Tapani Kilpeläinen

Käsitteet hampaissamme

Haastattelussa Carolyn Korsmeyer

Carolyn Korsmeyer toimii filosofian professorina Buffalon yliopistossa. Tutkimuksissaan hän on keskittynyt ennen kaikkea estetiikkaan ja feministiseen teoriaan, mutta ruuan filosofian kannalta hänen merkittävimmät teoksensa ovat *Making Sense of Taste: Food and Philosophy* (1999) ja hänen toimittamansa *The Taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink* (2005).

Ruumista ei voi pitää makuarvostelmien ulkopuolella. Miten tärkeää ruumiillisuudesta kiinnostuminen on syömisen filosofiselle tutkimukselle?

Se on varsin olennaista, mutta mahdollisesti myös varsin monimutkaista: ruumista ei voi vain ”lisätä” tavalliseen filosofiseen pohdintaan, sillä ruumiillisuuteen sopeutuminen edellyttää syvällisiä muutoksia moniin filosofisiin kysymyksiin. Esimerkiksi ruumiin keskeinen rooli sananmukaisessa maussa, siis syömisessä ja juomisessa, on syynä juuri siihen, miksi tätä aistia ei perinteisesti ole pidetty aitona ”esteettisenä” aistina. Estetiikan tavanomainen näkemys pitää makukokemusta fyysisen tunteen tuottajana ja nautittavana aistikokemuksena, jos makukokemus on miellyttävä. Mutta perinteisesti myös aistikokemusta pidetään erillään aidosta esteettisestä kokemuksesta. Nykyisin tämä kaikki on muuttumassa ja yhä useammat hylkäävät vanhan erottelun, jossa esteettinen mielihyvä irrotetaan ruumiin tuntemuksista. Mutta samalla kun perinteinen erottelu on kadonnut, itse esteettisen käsite on vaarassa muuttua vielä hämärämmäksi kuin se jo valitettavasti on.

Mielihyvä on usein ollut esteettinen ongelma. On väitetty, että mielihyvä tekee esteettisistä reaktioista subjektiivisia. Mikä mielihyvän asema sananmukaisessa maussa mielestänne on?

Kysymys on monikerroksinen ja sitä pitää tarkastella eritellysti. Aloitan subjektiivisuudesta. Mielihyvä tosiaan on subjektiivista, mutta tämän ei sinänsä tarvitse olla ongelma, sillä pohjimmiltaan ”subjektiivinen” kertoo vain siitä, ettei inhimillistä ”subjektia” voi erottaa ilmiöstä. Esimerkiksi tulen lämmön kokeminen on subjektiivista, mutta asiaa ei pidetä sinänsä ongelmallisena. Vaikka jotkut sietävätkin lämpöä paremmin kuin toiset, oletetaan, että käytännöllisesti katsoen kaikki, joilla on normaalisti toimivat hermot, pitävät tulta kuumana.

Ongelma syntyy silloin, kun subjektiivinen ilmiö vaihtelee. Mielihyvässä käy juuri niin. Monissa historian vaiheissa mielihyvä on liitetty tai jopa samastettu kauneuden kaltaisiin esteettisiin arvoihin, koska kauneus on sekä nautittavaa että yleisöittäin vaihtelevaa. Mutta miten pitkälle tämä sitten on filosofinen ongelma? Kaikenlaista esteettistä mielihyvää monimutkaistaa entisestään se, ettei esteettinen mielihyvä ole pelkkää aistimuksen rekisteröimistä, vaan samalla sen arvottamista. Subjektiivisuus asettaa hankalimmat ongelmansa juuri arvottaessaan.

Jos subjektiivisuuden päätellään olevan niin hillitöntä ja laitonta, että mielihyvä ja arvon arvioiminen liittyvät pelkkiin yksilöihin, ajaudutaan jokseenkin mielenkiinnottomaan teoreettiseen anarkiaan. Mutta itse asiassa niin on vain harvoin. Kaikenlaista mielihyvää, ja ehkä erityisesti esteettistä, voidaan kehittää. Se voi muuttua tavoilla, jotka on varsin helppo selittää: jos esimerkiksi taidemuotoon tai paikalliskeittiöön tutustuu syvemmin, oppii erottelemaan sen laatuasteita paremmin. Mielihyvä voi myös liittyä kiinnostavalla tavalla kulttuureihin ja ruokien merkitykseen erilaisissa sosiaalisissa yhteyksissä.

Kaikki tämä merkitsee sitä, että mielihyvää käsittelevä filosofi törmää myös kysymykseen normeista. 1700-luvun filosofiassa tämä tunnettiin ”maun ongelmana”, ja teoreetikot tuhlasivat paljon aikaa yrittäessään epätoivoisesti sovittaa subjektiivisuuden standardeihin. Luullakseni standardit eivät häiritse meitä nykyään samalla tavalla, mutta ongelma on yhä keskeinen – ja on kiinnostavaa huomata, millä eri tavoilla mielihyvää voidaan pitää standardina tai että joskus sitä ei voida.

Pitäisikö itselleen pyrkiä kehittämään vaikkapa erotteleva viinimaku? Miksi? Yksi ilmeinen vastaus on, että niin saatu mielihyvä on luultavasti suurempi kuin

”Viiliä.

1 rkl. pohjapiimää levitetään viilikulhojen pohjalle, vähänlämmitettyä maitoa kaadetaan niihin, annetaan hapantua huoneen lämmössä pimeässä.”

(Aarne Nissinen, *Suuri keittokirja koteja varten*, 1946.)

silloin, kun tyydytään tavalliseen pöytäpunkkuun. Mutta jos tämä on hyvä syy, se vihjaa samalla, että maulle on olemassa standardeja, jotka, vaikka subjektiivisia ovatkin, eivät ole täysin suhteellisia vaan kertovat pikemminkin aistiherkkyyden mahdollisesta kehittymisestä ja hienostumisesta.

Tämä puhuu mielihyvän puolesta. Mutta minun täytyy lisätä, että minulle mielihyvä on erilainen ongelma. Minusta mielihyvä itsessään on varsin huono erinomaisuuden kriteeri. Tämä pätee ainakin taiteeseen, sillä usein mitä laadukkain taide, esimerkiksi tragedia, välittää yhtä paljon tuskaa kuin mielihyvää. Pidän kognitivistisemmasta lähestymistavasta, jossa analysoidaan merkitystä esteettisessä ymmärtämisessä, ja mielestäni tämä ulottuu myös ruokaan ja juomaan. Emme syö ainoastaan miellyttävien tuntemusten vuoksi, mutta en todellakaan halua eliminoida hyviä makuelämyksiä! Ruualla on samaan aikaan merkitys, joka ylittää makumielihyvän. Se liittyy rituaaliin, perinteeseen ja vieraanvaraisuuteen, ja kaikilla noilla tehtävillä on esteettiset merkitykset, jotka ovat osa sen tärkeyttä.

Miten kuvaisitte maun ja käsitteellisen ajattelun suhdetta? Miten ajatuksemme säätelevät mielihyvän tai vastenmielisyyden tunteita?

Uskoakseni maku liittyy monella tavalla maun kohteen ymmärtämiseen. Juuri tähän oletukseen perustuu edellisen vastaukseni loppukommenttikin. Tämä näkyy sekä ruuan ja juoman monimutkaisista sosiaalisista tehtävistä että varsin yksinkertaisista esimerkeistä.

Olettaakseni kuka tahansa tuntee jotakin vastaavaa omasta kokemuksestaan, joten esitän yksinkertaisen esimerkin: miten monesti olet maistanut jotakin olettaen sen olevan jotakin ja saanut huomata, että se onkin jotain aivan muuta? Ensin hetkellinen makukauhu: Voi ei! Tämä on kamalaa! Minut on myrkytetty! *Yäk!* Mutta sitten, kun aineen identiteetti rekisteröityy, aistimus korjaa itsensä ja maku muuttuukin normaaliksi.

Itse esimerkiksi luulin kerran ottavani suuhuni sitruunasorbettia, mutta valitettavasti se olikin vaahdotettua voita. Sitä tarjottiin kaarevasta maljasta, jollaiseen voisi hyvin panna jäätelöä. Hetken ajan kokemus oli kuvottavan kamala ja yritin keksiä, miten ihmeessä sitruunat saattoivat maistua niin rasvaisilta ja mädiltä. Mutta sitten oivalsin erheeni ja maistoin pelkän voin. Voita oli tietysti liikaa, koska sitä ei ole tapana syödä lusikalla, mutta kunhan sijoitin sen oikeaan kategoriaan, se maistui aivan hyvältä.

Mielestäni tällaiset yksinkertaiset esimerkit osoittavat, etteivät aistimukset juuri koskaan ole puhtaita, käsitteettömiä. Havainnot ilman käsitteitä ovat sokeita, kuten Kant sanoi, mutta minun tekisi mieli lisätä, etteivät ne ole edes kokonaisia havaintoja. Sen sijaan me maistamme automaattisesti kategorioittain – ja siinä mielessä maku toimii aivan samoin kuin muutkin aistimme. Tämän ei pitäisi olla yllätys.

On olemassa monimutkaisempiakin tapauksia. Vastenmielisissä kokemuksissa ne ovat ehkä dramaattisempia. Tiedämme kaikki, että on olemassa paljon täysin syömäkelpoisia asioita, joita emme edes uneksisi syövämme, kuten hyönteiset tai madot. Ainakaan minun kaltaiseni ihminen ei söisi niitä. Se, mitä me pidämme maukkaana tai vastenmielisenä, perustuu pitkälti tapaan ja kulttuuriin. Mutta toisaalta noita tapoja voi koulia. Emme ainoastaan opi pitämään ruokalajeista, joita aikaisemmin pidimme vastenmielisinä, vaan usein myös etsimme äärimmäisiä tai haastavia makuja. Mutta uskoakseni meillä täytyy välttämättä olla käsitys mitä syömme, jotta vastenmielisyys tai herkkusuisuus toimisi. On ruokia, jotka maistuvat mainiolta ennen kuin tajuamme mitä ne ovat.

Sen jälkeen kun näin häränkielen lihakaupassa, en enää pystynyt syömään sitä, vaikka lihan maku on varsin miellyttävä – tai *oli* ennen näkökokemusta. En puolustele tällaista ennakkoluuloa, ja olettaakseni voisin voittaa sen pienellä ponnistelulla. Mutta ilmiö on varsin yleinen ja osoittaa makujen ja käsitteiden sidonnaisuuden.

Ajattelemme usein, että vastenmielisiä ruokia syödään kaukaisissa kulttuureissa, mutta niin ei aina ole. Useita vuosia sitten pidin Helsingin yliopistossa pienen kurssin, joka käsitteli estetiikkaa ja vastenmielisyyttä, ja keskustelua herättääkseni pyysin opiskelijoita kertomaan esimerkkejä vastenmielisistä ruuista. Yllätykseksi monet heistä mainitsivat kalaruokia, jotka heidän isovanhempiensa aikana olivat perinteisiä, mutta tuntuivat heistä syömäkelvottomilta. (Osuvista käännöksistä oli keskustelua mutta englanninkielisiin vastauksiin ei päästy, joten en pysty kertomaan, mistä nimenomaisista ruuista he puhuivat). Tämä kiinnostaa minua, sillä usein perheen perinteisten ruokalajien muistelu herättää nostalgiaa ja ajatuksia kadonneista ihanista mauista, mutta tosiasiassa makuodotuksemme muuttuvat, ja menneiden sukupolvien mielestä maukas voi tuntua meistä nykyihmisistä jokseenkin vastenmieliseltä.

Lisäksi käsitteet antavat meille syitä syödä asioita, jotka eivät välttämättä maistu meistä lainkaan hyviltä, mutta annamme arvoa makukokemukseen osallistumiselle. Eräs isoisovanhempieni sukuhaara oli peräisin Saksasta ja he tekivät jouluksi lakritsimakeisia muotin avulla. Ne lähetettiin perheelle huolellisesti pakattuina ja äitini rakasti niitä. Minusta ne maistuivat soralta, mutta söin niitä perinteen takia. Tällaisessa tapauksessa *ainoa* syy tietyn ruuan syömiseen saattaa olla sen käsitteellinen merkitys. Tällaisia saattavat olla vaikkapa rituaaliruuat. Ne ovat hyvin tärkeitä ylläpitämilleen ruokaperinteille ja sosiaalisille siteille.

Miten vastaisitte kysymykseen, jonka Nietzsche asetti kirjassaan *Iloinen tiede*: ”Onko olemassa ravitsemuksen filosofia?”

Kysymyksen retorinen konteksti liittyy moraalitutkimukseen, ja Nietzsche antaa ymmärtää, että ihmisen käyttäytymiseen vaikuttavat monet asiat, joista tiedämme vain vähän, koska niitä ei ole tutkittu riittävästi. Hän sanoo, ettei ainakaan toistaiseksi ole olemassa ravitsemuksen filosofiaa, mutta syyksi hän esittää vegetarismiin liittyvän erimielisyyden.

Voisiko tai pitäisikö ravitsemuksen moraalifilosofia olla olemassa? Olettaakseni kysymys koskee aivan ilmeisesti syömiemme asioiden, erityisesti toisten eläinten, moraalista asemaa. Omasta mielestäni minkä tahansa ravitsemuksen filosofian pitäisi tunnustaa, että syömisessä itsessään on jotakin perustavan kammottavaa, nimittäin siinä, että meidän on pidettävä omaa elämäämme yllä tuhoamalla ja käyttämällä muita eläviä olentoja.

Sitten on epämääräisempi kysymys ruokavalion vaikutuksesta siihen, millaisia ihmisiä meistä tulee. Syömisen mahdolliset vaikutukset yksilöiden ja yhteiskuntien moraaliseen luontoon ovat tietääkseni yhä kartoittamattomat kuin silloin, kun Nietzsche teki havaintonsa.

Valokuva: C. Korsmeyer

Hahmoteltaisiin ravitsemuksen filosofia miten tahansa, sitä säätelisivät terveyden vaatimukset, ja myös niistä on erimielisyyksiä. Oikeanlaisesta syömisestä on aina esitetty paljon teorioita – esimerkiksi ajatus, jonka mukaan kala on heikentävää ruokaa ja kelpaa vain naisille ja invalideille, nautti laajaa suosiota Euroopassa satojen vuosien ajan; nykyään ajatellaan, että punaviini vähentää kolesterolia, ja toivon todella, että se pitää paikkansa. Nämä eivät ole filosofioita. Ne ovat riippuvaisia tieteellisistä todistuksista, ja usein sellaisia ei voi antaa. Mutta tällaiset ajatukset voivat olla osana filosofioita sikäli kuin ne liittyvät järjestelmällisiin ajatuksiin siitä, miten pitäisi elää. Niinpä ajatukset ravinnosta voivat sisältyä etiikkaan Aristoteleen mielessä – teorioihin parhaasta tavasta elää.

Usein ruokaa ei kuitenkaan kelpuuteta filosofiseksi aiheeksi juuri siksi, että sitä pidetään vain ruumiin ravinnon lähteenä – polttoaineena, jos niin halutaan sanoa. Tämä on hyvin suppea lähestymistapa. Jos laajennamme aihetta niin, että mukaan pääsevät monimutkaiset ruokaa ja juomaa ympäröivät ilmiöt sekä syömis- ja juomistilanteet, on selvää, että ruuat, maut, syöminen ja juominen voidaan yhdistää laajempiin filosofisiin näkemyksiin.