

Artikkeli

Kalle Lampela^a

Dyykkaaminen moniaistisena kokemuksena – Keräilijän kehollisia taitoja kartoittamassa

Dumpster Diving as a Multisensory Experience – Exploring the Embodied Skills of the Forager

This article explores dumpster diving as a multisensory and embodied experience and skill. Based on sensory autoethnographic fieldwork, research literature, and social media contents, the study analyzes multisensory dimensions of dumpster diving in relation to social norms, shame, and the cultural construction of waste. Dumpster diving is shown to transcend economic or ecological motivations, involving ethical, bodily, and aesthetic dimensions. The study highlights how sensory perceptions – such as auditory sense, gustatory taste, smell, touch, sight, and kinesthetic senses – guide dumpster diving practices and shape experiential relations to food and its value. Dumpster diving emerges as a liminal space where food is simultaneously devalued and valuable, clean and questionable. The research sheds light on how embodiment, multisensory experience, and cultural meanings intersect in everyday food practices and perceptions.

Keywords: dumpster diving, multisensory experience, waste, autoethnography

Johdanto

Miltä tuntuu, kun paljaat sormet uppoavat pehmeään sipuliin, vesimeloniin tai appelsiiniin? Entä kun sipuli tai appelsiini tuntuukin sormien välissä napakalta? Ja vesimeloni painavalta ja kovalta? Tuntoaisti on dyykkarin keskeinen työväline, mutta dyykkari tarvitsee toiminnassaan koko aistikirjoa: näkö-, haju-, maku-, tunto- ja kuuloaistia, kehon tuntemuksia, tasapaino-, liike- ja lämpötila-aistia sekä ajan tajua. Dyykkaaminen on moniaistista kehollista toimintaa, jossa kaikilla aisteilla ja tuntemuksilla on merkitystä.

Dyykkari on henkilö, joka etsii ja ottaa käyttöön hylättyjä tavaroita tai ruokaa, erityisesti roskiksista tai muista jätelähteistä. Dyykkari on siis jätteidenkeräilijä, joka elää jätteillä ja/tai jätteistä. Monet dyykkarit ovat hävikinseulojia ja syömäkelpoisen ruoan ja käyttökelpoisen tavarain pelastajia. He dyykkaavat useimmiten ekologisista, ideologisista, eettisistä,

^a Lapin yliopisto, kalle.lampela@ulapland.fi

taloudellisista ja elämishakuisista syistä (ks. esim. Fernandez ym. 2011; Carolsfeld & Erikson 2013; Barnard 2016; Larsson 2017; Vaughn 2018; Valkonen ym. 2019, 81–104; Lehtonen & Pyyhtinen 2021; Watson ym. 2023). He hyödyntävät kulutuskapitalismin tuottamaa ylijäämää: valtavaa määrää elintarvike- ja tavarahävikkiä (Carolsfeld & Erikson 2013; Barnard 2016). Dyykkaamisen voikin nähdä seurauksena globaalien ruokajärjestelmien monimutkaistuneesta teollistumisesta, joka on yhtä aikaa äärimmäisen tehokasta ja tehotonta (Carolsfeld & Erikson 2013, 246; Vaughn 2018, 44). Teolliset pakkausratkaisut ovat käteviä ja mittavat kuljetus- ja jakeluverkostot tuovat kaukanakin tuotetun ruuan lähes kaikkien ulottuville. Teollinen järjestelmä tuottaa kuitenkin vääjäämättä myös runsaasti hävikkiä ja vaatii suunnattomasti fossiilista energiaa, vettä ja muita resursseja. Esimerkiksi kun verkkopusseihin pakatuista sitrushedelmistä tai muovirasioihin pakatuista hedelmistä, kasviksista tai marjoista yksi pilaantuu, koko pussi tai rasia heitetään jäteastiaan. Tehotuotannosta tulee tuhotuotantoa.

Dyykkaus sijoittuu teolliseen elintarvikejärjestelmään liittyvien yhteiskunnallisten ja ympäristöllisten ongelmien risteyskohtaan. Näihin kuuluvat muun muassa eriarvoisuus, ylikulutus, jätehuolto, köyhyys, sosiaalinen ja ympäristöllinen kestävyys sekä elintarviketurvallisuus. (Carolsfeld & Erikson 2013, 263; Lehtonen & Pyyhtinen 2021.) Dyykkarit haastavat globaalille pohjoiselle tyypillistä kulutuskeskeistä elämäntapaa ja suhtautuvat kokeellisesti yhteisesti jaettujen rajojen – kuten omaisuuden, puhtauden ja hygienian – tunnistamiseen. Kokeellisuus voi ilmetä esimerkiksi pyrkimyksenä käyttää mahdollisimman vähän rahaa tiettyinä aikana, toisin sanoen kokeena elää jokin rajattu aika sillä ruualla, jota jätteistöistä löytyy, tai kokeena, kuinka vanhoja elintarvikkeita voi vielä syödä, eli tutkimalla aistinvaraisesti katsomalla, haistamalla ja maistamalla sitä, missä ajassa elintarvike pilaantuu ja muuttuu syömäkelvottomaksi (ks. esim. Onnentongintaa). Dyykkaaminen mahdollistaa myös kriittisen tilan rakentamisen epäekologisen elämäntavan hallitsemassa yhteiskunnassa ja normatiivista työskentelytahtia hitaamman elämänrytmin. Dyykkaamisen voi nähdä vaihtoehtona kapitalismille kapitalismissa, toisin sanoen vaihtoehtona, joka lisää yksilön riippumattomuutta palkkatyöinstituutiosta. (Lehtonen & Pyyhtinen 2021.)

Nyky-yhteiskunnassa dyykkaus on vahvasti stigmatisoitu ja sillä on tabuluonne. Jäte edustaa epäjärjestystä, katvetta ja likaa, jotka yritetään pitää piilossa. Jätteen tonkiminen yhdistetään yleisimmissä stereotypioissa kodittomuuteen, köyhyyteen ja työttömyyteen (Vaughn 2018, 43). Stereotypiat kertovat kuitenkin vain osatotuuden. Kodittomat ovat toki turvautuneet esimerkiksi Yhdysvalloissa vuosikymmenten ajan dyykkaamiseen (ks. esim. Eighner 1993; Eikenberry & Smith 2005), mutta länsimaiden dyykkarit ovat useimmiten keskiluokkaisia, valkoihoisia ja korkeasti koulutettuja henkilöitä (Fernandez ym. 2011; Carolsfeld & Erikson 2013; Barnard 2016; Larsson 2017; Vaughn 2018; Watson ym. 2023).

Tämän artikkelin tutkimushypoteesin mukaan dyykkaaminen on moniaistinen kokemus ja moniaistisuuteen ja alakulttuuriseen hiljaiseen tietoon perustuva kehollinen taito. Kysyn ja selvitan, minkälaisesta moniaistisuudesta ja minkälaisista taidoista dyykkaamisessa tarkkaan ottaen on kysymys.

Yhteiskuntatieteellistä jätetutkimusta moniaistisesti

Käsillä oleva artikkeli ankkuroituu yhteiskuntatieteelliseen jätetutkimukseen, jota on tehty Suomessa aktiivisesti jo reilut kymmenen vuotta. Tutkimuksessa on oltu kiinnostuneita jätteestä yhteiskunnallisena ja kulttuurisena ilmiönä. Jätettä on tarkasteltu osana taloudellisia järjestelmiä, työtä, ideologioita, infrastruktuureja, valtakamppailuja ja arkisia käytäntöjä (Valkonen ym. 2019, 25).

Jarno Valkosen johtaman Jäteyhteiskunta-hankkeen eräs kontribuutioista, *Tervetuloa jäte-yhteiskuntaan!* -teos, on yhteiskuntatieteellisen jätetutkimuksen perusteoksia (ks. Valkonen ym. 2019). Kirjassa tarkastellaan jätettä ympäristöllisesti ja sosiaalisesti ongelmallisena ja merkityksellisenä ilmiönä, ja yhdessä sen luvuista pureudutaan dyykkaukseen. Myös

Turo-Kimmo Lehtonen ja Olli Pyyhtinen ovat avanneet tutkimuksissaan dykkauksen, ruokahävikin ja jätteen suhdetta laajempiin kysymyksiin kulutuksesta, moraalitaloudesta ja kiertotalouden mahdollisuuksista (Lehtonen & Pyyhtinen 2015; 2020; 2021). Taru Lehtokunnas on analysoinut puolestaan artikkeliväitöskirjassaan ruokahävikkiä ja kiertotaloutta suomalaisissa ruokakaupoissa, kotitalouksissa ja biokaasulaitoksissa (Lehtokunnas 2023). Lisäksi Keijo Lakkala ja Teemu Loikkanen ovat tarkastelleet tutkimusartikkelissaan Sitran ja Ellen MacArthurin säätiön verkkosivuilla esiteltäviä kiertotalousvisioita ekologiseen kriisiin vastaamaan pyrkivänä utopiana kriittisen jätetutkimuksen, marxilaisen teorian ja monitieteisen utopiatutkimuksen näkökulmista (Lakkala & Loikkanen 2025).

Suomalainen jätetutkimus paikantuu osaksi kansainvälistä jätetutkimusta, jossa jätettä on tarkasteltu muun muassa poliittisten järjestelmien, globaalien virtojen, moraalisten rajanvetojen ja ympäristöpolitiikan näkökulmista (esim. Hawkins 2006; Gille 2007; Lepawsky 2018). Kansainvälinen jätetutkimus jaotellaan tavallisesti kahteen suuntaukseen, *waste studies* ja *discard studies*. Siinä missä *waste studies* keskittyy jätteeseen ilmiönä, toisin sanoen siihen, mikä on jätettä ja mitä jäte tekee yhteiskunnassa, *discard studies* tutkii poisheittämisen politiikkaa ja rakenteita, kuten järjestelmiä, jotka tuottavat jätettä ja hävikkiä (Liboiron & Lepawsky 2022).

Dyykkausta on kansainvälisesti tulkittu vastarintana kulutusyhteiskunnalle, ekologisena aktivismina, taloudellisenä pakon sanelemana selviytymisstrategiana sekä arkisena materiaalin uudelleenkäytön muotona (esim. Fernandez ym. 2011; Carolsfeld & Erikson 2013; Barnard 2016; Larsson 2017; Vaughn 2018; Watson ym. 2023). Nämä näkökulmat auttavat ymmärtämään, että dykkaus ei ole pelkästään marginaalinen käytäntö, vaan tapa, joka paljastaa laajempia yhteiskunnallisia jännitteitä ja ongelmia ruoan, kulutuksen ja jätteen ympärillä.

Käsillä olevan artikkelin keskeisin anti yhteiskuntatieteelliselle jätetutkimukselle on sen kiinnittyminen dykkaamisen moniaistisuuteen ja keholliseen kokemuksellisuuteen. Vaikka kehollisuus ja moniaistisuus ovat tavallisia lähtökohtia esimerkiksi feministisessä ja taiteellisessa tutkimuksessa (ks. esim. Young 1994; Marks 2002; Varto 2017; Tuovinen & Mäkiloskela 2018; Kontturi 2023; Rouhiainen 2025), yhteiskuntatieteellisessä (jäte)tutkimuksessa ne ovat jääneet muiden tutkimusorientaatioiden varjoon. Länsimainen epistemologia on ollut aistien suhteen pääasiassa hierarkisoivaa. Tieteissä näköaisti on ymmärretty keskeisimpänä aistina, jolla tietoa hankitaan. (Howes 2003, 9–10.) Tämä ilmenee jopa joissakin sosiologisissa tutkimusartikkeleissa, joissa käsitellään dykkaamista. Esimerkiksi Turo-Kimmo Lehtonen ja Olli Pyyhtinen käyttävät termiä ”keräilijän katse” (*scavenger gaze*) kun he puhuvat dykkaamisen taidosta (Lehtonen & Pyyhtinen 2020). He tarkoittavat termillä sitä, että dykkari lukee kaupunkiympäristöä erityisellä katseellaan. Hän tarkkailee kaupunkia ja näkee herkästi vihjeitä ja mahdollisuuksia, jotka saattavat jäädä muilta huomaamatta.

Kiinnostavasti ”keräilijän katse” pitää kuitenkin sisällään myös dykkaamisen kehollisuuden ja moniaistisuuden. Lehtonen ja Pyyhtinen viittaavat artikkelissaan useasti dykkaamisen moniaistisuuteen, ja pitävät sitä dykkaamisen käytännön olennaisena osana. Monipuolisesta tutkimusotteestaan ja käsitteen moniulotteisuudesta huolimatta heidän pääkäsitteensä kuitenkin viestii länsimaisille tieteille tyypillisestä näköaistikeskeisyydestä. Katse on se, mistä lähdetään analyttisesti liikkeelle, eikä niinkään ihmisen kokonaisvaltaisesta, kehollisesta ja moniaistisesta suhteesta ympäristöön. Joka tapauksessa aistien tietoa tuottava merkitys jätetutkimuksessa on tosiasia (ks. esim. Lehtokunnas ym. 2025).

Estetiikassa ja taiteen tutkimuksessa näkö- ja kuuloaisti ovat puolestaan olleet erityis- asemassa, ja maku-, haju-, tunto- ja kosketusaisti sekä kinesteettiset aistimukset on nähty alempina aisteina (Saito 2007, 21–22; Korsmeyer 2018). Toki moniaistisuuskin on ollut esillä, mutta sitä on käsitelty pääasiassa näköaistin määrittämänä ja ohjaamana. Esimerkiksi Laura U. Marks (2000) on esittänyt, kuinka haptinen visuaalisuus elokuvaa katsottaessa virittää myös katsojan tunto-, haju- ja makuaistit. Annamma Joy ja John F. Sherry (2003)

ovat puolestaan Maurice Merleau-Pontyn ruumiilliseen fenomenologiaan nojaten kartoitta-neet, kuinka taidemuseokävijöiden mielikuvitus virittää moniaistisia kehollisia tuntemuksia. Maalausten värit tai kuva-aiheet voivat esimerkiksi saada katsojan haistamaan tiettyjä tuoksua tai tuoda jonkin maun kielelle.

Taidemuseo- ja galleriakontekstissa maalauksia ja veistoksia ei kuitenkaan saa yleensä koskettaa, eivätkä maalausten kukat, puut, ihmiset tai eläimet ole eläviä. Maalaukset ja veistokset pitää kokea etäisyyden päästä näköaistin varassa. Klassista musiikkia taas kuunnellaan konsertissa, ja näytelmiä ja elokuvia seurataan katsomossa paikallaan istuen.

Näkö- ja kuuloaistikeskeinen, etäältä tarkkaileva ja keskittyvä tarkastelutapa ei riitä silloin kun tarkastellaan arkipäivän elämyksiä (Saito 2007, 22), kuten jätettä. Jäte näkyy ja kuuluu, mutta se myös haisee, maistuu ja tuntuu. Me osallistumme jätteiden käsittelyyn liikuttamalla ja käsittelemällä sitä. Jätettä ei vain katsella. Me tuotamme sitä. Jäte ympäröi meitä. Muovijäte kestää yli ihmisiän. Se leviää vesistöihin, maaperään, kasveihin, eläimiin, ilmaan, ihmisiin ja avaruuteen. Jäte tarttuu kaikkialle – vaatteisiimme, hiuksiimme, silmärip-siimme, ihohuokosiimme, hengityselimiimme ja suolistoihimme. Saaste ylittää yksityisyyden ja omistamisen rajat. Kun jäte ymmärretään Timothy Mortonin ekologisen filosofian vii-toittamana kaikkialla läsnä olevaksi ja kaikkialle leviäväksi hyperobjektiksi, sen kehollinen ja moniaistinen koettavuus tulee kirjaimellisesti iholle (ks. Morton 2013).

Aisti- ja autoetnografista osallistuvaa havainnointia

Tämä artikkeli pohjautuu aisti- ja autoetnografiseen osallistuvaan havainnointiin, tutkimus-kirjallisuuteen, blogikirjoituksiin ja sosiaalisen median sisältöihin. Nojaan aistietnografisesti moniaistisuutta, somaattisuutta ja kehollisuutta havainnoinnissa painottaviin näkökulmiin (Ingold 2000; Shusterman 2006; 2012; 2018; Vannini ym. 2012, 20; Pink 2015; Varto 2017), ja autoetnografisessa lähestymistavassa hyödynnän omia dyykkauskokemuksiani.

Autoetnografisella menetelmällä tutkitaan yleensä jotakin kulttuurin osa-aluetta ruo-honjuuritasolla empiirisellä havainto- ja kokemusperustaisella otteella. Henkilökohtaiset päiväkirjat, valokuvat, blogit, videot ja podcastit ovat autoetnografisen lähestymistavan perusmateriaaleja. Usein tutkija, joka käyttää autoetnografista menetelmää, sijoittaa omat reflektionsa ja oman henkilökohtaisen tai elämäkerrallisen materiaalin osaksi laajempaa tutkimusmateriaalia tai osaksi laajempaa sosiaalista kontekstia. (Adams ym. 2015, 59–61.)

Tämän artikkelin perustan muodostaa säännöllinen kenttätyö, eli dyykkaaminen. Olen dyykannut aktiivisesti 2024–2025 vuodenvaihteesta saakka ja reflektoinut dyykkauskoke-muksiani kirjoittamalla muistiinpanoja ja ottamalla valokuvia jäteastoiden sisällöistä ja pelastamistani elintarvikkeista ja tavaroista. Olen julkaissut kuvia dyykkaamistani elintarvik-keista ja tavaroista Instagram-tilillä @lampela_diving.

Käsillä oleva artikkeli perustuu toisin sanoen havaintoihini ja kokemuksiini jäteasti-oiden äärellä ja niiden ympärillä. Olen dyykannut keskimäärin neljästi viikossa. Kestoltaan pisimmät dyykkikierrokset ovat kestäneet reilun tunnin, kun olen kiertänyt yksin, kaksin tai pienellä ryhmällä useamman paikan yhden illan aikana. Lyhimmat ovat kestäneet puolesta tunnista tuntiin, kun olen käynyt yksin yhdessä tai useammassa paikassa kävelen, pyörällä tai autolla. Olen dyykannut pääasiassa Rovaniemellä (ja muutaman kerran Kemissä ja Oulussa).

Olen tarkkaillut omaa ja muutaman muun paikallisen dyykkarin toimintaa käymällä yhteisillä dyykkikeikoilla ja keskustelemalla dyykkipaikoille yhtä aikaa saapuneiden kans-sadykkareiden kanssa. En ole kuitenkaan varsinaisesti haastatellut heitä. Kommunikaatio ja kanssadykkarien toimien tarkkailu ovat pikemmin palvelleet kokonaisvaltaista havain-nointia ja autoetnografista tiedonkeruuta. Autoetnografisen tutkimusotteeni keskeisin työväline on dyykkauspäiväkirjan pitäminen. Päiväkirja päivittyy koko ajan, koska dyykkaan ja kirjaan ylös kokemuksiani säännöllisesti. Marraskuussa 2025 tekstidataa oli 24 974 sanaa.

Olen kirjoittanut muistinvaraisesti jokaisen dyykkauskerran jälkeen – yleensä dyyk-kikeikkaa seuraavana aamuna – kokemuksistani ja havainnoistani, kuten siitä, mitä olen

pelastanut jäteastioista, olenko tavannut muita ihmisiä, ja jos olen, mitä olen heidän kanssaan keskustellut, ja miltä jätteiden seulominen on tuntunut. Olen merkinnyt usein muistiin myös omia kehollisia tuntemuksiani, lämpötilan ja valon määrän ja niin edelleen. Olen liittänyt dyykkauspäiväkirjaan myös kymmeniä kuvia.

Analysoin ja korostan dyykkaamisen moniaistisuutta ja kehollisuutta tuottamani tutkimusaineiston ja dyykkauskokemusteni varassa. Kun havainnollistan esimerkiksi dyykkaamisen fyysisyyttä, käytän dyykkauspäiväkirjani reflektioita. Lähten analyysissäni liikkeelle ihmisen kokonaisvaltaisesta, kehollisesta ja moniaistisesta suhteesta ympäristöön. Tutkimuskirjallisuuden, blogikirjoitusten ja sosiaalisen median sisältöjen merkitys on asettaa havaintoni ja johtopäätökseni laajempiin sosiaalisiin konteksteihin ja nostaa esille dyykkareiden jakamia kehollisia tietotaitoja ja kokemuksia.

Kuten monet antropologit ja etnografit ovat korostaneet, aistit kietoutuvat ihmisten havainnoissa kehollisesti toisiinsa. Ihminen näkee, haistaa, kuulee ja tuntee samanaikaisesti, kun hän havainnoi ympäristöään (ks. esim. Ingold 2000; Hsu 2008; Pink 2015). Tällainen yhteenkietoutunut kehollinen moniaistisuus on monipuolisempaa kuin mitä niin sanotut eksteroseptiiviset aistit – näkö, kuulo, maku, haju ja tunto – kattavat. Nämä viisi tavallista aistia välittävät meille tietoa ympäröivästä maailmasta, mutta interoseptiiviset aistit – kuten kivun, janon ja nälän tuntemukset – antavat meille lisäksi tietoa kehomme sisäisestä maailmasta. Myös tasapainoaisti, liikeaisti, lämpötilan aisti ja ajan taju ovat olennaisia moniaistisessa kokemuksessa. (Shusterman 2012, 6–8; 2018, 1–2; Vannini ym. 2012, 6.)

Tällainen kokemus nojaa toisin sanoen somaattiseen työhön, joka on refleksiivistä, käytännöllistä, fenomenologista ja joka kumpuaa monipuolisista kehon taidoista (Vannini ym. 2012, 20). Keho on eräänlainen työkalujen työkalu, joka on välttämätön kaikelle havaitsemisellemme, toiminallemme ja ajattelullemme (Shusterman 2006, 2). Liikkeemme ovat suhteessa ympäristöihin, joista ne ammentavat energiaa ja merkityksellisyyttä (Shusterman 2012, 6–8; 2018, 1–2). Kuten Tim Ingold (2000, 166) painottaa, havaintotoiminnan tutkimuksen lähtökohtana tulisi olla motorinen liikkuminen (*locomotion*). Kehollinen taito on yhtä kuin kyky seurata aistisesti määräytynyttä toimintaa, sen päämääriä, ehdotuksia ja avauksia; kykyä koetella asioita omin käsin ja liikkein (Varto 2017).

Tässä merkityksessä jäte ei ole vain ympäristön taustalla oleva aineellinen jäännös, vaan se osallistuu aktiivisesti keholliseen olemiseemme. Jätteen hyperobjektinen luonne ohjaa tarkastelemaan sitä myös aistien ja ruumiin näkökulmista. Dyykkarit koskevat kaikenlaisiin jätteisiin. He tarttuvat muovikääreisiin. He koskettelevat pahvi- ja paperipakkauksia, käsittelevät orgaanisia aineita ja kohtaavat ei-inhimillisiä kanssatoimijoita. Dyykkarit osallistuvat marginaalisella panoksellaan jätteen globaaliin kiertokulkuun.

Tämän johdannon jälkeisessä osiossa pureudun siihen, kuinka dyykkaamisessa tarvitaan moniaistista arviointia ja kuinka aistien vuorovaikutus toteutuu käytännössä. Lisäksi kerron siitä, minkälaisissa olosuhteissa dyykkarit operoivat, ja miltä elintarvikkeisiin koskeminen tuntuu. Tätä seuraavassa osiossa nostan esille dyykkaamisen taitoaspekteja sekä sen fyysisiä puolia. Koska paikallisuudella, kuten lämpötiloilla ja hyttysillä, on oma pikantti sivumerkityksensä tämän artikkelin sisällössä, kiinnitän myös huomiota pohjoissuomalaisiin dyykkausolosuhteisiin ja niiden aikaansaamiin kokemuksiin. Lopuksi erittelen ja vedän yhteen, millä tavalla dyykkaaminen on käytännöllinen ja kehollinen taito, ja miten moniaistisuus dyykkarin toiminnassa hahmottuu ja toteutuu – ja mitä dyykkaaminen ylipäätään oikein on.

Moniaistinen arviointi ja huolenpito

Vaikka dyykkaus on yhteiskunnassa stigmatisoitu, marginaalinen ja vähän keskusteltu aihe, ruokahävikki on yksi aikamme mittavista ekologisista ongelmista, johon me kaikki olemme tavalla tai toisella kytköksissä (Vaughn 2018, 30). Elintarvikejätettä syntyy Suomessa vuositasolla 643 miljoonaa kiloa, kun mukaan ei lasketa peltoon jäävää satoa. Ruokahävikin osuus elintarvikejätteestä on 351–376 miljoonaa kiloa. Kotitalouksien osuus ruokahävikistä

on noin kolmannes (33 %), elintarviketeollisuuden noin neljännes (23 %), ravitsemispuolelaiden 17, kaupan 16 ja alkutuotannon 11 prosenttia. Yhden vuoden ruokahävikillä peittäisi Helsingin Tuomiokirkon. (Riipi ym. 2021.)

Lukuisin kampanjoin ja projektein ruokahävikin määrää on saatu vähennettyä. Monet kaupat luovuttavat osan syömäkelpoisesta hävikkiruuasta hyväntekeväisyyteen, vanhentuvia elintarvikkeita tarjouslaputetaan, ja hävikkiä myydään erillisillä hyllyillä tai pisteissä (ks. esim. Lehtokunnas & Pyyhtinen 2022). Myös ravintolat myyvät ResQ- ja Lunchie-sovelluksilla hävikkiuhan alla olevaa ylijäämäruokaa huomattavalla alennuksella (Loikkanen 2019). Lisäksi esimerkiksi Fiksu Ruoka Oy myy verkkokaupassaan hävikiltä pelastettua ruokaa hyvin edullisesti (ks. Fiksu Ruoka Oy). Kauppaketjut ovat tilastoineet ruokahävikin määriä. Esimerkiksi S-ryhmän mukaan sen kauppoiden hävikki on vähentynyt vuoden 2014 jälkeen 31 prosenttia. Vuonna 2024 myymättä jääneen ruoan osuus oli kuitenkin 1,23 prosenttia: käytännössä miljoonia kiloja. (S-ryhmä 2025.)

Keskusteluissa parasta ennen -päiväyksistä ja viimeisistä käyttöpäivistä on pääasiassa korostettu elintarvikkeiden aistinvaraista arviointia. Jos tuote näyttää, tuoksuu ja maistuu hyvältä, se on usein syöntikelpoinen, vaikka päiväys olisikin ylittynyt. (Ruokavirasto 2023; USDA 2025.) ”Aistinvarainen arviointi” on tämän artikkelin kannalta olennainen termi.

Aistinvarainen arviointi ja yhteenkietoutunut kehollinen moniaistisuus ovat olennaisia erityisesti dykkarien toiminnassa. Dykkarit toimivat aistien kannalta jännittävissä ja ristiriitaisissa olosuhteissa, joissa aistit ja keho eivät ole välttämättä virkeimmillään. Ne kuitenkin herkistyvät ja valpastuvat silloin kun lähestytään jättepisteitä ja avataan jätteastioiden kansia.

Pimeässä operointi

Pääasiallinen dykkajausajankohta etenkin ruokakauppojen jättepisteillä on kauppoiden sulkemisaikojen jälkeen, eli käytännössä ilta kymmenen ja yhdentoista jälkeen. Ilta- ja yöajankohta on käytännöllinen siksi, että kaupan työntekijät heittävät ruokahävikin jätteastioihin useimmiten ennen sulkemisaajankohtaa, ja iltayöllä dykkari ei tule häirinneeksi kaupan henkilökuntaa tai herättäneeksi liikaa huomiota. Ilta- ja yöajankohta ei ole silti mikään sääntö. Periaatteessa dykkari voi kokeilla onneaan mihin aikaan hyvänsä vuorokaudesta.

Myöhäinen ilta ja yö luovat omat haasteensa moniaistiselle arvioinnille. Väsyneenä harva on herkeimmillään, valppaimmillaan ja terävimmillään, mutta jännityksen laukaisema kehon viireystila herättää dykkarin aistit, kun niitä tarvitaan. Itse olen dykkannut melkein päikkäina vuorokauden aikoina, mutta useimmiten olen käynyt kierroksella ilta kymmenen ja yhdentoista välillä pitkän päivän ja hereilläolon jälkeen, tai aamuyöllä nukkutuani ensin kolme tai neljä tuntia, tai varhain aamulla kuuden, seitsemän tai kahdeksan aikaan.

Iltaisin ja öisin on suhteellisen pimeää lukuun ottamatta pohjoisen valoisia kevätiltoja ja kesäöitä. Pimeällä moniaistinen arviointi on riippuvaista valaistuksesta. Mikäli jättepisteet sijaitsevat kaupan takana ulkona, pisteille saattaa heijastua katuvaloa, mutta käytännössä dykkari tarvitsee valolähteen, esimerkiksi otsalampun. Jättepisteet voivat olla valaistut, mutta ne saattavat myös sijaita pimeällä laiturialueella tai katoksessa, jossa valot eivät ole öisin päällä. Moniaistinen arviointi on erilaista otsalampun valossa ja pakkashuuruksa kuin pohjoisen valoisassa kesäyössä, jossa jätteastioihin näkee ilman erillistä valolähdettä.

Pimeän ja keinovalojen välinen vuorovaikutus on toisin sanoen osa dykkarin moniaistista kokemusta. Ja vaikka pimeys onkin merkittävä pala tätä kokemusta, kaupunkien yöt eivät oikeastaan ole pimeitä, kuten tutkija Matti Tainio (2024) artikkelissaan varjoista toteaa. Kuu ja keinovalot valaisevat, ja varjot erottuvat. Kaupungit ovat lisäksi myös valoin vartioituja. Keinovalot, valvonta, lait ja normit suojaavat omaisuutta ja ihmisiä. (Tainio 2024.) Hyvä esimerkki tästä ovat liiketunnistimeen kytketyt lastauslaiturin valot. Kun dykkari menee kaupan taakse ja valot leimahtavat päälle, hän tiedostaa, että valvontakoneisto toimii ja että valot syttyvät hänen liikkeistään.

Pimeällä on merkitystä myös dykkarin ajan tajulle. Dyykkari aistii aikaa, kun hän lähestyy jäteastioita ja seuloa hävikkiä. Dyykkari tuntee kehossaan illan ja yön esimerkiksi väsymyksenä. Ympäristön merkit viestivät ilta- tai yöajasta. Varjoisuus ja hiljaisuus rauhoittavat kehoa ja mieltä. Dyykkari voi myös menettää ajan tajun keskittyessään hävikin seulomiseen. Mikäli dyykkari tonkii kaupan jäteastioita silloin kun kauppa on vielä auki, ajan aistiminen tuntuu jännityksenä ja kiireen tunteena kehossa. Dyykkari ei halua tulla yllätetyksi, ja siksi hän toimii ripeästi.

Jos dyykkaa kaksin tai isommalla ryhmällä, juttelu, saaliin käsittelystä ja lastaamisesta syntyvä muovien rapina, vaatteiden kahina ja kanssadykkarien muut äänet peittävät liikenteen melua ja tuulettimien ja kompressoreiden särinää ja huminaa. Mikäli dyykkari on liikkeellä yksin, hän herkistyy syvemmin ympäristön äänille ja vihjeille. Hän erottaa pienetkin rapinat tai kolinat laitteiden huminoiden ja liikenteen äänien seasta.

Dyykkari toisin sanoen lukee aisteillaan ympäristön vihjeitä ja tarjoumia. Kun dyykkari lähestyy dyykkauspaikkaa, mutta kuuleekin ääniä, hän saattaa pysähtyä odottamaan. Esimerkiksi kolina ja askeleet dyykkauspaikalla kertovat dyykkarille siitä, että kaupan työntekijä vie hävikkiä jäteastioihin tai pahvirokia jätepuristimeen ja järjestelee lavoja ja kärriä ennen työvuoronsa päättymistä. Kolina ja askeleet siis viestivät dyykkarille, että paikalle kannattaa mennä vähän myöhemmin, mikäli haluaa välttää ihmiskontaktin. Joskus lähestyvien askelten ääni saattaa taas merkitä kanssadykkarin saapumista dyykkauspaikalle.

Sormeilua

Silmien, korvien ja nenän lisäksi kädet ja erityisesti sormet ovat dyykkarin perustyövälineitä. Dyykkarit käyttävät käsiensä suojana usein hansikkaita. Itse olen käyttänyt villasormikkaita ja puutarhahansikkaita. Hansikkaat ovat käytännölliset jo ihan turvallisuussyistäkin silloin, kun dyykkari tonkii taloyhtiöiden tai tavaratalojen sekajäteastioilla. Vaikka näköyhteys käsiin säilyisikin, jätteiden seassa voi olla teräviä materiaaleja. Hanskat suojaavat naarmuilta ja haavoilta.

Paksuilla käsineillä ei ole kuitenkaan mahdollista tuntea esimerkiksi hedelmien tai vihannesten kuntoa täydellisesti tai suoraan. Täsmällinen arviointi vaatii ohuet kumihanskat tai suoran kosketuksen. Esimerkiksi omenoiden, appelsiinien, mandariinien, tomaattien tai tuorekurkkujen kunnon pystyy tuntemaan parhaiten ohuin kumihanskoin tai paljain käsin. Kun esimerkiksi omena nahistuu, se pehmenee ja sen kuori rypistyy. Rypistyneen kuoren tuntee hyvin paljailla sormilla, kun omenan pintaa sipaisee. Katsomalla ja tunnustelemalla dyykkari varmistaa hedelmien kunnon. Jos hedelmät ja vihannekset näyttävät hyviltä ja tuntuvat sormien välissä napakoilta ja sopivan kovilta, ne ovat silloin yhtä hyviä kuin kaupan hyllyssäkin.

Mätänevistä hedelmistä ja marjoista irtoaa paljon mehua, ja jäteastioissa on usein myös muita nesteitä, kuten kastikkeita, jogurttia, rahkaa, maitoa, rikkoutuneista lihapakkauksista valuneita liemiä ja raakaa kananmunaa. Nesteet haisevat pistävälle ja makealle, ja ne ovat tahmaisia. Kirjasin tahmaisuuden ylös dyykkauspäiväkirjaani vuoden 2025 heinäkuussa:

”Reissu oli vähän tahmainen. Kastelin kahdet hanskat. [Paikassa a] elintarvikkeet olivat osin vadelmien ja bedelmien mehusta märkiä, ja [paikassa b] yhteen kassiin oli hajonnut mansikkajogurttipurkki. Jogurttia oli nektariinipakkauksissa ja nektariineissa sekä muissa elintarvikkeissa. Osin operoin paljain käsin ja sormiin tuli sokeriliemistä hyvin kitkaa. Tahmaisilla sormilla sain hyvin otteen mistä vaan.” (Dyykkauspäiväkirja, 10.7.2025)

Tahma merkitsee haisevia sormia tai hansikkaita. Itselleni on jäänyt mieleen erityisesti villasormikkaisiin tarttuneet paistopistetuotteiden paahteisen sokerin ja rasvan tuoksut, joihin sekoittui aavistus vadelmamehun imelyyttä ja etikkaisen soijaliemen sävyjä ravintolajätteistä. Tahma tarttuu myös elintarvikkepakkauksiin. Olen monet kerrat pyyhkinnyt kotona

määrällä pyyhkeellä purkkeja ja pakkauksia puhtaammiksi, jotta niitä olisi miellyttävämpi käyttää.

Kesähelteillä tahma voi tuntua iljettävältä. Kirjoitin dyykkauspäiväkirjaani heinäkuun lopulla näin:

”Lämpötila oli vielä [illalla] 26 astetta. [...] Hanskoihini aiemmilta reissuilta imeytynyt suklaavanukas suli belteessä ja tarttui käsiini ja sormiini. Kosteaa tahma ja hiki oli epämiellyttävä yhdistelmä. Ärtymys ja ärsytys valtasi mielen.” (Dyykkauspäiväkirja, 31.7.2025)

Tahma ja hiki eivät näkyneet käsissä, mutta kädet ja sormet tuntuivat siltä kuin niihin olisi ruiskutettu kerros jonkinlaista erityisen tarttuvaa liimaa.

Paljain käsin dyykkaamista puoltaa kuitenkin moni seikka. Esimerkiksi elintarvikkeiden lämpötilan tunnustelu onnistuu välittömimmin paljain käsin. Jos lihapaketit ja maitotuotteet tuntuvat käsissä vielä jääkaappikylmiltä, vaikka ulkona olisi hyvin lämmintä, dyykkari pystyy päättämään, että kaupan työntekijä on heittänyt tuotteet jäteastiaan vastikään. Lämpötilan tunnustelu paljain käsin on ennen kaikkea turvallisuustekijä. Kylmät liha- ja maitotuotteet ovat riskittävämpiä ottaa kuin useamman päivän astiassa lämmenneet vastaavat, joiden kylmäketju on katkennut.

Vaihtelevat sääolosuhteet luovat elintarvikkeiden tunnustelemiselle omat puitteensa. Talvella – etenkin kovilla pakkasilla elintarvikkeita tunnustelemalla varmistetaan ovatko ne ehtineet jäätyä. Jos hedelmät ja vihannekset ovat jäässä, niitä ei silti tarvitse aina hylätä. Jäätyneet banaanit, omenat, appelsiinit, mandariinit, kurkut ja tomaatit voi käyttää esimerkiksi smoothien valmistuksessa. Jos mehu- tai kermapurkki on jäähtynyt, sen voi sulattaa kotona tai siirtää pakastimeen myöhempää käyttöä varten.

Myös dyykarin oma keho aistii lämpötiloja samalla kun hän tutkii elintarvikkeiden vastaavia. Talvipakkasilla sormet jäätyvät herkästi, jos elintarvikkeita tai tavaroita käsittelee paljain sormin. Jos vaatteita ei ole riittävästi päällä ja dyykkari kokee vilunväristyksiä, palelemisen kokemus voi vaikuttaa siihen, kuinka kauan ja kuinka huolellisesti hän elintarvikkeita tai tavaroita tutkii. Kun keho pysyy lämpimänä, dyykkari ei kiinnitä sen paremmin huomiota omaan kuin ulkoilmamkaan lämpötilaan, vaan keskittyy hävikin seulomiseen.

Laadunvarmistusta ja säilömistä

Kuluttajavalistuksessa on korostettu, että etenkin parasta ennen -päiväyksiä ei tulisi ottaa kirjaimellisesti (ks. esim. Ruokavirasto 2023). Eivätkä dyykarit niitä otakaan. He lukevat päiväyksiä pikemminkin sillä silmällä, kuinka paljon yli parasta ennen -päiväyksen tai viimeisen käyttöpäivän jäteastiassa oleva tuote on. Dyykarit tekevät päätöksensä ottaa elintarvikkeet mukaansa päiväysten, lämpötilatunnustelujen ja katsomisen perusteella. Muoviin suljetut ja suojakaasuun pakatut tuotteet eivät haise, joten nuuhkimalla päätöstä ei pysty tekemään. Jos esimerkiksi naudan- tai sianliha on muuttunut pakkauksen sisällä tummaksi, harmahtavaksi tai limaisen näköiseksi, tai kanansiipipaloista irronnut neste lilluu pakkauksessa harmahtavan vaaleanpunaisena, näky kertoo dyykarille, että liha ei ole enää syömäkelpoista. Näin ei kuitenkaan ihan muutamassa päivässä käy, ellei pakkauksessa ole reikää tai repeytymää, tai ellei ole todella kuuma. Joskus pakkaukset turpoavat, mutta esimerkiksi turvonneet valmissalaattipakkaukset eivät automaattisesti tarkoita, että salaattit olisivat pilalla. Jos pakkauksen sisältö ei ole vettynyttä ja salaatti on vielä tuoreen väristä, tuote on edelleen syömäkelpoinen, vaikka pakkaus olisikin pullistunut. Jos valmissalaateissa käytetty jäävuorisalaatti on pilaantunut, dyykkari tunnistaa sen salaatin punertavista ja ruskeista sävyistä.

Lopullinen laadunvarmistus tapahtuu kotona. Pelastetut elintarvikkeet tutkitaan vielä kertaalleen. Liha- ja maitotuotteet laitetaan jääkaappiin. Lisäksi monet dyykarit huuhtelevat hedelmät ja vihannekset vedellä ja asettelevat ne pyyhkeen päälle kuivumaan. Kotona

hedelmien ja vihannesten tunnustelu, katselu ja nuuhkiminen toisin sanoen jatkuvat. Pilaantuneet erotellaan joukosta kuten sienä tai marjoja puhdistettaessa. Tummuneet ja kolhiintuneet osat poistetaan hedelmistä ja vihanneksista veitsellä, ja jäljelle jäävää osaa maistetaan. Mikäli mädän tai homeen makua ei maista, hedelmä tai vihannes on silloin syömäkelpoinen. Dyykkari erottelee myös muovirasioihin pakatuista hedelmistä, tomaateista ja marjoista liiskaantuneet ja homeiset yksilöt, ja huuhtelee ja säilöo jäljelle jäävät hyväkuntoiset yksilöt. Makuasti toimii viimeisenä laadunvarmentajana. Elintarvikkeiden laadun varmistavassa hävikin kotoutusoperaatiossa elintarvikkeisiin suhtaudutaan kunnioituksella. Ne on ikään kuin saatu tai otettu vastaan lahjoina (Pyyhtinen & Lehtonen 2022). Näistä lahjoista pidetään huolta, jotta ne menisivät siihen tarkoitukseen, mihin ne on alun perin tuotettu, eli ihmisen ravinnoksi, eivätkä niiden tuottamiseen käytetyt energiat ja resurssit menisi hukkaan. Pakastin on tässä mielessä erityisen tärkeä kodinkone.

Dyykkarit ovat dyykanneet myös kasveja, kukkia ja yrttejä, ja antaneet niille lisää elinaikaa kastelemalla ja hoitamalla niitä (ks. esim. Dumpsterdivadk). Itsekin laitoin kaksi dyykkaamaani ruukku basilikaa jatkamaan eloaan parvekkeelle heinäkuun helteillä 2025.

Estetiikan tutkija Yuriko Saito on painottanut, että huoltotöissä – kuten siivoamisessa, puhdistamisessa ja korjaamisessa – esteettiset ja eettiset ulottuvuudet kietoutuvat toisiinsa. Esineistä ja ympäristöstä huolehtimisen tulisi Saiton mukaan olla tulevaisuuteen suuntautuvaa – toisin sanoen eettisesti ja esteettisesti kestävä. (Saito 2022, 136–146.) Yllä kuvaamani hedelmien ja vihannesten huolellinen ja hellävarainen kotoutusoperaatio on mahdollista tulkita tulevaisuuteen suuntautuvana esteettiseettisenä toimintana – arjen eettisenä estetiikkana ja hoivasuhteena, jossa ekologinen orientaatio kohtaa moniaistisen kehollisen tietotaidon. Kotoutusoperaatiossa materiaaleihin ja objekteihin syntyy tunneside, joka velvoittaa huolehtimaan niistä.

Dyykkaamisen taito ja fyysisyys

Tavallisesti sanalla ”taito” tarkoitetaan harjaantumisen tai oppimisen avulla saavutettua luontaista käytännön kykyä ja jonkin toiminnan tai muun vastaavan hallintaa, taitamista ja osaamista (Kotimaisten kielten keskus). Myös taitoja tutkinut Tim Ingold (2000, 5) painottaa, että taidot ovat yhtä lailla biologisia kuin kulttuurisiaakin. Ingold ei kuitenkaan tarkoita taidoilla pelkkiä kehon tekniikoita, vaan koko ihmisen – kehon ja mielen muodostaman kokonaisuuden – kykyä toimia ja havainnoida ympäristöään. Ihminen oppii taitoja, kun hän elää eri ympäristöissä ja konteksteissa. Kokemus karttuu, kun ihminen harjoittelee ja suorittaa erilaisia tehtäviä. (Mt., 5.)

Suomen tunnetuin dyykkari Onni Tonkija on inspiroinut ja rohkaissut esimerkiksi monia dyykkareita. Onni Tonkija – oikealta nimeltään Teemu Arppe – on kirjoittanut blogia, tehnyt videoita ja somesisältöjä ja tutkinut empiirisesti, aistinvaraisesti ja seikkaperäisesti dyykkaamiensa elintarvikkeiden säilyvyyttä (ks. Onnentongintaa). Kuten hänen blogistaan voi lukea, dyykkaamisen oppii käytännössä, ja ystävien ja kanssadykkarien vinkit ja jaetut kokemukset helpottavat taidon oppimisessa. Itsekin olen saanut hyviä vinkkejä häneltä ja kokeneelta dyykkariystävältäni, jonka kanssa olen käynyt yhdessä dyykkikierroksilla.

Dyykkaamiseen sisältyy paljon käytännön hiljaista tietoa, kuten missä voi käydä, milloin kannattaa käydä, miten lukea paikkojen hävikkejä, mitä on turvallista ottaa ja milloin tiettyjen paikkojen roskikset tyhjennetään (Lehtonen & Pyyhtinen 2015, 33; Larsson 2017, 9). Dyykkarin täytyy sietää epävarmuutta, sillä dyykkausta määrittää olennaisesti epätietoisuus siitä, löytyykö jäteastioista syömäkelpoisia tuotteita ja pystyykö niistä valmistamaan jotakin (Valkonen ym. 2019, 103). Dyykkari ei toisin sanoen tiedä ennakkoon, mitä hän löytää, tai löytääkö ylipäätään. Käytännössä biojäteastioissa on aina jotakin – ei välttämättä priimaa tai toiveiden täyttymyksiä, mutta esimerkiksi pääsiäisen, juhannuksen ja joulun jälkeen kauppojen biojäteastiat pursuavat hävikkiruokaa. Keskimääräistä isompia erä



Kuva 1. Juhannuksen jälkeistä elintarvikehävikkiä kaupan biojäteastiassa kesäkuussa 2025. Kuva: Kalle Lampela.

Figure 1. Food waste after Midsummer in a store's bio-waste container in June 2025.



Kuva 2. Juhannuksen jälkeinen dykkisaalis kotona keittiön pöydällä kesäkuussa 2025. Kaikki kuvan elintarvikkeet on pelastettu yhden kaupan biojäteastioista. Kuva: Kalle Lampela.

Figure 2. Post-Midsummer dumpster-diving haul on the kitchen table at home, June 2025. All food shown was rescued from a single store's bio-waste bins.

ruokaa päätyy hävikkiin usein myös viikonloppujen ja juhlapyhien jälkeen (kuvat 1 ja 2). Kaikki tämä on dykkarin hiljaista tietoa.

Lisäksi ymmärrys jätteen ja lian turvallisuudesta ja tavallisuudesta kuuluu dykkarin hiljaiseen tietotaitoon. Dykkari ylittää mentaaliskulttuurisen rajan, joka kulkee hygieenisen ja epähygieenisen välillä. Hän luo moniaistisen suhteen jätteeseen, joka hänen ymmärryksensä mukaan ei ole kokonaisuudessaan jätettä tai välttämättä luotaantyyntävän likaista.

Dykkarin hiljainen tieto muistuttaa antropologi Mary Douglasin ajatuksia, että jätettä ei ole olemassa sellaisenaan, vaan sitä syntyy siitä, kun jokin asia ei sovi tiettyyn luokitteluun tai paikkaan. Jäte kertoo siitä, mikä on ulkopuolella ja epäjärjestyksessä, kun taas järjestys näkyy sen vastakohtana. Näin jäte ei ole vain häiriö, vaan osa sitä, miten järjestys ja siisteys määrittävät yhdessä. (Douglas 2000.)

Kun kaupan työntekijä siirtää esimerkiksi muovirasioihin pakatut miniluumutomaatit hävikkiin uuden myyntierän tieltä, tomaatit muuttuvat tässä operaatiossa järjestyksessä olevista ja puhtaista elintarvikkeista sotkuiseksi jätteeksi, vaikka tomaatit eivät konkreettisesti muuttuisikaan mitenkään. Näiden paikka vain vaihtuu hedelmä- ja vihannesosaston hyllyltä jätetastiaan. (Lindeman 2012.) Ja aivan vastaavasti viinirypälerasia muuttuu jätteeksi, jos päätämme heittää sen pois, koska siinä on muutama homeinen rypäle, mutta jos me otamme huonot rypäleet rasiasta pois, rypäleet muuttuvat syömäkelpoiseksi ruuaksi jälleen (Lehtokunnas 2023, 22).

Likaista, haisevaa ja epähygieenistä?

Sosiaalinen stigma ja kulttuurinen tabuluonne liittyvät tiukasti dykkaamiseen, koska jätettä pidetään likaisena ja epähygieenisena. ”Mätänevää ja limaista orgaanista ainesta senloessa vaatteet todellakin likaantuvat” (Lehtonen & Pyyhtinen 2015, 36). Tai kuten Rachel Vaughn (2018, 45) kirjoittaa: ”Jätehän on oletetusti ällöttävää, eikö niin? Se on haisevaa, tahmeaa, nuhuista, limaista, hyönteisiä houkuttelevaa ja bakteereja kuhisevaa ainetta; siihen liittyy niin monta selkäpiitä karmivaa luonnehdintaa, että mielikuvitus pääsee valloilleen.”¹ Onni Tonkija on

1 Kirjoittajan tekemä käännös.

kuvannut jäteastioiden löyhkäävää lietettä Instagram-julkaisussaan sikalan ja kalanperkaamon tuoksuina (Onnentongintaa 2025).

Ihmisen haju- ja makuaisti sekä tunteet ovat kehittyneet tunnistamaan tehokkaasti esimerkiksi mädäntymiseen liittyviä tuoksuja ja makuja. Yleensä näiden rekisteröiminen aiheuttaa välittömän puolustusreaktion. Hajuaistimme tunnistaa kemiallisia yhdisteitä, joita syntyy elintarvikkeiden hajoamisprosessissa, kuten rikkivety tai ammoniakki. Ihminen välttää vaistomaisesti pilaantuneita elintarvikkeita, koska ne voivat sisältää taudinaiheuttajia kuten bakteereja, homeita tai toksiineja. Kuvotus ja puistatuksen tunne ovat vaisto-
maisia reaktioita mädäntyneiden ruokien tai raatojen äärellä. Yleensä ihminen myös välttää koskemasta kuvotuksen ja puistatuksen lähteisiin. (Curtis ym. 2011; Becker ym. 2016.)

Dyykkaamisen todellisuuden ja siihen liitettyjen epähygieenisten ominaisuuksien välillä on kuitenkin merkittävä kuilu. Suurin osa tutkijoiden haastattelemista dyykkareista on nähnyt viikosta toiseen kauppojen jäteastioissa hyväkuntoisia elintarvikkeita (ks. esim. Fernandez ym. 2011; Carolsfeld & Erikson 2013; Barnard 2016; Larsson 2017; Vaughn 2018; Valkonen ym. 2019, 81–104; Lehtonen & Pyyhtinen 2020; 2021; Pyyhtinen & Lehtonen 2022). Myös monista sosiaalisen median dyykkausaiheisista julkaisuista voi nähdä dyykattujen elintarvikkeiden korkean laadun (ks. esim. Dumpsterdivadk; Dumpsterdivingwsoff; Dumpstringslyx; Onnentongintaa; lampela_diving). Itsekin olen löytänyt runsaasti puhtaita ja hyväkuntoisia elintarvikkeita kauppojen bio- ja sekajäteastioista – tuoreista sipulinipuista virheettömiin herkkusieniin (kuva 3). Kirjoitin dyykkauspäiväkirjaan heinäkuussa, että ”*tämänpöytäiset hervit* [eli hedelmät ja vihannekset] *ovat niin hyväkuntoisia, että hämmennys ei ota laantukseen*” (Dyykkauspäiväkirja 17.7.2025), ja: ”*Toissapäiväiset ja eiliset herkkusienet ovat olleet erinomaisessa kunnossa. Täysin valkoisia, napakoita ja tuoreita*” (Dyykkauspäiväkirja 28.7.2025). Lisäksi kauppojen jätteistä tyhjennetään säännöllisesti (riippuen hieman paikoista, mutta esimerkiksi kerran viikossa), ja ne ovat pääasiassa myös melko siistejä.

Näistä syistä dyykkari ei koe juurikaan voimakkaita inhon, puistatuksen ja kuvotuksen tunteita. Hän ymmärtää, että muoveihin pakatut hedelmät ja vihannekset ovat suojassa liialta ja että hedelmiä ja juureksia suojaa kuori. Koska kauppojen biojäteastiat tyhjennetään säännöllisesti, pitkälle edenneitä mätänemisprosesseja on vaikea päästä todistamaan. Toki kesähelteillä jätteistä saattavat löyhkätä ja karpäset pörrätä.

Ihminen pystyy kuitenkin sietämään voimakkaita hajuja. Lisäksi jatkuva altistus hajuille vähentää niiden puistattavuutta. Joissakin kulttuureissa selviytyminen ajaa inhoreaktioiden ohi. Ihmiset etsivät kierrätettäviä tavaroita esimerkiksi Manilan ja Mumbain kaatopaikoilla riippumatta järkyttävästä löyhkästä.



Kuva 3. Hyväkuntoisia sipulinippuja kaupan biojäteastiasta. Kuva: Kalle Lampela.

Figure 3. Good-quality bunches of onions from a store's bio-waste container.

Myös esimerkiksi 1960–1970-lukujen Suomessa, kun suuri määrä ihmisiä asui vielä maaseudulla, erilaisten hajujen sietäminen oli yleistä ja arkista. Maaseudulla oli tavallisesti ulkokuusseja, navettoja, sikaloita, kanaloita ja eläinten teurasjätteitä mätänemässä ulkoilmassa. Ulostaiden, lannan, kompostien ja tunkioiden hajut kuuluivat ympäristöön. Sähköttömyys ja puuttuvat jätevesijärjestelmät lisäsivät vielä hajualtistusta. (Juuti & Wallenius 2005; Vanha-Similä 2024.)

Samoin kuin jätteiden ja hajujen sietokyky, myös monet muut dyykkaamiseen sisältyvistä taidoista ovat kulttuurisesti omaksuttuja ja opittuja. Itse olen esimerkiksi lapsesta asti marjastanut. Olen kerännyt pääasiassa puolukoita ja mustikoita metsistä ja viinimarjoja ja tyrnejä pensaista. Aikuisiällä opettelin myös sienestämään. Marjastamisen taidon olen oppinut vanhemmiltani ja sienestämisen taidon ystäviltäni. Marjastaminen ja sienestäminen ovat keräilyä siinä missä dyykkaaminenkin. Ja marjojen ja sienten keräämisessä, puhdistamisessa ja säilömisessä on yhtymäkohtia hedelmä- ja vihannespitoisen dyykkisaaliin puhdistamiseen.

Muutakin yhteistä on. Esimerkiksi marjoja ja sieniä ei aina välttämättä olekaan tutuilla paikoilla. Sateiden määrä ja lämpötilat vaikuttavat niiden esiintyvyyteen ja satoiin. Vastaavasti ruokahävikkiäkään ei aina ole saatavilla. Kanssadykkarit ovat joko ehtineet käydä tai sinä iltana hävikkiä ei ole tullutkaan kovin paljon.

Dyykkaamisen fyysisyys ja elämyshakuisuus

Dyykkaaminen on fyysistä toimintaa, joka voi toisinaan lähestyä akrobatiaa. Yksi vancouverilainen dyykkari kertoi Anna Lúcia Carolsfeldin ja Susan L. Eriksonin tutkimuksessa, että dyykatessa dyykkarin pitää asettaa napa roskiksen reunalle, keinauttaa keho sen varaan ja taittaa jalat koukkuun, sitten ojentaa ne takaisin, ja näin ponnistaa takaisin ylös haukkaamaan happea (Carolsfeld & Erikson 2013, 250).

Fyysisyyden vaativuus ja aste riippuvat jäteastioista ja henkilön koosta ja kyvykkyydestä. Jotkut dyykkarit ovat laskeutuneet myös syväkeräysastioihin eli Molokeihin (Solaranta n.d.), ja menneet myös sivusta avattavien jätepuristimien sisälle (Onnentongintaa 2021). Suomessa kauppojen yleisesti käyttämät biojäteastiat ovat 240-litraisia ja noin metrin korkuisia. Astian reuna osuu suunnilleen keskimittaisen miehen navan korkeudelle. Itse nojaan joskus astian reunaan mahallani. Pidän jalkani pääasiassa maassa. Koska käteni eivät ylety aivan jäteastian pohjalle, nostan joskus jalat hetkeksi maasta ja ponnistan mahani varassa, kuten vancouverilainen dyykkari edellä kuvasi. Kun keinun jäteastian reunalla, näen, kuulen, haistan, aistin ilman lämpötilan, tunnen jäteastian reunan vatsaani vasten sekä koen oman kehoni liikkeen ja tasapainon yhtäaikaaisesti.

Joskus jätessäkit voivat olla painavia, ja niiden nostaminen ulos jäteastiasta vaatii voimaa. Jätessäkkien ja -pussin painolla on myös tiedollista merkitystä. Onni Tonkija on esimerkiksi todennut, että taloyhtiöroskiksilla painava roskapussi viittaa siihen, että pussin sisällä on todennäköisesti elintarvikkeita (Onnentongintaa 2018). Lisäksi eräs kanssadykkari totesi minulle syksyllä 2025 yhden kaupan takana, että jos sekajäteastiassa on painavia jätessäkkeitä, niissä on todennäköisesti jugurttipurkkeja tai margariinirasioita.

Myös haistamisella on tiedollista merkitystä. Yhtenä iltana avasin kaupan takana metallisen jätekatoksen luukun, ja haistoin heti ylikypsen banaanien imelähkön tuoksun. Tuoksu vihjasi, että jätekatoksen sisällä olevassa avonaisessa sekajäteastiassa olisi banaanuja. Astiassa olikin jätessäkkiin laitettu erillinen muovipussillinen ylikypsiä, mutta vielä hyväkuntoisia banaanuja.

Dyykkaaminen on myös hedonistista ja elämyshakuista toimintaa, joka koukuttaa. Hauskuuden ja jännityksen kokee kehossaan. Monille esimerkiksi jäteastian kannen avaaminen on jännittävä hetki (Fernandez ym. 2011, 1784). Aloittelevan dyykkarin sydän saattaa pampahdella, kun hän lähestyy kaupan laiturialuetta ja jäteastioita. Isot ja yllätykselliset löydöt voivat johtaa ylilyönteihin ja humalluttua. Eräs göteborgilainen dyykkari on

kutsunut ”dyykkaushumalaksi” (*dumpster diving drunkenness*) tunnetta, jonka vallassa dyykkari ottaa liikaa elintarvikkeita mukaansa, koska ei kykene hillitsemään itseään eikä arvioimaan kuinka paljon pystyy itse tai oman perheensä kesken kuluttamaan saaliista (Larsson 2017, 17).

Jotkut dyykkarit puhuvat taas euforisista tunteista, kun löytävät jotakin mahtavaa (Larsson 2017, 13). Osa sanoo nauttivansa dyykkauksen kehollisista puolista, kuten adrenaliiniryöpyistä ja jännityksen tuottamasta energiasta (Fernandez ym. 2011, 1784–1785; Larsson 2017, 9, 13). Oma kehoni on ollut dyykkikierrosten jälkeen joskus niin ylivirittyneessä tilassa, että en ole heti saanut unta tai kyennyt nukkumaan riittävästi.

Pohjoissuomalaisia kokemuksia

Kullakin alueella on omat ilmastolliset erityispiirteensä, jotka ovat kuitenkin paikallisille tavanomaisia ja arkisia. Lapissa on talvisin – yleensä tammi-helmikuussa – kireitä pakkasia aina kahdestakymmenestä asteesta jopa neljäänkymmeneen asteeseen celsiusta. Kesäisin, yleensä heinäkuussa, on lyhyt hellejakso. Muutoin Lapissa on melko viileää – etenkin aamuisin, iltaisin ja öisin. Esimerkiksi vuoden 2025 kesällä – tarkkaan ottaen kesäkuussa ja heinäkuun ensimmäisellä viikolla – lämpötila oli Rovaniemellä aamuisin pääasiassa alle kymmenen astetta. Kesäkuun 2025 keskilämpötila oli Rovaniemen lentoaseman mittauspisteellä 11,3 astetta (Ilmatieteen laitos n.d.). Kylmät lämpötilat merkitsevät dyykkarille sitä, että kauppojen takana sijaitsevat biojäteastiat ovat kuin jääkaappeja. Elintarvikkeet ovat turvassa. Kovat pakkaset taas merkitsevät pohjoissuomalaiselle dyykkarille sitä, että elintarvikkeet jäätyvät jäteastioissa.

Kirjasin tammikuussa 2025 pakkaslukemia dyykkauspäiväkirjaan. Esimerkiksi tammikuun viidennen päivän aamuna pakkasta oli -25 astetta, kun olin jäteastioiden äärellä, ja kaksi päivää myöhemmin -17 astetta (Dyykkauspäiväkirja 5.1.2025; 7.1.2025). Tällaiset pakkaslukemat ovat varsin tavallisia Pohjois-Suomessa tammikuussa, ja pohjoissuomalainen dyykkari elää, pukeutuu, tuntee ja kokee pakkasen purevuuden mukaisesti.

Kun olin dyykannut pimeinä talviaamuina ja -iltoina, valoisan ajan lisääntyminen keväällä oli iso muutos. Kirjoitin Dyykkauspäiväkirjaan huhtikuun kahdentenakymmenentenätoisena päivänä, että ”olin [paikassa x] puolikymmenen kieppeillä ja oli vielä valoisa. Huomasin, että valoisana aikana roskiksille näkee hyvin parkkipaikalta ja tieltä” (Dyykkauspäiväkirja 22.4.2025).

Havaintoni liittyi turvallisuuden tunteeseen. Talven pimeydessä kyseisen paikan roskakatoksella tuntui siltä, että pimeys suoja. Kun laiturialueen valot sammuiivat kymmenen jälkeen, katokselle ei voinut enää nähdä tieltä tai pysäköintialueelta. Kun päivät pitenivät ja valo lisääntyi, tilanne muuttui. Muutaman viikon päästä, toukokuun yhdeksäntenä kirjoitinkin, että ”reissulla meni reilu tunti ja koko ajan oli valoisa” (Dyykkauspäiväkirja 9.5.2025).

Juhannuksen jälkeen hyttyset alkoivat inistä korvan juuresta ja etsiä verenimemis-kohtia paljaalta iholta. Opin, että pitkät housut ovat suositeltava dyykkaussasu myös helteellä. Nimittäin yhtenä heinäkuun tyynenä helleiltana mäkärät purivat jalkoihin, kun tutkin jätessäkkiin sullottujen elintarvikkeiden parasta ennen -päiväyksiä ja lämpötiloja. Oli heinäkuun kolmannentoista päivän ilta ja lämpötila oli 28 astetta. Yhdessä jätessäkiissä elintarvikkeiden päiväykset olivat juuri siltä päivältä, ja maitotuotteet ja smoothiepurkit tuntuivat selvästi kylmiltä, kun kosketin niitä sormillani. Koska oli tukalan hellepäivän paahtava ilta, tunsin elintarvikkeiden viileyden selvästi. Pystyin tuntemusteni ja havaintojeni perusteella päättelemään, että jätessäkiissä oli sen illan hävikkiä. Toisen hävikkisäkin maitopurkit tuntuivat puolestaan yhtä lämpimiltä kuin ulkoilma, ja niiden päiväykset olivat edelliseltä päivältä – säkiissä oli toisin sanoen edellispäivän hävikkiä.

Kun asettelin kylmiä elintarvikkeita kestokassiin, tunsin yhtäaikaisesti väsymystä ja innostusta isosta saaliista. Lisäksi tunsin oloni hikiseksi sekä aavistuksenomaista, vähän kutinankaltaista liikettä jalkojeni iholla, ja saman tien pistävää kipua, koska mäkärät

pörräsivät, kävelivät pitkin jalkojani ja purivat. Pidin vasemmalla kädellä jätessäkin suuta auki, kun oikealla kädellä nostin elintarvikkeita kestokassiin ja läpsin ja pyyhin mäkäräisiä pois jalkojeni kimpusta. Näin muutaman verisen pisteen pohkeissani. Samalla olin tietoinen ympäristön äänistä ja haistoin jätteistä leijailevan miedon hajun. Vaikka oli helle, kyseisen paikan jätekatoksen äärellä ei kuitenkaan löyhkännyt.

Valoisa dyykkausaika kestää Pohjois-Suomessa noin neljä kuukautta. Huhtikuun alusta elokuun loppuun illat ovat valoisia tai vähintään hämärän vaaleita. Esimerkiksi elokuun puolivälissä havaitsin, että noin puoli yhdentoista aikaan alkoi selvästi hämärtää. Syyskuun alussa kymmenen aikaan illalla oli jo pilkkopimeää. Tuli tarve käyttää taas otsalamppua.

Lopuksi

Tämän artikkelin lähtökohtana oli hypoteesi, että dyykkaaminen on moniaistinen kokemus ja moniaistisuuteen sekä alakulttuuriseen hiljaiseen tietoon perustuva kehollinen taito. Kysyin, minkälaisista aistikokemuksista ja taidoista dyykkaamisessa on kyse, ja tarkastelin kysymystä käyttämällä autoetnografisesti kerättyä aineistoa, tutkimuskirjallisuutta ja sosiaalisen median ja blogikirjoitusten sisältöjä. Analyysini osoitti, että dyykkaaminen on käytännöllinen ja kehollinen taito, joka edellyttää pimeässä operoimista ja tietoa siitä, missä ja miten voi käydä seulomassa jätteitä. Dyykkaamisen taito on myös herkällä korvalla kuuntelua, tunnistelua ja hajujen erottelua. Yksi dyykkarin keskeisistä kehollisista kyvyistä on osata aistinvaraisesti erottaa syömäkelpoinen ruoka pilaantuneesta. Dyykkari seuraa aistisesti määräytyneitä impulsseja ja tarjoumia, niiden päämääriä, ehdotuksia ja avauksia. Hän koettelee asioita omin aistein, käsin ja liikkein.

Dyykkaaminen kietoutuu lisäksi emotionaalisiin ja eettisiin ulottuvuuksiin. Siihen liittyy huolenpidon ja hoivan piirteitä. Dyykkarit huuhtelevat, puhdistavat, lajittelevat ja säilövät saaliinsa huolellisesti. He antavat arvoa saaliilleen, johon he suhtautuvat kuin lahjaan. Samalla dyykkaaminen voi olla fyysisesti vaativaa, mutta myös euforista ja elämyshakuista toimintaa. Dyykkaaminen myös haastaa kulutuskeskeistä elämäntapaa sekä rajoja, joita vedetään hygienian ja epäpuhtauden, hyväksyttävän ja hyljeksityn välille.

Artikkelin keskeinen anti yhteiskuntatieteelliselle jätetutkimukselle on sen moniaistisessa ja kehollisessa näkökulmassa, joka haastaa tieteille tyypillistä näköaistikeskeisyyttä ja etenkin estetiikassa ja taiteen tutkimuksessa vallinnutta näkö- ja kuuloaistikeskeisyyttä. Artikkelin kehollisesti moniaistinen näkökulma ja autoetnografinen aineistonanalyysi konkretisoivat kulutuskeskeisen elämäntavan ekologista kestävämmyyttä, mutta avaavat myös keinoja pelastaa hävitetyt elintarvikkeet siihen käyttöön, johon ne on alkujaan tuotettu – eli ihmisen ravinnoksi. Tutkimustapa nostaa esiin muutoin katveeseen jäävää mikrotietoa elintarvikehävikin paikallisista määristä, elintarvikkeiden laadusta ja kierrätys- ja käyttötavoista.

Dyykkaamisessa tarvittavat aistimelliset ja keholliset taidot eivät kuitenkaan ole poikkeuksellisia. Ne ovat osittain samoja taitoja, joita ihmiset käyttävät arjessaan arvioidessaan ruoan tai materiaalien laatua – esimerkiksi valitessaan hedelmiä ja vihanneksia kaupassa, käsitellessään viljelmiään, hoitaessaan puutarhojaan tai metsästäessään, kalastaessaan, marjastaessaan ja sienestäessään.

Dyykkaus on taloudellisesti, eettisesti, ekologisesti ja ideologisesti motivoitunutta käytäntöä, jossa pelastetaan syömiä ja käyttökelpoista ainesta jäteastioista. Dyykkaus toimii näin vastareaktionä teollisen tuotannon ylijäämälle ja sen ekologisille seurauksille, ja se tuo esiin vaihtoehtoisia tapoja suhtautua kulutukseen, talouteen, hävikinhallintaan ja vastuullisuuteen.

Vaihtoehtoisten tapojen tiellä on kuitenkin merkittäviä esteitä. Dyykkarit eivät pääse vähentämään esimerkiksi kauppojen hylkäämää elintarvikehävikkiä, koska suurin osa kauppojen jäteastioista on sijoitettu lukittuihin jätekatoksiin tai -tiloihin. Tilanne on risti-riitainen. Virallisesti kauppiaat pyrkivät minimoimaan hävikkiä, mutta dyykkaaminen ei ole heidän mielestään sovelias hävikinhallintakeino (ks. esim. K-Ruoka 2018).

Tosiasiassa kauppiat voisivat hyödyntää dyykkareiden osaamista. Moni dyykkari on oppinut käytännön tonginnassaan taitavaksi seulojaksi. Dyykkari voisi käydä iltainventaation jälkeen läpi kaupan hävikin vielä kertaalleen ja pienentää sitä tuntuvasti. Aika moni dyykkari olisi valmis tekemään tämän ruokapalkalla paljon mieluummin kuin tuijottaisi jättepisteen lukkoja.

Lähteet

Aineistolähteet

Autoetnografisesti tuotettu aineisto

Dyykkauspäiväkirja. Tekijän hallussa. (1.1.2025–)
lampela_diving (n.d.) [Instagram-profiili]. Instagram. https://www.instagram.com/lampela_diving/ (Luettu 5.12.2025)

Muut aineistolähteet

Dumpsterdivadk (n.d.) [Instagram-profiili]. Instagram. <https://www.instagram.com/dumpsterdivadk/> (Luettu 5.12.2025)
Dumpsterdivingwsoff (n.d.) [Instagram-profiili]. Instagram. <https://www.instagram.com/dumpsterdivingwsoff/> (Luettu 5.12.2025)
Dumpstringslyx (n.d.) [Instagram-profiili]. Instagram. <https://www.instagram.com/dumpstringslyx/> (Luettu 5.12.2025)
Onnentongintaa (n.d.) [Instagram-profiili]. Instagram. <https://www.instagram.com/onnentongintaa/> (Luettu 5.12.2025)
Onnentongintaa (2018) Taloyhtiödykkarin 15 vinkkiä. 18.1.2018. <https://onnentongintaa.net/2018/01/18/dyykkaus-ohjeet/> (Luettu 5.12.2025)
Onnentongintaa (2021) Kymmenen vuotta dyykkausta takana – toivottavasti myös edessä. 25.3.2021. <https://onnentongintaa.net/2021/03/25/10-vuotismuistelmat/> (Luettu 5.12.2025)
Onnentongintaa (2025) Instagram-kuva. 29.9.2025. <https://www.instagram.com/p/DPJGcCCNW1/> (Luettu 5.12.2025)
Solaranta, M. (n.d.) Salaisuus roskakatoksilla. MoreeniMedia. <https://moreenimedia.shorthandstories.com/salaisuus-roskakatoksilla/index.html> (Luettu 5.12.2025)

Kirjallisuus

Adams, T.E., Holman Jones, S. & Ellis, C. (2015) *Autoethnography: Understanding qualitative research*. Oxford University Press.
Barnard, A.V. (2016) *Freegans: Diving into the wealth of food waste in America*. University of Minnesota Press. <https://www.jstor.org/stable/10.5749/j.ctt1b7x573>
Becker, C.A., Fleisch, T., Renner, B. & Schupp, H.T. (2016) Neural correlates of the perception of spoiled food stimuli. *Frontiers in Human Neuroscience* 10 302. <https://doi.org/10.3389/fnhum.2016.00302>
Carolsfeld, A.L. & Erikson, S.L. (2013) Beyond desperation: Motivations for dumpster diving for food in Vancouver. *Food and Foodways* 21(4) 245–266. <https://doi.org/10.1080/07409710.2013.849997>
Curtis, V., de Barra, M. & Anger, R. (2011) Disgust as an adaptive system for disease avoidance behavior. *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences* 366(1563) 389–401. <https://doi.org/10.1098/rstb.2010.0117>
Douglas, M. (2000) *Puhkaus ja vaara. Ritualistisen rajanvedon analyysi*. Käännös Blom, V. & Hazard, K. Vastapaino. (Alkuperäinen teos julkaistu 1966)
Eikenberry, N. & Smith, C. (2005) Attitudes, beliefs, and prevalence of dumpster diving as a means to obtain food by Midwestern, low-income, urban dwellers. *Agriculture and Human Values* 22(2) 187–202. <https://doi.org/10.1007/s10460-004-8278-9>
Eighner, L. (1993) *Travels with Lizbeth: Three years on the road and on the streets*. St. Martin's Press.
Fernandez, K.V., Brittain, A.J. & Bennet, S.D. (2011) "Doing the duck": Negotiating the resistant-consumer identity. *European Journal of Marketing* 45(11/12) 1779–1788. <https://doi.org/10.1108/03090561111167414>
Fiksu Ruoka Oy. (n.d.) Fiksuruoka.fi. <https://www.fiksuruoka.fi> (Luettu 5.12.2025)

- Gille, Z. (2007) *From the cult of waste to the trash heap of history: The politics of waste in socialist and postsocialist Hungary*. Indiana University Press.
- Hawkins, G. (2006) *The ethics of waste: How we relate to rubbish*. Rowman & Littlefield.
- Howes, D. (2003) *Sensual relations: Engaging the senses in culture and social theory*. University of Michigan Press.
- Hsu, E. (2008) The senses and the social: An introduction. *Ethnos* 73(4) 433–443. <https://doi.org/10.1080/00141840802563907>
- Ilmatieteen laitos (n.d.) Kesäkuun säätilastot. <https://www.ilmatieteenlaitos.fi/kesakuu> (Luettu 5.12.2025)
- Ingold, T. (2000) *The perception of the environment: Essays on livelihood, dwelling and skill*. Routledge.
- Joy, A. & Sherry, J.F. (2003) Speaking of art as embodied imagination: A multisensory approach to understanding aesthetic experience. *Journal of Consumer Research* 30(2) 259–282. <https://doi.org/10.1086/376802>
- Juuti, P.S. & Wallenius, K.J. (2005) *Kainot ja käymälät: Johdatus historiaan. Esimerkkeinä Suomi*. KehäMedia. Tampereen yliopisto — TTY. <https://trepo.tuni.fi/bitstream/handle/10024/65357/951-44-6251-3.pdf>
- Kontturi, K.-K. (2023) Taiteen työ: arvo, tekijyys ja ruumiillinen kytkös. Teoksessa Frigård, J., Grén, R., Kontturi, K.-K. & Niemelä, R. (toim.) *Kuvia lähellä: Taidehistoriallisia tulkintoja ja tutkimusasetteita* 177–198. Taidehistorian seura.
- Korsmeyer, C. (2018) Taste and other senses: Reconsidering the foundations of aesthetics. *The Nordic Journal of Aesthetics* 26(54). <https://doi.org/10.7146/nja.v26i54.103078>
- Kotimaisten kielten keskus. (n.d.) *Kielitoimiston sanakirja* [Verkkosanakirja]. <https://www.kielitoimistonsanakirja.fi/> (Luettu 5.12.2025)
- K-Ruoka (2018) Dyykkaus – hävikinhallinnan uhka vai mahdollisuus? 15.5.2018. <https://www.k-ruoka.fi/artikkelit/k-kaupassa/dyykkaus--havikinhallinnan-uhka-vai-mahdollisuus> (Luettu 5.12.2025)
- Lakkala, K. & Loikkanen, T. (2025) Kiertotalouden kapitalistinen utopia: Nykyisyyden utooppiset vastakuvat Suomen itsenäisyyden juhlarahasto Sitran ja Ellen MacArthurin säätiön kiertotalousvisioissa. *Tiede & edistys* 50(2) 26–45. <https://doi.org/10.51809/te.147379>
- Larsson, K. (2017) *Challenging food norms: Understanding the dumpster diving culture in Gothenburg, Sweden* [Pro gradu -tutkielma, University of Gothenburg]. <http://hdl.handle.net/2077/52814>
- Lehtokunnas, T. & Pyyhtinen, O. (2022) Food, excess, wastage and waste: An ethnography of the practices of framing food products in the Finnish retail sector. *Geoforum* 129 28–38. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2022.01.004>
- Lehtokunnas, T. (2023) *Enacting a circular economy – A multi-sited ethnography on food waste practices in Finnish supermarkets, households and biogas plants*. Tampere University Dissertations 810. <https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-03-2923-5>
- Lehtokunnas, T., Uusitalo, N., Sutinen, U.-M. & Onali, A. (2025) Sensory labor as un/knowning in a waste composition study: Identifying a chain of translation. *Social Studies of Science* 0(0). <https://doi.org/10.1177/03063127251357625>
- Lehtonen, T.-K. & Pyyhtinen, O. (2015) Roskisdyykkauksen objektit ja elämänmuodon rajat. *niin & näin* 33(2) 33–37. <https://netn.fi/wp-content/uploads/2017/11/netn152-08.pdf>
- Lehtonen, T.-K. & Pyyhtinen, O. (2020) From trash to treasure: Valuing waste in dumpster diving. *Valuation Studies* 7(2) 197–220. <https://doi.org/10.3384/VS.2001-5992.2020.7.2.197-220>
- Lehtonen, T.-K. & Pyyhtinen, O. (2021) Living on the margins: Dumpster diving for food as a critical practice. *Distinktion: Journal of Social Theory* 22(3) 441–463. <https://doi.org/10.1080/1600910X.2020.1853581>
- Lepawsky, J. (2018) *Reassembling rubbish: Worlding electronic waste*. MIT Press.
- Liboiron, M. & Lepawsky, J. (2022) *Discard studies: Wasting, systems, and power*. MIT Press.
- Lindeman, S. (2012) Trash eaters. *Gastronomica* 12(1) 75–82. <https://doi.org/10.1525/gfc.2012.12.1.75>
- Loikkanen, T. (2019) Dyykkaus, hävikkiruoka ja järjestys. *Paatos*, 4.3.2019. <https://www.paatos.fi/2019/03/04/dyykkaus-havikkiruoka-ja-jarjestys/> (Luettu 5.12.2025)
- Marks, L.U. (2000) *The skin of the film: Intercultural cinema, embodiment, and the senses*. Duke University Press.
- Marks, L.U. (2002) *Touch: Sensuous theory and multisensory media*. University of Minnesota Press.
- Morton, T. (2013) *Hyperobjects – Philosophy and ecology after the end of the world*. University of Minnesota Press.
- Pink, S. (2015) *Doing sensory ethnography* (2. painos). SAGE Publications.
- Pyyhtinen, O. & Lehtonen, T.-K. (2022) The gift of waste: The diversity of gift practices among dumpster divers. *Anthropological Theory* 23(2) 209–231. <https://doi.org/10.1177/14634996221117318>
- Riipi, I., Hartikainen, H., Silvennoinen, K., Joensuu, K., Vahvaselkä, M. & Kuisma, M. (2021) Elintarvikkejätteen ja ruokahävikin seurantajärjestelmän rakentaminen ja ruokahävikkitietokartta. *Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus* 49/2021. Luonnonvarakeskus. <https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-380-241-4>
- Rouhiainen, L. (2025) Phenomenological insights into embodied writing in artistic research. Teoksessa Aavanranta, O. & Välimäki, S. (toim.) *Counterpoints of art and research: Concepts, practices, and demarcations from the Finnish academia* 169–188. Taideyliopiston Kuvataideakatemia.
- Ruokavirasto (2023) Päiväysmerkinnät. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/ohjeita-kuluttajille/pakkausmerkinnat/paivaysmerkinnat/> (Luettu 5.12.2025)

- S-ryhmä (2025) S-ryhmän vuosi ja vastuullisuus 2024. Vuosi- ja vastuullisuuskatsaukset. <https://s-ryhma.fi/talous-ja-hallinto/raportit> (Luettu 5.12.2025)
- Saito, Y. (2007) *Everyday aesthetics*. Oxford University Press.
- Saito, Y. (2022) *Aesthetics of care: Practice in everyday life*. Bloomsbury.
- Shusterman, R. (2006) Thinking through the body, educating for the humanities: A plea for somaesthetics. *Journal of Aesthetic Education* 40(1) 1–21. <https://muse.jhu.edu/article/194453>
- Shusterman, R. (2012) *Thinking through the body: Essays in somaesthetics*. Cambridge University Press.
- Shusterman, R. (2018) Introduction: Aesthetic experience and somaesthetics. Teoksessa Shusterman, R. (toim.) *Aesthetic experience and somaesthetics* 1–16. Brill.
- Tainio, M. (2024) Shadowplay: Interactions of artificial illumination and darkness. *Philosophy of the City Journal* 2 30–44. <https://doi.org/10.21827/potcj.2.3>
- Tuovinen, T. & Mälikoskela, R. (2018) Taiteellinen toiminta kokemuksen koettelun paikkana. Teoksessa Toikkanen, J. & Virtanen, I.A. (toim.) *Kokemuksen tutkimus VI: Kokemuksen käsite ja käyttö* 227–247. Lapin yliopisto.
- USDA (2025) Food product dating. <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/food-product-dating> (Luettu 5.12.2025)
- Valkonen, J., Pyyhtinen, O., Lehtonen, T.-K., Kinnunen, V. & Huilaja, H. (2019) *Tervetuloa jäteyhteiskuntaan! Aineellisen ylijäämän kanssa eläminen*. Vastapaino.
- Vanha-Similä, M. (2024) Women's daily life in rural areas started to change in the 1960s. Jyväskylän yliopisto. <https://www.jyu.fi/en/blog/womens-daily-life-in-rural-areas-started-to-change-in-the-1960s> (Luettu 5.12.2025)
- Vannini, P., Waskul, D. & Gottschalk, S. (2012) *The senses in self, society, and culture: A sociology of the senses*. Routledge.
- Varto, J. (2017) *Taiteellinen tutkimus: Mitä se on? Kuka sitä tekee? Miksi?* Aalto ARTS Books.
- Vaughn, R. (2018) The politics of clean: Representing food salvage and dumpster diners. *American Studies* 57(1/2) 29–56. <https://www.jstor.org/stable/44982663>
- Watson, M., Booth, S., Velardo, S. & Coveney, J. (2023) The "who" and "why" of dumpster diving for food in wealthy industrialised countries: An international scoping review. *British Food Journal* 125(10) 3784–3799. <https://doi.org/10.1108/BFJ-01-2023-0014>
- Young, I.M. (1994) Lived body vs. gender: Reflections on social structure and subjectivity. *Ratio (New Series)* 7(3) 235–247. <https://doi.org/10.1111/j.1467-9329.1994.tb00163.x>