

Pitsan mekin ansaitsemme¹

Sidney Lumet'n pankkiryöstöfarssissa *Hikinen iltapäivä* (1975) pankkiryöstäjät ja panttivangit tilaavat pitsaa kesken jupakan. Katsoja tuskin edes rekisteröi pikaruokavalintaa. Elokuvan pikkurikollisten ei voisi kuvitella tilaavan mitään muuta. Kulttuurin mielikuvituksessa pitsasta on tullut osa tapettia.

I

Pitsa² syntyi 900-luvun lopulla³, ja käsite *pizza* merkittiin ensimmäisen kerran muistiin 1000-luvulla. Napolissa pitsaa alettiin valmistaa 1600-luvun loppupuolella.⁴ Ruokahistoriallisesti ajatellen nopeasti valmistuvia täytettyjä leipiä on ollut etenkin Välimeren ja Lähi-idän alueella kauan. Monissa ruokakulttuureissa tunnetaan myös piirakat, jotka ovat yhtä monikäyttöisiä kuin pitsat. Suurin ero lieenee siinä, että ne eivät ole yhtä nopeatekoisia. Kansainväliseksi pitsa muuttui vähitellen sen jälkeen, kun italialaissiirtolaiset olivat tuoneet sen Yhdysvaltoihin.⁵ Suomeen pitsakulttuuri saapui sekä Italiasta että Yhdysvalloista.⁶ Matkailu Välimeren maihin oli tutustuttanut suomalaiset eksoottisiin ruokiin, ja Suomen ensimmäiset pitsariat avattiin 1960-luvulla.⁷ Amerikkalaistyyliset ketjut tulivat Suomeen 1970-luvun lopulla.⁸

Pitsa oli helppo omaksua sekä sanana että tutunnoloisena piiraana,⁹ ja toisaalta pitsaa muokattiin suomalaisen makuun. Esimerkiksi Adriano Vinciguerra ja Raimo Kietäväinen kehittivät 1960-luvulla Italiassa ”köyhemmän kansan välipalana” tunnettua leipästä suomalaisen makuun sopivaksi. Pitsasta tuli ateriaksi sopivampi, kun sen pohjaa ohennettiin ja täytettä lisättiin.¹⁰ Kansainvälistymisen myötä pitsan kytkös paikallisuuteen herposi lopullisesti. Siksi tässä kirjoituksessa tarkastellaan nopeasti valmistuvia, ketjumaisesti kaupattavia pitsoja. Pitsaa ei ymmärretä ensisijaisesti perinneruuksi tai kotiruuuksi.

II

Tavallisesti pitsa edustaa teknisesti uusinnettavaa kulinaaria, sillä sen elitistiset muodot eivät ole pystyneet liikkumaan pientä maantieteellistä aluetta laajemmalle. Ruuan tuottaminen ja jakeleminen ketju- ja pikaruokana johtaa tuotteen yksinkertaistumiseen. Populaaripitsaan käytetään massaraaka-aineita: sitä ei ryhdytä valmistamaan merisuolasta ja parhaasta oliiviöljystä. Mutta sa-

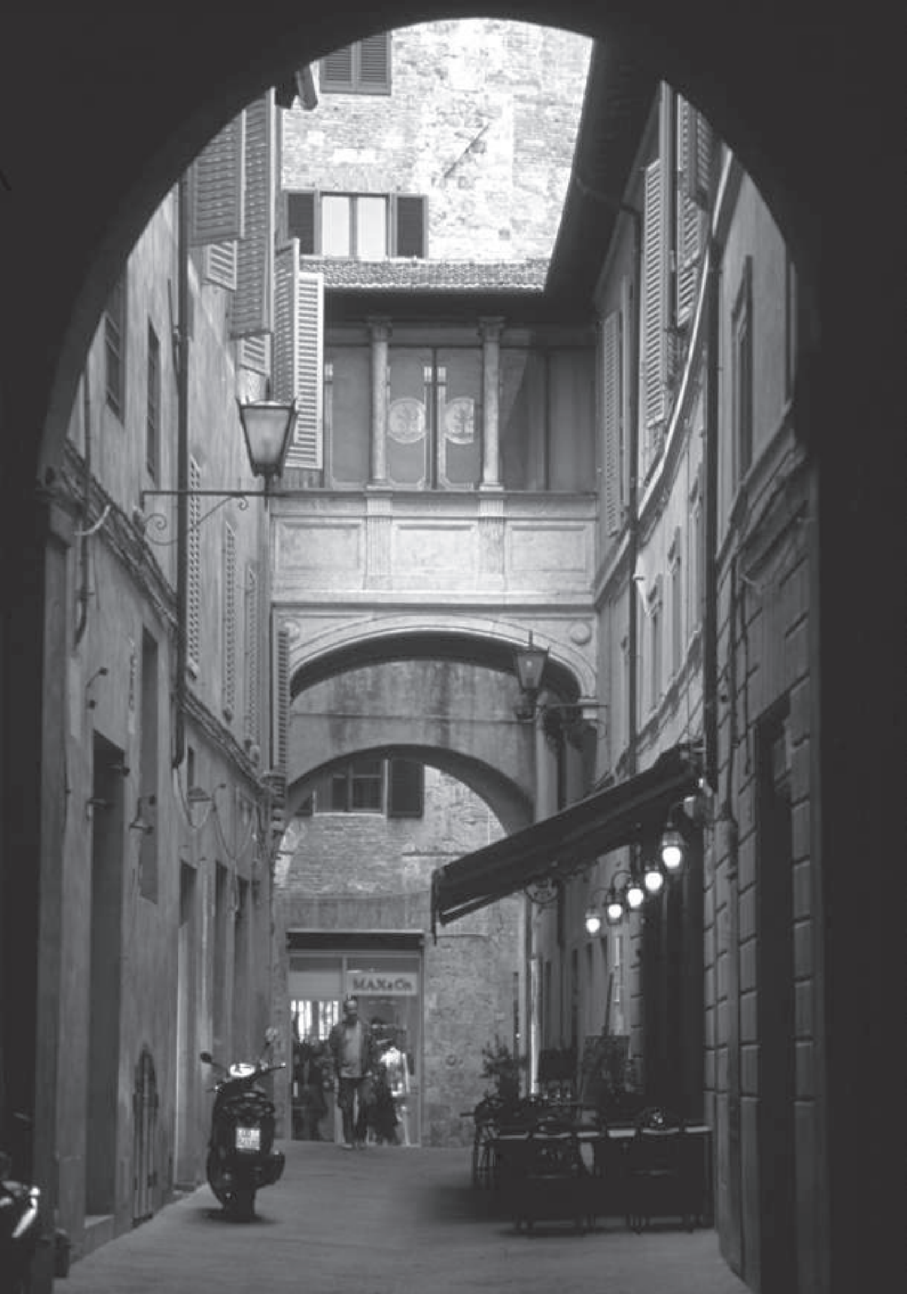
malla pitsaa leimaa se, että jokainen voi mukauttaa sen mieleisekseen. Se vastaa kuluttajan haluun rakentaa ruokaelämys haluamistaan raaka-aineista ja mausteista. Pitsa sopeutuu itse kunkin tarpeisiin ja mieltymyksiin.

Pitsan sopeutumiskyky kielii joustavuudesta. Pitsa sopii krapulan lievittämiseen ja muuttoapulaisten kesittämiseen, se voi olla myös ruuanlaiton välttelemisessä auttava *comfort food*. Valintoihin perustuvan eettisen syömisen ja allergioiden aikakaudella mahdollisuus valita ruuan raaka-aineet parantaa lisäksi tuotteen kilpailukykyä länsimaisen yltäkylläisyyden keskellä.

Imaginaarisensa ansiosta pitsa sopii kaikkiin tilanteisiin. Se on arkinen ja juhlava, mauton ja maukas, kelvoton ja kelvollinen, tyhjä ja täysi. Pitsan vahvuudet liittyvät mielikuviiin. Pitsa yhdistää meidät lähes mihin ikinä haluamme: nörttien pitsalaatikkokasoihin, kokeileviin makunautintoihin, lähiöravintoloiden humalaiseen kaokseen tai miehisten miesten lenkkimakkara-aterioihin. Se on riittävän monitulkintaista ollakseen populaaria. Outi Vuorkarin ja Anja Salmisen mukaan ”[p]izzakulttuurilla on kaikki populaarikulttuurin tunnusmerkit”: pitsa on edullista ja kaikkien saatavilla ja ”yksinkertaisuudessaan ihmisten suuren enemmistön makutottumuksia miellyttävä ja muokkaava”.¹¹

Koska pitsaan voidaan liittää ristiriitaisia asioita, ”kotiruokaan” vertautuvassa Kotipizzan tuotemerkissä esimerkiksi on onnistuttu yhdistämään turvallisuuden ja vaivattomuuden mielikuvat, vaikka ruokalajina pitsa on ollut eksoottinen sekä osittain myös gastronomisesti radikaali ilmiö – siihen voi panna mitä vain. Banaanivalkosipuli- tai kinkku-ananas-salmiakki -yhdistelmät kertovat kokeellisuudesta, poronlihan käyttö¹² taas paikallisten raaka-aineiden soveltamisesta. Pitsa voidaan aina päällystää yllättävillä, jonkun mielestä karneillakin raaka-aineilla.

Myös pitsan käyttöliittymä on monipuolinen. Pitsaa



voi syödä veitsellä ja haarukalla tai käsin, istualtaan tai seisaaltaan, paikaltaan tai liikkuessaan. Lisäksi pitsa on poikkeuksellisen helppo jakaa. Sen voi tilata puoliksi ja valmiista pitsasta voi antaa siivuja muille. Jos pitsaa syö pitseriassa, syömättä jääneen osuuden voi ottaa mukaansa. Pitsa soveltuu myös kaikkiin sellaisiin illanviettotilanteisiin, joissa ihmisillä on kova nälkä, samoin tilanteisiin, joihin liittyy humala tai krapula. Oluen merkitystä pitsan suosiossa ei voi yliarvioida. Ja vaikka pitsan kanssa virtaa usein olut, pitsa ei vieroksu mitään juomia. Pitsan kanssa voi juoda viiniä, olutta tai vaikkapa hanavettä, ja pitsaa voi syödä, juotiinpa sitten mitä tahansa.

III

Pitsa voi olla ravitsemustieteellisesti täysipainoista ruokaa, mutta toisaalta se kapinoi terveellisyyshannetta vastaan. Ja vaikka se on yhtäältä eksoottisen vierasta, se on Suomessakin ollut jo vuosikymmenien ajan tuttua ruokaa, jota silti on ollut tapana valmistuttaa ravintolassa. Pitseriat vaikuttivat ratkaisevasti siihen, että kansan ravintolassakäyntikynnys madaltui: ”Miksi juuri pizza löi itsensä Suomessa läpi? Todennäköisesti pizzeriat koettiin jollakin tavalla rennommiksi paikoiksi kuin muut ravintolat. Lisäksi niistä sai varmaa ja edullista ruokaa.”¹³ Vielä 1980-luvun puolivälissä pitseriat eivät uutuuttaan olleet täysin kansanomaistuneet, sillä vuonna 1986 M. A. Numminen

vertasi romaanissaan keskiohjelmapöytä pitsariaan, ”jonka asiakkaina käy ns. menestyviä ihmisiä muodikkaine vaatteen, virtaviivaisine hiuslaitteineen.”¹⁴ Kansanomaisuus on kuitenkin tapahtunut lähes tasatahdissa pitserioiden leviämisen myötä. Pitserioista on ajan oloon kehkeytnyt tärkeimpiä aurattomia ravintoloita.

Nykypitserian tunnelmaan vaikuttaa ratkaisevasti se, ettei pitsantekijää hahmoteta ammattikokkin tapaiseksi gourmet-kulttuurin edustajaksi. Pitsaleipuri on harvoin piilossa keittiön uumenissa, usein hän toimii myös oluenlaskijana. Asiakas tietää hänen liikkumavaransa pitsan valmistuksessa, ja kun pitsan tekijä on tavalla tai toisella tuttu oluthanan vartija, saamaansa ruokaa on helpompi kehua. Toisaalta asetelma saa aikaan sen, ettei pitsaa pyhitetä, sillä pitsan syntyminen sivutuotteena antaa ymmärtää, ettei pitsan valmistamiseen ravintolassa tarvita erityistä ammattitaitoa. Silti pitsassa on myös ravintolaruuan tuntua: pitsan teettäminen koetaan monissa tilanteissa mielekkääksi.

Pitsan syömisessä ei tarvitse noudattaa etikettiä. Gourmet-ravintolassa asiakas hankkii statusta valittamalla, vaatimalla uuden pullon viiniä tai lähettämällä graavikalan takaisin keittiöön. Pitsa erottautuu gourmet-ruuasta, sillä se luo kenelle tahansa nauttijalle monipuolisen asiantuntijastatuksen: ”[u]seat suomalaiset asiakkaat pelkäsivät ravintolaruokailua, mikä puolestaan selittää

”Verimakkara.

1/2 l verta

1/2 l kaljaa

300 g silavaa

1 dl rikottuja ohrasuurimoita

n. 1/2 kg ruisjauhoja

kookas sipuli

1/2 rkl suolaa

1/2 rkl meiramia

23 m siansuolta

Keitä suurimot liki kypsiksi, jäähdytä. Silppua silava hyvin

hienoksi. Silppua sipuli ja freesaa kevyesti, anna jäähtyä.

Yhdistä veri ja kalja. Vatkaa sekaan ruisjauhoja niin, että

syntyy sakea velli. Lisää myös ryynit. Anna turvota pari tuntia

ja täytä suolet löysästi. Kypsennä uunissa (n. 180°) tunnin

verran tai kunnes makkarat ovat kypsiä.”

(Markku Haapio, Antti Vahtera & Visa Nurmi, *Nakit ja muusi. Suomalaisen makkarakirja*, 2002.)

pizzerioitten ja pikaruokapaikkojen suosion nousun. Uudessa paikoissa asiakkaat tiesivät osaavansa käyttäytyä.¹⁵

Koska pitsa on populaari ja moderni ruokakulttuurin muoto, kaikki ovat sen asiantuntijoita: pitsaa kommentoidakseen ei tarvitse eikä saa olla gourmet-kokki, kuuluu tiettyyn ikäluokkaan tai olla kotoisin Italiasta. Koska ruokasnobismi perustuu raaka-aineiden eroihin ja aterioijan asiantuntijuuden pönkittämiseen, populaaripitsan syöminen on kaikessa suhteellisuudessaan nautinnollisempaa. Pitsa ei herätä liiallisia odotuksia, ja niin asiakas ei useinkaan katso pitsaleipurin epäonnistuneen. Mutta perushyväksynnästä huolimatta pitsakultturi ei ole sokea. Syöjät ovat yleensä hyvin perillä eri pitsarioiden raaka-aineista, pitsapohjien paksuuksista, sinihomejuuston laadusta, juustokuorrutuksen määrästä tai siitä, kuka pitsarian henkilökunnasta parhaan pitsan tekee. Pitsan moderniuden paljastaa se, miten pitsa on sekä yhdenmukaistunut että erilaistunut niin pitkälle, ettei keskustelu ehdottoman oikeanlaisesta pitsasta ole ollut mielekäästä enää pitkään aikaan.

IV

Pitsa on valloittanut ylikansallisen kulinaarisen mielikuvituksen. Tämä näkyy esimerkiksi siitä, miten suomalainen ketju toi markkinoille poroa ja sienä sisältävän Berlusconi-pitsan kolme vuotta sen jälkeen, kun Italian pääministeri oli arvostellut suomalaista ruokaa.¹⁶ Kun Berlusconi naurava pitsa tukee suomalaista identiteettiä, postmoderni ironia on jo auttamattoman *passé*. Pitsaan liitetyt mielikuvat pätevät aina, ovat ne sitten millaisia tahansa.

Pitsan voittokulku perustuu työväen ja keskiluokan ulkonasyömiskulttuurin syntymiseen ja yksilökeskeisen elämäntavan nousuun. Pitsan yleisen maantieteellisen ja ympärivuorokautisen saavutettavuuden on taannut vasta se, että keski- ja työväenluokka on ryhtynyt asioimaan ravintolassa: se, että yläluokka olisi ryhtynyt syömään edullisesti ulkona, ei olisi tuottanut riittävästi massaa ilmiön synnyttämiseksi. Pitsa on eittämättä yksi nyky-yhteiskunnan levinneimmistä kuluttajakeskeisistä ilmiöistä, ja 1960-luvulta lähtien se on vaikuttanut Suomessa kaikkiin ikäluokkiin. Pitsa on niin huomattava kuluttajakeskeinen elämäntyylikysymys, että se pystyy nollamaan jopa terveysfasistisen biovallan: *Sotilaskoti*-lehden ruokakirjoittelua tutkineet Pia Jallinoja ja Johanna Suihko saivat selville, ettei pitsoja ”esitetty vastaavan suuruisena terveyskysymyksenä kuin munkit”, vaan ne ymmärrettiin pikemminkin yhdeksi sotilaskotiasiakkaan kaipaamaksi valintamahdollisuudeksi.¹⁷

Pitsa osoittaa, että kulutuksen ei tarvitse olla konsumeristis-elitististä. Filosofin Michel Onfrayn mukaan syöminen on pakollinen inhimillinen toimi, jonka nautinnollistaminen antaa mahdollisuuden hedonismien demokratisoimiseen. Se kuuluu arjen tärkeisiin poliittisiin tekoihin: ”Jos keittiö on hyvä, se tuottaa valitsijalleen ne nautinnot, joita hän valitsemishetkellä haluaa, ja silloin ei voida puhua pienistä ja suurista, vähäpätöisistä ja tärkeistä keittiöistä.”¹⁸

Viitteet

- 1 Kiitämme kysymyksiimme vastannutta satunnaista pitsa-asiantuntijoiden ryhmää Mikko Kuokka, Mikko Mentula, Mauri Paloheimo ja Sasu Turunen.
- 2 Suomessa voidaan puhua yhtä hyvin *pitsasta* kuin *pizzasta*, vaikka Riitta Korhonen (2008, 33) on huomannut, että *pitsa* ”on joidenkin mielestä junttiuden merkki”. Kannattaa panna merkille, että *pitsa/pizza* -kaksikko ratkaisee Derrida-käännösongelman *différence/différance* (vrt. Derrida 2003).
- 3 Davidson 2006, 6–11.
- 4 Buonassisi 1985, 11.
- 5 Davidson 2006, 6–11.
- 6 Vuorkari & Salminen 1995, 26.
- 7 Leino 2000, 33.
- 8 Vuorkari & Salminen 1995, 26.
- 9 Leino 2000, 33.
- 10 Sallinen 2004.
- 11 Vuorkari & Salminen 1995, 26.
- 12 Müller-Wille 2001, 90.
- 13 Sillanpää 2002, 156.
- 14 Numminen 1986, 14.
- 15 Sillanpää 2002, 178.
- 16 D’Agosta 2008.
- 17 Jallinoja & Suihko 2007, 42.
- 18 Onfray 1998, 113: ”Il n’existe pas de petite ou de grande cuisine, de négligeable ou d’essentielle, si elle est bonne, c’est-à-dire si elle procure à celui qui l’élit, au moment où il la choisit, les plaisirs qu’il attend d’elle.”

Kirjallisuus

- Buonassisi, Vincenzo, *Pizza – 280 aitoa ohjetta Italiasta* (Il libro della pizza, 1982). Suom. Anita Patala. WSOY, Porvoo 1985.
- D’Agosta, Alex, *Pizza alla renna, Berlusconi ”testimonial”. Una ”vendetta” servita calda: la Finlandia no ha perdonato la gaffe culinaria del Cavaliere del 2005. Corriere della sera*, 11.6.2008, nyt http://www.corriere.it/cronache/08_giugno_11/finlandia_pizza_renna_buonassisi_464cdb58-37be-11dd-a7f3-00144f02aabc.shtml
- Davidson, Alan, *The Oxford Companion to Food*. 2nd ed. Oxford University Press, Oxford 2006.
- Derrida, Jacques, *Différance* (La Différance, 1972). Suom. Hannu Siveenius. *Platonin apteekki ja muita kirjoituksia*. Gaudeamus, Helsinki 2003, 246–273.
- Jallinoja, Pia & Suihko, Johanna, Munkkiperinteestä pizzatailykseen – terveys ja ruoka *Sotilaskoti*-lehdessä 1967–2007. *Tiedotustutkimus* 4/2007, 30–44.
- Korhonen, Riitta, Englantia kaikilla kielillä – harmittaako? *Kielikello* 3/2008, 32–34.
- Leino, Ulla, Pitsaa ja piimää. Etninen ruoka tuli suomalaisen pöytään. *Pöytä on katettu: varsinaissuomalaisista ruokakulttuuria kautta aikojen*, Turun maakuntamuseo, s.l. 2000, 31–36.
- Müller-Wille, Ludger, From reindeer stew to pizza: the displacement of local food resources in Sápmi, northernmost Europe. *Fennia* 179 (1)/2001, 89–96.
- Numminen, M. A., *Baarien mies. Tosiokuvitteellinen romaani*. Kirjayhtymä, Helsinki 1986.
- Onfray, Michel, *Les vertus de la foudre. Journal hédoniste 2*. Grasset, s.l. 1998 [2000].
- Sallinen, Leena, Pizza Napoletanasta alkoi pizzansyönti Lappeenrannassa. Italian kansallispiirakkaa sai kaupungissa ensi kerran kun Adriano Bar avasi ovensa 40 vuotta sitten. *Etelä-Saimaa* 25.1.2004, nyt <http://www2.lappeenranta.fi/lehtitietokanta/artikkeliphp?id=1364>
- Sillanpää, Merja, *Säännöstelty huvi. Suomalainen ravintola 1900-luvulla*. SKS, Helsinki 2002.
- Vuorkari, Outi & Salminen, Anja, Mutkattoman pizzan mutkikas matka Suomeen. *Emäntälehti* 10/1995, 26 & 46.