



CHARLES FOURIER

# Gastronomiasta

Edellä on leikitely moneen kertaan toistetulla ja ensi näkemältä naurettavalla väitteellä: *yhteisöllisessä järjestelmässä herkkusuisuus on viisautta, valistuksen ja sosiaalisen sovinnon lähde.* Voin esittää tälle eriskummalliselle väitteelle mitä täsmällisimmät todisteet.

**A**inoatakaan intohimoa ei ole tarkasteltu niin virheellisesti kuin herkkusuisuutta. Pitäisikö meidän muka olettaa, että Jumala pitää paheena intohimoa, jolle Hän on kuitenkin antanut eniten valtaa? (Millään toisella intohimolla ei ole vahvempaa otetta kansasta.) Muut intohimot, kuten rakkaus ja kunnianhimo, vaikuttavat tosin mieskuntoisessa aikuisiässä paljon voimakkaammin, mutta ainoastaan herkkusuisuus ei koskaan menetä valtaansa ikäkausien vaihdellessa; se on intohimoista pysyvin, ainoa, joka hallitsee kehdestä hautaan. Se vaikuttaa hyvin voimallisesti jo sivistyneessä luokassa, ja suvereenina se hallitsee kansaa ja lapsia, jotka kaikkialla ovat ruuan orjia. Sotilas on valmis tekemään vallankumouksen sen puolesta, joka lupaa juottaa hänet humalaan; ja niin halveksivasti kuin villi sivistyneisiin suhtautuukin, viinapulloa vastaan hän suostuu osallistumaan heidän ponnistuksiinsa ja tarpeen tullen myy heille vaimonsa ja tyttärensä saadakseen muutaman pullollisen väkevää tislettä.

Olisiko Jumala alistanut ihmiset tälle intohimolle niin täysin, ellei Hän olisi antanut sille tärkeää osaa meille tarkoitettuun mekanismissa? Koska tuo mekanismi kerran liittyy työn vetovoimaan, eikö sen pitäisi kytkeytyä tiiviisti gastronomiseen vetovoimaan, jota kutsutaan herkkusuisuudeksi? Itse asiassa juuri herkkusuisuuden tehtävänä on yhdistää eri työt yleisesti toisiinsa ja toimia niiden kilpailevien juonten yhteisenä sieluna.

Sivistysvaltiossa herkkusuisuus ei liity työntekoon, koska *käsin* työtä tekevä ei pääse maistamaan herkkulisia elintarvikkeita, jotka on kasvattanut tai valmistanut. Meidän joukossamme tästä intohimosta tulee joutilaitten ominaisuus; ellei herkkusuisuus olisi turmiollista myös aiheuttamiensa kohtuuttomuuksien ja kulujen vuoksi, se olisi vahingollista jo pelkästään siksi.

Yhteisöllisessä valtiossa herkkusuisuuden tehtävä on täysin päinvastainen. Se ei enää ole joutilaisuuden vaan työteliäisyyden palkkio, sillä köyhinkin viljelijä pääsee mukaan arvokkaiden elintarvikkeiden kuluttamiseen. Sitä paitsi herkkusuisuus vaikuttaa kuluttamiseen. Vaihtelun avulla se suojelee liioittelulta ja innostaa työhön yhdistämällä kuluttamisen tuotantoon, valmistamiseen ja jakeluun. Koska tuotanto on näistä neljästä tärkein, esitäkäämme periaate, jonka tulee toimia sen ohjaajana: tuo periaate on herkkusuisuuden yleistyminen.

Itse asiassa: jos koko ihmislaajasta voitaisiin tehdä gastronomisesti hienostunut jopa tavallisimpien ruoka-aineiden kuten kaalin ja nauriin käytössä, ja annettaisiin jokaiselle riittävästi varallisuutta, että hän voisi kieltäytyä kaikista laadullisesti kehnosta tai vaillinaisista elintarvikkeista, kaikki viljelysmaa olisi muutaman vuoden kulluttua herkkulisten tuotteiden peitossa; ei nimittäin jäisi sijaa kehnouksille, kuten kitkerille meloneille tai persikoille, sillä niitä tuottaa maaperä, jossa ei ylipäänsä pitäisi kasvattaa meloneita tai persikoita. Jokainen kantonin pitäytyisi tuotteissa, jotka voidaan kasvattaa täydelliseksi sen maaperässä. Sinne, missä tuotteet ovat heikkolaatuisia, tuotaisiin maata tai sitten paikka muutettaisiin metsäksi, keinoitekoiseksi preeriaksi tai muuhun käyttöön, jonka avulla saataisiin hyvälaatuisia kasveja. Ei pidä paikkaansa,

ettei intohimo tavallisesti kuluta elintarvikkeita ja kankaita; se vain haluaa tavanomaisimminkin asioissa mahdollisimman täydellistä laatua; esimerkiksi härkäpapujen ja kankaiden on vastattava juuri niitä suhteita, jotka luonto on asettanut käsin tehdyn työn vetovoimaan.

On lähdettävä liikkeelle periaatteesta, jonka mukaan *työn yleinen täydellisyys saavutettaisiin yleismaailmallisella hienostuneisuudella ja kuluttajien vaatimuksilla, jotka kohdistuvat elintarvikkeisiin ja vaatteisiin ja asumuksiin ja nautintoihin*. Tämän periaatteen tunnustavat moralistitkin; nähdäänhän miten KLASSIKOT jyrisevät yleisön huonoa makua vastaan; yleisö kun omistautuu melodraamoille ja hirviömäisyyksille, joita jalostunut maku halveksisi.

Tässä kuten kaikkialla muuallakin moraali on ristiriidassa itsensä kanssa, sillä se tahtoo meidän olevan hienostuneita kirjallisuudessa ja taiteissa, mutta toisaalta se haluaa meidän olevan karkeita yhteiskunnallisen järjestelmän olennaisella haaralla, siellä missä työn tulisi itää voidakseen levitä sieltä kaikkiin muihin haaroihin. Niinpä moralistit, jotka ovat aina harmillisia niin teoriassa kuin käytännössäkin, ovat soveltaneet täydellistymisen tai hienostuneen maun välttämättömyyden periaatetta kohteista vihoviimeiseen eli kaunotaiteisiin, mutta minä puolestani sijoitan kaunotaiteet yhteiskuntapolitiikan alimmalle askelmalle, koska niissä hienostuneisuus syyllistyy kahteen paheeseen:

1) Se kierouttaa taiteet, sillä kaupallisen keinottelun vuoksi ne kiinnostuvat yhä enemmän vääristä loistosta, uskalletusta romantiikasta ja kaikenlaisista erikoisuuksista, ja tämä puute pilaa myös lahjakkuudet, jotka enemmän kuin koskaan ovat antautuneet järjestelmän hengelle ja halveksivat luontoa ja vetovoimaa.

2) Vaikka hienostuneisuus enemmän tai vähemmän vallitseekin taiteissa, se jää sinne levittäytymättä ensisijaisiin suhteisiin eli kulutukseen ja valmistukseen, joista se välittyisi tuotantoon. Niinpä hyvän maun tai hienostuneisuuden markkinat vääristyvät täysin, koska on tehty moraalinen kömmähdys, jonka myötä hyvä maku halutaan rajoittaa taiteisiin eikä tuoda sitä mukaan gastronomiaan, josta intohimo levittäisi sen kaikkialle.

Tämän kaksinkertaisen surkeuden perusteella voimme huomauttaa, että Pariisi on paitsi kaunotaiteiden tyyssija myös huonon gastronomisen maun tyyssija. Pariisilaiset kuluttavat välinpitämättömästi hyvää ja huonoa;<sup>2</sup> kahdeksansadantuhannen filosofin ihmisjoukko ravitsee itsensä vain hillitkseen intohimojaan ja myöntyy kierojen kauppiaiden välikappaleeksi antautumalla orjamaisesti kaikille huijauksille ja myrkyille, joita kauppa mielellään keksii.

Toinen Ranskalle ominainen puute, jonka senkin alkujuri juontuu Pariisiin, on se, että naissukupuoli on alkanut halveksia gastronomiiaa koko ajan enemmän. Harmonisen elämän alkuvaiheissa tämä on oleva hyvin suuri pahe, sillä viljelyksistä ei voi innostua kiihkeästi ja ryhtyä innokkaasti viljelemään maata, ellei ole intohimoinen gastronomiassa, kuninkaantiellä työn vetovoimaan. Moraalin ja hienojen käytöstopojen saarnaajat vakuuttelevat Ranskan naisille, että herkkusuisuus on pahanlaatuinen intohimo; harmoniassa kelloon täytyy saada toinen ääni,

sillä naisten tulee saavuttaa ennennäkemätön hienostuneisuus ainakin niissä kymmenessä intohimossa, jotka sivistyneet tavat sallivat. Saksassa naiset eivät ole yhtä paheellisia, vaan he antautuvat herkkusuisuudelle rehellisemmin ja nauttivat jopa viineistä, joiden halveksimisella Ranskan kaunis sukupuoli ylpeilee.

Kaikki mieltymys kohtuullisuuteen on pelkkää luonnon vääristelyä: kiinteitä ja nestemäisiä elintarvikkeita luonto on tarjonnut valikoiman, joka riittää intohimoistamaan kaikki kolme sukupuolta; ja lisäksi se on yhdistänyt maut niin, että miesten maussa on kahdeksasosa naisten makua ja naisten maussa kahdeksasosa miesten makua. Tämä rattaisto on olemassa, vaikkakin se on piilossa. Tunnen yhdeksänvuotiaan neitosen, joka pitää kovasti valkosipulista ja syö innokkaasti valkosipulinkynsiä. Hän luultavasti luopuu herkustaan viisitoistavuotiaana, mutta ilmiö todistaa, että muodin aiheuttamista keskeytyksistä huolimatta naisilla on soveliaassa suhteessa kaikki välttämättömät maut, jotka he tarvitsevat intohimojen yhdistämiseen ensimmäisessä jaksossa esitettyjen sääntöjen mukaisesti.<sup>3</sup>

Koefalangissa<sup>4</sup> on siis kehitettävä näitä makuja ja saatava puhkeamaan kukkaan naisten luonnolliset taipumukset, jotka usein ovat varsinainen hienojen tapojen vastakohta. Jos työteliäisyyden halutaan kasaantuvan ja intohimojen saavuttavan tasapainon, naiset on kutsuttava takaisin luonnon pariin ennen kaikkea gastronomiassa. Nuori tyttönen pitää valkosipulista vitsailijoista piittaamatta: miettikäpä, mitä tällainen maku voi saada aikaan:

1) Sukupuolet sekoittuvat työtä tekevässä ryhmässä; ryhmä, joka kasvatkaa sipulikasveja eli sipulia, valkosipulia, salottisipulia, purjoa ja talvisipulia, on nimittäin yleensä miespuolinen. Ryhmään tulee ottaa vähintään 1/8 naisia. Heidä on etsittävä nuorten joukosta, sillä tytöt tuskin mieltyvät valkosipuliin enää kuudentoista ikäisinä.

2) Yksilön työt sekoittuvat. Nuori tyttö pitää valkosipulista muttei kieliopin opiskelusta. Hänen vanhempansa tahtovat hänen luopuvan valkosipulista ja omistautuvan opiskelulle, mutta moinen on kaksin verroin vastoin hänen luontoaan; siksi hänen luontoaan on viisaampi kehittää kahteen suuntaan. Saatettuane hänet tekemisiin valkosipulin harrastajien kanssa sekä ruokapöydässä että puutarhassa esitellä hänelle Marcelluksen oodi valkosipulin kunniaksi: jos hän todella on saanut rokotuksen valkosipulin halveksijoita vastaan, hän lukee sen viipymättä. Käytäkää lukuhetki hyväksenne tutustuttamalla hänet pinnallisesti lyyrisen runoutteen sekä säkeistöjen ja vapaiden säkeiden erotteluihin; ehkä hän innostuu pikemminkin runoudesta kuin kieliopista, mutta yksi johtaa pian toisen opiskelemiseen. Näin yhteisöllinen opetus yhdistää salaopillisuuden hengen ja omituiset taipumukset saadakseen lapsen mieltymään opiskeluun ja johtaakseen hänet epäsuorasti siihen, minkä hän olisi itsepäisesti hylännyt, elleivät kiihokkeet olisi puuttuneet asiaan.

Korostan periaatetta, jonka mukaan kaikki tämä on liitettävä herkkusuisuuteen. Lapsille se on luonnollinen tie työteliäisyyteen. Käyttöön voidaan varmasti ottaa

muitakin voimavaroja, mutta lapsuudessa ensisijaista on juuri herkkusuisuus. Jättämällä tämän periaatteen huomiotta koefalangi lähtisi väärään suuntaan: se edistyisi vain kilpikonna askelin, ja jos se tekisi vielä toisen vakavan virheen, se romahtaisi.

*Suomentanut Maija Ollikainen*

## Viitteet

- 1 Teksti on luku XXVI, "Engrenage des Séries par la gastronomie", utopistisocialisti Charles Fourierin (1772–1837) teoksesta *Le nouveau monde industriel et sociétaire* (1829). (Suom. huom.)
- 2 Väite saattaa tuntua loukkaavan pariisilaisia, mutta tukeudun ratkaisuun tosiseikkoihin. Vuoden 1826 jälkeen Pariisiin leipurit ovat kypsenteetä taikinansa vain puoliksi. Pariisi oli siis kovin tietämätön gastronomiasta silloin, kun leipä ja leivonnaiset kypsennettiin kunnolla! Tuo aika oli grimodien ja berchouxien aikaa, mutta jos nykytuoti vastaa terveitä oppeja, he syyllistyivät *gastrotyperyteen*. Olisiko syytä paljastaa tämän hirviömäisyyden salaisuus? Puolikypsään taikinaan jää enemmän vettä: niin leivät ovat painavampia ja säilyvät paremmin, jos niitä ei saada kaupaksi. Kun kypsennetään vain puoliksi, palvellaan kauppiaiden etuja, ei kuluttajien. Elleivät pariisilaiset olisi gastronomian vandaaleja, suurin osa heistä olisi noussut tätä kaupallista julkeutta vastaan ja vaatinut paistamaan kypsäksi; mutta heille on uskoteltu, että näin on oikein: onhan se *englantilaisittain ja Englannista peräisin*. Vuonna 1797 heidät totutettiin myös englantilaiseen muotiin syödä liha puoliraakana ja väärään suuntaan kaartuvilla haarukoilla, joita on melkein mahdoton käsitellä. Lisäksi anglomania on saanut heidät kieltämään oman maansa kelpo ruuat ja korvaamaan ne tee-nimisellä hirvityksellä, huumeella, johon englantilaiset ovat välttämättömyyden pakosta joutuneet sopeutumaan, koska he eivät saa hyvää viiniä eivätkä hyviä hedelmiä elleivät he maksa valtaisia summia. Heidän on pakko juoda teetä kuin sairaiden ja syödä voita kuin pikkulasten, joille köyhä äiti tarjoaa sulaa voita. Voiko gastronomeiksi sanoa olentoja, joilla ei ole selkeää makua ja jotka noudattavat kaikkia kauppiaiden välineenä toimivan muodin typeryyksiä? Tästä todistaa muodissa oleva härski liisteri nimeltä *vermiselli*. Pariisissa siitä on tullut arki-ruokaa, koska se tuottaa voittoa ruokakauppiaille ja säästää kokin aikaa. Pariisilaiset ovat niin tietämättömiä gastronomiasta, että he tottelevat kaikkia huijaushaluisia veijareita; niinpä missään ei nähdä yhtä paljon nesteiden, viinin, viinietikan, liköörien, oluen, maidon, sokerin jne. vääreännöksiä; lihan kuumentaa ja pilaa se, että eläimiä juoksetetaan väkisin, koska kauppias haluaa hypätä yhden vaiheen yli; lautumien yllä leijuu erään esikaupunkien puutarhoissa savustettavan elintarvikkeen tuoksu; heillä on joitain hyviä hedelmiä vain siksi, että kauppiaat eivät voi vääräntää niitä, toisin kuin viinejä, jotka on valmistettu väreistä, potaskasta, hiilimonoksidista, sakasta, tisleistä, keitetystä viinistä, melassista, lakritsasta, hunajasta, alunasta, iiriksestä ja muista markkinoiden myrkyistä, ja pahinta on Languedoc Saint-Gillesin viini. Muutoin heidän viljelijänsä ovat jopa niin tietämättömiä, että pilaavat puolet perunoista heti nostopäivänä: kahdestakymmenestä torin perunakorista kymmenen on täynnä kitkeryyden, katkeruuden ja sitkeyden vuoksi syömäkelvottomia perunoita. Onko tämä gastronomian profaanein, vandaalimaisin kansakunta? Harmoniassa kasvanut viisivuotias lapsi löytäisi viisikymmentä järkyttävää virhettä niin kutsutun pariisilaisen gastronomian aterialta. Ja mitä pitäisi sanoa pariisilaisten muista anglomanioista, heidän kirjoitustavastaan, jossa kaikkialla on pelkkä u, uuuuuuuuuuu?
- 3 Fourierin oppien mukaan ihmiskunnan tuottavuus ja onni voidaan moninkertaistaa noudattamalla luonnollista elämänrytmiä ja ennen kaikkea intohimojen vetoa, joka yhtäältä tuottaa ihmisille suunnatonta nautintoa ja toisaalta saa heidät tekemään työtä innokkaasti. Näihin periaatteisiin nojautuvaa yhteiskuntaa hän kutsuu harmoniksi. (Suom. huom.)
- 4 Fourierin mukaan yhteiskunta tulisi jakaa 1620 ihmisen muodostamiin falangeihin. (Suom. huom.)