

TAPANI KILPELÄINEN

Gastrosofian puolustus

Haastattelussa Michel Onfray

Michel Onfray on yksi näkyvimmistä ranskalaisista nykyfilosoifeista. Hänen ajatteluun vie eteenpäin nautinnon etsiminen kaikilla elämänoilla, mutta uransa alussa hän niitti maitta ennen kaikkea filosofien ruokailutottumuksiin liittyvillä analyyseillaan, jotka osoittivat ajattelun väistämättömän ruumiillisuuden.

Kun kirjanne *Le ventre des philosophes* julkaistiin vuonna 1989, tulitte tunnetuksi ”keittiön filosofina”. Uskotteko edelleen, että ajattelijan nauttiman ravinnon ja hänen ajattelunsa välillä vallitsee eksistentiaalinen sidos?

Kirja oli itse asiassa väitöskirjani, ja painavampi kuin aikalaisvastaanotosta olisi voinut päätellä... Kirjaa tosiaankin käsiteltiin sympaattisena kokoelmana anekdootteja, jotka kertoivat Nietzschestä ja makkaroista, Sartresta ja äyriäisistä, Diogeneesta ja meritursaasta tai Rousseausta ja maitotuotteista. Unohdettiin, etteivät tällaiset esimerkit olleet kirjan päämäärä, vaan niiden tarkoituksena oli havainnollistaa sivumennen sanoen nietzscheläistä väitettä, jonka mukaan filosofin ruumis ja hänen ajattelunsa, hänen elämäkertansa ja pohdintansa vaikuttavat toisiinsa. Nietzsche sanoi toistuvasti ja erityisen täsmällisesti *Iloisen tieteen* esipuheessa, että filosofia on ruumiin tunnustus, ruumiin omaelämäkerta. Se, mitä ajattelijä syö, millaista ravintoa hän inhoaa, mitä hän sanoo ruuasta ja mitä hänen lautasellaan on, muodostaa siis yhden monista poluista saavuttaa hänen ajattelunsa totuus. Muun muassa Nietzschen ristiriidat, Sartren neuroottisuus, Diogeneen kulttuurivastaisuus ja Rousseau spartalainen ankaruus näkyvät heidän lautasiaan!

Olette materialisti, eikä makuasti erottele ainetta ja ajatusta. Kiinnostaako keittiö teitä juuri siksi?

Keittiö kiinnostaa minua, koska olen kiinnostunut ruumiista: myös muut aistit kiehtovat minua yhtä paljon. Olen kirjoittanut lähes kymmenkunta kirjaa maalareista, maalaustaiteesta, nykytaiteesta, valokuvauksesta sekä ku-



vanveistosta ja lisäksi kymmeniä artikkeleita, joissa tuen taiteilijoita ja muusikoita. Aion julkaista kirjeenvaihdosta koostuvan teoksen säveltäjä Pascal Dusapinin kanssa. Mutta olen myös kirjoittanut kolme kirjaa gastrosofiasta. Perustin kotikuntaani Argentiiniin maun kansan yliopiston voidakseni auttaa syrjäytyneitä palaamaan yhteiskuntaan ja ilmaistakseni poliittisia näkemyksiäni. Libertaarina vasemmistolaisena haluan asettua liberalismien uhrien rinnalle, jotta he voisivat palata yhteiskuntaan gastronomisen pöytäkumppanuuden pohjalta. Sitä paitsi olen koko ikäni laittanut itse ruokaa joka päivä. Ruuanlaitto antaa mahdollisuuden tuottaa nautintoa itselleen ja rakastamilleen ihmisille monta kertaa päivässä. Toisin sanoen se koskettaa jokaista useita kertoja päivässä ja koko elämän ajan, se koskettaa imeväistä kehossa ja vanhusta vanhainkodissa. Siksi se on mielestäni erinomainen filosofisen ajattelun kohde.

**Mitä mieltä olette maun ja mielihyvän kytköksestä?
Onko mielihyvä teille keino asettua idealismia ja
transsendenssia vastaan?**

On. Muistutan, ettei 2000-luvun katolinen kirkko aikoinaan koskaan pannut Adolf Hitlerin *Mein Kampf*ia kiellettyjen kirjojen listalle. Se ei koskaan erottanut ainoatakaan natsia siksi, että tämä oli natsi, mutta sen sijaan se erotti kommunisteja. Se teki aktiivista yhteistyötä Euroopan juutalaisten tuhoamisessa, mutta nykyisin tuo sama kirkko omistaa katekismuksensa kohdan 1866 ahneuden synnille, joka on julistettu kuolemansyyniksi, koska se ”synnyttää muita syntejä ja paheita”... Muut askeettisen ihanteen kannattajat, ja heitä on lukuisia myös filosofien joukossa, haukkuvat mielihyvää, ruumista ja lihaa, ja sitä vastaan kamppailen joka päivä.

**Teidän mukaanne hedonismi ei ole konsumerismia.
Mitä tämä merkitsee ravinnosta puhuttaessa?**

Hedonismi on niin oman kuin muidenkin mielihyvän positiivista etsimistä ja mielipahan negatiivista välttämistä. Lisäksi se voi olla luonteeltaan filosofista. Kerron hedonismin historiasta teoksessani *Contre-histoire de la philosophie*, jonka kymmenestä osasta on ilmestynyt

viisi, mutta sana «hedonismi» tarkoittaa myös liberaalia, kaupallista ja konsumeristista hedonismia, jossa nautinto perustuu omistamiseen eikä olemiseen: on ostettava hyviä viinejä, keräiltävä urheiluautoja, koottava eroottisia valloituksia, rakastettava rahaa, panostettava ulkoiseen vaikutelmaan – sellaista minä vastustan. Konsumeristinen omistamishedonismi on olemishedonismin vihollinen, sillä jälkimmäinen on taitoa rakentaa elämänsä pyrkimällä puhtaaseen olemassaolon mielihyvään: toisin sanoen vapauteen, itsenäisyyteen ja hämmennyksen puuttumiseen sekä ruumiin, sydämen ja sielun rauhaan.

Miten vastaatte Nietzschen kysymykseen: ”Onko olemassa ravitsemuksen filosofia?”

Vastaus on tietenkin ”kyllä”... Olen yrittänyt osoittaa sen kirjoissani *Le ventre des philosophes*, *La raison gourmande* ja *Les formes du temps*: ensimmäisessä kuvaan filosofien suhteita ravintoon, toisessa vaihdan näkökulmaa ja osoitan kokkien ja gastronomien suhteen filosofiaan. Kolmannessa lähestyn Sauternes-viiniä esisokraatikojen tai Gaston Bachelardin runolliseen tapaan osoittaakseni hieman Vergiliuksen hengessä, millaisen suhteen luontoon voi saavuttaa siemaisemalla tuota ylevää viiniä.

”Elefantti.

Ottakaa yksi tai useampi nuoren elefantin jalka ja irrottakaa nahka ja luut sen jälkeen kun olette liottanut jalkoja neljän tunnin ajan haaleassa vedessä. Jakakaa ne sitten pituussuuntaisesti neljään osaan ja leikatkaa osat kahtia. Keittäkää paloja vedessä neljännestantun ajan, siirtäkää ne sitten viileään veteen ja kuivatkaa ne pyyhkeellä.

Sitten tarvitsette hermeettisesti sulkeutuvan hiilipannun. Pankaa hiilipannun pohjalle kaksi viipaletta Bayonnen kinkkua, niiden päälle jalkapalat, sitten neljä sipulia, kokonainen valkosipuli, hieman intialaisia mausteita, puoli pulloa madeiraa ja kolme ruokalusikallista lihalientä.

Peittäkää hiilipannunne sitten huolellisesti ja kypsentäkää hiljaisella tulella kymmenen tunnin ajan; kuorikaa rasva huolellisesti ja valmistakaa *demi-glace* lisäämällä lasillinen portviiniä ja viisikymmentä pientä pippuria, jotka olette keittänyt runsaassa vedessä voimakkaalla tulella jotta ne pysyisivät hyvin vihreinä. Kastikkeen tulee olla hyvin voimallista ja hyvän makuista; pitääkää huoli erityisesti viimemainitusta.”

(Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de cuisine*, 1873.)