



RUOKAOHJELMAT OSANA OPIKELIJOIDEN ELÄMÄNTYYLIÄ

Emmi Kallio ja Jarkko Salminen

**Opinnäytetyö
Huhtikuu 2009**

Kulttuuriala, Matkailu-, ravitsemis- ja talousala



**JYVÄSKYLÄN
AMMATTIKORKEAKOULU**

Tekijä(t) KALLIO, Emmi SALMINEN, Jarkko	Julkaisun laji Opinnäytetyö	
	Sivumäärä 107	Julkaisun kieli Suomi
	Luottamuksellisuus <input type="checkbox"/> Salainen _____ saakka	
Työn nimi RUOKAOHJELMAT OSANA OPISKELIJOIDEN ELÄMÄNTYYLIÄ		
Koulutusohjelma Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma, viestinnän koulutusohjelma		
Työn ohjaaja(t) MERTANEN, Enni, VALKOLA, Jarmo		
Toimeksiantaja(t) Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Liiketoiminta ja palvelut -yksikkö		
Tiivistelmä <p>Tutkimuksen tavoitteena oli selvittää, mihin käyttötarkoituksiin medianomi- ja restonomiopiskelijat ruokaohjelmia hyödyntävät ja miten ne heidän arkeensa sijoittuvat. Ruokaohjelmia tutkittiin osana ihmisen omaa elämäntyyliä ja mahdollisuutena erottautua vieraiksi ja epäaidoiksi koetuista elämäntyyleistä.</p> <p>Television maksuttomien kanavien ruokaohjelmatarjontaa kartoitettiin 17.3.–13.4.2008. Tarjonnan perusteella ruokaohjelmat jaoteltiin viiteen genreen: perinteinen ruokaohjelma, matkustusohjelma, asiaohjelma, lifestyle ja tosi-tv. Eri genrejä edustavista ohjelmista tehtiin puolen tunnin mittaisen koosteen, joka näytettiin kohdejoukolle ennen haastatteluja. Haastatteluihin osallistui kymmenen restonomi- ja kymmenen medianomiopiskelijää.</p> <p>Ruokaohjelmista koettiin saatavan ideoita ja innostusta ruokaan ja ruoanlaittoon, vaikka reseptejä ei ohjelmista otettukaan. Ohjelmiin suhtauduttiin myös viihteenä. Ohjelmia ei kuitenkaan valittu viihteen tai hyödyn näkökulmasta, vaan keskeiseksi kriteeriksi ohjelman valinnassa nousi aitous. Ohjelman ruoan, ihmisten, ympäristön ja genren tuli olla katsojan elämäntyylin mukaisia. Vieraiksi ja epäaidoiksi koettuja ohjelmia ei katseltu. Ruokaohjelmia silmäiltiin arkiaskareiden ohessa ja osana ohjelmavirtaa. Ruokaohjelmien koettiin olevan ”hyvää seuraa”. Ainoastaan juonnellisia tosi-tv-ohjelmia seurattiin säännöllisesti. Monille ruokaohjelmien katseleminen liittyi rutiineihin ja päivärytmiin.</p> <p>Tutkimuksessa nousi esiin selkeä tarve tavalliseen arkiruokaan keskittyvästä ohjelmasta, joka olisi nuorten aikuisten elämäntyylin mukainen.</p>		
Avainsanat (asiasanat) Ruokakulttuuri, televisio-ohjelmat, genret		
Muut tiedot		

Author(s) KALLIO, Emmi SALMINEN, Jarkko	Type of Publication Bachelor's Thesis	
	Pages 107	Language Finnish
	Confidential <input type="checkbox"/> Until _____	
Title TELEVISION FOOD SHOWS AS PART OF STUDENTS' LIFESTYLE		
Degree Programme Degree Programme in Service Management, Degree Programme in Media Design		
Tutor(s) MERTANEN, Enni, VALKOLA, Jarmo		
Assigned by JAMK University of Applied Sciences, School of Business and Services Management		
Abstract <p>The aim of the thesis was to find out different ways to watch and utilize food shows on TV. The food shows were studied as part of the interviewees' lifestyle as well as an opportunity to stand out from unfamiliar lifestyles.</p> <p>All the food shows on cost-free television channels from March 17 to April 13, 2008, were charted. Based on the supply of that period, the food shows were categorized into five different genres: traditional food program, documentary, travelling, lifestyle and reality TV. A 30-minute compilation of the shows in each category was edited. The compilation was then shown to ten students in the Degree Programme in Service Management and ten students in the Degree Programme in Media Design. After the viewing the students were interviewed.</p> <p>The interviewees did not take any recipes from the shows but were inspired by them. The food shows gave them ideas and increased their interest in food and cooking. The food shows were also seen as entertainment. When choosing a show to watch, the most important criterion was its genuineness. The food, the people, the milieu and the genre all had to correlate to the viewer's lifestyle. Watching food shows was part of everyday routines but only reality TV series were watched regularly.</p> <p>The study showed a need for a food show focusing on everyday cooking, addressed to young adults.</p>		
Keywords Cuisine, television show, genres		
Miscellaneous		

SISÄLTÖ

1 JOHDANTO.....	3
2 RUOKAOHJELMATUTKIMUKSET	3
3 RUOKAOHJELMAT ELÄMÄNTYYLIN NÄKÖKULMASTA.....	6
3.1 Eronteot ja elämäntyyli.....	6
3.1.1 Maun kaksi merkitystä	6
3.1.2 Maku elämäntyylin perustana	9
3.1.3 Pääomat	12
3.1.4 Ruoka maun ilmentäjänä	14
3.2 Televisio osana elämäntyyliä	15
3.2.1 Genreteoria.....	15
3.2.2 Ohjelmavirta.....	19
3.2.3 Passiivinen vai aktiivinen katsoja	22
4 HAASTATELTAVIEN IHMISTEN KOHTAAMINEN	26
4.1 Haastattelu dialogina.....	26
4.2 Yhteisen ymmärryksen lisääminen haastattelun tavoitteena.....	28
4.3 Tiede palautuu arkeen	30
5 RUOKAOHJELMATUTKIMUKSEN TOTEUTUS.....	32
5.1 Ruokaohjelmatarjonnan kartoitus.....	32
5.2 Ruokaohjelmien genret	36
5.3 Laadullinen tutkimus metodologisena lähtökohtana.....	44
5.4 Kohdejoukon valinta.....	47
5.5 Haastattelujen ja kyselyn toteutus.....	48
6 RUOKAOHJELMIEN KÄYTTÖTARKOITUKSET	51
6.1 Ruokaohjelmat osana katsojien elämäntyyliä.....	51
6.2 Ruokaohjelmia käytetään kehittämiseen ja harrastamiseen.....	56
6.2.1 Ruokaohjelmista voi saada ohjeita ja reseptejä	57
6.2.2 Ruokaohjelmat innostavat ja antavat ideoita.....	59
6.2.3 Ruokaharrastus ja ruokaohjelmat	60
6.2.4 Pääoman puute esteenä kehittymiselle ja harrastamiselle	65
6.3 Ruokaohjelmien sisällöt katsojien näkökulmasta	68
6.3.1 Ympäristö ja kulttuurinen konteksti katsojan silmin	69
6.3.2 Katsoja muodostaa suhteen ruokaohjelmien esiintyjiin	73
6.3.3 Ohjelmagenren ja tyylin on oltava katsojan elämäntyylin mukaisia.....	75

6.4 Ruokaohjelmien monenlaiset käyttötilanteet	80
6.4.1 Viihteen muodot.....	80
6.4.2 Kolme tapaa katsoa ruokaohjelmia	84
6.4.3 Ruokaohjelmien sosiaalinen ulottuvuus	88
7 POHDINTA.....	90
LÄHTEET	99
LIITTEET	103
Liite 1. Aakkostettu luettelo ruokaohjelmista	103
Liite 2. Ohjelmataulukko kanavittain ja genreittäin	104
Liite 3. Ohjelmakoosteen tiedot.....	105
Liite 4: Haastattelurunko	106

1 JOHDANTO

Kukaan ei suhtaudu ruokaan välinpitämättömästi. Sen avulla ihmiset määrittelevät itseään ja kulttuuriaan mutta myös erottautuvat muista. Ruoan rooli vaihtelee laajasti nautinnosta välttämättömyyteen, juhlasta arkeen. Arkeen hyvin kiinteästi ankkuroitunut televisio sisältää runsaasti ruokaan ja ruoanvalmistukseen keskittyviä ohjelmia. Millä mielin näitä ohjelmia katsotaan ja miksi?

Ruokaa on tutkittu niin televisio-ohjelmissa kuin televisiomainoksissakin. Ruokaohjelmissa on tapahtunut merkittäviä muutoksia. Ohjelmat eivät ole enää valistamaan pyrkiviä päiväohjelmia, vaan sisällöt ovat monipuolistuneet, ja tekijät tuntuvat usein suhtautuvan niihin ensisijaisesti viihteenä. Ruoka on ohjelmissa näkyvästi esillä, ja ohjelmilla on vaikutusta ihmisten ruokavalintoihin. Televisioon ja ruokaohjelmiin ei voi suhtautua ihmisten elämästä ja arjesta irrallisena ilmiönä. Siksi tutkimuksissa onkin lähestytty televisiota ja ruokaohjelmia myös sosiaalisessa kontekstissa. Pelkkien ohjelmasisältöjen tutkiminen ei riitä, vaan on tarkasteltava myös television merkitystä ja roolia kodeissa.

Tutkimuksemme tavoitteena on selvittää, mihin eri käyttötarkoituksiin opiskelijat ruokaohjelmia hyödyntävät ja miten ne heidän arkeensa ja elämäänsä sijoittuvat. Emme tutki ruokaohjelmia irrallisena ilmiönä, vaan lähestymme niitä osana elämäntyyleä ja mahdollisuutena erottautua muista, itselle vierailta tuntuvista elämäntyyleistä. Haastattelimme restonomi- ja medianomiopiskelijoita selvittääksemme, miksi he katsovat ruokaohjelmia ja mitä he niistä saavat.

2 RUOKAOHJELMATUTKIMUKSET

Televisio-ohjelmien saamaa vastaanottoa ja eri yleisöjä on tutkittu heti television alkuvaiheista lähtien. Suomessa tutkimus on ollut pääasiassa Yleisradion teettämää. (Koivunen 1997, 61–62). Yleisradio julkaiseekin joka vuosi *Yleisökertomuksen*, joka perustuu aina vuosittain tehtäviin tutkimuksiin. Tutkimuk-

sisä kartoitetaan muun muassa, kuinka kattavasti yleisöryhmät tavoitetaan ja kuinka tyytyväisiä he YLE:n toimintaan ovat. Vaikka *Yleisökertomus* kartoittaa pääasiassa YLE:n tarjontaa, käsittelee se myös muiden kanavien suosiota ja muutoksia tarjonnassa. (ks. esim. YLE Yleisökertomus 2007.) Vaikka televisio-ohjelmia ja television katsomista on tutkittu, on tutkimus harvemmin kohdistunut ruokaohjelmiin ja niiden katsojiin. Ruokaa ja televisiota käsitelleet tutkimukset ovat useimmiten lähestyneet aihetta laihdutuksen tai ravitsemuksen näkökulmasta, kuten muutkin ruokaa ja mediaa koskevat tutkimukset.

Satu Munukka (2003) kartoittaa Suomessa esitettyjen ohjelmien muutosta 1960-luvulta vuosituhaten vaihteeseen. Hänen mukaansa ohjelmat ovat pidentyneet, niiden lähetysaika on siirtynyt päivästä iltaan, ja juontajat ovat vaihtuneet talousopettajista keittiömestareihin. Munukan tutkimus analysoi ohjelmien sisältöä ja sivuaa myös kohdeyleisöjä, muttei käsittele varsinaista katsomiskokemusta.

Jopi Nyman (2001) puolestaan pureutuu tietyn ruokaohjelman vaikutukseen englantilaisen ruokaidentiteetin rakentamisessa ja ylläpitämisessä. Keskiössä ovat ohjelman tuottamat merkitykset, ei niiden vastaanotto. Riitta Seppä (2006) taas keskittyy ohjelmissa valmistettavaan ruokaan ja tutkii sen terveellisyttä ravintoaineiden, suolan käytön ja lautasmallin pohjalta. Lähestymistapa on puhtaasti ravitsemuksellinen, eikä ohjelmien vaikutusta ihmisten ruokailutottumuksiin ole sisällytetty tähän tutkimukseen.

Ulkomailla tehdyt tutkimukset käsittelevät myös paljon televisiuruoan terveellisyttä. Esimerkiksi kanadalaistutkimuksessa (Mathiasen, Chapman, Lacroix & Powell 2004) selvitetään, minkä verran ruoan turvallisia käsittelytapoja ruokaohjelmissa noudatetaan. Ohjelmiin suhtaudutaan viihteenä, mutta ne nähdään myös potentiaalisina esimerkkeinä turvallisesta ruoan käsittelystä. Tätä mahdollisuutta ei tutkimuksen kohteena olleissa ohjelmissa kuitenkaan hyödynnetä, vaan ohjelmat sisältävät runsaasti muun muassa hygieniavirheitä.

Dickinson (2000) puolestaan pohtii television merkitystä brittinuorison ruokavalinnoissa. Tutkimus kattaa sekä ruoka-aiheiset televisio-ohjelmat että mai-

nonnan. Ruoka on Dickinsonin mukaan erittäin näkyvästi esillä televisiossa ja nuoret katselevat televisiota runsaasti. Tutkimus osoittaa, että television välittämä kuva ruoasta on hyvin monitahoinen ja ristiriitainen, ei suinkaan yksiselitteisen epäterveellinen, kuten monesti oletetaan. Sellainen jako Dickinsonin mukaan on kuitenkin nähtävissä, että mainonnan tarjonta on epäterveellisempää kuin varsinaisissa ohjelmissa nähtävä ruoka.

Kodeissa ollaan tietoisia terveellisistä ruokailutottumuksista, mutta Dickinsonin (2000) mukaan nuorison ruokailutottumukset ovat yhtä lailla monitahoisia kuin television ruokatarjontakin. Televisio tarjoaa siis tukea niin terveellisille kuin epäterveellisillekin valinnoille. Dickinson korostaa television ja muun median osuutta ihmisten arjessa ja rutiineissa. On tärkeää tutkia televisiota osana sosiaalista kontekstia ja pohtia television merkitystä ja roolia kodeissa, ei pelkää ohjelmia ja niiden yleisöjä. (Mt.) Vastaavalla tavalla haluamme tutkimuksemme selvittää television ja erityisesti ruokaohjelmien punoutumista osaksi haastattelemiemme opiskelijoiden elämää ja arkea.

Television genreistä tutkimuksen keskiössä ovat olleet sitcom ja saippuaopera, mutta myös ei-fiktiivisiä lajityyppejä, kuten tietovisailuja ja uutisia on tutkittu (Hietala 1997, 174). Eräs uusi kiinnostava ilmiö on kriitikoiden halveksimaa, jo kuitenkin myös akateemisen tutkimuksen kohteeksi päätynyt tosi-tv, jota Annette Hill luonnehtii eri tv-genrejä hyödyntäväksi sateenvarjokäsitteeksi (Hill 2005, 14). Tosi-tv:n sateenvarjon alta löytyy myös ruokaohjelmia.

Michel de Certeau (1984) mukaan on tärkeää tutkia, mihin ihmiset *käyttävät* televisiota. Ei tule tutkia vain sitä, miten paljon televisiota katsotaan tai sitä, mitä sieltä tulee. Hän painottaa katsojien aktiivista roolia. On tutkittava, mitä ihmiset tekevät katseluun kuluttajien tuntien aikana ja miten he käyttävät television välittämiä kuvia omiin tarkoituksiinsa. (de Certeau 1984, 31.)

3 RUOKAOHJELMAT ELÄMÄNTYYLIN NÄKÖKULMASTA

3.1 Eronteet ja elämäntyyli

Tutkimuksemme kannalta olennaisiksi nousevat Bourdieun (1984) ajatukset mausta ja luokasta. Hänelle maku on ihmisen yhteisöllisen olemuksen perusta, ja se määrittelee tyylin elämälle. Ihminen määrittelee elämäntyyliinsä erottamalla sen sanoin ja teoin toisenlaisiin makuihin perustuvista elämäntyyleistä. Näillä eronteilla ihminen yhtäältä liittyy itsensä osaksi yhteisöä, toisaalta rajaa itsensä vieraksi kokemiensa yhteisöjen ulkopuolelle.

3.1.1 Maun kaksi merkitystä

Ennen kuin voidaan aloittaa ruoan esteettisten ja sosiaalisten ulottuvuuksien tutkiminen, on selvitettävä, mitä maulla tarkoitetaan. Maulla on kielenkäytösämme kaksoismerkitys: Maku tarkoittaa makuaistia. Laajemmassa ja abstraktimmassa mielessä maku on se, jonka perusteella teemme esteettisiä arvioita. Makumme avulla arvioimme siis muitakin kuin makuaistin tuottamia havaintoja maailmasta.

Ei ole sattumaa, että maun kaksi merkitystä ovat erilliset ja että filosofisessa traditiossa niiden eroa on korostettu systemaattisesti. Kaksoismerkityksellä on monia haittoja, kun tutkitaan ruokaa sosiaalisena ilmiönä. Vasta sitten, kun maun analyttinen kahtiajako on pyritty poistamaan, voidaan tutkia ruokaa mielekkäänä kokonaisuutena. Ellei kaksoismerkitystä pureta, on edessä paradoksi. Miten makuaisti ja ruokaan liittyvä esteettinen maku liittyvät toisiinsa, jos toinen on täysin yksityinen ja toinen yleinen? Ainoa ratkaisu olisi, että makuaisti ei olisi esteettinen aisti, vaan täysin yksilöllinen ja jakamaton. Tämä lopputulos tyrehdyttäisi tutkimuksen, koska tutkimustiedon on aina oltava yleistettävissä, ihmisten jaettavissa.

Filosofit ovat perinteisesti pyrkineet pitämään ruumiin ja mielen erillään toisistaan. Makuaiastia ja sen tuottamaa nautintoa on pidetty eläimellisenä osana ihmistä. (Korsmeyer 1999, 12–26.) Myös Kant erottaa esteettisessä teoriasaan ihmisen eläimestä, kauneudella on merkitystä vain ihmiselle (2004, 34–35). Kantin intressittömän mielihyvän käsite liittyy olennaisesti myös makuun (Mts. 30).

Korsmeyerin (1999) tulkinnan mukaan Kantille makuaiasti on ainoastaan esteettisen maun metafora. Maku ruumiin aistimuksena ei muistuta esteettisen arvostelman tekemistä. Makuaiasti on subjektiivinen ja sen jakaminen toisen kanssa ei ole mahdollista. Sen sijaan esteettinen maku on yleinen. Sen tarkoitus on olla jotain ihmiskokemusta suurempaa ja ihmisiä yhdistävää. Kantille makuaiastin tuottama mielihyvä on aina kehon mielihyvää, toteaa Korsmeyer. Esteettinen maku ei tuota tällaista kehoon ja subjektiin sidottua mielihyvää. Sen tuottama hyvä on kaikkien jaettavissa yleisesti. Sen voi jokainen ihminen kokea samalla tavalla. Esteettinen mielihyvä on intressitöntä, ihmisen pyrkimyksistä ja ruumiin haluista erillistä. (Korsmeyer 1999, 54–55.)

Yleisen maun kritiikki

Adorno (2006) on kritisoinut Kantin näkemystä intressittömästä mielihyvästä. Hänen mukaansa ” [--] ilman sitä, mitä Kant kutsuu intressiksi, muodostuu mielihyvä niin epämääräiseksi, ettei se lainkaan kelpaa kauneuden määreeksi” (Adorno 2006, 43). Kant on siis perusteetta irrottanut kaiken haluamisen esteettisestä tunteesta. Esteettistä mielihyvää ei voi olla ilman kiinnostusta. Välittömän haluamisen ja esteettisen toiminnan erottaminen toisistaan oli kuitenkin Adornosta perusteltua: ”Kant repäisi taiteen irti siitä ahnaasta moukkaisuudesta, joka aina haluaa kosketella ja maistella” (Mts. 44).

Brillat-Savarin (1988, alkuperäinen 1826) jakaa makuaistimuksen kolmeen vaiheeseen: Suora aistimus on ensimmäinen huomio, joka syntyy heti, kun ruoka tulee suun etuosaan. Kokonaisaistimus syntyy, kun ruoka on levinnyt suun takaosaankin ja maut ja tuoksut ovat vallanneet koko suun. Heijastusaistimus on laajempi arvio, joka ei synny suussa, vaan aivoissa. Tämän arvion lähtökohtana ovat kaikki suun tuottamat vaikutelmat. (Brillat-Savarin 1988,

45). Makuaistimus ei siis ole vain suussa tapahtuva aistimus vaan laaja arvio kaikista maun tuottamista mielikuvista. Tämä arvio voi olla esteettinenkin.

Bourdieuille (1984) maku koko ihmisen olemuksen perusta. Maku määrittelee sen, mitä ihminen on itselleen ja muille (Bourdieu 1984, 56). Gronow (1997) tarkastelee Kantin ja Bourdieun näkemyksiä mausta ja toteaa ne täysin erilaisiksi. Bourdieun estetiikassa luokkia ei voi erottaa mausta. Bourdieun ajattelussa Kantin pyrkimys objektiiviseen estetiikkaan peittää subjektiiviset luokkaan liittyvät lähtökohdat ja pyrkimykset. (Gronow 1997, 10.)

Yksityisen makuaistin mahdottomuus

Kantin (2004) mukaan makuasioista ei voi kiistellä, eikä oikeastaan edes keskustella, kun maulla viitataan makuaistiin. Makuaistin tuottama havainto ei ole ihmisten kesken jaettavissa. Gronowin (1997) mukaan alkujaan sanonta ”makuasioista ei voi kiistellä” ei viitannut siihen, että makuaistin tuottamia havaintoja ei voi vertailla, koska maku on täysin yksilöllinen aisti. Sen sijaan sanonnalla tarkoitettiin, että makukokemus oli sanomattakin selvä. Maistaessaan ihminen välittömästi muodostaa mielikuvan siitä, onko esimerkiksi ruoka hyvää, eikä siitä keskusteleminen muuta asiaa. (Gronow 1997, 9.) Tämä makuaistin olemukseen liittyvä välitön selvyys voi olla syynä sille, että sitä on alettu käyttää esteettisen maun metaforana (Korsmeyer 1999, 41–43).

Maistaminen on intentionaalinen prosessi. Se on aina jonkin maistamista. Makuaistimus tapahtuu suussa, ruumiin sisällä, näkymättömissä. Toisaalta maistaminen vaatii ruoan tuhoamista. Voi ajatella, että maistamisen kohde on tuhottava suupala. Näin ei kuitenkaan ole. Maistaminen itse asiassa suuntautuu maistettuun ruoka-aineeseen yleensä. Esimerkiksi viiniä maistaessaan ihminen maistaa, millaista viiniä pullo sisältää, millaista viiniä kyseiset olosuhteet tuottavat. (Korsmeyer 1999, 96–97.) Makuaisti siis ulottuu ihmisen ulkopuolelle ja on suuntautunut maailmaan. Sillä voi hankkia tietoa maailmasta ja tämä tieto voidaan jakaa ja siitä voidaan keskustella, jopa kiistellä.

Voiko suurempaa täydellisyyttä sitä paitsi enää vaatia kuin mitä oli roomalaisten herkkusuiden kyky erottaa maun perusteella kahden sillan välistä saatu kala hieman alemmaa pyydystetystä? Eivätkö jotkut meidänkin

päivinämme osaa pelkästään maistelemalla sanoa, kummalla reidellään peltopyyllä on ollut tapanaan nukkua? Ja eikö keskuudessamme ole nautiskelijoita, jotka pystyvät ilmoittamaan, millä seudulla viini on kypsynyt, aivan yhtä erehtymättömästi kuin Biot'n tai Aragon oppilas osaa ennustaa auringon pimennyksen?" (Brillat-Savarin 1988, 49.)

Esteettisen maun ja makuaistin ero ei siis olekaan itsestään selvä. Makuaisti ei ole täysin subjektiivinen ja keskustelun aiheena mahdoton. Toisaalta esteettinen maku ei ole objektiivinen, universaali ja intressitön. Maun kahtiajako on ainoastaan analyttinen. Maulla, aistina ja esteettisten arvostelmien perustana, on rikas merkitys ihmisten välisessä maailmassa ja sosiaalisessa elämässä.

3.1.2 Maku elämäntyylin perustana

Bourdieu (1984) mukaan maku määrittelee, miten ihminen luokittelee itsensä ja miten muut hänet luokittelevat. Samanlainen maku yhdistää sosiaalisen ryhmän sisältä käsin ja erottaa sen muista. (Bourdieu 1984, 56.) Maku siis määrittää, mihin ryhmään ihminen kuuluu omasta ja toisten mielestä. Maku liittyy vahvasti ihmisen yksilölliseen kokemukseen ja olemukseen sekä ihmisten välisiin suhteisiin.

Maut määrittyvät aina negatioidensa välityksellä. Kun maku pitää oikeuttaa, puolustetaan sitä negatioiden kautta. Muut maut esitetään väärinä, ne inhoitavat ja saavat voimaan pahoin. (Bourdieu 1984, 56.) Negaatioon perustuvaa erottautumista käsittelevät muutkin ajattelijat: Douglasin (2002) mukaan yksilöt ja kulttuuri rakentavat itselleen luokittelujärjestelmät, joissa poikkeamat ovat merkki epäpuhtaudesta. Nämä ristiriidat on ratkaistava, ja niistä on päästävä eroon, jottei kulttuuri tai yksilön saastaisuuskäsitykset kyseenalaistu. (Douglas 2002, 48).

In short, our pollution behaviour is the reaction which condemns any object or idea likely to confuse or contradict cherished classifications. [--] As time goes on and experiences pile up, we make a greater and greater investment in our system of labels. So a conservative bias is built in. (Douglas 2002, 45–46.)

Douglasin mukaan yksilön ja kulttuurin luokitusjärjestelmiä uhkaavat lika ja saastuminen. Bourdieun mukaan kulttuuriset eronteot perustuvat inhoon. Yhteistä näille näkemyksille on se, että oma identiteetti rakentuu negatioiden kautta. Poikkeavuudet on selitettävä, ja niistä on erottauduttava.

Perinteisesti ylemmät yhteiskuntaluokat ovat pyrkineet erottautumaan alemmista luokista makunsa avulla. Välillä yläluokkaista makua on jopa suojeltu laeilla (Ilmonen 2007, 214; Anderson 2005, 137). Köyhät eivät ole päässeet käsiksi rikkaampien statustarvikkeisiin, ja näin jäljittely ei ole ollut mahdollista. Jos ylemmän maun imitointia ei suoranaisesti ole kielletty, on se kuitenkin aina ollut vaikeaa, jopa mahdotonta. Kun alemmat luokat ovat päässeet lähelle yläluokan tyyliä, on yläluokka aina erottautunut uudella tavalla. Näin on syntynyt kilpailu, jossa varakkaat ovat aina olleet edellä paremman asemansa vuoksi.

Alimmat yhteiskuntaluokat toimivat negatiivisena vertailukohtana ylemmille luokille. Köyhälistön maku luo syvää inhon tunnetta ylempiin ryhmiin ja legitimoii niiden maun. Tämä saattaa olla alimpien yhteiskuntaluokkien ainoa tehtävä yhteiskunnallisessa esteettisten arvostelmien järjestelmässä. (Bourdieu 1984, 57.)

Menestyksen osoittaminen ei ole moderni tarve, vaan se on aina liittynyt ihmisenä olemiseen. Esimerkiksi hyvä mies oli pitkään myös hyvä metsästäjä. Hyvillä metsästäjillä on ollut paremmat mahdollisuudet selvitä ja pitää myös perheensä elossa. Nykyään mies ei osoita menestystä tuomalla kotiin riistaa. Sen sijaan hän voi osoittaa asemansa statusruoilla. Menestys ei liity enää metsästyksentaitoihin ja elossa pysymiseen, vaan varakkuuteen ja yhteiskunnalliseen asemaan. Naiset, kulttuurista riippumatta, arvostavat miesten kykyä tarjota heille menestystä osoittavia ruokia. (Anderson 2005, 134.) Tästä syystä esimerkiksi samppanja on romanttinen juoma ja rakastumisen symboli, mutta samalla myös statuksen osoittava hyödyke. Andersonin ajatusten yhteydessä on tosin syytä huomauttaa niiden konservatiivisesta näkemyksestä sukupuoli-rooleista. Vaurauden ja statuksen osoittamista ei voida nykyään pitää enää

pelkästään miesten etuoikeutena tai velvollisuutena, eikä naisen rooli rajoitu pelkästään passiiviseen vastaanottajaan.

Trickle down -efekti kuvaa arvostusten valumista yläluokilta alaluokille. Arvostukset eivät kuitenkaan aina siirry yksisuuntaisesti ylhäältä alas. Joskus alaluokkien hyödykkeet voivat siirtyä yläluokille. Vähemmän arvostetuista ruokalajeista voi tulla myöhemmin massojen suosimia. Andersonin (2005) esimerkissä texasilaiset cowboyt alkoivat valmistaa huonosti kaupaksi käyvistä naudanosista ruokalajia nimeltään fajitas. Siitä on tullut yksi tunnetuimmista texasilaisruoista maailmalla. Paremmista naudanosista valmistetut ruokalajit eivät ole tulleet likimainkaan yhtä suosituiksi. (Mts. 133.)

Nykyäikää leimaa makujen ristiaallokko, josta todisteena on pyrkimys nostaa aikaisemmin halvoiksi koettujen ruoka-aineiden, kuten sillin ja silakan arvostusta samalla, kun entiset statusruoat lohi ja poro muuttuvat rahvaanomaisemmiksi (Ilmonen 2007, 221). Alhaisen statuksen ruokia voidaan tietoisesti nostaa arvostetuiksi ja ne voivat yhdistää sorrettuja ryhmiä. Esimerkiksi Amerikassa 60- ja 70-luvuilla afroamerikkalaiset tasa-arvoaktivistit tekivät vanhoista maalaisruoistaan, kuten grillatusta porsaasta ja maissileivästä, eliitille kelpaavia. (Anderson 2005, 137.)

Tavat, tottumukset ja arvostukset eivät siis aina "valu" yläluokilta alemmille. Alaluokkien ruokalajeista voi tulla suosittuja sattumalta tai tietoisien ylösnostamisen seurauksena. Olennaista on huomata järjestyksen monimutkaisuus; vaikutus yhteiskuntaluokkien välillä ei ole koskaan vain ylhäältä alas valumista. Aina ei distinktion dynamiikka ole yksisuuntaista. Yläluokka ei enää välttämättä kulje uusien makujen etujoukoissa. Tyylien maailma on paljon monimutkaisempi kuin ennen. Kuka tahansa voi julistautua oikean maun omistajaksi. Yhteiskuntaluokat ovat samalla pirstoutuneet yhä pienempiin osiin.

Huvin etiikka ei enää pakota alempia luokkia olemaan yläluokan määräysvallassa. Niiden ei tarvitse enää imitoida yläluokkaa. Legitiimiä makua voi vastustaa. Sitä voi arvostella esteettisin ja eettisin perustein. Yläluokan mausta voi tehdä pilaa, ja sen arvon voi kyseenalaistaa. (Bourdieu 1984, 179; Gronow

1997, 24.) Näin mikä tahansa ryhmä tai luokka voi muodostaa oman tyyliinsä. Jokainen voi arvostella tyylejä oman makunsa perusteella. Hyvä maku ei ole enää yhteiskunnallisesta asemasta kiinni.

Gronowin (2004) mukaan filosofis-esteettinen traditio on kauttaaltaan keskittynyt korkeakulttuurisiin ”kaunotaiteisiin”. ”Kaunotaiteiden” maailma on kuitenkin vain yksi sosiaalinen maailma muiden joukossa, eikä se ole korkeakulttuurina muita ylempänä. Jokaisella on yhtäläinen oikeus toimia esteettisenä tuomarina ja kulttuurikriitikkona. (Gronow 2004, 275.) Erityisesti ruoka ja ruoanvalmistus eivät ole koskaan saavuttaneet taiteen statusta, vaikka korkeakulttuurisia muotoja niillä onkin, esimerkiksi fine dining. Makua aistina ei ole luokiteltu esteettiseksi (ks. Korsmeyer 1999).

3.1.3 Pääomat

Bourdieuin (1984) mukaan on olemassa kolmenlaisia peruspääomia, jotka määrittävät henkilön habituksen ja aseman yhteiskunnassa: ekonominen, sosiaalinen ja kulttuurinen pääoma. Kulttuurinen pääoma kerääntyy kahdella erilaisella tavalla: periytymällä ja koulutuksen sekä kasvatuksen kautta. (Bourdieu 1984, 114, 13.) Pääoma syntyy, kun resurssit tuotetaan ja sijoitetaan markkinoille sillä odotuksella, että ne tuottavat sijoittajalleen hyödyn (Lin 2001, 3). Resurssit voivat olla kulttuurisia, taloudellisia tai sosiaalisia.

Pääomaluokkien välillä on yhteys, ne eivät ole riippumattomia toisistaan. Pääomat ovat symmetrisessä suhteessa, jos ammatissa yhdistyvät korkeat tulot ja kulttuurinen pääoma. Ne ovat sen sijaan epäsymmetriset silloin, kun esimerkiksi korkeasti koulutettu opettaja saa alhaista palkkaa. (Bourdieu 1984, 115.) Tulotaso ei aina yksiselitteisesti määritä kulutustottumuksia – tärkeämpi rooli on maulla. Usein ajatellaan, että mitä enemmän ansaitaan, sitä vähemmän kulutetaan raskaita ja halpoja elintarvikkeita (porsas, pekoni ja peruna). Uskotaan, että nämä korvataan kevyillä vaihtoehdoilla (nauta, lammas, kasvikset ja hedelmät). Näin ei siis kuitenkaan aina ole. Engelin laki ei ota huomioon makua ja sen kehitystä. (Mts. 177.)

Kulttuurinen pääoma periytyy. Edellisten sukupolvien ajan saatossa keräämä pääoma siirtyy seuraaville. Kulttuurisen pääoman ilmenemismuodot kumuloiduvat. Näitä ovat hienostunut historia, aristokraattiset nimet ja arvonimet, hienot kodit, kokoelmat, maalaukset, vuosikertaviinit ja antiikkihuonekalut. Vain niillä suvuilla, joilla on paljon aikaa kerryttää kokoelmiaan, on mahdollisuus tarjota seuraaville sukupolville hyvä etumatka kulttuuriseen erottautumiseen. (Bourdieu 1984, 70–72.)

Bourdieu kuvaa erityisesti ranskalaista yhteiskuntaa. Hänen määrittelemänsä luokat soveltuvat kenties sen hahmottamiseen, mutteivät ole suoraan siirrettävissä maihin, joissa on vahva työväen kulttuuri (Mäkelä 1990, 53). Suomalaisen yhteiskunnan hierarkkiset rakenteet eivät ole yhtä selkeästi nähtävissä kuin Ranskassa, eivätkä sosiaalisten luokkien väliset erot ole yhtä suuret. Kuitenkin näissä kahdessa yhteiskunnassa on myös yhtäläisyyksiä, ja siten Bourdieun teorioiden voidaan ajatella soveltuvan myös suomalaisen yhteiskunnan tutkimiseen.

Suomessa perityllä pääomalla ei ole yhtä suurta merkitystä kuin esimerkiksi Ranskassa. Sitä tärkeämmässä roolissa kulttuurisen pääoman kokonaismäärän kannalta ovat kasvatus ja koulutus. Sosiaalinen liikkuvuus on suuri, ja alemmista luokista voi nousta ylempiin luokkiin. Samoin ylhäältä voi siirtyä alas, omasta valinnasta tai tahtomattaan.

Kulttuurisen pääoman laadun tutkiminen ja määrän mittaaminen on erityisen vaikeaa. Peritty pääoma ja kasvatuksen kautta hankittu pääoma ovat monimutkaisessa suhteessa keskenään. Lisäksi esimerkiksi sama koulutus voi johtaa hyvin erilaisiin tuloksiin pääoman suhteen. Parhaassa asemassa ovat kuitenkin ne, joiden perityn ja kasvatuksellisen pääoman summa on suurin. (Bourdieu 1984, 80–84.)

Yksilön käytettävissä on myös sosiaalisen verkoston keräämä pääoma. Tätä kutsutaan sosiaaliseksi pääomaksi. Bourdieun (1986) mukaan sosiaaliset suhteet ovat usein institutionalisoituneet. Ryhmä voi olla perhe, luokka, puolue tai koulu. Yhteinen nimi sitoo ryhmän yhteen. (Bourdieu 1986, 248–249.) Linin

(2001) mukaan Bourdieun käsitys sosiaalisesta pääomasta liittyy hänen käsitykseensä luokkien välisestä kamppailusta: ryhmän tavoite on sulkea muut ulkopuolelle ja säilyttää oma hallitseva luokka-asemansa (Lin 2001, 26–27).

Sosiaalisen pääoman määrään vaikuttaa yksilön sosiaalisen verkoston laajuus. Toisaalta merkittävää on verkostoon kuuluvien yksilöiden pääoman volyymi, tarkemmin se osa, jonka he ovat valmiita tarjoamaan toisen käytettäväksi. (Bourdieu 1986, 249.)

3.1.4 Ruoka maun ilmentäjänä

Hietalan (2007) mukaan nykyaikaisessa hyvinvointiyhteiskunnassa ruoan ainoa käyttötarkoitus ei ole enää nälän poistaminen, vaan ruoalla on paljon erilaisia symbolisia merkityksiä. Esimerkiksi ruoanvalmistustaito kertoo sivistyksestä, myös miesten kohdalla. (Hietala 2007, 163.) Kulttuurintutkimuksen näkökulmasta ruoka ei ole vain ravintoa, vaan ruoka käsitetään merkkijärjestelmänä. Tällöin ruoka-aineilla, valmistustavoilla ja aterioinnilla on jokaisella oma vaikutuksensa ruokaan tekstinä. (Mäkelä 1990, 18.) Ruoan elementit voidaan siis nähdä symboleina.

Ruokaa voidaan käyttää muun muassa oman elämäntyylin merkinä. Bourdieun (1984) mukaan se, miten ihminen huolehtii ruumiistaan ja ruokkii sitä, tuo esiin ihmisen habituksen syvimmän luonteen. Ihmisen ruumiskuva määrittää ruoan valintaa. Esimerkiksi kalaa ei ole perinteisesti pidetty sopivana ruokana fyysistä työtä tekeväälle miehelle, koska se ei ole tarpeeksi ravitsevaa, ja sen syöminen vaatii pikkutarkkuutta. (Bourdieu 1984, 190.)

Ruokatapojensa kautta alemmat yhteiskuntaluokat kyseenalaistavat legitiimin maun. Yläluokkien kohtuullisuuden etiikka perustuu nautinnon ja ilonpidon sijaan pidättyvyyteen ja itsensä hillitsemiseen. Makua voidaan pitää elinolosuhteiden tuottamana valintana. Työväenluokka joutuu valitsemaan välttämättömän, kun yläluokan makua taas kuvaa sen etäisyys välttämättömyydestä. (Bourdieu 1984, 177–179.)

3.2 Televisio osana elämäntyyliä

Hietalan (2007) mukaan ehkä selvimmin ruoan muuttuminen ravinnosta symboliikaltaan monimuotoisemmaksi näkyy television ruokaohjelmissä. Tästä kertoo se, että ruokaohjelmat eivät enää välitä vain reseptejä ja valistusta, kuten vielä 1970-luvulla *Patakakkosen* aikoihin. Nykyaikaisissa ruokaohjelmissä yhdistellään vapaasti erilaisia lajityyppejä. (Hietala 2007, 164.) Ruokaohjelmien käyttötarkoitukset ovat siis muuttuneet ja moninaistuneet. Ruoka ei ole enää vain ravintoa, eivätkä ruokaohjelmat enää ole ainoastaan tapa vaikuttaa ihmisten ruokavalioon. Sekä ruoalla että ruokaohjelmilla on kulttuurisia käyttötarkoituksia. Ruokaohjelmien muutoksessa voidaan nähdä kytkös laajempaan kulttuuriseen muutokseen, ravintoloistumiseen. Kodeissa valmistetaan yhä ravintolamaisempaa ruokaa. Arjen helpottaminen ei näin ollen ole enää ruokaohjelmien päätehtävä, vaan ruokaohjelmat julkkiskokkeineen yllyttävät hedonistiseen nautinnonhakuun. (Mertanen 2007, 270–271.)

Ihminen määrittelee elämäntyyliään myös television avulla. Monet määrittelevät itsensä tiettyjen kanavien katsojiksi ja haluavat selkeästi erottautua toisten kanavien katsojakunnasta. Joillekin on tärkeää erottautua televisionkatsojista ylipäänsä, heidän elämäntyyliinsä ei kuulu televisio lainkaan. Television rooli nykyihmisen arjessa on niin vakiintunut, että tavalla tai toisella jokainen joutuu miettimään suhdettaan televisioon ja sen tarjontaan.

3.2.1 Genreteoria

Elämäntyylin määrittelyssä keskeistä on myös se, mitä ohjelmia televisiosta katsotaan. Pelkästään katsomiseen kulutettava aika ja mieluisimmat kanavat eivät kerro ihmisestä kaikkea. Kanavilla on keskenään hyvin erilaisia sisältöpainotuksia. Ohjelmatarjonnassa on runsasta hajontaa myös kanavien sisällä. Monet hahmottavatkin suhdettaan televisioon ensisijaisesti genrejen kautta.

Televisio on erittäin genreytynyt media. Eri ohjelmat tuntuvat löytävän paikkansa omassa genrelokerossa suhteellisen kivuttomasti, ja vain ani harva

ohjelma jää kokonaan olemassa olevien genreluokitusten ulkopuolelle. (Fiske 1991, 109.) Kullakin ohjelmatyypillä on oma audiovisuaalinen retoriikkansa. Tv-ohjelman tutunturvalliset rituaalinomaiset puitteet syntyvätkin juuri ohjelman muodosta. (Hietala 1990, 14.)

Jokainen televisionkatsoja tunnistaa eri genrejä ja jäsentää ohjelmatarjontaa mielessään niiden mukaisesti. Genrejen avulla on helppoa esimerkiksi kertoa, minkälaisista ohjelmista pitää tai ei pidä. Toinen rakastaa sairaalasarjoja, toinen kammoksuu luonto-ohjelmia. Jo lapsena osaamme vaatia televisiosta piirrettyjä lastenohjelmia. Tietoisesti tai ei, genreajattelu on enemmän tai vähemmän läsnä katsojan ajatuksissa jo varhaisista kokemuksista lähtien. Eikä ihme, onhan genreillä itselläänkin pitkä historia.

Genre- eli lajiteoria voidaan jäljittää aina kirjallisuuden alkulähteille. Elokuvan genretutkimusta voidaan siis pitää suorana jatkumona kirjallisuuden lajitutkimukselle, vaikka se sittemmin onkin erkaantunut omaksi tutkimusalakseen (Altman 2002, 24). Kun televisio vakiinnutti asemaansa Amerikassa 1950-luvulla, omaksui se puolestaan elokuvan suosittu lajityypit omiin ilmaisukeinoihinsa mukauttaen (Hietala 1996, 74). Televisio ei kuitenkaan suinkaan omaksunut kaikkea sisältöään elokuvista. Esimerkiksi saippuaopera tuli radiosta, ja television draamatuotannossa käytettiin alkuun runsaasti näytelmiä. Tulivat sisällönlajit sitten mistä tahansa, oli jako eri ohjelmatyyppeihin vahva ja vallitsee edelleen nykyisessä ohjelmatarjonnassa. Genrejaottelu elää ja voi hyvin siitä yksinkertaisesta syystä, että se tuntuu hyödyttävän kaikkia osapuolia. Kuka genret sitten lopulta määrittelee ja luo? Niiden voidaan ajatella syntyvän tuotannon, katsojien tai itse oman sisältönsä määrittelemänä (Bignell 2007, 116).

Kuten Hietala (1997) huomauttaa, valitsevat ihmiset katsomansa ohjelmat usein juuri genren perusteella. Vaikka tv-genret eivät olekaan yhtä selkeästi eroteltavissa kuin elokuvassa, suunnataan tiettyjä ohjelmatyyppejä tietyille katsojaryhmille. Kohdistetut ohjelmatyypit ja katsojien genreodotukset vakiinnuttavat pitkällä aikavälillä ohjelmatyyppejä genreiksi. (Hietala 1997, 173.)

Eri genret ohjaavat siis katsojia tietyn tyyppisen sisällön äärelle, tiettyä lajityyppiä edustava ohjelma täyttää katsojan siihen kohdistamat genreodotukset. Ohjelmatuotantoa on puolestaan helppo painottaa juuri sillä hetkellä suosiossa olevan genren suuntaan. Tai kuten Fiske (1991) asian ilmaisee:

Genre is a cultural practice that attempts to structure some order into the wide range of texts and meanings that circulate in our culture for the convenience of both producers and audiences (Fiske 1991, 109).

1970-luvulta lähtien genren käsite on ollut hyvin olennainen väline televisiosisällön analysoinnissa (Edgerton & Rose 2008, 1). Teorian tarkoituksena on tunnistaa konventioita ja piirteitä, jotka erottavat genret toisistaan (Bignell 2007, 116). Tällainen genreajattelu edellyttää, että ohjelmien yksilöllisten ominaispiirteiden sijaan keskitytään niiden välisiin samankaltaisuuksiin. Harva ohjelma kuitenkaan sisältää kaikkia edustamansa lajityypin ominaispiirteiksi määriteltyjä tekijöitä ja voi toisaalta sisältää piirteitä muistakin genreistä. (Fiske 1991, 110–111.)

Genreajattelu johtaa Fiske (1991) mukaan usein ohjelmien arvottamiseen. Fiske totesi jo kaksikymmentä vuotta sitten, että genret usein samaistetaan ohjelmakaavaan (Fiskellä tuolloin termi *formula*) eli ajatukseen saman kaavan toistamisesta ohjelmasta toiseen. Tämä ajatus pätee 2000-luvulla paremmin kuin koskaan, muodostuuhan huomattava osa nykyisestä television ohjelmatarjonnasta kansainvälisiin formaatteihin perustuvista (tosi-tv-) ohjelmista. Fiske toteaa, ettei kyseessä ole vain genrekonventioiden ja uutta luovien ohjelmien vastakkainasettelu, vaan korkean ja matalan kulttuurin erilainen arvottaminen. Uskotaanhan taiteellisten teosten arvon olevan juuri niiden ainutlaatuisuudessa. Eurooppalaisissa tv-yhtiöissä on jo pitkään väitelty laadusta. Laatu on yhtä kuin hyvä tuote, jolla vakuutetaan rahoittajat ja katsojat. Laadusta puhuttaessa arvotetaan myös helposti genrejä. (Corner 1999, 105-106.) Geneeriset konventiot ovat kuitenkin tärkeitä siksi, että ne auttavat hahmottamaan tuotannon, ohjelmien itsensä sekä katsojien välisiä suhteita (Fiske 1991, 110).

Hietala (1997) erottelee genreteoriasta kaikkiaan kuusi lähtökohdiltaan erilaisista suuntausta: 1) auteuristinen genreteoria, 2) ideologinen genreteoria, 3) his-

toriallinen tai institutionaalinen genreteoria, 4) strukturalistinen genreteoria 5) ritualistinen genreteoria sekä 6) kulttuurintutkimukselliset genreteoriat. Tutkimuksemme kannalta olennaisiin kysymyksiin keskittyvät kulttuurintutkimukselliset genreteoriat. Hietalan mukaan ne näkevät lajityypit syntyajankohtansa heijastuksena mutta tarkastelevat niitä myös konkreettisemmin katsojan kannalta. Ne myös kysyvät, mitä katsojat kustakin genrestä saavat. (Hietala 1997, 174–175.)

Altman (2002) on kritisoinut voimakkaasti elokuvan genretutkimusta sen reduktiivisen luonteen vuoksi. Hänen mielestään se perustuu liikaa westernin kaltaisiin, aikoinaan lähes massatuotannon saavuttaneisiin lajeihin. Tutkijat ovat keskittyneet liiaksi kaikkein ilmeisimpiin tapauksiin ja pitkäikäisimpiin genreihin. (Altman 2002, 178.) Vaikka Altman tarkasteleekin genrejä elokuvan näkökulmasta, voidaan hänen kritiikkinsä katsoa aiheelliseksi myös television osalta. Genret eivät ole niin yhtenäisiä tai muuttumattomia, kuin helposti ajatellaan.

Tutkimuksessamme lähestymme ruokaohjelmia jo olemassa olevien ohjelma-genrejen kautta. Voidaankin ajatella, että osaltamme syylistymme vanhojen, luutuneiden genrejaotteluiden kierrättämiseen. Emme pyrikään luomaan radiokaaleja genreuudistuksia, mutta tuomme näihin jaotteluihin kuitenkin uutta näkökulmaa. Tulee myös muistaa, että ensisijaisesti olemme kiinnostuneita katsojien kokemuksista, myös genrejen osalta.

Hyvänä esimerkkinä genrejen monimuotoisuudesta voidaan pitää tosi-tv:tä. Jo vuonna 1948 Yhdysvalloissa alkanutta Piilokameraa (*Candid Camera*) voidaan pitää tosi-tv:n varhaisena muotona. Vuodesta 1989 esitetty ”true-life crime series” *Cops* on askel kohti tosi-tv:n nykymuotoa, mutta vuonna 2000 varsinaisen tosi-tv-buumin käynnisti *Survivor*. Siinä hyödynnetään elementtejä niin visailuista kuin saippuaopperastakin. Se ei ole ainoastaan innoittanut lukuisia matkijoita, vaan myös uusia genrehybridejä, kuten sitcomia ja dokumenttia yhdistelevä *The Osbournes* (2002–2005). Tosi-tv:n myötä formaatit ovat myös levinneet maasta toiseen ennennäkemättömällä tavalla. (Edgerton & Rose 2008, 5-6.)

Genrejen sekoittuminen ei toki ilmiönä rajoitu tosi-tv:hen. Edgerton ja Rose (2008) tarkastelevat Yhdysvaltain tilannetta, jossa runsas tarjonta (kuten 330 kaapelikanavaa) on jo 1980-luvulta lähtien pyrkinyt tavoittamaan katsojia eri genrejä kierrättämällä ja sekoittamalla. Myös genretutkimus on kokenut eräänlaisen toisen tulemisen näiden genresekoitusten myötä. Genreihin ei enää suhtauduta kiinteinä kokonaisuuksina, vaan pikemminkin prosesseina. (Mts. 6.)

3.2.2 Ohjelmavirta

Raymond Williams (1990) esitteli jo 1970-luvulla jatkuvan virran eli flow'n käsitteen ja antoi sille suuren painoarvon: "This phenomenon, of planned flow, is then perhaps the defining characteristic of broadcasting, simultaneously as a technology and as a cultural form" (Mts. 86). Vaikka televisiosta onkin mahdollista katsoa vain tietty ohjelma tiettyyn aikaan, on katsomiskokemus Williamsin mukaan yleensä erilainen. Se koostuu ohjelmien, mahdollisten mainosten sekä ohjelmatrailereiden katkeamattomasta virrasta, flow'sta. (Mts. 89-90.) Bignell (2007) on määritellyt flow'n seuraavasti:

[--] the ways that programmes, advertisements, etc. follow one another in an unbroken sequence across the day or part of the day, and the experience of watching the sequence of programmes, advertisements, trailers etc. (Bignell 2007, 117).

Cornerin (1999) mukaan kyseessä on hyvin kiistelty, ja jopa liiankin vankan aseman tv-tutkimuksessa saavuttanut termi. Hänen tulkintansa mukaan termi esiintyy Williamsilla hyvin negatiivissävytteisenä, tuotannon kaupallisten kytkösten vuoksi. Corner kuitenkin myöntää, että yksinkertaisimmillaan flow on ymmärrettävissä juuri ohjelmavirran ajatuksena ja huomiona siitä, kuinka moni ohjelma tulee katsojien tietoisuuteen vasta ruudusta virran mukana tullessaan. (Corner 1999, 60–62.) Suomalainen televisiotarjonta ei ole niin rikkonaista kuin amerikkalainen, sillä mainoksia ja tulevien ohjelmien trailereita esitetään vähemmän. Silti flow'n ajatuksen voidaan ajatella pätevän yhtä lailla suomalaiseseenkin televisioon.

Hietala puolestaan huomauttaa, että Williamsin ajatus eri ohjelmatyypejä samanlaistavasta virrasta kuvastaa kenties satunnaisen tv-katsojan kokemusta, muttei antaumuksellisen, suosikkisarjaansa katsovan henkilön kokemusta (Hietala 1996, 36). Näin ollen television katsomistapoja voidaan ajatella olevan kahdenlaisia: varta vasten tietyn ohjelman pariin hakeutumista, ja niin sanotusti virran vietäväksi antautumista. Koska virta on lähes katkeamaton, voit sen kyytiin hypätä milloin tahansa itselleen sopivana ajankohtana. Vaikka televisiolähetykset pyörivät nykyään lähes kellon ympäri, ei ole suinkaan sattumanvaraista, mitä ohjelmia mihinkin vuorokaudenaikaan esitetään.

1950-luvun Amerikassa syntyneet sisällöllinen malli ja ohjelmarakenne ovat toimineet pohjana useiden maiden televisiotoiminnalle, myös Suomessa. Vuosikymmenen alussa vakiintuivat päivälähetykset, joiden ohjelmistossa olivat ensimmäisenä talk show't, tietovisat ja saippuasarjat. (Hietala 1996, 23.) Ohjelmiston sisällön jako perustui 50-lukulaiseen ydinperhemalliin: lasten kanssa kotona oleva äiti katseli päivisin television televisiota kotiaskareidensa lomassa, ja iltaisin oli koko perheen yhteisen katseluajan vuoro, eli niin sanottu prime time (Mts. 21). Suomessa prime time -ajaksi on määritelty noin kello 18–21 (Mts. 34).

Hietala (1996) näkee television osana tarinankerronnan perinnettä ja iltanuotiosta alkavaa jatkumoa. Kertojaksi mielletään televisio, mutta sillä on myös inhimillinen vastineensa, kuuluttaja. Myös muun muassa uutisankkurit puhuttelevat katsojaa suoraan. Tällainen katsojan suora puhuttelu pyrkii luomaan yhteistä todellisuutta tv-yleisön kanssa (Mts. 60–63). Etenkin perinteisissä ruokaohjelmissä usein tapahtuva katsojan puhuttelemine suoraan johtune täysin pedagogisista syistä. Harva kuitenkaan seuraa ruokaohjelmaa ensisijaisesti tietyn ohjeen oppiakseen. Kuitenkin katsojan puhuttelemine tuntuu olevan tärkeä osa katsomiskokemusta. Merkitys voi löytyä Hietalan (1996) mainitsemasta tarinankerronnan perinteestä. Ruokaohjelma viihdyttää kertoilemalla ruoanvalmistustarinoita.

Eeva Jokinen (2005) on arjen tutkimuksessaan hyödyntänyt D.W.Winnicottin psykoanalyttista objektiuhdeteoriat. Vauva ja tätä hoitava, ns. äititapainen

aikuinen elävät symbioottisessa suhteessa. Eriytymisprosessissa erilaiset transitionaaliobjektit, kuten tutti tai nalle, korvaavat ajoittain äidin. Television kyky toimia äititapaisen hahmon sijaisena on Jokisen mukaan ilmeinen. Televisiota käytetäänkin paljon lastenvahtina, mutta myös aikuiset käyttävät televisiota turvallisuuden luojana. (Jokinen 2005, 112–113.) Beverle Houston jopa rinnastaa television ohjelmavirran (”flow of text”) äidinmaitoon (”flow of nourishment”) (Houston 2000, 205).

Annikka Suoninen (2004) puolestaan käyttää mediatutkimuksessaan psykologista käsitettä parasosiaalisuus. Suoninen määrittelee sen seuraavasti:

Parasosiaalisuudessa on kyse siitä, että mediankäyttäjä luo eräänlaisen ystävyyssuhteen (tai muun sosiaalisen suhteen) mielikuvituksensa tasolla mediahahmojen kanssa; tyttökirjan lukija ikään kuin ystävystyy kirjan päähenkilön kanssa tai televisionkatsoja televisiohahmon kanssa (Suoninen 2004, 69).

Käytämme tutkimuksessamme parasosiaalisuuden käsitettä edellä kuvatussa merkityksessä. Tarkoituksemme ei ole tehdä psykologista analyysia informanttiemme suhteesta televisiossa esiintyviin ihmisiin, mutta koemme termin käyttökelpoiseksi katsojan ja televisioesiintyjän välisen suhteen kuvailemisessa. Sillä, kuten Suoninenkin toteaa, parasosiaalisuus ei ole ainoastaan lapsille ja nuorille tyypillistä, vaan aikuinenkin voi löytää mediahahmosta ”ystävän” (Mts. 68). Esimerkiksi radioon verrattuna televisio tuo mukaan ihmisten ulkonäön, ilmeet ja eleet (Corner 1999, 95). Tämä on omiaan lisäämään katsojien emotionaalista sidettä esiintyjää kohtaan.

Televisiosarjat jaotellaan Hietalan mukaan kahteen päätyyppiin: kussakin jaksossa erillisen, päätöksensä saavan tarinan esittävä *series* ja jatkuvajuoninen *serial* (Hietala 1996, 38). Ruokaohjelmat kuuluvat pääsääntöisesti näistä ensimmäiseen. Ne tulevat televisiosta osana virtaa, säännöllisesti omalla ohjelmapaikallaan, mutteivät edellytä vastaavasti säännöllistä seuraamista. Jokainen jakso on itsenäinen kokonaisuutensa. Ne myös tarjoavat suoraan kameran eli katsojalle puhuvan juontajan, ihmisen, johon katsojan on helppo rakentaa parasosiaalinen suhde.

3.2.3 Passiivinen vai aktiivinen katsoja

Televisio voi auttaa kotoisan rytmin löytämisessä. Sen syklinen tarjonta muokkaa ihmisten käytäntöjä ja aikatauluja (Jokinen 2005, 111–112). Televisio ei ainoastaan säätele elämänrytmiämme, vaan muokkaa näkemyksiämme ja yhdenmukaistaa kuvaamme todellisuudesta. Se on myös pienentänyt maailmaamme yhdessä nopeutuneen matkustuksen kanssa. (Hietala 1990, 7.) Tätä ei tule kuitenkaan tulkita niin, että televisio kontrolloisi katsojiaan. Television katselu voidaan kuitenkin mieltää joko aktiiviseksi tai passiiviseksi.

Suoninen (2004) on tutkinut lasten ja nuorten mediankäyttöä ja päätenyt jaottelemaan käyttötarkoitukset mediasisältöön, käyttötilanteeseen ja sosiaaliseen yhteisöön liittyviin syihin (Suoninen 2004, 62). Tutkimuksessa erotellaan käyttö ”aktiiviseen” rentoutumiseen ja ”passiiviseen” ajantappamiseen, tosin televisiota käytetään molemmissa merkityksissä. Suoninen nostaa myös esille television käyttämisen seurana, tyhjää tilaa ja hiljaisuutta täyttävänä taustaa-
nenä. (Mts. 81–82.)

Williams (1990) puhuu flow'n yhteydessä ajallisesta ja paikallisesta kokemisesta. Hän huomauttaa, että esimerkiksi näytelmä esitetään tietyssä paikassa tiettyyn aikaan. Televisio-ohjelma sen sijaan on saatavilla kotona, osana jatkuvaa virtaa (Williams 1990, 87). Katseleminen ei siis edellytä etukäteen tapahtuvaa, tietoista valintaa, vaan television voi avata satunnaisesti koska tahansa, ja löytää jotain kiinnostavaa, viihdyttävää tai vaikkapa aikaa kuluttavaa.

Larsen (1999) havainnollistaa television ja elokuvateatterin eroa. Elokuviissa käynti on aktiivinen teko, joka vaatii kotoa poistumista, matkalle lähtöä. Television katsominen puolestaan voidaan nähdä passiivisena vastaanottamisena, koostuuhan kokemus lähinnä tv-vastaanottimen edessä istumisesta ja sen katselemisesta. Kaiken taustalla on ajatus arkielämän tapahtumien näyttämönä toimivasta kodista. Koti on keskus, jossa suoritettavat asiat kielellisestikin vain tapahtuvat paikkaa erikseen mainitsematta, kuten ”tiskasin” tai vaikkapa ”katsoin televisiota”. Muualla tapahtuvat asiat ovat poikkeamia, joissa paikka erikseen mainitaan: ”menin elokuvaan” tai ”kävin supermarketissa”. (Larsen 1999,

109–110.) Larsenin esimerkit johdattavat de Certeauun ajatuksiin paikasta ja tilasta. Hän erottaa toisistaan paikan (*place - lieu*) ja tilan (*space - espace*). Paikka tarkoittaa asioiden staattista järjestystä, tila puolestaan muotoutuu liikkeen kautta: "a space is a practised place" (de Certeau 1984, 117).

De Certeau (1984) nostaa keskeisimmäksi tutkimuskohteeksi tavallisten ihmisten näkemykset. Televisiota tutkittaessa on tärkeää selvittää, mihin kuvia käytetään. Ei tule tutkia vain ohjelmien sisältöä tai mitä ohjelmia katsotaan ja miten paljon. On kysyttävä katsojilta, mikä on television tarkoitus heidän elämässään – mitä merkityksiä he ohjelmille antavat. (Mts. 31).

Keskeisiä käsitteitä ovat strategia ja taktiikka. Strategialla de Certeau tarkoittaa valtasuhteisiin kohdistuvaa, laskelmoivaa manipulaatiopyrkimystä. Tätä edeltää vallan eriytyminen. Valta vaatii oman rajatun paikkansa. Valta voi keskittyä yrityksessä, kaupungissa, tieteellisessä laitoksesta tai armeijassa, missä tahansa instituutiossa. Ulkopuolelle jäävät kohteet ja vastustajat - asiakkaat, rajojen ulkopuoliset alueet, tutkimuskohteet ja viholliset. (Mts. 35–36.) Televisiossa strategiat liittyvät television instituutioihin. Ohjelmat ja mainokset ovat osia strategioiden rationalisoidusta tarjonnasta.

Taktiikka merkitsee de Certeauun ajattelussa suunniteltua tekoa, jolla ei ole omaa paikkaa, eikä erityisiä keinoja. Taktiikka toimii strategian alueella ja on siihen nähden aina toinen. Taktiikalla ei ole rajattua ulkopuolta, ei kohteita, eikä vihollisia. Sillä ei ole suurta suunnitelmaa, vaan se koostuu pienistä erillisistä teoista. Taktiikka hyödyntää sille suodut tilaisuudet, aukot strategiassa. Se pyrkii yllättämään vallan ja kujeilemaan sen kanssa. Näin se hankkii toteuttajalleen autonomian. (Mts. 36–37.) Television katsoja toteuttaa taktiikoita. Hän kulkee näennäisen passiivisesti jatkuvassa virrassa, mutta itse asiassa hän aktiivisesti käyttää ohjelmavirtaa monin tavoin tarkoituksiinsa.

Television katsomista ja jatkuvassa virrassa kulkemista voidaan verrata kaupungissa kävelemiseen. Kun ihminen kävelee reitin kaupungissa, voidaan seurata hänen kulkuaan aika-avaruuskoordinaatistossa. Tämän tiedon avulla ei kuitenkaan voida ennustaa, mitä tapahtuu, kun kaupungissa kävelijä palaa

takaisin. Kulkeeko hän samaa reittiä? Kuinka kauan hän käyttää siihen aikaa? Mihin hänen huomionsa kiinnittyy? De Certeau mukaan kaupungissa kävelminen vastaa sanomalehden lukemista, supermarketissa asiointia tai television katsomista: kuluttaja itse lopulta valitsee, mitä hän tekee hänelle tarjotuille mahdollisuuksilla. (Mts. 34–35.) Näitä valintoja ei voi tutkia muuten, kuin kysymällä kuluttajan omia mielipiteitä, ajatuksia ja toiveita. Kaupungissa liikuminen havainnollistaa myös paikan ja tilan käsitteitä: "the street geometrically defined by urban planning is transformed into a space by walkers" (Mts. 117).

De Certeau korostaa ihmisen kykyä selvitä kaikesta huolimatta omavaltaisena maailmassa, jossa yksilöön pyritään vaikuttamaan jatkuvasti. Tällöin voidaan myös televisionkatsojan asema tulkita aktiiviseksi. Katsoja käyttää televisiota, eikä televisio katsojaa. Yleisö ei ole vain mainonnan kohde, vaan aktiivinen joukko toimijoita ja kuluttajia. Katsojan valtaa symboloi - ja sen myös konkreettisesti mahdollistaa - kaukosäädin. Televisiota katsoessa valintaa ei tarvitse suorittaa etukäteen, vaan koko ajan, uudestaan ja uudestaan katsomisen aikana. Kaukosäädin yhdistää katsojan televisioon siten, että hän voi ajatuksensa nopeudella suorittaa uusia valintoja aina tuntiessaan itsensä kyllästyneeksi, ärtyneeksi tai muuten tyytymättömäksi.

Tietoisuus siitä, että voi vaihtaa kanavaa aina, kun on tyytymätön, heikentää kuitenkin syventymisen mahdollisuutta. Suuri valinnan vapaus voi luoda puutetta, kokemuksen köyhyyttä. Mitä enemmän televisiossa on kanavia, sitä enemmän katsoja niitä tarvitsee. (Houston 2000, 210.) Kilpailevat ärsykkeet puolestaan katkovat jatkuvasti television katsomiseen liittyvät samaistumisprosessit ja emotionaalis-älyllisen osallistumisen (Hietala 1996, 35).

Ihmiset kuitenkin nauttivat television katselemisesta, se on suuri mielihyvän lähde (Fiske 1991, 224). Television tuottama nautinto on hyvin monimuotoista. Esimerkiksi suorat lähetykset tuottavat mielihyvää, kun ne mahdollistavat ajantasaisen osallistumisen vaikkapa toisella puolella maapalloa oleviin tapahtumiin. Myös pelkkä television estetiikka, kuten studiolarasteet, voivat tuottaa mielihyvää. Draamasta nauttiminen on puolestaan kulttuurisen nautinnon

muoto, jolla on jo pitkä historia. (Corner 1999, 94–96.) Katsojalle voi myös tuottaa nautintoa katsella jotakin sellaista, mitä hänelle todellisessa elämässä ei olisi todennäköistä. Tämän tunteen voi saavuttaa muustakin kuin fiktiosta, esimerkiksi matkustuksesta ja ruoasta (Mts. 98.)

Televisioviihteen muotoja tulisi voida arvostaa. Toisaalta markkinatalouden sanelemat ehdot ja niitä hallinnoivat, konservatiiviset ja omaa etuaan ajavat suuryritykset ansaitsevat myös kriittistä suhtautumista. (Corner 1999, 94.) Houstonin (2000) mukaan katsojat ovat ensisijaisesti kuluttajia, ja television katsomiseen liittyy loputon, vain osittain tyydyttyvä ja pakonomainen halu (Houston 2000, 204). Kaupallisuuteen liittyvä nautinto puolestaan kytkeytyy enemmän tai vähemmän riittämättömään tai vääristyneeseen kuvaan maailmasta (Corner 1999, 94).

Valtaosa tv-tuotannosta on olemassa ensisijaisesti juuri mielihyvän tuottamista varten. Toinen, ja usein arvokkaammaksi koettu rooli ohjelmilla on valistaminen. (Mts. 93.) Suoninen (2004) toteaaakin mediankäytön syiden olevan yhteiskunnallisesti hyvin arvolatautuneita. Tiedonhankinta koetaan paljon hyväksyttymmäksi syyksi kuin viihde. (Suoninen 2004, 54.) Esimerkiksi tosi-tv:n yhteydessä ei yleensä puhuta oppimisesta, vaan tirkistelystä, vaikka sen voidaan ajatella tarjoavan tietoa niille, jotka haluavat tiedonsaannin ohessa myös viihtyä (Hill 2005, 79–80). Jos tosi-tv – ohjelma viihdyttää, leimataan se kuitenkin helpommin ”tyhmentäväksi”, niin kriitikoiden kuin katsojienkin toimesta. Kun viihteellisyys määrää kasvaa, koetaan ohjelman välittämän tiedon määrän vähenevän. (Mts. 86.) Saman voi ajatella pätevän myös muihin ohjelmagenreihin.

Kasvava ohjelmamäärä asettaa uusia haasteita ohjelmien tarjoaman tiedon tasolle. Useimmissa ohjelmissa tv-kuva jättää tiedon vain representaation tasolle, mutta puhe kuvailee ja selittää vieden syvemmälle. (Corner 1999, 116.) Ruokaohjelmien kohdalla tämä ei aina päde, sillä juuri visuaalinen havainnollistaminen, liikkuvan kuvan avulla esitettävä tekemisen malli, auttaa katsojaa ymmärtämään, miten jokin ruoanvalmistusvaihe suoritetaan. Näissä tapauk-

sisä kuva tarjoaa sen kaikkein tärkeimmän informaation, jota puheella tuetaan.

Television tulevaisuudennäkymät ja kehittyvät käyttömahdollisuudet antavat yhä suuremman valinnanvapauden ja vallan katsojalle. Televisiolaitteet samanaikaisesti kasvavat valtaviksi laajakuvalaitteiksi ja kutistuvat taskuun sopiviksi. Katsojien rooli on yhä aktiivisempi, ja televisiosisällöt laajenevat kännyköihin ja internetiin. Video-on-demand – palvelun avulla katsoja pystyy itse tilaamaan haluamansa ohjelmat. Mobiilin median pariin siirtyvät kuluttajat aiheuttavat lopulta sen, ettei televisio tarjoa enää perinteistä ohjelmavirtaa, vaan toimii pikemminkin videopankkina. (Nicholas 2006, 154–155.)

Tämänkaltainen muutos on jo käynnissä, mutta niinkin yksinkertaisten laitteiden, kuin laajakuvatelevision tai tallentavan digiboksin hankkiminen vaatii vielä kuluttajalta sellaisia taloudellisia resursseja, joita esimerkiksi valtaosalla opiskelijoista ei ole. Vähävaraisempien kuluttajien voidaan siis ajatella olevan pidempään ohjelmavirran viettäjinä. Menee varmasti vuosia, ennen kuin esimerkiksi on-demand – palvelut yleistyvät ja tulevat kaikkien saavutettaviksi. Tällä hetkellä tuohon tarpeeseen vastaa etenkin nuorilla kuluttajilla lähinnä Internet.

4 HAASTATELTAVIEN IHMISTEN KOHTAAMINEN

4.1 Haastattelu dialogina

Tutkimusta aloittaessamme halusimme muistaa kyselemisen ja haastattelemisen välisen eron. Haastattelemisen ei ole aina yksinkertaista ja helppoa, vaan se on haastavaa vuorovaikutuksen molemmille osapuolille. Kohtaamisen ennalta-arvaamattomuudesta syntyy uusi, yhteinen tieto.

Dialogi ei koskaan ole vain ajatusten vaihtamista, vaan siihen liittyy vallankäyttöä. Puhumalla pyritään vaikuttamaan toiseen. Tutkijan on kysyessään annettava valta toiselle osapuolelle. Hän ei saa manipuloida vastausta eikä hän voi itse päättää, mitä vastauksia saa. Toisaalta jo kysymyksen ja keskustelun aiheen asettaminen on vallankäyttöä. Tutkimus on sokraattista kättilöntyötä, jossa tutkittavan mielessä ollut tieto muotoutuu tiedostetuksi. (Hankamäki 2004, 30–32.)

Me tutkijoina kunnioitamme tutkimukseen liittyvän dialogin toista osapuolta. Oikein toimiessaan tutkija ei pyri pitämään valtaa itsellään. Meidän tulee käytännöllisistä syistä määritellä keskustelun aihe ja joitain peruskysymyksiä, vaikka jo tämänkin voidaan katsoa oleva vallankäyttöä. On kuitenkin annettava vastaajan itse määritellä, mitä hän vastaa, mistä hän alkaa puhua, ja mihin suuntaan keskustelu vie. Tällainen toista osapuolta kunnioittava, avoin ja vapaa dialogi muistuttaa psykoanalyytikon tai -terapeutin työskentelytapaa, jossa toisen kunnioittaminen on arvokasta sinänsä. Tuo toinen ei ole vain keino haluttujen tulosten saamiseksi tai väline tutkimuksemme loppuunsaattamiseksi.

Epävarmuus on osa uuden tutkimista. Se ei koske vain sitä, mitkä ovat tulokset, vaan myös sitä, saavutetaanko tuloksia. Vallan luovuttaminen kysymykseen vastaajalle luo tämän epävarmuuden. Meidän onkin luotettava keskustelukumppaniimme siinä, että hänellä on jotain sanottavaa – tietoa synnyttäväksi. Vastaamisen vapauden ja kysymysten rajaamisen välille on löydettävä tasapaino siten, että sekä tutkimuksemme käytännölliset tavoitteet, että vastaajan valtaan liittyvät ideaalit toteutuvat.

Dialoginen filosofia tarjoaa perustavanlaatuisia tieteenfilosofisia lähtökohtia ihmisen kokemusmaailman tutkimiseen. Dialogista filosofiaa toteuttavassa tutkimuksessa olennaista ei ole ulkopuolelta tarkkaileminen, tutkittavan kohteen irrottaminen tutkijasta ja tutkimuksen haltuunotto. Sen sijaan tutkimus syntyy tasavertaisessa vuorovaikutustilanteessa, jossa yhteinen dialogi tuottaa tulokset.

Buber (1999) määrittelee filosofiassaan niin sanotuiksi perussanoiksi sanaparit Minä-Sinä ja Minä-Se. Minä ei ole olemassa yksin, ilman paria. Ihminen on aina suuntautunut johonkin, joko Sinään tai Siihen. Ihmisen olemassa olo on aina jonkin havaitsemista, kokemista ja tuntemista. Ihminen kuvittelee, aistii ja ajattelee *jotakin*. Ihmisen oleminen on intentionaalista – johonkin suuntautunutta. (Buber 1999, 25–26.)

Yhteys Sinään on välitön. Minän ja Sinän välillä ei ole mitään käsitteellistä, ei ennakkotietoa eikä kuviteltua; ja muistikin muuntuu, kun se siirtyy osasta kokonaisuuteen. Minän ja Sinän välillä ei ole pyrkimystä, pyydettä eikä ennakointia; ja kaipaus itse muuttuu, kun se siirtyy unesta tapahtumiseen itseensä. Kaikki keinot ovat este. Kohtaaminen tapahtuu vain siellä, missä kaikki keinot ovat sortuneet. (Buber 1999, 34.)

Tällä Buber tarkoittaa Minä-Sinä-suhteen erityislaatuisuutta. Se on ratkaisevasti erilainen kuin Minä-Se-suhde. Sinä ei voi olla missään tilanteessa väline. Ainoastaan Se voi olla keino päästä johonkin tavoitteeseen. Buberin mukaan ihmisen olemassa olon erityisyys tulee esille Minä-Sinä-suhteessa, tämä suhde on esikäsitteellinen. Pyrimme kohtaamaan haastateltavamme juuri Minä-Sinä-suhteessa.

Meidän on saavutettava aito Minä-Sinä-suhde ja kohdattava tutkittava toinen tasa-arvoisena ja samankaltaisena kumppanina. Emme omista tutkimusta, vaan olemme olemassa osana sitä. Ulkopuolinen tarkkailija voi tutkia vain Minä-Se-suhdetta. Meidän on osallistuvina tutkijoina heittäytyttävä osaksi Minä-Sinä-paria, ja luovuttava hallitsemispyrkimyksistä ja haltuunoton tavoittelusta. Tutkija ei voi etäännyttää itseään tutkitusta elämästä ja yrittää päästä eroon siihen liittyvästä ahdistavasta epävarmuudesta. Valta ja hallinta keskustelussa eivät ole vain tutkijalla, vaan dialogiin kuuluu molempien osapuolten vapaus puhua siitä, mikä on omasta mielestä tärkeää.

4.2 Yhteisen ymmärryksen lisääminen haastattelun tavoitteena

Hermeneuttisessa tutkimuksessa tutkija keskittyy tulkintoihin. Ruokaohjelma-tutkimuksemme liikkuu puhtaasti yksilöllisen kokemuksen erittelyn ja yhteis-

kunnan tulkitsemisen välillä. Yksilöiden kokemuksista kumuloituvat lopulta yhteiskunnan ilmiöt. Yksilöä ja yhteisöä ei voi tutkia ja tulkita erillisesti. Erilaisuus ja samanlaisuus, sekä erillisuus ja yhteenkuuluvuus vaihtelevat ihmisen olemassa olossa.

Kuten Buberin (1999) filosofiassa, myös hermeneuttisessa tutkimuksessa tutkija ei ole olemassa erillisenä ja tutkimuksen kohteesta täysin irrallisena. Subjekti-objektisuhde ei ole olennainen, koska varsinainen tutkimuskohde on tulkitsemisen tapahtuma, eivätkä sen osapuolet (Hankamäki 2004, 163). Samoin kokonaisuus ja sen osat eivät ole erotettavissa: ”Kokonaisuuden merkitystä ennakoidaan eksplisiittisesti, sillä osat, jotka määrittävät kokonaisuudesta, määrittävät itse kokonaisuutta”. Ymmärtäminen liike tapahtuu kehämäisesti, osista kokonaisuuteen ja jälleen takaisin osiin. Ymmärtäminen edellyttää kokonaisuuden ja näiden osien yhteensovittamista. (Gadamer 2004, 29). Ymmärtämisen kehää kutsutaan hermeneuttiseksi kehäksi.

Tulkinnan tulee kohdistua asioihin itseensä. Tutkija ei voi antaa omien, huomaamattomien ja ohjaavien ajattelutapojensa viedä tulkintaa väärään suuntaan ja näin häiritä yhteisymmärrystä. Tutkijan ei tarvitse täysin häivyttää itseään ja neutralisoida omia lähtökohtiaan, mutta hänen tulee olla vastaanottavainen tulkittavan toiseudelle. Ymmärtämisen kehä kulkee yhä uudelleen omien ennakkokäsitysten kautta, muokaten niitä vastaamaan toisen tapaa ymmärtää ja ajatella. (Mts. 32–34.)

Gadamerin kielikuva hermeneuttisesta kehästä kuvaa tutkimusprosessin jatkuvaa luonnetta. Tutkimus ei etene lineaarisesti kohti lopputulosta, vaan se kiertää kehää. Voi sanoa, että yhteisymmärryksen kasvaessa kehän säde laajenee, ja kehä on spiraalimainen. (Hankamäki 2004, 163.) Kehä on siis jatkuvassa, dynaamisessa muutostilassa. Edes tutkimuksen loppuun kirjoittaminen ei ole prosessin loppu. Tutkimus ei ole projektin kaltainen, loppuun saatettava työ. Valmiin tutkimuksen tärkein tehtävä on toimia uusien tutkimuksien perustana, eräänlaisena lähtöpisteenä uusille hermeneuttisille kehille.

Hermeneuttisessa tutkimuksessa tavoitteena on yhteisymmärryksen kasvataminen. Tutkija ja tutkittava ovat jatkuvassa vuorovaikutuksessa keskenään. Kumpikaan ei säily tutkimuksen kehittyessä muuttumattomana. Gadamerin käyttämä kielikuva horisonttien sulautumisesta kuvaa Hankamäen mukaan hermeneuttisen prosessin kokonaisvaltaisuutta tutkijan ja kohteen välillä, sekä tiedon ja kokemuksen erottamattomuutta (Hankamäki 2004, 176). Tutkija vaikuttaa tutkittaviin ja päinvastoin. Tutkijan position tulee olla jatkuvan reflektoinnin kohteena koko tutkimusprosessin ajan. (Rantala 2006, 236.) Tutkimuksen subjektisidonnaisuus pyritään tekemään näkyväksi reflektoinnin avulla. Tutkijan ja tutkittavan positiot tulee kirjoittaa huolellisesti auki (Mts. 229).

Tutkimuksessa ymmärrys sekä toisesta että itsestä kasvaa samanaikaisesti. Toinen voi olla myös tutkijan sisällä. Tutkijan on keskusteltava tämän sisäisen, itselle vieraan toisen kanssa ymmärtääkseen paremmin itseään, ulkoista toista sekä itse tutkittavaa asiaa. Tutkimus on jatkuvaa oman eksistenssin pohtimista ja pyrkimystä kohti parempaa oman minuuden tuntemusta. (Hankamäki 2004, 163.)

Hermeneutiikka perustuu ajatukseen subjektin ja objektin erottelun mielettömyydestä. Kuten Määttänen (1995) toteaa, Gadamer on erottelun järjettömyyttä kuvatessaan käyttänyt esimerkkiä taideteoksesta, joka ei ole fyysinen esine. Tällainen taideteos on esimerkiksi näytelmä. Näytelmää ei ole olemassa ilman yleisöä. Yleisö ei ole kohde, vaan tärkeä osa taideteoksen olemassa oloa. Sama pätee, vaikka taideteos olisi fyysinen. (Määttänen 1995, 230.) Televisio etäännyttää katsojan ohjelmassa esiintyvistä ihmisistä. Toisin kuin näytelmissä, esiintyjät eivät ole elävinä läsnä ihmisten edessä. Silti tilanne vastaa Gadamerin esimerkkiä; television ruokaohjelmia ei ole ilman niiden yleisöä.

4.3 Tiede palautuu arkeen

Jotta tutkija voisi ymmärtää tutkittavaa asiaa, on hänen asetuttava samalle tasolle tutkittavien kanssa. Tutkija ei voi erottaa itseään ylöspäin. Hän ei voi tarkastella kohdetta sen yläpuolelta, tiedeinstituutiosta käsin. Tämä onnistuu

de Certeau (1984) mukaan toteuttamalla niin sanottu *La Perruque* ”tieteellisessä tehtaassa”. *La Perruque* merkitsee työajan ja immateriaalisten resurssien käyttämistä työntekijän oman henkilökohtaisen tarpeen tyydyttämiseen. Työntekijä ei ole poissa töistä tai varasta mitään materiaalista esimerkiksi silloin, kun tehdastyöntekijä lainaa työkaluja valmistaakseen itselleen huonekalun. Samalla tavalla tutkijan tulisi hyödyntää tutkimusta henkilökohtaisiin tarpeisiinsa, jotta hän voisi ymmärtää tutkimuskohdetta. Hänen tulee astua tavallisen ihmisen puolelle, sanoutua ainakin osittain irti tieteen institutionaalisista strategioista. Tutkija ei näin ollen voi tehdä tutkimusta vain ulkoisten päämäärien ja odotusten vuoksi. (de Certeau 1984, 24–28.) Me tutkijoina emme näe tutkittavia ihmisiä ja heidän näkemyksiään vain kohteina, joiden avulla saavutamme ulkoiset tavoitteet (ks. Buber).

Tiede ja tieteellinen kieli on palautettava niiden synnyinseudulle, jokapäiväisen elämän pariin. Asiantuntijat ja filosofit hankkivat kompetenssinsa avulla itselleen auktoriteetin. Näin he sekoittavat diskursiiviset kykynsä ja sosiaalisen asemansa. He nostavat itsensä tavallisten ihmisten yläpuolelle ja menettävät kosketuksen todelliseen arkielämään. (de Certeau 1984, 6-8.) Tutkimuksesamme olemme samaa sosiaalista ryhmää kohdejoukkomme kanssa. Vaikka asetelma onkin tutkija-tutkittava tai haastattelija-haastateltava, olemme kuitenkin kaikki myös opiskelijoita. Me ymmärrämme vaivattomammin haastateltavia, toisaalta he myös ymmärtävät paremmin meidän motiivejamme.

Vuoropuhelu on kaiken ymmärtämisen perusmalli. Keskustelu ei onnistu, jos toinen osapuoli kokee oikeudekseen olla toisen yläpuolella ja uskoo, että hänellä on etukäteistietoa toisen ennakkoluuloista. Jos henkilö uskoo voivansa nähdä psykoanalyttisesti toisen ajatusten läpi, hän ei asetu vuorovaikutukseen, vaan rikkoo kumppanuuden. (Gadamer 1999, 74.) Tämä on vaarana erityisesti tieteessä, koska toisena osapuolena on tutkija-asiantuntija. Toisin on arkisessa vuoropuhelussa, jossa molemmat osapuolet ovat lähtökohtaisesti samalla tasolla, ja johon ei liity strategisia pyrkimyksiä.

5 RUOKAOHJELMATUTKIMUKSEN TOTEUTUS

Tutkimuksemme perustuu de Certeau'n (1984) hahmottelemiin lähtökohtiin. Asetamme keskipisteeseen katsojan. Pyrimme välttämään perusteettomat oletukset ja arvaukset siitä, miten katsojat käyttävät ruokaohjelmia. Sen sijaan kysymme sitä ihmisiltä itseltään.

5.1 Ruokaohjelmatarjonnan kartoitus

Keräsimme ruokaohjelmien ohjelmatiedot neljän viikon ajalta, maanantaista 17.3.2008 sunnuntaihin 13.4.2008 (Liite 1). Mukana seurannassa olivat maksuttomat kanavat YLE TV1, YLE TV2, MTV3, Nelonen, FST5, Sub, YLE Teema sekä JIM. Muilla maksuttomilla kanavilla ei kyseisenä ajanjaksona ruokaohjelmia esitetty. Tämän seurannan tuottaman materiaalin pohjalta teimme kartoituksen ruokaohjelmatarjonnasta. Tarkoituksenamme ei ollut tehdä tyhjentävää analyysia tarjonnasta ja sen jakautumisesta eri kanaville, vaan luoda kehyksiä haastatteluille ja saada mahdollisimman kattava kuva senhetkisestä ruokaohjelmatarjonnasta. Tekemämme genrejaon avulla tarkastelimme tutkimuksemme kannalta keskeisiä ruokaohjelmiin liittyviä kysymyksiä ja ilmiöitä.

Ruokaohjelmiksi määrittelimme kaikki ruoka-aiheiset ohjelmat. Fiktio suljimme kuitenkin tutkimuksemme ulkopuolelle, emmekä näin ollen olisi mieltäneet esimerkiksi ravintolaan sijoittuvaa draamasarjaa tai hedelmäkahmojen tähdittämää piirroselokuvaa ruokaohjelmaksi. Emme kuitenkaan edellyttäneet, että ohjelman pitäisi opettaa ruoanvalmistusta tai välttämättä edes näyttää sitä, onhan ruoka muutakin kuin kokkaamista. Esimerkiksi Subin ruokaohjelmassa *Pala juustoa, tilkka viiniä* keskustellaan vieraan kanssa viineistä ja juustoista, joita samalla maistellaan. Ruoan tuli olla keskeinen elementti joko koko ohjelmassa tai osassa sitä. Osittain ruokaan keskittyvä ohjelma oli esimerkiksi MTV3 -kanavan puutarhanhoito-ohjelma *Ihana piha*, joka nimensä mukaisesti käsitteli puutarhanhoitoa, mutta johon sisältyi myös ruoanvalmistusosio. Kartoitimme ohjelmat ohjelmatietojen perusteella, toisin sanoen poimimme ruoka-aiheiset ohjelmat niiden nimen tai ohjelman kuvauksen perusteella.

Huomioimme myös lähetysten uusinnat, joita oli runsaasti. Osa ohjelmista uusittiin heti samana tai seuraavana päivänä, loput saman viikon aikana. Sub esitti *Hurmaava kokki* – ohjelman jakson peräti kolme kertaa aina saman viikon aikana. Ainoastaan Nelosella nähdyt *Top Chef* ja *Pala juustoa, tilkka viiniä* sekä YLE TV2:n *Tinan keittiössä* ja JIM:in *Makumatkalla* jäivät ilman uusintaesityksiä.

Seurantajaksollemme osui pääsiäinen, mikä osaltaan vaikutti 21.3.–24.3. ohjelmatarjontaan. Pääsiäinen vaikutti useammankin ohjelmistossa jo olleen ruokaohjelman sisältöön, mutta erityisiä pääsiäisruokaohjelmia ei nähty kuin yksi. Lauantaina 22.3. MTV3 esitti aiemmin esitetystä *Hei me leivotaan!* – nimisestä lapsille suunnatusta sarjasta ennen näkemättömän pääsiäisjakson. Osa arkena esitettävistä sarjoista jäi puolestaan pääsiäisen vuoksi pois ohjelmistosta, esimerkiksi Nelonen ei normaalista poiketen esittänyt pitkäperjantaina ja toisena pääsiäispäivänä ruokaohjelmia lainkaan.

Ruokaohjelmatarjonta kanavittain

Kanavien väliset erot eivät nousseet haastatteluissa esiin, emmekä niitä pyrkineetkään selvittämään. Emme olleet niinkään kiinnostuneita siitä, mitä kanavia haastateltavamme katselivat vaan siitä, miksi ja millaisessa tilanteessa he katsoivat ruokaohjelmia. Ohjelmatietoja tutkaillessa kanavien väliset erot olivat kuitenkin huomattavia. Seurantajakson aikana esitettyjen ruokaohjelmien massaa onkin helpompi hahmottaa kanavien mukaisesti jaoteltuna. Tästä syystä käsittelemme seuraavassa esitettyjen ohjelmien määrää kanavittain. Yksittäisten kanavien tarjonnasta lyhyen maininnan saavat eniten ja vähiten ruokaohjelmia esittäneet kanavat. Toisessa ääripäässä olivat Yleisradion TV1 ja Teema lähes olemattomalla tarjonnallaan, toisessa päässä MTV3 määrällisesti ylivoimaisen runsaalla tarjonnallaan ja JIM ajallisesti eniten ruokaohjelmia näyttäneenä kanavana.

YLE TV1:n ainoa ruokaohjelma oli Kiehtova maailma – sarjassa esitetty *Pitsan tarina* – dokumentti. Kuukauden aikana kanavalla nähtiin siis ruokaohjelma kahdesti, dokumentin sunnuntainen ensiesitys ja seuraavan viikon lauantaina sen uusinta. YLE Teemalla ruokaohjelmien tarjonta oli vieläkin vähäisempää.

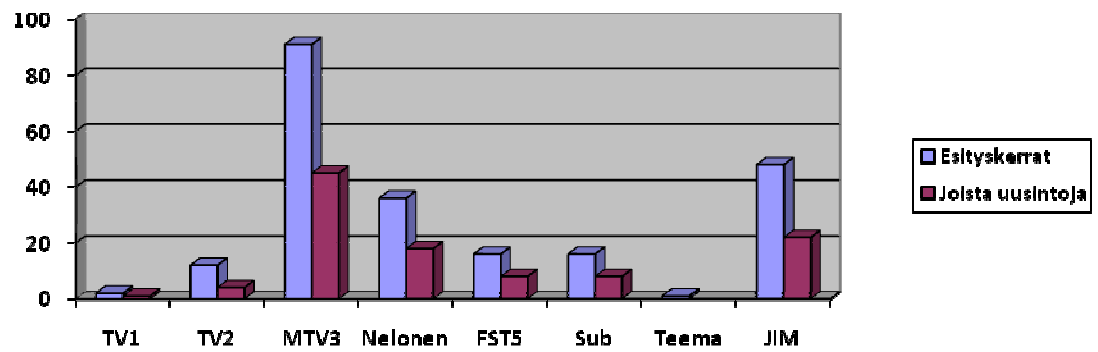
Seurannan ensimmäisellä viikolla nähtiin viimeinen osa *Onko ruoka vaarallista* – nimisestä sarjasta, jossa pohdittiin muun muassa ruoan geenimanipuloinnin riskejä. Muita ruokaohjelmia ei kyseisenä ajanjaksona esitetty.

MTV3 poikkesi muista kanavista ruokaohjelmatarjonnallaan monestakin syystä. Ensinnäkin se oli ainoa kanava, joka esitti tuon kuukauden aikana ruokaohjelmaa joka ikinen päivä. Toisekseen, sen ruokaohjelmien määrällinen tarjonta ylitti muut kanavat reilusti; toiseksi eniten ruokaohjelmia näyttäneeseen JIMiin verrattuna MTV3:n tarjonta oli yli kaksinkertainen. Kanavan ruokaohjelmat poikkesivat myös pituudeltaan huomattavasti muista.

Joka arkipäivä näytettiin kahta hyvin lyhyttä ohjelmaa. *Ruokala* nähtiin ensin osana *Huomenta Suomi* – aamulähetystä ja erillisenä lähetyksenä heti saman päivän iltapäivänä. Ohjelmatiedoissa *Ruokalan* pituudeksi määriteltiin aamulla noin kymmenen minuuttia. Iltapäivälähetyksessä ohjelmatietoihin oli merkitty sen kestoksi viisitoista minuuttia. Ero lähetyksen pituudessa selittyy mainoksille varatulla ajalla. Viiden minuutin mittainen *Mitä tänään syötäisiin?* esitettiin alkuillasta ja uusittiin seuraavan päivän aamuna. Näin ollen arkisin kanavalla nähtiin neljä kertaa ruokaohjelma. Poikkeuksena tästä oli maanantai, sillä perjantain *Mitä tänään syötäisiin?* uusintaesitettiin jo lauantaisin. Näiden kahden päivittäisohjelman lisäksi esitettiin arki-iltaisain kerran viikossa *Köyhät ritarit* ja *Ihana piha* – nimisiä sarjoja, jotka uusittiin sunnuntain aamupäivässä.

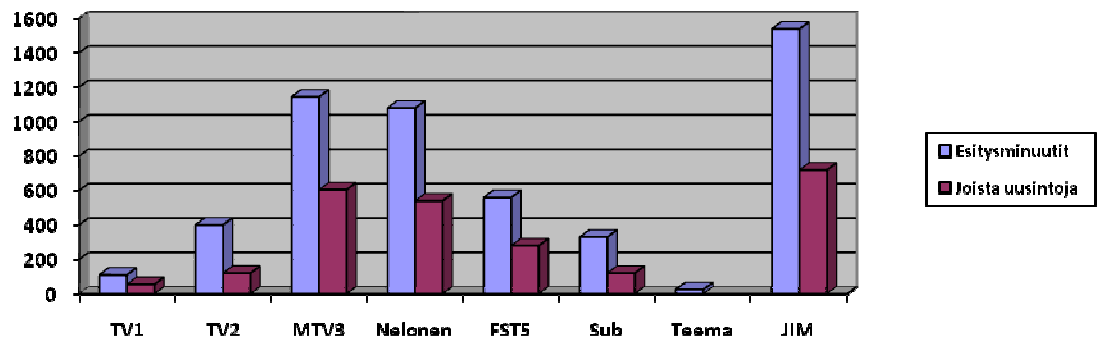
Ajallisesti eniten ruokaohjelmia esittikin miesten kanavaksi alkujaan luotu JIM. Sen ruokaohjelmat painoutuivat matkailuun, ja niitä esitettiin pääasiassa alkuillasta. Tarjonta koostui viikoittain esitettävistä sarjoista, jotka kaikki uusittiin kerran niin ikään alkuillasta. Ainoastaan viikonloppuisin ruokaohjelmia esitettiin myös aamulla ja iltapäivällä.

Päädymme kartoittamaan ohjelmatarjontaa sekä esityskertojen että keston mukaan, sillä ohjelmien kestot vaihtelivat viidestä minuutista liki tuntiin. Kaiken kaikkiaan seurantajaksoimme aikana esitettiin yhteensä 222 ruokaohjelmaa. Tähän lukuun sisältyvät myös 106 uusintaesityskertaa. Kuviossa 1 näkyvät ohjelmat esityskerroittain eri kanavilla.



KUVIO 1: Ruokaohjelmat esityskertoittain

Seuraamamme neljän viikon aikana ruokaohjelmaa lähetettiin tutkimiltamme kahdeksalta kanavalta yhteensä 5 190 minuuttia. Uusintaesityksiä näistä oli 2 440 minuuttia eli liki puolet. Esitettyjen ruokaohjelmien määrät eri kanavilla esitysminuuteittain näkyvät kuviossa 2.



KUVIO 2: Ruokaohjelmat esitysminuuteittain

Laskimme ohjelmien kestot ohjelmatiedoissa ilmoitettujen aikojen perusteella. Kaupallisilla kanavilla ilmoitettuihin kestoihin sisältyvät näin ollen myös ohjelman yhteydessä esitetyt mainokset. Ohjelmat, jotka sisälsivät muutakin kuin ruokaa, laskimme mukaan koko ohjelman pituudelta. Tämä siitä syystä, ettei katsoja voi ohjelmatietojen perusteella tietää, mihin kellonaikaan ruokaosio esitetään. Poikkeuksena oli *Huomenta Suomessa* esitetty *Ruokala*, sillä sille annettiin ohjelmatiedoissa oma esitysaika. Katsojan ei näin ollen ollut tarpeen katsoa koko lähetystä nähdäkseen kyseisen ruokaosion.

Seurantajakson aikana esitettyjen ruokaohjelmien ohjelmapaikat olivat jaoteltavissa kolmeen: aamulähetykset, iltapäivälähetykset ja prime time eli ilta. Useat arki-illan ohjelmat esitettiin kerran prime timessa ja uusittiin viikonloppuaamuna. Lähes kaikki uusintalähetykset ajoittuivat aamuun ja iltapäivään tai alkuiltaan. Tässä suhteessa ruokaohjelmat noudattivat lähetysajan arvohierarkia eli arvokkaimmaksi miellettyyn prime timeen sijoittuivat pääasiassa ohjelmien ensiesitykset. Ainoastaan FST5 esitti kahta ruokaohjelmaansa uusintana iltaisin. Ainoa myöhäisiltan sijoittuvat ruokaohjelma oli puolestaan Subin *Hurmaava kokki*, jonka toinen viikkousinta lähetettiin puoliltaöin.

Kaikki JIM:in ja Nelosen ruokaohjelmat olivat ulkomaista tuotantoa, kun taas MTV3:n ja Subin ohjelmistossa kaikki ruokaohjelmat olivat kotimaisia. Täysin ulkomaiseen tarjontaan luottivat myös YLE TV1 ja Teema, TV2 ja FST5 puolestaan esittivät kumpikin yhtä kotimaista ja yhtä ulkomaalaista ruokaohjelmasarjaa.

5.2 Ruokaohjelmien genret

Ruokaohjelmien kirjo on nykyään hyvin laaja. Tutkimuksessamme huomioimme ohjelmätiedoista kaikki ruokaa käsittelevät, ei-fiktiiviset ohjelmat. Emme kuitenkaan tyytyneet käsittelemään ruokaohjelmia yhtenä, homogeenisenä lajityyppinä, vaan jaoin ne useampiin genreihin. Tämän jaottelun teimme kuukauden ajalta (17.3.–13.4.2008) keräämiemme maksuttomien kanavien ohjelmätietojen perusteella. Löysimme viisi selkeästi eroteltavissa olevaa genreä: perinteinen ruokaohjelma, matkustusohjelma, asiaohjelma, tosi-tv ja lifestyle.

Ruokaohjelmien, kuten muidenkaan ohjelmien, genrejaottelu ei ole suinkaan ongelmaton. Genremäärittelyssä pyritään yleensä etsimään ne ominaisuudet, jotka ovat ainoastaan sille ohjelmatyypille ominaisia (Bignell 2007, 118). Tässä tapauksessa yhdistävänä ja ominaisena piirteenä toimii ruokakeskeisyys. Eri genret kuitenkin läpäisevät toisensa. Toisin sanoen luomamme ruokaohjelmagenrejen jaottelu (perinteinen ruokaohjelma, matkustusohjelma,

asiaohjelma, tosi-tv ja lifestyle) voidaan myös nähdä luettelona jo olemassa olevista television ohjelmagenreistä. Valitsemamme näkökulma ja ohjelmia yhdistävä tekijä on kuitenkin ruoka. Näin ollen käsittelemme kutakin genreä vain yhtenä tapana representoida ruokaa televisiossa. Toisaalta ruokaohjelmia katsellaan paljon satunnaisesti, osana ohjelmavirtaa, ja siten niitä voitaisiin myös luonnehtia osaksi ”päännollausgenreä”. Genretutkimuksen hankaluus mutta myös rikkaus piilee juuri siinä, että harva ohjelma kuuluu vain yhteen genreen (Bignell 2007, 117).

Tarkastelemme jokaista ruokaohjelmagenreä yhdestä, valikoidusta näkökulmasta. Tarkoituksenamme ei ole ollut luoda pysyvää ja kattavaa jaottelua, vaan esittelemämme jaottelu on yksi tapa monista eritellä ja tarkastella ruokaohjelmien valtavaa virtaa ja ottaa tuota ohjelmapaljoutta hallintaan. Harva näistä ohjelmista myöskään lukeutuu yksiselitteisesti tietyn genren edustajaksi vaan sisältää elementtejä useammista. Olemme kuitenkin jaotelleet seuranta-jaksomme aikana esitetyt ohjelmat hallitsevien ominaisuuksiensa perusteella. Nostamme valikoidusti kunkin genren kohdalla joitakin ohjelmia lähempään tarkasteluun.

Perinteinen ruokaohjelma

Perinteinen ruokaohjelma koostuu selkeistä peruselementeistä, joita ruokaohjelmissa on käytetty koko ohjelmatyyppin historian ajan. Yksinkertaisimmillaan se tarkoittaa studioon rakennettua keittiölavastetta, jossa suoraan kameralle puhuva henkilö valmistaa ruokaa työvaiheitaan selostaen. Valtaosa tutkimusajankohtanamme esitetyistä ohjelmista edustaa juuri tätä ohjelmatyyppiä tai ainakin sisältää piirteitä siitä.

Vaikka perinteisten ruokaohjelmien voidaan ajatella pyrkivän kaikista genreistä eniten opettamaan ruoanvalmistusta, ei sitä voida pitää ainoana syynä niiden katsomiseen. Sillä juuri näissä ohjelmissa myös parasosiaalisuudella lieinee suurin rooli kaikista ruokaohjelmista. Ohjelman juontaja, yleensä kokki, esiintyy kodin sydäntä, keittiötä jäljittelevässä ympäristössä ja keskustelee suoraan kameralle, suoraan katsojalle. Juontaja ei ainoastaan suuntaa katset-

taan kameraan vaan useimmiten myös sanansa suoraan katsojalle kertoessaan, miten tämän kannattaa kustakin työvaiheesta suoriutua.

MTV3:n *Mitä tänään syötäisiin?* ja *Ruokala* eivät sisällä mitään ”ylimääräistä”. Ohjelmat ovat kestoaltaan hyvin lyhyitä, ja ruoanvalmistuksen eri vaiheet esitellään hyvin tiivistetysti. K-ruokakauppojen kanssa yhteistyössä tehdyssä *Mitä tänään syötäisiin?* käytetään myös usein esimerkiksi puolivalmisteita ja pakasteita. Molemmissa ohjelmissa esivalmistelut on tehty etukäteen ja eri valmistusvaiheissakin oiotaan. Näissä ohjelmissa ei myöskään pyritä luomaan illuusiota ruoan kypsentämisestä ohjelman aikana vaan nostetaan suosiolla jo aiemmin valmiiksi kypsennetty ruoka esiin. Viesti on hyvin tiivis: näitä aineita tarvitset, näin se sekoitetaan ja tältä se näyttää valmiina. Yhtä tiivis on myös juontajan suhde katsojaan, kameraan katsotaan herkeämättä ja erityisesti *Mitä tänään syötäisiin?*– ohjelman Aki Wahlman muistaa väläyttää aina lopuksi leveän hymynkin katsojalle.

Useissa perinteiseksi luokittelemissamme ohjelmissa on myös muita elementtejä. Esimerkiksi YLE TV2:n *Tinan keittiössä* on aina myös studion ulkopuolella kuvattu, Tomas Tengbyn toimittama insertti. Ohjelman omaleimaisin piirre on kuitenkin Tomasin läsnäolo studiossa. Hän nimittäin pysyttelee yleensä kameran tavoittamattomissa, kun lavasteissa ruokaa valmistaa Tina Nordström. Tina selostaa tekemisiään katsojalle puhuen suoraan kohti kameraa. Toisinaan hän kuitenkin keskustelee myös kuvan ulkopuolelle jäävän Tomasin kanssa. Hän siis samanaikaisesti ylläpitää ja rikkoo parasosiaalista suhdetta, illuusiota hänen ja katsojan välisestä kahdenkeskisestä kokkaustuokiosta.

Nykyään perinteisissä ruokaohjelmissa ei ainoastaan kokata kodinoloisessa studiossa, vaan esimerkiksi Nelosen brittisarjoissa *Jamien keittiössä* ja *Nigella* ruokaa valmistetaan juontajien omissa kodeissa. Ilmiö ei sinänsä ole uusi (esim. 90-luvun sarja *Teijan keittiössä* kuvattiin juontaja Teija Sopasen kodissa) mutta selvästi yleistymässä. Kokki Jamie Oliver aloittaa ohjelmansa hankkimalla raaka-aineet. Tässä vaiheessa kamera seuraa mukana ruokaostoksille. Sitten seuraa kotona kuvattu, varsinainen ruoanvalmistusosio, jonka toteutus on hyvin perinteinen pöydän takana seisomisineen ja kameralle puhumisi-

neen. Lopuksi ruoka tarjoillaan vieraille, joita Oliver on kutsunut kotiinsa syömään. Kuvissa näkyy välillä myös Oliverin perhettä. Näin kodinomaisuus on viety äärimilleen ja katsoja pääsee osaksi Oliverin kotielämää. Myös Nigella Lawson valmistaa ruokaa kodissaan. Lawson ei ole ammattikokki, ja hänen ruoanvalmistuksensa onkin lähempänä kotikokkausta. Hän maistelee ruokaa, kertoo omista ruokakokemuksistaan eikä epäröi tehdä virheitä tai käyttää epäammattimaisia välineitä tai valmistusmenetelmiä.

Matkustusohjelma

Kaikki seurantajaksollamme esitetyt matkustusohjelmat olivat JIM:in. Kaikkiaan niitä esitettiin viittä erilaista. Matkustusohjelmissa korostuu kaksi elementtiä. Toisaalta sarjoille hyvin leimallista on eksoottisuus. Alkuperäisen idean mukaan niissä matkustetaan usein länsimaisille ihmisille tuntemattomiin kohteisiin ja nautitaan vieraaksi koettua ruokaa. Toinen, uudempi ominaispiirre on toiminnallisuus. Kokit eivät ainoastaan valmista ruokia itse, vaan äärimmäisissä tapauksissa myös hankkivat raaka-aineet vaikkapa metsästämyllä.

Eksoottisuuden varaan rakentuvat ruokaohjelmat menettävät globalisaation myötä väistämättä tehoaan. Ihmiset matkustavat yhä enemmän ja ovat tietoisempia muista ruokakulttuureista. Erilaisuuden ihmettely ei enää riitä ruokaohjelman kantavaksi ideaksi, kun on yhä mahdollisempi löytää keskivertokulttajallekaan täysin tuntemattomia ruokalajeja. Eksoottisuuden sijaan haetaan usein jotain alkuperäistä. Esimerkiksi Anthony Bourdain suuntaa sarjassaan *Anthony Bourdain maailmalla* kaukomaiden lisäksi myös Pariisin kaltaisiin kohteisiin ja esittelee sen ”aitoa”, turisteille tuntematonta puolta. Vierauden ihmettely on vaihtumassa aitojen makuelämysten hankkimiseen.

Ming Tsai matkustaa *Kokin seikkailumatkat*-sarjassaan ympäri maapalloa ja hankkii paikallisia raaka-aineita. Sen sijaan, että kävelisi lihakauppaan, Ming Tsai osallistuu muun muassa villisianmetsästyksen ja sukeltaa etsimään merisiilejä. Raaka-aineet ovat erikoisia, ja niiden hankkimisessa tavoitellaan seikkailun ja jopa vaaran tuntua. Matkakohteet ja valmistettavat ruoat ovat usein länsimaisen katsojan näkökulmasta eksoottisia, mutta sarjassa keskeisellä sijalla on myös paikallisuus ja sitä kautta aitous.

Toiminnallisuutta ja paikallisuutta edustaa myös *Saalistamalla sapuskaa*. Sarjassa valmistetaan ateria niistä luonnonantimista, mitä paikan päällä saadaan hankittua. Juontajapari Guy Grieve ja Thomasina Miers muun muassa metsästävät, kalastavat, sienestävät ja marjastavat ja valmistavat saalistaan aterian maastossa.

Asiaohjelma

Vähiten ruokaohjelmia seurantajaksolla esittivät YLE TV1 ja YLE Teema. Nämä kaksi kulttuuriin ja asiaohjelmiin sisältöään painottavaa kanavaa esittivät ruokaohjelmia profiilinsa mukaisesti vain asiaohjelman muodossa. Munukka (2003) toteaaakin, ettei TV1 lähettänyt hänen tutkimanaan ajanjaksona, vuosina 1960–2000, lainkaan säännöllistä ruokaohjelmaa (Munukka 2003, 82).

Yleisradion verkkosivuilla luonnehditaan TV1:n sisältöä seuraavasti: ”YLE TV1 on uutis-, ajankohtais- ja asiajournalismin kanava, joka tarjoaa myös draamaa, kulttuuri-, opetus- ja dokumenttiohjelmia sekä satiirista viihdettä” (YLE info, 2008). Ykköseltä esitettiin *Pizzan tarina*-niminen dokumentti.

YLE Teema on puolestaan määritelty oppimisen, tiedeohjelmien ja kulttuuriohjelmien kanavaksi (YLE info, 2008). Teemalla nähtiin tutkimusjaksonme ensimmäisellä viikolla viimeinen osa uusiseelantilaisesta ohjelmasarjasta *Onko ruoka vaarallista?*, jossa perehdytään ruokaan liittyviin riskeihin. Jaksossa käsitellään geenimuuntelua etuineen ja haittoineen. Ohjelmaa voisi luonnehtia esimerkiksi tiede- tai opetusohjelmaksi.

Yleisradion kanavilta katsellaan runsaasti juuri asiaohjelmia, ja kanavien tarjonnassakin ne painottuvat. (YLE Yleisökertomus 2007 2008, 8). Ainakaan seurantajaksollamme ei juuri esitetty ruoka-aiheisia dokumentteja, tiede-, kulttuuri- tai opetusohjelmia. Asiaohjelmien tarjonta voi olla runsasta, muttei kattavaa. Ruoan arkisuus lienee yksi syy siihen, miksi tämä jokaiselle niin läheinen aihe on selvästi aliedustettuna. Muut kanavat kyllä esittävät niin sanotusti alhaisemman statuksen ruokaohjelmia. Ohjelmahierarkiassa korkeimmalla paikalla ovat juuri asiaohjelmat. Maku puolestaan sijoittuu aistihierarkiassa alimmaksi (ks. Korsmeyer 1999, 11–37). Kulttuuriohjelmien aiheeksi ruoka harvemmin kelpaa eikä ihme, ovathan esimerkiksi ruoka-aiheiset maalaukset

sijoittuneet perinteisesti kuvataiteen arvoasteikon alapäähän, aivan kuten maku suhteessa muihin aisteihin (Mts. 147, 156).

Tosi-tv

Tosi-tv:tä voidaan kutsua 1990- ja 2000-lukujen television menestystarinaksi. Se sisältää laajan valikoiman tiedon ja viihteen, dokumentin ja draaman rajamaille sijoittuvia viihdeohjelmia todellisista ihmisistä. Sitä rakastetaan ja vihaataan, mutta ilmiönä se on tullut jäädäkseen. (Hill 2005, 2.) Tosi-tv tuo ruutuun tavallisia ihmisiä, joskin usein hyvin epätavallisissa tilanteissa. Jos se mieleltään tavallisten ihmisten televisioksi, mikäpä olisikaan parempi ja helpommin lähestyttävä aihe kuin ruoka?

Seurantajaksollamme esitettiin kolmea tosi-tv:ksi määrittelemäämme sarjaa. Näistä lähimpänä tavallista ihmistä oli Nelosen *Syödään yhdessä*. Kuten niin usein tosi-tv:ssä, on kyseessä tälläkin kertaa kilpailu. Joukko tavallisia ihmisiä järjestää kukin vuorollaan toisilleen illalliskutsut. Kilpailijat pisteyttävät toistensa suoritukset, ja eniten pisteitä kerännyt saa rahapalkinnon. Ohjelman kukin jakso keskittyy yhden kilpailijan suoritukseen. Jaksossa seurataan päivän tapahtumia raaka-aineiden hankinnasta ruoanvalmistukseen ja lopulta varsinaisia kutsuja. Genrelle ominaiseen tapaan sekä kutsujen järjestäjä että muut kilpailijat purkavat tuntojaan suoraan kameralle ja kommentoivat kutsujen onnistumista hyvinkin suorasukaisesti.

Ruokaa keskeisemmässä osassa ovat kilpailijoiden keskinäiset jännitteet, ja kilpailijoiden toisilleen antamiin pisteisiin vaikuttavat muutkin seikat kuin tarjottu ateria. Ruoka nousee esiin oikeastaan vain silloin, kun sillä on draaman kannalta merkitystä, oli sitten kyseessä onnistuminen tai epäonnistuminen. Katsojankaan ei oleteta kiinnostuvan ruoasta vaan ihmisistä. Ruoanvalmistus voi tarjota vahingoniloa tai yhtä lailla suurta onnistumisen riemua, riippuen myös siitä, haluaako katsoja kilpailijan onnistuvan vai ei. Satunnaisia ruoanvalmistusvinkkejä ohjelmasta voi saada. Vinkkien oikeellisuudesta ei tosin ole takeita, ovathan kilpailijat tavallisia ihmisiä, eivät suinkaan alan ammattilaisia.

Toisenlaista näkökulmaa ruokakilpailuun tuo Subilla esitetty *Top Chef*, jossa valmistetaan kotiruoasta poikkeavia annoksia. Puitteet ovat ammattimaiset ja valmistettavat ruoat usein kotikokin taitojen ulottumattomissa. Tässäkin sarjassa suurimpaan osaan nousevat kilpailijoiden tunnot mutta ruoallekin annetaan tilaa. Varsinainen valmistusprosessi jää vähäisemmälle huomiolle, mutta kilpailijoiden valmistamia annoksia arvioidaan usein huolellisesti ja ajan kanssa. Tätä voisikin pitää tyyppiesimerkkinä siitä, kuinka tosi-tv tarjoaa tietoa ja viihdettä samanaikaisesti (Hill 2005, 80).

Lifestyle

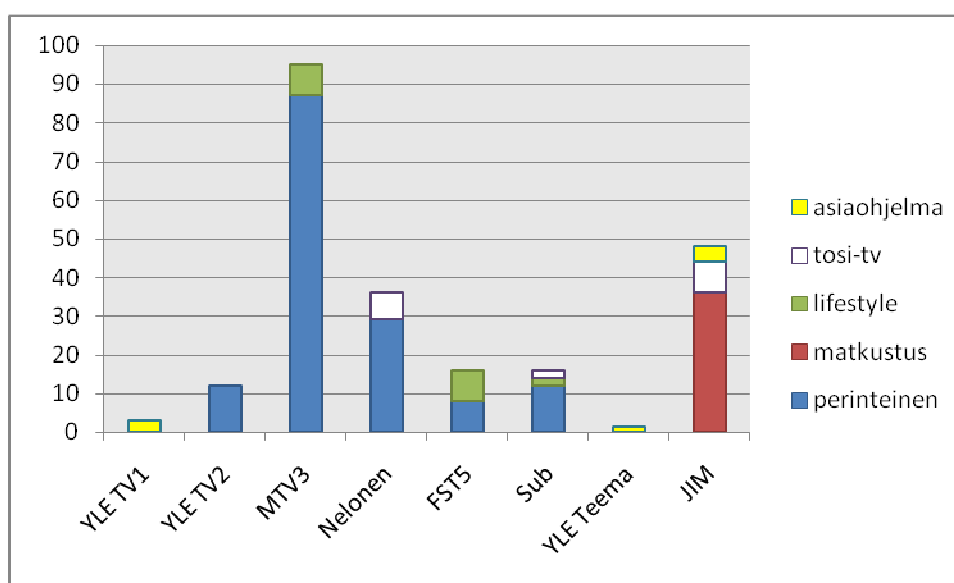
Seurantajaksollamme esitettiin kahta ohjelmaa, jotka määrittelimme ruoka-aiheisiksi tai pikemminkin ruokaa sisältäviksi lifestyle-ohjelmiksi. Ne olivat MTV3:n *Ihana piha* ja FST5:n *Strömsö*. Ensisijaisestihan nämä kyseiset ohjelmat ovat lifestyleohjelmia, eli ihmisten elämänlaatuun, olemiseen ja harrastamiseen liittyviä ohjelmia. *Ihanassa pihassa* keskitytään puutarhanhoitoon, *Strömsössä* puutarhatöiden lisäksi muun muassa nikkaroidaan ja askarrellaan. Kummassakin ohjelmassa on myös ruoanvalmistusosio. Itsenäisinä kokonaisuuksina tarkasteltuina nämä ruoanvalmistusosiot edustaisivat hyvinkin perinteistä ruokaohjelmaa. Mielestämme on kuitenkin aiheellista suhtautua niihin osana lifestyle-ohjelman kokonaisuutta. Etenkin *Strömsössä* ruoanvalmistus ja keittiössä oleskelu toimivat ohjelman eri osia kokoavana elementtinä, joka ei siten olisikaan irrotettavissa ohjelmakokonaisuudesta.

Näiden kahden lisäksi Sub esitti *Pala juustoa, tilkka viiniä*-nimistä ohjelmaa. Ohjelmassa julkkisvieras maistelee juontajan kanssa viinejä. Mukana on myös juustoja esittelevä asiantuntijavieras. Lyhyessä ohjelmassa maistellaan ja käydään läpi tuotetietoja sekä tietenkin julkkiksen kuulumisia. Ohjelmassa ei valmisteta ruokaa vaan keskitytään makunautintoihin. Kuten Hietala (2007) toteaa, ruokakulttuurin tuntemus on nykyään sivistyksen merkki, ja se koetaan osaksi glamourin ja tyylin korostumista (Hietala 2007, 163–164). Katsojan on ohjelman avulla mahdollista kasvattaa kulttuurista pääomaansa ja vahvistaa omaa elämäntyyliään lisäämällä viinitietouttaan.

Perinteisissä ruokaohjelmissa ruoanvalmistukseen suhtaudutaan usein koti-työnä, jonka välttämättömään suorittamiseen annetaan helpottavia vinkkejä ja ohjeita. Lifestyle-ohjelmissa ruoanvalmistusta ei enää mielletä niinkään koti-työksi vaan harrastukseksi. Se esitetään myös mahdollisuutena ilmaista itseään ja nauttia. Esimerkiksi *Strömsössä* ruoanvalmistus toteutetaan informatiivisesti, mutta tarkoituksena ei ole niinkään neuvoa arjessa vaan näyttää jälleen uusi mahdollisuus ruokanautintoon. *Strömsössä* nikkaroidaan ja askarrellaan, mutta harvemmin mitään välttämätöntä tai edes tarpeellista, ilahduttavaa kylläkin. Kyse onkin elämänlaadun parantamisesta ja itseilmaisusta. Tällaista ”arjen luksuksen” tunnelmaa on myös ohjelmassa valmistettavassa ruoassa.

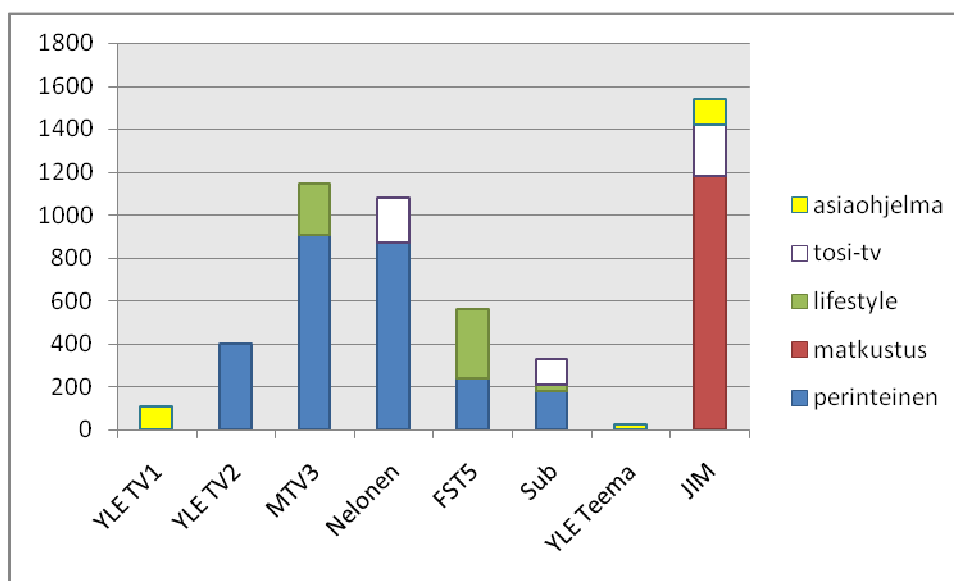
Ohjelmatarjonnan jakautuminen genreittäin

Seurantajaksolla esitetyistä ruokaohjelmissa selkeästi suurin osa oli perinteisiä ruokaohjelmia. Vähiten taas esitettiin ruoka-aiheisia asiaohjelmia. Genret jakautuivat yllättävänkin selkeästi eri kanaville. Kukin kanava oli omistautunut yhdelle tai kahdelle genrelle, ainoastaan Sub ja JIM näyttivät kolmeen eri genreen kuuluvaa ruokaohjelmaa. Toisaalta JIM oli myös ainoa kanava, jolla esitettiin ruoka-aiheisia matkailuohjelmia. Kaikkia muita genrejä nähtiin kahdella tai useammalla kanavalla. Kuviossa 3 näkyvät genret eri kanavilla esityskerroittain.



Kuvio 3: Genret kanavilla esityskerroittain

Koska ohjelmien kestoissa oli merkittäviä eroja, on aiheellista esittää genrejen suhteet toisiinsa myös esitysminuuttien mukaisesti kuviossa 4. Esimerkiksi Subin tarjonnassa esityskerroissa hallitsee selkeästi perinteinen ruokaohjelma. Tämä johtuu siitä, että *Hurmaavaa kokki* sai aina ensiesityksen lisäksi peräti kaksi viikkousintaa. Ohjelman lyhyt kesto aiheuttaa kuitenkin sen, että esitysminuuteissa sen osuus on selvästi pienempi.



Kuvio 4: Genret kanavilla esitysminuuteittain

Taulukoimme ohjelmat myös nimeltä mainiten genrejen mukaisesti (Liite 2). Kuten kuviot hyvin osoittavat, hallitsevin genre oli perinteinen ruokaohjelma sekä esityskerroittain että esitysminuuteittain. Se oli myös eri kanavien kesken suosituin genre.

5.3 Laadullinen tutkimus metodologisena lähtökohtana

Tieteellisen tutkimuksen voidaan nähdä jakautuneet monin tavoin vastinpareiksi. Tutkimus voi olla esimerkiksi subjektiivista tai objektiivista. Se voi olla ihmistä tai luontoa koskevaa. Yksi yleisimmistä dikotomioista on tutkimuksen jakaminen määrälliseen ja laadulliseen tutkimukseen, vaikka tutkimusmenetelmiä ei voidakaan helposti pelkistää tämänkaltaisiin kahtiajakoihin (Eskola &

Suoranta 2000, 13–14). Sen sijaan, että pitäisi näitä kahta analyysimallia vastakohtina, ne voidaan nähdä jatkumona (Alasuutari 1999, 32).

Eri metodeista laadullinen tutkimus tuntuu ihmisläheisyydessään parhaiten heijastelevan tapaamme hahmottaa maailmaa. Haluamme päästä mahdollisimman lähelle tutkimaan aihetta ja ihmisiä, haluamme kyetä eläytymään ja sitä kautta todella ymmärtämään. Olemme hyödyntäneet tutkimuksessamme sekä kvantitatiivisia että kvalitatiivisia menetelmiä. Vaikka pääpaino onkin haastattelumateriaalin kvalitatiivisella analyysillä, olemme käyttäneet kvantitatiivisia menetelmiä televisiokanavien ruokaohjelmatarjonnan kartoittamiseen. Kuten Alasuutarikin toteaa, näitä kahta menetelmää voidaan aivan hyvin soveltaa samassa tutkimuksessa (Mts. 32).

Laadullisessa tutkimuksessa erityistä on eri vaiheiden samanaikaisuus. Määrällisessä tutkimuksessa kysymykset yleensä melko selvästi edeltävät vastauksia, hypoteeseja testataan aineistolla, joka on kerätty näiden hypoteesien testaamista ajatellen. Laadullisessa tutkimuksessa hypoteesit sen sijaan muotoutuvat tutkimuksen ja analyysin edetessä. (Mts. 268–269.) Tutkijalla ei siis ole tutkimuskohteesta tai tutkimuksen tuloksesta ennalta lukkoon lyötyjä oletuksia (Eskola & Suoranta 2000, 19). Tutkijoina erottelemme ja yhdistämme havaintoja ja teemme niistä merkitystulkintoja, yhtäaikaaisesti. Kun löytyy kiinnostava kysymys, nousee mieleen samalla väistämättä myös vastauksia. Juuri tällaisen prosessin kautta omat tutkimushypoteesimme ovat kehittyneet tutkimuksen edetessä.

Tutkimusaiheeseen sopivan haastattelumuodon valinta

Tutkimushaastattelujen välille voidaan tehdä eroa strukturointiasteen perusteella. Tämä tarkoittaa sitä, kuinka kiinteästi kysymykset on muotoiltu, ja minkä verran haastattelijä jäsentää tilannetta. Strukturoidun lomakehaastattelun ja strukturoimattoman haastattelun välimuotoa voidaan kutsua teemahaastatteluksi. Sen etuna pidetään, että se ei nimenä sido haastattelijaa kvantitatiiviseen tai kvalitatiiviseen tai ota kantaa esimerkiksi haastattelukertojen määrään. Myös tutkittavien ääni pääsee paremmin kuuluviin, kun haastattelu etenee yksityiskohtaisten kysymysten sijaan tiettyjen teemojen varassa, eikä

haastattelu ole niin sidottu tutkijan näkökulmaan. (Hirsjärvi & Hurme 2000, 43–48.)

Täysin vapaata haastattelua kutsutaan syvähaastatteluksi (Mts. 2000, 48). Vaikka strukturointinsa puolesta haastattelumme olivat teemahaastatteluja, oli niissä myös syvähaastattelun piirteitä. Tämä johtui siitä, että teemamme oli niin laaja. Annoimme haastattelun kulkea pitkälti haastateltavien itsensä luontevaksi kokemaansa suuntaan. Bergerin (1991) mukaan syvähaastattelua voidaan pitää eräänä vapaan assosiaation muotona. Tämän haastattelumuodon etuna on, että kiinnostavan aiheen noustessa esiin haastattelija voi tarttua siihen ja esittää jatkokysymyksiä. (Berger 1991, 59.) Haastattelijan päätehtävänä onkin syventää saamiaan vastauksia ja rakentaa haastattelun jatko niiden varaan. Edellinen vastaus saa aikaan seuraavan kysymyksen, ja tilanne muistuttaa keskustelua. (Hirsjärvi & Hurme 2000, 45–46.)

Syvähaastattelun ongelmakohtia ovat haastateltavien ujous ja haluttomuus keskustella aiheesta, toisaalta puheliaan haastateltavan kanssa voi olla työstä pitäytyä aiheessa. Haastattelusta on myös saatava tarpeeksi pitkäkestoinen, jotta tuloksia saadaan nousemaan esiin. Varsinaisten tulosten löytäminen voi tapahtua vasta sitten, kun kaikista haastatteluista kertynyt materiaali käydään uudestaan läpi. (Berger 1991, 58–59.) Näitä ongelmia välttääksemme turvauduimme puolistrukturoituun eli teemahaastatteluun. Annoimme haastateltavillemme tilaa ja vapautta, mutta tukeuduimme haastattelurunkoon sellaisissa tilanteissa, kun haastattelu ei muuten tuntunut etenevän.

Uskoimme saavamme yhtä lailla arvokasta tietoa niin suoraan kysymällä, kuin haastateltavien omien ajatusketjujen tuloksenakin. Varmistuaksemme tutkimuksemme kannalta olennaisen tiedon saamisesta päädyimme toteuttamaan haastattelut lähtökohtaisesti teemahaastatteluina, mutta koimme syvähaastattelulle ominaiset piirteet vain tutkimuksemme kannalta hyödyllisinä ja annoimme haastattelun liukua siihen suuntaan, jos niin luontevasti tapahtui. Olennaisempaa, kuin haastattelutekniikkamme nimittäminen oikealla käsitteellä, oli mielestämme haastattelujen onnistuminen, haastateltavalle mieluisa ja luonteva tilanne, jossa hän mielellään kertoi ajatuksistaan ja kokemuksistaan.

5.4 Kohdejoukon valinta

Tutkimuksen kohteeksi valikoituivat ammattikorkeakouluopiskelijat. Toisin kuin luonnontieteellisessä tutkimuksessa, tällaisessa tutkimuksessa tutkija ei voi eristäytyä tutkimuskohteensa ulkopuolelle vaan on osa maailmaa, jota tutkii (Eskola & Suoranta 2000, 57). Tästä syystä koimme tärkeäksi kykymme samaistua tutkittaviin henkilöihin. Muun muassa de Certeau nostaa esiin tutkimustilanteessa helposti esiintyvän ongelman, jossa tutkijan ja tutkittavan välinen sosiaalinen kuilu aiheuttaa jo lähtökohtaisesti eriarvoistavan asetelman (de Certeau 1984, 24). Haastateltavien luottamuksen saavuttaminen on tärkeää. Myös iän ja sukupuolen kaltaiset asiat voivat vaikuttaa haastateltavien halukkuuteen puhua määrätystä aiheista (Eskola & Suoranta 2000, 93). Samaan ikäluokkaan kuuluminen auttaa ymmärtämään haastateltavia paremmin. Lisäksi tutkimme omien koulutusalojemme opiskelijoita, mikä lisää kykyämme samaistua heihin. Osallistujien haastattelijaa kohtaan tuntemaan luottamuksen uskotaan myös edistävän heidän rehellisyyttään haastatteluissa (Alasuutari 1999, 97).

Taloudellinen tilanne ja sosiaaliluokka kuuluvat niihin aihepiireihin, jotka voivat usein olla haastateltaville arkaluonteisia asioita (Hirsjärvi & Hurme 2000, 115). Lähtöoletuksemme oli, että kohdejoukkomme muodostuu melko vähällä toimeen tulevista ihmisistä, joille pienituloisuudesta puhuminen ei kuitenkaan ole vaikea asia. Oletimme puhumista helpottavan myös sen seikan, että haastattelijoina kuulumme itse samaan sosiaaliseen luokkaan kuin tutkittavamme.

Opiskeluaika on suurimmalle osalle taloudellisesti niukkaa aikaa. Se on eräänlainen välivaihe, jossa ihminen sietää olosuhteita, jotka eivät vastaa hänen varsinaisia elintaso-odotuksiaan. Raha vaikuttaa merkittävästi muun muassa asumiseen. Valtaosa asuu vuokralla, eikä asuntojen varustelutaso ole läheskään aina sellainen, mihin opiskelija on vaikkapa lapsuudenkodissaan tottunut. Tilavan keittiön sijaan opiskelijan todellisuutta on usein ahdas keittokomero vailla kunnan välineitä. Varallisuus vaikuttaa väistämättä myös ruokaostuksiin. Halusimme tietää, kuinka suuri vaikutus rahalla ja sen tuomilla käytännön seuraamuksilla lopulta on ruokaan kohdistuvaan kiinnostukseen. Rahan lisäk-

si opiskelijan arkeen vaikuttaa myös sosiaalinen ympäristö. Opiskeluaikana asutaan useimmiten muualla kuin lapsuudenkodissa, mutta harva on vielä ehtinyt perustaa omaa perhettä, monet asuvatkin yksin. Kaikki tämä tekee opiskelijan arjesta erityistä.

Kohdejoukkomme jakaantui kahteen osaan. Kaikki tutkimukseen osallistuneet suorittivat tutkimushetkellä opintojaan Jyväskylän ammattikorkeakoulussa. Valitsimme ensimmäiseksi kohdejoukoksemme viestinnän opiskelijat. Ajattelimme heillä olevan keskimääräistä suurempi genretietous ja kenties muutoinkin kriittisempi ja analyttisempi ote televisio-ohjelmiin kuin keskiverto-opiskelijalla. Samalla saimme tietoa ruoka-alan ulkopuolisten opiskelijoiden ajatuksista ruoan suhteen.

Toiseksi kohdejoukoksi halusimme ottaa ruoka-alan opiskelijoita. Halusimme selvittää, katsovatko ruoka-alan ihmiset ruokaohjelmia eri tavalla kuin alan ulkopuoliset. Oletimme myös yleisen kiinnostuksen ruokaan olevan restonomiopiskelijoilla erilaista kuin medianomiopiskelijoilla. Emme ole tarkasti identifioineet haastateltuja. Tämä ei ole ollut tarpeellista siksi, että emme korosta tutkimuksessa yksilöiden kokemuksia erillisinä, vaan etsimme kaikille yhteisiä toiminnan ja kertomisen tapoja. Mainitsimme kunkin haastatellun kohdalla iän, sukupuolen ja koulutusalan (medianomi tai restonomi).

5.5 Haastattelujen ja kyselyn toteutus

Keräsimme aineiston kolmessa vaiheessa. Ensimmäiseksi näytimme kohdejoukolle ruokaohjelmakoosteen (Liite 3). Kooste perustui tekemäämme kartoitukseen tutkimushetken ruokaohjelmatarjonnasta. Valitsimme noin puolen tunnin mittaiseen ohjelmakoosteeseen yhden tai useamman edustajan kustakin genrestä. Siinä oli katkelma yhteensä yhdeksästä ohjelmasta viideltä eri kanavalta. Pyrimme tarjoamaan mahdollisimman kattavan käsityksen senhetkisestä ohjelmatarjonnasta. Koosteen tarkoituksena oli toimia haastattelun tukena ja herättää haastateltavissa ajatuksia. Koosteen esittäminen mahdollis-

ti myös sen, että haastateltavat ottivat kantaa sellaisiin ohjelmiin tai ohjelmatyyppeihin, joita eivät muuten olleet nähneet.

Näytimme koosteen huhti-toukokuussa 2008 neljälle opetusryhmälle, joista kaksi ryhmää oli medianomi- ja kaksi restonomiopiskelijoita. Koosteen nähtyään opiskelijat täyttivät kyselylomakkeen. Osa tutkimukseen osallistuneista katsoi koosteen ja täytti lomakkeen yksitellen. Koosteen näki ja lomakkeen täytti yhteensä 21 medianomi- ja 13 restonomiopiskelijaa. Kyselylomakkeiden käyttö on kuitenkin usein ongelmallista. Kysymykset eivät ole yleensä yksiselitteisiä ja harva löytää valmiista vastausvaihtoehdoista juuri sen itselleen sopivimman. Tämä on erityisen suuri ongelma silloin, kun tutkitaan jotain sellaista, josta ei ole aikaisempaa tietoa. (Kytömäki & Savinen 1997, 66.) Tiedostimme nämä kyselylomakkeisiin liittyvät ongelmat ja käytimme tutkimuksessa lomaketta vain pohjatiedon keräämiseen. Varsinaisen tutkimusaineistomme keräsimme haastattelujen avulla.

Hyödynsimme lomakkeita haastattelukysymysten asettelussa. Kaikki lomakkeen täyttäneet eivät suostuneet yksilöhaastatteluun, emmekä myöskään hyödyntäneet heidän täyttämäänsä lomakkeita tutkimuksessa. Sen sijaan haastatteluihin lupautuneiden opiskelijoiden lomakkeista saimme hyödyllistä pohjatietoa varsinaisen tutkimusaineiston hankkimiseen eli haastatteluihin. Esimerkiksi tiesimme, katsooko haastateltava televisiota, asuuko hän yksin ja valmistaako hän ruokaa. Näin ollen pääsimme haastatteluissa suoraan syvemmälle aiheeseen, kun pohjatieto oli jo valmiiksi käytettävissämme. Osasimme yksilöidysti nostaa haastattelutilanteessa esiin tutkimuksemme kannalta olennaisia seikkoja. Emme kuitenkaan käyttäneet lomakkeista saamaamme tietoa haastateltavien valikoimiseen, vaan haastatteluihin osallistuivat kaikki halukkaat. Emme halunneet rajata tai määritellä haastateltavia sen enempää, kuin olimme alkuperäisellä valinnallamme (medianomi- ja restonomiopiskelijat) tehneet.

Haastattelututkimuksissa suositellaan tekemään esihaastatteluja ennen varsinaisia haastatteluja (esim. Hirsjärvi & Hurme 2000, 72). Suoritimme kaksi esihaastattelua, joihin osallistuneet henkilöt eivät osallistuneet varsinaiseen

tutkimukseen. Näiden esihaastattelujen perusteella osasimme muokata haastattelurunkoa paremmaksi. Suurin hyöty niistä oli kuitenkin totuttautuminen haastattelutilanteeseen, olihan haastattelijan rooli kummallekin ennen kokematon.

Varsinaisiin haastatteluihin osallistui 10 medianomi- ja 10 restonomiopiskelijaa. Haastatteluja varten teimme kysymysrunгон (Liite 4), joka sisälsi osittain samoja asioita kuin kyselylomakkeemme. Rungon tarkoituksena oli varmistaa, että kaikki haluamamme aiheet tulevat käsitellyiksi. Mitä useamman haastattelun olimme tehneet, sitä vähemmän runkoa tarvitsimme. Kun olimme suorittaneet jo useamman haastattelun, muistimme ulkoa kaiken, mitä halusimme kysyä, ja haastattelutilanteista tuli entistä rennompia ja luontevampia.

Aloitimme hyvin selkeällä kysymyksellä, kuten ”Katsotko television ruokaohjelmia?” tai ”Ovatko ruoka-aiheiset tosi-tv – ohjelmat mielestäsi ruokaohjelmia?”. Mihin siitä edettiin, riippui paljon haastateltavasta itsestään. Toisten kohdalla haastattelu oli enemmän strukturoitu ja eteni ennalta suunnitellun teeman ja kysymysten mukaan. Jotkut haastateltavat olivat innokkaampia puhumaan ja vaikuttivat kiinnostuneilta aiheesta. Heidän kanssaan haastattelu läheni syvähaastattelua, kysymykset nousivat haastateltavien omista vastauksista ja heidän puheensa oli välillä hyvinkin assosiatiivista. Näissä tilanteissa haastattelurungossa mainitut aihepiirit tulivat käsitellyiksi haastateltavien omasta aloitteesta.

Myös haastatteluihin käytetty aika vaihteli. Jotkut saivat sanottua kaikkensa aiheesta puolessa tunnissa, joillakin riitti sanottavaa reiluksi tunniksi. Mitä kauemmin haastattelu kesti, sitä lähempänä syvähaastattelua yleensä oltiin. Tällaisista pitkistä haastatteluista valtaosa oli restonomiopiskelijoiden kanssa. Näillä henkilöillä oli hyvin intohimoinen suhde ruokaan ja paljon mielipiteitä.

6 RUOKAOHJELMIEN KÄYTTÖTARKOITUKSET

Mää veikkaan, että, siis sanokaa, jos mää oon väärässä. Mut mää veikkaan, että ihmiset kattoo ruokaohjelmia sen takia, että kun ihmisenhän on kuitenkin pakko syyä jossain vaiheessa, niin se on niin sillai tärkeetä ihmiselle, se ruoka. Niin mun mielestä se on aika luonnollista, että ihminen on siitä kiinnostunu. Se on kyllä tosi tärkeä juttu ihmiselle, se ruoka. Voi jopa kuolla, jos ei syö. (Mies 24, medianomi.)

Ruokaohjelmat herättävät monenlaisia ajatuksia ja tunteita. Kaikki selvästikin katsovat ruokaohjelmia ainakin silloin tällöin. Ne ovat ilmeisen tärkeä osa televisiovirtaa ja niiden käyttötarkoitukset ovat hyvin moninaisia.

6.1 Ruokaohjelmat osana katsojien elämäntyyliä

Kysyimme haastateltavilta heidän näkemyksiään siitä, millaiset ihmiset katsovat paljon television ruokaohjelmia. Kukaan ei kokenut itse olevansa tyypillinen ruokaohjelman katsoja, tyypillisen katsojan ja paljon ruokaohjelmia katsovan henkilön määritelmää haettiin aina muualta kuin oman elämäntyylin piiristä. Haastateltavilla oli myös tarkka näkemys siitä, millaiset ruokaohjelmat ovat heistä huonoja ja epäaitoja, mitkä taas omaa makua vastaavia.

En mää varmasti kauheen tyypillinen (ruokaohjelman katsoja) oo. Moni kattoo varmasti sillä lailla, että ihan vahingossa, jos sattuu tulemaan. Mutta kyllä mää uskon, että pääasiassa ne, jotka kattoo, niin kattoo niitä aina. (Nainen 23, restonomi.)

K: Ketkä sitten katsoo säännöllisesti ruokaohjelmia?

V: Se vähän riippuu ohjelmasta, kun niitäkin on niin monenlaisia. Et on nää kotimimmat, jotka varmasti kattoo tän aamu-tv:n ruokaosion ja sit taas niitä, jotka hakee lähinnä sitä viihdettä tai tällasta enemmän, niin voi kattoo näitä Hell's Kitcheniä. Ja sit mun mielestä taas Kokkisotaa kattoo nää keski-ikäset emännät, tai et oi, kun siellon niin hyvännäkönen Jus-si69 laittamassa ruokaa. Et niiton niin monenlaisia. (Nainen 23, medianomi.)

Kun haastateltavilta kysyttiin, ketkä katsovat paljon ruokaohjelmia, vastaukset olivat usein ympäripyöreitä: ruokaohjelmia katsovat ruoasta kiinnostuneet. Jos vastausta tarkennettiin, haastateltavat lisäsivät, että ruokaohjelmia katsovat

erityisesti naiset – edelleen tarkennettuna vanhemmat naiset. Miehiä ei koskaan mainittu erikseen. Useista vastauksista saakin sellaisen kuvan, että ruokaohjelmia katsovat vastaajaa vanhemmat naiset sekä näiden lisäksi ruoasta kiinnostuneet, jotka mahdollisesti ovat miehiä.

V: Ruokaohjelmia katsoo kotiäidit, eläkeläisnaiset ja ruoanlaitosta kiinnostuneet, siinähan se varmaan on. Mut mää uskon, että sellaset ihmiset, jotka joutuu ruoan kanssa olemaan paljon tekemisissä, katsoo paljon. Eli nää edellä mainitut kolme ryhmää. Ruoasta kiinnostuneet on kyllä aika laaja käsite.

K: Osaatko tarkentaa sitä?

V: Ehkä se kattaa ne miehet enemmänki sitten. Siis naistenhan on pakko tehdä ruokaa aika usein, niin ehkä ne hakee jotain virikkeitä rutiineihin. (Mies 24, medianomi.)

Ruokaohjelmat eivät siis ole erillään kotitöistä ja niiden jakautumisesta kotitaloudessa. Miehillä ruoka on usein harrastus tai ammatti, naisille välttämätön kotityö. Miehet katsovat ruokaohjelmia harrastuksen tai työn vuoksi, nainen saadakseen ideoita arkeen. Muun muassa kotimammojen, keski-ikäisten emäntien ja eläkeläisnaisten mainitseminen ruokaohjelmien suurkuluttajina kertoo eronteosta, joka perustuu sukupuoleen ja ikään. Ilmausten vähättelevä sävy vahvistaa erontekoa.

K: Ketkä sun mielestä katsoo paljon ruokaohjelmia?

V: Ehkä kotiäidit vois katsoo, semmoset jotka tykkää kokeilla kaikkee uutta ja ehkä sit ne kulinaristit, jotka kattos semmosta, missä tehdään erikoisempia ruokia. Niin no, ruoasta kiinnostuneet. (Nainen 22, restonomi.)

Haastateltava erottaa itsensä kotiäideistä ja kulinaristeista ja sijoittaa itsensä jonnekin näiden kahden välille. Hänelle ruoka ei ole välttämättömyys siinä mielessä kuin se on kotiäideille, mutta hän ei toisaalta koe olevansa kulinaristien kanssa samalla tasolla.

Haastateltavat tekivät usein eron itsensä ja paljon ruokaohjelmia katsovien välille. Haastateltavien mielestä ruokaohjelmat suunnataan yleensä heitä vanhemmille, tavallisesti keski-ikäisille. Haastateltavamme olivat 19–29 -vuotiaita. Olennaista ei kuitenkaan ole vain ikä vaan elämäntilanne. Ruokaohjelmia katsovat vastaajien mukaan paljon ihmiset, joilla on perhe perustettuna ja elämä

eri vaiheessa kuin heillä itsellään. Erilainen elämäntilanne hahmottuu Bourdieun pääomien kautta. Opiskelijat kaipaavat erityisesti lisää sosiaalista ja ekonomista pääomaa. He toivovat tulevaisuudessa löytävänsä työn ja saavansa perheen. Opiskelijoiden elämäntilanne on pääomaluokkien näkökulmasta erityinen ja kiinnostava. Suhde ruokaan ja ruokaohjelmiin tuo esille näitä erityispiirteitä.

K: Oletko tyypillinen ruokaohjelmien katsoja?

V: En varmaankaan. Et enemmän ois varmaan aiheellista seurata, mut ehkä ei aina oo aikaa. Kun niitäkin on niin hirveesti, niitä ruokaohjelmia.

K: Mikä sut erottaa tyypillisestä katsojasta?

V: Mullon vähän semmonen mielikuva, et vähän vanhemmat kun minä. Kun mulla ei nyt oo niin varaa tehdä gourmetsapuskaita ja kun yksin elän suurimman osan ajasta, niin yksin kokkailu on niin tylsää. Niin ehkä sit, kun on enemmän perhettä ja semmonen elämäntilanne, et voi enemmän hyödyntää niitä. (Nainen 20, restonomi.)

Sen lisäksi, että erottauduttiin runsaasti ruokaohjelmia katsovista, vieroksuttiin myös elämäntyylejä, joihin ei kuulu kiinnostus ruokaa ja ruokaohjelmia kohtaan.

K: Osaatko sanoa semmosta, kuka ei katso ollenkaan ruokaohjelmia tai harrasta ruokaa?

V: Kai se on sit se perussuomalainen (naurua). Emmä tiiä, se mulle tuli ekana mieleen et perussuomalainen mies, jota ei kiinnosta kasvikset ja salaattit.

K: Voisitko kuvitella olevasi ite semmonen?

V: En, en. (Mies 25, restonomi.)

Ruokaohjelmiin liittyen tehdään monenlaisia erontekoja. Omien suosikkien poikkeavuutta epäaidoista ja tylsistä ohjelmista korostetaan. Eronteot voivat perustua moniin sisällöllisiin seikkoihin, jotka liittyvät yleensä ohjelman ihmissiin, ruokaan, ympäristöön tai tekniseen toteutukseen (tempo, ohjelmatyyppi, asiakeskeisyys).

Monet peräänkuuluttivat opiskelijabudjetille sopivia, mutta silti hyviä ja terveellisiä ohjeita tarjoavia ruokaohjelmia. Eikä vaikeustasokaan saa nousta liian korkeaksi.

K: Minkälainen ruokaohjelma vois olla innoittava?

V: Varmaan ne, missä tehään ihan tavallista ruokaa. Kun ite teen ihan tavallista, ei tuu välttämättä kotona laitettua ihan niitä hienoimpia settejä, niin ehkä semmosista saa sit eniten, et missä tehään ruokaan ja missä on ne reseptit siinä.

[--]

K: Minkälaista ruokaa haluaisit nähdä enemmän?

V: Ehkä vähän semmosta hienompaa arkiruokaa, hienompaa kotiruokaa. Semmosta, mitä pystyy tekemään kotona mut ja mihin ei vaadita hirveesti mitään härveleitä, mitä ei normaalisti oo. Siis semmosta viikonloppuruokaa. Mihin vois käyttää enemmän aikaa ja mikä ois vähän muuta ku makaronilaatikko.

(Nainen 27, restonomi.)

Haastateltava luo itselleen oman tilan korostamalla kahta asiaa: Ensinnäkin hän arvostaa tavallista kotona tehtävää ruokaa, sellaista perusruokaa, jota hänen on mahdollista valmistaa helposti. Toisaalta hän kokee, että ruoka voi olla liian tavallista. Tällaista ruokaa valmistetaan arkisissa ja lyhyissä ruokaohjelmissa. Oikeanlainen ruokaohjelmien ruoka on hienompaa arkiruokaa, laadukasta kotiruokaa tai niin kutsuttua viikonloppuruokaa.

Ekonominen ja sosiaalinen pääoma ovat samanlaisia sekä medianomi- että restonomiopiskelijoilla. Sen sijaan kulttuurinen pääoma liittyy koulutukseen ja on näin ollen erilaista tulevilla medianomeilla ja restonomeilla. Kulttuurista pääomaa tutkimme vertaillen. Ruokaohjelmissa yhdistyvät viestintä ja ruoka. Tästä syystä viestinnän ja ruoka-alan opiskelijoiden ruokaohjelmiin liittyvä kulttuurinen pääoma on erityisen suuri, mutta niiden laatu on keskenään erilaista. Näiden kahden alan opiskelijat lähestyvät ruokaohjelmia eri suunnista.

Kulttuurinen pääoma ei liity suoraan mitattavissa oleviin suureisiin, kuten ekonominen pääoma liittyy rahan ja ajan määrään, ja sosiaalinen pääoma perheen kokoon tai ystävien määrään. Jokaisella on mahdollisuus erottautua kulttuurisesti omaan suuntaansa, vaikkakin esimerkiksi raha asettaa jossain määrin tälle rajoituksensa. Haastatteluissa tuli esille, että kulttuuriset eronteot tapahtuvat kahteen suuntaan. Erottautuminen ylöspäin tarkoittaa sitä, että henkilö korostaa itsensä ja kulttuurisesti vähempiarvoisten eroa.

Erityisesti jo pidemmälle opinnoissaan ehtineet restonomit arvostivat ammattimaista otetta ruokaohjelmissa. Heille ensisijaisen tärkeää oli tv-kokin pätevyys ja kyky perustella tekemisensä. Katsojina he olivat hyvin kriittisiä ja vaativat ohjelmalta paljon.

Et jos se on semmosta kotikokkausta, et pyöritellään lihapullia. Et vaikka se sen kuinka hehkuttais ja ois hyvä persoona, niin en mä kyl jaksa kattoo. (Nainen 24, restonomi.)

K: Entä jos on osaamista, muttei koulutusta? Mitä mieltä olet esim. Nigellasta, sillähän ei ole varsinaista koulutusta?

V: Niin mut sitten osaaminenkin on semmosta... Et mää en oikeen usko siihen osaamiseenkaan siinä suhteessa. Kai mää oon sit niin jääräpää, et siinä pitää olla luotuna ravintolamaailmaan tähtiä tai jotain. Kyllähän näitä on keittelijöitä, kaikennäkösiä. (Mies 25, restonomi.)

Sitaatissa mainittu Nigella Lawson nousi esiin useammassakin haastattelussa ja tuntui herättävän hyvin vastakkaisia mielipiteitä haastateltavan elämäntyylistä riippuen. Toiset kokivat ohjelmaa leimaavan huolettomuuden itselleen läheiseksi ja miellyttäväksi:

Mun mielestä se on toisaalta parempi siinä, et sillon hiukset auki kun se tekee siinä ja sotkee siellä keittiössä. Ja keittiö on ihan niinku kenen tahansa keittiö tai kotikeittiön näkönen, kun se on leiponu. (Nainen 26, restonomi.)

Oma tila rajataan ylös- ja alaspäin. Eronteot eivät siis tapahdu vain ylöspäin. Yläluokan maku ei ole kaikkien mielestä tavoiteltava. Kulttuurisesti alaspäin erottautuessaan ihminen kyseenalaistaa kulttuurisesti ylempänä olevien arvot ja esittää ne luonnottomina. Erontekojen kilparadalla osanottajilla ei ole yhteisenä tavoitteena päästä dominoivaan asemaan. (Ks. Gronow.) Erityisesti medianomien joukossa oli haastateltavia, joille liian hienoiksi koetut ruoat olivat vieraita ja jopa vastenmielisiä.

Se pitsadokumentti, et se oli niinku ihmisille, ketkä syö pitsaa, niinku meille. Mut jos siinä ois puhuttu jostain hienostoruoasta, niinku joku sushi, niin ei se menis meillä, meidän ikäsillä läpi. Musta tuntuu, et yksikään meistä ei oo eläessään maistanu sitä. Se riippuu ihan ruoasta ja kohderyhmästä, kuka sitä syö. (Nainen 19, medianomi.)

Haastateltava kokee, että jotkut ”hienostoruokat”, kuten sushi, eivät mene läpi eli saavuta hyväksyntää dokumentin aiheena hänen ikäistensä (nuoret aikuiset) keskuudessa. Tällaiset hienostoruokat eivät ole tarpeeksi tuttuja, jotta niitä voitaisiin kiinnostua. Niihin ei pääoma riitä. Pitsa sen sijaan yhdistää eikä erota. Siitä tehdyt dokumentit ovat kaikille, jotka syövät pitsaa – ”kaikki me syömme pitsaa”.

Myös keinot erottautua alaspäin ovat moninaiset. Alaspäin erottautumisella on kahdenlaisia syitä. Ensinnäkin eronteko voi tapahtua välttämättömyydestä. Henkilöllä ei ole tarpeeksi pääomaa ihailemaansa elämäntyyliä varten. Hänellä ei ole esimerkiksi tarpeeksi sosiaalisia siteitä tai rahaa toteuttaa ihailemaansa elämäntyyliä. Toisaalta henkilö voi erottautua alaspäin vapaaehtoisesti. Hän kokee yleisesti arvostetun elämäntyylin epäaidoksi ja vieraaksi omille arvoilleen. Erottautumisen syyt eivät aina selviä tutkijalle eivätkä välttämättä henkilölle itselleenkaan.

Erottautuminen välttämättömyydestä on yleisempää, kun kyseessä ovat ekonominen ja sosiaalinen pääoma. Sen sijaan kulttuurisen pääoman ollessa kyseessä eronteko on usein vapaaehtoinen. Kulttuurista pääomaa ei voi vertailla eikä laskea. Sitä ansaitaan muita elämäntyyliä kyseenalaistamalla.

6.2 Ruokaohjelmia käytetään kehittymiseen ja harrastamiseen

Pyrimme selvittämään ruokaohjelmien suhdetta ruoanvalmistukseen ja ruokaharrastukseen. Halusimme selvittää, katsotaanko ruokaohjelmia siksi, että niiden kautta katsoja motivoituu valmistamaan ruokaa tai löytää hyödyllisiä ohjeita, neuvoja tai ideoita. Vastakkainen hypoteesi oli, ettei ruoka-aiheisilla televisio-ohjelmilla ole suhdetta konkreettiseen ruokakäyttäytymiseen, kuten ruoan ostamiseen, valmistamiseen ja syömiseen.

6.2.1 Ruokaohjelmista voi saada ohjeita ja reseptejä

Ruokaohjelma voi vaikuttaa monella tapaa siihen, miten henkilö valmistaa ruokaa ja mitä hän syö. Ruokaohjelmista voi hankkia reseptejä. Television kautta välittyvät ohjeet eivät kuitenkaan aina ole reseptejä, vaan ne voivat olla myös ruoanvalmistustekniikoihin liittyviä neuvoja.

K: Mikset ota ruokaohjelmista (reseptejä)?

V: No ehkä mä oon aatellu, et jos tarve tulee, niin saan sit sen reseptin. Et en viitti alkaa niitä haalimaan. Tietty sit, jos tulee semmonen, et hei, vois in heti kokeilla. (Nainen 20, restonomi.)

Kukaan haastatelluista ei käyttänyt ruokaohjelmia reseptilähteenä. Ruudussa näkyvä ohje oli monien mielestä liian lyhyen aikaa esillä, ja sen ylös kirjoittamiseen pitäisi varautua etukäteen. Tämä koettiin erityisen hankalaksi silloin, kun ruokaohjelman ääreen oli ajautettu sattumalta. Ruokaohjelmia tärkeämmäksi reseptilähteeksi nousikin haastatteluissa Internet. Lähes kaikki haastateltavat mainitsivat tässä yhteydessä ”googlaavansa” etsimiään reseptejä. Usein tätä kautta saatetaan päätyä ruokaohjelmienkin kotisivuille, mutta suoraan televisiosta reseptejä sanottiin otettavan vain hyvin satunnaisesti, jos koskaan. Internet koettiin helpoimmaksi tavaksi löytää reseptejä. Sen kautta on välittömästi tarjolla lähes rajaton määrä ohjeita. Omien, televisio-ohjeisiin perustuvien reseptikokoelmien käyttämistä pidettiin liian vaivalloisena. Myös ruokakirjoja ja -lehtiä mainittiin käytettävän televisiota enemmän.

Toisaalta televisio voi tarjota ensisijaisen tärkeää tietoa näyttämällä reseptin toteutuksen käytännössä. Eräs haastatelluista koki, ettei hän useinkaan hyödy pelkästä ruokaohjeesta, vaan hänen on turvauduttava ruokaohjelmaan siksi, että siinä sentään näytetään, miten ruoka valmistetaan:

K: Jos olis tällöinen tilanne, että tarvitsisit uuden ohjeen, niin minkä puoleen ensimmäisenä kääntyisit?

V: No ensimmäisenä varmaan kattoisin televisiosta, kun sieltä kanssa näkee sen, kun sitä tehdään. Kyllä se auttaa. Mut sit jos ei, niin sit varmaan kattosin netistä. Mut et jos mulle jonkun reseptin antaa käteen, niin en mä osaa tehdä sillä paljon mitään. (Mies 19, medianomi.)

Yksi haastatelluista nosti esille You Tube -sivustolla olevat, yhteisönsä itse tuottamat opetusvideot:

YouTubestahan löytyy videolta ohjeet niinku ihan kaikkeen. Et jos en osais astioita tiskata, niin varmaan katsosin sieltä ensimmäisenä. (Mies 24, medianomi.)

Aikaisemmin ruokaohjelmilla oli suurempi valistuksellinen tarkoituksensa (ks. Munukka 2003). Valituksen välineenä olivat reseptit, joita kotona toteutettiin. Nykyään ohjelmista ei enää hankita reseptejä, mutta silti niitä katsellaan yhä. Katsomiseen on oltava siis muitakin syitä kuin reseptien hankkiminen.

Aika harvoin teen mitään, mitä ruokaohjelmissa on tehty, mikä on sinänsä kyllä ihme. Et minkä takia mä en niitä tuijotan, mut en tee niitä? (Nainen 27, restonomi.)

Eräs tärkeä reseptien lähde ovat läheiset ihmiset, kuten ystävät ja sukulaiset. Koetaan, että ihmiset osaavat selittää ruoanvalmistustavat parhaiten. Lisäksi nämä reseptit ovat tuttuja ja turvallisia ja niiden käyttäminen on mukavampaa kuin tuntemattomien reseptien. Vieraan reseptin käyttö voi olla epävarmaa ja epämiellyttävää. Monet, erityisesti nuoremmat opiskelijat, mainitsivat myös äidin neuvojen merkityksen.

K: Jos tarvitset jotain apua ruoanlaitossa, vaikka jotain ohjetta tai ideaa, niin minkä puoleen ensimmäisenä käännyt?

V: Äiti. Äiti on valitettavan huono kokki kyllä, että yleensä se ei tiedä sen paremmin kun minäkään.

K: Mikä siitä tekee hyvän, että kuitenkin kysyt siltä?

V: No se on semmonen helposti lähestyttävä ja sillai. (Mies 24, medianomi.)

Haastateltavien kodeissa ruoanvalmistuksen päävastuun on kantanut ilmeisen usein äiti – oli hänellä sitten taitoa tai ei. Äiti välittää tämän osaamisensa eteenpäin lapsilleen. Sen sijaan yksikään vastaajista ei maininnut saaneensa ruoanvalmistusvinkkejä isältä.

6.2.2 Ruokaohjelmat innostavat ja antavat ideoita

Katsoja ei aina tarvitse reseptiä ruoan toteutukseen. Monet haastateltavat, erityisesti restonomit, pitivät soveltavasta ruoanvalmistuksesta enemmän kuin ruoan valmistamisesta tarkasti reseptin mukaan. Nämä henkilöt saavat ruokaohjelmista ensisijaisesti ideoita. Ideat liittyvät usein jonkun tutun perusruoan muunteluun. Ei noussut esille, että ideoita kuitenkaan aktiivisesti etsittäisiin. Yleensä hyvään ideaan törmää sattumalta, eikä sen toteutuskaan ole taattu.

No voi olla et (idea) jää korvan taakse ja sit myöhemmin käyttää. Mut jos on joku oikein herkullinen, niin voi olla, että toteutankin. (Nainen 24, restonomi.)

K: Keräätkö näitä ruokaohjelmista saatuja ideoita ikään kuin varastoon vai toteutatko niitä nopeasti?

V: Ehkä ne menee enemmän sinne varastoon, et sieltä sit katotaan, jos siltä tuntuu. Et ei oo semmosta, et pitäis heti saada. Mut et kyllä voi tulla joku idea. Jos ei ihan samalla ohjeella, niin soveltaen.

K: Unohtuuko ne joskus?

V: Unohtuu. Vois sanoo, että aika useinkin. (Mies 25, restonomi.)

Ruokaohjelmat voivat antaa katsojalleen yleistä innostusta ruoanvalmistukseen tai syömiseen. Tässä tapauksessa katsoja voi kiinnostua tietystä raaka-aineesta tai yleisesti ruoanvalmistuksesta.

Jos tulee jotain uusia valmistusmenetelmiä tai jotain uusia hedelmiä, mistä ei oo ikinä kuullutkaan, niin sillan kyllä kiinnostaa. (Mies 25, restonomi.)

K: Mites ihan innostusta, saako sitä ruokaohjelmista?

V: Kyllä aika paljon.

K: Mikä ohjelmatyyppi eniten innostaa?

V: Kyllä oikeestaan kaikki ohjelmat, jos joku herkullisen näkönen juttu on siinä. (Nainen 22, restonomi.)

Ruokaohjelmat harvemmin kuitenkaan laukaisevat näläntunteen tai saavat tekemään välittömiä ostopäätöksiä. Ruokaohjelmissa paljon käytetty product placement –tyyppinen markkinointi kyllä huomataan, mutta sillä ei ainakaan myönnetä olevan vaikutusta. Tuotemerkin näkemisestä voi kyllä saada idean, mutta varsinaisessa ostotilanteessa ostoskoriin voi päätyä esimerkiksi eri val-

mistajan vastaava tuote. Haastatellut korostivat tuotteen hinnan merkitystä, sen sijaan tuotemerkkiä ei pidetty tärkeänä.

K: Mitä mieltä olet tuotemerkeistä ruokaohjelmissa?

V: No hyvähän se on antaa tommosiakin vinkkejä. Et ei se häiritse. Voi se, jos jotain tyrkyttää liikaa.

K: Vaikuttaako ne sun ostopäätöksiin?

V: No voi ne vaikuttaa.

K: Ostatko sitten juuri sitä tuotemerkkiä, mitä ohjelmassa on ollut?

V: Ei, et ostan sitä, missä on paras hinta-laatusuhde. (Nainen 22, restonomi.)

Edellä mainittu hinta-laatusuhde oli monelle tärkeä. Vaikka halutaan ostaa edullista, ei haluta tinkiä kuitenkaan tuotteen laadusta. Monet perustelivatkin halvemmän tuotteen valitsemista myös sillä, että halpojen merkkien takana on usein sama valmistaja kuin kalliimpien. Tuotemerkeillä ihmiset usein pyrkivät erottautumaan muista. Kallit merkit esimerkiksi viestivät kuluttajan korkeasta ekonomisesta pääomasta. Ruokaan liittyvän kuluttamisen yhteydessä tällainen merkkien ja brändien suosiminen ei nouse haastatteluissa esiin. Haastateltaviemme elämäntyyleihin tuntuu sopivan järkevä ja maltillinen kuluttaminen, ainakin ruoan yhteydessä.

6.2.3 Ruokaharrastus ja ruokaohjelmat

Haastateltavistamme kukaan ei määritellyt itseään tyypilliseksi ruokaharrastajaksi. Tyypillisen ruokaohjelman katsojan tapaan tämä määritelmä sijoitettiin aina jonnekin oman elämäntyylin ulkopuolelle. Koulutusala vaikutti siihen, erottautuiko haastateltava tyypillisestä harrastajasta ylös- vai alaspäin. Monille medianomeille ruokaharrastus näyttäytyi turhanpäiväisenä hienosteluna ja toisaalta toimintana, johon oma pääoma ei riitä:

K: Kuka sitten on sun mielestä ruokaharrastaja?

V: No nimenomaan semmoset, jotka laittaa sitä ruokaa ja jotka ehkä jollain tavalla osaa laittaa ja vähän improvisoida sen ruoan kanssa.

K: Mikä sut erottaa niistä?

V: No nimenomaan se, et kun mää laitan niin harvoin. (Nainen 25, medianomi.)

K: Haluaisitko sää harrastaa?

V: No periaatteessa joo kyllä, mut tällä hetkellä kuljen isäni jalanjäljissä ja osaan valmistaa munakkaan. Niin se nyt ei oikein riitä siihen hommaan. Oishan se periaatteessa ihan hauskaa. (Mies 19, medianomi.)

Vaikka kiinnostusta ruokaa kohtaan olisi, määrittäyty ruokaharrastaminen monen mielessä omaa ruoanvalmistusta ja kiinnostusta kehittyneemmäksi ja aktiivisemmaksi. Tiettyyn rajaan asti ruokaharrastus nähdään kuitenkin arvostettavana ja tavoittelemisen arvoisena asiana. Tämä raja on jokaisen henkilökohtaisesti asettama, eikä "hienostelua" voi yleisemmin määritellä.

Restonomien mielipiteisiin vaikutti se, kuinka pitkälle omat opinnot olivat edenneet. Opinnot kartuttavat pääomaa, ja eri vaiheessa olevat opiskelijat ovat pääomien suhteen eri asemassa. Vähäinen pääoma aiheuttaa välttämättömyydestä tapahtuvaa erotekoa, koska omat taidot eivät riitä. Monet opintojen alkuvaiheessa olevat restonomit erottautuivatkin harrastajista alaspäin.

K: Koetko olevasi tyypillinen ruokaharrastaja?

V: En.

K: Miksi et, minkälainen on sitten tyypillinen?

V: No jotenkin tykkään tehdä ruokaa ja tykkään hyvästä ruoasta, mut mää en oo semmonen snobi. Et ite miellän tyypilliseks ruokaharrastajaks semmosen "miten sä voit syödä tommosta, toi on huonolaatusta, ei jauhelihaa", et mää en oo tommonen.

K: Minkälaisia ruokaohjelmia nämä "snobit" katsoo vai katsooko mitään?

V: Kyllä ne varmaan jotain katsoo, mut en usko et ne katsoo tämmösiä, missä kerrotaan et miten tehdään tämä kaalilaatikko. Ne saattas kattoo vaikka just Top Chefiä, missä tehään vähän hienompaa ja erikoisempaa ruokaa. Et ne ei ehkä sit kato semmosta, missä tehään ihan jokapäivästä perusruokaa, vaan vähän eksoottisempia ja uudempia. (Nainen 20, restonomi.)

Haastateltava määrittelee *Top Chefin* ruokaharrastajille sopivaksi ohjelmaksi, koska siinä valmistetaan hiukan tavallisesti poikkeavampia ruokia. Erottautuminen harrastajista alaspäin on voimakasta, ja sitä vahvistaa halventava nimitys "snobi". Sama ohjelma miellyttää kuitenkin haastateltavaa itseäänkin:

K: Katsoit itsekkin Top Chefiä, katsoitko sitä eri syistä?

V: Mää katoin aika paljon niiden kilpailijoidenkin takia, koska ne oli hyvin mielenkiintosisia. Totta kai siinä on se ruokakin, et ne tekee tosi jännistä aineista sitä ruokaa ja tekee tosi omituisia ruokia. Ja onhan se ihan kiva

nähdä, et voiko muka oikeesti onnistua tekeen niistä syötäviä. Eihän ne aina onnistu siinä. (Nainen 20, restonomi.)

Hyvin erilaiset ihmiset katsovat haastateltavan mielestä samoja ohjelmia. ”Snobit” katsovat tosi-tv:tä, kuten haastateltava itsekin. Syytkään eivät ole täysin erilaiset: molemmat ovat kiinnostuneet erikoisesta ruoasta. Haastateltava myös mainitsee ruoanvalmistukseen hyvin avoimesti ja kokeellisesti suhtautuvan ystävänpirinsä ja että viime kerralla he valmistivat yhdessä strutsia. Uudet ja erikoiset ruoat yhdistettynä ruokaharrastajien ”snobbailuun” ovat haastateltavan mielestä torjuttavia ja teennäisiä. Mutta omassa, aidoksi koetussa elämäntyylissä samat asiat saavat uuden merkityksen. Haastateltava arvostaa tavallisia, arkisia ja halvempia ruoka-aineita, muttei koe oudompiakaan raaka-aineita epäaidoiksi, kun esimerkiksi valmistaa niitä samanhenkisten ystäviensä kanssa. Tämän kaltainen erottautuminen ei tapahdu välttämättömyydestä vaan on vapaaehtoista.

Opintojen eteneminen lisää opiskelijoiden tietoa ja taitoa, jolloin alaspäin erottautumisen tarvekin vähenee. Myöskään vapaaehtoisen alaspäin erottautumisen tarve ei opintojen edetessä ole enää niin suuri. Tämä johtuu siitä, että tiedon ja kokemuksen myötä myös kiinnostus ja innostus ruokaa kohtaan kasvaa. Tällöin aikaisemmin turhaksi hienosteluksi koetut asiat saatetaan kokea luontevampina osina ruokaelämyksiä.

Pidemmälle opinnoissa ehtineillä restonomiopiskelijoilla olikin mutkattomampi suhtautuminen ruokaharrastajiin. Ruokaharrastus nähtiin olennaisena osana elämäntyyliä, jonka yksi keskeinen tekijä on ruokaa kohtaan tunnettu innostus ja intohimo. Ruokaharrastajien elämäntyyli ei tällöin ole ristiriidassa haastateltavien oman elämäntyylin kanssa, vaikkeivät he itseään ruokaharrastajiksi kutsuisikaan.

K: Keitä on tyypilliset ruokaharrastajat?

V: No semmoset, ketkä arvostaa tosi paljon hyvää ruokaa ja he on niinku elämysten perässä. Et he kiertää ympäri Suomee huippuravintoloita, ottaa selvää niistä, ja ottaa selvää tyylistä ja tavasta ja kaikesta. Et heillä on sitä pohjaa, et he on ite kokeillu ja sit he haluaa ite kokea sen muualla. Et esim. tiiän, et meilläkin kävi siellä mun harjottelupaikassa semmo-

*nen, et on kiertäny Euroopassa ihan vaan ravintoloissa. Et ettii koke-
muksia ja elämyksiä. (Nainen 22, restonomi.)*

Osa heistä määritteli ruokaharrastajan ei-ammattilaiseksi, jonkinasteiseksi kotikokkaajaksi. Harrastamista kutsuttiin esimerkiksi hiukan vähättelevään sävyyn harrasteluksi. Näissä tapauksissa erottautuminen tapahtui harrastajista ylöspäin. Haluttiin tehdä selkeä ero ammattilaisten ja kotikokkien välille. Eronteko ei kuitenkaan perustu niinkään harrastajien mitätöintiin kuin oman alan ammattitaidon arvostamiseen.

K: Koetko itse olevasi ruokaharrastaja?

V: Kyllä joo, ja ehkä enemmänkin. Et mää saatan huomata joskus yöllä mieltiväni, et mitäs sen kans... Et se menee ehkä vähän ylikin. Mää tykkään siitä luovuudesta. Ja siitä koko jutusta.

K: Että voi olla ruokaharrastaja ilman, että se olis kauheen mittavaa?

V: Niin, ihan niinku kaikki harrastaminen. Et joku voi harrastaa jalkapalloa, mut ei se oo ammattipelaaja. (Nainen 24, restonomi.)

Ruokaohjelmien katsomisella ja ruokaharrastuksella nähtiin selvä yhteys. Haastateltavat rajasivat itsensä sekä tyypillisen ruokaohjelman katselijan että tyypillisen ruokaharrastajan ulkopuolelle (erottautumalla ylös- tai alaspäin), mutta tyypillisen ruokaharrastajan uskottiin katsovan runsaasti ruokaohjelmia.

K: Katsooko harrastajat ruokaohjelmia?

V: Joo varmasti. Et toi missä ne maisteli noita viinejä, niin katoin just sitä ja harmittelin, et miksen oo ennen älynnyt kattoo. Et kyllä siellä varmasti tulee uutta tietoo tai syvennettyä tietoo viineistä. (Nainen 22, restonomi.)

Vastauksessa kiinnostavaa on se, että haastateltava nostaa esiin juuri viiniä käsittelevän ohjelman. Hän viittaa sillä ruokaharrastamiseen, mutta osoittaa myös oman kiinnostuksensa tätä melko korkean statuksen ruokaohjelmaa kohtaan. Haastateltava rajaa itsensä määrittelemiensä harrastajien ulkopuolelle, mutta jakaa heidän kanssaan kiinnostuksen viineihin. Suurin erottava tekijä haastateltavien ja heidän määrittelemänsä tyypillisen ruokaharrastajan välillä lieneekin ekonominen pääoma.

Ohjelmista uskottiin olevan apua harrastamiseen, ja toisaalta itse katseluakin pidettiin harrastamisena. Ruokaharrastus voidaan nähdä mahdollisuutena ke-

nelle tahansa. Se ei välttämättä vaadi suurta määrää ekonomista, sosiaalista ja kulttuurista pääomaa, eikä se ole mitään ennalta tarkasti määriteltyä.

K: Osaatko sanoa, mitä on ruokaharrastus?

V: Se on sitä, et joko kokataan ja syödään, tai syödään ravintoloissa. Tai sit vaan kattellaan ruokaohjelmia, sekin voi olla ruokaharrastamista. (Nainen 26, restonomi.)

Haastateltavat halusivat harrastaa ruokaa enemmän. Harrastamisesta halutaan tehdä omannäköistä. Ruoan avulla kuka tahansa voi erottautua omaan suuntaansa. Haastateltavat uskoivat, että heidän oma harrastuksensa voisi olla jollain tavalla erityistä ja omin ehdoin toteutettavaa. Vaikka välillä yläluokkaiset ruokatavat tunnustetaan, ei niitä pidetä sinänsä tavoiteltavina.

K: Haluaisit olla jossain määrin tämmöinen (ruokaharrastaja)?

V: Joo siis kyllähän meillä on poikaystävänsä kans, et tehtiin alkuruoka ja pääruoka ja kaikki yhdessä, et jotain mitä teki mieli. Ja nyt mun pikkuveli valmistuu, niin se ei jostain syystä halua juhlia. Mut se suostu siihen, et perheen kanssa tehään ruokaa, mitä se ei oo ennen syöny. Päädyttiin sit grillaamaan, mut semmosia, mitä ei yleensä syö. (Nainen 22, restonomi.)

Emme haastatteluissa määritelleet tarkemmin, mitä ruokaharrastaminen tai ruokaharrastus ovat. Halusimme haastateltavien itse antavan harrastamiselle merkityksen. Monet määrittivät harrastuksen työn kautta. Ruokaharrastus on jotain muuta kuin kotityönä valmistettua arkiruokaa:

K: Entäs ruoan harrastaminen, mikä siitä tekee harrastuksen?

V: Harrastus on semmonen, mikä ei oo työtä. Et jos se on kotityötä, niin sit se ei oo harrastus. (Nainen 27, medianomi.)

Arki nousi haastatteluissa esiin harrastamisen vastakohtana. Ruokaharrastamisen uskottiin tapahtuvan enimmäkseen viikonloppuisin tai muissa erityislanteissa. Harrastaminen on jotain muuta kuin haastatteluissa kerrasta toiseen mainittu arkiruoan klassikko makaronilaatikko. Ruoanvalmistuksen ajankohdan lisäksi harrastamista määrittelevät myös muun muassa käytetyt raaka-aineet ja valmistusmenetelmät, jotka harrastajilla ovat arkiruoan valmistajaan verrattuna usein kalliimpia ja harvinaisempia.

K: Minkälaista ruokaa ruokaharrastajat laittaa sitten kotona?

V: No ehkä se on semmosta, mitä ne ei niin usein syö, et esim. erikoisemmat raaka-aineet. Et mikä ei oo ihan jokapäivästä tai jokaviikkosta. Niin mie kokisin ite sen. Ja sit semmoset kausituotteet, niinku keväällä parsaa. Et se on varmaan ne raaka-aineet, ja mitä ei oo ennen kokeillu. (Nainen 22, restonomi.)

Ruoka-alan restonomeille ruoka ei ole pelkästään kotityötä vaan myös ammatti. Kotona valmistettavan arkiruoan lisäksi ruoka on keskeisessä roolissa työpaikalla, oli sitten kyseessä tarjoilija tai kokki. Harva kuitenkaan uskoi ”leipääntyvänsä” ruokaan työelämäänsä siirtymisen myötä. Tämä riski kuitenkin tiedostettiin.

Ei ikinä voi kyllästyä ruokaan. Ite kun ei oo kokki. Et kyllähän, jos kaheksan tuntia teet...mut en tiää, kun mie en tee niitä ruokia, mie vaan vien niitä ja katon. Et varmaan sit vois vaikuttaa. (Nainen 22, restonomi.)

Kyllä mä nään (riskin). Et varsinkin, kun itekin on tämmösellä ketjulla töissä, missä on aika kasvotonta tää ruoanvalmistus, jos ihan suoraan sanotaan. Kyllä mä nään, et siinä on ihan riski. (Mies 25, restonomi.)

Harva restonomi teki edes eroa ammatin ja harrastamisen välillä. Ruoka on valikoitunut ammatiksi, koska se kiinnostaa. Tällöin työssä toteuttaa samaa intohimoa kuin harrastamisessa, eikä niiden välille ole enää mielekästä tehdä eroa. Ruoka ei ole vain työ tai harrastus, se on elämäntyö.

6.2.4 Pääoman puute esteenä kehittymiselle ja harrastamiselle

Opiskelijat tuntevat ruokaa kohtaan kiinnostusta ja heillä on halua kehittyä ruoanvalmistajina. Erilaiset maut ja makuyhdistelmät kiinnostavat, ja uusia raaka-aineita ollaan hyvin halukkaita kokeilemaan. Harva kuitenkaan kokee kehittyvänsä tai kokeilevansa haluamallaan tavalla, ja ruokaharrastuksen ja kehittymisen tiellä koetaan olevan usein esteitä. Haastatteluissa nousi esiin monia syitä, mutta suurin yksittäinen este oli selkeästi raha. Ekonomisen pääoman puute selvästikin rajoittaa harrastamista ja kehittymistä.

Ekonominen pääoma

Opiskelijoilla ei ole runsaasti ekonomista pääomaa. Elämäntilanteesta johtuen elintaso on suhteellisen vaatimaton ja talouden suunnittelussa on oltava huolellinen. Opiskelijoiden taloudellinen erityistilanne vaikuttaa monella tavalla ruoankulutukseen ja syömiseen. Samalla myös ruokaohjelmiin suhtautuminen on erilaista kuin paremmassa taloudellisessa tilanteessa olevilla. Ekonomisen pääoman puute on yksi merkittävimmistä syistä sille, miksi koetaan, ettei ruoan valmistaminen voi kehittyä harrastukseksi.

Ruokaohjelmissa esiintyy myös sellaisia ruokia, joita katsojan on mahdotonta valmistaa itse. Tämä aiheuttaa katsojassa ärtymystä. Ärtymys puolestaan liittyy inhon tunteeseen. Rikas elämäntyöli koetaan tällöin vieraaksi, turhamaiseksi ja epäaidoksi. Ruokaohjelmilta kaivataan neuvoja omiin todellisiin ongelmiin. Tällöin ohjelmassa käytetyt raaka-aineet eivät saa olla liian kalliita eivätkä käytetyt valmistusmenetelmät liian vaikeita.

No mitä viime aikoina oon niitä kattonu, niin jos niissä on jotain liekitettyä ja paistettua ja ties mitä, niinku sille samalle ruoalle, niin mä niinku ootan, että sieltä tulee vaan joku hammastikkuasetelma, jossa on sit vaan joku...selleri siinä. Että kun mä tykkään, et ruoan pitää olla semmosta, et se on helppo tehdä, se täyttää ja että se maistuu jollekin. Ja tota, jos mun täytyy kolme tuntia kuluttaa siihen, että saan hammastikkuasetelman valmiiks, niin mä en sille lämpee ollenkaan. (Nainen 23, medianomi.)

Opiskelijat kaipasivat yksinkertaisia ruokia ja käytännöllisiä reseptejä sisältäviä ruokaohjelmia. Reseptien tulisi olla toteutettavissa. Uskottiin, että ruokaohjelmat voisivat parantaa opiskelijoiden arkea. Silti esimerkiksi *Ruokalan* tyyppiset arkiset ja käytännölliset, edullisia ruokia sisältävät ruokaohjelmat koettiin usein vieraiksi ja tylsiksi. Tämä selittyy sillä, että opiskelijat eivät koe olevansa *Ruokalan* kaltaisten ohjelmien kohdeyleisöä. Ei ole olemassa ohjelmia, joissa valmistettaisiin opiskelijabudjettiin sopivia ruokia ja joiden tyyli olisi samalla nuorten aikuisten mieleen. Ei riitä, että ruoka on sellaista, mitä voi valmistaa, vaan ohjelman tyylin on vastattava kokonaisuudessaan katsojan elämäntyöliä.

Ekonomisten resurssien vähyys esiintyi kolmessa muodossa. Ensinnäkään raha ei riitä raaka-aineisiin. Toisekseen välineet ja ruoanvalmistustilat eivät ole

tarpeeksi hyvät ja toimivat. Myöskään aika ei riitä ruoanvalmistukseen tai ainakaan sen harrastamiseen. Vapaa-ajan voidaan katsoa olevan yksi ekonomisen pääoman muoto. ”Jos on töissä nii on enemmän sitten aikaa vapaalla, ettei mee aikaa niihin kouluhommiin.” (Nainen 22, medianomi.)

Ruoka ei kuitenkaan ole yksiselitteisesti elintason mittari. Kaikki eivät nimittäin halunneetkaan käyttää ekonomista pääomaansa ruokaan ja sen harrastamiseen: ”Maailmassa on niin paljon asioita, joita vois haluta tehdä mut aika ei oikein riitä, niin sit on vaan valittava joku.” (Mies 19, medianomi.)

K: Kiinnostaako sua itseäsi tämmöinen taustatieto ruoasta?

V: No en mä oikein tiä taustatiedosta... Et kyllä mää teen joka päivä ite poikaystävän kanssa ruokaa, meillon ollu perinteenä, et sunnuntaisin tehhään jotain erikoisempaa, niinku ettii reseptiä ja tämmöstä sitten, mut ei sen kummempaa taustatietoa, ei... En mää niin paljoo näe vaivaa. Et opiskelijana kun ei ees kalaa pysty kaupasta ostamaan, niin sitten...se on vähän se raha esteenä aika paljon kokeilla kaikkee uutta. (Nainen 19, medianomi.)

Puheeksi nousevat ruokadokumentit ja niiden välittämä taustatieto ruoasta. Haastateltava kokee omassa elämässään ruoan taustatiedon epäolennaiseksi, koska raha ei riitä edes kalaan. Ekonomisen pääoman puute rajoittaa myös kulttuurisen pääoman kerryttämistä. Pääomaluokilla on siis suhde. Kun varaa ei ole raaka-aineisiin, on turha käyttää aikaansa ja vaivaansa dokumentteihin.

Haastatteluista välittyy usko siihen, että pienilläkin resursseilla eläminen on mahdollista ja mielekästä. Uskotaan, että ”ruoka ei koskaan ole rahasta kiinni”, koska ”aina voi löytää edullisia ideoita” (nainen 23, medianomi). Näiden ideoiden löytämiseen tosin kaivattiin apua, esimerkiksi television ruokaohjelmien tekijöiltä.

Sosiaalinen pääoma

Haastateltavat elävät välivaihetta, kaikille yhteistä on muuttuva elämäntilanne. He eivät ole vielä ammatissa, eikä heillä ole vielä omaa kotia. Haastatellut ovat nuoria aikuisia, jotka ovat muuttaneet pois vanhempiensa luota ja useimmat asuvat vielä yksin. Heidän sosiaalinen pääomansa on erityyppistä

kuin vanhemmilla aikuisilla, joilla usein on asuinkumppani ja mahdollisesti lapsia. Opiskelijoilla voi olla paljon ystäviä, mutta ei perhettä.

V: Kyllähän se on kun yksin on, et jos teet ruoan niin sit syöt viikon sitä makaroonilaatikkoo. Et sitten kun tulee perhettä, niin ei oo vaan se oma maha vaan muitakin, niin ei tarvi viikkoo syödä samaa. (Nainen 22, restonomi.)

Enemmistö haastateltavista koki, että seuran puute rajoittaa heidän ruokaharrastustaan. Ruokaharrastusta pidettiin ”parisuhdejuttuna” (nainen 25, media-nomi), perheellisten ja illanistujaisia järjestävien asiana. Ruokaa ei ole hauska valmistaa, kun kaiken joutuu syömään itse. Ruoan jakamisella vaikuttaa olevan oma erityinen merkityksensä. Ruoka ei ole vain ravintoa, sen kulttuuri-seen aspektiin liittyy ihmisiä yhteen kokoava voima. Ruokaohjelmiin liittyvä parasosiaalisuus saattaa olla yhteydessä sosiaalisen pääoman puutteen kompensointiin. Ohjelmat tarjoavat sopivana yhdistelmänä ruokaa ja sosiaalista seuraa.

6.3 Ruokaohjelmien sisällöt katsojien näkökulmasta

Ruoan lisäksi haastatteluista nousi esille ruokaohjelman ympäristön ja kulttuurisen kontekstin merkitys. Ohjelmassa esiintyvien ihmisten tulee olla katsojan elämäntyylin mukaisia. Myös ohjelman genren ja tyylin merkitys katsojalle on suuri. Mikään näistä ei saa olla ristiriidassa katsojan elämäntyylin kanssa. Oman elämäntyylin vastaisia ohjelmia ei katsella. Ruoan lisäksi ruokaohjelmissä on monia elementtejä, jotka määrittävät ruokaohjelman perusolemusta. Voidaan ajatella, että ruoan lisäksi on merkittävää, missä ympäristössä sitä tehdään tai mihin kontekstiin se liitetään. Toisaalta väliä on myös sillä, kuka ruoan valmistaa tai kertoo siitä. Ihmisten – kokkien ja juontajien - merkitys on suuri. Lisäksi genre ja ohjelman tyyli, esimerkiksi leikkauksen tempo, joko miellyttää katsojia tai karkottaa heidät pois.

6.3.1 Ympäristö ja kulttuurinen konteksti katsojan silmin

Ruokaohjelman ympäristö ei suinkaan ole merkityksetön. Se ei ole vain tausta, jota vasten ruoka valmistetaan vaan se vaikuttaa voimakkaasti katselukokemukseen. Haastateltavat nostivat usein esille ympäristön merkityksen. Ruokaa ei voi erottaa siitä paikasta, missä se valmistetaan. Ruokaa ja ruokaohjelmia pitää tutkia osana ympäristöään. Tämä voi tarkoittaa paikkaa, jossa ruoka syödään, ruokaohjelma kuvataan - tai laajempaa kulttuurista kontekstia.

Usein haastatteluissa nousi esille studio. Parhaimmillaan studio on sellainen, johon ei edes kiinnitä huomiota; Pahimmillaan studio sen sijaan vaikuttaa varata vasten tehdyltä, epäaidolta ja ärsyttävältä. Haastateltavat liittivät studioympäristön heille vieraaseen elämäntyyliin, esimerkiksi keski-ikäisten elämäntyyliin. Se vaikuttaa aiheuttavan suoranaista inhon tunnetta. Eronteot tehdään negatioiden kautta. (Bourdieu 1984, 56.)

K: Minkälaista ympäristöä haluaisit nähdä ruokaohjelmassa?

V: No ne studiothan on tosi ällöjä.

K: Häiritseekö ne sua?

V: No parhaimmillaan kyllä. Esimerkiksi tossa hyvä esimerkki, tuli oikein paha mieli kun muistaa, tuli joskus Yleltä se, missä oli ne kaks tosi läskiä äijää...

K: Makupalat.

*V: Makupalat, voi v****. Siitä kyllä oikeen huokui semmonen...*

K: Mutta sehän oli tosi suosittu.

V: Sehän oli, mut sehän ihan varmasti johtu siitä, että ne ukot oli niin semmosia keski-ikäisen huumorintajuun vetoavia. Plus nehän käytti ihan hirveesti voita. Nehän teki semmosia ihan hirveen epäterveellisiä, mikä varmaan osaltaan selittää heidän ulkoasuaankin. Mutta nehän kävi välillä, nehän kävi jossain tanssilavan kupeella järven rannalla. Niin sehän ei sitten enää häirinnytkään niin paljon, kun ne lavasteet puuttui. Et joo, mieluummin kyllä kiitos se miljöö jonnekin muualle, kuin mihinkään Jaina Besmondin ja Lauri Karhuvaaran väliin. (Mies 24, medianomi.)

Edellinen kommentti kuvastaa hyvin sitä, kuinka erilaiseen elämäntyyliin perustuva ruokaohjelma voi olla siedettävä, jos ympäristö ei luo epäaitoa tunnelmaa. Jos studio vaihdetaan aitoon ympäristöön, voi erilainen elämäntyyli näyttäytyä miellyttävänä ja kiinnostavanakin. Näennäisesti pienikin asia, kuten ruokaohjelman toiminnan tausta, voi tehdä koko ohjelmasta vaikean katsoa. Epäaito studio ”liikaa” ohjelman kokonaisuuden (ks. Douglas 2002).

Haastateltavat kaipasivat usein vaihtoehtoja studioympäristölle. Matkustaminen ja ihmisten kodeissa vierailu on kiinnostavampaa katseltavaa kuin tylsäksi koettu studio. Ruokaohjelmalta toivotaan liikkuvuutta, sitä, että paikka vaihtuu ruokalajien mukana. Samalla voidaan mennä sinne, missä ruokaa oikeasti tehdään, eri ruokalajien synnyinseuduille. Oikea koti mainittiin myös yhtenä studion korvaavana vaihtoehtona. Studio jäljittelee aitoa ympäristöä, mutta ei aina onnistu siinä.

J: Mitenkäs ruokaohjelmissä se ympäristö, minkälaista haluaisit nähdä?

V: Enemmän ehkä semmosta, että se mennään tekemään jonnekin paikan päälle, kuin että se tehdään jossakin ihan keittiö keittiössä.

J: Miksi se kiinnostaa?

V: Jotenkin varmasti, että jos mennään siihen ruokien ja elintarvikkeitten alkuperään, niin se tuo siihen muutakin opittavaa. Että se sitten tosisaan kertoo siitä ruoan alkuperästä, eikä vaan ruoan tekemisestä. (Nainen 23, restonomi.)

Studio voidaan kokea teennäiseksi ja epäaidoksi. Studion avulla jäljitellään aitoja ympäristöjä, mutta usein epäonnistutaan. Studioon rakennettu keittiö harvoin muistuttaa oikeaa kotikeittiötä.

Joo, et joku sisustussuunnittelija on käynyt tekemässä viimesen päälle semmosen muka-kodinnäkösen siitä, vaikkei se yhtään oookkaan. Kun siellä on aina siistiä ja kaikki roikkuu aina samalla paikalla, mihin se sisustussuunnittelija on ne laittanu. Et ei siinä oo semmosta kodin tuntua, et senkin takia on ehkä mukavampi mennä jonkun ihmisen kotiin tekemään sitä ruokaa. (Nainen 20, medianomi.)

Studiokeittiö korostaa ruokaohjelmien asiakeskeisyyttä ja ”sataprosenttisesti ruokaan keskittymistä” (mies 19, medianomi). Ruokaohjelman tulee olla viihdyttävä ja dynaaminen. Tunkkainen studio voi pilata koko ohjelman. Ruokaa ei saisi eristää muusta elämästä halvan näköisesti valaistuun studioon. Sen tulisi näyttäytyä ruokaohjelmissä osana ympäristöään ja kokonaiskulttuuria, tuoreella ja välillä katsojan yllättävällä tavalla.

Studioympäristön kritiikissä näkyy muutaman haastatellun medianomin kohdalla oman alan kulttuurisen pääoman vaikutus. Kiinnitettiin huomiota esimerkiksi ohjelman valaistuksen kaltaiseen yksityiskohtaan tai todettiin yleisemmällä tasolla ohjelmien toteutuksen olevan halvalla ja nopeasti tehdyn näköinen.

Eräs opiskelija korosti, ettei hyvä jälki ole edes rahasta kiinni, sillä ammattitaidolla ja viitseliäisyydellä studiossa kuvatuistakin ruokaohjelmista saisi paremman näköisiä. Ammatillinen näkökulma on kuitenkin medianomien kohdalla melko suppea, ja toisaalta aika monet restonomitkin osasivat ottaa esiin vaikkapa ohjelmien leikkauksen tyylin yhteydessä. Ohjelman teknisen toteutuksen kommentointi ei kaikilla medianomeillakaan ole siten erityisesti oman alan kulttuuriseen pääomaan perustuvaa. Kaiken kaikkiaan restonomeilla oman alan kulttuurisen pääoman vaikutus on huomattavasti suurempi kuin medianomeilla.

Matkustusohjelman kulttuurisesti erilainen ympäristö

Haastateltavien mukaan ruoalla on tarkoituksensa matkustusohjelmissa, vaikkei se aivan välttämätön osa niitä olekaan. Ruoalla koettiin olevan suuri rooli eri maiden kulttuureissa, siksi siitä on hyvä kertoa. Matkustusohjelmissa ruoka esitetään paikan päällä, osana uutta kulttuurista ympäristöä. Vaikka yleensä haastateltavat toivoivat, että televisio-ohjelmien ruoat on mahdollista toteuttaa kotioloissa, ei tämä matkustusohjelmissa ole tärkeää. Niissä ruoka on osa toista kulttuuria - esimerkki ja yksityiskohta jostain vielä vieraasta. Tällöin ei häiritse vaikkapa se, jos raaka-aineet ovat mahdottomia hankkia Suomesta. Aina ei ole tarkoituskaan, että näitä ruokia tehtäisiin itse.

K: Sua ei siinä sitten haittaa se, vaikkei itse pysty tekemään sitä (matkailuohjelmissa esitettyä ruokaa)?

V: Ei, kun se on sitten jo ihan jotenkin niin erilaista. Että kyllähän niitä periaatteessa pystyy tekemään niitäkin ruokia, mitä jossain Top Chefissä tehdään, mutta se on taas sitten, kun ne raaka-aineetkin on niin kalliita, eikä mitään opiskelijabudjetti-juttuja. Mut sit jos mennään jonnekin Singaporeen, niin kun niitä ei oo edes saatavilla niitä ruokia.

K: Millä mielellä sitten katsot näitä tämmösiä, joita ei voi itse valmistaa?

V: En mää oikeen tiiä. Se on vaan jotenkin niin mielenkiintosta. Varsinkin, jos ne on jotain tosi ällöttäviä.

K: Että se on enemmän semmosta ihmettelyä?

V: Niin. (Nainen 23, restonomi.)

Olennaista on siis ristiriidattomuus. Jos ruokaohjelmassa selvästi neuvotaan ruoanvalmistuksessa, mutta sen ruoat ovat mahdottomia itse toteuttaa, on ristiriita ilmeinen. Tällöin ohjelma on ikään kuin repäisty irti todellisesta ympä-

ristöstä ja siirretty television kautta väärään paikkaan. Se ei ole puhtaasti kulttuuria esittelevä, muttei kuitenkaan tarjoa todellista käytännön apua.

Epäaito nimetään amerikkalaiseksi

Epäaitoudesta puhuttaessa haastateltavat mainitsivat hyvin usein amerikkalaisuuden. Se liitettiin sekä ohjelman sisältöön, että tekniseen toteutukseen. Tätä tapahtui nimenomaan silloin, kun haastateltava erottautui ohjelmasta ja sen edustamasta elämäntyylistä ylöspäin. Omaan elämäntyyliin sopimaton, kuitenkin länsimaista kulttuuria edustava ohjelma, oli monen makuun ”liian amerikkalainen”. Liian amerikkalainen on yhtä kuin liian viihteellinen, liian epäaito.

Ohjelmien sisältöjen yhteydessä esiin nousi usein tosi-tv. Haastatellut kokivat sen erittäin epäaidoksi. Syynä tähän on ohjelman valheelliseksi ja ristiriitaiseksi koettu luonne: Ohjelma tarjoaa todellisia ihmisiä ja todellisia tilanteita, mutta on kuitenkin hyvin pitkälle käsikirjoitettu. Vaikka tosi-tv:tä tuotetaan runsaasti muuallakin kuin Yhdysvalloissa, nimettiin sen häiritsevät piirteet amerikkalaisiksi. Toki esimerkiksi eurooppalaisen ja amerikkalaisen tosi-tv:n välillä on myös eroa, mikä selittyy muun muassa sillä, että eurooppalainen televisio- tuotanto on ollut alusta lähtien vähemmän kaupallista kuin amerikkalainen (Hill 2005, 8).

K: Onko ruoka-aiheiset tosi-tv –ohjelmat sun mielestä ruokaohjelmia?

V: No on jotkut, mutta sitten semmoset misson tää pudotuskisa, niin niistä mää ne oikeen. Tai että ei ne oo sillä lailla.

K: Miksei?

V: Emmää oikeen tiä, musta vaan tuntuu, että ne on, varsinkin tommoset amerikkalaisversiot, ihan tekemällä tehtyjä.

K: Mitä se tarkoittaa, että ne on tekemällä tehtyjä?

V: No, että niihin on kirjoitettu valmiiks kaikki tulevat tapahtumat, ne on käsikirjoitettu kokonaan.

J: Voiko ruoka silti olla kiinnostavaa tän tyylisissä ohjelmissa?

V: Kyllähän se on, mutta...sitten taas noissakin ohjelmissa ne tekee kauheen hienoa ruokia, jotka ei sitten taas oo mun mieleen. En tykkää niistä niin paljon.

J: Millä lailla hienoja?

V: No, ne on semmosia pikkusia suupaloja ne annokset, et ne ei oo semmosta kunnon kotiruoan tapasta, mitä ite on sitten tottunu tekemään. (Nainen 23, restonomi.)

Puheena on tosi-tv ja erityisesti *Top Chef*. Haastateltava rinnastaa käsikirjoitetun tosi-tv:n ja hienostelevan ruoan - molemmat ovat epäaitouden ilmentymiä. Nopeat leikkaukset, toistot ja muut draaman rakennuskeinot tuntuvat monen makuun liiallisilta ja teennäisiltä. Tällöin katsoja kokee helposti itse aiheen jäävän kaiken draaman varjoon.

K: Katsooko näitä ruoka-aiheisia tosi-tv:itä ruoasta vai formaatista kiinnostuneet?

V: Ehkä molemmista, mä kuvittelisin. En sillai tiiä, kun en ite seuraa, mää en tykänny siitä sarjasta (Hell's Kitchen) jotenkin. Joku siinä oli liikaa, sitä amerikka-juttua tai jotain, et se ei oikein iskeny.

K: Mitä tarkoitat amerikka-jutulla?

V: Sillai, et se kaikki on niin mahtavaa, ne on jotenkin leikattu niin rasittavasti. Se ei oikein toimi meikäläisellä. Se on enemmän show'ta kuin ite ruokaa. (Mies 25, restonomi.)

Toisaalta amerikkalaisuudella voidaan viitata myös ohjelman koko kulttuuriinseen kontekstiin:

V: [--]Et noi grilliohjelmat on ihan hyvää viihdettä, mut niissä ei kauheesti ehkä sit opeteta sitä kokkaamista.

K: Kenelle ne on suunnattu?

V: No lihaville amerikkalaisille, jotka grillaa. (Nainen 26, restonomi.)

Haastateltava nimeää ohjelman kohderyhmäksi lihavat amerikkalaiset, jotka eivät halua katsoa liian monimutkaisia ohjeita tarjoavia ruokaohjelmia. Kommentti heijastelee stereotyyppistä käsitystä amerikkalaisista lihavina, alati grillaavina ja älyllisesti laiskoina ihmisinä. Tämä on hyvä esimerkki siitä, kuinka omaan elämäntyylisiin sopimaton ohjelma nimetään amerikkalaiseksi.

6.3.2 Katsoja muodostaa suhteen ruokaohjelmien esiintyjiin

Ruokaohjelmissa esiintyvillä ihmisillä on merkittävä vaikutus siihen, miten katsoja kokee koko ohjelman. Katsoja muodostaa mielipiteensä juontajista ja vieraista ja asettuu heidän puolelleen tai heitä vastaan. Tämä riippuu siitä, kokeeko katsoja esiintyvät ihmiset tarpeeksi miellyttäviksi ja luonnollisiksi. Katsoja voi kiinnittää huomionsa moniin asioihin ruokaohjelmissa esiintyvissä ihmisissä. Esimerkiksi puhetyyli voi laukaista ärtymyksen tunteen. Myös esiintyjän

pukeutuminen voi vaikuttaa lopulliseen mielipiteeseen, esimerkiksi jos juontajalla on katsojan makuun liian ”viimesen päälle henkkamaukasta haetut vaatteet” (mies 29, medianomi).

Pelkkä julkisuuskaan ei riitä takeeksi siitä, että ruokaohjelmassa esiintyvä henkilö olisi sellainen, joka saisi katsojan kiinnostumaan.

K: Kiinnostaako julkkiskokit?

V: No kyllä Jamie Oliverin ohjelmia katon aika usein, mun mielestä se on niin ihanan ilonen ja rempsee ja semmonen. Ja sitten... no Sara La Fountain, kaunis ihminen, niin sitä on ihana kattoo, mut ehkä juontajana vähän kehno. Jyrki Sukula on ihan asiallinen. Sit Hans Välimäki ehkä vähän tylsäkö, et kyl siinä tarvii niinku jotain. (Nainen 20, restonomi.)

Myöskään taidot eivät aina ole tarpeeksi hyvä syy ohjelman katsomiselle. Esimerkiksi edellisen kommentin esittäjä pitää Hans Välimäkeä tylsanä, vaikka hän on kiistattomasti yksi parhaista suomalaisista keittiömestareista. Toisaalta joidenkin haastateltavien mielestä tv-kokin osaaminen nousee ulosantia tärkeämmäksi tekijäksi:

K: Sua ei sit häirinnyt Food Clubissa se, että niiden ulosanti oli välillä aika huonoa?

V: Ei, et ne on keittiökokkeja eikä julkkiskokkeja. Et siinä paisto välillä semmonen keittiöhuumori läpi.

K: Koet, että se oli enemmän sun kaltaisille alan ihmisille suunnattu?

V: Kyllä joo, et siinä pääs hyvin sisälle siihen maailmaan ja näki, missä ne mokaili. Ja ne ei ollu semmosia sliipattuja mediapersoonia, et sekin voi mennä sit välillä yli. (Nainen 24, restonomi.)

Erityisen paljon mielipiteitä herätti *Hurmaavan kokin* juontaja Mika Linnamäki, jota kritisoitiin taitojen puutteesta. Nousua julkisuuteen tosi-tv-ohjelman kautta ei pidetty riittävänä meriittinä ruokaohjelman juontamiselle.

K: Minkälainen juontaja saa sut vaihtamaan kanavaa?

V: No... Mää en tykkää siitä, mikä se Big Brotherin Mika, tää Hurmaava kokki. Mää en sitä sillai seuraa.

K: Mikä siinä häiritsee?

V: No en mä tiiä, en mä tiiä seuraisinko mä sitä enemmän, jos se ois tullu jostain ihan muualta kun sen Big Brotherin kautta siihen. Mutta en tiiä, en mä vaan jotenki tykkää siitä. Vaikka se siis onki ihan sillä lailla, kun se on ihan normaali ihminen, eikä sillä oo mitään alan koulutusta eikä tommosta, että sillä lailla siihen pystyy samaistumaan. Mut ehkä siinä

on just se, että sillä ei sit oo mitään oikeita, niinku ammattitaitoo. (Nainen 23, restonomi.)

Tosi-tv liitetään epäaitoon elämäntyyliin. Se on genrehierarkian ja luokittelujärjestelmän alaosassa. Vaikka juontajaan voi tavallisuudesta johtuen samais-tua, tosi-tv tahraa hänet. Juontaja on ammattitaidoton ja epäilyttävä. Hän tuo mukanaan ohjelmaan ristiriitaa ja epäpuhtautta (ks. Douglas 2002).

Ruokaohjelmassa esiintyvän henkilön tärkeimmät ominaisuudet määräytyvät sen mukaan, mitä katsoja ohjelmalta odottaa. Jos taitavan katsojan tarkoituksena on oppia jotain uutta, hän haluaa katsella itseään taitavampia huippukokkeja. Jos katsoja haluaa ensisijaisesti viihtyä, on ohjelmassa esiintyvän henkilön oltava taitava esiintyjä. Mutta, kuten Mika Linnamäen esimerkki osoittaa, vaaditaan ohjelman juontajalta aina edes jonkinlaista pohjataittoa. *Hurmaava kokki* on selkeästi suunnattu nuorelle yleisölle, ja sen ote ruoanvalmistukseen on viihteellinen. Jo ohjelman nimessä viitataan ruoalla hurmaamiseen, onhan ohjelman ideana valmistaa julkkisvieraan kanssa niin sanottua iskuruokaa. Ohjelman luonteesta huolimatta haastateltavat kaipasivat Linnamäeltä ammattimaisempaa otetta ruoanvalmistukseen. Juontajan taidot ovat ristiriidassa ohjelman sisällön kanssa; ruokaohjelmaa ei voi juontaa henkilö, joka ei tiedä ruoanvalmistuksesta mitään.

6.3.3 Ohjelmagenren ja tyylin on oltava katsojan elämäntyylin mukaisia

Ohjelmien tyylit vaihtelevat paljon. Kullakin genrellä on omia, leimallisia piirteitä, mutta myös genrejen sisällä on tyyllisiä eroja. Genrejen kautta haastateltavat määrittelevät itseään katsojina ja kuluttajina, ihmisinäkin. Haastateltavat haluavat erottautua itselleen vieraina tai epäaitoina pitämistään ohjelmista ja ihmisistä, joiden olettavat niitä katsovan.

Haastateltavista oli tärkeää, etteivät ruokaohjelmat ole täysin ruokakeskeisiä, vaan että ne sisältävät paljon myös muita, esimerkiksi viihteellisiä elementtejä. Halutaan erottautua tunkkaisesta menneisyydestä ja kokea vauhtia ja iloisuutta ruokaohjelmissa. Hidastempoisuus saatetaan kokea latteana. Vaikka viih-

teellisyys on tärkeää, eivät vihteelle tyypilliset piirteet, kuten nopea tempo tai dramatisointi, saa hallita ohjelmaa liiaksi.

Perinteinen ruokaohjelma ei herätä suuria tunteita

Ruokaohjelmagenreistä perinteiseen ruokaohjelmaan suhtauduttiin hyvin neutraalisti. Tähän genreen kuuluvia ohjelmia ei yleensä seurata säännöllisesti, vaan niiden katsominen on satunnaista ja samalla tehdään usein jotain muuta. Ohjelmia käytetään taustatapettina ja hiljaisuuden täyttäjänä, seuranaikin. Koukuttavat suosikkiohjelmat löytyvät muista ruokaohjelmagenreistä. Kuitenkin oppimisen kannalta perinteinen ruokaohjelma todettiin hyödylliseksi.

Perinteinen ruokaohjelma jätetään katsomatta yleensä kahdesta syystä. Ensinnäkin ruoanvalmistus ei kiinnosta ja perinteisen ruokaohjelman ajatellaan olevan liian ruoka- ja reseptikeskeinen omaan elämäntyyliin nähden. Toisaalta ohjelman tempo voidaan kokea liian hitaaksi, toisin sanoen ohjelma on liian tylsä.

K: Mikä siinä keittiössä olossa tökkii?

V: Mää en tiä, se on vaan niin sataprosenttisesti ruoanlaittoon keskittymistä, et se on sit ehkä enemmän semmosta, mistä haetaan niitä reseptejä. (Mies 19, medianomi.)

V: Kyllä siinä pitää tapahtua muutakin kun että selitetään, et pilkon sipulin näin ja ruskistan näin ja seison pöydän ääressä, ja se on siinä.

K: Miksi semmonen perinteinen on tylsä?

V: En mä tykkää kattoo vaan semmosta, et joku seisoo tiskin ääressä ja pilkkoo ja selittää. Et ei se anna mulle mitään uutta. Jos mä jotain reseptiä tarvin, niin mä meen nettiin. Ja sit semmoset, missä ne kiertää ympäri maailmaa, niin jotenkin ne on niin paljon eläväisempiä. (Nainen 22, restonomi.)

Asiaohjelma kiinnostaa tai karkottaa

Ruoka-aiheisista asiaohjelmista haastatteluissa erityisesti esiin nousivat dokumentit. Haastateltavat eivät tehneet eroa ruokadokumenttien ja muiden dokumenttien välille. Heidän näkemyksensä mukaan dokumentteja katsellaan aiheen perusteella, ei niinkään kerrontatavan. Toisin sanoen pelkkä dokumenttimuoto harvoin tekee ohjelmasta kiinnostavan, katsojan tulee olla kiin-

nostunut itse aiheesta. Dokumenttimuoto voi kuitenkin karkottaa katsojan, vaikka aihe olisikin mieluista:

Yleensä hyvin monissa dokumenteissa on niin puiseva se kertomistyyli, et ei jaksakaan pitää mielenkiintoa yllä. Niisessä on semmosta intensiteettiä ehkä. (Nainen 20, restonomi.)

Haastateltava kaipaa erilaista kertomistyyliä, sillä dokumentin tyyli ei ole hänen elämäntyyliinsä mukainen. Myös aiheen syvempi käsittely voi mennä katsojan mielestä liiallisuuksiin.

K: Kiinnostaako sua tommonen taustatieto ruoasta, mitä dokumentitkin monesti tarjoaa?

V: No tiettyyn pisteeseen asti, mut ei ihan älyttömästi kuitenkaan. Mut et liikaa ei tartte syventää. Et mitä joskus kivikaudella on ollu, sillä tiedolla mulla ei oo käyttöä. (Nainen 20, restonomi.)

Monia kuitenkin miellyttää dokumentin antama mahdollisuus tutustua aiheeseen syvemmin. Muihin ruokaohjelmagenreihin verrattuna se antaa runsaammin taustatietoa ruoasta. Dokumenttien yhteydessä todentuu myös se, ettei ruokaohjelmassa tarvitse aina näyttää varsinaista ruoanvalmistusta tai antaa ohjeita.

K: Oliko toi koosteen pitsadokumentti sun mielestä ruokaohjelma?

V: Oli, mää on kattonu sen aikasemminkin. Se oli mun mielestä hyvä dokkari kokonaisuudessaan.

K: Kiinnostaako sua tommonen ruoan taustatieto?

V: Kyllä.

K: Miksi?

V: No historia ylipäänsä aina on kiinnostanu. Et sen hahmottaa sit, kun on se nykypäiväkin. Et mun on taas hirveen hankala hahmottaa vaikka jotain Suomen sotia, vaikka tietää ne vuodet. Mut sit taas pitsassa se on niin helppo, kun sulla on se siinä edessä, niin voi sit fiktiivisesti kuvitella sen. Ja vaikka sen ihan demonstroida et tämmönen se on ollu. Kun mun pitäis aina tehdä ja nähdä ja kokea.

[--]

K: Katsotko muuten dokumentteja?

V: En, mut et toikin vaan sattuu tulemaan, toi pitsa. Mut jos tulis Suomen ruokakulttuurista ja ruoan historiasta, niin varmaan kattosin.

K: Entäs Talvisotadokumenttia?

V: En, mikäs järki siinä olis? Se on ollu ja menny ja ei tule toivottavasti uudestaan. (Nainen 26, restonomi.)

Dokumentin aiheena ruoka on kiinnostava elävyytensä vuoksi. Dokumentissa ruoka voidaan liittää hyvin vapaasti erilaisiin kulttuurisiin konteksteihin. Yksi vaihtoehto on kertoa menneestä ajasta. Dokumentin välityksellä voi eläytyä siihen, millaista elämä - ja ruoka - oli aikaisemmin. Historiallisessa ruoassa säilyy kuitenkin aina kosketus myös nykypäivään.

K: Kiinnostaako sua ruokadokumentit?

V: Joo, mä tykkään ihan hirveesti semmosista. Et jos vaan satun telkkarin äären et tulee, niin kyllä mä katon.

K: Mikä siitä tekee niin kiinnostavan?

V: No se historia ja sekin tietysti, et miten se on kerrottu. Et jos se on mielenkiintoisesti ja kuvataan niitä ihmisiä, siis oikeita ihmisiä. (Nainen 22, restonomi.)

Monet siis hakeutuvat ruokadokumenttien ääreen niiden genren vuoksi. Muihin ruokaohjelmagenreihin verrattuna asiaohjelma antaa katsojalle lupauksen aiheen syvällisemmästä käsittelystä.

Tosi-tv:tä katsotaan, mutta kritisoidaan

Useat haastateltavat sanoivat seuraavansa ruoka-aiheisia tosi-tv-sarjoja hyvin säännöllisesti, ja ne todettiin myös erittäin viihdyttäviksi. Erityisen suosittuja olivat seurantajaksollakin esitetty *Top Chef* sekä Gordon Ramsayn tähdittämä *Hell's Kitchen*. Niitä ei kuitenkaan mielletty oman elämäntyylin mukaisiksi, tai sitä ei ainakaan haluttu myöntää. Erityisesti amerikkalaisuus koettiin niissä oman elämäntyylin vastaiseksi. Julkisessa keskustelussa on kritisoitu ja väheksytty tosi-tv:tä sen alkuaajoista lähtien. Sen katsojat ovat tästä usein hyvin tietoisia, ja se heijastuu myös heidän omiin puheisiinsa ja asenteisiinsa ilmiötä kohtaan. (Hill 2005, 84.) Myös haastateltavien suhtautuminen tosi-tv – ohjelmiin on kaksijakoista. Niitä katsellaan paljon, mutta niiden epäaitoutta myös moititaan. Ne koetaan usein liian nopeatempoisiksi tai ylidramatisoiduiksi.

Matkustusohjelma sopii avarakatseiseen elämäntyyliin

Matkustusohjelmiin liittyvissä mielipiteissä tulivat esille ikään ja elämäntilanteeseen perustuvat eronteot.

Veikkaan, että sellaisissa, joissa on vähän tämmöistä alternativempaa matkailua, niin niissä jopa keskitytäänki enemmän siihen ruokaan, ku sit-

ten niissä sellasissa, tosi keihäsmatkat -tyyppisissä. Koska sellaset ihmisethän, jotka menee sinne Kanarian saarille, niin nehän syö vaan lihapullia, ja muikkukukkokin saattaa olla heille eksoottista. (Mies 24, medianomi.)

Halu tutustua vieraisiin kulttuureihin miellettiin omaan elämäntyyliin luontevasti kuuluvaksi osaksi. Keski-ikäisten ja perheellisten oletettiin sen sijaan matkustavan mieluummin Kanarian saarten kaltaisiin turistikohteisiin. Heidän koettiin myös pysyttelevän mieluummin kaikessa tutussa ja turvallisessa. Koska jopa oman maan rajojen sisäpuolelta voi löytyä liiallista eksotiikkaa, ei heille suunnatuissa matkustusohjelmissakaan siten kannata esitellä ruokaa.

Haastatteluissa korostui ruoan merkitys osana kunkin maan omaa kulttuuria. Vaikka itsellä ei olisikaan henkilökohtaista kiinnostusta tietyn maan kulttuuria kohtaan, voi sen maan (ruoka)kulttuurista kertovan ohjelman katsoa mielellään. Vieraisiin kulttuureihin tutustumista pidettiin aina lähtökohtaisesti hyvänä asiana, osana yleissivistystä.

Lifestyle-ohjelmat edustavat vierasta elämäntyyliä

Lifestyle-ohjelmat liitettiin voimakkaasti eri elämäntilanteessa eläviin ihmisiin. Kukaan haastateltavista ei kokenut olevansa niiden kohderyhmää. Vähävaraiset, vuokra-asunnossa asuvat opiskelijat kun eivät juuri hyödy remointi- tai puutarhanhoitovinkeistä.

K: Mites sitten Strömsön kaltaiset lifestyle-ohjelmat, katsotko?

V: En, en.

K: Mitä mieltä olet niistä?

V: No jos kiinnostaa, niin mikä ettei. Mut ainakaan nyt ei oo mun elämäntilanteen puolesta mitenkään kiinnostavia asioita.

K: Ketkä niitä sitten katsoo?

V: No yks työkaveri kattoo, kun se remppaa omaa taloa. Et ehkä semmoset, ketkä remontoi ja tykkää sisustaa ja on aikaa ja näin. (Nainen 22, restonomi.)

Ohjelmat liitetään niin voimakkaasti itselle vieraaseen elämäntyyliin, ettei niitä juurikaan katsella, ei edes päännollauksena tai niiden ruokaosoiden vuoksi. Ruokaohjelmien yhteydessä esiin noussut ”varastointi” ei toteudu lifestyle-ohjelmissa. Kukaan ei sanonut katsovansa puutarhanhoitovinkejä toteuttaak-

seen ne joskus myöhemmin, kun on puutarha. Sen sijaan ruoanvalmistusvinkkejä todettiin katsottavan hyvinkin usein tarkoituksena toteuttaa ne ”joskus”. Erona tässä on se, että ainakin periaatteessa ruokavinkit olisivat toteutettavissa vaikka heti. Oman puutarhan saaminen sijoittuu jonnekin niin kauas tulevaisuuteen, ettei sitä vielä osata ajatella.

Lifestyle-ohjelmien tarjoama nautinnon näkökulma elämään ei herättänyt haastateltavissa vastakaikua. Taloudelliset rajoitteet pakottavat opiskelijat ajattelemaan käytännöllisesti. Monilla ei ole aikaakaan panostaa esimerkiksi ruoanvalmistukseen. *Strömsön* kaltainen ohjelma edellyttää katsojalta omistusasuntoa tai taloa, vapaa-aikaa ja rahaa. Ja perhettä, sillä kuten niin moni haastateltava totesi, kukapa sitä herkkuaterioita yksin haluaisi valmistaa tai varsinkaan syödä.

6.4 Ruokaohjelmien monenlaiset käyttötilanteet

6.4.1 Viihteen muodot

Kun katsoja arvioi ruokaohjelmaa ja päättää katsella tai olla katselematta, ei ratkaisevaa vaikuttaisi oleva se, tarjoaako ohjelma viihdettä vai hyötyä. Tärkeämpää on, että ohjelma kokonaisuudessaan vastaa katsojan elämäntyyliä. Mahdolliset käyttötarkoitukset kytkeytyvät näin makuun ja elämäntyyliin.

Ruokaohjelmat tarjoavat katsojilleen viihdettä monessa eri muodossa. Viihdearvoa löytyy hyvin vastakkaisistakin asioista. Monet haastateltavat pitivät ohjelmissa esiintyvien ihmisten taitoja hyvin viihdyttävinä seurata. Vaikka haastateltavat erottautuivatkin kaikkein taidokkaimmista esiintyjistä alaspäin, ei sen koettu estävän ihailemasta ja ihmettelemästä heidän taitojaan. Näissä tilanteissa ohjelma ei aseta katsojaan kohdistuvia odotuksia, vaan katsoja voi keskittyä nauttimaan näkemästään. Kuten monissa matkustusohjelmissa, tällöin televisiossa nähtyä ei ole tarkoitukseen toistaa kotikeittiössä.

K: Miksi ruoka on sun mielestä hyvä kilpailun aihe?

V: No se on toisaalta, semmonen taiteellinen puoli tulee siinä näkyviin. Mikähän tää yks kokkilpailu oli tuolla Japanin puolella, tää Iron Chef. Niin se oli kans semmonen, et siinä oli yks ainoa raaka-aine, mikä tarjottiin. Ja sitä piti sitten käyttää kaikissa aterioissa. Niin se oli justiin se, et säännöt ja välineet on kaikille samat, mutta se kuitenkin, että miten erilainen lopputulos jokaisella oli. Niin mitä ne aikaansai, niin se oli se taiteellisuus ja nerous ja luovuus, mikä toisaalta tuli myöskin esiin siinä toiminnassa. Että se ei millään lailla semmonen perinteinen ollut.

K: Että sää ihaillet sitä niitten taitoa?

V: Joo, et kuitenkin, että ruoanlaittookin voi ihan oikeesti semmosena taitteenlajinakin pitää. (Mies 29, medianomi.)

Toisaalta myös taidottomuus voi olla viihdyttävää. Tällaisissa tilanteissa erityisesti restonomiopiskelijat erottautuivat tv-esiintyjästä ylöspäin. Kun oma pääoma on tarpeeksi suuri, tarjoaa se mahdollisuuden esiintyjien kriittiseen arviointiin. Esimerkiksi eräs haastateltava toteaa tosi-tv -sarja *Hell's Kitchen*'iin viitaten:

Et miten ne voi olla niin huonoja keittiössä, se on se viihdearvo siinä.

Pääsee kattoon, et hähhää, sää et osaa edes sipulia pilkkoo. (Nainen 26, restonomi.)

Jos ruokaohjelmasta on tarkoitus oppia, on juontajan tai muuten ohjelmissa esiintyvien ihmisten taidottomuus ärsyttävää. Toisaalta myös liian taitava kokki voi häiritä. Viihdyttää voivat sen sijaan itseään sekä huonommat että paremmat.

K: Mites sit semmoset jotka on yhtä hyviä kuin sinä?

V: No esim. se Tinan keittiö, niin siitä kattoo sit taas vinkkejä. Et eihän se mitään ihmeellisiä tee, semmosia mitä määkin teen kotona. Mut sit se niinku tekee erilaisia. Et ei tuu mieleen, et miten sen pullan vois taas kuorruttaa tai filotaikinan sisään laittaa jotain erilaisia. Niin ne vinkit on se viihdearvo, mitä mää tykkään kattoo. (Nainen 26, restonomi.)

Ruokaohjelmien ollessa kyseessä viihdettä ja oppimista ei voi erottaa toisistaan. Parhaimmillaan katsomiskokemuksessa yhdistyy monta elementtiä, eikä se ole vain opettavaa tai viihdyttävää. Erityisesti restonomit määrittelivät usein ruokaohjelmat niin sanotuksi asiaviihteeksi.

K: Mikä teki Top chefistä hyvän?

V: Se kilpailuhenki, mää tykkään kaikista kilpailuista. Ja siinä oli aina niitä eri osa-alueita, et piti käyttää raaka-aineita tai soveltaa. Niin oli mielenkiintosta nähdä, et mimmosia ideoita tuli. Et se oli niin mielenkiintosta ja monimuotosta ja...siinä oli niin paljon kasattu yhteen erilaisia persoonia. (Nainen 20, restonomi.)

Et jos on ollu pitkänkin päivän töissä ja tulee kotiin, niin se on sillai aivot narikkaan – meiningillä. Kun siinä kumminkin on sitä ruokahommaa, et saa jotain ideoita. Et se on vähän molempia. (Nainen 22, restonomi.)

Ruokaohjelmat ovat viihdettä, joka mahdollistaa myös katsojan osallistumisen. Ne innostavat kokeilemaan uutta, tarjoavat ideoita, auttavat arjessa ja samalla myös viihdyttävät itse katseluhetkellä. Viihde voi olla ”päännollausta”, mutta se voi olla myös katsojan kannalta aktiivista. Katsoja voi ottaa toimijan roolin ja käyttää ohjelmia omalla tavallaan. Tässä tulevat esille de Certeau (1984) näkemykset siitä, miten kuluttaminen on asioiden käyttämistä omiin tarkoituksiin.

Siihen (ruokaohjelmaan) voi itte vaikka osallistua sit tekemällä myöhemmin. Mää oon huomannu, et itte monesti vedän keittiössä kokki ohjelmaa. Et puhun ittekseni ja selitän, mitä teen. (Nainen 26, restonomi.)

Ruokaohjelmia käytetään myös ajan kuluttamiseen. Television katseluun ei suhtauduta aina pelkästään myönteisesti. Televisio voidaan kokea passiivoksi, eikä niinkään rentouttavaksi. Passivoivaan vaikutukseen suhtaudutaan hyvin negatiivisesti. Näissä tilanteissa katsoja on pelkkä tv-sisällön vastaanottaja, eikä niinkään sen aktiivinen käyttäjä. Television ääreen ajaututaan ja juututaan, eikä tällöin katseleminen tunnu enää omalta valinnalta.

K: Miten kuvailisit sitä ruokaohjelmien katsomista, onko se rentouttavaa vai aikaa kuluttavaa?

V: Varmaan sitä et aika kuluu nopeemmin, ei television kattaminen oo mun mielestä mikään hyvä rentoutumistapa.

K: Mikä sitten on?

V: No luen aika paljon. Et telkka on niin passivoiva, eikä rentouttava.

K: Onko ruokaohjelmatkin passivoivia?

V: Periaatteessa. Saahan niistä ideoita ja onhan ne mielenkiintosii, mut onhan se vaan sitä, et sä istut ja katot.

K: Onko ne passivoivempia kuin vaikka nää ruokalehdet ja –kirjat?

V: On, koska ohjelmassa näät kun se tehdään, et se annetaan niinku valmiina. Et vaikka lehdestä kun luet, niin sä joudut käymään sen samalla mielessä läpi, et mitäs tää tarkottaakaan. (Nainen 20, restonomi.)

Passivoivaksi koettu vaikutus ei kuitenkaan estä katselemista. Moni haastateltava kyllä pohti, mitä kaikkea muuta television katseluun käytetyllä ajalla voisi tehdä.

Kyllähän sitä olis vaikka mitä, mitä pitäis tehdä. Sehän siinä ehkä onkin, et se on enemmän ehkä semmonen, et sitten kun pitäis tehdä jotakin juttua eikä huvita, niin sitten sitä rupee kattomaan telkkaria. Ehkä sitten jäiskin enemmän aikaa kokeilla niitä ruokiakin, jos jättäis kokonaan telkkarin kattomisen pois. Että vaikka sitä ei paljon katokaan. (Nainen 23, restonomi.)

Televisio vie aikaa aktiivisemmalta toiminnalta. Television ääreen on helppo istahtaa. Ruokaohjelmien katselemisen arveltiin ohjeiden ja ideoiden kautta innoittavan ruokaharrastusta ja lisäävän kiinnostusta ruokaan ja ruoanvalmistukseen. Kääntöpuolena ohjelmien katseluun käytetyn ajan todettiin kuitenkin olevan pois varsinaisesta ruoanvalmistuksesta.

K: Mitä tekisit enemmän, jos ei olisi televisiota?

V: Varmaan lukisin ja liikkuisin. Ja varmaan harrastaisin käsitöitä ja kokkailemista ja muuta. (Nainen 26, restonomi.)

Televisio tarjoaa helpon ratkaisun siihen, miten aikansa käyttäisi. Vaikka monet kritisoivatkin omaa television katselun määräänsä, harva osaisi olla ilman.

Kyllä mä varmasti voisin elää ilman telkkaria, koska mä tiedän, että mä saisin ne samat tiedot netistä, mutta muuten ehkä saattas kyllä olla vähän vaikeeta. (Nainen 23, restonomi.)

Televisio tarjoaman tiedon saa siis muualtakin. Ruokaohjelmien kohdalla merkittävimpana tiedollisena sisältönä voidaan pitää ohjeita ja reseptejä. Kuitenkin haastateltavat hankkivat reseptinsä yleensä Internetistä. Syy television katseluun ei olekaan ensisijaisesti tiedon hankkiminen vaan rentoutuminen, viihtyminen ja ajan kuluttaminen. Television tarjoama tieto ei ole korvaamaton, vaikkakin se voi olla hyödyllistä.

Nautinto on osa ruokaohjelmien viihdearvoa. Ruokaohjelmat tarjoavat katsojalleen mielihyvää ja nautintoa, joka liittyy valmistettuun ruokaan. Katsoja ei maista ruokaa, mutta nauttii siitä silti. Campbellin (2005) mukaan moderni hedonisti nauttii mielikuvituksensa avulla. Hän ei joudu tyytymään ainoastaan todellisiin ja aistittaviin nautintoihin (Campbell 2005, 76). Ruokaohjelmat tarjoavat katsojalleen tällaista mielihyvää. Katse ja mielikuviutus korvaavat maku-kokemuksen. Tarkoitus ei ole toteuttaa jokaista reseptiä itse, vaan pelkkä katsele ja kuvittelu riittävät miellyttämään katsojaa.

6.4.2 Kolme tapaa katsoa ruokaohjelmia

Ruokaohjelmien katsominen voidaan jaotella kolmeen eri ryhmään sen mukaisesti, kuinka keskittynyttä katsominen on. Joitakin ruokaohjelmia seurataan säännöllisesti, ja television ääreen hakeudutaan varta vasten. Tällöin katsominen on hyvin keskittynyttä. Toisaalta ruokaohjelmia katsellaan paljon sattumalta. Televisio avataan tietämättä, mitä ohjelmia sillä hetkellä on tarjolla. Kanavia selaillaan, ja pysähdytään kiinnostavan ohjelman kohdalla. Kolmas tapa katsoa ruokaohjelmia on käyttää niitä audiovisuaalisena tapettina, taustahälynä. Televisio on auki, ja ohjelmavirtaa seurataan muun toiminnan ohessa. Televisio toimii tällöin myös seurana. Kiinnostava ohjelma saattaa toisinaan temmata katsojan mukaansa, jolloin ohjelman seuraaminen muuttuu keskittyneemmäksi. Tällä tavalla voidaan hahmotella erilaisia ruokaohjelmiin liittyviä käyttötarkoituksia. Jokaisella käyttötarkoituksella on erityinen kokemuksellinen luonteensa.

Eri ruokaohjelmagenreistä ainoastaan tosi-tv:n mainittiin houkuttelevan haastateltavia säännöllisesti television ääreen. Näissä sarjoissa on usein juoni ja tarina, jota halutaan seurata jaksosta toiseen, ja ohjelmien tarkat lähetysajat tiedetään. Muiden genrejen kohdalla katsomista luonnehdittiin enemmän sattunaiseksi.

[--] et ei oo varmaan mitään semmosta ruokaohjelmaa, mistä tietäs ihan tarkan kellonajan, että millon se tulee. (Nainen 23, restonomi.)

V: No enemmän siinä on kyllä se, että ne sattuu tulemaan sopivaan aikaan. Mutta onhan siinä se, että ne on jääny päähän enemmän sillä lailla, että ne alitajuntasesti muistaa, että millon ne tulee. Niin osaa mennä kattoon sillon telkkaria. (Nainen 23, restonomi.)

Monen haastateltavan kohdalla television, ja sitä kautta myös ruokaohjelmien, katsominen kuuluu olennaisesti omaan päivärytmiin ja rutiineihin. Haastatelussa nousi hyvin usein esille, että heti työ- tai koulupäivän jälkeen kotiin tullessa on tapana laittaa televisio päälle. Juuri tähän ajankohtaan sattuu tulemaan runsaasti ruokaohjelmia. Myös aamulla avataan usein televisio. Näin esimerkiksi aamu-tv:n ruokaosio tulee katsotuksi puolella silmällä muun aamutarjonnan seassa.

K: Ketkä Ruokalaa yleensä katsoo? Eroatko niistä?

V: Mää uskon, et sitä kattoo kaikki, ketkä on aamulla siihen aikaan. Tai jos ei kato, niin kuuntelee samalla, kun tekee muita aamuaskareita siinä. En osaa tarkemmin vastata. Kai ihan semmonen, joka seuraa uutisia ja kattoo siinä samalla sit muutakin. Ja hakee ehkä vinkkiä siihen päivälle.

K: Se liittyy sulla siihen aamurutiiniin? Miksi se sopii hyvin siihen?

V: Se on lyhyt ja ei välttämättä tartte seurata, pystyt kuunteleenkin sitä. Ja semmonen napakka paketti. Ehkä se johtuu siitä aamusta, et en kyllä kato jos päivällä tulee. Tää menee monimutkaseks... Se on jotenki sitä aamua varmaan, et on heränny siinä ja... Et tänä aamuna viimeks. Et kun seuraa uutiset siinä, niin se on siinä samalla sitten.

K: Katsotko sitä sitten eri silmällä kuin näitä muita, joille sulla on korkeammat kriteerit?

V: Kyllä varmaan. Et en ehkä seuraa ihan niin tarkasti, ehkä se on loppuviimein sitä, et se tulee siinä samassa paketissa uutisten kanssa, et se tulee siinä samassa virrassa. Et sitä on ihan mukava alottaa aamu kattomalla, kun joku vääntää jotakin siinä. (Mies 25, restonomi.)

Haastateltava ei yleensä seuraa *Ruokalan* kaltaisia ohjelmia vaan vaatii ohjelmilta ammattilaisille suunnatumpaa sisältöä. Kuitenkin *Ruokalan* seuraaminen on olennainen osa aamurutiineja. Koska seuraaminen ei ole kovin keskitynyttä – haastateltava vasta heräilee ja suorittaa samalla aamuaskareitaan – ei ohjelmaan kohdistu niin kovat odotukset kuin päivällä tai illalla keskityneemmin katsottuun ohjelmaan. Ohjelma on kuitenkin miellyttävä aloitus päivälle, onhan ruoka aiheena haastateltavalle mieluisa, ja ohjelma sitä kautta haastateltavan elämäntyylin mukainen. Televisio toimii seurana ja luo rutiineihin yhteisyyden tunnun.

Myös päivisin ja iltaisin seuraaminen on usein puoliksi keskittynyttä. Televisiota pidetään auki, jos sieltä sattuisi tulemaan jotain. Tällöin seuraaminen voi olla lyhytjänteistä ja pätkivää. Voidaan myös odotella jonkun ohjelman alkamista. Silloin televisio toimii taustakuvan ja -äänen lähteenä, mutta henkilö on valmiina siirtymään kokonaan television pariin, kun jokin kiinnostava kiinnittää huomion. Yleinen tapa kuluttaa ruokaohjelmia onkin käyttää niitä eräänlaisena tunnelmanluojana tai audiovisuaalisena tapettina. Tällöin ei varsinaisesti katsota ohjelmaa, tai katsominen ei ainakaan ole keskittynyttä ja aktiivista.

K: Osaatko tarkemmin sanoa, että miksi se on sulla auki?

V: No, ettei oo nii hiljasta. Siis kun mulla ei oo teksti-tv:tä, eikä tuu lehtee, nii en nää ohjelmätietojakaan oikeen. Niin sit sieltä tulee aina joskus, ykköseltä tai kakkoseltakin saattaa joskus tulla hyviä dokumentteja sun muita. Et tietyt sarjathan tietää koska ne tulee. Sieltä joskus aina tulee jotain hyvää ja sit se on semmonen seura (naurua), kun on muuten niin hiljasta. (Nainen 22, medianomi.)

Emme etsi täydellistä psykologista selitystä sille, miksi ihmiset tarvitsevat arkinsa taustalle kuva- ja äänivirtaa. Esittelemme haastattelussa esille nousseita havaintoja, jotka liittyvät televisioon ja ruokaohjelmiin. On melko selvää, että audiovisuaalinen tapetti peittää hiljaisuuden ja toimii seurana. Se luo parasosiaalisen kokemuksen siitä, että joku toinen on läsnä.

K: Onko ruokaohjelmat hyvää seuraa?

V: No onhan se. Jos sielläkin on semmonen yksinäinen ihminen, joka laittaa sitä ruokaa ja kertoo mulle, miten sitä tehdään. Se on semmonen kaveri siellä sitten.

K: Tuntuuko se mukavalta, että siellä joku laittaa sulle ruokaa?

V: [--]Alkaa kuulostaa tosi sääliittävältä... Oon yksin ja mullon ruokaohjelmakokki kaverina! Toisaalta sillä ei oo mitään väliä, et onko se siellä vai eikö se oo, et kenen ääni sieltä kuuluu. (Nainen 20, medianomi.)

Haastatteluissa todettiin usein, että taustalla pyörivä ohjelma ei voi kuitenkaan olla mikä tahansa, sillä se ei saa missään tapauksessa ärsyttää. Ärsyttäväiksi ohjelmiksi mainittiin kovaääniset ja nopeatempoiset televisio-ohjelmat, kuten jotkut tosi-tv- ja iltapäivien tietokilpailuohjelmat. Myös ostos-tv –tyyppisiä ohjelmia sanottiin välteltävän.

K: Voiko sillon telkkarista tulla mitä vaan sillon kun se on taustalla?

V: No jos sieltä tulee jotain ärsyttävää niin mieluummin laittaa äänet pois tai kiinni kokonaan.

K: Mikä ärsyttää?

V: No tosi-tv -sarjat on aika ärsyttäviä monesti. Ja urheilu, semmonen hirvee mesominen. Äänekkäät ohjelmat, sanotaan näin.

K: Mitäs jos sieltä tulee ruokaohjelma? Meneekö tv kiinni?

V: Kyllä se yleensä saa jatkaa, jos se on semmosta rauhallista reseptin kertomista.

K: Mikä siinä voi olla miellyttävää?

V: Se on rauhallista yleensä, ei mitään kauheeta äänisaastetta. (Nainen 26, medianomi.)

Ruokaohjelmien todettiin yleensä soveltuvan taustalle. Tämä johtuu niiden rauhallisuudesta. Toisaalta tärkeä rooli on myös parasosiaalisuudella.

K: Millä tavalla tv-ohjelma voi olla rauhallinen?

V: No yleensä kun mää tuun kotiin mää tarvin siihen jotain ääntä kumminkin. Ja sit jos mää laitan koneelta jotain diskojumputusta, niin en mää pysty sit rauhottuun ja keskittyyn mihinkään muuhun. Sit on hyvä laittaa se telkkari päälle. Ruokaohjelmat on tunnelmaltaan semmosia rauhallisia siihen aikaan, kun jätän sen tv:n siihen taustalle päälle.

K: Mikä niistä tekee rauhallisia?

V: Kun yleensä niillä ei oo kauhee kiire eikä siinä oo mitään huutamista tai semmosta. Vaan se on semmosta mukavaa solinaa. Voi olla, et poimii jotain, voi olla et jää kattoon, niinku jääkin kattoon. Mut et käytännössä se on vaan jossain taustalla olemassa. (Nainen 23, medianomi.)

Mikä tahansa ei-ärsyttävä ohjelma kelpaa pyörimään taustalle. Televisio-ohjelma on joko hyvä taustaohjelma tai sitten se ei sovi siihen tarkoitukseen lainkaan. Jako vaikuttaa hyvin ehdottomalta. Kun ärsytyksen raja on ylitetty, vaihdetaan kanavaa. Kun ohjelmia käytetään taustaäänenä ja seurana, ollaan erityisen tarkkoja siitä, että ohjelman tyyli ei ole itselle vieras. Tämä erityinen herkkyys kertoo jotain katsomistavan psykologisesta erityispiirteestä. Ohjelmavirta kulkee suoraan erityiseen tajunnan tasoon:

K: Miltä susta tuntuis, jos laittasit sen telkkarin kiinni siks aikaa?

V: No aika hiljaselta. Et kyllä alitajuntaan koko ajan tulee jotain tietotulvaa mut ei se sinne jää. (Nainen 20, medianomi.)

Monille juuri televisio ja sen ruokaohjelmat ovat hyvä tausta arkiselle olemiselle ja toimimiselle. Toisille saman asian ajaa musiikki. Taustaäänien ja -kuvan puuttuminen tuntuisi haastatelluista oudolta:

K: Miltä susta tuntuis, jos se tv oliskin kiinni, kun sää oisit yksin täällä kotona?

V: Hiljaselta. Mut sitten niin...aika usein siinä telkkarissa ei kyllä oo ääniä, kun kuuntelee musiikkia. Et se on vaan se kuva. Ehkä joskus kun tulee jotain semmosta jännää, että jääkin kattoon.

K: Miltä se hiljasuus tuntuu?

V: Hirveeltä. Ei, en tykkää ollenkaan. (Mies 24, medianomi.)

K: Onko sulla tv auki niin, että teet samalla jotain muuta?

V: Kyllä mulla siinä mielessä, et jos mie en tee jotain tehtävää, niin kyllä mulla on joko se tv päällä tai sitten radio päällä. Et ehkä tavallaan joo, et ei oo ihan yksinään hiljasessa kämpässä.

K: Miltä tuntuu jos se ei ole päällä ja on hiljasta?

V: No sit mullon radio päällä. Ja sit sieltä kuuluu se musiikki, eikä tarvi kuunnella, kun jotkut naiset jumppaa tai ostos-tv:tä. (Nainen 22, restonomi.)

Joskus jatkuva kuva- ja äänivirta voi kuitenkin häiritä. Yhteistä kaikille on se, että jokainen pyrkii omalla tavallaan kotonaan harmoniseen olotilaan, jossa mikään ei ärsytä eikä ahdistaa.

K: Mitä mieltä olet siitä, että monilla on tv taustalla päällä?

V: En mä tiiä haittaakokaan se. Mut itellä on se, et jos meen vaikka kotio niin hermostuttaa, kun siellä saattaa olla viis ihmistä ja kaikki juttelee keskenään tai tekee jotakin omiaan ja kukaan ei kato sitä telkkaria, ja se huutaa siinä taustalla. Että en mä kotonakaan, et jos telkkarista ei tuu mitään, mitä haluaisin seurata, niin kyllä mä sit kuuntelen vaikka musiikkia. (Nainen 25, medianomi.)

Haastattelut vahvistavat Jokisen (2005) käsitystä äititapaisesta televisiosta. Mielenkiintoista on se, että erityisesti ruokaohjelmilla on vahva äititapainen olemus. Voidaan ajatella, että ruokaohjelma toimii henkisenä ravintona, äidinmaitona, joka luo turvallisen ja rauhallisen tunteen. Houstonin (2000) kieli-kuva televisiosta äidinmaitona on siis osuva.

6.4.3 Ruokaohjelmien sosiaalinen ulottuvuus

Ruokaohjelmia katsotaan yksin ja yhdessä. Haastatteluissa ei noussut esille, että perinteisistä ruokaohjelmista puhuttaisiin ystävien kanssa jälkikäteen. Ruokaohjelmat ovat osa televisiovirtaa, niistä jää harvoin mieleen mitään erityisiä puheenaiheita. Tässä ruokaohjelman genrellä on tietenkin merkitystä, ja

perinteinen ruokaohjelma eroaa oleellisella tavalla muista genreistä, esimerkiksi dokumenteista ja tosi-tv:stä.

Jotenki se on vaan semmonen luonnollinen osa telkkarin kattamista, eikä siitä puhuta samalla tavalla, ku jostain sarjan tapahtumista. (Nainen 25, medianomi.)

K: Tuleeko sun yleensä puhuttua ihmisten kanssa ruokaohjelmista?

V: Joskus kyllä, esimerkiksi jos Top Chefistä on pudotettu joku. Tai sit jos jossain on näkyny joku tosi mielenkiintoinen ruoka. Niin siitä voi kertoa, et hei, näin tommosen ja sit et aijaa, kokeillaanko joskus. (Nainen 20, restonomi.)

Ruokaohjelmien ruoasta ei usein keskustella, paitsi silloin, jos jotain ruokaa on itse tehty. Pelkkä ruokaohjelman näkeminen ei useinkaan aikaansaa puhetta, vaan vasta aktiivinen toimiminen – esimerkiksi reseptin kokeileminen – ylittää tämän keskustelukynnyksen.

Ei ylipäänsä ruoasta kauheesti puhuta. Paitsi sit, jos on jotain tosi hyvää. Mut sitäkin on joku sit yleensä tehny, et sillon. (Nainen 27, restonomi.)

Vaikka suurimmasta osasta ruokaohjelmia ei puhuta jälkikäteen, on niilläkin mahdollinen sosiaalinen ulottuvuutensa. Ne voivat toimia taustana yhteiselle ajanvietolle.

K: Onko ruoka hyvää seurassa katsottavaa ohjelmaa?

V: On, koska mun mielestä ruoanlaitto on sosiaalinen tapahtuma. Niin miksei sitä vois kattookin sitä touhua sit yhdessä.

K: Onko tv:n katsominen kuinka sosiaalinen tapahtuma?

V: No eihän se sinänsä, et jos vaan istutaan vierekkäin ja katotaan, mut sillon, jos on joku semmonen ohjelma, mistä jutellaan, niin sillon se voi olla. (Nainen 23, medianomi.)

Ruokaohjelmista voidaan puhua katsomisen aikana, niitä voidaan kommentoida tai puheeksi voidaan ottaa joku muu asia. Ne eivät vaadi täydellistä keskittymistä. Huomio voi kiinnittyä erilaisiin asioihin vapaasti. Ruokaohjelmat mahdollistavat ryhmässä vapaan ajatusvirran. Tässä mielessä ruokaohjelman katsominen yhdessä voi muistuttaa ruokapöydän ympärille kokoontumista.

No välillä tulee semmosii, joku kun pokaajonkun hyvän yksityiskohdan sieltä ja tuumaa jotain omasta muististaan, kokemuksistaan siihen, et silloin ja tällöin oli tota noin. Ja sitten joku heittää ihan vitsin siinä, että jos tekiskin tällä tavalla. Niin onhan siinä aina erilainen tilanne, siinä kuitenkin aina on, että porukassa kattellessa. (Mies 29, medianomi.)

Perinteisissä ruokaohjelmissä ei ole yleensä juonta, sanomaa tai erityisiä merkityksiä. Katsoja voi vapaasti muodostaa niille käyttötarkoituksen, jota kukaan ei ole suunnitellut valmiiksi. Ohjelmasta ei aina voi päätellä sen käyttötarkoitusta. Samaa ohjelmaa voidaan käyttää taustana yhteiselle hetkelle tai yksinäiselle ajanvietolle, rentoutumiseen, ideoiden etsimiseen tai moneen muuhun tarkoitukseen. Eri käyttötapojen erot eivät ole selkeät.

7 POHDINTA

Halusimme tutkimuksellamme kartoittaa medianomi- ja restonomiopiskelijoiden ruokaohjelmien katsomistottumuksia. Tarkoituksenamme oli selvittää, miten opiskelijat käyttävät ruokaohjelmia oman elämäntyylinsä määrittelyyn ja itselle vieraista elämäntyyleistä erottautumiseen. Halusimme de Certeau (1984) ajatuksia mukaillen tutkia, miten haastateltavat käyttivät television ruokaohjelmia omiin tarkoituksiinsa. Teoreettisena lähtökohtanamme olivat Bourdieun (1984) ajatukset mausta ja siitä, miten ihminen määrittelee elämäntyylinsä erottamalla sen toisenlaisiin makuihin perustuvista elämäntyyleistä.

Tutkimuksessa käytimme jo olemassa olevia ohjelmagenrejä, niitä ruokaohjelmiin soveltaen. Perinteisen ruokaohjelman lisäksi luokittelimme ohjelmat matkustusohjelmiin, asiaohjelmiin, tosi-tv – ohjelmiin sekä lifestyleohjelmiin. Tämä genrejaottelu piti haastattelujen perusteella paikkansa, kukaan ei kyseenalaistanut jaottelua ja kaikki tunnistivat kyseiset genret.

Opiskelijoilla oli ruokaohjelmille useita käyttötarkoituksia

Haastatteluissa nousi esille, että ruokaohjelmiin liittyy monenlaisia erontekoja, jotka kertovat katsojan suhteesta ruokaan ja televisioon. Opiskelijoille ruokaohjelmilla on selvästi runsaasti merkityksiä. Keskeiseksi kriteeriksi ohjelmien

sisällössä nousi aitous. Kukin katsoja määritteli aitouden oman elämäntyyliinsä mukaisesti. Vieraaksi ja epäaidoksi, oman elämäntyylin vastaiseksi mielletty ohjelma ei kiinnostanut tai herätti jopa ärtymyksen tunteita.

Ruokaohjelmista opittiin paljon, vaikka harva katselikaan niitä ensisijaisesti oppiakseen vaan pikemminkin viihtyäkseen ja rentoutuakseen. Reseptit mainittiin hankittavan yleensä Internetistä, mutta ruokaohjelmista koettiin saattavan ideoita ja yleistä innostusta ruokaa ja ruoanvalmistusta kohtaan.

Ympäristönä studio koettiin usein keinotekoiseksi. Enemmän arvostettiin sitä, että ohjelmissa mennään valmistamaan ruokaa sinne, mihin se oikeastikin kuuluu. Kokeneemmille restonomiopiskelijoille ympäristöllä ei ollut merkitystä, vaan he keskittyivät enemmänkin vain ruokaan. Matkustusohjelmissa ympäristön merkitys tuli erityisesti esille. Jotkut kulttuuriset kontekstit, kuten amerikkalaisuus, koettiin useimmiten vieraiksi ja epäaidoiksi.

Ohjelmassa esiintyvillä ihmisillä oli suuri merkitys. Haastateltavat edellyttivät ohjelmassa kokkaavilta ihmisiltä taitoa. Mitä osaavampi ihminen, sitä enemmän hän tv-kokin taidoilta vaati. Myös persoonalla oli merkitystä. Miellyttävällä persoonalla tai hyvällä esiintymisellä ei kuitenkaan voinut paikata huonoa ruoanvalmistustaitoa. Julkkisjuontajia ei erityisesti arvostettu, vaan tärkeämpää oli persoona.

Ruokaohjelmat toimivat seurana usein yksin asuville opiskelijoille. Ohjelmia katseltiin arkiaskareiden ohessa ja osana ohjelmavirtaa. Ruokaohjelmien koettiin olevan ”hyvää seuraa”. Ne koettiin tahdiltaan yleensä rauhoittaviksi, sillä ne sisältävät ”rauhallista reseptin kerrontaa”. Ruokaohjelmat harvoin saivat vaihtamaan kanavaa. Ne toimivat audiovisuaalisena tapettina, ja niiden katseleminen oli useimmiten satunnaista, usein pätkittäistäkin. Ainoastaan juonellisia tosi-tv-ohjelmia seurattiin säännöllisesti. Monille ruokaohjelmien katseleminen liittyi rutiineihin ja päivärytmiin.

Erot eri alojen opiskelijoiden kiinnostuksessa aihetta kohtaan olivat suuret. Ruokaohjelmakoosteen näki medianomiopiskelijoista 21 henkilöä, mutta vain

alle puolet osallistui haastatteluun. Koosteen nähneistä 13 restonomiopiskelijasta haastatteluun otti osaa puolestaan kymmenen. Restonomit puhuivat haastatteluissa usein pidempään kuin medianomit, ja heidän suhteensa ruokaan oli intensiivisempi. Sen sijaan haastateltujen suhteessa televisioon ei juuri tullut ilmi alakohtaisia eroja, esimerkiksi vain harva medianomi käytti ammattitermejä tai ylipäänsä analysoi ruokaohjelmia esimerkiksi teknisen toteutuksen näkökulmasta.

Tutkimuksen perusteella voidaan todeta, että ruokaohjelmia käytetään monella tavalla. Ne ovat tapa oppia, saada ideoita ja innostusta. Ruokaohjelmat auttavat kehittymään ja niillä on yhteys ruokaharrastukseen. Toisaalta ruokaohjelmat ovat myös televisioviihdettä. Merkittävää ohjelman valinnan kannalta ei ollut se, onko ohjelma viihdyttävä tai konkreettisesti hyödyllinen vaan se, että ohjelma on elämäntyylin mukainen. Selvää eroa hyödyn ja viihteen välille ei voi tehdä. Katsoja harvoin päättää etukäteen, missä mielessä ja millä tarkoituksella hän ohjelmaa katsoo.

Ruokaohjelmatutkimus vielä lapsenkengissään

Ruoka ei ole ollut historiallisesti kauaa tutkimuksen ja ajattelun kohteena, eikä sen merkityksiä kulttuurin eri osa-alueilla ole juuri kartoitettu. Ruokaa ei voi erottaa muista kulttuurin muodoista, erityisesti populaareista, kuten muun muassa televisiosta. Televisio ja ruoka liittyvät yhteen ja television katsomisen kautta ihminen määrittää myös suhdettaan ruokaan. Siitä, mitä katsoja ajattelee ruoasta televisiossa, voidaan päätellä jotain katsojan suhteesta ruokaan yleensäkin. Arjen alajärjestelmiä ei saa tutkia täysin irrallisina toisistaan tai muista yhteiskunnallisista yhteyksistä (Ilmonen 2007, 78).

Televisio heijastelee aina ympäröivää aikaa ja kulttuuria. Tyhjäpäiväisiltäkin vaikuttavista ohjelmista voi löytää moniulotteisia merkitysrakenteita, ja ne voivat paljastua kulttuurisesti rikkaiksi. Korkeakulttuurista ainesta on tutkittu paljon, mutta populaarikulttuurin ja arjen tutkimus on vasta viime vuosina saanut ansaitsemaansa akateemista uskottavuutta. Tämä pätee myös televisioon. Alhaisemman statuksen ohjelmatyyppejä ei aina arvosteta. Tutkimus lisää tätä arvostusta, kuten esimerkiksi saippuaopperan kohdalla on käynyt. Toivom-

me, että tutkimuksemme auttaa näkemään ruokaohjelmat entistä monipuolisempina ja monimerkityksisempinä. Yleisötutkimusta on tehty paljon, mutta tutkimuksessa tulisi mielestämme painottaa entistä enemmän televisio-ohjelmia ja niiden katselua osana ihmisen elämän ja elämäntyylin kokonaisuutta, ei irrallisena ilmiönä.

Alojen välinen tutkimus on tärkeää. Samalla tavalla kuin haastateltujen mielestä ruoka on ruokaohjelmissa vietävä sinne, mihin se oikeasti kuuluu, on myös ruokatutkimus vietävä sinne, missä ruoalla ilmenee eniten merkityksiä. Ruokaa ei kannata eristää ruokaohjelmien studioon eikä muista kulttuurin muodoista erilliseksi ja harmittomaksi. Ruoka on liitettävä rohkeasti erilaisiin kulttuurisiin konteksteihin ja ajattelun traditioon. Esimerkiksi Korsmeyer (1999) on tutkinut ruoan ilmenemismuotoja klassisessa kuvataiteessa ja pohtinut ruoan suhdetta filosofis-esteettiseen traditioon.

Kulutusta tarkastellessa korostuu yleensä vaihtoarvon merkitys, ja kulutuksen kohteet menettävät erityiset ulottuvuutensa. On kuitenkin tärkeää huomioida kulutuksen käyttöarvo, symboliset aspektit – se, miten kuluttamalla kommunikoidaan elämismaailmassa. (Ilmonen 2007, 75–78.) Erityisesti restonomiopinnoissa ja opiskelijoiden opinnäytetöissä korostuvat ainakin jossain määrin kulttuuristen ulottuvuuksien kustannuksella Ilmosen myös mainitsemat produktiiviset, taloudelliset ja tavaraopilliset aspektit (Ks. mts. 66–72). Tästä syystä koimme tärkeäksi lähestyä aihetta kulttuurintutkimuksen kautta. Tutkimusprosessi asetti paljon haasteita, sillä perehdyimme laajasti teoreettiseen materiaaliin, joka ei ollut sisällynyt aikaisempiin opintoihimme. Tutkimus herättääkin kysymyksen, tulisiko ammattikorkeakouluopinnoissa olla enemmän kulttuurista pääomaa kasvattavaa ainesta.

Arjen tutkiminen on vaikeaa, mutta mielestämme tärkeää. Tutkija on sikäli ongelmallisessa tilanteessa, ettei arki ole monien muiden tutkimuskohteiden tapaan eristettävissä. Tutkija ei voi erottaa osia kokonaisuudesta eikä itseään tutkittavasta. Arki on kaikille tuttua ja välttämätöntä, mutta tuntuu silti olevan tieteellisiltä ja institutionaalisilta strategioilta piilossa. Television ruokaohjelmia tutkittaessa tutkitaan television ja arjen rajapintaa. Tarkastelemme yhtäältä,

miten televisio vaikuttaa arkeen, ja toisaalta, miten ihmiset käyttävät televisiota omiin tarpeisiinsa ja tarkoituksiinsa.

Televisio, ruoka ja ruokaohjelmat ovat kiinnostavia arkisia asioita, joiden merkitysten ymmärtäminen tekee omasta jokapäiväisestä elämästä ymmärrettävämpää. Ruokaohjelmia voi oppia arvostamaan uusin tavoin, kun ymmärtää niiden tarkoituksen. Niiden katsominen ei ole hukkaan heitettyä aikaa, vaan tämä aika on ihmiselle monella tavalla tärkeää. Television ruokaohjelmilla on omat erityiset syynsä olla olemassa.

Televisio on suuren murroksen edessä. Erilaiset tilauspalvelut muuttavat katsomiskokemusta yhä yksilöllisempään suuntaan. Halusimme kuitenkin tutkia televisiota perinteisenä ohjelmavirran lähteenä, sillä siinä piilee mielestämme television suurin vahvuus. Kuten haastatteluissa nousi esiin, juuri television helppous tekee siitä niin tärkeän osan ihmisten arkea. Televisiosta katsotaan, mitä sattuu tulemaan. Varta vasten katsotut ohjelmat ovat korvattavissa muun muassa erilaisilla tallenteilla. Sen sijaan seurana, taustatapettina ja niin sanottuna päännollauksena käytetty summittainen ohjelmavirta tarjoaa helppoudestaan jotain ainutlaatuista. Ohjelman tilaaminen vaatii tarjontaan tutustumista ja ohjelman valitsemista. Ei riitä, että avaa television ja korkeintaan vaihtaa kanavaa silloin tällöin. Tästä syystä emme usko, että televisiotarjonta muuttuisi kokonaan tilauspalveluihin perustuvaksi.

Erittelimme yksittäisiä ohjelmia vain sen verran kuin oli välttämätöntä esimerkiksi genrejaottelun luomiseksi. Pyrimme kertomaan tutkimuksessamme jotain, joka ei riipu yksittäisistä ohjelmista tai tarkasta ajanjaksosta. Televisiotarjonta vaihtuu nopeasti, mutta ohjelmien merkitykset katsojille muuttuvat paljon hitaammin. Tutkimus lyhyen ajanjakson ruokaohjelmatarjonnasta muuttuisi nopeasti vanhaksi ja epärelevantiksi. Merkitykset ovat muuttuneet vuosikymmenien saatossa paljon, mutta tämä muutos on tapahtunut hitaasti ja pitkällä aikavälillä.

Tutkimusta aloittaessamme lähestyimme kumpikin aihetta oman koulutusalamme näkökulmasta ja perehdyimme omien alojemme teorioihin. Tutki-

muksen edetessä huomasimme tällaisen työnjaon kuitenkin tarpeettomaksi, ja lopullinen kirjoittaminen tapahtui yhteistyössä läpi tutkimuksen. Eri koulutusalojen välinen yhteistyö oli suuri voimavara ja rikkaus. Osaamisalueemme tukivat ja täydensivät toisiaan ja eri alojen näkemysten kohdatessa aukesi myös kokonaan uusia näkökulmia. Koimme aloja yhdistävän työskentelyn erittäin hedelmälliseksi.

Elämäntyölin näkökulmasta ruoka ja televisio ovatkin samanlaisessa asemassa ja molemmat liittyvät vahvasti arkeen ja tavalliseen elämään. Pyrimme lähestymään aihetta tavallisen elämän kautta sen sijaan, että olisimme tarkastelleet aihetta kahdesta eri aloja edustavasta tutkijapositionista. Edustimme samaa sosiaalista luokkaa haastateltaviemme kanssa. Koimme sitä kautta saavan samaistumiskyvyn eduksi, emme suinkaan haitaksi. Pyrimme reflektimaan asemaamme tutkijoina koko prosessin ajan. Riskinä oli, että objektiivisuutemme kärsii tutkimusaiheen ja haastateltavien tuttuuden vuoksi. Koimme kuitenkin tuttuuden enemmän eduksi kuin haitaksi, sillä kykenimme ymmärtämään haastateltaviamme mahdollisimman hyvin.

Ruokaohjelmien tulevia suuntia

Ruokaohjelmat heijastelevat kulttuurimme ravintoloistumista ja elämyseskeisyyttä. Ravitsemuksellisesti tämä tarkoittaa, että arkenakin syödään raskasta ravintolatyypistä ruokaa. Edesauttavatko ruokaohjelmat tätä kehitystä? Jos ruokaohjelmien tarkoituksena on tuottaa elämyksiä, jää arki helposti takalalle. Kuitenkin haastatteluissakin peräänkuulutettiin hyvää ja terveellistä perusruokaa, ja ideoita haluttiin saada arkeen, ei pelkästään juhlaan.

Ruokaohjelmilla on selvästi vaikutusta ihmisten ruokailutottumuksiin. Voidaan-kin kysyä, tiedostavatko ruokaohjelmien tekijät oman valtansa katsojiin. Ruokaohjelmien välityksellä olisi mahdollista auttaa ihmisiä syömään hyvin ja terveellisesti, edesauttaa ihmisten hyvinvointia ja jopa muokata ihmisten ruokakäsityksiä ja sitä kautta koko ruokakulttuuria. Matkustusohjelmissa näkökulmana jo usein on ruokakulttuuri. Kulttuurista näkökulmaa voisi tuoda myös muihin ruokaohjelmiin. Tämä edellyttäisi, että ruokaohjelmia tekisivät ihmiset, joilla on halua ohjata ja opettaa, tehdä houkuttelevia ruokaohjelmia. Monet

haastateltavat moittivat arkiruokaan keskittyviä ohjelmia tylsiksi ja vanhemmille ihmisille suunnatuiksi. Aidosti nuorekkaan ja raikkaan otteen yhdistäminen tavalliseen ruokaan on haaste, johon ruokaohjelmien tekijöiden soisi tarttuvan.

Tulevia tutkimusaiheita

Emme pyrkineet tyhjentävästi selittämään restonomi- ja medianomiopiskelijoiden pääomaluokkien luonnetta. Tämä vaatisi myös määrällistä tutkimustyyliä. Koska pääomien suhde on hyvin moniulotteinen, lähestyimme tutkimuskohdetta laadullisesta tutkimusnäkökulmasta. Mitä enemmän aihetta tutkitaan, sen selvemmin alkaa hahmottua mahdollisuudet monenlaisiin määrällisiin tarkasteluihin. Laadullinen tutkimus usein edeltää ja luo perustaa määrälliselle.

Toisaalta laadullista näkökulmaa voisi edelleen syventää keskittymällä ruokaohjelmiin ja havaitsemiseen esimerkiksi fenomenologisesta lähtökohdasta. Voisi tutkia muun muassa maistamisen intentionaalisuutta sekä sitä, miten maistamista edeltää aina näkeminen visuaalisessa kulutuskulttuurissa. Perustuhan esimerkiksi supermarketissa asioiminen visuaalisiin lupauksiin ruoan mausta (Nagel 2006, 151).

Tutkimuksessamme ainoastaan sivusimme lyhyesti ruokaohjelmien jakautumista eri kanaville, mutta siinä olisi aineksia syvällisempäänkin pohdiskeluun. Miksi tietyt kanavat näyttävät runsaasti ruokaohjelmia ja toiset eivät juuri lainkaan? Esimerkiksi asia- ja kulttuuriohjelmistaan tunnetut YLE TV1 ja YLE Teema eivät näytä lähes ollenkaan ruokaohjelmia. Eikö ruoka ole tarpeeksi kulturelli tai muuten relevantti aihe näille kanaville? Ruokaohjelma genrenä ei tunnu nauttivan esimerkiksi asiaohjelmien saamaa arvostusta. Sen sijaan kansanomaisemmaksi mielletty TV2 kyllä näyttää ruokaohjelmia. Kaupalliset ja nuoremmille suunnatut kanavat esittävät viihteellisempiä ruokaohjelmia, kuten tosi-tv:tä.

Jonkinlainen genrehierarkia on siis löydettävissä myös eri ruokaohjelmien kesken. Toisaalta voidaan kysyä, kuka ohjelmien paremmuusjärjestyksestä sitten päättää? Monet haastateltavammekin arvottavat viihteellisyyden asiaohjelmien edelle ja katselevat mieluummin tosi-tv:tä kuin dokumentteja. Tutkim-

me elämäntyyliä suhteessa ruokaohjelmiin, emme elämäntyyliä suhteessa kanaviin. Kanava- ja genrehierarkian teemojen syvempi selvittäminen avaisi uutta näkökulmaa aiheeseen.

Entä mistä johtuu kaupallisten kanavien halukkuus esittää ruokaohjelmia? Yhdeksi syyksi voidaan olettaa niiden alhaiset tuotantokustannukset. Myös (elin-tarvikealan) mainostajia tuntuu riittävän. Eikä mainonta suinkaan rajoitu mainoskatkoihin. Esimerkiksi *Mitä tänään syötäisiin?* ei ole niinkään ruokaohjelma vaan oman ohjelmapaikan saanut mainos. Muutkin ruokaohjelmat sisältävät usein runsaasti mainontaa. Tuotemerkkejä käytetään hyvin näkyvästi ja monesti ne myös mainitaan nimeltä. Useat julkkiskokit esiintyvät mainoksissa ja suosittelevat kuluttajille tiettyjä tuotteita. Kuluttajan oman harkinnan varaan jää, perustuuko tämän kaltainen suositus taloudelliseen hyötyyn vai aitoon asiantuntijan mielipiteeseen.

Ruokaohjelmiin liittyvä sukupuolittuminen olisi myös kiinnostava tutkimuskohde. Ruoka-alan tasa-arvokysymyksethän eivät ole suinkaan uusi asia. Yhä edelleen huippukokki on todennäköisemmin mies, naisen löytää sen sijaan suurtalousseittiöstä. Tutkimuksessamme nousi esiin selviä viitteitä siitä, miten eri sukupuolten asema on yhä edelleen lähtökohtaisesti erilainen ruoasta ja myös ruokaohjelmista puhuttaessa. Haastatteluissa nousi esiin toistuvasti äiti perheen ruoanvalmistajana. Samoin monet vähättelivät etenkin perinteisiä ruokaohjelmia kutsumalla niitä kotiäitien ohjelmiksi. Onko todella niin, että naisten ruoanvalmistus tapahtuu edelleen ensisijaisesti perheen hyväksi, kun taas miesten ruoanvalmistus mielletään kehittyneemmäksi harrastuneisuudeksi? Ainakin tutkimusaineistomme antaa viitteitä siitä, että ruokaohjelmat ylläpitävät sukupuolten välistä jakoa luoviin, itsenäisesti kokkaaviin miehiin ja hoivaaviin, perhettään ruokkiviin naisiin.

Seurantajaksolla ajallisesti eniten ruokaohjelmia näytti ainoa selkeästi miehille suunnattu kanava, JIM. Tosin nämä ohjelmat on ”puhdistettu” liiallisesta femi-niinisyydestä. Ne eivät edusta perinteistä ruokaohjelman genreä, vaan sisältävät maskuliinisemmaksi miellettyä toimintaa, kuten matkailua ja metsästämistä. Niitä ei ole kuvattu kotia (naisten tila) jäljittelevässä keittiöstudiossa vaan

ulkomaailmassa (miesten tila). Ne eivät myöskään ole feminiinisiksi miellettyjä päivälähetyksiä, vaan alkuillan ja prime timen lähetyksiä. Sittenmin kanavalla on huomattu, ettei katsojakunta koostu pelkästään miehistä ja kanavan markkinointia on muutettu osittain sukupuolineutraalimpaan suuntaan.

Restonomiopiskelijoiden haastattelut saivat pohtimaan ruoka-alan ihmisten suhdetta ruokaan. Olisi hyvä tutkia myös sitä, miten alalla jo pidempään työskennelleet suhtautuvat ruokaan harrastuksena. Työn ja harrastuksen kautta voi hankkia kulttuurista pääomaa, mutta niiden luonne on hyvin erilaista. Voisi tutkia vielä enemmän sitä, miten kokemus ja kokeneisuus ruoka-alalla vaikuttavat käsitykseen ruokaharrastuksesta.

LÄHTEET

- Adorno, T. 2006. Esteettinen teoria. Suom. Arto Kuorikoski. Tampere: Vastapaino.
- Alasuutari, P. 1999. Laadullinen tutkimus. 3. uudistettu painos. Tampere: Vastapaino.
- Altman, R. 2002. Elokuva ja genre. Suom. Kimmo ja Silja Laine. Tampere: Vastapaino.
- Anderson, E. 2005. *Everyone Eats: Understanding Food and Culture*. New York: New York University Press.
- Berger, A. 1991. *Media Research Techniques*. Newbury Park: Sage Publications.
- Bignell, J. 2007. *An Introduction to Television Studies*. Second edition. New York: Routledge.
- Bourdieu, P. 1984. *Distinction*. Trans. by Richard Nice. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Bourdieu, P. 1986. The Forms of Capital. Teoksessa J. Richardson (ed.) *Handbook of Theory and Research for the Sociology of Education*. New York: Greenwood Press, 241-258.
- Brillat-Savarin, A. 1988. *Maun fysiologia*. Suom. Jukka Mannerkorpi. Jyväskylä: Koko Kansan Kirjakerho.
- Buber, M. 1999. *Minä ja sinä*. Suom. Jukka Pietilä. 3. painos. Porvoo: WSOY.
- Campbell, C. 2005. *The Romantic Ethic and the Spirit of Modern Consumerism*. 3. painos. London: Alcuin Academics.
- de Certeau, M. 1984. *The Practice of Everyday Life*. Trans. by Steven Rendall. Berkeley: University of California Press.
- Corner, J. 1999. *Critical Ideas in Television Studien*. Oxford: Clarendon Press.
- Dickinson, R. 2000. Food and eating on television: Impacts and influences. *Nutrition & Food Science*. Vol. 30, number 1, 24-29.
- Douglas, M. 2002. *Purity and Danger*. London: Routledge.
- Edgerton, G.R., Rose, B.G. 2008. *Thinking Outside the Box. A Contemporary Television Genre Reader*. Kentucky: University Press of Kentucky.

Eskola, J., Suoranta, J. 2000. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. 5. painos. Tampere: Vastapaino.

Fiske, J. 1991. Television culture. (Repr.) First published in 1987 by Methuen & Co Ltd. London: Routledge.

Gadamer, H. 2004. Hermeneutiikka. Valikoinut ja suomentanut Ismo Nikander. 2. painos. Tampere: Vastapaino.

Gronow, J. 1997. Sociology of Taste. London: Routledge.

Gronow, J. 2004. Modernin yhteiskunnan mahdollisuus: sosiaalinen eriytyminen ja esteettisen arvostelukyvyn kehkeytyminen. Teoksessa K. Rahkonen (toim.) Sosiologisia nykykeskusteluja. Helsinki: Gaudeamus Kirja, 237-290.

Hankamäki, J. 2004. Dialoginen filosofia. Teoria, metodi ja politiikka. Helsinki: Yliopistopaino.

Hietala, V. 1997. Genreteoria ja formaalinen analyysi. Teoksessa V. Hietala & A. Koivunen (toim.) Kanavat auki! Televisiotutkimuksen lukemisto. Turku: Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus. Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskuksen julkaisuja A:61, 173-176.

Hietala, V. 1996. Ruudun hurma. Johdatus tv-kulttuuriin. Jyväskylä: YLE opetuspalvelut.

Hietala, V. 1990 Teeveen merkit. Vaasa: Yleisradio. Opetusjulkaisut.

Hietala, V. 2007. Media ja suuret tunteet: johdatusta 2000-luvun uusromantiikkaan. Helsinki: BTJ Kustannus.

Hill, A. 2005. Reality TV. Audiences and Popular Factual Television. London: Routledge.

Hirsjärvi, S., Hurme, H. 2000. Tutkimushaastattelu. Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Helsinki: Yliopistopaino.

Houston, B. 2000. Viewing Television: The Metapsychology of Endless Consumption. Teoksessa M. T. Carroll & E. Tafoya (eds.): Phenomenological Approaches to Popular Culture. Bowling Green, OH : Bowling Green State University Popular Press, 203-220.

Ilmonen, K. 2007. Johan on markkinat: kulutuksen sosiologista tarkastelua. Tampere: Vastapaino.

Jokinen, E. 2005. Aikuisten arki. Helsinki: Gaudeamus.

Kant, I. 2004. The Critique of Judgement. Trans. James Creed Meredith. Kesinger Publishing.

Koivunen, A. 1997. Yleisötutkimuksen perinteistä. Teoksessa V. Hietala & A. Koivunen (toim.) Kanavat auki! Televisiotutkimuksen lukemisto. Turku: Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus. Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskuksen julkaisuja A:61, 61-164.

Korsmeyer, C. 1999. Making Sense of Taste: Food and Philosophy. Ithaca: Cornell University Press.

Kytömäki, J., Savinen, A. 1997. Terveisiä katsojilta. Teoksessa V. Hietala & A. Koivunen (toim.) Kanavat auki! Televisiotutkimuksen lukemisto. Turku: Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus. Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskuksen julkaisuja A:61, 65-88.

Larsen, P. 1999. Imaginary Spaces. Teoksessa J. Gripsrud: Television and Common Knowledge. London: Routledge, 108-121.

Lin, N. 2001. Social Capital: A Theory of Social Structure & Action. Port Chester: Cambridge University Press.

Mathiasen, L. A., Chapman, B. J., Lacroix, B. J., Powell, D. A. 2004. Spot the Mistake: Television Cooking Shows as a Source of Food Safety Information. Food Protection Trends Vol. 24 No. 5. Guelph: Food Safety Network, Department of Plant Agriculture. University of Guelph, 328-334.

Mertanen, Enni. 2007. Ravintolaruoka asiakkaiden, ravintolakeittiön ja ravitsemuksen näkökulmasta. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisuja.

Munukka, S. 2003. Perheenemäntien päivälähetysten Soppamieheen: television ruokaohjelmien muuttuminen vuosina 1960-2000. Pro Gradu – tutkielma. Helsingin yliopisto, kotitalous- ja käsityötieteiden laitos.

Mäkelä, J. 1990. Luonnosta kulttuuriksi, ravinnosta ruoaksi. Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto. Nykykulttuurin tutkimuskeskuksen julkaisuja 21.

Määttänen, P. 1995. Filosofia. Johdatus peruskysymyksiin. 2. painos. Jyväskylä: Gaudeamus.

Nagel, C. 2006. Accounting for Taste. Teoksessa M. Itkonen, G. Backhaus, V.A. Heikkinen, C. Nagel, S. Inkinen (eds.) The Culture of Food: The Dialectic of Material Conditions, Art, and Leisure. Jyväskylä: University of Jyväskylä, Department of Teacher Education.

Nicholas, K. 2006. Post TV? The Future of Television. Teoksessa G. Creeber (ed.) Tele-visions. An Introduction to studying television. London: British Film Institute (BFI), 153-169.

Nyman, J. 2001. Kaksi lihavaa leidiä. Ruokaohjelma englantilaisuutta rakentamassa. Elore 2/2001, 8. vuosikerta. Viitattu 15.5.2008. www.elore.fi, arkisto, teemanumero ruoka.

Rantala, T. 2006. Etnografisen tutkimuksen perusteet. Teoksessa J. Metsämuuronen (toim.) Laadullisen tutkimuksen käsikirja. Helsinki: International Methelp.

Seppä, R. 2006. Television ruokaohjelmien terveellisyys. Opinnäytetyö. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, matkailu-, ravitsemis- ja talousala.

Suoninen, A. 2004. Mediakielitaidon jäljillä. Lapset ja nuoret valikoivina mediakäyttäjinä. Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto. Nykykulttuurin tutkimuskeskuksen julkaisuja 81.

Williams, R. 1990. Television: technology and cultural form. 2nd edition. Edited by Ederyn Williams. London: Routledge.

YLE info. 2008. Yleisradion verkkosivut. Viitattu 27.11.2008. www.yle.fi, YLE yhtiönä, yleistä, kanavat, televisio.

YLE Yleisökertomus 2007. 2008. Viitattu 2.12.2008. www.yle.fi, YLE yhtiönä, yleistä, julkaisut, YLE-kertomukset.

LIITTEET

Liite 1. Aakkostettu luettelo ruokaohjelmista

Alla aakkosjärjestyksessä luetteloituna 17.3.- 13.4.2008 esitetyt ruokaohjelmat. Luettelossa on mainittuna myös ulkomaalaisten sarjojen alkuperämaa ja alkuperäisnimi.

- Anthony Bourdain maailmalla (No Reservations, Yhdysvallat), JIM
- Grilli kuumana (Licence to Grill, Kanada), JIM
- Hei me leivotaan!, MTV3
- Hurmaava kokki, Sub
- Hyvää ruokahalua (Good Eats, Yhdysvallat), JIM
- Ihana piha, MTV3
- Jamien keittiössä (Oliver's Twist, Iso-Britannia), Nelonen
- Kakkutehdas (Ace of Cakes, Yhdysvallat), JIM
- Kokin seikkailumatkat (Ming's Quest, Yhdysvallat), JIM
- Kotikokit, TV2
- Köyhät ritarit, MTV3
- Maistuva maailma (Have Fork, Will Travel, Yhdysvallat), JIM
- Makumatkalla (The Well-Seasoned Traveler, Yhdysvallat), JIM
- Mitä tänään syötäisiin?, MTV3
- Nigella (Forever Summer, Iso-Britannia), Nelonen
- Onko ruoka vaarallista? (Is it Safe to Eat?, Uusi-Seelanti), YLE Teema
- Pala juustoa, tilkka viiniä, Sub
- Pitsan tarina (The Adventure of Pizza, Ranska & Italia), YLE TV1
- Ruokala, MTV3
- Saalistamalla sapuskaa (The Wild Gourmets, Iso-Britannia), JIM
- Saran keittiössä (Saras kök, Ruotsi), FST5
- Strömsö, FST5
- Syödään yhdessä (Come Dine with Me, Iso-Britannia), Nelonen
- Tinan keittiössä (Tinas mat, Ruotsi), YLE TV2
- Top Chef (Yhdysvallat), Sub

Liite 2. Ohjelmataulukko kanavittain ja genreittäin

Taulukossa on 17.3.- 13.4.2008 esitetyt ruokaohjelmat kanavittain ja genreittäin. Suluissa ohjelmien esityskerrat uusintoiheen.

	Perinteinen ruokaohjelma	Matkustus-ohjelma	Asiaohjelma	Tosi-tv	Lifestyle
YLE TV1			-Pitsan tarina (2)		
YLE TV2	-Kotikokit (8) -Tinan keittiössä (4)				
MTV3	-Ruokala (36) -Mitä tänään syötäisiin? (38) -Köyhät ritarit (8) -Hei me leivotaan! (1)				-Ihana piha (8)
Nelonen	-Jamien keittiössä (23) -Nigella (6)			-Syödään yhdessä (7)	
FST5	-Saran keittiössä (8)				-Strömsö (8)
Sub	-Hurmaava kokki (12)			-Top Chef (2)	-Pala juustoa, tilkka viiniä (2)
YLE Teema			-Onko ruoka vaarallista? (1)		
JIM	-Grilli kuumana (8)	-Anthony Bourdain maailmalla (8) -Kokin seikkailumatkat (6) -Maistuva maailma (2) -Makumatkalla (4) -Saalistamalla sapuskaa (8)	-Hyvää ruokahalua (4)	-Kakkutehdas (8)	

Liite 3. Ohjelmakoosteen tiedot

Ohjelmakoosteessa on katkelma yhteensä yhdeksästä ruokaohjelmasta viideltä eri kanavalta.

Katkelmien kesto on muutamia minuutteja, koko koosteen kesto on yhteensä 34 minuuttia.

Alla koosteen ohjelmat esitysjärjestyksessä.

- Pala juustoa, tilkka viiniä, Sub
- Kiehtova maailma: Pitsan tarina
(The Adventure of Pizza, Ranska & Italia), TV1
- Top Chef (Yhdysvallat), Sub
- Grilli kuumana (Licence to Grill, Kanada), JIM
- Anthony Bourdain maailmalla (No Reservations, Yhdysvallat), JIM
- Hurmaava kokki, Sub
- Ruokala, MTV3
- Syödään yhdessä (Come Dine with Me, Iso-Britannia), Nelonen
- Nigella (Forever Summer, Iso-Britannia), Nelonen

Liite 4: Haastattelurunko

1. Ruokaohjelmien genret

TOSI-TV

- Ovatko ruokaohjelmia
- Katsaletko/ketkä katselevat
- Katsotaanko enemmän ruoan vai genren vuoksi
- Onko ruoka hyvä kilpailun aihe

MATKUSTUSOHJELMAT

- Ovatko ruokaohjelmia
- Katsaletko/ketkä katselevat
- Katsotaanko enemmän ruoan vai maukailun vuoksi
- Lisääkö ruoka kiinnostusta matkustusohjelmiin

LIFESTYLE-OHJELMAT (joissa useita aihepiirejä, myös ruoka)

- Katsaletko/ketkä katselevat
- Kuinka tärkeä osio ruoka on
- Kiinnostaako jokin muu osio enemmän

RUOKA-AIHEISET ASIAOHJELMAT (kuten dokumentit)

- Ovatko ruokaohjelmia
- Katsaletko/ketkä katselevat
- Katsotaanko enemmän ruoan vai genren vuoksi
- Kiinnostaako taustatieto ruoasta

2. Kehittyminen ja harrastaminen

- Minkä arjen asioiden uskot muuttuvan valmistumisen myötä
- Miten ruokatottumuksesi muuttuvat valmistuttuasi
- Haluatko kehittyä ruoanvalmistuksessa
- Onko kehittymiselle nykyään jotain esteitä
- Auttavatko ruokaohjelmat sinua kehittymään
- Otatko reseptejä
- Saatko tietoa/ideoita/taitoja
- Auttaako jokin muu enemmän
- Uskotko katsovasi ruokaohjelmia opiskelujen päätyttyä /onko katsominen eri-
laista kuin nyt
- Liittyvätkö ruokaohjelmat enemmän opiskelijaelämään vai opiskelujen jälkei-
seen elämään
- Onko ruoka sinulle harrastus
- Millaiset ihmiset harrastavat ruokaa
- Miten eroat heistä
- Haluaisitko harrastaa ruokaa/mikä estää

Liite 4 jatkuu

3. Ruokaohjelmien katseleminen

- Katsaletko ruokaohjelmia
- Millaiset ihmiset katsovat paljon ruokaohjelmia
- Miksi ruokaohjelmia katsotaan
- Millaisia ruokaohjelmia katsoisit enemmän
- Tyypillinen tilanne, jossa katsot ruokaohjelmaa
- Katsaletko televisiota yksin vai seurassa/onko katsomistavoilla eroa
- Teetkö samalla muuta/miksi tv muuta tehdessä auki