

Outi Puro

Miksi me leivomme?

English summary

Why do we bake?

My journey was about travelling with a question “Why do we bake?” It has got to do with my artistic work with baking but also as a question which I have not solved - maybe never will. Soon I noticed that my first aim was asking people this question and it did not work. In Contemporary Art Center, in the art & artist`s context the question was more than ok. I had a chance to talk with a local artist Evgeny Umansky who is also dealing with food in his artistical work. Getting to know Evgeny's ideas with his work took me a little, perhaps deeper with understanding my location at the art field but also as a member of a community. All of us have some kind of relationship with food and there is much more behind the question than just “baking”. I would suggest it to have something to do with contemporary culture and the thing how the contemporary art creates its own contexts. And - the cakes were lovely.

Lähdin Kaliningradiin mielessäni kysymys ”Miksi me leivomme?” Ajatuksena oli kerätä paikallisten ihmisten vastauksia kysymykseen ja selvittää suhdetta tähän arkiseen toimenpiteeseen. Pian huomasin, että asetelma ei ollutkaan aivan yksinkertainen.

En osaa kysyä kysymystä venäjäksi. Toisaalta kysymystä ei voi esittää

suoraan, vaan sen voisi esittää vasta, jos tilanne muotoutuu aiheelle otolliseksi. Kysyttäessä kyse on ihmisten välisistä suhteista, keskustelusta, ajasta. Ainoa hölmistynyt en olisi minä paukauttaessani kysymyksen tuntemattomalle. Ehkä tässä mielessä kiinnostuksen leipomista kohtaan voisi nähdä jonkinlaisena tutkimuksena nykykulttuurista ylipäättään - tai soveliaisuudesta. Keneltä tahansa voi mainiosti kysyä kellonaikaa tai jonkun voi neuvoa lähimmälle bussipysäkille, mutta ei voi kysyä välttämättä syytä leipomiseen. Kiinnostukseni oli valmiiksi suuntautunut leipomiseen ja toiselle, jos se toinen nyt ei sattumalta ole julkiskokki tai -leipuri, voi kysymys olla vähintäänkin hämmentävä. Olisi ensin tutustuttava ja sitten katsottava, josko aihe sulahtaisi vaivatta keskustelun lomaan. Toisaalta joskus tapahtuu ainoastaan se, että mitään ei tapahdu, ja sekin tulisi kai hyväksyä.

Sosiaalisesti hankala kysymyksenasettelu johti siihen, että Kaliningradin nykytaidekeskuksessa laajensin kysymykseni kontekstia koskemaan ylipäättään ruokaa. Olin kiinnostunut löytämään taiteilijan, joka taiteen tekemisellään on jollakin tavalla sidoksissa ruokaan. Leivontakonteksti laajeni koskemaan ruokaa. Venäläinen Jevgeni *Umansky* kertoi parhaillaan työstävänsä projektia lapsille ja vanhuksille eli heille, jotka harvemmin liikkuvat taiteen maailmassa tai taidenäyttelyissä. Umansky oli valokuvannut kakkuja ja lasten kasvoja ja yhdistänyt kuvat herkuista ja lapsista kuvankäsittelyllä. Teossarja koostui 20 kuvasta. Projekti esittäytyy Pietarissa sijaitsevassa leipämuseossa ja näyttelyyn liittyen Jevgeni tarjoaa kakkupaloja- ainoastaan lapsille ja vanhuksille. Apunamme ollut tulkki halkoi kielimuureja ja jossakin vaiheessa keskustelua pääsin esittämään kysymyksen: ” Why do you want to use baking in your art?” Kysymys oli yhtäkkiä helppo esittää. Konteksti osui kohdalleen. Jevgeni mukaan ”kakku on ruokaa ja se (ruoka) on jokaista lähellä. Se edustaa arkipäivää. Siksi vanhusten ja lasten on helpompi ehkä tulla näyttelyyn. Jokaisella on jonkinlainen suhde ruokaan.” (vapaa käänös videolta). Toisaalta Jevgeni esitteli projektia, joka oli johtanut ideaan kakun jakamisesta. Projekti toteutui Kaliningradissa useiden taiteilijoiden yhteisnäyttelynä. Yksi osallistuneista oli Suomen Arsissakin töillään esittäytynyt Juri *Vasiliev*, jonka teos ”*Sardins in oil*” kantoi projektin nimeä.

Olimme aiemmin päivällä Kaliningradin ruokakauppoja kahlatessamme

ihmetelleet läpinäkyvään pussiin pakattuja, koiran- tai kissanruokaa muistuttavia epämääräisyyksiä. Paikallisella torilla tunnistimme samankaltaiset kuivatut kummallisuudet kaloiksi, jotka nyt riippuivat rennosti ulkoilmassa myyntitiskin yläpuolella kuin pyykkinarulla. Haju oli tyrmäävä, suorastaan oksettava. Jevgeni kertoi kuivattujen sardiinien olevan suurta venäläistä herkkua yhdessä kylmän oluen ja tumman leivän kera nautittuna. Jevgenin kertomus yhdistyi aiemmin päivällä kohtaamaamme hämmennykseen ruokakaupassa. Ahaa- siksipä siis ruokakaupat myyvät kolmea kappaletta kuivattuja, värikkäisiin karamellipusseja muistuttaviin minigripteihin siististi pakattuja jäykistyneitä sardiininvartaloita kuin take awayna.

Jevgenilta sain lahjaksi kirjan. Minulla ei ollut antaa hänelle mitään. Hävetti. Kirja kertoi aiemmin mainitsemastani ruokaprojektista, jonka yksi teos oli Vasilievin ”Sardines in Oil (1999)”. Myös näyttelyn avajaisissa tarjoiltiin sardiineja tumman leivän ja oluen k era. Kuvassa runsaudella katettu pöytä alkaa näyttää yhtäkkiä houkuttelevalta. Tekee mieli maistaa. Vasilievin yhdessä installaatiossa teos oli koottu sadoista sardiinipurkeista irrotetuista kansista. Kannet oli yhdistetty toisiinsa muodostaen suuria laattoja. Laatat oli ripustettu seinälle. Värit olivat haalistuneet ja pelti kolhiintunut ja ruosteessa . Kauniita- kuin maalauksia, sanoin. ”Niin ja koko sali tuoksui sardiinille”, lisäsi Jevgeni ja nyrpisti nenäänsä. Eikö hän pitänytkään sardiineista?

Kadulla naiset myivät leivonnaisia: pullaa ja leipää, marjapiirakkaa. Lämpimässä auringonpaisteessa maitopullot odottivat ostajaa mummon hameenhelman suojassa. Rasva oli noussut pinnalle kellertävän paksuksi keoksi. Kulman takana marketin lasihyllyillä taas niitä uskomattomia kakkuja, joita nyt osoittelimme Minnan kanssa sormilla melkein kilpaa. Erilaisia tursotuksia, pehmeitä pursotuksia, houkuttelevan värikkäitä ja vastustamattomia. Ostin sokerista muotoillut kakunkoristeet lapsilleni: oravaa, norsua, koiraa ja sammakkoa. Enää en, jos nyt aiemminkaan, ihmetellyt yhtään Jevgenin innostusta kakkuihin. Mutta mitä on se arki, johon Jevgeni haluaa pureutua? Soisin kadunkulman vastalypsettyä maitoa myyvälle mummulle palan Jevgenin tarjoamaa kakkua. Minusta tuntuu , että niin soisi hänkin.

Miksi ajattelen näin? Koin Kaliningradissa olevani osa, tai ainakin lähellä

tutkittavaa, mutta silti koin vain hitusen siitä, mitä tapahtuu juuri nyt. Yhdistävänä tekijänä tutkijan ja yhteisön välillä voisi olla se, että me kaikki tarvitsemme ruokaa. Toisaalla sitä on tarpeeksi tai liikaa. Toisaalla siitä on pulaa. Minulla sitä on tarpeeksi, joskus liikaa ja joskus nälissäni liian vähän, mutta vain hetkellisesti. Joku kuolee nälkään. Yksilöllinen ja kollektiivinen joutuu ruoan kanssa liikkeeseen. Oma ajattelu ja koettu pääsevät pyörteeseen kuin pesukoneessa. Mistä leipomisessa, ruoassa on kyse? Onko kyse yhteisöllisyydestä siis siitä, että olemme tottuneet jakamaan ruokamme yhteisestä kattilasta, kokoontumaan tuoksuvan padan äärelle. Tuskin luolasisaremmen ja – veljemmekään yksinään kokonaisia peuroja söivät. Ruokaan tai leipomiseen voi näin ajatella aina liittyneen sosiaalisuuden ja aistisuuden. Matka vei asenteeni ja arvostukseni uuteen ympäristöön. Toivon, että palatessani se, minkä kanssa lähdin tulee takaisin hieman laajentuneena.

Vietimme menomatkalla Kaliningradiin päivän Pietarissa. Kävelymatkalla kulloinkin eteen osunut kahvila tai ravintola oli aina jokseenkin oikeassa paikassa - joo, mennään vaan! Juhlavien kermaleivonnaisten, uskomattomien marenkikakkujen ja runsaalla, tuhdilla smetanalla ryyditettyjen pelmenien ja blinien lumotessa kirjoittajan ei jäänyt epäselväksi nisupullan tylsyys ja tavanomaisuus venäläisessä juhlapöydässä.

Nykytaidekeskus NCCA:ssa tapaamamme kaliningradilaisten taiteilijoiden voi ajatella tutkivan todellisuutta, mikä nykytaiteen yhteydessä ei suinkaan ole mikään uusi taiteen päämäärä. Minulle paikka on uusi ja kaikki ympäriltä kokemani, leipomiseni, kysymykseni ja oma ajatteluni joutuu ristiriitatilanteeseen. Puhuttelevaa on kaliningradilaisten nykytaiteilijoiden epätasapainoinen suhtautuminen erilaisiin taiteellisiin esittämisen tapoihin. Nykytaidekeskuksessa työskentelee videon ja erilaisten projektien parissa työskentelevien taiteilijoiden rinnalla lähes yksinomaan performanssien, tai ympäristötaiteen tekijöitä. Materiaalien moninaisuus peittää näin fossiiliset klassiset kuvataiteen tekniikat ja saa kaliningradilaisen nykytaiteen viestimään niistä epäluontevina nykytaiteen tekemisen tapoina. Nykyihmisen arkitodellisuutta voisi hyvin kuvata myös maalauksin, etsauksin, hiilipiirustuksin tai guassein. Ehkä kyse ei ollutkaan tästä. Nelituntisen tapaamisen kautta välittynyt kuva keskittyi tapaamiimme taiteilijoihin ja meille esiteltyihin projekteihin. Tämän

voisi tietysti käsittää Kaliningradin taiteilijayhteisön käsityksenä siitä, mitä nykytaide on ja millaisia välineitä se käyttää, mutta todennäköisesti kyseessä oli puhdas sattuma. Nykyaidekeskuksen taiteilijayhteisö teki yllättävän ennakkoluulottomasti työtä muun muassa arkkitehtipiskelijoiden ja teknillisen korkeakoulun kanssa. Ehkäpä se selittää osin viehtymystä liikkuvaa kuvaa kohtaan. Kaliningradissa saimme nähdä ja kokea mielenkiintoisen nykytaiteen tekemisen skaalan, jonka materiaalien ja tekemisen välineiden voi nähdä viestinä nykyihmisen arkitodellisuudesta. Leivonnassa voisi kai sittenkin olla jopa järkeä..

Mari Krappala kirjoittaa kokemuksista tuottavista prosesseista ja niiden näkyväksi tekemisestä. Olisiko Jevgenin ja Juri Vasilevin työssä kyse juuri tästä? Tai taiteessa ylipäätään? Miksi me koemme ruoan määrättyllä tavalla, tai miksi me leivomme? Yhtä hyvin voisimme olla kiinnostuneita siitä, miksi me pelaamme jalkapalloa tai miksi me harjaamme hiuksia? Juha Varton (2006) mukaan todellisuutta ei ole, sillä kaikki on jo ohitse, kun se on tapahtunut. Elämme siis jokseenkin koko ajan liikkeessä. Kyse ei ole ainoastaan siitä, mitä me kysymme, vaan myös siitä miten me kysymme ja siitä, mitä kysymykseen tai arkeen kätkeytyy. Ruoka voi olla käytännöllistä, tarpeellista, juhliavaa, hurvittelevaa, kauhistuttavaa tai sairastuttavaa, muutamia mainitakseni. Ruokaa voi käyttää taiteena useaan tarkoitukseen: Niran Baibulatille tavallinen sokeri toimii veistoksen kokoamismateriaalina eikä sardiiniteoksessakaan kyse ole pelkästään syömisestä. Leipominen, rakastaminen tai vaikkapa syvänmeren sukellus kätkee sisäänsä useita tasoja, merkityksiä ja mielle yhtymiä.

Näkyväksi tekemisen prosessi voi olla taideteko tai -tapahtuma. Leipomisella, kuten Jevgenikin työtään perusteli on oma arvonsa siinä, että meillä kaikilla on siihen jonkinlainen suhde. Helena Sederholmin mukaan teoksen luonne merkityksellistyy yksilölle, kun hän osallistuu tapahtumaan, taidetekoon (2000, 190). Arkinen tapahtuma kuten ruoanlaitto tai leipominen on usein huomaamatonta, samoin suhteemme siihen. Taideteolla tai tapahtumalla on joskus taitoa ja aina mahdollisuus tehdä huomaamaton huomatuksi, näkymätön näkyväksi tekemisen prosessien kautta. Ja kun kakku on syöty, sitä ei enää ole.

Lähteet

Krappala, Mari 2006. Dosentuurin näyteluento.

Sardines in Oil 1999. Multikind art project. Museum of World Ocean. Kaliningrad, 30.7-30.8.1999

Sederholm, Helena 2000. *Tämäkö taidetta?* Helsinki, WSOY.

Varto, Juha 2006. Luento Lepolammella .

Umansky Evgeny Art Director <http://www.ncca-kaliningrad.ru>

Puro, Outi 2006. Video: keskustelu Jevgeni Umanskin kanssa Kaliningradin nykytaidekeskuksessa 25.5.2006