

HUMANISTINEN AMMATTIKORKEAKOULU

OPINNÄYTETYÖ

**Erityisruokavalioiden huomioon ottaminen
kulttuuritapahtumissa**

Ari Hämäläinen

Kulttuurituotanto 240 op

Marraskuu/2010

HUMANISTINEN AMMATTIKORKEAKOULU

Kulttuurituotannon koulutusohjelma

TIIVISTELMÄ

Työn tekijä Ari Hämäläinen	Sivumäärä 61 ja 1 liitesivu
Työn nimi Erityisruokavalioiden huomioon ottaminen kulttuuritapahtumissa	
Ohjaavat opettajat Arto Lindholm, Pasi Toivanen	
Tiivistelmä <p>Opinnäytetyössä tarkastellaan erityisruokavalioita noudattavien henkilöiden ruoanvalintaan liittyviä kokemuksia kulttuuritapahtumissa. Tarkoituksena oli selvittää, kokevatko he mahdollisesti leimautuvansa ruokavalintojensa johdosta negatiivisesti yhteisön taholta, ja jos, niin minkälaisia sosiaalisia ja kulttuurisia kokemuksia leimautuminen heille aiheuttaa. Opinnäytetyön toisena tarkoituksena oli löytää konkreettisia ohjeita kulttuuritapahtumien tuottajalle siihen, miten erityisruokavalioita noudattavat henkilöt tulisi ottaa huomioon tapahtumien ruokapalveluita järjestettäessä.</p> <p>Tutkimus toteutettiin laadullisin menetelmin ja se perustuu kahden eri erityisruokavalioita – semivegetaarista ruokavalioita ja keliakiaruokavalioita – noudattavan henkilön puoli strukturoituihin teemahaastatteluihin. Tutkimusaineisto analysoitiin haastatteluaineistosta esiin nousseiden teemojen ja tyyppitelyiden kautta.</p> <p>Tutkimus osoitti, että erityisruokavalioita noudattavat henkilöt saattavat kokea leimautuvansa negatiivisesti ruokavalintojensa johdosta kulttuuritapahtumissa aterioidessaan. Kulttuuritapahtumien ruokapalvelut on järjestetty vallitsevan ruokakulttuurin mukaisesti. Erityisruokavalioita noudattavat edustavat ”poikkeusta” vallitsevasta ruokakulttuurista. Kun ”poikkeavuus” tulee ruokavalintojen kautta yhteisön tietoisuuteen, niin erityisruokavalioita noudattavat henkilöt joutuvat yhteisön mahdollisen negatiivisen huomion kohteeksi. Tällöin he saattavat kokea leimautuvansa negatiivisesti, stigmatisoituvansa. Pelko negatiivisesta leimautumisesta aiheuttaa sosiaalista jännitystä ja varuillaanoloa ruoanvalintatilanteisiin ja vähentää ruokaan ja ruokailuun liittyvää elämyksellistä arvoa ja sosiaalisen yhteisöllisyyden kokemusta.</p> <p>Leimautumisensa välttämiseksi erityisruokavalioita noudattavat pyrkivät käyttämään erilaisia leimautumisen hallintakeinoja, kuten ”poikkeavuuden” peittämistä – erityisruokavalion noudattamisen salaamista. Toiminnan tarkoituksena on ”normaalina” pysyminen yhteisön silmissä ja itsensä suojaaminen yhteisön mahdollisilta negatiivisilta reaktioilta.</p> <p>Kulttuuritapahtumien ruokapalveluiden järjestämisessä tulisikin pyrkiä tasa-arvoisuuteen. Tapahtuman tuottajalla ja ruokapalveluita tarjoavilla tahoilla pitäisi olla tietoa erilaisista erityisruokavalioista ja niiden asettamista vaatimuksista. Ruokapalveluiden suunnittelun ja toteuttamisen tulisi tapahtua tapahtuman tuottajan ja ruokapalveluita tarjoavien tahojen yhteistyönä, jotta kulttuuritapahtuman ruokapalveluista rakentuisi koko yleisöä palveleva, yhteisöllinen ja elämyksellinen kokonaisuus.</p>	
Asiasanat erityisruokavalioita, keliakiaruokavalio, kulttuuritapahtumat, leimautuminen, ruokakulttuuri, ruokapalvelut, semivegetaarinen ruokavalio	

HUMAK UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES
Degree Programme in Cultural Management

ABSTRACT

Author Ari Hämäläinen	Number of Pages 61 and 1 appendix
Title Considering special diets at cultural events	
Supervisors Arto Lindholm, Pasi Toivanen	
Abstract <p>This thesis concerns the experiences of those who follow special diets, in particular in the context of their choices of food at cultural events. The purpose of this study is to find out whether they experience being negatively marked by their respective community as a result of their choices of food and if so, what type of social and cultural experiences does this stigmatisation evoke in them. A further objective of this thesis is to provide concrete guidelines for the organisers of cultural events, as how to take those people, who follow special diets, into consideration when arranging the catering services at these events.</p> <p>This study was carried out using qualitative methods and it is based on the semi-structured theme interviews of individuals who follow two different kinds of special diets; a semi-vegetarian diet, and a gluten-free diet for coeliac disease. The research material was analysed through the themes and typologies which arose from the conducted interviews.</p> <p>This study proved that those who follow special diets may experience being marked negatively because of their choices of food when having meals at cultural events. The catering services at these cultural events are organised according to the prevailing food culture. Those, who follow a special diet, represent an 'exception' from the prevailing norm of the food culture. When one's choices of food makes the 'abnormity' evident to the audience, those who follow special diets become a target of negative attention from the others. In this case, the persons in question may experience being negatively marked; in other words, he or she may feel stigmatised. The worry of being stigmatised causes social tension and wariness in situations which concern the choice of food at the cultural events. It also diminishes the experiential value and experience of the social communality in the context of food and eating together.</p> <p>In order to avoid being stigmatised, those who follow a special diet aim to apply various means of coping with the stigmatisation, such as covering up the 'abnormality'; in other words, concealing the fact that they follow a special diet. The meaning of this action is to remain 'normal' in the eyes of the community in question, as well as the protection of oneself against the possible negative reactions of others.</p> <p>Therefore, it is advisable to strive for equality when organising food services at cultural events. The organisers of these kinds of events and parties providing the catering services must have information on the various special diets and their related requirements. In order to create a community-related and experiential entity which serves its entire audience, the planning and implementation of catering services should be accomplished as a collaboration between the event organisers and food service providers.</p>	
Keywords special diets, gluten-free diet for coeliac disease, cultural events, stigmatisation, food culture, catering services, semi-vegetarian diet	

SISÄLLYS

1 JOHDANTO	5
2 TEOREETTINEN OSA	7
2.1 Tutkimuskysymykset	7
2.2 Aikaisempi tutkimus	7
2.3 Tutkimusaineisto ja tutkimusmenetelmät	8
2.4 Teoreettinen viitekehys	9
2.4.1 Erving Goffman: yksilöiden sosiaalinen kohtaaminen ja stigma	9
2.4.2 Pierre Bourdieu: kulttuuriset erottelukäytännöt	12
3 RUOKAKULTTUURI, ERITYISRUOKAVALIOT JA KULTTUURITAPAHTUMAT	17
3.1 Ravinnosta kulttuurin tuotteeksi	17
3.1.1 Lévi-Straussin kulinaarinen kolmiomalli ja ruokiin liittyvät kulttuuristen luokkien ajatusluutumat	18
3.1.2 Ruokakulttuuri	22
3.2 Erityisruokavaliot	25
3.3 Ruokatarjoilu kulttuuritapahtumissa	27
4 KELIAAKIKON JA SEMIVEGANISTIN KOKEMUKSIA FESTIVAALIEN RUOKAPALVELUISTA	32
4.1 Tutkimuksen toteutus	32
4.2 Tutkimuksen tulokset	32
4.2.1 Festivaalit ja ruoka	34
a) Ruoka elämyksenä	34
b) Erityisruokavalioiden huomioon ottaminen	38
4.2.2 Erityisruokavalioiden noudattavien sosiaaliset kokemukset	41
a) Tunne ulkopuolisena olemisena	41
b) Olemisen hallintakeinot	45
4.2.3 Ruokakulttuurin ideaalimaailma	46
a) Ruokakulttuurin sallivuus "poikkeavuutta" kohtaan	47
b) Sopeutuminen vallitsevaan kulttuuriin	49
5 LOPPUPÄÄTELMÄT	51
5.1 Pohdinta	51
5.2 Käytännön ohjeita kulttuuritapahtuman ruokapalveluiden suunnitteluun	54
LÄHTEET	57
LIITTEET	62

1 JOHDANTO

Ruoka ja ruokailutapahtuma on Suomessa perinteisesti nähty lähes pelkästään ihmisen fysiologisten tarpeiden tyydyttäjänä. Suhtautuminen ruokaan ja ruokailutapahtumaan on kuitenkin viime vuosina muuttunut. Suomen hallitus käynnisti vuonna 2008 suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelman (Sre), jonka tarkoituksena on pyrkiä kohottamaan suomalaisen ruoan arvostusta. Ihmisten fysiologisten tarpeiden tyydyttämisen lisäksi ruokaan ja ruokailutapahtumaan halutaan liittää aikaisempaa laajemmin myös kulttuurisia ja sosiaalisia merkityksiä ja arvoja. Ruoka ja ruokailutapahtuma nähdään entistä kokonaisvaltaisemmin ihmisen hyvinvoinnin ja yhteisöllisyyden vahvistamisen lähteinä. Hyvinvoinnilla tässä tarkoitetaan ihmisen terveyden lisäksi myös henkistä, sosiaalista, taloudellista sekä ympäristön hyvinvointia. (Suomalaisen ruoan edistämishjelma 2008, 1.)

Yhteisössä tapahtuva ateriointi on ihmisen yksi tärkeimmistä sosiaalisen kanssakäymisen muodoista. Se, mitä ihminen valitsee syödäkseen, ei ole sosiaalisesti merkityksetöntä. Ihmiset määrittävät ruokavalintojensa kautta sosiaalista identiteettiään yhteisössä. Ruokavalintojen ajatellaan ilmentävän jotakin ihmisen henkilökohtaisesta identiteetistä – esimerkiksi halusta kuulua tiettyyn sosiaaliseen ja kulttuuriseen ryhmään. Ruokavalinnat ovat kuitenkin kulttuurisidonnaisia, ja ne ovat syntyneet kulttuurisen kehityksen tuloksena. Se, mikä jossakin kulttuurissa on aikaisemmin mahdollisesti ollut yleisesti hyväksyttävää syötäväksi, ei välttämättä enää sitä ole, mutta josain toisessa kulttuurissa se saattaa edelleen olla syötäväksi kelpaavaa. Samanlaisen ruokalajien nauttiminen yhteisellä aterialla voi kuitenkin toimia eri kulttuurista taustaa olevien ihmisten yhdistäjänä – eri ruokalajien nauttiminen taas ihmisiä toisistaan erottavana tekijänä. Sosiaalisessa yhteisössä ihmisten välinen kanssakäyminen perustuu yksilön kokemukseen hyväksytyksi tulemisesta. Yhteisön vallitsevan ryhmän näkökulman mielletään edustavan ”normaalia” ja yleisesti hyväksyttävää ajatus tapaa. Ainoastaan vallitsevan ryhmän mukaisia ruokavalintoja tekemällä yksilön on mahdollista tulla yhteisön hyväksymäksi ja kasvattaa henkilökohtaista sosiaalista ja kulttuurista pääomaansa. Vallitsevasta käytännöstä poikkeaminen saatetaan leimata yhteisön taholta ”epänormaaliksi” käytökseksi. ”Poikkeava” käyttäytyminen saattaa

antaa yksilölle negatiivisen stigman ja mahdollisesti eristää hänet kokonaan yhteisön ulkopuolelle.

Ruoasta ja ruokakulttuurista on viime vuosina myös Suomessa tullut erilaisissa tapahtumissa ja festivaaleilla entistä olennaisempi osa ohjelmaa. Suomalaiseen valtaruokakulttuuriin ovat perinteisesti vahvasti kuuluneet viljatuotteet ja punainen liha. Eri tapahtumissa ja festivaaleilla käy myös erilaisia ruokavalioita noudattavia henkilöitä, esimerkiksi kasvissyöjiä, eri ruoka-aineallergioista kärsiviä ja keliakiaruokavaliota noudattavia henkilöitä. Erityisruokavalioita noudattavat henkilöt edustavat poikkeusta yleisestä ja vallitsevasta ruokakulttuurista. He eivät kykene jakamaan ”samankaltaista” yhteisöllisyyden kokemusta kuin enemmistö yhteisön jäsenistä. Samalla erityisruokavalion noudattaminen saattaa näin kyseenalaistaa yhteisössä vallitsevina pidettyjä kulttuurisia ja sosiaalisia koodeja.

Erityisruokavaliota noudatetaan monenlaisista syistä: erityisruokavalion noudattamisen perusteena saattavat olla niin eettiset syyt – esimerkiksi lihan syöntiin ja tuotantoeläinten hyvinvointiin liittyvät syyt – kuin huoli ihmisen elinympäristöstä. Usein sen taustalla on myös lääketieteellinen suositus tai pakko noudattaa erityisruokavaliota.

Opinnäytetyöni tarkastelee kahta terveydellisin perustein erityisruokavaliota noudattavaa henkilöä – keliakiaruokavaliota ja semivegetaarista ruokavaliota noudattavaa henkilöä ja heidän ruoanvalintaansa liittyviä sosiaalisia ja kulttuurisia kokemuksia musiikkifestivaaleilla. Opinnäytetyöni tarkoituksena on tutkia, kokevatko he mahdollisesti leimautuvansa ruokavalintojensa johdosta negatiivisesti eli stigmatisoituvansa yhteisön taholta. Ja jos he kokevat leimautuvansa, niin minkälaisia kokemuksia se heille aiheuttaa. Opinnäytetyöni toisena tarkoituksena on myös näyttää, miten kulttuuritapahtumien tuottajan tulisi ottaa huomioon festivaaleja järjestäessään erityisruokavalioita noudattavat henkilöt. Esittelen konkreettisia ja toteuttamiskelpoisia ohjeita tähän. Opinnäytetyön alussa esittelyn kohteena ovat ruokakulttuuri, erityisruokavaliot ja kulttuuritapahtumat. Tämän jälkeen tarkastellaan semivegetaarista ja keliakiaruokavaliota noudattavien kokemuksia ruokapalveluista festivaaleilla.

2 TEOREETTINEN OSA

2.1 Tutkimuskysymykset

Tutkimus vastaa seuraaviin kysymyksiin:

- Kokevatko semivegetaarista ruokavaliota noudattava henkilö ja keliakiaruokavaliota noudattava henkilö kenties itsensä jollain tavoin vajavaiseksi, ulkopuoliseksi suhteessa suomalaiseen ruokakulttuuriin ja sen sosiaaliseen kontekstiin erilaisissa tapahtumissa aterioidessaan?
- Ja jos he kokevat leimautuvansa negatiivisesti eli stigmatisoituvansa, niin minkälaisia kokemuksia tämä heille sosiaalisesti ja kulttuurisesti aiheuttaa?
- Erottaako erityisruokavalion noudattaminen heidät jollakin tavalla ruokaan ja ruokailuun liittyvästä kulttuurisesta ja sosiaalisesta kontekstista?
- Kuinka luontevasti suomalainen ruokakulttuuri sallii ”poikkeamia”?
- Miten kulttuuritapahtumien tuottajan tulisi ruokapalveluita järjestäessään ottaa huomioon erilaisia erityisruokavalioita noudattavat henkilöt

2.2 Aikaisempi tutkimus

Erilaisten erityisruokavalioita noudattavien henkilöiden määrän kasvusta huolimatta erityisruokavaliota noudattavien henkilöiden ruoanvalintatilanteisiin ja stigmatisointiin liittyviä kokemuksia ei ole juurikaan tutkittu. Yhtään tutkimusta ei ole tehty myöskään liittyen kulttuuritapahtumiin. Erityisruokavalioihin ja esimerkiksi juuri keliakiaan ja keliakiaruokavalion noudattamiseen liittyneet tutkimukset ovat lähes pelkästään keskittyneet tutkimaan keliakiaa lääketieteellisesti fysiologian näkökulmasta. Näin on ollut myös Suomessa. Skandinaviassa poikkeusta edustaa Ruotsi, jossa on keskitytty viime vuosina jonkin verran myös keliakiaan liittyvien sosiaalisten kokemusten tutkimiseen ihmisten arkielämän tilanteissa.

Cecilia Olssonin, Phil Lyonin, Agneta Hörnellin, Anneli Ivarssonin ja Ylva Mattsson Sydnerin Umeån yliopistossa heinäkuussa 2009 julkaisemassa tutkimuksessa –

”Food That Makes You Different: The Stigma Experienced by Adolescents With Celiac Disease” – tarkastellaan keliakiaruokavaliota käyttävien nuorten mahdollista negatiivista leimautumista aiheuttavia kokemuksia arkielämässä. Tutkimuksessa oli mukana 47 informanttia ja tutkimus suoritettiin ryhmäkeskusteluiden avulla. Keskeisimpiä tutkimusryhmän esille nostamia havaintoja on se, että keliakiaa sairastavat henkilöt yleisesti pelkäävät keliakiaruokavalion noudattamisen – erityisesti julkisissa ja sosiaalisissa tilanteissa, kuten koulussa, kahviloissa ja ravintoloissa – leimaavan heidät negatiivisesti yhteisön taholta. Välttääkseen leimautumisen henkilöt saattoivat jopa olla noudattamatta keliakiaruokavaliota. Enemmistön tahtoon mukautumisen tarkoituksena oli pyrkimys ”normaalina” olemiseen ja välttää näin ”poikkeavuuden” ilmitulo. Toisaalta tutkimus tuo esille, että henkilöt saattoivat keliakiaruokavalion noudattamisen johdosta kokea yhteisön taholta jopa myötätuntoa ja välittämistä yhteisön taholta. Sosiaalisen ympäristön voidaankin todeta olevan hyvin vaihtelevaa suvaitsevaisuudeltaan. (Olsson, Lyon, Hörnell, Ivarsson & Mattsson Sydner 2009.)

Annette Sverker, Gunnel Hensing ja Claes Hallert tarkastelevat Göteborgin yliopiston ja Norrköpingin sairaalan yhteistyönä tehdyssä tutkimuksessa – ‘Controlled by food’ – lived experiences of coeliac disease – keliakiaa sairastavien miesten ja naisten kokemuksia suhteessa arkipäivään liittyviin erilaisiin tilanteisiin ja elinolosuhteisiin. Tutkimukseen osallistui 43 informanttia, ja se suoritettiin ryhmäkeskusteluiden avulla. Tutkimuksen tuloksena syntyneitä keskeisimpiä teemoja edustavat muun muassa tutkittavien kokemukset ”erilaisena” olemisesta, tutkittavien sosiaalsiin suhteisiin liittyvät kokemukset, sekä selviytyminen arkielämän tilanteissa. Esiin nousivat esimerkiksi ajatukset oman tilanteensa häpeämisestä, yhteisön ”taakkana” olemisen ja yhteisön ulkopuolelle joutumisen pelosta. Tutkimuksen loppupäätelmänä todetaankin, että ihmisten psykologisia ja sosiaalisia аспекteja tulisi ottaa entistä paremmin tulevaisuudessa huomioon keliakiaan liittyvinä osa-alueina. (Sverker, Hensing & Hallert 2005.)

2.3 Tutkimusaineisto ja tutkimusmenetelmät

Opinnäytetyöni keskeisenä tutkimusaineistona ovat kahden henkilön semivegetaarista ruokavaliota noudattavan ja keliakiaruokavaliota noudattavan henkilön ruoanvalin-

taan liittyvät sosiaaliset ja kulttuuriset kokemukset musiikkifestivaaleilla. Tutkimus on toteutettu laadullisin menetelmin ja sen lähestymistapana on teoriasidonnainen lähestymistapa. Keskeinen tutkimusaineisto kerättiin puolistrukturoitujen teemahaastatteluiden avulla. Haastatteluaineistoa analysoitiin haastatteluista nousevien teemojen ja tyypittelyiden kautta.

Tematisoinnissa tai teemoittelussa aineisto pyritään ryhmittelemään teemoittain ja nostamaan tutkimusongelmaa valaisevista teemoista esiin mielenkiintoisia sitaatteja tulkittaviksi. Tyypittelyssä aineistosta konstruoidaan yleisempiä tyyppejä, jotka kuvaavat vastauksia laajemminkin. (Eskola 2001, 146.)

Haastatteluaineistosta nousevan tiedon tueksi olen pyrkinyt etsimään selityksiä tai vahvistusta edellä mainitsemistani tutkimuksista ja seuraavista teorioista: Erving Goffmanin (1963) teoreettisesta lähestymistavasta yksilön kokemaan stigmaan (negatiiviseen leimautumiseen) sosiaalisessa kontekstissa ja Goffmanin (1959) yksilön vaikutelmanhallintaan sisältyvistä näkökulmista. Jotta tutkimusaiheeni liittyisi myös osaksi laajempaa kulttuurista kontekstia, olen käyttänyt myös muun muassa Semi Purhosen, Keijo Rahkosen, J.P. Roosin, Risto Alapuron, Pekka Sulkusen, Niilo Kaupin ja Osmo Kivisen (2006) teoreettisia tulkintoja Pierre Bourdieun yhteiskunnan sosiaalisen toiminnan kentän valtasuhteiden dynamiikasta, sekä Bourdieun (1979; engl.1984; 1989; 1995) alkuperäistekstejä samasta aiheesta.

2.4 Teoreettinen viitekehys

2.4.1 Erving Goffman: yksilöiden sosiaalinen kohtaaminen ja stigma

Erving Goffmanin (1963) näkökulmista tutkimukseni kannalta olennaiseksi nousevat käsitteet ihmisten stigmasta, uhritumisesta ja erilaisista stigman hallintakeinoista.

Goffman on keskittynyt erityisesti stigmatisoidun ja muiden yhteisön jäsenten sosiaaliseen kohtaamiseen sekä stigmatisoidun henkilön erilaisiin stigman hallintakeinoihin

– oman minuuden julkituomiseen tai sen piilottamiseen. Goffmanille stigmatisoidun ja ”normaalin” henkilön kohtaaminen edustaa sosiaalisen elämän perustilannetta. Kohtaaminen paljastaa ihmisten suhtautumiskyvyn maailman eri asioihin ja toisiin ihmisiin – ja tuo esille mahdolliset ennakkoluuloiset käsitykset. Stigmatisoituneeksi joutuneen henkilön paljastuminen synnyttää yhteisössä hämmennystä, sekä itse stigmatisoituneelle että myös ”normaaleille” henkilöille. Kumpikin osapuoli pyrkii syntyneen hämmennyksen hallitsemiseen – ”normaalit”, esimerkiksi tuomitsemalla tai hyväksymällä julki tulleen ”poikkeavuuden” ja stigmatisoitunut asiaa peittelemällä tai asian julkituonnilla. (Tampereen yliopiston Avoin yliopisto 2002.)

Antiikin Kreikassa stigman käsitteellä viitattiin ihmisen ruumiissaan kantamiin, ihoon poltettuihin tai tatuoituihin merkkeihin. Merkkien tarkoituksena oli viestittää toisille yhteisön jäsenille, että merkkejä kantava henkilö oli rituaalisesti ”saastunut”, moraalisesti epätavallinen ja yhteisöstä ”poikkeava” ihminen – esimerkiksi orja tai rikollinen, jonka kohtaamista oli syytä julkisesti välttää. Myöhemmin kristinusko lisäsi stigmalle myös uuden metaforisen merkityksen – ajatuksen henkilön ruumiissaan kantamasta ”pyhästä armosta” ja sen aiheuttamasta lääketieteellisestä tulkinnasta. Lääketieteellisellä tulkinnalla viitattiin yleensä johonkin ihmisen näkyvään, fyysiseen ”poikkeamaan” tai sairauteen – esimerkiksi näkövammaan. (Goffman 1963, 11.)

Kielitieteen kautta ajateltuna stigman käsitteellä voidaan viitata sekä yksilön positiivisiin että negatiivisiin ”poikkeavuuksiin” suhteessa vallitsevaan yhteisöön. Kulttuuriestisesti ajatellen ainoastaan negatiiviset ”poikkeavuudet” ovat juuri niitä ”poikkeavuuksia”, joiden seurauksena yksilö stigmatisoidaan yhteisön taholta. Yksilö leimautuu sosiaalisesti ja hänen henkilökohtainen identiteettinsä murenee. Nykyään stigmallä viitataan laajemmin myös ihmisen kokemaan henkilökohtaiseen häpeäntunteeseen. (mt., 11–13.)

Erving Goffman (1963) jakaa stigman kahteen osaan: a) johonkin yksilössä visuaalisesti havaittavaan, ja tällä tavoin huomiota herättävään, ”epätavalliseen” piirteeseen, jonka yhteisö katsoo vähentävän yksilön sosiaalista kompetenssia ja b) niihin yksilön näkymättömiin, henkilökohtaisiin luonteenpiirteisiin, joiden johdosta yksilö on mahdollista määritellä ”poikkeavaksi” – silloin kun ne tehdään näkyviksi toisille yhteisön jäsenille (Olsson ym. 2009, 977). Tyypillisiä sosiaalisia stigmoja yksilölle yhteisön ta-

holta synnyttävät erilaiset fyysiset vammat tai muut ”epämuodostumat”, kuten esimerkiksi kuulovamma, ylipaino ja väärsäärisyys; erilaiset yksilön luonteen ”poikkeavuudet”, kuten mielisairaus, homoseksuaalisuus tai työttömyys; myös kuuluminen erilaisiin rodullisiin, kansallisiin tai uskonnollisiin vähemmistöihin stigmatizoi ihmisen (Tampereen yliopiston Avoin yliopisto 2002).

Yksilön ja sosiaalisen yhteisön kohtaamisessa sosiaalisista säännöistä ”poikkeamista” pidetään yksilön identiteettiä ”heikentävänä” ominaisuutena. Goffman (1963) osoittaa, että yksilön stigmatizointi sosiaalisesti alkaa silloin, kun jokin yhteisön taholta ”poikkeavaksi” määritelty ominaisuus – esimerkiksi yksilön fyysinen tai psyykinen vamma tai muu ”poikkeava” ominaisuus tai teko, kuten yhteisöstä ”poikkeava” ruoanvalinta, tulee yhteisön jäsenten tietoisuuteen. Kun yhteisö tulee tietoiseksi jostakin yksilön ”poikkeavasta” ominaisuudesta tai teosta, syntyy tilanne, jossa itsensä ”normaaliksi” määritelleet henkilöt kokevat identiteetiltään ”heikentyneen” yksilön uhkana yhteisölle. Suojellakseen kollektiivista identiteettiään, yhteisö alkaa hyljeksiä ”heikentyneeksi” kokemaansa yksilöä ja siksi stigmatizoi hänet. Yksilöstä tulee mielivaltaisesti määriteltyjen, tuomitsevien ja rajoittavien sosiaalisten normien sijaiskärsijä – uhri. (Olsson ym. 2009, 977.)

Stigma syntyy yksilölle silloin, kun yksilö itse tulee tietoiseksi stigmastaan. Kuvatesaan stigmastaan tietoiseksi tulleen ihmisen elämää Goffman käyttää käsitettä moraalinen ura, jolla hän tarkoittaa sitä, että stigmastaan tietoiseksi tullut henkilö joutuu kehittämään erilaisia strategioita hallitakseen elämäänsä ja stigmaansa. Näitä keinoja ovat ”poikkeavuuden” esilletuominen, sen peittäminen tai sen vaikutusalan rajoittaminen. (Tampereen yliopiston Avoin yliopisto 2002.) Käytännössä ”poikkeavuuden” esilletuominen tarkoittaa esimerkiksi sitä, että keliakiaruokavaliota noudattava henkilö tuo ruokailuun liittyvässä sosiaalisessa tilanteessa toisille julki sen, että noudattaa erityisruokavalioksi määriteltyä keliakiaruokavaliota. ”Poikkeavuuden” peittäminen vastaavasti tarkoittaa, että keliakiaruokavaliota noudattava henkilö ei tuo millään tavoin toisten tietoisuuteen, että noudattaa kyseistä, tai mitään muutakaan erityisruokavalioksi, määriteltyä ruokavaliota. Peittääkseen ”poikkeavuutensa” hän saattaa jopa noudattaa ”normaalista” ruokavaliota – oman terveytensäkin uhalla. ”Poikkeavuuden” vaikutusalan rajoittaminen voi tarkoittaa puolestaan esimerkiksi sitä, että keliakiaruokavaliota noudattava henkilö ei tuo julki sairastavansa nimenomaisesti ke-

liakiaa. Hän tuo toisten tietoisuuteen ainoastaan sen, että hän ei noudata ”normaalia” ruokavaliota, vaan ruokavaliota, joka ei sisällä ruista, vehnää, ohraa (tai myös mahdollisesti kauraa). Tarkastellessaan yksilön stigmat hallintastrategioita Blumer (1969) osoittaa, että se miten stigma koetaan ja strategiat, joita käytetään sen vaikutusten hallinnassa ovat riippuvaisia siitä, millä tavoin yksilö määrittelee itse asiayhteyden ja tulkitsee toisten aikomukset ja julkiset käsitykset itsestään suhteessa omaan sisäiseen kuvaansa – minäkuvaansa (Olsson ym. 2009, 977)

2.4.2 Pierre Bourdieu: kulttuuriset erottelukäytännöt

Vallitsevaa ruokakulttuuria määritellään yleisesti yhteiskunnan rakenteiden, poliittisen järjestelmän ja talouden kautta (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 37). Määrittelyt riippuvat kulloisenkin vallitsevien ryhmien intresseistä. Jos yksilö poikkeaa yhteiskunnassa vallitsevasta kulttuurista, syntyy ristiriitatilanteita. Hän joutuu osallistumaan omien henkilökohtaisten intressiensä ja yhteiskunnassa vallitsevien kulttuuristen ja sosiaalisten säännösten noudattamisen väliseen kamppailuun. Ihmisten ruokavallinat ovat osa yhteiskunnan kulttuurista ja sosiaalista kontekstia. Tekemiensä ruokavalintojen kautta ihmiset ”paljastavat” osan identiteetistään ja kulttuurisesta ajattelustaan yhteisölle. He joutuvat tällä tavoin asettumaan alttiiksi yhteisön määrittelyille ”itsestään” ja suhteistaan ”toisiin”. Valintojensa johdosta heidät joko samaistetaan kuuluvaksi yhteisiin, sosiaalisissa yhteisöissä vallitseviin kulttuurisiin käytäntöihin tai todetaan ”poikkeavan” niistä. Vallitsevista kulttuurisista käytännöistä ”poikkeaminen” saattaa johtaa yksilön negatiiviseen stigmatisoitumiseen. Kuinka yhteiskunnan rakenteisiin liittyvät kulttuuriset erottelukäytännöt sitten muodostuvat, ja miten ne ovat yhteydessä ihmisten tekemiin valintoihin?

Pierre Bourdieun mukaan yhteiskunta muodostuu kahdesta osasta – ihmisten erilaisista elämäntyyleistä ja heidän sosiaalisista asemistaan. (Purhonen ym. 2006, 34). Elämäntyyli on sukua elämäntavalle, joskin elämäntapa on ymmärretty usein elämäntyyliä laajempänä käsitteenä, joka kattaa lähes kaiken ihmisten inhimillisen elämän. Perheentupa ja Roos (1982) osoittavat, että puolalaisen sosiologin Sicinskin mukaan elämäntavassa ihmisten käyttäytyminen on täysin määrättyä, kun taas elämäntyyliässä ihmisillä on mahdollisuus valita erilaisista käyttäytymismalleista (Pohjolainen 2006,

16). Bourdieu (1986) puolestaan osoittaa elämäntyylin koostuvan erilaisista ihmisten yksilöinä tekemistä ja elämäänsä vaikuttavista valinnoista (mt., 16). Valinnat syntyvät ihmisille erilaisten suuntautumis- ja toimintatapojen – habitusten kautta. Habitusta voidaankin kuvata siten, että se on ihmisten erilaisten suuntautumis- ja toimintatapojen muodostama kokonaisuus, jonka avulla on mahdollista tehdä elämäänsä vaikuttavia valintoja. Erilaiset suuntautumis- ja toimintatavat muodostuvat ihmiselle kasvatuksen ja koulutuksen kautta. (Roos 2009, 1.) Habituksessa yhdistyvät sekä ihmisen oma subjektiivinen ajattelu ja toiminta että yhteiskunnan aina kulloinkin vallitsevat olosuhteet ja rakenteet (Sulkunen 2006, 141).

Ihmiset pyrkivät eri elämäntyyliä valitsemalla olemaan mahdollisimman individualistisia – yksilökeskeisiä. Bourdieun mukaan yksilökeskeisen ajattelun taustalla on ajatus oman elämäntyylinsä kautta erottautumisesta – distinktiivisestä elämäntyylistä (Mäkelä 2002, 18). Distinktiivisellä elämäntyyllillä tarkoitetaan juuri ihmisten halua erottautua suhteessa muihin kulttuureihin ja myös saman kulttuurin tai yhteiskunnan eri sosiaalisiin kerrostumiin. Yksi tärkeimmistä ihmisten kulttuurisista erottelukäytännöistä ja erottautumisen välineistä on maku. Maku on esimerkki luokittelujärjestelmästä, jonka kautta ihmisten on mahdollista erotella yhteiskunnan erilaiset käytännöt ja fyysiset esineet – myös erilaiset ruoat ja elintarvikkeet – joko yleisesti hyväksyttäviksi tai hylätyiksi. (mt., 18.) Yhteiskunnan vallitsevaa ja oikeutettua, ”hyvää” makua edustaa Bourdieun mukaan yläluokan maku. Se pyrkii erottautumaan muista korostamalla eri asioiden ja esineiden muotoa – keskittyen lähinnä niistä saatavaan esteettiseen nautintoon, ei niinkään sisältöön. Keskiluokan maku puolestaan edustaa ”hyvää kulttuuritahtoa”. Se pyrkii jäljittelemään ja omaksumaan yläluokan käytäntöjä ja tällä tavoin erottautumiseen – ei kuitenkaan itseisarvoiseen esteettiseen nautintoon, kuten yläluokan maku. Työväenluokan ”populaarisen” maun ainoana vaihtoehtona on funktionaalisuus – välttämättömyyden valitseminen ja sen hyveeksi tekeminen. Ihmisten maku ja erilaiset makuluokitukset eivät kuitenkaan ole pelkästään seurausta yhteiskunnan luokkarakenteesta, vaan niihin vaikuttavat myös sosiaalisen maailman eri kentillä käytävät luokitustaistelut. Ihmisten habitus, maku ja erilaiset makuluokat rakentuvatkin eri kentillä käytävien pääomataisteluiden tuloksena. Siksi yhteiskunnassa ei ole olemassa vain yhdenlaista ja pyyteetöntä makua, vaan maku ja makuluokitukset ovat aina illuusio, joiden ylläpitäminen palvelee viime kädessä ainoastaan vallitsevan ryhmän intressejä. (Purhonen ym. 2006, 33–35.)

Bourdieuun mukaan yhteiskunnan toinen osa – ihmisten sosiaalinen maailma sosiaalisine asemineen – muodostuu erilaisista kentistä. Kenttiä ovat mitkä tahansa ihmisten sosiaalisen toiminnan tai vuorovaikutuksen alueet – esimerkiksi kulttuurin, talouden tai politiikan alueet. (Purhonen, Rahkonen & Roos 2006, 34.) Ihmiset kilpailevat eri kentillä erilaisista valtaa tuovista resursseista, pääomista. Kenttiä hallitaan ja niiden sääntöjä määritellään pääomien kautta. (Mäkelä 2002, 18.) Kenttien hallinnan kannalta tärkeimpiä pääomia ovat taloudellinen ja symbolinen pääoma. Lisäksi symbolinen pääoma koostuu kahdesta erillisestä pääomasta – kulttuurisesta ja sosiaalisesta pääomasta. (Leskinen & Soronen 2006, 2.) Taloudellisella pääomalla tarkoitetaan rahaa, varallisuutta ja sellaisia ominaisuuksia, jotka ovat vaihdettavissa rahaksi. Kulttuurinen pääoma toimii ihmisten kulttuurisena kompetenssina – esimerkiksi tietoina ja taitoina oikeanlaisista toimintatavoista, joiden avulla on mahdollista saavuttaa arvokkaita sosiaalisia asemia, esimerkiksi institutionalisoituneita oppiarvoja ja titteleitä. Sosiaalisella pääomalla tarkoitetaan ihmisten sosiaalisia suhdeverkostoja ja sosiaalisia kontakteja. Ominaista kaikille pääomille on, että ne ovat myös tiettyyn rajaan asti vaihtokelpoisia toistensa kanssa. (Purhonen ym. 2006, 34.)

Ihmiset eivät voi tehdä elämäänsä koskevia valintoja kovinkaan yksilökeskeisesti. Valintoihin vaikuttavat aina ihmisten oman subjektiivisen ajattelun ja toiminnan ohella myös kulloinkin vallitsevat yhteiskunnalliset ja taloudelliset rakenteet (Pohjolainen 2006, 16). Yhteiskunnan rakenteet ovat syntyneet ihmisten eri kentillä käymien pääomataisteluiden seurauksena. Distinktiiviseen elämäntyyliin pyrkimisessä on Bourdieuun mukaan pohjimmiltaan kysymys yhteiskunnan eri kentillä tapahtuvasta symbolisen vallan taistelusta. Symbolinen valta on sellaista valtaa, jota vallitsevat yksilöt ja yhteisöt käyttävät luokitellessaan ja arvottaessaan yhteiskunnan eri asiat ja yksilöt erilaisiin kategorioihin. Symbolisen vallan taistelua käydään eri yhteiskuntaluokkien välillä, mutta myös saman yhteiskuntaluokan sisällä. (Bourdieu 1989, 22; Gronow 1995, 103; Pohjolainen 2006, 16.) Nelson Goodman (1978) osoittaa, että symbolinen valta antaa ihmisille mahdollisuuden maailman ”luomiseen” erilaisten luokitustaisteluiden kautta. Maailman ”luomisella” tarkoitetaan tässä sitä, että yhteiskunnan vallitsevat ryhmät ja yksilöt – ne, joilla on paljon eri kenttien pääomataisteluissa saavutettua symbolista valtaa – pyrkivät valtansa kautta määrittelemään yhteiskunnan sosiaalisessa todellisuudessa olevat asiat ja ihmiset toisistaan erottaviin ja toisiaan yhdistäviin kategorioihin. Näitä täysin mielivaltaisesti luotuja kategorioita ovat esimerkiksi eri

yksilöiden sosiaalinen luokittelu maskuliiniseksi tai feminiiniseksi tai vahvoiksi tai heikoiksi yksilöiksi. Symbolista valtaa on mahdollista kerätä symbolisen pääoman – kulttuurisen ja sosiaalisen pääoman – kautta. (Bourdieu 1989, 21–22.) Esimerkiksi ihmisten erilaiset elämäntyyli ja heidän tekemänsä valinnat pyritään arvottamaan juuri symbolisen vallan kautta – vallitsevien ryhmien toimesta ne arvotetaan joko ”normaaleiksi” tai poikkeaviksi”. Tämänkaltaisella vastakkainasettelun tarkoituksena on vallitsevien elämäntyylien oikeuttaminen ainoiksi oikeiksi ja toisenlaisten elämäntyylien määrittämiseen marginaaliin kuuluviksi.

Symbolisen vallan kautta tapahtuvassa luokittelussa käytetään apuna symbolista väkivaltaa ja doksan tilaa. Symbolisen väkivallan perusajatus on, että ihmisten käsityksiä voidaan muuttaa sanojen avulla – eri asiat ja ihmiset määritellään kulttuurisesti ja sosiaalisesti yhteiskuntaan kuuluviksi tai sinne kuulumattomiksi. (Kauppi 2006, 168.) Kivinen (2006) osoittaa,

– – että omassa sosiaalisessa maailmassaan ihmiset hyväksyvät annettuina koko joukon itsestäänselviksi koettuja uskomuksia siitä, miten asiat ovat, tai kuten myös tavataan sanoa siitä, miten maailma makaa (Kivinen 2006, 236).

Bourdieun mukaan symbolinen väkivalta edustaa yhteiskunnallisen hallinnan perusmekanismia ja sen tarkoituksena on pitää yhteiskunta mahdollisimman muuttumattomana – staattisessa tilassa (Kauppi 2006, 168). Heiskala (2000, 178–179), J. Mäkelä (1994, 246–247) ja Siisiäinen (2004) osoittavat, että vallitsevat ryhmät yrittävät käytännössä muotoilla yhteiskunnassa käytävät keskustelut sellaisiksi, että niillä voitaisiin estää kaikenlaisen kritiikin esittäminen (Purhonen ym. 2006, 22). Muita symbolisen väkivallan käytön muotoja ovat esimerkiksi ihmisten henkilökohtaiseen persoonaan kohdistettava väheksyminen tai tuomitseminen erilaisten fyysisten symbolien avulla – muun muassa käyttämällä jonkin herjaavan iskulauseen sisältämää t-paitaa – tai yleisesti väheksymällä ja tuomitsemalla ihmisiä käyttäytymisen kautta, esimerkiksi ”katsomalla pitkin nenän vartta” (*ChangingMinds.org* 2010). Bourdieu (1977) osoittaa, että symbolisen väkivallan ohella yhteiskunnassa tapahtuvan muutoksen estämiseen käytetään myös doksan tilaa (Purhonen ym. 2006, 21).

Doksa (luulo, vallitseva käsitys) viittaa tilanteeseen, jossa sosiaalinen järjestys näyttäytyy toimijoille ainoana mahdollisena vaihtoehtona totunnaisten käytöstapojen ja niihin liittyvien epäsystemaattisten uskomusten kautta (mt., 21).

Heiskala (2000, 178–179), J. Mäkelä (1994, 246–247) ja Siisiäinen (2004) osoittavat, että vallitsevat ryhmät yrittävät doksan tilan avulla ”peittää” näkyvistä yhteiskunnassa olemassa olevat toisenlaiset vaihtoehdot (mt., 21–22). ”Peittämisen” keinona käytetään keskustelemattomuutta – toisenlaisten vaihtoehtojen poissulkemista niistä vaikenemalla. Kun doksan tilan ja ihmisten subjektiivisten kokemusten välille syntyy ristiriitaa, doksan tilan avulla ylläpidetyt ja itsestäänselvyyksiksi luokitellut, mielivaltaiset ja totunnaiset käytöstavat ja uskomukset paljastuvat. (Leskinen & Soronen 2006, 1.) Heiskala (2000, 178–179), J. Mäkelä (1994) ja Siisiäinen (2004, 246–247) myös osoittavat, että säilyttääkseen doksan tilan vallitsevat ryhmät joutuvat esittämään entistä uskottavampia perusteluita omien käytäntöjensä ja olemassaolonsa oikeuttamiseksi (Purhonen ym. 2006, 21–22). Tarkastellessaan sosiaalisessa todellisuudessa käytäviä luokitustaisteluita Bourdieu (1998) osoittaa, että

”Todelliset” luokat voivat olla tulosta vain poliittisesta mobilisaatiosta, jolloin ne ovat ”tulosta aidosta symbolisesta (ja poliittisesta) *luokitustaistelusta*, jossa iskostetaan jokin näkemys sosiaalisesta maailmasta tai pikemminkin jokin tapa havaita ja rakentaa sosiaalinen maailma ja ne luokat joiden perusteella sitä voidaan jaotella. (mt., 2006, 36).

Kuinka paljon yhteiskunta ja sen rakenteet sitten pystyvät vaikuttamaan ihmisten erilaisiin elämäntyyliin ja valintoihin, riippuu J.P. Roosin mukaan erilaisten sosiaalisten ryhmien välillä vallitsevasta tasa-arvon tilasta yhteiskunnassa. Mitä tasa-arvoisempi ja solidaarisempi yhteiskunta on, sitä vaikeampaa yhteiskunnan on vaikuttaa ihmisten elämää koskeviin valintoihin ja elämäntyyliin. Toisaalta mitä selkeämpi hallitsevien ja hallittujen ryhmien välillä oleva valtaan perustuva ero on, sitä luultavammin ihmiset sopeutuvat vallitseviin olosuhteisiin. (Roos 2009, 1.) Ehkäistäkseen ihmisten syrjäytymistä yhteiskunnan tulisikin edistää kaikenlaiseen tasa-arvoon pyrkivää kehitystä.

3 RUOKAKULTTUURI, ERITYISRUOKAVALIOT JA KULTTUURITAPAHTUMAT

3.1 Ravinnosta kulttuurin tuotteeksi

Ruoka ei ole vain ihmisen fysiologisen tarpeen tyydyttäjä, vaan myös tärkeä kulttuuristen ja sosiaalisten merkitysten ylläpitäjä ja jakaja. Se muun muassa jäsentää ja järjestää yhteisössä vallitsevia sosiaalisia suhteita. (Finfood – Suomen Ruokatieto ry 2009, 13.) Kuten aiemmin on todettu esimerkiksi samanlaisten ruokalajien nauttiminen voi yhteisellä aterialla yhdistää eri kulttuurista taustaa olevia ihmisiä toisiinsa, kun taas samanlaisista ruokalajeista poikkeaminen voi puolestaan erottaa heidät toisistaan. Kulttuurisesti ajatellen ruoka ylläpitää yhteiskunnassa vallitsevia kulttuurisia käytänteitä ja kulttuuriperinnettä ja vahvistaa kansallista yhtenäisyyttä (Finfood – Suomen Ruokatieto ry 2009, 13). Ruoka symboloi yhteiskunnassa esimerkiksi ihmisten ja erilaisten yhteisöjen fyysistä ja psyykkistä vahvuutta, elinvoimaa ja yhteisöllisyyttä (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 37).

Luonnon tuottama ravinto ei kuitenkaan itsessään automaattisesti ole kulttuuria. Vasta ihmisen käsitellessä ravinnon ruoaksi ja syödessään sen, siitä syntyy kulttuurin tuote. Ruoan sosiologia erottaakin toisistaan juuri ravinnon ja ruoan käsitteet. (Mäkelä 1990, 5.)

Ihminen muuntaa valmistaessaan ja syödessään luonnon tuottaman ravinnon ruoaksi, kulttuurin tuotteeksi (mt., 5).

Ravinnon muuntaminen ruoaksi – kulttuuriksi – alkaa erilaisten raaka-aineiden ja ruoan valmistustapojen valinnalla. Kaikenlainen luonnon tuottama ravinto ei kuitenkaan kelpaa valmistettavaksi ja syötäväksi. Koska luonnossa on ruoaksi kelpaavia raaka-aineita paljon, valintojen tekeminen on vaikeaa. Valintaprosessin helpottamiseksi ravintoa ja syömistä on pyritty jäsentämään erilaisilla kielitieteestä lainatuilla analogioilla (Mäkelä 2002, 12). Yksi tunnetuimmista on strukturalistiseen kielitieteen pohjautuva, antropologi Claude Lévi-Straussin (1966) osoittama ajatus, jossa hän rinnastaa ruoanvalmistuksen kieleen todeten, että

ne ovat molemmat universaaleja inhimillisiä toimintoja, sillä ei ole yhteisöä ilman kieltä ja jonkinlaista keittotaitoa (mt., 12).

Lévi-Straussin mukaan kulttuuri ja kieli luokittelevat ravinnon ruoaksi kelpaavaksi tai syömäkelvottomaksi (mt., 12). Ravinto on ruoaksi kelpaavaa, jos se on kulttuurin ja kielen kautta määritelty syötäväksi. Jos sitä ei ole kulttuurisesti määritelty syötäväksi, niin sen ajatellaan olevan syötäväksi kelpaamatonta. Jotta erilaiset ravintoaineet voitaisiin luokitella syötäviksi, niille on annettu erilaisia kulttuurisia merkityksiä ja arvoja – esimerkiksi lihan määrittelemisen kulttuurisesti kasviksia arvokkaammaksi ravintoaineksi. Erilaiset kulttuuriset merkitykset ja arvot ovat kuitenkin aina vallitsevalle kulttuurille alisteisia – mielivaltaisesti ja sosiaalisesti sovittuja käsityksiä asioista (Ilmonen 2007, 174). Ne vaihtelevat eri kulttuurien välillä, mutta myös saman kulttuurin sisällä. Se, mikä jossakin kulttuurissa on määritelty syötäväksi, ei toisessa kulttuurissa olekaan syötäväksi kelpaavaa. Esimerkiksi intialaisessa kulttuurissa – jossa hindulaisella uskonnolla on määräävä asema – lehmä on määritelty pyhäksi eläimeksi, jota ei ole sallittua syödä. Vastaavasti uskonnoltaan islamia noudattavissa maissa sianlihan syönti ei ole sallittua.

3.1.1 Lévi-Straussin kulinaarinen kolmiomalli ja ruokiin liittyvät kulttuuristen luokkien ajatusluutumat

Lévi-Strauss (1966) on luonut kulinaarisen kolmiomallin (The Culinary Triangle) havainnollistamaan kaikille kulttuureille yhtenäisiä kulttuurisia erottelumalleja. Kulinaarissa kolmiomallissa käsitellään luonnon tuottaman ravinnon muuntumista ruoaksi kulttuurin ja luonnon kautta. Kolmiossa asettuvat vastakkain luonto ja kulttuuri, kulttuurin kautta työstetty (merkitty) ruoka ja luonnon kautta työstämätön (merkitsemätön) ruoka, sekä ruoan muuntamiseen käytettävät erilaiset valmistustavat ja valmistuksen kautta syntyneet lopputulokset. Lévi-Straussin ajattelun perustana on, että kulttuuri ja luonto ovat toisilleen vastakkaisia käsitteitä. Kulttuurin muokkaama ravinto eroaa luonnon muokkaamasta siten, että ainoastaan ihmiset kykenevät muokkaamaan luonnon tuottaman ravinnon kulttuuriksi ja tällä tavoin eroavat raakaa ravintoa syövästä eläimestä. (Mäkelä 1990, 25–27; Mäkelä 2002, 12.)

Kulinaarisen kolmion perustana ovat toisilleen vastakkaiset – luonnon ja kulttuurin; työstetyn ja työstämättömän – ruoan käsitteet: kolmiossa ylhäällä oleva raaka, vasemmassa alakulmassa oleva valmistettu ja oikeassa alakulmassa oleva mädäntynyt. Raaka tarkoittaa kulttuurin ja luonnon välissä olevaa, neutraalia ja merkitsemätöntä – sellaista, jota ei ole työstetty kulttuurin, eikä myöskään luonnon kautta. Valmistettu on merkitty ja kuuluu kulttuuriin, koska se on raa'asta ravinnosta kulttuurin kautta työstetty. Mädäntynyt on puolestaan myös merkitty – mutta vastakohtana kulttuurille, se on luonnon raa'asta ravinnosta työstämä – ja kuuluu siksi luontoon. (Mäkelä 1990, 25–27; Mäkelä 2002, 12.)

Ruoan eri valmistustapoja ja valmistuksen kautta syntyneitä lopputuloksia kolmiossa edustavat Lévi-Straussin (1966) ja Leachin (1970, 30) osoituksen mukaan yläkulmassa, raa'an alapuolella oleva paahdettu; vasemmassa alakulmassa, valmistetun yläpuolella oleva savustettu ja oikeassa alakulmassa, mädäntyneen yläpuolella oleva keitetty. Eri valmistustapojen perusteella paahtaminen sijoittuu neutraalisti luonnon ja kulttuurin väliin, koska se on mahdollista toteuttaa ilman kulttuurivälineitä. Keittäminen puolestaan kuuluu kulttuuriin, koska siinä tarvitaan myös jonkinlaista kulttuurivälinettä – esimerkiksi kattilaa. Savustaminen puolestaan kuuluu luontoon, koska siinä ei tarvita mitään kulttuurivälinettä. (Mäkelä 1990, 25–27; Mäkelä 2002, 12.)

Toisaalta paahtamista ja savustamista voidaan myös Lévi-Straussin mukaan pitää keittämisen kulttuurisina johdannaisina – esimerkiksi silloin, kun keittämisessä käytetään apuna ilmaa, jolloin keittäminen muuntuu paahtamiseksi tai savustamiseksi. Paahtaminen ja savustaminen kuuluvat – ilman vaikutuksesta huolimatta – kuitenkin edelleen luontoon, eivätkä kulttuuriin. (Elyada 2010, 3.) Lévi-Straussin ajattelussa huomioitavaa on myös se, että ruoan valmistuksen lopputulos muuttaa joidenkin käsitteiden luonto- ja kulttuurisuhdetta. Savustettu ruoka kuuluu lopputuloksen perusteella kulttuuriin – eikä luontoon, kuten itse savustaminen. Keitetty ruoka puolestaan kuuluu luontoon, vaikka keittäminen itsessään kuuluukin kulttuuriin. Sen sijaan paahtaminen ja sen lopputuloksena syntynyt paahdettu ruoka kuuluvat luontoon. (Mäkelä 1990, 25–27; Mäkelä 2002, 12.) Tämä johtuu siitä, että esimerkiksi lihaa paahtettaessa, liha jää keskeltä suhteellisen raa'aksi, eikä se näin ollen tule kokonaan kypsäksi (Elyada 2010, 3).

Lévi-Straussin kulinaarista kolmiomallia voidaan yleisesti tulkita siten, että mitä kulttuurisesti työstetystä ja selkeästi kielen kautta syötäväksi merkittyä ravinto on, sitä enemmän se voidaan mieltää kulttuurisesti syötäväksi kelpaavaksi. Ja mitä lähemmäksi luontoa ravinto kulttuurin ja kielen kautta määritellään, sitä vähemmän se mielletään syötäväksi kelpaavaksi. Asia ei kuitenkaan ole aivan näin yksinkertainen, sillä kaikille kulttuureille yhtenäisen ruoanvalintaan vaikuttavan erottelumallin luominen on ongelmallista. Globalisaatiosta huolimatta eri kulttuurit eroavat yhä edelleen huomattavasti toisistaan. Toisaalta myös lisääntynyt maahanmuutto on kasvattanut saman kulttuurin sisällä tapahtuvaa kulttuurista vaihtelua ja nostanut näin esiin eri ruokavaliintoja ja ruoanvalmistuksen tapoja. Lisäksi erilaiset kulttuuriset luokittelut myös määrittelevät ihmisten välisiä sosiaalisia arvovaltasuhteita (Elyada 2010, 3). Käytännössä tämä tulee esille esimerkiksi siten, että jotkut ruoat ja ruoka-aineet on kulttuurisesti määritelty tietyille ryhmille paremmin soveltuviksi – toiset taas toisille. Esimerkiksi erilaisten karvaiden makujen katsotaan soveltuvan paremmin aikuisille – makeiden makujen taas lapsille. Tarkoituksena on muun muassa tällä tavoin pyrkiä tekemään eroa aikuisten ja lasten välille. Vastaavasti joidenkin ruokien katsotaan kuuluvan arkeen ja toisten taas juhlaan. Tiettyjä ruokia ja ruoka-aineita syömällä ihmiset pyrkivät lisäämään sosiaalista vaikutusvaltaansa yhteisöissä.

Ravinnon kulttuurinen työstäminen ruoaksi ei kuitenkaan automaattisesti tee ruoasta sosiaalisesti arvokkaampaa. Käänteisesti voidaankin ajatella, että mitä vähemmän ruokaa on työstetty, sitä korkeampi sen sosiaalinen status on. Hyvänä esimerkkinä tästä ovat sosiaalisesti arvostettuina pidettävät raa'at kala-ateriat, kuten japanilaiseen ruokakulttuuriin kuuluva Sashimi ja pohjoismaiseen ruokakulttuuriin kuuluva graavilohi. Sashimi valmistetaan leikkaamalla tuoreesta, raa'asta kalasta, ohuita viipaleita ja tarjoilemalla ne erilaisten dippikastikkeiden kera (Encyclopedia Britannica 2010). Graavilohi taas valmistetaan ”kypsentämällä” lohifileet ilman kuumennusta (Ruokatie-to Yhdistys ry 2010). Valmistamisen ja lopputuloksen kautta ajateltuna kumpikin kuuluvat luontoon. Valmistamisessa ei käytetä apuna kulttuurivälinettä ja se näin ollen tapahtuu merkitsemättömästi luonnon – ei kulttuurin kautta. Myös lopputuloksen kautta Sashimi ja graavilohi kuuluvat luontoon. Kuitenkin ne edustavat statusruokia ja syötävyyttä parhaimmillaan.

Lévi-Strauss (1969, 115–117; 1987, 143) on myös vertaillut kahden eri ruokakulttuurin – englantilaisen ja ranskalaisen keittiön – erilaisia piirteitä toisiinsa ja luonut sen pohjalta kaksijakoisten kulttuuristen luokkien ajatusluutumien, gusteemien (gustemes) käsitteen. Lévi-Straussin mukaan gusteemit ovat eräänlaisia sääntöjenkaltaisia periaatteita, joiden avulla ihmiset tekevät ruokavalintoja. Tällaisia gusteemipareja ovat esimerkiksi ruoka-aineiden ja ruoan luokittelu kotimaiseksi tai eksoottiseksi, terveellisiksi tai epäterveellisiksi, arkiruoaksi tai juhlaruoaksi, perusruoaksi tai sen lisukkeiksi ja voimakkaaksi (merkityksi) tai miedoksi (merkitsemättömäksi) mauksi. (Ilmonen 1993, 222; Ilmonen 2007, 173; Mäkelä 1990, 23.)

Yksi tärkeimmistä ruoanvalinnan gusteemipareista on Douglasin (1984, 15) ja Goode, Curtis & Theopanon (1984a, 211) osoituksen mukaan ruoan luokittelu arki- ja juhlaruokaan (Ilmonen 1993, 222; Ilmonen 2007, 173). Ihmisten suhtautuminen arki-ruokaan on kaksijakoista. Jotkut pitävät ruokaa vain arjelle välttämättömänä, fyysisenä polttoaineena ja syömistä polttoaineen tankkauksena. Toisille arkiruoka ja ateriointi edustavat terveellisyyteen tähtäävää kokonaisvaltaisempaa elämänhallintaa. Kaj Ilmonen kutsuu näitä molempia suhtautumistapoja ravitsemukselliseksi asenteeksi. Ruokaa polttoaineenaan pitävillä tärkeitä ovat talonpoikaisen perinteen mukaiset käsitteet – vahvuus ja rahvaanomaisuus. Vahvuuden koetaan edustavan voimaa ja voimaa on mahdollista saada syömällä paljon energiaa sisältäviä lihatuotteita – kuten naudan- ja sianlihaa. Rahvaanomaisuuden katsotaan taas talonpoikaisen perinteen mukaan edustavan niin sanottua konstailematonta ja aitoa elämäntyyliä. Arjen elämänhallintana kokevat henkilöt ovat puolestaan kiinnostuneita ruokaan liittyvistä merkityksellisistä ja laadullisista näkökohdista. Heille ei ole tärkeää ruoasta saatavan energian määrä, vaan ruoan ihmiselle tuottama henkinen ja fyysinen hyvinvointi. He syövät vähän energiaa sisältäviä, ”keveitä” kasviksia, vihanneksia ja hedelmiä. Kummankin ryhmän suhtautumien juhlaruokaan eroaa myös toisistaan. Ruokaa polttoaineenaan pitävät kokevat juhlaruoat itselleen liian hienostuneiksi – vastakohtana arvostamalleen konstailemattomuudelle ja aitoudelle. Omaa elämänhallintaansa ajatteleville juhlaruoat sen sijaan edustavat poikkeuksellista kokemusta verrattuna tavanomaisiin arkiruokiin. (Ilmonen 1993, 221–227; Ilmonen 2007, 173–179.)

Lévi-Straussin kulinaarisen kolmiomallin ja erilaisten gusteemiparien kulttuuriset luokittelut määrittävät ja ilmentävät myös ihmisten sosiaalista vaikutusvaltaa eri yhteis-

söissä. Esimerkiksi sukupuoliroolien kautta ajateltuna joidenkin ruokien ja ruoka-aineiden katsotaan edelleen soveltuvan paremmin miehille ja joidenkin taas naisille – esimerkiksi punaisen lihan miehille ja erilaisten kasvikunnan tuotteiden naisille. Arki- ja juhlaruokiin luokittelevan gustemijajattelun mukaisesti lihan syönti kuvastaa vahvuutta, kun taas kasvien syönti heikkoutta.

3.1.2 Ruokakulttuuri

Vallitseva ruokakulttuuri on eräänlainen vallitsevan ja sitä ympäröivän kulttuurin luoma ”ideaalimalli” – malli siitä, minkälaista ruokaa ja ruoka-aineita ihmisten tulisi pitää hyväksyttävänä ja syötäväksi kelpaavina. Kaikki eivät kuitenkaan syö samanlaista ruokaa kuin vallitseva enemmistö. Esimerkiksi terveydellisistä, eettisistä tai uskonnollisista syistä johtuen enemmistön asenteisiin vallitsevasta ruokakulttuurista ”poikkeavia” kohtaan vaikuttaa muun muassa yhteiskunnan homogeenisyys. Mitä homogeenisempi yhteiskunta kulttuuriltaan on, sitä suvaitsemattomampaa on enemmistön suhtautuminen vallitsevasta kulttuurista ”poikkeavaan”. Homogeenisessä yhteiskunnassa vaikuttava vallitseva ruokakulttuuri vahvistaessaan yhtenäisyyttä ja kulttuuriperinnettä, myös samaan aikaan pilkkoo osiin kaiken valtavirrasta poikkeavan. Se tekee niistä pieniä ja ”näkyttömiä” kulttuurin osia, joiden ajatellaan olevan vähemmän merkityksellisiä yhteiskunnan kannalta. Mielenkiintoista on, että huolimatta ruokamarkkinoiden globaalisuudesta ja ihmisten individualismin kasvusta ihmiset hyväksyvät itselleen vain oman kulttuurinsa kautta hyväksytyksi tulleita ruokia ja ruoka-aineita. Yhteiskunnassa, jossa kaikenlaiset uudet asiat koetaan kulttuurisesti vieraiksi ja samalla pelottaviksi – mutta myös yhtä lailla samaan aikaan kiinnostaviksi – tämänkaltainen ajattelu aiheuttaa muutosvastarintaa ja jarruttaa yhteiskunnan kehitystä.

Ruoan ja ruoka-aineiden valinnan paradoksina voidaan edelleen puhua neofiliasta – uuden kiehtovuudesta – ja neofobiasta – samaan aikaan varuillaan olostä oudon edessä (Mäkelä ym. 39). Ruokakulttuurien globalisoitumisesta ja individualismin kasvusta huolimatta ihmiset valitsevat itselleen edelleen lähinnä vallitsevan kulttuurinsa hyväksymiä ruokia ja ruoka-aineita. Yhteiskunnassa, jossa kaikenlaiset uudet asiat koetaan kulttuurisesti vieraiksi ja samalla pelottaviksi – mutta myös yhtä lailla sa-

maan aikaan kiinnostaviksi – tämänkaltainen ajattelun voidaan nähdä aiheuttavan yleistä muutosvastarintaa ja jarruttavan yhteiskunnan kehitystä. Pyrkinessään pitämään asiat muuttumattomina se edesauttaa ihmisten syrjäytymiskehitystä. Ongelmana on, että kulttuuri – luokittelemalla ruoan syötäväksi tai syömäkelvottomaksi – samalla rohkaisee, mutta myös pyrkii estämään ihmisiä toteuttamasta omaehtoista ruoanvalintaa.

Kulttuurin ohella ruokakulttuurin muodostumiseen vaikuttavat, myös esimerkiksi erilaiset ympäristö- ja ilmasto-olosuhteet sekä yhteiskunnan rakenteet. Luonnonolosuhteet määrittelevät sen, minkälaisia raaka-aineita ihmisillä on käytettävissään ravinnoksi. Yhteiskunta puolestaan pyrkii vaikuttamaan ruokakulttuuriin, muun muassa poliittisen järjestelmän ja talouden kautta – esimerkiksi säätelemällä ruoan arvonlisäverotusta lainsäädännöllä ja vaikuttamalla ravitsemuspolitiikkaan muun muassa antamalla ravitsemussuosituksia. Kulttuuri on kuitenkin tärkein ruokakulttuuria määrittävä tekijä. Kaj Ilmosen mukaan

Ruoka ei ole pelkkää neutraalia massaa, puhdasta ainetta, vaan siihen on kiteytynyt joukko kulttuurisia ulottuvuuksia. Ne määrittelevät ruokaa ja tekevät sen valinnasta monimutkaisen ja vaikeaselkoisen tapahtuman. (Ilmonen 1993, 217.)

Suomalaisessa yhteiskunnassa ruoan roolina on perinteisesti ollut ihmisen välttämättömänä energianlähteenä toimiminen. Ruoka on nähty lähinnä funktionaalisenä tuotteena ja siihen liittyvä ruokailutapahtuma teknisenä suoritteena. Syömisen on koettu olevan ikään kuin ihmisten elämään kuuluvaa arkirutiinia, jonka päällimmäisenä tarkoituksena on ollut ensisijaisesti näläntunteen poistaminen. Ruokaan ja ruokailutapahtumaan liittyvää mielihyvää, iloa ja yhteisöllisyyttä ei ole arvostettu. Poikkeuksen edellisestä ovat muodostaneet ainoastaan perinteiset juhlat – erityisesti joulu – ja niihin liittyneet juhla-ateriat, jolloin ruokaan ja ruokailutapahtumaan on liitetty arkiajattelua enemmän myös kulttuurisia ja sosiaalisia merkityksiä. Juhla-aterioilla ruoasta ja ruokailutapahtumasta on saanut nauttia ja kokea yhteisöllisyyden kautta.

Viime vuosina suomalaisesta ruoasta ja ruokakulttuurista on tullut tärkeä taiteen ja kulttuurin alue. Osasyynä tähän ovat mahdollisesti olleet myös ulkomaisten poliittisten vaikuttajien – kuten Ranskan entisen presidentin Jacques Chiracin ja Italian

pääministerin Silvio Berlusconiin – julkisuudessa suomalaista ruokaa kohtaan heittä-mät herjat. Esimerkiksi Chirac on todennut suomalaisen ruoan olevan maailman huonointa ja Berlusconiin mukaan suomalaiset eivät tiedä minkälaista ruokaa ilma-kuivattu prosciutto on (Iltasanomat 2010).

Suomen hallituksen työn alla olevassa kansallisessa ruokastrategiassa – Huomisen ruoka – muun muassa pohditaan sitä, onko suomalaisen ruoan oltava suomalaista ja millaista ruokaa Suomessa syödään tulevaisuudessa (Valtionhallinnon keskustelu-foorumi 2010). Esimerkiksi viljatuotteet ja punainen liha ovat kuuluneet perinteisesti ja vahvasti suomalaiseen valtaruokakulttuuriin. Niiden on katsottu edustavan ”suoma-laisinta” Suomea. Niiden sisällyttäminen ruokavalioon on luonut turvallisen ja kotoi-san tunteen – tunteen yhteisestä identiteetistä ja yhteenkuuluvuudesta. Niitä arvoste-taan kulttuuriperinnettämme kannattelevina voimina.

Suomessa on perinteisesti asennoiduttu ruokaan ensisijaisesti polttoaineena ja ruu-miillisen energian tuojana. Lévi-Straussin arki- ja juhlaruoan gustemiparin mukaista – arkiruokaa polttoaineenaan pitävien henkilöiden – ajattelua voidaan myös pitää yh-tenä suomalaisen yhteiskunnan sukupuolisen eriarvoisuuden ylläpitäjistä. Suomessa naudan- ja sianlihaa syövän henkilön katsotaan yhä edelleen edustavan, vahvaa ja rohkeaa ”miestä”, kun taas vähän energiaa sisältäviä, ”keveitä” kasviksia ja vihan-neksia syövän henkilön katsotaan olevan heikko ja tavallinen, ”nainen”. Ajattelun tar-koituksena on korostaa miehen ja naisen sukupuolieroja. Saman periaatteen voidaan myös ajatella koskevan perinteisesti kulttuurisesti ”suomalaisiksi” määriteltyjä vilja-tuotteita, kuten ruista, ohraa, vehnää ja kauraa. Esimerkiksi vanhassa suomalaisessa sananlaskussa ”ruis se on, joka miehen tiellä pitää” ylistetään ”miehistä” voimaa, joka on mahdollista saavuttaa ainoastaan rukiin avulla. Voimaa ei voi saada ”ei suomalai-seksi” mielletävän viljan, kuten esimerkiksi myös Suomessa kasvatettavan tattarin kautta. Mielenkiintoista tässä on se, että suurin osa ”suomalaisesta” rukiista on ulko-mailla kasvatettua ja tänne tuotua. Sananlaskua voidaan myös tulkita esimerkiksi si-ten, että mies halutaan nostaa yhä edelleen yhteiskunnassa jalustalle – naisen ylä-puolelle.

Tämänkaltainen suhtautuminen ruokaan ja ruokakulttuuriin voidaan kokea myös laa-jempana esteenä yleisen tasa-arvoisuuden yhteiskunnalliselle kehitymiselle: kaikki

valtakulttuurista poikkeavat halutaan nähdä helposti myös muilta elämäntavoiltaan ja asenteiltaan epämääräisinä kansalaisina ja ehkä myös jollain tavoin alempiarvoisina marginaaliryhminä. Valitsemalla kulttuurin ja kielen kautta merkitsemättömien sijaan syötäväksi hyväksyttäviä, merkittäviä ravintoaineita ja valmistamalla ne kulttuurisesti hyväksyttävällä tavalla, he tulisivat näin hyväksytyiksi.

3.2 Erityisruokavaliot

Sosiaali- ja terveysministeriön alainen Terveyden ja hyvinvoinnin laitos (THL) on määritellyt erilaisin lääketieteellisin perustein erityisruokavalioiksi keliakiaruokavalion (gluteenittoman), kolesterolittoman ja vähäkolesterolisen, laktoosittoman, maidottoman, runsaskuituisen, rasvattoman ja vähärasvaisen ruokavalion. Terveyden ja hyvinvoinnin laitos (THL) on myös määritellyt erityisruokavalioiksi kolme erilaista kasvisruokavaliota: lakto-ovo-vegetaarisen, laktovegetaarisen ja vegaanisen kasvisruokavalion. (Terveyden ja hyvinvoinnin laitos 2009.) Ruokatieto Yhdistys ry puolestaan erottelee erilaiset kasvisruokavaliot kymmeneen eri ryhmään: semivegetaariseen, laktovegetaariseen, lakto-ovo-vegetaariseen, pescovegetaariseen, pollovegetaariiseen, vegaani- ja fennovegaaniseen ruokavalioon, elävään ravintoon, fruitarismiin ja makrobiotiikkaan. (Ruokatieto Yhdistys ry 2010.) Eri erityisruokavaliot poikkeavat huomattavasti koostumuksiltaan.

Keliakian laukaisevana tekijänä toimii rukiin, vehnän ja ohran valkuaisaineita sisältävä sitkomassa, gluteeni. Seurauksena on ohutsuolen limakalvon vaurio – tulehdusreaktio ohutsuolen seinämässä, joka aiheuttaa ravinnon imeytymishäiriöitä. (Mäki 2006, 17.) Keliakian ainoana hoitomuotona on elinikäinen keliakiaruokavalio, joka ei missään muodossa saa sisältää ruista, vehnää eikä ohraa – eikä mahdollisesti myös kauraa, koska joillekin keliakiaa sairastaville myös kauran syönti saattaa olla lääketieteellisesti sopimatonta (Arffman & Kekkonen 2006, 82). Keliakiaan liittyviä liitännäissairauksia ovat esimerkiksi diabetes ja kilpirauhasen liika- ja vajaatoiminta (Collin 2006, 40). Keliakiaruokavaliota noudattavien henkilöiden määrä on Suomessa jatkuvassa kasvussa. Suomen Akatemian 1.3.2010 julkaiseman tiedotteen mukaan keliakian esiintyvyys Suomessa on kaksinkertaistunut viimeisen kahdenkymmenen vuoden aikana. Keliakiaa sairastavia on jo noin kaksi prosenttia koko väestöstä ja si-

tä esiintyy jopa noin 1,5 prosentilla lapsista ja 2,7 prosentilla vanhuksista. (Suomen Akatemia 2010.)

Eläinperäisten rasvojen kolesteroli on Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) mukaan merkittävä sydän- ja verisuonisairauksien ja diabeteksen riskitekijä yhteiskunnassamme. Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) määrittelemässä vähäkolesterolisessa ruokavaliossa suositellaan vähennettäväksi – ja kolesterolittomassa ruokavaliossa suositellaan kokonaan käyttämästä – tyydyttyneitä, eläinperäisiä rasvoja, kuten voita, juustoja ja rasvaisia liha- ja maitotuotteita. Laktoosi-intoleranssi on puolestaan sairaus, joka aiheutuu maitotuotteiden mukana suolistoon kulkeutuvasta laktoosin pilkkoutumattomuudesta. Laktoosittomassa ruokavaliossa tulisi käyttää vähälaktoosisia (Hyla) tai täysin laktoosittomia maitotuotteita – tai ei lainkaan maitotuotteita. Erilaisiin ruoka-aineallergioihin kuuluu myös lehmänmaitoallergia. Lehmänmaitoallergiaa sairastavan henkilön tulisi Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) suosituksen mukaan noudattaa maidotonta ruokavaliota. Maidoton ruokavalio ei saa sisältää maitoa tai muita maitoa sisältäviä elintarvikkeita. (Terveiden ja hyvinvoinnin laitos 2009.)

Maidon lisäksi erilaisia ruoka-aineallergioita ihmiselle aiheuttavia elintarvikkeita ovat myös muun muassa kananmuna, viljatuotteet (vilja-allergia), soija ja pähkinät. Ruoka-aineallergiasta kärsivän henkilön tulisikin välttää allergisoivia elintarvikkeita. (Hannuksela 2010). Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) mukaan rasvattomassa sekä vähärasvaisessa ruokavaliossa pyritään välttämään liiallisen rasvan saantia. Runsaskuituisen ruokavalion taas tulisi sisältää vähintään 6 grammaa kuitua sataa grammaa kohti. Kuitua on mahdollista saada muun muassa erilaisista kasvikunnan tuotteista, kuten soijapavuista. Terveiden ja hyvinvoinnin laitos (THL) suosittelee kaikille – ja lisäksi erityisesti laihdutukseen ja diabeteksen ja sydän- ja verisuonisairauksien hoitoon – rasvattoman tai vähärasvaisen ruokavalion ja yhtä lailla myös runsaskuituisen ruokavalion noudattamista. (Terveiden ja hyvinvoinnin laitos 2009.)

Semivegetaarinen ruokavalio on yksi kasvisruokavalion muodoista. Semivegetaarista ruokavaliota noudattava henkilö välttää ruokavaliossaan punaista lihaa – sian-, lampaan- ja naudanlihaa. Semivegetaarinen ruokavalio sisältää kuitenkin muita eläinperäisiä tuotteita – kuten esimerkiksi kanaa ja kalaa. (Ruokatieto Yhdistys ry 2010.)

Laktovegetaarinen ruokavalio sisältää kasvikunnan tuotteita ja maitovalmisteita, mutta ei lihaa, kalaa eikä kanamunaa. Lakto-ovo-vegetaariseen ruokavalioon sisältyvät kasvikunnan tuotteiden lisäksi myös maitotuotteet ja kanamuna, mutta eivät lihatuotteet. Pescovegetaariseen ruokavalioon kuuluvat kala, kananmunat ja maitovalmisteet, mutta ei lihaa. Pollovegetaariseen ruokavalioon kuuluu kasvien ohella kana. Vegaaniruokavalioon kuuluvat kasvikunnan tuotteet, mutta eivät lihatuotteet, eivätkä myöskään muut eläinkunnan tuotteet – kuten maitotuotteet, kanamuna tai hunaja. Fennovegaaniseen ruokavalioon kuuluvat vain kotimaiset ja lähialueella kasvatetut kasvikset, marjat ja hedelmät. Elävän ravinnon ruokavalioon kuuluvat ainoastaan kuumentamattomat kasvisruoat. Fruitarismissa ruokavalio sisältää ainoastaan hedelmiä, marjoja, pähkinöitä, viljoja ja palkokasveja. Makrobiottinen ruokavalio sisältää muun muassa täysjyväviljaa, palkokasveja ja pähkinöitä. Makrobiottinen ruokavalio voi sisältää myös lihaa. (Ruokatieto Yhdistys ry 2010.)

3.3 Ruokatarjoilu kulttuuritapahtumissa

Suomessa järjestetään vuosittain runsaasti erilaisia kulttuuritapahtumia. Suomen väestöpohjaan nähden erilaisten kulttuuritapahtumien vuosittainen kävijämäärä on myös suuri. Lähes sataa suomalaista festivaalia edustavan suomalaisen kulttuuritapahtumien yhteistyöjärjestön Finland Festivals ry:n (FF) mukaan yhdistykseen kuuluvien festivaalijärjestäjien järjestämiin kulttuuritapahtumiin vuonna 2009 osallistui 1 870 306 kävijää (Finland Festivals ry).

Monet kulttuuritapahtumat järjestetään usein tilapäisissä olosuhteissa – kuten esimerkiksi puistoissa ja toreilla. Niitä ei kuitenkaan ole alun perin suunniteltu kulttuuritapahtumien toteuttamista varten. Niistä puuttuvat yleensä tapahtumien vaatimat rakenteet – esimerkiksi esiintymislavat, ruoan valmistus-, myynti- ja tarjoilupisteet, sekä mahdollisesti myös sähkö- ja vesipisteet. Rakenteet on tuotava muualta ja rakennettava väliaikaisesti tapahtumapaikalle. Tapahtumapaikan fyysinen koko ja muoto rajoittavat kuitenkin rakenteiden sijoittelua. Tapahtuman tuottaja joutuukin tekemään kompromisseja sijoittelun suhteen – esimerkiksi pienentämään ruoan valmistus-, myynti- ja tarjoilupisteiden kokoa. Väliaikaisista olosuhteista huolimatta ruokapalvelut tulisi kuitenkin järjestää ammattitaitoisesti ja mahdollisimman turvallisesti.

Tapahtumien ruokapalveluiden järjestämisestä vastaavat tapahtuman tuottajat ja/tai heidän alihankkijansa (Etelä-Pohjanmaan liitto 2008, 22). Kaupallisten toimijoiden – kuten erilaisten ravintoloitsijoiden ja cateringpalveluita tarjoavien – ohella ruokapalveluita järjestävät esimerkiksi erilaiset yhdistykset, järjestöt ja seurat. Tapahtuman tuottaja on kuitenkin aina itse vastuussa koko tapahtuman turvallisuudesta – myös ruokapalveluiden järjestämiseen liittyvästä turvallisuudesta.

Viranomaisten taholta ruokien (myös erityisruokavalioihin kuuluvien ruokien) tilapäistä tarjoamista tapahtumissa säädellään lainsäädännöllä – yleisellä elintarvikeasetuksella (EY N:o 178/2002), yleisellä elintarvikehygieniasetuksella (EY N:o 852/2004), asetuksella eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (28/2009), elintarvikelailla (23/2006), asetuksella suurten yleisötilaisuuksien hygieenisistä järjestelyistä ja jätehuollosta (405/2009) sekä asetuksella elintarvikevalvonnasta (321/2006) (Pahkala, Saltiola & Åberg 2010, 12). Lisäksi keliakiaruokavalioon kuuluvista gluteenittomista elintarvikkeista säädellään asetuksella gluteenille intoleranteille henkilöille soveltuvien elintarvikkeiden koostumuksesta ja merkitsemisestä (EY N:o 41/2009) (Maa- ja metsätalousministeriö 2009). Elintarvikkeiden myynnin turvallisuutta ja lainsäädännön noudattamista valvotaan elintarvikevalvonnan avulla. Elintarvikevalvonnan tarkoituksena on varmistaa ruoan valmistuksen, myynnin ja tarjoilun turvallisuus, asianmukainen laatu ja koostumus sekä pyrkiä ehkäisemään ja poistamaan elintarvikkeista johtuvia terveyshaittoja. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2010.) Kunnissa elintarvikevalvontaa suorittavat kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset – ympäristö- tai terveystarkastajat. He myös vastaavat erilaisten tapahtumien elintarvikevalvonnasta. Lainsäädäntöön perustuvat lupa- ja terveystarkastukset vaihtelevat kuitenkin kunnittain. (Kehitysyhteistyön palvelukeskus Kepa ry 2010.)

Helsingissä elintarvikkeiden käsittelyä, myyntiä tai luovutusta – suurissa yleisötilaisuuksissa, torilla tai muussa ulkotilassa – säädellään tilapäiseen ulkomyyntiin liittyvillä määräyksillä. Ulkoilmassa tapahtuvien yleisötilaisuuksien ohella ulkomyyntimääräyksiä sovelletaan myös sellaiseen sisätilaan tai sen osaan, jota ei ole hyväksytty elintarvikehuoneistoksi. Määräykset koskevat ruoan myynnin ilmoitusmenettelyä, ruoan myyntipistettä, elintarvikkeiden säilytysolosuhteita, ruoanvalmistusta myyntipisteessä, elintarvikkeiden käsittelyä ja myyntiä ja hygieenisiä toimintatapoja. (Helsingin kau-

pungin ulkomyyntimääräykset 2009, 6–16.) Määräyksillä pyritään säätelemään, muun muassa ruokien erilaisia säilytys- ja tarjoilulämpötiloja, tarjoilu-aikoja, jäähdytystä, myyntipisteen suojausta, ruokien valmistajan ja käsittelijän käsienpesupistettä, työvälineiden pesua sekä jätehuollon järjestämistä (Pahkala ym. 2010, 12)

Vuonna 2009 kesällä Helsingin kaupungin ympäristökeskuksen tekemässä, ulkopahtumissa ja toreilla tarjoiltavan ruoan hygieenistä laatua mittaavassa, tutkimuksessa kartoitettiin ruoan laatua 45 erilaisessa ulkoilmatapahtumassa, sekä toriaikoina myös Kauppatorilla, Hakanimen torilla ja Töölön torilla. Tutkimuksessa todetaan ulkona myytävän ruoan laadun Helsingissä yleisesti heikentyneen. Ruokamyrkytyksen saamisen riski ulkona myytävässä ruoassa on tutkimuksen mukaan lisääntynyt. Tämä johtuu ulkona myytävän ruoan liian alhaisista ruoansäilytyslämpötiloista ja ruoan käsittelijöiden käsihygienian puutteellisuudesta. Riskialttiimpia tuoteryhmiä edustavat esimerkiksi salaattit. Tutkituista salaateista ainoastaan kolmanneksen arvioitiin olevan mikrobiologisesti laadultaan välttäviä. Tutkimuksessa todetaankin, että mahdollisuus sairastua ruokamyrkytykseen vaikuttaa yleisesti ulkomyyntitapahtumissa olevan selvästi suurempi, kuin ravintoloissa, joissa on kiinteät ruoansäilytyskäsittely- ja tarjoiluun tarkoitetut laitteet ja tilat. (Pahkala ym. 2010, 2–14.)

Erilaisten erityisruokavalioiden tarjoaminen tapahtumissa asettaa vaatimuksia niin ruokapalveluita tarjoavalle ulkopuoliselle taholle kuin tapahtuman tuottajallekin. Yksi tärkeimmistä asioista liittyy juuri elintarvikkeiden puhtauteen ja turvallisuuteen. Yleisten elintarvikehygieniavaatimusten mukaan tarjoiltavat elintarvikkeet eivät saa olla millään tavoin saastuneita tai pilaantuneita – kontaminoituneita siten, että ne olisivat joutuneet kosketuksiin, erilaisia terveydellisiä riskejä aiheuttavien mikrobiologisten, kemiallisten tai fysikaalisten vaaratekijöiden, kuten esimerkiksi ruokamyrkytyksiä aiheuttavien bakteerien, kanssa (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2010). Käytännössä tällä tarkoitetaan sitä, että tarjoiltavan elintarvikkeen maku, haju, ulkonäkö tai muu ominaisuus ei saa olla muuttunut valmistuksen, säilytyksen tai myynnin aikana. Jos elintarvike on jostain edellä mainitusta syystä kontaminoitunut, sitä ei saa myydä eikä tarjoilla ruokana (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2010.)

Erityisruokavalioihin liittyvä kontaminaatoriski – erilaisten ruoka-aineiden ja ruokien mahdollinen sekoittuminen toisiinsa – voi toisaalta ilmetä esimerkiksi siten, että eri-

tyisruokavaliona tarjoiltava ruoka sisältää myös muita kuin siihen kuuluvaksi määriteltyjä elintarvikkeita. Esimerkiksi siten, että pähkinäallergikolle ilman pähkinöitä myytävä ruoka sisältääkin pähkinöitä tai että keliakiaruokavaliota noudattavalle gluteenitomana myytävä ruoka sisältääkin gluteenia – tai se on valmistettu samoilla välineillä tai samoilla ruoanvalmistuspinoilla kuin gluteenia sisältävät ruoat.

Erityisruokavalioiden kontaminaatoriskin minimointi vaatii tapahtuman tuottajalta ja ruokaa tarjoilevalta taholta huomion kiinnittämistä erityisesti elintarvikkeiden hygieeniseen käsittelyyn – niiden oikeaoppiseen säilytykseen, valmistamiseen ja tarjoiluun. Jotta erityisruokavalioiden valmistukseen tarkoitettuihin elintarvikkeisiin ei sekoittuisi missään ruoan valmistuksen ja tarjoilun vaiheessa muunlaisten ruokien valmistukseen tarkoitettuja elintarvikkeita, tulee erityisruokavalioiden valmistukseen käytettäväksi tarkoitetut elintarvikkeet säilyttää erillään muista elintarvikkeista omissa, erillisissä säilytyslaitteissaan. Aterioiden valmistamista ja tarjoilua varten täytyy olla omat, erilliset valmistustilat ja valmistusvälineet; elintarvikkeiden työstämiseen omat erilliset pöytäpinnat ja ruoanvalmistusvälineet kuten esimerkiksi omat kauhat, haarukat, veitset ja paellapannut. Tarjoilua varten ateriat tulisi myös merkitä selkeästi ja näkyvästi ruokalistaan, tai niitä koskevat tuoteselosteet tulisi olla muutoin esillä itse ruoanvalmistuspisteessä. (Alentola 2003, 14–15.) Tapahtuman kannalta erityisruokavalioiden tarjoaminen kasvattaa esimerkiksi säilytys- ja pöytätilan tarvetta ruokamyyni- ja tarjoilupisteissä. Tämä vaatii ruokamyyni- ja tarjoilupisteiden fyysisen koon lisäystä ja mahdollisesti myös niiden lukumäärän lisäämistä. Tämä aiheuttaa lisäkustannuksia ja saattaa hankaloittaa ruoanmyyni- ja tarjoilupisteiden sijoittelua tapahtumapaikalla.

Tutustuin siihen, miten erityisruokavalioiden ruokapalveluille asettamat vaatimukset on käytännössä otettu huomioon erilaisissa kulttuuritapahtumissa käymällä tämän vuoden Maailma kylässä -festivaaleilla. Kehitysyhteistyön palvelukeskus Kepa ry:n Helsingin Kaisaniemen puistossa vuosittain järjestämä Maailma kylässä -festivaali on yksi Suomen suurimmista pääsymaksuttomista tapahtumista. Tänä vuonna festivaaleilla yleisöä oli noin 70 000 henkeä ja ruokaa tarjottiin yli 50:ssä eri ruoan valmistus- ja myyntipisteessä.

Ruoan myyni- ja tarjoilupisteinä toimivat pääasiallisesti teltat, joiden koko vaihteli 4–16 neliömetrin välillä. Ruokamyyninä oli sekä kaupallisia toimijoita, että erilaisia järjes-

töjä. Erilaisia kasvisruokavaihtoehtoja oli runsaasti tarjolla – muun muassa hampunsiemenistä valmistetulla vegaanikasvispihvilla täytettyjä hampurilaisia tai esimerkiksi intialaista, afrikkalaista tai thaimaalaista kasvisruokaa. Kasvisruokien valmistuksen ja tarjoilun kontaminaatoriskin minimointi suhteessa esimerkiksi tarjoiltaviin liharuokiin oli ruoanmyynti- ja tarjoilupisteissä otettu hyvin huomioon. Kasvisruokaa valmistettiin ja käsiteltiin omilla ainoastaan kasvisruoan valmistukseen tarkoitetuilla pöytäpinnoilla ja ruoanvalmistusvälineillä ja tarjoiltiin yleisölle omissa tarjoiluastioissaan. Lisäksi kasvisruokavaihtoehdot oli merkitty eri ruoanmyynti- ja tarjoilupisteiden ruokalistoihin selkeästi tai niistä tiedotettiin erikseen ruoanmyynti- ja tarjoilupisteisiin kiinnitetyissä mainostauluissa.

Muista erityisruokavalioiden esimerkiksi juuri keliakiaruokavaliota noudattavien henkilöiden huomioon ottamisessa oli festivaaleilla puutteita. Ruoanmyynti- ja tarjoilupisteiden ruokalistoista puuttuivat kokonaan keliakiaruokavaliota noudattaville henkilöille tärkeät ruoan gluteenittomuudesta ilmaisevat G-merkinnät. Pelkästään ruokalistaa lukemalla ei ollut mahdollista selvittää, sisältääkö tarjottava ruoka keliakiaruokavaliota noudattavalle haitallista gluteenia vai ei. Vaihtoehtona oli yrittää selvittää tarjoillun ruoan koostumus ruokalistoissa ilmoitetuista ruoka-annokseen käytetyistä raaka-aineista henkilökohtaisesti päättelemällä tai kysyä asiaa suoraan ruokaa myyvältä henkilöltä. Ruoka-annokseen kuuluvien ainesosien selvittäminen kysymällä on usein hankalaa ruoanmyynti- ja tarjoilupisteissä vallitsevan suuren yleisötungoksen vuoksi. Vastauksen saantia hankaloittaa myös se, että ruoanmyyjällä ei välttämättä ole tarkkaa tietoa ruoan valmistukseen käytettävien ruoka-ainesosien todellisesta alkuperästä ja jatkokäsittelytoimenpiteistä, eikä myöskään niiden sisältämästä mahdollisesta gluteenista ja muista ainesosista. Esimerkkinä mahdollisesta kontaminaatoriskistä eräässä ruoan myynti- ja tarjoilupisteessä valmistettiin samalla paellapannulla yhtäaikaaisesti durumvehnästä valmistettua, gluteenia sisältävää, couscousia ja gluteenitonta elintarviketta, riisiä. Vaikka couscousia ja riisiä valmistettaisiin eri puolilla paellapannua, on kontaminaatoriski – couscousin sisältämän gluteenin sekoittuminen gluteenia sisältämättömän riisin kanssa – silti aina olemassa.

4 KELIAAKIKON JA SEMIVEGETARISTIN KOKEMUKSIA FESTIVAALIEN RUOKAPALVELUISTA

4.1 Tutkimuksen toteutus

Tutkimusaineistoni keskeisessä osassa ovat haastattelut. Haastattelin tutkimustani varten kahta erityisruokavaliota noudattavaa henkilöä. Ensimmäisen haastateltavan erityisruokavalion noudattamiseen liittyvät kokemukset kulttuuritapahtumista ovat Provinssirockista, vuosilta 2007–2010. Toisen haastateltavan erityisruokavalion noudattamiseen liittyvät kokemukset kulttuuritapahtumista ovat puolestaan Flow-festivaaleilta, vuosilta 2005–2010. Haastateltavista ensimmäinen (H01), oli 28-vuotias, pääkaupunkiseudulta kotoisin oleva, kuvataidealaa opiskeleva ja semivegetaarista ruokavaliota terveydellisistä syistä (nivelreuma) noudattava nainen. Toinen haastateltavista (H02), oli 35-vuotias, myös pääkaupunkiseudulta kotoisin oleva, mainostoimiston copywriterina toimiva keliakiaruokavaliota terveydellisistä syistä (keliakia) noudattava nainen.

Kumpikin haastateltavista noudattaa erityisruokavaliota terveydellisistä syistä. Tutkimusongelmani ratkaisemisen kannalta tällä seikalla ei ole merkitystä, koska tutkimukseni ei tarkastele erityisruokavalioiden noudattamiseen johtaneita syitä, vaan niiden noudattamisen mahdollisena seurauksena yksilölle aiheutuvaa sosiaalista leimautumista. Myöskään haastateltavien sukupuolella, asuinpaikalla koulutuksella ja ammatilla ei ole tässä merkitystä, koska tutkimuksessani ei pyritä selvittämään kyseisten asioiden mahdollisia vaikutuksia yksilöä sosiaalisesti leimaavina tekijöinä. Niin ikään haastateltavien lukumäärällä ei ole merkitystä, koska tapaustutkimuksessa esimerkiksi jo yhden yksilön kokemusten ja ajatusten kautta on mahdollista tutkia yleisemminkin ihmisten suhtautumista vallitsevasta kulttuurista poikkeaviin ilmiöihin (Hurme 2006, 8)

Koska tutkimukseni aihe liittyy vahvasti ihmisen henkilökohtaiseen identiteettiin, käytin haastatteluna teemahaastattelua. Haastateltavilla oli näin paremmat mahdollisuudet kertoa vapaasti omasta elämysmaailmastaan ja kokemuksistaan. Myös haastattelurunkona käyttämäni kysymykset olivat enemmänkin aiheeseen johdattelevia, eivätkä niinkään yksityiskohtaisia. Tämä toi enemmän esiin haastateltavien omaa per-

soonaa ja mielipiteitä. Koska haastateltavat toimivat kulttuurialalla – toinen opiskelee kuvataidealaa ja toinen on ammatiltaan copywriter – niin erilaiset semioottiset merkitykset ja niiden tulkinta olivat heille jo ennestään tuttuja. Se mahdollisesti auttoi heitä hahmottamaan kysymyksiäni selkeämmin. Teemahaastattelu vapautti minut lisäksi henkilökohtaisesti joutumasta tilanteeseen, jossa omat näkemykseni ja käsitykseni olisivat päässeet olennaisesti vaikuttamaan haastateltavien vastauksiin.

Keräsin haastateltavat jättämällä heille haastattelupyynnön kontaktiverkostoni kautta. Myöhemmin saatuani heidän yhteystietonsa otin heihin suoraan yhteyttä itse. Suoritin molemmat haastattelut yksilöhaastatteluina. Nauhoitin haastattelut ja litteroin ne sanasta sanaan. Haastatteluiden kokonaiskesto oli 90–180 minuuttia.

Haastatteluiden anti osoittautui erittäin mielenkiintoiseksi. Käsitykseni mukaan kumpikin haastateltavista vastasi kysymyksiin varsin spontaanisti, mutta myös samalla itseään analysoiden, tuoden vastauksissaan esiin aika henkilökohtaisiksikin koettavia asioita ja perustellen niitä sitten useastakin eri näkökulmasta. Haastateltavat eivät selvästikään ”arastelleet” itse aihetta tai haastattelutilannetta. Kyseiset seikat nostivatkin haastatteluiden arvoa uuden tiedonsaannin kannalta. Toisinaanhan haastatteluiden ongelmana on se, että ihmisten todelliset mielipiteet saattavat peittyä liian varovaisten vastausten taakse, jolloin olennaisen uuden tiedon löytäminen on melkoisen hankalaa. Esimerkiksi käsiteltäessä haastateltavan henkilökohtaisia asioita haasteeksi nousee juuri luottamus haastattelijaa kohtaan. Haastateltavan on luotettava haastattelijaan, jotta hän uskaltaisi kertoa oman näkökulmansa asioista, jotka usein saattavat olla haastateltavalle henkilökohtaisesti kipeitä ja arkaluontoisia. Tutkimukseni aihe – erityisruokavalioiden noudattamisen mahdollisesti aiheuttama sosiaalinen leimautuminen – on juuri sellainen. Yritinkin kiinnittää etukäteen erityistä huomiota juuri haastateltavan ja haastattelijan väliseen luottamussuhteeseen – esimerkiksi harjoittelemalla erikseen haastattelutilanteita ja tutustumalla laajasti erilaisia erityisruokavalioiden ja sosiologiaa käsittelevään kirjallisuuteen. Tarkoituksena oli näin päästä ”läheemmäksi” haastateltavien maailmaa ja oppia yleisesti ymmärtämään erityisruokavalioiden noudattavien henkilöiden elämää ja heidän elämänhallintakeinojaan. Intuitiivisen käsitykseni mukaan toimillani oli positiivista merkitystä tekemieni haastatteluiden annin kannalta.

4.2 Tutkimuksen tulokset

Haastatteluiden antina esille nousi kolme teemaa: 1) festivaalit ja ruoka; 2) erityisruokavalioita noudattavien sosiaaliset kokemukset ja 3) ruokakulttuurin ideaalimaailma. Jokainen teema jakautui kahteen tyyppiin 1) a) ruoka elämyksenä b) erityisruokavalioiden huomioon ottaminen; 2) a) tunne ulkopuolisena olemisesta, b) olemisen hallintakeinot; 3) a) ruokakulttuurin sallivuus ”poikkeavuutta” kohtaan, b) sopeutuminen vallitsevaan ruokakulttuuriin (Taulukko 1.)

Taulukko 1. Teemat ja tyypittelyt suhteessa semivegetaarista ja keliakiaruokavaliota noudattavien ruokailukokemuksiin musiikkifestivaaleilla.

Festivaalit ja ruoka	Erityisruokavalioita noudattavien sosiaaliset kokemukset	Ruokakulttuurin ideaalimaailma
Ruoka elämyksenä	Tunne ulkopuolisena olemisesta	Ruokakulttuurin sallivuus ”poikkeavuutta” kohtaan
Erityisruokavalioiden huomioon ottaminen	Olemisen hallintakeinot	Sopeutuminen vallitsevaan ruokakulttuuriin

4.2.1 Festivaalit ja ruoka

a) Ruoka elämyksenä

Ihmiset ovat hedonistisia yksilöitä. Esteettistä nautintoa haetaan ja kulutetaan osallistumalla erilaisiin kulttuuritapahtumiin. Musiikkia tarjoavat festivaalit ovat yksi keino kokonaisvaltaisten esteettisten elämysten saavuttamiseksi. Musiikki ei kuitenkaan yksistään riitä täydellisen kulutuskokemuksen saavuttamiseksi. Tarvitaan myös muita palveluita. Ruokatarjonnasta on viime vuosina tullut tärkeä osa festivaalikokemusta. Yleisön festivaalikokemukseen on pyritty vaikuttamaan laajentamalla ruokatarjontaa ja lisäämällä erilaisia ruoanvalinnan mahdollisuuksia. Perinteisten ruokakojujen lisäksi festivaalialueille on nyt myös alettu rakentamaan ”oikeita” ruokaravintoloita. Pyrkimyksenä on ollut tällä tavoin parantaa festivaalien ruokapalveluita.

Haastateltavat kokivat festivaalien ruokatarjonnan yleisesti ottaen monipuolistuneen viime vuosina. Tarjottavat vaihtoehdot ovat lisääntyneet ja esimerkiksi erilaisten kasvis- ja kala-aterioiden tarjonta on kasvanut. Tämä koettiin positiiviseksi tasapuolisen ruokatarjonnan kannalta. Ruokapalveluiden parantamiseen tähtäävän toiminnan to-dettiin myös valitettavasti lisänneen ruokaelitismiä festivaaleilla. Haastateltavat koki-vatkin festivaalien ruokatarjonnan käytännössä jakautuneen kahtia – tyyppilliseen ”makkaraperunatkasvispastakalapaella-perusmättöön” ja erilaisiin kalliisiin gourmet-ruokiin (esimerkiksi gourmet-burger). Järjestäjien taholta gourmetruokia luonnehdi-taankin laadultaan ja maultaan erinomaisiksi ”delux-ruoiksi”, joita valmistavat muun muassa Michelin-tähdillä varustetut huippukokit. ”Perusmättöä” järjestäjät puolestaan luonnehtivat perinteiseksi festivaaliruoaksi. ”Perusmättö” on myös ravitsemusalan ammattilaisten valmistamaa, mutta sen ainoaksi arvoksi katsotaan lähinnä funktio-naalisuus – näläntunteen tyydyttäminen. Haastateltavat kokivat ruokatarjonnan ”yli-gourmeellistaminen” jakaneen myös yleisön kahteen eri sosiaaliseen luokkaan: kal-lista gourmetruokaa syövään eliittiin ja halvempaan ”perusmättöön” tyytyviin ”tavalli-siin” festivaalikävijöihin. ”Yligourmeellistamisen” koettiin muodostuneen välineeksi ai-noastaan yleisön sosiaaliselle erottautumiselle – jossa ruoan laadullinen arvo määri-tetään pelkästään sosiaalisen erottautumisen kautta. Esimerkiksi Mäkelä (2002, 18) toteaa tutkimuksessaan Bourdieun osoittavan, että ruoanvalinnan kautta tapahtuvas-sa sosiaalisessa erottautumisessa on ainoastaan pohjimmiltaan kyse tietyn sosiaali-sen luokan elämäntyylin mielivaltaisesta arvottamisesta toisia elämäntyyleyjä arvok-kaammaksi. Haastateltavat kokivat ”yligourmeellistamisen” vähentävän tasa-arvoa festivaaliyleisön keskuudessa ja sitä kautta vaikuttavan negatiivisesti festivaalikoke-mukseen. Ensimmäisen haastateltavan mukaan

ehkä kuitenkin festareilla ruoan ei niinkään pidä olla gourmeeta, jos ei nyt mi-tään ”perusmättöäkään”. Kalliin festarilipun ostajan pitäisi jo ostaessaan lipun olla oikeutettu laadukkaaseen perustason palveluun, myös ruoanvalintamahdol-lisuuksien tarjoamisen suhteen. (H01.)

Toisen haastateltavan mielestä

festarit ovat sittenkin vain festareita, ehkä tuo yligourmeellistaminen ei sitten-kään sovi niihin, ruoan mielummin mielestäni olisi suotavaa olla sellaista perusmätön ja fiininruoan välimaastossa olevaa (H02).

Haastateltavien mukaan festivaaliruoan määrittelyminen pelkästään luksukseksi ei takaa tarjottavan ruoan laatua. Haastateltavat totesivat, että festivaalien ruokatarjontaa ei tulisi arvioida ainoastaan ruoan sosiaalisen arvottamisen kautta vaan ensisijaisesti ruokaan liittyvien positiivisten arvojen – kuten ruokavaihtoehtojen tasa-arvoisen tarjonnan, terveellisuuden ja turvallisuuden kautta.

Keskusteltaessa ruoan terveellisyydestä haastateltavat kokivat, että festivaalien ruokatarjonta ei ole monipuolistumisestaan huolimatta muuttunut ravintoarvoiltaan aikaisempaa terveellisemmäksi. Haastateltavat pitivätkin ”gourmetruokaa” ja ”perusmättöä” ravintoarvoiltaan suurin piirtein samantasoisina. Toisen haastateltavan mielestä esimerkiksi kasvisruoat ovat usein myös huonon makuisia ja ne ovat sisältäneet yleensä liian vähän palkokasveja ja näin ollen myös liian vähän proteiinia. Hän totesikin, että

ehkä festareiden perusolemus on kuitenkin, ettei tuo gourmeena mainostettava ruoka nyt välttämättä ole ollenkaan luksusta, vaan jotain ehkä parhaimmillaan ravintoarvoiltaan vähän parempaa kuin ”perusmättö” (H02).

Haastateltavat kaipasivatkin festivaalien ruokatarjontaan terveellistä perusruokavaihtoehtoa, jossa ruoan maku, sen ravintoarvot ja hinta olisivat kohdallaan. Toinen haastateltavista toivoi festivaaleille

sellaista itsetiedostavaa keittiötä, ravintoarvoiltaan kohdallaan olevaa ruokaa, ei liikaa kovia rasvoja ja tarpeeksi valkuaista (H02).

Terveellisyyteen liittyvänä yleisenä puutteena nähtiin myös, että ruoka-annosten sisällöistä ei ole olemassa tarkkoja tuoteselostuksia. Haastateltavat toivoivatkin nykyistä tarkempia merkintöjä erilaisten ruokien sisällöistä, esimerkiksi kalorimääristä. Koska tietoa tuotteiden tarkoista sisällöistä ei ole saatavana, ruoanvalinnan suhteen aiheutuu hankaluuksia. Tällöin eri ruokien sisältöjä joudutaan arvioimaan ulkonäön perusteella. Tarkkojen tuoteselostusten puuttuminen nähtiin myös ruokatarjonnan elämysellistä arvoa vähentävänä tekijänä.

Lisäksi haastateltavat olivat huolissaan festivaalien ruokatarjonnan yleisestä turvallisuudesta. Suomessa on voimassa tiukka lainsäädäntö, jolla säädelään ruoanvalmistukseen ja tarjontaan liittyvää hygieniaa – esimerkiksi määrittelemällä tarkasti tarjoiltavien ruokien säilytyslämpötiloja, eri ruoanvalmistustapoja ja ruoanvalmistukseen käytettäviä tiloja. Haastateltavat pitivät suurimpana riskitekijänä erilaisia ruokamyrkytyksiä – riippumatta oliko kyseessä gourmetruoka tai ”perusmättö”. Ensimmäinen haastateltavista totesikin, että

mielestäni se pätee festariruokiin hyvin, että kuuma on liian kylmää ja kylmä liian kuumaa, että ruokamyrkytyksen vaarakin on ihan akuutisti vieläkin olemassa. En kyllä ole onneksi saanut koskaan mahanpuruja, vaikka olen aina vähän pelännytkin sitä. Kalaakaan ei tee niin hirveän usein mieli syödä. Siinähan on aina tuo listeriavaarakin. (H01.)

Pelko ulkoilmatapahtumista saatavista mahdollisista ruokamyrkytyksistä on aiheellinen, sillä myös Pahkala ym. (2010, 2) ovat ruoan hygieenistä laatua Helsingin ulkotapahtumissa mitanneessa tutkimuksessaan todenneet, että ruokamyrkytyksen riski on ulkoilmatapahtumissa olennaisesti kasvanut. Tämän todetaan johtuneen esimerkiksi liian alhaisista ruokien säilytyslämpötiloista ja käsihygienian yleisestä puutteellisuudesta.

Haastateltavat kertoivat kiinnittäneensä myös huomiota festivaalien ruokakojujen yleiseen tilanahtauteen ja sen seurauksena mahdollisesti syntyvään eri ruoka-aineiden ja ruokien sekoittumisriskiin eli kontaminaatoriskiin. Kaikille valmistettaville ruokalajeille ei välttämättä ollut omaa valmistuspaikkaa. Vaarana olikin, että eri ruoka-aineet saattaisivat mennä sekaisin toistensa kanssa. Toisen haastateltavan mielestä

jotenkin on vaikea luottaa festivaaliolosuhteissa tarjoillun ruoan ”puhtauteen”. Vaikka Suomessahan on tiukat säädökset, miten esimerkiksi festariruoka tulee valmistaa ihan kunnan keittiössä, kuitenkin tilanne paikanpäällä festareilla on se, että tilat, joissa ruoka asetetaan asiakkaiden tavoitettaville eli esille ovat aika puutteelliset. Väliaikaiset tilat ovat ahtaat, ja yleensä on kiire ja jonoja. (H02.)

Haastateltavat kokivat ruokatarjonnan terveellisyyteen ja turvallisuuteen liittyvän varuillaanolon yleisesti rasittavana. Jatkuvan varuillaanolon katsottiinkin rajoittavan varuillaanvapautta ja vaikuttavan näin myös festivaalikokemukseen negatiivisesti.

b) Erityisruokavalioiden huomioon ottaminen

Haastateltavien mielestä ravitsemusalan ammattilaisten tietoisuus erilaisten erityisruokavalioiden vaatimuksista on yleisesti ottaen lisääntynyt. Heidän koettiin suhtautuvan aikaisempaa vakavammin erityisruokavaliota noudattavien asiakkaisiin. Palveluasenteen koettiin tulleen positiivisemmaksi. Käytännössä tämä on näkynyt esimerkiksi siten, että ravintolahenkilökunta pyrkii nykyisin kertomaan mahdollisimman tarkasti erilaisten ruokien sisältämistä raaka-aineista. Haastateltavien mukaan myös erilaisia ruoanvalintamahdollisuuksia on pyritty helpottamaan ruokatarjontaa lisäämällä ja monipuolistamalla.

Haastateltavat totesivat erilaisista erityisruokavalioiden kasvisruokatarjonnan monipuolistuneen festivaaleilla viime vuosina. Ruokatarjontaan on tullut lisää useita eri kasvisruokavaihtoehtoja – esimerkiksi kasvispastaa, kasvislasagnea, erilaisia kasvis-salaatteja ja kasviskeittoja. Lisäksi erilaisten etnisten keittiöiden – kuten intialaisen ja afrikkalaisen keittiön mukaantulon – koettiin myös laajentaneen erilaisten kasvisruokavaihtoehtojen tarjontaa. Haastateltavat olivat kuitenkin huolissaan erilaisten erityisruokavalioiden tasapuolisesta tarjonnasta. Kasvisruokia lukuun ottamatta festivaaleilta koettiin puuttuvan lähes kokonaan muunlainen erityisruokavaliotarjonta – muun muassa erilaiset keliakiaruokavaliot kuuluvat gluteenittomat ruoat. Semivegetaarista ruokavaliota noudattava haastateltava kokikin kasvisruokien lisääntymisen helpottaneen henkilökohtaista ruoanvalintaansa festivaaleilla – punaista lihaa välttääkseen hänen ei enää ole tarvinnut tyytyä pelkästään kana- tai kalaruokiin. Keliakiaruokavaliota noudattava puolestaan koki oman ruoanvalintatilanteensa edelleen hankalaksi:

keliakian myötä sitä miettii eri tavalla ihan kaikkea sitä, mitä ruoka sisältää. Oli se sitten kasvis-, liha- tai kalaruokaa, niin sitä ei voi kuitenkaan syödä, jos se sattuu sisältämään gluteenia. (H02.)

Erityisruokavaliotarjonnan yksipuolisuus ”pakottaakin” erityisruokavaliota noudattavia etsimään itselleen ”korvaavia” ruokavaihtoehtoja. Keliakiaruokavaliota noudattava haastateltava totesikin, että

yleensä se on niin, että sitä joutuu syömään vaikka vasikan aivoja, jos ne on ainoa gluteeniton ruoka tai sitten muuta epämieluisaa, kunhan se on gluteenitonta. Kun on yksi rajoite ruoan valinnassa, niin sitten sitä joutuu syömään melkein mitä vain, vaikka ei siitä pitäisi. (H02.)

Molemmat haastateltavat totesivat ”korvaavien” ruokavaihtoehtojen löytämisen kuitenkin olevan festivaaliolosuhteissa hankalaa – ”korvaavaksi” koettavaa vaihtoehtoa ei aina ollutkaan tarjolla, tai sen löytäminen oli mahdotonta ruokatarjoilupisteissä valitsevan ruuhkan vuoksi.

Eikä festarialueelle yleensä saa tuoda edes omia eväitään mukana. Sitä on syötävä, mitä paikan päällä on saatavissa (H02).

Joskus ”korvaava” vaihtoehto saattoi myös sisältää omaan erityisruokavaliioon sopimattomia ruoka-aineita – jotka luonnollisesti täytyi jättää syömättä:

keliakikkona en luonnollisesti voinut syödä noita tarjolla olleita täytettyjä leipiä, enkä pastaa. Söin Sushin ilman soijakastiketta. Soijakastikkeissa kun yleensä on vehnää. (H02.)

”Korvaavaa” ruokavaihtoehtoa pidettiin lähinnä nälän tyydyttämiseen tähtäävänä kokemuksena, joka ei yleensä tarjonnut oikein minkäänlaista esteettistä ruokanautintoa:

sushi-annokseni taisi maksaa muistaakseni 12–13 euroa. Se ei todellakaan ollut sen arvoinen annos. Sanotaan mieluummin, että se oli kallis pettymys, rahastuksenmakuinen. Loppujen lopuksi menin sitten siihen Lansonin samppanjabaariin. No, parasta oli samppanja. Se oli varmasti gluteenitonta. (H02.)

Erityisruokavaliotarjonnan yksipuolisuuden todettiin vähentävän kokonaisvaltaista festivaalikokemusta.

Haastateltavat olivat huolestuneita myös erityisruokavaliotarjonnan turvallisuudesta festivaaleilla. Väliaikaisissa festivaaliolosuhteissa on voitava luottaa siihen, että erilaisiin erityisruokavalioihin käytettävien ruoka-aineiden puhtaus, ruoanvalmistaminen ja tarjoilu on yhtä ammattimaisesti kontrolloitua kuin kiinteissä ruoanvalmistustiloissa. Haastateltavat pitivätkin erityisenä riskinä kontaminaatiota – erilaisten ruoka-aineiden ja ruokien mahdollista sekoittumista toisiinsa. Esimerkiksi keliakiaruokavaliota noudattavalle kontaminaatio on selkeä terveysriski:

hankalaa on se, että Suomessa käytetään paljon keliakikoille sopimattomia viljatuotteita. Haluan olla varma siitä, että en saa gluteenia ollenkaan kehooni. En halua mitään imeytymishäiriöitä enkä anemiaa, vatsanturvotusta ja ripulia. (H02.)

Semivegetaarista ruokavaliota noudattava puolestaan totesi, että

ruoan valmistusprosessista ei ole ollenkaan varmuutta. Raaka-aineista kun pitää tällöin sulkea tiettyjä valintamahdollisuuksia pois jo suunnitteluvaiheessa. Ymmärrettävästi ne, jotka ruoan suunnittelevat, eivät pidä tällaisista erityisruokavalioiden aiheuttamista rajoituksista. (H01.)

Haastateltavat pitivät festivaalien ruoanvalmistukseen ja tarjoiluun käytettäviä tiloja – myös erityisruokavaliota ajatellen – liian pieninä ja ahtaina. Yleisen tilanahtauden koettiin aiheuttavan epäjärjestystä ja kiirettä ja lisäävän näin ravintolahenkilökunnan välinpitämättömyyttä ruokatarjoilutilanteissa. Kontaminaatoriskin vähentämiseksi erilaisten erityisruokavalioiden tarjonnassa tulisikin olla omat ja erilliset ruoka-aineiden säilytykseen ja ruoanvalmistamiseen tarkoitetut tilansa sekä omat ja erilliset ruoan valmistusvälineensä (Alentola 2003, 14–15). Tämäkin tulisi ottaa huomioon festivaalien ruokapalveluita yleisesti suunniteltaessa.

Haastateltavat totesivat olevansa huolissaan erityisruokavaliota osoittavien merkintöjen puuttumisesta festivaaleilla. Festivaalien ruokalistaista ovat puuttuneet muun muassa ruoan gluteenittomuutta ja laktoosittomuutta ilmaisevat G ja L -merkinnät. Haastateltavat totesivat, että ruoka-annosten sisällöistä on vaikeaa saada selvää pelkän nimen ja ulkonäön perusteella. Haastateltavat toivoivat yleisesti tarkempia tietoja eri-

laisten ruoka-annosten sisältämistä raaka-aineista ja niiden alkuperästä. Haastateltavien mukaan erilaisten erityisruokavalioiden monipuolinen tarjonta yhdessä ruoanvalmistukseen ja tarjoiluun käytettävien asianmukaisten tilojen, välineiden ja merkin- töjen kanssa helpottaisi erityisruokavalioita noudattavia ruoanvalinnassa, vähentäisi ruoan turvallisuuteen liittyvää pelkoa ja lisäisi myös festivaalikokemuksen positiivisuutta ja yleistä luottamusta festivaalijärjestelyitä kohtaan.

4.2.2 Erityisruokavalioita noudattavien sosiaaliset kokemukset

a) Tunne ulkopuolisena olemisesta

Festivaaleja voidaan luonnehtia väliaikaisiksi ”pienoisyhteiskunniksi”. ”Festivaaliyh- teiskunnan” jäseneksi pääsemisen kynnys voidaan katsoa matalaksi – riittää kun os- ta pääsylipun ja sitoutuu noudattamaan festivaalien järjestyssääntöjä. Jos kyseessä on ilmaisfestivaali, jäseneksi pääsee jo tulemalla festivaalipaikalle. Muunlaisia reuna- ehtoja – mahdollisen pääsymaksun ja festivaalien järjestyssääntöjen noudattamisen lisäksi – jäsenyydelle ei aseteta. Festivaalien sosiaalinen maailma kerääkin ”kansa- laisikseen” hyvin monenlaisia ihmisiä henkilökohtaisista ominaisuuksista – sukupuolesta, iästä, ammatista tai ihonväristä – riippumatta. Festivaalit edustavat yhtä sosiaa- lisen elämän perustilanteista: kaikenlaisten ihmisten kohtaamisen kautta muodostu- vaa ”yhtenäistä” sosiaalista yhteisöä. Festivaalien sosiaalisen kohtaamisen päämää- ränä voidaan nähdä olevan pyrkimys eräänlaiseen tasa-arvoisuuteen: festivaalit tar- joavat ihmisille mahdollisuuden kokea kuuluvansa yhteisöön, jonka pyrkimyksenä on erilaisten kulttuurielämysten kautta yrittää tällä tavoin vähentää ihmisten toisiinsa kohdistamia ennakkoluuloja. Festivaalien sosiaalisen maailman tasa-arvoisuus pe- rustuu esitettävän musiikin yleisölleen luomaan tasa-arvontunteeseen. Musiikki yh- distää – riippumatta sen esittäjästä, musiikin tyylistä tai lajista – toisilleen tuntemat- tomat ihmiset esteettisen kokemuksen kautta sosiaalisesti toisiinsa. Musiikin voidaan kokea tällä tavoin demokratisoivan festivaaliyhteisöä. Valitettavasti sosiaalisen koh- taamisen kautta tulevat julki myös toisiin kohdistuvat negatiiviset asenteet – eri ihmis- ten välillä vallitsevat ennakkoluulot. Esimerkiksi Goffman osoittaa, että ihmiset paljas- tavat sosiaalisen kohtaamisen kautta oman suhtautumiskykynsä eri asioihin ja toisiin

ihmisiin ja tuovat näin esiin myös mahdolliset ennakkoluuloiset käsityksensä (Tampereen yliopiston Avoin yliopisto 2002).

Pystyäkseen musiikin kaltaiseen festivaalikokemuksen välittämiseen festivaalien ruokapalveluiden tulisi pyrkiä luomaan sosiaalista yhteisöllisyyden tunnetta yleisön keskuudessa. Haastateltavien mielestä festivaalien ruokapalvelut perustuvat kuitenkin yhteisöllisyyden kannalta katsoen liiaksi eri ruokalajien väliseen vastakkainasetteluun: ”gourmetruoka”/”perusmättö”; liharuoat/kala- ja kasvisruoat sekä erilaiset kasvisruokavaliot/muut erityisruokavaliot. Haastateltavat kokivat kyseisen vastakkainasettelun kategorisoivan ihmisiä ja luovan näin paineita ruokailuun liittyvien erilaisten sosiaalisten odotusten täyttymiselle – esimerkiksi punaisen lihan ja perinteisten viljatuotteiden valinnan suhteen. Kyseisten luokitteluiden voidaan nähdä kuvastavan Lévi-Straussin ruoan kaksijakoisten kulttuuristen luokkien ajatusluutumia, gusteemeeja. ”Gourmetruoka”/”perusmättö” kuvastaa paria ”juhla”/”arki”; liharuoat/kala- ja kasvisruoat paria ”voima”/”keveys” ja erilaiset kasvisruokavaliot/muut erityisruokavaliot ”yleistä”/”erityistä”. Gusteemien kautta ajateltuna esimerkiksi ”voimaa” edustavaa liharuokaa valitsevat ihmiset määrittyvät festivaaliyhteisön silmissä ”vahvoiksi”. Vastaavasti kasvisruokaa valitsevista tulee ”keveitä” – ”heikkoja” yhteisön silmissä. Esimerkiksi Ilmonen (1993, 222; 2007, 173) ja Mäkelä (1990, 23) toteavat Lévi-Straussin (1969, 115–117; 1987, 143) osoittavan gusteemien olevan eräänlaisia sääntöjen kaltaisia periaatteita, joiden avulla ihmiset tekevät ruokavalintoja. Niiden noudattaminen riippuu aina yhteisössä kulloinkin vallitsevista sosiaalisista säännöistä. Sosiaaliset säännöt puolestaan ovat alisteisia vallitsevalle kulttuurille. Haastateltavat totesivat festivaalien ruokapalveluiden vastakkainasetteluiden luomien sosiaalisten odotusten määrittelevän ihmiset ”normaaleiksi” tai ”poikkeaviksi”. Koska erilaisia erityisruokavaliota noudattavat eivät voi valita ruokatarjonnasta ”normaaleiksi” määriteltyjä ruokavaihtoehtoja – esimerkiksi perinteisiä viljatuotteita, he joutuvat tekemään ”poikkeaviksi” luokiteltuja ruokavalintoja. ”Poikkeavat” ruokavalinnat asettavat erityisruokavaliota noudattavat yhteisön mahdollisen negatiivisen huomion kohteeksi. Haastateltavat kokivat negatiivisen huomion kohteeksi joutumisen johdosta leimautuvansa – stigmatisoituvansa – negatiivisesti yhteisön taholta.

Esimerkiksi Goffmanin (1963) osoituksen mukaan stigma syntyy silloin, kun ihminen tulee henkilökohtaisesti tietoiseksi ”leimautumisestaan” (Tampereen yliopiston Avoin

yliopisto 2002). Olsson ym. (2009, 977) toteavat tutkimuksessaan Goffmanin (1963) puolesta osoittavan, että yksilön sosiaalinen stigmatisointi alkaa silloin, kun jokin yhteisön taholta ”poikkeavaksi” määritelty ominaisuus tai teko – kuten edellä mainittu ”poikkeava” ruoanvalinta – tulee yhteisön tietoisuuteen. Stigma jakautuu Goffmanin mukaan kahteen osaan: a) johonkin yksilössä visuaalisesti havaittavaan, ja tällä tavoin huomiota herättävään, ”epätavalliseen” piirteeseen, jonka yhteisö katsoo vähentävän yksilön sosiaalista kompetenssia ja b) niihin yksilön näkymättömiin, henkilökohtaisiin luonteenpiirteisiin, joiden johdosta yksilö on mahdollista määritellä ”poikkeavaksi” silloin, kun ne tehdään näkyviksi toisille yhteisön jäsenille.

Haastateltavat totesivat leimautumisen pelon aiheuttavan festivaalien ruoanvalintatilanteisiin sosiaalista pelkoa ja jännitystä. Haastateltavien mukaan he joutuvat jatkuvasti tarkkailemaan itseään. Jatkuvan varuillaanolon todettiin tekevän erityisruokavalioiden noudattamisen hankalaksi. Ruokatarjonnasta ei voi nauttia, kun joutuu pelkäämään yhteisön mahdollisia negatiivisia reaktioita. Haastateltavat kertoivat pelkäävänsä uhriutuvansa yhteisön taholta. Esimerkiksi Olsson ym. (2009, 977) toteavat tutkimuksessaan Goffmanin (1963) osoittavan, että sosiaalisista säännöistä ”poikkeamista” pidetään yksilö identiteettiä ”heikentävänä” ominaisuutena. Kun yhteisö tulee tietoiseksi jostakin yksilön ”poikkeavasta” ominaisuudesta tai teosta, yhteisössä itsensä ”normaaliksi” määritelleet kokevat identiteetiltään ”heikentyneen” yksilön uhkana itselleen. Kollektiivista identiteettiä suojellakseen yhteisö alkaa hyljeksiä ”heikentyneeksi” kokemaansa yksilöä ja stigmatizoi hänet. Yksilöstä tulee tällä tavoin mielivaltaisesti määriteltyjen, tuomitsevien ja rajoittavien sosiaalisten normien sijaiskärsijä, uhri.

Haastateltavien mukaan ruoanvalintatilannetta käytännössä helpottaa se, että erilaiset erityisruokavaliot on merkitty selkeästi ruokalistaan – silloin ruoka-annoksen voi vain tilata. Haastateltavat totesivat tämän vähentävän leimautumisen pelkoa. Jos ruoka-annoksen sisällöstä ei kuitenkaan ole varmuutta, niin silloin on turvauduttava ravintolahenkilökunnan apuun. Haastateltavat korostivatkin ravitsemusalan ammattilaisten asenteen merkitystä sosiaalisen pelon vähentämisessä. Haastateltavien mukaan leimautumisen pelkoa vähentää se, jos ravintolahenkilökunta suhtautuu erilaisien erityisruokavalioiden noudattamiseen yhtä tasavertaisesti kuin muidenkin ruokavalioiden noudattamiseen. Haastateltavat totesivat kuitenkin ravintolahenkilökunnan

suhtautumisen vaihtelevan festivaaleilla. Useimmiten se on asiantuntevaa ja kohteliasta, mutta toisinaan erityisruokavalioiden noudattamiseen suhtaudutaan myös vähättelevästi. Niiden noudattaminen saatetaan kokea olevan vain keino henkilökohtaisen huomion hakemiselle. Esimerkiksi keliakiaruokavaliota noudattavan haastateltavan mielestä

sitä kokee häiritsevänsä kokkia tai muuta henkilökuntaa. En halua tällä tavalla leimautua.” (H02.)

Semivegetaarista ruokavaliota noudattavan mielestä

joskus sen on nähnyt festarihenkilökunnankin naamasta, että pitävät kranttuna, jos nyrpistää nokkaansa hodareille, mutta onneksi sellaista sattuu nykyään enää todella harvoin. Kasvisruokaa, kanaa ja kalaa syödään jo Suomessa niin paljon – ainakin pääkaupunkiseudulla. (H01.)

Ruoka-annosten sisällöistä kysymisen koettiin myös lisäävän yleisesti ottaen negatiivista huomiota yhteisön taholta. Haastateltavien mukaan yhteisön taholta saatetaan kokea, että erityisruokavaliota noudattavat saavat itselleen tällä tavoin myös erityispalvelua. Keliakiaruokavaliota noudattavan haastateltavan mukaan

voihan sitä aina tietysti sanoa, että saa erityispalvelua saadessaan henkilökunnan huomion puoleensa, kun joutuu kysymään ruoka-annosten gluteenittomuudesta. Itse koen sen kuitenkin negatiivisena asiana, tuon huomion kohteeksi joutumisen. (H02.)

Erytyispalvelun saaminen saattaa herättää myös kateutta yhteisössä:

äidilläni on myös keliakia. Äidille joku oli työpaikkaruokalassa kateellinen, kun äidille jätettiin oma leipäpala aina muiden leipien viereen, kun henkilökunta tiesi että hänellä on keliakia ja hän käy päivittäin syömässä. Joku työkaveri oli sitten ruvennut syömään näitä leipiä, kun ne olivat muka paremman makuisia kuin tuo heille tarjottu tavallinen leipä. Niin että äidille ei sitten jäänytkään sitä leipää vaan taas oli kysyttävä lisää tai oltava ilman, kun henkilö joka olisi voinut syödä ”tavallista” leipää, olikin syönyt ne ensin. (H02.)

Haastateltavat pitivät sosiaalisen pelon ja jännityksen kannalta erittäin tärkeänä lähiyhteisön tuen merkitystä. ”Omanlaisten kohtalotoverien” tuki koettiin tärkeäksi esimerkiksi festivaaleilla:

aika moni tutuistani on kasvisyöjä, joten sulaudun hyvin porukkaan, kun käydään yhdessä tapahtumissa. Lähin ystäväpiiri ymmärtää. Ystäviksi on valikoitunut sellaisia, jotka mielellään kokeilevat kaikenlaisia etnisiä ruokia, ovat ”ennakkoluulottomia”. Heidän kanssaan ei ole ongelmaa, kun käy festareilla. He tietävät ja hyväksyvät. Pitävät valintaa omanani ja kunnioittavat sitä. (H01.)

Myös oman puolison tuki koettiin tärkeäksi:

poikaystäväkin ymmärtää, vaikka itse pitää nimenomaan lihaa ruokien kuninkaana (H01).

Yhtäältä erityisruokavalion noudattaminen voi myös muuttaa lähiyhteisön ruokatottumuksia, se saattaa rohkaista heitä esimerkiksi kokeilemaan erilaisia erityisruokavaliota:

viime vuonna me tilattiin kaikki samaa ruokaa, kun syötiin. Koen myös että, poikaystäväni syö myös kotona monipuolisemmin erityisruokavalioni takia, kuin söisi yksin ollessaan. Ja hän on joutunut pohtimaan omia ruokavalintojaan, mitä hänen tyypinsä henkilö ei varmasti olisi muuten tehnyt. (H01.)

Toisaalta erityisruokavalion noudattamisella voi olla positiivisia vaikutuksia myös ravitsemusalan ammattilaisten palveluasenteisiin. Keliakiaruokavaliota noudattavan haastateltavan mukaan

on käynyt yhdessä kahvilassa niinkin, että ennen siellä ei lukenut, mikä annos on gluteeniton ja mikä ei, mutta kun rupesin käymään siellä viikoittain ja tilasin salaattia, niin annoksiin tuli merkintä ruokalistalle seinälle, mikä on gluteenitonta ja laktoositonta ja mikä ei. Siitä pisteet heille. Käy nyt mielelläni kyseisessä paikassa, kun ei tarvitse aina kysellä, onko joku annos varmasti gluteeniton. (H02.)

b) Olemisen hallintakeinot

Haastateltavat totesivat käyttävänsä myös erilaisia keinoja negatiivisen huomion välttämiseksi. Yleisenä keinona haastateltavat totesivat käyttävänsä ”poikkeavuutensa” peittämistä. Semivegetaarista ruokavaliota noudattavan mukaan

sitä ei sano mielellään vieraille ihmisille mitään ruokavaliostaan, ei edes henkilökunnalle, koska sitä paljastaa itsestään jotain olennaista ruokavalinnallaan. Mielellään sitä vain valitsee nopeasti ruoka-annoksen, joka sopii ruokavaliioon haluamatta joutua sen kummemmin perustelemaan valintaperusteitaan. Joten katselen tarkasti, jos vain ruoka on nähtävillä. Ja olen hiljaa. Sitä ei halua olla hidaste ruokajonossa. (H01.)

Esimerkiksi Goffman mukaan stigmastaan tietoinen henkilö joutuu kehittämään itselleen moraalisen uran. Moraalisella uralla Goffman tarkoittaa sitä, että selvittääkseen sosiaalisista tilanteista henkilö joutuu kehittämään itselleen erilaisia elämänhallinnan ja stigman hallinnan strategioita. Näitä ovat ”poikkeavuuden” esilletuominen, sen peittäminen tai sen vaikutusalan rajoittaminen. (Tampereen yliopiston Avoin yliopisto 2002.) Keliakiaruokavaliota noudattava puolestaan totesi, että

suojelen sillä tavoin yksityisyyttäni, että en paljasta keliakiaa, kuin vasta sitten jos on pakko. Sehän sairaus tulee ilmi vain ruokailutilanteissa. Varsinkin silloin, jos joku kuulee, kun kysyy gluteenitonta annosta. Mielellään sitä itse aika pitkälle yrittää päätellä, onko joku annos gluteeniton vai ei. Nykyäänhän ihmisillä on kaikenlaisia allergioita, ja toisaalta aika harvoin kuulee kenenkään kysyvän mitään ruoka-annosten sisällöstä. Erityisruokavaliota noudattavat henkilöt haluavat viimeiseen asti välttää kysymisiä ruoka-annosten sisällöstä, ja olla niin kuin muut. Niin minäkin. En halua tuoda mitenkään esiin, sitä että olen keliakikko. (H02.)

Esimerkiksi Blumer (1969) osoittaa, että se miten stigma koetaan ja strategiat, joita käytetään sen vaikutusten hallinnassa ovat riippuvaisia siitä, millä tavoin yksilö määrittelee itse asiayhteyden ja tulkitsee toisten aikomukset, ja julkiset käsitykset itsensä suhteessa omaan sisäiseen kuvaansa – minäkuvaansa (Olsson ym. 2009, 977).

4.2.3 Ruokakulttuurin ideaalimaailma

a) Ruokakulttuurin sallivuus ”poikkeavuutta” kohtaan

Suomalaisen ruokakulttuurin voidaan nähdä edustavan mielenkiintoista poikkeusta Bourdieun (1984) luokkarakenteen mukaisesta makuluokituksesta. Bourdieun mukaan yhteiskunnan vallitsevaa ja oikeutettua, ”hyvää” makua edustaa yläluokan maku, joka lähinnä keskittyy esteettiseen nautintoon. Keskiluokan maku pyrkii jäljittelemään yläluokan makua, mutta ei pyri pelkästään itseisarvoiseen nautintoon. Työväenluokan maku puolestaan edustaa ”populaarista” makua, joka kokee funktionaalisen välttämättömyyden hyveeksi. (Purhonen ym. 2006, 33–35.) Suomalaisen yhteiskunnan vallitsevat ryhmät – ylä- ja keskiluokka – ovat nostaneet legitiimiksi mauksi työväenluokan ”populaarisen” ja funktionaalisen maun, jota suomalaisessa ruokakulttuurissa edustavat esimerkiksi sian- ja naudanliha ja viljatuotteet, kuten vehnä, ruis, ohra ja kaura. Suomalaisen ruokakulttuurin perimmäisenä lähtökohtana voidaan nähdä olevan vahvan talonpoikaisen ruokaperinteen vaaliminen. Se on perinteisesti korostanut ruokaa välttämättömyytenä, lähes pelkästään ihmisten fyysisen ylläpidon välineenä. Ruokaan liittyvää esteettisyyttä ja sosiaalisuutta ei ole kovinkaan arvostettu. Ruoanvalinnalla ja ruokailulla on kuitenkin tärkeä rooli ihmisten välisessä kulttuurisessa ja sosiaalisessa kontekstissa. Erilaisten ruokavalintojensa kautta ihmiset hyväksytään yhteisöön kuuluviksi tai mahdollisesti syrjäytetään sen piiristä. Ruokakulttuurin voidaan katsoa myös kertovan yhteiskunnan yleisestä suhtautumisesta moninaisuuteen. Mitä moninaisempaa ruokakulttuuri on, sitä positiivisemmin yhteiskunta myös arvostaa yleisesti ”erilaisuutta”. Mitä homogeenisempaa se on, sitä negatiivisemmin yhteiskunta suhtautuu myös kaikkeen, vallitsevasta ”poikkeavaan”.

Valtiovallan taholta suomalaiseen ruokakulttuuriin on liitetty vahvasti ajatus kansallisesta yhtenäisyydestä. Yhtenäisen ruokakulttuurin ajatellaan yhdistävän ihmiset saman kansallisuuden alle. Esimerkiksi kun valitsee ruokseen perinteiseksi suomalaiseksi määriteltyä ruokaa – vaikkapa karjalanpiirakoita – ihmisen koetaan, ikään kuin tällä tavoin, myös ”suomalaistuvan”. Ristiriitaista tämänkaltaisessa ajattelussa on esimerkiksi se, että karjalanpiirakoiden ja niiden sisältämän riisin katsotaan yhdessä edustavan suomalaista perinneruokaa, mutta riisin ajatellaan omana ruokanaan edustavan marginaalista, etnistä ruokaa. Vastaavasti esimerkiksi rukiin – ruisleivän raaka-aineena – nähdään edustavan perinteistä suomalaista ruokakulttuuria, vaikka suurin osa Suomessa käytetystä rukiista onkin ulkomailta tuotua.

Ajatusta suomalaisen ruokakulttuurin kansallisesta yhtenäisyydestä voidaankin pitää keinotekoisena. Yhtäältä suomalainen ruokakulttuuri on syntynyt Itä-Suomen, Länsi-Suomen, Pohjois-Suomen ja Etelä-Suomen vaikutuksesta. Toisaalta siihen ovat vaikuttaneet myös muiden maiden ruokakulttuurit. Suomalaista ruokakulttuuria ei voida pitää yhtenäisenä, vaan se edustaa erilaisten ruokaperinteiden yhdistelmää. Valtiovalta pyrkii – kansallistunteeseen vetoamalla – luomaan kuitenkin yhtenäistä ruokakulttuuria korostavia keinotekoisia mielikuvia. Symbolisten mielikuvien luomisen tarkoituksena on pyrkiä vaikuttamaan suomalaiseen ruokapolitiikkaan ja sitä kautta vallitsevaan ruokakulttuuriin. Ruokakulttuurin kansallisen yhtenäisyyden korostaminen voidaankin nähdä symbolisena vallankäyttönä, jonka taustalla voidaan ajatella viime kädessä olevan pyrkimys vallitsevan kulttuurin oikeuttamiseen ja sen pitämiseen tällä tavoin mahdollisimman muuttumattomana. Esimerkiksi Bourdieun mukaan vallitsevat ryhmät pyrkivät symbolisen vallan kautta luokittelemaan ja arvottamaan yhteiskunnan eri asiat ja yksilöt – erilaisiin toisistaan erottaviin ja toisiaan yhdistäviin kategorioihin (Bourdieu 1989, 22; Gronow 1995, 103; Pohjolainen 2006, 16). Symbolisen vallankäytön apuna käytetään symbolista väkivaltaa ja doksan tilaa. Symbolisen väkivallan kautta ihmisten käsityksiin voidaan vaikuttaa sanojen avulla – määrittelemällä eri asiat ja ihmiset kulttuurisesti ja sosiaalisesti yhteiskuntaan kuuluviksi tai kuulumattomiksi (Kauppi 2006, 168.) Doksan tilalla puolestaan viitataan siihen, että yhteiskunnassa pyritään keskustelemattomuudella estämään olemassa olevien toisenlaisten vaihtoehtojen tuleminen julki (Leskinen & Soronen 2006, 1). Bourdieu osoittaaakin symbolisen väkivallan edustavan yhteiskunnallisen hallinnan perusmekanismia, jonka tarkoituksena on pitää yhteiskunta mahdollisimman muuttumattomana (Kauppi 2006, 168).

Haastateltavat pitivät suomalaista ruokakulttuuria näkemyksiltään yleisesti ottaen kapea-alaisena ja ahdasmielisenä. Haastateltavien mukaan suomalaisen ruokakulttuurin on vaikeaa hyväksyä ”erilaisuutta”. Haastateltavien mielestä suomalaisessa ruokakulttuurissa korostetaan liiaksi eri asioiden vastakkainasettelua. Esimerkiksi semi-vegetaarista ruokavaliota noudattava totesi, että

en pidä ollenkaan, että ruokakulttuuri pitää nimenomaan määrittää sen perusteella, että siitä suljetaan tiettyjä raaka-aineita keinotekoisesti pois. En pidä mistään nationalistisista pyrkimyksistä ylipäätään. Erityisruokavaliot koetaan ”uhkana” tätä virallista määritelmää kohtaan ja ne suljetaan marginaaliin, etteivät ne vain sekoittaisi selkeää suomalaisen ruoan ”listaa”. (H01.)

Keliakiaruokavaliota noudattava puolestaan totesi, että

mielestäni tuo suomalaisten viljojen korostunut mainostaminen valtiovallan toimesta maatalous- ja ruokapolitiikkana on vahingollista erityisruokavaliota noudattaville ihmisille. Keliakikön on juuri tämän vuoksi vaikea sopeutua, koska hänen ruokansahan ei voi sisältää näitä ”kotimaisia viljoja”. (H02.)

Keliakiaruokavaliota noudattavan mielestä

ruokakulttuuri on Suomessa ruokapolitiikkaa, ja sen tarkoitus taitaa nykyään olla se, että se määrittelee maahanmuuttajien perinteiset ruoat epäsuomalaisiksi ja siten niiden syöjät epäsuomalaisiksi. Erityisruokavaliot koetaan kuuluvaksi tähän samaan ryhmään. Kun esimerkiksi katsoo Ruokatiedon nettisivuja, niin huomaa virallisesti olevansa määritelty marginaaliin kuuluvaksi, erityistapaukseksi. (H02.)

Käytännössä suomalaisen ruokakulttuurin mukainen suhtautuminen erilaisiin erityisruokavaliioihin vaihtelee kuitenkin alueittain. Semivegetaarista ruokavaliota noudattava totesi, että

kuitenkin kasvisruokaa, kanaa ja kalaa syödään Suomessa myös jo paljon – ainakin pääkaupunkiseudulla. Helsingin seudulla, erityisruokavaliot otetaan jo huomioon nykyään paremmin. Ravintoloissa saa palvelua. Kaikkialla Suomessa en kuitenkaan uskaltaisi edes kysyä kasvisateriaa. Esimerkiksi Hämeessä on hirveän vanhakantaiset ruokailutottumukset, vaikka maantieteellisesti välimatkaa pääkaupunkiin ei olisikaan paljoa. (H01.)

Keliakiaruokavaliota noudattavan haastateltavan mielestä

ravintoloissa ainakin keliakiatapauksessa tilanne on muuttunut viimeisten vuosien aikana positiivisempaan suuntaan. Keliakikot halutaan myös ottaa huomioon, varsinkin täällä pääkaupunkiseudulla. (H02.)

b) Sopeutuminen vallitsevaan ruokakulttuuriin

Haastateltavat kokivat ”poikkeavuutensa” tuoneen myös joitain positiivisiakin kokemuksia. Haastateltavat kokivat sen yhtäältä vahvistaneen henkilökohtaista identiteettiään ja toisaalta myös auttaneen heitä tekemään omaan elämään liittyviä ratkaisuja aikaisempaa itsenäisemmin. Tämän koettiin auttaneen myös sopeutumisessa vallitsevaan ruokakulttuuriin. Esimerkiksi semivegetaarista ruokavaliota noudattavan mukaan

kyllähän se on vallitsevan normin vastaista, jos ei syö Suomessa punaista lihaa. Tietysti ainahan löytyy ihmisiä, joille se, ettei syö makkaraa tai pihvejä, on aivan hirveä asia, mutta toisaalta kai olen tottunut jo siihen, että en tee kaikkea niin kuin muut, että olen enemmän individualisti. (H01.)

Keliakiaruokavaliota noudattavan haastateltavan mielestä

nykyään on jossain määrin oikeutetumpaa kuin ennen, valita individualistisemmin, mitä syö. On superfoodia, terveystuotteisuutta, kuitupitoisuutta ynnä muuta. Monelle on ensiarvoisen tärkeää saada valita ruokansa omin perustein, mitkä ne sitten ikinä ovatkin, ilman että yhteisö puuttuu asiaan arvostelevin kannanotoin. (H02.)

Haastateltavien suhde vallitsevaan ruokakulttuuriin poikkesi kuitenkin toisistaan. Semivegetaarista ruokavaliota noudattava totesi, että

toisaalta ruokavaliopoikkeavuuksissakin on marginaalisempia vaihtoehtoja, kuulin viime vuonna, kun joku kyseli gluteenitonta ruokaa, eikä ruokakojun myyjä tiennyt sisälsikö, joku tietty annos gluteenia, vai eikö. Silloin ajattelin, että kuu-lunkin lähemmäs keskustaa enkä marginaalia ruokavalioni suhteen kuin tuo keliakikko. Melkein kävi kyllä sääliksi sitä tyttöä, oli aika nuorikin. (H01.)

Keliakiaruokavaliota noudattava puolestaan totesi, että

virallisissa lähteissä korostetaan, etteivät he (keliaakikot) voi syödä ”kotimaisia viljoja”. Tuntuu ikään kuin minulta olisi viety oikeus Suomen kansalaisuuteen. Toisaalta se on kyllä sisuunnuttanut. Ja nyt näkee, miten keinotekoisia nämä ruoka-aineisiin perustuvat kansalaisuuden määritelmät ylipäättänsä ovat. Minusta sen pitäisi edustaa suomalaisuutta, että noudatetaan lakeja ja niiden pohjana

olevia arvoja, ei se että kaikki syövät samaa ruokaa – vaikkapa näkkileipää. (H02.)

5 LOPPUPÄÄTELMÄT

5.1 Pohdinta

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää erilaisia erityisruokavalioita noudattavien henkilöiden ruoanvalintaan ja ruokailuun liittyviä sosiaalisia ja kulttuuriset kokemuksia kulttuuritapahtumissa. Keskeisenä lähtökohtana oli pohtia, kokevatko he itsensä yhteisön taholta ”erilaisiksi” noudattamansa ruokavalion johdosta ja myös mahdollisesti ”ulkopuoliseksi” suhteessa suomalaiseen ruokakulttuuriin ja sen sosiaaliseen kontekstiin kulttuuritapahtumissa aterioidessaan. Tarkoituksena oli myös antaa konkreettisia ja toteuttamiskelpoisia ohjeita, joiden avulla kulttuuritapahtumien tuottajan on helpompi ottaa huomioon erilaisia erityisruokavalioita noudattavien henkilöiden tarpeet ja pyrkiä näin vaikuttamaan yleisön tasa-arvoisuuden toteutumiseen ruokapalveluiden kautta.

Koin opinnäytetyöni aiheen erittäin mielenkiintoiseksi ja hyvinkin ajankohtaiseksi, sillä ihmisten yleinen mielenkiinto ruokaan ja erilaisia ruokavalioita kohtaan on viime vuosina huomattavasti lisääntynyt. Samoin erilaisia erityisruokavalioita noudattavien henkilöiden määrä on kasvanut. Toisaalta ihmisten kiinnostus erilaisiin kulttuuritapahtumiin on myös lisääntynyt. Aihevalintaani voidaan pitää harvinaisena, sillä erityisruokavalioita noudattavien henkilöiden käytännön ruoanvalintatilanteisiin liittyviä sosiaalisia ja kulttuurisia kokemuksia kulttuuritapahtumissa ei ole juurikaan tutkittu.

Opinnäytetyöni tulokset perustuvat kahden erilaista erityisruokavaliota noudattavan henkilön ruoanvalintaan ja ruokailuun liittyviin sosiaalisiin kokemuksiin musiikkifestiivaaleilla. Informanteista toinen noudattaa semivegetaarista ruokavaliota ja toinen keiliakiaruokavaliota. Se, että informantteja oli ainoastaan kaksi, voidaan kokea tulosten yleistettävyyden kannalta heikkoutena. Koska kyseessä on tapaustutkimus, jossa on pyritty selvittämään ihmisten mahdollisia kokemuksia vallitsevasta kulttuurista ”poikkeamiseen”, jo yhdenkin informantin huolellisesti tehdyn haastattelun ja analyysin

kautta on mahdollista saada yleiseltä merkitykseltään luotettavaa tietoa. Esimerkiksi Hurmeen (2006, 8) mukaan haastateltavien lukumäärällä ei ole merkitystä, koska tapaututkimuksessa jo yhden yksilön kokemusten ja ajatusten kautta on mahdollista tutkia yleisemminkin ihmisten suhtautumista vallitsevasta kulttuurista poikkeaviin ilmiöihin.

Informanttien erityisruokavalioihin liittyvät kokemukset olivat peräisin erilaisilta musiikkifestivaaleilta. Tämä voidaan kokea rajoittavana tekijänä tulosten yleistettävyyden kannalta. Toisaalta, vaikka Suomessa järjestetään lukuisia eri kulttuuritapahtumia, niin musiikkifestivaalien voidaan kuitenkin todeta edustavan julkiselta ja sosiaaliselta tilanteeltaan myös laaja-alaisesti suomalaista yhteiskuntaa – kerääväthän ne yleisöksen useita kymmeniä tuhansia ihmisiä – esimerkiksi iästä, yhteiskuntaluokasta ja sukupuolesta riippumatta. Musiikkifestivaalien voidaankin nähdä kuvastavan yleisesti yhteiskunnassa vallitsevia asenteita. Festivaaleilla musiikki pystyy murtaamaan ihmisten välisiä kulttuurisia ja sosiaalisia raja-aitoja: riippumatta sen esittäjästä tai musiikin lajista – musiikki luo yleisölle yhteisöllisyyden tunnetta. Vastaavasti ruoan katsotaan myös yhdistävän ihmisiä, mutta toisaalta ruoka saattaa myös erottaa heitä toisistaan.

Opinnäytetyöni tulokset osoittavat, että erityisruokavalioita noudattavat saattavat kokea leimautuvansa negatiivisesti kulttuuritapahtumissa aterioidessaan. Erilaisten kulttuuritapahtumien ruokapalvelut ovat pitkälti rakentuneet vallitsevan kulttuurin mukaisesti ihanteiden mukaan. Se, mitä vallitsevan ruokakulttuurin mukaan pidetään yleisesti hyväksyttävänä, voidaan myös todeta edustavan kulttuuritapahtumissa ”normaalina” ruokatarjontaa. Puolestaan vallitsevasta ruokakulttuurista eroavan ruokatarjonnan katsotaan edustavan ”poikkeusta”. Koska erityisruokavalioita noudattavat joutuvat valitsemaan ruokatarjonnasta itselleen vallitsevan ruokakulttuurin ”poikkeavina” pitäviä ruokavaihtoehtoja, heidän ruokavalinnoistaan tulee näin julkisia yhteisön keskuudessa. Ruokavalintojen julkisiksi tulo asettaa erityisruokavalioita noudattavat yhteisön mahdollisen negatiivisen huomion kohteeksi. He saattavat kokea näin leimautuvansa – stigmatisoituvansa – negatiivisesti yhteisön taholta. Esimerkiksi Olsson ym. (2009, 983) toteavat – keliakiaruokavalioita noudattavien nuorten negatiivista leimautumista käsittelevässä – tutkimuksessaan, että keliakiaruokavalion noudattaminen voi julkisissa tilanteissa aiheuttaa negatiivista leimautumista, stigmaa. Koska keliakiaruoka-

valiota noudattavat nuoret joutuvat tekemiensä ruokavalintojen kautta paljastamaan itsensä yhteisön silmissä, niin tämä asettaa heidät yhteisön jatkuvan arvioinnin kohteeksi ja lisää näin negatiivisen leimautumisen riskiä yhteisön taholta. Lee & Newman (2003); Olsson, Hörnell, Ivarsson & Sydner (2008); Rashid, Cranney, Zarkadas, Graham, Switzer, Case & al., (2005) ja Zarkadas, Cranney, Case, Molloy, Switzer, Graham & al., (2006) puolestaan osoittavat, että keliakiaruokavalion noudattamisen johdosta syntyvää stigmatisoitumista erilaisissa julkisissa tilanteissa on todettu esiintyvän myös lapsilla ja aikuisilla (Olsson ym. 2009, 983).

Erityisruokavaliota noudattavalle negatiivinen leimautuminen aiheuttaa pelkoa ja jännitystä sosiaalisia tilanteita kohtaan. Leimautumisen pelon johdosta ruoanvalinta- ja ruokailutilanteista tulee jatkuvan varuillaanolon tilanteita. Itsensä suojaaminen yhteisön mahdollisilta negatiivisilta reaktioilta tekee ruoasta ja ruokailutilanteesta nauttimisen hankalaksi – huomion ollessa kiinnittyneenä lähinnä siihen, että ei joudu ruokavalintojensa takia leimatuksi. Negatiivinen leimautuminen vaikuttaa myös itsetuntoa alentavasti; erityisruokavaliota noudattavat kokevat häpeää omien ruokavalintojensa tähden ja pelkäävät näin uhriutuvansa yhteisön taholta. Samankaltaisia havaintoja negatiivisen leimautumisen yksilölle aiheuttamista haitoista ovat myös tehneet Sverker, Hensing & Hallert (2005). Negatiivinen leimautuminen saa yksilön häpeämään omaa tilannettaan, tuntemaan itsensä taakaksi kaksi yhteisön silmissä ja aiheuttaa pelkoa yhteisön ulkopuolelle joutumisesta.

Leimautumista pyritään välttämään erilaisilla hallintakeinoilla. Erityisruokavaliota noudattavat käyttivät hallintakeinonaan peittämistä. Erityisruokavalion noudattamista ei haluta tuoda omaehtoisesti julki – ellei ruokailutilanne sitä jostain syystä vaadi. Tällaiseksi tilanteeksi koettiin esimerkiksi erilaisten ruoka-annosten sisältöä koskevien merkintöjen puuttuminen ruokalistasta. Merkintöjen puuttuessa ruoka-annosten sisällöstä joutuu kysymään ravintolahenkilökunnalta. Kysymisen todettiin kuitenkin tuovan ”poikkeavuuden” tällä tavoin yhteisön tietoisuuteen ja lisäävän mahdollista leimautumisen riskiä.

Suomalainen ruokakulttuuri perustuu perinteiseen talonpoikaiseen ajatteluun, jossa ruoan roolina katsotaan olevan funktionaalisuuden. Suomalainen ruokakulttuuri ei edusta kaupunkilaisuutta, vaan se on edelleen vahvasti kiinni maaseudussa. Suoma-

laisessa ruokakulttuurissa korostetaan kansallisen yhtenäisen merkitystä – kaikkien tulisi syödä samanlaisia, perinteisiksi suomalaisiksi määriteltyjä ruokia. Poikkeuksia ei yleensä sallita – ja jos sallitaan, niitä kohdellaan erityistapauksina, kuten sanana erityisruokavaliot sitä kuvastaa. Suomalainen ruokakulttuuri on rakentunut erilaisten vastakkainasetteluiden varaan: esimerkiksi pääkaupunkiseutu vastaan muu suomi, kaupunkilaisuus vastaan talonpoikaisuus, (kanta)suomalaisuus vastaan ”epä”(uus)suomalaisuus ja niin edelleen. Tasa-arvoiseen yhteiskuntaan pyrittäessä erilaisten vastakkainasetteluiden korostaminen ei kuitenkaan ole rakentavaa. Monimuotoisuuden hyväksyminen osana suomalaisuutta vaatii suvaitsevaisuutta koko yhteiskunnan taholta. Suomalaisella yhteiskunnalla ja ruokakulttuurilla on vielä pitkä matka edessään.

Mahdollisia aiheita lisätutkimukselle voisivat olla esimerkiksi koulutuksen, sukupuolen ja asuinpaikan vaikutus yksilön leimautumisen hallinnassa.

5.2 Käytännön ohjeita kulttuuritapahtuman ruokapalveluiden suunnitteluun

Vaikka kulttuuritapahtumien ruokapalvelut ovat usein ulkoistetut erilaisille ravitsemusalan ammattilaisille, ruokapalvelut suunnitellaan usein tapahtuman tuottajan ja ravitsemusalan ammattilaisten yhteistyönä. Viime kädessä tapahtuman tuottaja on kuitenkin se taho, joka vastaa tapahtuman ruokapalveluista kokonaisuutena. Näin ollen tapahtuman tuottajan tulisi olla mahdollisimman tietoinen kaikista ruokapalveluihin liittyvistä asioista – muun muassa eri ruoka-aineiden ja ruokien vaatimasta säilytyksestä, valmistamisesta ja tarjoilusta ja elintarvikkeiden tarjoamiseen liittyvästä lainsäädännöstä. Onnistuneiden ruokapalveluiden toteutumisen edellytyksenä on, että tapahtuman ruokapalvelut pyritään järjestämään mahdollisimman tasapuolisesti, turvallisesti ja terveellisesti. Tasa-arvoisuuden kannalta on tärkeää, että ruokapalveluita ei rakenneta erilaisten ruokalajien vastakkainasettelun varaan. Ruokatarjonnassa tulisi ottaa huomioon kaikenlaiset ruokavaliot. Myös ruokapalveluiden tarjoamisen on oltava väliaikaisissa olosuhteissa yhtä turvallista kuin kiinteissä ruoanvalmistuspaikoissa. Nostamalla ruokatarjoilupisteiden hygieniatasoa – esimerkiksi kunnollisilla käsienpesumahdollisuuksilla – ruokamyrkytyksen riskiä on mahdollista pienentää. Ruokatarjontaa voisi myös ”terveellistää” – muun muassa tarjoamalla nykyistä

enemmän ravintoarvoiltaan terveellistä perusruokaa, jossa olisi vähemmän rasvaa ja hiilihydraatteja. Ruokapalveluiden kannalta olisikin tärkeää, että tapahtuman tuottaja toimisi yhteistyössä ruokapalveluita tarjoavien ravitsemusalan ammattilaisten kanssa mahdollisimman kokonaisvaltaisesti – aina ruokapalveluiden suunnittelusta ruokalistojen laadintaan ja ruoan tarjoiluun asti.

Erilaisten erityisruokavalioiden onnistunut tarjoaminen vaatii tapahtuman tuottajalta lisäksi, että hänen

- tulisi olla tietoinen erilaisista erityisruokavalioista ja niiden ruokatarjoiluun asettamista vaatimuksista ja myös erityisruokavalioon liittyvästä mahdollisesta lainsäädännöstä.
- Tapahtuman tuottajan tulisi myös varmistaa, että tapahtumaan valittavat ruokapalveluita tarjoavat tahot, ovat myös tietoisia erilaisten erityisruokavalioiden asettamista vaatimuksista ja myös niihin liittyvästä mahdollisesta lainsäädännöstä. Jos tieto on vähäistä tai vanhentunutta, tapahtuman tuottajan toimesta voitaisiin järjestää koulutusta, liittyen erityisruokavalioiden tarjoamiseen tapahtumissa. Koulutuksella voitaisiin myös vaikuttaa mahdollisiin negatiivisiin asenteisiin – siihen, että erilaisten erityisruokavalioiden noudattamiseen suhtauduttaisiin mahdollisimman ”normaalina” asiana.
- Erilaisten erityisruokavalioiden kannalta on tärkeää, että ruoka-annosten sisältöä koskevat tuoteselosteet ja merkinnät – esimerkiksi gluteenittomuutta ilmaisevat G-merkinnät – löytyisivät ruokalistasta tai olisivat muuten selkeästi esillä ruoanvalmistuspisteessä. Tapahtuman tuottajan tulisikin varmistaa, että erilaisten erityisruokavalioihin liittyvät merkinnät ja mahdolliset tuoteselosteet löytyvät ruoanvalmistuspisteistä.
- Tapahtuman tuottajan tulee tapahtuma-aluetta suunniteltaessa ottaa huomioon, että erilaisten erityisruokavalioiden turvallinen tarjoaminen vaatii omat ruoka-aineiden säilytys-, valmistus- ja tarjoilutilansa ja omat ruoan valmistusvälineensä. Tämä kasvattaa lisätilan tarvetta ruoanmyynti- ja tarjoilupisteissä. Tapahtuman tuottajan olisikin hyvä pohtia, tulisiko erilaisten erityisruokavalioi-

den tarjonta mahdollisesti keskittää omiin myynti- ja tarjoilupisteisiinsä. Näin kyettäisiin eliminoimaan mahdollista kontaminaatoriskiä – erilaisten ruoka-aineiden ja ruokien sekoittumista toisiinsa. Toisaalta tapahtuma-alueen fyysinen koko asettaa rajoituksia ruokatarjoajien lukumäärälle ja saattaa vaikeuttaa ruoanmyynti- ja tarjoilupisteiden sijoittelua tapahtumapaikalla.

- Vaikka ruokaa tarjoavia tahoja valvotaan viranomaisten toimesta ja ruokatarjoajat tahot valvovat itse itseään omaavalvonnan kautta, tapahtuman tuottajan tulisi myös varmistaa tapahtumapaikalla, että erityisruokavaliotarjontaan liittyvät ruokapalvelut toteutetaan suunnitellulla tavalla.

LÄHTEET

- Alapuro, Risto 2006. Miten Bourdieu tuli Suomeen. Teoksessa Semi Purhonen & J.P. Roos (toim.) Bourdieu ja minä. Tampere: Vastapaino, 55–71.
- Alentola, Karin 2003. Gluteenittomien tuotteiden ja ateriapalveluiden omavalvonta. Asiakkaana keliakikko. Gluteeniton ruokavaliohoito. Tampere: Suomen Keliakialiitto ry, 14–15.
- Arffman, Senja. & Kekkonen, Leila 2006. Ruokavaliohoidon aloittaminen ja toteutus. Teoksessa Markku Mäki & Pekka Collin & Leila Kekkonen & Jarmo Visakorpi & Matti Vuoristo (toim.) Keliakia. Helsinki: Kustannus Oy Duodecim, 82.
- Bauman, Zygmunt 2000. Sosiologinen ajattelu (3.painos). Juva: WS Bookwell Oy.
- Bourdieu, Pierre 1984. Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste. London & New York: Routledge & Kegan Paul.
- Bourdieu, Pierre 1989. Social Space and Symbolic Power. Sociological Theory (11) 1/1989, 14-25. Viitattu 1.2.2010.
<http://www.jstor.org/stable/202060?origin=JSTOR-pdf>
- Bourdieu, Pierre. & Wacquant, Loïc 1995. Refleksiiviseen sosiologiaan. Tutkimus, käytäntö ja yhteiskunta. Joensuu: Joensuu University Press Oy.
- ChangingMinds.org. Disciplines. Sociology. Pierre Bourdieu. Symbolic Capital. Viitattu 1.2.2010. <http://changingminds.org/disciplines/sociology/theorists/bourdieu.htm>
- Collin, Pekka 2006. Liitännäissairaudet. Teoksessa Markku Mäki & Pekka Collin & Leila Kekkonen & Jarmo Visakorpi & Matti Vuoristo (toim.) Keliakia. Helsinki: Kustannus Oy Duodecim, 40.
- Counihan, Carole. & Van Esterik, Penny (edited) 2008. Food and Culture: A Reader. New York: Routledge.
- Douglas, Mary 2000. Puhtaus ja vaara. Ritualistisen rajanvedon analyysi. Tampere: Osuuskunta Vastapaino.
- Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2010. Elintarvikkeet. Hygieniaosaaminen. Tietopaketti. Elintarvikkeiden saastuminen (kontaminaatio) ja pilaantuminen. Viitattu 5.5.2010.
www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden_saastuminen_kontaminaatio_ja_pilaantuminen/
- Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2010. Elintarvikkeet. Valvonta ja yrittäjät. Elintarvikkevalvonta. Viitattu 27.4.2010.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta_ja_yrittajat/elintarvikkevalvonta/
- Elyada, Ouzi 2010. The Raw and the Cooked. Claude Lévi-Strauss and the Hidden Structures of Myth. University of Haifa. Departments of General History and Communication. Viitattu 7.1.2010. hcc.haifa.ac.il/gallery/raw-cooked/pdf/elyada-e.pdf
- Encyclopædia Britannica 2010. Encyclopædia Britannica Online. Viitattu 20.8.2010.
<http://www.britannica.com/EBchecked/topic/524710/sashimi>

- Eskola, Jari 2001. Laadullisen tutkimuksen juhannustaiat: Laadullisen aineiston analyysi vaihe vaiheelta. Teoksessa Juhani Aaltola & Raine Valli (toim.) Ikkunoita tutkimusmetodeihin II. Jyväskylä: PSKustannus, 133–157.
- Etelä-Pohjanmaan liitto 2008. Tapahtumajärjestäjän opas. Julkaisu: C:57. Viitattu 27.4.2010. www.etelapohjanmaa.fi/kulttuuri/documents/tapopas.pdf
- Finfood – Suomen Ruokatieto ry 2009. Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia. Viitattu 12.11.2009. <http://www.ruokatieto.fi/Link.aspx?id=1103971>
- Finland Festivals ry (FF) 2008. Finlands Festivals tilastotietoa. Viitattu 2.5.2010. <http://www.festivals.fi/tilastotietoa/?/fin/>
- Finland Festivals ry (FF) 2008. Finlands Festivals yleistä. Viitattu 2.5.2010. <http://www.festivals.fi/info/yleista/?/fin/>
- Goffman, Erving 1968. Stigma: Notes on the Management of Spoiled Identity. (Second edition). Middlesex: Pelican Books.
- Goffman, Erving 1971. Arkielämän roolit: Oikeille jäljille rooliviidakossa. Porvoo: WSOY.
- Gronow, Jukka 1995. Maun sosiologia. Teoksessa Keijo Rahkonen (toim.) Sosiologisen teorian uusimmat virtaukset. Helsinki: Gaudeamus Kirja, 96–119.
- Hannuksela, Matti 2010. Lääkärikirja Duodecim. Ruoka-allergia. Viitattu 5.5.2010. http://www.terveyskirjasto.fi/terveyskirjasto/tk.koti?p_artikkeli=dlk00482
- Heiskala, Risto 2000. Toiminta, tapa ja rakenne. Helsinki: Gaudeamus.
- Helsingin kaupunki Ympäristökeskus 2009. Helsingin kaupungin ulkomyyntimääräykset. Viitattu 27.4.2010. http://www.hel.fi/static/ymk/lomakkeet/ohjeita_ja_maarayksia/ulkomyynti.pdf
- Hirsjärvi, Sirkka. & Remes, Pirkko. & Sajavaara Paula 2004. Tutki ja kirjoita (10. painos). Helsinki: Tammi.
- Hurme, Helena 2006. Teemahaastattelu: Haastattelusta analyysiin. Åbo Akademi, Enheten för utvecklingspsykologi, Vasa, 13.10.2006. Sockap. Viitattu 18.8.2010. <https://www.jyu.fi/erillis/agoracenter/tutkimus/acprojektit/soca/ajankohtaista/Hurme.pp>
- Hylland Eriksen, Thomas 2001. Small Places, Large Issues: An Introduction to Social and Cultural Anthropology (Second edition). London: PLUTO PRESS
- IImonen, Kaj 2007. Johan on markkinat. Kulutuksen sosiologista tarkastelua. Tampere: Osuuskunta Vastapaino.
- Iltasanomat 2010. HS: Luomuruoka vastaus Berlusconiin herjaan. Iltasanomat 28.6.2010. Viitattu 1.7.2010. http://www.iltalehti.fi/ruoka/2010062811949203_ru.shtml
- Jallinoja, Riitta (toim.) 2009. Vieras perheessä. Helsinki: Gaudeamus Helsinki University Press.
- Kauppi, Niilo 2006. Bourdieun Strukturaali-konstruktivistinen politiikan teoria. Yhteiskunnallinen hallinta, poliittinen arviointikyky ja politiikan kenttä. Teoksessa Semi Purhonen & J.P. Roos (toim.) Bourdieu ja minä. Tampere: Vastapaino, 163–175.
- Kehitysyhteistyön palvelukeskus Kepa ry. Mahdollisuuksien tori. Järjestäjän opas. Ruuanmyynti. Viitattu 26.4.2010. <http://www.mahdollisuuksientori.fi/jarjestajan-opas/ruoanmyynti>

- Kivinen, Osmo 2006. Habitukset vai luontumukset? Pragmatistisia näkökulmia bourdieulaistittain objektiiviseen sosiologiatieteeseen. Teoksessa Semi Purhonen & J.P. Roos (toim.) Bourdieu ja minä. Tampere: Vastapaino, 227–267.
- Lee, A. R. & Newman, J. M. (2003). Celiac diet: Its impact on quality of life. *Journal of the American Dietetic Association*, 103(11), 1533–1535.
- Leskinen, Hannele. & Soronen, Hannu 2006. Sosiaaliset distinktiot – Bourdieun makuteoria. Tampereen teknillinen yliopisto. Referaatti. Viitattu 11.2.2010. www.cs.tut.fi/.../Raportti_Leskinen_Soronen_141106.pdf
- Maa- ja metsätalousministeriö 2008. Suomalaisen ruoan edistämishjelma. Viitattu 14.4.2010. www.sre.fi/laatunen/liitteet/Ruokaohjelma_30_6_08.pdf
- Maa- ja metsätalousministeriö 2009. Ministeriö. Tiedotteet / 090121_gluteeni. Uusi asetus luo yhteiset pelisäännöt gluteenittomille elintarvikkeille. http://www.mmm.fi/fi/index/ministerio/tiedotteet/090121_gluteeni.html
- Meiselman, Herbert L. (edited) 2000. *Dimensions of the Meal: The Science, Culture, Business and Art of Eating*. Gaithersburg: Aspen Publishers, Inc.
- Mäkelä, Johanna 1990. Luonnosta Kulttuuriksi, ravinnosta ruoaksi. Nykykulttuurin tutkimusyksikkö. Jyväskylän yliopisto. Pro gradu -tutkielma. Mäkelä, Johanna 2002. *Syömis- ja kulttuurinen vaihtelu*. Helsinki: Kuluttajatutkimuskeskus.
- Mäkelä, Johanna 1994. Pierre Bourdieu: Erottautumisen teoreetikko. Teoksessa Risto Heiskala (toim.) *Sosiologisen teorian nykysuuntauksia*. Helsinki: Gaudeamus, 243–269.
- Mäkelä, Johanna. & Palojoki, Päivi. & Sillanpää, Merja 2003. *Ruisleivästä pestoon. Näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin*. Porvoo: WS Bookwell Oy.
- Mäki, Markku 2006. Kuinka keliakia syntyy? Teoksessa Markku Mäki & Pekka Collin & Leila Kekkonen & Jarmo Visakorpi & Matti Vuoristo (toim.) *Keliakia*. Helsinki: Kustannus Oy Duodecim, 17–24.
- Mäyrä, Annika 2007. Sitran ERA-ohjelman tutkimusstrategia; Selvitys ja suositukset jatkotoimenpiteistä elintarviketeollisuudelle. Viitattu 21.2.2010. http://www.foodforlife.fi/images/stories/Pdf-tiedostot/Sitran_ERA-ohjelman_tutkimusstrategiaselvitys_ja_suosituks_jatkotoimenpiteista.pdf
- Olsson, C. & Hörnell, A. & Ivarsson, A., & Sydner, Y. M. (2008). The everyday life of adolescent coeliacs: Issues of importance for compliance with the gluten-free diet. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 21(4), 359-367.
- Olsson, Cecilia. & Lyon, Phil. & Hörnell, Agneta. & Ivarsson, Anneli. & Mattson Sydner, Ylva 2009. Food That Makes You Different: The Stigma Experienced by Adolescents With Celiac Disease. *Qualitative Health Research* (19) 7/2009, 976–984.
- Pahkala, Elina & Saltiola, Heidi & Åberg, Riitta 2010. Ulkotapahtumissa ja toreilla tarjottavan ruoan hygieeninen laatu Helsingissä. Helsingin kaupungin ympäristökeskuksen julkaisu 2/2010. Helsingin kaupunki, Ympäristökeskus. Viitattu 27.4.2010. http://www.hel2.fi/ympk/julkaisu/2010/Julkaistu_02_10_net.pdf
- Pohjolainen, Pertti 2006. Elämäntyylin käsite gerontologisessa tutkimuksessa. Teoksessa Pertti Pohjolainen & Ilkka Syrén (toim.) *Ikääntyvien elämäntyyli*. Seminaariesityksiä 13.-14.10.2005. Oraita 1/2006. Helsinki: Ikäinstituutti, 14–24. Viitattu 27.4.2010. http://www.ikainst.fi/sivu.php?artikkeli_id=39

- Purhonen, Semi 2006. Sukupolvet paperilla. Kuinka käyttää Bourdieun sosiologiaa "generationalismmin" haastamiseen? Teoksessa Semi Purhonen & J.P. Roos (toim.) Bourdieu ja minä. Tampere: Vastapaino, 177–226.
- Purhonen, Semi. & Rahkonen, Keijo. & Roos J.P. 2006. Johdanto. Bourdieun sosiologian merkitys ja ominaislaatu. Teoksessa Semi Purhonen & J.P. Roos (toim.) Bourdieu ja minä. Tampere: Vastapaino, 7–55.
- Rashid, M. & Cranney, A. & Zarkadas, M. & Graham, I. D. & Switzer, C. & Case, S. et al. (2005). Celiac disease: Evaluation of the diagnosis and dietary compliance in Canadian children. *Pediatrics*, 116(6), e754–e759.
- Roos, J.P. 2009. Taistelusta yhteistoimintaan. Pierre Bourdieu hyvinvointivaltion puolestajana. Viitattu 19.1.2010. www.valt.helsinki.fi/staff/jproos/bourdieuosopol.doc
- Ruokatieto Yhdistys ry 2010. Ruokaohjeet. Graavattu lohi. Viitattu 20.8.2010. <http://keittokirja.ruokatieto.fi/WebRoot/1041713/Reseptisivu.aspx?id=1129565>
- Ruokatieto Yhdistys ry 2010. Ruokatiedon Oppimateriaali. Nuoret. Ravitseminen. Kasvisruokavaliot. Viitattu 19.3.2010. <http://opetus.ruokatieto.fi/Suomeksi/Nuoret/Ravitseminen/Kasvisruokavaliot>
- Siisiäinen, Martti 2004. Symbolinen väkivalta kriittisenä käsitteenä. Teoksessa Pertti Jokivuori & Petri Ruuskanen (toim.) Arjen talous: Talous, tunteet ja yhteiskunta. Jyväskylä: SoPhi, 242–254.
- Stake, Robert E. 1995. *The Art Of Case Study Research*. Thousand Oaks: SAGE Publications, Inc.
- Sulkunen, Pekka 2006. Mikä ihmeen talous? Sosiaalisen synty ja hiipuminen Smithin ja Bourdieun yhteiskuntateorioissa. Teoksessa Semi Purhonen & J.P. Roos (toim.) Bourdieu ja minä. Tampere: Vastapaino, 131–161.
- Suomen Akatemia 2010. Tiedote "Keliakian esiintyvyys Suomessa kaksinkertaistunut". Viitattu 1.3.2010. <http://www.aka.fi/fi/A/Suomen-Akatemia/Tama-on-Akatemia/Akatemian-tiedotteet/Keliakian-esiintyvyys-Suomessa-kaksinkertaistunut/>
- Sverker, Annette. & Hensing, Gunnel. & Hallert, Claes 2005. 'Controlled by food' – lived experiences of coeliac disease. *Journal of Human Nutrition and Dietetics* (18) 3/2005, 171–180.
- Tampereen yliopiston Avoin yliopisto 2002. Sosiaalipsykologian peruskurssi. Erving Goffman - monipuolinen mikrososiologi. Viitattu 16.1.2010. <http://www.uta.fi/tyt/avoin/verkko-opinnot/sosiaalipsykologia/goffman.html>
- Terveiden ja hyvinvoinnin laitos, Ravitsemusyksikkö. Fineli. Elintarvikkeiden koostumustietokanta. Versio 10. Helsinki 2009. Viitattu 23.3.2010. <http://www.fineli.fi>
- Valtionhallinnon keskustelufoorumi 2010. Keskustelut "Mitä meillä huomenna syödään". Viitattu 1.3.2010. <http://www.otakantaa.fi/hanke.cfm?group=432&id=&ref=Hanke>
- Vinnari, Markus 2010. The Past, Present and Future of Eating Meat in Finland. Turun Kauppakorkeakoulu. Sarja A-3:2010, 62–65. Viitattu 24.3.2010. http://info.tse.fi/julkaisut/vk/Ae3_2010.pdf

Zarkadas, M. & Cranney, A. & Case, S. & Molloy, M. & Switzer, C. & Graham, I. D. et al. (2006). The impact of a gluten-free diet on adults with coeliac disease: Results of a national survey. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 19(1), 41-49.

Yin, Robert K. 1989. *Case Study Research: Design and Methods* (second edition). Newbury Park: SAGE Publications, Inc.

LIITTEET

Haastattelurunko

28.4.2010

1. Yleistä erilaisista kulttuuritapahtumista ja niiden yleisölle järjestämistä erityisruokavaliioihin liittyvistä palveluista.

Minkälaisissa kulttuuritapahtumissa olet vierailut?

Miten erilaisia erityisruokavaliioita noudattavat ihmiset oli kyseisissä tilaisuuksissa huomioitu? Esimerkiksi ruoan saatavuus, valmistus, tuoreus, merkinnät, hinta?

Kertoisitko käytännön esimerkkejä ja omia kokemuksia yllä mainituista tilanteista?

2. Sosiaalisuus, yhteisöllisyys ja huomion kohteena oleminen suhteessa omaan erityisruokavaliion noudattamiseen kulttuuritapahtumissa.

Oletko kokenut itsesi jollain tavoin ideaalimaailmasta ”poikkeavaksi” noudattaessasi erityisruokavaliota erilaisissa kulttuuritapahtumissa?

Oletko kokenut, että toiset pitävät sinua jotenkin normaalista ”poikkeavana”?

Ymmärtävätkö toiset mielestäsi erityisruokavaliiosi noudattamisen tärkeyttä vai eivät?

Oletko kokenut itse saavasi jollain tavalla ”erityispalvelua” suhteessa ”normaalia” ruokavaliota noudattaviin henkilöihin? Oletko kokenut mahdollisesti myös kateutta toisten taholta sen vuoksi, että olet saanut erityisruokavaliioihin liittyvää ”erityispalvelua” – esimerkiksi huomiota, erilaisia ruoka-annoksia ja niin edelleen?

Miten suojelet omaa yksityisyyttäsi suhteessa yhteisöön?

Kertoisitko käytännön kokemuksiasi suhteessa yllä mainittuihin tilanteisiin?

3. Yleisesti suhteesta suomalaiseen – viljatuotteisiin ja punaiseen lihaan painottuvaan – perinteiseen ruokakulttuuriin

Kuinka hyvin mielestäsi suomalainen ruokakulttuuri on yleisesti mielestäsi sopeutunut erityisruokavaliioihin?

Kuinka hyvin mielestäsi sinä, erityisruokavaliota noudattavana, olet sopeutunut suomalaiseen ruokakulttuuriin?

4. Taustatiedot

ikä, ammatti