

Ruoan muuttuvat merkitykset

Länsimaisissa yhteiskunnissa ruoasta on tullut valinta, harrastus ja itsensä toteuttamisen väline. Aina ei ole ollut näin. Tällä kertaa *Historiallinen Aikakauskirja* pureutuu ruokaturvaan, tarkastellen erityisesti ruokaan liittyviä kriisejä ja kriiseihin varautumista menneisyydessä. Ruokaturvan käsitteeseen moni on voinut törmätä nykypäivän kontekstissa, mutta omaa suhdettamme ruokaturvaan ja ylipäätään ruokaan on hyvä pohtia myös ajallisessa kehyksessä, muutosten ja jatkuvuuksien kautta.

Läpi ihmiskunnan kehityksen ruoka on ollut ensisijaisesti selviytymisen edellytys. Ruoka, siis käytännössä ravinto, muodostaa Maslow'n tarvehierarkian pohjan: se on fysiologinen perustarve. Yltäkyläisessä arjessamme emme enää välttämättä edes hahmota, että ruoan maku, määrä tai sen eettisyys olivat pitkään sivuseikkoja kalorien määrän rinnalla. Vain hyvin rajallisella eliitillä on ollut mahdollisuus pohtia laatuun liittyviä kysymyksiä kovinkaan laajasti. Tärkeintä oli varmistaa oma ja läheisten riittävän ravinnonsaanti. Muutos onkin ollut tavattoman nopea.

Ruoka on länsimaissa keikahtanut nopeasti tarvehierarkian huipulle: se täyttää tarveamme tulla nähdyksi tietyllä tavalla. Valitsemalla raakaruoakavalion, kasvisruoan tai kauramaidon viestimme arvojamme ja maailmankuvaamme. Hekin, jotka sanovat pitävänsä ruokaa vain polttoaineena ja joille keho on projekti, viestivät ruoalla: paljon proteiinia, vähän hiilihydraatteja, tätä saa syödä, tätä ei.

Muuttunut suhteemme ruokaan näkyy parhaiten ehkä sen visualisoinnissa ja viihteellistymisessä. Erityisesti sosiaalisen median myötä ravintoloissa on alettu kuvata ruoka-annoksia ja kuvia annoksista jaetaan seuraajille. Vielä vähän aikaa sitten tällaista käytöstä olisi pidetty perin

outona. Ravintolassa käymisestäkin on tullut ravinnon hakemisen sijaan eräänlaista teatteria. Vähänkin hienomman ravintolan nettisivuilta löytyy ”ravintolan tarina” ja tarjoilijoilla on valmiina kertomuksia annosten raaka-aineista, juomien alkuperistä tai annosten syntymisestä. Ravintolassa käynnistä on tullut matkustamisen ja taiteen veroinen harrastus.

Ruokaan on alkanut yhdistyä korostetusti myös moraalisia ja eettisiä ulottuvuuksia. Aiemmin ruoka oli hyvää, kun se piti hengissä. Nykyään ruoan hyvyttä mitataan esimerkiksi ympäristövaikutusten ja eettisyyden, esimerkiksi eläinten oikeuksien kautta. Tämä ei silti tarkoita, etteikö ruokaan olisi aiemminkin liittynyt tämänkaltaista pohdintaa – se vain ei ollut valtaosalle ihmisistä mahdollista. Uskonnollisia ja uskomuksiin liittyviä rajoituksia on ollut ennenkin ja niistä on saatettu pitää kiinni nälkiintymisen uhallakin. Tähän numeroon kuuluva Kaisa Kyläkosken artikkeli sivuaa aihetta käymällä läpi 1700-luvun keskusteluja siitä, mitä oppineet pitivät sallittuna ravintona, kun varsinainen ruoka loppui. Joitakin kansan valintoja paheksuttiin, toisista vaiettiin.

Kuvaamani tilanne ruoan asemasta tarvehierarkian huipulla koskee kuitenkin pääasiallisesti länsimaita. Tuoreimpien arvioiden mukaan maailmassa on tälläkin hetkellä noin 350 miljoonaa ihmistä, jotka kärsivät akuutista nälästä. Kroonista aliravitsemuksesta puolestaan kärsii noin 700 miljoonaa ihmistä. Näiden lisäksi on suuri joukko ihmisiä, jotka sijoittuvat globaaleissa tilastoissa harmaalle alueelle, eli massiivisen nälähädän sijaan ruokaturva on hauras ja aliravitsemus jatkuva uhka.

Olin viime talvena vajaan kaksi kuukautta Beninissä, Länsi-Afrikassa, jonka maaseudulla

kohtasin tämän harmaan vyöhykkeen. Ruokaa oli, mutta se oli usein yksipuolista ja koostui maissista, jamssista tai Aasiasta tuodusta riisistä. Ravinteiden saanti oli usein heikkoa ja saatavilla oli hyvin rajallinen määrä eri elintarvikkeita. Ehdin kuitenkin tottua paikalliseen ruokavalioon, ja Suomeen palattuani tuntui, että ruoassamme on aivan liikaa proteiinia. Ero tiivistyi kysymyksen, jonka ruoan etsijä esittää: Suomessa asiakas kysyy mitä on tarjolla, Beninin maaseudulla kysymys oli, onko ruokaa jäljellä.

Länsimaissa ruokaturva on totuttu mieltämään ennen kaikkea kehittyviä maita koskevaksi kysymykseksi ja ruoka-avun toimittamiseksi. Nykyisin sitä tarkastellaan kuitenkin yhä useammin alueellisen huoltovarmuuden näkökulmasta: miten ravitsevan ja monipuolisen ruoan saatavuus voidaan turvata myös tilanteissa, joissa yhteydet muuhun maailmaan katkeavat. Tällaisissa tilanteissa Suomikin on erittäin haavoittuvainen. Siinä missä esimerkiksi Beninissä maatalous on valtaosan ihmisistä elinkeino, uhkana ovat ennen kaikkea puhtaan veden puute, ravinnon yksipuolisuus ja ruoan korkea hinta, joka rajoittaa ravinnon monipuolistumista. Suomessa haasteet liittyvät kylmän ja epävakaa ilmaston kautta ulkomaisiin riippuvuuksiin.

Vaikka länsimaissa olemmekin tottuneet elämään periaatteessa täydellisen ruokaturvan

piirissä, tasapaino voi lopulta olla ilmastonmuutoksen ja luontokadon edetessä hauraampi kuin kuvittelemme. Ruokaturvaa onkin tärkeä pohtia paitsi nykyhetken näkökulmasta, myös menneisyyden kautta. Menneisyyden ihmisyyhteisöjen toiminta ruokakriiseissä ja niihin varautumisessa voi kertoa meille paljon ihmisen toiminnasta tulevaisuuden ruokakriisien keskellä.

Historiallisen Aikakauskirjan ruokaturvaan keskittyvä numero julkaistaan kesäkuussa, jolloin entisaikojen nälkävuosina pahin alkoi jo olla takana. Tätä kirjoittaessani eletään huhti-toukuun puoliväliä, jolloin varastojen pohjat olivat usein tyhjiä, kelirikko vaikeutti kalastusta, eikä villivihanneksiakaan vielä löytynyt. Oli turvaututtava pettuun ja muihin korvikkeisiin. Toukuussa kuolleisuus olikin usein kaikkein suurinta. Juhannuksena saatettiin jo juhlia, kun luonto tarjosi tuoretta syötävää.

Vaikka suuret nälkävuodet ovatkin jääneet jo puolentoista vuosisadan taa, nykyinen yltäkylläisyys on verrattain tuore ilmiö. Varsinaista nälkää meistä on hyvin harva koskaan kokenut, mutta varautuminen on hyvä pitää sellaisella tasolla, ettei nälkää myöskään jouduta kohtaamaan.

Nyt on kuitenkin hyvä hetki nauttia kesästä, mahdollisesta lomasta – ja tietysti luonnonantimista. Nautinnollisia lukuhetkiä ruokaturvaiheisen numeron parissa.

Simo Mikkonen
Päätoimittaja
simo.mikkonen@uef.fi