

VILLE-JUHANI SUTINEN

RUOKA, VALTA JA NÄLKÄ

1900-LUVUN DIKTATUUREISSA



DOCENDO

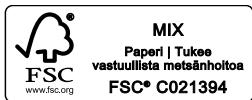
VILLE-JUHANI SUTINEN

**RUOKA,
VALTA JA
NÄLKÄ**

1900-LUVUN DIKTATUUREISSA

DOCENDO

Tekijä kiittää Suomen tietokirjailijat ry:tä tuesta teoksen kirjoittamiseen.



Copyright © Ville-Juhani Sutinen ja Docendo 2024
Docendo on osa Werner Söderström Osakeyhtiötä

Kansi: Jarkko Lemetyinen
Taitto: Keski-Suomen Sivu

ISBN 978-952-382-701-1

Painettu EU:ssa

RUOKALISTA

Kattaus 7

1. Parempien pidoissa 15

2. Uudistusten nälkä 37

3. Totalitaarista arkiruokaa 59

4. Diktaattorien pöydässä 143

5. Nälkä 173

6. Juhlat loppuvat 239

7. Tahrat pöytälinassa 257

Jälkiruoka 295

Viitteet 300

Lähteet 304

KATTAUS

Asuessani pari vuotta Moabitin kaupunginosassa entisen Länsi-Berliinin puolella kävin toisinaan sunnuntaisin syö-
mässä lähikorttelin kiinalaisessa ravintolassa. Se oli muka-
valla tavalla vanhanaikainen paikka kaukana keskustan
muodikkaista aasialaisista keittiöistä. Oikeastaan se muis-
tutti Suomen perinteisiä kiinalaisia ravintoloita liian pak-
suiksi suurustettuine pienine alkukeittoineen ja friteerat-
tuine banaaneineen jäätelön kera. China Imbissin, kuten
sen nimi kaikessa yksinkertaisuudessaan kuului, omisti iäkäs
pariskunta, joka oli aikoinaan lähtenyt kommunistisesta Kii-
nasta länteen – ja päätynyt sattuman oikusta Länsi-Saksaan,
aivan Neuvostoliiton talutusnuorassa kulkeneen sosialistisen
Itä-Saksan naapuriin. Tilatessani saman tutun annoksen,
tofua ja vihanneksia tulisessa mustapapukastikkeessa, en
ajatellut näitä poliittisia yksityiskohtia. Silti tuon kodikkaan
ravintolan annosten valikoima (paljon kalaruokia), ruo-
kien valmistustavat (kevyt ja nopea paistaminen wokissa),
sisustus (orientalistista kitschiä kultaisine lohikäärmeineen)
sekä omistajat (vanha aviopari, joka ei puhunut juuri eng-
lantia) kielivät 1900-luvun jälkipuoliskon yhteiskunnalli-

sista ilmiöistä, kuten Kiinan muuttoliikkeestä, siirtolaisten kotiutumisen, Saksan jaosta sekä muurin murtumisesta, ja lopulta uuden, yhtenäisen Berliinin perustamisesta. Siinä uudessa maailmassa China Imbissistä oli tullut entisaikojen jäännös. Ani harvoin siellä syödessäni näin muita asiakkaita – ja kun näin, he olivat yhtä lailla ajastaan jääneitä viiksekkäitä ja tupeerattuja saksalaisia, jotka kävivät nostalgiahengessä nuoruusajat mieleen tuovassa ravintolassa. Vähän ennen kuin muutin takaisin Suomeen, ravintola suljettiin. Maukkaan tofuanoksen ja mukavan pariskunnan lisäksi jouduin jättämään hyvästit elävälle muistomerkillle Kiinan, Venäjän ja Saksan yhteiskunnallisista suhdanteista ennen ja nyt.



Nykyään kuulee sanottavan, että ruoan merkitys on muuttunut. Aiemmin ruoka oli ensi sijassa ravintoa, väitetään, ja vaikka sillä saatettiin viestiä arvoja, ne eivät olleet niin keskeisiä kuin nyt. Tänä päivänä ruoan kulttuurinen painolasti on tosiaan valtava. Se on sitä kuitenkin lähinnä yksilöllisesti, identiteettiä liittyvinä elämäntapavalintoina paleodieetistä veganismiin ja grillikioskista Michelin-ravintolaan. Vastaavasti viime vuosisadalla ruoan merkitys oli ennen kaikkea kollektiivinen ja yhteiskunnallinen.

Tietenkin ruoka oli ja on aina ruokaa, siis keino pysyä hengissä, nauttia elämästä ja viettää mukavaa aikaa toisten ihmisten kanssa. Sellaisena ruoka ei kuitenkaan ole irrallaan yhteiskunnasta. Kyse on siitä, mistä näkökulmasta aihetta katsoo. Tässä kirjassa luen ruokaa poliittisesti.

Kaikki alkoi ruoasta. Koko diktatuurin, väkivallan ja massamurhan 1900-luku lähti liikkeelle ravinnosta. Bolševikit huusivat ”leipää, maata ja rauhaa”, kansallissosialistit ”työtä, vapautta ja leipää”, ja Kiinan kommunistijohtaja Mao Zedong totesi tyylilleen uskollisesti, että ”ei voi olla vallankumouksellinen, jos ei syö chiliä”. Ruoka on kaatanut ja synnyttänyt imperiumeja.

Ruoalla ja ravitsemuksella on ollut yhteys valtaan niin kauan kuin on ollut olemassa järjestäytyneitä yhteiskuntia. Erilaiset päälliköt, kuninkaat ja keisarit ovat hallinneet maata ja sen mukana viljelyksiä ja laitumia, joten ruokaa kasvattanut luokka on ollut pienen eliitin varassa. Toisaalta tuo pieni eliitti on harvoin kasvattanut itse ravintoaan, joten se on samalla ollut tuottajaluokan varassa. Tästä jännitteestä kumpuaa ravinnon tuottamiseen ja jakeluun liittyvä vallan problematiikka.

Moderni aika sitoi ruoan ja vallan vielä vahvemmin yhteen. Taustalla vaikuttivat suuret trendit, kuten teollistuminen ja kaupungistuminen. 1700-luvulle saakka valtaosa maailmasta eli verrattain omavaraisesti, vaikka esimerkiksi antiikin ajan Rooma ja Kreikan kaupunkivaltiot sekä keskiajan suurkaupungit olivat osin tuontiviljan varassa. Muille ravinto tuli läheltä, sen reitti maasta pöytään kulki suoraan silmien edessä. Tuotteita vaihdettiin naapureiden kanssa ja kauppaa käytiin lähitienoon toreilla. Vain erityisiä elintarvikkeita ja lisäaineita tuotiin kauempaa. Nälänhädät johtuivat pääasiassa keunoista säistä ja kadoista, eivät taloussuhdanteista, ulkomaankaupasta tai johtajien oikuista.

Sen sijaan 1800- ja varsinkin 1900-luvuilla yhä useampi ihminen modernisoituvassa osassa maailmaa, kuten Saksassa, Venäjällä ja Kiinassa, asui kaupungissa tai harjoitti maaseudulla muuta elinkeinoa kuin viljelyä ja karjankasvatusta. Suora suhde ruokaan oli katkolla. Pelloilleen jääneitäkin muutos kosketti, sillä heidän piti itsensä ja johtajien ohella ruokkia nyt kaupungit, mikä tarkoitti, että tuotannosta yhä suurempi osa meni muihin suihin.

Samalla ruoan jakelussa tultiin entistä riippuvaisemmiksi tehtaista ja liikenteestä. Elintarvikkeen matkalla maasta suuhun oli äkkiä monia välikäsiä, jotka vaikuttivat eri tavoin niin sen saatavuuteen, hintaan kuin merkityksiinkin. Tästä kokonaisuudesta käytetään tutkimuksessa käsitettä ”elintarvikejärjestelmä”.¹ Maailman muuttuessa myös ruoan asema muuttui.

Tuotannon teollistumisen ja globalisoitumisen rinnalla monien maiden väestö siirtyi viljoihin perustuvasta ruokavaliosta enemmän lihaan perustuvaan ruokavaliioon. Vuotuinen lihankulutus moninkertaistui Euroopassa 1900-luvulla. Sen seurauksena lihan hinta halpeni ja sitä alettiin kuljettaa pidempiä matkoja. Ruoan jakelu muuttui epävarmimmaksi: lihan säilyvyys ei ole yhtä hyvä kuin viljan, ja silti sitä piti aina olla saatavilla.

Tämän rakennemuutoksen seurauksena ruoasta tuli tehokas kontrollin väline. Teollisuustyöläiset eivät voineet itse tuottaa ravintoaan, joten se oli tuotava heille, jotta he jaksaisivat modernisoida valtiota. Jos he eivät suostuneet tekemään, mitä heiltä odotettiin, ruoka saatettiin evätä. Joskus ravinto taas jäi saamatta, koska järjestelmä ei toi-

minut kunnolla. Siitä saattoi seurata kapina tai vallankumous.

Pisimmälle ruokaan liittyvässä vallankäytössä menttiin viime vuosisadan niin sanotuissa totalitaarisissa maissa, joissa itsevaltiat tahtoivat määrittellä jopa ihmisten ruokailutottumukset. Ruokatotalitarismi ei tarkoita niinkään sitä, että diktaattori kertoo, mitä ihmisten pitää syödä. Se tarkoittaa, että diktaattori kertoo, mitä ihmisten pitää *haluta* syödä.

Kolme 1900-luvun diktatuuria ilmentää tätä ruoan paradigmanmuutosta ja ravinnon sitkeää suhdetta valtaan. Samalla ne kuvastavat yleisemmin sitä keskeistä roolia, joka ruoalla oli viime vuosisadalla ja on edelleen. Neuvostoliitto, kansallissosialistinen Saksa ja Maon Kiina olivat ruoan diktaattoreita. Niitä ei yhdistänyt pelkästään ruoka – tai sen puuttuminen – vaan myös ruokaan liitetyt merkitykset ja ruoka-propaganda.

Ruoka oli sekä Neuvostoliitossa, kolmannessa valtakunnassa että kommunistisessa Kiinassa myös arkinen asia, jokapäiväinen ilonaihe ja juhla-aikojen herkku. Tälläkin tasolla ruoka heijasteli sitä, kuinka totalitaariset valtiot toimivat, millä tavoin ne toivoivat kansalaistensa toimivan, ja miten ne onnistuivat tai epäonnistuivat siinä. Lisäksi ruoka tarjosi kansalaisille vapauden saarekkeen ja oli joskus myös protestien väline.

Tarkastelen tässä kirjassa näiden maiden elintarvikejärjestelmien ja ruokakulttuurien eroja ja yhteneväisyyksiä yhtä lailla historiallisen tausta-aineiston, kaunokirjallisuuden kuin omien kokemusteni kautta. Kirjaan mukaan liitetyt aikalaisreseptit tarjoavat tietoa siitä, kuinka tavalliset

ihmiset söivät, tai kuinka heidän haluttiin syövän. Samalla ne ovat kiinnostava kurkistus totalitaaristen valtioiden usein unohdettuun arkipäivään.

Syömistä, kotien keittiöitä ja jossain määrin myös ravintoloita pidetään yksityisenä asiana. Ei kuulu valtiolle tai päättäjille, mitä minä valmistan lounaaksi kotona tai mitä nautin päivälliseksi ravintolassa. Juuri illuusio siitä, että yksityinen, osin kodin piiriin liittyvä ilmiö olisi vapaa kontrollista, tekee ruoasta petollisen vallankäytön välineen. Sillä on mahdollista välittää arvoja kansalaisille sekä lahjoa tai kiristää heitä. Lopulta ruoasta päättävät voivat määrätä, elävätkö vai kuolevatko ihmiset.

Ruoanlaitto on yleisesti tulkittu naisten sfääriksi, ja naiset olivat pitkään vastuussa kodin ravitsemuksesta ja ravintoloista. Valtioiden toimintaa on perinteisesti tarkasteltu korkeiden yhteiskunnallisten ja poliittisten päätöksentekijöiden eli usein miesten kautta, mutta vallan analysointi ruoan näkökulmasta osoittaa, että naisilla on ollut merkittävä osa arvojen levittäjinä ja torjujina.

Hannah Arendt määrittelee klassikkoteoksessaan *Totalitarismin synty* totalitaarisen yhteiskunnan sellaiseksi, joka pystyy puuttumaan ihmisten yksityisimpäänkin elämänpiiriin. Arendtin ajatus johdattelee tämän teoksen tutkimuksia siitä, kuinka totalitarismi pyrki käyttämään elintarvikepolitiikkaa vallan välineenä ja kuinka se pystyi vaikuttamaan ihmisten jokapäiväiseen ruokaan.

Totalitarismista on viimeisten vuosikymmenten aikana käyty vilkasta keskustelua. 1900-luvun lopulla yleistyi väite, ettei totalitaarisiksi tulkittuja maita, esimerkiksi Neuvosto-

liittoa, natsi-Saksaa ja Kiinaa, ole syytä tarkastella näin yksinkertaistavan käsitteen valossa, sillä vaikka ne olivat autoritaarisia, niiden yhteiskuntarakenne oli hutera, eikä valta kurrottunut kaikkialle.

Viime aikoina tätä argumenttia on haastettu esittämällä, että vaikka valtion valta ei konkreettisesti ulottunut esimerkiksi koteihin, se vaikutti siellä sisäistettynä, kulttuurin miehiin iskostamana piirteenä. Tällainen valta oli suoraa kontrollia tehokkaampaa, koska ihmisiä ei tarvinnut pakottaa toimimaan toivotulla tavalla, vaan he tekivät niin vapaaehtoisesti.

Ruokaa voisi oikeastaan pitää eräänlaisena totalitarismin lakmustestinä: jos valtion valta yltää niinkin triviaalin ja privaatin oloiseen asiaan kuin jokapäiväinen leipämme, se on totaalista.

”Kansakuntien kohtalo riippuu niiden tavasta ruokailla”, totesi ranskalainen gurmandi Jean Anthelme Brillat-Savarin jo 1820-luvulla teoksessaan *Maun fysiologia*. Tämä ajatus mielessäni käyn kirjan seitsemän ruokalajin illallisen (plus jälkiruoka) kimppuun tutkimaan ruoan ja vallan suhdetta.

Ville-Juhani Sutinen

MAPO-TOFU

AINESOSAT

- 250 grammaa porsaanjauhelihaa
- 3 ruokalusikallista soijakastiketta
- 2 ruokalusikallista riisiviiniä
- 5 ruokalusikallista maapähkinäöljyä
- 1 ruokalusikallinen seesamiöljyä
- 1 kupillinen pilkottuja sipulinvarsia
- 1 ruokalusikallinen pilkottua inkivääriä
- 1 ruokalusikallinen pilkottuja tuoreita chilejä
- 2 ruokalusikallista papukastiketta
- 500 grammaa kuutioitua tofua
- 125 millilitraa kanalientä
- 2 ruokalusikallista kanaliemijauhetta sekoitettuna
- 4 ruokalusikalliseen kylmää vettä
- 2 ruokalusikallista paahdettuja sichuaninpippureita



Yhdistä porsaanjauheliha, soijakastike ja riisiviini. Lämmitä maapähkinä- ja seesamiöljyn sekoitus. Paista jauheliha nopeasti.

Lisää sipulinvarret, inkivääri, chilit, papukastike, tofu ja kanaliemi. Suurusta maissitärkkelysliuoksella jatkuvasti sekoitaen. Mausta sichuaninpippureilla.

Höllmann 2013, 21.

1.

PAREMPIEN PIDOISSA

Kenen leipää syöt, sen lauluja laulat.

SUOMALAINEN SANANLASKU

Monella on selkeä mielikuva saksalaisesta kestkikievarista reippaine ruokineen ja kuohuvine tuoppeineen, venäläisestä *restoranista* pitsipöytäliinoineen ja samovaareineen tai kiinalaisesta buffetista kullattuine lohikäärmeineen ja koristeellisine syömäpuikkoineen. Matkustaessani Saksassa, Venäjällä tai Kiinassa, olen silti ani harvoin törmännyt sellaisiin perinneravintoloihin, jotka edustavat näitä maita muualla maailmassa. Toki Baijerissa on *gasthausinsa*, mutta suurin osa kaupunkien ravintoloista on nykyaikaisia ketjupaikkoja. Pietarissa ja Moskovassa on kyllä muutama venäläinen ravintola siinä merkityksessä kuin me sanan käsitämme, mutta ne on perustettu lähinnä hyväuskoisille turisteille. Kiinasta taas ei löydä etsimälläkään sellaisia kiinalaisia ravintoloita kuin Suomesta. Näyttää siltä, että kotimaansa ulkopuolella etniset ravintolat eivät perustu todellisuuteen vaan mielikuviin. Kysymys kuuluu: miksi eri maiden ruokakulttuuria ajateltaessa tuodaan esiin vanho-

jen hyvien aikojen ideaalia ennen modernin ajan murrosta? Nykyisessä globaalissa todellisuudessa tuntuu varmasti turvalliselta kuvitella johonkin kauas hämääjän menneisyyteen pysyvä traditio, jolloin ape oli aitoa ja alkuperäistä. Sellaista aikaa ei kuitenkaan ole koskaan ollut. Jokainen kansalliseksi käsitetty ruoka on pohjimmiltaan sepite, joka vaihtelee sen mukaan, missä sitä valmistetaan, kuten etniset ravintolat eri maissa osoittavat. Nämä sepitteet kyllä pohjaavat todellisiin perinteisiin, mutta juuri tiettyjen ruokien valikoituminen kollektiivisen identiteetin perustaksi riippuu enemmän tietoisesta valinnasta, markkinoiden vaikutuksesta tai vain sattumasta kuin suuresta kansallisesta kohdalosta. Moni klassisena pidetty kiinalainen annos nojaa 1600-luvulla Etelä-Amerikasta maahan tuotuun chiliin, ja vastaavasti juurevan venäläisiksi tulkitut ruoat, kuten pelmenit, ovat lähtöisin Kiinasta. Saksan alue puolestaan oli vuosisatoja slaavilaisen ruokakulttuurin vaikutuspiirissä, ja muun muassa säilötyt kurkut tuotiin sinne Venäjältä. Ja pitävähän suomalaisetkin karjalanpiirakkaa kansallisruokanaan, vaikka sen täytteenä on useimmiten riisiä, jota ei ole koskaan viljelty meikäläisillä leveyspiireillä. Juuri se, ettei missään ole olemassa yhtä oikeaa ruokaperinnettä, antaa mahdollisuuden käyttää ruokaa konkreettisen valankäytön lisäksi kulttuurisena hallinnan mekanismina. Ravinnon avulla on yhdistetty ja erotettu ihmisiä ja kokonaisia kansoja. Sen välityksellä on kerrottu tarinaa meistä ja muista, aloitettu sotia ja hierottu rauhaa. Ehtoollisleivästä Coca-Colaan mikään ruoka tai juoma ei ole vain ruokaa tai juomaa, sillä se kantaa mukanaan merkityksiä ja arvoja.

RUOKA JA VALTA

Ruoka ja sen tuotanto ilmentävät monin tavoin valtaa ja valtiota. Maanviljelyksen synty mahdollisti valtioiden kehittymisen, joten ne ovat olleet alusta asti sidoksissa toisiinsa. Suhteesta tuli molemminpuolinen, kun valtio ryhtyi kontrolloimaan, tukemaan ja hävittämään viljelyksiä – ja viljelijöitä.

Metsästäjä-keräilijöiden ravinnonsaanti ja selviytyminen riippuivat siitä, kuinka hyvin he kykenivät kulkemaan ruoan perässä. He eivät kiinnittyneet maahan vaan lähtivät toisaalle, kun syötävä loppui. Kenties metsästäjä-keräilijät olivat sanan perustavimmassa merkityksessä lähimpänä vapaita ihmisiä, joskin heidän vapaudellaan oli kova hinta: lapsikuolleisuus oli suurta, harva eli yli kolmekymppiseksi, elämä oli jatkuvaa taistelua.

Maanviljely alkoi kehittyä eri puolilla maailmaa reilu 10 000 vuotta sitten, ja eläimiä oli alettu kesyttää jo aiemmin. Pellot ja kotieläimet takasivat ravinnon varmemmin kuin kulkeminen, joten puute ja nälkäkuolemat vähenivät. Samalla alkoi kuitenkin pitkä prosessi, joka kahlitsi ihmisen maahan ja nimenomaan tiettyyn maaplänttiin ja sen hallitsijaan.

Maatalous oli keskeinen syy myös orjuuden synnyn taustalla. Maan muokkaaminen oli hyvin työlästä vielä muutama tuhat vuotta sitten, ja kotitilkkuja suuremmille pelloille tarvittiin paljon työvoimaa. Monissa varhaisissa sivilisaatioissa, kuten Egyptissä ja Kiinassa, esiintyi orjuutta.

Kauan ennen ajanlaskun alkua Aasiassa ja Euroopassa vakiintui jako ihmisiin, jotka omistivat maan, ja ihmisiin, jotka hoitivat sitä. Kiinassa varhainen feodalismi muotoutui aiemmin kuin lännessä. Euroopassa taas maaorjuus jatkui modernille ajalle saakka ja loppui esimerkiksi Venäjällä vasta 1860-luvulla.

Yhteiskuntaluokkien alkuperä löytyy samoin ruokatutannon parista. Varhaisten sivilisaatioiden kaupungeissa ihmisen status määrätti sen, kuinka paljon tai hyvin hän sai syödäkseen. Asetelma on säilynyt nykypäivään saakka.

Ruoan avulla maanomistajat ja valtionjohtajat myös osoittivat arvoaan. He kattoivat ylellisiä juhlapöytiä itselleen ja vierailleen samalla, kun heidän alamaisensa näkivät nälkää.

Ruoansaanti on elinehto, mutta ruokaan on artikuloitu vuosisatojen varrella myös abstrakteja merkityksiä ja arvoja. Monissa uskonnoissa oli ja on edelleen tarkkoja syömiseen liittyviä sääntöjä, rituaaleja ja tabuja, joiden noudattamisen kautta uskova liittyy itsensä samanhenkisten piiriin. Kristityt viettävät paastoa. Muslimien lihan on oltava halal ja jotkut lihat, kuten porsas, ovat haramia eli kokonaan kiellettyjä. Juutalaiset syövät kosheria, ”puhdasta” ruokaa, jossa esimerkiksi lihaa ja maitotuotteita ei saa sekoittaa keskenään. Jotkut yksityiskohtaiset säännöt (juutalaiset esimerkiksi syövät vain kaloja, joilla on suomut) saattavat tuntua erikoisilta, mutta niilläkin on yleensä historialliset ja kulttuuriset perusteensa.

Tällaisten riittien maallistuessa ja iskostuessa osaksi kulttuuria ruoasta tuli energianlähteen lisäksi etiikkaa ja esteetiikkaa.²

Ruoantuotanto, -jakelu ja -valmistus sekä syöminen kieoutuivat siis politiikkaan hyvin varhain. Mitä monimutkaisemmaksi ja globaalimmaksi elintarvikejärjestelmä muuttui, sitä enemmän se tarjosi mahdollisuuksia yhteiskunnalliseen vallankäyttöön.

Totalitaarinen ruokakulttuuri saattoi syntyä kuitenkin vasta modernilla ajalla, kun valtion ja elintarvikejärjestelmän rakenteet mahdollistivat sen, että ruoka toimi paitsi suoran vallankäytön välineenä myös mentaalisenä manipulointikeinona.

Karkeasti ilmaistuna ero oli seuraavanlainen. Perinteisissä yhteiskunnissa hallitsija saattoi kieltää alamaisiltaan ruoan, jos nämä eivät noudattaneet hänen käskyjään, ja pakottaa heidät tottelemaan. Totalitaarisissa yhteiskunnissa hallitsija taas pystyi luomaan ruoan avulla ilmapiirin, jossa kansalaiset uskoivat – tai ainakin teeskentelivät uskovansa – tekevänsä oikein noudattaessaan johtajansa käskyjä. Viime vuosisadan kolme suurta diktatuuria olivat pitkän kehitystyön tuloksia.

Historioitsija Ritva Kylli tiivistää kirjassaan *Suomen ruoka-historia* ruoan ja vallan suhteen antiikin ajalta 1900-luvulle elintarvikkeista perustavimman, leivän, avulla. Hän kirjoittaa:

Leipä on ollut keskeinen tekijä poliittisessa päätöksenteossa – halusivathan jo muinaiset roomalaiset tarjota leipää ja sirkushuveja. Rooman valtakuntaan onnistuttiinkin rakentamaan erittäin kehittynyt leivänjakelu-järjestelmä. Keskiajalla leivän merkitys ruokavalion

kulmakivenä säilyi ja jopa vahvistui. – – Leivän puute on aiheuttanut vuosisatojen kuluessa lukuisia kapinoita ja vallankumouksia. – –

Leipä on luonut historian aikana runsaasti jännitteitä ja vastakkainasetteluja tilanteissa, joissa jokin ihmisryhmä on omistanut tai kontrolloinut sitä, mitä toinen ryhmä välttämättä tarvitsi. Leivän, jauhojen ja viljan hinta sekä jakelusta päättäminen ovat olleet keskeisiä poliittisen päätöksenteon muotoja, joilla on ollut syvällisiä vaikutuksia ihmisten elämään.³

KIINAN MENESTYSRESEPTI

Sekä muinaisen Aasian tarinoissa että antiikin myyteissä osa jumalista vietti elostelevaa elämää mässäillen ja ryypäten. Hallitsijat ottivat toisinaan heistä mallia.

Legendan mukaan Kiinan ensimmäinen dynastia Xia kaatui toisella vuosituhannella ennen ajanlaskun alkua sen viimeisen hallitsijan Jian harrastamiin hillittömyyksiin. Hänen kerrotaan muun muassa rakennuttaneen kokonaisia syötäviä lihametsiä ja juotavia olutjärviä naisten viettelemiseksi.

Kiinalaisfilosofi Laozin, joka tunnetaan myös Laotsena, uskotaan syntyneen joitakin satoja vuosia ennen ajanlaskun alkua. Siitä, oliko Laozi todellinen historiallinen henkilö, ei ole varmuutta, mutta hänen nimiinsä on joka tapauksessa pantu tunnettu vallanpitäjille osoitettu viisaus. Sen mukaan kuningaskunnan hallitseminen noudattaa samoja sääntöjä

kuin pienen kalan valmistus ruoaksi: molemmat ovat tarkkaa puuhaa, virheet voivat osoittautua kohtalokkaiksi, ja tärkeintä on, ettei asioihin puututa liikaa vaan annetaan niiden hoitua itsestään.

Filosofi Kungfutse eli 500-luvulla eaa. Hänen opetuksensa muodostivat varhaisen Kiinan aatteellisen perustan, ja häneltä muistetaan monia eettisiä ohjenuoria, jotka ovat säilyneet teoksessa *Mestari Kongin keskustelut*. Kungfutse vaikutti myös ruokaan liittyviin tapoihin. Hänen mukaansa raaka-aineet oli parasta pilkkoa pieniin palasiin ennen ruoanvalmistusta. Kungfutsen käsitys oli, että ruoan maku ja lopullinen harmonia riippuivat osien sijaan kokonaisuudesta. Lisäksi Kungfutsea voi pitää nykyisen eettisen lähiruokatrendin edeltäjänä, sillä hän neuvoi syömään paikallista satokausiruokaa, jonka alkuperä oli tiedossa – ja joka ei haissut.

Kungfutsen seuraaja, 300-luvulla eaa. elänyt filosofi Mengzi, liitti kirjoituksissaan suoraan vallan ja ruoan. Hän ajatteli Laozin hengessä, että hallitsijoiden ei pitänyt sorkkia liikaa ruokatuotantoa, vaan se oli jätettävä viljelijöille itselleen. ”Jos viljelyyn ei puututa kiireisenä aikana, silloin saadaan enemmän viljaa kuin kansa jaksaa syödä. – Jos jokainen sadan *mun* kokoinen tilkku saa riittävästi työvoimaa sadonkorjuun aikaan, monijäseniset perheetkään eivät jää nälkäisiksi”, Mengzi kirjoitti.⁴ Lisäksi hän vertasi nälkäkuolemaa ihmisen tappamiseen – kummatkin olivat tahallisia tekoja.

Buddhalaisuus saapui Kiinaan ajanlaskun alun paikkeilla ja on vaikuttanut huomattavasti maan ruokakult-

tuuriin. Buddhalaisuus painottaa yleistä hyvää kaikille ja siten myös luonnon ja eläinten suopeaa kohtelua. Siksi jo varhaiset buddhalaiset välttivät tuntevien olentojen, siis eläinten, syömistä. Ajatuksen myötä Kiinassa syntyi suuri määrä erilaisia lihankorvikkeita, joista osa on käytössä vieläkin.

Ajanlaskun alun molemmin puolin jatkuneessa Handynastiassa valta ja ruoka kietoutuivat erottamattomasti yhteen. Valtion tuki johti maanviljelyksen kehittymiseen ja kaupunkien kasvuun, koska viljelijöiltä jäi viljaa myös myytäväksi. Kaupunkien kasvu taas antoi hallinnolle tilaisuuden kasvattaa omaa valtaansa, ja siksi se tuki viljelijöitä entistä enemmän. Han-kaudella muotoutuivat sellaiset ruoantuotannon säätelymekanismit kuin maataloustuet, viljavarastot, yhtenäiset mitat sekä opaskirjaset viljelijöille.

Eliitti elosteli Handynastiankin aikana. Siihen viittaavat muun muassa Hunanin maakunnan Mawangduista tehdyt hautalöydöt. Erääseen aatelisnaisen hautaan oli laskettu ruumiin lisäksi suuri määrä ruokaa alkaen arkisista appeista, esimerkiksi riisistä ja soijapavusta, aina hienoihin mausteisiin, kuten sichuaninpippuriin ja kamferiin, ja jopa sellaisiin herkkuihin kuin karppiin, koiraan ja pöllöön.

Aiemmin hajanainen valtio otti 500-luvulla Suidynastian aikana maan haltuunsa ja päätti sen jakamisesta, millä oli kauaskantoisia seurauksia. Maa ja sen omistaja olivat nyt entistä kauempana toisistaan.

Song-dynastian aikana 1000-luvun taitteessa Kiinan keittotaito jalostui nykyiseen muotoonsa ja riisistä tuli tärkein elintarvike. Syynä oli kaupankäynnin kasvu ja uuden

porvarisluokan nousu. Markkinavetoisuuden vähittäisestä kehittämisestä huolimatta valtio piti tärkeimmiksi katsomansa asiat, kuten suolan verotuksen, tiukasti omissa hypypysissään.

Ming-dynastiassa 1300-luvulta 1600-luvulle ruoasta kirjoitettiin Kiinassa paljon, niin runoja, näytelmiä, tarinoita kuin laulujakin. Hovin ylelliset ruokailutavat tulivat laajemmin tunnetuiksi ja tarjosivat mallin myöhemmille johtajille aina Maoa myöten. 1400-luvulla Kiinan keisarin palveluksessa arvelaan olleen yli 10 000 kokkia ja palvelijaa.

Kiinan ruokahistoriasta kirjoittanut tutkija Eugene Anderson kuvaa teoksessaan *Food in China*, kuinka syömisestä muotoutui lopulta sosiokulttuurisesti latautunut ilmiö:

Yhteiskunnallisen ja rituaalisen statuksen, erityisten tapahtumien ja muiden sosiaalisten ilmiöiden merkinä ruoasta tuli vähemmän ravinteiden lähde ja enemmän viestintäkeino. Muodollisissa tilaisuuksissa kieli oli ja on yhä niin ritualisoitunut, että parhaimmillaankin sen avulla saattoi viestiä vain yleisiä tunteuksia. Tärkeiden sosiaalisten seikkojen – etnisyyden, statuksen ja niin edelleen – kommunikointi tapahtui ruoan kautta.⁵

Ruoka oli siis kieltä vapaampi viestintäkanava. Arvojen ja merkitysten rinnalla valta tuli ilmi ravinnossa. Anderson kiteyttää maanviljelijöiden ja vallanpitäjien suhteen Kiinan pitkässä historiassa:

Herkullinen ja yököttävä kattaus suurten diktatuurien elämää pitopöydistä aina murhaaviin nälänhätiin.

Millaista oli natsien arkiruoka? Miksi lihaa pidettiin Neuvostoliitossa tärkeänä? Oliko kommunistisella Kiinalla pakkomielle chiliin?

Ville-Juhani Sutien esittelee kiinnostavasti ja runsaiden esimerkkien avulla, mikä oli ruoan, vallan ja nälän suhde totalitaarisissa maissa ja millainen se on yleisemmin yhteiskunnissa. Hänen ruokakulttuuria koskevat pohdintansa eivät jää pelkkään menneeseen ja nykyhetkeen vaan kurottavat myös tulevaan.

Ruoka on tänäkin päivänä poliittista. Ja se saattaa olla sitä vielä enemmän tulevaisuudessa, kun sodat, pandemiat ja ilmastonmuutos vaarantavat sen saatavuuden.

VILLE-JUHANI SUTINEN on arvostettu ja palkittu kirjallisuuden moniottelija, jolta on julkaistu runokokoelmia, romaaneita, esseeteoksia ja tietokirjoja. Lisäksi hän on kääntänyt muun muassa Mark Twainia, Virginia Woolfia ja Leonard Cohenia. Sutinen on ollut Finlandia-ehdokkaana kahdesti; voitto tuli vuonna 2022 esseekokoelmalla *Vaivan arvoista*.



9 789523 827011

KL 91.8
ISBN 978-952-382-701-1

DOCENDO
www.docendo.fi

Kansi:
Jarkko Lemetyinen

