

TAMPEREEN YLIOPISTO

Kaisa Ruohonen

Porvariston luonnollinen charmi

Legitiimin maun diskurssit Helsingin Sanomien luomu- ja lähiruokautisoinnissa

pro gradu -tutkielma

Mediakulttuurin maisteriohjelma

Viestinnän, median ja teatterin yksikkö

Toukokuu 2016

TAMPEREEN YLIOPISTO

Viestinnän, median ja teatterin yksikkö

RUOHONEN, KAISA: Porvariston luonnollinen charmi. Legitiimin maun diskurssit Helsingin Sanomien luomu- ja lähiruokauutisoinnissa.

Pro gradu -tutkielma, 141 sivua + 9 liitesivua

Mediakulttuuri

Toukokuu 2016

Tämän tutkielman tavoitteena on selvittää sitä, minkälaisia arvo- ja makukäsityksiä luomu- ja lähiruokaan kehystyy journalistisissa teksteissä. Tutkimuksen aiheistona on 169 Helsingin Sanomien luomu- ja lähiruokaa käsittelevää artikkelia vuosilta 2011–2013. Aineiston analyysin metodeina on tutkielmassa käytetty sisällön erittelyn ja kriittisen diskurssianalyysin tutkimusmenetelmiä.

Sisällön erittelyn avulla tutkielma tuo esiin seitsemän Helsingin Sanomien luomu- ja lähiruokauutisoinnin näkökulmakategoriaa, jotka tuottavat luonnonmukaiselle ruualle ja ruokakulttuurille erilaista julkisuutta ja kutsuvat lukijaa ottamaan tiettyjä tekstin tulkinnan positioita. Aineiston kaikki artikkelit jakaantuvat neutraalin, myönteisen, kehottavan, ironisen, elämyksellisen, kriittisen ja ambivalentin näkökulman kategorioihin.

Kriittisen diskurssianalyysin avulla tutkielma selvittää sitä, minkälaisen elämäntyylien diskurssien avulla luomu- ja lähiruokauutisointia kehystetään, minkä ihmisryhmän legitiimi maku on artikkeleissa hallitsevassa asemassa ja minkälaisiin sosioekonomisiin asemiin luonnonmukainen ruoka teksteissä liitetään. Kriittisen diskurssianalyysin avulla aineiston selkeimpiä luomuruokakulttuurin (keskiluokkaisia) diskursseja ovat trendikkyuden, ylellisyyden, autenttisuuden, romanttisuuden, perinteikkyyden, elitismien, teennäisyyden ja legitiimistä mausta kamppailun diskurssit.

Tutkielman päätelminä voidaan todeta, että (1) luomu- ja lähiruokauutisointi on kokonaisuutena Helsingin Sanomissa suhteellisen monipuolista aiheiltaan ja näkökulmiltaan, (2) mutta erityisesti myönteisesti ja elämyksellisesti luonnonmukaiseen ruokaan suhtautuvat artikkelit kierrättävät ja luovat luomuruokaan ja sen kulutukseen kehystyviä keski- ja yläluokkaisia, eksklusiivisia sekä korkeaan kulttuuriseen ja taloudelliseen pääomaan kiinnittyviä puhetapoja, joissa luonnonmukainen ruoka on terveydellisten ja ekologisten syiden ohella ennen kaikkea kulttuurisen erottautumisen ja legitiimin maun kamppailun ja esittämisen kenttä.

Asiasanat: journalismi, luomu, lähiruoka, sisällön erittely, diskurssianalyysi, maku, elämäntyyli

Sisällys

| | |
|---|----|
| 1 Johdanto | 1 |
| 2 Ruokakulttuuri | 4 |
| 3 Keskeiset käsitteet..... | 13 |
| 3.1 Yhteiskuntaluokka | 13 |
| 3.1.1 Luokan teoreettiset lähtökohdat | 13 |
| 3.1.2 Yhteiskuntaluokka ja valta..... | 15 |
| 3.1.3 Luokkatutkimus ja luokan kuolema | 19 |
| 3.2 Maku | 24 |
| 3.2.1 Maku sosiologian käsitteenä | 24 |
| 3.2.2 Maku sosiaalisen erottelun välineenä | 26 |
| 3.2.3 Kulttuurinen maku, erottautuminen ja ruoka | 31 |
| 3.3 Elämäntyyli | 36 |
| 3.3.1 Elämäntyylin määrittelyä | 36 |
| 3.3.2 Lifestyle-media | 38 |
| 3.4 Diskurssi..... | 41 |
| 4 Metodologiset lähtökohdat..... | 44 |
| 4.1. Diskurssianalyysi | 44 |
| 4.2 Kriittinen diskurssianalyysi..... | 47 |
| 4.3 Kriittisen diskurssianalyysin keskeisiä käsitteitä..... | 50 |
| 4.3.1 Valta..... | 50 |

| | |
|---|----|
| 4.3.2 Hegemonia | 51 |
| 4.3.3 Ideologia..... | 52 |
| 4.3.4 Intertekstuaalisuus..... | 53 |
| 5 Aineisto | 55 |
| 5.1 Aineiston keruun vaiheet | 56 |
| 5.2 Aineiston esittely..... | 58 |
| 6 Sisällön erittely | 60 |
| 6.1 Journalismin konventiot ja niiden tutkiminen..... | 60 |
| 6.2 Sisällön erittely tutkimusmetodina..... | 62 |
| 6.3 Sisällön erittelyn laatukategoriat..... | 66 |
| 6.3.1 Neutraali kategoria | 66 |
| 6.3.2 Myönteinen kategoria | 68 |
| 6.3.3 Kehottava/argumentoiva kategoria | 70 |
| 6.3.4 Ironinen kategoria | 72 |
| 6.3.5 Elämyksellinen kategoria | 74 |
| 6.3.6 Kriittinen/kyseenalaistava kategoria | 76 |
| 6.3.7 Ambivalentti kategoria..... | 78 |
| 7 Diskurssianalyysi | 81 |
| 7.1 Journalismi ja diskurssianalyysi..... | 82 |
| 7.2 Kriittisen diskurssianalyysin lähtökohdat | 83 |
| 7.3 Myönteinen kategoria | 85 |
| 7.3.1 Taiteilijan luomuystävällinen Soho | 86 |

| | |
|---|-----|
| 7.3.2 Hyvää lahden takana | 90 |
| 7.3.3 Suklaa-aarteen etsijä | 93 |
| 7.3.4 Pitkäkorvaa pataan | 96 |
| 7.3.5 Yhteenvetoa myönteisen kategorian puhetavoista | 98 |
| 7.4 Ironinen kategoria | 100 |
| 7.4.1 Toisenlaista elitismiä..... | 103 |
| 7.4.2 Ekoshoppaaminen, ihanan oikein | 106 |
| 7.4.3 Henkinen käpyläläinen..... | 110 |
| 7.4.4 Yhteenvetoa ironisen kategorian puhetavoista | 113 |
| 7.5 Elämyksellinen kategoria..... | 115 |
| 7.5.1 Talvi meren sylissä..... | 115 |
| 7.5.2 Hiihtäen halki piirakkamaan | 119 |
| 7.5.3 Yhteenvetoa elämyksellisen kategorian puhetavoista..... | 123 |
| 8 Johtopäätökset..... | 125 |
| 8.1 Ajatuksia sisällön erittelystä | 125 |
| 8.2 Ajatuksia diskurssianalyysistä | 127 |
| 8.3 Lopuksi..... | 133 |
| Lähdeluettelo..... | 135 |
| Liite: Helsingin Sanomien artikkelien listaus | i |

1 Johdanto

Takaisin luontoon! Siinäpä lause, joka kuvaa urbaanin nykyihmisen elämäntyyliä. Paluu luontoon on esillä länsimaisissa kulttuureissa tasaisin väliajoin. Valistusajan filosofi Jean-Jaques Rousseau lienee luontodiskurssin edesauttajista tunnetuin. Rousseau mukaan 1700-luvun kaupunkilainen oli ajautunut erilleen ihmiselle sopivasta luonnontilaisesta olemuksesta – olemuksesta, jota luonnehtivat hyvyys, yksinkertaisuus, vapaus ja aitous. Kaipuu takaisin luonnon helmaan manifestoituu 2010-luvulla luonnonmukaisessa synnytyksessä, somelakoissa, viikonloppuretriiteissä, luomuäitiydessä, kaupunkipyöräilyssä, kestokauppakasseissa, hiljaisuusmatkailussa, ekomeikeissä ja aurinkopaneeleissa. Kaikkein eniten luonnollisuus liittyy kuitenkin ruokakulttuuriin ja ruuan kuluttamisen tapoihin. Esimerkiksi luomuliha, lähiruoka, satokausikalenteri, villiruoka, nokkospasta, yhteisöpalstat, raakaruoka, metsästys, päiväkotien luomuohjelmat, omavaraisuus, biodynaamisuus ja raakamaito ovat kaikki viime vuosina suosioon nousseita ilmiötä, ja ne nojaavat nykyisen länsimaisen kulttuurin unelmaan autenttisemmasta ja puhtaammasta ruuasta.

Luonnollisemman ja puhtaamman ruuan suosio ei ole yllättävää yhteiskunnassa, jossa ruokahuijaukset, hevosenlihakohut, glutamaattipelot ja botuliinisäilykeoliivit seuraavat toinen toistaan. Luomu- ja lähiruusta haetaan toisaalta turvaa ruoka-ahdistusten keskellä ja toisaalta niiden kuluttamisella pyritään vähentämään omaa hiilijalanjälkeä ilmastonmuutoksen ja maapallon ylikuormittumisen pelossa.

Luontokaipuun ja ympäristöhuolien lisäksi luonnonmukaiseen syömiseen liittyy kuitenkin myös kulttuuristen erontekojen ja makukamppailujen näkökulma. Luomuruoka on nimittäin kallista, ja sellaisena se on noussut yhteiskunnan hyväosaisten etuoikeutetuksi kulutustuotteeksi. Korkean hinnan lisäksi luomuruokaan liittyy muitakin sellaisia piirteitä, jotka vaativat sen kuluttajalta korkeaa taloudellista ja kulttuurista pääomaa: luonnonmukaisen ruuanlaittokulttuurin piirteitä ovat esimerkiksi huomattava ruuan suunnitteluun ja valmistamiseen käytetty aika, ymmärrys jatkuvasti muovautuvista ruokatreendeistä, ruuan laadukkuus sekä esimerkiksi luomu- ja lähiruokaa tarjoavissa ravintoloissa asioiminen.

Eksklusiivisuutensa vuoksi luonnonmukaista syömistä voi pitää nykyajan keski- ja yläluokkaisten elämäntyylien osana. Luomu- ja lähiruokakulttuuriin yhdistyvät käsitykset autenttisuudesta, puhtaudesta, perinteisyydestä, ylellisyydestä, trendikkyyydestä ja romanttisuudesta, ja sellaisena se

asettuu vastakohtaksi keinotekoisuuden, keskinkertaisuuden ja tympeyden tahrimalle massakulttuurille.

Sosiaaliset hierarkiat, kulttuuriset eronteot sekä niiden muovaamat elämäntyyli ja makukäsitykset levittäytyvät, muokkautuvat ja saavat usein myös alkunsa median sisällöissä. Arvot, asenteet, muodit ja erottautumisen keinot tarvitsevat yhteiskuntaa ja sen tiedonvälitystä saavuttaakseen legitiimin kulttuurisen aseman. Julkisissa diskursseissa myös luonnonmukaiseen ruokaan liittyvät näkökulmat ja arvostukset tulevat osaksi yhteiskunnan diskursiivista todellisuutta ja osallistuvat siten jatkuvaan kulttuuristen ja sosioekonomisten asemien neuvotteluun.

Tämän tutkielman tavoitteena on selvittää sitä, minkälaisia arvo- ja makukäsityksiä luomu- ja lähiruokaan kehystyy Helsingin Sanomien artikkeleissa. Haluan sisällön erittelyä ja kriittistä diskurssianalyysia hyödyntämällä pureutua luomu- ja lähiruokauutisoinnin näkökulmiin ja taustaoletuksiin sekä siihen, millaisin puhetavoin luonnonmukaisesta kulutuksesta ja syömisestä uutisartikkeleissa puhutaan, ja minkälaiseen elämäntyyliin uutisoinnin diskurssit ankkuroituvat.

Tutkimukseni aineisto koostuu 169 Helsingin Sanomien artikkelista, jotka ovat ilmestyneet vuosina 2011–2013, ja jotka käsittelevät luomu- ja/tai lähiruokaa joko pääaiheenaan tai muiden uutisaiheiden ohessa. Kysyn tutkimuksessani (1) sisällön erittelyn ja (2) kriittisen diskurssianalyysin metodeja hyödyntäen aineistoltani seuraavia asioita:

1. Minkälaista julkisuutta luomu- ja lähiruualle Helsingin Sanomien artikkeleissa tuotetaan? Mitä retorisia keinoja uutisoinnissa käytetään hyväksi? Millä tavoin lukija kutsutaan näkemään artikkelin aiheena oleva ilmiö? Miten erilaiset luomu- ja lähiruuan kehystämisen tavat ja näkökulmat saavat Helsingin Sanomissa tilaa?
2. Minkälaisia mielikuvia luomu- ja lähiruokaan ja sitä kehystävään elämäntyyliin artikkeleissa liitetään? Mitkä tahot artikkeleissa luomusta puhuvat? Kenen maku on jutuissa hallitsevassa asemassa? Minkälaisia arvottavia sävyjä uutisointi pitää sisällään? Millaisia kulttuurisia käsityksiä artikkelit painottavat luomu- ja lähiruosta uutisoidessaan ja minkälaisiin sosioekonomisiin asemiin luonnonmukainen ruoka artikkeleissa liitetään?

Tutkimuksellinen mielenkiintoni keskittyy erityisesti luomu- ja lähiruokauutisoinnin mahdollisiin keskiluokkaisuuden diskursseihin: Puhutaanko uutisartikkeleissa *kaiille* silloin, kun puhutaan luonnonmukaisesta ruuasta? Heijastavatko luomu-uutisoinnin diskurssit keski- ja yläluokkaisia

käsityksiä ruokakulttuurista ja legitiimistä mausta? Tarkennan tutkimusaiheeni teoreettista kenttää ruokakulttuurin tutkimuksen sekä yhteiskuntaluokan, maun ja elämäntyylin käsitteiden avulla.

Tutkielmani etenee ruokakulttuurin tutkimuksen teoreettisten lähtökohtien esittelystä keskeisten käsitteiden – *yhteiskuntaluokka*, *maku*, *elämäntyyli* ja *diskurssi* – avaamiseen, siitä kriittisen diskurssianalyysin lähtökohtien ja metodien jälkeen aineistoni esittelyyn ja lopulta varsinaisen analyysin (eli sisällön erittelyn ja diskurssianalyysin) myötä johtopäätöksiin ja tutkimukseni arviointiin. Olen pyrkinyt rakentamaan opinnäytetyöni siten, että teoriaosuudet limittyvät toisiinsa loogisesti ja sekä keskeiset käsitteet että metodologiset lähtökohdat pohjustavat varsinaista analyysia riittävän kattavasti. Työni etenee siis teorioiden ja aiemman tutkimuksen kautta omiin tutkimustuloksiini, mutta varsinainen tutkimusprosessini on ollut lineaarisuuden sijaan muodoltaan enemmän ympyrä tai kehä kuin suora viiva.

2 Ruokakulttuuri

Ruuan syömistä, kuluttamista, arvottamista ja siitä puhumista on syytä lähestyä tutustumalla länsimaisen ruokakulttuurin olemukseen, ilmiöihin ja historiaan. Vaikka ruoka on ihmisolennoille välttämätöntä, kaiken muun elämän orgaanista ”polttoainetta”, se on tästä huolimatta – ja kenties juuri tämän takia – tärkeä yhteisöllisyyden, kulttuurin, tunteiden, arvojen, elämäkatsomusten ja erottautumisten kenttä. Tutkiessani ruuan kautta luotuja kulttuurisia merkityksiä haluan aivan ensimmäiseksi paneutua siihen, miten ruoka, syöminen ja ruuan kulttuuri yhteiskunnan- ja kulttuurintutkimuksessa tällä hetkellä ymmärretään.

Jokapäiväinen leipämme

Ruuanlaiton ja ruokailun tavat ovat jokapäiväisiä, itsestään selviä arjen käytäntöjä: elävinä olentoina meidän kaikkien on syötävä pysyäksemme hengissä. Ruuan ilmeinen itsestäänselvyys on kuitenkin harhaanjohtavaa. Ruoka ja syöminen ovat keskeisiä elementtejä minuudessamme, kokemuksissamme ja ruumiillisuudessamme sekä niissä tavoissa, joilla elämme kehoissamme ja kehojemme kautta. Näiden seikkojen vuoksi ruuan ja syöminen diskurssit ja käytännöt ovat kulttuurisen tulkinnan ja analyysin arvoisia. (Lupton 1996, 1) Kulttuurintutkija Deborah Luptonin mukaan ruuan kuluttamisen tavat eivät ole sidoksissa ainoastaan biologisiin tarpeisiimme, vaan ne merkitsevät yhteiskunnallisten luokkien, maantieteellisten rajojen, valtioiden, kulttuureiden, sukupuolten, sukupolvien, uskontojen ja ammattien välisiä erontekoja. Ruokailutapoja käytetään ruumiin hallinnan saavuttamiseen ja merkitsemiseen. Ruoka voidaan jaotella useisiin vastakohtaisiin kategorioihin: ruoka on hyvää tai huonoa, maskuliinista tai feminiinistä, voimakasta tai heikkoa, elävää tai kuollutta, terveellistä tai epäterveellistä, nautinto tai rangaistus, sivistynyttä tai moukkamaista, synti tai hyve, eläintä tai kasvista, raakaa tai kypsää, omaa tai vierasta. (emt., 1-2.)

Ruokahistorioitsija Massimo Montanarin mukaan ruoka ei ole lähtökohtaisesti hyvää tai huonoa, vaan meidät on opetettu tunnistamaan se jommaksikummaksiksi. Maun tai maistamisen pääasiallinen elin ei Montanarin mukaan ole kieli, vaan aivot, joiden kautta arvioimisen kriteerit välittyvät ja tulevat opituiksi. Näin ollen maun määritelmät kuuluvat ihmiskunnan kulttuurisen perinteen

alueelle. (Montanari 2006, 61.) Sanonnassa ”kerro mitä syöt niin minä kerron kuka olet”¹ painottuu ruokakulttuurin ja syömisen sosiaalinen ja kollektiivinen perspektiivi: ruokailun tavat ovat lähtöisin sosiaalisista suhteista ja ryhmään kuulumisesta, ja tämän seurauksena ne paljastavat ja ilmaisevat sosiaaliset suhteemme myös muille ihmisille (emt., 123). Kaikki kulttuurit, perinteet ja identiteetit ovat dynaamisia, epävakaita historian tuotteita, jotka ovat syntyneet vaihtamisen, kanssakäymisen ja sekoittumisen monimutkaisten prosessien seurauksena. Ruokailun mallit ja perinteet ovat moninaisten kulttuurien kohtaamispisteitä, ihmisen matkustuksen ja kaupankäynnin hedelmiä sekä makumuodostelmia siirtyneinä yhdestä maailmankolkasta toiseen. (emt., 139.)

Historiantutkija Laura Kolben mukaan ruoka ”on kuin silta tai kieli”, jonka avulla me kommunikoimme sosiaalisesti ja kulttuurisesti (Kolbe 2007, 140–141). Länsimaisissa yhteiskunnissa viime vuosisadan yhteiskunnalliset muutokset ovat muuttaneet ruokailuun liittyvää tapakulttuuria ja ruokatottumuksia maatalousvaltaisesta moderniin urbaaniin syömiseen. Elintason nousun myötä ruokaan liittyvät ongelmat ovat muuttaneet muotoaan: entisen niukkuuden ja aliravitsemuksen aiheuttavat sairaudet ovat vaihtuneet liiallisen ja epäterveellisen syömisen aiheuttamiin elintasosairauksiin. Elämäntapojen sirpaloituminen on tuonut alueellisen yhdenmukaisuuden rinnalle ja tilalle uusia alaryhmiä: ”luomuruuan ystäviä, kasvissyöjiä, hitaasti ruokailevia ja gourmet-ihmisiä”. Ruoka ja syöminen siis sekä yhdistävät että erottavat ihmisiä sosiaalisesti. (emt., 141.) Kolben mukaan elintason nousu ja keskiluokkaistuminen näkyvät parhaiten ruokapöydässä: ei ole sattumaa, että juuri ruoka, syöminen, ruuan valmistaminen ja ruokakulttuuri ovat nousseet aikamme suosikkiaiheiksi (emt., 140).

Deborah Luptonin mukaan ruuan tutkimukseen on parasta soveltaa jälkistrukturalistista lähestymistapaa, jossa analysoidaan tiedon rakennettua luonnetta ja kielen kautta syntyviä merkityksiä. Tutkijan mukaan diskurssin käsite on erityisen hyödyllinen työkalu ruokakulttuurin ilmiöiden käsittämisessä. Emme välttämättä tarvitse kieltä tai diskursseja ruuan kokemiseen tai kuluttamiseen, mutta kieli ja puhettavat ovat olennaisia elementtejä ruuan merkitysten ymmärtämisessä. (Lupton 1996, 12, 13.) Juuri ruuan ja ruokakulttuurin kulttuurisia merkityksiä pyrin luomuartikkelien sisällön erittelyn ja diskurssianalyysin avulla selvittämään opinnäytteessäni.

¹ Kaikki tutkielmassa esiintyvät, alun perin englannin kielellä kirjoitetut suorat sitaatit on käännetty suomeksi opinnäytteen kirjoittaja (Montanari 2006; Gronow 2002; Gripsrud 1999; van Dijk 1993; van Dijk 2002; Matheson 2005; Kong 2009).

Ruuan kulttuuriset merkitykset

Tarpeen ja maun käsitteet eriytettiin 1700-luvun ruokaa koskevissa pohdinnoissa ruuan ja syömisen kahdeksi toisilleen vastakkaiseksi elementiksi. Tätä ennen ruuan terveydelliset vaikutukset, maku ja syömisestä saatu nautinto käsitettiin toisistaan erottamattomiksi asioiksi. Tarve ja maku nähdään edelleen ruuassa toisistaan erottuviksi ominaisuuksiksi: tarpeiden kohdalla korostetaan ruuan hyödyllisiä tai vahingollisia vaikutuksia terveyteen, kun taas gastronomisessa diskurssissa ruokaa arvotetaan sen maun ja miellyttävyyden kautta. (Gronow 2002, 1, 3.) Luptonin mukaan ruoka nähdään nykyään usein sairauden ja huonon terveyden aiheuttajana. Joidenkin ruoka-aineiden ei ajatella olevan ainoastaan epäterveellisiä, vaan ruuan on todettu hautovan sellaisia terveyttä uhkaavia aineksia kuten kolesterolia, rasvaa ja suolaa sekä lisä- ja säilöntäaineita, jotka aiheuttavat esimerkiksi allergisia reaktioita tai ruokamyrkytyksiä. Samalla toisenlaiset ruoka-aineet nähdään lääkkeinä, aineksina, joita tulisi syödä niiden sisältämien ravintoaineiden ja terveyttä edistävien ominaisuuksien vuoksi. (Lupton 1996, 77, 80.)

Ruoka aiheuttaakin nykypäivänä ristiriitaisia tunteita ja ahdistuneisuutta: syömisen säännöt, suositukset ja toisaalta ruuan aiheuttamat epäluulot ja pelot tekevät ruuan valinnasta vaikeaa. Lisäksi huomioon tulee ottaa se, etteivät ihmiset syö ainoastaan nälkänsä tai pitääkseen yllä terveyttään: Luptonin mukaan ihmiset syövät myös kulttuurisista syistä, kuten nautintoa saadakseen tai kokeakseen syömisen kautta jotakin uutta ja ennennäkemätöntä. Ruuan ja syömisen avulla tapahtuva sosiaalinen erottautuminen sekä ruuan innovatiivisuus ovat korkeasti arvostettuja asioita kulttuurissamme. Nykyisessä ruuan yltäkylläisyyden ympäristössä uusien makusensaatioiden ja syömisen kokemusten etsiminen nähdään keinona itsensä kehittämiseen ja elämän laadun tai mielenkiintoisuuden lisäämiseen. Kuten muidenkin länsimaisten yhteiskuntien kulttuurintuotteiden ja kulutushyödykkeiden kohdalla, ruuassa monipuolisuutta ja kekseliäisyyttä pidetään suuressa arvossa. (emt., 126.)

Suomalainen ruokakulttuuri

Suomalainen ruokakulttuuri ja puhe ruuasta noudattavat pääpiirteiltään edellä mainittuja länsimaisen ruokadiskurssin linjoja. Ainakin julkisessa keskustelussa pohdinnat ruuan terveellisyydestä tai epäterveellisyydestä ovat näkökulmien keskiössä: esimerkiksi ruokaan liittyvä uutisointi perustuu useimmiten ravintotutkimusten tuloksiin, siis siihen, mitkä ruoka-aineet tai valmistustavat on milloinkin todettu terveyttä parantaviksi tai sitä huonontaviksi. Toisaalta

ruuanlaitosta ja syömisestä saatu nautinto vaikuttaa myös olevan jatkuvasti yhä enemmän pinnalla, ja ruuasta ja sen herkullisuudesta tai uutuudesta keskustellaan kahvipöydissä ja lifestyle-blogeissa.

Sosiologi Semi Purhonen ja työryhmä (2014) ovat tutkineet suomalaisia ruokatapoja ja tulleet siihen tulokseen, että perinteisinä pidetyt suomalaiset ruuat, jotka koostuvat melko raskaista ja yksinkertaisista aineksista (ruishapanleipä, puurot, peruna ja muut juurekset, sian- ja naudanliha sekä kala) ovat edelleen suomalaisten perusruokia. Historiallisesti ja kansainvälisesti katsoen suomalainen ruokakulttuuri muuttui ja kansainvälistyi kovin myöhään, vasta 1980-luvulta alkaen. (Purhonen ym. 2014, 182.) Muutos kiihtyi 1990-luvulla pitkälti kaupungistumisen, globalisaation, taloudellisen kasvun sekä informaatioteknologian, asiantuntijuustalouden nousun ja Euroopan Unioniin liittymisen myötä. Voidaan siis päätellä, että edellä mainitut muutokset ovat vaikuttaneet suuresti ruokakulttuurissa ja kulinaarisissa makukäsityksissä tapahtuneisiin muutoksiin. (Purhonen & Gronow 2014, 29.) Suomalaisten ruokamieltymykset ovat muotoutuneet yhä modernimmiksi ja kansainvälisemmiksi – toisin sanoen urbaaneiksi, eurooppalaisiksi, keskiluokkaisiksi ja terveellisiksi – kahtena viime vuosikymmenenä (emt., 43).

Vallitseva trendi suomalaisessa ruokakulttuurissa on siirtyminen raskaista ja perinteisistä ruuista kohti kevyempiä, globaaleja ja etnisempiä ruokalajeja (Purhonen ym. 2014, 182). Vaikka Purhosen ja työryhmän tutkimuksessa ei selvitetty luonnonmukaisesti tuotetun tai ekologisen ruuan suosiota tai trendikkyyttä suomalaisten parissa, on todennäköistä, että luomu- ja lähiruokakulttuuri osuu samalle makuakselille urbaanien, keskiluokkaisten, kevyiden ja globaalien ruokalajien suosion kanssa. Tarkennan seuraavaksi ruokakulttuurin teoretisointeja ja pohdintoja luonnonmukaisesti tuotetun ruuan osalta.

Luonnonmukainen ruoka

Suomen Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran mukaan ”luomutuotannossa periaatteena on tuottaa tuotteita, joiden valmistusmenetelmät eivät ole haitallisia ympäristölle eivätkä ihmisten, kasvien tai eläinten terveydelle ja hyvinvoinnille”. Luomuviljely edistää luonnonvarojen suojelua ja luonnon monimuotoisuutta. Luonnonmukaisessa eläintuotannossa huomioidaan erityisesti eläinten hyvinvointi ja eläinlajikohtaiset käyttäytymistarpeet, ja luomuelintarvikkeiden valmistuksessa puolestaan on rajoitettu muun muassa sallittujen lisäaineiden määrä vain välttämättömiin. Suomessa on tällä hetkellä yli 4 000 luomumaatilaa, joista yli seitsemälläsadalla on myös luomueläimiä. Luomuelintarvikkeita valmistaa, tuo maahan ja varastoi lähes

seitsemänsataa yritystä. (Elintarvikevirasto Evira, 2016.) Luomuviljelyala ja luomueläinten määrä ovat Eviran mukaan Suomessa nousussa, minkä voi ajatella olevan seurausta luomutuotteiden kasvavasta kysynnästä ja toisaalta luomun tuotannon ja myynnin kannattavuudesta.

Luomusertifikaatti perustuu tavallista perusteellisempaan viranomaistarkkailuun ja tuotantomenetelmien valvontaan, ja luonnonmukaiseen tuotantotapaan viittaavien merkintöjen käyttäminen edellyttää toimijan liittymistä luomuvalvontajärjestelmään. Luonnonmukaisen tuotannon vaatimukset määritellään Euroopan Unionin lainsäädännössä. Suomessa Elintarviketurvallisuusvirasto Evira ohjaa ja suunnittelee valvontaa sekä valvoo luomuelintarvikkeiden ja -rehujen valmistajia, ja luomutilat kuuluvat puolestaan paikallisten ELY-keskusten valvontaan. (Emt.) Luomu- ja lähiruokatuotannon lisääminen on ollut muun muassa yksi Jyrki Kataisen hallituksen (2013) strategisista tavoitteista, ja Suomen Maa- ja Metsätalousministeriö tukee luomun kulutuksen edistämistä muun muassa Luomuu! -kuluttajakampanjalla vuosina 2015–2016 (Maa- ja metsätalousministeriö, 2016).

Tarkkojen valvontamekanismien vastapainona luonnonmukaiseen tuotantoon ja ruokaan liittyy enemmän mielikuviin kuin tarkistuksiin tai tutkimuksiin pohjautuvaa informaatiota. Esimerkiksi Luomuliitto kysyy verkkosivuillaan, ”haluatko sinä aitoa ruokaa, ilman turhia lisäaineita ja maatalouskemikaaleja” (Luomuliitto, 2016), ja Pro Luomu -yhdistys kertoo esitteessään ”luomuruuan maun tulevan suoraan luonnosta” ja ruuan olevan ”aitoa tavaraa”. Myös luomuhedelmistä kerrotaan, miten ne ”eivät ole muotovalioita, vaan yksilöllisiä” (Pro Luomu -yhdistys, 2014). Luomun etuja kuitenkin perustellaan myös tutkittua tietoa hyväksi käyttäen (esimerkiksi Luomuinstituutin, Luomuliiton ja Pro Luomu -yhdistyksen yhteinen verkkosivu luomu.fi).

Luonnollisuuden diskurssi

Deborah Luptonin mukaan nykyajan urbaanien elämäntyylien koetaan aiheuttavan stressiä ja hämmennystä, ja esimerkiksi terveellisten elämäntapojen noudattamista pidetään hankalana. Ruuan ajatellaan myös olleen ”vanhoina hyvinä aikoina” nykyistä laadukkaampaa ja ravinteikkaampaa. (Lupton 1996, 85) Tutkijan mukaan nykyinen *luonnollisuuden diskurssi* liittyy laajempaan puhetapojen järjestelmään, jonka pääasioita ja tärkeimpiä arvoja ovat henkisyys ja terveellisyys. Näissä diskursseissa terveellisellä ruokavaliolla ei tarkoiteta ainoastaan eläinrasvojen, suolan ja sokerin välttämistä, vaan luonnollisuus ja terveellisyys liitetään myös siihen, miten ruoka on

tuotettu, miten huolellisesti se on valmistettu, kuinka prosessoitua se on ja lopulta kuinka tietoinen kuluttaja on näistä toimenpiteistä. (emt., 88, 89.) Jatkuva prosessoidun tai keinotekoisien ja luonnollisen ruuan vastakkainasettelu on siis reaktio nykyisen ruokaympäristön aiheuttamaan epävarmuuteen. Jos uskomme, että ruokamme on luonnollista, syömme sitä levollisemmin mielin. Kulttuurimme riskien ja epätietoisuuden kontekstissa tällaisiin vastinpareihin ja moraalisiin miellelyhtymiin uskomisen tekee arjestamme helpompaa. (emt., 92.)

Ekologisesti tuotetun ruuan puhtauden ja luonnollisuuden lisäksi ruokaa ympäröivän todellisuuden tiedostaminen kuuluu siis luonnollisen ruuan kuluttamisen diskursseihin. Ruokailu ja ruuan ostaminen nähdään tiedostavina prosesseina, joissa yksilöt ovat hyvin perillä niistä ruuan sosioekonomisista ja poliittisista yhteyksistä, joiden arvoja ja periaatteita noudattaen ruoka tuotetaan, sekä niistä oloista, joiden määrittäminä ruoka ylipäätään matkustaa maaperästä kaupan hyllylle. Tällainen lähestymistapa korostaa Luptonin mukaan ajatusta täysin tietoisesta, ajattelevasta, refleksiivisestä ja kuluttavasta minästä: minästä, joka ostaa, valmistaa ja syö ruokaa samalla ymmärtäen sen historiaa. (Lupton 1996, 87.) Luonnollisen ja eettisen ruuan kuluttaminen palauttaa ruuan ja syömisensä kontrollin kuluttajalle ja saa ostajansa siten tyytyväiseksi ja rauhalliseksi. Voidaan jopa ajatella, että kieltäytymällä prosessoiduista ruuista yksilö pyrkii palauttamaan ruualla sen alkuperäisen merkityksen ja siten lopulta saamaan takaisin oman yksilöllisyytensä ruuan syöjänä. (emt., 89.)

1950-luvulta lähtien kiinnostus ruuan ravinteellisiin ominaisuuksiin on kasvanut. Ruuan terveellisyys on saanut entistä suurempaa huomiota nykyisessä yhteiskunnallisessa liikehdinnässä tai liiketoiminnassa, jota sosiologi Joseph R. Gusfield kutsuu ”terveysruoka- tai luomuruokateollisuudeksi” (Gusfield 1992, 91). Terveysruoka- ja luomuruokaliikehdinnän synty voidaan ajoittaa 1960-luvulle, jolloin aiemmin pelkästään terveellisyyteen keskittynyt liike sai symbolisia ja poliittisia vastakulttuurin piirteitä. Gusfieldin mukaan nykyajan ihmiset elävät maailmassa, joka sekä rajoittaa että sallii, ja joka sekä herättelee ruokahalujamme että kouluttaa ne ammattilaiset, jotka myöhemmin hoitavat ruokahalumme aikaansaamia terveydellisiä ongelmia. Luonnosta on tässä yhteydessä tullut vastustuksen symboli. Luomuruokaliikehdintä muotoilee periaatteelliseksi lähtökohdakseen moraalinen ja tiedon, jotka juontavat juurensa aistien varaiseen ja ei-sosialisoituun minuuteen, jonka yhteiskuntamme tuntuu kadottaneen. (emt., 95, 99.)

Ruokatutkija Lotte Holmin ja työryhmän (2015) tutkimusartikkelissa luomukulttuurin nousua kuvataan seuraavasti: Modernissa maailmassa paikalliset ja kansalliset ruokakulttuurit ovat tuntuneet hiipuvan taka-alalle globaalien ruuantuottajien ja amerikkalaisten massojen

ruokailutapojen vallatessa yhä suuremman osan maailman ruokamarkkinoista ja -kulttuureista. Holm ja työryhmä näkevät ekologisen kuluttamisen Gusfieldin tapaan vallitsevien trendien ja globaalien kehityssuuntien vastakulttuurina, joka keskittyy paikallisuuteen, autenttisuuteen ja tuoreeseen ruokaan sekä ruokailutapoihin, joissa korostuvat prosessoimattomuus sekä kausituotteisiin painottuva syöminen. (Holm ym. 2015, 227–228.)

Nykyään siis paikallisuus ja tietty maaperä sekä siitä syntyvä ruoka muodostavat kiistattomasti arvokkaan diskurssin luonnollisen ruuan kehyksissä. Alun perin vastakulttuurina suosiota kerännyt luonnollisen ruuan liike on saanut viime vuosina kuitenkin myös vahvoja trendikkyyteen ja luovuuteen viittaavia merkityksiä. Massimo Montanarin mukaan sellaista trendikästä ravintolaa, joka ei laadun takeena mainosta ruokalajinsa aineiden tulevan tuoreena lähiympäristön maataloilta, ei ole olemassa. Tällainen innovatiivinen ja samalla perinteisiin nojaava, ruuan ”juuria” korostava lähestymistapa on historioitsijan mukaan nimenomaan nykyajan kulttuurinen ilmiö. (Montanari 2006, 80.) Samanaikaisesti olemassa olevat universaalit ja standardisoidut ja toisaalta perinteisen ja luonnollisen ruuan trendit heijastavat enenevää sosiaalista ja taloudellista erottautumista syömisen tavoissa (Holm ym. 2015, 228).

Luonnonmukaisen kuluttamisen tutkimus

Yksilöllisyyden ja identiteetin korostamisella on merkittävä rooli ekologisessa kuluttajuudessa. ”Vihreitä” arvoja ja kulutustapoja voidaan pitää ympäristön hyvinvoinnista huolestuneen yksilön elämäntyyllisinä merkkeinä (Haanpää 2007, 479). Eettistä ja luonnonmukaista kuluttamista on tutkittu viime vuosina analysoimalla sitä, millaiset ihmiset luonnonmukaisia tuotteita ja ruokaa kuluttavat ja minkälaisia arvoja tai mielikuvia kuluttajat tuotteisiin liittävät.

Luonnonmukaista ruokaa mainostetaan usein ekologisuuden ohella vedoten kuluttajien huoleen omasta hyvinvoinnista: luomuruuan kerrotaan olevan tavanomaisesti tuotettua ruokaa terveellisempää. Luomuruuan terveyshyödyt vaikuttavat olevan ihmisten mielestä yksi tärkeimmistä luomuruuan ostamisen ja syömisen syistä. Luomuruuan tutkimus ei kuitenkaan ole osoittanut lainkaan väitettä puoltavia tutkimustuloksia. (D’Amato & Falzon 2015, 255–256.) Terveellisyysargumenttien lisäksi luomuruokaa ostetaan ja arvostetaan sen lisääineettomuuden ja säilöntäaineiden puuttumisen vuoksi: luonnollisesti tuotettua ruokaa syömällä on siis mahdollista välttää tavanomaisessa ruuantuotannossa käytettävien kemikaalien joutuminen kehoon. Terveysteen liittyvät seikat vaikuttavatkin olevan luomuruuan kuluttamisessa tärkeämpiä kuin sen hyödyt

tuotantoeläimille, maaperälle, vesistölle tai ilmakehälle. Luomuruuan kuluttamisessa itsekkäiden motiivien on todettu menevän altruististen motiivien edelle (emt., 257).

Luomuruokaverkostoissa aktiivisesti toimivien ihmisten on todettu olevan tavallista kiinnostuneempia ruuasta ja ruuanlaitosta. Ekologiset ruokailutavat liittyvät siis läheisesti mielenkiintoon ruokaa kohtaan ja ruuanlaittamisesta saatavaan mielihyvään. (Niva ym. 2014, 467.) Eri ihmisryhmien ruokakulttuureita pohtiessa on kuitenkin olennaista ottaa huomioon se, kenellä ylipäätään on pääsy luomuruuan kuluttamisen piiriin. Saako luomuruoka aikaan markkinoita, joiden hyödyntäminen onnistuu ainoastaan niiltä, joilla on varaa maksaa luonnonmukaisesti tuotetuista elintarvikkeista niiden kallis hinta (emt., 466)? Tutkimuksissa on havaittu korrelaatio koulutuksen, tulojen, sosiaalisen statuksen ja ekologista ruokaa kohtaan esiin tuotujen asenteiden välillä, mikä puoltaa hypoteesia ekologisen ruuan eksklusiivisista ja rajatuista markkinoista (emt., 466–467).

Kestävän ja ekologisen kulutuksen käytännöstä on siis mahdollisesti tullut yhteiskunnallisen erottautumisen väline, ja ekologinen kuluttaminen vaatii sellaisia taloudellisia ja kulttuurisia resursseja, jotka ovat yhteiskunnissamme jakautuneet epätasaisesti eri ihmisten ja ryhmien kesken (Niva ym. 2014, 478). Eettisen kuluttamisen kulttuuria ja sen myötä muotoutunutta diskurssia on kritisoitu pitkälti länsimaiseksi ilmiöksi, jonka avulla yläluokan kuluttajat voivat olla entistä tyytyväisempiä itseensä tiedostavan sekä poliittisesti ja eettisesti aktiivisen kuluttamisensa vuoksi (Klintman & Boström 2006, 401).

Ekologisten, terveydellisten ja sosioekonomisen erottautumisen syiden lisäksi luonnollisen ruuan kuluttamiseen on oletettu liittyvän muitakin, edellä mainittuja epämääräisempiä positiivisia mielikuvia. Ihmisten on tutkimuksissa todettu liittyvän ekologiseen kuluttamiseen ja yhteiskunnalliseen liikehdintään hyvään elämänlaatuun, itsensä toteuttamiseen ja vapauteen viittaavia arvostelmia (Haanpää 2007, 479). Positiivisten mielikuvien alkulähteeksi on lisäksi ehdotettu niin perinteisyyttä, romantiikkaa kuin nostalgiaakin. Jos tuotteen kylkeen liimattu luomumerkki herättää kuluttajassa toivoa, niin mitä asioita nämä toiveet pitävät sisällään? Samoin, jos esimerkiksi myynnin toimintaperiaatteen ajatellaan olevan utopioiden luominen, levittäminen ja kuluttaminen, niin minkälaisia utopioita luomuruuan kuluttajilla on mielessään ja mistä osasista nämä utopiat rakentuvat (D'Amato & Falzon 2015, 259)?

Luomuruuan kulutukseen ja arvostukseen liittyviä diskursseja tutkimalla on mahdollista selvittää tarkemmin edellä mainittua mielikuvien, arvojen ja preferenssien kimppua. Mitkä kulttuuriset, historialliset, taloudelliset ja yhteiskunnalliset aspektit ovat toisaalta luomu- ja lähiruuan

kuluttamisen ja toisaalta siitä puhumisen taustalla ja minkälaisin painotuksin? Ennen varsinaisen analyysin esittelyä tuon seuraavassa osassa esiin niitä kulttuurisia ja teoreettisia käsitteitä, joiden avulla olen journalistisia luomudiskursseja tutkimuksessani lähestynyt.

3 Keskeiset käsitteet

3.1 Yhteiskuntaluokka

Ensimmäinen tutkielmani keskeisistä tutkimuskäsitteistä on *yhteiskuntaluokka*. Pyrkiessäni ottamaan aineistoni kautta selvää siitä, miten erottelut, jaot ja hegemoniset kamppailut liittyvät uutisointiin luonnonmukaisesta ruuasta, loogisin käsitteellinen lähtökohta on yhteiskunnallisten ja taloudellisten hierarkkisten järjestelmien sekä niihin huomiota kiinnittäneen tutkimuksen ja teorian esitleminen. Yhteiskuntaluokan käsitteen avulla voidaan pureutua ruokaan liittyvien mieltymysten, maun ja elämäntyylin todellisiin, sosioekonomisiin lähtökohtiin, joiden värittämänä arvostukset ja esimerkiksi kuluttamisen käytännöt loppujen lopuksi muodostuvat.

Käyn yhteiskuntaluokan käsitettä läpi seuraavaksi luokan teorian, yhteiskunnallisen vallan, keskiluokan käsitysten, luokan määrittämisen, luokkatutkimuksen, luokan kuoleman näkökulmien sekä suomalaisen yhteiskunnan luokkien tutkimuksen avulla.

3.1.1 Luokan teoreettiset lähtökohdat

Yhteiskuntaluokan käsite on yhteiskunnan sosiaalisen ja taloudellisen erottelun mittari, ja siinä eri luokat ovat järjestäytyneet hierarkkisesti muun muassa varallisuuteen, tuloihin ja koulutukseen perustuen. Perinteisesti yhteiskuntaluokiksi ymmärretään länsimaissa (ja länsimaiseen historiaan pohjautuen) työväenluokka, keskiluokka ja yläluokka. Yhteiskuntaluokasta ja yhteiskunnallisesta vallankäytöstä puhuttaessa otetaan yleensä lähtökohdaksi kriittinen yhteiskuntateoria. Kriittinen yhteiskuntateoria ja etenkin luokan teoria juontuvat Karl Marxiin (1818–1883), joka pyrki kuvaamaan kapitalistisen yhteiskunnan syvintä olemusta (Kunelius 2010, 209).

Journalismin tutkija Risto Kunelius toteaa, että ymmärtääksemme yhteiskunnan historiallista ilmiasua – millaisia ovat sen instituutiot, eri ihmisryhmien tavat ja tottumukset, ajatusrakennelmat, uskomukset ja niin edelleen – meidän täytyy nähdä näiden ilmiöiden taakse, kapitalistisen yhteiskunnan ytimeen ja sen taloudellisiin suhteisiin. Yhteiskuntateoriassa Marxin ajatuksilla on ollut pitkä ja merkittävä vaikutus. Kapitalistisen yhteiskunnan tuotantotapaa luonnehtivat Kuneliuksen mukaan ”yksityisomistus ja -yritteliäisyys, laajenevat ja monimutkaistuvat markkinat sekä pääoman laajenemisen mahdollisuudet”. Tämän vuoksi sen institutionaalinen järjestys ”korostaa yksilöllisyyttä, kilvoittelua ja erontekoja”. Eriarvoisuutta synnyttävät kapitalismissa

toisaalta pääoman kasautuminen harvoihin käsiin ja toisaalta työstä maksettavan palkan määräytyminen työvoiman toimeentulon eikä sen tuottamiinsa tavaroihin paneman työn ja taidon mukaan. (emt. 209–211.) Tätä eriarvoisuutta ja sen toimintamekanismeja on yritetty ymmärtää yhteiskuntaluokan tutkimuksen ja teorioiden kautta.

Sosiologi Harri Melinin mukaan luokan käsite on alkujaan luonnontieteellinen: 1500-luvulla käsitteen avulla kuvailtiin eroja esimerkiksi eläinkunnassa. Teollistumisen ja palkkatyöläistymisen myötä luokkaa ryhdyttiin käyttämään myös yhteiskuntaa kuvaavana käsitteenä. Keskiluokasta puhuttiin ensimmäisen kerran 1700-luvun loppupuolella: *keskiluokalla* viitattiin tehtailijoihin, jotka erottautuivat luomansa luokittelun avulla toisaalta aatelistosta ja toisaalta rahvaasta. Työväenluokasta puolestaan puhuttiin teollistumisen uhreina 1830-luvulta lähtien. Nykyään yhteiskuntaluokka kuuluu sosiologian keskeisiin käsitteisiin, ja luokkatutkimus on sosiologian tärkeä osa-alue. (Melin 2010, 211.)

Yhteiskuntaluokan käsite on monin tavoin kiistanalainen. Sosiologisista käsitteistä se on kenties kaikkein suorimmin viitannut politiikkaan ja poliittiseen toimintaan. Luokka on modernin kapitalistisen yhteiskunnan tuote, sillä nykyisen kaltaiset yhteiskuntaluokat muotoutuivat teollistumisen ja palkkatyöläistymisen vaikutuksesta. Karl Marxille luokka oli samalla modernin kapitalismin haudankaivaja: Marxin mukaan työväenluokan toteuttama vallankumous lopettaa taloudellisten luokkien olemassaolon. Luokkatutkimus siis pureutuu yhteiskunnan valtasuhteisiin. Sen avulla on analysoitu taloudellisen vallan jakaantumista, ja erityisesti on kiinnitetty huomiota työelämän valta- ja auktoriteettisuhteisiin. Melinin mukaan luokan käsitteellä kuvataan yhteiskunnallisia jakoja: luokkatutkimus vastaa kysymykseen, millaisia ryhmyksiä yksilön ja kokonaisen yhteiskunnan välillä on olemassa. (Melin 2010, 211–212.)

Selkeimmät erot luokkatutkimuksessa käytettyjen teorioiden välillä näkyvät siinä, miten luokka-asemien uskotaan olevan erotettavissa toisistaan. Aikaisemmin teoreettisina pääsuuntauksina pidettiin niin sanottua marxilaista ja weberiläistä luokittelua. (Erola 2010, 28.) Karl Marxin mukaan kapitalistinen yhteiskunta on luokkayhteiskunta, jossa ihmisten elinmahdollisuuksia säätelee olennaisesti heidän paikkansa tuotantosuhteissa. Kapitalistinen yhteiskunta jakaantuu kahteen vastakkaiseen leiriin, työväenluokkaan ja porvaristoon. Porvaristo omistaa tuotantovälineet, työväenluokka on puolestaan (pakolla) vapautettu omistuksesta ja saa toimeentulonsa palkkatyöstä. Max Weberin teorian mukaan yhteiskuntaluokka muodostuu ihmisistä, joilla on sama luokka-asema. Luokka-asema puolestaan määrittyy sen mukaan, millaiset mahdollisuudet ihmisillä on tyydyttää omia tarpeitaan käyttämällä markkinoita hyväksi. (Melin 2010, 215–216.)

Akateemisilla areenoilla käytiin vielä 1990-luvun alussa tiukkaa ideologisesti motivoitunutta kamppailua siitä, kumpi on oikea tapa ymmärtää yhteiskuntaluokat. Kuten toisen teoreettisen suuntauksen nimestäkin voi jo päätellä, debatti ei ollut pelkästään tieteellistä vaan myös poliittisesti värittyä. (Erola 2010, 28–29.) Harri Melinin mukaan viimeksi kuluneiden kymmenen vuoden aikana luokkatutkimuksessa on selvästikin ylitetty perinteinen marxilaisen ja weberiläisen suuntauksen välinen kiistely. Uudet teoreettiset avaukset haastavat vanhat teoretisoinnit ja osoittavat samalla, että luokkia koskevan pohdinnan aika ei suinkaan ole ohi. (Melin 2010, 217.)

Eriksonin-Goldthorpen luokittelu (EG, Erikson-Goldthorpe tai EGP, Erikson-Goldthorpe-Portocarero) on nykyisin kansainvälisessä yhteiskuntatutkimuksessa eniten käytetty luokkaluokittelu. Myös marxilaisen näkemyksen edustajat käyttävät nykyisin yhä useammin tätä alkujaan weberiläistä suuntausta edustanutta luokittelua. Luokittelun pääkriteereitä ovat (1) erottelu työnantajien, itsenäisten yrittäjien ja palkkatyössä olevien välillä, (2) työn itsenäisyyden määrä ja valvonnan vaikeuden aste sekä (3) yksilöllisten kykyjen, erityisosaamisen, tietojen ja taitojen tärkeys. Yhteiskuntaluokkien erottamisen painopiste onkin siirtynyt ammatin itsenäisyyden, valvonnan asteen sekä niiden vaatiman erityisosaamisen tason arviointiin. EG-luokituksen lähestymistapaa kutsutaan suurten luokkien näkökulmaksi. Tarkemman tiedon saamiseksi on kehitetty niin sanottu mikroluokka-lähestymistapa, jossa yhteiskuntaluokkia katsotaan olevan useita, liki yhtä paljon kuin ammatteja. (Erola 2010, 29, 32.)

3.1.2 Yhteiskuntaluokka ja valta

Yhteiskuntaluokka on hankala käsite, sillä siinä ei juuri ole konkreettista tarttumapintaa. Kulttuurintutkijoiden Teresa L. Elbertin ja Mas'ud Zavarzadehin (2008) mukaan luokka on samanaikaisesti *kaikkialla* ja *ei missään*. Yhteiskuntaluokka muokkaa ihmisten taloudellisia ja sen seurauksena myös sosiaalisia ja kulttuurisia elinehtoja. Se määrittää ihmisten syntymää, terveydenhuoltoa, vaatetusta, koulutusta, ruokaa, rakkautta, työtä, unta, vanhenemista ja kuolemaa. Silti luokka pysyy näkymättömissä jokapäiväiseltä ja arkiselta katseeltamme: se on levittäytynyt populaarikulttuurin välityksellä, sulautunut kulttuuriin eroihin, hämärtyneet muodollisen yhdenvertaisuuden myötä tai selitelty olemattomiin filosofisten argumenttien kautta. Luokan teorian mukaan yhteiskuntaluokka on sosiaalisen elämän peruslogiikka, ja siksi luokka määrittää, miten ihmiset elävät ja ajattelevat. (Elbert & Zavarzadeh 2008, ix, x.)

Elbert ja Zavarzadeh käyvät teoksessaan *Class in Culture* läpi sitä, miten 1800- ja 1900-lukujen luokkapuhe on etenkin viime vuosikymmeninä muuttunut puheeksi elämäntavoista epätasa-arvokeskustelun kustannuksella. Kirjoittajien mukaan käsitys luokasta sosiaalisen elämän ehdottomimpana edellytyksenä on liian karu monille tämän päivän tutkijoille ja teoreetikoille. Kirjoittajien mukaan useimmat tutkijat, jotka vielä käyttävät luokan käsitettä, puhuvat siitä mieluummin ylimääräytymisen, elämäntavan, maun, arvovallan ja mieltymysten hienovaraisten ja epämääräisten käsitteiden kautta, tai toisaalta neutraalisti tulojen, ammattien ja statusten kerrostuneisuuden näkökulmasta. (Elbert & Zavarzadeh 2008, x, xxi.) Nykyhetken keskusteluissa ja puheenvuoroissa luokka on alkanut merkitä sellaisia asioita kuin elämäntapa, maku, puhetapa, tulot, ammatti, status, valta ja arvovalta (emt., 3.). Elbert ja Zavarzadeh toteavat, että kaikki edellä mainitut näkökulmat ovat sosiaalisen elämän merkittäviä puolia, mutta ne ovat *luokan vaikutuksia*, eivät *luokka itsessään*. (emt. x.)

Luokkajakojen syynä ovat kapitalistiset tuotannon prosessit, joiden kautta toisten ihmisten työn hedelmät valuvat joidenkin muiden taskuun. Elbert ja Zavarzadeh toteavat, että luokkayhteiskunnissa ihmiset pelkistetään ja alistetaan siksi, mitä he omistavat, ja tästä syystä kaikki ihmiset jakaantuvat ainoastaan kahteen luokkaan: niihin, jotka ottavat haltuunsa ja siksi omistavat muiden ihmisten työvoiman ja tekevät sillä voittoa, ja muihin, jotka omistavat ainoastaan oman työvoimansa. (Elbert & Zavarzadeh 2008, 3.)

Kun luokkaerojen objektiivisia taloudellisia näkökohtia ei voida kiistää, luokkatodellisuus mystifioidaan ja se muutetaan kulttuuriseksi arvoiksi. Tiedotusvälineet hämärtävät luokan taloudellisia näkökohtia kääntämällä yhteiskuntaluokan kulttuuriseksi statukseksi, ylpeydeksi, arvovallaksi ja elämäntavaksi. Luokka taloudellisena todellisuutena neutralisoidaan siis esimerkiksi erilaiksi hienostuneisuuden, sivistyneisyyden tai urbaaniuden tasoiksi. Kun maailmaa katsotaan maun ja elämäntavan näkökulmasta, yhteiskuntaluokka tuntuukin yhtäkkiä lisäävän sosiaalisen elämän monimuotoisuutta sen sijaan, että luokka nähtäisiin sosiaalisen epätasa-arvon aikaan saamana ongelmana, joka tulisi poistaa. Tutkijoiden mukaan sosiaalisen epätasa-arvoisuuden alkuperä jää hämäräksi, kun keskitytään juhlistamaan kulutusta osoituksena vapaudesta ja yhdenvertaisuudesta. (Elbert & Zavarzadeh 2008, 92–93.)

Keskiluokasta

Elbertin ja Zavarzadehin mukaan edellä mainittujen työtä tekevän luokan ja omistavan luokan välissä ei ole mitään keskikohtaa tai puoliväliä: *keskiluokka* on ideologinen illuusio, jota käytetään hämärtämään luokkayhteiskunnan kaksijakoisuutta ja kätkemään sitä tosiasiaa, että kapitalistinen yhteiskunta on murtumassa kahteen luokkaan, joiden positioita ei voida hajauttaa mukavaan *keskiluokan* välimuotoon (Elbert & Zavarzadeh 2008, 4). Kirjoittajien mukaan keskiluokka on illuusio ja vääristynyt käsitys todellisuudesta: se on ainoastaan ideologinen kuvitelma, ei siis osa taloudellista todellisuutta. Keskiluokan illuusio hämärtää todellisuuden teräviä ”työntekijöiden” ja ”omistajien” luokkien rajoja ja antaa suhteellisen vakauden kapitalismin ideologialle, joka on jatkuvasti jonkinlaisessa kriisissä (emt., 89).

Helmuth Langen ja Lars Meierin (2009) mukaan termin keskiluokka (tai *uusi keskiluokka*) ilmaantuminen on liitetty muutoksiin yhteiskunta- ja yritys rakenteissa, jotka olivat Euroopassa ja Yhdysvalloissa osa siirtymää feodalismista kapitalismiin teollisen vallankumouksen kautta ja samalla osa siirtymistä maaseudulta kaupunkiin. Kaupungista tuli sosiaalisten muutosten dynaaminen keskipiste siellä muotoutuneiden uusien elämisen tyylien ja kulttuuristen identiteettien myötä. Uudet keskiluokat olivat sekä tämän urbaanin dynamiikan tulosta että sen luoja. Uudet keskiluokat voitiin luokitella suurten käytettävissä olevien tulojen kautta, minkä lisäksi sosiaaliset tekijät kuten koulutus, ammatilliset ja kulttuuriset piirteet ja mentaliteetit ovat uuden keskiluokan keskeisiä ominaispiirteitä. Lange ja Meier toteavat myös, että alusta alkaen keskiluokan ryhmän sisällä näkyi huomattavia eroja ja erottautumista, sekä rakenteellisessa mielessä että arvojen, kulttuuristen mieltymysten ja elämäntapojen näkökulmasta. Tämän vuoksi tutkijat pian totesivat, että oli parempi puhua *uusista keskiluokista* kuin yksittäisestä, yhtenäisestä yhteiskuntaluokasta tai kerrostumasta. (Lange & Meier 2009, 8.)

Langen ja Meierin mukaan virallista koulutusta vaativa taitotyö, ylempitasoinen asema sekä sitä vastaavat tulot nähdään usein keskiluokan ominaisuuksina. Elbertin ja Zavarzadehin tavoin Lange ja Meier tuovat esiin keskiluokan käsitteen ja sen ideologian ristiriitaisuuden: huolimatta uusien keskiluokkien pakosta tehdä palkkatyötä ja huolimatta siitä, että suurin osa tähän luokkaan kuuluvista ihmisistä ei voi vaikuttaa esimerkiksi työyhteisöjen ja yritysten päätöksentekoon, suurin osa keskiluokkaan kuuluvista kokee olevansa lähempänä työelämän päättäjiä kuin muita työntekijöitä. Työväenliikkeen näkökulmasta uuden keskiluokan ihmisiä yhdistää ”väärä tietoisuus”. Keskiluokan ryhmät pyrkivät erottautumaan muista ihmisistä tarkkojen sosiaalisten minäkuvien ja ”valkokaulusmentaliteetin” avulla. (Lange & Meier 2009, 7.) Elbertin ja

Zavarzadehin mukaan keskiluokalle annetaan palkan muodossa hieman suurempi osuus siitä varallisuudesta, joka tuotetaan työvoimalla, jolloin keskiluokan on mahdollista kuluttaa enemmän ja siten saavuttaa korkeampi kulttuurinen status. Näin keskiluokka voi erottautua ”raa’asta” työväenluokasta ja lyöttäytyä poliittisesti ja kulttuurisesti yhteen hallitsevan luokan kanssa. (Elbert & Zavarzadeh 2008, 94.)

Keskiluokka on siis kenties *elämäntyyllinen* kategoria ja yhteiskunnan luokka. Keskiluokka viittaa elämäntapaan, elämänarvoihin, koulutukseen ja tulotasoon, mutta se ei empiirisesti ole olemassa omana luokkana omistavan ja työtä tekevän luokan välissä. Keskiluokkaan kuuluvat ihmiset kuuluvat siis työtä tekevään yhteiskuntaluokkaan, vaikka he elämänlaadultaan ja arjen mukavuuksiltaan ovatkin ”paremmassa asemassa” perinteiseen työväenluokkaan kuuluviin ihmisiin verrattuna. Ajatuksina, tapoina ja kokemuksina keskiluokka kuitenkin *on olemassa* ainakin sen jatkuvan performoinnin ja muokkaamisen myötä: väärää tietoisuutta tai ei, kulttuurisessa todellisuudessamme keskiluokkaisuus on todellinen ilmiö.

Viime vuosikymmenien aikana keskiluokat ovat kasvaneet asemastaan uutena sosiaalisena luokkana ja vähemmistönä suurimmaksi palkansaajien ryhmäksi, ja teollisen vallankumouksen aikaan saama kapitalistinen luokkayhteiskunta vihdoin muuntaa itsensä jonkinlaiseksi keskiluokkayhteiskunnaksi, samalla päästen yli niistä sosiaalisista erotteluista, jotka määrittivät yhteiskuntaa aiemmin. (Lange & Meier 2009, 7.) Elbert ja Zavarzadeh toteavat, että silloin kun (esimerkiksi) amerikkalaiset eivät kuvittele itseään puhtaasti yksilöinä, he määrittelevät itsensä osaksi keskiluokkaa. Todisteita keskiluokkaisuudesta ovat esimerkiksi oma auto, asuntolaina tai matkoilla käynti, iPhoneen ja sairaskassan omaaminen sekä mahdollisuus lähettää lapset yliopistoon. Kirjoittajien mukaan amerikkalaiset uskovat, että kaikki luokat ovat yhden valtavan keskiluokan osia ja vain tämän luokan eri sävyjä. Mahdolliset luokkaerot ovat ainoastaan sävyjen pieniä vaihteluita, ja niissä on kyse mauista ja elämäntyyleistä yhden keskiluokan sisällä. (Elbert & Zavarzadeh 2008, 89, 90.)

Kuka määrittää yhteiskuntaluokan?

Luokkatutkija Beverley Skeggs kiinnittää teoksessaan *Formations of Class and Gender* huomiota siihen, miten luokka syntyy ja millä tavoin tai kenen toimesta yhteiskuntaluokat muodostuvat yhteiskunnallisissa ja kulttuurisissa diskursseissa. Skeggs nostaa *legitiimin luokan* eli ylemmän keskiluokan luonteenomaiseksi piirteeksi kunniallisuuden (*respectability*). Kunniallisuus on siis

keskiluokkainen piirre, joka muodostuu sellaisen symbolisen pääoman kautta, joka alemmilta yhteiskuntaluokilta puuttuu. Kunniallisuus kätkee sisäänsä tiettyä moraalista auktoriteettiä, ja se muodostuu Skeggsin mukaan keskiluokkaisille yksilöille ikään kuin luonnostaan. Kunniallisuus tai sen puute on kirjoittajan mielestä huolen ja tavoittelun kohde ainoastaan niiden luokkien jäsenten keskuudessa, joiden ei ajatella tätä piirrettä luokkataustansa vuoksi omaavan. Kunniallisuuden lisäksi yksilöllisyyttä on Skeggsin mukaan perinteisesti pidetty elegantin keskiluokan ominaisuutena: tätä kautta on ollut mahdollista tehdä eroa luokkiin, jotka yksilöllisyyden puuttumisen kautta määrittyvät ”massoiksi”. (Skeggs 1997, 1–3.)

Kategoriana ”työväenluokka” on siis muodostunut (ja muodostuu edelleen) keskiluokkaisten käsitteellistysten kautta. Tällaiset käsitteellistykset nousivat sosiaalisen järjestyksen horjumiseen liittyvästä huolestuneisuudesta ja keskiluokan pyrkimyksistä erottautua ”toisista” ihmisryhmistä. Uudelleen määrittelyn tuloksena keskiluokka alkoi tunnistaa itsensä juuri *eron* kautta: erottelun, joka luotiin toiseuden representaatioiden luomisen ja niiden levittämisen keinoin. (Skeggs 1997, 4.) Skeggs pitää tällaisen luokittelun ja alistavien representaatioiden syypäänä mediaa. Hän toteaa, että media institutionaalisen symbolisen pääoman kenttänä kykenee legitimoimaan keskiluokkien symbolisen vallan, jolloin media myös käyttää symbolista väkivaltaa alempia luokkia kohtaan (emt., 11).

Skeggs on 1990-luvun lopulla kirjoittamassaan teoksessa huolissaan siitä, miten puhe luokasta on muuttunut epämuodikkaaksi niin akateemisissa kuin populaareissakin diskursseissa: tutkimuksessa luokka-analyysi on saanut ikävän leiman, ja pohdintojen keskiössä on 1980–1990-luvulta ollut lähinnä keskustelu uudesta individualismista. Vaikka luokkien väliset suhteet ovatkin muuttuneet eri historiallisten aikakausien seurattessa toinen toistaan, niiden piirteet ovat pysyneet suhteellisen muuttumattomina. (Skeggs 1997, 3.) Skeggs pitää luokan katoamisesta puhumista pikemminkin merkinä siitä, että keskiluokkien identiteetti on vihdoinkin varmistunut: Luokka on institutionalisoitunut, legitimoitunut itsensä ja muuttunut samalla näkymättömäksi (emt., 7).

3.1.3 Luokkatutkimus ja luokan kuolema

Myös Harri Melinin mukaan viimeisten kahdenkymmenen vuoden aikana luokan käsitteen on katsottu menettäneen selitysvoimaansa. Luokan rinnalle on tullut muita yhteiskunnallisia jakoja, ja varhaisen teollisen yhteiskunnan luokkamuodostumien on väitetty kadonneen. (Melin 2010, 212.) Myös Sosiologi Jani Erola toteaa, että niin sanotun postmodernin sosiologian keskeinen väite 1970–

1990-luvuilla oli, että yhteiskuntaluokat ovat kadonneet ja että jonkinlaiset uudet luokittelut ovat ottaneet yhteiskuntaluokkien roolin yhteiskunnan peruskategorisointeina. (Erola 2010, 33.)

Yhteiskuntatieteilijä Nina Kahman mukaan jälkimodernin yhteiskunnan analyyseissa on voitu havaita edellä mainitulta aikakaudelta lähtien jonkinlaista yhteisymmärrystä siitä, että erityisesti työelämässä ilmenevien jakojen ja yhteiskuntaluokan välinen sidos on höltynyt ja luokasta on tullut vähemmän tärkeä elementti yksilöiden itsemäärittelyn kannalta (Kahma 2011, 25–26). Esimerkiksi postmodernin yhteiskunnan teoreetikko Anthony Giddensin luokkakäsityksessä painottuvat yksilöön kohdistuvat vaatimukset, jotka liittyvät traditioiden murenemiseen ja elämäntyyliävalintoihin (Giddens 1990, sit. emt.). Kulttuurintutkija Johan Fornäsin mielestä myöhäismodernille yhteiskunnalle tyypillisestä yksilöllistymisestä, refleksiivisyydestä ja elämäntapojen työstettävyydestä nousseet pluralisaation suuntaukset ovat korvanneet makusfäärit. Tästä syystä kulttuurisia eroja on yhä vaikeampi palauttaa yhteiskuntaluokkiin. Fornäsin mukaan edelleen on olemassa eri yhteiskuntaluokkia koskevia tendenssejä, jotka liittyvät tiettyjen elämäntyyliävalintojen tekemiseen, mutta ei moniakaan absoluuttisia sääntöjä. (Fornäs 1998, 128.)

Kahman mukaan luokista puhumista pidettiin pitkään sopimattomana Suomessa: ”Vielä 1980-luvulla todisteltiin ylintä poliittista johtoa myöten, että luokkajakojen aika on ohi” (Kahma 2011, 11). 1990-luvulta alkaen on puolestaan esitetty arvioita siitä, että yhteys kulttuurisen maun ja sosiaalisten asemien välillä olisi merkittävästi höltynyt. Kahman mukaan kriittisimmissä tulkinnoissa on yksilöllistymisen ohella puhuttu *luokan kuolemasta* (emt., 25). Yhteiskuntaluokan käsitteen kriitikot ovat Melinin mukaan muun muassa huomauttaneet, että sukupuoleen, sukupolven tai etnisyyteen pohjautuvat jaot ovat lisänneet merkitystään, luokka-aseman ja yhteiskunnallisen toiminnan välinen suhde on heikentynyt ja yritysten omistussuhteet ovat muuttuneet: luokan tilalle on siis tullut useita yhteiskunnallisten jakojen selittäjiä. (Melin 2010, 213.)

Kahman mukaan viime vuosikymmenen alussa luokan kuolemasta väiteltiin jälleen vilkkaasti. Luokan kuolemasta puhuttaessa akateemisissa piireissä esitettiin myös, että yhteiskunnallisen kerrostuneisuuden perusta olisi siirtymässä sosioekonomisista jaoista kohti kulttuurisia jakoja. Ajatuksen mukaan elämäntyyli ja kulutus muodostavat uusia kerrostumia tuotannollisten asemien sijaan (Kahma 2011, 36).

Luokkatutkimuksen uusi tuleminen

Viime vuosina puhe yhteiskuntaluokista on saanut hieman lisää jalansijaa. Yhteiskuntaluokat eivät ole lakanneet olemasta, vaikka luokan kokemus onkin yksilöllistynyt. Luokan rakenne saattaa olla muuttunut, mutta se ei tarkoita, että jonkinlainen yhteiskunnallisesta ja symbolisesta vallasta irrallinen *elämäntyyli* olisi korvannut luokkarakenteen kaikki paikat. (Kahma 2011, 27.) Myös Harri Melinin mukaan luokan merkitystä koskevan keskustelun luonne on muuttumassa: näyttää siltä, että yhteiskuntaluokka heijastuu edelleen väkevästi ihmisten arjen ehtoihin (Melin 2010, 214). Yhteiskuntaluokat ovat siis olemassa ja hyvinvoivia, vaikka ne eivät enää määrittelisikään yksilöiden käyttäytymistä yhtä varmasti kuin ennen. Ilman yhteiskuntaluokkia on vaikea ymmärtää, miten yksilöt toimivat ja tekevät valintoja yhteiskunnassamme. (Erola 2010, 34, 44.)

Yhteiskuntaluokka näkyy erityisesti kulutuksessa, kulttuurissa ja vapaa-ajan vietossa. Taloudellinen hyväosaisuus liittyy kulttuuriseen hyväosaisuuteen ja hyväosaisuus näkyy kaikkiruokaisuutena kulttuurin kuluttamisessa (Kahma 2011, 7). Melin toteaa, että viimeaikaisissa puheenvuoroissa on korostettu luokan ja kulttuuristen käytäntöjen välistä vuorovaikutusta. Luokkasuhteiden jatkuvuutta analysoitaessa onkin otettava huomioon sekä taloudellinen että kulttuurinen ulottuvuus. Kulttuurisilla mekanismeilla on tärkeä sijansa luokka-asemien muotoutumisessa. Melinin mukaan tämä näkyy Suomessakin siinä, miten monet keskiluokkaiset ryhmät määrittelevät oman asemansa ja luovat ja pitävät yllä erilaisia eron tekemisen käytäntöjä. Esimerkiksi kulutuksen avulla pyritään vahvistamaan omaa asemaa ja erottautumaan alemmista ryhmistä. (Melin 2010, 225.)

Yhteiskuntaluokat Suomessa

Laura Kolbe käy teoksen *Luokaton Suomi? Yhteiskuntaluokat 2000-luvun Suomessa* esipuheessa läpi suomalaisen yhteiskunnan historiaa yhteiskuntaluokkien näkökulmasta. Kaksi piirrettä on leimannut Suomen kehitystä: kaupungistuminen ja vaurastuminen. Kokemus kahdesta elinpiiristä, maaseudusta ja kaupungista, ulottuu sukupolvien yli. Suomalainen elämä ja sitä tukeva luokkajärjestelmä kehittyivät maaseudulla kartanonisäntien, talonpoikien, torppareiden ja maattomien keskuudessa. Suomalaiset ovat sadan viime vuoden aikana olleet liikkeellä, luokkaretkellä maaseudulta kaupunkiin, niukkuudesta vaurauteen, kulutuksen avulla sosiaalisesti parempaan asemaan ja ammattiin.

Kolben mukaan kehitys ja muutos mahdollistivat irtioton perinteisistä instituutioista ja agraaripohjaisesta yhtenäiskulttuurista. Samalla ”luokattomuus” korostui, samoin siihen liittynyt

moderni individualistinen elämäntapa ja kulttuurinen joustavuus. Puhe hyvinvointiyhteiskunnasta esti pitkään näkemästä sosiaalisia eroja ja eriarvoisuutta, ja kertomus *luokattomasta Suomesta* on ollut vahva myytti, jolla on historialliset juurensa. (Kolbe 2010, 6–8.) Viestinnätutkija Sanna Kivimäen mukaan pohjoismaisen hyvinvointivaltion on ajateltu tasaavan ihmisten ja ihmisryhmien välisiä eroja. Hyvinvointivaltio on aktiivisesti tuottanut ymmärrystä tasa-arvoisuudesta ja kaikille avoinna olevista mahdollisuuksista. Tasa-arvoisuudesta on Kivimäen mukaan rakennettu Suomessa keskeinen modernin sosiaalisen mielikuvituksen ainesosa. (Kivimäki 2012, 49, 50.)

Hyvinvointivaltion suuri kertomus tuloerojen tasaamisesta ja luokattomasta Suomesta on osaltaan edesauttanut luokkaerojen sivuuttamista merkityksettöminä tai korkeintaan historiaan sijoittuvina eroina. (Kivimäki 2012, 52.) Kolben mukaan viime aikoina on kuitenkin havahduttu uuden tilanteen edessä: Rahasta puhutaan jälleen 2000-luvulla avoimesti, tuloerot ovat kasvaneet, varallisuus jakautuu entistä epätasaisemmin ja luokat, omistajat ja työntekijät ovat jälleen piirtyneet esiin yhteiskunnallisessa keskustelussa. Yhtäkkiä on taas tilausta uudelle luokkapuheelle. (Kolbe 2010, 6–8.)

Jani Erola toteaa, että suomalaisiin yhteiskuntaluokkiin kohdistuva kiinnostus, tutkimus ja keskustelu tyrehtyivät Itä-Euroopan kommunististen järjestelmien romahtamisen myötä. Hänen mukaansa suomalaisen luokkatutkimuksen ehkä keskeisintä teosta *Suomalaiset luokkakuvassa* (1984) voidaankin pitää jonkinlaisena päätepisteenä yhteiskunnallisesti merkittävälle luokkatutkimukselle kahden vuosikymmenen ajaksi. (Erola 2010, 19.) Mediatutkija Iris Ruohon mielestä suomalaisten tutkijoiden tunnestruktuurin keskiluokkaistuminen tapahtui esimerkiksi tiedotustutkimuksessa hiljaksen, ensin etnografista käännettä korostaneen kulttuurintutkimuksen myötä, ja myöhemmin elitistisen populaarikulttuurin tutkimuksen leviämisenä. Seurauksena oli luokan käsitteen kaventuminen ja jopa häviäminen kulttuurisista analyyseista sekä tutkimuksen irtautuminen kohteen poliittis-taloudellisista realiteeteista. (Ruoho 2006, 33.)

Kuten edelläkin on jo todettu, Jani Erolan mukaan yhteiskuntaluokat ovat viime vuosina palanneet yhteiskunnalliseen debattiin. Erola pitää luokkakeskustelun herättelijöinä Suomessa toisaalta Katriina Järvisen ja Laura Kolben teosta *Luokkaretkellä hyvinvointiyhteiskunnassa* (2007), jonka myötä yhteiskuntaluokista on tullut suorastaan kuuma aihe, ja toisaalta yleisiä merkkejä eriarvoisuuden kasvusta ja joidenkin ihmisryhmien marginalisoitumisesta sekä työmarkkinoilla tapahtuvista toimintaympäristön muutoksista. Hänen mukaansa näiden ilmiöiden selittäminen luontevasti ei ole helppoa viittaamatta yhteiskuntaluokkiin. (Erola 2010, 19–21.)

Eriarvoisuutta ei 2000-luvulla kasvata yksinomaan se, että kaikkein huono-osaisimmilla menisi entistä heikommin, vaan myös se, että etenkin yhteiskunnan kaikkein hyväosaisimmilla menee entistä paremmin. Suomalaiset myös osaavat asettaa itsensä varsin hyvin yhteiskuntaluokkiin. (Erola 2010, 21, 38.) Semi Purhosen ja työryhmän (2014) mukaan on selvää, että suomalainen yhteiskunta on muuttunut ratkaisevasti sitten 1980-luvun. Tärkeimmät muutokset ovat tuloerojen ja ylipäättään sosiaalisten erojen kasvu, kaupungistuminen, maaseudun autioitumisen kiihtyminen, jälkiteollistuminen, IT-teknologian ja tietotalouden nousu 1990-luvun laman jälkeen sekä globalisaatio, erityisesti kulttuurinen globalisaatio. Kaikki nämä vievät pohjaa argumentilta paikallisesta ja syrjäisestä, pienten erojen yhtenäiskulttuurista Suomessa. (Purhonen ym. 2014, 25.) Suomi on siis vielä 2010-luvulla luokkayhteiskunta, jossa luokka-asema vaikuttaa yksilöiden ja perheiden elämän ehtoihin ja jossa koulutus, uhka joutua työttömäksi tai tulot jakaantuvat pitkälti luokka-aseman mukaan (Melin 2010, 224).

Yhteiskuntaluokan käsite on oleellinen omassa tutkimuksessani siksi, että analysoin nimenomaan keskiluokkaisten ja hyväosaisten ihmisten arvoituksia ja makukäsityksiä luonnonmukaisen ruuan journalistisissa diskursseissa. *Hyvään makuun* kuuluvat hierarkiat, erottautumiset ja arvostelmat pohjautuvat yhteiskunnallisiin luokkiin ja niiden väliseen eriarvoisuuteen ja toisaalta jatkuvaan kulttuuriseen kamppailuun yhteiskunnallisista asemista. Samaten monet luonnonmukaisen syömisen ja ruokakulttuurin puhettavat pohjautuvat luokkaan ja epätasa-arvoisiin kuluttamisen mahdollisuuksiin tai taloudellisten resurssien määrään aivan konkreettisestikin – luonnonmukainen ja eettinen ruuan kuluttaminen perustuu osin ruokatuotteiden korkeaan hintaan ja vaikeaan saatavuuteen.

Luokan käsitteen avulla tutkimuksessa voi kysyä sitä, minkälaisia ryhmytyksiä ja erontekoja yksilöiden ja ryhmien välillä on – ja kuten omassa tutkimuksessani – miten nämä eroavaisuudet ja tarkoitukselliset distinktiot ovat olemassa, muovaantuvat ja syntyvät kielen avulla kulttuurisissa konteksteissa. Jos yhteiskuntaluokka pysyy jokapäiväisessä elämässämme näkymättömissä ja esimerkiksi maut, arvot ja elämäntyylit ovat sen vaikutuksia, silloin makuja, arvoja ja elämäntyylejä (tai niiden kielellisiä esityksiä) analysoimalla voi saada otteen häilyvästä luokan käsitteestä ja sen todellisesta toiminnasta yhteiskunnassa.

3.2 Maku

Yhteiskuntaluokkaan ja sen myötä yhteiskunnan kulttuurisiin erontekoihin liittyy olennaisesti käsitys *mausta* yhteiskunnallisen aseman osoittajana. Luokka ja yksilön asema yhteiskunnan hierarkiassa pyritään osoittamaan tyyllisten ja kulttuuristen merkkien avulla. Teoretisoinnit mausta hierarkian osoittajana ovat tärkeitä oman analyysini ja tutkimukseni teoreettisen paikantamisen kannalta – ruuan kuluttamisen, arvostamisen ja siitä puhumisen preferenssit nojaavat käsitykseen hyvästä ja huonosta mausta.

Käsittelen seuraavaksi kulttuurista ja legitiimiä makua. Maun käsitteen pohdinnan avulla liitän luokan yhteiskunnan kulttuuriseen ulottuvuuteen, jossa erotteluita oman ja muiden ryhmien välillä tehdään jokapäiväisissä mieltymysten ja arvostusten esityksissä. Käsittelen makua sosiologisten ymmärrysten, sosiaalisen erottelun, suomalaisten makukäsitysten ja -tutkimusten sekä ruokaan liittyvien makukäsitysten kautta.

3.2.1 Maku sosiologian käsitteenä

Maun käsite on olennaisimpia tutkimukseeni liittyvistä kulttuuriteorian käsitteistä. Maku kytkeytyy tiiviisti sekä yhteiskuntaluokan että elämäntyylin käsitteisiin. Kun pyrkimyksenäni on löytää uusia ulottuvuuksia juuri ruokakulttuurista ja sen diskursiivisesta esittämisestä, maku linkittyy sekä *ruokaan* että *kulttuuriin* oivallisesti. Jos tarkoituksena on pohtia sitä, miten legitiimin elämäntyylin niin ikään legitiimi maku tuodaan esiin ja samalla tuotetaan median puhutavoissa, maun ulottuvuudet – mistä *hyvä maku* rakentuu ja kuka päättää, millaista on hyvä maku – ovat asetelman keskiössä.

Maulla tarkoitetaan sosiologiassa niitä esteettisiä ja moraalisia arvostuksia, joita liitetään kulttuurisiin objekteihin. Erilaisten objektien arvostaminen, siis erilainen maku, erottelevat toisistaan sekä yksilöitä että ihmisryhmiä: arkikielessä maulla viitataan ihmisten erilaisiin mieltymyksiin esimerkiksi taiteessa, populaarikulttuurissa, harrastuksissa, pukeutumisessa tai ruuassa. Toisaalta maku liittyy jokapäiväisessä keskustelussa myös mieltymysten välisten erojen tekemiseen: yksilöä voidaan kehua hänen erehtymättömän *hyvästä maustaan* tai tietynlaisen käyttäytymisen ajatellaan osoittavan *huonoa makua*. Sosiologi Jukka Gronowin mukaan kauneuden kokemusta ei sosiologiassa ole pidetty universaalina näkemyksenä, vaan maun on yleisesti oletettu olevan sosiaalisesti määrittynyttä. Maku on yhteiskunnassamme kokemusperäinen luokittelun

väline, ja eri sosioekonomisten ryhmien makumieltymykset eroavat toisistaan. (Gronow 1997, x.) *Legitiimi maku* on perinteisesti liitetty eliittiin ja sen omimaan kulttuuriseen pääomaan, jonka kautta kyseisellä yhteiskuntaluokalla on valtaa määritellä se, mikä on hyvää ja mikä huonoa makua (Fornäs 1998, 121).

Kulttuurintutkija Johan Fornäsin mukaan makumuodostelmat muodostavat symbolien, tekstien, taideteosten ja artefaktien objektit, joita käytetään kulttuurisessa sfäärissä silloin, kun ihmiset yhdessä tunnistavat ja arvioivat toisiaan ja itseään (Fornäs 1998, 121). Sosiologi Kaj Ilmonen puolestaan toteaa, ettei maku ole esitietoinen, sokko valintaperiaate, vaan maussa kyse on tyyllitietoisuudesta, joka on muokkauksen alainen ja tietoisien kehittämisen tulosta. Yhteiskunnan legitiimi maku pyrkii tavanomaistumaan toiston ja kaavamaisuuden myötä, ja maku iskostuu kantajansa elämäntyyliseksi. (Ilmonen 2007, 210.)

Vanha sanonta, jonka mukaan ”makuasioista ei voida kiistellä” (*De gustibus disputandum non est*) ei alun perin viitannut siihen, miten maku on jokaisen yksilön henkilökohtainen kokemus. Tämän sijasta sanonta merkitsi sitä, että maku – hyvä maku – on jollain tapaa itsestään selvää ja siten kaiken kiistelyn yläpuolella: hyvä maku oli henkilökohtaisten mielipide-erojen ulottumattomissa. Mikä tuntui tai maistui hyvältä oli automaattisesti aina myös kaunista ja hyvää. Periaatteen mukaan ihminen omaa jo lähtökohtaisesti ymmärryksen hyvästä mausta ja toteuttaa tätä ymmärrystä jatkuvasti käytöksessään ja valinnoissaan. Hyvä maku on kunnollisuuden osoitus, ja hyveellinen ihminen osoittaa hyvää makua sekä käyttäytymisellään että ulkoisella olemuksellaan. Hyvä maku pukeutumisessa tai ruokailussa osoittaa siis kauneuden ymmärtämisen lisäksi moraalista kyvykkyyttä. (Gronow 2002, 9.)

Näin ollen maku oli oiva keino sosiaalisten erotteluiden luomiseen. Nousukkaat voitiin palauttaa omaan kastiinsa ilmaisemalla, että luuloistaan ja ponnisteluistaan huolimatta he eivät *todella* hallitse hyvän maun vaatimuksia (Gronow 2002, 9.) Aikakauden yhteiskunta otti hyvän maun nopeasti kasvatusideaalikseen ja sosiaalisiksi standardikseen, ja ajan kouluttajat yrittivät opettaa hyvän maun perusteita etenkin yhteiskunnan yläluokan kasvateille. Jukka Gronowin mukaan maun jalostamisen ja toisaalta maun synnynnäisyyden ristiriita johti 1700-luvulla lopulta koko maun estetiikan perinteen hajoamiseen. Jos kerran hyvä maku on sisäänrakennettua ja yksilö on näin ollen maun paras tuomari, hyvän maun opettaminen on sekä hyödytöntä että mahdotonta. (emt.) Vaikka tarkat hyvän maun kriteerit vähitellen katosivat korkean taiteen estetiikkäkäsitteistä 1700-luvulla, ne jäivät elämään arkipäivän ja populaarikulttuurin esteettisinä ohjeina. Erityisesti ruokakulttuurissa ja gastronomiassa legitiimi maku on vielä nykyäänkin huomattavassa roolissa. (emt., 12.)

Sosiologi Semi Purhosen ja työryhmän (2014) mukaan maku on nykypäivän sosiologian peruskäsite, sillä se on symbolisen vallan keskeinen väline. Maun avulla me erottelemme ja luokittelemme ihmisiä ja esineitä sekä tulemme muiden luokittelumiksi. Legitiimin maun ajatus myös asettaa ihmiset ja esineet hierarkkiseen järjestykseen, jossa toiset ovat parempia ja arvokkaampia kuin toiset. Näin ollen maku pitää yllä eriarvoisuutta ja on siten yhteiskunnallisen vallankäytön väline. (Purhonen ym. 2014, 16.)

3.2.2 Maku sosiaalisen erottelun välineenä

Ruokahistorioitsija Massimo Montanarin mukaan makukäsitykset eivät ole subjektiivisia tai yhteisöllisen viestinnän ulkopuolella, vaan kollektiivisia ja kommunikoivia luokitusperiaatteita. Maku on kulttuurinen kokemus, jonka osaset välitetään meille pienestä pitäen osana kulttuurimme ja yhteiskuntamme arvoja. Puhuessamme makutyyleistä ja niiden tuottamisesta ja muovaamisesta yhä uudelleen, emme voi Montanarin mukaan olla pohtimatta sitä, *kenen mauista* kulttuurissamme on kysymys. (Montanari 2006, 62, 71)

Maku ja yhteiskuntaluokka ovat kulttuuriteoriassa käsitteitä, joita on käytännössä mahdotonta täysin erottaa toisistaan. Omassa tutkimuksessani tämä ei ole tavoitteenikaan, vaan pyrin tuomaan analyysissäni esiin sitä, minkälaiset makumieltymykset ovat keskiluokan diskursseissa hyväksyttäviä tai tavoiteltavia. Mediatutkija Jostein Gripsrud toteaa maun ja elämäntyylin yhteydestä seuraavaa: ”Maku on se perusta, jolle sosiaalisten asemiemme kautta tekemämme valinnat perustuvat, ja nämä valinnat saavat aikaan järjestelmällisen elämäntyylin kokonaisuuden. Maku on tärkeä määrittäjä siinä, minkälaiset elämäntyylit ja asemat koemme meidän ulottuvillamme oleviksi, ja millaisten elämäntyylien tai asemien kanssa emme halua tulla liitetyksi yhteen.” (Gripsrud 1999, 74). Näin ollen yhteiskuntaluokan, yhteiskunnallisen hierarkian ja muista erottautumisen yksi ilmenemismuoto on erottautuminen kulttuurisen maun avulla.

Jukka Gronowin mukaan ajatus modernista kulutuksesta erontekojen leikkinä ja erottelustrategioina liitetään usein käsitykseen, jonka mukaan elämäntavat ja maut ovat hierarkkisesti järjestettyjä ja järjestyvät siten edustajiensa sosiaalisten asemien mukaan. Kunkin sosiaalisen luokan jäsenten elämäntavat ovat usein enemmän tai vähemmän yhtenäisiä, ja maut ovat siten luokkamakuja. Yhteiskunnan legitiimi maku määrittyy sen valtaapitävän luokan maun mukaiseksi. (Gronow 2002, 28.) Moderni kulutus perustuu sosiaalisia eroja merkitseviin symbolisiin rajoihin, ja sitä tutkittaessa

on hyvä kysyä, miten tätä erilaisuuteen perustuvaa eriarvoisuutta rakennetaan ja pidetään yllä (Purhonen ym. 2014, 13).

Distinktiot ja maku

Maun sosiologian kenties tunnetuin teoreetikko Pierre Bourdieu on yhä yksi kansainvälisesti vaikutusvaltaisimmista 1900-luvun jälkipuoliskon ranskalais sosiologeista (Purhonen & Roos 2006, 7). Bourdieun tunnetuin teos *La Distinction* (1979; engl. 1984) on tutkimus sosiaalisista eroista ja erottautumisista sekä niiden yhteydestä ihmisten elämäntyylien muotoutumiseen ja jakautumiseen (emt., 34). Teos on kritiikki 1700-luvun legitiimin maun estetiikalle. Bourdieu esittää, että makuarvostelmat ovat täysin sosiaalisia, jolloin pyyteeton, puhdas ja universaali käsitys mausta ja tämän käsityksen pitäminen yllä palvelevat suoraan tiettyjen ryhmien intressejä (emt., 33). Maku on yksi tärkeimmistä panoksista yhteiskuntaluokkien taistelussa hallinnasta ja kulttuurisesta määrittelyvallasta (Bourdieu 1996, 12).

Sosiologit Semi Purhonen ja J.P. Roos ovat tiivistäneet Bourdieun distinktioteorian lähtökohdat muutamassa lauseessa. Bourdieu esittelee tutkimuksessaan kolme erilaista luokkamakua: yläluokan *legitiimin maun*, keskiluokan *hyvän kulttuuritahdon* sekä työväenluokan *populaarin maun*. Legitiimi, hyvä maku on ”abstraktia ja itseisarvoista sekä arvostaa muotoa sisällön kustannuksella” ja sen sisällä makuerottelut ovat hyvin hienojakoisia. Hyvä kulttuuritahto puolestaan jäljittelee yläluokan legitiimiä makua ja käytäntöjä ”pyrkimyksenään kuitenkin erottautuminen eikä niinkään itseisarvoinen esteettinen nautinto”. Populaarin tai vulgaarin maun ”osaksi jää funktionaalisuus ja välttämättömyyden valitseminen tai hyväksyminen”. (Purhonen & Roos 2006, 35; Bourdieu 1996, 16.)

Luokat eivät perustu niinkään yksöiden henkilökohtaisiin ominaisuuksiin kuin heidän paikkaansa sosiaalisessa tilassa ja paikkojen keskinäisiin suhteisiin ja etäisyyksiin toisistaan (Purhonen & Roos 2006, 36). Sosiaalisen aseman määrittämät makukäsitykset ja sisäistyksen puolestaan omaksutaan sukupolvien ketjussa ja ruumiillistetaan perheen mallin mukaisesti. Näin ollen makukäsitykset siirtyvät vanhemmilta lapsille osin tiedostamatta varhaisen sosialisoinnin myötä. (Bourdieu 1996, 70–71.) Kulttuurinen pääoma on mahdollista omaksua ainoastaan ajan myötä, omaksumisen ja taipumusten perimisen kautta (emt., 71–72). Yhteiskunnan legitiimi maku pitää siis yllä vakiintuneita vallan rakenteita: vaikka joku onnistuisi taloudellisesti kiipeämään alemmasta

yhteiskuntaluokasta ylempään luokkaan, hänen makunsa *paljastaa* hänen lähtökohtansa ja todellisen arvonsa muiden silmissä.

Bourdieuun mukaan objektit ja tuotteet eivät ole irrallisia niistä kulttuurisista mauista, joiden kautta tuotteita arvotetaan, eikä niillä siten ole itsestään selvää tai universaalia merkitystä (Bourdieu 1996, 100). Tuotteiden ja kuluttamisen perusteella voidaan muodostaa merkitysten kenttä, joka määrittyy yksilön ja ryhmän omaaman pääoman määrän ja laadun perusteella. Bourdieu jaottelee yhteiskunnallisen pääoman taloudelliseen, kulttuuriseen ja sosiaaliseen pääomaan. Eroavaisuudet näiden pääomien kasautumisessa erottavat yhteiskunnalliset luokat toisistaan. Luokkarakenteen yläpäässä ovat ryhmät, joilla on suurin määrä taloudellista ja kulttuurista pääomaa, ja häntäpäässä ovat puolestaan ryhmät, joilla näitä pääomia on vähiten. (emt., 114.) Lyhyesti esitettynä taloudellinen pääoma tarkoittaa yksilön omaisuutta ja tuloja, kulttuurinen pääoma yksilön kulttuurista kompetenssia ja omaksuttuja kulttuurisia ajattelumalleja ja arviointikykyä sekä sosiaalinen pääoma esimerkiksi henkilösuhteita, verkostoja sekä saatua tunnustusta. Ne yhteiskunnalliset luokat, jotka omaavat eniten taloudellista ja erityisesti kulttuurista pääomaa, määrittelevät yhteiskunnan käsitykset hyvästä mausta. Kulttuurinen pääoma on sekä luokka-aseman merkittäjä että sen perusta: kulttuuriset mieltymykset ja asenteet käsitteellistyvät erilaisiksi mauiksi (Lamont & Lareau 1988, 155).

Bourdieuun mukaan luokat ovat aina kuitenkin vain teoreettisia luokkia, ”luokkia paperilla”. Todelliset luokat muotoutuvat jatkuvissa määrityskamppailuissa, ja ”luokkien teoreettinen ja ennen kaikkea todellinen olemassaolo ratkeaa taisteluissa”. (Bourdieu 1998, sit. Purhonen & Roos 2006, 36.) Sosiologi Kaj Ilmosen mukaan luokkapohjainen, tietoinen erottautuminen voi toteutua kahdella tavalla: joko kieltämällä vallitseva hyvä maku ja tekemällä siitä poikkeavia valintoja tai kehittämällä yhä hienojakoisempia makuerotteluja ja hankkimalla uusia, entisestä poikkeavia esineitä (Ilmonen 1993, 253).

Staattisen luokkajärjestelmän ja sen lukemattomien pienten variaatioiden haastajaksi Bourdieu luonnosteli uuden keskiluokan (*the new bourgeoisie*). Uusi keskiluokka on monin tavoin hylännyt vanhan yläluokan hyvän maun kriteerit ja oikean tavan käyttäytyä ja suuntaa tarmonsä legitiimin maun tavoittelun sijasta kuluttamiseen ja sitä kautta yhteiskunnan eettisten ja esteettisten normien muuttamiseen. Uusi keskiluokka hellii hedonistista kuluttamisen etiikkaa, jossa kulutus perustuu lainan ottamiselle ja tuhailulle. Näin ollen uusi keskiluokka on täysi vastakohta seesteiselle ja säästäväiselle perinteiselle porvaristolle. (Gronow 2002, 22.) Maku on luonnollisesti näiden symbolisten kamppailujen keskiössä, ja näissä kamppailuissa yhteiskunnan hallitsevat luokat (tässä

siis porvaristo ja uusi keskiluokka) pyrkivät määrittelemään legitiimin maun omien elämäntapojensa ja arvojen mukaiseksi (Bourdieu 1996, 310). Voi ajatella, että nykyajassa juuri uusi keskiluokka on uusien makukäsitysten luoja ja että sen jäsenet ovat hylänneet porvariston maltillisuuden tuhlaamiseen ja nautintoon perustuvan kulutusmoraalin hyväksi. Uuden keskiluokan logiikan mukaan yksilöitä arvioidaan heidän kulutuskykynsä, elintasonsa, elämäntapansa ja tuotantokykynsä lähtökohdista. (Bell & Hollows 2005, 7.)

Sosiologian makuteoretisoinneista tuoreimpana voidaan kenties pitää käsitystä *kaikkiruokaisuudesta* (omnivorousness) kulttuurin ja kuluttamisen kentällä. Kaikkiruokaisuuden teorian mukaan etenkin yhteiskunnan ylemmät luokat ovat omaksuneet entisen sulkeutuneen porvarillisuuden tilalle kaikkiruokaisuuden, joka tarkoittaa avoimuutta sekä korkeakulttuurin että yhtäläisesti populaarikulttuurin tuotteille. Sosiologit Richard A. Peterson ja Roger M. Kern toteavat kuitenkin, ettei kaikkiruokaisuudella tarkoiteta sitä, että yksilö *pitää* kaikista kulttuurintuotteista yhtä paljon. Tämän sijasta kaikkiruokaisuus merkitsee nimenomaan avoimuutta monenlaisen kulttuurin arvostamiseen. Näin se on ristiriidassa tarkkoihin rajoihin ja poissulkemisen käytäntöihin perustuvan porvariston maun – tutkijoiden mukaan snobismin – kanssa. (Peterson & Kern 1996, 904.)

Tutkijoiden mukaan kaikkiruokaisuus perustuu viime vuosikymmeninä tapahtuneisiin muutoksiin yhteiskunnallisissa rakenteissa ja dynamiikoissa. Viimeaikaiset yhteiskunnalliset prosessit ovat tehneet porvarillisesta erottautumisesta ja poissulkemisesta entistä hankalampaa: elämisen tason parantuminen, koulutuksen yleistymisen ja pääsyn kulttuurintuotteiden ulottuville ovat avanneet eliitin mieltymykset ja maut yhä useammille ihmisryhmille ja siten vähentäneet kulttuurin tuotteiden arvoa poissulkemisen merkitsijöinä (Peterson & Kern 1996, 905). Poissulkemisen sijasta hallitsevat luokat ovat ottaneet käyttöönsä uuden strategian, joka perustuu aikansa eläneen snobismin sijasta kulttuurin arvostamisen monimuotoisuudelle.

Kaikkiruokaisuuden teoriassa ylempien luokkien edustajat ovat siis muita kaikkiruokaisempia, ja he ovat tulleet entistä kaikkiruokaisemmiksi aikaa myöten (emt., 900). Toisaalta kaikkiruokaisuus ja yhteiskunnan muuttuminen ei ole johtanut korkeakulttuurin leviämiseen luokkahierarkiassa alaspäin alemmille yhteiskuntaluokille. Voidaan siis todeta, että legitiimin kulttuurin hallitseminen on edelleen merkki sosiaalisista ja materiaalisista eduista. (Bennett et al. 2009, 189.) Edellä esitellyt maun ja distinktioiden teorit on luotu ranskalaisten ja yhdysvaltalaisien yhteiskuntien pohjalta, ja siten niiden periaatteet eivät välttämättä ole sellaisinaan sovellettavissa suomalaisen yhteiskuntaan. Käyn seuraavaksi lyhyesti läpi makua suomalaisella erotteluiden kentällä.

Suomalainen maku

Suomalaisessa sosiologisessa keskustelussa on usein ajateltu, että pienen väestön ja pienen kielialueen vuoksi Suomi on kohtalaisen yhtenäinen yhteiskunta, jonka kulttuurissa distinktiot ja sosiaaliset eronteot maussa ja elämäntavassa ovat ainoastaan pienessä roolissa. Näin suomalaisen yhteiskunnan on ajateltu muodostavan vastanäkökulman Bourdieun distinktioteorialle. On jopa esitetty, että suomalaisessa kulttuurissa ei kerta kaikkiaan ole tarpeeksi kulttuurisia tuotteita, joiden avulla erontekoja voitaisiin tehdä, ja kulttuuriset erot yleensäkin ovat pieniä eikä täten voida puhua kulttuurisista hierarkioista niiden varsinaisessa mielessä. (Purhonen ym. 2010, 269.) Semi Purhosen, Jukka Gronowin ja Keijo Rahkosen mukaan edellä mainittuja näkemyksiä suomalaisen kulttuurin olemuksesta on kuitenkin tarpeen epäillä. Heidän mukaansa suomalainen Bourdieun kritiikki ei ensinnäkään ole perustunut minkäänlaiseen systemaattiseen empiiriseen tutkimukseen ja toiseksi, vaikka hyväksyisimmekin yllä mainitun historiallisiin seikkoihin perustuvan päättelyketjun, suomalainen yhteiskunta on käynyt läpi merkittäviä muutoksia 1980-luvun sosiologisten väittelyiden jälkeen. (emt., 270.)

Makuhierarkioiden ja distinktioiden sijaan suomalaista ja laajemmin pohjoismaista yhteiskuntaa kuvaavaksi termiksi on ehdotettu käsitettä ”makudemokratia” (*taste democracy*) (Van Eijck & Knulst 2005, sit. emt., 271). Makudemokratia voidaan ymmärtää aristokraattisen, yläluokkaisen kulttuurin vastakohtana, yhteiskuntana, jossa kaikkiruokaiset makumieltymykset ovat yleisiä ja eliittien porvarilliset makumuodostelmat puuttuvat kokonaan (Purhonen ym. 2010, 271). Purhosen, Gronowin ja Rahkosen tutkimuksen (2011) mukaan ainakin koulutus ja sosioekonominen asema vaikuttavat suomalaisten makumieltymyksiin. Korkea koulutus ja ammatillinen asema viittasivat korkeakulttuuriin osallistumiseen, mikä tukee ajatusta siitä, että ainakin taide on suomalaisessa kulttuurissa sosiaalisen statuksen ja kulttuurisen pääoman merkittäviä. (Purhonen ym. 2011, 396.)

Tutkimuksessa *Suomalainen maku* (Purhonen ym. 2014) teoria suomalaisesta makudemokratiasta ei vaikuta maamme makumuodostelmia ohjaavalta logiikalta: tutkimuksessa legitimiiksi määrittyvä kulttuurinen makuprofiili oli yleisin korkeassa asemassa (koulutus, ammattiluokka ja tulotaso) olevilla, ja suomalaisten makuarvostukset jakaantuivat yllättävän perinteisesti korkean ja matalan kulttuurin asteikolla. Makudemokraatin nimike kuitenkin sopii suomalaisiin silloin, kun puhutaan muiden luokkamakujen hyväksynnästä ja arvostamisesta: suurin osa tutkimukseen vastanneista oli sitä mieltä, että ”yhden henkilön maku on yhtä hyvä kuin jonkun toisen”. Tosin myös puolet vastaajista koki, ettei ”vanha hienosteleva taidemaku ole nykyisinkään hävinnyt mihinkään”. Kenties *jotkut muut* tapaavat hienostella taidemaullaan. (Purhonen ym. 2014, 346, 401, 299.)

3.2.3 Kulttuurinen maku, erottautuminen ja ruoka

Kulttuurintutkija Deborah Luptonin mukaan ruokailun tavat ovat historiassamme erottaneet kaupungit, valtiot, alueet ja yhteiskuntaluokat toisistaan. Länsimaisissa yhteiskunnissa nykyaikaiset muutokset ruuan tuotannossa, säilönnässä ja kansainvälisillä ruokamarkkinoilla ovat vähentäneet joidenkin edellä mainittujen erotteluiden vaikutusta: ruoka ja ruokailun tavat ovat demokratisoituneet. Yhteiskunnallisista muutoksista huolimatta ruoka on kuitenkin edelleen tärkeä erotteluiden merkitsijä sen hinnan, saatavuuden ja ennen kaikkea kulttuurisen merkityksen kautta. (Lupton 1996, 25.)

Nykyisissä länsimaisissa yhteiskunnissa ja niiden taloudellisesti etuoikeutetun ihmisryhmän piirissä arvostetaan gourmet-kulttuuria, jossa taiteellista, jalostunutta ja innovatiivista ruokaa pidetään tärkeänä. Gourmet-ruokailua noudatetaan ja harrastetaan sekä ulkona syödessä että valmistettaessa ruokaa kotona. Aterian valmistamisesta ja nauttimisesta on tullut huvitus, jossa makunautinnot, sosiaalinen viihtyvyys ja mielihyvä korostuvat työnteon ja ahkeroinnin sijasta. (Lupton 1996, 145.) Estetisoitu lähestyminen ruokaan ja ruokailuun on voimakkaasti sidoksissa sekä taloudellisiin etuoikeuksiin että kulttuuriseen pääomaan. Lähestymistavassa korostuvat muodollinen tieto siitä, mitä pidetään hienona ja mielenkiintoisena ruokana, sekä kyky maksaa tästä ruuasta. Ateriat ovat siis sosiaalisen statuksen ja erotteluiden merkitsijöitä, muodikkaita kulutushyödykkeitä, jotka määrittävät kuluttajansa erikoistuntijaksi siinä missä tieto esimerkiksi arvostetuista viineistä, kirjallisuudesta tai taiteesta. (emt., 147.) *Hyvä ruoka* on porvarillista ja jalostunutta, feminiinistä, kiinteää mutta samalla kevyttä ja puhdasta. *Huono ruoka* puolestaan yhdistyy tauteihin ja sairauteen, keinotekoisuuteen ja moraalittomuuteen. (emt., 154.)

Samoin kuten kaikki muukin sosiaalisessa elämässä, ruokavaliot määrittyvät sen mukaan, millaisia rajoituksia ruokailuun liittyy yhteiskuntaluokan ja elämäntavan myötä. Ruokamieltymykset muodostuvat sen mukaan, mitä yksilöllä on varaa valita: valinnanvapaus määrittyy aina sen kautta, mitä yksilö ei ole vapaa tekemään. (Elbert & Zavarzadeh 2008, 110.) Pierre Bourdieun määritelmät *luksuksen mausta* (taste of luxury) ja *välttämättömyyden mausta* (taste of necessity) sopivat hyvin hierarkkisen ruokakulttuurin määrittelyyn. Nämä maut määrittyvät sen mukaan, minkälaisen välimatkan päässä ihminen on välttämättömien tarpeiden tyydyttämisestä niiden vapauksien tai mahdollisuuksien kautta, joihin hän pääsee käsiksi omaamansa pääoman määrän perusteella. Mitä kauempana yksilö siis on välttämättömyyksien ja perustarpeiden tyydyttämisen pakosta, sitä enemmän myös hänen makunsa heijastavat tätä luksusta ja vapautta. Näin ollen alempien yhteiskuntaluokkien makukäsitykset, joissa arvostetaan mahdollisimman täyttävää ja taloudellista

ruokaa, eivät ole seurausta erilaisista makuaistimuksista tai mielipiteistä vaan siitä, ettei näiden luokkien jäsenillä ole varaa pitää muunlaisesta ruuasta. (Bourdieu 1996, 177–178.)

Ruulla erottautumisen keinoja

Yläluokan ruokamieltyymysten ”sivilisointi” 1700-luvulla oli seurausta toisaalta ruokatarvikkeiden aiempaa paremmasta saatavuudesta ja toisaalta siitä, että yläluokka koki tarpeelliseksi erottua entistä paremmin alemmista yhteiskuntaluokista ja näiden ruokailutavoista. Kun liioiteltu ylensyöminen oli aateluuden varma merkki vielä keskiajalla, 1700-luvun ylimystö alkoi kiinnittää huomiota itsekontrolliin hyvän ruokahalun kustannuksella. Eleganssia, hienostuneisuutta ja yksilön symbolista välimatkaa alempien luokkien edustajiin alettiin osoittaa syödyn ruuan herkullisuudella ja ruokahalun hallinnalla. Ranskassa kehitetyn hienostuneen ruokakulttuurin (*haute cuisine*) logiikkaan kuului makujen monimutkainen hierarkia ja rahvaanomaisuuden välttely. (Lupton 1996, 21.)

1700-luvun hienostuneen ruokakulttuurin vastakohtana ja toisaalta seuraajana voidaan pitää 1800- ja 1900-lukujen *uutta* hienostunutta ruokakulttuuria (*nouvelle cuisine*), jonka oppeihin kuuluvat pienet annokset, tuoreet raaka-aineet, vihannekset, kevyet kastikkeet ja koristeellinen esillepano. Uudet hienostuneet ateriat eivät olleet merkki hemmottelusta, lohturuokailusta tai terveellisyydestä, vaan näiden sijaan aterioissa korostui symbolinen epähyödyllisyys ja tarkoituksellisuuden puute, jonka ensisijaisena päämääränä on esitellä tekijänsä tai syöjänsä erinomaista makua. Mikä tärkeintä, edellä mainittu ruokakulttuuri tai ruokailu on eksklusiivista ja hienostunutta sen korkean hinnan, huonon saatavuuden, epätavallisuuden ja epäpopulaariuden vuoksi. (Warde 1997, 103–104.)

Yhteiskunnan ylempien luokkien ruokakulttuurin pohjana on siis ajatus erityisyydestä, erikoisuudesta ja hyvästä kulttuurisesta mausta. Nykyajan globaalissa maailmassa ruokakulttuurin makukäsityksiä ja distinktioita uhkaavat samat asiat kuin porvariston kulttuuria ylipäätään: Muodit ja arvostukset leviävät valtioiden ja yhteiskuntaluokkien rajojen yli yhä nopeammin samalla kun yhä suuremmalla määrällä ihmisiä on mahdollisuus kuluttaa aikaisemmin hienostuneiksi luokiteltuja tuotteita. Yhteiskunnan ylimpien luokkien täytyy siis jatkuvasti kehittää uusia makuja ja arvostuksia, joilla se erottaa oman kulttuurinsa massojen kulttuurista.

Sosiologi Kaj Ilmonen esittelee tähän liittyen sosiologian käsitteen tyylillisestä laskeutumisesta (*trickle down*), jossa prestiisihyödykkeet (esimerkiksi osterit tai kaviaari) ja muut yläluokan

kulutuksen piirteet laskeutuvat ajan myötä ylimmästä yhteiskuntaluokasta alimpaan. Syynä ilmiöön on pidetty alemman luokan taipumusta yläluokan toimintatapojen jäljittelyyn. Prestiisiruokien yleistymisen ”kohtalon” ovat Ilmosen mukaan kokeneet aikojen kuluessa muun muassa monet mausteet sekä kahvi ja sokeri. (Ilmonen 1993, 254–255.) Trickle down -ilmiön vuoksi eliitit ovat siis pyrkineet jatkuvasti etsimään uusia prestiisiruokia säilyttääkseen välimatkansa muiden yhteiskuntaluokkien jäseniin. Nämä kaksi tendenssiä, erottautuminen ja jäljittely, ovat selittäneet, miksi arvokkaan ja halvan sisällöt ovat kulttuurissamme alati muuttuneet. (emt., 256.)

Trickle down -ilmiön rinnalle on kehitetty käsitys ylöspäin nousemisesta (*spring up*), joka toimii logiikaltaan samanlaisella mutta suunnaltaan vastakkaisella periaatteella. Ilmosen mukaan eliitin sivistynyt ja hienostunut käyttäytyminen on aina ollut rajanvetoa luontoon, ja rajankäynti on ollut sekä positiivisesti että negatiivisesti latautunutta. Nämä kulttuuriset lataukset ovat asettuneet rahvaan elämäntapoja vastaan, sillä talonpoikien tai työläisten elämäntapojen on katsottu poikkeavan vain vähän luonnosta. Näitä kahta elämäntapaa ei kuitenkaan ole pidetty samanveroisina: kun työväen koneeseen sidottu elämäntapa on leimattu negatiivisesti raa’aksi ja vahvan ruumiilliseksi, talonpoikaiston perinteistä elämäntapaa on kuvailtu ihannoivasti luonnollisen ja aidon käsitteillä. Spring up -ilmiö on seurausta eliitin edellisellä vuosisadalla alkaneesta kadehdinnasta talonpoikaisen elämän oletettua luonnollisuutta ja aitoutta kohtaan. Ilmiössä tyylien leviäminen ei siis tapahdu ylhäältä alas vaan alhaalta ylös. Yhteiskunnan ylemmät luokat ovat ryhtyneet poimimaan etnisten alakulttuurien ja rahvaan elämänpiiristä tyyllisiä piirteitä ja omaksuneet ne omaan elämäntapaansa. (Ilmonen 1993, 259.)

Massimo Montanarin mukaan ainoastaan rikkaiden kaupunkilaisten kulinaarinen tylsistyminen on voinut johtaa esimerkiksi rahvaan tumman leivän muuntumiseen eliittiruuaksi. Talonpoikaisen ja luonnollisen ruuan ylistyksessään kaupunkilaiset kuluttajat luovat kuvia menneisyydestä, jota ei ole koskaan ollut edes olemassa, ja kuvia autuaasta ja puhtaasta maaseudun elämästä, jollaista talonpojat itse eivät ole koskaan tunteneet. Montanarin mukaan talonpoikaista ruokaa syödään sen vuoksi, että ihmisten ruuasta luoma mielikuva saa heidät tuntemaan olonsa hyväksi. (Montanari 2006, 72.) Myös tämän päivän eettisiä kuluttajia on tutkijoiden piirissä arvosteltu heidän valkoisuutensa, keskiluokkaisuutensa ja taloudellisesti etuoikeutetun asemansa vuoksi. Tiedostavia eettisten tuotteiden kuluttajia voidaan pitää trendikkäiden kulutustapojen ensimmäisinä omaksujina. Tiedostava tai eettinen kulutustapa saattaa ajan myötä levitä etuoikeutetun luokan ulkopuolelle, siis samaan tapaan kuin muutkin kulutustavat tapaavat siirtyä eliitiltä alempien yhteiskuntaluokkien jäsenten arkeen. (Carfagna et al. 2014, 161.)

Ilmonen mielestä modernit eurooppalaiset yhteiskunnat ovat päätyneet edellä mainittujen monimutkaisten toimintamekanismien myötä makujen ristiaallokkoon, jonka suuntaa on ollut ja on nykyäänkin vaikea päätellä. Kirjoittaja ottaa ristiaallokosta esimerkiksi nykyhetken pyrkimyksen ”kullata ennen vanhaan halvoiksi määrittäneitä perusruokia kuten silakkaa ja leipää samalla, kun vanhat prestiisiruuat kuten lohi ja poro ovat menettäneet arvoaan”, mikä on tehnyt epäselvää siitä, minkälaiset ruuat ja ruokakulttuurit koetaan yhteiskunnassamme nykyisin statusruuan arvon ansaitsemiksi herkuiksi. (Ilmonen 1993, 260.)

Legitiimi suomalainen ruokamaku

Suomalaista ruokamakua ovat tutkineet viime vuosina ainakin Semi Purhonen ja Jukka Gronow (2014) sekä Purhonen ja työryhmä (2014). Tutkimuksissa ruokamieltymyksiä ja ruokailutapoja lähestyttiin tässäkin kappaleessa mainittujen sosioekonomisen aseman ja kulttuurisen pääoman lähtökohdista. Tutkimuksissa suomalainen ruokamaku jäljitteli pitkälti niitä linjoja, joita yhteiskunnan eri ryhmien on muutenkin havaittu seuraavan: eniten pääomaa omaavat ryhmät suosivat kevyttä ja eksoottista ruokaa (luksuksen maku) ja vähiten pääomaa omaavat puolestaan raskasta ruokaa (välttämättömyyden maku). Korkealla koulutustasolla oli suuri merkitys ”kevyestä ja etnisestä” ruuasta pitämiseen sekä viinin juomiseen, matalammalla koulutustasolla taas raskaan ja lihapitoisen ruuan sekä maidon ja piimän suosimiseen. Myös yksilöiden kaupunkilaisuus heijastuu Suomessa kulutusmieltymyksiin: kaupungissa asuvat ihmiset arvostavat maaseudun asukkaita enemmän kevyttä ja modernia ruokaa. (Purhonen & Gronow 2014, 35, 38, 39.)

Tiivistetysti esitettynä perinteinen ja raskas maku liittyy Suomessa vähäiseen koulutukseen, korkeaan ikään, miessukupuoleen ja maaseudulla asumiseen. Kevyt ja etninen ruokamaku on tämän vastakohta, ja se liittyy korkeaan koulutukseen, nuoreen ikään, naisiin ja kaupunkien keskustoissa asumiseen. (Purhonen ym. 2014, 187) Eri ihmisryhmien ruokamieltymykset siis seuraavat makudemokratiaksi väitetyssä Suomessakin yleisiä, eriytyneiden ja distinktiivisten asenteiden ja elämäntyylien suuria linjoja. Ruuan kautta toisaalta tuodaan näkyväksi omaa identiteettiä ja kuuluvuutta tiettyyn ryhmään, toisaalta sen avulla pyritään erottautumaan muista ryhmistä ja elämäntyyleistä.

Maun esitysten avulla on siis mahdollista toisaalta tuoda esiin yksilön omaa hyvää makua, toisaalta toisten ihmisten maun paljastuminen huonoksi luo mahdollisuuden heidän ”turhien luulojensa poistamiseen” ja siten yksilöiden ja ihmisryhmien välisten hierarkioiden artikuloimiseen. Ja koska

hyvää makua ei ole mahdollista varsinaisesti oppia, se on olennainen osa yhteiskuntaluokkien esityksiä. Juuri maun avulla piiloutumiseen taipuvaisen yhteiskuntaluokan voi tuoda muiden nähtävälle ja tunnistettavaksi esimerkiksi ulkoisen olemuksen, kulttuurisen tiedon, käyttäytymisen, ajattelutapojen, mielipiteiden ja mieltymysten avulla. Maku on siis pettämätön luokka-aseman merkki.

Makua tuodaan esiin myös journalistisissa teksteissä, joissa sen kautta esitetään esimerkiksi luovan keskiluokan tai ylempien luokkien hyvää makua, ja siten pidetään yllä yhteiskunnan kulttuurisia hierarkioita. Maku tulee omassa analyysissäni esiin esityksinä yhteiskunnan etuoikeutettujen ryhmien mieltymyksistä tai käsityksistä ”oikeanlaisesta elämästä”, ja tarkemmin esimerkiksi siinä, minkälaisen ruokakulttuurin ilmiöiden arvostuksia pidetään teksteissä ylellisinä tai trendikkäinä ja siten osoituksina kantajansa legitimoimista mausta.

3.3 Elämäntyyli

Esittelen seuraavaksi lyhyesti vielä elämäntyylin käsitteen, jonka voi ajatella kulttuurista makua vapaammaksi ja tasa-arvoisemmaksi yksilöllisyyden tai vaihtoehtoisesti tiettyyn elämäntyylliseen ryhmään kuulumisen esitykseksi. Lisäksi käyn läpi elämäntyylin käsitteeseen pohjautuen lifestyle-mediaa ja sen toimintalogiikoita. Lifestyle-median pohdintojen myötä pyrin liittämään elämäntyylin (ja toisaalta myös maun ja yhteiskuntaluokan) tiiviimmin journalististen tekstien kenttään – siis siihen, miten, miksi ja kenen näkökulmia hyväksi käyttäen luokka, maku ja elämäntyyli tuodaan mediassa esiin osana ”elämänprojektin” ohjeistuksia ja kulttuurisia neuvoja.

3.3.1 Elämäntyylin määrittäjiä

Maun kanssa samaan käsitteelliseen kenttään sijoittuu *elämäntyyli*, joka monesti ymmärretään jopa yhteiskuntaluokan postmoderniksi vastineeksi. Elämäntyyleistä puhuttaessa käytetään usein myös käsitettä *elämäntapa*, eikä aina ole selvää, viitataanko käsitteillä elämän eri aspekteihin vai ei. Yhteiskuntatieteilijä J.P. Roosin mukaan elämäntapa on käsite, jonka avulla kuvataan sitä, miten ihmiset elävät. Elämäntavan voidaan sanoa muodostuvan yksilöiden, perheiden, sosiaalisten ryhmien, luokkien tai koko yhteiskunnan jäsenten kasvu- ja elinolosuhteiden, elämäntavain, elämäntavain, keskinäisen vuorovaikutuksen ja tietoisuuden – arvojen, normien, elämää koskevien arviointien – muodostamasta järjestäytyneestä kokonaisuudesta. Elämäntapa koostuu elämäntyylistä, elämisen laadusta, hyvinvoinnista, ajankäytöstä ja kulutuksesta, jotka kukin valaisevat jotakin elämäntavan osaa. Elämäntapa ja ajatus ”hyvästä” ja ”oikeasta” elämästä näyttävät liittyvän vahvasti yhteen. (Roos 1985, 31.)

Kulttuurintutkija Johan Fornäs erotelee elämänmuodon, -tavan ja -tyylin erillisiksi elämän ulottuvuuksiksi. Hänen mukaansa *elämänmuodot* ovat rakenteellisesti määrättyjä elämäntapoja, jotka liittyvät luokan, sukupuolen, etnisyyden tai ikään kytkeytyvien positioiden sosiaalisiin kategorioihin. *Elämäntyylien* taas oletetaan olevan vapaammin valittuja yksilöllisiä rakennelmia, ja *elämäntavat* asettuvat jonnekin elämänmuotojen ja elämäntyylien väliin. (Fornäs 1998, 121.) Fornäsien mukaan elämäntyyli voi olla joko yksilöllisiä tai yhteisiä, mutta joka tapauksessa ne ovat symbolisia, merkitseviä elämänmuotojen puolia, jotka antavat muille ihmisille vihjeitä toisen persoonallisesta mausta tai elämäntavasta (emt., 122).

Elämäntyyli liittyy arvoihin, asenteisiin sekä poliittiseen ja moraaliseen suuntautumiseen, ja moderneissa yhteiskunnissa näitä luonnehtii parhaiten *kulut*. Purhosen ja työryhmän mukaan asiaa konkretisoivat erilaiset selkeästi symboliset kulutuskohteet, ”kuten urheiluautojen, kalliiden kellojen ja merkkivaatteiden kaltaiset statusesineet”. Erottautumisen näkökulma voidaan kuitenkin ulottaa myös arkisempiin kulutustottumuksiin, kuten ruokailuun, kodin sisustukseen, harrastuksiin sekä kulttuurin ja medioiden kuluttamiseen. (Purhonen ym. 2014, 13.) Mia-Maria Tiainen on pro gradu -työssään tutkinut kodin esityksiä suomalaisissa sisustuslehdissä. Koti toimii (ruuan ja syömisen tapaan) eräänlaisena näyttämönä ystäville, sukulaisille ja vieraille. Tiainen kategorisoi tutkielmassaan sisustuslehtien kodeista yhteneväisiä piirteitä, joiden kautta kodit voitiin jaotella kolmeen erilaiseen (hyvinkin keskiluokkaiseen) tyyliin, jotka viestivät asukkaiden elämästä, mausta, yksilöllisyydestä ja elämäntyylistä. Yhtä aikaa samaankin tyyliin kuuluvien kotien tuli esittää ikiomaa erityisyyttään ja *omannäköisyyttään*, jotka puolestaan luodaan tarkkaan harkittujen kulutusvalintojen kautta. (Tiainen 2015.) Kulutuksen ja elämäntyylin avulla siis yhtä aikaa sekä erottaudutaan muista että kuulutaan tiettyyn ryhmään.

Postmodernien yhteiskuntien kulutusrakenteiden on ajateltu olevan modernien yhteiskuntien rakenteita monimutkaisempia. Postmoderni kulutusyhteiskunta toimii valinnanvapauden, erottumisen, sirpaloitumisen ja erilaisten sosiaalisten identiteettien periaatteiden mukaisesti (Haanpää 2007, 479). Länsimaisissa yhteiskunnissa ja niiden kulutuskulttuureissa valintojen tekemisen vapaus on nykyisin itsestään selvää. Kaikilla yhteiskunnan jäsenillä ja ryhmillä ei kuitenkaan ole tasavertaisia mahdollisuuksia kuluttamiseen tai valintojen tekemiseen. Elämäntyyli ei siis määrity ainoastaan yksilön tekemien valintojen perusteella, vaan sosiaalisilla ja taloudellisilla osatekijöillä on sen muotoutumisessa suuri merkitys. (emt., 484.)

David Bellin ja Joanne Hollowsin mukaan elämäntyylin merkitys sosiologisena ja kulttuurisena käsitteenä yhdistetään usein 1960- ja 1970-lukujen taloudellisiin ja kulttuurisiin muutoksiin. Nämä muutokset ymmärretään osaksi modernin yhteiskunnan muutosta kohti postmodernia yhteiskuntaa. Tällaisten teoreettisten keskusteluiden ytimessä on se, ovatko perinteiset sosiaaliset rakenteet, joiden pohjalta identiteettimme on aiemmin muodostunut, korvautuneet mahdollisuudella (tai välttämättömyydellä) valita oma identiteettimme erilaisten tarjolla olevien elämäntyylien verkostoista. (Bell & Hollows 2005, 2–3.) Bell ja Hollows yhdistävät postmodernin yhteiskunnan alkusysäyksen fordististen tuotanto- ja kulutustapojen häviämiseen. Fordismi, 1900-luvun alkupuolen massatuotannon ja siten myös massakulutuksen aikakausi, muuttui vähitellen pienempien, eriytyneiden markkinapaikkojen kulutuskulttuuriksi. Jälkifordismissa tärkeintä ei ollut pysyä kehityksen mukana hankkimalla aina markkinoiden uusimpia kulutustuotteita, joita

naapureilla jo oli tai tulisi pian olemaan. Olennaiseksi nousi se, miten kuluttaja kykenee erottautumaan muista omilla kulutusvalinnoillaan ja tuomaan siten esiin omaa identiteettiään ja erityistä elämäntyyliään. Valintojen tekemisestä tuli kuluttamisen ja elämäntyylin tärkein elementti. (emt., 3–4.)

Beverley Skeggs puolestaan liittää postmodernin ja elämäntyylin käsitteet yhteiskuntaluokkaan. Hänen mielestään postmodernismin teoreetikoiden ajatusten ongelma on siinä, että yksilöllisyyteen keskittyvä elämäntyylin metsästys on todellisuutta ainoastaan harvoille ja valituille keskiluokan jäsenille eikä suinkaan postmodernin yhteiskunnan kaikille ihmisille ja luokille. Skeggsin mukaan monet postmodernin yhteiskunnan teoreetikot eivät varsinaisesti analysoi nykyhetken kulutuskulttuuria, vaan tuottavat yhä uudelleen korostunutta yksilöllisyyttä, toistaen kulutusmarkkinoiden omaa retoriikkaa. (Skeggs 2004, sit. Bell & Hollows 2005, 6.) Niin ikään Kaj Ilmonen toteaa, ettemme elä täysin yksilöllistyneessä yhteiskunnassa, eivätkä tyyli ole kokonaan irronneet luokkaperustastaan: ei ole olemassa vakuuttavaa empiiristä näyttöä siitä, että kulutus- tai esimerkiksi ruokatyyleillä leikiteltäisiin laajamittaisesti muiden kuin suppeiden ihmisryhmien parissa (Ilmonen 2007, 225). Näin ollen tulee ottaa huomioon se, miten elämäntyyliin ja yksilöllisyyteen investoiminen ei määrity pelkän yksilöllisen valinnanvapauden kautta, vaan suhteutuu edelleen tiukasti luokkarakenteisiin ja luokkien välisiin suhteisiin (Bell & Hollows 2005, 6).

3.3.2 Lifestyle-media

Bell ja Hollows pohtivat elämäntyylin lisäksi sitä, miten elämäntyylien esittelemiseen, arvostelemiseen ja muokkaamiseen keskittyvä lifestyle-media tuottaa ja kierrättää elämisen diskursseja. Heidän mukaansa mediassa, mainonnassa ja muussa kulttuurintuotannossa työskenteleviä yhteiskunnan jäseniä voidaan pitää legitimiin kulttuurin välittäjinä ja tulkkeina. Elämäntapoihin ja -tyyleihin keskittyvään mediaan kuuluu muun muassa elokuvia, tv-sarjoja, keittokirjoja, lehtiartikkeleita ja vaikkapa kolumneja, ja sen piirissä käsitellään elämäntyyllisiä asioita laidasta laitaan. Tyypillisiä aiheita ovat muun muassa ruuanlaitto, muu ruoka- ja juomakulttuuri, muoti, tyyli, kodin sisustaminen, remontoiminen, puutarhanhoito, askartelu, kiinteistöhoito, ruumiin kohentaminen, matkailu ja kuluttaminen. (Bell & Hollows 2005, 8–9.)

Lifestyle-median räjähdysmäinen kasvu ei Bellin ja Hollowsin mielestä merkitse sitä, että elämäntyyli olisi korvannut yhteiskuntaluokan ihmisiä määrittävänä luokitteluperusteena, vaan sitä,

miten korostamalla elämäntyylin käsitettä uusi keskiluokka pyrkii keräämään itselleen auktoriteettia tuomalla kulttuurin ja median keskiöön alueen, jonka osa-alueilla sillä on runsaasti symbolista pääomaa (emt., 8–9). Lifestyle-media kierrättää ja luo niitä arvioimisen sääntöjä, joiden avulla luokittelemme toistemme käsityksiä hyvästä mausta käyttäen hyväksemme niitä maun merkkejä, joita luemme toistemme kehoista, habituksista, kodeista, ruokailutavoista ja niin edelleen (emt., 11).

Lifestyle-media sisältää samanlaisen yhteenkuuluvuuden ja toisaalta eriytymisen paradoksin, joka on läsnä kaikissa makuun, elämäntyyliin ja symboliseen luokkakamppailuun pohjautuvissa dynamiikoissa: toisaalta se toistaa elämäntyyllistä kykyä erottautua, toisaalta sen tehtävänä on nimenomaan poistaa se mystisyyden harso, joka peittää ”erityisyyden salaisuuksia” tuoden kulttuurisen pääoman näennäisesti kaiken kansan saataville. Bellin ja Hollowsin mukaan media performoi yhteenkuuluvuuden ja erottelun leikkiä. Sitten kun yhä useammat ihmiset saavat mediasisältöjen kautta selvitettyä ”hyvän maun säännöt”, nuo säännöt julistetaan mauttomiksi ja aikansa eläneiksi ja jotakin uutta valitaan taas legitiimin maun keskiöön. (emt., 11–12.)

Ruokakulttuurintutkija Danielle Gallegos on tutkinut keittokirjoja lifestyle-median ja elämäntyylin näkökulmasta. Gallegosin mukaan ruokakulttuuriin ja resepteihin keskittyvät kirjat kaupittelevat meille ”ruokapornoa”, tarjoilevat matkakertomuksia eksoottisista maailmankolkista ja toimivat samalla käytännöllisinä ruuan valmistuksen oppaina. Näiden ominaisuuksiensa avulla ruokakirjat ovat vähitellen sulautuneet elämämme kulttuuriseen ja sosiaaliseen kokonaisuuteen. Lifestyle-median osasina ruokakirjat tyydyttävät arkisia tarpeitamme ruuan valmistamisen ohjeistamisen saralla ja luovat samalla aineellisen muodon tietynlaisille identiteettien tai minuuksien narratiiveille. (Gallegos 2005, 99.)

Ruokakirjat, ruokalehdet ja television ruuanlaitto-ohjelmat ovat maun ja muodin välittäjiä, ja niillä on tärkeä rooli lukijan (tai katselijan) paikan kokemuksen, kuulumisen ja saavutusten tunteiden muodostajana. Ruokamediaa ei kuitenkaan voi kuvailla pelkäksi kulttuurisia makuja heijastelevaksi pinnaksi. Ruokakirjat ja -lehdet muokkaavat makukäsityksiä aktiivisesti ja mahdollistavat minän rakentamisen esimerkiksi hyväksi ruuanlaittajaksi, hyväksi puolisoiksi tai hyväksi vanhemmaksi. Ennen kaikkea ne rakentavat kulttuurista kuvaa *hyvästä kansalaisesta* ja antavat ohjeita ja suuntalinjoja monimuotoisen kulttuurisen ja sosiaalisen elämis- ja arvoympäristön tulkitsemiseen. (Gallegos 2005, 99.)

Helsingin Sanomien kohdalla hyvää kansalaista ja hyvää makua määrittelevän ja heijastavan ruokajournalismin yhtenä merkittävänä osa-alueena voi pitää eettistä ruokakulttuuria ja luonnonmukaisia ruuankuluttamisen arvoja. Eettinen kuluttaminen on elämäntyylin osa tai jatke,

joka määrittelee yksilön sosiaalisia verkostoja sekä aktiivisuutta yhteiskunnallisessa toiminnassa (Carfagna ym. 2014, 159). Helsingin Sanomien luomuartikkelit – etenkin ne, jotka on julkaistu lehden “lifestyle” -nimisen yläkategorian alla – muokkaavat ja tuovat esiin elämäntyyllisiä ja kulttuurisia arvostelmia muun lifestyle-median tavoin. Käsitän tutkimuksessani (ja etenkin diskurssianalysissani) lehtiartikkelien tekstit nimenomaan kulttuurisen työn tekijöiksi ja hyvän maun salaisuuksien paljastajiksi, jotka tuovat tiettyjä elämäntapojen esityksiä lukijoiden ihailevien silmien eteen. Jutuissa esiteltävä hyvä maku ja ihailtavat elämäntyyllit tuodaan esiin, jotta lukijalla olisi mahdollisuus niiden *jäljittelymiseen* ja siten kulttuurisen ikiliikkujan osasena toimimiseen.

Edellä esittelemäni yhteiskuntaluokan, maun ja elämäntyylin käsitteet nivoutuvat tiiviiksi vyyhdiksi, jonka eri osasia painottamalla on mahdollista päästä käsiksi niihin mekanismeihin, joiden kautta kulttuurimme määrittelee käsityksiämme itsestämme ja muista. Esimerkiksi yhteiskuntaluokkaa tai vaihtoehtoisesti elämäntyyliä painottamalla kulttuurista maailmaa ja sen diskursseja on mahdollista katsoa hieman erilaisista lähtökohtien ja olettamusten näkökulmista, jolloin pohdinnassa korostuvat kulttuurin eri puolet: analyysin tekeminen pelkkien yhteiskuntaluokan teoretisointien pohjalta saattaa yksinkertaistaa yhteiskunnan ja sen kulttuuriset mekanismit pelkiksi sarron tai luokkataistelun merkeiksi, kun taas elämäntyylin, yksilöllisyyden ja valinnanvapauden painotus voi jättää huomion ulkopuolelle kulttuurillisten ja taloudellisten resurssien epätasaisen jakautumisen ja makuhierarkioihin kytkeytyneen yhteiskunnallisen erottelun.

Päädyin kallistumaan analyysissani makukäsitysten hierarkiaan ja eksklusiivisuuteen, osin elämäntyylien monimuotoisuutta ja vapautta korostavien käsitystapojen kustannuksella. Ajattelen, että keskiluokkaiseen makukäsityksiin ja valintoihin liittyvä lähtökohtaisesti erojen tekeminen *toisista erottautumisen* vuoksi, ei siis niinkään erottuminen silkan monimuotoisuuden tai kulttuurisista distinktioista erillisen yksilöllisyyden takia. Elämäntyylien näennäinen valinnanvapaus on seurausta erilaisista yhteiskunnallisista mahdollisuuksista ja lähtökohdista, ei yksilöiden tai ryhmien sisäsyntyisistä mieltymyksistä.

Siirryn seuraavaksi kulttuuristen erontekojen kentältä kielen konstruktoiden ja puhetapojen järjestelmien esittelyyn diskurssin käsitettä hyödyntäen.

3.4 Diskurssi

Jo diskurssianalyttisen tutkimusmetodin valinnan myötä analyysisuuntauksen keskeisin käsite, *diskurssi*, vaatii edellä esiteltyjen kulttuuristen lähtökohtien rinnalla oman tilansa. Tuon esiin sellaisia diskurssin ymmärrystapoja, jotka käsitykseni mukaan ovat saavuttaneet vakiintuneen aseman tutkimuksen kentällä. Teoreettisella kentällä diskurssi ja siihen liittyvät ymmärrykset maailmasta pohjautuvat konstruktionistiseen käsitykseen todellisuudesta ja kielestä. Palaan näihin lähtökohtiin tarkemmin tutkielmani metodologiaosassa.

Yhdeksi virkkeeksi muotoiltuna diskurssia voisi kuvata *verrattain eheäksi säännönmukaisuuksien systeemiksi, joka rakentuu sosiaalisissa käytännöissä ja samalla rakentaa sosiaalista todellisuutta* (Jokinen, Juhila & Suoninen, 1993, 27). Kulttuurintutkija Mikko Lehtosen mukaan meitä ympäröivä todellisuus muotoutuu ja muodostetaan *kielessä*: ei siis *kielen avulla*, vaan sen toiminnassa ja käytössä itsessään. Todellisuutta ei kuitenkaan tuoteta kielessä mielivaltaisesti, vaan tuottaminen tapahtuu tiettyjen säännönmukaisuuksien avulla. Näistä säännöistä on tutkimuksessa ja teoriassa yritetty saada otetta diskurssin käsitteen avulla: ”diskurssilla tarkoitetaan erityistä tapaa representoida inhimillistä todellisuutta”. (Lehtonen 1996, 31–32.)

Michel Foucault, yksi diskurssin teoretisoinnin pioneereista, näki diskurssin vastavoimaksi sellaisille käsitteille, teorioille ja tutkimuksille, jotka nojautuivat ”jatkuvuuden valmiisiin muotoihin” sekä ”täysivaltaisen pätevinä pidettyihin synteeseihin”. Hänen mielestään diskurssiteorian tärkeimpänä tehtävänä on osoittaa, etteivät edellä mainitut käsitykset maailmankaikkeuden liikkumattomista muodoista olleet itsestään päteviä, vaan käsitykset ovat aina syntyneet rakentamisesta ja rakentamalla. Diskurssin käsitteessä on siis kyse siitä, että irrottaudutaan muotojen näennäisestä ilmeisyydestä ja päästetään näkyviin niiden oletetussa ongelmattomuudessa piilevät ristiriitaisuudet. (Foucault 2005, 39.) Diskurssit ovat kulttuurisidonnaisia, ajallisesti ja paikallisesti muuttuvia rakentamamme todellisuuden kokonaisuuksia (Lehtonen 1996, 32): ”On pysyteltävä valmiina ottamaan vastaan diskurssin jokainen hetki sen tullessa äkkiä esiin tapahtumassa. Diskurssia ei pidä palauttaa alkuperän kaukaiseen läsnäoloon; sitä on käsiteltävä ilmenemisenä silmänräpäyksessä.” (Foucault 2005, 39).

Foucault'n mukaan diskursiivisten tapahtumien kenttä on aina rajallinen kokonaisuus (kuinka äärettömältä se sitten ikinä saattaakaan vaikuttaa), ja joka hetki sitä rajaavat ainoastaan jo aikaisemmin muotoillut kielelliset jaksot. Olemassa oleva diskursiivinen kenttä siis määrittää sitä, minkälaisia diskursseja tulevaisuudessa voi muotoilla kielen kautta. (emt., 41.) Kulttuuriteoreetikko

Stuart Hall määrittelee (Foucault'ta mukaillen) diskurssin ”ryhmäksi lausumia, jotka tarjoavat kielen sitä varten, että voitaisiin puhua tietynlaisesta jostakin aiheesta koskevasta tiedosta – toisin sanoen representoida tätä tietoa”. Hallin mukaan diskurssi mahdollistaa aiheen näkemisen jollakin tietyllä tavalla. Se myös rajoittaa muita tapoja, joilla aihe voitaisiin esittää. (Hall 1999, 98.) Diskurssi ei koostu vain yhdestä lausumasta, vaan useista lausumista, jotka yhdessä muodostavat ”diskursiivisen muodostuman”: lausumat liittyvät toisiinsa, sillä kukin lausuma sisältää implisiittisen suhteen kaikkiin muihin lausumiin (emt., 98–99).

Viestinnätutkija Sanna Valtosen mukaan diskurssin kohdetta ei (eikä diskurssia itseäänkään) voi pitää muuttumattomana, vaan diskurssit ovat historiallisia ja sellaisina jatkuvan rakentamisen kohteita, joihin vaikuttavat sekä yksittäisen diskurssin sisäiset että diskurssien väliset muutokset (Valtonen 1998, 98). Lehtonen toteaa asiaan liittyen seuraavaa: ”Koska diskurssit sisältävät jonkin käsityksen todellisuudesta, ne myös tuottavat puhuvalle tai kirjoittavalle subjektille aseman, josta todellisuutta koskeva käsitys pannaan kokoon. Mutta diskurssit eivät ole niin kiinteitä ja yhdenmukaisia kuin sanotusta kenties voisi päätellä. Foucault itse painotti, että diskursiivinen muodostelma astuu useille eri suhteiden alueille ja ettei se ota niillä samaa paikkaa tai täytä samaa tehtävää.” (Lehtonen 1996, 70.) Toisaalta tietyn diskurssin yhdenmukaisuus tai eheys ei riipu siitä, onko se lähtöisin yhdestä paikasta tai yhdestä puhujasta (Hall 1999, 99).

Foucault'n mukaan diskursiivinen todellisuus muodostuu ”kaikkien todellisten lausumien kokonaisuudesta”. Siten diskursseissa muodostuvien kokonaisuuksien tutkimisen horisonttina on *diskursiivisten tapahtumien kuvaaminen*. (Foucault 2005, 40–41.) Suurten ja yhtenäisten tiedollisten tai historiallisten linjojen luomisen sijasta tutkimuksen tulisi keskittyä kuvaamaan *hajontaa itseään* ja siten selvittää, voisiko joitakin diskursiivisia säännönmukaisuuksia paikantaa näistä hajonnan elementeistä, jotka eivät järjesty vähitellen ”yhä deduktiivisemmaksi rakennelmaksi, ajan kuluessa itseään kirjoittavaksi mitattomaksi kirjaksi tai kollektiivisen subjektin teokseksi”. Diskursiivisen todellisuuden analyysi tutkii *hajonnan järjestelmiä* tuodakseen näkyväksi sitä diskursiivista todellisuutta, joka muodostuu hajonnan kautta näkyväksi tulevista erityisyyksistä ja yhteneväisyyksistä. (emt., 54.)

Mediatutkija Donald Matheson (2005) tuo niin ikään esiin ajatuksen siitä, ettei meidän tulisi tutkia tekstejä siltä kannalta, mistä niissä puhutaan, vaan diskursseina, jotka toimivat osina vallan ja identiteetin verkostojen. Mathesonin mukaan tekstien sisältöjä ei siis tulisi tulkita tai ”niiden salaisuuksia selvittää” kuin sanaristikoita tai Raamatun kertomuksia, vaan niitä tulisi tutkia osana kulttuuriamme ja sitä, miten ihmiset tekstien kanssa toimivat ja miten tekstien diskurssit siten

tuottavat esimerkiksi ennakkoluuloja, vallantavoittelua tai legitiimiltä ja objektiiviselta vaikuttavaa tietoa. (Matheson 2005, 9.)

Diskursseja tutkittaessa tarkoituksena on käsittää yksittäinen diskurssi tai lausuma rajoittuneeksi ja ainutkertaiseksi tapahtumaksi, määrittellä sen olemassaolon ehdot, osoittaa sen vastaavuudet toisiin siihen mahdollisesti kytkeytyviin lausumiin ja näyttää, mitkä muut lausumisen muodot se sulkee pois. Foucault'n mielestä lausumia tutkittaessa on myös osoitettava, miksi kyseinen lausuma ei voinut olla mikään muu, miten se sulkee pois kaiken muun ja miten se ottaa muiden keskeltä ja niihin nähden paikan, jota mikään muu ei voisi vallata. (Foucault 2005, 42.) Lopulta, kun tiettyjen lausumien väliltä voidaan kuvata samanlainen hajonnan järjestelmä, eli kun kohteiden, lausumien tyyppien, käsitteiden ja aihevalintojen välinen säännöllisyys voidaan määrittää, voimme Foucault'n mukaan sanoa olevamme tekemisissä *diskursiivisen muodostelman* kanssa. Diskursiivisen muodostelman käsitettä käyttämällä tutkimuksessa voidaan myös ohittaa raskaat ja ennakkoletuksilla kyllästetyt *tieteen*, *ideologian* tai *teorian* termit, jotka eivät kirjoittajan mukaan useinkaan sovi diskursiivisen todellisuuden tarkkaan dokumentoimiseen. (emt. 54–55.)

Diskurssin käsite sopii siis etenkin tutkimuksiin, joissa painopiste on ilmiöiden historiallisuuden tarkastelussa, valtasuhteiden analyysissä tai institutionaalisissa sosiaalisissa käytännöissä (Jokinen ym. 1993, 27). Oman tutkimukseni osuessa juuri tähän haarukkaan diskurssin käsitteen huomioiminen on välttämätön tutkimuksellisten pyrkimysten vuoksi. Toisin kuin *kieli*, joka viittaa ikään kuin johonkin staattiseen oloon tai asiain tilaan, *diskurssi* sisältää ajatuksen toiminnasta (Lehtonen 1996, 69). Diskurssin käsite on siis tarpeen silloin, kun tekstuaalinen todellisuutemme muodostuu toiminnan kautta ja tämän todellisuuden tapahtumat ja diskursiiviset kentät luovat edelleen uutta toimintaa.

Käsitän diskurssin tutkimuksessani arvojen ja käsitysten kimpuksi, joka tulee esiin erityisesti teksteissä ja joka vahvistuessaan vähentää kyseisen puhettavan tai diskurssin sisäistä liikkumavaraa. Samalla ymmärrän diskurssin ideologian tyyppiseksi kielelliseksi muodostelmaksi, joka kamppailee kulttuurisesta tilasta muiden mahdollisten diskurssien kanssa. Tosin diskurssi on kenties ideologiaa muokkaantuvampi, nopeatempoisempi ja samalla näkyvämpi käsitysten konstruktio. Diskurssi ei myöskään ole olemassa *itsestään*, tiettyjen maailmanlaajuisten kulttuuristen trendien ja kehityssuuntien seurauksena, vaan diskursseihin on mahdollista vaikuttaa – etenkin journalistisen kentän sisältä – tietoisesti.

4 Metodologiset lähtökohdat

Esittelen seuraavaksi tutkimukseni metodologisia lähtökohtia. Käyn ensin läpi sitä, minkälaisen todellisuuskäsityksen pohjalta itse ajattelen kielen, tekstien ja kulttuurien maailmaa, ja minkälaiseen ajatukseen todellisuudesta toisaalta edellä käsittelemäni diskurssi pohjautuu. Pohjustan tutkimukseni käsitykseen kielen rakentuneesta luonteesta, ja analysoin siten oman aineistoni kielellisiä rakennelmia diskurssianalyysin metodien keinoin. Tarkemmin määriteltynä analyysini lähtökohtana on kriittinen diskurssianalyysi, jossa tekstien puhetapoja ei ymmärretä pelkästään todisteina kulttuurin monimuotoisuudesta, vaan rattaina siinä järjestelmässä, jossa diskurssit osallistuvat kamppailuun yhteiskunnan valta-asetusta tiettyjen arvojen, hierarkioiden, ideologioiden ja ymmärrysten luomisen, muokkaamisen tai toisaalta vastustamisen käytäntöjen kautta.

Esittelen tässä kappaleessa siis diskurssianalyysin yleisten lähtökohtien lisäksi niitä käsityksiä, joiden mukaan kriittisessä diskurssianalyysissä kielen oletetaan toimivan ja käyn lyhyesti läpi kriittisessä diskurssianalyysissä keskeiset vallan, hegemonian, ideologian ja intertekstuaalisuuden käsitteet.

4.1. Diskurssianalyysi

Miten kieli toimii?

Arja Jokisen, Kirsi Juhilan ja Eero Suonisen mukaan kielenkäyttöä on karkeasti jaoteltuna mahdollista analysoida kahdesta vaihtoehdoisesta näkökulmasta: todellisuuden *kuvana* tai todellisuuden *rakentamisena*. Diskurssianalyysissä kieli nähdään todellisuuden rakentamisen välineeksi. Tällaisessa sosiaalisesti konstruktionismiksi nimitetyssä näkökulmassa kielenkäyttöä ei tarkastella siltana todellisuuteen, vaan osana todellisuutta itseään. (Jokinen ym. 1993, 9.) Tuon tässä kappaleessa lyhyesti esiin niitä lähtökohtia, joiden kautta diskurssianalyttinen tutkimus katsoo todellisuutta ja kieltä tämän todellisuuden tärkeimpänä rakentamisen työkaluna.

Konstruktivisuuden ideaan liittyy kiinteästi ajatus kielen jäsentymisestä sosiaalisesti yhteisinä merkityssystemeinä. Merkitysten ajatellaan muodostuvat suhteessa ja erotuksena toisiinsa (emt. 19). Mikko Lehtosen mukaan todellisuus ei jakaannu itsestään merkityksellisiin osiin, vaan se jaetaan niiksi vasta inhimillisissä merkityksellistämiskäytännöissä (Lehtonen 1996, 31). Ajatus kielestä todellisuuden tuottamisen välineenä on saanut alkunsa semiotiikasta, jonka oppi-isien,

Ferdinand de Saussuren sekä Charles Sanders Peircen, teoriasuuntaukset jaetaan yleisesti strukturalistiseen (järjestelmäpainotteinen, merkkijärjestelmien rakenteen painotus) sekä hermeneuttiseen (tilanne- ja käytäntöpainotteisuus) päähaaraan (Kunelius 2010, 153–154). Diskurssianalyttinen tutkimus hyödyntää analyysissään molempia semiotiikan haaroja kiinnittämällä huomiota sekä kielen merkitysjärjestelmiin, viittaussuhteisiin ja sopimuksenvaraiseen logiikkaan että sen prosessiluonteisuuteen, yhteisöllisyyteen ja kontekstisidonnaisuuteen. Tällaisista lähtökohdista myös diskurssianalyysi siis lähtee etsimään aineistosta niitä merkityksiä, jotka tekstiin tuotetaan (tai teksti tuottaa) kielellisesti.

Ajatus konstruktiiivisista merkityssystemeistä sisältää *ei-heijastavuuden idean*, jonka mukaan kieltä tai kielenkäyttöä ei oleteta todellisuuden kuvaksi. Sen ei ajatella heijastavan yksiselitteisellä tavalla niin sanottua ulkoista todellisuutta. (Jokinen ym. 1993, 20.) Lehtonen toteaa, että sen lisäksi, ettei kieli passiivisesti heijasta meitä ympäröivää todellisuutta, se on myös äärimmäisen valikoiva toimintalogiikoissaan. Lauseet eivät abstraktioina ole sanallisia valokuvia, jotka esittävät kohteensa ”sellaisenaan”. Niinpä kielellinen ilmaus on aina valikoinnin tulosta. (Lehtonen 1996, 31, 38.) Kielenkäyttöä tutkimalla on siis mahdollista päästä yhteiskunnan ja kulttuurin ”pään sisään”, vaikka se ei kaikkien asioiden absoluuttista todellista laitaa täysin heijastaisikaan. Kulttuuriset ideologiat, ajattelun tavat ja arvot toimivat kielessä ja kielen kautta – se, miten todelliset olosuhteet toistavat näitä ideologioita ja arvoja, on osin kielen tutkimuksen tavoittamattomissa.

Diskurssianalyysin lähtökohtia

Jokinen, Juhila ja Suoninen määrittelevät diskurssianalyysin teoksessaan *Diskurssianalyysin aakkoset* ”sellaiseksi kielen ja muun merkitysvälitteisen toiminnan tutkimukseksi, jossa analysoidaan yksityiskohtaisesti sitä, miten sosiaalista todellisuutta tuotetaan erilaisissa sosiaalisissa käytännöissä” (Jokinen ym. 1993, 9–10).

Metodisia apuvälineitä diskurssianalyttikot ovat lainanneet muun muassa keskustelunanalyysistä ja retoriikasta (emt.). Kirjoittajien mukaan diskurssianalyysia ei kuitenkaan ole mielekästä määrittellä selkeärajaiseksi tutkimusmenetelmäksi, vaan pikemminkin väljäksi teoreettiseksi viitekehyykseksi, joka sallii erilaisia tarkastelun painopisteitä ja menetelmällisiä sovelluksia (emt., 17). Diskurssianalyysia tekevän tutkijan tärkein metodinen valmius on halu tunnistaa aineistosta ihmettelyn aiheita: esimerkiksi niiden sisältämiä urautumisia, itsestäänselvyksiä ja ristiriitaisia jännitteitä. Kirjoittajien mielestä ”keittokirjamaiset ohjeet” soveltuvat huonosti

diskurssianalyttiseen tutkimusotteeseen, jossa tulkintojen perusteltavuutta ei ole mahdollista todentaa muulla tavoin kuin ”seurustelemalla aineistonsa kanssa riittävän tiiviisti ja raportoimalla seurustelun kuluessa kehkeytyneet havainnot”. (emt., 13.)

Vaikka diskurssianalyysi perustuu sen tutkimiseen, miten todellisuutta rakennetaan kielessä, pelkkä kielellisten muotoseikkojen ja lausejärjestysten tutkiminen ei riitä pyrittäessä selvittämään kielen ja sosiaalisen todellisuuden suhteita. Donald Mathesonin mukaan kielenkäyttöä ympäröivät monet asiat, jotka ulottuvat kielellisten peruseikkojen, kuten merkkien ja merkitsijöiden toiminnan tai kielellisen rakenteen tuolle puolen. Kun ulotamme kielen analysoimisen pelkkien lauserakenteiden yli, olemme alueella, jota lingvistiikan metodit eivät pysty kokonaisuudessaan selittämään, eli alueella, jonka analysoimiseen tarvitaan muun muassa sosiologisten, antropologisten, psykologisten ja filosofisten teorioiden ja tutkimusmenetelmien apua. Käytettäessä tutkimuksen yhteydessä diskurssianalyysin käsitettä esimerkiksi lingvistiikan tai tekstinanalyysin sijasta, korostetaan sitä, että kieli sijaitsee ja toimii myös itsensä ulkopuolella: ajatuksissa, kokemuksissa ja yhteiskunnassa. (Matheson 2005, 3.) Kielen käyttö voi siis ulottua konkreettisen tapahtumatilanteen ulkopuolelle, *kulttuurisen kontekstin* alueelle. Analyysin kannalta tämä tarkoittaa sitä, että aineistosta pyritään tunnistamaan sellaisiakin seikkoja, joiden tulkinta edellyttää tutkijan oman kulttuurin tapojen, stereotyyppien tai yleisen yhteiskunnallisen ilmapiirin tuntemuksen tietoista käyttöä. (Jokinen ym. 1993, 32.)

Diskurssianalyysissa kiinnitetään huomiota analysoitavien tekstien mahdollistamiin ja realisoimiin identifikaation paikkoihin ja subjektipositioihin, joita etsitään teksteistä kiinnittämällä huomiota niin kielen rakenteeseen kuin kulttuuriin konteksteihin. Tekstien erilaiset merkityssystemit mahdollistavat tapauksesta riippuen erilaisten minuuksien ja sitä kautta myös tiettyjen toimintojen nousemisen ensisijaisiksi merkityksellistämisen logiikoiksi, minkä myötä tekstit ikään kuin kutsuvat meitä tietynlaisiksi ihmisiksi (Jokinen ym. 1993, 39). Minän ”pysyvän” olemuksen erittelemisen sijasta analyysin kiinnostus kohdistuu näin ollen minän rakentamisen ja rakentumisen prosesseihin (emt., 39), esimerkiksi siihen, miten ja millaiset minät vaikkapa ”meille” ja ”niille” rakennetaan jostakin tapauksesta kertovissa uutisartikkeleissa.

Tarkkailemalla tekstien luomia subjektipositioita voi päästä jyvälle siitä, minkälaisen valtarakenteiden ja esioletusten pohjalta kukin teksti toimii ja tuottaa näin todellisuutta omalta osaltaan. Esimerkiksi Helsingin Sanomien diskursseissa tekstit kutsuvat lukijaansa ihastelemaan ja kenties myös toistamaan trendikkäitä käsityksiä hyvästä ja luonnonmukaisesta mausta, tai toisaalta ivailemaan keskiluokkaisille, todellisuudesta vieraantuneille käsityksille ”todellisesta elämästä” ja

sen ruokaan liittyvistä ymmärryksistä. Ensimmäisessä tapauksessa lukija kutsutaan osaksi trendikkäitä ”meitä”, kun taas toisessa ”me” ja trendikkäät ”ne” käännetään toisiaan vastaan.

Jokisen, Juhilan ja Suonisen mukaan diskurssit ovat tutkijan tulkintatyön tuloksia, eivät analyysin raakamateriaalia. Kaikille analysoitaville teksteille on ominaista se, etteivät ne ole yksiselitteisiä tuotteita, vaan voivat olla hyvinkin ambivalentteja ja avoimia erilaisille tulkinnoille. Niinpä merkityssystemien analyysissä ei ole kyse tekstien ominaisuuksien mekaanisesta kirjaamisesta vaan perustellusta tulkinnasta, joka pohjautuu tutkijan ja aineiston väliseen vuoropuheluun. (Jokinen ym. 1993, 28.) Tekstistä löydettyihin diskursseihin saattaa vaikuttaa muun muassa se, minkälaisin lähtöoletuksin ja tavoittein varustettuna tutkija lähtee tulkitsemaan aineistoaan. Pureudun seuraavaksi diskurssianalyysin kahden pääsuuntauksen, tulkitsevan ja kriittisen diskurssianalyysin eroihin sekä erityisesti siihen, millaisissa tilanteissa oma lähestymistapani, kriittinen diskurssianalyysi voi olla tulkitsevää menetelmää hedelmällisempi keino tuoda esiin tekstien mahdollisia epätasapainoisia valtasuhteita.

4.2 Kriittinen diskurssianalyysi

Tulkitsevan ja kriittisen diskurssianalyysin eroista

Diskurssianalyttinen tutkimus jaetaan yleensä kahteen, eri näkökulmia painottavaan tutkimushaaraan: sosiaalisen todellisuuden moninaisuuteen keskittyvään *tulkitsevaan diskurssianalyysiin* sekä valtasuhteita painottavaan *kriittiseen diskurssianalyysiin*. Jokisen, Juhilan ja Suonisen mukaan nämä analysointitavat eivät kuitenkaan ole toisiaan poissulkevia vaihtoehtoja, vaan samanlaisiin teoreettisiin lähtökohtiin kiinnittyneinä pikemminkin ”saman kolikon eri puolia”. Ne painottavat diskursiivisen todellisuuden kahta ulottuvuutta: ”sosiaalinen todellisuus voi jäsentyä periaatteessa lukemattomilla eri tavoilla” (*tulkitseva diskurssianalyysi*), ”mutta jotkut jäsenystävät voivat vakiintuessaan tukahduttaa moninaisuutta, mikä nostaa valtasuhteet keskiöön” (*kriittinen diskurssianalyysi*). (Jokinen ym. 1993, 11.)

Sanna Valtosen mukaan tulkitseva analyysitapa on virittynyt sosiaalipsykologisten teorioiden ja periaatteiden mukaisesti, kun taas kriittinen diskurssianalyysi nousee valtaa, hegemoniaa ja ideologioita tarkastelevan kriittisen kulttuurintutkimuksen perinteestä. Tulkitsevassa analyysiperinteessä tutkimus ei lähde joidenkin vallan epätasapainotilojen aavistuksesta, vaan sen tarkoituksena on todentaa kielenkäytön rikkautta ja ristiriitaisuutta. Molemmat diskurssianalyysin

haarat lähtevät käsityksestä, että kielen käytössä on kysymys sosiaalisen todellisuuden rakentamisesta erilaisiin merkityssystemeihin tukeutuen. (Valtonen 1998, 97, 102.) Se, minkälaisia aineistoja tutkimukseen valitaan ja minkälaisia ennako-oletuksia asetetaan sille, mitä niistä ajatellaan löytyvän, tuottaa eron tulkitsevan ja kriittisen analyysin välille.

Kriittisessä diskurssianalyysissä pyritään paikantamaan aineiston sisällä vahvoja, hegemonisen aseman saavuttaneita diskursseja. Tällöin ei siis ensisijaisesti keskitytä diskurssien moninaisuuteen, vaan pikemminkin diskursiivisen kentän heterogeenisyyttä kahlitsevien tekijöiden osoittamiseen. (Jokinen & Juhila 1993, 76.) Jokisen ja Juhilan mukaan näkökulman valintaa voi perustella sillä, ettei aina ole järkevää korostaa moninaisuutta ja eroja, sillä sosiaalinen todellisuus voi paikoitellen vakiintua tiettyihin tulkintoihin ja käytäntöihin. Tutkimuksen mielenkiinto on tällöin erityisesti kulttuurisissa itsestäänselvyyksissä. (Jokinen & Juhila 1993, 76–77.)

Kallistun omassa tutkimuksessani diskurssianalyysin eri haaroista enemmän kriittisen diskurssianalyysin näkökulmien puoleen. Monet kriittisen diskurssianalyysin lähtökohdista ja tavoitteista sopivat yhteen omien tutkimuksellisten lähtökohtieni kanssa. Omaa tutkimusaineistoani kuvaa ”kielen monimuotoisuuden” sijasta edellä mainittu Jokisen ja Juhilan esiin tuoma ajatus siitä, miten sosiaalinen todellisuus voi joskus vakiintua tiettyihin käytäntöihin ja miten diskursiivinen kenttä saattaa tällöin supistua tiettyjen arvojen, hierarkioiden ja käytäntöjen näyttämöksi.

Muutosvoimainen tutkimusnäkökulma

Kriittinen diskurssianalyysi keskittyy selvittämään sekä päällepäin näkymättömiä että läpikuultavia vallan, syrjinnän ja kontrollin yhteenkietoutumia, jotka manifestoituvat kielen käytössä. Kriittinen diskurssianalyysi pyrkii tuomaan esiin sen, miten sosiaalinen epätasa-arvo esiintyy, rakentuu ja saa oikeutuksen kielessä ja sen diskursseissa. (Wodak 2002, 2.) Diskurssianalyysin tarkoituksena on käyttää tutkimuksessa sellaisia analyyttisiä metodeja, jotka tuovat näkyväksi sen, miten edellä mainittu tapahtuu (van Leeuwen 2009, 277).

Kuten olen jo aikaisemmin tuonut ilmi, diskurssianalyysi ei ole tarkkarajainen, keittokirjamainen analyysimetodi, vaan se hyödyntää aineiston tulkinnassa sellaisia työkaluja, jotka kulloinkin sopivat parhaiten käsillä olevan materiaalin analysoimiseen. Diskurssianalyysiin erikoistuneet tutkijat tuntuvat olevan sitä mieltä, ettei kyseistä asiaa ole mahdollista liikaa korostaa. Kriittinenkin diskurssianalyysi on siis metodologisesti vaihteleva ja monenkirjavia: Se valitsee ja syventää metodeja, teorioita ja empiiristä tutkimusta sen mukaan, miten ne sopivat sosiopoliittisten ilmiöiden

tulkittamiseen sekä edelleen tulkinnan esiin tuomien todellisten olosuhteiden mahdolliseen muuttamiseen (van Leeuwen 2009, 277). Näin ollen kriittisen diskurssianalyysin tutkijoita ei yhdistä metodinen tai teoreettinen yhdenmukaisuus, vaan yhteinen tavoite esittää kritiikkiä vallalla olevien diskurssien tuottamasta epätasa-arvosta nyky-yhteiskunnassa ja saada siten aikaan myös todellisia muutoksia (emt., 278).

Semiootikko Theo van Leeuwenin ja muidenkin (Ruth Wodak, Norman Fairclough ja niin edelleen) kriittisen diskurssianalyysin teoreetikoiden tavoitteet tuntuvat kovin korkealle asetetuilta. Toisaalta, kriittisyyden painotuksen kautta tällaisen diskurssianalyysin tekijöiden on mahdollista onnistua siinä, mihin perinteisemmän akateemisen tutkimuksen käytännöllisyys ja muutosvoimaisuus usein kompastuu. Kriittisen diskurssianalyysin tekijä voi todella sanoa ääneen olevansa puolueellinen, jotta kritiikin äänenvoimakkuus olisi perinteistä akateemista kulttuurin tutkimusta suurempi. Kielentutkija Teun A. van Dijkin sanoin: ”Toisin kuin monet muut teoriaperinteet, kriittinen diskurssianalyysi määrittelee ja puolustaa selväsanaisesti omaa sosiopoliittista asemaansa. Näin ollen, kriittinen diskurssianalyysi on asenteellista – ja ylpeä siitä.” (van Dijk 2002, 96.)

Kriittinen diskurssianalyysi käytännössä

Diskurssianalyttisen tutkimuskentän metodologisten ja teoreettisten lähestymistapojen moninaisuuden voi tiivistää van Dijkin lausahdukseen, jonka mukaan kriittinen diskurssianalyysi on ”korkeintaan yhteinen *näkökulma* lingvistisen, semioottisen tai diskursiivisen tutkimuksen tekemiseen” (van Dijk 1993, sit. Wodak 2002, 2). Tuon seuraavaksi esiin muutamia sellaisia kriittisen diskurssianalyysin piirteitä, jotka tuntuvat tutkijoiden mukaan moninaisuudesta huolimatta yhdistävän kriittistä diskurssien tutkimusta.

Yhteiskuntatieteilijä Michael Meyerin mukaan diskurssianalyysi perustuu hermeneuttiseen tutkimustapaan, jossa tutkimuksen tuloksille ei oleteta luonnontieteellistä, kausaalista syy-seuraussuhdetta. Hermeneutiikan voi ymmärtää työkaluksi, jonka avulla on mahdollista tarttua aineistosta esiin nouseviin merkityssuhteisiin. Hermeneuttinen kehä – yksittäisen osan merkitys on mahdollista ymmärtää ainoastaan kaikkien osien kokonaisuuden kontekstissa, mutta kokonaisuus on saavutettavissa ainoastaan yksittäisten osiensä kautta – osoittaa hermeneuttisen tulkinnan ymmärrettävyyden ja oikeutuksen ongelman. Tämän vuoksi hermeneuttinen tulkinta vaatii tekijältään tulkintaketjujen tarkkaa dokumentoimista. (Meyer 2002, 16.) Hermeneuttisen otteensa vuoksi diskurssianalyysilta ei voi vaatia tutkimusprosessin selkeää etenemistä ”alusta”

johtopäätöksiin, ja aineistonkeruukin voi olla tutkimuksessa jatkuva prosessi, jota jo kerätystä aineistosta tehdyt tulkinnat ohjaavat entistä hedelmällisempään suuntaan (emt., 18).

Kriittisen tutkimuksen tekijöiden mukaan tietyt toimijat ja näihin tyypillisesti liitetty toiminta sekä tiettyjen ryhmien esittäminen passiivisessa asemassa ovat piirteitä, jotka kasautuvat teksteissä ja viittaavat siihen, miten epätasaista vallan jakaantuminen yhteiskunnassa on ja miten ideologiset rakenteet ovat kielessä läsnä. Tekstin kirjoittaja ei välttämättä muokkaa tekstiään tietoisesti näiden roolijakojen mukaiseksi, mutta teksti tuntuu ”oikeammalta”, järkeen käyvältä ja selkeämmältä ollessaan yhdenmukainen näiden ideologioiden kanssa. (Matheson 2005, 66.) Sanna Valtosen mukaan aineiston kohdalla on tärkeää pohtia sitä, miten tekstissä tietystä diskurssista *tulee* hegemoninen: mitkä seikat ovat sen valta-aseman rakennukseen vaikuttavia palasia (Valtonen 1998, 102). Diskurssissa käytävä kamppailu vaikuttaa olennaisesti siihen, millaiset totuudet, sosiaaliset suhteet ja subjektipositiot saavat tekstissä oikeutuksen sekä millaisiksi eri diskurssien keskinäiset suhteet muotoutuvat (Jokinen & Juhila 1993, 88). Jokinen ja Juhila tuovat tässä yhteydessä esiin käsityksen tietojen ja käytäntöjen *naturalisoimisesta*: yksinkertaistamisesta, jossa tietojen sosiaalisesti tuotettu alkuperä pimittyy, jolloin nämä tiedot alkavat vaivihkaa näyttää luonnollisilta itsestäänselvyyksiltä (emt. 91). Heidän mukaansa naturalisoituja käytäntöjä on tavallista vaikeampi paikantaa tekstistä, mutta diskurssin ideologioiden ja valta-asetelmien tekeminen näkyväksi vaatii luonnollistettujen tietojen tuomista päivänvaloon.

4.3 Kriittisen diskurssianalyysin keskeisiä käsitteitä

Vallan, ideologian ja historian käsitteet ovat välttämättömiä kriittisen diskurssianalyysin perinteessä (Wodak 2002, 3). Käsitteet valottavat diskursiivisten muodostelmien ja niiden kriittisen lähestymisen keskeisiä puolia. Käsitteiden lyhyesti seuraavia kriittisen analyysin ulottuvuuksia: valtaa, hegemoniaa, ideologiaa sekä intertekstuaalisuutta.

4.3.1 Valta

Analysoitaessa vallan ja diskurssien keskinäisiä suhteita *valtaa* tarkastellaan produktiivisena, sosiaalisiin käytäntöihin kietoutuneena ilmiönä. Kiinnostus kohdistuu siis siihen, miten valtasuhteet tuotetaan sosiaalisissa käytännöissä, eli miten jotkut viestit saavat totuuden aseman ja millaisia subjektipositioita niissä tuotetaan ihmisille. (Jokinen & Juhila 1993, 75.) Valtaa, diskursseja ja

journalismia tutkittaessa on kuitenkin tärkeää muistaa, että tekstit ovat harvoin ainoastaan yhden henkilön tuotoksia. Diskursiivisista eroista ja ristiriidoista neuvotellaan teksteissä. Diskursseja määrittelevät epätasaiset valtasuhteet, jotka puolestaan ohjautuvat eri diskurssien ja genrejen mukaisesti. Tämän vuoksi tekstit ovat usein neuvottelujen ja kamppailun paikkoja sisältäessään jälkiä erilaisista diskursseista ja ideologioista, jotka kilpailevat hegemonisista asemista. (Wodak 2002, 11.)

Mikko Lehtosen mukaan kieli ja valta liittyvät toisiinsa paitsi suurissa historiallisissa muutoksissa myös arjessa. Jokapäiväisillä kielellisillä teoillaan ihmiset tekevät todellisiksi valtasuhteita vahvistamalla omaa rooliaan yhteisöissä ja välittämällä yhteisiä tietoja ja arvoja toisilleen. (Lehtonen 1996, 50.) Valta, kieli ja kulttuuri kietoutuvat toisiinsa kulttuurisissa ja sosiaalisissa käytännöissä, ja niiden yhteyksien tutkiminen varsinkin median instituution kohdalla tuo entistä näkyvämmiksi näitä kiinnittymiä. Mikko Lehtonen ja Anu Koivunen painottavat sitä, miten tekstien arvoilla ja hierarkioilla on vankat yhtymäkohtansa valtaan: ”Arvottamisessa ja hierarkisoinnissa on kyse aina paitsi arvottamisen ja hierarkisoinnin kohteista myös arvottajista ja hierarkisoijista – siitä kenellä on valtaa määrittää, mikä on hyvää tai huonoa, kestäväää tai ohimeneväää”. Lehtonen ja Koivunen ovat tiivistäneet kriittisen kulttuurintutkimuksen teorioiden lähtökohdaksi sen, että vallan toimintaa ei voi ymmärtää, ellei kulttuuria oteta huomioon, eikä siten kulttuuria voi ymmärtää, ellei sen tutkimuksessa oteta vakavasti valtaan liittyviä ulottuvuuksia. (Lehtonen & Koivunen 2011, 17, 20.)

4.3.2 Hegemonia

Hegemonian käsite ja siihen liittyvä teoria perustuvat Antonio Gramscin analyyseihin länsimaisesta kapitalismista sekä vallankumouksellisista strategioista läntisessä Euroopassa. Hegemonia tarkoittaa sekä yleistä johtajuutta että valta-asemaa yhteiskunnan taloudellisilla, poliittisilla, kulttuurisilla ja ideologisilla vaikutuspiireillä. Hegemonia on taloudellisen määritysvallan asemassa olevien yhteiskuntaluokkien koko yhteiskunnan yli kurottuvaa valtaa. Hegemonista asemaa ei ole kuitenkaan mahdollista saavuttaa pysyvästi, vaan siihen voi kyetä ainoastaan osittaisesti ja väliaikaisesti. Hegemonian käsite kiinnittää huomion yhteiskuntaluokkien ja ryhmien väliseen jatkuvaan kamppailuun merkityksistä, jotka ovat ikuisesti epävakassa tasapainotilassa, kiikkuen puolelta toiselle. (Fairclough 1999, 75–76.) Norman Faircloughin mukaan hegemonian poliittissävytteistä käsitettä on mahdollista hyödyntää monin tavoin tutkittaessa diskurssijärjestelmien rakentumista ja toimintaa (Fairclough 2002, 124).

Donald Mathesonin mukaan hegemonian käsite kuvaa *merkityksiä* sekä kamppailua siitä, kenen tapa merkityksellistää asioita on sosiaalisessa todellisuudessamme vallalla (Matheson 2005, 6): ”Tekstuaalinen, kielellinen kamppailu merkityksistä on tarkka vastine yhteiskunnalliselle kamppailulle vallasta” (Matheson 2005, 6). Valtakamppailu ottaa siis hyvin usein diskursiivisen muodon. Diskurssi itsessään on puolestaan yksi hegemonisen kamppailun kentistä, ja tietyn ryhmän valta-asema muuhun yhteiskuntaan verrattuna riippuu pitkälti siitä, miten tämän ryhmän hegemonia kykenee tuottamaan ja pitämään yllä tiettyjä diskursiivisia käytäntöjä ja diskurssijärjestelmiä. (Fairclough 1999, 94–95.) Jokisen ja Juhilan mukaan kriittisessä diskurssianalyysissä on tavoitteena analysoida niitä prosesseja, joissa nämä hegemoniset diskursiiviset käytännöt ja niiden muodostamat itsestänselvyydet rakentuvat: ”Diskurssien hegemonisoitumisessa on kyse tiedon, vallan ja totuuden yhteenkietoutumisesta” (Jokinen & Juhila 1993, 89).

4.3.3 Ideologia

Kriittisessä diskurssien analyysissä *ideologiaa* pidetään merkittävänä käsitteenä tutkittaessa epätasuaisten valtasuhteiden luomista ja niiden pitämistä yllä. Kriittinen teoria pyrkii valottamaan sitä, miten ideologia johtaa yhteiskunnan jäseniä harhaan suhteessa jäsenien omiin tarpeisiin ja kiinnostuksen kohteisiin. Yksi kriittisen diskurssianalyysin tavoitteista on ”demystifoida” (*demystify*), paljastaa diskurssien piiloisia merkityksiä purkamalla ideologioita valta-analyysin keinoin. Kriittisen diskurssianalyysin näkökulmasta kieli ei ole ideologisesti voimakasta *itsessään*, vaan se muuttuu voimakkaaksi vasta, kun valtaapitävät ihmiset valjastavat sen tiettyjä tarkoituksia varten. (Wodak 2002, 10.)

Norman Faircloughin mukaan kieli on ideologian materiaallinen muoto, ja ideologia on kietoutunut tiukasti kielen ja sen käytön ympärille (Fairclough 1999, 73). Ideologian vahvuus piilee siinä, miten se onnistuu verhoamaan itsensä yleispäteväksi, puhtaaksi ”tiedoksi”. Jokin tietty ideologinen representaatio todellisuudesta saattaa näyttäytyä täysin läpinäkyväksi ”heijastukseksi” maailmasta, joka näkyy samanlaisena kaikille yhteiskunnan jäsenille. Tällä tavoin ideologia tuottaa ”todellisuutta” toimintansa tuotteena. (emt., 44.) Fairclough tuo esiin “ideologis-diskursiivisen muodostelman” käsitteen ja toteaa, että useimmiten diskurssien tutkijan on kohtuullisen helppo erottaa tekstistä yksi valtaapitävä ideologis-diskursiivinen muodostelma, ja muutamia vallan kohteena olevia muodostelmia (emt. 41). Kun tietty ideologia näyttäytyy ”tiedoksi”, luonnolliseksi puhettavaksi, muodostelman paikantaminen on kuitenkin tavallista pulmallisempaa. Kaikkein

dominoivimmat ideologis-diskursiiviset muodostelmat näyttäytyvät siis itsestään selviksi, ja näin ollen ”tuottavat todellisuutta”.

Matheson kokee ideologian käsitteen kriittiselle tutkimukselle hedelmälliseksi siitä syystä, että se palauttaa tutkijan poliittisten merkitysten pariin. Kirjoittajan mielestä ideologia ja diskurssi on joka tapauksessa hyvä ymmärtää käsitteiksi, jotka eivät sulaudu ongelmattomasti toisiinsa: ”Ideologisella tutkimuksella on tapana ymmärtää ideologisten merkitysten kenttä liikkumattomaksi ja vakaaksi kokonaisuudeksi, jollainen se diskursiivisen teorian mukaan ei ole”. (Matheson 2005, 10–11.) Fairclough kiinnittää huomiota samaan asiaan tuodessaan esiin, miten kriittisessä diskurssianalyyssissä ideologia pyritään näkemään dynaamisesti liukuviksi diskursiivisten käytäntöjen ja hegemonisen kamppailun välisiksi suhteiksi (Fairclough 1999, 81). Ideologiaa ei näin ollen tule ymmärtää pysyväksi kielellisten merkityksien kokonaisuudeksi, vaan hegemonisessa kamppailussa osallisena olevaksi ulottuvuudeksi, jonka asema voi vaihdella naturalisoidusta ”tiedosta” osallisuuteen jatkuvissa merkityskamppailuissa.

4.3.4 Intertekstuaalisuus

Kriittisen diskurssianalyysin näkökulmaan liittyy käsitys kaikkien diskurssien *historiallisuudesta*: diskurssit voi ymmärtää ainoastaan yhteydessä niiden konteksteihin. Tällä historiallisuudella tarkoitetaan diskurssien ja tekstien yhteyttä niiden ulkopuolisiin todellisuuden ulottuvuuksiin: kulttuuriin, yhteiskuntaan ja ideologioihin. Kontekstin käsitteeseen liittyy siis sosiaalipsykologisia, poliittisia ja ideologisia osatekijöitä jotka vaativat tutkimukselta poikkitieteellistä otetta. (Meyer 2002, 15.) Foucault toteaa kirjoista puhuessaan, etteivät yksittäisen kirjan ”marginaalit” erotu siististi kirjaa ympäröivästä tekstuaalisesta maailmasta. Kun jätetään huomiotta ”kirjan nimi, ensimmäiset rivit ja loppupiste”, kirja on kiinni järjestelmässä, joka viittaa ”toisiin kirjoihin, toisiin teksteihin ja toisiin lauseisiin”: yksittäinen kirja on todellisuudessa yksi verkoston solmu. Kirjan oletettu ”ykyseys” on vaihtelevaa ja suhteellista. (Foucault 2005, 36.)

Donald Mathesonin mukaan yksittäinen teksti saa merkityksensä sen sisältämistä intertekstuaalisista viittauksista eli viittauksista kaikkiin niihin muihin teksteihin, jotka ovat olleet olemassa sitä ennen ja jotka sen syntyhetkellä ympäröivät sitä: ”kielen todellinen olemus ei muodostu sen perustan ”olemuksellisista” ominaisuuksista, vaan sitä edeltävästä kielestä ja sitä edeltävistä teksteistä” (Matheson 2005, 9). Kontekstin ottaminen huomioon, intertekstuaalinen analyysi, ei tarkoita samanlaisuuksien tai yhtenevien kaavojen etsimistä teksteistä vaan sen ”kulttuurisen työn”

tunnistamista, jonka kautta teksti on osallisena laajemmissa kulttuurisissa ja yhteiskunnallisissa rakenteissa (Matheson 2005, 36). Kirjoittajan mukaan muun muassa *genren* käsite on keskiössä siinä merkityksellistämisen prosessissa, jossa ihmiset käsittävät tekstit osaksi meitä ympäröivää tekstien välisten suhteiden todellisuutta (emt., 44).

Jokisen, Juhilan ja Suonisen mukaan kontekstin huomioon ottamisella tarkoitetaan analyysissä sitä, että analysoitavaa toimintaa tarkastellaan tietyssä ajassa ja paikassa, johon tulkinta puolestaan pyritään suhteuttamaan (Jokinen, Juhila & Suoninen 1993, 30). Merkitysten ollessa sekä sosiaalisen toiminnan sisältöä että tuloksia tekstien tutkiminen irrallaan niiden konteksteista ei siis riitä: sen sijaan huomio on kiinnitettävä konteksteihin, niihin käyttöyhteyksiin, joihin tekstit asettuvat ja joissa ne saavat tosiasiallisia merkityksiä (Lehtonen 1996, 58).

Olen parhaani mukaan ottanut kriittisen diskurssianalyysin lähtökohdat, analyysitavat ja keskeiset käsitteet huomioon Helsingin Sanomien luomuartikkelien diskurssien selvittämisessä ja tulkitsemisessä. Edellä mainitut vallan, hegemonian, ideologian ja intertekstuaalisuuden käsitteet täydentävät ja limittyvät myös yhteiskuntaluokan, maun ja elämäntyylin käsitteisiin ja siten siihen kulttuuriseen todellisuuteen (ja todellisuutta luovaan kieleen), jota määritetään ja määritellään uudelleen kulttuurin symbolisissa neuvotteluissa. Siirryn seuraavaksi opinnäytteeni varsinaisen aineiston, Helsingin Sanomien luomu- ja lähiruokaa käsittelevien artikkelien ja aineiston keruun vaiheiden esittelyyn.

5 Aineisto

Tutkielmani aineisto koostuu vuosien 2011, 2012 ja 2013 Helsingin Sanomien artikkeleista, joissa käsitellään luomu- ja lähiruokaa, sen tuotantoa tai markkinoita, luonnonmukaista syömistä ja ruuanlaiton kulttuuria tai luomu- ja lähiruokainnostusta osana tämän hetken yhteiskuntaa ja kulttuurisia trendejä. Käsitellen myöhemmin sisällön erittelyn avulla aineistosta tulkitsemiani tyyllillisiä ja näkökulmallisia sävyjä sekä diskurssianalyysin keinoin muutamien artikkelien puhetapoja tarkemmin.

Helsingin Sanomat on Suomen laajalevikkisin sanomalehti: sen levikkiluku vuonna 2013 oli reilut 313 000 (verrattuna esimerkiksi samana vuonna toiseksi suurimman lehden, Ilta-Sanomien, alle 120 000:n levikkiin) (Levikintarkistus 2013). Helsingin Sanomat tavoittaa siis huomattavan suuren osan suomalaisista lehdenlukijoista sekä eteläisessä Suomessa että muualla (esimerkiksi pohjoisempien kotitalouksien ”kakkoslehtenä”). Tästä huolimatta Helsingin Sanomat on painotuksiltaan selkeästi pääkaupunkilainen lehti, ja sellaisena myös heijastaa Suomen suurimman kaupungin urbaaneja arvoja: kaupunkilaista keskiluokkaisuutta, yksilöllisyyttä ja liberaaliutta. ”Kaikki uusi” saapuu yleensä ensimmäisenä suuriin kaupunkeihin, ja uudet arvot ja elämäntyyli tarttuvat siten Suomessa ensimmäiseksi helsinkiläisiin. Tietyn alueen arvostukset ja politiikat heijastuvat yleisestä ilmapiiristä myös mediaan. Toisaalta voidaan ajatella, että nimenomaan journalistit ja muut media-alan työntekijät ovat etujoukoissa mitä tulee nopean, urbaanin elämäntyylin muutoksiin.

Lehden saavuttavuuden ja tutkielmani kannalta kiinnostavien arvomuodostelmien lisäksi Helsingin Sanomat on uutiskategorioiltaan, aiheiltaan ja juttutyypeiltään suhteellisen monipuolinen ja siten hedelmällinen lähtökohta luomun ja lähiruuan uutisoinnin analysoimiseen. Suurin syy Helsingin Sanomien valitsemiselle oli kohdallani kuitenkin se, että havahtuin luomuinnotukseen ja uuteen eettisyyteen, ”puhtaaseen” ruokaan ja autenttisuuteen perustuvan ruokakulttuurin olemassaoloon nimenomaan lukemalla arjessani Helsingin Sanomien juttuja – sekä oma-aloitteisesti aamukahvin ohessa että tutustumalla sosiaalisen median kautta kierrossa olleisiin verkkojuttuihin. Vähitellen artikkelien aiheet ja näkökulmat tuntuivat siirtyvät kahvipöytäkeskusteluihin ja siitä ystäväpiiriin ruuanlaittoon ja elämäntyyllisiin arvostuksiin. Näin ollen minulle tuntui tutkielmaa suunnitellessani luonnolliselta palata havaitsemani ”ruokahifistelyn” ja autenttisuudesta intoilun alkuperäiselle lähteelle.

5.1 Aineiston keruun vaiheet

Keräsin suurimman osan tutkielmani aineistosta vuoden 2013 kesällä ja syksyllä. Hain aineistoni Helsingin Sanomien verkkosivuston sanomalehtiarkistosta, johon on arkistoitu verkkoartikkeleita syyskuusta 2011 alkaen sekä näköislehtiä digitaalisessa muodossa huhtikuusta 2012 alkaen. Ensimmäiseksi kävin verkkolehdet – kesäkuulta 2012 elokuulle 2013 – läpi yksi kerrallaan. Hakusanoina käytin seuraavia sanoja: ”luomu”, ”lähiru(-oka)”, ”luonnonmukai(-nen)”, ”ekologi(-nen)” ja ”ruok(-a)” (sekä ruoka-sanana monista taivutusmuodoista johtuen myös puolikkaita sanoja ”ruua-”, ”ruoa-”). Tämän aineistonkeruun lisäksi päätin vielä laajentaa hakukenttääni. Vaikka artikkeleita oli jo tässä vaiheessa kertynyt kelpo määrä, halusin koota aikaväliltään laajemman aineiston paremman kokonaiskuvan saamiseksi. Hain lopulta artikkeleita Helsingin Sanomien arkistosta hakusanalla ”luomu”. Uudempi aineistonkeruu laajensi koko aineistoni ajallista ulottuvuutta syyskuusta 2011 syyskuuhun 2013.

Edellä mainittuun vaiheeseen mennessä kerätyistä artikkeleista pudotin pois ne jutut, joissa oli mainittu esimerkiksi sana ”ekologinen” tai ”ruoka” mutta ei sanoja ”luomu” tai ”lähiruoka”. Huomasin siis tehneeni ensimmäisessä keruussa hieman turhaa työtä asettamalla arkiston juttujen läpikäymiseen liian suuren seulan: Kuten arvata saattaa, suurin osa artikkeleista, joissa mainittiin esimerkiksi ”ruoka”, eivät liittyneet luomu- tai lähiruokaan millään tavalla.

Vuonna 2015 kävin Helsingin Sanomien arkiston läpi vielä uudemman kerran, ja löysin aineistooni lisää parikymmentä artikkelia, jotka olivat syystä tai toisesta jääneet huomaamatta ensimmäisellä keruukerralla. Lopulliseksi aineiston laajuudeksi tuli näin ollen 169 artikkelia, joissa mainitaan sanat ”luomu” ja/tai ”lähiruoka”.

Aineistoni koostuu siis Helsingin Sanomien artikkeleista, jotka käsittelevät jollain lailla luomua (luomuruokaa, luomuviljelyä, luonnonmukaista lihantuotantoa, luomukauppaa tai luomuelämäntyyliä) tai lähiruokaa. Jätin aineistostani pois kohtalaisen suuren määrän arkistohaun esiin nostamia juttuja, jotka eivät olleet oleellisia analyysini kannalta. En kuitenkaan suorittanut tätä karsimisprosessia satunnaisen selailun perusteella, vaan karsin aineistostani systemaattisesti tietyn tyyppistä lehden sisältöä. Aineistostani puuttuvat ensinnäkin jutut, jotka osuvat seuraaviin kategorioihin: kulttuurisivujen kirja- ja levyarvostelut, tapahtumavinkit, hyvin lyhyet (verkko)tiedotteet, ruokareseptit, makutestiartikkelit sekä ”Viikon viini” -arvostelut. Tämän tyyppisissä jutuissa on saatettu mainita sana ”luomu”, mutta vailla kontekstia, joka perustelisi tätä tutkielmaa ajatellen artikkelin tarkemman analyysin. Esimerkiksi tapahtumavinkeissä saatetaan

mainita jonakin viikonloppuna Helsingissä järjestettävistä luomumarkkinoista tai ruokaresepteissä voi vilahtaa vaikkapa ”400g jauhelihaa (mieluiten luomua)” tai ”luomusitruunan kuori” osana ainesosaluetteloa.

Lisäksi olen jättänyt pois aineistosta sellaisia uutisartikkeleita, joissa mainitaan sana ”luomu” niin ikään vailla sen kummempaa huomion kiinnittämistä mihinkään mikä liittyisi luonnonmukaisuuteen tutkielmani tarkoittamassa merkityksessä. Esimerkiksi lukijan lehteen kirjoittama mielipide, joka ei käsittele luomuruokaa tai esimerkiksi luomuviljelyä, mutta päättyy nimeen ja titteliin ”Mikko Mallikas, luomuviljelijä, Nokia” ei täytä aineistokriteereitani. Samoin esimerkiksi vuoden 2013 ”hevosenlihakohuun” liittyen useammassakin artikkelissa on haasteltu henkilöitä, joiden nimikkeessä mainitaan ”luomu”. Esimerkiksi ”Luomuliiton edustaja” tai ”luomutarkastaja” on saatettu mainita ilman viittauksia luomuruokaan. Näiden lisäksi sana ”luomu” on liitetty kaikenlaiseen luonnonmukaisuuteen, joka ei liity ruokakulttuuriin millään tavalla (esimerkiksi luomupuuvilla, luomurakentaminen, luomuhevi, ”rastani ovat täysin luomut” ja niin edelleen). Nämä jutut olen jättänyt aineistostani suosiolla pois.

Edellä mainittujen juttutyyppeiden ja artikkelien lisäksi olen jättänyt aineistostani kokonaan pois Helsingin Sanomien Nyt-liitteen, Kuukausi-liitteen ja Teema-liitteen artikkelit. Edellä mainitsemieni liitteiden ilmestymisväli, sisältö ja tyyli ensinnäkin eroavat mielestäni Helsingin Sanomista siinä määrin, ettei niiden artikkelien sisällyttäminen aineistooni ole perusteltua. Jos näiden liitteiden luomujuttuja olisi halunnut analysoida, se olisi kannattanut tehdä pääaineistosta erillisenä, ehkäpä jopa pääaineiston kanssa peilaavana vertailututkimuksena. Koska vertaileva tutkimus ei ollut tässä tutkielmassa tavoitteenani, jätin lehtiliitteet kokonaan analyysin ulkopuolelle. Toiseksi, Nyt-liitteessä ja Kuukausi-liitteessä julkaistiin tutkielmani aineistollisella aikavälillä yllättävän vähän artikkeleita, joissa mainittiin ”luomu” tai ”lähiruoka” millään tavalla relevanttina osana jutun aiheita. Esimerkiksi vuonna 2012 Kuukausi-liitteessä julkaistiin yksi lyhyt artikkeli (*Ihanaa lihaa*, 19.11.2012), jossa luomuliha mainittiin sivulauseessa, ja Nyt-liitteestä löytyi niin ikään yksi luomun maininnut juttu (*Diktaattori on selittelyä, ei satiiria*, 10.5.2012), jossa luomuun viitataan kerrottaessa arvosteltavan elokuvan juonta. Näin ollen, aineiston loogisen kokonaisuuden, mutkattomamman luokitteluprosessin ja sisällöllisen relevanssin vuoksi Helsingin Sanomien liitteiden muutamat artikkelit jäivät analyysin ulkopuolelle.

5.2 Aineiston esittely

Aineistooni kuuluu siis 169 Helsingin Sanomien artikkeleita, joista osa on yksittäisiä juttuja ja osa juttukokonaisuuksia. Olen määritellyt tutkielmassani ”artikkeliksi” jutut ja sellaiset juttukokonaisuudet, joilla on selkeästi yhteinen, näkyvä otsikko pääjutun ja kainalojuttujen (Helsingin Sanomissa usein otsikoilla ”Fakta” tai ”Tausta”) yhdistäjänä, tai joiden osat on muuten julkaistu samalla lehtiaukeamalla ja käsittelevät samaa aihetta tai teemaa hieman eri näkökulmista.

Eri vuosille aineistoni jakautuu seuraavasti: vuoden 2011 (syyskuusta joulukuuhun) artikkeleita aineistossani on 16 kappaletta, vuoden 2012 (tammikuusta joulukuuhun) 86 kappaletta ja vuoden 2013 (tammikuusta syyskuuhun) 67 kappaletta.

Artikkelien määrää olen pyrkinyt hahmottamaan jakamalla aineiston ajallisesti kahteen osaan: ensimmäinen osa käsittää artikkelit syyskuusta 2011 elokuuhun 2012, ja toinen osa syyskuusta 2012 syyskuuhun 2013. Ensimmäinen osa (2011–2012) sisältää 52 artikkelia ja toinen osa (2012–2013) 117 artikkelia. Näin ollen yhden kuukauden artikkelien määrän keskiarvo on ensimmäisessä osiossa 4,3 artikkelia ja toisessa osiossa 9 artikkelia. Tutkielmani ei kuitenkaan ole pitkittäistutkimus, joten ensisijaisena tarkoitukseni ei ole vertailla eri vuosien tai kuukausien juttumääriä tai -tyyppejä toisiinsa. Palaan silti tutkielmani lopussa pohtimaan sitä, onko aineistossani tapahtunut muutosta vaikkapa uutisten sävyn tai aiheiden näkökulmasta. Varsinaisesti lähden joka tapauksessa siitä ajatuksesta, että tutkielmaani varten hakemani aineisto on yhtenäinen, luomuruuan ja luonnonmukaisuuden elämäntyylin uutisoinnin nousun ajanjaksoa kuvaava paketti.

Aineistoni artikkelit jakaantuvat 17 uutiskategoriaan (määrällisesti laajimmasta suppeimpaan): kotimaan-, matka-, talous-, ruoka-, mielipide-, kaupunki-, sunnuntai-, pääkirjoitus-, kuluttaja-, koti-, kulttuuri-, ihmiset-, ulkomaan-, elämä-, työelämä-, politiikka- ja tiedejuttuihin (viitataan jatkossa Helsingin Sanomien uutiskategorioiden samaan tyyliin, jossa selkeyden vuoksi puhun esimerkiksi ”Sunnuntai”-osion tai ”Matka”-osion artikkeleista sunnuntai- ja matkajuttuina). Aineistoni aikavälin luomujutut jakautuivat siis niin aiheen kuin tyylinkin osalta monipuolisiin juttutyyppeihin. Jos aineiston artikkelit jaotellaan uutiskategorioidensa mukaan ”kovempiin” uutisiin ja näkökulmajuttuihin – Helsingin Sanomissa käytössä olevaa ”Uutiset” ja ”Lifestyle” (vielä jokin aika sitten suomalaisittain ”Teemat”) -jaottelua mukailen – jutut jakautuvat seuraavasti: ”Uutiset”-nimikkeen alle kuuluvien uutiskategorioiden (kotimaan-, talous-, kaupunki-, pääkirjoitus-, kuluttaja-, kulttuuri-, ulkomaan- ja politiikkajutut) piiriin kuuluu 83 artikkelia, ja ”Lifestyle”-nimikkeen

(matka-, ruoka-, sunnuntai-, koti-, ihmiset-, elämä-, työelämä- ja tiedejutut) alle puolestaan 68 artikkelia. Loput 18 artikkelia ovat mielipidekirjoituksia.

Suurin osa aineiston artikkelien juttutyypeistä on arvatenkin joko perinteiseen uutisjutun rakenteeseen sopivia tai pohdiskelevamman reportaasijutun kaltaisia. Olen kuitenkin laskenut aineistosta joidenkin erikoisjuttutyypien määrät. 32 artikkelia voidaan jaotella seuraavien juttutyypien mukaisesti: kolumnit (15 artikkelia), pääkirjoitukset (5 artikkelia), ”Lyhyesti”-uutiset (8 kappaletta), vieraskynä, näkökulma, kommentti sekä HS-analyysi (jokaista yksi artikkeli). Kolumnit kuuluvat uutiskategorialtaan kotimaan-, ruoka-, kulttuuri-, elämä- sekä sunnuntaijuttuihin ja ”Lyhyesti”-uutiset kotimaan-, talous-, ruoka- ja mielipideosioihin.

Kuten edellä mainitsin, kaikissa analyysiin valituissa artikkeleissa esiintyy kerran tai useammin termi ”luomu” ja/tai ”lähiruoka”. Pelkkä ”luomu” mainitaan 169 artikkelin aineistossa 93 jutussa, sekä ”luomu” että ”lähiruoka” 59 artikkelissa ja pelkkä ”lähiruoka” 17 artikkelissa.

Alla selvennykseksi taulukko uutiskategorioiden juttujen jakautumisesta eri vuosille.

| | 2011 | 2012 | 2013 | Yht. | | 2011 | 2012 | 2013 | Yht. |
|-----------------|------|------|------|-------------|------------|------|------|------|-------------|
| Kotimaa | 7 | 12 | 6 | 25 | Kuluttaja | - | 5 | 1 | 6 |
| Matka | 3 | 11 | 9 | 23 | Koti | - | - | 6 | 6 |
| Talous | 1 | 11 | 9 | 21 | Kulttuuri | - | 4 | 1 | 5 |
| Ruoka | - | 17 | 3 | 20 | Ihmiset | - | 1 | 3 | 4 |
| Mielipide | - | 11 | 7 | 18 | Ulkomaat | 2 | 1 | - | 3 |
| Kaupunki | - | 8 | 8 | 16 | Elämä | - | 1 | 2 | 3 |
| Sunnuntai | - | 2 | 7 | 9 | Työelämä | - | - | 2 | 2 |
| Pääkirjoitukset | 3 | 1 | 2 | 6 | Tiede | - | - | 1 | 1 |
| | | | | | Politiikka | - | 1 | - | 1 |

6 Sisällön erittely

Esiteltyäni tutkimukseni keskeiset käsitteet sekä aineiston siirryn tutkielmani varsinaiseen asiaan – aineiston erittelyyn ja analysointiin. Tätä ennen pureudun kuitenkin lyhyesti siihen, miten journalismin tekstejä ylipäättään tulisi lähestyä, kun halutaan ymmärtää niiden muovaamia ja luomia ideologioita, ajatteluntapoja ja käsityksiä maailmasta.

6.1 Journalismin konventiot ja niiden tutkiminen

Kielentutkija Jan Renkeman mukaan joukkoviestinnän tutkimuksen tärkeimpiä kysymyksiä ovat: Miten päätetään se, mitkä asiat ylittävät uutisen kynnyksen? Mikä on median sisällön laatu? Onko olemassa lehdistön vapautta, ja onko journalistinen objektiivisuus mahdollista? Millainen valta medialla on? (Renkema 2004, 266.) Pohdin seuraavaksi kielen, diskurssien ja tekstinanalyysin yhteyttä mediaan ja erityisesti tutkimuskohteeni journalismin toimintatapoihin ja konventioihin.

Tietokoneen äärellä istuva journalisti ei Donald Mathesonin mukaan uutista kirjoittaessaan koskaan kohtaa pelkkää ”tyhjää ruutua”, jolle hän rakentaisi luotettavan ja todenmukaisen raportin maailman tapahtumista. Journalisti on sellaisen tilan äärellä, joka on jo täytetty lukemattomilla ajatuksilla ja konventioilla. Journalistiset konventiot liittyvät muun muassa sellaisiin seikkoihin, millä tavoin uutisartikkelin kuuluu alkaa ja loppua, mistä lukijoiden ajatellaan olevan kiinnostuneita, mitä lukijoiden tulisi maailmasta tietää ja minkälainen uutinen voi väittää kertovansa tosiasioita ympäröivästä todellisuudesta. Journalististen käytäntöjen ohella kirjoittajat toimivat myös niitä laajemmalle ulottuvien sosiaalisten ja yhteiskunnallisten konventioiden kanssa, joista uutinen on toisaalta riippuvainen ja jotka osaltaan myös rakentuvat journalistisen työn seurauksena. Nämä konventiot ovat yleisiä käsityksiä muun muassa siitä, minkälaisia ihmiset ovat, mitä sanat tarkoittavat, mikä on luonnollista ja järkevää, kenellä yhteiskunnassa on lupa puhua ja mikä on totta, mikä taas ei. Uutisen jokin diskurssi on näin ollen lopputulos kaikkien sitä ympäröivien normien, näkökohtien ja lausumattomien oletusten yhteistoiminnasta. (Matheson 2005, 16.)

Pääsy median sisältöjen määrittämisen piiriin on kaikkein helpointa toimijoille, jotka mielipiteineen ja faktoineen tulevat yhteiskunnan dominoivilta sektoreilta: tällaisia toimijoita pidetään sekä ”luotettavina lähteinä” että ”helposti lähestyttävänä ääninä” heidän esiintyessään diskursseissa ja haastatteluissa (Fairclough 1999, 63). Tämän seurauksena potentiaalisten näkökulmien valikoima uutismedian lausahduksissa on yhteiskunnallisesti kovin suppea

(Fairclough 1999, 63). Journalistit pyrkivät artikkeleissaan rakentamaan maailmaa tavoilla, jotka tuntuvat suuresta yleisöstä järkeen käyviltä, yhdistellen edellä mainittujen legitiimin tiedon välittäjien kommentteja toisiinsa ja sen jälkeen kääntäen informaation maallikolle ymmärrettäväksi. Mathesonin mukaan juuri tämä antaa median toimijoille aseman ”kulttuurisen työn tekijöinä”, mutta ohjaa heitä väistämättä samalla ideologisten merkitysrakennelmien piiriin. (Matheson 2005, 6.)

Journalistin kirjoittaessa artikkeliaan hänen tulee valita saatavilla olevasta informaatiosta sellaisia faktoja, jotka täyttävät uutisartikkelin peruskriteerit. Uutisen tulee vastata kysymyksiin; kuka, mitä, missä, milloin ja miksi. Valintojen tekemisen seurauksena journalistilla ei ole muuta vaihtoehtoa kuin esittää informaatio tietystä perspektiivistä, joka sisältää tietynlaisia näkemyksiä, näkökulmia sekä ”empatian kiinnittymiskohtia”. Diskurssien tutkimuksen näkökulma objektiivisuuskeskusteluun on, että kaikki tieto esitetään aina jostakin tietystä perspektiivistä: ”kaikki uutiset ovat näkemyksiä” (*all news is views*). Objektiivisuus on näin ollen mahdotonta. Journalisti voi päästä lähemmäksi objektiivisuutta kuuntelemalla ja ottamalla huomioon kunkin kyseessä olevan väittelyn kaikkien osapuolten kannat, mutta edes silloin hän ei pysty toimimaan täysin neutraalilla tavalla. (Renkema 2004, 266.) Kriittisen kielentutkimuksen perinnekin lähtee siis siitä oletuksesta, etteivät median toimijat kykene koskaan kiertämään yhteiskunnan valtarakenteita, jotka vaikuttavat olennaisella tavalla siihen, miten kielen ja sen merkitykset voi ymmärtää. Erityisesti uutismedian kohdalla tutkimuksen tavoitteena on ollut näyttää, että media toimii systemaattisten ideologisten vääristymien pohjalta ja näiden vääristymien alkupiste on mahdollista jäljittää kieleen ja merkityksiin. (Matheson 2005, 5)

Tuon seuraavissa kappaleissa esiin aineistoni artikkeleiden sisältämiä näkökulmia ja arvotuksia edellä mainittuja näkemyksiä mielessä pitäen. Tarkastelen luomuartikkeleiden uutisaiheisiin ja puhetapoihin kietoutuneita perspektiivejä ensin sisällön erittelyn metodin kautta.

6.2 Sisällön erittely tutkimusmetodina

Analysoin tutkielmani aineistoa kahteen erilaiseen metodiin nojaten: pureudun artikkeleihin ja niiden näkökulmiin ensin sisällön erittelyn ja sen jälkeen kriittisen diskurssianalyysin avulla. Esittelen seuraavissa kappaleissa sekä perustelujani aineiston erittelylle että erittelyn varsinaisia tuloksia.

Alun perin tarkoitukseni oli käyttää tutkimusmetodina ainoastaan sellaista kriittistä diskurssianalyysia, jossa koko aineistosta etsitään siinä esiintyviä diskursseja ja arvostelmia, jotka kootaan analyysipaketeiksi löytyneiden diskurssien mukaisesti. Aineiston paisuttua päädyin yhdistämään analyysissani kahta erillistä metodia: sisällön erittelyä ja diskurssianalyysia. Valitsin tämän toimintasuunnitelmakseni siitä syystä, että aineistoni on laaja sekä määrällisesti että laadullisesti: aineiston artikkelit käsittelevät luomuruokaa ja -elämäntapaa hyvin moninaisista näkökulmista ja arvostelmista lähtien sekä erilaisin tavoittein. Tyypillisen diskurssianalyysin keinoin olisin varmasti tullut koonneeksi huomattavan määrän erilaisia diskursiivisia kategorioita, joiden kautta en välttämättä kuitenkaan olisi päässyt käsiksi aineiston erilaisiin retorisiin tyyleihin tai niiden aiheuttamiin seurauksiin aineiston kokonaiskuvan kannalta.

Sisällön erittelyni perustuu löyhästi Juha Herkmanin väitöskirjan *Kaupallisen television ja iltapäivälehtien avoliitto – Median markkinoituminen ja televisioituminen* sisällön erittelyn esimerkkiin. Erittelyni tarkoituksena on luokitella tekstiaineistoa erilaisiin kategorioihin artikkelien sisällöllisten ominaisuuksien perusteella, käyttämällä hyväksi systemaattista järjestelemistä ja tarkkaa luentaa. Sisällön erittely on suhteellista siinä missä mikä tahansa muukin ihmisen tekemä luokittelu, jossa todellisuuden ilmiöitä käsitellään erilaisten symbolien avulla. Sisällön erittelyssä tutkimuskohteena ovat ihmisen laatimien viestien symboliset merkitykset, ei todellisuus itsessään. Sisällön erittely on siten tulkintojen tekemistä, eräänlaista tilastollista tekstianalyysia. (Herkman 2005, 94.)

Sisällön erittely luokitellaan määrällisen analyysin metodiksi. Sisällön erittelystä voidaan erottaa pohjoisamerikkalaisen ja eurooppalaisen metodin käytön perinteet. Pohjoisamerikkalainen sisällön erittely painottaa kuvailevaa, määrällistä ja empiiristä otetta, kun eurooppalainen on enemmän teoreettinen, kriittinen, filosofinen ja keskittynyt laadullisiin kysymyksiin. (Herkman 2005, 93). Oma sisällön erittelyni painottuu enemmän laadullisuuteen määrällisyyden kustannuksella: en oikeastaan tohtisi sanoa erittelyäni tilastolliseksi ollenkaan. Toisaalta, olen käynyt suhteellisen

laajaa aineistoani läpi systemaattisesti tiettyjä luokitteluperusteita käyttäen, vaikka varsinaista laajaa tilastojen tekemistä en olekaan nähnyt tarpeelliseksi.

Sisällön erittelyksi kutsun tutkielmassani aineiston luokittelemista erilaisten pysyvien ominaisuuksien perusteella (esimerkiksi julkaisuvuosi, juttutyyppi, uutiskategoria ja käytetyt termit) sekä erityisesti artikkelien luokittelemista niiden arvostelmien ja näkökulmakategorioiden mukaisiin luokkiin. Juha Herkman on väitöskirjassaan lajitellut iltapäivälehtiaineistonsa laatukategorioiden *myönteinen, kielteinen, neutraali ja ambivalentti*. Aineiston artikkelit on siis jaoteltu sen mukaan, minkälaista julkisuutta kukin juttu tuotti tarkasteltavana olevalle aiheelle. Herkmanin mukaan tässä luokittelussa – kuten missä tahansa – on omat ongelmansa, jotka liittyvät lukemisen tulkitsijakohtaisuuteen ylipäättään sekä siihen, mihin arvokategorioiden epäselvät tapaukset tulisi luokitella. (Herkman 2005, 104).

Juttujen näkökulmakategorioiden muodostuminen alkoi käytännössä siitä, että lukiessani artikkeleita ensimmäisiä kertoja – jolloin tarkoitukseni oli ensisijaisesti päättää, mitkä lehtiarkistosta kokoamani jutut jätän aineistoon ja mitkä aineiston ulkopuolelle – huomasin suuren osan artikkeleista istuvan tiettyihin *tyyleihin*. Tyyleillä tarkoitan sekä artikkelien sisällöllisiä aspekteja, kuten aihetta, näkökulmaa, haastateltavia, juttutyyppiä ja niin edelleen, että tekstien retorisia ja muodollisia elementtejä. Esimerkiksi ihasteleva matkailureportaasi, talousuutinen ja mielipidekirjoitus eivät eroa toisistaan vain aiheiltaan, vaan ne kutsuvat lukijaansa ottamaan tietynlaisia tulkitsemisen positioita tekstiä luettaessa. Merkille panemani tyylit ja lukijapositiot sekä tutustuminen Herkmanin myönteisen, kielteisen, neutraalin ja ambivalentin kategorioiden ohjasivat minut lopulta noiden tyylien lajitteluun niiden toistuvien elementtien, sävyjen, aiheiden, puhetapojen ja muodon perusteella *näkökulmakategorioksi*, joiden asennoituminen luonnollista ruokaa kohtaan vaihteli.

Kysyin aineistoltani käytännössä seuraavia asioita: Minkälaista julkisuutta artikkelit luovat luomu- ja lähiruokailmiön ympärille? Millä tavoin lukija kutsutaan näkemään artikkelin aiheena oleva ilmiö? Miten artikkelin toimittaja suhtautuu luomu- ja lähiruokaan? Miten eri näkökulmia esille tuovat artikkelit eroavat toisistaan muodoltaan, aiheiltaan ja juttutyypeiltään? Kuinka laajaa uutisointia kukin näkökulma saa Helsingin Sanomissa osakseen, eli miten erilaiset näkökulmat ja tavat kehystää luomu- ja lähiruokaa saavat aineistossa tilaa?

Lähdin sisällön erittelyssäni helpoimmasta luokasta, eli *neutraalista* kategoriasta. Neutraaliin kategoriaan luokittelin tekstit, jotka noudattivat tyypillistä asiallisen journalismin linjaa. Nämä artikkelit olivat ”perinteisiä uutisia”, joiden perustana oli jokin selkeä tapahtuma tai muutos.

Jutuissa todettiin esimerkiksi, että ”kinkkujen myynti oli viimevuotista vilkkaampaa” tai että ”luomun kasvuvauhti on kaukana tavoitteista”. Näiden selvästi neutraalien ja asiallisten uutisten lisäksi luokittelin kategoriaan artikkelit, joissa ei otettu luonnonmukaiseen ruokaan kantaa suuntaan tai toiseen eikä kehoitettu lukijaa toimimaan millään tietyllä tavalla: lukijaa ei kutsuttu arvostelemaan, kyseenalaistamaan, kuluttamaan, ihastelemaan tai nauramaan luomu- tai lähiruokaan liittyville ilmiöille.

Neutraalin kategorian oheen muotoilin aluksi elämyksellisen, satiirisen/ironisen sekä negatiivisen/kriittisen kategoriat. Aloitin erittelyn ironisista artikkeleista, sillä koin niiden näkökulmien olevan monissa jutuissa niin selkeitä, ettei väärinymmärtämisen vaara ollut suuri. Suurin osa ironisen kategorian jutuista ryhmittyi heti omaan luokkaansa, ja osa jutuista siirtyi kategoriaan myöhemmin, tarkemman lukemisen ja kategorioiden vertailun myötä. Samaten kriittisen kategorian kohdalla lähdin liikkeelle jutuista, joiden asenne luomu- ja lähiruokaa kohtaan on selkeän negatiivinen. Toimin tällä tavoin kaikkien luokittelujen kohdalla: aloitin niistä jutuista, jotka *ainakin* kuuluivat tiettyyn kategoriaan näkökulmallisten painotustensa vuoksi. Erittelyn loppua kohden viilasin sekä yksittäisten juttujen lajitteluperusteita että kategorioita kokonaisuuksina.

Käytännössä toimin siten, että aloitin lukemisen aineistoni vanhimmista artikkeleista ja etenin uusimpia juttuja kohden, lukien joka lukukerralla kaikki artikkelit ja merkiten ylös niitä kohtia, joissa jokin näkökulma tai arvotus tuntui nousevan tekstin muutoin neutraalia uutistekstiä voimakkaammaksi. Aluksi kirjoitin tietyn kategorian nimen ylös tulostamaani artikkeliin silloin, kun jokin näkökulma oli tekstissä selkeästi esillä, ja jätin ne jutut merkeittä, joihin ajattelemani luokitus ei tuntunut täysin istuvan. Etenin tähän tapaan siihen saakka, kunnes olin ryhmitellyt jokaisen jutun johonkin kategoriaan. Tämä toimintatapa oli mielestäni järkevä siksi, että vahvimpien näkökulmien artikkeleista sain vertailukohtia niihin juttuihin, joiden puhettavat eivät olleet yhtä selviä. Kielellinen ”työkalupakkini” siis kasvoi sitä mukaa, kun sain juttuja lajiteltua, ja tämän työkalupakin avulla epäselvemmätkin tekstit oli helpompi luokitella tiettyihin kategorioihin hyvin perusteluin.

Luonnollisesti tein erittelyssäni jossain määrin virhearviointeja, joita korjailin prosessin edetessä, ja myös työkalupakkini koki joitakin muutoksia matkan varrella. Työkalupakilla tarkoitan yleisesti kaikkia niitä tekstien näkökulmia, retorisia keinoja ja muita vihjeitä siitä, minkälaista julkisuutta artikkeli edellä mainittujen keinojen kautta luo luomu- ja lähiruualle ja miten lukijaa toisaalta

kehotetaan luomu- ja lähiruokaan suhtautumaan. Esittelen sisällön erittelyni työkaluja ja perusteita seuraavissa kappaleissa, kunkin kategorian kohdalla erikseen.

Erittelyni kulki siis osin lineaarisesti – niiden artikkelien kohdalla, joiden näkökulmat tunnistin oikein jo erittelyn alussa – ja osin kehämäisesti, luokitteluperusteita selkeyttäen ja aiempia luokituksia korjaillen. Kategoriani muotoutuivat alun ”neutraali, elämyksellinen, satiirinen/ironinen ja negatiivinen/kriittinen” -kokoonpanosta muotoon ”neutraali, elämyksellinen/kuvaileva, kehottava, kriittinen ja ironinen” ja lopulta tutkielmassani esittelemään luokitteluun ”neutraali, myönteinen, kehottava/argumentoiva, ironinen, elämyksellinen, kriittinen/kyseenalaistava ja ambivalentti”.

Sisällön erittelyni ei perustu ensisijaisesti mihinkään luokiteltavissa oleviin avainsanoihin, joiden avulla aineiston näkökulmat ja puhetavat olisi helppo määrittää täysin toistettavissa olevien metodien mukaisesti. Sanoja ”luomu” ja ”lähiruoka” huomioon ottamatta en siis etsinyt teksteistä ”koodeja” tai sanojen yhdistelmiä, jotka määrittelisivät artikkelien kategoriat automaattisesti. Juttujen aiheet, tyypit ja puhetavat vaihtelivat huomattavasti, ja tekstit lähestyivät luonnonmukaista lähiruokaa niin erityyppisistä lähtökohdista, että joustamattomien luokitteluperusteiden luominen olisi ollut tämän työn kohdalla hedelmätöntä ajanhukkaa. Käytin metodinani toistuvaa selaamista, lähilukua ja kysyin teksteiltä kerta toisensa jälkeen niitä kysymyksiä, joiden vastauksien linjaa noudattaen jutut oli mahdollista ryhmittää tiettyihin näkökulmakategorioihin.

Sisällön erittelyni on siis tehty käsityönä, toistuvan lukemisen sekä sanavalintoihin, aiheisiin, teksteissä esiintyviin oletuksiin, retorisiin keinoihin ja arvotuksiin perustuvien ryhmittelyiden prosessina. Laatukategoriat perustuvat osittain artikkelien kokonaisvaltaisiin näkökulmallisiin painotuksiin ja osittain siihen, millaisilla sanavalinnoilla nimenomaan luomu- ja lähiruokaa ja siihen liittyvää kulttuuria kussakin artikkelissa kehystetään. Alla olevassa tilastokuvassa näkyvät laatukategorioiden artikkelien määrät ja prosenttiosuudet aineiston vuosiluokkien mukaan eriteltyinä.

| | 2011 | % | 2012 | % | 2013 | % | Yht. | % |
|--------------------------------|------|------|------|------|------|------|-------------|-------------|
| 1 Neutraali | 7 | 43,8 | 34 | 39,5 | 37 | 55,2 | 78 | 46,2 |
| 2 Myönteinen | 1 | 6,3 | 18 | 20,9 | 11 | 16,4 | 30 | 17,8 |
| 3 Kehottava / argumentoiva | 2 | 12,5 | 13 | 15,1 | 9 | 13,4 | 24 | 14,2 |
| 4 Ironinen | 4 | 25 | 5 | 5,8 | 4 | 6 | 13 | 7,7 |
| 5 Elämyksellinen | 1 | 6,3 | 7 | 8,1 | 1 | 1,5 | 9 | 5,3 |
| 6 Kriittinen / kyseenalaistava | 1 | 6,3 | 5 | 5,8 | 5 | 7,5 | 11 | 6,5 |
| 7 Ambivalentti | - | - | 4 | 4,7 | - | - | 4 | 2,4 |

6.3 Sisällön erittelyn laatukategoriat

Seuraavissa kappaleissa esittelen laatukategoriat yksi kerrallaan ja perustelen esimerkkien kera niitä valintoja, joiden myötä olen luokitellut artikkelit tiettyihin kategorioihin. Kategoriat olen esitellyt niiden aineistollisen yleisyyden mukaisesti, siirtyen suurimmasta näkökulmallisesta kategoriasta lopulta harvinaisempiin kategorioihin.

6.3.1 Neutraali kategoria

Aineistoni suurin sisällönanalyysin kategoria on neutraali kategoria, johon erittelyni perusteella kuuluu 78 artikkelia (46,2 prosenttia aineistosta). Neutraaliin kategoriaan laskin lähtökohtaisesti ne artikkelit, joiden teksteissä ei otettu kantaa sisällöllisesti mihinkään ja joiden tyyli oli mielestäni neutraali – siis vailla selkeitä arvotuksia sisällön tai kirjoitussävyen näkökulmasta.

Huomattava osa neutraalin kategorian artikkeleista kuului juttuosastoltaan kotimaan uutisiin tai talousuutisiin. Kaikki aineistoni alun perin muiden lehtien tai uutistoimistojen jutut kuuluivat tähän kategoriaan (14 STT:n uutista ja yksi Duodecim-lehden uutinen), mikä ainakin näiden artikkeleiden osalta selittää virallista kirjoitussävyä. Lisäksi neutraalin kategorian jutuista 5 kappaletta oli ”Lyhyesti” -juttutyypin uutisia (koko aineistossa em. juttutyyppejä 8 artikkelia), joissa ei juuri ole palstatilaa kehystämislle tai arvottamiselle.

Neutraalin kategorian artikkeleiden aiheet olivat luonnollisesti moninaisia juttujen suuresta määrästä johtuen, mutta pyrin tässä tuomaan esiin sellaisia uutisaiheita, jotka nousivat joukosta esiin tyypillisinä neutraalin kategorian juttuina. Huomattava osa artikkeleista käsitteli taloutta luomu- ja lähiruokaan liittyen: uutisissa kiinnitettiin huomiota muun muassa lihantuotantoon, viljelyyn, elintarvikkeiden myyntiin, ruokakorien hintoihin, luomuruuan markkina-arvoon ja myynnin kasvuun. Kotimaan uutisissa ja ruokajutuissa käsiteltiin osittain samoja talousaiheita (*Lähiruoka- ja luomuvillitys tuskin valtaa sianlihan tuotantoa*, STT 24.11.2011), eettisen syömisen ilmiötä ylipäätään (*Trendikäs joulu on eettinen ja kotimainen*, 23.12.2012) ja esimerkiksi kyselytuloksia kansalaisten karppauksesta tai kasvissyönnistä. Kaupunkijutuissa kerrottiin pääkaupunkiseudun kuntien ruokaohjelmista (*Vantaan velkaohjelma iskemässä päiväkotien luomuruokaan*, 29.9.2012) ja pääkaupunkiseudulle avatuista luomuruokaa myyvistä tai tarjoilevista kauppakeskuksista ja ravintoloista (*Hartwallin tehtaasta tuli taidekeskus*, 9.11.2012). Neutraaliin kategoriaan kuuluu myös muutamia matkailuartikkeleita, joissa kerrotaan asiallisen toteavaan

sävyyn jonkin matkakohteen nähtävyyksistä, turistikaupoista tai ravintoloista verrattuna esimerkiksi myönteisen tai elämyksellisen kategorian ihastelevampiin ja kuvailevampiin matkareportaaseihin.

Pyhäjärven kylpylä on rakennettu vanhaan kartanoon. Sen keittiö suosii luomua. Aamiaispöydässä tarjolla on esimerkiksi Taarapöllun tyrnihilloa, Saiklafarmin juustoa, Kitseväljän muroja ja Energiatilan yrttiteetä. (Viron talvipääkaupunki, 17.2.2012)

Neutraaliin kategoriaan kuuluu myös muutamia artikkeleita, kuten henkilökuvia, joissa uutisen pääasiallinen aihe ei varsinaisesti ole luomu tai lähiruoka. Näissä artikkeleissa luomu tai lähiruoka on mainittu sivulauseessa, eikä asiaan ole sen jälkeen palattu tai otettu kantaa millään tavalla. Esimerkiksi artikkelissa *Leipää uudelleen keksimässä* (8.2.2013) tuodaan esiin Vaasan-yhtymän toimitusjohtaja Esa Rautalingon uraa ja näkemyksiä Vaasan leipien tulevaisuudesta kotimaan ja Baltian maiden markkinoilla. Jutun viimeisissä lauseissa tuodaan lyhyesti esiin myös luomumarkkinat.

Neuvostovienti romahti, mutta leivänpaisto pysyy. Tätä puoltavat ja logistiset syyt. Paikallisuutta vahvistaa kuluttajien valinta syödä yhä enemmän lisäaineetonta leipää, jota ei voi tuoda kovin kaukaa.

Yli puolet Vaasan-yhtymän tuotevalikoimista on jo lisäaineetonta. Suosio selittää myös omalta osaltaan, miksi luomuleipä on pysynyt meillä marginaalissa.

”Suomessa leipätuotanto mielletään jo sellaisenaan aika luomuksi”, arvioi Rautalinko.

Artikkeleiden aiheista puhutaan jutuissa tyypilliseen journalistisen objektiiviseen ja toteavaan sävyyn. Jutuissa ei käytetä aiheiden tai tapahtumien kuvailuun ylimääräisiä adjektiiveja tai muita sanoja, jotka kielisivät aiheen tai jutussa esiintyvien henkilöiden arvottamisesta suuntaan tai toiseen. Jutuissa haastateltujen tahojen puhumisia ei juuri kommentoida, vaan auktoriteettihahmojen kommenttien annetaan puhua puolestaan (”Prinssi Charles varoittaa”, ”Luomuliitto vaatii”, ”MTT:n raportin mukaan”). Joissakin kategorian jutuissa haastateltavan suorissa sitaateissa saattaa olla esimerkiksi luomuun myönteisesti asemoituvaa sisältöä. Usein jutuissa on kuitenkin tuotu esiin myös vastapuolen näkemyksiä, joten luokittelin tämän tyyppiset uutiset neutraaliin kategoriaan.

”Luomussa on tavoitteena pitkäikäinen ja kestävä lehmä. Tuntumani on, että kun lehmän annetaan käyttäytyä lajilleen tyypillisesti, sille annetaan märehitjälle sopivaa ruokaa sekä sitä lypsetään maltillisemmin, se myös kestää paremmin”, Luomuliiton hallituksessa istuva Ahonen sanoo. (Superlehmien perimä on hyvin kapea, 30.12.2012)

Talousjutuissa keskitytään usein vaikkapa jonkin ministeriön selvitykseen luomutuotannon kasvuprosenteista, ja kotimaanuutisten tutkimuksia siteeraavissa jutuissa perehdytään lyhytsanaisesti kulloinkin kyseessä olevan tutkimuksen tuloksiin.

Neutraalin kategorian alle laitoin myös pari selvän ohjeistavaa, ts. kehottavaa juttua, jotka eivät istuneet kategoriaani ”kehottava/argumentoiva”. Näin siksi, että jutuissa ei arvotettu aihetta millään tavalla tai kehotettu varsinaisesti muuttamaan omaa toimintaa tai suhtautumista johonkin asiaan. Tyypillisessä neutraalissa ohjeistavassa artikkelissa neuvotaan esimerkiksi siementen istuttamisessa.

Viljely sujuu näpsäkästi. Pane laakean astian pohjalle muutamia senttejä luonnonmukaisesti lannoitettua multaa. Kastele se, ja kylvä luomusiemenet tiheästi siten, että ne eivät ole kiinni toisissaan. (Siemen orastaa jo, 3.3.2013)

Neutraalin kategorian artikkeleihin en palaa (loppupäätelmiä lukuun ottamatta) enää tutkielmani laadullisissa analyysissä. Neutraali kategoria on mielestäni olennainen koko aineiston ja varsinkin yleisesti Helsingin Sanomien luomu-uutisoinnin näkökulmien esiin tuomisessa, mutta kriittisen diskurssianalyysin kohdalla pidän hedelmällisempänä keskittymistä niiden kategorioiden artikkeleihin, joista on mahdollista löytää erityyppisiä arvotuksia luomuruokaan ja -elämäntyyliin liittyen. Seuraavana esittelen sisällönerittelyni kategorioiden avulla näitä artikkeleita.

6.3.2 Myönteinen kategoria

Toiseksi suurimman osan aineistoni artikkeleista olen luokitellut sävyiltään myönteisiksi. Kategorian jutut eivät varsinaisesti pullistele positiivisuutta tai ihailua luomu- tai lähiruokaa kohtaan, mutta sanavalinnoista kumpuava aiheen kehystys on neutraalin sijasta myönteinen. Myönteisen kategorian artikkeleita on aineistossa 30 kappaletta (17,8 prosenttia).

Myönteisen kategorian artikkelit ovat pitkälti matka-, ruoka-, kaupunki- tai sunnuntaijuttuja, joiden sävy on usein jo lähtökohtaisesti vähemmän ”kova” kuin esimerkiksi talousjutuissa. Artikkeleissa kerrotaan uutisoinnin aiheesta usein jonkun muun kuin toimittajan näkökulmasta ja jutuissa esiintyvien henkilöiden omaa puhetta käyttäen, toisin sanoen mielipiteet ja kokemukset ovat suuremmassa osassa kuin ”kylmät faktat”.

Myönteisen kategorian juttujen aihealueet vaihtelevat samaan tapaan kuin niiden uutisteematkin: Jutuissa kerrotaan muun muassa matkakohteista ja niiden suomista herkuttelumahdollisuuksista (esimerkiksi *Taiteilijan luomuystävällinen Soho*, 30.12.2011), luomukarjan kasvattamisesta,

uudelleen henkiin heränneestä saaristolaiskaupasta (*Saaristokauppa on kylän Facebook*, 26.6.2012) ja muutenkin helsinkiläisten uudesta yhteisöllisyydestä, luomuviljelyharrastuksesta sekä erilaisista ihmisistä ja heidän ruokatottumuksistaan ja intohimoistaan (muun muassa *Ruokabloggari rakastaa kermaa*, 22.7.2012, ja *Himoleipuri hakee jauhot ja hiivan Tanskasta*, 28.2.2013).

Artikkelien myönteinen sävy tulee usein ilmi nimenomaan artikkelin sanavalintojen ja adjektiivien positiivisuudessa. Jutuissa käytetään luomu- ja lähiruuan yhteydessä muun muassa kuvailuja ”leppoisa seurustelupaikka”, ”täydellistä lähiruokaa”, ”aito italialainen lähiruoka”, ”intiimi”, ”söpöstä myyntikärystä”, ”ihania lähi- ja luomuruuan kauppoja”, ”puhdasta ja terveellistä ruokaa”, ”maukasta luomuleipää”, ”lähiruuan aatelia”, ”rakkaudella kasvatettuja”, ”söpö Café Pinson” ja niin edelleen.

Myönteisyys ”puhdasta ruokaa” kohtaan voi tulla esiin myös käänteisillä keinoilla, kuten kauhistelemalla jonkin muun ruuan epäterveellisyyttä tai epäeettisyyttä. Esimerkiksi A. W. Yrjänän kolumnissa *Maailmanlopun herkut* (5.4.2012) ei varsinaisesti ylistetä luonnonmukaista ruokaa, mutta kirjoittajan suhtautuminen siihen tulee selväksi kontekstista.

Pääsiäislamasta etsiessä alkoi selkäpiitä karmia. Pakastealtaassa oli arviolta viiden lampaan ruhot paloitetuna siisteissä pakkauksissa. Pakkaukset olivat matkanneet kylmälaivalla Uudesta-Seelannista. Kotimaista luomua ei löytynyt.

Lehmät puolestaan saavat luonnonmukaisen ja maaperää uusintavan elämänsä tilalle keskitysleirimäisen jättiläisaitauksen. Siellä ne seisovat sonnassa natustellen elimistölleen sopimatonta maissirehua ja antibiootteja.

Henkilökuvamaisissa artikkeleissa esimerkiksi toimittaja Baba Lybeckistä (*Suklaa-aarten etsijä*, 25.10.2012), oopperatenori Jyrki Anttilasta (*Pitkäkorvaa pataan*, 29.11.2012) ja ruokabloggari Jaakko Kujanpäästä (*Ruokabloggari rakastaa kermaa*, 22.7.2012) luonnonmukaiseen ruokaan ja ruuanlaittoon suhtaudutaan myönteisesti ja innokkaasti lähinnä haastateltavan suulla. Näissä artikkeleissa toimittajan näkemykset jäävätkin jutun aiheena olevan henkilön edesottamusten varjoon. Esimerkiksi ruokabloggari Kujanpään suhtautuminen luomuruokaan ja toisaalta ”tavalliseen” ruokaan tulee selville hänen omien kommenttiensa kautta.

”Monissa seuraamissani ruokablogeissa suositaan luonnonmukaisia aineita, eli kevyttuotteita ei resepteistä juuri löydy.”

”Olen huomannut kaksi kulttuuria. Toiset harrastavat luomu- ja lähiruokaa ja toisille on yhdentekevää mitä lautasella on, kunhan se on ruokaa.”

Myönteisen kategorian juttujen sävy vaihtelee lievästä myönteisyydestä ihastelevaan leikkisyyteen. Kategoria sijoittuu aineistoni jatkumossa pitkälti neutraalin ja elämyksellisen kategorian väliin. Esimerkiksi myönteisen kategorian matkailujutut eroavat neutraaleista matkajutuista positiivisilla ilmauksilla ja hienoisella kehumisella, mutta artikkeleissa ei kuitenkaan heittäydytä kuvailun ja ihastelun retoriikkaan kuten elämyksellisen kategorian matkailureportaaseissa.

6.3.3 Kehottava/argumentoiva kategoria

Kehottava/argumentoiva -kategoriaan kuuluu aineistossani 24 artikkelia (14,2 prosenttia jutuista). Kehottavan kategorian jutut eroavat selkeästi muun sävyisistä jutuista: niissä patistetaan lukijaa tai yhteiskuntaa suorasti tai epäsuorasti toimintaan jonkin asian puolesta tai vastaan. Kategorian artikkeleissa tyypillistä on esimerkiksi intohimoinen mutta samalla asiallinen suhtautuminen käsillä olevaan aiheeseen, korostunut nojaaminen retorisiin ja argumentatiivisiin keinoihin lukijan vakuuttelemisessa, kirjoittajan omat kokemukset sekä kehottava tai tuomitseva moralismi. Ylivoimaisesti suurin osa kategorian jutuista on mielipidekirjoituksia (15 artikkelia) ja pääkirjoitussivun juttuja (4 artikkelia). Loput artikkelit kuuluvat kuluttaja-, kotimaan-, ihmiset- ja elämäjuttuihin.

Mielipidejutut suhtautuvat kaikki myönteisesti luonnonmukaiseen ruokaan, ruuanlaittoon, kuluttamiseen tai viljelyyn. Mielipiteet kehottavat muun muassa luonnonmukaisempaan metsänhoitoon, reilun kaupan tukemiseen, globaalin vastuun ja reilun kaupan huomioimiseen poliittisessa päätöksenteossa, kotimaisten omenoiden myymisen lisäämiseen kaupoissa, kaupunkiviljelyn helpottamiseen, turkistarhauksen vaihtamiseen luomulihatuotantoon sekä riistan syömiseen. Osa luomuartikkeleista on vastineita toiseen mielipidekirjoitukseen tai Helsingin Sanomien artikkeliin. Näissä kirjoituksissa on pyritty oikaisemaan aikaisempien tekstien virheitä tai vakuuttamaan lukijat niiden virheellisyydestä. Esimerkiksi mielipidekirjoitukset *Luomun eduista on tutkimustietoa* ja *Luomussa on kysymys kaikkien tulevaisuudesta* (6.2.2013) ovat vastineita Helsingin Sanomien juttuun *Onko luomu oikeasti parempaa* (3.2.2013), jossa kyseenalaistetaan luomuruuan paremmuus tavalliseen ruokaan verrattuna.

Pääkirjoitussivun juttujen aiheet pyörivät pitkälti samoissa aiheissa mielipidekirjoitusten kanssa (muun muassa *Eettinen lihantuotanto on myös kuluttajan asia*, 24.11.2011, ja *Uusi ajattelu voi olla*

maatilojen elinehto, 2.1.2013). Pääkirjoituksissa kehottamisen sävy on usein mielipidekirjoituksia hillitympi ja argumentointi on epäsuorempaa.

Yleisesti ottaen mielipide- ja pääkirjoitusten retoriikan keinot noudattavat esimerkiksi käskymuotoa tai kehotusta suoraan toimintaan:

Luonnonvarojen käytön näkökulmaa pitäisi laajentaa luomu-, lähiruoka-, ja terveellisyysnäkökohtien valossa. (Metsänhoidon uudistusta voisi ohjata veroin, 31.5.2012)

Ehdotan, että pankkitukiaisten sijasta ruvettaisiin tulemaan eläinten hyvinvointia, jotta luomueläinhoito tulisi yhtä kannattavaksi kuin tehoeläinhoito. (Eläinten luonnonmukaista hoitoa tuettava, 20.6.2013)

Joissakin artikkeleissa kehottamisen ja argumentoinnin muoto on epäsuorempaa. Esimerkiksi pääkirjoitussivun jutuissa argumentointi on lähempänä pohdiskelevaa kuin suoraan toimintaan kiihottavaa.

Ehkä olisi jo aika, että kauppa katsoisi kriittisesti omia toimintatapojaan ja että kuluttaja palkitsisi valinnoillaan ne, jotka ovat ottaneet tuotantoeläinten hyvinvoinnin vakavasti. (Eettinen lihantuotanto on myös kuluttajan asia, 24.11.2011)

Monissa kirjoituksissa käytetään myös kysymysmuotoa jonkin nykyisen asiantilan tai vaikkapa päättäjien päätösten kyseenalaistamiseen tai toisaalta retorisenä keinona, jossa kysymys kohdistetaan suoraan lukijalle.

Miksi emme käy samanlaista reilua kauppaa oman maamme pientuottajien kanssa?

Eikö Suomessa tuotetun tuoreen ruuan pitäisi olla kaikkien etuoikeus? (Reilua kauppaa pitäisi käydä Suomessakin, 2.9.2012)

Missä on päätös hakea reilun kaupan kaupungin arvonimeä sekä luomun että energiatehokkaiden hankintojen suosimiseen? (Globaalinen vastuun strategia jäi laimeaksi, 5.9.2012)

Helsingin Sanomien oma journalistinen materiaali kehottavassa kategoriassa koostuu muutamasta näkökulma-artikkelista, kuten A. W. Yrjänän kolumnista *Lähiruoka ei ole trendi* (14.3.2013), jossa Yrjänä argumentoi ”kaiken vähentämisen” (muun muassa sokerin, eläinproteiinin ja hiilihydraattien) puolesta markkinatalouden kasvun ideologiaa vastaan. Loput Helsingin Sanomien artikkeleista sisältävät suoria kehotuksia johonkin tai toisaalta jonkinlaisen toiminnan

lopettamiseen. *Nupit kaakkoon* (10.10.2012) ja *Elämyksillä säästää joulun* (21.12.2012) neuvovat muun muassa henkilökohtaisten päästöjen, jätteen ja hiilijalanjäljen pienentämiseen ilman kiertelyä.

Pese eko-ohjelmalla pyykki ja astiat. Säästät vettä ja sähköä.

Lisää kasvisruokia. Tee kausi- ja lähiruokaa. Vaihda kasvihuonevihannekset juureksiin. Liha ja juusto kuormittavat eniten ympäristöä. Siirtyminen sekasyöjästä vegaaniksi voi puolittaa ruuasta johtuvat ilmastopäästösi. (Nupit kaakkoon, 10.10.2012)

Kotimainen luonnonkala on ympäristöystävällinen valinta, samoin riista. Energiaa säästävä luonnonystävä suosii lähiruokaa.

Hanaveden rinnalle ekoilija valitsee olutta, marjamehua tai luomuviiniä. (Elämyksillä säästää joulun, 21.12.2012)

6.3.4 Ironinen kategoria

Ironiseen kategoriaan olen lajitellut aineistoni jutut, joissa suhtaudutaan luonnonmukaiseen ruokaan tai lähi- ja luomuruokainnostukseen humoristisesti tai ivallisesti. Ironisen kategorian juttujen sävy vaihtelee hyväntahtoisesta naureskelusta ilkkuriseen satiiriin. Artikkelien kohteena ovat useimmiten varsinaisen luonnonmukaisen ruuan sijasta ihmisryhmät, jotka suhtautuvan luonnonmukaiseen, ”puhtaaseen” ruokaan ja elämäntapaan intohimoisesti.

Kategorian artikkeleita on aineistossani 13 kappaletta, 7,7 prosenttia jutuista. Ironisen kategorian kirjoituksista suurin osa, 8 kappaletta, on kolumneja. Myös loput viisi juttua ovat vahvasti kirjoittajan henkilökohtaisiin huomioihin ja mielipiteisiin nojautuvia: joukkoon kuuluu yksi matkareportaasi, kaksi sunnuntaijuttua (henkilökuvaa ja näkökulmajuttu), yksi ”elämä” - uutiskategorian juttu sekä yksi kolumnityyppinen kaupunkijuttu (Helsingin Sanomien nimikkeenä ”Näkökulma”).

Ironiselta sävyltään neutraaleimmat kategorian jutut suhtautuvat luomuintoiluun hyväntahtoisesti naureskellen. Tällaisia artikkeleita ovat muun muassa Suvi Aholan kolumni *Puuro on parasta* (20.12.2012), jossa ihmetellään joulunajan ruuanlaiton pakonomaista ”ruokahifistelyä”, sekä sunnuntaiosion henkilökuva ”rockmuusikko-maanviljelijä” Simo Rallista, joka naureskelee jutussa kaupunkilaisten todellisuudesta etääntyneelle käsitykselle ruuasta ja luonnosta.

Miksi maalaisten pitää elää paskanhajussa? Perustetaan sikala keskelle Helsinkiä. Ralli ravistelee niitä, jotka haluavat lähiruokaa, mutta eivät huoli sikalaa naapuriin. Niitä, jotka

asuvat betonilähiössä, mutta pelkäävät luonnon kuolevan. Niitä, jotka tulevat kesällä maalle viikoksi, mutta pakenevat jo kolmen päivän päästä huvipuistoon.

Ralli ehdottaa, että luonnonsuojelijat kokeilisivat porkkanapenkin hoitoa. Takapuoli pystyssä rikkaruohoja kitkiessä oppii, että luonto ei anna armoa, se voittaa aina. (Vastarannan Ralli, 10.2.2013)

Ironisen kategorian ainut matkailujuttu *Hipstereiden kannoilla* (20.1.2012) suhtautuu toisaalta ihastelevasti, toisaalta tutkivan humoristisesti New Yorkin hipster-kulttuuriin. Jutussa kierretään hipstereiden suosikkipaikkoja: trendikkäimpiä kaupunginosia, ravintoloita, luomuviljelmää, kahviloita ja taidegallerioita. Artikkelin on käytännössä Helsingin Sanomille tyypillinen matkareportaasi ironisella otteella rytyditettynä.

Edessä on pelkkää kasvimaata, mutta horisontissa Manhattanin pilvenpiirtäjät kurkottavat kohti taivasta. Ryhmä MoMa-taidemuseon jäseniä pyllistelee verkkohäkin edessä tuijottamassa kukkoja. Ollaan Eagle Street Rooftop Farm -kasvimaalla varastorakennuksen kolmannen kerroksen katolla. Ja juuri tällainen paikka on löydettävä hipsterialueelta, sillä hipsteri syö luomu- ja lähiruokaa lisäaineilla pumpattujen kasvien sijaan.

”Ihan kuin olisi oma kattoterassi, jossa saa katsoa rauhassa auringonlaskua”, sanoo Hanley Ma, 27, yksi kattokasvimaan vapaaehtoisista työntekijöistä. Puoli vuotta sitten hän irtisanoutui manhattanilaisesta konsultointifirmasta, koska halusi tehdä jotakin käsillään. Nyt hän kastelee katon pippureita kerran viikossa.

Suurin osa kategorian kolumneista on ironiselta sävyiltään hyökkäviä tai vähintäänkin ilkikurisia luomuintoilijoita kohtaan. Ironisen kategorian kolumneissa ylivoimainen edustus on Virpi Salmen kolumneilla, joita on kategorian kahdeksasta kolumnista kuusi. Näiden lisäksi myös A.W. Yrjänän kolumni *Toisenlaista elitismiä* (11.10.2012) voidaan laskea sävyiltään ilkikuriseksi. Kolumnissa Yrjänä naureskelee nykyajan ruokatrendeille ja ”hifistelevän ruuanlaiton” elitistisyydelle.

Nyt pitää olla lähi- ja luomuhässäkkää. Keittiömestarin isosedän raihnaisen silmäpuoliserkun aamulla keräämiä minimetsämansikoita salatun sammalkätkön uumenista ja naapuritilan maltaalla lihotettua kilpikonnakuvioista maatiaissikaa. Se kun on kallista eikä löydy tavallisesta kaupasta.

Myös Virpi Salmen kolumneissa hyökätään nimenomaan luomuruokaa syövien ruokaelitistien ja -moralistien kimppuun. Salmen kolumneissa haukkuminen on verhoiltu hauskoihin sanavalintoihin. Muun muassa kolumnissaan *Henkinen käpyläläinen* (31.1.2012) Salmi naureskelee ”puisevalle

elämänkatsomukselle”, ”jonka riittejä harjoittavat sellaiset keski- ja hyvätuloiset, jotka ovat omasta mielestään ihmisenä parempia kuin muut keski- ja hyvätuloiset”.

Erityisesti tätä kaupunkilaista hyvistelijää kiinnostaa ympäristö, luonto, eläimet, homot, luomuruoka sekä syöpäkampanjat Facebookissa. Jos naamaasi ei näy syövän vastaisen kampanjan ryhmäsivulla, henkinen käpyläläinen ajattelee, että kannatat syöpää.

Henkinen käpyläläinen sanoo usein syövänsä ”kylläkin vähän lihaa, mutta useimmiten pelkästään riistaa”. Riistaa on ilmeisesti aina tarjolla henkisten käpyläläisten delitiseissä, kuin hunajabroileria Citymarketin altaissa.

Ironisen kategorian artikkeleissa luonnonmukaisen ruuan suosiminen nähdään joko hassuna kuriositeettina tai hyvätuloisten kaupunkilaismoralistien harrastuksena, jolla on todellista merkitystä tai muutosvoimaa ainoastaan ”hyvistelijän” oman statusarvon kannalta.

6.3.5 Elämyksellinen kategoria

Elämyksellisen kategorian jutuissa luonnonmukainen ruoka tuodaan esiin myönteisessä valossa. Aikaisemmin esittelemääni myönteiseen kategoriaan verrattuna elämykselliset jutut suhtautuvat luomuruokaan intohimoisemmin ja aistinautintoihin keskittyen. Elämyksellisen kategorian juttuja aineistossani on 9 kappaletta (5,3 prosenttia kaikista jutuista). Yhtä lukuun ottamatta kaikki kategorian jutut liittyvät matkailuun, joko ulkomailla tai Suomen matkailukohteissa.

Kategorian matkareportaasien kohteita ovat Pohjois-Karjala, Lyon, Karjala, Keski-Suomi, Lounais-Suomi, Amsterdam, Saimaa, Nauvo ja Ruotsin Jämtland. Kategorian kaupunkijutussa puolestaan matkataan Kauniaisiiin luomukahvilaan.

Elämyksellisen kategorian matkajutut eivät keskity antamaan käytännön vinkkejä matkailijoille: ne eivät välttämättä kerro, missä on edullisinta yöpyä, mistä osoitteesta saa herkullisinta ruokaa, millaiset nähtävyydet ovat näkemisen arvoisia tai mistä puodeista saa helpoimmin ostettua parhaat tuliaisets kotiin. Kategorian reportaasit keskittyvät kuvailemiseen, lukijan kuljettamiseen ajatuksentasolla ”paikan päälle”. Ne kuvailevat lumen narskuntaa kenkien alla, heinäsirpin ääntä, vodkaryypyn aromeja nenässä, ikkunasta näkyvää maisemaa, herkullisen karjalanpiirakan sulan voim valumista kohti paidan hihaa ja niin edelleen.

Latu sukeltaa kuusikkoon, joka on kuin sadusta: puissa on harmaanruskeata naavaa, ilma kimmeltää lumihiihtaleista. Laavu pitää huomata kartasta, sillä se on sivussa reitiltä. Siellä istuu pari paikallista herraa paistamassa makkaraa ja juomassa olutta.

Alkaa pyryttää kunnolla. Maisema muuttuu harmaaksi.

Talo on Salmenkylän vanha koulurakennus ja nykyisin Äksyjen Ämmien päämaja. Täällä emännöi Minna Murtonen, jolla on keittiössä jo hiivaleipätaikina kohonnut. (Hiihtäen halki piirakkamaan, 16.12.2011)

Kategorian artikkeleissa luomu- ja lähiruusta puhuttaessa huomio kiinnittyy luomun ympärille kehitelyihin tarinoihin ja kuvailulla luotuihin mielikuviin esimerkiksi yksittäisten positiivisten adjektiivien sijasta. Luonnonmukaiseen ruokaan liittyy matkareportaaseissa mielikuvia autenttisuudesta, alkuperäisyydestä, puhtaudesta, terveellisyydestä, kiireettömyydestä ja tietenkin herkullisuudesta. Esimerkiksi artikkelissa *Paikallisopas lomalle, kiitos!* (26.20.2012) luomu mainitaan vain tarinan sivuhahmona, mutta siihen kiteytyvät arvotukset ovat tästä huolimatta selkeitä: autenttisuus ikään kuin huipentuu siihen.

Nyt jännittää. Olen sopinut tapaamisen netissä enkä tiedä miehestä kuin lempinimen, Captain S.

Mutta kun sillan alta kurvaa valkoinen lasikuituvene, joka kippari hymyilee ystävällisesti, rentoudun ja loikkaan kyytiin. Mies esittäytyy Otto Stromiksi, matruusi hänen vieressään on tytär Kiki, 12.

Ohitamme lasikattoisia turistipaatteja, joissa selostus tulee nelikielisenä nauhalta. Olen varma, että Stromin veneessä on parempi tunnelma, vaikka kipparini avautuu historiakatsauksen jälkeen myös avioerostaan ja kertoo kiinteistöväilysfirmansa menneen konkurssiin. Tässä istuu kaksi ihmistä, ei etäinen opas ja maksava yleisö.

Sitten Strom kurvaa laituriin. Hän haluaa tarjota luomuoluen paikallispanimon terassilla.

Myös kategorian ainut juttu jota ei voida laskea matkareportaasiksi, on tyyliltään kuvaileva ja lukijan ”paikan päälle” vievä. Artikkelin *Mysterihuivi pitenee lähiöluomulla* (20.6.2012) esittelee Kauniaisissa sijaitsevan kahvilan: kahvilasta ei kerrota esimerkiksi tuotteiden hintatasoa tai edes osoitetta, vaan jutussa keskitytään tunnelman ja interiöörin kuvailuun.

*Äiti Kirsi Savonen hörppii kupillista kuumaa. Tällä mestalla on merkillinen nimi: Lähellä.
"Tämmöinen sopii tänne erittäin hyvin, kun Kauniainen on pieni ja yhteisöllinen."
Ikkunalla on lappu: Saa jatkaa kaulaliinan kutomista, man får fortsätta att sticka.*

Kahvila on täynnä yksityiskohtia. Katosta roikkuvat vanhat Arabian kahvikupit, joihin on asennettu lamput.

6.3.6 Kriittinen/kyseenalaistava kategoria

Toiseksi viimeinen artikkelien kategoria koostuu kriittisesti tai kyseenalaistaen luomuruokaan tai -elämäntapaan suhtautuvista jutuista. Kategorian artikkelit ovat positiivinen–negatiivinen -akselilla lähimpänä ironisen kategorian juttuja, kuitenkin sillä erotuksella, että kriittisen kategorian jutut ovat näkökulmaltaan asiapitoisempia ja niistä puuttuu ironisten juttujen naureskelevä sävy.

Kriittiseen kategoriaan kuuluu yhteensä 11 artikkelia (6,5 prosenttia aineistosta). Kategoria koostuu mielipide-, talous-, kotimaan-, kuluttaja-, kolumni- ja sunnuntaiartikkeleista. Juttujen kriittisen tai kyseenalaistavan sävyn intensiteetti vaihtelee lievästä epäileväisyydestä luomun torjumiseen. Aineistooni ei kuitenkaan kuulu ainuttakaan artikkelia, joka varsinaisesti hyökkäisi avoimen vihamielisesti luomun ja sen edustamien arvojen kimppuun, vaikka joissakin artikkeleissa tyytymättömyys tuodaankin esiin kaartelematta.

Kategorian jutut ovat yleisaiheiltaan moninaisia. Ne käsittelevät muun muassa ruokatrendejä, autoilun ilmastovaikutuksia, tutkimustuloksia luomuruuasta ja -viljelystä, Luonto-Liiton toiminnanjohtaja Leo Straniuksen elämäntapaa sekä hevosenlihakohua. Kategorian kolumnien ja mielipidekirjoitusten aiheina ovat ”kotoilu”, sosiaalinen eriarvoisuus, suorakylvö, ruuan lisäaineiden pelko, ilmastonsuojelu ja äitiys. Kategorian juttujen kirjoitustyyli vaihtelevat kotimaanuutisen virallisesta sävystä kolumnityyliin. Myöskään kaikki kriittiseksi tai kyseenalaistaviksi luokittelemani jutut eivät käsittele pääaiheenaan luomua tai lähiruokaa: niissä kuitenkin mainitaan luomu tai lähiruoka vähintäänkin epäileväisessä kontekstissa.

Artikkelien kyseenalaistava sävy ei välity tietyistä sanavalinnoista, kuten negatiivissävytteisistä adjektiiveista, vaan kriittisyys tulee pitkälti ilmi artikkelien asiasisällöstä ja suorista mielipiteistä.

Talosuutisten artikkelikokonaisuus *Onko luomu oikeasti parempaa* (3.2.2013) käsittelee tutkimustuloksia luomuviljelystä, -lihatuotannosta ja luomun terveysvaikutuksista kohtalaisen

neutraaliin sävyyn. Artikkelit tuo esiin sekä tutkimuksia, joissa luomun eduista on saatu näyttöä, että tutkimuksia, joissa eroa ei ole huomattu tai luomu on valittujen kriteerien mukaan pärjännyt tutkimuksissa huonommin kuin tavallisesti tuotettu ruoka. Artikkelit kuitenkin lähtee rivien välistä siitä oletuksesta, että luomu ei ole – toisin kuin kuvitellaan – parempaa, ympäristöystävällisempää eikä terveellisempää kuin tavallinen ruoka. Neutraaliudesta huolimatta jutussa on hyökkäävä pohjavire. Luomuun liittyvät positiiviset käsitykset tuodaan esiin hieman ironisessa valossa – luomu on synonyymi *hyville asioille*, trendikäs maabrändityöryhmän päähänpisto, ”*puhtaaksi*” miellettyä sekä loppujen lopuksi veronmaksajalle aika kallista.

Luomu eli luonnonmukaisilla menetelmillä tuotettu ruoka on jo jonkinlainen synonyymi hyville asioille. Kuuluisa maabrändityöryhmäkin ehdotti, että Suomesta pitää tehdä luomumaa. Vaikka Tanska meneekin vielä selvästi edellä.

Veronmaksaja on jo nykyisellään mukana, sillä luomuun saa korotetut maataloustuet. Ne maksoivat viime vuonna 30 miljoonaa euroa.

Yleisimmät luomuperustelut voidaankin jakaa kolmeen: ympäristöystävällisyys, ”puhtaus” ja eläinten olot. On aika selvittää, onko näissä kyse mielikuvista vai faktoista.

Toimittajan näkemys tuntuu läpi artikkelin olevan se, että luomun eduista ei löydy näyttöä. Jutun kriittisävytteisestä näkökulmasta kertoo myös se, että artikkeliin reagoitiin parilla viihäisellä mielipidekirjoitusvastineella (kehottavaan kategoriaan kuuluvat, lehdessä 6.2.2013 julkaistut *Luomun eduista on tutkimustietoa* sekä *Luomussa on kysymys kaikkien tulevaisuudesta*).

Kategorian kolumneissa tuodaan esiin luomuruuan ja -elämäntavan huonoja puolia. Kolumnissa *Kotoilu haisee jätteiltä* (8.12.2011) Roosa Meriläinen toteaa, ettei ”pelkkä luomu pelasta maailmaa ainakaan hetikohta” viitaten luomuelämäntavan ja ”kotoilun” aikaansaamaan jätteen määrään sekä muun muassa luomuruokaa myyvien keskusten kivijalkaputiikkien asiakkaiden autolla ajelun päästöihin. Elina Hirvosen kolumnissa *Perintönä syrjäytyminen* (11.4.2012) kirjoittaja kyseenalaistaa yksilön ongelmien (*Luomua vai tehoviljelyä? Kotiäiti vai uräiti? Laiska vai ahkera?*) vakavuuden suurempien yhteiskunnallisten ongelmien rinnalla. Laura Saarikoski kirjoittaa kolumnissaan *Imetys voi olla kivuliasta ja uuvuttavaa – mutta kukaan ei sano sitä ääneen* (14.7.2013) äitiystrendien nurjasta puolesta.

Lapsentahtista imetystä suosiva luomuvanhemmuus toimii kuin patriarkaatin salajuoni. Niin tehokkaasti se siirtää vastuun lapsen ympärivuorokautisesta palvelemisesta äidille.

Täysimetyt, luomusoseet, perhepeti, tutittomuus, pitkä kotihoitoaika – kenen rinnat, kenen kotityöt, kenen yöt, kenen hermot, kenen ura?

Taloussosaston uutista *Onko luomu oikeasti parempaa* ja kuluttajajuttua *Ilmasto ei ilahdu autoilusta* (3.10.2012) lukuun ottamatta kaikki kategorian artikkelit ovat joko kolumnistin tai mielipidekirjoittajan kirjoittamia tai sitten artikkelien luomuun kriittisesti suhtautuvat kohdat ovat jonkun jutussa haastatellun henkilön kommentteja. Suurin osa Helsingin Sanomien luomukriittisyydestä tuodaan siis esiin jonkun muun suulla sanottuna.

6.3.7 Ambivalentti kategoria

Loput neljä kappaletta (2,4 prosenttia) aineistoni artikkeleista olen luokitellut näkökulmaltaan ambivalenttien juttujen kategoriaan. Kategorian artikkeleille yhteistä on se, että niiden sisältämät näkökulmat ja tyyllilliset sävyt ovat saman jutun sisällä ristiriidassa keskenään. Toisin sanoen, ambivalentin kategorian artikkeli saattaa suhtautua luomuruokaan jossakin kohtaa myönteisesti, ja puhua samasta aiheesta myöhemmin epäileväiseen sävyyn.

Kategoriaan kuuluu myös yksi artikkeli, *Occupy-leiri, mihin sä menit* (14.10.2012), jossa puhutaan luomusta vain yhdessä kohtaa. En osannut määritellä, puhutaanko luomusta myönteiseen vai kyseenalaistavan ironiseen sävyyn, joten lajittelin artikkelin ambivalentin kategorian alle. Vaikka jutun kohta on päällisin puolin myönteinen, sen alla on mielestäni piikikäs sävy. Varsinkin kun otetaan huomioon artikkelin aihe: maailmaa muuttamaan tulleiden innokkaiden nuorten Occupy-leirin nujertuminen. Artikkelin ingressi kuuluu: ”Ihmiskunta hukkuu huonoihin uutisiin, mutta nuoriso häppäsi kamiinan vierestä puhumasta maailmaa paremmaksi.” Luomuviittauksen voi mielestäni siis tässä tulkita sekä positiiviseksi kehuksi että ironiseksi haukuksi.

Eikös juuri nyt aika olisi kypsä Occupy-liikkeelle? Missä teltat, kamiinat ja makuupussit, missä kiihkeätunnelmaiset yleiskokoukset?

Ei se liike mihinkään kadonnut, vakuuttaa osa Helsingin-leirissä eläneistä nuorista. Kipinä jää kytämään, toiminta vain muutti muotoaan. Leirissä asuneet nuoret verkostoituivat tehokkaasti muiden samanmielisten kanssa.

Valokuvausta opiskeleva Veera Aaltonen, 27, on ryhtynyt suoran toiminnan naiseksi. Hän ei ehkä muuta maailman rakenteita, mutta ainakin omaa ruokavaliotaan. Hän on ollut perustamassa luomuosuuskuntaa ja on mukana 30 hengen yhteisöviljelyprojektissa.

Loppuja kolmea ambivalentin kategorian artikkeleita voidaan näkökulmiltaan kuvata sekä kriittisiksi että myönteisiksi samaan aikaan. Artikkelit ovat *Vasta ihmiset tekevät Teurastamon* (17.8.2012), *Ylenpalttinen aamiainen Norjassa* (24.8.2012) sekä *Berliiniläisravintolassa syödään kivikauden tapaan* (26.7.2012). Esimerkiksi viimeksi mainitussa jutussa toimittaja periaatteessa kehuu ravintolan ruokaa ja sisustusta, mutta suhtautuu toisaalta epäileväisesti tarjottuun lihaan ja ruuan esillepanoon. Vaikka kyseessä onkin ravintola-arvostelu, toimittaja suhtautuu nimenomaan luomuruokaan ja sen paremmuuteen epäileväisesti kehuista huolimatta.

Tiedostava kuluttaja kyselee sertifikaattien ja ekologisuuden perään ja tämäkin on otettu huomioon – ainakin Sauvagessa – jossa kaikki liha on villiä ja luomua. Ruokalistalla törmää termeihin ”grass fed” ja ”longline catch”, joiden myötä lihan syöminen tuntuu jotenkin eettisemmältä.

Myös matkailujutussa *Ylenpalttinen aamiainen Norjassa* sävy on välillä myönteinen ja välillä epäileväinen. Artikkelissa toimittaja on tutustunut norjalaisen ravintolan kuuluisaan aamiaistarjoiluun.

”Toivottavasti et pettynyt pahasti aamiaiseemme”, kysyy hotellin respa ovelasti. Kohtelias asiakas voi tietysti vastata vain kieltävästi, mutta nyt ei rehellisenkään tarvitse teeskennellä.

Trondheimilaisen Rica Nivelden -hotellin aamiainen on vielä mainettaan parempi, vaikka tunnustusta on ropissut. Se on valittu Norjan parhaaksi hotelliaamiaiseksi noin 400 hotellin joukosta jo seitsemän peräkkäistä kertaa.

Runsaus näyttää kuitenkin olevan vain puoli ruokaa: viiden kerroksen korkuinen mainos hotellin ulkoseinässä yrittää vakuuttaa, että täällä tarjoillaan aitoa ruokaa, ekte mat.

Hotellin ravintolatoimen johtaja ja vuoden kokiksi valittu Lars Erik Vesterdal väittää tarkistavansa raaka-aineiden tuotanto-olosuhteet. Puuttuukin vain, että kinkun kylkeen kiinnitetyssä lapussa olisi vielä elämänsä uhranneen porsaan nimi.

”Kyllä minä senkin tiedän”, Vesterdal vitsailee.

Edellä kuvattujen artikkelien kriittinen sävy tulee esiin pitkälti verbivalintoina, jotka saavat lukijan epäilemään toimittajalle kerrottujen asioiden todenperäisyyttä: ”ruokalistalla törmää termeihin – joiden myötä lihan syöminen *tuntuu* jotenkin eettisemmältä”, ”mainos hotellin ulkoseinässä *yrittää vakuuttaa*” tai ”Vesterdal *väittää* tarkistavansa raaka-aineiden tuotanto-olosuhteet”.

Vaikuttaa siis siltä, että ambivalenttiin kategoriaan luokittelemani jutut ovat hieman kahden vaiheilla siinä, suhtautuvatko ne luomuruokaan tai sen tarjoiluun (tai siihen, onko tarjoiltu ruoka todellisuudessa edes luomuruokaa) myönteisesti vaiko epäillen. Jutuissa on siis piirteitä molemmista kategorioista, ja ainakaan minä lukijana en saanut muodostettua juttujen sävystä lopullista selkeää mielikuvaa.

Edellä kuvatun sisällön erittelyn siivittämänä keskityn seuraavaksi muutamien näkökulmakategorioiden artikkelien diskurssien analysointiin. Esittelemieni neutraalin, myönteisen, kehottavan/argumentoivan, ironisen, elämyksellisen, kriittisen ja ambivalentin näkökulmakategorioiden joukosta valitsin tarkemmin analysoitavaksi tekstejä, jotka luokittelevat kategorioihin myönteinen, ironinen sekä elämyksellinen. Käyn seuraavaksi läpi ensin journalismin kriittisen diskurssianalyysin metodeja, jonka jälkeen siirryn valitsemieni artikkelien analysointiin.

7 Diskurssianalyysi

Olen aiemmin tutkielmassani käynyt läpi diskurssin käsitettä, diskurssianalyysia ja sitä, miksi kielellistä ja tekstuaalista kulttuuria on hedelmällistä tutkia nimenomaan tekstin sisältämien puhetaiposten kautta. Alla käyn vielä läpi kriittisen diskurssianalyysin käyttöä nimenomaan journalismin tutkimuksessa ja sitä, mitä kriittisen diskurssianalyysin keinoja olen itse hyödyntänyt aineistoni analyysissa.

Kriittinen diskurssianalyysi on analyysia kielellisten merkitysten sekä sosiaalisten käytäntöjen välisistä suhteista. Kriittinen diskurssianalyysi aaltoilee siis muodon ja toiminnan korostamisen välillä. Se keskittyy toisaalta kielellisten merkitysten sosiaaliseen rakentumiseen, toisaalta tuottavaan semioottiseen ”työhön”, joka on jatkuvasti käynnissä tietyissä teksteissä ja tietyissä kohtaamisissa. (Fairclough 2002, 123–124.) Kielen tarkalla analyysilla pyritään tuomaan esiin sitä, miten tietty joukko sanoja tarkalleen ottaen kantaa mukanaan tiettyjä merkityksiä, jotka voimme identifioida sellaisiksi merkityksiksi, joilla on poliittinen rooli vallan voimistamisessa tai haastamisessa: miten rajoittunut saatavilla olevien representaatioiden joukko ympäröi yhteiskuntamme jäseniä ja miten nämä representaatiot asettavat rajoja tietoisuudellemme. Tämä on representaatioiden analysoimista. Kriittinen diskurssianalyysi pyrkii tuomaan esiin myös sen, millä tavoin kieli sijaitsee ihmisten välisissä suhteissa ja miten se asettaa meidät vuorovaikutukseen hegemonisten merkitysten kanssa. Tämä puolestaan on kielen analysoimista sosiaalisena toimintana. (Matheson 2005, 5, 7.)

Norman Faircloughin mukaan sosiaalinen instituutio, esimerkiksi media, on kielellistä kanssakäymistä ja diskurssijärjestelmiä (*orders of discourse*) tuottava ja niiden kautta toimiva koneisto. Faircloughin mielestä tällaiset instituutiot on tärkeää nähdä sekä sosiaalista toimintaa helpottaviksi että sitä rajoittaviksi tahoiksi. Instituutio tarjoaa toimijoille käyttäytymisen kehyksen, jota ilman niiden olisi mahdotonta toimia, mutta samalla se sitoo meidät toimimaan juuri tämän kehyksen puitteissa. (Fairclough 1999, 38.)

Näin ollen huomaamattomasti, ikään kuin ”luonnostaan”, toteutetut funktiot ovat teksteissä usein analyttisesti kaikkein kiinnostavimpia. Kyse on ennen kaikkea siitä, mitä kaikkia asiantiloja toimija tulee kieltä käyttäessään tehneeksi mahdollisiksi, mitä tulkintamahdollisuuksia sosiaalisesti läsnä oleviksi ja reflektoiduiksi. Tilannekohtaisuuden lisäksi kielen käytöllä on myös laajoja, yksittäiset tilanteet ylittäviä ideologisia seurauksia, jotka liittyvät diskurssien ja vallan kietoutumiseen yhteen. Niinpä analyysin tehtävänä on pyrkiä jäljittämään näitä toisinaan selkeitä,

mutta useimmiten piiloisia ja ristiriitaisia seurauksia. (Jokinen ym. 1993, 43.) Jokisen ja Juhilan mukaan kriittisessä diskurssianalyysissä aineistolta voi kysyä muun muassa seuraavia asioita: Mistä diskurssissa saa puhua ja mitä tästä kohteesta saa sanoa? Kenellä on diskurssissa puhevalta? Otetaanko kaikista positioista lausuttu puhe vakavasti? Millaisia oikeuksia ja velvollisuuksia osanottajilla on ja miten heitä määritellään? (Jokinen & Juhila 1993, 86.)

7.1 Journalismi ja diskurssianalyysi

Norman Faircloughin mukaan uutismedian diskurssit ja niiden representoinnin tavat voi nähdä osaksi ideologista prosessia, jolla on suuri yhteiskunnallinen vaikutusarvo (Fairclough 1999, 65). Kielitieteilijä Kenneth Kong toteaa, että median diskurssit ovat saaneet osakseen valtavasti huomiota tutkijoiden parissa monesta syystä. Ensimmäinen syy on se, että pääsy median diskurssien analysoinnin pariin on suhteellisen vaivatonta materiaalin kohtalaisen laajan saatavuuden vuoksi. Toiseksi, median käytöllä on ”suuri vaikutus siihen, miten ihmiset käyttävät kieltä ja mitkä heidän asenteensa ovat kieltä ja puhekulttuuria kohtaan”. Kolmanneksi, monet sosiaaliset ja kulttuuriset stereotyypit ja merkitykset välittyvät ja rakentuvat kielen kautta (Kong 2009, 253). Myös Sanna Valtosen mielestä diskurssianalyttista lähestymistapaa on syytä soveltaa mediatutkimuksessa. Hän toteaa, että jos journalismia ja sen tuottamia tekstejä voi pitää yhteiskunnallisen tiedon monopolisoijana, voi diskurssianalyysin avulla lähteä purkamaan monopolin rakenteita. Diskurssianalyttisen lähestymistavan avulla on mahdollista mennä journalismiin liittyvien rutiinien ja konventioiden osoittamista pidemmälle, paljastaa ja tehdä ymmärrettäväksi rutiinien funktioita yksittäisten tekstien tasolla. (Valtonen 1998, 117–118.)

Median teksteihin kohdistuva diskurssianalyysi on Jan Renkeman mukaan ”laajennettua tyylillistä analyysia”. Analyysiin kuuluu sisällön analysoiminen (mitä aiheita teksteissä käsitellään ja mitkä jätetään käsittelemättä?), tekstin rakenteen tutkiminen (mitä asioita sijoitetaan esimerkiksi koko uutistarinan ensimmäisille riveille tai minkä tyyppistä tietoa sijoitetaan yleisesti tärkeisiin paikkoihin, kuten kunkin kappaleen alkuun?) sekä sanavalintojen pohtiminen. (Renkema 2004, 267.)

Mathesonin mukaan kielellinen analyysi on vahvimmillaan löytäessään teksteistä enemmän kuin joitakin valintoja tiettyjen sanavaihtoehtojen välillä, löytäessään niistä sellaisia johdonmukaisia kaavoja, jotka tuovat näkyviin ”päähänpintymiä” tietyissä diskursiivisissa konteksteissa. Näin teksteistä saattaa nousta esiin representaatioita maailmasta ”näytettynä sellaisesta näkökulmasta,

joka sopii tietyn kulttuurin ideologisiin tarpeisiin”. (Matheson 2005, 22.) Vaikka useat ideologiset diskursiiviset järjestelmät lajittelevat ihmiset monesti esimerkiksi “meihin” ja “muihin”, tiettyihin identiteettiipaikkoihin, Donald Mathesonin mielestä ei ole olennaista etsiä teksteistä *yhdenmukaista lukijaa*. Ihmiset lukevat, tulkitsevat ja ottavat vastaan tekstejä ja niissä tarjottuja lukijapaikkoja eri tavoin. Se puolestaan on yhdenmukaista, millä tavoin lukijoita median teksteissä houkutellessaan tiettyjen identifikaatioiden piiriin. (Matheson 2005, 59.)

Tutkimme mediaa siitä syystä, että oletamme television, sanomalehtien ja muiden saatavilla olevien viestinnän muotojen olevan suuressa roolissa siinä, millä tavoin yhteiskunta välittää tietoa itsestään jäsenilleen. Diskurssien tutkijat olettavat, etteivät tietynlaiset valtaapitävät ajattelutavat ole olemassa ennen median tekstien luomista, vaan niitä rakennetaan ja uusinnetaan jokaisessa kielenkäytön tapahtumassa. Näin ollen jokainen teksti on potentiaalisesti tärkeä ja arvokas tutkimuksen kohde. Mediaan kohdistuvassa diskurssianalyysissä analysoidaan siis sitä, miten merkitykset rakennetaan eri tavalla erilaisissa median teksteissä, ja siten minkälaisia erilaisia näkemisen ja ajattelun tapoja voidaan niitä lukemalla löytää. (Matheson 2005, 1–2.)

7.2 Kriittisen diskurssianalyysin lähtökohdat

Kävin läpi kategorioideni artikkelit pitäen silmällä sitä, mitä artikkeleita haluaisin analysoida kriittisen diskurssianalyysin työkaluilla tarkemmin, ja toisaalta sitä, minkälaiden artikkelien ottaminen diskurssianalyysiin olisi perusteltua tutkimukseni tutkimuskysymysten ja fokuksen näkökulmasta.

Kriittisen diskurssianalyysin tekijä voi sanoa ääneen olevansa puolueellinen, jotta kritiikin äänenvoimakkuus olisi perinteistä akateemista kulttuurin tutkimusta suurempi. Aikaisemminkin siteeraamani Teun A. van Dijkin sanoin: ”Toisin kuin monet muut teoriaperinteet, kriittinen diskurssianalyysi määrittelee ja puolustaa selväsanaisesti omaa sosiopoliittista asemaansa. Näin ollen, kriittinen diskurssianalyysi on asenteellista – ja ylpeä siitä.” (van Dijk 2002, 96.) Muun muassa van Dijkin näkemykseen turvautuen tein päätöksen analysoida (koko aineiston sijaan) artikkeleita tarkemmin kolmesta sisällön erittelyssä luomastani kategoriasta: myönteisestä, ironisesta sekä elämyksellisestä. Tällä tavoin pystyn keskittymään diskurssianalyysissäni olennaiseen eli siihen, mistä tutkimusideani alun perinkin kumpusi ja mihin näkökulmaan haluan keskittyä: luomuun ja lähiruokaan nimenomaan elämäntapana, trendinä ja yhteiskuntaluokkiin kietoutuneena kulttuurina. Koska aiemmin olen sisällön erittelyn avulla tutkinut sitä, *mitä* luomusta

sanotaan ja *mitä mieltä* tekstissä luomusta ollaan, haluan nyt pohtia muutaman kategorian avulla sitä, *minkälaisiin arvorakennelmiin luomu- ja lähiruoka liitetään, kenen etuoikeudeksi ja elämäntyylin osaseksi se artikkeleissa niputetaan ja mistä positioista puhe luomusta artikkeleissa tuodaan esiin.*

Olen analysoinut aineistoni puhetapoja pitkälti tapaustutkimuksen keinoin. Olen siis käynyt kriittisen diskurssianalyysin työkalut mielessäni pitäen artikkelit läpi yksi kerrallaan ja kirjannut kaikista havaintoja erillisinä teksteinä. Tämän jälkeen olen analysoinut sitä, miten tietyn kategorian artikkelit toistavat tiettyjä puhetapoja ja arvotuksia: miten ne esimerkiksi määrittävät joko tietyn ideologisen rakennelman *voimistajiksi* tai *haastajiksi* ja miten ne korostavat tietynlaisia käsityksiä esimerkiksi ruokakulttuurista tai elämäntyyleistä muiden mahdollisten diskurssien sijasta.

Tavoitteenani ei ole ollut esittää täsmälleen samoja kysymyksiä kaikille kriittisen diskurssianalyysini artikkeleille: Lähdin arvioimaan tekstejä toisistaan erillisinä juttuina, joissa jotkin puhetavat ja arvotukset korostuvat selkeästi toisia enemmän. Annoin siis tekstien puhua puolestaan. Pyrkimyksenäni oli kuitenkin ottaa huomioon juttujen moninaiset puolet, joten kysyin vaihtelevin painotuksin teksteiltä muun muassa seuraavia asioita: *Minkälaisia sanoja tekstissä käytetään, minkälaisia ajattelun tapoja ne korostavat? Rohkaistaanko lukijaa ajattelemaan aiheesta tietyllä tavalla? Otetaanko kaikista positioista lausuttu puhe vakavasti? Miten ruuasta puhutaan? Miten kirjoittaja määrittää itsensä suhteessa muihin? Mistä diskurssissa saa puhua ja mitä kohteesta saa sanoa?*

Esittelen analyysissäni kaikki artikkelit yksitellen, minkä jälkeen pohdin tietyn kategorian teksteille mahdollisia yhteisiä puhetapoja ja diskurssijärjestelmiä. Lopuksi käyn läpi kriittisen diskurssianalyysini aineistoa kokonaisuudessaan ja tuon esiin niitä päätelmiä, joita kaikista teksteistä voi mielestäni tehdä: minkälaiset diskursiiviset muodostelmat olivat aineistossani kokonaisuutena yleisiä ja tärkeitä, ja mitä nämä puhetavat kenties kertovat luomujournalismista yleisemmin.

7.3 Myönteinen kategoria

Myönteisen kategorian diskurssianalyysiin olen 30 artikkelin joukosta valinnut neljä juttua, jotka kuvaavat mielestäni hyvin kategorian yleistä sävyä ja uutisoinnin teemoja. Tarkoitukseni ei ole yleistää analyysini päätelmiä kaikkiin kategorian juttuihin, mutta halusin kuitenkin valita kriittisen diskurssianalyysini keskiöön kirjoituksia, joita voi pitää kohtalaisen osuvina esimerkkeinä Helsingin Sanomien luomuun myönteisesti suhtautuvista jutuista: teksteissä luomu kehystetään positiivisia kuvailuja, miellelyhtymiä ja henkilökohtaisia mielipiteitä hyväksi käyttäen. Kriittisen diskurssianalyysin keinoin käsittelemistäni myönteisen kategorian jutuista kaksi on matkailuun keskittyvää artikkelia: *Taiteilijan luomuystävällinen Soho* (30.12.2011, Matka) kertoo New Yorkin Sohossa asuvasta taiteilija ja luomuviljelijä Osmo Rauhalasta, joka kertoo toimittajalle alueen trendikkäistä näyttäytymiskohteista ja luomuruokaintoilijoiden herkuttelupaikoista. Toinen juttu on *Hyvää lahden takana* (7.6.2012, Ruoka), jossa toimittaja kehuu Tallinnan niin ikään trendikkäitä luomuravintoloita ja toisaalta maaseudun ratsastusretkiä, joista ei lähiherkkuja jää uupumaan.

Kaksi muuta kategorian juttua kuuluu juttutyyppiin *henkilökuva*: artikkelissa *Suklaa-aarten etsijä* (25.10.2012, Ruoka) toimittaja ja ”Uutisvuodon ylituomari” Baba Lybeck kertoo rakkaudestaan suklaaseen ja ”samppanjaan, takkatuleen, villasukkiin ja hyvään kirjaan”. Jutussa *Pitkäkorvaa pataan* (29.11.2012, Ruoka) Kansallisoopperan tenori Jyrki Anttila puolestaan puhuu metsästysharrastuksestaan ja sen tuotteena saatavasta ”todellisesta slow-foodista”.

Artikkelit käsittelevät eri aiheita, mutta niiden juttutyypeissä on paljon samankaltaisuuksia. Sekä *Taiteilijan luomuystävällinen Soho*, *Suklaa-aarten etsijä* että *Pitkäkorvaa pataan* ovat artikkeleita, joiden puhujana toimii joku muu kuin toimittaja. Näissä artikkeleissa puhuja on henkilö, joka on enemmän tai vähemmän tunnettu myös julkisuudessa: taiteilija Osmo Rauhala, toimittaja Baba Lybeck sekä oopperalaulaja Jyrki Anttila. Jutuissa puhujat kertovat omista mieltymyksistään, tavoistaan ja ajatuksistaan. Artikkelit siis perustuvat niiden aiheina olevien henkilöiden omalle kerronnalle itsestään. Kaikissa kolmessa jutussa on mukana myös toimittajan tuottamaa materiaalia, mutta ainoastaan ingressissä tai ensimmäisessä kappaleessa. Artikkelien teemoissa, arvotuksissa ja näkökulmissa edetään siis henkilökuvien kohteiden ehdoilla. On mahdotonta sanoa, kuinka paljon juttujen henkilöiden kommentteja on muokattu toimituksessa tai mitä kommentteista on kenties jätetty pois. Lähdän kuitenkin siitä olettamuksesta, että myös tämänkaltaiset jutut lasketaan lehden toimitukselliseen materiaaliin ja että ne ovat linjassa lehden muiden diskurssien tai ainakin sen yleisten arvojen kanssa.

Jutussa *Hyvää lahden takana* kertojana on toimittaja itse. Artikkelissa on kuitenkin hyvin paljon yhtäläisyyksiä kolmeen muuhun juttuun: sen keskiössä ovat toimittajan omat kokemukset Viron matkailu- ja ruokakulttuurista. Juttu on siis kerrottu jonkun henkilön näkökulmasta, eikä sen tarkoituksenaakaan ole olla sävyltään neutraali tai journalistisesti objektiivinen. Kaikki neljä artikkelia ovat siis vahvasti näkökulmallisia ja käsittelevät verrattain kevyitä ja vapaa-aikaan liittyviä aiheita omakohtaisesti tulkiten.

7.3.1 Taiteilijan luomuystävällinen Soho

Taiteilijan luomuystävällinen Soho perustuu taiteilija ja luomuviljelijä Osmo Rauhalan näkemyksiin kotikaupunginosastaan Sohosta: sen ruokakulttuurista, kaupoista ja kulttuuririennoista. Artikkelissa Rauhala esittelee omin sanoin lempipaikkojaan Sohossa: kahvila Balthazaria, Manhattanin ensimmäistä Mac Storea, Pearl Paint -taidetarvikeliikettä, luomukauppa Whole Foodsia sekä teatteri Wooster Groupia. Artikkelissa ei ilmeisesti olla edellä mainituissa kohteissa ”paikan päällä”. Taiteilija Rauhala kertoo mielipaikoistaan ulkomuistista ja muistelee paljolti sitä, minkälaisia paikat olivat aikaisemmin ja miltä Sohossa vaikkapa 1980-luvulla vielä näytti.

Millainen sitten on taiteilija Osmo Rauhalan *luomuystävällinen Soho*? Taiteilijan Soho ”oli 1980-luvulla täynnä taiteilijoita ja gallerioita”, tällä hetkellä se puolestaan on ”trendikäs luomuruokailijoiden herkuttelualue ja filmitähtien bongauspaikka”. Kulttuurisen pääoman aura tuntuu leijailevan kaupunginosan yllä vuosikymmenestä toiseen. Soho on luovan alan ihmisten kohtaamispaikka, jossa arvokkuus ja trendikkyys yhdistyvät ainutlaatuisella tavalla.

Kaupunginosasta puhuttaessa artikkelissa käytetään kaksi kertaa omistusmuotoa: Soho on taiteilijan, Rauhalan. Sanavalinnoilla voidaan pyrkiä korostamaan ainakin kahta seikkaa. Ensinnäkin Rauhala ei ole ”pelkkä turisti”, vaan hänellä on vuosikymmenten muovaama kotoinen suhde asuinpaikkaansa, omiin kotikulmiinsa. Rauhala on siten oikeutettu kertomaan totuuksia omasta kaupunginosastaan ja paikoista, jotka siellä ovat ylipäättään näkemisen arvoisia. Toisaalta, Rauhalan Soho ei selvästikään ole kaikkien Soho: kaikilla kaupungeilla ja kaupunginosilla on ilmiselvästi monta puolta, jotka tulevat tutuiksi ihmisen sosioekonomisten valmiuksien, harrastusten ja elämäntyylin vanavedessä. Rauhalan Soho ei kuulu kaikille, vaan se kuuluu taiteilijoille, trendikkäille luomuruokailijoille sekä julkkiksille (ja julkkisbongareille). Kohtalaisen ilmiselvästi tämä jättää ”Rauhalan Sohon” ulkopuolelle kaikenlaisen kurjuuden, keskinkertaisuuden, tylsyyden ja köyhyyden.

Taiteilijan ja Sohon yhteistä taivalta korostetaan artikkelissa moneen otteeseen: Rauhalalla ja Soholla on yhteistä historiaa ”jo 23 vuotta”, Rauhala kävi Manhattanin ensimmäisessä Mac Storessa ”heti avajaisviikolla kymmenen vuotta sitten” ja hän huomasi jo syksyllä 1988 ”pienen, hädin tuskin R-kioskin kokoisen liikkeen Prince Streetillä”, josta vuosien kuluessa muovautui suosittu ja ”Stockmannin Herkkua muistuttava” luomutavaratalo Whole Foods. Muihin kohteisiin liittyen Rauhala mainitsee kaupunginosan historiasta esimerkiksi 1990-lukuun liittyviä tapahtumia, tosin näissä kohdissa jää epäselväksi, puhuuko Rauhala omista muistikuvistaan vai faktoista yleensä (”Teatteri Wooster Group nousi kulttimaineeseen 1990-luvulla, koska siellä tehtiin poikkitaiteellisia produktioita klassikoista”). Kaupunginosan kotoisuus tulee esiin myös siinä, että Rauhala on Sohossa (tai ainakin omassa Sohossaan) kuin kala vedessä. Hän tietää parhaat ruokapaikat ja niiden ruokalistat, hänellä on kotikulmien lempikahvilassa sekä tapaamisia tuttujen ja kollegoiden kanssa että spontaaneja keskusteluja muiden asiakkaiden kanssa (Rauhala on selvästi siis kanta-asiakas), hänellä on suosikkitaidekauppa, suosikkielektroniikkakauppa, hän tietää mihin aikaan päivästä minnekin kannattaa tai kuuluu mennä ostoksille (välttääkseen ruuhkan, jonka ilmeisesti turistit ja muut käymään tulleet ihmiset aiheuttavat) ja milloin kannattaa ostaa liput kulttiteatterin näytöksiin.

Varsinainen kaupunginosa puolestaan on sekä ”luomuystävällinen” että aivan oikea, fyysinen ja historian omaava paikka: Sohosta voi etsiä jälkiä sekä Rauhalan todistamasta lähihistoriasta ja kaupungin muutoksista että vaikkapa vanhemmasta arkkitehtuurista mustia, harmaita ja tiilenvärisiä 1800-luvun taloja silmäillen. Ennen kaikkea Soho on kulturelli ja ajan hermolla: Se on trendikäs nyt ja se oli ilmeisen edellä aikaansa jo 1980-luvulla luomuruokakauppoineen ja Manhattanin ensimmäisine Mac Storeineen.

Otsikko kiteyttää artikkelin näkökulmia yleisesti ja luomuunkin liittyen kohtalaisen selväsanaisesti: *Taiteilijan luomuystävällinen Soho* yhdistää taiteen, luomun ja maailmankansalaisuuden. Huomionarvoista on, että ”luomu” on nostettu artikkelin otsikkoon, vaikka jutussa puhutaan paljon muustakin. Ilmeisesti luomussa kiteytyy sellaisia arvoja, joita artikkelin toimittaja on jutussa halunnut tuoda esiin.

Luomuun tuntuu jutussa liittyvän kaksi erilaista puhetapaa: toisaalta luomun kerrotaan olevan trendikästä, toisaalta siihen liitetään jonkinlaisia rentouden ja itsestäänselvyyden diskursseja. Sohon kerrotaan olevan ”trendikäs luomuruokailijoiden herkuttelualue”: luomuruokailuun kuuluu siis trendikkyys ja herkuttelu: ajan hermolla oleminen ja jonkinlainen ylellisyys. Luomuruokaa myyvät elintarvikemyymälät ovat vuosituhannen vaihteessa muuttuneet

Stockmannin Herkkua muistuttaviksi luomu- ja gourmet-tavarataloiksi. Ne ovat runsauden sarvia: ei nahistuneita tomaatteja tai leipää ruskeassa pussissa vaan kauniisti sijoiteltuja luomu- ja lähiruokatuotteita.

Luomun trendikkyteen ja ylellisyyteen kuuluvat siis olennaisesti gourmet, korkeatasoinen palvelu ja korkeat hinnat (ymmärtääkseni jotakin tämän kaltaista halutaan sanoa, kun viitataan Stockmannin Herkkuun), kaunis esillepano ja moitteeton laatu. Kaupunginosa on kenties myös vuosikymmenten kuluessa keskiluokkaistunut: pienet, luonnonmukaisen kuluttamisen ja vastakulttuurin elintarvikemyymälät ovat vaihtuneet hyvätuloisen kaupunkilaisen gourmet-paratiiseiksi, joissa myytävät tuotteet ovat täydellisiä niin laadultaan, estetiikaltaan kuin kulttuuriselta arvoltaan.

Toisaalta luomu- ja lähiruokakulttuuriin kuuluu rentous ja ”tekemisen meininki”. Rauhala toteaa Balthazarista, lempikahvilastaan, seuraavaa:

Balthazar on leppoisa seurustelupaikka, jossa tankataan päivä käyntiin luomumunakkaalla, graavilohi-bagelilla tai luomukaurapuurolla marjojen ja jogurtin kera. Täällä tapaan tuttuja ja kollegoita. Myös muiden asiakkaiden kanssa syntyy spontaaneja keskusteluja.

Luomuun ei siis näytä sopivan hienostelu, vaan sillä ”tankataan päivä käyntiin”. Luomuruoka on työnteon ja elämisen polttoainetta, ilmeisesti ainoa oikeaa sellaista: ainakaan Rauhalan suuhun ei artikkelin perusteella ole vuosiin päätynyt muuta kuin luomuruokaa parhaista raaka-aineista. Miksi päätyisikään, onhan Rauhala toiselta ammatiltaan luomuviljelijä. Näin ollen luomu on myös itsestäänselvyys, eikä sen trendikkyuden korostamiseen ole Rauhalan osalta tarvetta. Trendit ovat ohimeneviä, luomuruoka on osa pysyvää soholaisen taiteilijan elämäntapaa.

Kummassakin puhettavassa on myönteinen näkökulma luomuun, oli kyse sitten ylellisyydestä tai itsestäänselvydestä. Rauhala tuntuu näkevän luonnonmukaisen syömisen ainoana mahdollisena elämäntapana, toimittajan osuuksissa puolestaan korostetaan trendikkyyttä. Oman kerrontansa ja toimittajan muotoilemien lauseiden perusteella Osmo Rauhalaa kuvaavat määreet taiteilija, luomuviljelijä, taiteenystävä, luomuruokailija, Mac-koneiden käyttäjä, taidetarvikkeiden keräilijä sekä näyttämötaiteen ystävä. Uuden keskiluokan symbolisen pääoman kentällä näiden määreiden yhdistelmä saattaa olla jopa ”täydellinen paketti”, josta vähemmän uskottavat suomalaiset keskiluokan edustajat voivat vain haaveilla.

Artikkelissa ei tuoda esiin Rauhalan työtä tarkemmin taiteilijana eikä luomuviljelijänä, joten juttu keskittyy nimenomaan matkailuvinkkien antamiseen. Artikkelin mukaisesti kenties yhden lomapäivän kaavaa: aamulla käydään luomuaamiaisella, sen jälkeen ostoksilla, illalla teatterissa. Toisaalta harva turisti tulee Sohoon tietokone-, taidetarvike- tai luomuelintarvikeostoksille, joten siltä osin artikkelissa halutaan tuoda esiin nimenomaan Rauhalan ”tyypillistä” päivää kotikulmillaan. Jutusta jää kuva, että taiteilija Rauhalalla on aikaa haahuilla Sohon kaduilla tuntikausia herkullisen luomuaamupalan jälkeen. Vapaa-aika on tärkeä osatekijä keskiluokkaisessa elämäntavassa, ja tämän vapaa-ajan käyttäminen taiteen harrastamiseen ja trendikkäiden kulutustuotteiden ostamiseen kertoo sekä korkeasta kulttuurisesta että korkeasta taloudellisesta pääomasta.

Ylemmät yhteiskuntaluokat nauttivat sekä suurista tuloista että suuresta määrästä vapaa-aikaa. Joutilaisuus on ainakin ennen viime vuosikymmenten jatkuvaa puhetta kiireestä ollut osoitus korkeasta asemasta ja siten erinomainen väline alemmista luokista erottautumiseen: joutilaisuudessa olennaista on käyttää mahdollisimman paljon aikaa toimintoihin, jotka eivät ole tuottavia (Oinas, Anttila & Nätti 2010, 108). Sekä luova taiteen tekeminen, haahuilu kaupungin kaduilla että toistuva antautuminen mielenkiintoisiin keskusteluihin ventovieraiden kanssa omassa kantapaikassa symboloivat tehokkaasti joutilaisuutta, tätä ylempien luokkien ylellisyyttä ja toisaalta luonnonmukaisesti elävien ihmisten valitsemaa *hidasta* ajankäytön tapaa.

Artikkeli kertoo Sohosta yhden ihmisen näkökulmasta, ja jutun näkökulma on siten vielä tavallista matkailujuttuakin kapeampi. Artikkelissa ei selkeästikään ole tarkoituksena tuoda esiin Rauhalan tai Sohon ”monia puolia”. Artikkelin keskittyy kaupunginosaan suppeasti tuoden esiin taiteilijuutta, trendikkyyttä ja elämäntapaa. Artikkelin on suunnattu lukijoille, joita kiinnostavat luomuruualla herkuttelu, matkailu, teatteri ja taide – toisin sanoen vähintäänkin keskiluokkaan kuuluville lukijoille, joilla on kulttuurista pääomaa arvostaa taidetta tai kulttimaineen saanutta teatteria sekä taloudellista pääomaa herkutella luomuruualla tai matkustaa Amerikkaan. Artikkelissa esiin tuodut asiat tuskin koskettavat valtaosaa suomalaisista.

Lindsey B. Carfagnan ja työryhmän mukaan ”eettiset kuluttajat” ovat hyvin usein runsaasti kulttuurista pääomaa omaavia yksilöitä. Tutkijoiden mukaan 1990-luvun käsitykset kulttuurista pääomaa omaavista kuluttajista – joiden ajateltiin pitävän korkeassa arvossa kansainvälisyyttä, idealismia ja ajatustyötä – on syytä päivittää tälle vuosituhannele: nykyajan eettiset ja kulturellit kuluttajat arvostavat paikallisuutta, käsin kosketeltavuutta, yhteisöllisyyttä sekä fyysistä työtä, unohtamatta kuitenkaan erottelua yhteiskunnallisena strategiana. (Carfagna ym. 2014, 158.) Osmo Rauhalan Sohossa yhdistyy puolia sekä aiemmasta että nykyisestä distinktiivisestä elämäntyylistä:

myönteisyys ja arvostus liittyvät Rauhalan puheissa ja artikkelissa sekä paikallisuuteen, yhteisöllisyyteen ja fyysiseen työhön (luomuviljelijän ammatin kautta) että toisaalta kansainvälisyyteen ja luovaan ajatustyöhön (taiteilijan työn kautta). Rauhalan ja Rauhalaan samastuvien ihmisten paikka yhteiskunnallisen hierarkian kentällä on kuitenkin selvä: se sijoittuu sekä kulttuurisen että taloudellisen pääoman yläpäähän ja samalla uuden keskiluokan trendikkyiden keskiöön.

7.3.2 Hyvää lahden takana

Ruokaosion matkailujuttu *Hyvää lahden takana* kertoo Tallinnan ja Muhun saaren ruokaelämyksistä toimittaja Suvi Aholan kokemuksiin perustuen. Ruuasta puhutaan artikkelissa tunteella ja myönteiseen sävyyn. Toimittaja muistaa muun muassa virolaiset ”isot, kullankeltaiset, tiiviit ja silti maukkaan jauhoiset” perunat eikä voi uskoa, että maistoi rapeaksi paahdettua valkosipuliruisleipää ensi kertaa elämässään vasta Toomkooli-ravintolassa vuonna 1992. Maaseudun ruoka tuodaan jutussa esiin romantisoiden, kun taas Tallinnan ruokakulttuurista puhuttaessa kiinnitetään huomiota Viroon nykyaikaisten ruokatrendien maana.

Toimittaja kertoo Viron Muhun saaresta seuraavaa:

Suurin osa matkoistani suuntautuu kuitenkin maaseudulle, Muhun saarelle ratsastamaan. Siellä asutaan majatalossa, jonka emännät laittavat kotiruokaa. Kun on ollut koko päivän ulkona maastossa, merituulella ja pähkinälehdossa, ruoka maistuu.

Vaikka kyse on mutkattomasta ruuasta, majatalossa tunnutaan miettivän, mikä olisi suomalaisten suussa vähän erilaista.

Pöytään on kannettu savustettua kampelaa tai oudompaa nokkakalaa. Lihapata on usein tehty saarella yleisestä villisiasta – sikoja näkee välillä satulastakin ravaamassa vanhojen kolhoosipeltojen yli. Salaatit ovat oman kasvimaan kaalia ja porkkanaa, lisänä itse säilöttyä kurpitsaa, omenaa ja marjoja. Iltateeksi saa kuivattua kevätesikkoa, joka kuulemma ”antaa villit unet”.

Muhun saaresta kerrottaessa ruuasta puhutaan eläväisesti, ja miljöötä romantisoidaan yläluokkaisessa hengessä. Saarimatkailun kohdalla ruuasta puhutaan korostaen saariston maaseutumaisista henkeä, luonnon antimien hyödyntämisestä ja ikiaikaiselta tuntuva ”majatalojen emäntien” ruuanlaiton tietotaitoa. Toimittaja kertoo lihapadasta, jonka pääraaka-aineella villisillä

on tapana ravata saariston vanhojen kolhoosipeltojen yli, oman kasvimaan vihanneksista, itse säilötyistä hedelmistä ja marjoista sekä kevätesikkoteestä, joka ilmeisesti myös valmistetaan majatalon emäntien toimesta ja joka saa aikaan *villit unet*. Toimittaja kertoo, että ruuan mutkattomuudesta huolimatta majataloissa otetaan huomioon myös matkustajan makuelämykset. Saariston ruuassa yhdistyy siis sopivalla tavalla autenttinen, virolainen, luonnonmukainen kotiruoka sekä ratsastamaan tulleiden vieraiden yllättäminen hieman erikoisemmilla herkuilla.

Toimittaja kertoo käyvänsä usein Tallinnassa, mutta suurin osa hänen Viron matkoistaan suuntautuu Muhun saarelle. Toimittajan tyyli kertoa saarimatkoistaan tuntuu jopa hämmentävän vieraalta suomalaisen silmään. Viron sijasta toimittajan voisi kuvitella jonnekin Englannin maaseutukartanoon sata vuotta sitten. Kirjoittajalla on tapana tulla saarelle ratsastamaan maastossa, merituulella ja pähkinälehdöissä; virkeän ratsastusretken jälkeen toimittaja saapuu majataloon, jossa talon emännät huolella valmistavat hänelle lähialueiden raaka-aineista kotiruokaa.

Kuten tutkielmani teoriaosuudessa tuli esiin, luonto ja maaseutu nähdään keskiluokan diskursseissa usein romantisoidusti, ja maaseudun idyllillä pyritään luomaan vastakohtaa urbaanin elämän kiireellisyyteen ja keinotekoisuuteen. Luonto kytkeytyy emotionaalisella tasolla ajatuksiin puhtaudesta ja hyvyydestä, joilla viitataan edelleen maaseudun elämän terveellisyyteen ja hyveellisyyteen osana nostalgista puhetapaa. (Lupton 1996, 86.) Maaseudun mahdollinen likaisuus, näköalattomuus tai köyhyys eivät ole osa artikkelin toimittajan tai laajemmin hyväosaisen ihmisryhmän käsitystä autenttisesta ja luonnonläheisestä elämästä.

Tallinnan ruokakulttuuri tuodaan esiin autenttisena, juurilleen uskollisena sekä toisaalta nykyaikaisena ja trendikkäänä. Artikkelissa verrataan neuvostoajan Viron ruokakulttuuria uuden itsenäisyyden ajan ruokakulttuuriin, eikä lukijan ole vaikea tulkita, kumpaa kulttuuria toimittaja itse suosii:

[Neuvostomiehityksen aikaan] *ruoka ei ollut turistin kiinnostuksen kohteista ensi sijalla. Jotain syötiin, ja kai se lämmintäkin oli.*

Uuden itsenäisyyden ajalla tuntui pian siltä, kuin olisi matkustanut eri maahan. Makuelämyksiäkin tuli heti eteen.

Epäselväksi jää, onko ruokakulttuurin puuttuminen neuvostoaikana itse ajan vaiko turistin syytä. Joka tapauksessa toimittaja korostaa itsenäisen Viron ja Tallinnan jatkuvasti muuttuvaa ruokakulttuuria ja sen tarjoamia makuelämyksiä. Erityisesti toimittaja painottaa juuri ”uskoa omaan

ruokaperinteeseen” eli ruuan autenttisuutta ja perinteikkyyttä nykyaikaisella sävöksellä täydellistettynä. Autenttiseen ruokakulttuuriin kuuluvat toimittajan mukaan muun muassa ”kauniisti pakatut limput”, ”kantarellin makuinen luomupasta” sekä ”unikonsiemen-näkkileipä”. Toimittaja tuntuu tuntevan virolaisen ruokakulttuurin niin hyvin, ettei edes tallinnalainen ruokamyymälä onnistu tyydyttämään täysin hänen tarpeitaan. Toimittaja surkuttelee virolaisen talkkunan – ”kamajahussa on ruista, vehnää, ohraa ja herneitä, ja sen maku on suomalaisia talkkunoita paahdetumpi, herkullisen morkkainen” – puuttumista ja ohjaa tiedostavan talkkunaturistin kauppaan, josta tätä paikallista herkkua on mahdollista saada. Toimittaja on jutussa sekä elämysten ja maatalon emäntien huomaan heittäytyvä ruokaturisti että paikallisen ruuan asiantuntija.

Artikkeli onnistuu lyhyehköstä pituudestaan huolimatta tuomaan yhteen sellaisia piirteitä, jotka tuntuvat sävyttävän matka- ja ruokajuttuja aineistossani. Jutussa korostetaan toisaalta ruuan autenttisuutta ja ”kotoisuutta”, toisaalta sen luonnonmukaista trendikkyyttä – toisaalta matkailun rentoutta ja itsestäänselvyyttä, toisaalta sen ylellisyyttä. Myös artikkelin ensimmäinen lause positioi jutun lehdelle suhteellisen tyypilliseen tapaan sekä arvoiltaan keskiluokkaiseksi että Helsinki- ja Etelä-Suomi -keskeiseksi. Toimittaja toteaa: ”Kaikkien suomalaisten tapaan käyn usein Virossa”. Toimittajalla ”työ- ja huvireissuja kertyy vuodessa useita, ja ensimmäiset tein jo neuvostomiehityksen aikaan”. Artikkelin ensimmäinen lause saattaa hyvin olla huolimaton lipsahdus, mutta se kuvaa osuvasti toimittajan käsitystä siitä, millaisia ”kaikki suomalaiset” ovat, miten nämä suomalaiset käyttävät mahdollisen vapaa-aikansa ja mahdolliset varansa. Luultavasti suuri osa helsinkiläisistä käykin kohtalaisen useasti Virossa, mutta kuvittelisin, että ”kaikilla suomalaisilla” ei ole Viron-matkailuun aikaa, rahaa tai kiinnostusta, ainakaan montaa kertaa vuodessa.

Toimittaja siis vertaa itseään kaikkiin suomalaisiin, mutta todellisuudessa hän tuntuu puhuttelevan ainoastaan sitä kansanosaa, joka jakaa hänen maantieteellisen sijaintinsa, sosiaalisen asemansa sekä kiinnostuksen kohteensa. Artikkelissa puhutellaan ensisijaisesti lukijoita, jotka ovat kiinnostuneet samoista asioista kuin toimittajakin ja jakavat hänen arvonsa. Näihin kiinnostuksen kohteisiin ja arvoihin kuuluvat ruoka, matkailu, kansainvälisyys, ylellisyys sekä kiinnostus kulinaarisiin innovaatioihin ja vieraisiin kulttuureihin.

7.3.3 Suklaa-aarten etsijä

Artikkelissa *Suklaa-aarten etsijä* toimittaja Baba Lybeck kertoo suhteestaan suklaaseen ja ruuanlaittoon. Artikkelin kuuluu juttusarjaan ”Lohturuokaa”, jossa ”tunnetut ihmiset kertovat, mikä ruoka heitä ilahduttaa”. Jutun puhujana toimii siis Lybeck itse, artikkelin ingressiä lukuun ottamatta. Ingressissä Lybeck määrittellään *toimittajaksi* ja *Uutisvuodon ylituomariksi*, joka ”nauttii suklaasta usein ja hyvällä mielellä”.

Jutussa suklaasta ja ruuasta ylipäätään puhutaan herkullisuuden, siihen liittyvän nautiskelun, sen terveellisuuden ja siihen liittyvien muiden aktiviteettien kautta. Lybeckin puheessa herkuttelu ja terveellisyys kulkevat käsi kädessä:

Suklaa on ehdottomasti lohturuokani numero yksi. Suklaata on aina oltava saatavilla – ja mieluiten 70-prosenttista tummaa suklaata. Mitä tummempaa ja luomumpaa suklaa on, sitä terveellisempääkin se on.

Mutta kyllä minulle maistuu myös maitosuklaa. Koska suuni on tottunut suomalaisen Fazerin sinisen makumaailmaan, ruotsalainen Marabou ei tartu kaupan hyllyltä mukaan. Se on ilmeisesti liian äkkimakeaa. Hätätapauksessa Maraboukin menee.

Suklaaseen ja herkutteluun liittyy Lybeckin puheessa *kohtuus*. Suklaata voi syödä ”hyvillä mielin”, sen tulee olla laadukasta ja puhdasta, tummaa ja luomua, ei liian äkkimakeaa. Vaikka artikkeli keskittyy nimenomaan siihen, miten Lybeck syö suklaata ”usein” ja miten se on ”lohturuokaa”, artikkelista ei muodostu mielikuvaa sohvalta halpissuklaata rivikaupalla suuhunsa ahtavasta, lihavasta naisesta. Tämä toisaalta johtuu myös siitä, että lukija todennäköisesti tietää (ja minä tiedän), miltä Baba Lybeck näyttää. Hän on vaalea, kaunis, hoikka ja urheilullinen. Artikkelia analysoidessani mieleeni tuli, olisiko samanlaista juttua kirjoitettu vaikkapa jonkun ylipainoisen tunnetun naisihmisen näkökulmasta.

Deborah Luptonin mukaan länsimaiset kulttuurit arvostavat ennen kaikkea *itsekuria*, ja tätä kautta myös kehoista tulee ”omistajiensa” itsekontrollin fyysisiä symboleita. Ylipainoinen vartalo kertoo ahneudesta, ylensyönnistä, hedonismista, itsekurin puutteesta ja hemmottelusta hoikan vartalon symboloidessa kontrollia ja kykyä hallita ruumiillisia haluja. (Lupton 1996, 16.) Se, että kykenemme luopumaan esimerkiksi ruuasta, merkitsee sitä, että ruoka on oman tahtomme hallinnassa. Kulttuurintutkija Roberta Sassatellin mukaan herkuttelu ja nautinnon hakeminen (vaikkapa suklaasta) on hyväksyttävää vain niin kauan kuin pidämme halumme kurissa ja elämämme ohjat käsissämme. Yksilön täytyy siis hallita halujaan, sillä vain siten yksilö voi olla

oman itsensä herra. Toisaalta haluja tulee sekä hallita että *pitää yllä*: hyvin käyttäytyvän kuluttajan tulee nautiskella kulutushyödykkeistä sopivana pidetyn määrän verran ja silti pitää ulottuvilla se *todellinen minä*, joka kykenee suitsimaan haluamista ja kuluttamista. (Sassatelli 2001, 96, 98.)

Sassatelli kutsuu tätä nykyisessä kulutuskulttuurissa hyväksytyä olemisen ja kuluttamisen tapaa *kesytetyksi hedonismiksi*, jota määrittää Baba Lybeckin puheissakin esiin tuleva kohtuus *liiallisuuden* vastakohtana. Kun kulutustavat leimataan poikkeaviksi ja turmeltuneiksi, syyksi julistetaan nimenomaan liiallisuus ja kohtuuttomuus. (emt., 99.) Näin ollen hyvän maun merkinä on määrän korvaaminen laadulla: iltapalaksi television ääressä syöty sipsipussi tai suklaalevy korvataan kirjallisuuden lukemisen ohessa nautituilla parilla palalla laadukasta suklaata.

Lybeck ottaa hoikkuutensa myös itse esiin jutussa. Lybeckin hoikkuus on ilmeisesti ainakin osittain perinnöllistä, hyvien geenien ansiota. Toisaalta Lybeckin ruokailutavat ja terveydestä huolehtiminen kertovat siitä, että hän myös aktiivisesti pitää huolta itsestään.

Koska minulla on taipumusta laihuuteen, minun on muistettava syödä tarpeeksi – etenkin nyt Tanssii tähtien kanssa -ohjelman aikaan. Teen kasvis- ja kalaruokia. Valitettavasti pelkällä suklaalla ei voi elää.

Terveyden vuoksi syön käsittelemättömiä kaakaopapuja, superfoodia. Syön niitä pari kolme päivässä. Ne löytyvät vitamiinikaapistamme D-vitamiinin vierestä. Niitä tosin ei voi nielaista kokonaisena, vaan niitä pitää imeskellä hitaasti. Ajan mittaan olen niiden hieman kitkerään makuun tottunut ja oppinut jopa tykkäämään.

Ei välttämättä ole ihme, että superfood-kaakaopapuja imeskelleessä ja kasvis- ja kalaruokia syödessä myös vartalo pysyy hyvissä mitoissa, tanssikilpailun terveysvaikutuksista puhumattakaan. Niiden kylkeen voi varmasti ”usein ja hyvällä mielellä” syödä muutaman palan tummaa luomusuklaata.

Suklaaherkutteluun liitetään artikkelissa määttämisen sijasta ruuanvalmistuksen taito ja luovuus. Lybeckillä on monta suklaakakku- ja -fondantreseptiä, ja useimmiten hän valmistaa jauhotonta suklaakakkua. Lybeck tietää, mitä marjasurvoksia suklaakakkujen kanssa kannattaa tarjota ja mitkä juomat sopivat niiden kyytipojaksi (”punaviini ja lempijuomani samppanja”). Pahimmassa suklaanhimossa Lybeck saattaa valmistaa kotona jonkinlaista suklaankorviketta, jos kaupat ovat jo sulkeneet ovensa. Ei kuitenkaan syytä huoleen: Lybeck osaa nauraa itselleen ja omille mielihaluilleen ja tiedostaa hetkelliset repsahdukset kuitaten ne leppoisalla armeliaisuudella itseään kohtaan.

Täytyy tunnustaa, että piilottelen joskus perheeltäni lempisuklaatani. Sitten tietenkin joku löytää kätkön ja hihkaisee kuin olisi aarteen löytänyt. Saatan itekin seikkailla kotona etsimässä, mistähän löytäisin suklaata.

Jos viimeinenkin muru on syöty ja kauppa on jo mennyt kiinni, kaivan kaakaojauhon kaapista. Teen kaakaomössöä kaakaosta, sokerista ja maidosta. Jos ei ole löytynyt sokeria, olen yrittänyt korvata sen siirapilla. Aika epätoivoista.

Suklaalla herkuttelusta voi puhua leikkisään sävyyn, kunhan rivien välistä huokuu hyvä maku, terveellisyys ja kohtuus.

Artikkelia lukiessani huomioni kiinnittyi ennen kaikkea siihen, millaisena Baba Lybeck tuodaan (tai miten hän tuo itsensä) jutussa esiin. Artikkelin alussa Lybeckiin liitetään titteli *Uutisvuodon ylituomari*, eikä esimerkiksi *juontaja*. Sanavalinnasta huokuu mielestäni jonkinlainen auktoriteettius. Lybeck on nautiskelija ilman huonoa omaatuntoa: kuten edellä kävin läpi, hän syö suklaata ”usein”, mutta ei ilmeisesti koskaan liikaa. Liika ja kohtuuttomuus eivät sovi Lybeckiin tai hänen elämäntapoihinsa, eivätkä ne sovi ylipäättään määritelmiin itsekontrollista tai hyvästä mausta. Lybeck ei nautiskellessaan korvaa laatua määrällä, vaan herkuttelu kuuluu tarkoin valittuihin hetkiin ja siihen sopii vain paras, tumma ja luonnonmukainen laatusuklaa.

Baba Lybeckin harrastuksista todetaan jutussa seuraavaa:

Syksyllä iltojen pimetessä suklaanhimo kasvaa. Silloin loihdin täydellisen lohtuillan itselleni – no, saa siihen perhekin osallistua. Suklaakakku, samppanja, takkatuli, villasukat ja hyvä kirja, näillä aineksilla Babankin mieli rauhoittuu.

Enpä tiedä onko olemassa moniakaan ”hetki itselle” -tyyppisiä ajanviettotapoja, jotka päihittäisivät Lybeckin mainitsemat ”kotoiluharrastukset” porvarillisuudellaan. Lybeckin ja perheen ”lohtuillaan” kuuluu yksinkertaisia mutta samalla hyvää makua ja sivistyneisyyttä osoittavia harrasteita: rentoutumiseen ei kuulu televisio ja olut (tai toisaalta vaikkapa ostoskeskuksissa luuhaaminen tai Ruotsin-risteily) vaan takkatuli, hyvä kirja ja samppanja.

Baba Lybeckiin liitetään (tai hän itse liittää) jutussa monia korkeaan luokka-asemaan ja symboliseen pääomaan liittyviä määreitä, kuten edellä mainittu kohtuudella nautiskelu, laadukkaiden ruoka-aineiden suosiminen, harrastukset, hoikkuus ja perhekeskeisyys. Jutussa tuodaan sen aiheena oleva henkilö ulos virallisesta muotistaan: hänet esitellään itseään hemmottelevana ja inhimillisenä, tavallisena ihmisenä. Tavallinen Baba Lybeck on jutun perusteella

suklaan ystävä, terveydestään huolehtiva, ruuanlaitosta nauttiva, samppanjaa, takkatulta ja hyviä kirjoja rakastava ja leikkisä nainen, jolla on hyvä maku. Lybeckiä ja erityisesti sitä tapaa, jolla hänet kuvataan artikkelissa, voisi pitää (aiemmin mainitsemani) lifestyle-median erottautumisen toimintaperiaatteiden esimerkkinä. Yhteiskunnan ja kulttuurin legitiimit arvot – hyvä ruoka, luonnonmukaisuus, hyvä maku, ylellisyys, itsekontrolli, kohtuus ja terveellisyys – välittyvät tällaisten ”human interest” -juttujen avulla massoille, joiden osaksi jää legitiimin maun jäljittely ja toisaalta makujen hierarkian olemassaolon tiedostaminen.

7.3.4 Pitkäkorvaa pataan

Juttu *Pitkäkorvaa pataan* kuuluu samaan ”Lohturuokaa” -juttusarjaan kuin edellä käsitelty *Suklaa-aarten etsijä*. *Pitkäkorvaa pataan* keskittyy Kansallisoopperan tenori Jyrki Anttilaan, joka kertoo artikkelissa (ilmeisesti omin sanoin) metsästysharrastuksestaan ja siihen liittyvästä ruuanlaitosta. Jutun on toimittanut sama henkilö kuin Baba Lybeckistä kertovan artikkelin, toimittaja Milla von Konow, joka on ilmeisesti ainakin vuonna 2012 vastannut kyseisestä juttusarjasta. Jutussa yhdistyvät hienostunut ruuanlaitto ja toisaalta (jälleen) ruokaan liittyvä puhtaus, autenttisuus ja luonnollisuus. Jo ingressin mukaan ”Kansallisoopperan tenorilla Jyrki Anttilalla heräävät metsässä alkukantaiset vietit”.

Artikkelissa oopperalaulaja Anttila puhuu ruuasta ja metsästyksestä ehdottoman myönteiseen sävyyn. Jutun puhetapa on ajoittain kevyen rempseä, ja Anttila intoutuu myös muistelemaan lapsuusaikansa poikaporukan metsästysreissuja ja niihin liittyneitä kommelluksia.

Tällä reseptillä valmistettu jänis on niin hyvää, että se vie kielen persuuksiin, niin kuin meillä Pohjois-Pohjanmaalla ruukataan sanoa. Reseptin olen saanut Aili Rastaalta, joka oli naapurin rouva Kempeleellä lapsuuden maisemissa.

Teininä kaveriporukassa lähdimme Oulaisissa alkusyksyllä kuumana päivänä metsään. Silloin oli jäniskanta huipussaan. Adrenaliini virtasi, kun jahtasimme jäniksiä. Eksyimme reissulla, ja taisi tulla jano ja nälkä. Mutta ei se mitään, kun repussa oli päivän päätteeksi kuusi jänistä.

Anttilan suosima ruoka ei suinkaan ole nopeaa ja helppotekoista vaan aikaa vievää, alusta asti itse tehtyä, luonnonmukaista ja harrastus jo itsessään. Ruoka ei siis ole itsestäänselvyys, välttämätön paha, vaan intohimon kohde. Ruokaan ja varsinkin metsästyksen (ja sitä kautta jänisten valmistamiseen ruuaksi) liittyy Anttilan puheessa sävyjä, joiden kautta ruuan perinne, historia ja jälkipolville jatkuminen muodostavat olennaisen diskurssin. Anttila ensinnäkin jatkaa vielä aikuisenakin lapsuuden harrastustaan: metsästyksen ja luonnossa liikkumiseen liittyy Anttilan kohdalla paljon muistoja ja tunteita. Anttila valmistaa metsästämäänsä jänistä edelleen naapurin (”rouva Kempeleellä lapsuuden maisemissa”) reseptillä.

*Nykyään metsästys on suurta juhlaa, koska pääsen harrastamaan sitä harvemmin työkiireit-
teni ja pienten lasteni tähden.*

*Lapseni saavat nähdä, kun nyljen ja paloittelen pikkukirveellä jänistä kotona. Lihan käsitte-
lystä tulee näin lapsillekin luonnollinen asia. Ensi syksynä 5-vuotias Oskar pääsee jo mu-
kaan jahtiin.*

Metsästys ja jänisten valmistus liittyvät Anttilan puheessa vahvasti perinteen jatkamiseen. Muuttuvassa maailmassa ja työkiireiden keskelläkin Anttila haluaa pitää metsästyksen ja esimerkiksi lihan käsittelemisen luonnollisena asiana omia lapsiaan varten.

Artikkelin loppupuolella Anttila liittyy metsästyksen nykyajan ruokatrendeihin ja jostain syystä perustelee ruokaharrastustaan juuri sen uudella muodokkuudella. Riistaruookaan liittyy siis sekä iäkkäisiä ja luonnonmukaisia arvoja että ”nykyajankin termein hyviä arvoja, kuten luomu- ja lähiruoka”. Anttilankin puheessa luonnonmukaiseen ruokaan liittyy siis sekä nostalgiaa ja perinteisiä arvoja että trendikkyyttä luomu- tai lähiruokaelämäntavan muodossa. Hektisessä nykyajassa luomuruokaan – tässä kohtaa tosin riistaruookaan – liitetään ruuanvalmistuksen hitauden kautta saavutettavia arvoja: vaivannäköä, huolellisuutta ja raaka-aineiden arvostamista.

*Kun itse vielä hankkii ruuan – viettää ensin päivän metsässä, sitten käsittelee saaliin, suolis-
taa ja nylkee, riiputtaa lihan ja valmistaa aterian hartaasti – tuloksena on todellista slow
foodia.*

Taloudellisesti ja kulttuurisesti etuoikeutettuun asemaan liittyivät myös Luptonin haastattelututkimuksessa panostus ja kiinnostus ruuanlaittoa kohtaan. Ruokaan liitettiin toisaalta rentoutuminen ja nautinnon saaminen aikaa vievästä ja luovasta ruuanlaitosta siksi, että ”käsillä tekeminen” vei ajatukset pois älyllisesti vaativasta päivätyöstä, ja toisaalta ruuanlaitossa korostui

halu tuoda esiin omaa innovatiivisuutta ja uusien ruokamuotien omaksumista. (Lupton 1996, 146, 129.) Anttilankin mainitsemaan “slow foodiin” – jonka on ajateltu voimistavan luokkakajaja sen kalliiden gastronomisten ideaalien vuoksi – taas yhdistyivät John Germovin, Lauren Williamsin ja Maria Freij’n tutkimuksessa yhteisöllisyys ja jakaminen, lähiruoka ja maalaisidylliin liitetty romanttisuus hektisen kaupunkielämän vastakohtana (Germov, Williams & Freij 2010, 90, 89).

Jyrki Anttilassa yhdistyy jutussa ominaisuuksia, jotka perinteisesti liitetään korkeakulttuuriin ja korkeaan sosiaaliseen asemaan: Anttila on *oopperalaulaja* joka harrastaa intohimoisesti *metsästystä*. Anttilassa kiteytyy trendikkyuden sijasta vanhoja hyvän maun indikaattoreita, jotka yhdistän mielikuvissani (kuten artikkelissa *Hyvää lahden takana*) englantilaiseen maaseutuun ja ”vanhaan rahaan”. Anttila on todennäköisesti hienostunut ja sivistynyt mies, joka on oppinut legitiimin maun kriteerit jo lapsena – tällainen mielikuva artikkelista ainakin syntyy, oli todellisuus sitten millainen tahansa. Artikkelin alkusanoissa sivistys asetetaan vastakkain alkukantaisuuden kanssa. Sivistyneen miehen hetkittäinen alkukantaisuus tuodaan esiin mielenkiintoisena ja myönteisenä kuriositeettina, jonka tarkempi esittely lopulta itse artikkelissa valottaa tätä vastakkainasettelua: loppujen lopuksi siinä, että oopperalaulaja harrastaa metsästystä ja riistaruaan valmistusta ei ole mitään kummallista. Oopperalaulaja rakastaa riistaruaa ja sen valmistamista sekä siihen liittyviä hyviä arvoja, jotka liittyvät ruuan autenttisuuteen, luonnonmukaisuuteen, hitauteen, aitouteen ja omilla käsillä tekemiseen.

7.3.5 Yhteenvetoa myönteisen kategorian puhetavoista

Artikkeleissa *Taiteilijan luomuystävällinen Soho* ja *Hyvää lahden takana* puhutaan toisaalta ruuan ja siihen liittyvän elämäntavan *trendikkyudesta* ja toisaalta *luonnollisuudesta*. Toisin kuin voisi kuvitella, trendikkyys ja muodikkuus eivät ole vastakohtia luonnollisuudelle ja perinteikkyydelle, vaan jutuissa nämä määreet täydentävät toisiaan ja nostavat toinen toisensa arvoa. Trendikkyys ei rinnastu ohimenevyyteen tai ”nykyajan hömpötyksiin”, eikä siitä puhuta naureskelemaan sävyyn. Samoin perinteikkyys ei tarkoita vanhentuneita arvoja tai epämuodikkuutta. Nykyajan luonnollisuuden diskursseissa paikallisuus, maalaisidylli, tyylikkyys ja hyvä maku kulkevat käsi kädessä. Mikä on trendikästä, on myös luonnollista ja perinteikästä, ja toisin päin. Aivan kuin graavilohi-bageleita ja kantarellinmakuista luomupastaa olisi syöty jo vuosituhansia ja vasta nyt niiden herkullisuus olisi keksitty uudelleen – ollaan palattu muutamien einesruokien ja eksoottisten hedelmien syrjäpolkujen kautta takaisin siihen, minkälaista ruuan alun perinkin piti olla. Ruuan

tulee olla ensinnäkin luonnonmukaista, toiseksi rehtiä ja paikalliseen, aitoon ruokaperinteeseen nojaavaa.

Luonnollinen luomuruoka ei kuitenkaan missään nimessä ole rahvaanomaista, vaan juuri trendikkyuden kautta siihen liittyy ajatus ylellisyydestä ja eksoottisesta autenttisuudesta. Siihenhän trendikkyys toisaalta perustuu: jos luomuruoka olisi tavanomaista kaikkien kansalaisten keskuudessa, sen arvo luovan keskiluokan herkkuna laskisi. Vaikka ruoka olisi kuinka ”itsestään selvää”, sen on oltava alempien luokkien ja rahvaan saavuttamattomissa ollakseen kiinnostavaa.

Jutuissa *Suklaa-aarten etsijä* ja *Pitkäkorvaa pataan* tunnettujen henkilöiden vapaamuotoinen kerronta itsestä yhdistyy perinteisiin käsityksiin yhteiskuntaluokille tyypillisistä elämäntavoista. Kerronnallaan itsestään, kiinnostuksen kohteistaan ja harrastuksistaan puhujat uusintavat jo olemassa olevia käsityksiä hyväpalkkaisten ja koulutettujen kulttuurivaikuttajien mauista ja elämäntyyleistä. Juttujen puhe sopivasta herkuttelusta, hitaasta ja luovasta ruuanlaitosta, perheestä, takkatulesta, samppanjasta, kirjojen lukemisesta, ystävien kanssa vietetystä ajasta, luonnossa liikkumisesta, ruokatrendien seuraamisesta ja metsästyksestä sopivat kuin nenä päähän niiden käsitysten kanssa, joita lukijalla jo on artikkelien henkilöistä ja heidän sosioekonomisesta asemastaan.

Sekä Baba Lybeck että Jyrki Anttila arvostavat ja harrastavat asioita, jotka liittyvät kiinteästi korkeaan luokka-asemaan: asioita, jotka eivät mene pois muodista ja viestivät yksilön hyvästä mausta. Samalla Lybeck ja Anttila osoittavat olevansa ajan hermolla puhuessaan ruuasta tavalla, joka sopii nykyajan trendikkääseen ruokaharrastamiseen. He syövät luomua ja lähiruokaa ja käyttävät aikaa ruuanlaittoon: Lybeck valmistaa mielellään trendikästä jauhotonta suklaakakkua ja Anttila valmistaa riistaruokaa, ”todellista slow foodia”, hartaasti ja alusta alkaen omin käsin.

Kaikki kategoriasta analysoimani artikkelit keskittyvät vapaa-aikaan: joko perheen iltahetkien, ystävien kanssa vietettyjen juhlapäivien tai sitten matkailun näkökulmasta. Vapaa-ajan aktiviteetit sekä se, onko vapaa-aikaa ylipäättään, viittaavat siihen, minkälainen sosioekonominen asema yksilöllä on ja mitkä arvot ovat hänelle tärkeitä. Harrastukset kertovat ainakin yksilön kulttuurisesta pääomasta, usein myös henkilökohtaisista sosiaalisista ja taloudellisista resursseista yleisemmin.

Vapaa-aika ja ylellisyys kulkevat artikkeleissa käsi kädessä. Matkailuun keskittyvissä jutuissa vapaa-aika tarkoittaa taiteilijoita, gallerioita, luomuherkuttelua, filmitähtien bongauksia, luomuostoksia, teatteria, makuelämyksiä, maaseutua, ratsastusta ja kauniisti pakattuja limppuja. Henkilöjutuissa vapaa-ajan harrastuksiin kuuluvat puolestaan suklaaherkuttelu, leipominen,

samppanja, takkatuli, villasukat, hyvä kirja, superfood, ajanvietto ystävien kanssa, suklaakakut, punaviini, luonto, metsästys, kalastus, metsästetyn lihan käsittely, riistaruooka, ruuan tarjoaminen ystäville ja slow food. Vapaa-aika sekä matkalla että kotona on rentoutumista, kiireettömyyttä ja (arjen) luksusta. Vapaa-aikaan kuuluu joko muiden laittama herkullinen ruoka tai toisaalta hitaan ruuanlaittamisen nautinnollisuus ja ruuan jakaminen muiden kanssa.

7.4 Ironinen kategoria

Ironisen kategorian kolumneja täytyy lähestyä hieman eri näkökulmasta kuin diskurssianalyysini muita artikkeleita. Jos diskurssianalyysin tavoitteena on löytää tekstistä ideologia, ”johdonmukaisia päähänpinttymiä” tai representaatioita maailmasta ”näytettynä sellaisesta näkökulmasta, joka sopii tietyn kulttuurin ideologisiin tarpeisiin” (Matheson 2005, 22.), ironiset ja sarkastiset tekstit osallistuvat jo lähtökohtaisesti tähän päähänpinttymien osoittamiseen. Ironisen tekstin kirjoittaja kokee löytäneensä kulttuurisista teksteistä ja puhetavoista sellaisia näkökulmia, joihin hän pureutuu ironisella tekstillään pyrkien paljastamaan myös lukijalleen näitä näkökulmia ivaan ja pilkkaamisen kautta. Jos myönteisessä ja elämyksellisessä kategoriassa puhetausten tarkoitus – tai vähintäänkin lopputulos, tietoinen tai ei – on jonkin ideologian voimistaminen, ironiset tekstit pyrkivät tuomaan esiin ja haastamaan niitä valta-asetelmiä, jotka ovat kulttuurisessa kentässä yleisiä.

Ironiaa ja sarkasmia on suhteellisen vaikea erottaa toisistaan. Kielitoimiston sanakirjan mukaan *iva* on ylimielistä, halveksivaa tai verhottua pilkantekoa, *ironia* puolestaan hienoa ja terävää ”(sala)ivaa” ja *sarkasmi* ”purevaa ivaa” (Kielitoimiston sanakirja, 2014). Ironiaa tutkineen Linda Hucheonin mukaan ironia tapahtuu dynaamisissa ja monimutkaisissa ironian tuottajan, tulkitsijan ja tulkintatilanteen diskursiivisissa kehyksissä. Ironia ei ole staattinen retoriikan keino vaan osa viestinnällistä prosessia, joka syntyy merkitysten välisissä suhteissa ja tarkoitusten ja tulkintojen välissä. (Hucheon 2005, 11, 13.) Ironia on *kielen peili* – siinä heijastuu viestin konteksti, ja vasta kontekstin ottaminen mukaan kielentutkimukseen kertoo merkityksistä realistisesti. Viestin tulkintaan piiloutuu myös tulkitsija itse: uskooko hän viestin sellaisenaan vai etsiikö merkityksiä myös jostakin lausumattomasta? Ironian tulkinnat eivät myöskään kerro vain yksilöllisistä ominaisuuksistamme, vaan erilaisiin tulkintoihin päätyminen kertoo tulkitsijan asenteista, tiedoista ja arvoista. Kielen tutkijan on puolestaan hyväksyttävä se tosiasia, että kieli on aina

monitulkintaista. (Rahtu 2006, 17, 20.) Nojaan analyysissäni tietysti omiin tulkintoihini, ja toivon tulkintojeni vastaavan mahdollisimman paljon myös alkuperäisen kirjoittajan intentioita.

Ironian tuottaja tai kirjoittaja pyrkii luomaan ironisen suhteen tai merkityksen sanotun ja sanomatta jätetyn välille (emt., 11): ironia toimii lähtökohtaisesti siis siten, että sanotun tai kirjoitetun *vastakohtainen asia* on se merkitys, jonka tekstin luoja on tarkoittanut. Ironiassa siirrytään *toden* ja *epätoden* alueelta onnistuneen ja epäonnistuneen viestinnän kentälle, ja ironia poistaa takuun sanojen turvallisuudesta. Ironia voidaan nähdä älyllisen irrottautumisen käytäntönä, jossa ironinen viestintä ottaa käyttöön älyn tunteiden sijasta. Toisaalta ironian voidaan nähdä myös saavan aikaan täysin vastakkaisia reaktioita ärsyttävyytensä ja terävyytensä vuoksi. Joka tapauksessa ironialla on tapana haukkua, hyökätä, saattaa naurunalaiseksi, ja ironian käytöllä on mahdollista jättää ulkopuolelle, nolostuttaa ja nöyryyttää. (emt., 14.)

Käytän analyysissäni käsitteitä *iva* ja *ironia*, sillä ne kuvaavat mielestäni parhaiten kategorian artikkelien sävyjä. Vaikka analysoimissani artikkeleissa on ehdottomasti mukana huumoria ja komiikkaa, niiden ainoa tehtävä ei ole lukijan hauskuuttaminen. Ironia ei aina ole ensisijaisesti huvittavaa, vaan se voi nostaa esiin yhteiskunnallisia epäkohtia. Toisin sanoen ironia voi joskus olla koomista, mutta komiikka ja ironia eivät ole sama asia. (Mattila 2011, 11.) Noora Mattilan mukaan ironiseen tulkintaan tarvitaan väistämättä tekstinulkoisia tekijöitä. Tämä koskee tietysti kaikkea tekstintulkintaa, mutta ironiassa konteksti eli tulkintaympäristö ohjaa vahvasti sitä, että lukija tulkitsee merkityksen epäsananimukaiseksi. Jossain kontekstissa tekstin voisi lukea kirjaimellisesti, toisessa kontekstissa se on ilmiselvästi ironinen. (emt., 19.)

On vaikea sanoa, miten lukija tunnistaa jonkin tekstin ironiseksi ja toista taas ei. Yritin löytää kolmesta ironisen kategorian tekstistä joitakin spesifejä sanavalintoja ja sävyjä, jotka voisin määritellä suoralta kädeltä ironisiksi, hyvin laihalla menestyksellä. Esimerkiksi Virpi Salmen kolumni *Henkinen käpyläläinen* (31.1.2012, Kotimaa) suorastaan tursuilee ironiaa. Ironia pitää tekstin otteessaan heti otsikosta saakka, eikä kolumnista löydä juurikaan ”totisia” kohtia. Jo kolumnin otsikon nähdessään lukijan ironiahälytyskellot alkavat soida: Mikä on *henkinen käpyläläinen*? Onko sellaista olemassakaan? Otsikko ei muodoltaankaan edusta tavallista, neutraalia uutisjutun otsikkoa, joten jutun voi ehkä sen vuoksi tunnistaa näkökulmajutuksi. Toisaalta, kolumnihan voisi kertoa vaikkapa toimittajan omin sanoin, vakavalla naamalla, mitä tarkoittaa olla *henkinen käpyläläinen* – jos vaikkapa toimittaja kokisi itse kuuluvansa tähän ryhmään. Ehkäpä ironisen sävyn tunnistaa nimenomaan adjektiivin *käpyläläinen* kulttuurisesta kontekstista keskiluokkaisuuden ja pääkaupunkilaisuuden määreenä. Samoin esimerkiksi otsikon *Henkinen*

tukholmalainen voisi tunnistaa ja ensi vilkaisulla ironiseksi, kun taas otsikko *Henkinen oslolainen* ei välttämättä herättäisi samoja konnotaatiota suomalaisissa lukijoissa. Oslolaisuuteen ei suomalaisessa kulttuurissa liity vahvoja arvottavia ennakko-oletuksia, joiden kanssa ironisessa tekstissä voisi leikitellä.

Jos otsikon ironisuus menee kuitenkin lukijalta ohi, iva ja pilkka tulevat näkyviin viimeistään kolumnin toisessa lauseessa:

Henkinen käpyläläisyys on puiseva elämäkatsomus, jonka riittejä harjoittavat sellaiset keski- ja hyvätuloiset, jotka ovat omasta mielestään ihmisenä parempia kuin muut keski- ja hyvätuloiset.

Lopputeksti onkin sitten helppo ymmärtää ironiseksi, sillä koominen ja ivaava linja pysyy pääosassa tekstin alusta sen loppuun.

Salmen kolumni *Ekoshoppaaminen, ihanan oikein* (11.9.2012, Elämä) jatkaa ironiselta tyyliltään hyvin samankaltaista linjaa kolumnin *Henkinen käpyläläinen* kanssa. Tämän artikkelin kohdalla jo otsikosta on helppo tunnistaa jutun ivaava sävy sanaparin ”ihanan oikein” vuoksi: sanat eivät sovi toistensa pareiksi, ne liioittelevat eivätkä tarkoita varsinaisesti mitään. Artikkelin on teemoiltaan ja ivan keinoiltaan hyvin uskollinen Virpi Salmen tyylille, ja ehkä jo tästä syystä lukija tunnistaa kirjoituksen sävyn.

Kolmas ironisen kategorian artikkeli, jota diskurssianalyysissäni käsittelem, on A. W. Yrjänän kolumni *Toisenlaista elitismiä* (11.10.2012, Ruoka). Yrjänän kolumni on Salmen teksteihin verrattuna vähemmän hyökkäävä ja enemmän pohdiskeleva, silkan naureskelun ja haukkumisen sijasta. Kolumnissa on kymmenen lyhyttä kappaletta, joista oikeastaan vain kolme viimeistä edustaa sävyiltään puhtaasti ironiaa. Ensimmäisissä kappaleissa Yrjänä pohtii nykyihmisen ruuanlaittoa omiin kokemuksiinsa ja huomioihinsa tukeutuen. Kolumnin voi ajatella yhdistävän sekä kyseenalaistavaa että ironista kategoriaa kerronnassaan, vaikka näkökulma nimenomaan *luomuun* onkin pitkälti ivaava. Alla kaksi kolumnin osiota, jotka ovat sävyiltään huomattavan erilaiset.

Toisella kertaa laadin illallista yllätysvieraille. Kaupassa naiskaveri jämähti eineshyllyn eteen: edempänä oli hänen mielestään vain kaikenlaista sekavaa ja hidasta tarjottavaa.

Kun on lapsesta asti puuhannut keittiössä, ei käsitä, miten keittiöhommot voivat olla jollekulle niin vieraita.

Nyt pitää olla lähi- ja luomuhässäkkää. Keittiömestarin isosedän raihnaisten silmäpuoliserkun aamulla keräämiä minimetsämansikoita salatun sammalkätkön uumenista ja naapuritilan maltaalla lihotettua kilpikonnakuvioista maatiaissikaa. Se kun on kallista eikä löydy tavallisesta kaupasta.

Aloitan analyysini A.W. Yrjänän kolumnista, jonka jälkeen siirryn ivaltaan vieläkin suorasukaisempiin Virpi Salmen kolumneihin. Kappaleen lopussa kokoan yhteen ironisen kategorian artikkeleiden puhetapoja ja näkökulmia ja tarkastelen kolumnien sisältöä sekä niiden yhteneväisiä linjoja pohtien että sen kautta, miten kolumnit suhteutuvat analyysini muihin kategorioihin poikkeavan kirjallisen tyylinsä ja sisältönsä näkökulmasta.

7.4.1 Toisenlaista elitismiä

Kolumnissa *Toisenlaista elitismiä* muusikko ja kirjailija A. W. Yrjänä kertoilee ihmettelevään ja ivaavaan sävyyn nykyajan ruokakulttuurin kummallisuudesta ja erilaisista ruokaelitisteistä. Yrjänä pohjaa pohdintansa toisaalta omiin kokemuksiinsa ja toisaalta mielikuviin, joiden todisteeksi hän ei esitä mitään varsinaista empiiristä aineistoa.

Kuten edellä mainitsin, kirjoittaja hyödyntää jutussa kahta puhetapaa, suoran ihmettelevää ja ironista. Suora puhetapa nojaa kirjoittajan omiin kokemuksiin ja mielipiteisiin sekä käsityksiin siitä, miten muidenkin tulisi toimia. Ironinen sävy puolestaan liittyy näkemyksiin jutun kohteena olevista ihmisryhmistä, jotka Yrjänä jakaa ”menneiden vuosikymmenten ihanteissa marinoituihin elitisteihin” ja ”hifistelevän ruuanlaiton toisenlaisiin elitisteihin”. Olen tulkinnut kolumnin siten, että kirjoittaja nauraa jutussa lähinnä muiden kustannuksella, ei siis *itselleen*.

Yrjänän kolumnin ruokaelitistit kuuluvat kahteen ryhmään, jotka ovat pitkälti toistensa vastakohtia: ”vanhat” ruokaelitistit pitävät ruuanlaittoa liian ruumiillisena työnä, kun taas ”uudet” elitistit käyttävät runsaasti – liikaa – aikaa ja rahaa ruokahifistelyyn kotikeittiöissä.

Tajusin törmänneeni menneiden vuosikymmenten ihanteissa marinoituihin elitisteihin. Kouluja käyneisiin, joille ruuanlaitto on liian karkeaa työtä. Jotain, mitä näkymättömän ja tehokkaan henkilökunnan on tehtävä piilossa. Aterialle tullaan valmiiseen pöytään. Ravintolat ovat kuin toisia koteja. Tiskivuoresta saa stressin, josta selviää vain terapian avulla.

Hifistelevä ruuanlaitto on toisenlaista elitismää. Keittotaitoon panostaminen kertoo, että ihmisellä on aikaa vaikka maa-artistokan kuorimiseen ja karitsanpotkan hauduttamiseen. Ihmiset myös pitävät arvokkaana ja haluttavana sitä, mitä on vaikea saada. Rahaa palaa vähän hassusti.

Kuten myönteisen kategorian ensimmäisestä artikkelia *Taiteilijan luomuystävällinen Soho* analysoidessani toin esiin, paljon kulttuurista ja taloudellista pääomaa omaavat ihmisryhmät voidaan karkeasti luokitella Yrjänän epätieteellisen jäsentelyn mukaisesti ”vanhoihin elitisteihin” ja ”uusiin elitisteihin”. Muutama vuosikymmen sitten yhteiskunnan etuoikeutetut ryhmät arvostivat henkistä pääomaa ja ajatustyötä, kun taas nykyajan uudet keskiluokat pitävät tärkeänä ja hyvänä erottautumisen keinona ruumiillista työtä ja omilla käsillä tekemistä. Samoin mainitsemani uuden ajan joutilaisuus – vuosituhannen vaihteen kiireen korostamisen sijasta – on jälleen hyvä tapa sosiaalisten distinktioiden tekemiseen.

Ruuanlaiton asenteista ja ruokaan suhtautumisesta Yrjänä puhuu naureskelemaan sävyyn, kun taas varsinainen ruoka jää pitkälti ivan ulkopuolelle. Eksoottisten hedelmien annoksessa tai maa-artistokan kuorimisessa ei sinänsä ole mitään väärää, ainoastaan niihin suhtautuminen on kolumnistin mielestä häiriintynyttä – trendikkyuden, elitismin ja asenteellisuuden värittämää. Edes eineksistä ei kirjoittaja puhu varsinaisesti negatiiviseen sävyyn, vaan kritiikki osuu siihen, miten avuttomat ”vanhat” elitistit *suhtautuvat* valmisruokaan ja ruuanlaittoon yleisesti: ”Kaupassa naiskaveri jämähti eineshyllyn eteen: edempänä oli hänen mielestään vain kaikenlaista sekavaa ja hidasta tarjottavaa”. Muotioikut tai helppous eivät siis saisi Yrjänän mukaan määrittää ruoka-ainetta itseään – ja juuri tällaisia määryksiä uudet ja vanhat elitistit tekevät ruokaa arvottaessaan.

Kolumnin teemana on kamppailu legitiimistä mausta: siitä, kenen maku tai elämäntapa on oikeanlainen. Legitiimi maku liitetään kolumnissa toisaalta (jo määritelmänsä kautta, joskin ivailleen) kahteen *elitistiseen* ruokakulttuuriin, toisaalta kirjoittajan itsensä edustamaan elämäntapaan. Koska kirjoittaja puhuu omista ruoka-arvostuksistaan myönteiseen sävyyn ja muiden arvostuksista ivailevaan sävyyn, ainakin tämän tekstin kamppailun legitiimistä mausta voittoa, ehkei yllättäen, kirjoittajan itsensä makukäsitys. Jutussa muut siis suhtautuvat ruokaan jollain tapaa kummallisesti ja vinksahaneesti, kun taas kirjoittajan suhde ruokaan on luonnollinen.

Lähiruoka on hintavaa. Mutta myös ihanaa, ikiaikaista ja normaalia ruokaa.

Yrjänä siis arvostaa luonnollista ruokaa ja liputtaa lähiruuan puolesta, mutta ivailee samalla luomuruokaan liittyvälle trendikkyydelle. Kuten myönteisessäkin kategoriassa, kirjoittaja pitää luonnonmukaista ruokaa itsestäänselvyytenä. Myönteisen kategorian trendien ihastelulle kolumnisti

naureskelee: hän halveksuu ruokaan liittyviä muotioikkuja ja sitä, että ”ikiaikainen ja normaali” ruoka tuodaan esiin itsen jatkeena ja statuksen pönkittäjänä. Luonnonmukaisesta ruuasta puhuttaessa Yrjänä tekee selvän eron ”normaalin lähiruuan” ja ”lähi- ja luomuhässäkän” välille: normaali lähiruoka on kunnollista ruokaa, sitä, mitä kaikkien tulisi syödä, kun taas luomuhässäkki edustaa turhia muotioikkuja ja ruuan kuluttamisen kautta haettavaa statusarvoa. Uusavuttomiksi ruuanlaittajiksi määritellään tekstissä sekä vanhat ruokaelitistit (”tiskivuoresta saa stressin, josta selviää vain terapian avulla”) että hipsterit ruokahifistelijät (”uusavuttomien hipsterikamujen urbaani lounassaattue”), kun taas kolumnisti kokee olevansa jotakin päinvastaista.

Tein ruuat tuttavan nelikymppisille, koska rakastan kokkaamista ja käsin tehdessä murheet karisevat.

Aivoni sakkasivat hetken. Jos ihminen osaa kävellä, niin kai hän nyt purjonkin tunnistaa?

Kun on lapsesta asti puuhannut keittiössä, ei käsitä, miten keittiöhommot voivat olla jollekulle niin vieraita.

Määrittelyvalta artikkelissa on siis kolumnistilla itsellään. Kirjoittajan lisäksi ainut henkilö, jolle ei naureskella, on kirjoittajan ystävä, ”ihka oikea mestarikokki” David, jonka sanojen kautta kommentoidaan lyhyesti 1980-luvun ruokamuotia. Teksti perustuu täysin kirjoittajan omiin mielipiteisiin, eikä siinä anneta puheenvuoroa niille, joita kohtaan kirjoitus ironiallaan hyökkää. Tämä on toki tyypillistä kolumneille ylipäätään ja ivan keinoja hyödyntäville teksteille, mutta mielestäni silti oleellista pohdittaessa sitä, kenellä tekstissä on puhevalta ja miten tekstin *muut* määritellään.

Kolumnin ruokaelitistien merkittävimpinä ominaisuuksina voidaan siis pitää uusavuttomuutta, elitistisyyttä, laiskuutta, tietämättömyyttä, hienostelevuutta, stressaamista, turhamaisuutta, sivistymättömyyttä, muodin perässä juoksemista ja triviaaleista asioista vouhottamista. Näihin verrattuna kolumnistiin ja sellaisiin ihmisiin, jotka mahdollisesti jakavat hänen käsityksensä ruuasta, yhdistyy tekstissä pitkälti myönteisiä asioita, kuten maalaisjärkeä, itse tekemistä, tietotaitoa, sivistyneisyyttä ja kohtuudentajua.

Pidän mielenkiintoisena Yrjänän kahtiajakautunutta suhtautumista luomu- ja lähiruokaan. Artikkelin analyysin perusteella kirjoittaja määrittänyt osaksi juuri sitä ”ruokahifistelijöiden”

ihmisryhmää, jota hän kolumnissaan haukkuu. Yrjänä pitää luonnonmukaista ruokaa muidenkin uuden keskiluokan jäsenten tapaisesti ”ikäikäisenä” ja ”normaalina”, hän ”rakastaa kokkaamista” ja nauttii omin käsin tekemisestä. Toisaalta Yrjänä sortuu muiden moittimiseen ja moralismiin omasta hyväosaisesta asemastaan lähtien. Jos joku ei purjota tunnista, tämä tuntuu tekevän hänestä automaattisesti huonomman ihmisen (tai vähintäänkin ihmisen, jolla on jollain tapaa huono maku). Ehkäpä ristiriitaisuuden voisi tulkita ylimmän yhteiskuntaluokan sisäisten ryhmien väliseksi kamppailuksi kulttuurisesta hegemoniasta (esim. Bourdieu 1996, 310). Määrittelykilpailun voittaja on se, joka onnistuu vakuuttamaan muut oman elämäntyyliinsä ja arvostustensa luonnollisuudesta ja sisäsyntyisyydestä. Tässä kolumnissa tehtävä suoritetaan alentamalla kaikenlainen trendikkyys ja toisaalta osaamattomuus keinotekoisuuden, tietämättömyyden ja kenties jopa pyrkyryyden kastiin.

7.4.2 Ekoshoppaaminen, ihanan oikein

”Elämä” -uutispalstan kolumnissa *Ekoshoppaaminen, ihanan oikein* (11.9.2011) kolumnisti Virpi Salmi kirjoittaa ironisesti ja ivaavasti kaupunkilaisesta keskiluokasta: sen tavoista kuluttaa ja sitä myöden perustella ja oikeuttaa omia kuluttamisen tapojaan. Kolumni ei ainakaan suoraan perustu kirjoittajan oikeisiin tai empiirisiin havaintoihin tosielämästä ja kaupunkilaisesta kuluttamisesta, vaan tekstissä on pikemminkin kyse kolumnistin huomaamasta ajattelun tavasta, jonka merkkejä hän on havainnut omassa ympäristössään ja joita hän siten kolumnissaan ironian kautta kritisoi. Kolumni on vaikkapa edellä läpi käymääni A. W. Yrjänän kolumniin verrattuna pistävä ja ironialtaan pahansuopa: Virpi Salmen ensisijaisena tavoitteena on asettaa kolumnissa esitelty ihmisryhmä naurunalaiseksi ja paheksunnan kohteeksi.

Virpi Salmen hyökkäyksen kohteena ovat kolumnissa ”tiedostavan kaupunkilaisen nykykeskiluokan” edustajat. Salmen *nykykeskiluokka* koostuu hyvin toimeen tulevista, helpon elämän tuudittamista ihmisiä, jotka tuntevat ilmeisesti jonkinasteista syyllisyyttä siitä, että ovat edellä mainitusti hyvin toimeen tulevia kaupunkilaisia, jotka elävät helppoa elämää. Sosiologisin termein määriteltynä Salmi kuvaa kolumnissaan tiedostavaa uutta keskiluokkaa. Kolumnisti ivailee kolumnissaan sitä, millä tavoin nykykeskiluokka reagoi helpon ja etuoikeutetun elämän aiheuttamaan syyllisyyden tunteeseen. Kolumnistin mielestä *ekokuluttaminen* on toimintaa, jonka kautta nykykeskiluokka *sekä* pääsee eroon kalvavasta syyllisyydestä *että* voi samalla käyttää tätä kuluttamisen tapaa oman statusarvon esille tuomiseen.

Kolumnista jää oikeastaan mielikuva, että ekokuluttamisessa – syyllisyyden tunteesta huolimatta – *kuluttaminen on ekoa tärkeämpi aspekti*. Hyvin toimeen tuleva kaupunkilainen ei halua luopua kuluttamisesta sen takia, että se on väärin, vaan keksii sen tilalle ekokuluttamisen konseptin, joka alkaa kuulostaa jopa paremmalta kuin kuluttamatta jättäminen.

Kuluttaminenhan on epämuodikkaan ysäriä huvia massoille, jotka eivät ajattele syvällisiä ajatuksia itsestään maailman pelastajina vaan luuhaavat tyhjöpäisinä kauppakeskuksissa ostamassa väärää ja turhia asioita.

Toisaalta tavaroiden ostelu on sen verran kiihottavaa, että harva hippi viitsii olla niin linkolamainen puritaani, että lopettaisi kuluttamisen tyystin.

Sitä paitsi koulutettu länsimainen ekoajattelijana on superlahjakas etenkin yhdessä asiassa: keksimään pätevänkuuloisia selityksiä omalle toiminnalleen.

Salmi on ivastaan huolimatta (A.W. Yrjänän tapaan) oikeilla jäljillä, ainakin mitä tulee nykyajan tiedostavan luokan kuluttamiseen ja kuluttamista sääteleviin valintoihin. D’Amato ja Falzon kirjoittavat, että kun kuluttaja tekee valintoja, moraalisuus – ero oikeiden ja väärin valintojen välillä – ei monesti tule kysymykseen lainkaan, ja jos moraalit liittyvätkin kulutusvalintoihin, se värittää niitä lähinnä tiedostavan itseriittoisuuden ja egoismin viitta harteillaan. Tämä taas viittaa siihen, että jos luonnollisen ja eettisen kuluttamisen määrä ja suosio riippuisi pelkästään ympäristöhuolista ja muista altruistisista näkökohdista eikä esimerkiksi terveydestä tai ravitsemuksellisista asioista (taikka joissakin tutkimuksissa esiin tulleista sosiaalisen erottautumisen tavoitteista), luonnollinen kulutus olisi todennäköisesti huomattavasti nykyistä vähäisempää (D’Amato & Falzon 2015, 260).

Kolumnin kertojana toimii Salmi itse, mutta hän puhuu tekstissään ikään kuin parhaamansa ekokuluttajan suulla, ironisesti tietenkin. Salmen ekoajattelijana asettaa itsensä vastakkain ”massojen” ja ”ahneiden miesten” kanssa. Ekoajattelijana kuluttaa hyvin ja oikein, muut huonosti ja väärää asioita.

Salmi käyttää tekstissään vahvaa kieltä, painavia adjektiiveja ja sanoja, joissa piilee erityisen negatiivinen tai positiivinen arvotus. Positiiviset, ironisessa hengessä käytetyt sanat tulevat ikään kuin tekstin ekokuluttajan suusta, ja kolumnisti pyrkii niillä alleviivaamaan ekokuluttajan tunteisiin ja mielikuviin perustuvaa kuluttamisen järkeilyä. Salmi käyttää sanoja, jotka eivät (ainakaan tässä kontekstissa) tarkoita juuri mitään ja siten saattavat naurunalaiseksi niiden oletetun myönteisyyden ja niihin viittaavien kulutustapojen ”hyvyyden”. Tällaisia ovat tekstissä muun muassa

epämääräisiltä kuulostavat termit *eko, luomu, design ja lähi* sekä esimerkiksi *halatusta puusta tehdyt* kuvaamassa tuotteen kuluttamisen järkevyyttä ja tarpeellisuutta.

Hän voi ostaa auton, jos ajaa sillä "vain vähän". Hän voi lentää joka toinen vuosi Thaimaahan, koska on ansainnut välillä lepoa, ja maksoihan hän matkastaan anerahan ilmastojeesukselle. Hän voi shoppailla vaatteita, kosmetiikkaa, laukkuja, koruja, kippoja ja sisustustavaraa, kunhan ne vain ovat eko, luomu, design tai lähi, tai sinne päin.

Ekokuluttaminen ei oikeastaan ole kuluttamista lainkaan, vaan arkipäivän laupiaita, hyviä tekoja.

Hän ottaa niistä [puukengät, joilla on ”jokin sertifikaatti”] kuvan blogiinsa ja kertoo, että ne ovat aluksi vähän epämukavat jalassa, ne eivät kestä kastumista eivätkä kävelyä hiekkateillä, ja niitä huoltaakseen on oltava puoli päivää töistä vapaalla kerran viikossa. Mutta ne ovat ihanat ja halatusta puusta tehdyt.

Ja ihan pian voi ostaa jotain muuta ekoa ja lähitarpeellista.

Tekstin negatiiviset termit tulevat tekstissä myös ikään kuin ekokuluttajan suusta ja niillä kuvataan ekoajattelijan tekemää eroa meihin ja muihin. Sanavalinnat ovat lapsellisia, epätarkkoja, epärationaalisia ja hauskoja, ja niiden kautta lukija pääsee jälleen naureskelemaan tekstin kuvitteelliselle ekokuluttajalle ja hänen käsityksilleen todellisuudesta.

Mieluummin tietysti molempia, sillä kauppakeskukset ovat pahojen ja ahneiden miesten suhmuroimia rumia rakennuksia, joiden alta on tuhottu ihanaa Suomen luontoa, eikä kukaan ole vielä älynnyt rakentaa tuulivoimalla käyvää, kierrätyspahvista valmistettua, maatuvaan pop up -ostoskeskusta Kalasatamaan.

Kirjoittaja käyttää ivaavia, negatiivissävytteisiä sanoja myös kuvaillessaan tekstinsä kohteena olevaa nykykeskiluokkaa. Kolumnisti puhuu tässä yhteydessä muun muassa rahojen *tunkemisesta, näennäisluovista* aloista ja hipeistä. Sanavalinnat sijoittuvat tekstissä kohtiin, joissa kertojana on Salmi itse kuvitteellisen ekokuluttajan sijaan.

Vaikka kolumnistin iva ei kohdistukaan fyysisesti olemassa oleviin ihmisiin vaan johonkin epämääräiseen, lähes kuviteltuun luokkaan, kirjoittaja liittää nykykeskiluokkaan joitakin määreitä, jotka viittaavat selkeisiin paikkoihin, varallisuuteen ja esimerkiksi kiinnostuksen kohteisiin. Epämääräisinä luokittajina pidän tekstissä asioita, jotka ovat pitkälti suhteellisia ja häilyviä (ainakin

kulttuurisesta näkökulmasta). Tällaisia ovat muun muassa Salmen käyttämät määritelmät *tiedostava kaupunkilainen nykykeskiluokka, koulutettu länsimainen ekoajattelija, eko, luomu, design tai lähi, tai sinne päin sekä lähitarpeellinen*. Kuten edellä totesin, jälkimmäisten määreiden epämääräisyys voimistaa ivaa nykykeskiluokkaa kohtaan, ensimmäiset taas ovat muuten vain epätarkkoja – tällä saadaan aikaan ainakin se, ettei turhan moni loukkaannu tekstistä (tekstissä ei puhuta minusta vaan *muista*), ja samalla karikatyyreille on helpompi naureskella.

Näiden lisäksi tekstissä mainitaan kuitenkin asioita, joilla on selkeä vastine todellisuudessa ja siten niiden mainitsemisella viitataan juurikin näihin vastineisiin. Kolumnissa mainitaan muun muassa *kauppakeskusten hyljeksiminen, autolla ajaminen ”vain vähän”, Thaimaahan lentäminen, vaatteiden, kosmetiikan, laukkujen, korujen, kippojen ja sisustustavaran ostaminen, Jopolla ajaminen, Kalasatama ja bloggaaminen*. Aikakin jälkimmäisten kautta tulee mielestäni kohtalaisen selväksi, minkälaiset ihmiset tarkalleen ottaen ovat kolumnistin tekstin hyökkäyksen kohteena: kaupunkilaiset, tarkemmin Helsingin trendikkäässä Kalasatamassa asuvat tai vierailevat naispuoliset, näennäisluovien alojen ihmiset, jotka vapaa-ajallaan paitsi kuluttavat myös kertovat kuluttamisestaan bloggaamisen avulla.

Termeissä korostuu kuluttamiseen liittyvä kaksinaismoralismi shoppailemisen ja ”maailman pelastamisen” välillä, ja juuri tämän Salmi kolumnissaan haluaakin tuoda esille. Salmen mukaan ekoajattelijan lahjakkuus piilee nimenomaan siinä, että hän keksii ”päteväнкуuloisia selityksiä omalle toiminnalleen”. Salmi ivailee nykykeskiluokan kauppakeskusten hyljeksimistä ja sitä, miten nykykeskiluokka määrittää muita ihmisryhmiä joidenkin ulkoisten, stereotyyppisten käyttäytymismallien kautta. Samaa kirjoittaja tekee tietenkin itsekkin: tyypistää kritisoimansa nykykeskiluokan joukoksi epäimartelevia ja jeesustelemisestä kieliviä määreitä, joiden kautta koko joukko voidaan määrittää.

Virpi Salmen kolumnin kohteena ovat kaupunkilaiset ja helsinkiläiset, hyvin palkatut, näennäisluovien alojen ihmiset, joilla on runsaasti taloudellista pääomaa ja tarmoa sekä kuluttaa että pohtia pintapuolisesti (ilman ”linkolamaisia” epämukavuuden tunteita) omaa ja muiden kuluttamista. Tätä ihmisryhmää pohtiessa voidaan tulla siihen tulokseen, että kolumnissa puhutaan juuri niistä ihmisistä, joita myönteisen kategoriani artikkeleissa esitellään ja ketkä niissä puhuvat. Kolumnit kommentoivat ympäröivää kulttuuria ja sen ilmiöitä ivalliseen sävyyn, ja kommentoinnin keskiössä on usein juuri se näkemys kulttuurista ja elämäntyylistä, jollaisia Helsingin Sanomissa aktiivisesti tuotetaan. Lehden sisällä siis sekä voimistetaan tiettyä ideologiaa että kamppaillaan sitä vastaan.

Toisin kuin muissa diskurssianalyysini kohteissa, kolumnissa *Ekoshoppaaminen, ihanan oikein* luomu tai ruoka yleisemmin ei ole kirjoituksen pääosassa. Kolumnissa luomu ja lähiruoka kuuluvat osaksi sitä kuluttamisen ja kulttuurin tapaa, jota Salmi tekstissään kritisoi. Ruuan sijasta kolumnissa siis pureudutaan kaikkeen ekokuluttamiseen, ja lähiruoka ja luomu mainitaan vain osana tätä kulutustyyliä.

Kolumnistin iva on hyvin suorasukaista, ei siis hienostunutta tai ”rivien välistä” lukemista vaativaa. Kolumnin kohdalla ironian tunnistaminen väärin ei siis tulkintani mukaan ole kovinkaan suuri riski, ainakaan jos lukija kuuluu Helsingin Sanomien lukijakuntaan ja on jollakin tavalla perillä suomalaisista tai globaaleista kuluttamisen muutoksista ja trendeistä. Kolumnin lukija kutsutaan nauramaan ja ivailemaan *nykykeskiluokkaan* kuuluvien ihmisryhmälle ja kaikelle sille, mitä he kolumnistin mukaan edustavat.

7.4.3 Henkinen käpyläläinen

Kolumni *Henkinen käpyläläinen* (31.1.2012) on niin ikään Virpi Salmen teksti, joka pyörii hyvin samantyyppisissä aiheissa kuin edellä esittelemäni *Ekoshoppaaminen, ihanan oikein*. Salmen mukaan ”henkinen käpyläläisyys on puiseva elämäkatsomus, jonka riittejä harjoittavat sellaiset keski- ja hyvätuloiset, jotka ovat omasta mielestään ihmisenä parempia kuin muut keski- ja hyvätuloiset”. Kritiikin ja ivan kohteena on siis tässäkin tekstissä keskiluokkaisuus, statusarvon korostaminen ja moralismi.

Jotkin kirjoittajan sanavalinnat ovat lähes sanasta sanaan yhteneväisiä niiden näkökantojen kanssa, joita hän tuo esiin edellä mainitussa kolumnissa *Ekoshoppaaminen, ihanan oikein*. Esimerkiksi omien tekojen selittämiseen hyväksi ja autolla ajamiseen ”vain vähän” kolumnisti pureutuu myös tässä tekstissä.

Se [”vain hyvien asioiden tekeminen” elämässä] on tietysti mahdotonta, joten henkisen käpyläläisyyden ydin on selittää kaikki elämänvalintansa hyväksi.

Henkisellä käpyläläisellä on auto, mutta hän ajaa sillä ”tosi vähän, vain pakolliset ajot”.

”Hyvien asioiden tekeminen” saa Salmen molemmissa kolumneissa runsaasti huomiota ja tuntuu olevan hänen omassa ajattelutavassaan keskeinen piirre nykykeskiluokkaisuuden määrittelyssä. Henkinen käpyläläinen siis tekee omasta mielestään ainoastaan hyviä asioita ja valintoja sekä toimii moraalisesti oikein (silloinkin kun ei toimi).

Henkinen käpyläläinen ei tykkää mistään uudesta, sillä hänen moraalikoodistossaan uusi on paha ja vanha on hyvä.

Teksti kuitenkin korostaa Salmen kritisoiman nykykeskiluokkaisuuden kohdalla eri puolia kuin aiempi kolumni. Kirjoitus *Ekoshoppaaminen, ihanan oikein* korostaa nykykeskiluokkaisuuteen liittyvää trendikkyyttä ja kulutusta, kun taas *Henkinen käpyläläinen* tuo esiin nykykeskiluokkaisuuden keski-ikäisyyttä, varallisuutta ja henkisen käpyläläisen raskasta kamppailua ensimmäisen maailman ongelmien kanssa.

First world problemin ylin muoto on se, kun kampasimpukat uhkaavat loppua hänen ruokakaupastaan, kuten Ilkka Malmberg kertoo reilun viikon takaisessa jutussaan (HS Kotimaa 22.1.).

Mutta huh, eivät ne sitten onneksi loppuneetkaan.

Teksti on ironialtaan samantyylinen kuin aiemmin esittelemäni Virpi Salmen kolumni. Siinä puhutaan henkisistä käpyläläisistä kolumnistin kokemusten perusteella, ivailten ja elämäntyylin naiiviuteen viitaten. Salmi käyttää kolumnissaan muun muassa sanontoja *ihana, tykätä, uusi on paha, vanha on hyvä, tosi tosi paljon ja hyvempi*. Teksti on töksähtelevää ja lapsenomaista ikään kuin siksi, että nämä määreet siirtyisivät tekstiä luettaessa myös lukijan käsitykseen Salmen henkisistä käpyläläisistä. Henkisen käpyläläisen ajatusmaailma esitetään hyvin mustavalkoisena (tykkää, ei tykkää), ainakin siihen saakka, kun henkinen käpyläläinen alkaa perustella omaa kuluttamistaan ja selitellä omia valintojaan. Henkisen käpyläläisen tärkein ominaisuus on se, että hän pitää itseään (virheellisesti) parempana kuin muut. Salmen muotoilema totuus kuitenkin on, ettei henkinen käpyläläinen varsinaisesti tiedä mistään mitään ja kuva paremmuudesta on valheellinen ja täysin oman egon muovaama.

Erityisen huolissaan henkinen käpyläläinen on tällä hetkellä Suomi-kuvasta maailmalla. Hänellä on sellainen käsitys, että se on huono. Täällä syödään liikaa marinadilihaa ja sitten on se Suomi24-keskustelupalstakin.

Suomen tila sinällään ei henkistä käpyläläistä kiinnosta.

Suurin osa suomalaisista on hänen mielestään idiootteja, jotka pilaavat maan henkisen käpyläläisilmapiirin.

Luomuun ja ruokaan viitataan tekstissä samaan tapaan kuin edellä läpi käymässäni kolumnissa, tosin hieman pidemmin sanakääntein. Salmen mukaan henkistä käpyläläistä, ”tätä kaupunkilaista hyvistelijää”, kiinnostavat muun muassa ympäristö, luonto, eläimet, homot ja luomuruoka.

Kirjoittaja viittaa henkisen käpyläläisen syömisiin samaan tapaan kuin aiemmassa kolumnissa nykykeskiluokan autolla ajamiseen, kuluttamiseen ja lentomatkestamiseen: Salmi tuo tässäkin esiin, miten ivailun kohde selittelee nautintojaan moraalisisilla näkökohdilla. Koska henkinen käpyläläinen, niin kuin nykykeskiluokkainenkaan, ei ole valmis luopumaan kuluttamisesta, nautiskelusta ja ympäristön kuormittamisesta, hän puhuu kuluttamisestaan ja nautiskelustaan siten, että se ei mene ristiin luonnonmukaisen ideologian, ”hyvistelyn”, kanssa.

Henkinen käpyläläinen sanoo usein syövänsä "kylläkin vähän lihaa, mutta useimmiten pelkästään riistaa". Riistaa on ilmeisesti aina tarjolla henkisten käpyläläisten delitiseissä, kuin hunjabroileria Citymarketin altaissa.

Toisaalta henkinen käpyläläinen syö vain ruokia, jotka ovat luonnonmukaisia ja jotka pitävät kestävästä kehitystä yllä, toisaalta hän voi syödä myös muita ruokia siinä tapauksessa, että ne ovat trendikkäitä ja sopivat hänen elämäntyyliinsä. Salmi rinnastaa kolumnissaan pelkän riistan syömisen kampasimpukoiden syömiseen. Riista on sekä trendikästä että luonnonmukaista ruokaa, kun taas kampasimpukat ovat lähinnä trendikkäitä syötäviä - WWF:n vuoden 2014 kalaoppaassa esimerkiksi pohjatrootatut kampasimpukat kuuluvat punaiselle ”vältä näitä” -listalle (Kuluttajan kalaopas, 2014)

Ja aivan pian henkinen käpyläläinen esittää perustelun, jonka mukaan kampasimpukka on tosi paljon eettisempi ja hyvempi raaka-aine kuin joku toinen.

Salmi haluaa käsittääkseni ravistella kaksinaismoralistiseksi kokemaansa ajatusta siitä, että nykyisessä ruokakulttuurissa se, mikä on luonnonmukaista on myös trendikästä, ja se mikä on trendikästä on siten myös luonnonmukaista. Siihen, pitääkö Salmen käsitys nykyajan hyvän maun määreistä ja ruokamuodeista paikkaansa, ei ainakaan lukemissani tutkimuksissa ja teoreettisissa pohdinnoissa tiedostavasta uudesta keskiluokasta ole otettu kantaa suuntaan tai toiseen. Ruuan kuluttamisen tapa, johon sopivat sekä eettiset luomu- ja lähiruokatuotteet että punaisen listan kampasimpukat, on mahdollisesti yksi tämän päivän ruokamuotien ymmärtämisen ja noudattamisen tapa. Luonnonmukaisen kulutuksen siirtyminen tiedostavan ja poliittisen vastakulttuurin alueelta yleiseksi luksuksen ja nautiskelun ruokatrendiksi saattaa tietysti häivyttää puritaanisia oikean ja väärän kuluttamisen periaatteita trendikkyuden korvatessa aatteen palon. Toisaalta, Salmen todisteet siitä, ovatko ”hyvistelyn” puolestapuhujat ja kampasimpukoiden ostajat samoja ihmisiä, puuttuvat tietysti kokonaan. Kolumnistin tavoitteena ei olekaan yhteiskunnallisten totuuksien tuominen

kansan tietoisuuteen, eikä ironisilta teksteiltä voi välttämättä odottaa kovin korkeaa moraaliala toden ja epätoden rajan vetämiseen liittyen.

7.4.4 Yhteenvetoa ironisen kategorian puhetavoista

Yleensä tekstin diskursseja etsittäessä ja löydettyessä erilaiset puhetavat kamppailevat saman tekstin sisällä, vaikka jotkin niistä ovatkin toisia vahvempia ja selkeämpiä. Tämän lisäksi tekstissä usein tietoisesti tai pelkästään journalismin perusperiaatteita noudattaen pyritään muokkaamaan tekstistä tasapuolinen ja neutraali tekstin kohdetta kohtaan. Analysoimissani ironisissa kolumneissa perinteisen journalistisen tekstin kriittinen diskurssianalyysi vaatii kuitenkin uudelleen pohtimista. Ainakaan Virpi Salmen kolumnit eivät pyri neutraaliuteen, vaan tekstien tarkoitus on nimenomaan ravistella tiettyä ideologiaa, ja teksti käy sen kimppuun ivan, tarinoinnin ja liioittelun keinoin.

Toki ironiset kolumnit pyrkivät – hyvinkin tietoisesti – ajamaan omaa käsitystään oikeasta ajattelutavasta ivaille tekstin kohteena olevalle elämäntavalle. Kuten edellä toin ilmi, A. W. Yrjänä kolumnissaan *Toisenlaista elitismia* asettaa oman ideologiansa ja elämäntapansa ivailun kohteena olevan elitismin yläpuolelle ja pyrkii siten vakuuttamaan lukijan siitä, että ”luonnoton” suhtautuminen ruokaan on naurettavaa, kun taas kolumnistin oma preferenssi omin käsin tekemiseen, maalaisjärjen käyttöön ja luonnonmukaisen, ”ikiaikaisen” ruuan suosimiseen tulisi olla myös lukijan mielestä elitismia parempi vaihtoehto ja suhtautumistapa. Salmen kolumneissa kirjoittajan oma näkemys taas jää täysin naljailun varjoon: kirjoittaja ei viittaa itseensä tai omiin kulutustottumuksiinsa lainkaan, vaan tekstien tarkoitus on ivailulla nykykeskiluokkaisuudelle ja henkiselle käpyläläisyydelle. Näin ollen kirjoittajan yhtenä agendana on tietyn ideologian mollaaminen, ei vaihtoehdon tarjoaminen.

Ironisen kategorian kolumnit kommentoivat ivallaan esimerkiksi myönteisten juttujen arvotuksia ja suhtautumista ruokakulttuuriin. A. W. Yrjänän kolumnissa kirjoittaja suhtautuu luonnonmukaiseen lähiruokaan positiivisesti, mutta ivaa luomuruokaan ja trendikkyyteen pohjaavaa, elitististä, ”lähi- ja luomuruokahässäkkää” ihastelevaa tapaa suhtautua ruuanlaittoon. Virpi Salmi puolestaan kritisoi laajemmin muodikasta, näennäiseettistä kulutusta asettamalla sen naurunalaiseksi ja pyrkimällä paljastamaan siihen liittyvää pinnallisuutta ja tietoista luokkaerottautumista. Kuten jo edellä mainitsin, varsinkin Salmen kolumnit tuntuvat kommentoivan suoraan niitä ruokakulttuurin ja elämäntavan arvoja, joita myönteisen kategorian artikkeleissa pidetään tavoiteltavina ja oikeina. Juttujen *Ekoshoppaaminen*, *ihanan oikein* ja *Henkinen käpyläläinen* määritelmät ivan kohteina

olevista nykykeskiluokasta ja ”kaupunkilaisista hyvistelijöistä” osuvat samaan uuden keskiluokan elämäntyylliseen kenttään kuin myönteisen kategorian artikkeleiden puhetavat ruokakulttuurista ja elämisestä.

Myönteisen kategorian juttujen arvot ja diskurssit liittyvät muun muassa kaupunkilaisuuteen, maailmankansalaisuuteen, trendikkyuteen, herkutteluun, rentouteen, autenttisuuteen, luonnonmukaisuuteen, ylellisyyteen, Helsinki-keskeisyyteen, keskiluokkaisuuteen, terveellisuuteen, laadukkuuteen ja kiireettömyyteen. Salmi on ottanut tehtäväkseen kaupunkilaisuuden, trendikkyuden, herkuttelun, autenttisuuden, luonnonmukaisuuden, Helsinki-keskeisyyden ja keskiluokkaisuuden ivallisen kritisoinnin ironian kautta. Kolumnissa *Henkinen käpyläläinen* Helsingin Sanomien uutisoinnin ja sisällön ideologisuus tuodaan esiin suoraan. Virpi Salmi ivaa ”first world problemin ylittä muotoa” eli huolta siitä, miten kampasimpukat uhkaavat loppua ruokakaupasta. Salmi viittaa suoraan Helsingin Sanomien juttuun, jossa tämä ongelma on otettu esille. Alkuperäinen juttu (*Käpylästä oli loppua kampasimpukka*, Kotimaa 22.1.2012) ei suinkaan ole esimerkiksi mielipidekirjoitus vaan nimenomaan Helsingin Sanomien toimittaja Ilkka Malmbergin kirjoittama juttu. Salmi siis kommentoi Helsingin Sanomien maailmankuvaa ja arvopohjaa sekä teemojen ja karikatyyrien kautta että suoraan.

Kuten edellä mainitsin, käsittelemieni kolumnien ironiaa ja ironisia tekstejä ymmärtääkseen lukijalla tulee olla jonkinlainen alustava käsitys siitä kulttuurisesta kentästä, jota vastaan ironinen teksti hyökkää: lukijan täytyy tiedostaa jutun ivaamien arvojen olemassaolo voidakseen tulkita kirjoituksen sävyn oikein. Totesin myös, että analyysiin valitsemieni kolumnien kohdalla lukijan tulee kuulua edes jollain lailla Helsingin Sanomien potentiaaliseen lukijakuntaan ja olla alustavasti perillä suomalaisista tai globaaleista kuluttamisen muutoksista ja trendeistä. Tässä kohtaa kolumnien ironia oikeastaan pitää yllä kovin vastavuoroista liikettä. Lukija lukee Helsingin Sanomien luomumyönteisiä artikkeleita ja muodostaa siten käsityksen kaupunkilaisesta keskiluokasta ja ruokatrendeistä, ja näitä trendejä ja arvoja puolestaan kommentoidaan saman sanomalehden ironisissa artikkeleissa. Sisällön tuottamisen käytäntöihin kuuluu siis sekä tietyn ideologian voimistaminen ja pitäminen yllä että sen haastaminen ja ivaaminen.

7.5 Elämyksellinen kategoria

Tutkielmani elämykselliseen kategoriaan kuuluu yhteensä 9 artikkelia, joista valitsin kaksi lähempään analyttiseen tarkasteluun. Molemmat artikkelit ovat matkareportaaseja, jotka kertovat suomalaisista matkakohteista, vieläpä talviaikaan: artikkelissa *Talvi meren sylissä* (21.12.2012, Matka) toimittaja matkustaa lumiseen Turunmaan saaristoon nauttimaan hiljaisuudesta ja luomuherkkuista. Jutussa *Hiihtäen halki piirakkamaan* (16.12.2011, Matka) toimittaja hiihtää poikansa kanssa ympäri Pohjois-Karjalaa ja herkuttelee siinä sivussa paikallisilla lähiruokatuotteilla. Kiinnitän analyysissäni huomiota matkailun ja jutuissa kuvattujen harrastusten elämäntyyllisiin aspekteihin sekä siihen, miten ”perinteinen suomalainen ruoka” tuodaan esiin uudenaikaisessa kiinnostavuuden, autenttisuuden ja puhtauden kehityksessä.

Elämykselliseen kategoriaan luokittelin aineistostani sellaisia artikkeleita, joissa luonnonmukainen ruoka tuodaan esiin – myönteisen kategorian tapaan – positiivisten määritelmien kautta. Elämyksellisen kategorian juttujen sävy ja suhtautuminen käsillä olevaan aiheeseen on ”intohimoinen” ja aistinautintoihin keskittyvä. Suurin osa kategorian artikkeleista käsittelee matkailua, mutta matkajuttujen tavoitteena ei varsinaisesti ole kertoa, mihin tarkalleen kannattaa matkustaa, missä yöpyä, mitä syödä, mitä varoa tai mitä kaikki tämä kustantaa, vaan elämykselliset artikkelit lähestyvät aihettaan ja matkailukohdettaan enemmän tunteen tasolta: romantisoiden, ihmetellen ja ihastellen. Monet elämyksellisen kategorian tekstit ovat tyyliältään muita juttuja maalailevampia ja sanavalinnoiltaan asiallisen sijaan jopa runollisia.

Tutustun analyysin kautta seuraavaksi tarkemmin kahteen edellä mainittuun elämyksellisen kategorian artikkeliin. Käyn ensin läpi artikkelit yksi kerrallaan, minkä jälkeen tuon yhteen analysoimiani keskeisiä piirteitä ja puhetapoja.

7.5.1 *Talvi meren sylissä*

Matkailuosion artikkeli *Talvi meren sylissä* (21.12.2012) esittelee Turunmaan saaristossa sijaitsevan Nauvon matkustuskohteita ja tunnelmoi aution ja lumisen saariston hiljaisuudessa. Artikkelin on kirjoittanut toimittaja Sinimaaria Kangas. Tekstin kertojana toimii toimittaja, mutta jutun haastateltavat saavat myös puheenvuoroja. Tekstissä siteerataan ravintoloitsija Mikael Smedsiä ja Nötön Backaron pensionaatin emäntää Nina Björksténiä. Suorien sitaattien lisäksi teksti antaa

ymmärtää, että suuri osa ravintola L'Escalea ja Nötön saarta kuvaavista tiedoista on peräisin samoilta henkilöiltä.

Artikkeli etenee toimittajan kerronnan varassa: juttu alkaa siitä, miten ”vesi väreilee kuin rypistynyt kiiltopaperi, kun autolautta seilaa kohti Nauvoa”, ja etenee toimittajan askelten tahdissa Nauvon vierasvenesataman ravintolasta saunomisen ja yöpymisen kautta Nötön saaren kansallispuistoon. Artikkelin kerronta ja elämyksellisyys perustuvat täysin toimittajan kerrontaan ja sanavalintoihin. Jos artikkeli kerrottaisiin neutraalilla tavalla ja siitä jätettäisiin pois sen tyyppiset ilmaisut kuten ”kesä elää suolamarjoissa” tai ”lamput tihkuvat valoa rannan rajassa”, jäljelle jäisi hyvin lyhyt juttu Turunmaan saariston talvielämästä, etenkin kun artikkelin ensimmäiset seitsemän lyhyttä kappaletta keskittyvät kuvailemaan nimenomaan maisemaa ja tunteita. Nauvo ja sen keskusta, etenkin talvisaikaan, näyttävät loppujen lopuksi mielestäni samalta kuin mikä tahansa suomalainen kylä mataline taloineen ja ruskeine loskakasoineen. Kirjoitustyylistä tulee mieleen Tove Janssonin *Muumilaakson talvi* pikkutarkkojen kuvailujen ja luonnon inhimillistämisen kautta. Esimerkiksi se seikka, ettei Nauvon keskustassa juuri tietyllä hetkellä ole ketään, on kuvailtu suorastaan ilahduttavan kaunokirjalliseen tyyliin (”eläviä sieluja ei näy missään”).

Oleellinen osa jutun elämyksellisyydestä näkyykin nimenomaan kirjoitustyylin ja kielenkäytön kautta. Artikkeli sisältää runsaasti kielikuvia ja maalailevaa tyyliä perinteisen journalistisen, täsmällisen ja neutraalin uutisoinnin sijaan. Teksti vilisee metaforia ja personifikaatiota – se herättää saariston eloon kielellään. Artikkelissa käytetään muun muassa seuraavia kielikuvia: ”laiturit hiljenevät”, ”meri velloo leutona”, ”kesä elää suolamarjoissa, majatalon kukkakuoseissa ja lumen alla rahisevassa rantahiekassa”, ”vesi väreilee kuin rypistynyt kiiltopaperi”, ”vierasvenesatama nuokkuu talviteloillaan”, ”lamput tihkuvat valoa”, ”mansikkamehupullo odottaa puupenkillä”, ”sen kannella voi rauhassa humaltua merestä” sekä tietenkin artikkelin otsikko ”Talvi meren sylissä” ja niin edelleen. Luonto ja jopa elottomat esineet muuttuvat tekstissä ihmismäisiksi:

Lintuja lepää rykelmänä vastarannan tuntumassa: ne tajuavat valita lämpimimmän yöpailun meren kainalosta.

Kohta mennään taas kohti valoa, mutta vielä on aika levätä, ottaa hyllystä viihtyisä dekkari ja ryömiä laverille sileiden lakanoiden väliin. Kuunnella kuinka saari kitisee ja kolisee kääntäessään kylkeä routapeiton alla.

Islantilaistekoinen Eivor ei vähästä hätkähdä. Yhteysalus seilaa Nötön saarelle Nauvon ulkosaaristoon niin vakaasti, että sen kannella voi rauhassa humaltua merestä. Vesi heijastaa satoja sävyjä pilvisenäkin päivänä.

Luin kappaleen, johon yllä oleva pätkä kuuluu ensin monta kertaa ihmetellen, miksei hevosesta puhutakaan seuraavissa lauseissa enää mitään: viimein ymmärsin, että kyseessä ei suinkaan ole Eivor-niminen islanninhevonen vaan yhteysalus, joka on valmistettu Islannissa. Kielenkäytön aikaan saama kuva ja jutun tunnelma on toisaalta kutsuva, toisaalta villi. Nauvon saaristo on kuin uinuva jätti, joka hiljaisuudellaan ja leutoudellaan kätkee lumen ja jään alle meren myrskyt ja saaristoelämän karuuden.

Vain jäniksen jäljet jäälautan kappaleella jäävät vaivaamaan. Ne päättyvät mustaan mereen.

Saaristo pidättelee hengitystään, odottaen uutta kesää tulevaksi. Jos Nauvon luonto ja ilmasto ovatkin karuja, sisätiloissa lämpö ja perinteikkyys korostuvat. Saariston talven kotoiset ilot ovat peruseriaatteiltaan samoja iloja, jotka tulevat esiin myönteisen kategorian koti-illoissa ja matkustustarinoissa. Saariston sisätiloihin kuuluu lämpö, lasillinen glögiä, takkatuli, itse keitetyn alkoholin maistelu ravintolan takan äärellä, sauna, levollisuus, lakanoiden väliin ryömiminen ja hyvä dekkari. Toimittajan kokemus Nauvosta tuntuu olevan toisaalta talvisen uinuva ja karu, toisaalta nautinnollisen ylellinen. Toimittaja korostaa elämän pieniä nautintoja, mutta ei suinkaan arkisesti vaan tuntemuksia ja elämyksellisyyttä korostaen.

Laudeparvelle kiivetään tikkaita myöten. On hämärää ja vetistä. Olo on levollinen kuin olisi palannut perimmäiseen alkutilaan. Löylytkin ovat niin pehmeät, ettei alakerran suihkutilassa tarvitse käydä turhan usein vilvoittelemassa.

Piharakennuksen huoneessa kukat rehottavat häpeilemättömään mummolatyyliin tapetissa, tyynyissä ja liinoissa. Sänky on muokattu mukavaksi sinisestä puusohvasta. Syvien unien salaisuus on silti rikkumaton hiljaisuus. Vain kissa maukuu jossain yöllisillä asioillaan.

Ruuasta puhutaan lähinnä ravintola L'Escalestä kertovissa kappaleissa: muuten artikkelissa mainitaan ainoastaan saunan pukuhuoneen puupenkillä odottava mansikkamehupullo. Kappale on otsikoitu *Suolamarjoja lähilautasella*, ja siinä L'Escalen omistaja Mikael Smeds kertoo ravintolan ruuasta, juomasta ja historiasta. Smeds kertoo suosivansa lähiruokaa, ja valmistaa itse muun muassa suolassa säilöttyjä pihlajanmarjoja, ”takapihan tislaamo Skärgårdsbrännerietin” peruna-, omena- ja marjaviinoja sekä keramiikkalautasia, jotka ”Smeds on näperrellyt pihapajassaan”. Ruuasta

kerrottaessa korostetaan sen paikallisuutta, luonnonmukaisuutta, autenttisuutta ja saaristolaisuutta. Ravintola on siis uskollinen paikallisille juurilleen, joskin kansainvälisellä lisällä, sillä ravintola on saanut inspiraationsa ”ranskalaisista nurkkapatrioottisista ravintoloista” joissa suositaan lähiruokaa. Myös perhearvot tuntuvat olevan L’Escalessa avainosassa: Mikael Smeds on perustanut ravintolan vaimonsa kanssa, ja erään valokuvan kuvatekstistä käy ilmi, että myös ravintoloitsijan poika toimii paikan tarjoilijana.

Jutussa korostetaan trendikkyuden sijaan perinteitä. Toki esimerkiksi ravintolassa kertovassa kappaleessa puhutaan lähiruusta ja ranskalaisista ravintoloista saadusta inspiraatiosta, mutta artikkelin painopiste on *juurissa*, aidossa saaristolaisuudessa. Artikkelissa mainitaan muun muassa *keskiaikainen kirkko, olkia pursuava katto, vanhanajan parvisauna, 170-vuotiaat torpat, gramofoni ja koukeroiset kalusteet, uskollisuus juurille, mummolatyyli, nuokkuva vajavanhus, 1750-luvun viehkeä kyläkappeli ja auringon haalistamat kukkatapetit*. Kirjoittaja on tyylillään luonut perinteikkyyden ja historiallisuuden ympärille romanttisen auran, joka ulottuu ylellisyydestä rapistuneisuuteen. Majatalo Martan päärakennus on hengeltään ”kultivoitunut” ja siten ihastelun kohde – Backaron pensionaatti puolestaan on ”kotoisan konstailematon” ja siksi romanttinen. Vertailun vuoksi Martan päärakennusta voisi gramofoneineen kuvailla ehkäpä aikansa eläneeksi ja koreilevaksi, kun taas Backaron pensionaattia voisi kotoisan konstailemattomuuden sijaan kuvata vanhaksi ja huonokuntoiseksi.

Saariston elämä tuntuu olevan toisaalta elämistä meren sylissä ja sen antimista, toisaalta kamppailua ihmisen ja luonnon välillä. Perinteikkyyys ja luonnonmukaisuus ovat artikkelin olennaisia puhetapoja, ja niistä puhuttaessa korostetaan niiden yhteiselo ja samalla kamppailua tästä elintilasta. Nauvo ei suinkaan ole arkinen, vaan romanttinen, runollinen ja autenttinen – ainakin helsinkiläisen elämymatkailijan näkökulmasta. Nauvo ei ole vain mikä tahansa tylsistyttävä kyläpahanen vaan matkailukohde, jossa urbaanius loistaa poissaolollaan, ylellisyydestä ja hemmottelusta huolimatta.

Saaren reheviä laitumia pitää kasvukaudella auki lauma takkuisia Ylämaan lehmiä. Muutoin luonto on lunastamassa saaren takaisin.

Nykyisen uuden keskiluokan jäsenen elämäntyylisiin kuuluu hitauden, luonnon, maaseudun ja perinteikkyyden arvostaminen, mikä käy ilmi tämän tutkielman teoriaosuudesta ja aiemmin analysoimieni artikkelien kautta. Pilvenpiirtäjät, urbaanit hömpötykset ja kerskakulut on tiedostavassa ja eettisessä elämäntavassa korvattu luonnonläheisyydellä, kaipuulla maalle ja

paluulla (kenties kuvitteellisille) juurille. Jyväskylän yliopiston tutkijat Jussi Nyrhinen ja Terhi-Anna Wilska liittävät suomalaisten luksuskäsitteet toisaalta *statushakuiseen luksukseen* ja *vastuulliseen luksukseen*. Vastuullisen luksuksen arvostus oli tutkimuksessa tyypillistä korkeasti koulutetuilla, keski-ikäisillä ja etenkin naisilla. (Nyrhinen & Wilska 2012, 20.) Tutkijat ovat samoilla linjoilla monen muun sosiologin kanssa: luksuksen demokratisoituminen (emt., 22) on saanut yhteiskuntien ylimmät luokat kehittämään yhä uusia erottautumisen tapoja, joista yksi on eettinen kuluttaminen ja vastuullinen luksus.

Lehtiartikkeli suomalaisesta saaristomatkailusta sopii hyvin vastuullisen luksuksen ja luonnollisen elämäntyylin akselille. Vastuullisuudesta kielivät jutussa esimerkiksi kotimaanmatkailu ja siten päästöjen vähentäminen ja toisaalta matkakohteiden tukeminen sekä lähituotteiden ja luonnonmukaisen ruuan suosiminen. Luksusta puolestaan ovat talvisen eksoottinen matkailu, gourmet-ruoka ja kultivoitunut ilmapiiri.

Verrattuna esimerkiksi analysoimiini myönteisen kategorian artikkeleihin, tästä jutusta viittaukset legitiimiin makuun tai oikeanlaiseen tapaan elää on jätetty pois. Artikkelin sävy tuntuu myönteisiä juttuja neutraalimmalta, sillä se tuntuu keskittyvän ”vilpittömästi” ympäristön ja omien tunteiden kuvailuun (vaikka nämä tunteet siis liittyisivätkin edellä mainittuun luksukseen). Monista myönteisen kategorian jutuista tuntuu rivien välistä huokuvan lifestyle-medialle tyypillinen ohjeiden anto: ”eikö hänellä olekin hyvä maku?” ja siten ”miksei sinulla ole?”. Kenties luen elämyksellisen kategorian juttuja kuin kaunokirjallista teosta, myönteisen kategorian tekstejä puolestaan kuin naistenlehtien ohjeistuksia hyvästä elämästä.

7.5.2 Hiihtäen halki piirakkamaan

Matkailuosion artikkeli *Hiihtäen halki piirakkamaan* (16.12.2011) kertoo toimittaja Katariina Malmbergin ja hänen poikansa hiihtovaelluksesta Pohjois-Karjalan maisemissa ja majataloissa. Artikkelin on edellä kuvattua saaristojuttua hilpeämpi sävyiltään ja keskittyy runoilua enemmän ruuasta puhumiseen.

Artikkeli etenee lineaarisesti Äksyjen Ämmien järjestämän hiihtovaelluksen mukana majatalosta ja ruokapöydästä toiseen. Syömisen välissä hiihdetään muutama kilometri ja ihmetellään pohjoiskarjalaista luontoa. Artikkelin on vähemmän runollinen kuin *Talvi meren sylissä*, mutta se kertoo esimerkiksi perinteikkyydestä ja luonnosta samanlaisia diskursseja hyödyntäen.

Artikkelissa luonto tuodaan esiin useimmiten silloin, kun se on lähimaastosta ehtinyt jo päätyä lautaselle – muutamassa kohdassa toimittaja kuitenkin havainnoi myös hiihtoladun maisemia. Toimittaja mainitsee keväthanget, lähivaaran, lumiset pellot, synkän metsätaipaleen, tien reunan, tuoreet jäniksen jäljet hangella, kuusikon, puiden harmaanruskea naavan, ilmassa kimmeltävät lumihiihtaleet, tuulen ja lumen vihmomisen sekä auringon paisteen pyryn takaa. Muutamassa kohdassa toimittaja tuntuu ihailevan lumisia maisemia (”Latu sukeltaa kuusikkoon, joka on kuin sadusta: puissa on harmaanruskeata naavaa, ilma kimmeltää lumihiihtaleista.”), mutta suurimmaksi osaksi luonto tuntuu haittaavan leppoisaan vaellusta.

Toisen hiihtopäivän reitillä kartta näyttää jyrkkiä nousuja. On jaksettava 26 kilometriä.

On alkanut tuulla ja vihmoo lunta. Aimo Hulkko käy ajamassa peltoaukealta lähtevän ladun uudestaan auki. Silti vastatuuli vie voimia ja liuku lyhenee.

Mikä olennaisinta, itse hiihtäminen vie kallista aikaa paikallisten herkkujen maistelusta. Kyseessä onkin ”kulinaristinen hiihtovaellus”, jossa tavoitteena ei ole rehkiä hiki hatussa.

Tällä reissulla ei vedetä perässä ahkiota eikä raahata raskaita rinkkoja. Hiihtäminen on tehty mukavaksi: matkalla yövytään neljässä majatalossa. Laukut kuljetetaan yöpaikasta toiseen, joten reitin voi hiihtää kevyt eväsreppu selässä.

Hiihtoa on takana tunnin verran lähivaaralla, ja jo nyt kaiken huomion on vienyt ruoka.

Perinteikkyys ja autenttisuus ovat matkareportaasissa tärkeässä osassa. Suurin osa perinteikkyydestä liittyy ruokaan, sillä onhan ruoka hiihtovaelluksen tärkein teema ja tavoitteena on esitellä karjalaista ruokakulttuuria. Paikalliskulttuuriin ja historiaan liittyen artikkelissa mainitaan laavulla istuvat ”pari paikallista herraa”, ”1920-luvun hirsistä” rakennettu majatalorakennus sekä uudiskäytössä oleva vanha koulurakennus (jonka historiaan liittyy 1900-luvun alun romanttinen kolmiodraama). Edellä esiteltyyn elämykselliseen artikkeliin verrattuna tässä ei kuitenkaan ole haluttu tuoda esiin varsinaisesti pohjoiskarjalaista kulttuuria tai elämäntapaa. Huomio on elämyksissä, matkailussa ja autenttisessa ruuassa.

Ruuasta puhutaan jutussa paljon ja vahvan tunnepitoisesti. Ruuan yhteydessä korostetaan sen paikallisuutta, perinteitä ja luonnonmukaisuutta. Ruoka-aineista ja -lajeista artikkelissa mainitaan muun muassa *voi*, *karjalanpiirakka* (”itse viljelty ohratäyte”), *kuha* (”uinut Oulujärvessä vielä hetki sitten”), *voimuusi*, *kotikalja* (”tehty maltaista eikä uutteista”), *ohrapiirakka*, *marjat*, *leseet*, *liha*,

”potut”, lohi, pulla ja kuivakakku (”itse leivottua”), hiivaleipä, riisitäytteiset pyöröt, juuresvuoka, tattikastike, muusi, hirvenliha, ruisleipä (”tuoretta ja luomua”), omenataskut, rahkapiirakat, vatruskat ja vielä kerran ne karjalanpiirakat. Se, että syömiset ovat lähi- ja luomuruokaa, mainitaan muutamaan otteeseen myös yleisluontoisesti: juttua lukiessa alkaa tuntua siltä, että kaikki Pohjois-Karjalassa syöty ruoka on luomua ja uinut järvessä ”vielä hetki sitten”.

Tässä pöydässä kaikki on luomua: se mitä ei itse pystytä tuottamaan, ostetaan lähiseudun kalastajilta, lihatiloilta ja maidontuottajilta.

Luomuintoilulla on myös päinvastainen vaikutus. Jos jonkin ruuan ohessa luomua tai paikallisuutta ei mainita, alkaa tuntua siltä, että ruuassa onkin jotakin vikaa.

Sitten syödään taas. Tällä kertaa lihaa ja pottuja sekä lohta.

Onko kyseessä brasilialainen, antibiooteilla kasvatettu broileri, kulhollinen peruskoulun kumiperunoita ja vuoallinen WWF:n ”vältä näitä” -listan lohta? Myös erään majatalon päiväkahvien yhteydessä todetaan, että syödyt pullat ja kuivakakku oli *leivottu itse*. Kenties ne eivät olleet erityisen herkullisia tai niistä ei muuten vain keksinyt kerta kaikkiaan mitään muuta positiivista sanottavaa. Jos kyse on jo lähtökohtaisesti ”kulinaristisesta hiihtoretkestä”, olettaisin, että pullat ovat totta kai itse leivottuja. Vaikka uskon, että lähellä kalastettu kuha ja voita tippuva, omista viljoista leivottu karjalanpiirakka ovat kaupunkilaisen näkökulmasta eksoottisia ja herkulliselta kuulostavia, perunat ja pullat sitä tuskin ovat.

Ruuasta puhuttaessa käytetyt sanat ja kuvailut sopivat myös hyvin elämyksellisen kategorian artikkelien piirteisiin. Toimittaja kenties pyrkii siihen, että kirjoittaja voi suorastaan haistaa, maistaa ja tuntea ruuan, josta hän kirjoittaa. Eikä olekaan kovin yllättävää, että toimittajan kielikuvat saavat ainakin nälkäisellä lukijalla veden kielelle.

Sula voi valuu sormien välistä kohti paidan hihaa, mutta en välitä. Kurkotan ottamaan uuden karjalanpiirakan – jo kolmannen. Itse viljelty ohratäyte katoaa suuhun pehmeän voin sekaan.

Perinteiden vaaliminen ja ruoka kulkevat artikkelissa käsi kädessä. Heti artikkelin ingressistä käy selväksi, *mitä* se perinteinen pohjoiskarjalainen ruoka on: *Mikä on pelkkää luomua, sisältää ohraa, kauraa ja voita?* Karjalanpiirakat ovatkin artikkelissa tärkeässä osassa, ja niitä tarjoillaan jokaisen itseään kunnioittavan majatalon emännän ruokapöydässä. Kaikki jutussa esiin tuotu ruoka on

nimenomaan perinteistä ja konstailematonta: piirakoita, perunoita, kotikaljaa, kalaa ja lihaa. Ruokamuotiin ei tekstissä viitata, mutta mielestäni lähi- ja luomuruuan taikasanojen toisteleminen ja ylellisyyden korostaminen ainakin pyrkivät siihen, että lukija näkee artikkelin ja sen esittelemän ruokapuheen osana 2000-luvun luonnollisuutta ja autenttisuutta korostavaa trendikästä ruokakulttuuria. Artikkelissa tuodaan esiin myös ruuanlaittotaidon siirtyminen sukupolvelta toiselle: esimerkiksi Äksyjen Ämmien päämajan Minna Murtonen on oppinut leipomisen mummoltaan (”Onkohan mikään ikinä maistunut paremmalta?”).

Perinteiden ja hemmottelun korostamisen ohella Pohjois-Karjalasta ja sen väestöstä puhutaan jutussa paikoin romantisoivaan ja holhoavaan tapaan: pohjoiskarjalaiset ovat ikään kuin helsinkiläisen urbaanin matkailijan silmissä kuriositeetti, joka ei luomun suosimisesta huolimatta sovi kaupunkilaisen käsitykseen kanssaihmisestä. Toimittajan puhetapa on kuin lainattu 1900-luvun alkupuolen suomalaisista elokuvista, ja sellainen kuva myös minulle lukijana paikallisista ihmisistä jää. Jutussa puhutaan muun muassa jatkuvasti ”emännistä”. Ilmeisesti se on maatalosta puhuttaessa naispuolisen kokin käypä nimitys, mutta jotenkin outo kaiku siitä jää. Sieluni silmissä maatalojen emännät käyttävät päähuiveja, ruudullisia esiliinoja, huopatossuja, huiskivat tuvan lattiaa luudalla tai jahtaavat pojankoltiaisia kaulin kädessä. Osa emännistä on ihan tavallisia emäntiä, yksi on majatalon ”nuori emäntä”, joka ”*paimentaa* meidät saunaan”.

Ehkäpä maatalojen emännät kutsuvat itseään itsekin emänniksi tai haluavat ainakin toimittajan niin tekevän. Joka tapauksessa kaupungin ja maaseudun ero tulee artikkelissa selväksi. Ja miksei tulisi, onhan toimittaja maaseudulla nimenomaan *lomalla*, muiden hemmoteltavana ja kaukana arjen vaatimuksista. Laura Kolben mukaan suomalaisia yhdistää edelleen emotionaalinen suhtautuminen maahan, maisemaan ja maaseutuun. Kirjoittajan mielestä esimerkiksi kesämökki ja mökkipaikkakunta ovat muodostuneet monille suomalaisille alitajuisen ”topeliaanisen isänmaanrakkauden” ja samalla turvallisuuden, jatkuvuuden, pysyvyyden, levon ja latautumisen paikaksi. (Kolbe 2007, 110.) Luonnonmukaisen elämisen diskurssit sopivat yleisen länsimaisen maaseutukaipuun lisäksi siis myös suomalaisille erityiseen suhtautumiseen kadotettuun maaseutuun ja sen antimisiin. Toisaalta kuilu kaupungin ja maaseudun välillä on olemassa, ja ajatus idyllisestä ja luonnollisesta maaseudusta voi säilyä vain niin kauan, kun maaseutu on eksoottinen ja *toinen* kaupunkielämään verrattuna. Maaseudun ruokia ja piirakoita romantisoidaan, mutta ei sinne parin päivän kulinaristista hiihtoretkeä pidemmäksi aikaa jaksaisi välttämättä jäädä.

7.5.3 Yhteenvetoa elämyksellisen kategorian puhetavoista

Elämyksellisen kategorian tekstejä yhdistää sisällöllisten elementtien ohella kirjoitustyyli, se, minkälaisin kielikuvin artikkelien teemoista puhutaan ja miten lukija imaistaan mukaan toimittajan henkilökohtaiseen, intiimiin kohtaamiseen esimerkiksi saariston karuuden tai Pohjois-Karjalan ruokaherkkujen kanssa. Molemmissa artikkeleissa arkisesta tehdään ihmeellistä tunteellisuuden ja runollisuuden avulla. Molemmat artikkelit kiinnittävät erityistä huomiota ilmiöiden perinteikkyyteen ja toisaalta paikalliseen omaleimaisuuteen: esimerkiksi suolatuista pihlajanmarjoista tai tuoreista ohrapiirakoista puhuttaessa lukijalle halutaan tehdä selväksi, että tätä ruokaa et saa mistään muualta, ja vaikka saisit, se ei ole aitoa. Erityisen perinteikkyydestä ja ruokakulttuurista tekee se, että se on ainutlaatuista ja siten vain joidenkin ihmisten ulottuvilla. Nauvolaisissa tai pohjoiskarjalaisissa perheissä ei välttämättä syödä pihlajanmarjoja tai lähikuhaa, vaan paikalliset perheet hakevat Valion jogurttinsa ja porsaansa ulkofileensä lähimarketeista niin kuin kaikki muutkin tavalliset suomalaiset.

Analysoimissani elämyksellisen kategorian jutuissa ei luomu- ja lähiruuan toistuvista maininnoista huolimatta puhuta ruuasta suoraan trendikkäänä. Artikkeleissa ei viitata esimerkiksi hipstereihin tai soholaisiin lohibageleihin, mutta tapa, jolla ruokaa kuvaillaan, on tyypillistä 2010-luvun ruokakeskustelulle ja ruualla hemmottelun kulttuurille. Termi *ruokaporno* on ehkä jo mennyt muodista, mutta se kuvaa mielestäni hyvin tämän hetken tapaa ihastella ruokaa ylitsevuotavasti ja kuvailla sitä ruumiillisuuden ja nautinnon kautta. Artikkelien, ja varsinkin jutun *Hiihtäen halki piirakkamaan* ruokakuvaukset ovat aisteihin vetoavia: Ne ovat kuin kirjallisia vastineita Instagramin vietteleville ruokakuville ja ruokavideoille, joissa täydellisesti kypsennetty murea liha leikkaantuu lähikuvassa veitsellä kuin sula voi, minkä jälkeen sen päälle kaadetaan kuplivaa, höyryävää ja rasvaisen näköistä punaviinikastiketta. Jos siis myönteisen kategorian artikkeleissa ihastellaan ruoka-aineiden ja niitä tarjoavien ravintoloiden trendikkyyttä, niin elämyksellisen kategorian jutuissa kerronnan tapa toimii samaan tapaan uuden ruokakulttuurin lähettiläänä. Ironisen kategorian jutuissa puolestaan naureskellaan kaikelle tälle ja lisäksi sille laajemmalle kulttuurille, johon ruokatrendit sijoittuvat.

Trendikkyys tulee edellä analysoimissani artikkeleissa esiin myös sitä kautta, miten perinteikkyydestä ja autenttisuudesta niissä puhutaan. Siinä missä esimerkiksi paleoruoka tai Lähi-idän ruokakulttuuri ovat trendikkäitä niiden uutuudenviehätyksen ja erilaisuuden vuoksi, suomalaisten kylien lähiruoka on eksoottista kaupunkilaisen lukijan näkökulmasta. Siinä vaiheessa kun helsinkiläinen sushi tai Caesar-salaatti alkaa maistua puulta ja tuntua aikansa eläneeltä,

saariston tai Pohjois-Karjalan herkut saattavat kuulostaa uusilta ja mielenkiintoisilta. Kaj Ilmonen puhuu *spring up* -efektistä, jossa eliitin aikaisemmin suosimat ruuat siirtyvät trendikkyuden asteikossa perinteisten, rahvaan ruokien tieltä ”massojen” maun lähestyessä aiemmin eksklusiivisina ja yläluokkaisina pidettyjä ruokalajeja. Ilmonen mukaan statusruuan arvon ansaitsemien herkkujen joukko on nykyään entistä häilyvämpi ja muuttuu nopeaan tahtiin. Tyylien ristiaallokossa näkyy pyrkimys kullata ennen vanhaan halvoiksi määrittäneitä perusruokia samalla, kun vanhat prestiisiruuat ovat menettäneet arvoaan. (Ilmonen 2007, 221). Suomalaiset marjaruuat ja karjalanpiirakat ovat hyvä esimerkki uuden keskiluokan luonnollisuuden diskurssista ja siihen liittyvästä talonpoikaisten ruokien nousemisesta kulinaristisen kulttuurin ytimeen.

Elämäntyöni, ruuan ja hyvän maun distinktiot ja niistä kielivät kuluttamisen tavat kiertävät siis ikuista kehää, ja kuten Ilmonen toteaa, arvokkaan ja halvan sisällöt muuttuvat kulttuurissamme alati (Ilmonen 1993, 2546.) Samaa toteaa myös A. W. Yrjänä kolumnissaan *Toisenlaista elitismiä*:

Lähiruoka on hintavaa. Mutta myös ihanaa, ikeikaista ja normaalia ruokaa. Muodin mentyä eliitin pöydässä nauretaan taas kun joku vuoteen 2012 jämähtänyt ituhippi kehtaa tarjota omalla tyrnihillolla maustettua pihakanaa. Silloin eksoottiset hedelmät tekevät paluun.

Käyn seuraavissa kappaleissa kokoavasti läpi tutkielmani analyysin tuloksia ja pohdin laajemmin sitä, minkälaisia päätelmiä analyysistä on mahdollista tehdä. Kokoan yhteen sisällön erittelyä, sekä käsittelen niitä diskursiivisia muodostelmia, joita pidän diskurssianalyysini tuloksista tärkeimpinä ja yleisimpinä. Lopuksi liitän diskurssianalyysin tuloksiani pohdintaan maun ja kulttuurin teorioista ja käyn reflektiivisesti läpi tutkimusprosessiani ja omia positioitani työn aiheiden ja tulosten suhteen.

8 Johtopäätökset

Olen analyysissäni esittänyt aineistolleni niitä kysymyksiä, joita toin jo tutkielmani ensimmäisessä kappaleessa esiin: Miten Helsingin Sanomissa suhtaudutaan luomu- ja lähiruokaan? Minkälaista julkisuutta luonnonmukaiselle ruualle tuotetaan? Ketkä ovat luonnonmukaisuuden ilmiön keskiössä, ja ketkä siitä saavat ylipäättään puhua? Millä tavoin luonnonmukaisen ruuan ajatellaan ulottavan yksilön elämäntyylille tietyille trendikkyuden, autenttisuuden ja romanttisuuden sektoreille? Näitä kysymyksiä olen siis artikkeleille esittänyt, ja seuraavissa kappaleissa pyrin kokoamaan yhteen aineistosta kysymyksiin saamiani vastauksia.

8.1 Ajatuksia sisällön erittelystä

Edellä olen tuonut esiin sitä, miten Helsingin Sanomien luomu- ja lähiruokaa käsittelevissä artikkeleissa eettiseen ja luonnonmukaiseen elämäntapaan ja ruokakäytäntöihin kehystyy muun muassa trendikkyyttä, kansainvälisyyttä, kaupunkilaisuutta, tiedostavuutta, ylellisyyttä, autenttisuutta ja paikallisuutta alleviivaavia näkökulmia. Mutta, kuten sisällön erittelyssäni toin esiin, huomattava osa Helsingin Sanomien artikkeleista raportoi luomuun ja lähiruokaan liittyvistä ilmiöistä journalismille tyypilliseen objektiiviseen, asialliseen ja neutraaliin sävyyn: lähes puolet lehdessä julkaistuista luomu-uutisista kategorisoin sisällön erittelyssäni neutraaleiksi ja siten vailla selkeitä arvoituksia tai näkökulmia oleviksi. Tämän lisäksi noin kaksikymmentä prosenttia aineistosta käsitteli luomua ja lähiruokaa joko kehottavasta tai kriittisestä näkökulmasta.

Aineistoon mahtui siis huomattava määrä juttuja, joissa joko uutisointiin suoraviivaisesti esimerkiksi luomuruuan tuotannosta, menekistä, kuntien ruokaohjelmista, kunnallispolitiikasta tai luomuruokaa myyvistä kauppakeskuksista, sekä toisaalta artikkeleita, joissa luomuun ja sen etuihin suhtauduttiin kriittisesti tai vähintäänkin kyseenalaistavasti tai sitten kehottaen lukijoita tai päättäjiä (joko toimittajan tai mielipidekirjoittajan toimesta) toimenpiteisiin vaikkapa luomuruuan kulutuksen kasvattamisen tai ilmastonuojelun puolesta. Aineistossani esiintyneet näkökulmat ja kehystykset olivat monipuolisia ja esittelivät luomu- ja lähiruokakulttuurin lukuisia erilaisia, toisiinsa limittyneitä ja välillä myös keskenään ristiriitaisia puolia. Ei siis pidä ajatella, että aineistoni *kokonaisuutena* kehystäisi luomua keskiluokkaisista ja legitimiin ruokakulttuurin trendejä korostavasta näkökulmasta.

Lupasin sisällön erittelyni alussa palata johtopäätöksissäni siihen, eroavatko aineistoni eri vuosien artikkelien kategoriat tai niiden painotus merkittävästi toisistaan. Vuodesta 2011 vuoteen 2013 neutraalien artikkelien osuus kokonaismäärästä on kaikissa viidenkymmenen prosentin tienoilla, mutta muiden kategorioiden osuudet vaihtelevat vuosittain jonkin verran. Esimerkiksi vuonna 2011 myönteisen kategorian osuus kokonaismäärästä oli noin kuusi prosenttia, kun se vuonna 2012 oli yli kaksikymmentä prosenttia. Vuonna 2012 elämyksellisen kategorian osuus taas oli reilut kahdeksan prosenttia ja vuonna 2013 ainoastaan puolitoista prosenttia. En kuitenkaan lähde päättelemään eri vuosien luvuista mitään, sillä aikahaarukan ollessa reilut kaksi vuotta ja juttujen määrän ollessa 169 kappaletta (puhumattakaan juttumäärien vaihtelusta eri vuosina) prosentiosuuksien vaihtelut ovat luonnollisia, eikä vuosittaisesta heilahtelusta ole mielekästä päätellä mitään aineiston ajallisen suppeuden vuoksi. Tarkoitukseni olikin muutoksen dokumentoimisen sijaan analysoida ylipäättään sitä, minkälaisia kehystyksiä luomuun Helsingin Sanomissa liitetään ja missä määrin. Aineistoni artikkelien luokittelussa määrittelemiini kategorioihin onnistuin mielestäni hyvin. Muutamaa ristiriitaisia näkökulmia esiin tuovia juttuja (ambivalentti kategoria) lukuun ottamatta aineistoni jakautui selkeästi – tai niin selkeästi kuin tekstin tulkintaan perustuvassa erittelytavassa on mahdollista – neutraaliin, myönteiseen, kehottavaan, ironiseen, elämykselliseen ja kriittiseen kategoriaan.

Ennen Helsingin Sanomien keskiluokkaista makua voimistavien diskurssien esittelyä haluan tuoda esiin sen, että 169 artikkelin aineistoon mahtui muutama juttu, joissa luomu- ja lähiruuan syöminen liitettiin distinktioiden tekemisen ja hyvän luokkamaun esittelyyn kriittisen pohdinnan kautta. Artikkeleissa tunnistettiin luonnonmukaisen kuluttamisen ja syömisen yhteys etuoikeutettujen ryhmien elämäntyyliin, ja luomu- ja lähiruoka nähtiin tätä kautta sosiaalisia erotteluita voimistavan elämäntavan merkeiksi. Esimerkiksi artikkelissa *Kotoilu haisee jätteiltä* (8.12.2011) kolumnisti Roosa Meriläinen yhdistää oman luomun kuluttamisensa ”hyvätuloisen hipin huuteluksi” ja uutisessa *Pröystäilyyn uusi aika* (15.8.2012) nykyajan ekologisen luksuksen kuluttajiksi määritellään keski-ikäiset ja korkeasti koulutetut naiset (vaikka toisaalta jutussa myös ajatellaan nykyajan luksuksen olevan jokaisen ihmisen ulottuvilla, sillä ”seitsemän euron luomuruisleivän voi ostaa melkein kuka tahansa”).

Hieman pidemmälle kriittisyydessä menevät jutut *Perintönä syrjäytyminen* (11.4.2012) ja *Syövä luokka* (28.4.2013), joista ensimmäisessä julkista keskustelua syytetään eriarvoisuuden verhoamisesta pelkkiin yksilön valintoihin. Jutun mukaan valintoja korostettaessa unohdetaan se, kuinka yksilön mahdollisuudet määrittyvät rakenteellisesti ja usein myös synnynnäisesti sen mukaan, mille luokkahierarkian tasolle hän sattuu kuulumaan, ja yleinen ”hyvyys” tai

”kunnollisuus” jäljitetään perusteetta ihmisten itse tekemiin valintoihin (*”Luomua vai tehoviljelyä? Kotiäiti vai uraäiti? Laiska vai ahkera?”*). Jälkimmäisessä artikkelissa Helsingin Sanomien Ruotsin kirjeenvaihtaja puhuu suoraan ruuasta osana luokkamakuja ja -kulttuureita: ”Syöminen on Ruotsissa luokkakysymys, sillä mikäpä ei olisi”. Kirjoittaja siteeraa kuluttajatutkimusta, jossa kysyttiin, millä ruualla ruotsalaiset kerskailevat. Listan kärjessä olivat ”kalliit raaka-aineet ja viinit ja lähellä tuotettu luomu”. Kaikki aineistoni luomu- ja lähiruuan sekä maun (suorin sanoin tai diskursiivisten muodostelmien kautta) yhdistävä puhe ei siis suhtaudu keskiluokkaiseen makuun kritiikittömästi, sen autenttisuutta tai trendikkyyttä ihastellen.

Seuraavaksi esittelemäni luonnonmukaiseen ruokaan liittyvät diskurssit ovat aineistossani kuitenkin edellä mainittuja huomioita huomattavasti yleisempiä ja siten pikemminkin vahvistavat distinktioiden ideologiaa kuin kyseenalaistavat sitä. On kuitenkin kiinnostavaa huomata, että Helsingin Sanomien puhetapoihin mahtuvat monet luomukeskustelun puolet, ja näkökulmat kamppailevat jo lehden itsensä sivuilla.

8.2 Ajatuksia diskurssianalyysistä

Oma mielenkiintoni ja tutkimuskysymysteni valtaosa keskittyi sisällön erittelyn kategorioita enemmän kriittisen diskurssianalyysin avulla löytämiini luomu-uutisoinnin arvorakennelmiin ja vakiintuneisiin puhetapoihin. Halusin diskurssianalyysin avulla selvittää sitä, minkälaisia arvoja luomuun liitetään, mitä luomu- ja lähiruoka kenties kertovat median teksteissä kuluttajastaan ja minkälaista kulttuurista ymmärrystä artikkeleissa luodaan ja kierrätetään eettiseen ja luonnolliseen kuluttamiseen liittyen. Esittelen seuraavaksi kokoavasti niitä puhetapoja, joiden keinoin luomu- ja lähiruokapuhetta Helsingin Sanomissa analyysini mukaan tuotetaan ja välitetään lukijoille.

Diskurssi on lausumien kokonaisuus, jossa kieli on olemassa sitä varten, että voitaisiin puhua jostakin tiedosta ja siten representoida tätä tietoa. Diskurssi mahdollistaa aiheen näkemisen jollakin tietyllä tavalla ja samalla rajoittaa muita tapoja, joilla aihe voitaisiin esittää. (Hall 1999, 98.) Diskurssi on ”verrattain eheä säännönmukaisuuksien systeemi, joka rakentuu sosiaalisissa käytännöissä ja samalla rakentaa sosiaalista todellisuutta” (Jokinen ym. 1993, 27). Laadullisessa analyysissäni olen nimenomaan pyrkinyt löytämään aineistoni teksteistä sellaisia puhetapoja, diskursiivisia muodostelmia, jotka kehystävät kulloinkin valokeilassa olevan aiheen jollakin tietyllä tavalla ja siten rakentavat aiheen diskursiivista todellisuutta. Kokoan seuraavaksi lyhyesti yhteen

niitä puhetapoja, joiden ajattelen nousseen erityisen selvästi esiin aineistoni lukuisista näkökulmista ja arvotuksista.

Helsingin Sanomien myönteistä ja elämyksellistä luomu- ja lähiruokauutisointia kuvaavat ja jäsentävät parhaiten puhettavat, joiden teemoina ovat trendikkyys, autenttisuus, perinteikkyys, romanttisuus, ylellisyys ja rentous. Ironisen kategorian teksteistä löysin tekstilajilleen uskolliset teennäisyyden ja elitismin sekä legitiimistä mausta kamppailun diskurssit.

Trendikkyuden diskurssissa muodikkuus on usein toimittajan kulloinkin kyseessä olevaan aiheeseen liittämä määre: esimerkiksi jutussa *Taiteilijan luomuystävällinen Soho* taiteilija Osmo Rauhala ei trendikkyyttä mainitse, vaan toimittaja tulkitsee Rauhalan elämäntavan trendikkääksi. Edellä mainitussa jutussa trendikkyteen liittyy vain positiivisia asioita, eikä trendikkyys ole niinkään tietoista muotien seuraamista vaan jonkinlaista eteeristä *coolitutta* tai osa ajan hermoilla olevien ihmisten yleistä elämäntyylä. Trendikkyteen liittyy myös globaalius, muulle maailmalle avoin asenne ja samalla itsevarmuus oman perinteen esiin tuomisessa, kuten Virosta puhuttaessa jutussa *Hyvää lahden takana*. Näistä artikkeleista (ja esimerkiksi jutusta *Pitkäkorvaa pataan*) poiketen ironisen kategorian teksteissä trendikkyys on keinotekoista, teennäistä, hienostelevaa ja pyrkyrimäistä.

Ylellisyyden diskurssissa luomu- ja lähiruusta puhutaan esteettisenä ja laadukkaana gourmet-ruokana. Ruoka on joko matkailun ja erityisten hetkien ylellistä hemmottelua tai arjen luksusta: ratsastusta pähkinälehdöissä ja huippukokin tislaamaa omenaviinaa saaristossa tai sitten luomutavaratalon kauniita tomaatteja ja tummaa luomusuklaata takkatulen äärellä. Joka tapauksessa ylellisyys on *vaivatonta* eikä siitä tehdä sen kummempaa numeroa: huonoa makua osoittavaan ylimyymiseen tai teeskentelyyn ei artikkeleissa sorruta. Samaten *rentouden puhettavassa* kaikki luomuun liittyvä tyylikkyys, ylellisyys ja autenttisuus (ja ylipäätään hyvä maku) on itsestään selvää ja sulavaa. Rentous kuuluu luonnonmukaiseen kulutukseen toki jo lähtökohtaisesti, onhan luomu ainakin ajatuksen tasolla hienostelevan *nouvelle cuisinen* vastakohta.

Autenttisuuden diskurssissa ruoka on ennen kaikkea aitoa ja puhdasta. Ruoka tulee joko suoraan lähialueiden luonnosta tai se on prosessoimatonta ja alkuperäisessä olomuodossaan: ruoka on esimerkiksi metsästetty itse, pyydetty järvestä vain hetkiä ennen syömistä tai puhtaassa muodossaan luonnonmukaisina kaakaopapuina. Autenttinen ruoka on mutkatonta ja juurilleen uskollista. Ihmiset ovat sitä autenttisempia, mitä lähempänä he ovat luontoa – tai mitä ylemmät yhteiskuntaluokat ajattelevat ”luonnon” käsitteen pitävän sisällään (Zukin 2008, 728) – ja autenttisuuden voi siten

määritellä etuoikeutettujen, luonnosta erillään elävien ihmisten käsitykseksi luonnonmukaisesta ja yksinkertaisesta elämästä.

Romanttisuuden diskurssi ja *perinteikkyyden diskurssi* limittyvät osittain toisiinsa. Oikeastaan romanttisuutta voi pitää sekä perinteikkyyden että yllä mainitun autenttisuuden diskurssin yläkäsitteenä, vaikka eri puhetaivat korostavatkin luonnonmukaisen ruokakulttuurin ja elämäntavan eri puolia. Jos autenttisuus on puhtautta, aitoutta ja luonnollisuutta, perinteikkyyden on alkuperäisyyttä ja kaipuuta menneisyyteen tai maaseudun idylliin. Luonnonmukaisen ruuan romanttiset diskurssit voi D’Amaton ja Falzonin mukaan jakaa alkukantaisuuden, retron ja rodullisen puhtauden diskursseihin. Alkukantaisuuden diskurssi on idealistinen, tunteellinen ja teollisuusvastainen ja näkee primitiivisen ja esiteollistuneen ihmisen nykyistä modernia yksilöä puhtaampana, viisaampana ja terveempänä. Retron diskurssi on puolestaan nostalginen, joustava ja elämäniloinen, ja sitä määrittää kaipuu yksinkertaisempiin aikoihin. Rodullisen puhtauden (*racialist*) diskurssissa luonnonmukaisessa ruuassa pidetään tärkeänä sen koskemattomuutta ja ”pyhää neitsyyttä”, ja ruokia arvotetaan tiukasti määritellyin puhtauden ja oikeaoppisuuden kriteerein. (D’Amato & Falzon 2015, 265.)

Omassa analyysissäni romanttisuuden ja perinteikkyyden tai autenttisuuden puhetapoja erottavat retoriikka ja tekstilaji: romantiikan diskurssissa ruokaan liitetään suuria tunteita ja sitä kuvaillaan intohimoisella tarmolla, kun taas perinteikkyyden diskurssissa tekstin sisältö on sen muotoa tärkeämpää. Romanttiseen puhetapaan sisältyy esimerkiksi kerronta karjalanpiirakan päällä olevan voin valumisesta sormien välistä kohti paidan hihaa ja siitä, miten ”itse viljelty ohratäyte katoaa suuhun pehmeän voin sekaan” (*Hiihtäen halki piirakkamaan*). Perinteikkyyden puhetapaan luokittelin puolestaan muun muassa huomioidut kauniisti pakatuista limpuista osana ”uskoa omaan ruokaperinteeseen” ja selostuksen aidosta, perinteisestä virolaisesta talkkunasta (*Hyvää lahden takana*). Molemmissa puhetavoissa ajatus puhtaasta maaseudusta on usein vahvasti läsnä.

Ironisen kategorian tekstien analyysissä teennäisyyden, elitismin ja legitimoimista mausta kamppailun diskurssit nousivat päällimmäisinä esiin. Elitismin diskurssissa ironisen tekstin kohteita syytetään suoraan tai epäsuoraan oman (mahdollisesti) yläluokkaisen aseman tarkoituksellisesta esiintuomisesta. Elitismin määritelmä ei artikkeleissa ole kovinkaan tarkka, mutta termillä viitataan jonkinlaiseen hienosteluun ja oman statuksen pönkittämiseen. Elitismiksi tai siitä syyttämiseksi laskin myös syytökset moralismista ja tekopyhyydestä: diskurssi pitää siis sisällään sellaiset – ironiselle kategorialle tyypilliset – puhetaivat, joissa tekstin kohteet määritellään erottautumisen ja oman paremmuuden esiin tuomisen agenda ajaviksi ihmisiksi ja siten turhamaisiksi ja röyhkeiksi.

Jutuissa trendikkään luonnonmukaisen elämäntyylin keinotekoisuus ja tarkoitushakuisuus halutaan paljastaa lukijalle.

Teennäisyyden diskurssissa tekstin kohteita kritisoidaan yhteiskunnan harhaan johtamisesta: ”ruokahifistelijät” tai ”nykykeskiluokan” jäsenet eivät olekaan sitoutuneita puritaaniseen eettiseen elämäntapaan tai kuluttamisen radikaaliin vähentämiseen. Heidän ainoana tarkoituksenaan on petkuttaa kanssaeläjät uskomaan elämäntyylin hyvyyteen ja siten jatkaa kerskakulutusta luonnollisuuden ja eettisyyden auran varjoissa. Legitiimistä mausta kamppailun diskurssi koskettaa ainoastaan A.W. Yrjänän artikkelia *Toisenlaista elitismiiä*. Jutun olennaisimpia puhetapoja elitismistä ja teennäisyydestä syyttelyn lisäksi on kirjoittajan oman maun määrittelemineen muiden kilpailevien ihmisryhmien makua ja elämäntyyliä paremmaksi: diskurssissa kirjoittajan *aito* luonnonmukainen kuluttaminen tai ruuanlaitto vertautuu toisten *epäaitoon* luonnonmukaiseen kuluttamiseen. Ironian rivien välissä jutussa käydään siis kamppailua hegemoniasta kulttuurisen maun kentällä.

Edellä mainittujen puhetapojen lisäksi diskursiivisiksi muodostelmiksi on mahdollista laskea myös erontekojen diskurssi, korkeakulttuurin diskurssi, maailmankansalaisuuden diskurssi, yhteisöllisyyden diskurssi, joutilaisuuden diskurssi, käsillä tekemisen diskurssi ja kohtuuden diskurssi. Määrittelystä tosin riippuu, halutaanko yllämainitut puhetavat laskea omiksi diskursiivisiksi muodostelmikseen vaiko esimerkiksi trendikkyuden, ylellisyyden tai autenttisuuden diskursseihin limittyviksi. Puhetapoina ne joka tapauksessa eroavat arvotuksiltaan joiltakin osin ensin mainituista, mutta ideologisilta ja temaattisilta piirteiltään ne sulautuvat joko yhteen tai useampaan edellä mainittuun diskurssiin. Nämä puhetavat päätin luokitella tekstistä esiin nouseviksi *aihioiksi*, jotka korostavat luonnonmukaisen ruuan ja elämäntyylin eri puolia.

Pohdin diskurssianalyysin jälkeen myös sitä, minkälaisia puhetapoja teksteissä ehkä *oletin* olevan, mutta en niitä lopulta löytänyt. Moniin eettisiin tai ekologisiin elämäntapoihin kuuluu ajatus ehdottomuudesta: esimerkiksi vegaanisuuteen liitetään monesti tarkkarajaisia sääntöjä, joiden noudattaminen tekee ihmisestä vegaanin ja joiden rikkominen on merkki epäonnistumisesta. Luomu- tai lähiruokaan ei kuitenkaan vastaavaa ehdottomuutta diskurssianalyysin aineistossa liittynyt, vaan luomun syöminen rinnastuu vaivattomasti muunlaisen ruuan syömiseen. Vaikka ruoka-aineiden kohdalla mainittiin esimerkiksi riistan, paikallisen, super foodin tai slow foodin kaltaisia termejä, esille tuotu ruokakulttuuri vaikutti liikkuvan sulavasti erilaisten hyvää makua osoittavien ruokien – olivat ne sitten luomua tai vähemmän eettisiä kampasimpukoita tai suklaata – arvostuksesta toiseen. Ruokaan liittyvä puritanismi ja toisaalta moralismi siis puuttuivat

diskurssianalyysin aineistosta kokonaan (vaikka Virpi Salmi näkeekin luontevan nautiskelun syntinä, jonka ”hyvistelijät” peittävät puritaanisuuden esityksillä).

Edellä mainitun lisäksi luomun terveellisyyttä ei mainittu diskurssianalyysin artikkeleissa juuri ollenkaan, vaikka se joissakin sisällön erittelyn artikkeleissa oli luomusta puhuttaessa esillä. Luomuun on tyypillisesti liitetty käsityksiä terveellisyydestä ja ravinteikkuudesta, ja ainakin luomun ostajien käyttäytymisessä oletettu terveellisyys selittää kulutuskäyttäytymistä (esim. D’Amato & Falzon 2015, 255–256). Myönteisissä, elämyksellisissä ja ironisissa jutuissa keskityttiin enemmän luomuun liittyviin *arvoihin* kuin luomun tosiasiallisiin (tai oletettuihin) fyysisiin ominaisuuksiin. Artikkeleissa luomun syöminen on nautinto ja hyvä teko, ei välttämättä terveysteko.

Kuten teoriaosuudessa mainitsin, esimerkiksi sosioekonomisten erottautumisen syiden lisäksi luonnollisen ruuan kuluttamiseen on oletettu liittyvän mielikuvia hyvästä elämänlaadusta, itsensä toteuttamisesta, vapaudesta, romantiikasta ja nostalgiaa (Haanpää 2007, 479; D’Amato & Falzon 2015, 259). Diskurssianalyysini tulokset tukevat näitä käsityksiä luomuruuan suosion syistä – ainakin siltä osin, miten median puhettavat heijastelevat ihmisten todellisia kulutustottumuksia ja ruokatuotteiden arvostuksia. Lisäksi se, miten ekologisten ruokailutapojen on todettu liittyvän yleiseen mielenkiintoon ruuanlaittoa ja ruokakulttuuria kohtaan ja ruuanlaittamisesta saatavaan mielihyvään (Niva ym. 2014, 467), näyttää toteutuvan myös luomuruokaa koskevien journalististen diskurssien kohdalla. Luomuun yhdistyi artikkeleissa lähes poikkeuksetta huomattava kiinnostus ruokaa kohtaan ja monien juttujen kohdalla myös nautinto, joka kuului perusteelliseen, huolelliseen ja hitaaseen ruuanlaittoon perheen tai ystävien seurassa.

Elävän, kansainvälisen ruokakulttuurin ja ruuanlaiton nautinnollisuuden käänttöpuolena on epäily siitä, ettei luonnollisen ruuan kuluttaminen tai elämysten kokeminen ole tasapuolisesti mahdollista kaikille yhteiskunnan jäsenille. Toisaalta luomuruuan eksklusiivisuutta selittää sen kallis hinta, toisaalta sen kuuluminen nykyajan prestiisiruokiin, joita on mahdollisesti vaikea saada ja jotka toisaalta vaativat kuluttajaltaan usein huomattavaa kulttuurista pääomaa ja ymmärrystä kulinaaristen trendien hienovaraisista vivahteista. Kuten aiemmin mainitsin, tutkimuksissa onkin havaittu korrelaatio korkean koulutuksen, suurien tulojen ja sosiaalisen statuksen sekä ekologisen ruuan kuluttamisen välillä (emt., 466–467).

Analyysini aineistossa haastatellut henkilöt ja juttujen toimittajat täyttivät kaikki varmasti vähintään keskiluokkaisuuden kriteerit. Keskiluokkaisina ominaisuuksina pidetään virallista koulutusta vaativaa palkkatyötä, ylempitasoista asemaa sekä sitä vastaavia tuloja (Lange & Meier

2009, 7). Näiden ominaisuuksien perusteella aineistosta nousseita diskursseja voidaan siis pitää keskiluokkaisina. Toisaalta ajatusketjun voi kääntää myös pääläelleen. Aineiston diskurssien ollessa linjassa keskiluokkaisen luonnonmukaisen kuluttamisen kanssa artikkelien puhetapoja on yleisesti mahdollista pitää esimerkkeinä lifestyle-mediasta, joka kierrättää keskiluokan ja ylempien luokkien käsityksiä trendikkyudesta ja hyvästä mausta. Maku puolestaan liittyy jokapäiväisessä keskustelussa nimenomaan kulttuuristen erojen tekemiseen, ja ajatus legitiimistä mausta asettaa ihmiset hierarkkiseen järjestykseen, jossa – samoin kuin maut ovat hyviä tai huonoja – toiset ovat parempia kuin toiset: maku siis pitää yllä eriarvoisuutta ja on siten yhteiskunnallisen vallankäytön väline (Purhonen ym. 2014, 16).

Lifestyle-media tuo kansalaisten tietoisuuteen aikakauden vallalla olevat käsitykset hyvästä mausta ja parhaista kulttuurisen erottautumisen keinoista. Samalla, ainakin aineistoni perusteella, mediaa ja sen työläisiä voi pitää esimerkkinä Bourdieun keskiluokan ”hyvästä kulttuuritahdosta”. Esimerkiksi jutussa *Taiteilijan luomuystävällinen Soho* taiteilija edustaa kadehdittavaa legitiimiä makua, kun taas toimittaja tyytyy taiteilijan maun trendikkyuden ja oikeanlaisuuden korostamiseen ja tuntuu arvostavan legitiimin maun muotoa sisällön kustannuksella. Toisaalta toimittaja on mahdollista nähdä myös makukamppailusta erillisenä välittäjänä, joka trendikkyyttä ja ”suuren maailman menoa” ihailien tuo hyvän maun kansalaistenkin nähtäville ja jäljiteltäväksi. Lifestyle-media kierrättää ja luo niitä arvioimisen sääntöjä, joiden avulla luokittelemme toistemme käsityksiä hyvästä mausta käyttäen hyväksemme niitä maun merkkejä, joita lueimme toistemme kehoista, habituksista, kodeista, ruokailutavoista ja niin edelleen (Bell & Hollows 2005, 11).

Yhteiskuntaluokka on samanaikaisesti *kaikkialla* ja *ei missään*: se muokkaa ihmisten taloudellisten edellytysten ohella myös kulttuuriseen elämään osallistumisen mahdollisuuksia (Elbert & Zavarzadeh 2008, ix.) eli määrittää sen, kuinka paljon ihmisellä on käytössään taloudellista tai kulttuurista pääomaa. Mitä merkitystä sillä sitten on, jos Helsingin Sanomien artikkelit kierrättävätkin käsityksiä ylempien luokkien legitiimistä mausta? Miten se vaikuttaa mitenkään tavallisen artikkeleita lukevan ihmisen elämään, jos kerran yksilö kuuluu siihen yhteiskuntaluokkaan johon kuuluu eikä diskurssien analysoiminen sitä muuksi muuta?

Valitettavasti tekstianalyysillä on harvoin mahdollisuuksia saada aikaan konkreettisia yhteiskunnallisia muutoksia (en tosin väitä, että se olisi tavoitteenikaan). Kriittisellä diskurssianalyysillä on kuitenkin mahdollista tuoda valoon niitä asioita, joiden avulla yhteiskuntamme itsestään selvinä pidetyt hierarkiat myös pysyvät osana kulttuurista vallanjakoa. Lisäksi ylipäättään se, että yhteiskuntaluokkia on yhä olemassa ja niiden ehdot heijastuvat meitä

ympäröivään taloudelliseen, kulttuuriseen, sosiaaliseen ja poliittiseen kenttään, tuntuu monille olevan kaikkea muuta kuin itsestään selvyys. Journalistisia puhetapoja erittelemällä on mahdollista kenties vaikuttaa myös journalismiin itseensä paljastamalla niitä konventioita ja ideologisia taustakäsityksiä, joiden juurista journalistiset tekstit nousevat ja muokkaavat siten koko yhteiskunnan käsityksiä ympäröivän maailman totuuksista. Konstruktionistista käsitystä mukaillen, totuus, todellisuus ja ajattelu asuvat kielessä ja toimivat kielen kautta, jolloin kieltä analysoimalla on mahdollista paljastaa itsestään selvinä pidettyjä kulttuurisia rakennelmia.

8.3 Lopuksi

Mitä tulee omaan positiooni sosioekonomisten hierarkioiden kentällä, kuulun samaan yhteiskunnalliseen ja kulttuuriseen luokkaan, jonka muovaamia puhetapoja tutkin diskurssianalysissani. Kiinnostuin ylempien luokkien tutkimisesta ehkä juuri siksi, että minulla on niihin limittyvistä arvostuksista, elämäntyyleistä ja maailmankatsomuksista omakohtaista kokemusta. Toivottavasti taustani ei ole sumentanut oman luokkani diskurssien kriittistä analyysia. Toisaalta luomuruokaa syövään uuteen keskiluokkaan tai ainakaan ruokahivistelijöihin en koe kuuluvani – kukapa sitä nyt itseään haluaisi kriittisellä otteella arvostella.

Tiedostan erityisesti diskurssianalysiosioni kriittisyyden ja jopa puolueellisuuden. Tarkoitukseni ei ollut tutkia artikkeleita niiden diskursiivisen monimuotoisuuden näkökulmasta, vaan nimenomaan sellaisen kriittisen analyysin avulla, jossa halutaan tuoda esiin tekstien piiloisia arvorakennelmia ja sitä, miten nämä arvorakennelmat mahdollisesti vahvistavat jonkin näkökulman hegemoniaa yhteiskunnassamme. Näkökulmani on varmasti ohjannut sitä, mitkä aineistoni artikkelit lopulta valitsin kriittisen diskurssianalysin kohteeksi. Kartoitin tutkielmani keskeiset teoreettiset käsitteet alustavan erittelyn ja aavistusteni pohjalta, ja lopulta valitsemani teoria ohjasi katsettani tiettyihin artikkeleissa oleviin puhetapoihin. En kuitenkaan ole liioitellut artikkelien sisäisiä arvotuksia. Joku toinen saattaisi toki tulla erilaisiin lopputuloksiin samoja artikkeleita analysoimalla. Onneksi subjektiivisuus kuuluu laadulliseen tutkimukseen jo lähtökohtaisesti, ja tutkijan tehtäväksi jää mahdollisimman tasapuolinen analyysi tutkittavaksi valitusta materiaalista.

Ymmärtääkseni Suomessa ei ole tehty viime vuosina kattavia tutkimuksia siitä, millaisia sosiaalisia erotteluita ylläpitäviä *elämäntyyllisiä* – siis esimerkiksi makuun, maailmankuvaan tai kulutuspreferensseihin liittyviä – näkökulmia suomalainen lehdistö pitää yllä tai vaihtoehtoisesti pyrkii kyseenalaistamaan. Kansalaisten makua (esimerkiksi makuun liittyviä mielipiteitä,

muodollista tietoa tai käyttäytymistä) on tällä vuosikymmenellä tutkittu useampaankin otteeseen (kattavimpana voi varmasti mainita Semi Purhosen ja työryhmän tutkimuksen *Suomalainen maku* vuodelta 2014), minkä lisäksi yhteiskuntaan, makuun ja hierarkioihin liittyvät asiat ovat olleet aikaisempaa enemmän pinnalla myös julkisessa keskustelussa.

Esimerkiksi juuri Helsingin Sanomissa on viime aikoina julkaistu useita juttuja liittyen suomalaiseen luokkahierarkiaan ja legitiimiin makuun – esimerkiksi artikkelit *Maku erottaa yhteiskuntaluokat* (2.6.2012), *Suomi sai uudet säädyt* (1.4.2014), *Kulttuurieliitti on kuollut* (26.11.2013) ja *HS:n suuri köyhyyskysely: Monien mielestä köyhyys on ihmisen oma syy* (20.12.2015), sekä itse tehtävät testit *Suomalaiset tietävät, mitä on hyvä maku – nyt voit kokeilla millainen on omasi* (7.9.2014) ja *Selvitä Kuukausiliitteen Luokkakoneella, mihin yhteiskuntaluokkaan kuulut* (3.1.2014). Yhteiskuntaluokka tuntuukin olevan jälleen ”kuuma aihe”, ja luokan merkit ja vaikutukset saattavat olla nykyään paremmin tiedostettuja kuin esimerkiksi kaksikymmentä vuotta sitten. Niinpä aika on erityisen kypsä sen arvioimiselle, miten nykyhetken hierarkiat elävät kielessä ja levittyvät median tekstien avulla.

Luonnonmukaiseen kuluttamiseen nojaavaa elämäntyyliä tai sen diskursseja ei voi tyypistää pelkäksi statuksen esittelyksi tai kamppailuksi legitiimistä mausta. Kuten johdannossa totesin, luonnonmukaiseen elämäntyyliin liittyy usein huoli ilmastonmuutoksesta, eläinten huonosta kohtelusta, maapallon kantokyvystä ja luonnon saastumisesta. Jälkimodernissa maailmassa vastuu itsestä, omista valinnoista ja kenties koko oman ympäristön hyvinvoinnista vieritetään yhteiskunnan ja instituutioiden harteilta yksilölle itselleen. Ja mitenpä yksilön aiheuttamaan luonnon kuormitukseen voi kapitalistisessa yhteiskunnassa paremmin vaikuttaa kuin *kuluttamalla* – kulutustapoja muokkaamalla voi kantaa oman kortensa kekoon paremman huomisen puolesta.

Oman ymmärryksen mukaan pienempi hiilijalanjälki ja eläinten eettinen kohtelu saavutetaan luonnonmukaista kuluttamista paremmin kuitenkin esimerkiksi kasvissyöjäksi tai vegaaniksi ryhtymällä. Valitettavasti edellä mainituissa elämäntavoissa on harvemmin mahdollisuuksia spontaaneille herkutteluhetkille, huippuravintolan päivän suositusten huomioon heittäytymiselle tai vaikkapa perheen yhteiseen jäniksenkokkauspäivään osallistumiselle. Kenties luomu- ja lähiruokakulttuurin suosiota selittää ekologisuuden lisäksi sen armeliaisuus hyväosaisten kuluttajien mielitekoja ja lipsahduksia kohtaan. Luonnollisen ruuan diskursseissa kakku on mahdollista sekä säästää että syödä – luomua ostava yksilö voi sekä pelastaa ”puhtaan luonnon” että nautiskella keskiluokkaisten, ylellisten ja kalliiden trendiruokalajien suomista tyydytyksistä.

Lähdeluettelo

- Bell, David & Hollows Joanne. 2005. *Making sense of ordinary lifestyles*. Teoksessa *Ordinary Lifestyles: Popular Media, Consumption and Taste*. Toim. David Bell & Joanne Hollows. Berkshire: McGraw-Hill. 1–20.
- Bennett, Tony et al. 2009. *Culture, Class, Distinction*. Abingdon: Routledge.
- Bourdieu, Pierre. 1996. *Distinction. A Social Critique of the Judgement of Taste*. 8th edition. Cambridge: Harvard University Press.
- Bourdieu, Pierre. 1998. *Distinction. A Social Critique of the Judgement of Taste*. 9th edition. Cambridge: Harvard University Press.
- Carfagna, Lindsey B. et al. 2014. *An emerging eco-habitus: The reconfiguration of high cultural capital practices among ethical consumers*. *Journal of Consumer Culture*, Vol. 14(2): 158–178.
- D’Amato, Pierre Mazzacano & Falzon, Joseph. 2015. *Why Do Some Consumers Prefer Organic Food? A Discourse Analytical Perspective*. *Journal of Food Products Marketing*, 21: 255–273.
- Elbert, Teresa L. & Zavarzadeh, Mas’ud. 2008. *Class in Culture*. London: Paradigm Publishers.
- Erola, Jani. 2010. *Johdanto*. Teoksessa *Luokaton Suomi? Yhteiskuntaluokat 2000-luvun Suomessa*. Toim. Jani Erola. Helsinki: Gaudeamus. 19–26.
- Erola, Jani. 2010. *Luokkarakenne ja luokkiin samastuminen Suomessa*. Teoksessa *Luokaton Suomi? Yhteiskuntaluokat 2000-luvun Suomessa*. Toim. Jani Erola. Helsinki: Gaudeamus. 27–44.
- Fairclough, Norman. 2002. *Critical Discourse Analysis as a method in social scientific research*. Teoksessa *Methods of Critical Discourse Analysis*. Toim. Ruth Wodak & Michael Meyers. London: Sage. 121–138.
- Fairclough, Norman. 1999. *Critical Discourse Analysis. The Critical Study of language*. 4th edition. Harlow: Pearson education.
- Fornäs, Johan. 1998. *Kulttuuriteoria – Myöhäismodernin ulottuvuuksia*. Toim. & suom. Mikko Lehtonen. Tampere: Vastapaino.
- Foucault, Michel. 2005. *Tiedon arkeologia*. Suom. Tapani Kilpeläinen. Tampere: Vastapaino.

- Gallegos, Danielle. 2005. *Cookbooks as manuals of taste*. Teoksessa *Ordinary Lifestyles: Popular Media, Consumption and Taste*. Toim. David Bell & Joanne Hollows. Berkshire: McGraw-Hill. 99–112.
- Germov, John, Williams, Lauren & Freij, Maria. 2010. *Portrayal of the Slow Food movement in the Australian print media. Conviviality, localism and romanticism*. *Journal of Sociology, The Australian Sociological Association*, 47(1): 89–106.
- Giddens, Anthony. 1990. *The Consequences of Modernity*. Cambridge: Polity Press.
- Gripsrud, Jostein. 1999. *Understanding Media Culture*. London: Hodder education.
- Gronow, Jukka. 1997. *The Sociology of Taste*. London: Routledge.
- Gronow, Jukka. 2002. *The Sociology of Taste*. 2nd edition. London: Routledge.
- Gusfield, Joseph. 1992. *Nature's Body and the Metaphors of Food*. Teoksessa *Cultivating Differences: Symbolic Boundaries and the Making of Inequality*. Toim. Michele Lamont & Marcel Fournier. Chicago: The University of Chicago Press. 75–103.
- Haanpää, Leena. 2007. *Consumers' green commitment: indication of a postmodern lifestyle?* *International Journal of Consumer Studies*, 31: 478–486.
- Hall, Stuart. 1999. *Identiteetti*. Toim. & suom. Mikko Lehtonen & Juha Herkman. Tampere: Vastapaino.
- Herkman, Juha. 2005. *Kaupallisen television ja iltapäivälehtien avoliitto. Median markkinoituminen ja televisioituminen*. Tampere: Vastapaino.
- Holm, Lotte et al. 2015. *The food we eat in Nordic countries – some changes between 1997 and 2012*. Teoksessa *Mat är mer än mat. Samhällsvetenskapliga perspektiv på mat och måltider*. Toim. Kerstin Bergström, Inger M. Jonsson, Hillevi Prell, Inga Wernersson, Helena Åberg. Göteborg: Göteborgs universitet. 227–246.
- Hutcheon, Linda. 2005. *Irony's Edge: The Theory and Politics of Irony*. London: Routledge.
- Ilmonen, Kaj. 1993. *Tavaroiden taikamaailma*. Tampere: Vastapaino.

- Ilmonen, Kaj. 2007. *Johan on markkinat. Kulutuksen sosiologista tarkastelua*. Tampere: Vastapaino.
- Jokinen, Arja & Juhila, Kirsi. 1993. *Valtasuhteiden analysoiminen*. Teoksessa *Diskurssianalyysin aakkoset*. Toim. Arja Jokinen, Kirsi Juhila & Eero Suoninen. Tampere: Vastapaino. 75–110.
- Jokinen, Arja, Juhila, Kirsi & Suoninen, Eero. 1993. *Diskursiivinen maailma: teoreettiset lähtökohdat ja analyttiset käsitteet*. Teoksessa *Diskurssianalyysin aakkoset*. Toim. Arja Jokinen, Kirsi Juhila & Eero Suoninen. Tampere: Vastapaino. 17–47.
- Kahma, Nina. 2011. *Yhteiskuntaluokka ja maku*. Helsinki: Unigrafia.
- Kivimäki, Sanna. 2012. *Kuinka tämän tuntisi omaksi maakseen. Suomalaisuuden kulttuurisia järjestyksiä*. Akateeminen väitöskirja. Tampere: Tampereen yliopistopaino.
- Klintman, Mikael & Boström, Magnus. 2006. *Editorial in the special issue: political and ethical consumerism around the world*. *International Journal of Consumer Studies*, 30: 401–404.
- Kolbe, Laura. 2007. *Elämää maalla ja kaupungissa*. Teoksessa *Luokkaretkellä hyvinvointiyhteiskunnassa – Nykysukupolven kokemuksia tasa-arvosta*. Toim. Katriina Järvinen & Laura Kolbe. Helsinki: Kirjapaja. 105–112.
- Kolbe, Laura. 2007. *On lottovoitto syntyä Suomeen!* Teoksessa *Luokkaretkellä hyvinvointiyhteiskunnassa – Nykysukupolven kokemuksia tasa-arvosta*. Toim. Katriina Järvinen & Laura Kolbe. Helsinki: Kirjapaja. 133–142.
- Kolbe, Laura. 2010. *Esipuhe: Luokat, myytit ja suuri kansallinen kertomus*. Teoksessa *Luokaton Suomi? Yhteiskuntaluokat 2000-luvun Suomessa*. Toim. Jani Erola. Helsinki: Gaudeamus. 5–9.
- Kong, Kenneth C. C. 2009. *Media discourse*. Teoksessa *Discourse, of Course. An overview of research in discourse studies*. Toim. Jan Renkema. Amsterdam: Jon Benjamins B. V. 253–276.
- Kunelius, Risto. 2010. *Viestinnän vallassa. Johdatus joukkoviestinnän kysymyksiin*. Helsinki: WSOY.
- Lamont, Michele & Lareau, Annette. 1988. *Cultural Capital: Allusions, Gaps and Glissandos in Recent Theoretical Developments*. *Sociological Theory*, 6 (2): 153–168.

- Lange, Hellmuth & Meier, Lars. 2009. *Who are the new middle classes and why are they given so much public attention?* Teoksessa *The New Middle Classes. Globalizing Lifestyles, Consumerism and Environmental Concern*. Dordrecht: Springer. 1–28.
- Lehtonen, Mikko. 1996. *Merkitysten maailma*. Tampere: Vastapaino.
- Lehtonen, Mikko & Koivunen, Anu. 2011. *Mitä tuntuu todella? Arjen kulttuuriset merkityskamppailut*. Teoksessa *Kuinka meitä kutsutaan*. Toim. Anu Koivunen & Mikko Lehtonen. Tampere: Vastapaino. 7–40.
- Lupton, Deborah. 1996. *Food, the Body and the Self*. London: Sage.
- Matheson, Donald. 2005. *Media Discourses. Analyzing Media Texts*. Berkshire: McGraw-Hill.
- Mattila, Noora. 2011. *Ironia journalismissa. Ironian keinot ja funktiot Helsingin Sanomissa ja Nytiitteessä*. Pro gradu -tutkielma. Journalistiikka: Jyväskylän yliopisto.
- Melin, Harri. 2010. *Tarvitaanko vielä luokkatutkimusta?* Teoksessa *Luokaton Suomi? Yhteiskuntaluokat 2000-luvun Suomessa*. Toim. Jani Erola. Helsinki: Gaudeamus. 211–226.
- Meyer, Michael. 2002. *Between theory, method and politics: positioning of the approaches to CDA*. Teoksessa *Methods of Critical Discourse Analysis*. Toim. Ruth Wodak & Michael Meyer. London: Sage. 14–31.
- Montanari, Massimo. 2006. *Food is Culture*. New York: Columbia University Press.
- Niva, Mari, Mäkelä, Johanna, Kahma, Nina & Kjærnes, Unni. 2014. *Eating Sustainably? Practices and Background Factors of Ecological Food Consumption in Four Nordic Countries*. *Journal of Consumer Policy*, 37(4): 465–484.
- Nyrhinen, Jussi & Wilska, Terhi-Anna. 2012. *Kohti vastuullista yllisyyttä? Eettiset ja ekologiset trendit sekä luksuskulutus Suomessa*. *Kulutustutkimus*, 1/2012: 20–41.
- Oinas, Tomi, Anttila, Timo & Nätti, Jouko. 2010. *Yhteiskuntaluokat ja ajankäyttö Suomessa*. Teoksessa *Luokaton Suomi? Yhteiskuntaluokat 2000-luvun Suomessa*. Toim. Jani Erola. Helsinki: Gaudeamus. 107–123.
- Peterson, Richard A. & Kern, Roger M. 1996. *Changing Highbrow Taste: From Snob to Omnivore*. *American Sociological Review*, 61: 900–907.

- Purhonen, Semi ja työryhmä. 2014. *Suomalainen maku – Kulttuuripääoma, kulutus ja elämäntyylien sosiaalinen eriytyminen*. Helsinki: Gaudeamus.
- Purhonen, Semi & Gronow, Jukka. 2014. *Polarizing Appetites? Food, Culture & Society*, 17(1): 27–47.
- Purhonen, Semi, Gronow, Jukka & Rahkonen, Keijo. 2010. *Nordic democracy of taste? Cultural omnivorousness in musical and literary taste preferences in Finland. Poetics: Journal of Empirical Research on Culture, the Media and the Arts*, 38 (3): 266–298.
- Purhonen, Semi, Gronow, Jukka & Rahkonen, Keijo. 2011. *Highbrow culture in Finland: Knowledge, taste and participation. Acta Sociologica* 54(4): 385–402.
- Purhonen, Semi, Rahkonen, Keijo & Roos, J.P. 2006. *Johdanto: Bourdieun sosiologian merkitys ja ominaislaatu*. Teoksessa *Bourdieu ja minä*. Toim. Semi Purhonen & J.P. Roos. Tampere: Vastapaino.
- Rahtu, Toini. 2006. *Sekä että. Ironia koherenssina ja inkoherenssina*. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura.
- Renkema, Jan. 2004. *Introduction to discourse studies*. Amsterdam: John Benjamins B. V.
- Roos, J.P. 1985. *Elämäntapaa etsimässä*. Helsinki: Tutkijaliitto.
- Ruoho, Iris. 2006. *Mihin luokka katosi?* Teoksessa *Tutkimusten maailma. Suomalaista kulttuurintutkimusta kartoittamassa*. Toim. Juha Herkman, Pirjo Hiidenmaa, Sanna Kivimäki & Olli Löytty. Vaajakoski: Gummerus. 33–43.
- Sassatelli, Roberta. 2010. *Tamed hedonism: Choice, desires and deviant pleasures*. Teoksessa *Ordinary Consumption*. Toim. Jukka Gronow & Alan Warde. London: Routledge. 93–106.
- Skeggs, Beverley. 1997. *Formations of Class and Gender*. London: Sage.
- Skeggs, Beverley. 2004. *Class, Self, Culture*. London: Routledge.
- Tiainen, Mia-Maria. 2015. *”Täyttä elämää aarteiden keskellä”*. *Unelmakodin esitykset suomalaisissa sisustuslehdissä*. Pro gradu -tutkielma. Median, teatterin ja viestinnän yksikkö: Tampereen yliopisto.

- Valtonen, Sanna. 1998. *Hyvä, paha media. Diskurssianalyysi kriittisen mediatutkimuksen menetelmänä*. Teoksessa *Media-analyysi. Tekstistä tulkintaan*. Toim. Anu Kantola, Inka Moring & Esa Väliverronen. Tampere: Tammer-Paino. 93–121.
- van Dijk, Teun A. 1993. *Elite Discourse and Racism*. Newbury Park: Sage.
- van Dijk, Teun A. 2002. *Multidisciplinary CDA. A plea for diversity*. Teoksessa *Methods of Critical Discourse Analysis*. Toim. Ruth Wodak & Michael Meyer. London: Sage. 95–120.
- van Eijck, Koen & Knulst, Wim. 2005. *No More Need for Snobbism: Highbrow Cultural Participation in a Taste Democracy*. *Eur Sociol Rev* 21(5): 513–528.
- van Leeuwen, Theo. 2009. *Critical Discourse Analysis*. Teoksessa *Discourse, of Course. An overview of research in discourse studies*. Toim. Jan Renkema. Amsterdam: Jon Benjamins B. V. 277–292.
- Warde, Alan. 1997. *Consumption, Food and Taste. Culinary Antinomies and Commodity Culture*. London: Sage.
- Wodak, Ruth. 2002. *What CDA is about – a summary of its history, important concepts and its developments*. Teoksessa *Methods of Critical Discourse Analysis*. Toim. Ruth Wodak & Michael Meyer. London: Sage. 1–13.
- Zukin, Sharon. 2008. *Consuming Authenticity*. *Cultural Studies*, 22(5): 724–748.

Verkkolähteet

Kielitoimiston sanakirja. Kotimaisten kielten keskus, 2016. Viitattu 29.4.2016.

<http://www.kielitoimistonsanakirja.fi/>

Kuluttajan kalaopas. WWF, 2014. Viitattu 10.3.2015.

<https://wwf.fi/mediabank/6013.pdf>

Luomu. Elintarvikevirasto Evira, 2016. Viitattu 21.4.2016.

<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/luomu/>

Luomu. Maa- ja metsätalousministeriö. Viitattu 21.4.2016.

<http://mmm.fi/luomu>

Luomun yleisesite *Luomua. Ilman muuta*, 2014. Pro Luomu -yhdistys. Viitattu 21.4.2016.

<http://proluomu.fi/aineistot/luomun-yleisesite/>

Luomutuotteet. Luomuliitto. Viitattu 21.4.2016.

<http://www.luomuliitto.fi/luomutuotteet/>

Liite: Helsingin Sanomien artikkelien listaus

| Päiväys | Osa-alue | Artikkelin nimi |
|----------------|-----------------|---|
| 9.9.2011 | Ulkomaat | Prinssi Charles varoittaa: Ihmiskuntaa uhkaa sukupuutto |
| 21.9.2011 | Pääkirjoitus | Tarjotaan lapsille puhdasta ruokaa |
| 27.9.2011 | Kotimaa | Käytä näitä sanoja, suomalainen |
| 13.10.2011 | Ulkomaat | Brittimies syönyt 30 vuotta raatoja tienposkesta |
| 14.10.2011 | Matka | Hippien jäljillä La Gomeralla |
| 8.11.2011 | Kotimaa | Possulan väki |
| 22.11.2011 | Kotimaa | Pikkujouluseksi |
| 24.11.2011 | Kotimaa | Lähiruoka- ja luomuvillitys tuskin valtaa sianlihan tuotantoa |
| 24.11.2011 | Pääkirjoitus | Eettinen lihantuotanto on myös kuluttajan asia |
| 8.12.2011 | Pääkirjoitus | Viimeistä kertaa Linnan emäntänä |
| 8.12.2011 | Kotimaa | Kotoilu haisee jätteiltä |
| 15.12.2011 | Kotimaa | Luomuliitto vaatii maatilalta kuluttajalle myymistä vapaaksi |
| 16.12.2011 | Matka | Hiihtäen halki piirakkamaan |
| 20.12.2011 | Kotimaa | Hyvien ihmisten joulu |
| 21.12.2011 | Talous | Kinkkujen myynti viimevuotista vilkkaampaa |
| 30.12.2011 | Matka | Taiteilijan luomuystävällinen Soho |
| 9.1.2012 | Talous | Luomuruoan hinnoissa suuret erot |

| | | |
|-----------|------------|---|
| 12.1.2012 | Kotimaa | Ravitsemusterapeutti: Gluteeniton ruokavalio on seuraava suosikki |
| 30.1.2012 | Kotimaa | Luomun kasvuvauhti kaukana tavoitteista |
| 31.1.2012 | Kotimaa | Henkinen käpyläläinen |
| 6.2.2012 | Talous | Luomumarkkinan arvo kasvoi |
| 17.2.2012 | Matka | Viron talvipääkaupunki |
| 8.3.2012 | Politiikka | Arhinmäki sai häälahjaksi luomuruokaa |
| 23.3.2012 | Matka | Ihanan kliseinen Lyon |
| 1.4.2012 | Talous | Kotimaiset karitsanpaistit lähes loppu |
| 5.4.2012 | Ruoka | Maailmanlopun herkut |
| 11.4.2012 | Kulttuuri | Perintönä syrjäytyminen |
| 10.5.2012 | Ruoka | Luomun ystävä arvostaa itse tehtyä |
| 11.5.2012 | Kotimaa | Kysely: Karppausbuumi voimistuu yhä |
| 18.5.2012 | Matka | Villi Karjala |
| 20.5.2012 | Ihmiset | Lihatila on matkalla luomuun |
| 24.5.2012 | Talous | S-ryhmän jätteen määrä laski selvästi viime vuonna |
| 31.5.2012 | Mielipide | Metsänhoidon uudistusta voisi ohjata veroin |
| 6.6.2012 | Kuluttaja | Luomumultaa metsästä |
| 7.6.2012 | Ruoka | Hyvää lahden takana |
| 20.6.2012 | Kaupunki | Mysterihuivi pitenee lähiöluomulla |
| 25.6.2012 | Talous | Kauppa tuntee asiakkaan elämäntavat yhä paremmin |

| | | |
|-----------|-----------|---|
| 26.6.2012 | Kaupunki | Saaristokauppa on kylän Facebook |
| 28.6.2012 | Ruoka | Tutkimus: Luomuruoka tekee omahyväiseksi |
| 29.6.2012 | Kaupunki | Helsingiläiset tekevät nyt itse |
| 6.7.2012 | Matka | Hippinä ja herrana Suomen suvessa |
| 8.7.2012 | Kotimaa | Työleiriläiset auttavat luomutilalla |
| 12.7.2012 | Ruoka | Porvoo on hyvä retkikohde herkuttelijalle / Kahville / Herkkuja kaukaa ja läheltä / Herkkuostoksille |
| 22.7.2012 | Kotimaa | Ruokabloggari rakastaa kermaa / Rasvaisempaa, kiitos! |
| 26.7.2012 | Ruoka | Berliiniläisravintolassa syödään kivikauden tapaan |
| 27.7.2012 | Kulttuuri | Tee se itse! |
| 9.8.2012 | Talous | Taantuma ei tunnu kauppareissulla |
| 15.8.2012 | Kuluttaja | Pröystäilyn uusi aika |
| 17.8.2012 | Kaupunki | Vasta ihmiset tekevät Teurastamon |
| 23.8.2012 | Ruoka | Kysely: Joka kolmas syö kasvislounaan ainakin kerran viikossa |
| 24.8.2012 | Talous | Lähiruuan käsite on monelle epäselvä |
| 24.8.2012 | Matka | Ylenpalttinen aamiainen Norjassa |
| 2.9.2012 | Kaupunki | Kellohalli tuntui kauniilta ja kalliilta |
| 2.9.2012 | Mielipide | Reilua kauppaa pitäisi käydä Suomessakin |
| 5.9.2012 | Mielipide | Globaalin vastuun strategia jäi laimeaksi |
| 6.9.2012 | Ruoka | Hietalahden kauppahallista taas ruokahalli |
| 7.9.2012 | Ruoka | Luomuruoka on puhtaampaa, mutta ei ravitsevampaa |

| | | |
|------------|-----------|---|
| 11.9.2012 | Talous | Kotieläintuotanto siirtyy luomuun vauhdilla |
| 11.9.2012 | Mielipide | Kuka kerää voiton luomumunista? |
| 11.9.2012 | Elämä | Ekoshoppaaminen, ihanan oikein |
| 13.9.2012 | Ruoka | Kuplajuoman kuusi vuosikertaa |
| 14.9.2012 | Mielipide | Valiolla riittää luomumaitoa |
| 20.9.2012 | Ruoka | Etelä-Ossetian hunajaa |
| 21.9.2012 | Talous | Rössyä ja muusia Oulun marketteihin |
| 27.9.2012 | Talous | Raakamaidon myyntiin esitetään helpotuksia |
| 27.9.2012 | Ruoka | Mullan alta |
| 28.9.2012 | Mielipide | Kauppoihin on saatava enemmän kotimaisia omenoita |
| 29.9.2012 | Kaupunki | Vantaan velkaohjelma iskemässä päiväkotien luomuruokaan |
| 30.9.2012 | Kotimaa | Lähiruoka yleistyy hitaasti / Helsingin luomutavoite korkealla / Tausta: Luomua, kasviksia ja sesonkiruokaa |
| 30.9.2012 | Mielipide | Suorakylvö sopisi sadesäähän |
| 2.10.2012 | Talous | Luomukauppa kasvoi alkuvuonna ripeästi |
| 3.10.2012 | Kuluttaja | Ilmasto ei ilahdu autoilusta |
| 4.10.2012 | Ruoka | Professorit: Ruuan lisäaineilla pelotteluun ei pidä uskoa |
| 4.10.2012 | Mielipide | Liika suola tappaa, eivät turvalliset lisäaineet |
| 5.10.2012 | Matka | Neljä ehdotusta lapsiperheen syyslomaksi |
| 10.10.2012 | Kuluttaja | Nupit kaakkoon |
| 11.10.2012 | Ruoka | Toisenlaista elitismiä |
| 14.10.2012 | Sunnuntai | Normien ulkopuolella |

| | | |
|------------|--------------|---|
| 14.10.2012 | Sunnuntai | Occupy-leiri, mihin sä menit? |
| 17.10.2012 | Kaupunki | Kaupunkimetsälle ei viitsi joka päivä |
| 19.10.2012 | Mielipide | Viljelyvaihtoehtoja aarin ja kassin välille |
| 25.10.2012 | Ruoka | Suklaa-aarteen etsijä |
| 26.10.2012 | Matka | Paikallisopas lomalle, kiitos! |
| 27.10.2012 | Kulttuuri | Navetasta nakiksi on pitkä matka |
| 28.10.2012 | Kaupunki | Oittaaan ulkoilukeskus vaihtaa omistajaa |
| 3.11.2012 | Mielipide | Välinpitämättömyys kärsivistä eläimistä heijastuu yhteiskuntaan |
| 9.11.2012 | Kulttuuri | Hartwallin tehtaasta tuli taidekeskus |
| 9.11.2012 | Matka | Tallinnan parhaat brunssit |
| 21.11.2012 | Kotimaa | Kotkaan avataan kauppahalli ennen joulua |
| 23.11.2012 | Matka | Tyyliä ja taidetta Saimaalla |
| 27.11.2012 | Kotimaa | Suomen pienimmästä Alkosta tuli nähtävyys |
| 28.11.2012 | Kuluttaja | Valehtelemalla parempaa elämää |
| 29.11.2012 | Ruoka | Pitkäkorvaa pataan |
| 30.11.2012 | Matka | Hipstereiden kannoilla |
| 5.12.2012 | Ulkomaat | Työttömät valtaavat viljelymaata Andalusiassa |
| 14.12.2012 | Mielipide | Kulutuksen sisältö muuttuu |
| 16.12.2012 | Pääkirjoitus | Eläimen hyvä elämä on kaikkien vastuulla |
| 20.12.2012 | Ruoka | Puuro on parasta |
| 21.12.2012 | Kotimaa | Elämyksillä säästää joulun |

| | | |
|------------|--------------|---|
| 21.12.2012 | Matka | Talvi meren sylissä |
| 23.12.2012 | Kotimaa | Trendikäs joulukuukausi on eettinen ja kotimainen |
| 30.12.2012 | Kotimaa | Superlehmien perimä on hyvin kapea |
| 2.1.2013 | Vieraskynä | Uusi ajattelu voi olla maatalojen elinehto |
| 2.1.2013 | Kuluttaja | Kitisijä kiittää |
| 4.1.2013 | Kaupunki | Oittaaan ulkoilukeskus sai uuden vetäjän |
| 9.1.2013 | Kotimaa | ”Ei mikään kauhea asia” / Lääkekorvauksiin 50 euron omavastuu |
| 11.1.2013 | Talous | Valmennus auttoi pieniä lähiruokatuottajia |
| 14.1.2013 | Matka | Barcelonan uusi trendikaupunginosa avautuu ratikasta / Fakta: Osta ratikkalippu automaattista |
| 16.1.2013 | Mielipide | Paniikkireaktiot eivät auta suojelemaan ilmastoa |
| 26.1.2013 | Matka | Ravintoloissa pieni on parasta / Tallinna tuunasi torinsa |
| 27.1.2013 | Kotimaa | Sosiaalisessa mediassa levinnyt pastaresepti teki avokadosta hitin |
| 29.1.2013 | Talous | Suurketjujen haastajien usko on koetuksella / Pienillä on vaikeaa |
| 1.2.2013 | Ruoka | Tutkimus: Suomalaiset karsastavat kasvisruokavaliota |
| 3.2.2013 | Pääkirjoitus | EU on viljelijöille paras isäntä |
| 3.2.2013 | Talous | Onko luomu oikeasti parempaa? / Tausta: Luomu ja lähiruoka ovat eri asioita |
| 6.2.2013 | Mielipide | Luomun eduista on tutkimustietoa |
| 6.2.2013 | Mielipide | Luomussa on kysymys kaikkien tulevaisuudesta |
| 8.2.2013 | Ihmiset | Leipää uudelleen keksimässä |

| | | |
|-----------|-----------|--|
| 10.2.2013 | Sunnuntai | Vastarannan Ralli |
| 14.2.2013 | Kotimaa | Suomeen suunnitellaan lisää ulkokanaloita |
| 16.2.2013 | Matka | Jumalaista makkaraa, varsågod! |
| 21.2.2013 | Kotimaa | Kirppa tuli politiikkaan |
| 22.2.2013 | Ruoka | Valmisruuat eivät kelpaa suomalaisille kuten aiemmin |
| 23.2.2013 | Matka | Syö hyvin New Yorkissa / Täältä löydät ihanat ruokatuliaisat |
| 24.2.2013 | Koti | Rytimaa nousi pöydälle |
| 26.2.2013 | Talous | Saksassa epäillään luomuhuijausta |
| 26.2.2013 | Mielipide | Lihaskandaalit voivat lisätä kiinnostusta laatuun |
| 28.2.2013 | Talous | Luomun myynti kasvoi neljänneksen |
| 28.2.2013 | Mielipide | Poronliha ei ole luomua |
| 28.2.2013 | Ruoka | Himoleipuri hakee jauhot ja hiivan Tanskasta |
| 3.3.2013 | Koti | Siemen orastaa jo |
| 3.3.2013 | Mielipide | Suomalainen ruokakauppa tarvitsee kilpailua |
| 6.3.2013 | Tiede | Tutkimus: Luomutomaateissa tavallista enemmän ravinteita – syynä stressi |
| 14.3.2013 | Elämä | Lähiiruoka ei ole trendi |
| 18.3.2013 | Kotimaa | Luomuviinien myynti kasvoi neljänneksen, myös reilu kauppa nousussa |
| 28.3.2013 | Elämä | 8 syytä hävetä ostoskärryäsi |
| 12.4.2013 | Ihmiset | Mainosmaakari viljelee omat palsternakkansa |
| 16.4.2013 | Talous | E erityisesti ruoka kallistui |

| | | |
|-----------|-----------|---|
| 20.4.2013 | Matka | Pinaatti-sellerimehua ja hernepirtelöä |
| 28.4.2013 | Sunnuntai | Ihan itse kasvatin / Miten omavaraisuuden alkuun? |
| 28.4.2013 | Sunnuntai | Syövä luokka |
| 29.4.2013 | Kaupunki | City törmää maaseutuun |
| 4.5.2013 | Matka | Vinkit Christianiaan / Vinkit ulkona syömiseen |
| 5.5.2013 | Kaupunki | Koulujen luomuruokaohjelma tyssäsi rahapulaan |
| 6.5.2013 | Matka | Euroviisuhuuma leviää Malmössä estoitta / Kolme tärppiä Västra Hamneniin |
| 18.5.2013 | Talous | Suomesta ei ole viljanvientimaaksi |
| 19.5.2013 | Koti | Istutusastian on oltava tarpeeksi iso / Parveke passaa vaikka mille viljelmille |
| 25.5.2013 | Matka | Pää täyteen yrtejä ja suu luomua |
| 2.6.2013 | Työelämä | Marimekon ravintolasta saa aamupuuronkin |
| 2.6.2013 | Koti | Minä, mustapeukalo |
| 2.6.2013 | Sunnuntai | Käpylän Gandhi |
| 20.6.2013 | Mielipide | Eläinten luonnonmukaista hoitoa tuettava |
| 20.6.2013 | Talous | Ruokayhtiöt häpeilevät lihan alkuperää |
| 30.6.2013 | Sunnuntai | Oi ihana Amerikka |
| 7.7.2013 | Koti | Parveke teki murjusta paratiisin |
| 14.7.2013 | Sunnuntai | Imetys voi olla kivuliasta ja uuvuttavaa – mutta kukaan ei sano sitä ääneen |
| 22.7.2013 | Kaupunki | Urbaani lypsäjä ei märehdi tulevaa |
| 26.7.2013 | Kaupunki | Pihalta puhtia päätöksiin |

| | | |
|-----------|-----------|--|
| 1.8.2013 | Kaupunki | Levää tai ei, Espoon Pitkäjärvellä polskitaan |
| 4.8.2013 | Koti | Kaupunkipuutarhoissa otetaan nyt satoa talteen / Lasten kasvimaalla kypsyvät kesäkurpitsat |
| 4.8.2013 | Sunnuntai | Uusi Moskova |
| 10.8.2013 | Talous | Työttömät palaavat maalle Espanjassa |
| 12.8.2013 | Kulttuuri | Kukkapaita päälle ja kaupunkijuhliin |
| 2.9.2013 | Kaupunki | Parjattu ja rakastettu Merihaka täyttää 40 vuotta |
| 8.9.2013 | Työelämä | Sormet näppäimistöltä multa |
| 22.9.2013 | Kaupunki | Herttoniemen ruokapiiristä tuli Kansallismuseon tutkimuskohde |
| 23.9.2013 | Ihmiset | Keskinkertaisesta ruuasta ei kannata maksaa ekstraa |
| 25.9.2013 | Kotimaa | Ruuasta jo neljännes tulee ulkomailta |
| 28.9.2013 | Matka | 3 vinkkiä: Pariisista saa vihdoin kasvisruokaa |