

Parlatorio, jakso 2

[musiikkia]

Elina Pyy: Tervetuloa kuuntelemaan Parlatorio-podcastia. Tämä on Suomen Rooman-instituutin oma podcast, jossa menneisyys ja nykypäivä keskustelevat. Juttelemme antiikin, keskiajan ja renessanssin kulttuurista ja ominaispiirteistä, ja siitä miten ne heijastuvat nykypäivään. Minä olen Elina Pyy, instituutin tutkijalehtori ja juttelen joka jaksossa jonkun instituutin piiriin kuuluvan oman alansa asiantuntijan kanssa. Tänäpäin täällä minun kanssani on Anna Repo, joka on väitöskirjatutkija Helsingin yliopistosta ja Villa Lanten ystävien, instituutin tukiyhdistyksen, tämän vuoden stipendiaatti. Tervetuloa Anna!

Anna Repo: Kiitos.

EP: Haluaisitko ensin kertoa Italia, Rooma ja Villa Lante -suhteestasi? Millainen tarina se on?

AR: Villan Lanteen olen ensimmäisen kerran tullut vuonna 2019 kesällä. Vietin silloin yhden kuukauden, elokuun, Roomassa ja keräsin aineistoa väitöskirjaani varten, lähinnä visuaalista aineistoa. Kiersin siellä museoita. 2019-vuoden loppupuolella sain tämän stipendin ja suunnitelmissa oli palata 2020 jatkamaan aineistonkeruuta ja ehdin helmikuussa olemaan yhden viikon, pikavisiitti silloin. Suunnitelmissa oli tulla pitemmäksi aikaa kesällä, mutta suunnitelmat muuttuivat. Tulikin korona. Jossain vaiheessa näytti siltä, pääseekö kesällä ollenkaan matkustamaan Italiaan. Onneksi tilanne parani ainakin hetkeksi niin, että instituutti avattiin taas, ja olin ensimmäinen, joka kesällä sinne uskaltautui. Olin melkein viikon siellä yksin ainoana vieraana, mikä oli jännittävä kokemus sekini. Olin siellä vähän vajaan kuukauden yhteensä.

EP: Se oli varmaan tehokas tutkimusretiriitti? Sai olla ihan omassa rauhassa.

AR: Oli joo, rauhaa oli. Kyllä siinä oli se haaste, että monet museot ja kirjastot oli vielä kiinni. Pohdin, kannattaako sinne ylipäättään mennä. Rooman kansalliskirjasto oli kuitenkin rajoitetusti auki, joten pääsin sinne keräämään aineistoa ja työskentelemään.

EP: Hyvä homma, väitöskirja siis etenee. Annan tutkimus käsittelee aivan valtavan mielenkiintoista aihetta: ruokaa, syömistä, ruokakulttuuria ja myös ruoan ja tunteiden välistä yhteyttä renessanssiajan Italiassa. Jos määrittelemme renessanssin Italia -käsitettä ihan alkuun, mitä sillä tarkoitetaan?

AR: Itse tutkin 1400- ja 1500-lukujen välistä aikaa. Lähestyn renessanssia siis ensisijaisesti historiallisena aikakautena, ajanjaksona keskiajan ja uuden ajan välillä. En tarkoita renessanssilla tässä yhteydessä esimerkiksi kuvataiteen tyyliuuntauusta, vaikka käytän aineistona kuvataidetta. Osa käyttämästäni taiteesta saattaa olla tyyliiltään jo enemmän barokkia. Teen tässä sen eron, että se on historiallinen aikakausi.

EP: Käytät kuvataiteen lisäksi kirjallisia lähteitä, eikö niin?

AR: Minulla on keittokirjoja, erilaisia terveysoppaita ja kaikenlaista muuta kirjallisuutta, jossa puhutaan ruoasta ja syömisestä.

EP: Onko niitä paljon siltä ajalta?

AR: On. Itse asiassa kun kirjapainotekniikka kehittyi, Italiassa alkoi ruokakirjallisuuden buumi, jolloin keittokirjoja ja terveysoppaita julkaistiin valtava määrä. Usein teokset oli kirjoitettu vielä kansankielellä. Näin myös keskiluokka pääsi lukemaan niitä. Ruokakirjallisuus ei enää ollut vain pienen eliitin saatavilla.

EP: Jonkinlainen kulttuurihistoriallinen murroskohta selvästikin?

AR: Joo.

EP: Ruokahan on sellainen asia, että siinä löytää helposti yhtymäkohtia ja eroja menneisyyden ja nykyhetken välillä. Ruoka on aina kaikkialla ollut ihmiselle tärkeää. Sen lisäksi että ruoka on tärkeää ravintona ja hyvää, se on varmaan useimpina aikoina ollut jollain tavalla identiteetin rakennusväline. Kun ajattelen nykypäivää, ruoka on hyvin tärkeää oman identiteetin ja minäkuvan rakentamisessa ja kommunikoimisessa. Nykyään ruokavaliot ovat usein aika yksilöllisiä ja henkilökohtaisesti kustomoituja. Jokainen on oman kehonsa paras asiantuntija ja ravitsee sitä valitsemallaan tavalla. Esiintyykö ruoka samalla tavalla identiteetin buustajana renessanssiajan Italiassa? Näkyykö siellä enemmän ryhmäidentiteetin rakentamista kuin henkilökohtaista? Tietyillä ruokavalinnoilla viestitään johonkin ryhmään kuulumista?

AR: Me helposti ajattelemme, että meidän oma aika on jotenkin erityisen ruokakeskeistä ja identiteetin luominen ruoan kautta on meidän ajalle tyypillistä, mutta kyllä sanoisin, että sitä on ollut lähes aina ja myös renessanssin aikana. Vaikka silloin vaihtoehtoja ei ole ollut niin paljon kuin nykyaikana, on ruoka kuitenkin ollut keskeinen tapa osoittaa statusta, koska kulutusmahdollisuuksia ei ole ollut niin kuin meidän aikana. Se on ollut erityisesti tapa rakentaa luokkaidentiteettiä mutta myös alueellisia identiteettejä. Kyllä silloin on jo puhuttu italialaisesta ruoasta. On ollut erilaisia alueellisia erikoisuuksia, jotka ihmiset ovat tunteneet.

EP: Ihan niin kuin nykyäänkin Italiassa. Kaikilla alueilla on omat erikoisuutensa.

AR: Niinpä. Näitä on ollut tosi pitkään.

EP: Ne ovat olleet tunnetasolla tärkeitä myös ihmisille.

AR: Kyllä varmasti.

EP: Jos mietimme statuksen, luokan tai varallisuuden alleviivaamista, onko jotain tiettyjä ruokia tai ruokailutapoja, joilla renessanssiprinssi saattoi viimeisen päälle osoittaa oman asemansa? Ja jota keskiluokka pyrki imitoimaan?

AR: Joo, keittokirjat olivat erityisesti sellainen väylä, jota kautta keskiluokka tavallaan pääsi kurkistamaan eliitin ruokapöytään, ruokailutottumuksiin ja mahdollisesti myös imitoimaan eliitin ruokailutapaa, vaikka heillä ei nyt ollut ihan samanlaisia mahdollisuuksia hankkia kaikkia ruoka-aineita ja järjestää isoja illallisia, kuten yläluokalla. Kyllä monet asiat kuitenkin siirtyivät myös keskiluokkaan, mutta siinä oli tietynlainen kilpajuoksu näitten luokkien välillä, niin kuin nykypäivänäkin. Yksi hauska esimerkki tulee mieleen sahramista, joka oli varhaisrenessanssin aikana harvinainen ja kallis mauste, joka oli erityisesti eliitin suosiossa ja jota pidettiin aivan ihmeellisenä aineena. Se teki ihmisen viisaaksi, paransi kaikki taudit, pidensi ihmisen elinikää ja oli todellakin varallisuuden sekä luksuksen merkki. Vähitellen kun sahrami alkoi yleistyä, sitä viljeltiin enemmän ja sen hinta laski, myös keskiluokka pääsi kuluttamaan sahramia. Yhtäkkiä kävikin niin, että niistä terveysvaikutuksista ei puhuttukaan ja sahrami ei ollutkaan enää niin ihmeellinen aine. Se nähtiin enemmänkin turhana pröystäilynä, jota saatettiin jopa paheksua.

EP: Näinhän tämä usein menee. Se eksklusiivisuus on tavallaan arvo itsessään. Tuo on kuitenkin kiinnostava seikka, että sahrami menetti samalla myös terveysvaikutuksensa.

AR: Aivan.

EP: Olen itse antiikin Rooman tutkija, ja tuli mieleen, että siellä myös joskus tulee vastaan kirjallisissa lähteissä sama asia. Ruoalla kikkailu, pröystäily ja mässäily saattavat näyttäytyä hyvin rahvaanomaisina ja vulgaareina silloin, jos niitä harrastaa luokkakiipijä tai uusrikas. Sen sijaan samat tavat perinteisen roomalaisen eliitin harrastamina saattavatkin olla ihan luonnollisina pidettyjä.

AR: Niinpä. Merkityksiä eri luokkien kuluttamaan ruokaan on liitetty tosi paljon. Esimerkiksi kaikkein köyhimmät söivät paljon juureksia, ja näitä ruokia pidettiin todella vastenmielisinä ja jopa epäsovivina eliitin vatsaille.

EP: Juureksia?

AR: Joo. Kasveja, jotka ovat maan alla, pidettiin likaisina ja tosi vaikeana sulattaa. Sitä vastoin korkealla kasvavat hedelmät ja korkealla lentävät linnut, jotka ovat lähellä Jumalaa, olivat oikein ihanteellista ja puhdasta ruokaa, joka sopi sitten taas eliitin herkille vatsoille paremmin.

EP: Tuollainen *Prinsessa ja herne* -tyyppinen ajattelu. No jaa, tai siis ei herneitä prinsessalle varmaan. Tosi kiinnostavaa. Mites sitten tällainen asia kuin ruoan eettisyys? Kun me puhuimme tästä identiteetin rakentamisesta, niin nykyäänhän eettisillä valinnoilla ravinnossa on suuri merkitys. Ne [=eettiset valinnat] saattavat olla statussymboli ja osa minäkuvan rakentamista. Kun mietin tätä asiaa, tällaiset lähi- ja luomuruoka-asiat, jotka meille ovat valintoja, ei varmaan niin selvästi ole olleet tuolloin, tuossa ajassa ja kontekstissa.

AR: Niinpä. Sellaiset asiat, jotka ovat nykypäivänä tosi trendikkäitä, kuten lähiruoka, luomu ja satokausiajattelu, ovat olleet aika itsestäänselvyyksiä renessanssin aikana. Niistä on paljon mainintoja ruokakirjoissa. Esimerkiksi milloin kannattaa syödä tiettyjä aineksia, milloin ne ovat parhaimmillaan ja milloin niitä ylipäättään pystyy viljelemään. Se on ollut ihan luonnollinen asia sinä aikakautena. Toki on ollut myös samanlaista eettistä pohdintaa kuin nykyään esimerkiksi suhteessa eläinten oikeuksiin ja kasvissyöntiin. Jo antiikin aikana on ollut kasvissyöjiä ja on pohdittu, onko eettistä syödä ja tappaa eläimiä ravinnoksi. Renessanssin aikana, kun antiikista on otettu vaikutteita, malleja ja ihanteita, keskustelu on jatkunut. Toki se on ollut todella marginaalista ja kasvissyöjiä ollut ollut todella vähän verrattuna nykypäivään, mutta ei se [=kasvisruokavaliio] ole mikään täysi uusi ilmiö.

EP: Usein kuulee sanottavan, että ylipäättään lihansyömisen räjähdysmäinen kasvu on teollisen ajan ja jälkiteollisen ajan ilmiö. Esimodernilla ajalla lihaa ei useimmilla todennäköisesti ole ollut syötäväksi läheskään joka päivä. Kun miettii, niin esimerkiksi kreikkalais-roomalaisessa antiikissa lihalla on selvästi arvo. Se on uhriruokaa, mikä itsessään jo liittyy siihen voimakkaita arvostavia latauksia. Voisin kuvitella, että renessanssissakin keskiluokalla tai alemmilla sosiaaliluokilla liha on ollut enemmän juhlaruokaa.

AR: Joo. Sianliha ja etenkin kuivattu liha ovat olleet [juhlaruokaa], johon myös köyhemmillä ihmisillä on ollut varaa, mutta kyllä liha on ollut luksusruokaa tosi pitkään. Liha on ollut sellaista ihanneruokaa, jota ovat syöneet ne, joilla on ollut varaa. Erityisesti riistaliha, jota on ollut kaikesta vaikeinta saada, jos ei ole aatelinen, on ollut erityisen tavoiteltua.

[musiikkia]

EP: Jos nyt puhutaan ruoan terveellisyydestä, niin mietin tätä jo tähän keskusteluun valmistautuessani. Helpostihan voisi ajatella, että meillä on nykyään paljon enemmän tietoa terveellisyydestä, meillä on tieteellistä tutkimusta siitä, miten mitkäkin aineet vaikuttavat meidän elimistöön. Toisaalta viralliset ravintosuositukset kyseenalaistetaan ihan joka taholta. Tästä on paljon debattia, ja jokainen kokee omalla tavallaan sen, mikä omalle keholle on terveellistä ja mikä ei. Tämä on osa yksilökeskeistä ruokakulttuuria. Kuinka kulttuurisesti konstruoituja käsitteet ”terveellinen” ja ”epäterveellinen” ovat? Onko niistä aiemmin ajateltu ihan eri tavalla?

AR: Kyllä näen tuossakin paljon yhtäläisyyksiä meidän ja renessanssiajan välillä. Renessanssin aikana vaikutti voimakkaasti humoraalioppi, joka on antiikin aikana kehitelty terveysoppi, joka on todella monimutkainen. Jos sen yrittää jotenkin yksinkertaisesti selittää, niin se perustuu neljän ruumiinnesteen mustan ja keltaisen saven, liman ja veren tasapainoon. On katsottu, että ihminen voi hyvin, kun nämä kaikki nesteet ovat tasapainossa. Siihen on vaikuttanut tosi moni eri asia, kuten uni ja liikunnallinen aktiivisuus. Myös ruoka on ollut tosi keskeisessä osassa. Mikä kenellekin on sopivaa ja terveellistä ravintoa, on ollut monien tekijöiden summa. Ei ole oikein voitu sanoa, että jokin tietty ruoka on terveellistä, koska se ei välttämättä ole kaikille terveellistä. Se millainen temperamentti on, mihin luokkaan kuuluu, minkä ikäinen

on, mitä sukupuolta on, ovat kaikki vaikuttaneet siihen, millainen ruoka sinulle sopii. Esimerkiksi sopiiko sinulle kuumana pidetyt, viilentävät, kosteat vai kuivat ruoat.

EP: Tuo kuulostaa myös melko paljon ayurvedan opeilta. Tässä ei siis ole vain ajallisia vaan myös kulttuurienvälisiä yhtäläisyyksiä.

AR: Joo. Edelleenhan vaikka nämä asiat kuulostavat meistä nykypäivänä hassuilta opeilta, niin kyllä näen niissä myös paljon samaa nykypäivän kanssa. Tänä päivänä ihmiset yhä enemmän noudattavat itsellensä sopivaa ruokavaliota, joka saattaa poiketa perusruokaympyrästä.

EP: Ajatellaan, että kaikki ei sovi kaikille. Se mikä on terveellistä yhdelle, ei välttämättä ole toiselle.

AR: Niinpä.

EP: Puhuimme äsken terveellisestä syömisestä, entä epäterveellinen syöminen? Puhutaanko näissä lähteissä, joita olet käyttänyt, syömishäiriöistä ja vinoutuneesta suhteesta ruokaan tai syömiseen. Onko se aivan erilainen ilmiö kuin meillä nykyään? Liittyykö siihen jotakin erityispiirteitä? Voiko edes puhua syömishäiriöistä siinä historiallisessa kontekstissa, jota tutkit?

AR: Itseään näännyttäviä pyhimysnaisia on ollut paljon keskiajalla mutta myös renessanssin aikana. Heitä on tutkittu, ja se on kiinnostava kysymys, voidaanko puhua syömishäiriöstä heidän kohdallaan. Oireet ja käytös ovat varmasti hyvin samanlaisia kuin nykyään syömishäiriöisillä, vaikka syyt ovat erilaiset. Ainakin on annettu ymmärtää, että itsensä näännyttäminen on tapahtunut eri syistä. Usein se on liittynyt uskonnollisuuteen vahvasti, mutta moni tutkija, erityisesti Caroline Walker Bynum, on tutkinut pyhimysnaisia, jotka ovat näännyttäneet itseään. Hän on nähnyt naisten ruoasta kieltäytymisen eräänlaisena kapinana patriarkaalista yhteiskuntaa kohtaan. Aikana jolloin naisilla ei ole ollut kovinkaan paljon vaikuttamismahdollisuuksia ja heidän osa on ollut tosi rajattu, niin ruoka on ollut yksi harvoista keinoista, joilla on pystynyt kommunikoimaan pahaa oloa, kapinoimaan, käsittelemään tunteita tai ilmaisemaan itseään.

EP: Joo, tulemaan nähdyksi jollain tavalla myös.

AR: Aivan.

EP: Syömishäiriöiden psykologiahan on todella monimutkainen asia, mutta tuo on juuri todella kiinnostavaa, että juuri patriarkaalisessa yhteiskunnassa nähdyksi ja kuulluksi tuleminen sekä toisaalta se uskonnollinen aspekti on jännittäviä kerroksia kyllä siinä psykologissa, mitä saattaa olla taustalla.

AR: Niinpä ja kyllä kirkko ja muut uskonnolliset tahot ottivat vahvasti kantaa siihen, että renessanssin aikana ihmiset monesti toivat statusta esiin ruokavalinnoilla, viettivät ylellisiä illalliskutsuja ja ruokaa oli ihan valtavasti tarjolla. Niin tällainen mässäily nähtiin välillä paheellisena ja paheksuttavana asiana, että kirkko kannusti itsehillintään, niukkuuteen tai vaatimattomuuteen. Sellaista debattia käytiin kyllä paljon myös.

EP: Joo, nuohan liittyvät myös juuri niihin ruoan eettisiin latauksiin, joista puhuimme jo aiemmin.

[musiikkia]

EP: Puhutaan vähän siitä taiteesta ja ruoan kuvaamisesta, koska tämä on olennainen materiaaliryhmä tutkimuksessa, eikö niin?

AR: Joo.

EP: Ruoan kuvaaminen visuaalisesti. Sehän on erittäin tärkeää nykyäänkin, ja liittyy jälleen kerran oman identiteetin rakentamiseen. Jokainen joka on Instagramin avannut, tietää, että ihan yhtä tärkeää kuin se, mitä syö, on se, miten se esitetään, miten se asetellaan ja miten oma ruokavalio kommunikoidaan. Millaisia

kuvaukset ovat renessanssiajan Italiassa? Millaisissa tilanteissa ruokaa esiintyy? Kuinka realistisia kuvaukset ja tilanteet ovat?

AR: 1400-luvulla taide on ollut vielä tosi uskonnollista ja sieltä on ollut vaikea löytää arkista ruoan kuvausta. Ne teokset, joissa ruokaa on kuvattu, ovat olleet yleensä joitakin Raamatun tapahtumia.

EP: Viisi leipää ja kaksi kalaa, vai toisin päin.

AR: Niin, viimeinen ehtoollinen ja tätä rataa. Niissäkin on kiinnostavia näkökulmia. Esimerkiksi se, että viimeinen ehtoollinen on suosittu aihe ja sitä taiteilijat ovat maalanneet vuosisatoja, niin niissäkin se, mitä ruokaa on valittu teoksiin, saattaa vaihdella tosi paljon. Niistä voi päätellä myös jotakin sen aikakauden ihanteista. On taiteilijoita, jotka ovat saattaneet lisätä [teokseen] esimerkiksi sen aikakauden muodikkaita astioita, joita ei varmastikaan ole viimeisellä ehtoollisella ollut. Ne kertovat enemmän jotakin siitä aikakaudesta ja sen ihanteista. Tuollaisia pikkuasioita pystyy taiteesta lukemaan. Toki kuvataidetta ei voi pitää suorana dokumenttina siitä, mitä ihmiset ovat tietyllä aikakaudella syöneet. Pitää huomioida se, että taiteilijat ovat halunneet tehdä myös esteettisiä teoksia ja osin kuvattavat raaka-aineet ovat saattaneet valikoitua sitä kautta, mikä on kaunista tai taiteilija on halunnut harjoitella jotakin tekniikkaa ja jokin tietty hedelmä on ollut tosi hyvä sen harjoitteluun.

EP: Joo.

AR: 1500-luvulla alkoi tulla arkisia kuvauksia ruoasta. Siltä ajalta on paljon teoksia, joissa on alemmien luokkien ruokailua, erilaisia markkinoita ja sitten on ihan jopa teoksia, joissa ihmiset syövät, mikä on aika harvinaista.

EP: Sitä olisinkin kysynyt, syödäänkö missään kuvauksissa.

AR: Niitä on aika vähän. Olen miettinyt, johtuuko se siitä, että itse syömisen akti on nähty liian intiiminä ja jopa ehkä vulgaarina.

EP: Se on tosi ruumiillinen.

AR: Niin, tosi ruumiillisena, mutta niissä teoksissa, joissa sitä [syömistä] on kuvattu, niissä on nimenomaan alemman luokan edustajia ja melkein aina syöminen on kuvattu jollain tavalla vastenmielisenä ja mässäilevänä. Ruokaa saattaa valua suupielestä, tai ruokaa on jotenkin ylettömän paljon ja posket on täynnä ruokaa, mikä on tavallaan huvittavaa, koska juuri alemmat luokat olivat niitä, joilla oli vähiten varaa mässäilyyn.

EP: Joo, jollain tavalla tuollainen arvottava elementti siellä on.

AR: Kyllä. Tässäkin tehdään eroa luokkien välillä liittämällä alempiin luokkiin sellaisia piirteitä, joita heillä ei välttämättä ole edes.

EP: Niin. Äsken sanoit, että joskus hedelmät tai muut ruoat saattavat olla teoksessa dekoratiivisena elementtinä tai taiteilija on harjoitellut, mikä on hauska ajatus. Varmaankin joillakin ruoka-aineilla on sitten myös hyvin tarkkaan vakiintuneita symbolisia merkityksiä, minkä takia ne ovat siellä [teoksissa].

AR: Kyllä, hedelmät erityisesti. Omenahan viittaa vahvasti Raamattuun ja kiellettyyn hedelmään. Myöhemmin esimerkiksi osterit, joita on paljon asetelmamaalauksissa, jotka ovat alkaneet yleistyä 1600-luvulla tosi paljon, ovat viitanneet vahvasti seksuaalisuuteen.

EP: Joo. Voi olla, että nyt ajattelen pikemminkin barokin ajan taidetta, mutta tällaiset mätänevät hedelmäryppäät, *vanitas*-aiheet, tulee mieleen äkkiseltään ainakin.

AR: Joo, nehan viittaavat juuri siihen, että muistutetaan ihmisiä heidän kuolevaisuudestaan ja kaikki kauniskin kuihtuu.

EP: Niinpä.

AR: Kauneus on katoavaista.

EP: Joo, ruoalla on monia viestejä. Kuvataiteen lisäksi olet jonkin verran tutkinut ja nähnyt ruoanvalmistusvälineitä, tarjoiluastioita ja keittiövälineitä. Missä olet nähnyt näitä?

AR: Niitä on museoissa jonkin verran esillä. En ole kovinkaan paljon vielä tähän aineistoon ehtinyt perehtyä, mutta se on myös todella mielenkiintoinen asia. Astiat ovat olleet todella koristeellisia. Usein niissä on saattanut olla jonkin eläimen muoto. Esimerkiksi astioissa, joista on tarjoiltu jotain höyryävän kuumaa lientä tai keittoa, höyry on saattanut tulla eläimen suusta. Ne on suunniteltu todella näyttäväksi.

EP: Joo, eli ruoka on ollut speaktaakkeli myös parhaimmillaan.

AR: Joo. Renessanssin aikana harrastettiin myös ruokakepposia tosi paljon.

EP: Mitä ne ovat?

AR: Ruokia saatettiin esimerkiksi naamioida niin, että ne näyttivät joltain muulta kuin, mitä ne olivat. Pyrittiin siis huijaamaan ihmisiä, että he kuvittelivat syövänsä jotain muuta kuin, mitä he oikeasti söivät. Lisäksi saattoi olla liikkuvia ruokia: jonkin ruokalajin alle laitettiin jokin pieni eläin tai hyönteinen, joka liikkui annoksia ruokapöydässä.

EP: Ei kuulosta kovin ruokahalua herättävältä nykynäkökulmasta. Selvästi voisikin siis kuvitella, että jos oikein hyvä isäntä järjestää oikein mahtavat pidot, ei kyse ole pelkästään siitä, miltä ruoka maistuu, vaan varmasti myös siitä, miltä se näyttää ja miten se viihdyttää.

AR: Kyllä. Nämä illalliset olivat tosi moniaistillisia kokemuksia. Useinhan saattoi olla muusikkoja soittamassa. Se, miltä ruoka tuoksui, oli tosi tärkeää. Myös se, että oikeat tuoksut pääsivät ruokailijoiden neniin. Sen takia oli tärkeää miettiä, missä ruoka syödään ja missä se valmistetaan. Keittiö ja ruokasali eivät saaneet olla liian lähellä toisiaan. Keittiön epämääräiset hajut eivät kulkeutuneet ruokasaliin, vaan vasta kun ruoka oli valmis, ruokailijat saivat haistaa annoksen.

EP: Okei, niin ettei tule mitään hajujen sekoittumista.

AR: Aivan.

EP: Eli tällainen nykyaikainen ajatus avokeittiöstä olisi ollut aika mahdoton ajatella silloin.

AR: Kyllä. Varmasti siihen liittyi myös se, ettei ollut mitään valmisteita. Ruoanlaittaminen saattoi äärimmillään lähteä siitä, että eläin teurastetaan. Se oli paljon sotkuisempaa kuin nykypäivänä, kun voi valmiina ostaa lihat paloiteltuina ja se ei vaadi niin paljon sotkemista. Ajateltiin, että ei ole ruokahalua herättävää nähdä koko ruoanvalmistusprosessi.

EP: Niin, ei se varmaan, jos jotain hanhea höyhennetään siellä, niin ymmärtäähän tuon.

AR: Niinpä.

EP: Kun olet lukenut keittokirjoja paljon, onko siellä sellaisia ruokia, joita voisi kuvitella tänä päivänä laittavansa? Millaisia reseptejä löytyy? Ovatko ruoat tosi erilaisia kuin nykyään? Vai ovatko jotkin yllättävän samanlaisia?

AR: On siellä paljon samanlaisiakin. Sanoisin, että raaka-aineet ovat pitkälti olleet melko samoja. Paljon kasviksia ja samanlaisia lihoja, joita nykypäivänäkin käytetään. Se, mikä meille on erikoinen asia, on se, että miten mausteita, suolaa ja sokeria käytettiin. Tämäkin liittyy vähän siihen humoraalioppiin, että ajateltiin, että myös ruossa pitää olla tasapainossa kaikki. Pitää olla kosteaa, kuumaa, kuivaa ja viileää tasapainoisesti.

Mausteilla pyrittiin luomaan tämä tasapaino pitkälti. Samalla aterialla ja jopa samassa ruokalajissa saattoi olla makeita ja suolaisia makuja sekaisin ja tosi paljon eri mausteita, koska ajateltiin, että se on terveellistä ihmiselle, että se luo tasapainon.

EP: Joo.

AR: Sellainen ajattelu, joka on nykypäivänä pitkään vallinnut, että ensin syödään suolainen alkuruoka, siten suolainen pääateria ja lopuksi makea jälkiruoka, se oli kyllä silloin renessanssin aikana tosi vieras.

EP: Okei. Se on ihan uutta tietoa minulle. Jännittävä juttu. Sellainen kysymys tuli tässä mieleen, kun tämä tutkimuksesi käsittelee ruokaa ja ruokaan liittyviä sekä sen herättämiä tunteita, mitä mieltä olet ilmiöstä tunnesyöminen? Nykyäänhän sillä on aika negatiivinen kaiku. Sitä pidetään vähän holtittomana, kohtuuttomana, tarpeettomana tai vääränä tapana syödä noin niin kuin kärjistetyksi. Mikä sinun näkökulmasi on historiallisesta perspektiivistä? Voiko ruokaa ja tunteita erottaa? Kannattaako niitä erottaa?

AR: Ajattelen, että ei niitä oikein voi. Vaikka tunnesyöminen on nykyajan käsite, näen, että sellaista tunnesyömistä on ollut aina. Ihmiset ovat aina syöneet ja juoneet iloihin ja suruihin. Ruokailulla on osoitettu jotakin rituaalia, yhteenkuuluvaisuutta tai sillä on pyritty erottautumaan. Nämä kaikki asiat liittyvät tosi vahvasti tunteisiin. Ei ihminen ole koskaan varmastikaan syönyt vain tankatakseen itseään. Siinä on aina muitakin merkityksiä nähdäkseni.

EP: Kulttuurisia kerroksia, joo.

AR: Niinpä.

[musiikkia]

EP: Aloitimme sinun Italia ja Villa Lante -taustallasi, palataan siihen vielä. Haluatko jakaa jonkin erityisen Villa Lanteen liittyvän muiston, joka olisi jollain tavalla mieleen jäänyt hetki, tärkeä kokemus tai vastaava.

AR: Ensimmäisenä minulle tulee mieleen sellainen ihana illallinen vuoden 2019 elokuulta. Se oli silloin, kun olin ensimmäisen kerran Villa Lantessa. Meillä oli tosi kiva porukka ja suurin osa oli lähdössä seuraavana päivänä takaisin Suomeen. Yhdessä päätimme järjestää illallinen. Kokattiin pastaa, tehtiin tiramisua, juotiin viiniä Villa Lanten terassilla ja vietettiin pitkä ilta yhdessä. Se oli tosi mukavaa, jäänyt lämpimästi mieleen.

EP: Positiivisia tunnemuistoja ruoan ääreltä.

AR: Kyllä.

EP: Kuulostaa ihanalta kesäillalta. Kiitos paljon Anna, että olit mukana.

AR: Kiitos!

[musiikkia]

EP: Kiitos, että kuuntelit Suomen Rooman-instituutin Parlatoria-podcastia. Voit kuunnella sitä yleisimmistä podcast-palveluista.

[musiikkia]