

Muskottimaksasta vaapukkasyylään – kulinaarispatologinen deskriptiivinen termistö ja patologioiden ja oikeuslääkärien kulinaristiset taipumukset

1 JOHDANTO

1.1 Väitöksen taustaa

Jo lääketieteen opintojeni alkuvaiheessa kiinnitin huomiota siihen, että patologit hyvin usein kuvaavat tutkimuslöydöksiään, sekä vainajissa että elävistä ihmisistä otetuissa näytteissä, ruoka-aiheisin termein. Lisäksi monet patologit tuntuivat olevan hyvin kiinnostuneita kulinariasta, sekä kiinteästä että nestemäisestä, ja muutenkin elämällä herkkutelevia ihmisiä. Lienee oikeus ja kohtuus pukea nämä patologien arvokkaat ominaispiirteet kirjalliseen muotoon. Olen nyt kypsytellyt aihetta vuodesta 2002 ja tuloksena on tämä kulinarian alan väitöstutkimus.

Kun aloitin aineiston keräämisen, alkuperäisenä tarkoitukseni oli verrata patologioiden kulinaristisuutta muiden erikoisaloiden lääkäreihin. Tämä osoittautui kuitenkin melko pian liian työlääksi, koska monien alojen lääkärit ovat ansioituneita kulinarian alalla, esimerkiksi useilla erikoisalayhdistyksillä on omia enologisia ja gastronomisia seurojaan ja useiden erikoisaloiden termistössä on myös kulinariasia ilmauksia. Lääkärien poikkeuksellisen vahvan taipumuksen herkkusuisuuteen toteaa jo Brillat-Savarin (BS, s. 148-149). Suomessa on tällä hetkellä 49 lääketieteen erikoisalaa, ja näiden kaiken kulinariadeskriptiivisen termistön kerääminen olisi ollut liian aikaavieppää semminkin, kun kerääminen on sitä työläämpää, mitä vähemmän kulinariasta sanastoa kullakin erikoisalalla on. Päätin rajata tutkimukseni koskemaan patologiaa ja oikeuslääketiedettä, koska näiden alojen kulinariadeskriptiivinen termistö on runsainta, rikkainta ja myös useammin korkeaa kulinariaa edustavaa. Onhan toki sofistikoituneempaa puhua portviinistä ja herukkahyytelöstä kuin makkarasta, joskin tämä riippuu makkaran laadusta.

Mainittakoon, että kulinariapatologia ei ole ajatuksena vakan uusi. Jo Brillat-Savarin ehdotti, että sokeria käytettäisiin säilövien ominaisuuksiensa ansiosta ruumiiden palsamointiin, siis tehtäisiin eräänlaisia hillottuja ruumiita (BS, s 102). Trafalgarin taistelussa kaatunut lordi Nelson upotettiin rommilla täytettyyn kylpyammeeseen, jotta hänen maalliset jäännöksensä saataisiin Lontooseen säällisessä tilassa. Loppumatkasta amiraalin tosin kerrottiin viruneen kuivilla, koska merimiehet kävivät aina tilaisuuden tullen kauhomassa säilöntänestettä suihinsa. Trafalgarin taistelun jälkeen rommista käytettiin nimitystä Nelsonin veri, ja laivan viinavarastoon murtautumista alettiin kutsua ”amiraalilta vippaamiseksi”. Näin meille avautuu historiallinen aspekti myös kulinariaseen oikeuslääketieteeseen. (Mannerkorpi, BS s. 11; Rahola)

Ensiksi ajattelin verrata patologioiden ja oikeuslääkärien kulinaristisuutta ortopedeihin, sillä ortopedit tunnetusti ovat kiireistä ja hätäistä sakkia, joka usein tyytyy tankkaamaan tarvittavan polttoaineen samaan tapaan kuin koirat. Nopeasti kuitenkin hylkäsin tämän ajatuksen, koska lyhytjänteisyytensä ja hätäisen luonteenlaatunsa vuoksi ortopedien kärsivällisyys ei riitä kyselykaavakkeiden täyttämiseen. Poikkeuksiakin on, eikä kaikkien ortopedien kulinariainen kompetenssi suinkaan ole yhtä heikkotasoisia. Useiden ortopedien kulinariaisuus ei kuitenkaan täytä edes

minimivaatimusta, joka on riittävä syöminen ja juominen, koska monet heistä ovat niin laihoja.

Tutkimukseni on rakenteeltaan narratiivinen ja kvalitatiivinen tapaus-verrokkitutkimus, jotta voisin mahdollisimman hyvin hyödyntää tutkijasta johtuvaa ja valikoitumisharhaa. Lisäksi se on multidisiplinäärinen, eli se kattaa sekä nestemäisen että kiinteän kulinarian. Vieläpä se on laadultaan monikeskustutkimus, eli aineistoni kattaa lääkäreitä useista tiedekunnista, ja he edustavat useita erikoisaloja ja työpaikkoja ympäri maata. Seuraavassa katsauksessa käydään luettelonomaisesti läpi kulinaarimedisiinisiä termejä. Tämä on tietävästi ensimmäinen kerta Suomessa, kun tätä perinnettä kootaan yksiin kansiin. Kyseessä on kirjallisuuskatsaus vain hyvin pinnallisesti, kirjallista aineistoa on vain siteeksi. Olen pääasiassa kartoittanut suullisista ja muista painamattomista lähteistä peräisin olevaa kansanperinnettä, jos sitä nyt sellaiseksi voi kutsua.

2 KATSAUS

2.1 Yleispatologia

Voisi kuvitella, ettei yleispatologialla, solubiologialla tai immunologialla olisi mitään tekemistä kulinarian kanssa. Toisin kuitenkin on. Olemmehan kaikki kulinaristeja jo solutasolla. Tästä on osoituksena se, että solutkin syövät (fagosytoosi) ja juovat (pinosytoosi). Näissä tapahtumissa solu ympäröi syötävän tai juotavan asian omalla solukalvolla, josta sitten kuroutuu rakkula solun sisäpuolelle. Käänteisellä mekanismilla solu voi myös oksentaa ja näin poistaa materiaalin, jota se ei pysty hyödyntämään tai joka ei vastaa sen kulinaarisia vaatimuksia. Immunologiassa tunnetaan sellainenkin asia kuin opsonisaatio, jossa fagosytoitavat kappaleet kuorutetaan vasta-aineilla, jotta fagosytoivien solujen on helpompi tunnistaa ja tarttua näihin herkkupaloihin. Opsonisaatio tarkoittaa englanniksi käännettynä ”preparing for the table”. Parhaita fagosytoivia soluja ovat makrofagit, joiden nimi tarkoittaa vapaasti käännettynä suursyömäriä.

Muinaiset kreikkalaiset keksivät atomin, mutta soluja eivät. Tästä huolimatta solun tuma on kreikaksi karyon, pähkinä. Sytologit tuntevat karyopyknoottisen indeksin, jolla pyritään mittaamaan tumien kokoa, joka taas liittyy solujen pahanlaatuisuuteen. Termi tarkoittaa vapaasti käännettynä pähkinöiden pulskuuden mittaamista, mikä on terminä erinomaisen kulinaarinen.

Tietyissä taudeissa soluihin ja kudoksiin muodostuu amyloidi-nimistä ainetta, jota elimistö ei kykene hajottamaan. Se muistuttaa eräänlaista kiisseliä, ja kreikan sana amylon tarkoittaaakin tärkkelystä.

Ehkä korkeinta patologista kulinariaa – ja samalla kansainvälisintä – edustaa syövän ja infarktin sekä veritulpan kuvailussa käytetty sanasto. Syöpähän jo sanana liittyy syömiseen, ja sekä latinan että kreikan kielessä syöpää merkitsevä sana on suomeksi rapu (cancer, karkinos). Tämä juontuu siitä, että syöpäkasvain muistuttaa koostumukseltaan ravun lihaa. Sana infarkti tarkoittaa ”full stuffed”, täyteen ahdettu. Ja sekä suomalaisessa että anglosaksisessa kulttuurissa patologit kuvailevat kuoleman jälkeen muodostunutta verihyytymää eräänlaiseksi kerroskiisseliksi, jossa alapuolella

on punaherukkahyytelöä ja päällipuolella kanan rasvaa. Mainittakoon vielä, että sisäelimet ovat latinaksi viscera – viscus tarkoittaa lihaskimppua.

Myös potilaan habitusta kuvaava termistö on usein kulinaarista sisällöltään: omenalihavuus, päärynäkartalo, melonit...

2.2 Kulinaarispatologinen deskriptiivinen termistö elinjärjestelmittäin

2.2.1 Sydän ja verenkiertoelimistö

Eräät kauneimmista kulinaarispatologisista deskriptioista liittyvät sydämeen ja verenkiertoelimistöön. Oma suosikkini on ehdottomasti marja-aneurysma, joka tarkoittaa aivovaltimon pullistumaa ja muistuttaa hyvin paljon karpaloa. Myös sydämen sisäkalvon tulehduksen aiheuttamat, verisuonessa heiluvat bakteerivegetaatiot, kasvinkaltaiset muodostumat, kutkuttavat kulinaarista mielikuvitusta. Verisuonen seinämään kertyvästä kalkkeumasta käytetään joskus nimitystä atheroomakakku. Eräs sydänpussitulehdustyyppi on saanut lempinimekseen ”bread and butter pericarditis”, voileipäsydänpussitulehdus.

2.2.2 Hengityselimistö

Myös keuhkot ovat inspiroineet patologioiden kulinaristista kielenkäyttöä. Iso keuhkolaajentumassa syntynyt rakkula on nimeltään bulla, josta tietenkin tulee mieleen pulla, vaikka se enemmän muistuttaakin täyttäjäänsä odottavaa tuulihattua. Tuberkuloosi saattaa joskus tehdä hirssinjyvämäisiä pesäkkeitä keuhkokudokseen, jolloin puhutaan miliärituberkuloosista (miliium tarkoittaa hirssinjyvää tai pellavansiementä). Tuberkuloosiin liittyy oleellisesti myös kaseationekroosi eli juustonekroosi, joka tarkoittaa kudoksen menemistä kuolioon siten, että se muistuttaa juustoa. Lisäksi eräässä keuhkokuumetyypissä tunnetaan herukkahyytelöä muistuttavat yskökset. Erään pienisoluisen keuhkosityöpätyypin nimi on oat cell carcinoma, koska siinä solut muistuttavat mikroskooppitarkastelussa kauranjyviä. Keuhkopussitulehdukseen saattaa joskus liittyä hernerokkamainen märkäerite.

2.2.3 Ruuansulatusjärjestelmä

Lienee loogista, että ruuansulatuselimistöön liittyy kaikkein eniten kulinaarista deskriptiotermistöä. Siinä missä sisätautilääkärit tyytyvät puhumaan rahvaanomaisesti makkarasormista ja –varpaista, on patologioiden mielikuvitus ollut ruuansulatuselimistön alueella aivan omaa luokkaansa. Tunnetuin esimerkki lienee muskottimaksa, joka tarkoittaa kroonisesta sydämen vajaatoiminnasta kärsineen potilaan maksan kirjavaa leikkauspintaa. Jos taas maksassa on monta syöpäkasvainta kuten kirroottisessa maksassa joskus on, siitä voidaan käyttää nimitystä perunapeltomaksa.

Myös sappirakko on hyvin kekseliäs elin. Kroonisesti tulehtuneesta sappirakosta käytetään nimitystä posliinirakko, joka tietysti liittyy ruokailuvälineistöön eli astioihin. Kolesterooli-nimisessä tilassa taas sappirakon seinämään kertyy kolesterolia syöneitä makrofageja (suom. Suursyömäri), jonka johdosta sappirakko alkaa näyttää keltapilkkuiselta mansikalta (strawberry bladder).

Eräs patologiaa harrastava kollega on hiljattain ottanut käyttöön termin ”karjalanpiirakkamainen reunoiltaan maseroitunut ulkus” eli reunoiltaan liettynyt, piirakkaa muistuttava mahahaava. Tämä on nähdäkseni merkittävä avaus uuden perinneruokaterminologian käyttöönotolle patologian piirissä. Ehkäpä mahalaukun sisältö puolestaan muistuttaa satakuntalaista perinneruokaa lapskoussia?

2.2.4 Perna, veri ja imukudos

Sydämen vajaatoiminnasta kärsineellä potilaalla on myös pernassa verentungosta, joka ilmenee lihanpunaisen värisestä leikkauspinnasta (ns. kinkkuperna). Pernaan liittyy ehkä makein kulinaarispatologinen ilmaus, nimittäin non-Hodgkinin lymfooman affisioima perna on ulkonäöltään kuin toffeeta, johon on upotettu brasilianpähkinöitä, ja siihen liitetään sellainenkin ilmaus kuin hard-bake, eli vapaasti suomennettuna ylikypsä.

Veri on jo sinänsäkin makoisaa, mutta häikämyrkytyksessä hemoglobiinin sanotaan olevan kirsikanpunaista. Kun plasmasta erotetaan albumiini, jäljelle jää proteiinipitoinen neste, seerumi (serum l. Hera). Serooma tarkoittaa esimerkiksi leikkausalueelle ilmaantuvaa herakertymää.

Rasvat imeytyvät suolistosta imusuoniin, jossa kulkee maitiaismaista imunestettä. Jos sitä joutuu väärään paikkaan, esimerkiksi keuhkopussiin tai vatsaonteloon, puhutaan kylothoraksista tai kyloaskiteksesta (khylos l. Mehu).

2.2.5 Iho ja limakalvot

Ihopatologit suorastaan rakastavat kulinaarisia termejä. Esimerkiksi presidentti Mihail Gorbatshovin otsassa komeileva luomi on nimeltään port-wine stain, portviinitahra. Tunnetaan myös vaapukkaluomi tai mansikkaluomi, jotka ovat yleisiä lapsilla. Mansikkakieli taas liittyy tulirokkoon. Neurofibromatoosi-nimiseen perinnölliseen hermokasvainsairauteen liittyy sellainen ilmiö, että iholla on maitokahvin värisiä ns. cafe au lait –läikkiä poikkeavan runsaasti. Näistä pitävät myös lastenlääkärit ja ihotautilääkärit.

2.2.6 Naisten sukupuolielimet

Jostain syystä miehen sukupuolielinten sairaudet eivät ole saaneet patologeja innostumaan kulinaaristen deskriptioiden käyttöön, sillä tunnetaan vain yksi sienikuntaan liittyvä puhekielen sana, joka sekin liittyy lähinnä miesten terveisiin genitaaleihin, ja eturauhasen normaalikoon mittarina usein käytetty kastanja. (Toisaalta, miksi hevuskastanja tuottaa vain normaalin ihmisen, eikä hevosen, eturauhasen kokoisia kastanjoita?) Sen sijaan naisten sukupuolielimien sairauksiin kulinaria liittyy läheisesti, ja tässä tulee vastaan savo-karjalainen perinneruokatermi, nimittäin kokkelipiimä. Termillä kuvataan emättimen eritettä hiivatulehduksen yhteydessä. Endometrioosissa eli kohdun limakalvon sirottumataudissa taas esiintyy joskus suklaakystia, eli rakkuloita, joiden sisällä on suklaakastiketta muistuttavaa hajonnutta verta. Muuan patologi kutsuu kohdun leiomyomia eli hyvänlaatuisia lihaskasvaimia retiiseiksi.

2.3 Oikeuslääketiede ja vainajien mätänemismuutokset

Sopivasti mädäntyneen vainajan haju muistuttaa tilsitjuustoa. Tämä deskriptio antaa jo oivan käsityksen oikeuslääkärien kulinaarisista taipumuksista, koska edustaahan tilsit luonnollisesti korkeampaa kulinariaa kuin tavallinen arkijuusto. Pään loukkaamisen seurauksena kehittyvä kovakalvonalainen verenvuoto muistuttaa avauksessa ulkonäöltään suklaakiisseliä.

2.4 Obduktiopatologinen ja entologinen ruokien kuvailuun käytetty termistö

on asia, joka avaa käytännössä kokonaisen uuden tutkimushaaran. Käytännössä tämä sisältää sanastoa, jolla patologit ja oikeuslääkärit kuvailevat työpaikkaruokalan antimia. Tähän aiheeseen liittyvää perimätietoa ei tässä tutkimuksessa ollut mahdollista käsitellä, joten lisätutkimuksia aiheesta tarvitaan.

2.5 Muut erikoisalalat

Muiden erikoisalojen kuin patologian ja oikeuslääketieteen kulinaarisdeskriptiivinen termistö on otettu mukaan kuriositeettina tulevan tutkimustarpeen kartoittamiseksi. Aihe on erittäin laaja ja vaatii vielä perusteellisempaa tutkimusta. Katson kuitenkin velvollisuudekseni avata aihetta hieman.

Korva-nenä-kurkkutaudeissa ja gynekologiassa, joissa usein ollaan tekemisissä erilaisten eritteiden kanssa, kulinaarisdeskriptiivinen termistö edustaa usein matalammantasoista kulinariaa kuin edellä käsitelty termistö. Esimerkiksi poskiontelotulehduksessa punktaattierite saattaa muistuttaa hernerokkaa, kunnon sienisinuiitissa jopa juustoa. Nenän krooninen ruusufinnitulehdus johtaa ilmiöön nimeltä rhinophyma, jota kutsutaan myös rommi- tai brandynenäksi, perunanenäksi tai rommikukaksi. Otomykoosi tarkoittaa korvasientä tai korvan sienitulehdusta. Kemoosi taas tarkoittaa allergisen silmätulehduksen yhteydessä turvonnutta sidekalvoa, joka etäisesti muistuttaa simpukan lihaa (kreik. Khemes, simpukka). Enemmänkin liikuntalääketieteellistä kulinariaa sivuaa termi kukkakaalikorva, joka vegetaarisen kulinarian alaan kuuluvana terminä varsin hyvin sopiikin liikuntalääketieteeseen

Gynekologiassa taas tulee vastaan toinen tutkimuksemme perinneruokatermeistä, joten sikäli gynekologia tekee poikkeuksen muiden erikoisalojen matalaan kulinaariseen tasoon. Nimittäin hiivatulehduksen emätineritteen sanotaan usein muistuttavan kokkelipiimää. Tosin on todettava, että gynekologian piirissä viitataan lihaliemeen ainakin kahdesti (syvä lantionelinten tulehdus ja kohdunkaulan herpestulehdus, joissa kummassakin emättimessä sanotaan olevan lihaliemimäistä eritettä), ja itse Brillat-Savarin antaa lihaliemelle erittäin suuren arvon (BS, s. 67, 73-74). Kastikeosastoon kuuluu myöskin pahassa tippuritulehduksessa kohdunkaulasta ja virtsaputkesta valuva bearnaisekastiketta muistuttava kirkaankeltainen märkä. Gynekologian alaan ja kulinaariseen jälkiruokaterminologiaan kuuluu myös endometriosisitautiin liittyvä suklaakysta. Sen sijaan varsinaissuomalainen kehotus ”istukka pöytään” ei suoranaisesti liity synnytysoppiin, vaikka foneettisen asun perusteella näin voisi kuvitella.

Perinnöllisyyslääketieteellisen kulinarian alaan kuuluu kertymäsairaus nimeltä vaahterasiirappitauti.

Bakteriologit ovat erikoistuneet tuoksujen kulinariaan. Esimerkkeinä mainittakoon *Staphylococcus aureus*, joka tuoksuu voille, *Pseudomonas aeruginosa*, joka tuoksuu käyneelle mesimarjalle sekä piparkakulle tuoksuva Branhamella.

On myös muistettava koko etenkin operatiivisen lääketieteen käyttämä muna-asteikko, jossa kasvainten ja muiden knöölien kokoa kuvataan erilaisten munien koolla. Urologiassa on jopa käytössä orkidometri, jossa on erikokoisia munia nauhassa, ja jolla mitataan kivesten kokoa. Myös munaterminologia on hyvin monipuolista kattaen ainakin kärpäsen, viiriäisen, variksen, kanan ja jopa strutsin munat.

2.6 Eräitä aspekteja

Päätin ryhmitellä katsaukseni elinjärjestelmittäin käytännön syistä. Kulinaaripatologisen termistön voisi aivan hyvin esittää myös ruokalajeittain, eli liharuuat, kalaruuat, keitot, kastikkeet, jälkiruuat ja niin edelleen.

3 OMA TUTKIMUS

3.1 Patologiien kulinaarisuus RCASd-indeksin valossa tarkasteltuna – tutkimusasetelma, aineisto ja menetelmät

Olemme nyt nähneet, miten rikasta ja vivahteikasta patologian alan kulinariaan liittyvä deskriptiivinen sanasto on. On suorastaan vavahduttavaa todeta, miten patologit ovat käyttäneet kaiken kulinaarisen mielikuvituksensa kuvatakseen ruumiinavaus- ja mikroskooppilöydöksiään mahdollisimman täsmällisesti.

Siirrymme nyt tarkastelemaan varsinaista tutkimusaineistoa, jonka avulla on tarkoitus selvittää, ovatko patologit ja oikeuslääkärit todella kulinaristisia ihmisiä, ehkä kulinaristisempia kuin lääkärit keskimäärin. Tätä varten piti ensinnäkin selvittää, mikä tekee ihmisestä kulinaristin. Kulinaarisen tiedekunnan ohjesäännössä todetaan, että minimivaatimuksena on riittävä syöminen ja juominen. Kaikki tämän lisäksi tuleva ruuasta ja juomasta nauttiminen onkin sitten jo korkeampaa kulinariaa.

On todettava, että esiin tullut kulinaarinen deskriptiivinen sanasto patologian alalla on huomattavasti vivahteikkaampaa kuin sisätautien alalla, jossa tunnetaan vain yksi kulinariaan liittyvä termi, joka on makkarasormi. Missään tunnetussa lähteessä ei kuitenkaan kerrota edes, millainen makkara on kyseessä.

Tutkimusaineistoksi pyrittiin saamaan mahdollisimman valikoitumaton joukko patologeja, oikeuslääkäreitä ja muiden alojen sekä erikoistuneita että erikoistumattomia lääkäreitä. Koska erikoistuvatkin lääkärit ovat 1920-luvulta lähtien saaneet palkkaa, voitiin katsoa, ettei erikoistumattomien lääkäreiden kulinaarinen harrastuneisuus ainakaan taloudellisista syistä ole nykyään huonommalla tasolla kuin erikoistuneiden, ja siksi heitä ei käsitelty omana ryhmänään. Tutkittaviksi valikoitui lopulta tutkijan ystävapiirin lisäksi joukko FiMNETin lääkäreiden keskustelupalstoille

aktiivisesti kirjoitettavia lääkäreitä. Vastausprosentti tosin jäi ennakoitua pienemmäksi, oletettavasti siksi, että kollegoilla oli niin kiire käytännöllisten kulinariaharrastustensa parissa, ettei teoreettisemmille pohdinnoille jäänyt tämän vuoksi aikaa.

3.1.1 Kyselylomakkeesta

Määritelläksemme tutkittavan populaation kulinaristisuutta kvantitatiivisesti, on meidän siis ensin määriteltävä, mitä kulinaristisuus itse asiassa tarkoittaa ja mistä se koostuu. Tarkoitusta varten laadittiin kaksitoista kysymystä sisältävä strukturoitu ja standardoitu kyselylomake, Roine Culinarism Assessment Scale for doctors (RCASd), jonka avulla kulinaristisuus pisteytettiin vertailtavaan muotoon.

Kysymykset 1-3 otettiin mukaan lähinnä tulevaisuuden analyysitarpeita varten. Tässä tutkimuksessa analyysit tehtiin vain suppean erikoisalaperusteisesti, mutta samasta aineistosta on mahdollista myöhemmin tutkia vielä kulinaristisuuden jakautumista iän ja sukupuolen mukaan.

Kysymyksissä 4-7 käsitellään kulinaarisen nautinnon merkitystä tutkittavalle. Kulinaarisen nautinnon merkityksestä saadaan käsitys, kun tiedämme, kuinka usein ihminen ajattelee kulinaarisia nautintoja, sillä sydämen kyllyydestä suu puhuu - tai syö. Myös tutkittavan oma subjektiivinen käsitys kulinaarisen nautinnon ajattelemisen frekvenssistä kuvaa kulinaristisuuden merkitystä yksilölle. Etenkin kohdan 5A on määrä seuloa jyvät akanoista, sillä kulinaristisuuden lähentyessä maanisuutta liikutaan hulluuden ja nerouden rajamailla, ja kulinaarinen nerous edustaa ihmislajin kehityksen huippua (Brillat-Savarin, s. 15, Ajatelma II). Kysymyksessä 6 selvitetään myös sosiaalisten elämysten merkitystä yksilölle kulinaarisen nautinnon tehostajana. Toiset sanovat, että on jäätelö hyvää kun yksin syö, mutta useimmat eivät tätä väitettä allekirjoita. Myös Brillat-Savarinin mukaan herkkusuisuus on sosiaalinen ominaisuus, johon keskustelu pöytäkumppaneiden kanssa kuuluu olennaisena osana, ja tästä syystä myös kulinaarisen nautinnon sosiaalinen ulottuvuus oli välttämätöntä kartoittaa tutkimuksessa. Maksimipisteet kulinaarisuuden arvostusta koskevassa osiossa ovat 16.

Kysymyksissä 8-14 kartoitetaan tutkittavien kulinariaharrastusta. Näiden avulla pyritään myös selvittämään, ilmeneekö samoilla tutkittavilla yhtäläisesti sekä arki-että juhla-kulinaristisuutta, ts. millainen kovarianssi näiden välillä vallitsee. Etenkin kysymys 9 seuloa jyvät akanoista. Koska ravintolan valintaan eräillä yksilöillä saattaa vaikuttaa jokin muukin seikka kuin kulinaarisen nautinnon maksimointi, myös tämä otettiin kyselyssä huomioon ja ravintolan valintakriteerejä pyritään selvittämään. Lisäksi kartoitetaan ekstrasofialista (muuta kuin itse syömiseen välittömästi liittyvää) kulinariaharrastusta, eli kulinaarisen kirjallisuuden harrastusta ja kulinaarisiin yhteisöihin kuulumista. Tästä osiosta oli mahdollista saada enintään 30 pistettä.

3.2 Tulokset

Vastauksia saatiin 8 kpl, 3 miestä ja 5 naista. Yksi vastaajista sijoittui ikäryhmään 25-34 v, yksi 35-44 v, neljä 45-54 v ja kaksi yli 65 v. Nuorimpaan ja toiseksi vanhimpaan ikäryhmään ei saatu yhtään vastausta. Erikoistuneita vastaajista oli viisi, ei

erikoistuneita kolme. Patologeja oli kolme (yksi näistä oikeuslääkäri, pienen vastaajamäärän vuoksi hänet sijoitettiin patologiryhmään).

Ikäryhmien välisessä kulinaristisuudessa ei pienen n:n vuoksi saatu tilastollisesti merkitsevää eroa. Vanhimmassa ikäryhmässä erot korostuivat; sekä alhaisimmat että korkeimmat pisteet sijoittuivat tähän ikäryhmään.

Miesten ja naisten välinen kokonaispiste-ero oli huomattava (26 / 30), mutta vastausten määrän pienuuden vuoksi ero ei ollut tilastollisesti merkitsevä. Kulinarian arvostuksessa ero oli hieman pienempi (12,2 / 10,2 p) kuin kulinariaharrastuksissa (18,2 / 15,7 p).

Erikoistuneiden keskiarvo oli kulinarian arvostuksessa 10,6, harrastuneisuudessa 17,6, ja kokonaispistemäärä keskimäärin 28. Eroa erikoistumattomien eduksi syntyi kulinarian arvostuksessa (12,3 p), mutta harrastuneisuudessa ei (16,6 p). Kokonaispisteiden (29) suhteen erikoistumattomat eivät eronneet erikoistuneista.

Patologit eivät eronneet tilastollisesti merkitsevästi muiden alojen erikoislääkäreistä (10/17/27 vs. 12/17/29). Toisaalta yhden vastaajan poikkeuksellisen ankeat kulinaariset tottumukset verottivat patologioiden keskiarvoa.

3.3 Pohdinta

Vastausten niukkuus yllätti tutkijan. Vastaajiksi sain kaksi yleislääkäriä, yhden oikeuslääkäriin, kaksi patologiaa, yhden pediatriin, yhden vielä erikoisalastaan epävarman lääketieteen kandidaatin ja yhden työterveyshuollon lääkäriin. Jätin pois yhden ortopediaan suuntautuneen lääketieteen kandidaatin, koska hän edusti tulevaa erikoisalaansa kulinaarisessa mielessä liiankin hyvin. Tilastollisesti vastaajien kulinariaharrastuneisuus ei millään tavalla eronnut toisistaan, mutta joitakin miettimisen arvoisia asioita vastauksista ilmeni.

Vanhimman ikäryhmän edustajat saivat kyselyn alhaisimmat ja toisaalta korkeimmat pisteet. Mahdollisesti ihmisten väliset yksilölliset erot korostuvat iän myötä myös kulinaaristen taipumusten suhteen. Toiset jalostuvat, toiset degeneroituvat.

Eräs vastaaja oli miettinyt, onko normaalia ajatella näin paljon ruokaa. Kuitenkaan sama henkilö ei muilta osin osoittautunut mitenkään erityisen kulinaristiseksi henkilöksi. Tuntuu, että kyseinen henkilö jollain tapaa ehkä vähättelee kulinaristisia taipumuksiaan, eikä ehkä uskalla täysin antaa niiden puhjeta kukkaansa.

Muutama vastaaja, joka ruuanlaittoharrastustensa puolesta oli hyvinkin korkealla kulinaarisella tasolla, ei kuitenkaan ollut ulottanut harrastustaan järjestyneempään kulinariaan kirjallisuuden tai ravintolagastronomian tai gastronomiseen seuraan kuulumisen kautta. Näyttääkin siltä, että nämä kulinarian osa-alueet eivät korreloi keskenään, vaan esiintyvät toisistaan riippumatta. Miksi, sen selvittämiseksi tarvitaan vielä lisätutkimuksia.

Tutkimuksen kuluessa on käynyt varsin hyvin ilmi, että kulinaarinen sanasto on monella lääketieteen erikoisalalla hämmästyttävän monipuolista, rikasta ja korkeatasoista. Kuitenkin erityisesti patologian alalla kulinaarisdeskriptiivinen

termistö on kyseiselle erikoisalalle suorastaan tyypillistä, jopa niin oleellista että se muodostaa patologeille tärkeän työväliseen. Tutkimuksen tarkoitus oli selvittää, ovatko patologit keskimäärin kulinaristisempia kuin muut lääkärit, mutta hivenen yllättävästi ainakaan tilastollisesti merkitsevää eroa ei tullut esiin. Ehkä voidaan sanoa, että mahdollisuus toteuttaa kulinaristisia taipumuksiaan on patologeista jotkut tälle alalle ohjannut, mutta toisaalta muiden erikoisalojen lääkäreillä saattaa korostua kulinarian vapaa-ajan harrastuneisuus, joka kompensoi erikoisalan kulinaarista kompetenssin puutetta. Toisaalta aineiston pienuuden vuoksi yhden vastanneen patologian professorin huomattavan huonot pisteet vääristivät keskiarvojakaumaa kohtuuttoman paljon. Tämän vuoksi en hyödyntänyt tutkijasta johtuvaa valikoitumisharhaa niin hyvin kuin se aineiston pienuuden perusteella olisi ollut mahdollista, eli jätin oman kyselyvastaukseni pois tutkimusaineistosta. Olisihan se tehty vertailun patologioiden kannalta vielä epäedullisemmaksi.

Myös muilla erikoisaloilla on kulinaarisdeskriptiivistä termistöä, mutta se on luonteeltaan enemmän leikinomaista ja rahvaanomaisempaa ja arkisempaa kuin patologian alalla. Myös oikeuslääketieteessä, joka sinänsä liippaa patologiaa monelta osin varsin läheltä, kulinaarinen deskriptio on monelta osin alkeellisemmalla asteella kuin patologiassa (poislukien mädäntyneen vainajan hajun vertaaminen tilsitjuustoon). Tämä ei kuitenkaan estä oikeuslääkäreitä olemasta hyvin kulinaarisesti harrastunutta väkeä, mistä on osoituksena oikeuslääkärien laatimat keittokirjat ja menestys mm. muikkujen savustuksessa.

Muilta erikoisaloilta ei tällaisia taipumuksia ole noussut kovinkaan korostetusti esiin, vaikka sellaista olisi voinut odottaa esimerkiksi dermatologeilta keskimääräistä runsaamman kulinaarisdeskriptiivisen sanaston vuoksi. Tosin on huomioitava, että tutkimusaineisto oli todennäköisesti varsin valikoitunutta, ja todennäköisesti tutkimukseen osallistuneet ovat keskimääräistä lääkäriväestöä enemmän kulinaristisesti orientoituneita. Tämä tekee aineiston sisäisestä vaihtelusta luonnollisesti vähäisempää, ja ryhmien erot jäivät tästä syystä pieniksi. Lisäksi pienillä erikoisaloilla luonnollisesti otoksen koko jää pieneksi, mikä osaltaan vääristää tulosta. (Esimerkiksi yhtään dermatologia ei kyllä tutkimukseen osallistunut.)

Aineistoni pienuuden lisäksi tutkimukseni puutteena on huomioitava sen huono toistettavuus. Tutkimus pohjautuu pitkälti kollega Lönnrotin metodiikkaan, eli aineistoni perustana on pääasiassa suullisesti ja sähköpostin välityksellä kerätty kansanperinteeseen rinnastettava hiljainen informaatio. Joku toinen, joka olisi kysellyt hieman eri ihmisiltä, olisi saattanut päätyä hyvinkin erilaisiin johtopäätöksiin. Toisaalta olisi mielenkiintoista uusia tämä tutkimus vaikkapa kymmenen vuoden päästä, sillä vuoden seurannassakin on ilmaantunut uusia kulinaarispatologisia deskriptioita, eli kyseessä on dynaaminen ja ajassa elävä kulttuuri-ilmiö. Vieläpä varsin yleismaailmallinen, koska eri kielialueillakin näitä uusia sanoja syntyy. Tarve kuvata patologian ilmiöitä kulinaarisin termein näyttää olevan sisäsyntyistä eikä suinkaan opittua.

Tämä tutkimus herättää paljon kysymyksiä ja luo tulevalle kulinaariselle tutkimukselle uusia haasteita. Olen esitellyt mittarin, jolla populaation kulinaristisuutta voidaan määrittää kvantitatiivisesti, mutta toistaiseksi sitä on nyt testattu vain hyvin suppeassa lääkäripopulaatiossa. Saattaa olla, että eri väestöryhmien kulinaariset erityispiirteet asettavat kyselylomakkeille erilaisia vaatimuksia. Lisäksi jo

kerätystä aineistosta on tutkittu vain osa sen antamasta informaatiosta. Vastaamatta on edelleen kysymys, millä tavalla kulinaarinen harrastuneisuus ja kulinarian arvostus korreloivat keskenään ja miksi. Jätän tämän komorbiditeettianalyysin kuitenkin sosiologeille.

Lisäksi vastaamatta on kysymys, mikä viime kädessä tekee ihmisestä kulinaristin. Oma 10 kysymyksen lomakkeeni on kuitenkin tässä suhteessa vielä aika suppea ja pintapuolinen, ja jättää vastaamatta yksilön syvää subjektiivista makunautintokokemusta koskeviin kysymyksiin. Mutta ehkä tähän kysymykseen ei olekaan tarkoitus löytää lopullista vastausta.

Lähteet

Painetut lähteet:

Brillat-Savarin, Jean-Anthelme. Maun fysiologia. Suom. Jukka Mannerkorpi. Jyväskylä 1988.

Underwood, J. C. E. General and Systematic Pathology.

Talvi, Jussi. Gastronomian historia. Otava, Keuruu 1989.

Karkola, Kari. Ruumiinavaajan keittokirja. Omakustanne 1994.

Painamattomat lähteet:

Opiskeluajana patologioiden kanssa ruokapöydässä ja avaussalissa käydyt keskustelut.

Suomalaisten lääkäreiden kanssa FIMNetin suljetuilla keskustelupalstoilla käydyt keskustelut.

Raholan syötäviä sanoja, internet-lähde.

Muuta kirjallisuutta:

www.ehow.com/about_5436103_origins-medical-terminology.html

www.type40.com/Jolynne/term_peg.html

(eli sanan gastronomia vaihtoehtoisista merkityksistä)