

1254

KEITTÄMISTARINOIDEN ARKKITYYPEISTÄ

Naissukupolvelta toiselle välittyvien keittämisen myyttisten teemojen tarkastelua

Etnologian
Pro gradu –tutkielma Jyväskylän Yliopiston
Etnologian laitoksessa syksyllä 1998

Maarit Knuuttila

JYVÄSKYLÄN YLIOPISTO

Tiedekunta	Laitos
HUMANISTINEN	Etnologian laitos
Tekijä Knuuttila, Maarit Hannele	
Työn nimi Keittämistarinoiden arkkityypeistä, naissukupolvelta toiselle välittyvien keittämisen myyttisten teemojen tarkastelua	
Oppiaine Etnologia	Työn laji Pro gradu -tutkielma
Alka 1998	Sivumäärä 125
Tiivistelmä - Abstract <p>Etnologinen ruokatalouden tutkimus Suomessa on pitkään käsitellyt ruokia ja ruokalajeja esineenomaisina tuotteina, jolloin päähuomio on ollut etupäässä artefaktissa ja sen luonteessa, ruokien tekijöiden jäädessä tutkimuksien taustalle tai kokonaan huomiotta.</p> <p>Tutkimuksessani keskitytään naisten kokemuksiin keittämisestä ja ruokataloudesta, eli laajennetaan aikaisempaa tutkimusta ja luodaan uusia näkökulmia. Tutkimuksen aineisto koostuu seitsemän naisen teemallisesta elämäkerrasta, jotka on kerätty haastattelemalla. Näitä tarinoita kutsutaan keittämistarinoiksi. Ne muodostavat sekä aineiston, mutta myös kontekstin teemoille, joita avaan arkkityyppi-käsitteen avulla. Keittämistarinat ovat kertomuksia kollektiivisesta keittämisestä ja samalla kunkin haastateltavan oman keittämisen selittäjiä ja taustoja.</p> <p>Keittämistarinoista otetaan tarkemman analyysin kohteeksi isoäitien keittäminen ja äidin keittiö. Isoäitien oletan edustavan arkkityypistä keittämistä ja ideaalimallia, äidin ollessa lähempänä arkista keittämistä ja rutiineja. Isoäitien keittäminen on vertailumalli ja toimii arkiruuvalmisteissä ideaalina, jota kuitenkin ei välttämättä pystytä seuraamaan tai toteuttamaan, koska erityisesti äitiys ja siihen liittyvä keittäminen ja hoivavastuu ovat suurelta osin riippuvaisia ympäröivän yhteiskunnan vaateista.</p> <p>Työn aineisto on kerätty Suomessa ja käsittelee etupäässä suomalaista keittämistä. Oma, tulkintaani vaikuttava keittiökenttätö on kuitenkin tehty kaukana omasta kulttuuriympäristöstä, mutta toisaalta lähellä haastateltavia, keittiön "kenttätösaarekkeessa". Kaukaisuus on lähentänyt omaa keittämisen perintöä ja muovannut siitä tutkimuksellisen saarekkeen.</p>	
Asiasanat Keittäminen, arkkityyppinen, myyttinen, naiset, sukupolvet	
Säilytyspaikka	
Muita tietoja	

Sisällys:

1 JOHDANTO	1
Etnologista ruokataloudentutkimusta Suomessa	8
Kansatieteen naisia töissään	12
Myyttinen, ruoka ja nainen	15
2 AINEISTOSTA JA ONGELMANASETTELUSTA	23
Lähdeaineistosta	24
Omaelämäkerrallisen aineiston luonteesta	26
Elämäkerrat rakentuvat muistelluista kokemuksista	28
Myyttisyys elämäkerroissa	31
3 KEITTÄMISTARINOITA	36
Leikistä työhön	37
Ei meitä opetettu...	39
Pikkupiikana	41
Pois kotoa: ”siirtymäkiisseliä”	45
Äidiksi	51
Kaksin kotona (tai yksin...)	55
4 ALKUÄIDIT, TULEN VARTIJAT	59
Tulen vartijoina	60
Esiäidit, isoäidit, mummot	64
Mummon taidot	65
Mummon ruuat	68
Tulen äärellä	74
5 ÄIDIT: KODIN HENGETTÄRET	76
Äideistä ja äitien ruuista	81
Keittämisen pakosta	81
Säännöllisyydestä	83
Keittämättömyydestä	84
Kiinnittymisiä	88
Irtautumisia	91
6 KEITTÄJÄNAINEN JÄRJEN JA TUNTEEN RISTIPAINEESSA	95
Hellattomien heimossa	107
Lanttulisko	112
7 EPILOGI: KENTTÄTYÖTÄ KEITTIÖSSÄ	
Tutkimuksen epistemologista pohdintaa	114
LÄHTEET	118

1 JOHDANTO

”Minust se on ollu niinku pakollinen kuvio elämässä; kun täytyy ihmisten syödä, niin silloin täytyy jonkun laittaakin sitä ruokaa.” (Hiikka, äitini)

Etnologisessa ruokataloudentutkimuksessa on vuosikymmenten varrella kiinnitetty hyvin vähän huomiota naisten keittämiseen¹, vaikka ruokia koskevia tutkimuksia onkin tehty suhteellisen runsaasti. Ruokataloutta käsittelevien tutkimusten pääasiallisina kohteina ovat olleet aiemmin yksittäiset ruokalajit ja ruokatalous omavaraistalouteen liitettynä. 1970-luvulta alkaen keskeisenä käsitteenä on toiminut ateria ja sen yhteys ruokailijoiden sosiaalisiin suhteisiin. Nainen ruokiensa ja keittämisensä parissa on jäänyt syrjään ja esiintyy yleensä valokuvissakin vain vankkana käsiparina, tutkimuksellisen huomion ollessa kiinnittyneenä ruokaan, tekniikkaan tai raaka-aineisiin. Ruokalajit ilman tekijäänsä, hänen elämäkokemuksiansa ja aatoksiansa jäävät usein pintapuolisiksi kuvauksiksi lajityypeistä, jotka aikaa myöten kiteytyvät ihmisille tuntemattomiksi perinneruuiksi, joiden reseptit saattavat olla kirjoitettuna muistiin, mutta yhteys arkielämään kadonnut. Ruuista tulee tällöin ikään kuin vanhoja tanssilauluja, joista muistetaan

¹ Naisten keittämisellä tarkoitan työssäni sitä ruuallista kokonaisuutta, joka liittyy keittämiseen ja

vain sanat, mutta ei säveltä eikä askelkuvioita. Ruuan sekä keittämisen sisin olemus ja yhteys ihmisen jokapäiväiseen toimintaan jää saavuttamatta.”No perinneruoka on minun mielestäni justtiinsa ku laitetaan näitä... Joka maakunnalla on niitä omia perinneruokia (Hilkka, äitini).”

Äitinä olen vastannut vuosia siitä, mitä perheessämme syödään, riippumatta siitä, olenko ollut työssä, kotona tai opiskelijana. Päivittäinen ruuanlaitto on ollut minun työni muiden askareiden ohella, elämän pakollinen kuvio. Keittäminen kuuluu elämäni, niin kuin se on kuulunut äidilleni ja isoäidilleni. Keittäminen ja ruokataloudesta huolehtiminen on ollut ja on osa naisen työsarkaa ja kiinteä osa elämää. (ks.katsaus sukupuolten väliseen työnjakoon ruuanvalmistuksessa esim. Murcott 1984, 95-96; Suomessa esim. Haavio-Mannila 1984.) Lähes kaikkialla maailmassa naiset ovat tulen avulla muuntaneet ja muuntavat raakaa keitetyksi, luontoa kulttuuriksi. (luonto-kulttuuri pohdiskelusta: Lévi-Strauss 1986.) Keittäminen on varsin merkityksellistä toimintaa; yksi inhimillisyyden peruspilareista. Toimintana se kuitenkin asettuu usein välitiloihin², paikkoihin, jotka eivät yleensä saa paljoakaan huomiota osakseen. Välitiloissa työskentelee lapsenpäästäjiä, naisia, jotka auttavat alkuun uutta elämää tai sairaanhoitajia, jotka työskentelevät elämän ja kuoleman välillä. Myös siivoajattaret kulkevat väleissä ja väliköissä, järjestelivät maailmaa takaisin paikoilleen niin, että emme luiskahtaisi takaisin kaaokseen. Myös äitinä nainen on välittäjä: uuden elämän luoja. Vaikka välitilat ovat siirtymistä aina johonkin toiseen (siellä syntyy elämä ensimmäistä kertaa tai kaaos muuttuu järjestykseksi, jumalat kuolevaisiksi tai kuolevainen sankariksi ja raaka-aineista tulee ruokalajeja), niitä ei pidä nähdä merkityksettöminä elämisen reunatiloina tai siirtyminä vaiheista toiseen, vaan pikemminkin alueina, jotka ovat jääneet syrjään kulttuurin ja tutkimuksen valtavirroista.

Välitiloissa elävät myös myytti ja myyttinen ajattelu, ihmiselämän näkymättömät ulottuvuudet, jotka jäävät tieteen selittämistavoin usein saavuttamattomaksi. Myytit

ruokaan sekä ruokailuun ja keittopatojen äärellä elämiseen, en pelkästään keittämistekniikkaa.
² Lévi-Straussin (1964, 293) mukaan keittäminen on välittävää toimintaa ihmisen (maan) ja auringon (tulen) välillä.

kertovat ihmisyyden perimäisestä olemuksesta, kaiken syntymisestä ja luomisesta ja tarjoavat selityksen ja ohjeen moniin arkipäivän ongelmiin, jopa keittämiseen ja ruokailuun: pyrimme keitoksillamme miellyttämään tai rakastamaan tai tunnemme syyllisyyttä siitä, jos olemme laiskuuttamme tai jostain muusta syystä keittämättä. Myytti tai myytit ovat moninaisia, eikä ole olemassa yhtä ainoaa ja kaiken selittävää. Jokainen aikakausi luo omat myyttinsä ja toisinaan on aika jonkun myytin purkautua auki, kun sitä selitetään kulloisenkin tietämysmaailman kautta.

Työni keskeisiä lähtökohtakäsitteitä ovat myytti ja myyttinen ajattelu ja elämisen hahmottamistapana. Myyttiin törmäsin jatkuvasti yrittäessäni selvittää sitä, mitä haastateltavani minulle koettivat kertoa keittämisestä ja siihen liittyvistä tunnoista. Kukaan ei viitannut myyttiin suoraan, vaan oikeastaan se oli lukemani kirjallisuus, jonka kautta yritin hahmottaa teemoja ja vastauksia ongelmiini. Naisen elämää käsittelevissä teoksissa ei voi olla törmäämättä alkuäitiin, joka hoitaa lastaan ja vartioi kotilieden tulta miehen ollessa metsällä. Tämä alkukantainen oletamus miehen ja naisen 'luonnollisesta' suhteesta elää niin voimakkaasti yhteiskunnassamme sen monilla saroilla, että sitä on mahdotonta olla ottamatta huomioon. Tätä myyttiä ja sen jatko-osia kerrotaan jatkuvasti; sillä perustellaan naisen paikkaa ja tehtävää ja vaikutetaan siihen, millaisena nainen oman elämänsä ja elämäntehtävänsä näkee. Myytti on valjastettu palvelemaan yhteiskunnan perimmäistä järjestystä. Tämä myyttin on ikään kuin primitiivien "tosi tarina" – true story, jota miehet kertoivat toisilleen. Naiset saivat yleensä kuultavakseen vain satuja ja tarinoita – false stories, sillä naisilta oli usein kielletty pääsy tilaisuuksiin, jossa myyttejä kerrottiin³. (Eliade 63, 8-9.) Miehet ovat siis kertoneet toisilleen tositarinoita ja naisille pelkkää satua? Naisilla taas ei ole ollut näitä suuria myyttejä kerrottavanaan ainakaan miehiselle kuuntelijakunnalle, vaan naisten kertomukset on kerrottu toisille naisille ja lapsille, välitilahenkilöille. Eikä naisilla ehkä ole ollut aikaakaan kaiken tekemisen keskellä tarinoiden nuotioiden

³ Naisia on pidetty suomalais-ugrialaistenkin kansojen keskuudessa epäpyhinä henkilöinä, eikä heillä juurikaan ole ollut pääsyä pyhiin toimituksiin eikä pyhiin paikkoihin. Nainen on ollut siinä mielessä seremoniaalisesti epäpyhä, että hänen olemuksensa, jopa jalanjälkensä ovat saattaneet 'saastuttaa' pyhälle paikalle matkalla olevan miehen. (Holmberg 1910, 623 – 4.)

ääressä, kertominen on ollut enemmänkin tekemistä. Tästä syystä oletankin, että keittämiseen, niin puhumatonta toimintaa kuin se saattaakin olla, sisältyy myyttisiä aineksia, ei varmaankan selväpiirteisinä ja luokiteltuina myyttikertomuksina, vaan paremminkin kuvajaisina ja palasina jostain suuremmasta kokonaisuudesta.

Nainen kertoo tekemällä ja keittämälläkin. Keittäminen on arkista toimintaa ja jokapäiväistä rutiinia. Aika harvoin jumalallisuutta ja uskonnollisuutta (myytin perusaineksia) liitetään tähän toimintaan. Onko siis ollenkaan mahdollista yhdistää keittämistä ja jumaluutta, maallista ja profaania? Myyttiä pidetään ensi kädessä kulttuurin alkuajoista kertovana taruna ja sen ilmentymänä tai sen kertautuvana toimintona on riitti tai rituaali (ks. esim. Jargon, 1994, 100, 124). Myytti on ylevää ja juhlevaa ainakin tässä mielessä. Arkisessa (toisinaan tutkimuksellisessakin) kielenkäytössä myytti on saanut toisenlaisen merkityksen: myytti on jotain valheellista ja totuudesta poikkeavaa, kenties vain pelkkä uskomus. Uskomuksellisesta sisällöstään huolimatta nämä myytit toimivat varsin voimakkaasti säädellen koko yhteiskunnan toimintoja vaikuttaen kaikkien yksilöiden elämään. Myytti tässä mielessä voisi olla vaikkapa Naomi Wolfin (1996) kuvaama käsitys kauneuden myytistä: tarina naisen kauneudesta (tai kauneusihanteesta) muuntuu vuosisatojen kuluessa aina kutakin aikakautta palvelevaksi. Wolf käsittää myytin perusteettomaksi saduksi, jota meille naisille kerrotaan vuosisadoista toiseen. Myytti saattaa tästä uskomuksellisesta tai 'valheellisesta' lähtökohdastaan huolimatta saada vankan jalansijan yhteiskunnassa, eli se ikään kuin virallistetaan. Nämä myytit ovat osin julkisten tiedotusvälineiden välittämiä ja toisaalta taas ihmiseltä ihmiselle siirtyviä. Keittämistä ja ruokaa säätelevät milloin mitkäkin uskomukset ja ravintosuositukset. Margariinin alkaessa yleistyä uskottiin, että se on tehty kissan rasvasta, nyt taas ruuan tulisi sisältää flavonoideja, tavallisen keittäjäntären havaintomaailman ulottumattomissa olevia pikkuruusia antioksidantteja (ks. esim. Pirkka 1998/9, s. 74-75). Nykymyytit, vai olisiko parempi käyttää ilmaisua aikakausimyytit, ovat yleisiä ja tunnettuja, tieteenkin perustelema kertomuksia milloin mistäkin asiantilasta, myös naisista ja naisten tekemisistä. Ne arvattavastikin vaikuttavat suuresti siihen, mitä keitetään ja miten.

Nykymyyttiä voisi verrata myös tieteen käyttämään loogiseen ja kausaaliseen selittämistapaan, jonka avulla on luotu vaikkapa virallinen kuva menneisyydestämme. Sen vastakohtana voidaan nähdä myyttinen hahmotustapa, elämän käsittäminen analogioina, tunteina ja yksilöllisinä, ehkä lapsuudesta asti peräsin olevina myyttikuvina. (ks. Korte 1988a, 59-61.) En lähde työssäni etsimään pelkästään nykymyyttien ilmentymiä, vaan oletan, että meidän jokapäiväiseen leipäämme sisältyy jotain syvempää: keittämisen myyttisiä aineksia, jotka siirtyvät sukupolvilta toisille naisten oman toiminnan ja kertomisen kautta. Uskon ruokamme pitävän sisällään elementtejä jostain alkuperäisestä ja sisältävän sellaisia myyttisiä aineksia, jotka antava keittämisestä ja naisen elämästä syvemmän kuvan kuin pelkät nykymyytin ainekset. Oletan, että keittämisessä piilee myyttinen salaisuus, kotiruuun aito ydin. Tätä salaisuutta varjellee arkkityyppinen keittäjäntär, joka meille konkretisoituu tässä ajassa isoäiteinä ja äiteinä.

Myytistä ja naisten myyttisestä keittämisestä kerron lähemmin tutkimukseni ensimmäisessä osassa. Aluksi kuvaan kuitenkin sitä, miten etnologista ruokataloudentutkimusta on aiemmin tehty, mitä tutkittu ja miksi ja millainen yleinen kuva siitä on tutkimusten perusteella luotu. Lisäksi pohdin sitä, miksi naiset ovat saaneet jäädä tutkimuksissa valmistamiensa ruokien taustalle. Naisten asema tutkimuksessa liittyy oleellisesti siihen, kuinka koko etnologia tieteenalana on käsittänyt kansan ja sukupuoltenvälisen työnjaon tai määritellyt tärkeimmät tutkimusalueensa.

Tutkimukseni toisessa osassa määrittelen tarkemmin tutkimukseni ongelmanasettelun ja kirjoitan keittämistarinoista, eli omasta aineistostani. Tutkimukseni aineisto koostuu seitsemästä haastattelusta, jotka ovat temaattisia elämäntarinoita, kertomuksia siitä, miten naiset ovat kokeneet keittämisen läpi elämänsä ja millaisia muistoja ruoka ja keittäminen herättävät. Kutsun niitä työssäni keittämistarinoiksi. Omaelämäkerrallisen lähestymistavan olen valinnut siksi, että myyttinen ajattelu on aina jollain tavoin sitoutuneena menneisyyteen, joko

vuosisataiseen (tai kenties –tuhantiseen) traditioon tai kunkin henkilön omaan henkilöhistoriaan, joka puolestaan on kiinnittyneenä menneisiin sukupolviin. Haastattelujen lisäksi olen tehnyt kenttätöitä keittiössäni, kotimaassa ja Yhdysvalloissa, erilaisissa naisten kokoontumiskerhoissa ja jutellut lähes kaikkien tapaamieni naisten kanssa keittämisestä ja kodista. Olen myös pitänyt päiväkirjaa kotirouvan tai kotiäidin tekemisistä ja tuntemuksista. Esittelen haastattelemani henkilöt ja vertaan aineistoani muuhun elämäkerralliseen aineistoon, pohdin sen etuja ja heikkouksia sekä selvitän sitä, millainen osa myyteillä ja myyttisellä ajattelulla on ihmisten henkilökohtaisissa tarinoissa omasta elämästään ja keittämisistään.

Työni kolmas osa käsittelee naisten keittämistarinoita ja esittelen sitä, kuinka keittäjäksi tullaan. Kuinka äidit ja isoäidit keittävät ja kuinka esiäideistä myyttisen ajattelun kautta muodostuu arkkityyppinen keittäjä, joka osaa ja taitaa. Kuvaukseen naisesta myyttisenä, ehkä hyvin kaukaiseltakin vaikuttavana⁴ ”tulenvartijana”, liittyy selvitys tulen merkityksestä yleensäkin sekä kansainvälisissä että suomalaisissa myyttitutkimuksissa. Tulta ja sen olemusta keittämistä käsittelevässä tutkimuksessa ei voida ohittaa, koska tuli on keittämisen kulttuurinen perusta. Lévi-Straussin (1986) mukaan tulen avulla muunnettiin raakaa keitetyksi ja keittäminen toimintana oli ensimmäinen ihmisyyden ilmaantumisen merkki. Myös kodin olemuksen ja ideana määrittely lähtee tulesta, jonka sijana on liesi. Näiden seikkojen lisäksi olen selvittänyt lyhyesti myös lieden merkitystä kodin ja keittiön keskipisteenä. Selvitykset tulesta ja liedestä olen nähnyt tärkeäksi siitä syystä, että länsimainen kotikäsiyys kaikesta teknistymisestä ja modernisuudesta huolimatta⁵

⁴ Malinowskin (1926, 90) mielestä voimme aivan hyvin lainata ´kivikautisen´ ihmisen perspektiiviä ymmärtääksemme paremmin omaa mentaliteettiamme. Ehkä näin saamme uudenlaista tuntumaa instituutioihimme, tapoihimme ja uskomuksiimme – ja kenties lisää etnologista ja antropologista mielikuvitustakin.

⁵ Yksi osoitin ihmisten ajatuksellisesta sitoutumisesta tuleen ja tulisijaan on mielestäni mikroaaltouunien herättämä laaja epäily. Mikroaaltouuneja on ollut markkinoilla jo 40 vuotta, mutta sen yleistymisen keittiöihin vei lähes 20 vuotta. Hardymentin (1988, 134) mukaan syynä tähän hyväksymisen hitauteen oli aluksi kallis hinta, mutta myös tavallisten ihmisten arkikäsitteet ylittävä tekniikka. Mikroaaltouuni oli ja on ruuanvalmistusvälineenä epäluuloja herättävä: se keittää ilman vettä ja paistaa kuumentumatta, eikä se näin ollen sovi kokemuseräiseen tietoon keittämisestä, uuneista ja helloista. Nykytarinoiden mukaan se pysäyttää kelloja ja aiheuttaa keskenmenoja tai

liittyy vielääkin oleellisesti kotilieden lämpöön ja tuleen. Myös arkkityyppisen keittämisen ja kotiruuan syvin olemus on mielestäni naisellisuuden ja äidillisyyden lisäksi liedessä, lämmössä ja tulessa:

Se (Anun mies) asu koulun asuntolassa Valtimolla ja sitä ku oli se maitopeilari ja lanttukukko. Viikon se söi niitä sitten ja se kotiintulo, ja siit saaha sitä äitin tekemää ruokaa. Se jotenkin liittyy kotiin, kotilieden lämpöön ja ruuan hajuun ja siihen kaikkeen (Anu, tyttärentytär).

Nykymyytti naisesta ja naisen yhteiskunnallisesta asemasta ei kuitenkaan ole pelkkää kotilieden lämpöä, vaan myös kuvaus siitä, kuinka patriarkaalinen näkemys on muovanut naisen kuvaa läpi vuosisatojen. Keittämistarinat ovat työni myyttiainesta ja näistä tarinoista nousevia keskeisimpiä teemoja esittelen tarkemmin vielä neljännessä ja viidennssä luvussa. Otan tarkastelun kohteeksi ensin arkkityyppisen keittämisen haastateltavieni isoäitikuvan ja lapsuuden kautta ja sen jälkeen selvitän virallista myyttiä niin, että aluksi kerron siitä, mille pohjalle naisen työ yleensäkin länsimaisessa yhteiskunnassa asettuu: millaisella myytillä naisen asemaa kotityöntekijänä perustellaan ja millaisessa käsitteellisessä kodissa keittämistä tehdään ja kuinka myytti vaikuttaa naisten keittämiseen.

Työni alkuosa ennen aineisto-osuuden esittelyä ei ole siinä mielessä teoreettinen johdanto tai kulttuurisesti määräytynyt malli 'oikeasta' tutkimusraportista niin, että se rajaisi selvästi käsiteltävän aineiston ja määrittelisi käsitteet, vaan olen halunnut tarjota ja esitellä lukijalle niitä ajatuksia ja polkuja, joihin aineisto ja siihen tutustuminen on minut johdattanut. Myyttiset tarinat keittämisestä ovat hajoneet niin, että niitä on mahdotonta kerätä suppeasta lähteestä tai pelkästään haastattetelemalla ihmisiä. Täytyy toimia, kuten etnologit ja antropologit ennen meitä, eli istua hellojen (nuotioiden?) ääreen ja kuunnella sitä, mitä ihmiset ovat kertoneet ja kertovat toisilleen. Tekstini risteilee ajassa menneisyyden ja nykyisyyden välillä, paikoissa, joilla on suuri maantieteellinen etäisyys, sekä erilaisissa sosiaalisissa tiloissa ja konteksteissa. Tutkimusotteeni on lähinnä hermeneuttinen ja aineistolähtöinen. Tästä syystä tutkimukselleni ei tee oikeutta

syöpäsairauksia.(Suomalaisista nykytarinoista esim. Leea Virtanen 1993, Varastettu isoäiti: Mikroaaltouuni vein käden, s. 103-105.)

sellainen raportointitapa, joka perustuu hypoteettiselle ongelmanasettelulle a priori sen perinteisessä mielessä. Kuvaukseni kansatieteellisestä ruokataloudentutkimuksesta ja kansatieteen naisista, myytistä ja keittämistarinoista sekä myytistä "naisista ja kodista" eivät ole työni jäsenteleviä seikkoja, vaan paremminkin ne luovat työlleni kehyksen, jonka ympäröimänä aineisto esiintyy. Tutkimusotettani esittelen lähemmin työn loppuosassa.

Etnologista ruokataloudentutkimusta Suomessa

Suomalainen ruokakulttuuri ja sille tunnusomaisena pideyt piirteet ovat syntyneet lähinnä talonpoikaisen elämäntavan tutkimisesta. Suomalaisen ruuan perusta on nähty niissä raaka-aineissa, joita ympäristöstä on viljelemällä ja keräilemällä saatu. Tutkimuksellinen huomio on kohdistettu siihen, miten ruokaa on hankittu ja valmistettu ja millaisissa yhteyksissä eri ruokia on käytetty (Räsänen 1982, 98). Keskeisimpinä kohteina ovat olleet yksittäiset ruokalajit, eli varhaisempi etnologinen ruokatutkimus Suomessa voidaan lukea osaksi materiaalisen kulttuurin tutkimusta ja aina 1970-luvulle saakka ruokaa on käsitelty esineenomaisena ilmiönä.

Deskriptiivisiä kuvauksia suomalaisesta ruuasta ja ruokatavoista alkoi esiintyä paikalliskuvauksissa jo 1700-luvulta lähtien, mutta varsinainen kansatieteellinen ruokaan ja syömiseen kohdistuva tutkimus on Suomessa nuorta ja ilmiöön on paneuduttu vasta muutamien vuosikymmenten ajan. Tutkimuksen alkuvaiheissa kerättiin runsaasti aineistoa kenttätöiden avulla sekä myös postitse tiedonantoja eri paikkakunnilta. Tämä mittava aineistomäärä tarjosi mahdollisuuden laatia runsaasti karttoja ruokien levinneisyydestä, iästä ja mahdollisesta alkuperästä sekä alueellisista eroavaisuuksista. Yksittäisiä ruokalajeja ja ruokia tutkittiin myös etymologisista perusteista, koska ruokien nimistä ja nimityksistä Suomen eri murrealueilla oli varsin paljon aineistoa. Ruokalajien tutkimus on ollut siinä mielessä merkittävää,

että aurojen, sirppien ja muiden maataloustyökalujen läntisten ja itäisten tyyppien ohella erilaisten ruokalajien levinneisyysalueet ovat tukeneet havaintoja Suomen läntisen ja itäisen kulttuurialueen eroista. Pitkä piimä ja kova leipä jakavat Suomen pääpiirteittäin kahtia siinä kuin kehä- ja hankoaurakin. (ks. esim. Vuorela 1975, 155; 264.) Ruokatutkimus seuraili siis varsin kiinteästi yleisen etnologisen tutkimuksen suuntauksia ja tutkimustapaa. (Talve, 1973, 8-11ks; myös Valonen, 1975, 302-318.)

Yksittäisten ruokalajien ja ruokien perusteellinen kartoittaminen sekä kiinnostus erilaisiin kansanomaisiin säilöntämenetelmiin synnyttivät suomalaisesta ruokakulttuurista yleiskuvan, jota voidaan hahmottaa Toivo Vuorelan (1975) ja Ilmar Talven (1990) suomalaista kansankulttuuria kuvaavista teoksista: kansanomainen ruokatalous liittyy luontevimmin omavaraistalouden piiriin. Tällöin huomioitiin ruoka-ainesten tuottaminen, niiden säilyttäminen ja valmistus. Ruokatalous voitiin käsittää syklisenä ja itsenäisenä kokonaisuuden osana, joka liittyy kiinteästi muuhun taloudenpitoon. Se oli ympäristön ja sen muokkauksen (maanviljelyn), vuodenaikojen ja työrytmien säätelemää. Painopiste oli erityisesti erilaisilla säilöntämenetelmillä: (ks. myös Talve 1961) teurastuksella ja siitä syntyvien tuotteiden jatkokäsittelyllä (lihan suolaus, makkarat, syltyt), leipomisella, maitotaloustuotteilla, marjojen ja sienien käsittelyllä. Omavaraistalouksien sosiaalisia suhteita ovat tutkimuksissa useimmiten kuvanneet ateria- ja istumajärjestykset. Lisäksi tutkimuskohteina ovat olleet ruuanvalmistukseen ja ateriointiin liittyvä välineistö sekä keittopaikat, uunit ja hellat. Perheen yhteisesti tapahtuvaan ruokailuun alettiin kiinnittää huomiota: aterian nostaminen ruokatutkimuksen keskeiseksi kontekstiksi eurooppalaisessa etnologiassa alkoi 1970-luvulla ja myös Suomessa hieman myöhemmin.

Ateria on varsin käytetty käsite erityisesti strukturalistisesti ja funktionaalisesti suuntautuneissa tutkimuksissa (Räsänen, 1982). Ensimmäinen ateriakeskeinen tutkimus, Savokarjalainen ateria (1980b), Suomessa tehtiin Matti Räsäsen toimesta ja häntä olivat innoittaneet erityisesti saksalaiset Günter Wiegelmann ja Ulrich Tolksdorf. Wiegelmannin (1971, 8-12) mallissa etnologisen ruokatutkimus on suhteessa kokonaistalouteen ja erityisesti aterialla (Mahlzeit) on keskeinen asemaa

tutkimuksissa: siitä 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 sekä sosiaalisen tilan ja ajan määrittämä kokonaisuus. Edelliset mallit voidaan nähdä strukturalistisina, eli ruokaa verrataan kieleen, jolloin itse ateria on viestintätapahtuma ja kuvastaa ihmisten vuorovaikutussuhteita. Kyse on sosiaalisista suhteista, ei niinkään yksittäisistä ruuanvalmistajista tai sen nauttijoista: "Each meal is a structured social event which structures others in its own image" (Douglas, 1972,96). Ateria (ja ruoka-lajit 'kielen' yksikköinä) on sosiaalinen tapahtuma ja se kuvastaa yleensä niitä hierarkioita ja sosiaalisia suhteita, joita yhteisössä on. Aterian noustessa tutkimuksen keskeisimmäksi seikaksi, ruoka liitettiin ihmisten sosiaalisuuteen ja näin ollen olisi ollut mahdollista kiinnittää huomiota myös sen tekijöihin, naisiin. Hahmotellessaan tutkimuksensa strukturalistista ja synkronista mallia Räsänen Tolksdorfiin nojautuen (1980a, 28-30) määrittelee neljä keskeistä, toisiinsa vaikuttavaa elementtiä ruokatutkimukselle. Ensin kohdistetaan huomio ruuan materiaaliseen puoleen ja kysymykset tällöin ovat: mitä, mistä, miten tai kuinka. Itse ruokailutilanteeseen liitetään kysymykset koska, missä ja kenen kanssa. Kolmanneksi huomioidaan sosiaalinen aika, kuten lapsuus tai lastenruoka, vanhuus, pyhä, arki, kesä ja talvi sekä viimeiseksi sosiaalinen paikka, joka voi olla esimerkiksi koti. Kysymykset ruuan materiaalisesta puolesta ja ruokailutilanteesta ovat toki tärkeitä ja osin ohittamattomiakin, mutta työni kannalta puuttuu siis keskeisin: kuka? Ehkä ei ole ollut tarvettakaan kysyä, koska naiset ruuanlaittajana ovat olleet aina itsestäänselvyys.

Vuorelan ja Talven yleisteoksissa näkökulma ruokaan ja ruuanvalmistukseen on varsin esineellinen ja tämä esineellisyys on leimannut koko etnologista ruokataloudentutkimusta yleensäkin. Ilmar Talve (1973, 29) tosin kiinnitti huomion ruuan esineistä poikkeavaan olomuotoon ja mahdollisuuteen museoida niitä. On varsin mielenkiintoista, että ruoka tutkimuskohteena Pohjoismaissa ja etenkin Suomessa on luettu kuuluvaksi enemmän etnologian kuin folkloristiikan tutkimusalueeseen, mutta se on varsin ymmärrettävää, kun ruoka liitetään tutkimusperinteeseem-

me: havainnoidessaan kansanomaisista ruokataloutta kokonaisuudessaan tutkijalla oli mahdollisuus kurkistella ruoka-aittoihin ja nähdä siellä elintarvikkeita konkreettisissa olomuodoissaan. Näitä ruoka-aineita emännät ovat hakeneet tupiin ja keittiöihin, valmistaneet ruoka-lajeiksi ja koonneet aterioiksi, joita koko perhe tai talon asujaimisto, ehkä myös tutkija, on kokoontunut määräämääränsä syömään. Tarjolle on voitu tuoda vaikkapa rynnimakkaroita tai muita perinneruokakartastoistamme tuttuja lajeja. Ruuat ovat kuitenkin tässä olomuodossaan vain hetkisen: niitä ei voida tallentaa museoihin sellaisinaan, vaan ne ovat elävöisimmillään varmaankin ihmisten mielikuvissa, parhaiten arkistoitavissa resepteinä, valokuvina ja filmitallenteina. Naisten on kuitenkin täytynyt kertoa toisilleen erilaisten ruokien valmistustavoista, anopin opettaa muualta tulleelle miniälleen talon tavat ja äitien opettaa tyttäriään. Ennen keittokirjojen yleistymistä resepteillä on täytynyt olla jo siinä määrin kiinteä muoto, että niiden kautta synnytyillä ruuilla oli sellainen laadullinen tasaisuus, että esimerkiksi kansatieteilijät pystyivät aiemmin mainittuja alueellisia eroja tekemään. Naisten ruuallista 'kerrontaa', eli kansanomaisia ruokia on osin koottu keittokirjoihin, mutta suurin osa niistä on jäänyt arvattavasti täysin tallentamatta. Matti Räsäsen (1980, 185) mukaan keittokirjat eivät perustu paikalliseen ruokaperinteeseen vaan ovat yleissuomalaisen ruokavalistuksen tulosta. Arjun Appadurai (1988, 3) sen sijaan pitää keittokirjoja kulinaarisen kerronnan ilmentyminä. Pohtiessani itse keittokirjan synnyn luonnetta, en voi täysin yhtyä Räsäsen käsitykseen; vaikka keittokirjoja ovatkin aiemmin toimittaneet ja koonneet valistuneet kotitalousopettajattaret, on ne varsin usein tehty jo olemassa olevaan tarpeeseen ja varsinkin suurille kansanjoukoille tarkoitettut kirjat, kuten esimerkiksi Kotiruoka (Otava 1908 ja painokset siitä eteenpäin), sisältävät paljon myös kansanomaisia ruokia. Hilda täti kirjoittaa keittokirjansa esipuheessa vuonna 1884 näin:

Tästä kirjasta on ainoastaan vanha täti monipuolisen kokemuksen perästä ja seuraten monen kehoitusta uskaltanut julkaista muutamia neuvoja ja ohjeita hyvän ja terveellisen ruo'an laitoksesta...ett'ei hänen tarkoituksensa ole ollut tarjota muuta kuin pieniä ohjeita sellaisten ruokain valmistuksesta, joista häneltä on useammin neuwoa kysytty.

Reseptit tai ruokaohjeet ovat olleet ainakin osittain suullista kansanperinnettä, folklorea, ja ne on koottu yhteen kirjaksi tarpeen vaatiessa niin. Ehkäpä ruuanvalmistusta kuitenkin on pidetty sellaisena itsestäänselvyytenä, että ruokareseptit ja ruuanvalmistus tekijöidensä esittämänä ei ole herättänyt kiinnostusta. Kuva suomalaisesta ruokakulttuurista saattaisi kuitenkin olla hyvin erilainen, jos nämä naiselliset representaatiot olisivat saaneet ansaitsemansa aseman.

Kansatieteen naisia töissään

Miksi naiset eivät näy ja kuulu ruokaan kohdistuvissa tutkimuksissa kuin korkeintaan sivuosissa, vaikka ovat suurimmaksi osaksi vastanneet perheen ruokataloudesta ja ruuanlaitosta ja toimineet kiinteästi kodin piirissä sekä huolehtineet aika ajoin koko perheen toimeentulosta ja töistä⁶? Vastaus löytynee ainakin osittain etnologisen tutkimuksen kohteesta, kansasta, tai sen määrittelystä tieteenalan puitteissa: varhaisemmassa kansatieteellisessä tutkimuksessa kansanomaista oli se, mikä kansan keskuudessa oli yleistä, tavallista ja normaalia (Talve 1973, 29). Mitä muuta se oikeastaan olisi voinut ollakaan, kun kansatiede on profiloitunut omaksi tieteenalueekseen? Nina Sääsakilahden (1996, 75) mukaan kansatieteen puhunnan kohde, kansa, on ollut tutkijoille abstrakti ja konkretisoimaton, mutta samalla itsestään selvyys. Tästä oletetusta kansasta puhuminen, on voinut tapahtua vain tieteenalan sisäisten kriteerien mukaan ja se on ohjannut myös metodologisia valintoja. Kansa ei ole ollut erityisesti naisia ja miehiä, vaan tieteen objektiivisuuden vaateen täyttämä, ajan paradigman mukainen

⁶ Ruokaa ei ole tutkimuksissa liitetty erityisesti naisiin eikä miehiin, vaikka ruokatalous selkeästi onkin ollut naisten toiminta-aluetta sen jälkeen, kun tarvittavat raaka-aineet on joko miesten toimesta tai yhteistyössä tuotettu. Talve (1973, 309) pohti kyllä "äidin lihapullia" ja "kotoisia ruokia", mutta tämä tunneväritteinen kodinomaisuus liitettiin kansanomaisen ruuan konservatiivisuuteen, maaseutuun ja 'kansanmieheen' yleensä, ei äitiin ruuan valmistajana vaan paremminkin 'ikiaikaisen' perinteen vaalijana.

kollektiivinen, yhtenäinen joukko, ei yksittäinen luovia subjekti. (ks. myös Knuutila 1994, 47-48.)

Talonpoikaista elämäntapaa tutkittaessa kansan on nähty puurtavan yhdessä oman elinkeinonsa edestä, miehillä miesten työt ja naisilla omansa ja työn lomassa lapset ovat leikkien tai työtä tehden oppineet isiensä tai äitiensä työt. Naisten työt ja tekemiset on toki huomioitu, mutta kansatieteellisissä tutkimuksissa miehiset työt⁷ ovat saaneet enemmän painoarvoa. Elannon hankkiminen, kalastus, metsästys ja peltotyöt ovat olleet tärkeimmillä sijoilla samoin erilaisten tarvekalujen valmistus. On kuitenkin merkillepantavaa, että myös ruokatalous esitetään liitettynä tähän elannon hankintaan liittämättä sitä erityisesti naisiin. Naisten työt eroteltuna liittyvät käsitöihin ja luonnonkuitujen parissa "askaroimiseen". Yleensä mainitaan pareittain naisten käsityöt ja miesten tekniikka (ks. esim. Vanhaa Hauhoa 1934,190, 216) tai miesten erityistyöt ja naisten käsityöt. (ks. Vuorela 1975, 10).

Kustaa Vilkun ja Eino Mäkisen (1976) kirjassa *Isien työt* (miksi ei myös äitien?) esitellään kuvin ja sanoin suomalaista talonpoikaiskulttuuria ja arkista työntekoa. Talonpoika (mies) toimii kuvissa monilla eri alueilla, mutta nainen nousee työrintamaan vain nostamalla ja erikseen mainittuna. Vilkuna (1976, 110) kirjoittaa varsin kauniisti ja ylistävästikin suomalaisesta naisesta, jolle vielä parisataa vuotta sitten jokapäiväisessä taloudessa oli tuskin muuta "sopimatonta" alaa kuin metsästys ja teuraseläinten pistäminen, missä jouduttiin vuodattamaan verta. Nainen on Vilkun mukaan hitaasti luopunut auran kurjesta ja ojalapion varresta ja on pystynyt keventämään omaa työtaakkaansa ja supistamaan jokapäiväistä toimialaansa, mutta silti varsin oikeutetusti voi oman työhistoriansa perusteella vaatia tasa-arvoa kaikilla työaloilla⁸. Kirjan kuvissa nainen on työteliäs, huivipäinen,

⁷ Huomasin itsekkin jakavani työt sukupuolen mukaan naisten ja miesten töihin aivan luonnostani, vaikka monet omavaraistalouden työt ovat kuuluneet sekä miehille että naisille. (Haavio-Mannila 1968, 30-31.)

⁸Kustaa 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. Räsänen (1989, 25) arvelee, että teoksella oli sosiaalinen tilaus ja kirjassa esiteltyä kansanperinnettä käytettiin "kohottamaan kotirintaman moraalialia ja työtehoa sekä luomaan

esiliinalla varustettu käsipari, joka osallistuu kyllä miestenkin töihin, mutta puuhailee etupäässä pyykin ja leipomusten parissa hoitamassa ominta työnsarkansa ja pitämässä kuvallisesti yllä kuvaa perinteisestä työnjakoa, joka kansatieteellisissä tutkimuksissa esille tuotuna miesten ja naisten töinä on ollut varsin selvää: miehet hoitavat kodin ulkopuoliset työt ja naisille kuuluu 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.) Myös lapset, tytöt ja pojat ovat pienestä pitäen omaksuneet oman sukupuolensa työt⁹. Lasten sukupuolen mukainen työnjako on saattanut Korkiakankaan mielestä olla niin itsestään selvää, että se ei muisteluaineistossa erotu. Liv Emma Thorsenin (1991,33-46) tutkimus naisista Norjan maaseudulla tukee myös tätä havaintoa: erityisesti vanhemman sukupolven naisille työnjako on ollut itsestään selvyyttä, eräänlainen 'reilu peli' ja tämän työnjaon välittäminen seuraavalle sukupolvelle on nähty tärkeäksi vaikkakin ympäröivässä yhteisössä olisi tapahtunut rakenteellisia muutoksia. Tieto ja taito ruuanvalmistustavoista ja kodinhoidosta välittyi äideiltä tyttäriille, mutta myös anopeilta miniöille erityisesti maaseudulla, jossa nuoripari muutti avioituttuaan samaan talouteen miehen vanhempien kanssa.

Naisten elämänpiiriin voidaan katsoa siis kuuluvaksi kuin itsestäänselvytenä huolehtiminen kodista ja sen ruokataloudesta (muiden töiden lisäksi), sekä luonteva kasvaminen omiin töihin ja rooliin. Kulttuuriset tavat nähdään tällöin periytyvänä tai sukupolvelta toiselle siirtyvänä, tietyn mallin toteuttamisena. Tätä kuvaa

yhteistyöllä yhtenäisyyttä". Naisten työpanosta tarvittiin sekä maataloissa että tehtaissa miesten ollessa rintamalla, joten näen kehotuksen tasa-arvon vaatimisesta enemmänkin rohkaisuna tarttua miesten töihin kuin sukupuolten välisen tasa-arvon puoltamisena. Suomessa naiset ovat kyllä omavaraistalouksissa osallistuneet lähes kaikkiin töihin ja työn eriytyminen sukupuolen mukaan on tapahtunut vasta myöhemmin (ks. esim. Haavio-Mannila 1968, 30-31.), joten Vilkun muistutus ei ole ilman pätevää perustetta.

⁹ Korkiakankaan (1996, 128-129) mukaan pienten lasten tekemiä kotitöitä ei kuitenkaan välttämättä eroteltu. Isoissa taloissa lasten ohjaaminen sukupuolen mukaiseen työnjakoon oli selvempää kuin vähävaraisemmissa kodeissa, joissa lapsia kasvatettiin enemmänkin toisten palvelukseen.

naiskulttuurista on pidetty ja pidetään yllä nimenomaan äidiltä tyttärille siirtyvän perinteen, mutta myös joukkotiedotusvälineitten tarjoaman kuvan kautta. (Nenola 1986,16.) Naiset ovat erityisesti kodin piirissä taipuvaisia toistamaan sitä äidin mallia, joka kotoa saadaan, vaikka tilanne olisi muuttunut ja nainen hoitaisi kodin ohella myös omaa ansiotyötänsä. Äidin harjoittama huolenpito ja työ toimivat mallina ja vastaavat ideaalista mielikuvaa kotiäidistä. (Korhonen, 1996, 17.)

Myyttinen, ruoka ja nainen

Mistä oikeastaan on kyse, kun puhutaan naiskulttuurista, naisten perinteestä tai sukupolvelta toiselle siirtyvästä mallista? Kyseessä voisi hyvinkin olla länsimainen myytti tai myyttejä naiseudesta, ei niinkään runona tai Antiikin suurina myyttikertomuksina, vaan paremminkin länsimaisen kulttuurin sisään tiiviisti uppoutuvina, ja sen takia vaikeasti havaittavissa olevina nykymyytteinä. (ks. esim. Simonsuuri 1996.)

Myytti käsitteenä on hyvin liukuva ja laaja, eikä varmaankaan ole olemassa sitä määritelmää, joka tyydyttäisi jokaista tieteenalaa ja tieteentekijää. Kukin määrittelee sen omasta näkökulmastaan käsin. Myyttiä voidaan määritellä joko sisällön tai sen funktion perusteella, kuten folkloristit ja uskontotieteilijät ovat tehneet. Antropologeille myytti voi olla yhteisön moraalia tai järjestystä ylläpitävä tai selittävä kertomus tai idea. Sen olemusta voidaan selittää myös arkkityypin, eräänlaisen ihmisen eheyden esikuvan, avulla. Myytti toimii myös vastakohtaparina totuus – uskomus, jolloin se tarkoittaa epätotta tai valhetta tai luuloa. Nykymyytit ovat ehkä juuri näitä viimeksimainittuja ja varsin käytettyjä tieteellisissäkin tutkimuksissa erityisesti siinä mielessä, että myytin käsitettä ei juurikaan sen tarkemmin määritellä. Oletetaan, että lukija tietää, millaisesta myytistä on kyse. Tai voidaan

yksinkertaisesti kirjoittaa, että tutkimuksessa käytetään myyttiä "laajassa" mielessä. (ks. tämänsuuntaisia myytin määritelmiä esim. Samuel & Thompson 1990)

Folkloristit ja antropologit ovat aina ottaneet myyttinsä todesta: määritelmiin ei liity valheen eikä epätoden sävyä, vaan myytti on totta kertojilleen ja kuulijoilleen. Folkloristinen tutkimus on kohdistanut mielenkiintonsa lähinnä myyttien aiheisiin ja sisältöön ja luokitellut niitä erilaisten piirteiden avulla. Ahtaimman määritelmän mukaan myyttejä ovat vain jumalkertomukset ja niistäkin vain ne, joihin uskotaan. (Hautala 1957, 46-48). Myytin käsite on kuitenkin laajentunut: muodoltaan ja aineksiltaan samanlaisia kertomuksia voidaan käsittää toisaalla myytxiksi, toisaalla taas ei. Lowien mukaan perinteen ilmiöiden funktiot vaihtuvat, niin että esim. satuja voidaan käyttää vaikkapa aitiologiseen perusteluun tai että fiktiivisestä kertomuksesta tulee vakava myytti. Myytxiksi voidaan tällöin esittää niitä kertomuksia, joihin kertojat ja kuulijat syvästi uskovat. (Hautala 1957, 49-50.) Useat myytxiksi nimitetyt kertomukset ovat funktioltaan selittäviä tai vastauksia antavia. Ne kertovat jonkun asian alkuperästä, eli ovat sisällöltään aitiologisia. Ne ovat Hautalan mukaan "eräänlaisen älyllisen utelaisuuden ajatusspekulaation ilmauksia", mutta myytxiksi ne tekee se, että vastaukseen ei päädytä tieteen, tai logiikan teitä, vaan "uskomuksillisiin perusteisiin tai virheassosiaation avulla" Myytit voivat siis kuvastella selittämisen tai ymmärtämisen tarvetta, mutta samalla ne ovat sidoksissa johonkin jumalaiseen tai henkiseen, joka antaa myytxeille niiden erityisen voiman. Myyttien tunnusmerkkeihin kuuluu aina, että kerrotut tapahtumat ovat sattuneet joskus kauan sitten, alkuaikoina ja juuri silloin maailman järjestys muodostui sellaiseksi, mikä se siitä lähtien on. (Hautala 1957, 50-52, 57.)

Folkloristeille myytti on pyhä keromus, jossa alkuaikojen jumalat toimivat ja selittävät elämälle tärkeitä peruskysymyksiä. Keskeistä on myös myytin käyttö ja sen muoto, se, että jostain kerrotaan; on olemassa kertomus, kertoja ja kuulija. Nykymyyttiä ei kuvaa edellämainittu juhlallisuus ja sen kerronta ja vastaanottaminen on hajanaista. Selväpiirteisiä myyttikertomuksia omasta ajastamme on hankalaa löytää, eli myytit, jotka elävät länsimaisessa

yhteiskunnassa jäisivät kokonaan piiloon, jos metsästäisimme pelkästään kertomuksia. Me kyllä kerromme ja kirjoitamme, mutta moniäänisesti ja monella taholla, eikä kertomus esimerkiksi naisesta ja hänen asemastaan ole eheä eikä helposti luokiteltavissa eikä havaittavissakaan. Kertomus toteutuu myös tekemisen ja tarkoituksen kautta, varsinkin naisilla, joiden omat tarinat jäävät usein syrjään tarinankerronnan foorumeilta. Aiemmin mainitsin, että naiset eivät välttämättä primitiivisissä yhteisöissä kuuluneet myyttien kertoja- ja kuulijakuntaan ollenkaan, vaan heille saatettiin kertoa vain satuja ja tarinoita. Naiset eivät kai silti elä ilman myyttejään, vaan virallisen myytinkerronnan vastapainoksi harrastavat omanlaistaan tarinointia ja kenties selittävät asioita aivan toisin¹⁰, kuin viralliset myytit antavat olettaa.

Kulttuuriantropologien määrittämisistä otan esille Bronislaw Malinowskin käsityksen myytistä kulttuurisena, elävänä voimana. Bronislaw Malinowski ei pitäydy myyttimääritelmässään tiukasti kiinni kertomuksessa, kuten folkloristit, vaan myytti on hänelle osa elettävää elämää:

Myth is not merely a story told, but a reality lived it is a living reality, believed to have once happened in primeval times, and continuing ever since to influence the world and human destinies. As a sacred story lives in our ritual, in our morality, as it governs our faith and controls our conduct, even so does his myth for the savage. (Malinowski 1926, 18.)

Myytti kertoo kenties joskus ammuin sattuneista tapahtumista, mutta se ei ole irti nykykypäivästä vaan on elävä osa sitä ja vaikuttaa ihmiskohtaloihin elämällä rituaaleissa, moraalissa ja toiminnoissamme. Eikä Malinowski tarkoittanut vain tutkimiaan ihmisiä, vaan myös omaa kulttuuriaan, länsimaista miestä ja naista. Malinowski pidättäytyi kuitenkin tekemästä mitään analyysiä länsimaisista yhteiskunnista¹¹, vaan teki myyttitutkimuksiaan lähinnä ”primitiivienensä” parissa.

¹⁰ Vaikka myytit ovatkin kollektiivisia ja yhteisiä, ne selittyvät yksilötasolla kunkin ihmisen kokemusmaailmasta käsin (Lévi- Strauss, 1964, 18).

¹¹ Malinowskin (1926,90) mukaan myyttejä ”korkeammassa kulttureissa”, kuten Intiassa, Japanissa, Kiinassa tai viimeisenä omassa kulttuurissamme voitaisiin ymmärtää paremmin tekemällä vertailevaa tutkimusta primitiivisen folkloren avulla tai kertomukset voisivat palvella ainakin inspiraation lähteenä.

Malinowskille myytti ei esiintynyt siis pelkästään kertomuksina, vaan se voitiin havaita riiteissä ja seremonioissa tai sosiaalisissa tai moraalisisissa säännöissä (Malinowski 1926, 28). Erityisen hyvin se on havaittavissa silloin, kun yhteisössä on olemassa sosiaalista jännitettä hallinnollisissa tai yhteiskunnallisissa voimasuhteissa (kuten on laita esimerkiksi länsimaissa miesten ja naisten välisessä työnjaossa sekä yksityisellä että julkisella sektorilla). Myyttiä ei voida tutkia irti sen kontekstista, vaan niitä on tutkittava ja analysoitava ”elävänä”. Myytti läpäisee yhteisön ja esiintyy sen kaikissa toiminnoissa. Se määrää, määrittelee ja säätelee. Myytti on täten sivilisaation vitaalinen sisällys ja aktiivisesti toimiva voima, kulttuurin selkäranka¹². Tästä syystä on tärkeitä olla tutkittavien ihmisten parissa ja tarkkailla sitä, mitä myytti tekee ja saa aikaan. (Malinowski 1926, 58-59;30;19.) Myytin ei siis tarvitse olla kirjaimellisesti totta, kuten esimerkiksi tarinana Aatamista ja Eevasta, vaan totuutta tärkeämpää on se, mitä tämä myytti saa aikaan. Malinowskin myyttimääritelmää voitaisiin siis varsin hyvin soveltaa ja verrata nykymyytin voimaan: myytti naisesta ja naisen asemasta vaikuttaa koko yhteiskunnassa ja sen rakenteissa. Myytti takaa moraalisisella voimallaan sen, että sitä noudatetaan.

Malinowskin myytti on siis yhteisössä aktiivisesti toimiva voima, joka tuntuu sen kaikilla sektoreilla. Se ei ”näy”, vaan toimii jossakin toisessa ulottuvuudessa havaittuun maailmaan nähden ja on tästä syystä tehtävä näkyväksi, mikäli sitä halutaan ymmärtää. Tässä kohdin Malinowski ja uskontotieteilijä Mircea Eliade lähestyvät toisiaan: Eliadelle elämän myyttinen taso ei ole havaittavissa, vaan maailma, jossa me elämme ja jota tieteen avulla yritämme käsittää ja selvittää, oli epätodellisempi, kuin myyttinen maailma: todellisuuteen kätkeytyy silminhavaitsematon arvoitus¹³. (Laitila 1993, xi.) Folkloristien määritelmässä korostui kertomus alkuperästä ja ainutkertaisuudesta, jostakin, joka joskus oli yhtä

¹² Malinowskin mukaan myytti on ehkä liiankin selittävä tekijä kulttuurissa. Itse en käytä sitä näin voimakkaassa mielessä.

¹³ Uskontotieteilijä Mircea Eliadelle arvoitus on yhtä kuin pyhän kätkeytyminen profaaniin (Laitila 1993,xi). Omassa työssäni sovellan Eliaden ajatuksia suhteellisen jokapäiväiseen toimintaan, eli keittämiseen ja saatan ehkä liikaakin maallistaa alkuperäistä arkkityyppi-idea.

ja josta kaikki sai alkunsa. Myös Malinowski viittasi alkuaikoihin ja aitiologisiin kertomuksiin. Hieman samoin määrittelee Mircea Eliade myyttiä arkkityyppi-käsitteen avulla: kaikilla tapahtumilla on alkuaikansa ja nykyisessä toiminnassaan ihmiset jäljittelevät alkuaikojen tapahtumia ja myyttisiä esikuviaan. Esimerkiksi syöminen ei ole vain fysiologinen tapahtuma, vaan ehtoollisen toistamista. Myytti kertoo todellisuudesta ja sen synnystä, saaren, kosmoksen, kasvien, ihmisten instituutioiden tai koko olevaisen synnystä ja tällä tavalla myytit ovat kiinnittyneinä todellisuuteen. (Eliade 1993, 9; 1963, 5-6.) Myytti tai arkkityyppi toimii antamalla ohjeita jälkipolville erilaisissa käytännön tilanteissa ja jokainen esine ja teko on todellinen ja merkityksellinen vain sikäli, kuin se jäljittelee tai toistaa alkukuvaa, arkkityyppiä. Ihminen pääsee osalliseksi todellisuudesta vain kertaamisen ja arkkityypin toimintaan osallistumisen kautta. Eliaden mielestä kaikki se, millä ei ole esikuvaa, on "vailla merkitystä". Kun ihmiset haluavat toimia mielekkäästi ja merkityksellisesti, heillä on näin taipumus muuttua arkkityyppisiksi, esikuvallisiksi. (Eliade 1993, 33-35.) Arkkityypin toimintaa toistamalla ihmisen on myös mahdollista päästä tietoiseksi asioiden alkuperästä. Toimien toistaminen on ikään kuin asian pitämistä mielessä: ilman toistoa ihminen unohtaa alkuperäisen. (Eliade 1963, 90.) Arkkityyppi ei ole historiallinen, esikuvan antava henkilö, vaan kiteytynyt ideaalimalli: aiemmin eläneet henkilöt ja heidän tekonsa muuttuvat osaksi arkkityyppiä eli sulautuvat siihen. Näin ollen omassa työssäni voisin ajatella, että isoäidit ovat jo sulautumassa arkkityyppiin ja esiäidit ovat jo osa sitä. Esiäitien perintö voi siis elää meissä arkkityyppinä ja arkkityyppisenä käyttäytymismallina. Eliaden mukaan muokkautumiseen kuuluu useita vuosisatoja, jolloin muisto voidaan sijoittaa arkaaisen maailmankatsomuksen malliin, joka säilyttää vain sen, mikä on esikuvallista. (Eliade 1993, 43.) Tätä kautta kotiruuasta voidaan siis etsiä menneisyyden palasia ja hahmottaa niistä suurempaa kokonaisuutta keittämisen ympärille.

Arkkityyppi on siis syntynyt kansanomaisen kerronnan ja sukupolvelta toiselle siirtyvien toimintamallien kertaamisen kautta. Se on näin ajateltuna tietyn merkitysjärjestelmän soveltamista elämiseen ja sen ongelmiin. Tätä

merkitysjärjestelmää ja sen käyttämistä arkipäivässä voidaan kutsua myös myyttiseksi ajatteluksi, loogisen, rationaalisen, kausaalisesti selittävän ja käsitteellisen ajattelun vastakohtapariksi siinä mielessä, että tieteen keinoin tuotettu tieto on virallista ja legitimoitua ja 'oikeata', kansanomaisen tietämys uskomuksia, ennakkoluuloja, intuitiota tai peräti valhetta¹⁴. Arkielämässä virallinen ja epävirallinen tieto kuitenkin käyvät rinta rinnan ja lomittuvat toisiinsa. Myyttinen ajattelu, olipa totta tai ei, on kuitenkin tärkeä osa ihmisen toimintojen selittämistä – elämä on mielikuvia ja tunnetiloja ja analogioita, jotka kumpuavat omasta kokemusmaailmasta tai peräti omasta lapsuudesta saakka. (Korte 1988a, 59-60.)

Miten minä käytän myyttiä tutkimuksessani? En juhlavana ja uskonnollisena kertomuksena alkuajoistamme, kuten folkloristit tekevät, vaan myytti työssäni on tältä osin maallistettu, eikä se ole ajallisesti yhtä voimakkaasti sidottu muinaisuuteen. (Keittämisessä ja ruuassa on silti oma pyhän pilkahduksensa: leipä on Jumalasta, samoin maan vilja ja muut antimet ja aterialle ryhdyttäessä on pää paljastettava kunnioituksen vuoksi). Oletan, että joku lähtökohta on silti olemassa, joku aito ja oikea, jonka luonnetta ehkä Eliaden arkkityyppi määrittelee parhaiten. Alkuperä on jossain saavuttamattomissa ja se muuntuu ja muuttuu vuosisatojen kuluessa käyttäjäkunnan toimesta. Saavuttamattomuudestaan huolimatta se on silti mukana jokapäiväisessä elämässä ja toimii ikään kuin vertailun lähtökohtana. Esimerkiksi voisin ottaa vaikkapa Pieksämäkeläisen Moilasen leipomon karjalanpiirakat: niitä saa kauppaliikkeistä raaka-pakasteena. Niitä säilytetään pakastimessa ja paistetaan tarvittaessa. Moilasen piirakat ovat oiva vierasvara, näppäriä ja nopeita valmistaa ja varsin maukkaita kaiken tämän helppouden lisäksi. Moilasen piirakka ei kuitenkaan ole "aito", se on vain korvike oikealle (itsetehdylle, äidin tai isoäidin tekemälle?) leivonnaiselle, joka täyttää aitouden kriteerit. Tämä tehdaspiirakka on valmistettu "ihmiskäden koskettamatta" ja rypytyksestä vastaavat kumipäällysteiset rautasormet! Piirakka asettuu siis kategoriaan aito-keinotekoinen.

¹⁴ Mircea Eliaden mukaan "Moderni, länsimainen ihminen tyhjensi maailman kaikista yliluonnollisista merkityksistä antaakseen itselleen keinot 'tuntea se objektiivisesti' ja hallita sitä."(Laitila 1993, xxix.)

Tämä kategorisointi ei välttämättä tapahdu kovinkaan tietoisesti, mutta väitän, että se on aina mukana valmistettaessa, tarjottaessa ja syödessä ruokaa. Arkkityyppi ja arkkityyppinen keittäminen edustavat siis ideaalia vertailumallia ja sisäänrakenettuna on oletus, että kaikki on lähtöisin jostain alkuperäisestä ja aidosta, jota pyrimme lähestymään ainakin ajatuksen tasolla, vaikka emme välttämättä toimiessamme niin pystykään tekemään.

Entä sitten Malinowskin funktionaalinen määritelmä myytistä sosiaalisena voimana, joka vaikuttaa yhteiskunnassa sen kaikilla sektoreilla? Olipa kyseessä arkkityyppi tai nykymyytti, se esiintyy toimivana. Naisten keittämistä säätelevät mitä erilaisimmat tahot: terveysvalistus, tapakulttuuri, ”hyvä äiti”-myytti ja myös arkkityyppinen keittäjätar, keittämisen ideaali. Malinowski on mukana siinä mielessä, että isoäitejä, heidän tyttäriään ja tyttärentyttäriä tarkastellaan tässä voimakkaasti tekemiseen vaikuttavassa ympäristössä. Nykymyyttien vaikutus näkynee selvimmän siinä, miten keittäjättäret suorittavat päivittäiset keittorutiininsa ja tuntevatko niistä syyllisyyttä vai ei: eli täytyykö myytin asettama normi. Arkkityyppinen keittäminen sen sijaan tulee esille myyttisessä ajattelussa ja analogioissa, joissa ruoka muuntuu rakkaudeksi tai välittämiseksi tai edellä mainittu aito-keinotekoinen -kategoria vaikuttaa ruuan ja keittämisen arvottamiseen.

Naiset keittävät hiljaa, pitämättä suurtakaan ääntä toiminnastaan. Hiljaisuus liittyy keittämiseen samalla tavoin, kuin se liitetään naisen olemukseen kokonaisuudessaan:

Älä ol kuulevanans äläkä näkevänäns, kätke kaikki kiälens tahe ja puhu vaan pualel suulla! (Äiti neuvoi tytärtään, jota vietiin minäksi. litti. Suomen kansan sananparsikirja 1995, 161.)

Meidän ei siis kuulu pitää ääntä itsestämme. Naisten kertomusperinne on tästä hiljaisuuden vaateesta huolimatta runsasta ja varsin hyvänä esimerkkinä siitä voidaan pitää vaikkapa Kanteletarta, Kalevalan pikkusiskoa. Tarinoita keittämisestä on kuitenkin vähän, jos ollenkaan. Keittäminen on konkretisoitunut joko esinekultuurin tutkimuksessa tai reseptiikan keräilemisellä, kuten jo aiemmin

olen todennut. Kuinka sitten voisi löytää arkkityyppisen keittäjättären tai nykymyyttien vaikutuksen keittämiseen? Käytän aineistonani ruuallisia omaelämäkertoja, joita nimitän keittämistarinoiksi. Tutkimuksessani naisten keittämistarinat edustavat myyttisiä kertomuksia (Ne eivät ole myyttejä käsitteen ahtaimmassa mielessä, vaan myyttisiä – myyttien osasilla täyttyneitä.). Niissä eletään lapsuudesta vanhuuteen ja selitetään omin sanoin, mitä on tehty ja koettu. Kun keittiöön synnyttään ja siellä kasvetaan, luodaan selitysmalleja myös omalle keittämiselle. Tytöt ja naiset ovat kiinni sukupolvien ketjussa ja äidiltä tyttärille periytyvän kokemusperäisen tiedon vastaanottajia ja käyttäjiä. Keittämistarinoissa muistellaan alkuperäistä, kunkin omakohtaista lähtökohtaa: myytin rakennusaineokset ovat aina menneisyydessä ja traditiossa. (Lévi- Strauss 1964,18.) Joku voisi todeta, että keittämistarinani ovat pelkkiä teemallisia omaelämäkertoja, eivät myyttisiä lainkaan. Otan kuitenkin barthesilaisittain vapauden nimittää niitä myyttisiksi. Myytin käsitteessä ei välttämättä tarvitse pysytellä sen tiukimmassa määritelmässä (jumalia, maailmansyntyä tms. käsittelevät kertomukset tai tarut), vaan on mahdollista käyttää myytin väljempää muotoa, eli käsittää myytti tarumaisena, kenties pyhiäkin aineksia sisältävänä kertomuksena. Tätä voitisiin ehkä kutsua myytin heikentyneeksi muodoksi, ei kuitenkaan missään määrin valheelliseksi tai totuudesta poikkeavaksi.

2 AINEISTOSTA JA ONGELMANASETELUSTA

Tämän työn keskeisenä tavoitteena on etsiä arkkityyppistä keittäjätärtä ja kotiruuan syvintä olemusta, sekä tietenkin sitä, kuinka naiset keittävät läpi elämänsä ja kertovat omia myyttejään keittämisestä ja sen ympäriltä. Samalla naiset rakentavat kokonaiskuvaa suomalaisesta keittämisestä niin, kuin sen ovat naiset kokeneet. Keittämistä selittävänä ja sitä jäsentävänä käsitteenä toimii myytti ja myyttinen ajattelu, joita edellisessä luvussa kuvasin.

Järjästän tutkimustavoitteeni seuraavasti:

1. Kuvaan keittämistarinoita niin, että pyrin ensin luomaan yleisen tarinan siitä, miten keittäjättäreksi synnyttään ja kuinka tytöt kasvavat työhönsä ja kuinka keittäjättärenä ollaan. Luku 3 kertoo siitä, millainen keittämisen alkuperä henkilötasolla on (myyttisessä hahmottamisessa alkuperä tai menneisyys selittää nykyisyyttä). Tavoitteenani on yhdessä haastateltavieni kanssa rakentaa yleinen keittämistarina, johon lukijatkin voisivat yhtyä.
2. Toiseksi etsin arkkityyppistä keittäjättätärtä isoäitien ja heidän tekemiensä ruokien kautta. Taustana arkkityyppiselle keittämiselle on tuli, koti ja liesi.

Näkökulma tässä osassa ei kuitenkaan ole itse isoäitien vaan tyttärien ja tyttärentytärien: isoäidit eivät voi olla itselleen arkkityyppisiä hahmoja.

3. Kolmanneksi etsin myytin yhteiskunnallista voimaa ja sen vaikutusta äiten keittämiseen niin, että vertaan naisten keittämistarinoita viralliseen, tieteen ja patriarkaalisen ideologian muokkaamaan tarinaan naisista keittiöissään ja kodeissaan. Pohdin tätä mallia suhteessa arkkityyppiin.

Lähdeaineistosta

Henkilöt:

Helvi, 75, isoäiti	Lempi, 90, isoäiti
Inkeri, 48, Helvin tytär	Ulla, 70, Lempin tytär
Katja, 25, Inkerin tytär,	Anu, 41, Ullan tytär

Hilikka, 60, äitini	Raili, 63, Lempin tytär
---------------------	-------------------------

Lähdeviitteenä käytän henkilön etunimeä, sekä sukupolveen viittaavana joko isoäitiä, tytärtä tai tyttärentytärtä, esim. Lempi, isoäiti tai Anu, tyttärentytär. Se antaa lukijalle jonkinlaisen käsityksen siitä, kuka kuuluu mihinkin polveen suhteessa isoäitiin. Tosin naiset ovat niin eri ikäisiä, että Ullan voisi toisinaan lukea kuuluvaksi isoäitipolveen.

Lähdeaineistoni koostuu kahden suvun naisten keittämistarinoista, eli omaelämäkerrallisista haastatteluista¹⁵. Haastateltavani ovat keskisuomalaisia kolmessa polvessa, vanhimmat naiset kahdesta kirkonkylästä ja nuoremmat Jyväskylästä. Vanhin naisista on 90 vuotias ja nuorin 25. Sukujen vanhimmat naiset ovat kotiäitejä, kaksi nuorempaa sukupolvea on saanut akateemisen koulutuksen ja kukin heistä nuorinta haastateltavaa lukuunottamatta on ollut sekä kotiäitinä että työssä kodin ulkopuolella. Sain kontaktin heihin kyselemällä tuttaviltani vihjeitä. Naisia suoraan alenevassa kolmessa polvessa olisi löytynyt runsaastikin, mutta yhtenä

¹⁵ Antropologisissa tutkimuksissa on käytetty ja käytetään usein omaelämäkerrallista lähestymistapaa, jolloin tutkijat haastatteleamalla keräävät aineiston tutkittavien parista. Toisinaan tämä on ainoa käytettävissä oleva keino, sillä haastateltavat eivät välttämättä osaa tai eivät ole osanneet kirjoittaa lainkaan. Yksi tunnetuimmista omaelämäkerralliseen aineistoon perustuvista tutkimuksista lienee Marjorie Shostakin kirja Nisasta, Kung-naisesta. (ks. Shostak, 1981.)

kriteerinäni oli se, että kaikilla on jo oma talous ja omakohtaista kokemusta keittämisestä. Ennen näitä varsinaisia haastatteluja tein koehaastattelun äidilleni. Käytän sitä osana varsinaista lähdeaineistoani. Äitiäni haastattelin siinä tarkoituksessa, että osaisin viedä haastattelua luontevasti eteenpäin ja löytäisin sieltä ehkä jotain uusia ja kiinnostavia näkökohtia ja tämä esihaastattelu olikin varsin hyödyllinen ja palveli tarkoitustaan: se on ollut tämän työn avajana ja oman ajatteluni innostajana.

Aineistoni ei kata haastattelemieni ihmisten koko elettyä elämää (miten sellainen yleensä voisi olla mahdollistakaan?), vaan pelkästään ruokaan ja ruuanvalmistukseen liittyviä tapahtumia, eli näin ollen niitä voidaan pitää temaattisina elämäntarinoina (topical life story, ks. esim. Bertaux 1981, 8). Haastattelut pyrin tekemään siten, että haastateltavillani olisi ollut mahdollisimman suuri vapaus puhua elämänsä vaiheista ja niihin liittyvistä ruokakokemuksista. Olemme yleensä aloittaneet lapsuudesta ja edenneet kohti nykyhetkeä. Keittämistarinoiden syntyminen ei ole ollut pelkkää haastattelemista ja kyselemistä vaan enemmänkin keskustelua ja tarkennuksia. Monet kokemukset ovat tuntuneet yhteisiltä, jolloin molemminpuolisia mielipiteitä on vaihdettu ja muistoja vertailtu. Toisinaan taas emme haastateltaviemme kanssa ole ymmärtäneet toisiamme, vaan olemme joutuneet tarkentamaan ja selventämään asioita tai termejä. Vaikka olenkin ollut koko haastattelun ajan mukana tarkentavine kysymyksineni, olen koettanut parhaan kykyni mukaan antaa ihmisille aikaa puhua. Välillä riistäydyimme aiheesta täysin poikkeaville poluille, risteilimme lapsuudessa ja nykyisyydessä ja välillä muidenkin elämässä.¹⁶

Omaelämäkertojen lisäksi olen käyttänyt muutakin aineistoa, kuten jo johdannossa mainitsin. Käytössäni on ollut runsaasti vanhoja keittokirjoja, lähinnä Kotiruoka – kirjoja ja kirjojen aikaisempien käyttäjien lehtien väliin jättämiä lappusia ja kuvia.

¹⁶ Paul Thompson (1981, 294) kirjoittaa elämänhistoriallisesta metodista, joka perustuu dialogissa tapahtuvalle haastattelulle ja jossa vaikuttavat sekä tutkija että tilanne, mutta ennen kaikkea kyseessä tulisi olla haastateltavan näkemys omasta elämästään.

Olen myös koko ajan tehnyt kenttätöitä keittiössäni (siitä tarkemmin epilogissa). Olen keittänyt ja paistanut ja pitänyt tästä toiminnastani päiväkirjaa. Tämä työ on kirjoitettu keittämisen lomassa, toisessa kulttuurissa ja toisenlaisten ruokien ja ruokamyyttien ympäristössä. Olen muualla keittäessäni ollut haastateltaviani lähempänä tekemisen mielessä (eli lähinnä kotiäitinä), mutta maantieteellisesti kauempana. Amerikkalainen keittämiskulttuuri ympärilläni on etäännyttänyt omasta kulttuuriperinnöstäni, mutta toisaalta taas kiteyttänyt ja kirkastanut sitä. Erilaista taustaa vasten pullasta tulee Pullaa ja karjalanpiirakoista Karjalanpiirakoita.

Omaelämäkerrallisen aineiston luonteesta

Omaelämäkerrallista aineistoani ei voi oikeastaan mahduttaa puhtaasti tai kiistattomasti mihinkään elämäkertaluokkaan, koska ne ovat yleensä kirjoitetuista elämäkertoista. Kyse on pikemminkin haastateltavieni elämäkerronnasta, joka etenee osin tutkijankin ehdoilla tai ehdotuksilla ja muodostuu jatkuvassa kahdenvälisessä, toisinaan kolmenkin¹⁷ välisessä vuorovaikutuksessa. Aineistoni luonne on kuitenkin sen tyyppinen, että sen pohtimiseen sopii hyvin yleinen keskustelu elämäkerrallisen aineistomateriaalin eduista ja ongelmista.

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 tutkijan täytyy tiedostaa se, millainen luonne tuotettavalla aineistolla on ja kuinka sen avulla voidaan vastata kyseessä oleviin tutkimusongelmiin. Itse pidän tärkeimpinä pohdittavina seikkoina tuotantoehtoja, eli sitä, miten varsinainen aineisto syntyy tai synnytetään. Toiseksi on pohdittava itse syntyneen aineiston luonnetta, jossa kirjallisesti ja suullisesti tuotetut materiaalit ovat ehkä lähimpänä toisiaan. Erityisen ongelmallista suullisesti

¹⁷Vanhinta haastateltavaa avusti hänen 63 –vuotias tyttärensä. Lempi halusi hänen tukensa ja turvansa haastattelutilanteeseen. Käytän myös avustajan antamia vastauksia työssäni.

tuotetuissa elämäkerta-aineistoissa on niiden kirjoittaminen tai esittäminen tekstinä: kun kirjoitettu omaelämäkerta on valmis tekijänsä ja kokijansa tuottama teksti (vaikkakin tietyin ehdoin ks. esim. Vilkkonen 1997) täytyy suullinen elämäkerta ´rakentaa´ ja tutkimuksen raportoinnissa se tapahtuu yleensä tutkijan eikä kokijan toimesta.

Kirjallista tuotosta voi hahmotella etukäteen ja korjailla jälkikäteen ja kirjoittaa se suunnitelmallisesti. Tällöin on mahdollista tarkastella tuotetta tekstinä tai omaluokkaisena tuotoksena, kuten esim. Anni Vilkkonen (1997) omaelämäkertoja käsittelevässä tutkimuksessaan on tehnyt. Hänen mukaansa ”kirjoitettu elämäntarina on kerronnallinen konstruktio, joka tiivistää ilmaisun, rakenteelliset kokonaisuudet ja elämälle annetut merkitykset erääksi erityiseksi elämäkerran lajiksi” (sama 76). Kirjoittajan subjektin vuorovaikutus lukijaan on tutkimuksen keskeinen ilmiö: kertomuksen vastaanottajana on kirjoittajan luoma ihannelukija, jolle ehdotetaan eräänlaista omaelämäkerrallista sopimusta. Elämäkerrat syntyvät tällöin yhteisestä sopimuksesta: tiedetään, mistä asioista ei kirjoiteta, mitä oletetaan tiedettävän jo ennestään ja millaista sanomaa lukija elämäkerralta saattaa odottaa tai mitä siinä kuuluisi kertoa (Vilkkonen 1997, 77-78).

Myös suullisesti tuotettuja elämäkertoja tai elämäntarinoita määrittävät erilaiset tuotantoedellytykset: haastattelutilanteen aluksi on hyvän tavan mukaista esittää tutkittaville edes suuripiirteisesti tutkimuksen aihe ja jos haastattelijana on esimerkiksi kansatieteilijä ja erityisaiheena ruoka, saattaa haastateltava orientoitua muistelevaan juuri niitä seikkoja, joiden arvelee olevan kaikkein hyödyllisimpiä ja tarpeellisimpia tutkimuksen kannalta. Aineistossani näyttelevät varsin suurta osaa muistot tappaiskeitoista, kukoista, orsilla kuivuvista leivistä, kirnuamisesta ym., eli ne ovat ilmeisesti syntyneet siitä kansatieteen yleiskuvasta, joka haastateltavilla on ja jota he odottavat haastattelijan heiltä kuulevan. Samalla tavoin kuin kirjoittavalla ihmisellä arvellaan olevan kulttuurista tietoa ´oikeanlaisesta´ elämäkerrasta, myös haastateltava voi sellaisen muodostaa ´oikeanlaisista´ vastauksista. Avoimessa haastattelutilanteessa voidaan kirjoitettuun

elämäkertaan verrattuna saavuttaa kuitenkin tietty rentous ja mahdollisesti ylittää edellämainitut rajat. Seuraavassa tekstikatkelmassa Ulla kertoo siitä, miten hän omasta mielestään kertoilee asioista kysymyksissä pidättäytymisen sijaan.

Taisin tehdä liikaa merkintöjä tekstiisi. Huomaan, että olen enemmänkin kertonut asioita Sinulle kuin vastannut kysymyksiisi työtäsi varten. Olen selittänyt tarpeettomia enkä vastannut ruokakysymyksiisi.(Ulla,tytär)

Elämäkerrat rakentuvat muistelluista kokemuksista

Ruokamuistot ovat muistoista konkreettisimpia. Tuttujen ruokien avulla on mahdollista elää uudelleen lapsuusajan tunnelmia, palauttaa mieleen jo unohtuneiksi luultuja kokemuksia, havahtua muistamaan varhaisia unelmia, odotuksia, pettymyksiäkin. Joskus riittää pelkästään vanhan keittokirjan selailu. Hienon kermakakun ja korinttimuffineitten kohdalta kirja aukeaa kuin itsestään ja sen lehdillä on merkkejä äidin sormenjäljistä vuosikymmenien ajalta. Liimataisen piparkakkujen kohtaa koristaa pieni siirappitahra kuin merkinä ainoista suvun hyväksymistä "oikeista" joulupiparkakuista - siltä kohtaa nousee kirjasta myös tuoksu, joka täyttää koko nykyisyyden neilikan, kanelin ja inkiväärin tuoksulla; siihen yhtyy äkkiä palaneen käryä, jota säästävät 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 vielä edes syntynyt, ollaan Hiitolassa, eletään rauhan aikaa, se tuoksuu hyvälle. Siellä on melkein aina kesä tai joulul... (Kilpi, 1994, 77)".

Elämäkertojen avulla ihmiset voivat muistella mennyttä elämäänsä ja sen eri vaiheita. Suullisten historioiden tai omaelämäkertojen lähteenä ovat henkilökohtaiset muistot, kuulopuheet tai erilaiset kokemukset tapahtumista ja tilanteista. Tapahtumahetkeä myöhempi muistelu tekee niistä aina nykyisen määrittelemiä ja muokkaamia. Muistoja tulkitaan ja katsellaan nykyperspektiivistä käsin. (Vansina 1988, 12.) Ihmisen muisti (olematta silti mikään itsenäinen organismi tai 'tietokone') valikoi, korostaa, painottaa, järjestelee uudellen ja värittää koettuja ja elettyjä tapahtumia ja muistoja ja usein myös unohtaa niitä. Yksittäisille tapahtumille voidaan antaa symbolinen merkitys tai se voi olla lähes myytinomainen, kun ne 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).

This is written from memory, unfortunately. If I could have brought with me the material I so carefully prepared, this would be a very different story. Whole books full of notes, carefully copied records, firsthand descriptions, and the pictures - that's the worst loss (Gilman Perkins 1979, 1).

Tavallisten ihmisten elämän varrelta 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. Suuri osa niistä piirtyy kuitenkin muistiin ja on ainakin joltain osin palautettavissa. Tästä kirjallisten dokumenttien puutteesta ja muistinvaraisuudesta johtuen voidaan muisteluaineistoa jossain määrin kritisoida. Henkilökohtaiset muistot tuotetaan nykyisyyden ehdoilla, eli ne eivät ole siinä mielessä 'autenttisia' kuin esimerkiksi päiväkirjat tai kirjeet, (McNeill 1990,87.) joiden voidaan arvella syntyneen reaaliajassa ja joita pidetään näin ollen 'todempina' kuin henkilökohtaisia muistoja. 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, henkilökohtaisuutta¹⁸ ja vahvaa autenttisuutta. Hän vertaa niitä muistelu-tyyppiseen aineistoon, jota hän pitää alttiina unohtamiselle ja valikoinnille. Esimerkiksi lapsuudenkokemusten muisteleminen on hänen mielestään poikkeuksetta jälkiviisauden ja kaunistelun kultraamaa.(Häggman 1994, 29.) Tällaisessa asenteessa heijastuu tieteen yleinen asenne subjektiivista, muistinvaraista aineistoa kohtaan: kun ei ole olemassa kirjoitettua dokumenttia, ei aineistolla ole juurikaan 'todistusarvoa'¹⁹. Muistitieto on kuitenkin ollut etnologisessa tutkimuksessa primäärilähde ja sen avulla on pyritty luomaan inhimillinen ote tutkimuksiin (Korkiakangas 1996, 12) ja mikäli on kyse erityisesti ihmisten henkilökohtaisten

¹⁸Intiimiyden ja henkilökohtaisuuden voi kuitenkin kyseenalaistaa: esimerkiksi 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.

¹⁹ Realismin myyttiä sinänsä on alettu jo kyseenalaistamaan useilla tieteenaloilla. Historiantutkimuksessa ks. esim. Tonkin 1993, 25-35.

kokemusten ymmärtämisestä eikä faktuaalisen ´totuuden´ etsimisestä, puoltaa muistitieto paikkaansa. Monista arkielämän ilmiöistä ei ole lainkaan olemassa kirjallisia dokumentteja: se, mitä esimerkiksi naiset ovat keittiöissään tehneet ja miten ruokansa laittaneet on tietoa, jota ei juurikaan ole katsottu tarpeelliseksi arkistoida. Kenties päiväkirjoissa on otteita ruuasta tai ruuanlaitosta ja keittokirjojen sivuille tai kansilehtiin on voitu tehdä muistiinpanoja tai lisäyksiä resepteihin. Muistitieto tuo esille kokemuksia sellaisten ryhmien keskuudesta, joilla ei ole ´kirjoitettua historiaa´.

Suullisesti tuotettu yksilön oman elämän ja sen vaiheiden kuvaus avaa tutkijalle mahdollisuuden päästä kiinni pienen ihmisen elämään ja kokemuksiin. Ne tarjoavat uudenlaisen perspektiivin menneisyyden tutkimiselle asettamalla tutkittavat ja heidän elämänsä keskipisteeseen. Ne mahdollistavat ideaalimallien vertailun yksilön todellisen elämän kanssa ja ihminen voidaan nähdä enemmänkin yksilönä kuin stereotyyppinä; tätä kautta erilaiset yhteiskunnalliset ja historialliset tapahtumat tai kulttuurinen muutos saavat sisäisen perspektiivin. (Apo 1993, 125.) Tämä sisäinen perspektiivi toimii ikään kuin vastakohtaparina ihmisen omana elinaikana tapahtuneille asioille, eli tavoitetaan sekä yksityinen, mutta myös yleinen kuvaus asioista. (Vansina 1988, 13.) Yksittäiselle ihmiselle on mahdotonta hahmottaa koko yhteiskunta ja sen toiminta yhdellä kertaa. Tätä kokonaisuutta lähestytään yleensä niiden lähimpien sosiaalisten yksiköiden kautta, johon yksittäinen ihminen kuuluu ja joiden piirissä hän pääasiallisesti toimii. Tällaisia yksiköitä voivat olla perhe ja suku, toiselle kenties työtoverit ja harrastuspiirit. Suhde omaan ryhmään on vuorovaikutteinen: yksilö ei ole yksittäinen atomi sosiaalisessa massassa, vaan jatkuvassa yhteydessä toisiin. (Ferrarotti 1981, 23-25.)

Muistinvaraista, subjektiivista aineistoa voidaan mielestäni varsin hyvin käyttää indikaattorina sekä yksilöä, että koko yhteisöä koskevista tapahtumista. Muistot ovat normisidonnaisia, eli tapahtuman kuvauksen lisäksi kertomukseen voidaan liittää jotakin sellaista, mitä pidetään jossakin yhteisössä asiaan kuuluvana, vaikka se tosiasiallisesti puuttuisikin itse henkilökohtaisesta muistosta elementtinä (tai jätetään

kertomatta jotain sellaista, mitä ei 'ole tapana' kertoa) (Vilkko 1992, 82.). Tästä syystä eri henkilöiden kertomat muistot täydentävät toisiaan ja muodostavat yhdessä virallisten dokumenttien kanssa rikkaan aineiston. Elämäkertoja voidaan tarkastella myös niin, että keskitytään yksilön kokemuksiin ja hänen itsensä tärkeänä pitämiin seikkoihin. Kun elämäkerrat ovat kulttuurisidonnaisia ja niitä tuotetaan tietyin kulttuurisin ehdoin (Vilkko 1992,82), voidaan niitä siinä mielessä pitää "tosina".

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 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. Elämäkerrat eivät ole eletyn elämän tapahtumakokoelmia, vaan yksi osa ihmisen strukturoitua minää ja 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.

Myyttisyys elämäkerroissa

Elämäkerrat tai minun tapauksessani keittämistarinat voidaan käsittää myyttisiä aineksia sisältäviksi kertomuksiksi, jotka kuitenkin eivät ole sellaisia jatkuvasti kerrottavia myyttisiä tarinoita, joita esimerkiksi folkloristit tutkivat. Tarinat ovat syntyneet, kun ne on synnytetty, mutta voidaan olettaa, että ne antavat viitteitä niiden taustalla olevista myyteistä tai myyttisestä ajattelusta. Monilla suvuilla ja perheillä on tarinoita, joita kerrotaan uudestaan ja uudestaan. Keittämistarinat taas muodostuvat oikeastaan tarinoiden kappaleista tai osasista ja niiden kertominen tapahtuu myös ilman sanoja, tekemällä ja keittämällä. Keittämistarinoista löytyy silti

aineksia, jotka voidaan laskea osaksi suvun myyttiä (myytin käsite heikentyneessä mielessä). Ne esiintyvät usein ”legendoina”²⁰ tai juttuina:

Esimerkki 1.

Katja kertoo vanhemmistaan:

Tämmönen legenda on, että he isän kanssa eli ensimmäiset viis vuotta pakastetulla kanakeitolla, että ne ei kumpikaan osannu ees perunoita keittää (Katja, tyttärentytär).

Katjan äiti Inkeri kertoo samasta ’legendasta’: (Opiskeluaikana) ...Me laitettiin kahta ruokaa varmaan, kanaviilokkia, sitä pakastekanaviilokkia mitä sai ja spaghettia... Me ei varmaan keitetty perunoita ensin ollenkaan (Inkeri, tytär).

Esimerkki 2.

Helvi kertoo miehestään (Inkerin isästä):

Minä muistan, että asuttiin tuolla Markkamäessä ja mun siskot oli sitten meillä ja tuo Inkerikin oli. Sitten lähetettiin sinne rantaan uimaan ja se mun mies oli laittanu ruuan silläaikana. Se keitti semmosta makkarakeittoa, mihkä se pani vihanneksia ja sitte se silppus tomaattia vielä siihe. Ett mun siskot sano, että voi, voi, kun hänelläkin ois tuolla lailla ruoka valamiina (Helvi, isoäiti).

Inkeri kertoo isästään: Sen mä muistan, kun se oli niin erikoista aina, että sanottiin, että kun hän teki lihakeiton tai makkarakeiton, niin laitto tomaattia siihen. Ehkä mausto varmaan enemmän sitä ruokaa (Inkeri, tytär).

Molemmista esimerkeistä voidaan havaita, että perheen ’legendat’ eivät välttämättä pelkkiä keksittyjä juttuja, vaan niiden synnyn taustalla on todellinen tapahtuma. Siirtyessään sukupolvelta toiselle tapahtuma muuttuu sukutarinaksi, osaksi ihmisen oman menneisyyden selitystä.

Eliaden (1963, 12) mukaan arkaaisissa yhteisöissä eläneet ihmiset käsittivät itsensä muutamien myyttisten tapahtumien lopputulokseksi. Länsimainen ihminen puolestaan käsittää itsensä ja elämänsä erilaisten historiallisten tapahtumien aikaansaannokseksi. Tästä syystä sekä historian suuret tapahtuman että koko ihmiskunnan menneisyys koetaan tärkeäksi tietää. Useilla tieteenaloilla ”alkuperän” löytäminen oli keskeinen tavoite 1700 – ja 1800 –luvulla. (Eliade 1963, 76) Myös

²⁰ Myytin ja legendan käsitteet ovat arkikielessä usein aivan muuta, kuin tieteellisessä määrittelyssä. Legendat ovat myytin tavoin kiinnittyneinä pyhään, arkikielessä taas legendaa voidaan käyttää aika vapaasti, eli vaikkapa ”heittää legendaa”, eli keksiä juttuja.

yksittäiset ihmiset haluavat olla tietoisia omasta alkuperästään, syntymästään ja kaikista niistä tapahtumista, jotka ovat vaikuttaneet siihen, millainen ihminen nyt kokee olevansa. Yksi keino alkuperän saavuttamiseen on oman elämän muistaminen ja muisteleminen. Näin ihmisten elämäkerratkin voidaan nähdä myös alkuperän etsimisenä, vaikka Eliade tarkoittaakin ihmisen yleistä taipumusta selittää omaa elämäänsä, ei niinkään tietoisesti rakennettua kirjallista tai suullista elämäkertaa. Ihmisille on tärkeitä tietää asioiden alkuperä ja niiden historia ja tämä koskee myös kunkin omaa elämää. Alkuperän ymmärtäminen on myytin eli esikuvan ymmärtämistä ja tämä ymmärrys voidaan luonnollisesti saavuttaa vain muistamalla ja kertaamalla. Muistaminen on itse asiassa ”alun ajan” muuttamista ajankohtaiseksi tässä hetkessä. (Eliade 1963, 89-90; 1993, 26.)

Olen oikeastaan tehnyt haastateltavieni kanssa myyttisiä keittämistarinoita, koska niitä ei semmoisenaan ole olemassa tai ei koskaan kerrota. Haastattelujeni myötä ei syntynyt suoraviivaisia ja lienaarisia kertomuksia, vaan aineisto koostuu muistoista lapsuudesta, nuoruudesta, aikuisuudesta ja kolmen haastateltavan kohdalla lisäksi vanhuudesta tai sellaisesta elämäntilanteesta, jossa omat lapset ovat jo aikuistuneet ja muuttaneet pois kotoa. Tässäkin mielessä elämäkerrat voidaan nähdä myyttisen ajattelun kuvina. Elämän myyttiselle hahmotustavalle on tunnusomaista elämäkerroissa esiintyvä samanaikaisuus, päällekkäisyys ja analogioiden näkeminen, paremminkin kuin lineaarisuus ja kausaalisuus, jotka luonnehtivat loogista selittämistä. (ks. Korte, 1988a, 59.)

Tutkimukseni ensimmäisessä aineisto-osuuden kuvataan naisten kokemaa keittämistarinaa. Keittämistarinat kiteytyvät Ullan tarinaan²¹, joka on luvun runko. Tarina on syntynyt siitä materiaalista, jota haastattelutilanteessa on yhdessä luotu. Olen saattanut tämän tarinan sellaiseen elämäkerralliseen muotoon, joka minusta

²¹ Samalla tavoin on Marjorie Shostak rakentanut Kung-naisia ja heidän elämäänsä kuvaavan tutkimuksensa esitystavan: Nisan tarina on keskeinen ja hän puhuu kirjassa omalla äänellään. Nisan tarinaan sekoittuu tutkijan tulkinta, sekä seitsemän muun kungnaisen haastattelu. Nisan Shostak valitsi keskeiseksi hahmoksi siksi, että hän kerronnallisilta kyvyiltään erottui muista haastateltavista (Shostak, 1992, 19-20).

tuntui loogiselta (ja joka hyvin pitkälle seuraa länsimaista käsitystä elämästä lienaarisena viivana synnymästä kuolemaan!), eli noudattelin niitä yhteisiä kulttuurisia sopimuksia elämäkerroista (ks. Vilkkio 1997, 77-78), joita on tapana noudattaa, vaikka itse haastattelut liikkuvat nykyisyyden ja menneisyyden välillä jatkuvasti. En kuitenkaan hallitse sellaista esittämisen tapaa, että olisin voinut tehdä enemmän kunniaa aineistolle. Ullalla on ollut mahdollisuus tutustua omaan tarinaansa: korjailla sitä, poistaa haluamiaan asioita taikka lisäillä niitä, muuttaa ihmisten ja paikkakuntien nimiä. Tärkeintä minulle oli kuitenkin se, että Ulla tunnistaisi oman tarinansa muokkauksenkin jälkeen. Ulla piti tarinaa omanaan, mutta siihen tottuminen vei useita lukukertoja. Hänestä oli outoa nähdä oma elämänsä paperilla ja hänelle oli hankalaa äidinkielenopettajana hyväksyä se, että puhekieli kirjoitettuna saa ihmisen hänen mielestään näyttämään tai kuullostamaan yksinkertaiselta. Päätimme yhdessä siistiä kieliasua niin paljon kuin mahdollista menettämättä ”puhuttun” tuntua.²²

Ullan keittämistarina on siis kokenut aikamoisia muutoksia. Voidaanko enää ollenkaan puhua hänen henkilökohtaisesta elämäntarinastaan? Barbara Myerhoffin (1995, 292) mukaan haastattelusta syntyvän aineiston kautta ei varsinaisesti enää kuvata haastateltavan elämäntarinaa, vaan synnytetään joku kolmas, jota hän kutsuu etnopersoonaksi (ethno-person). Idea kumpuaa etnografisten filmien tekijältä Jean Rouchelta, joka puhuu omasta tutkimuksestaan tai esiintymisestään kentällä: etnokatseestaan, etno-observoinnistaan tai etnoajattelustaan. Samalla tavalla tutkittavat osallistuvat tähän peliin ethnoshowlla tai etnopusuella. Tämä vapauttaa tutkijan ajattelemasta sitä, että hän olisi varastamassa tietoa muilta, vaan kaikki voivat tasapuolisesti osallistua tähän näytelmään, jota voisi kutsua vaikkapa jaetuksi antropologiaksi (shared

²²Tämä huomautus kieliasusta haastateltavaltani sai minut miettimään sitä, millaisessa asemassa tutkija ja tutkittava yleensä tekstissä esiintyvät: haastateltava omalla kotoisella arkikielellään ”niinkutuksineen” ja tutkija huolitellulla ja moneen kertaan tarkistetulla lähes virheettömällä kirjakielellään. Tutkittavat halutaan tuoda mukaan aineistoon (mikä on sinänsä erittäin positiivinen ja kannatettava asia) ’kansan äänenä’, mutta samalla hänet alistetaan asemaan, joka hänestä itsestään saattaa tuntua vaikealta ja hävettävältäkin. Tästä syystä en kainostellut koskea ’alkuperäistekstiin’, vaan olemme muuttaneet sitä meitä molempia tyydyttäväksi.

anthropology) (Myerhoff ja Ruby 1995, 325). Tuntuu silti aika hankalalta ajatella, että kenttätöillä ja haastatteluilla ei koskaan saavutettaisi mitään muuta, kuin joku ”kolmas” ulottuvuus, jolloin oikeastaan koko tieteenalamme perusta, eli elämisen erilaisuuden ymmärtäminen ja kuvaaminen ei oikeastaan sitä olisikaan. Ullaa ei todellisena henkilönä kuitenkaan tässä tarinassa ole samalla tavoin olemassa, kuin hän on todellisena ihmisenä. Tässä tutkimuksessa Ulla on haastateltavani ja minun yhteinen käsitys jostakin kolmannesta, ei kuitenkaan ulottumattomissa olevasta henkilöstä, vaan Ullan tarina voisi olla yleinen keittämistarina, kenties jopa malli, johon lukijan on mahdollista eläytyä omine kokemuksineen. Ullan tarinan lomassa muut haastateltavat kertovat kokemuksiaan samoista elämänvaiheista, jolloin lukija voi havaita kertomusten samuuden, mutta myös eroja kokemuksissa. Naisten ”kuoropuhelu” antaa kuvan suomalaisesta kansanperinteestä keittämisen ja syömisen alalta. Eliaden mukaan kansanperinne ja myytit ovat luonteeltaan saman tyyppisiä, eli ni^kin kätkeytyy esimerkin antava malli, arkkityyppi, joka antaa käyttäytymisohjeet sekä välineet tulkintaan ja arvojen määrittelyyn. Arkkityypin esimerkkiä noudattamalla ja sen mukaan toimimalla ihminen toimii oikein. (Laitila 1993, xxiii.)

3 KEITTÄMISTARINOITA²³

Ulla:

Niin, mä oon perheen ensimmäinen lapsi ja me elettiin mummulassa, niin että isä, äiti ja minä. Isän kotona. Mutt meill oli oma keittiö ja kammari ja mummu ja pappa ja sitte isän nuoremmat sisarukset eli toiset sitte siinä. Meillä oli ihan omat ruuat ja joskus jouluna tai jos oli jotaki sellasta erikoista, niin sitä saatettiin tehdä yks yhteinen, esimerkiks tappaiskeitto tai joku tämmönen. Mun isähän palveli asemalla asemamiehenä, niin meill oli hyvin tarkat ruoka-ajat, eli isä tuli aina syömään ja ruuan piti olla just ja meidän äitistä tulikin tämmönen, niin ku kello, joka pani kaikki määräraikaansa.

Kastiketta ja perunoita syötiin etupäässä ja tuota marjapuuroa ja marjakiüsseliä oli aika paljo ja keittoa. Kesäkeitto oli yks äitini lempiruoka ja sitä syötiin ja kalakeitosta mä en tykänny. Sitt oli akanapuurooki joskus tosin. Se oli jotain semmosta, kun siinä oli vähän viljelysmaata, ihan pikkusen, ni ne tekivät ite ryynit. Siis valmisti myllyssä, niin niissä oli akanoita ja siitä mä en tykänny. Enkä silakkalaatikosta tykänny. Ja aina korostettiin sitä, että pitää syödä hyvin. Pysyy terveenä ja mä olen ollu lapsesta asti tämmönen isokasvunen. Niin, tuloshan oli hyvin hyvä. Minä olin tomera ja terve tyttö. Siihen aikaan vielä rakastettiin kermaa. Mä muistan, ett me syötiin viiliä ja se oli kesäruoka ja se oli aina siihen aikaan sellanen, meill oli kolmestaan semmonen suuri kuppi ja siihen aina leikisti tehtiin rajat. Isä

²³ Lukija saattaa tässä luvussa kaivata tarkkoja vuosilukuja. Niitä ei tarkoituksellisesti ole tässä työssä kuin siellä täällä, sillä myytit ja myyttisyys eivät ole kiinni vuosiluvuissa.

sai puolet ja äiti ja minä panttiin se sitte kesken. Se oli minusta kauheen hyvää se viilin pinta, siis täysmaidosta.

Aamiainen oli silleen, että juotiin kahvii ja sitte joko pullaa tai rieskaa ja minä sain kuumaa vettä, johon panttiin maitoo ja sokerii ja sitt isä oli menny, jos sillä oli semmone vuoro. Mutt sitt se riippu aina junista se... junathan kulki suunnillen säännöllisesti. Se kävi siinä aamupäivällä...ett se oli tavallaan niiku lounas. Sitt taas syötiin kun mummo oli hakenu lehmät. Mummolla oli kaks lehmää siihen aikaan, niin sen jälkeen sitte syötiin. Siinä tontilla oli pieni navetta. Joskus meill oli lammaski ja kesäsin possut ja kanojaki se pahin pula-aika. Nii ja kesäkeitossa oli porkkanoita, että isä joskus sano, että ei nyt ihan noin paljo tarttis panna. Ja herneitä kasvatettiin, sokerihernettä oli joskus, jota pilkottiin siihen.

Se oli sitt kesäiltasin sitä viiliä ja voileipää ja silloin oli yleensä sellanne keittoruoka sitt iltapäivällä taikka laatikkoa tai marjapuuroa ja näin, mutt että äiti aika paljon tykkäs, että oli kahta ruokaa, ett oli joko sitä marjapuuroo jälkiruuaks taikka kiisseliä. Ja vielä sitte kun asuttiin siinä omassa mökissä ja sitte mun toinen sisko oli syntyny, niin just silloin talvisodan aattona, niin silloinki mä muistan vielä, että oli tää jälkiruoka, ett äiti teki mustikkapuuroa, puolukkapuuroa, kiisseliä. Sitä oli näistä marjapensaista saatu, että ruvettiin saamaan, ku istutettiin. Mutt ei niinku nyt syödä tuoreita marjoja jälkiruuaks ja noin si. Se ei ollu tapa. Ett marjoja syötiin sitt silloin kun poimittiin tai muuten vaan. Äiti osas laittaa aina hienookin ruokaa ja mä tiesin sen, koska hän oli ollu matkailijakodissa töissä. Hän oli ollu siellä keittäjänä, ennen kun hän meni naimisiin. Ja sitt, se oli semmonen keikkein hienoin ruoka, minkä mä muistan...me asuttiin vielä mummolassa, ni se oli semmonen, mitä me sanottiin sitä, että se oli vipajavaista. Eli se oli semmonen punanen hyytelö. Siis se oli niiku hyydytetty ja sitte kumottu ja sitte paistettiin sellaset niinku ohutreunaset, pienet letut. Taikka tehtyinkö ne pellillä, mä en tiedä. Ja ne käännettiin tötteröiks ja niihin panttiin jäätelöä ja ne oli pystyssä siinä, ett se oli semmonen hirveen kaunis ja ihana. Se oli joku juhla. Tais olla kun isän sisko vihittiin, niin oisko se ollu siellä häissä sitte taikka mikä se ois ollu.

Leikistä työhön

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).

Lapset viettävät yleensä ensimmäiset ikävuotensa äidin hoidossa ja aiemmin, äitien ollessa lähes kokonaan pois kodin ulkopuolisesta työelämästä, ovat lapset kasvaneet kodeissa äidin kodinhoidollisiten puuhien joukossa. Pienempien lasten

leikkipaikkana on usein ollut tupa tai joku muu yhteinen oleskelutila ennen varsinaisten lastenhuoneiden yleistymistä. (ks. esim. Korhokangas 1996, 299-302.) Keittiössä on leikitty ja aikaa on saatettu kuluttaa vaikkapa piirtelemällä lattialla tai selaillemalla keittokirjaa. Asuntojen ollessa aiemmin pieniä, kuten Ullan kotona, ei tiloja oikeastaan lapsille muualla ollutkaan. Leikkiminen tapahtui joko keittiössä tai tuvassa tai pihalla. Ulla muistaa piirrelleensä puotipaperille mahallaan keittön lattialla: ”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.” Lukemaan opittuaan Ulla selaili Kotiruoka- keittokirjaa ja ihmetteli, miksi äiti ei koskaan laita Tappioleipiä tai Avena-puuroa, tai miksi keittokirjaan ei saanut piirtää, eikä sen takakalehdillä olevia ruhonpaloittelukuvia saanut värittää. Inkeri muistaa ihailleensa keittokirjan kauniita ruokakuvia ja minä itse olen piirtänyt muiden kuvien joukossa takannen sisälehdelle kuvan vauvanvaunuista ja kauppakassista, ehkä lapsuuteni mieluisimman roolimallin innoittamana.

Walkerdine ja Lucey (1989,75) väittävät, että lapsen ominaisin ilmaisumuoto olisi leikki, mutta ulottuuko leikiksi muuttaminen ruokaan ja keittämiseen saakka? Onko ruuanvalmistuksen aputehtävät muutettu leikiksi tai suhtauduttu niihin leikinomaisesti? Tällaisia muistoja haastateltavillani on hyvin vähän. Ainakaan ruokailu ei koskaan ole suomalaisille lapsille ollut innovatiivisen luomisen paikka, vaan ruualla leikkiminen on ollut ankarasti kiellettyä. Luulen kuitenkin, että tästä kiellostä huolimatta myös muilla lapsilla kuin minulla ja siskollani perunasose on muuttunut lautasella tulivuoreksi ja ruskea kastike on ollut rinteitä alas virtaavaa laavaa. Ulla ja siskonsa tekevät kyllä vieläkin ”millisoosia”, eli ruuan nimittely on kyllä käynyt laatuunsa.

Niin no mitä meillä oli kanssa. No sehän oli tietysti millisoosi, valkoinen kastike. Siihen pantiin sitten valtavan iso voisilmä ja kun minä sanoin silmää milliksi lapsena, niin millisoosi on meillä kaikilla vieläki. Ruohosipuli pantiin kesäsin siihen päälle ja sitten kananmunaa saatettiin panna siihen joskus (Ulla, tytär).

Ulla antoi lastensa ja naapurinlasten ottaa osaa pullanleivontaan. Lasten käsissä pullat muuttivat perinteistä muotoaan "taidepulliksi": laivoiksi ja lumiukoiksi. Myös tiskaaminen tai kalan perkaaminen on voinut olla leikinomaista toimintaa ainakin lapsen mielessä. Kotona nähtyjä keittiöaskareita on siirretty leikkeihin, joissa 'ollaan kotista', eli leikitään kotia:

Pienenä Anulla oli monta nukkea, nukkekoti, leikkimökki ja nukkien kahviastiat, joilla hän leikki kotia, mutta muistan Juhaninkin tarjoilleen teetä nukkekupeista lasten pikkupöydässä sen kunniaksi, kun hän muutti yksin nukkumaan eri huoneeseen (Ulla,tytär).

Ilmeisesti keittämisellä leikkiminen on täytynyt suorittaa täysin fiktiivisesti poissa keittiöstä ja raaka-aineilla, jotka eivät ole oikeita, vaan "mukamas" kaloja, perunoita ja jauhoja (lehtiä, kiviä ja hiekkaa). Leikkiä enemmän keittäminen ja keittiön aputehtävät ovat olleet varsinaista työtä, josta jokaiselle on riittänyt osasensa. Omavaraistalouksissa, joissa ruoka tuotettiin alusta alkaen, oli ruuanvalmistukseen liittyviä aputoita paljon enemmän kuin nykyisin ja tämä seikka näkyy erityisesti vanhimpien haastateltavien repliikeissä. Tiettyjen keittiötöiden kuulumista lapsille pidettiin itsestään selvyytenä, "kersojen hommana". Isän kanssa saatettiin olla apuna kalastamassa. Ullan tehtävänä oli näillä retkillä kalojen perkaus, leivontapäivänä taas ässätaikinan vaivaus:

Meijän äiti teki pullataikinan ja sitten leivottiin pullaa. Taikinasta jätettiin vähän ja siihen hierottiin rasvaa ja siitä tehtiin sitten ässiä. Se rasva puristeltiin siellä samaisessa taikina-astiassa siihen. Se oli monesti mun työ (Ulla,tytär).

Ei meitä opetettu...

Pienillä lapsilla oli hyvin harvoin kokonaisvastuu keittämisen aputoista, vaan yleensä äiti valvoi työtä pitäen vastuun keittämisen onnistumisesta itsellään. Äidin muita töitä voitiin seurata pitkin päivä, samoin muiden tuttujen naisten, kuten isoäidin ja tätien ruuanlaittoa. Haastattelemani äidit eivät muista, että olisivat opettaneet tyttärilleen ruuanvalmistusta, eivätkä tytöt muista saaneensa juuri mitään opetusta. Erityisesti Ulla pohtii tätä asiaa: "Enkö muista, vai enkö opettanut lainkaan Anua sen kummemmin kuin poikiakaan?" Ehkä ei ole katsottu tarpeelliseksi antaa varsinaista kädestäpitäen -opetusta, vaan tytöt ovat pikku hiljaa ikään

kuin kasvaneet tehtäviinsä aloittaen suhteellisen helppoista aputehtävistä edeten lopulta jopa lapsuudenkotinsa ruokatalouden täydelliseen hallintaan. Oppiminen tapahtui seuraamalla töitä:

Sitä vaan katottiin, mitä tehtiin siinä ja siinä opittiin (Hilkka, äitini).

Ei mua nyt kädestä pitäen tarvinnu opettaa, että kyllä mulla silmät oli. Mä aina ikään kun muistan sen aamun, että semmonen musta rautapata oli ja hella. Puuhella (Helvi, isoäiti).

Minä: Opettiko se äitinne teitä ruuanlaittoon?

Lempi: No en minä tiiä, opettiko se, mutta siinä näki sitten aina kaikkia ja jäi aina mieleen, mitä näkkee uutta ja erikoista.

Vaikka oppimista ei siis juuri muisteta ja sen arvellaan tapahtuneen pääasiassa aputöihin osallistumalla ja töitä seuraamalla, epäilevät haastateltavani, että jonkin tasoista 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 (Hilkka, äitini).

Työntäyteisessä omavaraistaloudessa ei aineistoni mukaan ole ollut mahdollisuutta tyttöjen omille ruokakokeiluille tai omaehtoiselle opettelulle, jota aineistoni nuoremmat naiset ovat voineet tehdä. Ruoka-ainekset ovat olleet kalliita ja kokeilut aikaavieviä ja jos on ymmärretty niin, että tytöt vähitellen oppivat joka tapauksessa keittämään, ei erilaisille kokeiluille varmaankaan nähty mitään erityistä syytä. Ullan mukaan hänen äitinsä hallitsi keittiönsä niin hyvin, että Ulla olisi ruuanlaitollaan pelkästään sekoittanut äidin päiväjärjestyksen. Nuorimmilla haastateltavilla on ollut koulussa jo kotitaloutta ja nämä tunnit ovat innoittaneet tekemään erilaisia ruokia kotona ja synnyttäneet halun kokeilla. Näissä kotona tapahtuineissa kokeiluissa äiti on sitten saattanut antaa omia neuvojaan:

Kun meillä koulussa rupes olemaan kotitaloutta, niin mä halusin ruveta kokeilemaan. Siinä vaiheessa äiti tavallaan neuvo niitä omiaan, että miten hän tekis ja miten on tehny ja sitten mä kysyin siltä neuvoo. Mä aloin kyselemään. Että niin päin (Anu, tyttärentytär).

Tämmönen kakku oli, mitä mä kokeilin aina, kun äidin silmä vältti. Semmonen maustekakku ja sitä mä kokeilin usein ja yleensä mun veljen kanssa. Me oltiin hirveen innokkaita laittamaan kaikkee, mutt kumpikaan ei oikeestaan ois halunnu siivota eikä tiskata. Siitä tuli hirvittävä sotku. Me ei aina

ymmärretty, että minkä takia äiti ei oo ihan onnesta sekasin, kun hän tulee töistä kotiin ja on joku kakku siinä. Kaikki astiat on likasena ja kun hän tulee töistä, niin joutuu ensimmäiseks siivoamaan jälkikasvunsa sotkut. Se oli sitte semmonen periaate, että me saatiin laittaa ruokaa ja tehdä, kunhan sitten itse siivottiin (Katja, tyttärentytär).

Äidit eivät välttämättä ole kokeneet positiivisena omaehtoista kokeilua ja innostusta keittämiseen. Ullan ollessa kotona hänellä on ilmeisesti ollut enemmän aikaa tyttärensä ruuanvalmistukselle, kun taas Inkeri työssäkävänä äitinä on saattanut kokea lasten omaehtoisen harjoittelun lisätyönä. Inkerin oma äiti ei juuri ole ollut innostunut Inkerin osallistumisesta keittiötyöhön, eikä päästänyt häntä hellan lähellekkään, koska Inkeri äidin mukaan "sotki", eikä lukuhalujensa mukaan ollut juuri kiinnostunutkaan. Lapsiluvun lisääntyessä ja äidin iän karttuessa suhtautuminen kokeiluihin on kuitenkin muuttunut. Jo Ullan sisarukset ovat saaneet tehdä mieleisiään töitä, kuten ommella koneella. Myös Inkerin nuorempi veli on saanut laittaa ruokaa jo kovastikin. Katja on kiinnittänyt huomiota 12-vuotiaan pikkusiskonsa erinomaisiin ruuanlaittotaitoihin:

Mun pikkusisko tekee varmaan enemmän kotona ruokaa. Ehkä vanhemmilla on enemmän aikaa, kun niitä on kolme vaan siellä. Mä olin aivan järkyttynyt, kun mä olin siellä ja äiti sano, että laita tuo jauhelihakastike. Saana sitten vaan otti sen ja rupes tekemään sitä jauhelihakastiketta. Hän ilmeisesti aika paljon kotona laittaa ja on hyvin tommonen varma otteissaan (Katja, tyttärentytär).

Katja ihailee siskonsa varmuutta tarttua ruuanvalmistustehtäviin ja myös Ulla pitää siskojansa huomattavasti itseään taitavampana:

Mun siskot oppi kaikkee. Mä en tiä millä lailla ne oppi. Niillä oli kotitaloutta koulussaki jo. Ne oli paljon kätevämpiä sillä lailla kaikessa. Esimerkiks tää mun pienin sisko...se kerto ylpeenä, että hän tikittää (ompelee ompelukoneella) ja mä kattelin vähän kateellisena, että tuota mä en koskaan saanu (tehdä) (Ulla, tytär).

Pikkupiikana

Tyttöjä ei siis opeteta, eivätkä tytöt koe opetelleensa juurikaan mitään. Eivät ainakaan muista mitään tarkkoja opettamistuokioita. Kun naiset ovat keittäneet vuosisadat, niin näyttäisi siltä, että tämä vuosisatainen oppi kumuloituisi siinä määrin ihmisten ajatuksissa, että nainen keittää luonnostaan, oppii opettamattakin ja erikoinen on se nainen, joka ei tätä 'luonnonlahjaa' hallitse.

Ulla:

Mä olin lähes 11 -vuotias, kun syntyi mun nuorin sisko ja mun piti tehdä paljon hommia. Ett se alkoi siitä tiskaamisesta ja lattian lakasemisesta ja kahvipannujen kuuraamisesta ja semmosesta, mutta sitte nimenomaan en oo hirveesti oikeestaan sitä ruokaa laittanu ja kun mä vähän vartuin, niin mull on se hirmunen rakkaus kirjoihin. Mä oon pienestä asti siis luku, luku, luku ja sitte, välillä tuli aina semmonen, että eihän tommosesta tui mittään, ku ei koskaan muuta tee, ku lukkee. Asia on pikkusen sillä lailla, että mun ois pitäny osata kaikki. Ja sitte tuli se aika, että piti paimentaa näitä lapsia ja näit pienempiä ja sitt nää lehmät ja muut, ett hirveesti tarvittiin sitä mun työpanosta, mutt sillai, että mä olisin oppinu niikun jonkun ruokalajin tekemään tai leipomaan tai muuta, niin mä olin jo mahdottoman iso. Toisella kymmenenllä pitkästi. Mun siskot ne oli paljon kätevämpiä kaikessa. Ne oppi kaikkee. Mä en tiiä, millai ne oppi ja niillä oli kotitaloutta koulussaki jo. Mä muistan, mä en ikinä saanu ommella ja ois mieli tehny. Sitten mä muistan, kun mun tämä pienin sisko, ni sitä pidettiin vitsinä, kun se halus tikittää. Sille laitettiin valmiiks ja se kuule tikkas siinä ja mä kattelin vähän kateellisena, että tuota mä en koskaan saanu. Äiti oli kauheen kätevä ja pieni huusholli ja sit kun yks oli vaan kirjan kanssa. Kyll mä olin aika sietämätön. Tiiätsä, kun mun piti tiskata, ni meill oli siihen aikaan kuivauskaappi, niin mä panin kirjan nojalleen siihen alimmalle hyllylle, ett mä saatoin lukee. Tämmönen mä oon ollu. No semmosen mä muistan, missä oon ollu mukana, että kun meidän äiti teki siis pullataikinana ja sitten leivottiin pullaa ja siitä jätettiin vähän ja siihen hierottiin lisää rasvaa ja siitä tehtiin assia sitte ja kieriteltiin kanelisokerissa. Ni se oli monesti mun työ.

Isä ei laittanu ruokaa. Isä hoiti lehmät ja kanat ja muut ja sillai huolsi ja kalasti. Ett kaloja mä oon perannu. Se oli mun homma, ett mä istuin siellä laudan vieressä ja perkasin niitä. Meillä kesällä syötiin hirmusesti kalaa. Tämä tavallisin oli, että niinku haukea esimerkiks, että paistettiin pannussa, kieriteltiin ruisjauhoissa ja sillai... ei ku silakat kieriteltiin ruisjauhoissa, mutta sitä, oliko hauki niiku kieritelty, mutta että se paistettiin ja ahvenia paistettiin. No sitte lahnat suolattiin, että se oli ihan vakio, että oli kesällä suolalahnaa ja sitt keitettiin myös kalakeitto ja joskus kun saatiin kuhia, nin sitten keitettiin sitä ja tehtiin sellanen ihana munakastike. Niin, no mitä meill oli kanssa. No, sehän oli tietysti millisoozi, kuin leipäkastike. Valkonen kastike ja siihen panttiin sitte valtavan iso voisilmä ja kun minä sanoin silmää milliksi lapsena, niin millisoozi on meillä kaikilla vieläki. Se on sitä. Ruohosipuli panttiin kesäsin siihen päälle sitte ja kananmunaa saatettiin panna joskus.

Meillä leivottiin kaikki kotona. Meillä oli oikeen semmonen taikinapytty ja tota siinä säily se hapanjuuri. No ei nyt aina leivottu kylläkään

hapanleipää, ett kyllä sitä ostettiin joskus, mutta pääasiassa tavisaikaan varsinkin leivottiin. Kesällä ei niinkään. Se oli joko lauantai tai perjantai, mutta pullaa tehtiin joka viikko. Meillä oli siis siellä kodissa, silloin kun se rakennettiin, niin leivinuuni. Siinä sivussa hella, että nää leipomiset oli mahdollisia. Ja sitt aina oli sillai, että kun mummu leipo, niin se toi meille lämpimäisiä ja kun me leivottiin, niin se vietin mummolaan se leipä sitte. Äiti oli kyllä siis kalakukkoseudulta ja hänen äitinsä teki kalakukkoa ja kun mummo tuli käymään, niin hänellä oli aina kalakukko puhtaana pyyhkeen sisässä korissa, mutt hyvin harvoin äiti teki kalakukko. Mä voin piirakoista sanoo niin, että kun oli se syksy 39, mitähän se nyt oli sitte, jotenkin talvisodan aikaan, niin meidän naapurin mies sano, että ne on kummaa väkkee ne karjalaiset. Ne pistää riisryyniä nissuun. Mä oon maistanu karjalanpiirakkaa Savonlinnan torilla. Se oli talvisaika, kevät-talvi ja äiti kävi lääkärissa ja mä olin hänen mukanaan sitte siellä. Ilmeisesti junan odottamiseen meni sen verran pitkään, että hän semmosesta kojusta osti piirakoita ja sitte siinä syötiin noin vaan. Oliko se sitte aseman odotushuoneessa. Ja mä muistan, kun mä haukkasin siitä. Must se oli hirveen outoo. Siin oli varmaan ihan voita vaan. Ett tota se oli iahn ensimmäinen...mutta ni mustikkapiirakkaahan sitte tehtiin. Sokerikakkua tehtiin ja pümäkakkua jonkin verran ja yhteen aikaan, se oli sitten jo sodan jälkeinen aika, että kun saatiin vehnäjauhoja tai muuta, niin sitte äiti teki pitkän aikaa siihen pahimpaan makeen nälkään noita munkkeja. Se oli semmonen kausi. Ja ruskeita pipareita. Äitill oli semmonen pappilan Mimmin piparkakut, joka oli leikattu lehdestä, että "ei missään saa niin hyviä piparkakkuja, kun pappilassa. Tietäähän sen, kun pappilan keittiötä hallitsee Mimmi." Ja ne oli niitä Mimmin (pipareita).

Vaikka äidit eivät koe opettaneensa tyttöjään ja tytötkään eivät omasta mielestään varsinaisesti opetelleen ruuanvalmistusta, on vanhemman sukupolven keskuudessa odotettu, että tyttö tietystä iässä hallitsee ruuanvalmistuksen ja oikeastaan kaikki kotitaloudessa esiintyvät kodinhoidolliset työt. Pikku hiljaa vain siirryttiin vastaamaan yhä vaativimmista tehtävistä ja kotitöitä oli paljon.

Asia on pikkusen sillä lailla, että mun ois pitäny osata kaikki. Mun piti tehdä paljon hommia. Se alko siitä tiskaamisesta ja lattian lakasemisesta ja kahvipannujen kuuraamisesta. Sitten tuli se aika, että piti paimentaa näitä lapsia ja näitä pienempiä ja sitten lehmät ja muut. Hirveesti tarvittiin sitä mun työpanosta, mutta että mä olisin oppinu jonkun ruokalajin tekemään tai leipomaan, niin mä olin jo mahdolloman iso. Toisella kymmenellä pitkästi (Ulla, tytär).

Ulla on siis joutunut osallistumaan varsin täysipainoisesti kodin töihin äidin apulaisena. Toisella kymmenellä olleilta tytöiltä odotettiin aiemmin sitä, että keittiötaidot ovat hallinnassa. Siirtymä on ollut varsin huomaamaton, eikä siitä ole

aineistossani juurikaan mitään viitteitä, lukuunottamatta äitini haastattelukatkelmaa, jossa hän kertoo ensimmäisestä piirakanpaistostaan: Äitini siirtyminen ´aikuisten maailmaan´ on luonteeltaan saman tyyppinen kuin meksikolaisen Laura Esquivelin romaanin²⁴ päähenkilön Titan siskon ensimmäinen ruuanvalmistuskokemus.

Riisi oli selvästi paakkuuntunut, lihaan tullut liikaa suolaa ja jälkiruoka palanut pohjaan. Kukaan pöydässä ei uskaltanut osoittaa eleelläkään tyytymättömyyttään, sillä Mamá Elena oli vihaissut: Rosaura laittoi ruokaa nyt ensimmäistä kertaa eikä hän mielestäni niin huonosti ole onnistunutkaan. Vai mitä mieltä te olette Pedro (Esquivel 1993, 48-49)?

Ensimmäiset piirakat, mitkä minä paistoin, niin minä muistan, että me oltiin heinäpellolla. Oli lauantaipäivä ja kiire heinällä, niin äiti sano minulle, että oot sä täällä heinäpellolla, vai halluut sä mennä paistamaan piirakat. Minä mielelläni valitsin helpomman ja läksin piirakanpaistoon. Niistä piirakoista tuli semmoset, että vaikk ois seinään viskannu sen jo raakana, niin se ei ois varmaan särkyny. Kaikkee tuli liikaa. Ne söivät sitt ne piirakat, eikä siitä ainakaan mitään myrskyä nousu. Ehkä on naureksittu (Hilkka, äitini).

Ruokien epäonnistuminen ensimmäisellä kerralla on ilmeisesti ollut sallittua, mutta sen jälkeen keittiötöiden oletetaan onnistuvan. Vanhemman sukupolven keskuudessa on merkillepantavaa, että tytöt suhteellisen nuorina ovat voineet huolehtia kaikista kotitaloustöistä. Päävastuu on ollut äidillä, mutta mikäähän hän on sattunut sairastumaan tai kuolemaan, on keittiöstä ensin saattanut vastata isä: Helvin äiti kuoli lasten ollessa pieniä ja isä hoiti keittiötä ja opetti siinä sivussa lapsetkin laittamaan ruokaa. Isän sairastuttua vastuu siirtyi Helville, joka hoiti kotia siskojensa avustuksella: ”Mä olin vissiin kuuden- seitsemäntoista vanha. Meijän isä joutu sairaalaan melkeen vuojeks sitte. Veli oli kansanopistossa ja me vaan sitte piettiin koko huusholli. Pakko oli onnistua. Joskus nukuttiin myöhään vahingossa ja mäntiin vesakkoon lypsämään, ettei naapurit huomaa. Että semmosta piti vaan. Oltiin emäntinä siellä... opeteltiin laittaa sitä ruokaa.” Oman isoäitini joutuessa sairaalaan, ei isoisäni tarvinnut huolehtia keittämisestä, sillä äitini oli jo omien sanojensa mukaan ”iso tyttö”:

Äiti leikattiin jossain ja Annikki (isosisko) oli lähteny kotoan pois ja mä hoisin kaikki. Piti hoitaa se karja ja koko huusholli sitte siinä samassa. Mutt ei sitä kauaa kestäny, kuukauven päivät korkeentaan ja mähän olin silloin jo iso tyttö, niin sanotusti. Oisinko mä oluu joku tommonen 13-taikka 14-vuotinen (Hilkka, äitini).

²⁴ Esquivelin (1993) kirja Pöytään ja vuoteeseen kertoo Titan tarinan: kuinka hän syntyy keittiöön ja kasvaa siellä ja on tuomittu olemaan äitinsä naimattomana aputytönä koko elämänsä. Tita kokee elämän surut ja ilot keittämisen kautta.

Nykyisin lasten tai nuorten ei tarvitse ottaa kodin keittiövastuuta itselleen (paitsi ehkä poikkeustapauksissa) vaan koulutyö ja harrastukset ovat etusijalla. Koulutyön ohessa on kuitenkin saatettu olla sukulaisilla tai tuttavilla lapsenpiikana tai on hoidettu pienempiä sisaruksia äidin ollessa töissä. Tällöin yleensä lastenhoidon ohella tehtiin myös ruokaa:

Kun mä olin koulussa, olin lapsenhoitajana taikka piikana. Sitte mulla oli taskussa lappu. Äiti oli kirjottanu, ku ei sanottu, mitä pitää tehdä, että silleen sitt ensimmäisen kerran jouvuin tekemään. No sitt mä oon ollu jo lukiossa varmaan ja äiti oli töissä, niin mä jouduin pikkuveljee hoitamaan. Sillon mä yritin tehdä ruokaa, eikä pikkuveli suostunu syömään. Se oli varmaan aika kauheeta se ruoka (Inkeri, tytär).

Koulutyö ja lukeminen on saattanut helpottaa myös vanhemman sukupolven tyttöjä, mikäli he ovat olleet niin sanotuja 'lukutyttöjä', kuten Ulla. Lukemisen halu on tehnyt ymmärrettävämmäksi sen, miksi työt keittiössä eivät kiinosta tai miksi ne eivät onnistu odotetulla tavalla. Toisaalta lukeminen ja opiskelu asettuvat keittämisen vastakohtiksikin. Lukuhaluilla voidaan puolustella sitä, että keittäminen ei suju aikuisenakaan. Lukutyöt eivät myöskään ole olleen koko koulu-aikaa kotona, vaan ovat usein lähteneet jo oppikouluun toiselle paikkakunnalle ja käyneet kotona vain viikonloppuisin ja lomilla.

Pois kotoa: "siirtymäkiisseliä"

Ulla:

Mä oon lähteny kotoa jo sillon siis ku mä oon menny lukioon ja on siis syöty siellä se kouluruoka, taikka semmosella ruokarouvalla missä asuttiin, että se on menny sitten niin myöhäseks se mun oma huusholli, ett se on varmaan ollu sitte siellä ensimmäisessä työpaikassa. Mä olin ensimmäisen vuoden sairasloman sijaisena Keuruun takamailla. Ystävätär oli sitten kans jo sillon opettaja. Me oltiin yhdessä siellä. Meillä oli suuri, yhteinen koulun keittiö ja kummallaki sitte kamari siinä. Se oli kyllä ihan hullu huusholli siis. Se koulu oli niinku ihan erämaassa ja sitt tuota pyörällä tultiin aina siihen kyläkaupalle ja siitä ostettiin sitte mitä saatiin ja meill oli vuoroviikot sitte miten huolehdittiin tästä ruuasta. Päivällä sitten aiihen aikaan kuulu ehdottomasti, että opettaja syö oppilaiden kanssa. Koulun keittäjä laitto ruuan. Illalla sitten, se oli usein niin, että oli jo niin nälkänen, että kun ensin loppu kahelta, kolmelta.. Sitte lähti pyöräilemään sinne kaupalle, että sitä aina osti lakritsipussin tai jotain sellasta, niin se pussi oli tyhjä, kun

päästiin koululle takasin. Me ostettiin kans makkaraa, tämmöstä suurta, pyöreettä. Berliiniä varmasti. Joo, berliininmakkaraa se oli useinmiten. Semmosenaan kyllä syötiin ja sitt leipää meillä oli, ostettiin ja voita oli varmaan kotoo tuotu sitte. Perunoita ja kasviksia jonkun verran. No se vielä anto jotaki sitte se kasvimaata ja me saatiin jonkun verran marjoja puutarhasta. Sit siinä oli talo, josta haettiin maito. Sai sieltä sitte muutaki, jos tarvitsi, ett meillä lounasruokana todella syötiin sitä koulun keittoa ja se koulun keittoki oli semmosta...Ett kuitenkin ihan oma huusholli.

Lempi ja Helvi (isoäidit) lähtivät omista kodeistaan laittamaan toisille ruokaa ja olivat uuden, virallisen "äidin", eli emännän alaisuudessa. Helvin kotona oli tarpeeksi naispuolisia henkilöitä vastaamassa ruuanlaitosta ja hän päätti lähteä sairaalan keittiöön töihin. Lempi lähti puolestaan SOK:n keittolaan emännän apulaiseksi. Alkuun tehtiin aputöitä, kuten kotonakin aiemmin, mutta taitojen kasvaessa saatiin lisää vastuuta." Kun oli emännällä vapaapäivä, niin silloin piti tehdä kaikki (Helvi, isoäiti)." Naiset saivat ja saavat ihmeen helposti työtä keittiön aputehtävissä, keittiöapulaisina ja tiskaajina sekä myös kaikenlaisia lastenhoidollisia töitä. Mutta naisethan osasivatkin keittää ja hoitaa luonnostaan! Tätä luonnollisen osaamisen oletusta tukee myöskin se, että keittokirjat ovat olleet vain hätävara, ei jokapaikan neuvo: keittokirjoistan sai katsoa, mikäli muuten ei hallinnut asiaa. Seuraavat haastattelukatkelmat antavat kuitenkin ymmärtää, että keittotaito on hallittu siinä määrin, että keittokirja on vain apulainen.

Kyllä sieltä sai kahtoo, mutta kyllä sen äkkiä oppi (Helvi, isoäiti).

Ihan piti osata vaan ja kyllähän sitä osas ku keittokirjastaki vähä katto vihjeitä, niin kyllähän sitä pärjäs (Lempi, isoäiti).

Ilmeisesti nuorten tyttöjen odotettiin hallitsevan keittotaidon alkeet: niin sujuvasti päästiin muualle töihin kotoa ilman sen kummasempaa koulutusta. Tämä ruuanlaittotaitojen itsestänselvyyys näkyi jo aiemmin vanhemman sukupolven äitien suhtautumisessa tyttäriinsä. Tietyn ikäisen tytön odotettiin osaavan keittäminen kuin luonnostaan, olipa kyseessä sitten oma koti tai suurkeittiö. Helvi meni vuoden työssäolon jälkeen naimisiin ja jäi kotiin, mutta Lempi lähti vielä keittotaitojensa ansiosta 'parempaan paikkaan' töihin:

Siellähän oli. Siellä ei ollukkaan mittään perunaa ja soosia. Siellä oli vaan omelettia ja kaikkia hienoja ruokia. Niin ja puljonkia oli joskus aina. Olihan siellä pihviä ja kottlettia, kyljyksiks sanottiin.

Ja kalakattila, semmonen kappee. Sitä oikeen kahen kanssa nostettiin, ku se iso kala pantiin sinne kokonaisena. Se oli nostettu sitte semmoselle vajille. Sitte siin oli perunoita jossakin kohalla ja porkkanaa ja kaikkee semmosta koristeena. Salaattia ja semmosta.

Tytöt lähtevät kotoa töihin tai opiskelemaan ja asustelevat asuntoloissa tai yhteisasunnoissa. Ruokaa tehdään milloin tehdään ja tätä ajankohtaa elämässä voisi ajatella eräänlaiseksi siirtymäajaksi, jolle on ominaista se, että ruuanlaitto on kiinni omasta tahdosta, ei välttämättömyydestä. Aikaa luonnehtii myös kaikenlainen kokeilu ruuan eri rintamilla. Vaikka Ulla viettikin päällisin puolin suhteellisen säännöllistä elämää ollessaan opettajattarena pienellä koululla, ei "huusholli" sittenkään ollut niin säntillinen, miltä se ensikädessä vaikuttaa, vaan hullutuksia keittämisessä on kaikilla sukupolvilla:

No se oli kyllä ihan hullu huusholli siis...tätä ei voi kertookkaan. Oli semmonen siirtymäkiisseli. Kun me käytiin puolukassa siinä koulun lähellä, niin tehtiin aina kiisseliä ja me pantiin siitä edellisestä aina lusikallinen seuraavaan. Me syötiin koko syksy (Ulla).

Ulla:

Sitt mä menin naimisiin ja me muutettiin Mikkeliin ja sitten oli alkuun niin, että Sauli (Ullan mies) oli valtion virkamiehenä. 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. Pannu pestiin ja siinä keitettiin perunat ja sitte sillä sähkölevyllä tehtiin jonkinnäkönen kastike, lihakastike taikka joku tämmönen. Sitte kerran mä muistan, että mä tein jotain maksapihvejä siinä pannussa ja, no mä luin sitä Maija keittää, että sitten ankarasti, että miten ne tehdään ja joo, ne piti siis ensin kieritellä munassa ja sitt korppujauhoissa. Oli niin harmittavaa, kun meni paljon astioita likaseks. Ja tuota sitte ne paistettiin siinä pannussa ja sitt siihen kaadettiin nestettä, ett ne sitte kiehuivat. Ja mä olin tehny niitä sitte vissiin kaks pannullista ja mä olin kuvitellu, että niistä syödään kaks kertaa ja Sauli tuli töistä, ni se söi ne kerralla. Ja mä muistan, kun mä olin oikeen vihanen, että meillähän piti olla huomisekskin ruoka. Ja sitt kuvittele sitä lapsellisuutta, että se levy oli lattialla. Sius kun oli töpseli, niin se oli siinä vieressä. Meillä ei ollu varsinaista pöytää. Sauli oli tehny semmosen, että kuorituista pajuista jalat ristikkoon ja siinä me sitt syötin. Niin tälleen meni se kesä. Syksyllä mä palasin töihin ja Sauli meni sotaväkeen.

Ihan ensimmäiset astiat mä oon saanu äitiltä ennen sinne koululle ensimmäiseen työpaikkaan menoa. Mä sain pari vuokaa, valkosen ämpärin ja mitähän siinä oli vielä. Se alko meidän elämä siis siellä pikkumökissä, jossa niiku toivo, että ei ois kauheesti kaikkee, mutt kuitenkin tarpeellista. Meill oli hyvin pientä se homma, ett sitt mä muistan siellä Mikkelissä mä oon kerran jouluks ostanu semmoset mustat kullhot, joita oli siis kolme. Siis posliinikulhoja. Ne oli hirveen hyvät. Samaten punaset emalikulhot, jotka aina oli loppuja varten tai siilon kun lämmitettiin hellalla. Meist oli hirven mukavaa, että me ostettiin semmoset, oiliskohan... ei ne sitä Kilta-sarjaa ollu, mutta silloin oli näitä fajanssi-tai posliinikuppeja. Erivärisiä. Joka kuppi eri värinen. Niitä oli kuus, ett mä muistan ett oli ruskeekin, vihree, keltanen, sininen ja punanenja ilmeisesti yksi musta. Ne oli hirmusen nätit. Meill oli semmonen punanen pöytä silloin ja ne oli mahottoman nätit sitt laittaa, kun tuli vieraita. Mull oli siihen pyöreelle pöydälle semmonen merkattu liina. Se on varmaan vieläkin, jonka mä olin ostanu sille. Ne oli niitä, ett pürretty kankaalle. Niin siin oli semmosia niinku ruiskukkia ja tähkiä ja sitt mä olin ostanu siihen semmosen reunuksen, joka oli tehdaspitsiä. Sitä mä pidin siinä pyöreellä pöydällä ja meill ei silloin ollu isoo, tätä pöytää. Täähän on ostettu vasta kuuskymmentä, Pekan ristiäisiin. Me syötiin keittiössä, ett tää on ollu semmonen parempi pöytä niin kauan kun se on ollu mulla.

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 sitä tein, sitte sipuliakin siihen panttiin ja pippureita ja semmosta mä paistoin. Sitt mä olin vielä siinä huushollissa niin jotenkin sen entisen kodin lumoissa, että... kotonahan täyty olla aina lihaa ja se oli suolattu pyttyyn, niin mä ostin semmosen suuren emalikulpin, kun mä en muutakaan keksiny, mihinkä mä suolaisin sitä lihaa. Valkonen emalikulppi ja siihen mä sitt mukamas suolasin, mutta että mitenkä suolataan... Siell oli kellariki, mutta mä en siihen perehtyny ollenkaan. Me asuttiin niiku 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, niinmä aattelin, että hyvänen aika, tää täytyy syödä äkkiä ja mitähän mä tein siitä sitte. Se kuppi vaan jäi muistoks siitä suolaamisesta sitte.

Ulla ei juuri seminaariaikojaan muistele ruuan suhteen, mutta ensimmäinen työpaikka ja ruuanvalmistus siellä on jäänyt mieleen. Toimiessaan opettajana syrjäisellä koululla ruuanvalmistuksen hoiti keittäjä ja opettajat söivät päivällä oppilaiden kanssa. Illalla laitettiin ruokaa koulun keittiössä ystävättären kanssa. Marjoja poimittiin puutarhasta ja maitoa haettiin naapurista. Kaikki oli varsin

järkiperäisesti järjestettyä ja malliltaan oman kodin ruokataloutta muistuttavaa. Omia kokeiluja ei juurikaan harrastettu ja ruokaan suhtauduttiin sääntillisesti ja sitä laitettiin asuintoverin kanssa vuoroviikoin. Ehkä työ opettajattarena velvoitti elämään siivosti, eikä voitu elää niin vapaasti kuin haastattelujen nuorempi sukupolvi. Inkeri muutti kirjoitusten jälkeen alivuokralaiseksi ja asui ystävättärensä kanssa. Hankaluutena ruuanvalmistuksena oli se, että alivuokralaisena ei periaatteessa saanut keittää, mutta tätä sääntöä rikottiin valmistamalla sähköpannulla jotain pientä, kuten kahvia tai kanamunia. Myös Inkerin seuraavassa asunnossa ylioppilaskylässä keittiössä oli puutoksia ja suurin niistä leivinuunin puuttuminen. Hänen mielestään pelkkien keittolevyjien avulla oli aika hankala keittää. Näistä puutteellisista keittiöistä mutta myös opiskelijaelämän luonteesta johtuen Inkeri söi paljon ulkona ja erityisesti opiskelijaravintolassa. Jotain kuitenkin laitettiin silloin tällöin, mutta yleisesti hän pitää tätä elämänvaihetta erityisen epäterveellisenä syömisten suhteen. Ruokaa tuotiin runsaasti kotoa, mutta syötiin sitten lähinnä voileipiä. Myös Anu koki opiskeluaajan ruokailun epäsäännölliseksi ja epäterveelliseksi ja oman ruuanlaiton vähäiseksi:

Rahaa meni kato tähän rillutteluun ja muuhun. Eli rahaa oli vähän ja söi sitä opiskelija ruokaa siellä Ilokivessä tai Lozzilla. Monta viikkoo syötiin tämmöstä tilliilihaa purkista ja makaronia keitettiin (Anu, tyttärentytär).

Ruokaa kuitenkin laitettiin ja opeteltiin kodinhoitoa. Anu halusi opiskeluaikanaan tietoisesti muuttaa lapsuudenkodin ruokakultturia. Hän halusi pyytää ”ranskalaiseen” tapaan asuntoonsa ruokavieraita: lapsuudenkodissa oli ruokaa tarjottu vain pitkän matkan takaa tulleille sukulaisperheille. Nuorten järjestämiin juhliin, eli ”pileisiin” alettiin myöskin järjestää laajempaa tarjoilua alkoholijuomien lisäksi. Arkisin opeteltiin tekemään pitsaa ja spaghettoa. Epäsäännöllisen ruokailun, juhlinnan ja erilaisten kokeilujen rinnalla oli siis myös selvä tarve rakentaa omaa kotia ja halu saada joskus oma ’huusholli’. Anu kutsuu tätä vaihetta tarpeena leikkiä kotista. Toive saada joskus oma koti oli kuitenkin jollain tavoin ristiriidassa oman naiskuvan kanssa:

Äiti teki mulle patalaput sinne ja jotenkin mulla oli semmonen kotileikki...vaan se haave oli, että ois semone oikee koti. Vaikka mä olin olevinani semmonen, että menee lujaa ja itsenäinen nainen, niin

kuitenkin mulla oli semmonen, että hoitas kotii ja keittäs kukkakaalii. Että mulla ois perhe ja koti ja tiskipöytä (Anu, tyttärentytär).

Katja asui haastatteluhetkellä poikaystävänsä kanssa ja samalla tavoin äitinsä ja Anun lailla kokee viettävänsä epäsäännöllistä elämää ruuan suhteen, vaikka syökin lähes päivittäin lämmintä ruokaa:

Mä syön melkein joka päivä. Juha syö koululla, teknillisessä oppilaitoksessa. Se on 200 metrin matka sinne ja siellä on ilmanen lämmin ateria. Mä yleensä syön siellä yliopistolla niin paljon, että mun ei tarvii syyä kun illalla sitten vasta. Siinä säästää. Että ihan taloudellisista syistä (Katja, tyttärentytär).

Nykyisen hyvän koulu- ja opiskeluruokailun takia ei ole tarvetta keittää ja syödä kotona muuta kuin aamu- ja iltapalat. Aamut kuitenkin ovat epäsäännöllisiä ja yhteisiä aamupaloja ei ole. Illalla voidaan käydä grillillä tai ravintoloissa. Taloudellisuus ruuan suhteen ei siis ole varsinainen syy olla laittamatta ruokaa kotoan, enemmänkin koettu ajanpuute tai muiden töiden tärkeys. Katja laittaa ruokaa kerran pari viikossa, lähinnä silloin, jos hänellä on aikaa:

Tää jauhelihajuttu: sinne laitetaan ensin perunamuussia ja sitt laitetaan sitä jauhelihaa ja tomaattia. Semmonen jauheliha-tomaattikastike. Se laitetaan siihen väliin ja sitt taas perunamuussia. Päällimmäiseks laitetaan jotain kaks ja puol senttiä juustoraastetta ja sit se laitetaan uuniin. Se on kyll ihan hyvää, mutt siinä menee koko iltapäivä sitte ku sitä perunamuussiaki tekee. Sillon kun on aikaa, niin mä tykkään laittaa ruokaa (Katja, tyttärentytär).

Ruuan valmistus on enemmänkin harrastus, kuin pakko. On mahdollista syödä kodin ulkopuolella suhteellisen halvalla ja tehdä omalla ajallaan sitä, mitä tahtoo tai kokee tarpeelliseksi. Katja kuitenkin pitää ruuanlaitosta ja harjoittelee sitä systemaattisesti:

Kalaa ja kanaa mä yleensä laitan. Mä tavallaan niin ku vielä opettelen yhen materiaalin käytön. Nyt mä oon perehtynyt kanaan tässä viimeaikoina. Aluksi oli sitä, että ei uskaltanu koskea siihen, että hyi olkoon, siihen raakaan lihaan. Eliikkä sitä yritti kanankoipia jollaki haarukalla tökkiä. Että ei missään tapauksessa koskee koko systeemiin. Mutt sitt mä kerran pakotin itseni ostamaan kanan rintapaloja miss oli luut mukana ja jouduin sitt ihan koskemaan...ett se ei tuntunukaan sitte enää niin kauheelta. Ett oon opetellu nyt sitä kanaa käsittelemään ja osaan ne luut ottaa silleen näppärästi pois siitä (Katja, tyttärentytär).

Irma ihmettelee tyttärensä kiinnostusta ja taitavuutta, sillä opiskelemaan lähteviä tyttäriä pidetään nykyisin taitamattomina keittämisen suhteen ja ruuanlaittoinnostus yleensä hämmästyttää äitejä." Mä hämmästyin ihan, koska hän ei oo hirveen

kiinnostunu ollu kotona. Niin kun en minäkään ollu.” (Inkeri) Inkeri ei oman äitinsä mielestä osannut edes kahvia keittää ja hänen keittotaitojensa puutteesta kertoo myös suvun ”legenda”, jossa Inkeri ja miehensä syövät viisi vuotta pakastettua kanakeittoa, kun kumpikaan ei osaa laittaa ruokaa. Tätä pidetään kuitenkin ymmärrettävänä ja tyyppillisenä akateemisen koulutuksen saaneille naisille ja ’lukutyöille’, joiksi Ulla ja Inkeri haastattelujen aikana ovat itsensä luokitelleet. Inkeri itsekkin muistelee nauraen tätä aikaa, jolloin:

Me laitettiin kahta ruokaa varmaan. Kanaviillokkia. Sitä pakastekanaviillokkia mitä sai ja spaghettiä (Inkeri, tytär).

Äidiksi

Ulla:

Sitt synty Juhani ja sitt tultiin Mikkelin kaupunkiin ja asuttiin näissä kerrostaloissa sitte oikeen sähköhellan ja kaiken parissa sillai ja se sähköhella ja sähköuuni, se oli suorastaan ihmeellistä. Juhaniin syntyminen osu siihen muuttamiseen niin, että synnytyslaitokselta Mikkelistä mä tulin Juhaniin kanssa Keuruulle ja olin sitten vissiin toista kuukautta. Sitte se kerrostalo vasta tuli asuttavaan kuntoon. Äiti lähti minun kanssa sinne ja meillä oli sitte Juhani korissa ja me kannettiin sitä sangoista sitte ja sitte äiti leiponsi kerran siellä sitte ja hyvänen aika, mitenkä se tuntu ihmeelliseltä. Me valittiin... ei me mitään pullaa tehty tietenkään kun meill oli niin hienouuni, ett jotain erikoista. Semmosta mihinkä panttiin rusinoita ja mitä kaikkee siihen panttiin. Se oli joku bostonkakku tai mikä se ois ollu. Joku tämmönen hienompi kumminki. Sitt mä muistan siitä uunista sen, että mä tein sitte joulutorttuja silloin ensimmäisenä vuonna. Mä en ymmärtäny, että pitää olla niin hirvittävän korkea lämpötila, kun kakspuolsataa tai mitenkä se nyt oli siinä, mutt mä muistan kumminki, ett kun mä niitä torttuja tein, niin mulla valu rasva niitä hellan jalkoja pitkin alas sitte. Oli se hirveen ihmeellistä. Se vessa oli ja se jääkaappi kanssa ja kaikki. Mä oli varmasti täällä Vaajakoskella ensimmäisen kerran niiku jääkaappiin tutustunu ja mä ajattelin, että sehän on niiku kuvissa oli, ett täynnä herkkuja. Mä petyin sitte, ku mä katoin sinne, ku tädillä oli suuri keittokattila siellä. Kyll mä sitten totuin omassa elämässä siihen, että eihän siellä nyt mitään herkkuja seisoi!

No tää Juhani, kas kun se oli niin suuri lapsi ja se ei saanu tarpeeksi tätä rintamaitoo. Että Juhaniille kerran vuorokaudessa keitettiin velliä ett se oli se jääkaappi aivan erinomanen, ku sieltä voitiin ottaa sitte. Se lapsi oli hirveen huutamaan just sen takia, kun se oli tavallaan nälkänen, niin mä muistan sitte kun kerran Lissu tuli Helsingistä, niin se tuota otti sen lapsen

ja mä sain nukkua koko yön. Lissu oli sitten nähny meillä, ett oliko meillä siellä jääkaapin lokerossa sitten porkkanoita, niin se sano, että "siellä oli niin ihania porkkanoita, että minä teen sulle porkkanalaatikkoo", ja se teki ruokaa meille ennen ku se meni takas Helsinkiin. Oli ihana tunne! Se niinku parani sitte se elämä, kun siihen aikaan se lapsen ruokinta oli niin, että neljä kuukautta ku se laps täyttää, niin silloin sillä pitäs olla täysin yks ateria jo perunaa ja samoin sitä ruokaan aika pian ruvettin lisäämään sitä perunaa, ett se oli ensin niku maidossa mukana ja siinä vehnäjuuhovellimaidossa ja sitt totutettiin ja totutettiin. Kyllähän siinä yritti samalla, että saisi itelle ja lapselle.

Ja siellä oli sitte todella, ku oli uus kerrostaloalue siellä Mikkelissä, ni siinä oli kaupat. Ihanat uudet kaupat. Savonseutu ja mikäähän se oli se yksityiskauppa ja niistä sai sitte kaiken näköstä, että oli kiva laittaa. Kyll mä tein keittoa ja pyrin semmoseen, että keittää lihaa etukäteen ja sit siit voi tehdä kaikennäköstä. Tillilihaaki mä yritin varmaan ja tuota...sitt mä läksin kouluun. Saara (miehen sisko) tuli sitt meille ja hoisi muksua ja mä aloin sitt oottaa Anua. Kyll me laitettiin hyvin saman tapasta, ku kotona, ett sitt Saara laitto aina paljon suolattomampaa ruokaa ku minä. Se oli oikeen niin, että minun täyty lisätä aina siihen ja mäkin niiku opin siihen sitte, että äiti laitto todella... se olisemmonen sanontaki, että suolaa niin paljo ku sulaa.

Aika ennen 'oikean kodin' perustamista on siis eräänlainen harjoittelukausi, mutta myös aikaa, jolloin voi tehdä jotakin aivan omien halujensa mukaan. Vanhempi sukupolvi pysytteli kiinni kodin mallissa, mutta erityisesti Inkerin ja Ullan tyttäret ovat halunneet ottaa etäisyyttä kotiin ja ruveta tietoisesti harjoittelemaan taitojansa. Asettuminen asumaan poikaystävänsä tai aviopuolison kanssa ei ainakaan Ullalla tai Inkerillä tuonut suuriakaan muutoksia ruuanvalmistukseen. Ullan taloudenpidossa ja keittämisessä näkyy sama ote kuin jo ensimmäisessä työpaikassa koululla. Vaatimattomista puitteista huolimatta hän valmistaa kahden ruokalajin aterioita puutteellisin välinein. Hän toimii varsin rationaalisesti suunnitellessaan keittojärjestyksen sähköpönnun ja yhden keittolevyn avulla. Kiisseliä oli jo oma äiti laittanut kotona, joten Ullalle näyttää olleen itsestään selvää tarjota tätä jälkiruokaa. Useiden astioiden likaantuminen tosin on harmittanut. Ulla myös 'mukamas' suolaa lihapalan emaliastiaan äitinsä mallin mukaan, koska "kotonahan täytyy olla aina lihaa". Hän huomaa suolauksen kuitenkin tarpeettomaksi ja vain emalikulppi jää muistoksi tästä kokeilusta. Inkerin ruokatalous ei juurikaan muutu aviomiehen astuttua kuvaan; varsinaisen mullistuksen siihen aiheuttavat vasta omat lapset.

No, sitt muutettiin Jyväskylään. Anu syntyi täällä ja tää talo valmistu.. Kun me tähän tultiin, niin Anu täytti täällä vuoden. Tää talo oli lyhyempi silloin, että sitä piti jatkaa, ku syntyi vielä kaks kaveria tässä talossa. Mähän olin täällä yksin tai sitte niitten pikkulapsien kanssa siitten, että se lounas oli sitte mitä sattuu olemaan, että...aamupalalla oli kaakao tai tee ja leipää ja sit oli pullasta kyllä jo luovuttu, ett leipää syötiin. Me syötiin hiivaleipää tavallisestija tuota juustoo ja voita ja sillä lailla. Mä tein joskus puuroo, mutta ei se oikeen luonnistanu. Ne ei niiku ehtiny ku ne varas siihen matkaan niin paljo aikaa, että ne, varsinkin Pekka, ni musta tuntu, että se ois niiku lentäny sen välin sinne koululle, että siinä ei ehtiny ottaa... Sauli tuli alkuu syömään kotiin lounasta, mutta hyvin lyhyen aikaa sitte, kun hän perehty täällä olemiseen, niin siellä oli sitte ruoka myöski tuolla työpaikassa, niin se oli siellä sitte. Sitte ku tuli lapset koulusta niin silloin oli taas kaakao ja leipää ja jotain hedelmiä taikka kakkaroitai tai tämmöstä. Jugurttia ostettiin lapsille. Niille tuli pian nämä, että ne tuli mistä kukin tykkäs, että osas ostaa jokaiselle purkin. Niitä käytettiin siinä, kun ne tuli koulusta.

Ne vuodet, jolloin ensimmäiset lapset ovat syntyneet, ovat useinmiten hämärtyneet ja naisilla on vain muutamia katkonaisia muistikuvia näiltä ajoilta: "niin kuin sumussa on ne vuodet menny", sanoo Inkeri. Eeva Jokinen (1996, 9) epäilee, että pienten lasten äidit kärsivätkin eräänlaisesta kollektiivisesta muistinmenetyksestä, joka kohdistuu juuri niihin vuosiin, kun lapset ovat pieniä. Elämä on saattanut olla aika moista kaaosta ja itsensä sopeuttamista aivan uudenlaiseen tilanteeseen. Onhan aiemmin voitu elää lähinnä omien mielihalujen myötä, keittää jos huvittaa tai olla keittämättä. Opiskelija on pärjännyt "vuosia pakastetulla kanakeitolla", mutta lapsi ja yht'äkkinen äidin rooli tuo mukanaan myös ruokkijan roolin:

Sitte vasta lasten kautta mulle rupes tulemaan tää äitin roolin kautta se, että äiti on se joka ruokkii ja mä haluan olla se, joka ruokkii. (Anu, tyttärentytär)

Yleensä lapsen ruokkimisesta ja hoidosta on ollut jonkinlaisia kokemuksia ainakin niillä naisilla, jotka ovat kasvaneet perheissä, joissa on ollut pienempiä sisaruksia. On ikään kuin keretty jo toimia pikkuäiteinä. Ulla joutui vähän yli kymmenvuotiaana ottamaan vastuun pienempien hoidosta ja Irma sai hoitaa pientä veljeään äidin ollessa töissä. Ulla oli omien kokemustensa lisäksi lukenut kirjan lastenhoidosta. Helvi oli sukulaisilla lapsenpiikana. Äidit ovat näiden kokemustensa mukana syntyneitten tietojen lisäksi noudattaneet mahdollisesti myös virallisia ohjeita, joka

voidaan havaita tästä Ullan haastattelukatkelmasta:

Velliä keitettiin ensin puolimaitoon...olikos maitoo ja vettä ensin ? Siten siihen pantiin vehnäjauhosuus ja muuttukohan se sitte kolmasosamaidoks, kun se vahvistu. Siihen aikaan se lapsen ruokinta oli niin, että neljä kuukautta ku se laps täyttää, niin silloin sillä pitäs olla jo täysin yksi ateria perunaa (Ulla, tytär).

Virallisten ohjeitten lisäksi äidit ovat jossain määrin saaneet apua lähinnä nuorilta sukulaistyöiltä, eli ainakin aiemmin keittämiseketju oli katkeamaton: jokaiseen uuteen perheeseen oli jossain kasvamassa pieni sukulaistyttö tai pikkupiikanen. Inkerillä oli 16 -vuotias hoitaja kotona ensimmäisen lapsen ollessa uoden vanha. Hoitaja huolehti lapsesta, mutta ruuanlaitto jäi silti lähes kokonaan Inkerin harteille.

Tilanteessa, joka on siis aivan uusi ja yllättäväkin, ovat kodista saadut tai opitut mallit olleet tarpeen, vaikka äidin fyysiseen apuun onkin turvauduttu vähän. Jonkin verran on saatettu soitella ja kysellä ohjeita tai lähteä äidin luokse lasten sairastuttua. Perheen suurin muutos on kuitenkin ollut se, että ruokaa on pitänyt ruveta laittamaan joka päivä ja useampaan kertaan. Myös ravitsemuksellisiin seikkoihin on täytynyt tutustua lastentulon myötä. Lapset ikään kuin terveellistyttävät kodin ja lasten myötä ruoka-ajat astuvat kuvioihin :

No kyllä siltä laitettiin lämmintä ruokaa joka päivä ja piti enempi tutustua tähän ravitsemukseen niin kuin kaiken kaikkiaan, että varmaan paljon terveellisemmät oli nämä ruokatavat. (Inkeri, tytär)

Varsinkin lasten ollessa hyvin pieniä, on perheen ruokatalous toiminut aika pitkään lasten ehdoilla. Aivan pienen vauvan ruokinnassa on itsestäänselvyytenä tietty virallisuonteinen ohjeellisuus ja vauvan ruoka on valmistunut muun ruuan sivussa. Vellit ja puurot ovat olleet ja ovat edelleen vauvoille ja lapsille sopivia ja niitä laitettiin ahkerasti, vaikka vanhemmat eivät niitä olisikaan itse syöneet. Kotoa opittuja ruokia tai tapoja on toisinaan jouduttu muuttamaan lasten takia. Äitini on joutunut keittämään jouluisin kielen meille lapsille kinkun tilalle ja Ulla erottelemaan rosollin, eli sillisalaatin ainekset toisistaan:

Se oli niin, että minä oon varmasti erottanu (rosollin ainekset toisistaan) täällä vasta, kun nämä, meidän Timolle erityisesti kun piti olla kaikki erikseen. (Ulla, tytär)

Lapsille on laitettu ruokia myös toiveiden mukaan. Ullan joulupöytään on lisätty

keitetyt perunat Timon vaatimuksen mukaan ja Inkeri on ruvennut tekemään enemmän pastaruokia. Kaiken kaikkiaan ruoka on pyritty tekemään lapsille sopivaksi: kun nuoripari söi epäsäännöllisesti muiden menojen mukaan, tulivat lasten myötä kuvaan säännölliset ruoka-ajat. Inkerin perheessä pidettiin erityinen kokous, jossa lapset saivat esittää toiveitaan. Päällimmäisenä on Irman mieleen jäänyt toive säännöllisistä ruoka-ajoista.

Kaksin kotona (tai yksin...)

Ulla:

Tuoss oli kauppa silloin. Se oli elämän tuki ja turva ja ku tieätsä, kaikki naiset, kun on noita marttoja tai mitä täällä mäellä, niin se loppu. Oli, että ei tiiä, että mitä söis. Se oli niin lähellä, että käytiin siinä. Ensinn oli siis SOK:n osuuskauppa tuolla... Mäki-Matti tuolla. No se loppu. Sitten Prisma tuollapäässä kaupunkia ja sitt tuli tänne Prisma. Se on aina semmonen nyt, että autolla lähtee sinne. Ei me aina käydä kerran viikkoonkaan, vaan eletään niin paljon kun voidaan, niin Siwa tossa lähellä. Niin sen turvin. Ja se on aika monipuolinen. Siin on nyt viimeinen myymälänhoitaja tosi hyvä, että sieltä voi niinku ostaa ne pakastetut jauhelihatki. Ne on iaha hyvät, vaikka ensin ajatteli, että eihän sitä nyt silleen voi. Pitäähän se olla tuoretta. Mut se einess homma. Me ollaan käytetty siis matkan varrella aika paljonkin, siis jotain kaalikääryleitäkin ja lihapullia noin paketissa ja tuota näitä laatikoita ja ostan jouluks vieläki lanttulaatikot ja porkkanalaatikot, mutta sitte näit laatikoita ostetaan muillonki ku jouluna.

Nyt kun me ollaan Saulin kans kahestaan niin hirvittävän yksinkertaseks on menny siis elämä, että siis semmonen laittaminen ja tekeminen. Nyt mä en tee enää mitään käristämistä astman takia. Se oli, mikähen vuosi se nyt oli, kun mä tein viimeisen kerran (piparkakkuja) ja kuule, kun mä käsittelin mausteita, niin mä aivastelin seuraavaan päivään saakka. Valkopippuri ja kaneli on ne hankalimmat. Mä oon niiku ruvennu fuskaamaan hirveesti siis siinä laittamisessa, että nyttekkä mä en tiedäkkään, kuinka kauan siitä on, ku mä oon pullaa leiponu. Ennen piti olla aina pullaa. Mut siis vieläkin mä teen viis litraa keittoa. Kaalikeittoa, lihakeittoa. No en kesäkeittoa, mutta niin näitä ja niiku kaalikeitto musta vaan paranee lämmitettäessä. Kiusselit on nyt kans sitten palanneet takasin, koska ne on vatsaystävällisempiä. Mull on itellä muuttunu silleen, että mä en voi hapanta syödä paljookaan, ett ihan hyvin voi viinimarja- tai puolukkakiusseliäkin syödä, niin siitä syystä ne on nyt palannu. Mä oon myös mielestäni pysyvästi näistä rasvasista päässy vähentämään hirveesti, esimerkiks lihapullien teolla uunissa ja sitte juuri nää keitetyt ruuat. No, me syötiin lettuja yhteen aikaan aika paljon, ett oli joskus semmonen iltapäivä, ett mä paistoin vaan lettuja illalliseks ja ne söi niin paljon kun halus ja meillä Timo kehitty sitte semmoseks, joka

oikeen paistoki niitä, mutta sitte kun mä sain oikeen reippaasti henkeeni niistä niin, että mun täyty mennä ulos yskimään, niin mä en oo sen jälkeen paistanu lettuja. Selleri on myös sellanen, joka huonontaa hengitystä ja astma pahenee. Erityisesti varsiseleri. Laatikkoruokia tehdän jonkun verran talvisaikaan ja sitt kun tulee lapsia, niin on yks semmonen, mitä me ei syödä Saulin kans koskaan kahestaan. Se on nämä makaronit ja pasta. Ei koskaan. Mutt sitte, ku on lapset, niin täytyy tehdä makaronilaatikkoo. Ja nyt me harrastetaan puuroja aika paljon, siis sillai. Mä en tiää, mitenkä se sun korvuisi kuullostaa, että keitetään esimerkiksi riisipuuro tai tattaripuuro illaks ja sitte sitä voi syödä seuraavanaki päivänä. Ei me aamulla puuroo syödä, paitsi silloin, kun mulla on tietty lääkekuuri, että on otettava kuukaus tyhjään vatsaan, niin silloin mä keitän puuron ja sitt kuukaus ollaan normaalilla ruualla. Ett kyllä kaikki on niiku pienentyny ja sitte Sauli on hirmu tarkka siinä, että se ei saa olla liikalihava. Heti paikalla se tiputtaa ja liikkuu ja menee näin, ett se pysyy siinä. Nyt kun me ollaan Saulin kanssa kahestaan, niin hirvittävän yksinkertaseks on menny tämä laittaminen ja tekeminen.

Kun lapset ovat lähteneet, voi pakollisesta päivittäisestä ruuanlaitosta hellittää. Pakolliset kuviot ovat ohitse, eikä syöjiäkään ole kotitaloudessa useinkaan kahta enempää, paitsi tietysti silloin, kun perhe kokoontuu johonkin yhteiseen juhlaan. Keittämisestä hellittäminen ei kuitenkaan näytä käyvän kivuttomasti, vaan naiset tuntevat laiskistuvansa; ei "kehdata" tai "fuskataan":

Minust se on niinku pakollinen kuvio elämässä. Kun täytyy ihmisten syödä, niin silloin täytyy jonkun laittaakin sitä ruokaa. Enhän mä nyt enää paljon kehtaa laittaakkaan ja minust tuntuu nyt, että mä en enää, niin ku silloin ossaaskaan (Hilkka, äitini).

Ja sitt mä oon kaikella tavalla ruvennu fuskaamaan hirveesti siis siinä laittamisessa, että nyttekki ni mä en tiedäkkään, kuinka kauaan siitä on, ku mä oon pullaa leiponu. Ennen piti aina olla pullaa. Nyt kun me ollaan Saulin kans kahestaan, niin hirveen yksinkertaseks on menny siis elämä. Siis semmonen laittaminen ja tekeminen (Ulla, tytär).

On siis kyse pakosta pääsemisestä, jolloin ei tarvitse tehdä ruokaa ellei huvita. Myös erilaiset sairaudet saattavat muuttaa varsin vakiintuneitakin ruokattumuksia. Erilaiset allergiat estävät käyttämästä tiettyjä raaka-aineita tai astman takia ei voida enää olla rasvankäryssä tai jauhojen pölyssä, kuten Ulla, joka ei voi enää leipoa edes piparkakkuja jouluksi. Pipareitten leivonta on ollut jokajouluinen vakio, mutta mausteitten ja jauhojen pölyämisen takia ei hän ole leiponut niitä enää vuosiin. Ruokavalio muuttuu myös siksi, että painoa ei haluta lisää. Tällöin pullien ja muitten makeitten leivonnaisten tekemistä vähennetään. Toisaalta jotkut ruuat 'tulevat takaisin' sairauksien myötä.

Lääkekuurien takia joudutaan nauttimaan säännöllisesti puuroja tai tuoreitten marjojen sijalla syödäänkin erilaisia vatsaystävällisempiä kiisseleitä:

Laihduttamisen aikana me syötiin tykkänään tuoreita marjoja ja rahkaa valtavasti marjojen kanssa ja silleen, mutta nyt ne on palannu ne kiisselit sitten takas, koska ne on vatsaystävällisempiä. Mull on niin ku itellä muuttunu silleen, että mä en voi hapanta syödä paljookaan. Niin ett ihan hyvin viinimarja- ja puolukkakiisseliäkin voi syödä. Siitä syystä ne on palannu (Ulla, tytär).

Ruuanlaitto saattaa myös yksipuolistua, koska vanhat ihmiset varsin usein muuttavat pienempiin asuntoihin, joissa ei ole tarpellisia säilytystiloja ruokatuotteille tai laitteistus on heikko: pakastin saattaa olla vain pieni lokero jääkaapin päällä tai hellalla on vain kaksi levyä. Ehkä koko uuni puuttuu. Helvillä leipominen loppui siihen, kun uudessa asunnossa ei ollut kunnon keittiökoneita:

No kyllä mä joskus leivon, mutta nyt tässä asunnossa ei ole pakastinta ja tuo jääkaappi on niin huono. Siin on pieni rasia ja oon minä joskus leiponu, mutta sitte ei oo missään voinu säilyttää niitä sitte. Ne kuivettuu niin. En oo keksiny sitä, että mihinkä sen nyt sitten täällä sais sen pakastimen. Mull oli siellä Väinökadulla semmonen... jääkaappipakastin, niin siinä oli niin pieni se pakastinosa. Että nyt on ihan sitten ku mä leivonki, niin käyn viemässä... tuoss on semmonen nainen tuossa seinän takana ihan. Mä oon vieny sille lämpimäisiä (Helvi, isoäiti).

Lopulta kun naiset eivät enää kykene laittamaan itse ruokaansa, tuodaan se yleensä jostain muualta, Suomessa yleisimmin kuntien järjestämästä ruokapalvelusta. Myös tilapäisen sairastumisen yhteydessä ateriat saatetaan tilata muualta, kuten Helvin sairastuttua. Ruoka tilattiin pojan toimesta läheisestä baarista:

Mun poika hermostu niin kauheesti, että se meni sitte ja yhestä baarista tilas, että ne tuo mulle ruuan joka toinen päivä ja annahan olla, kun se oli sitä perunamuussia ja lenkkimakkarata...olihan se nyt hyvää, mutta kun sitä rupes olee joka kerta (Helvi, isoäiti).

Lempi laittaa itselleen enää pieniä välipaloja silloin tällöin ja saattaa joskus leipoakin jotakin. Päivittäisen lämpimän aterian hän saa kotiin tuotuna kaupungilta:

Minä: Mistäs Teille nykysin tuuaan sitä ruokaa? Mistä se tulee?

Raili: Kaupungilta.

Minä: Kaupungilta? Onko hyvät ruuat kaupungilla?

Lempi: Onhan siellä.

Minä: Minkäs tyyppistä ne...mitäs tänään oli?

Lempi: Perunaa ja kastiketta ja...

Raili: Ei ollu ku semmonen lihaperunalaatikko.

Lempi: Niin niin. Tosiaan. Semmostahan se oli.

Muualta tuleva ruoka menettää jollain tavoin merkityksensä ja alkaa ilmeisesti

tuntua samalta: Lempi ei muistanut edes samana päivänä, pari tuntia ennen haastattelua syömäänsä ruokaa ja Helvistä ruoka alkoi tuntua joka päivä siltä samalta. Lempillä ei juuri enää ole ikänsä (90v.) ja kykynsä puolesta vaihtoehtoja, mutta Helvi päätti ruveta vielä itse laittamaan ruokansa. Kauppamatkat hoitavat kunnan taloudenhoitajat, mutta itsellä on silti valta valita se, mitä haluaa syödä ja laittaa. Tai olla toisinaan laittamattakin. Keittäminen näyttää pitävän naiset varsin hyvin kiinni elämässä!

4 ALKUÄIDIT: TULEN VARTIJAT

Ullan ja muiden haastattelemieni naisten keittämistarina on kuvaus siitä, kuinka keittämiseen kasvetaan ja kuinka se koetaan oman elämän aikana. Jo aiemmin kirjoitin, että edellä esitetty tarina voidaan käsittää yleiseksi tarinaksi ja myytiksi siitä, miten keittäjäksi tullaan: sisältäväthän ihmisten yksittäisetkin muistot niin runsaasti yleisiä, kaikkien muistettavissa olevia asioita. Tarina omasta menneisyydestä antaa toimintamallin arkielämään ja keittämiseen. Seuraavaksi tarkastelen sitä, millaisena esiäidit ja isoäidit esiintyvät aineistossani suhteessa kotiruokaan. Poimin isoäiti-kuvauksista niitä elementtejä, joiden arvelen olevan kotiruuan myyttisiä perusaineksia. Oletan, että isoäidit edustavat ruuanlaittotaidoillaan jotain ylittömätöntä, ei kuitenkaan niin, että joku tietty, nimeltä maituttu isoäiti olisi sellainen, vaan tarkastelen paremminkin yleistä isoäitiä, jotain sellaista, joka voisi edustaa arkkityypistä käyttäytymistä Eliaden tarkoittamalla tavalla. Hänen mukaansa arkkityyppi ei ole kukaan yksittäinen henkilö, vaan historiallisetkin henkilöt (ja varmasti myöskin tapahtumat) sulautuvat kansan muistelussa esikuviinsa ja tulevat osaksi myyttisten toimintojen kategoriaan. (Eliade 1993, 42.)

Tulen vartijoina

Nainen on liitetty kotiin ja sen tehtäviin sekä työnjakoon ikään kuin se olisi aivan luonnollinen asia, jonka legitimoivat ikaikainen myytti. 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" ja arveli ihmisen keksineen tulenkäytön luonnonilmiöiden hyväksikäytön kautta. Saattoi olla, että kerran saatuaan tulen haltuunsa, ihmisillä oli aikamoinen vaiva siinä, että he pystyivät pitämään sitä jatkuvasti yllä ja toisaalta taas estää riehaantumasta siinä määrin, että koko asumus olisi palanut. Tuli tarvitsi siis vartijansa ja tähän tehtävään sopi 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 olemuksellaan 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, 238-239).

Sirelius jatkoi vertaamalla Suomen naisia muinaisen Rooman vestaaleihin; heille oli valtion puolesta uskottu ikuisen tulen hoito. Meidän vestaalejamme ovat 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 aivan itsestään selvää oli, että emäntien ja talousapulaisten ylin huoli vielä 1920-luvullakin oli tämä tulen kaitseminen. Sirelius yhdisti tulen, kotilieden, lämmön ja valon "aivan erikoisen antaumuksen esineeksi" ja päätteli, että naisen luonnollinen asema joskus alkuaikoina on perusta myöhemmälle, sukupuoltenväliselle työnjaolle. Ainakin tältä osin käsitys naisesta ikaikaisena keittäjättärenä täyttää myytin määritelmän, ei välttämättä niin, että se olisi lopullinen totuus, mutta se selittää nykyisin vallitsevaa olotilaa.

Tulta sellaisenaan ei kuitenkaan voida suoraan liittää naiseen, kotilieteen, lämpöön ja valoon, sillä tuli on nähty myyttitutkimusten perusteella kuuluvan enemmänkin miehille. Lévi-Straussin (1986) Bororo- ja Ge-heimojen keskuudesta keräämissä ja analysoimissa tulen alkuperää koskevissa myyteissä mies on se, joka oveluudellaan varastaa tulen villieläimiltä: Ge-mies pettää jaguaarin vaimoa (joka on siis tulen vartijana) ja saa tulen ihmisen haltuun. (sama 67.) Myös suomalaisessa mytologiassa tuli ja sen alkuperä on miehinen. Kalevalassa (runot 47 ja 48) Pohjan akka, harvahammas, oli sulkenut auringon ja kuun vuoreen ja ilman Ukko etsii kadonneita valkeitaan. Kun ei niitä löydä, lyö tulen itse. Tuli annetaan ilman immen huostaan, mutta "tuli tuhmalta putosi". Väinämöinen ja Ilmarinen saavat sen vaikeudet voitettuaan haltuunsa, mutta tuli riistäytyy irti ja saa aikaan aikamoista tuhoa. Löydettyään viimein tulen "kahen kannon juuren alta, leppäpökölön sisästä, lahkannon kainalosta", tuomitsee Väinämöinen sen ihmisen palvelukseen:

Teet paremmin, kun paloat
 kivisehen kiukahasen,
 kytkehet kypenihisi,
 himmennähet hiilihisi,
 päivällä pi'eltäväksi
 kotapuissa koivuisissa,
 yöllä piileteltäväksi
 kehän kultaisen kuvussa.

Väinämöinen napaa tulen tuohikäppyrään ja kuljettaa sen vaskisessa kattilassa tupaan ja sai "tuvat tulelliseksi, pirtit valkealliseksi".

Myös kansatieteellisessä tutkimuksessa tuli on liitetty mieheen ja miehisyteen. Tuli ja tulenteko esiintyvät aiemmin mainituissa miesten tekniikoissa ja kuvauksissa tervan- ja kaskenpoltosta (ks esim. Vilkuna 1976.) Kaskea polteltaessa aneltiin Ukolta tulta: "Anna Ukko, uutta tulta, elotulta, einetulta, uudistulta, toukotulta" (sama 185). Teoksessa Vanha Hauho (1934,236-340) kuvailtiin miesten syden- ja tervanpolttoa ja tulentekoa sekä valaistusta. Tulen tekeminen liitettiin erityisesti

tarvekaluihin, tuluskuppiin tulikivineen, taulaan, limsiökiveen ja karkkuun ja yleisesti esineisiin, joilla tuli voidaan synnyttää, mikäli se jostain syystä sattuu sammumaan. Tällaista kitkalla aikaan saatua tulta pidettiin erityisessä arvossa. Sillä sytytettiin lieden tuli ja kaski ja kitkatulen on arveltu sisältävän erityistä taikavoimaa, niin että sen avulla tuotetuilla kekäleillä ja tuhkalla on voitu parantaa erilaisia sairauksia. (Vuorela 1975, 425-427.) Uuno Harvan (1948, 343-346) mukaan tuli suomalaisten muinaisuskossa voidaan liittää myös naiseen. Vertailemalla tulen puhuttelunimiä suomensukuisten kansojen keskuudessa hän päätyy siihen, että tulta on pidetty ominaisuudeltaan naisellisena, emona, valkean emuu (Suomi), tule-ema (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. Tuli voi olemukseltaan olla naisellinen, mutta näyttää olevan miehen kesyttämä ja hallitsema, naisen vartioima.

Tuli määrittelee myös kotia. Se on kotilieteen liitettynä kodin keskus. 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' (keittopiste?). Koti on jotain sellaista, josta ihmiset aloittavat elämänsä. Hänen ajatuksensa liittyy mielestäni siihen kiinteään yhteyteen, joka tulella, tulisijalla ja kodilla on. Myös Sirelius liitti kirjoituksessaan naiset lasten ja tulen vahtimisen (keittämisen) kautta kotiin ja kodin lämpöön.

Kodin tulisija on jo varhaisemmassa kansatieteellisessä tutkimuksessa herättänyt runsaasti kiinnostusta ja uunit takkoineen rakennusten osana on liitetty kiinteästi rakennustutkimukseen. Kattavimman selvityksen suomalaisista tulisijoista on tehnyt Niilo Valonen (1963). Tutkimus seuraili tarkasti esinetutkimuksen perinteitä, jolloin tärkeimmäksi seikaksi nousivat tulisijojen tyypittely ja niiden erilaiset rakennepiirteet. Tätä tutkimusperinnettä on jatkanut Irma Vilkuna (1974) tutkielmassaan lappajärveläisistä takkamuureista. Tutkimuksessa korostuivat itse tulisija, mutta myös sen tekijät eli miehet (muurarit). Takkamuurin pääasialliset käyttäjät, eli naiset saavat osakseen vain vähäisen huomion. Emännältä saatettiin

kysäistä sitä, mihin hän halusi takkansa muurattavan, mutta viime kädessä päätöksen teki kuitenkin takan tekijä. Emännälle oli tarkoituksenmukaista riittävän valaistuksen saanti ja kaikkien askareiden sujuva toimittaminen takkamuurin äärellä ja jos hän vaikkapa käytännöllisyyttään halusi tehdä muista poikkeavan päätöksen, voitiin tätä pitää silkkana ilkeytenä. (sama, 91-92, 95.) Uunit, takat ja liedet ovat siis miehen luomuksia hänen viime kädessä hallitsemaansa tulta varten.

Harvan (1948, 327-329) mukaan liedellä on ollut merkittävä asema sekä Euroopassa, että eräiden Aasian kansojen keskuudessa. Liesi on ollut kodinhaltijan palvonnan keskus ja samalla uhrialtari. Suomensukuisilla kansoilla on ollut tapana asumusta vaihtaessaan tai perhekunnan jakaantuessa ottaa mukaansa vanhan kodin liedeltä tulta ja tuhkaa (toisinaan myös multaa asuinpaikalta), eli kodinhaltija on ollut erottamattomasti sidottuna asuntoon ja lieteen. Tulen ja mullan vienti on Harvan mukaan osoituksena jostakin salaperäisestä ja erottamattomasta yhteydestä, joka perheväellä on katsottu olevan lieteen ja asunnonalaiseen maahan. Itse kodinhaltijan uskottiin siis asuvan uunissa tai liedessä, olipa tämä tulisija sitten kuinka alkeellinen hyvänsä. Harvan (1948, 343) mukaan alkeellisin suomalainen koti oli maapohjainen kota, joka keskellä oli tulisija. Se on ollut perhekunnan keskus ja tuli sen tärkein tunnus. Tuli on sekä suojellut pahoilta henkiolennoilta että antanut kotoisen lämmön ja antanut samalla mahdollisuuden monenlaiseen taloudelliseen toimintaan. Tästä syystä Harva uskoikin, että "sen vuoksi se (tuli, tulisija) joutui jo ammoin 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 (sama, 345).

Tuli, tulisija ja nainen luovat kodin ja analogioina yhdistyvät myös kodintunteeseen. Aiemmin tämä yhteys oli suora ja saumaton, koska rakennuksen tärkeä ja välttämätön laitos oli tulisija tai uuni ja äiti suhteellisen eriytymättömän työnjaon vuoksi aina kotosalla. Lämmitystapojen ja keittämisen muututtua ja naisten astuttua

kodin ulkopuliseen työelämään yhteys alkoi perustua enemmänkin tunteeseen kuin tarpeeseen ja on mahdollista, että tämä tuntemus on siirtynyt isoäitikuvaan tai arkkityyppiseen keittäjätareen. Yleensä isoäidit tai mummot keittävät elävällä tulella lapsuuden mummoloissa, joissa on haloilla lämmitettävä uuni. Uuni on mielikuvissa paikoillaan, vaikka se olisi purettu pois jo vuosikymmeniä sitten.

Esiäidit, isoäidit, mummot

Eliaden tarkoittamia arkkityyppisiä isoäitihahmoja ja vanhoja naisia voidaan tavata muualtakin, kuin tulen ja lieden äreltä, vaikkapa naisille suunnatussa nykykirjallisuudessa. Esimerkeikseni otan Jean Houstonin ja Clarissa Pinkola Estésin. Molemmat ovat kirjoittaneet kirjoja naisille apuvälineeksi löytää ”myyttiset elementit” omasta elämästään. Houston (1996) mukaan esi- ja isoäitien voima ja tieto voidaan nähdä yhdeksi tavaksi selvittää sekä henkilökohtaisia, mutta myös globaaleja ongelmia. Esiäideillä ja vanhoilla naisilla on hallussaan sitä tietoa, joka meiltä nuoremmilta naisilta puuttuu tai on unohtunut:

Kuuntele, hän sanoo, Minulla ei ole paljoakaan aikaa jäljellä, ennen kuin minusta itsestänikin tulee esiäiti. Eli kuuntele siis: Maailma on tullut hulluksi. Nyt on naisten vailan aika palata. Olen puhunut siitä esiäitien kanssa. He neuvovat minua ja minä puolestani muita naisia ja sinä olet nähnyt, mitä täällä on saatu aikaan! Sinulla on uudenlaisia velvollisuuksia maailmassa, nuori nainen! Sinun vastuullasi on saada maailma taas jaloilleen. Miehet ovat alkaneet heiketä ja naiset voimistua. Kohta kaikessa tulee olemaan tasapaino. Pian miehet pitävät teitä tasavertaisina ja yhdessä tulette rakentamaan uuden pesän, pesien pesän! Siinä henget auttavat teitä, erityisesti isoäitien henget. Niistä on tullut vahvoja ja voimakkaita. Mutta nyt teidän täytyy tukea toisianne, työskennellä ja rukoilla yhdessä. Teidän täytyy muistaa se, mitä miehet ovat jo unohtaneet. Teidän täytyy muistaa, millaista oli ennen sotien ja palmuviinin valtaa (Houston 1996, 227).

Tekstikatkelmassa voidaan havaita juonne matriarkaattisesta myytistä: ei niin, että palaamalla naisjohtoiseen yhteiskuntaan ratkaistaisiin kaikki ongelmat, vaan esikuvana on paremminkin hetairismin kausi, jolloin miehet ja naiset hallitsivat yhdessä.²⁵ Naisilla olisi siis mahdollisuus johtaa meidät uudelleen

²⁵ Hetairismin aikakausi oli Bachofenin (Bierlein 1994, 272) mukaan kuitenkin barbaarinen aikakausi ilman mitään päteviä yhteiskunnallisia sääntöjä, eikä perhettä sanan nykyisessä (ja erityisesti viime vuosisadan porvarillisessa) merkityksessä ollut olemassa. Seuraavaksi Bachofenin mukaan seurasi naisten hallintokausi, jolloin aiempi kaaos sai orastavan järjestyksensä, mutta todellinen maailmanjärjestys toteutui vasta partiarkaatin aikakautena. Bachofenia on kritisoitu runsaasti erityisesti feministitutkijoiden taholta. (ks. esim.

maailmanjärjestykseen oman, myyttisen tietonsa avulla ja johdattajana olisi isoäiti, joka symboloi voimaa ja tietoa.

Clarissa Pinkola Estésillä voimahahmo ei ole isoäiti vaan Villi-nainen, Wild Woman, joka esiintyy eri puolilla maailmaa eri nimillä. Yhteistä kuitenkin on, että ilman häntä naisilla ”ei korvia, millä kuulla oma sisäinen rytmi eikä mahdollisuutta itsevarmuuteen. Ilma häntä naiset unohtavat sen, miksi ovat täällä ja pysyttelevät hiljaa, vaikka palaisivat tulessa”.(Estés 1997, 8.) Villinainen on iätön ja ajaton, mutta esiintyy usein vanhana naisena, kuten La Loba, susinainen: ” Jokainen tietää, että sielussa on salainen paikka, jossa elää vanha nainen”. La Loba auttaa niitä, jotka ovat kadottaneet itsensä. Hän kerää susien luita ja kun on saanut koko luurangon osat kokoon, tanssii niiden ympärillä ja antaa luille susinaisen elämän.(sama, 25.)

Myös keittämisen maailmassa on omat iättömät isoäitinsä. Suomessakin heitä esiintyy, vaikka heillä ei sanottavaa roolia olekaan: Elovena- tyttö voisi olla tällainen iätön ja ajaton hahmo, joka takaa tuotteen terveellisyyden ja kaikinpuolisen hyvyden, kenties Paula-tyttökin kahvipannuineen. Heihin verrattuna varsin konkreettinen hahmo on yhdysvaltalaisen ruokateollisuuden isoäiti Betty Crocker, joka on toiminut General Millsin symbolina vuodesta 1921. Betty ei ole koskaan ollut oikea ihminen, vaan edustamansa yhtiön ruuallinen keulakuva, ja hänen nimensä yhdistetään auttavaisuuteen, luotettavuuteen ja laatuun. 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.(Cooper 1997, 18.)

Mummon taidot

Olipa kyseessä Betty tai La Loba, susinainen, puhutaan ja kirjoitetaan voimasta ja osaamisesta ja kyvykkyydestä. Nämä ominaisuudet sopivat myös haastateltavieni isoäitikuvaan, osin myös äitikuvaan. Keräämissäni keittämistarinoissa ei esiinny susinaisia, mutta kylläkin runsaasti muita neuvokkaita naisia. ”Että ne on semmosia

mummon ystäviä, jotka aina silloin tällöin... tekee (piirakoita) ja niiltä tilaan tai ne tulee auttaa. Me tehhään yhdessä. Että mä oon tota, näitä karjalaisia mummoja mulla on paljon ystävinä. Mä oon ollu piirakanteko-opissa niillä (Anu).” Vanhemmilla naisilla isoäiti on haastatteluissa mukana vähemmän, kenties vain hämärä kuva jostain huivipäisestä, kauan sitten kuolleesta henkilöstä. Nuoremmat muistavat isoäitinsä voimakkaammin ja usein mummo tai mummi tai miksi häntä kutsutaankin (La Loballa, susinaisellakin on monta kutsumanimeä!) on vielä elossa ja keittävänä. Mummot ovat tyttärentyttärien muistikuvissa ehdottoman hyviä ruuanlaittajia:

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...kiisseliä 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...ett se kahvin haju ja sitt se mansikan maku ja mansikkamaito ja semmonen mummon makee...(Anu, tyttärentytär).

Anun mukaan mummo ”todella suuntautui” ruuanlaittoon ja hallitsi kaiken. Mummon ruoka oli täydellistä ja kokonaisuutena taivaallista. Anu liittää mummolan taivaskuvaan ja samalla täydellisyyteen ja järjestykseen, kotiin, jossa on kodikasta. Mummokuvaan liittyy hyvän ruuanlaiton ohella myös kukkien hoitaminen, mansikkamaat ja aamukahvien tuoksut:

Siis se... 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 jämpit. Ruoka on just silloin, kun se on, yheltätoista ja kahvi kahelta. Se on semmonen koko mejjän mummola... oli todella semmonen niin ku elämä järjestyksessä. Halkopinotkin pihassa ne oli jonossa ja hautajaispuheessakin sano pappi, että niin linjakkaasti 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 mummola... 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...(Anu, tyttärentytär).

Mummon ruoka on aina hyvää ja ”mahdottoman ihanaa”. Anun tädin mielestä mummon ruoka myös maistuu taivaalliselle, vaikka se olisi pelkkää hapanlimppua. Mummon ruuissa maistuu siis jotain sellaista, jota ei voida selittää eikä varmaankaan aistivaraisin tutkimuksin koskaan saavuttaa:

Ja Vaajakosken mummu laitto siihen hapanleipälimppuun sitte kaljamaltaita. Vai mitä se laitto siihen juureen... että siitä tuli mahdollottoman ihanan makunen... Niin ja ne oli aika isoja, isoja limppuja, että se oli kyllä taivaallisen ihanaa (Raii, Lempin tytär).

No mummo on hyvä laittamaan ruokaa. Mä olin aika paljon mummon luona kesällä. Mummon perunamuussi on kyllä yhtä hyvää ku isänki. Mummo laitto sillä tavalla ehkä mun mieliks sellasta, mistä lapset tykkää, että just jotain nakkia ja perunamuussia, mitä hän ei normaalisti syö. Mistä hän sitte oli ottanu selville, että mistä lapset tykkää? Sitte syötiin hyvät aamupalat. Ei ollu puuroo! (Katja, tyttärentytär)

Mummot suuntautuvat ruuanlaittoon haastateltavien mukaan aivan eri tavoin kuin oma äiti. Mummoilla on hallussaan ruuanlaiton kaikinpuolinen taito, jonka he hallitsevat alusta asti. Lempikin sanoo kukoista, että ”ossaahan niitä nyt kuka vaan laittaa, jos vaan on kaloja!” Haastateltavien käsitysten mukaan mummoilla ei yleisestikään ole ollut käytössään nykyajan mukavuuksia ja he ovat suunnanneet oman aikansa kodinhoidollisiin tehtäviin, eikä sellaiseen ”juoksenteluun” tai joutenoloon, jota nyky naiset harrastelevat. Mummot käyttävät aikansa keittämiseen ja käsitöiden tekoon ja elävät ajallisestikin eri maailmassa:

Eihän siihen aikaan oo kytätty televisioo, Kauniita ja rohkeita, eikä sitä oo juostu kato pitkin jumpassa, eikä muussa (Hilkka, äitini).

Mummo ite sekotti kuppiin tuota kaakaojauhoo ja sokeria ensin semmoseen kuppiin ja sitte lusikalla otettiin. Ei ollu O’Boyta vielä sillo (Anu, tyttärentytär).

Ajankäytön ollessa suunnattuna kodinhoidollisiin tehtäviin aikaa käytettiin erityisesti keittämiseen ja hauduttamiseen. Mummon ruuasta tulee hyvää, koska sen käsitetään hautuvan kauan. Mummo lisää keitoksiinsa aikaa, jota nyky naisilla ei enää tunnu olevan:

Lehtovaaran mummo, ku se esimerkiksi riisivellinkin teki, se haudutti sitä niin kauan hellalla, että se oli tosi hyvää (Hilkka, äitini).

Mummot osaavat ruuanlaiton ja kokonaiskuva mummolasta yhdistettynä hyvään ruokaan on analogiana maanpäällinen taivaskuva. Mummon ruuista tulee aina ihanaa, koska hän paneutuu asialleen ja käyttää siihen runsaasti aikaa. Mummo ei epäonnistu. Hänellä on myös taito hyppysissään. Mummoilla piirakankuoret ovat kaikkein ohuimmat ja pullat parhaimman makuiset:

Minun mummo. Että 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 (Inkeri, tytär).

Kyllä esimerkiksi salaatinkastikket osataan tehdä, 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 saatuja. Vaikka pullaa me ei varmaan osata kukaan leipoo niin hyvää kuin mummu on osannu leipoo, eikä sillä tavalla... mutta kyllä me vaan ohjet on saatu (Raaili, Lempin tytär).

Mummon ruuat

Eliaden (1963, 89) mukaan se, joka tuntee alkuperän ja muistaa sen, on lähimpänä alkuperäistä aikaa, eli työssäni se on haastateltavien muisteleva isoäiti tai mummo. Isoäideillä on hallussaan ylittämätön keittotaito ja aika, mutta myös raaka-aineitten alkupeän tunteminen. Isoäiti ei tarvitse kauppoja, vaan hän kasvattaa kaiken itse: kun naiset puhuvat lapsuudenajan ruuasta, merkillepantavin seikka on omavaraisuuden korostaminen ja se, että kaikki oli omasta maasta ja ympäröivästä luonnosta. Kaikki tulee jostakin tiedetystä "alusta". Näyttääkin ilmeiseltä, että maa ja luonto ovat edelleen suomalaisen ruokatalouden perusta, jos ei käytännössä niin ainakin ajattelun ja puheen tasolla. Ainakin tässä suhteessa yhteys kansanomaiseen hahmottamistapaan on säilynyt: maa on ihmisen paikka – taivas jumalten ja maa on se, joka ensikädessä tarjoaa toimeentulon.

Siinä oli... perunat varmaan näytteli siihen aikaan hirveen suurta osaa ja joskus saatto olla makaronia tai tommosta. Mutta se oli hyvin useesti perunaa ja kastiketta ja karjalanpaistia, mitä maalaistalosta nytte saatiin irti revittyä. Ett ei silloin käyty lihaa ja semmosta... ei ostettu millonkaan mistään muuta ku, että se oli omasta takaa. Korkeentaan sitte naapurissa jos tiettiin, että tapettiin. Lahdattiin sika tai joku, niin sitte käytiin sieltä hakemassa sitä ja sillälaila. Mutta syksyllä tavallisesti tapettiin sitten teurassika ja se suolattiin se liha tiinuun suolaveteen ja sieltä sitten lioteltiin ja pistettiin karjalanpaistiksi ja keitettiin keitto. Lihakeitto. Ja se oli vielä hyvin useest, että se oli sitä sikaa. Mullikka vähän isompana myytiin teurastamolle, niin se oli arvokas, ett se pistettiin rahaks, mutta sika sitte tavallisesti silloin minun lapsuudessa vielä kasvateltiin omasta takaa. Syksyllä teurastettiin. Siintä kaikki tavallisesti käytettiin. Minä muistan, kun mummo ne sian pötiskin laitettiin ja huuhoitiin ja keitettiin kuumassa vedessä ja sitten se tavallisesti pilkottiin. Sitte ku se (mummo) teki syyttä, niin siihen syyttyyn kelpasi sianpäästä kaikki ja siihen kelpas myös se pötsi ja mitä kaikkii, kieltä ja tommosta (Hilkka, äitini).

Omasta takaa ja ympäröivästä luonnosta

Joskus sota-ajan jälkeen, silloin ton välirauhan jälkeen, kun mummo paisto ohraleipää. Se oli vielä omista ohrista, että kasvatettu ja leivottu ja myllytetty, ett kaikki oli niin ku omaperänen ja minust se oli hirveen hyvää se leipä, kun se oli semmonen. Se ei nimittäin se leipä, ei hiivallakaan se taikina nousu, ko se oli ohraleipää, ni ei sitä tarkotettukaan, ett se ois hapannu, että sitä ei se

happamuuskaan nostattanu, ett se oli semmosta likilaskusta, suoraan sanottuna lätsähtänyttä, niin kuin rieska. Vaan minusta se oli niin hyvää (Hilkka, äitini).

Oma maa, pellot ja puutarha sekä ihmistä ympäröivä luonto metsinä ja järvinä on haastatteluissa usein esillä. Lempi: ”Siinä on tuota kaks järvee kahta puolta, että sieltä kyllä kalaa tuli. Sitten sitä otettiin aina maasta kaikenlaista, mitä saatiin.” Omavaraisuus korostuu erityisesti muistellessa sota-aikoja, todellisia selviytymisen koetinkiviä. Kasvimaiden ja varsinkin porsaitten ja muiden eläinten pitoa muistetaan tapahtuneen juuri sotien yhteydessä. Vanhimpien naisten kodeissa harrastettiin peltoviljelyä ja pidettiin karjaa ja näin onkin luonnollista, että lähes kaikki tarvittavat ruokavarat saatiin omasta takaa.

Meillä oli tuota vehnää kasvamassa itellä ja siitä sitten leivottiin ja sitähan oli monenlaista sitä vehnäjauhoo. Sitä tuli semmosta tummempata ja kahenlaista vaaleeta (Helvi, isoäiti).

Oma puutarha on ollut tärkeä ruoka-ainesten saannin kannalta, samoin myös pihassa kasvavat yrtit. Varsin usein suomalaispihoilla on ollut ”raparperipuska” ja Lempillä ruohosipuli kasvaa ”iän kaiken”, eli marraskuussakin, kun teimme haastattelua: ”Kyllä sitä nyttekki jo tuolla varmaan”. Kasvimailta saatiin tuotteita sekä omaan käyttöön että myyntiin. Varsinkin sota-aikana tai välirauhan aikaan kasvimaan tuotteet takasivat monelle perheelle elannon, kun muuta raaka-ainetta ei juurikaan ollut saatavilla. Muutama eläin, kuten lehmä ja siat takasivat edes jonkunlaisen lihavaraston talviksi.

Välirauhan aikana mentiin Karjalaan ja äitillähän... äiti kasvatti siellä, sillä oli siellä mansikkamaa, ett kasvatti ihan kaikkee, mansikoita, papuja ja mitä kaikkee se kasvatti. Että se ihan myi niitä. Siellä teki niitä maataloustöitä ja hoiti sitä mansikkamaata ja muuta ja sitte lehmästä sai majon, kun kävi lypsämässä (Hilkka, äitini).

Ja meillä oli sitte, ku tuossa mummolassa oli vähän maata ja sitten isällä oli vuokrattuna tuosta kilometrin päästä niin viisi sarkaa sillon. Että me saatiin niinku jauhot ja siellä kasvatettiin juurikkaita ja muita sitten sota-aikana. Pula-aikana (Raili, Lempin tytär).

Kalaa on saatu ympäröivistä järvistä ja toisinaan tuttavilta tai naapureilta. Kala liitetään erityisesti kevääseen ja kesään, kuten ilmeisesti on Suomessa ollut tapana aiemminkin. Ulla: ”No sitten lahnat suolattiin, että se oli ihan vakio, että oli kesällä suolalahnaa.” Lihavarastojen huvettua kala on tuonut tärkeän lisän ruokapöytään. Elias Raussin (1966, 136) kuvauksessa Virolahden

kansanelämästä 1840-luvulla talviruokavarat loppuvat keväällä ja maito- ja kalaruuat ”tulevat esiin”.

Keväällä sen (anopin) piti aina tehdä se (kalakeitto). Mikko (appi) rupes mielimään kalakeitto ja silloin piti aina tehdä kalakeitto ja Mikko itse kävi tavallisesti matikan torilta hakemassa. Mummo ei nylkenyt sitä. Sitä ei koskaan saanut nylkeä, Mikolle kun tehtiin ja niille pojillekin. Se pistettiin kuumassa vedessä se matikka ja siitä rapsuteltiin lima pois silläviisiin ja sitten laitettiin aika hyviä paloja. Se oli sitten hyvä se mummon keittämä keitto. Se keitti sen maitoon ja voita varmaan laitto ja se oli tosi hyvä (Hilkka, äitini)!

Aamulla kun se (äiti) nous aikasin ylös, ni se herätti Laimin (siskon) ongelle ja joskus meitäkin herätti, mutta kun me ei saatu kaloja, ni me ei viititty mennä sinne. Laimi sai kaloja, ku se sylykäs vaan, ni heti ol, heti nosti ja se sai kaloja niin mahottomasti, mutta me ei satu. Semmosia nelikoita kun oli, semmosia silakkanelikoita, niin semmonen pantiin aina ja toinen täyteen ja toinen ol sitten puolivälissä, mistä syötiin (Lempi, isoäiti).

Omasta maasta saaduista raaka-aineista tehdyt ruuat ja leipomukset ovat maultaan hyviä, vaikka olisivatkin kuinka vaatimattomia tahansa. Vilja saattaa olla hallan tuhoamaa, mutta kaikesta huolimatta hyvä tulee luonnosta. Haastateltavat harrastavat vieläkin erilaisten kasvien ja yrttien kasvatusta, mikäli siihen vain on tilaisuus. Äidilläni on kesämökillä runsaasti ylimääräistä työtä ja vaivaa vaativat peruna- ja porkkanamaa, hernepenkit, marjapensaat ja mansikkamaa. Inkeri kasvatti itselleen ja tuttavilleen yrttejä terassilla:

Sitruunamelissa on yksi mun lempiyrttejä ja toi basilika. Me kasvatetaan itse sitruunamelissa ja basilika. Se basilika on aika vaikea, siis. Meillä on terassi, semmonen lasilla katettu, niin siinä se kasvaa. Mitäs meillä nyt ois, rakunaa ja mitä millonkin ja joku tuttu naapuri saattaa kasvattaa ja tuua sitten kanssa ja ihan sitten kasvatettiin siellä terassilla persiljaa ja tilliä ja salaattia (Inkeri, tytär).

Leipää, perunaa ja lihaa

Omassa maassa kasvatetuista tuotteista vilja on haastateltaville kaikkein tärkeimmällä sijalla. Viljatuotteista saadut ruuat, leipä ja puuro, ovat olleet suomalaisen ruokavalion tärkeimpiä peruselementtejä ja jos ei talossa ollut muuta ruokaa, niin leipää kuitenkin. Tosin ei aina edes sitä: Raussin (1966, 134) mukaan leivällinen talo oli ”elävä talo” ja leivän puuttumattomuus korotti koko perhekunnan äveriään arvoon. ”Leivällä yksinensä tullaan ravituksi, ja kuitenkin on se melkein kaiken muun keitosruvan ja särpimän toverina.” Suomessa arkileipää on leivottu Talven (1990, 386) mukaan yleisesti 1930-1940-luvuilla ja vielä paljon tätä kauemminkin. Ostoleipää on saanut ainakin kaupungeista jo tämän vuosisadan

alussa, mutta jo aivan yleisesti 1960-luvulta alkaen, jolloin kodeissa leivottiin etupäässä pullaa ja muita leivonnaisia. Haastateltavani muistelevat, että leipää saattoi ostaa jo 1940-luvulla, ehkä aikaisemminkin. Leipominen ja erityisesti leivän ja piirakoitten teko on jatkunut haastateltavillani aivan näihin päiviin saakka, vaikka kukaan heistä ei eläkään pelkän oman leivän varassa. Leipää leivottiin leivinuuneissa, mutta niiden häviämisen myötä tarve ostaa ostoleipää lisääntyi. Vai oliko asia toisin päin? Leivän saatavuuden lisääntyessä ja hinnan laskiessa, sekä lämmitystekniikoiden kehittyessä leivinuuni kävi tarpeettomaksi ja purettiin pois? Oman leivän leipomisessa, niin kauan kuin sitä kotona säännöllisesti tehtiin, oli tärkeätä omistaa juuri, joka yleensä säilyi kuivettuneena taikinatiinun seinämissä. Juuri sinänsä on erikoinen ilmiö, tunnusmerkki jostain alkuperäisestä, siirtyhän se aina talossa taikinasta toiseen ja saattaa elää vuosisatoja. Vanhaa Hauhoa (1934, 172-3) käsittelevässä teoksessa tosin puhutaan juuren teosta, niin kuin sitä olisi tehty vain kutakin leivontakertaa varten.” Ensin tehtiin taikinan juuri. Taikinasaviin, -tiinuun tai pyttyyn pantiin haaleata vettä ja jauhoja niin paljon, että seos oli lientä paksumpaa. Juuri sai nyt hapantua, ja kesällä yhden, talvella kahden yön vanhana se kaadettiin leipomeen.” Haastateltavieni kotona sen sijaan oli olemassa erityinen juuri eli leivän alku.

Leivän leivonta ei missään taloudessa ole ollut mihinkään erityiseen ajankohtaan sidoksissa vuodenvaihtoa ajatellen. Leipää on leivottu silloin, kun on ollut tarvetta tai se on ollut lopussa:

Se oli joko lauantai tai perjantai, että mitenkä ne siinä sitten meni. Mutta pullaa tehtiin joka viikko (Ulla, tytär).

Sillon kun loppu aina, ni silloin leivottiin sitten. Iso leivinuuni tuvassa oli ja siinä sitte. Kyllä se varmaan oli, että pari viikkoo. Sitä niin paljon tehtiin, että se nyt ei sitten menny siitä (Helvi, isoäiti).

Viikonpäivistä kuitenkin lauantai on ollut sopivin päivä. Äitini kutsuukin lauantaita ”piirakan syntymäpäiväksi”. Leipomapäivän sijoittuminen lauantaiksi on varmaankin johtunut siitä, että kodin jokaisella työtehtävällä on ollut oma päivänsä viikolla, tosin vaihtelevasti eri talouksissa. Äidilläni tiistai on ollut pyykkipäivä, keskiviikko pyykin jälkikäsitteilypäivä ja perjantai siivouspäivä. Lauantaina on sitten keretty leipomaan.

Aina oli se karjalanpiirakat lauantaina ja sitten tuota soppaa, jotaki marjakiisseliä tai se ei kiisseliks asti kerenny. Semmoseks sopaks jätettiin se ja sitte munavoita. Sillonhan sanottiin, että lauantai on piiraan syntymäpäivä (Hilkka, äitini).

Peruna on yleistynyt kansanruuaksi Suomessa 1800-luvulla (Talve 1990, 337) ja se on ollut vuosisadan vaihteessa leivän lisäksi erittäin merkittävä ruoka-aine Pohjoismaissa (Jansson 1994). Tutkielmassaan perunan kulutuksesta ja asemasta Ruotsissa Jansson on havainnut sen, että peruna on menettänyt Ruotsin teollistumisen myötä asemansa aterian tärkeänä lisäkkeenä muille hiilihydraattipitoisille tuotteille. Varsinkin nuoret ja yksinasuvat suosivat muita elintarvikkeita perunan kustannuksella. Sen sijaan perheellisille ja yli 45-vuotialle ihmisille peruna on edelleen tärkeä ruoka-aine. (sama 1994, 149-154.) Omassa aineistossani ainakin vanhimille haastateltaville peruna on ollut ja on muiden vihannesten ohella edelleen erittäin tärkeä aterian osa, terveellisempi kuin riisit ja makaronit:

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 (Hilkka, äitini).

Peruna on ollut perusruokaa, joskus jopa leipää tärkeämpää:

Eikä sitä leipää nyt niin hirveesti mennykkään, kun oli kaikkee muutakin ruokaa... jos kastiketta ja semmosta oli, niin eihän sitä... Perunaahan siinä olla pitää (Lempi, isoäiti).

Omavaraistalouden elinpiiriin kuuluivat eläimet aivan yleisesti. Talloissa oli lypsykarjan lisäksi sikoja, joskus lampaitakin. Usea haastateltava muistelee sitä, miten kirkonkylämaisissäkin oloissa kasvatettiin porsaita erityisesti sotavuosina.

Otettiin pieni porsas, tämmönen näin, niin se joi sitä kurria. Siihen pantiin sitten aina kauraryyniä ja mitä millonki aina sitte. Kun se rupes kasvamaan ja sitt se rupes syömään perunaa ja kaikkee muutakin törkyä. Kaks possuu meillä oli joka kesä. Sitten talaveks ne tapettiin. Sitte oli vielä vasikka kolmantena (Lempi, isoäiti).

Vuoden ruuallinen kohokohta on ollut syksyinen teurastus, jolloin liha-aitata ovat taas täyttyneet kevään ja kesän jälkeen. Lihatiinuihin on suolattu kuitenkin etupäässä sikaa, koska nauta on kalliimpana eläimenä myyty muualle. Helvin

mukaan omia nautoja ei tehnyt edes mieli syödä, koska niihin oli kiintynyt niitä päivittäin hoitaessa ja lypsäessä. Ilmeisesti lampaatkin ovat oleet puoliksi lemmikkejä ja osaltaan taas kasvamassa lihatiinujen täytteeksi. Lampaaseen ja erityisesti lehmään on luotu tunnesuhde, toisin kuin sikaan. Raussinkin (1966, 150) mukaan lehmistä ja lampaista lihaa on ”otettu”, sika sen sijaan on tapettu. Lammas ja nauta on päästetty päiviltä yön hiljaisuudessa, naapureilta salaa ja itsekin ääneti. Sen sijaan sika on teurastettu päiväsaikaan, eikä sen tapossa ole ääniltä voitu säästyä.

Lammastaki oli sitte ja... Suurin osa lehmää myötiin sitte kokonaisena ja kyllähän siitä vähän otettiin sitä lihaa, mutta ei sitä ainakaan mielellään syönyt sitä oman lehmän lihaa. Kyllä sitä ei syöty, ku sitä oli koko ajan lypsäny ja hoitanu... (Lampaanlihasta:) ...ne suolattiin. Suolattiin ite. Lammaskaalia ja kyllä siitä sitten keitettiin ihan lihakeitto ja mitä vaan sitte sillon, kun se oli ainoo liha sitte. Sika teurastettiin sillon syksyllä ja sitte se laitettiin suolaan ja vietiin vilja-aittaaan ja sieltä sitä käytiin hakemassa (Helvi, isoäiti).

Kotonahan täytyy aina olla lihaa ja se oli suolattu. Se oli suolattu pyttyyn (Ulla, tytär).

Niukkuudesta

Ullan kirjeestä: Mutta olen kiitollinen, että sodanaika kortteineen ja kuponkeineen ja puutteineen ei ole toistunut elämässäni, vaan aina on ollut aineksia, mistä laittaa ruokaa.

Vaikka haastateltavien muistoissa aitat olivatkin täynnä suolattua lihaa ja kalaa, laarit täynnä viljaa ja kellari perunoita ja muita juureksia, korostavat kaikki kuitenkin sitä, miten suomalainen ruoka ja raaka-ainesten saanti on ollut niukkaa muulloinkin, kuin sota-aikoina. Niukkuutta ei kuitenkaan käsitetä voimakkaasti negatiivisena ilmiönä, vaan siitä selviäminen on suomalaisten ruullinen sankaritarina. Hallasta ja puutteesta huolimatta on aina pysytty ”leivässä”. Ruoka on saattanut muuttua hyvinkin yksipuoliseksi loppukesästä, mutta aina on jotain silti riittänyt ruokapöytään.

Lähetettiin evakkoo ja menttiin sitt sinne mummilaan ja kun se ukki osti sen maapaikan sillon heti, ku lähettiin evakkoon Karjalasta, ni se osti sen maapaikan... Ukkihan ei yhtään ruvennu olemaan tietysti kenenkään nurkissa, ni meni ja osti sieltä Pohjos-Karjalasta. Pohjos-Karjala nyt on varmaan niin kylmää seutuu, että siellähän tavallisesti kävi halla ja halla vei leipäviljat, ett ennen aikojaan, ett niistä tuli sitte semmosia, ett ne oli vihreenä vähän tietysti ja paleltunu, ett ei siitä kunnon leipää, sitkoo ollu... Joskus sillon kesällä, kun ei ollu enää lihaa, niin se oli joku makkara tai... kyrönmakkara tai jotakin tommosta ostettiin, mutt ei sitä tietysti nälässä oltu (Hilkka, äitini).

Niukkuus ja nuukuus ovat siinäkin mielessä positiivisia ilmiöitä, että niiden yhteyteen voidaan liittää sellaista ruuasta saatua terveyttä, jota ei nykyruuissa ole. Ateriat saattoivat koostua pelkisistä laatoista tai kesäisin mansikkamaidosta tai viilistä. Kerma saatettiin myydä maitotinkiläisille ja kotijoukkojen juotavaksi jätettiin vain kurri. ”Nykyään sitte sanotaankin terveelliseksi syömiseksi, ku tota silloin kottiin jätettiin sitten se kuorittu maito ja sitä ryypättiin.” (Helvi) Tämänhetkisten ravitsemuksellisten tietojensa perusteella haastateltavat arvioivat ruuan ennen olleen kauttaaltaan ihmiselle sopivampaa. Puutteen takia tietyt raaka-aineet, kuten esimerkiksi voi ja kerma saavat sen arvon, joka niillä vielä nykyisinkin on ruuanlaitossa, vaikka maitotuotteiden hinnat ovat huomattavasti laskeneet, eikä rasvaisten tuotteiden hankinta ole enää kellekään rahakysymys.

Mä muistan ainakin, ett me syötiin viiliä ja tuota se oli kesäruokaa. Ja se oli aina siihen aikaan sellane, meillä oli kolmestaan semmonen suuri kuppi... Ja siihen aikaan vielä rakastettiin kermaa ja se oli minusta kauheen hyvää se viilin pinta (Ulla, tytär).

Mä oon niin paljon sitä aatellu, että oikeestaan, vaikka sitä silloin oltiin olevinaan... Mutta terveellistähän se silloin oli semmone, vaikka kurrimaitookin katottiin vähän karsaasti. Siihen aikaan tajettiin syyä terveellisemmin, kun nyt sitte (Helvi, isoäiti).

Tulen äärellä

Ei siihen aikaan (lapsuudessa) vieli ollu varmaan kenelläkään siellä maalaiskylillä 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... Ensimmäinen kosketus sähköhellaan oli, kun mä muutin Karankadulle (1967). Olihan kaasuhella sitten Nurmeksessa. Tuli, kun olitta pieniä. Kaasuhallan kanssa sitten siellä... ni se (sähköhella) varmaan oli niin ku sen kaasuhellan jatke. Mutt olihan se tietysti helppoo, 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... 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 (Hilkka, äitini).

Mummot keittävät ihmisten mielikuvissa edelleen kuvitteellisessa paikassa, jossa on kodikasta ja elävä tuli hellassa ja leivinuunissa. Mummolla on ylittämätön keittotaito: mummon ruuat ovat parhaat, piirakankuoret ohuimmat ja puurot hautuneimmat. Mummo ei ole riippuvainen muusta, vaan panee itse siemenet maahan, vaalii kasvimaitaan, korjaa sadon ja säilöö sen. Hän keittää perunoistaan ja viljastaan, lihoistaan ja kaloistaan eikä karta kermaa ja voita. Mummo ei silti elä

yhtiöpäisesti, vaan selviytyy taitavuuksensa avulla niukoistakin ajoista sopivan nuukuutensa ansiosta. Mummo arkkityyppinä irtoaa kokonaan ympäröivästä yhteiskunnasta ja sen kiireestä: mummon toimissa on iättömyyttä ja ajattomuutta. Mummot selviävät myös ilman muiden neuvoja ja oheita, koska heillä on sormituntuma keittämiseen: mummo tietää, koska puillalämmitettävä uuni on tarpeeksi lämmin tai miltä taikina käsissä tuntuu, kun siinä on tarpeeksi jauhoja. Mummot ovat kuin Hilda, joka kirjassaan (1884) käyttää ”sokuria mieltä myöten” ja paistaa paistinsa ”ruuniksi. Mummon ruoka elää mielessä. Tästä on hyvänä osoituksena äitini toive siitä, mitä tytärten tulisi isoäitinsä ’perinteenä’ keittää edelleen:

Hilkka: Maalla tehtiin aina kato lantuu, niin ku lanttukukkoo ja lanttulaatikkoo ja semmosta äiti teki. Semmosta niin sanottuu lanttuliskoo. Ett se liskotti sen lantun ja hauvutti sen vähän aikaa tossa hellalla ja pani sitten uuniin vielä kypsymään. Se pani siihen kermaa vähän päälle ja sokeria ja tommosta ja se oli kyllä hirveen hyvää. Kyll minä sen haluan, että joku (tyttäristä) oppis karjalanpiirakat tekemään ja ehkä tuota lanttuliskoo.

Minä: Sä et tee koskaan lanttuliskoo!

Hilkka: En oo tehny.

Eli lanttuliskokin on olemassa vain muistoissa ja mielikuvissa äidin omasta lapsuudesta, eikä koskaan konkretisoidu ruokapöytään asti, vaikka äitini pitääkin sitä karjalanpiirakoiden ohella tärkeimpänä menneiltä sukupolvilta perittävänä ruokana.

5 ÄIDIT: KODIN HENGETTÄRET

We think back through our mothers if we are women (Woolf, 1989, 76).

Tulen hoitamisen velvollisuus lankesi Sireliuksen (1927, s. 238-239) mukaan naiselle ensikädessä siitä syystä, että hän jo "ennestään lasten hoitajana oli kahleisiin pantu", eli nainen on oman ruumiinsa ja lasten synnyttämiskykynsä kautta 'luonnollisesti' sidottu hoitotehtävään, kun taas mies liikkuvaisena oli vapaa noudattamaan omaa tahtoansa tai kuten Sherry B. Ortner (1974, 74) sen sanoo: "women's body seem to doom her to mere reproduction of life; the male, in contrast, lacking natural creative functions, must (or has the opportunity to) assert his creativity externally, "artificially," through the medium of technology and symbols. In so doing, he creates relatively lasting, eternal, transcendent objects, while the women creates only perishables - human beings". Naiset yhdistetään kotiin lasten kautta ja näin ollen on luonnollista, että myös ruoanlaitto katsotaan lähes kaikissa kulttuureissa kuuluvaksi naisille (sama 80). Lévi-Strauss (1986) on väittänyt, että nainen on keskeisessä asemassa muuntaessaan raakaa keitettyksi, mikä on

symbolisesti tärkeä kulttuuristamisprosessi ja nainen tätä kautta liittyy kulttuuriseen kategoriaan ja ylittää näin 'luonnon'. Nainen voidaan siis nähdä olevan eräänlaisessa välittäjäasemassa ainakin symbolisesti, mutta silti varsin kiinnittyneenä lastenhoitoon, arkiseen ruuanlaittoon ja kodin rutiineihin ja hoitamaan 'omaa osaansa' jaettavana olevasta työstä. Naisen nykyiseen asemaan on vaikuttanut voimakkaasi viime vuosisadalta peräisin oleva käsitys yleisen ja yksityisen jaosta työelämään ja kodin sisällä tapahtuvaan yksityiselämään.

"Monen pitämysten kohde" (Harva 1948,345) ja "aivan erikoisen antaumuksen esine" (Sirelius 1927, 239), eli tulen ja tulisijan ympärille syntynyt kohde tai esine, josta tuskin kodin nimeä edes aiemmin käytettiin, sai aivan uusia ulottuvuuksia familismin myötä. Koti ideana ja ihanteena liitettiin voimakkaasti perhekeskeisyyteen, joka oli 1800-luvun olennainen eliittikulttuurin piirre: kodin ideaan liittyivät uudenlaiset arvot ja perheenjäsenten roolit. Kun miehen toiminta-alue nähtiin etupäässä olevan julkisella sektorilla, niin naisen työ liitettiin kotiin ja kodinomaisuuteen yhä kiinteämmin(ks. esim. Demos 1986, 31-33). Kodin ja perheen yksityiselämässä keskeisiä arvoja olivat vanhempien kunnioitus ja perheenisän auktoriteettiasema. Perhekeskeisyys liittyi kaupunkilaiseen asuinmuotoon ja näin ollen se erottui aikaisemmasta, omavaraistuotannollisesta elämäntavasta. Perheenisän käydessä töissä kodin ulkopuolella oli vaimon paikka kotona. Kodin tuli kukoistaa ja olla esimerkkinä muille kanssaihmisille; se oli itseisarvo, jota parempaa ei maailmassa ollutkaan.(Lehtonen 1984, 595-599.) Kotiliedessä vuonna 1927 (Haapanen-Tallgren 1927, 198) kirjoitettiin kodista jokaisen omana henkilökohtaisena elämyksenä, lahjana tai tehtävänä, jonka kehittyminen oli ensikädessä henkilöstä itsestään kiinni. Tähän henkilökohtaisuuteen liittyi sekä rakennus ja sen esineet, mutta myös ihmisen persoonallisuus. Koti ollakseen koti ei myöskään välttämättä vaatinut sitä, että siellä asuisi perhe, vaikka "koti vasta silloin täysin vastaa tarkoitustaan, kun siihen kuuluu 'se toinen' ja vähäinen liuta pieniä olentoja". Kodin velvoitus nähtiin mieluisana ja sen 'ies' hyvänä: kodin luominen oli naisen tehtävä. Samaisessa lehdessä myös Alli Wiherheimo (1927, 6) kirjoitti kodinrakentamisesta: kyseessä eivät olleet pelkästään materiaaliset puitteet, vaan

myös 'korkeampi kulttuuri', joka viittasi siis johonkin muuhun, kuin rahalla ostettuihin hyödykkeisiin. Kotikulttuuriin liittyi olennaisesti 'parempi kodinhoito' ja järkipäiväinen kotitalous, jotka hyvin hoidettuina antoivat ulkomaailmalle kuvan kodin asukkaista. Kodille muodostui teollistumisen myötä aivan uusi asema erityisesti keskiluokassa, eli tämä naisen vastuulle asetettu miniatyyritaivas maan päällä sijoittui jonnekin maallisen menestyksen ja raamatullisen hengen väliin. (Shapiro 1986, 14; ks. myös Lönnqvist 1986, 12-13.) Äidit ja vaimot olivat keskeisessä asemassa vastaamassa kodin henkisestä imapiiristä ja sen rakentumisesta. Laura Shapiron (1986, 14) mukaan 1800-luvun alkupuolella koti ja kotielämä oli se maallinen paikka, joka oli lähimpanä taivaallista elämää, äiti ja äitiys pyhän²⁶ maallinen personoituma.

Naisen paikka kodin hengettärenä oli uudelleenarvioitava teollistumisen myötä: naiset olivat aina olleet kotiensa taloudenhoitajia ja olleet kiinteässä yhteydessä kokonaistalouteen valmistamalla kaikki perheen vaatteet, liinavaatteet, langat ja kankaat, vastanneet ruuanvalmistuksesta ja säilömisestä, sekä auttaneet tarvittaessa myös miesten töissä. (ks. miesten ja naisten työnjaosta Suomessa esim. Haavio-Mannila 1968, 29-31.) Vaikka naisia siirtyikin runsaasti töihin teollisuuden piiriin ja oli mahdollista ostaa tuotteita, joita ennen valmistettiin kokonaan kotona, suuri määrä töitä oli silti suoritettavana, kuten ompelu, siivous, ateriat, pyykinpesu ym. päivittäinen kotitalouden huolto. Ehkä työtä oli entistä vähemmän, mutta se oli suhteessa entiseen myös monotonisempaa. Naisille koti jo kotityöt säilyivät työssäkäynistä huolimatta eräänlaisena "naisenaolemisen jatkeena". Vaikka naisen perinteiset vastuualueet kapenivatkin, kodin sentimentaalinen arvo kasvoi ja erityisesti kirjallisuus ja lehdistö vahvistivat kuvaa kotoisuudesta ja sen henkisestä suloisuudesta. (Shapiro 1986, 12-13; ks. myös Matthews 1987, xiv.)

Familismin ja industrialismin myötä noussut koti-ideologia vaikutti suuresti myös

²⁶ Myytin yksi keskeisin tunnuspiirre Malinowskille on kertomuksen pyhyys (Strenski 1992, xv.) ja mitäpä muuta äiti ja nainen "parhaimmillaan" on ollut ainakin julkisessa puhunnassa. Äitimyyttiä on perusteltu pyhästä lähtökohtasta.

siihen, mitä perheissä tuli syödä ja miten ruoka piti valmistaa. Kansanomaisuus tai ”tietämättömyys ja tottuminen vanhaan tapaan” ruokatavoissa ja ruuanvalmistuksessa edusti rahvaanomaisuutta ja epäjärjestelmällisyyttä, joka ei sopinut yhteen oikean kodin vaatiman henkisyiden ja järjestelmällisyyden kanssa. (ks. esim. Lönnqvist 1986, 14.) Kansanomainen ruokatalous ja keittäminen oli kotitaloustieteilijöille muistutus ”ihmiskunnan barbaarisesta menneisyydestä”. Ihminen nähtiin ”keittävänä eläimenä” ja itse keittotaito tärkeimpänä sivilisoivana voimana ihmiskunnan historiassa. (Shapiro 1986, 90.) Viime vuosisadan loppupuolen kotitalouskäytänteiden uudistajat uskoivat, että muuttamalla ihmisten ruokatapoja voitiin muuttaa koko yhteiskuntaa ja antaa kaikille kodeille mahdollisuus kehittyä sekä henkisesti että ravitsemuksellisesti. Kun ”terve sielu asui terveessä ruumiissa” ja sielukkaat ihmiset siisteissä ja järjestelmällisissä kodeissa, niin koko kansakunta pysyi sitä kautta sivistyksen piirissä.

We may live without friend, we
 may live without books,
 But civilized man cannot
 Live without cooks;
 He may live without love – what it
 Passion but pining?
 But where is the man who
 Can live without dining?
 Owen Meredith 1890
 (”La Creole” Cook Book 1892.)

Uusi tieteenhaara, kotitaloustiede, kehittyi viime vuosisadan lopulla voimakkaasti samanaikaisesti sekä Yhdysvalloissa että Euroopassa²⁷ (Menell 1985, 230; Shapiro 1986,5-6). Tieteenhaaran kehittämisessä eivät olleet mukana pelkästään kotitalousopettajat, vaan myös yliopistot, koululaitos, valtiovalta ja ruokateollisuus. Uudistajat uskoivat tieteellisten metodien mahdollistavan sen, että kodit voitiin muuttaa lain ja järjestyksen kauniiksi harmoniaksi ja ruoka ja ruuanvalmistus nähtiin oivana ja helppona vaikutusväylänä. Uudistuksen foorumina oli keittiö. Oppi lankesi entistä hedelmällisempään maaperään, sillä ainakin ruuanlaitossa ihmiset Menellin (1985, 230) mukaan alkoivat yhteiskunnan teollistumisen myötä luottaa enemmän

²⁷ Tämän uudistuksen kaikuja voidaan Suomessa havaita esimerkiksi 1920-luvun Kotiliesi-lehdissä. Ks mm. Tiima Hainarin artikkeli vuodelta 1927, s. 42-43: Maalaisemäntien piirintöjä

tieteelliseen, kuin ihmiseltä ihmiselle siirtyvään suulliseen tietoon. Samoin muillakin alueilla ihminen tyhjensi maailman yliluonnollisesta ja kansanviisautta sai väistyä objektiivisen tiedon tieltä. (Ks. esim Laitila 1993, xxix.) Arkinen ruokailu ja syöminen alkoi perustua enemmänkin tarpeeseen, kuin mielihyvään ja oikean ravitsemuksen uskottiin takaavan kansakunnan fyysisen, sosiaalisen ja moraalisen nousun. (Shapiro 1986,5-7.) Sekä Yhdysvalloissa että Euroopassa alettiin järjestää keittokursseja 1800-luvun loppupuolella. Osallistujina oli etupäässä porvarisperheiden tyttöjä, mutta myös palvelijattariksi aikovia naisia muista sosiaaliluokista. Keittokirjoja julkaistiin yhä enenevässä määrin ja myös lehdet kirjoittivat sekä keittämisestä että ravitsemuksesta. (Murcott 1984, 89.) Menellin (1985, 231) mukaan kaikista kotitalouskursseista ja koulutuksesta huolimatta ainakin Englannissa ja Ranskassa naiset oppivat keittämisen kuitenkin pääasiassa äideiltänsä.

Suomessa ruuanlaitto 1800-luvulla varsinkin maaseudulla oli vielä suhteellisen yksinkertaista ja tapahtui yleensä tuvan uunin liedellä tai takassa ja kesäisin myös keittokodissa. Ruuat olivat etupäässä yhden astian pataruokia, kuten muuallakin Euroopassa. Ruuanlaiton tekniset edellytykset ja niiden myötä myös keittäminen alkoivat maaseudulla parantua viimevuosisadan vaihteen tienoilla, kun maatalojen keittiöitä alettiin uudistaa ja monet uutuudet, kuten rautahella, tulivat käyttöön. (Talve 1990,158 - 159.) Kaupungeissa keittiön uutuuksista saatiin nauttia maaseutua aiemmin ja 1930 -luvulta lähtien oli varsin tavallista, että keitettiin jo sähköhellalla tai säilytettiin ruokia jäähdetyissä kaapeissa. Kaupunkilaiset saattoivat myös maalaisia helpommin hankkia toisten valmistamia elintarvikkeita, kuten valmiiksi leivottua leipää tai puolivalmisteita. (Lönqvist 1986, 21.) Suomessakin koti, keittäminen ja äitinäolo tieteellistettiin. Sivistyneen äidin keittiöön eivät kuuluneet hyppyselliset eivätkä kupilliset, vaan keittäminen tuli suorittaa tarkasti, millein ja grammoin. Myös kodinhoitaminen kokonaisuudessaan muuttui koneineen kuin pieneksi tehtaaksi, jossa nopeus ja järjestelmällisyys olivat kaiken A ja O. Jopa ruokailukin järjestettiin kellon eikä nälän mukaan. Äidit sivistivät

kansakunnan toivoja ja pitivät yhteiskunnan järjestystä yllä säännöllisillä ruokailuajoilla ja järkiperaisella koidinhoidolla.

Äideistä ja äitien ruuista

Meidän äiti oli kotona ja mä olin kotona lapsena, että mä en ollu missään päiväkodissa enkä hoidossa, että äiti oli se, joka ruokki (Anu, tyttärentytär).

Äideiksi tullaan lasten myötä ja naisen tehtäväkuvaan astuu keittäminen, kuten keittämistarinoistakin käy ilmi. Naisesta tulee äiti, mutta myös ruokkija ja keittäjä: "Sitte vasta lasten kautta mulle rupes tulemaan tään äitin roolin kautta se, että äiti on se, joka ruokkii ja mä haluan olla se, joka ruokkii (Anu)." Päivittäinen ruuanlaitto ja lasten syöttäminen on pakollista toimintaa, josta ei voi laistaa.

Tunteeni ruuanvalmistukseen ovan hyvin kahtalaiset. Toisaalta perheenäitinä tajuan, että ruuanvalmistus on elämän perusasia, välttämätön, jokapäivä toistuva, tärkeä ja vastuunalainen työ. Ja velvollisuudentuntoisena tajuan nämä asiat syvästi. Lasten ollessa pieniä paneuduin asiaan tosissani, opettelin ja yritin selvittää siitä niin, että lapset pysyisivät terveinä. 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 kertaa 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 (Ulla, tytär).

Keittämisen pakosta

Naiset ymmärtävät hyvin sen, että jonkun se ruoka on laitettava ja lapset ruokittava. Keittämiseen suhtaudutaan velvollisuudentuntoisesti, kuten Ulla edellä kuvaa. Keittäminen on usein yksitoikkoista ja yksinäistä ja toivotontakin. Vuosikymmeniä toistuva keittäminen muodostuu kuitenkin tavaksi ja pakoksi, josta on myöhemmin hankala irrottautua, vaikka olosuhteet olisivat muuttuneet:

Minust se on niinku pakolline kuvio elämässä. Kun täytyy ihmisten syödä, niin silloin täytyy jonkun laittaakin sitä ruokaa. Enhän mä nyt enää paljon kehtaa (kehdata = viitsiä) laittaakkaan ja minust tuntuu nyt, että mä en enää, niin ku silloin ossaaskaan (Hilkka, äitini).

Ja sitt mä oon kaikella tavalla ruvennu fuskaamaan hirveesti siis siinä laittamisessa, että nyttekki ni mä en tiedäkään, kuinka kauan siitä on, ku mä oon pullaa leiponu. Ennen piti aina olla pullaa. Nyt kun me ollaan Saulin kans kahestaan, niin hirveen yksinkertaseks on menny siis elämä. Siis semmonen laittaminen ja tekeminen (Ulla, tytär).

Äitiyden ja keittämisen pakon yhteys ei hellitä sittenkään, vaikka lapset olisivat jo muuttaneet kotoa pois ja nainen asuu kaksin puolisonsa kanssa tai aivan yksinäänkin. Äitini puhuu pakosta, kehtaamisesta, eli viitsimisestä ja Ulla fuskaamisesta. Kun tarve valmistaa jokapaivaista ruokaa vähenee perheen pienenemisen vuoksi, naiset eivät näytä nauttivan siitä, vaan paremminkin tuntevat itsensä laiskoiksi ja viitsimättömiksi. Pakko ei hellitä. Kuva naisesta ja naisen tehtävistä vaatii keittämään, vaikkei olisikaan sitä, jolle keittää. Keittämättömyys aiheuttaa käsittämättömän syyllisydentunteen: ehkä naiset omasta mielestään eivät noudata esikuvansa mallia eivätkä keittämisestä luopuessaan ole enää täysisiä naisia.

Voiko syyllisydentuntemus johtua siitä, että ei noudata omaatuntoansa tai tee niin, kuin yleinen moraalikäsitelmä vaatii? Mikä on se naisen kuva, joka käskee ja pakottaa? Familiarismin myötä kaikista töistä selviävään naisen malliin soluttautui kuva kodin hengettärestä, joka osaltaan huolehtii siitä, että patriarkaalinen maailmankuva ja -järjestys pysyy mallillaan. Naiset huolehtivat osaltaan siitä, että yhteiskunnan jäsenet sivistyivät kotoa käsin. Maailma pantiin järjestykseen: valkoiset liinat hohtivat pöydillä, kun perhe kokoontui säännöllisille aterioille, jotka olivat perheen lasten tärkeimpiä kasvatushetkiä. Tahraton puhtaus ja järjestys tuntui takaavan sen, että sivistynyt ihminen ei luiskahda takaisin barbariaan. Kokonaisvaltaisen järjestyksen vaatimus oli sekä ulkoisen pakon sanelemaa että sisäistetty ainakin siinä mielessä, että poikkeama ”hyvän äidin ja vaimon mallista” tuotti ja tuottaa syyllisyyttä. Tässä mielessä naiset voidaan nähdä kuin suoraan Norbert Eliaksen sivilisaatioteorian ruumiillistumina, eli kasvatuksensa myötä tytön ulkoisista pakoista²⁸ tulee sisäisiä siinä mielessä, että ”ymmärrys” ja ”omatunto”

²⁸ Norbert Eliakselle (1997) tärkeimpinä välineinä tarkastella inhimillisiä ja sivilisatorisia ongelmia olivat pakot, jotka hän jakaa neljään ryhmään, eli a) pakot, joita ihmisillä on eläimellisen luontonsa vuoksi (esim. nälkä, ikääntyminen, kuoleminen, jne.), b) pakot, jotka johtuvat ei-inhimillisistä luonnonilmiöistä, kuten ravinnonhankinta, suojan etsiminen, c) pakot, joita ihmiset kohdistavat toisiinsa. Edelliset kolme pakkoa ovat ulkoisia (ja myös yhteiskunnallisia) pakkoja siksi, että ne ovat tarpeellisia ihmisten keskinäisestä riippuvuudesta johtuen. Viimeisenä vielä d) sisäiset, eli ihmisen itsekontrollin, ymmärryksen ja omantunnon kontrolloimat, kasvatuksen ja kokemuksen kautta sisäistetyt pakot.

ovat oman toiminnan kontrollin välineitä. Myytti naisesta ylläpitää koko yhteisön moraalialia ja antaa käyttäytymisohjeita. Ainakin naisille.

Säännöllisyydestä

Tähän sisäistyneen omantuntonsa ja moraalinsa myötä toimivaan naisenkuvaan liittyy siis täsmällisyyttä ja järjestystä, joka käy hyvin ilmi keittämisen säännöllisyydestä. Ullan äidistä tulee kello, joka panee kaikki määräaikaansa, osittain tieysti siksi, että isä on rautateillä töissä ja työtä säätelevät junien tulot ja menot, mutta Ullan äidille aika ja aikataulut menevät selkärankaan:

Mun isähän palveli asemalla asemamiehenä, niin meillä oli hyvin tarkat ruoka-ajat. Eli isä tuli aina syömään ja ja ruuan piti olla just ja mejän äitistä tulikin tämmönen niin kuin kello, joka paini kaikki määräaikaansa (Ulla, tytär).

Ullasta itsestäänkin tulee tavallaan kello. Anu muistaa sen, kuinka äiti iltapäivän hämärässä alkaa kuoria periunoita ja valmistaa ruokaa. Kun hänen äitinsä kellotti elämää miehensä työn ja junien myötä. Ullalla on lisäksi vielä lasten moninaiset menemiset. Neljän lapsen äidillä harrastusikäiset lapset lähtivät kuka minnekin ja eriaikaisesti, mutta Ulla sitoi perheen rytmiä yhteen ruualla:

No äiti teki sen ruan ja sitte se yritti aikastuttaa sitä. Ett meillä oli usein kuuteen menot. Mullakin oli harrastuksia ja muita, niin se yritti, että se, joka lähtee, että se ehtis syyä. Ja isällä oli kokoukset illalla, ett äiti todella satsas siihen. Mulla on semmonen mielikuva, että kun tullaan koulusta kotiin, niin äiti alottaa tekeen ruokaa heti kun alkaa hämärtää. Se alkaa kuorimaan perunoita siinä kolmelta, puol neljältä, että se sais ruuan valmiiksi siihen, että sitten kun ensimmäinen lähtee, nii se ois jo syöny. Ku kaikki yleensä lähti johonkin. Mäkin kävin kato partiassa ja missä lie näissä liikuntakerhoissa ja pojat pelas ja niil oli niitä harkkoja ja isällä oli kokouksia. Ett me ollaan kaikki, ett äiti oli kotona. Mut ei me yhtäaikaa välttämättä sitte syöty. Kiireisiä ehkä, monesti söi just seisaaltaan, niin ku siitä vaan (Anu, tyttärentytär).

Helvin haastattelukatkelmasta saattaa taas havaita sen, että miehen vuorotyöstä huolimatta Helvi ensin yritti noudattaa ruoka-aikoja, viemällä ruuan työpaikalle. Mies vaati ruokaa sekä tehtaan yleisellä ruokatunnilla että kotiin tultuaan. Helvi ei viitsinyt kuitenkaan tehdä kahta luonasruokaa, kun lapsille piti kuitenkin tehdä ruoka kahdeksi. Vuorotyön aiheuttama elämisen yleinen epäsäännöllisyys oli jotenkin paheksuttavaa, koska ”kyllä se vähän semmosta se ruokakin oli”:

Se oli usseesti näin, että se oli vuorotyössä. Se oli pyhätkin töissä ja joskus oli joulunpyhätkin kaikki töissä, että sitä silleen vaan syötiin. Kyllähän me syötiin, mutta ei sillä aikaa kuin muut söi. Minä joskus tein sen, että läksin viemään, kun se oli töissä tuossa voimalaitoksella, että ruoka-aikaan mänin viemään, niin ku yhentoista aikaan jollakin astialla ruuan. Mutta kun herra tuli töistä kotia ja ilmotti, että eiks täällä ruokaa ookkaan, niin minä sanoin, että en mä viiti sitte sitä lähtee sinne kantamaan, ku se pittää kaheks laittaa kuitenkin. Se oli aina vähän semmosta ja silloin ku ol se aamuvuoro, ni meillä mentiin nukkumaan illalla seihteman jälkeeseen. Lapset pantiin sankyyn ja vieraita pari kertaa tuli sitte ja ilmottivat, että ei sinne voi mennä, että siellä nukutaan. Ku oli viijeltä ylösnousu. Että kyllä se vähän semmosta se ruokaki oli. Se sanelee sen ruuan laittamisen sitte (Helvi, isoäiti).

Monen lapsiperheen elämä on nykyisin varsin kiireistä ja epäsäännöllistäkin, eikä ole mahdollista noudattaakaan tarkkoja ruoka-aikoja pitkin päivää. Anun lapset syövät lounaan koulussa ja mies töissä. Aamupala syödään kunkin menojen mukaan samoin iltapäivän välipala. Toisinaan ei lämmintä ruokaa laiteta ollenkaan.

Meill on aika epäsäännöllinen tää elämä, että mä oon pyrkiny, että meillä ois ruoka silloin viijen aikaan. Ett taas kun tytöt tulee koulusta, niin ne syö aika tukevan välipalan just kolmen (maissa), niin se on liian aikasta se ruoka siihen aikaan. Meillä lipsahtaa tää homma, ett se riippuu hirveen paljon. Ei meillä joka päivä syödä lämmintä ruokaa. Se riippuu siitä, mitä mä oon päivällä tehny. Koska mulla on hirveen erilaisia päiviä, ett mull ei oo mitään semmosta säännöllistä rytmiä elämässä päiväsaikaan. Ett joskus mä käyn itekki syömässä, jos mä oon kaupungilla, niin mä saatan syyä salaatin jossain kaupungilla. Jos mä oon yksinään kotona, niin mä teen vaan salaatin (Anu, tyttärentytär).

Epäsäännöllistä elämää voi yrittää "korjata" säännöllisellä syömisellä, kuten Anu tekee toisinaan. Yleensä hän pyrkii laittamaan yhden ruuan päivässä, kello viiden aterian. "Säännöllisyys" koskee kuitenkin ruoka-aikoja suhteessa mieheen ja lapsiin: ollessaan yksin Anu usein syö vain salaattia, jos sitäkään. Naiset elävät ja laittavat ruokaa aika tavalla perheen muiden jäsenten menojen mukaan, lähinnä isän tai miehen työn:

Että meillä oli aikasemmin säännöllinen virkamieselämä kumminki. Isällä siihen asti oli semmonen kaheksasta neljään. Insinööri ja semmonen valtion virkamies, eli kumminkin semmonen säännöllinen. Isä saatto käyvä päivälläkin joskus syömässä (Anu, tyttärentytär).

Keittämättömyydestä

Äidin pyrkivät säännöllisyyteen keittämisessä ja perheensä ruokkimisessa. Monet äidit ovat kuitenkin töissä ja muissa menoissa ja varsin kiireisiäkin. Välillä ei ole

aikaa keittää, mutta perheen on pakko syödä ja äidin ruokkia se. Tällöin äidit turvautuvat syyllisyyttä tuntien pikaruokiin, eineksiin ja puolivalmisteisiin. Kaikki haastateltavani ovat käyttäneet niitä ainakin joskus, mutta kaikille ne ovat hätävara, jotain toisarvoista, vatsantäytettä, ruokaa, mutta ei 'kunnon ruokaa'.

Monesti se ratkasu sille 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 (Anu, tyttärentytär).

Jo aivan vanhimmatkin haastateltavat ovat käyttäneet eineksiä aina aika ajoin. Lempi ei tosin tätä muistanut haastatteluhetkellä, paitsi sitten tyttären muistutettua asiasta:

Minä: No ootteko te paljon käyttäny niitä eineksiä tai mitä nämä kaupat laittaa, niitä valmiita ruokia?

Lempi: En minä niitä ole käyttäny. En oo millonkaan käyttäny niitä.

Raili: No porkkanalaatikkoo, joskus maksalaatikkookin, ku isä vielä eli.

Lempi: No semmosta joskus. Tuli ostettua, kun kävi kaupassa.

Raili: Hyvin vähän.

Lempi: Että äkkiä syömään, kun tuo valamista.

Tulihan niitä ostettua, mutta minä aina sanoin, että kun kolomelta syyään sammaa ruokaa, että syö vaan mahhaan, että ruokaahan se on tämäkin... (Helvi, isoäiti).

Helvin ja Lempin haastattelukatkelmista ilmenee ensikädessä kiire ja se, että tarjottava ruoka on syötävää, mutta toisarvoista. Eineksiä on siis käytetty vain hätävarana ja yleensä silloin, kun lapset ovat olleet pieniä ja elämä muutenkin kiireistä.

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, että 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 (Ulla, tytär).

Nykyisin lapset vaativat eineksiä tai pikaruokaa aikaisempaa enemmän. Anun lapsuudessa nakkikioskit, pitseriat ja pikaruuat olivat hieno uutuus. Nakkikioskillä olisi haluttu syödä aina. Lasten vaateitten mukaan Ulla rupesi laittamaan viikonloppuisin kotona lihapiirakoita ja salaattia ja ruokaa sai syödä kotona suoraan paperista: "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 iässä, niin se oli hirveen tähellistä syyä kotona lihapiirakka lauantai-iltansin. Se oli hienoo, kun se oli vaihteluu (Anu).” Myös Katja sai toisinaan 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 ostavat lasten pyynnöstä ´pitsaslaisseja´ ja muita nopeasti lämmitettäviä ruokia koulun jälkeen syötäväksi välipalaksi:

Käytetään hirveen vähän eineksiä, ett Saana sitt jotain niitä pitsaslaisseja tai jotain. Tykkää iltapäivällä sitten lämmittää, kun ei se jaksaa oottaa... Kyllä hänellä vähän semmosta taipumusta on, että hän iltapäivällä kävis jotain einespitsaa hakemassa ja sitt ei iltaruoka-aikana oikeen enää miellytä se ruoka, mitä me... Ett me yritetään kuitenkin, ett hän söis. (Inkeri, tytär).

Eineksiä ei kuitenkaan haluta tarjota aterioilla, mikäli se vain voidaan välttää. Kaikki haluaisivat valmistaa oikeata ruokaa. Eineksiä haastateltavat sanovat käyttävänsä vähän:

Meillä on hirveen vähän käytetty eineksiä koskaan. Että nyt niin ku. Nyt on pakko. Sillon kun mä laitan ruokaa ihan oikeesti, niin sillon mä en käytä eineksiä. Mutta nyt on just sen takia, että kun Jukka tulee myöhäänillalla kotia. Jotain pitää saaha äkkiä, pinaattilettuja ja niitä semmosia einespinaattilettuja. Ja mä en voi sietää kaupan maksalaatikkoo, mutta Jukka syö sitä hyvällä ruokahalulla. Syökööt! (Katja, tyttärentytär)

Meidän lapset ei oo koskaan tottunu silleen einesruokiin. Esimerkiks pussimuusista meidän Katja aikoinaan oksensi. Sitä opettaja piti temppuiluna, mutta ei hän voinu syödä sitä pussimuusia, koska meillä ei ollu koskaan. Ehkä joskus on jotain jauhemaxapihvejä tehty, niin siihen on voitu tai johonkin tomloseen laittaa (Inkeri, tytär).

Einekset ja pikaruuat ovat yksi arjen selviytymiskeino päästä kiinni järjestykseen ja säännöllisyyteen, vaikka ne sitten aiheuttavatkin käytettynä ja tarjottuna syyllisyydentunnetta. Tuntuu ´hirveeltä´, kuten Anusta 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 kuuden 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 vinereitä ja ei eilen syöny mitään muuta. Mulle tuli vähän paineita, ku mä en laittanu ihan... (Anu, tyttärentytär).

‘Kunnon ruoka’ on aterian ideaalikuva, joka toimii tarjottavan ruuan mittarina. Suomessa se koostuu yleensä lihasta ja kalasta, perunasta, riisistä tai makaronista, vihanneksista ja salaateista. Kunnon aterian mallia eivät täytä eineksistä laaditut ateriat, vaan einokset ja muut puolivalmisteet ovat tuotteita, jotka yhteiskunnallisessa keskustelussa liittyvät huoleen koko perheinstituution katoamisesta. (Mäkelä 1996, 19 – 20.) Säännöllinen ateria voidaan nähdä sivilisaation kehityksen tilan mallina: niin kauan kuin äidit jaksavat pitää kiinni säännöllisyydestä ja oikeasta ruuasta, yhteiskunta ei sorru kaaokseen. Kaaosta edustava käsinsyötävät, ahmittavat pikaruuat, jotka saavat ihmiset ruuan jälkeen ”sivistymättömästi” nuolemaan sormiaan. Einokset, jotka synnytetään rautaisin käsin, ihmisen koskettamatta, ovat kokonaan irti arkkityyppisestä mummoruuasta. Niiden alkua ei kukaan tunne, raaka-aineen kasvumaa ja paikka on tuntematon. Eivätkä ne välttämättä edes koostu niistä aineista, jotka haastateltavani kokevat luonnollisiksi. Einokset eivät myöskään edusta hitautta: ne tehdään nopeasti konein ja ne myös kuumennetaan pikaisesti. Ne eivät ole olleet lähelläkään elävistä tulta, eikä niihin sitoudu ruuan haudutusvoimaa, eikä mummon ylivoimaista taitoa. Einokset ovat kokonaisuudessaan ”tuntemattomia” ja vieraita, samalla tavoin kuin mikroaaltouuni, jossa ne usein lämmitetään.

Einokset eivät myöskään sitoudu analogisesti äitikuvaan, sillä äiti yhdistetään myyttisesti kohtuun, eli kykyyn synnyttää lapsia ja ravita omasta ruumiistaan ja pidemmälle vietyinä yleisestikin ravitsemiseen (ruualliseen, ei henkiseen) ja tätä kautta rakkauteen. (Korte 1988b, 107.) Einokset eivät sitoumattomuutensa vuoksi tarjoa väylää osoittaa rakkautta tai huolehtivaisuutta siinä mielessä, jossa myyttinen äiti ruokaansa valmistaisi.

Kiinnittymisiä

Kiinnittymisiä

Tietysti sieltä paljon näitä ruokatottumuksia tuli kotonta. Esimerkiksi justiinsa näitä laatikoita, lanttulaatikoita ja tommosia karjalaisia. Mitä nyt karjalaiset laittaa ruuaksi. Tietysti niitä ruokaperinteitä tuli sieltä sitte (Hilkka, äitini).

Arkkityyppi edustaa ihmisille ideaalimallia, jonka esikuvaa noudattamalla toimitaan oikein. Olen etsinyt arkkityyppiä naisten isoäitikuviin haastateltavien lapsuuden ruokamuistojen kautta. Isoäiti esiintyi taitavana ja yliverlaisena naisena, joka hallitsee ruuan tuottamisen alusta saakka. Isoäidin mallin seuraaminen tuottaa tyydytystä ja iloa, mutta todellisessa elämässä malli on useinkin liian vaativa: isoäiti arkkityyppinä on hyvin vähän riippuvainen todellisesta maailmasta ja sen velvoitteista. Isoäiti on kaukainen kuva, ideaalimalli, jonka tekoihin kiinnitytään ajatuksellisesti. Keittäessään ja laittaessaan ruokaa toiminnallisella tasolla naiset ovat kuitenkin rutiinien tasolla kiinnittyneinä enemmän omaan äitiin ja lapsuudesta saakka opittuihin ruokamalleihin. Uusissa elämäntilanteissa epävirallisen oppimisen kautta hankittu toimintamalli ja äidiltä tyttärelle siirtyvät tavat ovat tarpeen ainakin niillä alueilla (keittäminen, lastenhoito, kodinhoito), joilla virallinen koulutus tarjoaa hyvin vähän opetusta.

Minä: Tuntuuks susta, että sä laitat nyt enemmän perinteisiä ruokia kuin nuorena?

Hilkka: No ei oikeestaan, että mä melkeen silloin (lasten ollessa pieniä) laitto enemmän mitä nyt.

Perheen perustaminen ja lasten syntyminen ovat ratkaiseva muutos naisten keittämisessä. Lapset tuovat mukanaan säännöllisyyden: usein kokemusta ruuanlaitosta on vähän, joten lapsuudenkodin mallin noudattaminen on suoranainen helpotus. Tämän mallin noudattaminen voidaan nähdä osana arkkityyppistä käyttäytymistä, kiinnittymistä menneeseen ja sen kautta syntyneeseen käsitykseen siitä, miten asiat tulee tehdä ja järjestää. Lapsuudenkodin ruokamallit ovat voineet olla sekä käytännön helpotus, mutta myös emotionaalista, osin tietoisinkin sitoutumista äidin tehtävään. Ruuallisesti on mahdollista uusintaa äidin roolia. Tämä näkyy erityisesti seuraavassa esimerkissä, jossa keskustelemme äitini kanssa siitä, miten mukavaa onkaan leipoa koulusta kotiin tulevalle lapselle:

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

Hilkka: 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.

Minä: 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 kotiintuleville lapsille ollut jo äidinäitini tarkoitus, jää epäselväksi, koska äitini ei ole varma siitä, oliko päivittäinen leipominen enemmänkin kiinni maatalon muusta työrytmistä vai sittenkin tarkoituksella ajoitettuna lasten kotiinpaluuseen. Sillä kuitenkin ei ole merkitystä, vaan tärkeämpää on se, että äidin toiminta tarkoituksellisena tai tarkoituksettomanakin saattaa vaikuttaa tyttären itsestään luomaan äitikuvaan. Saman tapaista tunteikkautta voidaan havaita Ullan lipeäkala-juhlissa, joka liittyy adventin aikaan. Tekstiotteesta voidaan havaita nostalginen oman lapsuuden kaipuu ja yhteisöllisyyden tunne, sekä myös aikaa jaksottava ´merkki´: lipeäkalan teko aloittaa joulun ajan. Juhlat on terkoitettu omille lapsille puolisoineen, sekä lapsenlapsille ja lipeäkalamia syödään usein juuri adventin aikaan:

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 kapakala lattialle, että no nyt, siinä ne on. Se oli tonu 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 erilaista 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 (Ulla, tytär).

Lapsuuden ruokamallit eivät kuitenkaan ole pelkkiä helpotuksia tai nostalgiaa tai paluuta menneisyyteen, vaan asia voidaan nähdä myös niin, että äidit sitoutuvat tunteillaan ruuanlaittoon: se on yksi kanava rakastaa ja helliä. Omia lapsuudenkokemuksiaan hyväksi käyttäen äiti tietää sen, mikä tuntuu hyvältä. Olihan lämmin leipä koulusta palaavalle lapsuudessakin hyvä hetki.

Pienten lasten äidin työtaakka on usein raskas ja toimiminen lapsuudenkodin mallin mukaan on tietysti osaltaan helpotus, mutta voi tehdä ruuanlaitosta myös suoranaisten taakan. Oma ruuanlaitto saattavat hyvien muistojen lisäksi kuormittaa myös itse kehitellyt muistot omasta lapsuudenkodista: minun mielestäni

itsekin pidän lauantaita erityisen sopivana päivänä leipoa ja juuri karjalanpiirakat olisi hyvä tehdä silloin. Äitini ei kuitenkaan ole meidän lapsena ollessamme suinkaan joka viikko leiponut, koska hänellä ei ollut muilta töiltään aikaa eikä uunikaan välttämättä ollut kunnollinen:

Sillon kun te olitte pieniä, niin minä hyvin harvoin paistoin piirakoita. Se oli minusta niin aikaavievää hommaa ja minulla oli huono uuni piirakanpaistoon (Hilkka, äitini).

Mutta toisaalta hän on itse sitä mieltä, että hänen oma äitinsä puolestaan leipoi piirakoita lähes joka lauantai, joten kiinnittyminen samaan malliin, oli se oikea tai keksitty, saattaa jatkua sukupolvesta toiseen:

Hilkka: Aina oli se karjalanpiirakat lauantaina ja sitte soppaa, jotakin marjakiisseliä...semmoseks sopaks jätettiin se ja sitte munavoita.

Minä: Aina?

Hilkka: Hyvin useesti ...Se oli oikeen tapa ja se oli tapa tuolla äitin kotona ja sitte äiti toi sen tietysti meille tullessaan.

Muistot saattavat siis saada aikaan ylimääräistä painetta, mutta toisaalta rakentavat myös arkkityyppiä: äiti hellii ruuallaan ja jaksaa aina leipoa piirakoita lauantaina, olivatpa olot sitten millaiset hyvänsä. Se, että ei sitten pystykään äitinä samaan kuin oma äiti ja isoäiti ennen tätä, saattaa tietenkin aiheuttaa riittämättömyyden tunnetta tai huonon omantunnon. Äiti saattaa siirtää osaamattomuuttaan ja taitamattomuuttaan tyttäriinsä. Äidissä ollaan kuitenkin aikuisenakin siinä mielessä kiinni, että saatetaan soitella lähes päivittäin ja kysellä ohjeita erilaisiin ruokiin, kuten Anu tekee. Tai todistellaan äidille, että oman keittiön hallinta on vihdoinkin ja viimein hallussa:

Mummohan oli ammattikeittäjä...äiti taas semmonen, että se ku tiskaski lapsena kuulemma, niin sillä oli kirja auki tiskikaapissa. Niin että äiti on lukija ja tämmönen ja tavallaan siirtänyt minua sen, että ku hän on ollut sitä mieltä, että hän ei oo mikään hyvä keittiössä. Eli hänellä on tämmönen kompleksi, että hän ei osaa mitään ku hänen oma äitinsä on niin taitava. Sitten se on siirtänyt minua semmosen, että en mäkään osaa mitään. Antoko se mummo sitten semmosen kuvan, että äiti ei osaa mitään tai mistä hyvästä se tuli äitille semmonen, että ei oo hyvä? Eli minulla on sillä tavalla ruokakompleksi urallani, että mä en oo hyvä tekemään ruokaa. Ni siellä (miehen lapsuudenkodissa) mä opin tekemään ruisleipää ja paistamaan sen leivinuunissa. Äitille piti lähettää kirjekuoressa reikäleipä, että "sinun tyttäresi on tehnyt reikäleivän. Itse tehnyt ja paistanut". Lähetin postissa äitille. Piti näyttää äitille, että äiti, mä osaan. Että tota se leivänpaistamismalli. Mä en muista. Mä muistan kyllä, että mummo ois paistanu joskus lapsena, mutta minulla ei oo mitään semmosta, että oisin nähnyt koko prosessia koskaan, että mä oisin nähnyt sitä leivän tekoo taikka leivinuunin lämmittämistä ja sitä kokeilemistä, että millon se on sopiva ja muuta (Anu, tyttärentytär).

nähny sitä leivän tekoo taikka leivinuunin lämmittämistä ja sitä kokeilemista, että millon se on sopiva ja muuta (Anu, tyttärentytär).

Oman kodin ruuat koetaan ainakin osittain samoiksi, kuin lapsuudenkodissakin on ollut. Tosin esimerkiksi joulu saattaa olla sama vain ruokalajien suhteen, mutta koko muu jouluun liittyvä tekeminen ja laittaminen tuntuu toiselta, kuin lapsuudenkodissa. Kotini jouluruuat ovat edelleen näitä 'perinteisiä', mutta äitini on kuitenkin sitä mieltä, että perheemme joulu on hänen itsensä tekemä:

Ne tavanomaset jouluruuat. Ne nyt oli perinteiset varmaan... Esimerkiks meidän joulu ja sitten minun lapsuuden joulu, niin sitä ei voi verrata toisiinsa. Ite oon tehny tään joulun (Hilkka, äitini).

Oman äidin ruoka on joka tapauksessa hyvää ja jo senkin takia mallia seurataan. Vaikka omaakin tehdään, niin äidin ruuat ovat silti ihania. Äiti ei kuitenkaan ruuassaan yllä isoäidin arkkityyppiselle tasolle, koska äiti on aina lasten kokemusmaailmassa läsnä ja keittävänä kaikkine hyvine ominaisuuksineen, mutta myös puutteineen.

(Kalakastikkeesta)...se on ihanaa, kun äiti tekee. Kertakaikkiaan. Just keitetyn kalan kanssa, niin kyll se on ihanaa, kun äiti laittaa. On joskus laittanu esimerkiks kokonaisen kuhan. En mä saa siitä niin hyvää, ku (äiti).(Resepteistä): Kyllä ne on kaikki täältä saatuja. Vaikka pullaa me ei osata kukaan leipoo niin hyvää kun mummu on osannu. Kyllä vävyt tietää, että Lempin baarissa on aina paljon parempaa kuin kotona (Raili, Lempin tytär).

Irtautumisia

Se on niin paljon lähempänä silloin aluks äitilläki sitä mummon kulttuuria ja se on sitte muuttunu. Kyllä mä joskus muistan, että meillä oli isokin kinkku, mutta koko ajan pieneni kinkut ja keveni ja terveellisty (Anu, tyttärentytär).

Arkkityyppi on siis vain ideaali, mutta kuten jo edellä todettiin, toisinaan hyvinkin kaukana todellisuudesta ja sen vaateista. Naiset eivät elä elämäänsä tyhjiössä ja jatka arkkityyppistä käyttäytymistään, mikäli siihen ei ole mahdollisuuksia. Yhtä lailla kuin familismin kotiin ja naiseen kohdistuneet vaateet ja keittämisen tieteellistäminen, keittämiseen ja sen muuttumiseen ovat vaikuttaneet ihmisten ympäristössä tapahtuneet muutokset. Arkkityyppi ja arkkityyppinen keittäminen on suhteellisen muuttumatonta, elämä taas puitteiltaan ei, vaikka naiset keittävätkin vuosisadoista toiseen. Uuteen mukaudutaan ja kunkin aikakauden tuulet vaikuttavat siihen, mitä keittiöissä tehdään. Uutuudet ja suunnanmuutokset

eivät kuitenkaan tarkoita sitä, että idea painuisi unholaan.

Konkreettisesti äidistä 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 (Hilkka)." Uutuudet voivat aluksi olla pelkästään yksittäisten ruokalajien sitomista kokonaisuuteen, kuten vaikkapa lammaspaistin tai pashan teko pääsiäisenä, jotka ainakaan Anun mukaan eivät kuulu mihinkään (ilmeisesti hänen tai miehensä lapsuudenkodin) perinteeseen:

Anu: Nyt me muuten on parina vuonna lammasta yritetty opetella tekemään.

Minä: Just pääsiäisenä? Entä pashaa onks teillä ollu?

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

Kaupat tarjosivat ihmisille uutuustuotteita ja lehdistä saattoi leikata talteen reseptejä kokeiluja varten. Myös televisio ja erityisesti ruokaohjelmat vaikuttivat siihen, että perinteisen ruokakulttuurin koettiin muuttuvan. 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 että ruvettiin ottamaan telkkarista niitä ohjeita. Eli se on muuttanu mun mielestä suomalaista ruokakulttuuria hirveesti se, että tuli telkkarista terveellisiä ohjeita. Ja kato sitt se 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... että kun aattelee, että siihen asti meillä oli se keittokirja. Ja just äitillä oli se laatikossa ja siitä kaikki katottiin. Kaikki tehtiin siitä (Anu, tyttärentytär).

Kansaa valistettiin myös terveellisen ruuan suhteen. Vitamiinit ja valkuaiset tulivat kaikille tutuksi lehtien ja television kautta. Oppi oikeanlaisesta ruuasta "alkoi mennä päähän", vaikka käytännössä sitä ei aina jaksettukaan toteuttaa:

Kyllähän se vaan tietysti meikäläiselle on männy tuollailta tää oppi päähän. Tietysti jos ois lapsia ja muuta, ni se täytyy olla monipuolista, että siinä täytyy olla lihaa ja vihanneksia ja perunoita, ehkä vähemmän tätä makaronia ja tommosta. Peruna on kyllä yks hyvä ja sitte kaikki vihannekset ja nekin olis vielä paras, jos ne söis raakana. Ett kyll minä sen tiän, että mitä pitäis syyä. Mutta sitä ei tule syötty. Kuitenkin aina noudattaa niitä omia ruokatottumuksiaan. Vaikka minä keväällä aina

alotan salaatin kanssa koko kevään ja me syyään 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 (Hiikka, äitini).

Kun terveellisen ruuan ja keittämisen oppi sai jalansijaa, alkoi myös naisten ruumiinkuva hoikentua. Arkkityyppisillä raaka-aineilla, kermalla ja voilla ei pystytty kapeutta saavuttamaan, vaan tilalle astuivat kevyemmät ainekset ja uudet kypsennysmenetelmät ja laihdutuskuurien säätelämä syöminen, joka vaikutti koko perheen ruokavalioon:

Mutta meillähän 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...ja tosiaan se leipominen jäi...että sillon se rupes lyömään tomaatin pöytään sen sijaan, että ois satsannu siihen ruuanlaittoon (Anu, tyttärentytär).

Myös keittokirjatkin kuvaavat omalla tavallaan irrottautumista arkkityyppisestä, kansanomaisesta keittämisestä: kotitaloustiede astuu keittiöihin ja heittää 'hyppyselliset' ja muut kehotuntumaan liittyvät mitat pois ruuanlaitosta. Kotiruoka-keittokirjojen ensimmäisissä painoksissa (Kotiruoka on ilmestynyt vuodesta 1908) mittailtiin keittiöissä vielä etupäässä lusikoilla ja kahvikupeilla. Tosin litra, desilitra, kilogramma ja grammakin jo mainitaan, kun Hilda-täti puolestaan käytteli vielä v. 1884 naulaa, tuumaa, korttelia ja "sokuria mieltä myöten". Pikku hiljaa reseptit tarkentuvat ja epämääräisemmistä mitoista on enää jäljellä lusikallinen. Myös uunien lämpötilat ovat muuttuneet aistinvaraisesta täysin Celsiusasteikon mukaiseksi ja koko leipomisprosessi nykyaikaisista mitoista ja minuuteista riippuvaiseksi, kun se Raussin (1966) kuvauksen perusteella 150 vuotta sitten perustui suurimmaksi osaksi leipojan kokemuksiin:

"Uunin panee aina silloin lämmitä, kun alustetun taikinan ristipiirrookset avavat. Ja kuin uuni tulee lieskanneksi eli lieska niin paljon lakkaa, että uunin perä näkyy, sillon on aika ruveta leipomaan, koska on ehitty jo leipua ja uuni on jo siintynynä. Sitten kolitaan hiilet ja porot luuvitaan, jos koitteeksi viskatut jauhot eivät äkisti arinalla pala. Sillon pannaan leivät hätäsesti uuniin, jolloin kaikki reijät pitävät oleman kiinni, ettei kylmä pääse uuniin, olkoon kesä taikka talvi ja uuninsuu tarkasti tukitaan, ettei lämmin pääse ulos, eikä kylmä sisään, vaikka ois liikakin lämmintä. Ei myöskään uskalleta kattua koko leipiin paistamista ennen määräaika, vaikka on vähän varottavakin uunin

Tarkkuus mitoissa ja lämpötiloissa on yksi sivilisoitumisen merkki ainakin varhaisimpien amerikkalaisten keittokirjojen mukaan: Isabelle Beatonin ideologia vuonna 1861 julkaistussa keittokirjassa oli systemaattisuuden ulotuttaminen keittiöön asti. Ei ollut enää asianmukaista käyttää mittoina hyppysellistä, tai ”palasta”. Samaa ideaa käytti Fanni Farmer ”mittaamisen äiti” omassa keittokirjassaan 1896. Hän totesi näin: ”Cookery is the art of preparing food for the nourishment of the body; progress in civilization has been accompanied by progress in cookery”.(Cooper 1997, 18.) Varsin aikaisin tulevat nämä sivilisaation keittiömittarit keittokirjojen kautta myös suomalaisiinkin keittiöihin, kuten edellisistä kappaleista voidaan havaita. Samalla saa kansanomaisen keittotaito ja tietämys väistyä uuden maailman tieltä.

Myytti on aina kiinni traditiossa ja menneessä, mutta ei elä vakuuissa, vaan on luonteeltaan muuttuvainen. Myyttinen ajattelu sen sijaan perustuu analogioihin ja elämän intuitiiviseen hahmottamiseen. Se lienee ajattelumallina suhteellisen muuttumaton, vaikka kohde, eli elämismaailma muuttuisikin.

Mä menin Ranskaan kirjoitusten jälkeen. Lähin Inter-Railille yhen mun lapsuudenystävän luo, joka oli naimisissa... oli kihloissa ja asu Ranskassa. Niin ensimmäisen kerran näin valkosipulin, siis silleen, että jouduin käsittelee sitä. En mä sillä tavalla osannu ruveta käyttämään sitä, mutta ett sitte ku tää pitsa tuli samaan aikaan. Rupes tämmönen... opiskelija-aikaan rupes tää pitsakulttuuri olemaan. Alko käymään pitsalla. Jyväskylään tuli ensimmäinen pitseria niihin aikoihin. Sitte kato ymmärti sen, että pitsas pitäs pyätä valkosipuliii. Ja sieltä se ehkä niin ku lähti ja sitten jossakin vaiheessa mä ite aloin käyttää valkosipulia kotona, että se muutos, että kyllähän tää suomalainen ruokakulttuuri, onhan se kaikkiaan muuttunu eurooppalaiseks ja tällai kansainvälistyny (Anu, tyttärentytär).

Mutt ajattelenyt, kun on justinsa tuo, että kaupoista 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 mukanani... Se tunnelma, mistä se syödään,miten se syödään. Ja nyt on tullu vähän tää uus tää ketsuppi ja asfalttisysteemi 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 (Hilkka,äitini).

6 KEITTÄJÄNAINEN JÄRJEN JA TUNTEEN RISTIPAINEESSA

Palaan vielä työni keskeisiin teemoihin. Toisessa luvussa asetin työlleni kolme tutkimustavoitetta, joita seuraavaksi käyn läpi. Ensimmäinen tutkimustehtäväni oli seuraava:

1. Kuvaan keittämistarinoita niin, että pyrin ensin luomaan yleisen tarinan siitä, miten keittäjättäreksi synnyttään ja kuinka tytöt kasvavat työhönsä ja kuinka keittäjättärenä ollaan. Luku 3 kertoo siitä, millainen keittämisen alkuperä henkilötasolla on. Tavoitteenani on yhdessä haastateltavieni kanssa rakentaa yleinen keittämistarina, johon lukijatkin voisivat yhtyä.

Miksi halusin kuvata keittämistarinaa? Mitä tekemistä sillä on arkkityyppisen keittämisen ja äitien keittämisen kanssa? Olen halunnut ensinnäkin luoda itselleni ja lukijalle sekä ajallisen että paikallisen kontekstin niin, että työstä nostamillani teemoilla olisi kiinnittymiskohtia tavallisten naisten elämään ja keittämiseen. Esimerkiksi nuukuuden ja niukkuuden olemusta arkkityyppisessä keittämisessä ei mielestäni voi ymmärtää, mikäli sitä ei liitetä menneiden sukupolvien pääasialliseen elämäntapaan ja elinkeinonhankintaan.

Keittämistarinat ovat myös elämänselityksissä: mistä olen tullut ja miksi olen tässä. Kunkin elämänselitys yksilötasolla ei ole pelkästään oman elämänkaaren ymmärtämistä, vaan siihen sisältyvät aiempien sukupolvien, mutta myös aikalaisten kokemukset. Maailmaa hahmotetaan omasta itsestä lähtien ja samalla jatkuvalla neuvottelulla kanssaihmisten kanssa. Omaelämäkerta on sekä yksilöllinen että kollektiivinen selitys sille, mistä me tulemme ja minne me menemme. Nämä tarinat ovat myyttisiä siinä mielessä, että ne yhdistelevät kokemuksia ja luovat kuvan yhtenäisestä mallista. Keittämistarinoille on kolmaskin perusta: naiset tekevät hiljaa ja puhuvat vähän kokemuksistaan. Ruuasta puhuminen arkitasollakin on yleensä vain toteamuksia siitä, mitä tänään syötiin tai mitä huomenna laitetaan. Arki ja rutiini kaventavat ilmaisun tarvetta. Tästä syystä keittämistarinat on pitänyt synnyttää tai luoda. On ollut pakko etsiä puhetta hiljaisuudesta ja tekemisestä.

Tässä yhteyteen sopinee myös pohdiskelu tutkimuksen luonteesta yleensäkin. Miksi keittämistarinoilla on niin suuri osuus? Ne saattavat lukijan mielestä painottua ehkä liikaakin ja nousta työn keskeiseen osaan arkkityyppisen ja myyttisen keittämisen jäädessä sivuteemaksi. Omaelämäkerrallinen aineisto saa kieltämättä runsaasti painoarvoa työssäni. Mielestäni sen osuutta voi perustella jo aiemmin mainituilla seikoilla: hiljaisuus on tehtävä kuuluvaksi (puhutuksi) ja teemat tulevat ymmärretyksi vain naisten elämän kautta. Entä onko tarinoita riittävästi? Haastatteluja on vain seitsemän, mutta ne eivät olekaan koko aineisto, kylläkin sen keskeinen osa. Useammalla haastattelulla olisin helpottanut työtäni, sillä teemat olisivat olleet voimakkaammin esillä. Usean äänen voimalla olisin tuntenut itseni myös varmemmaksi, nyt niin moni asia tuntuu itsestä toisinaan vain kuvitteelliselta tulkinnalta. Haastattelumäärään voisin olla kyllä varsin tyytyväinen, mikäli olisin vielä syventänyt niitä ja tutustunut toden teolla haastateltaviini. Ehkä tämä kuitenkin riittää tälläkertaa: oman elämänsä aukaiseminen ei liene helppoa ja minusta tuntui turvalliselta jättää haastattelemiset yhteen kertaan ja antaa naisille edes hitunen yksityisyyttä keittämiseenkin. Omasta elämästä kertominen ja kirjoittaminen, puhumattakaan

omaelämäkerrallisen aineiston julkiseksi tekemisestä, voi olla jollekin hyvin vastenmielistä.

Keittämistarinat voidaan jakaa kolmeen ajalliseen jaksoon: 1) elämä lapsuudenkodissa, jolloin ollaan oman äidin (tai joskus isän tai isonsiskon) keittämisvallan alla, 2) siirtymävaihe, jolloin ollaan muutettu pois lapsuudenkodista, muttei olla vielä perheellisiä, 3) keittäjättärenä omassa perheessä lasten asuessa kotona ja 4) vähenevän keittämistarpeen tila, eli kun lapset ovat muuttaneet kotoa ja asutaan puolison kanssa tai yksin. Kertaan seuraavaksi keskeisimpiä kohtia kustakin vaiheesta. Lukijan tulee muistaa, että mikäli yleistän asioita, perustuu se lähinnä kuitenkin vain omaan aineistooni, joka on kohtuullisen suppea.

Tytöt ovat kasvaneet äitiensä keittiöissä. Monessa kodissa ei muuta leikkipaikkaa pihan lisäksi ole ollutkaan. Äidin kanssa on tehty kodin kaikkia askareita ja autettu pienestä lähtien. Näin kertovat vanhemmat sukupolvet. Nykyisin ei lapsilta odoteta sitä, että he ottaisivat osaa keittiöaskareisiin. Eikä keittiössä päivällä välttämättä olekaan ketään, sillä naiset ovat töissä ja keittäminen rajoittuu lähinnä iltoihin ja viikonloppuihin. Nuorempien keskuudessa lasten ruuanlaittokokeilut nähdään enemmänkin "sotkemisena" tai kotitaloustunnilta saadun reseptin kokeilemisena kuin harjaantumisena agraariseen elämäntapaan ja elinkeinonhankintaan. Isoäiti-sukupolven edustajat ovat kuitenkin joutuneet tekemään kaikenlaisia aputöitä pienestä lähtien ja jotkut kotitalouden työt "kuuluivat" lapsille. Voin kirnuaminen oli "kersojen hommaa". Vähä vähältä tyttöjen työtaakkaa lisättiin, kunnes tultiin siihen vaiheeseen, että kodin kaikki työt oli hallittava, keittäminenkin. Tämä vaatimus tuli ainakin Ullalle yllätyksenä (varmaan muillekin), sillä kukaan naisista ei muista, että heitä olisi opetettu, eivätkä äidit muista opettaneensa. Keittämisen oppiminen on siis itsestäänselvyys. Mihin se perustuu? Käsittääkseni asiaa voidaan perustella sillä, että naisen olemukseen on vuosisatojen ajan liitetty taipumus hoivaamiseen ja kutsumus kodin luomiseen. Jos 600-luvulla on pohdittu sitä, onko naisella sielua

lainkaan, niin 1800-luvulla tässä naisen luonnon pohdiskelussa päästiin niin pitkälle, että naisen myönnetään ainakin kartesiolaisen filosofian oppeihin nojautuen olevan ajatteleva ja sitä kautta olevainen: Cogito, ergo sum (Minä ajattelen, siis olen). Naisen luonnolliset ominaisuudet nähdään kuitenkin touhuaminen perheen ja lasten parissa. Naisen luonto ja vaistomaisuus sekä taipumus hoiva- ja äititehtävään on käsitetty vastakohtaparina miehelle (”der geborene Logiker und Dialektiker”). Mahdollisuutta oppimiseen ja koulunkäymiseen sekä loogiseen ajatteluun on tarjottu miehille, mutta nainen ei tällaista toimintaa ole kutsumuksensa ja luontonsa takia tarvinnut. (ks. Perander 1883.) On ilmeisestikin nähty, että keittäminen on yksi tätä naisen alueen automaattia, joka jossain tietyssä iässä aktivoituu luonnollisesti. Eikä käsitys naisen luontaisista taidoista liity pelkästään viime vuosisadan ajattelijoihin ja ideoihin, vaan vielä nytkin nuoret tytöt saavat helposti töitä ”lapsenkaitsijoina” ja piikoina ilman mitään erityisempää koulutusta näihin vastuullisiin ja vaativiinkin tehtäviin. Äidit ja isoäidit puolestaan ovat saattaneet vastata koko kodin ruokataloudesta varsin nuorella iällä tai heidät on palkattu keittiöapulaisiksi tai piioiksi koulunkäynnin kustannuksella: ”Se yliopisto, johon tytön tulee pyrkiä on koti, ja ainoa professori, jota hänen siellä tulee kuunnella, on hänen äitinsä (Perander 1883, 15).”

Kodista lähdettiin joko töihin tai opiskelemaan ja kaikilla haastattelemillani naisilla on elämänsäkausi, jolloin on eletty ilman perhettä. Poikaystävä, kihlattu tai aviomies on saattanut olla, mutta lapsia ei. Tämä kausi ennen oman perheen perustamista on merkityksellinen siinä mielessä, että se ei varsinaisesti sisällä mitään keittämisen pakkoja eikä vaateita. Isoäitien sukupolvi ja vielä Ullankin ikäpolvi on omasta mielestään ollut varsin kiinnittyneenä äidin keittämisen malliin. Nuoremmat naiset ovat enemmänkin olleet keittämättä (ainakaan säännöllisesti) ja paistamatta ja syöneet lähinnä muiden valmistamia ruokia opiskelijaruokaloissa tai ravintoloissa. Kodin mallista on tehty myös irtiottoja: on haluttu elää uudella tavalla ja kokeilla. Kodin ruokaperinnettä on jopa aivan tietoisesti haluttu muuttaa, kuten Ullan tytär Anu teki. Inter Rail-matkat ja

muunkin matkustelun kautta virranneita uutuuksia haluttiin sovittaa oman keittämisen lomaan. Tämä ajanjakso ei kuitenkaan ole pelkkää uutuudenviehätystä ja keittämättömyyttä, sillä haave omasta kodista on olemassa. Keittämistä harjoitellaan ja "leikitään kotista". Haave omasta tiskipöydästä ja toisaalta riippumattomuudesta nähdään ristiriitaisena. Kodittareksi vai moderniksi naiseksi? Tämän seikan pohdiskelu aiheutti ainakin Anulle ristiriidan oman naiskuvan kanssa.

Lapset tuovat keittämiseen järjestyksen ja säännöllisyyden, kenties virallisten lastenhoito-ohjeiden takia. Lapsien kasvatukseen on liitetty rajojen asettaminen ja kellon mukaan eläminen (ainakin idealistisessa mielessä). Äiti on ollut järjestyksen ylläpitäjä ja huolehtija. Lasten hoitamista ja ruokkimista voi ehkä vähän harjoitella etukäteen piikomalla, mutta monelle tämän hoitovastuun raskaus tulee yllätyksenä. Ehkä tästä syystä muistoja lasten vauvaiästä on vähän: rutiini kenties kiteyttää muistoja, mutta myös syö niitä. Uudessa ja oudossa tilanteessa äidin keittämismalli on usein ollut helpotus: on edes joku kuva siitä, miten pitää tehdä missäkin tilanteessa. Äidit ovat eläneet aika tavalla lasten ehdoilla: laittaneet mieliruokia ja poistaneet aineksia perinteisistä ruuista. Lapsetkin siis omalta osaltaan muokkaavat ja uudistavat suomalaista ruokaperinnettä äitiensä kautta. Pienten lasten äideille keittäminen on aika tavalla pakonomaista toimintaa, eikä se hellitä vielä siinäkään vaiheessa, kun lapset lähtevät kotoa ja jäävät puolison kanssa kahden tai asutaan yksin. Keittämisen pakko on painunut siinä mielessä selkärankaan, että keittämättömyys aiheuttaa syyllisyyttä. Naiset tuntevat fuskaavansa tai olevansa laiskoja, kehtaamattomia, vaikka ei olisi olemassa ketään, jolle ruokaa valmistaa. Keittämisen tavat saattavat muuttua myös vanhempanakin, vaikka usein tuntuu siltä, että äidin ja isoäidin ruokaperinne otetaan tosissaan 'hallintaan' vasta sitten, kun omat lapset ovat isoja. Erilaiset sairaudet ja allergiat poistavat joitain aineksia ruokavaliosta tai jotkut keittämisen tavat tulevat mahdottomiksi toteuttaa terveydellisistä syistä. Usein pienenevät perheet tai yksinasujat muuttavat palvelutaloihin tai muuten vain pienempiin asuntoihin, joissa keittämisen

mahdollisuudet ovat vähäisemmät: ei kenties ole pakastinta ollenkaan tai hellassa on vai kaksi levyä. Myös vanhenpiin ihmisiin kohdistuvat elintapaodotukset muokkaavat keittämistä: terveenä ja toimintakykyisenä pysyäkseen tulee olla vahva luustoltaan ja muutenkin sutjakassa kunnossa, eli "pullat pois".

Kun ihmisten toimintakyky jokapäiväisten rutinien hoitamisessa heikkenee, niistä pitävät huolen muut ihmiset. Ruokaa saatetaan tuoda kotiin kotipalvelusta tai jostain muusta paikasta. Ruuan tuonti muualta voi olla tilapäistä, kenties jostain sairaudesta johtuvaa, tai sitten aivan jokapäiväistä. Keittäminen luovutetaan toisiin käsiin ja ruoka tuntuu menettävän jollain tavalla merkitystään. Ei välttämättä muisteta edes sitä, mitä on pari tuntia sitten syöty. Pitäisi siis tehdä itse, jotta muistaa: keittäminen näyttää pitävän ihmisen kiinni elämässä.

2. Toiseksi etsin arkkityypistä keittäjätärtä isoäitien ja heidän tekemiensä ruokien kautta. Taustana arkkityypiselle keittämiselle on tuli, koti ja liesi. Näkökulma tässä osassa ei kuitenkaan ole itse isoäitien, vaan tyttärien ja tyttärentyttärien: isoäidit eivät voi olla itselleen arkkityypisiä hahmoja.

Naisten keittämistarinoissa hahmoteltiin sekä ajallista että paikallista kontekstia keittämiselle ja naisten elämälle. Arkkityypisen keittäjätteren teemalliset ominaisuudet nousevat edellä kerrotuista tarinoista. Kuten totesin: omasta elämästä kertova tarina on samalla yksityinen ja yleinen. Yleiset kerronnalliset tavat muokkaavat omaelämäkertoja ja ne sisältävät aina runsaasti kollektiivistä aineistoa. Tästä syystä niiden voi olettaa sisältävän kuvauksia myös arkkityypistä: syntyihän se Eliaden (1993, 42) mukaan historian pitkässä kulussa sulattaen sekä kansanomaiset ilmiöt ja ajattelun että merkkihenkilötkin omaan olemukseensa. Syntyy esikuvia, jotka tulevat osaksi myyttisten toimintojen kategoriaa. Arkkityypisiä keittäjiä voidaan löytää ainakin länsimaisista

kulttuureista. Usein he ovat markkinamiesten luomia, kuten Amerikkalainen Betty Crocker. Betty on elänyt jo vuosikymmenten ajan, mutta näyttää kuvista päätellen yhä vain nuorentuvan: Bettyn kuva on tehty 75 keittävän ja paistavan, perheelleen omistautuvan amerikkalaisnaisen valokuvasta tietokoneen avulla. Betty ei siis ole kenenkään näköinen, mutta Bettyssä on kaikkia. (ks. Bettyn kuvaa kirjassa Cooper 1997) Bettylle lienee ollut olemassa paikka valmiina naisten mielissä, jos hän kerran niinkin pitkään on ollut olmassa. Markkinatalous saattaa luoda kulutustarpeita, mutta se ei luo tyhjästä keittämisen äitiä. Kenties joku on vain tarkasti vaistonnut sen, että arkkityyppisellä keittäjättäreillä voisi olla edes jonkilainen elävä olemus.

Työssäni arkkityyppistä keittämistä edustavat isoäidit, mummot, vanhat tädit, eli kaikki ne, jotka ovat ajallisesti lähimpänä arkkityyppistä keittäjätärtä. Arkkityyppisen luonne on siis menneisydessä ja isoäidit muistavat kaukaisimpia aikoja ja ovat eläneet lähimpänä 'alkuaikoja': ihmisten mielissä mennyt näyttää olevan jollain tapaa aidompaa ja oikeampaa kuin nykyaika. Arkkityyppinen keittäjä, kutsukaamme häntä vaikkapa mummoksi, on siis kiinnittyneenä menneisyyteen, kenties siihen hetkeen kun koti (siinä mielessä kuin me sen nykyisin ymmärrämme) oli vain keittopiste, tuli. Tuli uuniin ja helloihin, kenties nuotioihinkin vangittuna elementtinä, nimenomaan eläväisenä, kuuluu mummon keittämiseen. Tämän tulen ympärille rakentuu kuva mummolasta. Haastattelemilleni naisille se on eräänlainen taivaskuva, paikka, jossa kaikki on hyvin ja täydellistä. Tätä taivaskuvaa ei kuitenkaan pidä sekoittaa porvarillisen ideologian kuvaan kodista miniatryritaivaana maan päällä. Olen ymmärtänyt haastateltavieni puheista, että taivaskuva yhdistettynä mummoon ei ole minikirkko maan päällä, vaan juhlallisen ja hyvän analogia.

Mummon taivaskuvallinen koti sijaitsee keskellä luontoa ja on järvien, metsien, peltojen ja puutarhan ympäröimä. Näistä paikoista, itsensä läheltä (vrt. uutuustermi lähiruoka= raaka-aineita, joita voidaan hankkia lähiseuduilta, esimerkiksi omasta maakunnasta) mummo hankkii keittämisensä raaka-aineet,

joko keräilemällä, kalastamalla, viljelemällä tai kasvattamalla. On oleellista, että mummot usein kasvimaillaan tuottavat joitan 'alusta asti', eli kunnostavat maan, istuttavat, hoitavat ja korjaavat sadon tai kasvattelevat porsaita ja vasikoita. Mummo tietää, mistä kaikki on peräisin: mummon ruoka on luotettavaa. Kun ruoka tulee läheltä ja on kenties jopa itsetuotettua, se tuntuu turvalliselta. (Tätä taustaa vasten on varsin ymmärrettävää, miksi ihmisillä nykyisin on huoli siitä, että ruoka-ainesten tuottaminen tapahtuu kaukana kotoa, kenties ulkomailla asti. Kaukaa tuleva ruoka on alkuperältään tuntematonta ja vierasta ja sen alkuperä tuntematon. Siksi se on epäilyttävää.)

Mistä mummo keittää? Mummo keittää siitä, mikä on häntä lähinnä. Tärkeimpiä raaka-aineita ovat vilja, peruna, kala ja liha ja muutamat vihannekset sekä vuoden eri aikoina tarjolla olevat luonnon antimet. Niillä ei kuitenkaan ole niin suurta painoarvoa, kuin neljällä ensimmäisellä. Vilja muuttuu leiväksi ja puuroksi. Mummon leipä tai leipomukset ovat yliverkaisia maultaan ja niihin liittyy koko mummon olemus ja erityisesti käsien kautta välittyvä hiljainen voima. Leivässä maistuu mummola. Hän käyttää myös perunaa, useinmiten keitettynä tai erilaisissa laatikoissa tai kukoissa. Peruna on paras ja lyömätön riisien ja makaronien rinnalla. Ne eivät ole aitoja (vrt. Kaukaisuus, tuntematon kasvupaikka), mutta peruna on, vaikka onkin ruoka-aineena ollut vasta parisen sataa vuotta suomalaisissa ruokapöydissä. Ilmeisesti perunalle voidaan olla kiitollisuudenvelassa: se on vaatimattomassa olomuodossaan pelastanut monessa nälässä. Mummo käyttää myös lihaa, mieluiten omista eläimistä saatua. Possua tai lammasta, harvemmin nautaa. Lehmiin on kiinnytty, annettu nimi ja lypsetäessä on voitu nojata vasten lämmintä kylkeä. Possujaan ja lampaitaan säilöessään mummo ei ylenkatso mitään osaa, vaan kaikki käytetään hyväksi. Vuoden ruuallinen kohokohta on syksy, teurastus ja sadonkorjuu. Aitat ja tiinut ovat täyttyneet raaka-aineista talven varmuusvarastoksi, elämisen takaajaksi. Mummolla on siis käytössään erinomaiset raaka-aineet, joiden alkuperä on tunnettu. Ihannekuvana ovat täysinäiset aitat, säilöntä ja varastointi. Mummo ei silti ole yltiöpäinen keittämisessään, vaan elää niukasti. Niukkuutta ei

pidä tässä yhteydessä käsittää negatiivisena ilmiönä, vaan viisautena, jolla varaudutaan tulevaisuuteen, kenties pahimpaan. Niukkuus ja nuukuus yhdistettynä itse hankittuihin raaka-aineisiin ja keittämiseen kuvastaa myös terveyttä ja ihmiselle sopivinta syömistä: ennen syötiin ihmisten mielestä terveellisemmin, vaikka kaikkea olikin nykymittapuun mukaan paljon vähemmän.

Mummot keittävät ihmisten mielikuvissa edelleen kuvitteellisessa paikassa, jossa on kodikasta ja elävä tuli hellassa ja leivinuunissa. Mummolla on ylittämätön keittotaito: mummon ruuat ovat parhaat, piirakankuoret ohuimmat ja puurot hautuneimmat. Mummoa kuvaavat superlatiivit. Hän ei ole riippuvainen muusta, vaan panee itse siemenet maahan, vaalii kasvimaitaan, korjaa sadon ja säilöö sen. Hän keittää perunoistaan ja viljastaan, lihoistaan ja kaloistaan eikä karta kermaa ja voita. Mummo ei silti elä yltiöpäisesti, vaaan selviytyy taitavuutensa ja sopivan nuukuutensa avulla niukoistakin ajoista. Mummo arkkityyppinä irtoaa kokonaan ympäröivästä yhteiskunnasta ja sen kiireestä: mummon toimissa on iättömyyttä ja ajattomuutta. Mummot selviävät myös ilman muiden neuvoja ja ohjeita, koska heillä on sormituntuma (vai tulisiko sanoa kehotuntuma) keittämiseen: mummo tietää, koska puillalämmitettävä uuni on tarpeeksi lämmin tai miltä taikina käsissä tuntuu, kun siinä on tarpeeksi jauhoja.

Tällaisena siis näyttäytyy arkkityyppinen keittäjäitär haastattelemieni ihmisten kuvauksissa (mikäli siis isoäitikuva voidaan arkkityyppiseen keittäjäittäreen liittää). Mummo on keittämisissään varsin yliveräinen ja jotain sellaista, jota arjessa voi olla hankala tavoittaa. Arkkityyppinen keittäjäitärkuva voi olla aikamoinen painolasti, mikäli pyrkii edellämäinittuun täydellisyyteen. Ehkä se on yhtä syyllistävä ja painostava kuin porvarillisen ideologian luoma naisihanne järjestyksineen ja sivistämistehtävineen. Minulla ei kuitenkaan ollut tarkoituksena luoda mitään yliveraista ideaalityyppiä siksi, että sitä kohden tulisi kaikkien keitoksissaan pyrkiä, vaan halusin tuoda esille niitä moninaisuuksia, jotka keittämistämme ja kotiruokaamme säätelevät ja määrittelevät vertailumielessä. Kotiruuan olemus on varmaankin aika lähellä juuri sellaista ruokaa, jota

mummomme keittävät. Halusin myös osoittaa sen, että naisissa on voimaa selviytyä, sekä nuorissa että vanhemmissa. Arkkityyppinen keittäjä voi olla symbolinen muussakin mielessä kuin vain keittämisessä. Hän edustaa naisten tietämistä, sukupolvelta toiselle välittyvää tietotaitoa, sekä 'woman poweria', naisvoimaa. Mielstäni esilletuomani arkkityyppisen keittäjäntähtäjänsä ominaisuuksiin ei siis kuulu alistaminen tai pakottaminen. Hän antaa mahdollisuuksia, ei ahdistuksia.

3. vertailin naisten keittämistarinoita viralliseen, tieteen ja patriarkaalisesta ideologian muokkaamaan tarinaan naisista keittiöissään ja kodeissaan. Pohdin tätä mallia suhteessa arkkityyppiin.

Arkkityyppinen keittäjä voidaan nähdä syntyvän kansanomaisen kerronnan kautta. Arkkityyppisyys on malli ja ideaalikuva, mutta se antaa käytännön ohjeita selvitä arkipäivästä ja elämästä. Se koostuu pääosin sukupolvelta toiselle siirtyvistä tiedoista ja taidoista. Arkkityyppisen tiedot ja taidot voidaan nähdä tekemistemme taustalla, mutta kaikkia arkielämän käytänteitä määräävät ja muuttavat myös nykymyytit. Keittämiseen ja ruokaa sitoutuu kunakin aikakautena erilaisia uskomuksia, joko ihmiseltä ihmiselle siirtyvinä epävirallisina tietoina tai tiedotusvälineiden kautta saatavana 'virallisuonteisena' informaationa. Keittämiseen on vaikuttanut voimakkaasti myös myytti äidistä ja kodista, kodittarista. Äiti on varsin ponnekkaasti liitetty kotiin ja uusintamistehtävään: äitien harteille on laskettu vaativa kansakuntien sivistämistehtävä. Tämä tehtävä on pitänyt sisällään myös ruuallisen huolenpidon, teveitten ja vankkojen kansalaisten kasvattamisen. Kansanomaiset käytänteet on nähty riittämättöminä, jopa epäterveellisinä. Keittiö ja keittäminen on otettu puhunnan kohteeksi ja tieteellistetty. Se ei ole enää pelkästään äitien arena, vaan se kuuluu kaikille. Keittämisen saralle on astunut asiantuntijuus, joka on syrjäyttänyt tai mitätöinyt äideiltä tyttärelle siirtyvän tietotaidon. Helsingin Sanomissa (22.9. 1998, A5) oli artikkeli lasten nälästä. Nyt me kaikki olemme tietoisia siitä, että lapset useilla

paikkakunnilla Suomessa eivät saa juuri mitään ruokaa kotonaan viikonloppuisin: koulu yrittää parhaansa mukaan täyttää näitä nälkäisiä vatsoja maanantaisin. Missä on vika, kun ruokaa kuluu 20% enemmän kuin muina koulupäivinä? Asiantuntijat syyttelevät vanhempia (ei siis äitejä) kiireestä ja keittotaidon puutteesta. Olipa maanantainälkään syynä mikä tahansa, artikkeli syyllistää kodin keittämisen vastuuhenkilöä, useimmissa tapauksissa äitejä. (Minunkin äidillinen omatuntoni rupesi siinä määrin ilmaisemaan olemassaolostaan, että keitin heti viisi litraa makkarakeittoa, kunnon ruokaa.)

Asiantuntijapuhe pakottaa ja syyllistää. 'Kunnon äiti' on velvollisuudentuntoinen ja hyvä ruokkija, eli tekee siis tehtävänsä mallikelpoisesti. Mikäli hän tältä polulta poikkeaa, on palkkana syyllisyys. Suomalaisäidit ovat siinä määrin sisäistäneet roolinsa vaateet, että keittämisen pakko ei milloinkaan hellitä, ei edes silloin, kun asutaan yksin ilman lapsia. Keittämättömyys on laiskuutta, "fuskaamista" ja kehtaamattomuutta. Nykymyytin voima on saanut naiset sisäistämään ulkoisen. Syyllisyys ja pakko tulevat esille muutamien teemojen kautta. Ensin säännöllisyydestä: äidit muuttuvat kelloiksi. Keittämistä ja syömistä ei rytmitä nälkä, vaan kello. Ei kuitenkaan keittiönkello, vaan asemankello, postin kello ja muut viralliset kellot, joiden mukaan isät ovat töissään käyneet. Tavanomaisista ja kellotetuista ruoka-ajoista on jouduttu joskus poikkeamaan esimerkiksi vuorotyön takia. Äidit ehkä yrittävät siitäkin huolimatta noudattaa säännöllisyyttä, joskus se vain ei onnistu. Kello siis pakottaa ja säännöllistää, mutta toisaalta: huonoa omaatuntoa voi korjata toimimalla kellon mukaan: joskus siihen riittää pelkästään yhtenä viikonpäivänä syöty 'kello viiden ruoka'.

Äidit eivät nykyisin välttämättä kerkeä keittämään. Ehkä syynä on työ tai sitten joku muu kiire. Keittämättömyys syyllistää: ei ole tarjota ruuan kautta välittyvää huolenpitoa lapsille. Kiirettä voi yrittää helpottaa eineksillä, muiden keittämisillä. Eineksiä on syöty ajoittain paljonkin haastattelemieni naisten perheissä, ei niinkään isoäiti-sukupolven keskuudessa (eihän silloin juuri eineksiä ollut tarjollakaan) vaan nuorempien perheissä. Lapset vaativat pikaruokaa ja valmista

ja kiireisen päivän jälkeen voi "napata jotain Siwasta". Einekset helpottavat osaltaan arkeen liittyvää syyllisyyttä, vaikka niitä ei juuri arvossa pidetäkään. Eines ei ole miltään osin liittyneenä arkkityyppiin, vaikka se olisi ns. perinneruokaa. Eineksen alkuperä on tuntematon ja siitä puuttuu ihmisen kosketus ja käsien kautta välittyvä rakastaminen. Eines on luonnoltaan nopea, arkkityyppinen keittäminen on hidasta. Lämmittämiseen ei tarvita elävää tulta, vaan mikroaaltouuni. Tai eines syödään kylmänä suoraan pakkauksesta sormin: tältä osin pikaruuat ja einekset edustavat kaaosta ja epäjärjestystä, taantumaa sivilisoitumisesta.

Einesten käyttö ja keittämättömyys voidaan nähdä irtiottona arkkityyppisestä keittämisestä ja myöskin äitimyytistä (vai onko äitimyyttikin muuttunut siinä määrin, että ruokaa ja huolehtimista tärkeämpää on jaksaa viedä lapsia harrastamaan?). Arkkityyppiseen keittäjättäreeseen sekä kiinnitytään että irtaannutaan siitä. Kiinnittymisiä edustaa lähinnä lapsuudenkodin ruokamalli ja kenties äidin tarjoama esikuva. Keittämällä voidaan uusintaa äidin roolia, tuoda lapsuudenkokemusten ja tunteiden kautta syntyvää äitiyttä omiin keitoksiin. Tällainen esimerkki on tunneleivonta, eli äiti valmistaa jotain ruokaa tai leivonnaista tuottakseen jälkikasvulleen sellaista mielihyvää, josta on itsekin lapsena saanut nauttia. Ruuanlaitto on kanava rakastaa ja helliä ja omia lapsuudenkokemuksiaan hyväksi käyttäen äiti tietää sen, mikä tuntuu hyvältä. Lapsuudenkodin ruokamallien toistaminen helpottaa ja esimerkiksi lasten ollessa pieniä siitä on varmaankin suurta apua käytännön toimissa. Lapsuuden ruokamuistot voivat myös muuttua taakaksi, äidin malli liikaakin arkkityyppiseksi. Voidaan muistella niin, että aina lauantaisin leivottiin, vaikkei niin olisikaan tehty. Naiset voivat sitten yrittää noudattaa samaa mallia ja pettyä siihen, kun se ei onnistukaan. Malliin kuitenkin kiinnitytään, olipa se kuinka epärealistinen tahansa.

Ihmiset eivät elä vakuumissa, vaan maailma ympärillä muuttuu ja ihminen itsekin sen myötä. Arkkityyppinen keittäjätkään ei ole suojassa tältä muutokselta, arkkityyppi vain muuttuu hitaammin ja tulee perässämme. Mummon keittäminen

ja keittiö saattavat tuntua olevan hyvinkin kaukana arkitodellisuudesta, jossain menneiden vuosikymmenten kätköissä tai syvällä muistoissa. Mummon keittäminen on suhteellisen vakiota, ympäristömme sen sijaan ei. Arkkityypistä, mummoista ja äidistä irrottaudutaan. Mieltymys ja kiinnittyminen menneeseen ja luonnollinen uteliaisuus uutuutta kohtaan käyvät taistoa. Kokeillaan uutta ja toisinaan taas pitäydytään tarkasti jossain vuosisataisessa perinteessä. Perhejuhlissa ollaan tiukemmin kiinni rituaaleissa ja tavaksi tulleissa ruokalistoissa, uutuus on useinmiten liittyneenä arkeen. Naiset liikkuvat maailmalla ja "tarttuvat kiinni uutuuksiin". Kaupat tuovat tarjolle mitä erikoisimpia raaka-aineita ja televisiossa keittämisen asiantuntijat terveellistävät ruokavalioitamme tai laittavat uskomattomia erikoisuuksia. Vitamiinit ja pastat, sekä muut erikoisuudet tulevat tutuiksi, liittyvät arkeen.

Asiantuntijuus heikentää siis arkkityypin voimaa, samoin nykymyytit. Naisten kauneusihanne saa ihmiset luopumaan kermoista ja rasvoista (niukkuus kenties säilyy). Isoäidin ja äidin tilalle arjessa astuvat asiantuntijoiden keralla keittokirjat, jotka ovat kokeneet suuren muodonmuutoksen viimeisen vuosisadan kuluessa. Keittokirjat ovat tieteellistyneet grammoineen ja senttilitroineen ja kansanomaisesta taidosta on jäljellä useinmiten vain muutama vanhahtava resepti, joka sinne on jätetty kuriositeetiksi. Hyppyselliset ja kouralliset häviävät ja virallisesta keittämisestä on kokonaan poistettu mummojen kehotuntuma. Arkkityyppinen keittäjä elää silti keittämisissämme kaikista muutoksista huolimatta. Se kenties muuttaa itsekin hitaasti muotoaan, muttei häviä olemattomiin.

Hellattomien heimossa

Pohdin lopuksi vielä sitä, miten suuri osuus subjektiivisilla kokemuksilla ja kenttätyölläni on tutkimuksessani ollut. Ensin keittämistarinoista: loimme Ullan kanssa yhteistyössä tyypillisen keittämistarinan, jonka lomassa muut haastateltavat esiintyivät kokemuksineen. Väitin, että en osannut tehdä kunniaa aineistolleni niin,

että keittämistarinan esittämistapa olisi ollut tyyppillisestä lineaarisesta tavasta poikkeava, vaikka myyttilliselle hahmotustavalle on ominaisempaa samanaikaisuus ja päällekkäisyys sekä analogioiden esiintyminen (ks. s 29). Keittämistarinoissa eletään syntymästä vanhuuteen, suoraviivaisesti ja järjestelmällisesti. Suoraviivaisuus on Vilkon (1997, 77-78) mukaan kulttuurisesti sovittu malli ainakin kirjoitetuissa elämäkertoissa. Ja haastateltavieni elämä muuttui juuri tällaiseksi kirjoitetuksi elämäkerraksi, vaikka olikin suullisesti luodusta aineistosta laadittu. Miettiessäni omaa keittämistarinaani, näen sen varsin selvästi ainakin rakenteellisella tasolla haastateltavieni tarinassa: leikkimistä keittiössä ja piirtelyä keittokirjaan, pienempien sisarusten hoitamista ja piikkomista. Perunankuorintaa ja tiskaamista. Pikkupiiaksi lähtöä sairaalan keittiöön, sitten emäntäkouluun, keittiöapulaiseksi ja keittäjäksikin. Lapsen syntymä ja äitiyden kautta tuleva ruokinta- ja hoivavastuu. Kiire ja syyllisyys, keittämisen päättymättömyys. Varsin subjektiivisesta lähtökohdasta huolimatta tavoitin mielestäni jotain yleisempää, kuin oman tarinani: selitysmallin siitä, mihin on synnytty, mistä on tultu, miksi tässä ollaan ja miksi näin keitetään. Keittämistarina on myös oma tarinani ainakin valinnan tasolla (siis mitä aineistosta poimitaan, mitä jätetään pois), vaikka olenkin yrittänyt esittää Ullan tarinan niin täydellisenä, kuin se vain on mahdollista. Keittämistarinat toimivat kuitenkin yleisellä tasolla niin, että vasta lukijan on mahdollista päättää, kuinka hyvin niihin voidaan yhtyä lukijoiden oman muistamisen ja muistelemisen tasolla:

Kuinka suuri osa on keksittyä ja kuinka suuri osa totta? Muistojemme suhteen ei voi olla mitään objektiivista totuutta, joten ehkä on turhaa tehdä eroa. Me olemme kyllä menneisyytemme summa; koostumme kokonaan muistoista; mutta muisto on oikullinen asia, koettua kokemusta joka on seulottu päivän tunnelman, ajan hengen ja senhetkisen seuran mukaan: me joko kavahdamme tiettyjä asioita tai otamme ne vastaan (Weldon 1989, 98).

Keittämistarinoista nostin tarkemman analyysin kohteeksi isoäidit ja äidit. Arkkityyppinen keittäminen ja ideaan kiinnittyminen lähti mielessäni liikkeelle päivittäisestä ruuanlaitosta ja raaka-aineista; siitä, että amerikkalaisissa kaupoissa ei ole laisinkaan multaisia vihanneksia, vaan kaikki on pesty ja siistitty

ja aseteltu kauniisiin riveihin tai valmiiksi pakkauksiin. Vihannekset eivät mitenkään vihjaa siitä, että ne olisivat lähtöisin maasta, mullasta tai luonnosta! Ja toiseksi: kauppojen kassahihnoilla ihmisten ostokset koostuvat etupäässä valmiista ruuista, jotka kotona vain lämmitetään, joten myös tuli elementtinä puuttuu. Keittäminen on kärjistetyksi sanottuna yhtä kuin säilyketölkkin avaaminen ja sisällön kuumentaminen (tämä ei tieystikään ole totta, sillä amerikkalaisetkin keittävät). Myös suurin osa amerikkalaisista resepteistä koostuu ainakin osittain jostain puolivalmiista aineksesta, niin että ruuallista alkuperää on mahdotonta saavuttaa tai tehdä ruokaa 'oikein', eli 'alusta' saakka, kuten arkkityyppinen isoäiti tekee. Yhdysvalloissa suhtautuminen keittämiseen ja kotityöhön on tyystin erilaista kuin Suomessa ja säilykkeillä sekä muilla ostoruuilla aivan eri asema ruokapöydissä. Isoäitejä, sekä kuvitteellisia että todellisia, on toki olemassa, kuten jo aiemmin mainitsemani Betty Crocker. Myös amerikkalaisten naisten arkkityyppinen isoäiti voi olla lähellä luontoa ja tulta, kuten meidän esiäitimme, mutta yhteiskunnan toimintojen päälisinpuolinen tarkkailu ei sitä tietenkään paljasta.

Kotitalousneuvoja Marha Leen (suullinen tiedonanto 2.10.1998) mukaan Yhdysvalloissa naisten keittäminen on muuttunut muutamissa vuosikymmenissä kokopäiväisestä toiminnasta noin 30 minuuttia kestäväksi. Jos siihen lasketaan aamiainen, lounas ja päivälinen, niin kutakin keittämiskertaa kohden on keskimäärin 10 minuuttia aikaa. Naisten yleisestä keittämättömyydestä kärsivät isoäidit (siis muiden puolesta), eivät nuoremmat sukupolvet. Isoäidin keittämiseen uhraamalla ajalla ja haudutusvoimalla ei näytä olevan suurtakaan merkitystä, koska syyllisyys keittämättömyydestä ja ajan uhraamattomuudesta on mennyttä. Äidillä on ruokkimista tärkeämpiä vaateita: antaa aikaa perheelle yhdessätekemisen ja harrastamisen muodossa.

Teurastaja: The modern housewife has lost the art of cooking. She buys cuts of meat that are easily and quickly cooked, whereas in the nineties her mother bought big chunks of meat and cut them up and used them in various ways. Folks today want to eat in hurry and get in the car.

Kotirouva: "It keeps me hustling just to keep up with my husband and boys. I go to high school games and root with my boy. Sundays I go to baseball games with my husband. I don't like Sunday sports, but he does, and it's our one chance to enjoy things together. Yesterday my husband said, 'Wouldn't some pumpkin pie go good?' But I said, 'Goodness, no, I have this custard because I can't take time to make fancy things and still keep up with my family.

Kotirouva ja teurastaja puhuvat saman asian eri puolista: teurastaja moittii naisia siitä, että he ovat unohtaneet keittämisen taiteen. Kotirouva puolustautuu sillä, että on niin kiireinen perheensä menojen kanssa, ettei ehdi valmistamaan hienoja ja aikaavieviä ruokia. Nämä haastattelukatkelmat eivät ole 1990-luvulta vaan 1930-luvun Middletownista, Lynd & Lyndin (1956) ajallisesti vertailevasta tutkimuksesta amerikkalaisen pikkukaupungin elämästä. Middletownia lukiessa suomalainen hämmästy: ruuallinen elämä 1930-luvun amerikkalaisessa yhteiskunnassa muistuttaa sitä päivää, jota me Suomessa elämme tänään! Leipää ei leivota enää kotona, vaan mummon uunin tilalla paistaa teollisuusjättiläinen, joka vuonna 1923 pystyi syytämään suustaan 5000 leipää tunnissa.

"Puillalämmitettävän uunin käyttö on vanhanaikaista ja häipynee vasta sitten, kun uudistuksia vastustavat naiset ovat kuolleet", kirjoitti Katheleen Ann Smallzried (1968, 310 -318) 1950-luvun Amerikasta. Keittiö ilman hellaa oli hänen unelmansa: keittiö, jossa ei keitetä vaan harrastetaan perhe-elämää. Hänen visionsa mukaan kenenkään ei tarvitse enää vuonna 2000 pestä asitioita, koska vallan hyvin voidaan käyttää poisviskattavia alumiini- tai paperiastioita. Eikä kakkuja tarvitse leipoa alusta asti, sillä erilaiset puolivamiit kakkujauheet säästävät leipomomisen vaivalta. Uunistakin voidaan luopua, sillä 2000-luku on elektronisen keittämisen aikaa. Kaiken kaikkiaan on ehkä halvempaa ja helpompaa ostaa ruokansa valmiina ja lämmitettynä, tarjoiluvalmiina. 2000-luvun kotiäiti on läpikotaisin taloudellinen. Hän ei keitä lainkaan: She will need a bit of extra courage to face the fact that "like mother used to make" was not, after all, an absolut domestic law (Smallzried 1968, 319).

Ympäröivän yhteisön luoman sosiaalisen todellisuuden ja ihmisen oman kokemustodellisuuden välillä on aina jännite. Keittämättömyyden ympäristössä

(jona siis amerikkalainen ruokakulttuuri stereotyyppiseksi kärjistetynä näyttäytyy) oma ruokaperinne korostuu ja tiivistyy. Suoranaista iloa voi tuntea kylläkin siitä, että muiden keittämättömyys, vaikka sitten kuvitteellinenkin, vapauttaa. Ei tarvitse keittää, kun muutkaan eivät sitä tee, eikä ympäröivän yhteiskunnan paine ja painostus tunnu omissa toimissa syyllistäviltä.

Perjantapäivä ja pitäisi siivota (kuka käskää?! Kämpä on joka tapauksessa kuin hävityksen kauhustus! Sitä paitsi kohta alkaa Kaunaritkin (Kauniit ja rohkeat)...(Päiväkirja 23.1.1998)Tänään sitten heräsin siihen tavanomaiseen sunnuntaisotkuun: eli lattia likainen monista vieraista ja tiskiä vuorellinen. Mikko ja Jyrki menivät pelaamaan ja mä jäin tänne kotiin miettimään sitä, mikä olisi kaikkein paras hetki siivota. Kyllä mä melkein itkin, kun ajattelin tätä siivouksen ja laittamisen oravanpyörää, missä oon. Tuntuu niin lohdulliselta ajatella näitä amerikkalaisia kanssasisaria, niitten einesvalikoimaa ja kertakäyttölautasia. Mä mietin siinä, että miks just naisten pitää pitää tää koko helvetin maapallo järjestyksessä ja puhtaana. Jotenkin tekis mieli repästä itsensä irti, muttei tiedä, että miten. Voi että pistää vihaksi! No, joka tapauksessa nyt on imuroitu, tuulettu, tiskattu, järjestelty ja pesty astiat! Mikä saavutus. Ja muut vaan pelaa tuolla keväturingossa...(Päiväkirja 25.1. 1998)

Virallinen myytti keittämisestä määrittelee yhteisön moraalia ja mikäli myytin vaateet eivät täyty, on naisen palkkana syyllisyys. Kertakäyttölautasten ja einesruokien käyttö vaatii ympärilleen toisenlaisia myyttejä, vaikkapa sitten myytin 'laiskasta' ja keittämättömästä äidistä. Mutta toisaalta: keittäminen ei ole pelkkää tasapainoilua syyllisyyden ja hyvän omantunnon välillä. Keittäminen tuo todellista iloa, koska se on väylä rakastaa ja ruokkia ja välittää. Äidit rakentavat keittämisellään ympärilleen kodin (minne tahansa: ulkomaille, teltaan, kesämökeille) ja voivat keittämisen kautta tuntea osaamisen iloa. On hallussa taito, joka tekee tyytyväiseksi ja antaa myyttisen ajattelun tasolla varmuuden siitä, että hengissä ja leivässä pysytään, tapahtui mitä tapahtui.

Leivoin iltapäivällä pipareita ja Mikko teki samanaikaisesti lumilyhtyjä. Oli niin kotoisa olo! Siinä leipoessani huomasin ajattelevani koko ajan postikorttia, joka minulla on kotona keittön seinällä. Siinä äiti leipoo keittiössä piparkakkuja ja lapset ilmeisesti auttelevat. Selvimpänä mielessäni on kuva äidin valkoisesta esiliinasta ja leivinpelistä, jossa piparit ovat järjestyksessä riveittäin menossa uuniin. Omatkin piparinin olivat jotain muuta, kuin Owensborossa tehtyjä Paraisten semmoisia. Niissä oli piparia enemmän mukana muistoja ja tunnetta. Eiväthän piparit edes maistu kovin kummaselle, mutta se tuoksu ja leipovan äidin koti. (Päiväkirja 8.12.1997)

Lanttulisko

Keittämiseen sitoutuvan ilon ja tyytyväisyyden lisäksi arkkityyppisessä keittämisessä on kyse myös siitä, että taito perityy naiselta naiselle, isoäidiltä tyttärelle. Tällöin on kyseessä epävirallinen oppiminen ja kulttuuristen tapojen siirtyminen sukupolvelta toiselle. Isoäiti edustaa osaamista, kansanomaisista ajattelua, tietämistä ilman virallista auktoritettia. Isoäiti ruokineen lienee myös osoitin siitä, miten modernissa ja kaaosmaisessa maailmassa monien vaihtoehtojen edessä totuttu toimintamalli tuntuu turvalta ja oikealta, alkuperäiseltä.

Meillä oli keittiössä hella ja sitten tuvassa oli uuni. Siellä kun leivottiin, niin sitten laitettiin sitä imelälaatikkoo leipomusten jälkeen uuniin. Kun lähetettiin marjaanki, ni laitettiin se uuniin se laatikko. Se oli hyvää sitten, kun tultiin sieltä. Ei varmaan näitä, mitä näissä helleissa tehään, niin ei varmaan ole niin hyvää. Vieläkin tosiaan tulee mieleen, että se oli oikein (Helvi, isoäiti).

Äiti puolestaan on järjestyksen ylläpitäjä ja toteuttaja roolinsa vuoksi. Äitien keittämiseen suunnataan runsaasti ruuanlaiton virallista tietämystä: äiti ja äidin keittäminen yhdistettynä vaatimaan kasvatustuuseen muodostuu sellaiseksi yhteiskunnan yleiseksi alueeksi, jota ei tunnuta voitavan jättää pelkästään kansanomaisen tietämyksen varaan. Myös keittämisen status²⁹ sen pakollisimmassa (äitiin yhdistetyssä) muodossaan tuntuu heikentyvän niin, että se ei ole kansanomaisena taitona tai äidiltä tyttärelle periytyvänä viisautena verrattavissa esimerkiksi vaikkapa tekstiilikäsitöihin tai puutöihin, jotka molemmat aikoinaan ovat olleet kotitalouden välttämättömiä toimintoja keittämisen ohella. Keittäminen on säilynyt pakollisena ja näin ollen jäänyt ilman sitä arvoa, jotka vapaaehtoiseksi muuttuneet työt ovat osakseen saaneet. Keittämisestä nousevat 'ylös' yleensä vain ne viralliset perinneruuat, jotka ovat saaneet ympärillensä miehisten tieteellisten tutkimusten kautta tulevan hyväksynnän ja virallistamisen.

²⁹ Vanhemmat laittamaan ruokaa! Näin helppoa se on Helsingin Sanomien pääkirjoituksen mukaan: Kirjastoista saa keittokirjoja ja lehdet julkaisevat runsaasti ohjeita, joiden turvin kuka tahansa lukutaitoinen voi opetella kelvolliseksi kokiksi (HS 23.9.1998, pääkirjoitus, liittyy

Lanttulisko

Lanttuja, voita, kermaa, suolaa ja sokeria. Siivuta lantut ohuiksi viipaleiksi. Hauduta voissa ja vähässä vedessä. Lisää kermaa, sokeria ja suolaa ja laita uuniin. Anna hautua muutama tunti miedossa uuninlämmössä. Hiitola

Lanttuliskoa ei varmaankaan löydy virallisista perinneruokakirjoista tai kansatieteellisistä kartastoista, mutta luekemattomia samantyyppisiä ruokia kylläkin. Resepteillä erilaisista kansanomaisista ruuista ja ruokalajeista on ollut oma arvonsa kun on laadittu virallisia kartastoja ruokien leivinneisyydestä ja alkuperästä. Reseptit ja ruokalajit irroitettuna naisten elämästä ja kokemuksista jättävät kuitenkin liikaa arvailemisen varaa ympärilleen. Lanttuliskokin tulee laittaa kontekstiinsa, sillä ylläolevana ohjeena se ei oikeastaan kerro mistään mitään. Jos kuitenkin liittyy lanttuliskon keittämistarinoihin, sen paikka ja merkitys selkeytyy. Lanttuliskon ympärille rakentuu kuva isoäidistä tai äidistä elämänsä keskellä: hakemassa lanttuja kasvimaalta, pistämässä puita pesään, liskottamassa lanttuja leipomisien ja lastenhoidon lomassa.

7 EPILOGI: KENTTÄTYÖTÄ KEITTIÖSSÄ

Tutkimuksen epistemologista pohdintaa

Minä otin etäisyyttä suomalaisnaisten keittämistarinoihin kirjoittamalla tämän työn kaukana kotoa, vieraassa ympäristössä. Minulla ei silti ollut vieraantumisen tunnetta niin, että olisin tehnyt ´tutun vieraaksi tai vieraan tutuksi³⁰, vaan päin vastoin, olemalla kotiäiti olin mielestäni lähempänä haastateltaviani, kuin Suomessa ollessani. Tunsin ja koin ja elin aineistoni kanssa. Tein tuttua tutummaksi. Amerikkalainen yhteiskunta ja se pikkukaupunki, jossa elimme muodostivat ulkoisen kehyksen; kenttätyöni tunsin tekeväni enemmänkin neljän seinän sisällä, keittiössäni. Tapaamiani ihmisiä en suunnitelmallisesti käyttänyt oman kulttuurini ymmärtämiseen siinä mielessä, että olisin peilannut käytänteitämme jatkuvasti ´vierasta´ vasten, vaan enemmänkin tunsin sulkeutuvani keittiöön ruokieni pariin ja

³⁰ Kulttuuriantropologeille ovat tieteellisen innostuksen ja luovuuden lähteenä olleet vieraat kulttuurit: oudot tavat, uudet ruuat, erilaiset ihmiset, ´toiset´ (ks. esim. Marcus ja Fischer 1986, 133-134). Etnologin ´toinen´ on ollut kansa, arkista elämäänsä elävä rahvas jossain kaukana kaupunkilaisesta elämäntavasta. Vierauden kautta on helpompi peilata itseänsä ja nähdä toisaalta selvemmin, toisaalta epämääräisemmin. Tutusta tuntuu olevan vaikeampaa löytää jotain ´mielenkiintoista´ ja yhtenä keinona tämän tuttuuden ylittämiseksi on nähty oman kulttuurin tarkastelemista vierain silmin tai peilaamalla omaa toisen kulttuurin piiristä kerätyn kenttätyöaineiston kautta (ks. sama 157-163).

kiinnittäväni ajatukset syvemmin suomalaisen keittämisen ytimeen ja siihen, millaisena se konkretisoituu eletessä muualla. Uusi, erikoinen ja vieras viehättää silti ja virittää pieniä ideanpoikasia.

Bronislaw Malinowski (1926, 92) kehoitti antropologeja lähtemään tutkimusretkilleen raikkaaseen ulkoilmaan, pois mukavista nojatuoleista, verannoilta ja lähetystyöntekijöiden huviloilta varustautuneena kynällä ja muistiinpanovälineillä ja toisinaan viskillä ja soodalla. Saman aikaisesti Malinowskin kanssa Franz Boas ja oppilaansa tekivät saman havainnon: antropologissa tutkimuksissa on parasta lähteä tutkittavien pariin ja olla tyytymättä toisen käden tietoihin. Kenttätyö on muuttunut luonteeltaan sitten Malinowskin ja Boasin päivien, mutta kuitenkin se on yhä antropologisen tutkimuksen keskeisin metodi. Se on säilyttänyt paikkansa ja arvonsa vaikkakin sen määritelmä lienee vuosien varrella muuttunut. Kenttätyökokemus tai sen puuttuminen jakaa tutkijoita kahteen leiriin: toiset initioituvat tutkijoiksi kaukaisissa maissa, vieraitten heimojen parissa. Toiset pelkästään haikailevat sinne ja tekevät kenttätyönsä 'oman saaren ja heimon' puutteessa vaikkapa seikkailemalla erilaisissa arkistoissa (ks. esim. Ruohonen 1997) tai muun kirjallisen materiaalin parissa. Tai tekemällä pelkkiä haastatteluja. Kenttätyössä vallataan nykyisin enemmänkin tutkimuksellisia saarekkeita, ei maantieteellisiä saaria.

Naisten on aina ollut miestä hankalampaa irrottautua kodista, lapsista ja puolisoistaan lähtemällä tekemään tutkimusta 'sinne' ja varsin usein ansiokkaimmat naistutkijat alallamme ovatkin tehneet merkittävimmät työnsä naimattomina, tai naineet toisen antropologin tai jonkun muun alan tutkijan. Tavallinen perheellinen naistutkija joutuu yleensä valtaamaan saarekkeensa suhteessa perheensä elämäntilanteeseen. Minun työssäni se on keittäminen ja keittiö ja kotirouvan elämä, johon puolison ulkomaille suuntautunut työmatka tarjosi tilaisuuden. Eipä silti, keittiö on ollut toiminta-alueeni lähes koko elämäni, ei vain tämän tilapäisen täysipäiväisenä kotirouvana olon aikana. Keittiö kenttätyön saarekkeena saattaa ensikädessä tuntua varsin triviaalilta, sillä sehän on se paikka, jossa naiset

muutenkin viettävät päivänsä. Vai? Siinä ei ole mitään erikoista eikä eksoottista, paitsi siinä tapauksessa, jos keittiökenttätöläinen on mies, joka sinne tutkimusmielessä ja varta vasten hakeutuu.

Mikä sitten tekee keittiöstä ja keittämisestä kenttätökohteen tai saarekkeen? Tutkimukseni hermeneuttisen luonteen takia syvä eläytyminen haastateltavan elämäkokemukseen on ollut aineistoni ymmärtämisen kannalta hyvin tärkeitä. Miten olisin osannut löytää syllisydentuntoja tai keittämisen iloa ja rakkautta, jos en niitä itse olisi kokenut ja verrannut omaa kokemusmaailmaani haastateltavien kokemuksiin? Miten olisin osannut hahmottaa muiden tuntemuksia ilman omaa, subjektiivista kokemusta? Eliade (Laitilan mukaan 1993, xx.) kutsuu tällaista tutkimusmenetelmää luovaksi hermeneutiikaksi: tutkijan on avauduttava tutkimalleen ilmiölle ja siirryttävä samalle kielelliselle, kulttuuriselle, historialliselle ja henkiselle tasolle ilmiön kokijoiden kanssa. Ilman tätä siirtymää merkityksen löytäminen on mahdotonta. Samalla tavoin kehoittaa René Gothóni (1997, 142-143) tutkijoita suhtautumaan tutkittaviensa maailmaan. Ensinnäkin tutkijan tulisi 'sekaantua' kenttään ja "toisten asioihin", *eläytyä* tutkittavien maailmaan kokonaisvaltaisesti, aidosti: tutkijan tulisi suorastaan elää tutkittaviensa 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. Kenttätöön tulisi olla sukkuloimista eläytymisen ja etääntymisen välillä varoen kaiken aikaa sitoutuneisuuden ansaa. Etäisyyden ottaminen omaan tutkimuskenttään kuulostaa hyvältä ja järkevältä, mutta kun kyseessä on omaan elämään kiinteästi sitouva kenttä, tuntuu irrottautuminen välillä suhteellisen toivottomalta. Kuinka irrottaa itsensä siitä, mitä on ja tekee? Lähtemällä saarelle? Olemalla hetken tunteva ja elävä subjekti ja siirtymällä sitten viileäksi, objektiiviseksi tarkkailijaksi aineistonsa yläpuolelle? Kun soppa kiehuu samalla hellalla...Viileän objektiivinen ote antropologisissa kenttätutkimuksissa lienee ongelma yleisemmälläkin tasolla, ei vain minun keittiössäni. Kenttätö on silti aina hyvin subjektiivinen kokemus, olivatpa aineistonkeruumetodit kuinka

kehittyneitä tai standardoituja hyvänsä (Mead 1977, 3-4). Tutkija on aina työssä omassa persoonassaan, omine erityisine ominaisuuksineen ja objektiivisuus on vain työskentelyn ideaalimalli, ei totuus sinänsä. Tutkijan persoona ja subjektiivisuus on kenttätöissä aina läsnä. (Okely 1996, 28.) Omassa työssäni subjektiivisuus korostuu siinäkin mielessä, että oikeastaan keittiössä ollaan yksin: ei ole ketään muita, joita havainnoida. On vain omat toiminnot ja omat ajatukset, ei observeitavaa pienyhteisöä (kuten kenttätyössä kuuluisi olla). Tästäkin syystä en mielestäni voi irrottaa itseäni ja ajatuksiani tutkimukseni yläpuolella astumalla pois itsestäni. Päiväkirjaotteenikin olen pyrkinyt kirjoittamaan niin, että ne kuvaavat lähinnä tunnetiloja ja tekemisiä arjessa. Päiviäkirjani ei ole elämäni ulkoista analyysiä, vaan paremminkin tuntemisen kirjallinen väline. On tietenkin mahdollista, että olen liikaakin suunnanut tutkimustani omien kokemusteni mukaan ja analysoinut aineistoa huomioimatta paremmin sitä, mitä haatattelmani naiset ovat minulle kertoneet. Tämä riski on kuitenkin olemassa lähes kaikessa tutkimuksellisessa toiminnassa: ihminen hahmottaa maailmaa ensikädessä omasta kokemusmaailmastaan käsin.

Työssäni subjektiivinen kenttätyö (joka sekin on jo eräällä tavalla myyttistä) yhdistyy myyttisyyteen, metodi käsitteisiin. Myytti ja myyttisyys karkaavat usein tieteeltä. Ei ole keinoja selittää niiden syvintä olemusta, eikä niitä voi koskaan täydellisesti ymmärtää, kenties vain osasia siitä, kuten on tässäkin tutkimuksessa laita. Naisten keittämistarinat kuvaavat vain pientä osaa koko elämästä ja lähemmän tarkastelun kohteeksikin otin pelkästään isoäitien ja äitien keittämisen, vaikka myyttisiä teemoja sinänsä olisi ollut runsaastikin. Myyttisen ajattelun tutkiminen vaatii perinteisestä tieteenteosta poikkeavaa lähestymistapaa, eli tutkimuksellisenakin lähestymistapana voidaan käyttää myyttistä ajattelua, eli omakohtaisia kokemuksia ja intuitiivista ymmärtämistä. Tulisi siis hyväksyä se, että tutkimustyössä on mahdollista tietoisien erittelyn lisäksi ymmärtää myös muita elämän hahmottamisen tapoja. (ks. Korte 1988a, 67.)

Lähteet:

Apo, Satu. 1993. Orjatyöstä oman kodin valtiaaksi. Näkemyksiä kahdeksasta maalaiselämän kuvauksesta. Teoksessa Piela,U.(toim.) Aikanaisia.Kirjoituksia naisten omaelämäkerroista. SKS: Helsinki.

Appadurai, Arjun 1988. How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History* 28: 1, s.3-24.

Bamberger, Joan 1974.The Myth of Matriarchy: Why Men Rule in Primitive Society. Teoksessa Rosaldo, Michelle Zimbalist ja Lamphere Louise (toim.)*Woman, Culture & Society*.Stanford University Press: Stanford, California.

Bertaux, Daniel 1981. Biography and Society. The Life History Approach in the Social Sciences. *SAGE Studies in International Sociology* 23. International Sociological Association/ISA: California.

Bierlein,J.F.1994, *Parallel Myths*.Ballantine Books:New York.

Cooper, Ann 1997. *Woman's Place Is in the Kitchen. The Evolution of Women Chefs*. Van Nostrand Reinhold:New York.

Demos, John 1986. *Past, Present and Personal. The Family and the Life Course in American History*. Oxford University Press:New York.

Douglas, Mary 1972.Desiphering a Meal. *Daedalus*.Journal of the American Academy of Arts and Science.1972: 61-80.

Eliade, Mircea 1963. *Myth and reality*. Harper & Row: New York and Evanston.

Eliade, Mircea 1993. *Ikuisen paluun myytti. Kosmos ja historia*. Loki-Kirjat: Helsinki.

Elias, Norbert 1997. *Saksalaiset. Valtataistelu ja habituskehitys 1800- ja 1900-luvuilla*. Gaudeamus:Tampere.

Esquivel, Laura 1993. *Pöytään ja vuoteeseen*. WSOY: Juva.

Estés Clarissa, Pinkola 1997. *Women Who Run With the Wolves. Myths and Stories of the Wild Woman Archetype*.Ballantine Books:New York.

- Ferrarotti, Franco** 1981. On the autonomy of the biographical method. Teoksessa Bertaux, Daniel (toim.) *Biography and Society. The Life History Approach in the Social Sciences*. SAGE Studies in International Sociology 23. International Sociological Association/ISA: California, s.19-29.
- Gilman Perkins, Charlotte** 1979 (1915). Herland. Pantheon Books: New York.
- Haapanen-Tallgren, Tyyni** 1927. Koti. Kotiliesi 1927: s.61-80.
- Haavio-Mannila, Elina** 1968. Suomalainen nainen ja mies. Asema ja muuttuvat roolit. Wsoy: Porvoo.
- Haavio-Mannila, Elina** 1984. Perhe hoiva- ja tunneyhteisönä. Teoksessa Haavio-mannila, Elina, Jallinoja, Riitta ja Sundell, Harriet (toim.). *Perhe, työ ja tunteet. Ristiriitoja ja ratkaisuja*. WSOY: Helsinki.
- Hankiss, Agnes** 1981. Ontologies of the Self: On the Mythological Rearranging of one's Life-Story. Teoksessa Bertaux, Daniel (toim.) *Biography and Society. The Life History Approach in the Social Sciences*. SAGE Studies in International Sociology 23. International Sociological Association/ISA: California, s.203-211.
- Hastrup, Kirsten** 1995. *A Passage to Anthropology. Between experience and theory*. Routledge: London.
- Hardyment, Christina** 1988. *From mangle to mikrowawe: the mechanization of household work*. Polity Press: Cambridge.
- Harva, Uuno** 1948. *Suomalaisten muinaisuusko*. WSOY: Helsinki.
- Hautala, Jouko** 1957. Myytit ja kvasimyytit. Kalevalaseuran vuosikirja 37. WSOY: Helsinki.
- Helsingin Sanomat** 22.9.1998. Kouluruokaa menee maanantaisin viidennes enemmän kuin muina päivinä. Viikonloppuisin kotona ei enää tehdä ruokaa tai ehditä syömään, s. A5.
- Helsingin Sanomat** 23.9.1998. Pääkirjoitus: Vanhemmat laittamaan ruokaa. s. A2.
- Hilda tädin keittokirja** 1884. Hufwudstadsbladın kirjapainosta: Helsingistä.
- Holmberg, Uno** 1910. Naisen seremoniallisen epäpyhyden alkuperä. *Valvoja* 1910, s. 624 – 628.
- Houston, Jean** 1996. *A Mythic Life. Learning to Live Our Greater Story*. Harper: San Francisco.
-

- Häggman, Kai** 1994. Perheen vuosisata. Perheen ihanne ja sivistyneistön elämäntapa 1800-luvun Suomessa. Historiallisia tutkimuksia 179. Suomen historiallinen seura: Helsinki.
- James, Virginia E.** 1892. "La Creole" Cook Book. A key to good househould with comlete instructions in househould management. Van Vleet-Mansfield Drug Conpany:Memphis, Tennessee.
- Jargon**, kulttuuriantropologian englanti-suomi oppisanasto 1994. Toimittanut Manninen, Laura & kumpp. Jyy julkaisusarja.
- Kilpi, Eeva** 1994.Rauhaa ja kasviksia.Teoksessa Reiman,L.(toim.)Äiti meitä hyvin ruokki.Ruokamuistoja ja reseptejä.Kääntöpiiri:Helsinki.
- Knuutila, Seppo** 1994. Tyhmän kansan teoria. SKS:Helsinki.
- Kohli, Martin** 1981. Biography: Accaunt, Text, Method. Teoksessa Bertaux, Daniel (toim.) Biography and Society. The Life History Approach in the Social Sciences. SAGE Studies in International Sociology 23. International Sociological Association/ISA: California,s.61-77.
- Korhonen, Merja** 1996.Äideiltä tytärille periytyvä naiskulttuuri ja huolenpidon ansat. Naistutkimus 1996 no.1: s.13-28.
- Korkiakangas, Pirjo** 1996. Muistoista rakentuva lapsuus. Agraarinen perintö lapsuuden työnteon ja leikkien muisteluissa. Kansatieteellinen arkisto 42. Suomen muinaismuistoyhdistys:Helsinki.
- Korte, Irma** 1988a. Naisnäkökulman tieteenfilosofisia merkityksiä. Teoksessa Setälä, Päivi ja Kurki, Hannele (toim.) Akanvirtaan. Johdatus naistutkimukseen. Yliopistopaino:Helsinki.
- Korte, Irma** 1988b. Nainen ja myyttinen nainen.Yliopistopaino:Helsinki.
- Kotiruoka** 1908.Otava:Helsinki
- Kotiruoka** 1933.Otava:Helsinki
- Kotiruoka** 1938.Otava:Helsinki
- Kotiruoka** 1959.Otava: Helsinki
- Laitila, Teuvo** 1993. Mircea Eliade: elämä tulikokeena. Teoksessa Eliade, Mircea: Ikuisen paluun myytti. Kosmos ja historia. Loki-Kirjat: Helsinki.
-

- Lehtonen, Juhani U.E.** 1984. Kaupungistuva kansankulttuuri. Teoksessa Tommila, P., Reitala A., Kallio, V. (toim.) Suomen kulttuurihistoria III. Itsenäisyyden aika. WSOY:Porvoo.
- Lévi-Strauss, Claude** 1964. The Raw and the Cooked. Introduction to a Science of Mythology. Harper & Row: New York.
- Lévi-Strauss, Claude** 1986. The Raw and the Cooked. Introduction to a Science of Mythology. Penguin Books: Hammondsworth.
- Lynd, Robert S. & Lynd, Helen Merrell** 1956. Middletown. A Study in American Culture. Harcourt, Brace & World: New York.
- Lönnqvist, Bo** 1986. Kodin ihanne. Teoksessa Rönkkö, Marja-Liisa; Lehto, Marja-Liisa; Lönnqvist, Bo. Koti kaupungissa. 100 vuotta asumista Helsingissä. Tammi:Helsinki.
- Lönnrot, Elias** 1985. Kalevala. SKS:Mikkeli.
- Malinowski, Bronislaw** 1926. Myth in primitiv psychology. Negro Universities Press: Westport, Connecticut.
- Marcus, George E. ja Fischer, Michael M.** 1986. Anthropology as Cultural Critique. An Experimental Moment in the Human Sciences. The University of Chigaco Press: Chigaco and London.
- Matthews Glenna** 1987. Just a Housewife. The rise and fall of domesticity in Amerca. Oxford University Press: Oxford.
- McNeill, P.** 1990. Research Methods. Routledge: London.
- Mead, Margaret** 1977. Letters from the field 1925-1975. Harper & Row: New York.
- Menell, Stephen** 1985. All Manners of Food, Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present. Basil Blackwell.
- Murcott, Anne** (toim.) 1984. The Sociology of Food and Eating. Essays of the Sociological Significance of Food. Gower Publishing Company Limited:Bristol.
- Myerhoff, Barbara** 1995. Remembered Lives. The Work of Ritual. Storytelling and Growing Older. The University of Michigan Press.
- Myerhoff, Barbara ja Ruby, Jay** 1995. A Crack in the Mirror: Reflexive Perpectives in Anthropology. Teoksessa Myerhoff, Barbara. Remembered Lives.

The Work of Ritual. Storytelling and Growing Older. The University of Michigan Press.

Mäkelä, Johanna 1996. Kunnan ateria. Pääkaupunkiseudun perheellisten naisten käsityksiä. *Sociologia* 1/1996, s. 12-20.

Nenola, Aili 1986. Miessydäminen nainen. Naisnäkökulma kulttuuriin. SKS:Helsinki.

Nurmi, Virpi 1986. Lasinpuhaltajan ruoka ja juoma. Turun yliopiston kansatieteen laitoksen toimituksia 15.

Okely, Judith 1996. Own or Other Culture. Routledge: London and New York.

Ortner, Sherry B. 1974. Is Female to Male as Nature Is to Culture. Teoksessa Rosaldo, Michelle Zimbalist ja Lamphere Louise (toim.) *Woman, Culture & Society*. - Stanford University Press: Stanford, California.

Parland von Essen, Jessica 1997. Aateliskulttuurin manifestaatio kasvatuksessa. Augusta Armfeltin lapsuus. Seminaariesitelmä Semiootikkojen talvipäivillä Imatralla 7.-9.2.1997.

Piela, Ulla (toim.) 1992. Satasärmäinen nainen. SKS:Helsinki.

Pirkka 1998. No 9, s. 74-75.

Perander, F. 1883. Katsahdus nykyajan naiskysymykseen. *Valvoja* 1883/1 s. 1-15.

Raussi, Eljas 1966. Virolahden kansanelämää 1840 – luvulla. SKS:Helsinki.

Ruohonen, Ilkka 1997. Etäisyyden ja läheisyyden peli. Teoksessa Viljanen, Anna Maria ja Lahti, Minna (toim.) *Kaukaa haettua*. Kirjoituksia antropologisesta kenttätöystä. Suomen antropologinen seura:Helsinki.

Räsänen, Matti 1980a. Ruoka ja juoma sosiokulttuurisena kuvastimena. Ruokatutkimuksen ongelmia, metodeja ja kehityksen suuntaviivoja. Jyväskylän yliopisto. Etnologian laitos. Tutkimuksia 11.

Rykwert, Joseph 1993. House and home. Teoksessa Mack, Arien (toim.) *Home. A Place in the World*. New York University Press: New York and London.

Räsänen, Matti 1980b. Savokarjalainen ateria. Savokarjalainen ruoka ja ruokakulttuuri muuttuvassa maailmassa. Otava:Helsinki.

Räsänen, Matti 1982. Suomalainen ruokakulttuuri. *Duodecim* 1982, vol 98:s. 1658-1665.

- Räsänen, Matti** 1989. Kansankulttuuri kansakunnan identiteetin rakennuspuuna. Teoksessa *Kansa kuvastimessa*. SKS:Helsinki.
- Samuel, Raphael ja Thompson Paul** (toim.) 1993. *The myths we live by*. Routledge: Usa.
- Shapiro, Laura** 1986. *Perfection Salad. Women and Cooking at the Turn of the Century*. Farrar, Straus and Giroux: New York.
- Shostak, Marjorie** 1981. *Nisa: The life and the words of a !Kung woman*. Harvard University Press: Cambridge.
- Shostak, Marjorie** 1992. *Nina Revisited*. *Journal of Narrative and Life History* 2(1),s.19-28.
- Simonsuuri, Kirsti** 1996. *Ihmiset ja jumalat. Myytit ja mytologiat*. Kirjayhtymä:Helsinki.
- Sirelius, U.T.** 1927. *Keittiötaidon historiaa. Kotiliesi 1927*, s.238-239.
- Smallried, Katheleen Ann** 1968. *The Everlasting Pleasure. The rich and savory story of american cooks, kitchens, and cookery from 1565 to the year 2000*. Appleton- Century - Croffs: New York
- Strenski, Ivan** 1992. *Malinowski and the work of myth*. Princenton university press:Oxford.
- Suomen kansan sananparsikirja** 1995. Wsoy: Juva.
- Suojanen, Päivikki ja Saressalo, Lasse** 1982. *Kulttuurin kenttätutkimus*. Tampereen yliopiston kansanperinteen laitoksen julkaisuja 9: Tampere.
- Sääskilahti, Nina** 1996. *Kansa ja tiede. Suomalainen kansatiede ja sen kohde 1800-luvulta 1980-luvulle*. Jyväskylän yliopisto. Etnologian laitos. Tutkimuksia 31.
- Talve, Ilmar** 1961. *Kansanomaisen ruokatalouden alalta*. SKS:Helsinki.
- Talve, Ilmar** 1973. *Suomen kansanomaisesta ruokataloudesta*.
- Talve, Ilmar** 1990. *Suomen kansankulttuuri*. SKS:Helsinki.
- Thompson, Paul** 1981. *Life Histories and the Analysis of Social Change*. Teoksessa *Bertaux, Daniel* (toim.) *Biography and Society*. SAGE Studeis in International Sociology 23. International Sociological Association/ISA: California s. 289-307.
- 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:s.33-46.
-

- Tolksdorf, Ulrich** 1975. Ernährung und soziale Situation. Ethnologische Nahrungsforschung. Kansatieteellinen arkisto 26: Helsinki.
- Tonkin, Elizabeth** 1993. History and the myth of realism. Teoksessa Samuel, Rphael ja Thompson Paul (toim.) The myths we live by. Routledge: London, s. 25-35.
- Valonen, Niilo** 1963. Zur Geschichte der finnischen Wohnstuben. Suomalais-ugrilaisen seuran toimituksia 133: Helsinki.
- Valonen, Niilo** 1975. Über die Methoden und Probleme der finnischen Nahrungsforschung. Ethnologische Nahrungsforschung. Kansatieteellinen arkisto 26: Helsinki.
- Vanhaa Hauhoa** 1934. V. 1925 toimineen kansatieteellisen kylätutkimusretkikunnan tulokset. Suomen muinaismuistoyhdistys: Kansatieteellinen arkisto 1.
- Vansina, Jan** 1988. Oral Tradition as History. The Board of Regents of the University of Wisconsin System.
- Vilkko, Anni** 1992. Omaelämäkertojen analysoiminen kertomuksina. Teoksessa Mäkelä, Klaus. (toim.) Kvalitatiivisen aineiston analyysi ja tulkinta. Gaudeamus: Helsinki.
- Vilkko, Anni** 1997. Omaelämäkerta kohtaamispaikkana. Naisen elämän kerronta ja luenta. SKS: Helsinki.
- Vilkuna, Kustaa ja Mäkinen, Eino** 1976. Isien työ. Veden ja maan viljaa. Arkityön kauneutta. Otava: Helsinki.
- Vilkuna, Irma** 1974. Lappajärveläinen takkamuuri 1870-luvulta 1970-luvulle. Jyväskylän yliopisto., etnologian laitos. Tutkimuksia 3.
- Virtanen, Leea** 1993. Varastettu isoäiti: vanhoja ja uusia kaupunkitarinoita. Tammi.
- Vuorela, Toivo** 1975. Suomalainen kansankulttuuri. WSOY: Helsinki.
- Walkerdine, Valerie ja Lucey, Helen** 1989. Democracy in the kitchen. Regulation Mothers and Socialising Daughters. Virago Press: London.
- Weldon, Fay** 1989. Praxis. Otava: Keuruu.
- Wiegelmann, Günter** 1971. Der Aspekt der ethnologischen Nahrungsforschung. Ethnologia Scandinavica 1971: s. 6-16.
- Wiherheimo, Alli** 1927. Kodit ja uusi vuosi. Kotiliesi 1927: s. 6.
-

Wolf, Naomi 1996. Kauneuden myytti. Kuinka mielikuvilla hallitaan naista. Kirjayhtymä: Helsinki.

Woolf, Virginia 1989. A room of one's own. Harcourt Brace & Company: San Diego, New York.
