY.

- Lönnrot, Elias 1834. Hyväntahtoisia neuvoja katovuosina: taikka opetuksia maataisten, enimmäitän viljelemättä kasvavien aineitten valmistamisesta leiväksi ja muiksi ruviksi jne. Helsinki: Wasenius.
- Nuutila, Jaakko 2002. Lusikka kauniiseen käteen. – Taloussanommat. 5.10.2002, 26–27.
- Reinilä, Edit 1909. Leikkituvan keittokirja. Helsinki: Otava.

PAINAMATTOMAT LÄHTEET

- Duruz, Jean 2001a. Haunted kitchens: cooking and remembering. www.ipsonet.org/vernacular (The International Colloquium for Vernacular, Hispanic, Historical, American, and Folklore Studies).
- Elintarvikevirasto: www.elintarvikevirasto.fi.
- Endrijonas, Erika 2004. The Perpetual Hostess: Women, Entertaining, and Food in the 1950s. Artikkeliluonnos.
- Gastronomie 2005. Pääkirjoitus: perinteisyys on trendikästä. 4/2005. (www.metrotukku.com).
- Kasvintuotannon tarkastuskeskus: www.kttk.fi/data/vila/Laatutekij%C3%A4t/sakoluku.html.
- Maasyke: www.maasyke.fi/perunaopas/indeks.html.
- Marttaliitto: www.marttaliitto.fi/frame4.html.
- Niskanen, Heli 2005. Holtittomia ja humalaisia naisia? Oikea ja väärä naiseus baarien naistenvessoissa. Julkaisematon lisensiaatintyö. Jyväskylän yliopisto. Historian ja etnologian laitos, etnologia.
- Parkkonen, Anne 1990. Gastronomia myöhäiskeskiajan Italiassa ja Englannissa. Julkaisematon yleisen historian pro gradu -tutkielma. Jyväskylän yliopisto. Historian laitos, yleinen historia.
- Parland von Essen, Jessica 1997. Aateliskulttuurin manifestaatio kasvatuksessa. Augusta Armfeltin lapsuus. Seminaariesitelmä Semiootikkojen talvipäivillä Imatralla 7.–9.2.1997.
- Tarinoita ruisleivästä: www.helsinki.fi/hum/tthanke/digiv/digiv1/Leipa/hieno_ruisleipa.html.
- Pohjoismaiden Keittiömestareiden liiton kokkilpailujen säännöstö 2004. Suomen Keittiömestareiden yhdistys.
- Tiedote: Suhtautuminen valmisruokiin muuttumassa. www.saarioinen.fi/modules/page/show.

SUULLISET TIEDONANNOT, KIRJEET

- Kirje: Haastateltava H1996AII.
- Jämsänen, Auli 2004. Keskustelu kansanomaisista keittämisen tavoista. (Taidehistorioitsija, JY).

- Levanto, Marketta 2003. Suullinen tiedonanto. (Kotiruoka-keittokirjan 39. painoksen toimittaja).
- Perkko-Räisänen, Anni 2004. Suullinen tiedonanto. (Ravintola Rivolin keittiömes-tari).
- Uusitalo, Eeva 2005. Suullinen tiedonanto.

KIRJALLISUUS

- Aaltonen, Esko 1984 [1932]. Entisajan Forssaa ja sen väkeä. Forssa: Forssan kus-tannus.
- Andersen, Hans Christian 1960. Sikopaimen. Jyväskylä: Gummerus.
- Apo, Satu 1993. Orjatyöstä oman kodin valtiaaksi. Näkemyksiä kahdeksasta maa-laiselämän kuvauksesta. Teoksessa Piela, Ulla (toim.) Aikanaisia. Kirjoituk-sia naisten omaelämäkerroista. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura: Helsinki.
- Apo, Satu 1995. Naisen väki. Tutkimuksia suomalaisten kansanomaisesta kulttuu-rista ja ajattelusta. Helsinki: Hanki ja jää.
- Apo, Satu 2001. Viinan voima. Näkökulmia suomalaisten kansanomaiseen alkoho-liajatteluun ja -kulttuuriin. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Appadurai, Arjun 1988. How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contem-porary India. – *Comparative Studies in Society and History* 28 (1), 3–24.
- Barfield, Thomas (ed.) 1997. *The Dictionary of Anthropology*. Oxford: Blackwell Publishers.
- Baynham, Mike 1995. *Literacy Practices. Investigating Literacy in Social Contexts*. London and New York: Longman.
- Beals, Alan R. 1964. Food Is to Eat: The Nature of Subsistence Activity. – *American Anthropologist, New Series* 66 (1), 134–136.
- Beardsworth, Alan & Teresa Keil 1996. *Sociology on the Menu. An Invitation to the Study of Food and Society*. London: Routledge.
- Ben-Amos, Dan 1984. The Seven Strands of Tradition: Varieties in its Meaning in American Folklore Studies. – *Journal of Folklore Research* 21, 97–131.
- Bertaux, Daniel 1981. *Biography and Society. The Life History Approach in the Social Sciences. Studies in International Sociology* 23. California: Interna-tional Sociological Association/ISA.
- Birket-Smith, Kaj 1972. *Kulttuurin tiet*. Helsinki: WSOY.
- Bloch, Maurice 1977. The Past and Present in Present. – *Man, New Series* 12 (2), 278–292.
- Bourdain, Anthony 2003. *Kobraa lautasella*. Helsinki: Otava.
- Bourdieu, Pierre 1977. *Outline of a theory of practice*. Cambridge: Cambridge Uni-versity Press.
- Bourdieu, Pierre 1990. *The Logic of Practice*. Stanford: Stanford University Press.
- Bourdieu, Pierre & I.øic J.D. Wacquant 1992. *Refleksiiviseen sosiologiaan*. Joen-suu: Joensuu University Press.
- Bourge, Joanna 1994. Housewifery in Working-Class England 1860–1914. – *Past and Present* (143), 167–197.

- Braudel, Fernand 1973. *Capitalism and Material Life 1400–1800*. New York: Harper Colophon.
- Bronner, Simon J. 1981. *The Meaning of Tradition: An Introduction*. – *Western Folklore* 59, 87–104.
- Brown Keller, Linda & Kay Mussell (eds.) 1984. *Ethnic and Regional Foodways in The United States. The Performance of Group Identity*. Knoxville: The University of Tennessee Press.
- Bruner, Edward M. 1986. *Experience and Its Expressions*. In Turner, Victor W. & Edward M. Bruner (eds.) *The Anthropology of Experience*. Urbana and Chicago: University of Illinois Press.
- Camporesi, Piero 1998. *The Magic Harvest. Food, Folklore and Society*. Cambridge: Polity Press.
- Caplan, Pat 1994. *Feasts, Fasts, Famine: Food for Thought*. Oxford/Providence: Berg Publishers.
- Castrén, Paavo & Leena Pietilä-Castrén 2000. *Antiikin käsikirja*. Helsinki: Otava.
- de Certeau, Michel 1984. *The Practice of Everyday Life*. Berkeley, Los Angeles, London: University of California Press.
- de Certeau, Michel & Luce Giard 1998. *A Practice Science of the Singular*. In de Certeau, Michel & Luce Giard & Pierre Mayol. *Practice of Everyday Life. Volume 2: Living and Cooking*. Minneapolis, London: University of Minnesota Press.
- Chang, K. C. 1977. *Food in Chinese Culture. Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven and London: Yale University Press.
- Connerton, Paul 1989. *How Societies Remember*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Cook, Guy 1992. *The Discourse of Advertising*. London: Routledge.
- Cooper, Ann 1997. *Woman's Place is in the Kitchen. The Evolution of Women Chefs*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Counihan, Carole 1999. *Anthropology of Food and Body*. London: Routledge.
- Douglas, Mary 2000 [1966]. *Puhtaus ja vaara*. Tampere: Vastapaino.
- Dove, Michael 1999. *The Agronomy of Memory and the Memory of Agronomy. Ritual Conservation of Archaic Cultigens in Contemporary Farming Systems*. In Nazarea, Virginia D. (ed.) *Ethnoecology. Situated knowledge/located lives*. Tuscon: The University of Arizona Press.
- Duruz, Jean 2001b. *Home Cooking, Nostalgia, and the Purchase of Tradition*. – *Traditional Dwellings and Settlements Review* XII (11), 21–32.
- Eliade, Mircea 1993. *Ikuisen paluun myytti. Kosmos ja historia*. Helsinki: Loki-kirjat.
- Elias, Norbert 1982. *The Civilizing process. Vol. 2*. Oxford: Blackwell.
- Elo, Tuulikki & Heikki Laakkonen & Eero Valjakka 2002. *Roomalainen keittokirja (Apicius)*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Erixon, Sigurd 1958. *Eurooppalaisen kansatieteen päämäärät ja metodit*. Teoksessa Vuorela, Toivo (toim.) *Kansatieteen ongelmia. Tutkielmia kansatieteen alalta*. Tietolipas 12. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Eräsaari, Leena 1995. *Kohtaamisia byrokraattisilla näyttämöillä*. Helsinki: Gaudeamus.

- Esquivel, Laura 1993. *Pöytään ja vuoteeseen*. Helsinki: WSOY.
- Felski, Rita 1995. *The Gender of Modernity*. Cambridge: Harvard University Press.
- Felski, Rita 2000. *The Inventions of Everyday Life*. – *New Formations* 39 (1999/2000), 15–31.
- Fernández-Armesto, Felipe 2001. *Food: A History*. London: Macmillan.
- Fine, Gary Alan 1996. *Kitchens. The Culture of Restaurant Work*. Berkeley: University of California Press.
- Fischler, Claude 1980. Food habits, social change and the nature/culture dilemma. – *Social Science Information* 19 (6), 937–953.
- Fischler, Claude 1988. Food, self and identity. – *Social Science Information* 27 (2), 275–293.
- Foucault, Michel 1998. *Seksuaalisuuden historia*. Helsinki: Gaudeamus.
- Frykman, Jonas 1990. What People Do But Seldom Say. – *Ethnologia Scandinavica* 20, 50–62.
- Gailey, Alan 1989. The Nature of Tradition. – *Folklore* 100 (2), 143–161.
- Geertz, Clifford 1986. Making Experiences, Authoring Selves. In Turner, Victor W. & Edward M. Bruner (eds.) *The Anthropology of Experience*. Urbana and Chicago: University of Illinois Press.
- Geshelin, Hanna Banders 2000. Chefs: Cooking Up a Dream Career. – *Career World* 29 (3), 24–27.
- Giard, Luce 1998. The Nourishing Arts. In de Certeau, Michel & Luce Giard & Pierre Mayol. *Practice of Everyday Life. Volume 2: Living and Cooking*. Minneapolis, London: University of Minnesota Press.
- Gillespie, Angus K. 1984. A Wilderness in Metropolis: Foodways in the Pine Barrens of New Jersey. In Brown, Linda Keller & Kay Mussell (eds.) *Ethnic and Regional Foodways in The United States. The Performance of Group Identity*. Knoxville: The University of Tennessee Press.
- Ginzburg, Carlo 1996. *Johtolankoja. Kirjoituksia mikrohistoriasta ja historiallisesta metodista*. Tampere: Vastapaino.
- Glassie, Henry 1995. Tradition. – *Journal of American Folklore* 108, 395–412.
- Glassie, Henry 1999. *Material Culture*. Bloomington: Indiana University Press.
- Gothóni, René 1997. Eläytyminen ja etääntyminen kenttätutkimuksessa. Teoksessa Viljanen, Anna Maria & Minna Lahti (toim.) *Kaukaa haettua. Kirjoituksia antropologisesta kenttätyöstä*. Helsinki: Suomen Antropologinen Seura.
- Gullestad, Marianne 1991. The transformation of the Norwegian notion of cvcry-day life. – *American ethnologist* 18 (3), 480–499.
- Gutierrez, C. Paige 1984. The Social and Symbolic uses of Ethnic/Regional Foodways: Cajuns and Crawfish in South Louisiana. In Brown, Linda Keller & Kay Mussel (eds.) *Ethnic and Regional Foodways in the United States*. Knoxville: The University of Tennessee Press.
- Haanpää, Pentti 1957 [1929]. *Hota-Leenan poika*. Helsinki: Otava.
- Haavio-Mannila, Elina 1968. *Suomalainen nainen ja mies. Asema ja muuttuvat roolit*. Helsinki: WSOY.
- Haavio-Mannila, Elina 1984. Perhe hoiva- ja tunneyhteisönä. Teoksessa Haavio-Mannila, Elina & Riitta Jallinoja & Harriet Sundell (toim.) *Perhe, työ ja tunteet. Ristiriitoja ja ratkaisuja*. Helsinki: WSOY.

- Hakamies, Pekka 2004. Ruisleipä ja muut ruokasymbolit. Teoksessa Knuuttila, Maarit & Jyrki Pöysä & Tuija Saarinen (toim.) *Suulla ja kielellä – tulkintoja ruuasta*. Tietolipas 202. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Halmesvirta, Anssi 1996. Puhtaus on puoli ruokaa. Modernin eurooppalaisen mentaalihygienian oireilu Suomessa tämän vuosisadan [1900] alussa. Teoksessa Roiko-Jokela, Heikki (toim.) *Siperiasta siirtoväkeen. Murrosajoja ja käännekohtia Suomen historiassa*. Jyväskylä: Kopijyvä.
- Handler, Richard & Jocelyn Linnekin 1984. Tradition, Genuine or Spurious. – *The Journal of American Folklore* 97 (385), 273–290.
- Hankiss, Agnes 1981. Ontologies of the Self: On the Mythological Rearranging of one's Life-Story. In Bertaux, Daniel (ed.) *Biography and Society. The Life History Approach in the Social Sciences*. SAGE Studies in International Sociology 23. California: International Sociological Association/ISA.
- Hardyment, Christina 1988. *From mangle to microwave: the mechanization of household work*. Cambridge: Basil Blackwell.
- Harva, Uno 1948. *Suomalaisten muinaisusko*. Helsinki: WSOY.
- Hastrup, Kirsten 1995. *A Passage to Anthropology. Between experience and theory*. London: Routledge.
- Heikkinen, Kaija 1989. Karjalaisuus ja etninen itsetajunta – Salmin siirtokarjalaisia koskeva tutkimus. Joensuun yliopiston julkaisuja No 9. Joensuu: Joensuun yliopisto.
- Heikkinen, Kaija 1990. Oma ja vieras arki. Naiselämän heijastuminen tieteeseen ja arkiajatteluun. Teoksessa Nenola, Aili & Senni Timonen (toim.) *Louhen sanat. Kirjoituksia kansanperinteen naisista*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Heikkinen, Kaija 1991. Naisten käsityön merkitystä etsimässä. – *Naistutkimus* 4, 17–29.
- Heikkinen, Kaija 1992a. Women, Marginality and the Manifestation of Everyday Life. A Study of the Present-day Feasts of the Veps and the Mari (in Russia). – *Ethnologia Fennica* 20, 5–17.
- Heikkinen, Kaija 1992b. Nykyferesi siltana vanhaan perinteeseen. Teoksessa Simonen, Jaana (toim.) *Sarafaanit ja feresit*. Pohjois-Karjalan museon 75-vuotishlahjajulkaisu. Joensuu: Pohjois-Karjalan museo.
- Heikkinen, Kaija 1996. Käsityöt arjen taiteena. – *Elektroloristi* 1/1996.
- Heldke, Lisa M. 1992. Foodmaking as a Thoughtful Practice. In Curtin, Deane W. & Lisa M. Heldke (eds.) *Cooking, eating, thinking. Transformative philosophies of food*. Bloomington and Indianapolis: Indiana University Press.
- Heller, Agnes 1984. *Everyday life*. London: Routledge & Kegan Paul.
- Helsti, Hilikka 2000. Kotisynnytysten aikaan. Etnologinen tutkimus äitiyden ja äitiysvalistuksen konflikteista. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Helsti, Hilikka 2005. Hedelmällisen tiedon jäljillä – teemakirjoitukset tutkimuksen lähteinä. Teoksessa Korkiakangas, Pirjo & Pia Olson & Helena Ruotsala (toim.) *Polkuja etnologian menetelmiin*. Ethnos-toimite 11. Helsinki: Ethnos r.y.
- Highmore, Ben 2004. Homework. Routine, social aesthetics and the ambiguity of everyday life. – *Cultural Studies* 18 (2/3), 306–327.

- Hirdman, Yvonne 1983. *Magfrågan. Mat som mål och medel*. Stockholm: Rabén & Sjögren.
- Honko, Lauri 1980. Kertomusperinteiden tutkimustavat ja niiden tulevaisuus. Teoksessa Laaksonen, Pekka (toim.) *Kertojat ja kuulijat*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Humle, Nicola 1996. *A Touch of Bohème: Cookery Books as Documents of Desires, Fears and Hopes*. – *Times literary supplement* 1996, June 1996, 15–16.
- Hunn, Eugene S. 1999. The Value of Subsistence for the Future World. In Nazarea, Virginia D. (ed.) *Ethnoecology. Situated knowledge/located lives*. Tuscon: The University of Arizona Press.
- Husso, Marita 1993. Vegetarismi valintana: näkökulmia vegetarismiin ekologisiin, eettisiin ja ruumiillisiin perusteisiin. Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto.
- Hutton, Patrick H. 1981. The history of mentalities: The new map of cultural history. – *History and theory* 20, 237–259.
- Häggman, Kai 1994. Perheen vuosisata. Perheen ihanne ja sivistyneistön elämäntapa 1800-luvun Suomessa. *Historiallisia tutkimuksia* 179. Helsinki: Suomen Historiallinen Seura.
- Häyhä, Johannes 1898. *Kuvaelmia itä-suomalaisten vanhoista tavoista*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Hörandner, Edith 1981. The Recipe Book as a Cultural and Socio-historical Document. On the Value of Manuscript Recipe Book as Sources. In Fenton, Alexander & Trefor M. Owen (eds.) *Food in Perspective*. Edinburgh: John Donald Publishers.
- Illich, Ivan 1982. *Gender*. New York: Pantheon Books.
- Ilomäki, Henni 2001. Aika suomalaisessa kertomusperinteessä. Teoksessa Haanpää, Eeva-Liisa & Ulla-Maija Peltonen & Hilpi Saure (toim.) *Ajan taju. Kirjoituksia kansanperinteestä ja kirjallisuudesta*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Ingold, Tim 1996. Introduction, 1992 debate. The past is a foreign country. In Ingold, Tim (ed.) *Key debates in anthropology*. London and New York: Routledge.
- Ireland, Lynne 1981. *The Compiled Cookbooks as Foodways Autobiography*. – *Western Folklore* 1981 (1), 107–114.
- Isoäidin keittiössä – makuja ja muistoja. 2005. Helsinki: Otava.
- Jaakkola, Kaisa 1979. *Women's Magazines as a Source for Ethnological Research*. – *Ethnologia Fennica* 9, 3–8.
- Jackson, Michael 1983. Knowledge of the body. – *Man. The Journal of the Royal Anthropological Institute* 18 (2), 327–345.
- Jokinen, Eeva 1997. *Väsynyt äiti. Äitiyden omaelämäkerrallisia esityksiä*. Helsinki: Gaudeamus.
- Jokinen, Eeva 2003. Arjen kyseenalaisuus. – *Naistutkimus* (1), 4–17.
- Jokinen, Eeva 2005. *Aikuisten arki*. Helsinki: Gaudeamus.
- Kakkuri-Knuutila, Marja-Liisa 1999. *Argumentti ja kritiikki. Lukemisen, keskustelun ja vakuuttamisen taidot*. Helsinki: Gaudeamus.
- Karsten, Rafael 1935. *The Head-hunters of Western Amazonas. The life and Culture of the Jibaro Indians of Eastern Ecuador and Peru*. Helsinki: Societas Scientiarum Fennica.

- Karvonen, Erkki 1993. Koplataan, koplataan! Eräs muotoilu artikulaatioteoriasta. – Tiedotustutkimus 16 (3), 17–30.
- Kaukonen, Toini-Inkeri 1946. Pellavan ja hampun viljely ja muokkaus Suomessa. Kansatieteellinen tutkimus. Kansatieteellinen Arkisto 7. Helsinki: Suomen Muinaismuistoyhdistys.
- Kaukonen, Toini-Inkeri 1965. Suomen kansanomaiset nauhat: kansatieteellinen tutkimus. Tietolipas 41. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Keller, Charles M. & Janet Dixon Keller 1996. Cognition and Tool Use: The Blacksmith at Work. Cambridge: Cambridge University Press.
- Kilpi, Eeva 1994. Rauhaa ja kasviksia. Teoksessa Reiman, L. (toim.) Äiti meitä hyvin ruokki. Ruokamuistoja ja reseptejä. Helsinki: Kääntöpiiri.
- Kirveennummi, Anna & Matti Räsänen & Timo J. Virtanen (toim.) 1994. Everyday life and ethnicity. Urban families in Loviisa and Võru 1988–1991. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Klepp, Asbjørn 1988. Erfaringskunnskap – forholdet mellom læring og forståelse. – Dugnad 14 (2/3), 5–19.
- Knuuttila, Maarit 1999. Keittämistarinoita. Jyväskylän yliopisto. Etnologian laitos. Tutkimuksia 37. Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto.
- Knuuttila, Maarit & Jyrki Pöysä & Tuija Saarinen (toim.) 2004. Suulla ja kielellä – tulkintojaruuasta. Tietolipas 202. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Knuuttila, Maarit 2006. Pappilan hätävara – vieraanvaraisuuden taidosta. Helsinki: Kustannus Oy Arkki.
- Knuuttila, Seppo 1994. Tyhmän kansan teoria. Tietolipas 129. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Knuuttila, Seppo 2003. Arjen ongelma tietoyhteiskunnassa. Teoksessa Talja, Sanna & Sari Tuuva (toim.) Tietotekniikkasuhteet. Kulttuurinen näkökulma. Tietolipas 196. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Kohli, Martin 1981. Biography: Account, Text, Method. In Bertaux, Daniel (ed.) Biography and Society. The Life History Approach in the Social Sciences. SAGE Studies in International Sociology 23. California: International Sociological Association/ISA.
- Koolmees, Peter, A. 2003. Veterinarians, abattoirs and the urban meat supply in the Netherlands 1860–1940. In Hietalahti, Marjatta & Tanja Vahtikari (eds.) The Landscape of Food. The Food Relationship of Town and Country in Modern Times. Studia Fennica. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Korhonen, Merja 1996. Äideiltä tyttärille periytyvä naiskulttuuri ja huolenpidon ansat. – Naistutkimus (1), 13–28.
- Korhonen, Teppo & Matti Räsänen (toim.) 1989. Kansa kuvastimessa. Etnisyys ja identiteetti. Tietolipas 114. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Korhonen, Teppo 1999. Tekniikkaa, taidetta ja taikauskoa. Kirjoituksia aineellisesta kansankulttuurista. Tietolipas 162. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Korhonen, Teppo 2003a. Koneiden aika alkamassa. Teoksessa Suomen maatalouden historia I. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Korhonen, Teppo 2003b. Modern Studies of Material Culture. – Ethnologia Fennica. Finnish Studies in Ethnology (30), 106–109.

- Korkiakangas, Pirjo 1996. Muistoista rakentuva lapsuus. Kansatieteellinen Arkisto 42. Helsinki: Suomen Muinaismuistoyhdistys.
- Korkiakangas, Pirjo 1999. Muisti, muistelu, perinne. Teoksessa Lönnqvist, Bo & Elina Kiuru & Eeva Uusitalo (toim.) Kulttuurin muuttuvat kasvat. Tietolipas 155. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Korkiakangas, Pirjo 2001. Esineiden nostalgisoituminen – ylevöityneen, arkisen ja kansanomaisuuden nostalgiaa. Teoksessa Vesterinen, Ilmari & Bo Lönnqvist (toim.) Pandoran lipas. Virvatulia esineiden maailmasta. Tietolipas 179. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Koselleck, Reinhart 1985. Futures Past. On the Semantics of Historical time. Cambridge: The MIT Press Cambridge.
- Kostet, Juhani 2003. Tiima, tiu, tynnyri. Miten ennen mitattiin. Turun maakuntamuseo. Näyttelyesite 32. Turku: Turun maakuntamuseo.
- Kotilainen, Kari 1986. Ruokakello. Kansatieteellinen tutkimus suomalaisesta ruokakellosta. Jyväskylän yliopisto. Etnologian laitos. Tutkimuksia 20. Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto.
- Krech III, Shepard 1991. The State of Ethnohistory. – Annual Review of Anthropology 20, 345–375.
- Kristeva, Julia 1993. Puhuva subjekti. Helsinki: Gaudeamus.
- Kurki, Tuulikki 2002. Heikki Meriläinen ja keskusteluja kansanperinteestä. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Lagerspetz, Kirsti 1998. Naisten aggressio. Helsinki: Tammi.
- Laine, Katri 1931. Kotitalouskoulujen alkuvaiheita Suomessa 1850–1900. Helsinki: WSOY.
- Laitila, Teuvo 1993. Mircea Eliade: elämä tulikokeena. Teoksessa Eliade, Mircea. Ikuisen paluun myytti. Kosmos ja historia. Helsinki: Loki-Kirjat.
- Lampinen, Aino 1953. Karjalainen keittokirja. Joensuu: Karjalaisen Kulttuurin Edistämisseura.
- Lave, Jean 1988. Cognition in Practice: Mind, Mathematics and Culture in Everyday Life. Cambridge: Cambridge University Press.
- Lepistö, Vuokko 1994. Joko teillä on priimuskeitin? Kotitalousteknologian saataavuus ja tarjonta Helsingissä 1800-luvun puolivälistä 1910-luvun lopulle. Historiallisia tutkimuksia 181. Helsinki: Suomen Historiallinen Seura.
- Levenstein, Harvey 1980. The New England Kitchen and the Origins of Modern American Eating Habits. – American Quarterly 32 (4), 369–386.
- Lévi-Strauss, Claude 1968. The Savage Mind. Chicago: The University of Chicago Press.
- Lévi-Strauss, Claude 1979. The origin of table manners. New York: Harper & Row.
- Lévi-Strauss, Claude 1986. The Raw and the Cooked. Introduction to a science of Mythology. Hammondsworth: Penguin Books.
- Lilja, Agneta 1996. Föreställningen om den ideala upptäckningen. En studie av idé och praktik vid traditionssamlade arkiv – ett exempel från Uppsala 1914–1945. Skriften utgivna genom dialect- och folkminnesarkivet i Uppsala. Ser. B: 22. Uppsala: Dialekt -och folkminnesarkivet.
- Louhen sanat. Kirjoituksia kansanperinteen naisista 1990. Nenola, Aili & Senni Timonen (toim.) Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.

- Lüchou, Marianne 1969. De första finlandssveska kokböckerna. Historiska och litteraturhistoriska studier 43. Helsingfors: Svenska Litteratursällskapet i Finland.
- Lupton, Deborah 1996. *Food, the Body and the Self*. London: Sage publications.
- Lyytinen, Eino 1985. Fernand Braudel ja pitkän keston maailmanhistoria. – *Historiallinen aikakauskirja* 1985, 44–47.
- Lönnqvist, Bo 1986. Kodin ihanne. Teoksessa Rönkkö, Marja-Liisa & Marja-Liisa Lehto & Bo Lönnqvist (toim.) *Koti kaupungissa. 100 vuotta asumista Helsingissä*. Helsinki: Tammi.
- Lönnqvist, Bo 1990. Remembering and Forgetting: Recording for Posterity. – *Ethnologia Scandinavica* 20, 19–30.
- Lönnqvist, Bo 1997. *Leivos. Tutkielma ylellisyyden muotokielestä*. Helsinki: Schildts.
- Lönnrot, Elias 1985 [1835]. *Kalevala*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Maaseudun asunto-olot vuonna 1937. *Sosiaalisia erikoistutkimuksia* 16. Suomen virallinen tilasto. Helsinki: Valtioneuvoston kirjapaino.
- Maaseudun kulutustutkimus 1959/1960. 1962. Suomen virallinen tilasto. Helsinki: Valtioneuvoston kirjapaino.
- MacIntyre, Alasdair 2004. *Hyveiden jäljillä. Moraaliteoreettinen tutkimus*. Helsinki: Gaudeamus.
- Manninen, Ilmari 1934. *Ruoka. Juoma. Nautintoaineet*. Teoksessa Suomen suku III. Helsinki: Otava.
- Markkola, Pirjo 1994. Työläiskodin synty. Tamperelaiset työläisperheet ja yhteiskunnallinen kysymys 1870-luvulta 1910-luvulle. *Historiallisia tutkimuksia* 187. Helsinki: Suomen Historiallinen Seura.
- Marx, Leo 1967. *The Machine in the Garden. Technology and the pastoral ideal in America*. London, Oxford, New York: Oxford University Press.
- Massey, Doreen 1995. *Places and Their Past*. – *History Workshop Journal* (39), 182–195.
- Matthews, Glenna 1987. *Just a Housewife. The rise and fall of domesticity in America*. Oxford: Oxford University Press.
- Mauss, Marcel 1979. *Sociology and Psychology. Essays*. London, Boston and Henley: Routledge & Kegan Paul.
- McDonald, Barry 1997. *Tradition As Personal Relationship* – *Journal of American Folklore* 110, 47–67.
- McNeill, P. 1990. *Research Methods*. London: Routledge.
- Mead, Margaret 1977. *Letters from the field 1925–1975*. New York: Harper & Row.
- Melkas Tuula 2004. *Tasa-arvobarometri 2004. Sosiaali- ja terveystieteiden tutkimus* 2004: 20.
- Mennell, Stephen & Anne Murcott & Anneke H. van Otterloo 1994. *The sociology of food. Eating, diet and culture*. London: Sage Publications.
- Mennell, Stephen 1985. *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford: Basil Blackwell.
- Meretoja, Hanna 2004. *Kysymisen taito. Hermeneutiikka kriittisen kulttuuritutkimuksen lähtökohtana*. – *Kulttuuritutkimus* (3), 3–9.

- Mikkeli, Heikki 2000. Tiedon systematiikka, tieteen metodit ja renessanssin ensyklopedismi. Teoksessa Joutsivuo, Timo & Heikki Mikkeli (toim.) *Renessanssin tiede*. Tietolipas 167. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Montanari, Massimo 1996. *The Culture of Food*. Oxford, Cambridge: Blackwell.
- Mäkelä, Johanna 1990. Luonnosta kulttuuriksi, ravinnosta ruoaksi. Nykykulttuurin tutkimusyksikkö. Julkaisu 21. Jyväskylä: Jyväskylä yliopisto.
- Mäkelä, Johanna 1996. Kunnan ateria. Pääkaupunkiseudun perheellisten naisten käsityksiä. – *Sosiologia* (1), 12–20.
- Mäkelä, Johanna 2002. Syömis- ja rakennepolitiikka ja kulttuurinen vaihtelu. Helsinki: Kuluttajatutkimuskeskus.
- Mäkelä, Johanna & Päivi Palojoki & Merja Sillanpää 2003. Ruisleivästä pestoon: Näkökulmia suomalaiseen ruokakulttuuriin. Helsinki: WSOY.
- Männistö, Tiina 2003. Haluathan tulla todelliseksi naiseksi. Naisruumiin tuottaminen Suomessa ilmestyneissä nuoren naisen oppaissa 1890–1972. Turun yliopisto. Historian laitoksen julkaisu 63. Turku: Turun yliopisto.
- Nenola, Aili & Senni Timonen (toim.) 1990. Louhen sanat. Kirjoituksia kansanperinteen naisista. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Neuhaus, Jessamyn 1999. The way to a mans heart: gender roles, domestic ideology, and cookbooks in the 1950s. – *Journal of social history* (Spring 1999), 529–555.
- Nirvi, R.E. & Lauri Hakulinen 1995 [1953]. Suomen kansan sananparsikirja. Helsinki: WSOY.
- Nora, Pierre 1996. *Rethinking the French Past. Realms of Memory. Vol I*. New York: Columbia University Press.
- Nyky-suomen sanakirja III 2002. Helsinki: WSOY.
- Nyky-suomen sanakirja IV 2002. Helsinki: WSOY.
- Nyman, Jopi 2004. Kansallista identiteettiä keittämässä: englantilaisuus *Kaksi lihaavaa leidiä -sarjassa*. Teoksessa Knuuttila, Maarit & Jyrki Pöysä & Tuija Saarinen (toim.) *Suulla ja kielellä – tulkintoja ruuasta*. Tietolipas 202. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Okely, Judith 1996. *Own or Other Culture*. London and New York: Routledge.
- Ollila, Anne 1997. Jalo velvollisuus. Virkanaisena 1800-luvun lopun Suomessa. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Olsson, Pia 1999. Eteen vapahan valkean Suomen. Kansatieteellinen tutkimus lotatoiminnasta paikallisella tasolla vuoteen 1939. *Kansatieteellinen Arkisto* 45. Helsinki: Suomen Muinaismuistoyhdistys.
- Olsson, Pia 2005. Myytti ja kokemus. Lotta Svärd sodassa. Helsinki: Otava.
- Ory, Pascal 1996. *Gastronomy*. In Nora, Pierre (ed.) *Rethinking the French Past. Realms of Memory. Vol II*. New York: Columbia University Press.
- The Oxford Classical Dictionary 1996. Oxford, New York: Oxford University Press.
- Parviainen, Jaana 2000. Kehollinen tieto ja taito. – *Ajatus* 57. Suomen Filosofisen Yhdistyksen vuosikirja.
- Peltonen, Ulla-Maija 1996. Punakapinan muistot. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Peltonen, Ulla-Maija 2003. Muistin paikat. Vuoden 1918 sisällissodan muistamisesta ja unohtamisesta. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.

- Polanyi, Michael 1973. *Personal Knowledge. Towards a Post-Critical Philosophy*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Polanyi, Michael 1976. *Tacit Knowing*. In Melvin H. Marx & Felix E. Goodson (eds.) *Theories in Contemporary Psychology*. New York: Macmillan Publishing.
- Prior, Lily 2002. *Keittiöhurmio*. Helsinki: WSOY.
- Proust, Marcel 1975. *Kadonnutta aikaa etsimässä*. Swannin tie. Helsinki: Otava.
- Pääkkönen, Hannu & Iris Niemi 2002. *Suomalainen arki. Ajankäyttö vuosituhan-
nen vaihteessa*. Helsinki: Tilastokeskus.
- Pöysä, Jyrki 1997. *Jätjän synty. Tutkimus sosiaalisen kategorian muotoutumisesta
suomalaisessa kulttuurissa ja itäsuomalaisessa metsätyöperinteessä*. Helsin-
ki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Pöysä, Jyrki 2004. *Ruoka ja maskuliinisuus*. Teoksessa Knuuttila, Maarit & Jyrki
Pöysä & Tuija Saarinen (toim.) *Suulla ja kielellä – tulkintoja ruuasta*. Tietoli-
pilas 202. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Rantatupa, Heikki 2004a. *Elintarvikehuolto ensimmäisen maailmansodan aikaan*.
Teoksessa *Suomen maatalouden historia II*. Helsinki: Suomalaisen Kirjalli-
suuden Seura.
- Rantatupa, Heikki 2004b. *Kansanhuolto toisen maailmansodan aikana 1939–1949*
Teoksessa *Suomen maatalouden historia II*. Helsinki: Suomalaisen Kirjalli-
suuden Seura.
- Raussi, Eljas 1966. *Virolahden kansanelämää 1840-luvulla*. Helsinki: Suomalaisen
Kirjallisuuden Seura.
- Roos, J. P. & Anna Rotkirch 2003. *Habituksen paluu? Evoluutioteorian huomioimi-
sesta sosiologian ihmisenäkemyksessä (osa 2)*. – *Tieteessä tapahtuu* (2), 33–37.
- Runeberg, Fredrika 1984 [1869]. *Kynäni tarinoita*. Helsinki: WSOY.
- Runeberg, Johan Ludvig 1830. *Dikter*. Helsingfors: G.O Wasenius.
- Ruoppila, Veikko 1938. *Itä ja länsi Suomen kansankulttuurissa*. Teoksessa *Hyvä
Tuomas. Kansankulttuuria*. Jyväskylä: Gummerus.
- Rykwert, Joseph 1993. *House and home*. In Mack, Arien (ed.) *Home. A Place in the
World*. New York and London: New York University Press.
- Räsänen, Matti 1978. *Korkeasuhdanne ja talonpoikainen rahankäyttö*. – *Kotiseutu*
1978, 121–128.
- Räsänen, Matti 1980a. *Ruoka ja juoma sosiokulttuurisena kuvastimena. Ruokakult-
tuurin tutkimuksen ongelmia, metodeja ja kehityksen suuntaviivoja*. Jyväsky-
län yliopisto. Etnologian laitos. Tutkimuksia 11. Jyväskylä: Jyväskylän yli-
opisto.
- Räsänen, Matti 1980b. *Savokarjalainen ateria. Savokarjalainen ruoka ja ruokakult-
tuuri muuttuvassa maailmassa*. Otava: Helsinki.
- Räsänen, Matti 1982. *Suomalainen ruokakulttuuri*. – *Duodecim* 98, 1658–1665.
- Räsänen, Matti 1989. *Kansankulttuuri kansakunnan identiteetin rakennuspuuna*. Teok-
sessa Korhonen, Teppo & Matti Räsänen (toim.) *Kansa kuvastimessa*. Etnisyys
ja identiteetti. Tietolipas 114. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Räsänen, Matti 1994. *The concept and contents of everyday life*. In Kirveennummi,
Anna & Matti Räsänen & Timo J. Virtanen (eds.) *Everyday life and ethnicity*.
Urban families in Loviisa and Võru 1988–1991. Helsinki: Suomalaisen Kir-
jallisuuden Seura.

- Saarikangas, Kirsi 2002. Asunnon muodonmuutoksia. Puhtauden estetikka ja sukupuoli modernissa arkkitehtuurissa. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Sachs Norris, Rebecca 2001. Embodiment and Community. – *Western Folklore* 60, 111–124.
- Sallinen-Gimpl, Pirkko 1994. Siirtokarjalainen identiteetti ja kulttuurinen kohtaaminen. *Kansatieteellinen Arkisto* 40. Helsinki: Suomen Muinaismuistoyhdistys.
- Salmi, Minna 1991. Ansiotyö kotona – toiveuni vai painajainen? Kotiansiotyö Suomessa työntekijän arkipäivän kannalta. Helsingin yliopiston sosiologian laitoksen tutkimuksia 225. Helsinki: Helsingin yliopisto.
- Salomonsson, Anders 1990. Food for Thought – Themes in Recent Swedish Ethnological Food Research. – *Ethnologia Scandinavica* 20, 111–133.
- Samallahti, Leena 1986. Esinetutkimuksen ongelmia. Teoksessa *Teoriaa, aihepiirejä ja näkökulmia kansatieteellisessä tutkimuksessa*. Ethnos-julkaisu 1. Helsinki: Ethnos r.y.
- Sapounaki-Dracaki, Lydia 2003. Modernizing the traditional Greek diet. In Hietahti, Marjatta & Tanja Vahtikari (eds.) *The Landscape of Food. The Food Relationship of Town and Country in Modern Times*. Studia Fennica. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Sappinen, Eero 2000. Arkielämän murros 1960- ja 1970-luvuilla. Tutkimus suomalaisen työväestön elämäntavoista ja niiden paikallisista raumalaisista piirteistä. *Kansatieteellinen Arkisto* 46. Helsinki: Suomen Muinaismuistoyhdistys.
- Schama, Simon 1995. *Landscape and Memory*. New York: Alfred A. Knopf.
- Scheer, Richard K. 1971. Knowledge of the Future. – *Mind, New Series* 80, 212–226.
- Seppänen-Pora, Irja 1979 [1962]. Apposkaalista mantsikkamöllöön. Karjalan kannaksen kansanruokia. Helsinki: Otava.
- Setälä, E. N. 1926. *Johdanto. Suomen Suku I*. Helsinki: Otava.
- Shapiro, Laura 1986. Perfection salad. *Women and Cooking at the Turn of the Century*. New York: Farrar, Straus and Giroux.
- Shils, Edward 1981. *Tradition and Liberty. Antinomy and Interdependence*. London: Faber and Faber.
- Shlygina, Nataliya & Regina Grigoryeva 1994. Home cooking. In Kirveennummi Anna & Matti Räsänen & Timo J. Virtanen (eds.) *Everyday life and ethnicity. Urban families in Loviisa and Võru 1988–1991*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Sihvola, Juha 1992. Kreikkalainen filosofia ja käytännön taidot. Teoksessa Halonen, I. & T. Airaksinen & I. Niiniluoto (toim.) *Taito. Suomen Filosofisen Yhdistyksen Helsingissä 11.–12.1.1990 järjestämän kollokvion esitelmät*. Helsinki: Suomen Filosofinen Yhdistys.
- Sillanpää, Merja 1999. *Happamasta makeaan. Suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys*. Jyväskylä: Gummerus.
- Sirelius, U.T. 1921. Suomen kansanomaista kulttuuria. Helsinki: Otava.
- Sirelius, U.T. 1927. Keittiötaidon historiaa. – *Kotiliesi* 1927, 238–239.
- Soininen, Arvo 1974. *Vanha maataloutemme. Maatalous ja maatalousväestö Suomessa perinnäisen maatalouden loppukaudella 1720-luvulta 1870-luvulle*. Historiallisia tutkimuksia 96. Helsinki: Suomen Historiallinen Seura.

- Stark-Arola, Laura 1997. Lempi, fire and female väki. An exploration into dynamic relationships in Finnish-Karelian magic and folk belief. – *Elektroloristi* 1/1997.
- Storace, Patricia 1986. Repasts past. Delicious memories from antique cookbooks. – *House & Garden*, (June 1986), 62–72.
- Sulkunen, Irma 1987. Naisten järjestäytyminen ja kaksijakoinen kansalaisuus. Teoksessa Alapuro, Risto ym. (toim.) *Kansa liikkeessä*. Helsinki: Kirjayhtymä.
- Suojanen, Päivikki & Saressalo, Lasse. 1982. Kulttuurin kenttätutkimus. Tampereen yliopiston kansanperinteen laitoksen julkaisuja 9. Tampere: Tampereen yliopisto.
- Suomen suku I–III. 1926–1934. Helsinki: Otava.
- Suomen tilastollinen vuosikirja 2004. Helsinki: Tilastokeskus.
- Suomen tilastollinen vuosikirja 1959. Helsinki: Tilastollinen päätoimisto.
- Suomen virallinen tilasto 1904. Katsaus Suomen taloudelliseen tilaan. Viisivuotiskausi 1896–1900. Helsinki: Keisarillisen senaatin kirjapaino.
- Sutton, David E. 2001. *Remembrance of repasts. An anthropology of food and memory*. Oxford, New York: Berg.
- Sääskilähti, Nina 1996. *Kansa ja tiede. Suomalainen kansatiede ja sen kohde 1800-luvulta 1980-luvulle*. Jyväskylän yliopisto. Etnologian laitos. Tutkimuksia 31. Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto.
- Sääskilähti, Nina 1999: *Kansankulttuurista arkipäivän merkityksiin*. Teoksessa Lönnqvist, Bo & Elina Kiuru & Eeva Uusitalo (toim.) *Kulttuurin muuttuvat kasvot. Johdatusta etnologiatieteisiin*. Tietolipas 155. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Talve, Ilmar 1961. *Kansanomaisen ruokatalouden alalta*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Talve, Ilmar 1969. *Aikamme perinne ja perinteentutkimus*. – *Kotiseutu* 1969, 189–194.
- Talve, Ilmar 1972. *Piirilääkärit Suomen kansan ravinnosta v. 1857–1870*. – *Kotiseutu* 1972, 155–202.
- Talve, Ilmar 1973. *Suomen kansanomaisesta ruokataloudesta*. Turun yliopiston kansatieteen laitoksen toimituksia 2. Turku: Turun yliopisto.
- Talve, Ilmar 1990. *Suomen kansankulttuuri*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Tempest, Snejana 1997. *Stovelore in Russian Folklore*. In Glants, Musya & Joyce Toomre (eds.) *Food in Russian History and Culture*. Bloomington and Indianapolis: Indiana University Press.
- Thompson, Paul 1981. *Life Histories and the Analysis of Social Change*. In Bertaux, Daniel (ed.) *Biography and Society*. SAGE Studies in International Sociology 23. California: International Sociological Association/ISA.
- Thorsen, Liv Emma 1991. *In the Same Kitchen. Mother-in-law and Daughter-in-law in a 20th Century Norwegian Farmer Society*. – *Ethnologia Europaea* 21, 33–46.
- Tilley, Christopher 2001. *Ethnography and material culture*. In Atkinson, Paul & al. (eds.) *Handbook of Ethnography*. London: Sage.

- Tolksdorf, Ulrich 1975. Ernährung und soziale Situation. In *Ethnologische Nahrungsforschung – Ethnological Food Research. Vorträge des zweiten Internationalen Symposiums für ethnologische Nahrungsforschung – Reports from The Second International Symposium for Ethnological Food Research*, Helsinki 1973. Kansatieteellinen Arkisto 26. Helsinki: Suomen Muinaismuistoyhdistys.
- Tomasik, Timothy J. 2001. *Certeau à la Carte: Translating Discursive Terroir in The Practice of Everyday Life: Living and Cooking*. – *The South Atlantic Quarterly* 100 (2), 519–542.
- Tschofen, Bernhard 2000. Restudying the Nature of Food Culture: How European Ethnologies have made the Most of Nature. In *Food from nature. Attitudes, Strategies and Culinary Practices*. Uppsala: The Royal Gustavus Adolphus Academy for Swedish Folk Culture.
- Vakimo, Sinikka 2001. Paljon kokeva, vähän näkyvä. Tutkimus vanhaa naista koskevista kulttuurisista käsityksistä ja vanhan naisen elämäkäytännöistä. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Vallinheimo, Veera 1956. Das Spinnen in Finnland unter besonderer Berücksichtigung schwedischer Tradition. *Kansatieteellinen Arkisto* 11. Helsinki: Suomen Muinaismuistoyhdistys.
- Valonen, Niilo 1975. Über die Methoden und Probleme der finnischen Nahrungsforschung. In *Ethnologische Nahrungsforschung – Ethnological Food Research. Vorträge des zweiten Internationalen Symposiums für ethnologische Nahrungsforschung – Reports from The Second International Symposium for Ethnological Food Research*, Helsinki 1973. *Kansatieteellinen Arkisto* 26. Helsinki: Suomen Muinaismuistoyhdistys.
- Vanhaa Hauhoa 1934. V.1925 toimineen kansatieteellisen kylätutkimusretkikunnan tulokset. *Kansatieteellinen Arkisto* 1. Helsinki: Suomen Muinaismuistoyhdistys.
- Vanhusten asunto-olot kaupungeissa ja kauppaloissa v. 1962. (1963) Suomen virallinen tilasto. Helsinki: Valtioneuvoston kirjapaino.
- Vansina, Jan 1988. *Oral Tradition as History. The Board of Regents of the University of Wisconsin System*. London: James Currey.
- Verdier, Yvonne 1988. *Tvätterskan, sömmerskan, kokerskan. Livet i en fransk by genom tre kvinnoyrken*. Stockholm: Prisma Magnum.
- Vilkuna, Irma 1974. Lappajärveläinen takkamuuri 1870-luvulta 1970-luvulle. Jyväskylän yliopisto. *Etnologian laitos. Tutkimuksia* 3. Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto.
- Vilkuna, Kustaa 1935. *Kansatieteen tutkimuskohteista ja -menetelmistä*. – *Virittäjä* 1935.
- Vilkuna, Kustaa & Eino Mäkinen 1943. *Isien työ. Vedon ja maan viljaa. Arkityön kauneutta*. Otava: Helsinki.
- Vilkuna, Kustaa 1946. *Työ ja ilonpito*. Helsinki: Otava.
- Vilkuna, Kustaa 1948. Vanhan kansan käsityksiä säästäväisyydestä ja käytännöllisyydestä. – *Kotiseutu* 1948, 3–6.
- Vilkuna, Kustaa 1953. *Alkusanat*. Teoksessa Lampinen, Aino. *Karjalainen keittokirja*. Joensuu: Karjalaisen Kulttuurin Edistämisseuran julkaisu.

- Vilkuna, Kustaa 1958. Suomalais-ugrilaisesta kansatieteestä. Teoksessa Vuorela, Toivo (toim.) *Kansatieteen ongelmia. Tutkielmia kansatieteen alalta*. Tietoliipas 12. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Vilkuna, Kustaa 1959: Viikon vanhinta historiaa. Kalevalaseuran vuosikirja 39. Helsinki: WSOY.
- Vilkuna, Kustaa 1975. Lohi. Kemijoen ja sen lähialueen lohenkalastuksen historia. Helsinki: WSOY.
- Vilkuna, Kustaa 1978. Vuotuinen ajantieto. Vanhoista merkkipäivistä sekä kansanomaisesta talous- ja sääkalenterista enteineen. Helsinki: Otava
- Vilkuna, Kustaa 1979. Omakohtaiset kokemukset työtapoja tutkittaessa. – *Kotiseutu* 1979, 26–29.
- Vunder, Elle 1994. Family roles and tasks. In Kirveennummi, Anna & Matti Räsänen & Timo J. Virtanen (eds.) *Everyday life and ethnicity. Urban families in Loviisa and Võru 1988–1991*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Vuorela, Toivo 1975. Suomalainen kansankulttuuri. Helsinki: WSOY.
- Vuorela, Toivo 1979. *Kansanperinteen sanakirja*. Helsinki: WSOY.
- Wertsch, James V. 2002. *Voices of collective remembering*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Wiegelmann, Günter 1971. Der Aspekt der ethnologischen Nahrungsforschung. – *Ethnologia Scandinavica* 1971, 6–16.
- Wolf, Eric R. 1984. Culture: Panacea or Problem? – *American Antiquity* 49 (2), 393–400.
- Yoder, Don 1972. Folk Cookery. In Dorson, R. M. (ed.) *Folklore and Folklife*. Chicago: University of Chicago Press.
- Östman, Ann-Catrin 2000. Mjök och jord. Om kvinnlighet, manlighet och arbete i ett österbottnisk jordbrukssamhälle ca 1870–1940. Åbo: Åbo Akademis förlag.
- Östman, Ann-Catrin 2004. Mekanisoinnin ensimmäinen aalto. Teoksessa Suomen maatalouden historia II. Helsinki Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.

VALOKUVAT

Keski-Suomen Maakunta-arkiston kuva-arkisto, Jyväskylä.
Keski-Suomen Muistiarkisto, Jyväskylä.

Summary

Cooking, tradition and Kitchen Women's Nation

This study examines vernacular and traditional ways of cooking. I have positioned my study to the field of everyday life and among the Kitchen nation women. In this context, cooking is seen on the one hand as an everyday skill, but on the other hand, also as transformation that communicates cultural meanings. I have used three different data; cook books, archive data – Food Memories from the Childhood (Finnish Literature Society, Folklore Archives) – and interviews. The cook books tell about the textual characters of a skill, and regarding the 19th century, also about the movements of the everyday cooking. The archive data and interviews for one tell how women experienced everyday life and what the ways of cooking has meant both for the diner and the cooker. I have challenged the data to converse with each other through a research approach in which I have been the researcher who masters the skill I have studied. This way I have tried to cross those silences one often meets within skills as well as in the everyday world of the routines.

I have familiarized myself with the everyday skills of cooking within the time span of about 150 years. I have also examined cooking from different perspectives. In the analysis level I focused in my research first on how the human being has committed him/herself to the land, the soil, and through them, to the material of cooking. My aim was not to bring into light what ingredients were used, but I have tried to reach from people's relation to land also those communal values and mental layers which create for cooking, in addition to the material, the limiting conditions. As the research has proceeded, I have tried to elicit the ways in which women have cooked from the 19th century all the way to these days. That is when the dimensions related to the nature, the kitchen women's relationship to the fire, living eatables, and the women's own cooking body still come forward. Also, through examining the 19th century cooking customs it comes into light that a cooking woman has been and still is the tool for measurement of her own cooking through her senses, experiences, and intuitions. As an counterpoint for the bodily cooking, I have brought forward those scientific endeavors that have focused on cooking that have aimed at changes in the bodily in cooking as well as in the mind the of the cooker all the way from the end of the 19th century. These

new dimensions have had the effect among other things that the skill of cooking has moved from bodily towards the skill of reading and watching.

Traditions of cooking and self-sufficient lifestyle

The meaning of the women's centuries-old cooking tradition can be observed at least on two levels. On one hand, our cooking ancestors connections between the earth, fire, home, and the cooking and mothering have also created the ideal of nostalgized cooking woman, which embodies traditions of everyday cooking. On the other hand the traditions and the traditional ways of cooking are all the time evaluated by realistic kitchen women's nation. In my research the ideal of the nostalgized cooking woman was on view several times. The concept of the nostalgized cooking woman is constituted both from the research literature and the observations made in the data. Jean Duruz (2001b, 24) has introduced the "iconic figure of country woman" with which she reaches for the connection between the Western home, the cooking woman, and the tradition. According to Duruz (2001b), the peasant woman's iconic ways of cooking create the sense of security in our current life that is often experienced as incoherent and chaotic. The ideal of nostalgized cooking woman is also represented by the so called "grandmothers' kitchen", which is introduced by David E. Sutton both in the Greek and Italian cooking context. The grandmothers are seen as if they were the last buoyant of the real cooking skills, adversary of technology and novelties, and crafts-women of cooking. In addition the grandmothers, among other things, can remember through their own experiences how cooking was done in the past. (Sutton 2001, 147.) The ideal of nostalgized cooking women also represents how the past and present are bound together, how tradition still lives in cooking. The ideal is romantic and nostalgic, but on the other hand it is build up from the real experiences of past ways of cooking. So the ideal of the nostalgized cooking woman is a constitution, a phenomena that ties to itself actual phenomenon that have risen from the dimensions of the past through modern interpretations.

In my study these dimensions of the past were a relation to the nature, fire and the bodily aspects of cooking. The nature setting in which people have lived has been and still is in many ways meaningful for cooking and for food habits in general. The environment and the cooking woman's actions have

created laws for the locality of cooking, as well as ways to function with that what is available. The traditional local kitchens have taken shape in the long run through the habits, routines, and actions of the unknown cooking women. All what has been available in certain areas has dictated more or less the local kitchen and created the parameters for cooking. Also many of the ideals of the local food culture rely on this law of locality. In terms of the cooking traditions, however, the relationship to the land is deeper, it is not only about the available ingredients. In addition, in relation to the ideal of the nostalgized cooking woman, it is the representations that are produced by relations to the land that are becoming meaningful. That is because in the past, different ways of acquiring food inevitably left their mark also on the present ways of cooking, at least on the mental level. For most of the Finns self-sufficient lifestyle seems to be very important in this context.

Self-sufficient lifestyle is rather familiar to us as a collective story. I believe that many readers of my study are thoroughly familiar with the ways of living and cooking I have described. Possibly, for some, part of my text appears as downright matter of fact. However, only very few of the Finns living on the 21st century get their food supplies by mainly farming themselves, not to mention being self-sufficient. It is rather obvious that the narrative of the self-sufficient lifestyle is strongly present in the Finnish life and in the ideals of cooking in particular. To gain the food supplies on one's own creates a discourse which defines food as self-made and self-produced. These dimensions create the home-made food, the food made at home. Although the means to acquire, conserve, and store food, typical for the self-sufficient household, are partly forgotten, the knowledge about the skills and habits has been and are being transmitted from one generation to the next. With these skills, partly already useless in the everyday practices – such as fishing, farming one's own potatoes, picking forest berries – the aim is to maintain them at least at the level of memorizing. Michael Dove (1999) has written that in the frame of intensive farming the plants that are grown on a small scale function as some sort of “witnesses of the history”. The meaning of growing these plants lies in keeping up those skills gained through processing of plants – skills that otherwise would not be necessarily needed. Cooking functions in the similar manner. The practice of cooking skill traditions is about maintaining the past and simultaneously it creates a sense of security as does the maintenance and recollection of the old ways of farming. At the same time it

is possible that there is a notion that any given time one might need the partly forgotten skills. In a way they, the skills, provide a security storage of mental and also skillful survival.

An image of the self-sufficient food management is often presented as if everything was produced on one's own: people butchered, grew grains, picked forest berries, and fished, and so on. Living and cooking followed the cycle of the year very carefully with different crops and festivity seasons. The world of the food appears in the description harmonic, rich and balanced, like a paradise of the past. Jean Duruz (2001a, 2-4) has characterized this kind of state of cooking as an image of a time, when everything seemed to be slower, better, purer, and happier. She states that by praising home cooking our aim is to return to the above described state of the past. (Duruz 2001b, 22.) Greek folklorist Themelina Kapella has presented in her immigrant studies that the food sent to the immigrants from their home, is "a piece of homeland, carrying inside them its sun, its sea, its wonderful smells". These foody greetings, according to Kapella, have a symbolic meaning which can be understood only by the one who originates from where the food originates. (See Sutton 2001, 78.) Also the past can be viewed as the home country in distance, not geographically, but time wise. That is when the nostalgized cooking woman is the manifestation of homesickness. She reminds us through her ways and food of that what is already gone and unreachable. She makes us miss. Regarding food traditions, it is thus understandable that sometimes only one or two specific foods are held up of one's food-culture past and of what is considered traditional, as many narrators have done. When the continuous carrying over of the ensemble of the ways of cooking in the changing times is completely impossible, the past is represented sometimes only by one and only food.

As the natural environment and the relationship to the soil are tied to the ideal of nostalgized cooking woman, in the similar manner the meanings attached to home-cooking are reflected on this image through handling the fire. The dimensions that are attached to the meanings of home, cooking at home through the past ways of cooking and heating seem to be meaningful even now when the connection between the mother, home, and cooking is discussed. Earlier this connection was direct and seamless because the important and necessary device of the building was the fireplace or the oven and the mother – or at least a small sparkle of fire – almost always at home. As

the ways of heating and cooking changed and the women stepped outside the home to the work life, the connection started to build more on the feeling than on actual circumstances, and it is possible that this feeling has transferred directly to the image of the cooking mother. In this sense the ideal of home-made food in relation to cooking can be seen as carrying the same meanings. Without the stove on which to cook there is no “home”. The cooking woman maintains the family connection by gathering the family together through her care-taking. One’s own home, mother, and the stove, in this sense, are one. The ideal of the nostalgized cooking woman represents in this context the safe haven of home, continuity, and also traditions. The mother, the warmth and the spirit of the home are seen as creating for people a sentimental safe-place, a place to run into away from the outside world, a place to eat and rest. The skill of making and handling the fire are still attached to the everyday cooking on an ideological level although the new technologies have replaced the ovens and stoves heated with wood.

However, not everything from the past and from self-sufficient lifestyle is tied to the nostalgized ideal of the cooking woman. For example home slaughtering is considered neither important or hoped for, and it is not nostalgized that much in everyday cooking or in the regional kitchens either. More so, on the one hand, the dimension of killing and cutting is wanted to be kept hidden. On the other hand, also the feature of producing the ingredients in one’s own field, preserving and storing at home, by one’s own hands, is no longer considered necessarily important. Or it is neither expected that one should make fields from thick swamps by his bare hands. Hardly anybody either misses the laborious kitchen conditions of the end of the 19th century. Only few would want to constantly collect the wood, sticks, and cones to the kitchen, to look for and carry fresh water, or to cook the ingredients already bit spoiled. As a matter of fact, only the best dimensions, from the modern times perspective, are attached to the nostalgized ideal of the cooking woman. However, to be able to cook “from the very beginning” creates a sense of security in this unclear present time, which, to some extent, appears to be ambivalent and dangerous. Also, to have everything growing in one’s own land is important in home cooking in an other way too. That becomes apparent in the discussion in which the meaning of food produced near and nationally gets highlighted. In this talk, the economical profitability factor and aspects of saving the environment are brought up, and most of

all, the trust on the person who produces the ingredients to the home kitchens. When this person is not the cooking woman or a man working on the fields and in the woods, the trust on the person comes from knowing that the producer is from one's own community.

Also poverty and limited means – both of which have been an everyday reality for many cooking women in the 19th and 20th century – are dimensions which only sometimes are considered useful in building the ideal picture rising from the past. On the other hand the grimmest cooking conditions – when food was made from potatoes and flours day after day, week after week and month after month – are those fringe-areas of cooking where the skill of cooking might not be discussed at all. In those circumstances only the basic needs were met. Only seldom, for example in the discussion of “proper” food traditions, the most modest foods – which were cooked in the economically bleak conditions, as described above – are brought forward. The lack of competence or unwillingness, not to mention quick or hasty ways of cooking, are not attached to the ideal of the nostalgized cooking woman, although all these above mentioned qualities have always been attached to home cooking, one way or the other. Rather, people seem to maintain the image of unlimited skillfulness of the ancestress although, as a matter of fact, this has not been the case. So it is apparent that the collective community on each period decides what is tied in from and what is left out of the past to the ideal of the nostalgic cooking woman.

In the beginning of my study I brought forward in the context of the concept of tradition the way to see the past as a model and inseparable part of the interpretation of the past that rises from the present time. That is when tradition is partly an ongoing reconstruction that is symbolically constituted. In that case the way of living based on self-sufficiency, which we reminiscence both nostalgically and sensibly, its practices and values, is the object of constant evaluation. We ponder constantly what in our tradition is valuable and usable in the present and in the future. For example in relation to the nature environment it can be stated that nobody is expected to grow, handle, kill, preserve, or store the food by them selves. Although these dimensions constitute part of the image of the nostalgized cooking woman – as well as the union of home, cooking and the cooking mother – the tradition and its usability are evaluated also sensibly and practically. In present time, in preparing the proper and genuine home-made food, it is fully acceptable to use all

that what the food industry and the new techniques of cooking bring along. One can detect in cooking at least two simultaneous levels: the nostalgized ideal model and the rational cooking woman. The tension between these two levels brings into light those ways of cooking that are accepted both collectively and subjectively.

Realistic kitchen women's nation

According to Luce Giard (1998, 213) the cooking woman navigates between the archaic nostalgia and frenetic overmodernization. As we cook, we look to the past and the future and apply that what is considered traditional to the new demands. Therefore, the nostalgized image of the cooking woman is only an ideal, and as I presented earlier, sometimes very far from the reality and its requirements. The kitchen women do not live their lives in a vacuum, nor continue the cooking according to their mothers' or grandmothers' models. One adapts to the new, and each period with its own trends affects that what gets done in the kitchen. The novelties and changes of course do not, however, mean that the cooking style of the nostalgized cooking woman is forgotten. That lives in its time, and only changes more slowly, because it has been created from the past, tradition, and memories.

Although the communal parameters with their traditions have restricted cooking as have the geographical and financial limits, the kitchen women's nation has a chance for certain everyday freedom, creativity and fantasy. Earlier times cooking was regulated by material possibilities, nature's own rhythms, and the food's own time; how fast one should consume the ingredients before they get rotten and become uneatable. Also hunger regulated cooking. The cultural parameters of cooking that rise from the traditions have been, for example, the proper meal-times agreed by the community, and the time required by the foody rituals in the cooking woman's food "calendar": annual festivities, changes in workday and Sunday, and the family's internal and social time. They all have reflected upon each other, completed and restricted each other and those choices cooking woman made about food. However, even in these circumstances it has been possible to execute and create one's own micro-inventions. That becomes apparent for example in how certain practices get highlighted, or how one has adapted actions to others' actions, or even in how one has created a personal style for managing in every-

day life among accepted, permitted, and ready-made techniques. One shouldn't see everyday skills only as repetitions, but as attached to traditions, although constantly recurring. When talking about novelties and innovations, one should always remember that they also rest on their continuities, and very seldom they are born from scratch, only by theoretical reasoning. Even the everyday inventiveness of cooking rises from traditions, but the cooking woman had to constantly react to those kinds of everyday demands in which the customs inherited from the earlier generations were not quite enough, but one needed new solutions for the variable problems of the everyday life.

On the other hand the food industry also offers new choices in the form of ready-to-eat foods to the possibilities for not-cooking. Although the use of ready prepared food, and fast-food possibly breaks the self-esteem on skills of the cooking woman, the products of food industry are, however, one way to achieve order and regularity, although the use and serving of pre-made food causes the feeling of guilt. Meals made out of prepared food do not however seem to fulfill the model of proper meal, and instead, the prepared foods are products that in the societal discourse are attached to the worry over the disappearance of family institution, and the death of home cooking. In relation to the ideal of the nostalgized cooking woman and home-made food, prepared food is distant and unfamiliar. The cooking woman does not know their origins: the growth area and soil, and the origin of the ingredient are unknown. Also, prepared food does not represent the cooking culture of slow simmering, which is typical for the ideal of nostalgized cooking woman. The ready prepared food are heated quickly. They haven't even touched the living fire, they haven't absorbed the simmering strength of the food, the superior skill of the ideal type of cooking, nor the touch of cooking of the familiar body. Prepared foods as a whole are "unknown". That is why they also cause fear.

In addition, as concrete objects, convenience food represent something that can be seen as a threat for home cooking, and in particular, for the skill of cooking. The ideal of nostalgized cooking woman can be seen as a "food mixer" which prepared everything with her muscle and hand power. Nowadays, instead, a rather large part of the devices of cooking and household management are electric. In this sense many cooking movements have changed. The change is not only caused by the tools or the ingredients or the movements attached to them, but also by the instrumental relationship be-

tween the user and the tool. Earlier the knife was used along the kinesthetic energy of hand and body. The user directed the operation both physically and mentally. The cooking woman controlled the fire, oven, and stove with her own movements. Now anybody can microwave the prepared food. One only needs to push a microwave oven button, and the heating begins. One can observe through the glass door how the food gets prepared. According to Luce Giard (1998, 212) many cooking women have become *unskilled spectators* instead of the skillful cooker. Thus the present cooking woman has partly lost her expertise (*savoir faire*) compared to the past kitchen women's nation. Yet, simultaneously, she has not gained technological knowledge that is attached to the modern cooking. For example microwave oven is a thing that cooks without the water, fries without the fire, and doesn't require cooking ware. It cooks in such ways that are difficult to understand. Simultaneously as the more complex and bodily ways of cooking have disappeared, we have lost the competence that is only gained by the experience and stored into the body. Heating and watching the cooker has lost the versatility of movements as well as the joy that is brought by the choice and use of the right movements. The use of prepared food has an affect on the quality of the know-how of everyday cooking and on maintenance of the skill. This dimension, however, does not concern only cooking as such, but the technologization of the sphere of everyday life and those everyday conceptions about the increase of bodily unskillfulness in different areas that it brings along.

Tradition in the images of mind

In the introduction of my study I presented the diverse definitions and dimensions of the term and concept of tradition. In the everyday talk tradition usually refers to food as an object kind of phenomena: people have "collected" traditional foods of different communities and defined which food is "owned" by each community. In larger sense tradition in relation to cooking is perceived in everyday talk as some course that has already disappeared or is seldom prepared. In defining tradition there is a prevailing concept model which is built on a naturalistic metaphor: tradition is the core of the unchangeable features that can be isolated, and transmitted further from one generation to the next. This way tradition is linked to the natural objects, to the ones which are clearly demarcated, separate, objec-

tively known, that is, recognizable. (Handler & Linnekin 1984, 286.) When tradition is seen this way, it has its own meanings. Individual food objects do not a such reflect the prevailing communal food ways as a whole, but they could be an important part of the communal identity. In the framework of my study I have, however, emphasized the interpretive definition of tradition concept over the objectifying. Thus the concept of tradition refers to the mind and thinking, not only directly to the concrete objects and practices. And this couldn't even be the case with food because ready courses barely leave any marks and they live among us mainly in immaterial form. But cooking is also the world of concrete actions where the material but also the cooking techniques of the body have their meaning. As I brought into light, techniques of cooking might be not simultaneous, transfer from one everyday practice to an other, as happened in the transfer from wooden stove cooking to electric stove cooking. The old and customary practices were applied to the new tools. At that time it was not only a question about continuous repetition of the customary and routine like movements, but also about the relationship between tradition and mind. The traditional practices learned from the older generations or one's own ways are considered safe. Occasionally they are the only ways known and thus available for use. The techniques of the body are executed by individual, but they are however collectively shaped and in regarding the skill, they rest on traditions. In addition, considering what Henry Lefebvre and Cathrine Régulier have stated, that is, the human being with his/her body does not adapt quickly to the rhythms of the modern, it is understandable that even in regarding cooking the transitions are long. (See Highmore 2004, 323.)



KIRJOITA LAPSUUDEN RUOKAMUISTOISTASI ja voita lahjakortti

MIA KUNTSI
PIIRROS, GUA VAINIO

Lapselle - ja aikuisellekin - ruoka on enemmän kuin ravintoa. Se on tyydytys, nautinto ja toisinaan myös kurjuus ja kärsimys. Ruoka vaatii työtä ja vaivaa, suunnittelua ja asetelua. Ruoka hetki on yhdessäoloa, toistuvia tapahtumia, joista lapsi perunaa popsiessaan ahmii myös kotinsa tavat ja tottumukset.

Kerro meille, millaisia ruokamuistoja sinulla on omasta lapsuudestasi. Haluaisimme kuulla nimenomaan arkiruokailusta; ei harvoin saaduista juhlaherkuista. vaan siitä jokapäiväisestä leivästä. Mitä teillä yleensä syötiin aamulla, mitä päivällä, mitä illalla? Mihin kellonaikoihin ruoka-ajat olivat? Mistä ruoka hankittiin? Kuka sen valmisti? Millaisia pöytätapoja teillä noudatettiin? Voit myös pohtia, miksi teillä noudatettiin juuri sellaisia tapoja.

Muista mainita myös ikäsi, paikkakuntasi, jolla vietit lapsuutesi, vuodet, joita kirjoitus koskee, lapsuudenperheesi koko sekä vanhempiesi ammatit.

Kirjoitukset päätyvät Pirkasta Hyvää Suomesta -projektiin tutkijalle Merja Sillanpäälle, joka käyttää niitä tutkiessaan suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitystä

Sillanpää toivoo saavansa kirjoituksista tukea ja väriä jo tutkimilleen asiatiedoille.

Tilastoista näen esimerkiksi sen, kuinka paljon kananmunia 50-luvulla käytettiin, mutta sitä kuinka niitä syötiin. Silloin lapsuuttaan eläneet pystyvät sen kertomaan, hän uskoo.

Kirjoitukset ovat Hyvää Suomesta -hankkeen ja Pirkka-lehden käytössä kolme vuotta, jonka jälkeen ne siirretään tutkijakäyttöön Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran kansanrunousarkistoon. Osaa kirjoituksista tullaan käyttämään Sillanpään ruokatapoja käsittelevässä kirjassa. Jos et halua omaa nimeäsi mainittavan kirjassa, kerro se meille. Tällöin kirjoituksesi käsitellään tutkimuksessa pelkällä koodinumerolla.

Kirjoitukset saavat olla vapaamuotoisia, koneella tai käsin (selvästi!) kirjoitettuja ja noin 1 - 5 konekirjoitusluskan pituisia. Aikaa kirjoittamiseen on helmikuun loppuun, jolloin juttujen tulisi olla Pirkkan toimituksessa, osoitteessa Kanavakatu 3 B, 00160 Helsinki. Kaikkien kirjoittajien kesken arvomme kolme kappaletta viiden sadan markan lahjakortteja K-kauppaan. ■