

JUKKA MIKKONEN

De gustibus

Barry C. Smith (toim.), *Questions of Taste – The Philosophy of Wine*. Signal Books, Oxford 2007. 222 s.

Fritz Allhof (toim.), *Wine & Philosophy: A Symposium on Thinking and Drinking*. Blackwell, Malden, Oxford & Carlton 2008. 308 s.

Steven D. Hales (toim.), *Beer & Philosophy: The Unexamined Beer Isn't Worth Drinking*. Blackwell, Malden, Oxford & Carlton 2007. 233 s.

Fritz Allhof & Dave Monroe (toim.), *Food & Philosophy: Eat, Think, and Be Merry*. Blackwell, Malden, Oxford & Carlton 2007. 310 s.

Martin Versfeld, *The Philosopher's Cookbook*. Oldcastle Books, Harpenden 2007 [2005]. 211 s.

Filosofit ovat kaikkina aikoina kirjoittaneet ruoasta ja juomasta, mutta useimmiten kielteiseen sävyyn kehon tuskastuttavina tarpeina ja ajattelun häiriötekijöinä. Kuvaavasti englantilaista keittiötä ihailleen Schopenhauerin kerrotaan ajatelleen, että oli merkityksetöntä, mitä hän söi – kunhan ruoka oli aina samaa.

Lisäksi ruoka ja juoma ovat filosofisessa tarkastelussa liittyneet tavallisesti hyvän elämän ihanteisiin. Monissa dialogeissaan viinistä kirjoittanut Platon kehotti kohtuuteen juomisessa, nautintoa korostaneet epikurolaiset varoittivat ylilyönneistä, ja hedonismien lanseerajina pidetyt kyreneläisetkin paheksuivat hillittömyyttä.

Yleisesti haju- ja makuaistia on Platonista saakka pidetty muita aisteja alempiarvoisina. Esimerkiksi Tuomas Akvinolainen erotti ”nonkognitiiviset” haju- ja maku-aistin ”kognitiivisista” näkö- ja kuuloaistista ja viitoitti tietä länsimaisen kulttuurin silmä- ja korvakeskeisyyteen. Suun ja nenän kautta saatujen nautintojen arvokkuus palautettiin hetkellisesti 1700-luvulla, jolloin aistihavaintojen luonnetta tarkastelleet Hume ja Kant tutkivat, filosofisestikin, muun muassa alkoholijuomia ja niistä saatuja nautintoja.

Kiinnostus ruokaan ja juomaan liittyviin esteettisiin, eettisiin, ontologisiin, epistemologisiin ja kielifilosofiisiin kysymyksiin heräsi toden teolla 1990-luvun alussa, ja aiheesta on sittemmin julkaistu suuri määrä artikkeleita, monografioita ja antologioita. Tunnetuimpina teoksina voidaan mainita Deane W. Curtinin ja Lisa M. Heldken toimittama kokoelma *Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food* (1992), Elizabeth Telferin *Food for Thought: Philosophy and Food* (1996), Leon R. Kassin *The Hungry Soul: Eating and the Perfecting of our Nature* (1999) sekä Carolyn Korsmeyerin *Making Sense of Taste: Food and Philosophy* (1999), unohtamatta tietenkään Michel Onfrayn teoksia *Le Ventre des philosophes: critique de la raison diététique* (1989) ja *La Raison gourmande* (1995).

Viinistä sofistikoituneesti ja spesifisti

Englantilaisen Signal Booksin julkaisema, Barry C. Smithin toimittama *Questions of Taste* -antologia on ensimmäinen viiniä käsittelevä filosofinen teos. Antologian kirjoittajajoukossa on niin mielen ja kielen filosofia kuin biokemistiä, niin lingvistiä kuin viininmaistajaa ja viinikriitikkoa. Kirjoittajien ammatillisesta sekakoosteisuudesta huolimatta *Questions of Taste* ongelmakenttä on rajattu kapeaksi. Kokoelman kymmenessä kirjoituksessa keskitytään käsittelemään havaitsemiseen, arviointiin ja arvostukseen liittyviä seikkoja, joista eniten huomiota saavat kysymykset makuarvostelmien luonteesta: Onko viinin maistaminen viinin ominaisuuksien löytämistä vai subjektiivinen kokemus? Mitä ja mitkä ovat viinin laadukkuuden kriteerit? Entä mikä merkitys viiniin liittyvällä tiedolla on makunautinnossa?

Professuurinsa ohella *The New Statesman*in viinikriittikona toimiva filosofi Roger Scruton muistuttaa esseessään, että toisin kuin näkö- ja kuuloaistin, haju- ja maku-aistin on filosofiassa ajateltu tarjoavan vain aistinautintoa: esteettistä nautintoa on pidetty tietoon, vertailuun ja kulttuuriin liittyvänä kontemplatiivisena kokemuksena. Scruton kuitenkin argumentoi, että myös makuelämys voi olla liikuttava, jännittävä, masentava tai huumava, ja hajulla tai maulla voi olla esteettisiä ominaisuuksia, kuten sopusuhtaisuutta tai vivahteikkautta. Varsinaista aihettaan eli viinin tuottamaa päihdyttävää nautintoa tarkastellessaan Scruton luokittelee stimulantit kolmella perusteella: tuottaako aineen nauttiminen mielihyvää, onko aineen nauttimisella mentaalisia vaikutuksia ja aiheuttaako sen nauttiminen tajunnantilan muutoksia. Scrutonin mukaan viinillä on tajunnantilaa muuttavia vaikutuksia, jotka ovat sidoksissa sen nauttimiseen; lisäksi viinistä saatava esteettinen nautinto on reflektiivinen, koska se ei ole vain viinin aiheuttama vaan myös suuntautuu siihen.

Barry C. Smith puolestaan kritisoi kirjoituksessaan viini relativisteja heidän argumenttinsa ylimalkaisuus-



”Potatinlehtikeitto.

Kerimäkeläisen ohjeen mukaan nuoret perunanlehdet kiehautettiin ensin vedessä ja vesi kaadettiin pois. Lehdet pienenneltiin ja pataan lisättiin voita. Lehdet saivat kiehahtaa voissa. Sitten lisättiin maito, ja jotkut vielä suurustivat keittonsa vehnä jauhoilla.”

(Bertha Räsänen, *Savolainen keittokirja*, 1978.)

desta. Smithin mukaan makuaistia voidaan jalostaa ja kehittää, ja hyvien makujen tunnistamiseksi tarvitaan kognitiivista vaivannäköä. Smithin tarkastelun ongelma kuitenkin on, että hän ottaa esteettiset arvot, ”taidokkuuden”, ”tasapainon” ja ”puhtauden” (67) annettuina. Onko viinit tuomittu klassisiin ihanteisiin? Voiko hyvä viini olla kumouksellinen? Voiko se rikkoa lajityyppinsä rajoja?

Muut kokoelman kirjoitukset ovat filosofisesti valittavan samansuuntaisia, henkilökohtainen mieltymysobjektiivinen maku -jaottelulle rakentuvia realismin puolustuksia. Relativismia kannattava tai ainakin objektiivisuuden vakavasti kyseenalaistava kirjoitus olisi tasapuolisuuden nimissä ollut tarpeen. Makuaistimusten subjektiivisuutta olisi voinut perustella esimerkiksi vetoamalla siihen, että jotkut viinit jakavat asiantuntijat kahteen leiriin.

Viinin filosofiaa jokamiehelle

Wiley-Blackwell on reagoinut ruoka- ja juomafilosofian noususuhdanteeseen julkaisemalla *Epicurean Trilogy* -sarjan, johon kuuluvat Fritz Allhoffin toimittama *Wine & Philosophy*, Allhoffin ja Dave Monroen toimittama *Food & Philosophy* sekä Steven D. Halesin toimittama *Beer & Philosophy*. Trilogian neljäs (sic), tekeillä oleva osa on Allhoffin ja Marcus Adamsin toimittama *Whisk(e)y & Philosophy*, viides Dale Jacquetten koordinoima *Cannabis & Philosophy*. Kuten nimet antavat ymmärtää, sarjan teokset on suunnattu laajalle yleisölle eivätkä niiden sisältämät esseet ole teknisiä.

Allhoffin toimittama *Wine & Philosophy* on Barry C. Smithin toimitetta hiukan moniulotteisempi ja huomattavasti kepeämpi, amerikkalaisille lukijoille suunnattu kokoelma. Antologian kirjoittajat ovat pääosin amerikkalaisia filosofeja ja viinikirjailijoita, jotka käsittelevät kirjoituksissaan muun muassa ”viinipuheen” luonnetta, viinikritiikin filosofiaa sekä viiniin liittyviä esteettisiä kysymyksiä, kuten viiniä esteettisenä objektina sekä makuarvostelmien luonnetta ja makujen ontologista asemaa.

Douglas Burnham ja Ole Martin Skilleäs väittävät artikkelissaan, että viinin arviointi on esteettinen ta-

pahtuma. Burnhamin ja Skilleäsän mukaan viinien arvioimisessa käytetty käsitteistö on samantyyppinen kuin (muiden) taidemuotojen esteettisessä tarkastelussa. Esimerkiksi viininmaistamisessa käytetty esteettinen käsite ”tasapainoinen” ei heidän mukaansa viittaa johonkin yksittäiseen tuoksuun tai aromiin vaan useiden aromien muodostamiin monimutkaisiin suhteisiin. Toiseksi esteettisen ”viinipuheen” perustalla on heidän mukaansa vakiintunut kuvaileva taso ja viittauksia viinin objektiivisiin ominaisuuksiin, kuten sokereihin, happoihin sekä hedelmä- ja maustearomeihin.

Kevin W. Sweeney puolestaan käsittelee 1700-luvun makuarvostelmakeskustelua, kuten Humen ja Voltairen erottelua makuaistiin gustatorisena tai sensuaalisena ja kriittisenä tai intellektuaalisena makuna. Myös Sweeney puolustaa realistista kantaa: hänen mukaansa viinin maistamisessa on kyse imaginatiivisesta kohtaamisesta gustatorisen objektin kanssa.

Kuten Smithin kokoelmaa, myös Allhoffin toimitetta vaivaa kirjoitusten sisällön ja esitystapojen yhdenmukaisuus: realismia puolustetaan *makuaistimus on kaksitasoinen* -argumentilla ja makuaistimusten teorian historiana referoidaan Humen ”Of the Standard of Taste” -esseen (1757) pääpöytä perusteluineen.

Symposiumista Bierstubeen

*Beer & Philosophy*n tyyli on rennon rahvaanomainen, paikoin jopa karkea. Kokoelman toimittaja Steven D. Hales toteaaakin johdannossaan, että olut on aina ollut ja on yhä viiniä demokraattisempi ja arkisempi juoma. *Beer & Philosophy* on juomakirjoista myös aiheistoltaan rikkain: siinä käsitellään perusteellisesti esteettisiä, eettisiä, epistemologisia ja ontologisia kysymyksiä.

Michael P. Lynch hakee artikkelissaan keskitietä ’olutrealismin’ (ihmiset pitävät jostakin oluesta, koska se on hyvää) ja ’olutrelativismin’ (jokin olut on hyvää, koska ihmiset pitävät siitä) välillä. Lynchin mukaan oluen laatuun vaikuttavia tekijöitä ovat muun muassa järkevien olutharrastajien arvostelmat, ihanteelliset maistamisolosuhteet sekä yleiset makustandardit. Peter Machamer puolestaan korostaa sosiaalisen kontekstin merkitystä oluen

laadukkuuden määrittäjänä: hänen mukaansa lynchiläisiä ihanteellisia olosuhteita ei ole olemassa, vaan erilaisilla oluilla on erilaiset nauttimiskontekstit ja näiden määrittämät tehtävät (oluella sammutetaan janoa, sitä juodaan seurajuomana).

Mallasjuomaa epistemologian näkökulmasta lähestyvä, William Jamesin filosofiaan tukeutuva Ted Schick esittää, että oluella on myös kognitiivista arvoa, sillä se tarjoaa nonpropositionaalista *what it is like* -tietoa tunteista, kuten raivosta, rakkaudesta ja vihasta.

Siinä missä viinin käsite otetaan viinikirjoissa annettuna, *Matt Dunn tutkii, ovatko oluttyypit luonnollisia lajeja vai pragmaattisia konstruktioita. Dunn argumentoi, että oluttyypit ovat konstruktioita, koska ne määrittyvät paljolti maantieteellisten ja historiallisten tekijöiden perusteella.* Steven M. Bayne puolestaan pohtii humalaa transsendenttisen idealismin valossa. Baynea askarruttaa, paljastaako olut ihmisten kauneuden vai hämärtääkö se vain havaitsemista.

Paitsi että *Beer & Philosophy* on juomakirjoista laajalaisin, se myös menee syvimälle filosofiaan. Kokoelman suurimpana miinuksena sen sijaan on kirjoitusten tyyli: haettu rento esitystapa ei luonnu kaikilta kirjoittajilta.

Ruoan estetiikkaa, etiikkaa ja ontologiaa

Allhoffin ja Dave Monroen toimittama *Food & Philosophy* on epätasainen kokoelma kirjoituksia, joita yhdistää se, että niissä tarkastellaan ruokaa filosofisesti. Kirjoittajat ovat pääosin amerikkalaisia filosofi ja ravintolakriitikkoja.

Michael Shaffer argumentoi, että ravintolakriitikkosten erityistaito ei ole maistaminen vaan maun kuvaileminen. Maistamisen fysiologiaan uppotuvan Shafferin mukaan ihmisten havaintokokemukset eivät varsinaisesti eroa toisistaan; ruokaekspertit vain osaavat kielentää nautintonsa peruspotaatinpurijoita paremmin.

Kevin W. Sweeney tarkastelee ruokaa gustatorisena taideteoksena ja pohtii, voidaanko perinteisiä esteet-

tisiä käsitteitä soveltaa ruokaan – voidaanko vaikkapa kreolikatkarapuja sanoa maultaan kauniiksi. Sweeneyn mukaan ruoka voi olla kontemplatiivisessa, esteettisessä kokemuksessa kaunis: ”Syömisestä saatu aistikokemus tarjoaa meille rikkaan ja monipuolisen esteettisen sarjan gustatorisia ominaisuuksia, jotka meidän pitää tunnistaa ja järjestää mielikuvituksen avulla erilaisiksi rakenteiksi.” (129)

Kokki-filosofi Dave Monroe puolestaan tutkii, onko ruoan esteettisen tarkastelun ongelmana tarkastelun destruktiivisuus ja teoksen tuhoutuminen. Monroen ontologinen tarkastelu päättyy (tahattoman?) koomiseen realistiseen näkemykseen, joissa ruokataideteokset eivät ole havainto-objekteja vaan struktuureja, joilla voi olla instansseja; Monroen mukaan *crémé anglaise* eksistoi notaationomaisesti *Kuutamasonaatin* tapaan.

Eettiset ongelmat rajoittuvat antologiassa geenimani-puloituun ruokaan ja riistaan liittyviin varsin marginaalisiin kysymyksiin. Jen Wryen vegetarismi-artikkeli vain esittelee kasvissyöntiä, ja Roger J. H. Kingkin tuumailee kautta rantain, että eettiset valinnat ovat syömisessä läsnä.

Superkäytännöllistä ruokafilosofiaa

Kapkaupungin yliopiston filosofian professorina toimineen Martin Versfeldin kirja *The Philosopher's Cookbook* on ilahduttavan omaäänistä ruoan filosofiaa. Versfeldin esseemäinen kirja sisältää 18 lyhyttä lukua, jossa elämänfilosofinen pohdiskelu yhdistyy ruokaohjeisiin. Professori lainaa miltei jokaista aiheisiinsa kytkeytyvää teosta länsimaisen filosofian ja kirjallisuuden klassikoista *Upanishadeihin* ja tiputtelee väliin ohjeita niin riisin keittämiseen kuin sopivan kattilan valitsemiseen. Hän filosofoi reseptien metafysiikasta ja suomii mittamisen aikakautta kilojouleineen: kokin tulee kohdistaa katseensa kasvimaallensa eikä lukuihin. Versfeld kehottaa syömään hitaasti, nauttimaan ruoanlaitosta ja kunnioittamaan ruokaa; syöminen on välttämätöntä, ja sen vuoksi siitä kannattaa tehdä miellyttävää.

”Lihaliemi.

Jokainen perheenemäntä osanee valmistaa sen naudanlihasta, luista ja keittovihanneksista.”

(Johannes Mario Simmel, *Ei aina kaviaaria*, suom. Aarno Peromies, 1960 [1967].)