

# **SOURDOUGH SUOMALAISITTAIN**

**Glorian ruoka & viini –lehden ruokaotsikoiden syntaktissemanttinen  
analyysi**

Suomen kielen  
sivuainetutkielma  
Tampereen yliopistossa  
huhtikuussa 2008  
Taru Koivumäki

Tampereen yliopisto  
Kieli- ja käännöstieteiden laitos  
KOIVUMÄKI, TARU: Sourdough suomalaisittain. Glorian ruoka & viini –lehden ruokaotsikoiden syntaktissemanttinen analyysi  
Sivuainetutkielma, 53 sivua, 14 liitesivua  
Suomen kieli  
Huhtikuu 2008

Tutkielmassa tarkastellaan Glorian ruoka & viini –nimisen ruoka-alan erikoislehden ruokaotsikoita. Tutkielma on suomen kielen sanastontutkimusta. Tutkielman aineistona on Glorian ruoka & viini –lehden vuonna 2007 ilmestyneiden numeroiden ruokaotsikot. Ruokaotsikoita on vuoden aikana ilmestyneissä lehdissä 402 kappaletta.

Ruokaotsikoita tarkastellaan nimistöntutkimusta varten kehitetyn syntaktissemanttisen rakenneanalyysin avulla. Tutkimusaineisto on jaettu kolmeen ryhmään: yhdistämättömiin sanoihin, yhdyssanoihin ja sanaliittoihin. Yhdyssanojen ja sanaliittojen ryhmistä tarkastellaan ensin rakenteellisia seikkoja. Tämän jälkeen selvitetään, millaisia merkityksiä erilaiset ruokaotsikot välittävät.

Kaikki pelkän yhdistämättömän sanan sisältävät ruokaotsikot ovat lainasanoja. Semanttisesti tarkasteltuna ne kertovat ruoan laadusta. Osa yhdistämättömistä sanoista on proprimaisia.

Yhdyssanoista aineistossa on pelkästään määräisyhdyssanoja. Osa on sellaisia sanoja, joiden määriteosissa ei ole rinnasteisia osia, ja osa sellaisia, joiden määriteosat ovat rinnasteiset. Kokonaan alisteisten yhdyssanojen edusosat ilmoittavat ruoan laatua, raaka-ainetta tai muuta ruoan ominaisuutta. Määriteosat ilmoittavat tällöin raaka-ainetta, maustetta, alkuperää, kypsennystapaa, muotoa tai valmistustapaa. Määriteosassa voi olla myös erisnimi. Ruokaotsikoissa on osina myös tuotemerkki-ilmauksia. Yhdyssanaotsikoissa, joissa on rinnasteisia määriteosia, edusosa ilmaisee ruoan laatua tai raaka-ainetta. Määriteosat ilmaisevat tällöin keskenään tasa-arvoisia raaka-aineita. Raaka-ainetta määrittävä sana voi ilmaista myös valmistustavan.

Sanaliittojen rakenne on kuvattu lausekkeina. Aineiston ruokaotsikot sisältävät etu- ja jälkimääritteitä. Kaikki aineiston lausekkeet ovat nominilausekkeita. Näiden lausekkeiden sisällä on substantiivi-, adjektiivi- ja partisiippilausekkeita.

Etumääritteitä sisältävät otsikot on ryhmitelty sen mukaan, onko niissä substantiivi, adjektiivi vai verbi edussanan määritteenä. Substantiivi ilmaisee ruoan alkuperän.

Adjektiivimääritteiset otsikot on jaettu semanttisiin ryhmiin sen mukaan, mistä adjektiivit ruokaotsikoissa kertovat. Suhteelliset adjektiivit ilmaisevat ruoanvalmistusta, ominaisuutta tai asennetta. Absoluuttiset adjektiivit ilmaisevat ruoan raaka-ainetta tai alkuperää.

Ruokaotsikoiden verbit ovat yleensä passiivin II partisiipin muodossa. Verbit kertovat ruoan valmistustavasta, maustamisesta tai annoksen rakentumisesta.

Otsikoissa on myös erilaisia jälkimääritteitä. Paikallissijoilla ilmaistaan, missä ruoka valmistetaan tai tarjoillaan, mistä raaka-aineesta ruoka valmistetaan, mitä ruoka sisältää, mille pääraaka-aineelle lisäke on tarkoitettu tai millä ruoka on maustettu. Postpositiolla *kanssa* tai *kera* ilmaistaan, mikä on ruoan lisäke tai mitä ruokaan lisätään. Gastronomisia määritteitä sisältävät ruokaotsikot kertovat, kenen tapaan tai tyyliin ruokalaji valmistetaan.

Ruokaotsikoissa osat voidaan rinnastaa toisiinsa kopulatiivisen rinnastuskonjunktion *ja* tai disjunkttiivisten rinnastuskonjunktioiden *tai* tai *eli* avulla. *Ja*-konjunktio rinnastaa toisiinsa annokseen kuuluvat komponentit. *Tai*-konjunktio esittää ruokalajin vaihtoehtoiset valmistustavat. *Eli*-konjunktio puolestaan esittelee kaksi osittain synonyymistä ilmausta. Sillä voidaan kertoa ruokalajille kaksi vaihtoehtoista otsikkoa.

Asiasanat: sanasto, ruokasanat, ruokaotsikko, syntaksi, semantiikka

# SISÄLLYSLUETTELO

|  |    |
|--|----|
| 1. JOHDANTO  | 1  |
| 1.1. Tutkimuksen taustaa                                 | 1  |
| 1.2. Tutkimuksen tavoitteet ja hypoteesi                 | 2  |
| 1.3. Aineiston esittely                                  | 3  |
| 1.4. Tutkimusmenetelmä                                   | 4  |
| 2. RUOKASANASTO TUTKIMUSKOHTENA                          | 5  |
| 2.1. Suomen kielen sanastosta                            | 5  |
| 2.1.1. Sanaston yleispiirteitä                           | 5  |
| 2.1.2. Yhdyssanat ja sanaliitot                          | 7  |
| 2.1.3. Lainasanat  | 9  |
| 2.1.4. Slangisanat                                       | 14 |
| 2.1.5. Ruokasanastolle tyypillisiä piirteitä             | 14 |
| 2.2. Muoto ja merkitys                                   | 16 |
| 2.2.1. Syntaktisia käsitteitä                            | 16 |
| 2.2.2. Semanttisia käsitteitä                            | 17 |
| 3. RUOKAOTSIKOIDEN ANALYYSI                              | 19 |
| 3.1. Yhdistämättömät sanat ruokaotsikoina                | 19 |
| 3.2. Yhdyssanat ruokaotsikoina                           | 22 |
| 3.2.1. Rinnastamattomat määriteosat                      | 23 |
| 3.2.2. Rinnasteiset määriteosat                          | 29 |
| 3.3. Sanaliitot ruokaotsikoina                           | 31 |
| 3.3.1. Etumääritteet                                     | 32 |
| 3.3.1.1. Substantiivit edussanan määritteinä             | 32 |
| 3.3.1.2. Adjektiivit edussanan määritteinä               | 34 |
| 3.3.1.3. Verbien partisiippimuodot edussanan määritteinä | 38 |
| 3.3.2. Jälkimääritteet                                   | 41 |
| 3.3.3. Rinnastuskonjunktion avulla rinnastetut osat      | 44 |
| 4. LOPUKSI   | 47 |
| LÄHTEET  | 51 |
| LIITE: Sanojen selitykset                                | 54 |

# 1. JOHDANTO

## 1. 1 Tutkimuksen taustaa

Ruoanvalmistus on nykyään suosittu harrastus. Se ei ole useimmille enää vain välttämättömän ravinnon hankkimista. 2000-luvun Suomessa ruoka tarjoaa ravinnon lisäksi elämyksiä, mahdollisuuden kokea jotain uutta. Ruoka-alalla vilisee palveluja ja erikoisliikkeitä, jotka ovat valmiita täyttämään erilaisten kuluttajien tarpeita. Esimerkiksi yritykset järjestävät viini- ja jopa suklaatastingeja, joissa on mahdollisuus maistella ja arvioida eri alueiden tuotteita. Todellinen alan harrastaja on se, joka valitsee tarjoamalleen ruokalajille makuyhdistelmältään juuri sopivan viinin. Matkailuyritykset myyvät makumatkoja maailman eri kolkkiin ja keittiöihin. Myös kokin ammatti on saanut hohdetta ympärilleen. Kokki voi olla julkisuuden henkilö ja viihdyttäjä aivan kuten laulaja tai näyttelijäkin. Television eri formaateissa ruokaa laittavista ravintola-alan ammattilaisista leivotaan julkkiskokkeja, joita taviskokit kotikeittiöissään jäljittelevät. Voidaankin puhua suoranaisesta ruokabuumista. Ruokabuumin myötä myös ruoka-alan lehtiä ja keittokirjoja on alkanut ilmestyä markkinoille suuria määriä. Esimerkiksi vuoden 2006 parhaan keittokirjan tittelistä kilpaili 43 kirjaa – kilpailussa oli mukana vain osa vuoden keittokirjoista (Eronen 2007: 52).

Ruokakulttuuri kehittyy nopeasti, sillä matkailu ja median eri välineet laajentavat näkemystämme ruoasta. Suomeen tulee ripeästi vaikutteita yhä kaukaisemmista maailman kolkista, minkä vuoksi eri maiden ja maanosien ruokakulttuuri tulee tutuksi. Kielen näkökulmasta mitä erilaisimpia ruoka-alan sanoja lainautuu paljon suomen kieleen. Näyttää siltä, että ravintola-alan erikoiskieli on vaikuttanut myös tavallisen ruoanharrastajan ruokasanastoon. Toinen havaittavissa oleva piirre on mielikuvien luominen. Mielikuvia maalailaan erilaisilla sanavalinnoilla. Ruokalajeista ja -ohjeista pyritään saamaan houkuttelevia. Näistä syistä aihe tuntuu ajankohtaiselta.

Aterioita suunnitellessaan ruoanvalmistaja selaa tavallisesti keittokirjoja ja ruoka-alan lehtiä, jotta löytäisi tarkoitukseensa sopivan ruokalajin. Ensimmäiseksi hän huomaa mahdollisen kuvan jälkeen ohjeen otsikon, ja juuri se herättää uteliaisuuden ja mielenkiinnon. Ruokalajien nimet ovat tällaisessa asemassa otsikoita, jotka antavat tietoa val-

mistettavasta ruoasta. Kielikellossa on annettu vinkkejä reseptinlaatijoille siitä, millaisia viestejä ruokaohjeen otsikolla voi välittää. (Kankaanpää – Vaula – Viertiö 1997: 12.)

Tarkoitukseni on tarkastella tutkielmassani, millaisia ruokalajien<sup>1</sup> nimityksiä on käytetty Glorian ruoka & viini –lehdissä. Nämä nimitykset ovat lehdessä ruokaohjeiden<sup>2</sup> otsikoina. Tarkastelen Glorian ruoka & viini –lehdestä sekä ruoka- että juomaohjeiden otsikoita. Käytän näiden nimistä selvyuden vuoksi yhtenäistä nimitystä *ruokaotsikko*. Lehden sivuilla olevien mainosten ruokaotsikot jätän käsittelyn ulkopuolelle, sillä ne eivät edusta lehden ruokaotsikkokäytäntöä. Joissakin tapauksissa otsikko on nimetty eri tavalla lehden tekstisivulla ja lehden viimeisten sivujen hakemistossa. Tällaisessa tapauksessa olen ottanut molemmat nimeämistavat mukaan aineistoon, jolloin voin päätellä, millaisilla eri tavoilla samakin ruokalaji voidaan nimetä.

## 1.2. Tutkimuksen tavoitteet ja hypoteesi

Työni tutkimusongelmana ovat, millaisia Glorian ruoka & viini –lehden ruokaotsikot ovat rakenteeltaan ja millaisia merkityksiä ruokaotsikot ruokalajeista välittävät. Kysyn siis sitä, mitä eri asioita ruokaotsikoissa kerrotaan ruokalajeista. Koska ruoka-alalla on runsaasti yrittäjiä, yksittäisestä ruokalehdestä täytyy tehdä houkutteleva, jotta se saisi lukijoita.

Tutkielmani teoriaosassa käsittelen sanaston yleispiirteitä, ruokasanastolle tyypillisiä piirteitä, yhdyssanoja, sanaliittoja, vierasperäisiä sanoja ja slangisanoja. Lisäksi esittelen käyttämiäni syntaksin ja semantiikan käsitteitä.

Minulla on sellainen vaikutelma, että ruokaohjeisiin yritetään luoda glamouria paitsi värikkäiden ja houkuttelevien kuvien ja laadukkaiden ruokajuttujen avulla, myös erilaisin sanavalinnoin. Ruokaotsikoista pyritään tekemään houkuttelevia, jotta ihmiset innostuisivat lehden sisällöstä.

Uskon, että ruokasanoja lainataan nyt entisten ruokasanaston lainanantajakielten ruotsin ja ranskan lisäksi laajasti ympäri maailmaa. Aineistoni ruokaotsikoissa näyttäisi

---

<sup>1</sup> Ruokalaji on ruoka-aineksista valmistettu ruoan muoto, jonka koostumus ja tekotapa ovat vakiintuneita ja joka tai jota tarjotaan tavallisesti annoksena lautasella (PS 1992).

<sup>2</sup> Ruokaohjeella tarkoitetaan ruoanvalmistusohjetta, ruokareseptiä (PS 1992).

olevan paljon lainasanoja. Nämä lainat ovat peräisin lukemattomista eri kulttuureista ja kielistä.

### 1.3. Aineiston esittely

Tutkimusaineistona on ruoka-alan erikoislehti Glorian ruoka & viini. Sitä on julkaistu vuodesta 2000 lähtien. Sen kustantaja on Sanoma Magazines Finland, joka on tällä hetkellä Suomen johtava aikakauslehtikustantaja. Se on markkinajohtaja naisten- ja perhelehdissä, lasten ja nuorten julkaisuissa sekä tietotekniikan kuluttajalehdissä ja se kustantaa yli neljäkymmentä kuluttajalehteä. Sanoma Magazines Finland on osa kolmesta Euroopan maassa toimivaa Sanoma Magazines -liiketoimintaryhmää ja SanomaWSOY-konsernia. (<http://www.sanomamagazines.fi/yritystiedot/default.asp?f=47>.)

Glorian ruoka & viini on osa Gloria-lehtien tuoteperhettä, johon kuuluvat lisäksi lehdet Gloria, Gloria matkalla, Glorian antiikki ja Glorian koti (<http://www.sanomamagazines.fi/lehdetjatuotteet/llista2.asp?f=51>). Tiina Hämäläinen on tutkinut pro gradu -tutkielmassaan *Miten horoskooppi tietää? Semanttinen analyysi horoskooppien osuvuudesta* muun muassa Gloria-lehden lukijakuntaa. Hän on havainnut, että Gloria -lehden sanoista ja ilmauksista on selvästi ja toistuvasti nostettavissa merkityspiirteet FEMINIININEN, YLÄLUOKKAINEN ja KORKEAKULTTUURINEN. Lehden sisältö on kohdennettu tällaiselle lukijakunnalle. Lehden kielellisillä valinnoilla kaupataan tietynlaista elämäntyyliä mutta samalla määritellään, millainen tuohon ryhmään kuuluvan pitäisi olla. (2003: 31–32.)

Glorian ruoka & viini -lehti sisältää monenlaista ruokaan ja juomaan liittyvää materiaalia. Lehden sivuilta löytyy ruokaohjeita, juomasuosituksia ja kuvauksia maku- matkoilta sekä Suomesta että ulkomailta. Lehti mainostaa Internetsivuillaan olevansa opas moderniin ruokamaailmaan:

”Ruoanharrastaminen lehtemme kanssa on paitsi hauskaa, opettavaista ja inspiroivaa myös kokonainen elämäntapa. Kerromme alan uusimmat tuulet ja tarjoamme ajassa olevia maukkaita makuisia ideoita yhtä hyvin arkeen kuin juhlaan. Lehti on täynnä monipuolista tekemisen iloa: tee, opi ja kokeile, löydä ja oivalla. Haista ja maista uutta tai vaikka uudelleenlämmitettyä kanssamme. Lähde seuraavalle ruokakauppa-, työ- tai lomamatkalle entistä inspiroituneempana. Ole

utelias, me kerromme minne kannattaa suunnata ja mitä kulloisessakin sesongissa suosia. Näillä ohjeilla onnistut!” ([http://www.glorianruokajaviini.fi/pt/.](http://www.glorianruokajaviini.fi/pt/))

Glorian ruoka & viini –lehestä on ilmestynyt vuodesta 2005 lähtien kahdeksan numeroa vuodessa. Aineistoni lehtien ruokaotsikkomäärä vaihtelee 29 ja 72<sup>3</sup> välillä. Analysoin vuoden numerot. Aineistoni käsittää numerot 1/2007–8/2007, joissa on yhteensä 402 ruokaotsikkoa. Otsikoiden sanamäärä vaihtelee yhden ja yhdeksän sanan välillä.

Ruoasta puhuttaessa sesongit ovat tärkeitä. Kun otan tarkastelun kohteeksi koko vuoden lehdet, vuodenaikojen vaikutus ruokasanastoon tulee myös huomioiduksi.

#### 1. 4. Tutkimusmenetelmä

Tutkimus on suomen kielen sanastontutkimusta. Tarkoitukseni on tarkastella ruokasanastoa. Tämän teen tarkastelemalla ruokaotsikoiden rakennetta ja niiden välittämiä merkityksiä eli tutkielmani menetelmä on syntaktissemanttinen. Syntaktissemanttinen kuvausmalli on kehitetty alun perin paikannimisysteemien kuvausta varten (Zilliacus 1972). Tällaista kuvaustapaa on käyttänyt sovellettuna Riikka Perälä (2002) pro gradu –tutkielmassaan *Pirkanmaan parturi-kampaamoiden toiminimien nimistötieteellinen analyysi*, jossa on tutkittu toiminimien perus- ja määriteosia syntaktisesti ja semanttisesti. Hanna-Kaisa Korppinen (2005) on tehnyt vastaavalla tavalla pro gradu –tutkielman *Leipomoiden ja konditorioiden toiminimistä*. Samantyyppinen tarkastelutapa sopii mielestäni myös ruokaotsikoiden analyysiin.

---

<sup>3</sup> Numero 49 8/2007 (68 kpl), Numero 48 7/2007 (39 kpl), Numero 47 6/2007 (39 kpl), Numero 46 5/2007 (48 kpl), Numeron 46 5/2007 salaattiliite (10 kpl), Numero 46 4/2007 (72 kpl), Numero 44 3/2007 (48 kpl), Numero 43 2/2007 (49 kpl), Numero 42 1/2007 (29 kpl). Yhteensä 402 ruokalajin nimeä.

## 2. RUOKASANASTO TUTKIMUSKOHTENA

### 2.1. Suomen kielen sanastosta

#### 2.1.1. Sanaston yleispiirteitä

Sananmuodostuksella tarkoitetaan niitä yleisperiaatteita, joiden mukaan lekseemit rakentuvat ja uusia voidaan muodostaa. Yleensä uusia sanoja syntyy kielessä jo olevien leksikaalisten ainesten pohjalta. Tärkeimmät sananmuodostuskeinot ovat johtaminen eli derivaatio ja yhdistäminen eli kompositio. Johdokset ja yhdyssanat ovat avoimia, karttuvia luokkia. Yhdyssanoja ja johdoksia onkin moninkertaisesti perussanoihin verrattuna. Yhdyssanoja on tavallisesti sanakirjojen hakusanoista noin 60–70 prosenttia, johdoksia noin 20–30 prosenttia ja perussanoja noin 10–15 prosenttia. Perussanat ovat kuitenkin käytössä keskimäärin yleisempiä kuin kompleksiset sanat. (ISK 2004: 170.)

Sanaston rakenteellisen ytimen muodostavat ikivanhat perussanat, joiden syntyä ei voi oikein selvittää. Ne ovat olleet kielessä koko sen ajan, joka voidaan historiallisvertailevin menetelmin voidaan saada tutkittavaksi. Monet vanhat perussanat ovat sellaisinaan olleet olemassa jo vanhimmista tunnetuista kantakielissä. Vanhoihin perussanoihin verrattavia elementtejä syntyy myös uusia, mutta useimmat uudet lekseemit ovat johdoksia tai yhdyssanoja. (Häkkinen 1990: 84–86.)

Sanaa *lekseemi* käytetään tieteellisissä tarkoituksissa silloin, kun sanaa ajatellaan sanaston tai sanakirjan yksikkönä. Kun tarkoitetaan tekstissä tai puheessa esiintyviä konkreettisia sanaesiintymiä, puhutaan *tekstisanoista*, *sanaesiintymistä* tai *saneista*. (Häkkinen 1990: 75.)

Lekseemin konkreettisia esiintymiä voidaan nimittää myös *sananmuodoiksi*. Kuhunkin lekseemiin liittyy sekä konkreettinen ilmiö, äännetty tai kirjoitettu, sekä merkitys tai kieliopillinen tehtävä eli funktio. Merkitystä nimitetään yleensä semeemiksi. (Häkkinen 1990: 76.)



Lekseemit voidaan jakaa sanavartalonsa morfologisen rakenteen nojalla perussanoihin ja kompleksisiin sanoihin. Perussana on vartaloltaan yksimorfeeminen, jakamaton lekseemi, esimerkiksi *kala*. Kompleksisen sanan vartalo sisältää useita morfeemeja. Tällaisia ovat johdokset ja yhdyssanat, esimerkiksi *kalaisa* ja *kalakeitto*. Kompleksiset sanat ovat rakenteellisesti motivoituneita: niillä on sisäinen rakenne, ja niiden merkitys on yleensä johdettavissa niiden rakenneosien merkityksestä. Sanojen rakennetyyppien rajat ovat liukuvia, varsinkin perussanojen ja johdosten rajat. (ISK 2004: 170.)

Sanojen johtaminen eli derivoiminen on suomelle vanhastaan ominainen sananmuodostuskeino. Suffiksaatio on suomessa tavallisin derivaation muoto. Kokonaisuutena johtamiseen voidaan sisällyttää kaikki ne tavat, joiden avulla kielessä ennestään olevasta lekseemistä saadaan aikaan uusi lekseemi. (Häkkinen 1990: 101.)

Uusia sanoja voidaan muodostaa johtamalla yksinkertaisista perussanoista (*pää* → *päättää*). Myös johdoksiin voidaan lisätä uusia johdinaffikseja (*sanoa* → *sanoma*). Johdoksen voi muodostaa myös yhdyssanasta tai sanaliiton pohjalta (*valokuva* → *valokuvata*; *musta parta* → *mustapartainen*). (Häkkinen 1990: 84.)

Yhdyssanoja voidaan tuottaa yhdistelemällä joko jakamattomia perussanoja, johdoksia tai yhdyssanoja (*pääsana*, *päätössanat*, *päätösasiakirja*). Myös sanaliitot voivat tiivistyä yhdyssanoiksi (*kielten opettaja* → *kieltenopettaja*). Uudet omaperäiset lekseemit ovat lähes poikkeuksetta johdettuja ja yhdistettyjä sanoja. (Häkkinen 1990: 84–85.)

Erikoiskielten ja yleiskielen tarpeet ovat usein erilaiset. Erikoiskielet voivat tarvita asian mukaan runsaastikin vierasperäistä sanastoa, mutta yleiskielen tulisi olla kieliyhteisön jäsenille yhteistä. Suomen kielen sanaston kehittämisessä onkin ollut viime vuosisadalta alkaen periaatteena vieraista kielistä opittujen käsitteiden kansanomaistaminen. Suomentamisella on vankka sijansa edelleenkin. Kieltä ohjaavat ratkaisevimmin kielenkäyttäjän tarpeet. (Sajavaara 1989: 88–89.)

Omakielisyys ja kansainvälisyys ovat selvimmän ristiriidassa eri alojen oppi- ja ammattisanastossa, koska erikoiskielten sanastossa kansainvälisiä sanoja on enemmän kuin muissa kielen osakielissä (Sajavaara 1989: 89). Haaralan (1981: 16) mukaan *termi* on jonkin erikoisalan kielenkäyttöön kuuluva ilmaus, joka on tarkasti määritellyn käsitteen nimitys, alalla tunnettu ja hyväksytty sekä käyttöön vakiintunut. Nämä vaatimukset tuntuvat joskus kohtuuttomilta, sillä kun on uusi termi luodaan, se ei voi olla heti yleisesti tunnettu tai vakiintunut (Sajavaara 1989: 89).

Viestin lähettäjän on valittava sanansa vastaanottajan asiantuntemuksen ja asian vaikeuden mukaan. Kaikissa kielissä lienee käytössä kolmenlaista termistöä: 1. pelkäästään oma sana, 2. pelkäästään vierasperäinen sana ja 3. rinnakkain sekä oma että vieras sana. Pelkkä vierasperäinen termi saattaa olla paikallaan silloin, kun käsite on hyvin spesiaalinen ja sitä käyttävät vain harvat. Vierasperäistä sanaa käytetään yksinomaisten myös silloin, kun käsite kiinteästi liittyy määräölöihin, esimerkiksi tietyn kansan tai heimon ruokiin ja juomiin (Sajavaara 1989: 90). Kun käsitteellä on sekä oma että vierasperäinen termi, valinta on mutkikkaampi, sillä silloin kielenkäyttäjä joutuu valitsemaan näiden välillä käyttötilanteeseen sopivan termin. (Sajavaara 1989: 90.)

Vieraan ja omaperäisen aineksen tulisi olla Haaralan (1981: 36) mukaan erikoiskielten termistössä sillä tavoin tasapainossa, ettei vierassanojen suomentamisesta tule itsetarkoitus eikä toisaalta muukalaisuus pääse liikaa häiritsemään termistön omaksuttavuutta ja käytön sujuvuutta.

Vierasperäisillä termeillä on käyttöä sillä tavalla, että niiden avulla helpottuu erikoiskielten asiantuntijoiden yhteydenpito. Lisäksi termit voivat säilyttää tarkan, opitun merkityksensä, kun jokapäiväisen kielenkäytön assosiaatiomahdollisuudet eivät pääse hämärtämään sanan käyttöaluetta yhtä helposti kuin omakielisessä sanassa. Tässä mielessä vieraat termit palvelevat täsmällistä ilmaisua. Sanan selvyuden kannalta vierassanat eivät ole erityinen ongelma, sillä kielen omakin ilmaus voi jäädä käsittämättömäksi, ellei puheena olevaa asiaa tunneta. Vaikka vierassanat ovat lainanantajakieltä osaamattomille läpikuultamattomia, ne kuitenkin voivat avautua asiantuntijoille. Selvyys riippuu etupäässä sanoman lähettäjän ja vastaanottajan koulutuksesta tai ammatista, yhteisestä kokemus- tai tietotaustasta ja viestintäasetelmasta. (Sajavaara 1989: 92.)

### **2.1.2. Yhdyssanat ja sanaliitot**

Yhdyssana on kokonaisuus, joka koostuu kahdesta tai useammasta sanasta mutta on kuitenkin kielen yksikkönä yksi sana. Yhdistäminen eli kompositio tarkoittaa sanojen liittämistä toisiinsa yhdeksi sanaksi ja on johtamisen ohessa toinen keskeinen sananmuodostuskeino. (ISK 2004: 388.) Häkkisen (1990: 144) mukaan yhdistäminen on nykysuomen produktiivisin sananmuodostuskeino. Se on siinä mielessä yksinkertainen ta-

pa tuottaa uusia sanoja, että yhdysosat esiintyvät useimmiten helposti tunnistettavina itsenäisinä leksemeinä. Yhdyssanojen rakenneosia voivat olla sekä yksinkertaiset perussanat, johdokset että aiemmin muodostetut yhdyssanat samoin kuin sanaliitotkin. Samaan yhdyssanaan voidaan liittää eri sanaluokkia edustavia elementtejä Yhdyssanoissa on nomineja, nimenomaan substantiiveja ja adjektiiveja, sekä verbejä ja adverbeja, jokin verran myös muita partikkeleita. Yhdysverbien määrää lisää se, että verbijohdosten kantasana voi olla yhtä hyvin yhdistetty kuin yhdistämätönkin sana (*valokuva* → *valokuvata*; *nykyaikainen* → *nykyaikaistaa*) (Häkkinen 1990: 161).

Tyypillinen yhdyssana on muodostettu yhdistämällä kaksi tai useampia itsenäisiä sanoja. Yhdyssanan rakenneosat voivat olla myös johdoksia tai yhdyssanoja. On lisäksi paljon sanaliitoista johtamalla muodostettuja yhdyssanajohdoksia. (Vesikansa 1989: 213.) Yhdyssanan rakenneosat voivat olla joko keskenään rinnasteisia, tai sitten niiden välillä vallitsee alistussuhde. Rinnasteisia yhdyssanoja sanotaan kopulatiivisiksi. Tällaisia ovat esimerkiksi *kanttori-urkuri* ja *sinivalkoinen*. Valtaosa yhdyssanoista on determinatiivisia<sup>4</sup>. Näissä viimeinen on perusosa, jota voi edeltää yksi tai useampia määriteosia. Määriteosat täsmentävät tai rajoittavat perusosan merkitystä. Sekä determinatiiviset että kopulatiiviset yhdyssanat voivat olla hyvinkin moniosaisia. (Häkkinen 1990: 150.) Alisteiset yhdyssanat ovat aina jaettavissa kahtia, määriteosaan ja perusosaan, joista kumpikin voi edelleen jakautua määrite- ja perusosaan. (Vesikansa 1989: 214).

Alisteisissa yhdyssubstantiiveissa, joista valtaosa yhdyssanastoamme koostuu, määriteosana oleva substantiivi yleensä viittaa pikemmin yleiskäsitteeseen, lajiin, kuin yksilöön (Vesikansa 1989: 216).

Alisteisissa yhdyssubstantiiveissa vain perusosa on aina substantiivi. Määriteosana voi olla paitsi substantiivi, myös adjektiivi, itsenäisenä esiintymätön alkuliite tai adverbi. (Vesikansa 1989: 221.) Jos yhdyssubstantiivin määriteosana on genetiivimuotoinen substantiivi tai adjektiivi, yhdyssubstantiivi on käytöltään termin luonteinen tai erikoismerkityksinen (Vesikansa 1989: 216). Kahden substantiivin yhtymät, joiden alkuosa on genetiivissä, muodostavat ongelmallisimman tapauksen sen suhteen, ovatko ilmaukset yhdyssanoja vai sanaliittoja. Valtaosa näistä on sanaliittoja, joissa alkuosa on genetiiviattribuuttina. (Leino 1989: 187.) Aineistostani löytyy esimerkiksi vaikkapa

---

<sup>4</sup> Isossa suomen kieliopissa (2004: 388) käytetään termejä määritys yhdyssanat ja summayhdyssanat. Määritys yhdyssanat koostuvat kahdesta yhdysosasta, määriteosasta ja edusosasta, joiden suhde on semanttisesti epäsymmetrinen. Summayhdyssanoissa on kaksi tai useampia yhdysosia semanttisesti symmetrisessä suhteessa toisiinsa.

*Caesarin piirakka* (G 7, 51). Toisaalta yhdyssanaksi kirjoitetaan vakiintunut ruokalajin nimi *Wieninleike* (G 1, 46).

Yhdyssanojen osina voivat esiintyä myös vierassanat (Vesikansa 1989: 215). Jos alisteisen yhdyssanan alkuosana on sitaatin luonteinen vieraan kielen sana, voidaan käyttää selvyuden vuoksi yhdyssmerkkiä. Vierasperäinen sana ei sinänsä edellytä yhdyssmerkkiä. (Leino 1989: 196.) Aineistossani on esimerkkejä molemmista merkitsemistavoista, esimerkiksi *Dijonaioli* (G 5, 31) ja *Basilika-aioli* (G 5, 49). Yhdyssmerkkiä käytetään myös silloin, jos yhdyssanan jompikumpi osa on numero, kirjain, lyhenne, merkki, kielenaines tai rajakohtailmaus (Leino 1989: 196). Esimerkiksi löytyy aineistoni ruokaotsikko *BBQ-ankkaa* (G 3, 111).

Termi sanaliitto on siinä mielessä epämääräinen, että se voi tarkoittaa mitä tahansa kahden tai useamman sanan muodostamaa syntaktista kokonaisuutta, joko kokonaisuudesta lausetta tai lauseen osaa (Häkkinen 1990: 147). Kirjoituksessa voivat esiintyä usein vaihdellen yhdyssana ja samat osat sisältävä kaksisanainen lauseke tai muu sanaliitto. Yhdyssanan ja sanaliiton kesken ei ole aina merkityseroa. (ISK 2004: 390.) Raja yhdyssanan ja sanaliiton välillä on horjuva. Riippuu siitä, miten kiinteäksi osien välinen yhteys tajutaan. (Ikola 1991: 108.)

### **2.1.3. Lainasanat**

Osa kaksi- tai useampitavuisista perussanoista on muista kielistä lainattuja. Lainasanoja on hyvin eri-ikäisiä. Niitä on tullut kieleen sekä sen dokumentoidun että varhemmankin, rekonstruoidun historian aikana. (ISK 2004: 175.) Tärkeimpiä lainasanakerrostumia ovat germaaniset, balttilaiset ja slaavilaiset lainat. Näitä vanhempia ovat indoeurooppalaiset lainat. Germaanisten lainojen alaryhmä ovat ruotsista tai ruotsin kautta tulleet lainat ja uusimpana ryhmänä englannista saadut lainat. (ISK 2004: 175.)

Uusien perussanojen syntymisessä lainaaminen on tavallisin vaihtoehto kompleksisten sanojen hämärtyksen ohella (Häkkinen 1990: 95). Vieraslähtöisiä sanoja arvioidaan olevan noin viidennes koko sanastosta, mutta kun otetaan huomioon erikoisalojen sanasto, lainasanoja on tuntuvasti enemmän. (Sajavaara 1989: 64.)

Sukukielten ohella lainasanoja omaksutaan myös naapurikielistä ja kulttuurisesti läheisistä kielistä. Lainan antaja tai jostakin kolmannelta kielestä välittäjä on jossakin mielessä ylivoimainen lainaavaan kulttuuriin ja kieliyhteisöön nähden. Ylivoimaisuus voi perustua väestön paljouteen, kulttuurin kehittyneisyyteen, hallinnolliseen, taloudelliseen tai poliittiseen mahtiin tai muodikkauteen. (Sajavaara 1989: 65.)

Yleensä sana kulkeutuu käsitteen mukana kielestä toiseen. Esimerkkeinä ruoka- ja juomakulttuurista *tee* on vaeltanut juoman mukana kiinan kielestä, *kahvi* on lähtöisin arabiasta, *punssi* hindustanista ja *suklaa* ja *kaakao* Meksikon atsteekeilta. Jos vieras käsite ei tule erityisen hyvin tunnetuksi oman alueensa ulkopuolella, sitä tarkoittava sana yleensä säilyttää alkuperäisen asunsa myös lainansaajakielessä. Nämä sanat kuuluvat niin kiinteästi vain omiin kulttuuripiireihinsä ja tarkoitteisiinsa, ettei niiden äänteelliseen mukauttamiseen tai kääntämiseen ole tarvetta. Tällaisia ruokiinkin viittaavia sanoja kutsutaan *eksotismeiksi*. (Sajavaara 1989: 69–70.)

Sanan lainaamisen syynä voi olla myös muoti. Sanoja lainataan arvossa pidettyä kielestä ja kulttuurista. Lainasana saattaa tuntua hienommalta ja iskevämmältä kuin jo kielessä oleva sana. Lisäksi erikoisalojen oppi- ja ammattisanasto siirtyy usein kielestä toiseen. Se helpottaa eri aloilla kansainvälistä kanssakäymistä. (Sajavaara 1989: 70.)

Ruoka-alan sanaston melkoinen kansainvälisyys aiheuttaa jatkuvasti kirjoitusongelmia. Niitä pyritään virallisessa kielenhuollossa ratkomaan pyrkimällä mahdollisimman helppokäyttöisiin ja –ymmärteisiin sana-asuihin. Yleensä näihin päästään suomentamisen ja suomalaistamisen tietä. (Koivusalo 1983: 3.) 1800-luvulla suomen kielen tuli ruotsin kielestä tavallisen kotielämän sanastoa, jota nimitettiin kyökkisuomeksi. Vuonna 1896 ilmestyi Kotikielen Seuran toimittama *Kodin sanasto*-niminen kirja, jossa näille ruotsalaislainoille tarjottiin suomenkieliset vastineet. Tällöin *buljongista* tehtiin *lihalientä*, *färssistä murekettä*, *kotleteista kyljyksiä*, *muusista sosetta ja sopasta keittoa*. (Sajavaara 1989: 66.) Tämän sanaston ansiosta useiden kyökkisuomen ruotsalaislainojen tyyliarvo romahti. (Koivusalo 1983: 3.) Vuoden 1983 Kielikellon ruokanumerossa todettiin, että aika hyvin tämän alan kieli suomentuikin. Emme syö enää *buljonkia*, *böklinkiä* tai *färssiä*. Mutta sitä mukaa kuin ruoka-alan kieli on ”puhdistunut” ruotsalaisuuksista, ravintolakulttuurimme on tullut lisää muiden kielten vaikutteita kansainvälistymisen ja matkailun lisääntymisen myötä. (Kolehmainen 1983: 4.)

Kieli- ja kulttuurivaikutus ei ole usein vain kahden kielen välistä. Monet länsimaisen kulttuurin keskeisistä käsitteistä tunnetaan eräänlaisina kansainvälisinä kulkusanoina. Ranskan kielestä tai ranskan kielen välittämänä on saatu yleiseurooppalaisik-

si ruoka- ja juomakulttuurin sanoiksi esimerkiksi *filee, menyy, marinoida, konjakki* ja *samppanja*. Näistä monet pohjautuvat latinaan. Italialaista alkuperää ovat ruokasanat *makaroni, pitsa ~ pizza, mortadella, osso buco, minestrone, salaatti, spagetti, taverna* ja *martini*. Espanjasta ovat rantautuneet sellaiset ruoka- ja juomakulttuurin sanat kuin *karamelli, tequila* ja *vanilja*. Venäjältä on levinnyt etupäässä juuri ruokien ja juomien nimien tapaisia arkielämän sanoja, kuten *blini, borssi, pasha, vodka* ja *samovaari*. Espanjan kautta tulleita arabialaisia ruokasanaston lainoja ovat muun muassa *alkoholi, kahvi* ja *siirappi*. (Sajavaara 1989: 67–69.)

Lainatut sanat on yleensä mukautettu suomen foneemi- ja sanarakenteeseen. Mitä vanhempi sana, sitä mukautuneempi se on. Lainasanojen nuorempaa kerrostumaa edustavat sitaattilainat, joiden äänteistö on vähemmän tai ei ollenkaan mukautettua. (ISK 2004: 175.) Sanat ryhmitellään sen mukaan, miten hyvin ne ovat kotiutuneet suomen kieleen (Ikola 1991: 127). Vierassanat jaetaan yleensä kieleen mukautumisensa perusteella, kielellisten tuntomerkkien mukaan, kolmeen ryhmään. 1. vieras sana mukautuu täydellisesti lainaavan kielen oikeinkirjoitus, äänne- ja tavusysteemiin (yleislainat), 2. sana mukautuu osittain (erikoislainat) tai 3. sana lainataan sellaisenaan, mukauttamatta (sitaattilainat). (Sajavaara 1989: 70–71.)

Kun laina on tarpeeksi vanha, siitä ovat ehtineet kuluä pois kaikki vierasperäisyyteen viittaavat äänteelliset tuntomerkit, ja näin sana tajutaan omaperäisen perussanan veroiseksi. On mahdollista, että sana jo lainattaessa sopeutetaan kielen omaan fonotaktiseen systeemiin sopivaksi. Toisaalta voi käydä niinkin, että kielen rakenneperiaatteet muuttuvat ja aikaisemmin vierasperäisyyttä signaloineet äänteet ja äänneyhdistelmät aletaan hyväksyä kielen normaaleiksi aineksiksi. Myös nuorten lainojen joukosta on helppo löytää esimerkkejä sanoista, joissa äänneasu ei kavalla ikää ja alkuperää. (Häkkinen 1990: 86–87.) Yleislainoiksi luokiteltavissa sanoissa ei yleensä esiinny puolivieraita konsonantteja *b, d, g, f* ja *š*. Esimerkiksi *kahvi* on ruokasanaston yleislainasana. (Sajavaara 1989: 96.) Aineistoni ruokaotsikoissa yleislainoiksi sopeutuneita lainasanoja ovat esimerkiksi *kookos, limetti, raparperi, ruusu, seesami* ja *sitruuna*.

Erikoislainat ovat vain osittain mukautuneet kieleemme vanhaan sanastoon. Erikoislainoissa ovat tavallisia puolivieraat konsonantit *b, d, g, f* ja *š*, sananalkuiset konsonanttiyhdytymät, raskaat konsonanttiyhdytymät sanan sisällä, vokaalisoinnun vastaisuus ja selvästi vierasperäisiksi tunnistettavat sananloput. (Sajavaara 1989: 96–97.) Yleislainojen ja erikoislainojen välinen raja ei ole jyrkkä (Ikola 1991: 128). Vierassanoissa, samoin kuin slangisanoissakin, voi olla sanan alussa ja toisen tai kolmannen tavun alussa

konsonanttiyhtymä, esimerkiksi (s)tr, (s)pr, (s)pl, (s)kr tai (s)kl (ISK 2004: 45.) Omassa ruokasana-aineistossani tällainen on esimerkiksi *pastrami*. Muita erikoislainoiksi tunnistettavia sanoja aineistossani ovat *broileri*, *glögi*, *sorbetti*, *vinegretti* ja *thai*.

Sitaattilainat ovat sellaisia vierasperäisiä sanoja, jotka säilyttävät lainanantajakielen kirjoitus- ja äänneasun (Ikola 1991: 128). Lainasanojen mukana ovat yleiskieleen tulleet äänneet *f*, *š*, *b* ja *g*. Ne esiintyvät lähinnä vieras- ja slangisanoissa. (ISK 2004: 40.) Ne ovat siis täysin vieraskielisiä sanoja ja sanontoja. Luokkien rajat ovat entisestään hämärtyneet runsaiden englantilaislainojen mukana. (Sajavaara 1989: 97.) Aineistoni sitaattilainasanoja ovat esimerkiksi *brandade*, *brûlée*, *hatshapuri*, *macaron*, *madeleine* ja *tabbouleh*.

Vieraan sanan mukautumista kieleen säätelevät oman äänneasun lisäksi sanan käyttötiheys, levinneisyys yhteisössä, lainaustapa, käyttötilanne ja käyttötarkoitus. Sana mukautuu eri tavalla esimerkiksi, jos se lainataan jonkin suppean ryhmän erityiskieleen kuin jos se lainattaisiin yleiskieleen. (Sajavaara 1989: 72.)

Nykyään kansainvälinen sanasto on kaupunkilaisen ja koulutetun ihmisen arkipäivää. Teollistuneiden maiden tieto- ja koulutusyhteiskunnassa yhä useammat osaavat vieraita kieliä ja yhä enemmän erikoistutaan yhä pidemmälle. (Sajavaara 1989: 73.) Television, radion ja Internetin kautta tieto erilaisista ilmiöistä leviää nopealla tahdilla.

Vierassanoja on vaikea oppia ja muistaa niiden läpinäkymättömyyden vuoksi, sillä ne eivät helposti kytkeydy kielen muuhun sanastoon. Niitä on myös vaikea kirjoittaa ja ääntää oikein, koska ne voivat sisältää vieraita äänneitä tai ne ovat äännerakenteeltaan omasta sanastosta poikkeavia. Niitä voi lisäksi olla vaikea taivuttaa. Vierassanoja on myös vaikea ymmärtää täsmällisesti. Joskus ne katsotaan uhaksi kansalliselle identiteetille. (Sajavaara 1989: 92, 73–74.)

Angloamerikkalainen kieli- ja kulttuurivaikutus tuntuu nykyään hyvin laajalla alueella. Joillakin elämänalueilla englantilaisperäinen sanasto on erityisen merkitsevää. Ruoka ja juoma on yksi näistä elämänalueista. Muutamia esimerkkejä tämän alan englannin kielestä omaksutuista sanoista ovat *broileri*, *greippi*, *hampurilainen*, *hot dog*, *keksi*, *ketsuppi*, *brandy*, *coca-cola*, *juice* ja *tonic*. Anglismit voidaan määrittellä ilmauksiksi, jotka ovat levinneet englannin kielen välityksellä kansainväliseen käyttöön. Lainastavan avartuminen tuntuu myös sanojen asussa, sillä vanhat lainat, joita opittiin tuntemaan harvakseltaan, pyrittiin mukauttamaan kotoisten sanojen malliin. Tällaisia vanhempia ruoka-alan sanoja on esimerkiksi *pihvi* (engl. *beef*). Uudemmissa sanoissa on paitsi kieleemme mukautuneita sanoja, myös alkuperäisen asunsa säilyttäneitä. Englan-

nin välityksellä on tullut tunnetuksi myös siirtomaiden elämänpiiriin kuuluvaa käsitteistöä, esimerkiksi *curry*, *rommi*, *toti*, *viski*, *booli*. Vaikka suomi on vieraisiin vaikutuksiin nähden puristinen maa ja meillä pyritään muodostamaan omista ilmaisuvaroista käsitteelliset vastineet lainasanoille, myös vierasta ainesta sallitaan aiempaa enemmän (Sajavaara 1989: 84–86.)

Lainaamista on monenmuotoista ja -asteista. Vieraista kielimuodoista lainaamisen lisäksi lainoja ovat yleiskielen kannalta myös ne sanat, jotka on saatu kansankielestä tai arkipuheesta, vanhasta kirjakiielestä tai lähisukukielistä. (Sajavaara 1989: 64.)

Kun kulttuurissa tapahtuu muutoksia, tarvitaan uusia sanoja uusille ilmiöille. Kielen sisällä tapahtuu jatkuvasti nimeämistä, kun käsitteille etsitään sopivia nimityksiä. Sanoja saadaan sekä lainaamalla vieraita sanoja suoraan että suomalaistamalla lainasanoja kääntämällä sanoja muista kielistä. Kääntämällä sanoja vältytään hankalaaääntöisten vieraiden sanojen suoralta lainaamiselta. Käännöslainoihin päädytään, kun omaa kulttuuria halutaan varjella liialliselta vieraalta vaikutukselta. Mikäli jokseenkin tarkan kääntämisen mahdollisuus on olemassa, sanat käännetään. Käännöslainat ovat sekundaarista sanan- tai terminmuodostusta, sillä nimeäminen tapahtuu toisen kielen nimeämisprosessia mukaillen. (Nuutinen 1989: 110–111.)

Suuret kielet ja kulttuurit vaikuttavat pienempiin merkittävästi, ja niiden vaikutus on nopeaa. Joukkoviestimet välittävät uudennokset kaikkialle hetkessä. On kehittynyt kulttuurikansoille yhteistä henkistä pohjarakennetta, jossa käsitteet ovat pitkälle yhteisiä. Eri kielten puhujien on helppo puhua samaa kieltä, kun käsitteet on rajattu samalla tavalla. Suomi kuuluu kiinteästi läntisten sivistysmaiden kulttuuriyhteisöön. (Nuutinen 1989: 112.) Esimerkki oman aineistoni käännöslainoista on *mudcake* → *mutakakku*.



#### 2.1.4. Slangisanat

Äänteellinen modifiointi on suosittu sananmuodostuskeino arkisessa puhekielessä ja slangissa, joissa tuoreita ilmauksia tarvitaan jatkuvasti. Modifiointi tarjoaa mahdollisuuden myös pitkien ilmausten lyhentämiseen, esimerkiksi *musiikista* on tullut *musa* ja *kuninkaasta* *kunkku*. Arkiselle puhekielelle ja slangille ominaiseen sanojen modifiointiin liittyy usein suffiksaatiota. Alkuperäisestä sanasta hyödynnetään vain muutama ensimmäinen äänne, ja loppu korvataan merkitykseltään epämääräisellä johtimen tapaisella aineksella. Eräät johtimet ovat tällaisessa funktiossa erityisen suosittuja, esim. *-Ari: lenkkitosut > lenkkarit*. (Häkkinen 1990: 116.)

Slangi käyttää tietoisesti hyväkseen lainasanojen huomiotaherättävyyttä ja ekspressiivisyyttä. Siinä kielellä leikitellään rennommin ja estottomimmin kuin useissa muissa kielen rekistereissä. Ruoka-alan lainasanoista syntyneitä slangi-ilmauksia ovat esimerkiksi *safka* 'ruoka' ja *tsaiju* 'tee' (ven. tšaj). (Sajavaara 1989, 70.)

Omassa aineistossani slangisanoja on ruokaotsikoissa *Tillinäkkäri* (G 4, 45), *Fenkoli-päärynänäkkäri* (G 1, 54), *Kotoinen sitruunalimsa* (G 5, 38) ja *Lakukastike lihalle* (G 3, 60). *Näkkäri* on 'näkkileipä', *limsa* 'limonadi' eli virvoitusjuoma ja *laku* on 'lakritsa' (Paunonen 2000). Näissä tapauksissa slangisanaa edeltänyt yleiskielen sana on jo lainasana.

Yleispuhekielen ja arkisen kielenkäytön raja on epämääräinen, ja joissakin käyttöyhteyksissä, esim. mainonnassa ja urheiluselostuksissa, se pyrkii häviämään kokonaan. Tätä kautta voivat alkuaan selvästi arkissävyiset elementit neutraalistua ja vakiintua yleiskieleen. Niiden lyhyys on usein käyttöä edistävä tekijä, , esimerkiksi kilpajuoksijoiden jalkineita ei enää sanota *piikkikengiksi* vaan *piikkareiksi*. (Häkkinen 1990: 117.)

#### 2.1.5. Ruokasanastolle tyypillisiä piirteitä

Valtaosa ruoka-alan sanoista on aivan tavallisia yleisnimiä. Ruokalajin nimissä voi olla osana erisnimiä, joko paikannimiä tai ruokalajin kehittäjän tai sen muuten tunnetuksi tehneen ihmisen nimiä. Näitä ei yleensä käsitellä erisniminä, vaan niiden katsotaan kal-

venneen yleisnimiksi. Tällöin nimet kirjoitetaan pienellä alkukirjaimella ja yhdyssanoiksi, esimerkiksi *havaijinleike*, *janssoninkiusaus* ja *stroganov* (Eronen – Maamies 2007: 5.). Kalvenneita erisnimiä sisältäviä nimiä on myös esimerkiksi juustoilla, leivillä ja leivonnaisilla, muun muassa ruoilla *edam* ja *aleksanterinleivos* (Maamies - Eronen 1997: 4). Ruokalajin tavallisuus kulttuurissamme vaikuttaa siihen, voidaanko sen erisnimilähtöisyys hylätä ja kirjoittaa nimi pienellä (Eronen – Maamies 2007: 5.).

Ruokaotsikoissa on myös varsinaisia, isolla alkukirjaimella kirjoitettavia propreja. Isoa alkukirjainta käytetään silloin, jos ruoka ja sen nimen osana esiintyvä erisnimi ovat Suomessa suhteellisen tuntemattomia, esimerkiksi *Schwartzwaldin torttu*. Myös jos ruokalajin nimi on jonkin ravintolan nimikoruoka tai jonkin alueen oma erikoisuus, sen nimi tulkitaan erisnimeksi, esimerkiksi *Gascognen kaalikeitto*, *Annan lihapullat*. (Maamies – Eronen 1997: 4.) Yleisnimiä ovat kuitenkin sellaiset kuvailevat nimet kuin *hovimestarin porkkanat* ja *talon pyttipannu* (Eronen – Maamies 2007: 5).

Juomien nimissä on sellaisia erityistapauksia, joissa yleisnimen ja erisnimen raja voi olla häilyvä. Epäselvyyttä on etenkin alkoholijuomien nimissä. Esimerkiksi ginistä ja tonikista valmistettu *gin tonic* on yleisnimi. Monilla juomasekoituksilla on kuitenkin selvä erisnimi, esimerkiksi *Bloody Mary* ja *Lumipallo*. (Eronen – Maamies 2007: 6.)

Ruokalajien nimissä ovat yhdyssanat tavallisia. Useimmin nimi koostuu kahdesta yhteen liitetystä sanasta, kuten *kaalikeitto*. Yhdyssanan jälkimmäinen osa eli perusosa kertoo ruoan laadun (esim. *kastike*, *pata* tai *keitto*) ja ensimmäinen osa eli määriteosa täsmentää, mistä ruoka on valmistettu, mitä siinä on olennaisena osana tai miten se on valmistettu: *maksapihvi*, *paahtopaisti* ja niin edelleen. Aika usein yhdyssanan rakenneosana on toinen yhdyssana, esimerkiksi *ohraryynipuuro* (osat *ohraryyni* + *puuro*). Osien suhde on silti sellainen, että alkuosa määrittää loppuosaa eli luonnehtii sen laatua. (Eronen – Maamies 2007: 6.)

On myös sellaisia yhdyssanarakenteita, joissa yhdyssanan osia ei voida kirjoittaa suoraan yhteen, vaan osien väliin tarvitaan yhdysmerkki. Yhdysmerkkiä käytetään silloin, kun jokin yhdyssanan osista on erisnimi, lyhenne tai numero, esimerkiksi *Jaffa-appelsiini*. Toiseksi yhdysmerkkiä tarvitaan silloin, kun yhdyssanan osat ovat toisiinsa nähden samantarvoiset eli rinnasteiset, esimerkiksi *vastaanottovirkailija-kahviomyyjä*. Ruokalajien nimissä yhdysmerkkiä tarvitaan melko usein, koska ruokalajia luonnehditaan monesti siinä käytettyjen ainesosien avulla, esimerkiksi *kaali-appelsiinisalaatti*. Virheellinen olisi asu *kaaliappelsiinisalaatti*, koska salaattia ei ole tehty kaaliappelsiineista vaan sekä kaalista että appelsiineista. Sana *kaali* ei siis luonnehdi sanaa *appelsiini*

vaan on sen kanssa samanarvoinen ruokalajin ainesosa. Rinnasteisia osia voi olla useita, esimerkiksi valkoviini-herkkusieni-kermakastike. (Eronen – Maamies 2007: 7.)

## 2.2. Muoto ja merkitys

### 2.2.1. Syntaktisia käsitteitä

*Lauseke*-käsitettä tarvitaan, kun tarkkaillaan lauseen rakentumista. Lausekkeelle on ominaista hyvin suuri kiinteys. Jos halutaan vaihtaa lauseen sanajärjestystä, koko lauseke siirtyy uuteen paikkaan sellaisenaan. Sitä ei voi yleensä hajottaa. (Leino 1999: 104.)

Lausekkeet mahdollistavat rakenteellisesti samoin käyttäytyvien mutta sanakoostumukseltaan erilaisten muodostinten yhtäläisen kuvauksen. Ne tuovat ilmi pinta-puolisesti erilaisten jaksojen rakenteellisen samankaltaisuuden. (Karlsson 1976: 155.)

Sanat muodostavat toisten ilmausten kanssa lausekkeitä. Lauseke nimetään sen edussanan sanaluokan mukaan. Lauseketyyppejä ovat substantiivi-, adjektiivi-, adpositio-, adverbi-, infinitiivi- ja partisiippilauseke. Keskeinen lauseketyyppi on substantiivilauseke eli NP. Sillä tarkoitetaan lausekettä, jonka edussana on substantiivi, mutta NP:n edussana voi olla myös pronomini tai numeraali. NP:n tehtävässä esiintyvät yleisesti myös adjektiivi- ja partisiippilausekkeet. (ISK 2004: 428–432.)

Substantiivi saa sekä etu- että jälkimääritteitä. Substantiivi muodostaa substantiivilausekkeen eli NP:n joko yksin tai erityyppisten laajennustensa kanssa. Laajennuksena voi olla esimerkiksi adjektiivilauseke, substantiivi- adverbi- tai adpositiolauseke (prepositio- tai postpositiolauseke). (ISK 2004: 547.)

Samoin adjektiivi muodostaa adjektiivilausekkeen joko yksin tai erilaisten laajennusten kanssa. Adjektiivista ja sen laajennuksista muodostuva kokonaisuus on adjektiivilauseke, jossa adjektiivi on edussanana. Adjektiivilauseke voi käsittää pelkän adjektiivin (*pieni lapsi*) tai adjektiivin ja erilaisia laajennuksia (*hyvin pieni lapsi*). (ISK 2004: 602.) Laajennuksena on tyypillisesti adjektiivin edellä sijaitseva aste- tai tavan määrite tai muu partikkeli tai adverbi. Laajennus voi olla myös genetiivitäydennys. Adjektiivi-

lauseke toimii lauseessa substantiivin kongruoivana etumääritteenä sekä predikatiivina tai predikatiiviadverbiaalina. (ISK 2004: 596.)

Partisiippien luokittelu on hankalaa. Suomen partisiipit taipuvat kuten nominit, ja syntaktiselta käytöltään ne muistuttavat adjektiiveja. Toisaalta niillä on kuitenkin verbaalisia erikoistehtäviä, esimerkiksi liittomuotoja ja eräitä lauseenvastikkeita muodostettaessa. Monissa yksityistapauksissa on vaikea ratkaista, milloin partisiipin näköinen muoto on laskettava nominiksi, milloin taas verbin nominaalimuodoksi, esimerkiksi *Hän on oppinut*. (Häkkinen 1990: 102.) Helinä Koivisto on selvittänyt väitöskirjassaan (1987: 7) suomen kielen attribuuttiasemaisten partisiippien adjektiivistumista ja leksikaalistumista, siis sitä, milloin partisiippi ei ole enää tulkittavissa verbinmuodoksi vaan adjektiiviksi.

Post- ja prepositioiksi luokiteltavat sanat ovat sanaluokaltaan monitulkintaisia. Sen vuoksi niiden muodostaman lausekkeen osalta voi jäädä avoimeksi, onko kyseessä adpositiolauseke eli pre- tai postpositiolauseke vai jokin muu lauseke. (ISK 2004: 687.)

On myös rakenteita, joissa on kaksi tai useampia samantasoisia osia eikä siis yhtä edussanaa. Tällaisia ovat rinnasteiset lausekkeet, jotka koostuvat tavallisesti kahdesta tai useammasta samantyyppisestä, konjunktion yhdistämästä lausekkeesta. (ISK 2004: 429.)

### 2.2.2. Semanttisia käsitteitä

Jokaisella sanalla on kielenulkoisessa maailmassa tarkoite, johon sillä voidaan viitata (Kuiiri 2004: 7). Puhutaan sanan viittauksesta eli referenssistä (Kuiiri 2004: 11). Substantiivilauseke (NP) on tyypillisesti viittaava eli referentiaalinen: puhuja viittaa sillä johonkin todellisen tai kuvitteellisen maailman entiteettiin, joka on tällöin NP:n tarkoite (ISK 2004: 1350). Propriit on erotettu yleisnimistä eli appellatiiveista sillä perusteella, että normaalitapauksessa ne pelkästään viittaavat, siis niillä on tarkoite mutta ei intensiota. Esimerkiksi *Hepokulta* ei välttämättä luonnehdi paikkaa, jonka se nimeää. Kaikissa tapauksissa ero yleisnimiin ei kuitenkaan ole jyrkkä. Tavallista on nimien appellatiivistuminen. (Hakulinen – Karlsson 1979: 76.)

Synonymialla tarkoitetaan sitä, että kahdella sanalla on sama merkitys mutta eri muoto. Absoluuttista synonymiaa on vaikea löytää. Täydellinen synonymia edellyttäisi,

että sanojen kaikki esiintymäympäristöt olisivat samat. Sanat siis voitaisiin vaihtaa toisiinsa kaikissa tilanteissa. (Kuiiri 2004: 21.) Synonyymeiksi käyvät vain sellaiset itsenäiset sanat – lekseemit – joiden muoto on riittävän erilainen. Synonyymeiksi sanotaankin sanoja, joiden denotatiivinen merkitys on riittävän samanlainen, vaikka sanat poikkeaisivat konnotatiiviselta merkitykseltään. (Kuiiri 2004: 22.) Kun synonyymejä vertaillaan, kannattaa huomata, että sanalla on varsinainen merkitys, sivumerkitys ja konteksti, jossa sitä kulloinkin käytetään (Sivula 1989: 183).

Homonymialla tarkoitetaan sitä, että kahdella sanalla on sama muoto mutta eri merkitys. Homonyymejä ovat esimerkiksi *kuusi* 'puulaji' ja *kuusi* 'numeraali'. Täydellinen homonymia edellyttäisi sanojen kaikkien taivutusmuotojen samuutta. Homonyymeina on kuitenkin tapana pitää myös sanoja, joiden perusmuoto on sama mutta taivutuksessa on eroja. Näissä tapauksissa sanat ovat sattumalta syntyneet samanlaisiksi. Samanmuotoisiksi tulleilla sanoilla ei ole siis yhteistä lähtökohtaa, vaan ne ovat olleet eri sanoja. (Kuiiri 2004: 23–24.)

Hyponymia tarkoittaa sisältyvyysuhdetta. Esimerkiksi *spanieli*-sanan ekstensio sisältyy *koira*-sanan ekstensioon. Siis kaikki *spanielit* ovat koiria, mutta kaikki *koirat* eivät ole spanieleita. Ylempää, laajempaa ekstensiota edustava sana on hyperonyymi (*koira*) ja alemman, suppeamman ekstension omaava on hyponyymi (*spanieli*). Ylemmästä ja alemmasta puhutaan sen vuoksi, että hyponymiasuhteita sanojen välillä voidaan kuvata kaavioiden tai 'puiden' avulla (Kuiiri 2004: 25.)

Yleensä hyperonyymin merkitys (intensio) on väljempi ja pelkistetympi kuin hyponyymin. siis *koira*-sana sallii enemmän valinnanvaraa. Hyponyymin sisältö on enemmän piirteitä, ja se on spesifisempi ja tarkempi, joten se edellyttää tarkoitteelta enemmän ominaisuuksia kuin hyperonyymi. Hyperonyymin merkityksissä on vähemmän piirteitä kuin hyperonyymin. (Kuiiri 2004: 25.)

Yläkäsitteen nimeä voidaan käyttää alakäsitteen nimen asemasta silloin, kun alakäsitteen erottavia tuntomerkkejä ei tarvita. Esimerkiksi voidaan puhua *veneestä*, jos ei ole tarpeen mainita, onko kyseessä soutuvene vai moottorivene. Nämä sanat ovat samaviitteisiä mutta eivät synonyymejä. Näillä erikoissanoilla on yleissanojen merkityspiirteet mutta lisäksi joitakin erikoispiirteitä. Samasta tarkoitteesta puhuttaessa nimitys voidaan valita eri tasoilta. Tason valinta riippuu ilmaisutarpeesta. (Sivula 1989: 184.)

### 3. RUOKAOTSIKOIDEN ANALYYSI

Olen luokitellut ruokaotsikot kolmeen pääryhmään: yhdistämättömät sanat, yhdyssanat ja sanaliitot. Käsittelen ruokaotsikoita rakenteellisten luokkien mukaisessa järjestyksessä ja analysoin otsikoita semanttisesti heti rakenteellisen analyysin jälkeen. Tutkimukseni näkökulmat ovat siis rakenteellinen analyysi ja semanttinen analyysi.

Sanojen merkityksen selvittämisessä olen käyttänyt kahta ruokasanojen luetteloa: Joutjärven ja Nuutisen Ruokasanastoa (2005) ja Internetissä olevaa sanahakemistoa Raholan syötäviä sanoja eli kokoelma kielellisesti ja muuten mielenkiintoisia ruokasanoja aakkosjärjestyksessä (<http://www.kolumbus.fi/rahola/sanastot/sanaind.html>). Lisäksi on ilmestynyt kolme Kielikelloa, joissa on käsitelty ruokasanastoa (2/1983, 4/1997, 1/2007). Osa sanojen selityksistä on näistä peräisin. Ne, mitä näistä ei ole selvinnyt, olen pyrkinyt selittämään itse lehtijutun perusteella. Kaikkien ruokasanojen alkuperää ei kukaan tiedä. Esimerkiksi aineistooni kuuluvan sanan *chimichurri* (G 5,49) merkitys on 'argentiinalainen kastike', mutta sen syntyvaiheet ovat hämärän peitossa. Sanan alkuperästä on kuitenkin monenlaisia kansanuskomuksia. (Rahola, (<http://www.kolumbus.fi/rahola/sanastot/sanaind.html>.) Kaikkien erikoisten sanojen selitykset ovat liitteessä (LIITE 1).

Käytän Glorian ruoka & viini -lehden ruokaotsikoihin viitatessani lyhennettä G sekä lehden numeroa ja sivunumeroa, esimerkiksi G 1, 34 viittaa Glorian ruoka & viini -lehden vuoden 2007 ensimmäiseen numeroon sivulle 34.

Tarkoitukseni on tutkia, millaisista aineksista ruokaotsikot koostuvat rakenteellisesti ja semanttisesti.

#### 3.1. Yhdistämättömät sanat ruokaotsikoina

Pelkästä yhdistämättömästä sanasta koostuvia ruokaotsikoita on aineistossani 14 esiintymää. Kaikki yksin esiintyvät sitaattilainasanat kuuluvat tähän ryhmään, vaikka olisivat

syntyperältään yhdyssanoja<sup>5</sup>. Yhdistämättömien ruokaotsikoiden pieni määrä saattaa johtua siitä, että ruoka-alan erikoislehti ei anna ohjeita niin yksinkertaisten ruokien valmistamiseen kuin esimerkiksi *pulla* tai *salaatti*. Sen vuoksi pelkän yhdistämättömän sanan sisältäviä ruokaotsikoita ei erikoislehdessä juuri käytetä. Ruokalajin nimi täytyy määrittää vähintään toisella sanalla, esimerkiksi *kanelipulla* tai *kanasalaatti*, jotta tiedettäisiin, minkä tyyppisestä pullasta tai leivästä on kyse.

1. *Savariini* (G 8: 110)
2. *Kinuski* (G 8: 110)
3. *Chermoula* (G 5: 50)
4. *Gazpacho* (G 3: 55)
5. *Quesadillat* (G 4: 99)
6. *Trifle* (G 7: 87)
7. *Fudge* (G 8: 110)
8. *Lillet* (G 5: 53)

Kaikki aineiston yhdistämättömän sanan sisältävät ruokaotsikot ovat lainasanoja. Esimerkkisanoista *Savariini* (1) ja *Kinuski* (2) ovat sopeutuneet suomen äännejärjestelmään yleislainoiksi. *Savariini* on rengasvuokaan leivottu leivonnainen, ja *kinuski* on jälkiruokakastike. Muut esimerkkisanat ovat sitaattilainoja. Esimerkki 3 viittaa kastikkeeseen, sillä *chermoula* on marokkolainen yrtti-sipulipestokastike. Tämä sitaattilaina on peräisin lehden sivuilta, joilla käsiteltiin eri maiden kastike-erikoisuuksia. Sen vuoksi ei ole yllättävää, ettei nimi ole suomalaisessa asussa. *Gazpacho* (4) on kylmä espanjalainen tuoretomaattikeitto. Ruokasana *Quesadillat* (5) on aineistossa monikkomuodossa, ja sen merkitys on täytetyt tortillat. *Trifle* (6) on englantilainen jälkiruoka ja *Fudge* (7) makeinen. (Joutjärvi–Nuutinen 2005.)

Aineistossa on kolme kotoistunutta yhdistämättömää sanaa ruokaotsikkona (*Savariini*, *Kinuski* ja *Majoneesi*). Ne ovat läpinäkyviä ja kertovat ruoan laadusta<sup>6</sup>, samoin kuin sitaattilainat *chermoula*, *gazpacho*, *quesadillat*, *trifle* ja *fudge*. Ruokaotsikoiden vierasasuiset yhdistämättömät sanat ovat kuitenkin läpikuultamattomia. Ne eivät kerro ruoka-alaan perehtymättömälle edes sitä, onko ruokaotsikossa kyse esimerkiksi keitosta, kastikkeesta, tortusta vai kakusta. Asiantuntijalle tai vieraita kieliä osaavalle nämä otsi-

---

<sup>5</sup> Monet vierassanat ovat yhdistesyntyisiä ja ne on omaksuttu meille sellaisinaan. Ne on sopeutettu kiellemme äännerakenteeseen muiden vierassanojen tavoin. Tällaisia vierassanoja ei pidetä suomessa yhdysanoina siitä huolimatta, että ne hahmottuvat usein kaksi- tai useampiosaisina, esimerkiksi *biologi*, *aeromagnetometri*. Kun nämä kreikkalais- ja latinalaisperäiset kieliainekset liittyvät kotoisiin sanoihimme, ne muodostavat yhdyssanoja, esimerkiksi *biotieteet*. (Vesikansa 1989: 215.)

<sup>6</sup> Laatu on se, mikä on jollekin ominaista, jonkin ominaisuudet, luonne, olemus, kvaliteetti (SPK 1994). Ruoan laadulla tarkoitetaan ruokalajille luonteenomaisia piirteitä, esimerkiksi *keitto*, *kastike*, *kakku*, *kiisseli*.

kot (esimerkit 3–7) antavat kuitenkin tietoa ruoan laadusta. Alan harrastaja tietää tällaisesta ruokaotsikosta, minkä tyyppinen ruoka on kyseessä, sillä nämä vierasperäiset otsikot ilmaisevat asiantuntijalle ruoan laadun samaan tapaan kuin esimerkiksi suomalaisille läpikuultavat ruokaotsikot *lohikeitto* tai *murokakku*.

Kun otsikko on yhdistämätön sana, siinä ei ole mainittu ruokaan käytettäviä raaka-aineita. Ruoan laadun ilmoittaessaan otsikot kertovat kuitenkin asiantuntijalle tällaisia ruoan erikoispiirteitä, sillä hän tietää, millaista on raaka-aineiltaan, valmistustavaltaan tai koostumukseltaan esimerkiksi *trifle* ja *fudge*. Aineistoni ruokaotsikoiden yhdistämättömät sanat ovat vakiintuneet tarkoittamaan tiettyjä raaka-aineita sisältäviä, tietyn valmistusmenetelmän vaativia ja tietyn koostumuksen omaavia ruokalajeja. Yhdistämätön sana ruokaotsikkona sisältää siis paljon sellaista tietoa, jota maallikko ei otsikossa näe.

Kun ruokaotsikkona on yhdistämätön sana, joka ilmaisee ruoan laadun, kyse on ruokalajista, johon ei ole tehty muutoksia tai uusia innovaatioita. Kyse on siis melko perinteisestä ruokalajista, vaikka se onkin vieraskielisenä läpinäkymättömässä asussa. Espanjalaisen mielestä esimerkiksi *gazpacho* ei voi saada tarkentavaa määritettä, kun taas suomalainen ruokatoimittaja voisi aivan yhtä hyvin alkaa puhua vaikkapa *retiisigazpachosta* sen ainoan oikean gazpachon uutena innovaationa.

Yhdistämättömät ruokaotsikot voivat ilmoittaa myös ruoalle annetun erisnimen, kuten *Lillet* esimerkissä 8. Proprilla ei ole yleistä merkitystä, vaan sillä on vain viittaus-suhde tarkoitteeseensa (Kuiri 2004: 8). Nimi *Lillet* on outo, sillä se ei näkyvästi kerro mitään ruokalajista. Vain asiantuntija tietää, että kyseessä on nimi, joka on vakiintunut tarkoittamaan juomasekoitusta, jossa on alkoholilla väkevöitettyä rypälemehua ja viiniä. Juutuessaan ruokasanastoon tämäntyyppiset nimet menettävät erisnimisyyttään ja muuttuvat yleisnimiksi.



### 3.2. Yhdyssanat ruokaotsikoina

Yhdyssanat ovat ruokaotsikoissa tavallisia. Pelkän yhdyssanan sisältäviä ruokaotsikoita on aineistossani 175 kappaletta. Yhdyssanat voivat olla determinatiivisia eli määrittelyyhdyssanoja tai kopulatiivisia eli summayhdyssanoja.

Määrittelyyhdyssanat koostuvat kahdesta yhdysosasta, määriteosasta ja edusosasta. Summayhdyssanoissa on kaksi tai useampia yhdysosia semanttisesti symmetrisessä suhteessa toisiinsa. Yhdyssanoihin kuuluu sekä vakiintuneita että tilapäisiä lekseemejä. (ISK 2004: 388.) Yhdyssanojen yleisin tyyppi ovat määrittelyyhdyssanat. Ne koostuvat kahdesta yhdysosasta, joiden suhde on semanttisesti epäsymmetrinen. Hallitsevana jäsenenä on jälkiosa eli edusosa, jota modifioi alkuosa eli määriteosa. Määrittelyyhdyssanat ovat endosentrisiä: yhdyssana ilmaisee samaan luokkaan tai lajiin kuuluvaa entiteettiä kuin sen pelkkä edusosakin. (ISK 2004: 396.)

Summayhdyssanoissa yhdysosien välinen suhde on semanttisesti additiivinen ja vastaa sisällöltään syntaktista rinnastusta, esimerkiksi *laulaja-näyttelijä* = laulaja ja näyttelijä. Yhdysosat edustavat aina samaa sanaluokkaa ja kuuluvat samaan merkityskenttään. Summayhdyssanat ovat määrittelyyhdyssanoja harvinaisempi yhdyssanatyyppejä (ISK 2004: 416.) Summayhdyssana ei ilmaise edusosansa alakäsitettä vaan rakentaa samassa entiteetissä yhdistyvistä asioista kokonaiskäsitteen. Se nostaa esiin saman asian eri puolia, jotka esitetään tasaveroisina. (ISK 2004: 418.)

Aineistossani ei ole yhtään varsinaista summayhdyssanaa. Osa määrittelyyhdyssanoista on sellaisia, että niiden määriteosassa ei ole rinnasteisia sanoja. Nimitän niitä rinnastamattomiksi määriteosiksi. *Ison suomen kieliopin* (2004: 417–418) mukaan summayhdyssana ei yleensä toimi määrittelyyhdyssanan osana. Kuitenkin määriteosana esiintyy usein sellainen kahden tai useamman sanan yhtymä, joka muistuttaa rakenteeltaan ja merkitykseltään summayhdyssanaa mutta ei ole itsenäinen lekseemi. Sen osat ovat additiivisessa, symmetrisessä suhteessa toisiinsa, ja se ilmaisee esimerkiksi osiensa yhdistelmää, kuten *liha-makaronilaatikko*.

Rakenteeltaan yksinkertaisin on yhdyssana, jossa on yhdistyneenä kaksi sanaa, yhdyssanan edus- ja määriteosa. Merkitseen edusosaa E:llä ja määriteosaa M:llä. Sanojen alistussuhdetta merkitseen nuolella. Esimerkiksi *pullavanukas* on tyyppiä

$M \rightarrow E$ , *pulla*  $\rightarrow$  *vanukas*. Rinnasteisten osien välissä käytän plusmerkkiä ja sulkeilla osoitan yhteenkuuluvia osia. Esimerkiksi *Appelsiini-kalavartaat* (G 1, 60) on tyyppiä  $(M + M) \rightarrow E$ ,  $(appelsiini + kala) \rightarrow vartaat$ .

Suurimmassa osassa ruokaotsikoiden yhdyssanoista on rinnastamaton määriteosa ( $M \rightarrow E$ ). Yleensä yhdyssubstantiivissa on yhdistyneenä kaksi substantiiviva. Määriteosassa voi olla myös adjektiivi, esimerkiksi *Tuorepasta* (G 4,100).

Lisäksi aineistossa joko edusosa tai määriteosa tai molemmat voivat olla yhdyssanoja. Tavallisimmin yhdyssanan määriteosa on kaksisanainen  $M \rightarrow M \rightarrow E$ , esimerkiksi *Verigreippisorbetti* (G 2, 42). Kolmessa tapauksessa yhdyssana jäsentyy siten, että edusosa on kaksisanainen  $M \rightarrow E \rightarrow E$ , *Paahtokermavanukas* (G 8, 104) ja *Vadelma-vispivuuro* (G 8, 106) ja *Calvados-uuniomenat* (G 8: 104).

Aineistossa on myös yhdyssanoja, joissa on määriteosassa rinnasteiset sanat,  $(M + M) \rightarrow E$ , esimerkiksi *Palsternakka-parmesaanikohokkaat* (G 6, 39). Osa yhdyssanoista, joissa on rinnasteinen määriteosa, on sellaisia, että määriteosan toinen sana on yhdyssubstantiivi,  $(M + M \rightarrow M) \rightarrow E$ . Tällainen on esimerkiksi *Kinkkukesäkurpitsapiiraat* (G 5, 87). Tällainen otsikko voi olla myös muotoa  $(M \rightarrow M + M) \rightarrow E$ , esimerkiksi *Kikherne-minttutahna* (G 2, 83). Joissakin tapauksissa rinnasteisen määriteosan molemmat sanat ovat yhdyssubstantiiveja,  $(M \rightarrow M) + (M \rightarrow M) \rightarrow E$ , esimerkiksi *Lampaanfilee-punajuurisalaatti* (G 5, salaattiliite 14) tai  $(M \rightarrow M) + (M \rightarrow M) \rightarrow E$ , *Lakritsijuuri-jättikatkarapuvartaat* (G 3, 60). Lisäksi on yksi tapaus tyyppiä  $(M + M + M) \rightarrow E$ , *Sipuli-paprika-tomaattisalaatti* (G 4, 45).

### 3.2.1. Rinnastamattomat määriteosat

Käsittelen seuraavaksi yhdyssanoja semanttisesta näkökulmasta. Yhdyssanan perus- ja määriteosilla voidaan kertoa erilaisia ruokalajien ominaisuuksia. Yhdyssanan perusosa kertoo ruoan laadun ja määriteosa täsmentää, mistä ruoka on valmistettu, mitä siinä on olennaisena osana tai miten se on valmistettu (Eronen ja Maamies 2007: 6). Tällaisia ruoan laatua ilmaisevia sanoja aineistossani ovat esimerkiksi *keitto*, *hyytelö*, *kiisseli*, *kastike*, *risotto* ja *pasta*. Aineistossani on esimerkkejä myös sellaisista laatua ilmaisevista yhdyssanojen edusosista, jotka ovat sitaattilainasanoja, esimerkiksi *biryani*, *ce-*

*viche* ja *daiquiri*. Ruoan laatua ilmaisevat yhdyssanan edusosat kertovat jotakin ruoan ominaisuudesta tai koostumuksesta. Maallikkokin tietää, millaista on tyyppiltään *kiisseli* tai *kastike*, mutta sitaattilainasanat ovat vaikeita, koska ne eivät ole läpinäkyviä.

Tutkimassani aineistossa edusosat kertovat useimmin ruoan laadun, mutta niillä on muitakin tehtäviä. Suuri osa edusosana olevista sanoista on lainasanoja, mutta ne kertovat samoista asioista kuin suomalaisetkin sanat. Yhdyssanojen edusosina esiintyy suomalaisia ja vierasperäisiä sanoja.

Ruoan laatuun viitataan seuraavilla sanoilla: *aioli* ('majoneesi'), *aladobi* (hyytelö'), *biryani* ('tahna'), *brandade* ('muhennos'), *bruschetta* ('leipä'), *ceviche* ('marinoitu raaka-aine'), *cocktail*, *crostinit* ('leipäviipaleet'), *daiquiri* ('rommia ja sitruslikööriä sisältävä alkoholijuoma'), *drinkki*, *granita* ('mehujäätelö'), *hilloke*, *hyytelö*, *juusto*, *jäätelö*, *kakut*, *kalja*, *kastike*, *keksi*, *kiisseli*, *kreemi*, *kukko*, *kupit*, *lastut*, *leike*, *leipä*, *liemi*, *majoneesi*, *makkara*, *marmeladi*, *matelote* ('höystö'), *mehu*, *muhennos*, *mureke*, *nyytit*, *näkkäri*, *paisti*, *papillotes* ('kääreessä kypsennetty'), *passoa* ('likööri'), *pasta*, *patee* ('mureke'), *pesto* ('kastike'), *piiras*, *piiraat*, *piiraset*, *pizza*, *puuro*, *pyree* ('sose'), *ribsit* ('kylkipalat lihasta'), *risotto*, *rullat*, *salaatti*, *salsa*, ('kastike'), *sandwich* ('voileipä'), *siirappi*, *sinappi*, *sipsit*, *sorbetti* ('jäädye'), *struudeli* ('rulla'), *tahna*, *tapenade* ('tahna'), *tartar* ('kastike'), *torttu*, *tryffelit* ('makeisia'), *vahto*, *vanukas*, *vanukkaat*, *vinegretti* ('kastike'), *voi*. Tässä ryhmässä on myös yksi slangisana, *näkkäri*, 'näkkileipä' (Paunonen 2000).

Ruokaotsikot sisältävät paljon vierasperäisiä, suomen kieleen sopeutumattomia-kin erikoistermejä. Tämä kertoo omalta osaltaan ruoan muodikkuudesta. Ruokaotsikoihin halutaan luoda loistetta nimeämällä ruokia erikoistermein. Yhdyssanojen perusosista huomaa, että on haluttu nimetä esimerkiksi majoneesi *aioliksi*, tahna *biryaniksi* tai *tapenadeksi*, muhennos *brandadeksi*, leipä *bruschetaksi*, *crostineiksi* tai *sandwicheiksi* ja kastike *pestoksi*, *salsaksi*, *tartariksi* tai *vinegretiksi*. Nimeämiskäytännöllä on haluttu täsmentää ruokalajien eroa muista, aivan tavallisista ruokalajeista. Korostamalla ruokalajien erikoisluonnetta otsikossa voidaan myös kohottaa ruokalajien statusta. Kuten Tiina Hämäläinen (2003: 31–32) on havainnut, Gloria-lehdet pyrkivät kohdentamaan sisältönsä yläluokkaiselle ja korkeakulttuurista arvostavalle lukijakunnalle. Kun ruokaotsikoon valitaan vierasperäinen sana, kaupataan lukijalle tietynlaista hohdokkaan ruokakulttuurin elämäntyyliä.

Muodikkaiden ruokalajien kauppaamisesta lehden lukijoille kertoo myös se, ettei uusiakaan sitaattilainasanoja eroteta yhdysmerkillä kotoistuneista sanoista. Yhdys-

merkin käyttö ei ole suositus, mutta yhdysmerkillä voidaan erottaa vierasperäinen tai hankalasti erottuva sana toisesta samaan yhdyssanaan kuuluvasta sanasta. Kun ruokaot-sikossa yhdistetään sitaattilainasana suomalaiseen, annetaan vaikutelma, että nämä ruo-  
kalajit ovat lukijakunnalle sopivia ja ilman yhdysmerkkiäkin ymmärrettävässä asussa.

Niissä tapauksissa, joissa edusosa ilmaisee ruoan laadun, määriteosa täsmentää perusosan merkitystä siten, että se ilmaisee, mistä raaka-aineesta tai –aineista ruoka valmistetaan:

1. *Lehtimehu* (G 4, 18)
2. *Limettisalaatti* (G 4, 99)
3. *Banaanisalsa* (G 3, 92)
4. *Herukkavinegretti* (G 5 salaattiliite, 5)

Esimerkeissä 1–4 määriteosat ilmaisevat, mistä raaka-aineesta mehu, salaatti, salsa ja vinegretti on tehty. Näissä otsikoissa määriteosat ovat nominatiivimuodossa. Genetiivi ja nominatiivi vaihtelevat määriteosan sijana ilman selvää työnjakoa. Nominatiivi on kuitenkin genetiiviä yleismerkityksisempi. Nominatiivialkuisen yhdysosan osien suhde on abstraktimpi, monihahmotteisempi ja avoimempi erilaisille tulkinnoille. (ISK 2004: 400.) Ruokalajien nimissä yhdysosan alkuosa on nominatiivimuotoinen silloin, kun se kertoo, mistä ruoka on valmistettu, mikä siinä on olennaisena osana tai miten se on kypsennetty (Eronen–Maamies 2007: 6).

Määriteosassa voidaan ilmoittaa myös ruokaan makua tuova mauste, jolloin kuvataan ruoan tuottamaa makuelämystä. Tosin mausteen määrittely on vaikeaa, sillä kaikki ruoanvalmistuksessa käytettävät raaka-aineet maustavat ruokaa.

5. *Maustepaisti* (G 6, 70)
6. *Sahramiletut* (G 3, 11)
7. *Sinappijäätelö* (G 3, 55)

Esimerkin 5 paistin on määrä olla mausteisen makuinen. Esimerkin 6 letut saavat makua ja väriä sahramista ja esimerkin 7 jäätelö sinapista.

Määriteosa voi olla myös läpinäkymätön siten, että se kertoo vain ruokalajin nimen, kuten esimerkeissä 8 ja 9.

8. *Naanleipä* (G 2, 40)
9. *Romescokastike* (G 2, 82)
10. *Thaivinegretti* (G 5 salaattiliite, 5)
11. *Wieninleike* (G 1, 46)

Tällaisissa tapauksissa on oltava asiantuntija tietääkseen, mitä *naanleipä* tai *romescokastike* sisältävät. Esimerkit 10 ja 11 antavat tietoa ruoan paikallisesta alkuperästä. Esimerkin 10 ruokaotsikon määriteosa kertoo, että ruokalajiin käytettävät raaka-aineet ovat lähtöisin Thaimaasta. Thaivinegretti-otsikossa (10) alkuperä on ilmoitettu adjektiivin nominatiivimuodolla. Yhtä hyvin voitaisiin sanoa *Thaimaan-vinegretti* tai sanaliittona *thaimaalainen vinegretti*. Tällaiset alkuperän ilmaisevat ruokaotsikot antavat ruokalajille oman, eksoottisen leimansa. Esimerkin 11 ruokalaji on kotoisin Wienin kaupungista, mutta ruokaotsikon määriteosa on vakiinnuttuaan menettänyt erisnimisyytensä, minkä vuoksi se kirjoitetaan juoksevassa tekstissä pienellä alkukirjaimella ja ilman yhdysmerkkiä. Tässä määriteosa on genetiivimuodossa. Ruokalajien nimissä yhdysana on usein genetiivialkuinen, kun alkuosa ilmaisee jollakin tavalla perusosan alkuperää tai sitä, keille tai mille alueelle ruokalaji on luonteenomainen tai kenen tai minkä mukaan ruokalaji on nimetty (Eronen–Maamies 2007: 6). Kun ruokalajit yleistyvät, niiden erisnimet muuttuvat yleisnimiksi. Ruokasana *wienerleipä* tai *wieninleipä* on pitäisi menettänyt erisnimiasemansa myös suomalaistunut *viineriksi*, jolloin vierasperäinen *w* on muutettu *v*:ksi ja sanaan on lisätty loppuvokaali *i* (Kolehmainen 1983: 7): Näin ei kuitenkaan ole käynyt *wieninleikkeen* kohdalla.

Tähän ryhmään kuuluu ruokaotsikoita, joissa raaka-aine tai muu ruokaa määrittävä sana on erotettu yhdysmerkillä ruoan laadusta. Näissä tapauksissa vierasperäinen sana on erotettu suomalaisesta tai toisesta vierasperäisestä sanasta. Vierasperäinen sana voidaan erottaa suomalaisesta yhdysmerkillä selvyuden vuoksi (esimerkit 12–14). Näissä määriteosat eivät ole erisnimiä. Yhtä hyvin voisi kirjoittaa *hatshapuripiiraat*, *pistoutahna* ja *salmorgianokastike*.

12. *Hatshapuri-piiraat* (G 2, 84)
13. *Pistou-tahna* (G 7, 84)
14. *Salmorgiano-kastike* (G 4, 101)

Tässä joukossa on kaksi tapausta, joissa yhdysmerkin käyttö johtuu siitä, että edusosa (15) tai määriteosa (16) on erisnimi.

15. *Passion-Brita* (G 1, 87)
16. *Jääkarhu-drinkki* (G 2, 85)

Esimerkin 15 *Brita-kakun* nimi on aineistossa kirjoitettu isolla alkukirjaimella mutta ruokasanastossa (Joutjärvi-Nuutinen 2005) yleisnimenä pienellä. Aineistossani se on

säilyttänyt erisnimisyytensä ja siten myös ison alkukirjaimensa. Esimerkin 16 määriteosassa oleva nimi luo mielikuvaa kylmyydestä ja ehkä muustakin raakuudesta. Yhdysmerkillisillä ruokaotsikoilla on samanlaisia tehtäviä kuin ilman merkkiäkin yhdistetyillä yhdyssanoilla. Näissä perusosa ilmaisee ruoan laadun, ja määriteosa luonnehtii perusosan ilmaisemaa tarkoitetta.

Yhdessä aineistoni yhdyssanoista (17) määriteosa kertoo ruoan kypsennystavan.

17. *Patakukko* (G 4, 37)

Kun edusosa ilmoittaa ruoan laadun, määriteosa voi ilmoittaa myös ruoan muodon (esimerkit 18 ja 19).

18. *Kerroskiisseli* (G 2, 43)

19. *Shakkileivät* (G 4, 100)

Kun ruokaotsikossa kerrotaan ruoan muotoon liittyviä asioita, lukija saa ruokalajista visuaalisemman kuvan jo ruokaohjetta lukiessaan, vaikkei näkisi edessään kuvaa valmiista ruoasta. Esimerkissä 18 kiisseliä on tarkoitus annostella erivärisinä raitoina tarjoiluas-tiaan ja esimerkin 19 eriväriset leivät on aseteltu shakkilaudan muotoon.

Ruokaotsikot voivat rakentua myös niin, että edusosa kertoo ruokaan käytettävän raaka-aineen nimen:

20. *Sitruunasilakat* (G 5, 41)

21. *Sitruunasärki* (G 4, 39)

22. *Hapankaali* (G 6, 50)

23. *Hapankurkut* (G 6, 52)

Edusosa voi olla yksikössä tai monikossa. Monikkomuodossa ilmaistavat ruokalajit ovat sellaisia, että niitä annostellaan yksitellen, kuten esimerkkien 19 *shakkileivät*, 20 *sitruunasilakat* ja 23 *hapankurkut*. Ruokalajit, jotka ilmoitetaan yksikössä, annostellaan kauhalla, jolloin ei voida sanoa, mikä osa ruoasta päätyy kenenkin lautaselle. Näitä edustavat ruokalajit esimerkeissä 18 *kerroskiisseli*, 21 *sitruunasärki* ja 22 *hapankaali*. Konkreettiset aineen nimitykset eli ainesanat, kuten *vesi*, kuuluvat jaollisiin substantiiveihin. Aineet ovat kuitenkin jaottomia (laskettavia) rajattuina ja yksilöityinä esimerkiksi merkityksessä 'annos'. (ISK 2004: 550–551.)

Vaikka molempien esimerkkien 22 ja 23 määriteosana on sama valmistustapaa eli hapattamista ilmaiseva *hapan*, edusosat ovat silti eri luvussa. Tämä johtuu siitä, että

kaalin annosmäärä on epämääräisempi kuin pienten kurkkujen. Kaali hajooa sitä valmistettaessa, eikä siitä valmistuksen jälkeen voida enää sanoa, mistä yksittäisestä kaaliyksilöstä annokseen päätyvä osa on peräisin. Lautaselle ei voida annostella montaa kaalia, kun taas kurkkuja voidaan. Tämän vuoksi mahdollinen on myös partitiivimuoto *hapankaalia*. Nominatiivi on kuitenkin aina mahdollinen, koska annos sinänsä on yksi kokonaisuus, yksi annos.

Raaka-ainetta merkitsevien edusosien määriteosana voi olla substantiivi tai adjektiivi. Substantiivi tuo esiin ruokalajin toisen raaka-aineen, esimerkiksi *sitruuna* (esimerkit 20 ja 21). Määriteosana oleva adjektiivi viittaa ruoan valmistustapaan. Ruokaotsikko *hapankaali* (22) kertoo siitä, että kaali on valmistettu maitohappokäymisen avulla (Joutjärvi ja Nuutinen 2005). Samalla se antaa vihjeen ruoan mausta (hapan – makea).

Ruokasana-aineistossani on yksi tapaus, jossa edusosa kuvailee ruoan ominaisuutta (24). Määriteosa sisältää tietoa raaka-aineesta:

24. *Sitruunasilkki* (G 1, 26)

Esimerkki on erikoinen, sillä siinä ruoan tuottamaa makuelämystä kuvataan metaforan *silkki* avulla. Otsikko luo mielikuvan jälkiruoasta, joka on pehmoista kuin silkki.

Yhdys sanojen ryhmässä on myös useampiosaisia ruokaotsikoita:

25. *Särkikalaliemi* (G 4, 39)

26. *Tuorepastasalaatti* (G 5 salaattiliite, 11)

27. *Verigreippisorbetti* (G 2, 42)

28. *Mustapekkakastike* (G 7, 29)

29. *Vuohenjuustokastike* (G 6, 39)

Näissä edusosa viittaa ruoan laatuun, määriteosa raaka-aineeseen. Määriteosan raaka-ainetta täsmennetään määritteellä. Esimerkiksi otsikko 25 *Särkikalaliemi* kertoo täsmällisemmin kuin *kalaliemi*, millaista lientä valmistetaan. *Särkikala* antaa yksityiskohtaisempaa tietoa kuin *kala*. Samoin esimerkissä 26 ei ole kyse mistä tahansa *pastasalaattista*, vaan raaka-aineena käytetään muodikasta *tuorepastaa*. Määriteosa rajoittaa edusosan mahdollisten tarkoitteiden joukkoa tai kaventaa muuten edusosan alaa. Määritysyhdyssana onkin edusosansa hyponyymi, esimerkiksi *lihakeitto*. (ISK 2004: 396.) Tällaiset hyponymiasuhteet ovat ruokasanastossa yleisiä.

Tuotemerkkinimet ovat yksilöiviä ja siksi erisnimiä, kuten esimerkiksi *Fazerin sininen*. Ne ovat kuitenkin käytöltään lähempänä yleisnimiä: tuotemerkkinimet ovat lajien nimiä, mutta niitä käytetään myös lajiin kuuluvista yksilötarkoitteista, esimerkiksi

*Join kaksi Olvia.* Rekisteröityjen tuotemerkkien nimet saattavat yleistyä merkitsemään laajemmin kaikkia vastaavia tuotteita. Esim. *vichy* ~ *vissy* voi tarkoittaa mitä hyvänsä kivennäisvettä. (ISK 2004: 588–589.)

Esimerkin 28 ruokaotsikon raaka-aineena on *Mustapekka*-tuotemerkkiniminen tuorejuusto<sup>7</sup>. Tuotemerkkien käyttö ruokaotsikoissa on pitkälle vietyä hyponymiaa. Tämä näkyy rakenteen mutkistumisena. Esimerkiksi ruokaotsikko 28 voisi olla pelkkä *kastike*. Tällöin käytettäisiin yläkäsitettä eli hyperonyymiä, joka saattaisi tarkoittaa mitä tahansa kastiketyyppiä. Edelleen voitaisiin viitata jo selvästi edellistä suppeampaan tarkoitteiden joukkoon nimeämällä ruokalaji *juustokastikkeeksi*. Seuraavan tason käsite, yksilöivämpi nimitys, olisi *tuorejuustokastike*. Vielä yksilöivämpi olisi nimitys *pippuri-tuorejuustokastike*. Tässä esimerkkiruokalajissa on kuitenkin tarkoitus käyttää juuri tietynmerkkistä tuorejuustoa, *Mustapekkaa*. *Mustapekka*-määriteosa rajaa vielä enemmän vaihtoehtoja pois kuin sana *pippurituorejuusto*. Tuotemerkeillä luodaan mielikuvia ruoan laadukkuudesta.

Muut esimerkkiotsikot ovat nominatiivimuotoisia, mutta esimerkin 29 genetiivimuotoinen määriteosa ilmoittaa, mistä raaka-aine on peräisin.

### 3.2.2 Rinnasteiset määriteosat

Ruokaotsikoissa yhdyssanan määriteosat voivat olla keskenään rinnasteiset. Tällöin ruokalajia luonnehditaan siinä käytettyjen ainesosien avulla. Niissä aineistoni yhdyssanoissa, joissa on rinnasteinen määriteosa, perusosa on yhdistämätön sana. Osien rinnasteisuutta osoitetaan yhdysmerkillä.

30. *Appelsiini-kalavartaat* (G 1, 60)

31. *Palsternakka-parmesaanikohokkaat* (G 6, 39)

Yhdyssanaotsikoissa, joissa on keskenään rinnasteisia määriteosia, edusosat ilmaisevat ruoan laatua tai raaka-ainetta samalla tavalla kuin luvun 3.2.1. yhdyssanaotsikoissakin. Tässä ryhmässä on sellaisia ruoan laatua osoittavia edusosia, joita ei ollut edellisessä ryhmässä. Nämä ovat *browniet* ('leivonnaiset'), *kakku*, *keitto*, *kohokkaat*, *ko-*

---

<sup>7</sup> Virallisessa muodossa tuotenimi on *Musta-Pekka* (Räikkälä 1983: 43).



*rit, leivokset, linguine* ('pasta'), *mousse* ('vaahto'), *muffinit, pata, piirakka, puustit, quesadillat* ('täytetyt tortillat'), *rulla* ja *vartaat*.

Yhdessä tapauksessa on edusosana slangisana, sama kuin aiemmin luvussa 3.2.1. (esimerkki 32):

32. *Fenkoli-päärynänäkärä* (G 1, 54)

Määriteosat ilmaisevat jokaisessa otsikkoryhmässä raaka-aineen, josta ruoka valmistetaan. Otsikossa 33 *possu* on ”usein leikillisesti käytetty ilmaus *porsas*-sanasta” (SPK 1994). Otsikon 34 *kylki*-sanana määrite *savu* tuo lisätiedon valmistustavasta.

33. *Possu-simpukkapata* (G 1, 51)

34. *Savukylki-pororulla* (G 7, 26)

35. *Endiivi-roquefortsalaatti* (G 5, 31)

Määriteosalla voidaan myös ilmoittaa, että ruoan valmistamisessa on tarkoitus käyttää juuri tietyn valmistajan tuottamaa raaka-ainetta. Tällöin otsikossa on ilmoitettu raaka-aineen tuotemerkki. *Roquefort* on tällainen rekisteröity tuotemerkki, jolle ranskalainen Roquefortin kylä on antanut nimensä (Räikkälä 1983: 42). Otsikossa 35 Roquefort-juuston nimi on erisnimisyydestään huolimatta kirjoitettu pienellä alkukirjaimella ja ilman yhdysmerkkiä.

Myös useampisanaisten yhdyssanojen määriteosissa on kerrottu pelkästään raaka-aineista.

36. *Lammas-savoiijinkaalikeitto* (G 7, 84)

37. *Pinaatti-suppilovahveropasta* (G 1, 63)

38. *Chèvre-saksanpähkinälinguine* (G 6, 62)

39. *Savukylki-pororulla* (G 7, 26)

40. *Kikherne-minttutahna* (G 2, 83)

41. *Lampaanfilee-punajuurisalaatti* (G 5 salaattiliite, 14)

42. *Lakritsijuuri-jättikatkarapuvartaat* (G 3, 60)

Kaikki tapaukset (36–42) ovat sellaisia, joissa raaka-aine vaatii nimen moniosaiseen muotoon.

On tavallista, että ruokalajien nimissä esiintyy moniosaisia yhdyssanoja. Ovat-han ruokaan keskittyvän erikoislehden ruokalajit usein monimutkaisia valmistaa, joten ne sisältävät monia raaka-aineita. Nämä moninaiset pääraaka-aineet halutaan myös tuoda näkyviin ruokaotsikossa.

Määriteosien järjestyksellä ei tunnu olevan otsikoissa suurta merkitystä. Saattaa olla, että joissakin tapauksissa otsikossa mainitut raaka-aineet eivät ole täysin tasa-arvoisessa suhteessa ruokalajissa, vaan toista raaka-ainetta on enemmän, toista vähemmän. Otsikossa 32 määriteosan ensimmäistä raaka-ainetta (fenkolinsiemeniä) on ruokalajissa vähemmän kuin toista raaka-ainetta (päärynöitä). Järjestystä voidaan kuitenkin vaihtaa, sillä otsikossa 40 ensimmäistä raaka-ainetta (kikherneitä) käytetään ruokalajiin enemmän kuin toista raaka-ainetta (minttua). Järjestystä vaihtamalla voidaan kuitenkin tuoda vivahde-eroja ruokaotsikoihin.

### 3.3. Sanaliitot ruokaotsikoina

Aineistoni 402 ruokaotsikosta 213 on sanaliittoja. Tarkastelen sanaliittoja lausekkeina. Aineiston kaikki lausekkeet ovat nominilausekkeita. Suurin osa lausekkeista on substantiivilausekkeita, koska niiden edussana on substantiivi, esimerkiksi (*Caesarin piirakka*) (G 7, 51) ja (*Viiriäisen uppomunat*) (G 8, 3). Lisäksi lausekkeen sisällä voi olla toinen lauseke. Esimerkiksi substantiivilausekkeen sisällä voi olla substantiivilauseke ((*Ravintola Buccon*) perunalisäke) (G 2, 81) tai adjektiivilauseke ((*Maailman parhaat munakoisot*) (G 2, 80). Joissakin lausekkeissa on partisiippi edussanana, joten ne ovat partisiippilausekkeita, esimerkiksi etumääriteinä olevat lausekkeet ((*Kokonaisena kypsennetty*) metsäkyhky) (G 1, 41), ((*Banaaninlehteen kääritty*) kala) (G 3, 94) ja ((*Karpalolla maustetut salmiakkikarkit*) (G 3, 62). Jälkimääritteistä esimerkkiotsikoita ovat (*Mäti-sillitahna (uusille perunoille)*) (G 4, 46), ((*Juustotäytteinen rulla*) (*revitystä lihasta*)) (G 7, 28) ja (*Stroganoff (Ile Kallion) tapaan*) (G 6, 32). Partisiipit ovat adjektiivisia. Niiden muodostamat lausekkeet taipuvat adjektiivilausekkeen tavoin, esimerkiksi substantiivin määriteinä *aikaansa seuraaville ihmisille*. (ISK 2004: 487.)

Ruokaotsikkoaineiston lausekkeiden edussanat ovat yhdistämättömiä sanoja ja yhdyssanoja, siis samoja tyyppisiä, joita on aiemmin tässä työssä käsitelty. Yhdistämättömät sanat ja yhdyssanat on analysoitu aiemmin, joten sanaliittojen yhteydessä en käsittele enää niiden rakennetta. Seuraavassa tarkastelen semanttisesta näkökulmasta ensin

sellaisia lausekkeita, joissa on etumääritteitä<sup>8</sup>. Tämän jälkeen käsittelen jälkimääritteitä, joihin kuuluu erityyppisiä rakenteita, joita käsittelen yhtenä ryhmänä. Jälkimääritteiden yhteydessä en enää puutu lausekkeiden etumääritteisiin.

### 3.3.1. Etumääritteet

Etumääritteet ovat sanaluokaltaan substantiiveja, adjektiiveja ja verbejä, jotka ovat partisiippeja.

#### 3.3.1.1. Substantiivit edussanan määritteinä

Substantiivit ovat lajia ilmaisevia yleisnimiä tai yksilön identifioivia erisnimiä. Substantiiveilla nimetään mm. olioita, esineitä ja paikkoja tai ominaisuuksia, asiointiloja, suhteita ja toimintoja. (ISK 2004: 547.) Verbikantaiset substantiivit ovat teonnimiä, kuten *syöminen*, teon tuloksen nimiä, kuten *jauho*, *hake* tai tekijännimiä, kuten *laulaja* (ISK 2004: 555).

Substantiivin etumääritteenä substantiivilauseke on yleensä genetiivissä. Genetiivimäärite voi ilmaista paitsi omistusta myös muun muassa paikkaa, aikaa, mittaa, kokonaisuutta, tekijää tai kohdetta tai toimia identifioivana tai intensifioivana määritteenä. (ISK 2004: 1184.)

Ruokaotsikoissa sanaliiton määriteosa voi olla genetiivimuotoinen substantiivi. Jos ruokalajin nimeen sisältyvä erisnimi on säilyttänyt itsenäisyytensä eli se on selvästi tunnistettavissa henkilön- tai paikannimeksi, se on useimmiten genetiivimuotoinen, esimerkiksi *Oopperakellarin silakat*, *Tauno Palon sipulipihvi* ja *Melban persikat*. Tässä

---

<sup>8</sup> Substantiivin, adjektiivin ja adverbien täydennykset ja määritteet käsitetään *Isossa suomen kieliopissa* (2004: 830) lausekkeen osina, ei attribuutteina, kuten perinteisissä kieliopissa.

ryhmässä on joitakin nominatiivialkuisiksi vakiintuneita tapauksia, esimerkiksi *Rhode Island –kastike*. (Eronen ja Maamies 2007: 7; Huovinen-Nyberg 1983: 13.)

Kaikki aineistoni etumääritteet, jotka ovat substantiiveja, ovat genetiivisijassa. Tässä aineistossa ruokaotsikon genetiivimuotoiset määritteet ilmaisevat, mistä ruokalaji on lähtöisin. Määrite voi ilmaista myös, kenen kehittämä ruokalaji on. Ne kertovat siis henkilön tai paikan nimen.

Genetiivimuotoiset substantiivimääritteet jakautuvat yleisnimiin ja erisnimiin. Yleisnimisiä eli appellatiivisia määritteitä aineistossani on viisi.

1. *Borssikeiton vihannekset* (G 6, 53)
2. *Karjankasvattajan pata* (G 6, 32)
3. *Mamin kurpitsakeitto* (G 7, 17)
4. *Viiriäisen uppomunat* (G 8, 3)
5. *Kahden leivän muru* (G 8, 102)

Esimerkin 1 ruokaotsikko on erikoinen sen vuoksi, että vihannekset on tarkoitettu lisättäväksi borssikeittoon. Kyseessä ei siis ole varsinainen erillinen ruokaohje. Esimerkkien 2 ja 3 *karjankasvattaja* ja *mami* ovat yleisiä luonnehdintoja. Ne eivät välttämättä kuvaa tiettyjä henkilöitä, jotka olisivat kehittäneet ruokaohjeet. Esimerkin 2 ruokaotsikko on saattanut syntyä esimerkiksi niin, että koska ruoan raaka-aineena käytetään lihaa, on nimen houkuttelevuutta lisätty korostamalla lihakarjan kasvattajaa. Liharuoan alkuperä tulee siten mielikuvatasolla lähemmäs kotikokkaajaa. Tässä luodaan konkreettinen mielikuva yksilöimällä lihantuottaja. Esimerkin 3 *mami* on slangisana (Paunonen 2000). Mami on hellittelynimi ja luo mielikuvaa tutusta ja turvallisesta ruoasta.

Aineistoni genetiivimääritteissä on myös erisnimiä.

6. *Välimeren silakat* (G 6, 24)
7. *Caesarin piirakka* (G 7, 51)
8. *Kuuman konjakkilamma* (G 2, 69)
9. *Ravintola Buccon perunalisäke* (G 2, 81)

Tosiasiasa ei välttämättä ole niin, että esimerkin 6 silakkaohje olisi kenenkään Välimeren ympäryksissä asuvan keittiömestarin luomus, varsinkin, kun silakka viihtyy ennemminkin pohjoisissa vesistöissä. Todennäköisempää onkin, että ruokalaji on maustettu Välimeren ympäristön ruokakulttuurille tyypillisillä mausteilla ja ruoka on saanut nimensä niiden vuoksi. Todennäköistä ei myöskään ole, että Julius Caesarin piirakan ohje olisi säilynyt muuttumattomana nykyaikaan, kuten esimerkin 7 ruokaotsikko vih-

jaa. Nämä ruokaotsikot luovatkin vain mielikuvaa välimerellisestä tunnelmasta (esimerkki 6) ja klassisuudesta (esimerkki 7). Sen sijaan esimerkkien 8 ja 9 ruokaohjeet voidaan lehden sivuilta jäljittää hevostilalle nimeltä Kuuma ja ravintolaan nimeltä Bucco, mistä ruokaohjeet ovat peräisin. Alkuperää korostamalla luodaan mielikuvia ihmisistä ja paikoista ruokaohjeiden takana.

### 3.3.1.2. Adjektiivit edussanan määritteinä

Substantiivilausekkeen määriteosana on ruokaotsikoissa yleisesti adjektiivi. Adjektiivit ovat perussanoja, johdettuja sanoja sekä yhdyssanoja. Adjektiivijohdoksia ovat esimerkiksi *-inen*, *-lainen*, *-läinen*, *-isa*, *-isä* ja *-va*, *-vä* -johtimilla muodostetut adjektiivit (Vesikansa 1978: 72, 27–28, 83 ja 89).

Suuren (*i*)*nen*-johtimisten adjektiivien ryhmän muodostavat sellaiset, joiden kantana on sanayhtymä, nimittäin yhdyssubstantiivi tai sanaliitto (ISK 2004: 273). (*i*)*nen*-johdosten kantoina esiintyy myös jaollistarkoitteisia substantiiveja eli ainesanoja, mutta ei yleensä *llinen*-johdosten kantoina *homeinen* (~ ? *homeellinen*) (ISK 2004: 278).

Perusadjektiiveja aineistossani ovat esimerkiksi *helppo*, *pieni* ja *oikea*. Aineistossani on *-(i)nen*-johtimellisia adjektiivimääritteitä esimerkiksi *klassinen*, *marjainen* ja *tomaattinen*. *-lainen*-johtimella muodostettuja adjektiiveja ovat *intialainen*, *marokkolaiset* ja *ranskalainen*. Ne ilmaisevat siis maan, josta ruokalaji on lähtöisin. Ruokaotsikkoaineistossa on myös yksi *-isa*-johtimella muodostettu adjektiivi, *kotoisa* sekä yksi *-vä*-johtimellinen, *mehevä*. Nämä tuovat sanaan runsauden merkityksen (Vesikansa 1978: 83 ja 89).

Aineistossani on joitakin yhdysadjektiiveja. Näitä ovat esimerkiksi *timjamitäyteinen*, *parapähkinäinen* ja *piparimurupohjainen*.

Adjektiivit luonnehtivat olioita, asioita, asiointiloja tai tilanteita ilmaisemalla niiden todellisia tai kuviteltuja ominaisuuksia (ISK 2004: 596). Adjektiiveja luokitellaan eri perustein. Aimo Hakanen on jakanut adjektiivit relatiivisiin ja absoluuttisiin adjektiiveihin. Relatiivisten adjektiivien keskeinen tehtävä on erilaisten relaatioiden ilmaiseminen. Absoluuttiset adjektiivit ovat kvalitatiivisesti ja kvantitatiivisesti tarkkarajaisia. Niiden yhteydessä ei esiinny yleensä kvantiteettiin tai intensiteettiin vaikuttavia

määritteitä. Näiden kahden ryhmän välinen raja ei ole tarkka. Niinpä monet adjektiivit voivat esiintyä sekä relatiivisina että absoluuttisina. (Hakanen 1973: 21.) Merkityksen perusteella voidaan siis erottaa suhteellisia ominaisuuksia kuvaavat adjektiivit kuten *pieni, ihana*, jotka ilmaisevat substantiivin tarkoitteesta tai puhujan asenteesta riippuvia ominaisuuksia, ja toisaalta absoluuttisia ominaisuuksia kuvaavat adjektiivit kuten *lasinen, musiikillinen*, joiden merkitys on substantiivin tarkoitteesta ja puhujan asenteesta riippumaton. Suhteellista ominaisuutta ilmaisevat eli suhteelliset adjektiivit ovat asteikollisia eli skalaarisia: ne komparoituvat, esimerkiksi *suuri*, ja saavat ominaisuuden intensiteetin astetta luonnehtivia astemääritteitä, esimerkiksi *aika vanha, hyvin kaunis*. Ne kuvaavat tyypillisesti sellaisia entiteetin piirteitä kuin ulkoinen hahmo tai muu fyysinen ominaisuus, suhteellinen ikä, luonteenpiirre tai mielentila. Suhteellista ominaisuutta ilmaiseva adjektiivi voi olla myös subjektiivisesti arvottava asenneadjektiivi, esimerkiksi *ihana, kauhea*. Tällaiset ominaisuudet ovat riippuvaisia puhujan henkilökohtaisesta mielipiteestä. (ISK 2004: 597–598.)

Absoluuttiset adjektiivit kuvaavat ominaisuuksia, joita entiteetillä joko on tai ei ole. Tällaiset kategorioivat adjektiivit ovat lähinnä substantiivikantaisia johdoksia, jotka ilmaisevat materiaalia (*puinen*), ajallista tai paikallista alkuperää (*kivikautinen, pohjois-savolainen*), määrääkää tai –kestoja (*3-vuotias, 30-vuotinen*) tai johonkin liittyvyyttä tai kuuluvuutta (*musiikillinen, viittomakielinen*). Absoluuttiset adjektiivit eivät yleensä saa intensiteettimääritteitä eivätkä ne komparoidu. (ISK 2004: 598.)

Tällainen adjektiivien semanttinen jaottelu sopii työhöni hyvin. Olenkin ryhmitellyt adjektiivit kahteen pääryhmään sen mukaan, ovatko ne suhteellisia vai absoluuttisia adjektiiveja. Olen jakanut nämä edelleen alaryhmiin siten, että kukin ryhmä sisältää semanttisesti yhteen sopivat adjektiivit. Suhteellisten eli komparoituvien adjektiivien ryhmä sisältää 1. ruoanvalmistusta, 2. ominaisuutta ja 3. asennetta ilmaisevat adjektiivit.

Esimerkkiotsikoissa 10 ja 11 olevat adjektiivit kuvaavat ruoanvalmistuksen helppoutta.

10. *Helppo hedelmäbrûlè* (G 6, 16)

11. *Nopeat pähkinä-hedelmäleivät* (G 1, 56)

Ruokaotsikko voidaan tehdä houkuttelevaksi esimerkiksi ruoanlaiton vaivattomuutta korostamalla. Näistä ruokaotsikoista syntyy mielikuva, että ruokalaji valmistuu kädenkäänteessä. Ruoanlaiton helppous ei kuitenkaan ole gurmeeruokalehden pääasiallinen tavoite, joten mielikuvat luodaan yleensä muilla keinoin. Toisaalta aineistossani ei suo-

sita sellaisiakaan ruokaotsikoita, jotka kuvastaisivat ruoanlaiton vaivalloisuutta (esimerkiksi *Haasteellinen hedelmäkakku* tai *Vaikeampi vanukas*).

Esimerkkien 12–17 adjektiivit ilmaisevat ruokalajin ominaisuutta.

12. *Rapeat veneperunat* (G 2, 81)
13. *Mehevä pastagratiini* (G 2, 20)
14. *Isot suklaamarengit* (G 6, 103)
15. *Pienet pizzapiiraset* (G 7, 51)
16. *Kylmä kurkku-chilikeitto* (G 3, 110)
17. *Jäinen matee* (G 4, 58)

Esimerkit (12–17) osoittavat, että ominaisuutta ilmaiseva adjektiivi edussanan määritteenä voi kuvata ruoan rakennetta, kuten esimerkissä 12 ja 13, kokoa, kuten esimerkeissä 14 ja 15 tai lämpötilaa, kuten esimerkeissä 16 ja 17.

Asennetta ilmaisevat adjektiivit ovat mielikuvien luomiselle erityisen otollinen ryhmä. Tällaisia adjektiiveja sisältävät esimerkkiruokaotsikot 18–23.

18. *Paremmat jauhelihapihvit* (G 6, 70)
19. *Maailman parhaat munakoisot* (G 2, 80)
20. *Kotoisa särkisushi* (G 4, 39)
21. *Oikea läskisoosi* (G 8, 15)
22. *Aurinkoinen aamujuoma* (G 5, 15)
23. *Ihanat yrttiset pannuperunat* (G 1, 11)

Esimerkkiotsikot 18 ja 19 näyttävät selkeästi komparoituvuutensa, sillä otsikossa 18 on adjektiivin komparatiivimuoto ja otsikossa 19 superlatiivimuoto. Yksilöivät adjektiivit sekä superlatiivit kuten *paras*, *ihanin* esittävät ominaisuutena sen, että luonnehdittavalla tarkoitteella on kyseisen ominaisuuden suhteen poikkeusasema (*ainoa*) tai paikka asteikon ääripäässä (superlatiivit) (ISK 2004: 600). Adjektiivin määritteillä ilmaistaan ominaisuuden asteita (*melko kaunis*), laatua (*musiikillisen sointuva*) tai puhujan asennetta ominaisuuteen (*ihanan punainen*). (ISK 2004: 602.)

Näissä esimerkeissä (18 ja 19) mielikuvia luodaan adjektiivin vertailumuodoilla. Ruokaotsikko *Jauhelihapihvit* ei saa nykyihmistä ryntäämään innostuneena ruokakauppaan ja lieden ääreen. Adjektiivin vertailuasteiden käyttäminen ruokaotsikossa on intuitiivisesti oletettuna hyvin yleinen tapa tehdä ruokaohje kiinnostavaksi. Tämäntapaiset ruokalajien nimet ovat yleisyydessään saattaneet kärsiä jopa inflaation. Sellaiset nimet, kuten *Paras muusi* tai *Herkullisin hiillosmakkara* kaipaavat hohdokkuutta, sillä niihin on jo totuttu. Siksi ei ole yllättävää, ettei aineistosta löytynytäkään muita vertailuastetapauksia. Ruokaohjeiden nimiin saadaan glamouria nyt muilla keinoin.

Asennetta ilmaiseva adjektiiviksi *kotoisa* (20) vihjaa, että sushia voidaan tehdä myös kotikeittiössä. Esimerkki tuo japanilaisen ruoan lähemmäs suomalaista adjektiivillaan *kotoisa*. Nimellä on haluttu ehkä korostaa sitä, että ruokalaji tehdään kotimaisista särkikaloista toisin kuin japanilaiset esikuvansa. Otsikon 21 adjektiiviksi kertoo, että tämä on se aito läskisoosin ohje, muut ovat väärennöksiä. Esimerkki 22 on erikoinen, sillä siinä adjektiivin tehtävä on luoda mielikuva pirteästä juomasta. Se ei ilmaise, mitä juoma sisältää tai millainen se konkreettisesti on. Esimerkki 23 esittää myös asenteellisesti sen, että perunat ovat ihania. Otsikossa on haluttu selventää ruokalajin sisältöä *ihaniien* lisäksi vielä toisella, raaka-ainetta ilmoittavalla adjektiivilla *yrttiset*.

Olen jaotellut absoluuttiset adjektiivit kahteen alaryhmään. Ensimmäisen ryhmän adjektiivit ilmoittavat raaka-aineen, josta ruoka saa makua (24–26) tai jolla ruoka on rakennettu (esimerkit 27–28).

- 24. *Herukkainen paahtopaisti* (G 2, 34)
- 25. *Lakritsainen kampasimpukkapasta* (G 3, 62)
- 26. *Seljankukkainen gin tonic* (G 4, 58)
- 27. *Juusto-timjamitäyteinen spelttileipä* (G 1, 57)
- 28. *Piparimurupohjainen karpalo-valkosuklaatorrttu* (G 8, 105)

Adjektiivilla ilmaistu raaka-aine ei ilmoita ruokaan käytettävää pääraaka-ainetta, vaan lisäraaka-aineen, joka tuo ruokaan makua ja jotakin ylimääräistä. Esimerkiksi otsikoiden 24–26 ruokalajit saavat makua adjektiivimääritteen ilmoittamasta raaka-aineesta. Ne myös antavat ruokalajeille ripauksen ylellisyyttä, sillä ne erottavat ruoat aivan tavallisista, ilman adjektiivia esiintyvistä ruokalajeista. Ruokaotsikoissa 27–28 otsikkoon on saatu lisäinformaatiota käyttämällä raaka-aineen ilmaisevaa yhdysadjektiivia määrittäenä. Näin on voitu kertoa ruokalajin rakentumisesta jotakin olennaista, joka muuten pitäisi kertoa sivulauseessa tai jättää varsinaisen ruokaohjeen tehtäväksi. Voidaan kertoa, millä ruoka on täytetty, kuten esimerkissä 27 tai mitä ruoassa on olennaisena osana, kuten esimerkissä 28.

Toinen absoluuttisten adjektiivien alaryhmä on alkuperää ilmaisevat adjektiivit. Niitä on aineistossani kolme esiintymää (esimerkit 29–31).

- 29. *Marokkolaiset porkkanat* (G 6, 39)
- 30. *Intialainen varhaiskasvissalaatti* (G 5 salaattiliite, 14)
- 31. *Ranskalainen maustekakku* (G 1, 43)

Näiden adjektiivien avulla voidaan ilmaista ruokalajin syntypaikka tai sen tyypillinen valmistusseutu. Alkuperämaata adjektiivin avulla korostettaessa voidaan myös luoda



mielikuvaa vieraasta maasta ja eksoottisuudesta. Ruokalajissa on ehkä käytetty tälle maalle tyypillisiä mausteita tai valmistustapoja.

### 3.3.1.3. Verbien partisiippimuodot edussanan määritteinä

Ruokaotsikko voi kertoa myös ruoan valmistamisen tavan. Tällöin ruokaotsikossa voi olla verbin partisiippimuoto substantiiviedussanan määritteenä. Nämä verbit ovat hyvin moninaisia ruoanvalmistusta kuvaavia sanoja. Keskeisimpien sanojen lisäksi on joukko erikoistermejä, sekä vierasperäisiä että omaperäisiä. Lainasanoista suurin osa tulee ranskan kielestä. Monet termeistä ovat ammattikielen erikoistermejä, ammattislangia, jonka avulla saadaan ilmaistua ruoanvalmistuksen eri vivahteet. (Grönros 1983: 19.) Ruoanvalmistuksen termejä ovat esimerkiksi *uppopaistaminen*, *friteeraus* eli *tiristäminen*; *halstraaminen* eli *pariloiminen*; *grillaaminen* eli *paahtaminen*; *glaseeraus* eli *kuullottaminen*; *flambeeraaminen* eli *liekittäminen* (Grönros 1983: 20–21). Ruoanvalmistussanastossa on paitsi vierasperäisiä, myös paljon omaperäisiäkin verbejä. On esimerkiksi *hiillostaa* 'paistaa hiilloksella', *savustaa* 'kypsentää savussa', *palvata*, *loimuttaa*, *höyryttää*, *hauduttaa*, *ryöpätä*, *kaltata*, *soseuttaa*, *muhentaa* ja *suurustaa*. (Grönros 1983: 21–22.)

Partisiipit ovat nominin tavoin taipuvia, adjektiiveille ominaisissa tehtävissä toimivia infiniittimuotoja (ISK 2004: 515). Partisiippeja ovat –NUT ja –VA-partisiipit sekä agentti- ja kieltopartisiipit. Ne ovat nominaalisia verbinmuotoja, joita käytetään adjektiivien tapaan substantiivin kongruoivina etumääritteinä ja itsenäisesti predikatiiveina sekä substantiivisesti NP:n edussanoina. –VA- ja NUT-partisiippien perinteiset nimitykset ovat 1. ja 2. partisiippi. (ISK 2004: 148–149.)

Verbin partisiippimuodon sisältävät ruokaotsikot tuovat jo otsikkoon tietoa ruoan valmistamisesta. Nämä ruokanimet kertovat verbittömiä paremmin, miten ruokalaji todellisuudessa syntyy. Verbin sisältävät ruokalajinimet vaikuttavat siten informatiivisemmilta ruoan valmistamista ajatellen.

Aineistossani on yksi esiintymä, jossa on passiivin I partisiippi (esimerkki 32). Muut ovat passiivin II partisiipin muotoja.

32. *Juotava lounas* (G 4, 59)

Esimerkin 32 otsikko kertoo syömisen tavasta, kun taas muut ilmaisevat valmistamisen tavan. Otsikko on kokonaisuutena sillä tavalla läpinäkymätön, että siitä ei voi päätellä, mitä ruokalaji sisältää. Siitä voi vain arvata sen olevan jotakin keittoa.

Olen jaotellut verbien partisiippimuotoiset määritteet kolmeen alaryhmään. Näistä ensimmäinen ryhmä on sellainen, jossa partisiippi ilmaisee ruoan valmistustavan (esimerkit 33–34).

33. *Grillattu tonnikala* (G 4, 101)

34. *Kehrätty sokeri* (G 8, 110)

35. *Paistettu kuhafilee* (G 8: 109)

Aineistossani on myös yhdysverbiesiintymiä (esimerkit 36–38).

36. *Yrttikuorrutettu poron paahtopaisti* (G 7, 90)

37. *Tervagraavattu lohi* (G 8, 107)

38. *Seesamipaneroitdut broileripihvit* (G 4, 98)

Esimerkit 36–38 ovat mielenkiintoisia, koska tämänkaltainen yhdysverbien käyttö ruokaotsikoissa vaikuttaisi olevan muodikasta. Otsikoissa pyritään tiivistämään tekstiä. On taloudellisempaa kirjoittaa otsikkoon *yrttikuorrutettu*, *tervagraavattu* tai *seesamipaneroitdut* kuin esimerkiksi *yrteillä kuorrutettu*, *tervalla graavattu* ja *seesamilla paneroitdut*. Pidempää mallia suositaan kylläkin edelleen myös uudempien rinnalla, mistä tuonnempana. Tällaisia yhdysverbejä käyttämällä ilmaistaan aineistossani, millä raaka-aineella ruoka on *kuorrutettu*, *marinoitu*, *paneroitu*, *maustettu* tai *graavattu*.

Aineistossa on sellaisiakin tapauksia, että substantiivilausekkeessa on toinen lauseke, partisiippilauseke. Sen edussana on partisiippi (esimerkit 39–42). Partisiipilla on sisä- ja ulkopaikallissijoissa olevia määritteitä.

39. *Raparperi-inkivääriliemessä haudutettu ahven* (G 4, 56)

40. *Unissa paahdetut juurekset* (G 6, 39)

41. *Rommilla juotettu banaanikakku* (G 3, 92)

42. *Kokonaisena kypsennetty metsäkyhky* (G 1, 41)

Nämä paikallissijaiset verbin määritteet ovat sisäpaikallissijoista inessiivissä (39 ja 40) ja ulkopaikallissijoista adessiivissa (41). Inessiivimuotoinen määrite ilmoittaa, missä ruoka on valmistettu (39, 40). Adessiivimuotoinen määrite (41) kertoo, millä raaka-aineella ruoka on viimeistelty. Esimerkki 41 sisältää personifikaation. Banaanikakkua on *juotettu* rommilla, ei *kostutettu*. Otsikko vihjaa, että kakkuun on valutettu rommia

reippaasti. Aineistossani on myös yksi ruokaotsikko, joka sisältää määritteen, joka on essiivisijassa (42). Essiivimuodolla halutaan kertoa, millaisena kokonaisuutena ruoka valmistetaan. Olisi myös mahdollista kertoa otsikossa, että jokin olisi valmistettu paloina, siivuina tai soseena. Aineistossani oli kuitenkin vain yksi essiivisijainen määrite.

Toinen partisiippien alaryhmä on sellainen, jossa *maustaa*-verbin partisiippimuoto ilmaisee, että ruokalaji on maustettu jollakin (esimerkit 43–45).

43. *Greipillä maustettu kermahyytelö* (G 1, 43)

44. *Tokajilla maustettu raparperi-hedelmäsalaatti* (G 5, 15)

45. *Maustettu vaniljajäätelö* (G 4, 66)

Tässä ryhmässä verbin määritteenä on lisäksi useita adessiivissa olevia substantiivimääritteitä, jotka kertovat ruokaa maustavat ainesosat. Kyse on lisästä, joka tuo ruokaan makua. Esimerkki 45 eroaa muista ryhmän esiintymistä, sillä siinä makua tuovaa raakaainetta ei otsikossa ilmaista.

Passiivin II partisiipin sisältävissä ruokaotsikoissa on myös yksi metaforailmaus, jonka merkitys on lähellä maustamista:

46. *Terästetty marjamaito* (G 4, 58)

*Terästää*-sanan yksi merkitys *Suomen kielen perussanakirjan* (1994) mukaan on 'tehdä väkevämmäksi, vahvistaa jonkun makua tai koostumusta'. Marjamaitoa on tarkoitus väkevöittää alkoholin avulla.

Kolmannessa ryhmässä partisiippi määritteenä ilmaisee, miten annos rakentuu. Verbin avulla kerrotaan jotakin ruoan valmistamiseen liittyvää, joka ei suoranaisesti liity ruoan kypsentämiseen (esimerkit 47–51).

47. *Banaaninlehteen kääritty kala* (G 3, 94)

48. *Kreikkalaiset täytetyt paprikat* (G 2, 32)

49. *Piparjuurikermalla silattu hummerikeitto* (G 1, 65)

50. *Turkinpippurilla kuorutetut lampaankyljykset* (G 3, 60)

51. *Rommimarinoitu grillikylki* (G 4, 98)

Tämän ryhmän otsikoissa verbin partisiippimuoto ilmaisee jonkin ruokalajiin kuuluvan erikoispiirteen, joka näkyy myös ruoan rakenteessa tai koostumuksessa. Esimerkeissä 47–50 partisiipit maalaavat visuaalisen kuvan annoksesta kertomalla lukijalle, miten annos rakentuu. Esimerkki 47 on illatiivissa. Se ilmoittaa, minne ruoka on sijoitettu. Esimerkin 49 *silata*-verbin merkitys on 'päällystää', 'sivellä' tai 'viimeistellä' (SPK

1994). Esimerkin 51 verbi *marinoitu* kertoo siitä, että liha on tarkoitus tehdä rakenteeltaan mureaksi marinoimalla sitä rommissa.

### 3.3.2. Jälkimääritteet

Paikallissijassa tai vajaakäyttöisessä sijassa olevat lausekkeet sekä adverbi- ja adpositiolausekkeet toimivat substantiivin adverbiaaleina. Ne ilmaisevat konkreettista tai abstraktia paikkaa, ajankohtaa, välinettä, tapaa, tarkoitusta tai harvemmin syytä. Tavallisimmin ne sijaitsevat substantiivin jäljessä. (ISK 2004: 577.)

Substantiivi hahmottaa olion tai entiteetin, adpositio taas hahmottaa suhteen olioiden ja entiteettien välille. On huomattava määrä substantiiveja, jotka taivutusmuotoisina ja genetiivimääritteen kanssa muodostavat kiteytyneempiä metaforisia lausekkeitä. Tällaiset lausekkeet ilmaisevat muun muassa osaa jostakin kokonaisuudesta, suhteellista sijaintia tai yhteyttä, esimerkiksi *jonkin päällä, äärellä, ansiosta*. Rajaa genetiivimääritteellisen substantiivilausekkeen ja postpositioliousekkeen välille ei voi aina yksiselitteisesti vetää. (ISK 2004: 681.)

Paikallissijojen käyttö tilan ja toiminnan ilmauksissa noudattelee osittain nomien yleistä sijataivutusta, mutta monet tapaukset ovat kiteytyneet adverbeiksi. Tilassa tai toiminnassa olemista ilmaistaan olosijoilla, tilaan tulemista tulosijoilla ja tilasta poistumista erosijoilla. (ISK 2004: 1195.)

Ruokaotsikoiden sanaliitoissa on rakenteita, joissa substantiivia määrittää paikallissijassa oleva jälkimäärite. Sisäpaikallissijoista edustettuina ovat inessiivi (esimerkit 52–54) ja elatiivi (esimerkki 55), ulkopaikallissijoista adessiivi (esimerkit 56 ja 57) ja allatiivi (esimerkit 58 ja 59).

52. *Luumut punaviini-rosmariinisiiirapissa* (G 5, 31)

53. *Sobanuudelit misoliemessä* (G 2, 38)

54. *Yrttilohta suolakuoressa* (G 2, 29)

55. *Juustotäyteinen rulla revitystä lihasta* (G 7, 28)

56. *Masariinit pihlajanmarjatäyteellä* (G 3, 87)

57. *Limetti-kermavanukas valkosuklaakuorella* (G 7, 90)

58. *Lakukastike lihalle* (G 3, 60)

59. *Yrttikastike sitruunamarinoidulle lohelle* (G 5, 90)

Eri sijamuodoilla on eri tehtävänsä ruokaotsikoissa. Ne ilmoittavat erilaisia asioita ruokalajista. Inessiivissä olevat jälkimääritteet ilmoittavat, missä ruoka valmistetaan tai tarjoillaan. Esimerkkiotsikon 52 luumut kypsennetään ja myös tarjotaan makua antavassa siirapissa. Otsikon 53 nuudelit valmistetaan ja tarjoillaan misoliemessä. Otsikon 54 lohisen sijaan valmistetaan suolakuoren sisällä mutta tarjoillaan puhtaaksi harjattuna. Inessiivi sopii, kun ilmaistaan juoksevaa ainetta, jossa kiinteämpi ruoka-aines on haudutettu tai marinoitu (ruokaotsikkoesimerkit 52 ja 53). Samoin voi ilmaista aineen, johon ruoka on sijoitettu tai jolla se on peitetty (ruokaotsikkoesimerkki 54). Näin voi myös tuoda esiin valmistus- tai tarjoiluastian, esimerkiksi *valkoviinikukkoa padassa*. (Huovinen-Nyberg 1983:15.)

Elatiivi (esimerkki 55) jälkimääritteenä ilmoittaa, mistä raaka-aineesta ruokalaji on valmistettu.

Adessiivi ruokaotsikon jälkimääritteessä ilmoittaa jotakin, jota ruoka sisältää joko täyteenä tai ruoan päällä ja jota ruokalajissa on olennaisena osana (esimerkit 56 ja 57). Adessiivisijainen määrite ilmaisee, millä jokin on varustettu tai mitä johonkin kuuluu: hampurilainen *kaikilla mausteilla* (ISK 2004: 581). Ne kertovat ruoan rakentumisesta ja koostumuksesta. Allatiivilla (esimerkit 58 ja 59) ilmaistaan, mille pääraaka-aineelle lisäke on tarkoitettu. Esimerkkiotsikoissa tämä lisäke on kastike.

Esimerkit 54 ja 57 näyttävät, kuinka sama asia eli kuorrutus voidaan ilmaista käyttämällä eri sijamuotoja. Sijavalintaan saattaa vaikuttaa myös se, että suolakuorta ei ole tarkoitus syödä lohien kanssa, vaan se on vain kypsennyksen aikana mukana antamassa makua. Valkosuklaakuori sen sijaan kuuluu annokseen.

Sisä- ja ulkopaikallissijoissa olevien määritteiden lisäksi aineistossani on myös yksi instruktiivimuodossa oleva määrite (esimerkki 60).

60. *Lanttulaatikko itämaisin maustein* (G 8, 99)

Tässä instruktiivilla jälkimääritteessä ilmoitetaan, kuinka ruoka on maustettu. Se ilmaisee siis ruokaan makua tuovia ainesosia. Yhtä hyvin voisi olla *itämainen lanttulaatikko* tai *lanttulaatikko itämaisittain*. Instruktiivi korostaa mausteiden osuutta ruokalajissa.

Lausekerinnastuksella ilmaistaan kielessä sitä, että toimitaan tai ollaan yhdessä jonkun kanssa tai tehdään useampaa asiaa, esimerkiksi *Maija ja Matti tulevat*. Mahdollista on myös esittää toinen tekijä tai asia määritteessä, esimerkiksi *Maija tulee Matin kanssa*. 'Kanssa'-merkityksisiä postpositioita on erilaisia, esimerkiksi *kerä*. 'Kanssa'-

merkitystä ilmaistaan myös komitatiivisijaisella lausekkeella, joka on tyypillisesti substantiivin adverbiaali. (ISK 2004: 942–943.)

Ruokaotsikoissa on mahdollista käyttää näitä *kanssa-* ja *kerä-*tyyppisiä ilmauksia. *Kerä-* tai *kanssa-*sanaa käytetään silloin, kun halutaan ilmaista, mikä on ruoan lisäke tai kastike, esimerkiksi *haukea riisin kerä*. *Kerä-*sanalla voidaan myös kertoa, mitä valmistettavaan ruokaan lisätään tai mihin valmistettu ruoka laitetaan, esimerkiksi *hydytetyt munat kanahöystön kerä*. (Huovinen-Nyberg 1983: 14.) Nämä ilmaukset eivät kuitenkaan vaikuta olevan kovin suosittuja tällä hetkellä. Aineistossani tämänkaltaisia jälkimääritteitä on kaksi kappaletta (esimerkit 61 ja 62).

61. *Vasikanlihäkääryleet pekonin kanssa* (G 3, 74)

62. *Portviinillä maustetut tatit pinaatin kerä* (G 5, 90)

Tämänkaltaiset ilmaukset kertovat, mitä lisäkettä pääraaka-aineen kanssa tarjotaan samassa annoksessa.

Ruokalistalla suomenkielistä ruokalajien nimitystä voi seurata vieraskielinen nimi, esimerkiksi *hummeri Américaine* tai *kana Bonne Femme*. Tällaista gastronomista määritettä käytetään, kun pyritään yhdellä tai enintään muutamalla lisäsanalla selvittämään sekä ruoan koristukseen kuuluvat aineet että siihen olennaisesti kuuluvat lisäkkeet. Tällainen nimi viittaa usein ruokalajin syntymäseutuun tai kotipaikkaan, esimerkiksi *häränseläke Provencale*. Nimellä on myös mahdollista ilmaista ruokalajin keksijä tai kehittelijä taikka siihen erityisesti mieltynyt kulinaristi, esimerkiksi ruokalajeissa *tournedos Rossini* ja *kukkakaali Dubarry*. Nämä nimet kirjoitetaan yleensä isolla alkukirjaimella. (Huovinen-Nyberg 1983: 16.)

Ruokalistoilta voidaan käyttää myös merkintää *à la* osoittamassa, minkä mukaan tai kenen tapaan ruokalaji on valmistettu, esimerkiksi silliä *à la Russe* (Huovinen-Nyberg 1983: 16). *À la* – termillä ruokalajien nimissä viitataan valmistustapaan, henkilöön, koristeisiin tai lisäkkeisiin (Joutjärvi–Nuutinen 2005). Tämä merkintä ei ole enää kovin yleinen, mikäli osa ruokalajinnimestä on suomen kieltä. *À la* -ilmauksen sijasta voi käyttää vastaavaa suomenkielistä *tapaan*-sanaa, esimerkiksi *kuhaa Mannerheimin tapaan, riekot norjalaiseen tapaan*. Kun kyseessä on paikannimi, on myös ilmaus *sipulia unkarilaisittain* mahdollinen, ellei sitten käytetä adjektiivimäärettä *flaamilainen lihapata* tai yhdyssanaa *skoonenperunat*. Ruokalajien nimenannossa on siis useita mahdollisuuksia. (Huovinen-Nyberg 1983: 16.)

Gastronomisia määritteitä on esimerkkiotsikoissa 63–70.

63. *Poro "Osso buco"* (G 7, 29)
64. *Peruna-purjoseikeitto "Vichysoise"* (G 7, 86)
65. *Silakkaceviche thai-tyyliin* (G 6, 24)
66. *Sourdough suomalaisittain* (G 6, 73)
67. *Stroganoff Ile Kallion tapaan* (G 6, 32)
68. *Crème Ninon* (G 6, 102)
69. *Spaghetti bolognese* (G 2, 80)
70. *Crêpes Suzette à la Trangia Jussi Laakson tapaan* (G 6, 102)

Esimerkkiotsikoissa 63 ja 64 suomenkielistä sanaa seuraa vieraskielinen nimi, joka kertoo, minkä ruokalajin tyyliin ruokalajit on tarkoitus valmistaa. Otsikot ilmoittavat siis jonkin uuden innovaation jo olemassa olevasta ruokalajista. Samantapaisessa tehtävässä on esimerkkiotsikon 65 *thai-tyyliin*. Gastronomisella määritteellä kerrotaan, että ruoka on tarkoitus valmistaa thaimaalaisella tavalla. Esimerkki 66 ilmoittaa myös valmistustavan alkuperämaata, mutta siinä paikallisuutta ilmaistaan instruktiivimuodolla *suomalaisittain*. Ennen muodikas ilmaus *à la* on korvattu esimerkkiotsikossa 67 *jonkun tapaan* – ilmauksella. Tähän ryhmään kuuluu myös muutamia täysin sitaattilaina-asussa olevia sanoja, joilla on sama merkitys 'jonkin tapaan tai tyyliin' valmistetusta ruoka-annoksesta (esimerkit 68 ja 69). Esimerkkiotsikko 70 on kaikkein monimutkaisin, sillä siinä on kolme gastronomista määritettä peräkkäin. Esimerkkiotsikko tarkoittaa suomennettuna Ohukaisia Suzetten tapaan Trangian tapaan Jussi Laakson tapaan. Trangia on otsikossa retkikeitin, jota helsinkiläinen keittiömestari Jussi Laakso käyttää paistaessaan ja liekitäessään ohukaisia elegantilla eväsretkellä. Siten *à la Trangia* on ontuva ilmaus, ettei retkikeittimellä voi sanoa olevan omia tapoja valmistaa ruokia. *À la* –määritettä käytetään, kun viitataan ihmiseen ruokalajin kehittelijänä.

### 3.3.3. Rinnastuskonjunktion avulla rinnastetut osat

Lausekkeet voivat koostua rinnasteisista osista ja niiden välissä olevasta rinnastuskonjunktiosta: *ja, sekä, tai, vai, eli, mutta, vaan* (Vilkuna 2003: 63–65). Aineistossani on sellaisia ruokaotsikoita, joiden osat on rinnastettu toisiinsa kopulatiivikonjunktion *ja* sekä disjunktiiivikonjunktioiden *tai* ja *eli* avulla.

Konjunktio yhdistää annokseen kuuluvat komponentit. Useimmissa tapauksissa konjunktio on tällöin kopulatiivinen eli rinnastava konjunktio *ja*. *Ja*-sanaa käytetään, kun ruokalajin syntymiseen vaikuttaa kaksi samanarvoista, yhtäkaaa tarjottavaa osaa, esimerkiksi *nakit ja perunasose*. *Ja*-sana on paikallaan myös silloin, kun halutaan korostaa sitä, että lisäke tarjotaan erillisenä, esimerkiksi *jäätelöä ja mansikoita*. (Huovinen-Nyberg 1983: 14, 15.)

Tämä otsikkotyypin voidaan ilmaista Huovinen-Nybergin (1983: 14) mukaan neljällä eri tavalla:

1. Keitetty kala munakastikkeen kera
2. Keitetty kala ja munakastike
3. Keitetty kala, munakastike
4. Keitetty kala munakastikkeessa

Mahdollinen olisi myös muoto *Keitettyä kalaa munakastikkeella*, mikäli kala lepäisi annoksessa kastikkeensa päällä.

Konjunktio voi aineistossani rinnastaa yhtä hyvin kahta yhdistämätöntä sanaa kuin monimutkaisempiakin konstruktioita:

71. *Halloumia ja kasviksia* (G 4, 57)
72. *Kana-tabaka ja papu-borani* (G 2, 85)
73. *Basilikasorbetti ja vihreää salaattia* (G 4, 100)
74. *Jogurttia, kondensoitua maitoa ja appelsiineja* (G 1, 27)
75. *Ajo blanco –sorbettia ja parsaa* (G 3, 114)

Esimerkissä 71 konjunktio yhdistää kahta yhdistämätöntä sanaa. Esimerkissä 72 konjunktio yhdistää kahta yhdyssanaa, joissa suomenkielinen sana on erotettu yhdysmerkillä vieraskielisestä. Esimerkissä 73 konjunktio yhdistää yhdyssanaa ja sanaliittoa.

Ruokaotsikossa 73 on tainnut tulla kömmähdys, sillä se ei edusta lehden nimekäytäntöä sikäli, että *basilikasorbetti* on nominatiivimuodossa, *vihreää salaattia* partitiivimuodossa. Basilikasorbettia ei annostella lautaselle yksitellen, joten siihenkin sopisi partitiivimuoto *basilikasorbettia*. Esimerkissä 74 *ja*-konjunktio yhdistää kolme annoksen komponenttia, joista kaksi on yhdistämätöntä sanaa, yksi on sanaliitto. Esimerkissä 75 konjunktio yhdistää vieraskielisen sanaliiton ja yhdistämättömän sanan toisiinsa.

Disjunkttiivinen eli erottava *tai*-konjunktio ruokaotsikossa ilmaisee vaihtoehtoa:

76. *Pikkulahnat vokissa tai muurikassa* (G 4, 39)

Konjunktio ilmaisee vaihtoehtoisen kypsennysastian. *Tai*-konjunktioita voitaisiin käyttää myös, jos esimerkiksi valmistustapa tai raaka-aineet olisivat lukijan valittavissa, esi-



merkiksi *grillattu tai pariloitu lohi* tai *kuhaa tai säynävää japanilaisittain*. *Vok(ki)* on suomalaistunut muoto alkuperäisestä *wok*-sanasta. Ruokasanastossa (Joutjärvi-Nuutinen 2005) mainitaan muoto *vokkipannu*, joka tarkoittaa suurta, metallista koverapohjaista pannua, jolla valmistetaan kiinalaista ruokaa.

Disjunkttiivista *eli*-konjunktiota käytetään ruokaotsikoissa, kun halutaan selventää tai suomentaa lukijalle jo otsikossa, mistä ruokalajissa on kyse. Usein konjunktiolla suomennetaan vieraskielinen nimitys. Aineistossani on neljä ruokaotsikkoa, jotka on rinnastettu *eli*-konjunktion avulla (esimerkit 78–80). Tällöin on kyse osittaisesta synonymiasta.

- 77. *Pan Bagnat eli täytetty maalaisleipä* (G 4, 62)
- 78. *Lobio eli papu-pähkinäsalaatti* (G 2, 84)
- 79. *Pebre eli chileläinen tomaattisalaatti* (G 4, 62)
- 80. *Mustikkakukko eli rättänä* (G 5, 35)

Otsikossa on ikään kuin annettu lukijalle kaksi vaihtoehtoista nimeämismallia samalle ruokalajille. *Eli*-konjunktion avulla on haluttu suomentaa ja selittää vieraskielinen nimi, kuten esimerkeissä 77–79, tai esittää rinnakkain kaksi vaihtoehtoista suomenkielistä nimeä, kuten esimerkissä 80. Rättänä on savolainen perinteinen jälkiruoka.

#### 4. LOPUKSI

Olen tutkinut tässä tutkielmassa ruokaotsikoita syntaktissemanttisesta näkökulmasta. Olen tarkastellut ruokaotsikoiden muotoa ja sitä, mitä eri merkityksiä ruokaotsikot kantavat mukanaan. Ruokaotsikot ovat hyvin monenlaisia: sekä suomalaiset että vierasperäiset sanat ovat otsikoissa yleisiä. Olen tutkinut, millaisia merkityksiä rakenteellisesti erilaiset ruokaotsikot välittävät. Olen käsitellyt ruokaotsikoita rakenteellisen jaottelun mukaisessa järjestyksessä. Olen edennyt yksinkertaisimmasta konstruktiosta monimutkaisempaa kohti edeten. Tutkimus osoittaa, että mitä mutkikkaampi rakenne ruokaotsikossa on, sitä enemmän otsikko kertoo myös semanttisesti.

Yhdistämätön sana ruokaotsikkona ei sisällä mitään rakenteen kannalta merkittäviä tunnusmerkkejä. Se on vain yhdistämätön sana, joko yleisnimi tai erisnimen tyyppinen sana. Aineiston kaikki yhdistämättömät sanat ovat lainasanoja, enimmäkseen sitaattilainoja. Semanttisesti tarkasteltuna yhdistämätön sana ruokaotsikkona kertoo ruoan laadusta. Aineiston yhdistämättömät sanat ovat kuitenkin usein läpikuultamattomia, koska ovat useimmiten sitaattilainoja. Koska yhdistämätön sana ei sisällä mitään määrittävää sanaa, se ei voi kertoa laadun lisäksi muita ruokalajin ominaispiirteitä. Yhdistämättömät sanat voivat olla myös erisnimen tyyppisiä.

Yhdyssana ruokaotsikkona voi olla määrittelyyhdyssana tai summayhdyssana. Aineistossa ei ole varsinaisia summayhdyssanoja. Määrittelyyhdyssanat ovat kahdenlaisia: toiset ovat kokonaan alisteisia, kun taas toisten määriteosissa on rinnasteisia osia. Olen käsitellyt työssäni 3.2. Yhdyssanat ruokaotsikoina –luvun alla sekä rinnastamattomia että rinnasteisia määriteosia sisältävien sanojen rakenteen. Semanttisessa osiossa olen jakanut kokonaan alisteiset yhdyssanat semanttisiin ryhmiin siten, että ensimmäisessä ryhmässä yhdyssanan perusosa ilmoittaa ruoan laatua. Tällöin yhdyssanan määriteosa ilmoittaa ruoan raaka-aineen, mausteen, alkuperän tai kypsennystavan. Määriteosassa voi olla myös erisnimi. Toisessa semanttisessa kategoriassa yhdyssanan perusosa ilmoittaa ruoan raaka-aineen. Määriteosana on tällöin toinen raaka-aine. Jos määriteosana on adjektiivi, se ilmoittaa valmistustavan. Kolmas semanttinen ryhmä on sellainen, jossa yhdyssanan perusosa kertoo ruoan erityisen ominaisuuden. Tällöin määriteosana on raaka-aine.

Aineistossani on myös useampiosaisia ruokaotsikoita, joissa määriteosat ovat rinnastamattomat. Näissä otsikoissa perusosa ilmoittaa aina ruoan laadun. Näissä use-

ampisanaisissa yhdyssanoissa määriteosat kertovat raaka-aineista. Koska määriteosia on useita, myös raaka-aineita voidaan kuvata ruokaotsikossa täsmällisemmin kuin kaksisanaaisissa yhdyssanaotsikoissa. Kun perusosaa täsmennetään määritteellä, on kyse hyponymiasuhteesta. Tuotemerkkien käyttö ruokaotsikoissa on pitkälle vietyä hyponymiaa.

Kokonaan alisteisten yhdyssanojen jälkeen olen käsitellyt sellaiset yhdyssanaotsikot, joissa on rinnasteisia määriteosia. Näissä otsikoissa perusosa ilmaisee laatua tai raaka-ainetta. Kun ruokaotsikko on yhdyssana, joka sisältää keskenään rinnasteisia määriteosia, määriteosat ilmoittavat useita, tasa-arvoisia raaka-aineita. Raaka-ainetta määrittävä sana voi ilmaista myös valmistustavan.

Sanaliittojen rakenne on kuvattu lausekkeina. Kaikki aineiston lausekkeet ovat nominilausekkeitä, mutta näiden lausekkeiden sisällä on paitsi substantiivi- ja adjektiivilausekkeitä myös partisiippilausekkeitä.

Olen jakanut sanaliitot käsittelyssäni ryhmiin sen mukaan, sisältyykö lausekkeisiin etu- vai jälkimääritteitä. Etumääritteitä sisältävät otsikot olen ryhmitellyt edelleen sen mukaan, onko niissä substantiivi, adjektiivi vai partisiippimuotoinen verbi edussanan määritteenä.

Kun otsikossa on genetiivimuotoinen substantiivi edussanan määritteenä, määrite voi olla yleisnimi tai erisnimi. Substantiivi ilmaisee, mistä ruoka on lähtöisin, kenen kehittämä ruokalaji on, kehen se liitetään tai kenelle ruokalajin ajatellaan kuuluvan.

Kun ruokaotsikossa on adjektiivi edussanan määritteenä, adjektiivi voi olla perussana, johdos tai yhdysadjektiivi. Olen jakanut nämä adjektiivimääritteen sisältävät ruokaotsikot semanttisiin ryhmiin sen mukaan, mitä adjektiivi ruokaotsikossa ilmaisee. Suhteelliset adjektiivit ilmaisevat ruoanvalmistusta, ominaisuutta tai asennetta. Ruoanvalmistusta ilmoittavat adjektiivit kertovat ruoanlaiton helppoudesta. Ominaisuutta ilmaisevat adjektiivit kertovat ruoan rakenteesta, koosta tai lämpötilasta. Asennetta ilmaisevat adjektiivit arvottavat ruokalajia. Komparatiivi- ja superlatiivimuodossa olevat adjektiivit korostavat asennetta ilmaisevaa adjektiivia entisestään. Absoluuttiset adjektiivit ilmaisevat ruoan raaka-ainetta tai alkuperää. Raaka-ainetta ilmoittavat adjektiivit kertovat mausta tai rakenteesta, alkuperää ilmaisevat adjektiivit kertovat ruoan alkuperämaan.

Kun ruokaotsikossa on verbi edussanan määritteenä, verbi on yleensä passiivin II partisiipin muodossa. Aineistosta löytyy myös yksi esiintymä passiivin I partisiipista. Aineistossa on myös yhdysverbiesiintymiä. Ne tiivistävät otsikkoa. Rakenteellisen esit-

telyn jälkeen olen jakanut verbin sisältävät ruokaotsikot semanttisiin ryhmiin sen mukaan, mitä verbi ruokaotsikossa ilmaisee. Löysin kolme semanttista tehtävää. Verbi voi kertoa ruoan valmistustavasta, maustamisesta tai annoksen rakentumisesta. Verbi ruokaotsikossa on informatiivinen. Se antaa jo otsikossa tietoa ruoan valmistusprosessista, makua tuovista aineista tai annoksen visuaalisesta ilmeestä.

Käsittelen jälkimääritteitä sisältävät ruokaotsikot rakenteellisesti yhtenä ryhmänä, en erittele otsikoiden lauseenjäseniä. Otsikoissa on erilaisia jälkimääritteitä. Ensimmäinen ryhmä on sellainen, jossa substantiivilla on paikallissijassa oleva määrite. Tällainen paikallissijassa oleva määrite voi olla inessiivissä, elatiivissa, adessiivissa tai allatiivissa. Sisä- ja ulkopaikallissijojen lisäksi aineistossa on yksi essiivi- ja yksi instruktiivimäärite. Inessiivi ilmaisee, missä ruoka valmistetaan tai tarjoillaan. Elatiivilla kerrotaan, mistä raaka-aineesta ruoka valmistetaan. Adessiivia käytetään, kun halutaan kertoa, mitä erikoista ruoka sisältää. Allatiivin avulla ilmaistaan, mille pääraaka-aineelle lisäke on tarkoitettu. Essiivimuodolla halutaan kertoa, millaisena kokonaisuutena ruoka valmistetaan. Instruktiivi ilmoittaa, millä ruoka on maustettu.

Toinen jälkimääritteisten ruokaotsikoiden ryhmä on sellainen, jossa on postpositio *kanssa* tai *kerä*. Postpositioilla ilmaistaan, mikä on ruoan lisäke tai mitä ruokaan lisätään.

Kolmas otsikkotyyppi, jossa on jälkimääritteitä, ovat gastronomisia määritteitä sisältävät ruokaotsikot. Gastronomiset määritteet kertovat, kenen tapaan tai tyyliin ruokalaji valmistetaan. Ne tuovat lisämerkityksen, täsmennyksen ruokalajille.

Lopuksi olen käsitellyt sellaiset ruokaotsikot, joissa otsikon osat on rinnastettu toisiinsa rinnastuskonjunktion avulla. Kopulatiivinen *ja*-konjunktio rinnastaa toisiinsa annokseen kuuluvat komponentit. Disjunktiiivinen *tai*-konjunktio esittää ruoan vaihtoehtoiset valmistustavat. Disjunktiiivinen *eli*-konjunktio puolestaan viittaa keskenään osittain synonyymisiin ilmauksiin. Sillä voidaan kertoa ruokalajille kaksi vaihtoehtoista otsikkoa. *Eli*-konjunktioilla voidaan rinnastaa toisiinsa vierasperäinen ja suomalainen sana tai sitten suomalainen sana ja kansanomaisempi suomalainen sana.

Osa aineiston otsikoista kertoo hyvin vähän ruokalajista. Ne ovat läpinäkymättömiä, esimerkiksi erisnimen luonteisia tai vierasperäisiä sanoja, jolloin ne eivät kerro asiaan vihkiytymättömälle juurikaan ruokalajin sisällöstä. Toisaalta ruokaotsikot ovat hyvinkin informatiivisia. Ne kertovat ruoan laadusta, ruokaan käytettävistä raaka-aineista, ruokalajin alkuperästä, muodosta, koosta, lämpötilasta, koostumuksesta, rakenteesta tai visuaalisesta rakentumisesta. Ne voivat antaa tietoa varsinaisesta ruoan val-

mistamisesta: miten ruoka valmistetaan, missä se valmistetaan tai tarjoillaan tai jopa millaista ruoanvalmistus on. Ruokaotsikot saattavat kertoa, mitä komponentteja annokseen kuuluu, mitä lisäkkeitä annokseen kuuluu tai mille ruoalle otsikossa mainittu lisäke on tarkoitettu. Otsikot voivat myös ilmoittaa ruokalajin olevan jonkin klassisen ruoan uusi innovaatio. Ruokaotsikot ilmaisevat toisinaan myös asennetta, jolloin kirjoittaja on halunnut tuoda otsikkoon arvottavan perspektiivin. Otsikko voi olla hyvinkin mutkikas, jolloin jo otsikossa välitetään monenlaista informaatiota ruoasta.

Ruoka-alan erikoislehdessä *Glorian ruoka & viini* ruokaotsikot ovat täsmällisiä, rajaavia. Tästä kertoo se informaation määrä, joka on jo pelkästään otsikoissa. Yhdistämättömät sanat otsikoina ovat harvinaisia, ja sellaisia otsikoita suositaan, jotka sisältävät paljon tietoa ruoasta. Tieto, jota ruokaotsikot sisältävät, houkuttelee lukemaan lehteä ja valmistamaan ohjeina annettuja ruoka-annoksia. Nämä ruoat eivät ole aivan tavallisia kotiruokia, vaan käyttämällä erilaisia hyponyymejä ruoan kuvataan olevan hienoa ja korkean statuksen omaavaa. Otsikoissa luodaan kuva tarkasta, valitsemaan kykenevästä ruoanlaittajasta, jolle vain paras on kyllin hyvää.

## LÄHTEET

### Tutkimusaineisto

Glorian ruoka & viini 1–8/2007. Sanoma Magazines Finland Oy. Helsinki.

### Teorialähteet

ERONEN, RIITTA 2007: Haasteena keittokirjat ja ruokalistat. Kielikello 1 s. 52–54.

ERONEN, RIITTA–MAAMIES, SARI 2007: Ruoasta kirjoittavan oikeinkirjoituskysymyksiä. – Kielikello 1 s. 5 – 10.

GRÖNROS, EIJA-RIITTA 1983: Ruoan valmistamista tarkoittavia sanoja. – Kielikello 2 s. 19 – 23.

HAARALA, RISTO 1981: Sanastotyön opas. Helsinki: Valtion painatuskeskus.

HAARALA, RISTO 1989: Sanat tiedon ja taidon palveluksessa. – Jouko Vesikansa (toim.), Nykysuomen sanavarat s. 259–275.

HAKANEN, AIMO 1973: Adjektiivien vastakohtasuhteet suomen kielessä. Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran Toimituksia 311. Forssa.

HAKULINEN, AULI – KARLSSON, FRED 1979: Nykysuomen lauseoppia. Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran toimituksia 350. Gummerus. Jyväskylä.

<http://www.glorianruokajaviini.fi/pt/>

<http://www.kolumbus.fi/rahola/sanastot/sanaind.html>

<http://www.sanomamagazines.fi/yritystiedot/default.asp?f=47>

HUOVINEN–NYBERG, LIISA 1983: Ruokalajit. – Kielikello 2 s. 10–18.

HÄKKINEN, KAISA 1990: Mistä sanat tulevat. Suomalaista etymologiaa. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura. Pieksämäki.

HÄMÄLÄINEN, TIINA 2003: Miten horoskooppi tietää? Semanttinen analyysi horoskooppien osuvuudesta. Pro gradu –tutkielma. Tampereen yliopiston kieli- ja käännöstieteiden laitos.

Nykysuomen käsikirja 1991. Osmo Ikola (toim.). Kolmas uudistettu laitos.

- Jyväskylä. Gummerus.
- ISK = Iso suomen kielioppi 2004. Auli Hakulinen, Maria Vilkuna, Riitta Korhonen, Vesa Koivisto, Tarja-Riitta Heinonen ja Irja Alho (toim.). Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran Toimituksia 950. Hämeenlinna. Karisto Oy.
- JOUTJÄRVI, MARITA – NUUTILA, JAAKKO 2005: Ruokasanasto. Helsinki. WSOY.
- KANKAANPÄÄ, SALLI 2000: Voiko sanoja omistaa. – Kielikello 2 s. 11–15.
- KANKAANPÄÄ, SALLI, VAULA, SARI, VIERTIÖ, ANNASTIINA 1997: Vinkkejä ruokaohjeen laatijalle. – Kielikello 4 s. 12—14.
- KARLSSON, FRED 1976: Johdatusta yleiseen kielitieteeseen. Helsinki. Oy Gaudeamus Ab.
- KARTTUNEN, KAARINA 1980: Nykyslangin sanakirja. Porvoo. WSOY. Kielikello. Kotimaisten kielten tutkimuskeskus. Hämeen Kirjapaino Oy.
- KOIVISTO, HELINÄ 1987: Partisiippien adjektiivistuminen suomen kielessä. Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran Toimituksia 474. Mänttä.
- KOIVUSALO, ESKO 1983: Ruokakello soi. – Kielikello 2 s. 3 – 4.
- KOLEHMAINEN, TARU 1983: Ruoka-alan sanaongelmia. – Kielikello 2 s. 4–10.
- KORPPINEN, HANNA-KAISA 2005: Leipomoiden ja konditorioiden toiminimistä. Pro gradu –tutkielma. Tampereen yliopiston kieli- ja käännöstieteiden laitos.
- KUIRI, KAIJA 2004: Semantiikan peruskurssi. Luennot ja harjoitukset. Toinen, muuttamaton painos. Tampereen yliopiston kieli- ja käännöstieteiden laitos. Suomen kieli. Tampereen yliopisto
- LEINO, PIRKKO 1999: Suomen kielioppi. Viides, uusittu painos. Keuruu. Otavan kirjapaino Oy.
- MAAMIES, SARI-ERONEN, RIITTA 1997: Oikeinkirjoitusohjeita ruoasta kirjoittaville. – Kielikello 4 s. 4 – 9.
- NUUTINEN, OLLI 1989: Käännöslainat. – Jouko Vesikansa (toim.), Nykysuomen sanavarat s. 110–126.
- Nykysuomen sanavarat 1989: Jouko Vesikansa (toim.). WSOY. Helsinki.
- PAUNONEN, HEIKKI 2000: Stadin slangin suursanakirja. Helsinki. WSOY.
- PERÄLÄ, RIIKKA 2002: Pirkanmaan parturi-kampaamoiden toiminimien nimistötieteellinen analyysi. Pro gradu –tutkielma. Tampereen yliopiston kieli- ja käännöstieteiden laitos.
- Raholan syötäviä sanoja eli kokoelma kielellisesti ja muuten mielenkiintoisia

ruokasanoja aakkosjärjestyksessä

<http://www.kolumbus.fi/rahola/sanastot/sanaind.html>.

RÄIKKÄLÄ, ANNELI 1983: Juustojen nimistä. – Kielikello2 s. 41–44.

SAJAVAARA, PAULA 1989: Vierassanat. – Jouko Vesikansa (toim.), Nykysuomen sanavarat s. 64–109.

SIVULA, JAAKKO 1989: Synonyymit. – Jouko Vesikansa (toim.), Nykysuomen sanavarat s. 183–199.

SPK = Suomen kielen perussanakirja I–III. Kotimaisten kielten tutkimuskeskuksen julkaisuja. 55. Painatuskeskus Oy (Edita Oy) 1990–1994.

VESIKANSA, JOUKO 1978: Johdokset. Nykysuomen oppaita 2. Porvoo. WSOY.

VESIKANSA, JOUKO 1989: Yhdyssanat. – Jouko Vesikansa (toim.), Nykysuomen sanavarat. s. 213–258.

VILKUNA, MARIA 2003: Suomen lauseopin perusteet. 1. – 2. painos. Kotimaisten keskuksen julkaisuja 90. Kotimaisten kielten tutkimuskeskus. Helsinki. Edita Prima Oy.

ZILLIACUS, KURT 1972: Nimistötieteellisten synteessien aikaa. – Nimikirja. Kalevalaseuran vuosikirja 52. WSOY. Porvoo. s.360–382.



## LIITE: Sanojen selitykset

### Lähteet:

Joutjärvi, Marita —Nuutila, Jaakko 2005: Ruokasanasto. (Merkitty J.-N.:llä.)

Kielikello 2/1983.

Kielikello 1/2007. Raholan syötäviä sanoja eli kokoelma kielellisesti ja muuten mielenkiintoisia ruokasanoja aakkosjärjestyksessä. (Merkitty sanalla Rahola).

Glorian ruoka & viini 1–8/2007

aioli: valkosipulimajoneesi; kastike, joka tehdään sekoittamalla keltuaiseiin suolan seassa murskattuja valkosipulinkynsiä ja lisäämällä joukkoon vähitellen oliiviöljyä. Aiolinimitystä käytetään myös ruokalajeista, joiden kastikkeena tarjotaan valkosipulimajoneesia. (J.–N.)

Ajo blanco: esp. 'valkosipuli'.

aladobi: kylmä hyytelö, daube; 1. leikkeleenä tarjottavaa, keitettyä ja paloiteltua lihaa kirkkaassa hyyteöliemessä. 2. keitettyä, paloiteltua lihaa, lintua, kalaa, kasviksia tai äyriäisiä kirkkaassa hyytelöliemessä. (J.–N.)

Amarone: italialainen, tiivismakuinen punaviini (G 3, 57).

BBQ; barbeque, bbq: 1. grillissä avotulella tai hiilloksella kypsennetty ruoka. 2. epävirallinen ulkoilmatilaisuus, jossa tarjotaan grillissä valmistettuja ruokia. (J.–N.)

biryani: maustetahna, joka sisältää korianteria, chiliä, juustokuminaa ja valkosipulia sekä inkivääriä, kanelia, kardemummaa ja muita mausteita (J.–N.). Lehden jutussa biryani tarkoittaa näitä mausteita sisältävää ruokalajia (G 6, 61).

bistro: ranskalainen pienehkö ja kodikas kahvila, baari, pikku ravintola tai viinitupa (J.–N.).

bouquet garni: mausteyrttikimppu; ransk. eri mausteista ja yrteistä sidottu kimppu, joka pannaan sellaisenaan tai sideharsossa kiehumaan ruoan mukaan; yleensä kimpussa on timjamia, persiljaa, laakerinlehtiä ja rosmariinia, mutta joskus myös kirveliä, rakuunaa ja basilikaa (J.–N.).

borani: georgialainen lisäkeruoka. Papu-borania valmistetaan siten, että sipuli ja keitetyt pavut paistetaan paistinpannulla. (G 2, 85.)

brandade: ranskal. muhennos. Alun perin valmistettiin kiehautetusta kalliokalasta. (Rahola.) Tav. turskasta, oliiviöljystä ja maidosta valmistettu sose (Kielikello 1/2007, 24).

britakakku: Suomessa 1980-luvulla muotiin tullut leivonnainen. Murotaikina levitetään pellille ja päällystetään marenkikerroksella ja mantelilastuilla. Pohja leikataan kahtia ja täytetään yleensä vaniljaisella rahka-kermavaahdolla ja marjoilla tai hedelmillä. Britakakkua ei kuoruteta eikä koristella. (J.–N.)

brownie: amerikkalainen, sitkeärakenteinen suklaakakkuleivonnainen, josta leikataan neliöitä (J.–N.).

bruscetta: italialainen alkupalaleipä; paahdettu maalaisleipäviipale, joka maustetaan oliiviöljyllä ja valkosipulilla ja joskus myös tomaattikuutioilla ja basilikalla (J.–N.).

brûlée: erilaisia ruokalajeja, joiden pinnalla on kerros poltettua sokeria. Yleisin tällainen ruokalaji on paahtovanukas. (Rahola.)

bulgur: kuoritusta, rouhitusta ja höyrytetystä vehnästä murskaamalla valmistettuja suurimoita, joita käytetään riisin tapaan; syödään Lähi-idässä samaan tapaan kuin couscousia Afrikassa; saatavana eri karkeuksina; esim. tabbouleihin käytetään hienoksi jauhettua bulguria (J.–N.).

caffè affocato: italialainen, vahvaan espressoon valmistettu jäätelökahvi (G 4, 52, 101).

calvados: ranskalainen omenaviina, jota valmistetaan Normandiassa Calvadosin alueella. Tislauksen jälkeen juomaa kypsytetään tammitynnyrissä. Calvados jaetaan kolmeen laatuluokkaan. A. O. C. Calvadosiin käytetään vain Normandian omenoita. A. O. C. Calvados Pays d'Augen omenat ovat Pays Augen-alueelta ja A. O. C. Calvados Domfrontaisiin käytetään omenoiden lisäksi päärynöitä. (J.–N.)

chermoula: marokkolainen yrtti-sipulipesto (J.–N.).

ceviche: 1. alun perin Perusta peräisin oleva ruokalaji: limettimehulla, sipulilla ja öljyllä marinoitu raaka kala. 2. kaikki hyvin ohueksi leikatut ja marinoidut tuotteet (J.–N.).

Chèvre: Chèvre long ranskalainen vuohenmaitoon tehty pehmeä juusto (J.–N.).

chimichurri: argentiinalainen maustekastike, jossa on oliiviöljyä, viinietikkaa, persiljaa, oreganoa, sipulia ja valkosipulia (J.–N.).

Chorizo: espanjalainen, usein sianlihasta valmistettu, paprikajauheella maustettu, mahdollisesti savustettu kesto- tai ruokamakkara (J.–N.). Espanjan ja Latinalaisen Amerikan ruokaperinteessä: erilaisia vahvasti maustettuja makkaroita (Kielikello 1/2007, 25).

chutney: Kaukoidästä peräisin oleva hapanimelä maustekastike, jossa on hedelmiä, sipulia, etikkaa, sokeria ja mausteita; esim. mangochutney (mangoa, omenaa, rusinoita, sipulia, inkivääriä, sokeria ja etikkaa) (J.–N.).

citronnade: makea sitruunajuoma, joka valmistetaan vedestä, sokerista ja sitruunasta (G 3, 73).

couscous: alun perin hirssistä valmistettu mannaryynimäinen ruoka-aine. Nykyään couscous valmistetaan useimmiten durumvehnästä, mutta toisinaan myös kaurasta tai jopa maissista. Couscous on pohjoisafrikkalaiselle yhtä tärkeä ravintoaine kuin suomalaisille peruna. (J.–N.)

crème tai crème: keitto; kermalla ja keltuaisilla parannettu veloutékeitto (J.–N.).

crepes: crêpe: ohukainen, kreppi; hyvin ohut ohukainen, joka tarjotaan suolaisena tai makeana (J.–N.).

crostini(t): ohuita paahdettuja leipäviipaleita, jotka on yleensä sivelty oliiviöljyllä (J.–N.).

curry: intialainen perusmausteseos ja ruokalaji. 1. Seoksessa on mm. kurkumaa, kanelia, korianteria, jeeraa, muskottipähkinää ja neilikkaa; lukuisia erilaisia muunnoksia. 2. Ruokalajina curry voi olla kastikemainen kasvis-, liha- tai kanaruoka, joka on maustettu voimakkaasti curryseoksella ja syödään yleensä riisin kera. (J.–N.)

daiquiri: Tehosekoittimessa tasaiseksi sekoitettava juomasekoitus, jossa on rommia, sitruslikööriä ja esimerkiksi erilaisia hedelmiä (G 3, 73).

dijoninsinappi: ranskalainen ”Moutarde de Dijon” on ollut tuotemerkki vuodesta 1937. Voimakkaanmakuiseen, vaaleankeltaiseen sinappiin käytetään ruskeita tai mustia sinapinsiemeniä, vettä, valkoviiniä, rypälemehua, suolaa ja erilaisia mausteita. Dijoninappia käytetään paljon ruoanvalmistuksessa. (J.–N.)

dubonnet-coctail: ranskalainen, lontoolaisten 50-luvun chic-juoma, joka on valmistettu alkoholilla terästetystä rypälemehusta ja viinistä (G 5, 53–54).

filo: kreikkalainen filotaikina: (phyllo eli lehti) on vehnä jauhoista, munasta ja vedestä valmistettu paperinohut taikina, joka paistamisen aikana muuttuu rapeaksi ja lehteväksi. Filo muistuttaa itävaltalaisista strudelitaikinaa. filosta valmistetaan mm. baklava ja spanakopita. Suomessa filoa on saatavana pakastettuna. (J.–N.)

Finlandia Grape Wibe: Juomakouluttajana toimivan Pekka Pellisen Glorian ruoka & viini –lehteä varten luoma juomasekoitus. Se valmistetaan siten, että murskataan limettilohkot ja sitruunaruoho lasissa, täytetään lasi jäillä, lisätään vodka, omenamehu ja hunaja. (G 1, 26.)

friteerata: keittää rasvassa; uppopaistaa (J.–N.).

fudge: puolipehmeä makeinen, joka on valmistettu keittämällä sokeria, kermaa, voita ja jossa on makuaineena vaniljaa, suklaata tai pähkinöitä (J.–N.).

gazpacho: kylmä espanjalainen tuoretomaattikeitto, jossa on myös kurkkua, sipulia, valkosipulia, oliiviöljyä ja leipää. Lisäkkeenä tarjotaan kuutioituja paprikoita ja kurkkua. (J.–N.)

gin tonic: giniä ja tonic-vettä sisältävä alkoholijuomasekoitus (G 4, 58).

glaseerata: glaser; kuorruttaa salamanterissa, pinnoittaa, kuorruttaa sokerilla (J.–N.).

Gorgonzola: italialainen lehmänmaitoon tehty sinihomejuusto Lombardian alueelta (J.–N.).

graavata: kraavata, tuoresuolata; suolata ja maustaa kalafilee esim. yrteillä ja mausteilla (J.–N.).

granita: italialainen isohileinen mehujäätelö (J.–N.).

gratiini; gratinoida: kuorruttaa, gratiner; kuorruttaa tuote (esim. kastikkeella tai juustoraasteella päällystetty tuote) (J.–N.).

halloumi: haloumi: halloumi, halumi; kreikkalainen puolipehmeä, lehmän-, lampaan- tai vuohenmaitojuusto (J.–N.).

hatshapuri-piiraat: georgialaiset piirakat, joiden taikina tehdään piimästä, vedestä, hiihasta, suolasta ja vehnäjauhoista ja joiden täytteenä on kerma- ja fetajuustoa (G 2, 84).

hollandaise sauce: hollanninkastike; valkopippurilla ja sitruunalla maustettu, keltuaisilla saostettu ja voilla nostettu kastike (J.–N.).

scampit: jättikatkaravut (G 3, 110).

höystö: kypsää paloiteltua kalaa, lihaa lintua, äyriäistä tai kasvista kastikkeessa (J.–N.).

Jääkarhu-drinkki: vodkaa ja kuohuviiniä sisältävä venäläinen alkoholijuomasekoitus (G 2, 85).

kikherne; kahviherne, kikapu: Aasiassa tärkeä raaka-aine; sisältää paljon proteiinia; käytetään Suomessa myös idätettynä (J.–N.).

kinuski: sokerista ja kermasta keittämällä valmistettu seos, jota käytetään leivonnaisten kuorrutteena, jälkiruokakastikkeena ja makeisten raaka-aineena. Sokerin voi osin korvata fariinisokerilla, siirapilla tai hunajalla. (J.–N.)

krutonki: vaaleasta leivästä leikattu pieni kuutio, joka ruskistetaan rasvassa rapeaksi ja tarjotaan keittojen tai salaattien kera (J.–N.).

Lillet: aperitiivijuoma, joka valmistetaan alkoholilla terästetystä rypälemehusta ja viinistä (G 5, 53).

linguine: litteä nauhapastalaatu (G 6, 62).

macaron-keksit: mantelitaikinasta valmistettu, pieni pyöreä pikkuleipä (J.–N.).

madeleineleivos: Ranskasta peräisin oleva, simpukkamaisessa muotissa paistettu makea, sitruunalla tai appelsiininkukkavedellä maustettu muroleivonnainen. Kirjailija Marcel Proust (1871—1922) teki näistä lempileivonnaisistaan kuuluisia. (J.–N.)

majoneesi: keltuaisista, mausteista ja ruokaöljystä emulgoimalla vatkattu sakea, kylmänä käytettävä kastike (J.–N.).

marenki: kovaksi vatkattu valkuais-sokeriseos, jota käytetään antamaan kuohkeutta erilaisiin jälkiruokiin. Marengilla voi myös kuorruttaa piiraita, ja siitä voi pursottaa levyjä tai ruusukkeita, jotka kuivataan pikkuleiviksi. (J.–N.)

mar i muntanya: mereltä ja maalta, katalonialainen broileri-katkarapupata (G 1, 50).

marinoida: maustaa raaka-aine marinadilla tai mausteseoksella (J.–N.).

masariini: mantelitäytteinen, soikeassa vuoassa paistettu murotaikinaleivonnainen, joka päällystetään sokerivesikuorrutuksella (J.–N.).

mascarpone italialainen pehmeä tuorejuusto, jota käytetään paljon jälkiruokien valmistuksessa (J.–N.).

matee; jerba: mantelipuun lehdistä valmistettu, eteläamerikkalainen juoma, joka on hieman karvaan makuinen mutta hyvän tuoksuinen (J.–N.).

matelote: 1. garnityyri: ruskistettua sipulia, herkkusieniä, rapua ja sydämen muotoisia leipäkruunonkeja. 2. kalahöystö, jossa on viiniä (J.–N.).

misotahna: japanilainen, voimakassuolainen tahna; tehdään käyttämällä homeviljelmän (koji) avulla keitetyistä soijapavuista; mukana joskus riisiä tai ohraa; väri vaihtelee vaaleasta tummanruskeaan; voidaan kypsytellä 6 kk–3 vuotta; käytetyistä aineksista ja kypsymisajasta riippuvasti maku, rakenne ja väri vaihtelevat; sisältää runsaasti B-vitamiineja ja proteiineja; misokeiton perusmakuaine (J.–N.).

mozzarella: italialainen lehmän tai puhvelinmaitoon tehty, suolavedessä lyhyen aikaa kypsytetty juusto (J.–N.).

mousse:

1. vaahto; hienojakoinen kuohkea mureke, jossa on kastiketta, liivateita, makuainetta, kuten jauhettua kypsää lintua ja kermavaahtoa. Mousse voidaan hyydyttää vuokaan tai siitä voidaan ottaa kuumaan veteen kastetulla lusikalla kuulia.

2. kevyt, kuohkea jälkiruoka, esim. suklaamousse. Mousse voidaan hyydyttää vuokaan tai siitä voidaan ottaa kuumaan veteen kastetulla lusikalla kuulia. (J.–N.)

mudcake: mutakakku.

muffini: pieni, leivinjauheella tai soodalla kohotettu leivonnainen, joka paistetaan joko paperisessa vuoassa tai metallisella tai silikonisella, lokeroisella muffinipellillä (J.–N.).

naanleipä: intialainen leipä, jonka taikina sisältää jogurttia ja jonka kohottamiseen käytetään hiivaa. Naanleivät paistetaan aina tandoori-uunissa. (J.–N.)

nuudeli: nauha- tai lankamainen pasta. Euroopassa yleisimpiä ovat vehnästä tehdyt nuudelit. Aasiassa valmistetaan myös riisi-, tattari-, maissi-, papu- ja merilevänuudeleita. (J.–N.)

osso buco: valkoviinin, liemijuuresten, timjamin ja valkosipulin joukossa haudutettuja paistettuja ja jauhettuja vasikanpotkakiekkoja, joiden lisäkkeenä tarjotaan nauhapastaa. (Ital. monikko Ossi buchi.) (J.–N.)

pan con chocolate: (suom.) leipää suklaan kera. Patonkiviipaleet paistetaan oliiviöljyssä ja niiden päälle asetetaan pallo ganachea, joka on valmistettu maidosta, kermasta, soke-rista, keltuaisista ja tummasta suklaasta. (G 7, 85.)

paneroida: leivittää; käänellä tuote jauhoissa, munissa ja korppujauhoissa tai pelkäs-tään jauhoissa ja korppujauhoissa ennen paistamista (J.–N.).

parapähkinä: brasilianpähkinä, brasiliankastanja, amatsoninmanteli; (Bertholletia excel-sa), Brasiliasta, Paran maakunnasta lähtöisin olevan puun hedelmän siemen. Ydintä ympäröi kova, pitkulainen kuori, jonka poikkileikkaus on kolmiomainen. Maultaan kookospähkinämäinen. Käytetään usein pähkinäsekoituksissa. (J.–N.)

parmesaanijuusto, parmesan, Parmesan: italialainen lehmänmaitoon tehty, 2–3 vuotta kypsytetty, kova juusto Emilian alueelta (J.–N.).

papillote: en papillote; kääreessä kypsennetty tuote, esim. kalaa ja kasviksia voipaperin sisällä; kypsennetään uppopaistamalla, uunissa tai höyryssä (J.–N.).

passoa: ranskalainen likööri, joka on valmistettu sokerista, neutraalista alkoholista, pas-sio-hedelmämehestä ja -aromeista sekä muista hedelmistä ja mausteista (G 4, 59).



pasta: alun perin italialainen (italian *pasta*-sana tarkoittaa taikinaa) makaronivalmiste, joka valmistetaan vedestä ja durumvehnä jauhoista; voidaan maustaa esimerkiksi munalla tai yrteillä ja värjätä mustekalan musteella tai tomaatilla; saatavilla lukemattomissa eri muodoissa; valkoisten vehnä jauhojen asemesta voidaan käyttää myös vehnähiivaleipäjauhoa, neljän viljalajin jauhoa, kaurajauhoa sekä ruisjauhoa, jolloin saadaan tummempaa pastaa (J.–N.).

pastrami:

1. turkk. ilmakeivattu liha; amer. maustettu, savustettu ja keitetty tai höyrytetty liha; ruots. miedosti suolattu, maustettu ja kylmäsavustettu sisäfilee; engl. vaaleanpunainen, suomalaista suolalihaa muistuttava liha.
2. suolassa ja mausteissa marinoitu kalkkunanrinta, joka kuivataan, savustetaan ja keitetään ja tarjotaan viipaloituna.
3. marinoitu, kevyesti savustettu lihan-, kalan- tai linnunpala, joka tarjotaan viipaloituna. (J.–N.)

patee:

1. vuoassa uunissa kypsennetty kala-, liha-, kasvis- tai lintumureke, joka tarjotaan kylmänä.
2. taikinakuoressa kypsennetty kala-, liha-, lintu- tai kasvismureke, joka tarjotaan kylmänä. (J.–N.)

pesto: italialainen kastike, jossa on tuoretta basilikaa, oliiviöljyä, valkosipulia, pinjansiemeniä ja parmesaanijuustoa; käytetään pastan kastikkeena (J.–N.).

pistaasi: pistaasimanteli, vihermanteli; pieni, siementä muistuttava, vihertävä ja makeahko manteli. Pistasiapuu on lähtöisin Iranista, mutta nykyisin niitä viljellään laajalti. Kova kuori halkeaa pituussuunnassa, kun manteli on kypsä. Käytetään leivonnaisten, jäätelön ja makeisten valmistukseen. (J.–N.)

pistou: provencelainen maustetahna, jolla maustetaan mm. kasviskeittoja. Valkosipulit hierotaan huhmaressa suolan kanssa; mukaan lisätään vähitellen basilikanlehtiä, kaltattuja ja pienennettyjä tomaatteja, parmesaanijuustoa ja lopuksi oliiviöljyä. (J.–N.)

pizza (pitsa): italialainen, alun perin tähteistä valmistettu ruoka, jossa on hiivataikinalevyn päällä lihaa, kalaa, lintua tai äyriäisiä ja kasviksia, juustoa ja mausteita. Pizza paistetaan arinauunissa rapeapohjaiseksi. (J.–N.)

pommeau: pohjoisranskalainen aperitiivijuoma, joka on normandialainen calvadosin ja omenamehun sekoitus (G 5, 53).

pyree: sose (Kielikello 1/2007, 35).

1. sosekeitto

2. soseutettu, siivilän läpi puristettu vihannes-, hedelmä- tai marjasose, esim. tomaattipyree (J.–N.).

quesadilla: täytetty tortilla (J.–N.). (Esp. *queso* 'juusto') paistettu, tav. juustolla täytetty lämmin taitettu tortilla. (Kielikello 1/2007, 36.)

ras el hanout: marokkolainen couscous-, liha- ja riistaruokien mausteseos, jossa on mm. inkivääriä, kanelia, maustepippuria, neilikkaa, kardemummaa, mustaa kuminaa, anikseniä, korianteria, cayennenpippuria, galangalia, laventelia, muskottikukkaa, kurkumaa. Seoksessa on yhteensä ainakin 50:tä eri maustetta, ruusunnuppuja ja laventelia myöten. (J.–N.)

ribsit: luiset kylkipalat (G 7, 29).

risotto:

1. italialainen väliruoka, jossa riisiä ja makuainetta, kuten kasviksia tai sieniä. Risotto valmistetaan vähässä liemimäärässä. Lientä lisätään aina, kun edellinen liemimäärä on imeytynyt riisiin. Risotto on puuromaista ja tarjotaan juustoraasteen kera. 2. ruokalaji, jossa on keitettyä riisiä, jonka joukossa on kasviksia ja lihaa tai lintua. (J.–N.)

romesco, romescu: katalonialainen chilillä, manteleilla, valkosipulilla ja tomaatilla maustettu, öljypohjainen maustekastike, jota tarjotaan äyriäisten, lihan ja grillattujen purjojen kera (J.–N.).

Roquefort: ranskalainen lampaanmaitoon tehty, pehmeä, sinihomeinen, 3 kk Cambaloun luolissa kypsytetty juusto (J.–N.).

Rosamunda: voimakkaan punakuorinen talvilajike, joka on soikea-, sileä- ja suurimukulaisena jalostettu ennen kaikkea uuniperunaksi. Malto on väriltään keltainen. (J.–N.)

Salmorgiano-kastike: italialainen kastike, jossa on valkosipulia, oreganoa, oliiviöljyä, valkoviiniä ja sitruunamehua (G 4, 101).

salsa: 1. kylmä kastike, jossa on soseutettua tomaattia ja muita kasviksia, yrttejä ja kasvispaloja. 2. yleisnimitys kaikille kylmille, suolaisille sosekastikkeille (J.–N.).

salsa verde: italialainen tai espanjalainen kylmä, vihreä kastike, jossa on hienonnettua keitettyä kananmunaa, kapriksia, persiljaa, valkosipulia, oliiviöljyä, sitruunamehua, suolaa ja pippuria (J.–N.).

sandwich: voileipä, jossa kahden leipäviipaleen välissä on kasviksia tai leikkeleitä (J.–N.).

sashimi: japanilainen ruokalaji, jossa raakaa viipaloitua kalaa tarjotaan wasabin, inkiväärin ja soijakastikkeen kera (J.–N.).

savariini: rengasvuokaan leivottu hiivataikinalleivonnainen, joka on kostutettu maustetulla sokeriliemellä ja täytetty erilaisilla täytteillä (J.–N.).

scampi: merirapu, langustiini, norjanhummeri. Ital. merirapu, ks. merirapu. (J.–N.)

sipsit, chips: perunalastut (Kielikello 2/1983).

soba: japanilainen nimitys tattarijauhoista valmistetuille nuudeleille (J.–N.).

sorbetti: mehusta tai viinistä ja sokerista jäätelökoneessa kirnuamalla jäädytetty kevyt jälki- tai väliruoka. 2. kuten 1., mutta seokseen on lisätty myös kananmunanvalkuaista tai marenkia (J.–N.).

sourdough: sanfransicolainen, hapatetusta juuresta valmistettu rapeapintainen leipä (G 6, 73).

Spaghetti bolognese: italialainen Bolognasta lähtöisin oleva ruokalaji, jossa spaghetattia tarjotaan jauhelihakastikkeen kanssa (G 2, 80).

stroganov, stroganoff: 1. tomaattiseella maustettu höystö, jossa on ruskeassa kastikkeessa lihasuikaleita, sipulia ja herkkusieniä. 2. suikaloidusta kalasta ja ruskeasta kastikkeesta valmistettu höystö, jonka lisäkkeenä tarjotaan smetanaa ja suolakurkkuja. Stroganov, Aleksandr 1733—1811, venäläinen kreivi, liikemies ja mesenaatti. (J.–N.)

struudeli: erittäin ohueksi kaulitusta taikinasta tehty, rullaksi kääritty leivonnainen, jossa on hedelmä-mantelitäyte. Esimerkiksi omenastruudeli. (J.–N.)

surf n` turf: amerikkalainen ruokalaji, jossa on grillattua äyriäistä ja useimmiten myös hummeria ja häränfileettä (J.–N.).

sushi: japanilainen ruokalaji, jossa on keitettyä, etikalla maustettua riisiä pyöreinä kakkuina tai tankoina, raakaa lihaa tai kasviksia sekä merilevää (J.–N.).

tabaka: georgialainen ruokalaji. Lehden jutussa kana tabakaa valmistetaan siten, että kana halkaistaan ja nuijitaan lihanuijalla litteäksi, sivellään smetanasta ja georgialaisesta hmeli suneli –maustesekoituksesta valmistetulla tahnalla. Litteäksi nuijittu lintu laskeetaan kuumalle pannulle ja päälle nostetaan lautanen, jonka päällä paistamisen ajan pidetään vielä käsipainoja. (G 2, 48–53, 85.)

Tabbouleh-salaatti: tabouleh, tabouli, tabuli: libanonilainen kylmä ruoka, jossa on keitettyä bulguria, tomaattikuutioita, sipulia, persiljaa, minttua, korianteria, sitruunaa ja oliiviöljyä (J.–N.).

tagliatelle: usein kananmunaa sisältävä nauhapasta. Tagliatelle verdi on vihreää, pinaatilla värjättyä nauhapastaa. (J.–N.)

tandoorimaustettu: tandoori: mausteseos, joka sisältää tulisia ja aromisia intialaisia mausteita, kuten kardemummaa, chiliä, saframia, valkosipulia, kurkumaa ja garam masalaa (J.–N.).

tapenade: oliivitahna, provencesta peräisin oleva paksu, oliiveista, kapriksista, anjoviksesta, sitruunamehusta, yrteistä ja oliiviöljystä valmistettu tumma tahna (J.–N.).

tartar, sauce: tartarkastike, 1. majoneesi, jossa on hienonnettua sipulia ja ruohosipulia. 2. majoneesi, jossa on hienonnettuja etikkavihanneksia, sipulia ja persiljaa (J.–N.).

tartarpihvi: raakapihvi; naudan sisäpaistista raaputetusta lihasta koottu pihvi, jonka lisäksi tarjotaan raaka keltuainen, kuutioitua sipulia, punajuurta, suolakurkkua ja kapriksia (J.–N.).

tortilla: pyöreä, ohut, nostattamaton meksikolainen leipä, joka nautitaan sellaisenaan tai täytettynä (J.–N.).

trifle: englantilainen jälkiruoka, jossa on sherryllä kostutettua kakkupohjaa, hilloa, vaniljakastiketta ja kermavaahtoa kerroksittain. Triflen annetaan maustua useita tunteja jääkaapissa. (J.–N.)

tryffeli: multasieni, suklaamakeinen;

(*Tuber spp*) multasieni. Tammen ja kastanjapuun kanssa symbioosissa maan alla kasva-va mukulamainen sieni; useita eri lajikkeita; kalleimmat Périgordin musta ja Piemonten valkoinen tryffeli; Kiinasta tuodut tryffelit mauultaan laimeita; käytetään sellaisenaan raakana, kypsennettynä, uutteenä tai öljyjen mausteena.

(*Tuber melanosporum*) Périgordin musta tryffeli, joka esiintyy talvella. (*Tuber aestivum*), ns. kesätryffeli, jolla on tummanruskea pinta mutta vaalea sisäosa. (*Tuber brumale*). ruskeapintainen mutta sisältä vaalea, miedonmakuinen tryffeli. (*Tuber magnatum*), Piemonten tryffeli; pinnalta norsunluunvärinen ja sisältä vaalea tryffeli.

3. suklaasta valmistettu, kaakaojauhoissa pyöritetty multaista sientä muistuttava makeinen. (J.–N.)

wienerschnitzel, wieninleike: paneerattu, öljyssä keitetty vasikanleike, sitruunanviipale, anjovisfilee ja kapriksia. Wieninleikkeen juuret ulottuvat Espanjaan, josta kenraali Ra-

detzki toi ohjeen Wieniin 1800-luvulla. Alun perin koristeena käytettiin vain sitruuna-  
viipaleita ja persiljaa. Pohjoismaissa lisäkoristeena käytetään anjovisfileitä ja kapriksia.  
(J.–N.)

vinegretti (vinaigrette, sauce): viinietikkakastike (J.–N.).

vitello tonnato: italialainen ruokalaji, jossa on viipaloitua kylmää vasikanpaistia ja kas-  
tiketta, jossa on tonnikalaa, anjovista, kapriksia, sitruunanmehua ja oliiviöljyä (J.–N.)