

Taide

5•2019

Ruoan
symboliikkaa

Taide ja ruoka

PERUNAN ANTROPOLOGIA 22 • PALASIA VENETSIASTA 36 • GRAAFISEN TAITEEN ÄÄRIPÄÄT 53

Hengen pitimistä hengen ravintoon

Ruoan retkiä taiteen kanssa

Teksti: Pessi Rautio

Ruoka on taas, tälläkin hetkellä eräs oleellisimmista kysymyksistä. Ihmiselle ruoan riittävyys on ollut pitkään pohjimmaisina kaikkea toimiamme ajanut voima. Nyt rikkaissa maissa kysymykset ruoan suhteen ovat toisenlaisia.

Ruoka on saanut hyvin vahvoja ja syvälle meneviä symboli-merkityksiä eri kulttuureissa, esimerkiksi kristinuskon ehtoollisen muodossa. Ravinnon ottamisen muuntuminen symboliseksi toiminnaksi, siis kulttuuriksi, sitoo yhden yksilön elossapyytteleminen koko yhteisön sääntöjen piiriin. Monien uskontojen ruokasäännöt ja -kiellot ovat nimenomaan identiteettiä tuovia tekijöitä.

Ja ruoan symbolimerkityksiin liittyy myös sen yhteys taiteeseen, eritoten kuvataiteeseen. Maalustaiteessa oli peräti aivan ruoan esittämiseen keskittyneitä suuntauksia, asetelmia. Oli lopulta pelkästään kaloihin, lihoihin tai kasviksiin erikoistuneita ruokamaalareita. Ruokaa taiteeseen ”säilömällä” voitiin elämälle arvokkaiden aineiden olemusta yrittää tallentaa.

Sellaisen perinteen etäinen kaiku taiteessa voi olla vaikkapa **Susanna Aution** makkara- ja jauheliha-aiheiset pikku veistokset uuden koulun ruokalassa. Arkiset ruoka-aineet ikuis-tuvat taiteeseen, mutta nykyään ei enää pelkästään ylentämälä, vaan myös jotenkin humoristisesti.

Ruoasta on tullut varhain ja eri kulttuureissa myös ihmiselle väline osoittaa statusta, siis asemaa yhteisössä. sitä se on vieläkin, varsin vahvasti. Ja siitäkin osaltaan kumpuavat myös ruoan ja taiteen yhteydet. Molemmat voivat olla elämän luskusta, ylimäärää. Myös kuvataiteen arvostamisen yhteydessä on puhuttu hyvän ”maun” oleellisuudesta, vaaditaan siis suun ominaisuutta, eikä silmän ”näköä”. Nimenomaan hyvää makua,

on osoittanut se joka tietää ruoasta siinä missä taiteestakin.

Makuarvostelmien esittämisen myötä on oikeastaan syntynyt käsite taiteesta aivan erityistä arviointi- ja arvottamiskykyä vaativana toimintana.

Perinteisten, klassisten keräilijöiden kokoelmien pohjalta on muodostettu monta museotakin, joista Suomessa perinteisimpiä esimerkkejä ovat Pohjanmaan museossa Vaasassa esillä oleva Karl Hedmanin kokoelma ja Tampereella Kustaa Hiekan kokoelman ympärille rakentuva taidemuseo. Tällaisiin perinteisiin varakkaiden herrasmiesten taidekokoelmiin kuuluu usein maalauksien ja veistosten lisäksi muutamia – ruokailun välikappaleita: astioita, siis posliinia, tinaa, hopeaa. Ruoan arvo ja status ei ole jäänyt vain asetelmamaalauksien kautta esitettäväksi, vaan myös se, mistä ruoka on tarjoiltu on saanut ensin korot-taa ruokailuhetken arvoa, ja on sittemmin saavuttanut itseisarvon. On tehty, ja keräilty aina vain hienompia lautasia, kannuja, ruukkuja, vateja, siihen asti, että esineiden käyttökelpoisuus astioina on jäänyt toissijaiseksi.

Mutta nyttemmin ruokaan on, varsinkin paremmin toimeen tulevissa länsimaissa liitetty ruoan terveellisuuden korostamisen, ruoan yksilölle hyvää tekevyyden jälkeen yhä useammin myös yleisemmän eettisyyden kriteereitä, ruoan suhdetta globaalille elonkehälle, ympäristölle, tienoolle ja yhteisöille. Kasvissyönti, tehotuotanto, vastuullisuus, lähiruoka, geenimanipulointi, reilu kauppa, luomu. Näihin on oikeastaan jokaisen syöjän otettava nykyään jokin kanta. Niinpä sellaisten näkyminen kuvataiteessakin voisi olla odotettavissa, mutta silti sitä näkee vielä melko vähäisessä määrin.

Ruokailun sosiaaliset ulottuvuudet ovat olleet kuitenkin nykytaiteilijoiden performanssitaideteosten aiheena. **Jan-Erik Andersson** on yksin, ja varsinkin taiteilijaryhmä **Edible**



Willem van Aelstin (1627 - 1683) hedelmäasetelma, öljy kankaalle, 58 x 45 cm. Vaasan kaupungin museoiden kokoelmista on esillä Hopean kertomaa -näyttelyssä Hiekan taidemuseossa Tampereella 3.10.2019 - 9.2.2020

Finnsien (Andersson, **Kari Juutilainen**, **Pertti Toikkanen**) kanssa tehnyt lukuisia ruokaan ja syömiseen liittyviä performansseja. Taide saattaa olla eri tavoin muotoiltua leipää, joka sitten eri tavoin paloitellaan ja lopulta syödään tai jaetaan yleisölle. (Toikkasella kun on myös leipurin koulutus.) Teokset saattavat sivuta syömisaiheen ohella myös ruoantuotannon etäisyyttä, jäätiköiden sulamista tai vanhojen rakennusten purkamista. Mutta esitykset tapahtuvat ilman sanoja. Mutta Anderssonin mukaan pohjana tähän on hänen nuoruutensa vaikeus kommunikoida puheongelmaisena. Toinen isompi ajatus syömistäiteen taustalla oli se, että ”tehtäisiin taideteoksia, jotka kuormittaisivat vain vähän tätä maailmaa. Pyrittiin tekemään teos mahdollisimman luonnonläheisistä materiaaleista, kuten luomuviljasta ja se sitten vielä syödään pois”.



Jacob Gilligin (1636 - 1701) Kala-asetelma, öljy kankaalle, 78 x 64 cm. Pohjanmaan museossa Vaasassa pysyvässä näyttelyssä ns. Hedmanin kerroksessa.

Ajatus siitä, että kommunikaatio voi tapahtua sanojen ulkopuolella, on tietysti oleellista kuvataiteelle, mutta jossain määrin myös ruokailun kautta tapahtuvalle merkitysten välittämiseksi. Andersson sanoo olleensa hyvin kiinnostunut pöydistä kommunikoinnin ja yhdessä olon paikkoina, joita hän on myös tehnyt usein taiteeseensa liittyen.

Yhdessä syömisessä oleellisinta on jakaminen, niin fyysisen ruoan, kuin ruokailukokemuksenkin.

Myös Berliinissä työskentelevän **Nina Backmanin** pitkään jatkunut **Silence Project** perustuu hiljaisuudessa ruokailemiselle. Aluksi erään taiteilijaresidenssikauden päätökseksi järjestetty hiljainen ruokailu osoittautui niin kiinnostavaksi tapahtumaksi, että Backman on järjestänyt lukuisia sellaisia erilaisissa paikoissa ympäri maailmaa. Backmanin mukaan teemana on



Järvenpään Kinnarin koulun ruokalassa on **Susanna Aution** ruoka-aiheisia teoksia, *Makkarassa on kaksi päätä*, 2014, nahka, kangas ja sukkahousu. Järvenpään taidemuseo / Järvenpään kaupungin taidekokoelma. Kuva: Mikhail Olykaynen.

juuri hiljaisuus, se, mitä tapahtuu, kun toisilleen tuntemattomia ihmisiä tuodaan yhteen jopa pariin tunniksi saman pöydän ääreen, mutta he eivät voi kommunikoida, tai piiloutua, sanoin. Ruokailu on tekijä, joka antaa ihmisille kuitenkin luontevaa yhdessäolon aihetta. Toki myös ympäristö, jossa syödään vaikuttaa kokemukseen.

Tilanne voi olla osallistukilleen psykologisesti ja sosiaalisesti vaativa, mutta antoisa. Ruokalistan on suunnitellut ammat-

Edible Finns (**Jan-Erik Andersson, Kari Juutilainen, Pertti Toikkanen**) Henry Moore -instituutin 10-vuotisnäyttelyn avajaisissa Leedsissä, 2003.



Nina Backmanin *Silence Meal Arvo Pärt* -viikonlopun avajaisissa Brysselin Flagey -kulttuurikeskuksessa 26.1.2017. Kuva: Johan Jacobs

tilainen yhteistyössä Backmanin kanssa, mutta tapahtuman järjestämisen lisäksi Backman myös rytmittää ruokailua niin, että kysymys ei ole vain pelkästä syömisestä, lautaseen tuijottamisesta, vaan että ihmiset joutuvat välillä ottamaan kontaktia muihinkin. Backman kutsuu teoksia performansseiksi, mikä on mielenkiintoista siinäkin mielessä, että performanssissa yleensä yleisö kuitenkin tulee katsomaan jotakin esiintyjää. Tässä yleisö tulee katsomaan toisiaan – tai ehkäpä viime kädessä itseään, sitä kuinka toimii tietynlaisessa sosiaalisessa tilanteessa, josta on nyt otettu yksi asia pois, jotta rutiini rikkoutuisi, ja jotakin oleellista voisi nousta näkyviin.

Ääneti syöminen ei ole täysin vieras ajatus suomalaiselle. Onhan olemassa tietty protestanttinen ajatus siitä, että ”jumalan viljaa” tulee kunnioittaa nauttimalla se ilman, että ihmisen

jaarittelut tapahtumaa. Mutta niinpä Backmanin sai teokseen suorastaan raivostunutta palautetta eräältä ravintolakriitikolta, hänen mukaansa tuollainen ”kieltäminen” on suoraan natsismia.

Niin tärkeää ihmisille on se, että ruoasta voi puhua. ■