

Opinnäytetyö (AMK)
Kuvataiteen koulutus
2020

Ottilia Orenius

BAROKKIVAIKUTTEET RUOKAVALOKUVASSA

Ottilia Orenius

BAROKKIVAIKUTTEET RUOKAVALOKUVASSA

Tässä opinnäytetyössä tutkitaan nykypäivän ruokavalokuvien esteettisiä yhteneväisyyksiä verrattuna barokin asetelma- ja laatukuvamaalauksiin. Opinnäytetyön tarkoitus on perehtyä niihin yhteisiin tekijöihin, joita näiden kuvatyypin välillä vallitsee ja täten selvittää sitä visuaalisten konventioiden jatkumoa, joka ilmenee barokkivaikutteina ruokavalokuvassa.

Aihetta lähestytään perehtymällä ensin barokin asetelmamaalausten ominaispiirteisiin sekä ruokavalokuvauksessa nykypäivänä suosittuihin visuaalisiin valintoihin. Aiheiden erillisen käsittelyn jälkeen tutkitaan näiden kahden kuvatyypin sommitelmallisia, valaistuksellisia ja sisällöllisiä yhteneväisyyksiä esimerkkikuvien kautta. Opinnäytetyössä perehdytään myös laatukuviin ja niiden esteettisiin yhteneväisyyksiin nykypäivän ruokakuvaston kanssa. Lisäksi tarkastellaan barokkivaikutteiden tietoista hyödyntämistä ruokavalokuvassa. Lopuksi pohditaan myös niitä yhteiskunnallisia ja kontekstuaalisia erilaisuuksia, joita barokin maalaustaiteen ja nykypäivän ruokavalokuvan välillä vallitsee.

Näiden aiheiden tarkastelun ja esimerkkitapausten perusteella voidaan todeta, että kontekstuaalisista erilaisuuksistaan huolimatta barokin asetelmamaalausten esteettiset konventiot näkyvät yhä tietyissä nykypäivänä tuotetuissa ruokavalokuvissa. Yhteiset visuaaliset elementit koostuvat pääsääntöisesti valaistuksesta, sommitelmasta sekä valituista somisteista. Myös kuvattujen elementtien koko ja asettelu kuva-alalla toistuvat samankaltaisina molemmissa kuvatyypeissä.

ASIASANAT:

Barokki, ruokavalokuvaus, 1600-luvun taide, ruokavalokuva, asetelmamaalaus, vanitas-maalauk

BACHELOR'S THESIS | ABSTRACT

TURKU UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Fine Arts

2020 | 52

Ottilia Orenius

BAROQUE INFLUENCES IN CONTEMPORARY FOOD PHOTOGRAPHY

This Bachelor's thesis examines the aesthetic similarities between contemporary food photographs, baroque still life paintings and genre paintings. The purpose of this research is to examine the similar elements that these picture types share and thus elucidate the continuum of visual conventions that shows as baroque influences in contemporary food photography.

The subject is approached by first becoming acquainted with the characteristics of baroque still life paintings and contemporary food photographs. After addressing these topics separately, the visual similarities are examined by comparing the compositions, lighting, and subjects in the example images. This thesis also examines genre paintings and the visual connections between genre art and food photography. In addition, the conscious exploitation of the aesthetic conventions of baroque paintings in food photography is examined. Finally, the contextual and societal differences of contemporary food photographs and baroque paintings are evaluated in this thesis.

Based on the evaluation of the themes and example cases, it can be concluded that the visual conventions of baroque are still visible in food photographs, despite the contextual differences. The shared visual elements mainly consist of lighting, composition, and selected subjects. Also, the size and layout of the described elements in the images are repeated similarly in both image types.

KEYWORDS:

Baroque, food photography, 17th century art, food photograph, still life painting, vanitas

SISÄLTÖ

1 JOHDANTO	6
2 BAROKIN ASETELMAMAALAUKSESTA MODERNIIN RUOKAKUVAAN	8
2.1 Barokki ja asetelmamaalaus	8
2.2 Ruoan rooli barokin asetelmamaalauksessa	10
2.3 Moderni ruokakuva	12
2.3.1 Ruokakuvan estetiikka 2000-luvulla	14
2.3.2 Ruokabloggaajat ruokakuvan estetiikan edelläkävijöinä	15
3 BAROKIN HEIJASTUMINEN MODERNIIN RUOKAKUVAAN	18
3.1 Esimerkkikuvien yhtäläisyyksien analyysi	18
3.1.1 Valaistus ja sommitelma	20
3.1.2 Tietoinen inspiroituminen maalaustaiteesta	23
3.1.3 Kukka-asetelmat	27
3.1.4 Eläimet ruoka-aiheisissa asetelmakuvissa	33
3.2 Aimee Twigger ja barokkipastissit	36
4 LAATUKUVA JA RUOKAKUVA	39
4.1 Johannes Vermeer ja laatukuva	39
4.2 Laatukuvasta lifestylekuvaan	41
5 LOPUKSI	47
LÄHTEET	49

KUVAT

Kuva 1. Willem Claesz Heda: Still Life with a Roemer and Watch, 1629 (Mauritshuis n. d.).	11
Kuva 2. Kuvakaappaus Our Food Storiesin Instagram-tilistä (Our Food Stories 2020).	16
Kuva 3. Kuvakaappaus Eva Kosmas Floresin Instagram-tilistä (Eva Kosmas Flores 2020).	17
Kuva 4. Kuva Adventures in Cooking -blogin blogipostauksesta "Tomato and Zucchini Quiche" (Eva Kosmas Flores 2020).	20
Kuva 5. Abraham van Beijeren: Banquet Still Life, n. 1655 (Mauritshuis n. d.).	21
Kuva 6. Kuva Our Food Storiesin blogipostauksesta "Gluten-free Lemon Tart with homemade Lemon Curd" (Our Food Stories 2017).	24
Kuva 7. Willem Claesz Heda: Still Life with a Ham, Bread and Precious Vessels, 1654 (Mauritshuis n. d.).	25
Kuva 8. Clara Peeters: A Bouquet of Flowers, n. 1612 (The Metropolitan Museum of Art n. d.).	28
Kuva 9. Abraham van Beijeren: Flower still life with a timepiece, 1663–1665 (Mauritshuis n. d.).	29
Kuva 10. Kuva Our Food Stories -blogin blogipostauksesta "Gluten-free Lemon Tart with homemade Lemon Curd" (Our Food Stories 2017).	30
Kuva 11. Kuvakaappauksia Our Food Stories -blogista julkaistuista kukkakuvista (Our Food Stories 2020).	31
Kuva 12. Kuvakaappaus Eva Kosmas Floresin Instagram-julkaisusta (Eva Kosmas Flores, 2019).	32
Kuva 13. Clara Peeters: Still life of Fish and Cat, 1620 (Google Arts & Culture n. d.).	34
Kuva 14. Kuvakaappaus Our Food Storiesin Instagram -julkaisusta (Our Food Stories 2018).	35
Kuva 15. Kuvakaappaus Eva Kosmas Floresin Instagram -julkaisusta (Eva Kosmas Flores 2020).	35
Kuva 16. Kuvakaappauksia Aimee Twiggerin Instagram -tarinasta, jossa hän haastaa ihmiset inspiroitumaan barokkityylistä (Aimee Twigger 2020).	36
Kuva 17. Kuvakaappaus kuvista, joita on julkaistu Instagramiin aiheutunnisteella #chiaroscuroinspired (Instagram 2020).	37
Kuva 18. Aimee Twiggerin oma Instagram -julkaisu, jossa hän otti mallia Caravaggion teoksesta "Boy Peeling Fruit" (Aimee Twigger 2020).	38
Kuva 19. Johannes Vermeer: A Woman Holding a Balance, 1662–1664 (Britannica n. d.).	40
Kuva 20. Johannes Vermeer: The Milkmaid, 1657–1658 (Britannica n. d.).	41
Kuva 21. Kuva Our Food Storiesin blogipostauksesta "Gluten-free Christmas Waffle Cake with Hazelnuts and Lingonberry Jam" (Our Food Stories 2018).	42
Kuva 22. Kuvakaappaus Eva Kosmas Floresin Instagram-tilistä (Eva Kosmas Flores 2020).	44
Kuva 23. Eva Kosmas Flores, 2020.	45
Kuva 24. Ottilia Orenius, 2018.	46

1 JOHDANTO

Ruoan merkitys arkipäivässämme sekä ravintona että osana kulttuuria on aivan yhtä relevantti kuin se oli 500 vuotta sitten. Ruoka ei ole vain biologinen elinehto, vaan myös merkittävä osa sosiaalista kanssakäymistämme ja muodostamaamme kulttuuria. Ruoan kuvaaminen visuaalisessa taiteessa ei myöskään ole moderni digitaalisen ajan innovaatio, jonka sosiaalinen media ja kuvien digitalisaatio toivat päivänvaloon. Ruokaa ja ravintoa on kuvattu niin kauan kuin kuvia on tehty, joskin tarkoitusperät kuvien takana ovat muuttuneet ajan mukana. Barokin aikaan, eli 1600-luvun alusta aina 1750-luvulle, ruokaa sisältäviä kuvia luotiin lähinnä maalamalla kankaalle tai puulle moraalisia opetuksia ja ylenpalttisuuden ihailua (Tuominen & Eskelinen 2007, 12–15). Noin 400 vuotta myöhemmin, 2000-luvulla, ruokakuvia tuotetaan niin kaupallisiin, esteettisiin, taiteellisiin kuin lukuisiin muihinkin tarkoituksiin. Tarkoitusperämme ja tapamme toteuttaa ruokakuvia ovat vaihdelleet ajan saatossa, joskin kuvapintojen visuaalinen sisältö on niiden välisistä vuosisadoista huolimatta säilyttänyt tietyt esteettiset konventiot jopa hämmästyttävän yhdenmukaisesti.

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on tarkastella yhtymäkohtia, joita modernin ruokavilokuvan ja barokin asetelmamaalausten väliltä löytyy. Tarkastelen aihetta perehtymällä barokin asetelmamaalausten sommitelmallisiin, valaistuksellisiin ja sisällöllisiin seikkoihin sekä tutkimalla blogeissa ja sosiaalisessa mediassa 2000-luvulla julkaistuja ruokakuvia. Käsittelen aihetta esimerkkikuvien avulla, perehtyen kuvien tarkoitusperiin sekä sisällöllisiin ja esteettisiin yhteneväisyyksiin. Tutkimuksen tarkastelukohteeksi on valittu kuvia kahdelta aktiivisesti toimivalta blogilta, saksalaiselta ruokablogilta *Our Food Stories*, sekä ruokakuvaaja Eva Kosmas Floresilta, joka ylläpitää blogia *Adventures in Cooking*. Barokin maalaustaiteen ominaispiirteiden havainnollistamiseksi olen valinnut teoksia kolmelta barokin aikaiselta taiteilijalta: Clara Peetersilta, Willem Claesz Hedalta ja Abraham van Beijereniltä. Näiden esimerkkitaiteilijoiden lisäksi tarkastelen barokkitaiteilija Johannes Vermeerin arkisia tilanteita kuvaavia laatukuvia ja niiden yhteyttä lifestylekuvaukseen sekä ruokabloggaaja Aimee Twiggerin tietoista barokin hyödyntämistä ruokakuvissaan.

Näitä aineistoja tarkasteltaessa voidaan pohtia niitä kuvallisia valintoja, jotka ovat

siirtyneet barokin ajalta nykypäivään. Rajallisten esimerkkien kautta tämä opinnäytetyö käsittelee kuitenkin vain osaa niistä yhtymäkohdista, joita barokin ja modernin ruokakuvan välillä vallitsee, eikä anna kokonaiskuvaa modernin ruokakuvan monimuotoisuudesta tai barokin maalaustaiteesta. Modernin ruokavalokuvan kenttään kuuluu lukuisia erilaisia kuvatyyppejä, joita hyödynnetään moniin tarkoituksiin. Modernissa ja globaalissa ruokakuvastossa barokki ei esiinny hallitsevana teemana, vaan se ilmenee tiettyjen tekijöiden tuotannossa, joskin uskallan väittää, että barokin ominaispiirteiden yleinen suosio on huomattavasti kasvanut 2000-luvulla. Tässä tutkimuksessa barokin tyyliuuntauus on valittu tarkastelun kohteeksi sen ajankohtaisuuden lisäksi myös siitä syystä, että kyseisen tyylikauden työt ovat inspiroineet merkittävästi omaa taiteellista työskentelyäni. Barokin vaikutukset ovat nähtävissä myös useissa kaupallisiin tarkoituksiin kuvaamistani ruokakuvissa. Aihe on olennainen myös taiteellisen opinnäytetyöni kannalta, joka on barokin visuaalisuuden inspiroima moderneja reseptejä sisältävä reseptikirja.

Tässä opinnäytetyössä tarkastelen aluksi barokin visuaalisen taiteen ominaispiirteitä sekä kyseisen tyylikauden asetelmamaalauksia yleisellä tasolla, jonka jälkeen tutkin ruoan merkitystä barokin maalaustaiteessa. Näiden aiheiden vastapainoksi tarkastelen nykypäivän ruokavalokuvaa, jonka jälkeen analysoin esimerkkikuvien avulla valittujen kuvien yhtäläisyyksiä. Visuaalisten yhtäläisyyksien analysoinnin lisäksi tarkastelen myös niitä kulttuurillisia, yhteiskunnallisia ja kontekstuaalisia erilaisuuksia, joita näiden tarkasteltujen teosten välillä vallitsee. Nostan esille myös barokin laatukuvat, jotka ovat verrannollisia moderniin ja ruokakuvana hyödynnettävään lifestylekuvastoon. Tutkimuksen lopuksi pohdin myös oman työskentelyni sekä taiteellisen opinnäytetyöni asemaa tässä ruokakuvan kehityskaaressa ja 2000-luvulla heränneessä modernin barokin aikakaudessa.

2 BAROKIN ASETELMAMAALAUKSESTA MODERNIIN RUOKAKUVAAN

2.1 Barokki ja asetelmamaalaus

Barokki oli noin 1590-luvulta aina 1700-luvun puoliväliin asti vallinnut, Italiasta alkunsa saanut ja sittemmin myös laajemmalle Eurooppaan levinnyt taidesuuntaus. Barokkiajan kuvataiteen teoksia määrittivät suurellet ja täyteläisillä väreillä maalatut kuvat, korostettu dramaattisuus sekä voimakkaat valot ja varjot. Kulttuurillisesti barokkiajan tyylliset murrokset ylettyivät kuitenkin kuvataiteen kentän ulkopuolelle, ja vaikutukset näkyivät niin arkkitehtuurissa, kirjallisuudessa, musiikissa kuin kuvanveistossakin. (Aminoff ym. 2014, 9–13). Barokin töissä korostettiin voimakkaita tunteita ja draamallisuutta niin kuvapinnan tapahtumissa kuin esteettisessä sisällössä. Ihmisiä kuvattaessa eleet tuotiin korostetun voimakkaasti esille, ja usein kuvauksen kohteena oli jokin teko tai liike, joka loi kuvapintaan dynamiikkaa ja jännitettä. Aiheita, jotka usein liittyivät mytologiaan tai uskontoon, käsiteltiin mahtipontisesti ja jopa teatraalisesti, ja voimakkailla visuaalisilla valinnoilla pyrittiin herättämään katsojassa tunteita ja reaktioita. (Salin ym. 2006, 8–10.)

Visuaalisia ominaispiirteitä barokin asetelmamaalauksille ovat voimakkaat valot ja varjot, yhdestä valon lähteestä tuleva pehmeä valo sekä sommitelmallisesti pyramidimuotoon asetellut ruoka-aineet ja astiat. Asetelmiin kuului usein runsaasti ruoka-aineita, astioita, symbolisia esineitä sekä kankaita. Symbolisten asetelmien pyrkimys oli kuvata todellisuutta sen todellisimmassa muodossa niin, että elämänkaaren eri vaiheet olivat läsnä kuvapinnalla. Barokkitaitteeseen ja asetelmamaalauksiin kuului paljon äärimmäisten kysymysten, kuten olemassaolon ja kuolevaisuuden pohtimista, ja tämän pohdinnan tavoite oli havahtua elämän maagisuuteen ja mystiikkaan. (Tolonen 2018.)

Tärkein yhteinen tekijä barokkimaalauksille oli kuitenkin niiden läheinen suhde kirkkoon ja kristilliseen uskontoon ja tätä kautta myös kuoleman ja tuonpuoleisen elämän läsnäoloon. Kuvataide oli olennainen keino välittää Raamatun tarinoita ja uskonnollisia aiheita sekä yleistä moraalioppia kansalaisille, joista läheskään kaikilla ei ollut lukutaitoa. Visuaalisia teoksia luettiin niiden symboliikan kautta, ja raamatullisten symbolien käyttö sekä niiden lukutaito oli huomattavasti runsaampaa kuin nykypäivänä. Kirkko toimi usein myös maalausten tilaajana ja esille panijana, mikä osaltaan vaikutti kuvattuihin aiheisiin. Raamatun kertomuksia ja tilanteita ei kuitenkaan kuvattu ylitsevuotavan mahtipontisissa

ympäristöissä, vaan usein kertomukset asetettiin arkipäiväisiin tilanteisiin, jossa esiintyvät henkilöt kuvastivat aikaansa ja kansalaisia. Tällä pyrittiin maalausten samaistuttavuuteen niin, että katsoja kykeni heijastamaan omaa moraalista käsitystään ja elämänsä teosten tilanteisiin ja opetuksiin ja oppimaan niistä. (Salin ym. 2006, 84.)

Asetelmamaalaukset olivat ennen barokin aikaa vähäpätöisinä pidettyjä töitä, joilla ei nähty suurta arvoa ja jotka usein olivat vain osa toista, merkittävämpää teosta. Niitä pidettiin luonnon imitoimisena ja osoituksena tekijänsä mielikuvituksettomuudesta (The Metropolitan Museum of Art 2020). Asetelmamaalauksia maalattiin jo barokkia edeltäneessä renessanssissa enemmän kuin ennen, mutta ne jäivät usein vain sivuaiheiksi suurissa töissä (Salin ym. 2006, 113). Barokin aika toi merkittävän muutoksen kyseisen genren arvostukseen ja nosti asetelmamaalaukset omaksi arvostetuksi genrekseen. Osittain tämä johtui siitä, että Euroopassa yleistyvän ulkomaankaupan seurauksena eksoottisissa esineissä, hedelmissä ja asetelmissä alettiin nähdä yhä suurempaa arvoa ja ylpeyttä. Merkittävä edelläkävijä asetelmamaalausten tuotannossa ja kehityksessä oli Alankomaat, jossa barokin aikana alkoi myös kuuluisa Hollannin kultakausi.

Euroopan kasvavan taloudellisen rikkauten mahdollistama eksoottisten luksustuotteiden maahantuonti johti siihen, että asetelmamaalausten arvostus kasvoi ja niiden kuvastamat asetelmat sisälsivät yhä erikoisempia tuotteita. Yksi merkittävä edelläkävijä taloudellisen hyvinvoinnin vakauttamisessa oli Hollanti. Hollannin tasavalta oli barokin aikaan Euroopan rikkain valtio, ja sen menestystä haluttiin myös tuoda esille (Krausse & Sevelius 2005, 40). Tämä johti asetelmamaalausten kasvavaan suosioon niin Hollannissa kuin muuallakin Euroopassa, sillä hedelmien ja muiden tuontituotteiden kuvaus maalaustaideteossa oli oivallinen keino tuoda rikkaudet koko kansan nähtäväksi, vaikka itse tuotteet olivatkin vain porvariston ja aateliston saatavilla. Ylenpalttisuuden ihailulla oli kuitenkin kääntöpuolensa, ja vauraudella pöyhkeilyä pidettiin moraalittomana. (Tuominen & Eskelinen 2007, 12–15.) Kansalaisia haluttiin muistuttaa nöyryydestä ja hyveellisen elämän tärkeydestä, sillä kiinnostusta asetelmamaalauksia kohtaan löytyi kaikista yhteiskuntaluokista. Kuitenkin asetelmamaalausten hankinta oli vain porvariston ja aateliston etuoikeus, ja mitä eksoottisempia tuotteita ja astioita maalauksissa esiintyi, sitä paremmin se kuvasti omistajansa omaisuuden arvoa. Asetelmamaalaukset olivat omistajilleen myös keino osoittaa sivistystasoaan, ja usein niihin tilattiin maalattavaksi sivistystä osoittavia esineitä, kuten kirjoja ja soittimia. (Salin ym. 2006, 116.) Vaurastunut porvaristo myös toimi asetelmamaalausten tilaajana, ja niinpä asetelmissa yhdistettiin sujuvasti niin ruoka-aineita kuin harvinaisia astioita ja esineitä.

2.2 Ruoan rooli barokin asetelmamaalauksessa

Hollannista ruoka-aiheisten asetelmamaalauksen kehtona tekee kiinnostavan etenkin se, ettei Alankomaiden keittiö- tai ruokakulttuuri ollut barokin aikana – eikä nykyaikana – maailman mittakaavassa merkittävä (Bendiner 2004, 129). Kuitenkin juuri alankomaalaiset taiteilijat ovat maalanneet valtaosan kuuluisista ruoka-aiheisista asetelmamaalauksista. Ruoka ja ruoka-aineet olivatkin barokin asetelmamaalauksissa keskeisessä roolissa. Eurooppalaisille eksoottiset ja uudet tuotteet, kuten rusinat ja pähkinät olivat usein kuvataiteilijoiden tarkastelun kohteena. Jotkin raaka-aineet vakiintuivat maalauksiin myös taidemaalareiden omaa taituruutta osoittamaan. Tällaisia olivat esimerkiksi rypypintainen sitruuna (jonka kuori roikkui usein spiraalimuodossa pöydän reunan yli) ja hedelmät, kuten viinirypäleet, joissa kastepisarat olivat säilyneet kattausvaiheesta sekä nukkamaiset persikat, joiden pinta vaikuttaa maalauksissa hämmästyttävän todennukaiselta. (Tuominen & Eskelinen 2007, 27.)

Edellä mainituilla raaka-aineilla oli oma symboliikkansa vaikuttavan ulkomuodon lisäksi. Sitruunan nähtiin symboloivan puhtautta ja neitsyyttä, viinirypäleet kontekstinsa mukaan symboloivat Kristusta, vuodenaikojta tai maallisia nautintoja (Väisänen 2018, 47). Usein maalarit yhdistivät asetelmiin myös erilaisia kovia ja pehmeitä materiaaleja, kuten kankaita ja taottua metallia havainnollistaakseen taituruuttaan sekä erilaisia tekstuureja omaavia ruoka-aineita ja arvokasta astiastoa. Tyypillisiä kuvattuja ruoka-aineita olivat muun muassa piirakat, oliivit, pähkinät, kalat, hedelmät, kinkut ja simpukat. (Bendiner 2014, 128.) Myös Raamatun ehtoolliseen assosioituvat leipä ja viini olivat hyvin yleinen lisä kattaukseen.

Ruokaa tai ateriala kuvavissa asetelmamaalauksissa on sama katsojan osallistamisen aikomus kuin Raamatun kertomuksia arkipäiväisissä tilanteissa kuvaavissa teoksissa. Willem Claesz Hedan teoksessa *Still life with a Roemer and Watch* (kuva 1) katsoja tarkastelee asetelmaa ruokailijan paikalta. Maalaus ikään kuin kutsuu katsojan mukaan aterioimaan. Usein barokin asetelmamaalauksissa ateriala on valmiiksi jaettu lautaselle ja ateriointiin käytetty veitsi (aina kahva katsojaan päin) on aseteltu valmiiksi lautasen viereen. Ruoka-aineita saattaa löytyä myös pöydän pinnalta astioiden vierestä, mikä viittaa siihen, että ateriointia on jo tapahtunut tai se on kesken (Tolonen 2018). Asetelmissä esitettävät ruokat ovat harvemmin täysin koskemattomia, ja katsoja tuodaan lähemmäs intiimiä ruokailun tunnelmaa ikään kuin kesken ruokailua kuvatulla kattauksella (Bendiner 2014, 132–133).

Myös Willem Claesz Heda'n teoksessa (kuva 1) ateria vaikuttaa keskeneräiseltä: sitruunaa on leikattu ja pöytäliinalla on pähkinänmuruja, joskin leipä ja kala ovat koskemattomia. Viinikarahvi on enää puoliksi täynnä, ja viinilasi on kaatunut. Taskukello pöydän reunalla muistuttaa ajan loppumisesta, ja puhdas valkoinen pöytäliina kuvaa kristinuskon puhtautta. Maalauksessa on myös Hedalle tunnusomainen elementti, koristeellinen ja taitavasti maalattu tazza, joka oli tyypillinen esine barokin asetelmamaalauksissa (Tuominen & Eskelinen 2007, 33). Lähemmällä tarkastelulla tämän esimerkkimaalauksen tavoin useasta barokin asetelmamaalauksesta herääkin kysymys siitä mitä oikeastaan on kuvattu ja mitä katsojan toivotaan tarkastelevan ja näkevän. Kuvattu ruoka ei välttämättä ole selkeästi ateria, ja kuten tässä Heda'n teoksessa, se voi koostua esimerkiksi sitruunoista, leivästä ja esineistä, kuten taskukelloista ja erilaisista astioista.



Kuva 1. Willem Claesz Heda: Still Life with a Roemer and Watch, 1629 (Mauritshuis n. d.).

Asetelma on ikään kuin symbolinen tai esineitä esittelevä kuva, mutta ruokailun ja ruokailijan tunnelma on läsnä muruissa ja puoliksi juoduissa viinilaseissa. Asetelmamaalaukset eivät kuitenkaan olleet ainoastaan tuotteilla ja omaisuudella pröystäileviä pronkkuvia, ja usein luksustuotteiden ohien maalattiin ahkerasti muistutuksia ihmisen kuolevaisuudesta. Rikkauksista nauttivaa katsojaa tuli muistuttaa omasta pienuudestaan, ettei

ahneus valtaisi pöydän antimista nauttijaa. Hedelmien oheen maalattiin koppakuoriaisia ja kärpäsiä (jotka viittasivat syntiin) muistuttamaan elämän kiertokulusta, ja usein orgaaniset tuotteet maalattiin niiden kaikissa elämänkaaren vaiheissa: raakana, kypsänä ja mädäntyneenä. Kuolevaisuuden ja maallisen mammonan katoavaisuuden kuvauksesta tuli merkittävä osa asetelmamaalauksia, ja se johti kokonaan omaan genreensä, vanitas-asetelmamaalauksiin. Kuitenkin jopa kuolemaan viittaavissa maalauksissa oli runsaasti ylenpalttisuutta ja rikkautta, eli nautinnon lähteitä. Tyypillisiä vanitas-aiheisia esineitä olivat muun muassa pääkallot, taskukellot, savuavat kynttilät ja ruokopillit, joilla puhallettavat saippuakuplat olivat yhtä lyhytkestoisia ja heiveröisiä kuin ihmiselämä. Katsoessaan näitä kuolevaisuuden ja oman olemattomuutensa symboleita kontrastina nykyhetkeen ihmisen tuli ymmärtää oman olemassaolonsa ilo ja rikkaus. (Tolonen 2018.)

Myös riistaa ja sen metsästämistä kuvattiin maalauksissa, ja riista-asetelmista tulikin barokin aikaan kokonaan oma asetelmamaalauksen lajinsa. Lintujen metsästys oli aateliston ja varakkaan porvariston ajanviette, ja riista- ja metsästysaiheisten asetelmamaalauksen omistaminen kuvasi tehokkaasti omistajansa elitististä asemaa (Tuominen & Eskelinen 2007, 20). Yksi merkittävistä riista-aiheisten maalauksen tekijöistä oli Clara Peeters, joka sisällytti teoksiinsa runsaan symboliikan lisäksi selkeitä, toisistaan erilleen maalattuja yksityiskohtia. Myös kuolleella riistalla oli oma symbolinen arvonsa, ja kuolleet eläimet kuvastivat elämän lyhyttä maanpäällä. Metsästys oli myös näkyvämpi osa yhteiskuntaa ja ruokakulttuuria kuin nykypäivänä, ja eläinten raadot olivat tyypillinen osa katu-kuvaa niin todellisuudessa kuin torielämää kuvaavissa maalauksissakin. Barokkiajan ruokakulttuuri poikkesikin paljon nykypäivästä, ja tämä on olennaista muistaa puhuttaessa barokin ruokaa sisältävistä asetelmamaalauksista ja niiden vastaanotosta.

2.3 Moderni ruokakuva

Hakemalla hakukone Googlestä sanoja ”food photography” löytyy lähes 4,5 miljardia hakutulosta, joista ainakin ensimmäisten sivujen tarjonta keskittyy lähinnä ruokavalokuvien ottamisen ohjeistukseen. Artikkelit ja blogipostaukset tarjoavat toinen toistaan kattavampia vinkkejä siihen, kuinka ruokakuvista saa houkuttelevia ja kuinka ruoan tekovaiheen liikkeen ja ruoan herkullisuuden saa vangittua kuvaruudulle. Artikkeleita löytyy myös runsaasti eri välineistölle; olipa kuvaajalla käytössään sitten älypuhelin tai järjestelmäkamera, tekstit lupaavat erinomaisia lopputuloksia, mikäli kuvaaja seuraa tarkkoja

ohjeistuksia. Hakutulosten runsaus ja valokuvauksen opetussivujen suuri määrä kertovat paljon siitä suosioista, joka ruokakuvauksella nykypäivänä on. Ennen kaikkea ne kuitenkin kertovat siitä, että kuka tahansa tietotekniikkaa käyttävä ihminen voi opetella ruokakuvauksen salat vaivattomasti kotikoneelta ja aloittaa pienillä laiteinvestoinneilla ruokakuvaukset ammattilaisten ohjeistamana. Ohjeet ovatkin tarpeen, sillä esimerkiksi kuva-palvelu Instagramissa on tällä hetkellä julkaistu 408 553 934 kuvaa tunnisteella #food. Muutaman minuutin päästä kuvamäärä on jo kasvanut tuhansilla. (Instagram 2020.) Vaikkei iso osa näiden kuvien kuvaajista olekaan pyrkinyt harkittuun valaistukseen tai sommitelmaan, kertoo luku kuitenkin siitä, että koemme ruuan kuvaamisen ja esittämisen edelleen keskeiseksi osaksi elämäämme.

Puhuttaessa modernista ruokakuvasta on tärkeää muistaa, että kyseessä on tuotannon määrällä ja globaalilla levinneisyydellä mitattuna niin valtaisa ilmiö, että sen kokonaisvaltainen tarkastelu on liki mahdotonta. Voidaan kuitenkin turvallisesti todeta, että ruokaa kuvataan nykypäivänä niin kaupallisiin, taiteellisiin kuin informatiivisiin tarpeisiin, mutta myös kuvaajien omaksi iloksi. Digitaalisen ajan mahdollistama kuvien massatuotanto ja laaja saatavuus ovat tuoneet ruokakuvat osaksi kuluttajien arkea, ja ylenpalttinen kuvatulva on jokaisen sosiaalista mediaa hyödyntävän henkilön saatavilla. Ruokakuva ei ole enää ammattilaisten etuoikeus, vaan sen tekoon tarvittavat välineet ovat suuren joukon saatavilla. Tämä ei kuitenkaan tarkoita sitä, että ruokaa ammatikseen kuvaavia henkilöitä ei enää digitalisaation myötä tarvita, päinvastoin. Ruoan kuvaaminen on ammattilaiselle samalla tavalla työtä kuin asetelmamaalaukset olivat barokkitaiteilijoille. Kuitenkin aika, jota kuvien tekemiseen tarvitaan, on enää murto-osa siitä, mitä se oli barokkiaikana, ja tästä syystä sekä kuvaajien että kuvien määrä on moninkertaistunut.

Ruokakuvat ovat aina sidoksissa siihen kulttuuriin ja aikaan, jossa ne tuotetaan. Olisi virheellistä ajatella, ettei kulttuurisilla muutoksilla ja yhteiskunnallisilla kriiseillä olisi vaikutusta siihen ruokakuvastoon, jota arjessa näemme. Ihmisten kasvava tietoisuus ruoan alkuperästä sekä sen tuotannon ekologisista ja eettisistä vaikutuksista on tuonut muutoksia myös ruokakuvaukseen ja niihin valintoihin, joita kuvia ottaessa tehdään. 1970- ja 1980-luvuilta tutut kiiltävät ruokakuvat ovat vaihtuneet luonnollisuuteen, ja nykyään suositaan myös kodinomaista ympäristöä studion sijaan. (Sandell 2017.) Ruoan esteettisyyttä ei enää niin häikäilemättä tehosteta syötäväksi kelpaamattomilla tuotteilla, tai ainakin niiden käyttöä pyritään minimoimaan. Vielä 1980-luvulla oli tyyppillistä käyttää kuvissa syömättömäksi kelpaamattomia tuotteita, kuten saippuavaahtoa tai hiuslakkaa,

joilla ehostettiin annoksia visuaalisesti vetävämmiksi sekä kestävämpiä pitkiä kuvauksia. Nykypäivänä samankaltaisia kuvauskikkoja käytetään yhä, mutta osana eettistä valvettuneisuutta niistä käytävä keskustelu on näkyvä. Toki nämä valinnat eivät välttämättä välity katsojalle pelkältä visuaaliselta pinnalta, ja tästä syystä luonnollisuutta lähestytään valaistuksen, sommitelman, ympäristön ja somistuksen kautta. Kun ruokateollisuudesta tulee yhä läpinäkyvämpää, myös ruoan kuvaamisen prosessi on lähemmän tarkastelun alla. Kaikkia valintoja ei voi enää perustella pelkästään visuaalisella näyttävyydellä, ja tietoiset arvovalinnat ovat saavuttaneet myös kaupallisten valokuvaajien työnkuvan. Nämä edellä mainitut seikat ovat merkittävässä roolissa pohtiessamme modernin ruokakuvan esteettisiä yhteyksiä barokin asetelmamaalauksiin.

2.3.1 Ruokakuvan estetiikka 2000-luvulla

Ruokakuvan estetiikka 2000-luvulla on varsin monimuotoinen käsite, mutta jos tarkastellaan ruokakuvaa 2000-luvulla julkaistussa mainonnassa, reseptikirjoissa, aikakauslehdissä ja sosiaalisessa mediassa, voidaan huomata tiettyjen trendien kasvava suosio. Siinä missä 1980-luvulla ruokakuvien keskiössä oli vielä usein itse ruoka ilman asetelmaa tai ateriaa ympäröivää tilannetta, 2000-luvulla ruokaa ympäröivä tilanne vaikuttaisi olevan miltei yhtä suuressa roolissa kuin itse ruoka-annos. Kuvissa suositaan luonnonvaloa ja helppoa lähestyttävyyttä, jopa kodinomaisuutta. (Jouhki 2007, 23.) Ruoan alkuperän arvostus ja tietoisuus ruoantuotannon eettisistä ongelmista on tuonut ruokakuvaukseen rustiikkisuutta ja luonnollisuutta, ja kaikkien raaka-aineiden ei tarvitse enää olla täydellisiä ulkomuodoltaan. Ruokakuvissa suositaan luonnollisuutta, puhtautta ja todennukaisuutta (Ovaska 2011, 26).

Sama luonnollisuus on huomattavissa myös kaupallisten yritysten visuaalisissa brändiohjeistuksissa. Saan kaupallisena kuvaajana asiakasyrityksiltäni visuaalisia oppaita brändin mainonnan ja sosiaalisen median sisällön laatimiseen, ja näissä oppaissa näkyy usein luonnollisen tunnelman tavoittelu niin ympäristössä, valituissa somisteissa kuin valaisun ohjeistuksessakin. Esimerkiksi murut pöydällä ja ruokailuhetken keskeneräisyys ovat toistuvia toivottuja elementtejä ohjeistuksissa. Moni yritys tavoittelee sosiaalisen median sisältöihinsä kodinomaista tunnelmaa, johon katsojan on helppo samaistua. Kuvien on tarkoitus myydä tuotteiden ohella myös sitä elämäntapaa, jota brändi haluaa edustaa.

2.3.2 Ruokabloggaajat ruokakuvan estetiikan edelläkävijöinä

Merkittävä tekijä ruokakuvan muovautumisessa on sosiaalinen media, jossa ihmiset jakavat kuviaan ja inspiroituvat muiden jakamista kuvista. Sosiaalisen median palveluista Instagram on kenties merkittävin visuaalisen sisällön jakamisen sovellus, sillä se perustuu pelkästään kuvien jakamiseen. Sosiaalisessa mediassa, kuten Instagramissa, näkyvyyttä saavat tekijät ovat merkittäviä kuvallisten trendien välittäjiä, sillä heidän laajat seuraajakuntansa koostuvat niin valokuvauksen harrastelijoista kuin ammattikuvaajista, kuvaustoimistoista kuin lehtitoimistoistakin. Ruokablogeille, kuten blogeille *Our Food Stories* ja *Adventures in Cooking*, Instagram on tärkeä kanava päivittäiseen viestintään ja uusien seuraajien tavoittamiseen. Siinä missä ruokablogeihin päivitetään sisältöä hienan epäsäännöllisemmin, Instagramiin julkaistaan kuvia ja sisältöä useasti viikossa. *Our Food Stories* -blogi on yksi malliesimerkki suureen suosioon nousseesta ruokablogista, joka inspiroi alan tekijöitä ympäri maailmaa. Kyseisellä blogilla on yli miljoona seuraajaa Instagramissa, ja näihin lukeutuu niin harrastelijoita, ammattikuvaajia kuin esimerkiksi suomalaisia aikakauslehtiäkin (Instagram 2020).

Ruokablogi *Our Food Stories*in reseptiartikkelit koostuvat yleensä noin 5–10 kuvasta, joihin lukeutuu lähikuvia ruoasta, lifestyletyyppisiä kuvia ruokailun tilanteesta sekä raaka-ainekuvia. Usein postauksiin on sisällytetty myös yksityiskohtaisempia kuvia ruokakuvausissa käytetyistä somisteista, kuten esimerkiksi kukkakimpuista ja astiastosta, ja näitä kuvia jaetaan ruokakuvien ohella myös blogin Instagram-tilillä. *Our Food Stories* on myös tuonut vahvasti ruokakuvagenreen ulkokattaukset, joiden määrä ruokabloggaajien ja -kuvaajien kuvastoissa on kasvanut huomattavasti viime vuosina. Edellä mainitun blogin kuvien henki on vahvasti nykypäivän ruokakuvan trendien mukainen kodinomaisen ympäristön sekä pehmeän ja tummia varjoja luovan valon myötä. Suuri kontrasti valoisien kohtien ja tummien varjojen välillä on tyypillistä myös barokkimaalauksissa. *Our Food Stories*in kuvissa on kuitenkin nähtävissä myös paljon koristeellisuutta, mahtipontisuutta ja tilanteita, jotka poikkeavat arjesta sekä runsaasti somisteita, kuten kukkia (kuva 2). Yltäkyläiset kattaukset ja tarkkaan somistetut tilanteet sekä tietynlainen teatraalisuus tilanteissa tuovat ne lähemmäs barokin maalausten tunnelmaa. Blogi kuitenkin edustaa nykypäivän ruokakulttuuria myös siinä mielessä, että se aktiivisesti tuo esille niitä valintoja, joita ruokailuun ja ruoka-aineiden hankintaa varten tehdään.



Kuva 2. Kuvakaappaus Our Food Storiesin Instagram-tilistä (Our Food Stories 2020).

Ruokaan liittyvistä valinnoista on tietoinen myös bloggaaja Eva Kosmas Flores, joka kirjoittaa blogia *Adventures in Cooking*. Hänenkin lähes 300 000 henkilön seuraajakunta Instagramissa koostuu monenlaisista käyttäjistä, ja näin sekä visuaaliset että sisällölliset valinnat välittyvät lukuisille ihmisille ympäri maailmaa. Kuten hänen Instagram-tilistään otetusta kuvakaappauksesta (kuva 3) käy ilmi, voimakkaat kontrastit, pehmeät värit ja leikki ruokailun tunnelman ja asetelman välillä ovat keskeisiä elementtejä myös hänen kuvissaan.



Kuva 3. Kuvakaappaus Eva Kosmas Floresin Instagram-tilistä (Eva Kosmas Flores 2020).

Floresin kuvissa on usein kasvitieteellisen tutkimuksen tunnelmaa, sillä hän kuvaa runsaasti puutarhassaan kasvavia kukkia ja vihanneksia. Myös tämä luonnosta löytyvän kauneuden ihailu ja ikuistamisen tarve olivat barokille keskeisiä, samoin kuin Floresin kuvista välittyvä runsas ja yltäkyläinen tunnelma. Kenties selkein ja näkyvin yhdistävä tekijä näissä esimerkeissä barokkiin on kuitenkin valon ja värin käyttö ja se, kuinka paljon mustaa kuviin on sisällytetty. Valokohdat piirtyvät selkeästi taustastaan sekä barokin asetelmamaalauksissa että tässä opinnäytetyössä tarkastelluissa ruokakuvissa, ja kohde on molemmissa kuvatyypeissä usein kuvapinnan keskiössä, tarjolla tarkasteltavaksi.

3 BAROKIN HEIJASTUMINEN MODERNIIN RUOKAKUVAAN

3.1 Esimerkkikuvien yhtäläisyyksien analyysi

Kulttuurisista, yhteiskunnallisista ja metodisista eriäväisyyksistään huolimatta nykypäivän ruokavalokuvalla ja barokkiajan asetelmamaalauksella on usein visuaalisesti paljon yhteneväisyyksiä. Nämä yhteneväisyydet tulevat ilmi etenkin sommitelmassa ja valaistuksessa, mutta myös niissä elementeissä, joita kuviin on valittu. Sisällöllisesti kahden aikakauden kuvia ei voi kuitenkaan täysin ongelmitta rinnastaa, sillä tulkitsemme kuvia ja niiden merkityksiä aina kulttuuri- ja aikasidonnaisesti. Ruoka-aineet, jotka merkitsivät tiettyä symbolista arvoa 1600-luvun ihmiselle, voivat olla meille vain ruoka-aineita vailla sen suurempaa tulkinnallista merkitystä. Valokuvauksesta puhuttaessa taiteilijat eivät myöskään valitse hedelmiä niiden pintojen takia kuvastamaan omaa taituruuttaan, sillä digikamerat vangitsevat tarkasti kaikkein vaikuttavimmatkin pinnat ja tekstuurit. Myös kuvien julkaisualusta on muuttunut, ja nykyään katsomme digikuvia valaistulta näytöltä, emme enää maalatulta kanvaasilta tai puupinnalta.

Tarkastellessani kuvien yhteneväisyyksiä en keskitä huomiota maalausteknillisiin seikkoihin tai siihen, että kuvien tekotavat ovat erilaiset. Tarkastelen pääasiassa visuaalisia elementtejä ja niissä ilmeneviä samankaltaisuuksia. On haasteellista tulkita kuinka paljon nämä yhteneväisyydet ovat tietoisten valintojen tulosta nykypäivän ruokavalokuvajien osalta, vai kertovatko ne pikemminkin siitä, että tiettyihin esteettisiin konventioihin tottuneena me väistämättä toistamme jo käytettyjä kuvatyyppejä. On kuitenkin selvää, että 2000-luvulla alkanut luonnollisuutta suosiva ruokavalokuvauksen trendi on tuonut ruokakuviin barokille ominaista tyyliä. Pehmeä valo, kattaus ruoka-annoksen ympärillä sekä runsaat somisteet ovat kaikki elementtejä myös barokin asetelmamaalauksissa. Myös se, että ruokailun hetki voidaan kuvata keskeneräisenä ja jopa hieman sotkuisena muruineen kaikkineen, on barokin asetelmamaalauksille ja nykypäivän ruokakuville tyyppillistä. Saatamme myös kuvata asetelmia esitellen jotain astiastoa, tuotemerkkiä tai ruokaa, ja tästä kuvan tekemisen lähtökohdasta syntyy myös ruokavalokuvan tarkoituksen yhteys barokkiin. Siinä missä barokkiajan taiteilijat maalasivat harvinaisia astioita ja ruoka-aineita esitelläkseen niitä tai kuvatakseen niiden tilaajan sivistyksen tasoa ja omaisuuden arvoa, me sisällytämme kuviimme tuotemerkkejä ja esineitä, jotka myös kertovat

tarinaa siitä elämästä, jota elämme. Barokin materiaalisuuden ja yltäkylläisyyden ihailu eivät ole teemoina niin kaukaisia kuin miltä ne ehkä 1600-luvun kontekstiin asetettuna tuntuvat. Myös me 2020-lukua elävät ihmiset haluamme kenties näyttää kuvilla jotain siitä elämästä, jota elämme tai niistä tuotteista, joita saamme arjessamme käyttä.

On sanomattakin selvää, että tässä tutkimuksessa esiteltyjen ruokakuvaajien kuvaamat ruoat ja tuotteet eivät ole kaikkien maailman ihmisten saatavilla. Barokkiaikana arvostetut pähkinät, rusinat ja tulppaanit olivat vain murto-osan ihmisistä käytössä, eikä runsas ruokailun hetki ole tänäkään päivänä kaikille maailman ihmisille arkea. Kuvatessamme ruokaa kuvaamme yltäkylläisyyttä ja etuoikeutta, joiden oikeuttamisen tarve ja hankaluus eivät ole juurikaan muuttuneet vuosisatojen kuluessa. Yltäkylläisyyden esittelyyn liittyy väistämättä moraalinen problematiikka siitä, ettei taloudellinen hyvinvointi jakaudu tasaisesti maailmassamme. Meille katsojina barokin asetelmamaalauksen erottaa nykypäivänä tehdystä ruokavalokuvauksesta ennen kaikkea se, että me elämme samaa aikaa tässä opinnäytetyössä tarkasteltujen ruokavalokuvaajien kanssa. Saman eletyn ajan lisäksi merkittävää on myös se, jaammeko kuvaajien kulttuurin ja tulemmeko samanlaisista yhteiskunnallisista lähtökohdista. Tässä opinnäytetyössä tarkastellut valokuvat ja valokuvatut tilanteet kuvaavat ja kertovat tarinaa ajasta, joka on meille hyvin tuttu. Voimme samaistua kuviin ja tunnistaa sieltä elementtejä, kuten pellavaliinoja ja tietynlaisia astioita, joita myös itse ehkä käytämme arjessamme. Emme katso kuvia vieraantuneena siitä kontekstista ja kulttuurista jossa ne on tuotettu, vaan tunnistamme ne vaivattomammin omiksemme. Katsoessamme vanhoja asetelmamaalauksia ehkä lähtökohtaisesti oletamme niiden sisältävän symboliikkaa, ja saatamme katsoa niitä vieroksuen, päällimmäisenä tarkoituksena *lukea ja ymmärtää* niitä.

Katsomisen tapaamme vaikuttaa myös se, mihin käyttötarkoitukselliseen kontekstiin miellämme näiden kuvatyypin kuuluvan. Uskallan väittää, että useampi meistä määritteli barokin asetelmamaalaukset taidekontekstiin blogeissa julkaistujen ruokakuvien yli, emmekä siitä syystä odota ruokakuilta taiteellista pyrkimystä. Suhtaudumme ruokakuviin käyttökuvina, joiden tarkoitus on myydä ja houkutella. Valokuvien suuren tuotannon määrän takia emme myöskään anna yksittäisille kuville suurta painoarvoa, ja tarkastelemme niitä nopeasti tai johonkin kuvaryhmään kuuluvana. Katsomisen aikaan vaikuttaa myös se, että tarkastelemme ruokakuvia usein arjessamme hetkinä, jolloin on aikaa ottaa älypuhelin käteen ja avata Instagram. Tämän hetken kesto saattaa olla mitä tahansa muutaman sekunnin ja usean minuutin väliltä. Emme pyri ymmärtämään tai tulkitsemaan ruokakuvia emmekä odota niistä löytyvän merkityksiä, jotka eivät suoraan

näkyisi kuvapinnalta. Sen sijaan saatamme tulkita kuvissa edustettua elämäntapaa ja siihen kuuluvia eettisiä valintoja sekä niiden reflektoitumista omaan elämäämme.

3.1.1 Valaistus ja sommitelma

Valaistuksen ja sommitelman samankaltaisuutta havainnollistamaan tarkastelen Adventures in Cooking -blogissa julkaistua reseptikuvaa (kuva 4), ja Abraham van Beijerin asetelmateosta ”Banquet still life” (kuva 5). Kyseisissä kuvissa silmiinpistävin ero on niiden kuvamuoto, sillä Adventures in Cooking -blogissa julkaistu valokuva on pystykuva, ja Abraham van Beijerin teos on vaakakuva. Nykypäivän ruokakuvastossa on tyypillistä käyttää molempia kuvamuotoja, mutta vakiintuneiden julkaistualustojen, kuten Instagramin, standardit sekä digikameroiden kennot vaikuttavat otettujen kuvien kuvasuhteisiin.



Kuva 4. Kuva Adventures in Cooking -blogin blogipostauksesta ”Tomato and Zucchini Quiche” (Eva Kosmas Flores 2020).

Instagram suosii pystykuvia, ja 4:5-suhteen kuvat ovat sovelluksessa optimaalisia. Blogilustat kuitenkin mahdollistavat kuvamuotojen vapaamman muuntelun, ja tämän mahdollistamana myös Adventures in Cooking -blogissa on näkyvillä sekä vaaka- että pystykuvia. Kuvien 4 ja 5 kuvamuodon eroista huolimatta voimme todeta niissä paljon yhtäläisyyksiä niin valaistuksessa, sommitelmassa kuin muissakin visuaalisissa ja sisällöllisissä elementeissä. Molemmissa kuvissa puupintaista pöytää valaisee vasemmalta, suuresta valonlähteestä tuleva valo, joka muodostaa pöydällä oleviin esineisiin syviä varjoja. Pöytien pinnat, jotka molemmissa kuvissa ovat noin kolmasosan korkeudella kuvan alareunasta, peittyvät vasemmasta reunasta niin, että emme tarkkaan hahmota pöydän kokoa. Oikeassa reunassa näemme kumpaisessakin kuvassa pöydän lyhyen päädyn reunan, joka taittuu taka-alalle tukien pöydällä olevan asetelman pyramidimaista muotoa. Molemmissa esitellyissä kuvissa onkin asetelmamaalaukselle hyvin tyypillinen pyramidimainen muoto. Esineet kohoavat pöydällä keskeltä korkeimpaan kohtaansa muodostaen kuvapinnalle kolmiomaisen, pyramidin tapaan nousevan sommitelman. Myös asetelman ja pöydän koko kuvapinnalla, eli etäisyys jolta katsoja sitä tarkastelee, on kuvissa samanlainen. Tarkastelemme pöytää aivan kun seisoisimme sen edessä, muuttaman askeleen päässä.



Kuva 5. Abraham van Beijeren: Banquet Still Life, n. 1655 (Mauritshuis n. d.).

Kuvia yhdistää niiden sommitelman ja valaistuksen lisäksi myös värimaailma, jota hallitsevat lämpimät ja rusehtavat sävyt. Punainen, keltainen, ruskea ja vihreä löytyvät keskeisinä kumpaisestakin kuvasta, ja nämä värit muodostuvat pitkälti puisen pöydänpinnan sekä sillä lepäävien ruoka-aineiden värimaailmasta. Värikkäät hedelmät ja vihannekset hallitsevat molempia asetelmia. Hedelmien ja vihannesten joukossa on molemmissa kuvissa astioita, puinen kori ja kangasta. Beijernin teoksessa kangasta on barokkimaalaukselle tyypillisesti runsaasti, ja se roikkuu huolettoman oloisissa mutta harkituissa kerteissä pöydän etureunan yli. Sama ilmiö on myös tarkasteltavassa valokuvassa, joskin siinä pöydän yli roikkuva kangas on huomattavasti pienempi elementti. Kuvia yhdistää luontevasti myös hedelmien ja vihannesten kokovaihtelut, ja molempien kuvien vasemman reunan suurehkon kurpitsan vierestä löytyy köynnöskasvi. Kuvassa 4 tertussa kiinni olevat tomaatit ovat kooltaan ja tekstuuriltaan samanlainen elementti kuin kuvan 5 viinirypäleet. Valokuvassa tomaattiterttu roikkuu huolettomasti punotun korin yli, ja Beijernin maalauksessa viinirypäleterttu roikkuu lehtineen pöydän etureunan yli. Myös edellä mainittu punottu kori on yhteinen elementti kuville. Molemmissa kuvissa vasempaan reunaan on aseteltu hieman vinottain kori, joka asettuu pyramidisommitelman keskivaiheille. Kuvassa 4 pyramidin huippua muodostaa puisen laatikon päälle asetettu tomaattilautanen, sen viereen tippuneet tomaatit sekä niiden alta ilmestyvä vihertävä kangas. Samankaltainen elementtien yhdistelmä löytyy myös Beijernin teoksesta, jossa punotun korin päälle on aseteltu kinkkulautanen ja sen alle asettuva kangas.

Runsaasti ruokaa sisältävinä asetelmakuvauksina kuvista tekee mielenkiintoisia se, ettei kummassakaan ole varsinaisesti ruokailun tunnelmaa. Ruokia ei ole avattu, (lukuun ottamatta barokkimaalaukselle tyypillisesti auki leikattua kinkkua sekä sitruunakierrettä) eikä niitä ole aseteltu lautasille odottamaan ruokailijaa. Kuvassa 4 näemme pöydän viereen asetellun tuolin, joka viestii ruokailun mahdollisuudesta. Pöydällä ei kuitenkaan ole lautasta tai edes veistä, jolla kuvatus piirakan saisi leikattua auki. Koskematon piirakka on pöydällä samanlaisena ovaalina elementtinä kuin Beijernin (myös oikeaan reunaan) asettelema suurehko rapu. Jälleen herää pohdinta kuvien tarkoituksesta ja siitä, mitä katsojan odotetaan tarkastelevan. Beijernin teoksessa huomattava yksityiskohta on kuvan keskellä olevasta hopeakannusta heijastuva maalarin omakuva. Maalarin taituruutta sekä elämää ja kuolemaa maalarin itsensä kautta heijastava kannu seisoo juhlallisena kattauksen keskiössä, ja sen viereen on aseteltu kannuakin koristeellisempi korkea ja lallinen astia. Nämä hyvin hienostuneet astiat hopeatarjottimien tavoin antavat teoksen nimen tavoin käsitystä siitä, että kuvattuna on juhlava kattaus. Pronkshenkisten

yltäkyläisten asetelmien maalaus olikin Beijernille tyypillistä (Giltaij & Leeuw 2004, 257). Kuvasta 4 puuttuu juhlasta kielivät hopea-astiat, ja siinä tunnelma on arkisempi.

Kuvan yksityiskohtien tutkimisen vuoksi blogipostaus on houkutteleva kuvien esittämisen tapa, sillä pääsemme tarkastelemaan yksityiskohtia läheltä ja useasta eri kulmasta. Asetelmamaalauksista emme voi aina varmuudella sanoa mitä ruokaa siinä kuvatut astiat sisältävät. Blogipostauksessa tähän ongelmaan harvemmin törmää: kuvia on paljon ja läheltä, ja viimeistään resepti selittää kaikki ruoka-aineet auki. Blogipostaus ikään kuin tarjoilee meille kattauksen myös verbaalisesti, ja tämä asettaa myös sen tekijän uudelleen valokeilaan. Kaikki valinnat, joita reseptin kirjoittaja on reseptiä varten tehnyt, tulevat julki. Niinpä ei ole ihme, että bloggaajat yhä useammin tuovat arvovalintojaan selkeästi esille, ja resepteissä näkyy usein harkittu eettinen ja ekologinen vastuunkanto. Kuvien yhteyteen kirjoitetulla blogitekstillä kirjoittaja voi myös vaikuttaa niihin asioihin, joihin kuvissa kiinnitämme huomiota ja samalla siihen tapaan, jolla katsomme kuvia.

3.1.2 Tietoinen inspiroituminen maalaustaiteesta

Kuvien yhteyteen kirjoitetun blogitekstin vaikutus käy hyvin ilmi Our Food Stories -blogin julkaisemasta blogipostauksesta ”Gluten-free Lemon Tart with homemade Lemon Curd”. Tekstin alussa he toteavat, että blogin lukijat ovat usein todenneet blogin ruokakuvien muistuttavan maalauksia. Tästä inspiroituneena ja vaikuttuneena Our Food Stories -blogin kirjoittajat ovat tietoisesti inspiroituneet blogipostausta varten Hollannin kultakauden taidemaalarin Jacob van Walscapellen kukka-asetelmista (Our Food Stories 2017). Vaikka suoranaista inspiraation lähdettä ruoka- ja asetelmakuville ei kerrota, näkyy blogipostaukseen kuvatuissa kuvissa selvästi barokin aikaiset sommitelmalliset ja sisällölliset konventiot. Se, miten blogipostauksen kuvat eroavat blogissa aiemmin julkaistuista kuvista, näkyy yksityiskohtien ja tiettyjen tunnistettavien symbolien määrässä. Kuitenkin tunnelma, värit ja valaistus ovat blogin kuvastolle hyvin tyypillisiä.

Kuvauksen kohteeksi valittu sitruunapiirakka on saanut inspiraatiota kukkien väreistä ja siitä, että sitruunat ovat yleinen elementti ruokaa kuvaavissa asetelmamaalauksissa. Blogitekstissään kirjoittajat toivovat, että lukijat inspiroituisivat jatkossa myös maalaustaiteesta tehdessään ruokaa. Tässä tapauksessa ruokakuvaajat siis suoraan kehottavat blogin lukijoita tutustumaan lähemmin maalaustaiteeseen. Blogipostauksesta valitsemani asetelmakuvan rinnalle nostan William Claesz Hedan teoksen *Still Life with a Ham, Bread and Precious Vessels* vuodelta 1654 (kuva 7). Tämän kuvaparin kautta käsittelen

niitä yhteisiä tekijöitä, joita blogipostauksesta nostetulla kuvalla ja barokin aikaisella asettelmamaalauksella todellisuudessa on.



Kuva 6. Kuva Our Food Storiesin blogipostauksesta “Gluten-free Lemon Tart with homemade Lemon Curd” (Our Food Stories 2017).

Molemmissa kuvissa näemme pöydän pinnan kuvattuna hieman yläviistosta niin, että näyttää kuin tarkastelisimme pöytää seisten sen vieressä. Pöydän pinta, joka kumpaisessakin kuvassa on tummaa puuta, asettuu kuva-alalla alareunaan, noin kolmasosan korkeudelle kuvan alareunasta. Merkittävin ero kuvien pöydissä on se, että Hedan teoksessa (kuva 7) isoa alaa pöydän pinnasta peittää kaksi liinaa, alimmaisena tumma, raskaalta näyttävä liina, jonka päällä on valkoinen pöytäliina. Kyseisessä kuvassa myös koko pöytä on näkyvillä niin, että päätyjen lyhyet reunat ovat kuvareunojen sisällä, ja katsojaa lähin pitkä reuna on reilusti kuvan alareunan yläpuolella. Our Food Storiesin kuvassa (kuva 6) rustiikkiseksi kulunut tumma puupöytä peittää kokonaan kuvan alimmaisien kolmasosan, emmekä hahmota pöydän todellista kokoa kuvasta, sillä se jatkuu myös reunojen ulkopuolelle. Tausta pöydien takana on molemmissa kuvissa tumma ja tyhjä, ohjaten katsojan huomion pöydän antimisiin. Myös valaistuksellisesti kuvat ovat hyvin samankaltaisia; valon lähteitä vaikuttaisi olevan yksi, ja se on varjoista päätellen

suuri. Molemmissa kuvissa valon voi varjojen perusteella päätellä tulevan suuresta, pöydän lähellä olevasta ikkunasta, tai muusta vastaavasta tasaisesta valonlähteestä.

Kuviin valituissa materiaalisissa elementeissä on myös runsaasti samanlaisuuksia. Kangas, kiiltävät metalliesineet, veitset, lautaset, puupinnat, kynttilänjalat sekä sitruunakierre löytyvät molemmista kattauksista. Nämä esineet muodostavat myös samanlaisen nousevan muodon pöydälle: asetelmat kohoavat toisessa reunassa korkeammaksi röykkiöksi, ja niitä tasapainottaa toisen reunan esine, joka myös nousee hieman keskikohtaa korkeammaksi. Keskikohdan tuntumassa on molemmissa kuvissa itse huomion kiinnittävä ruoka; Our Food Storiesin kuvassa se on auki leikattu sitruunapiiras, ja Hedan teoksessa se on auki leikattu kyljys. Vaikka Hedan teosta voidaankin ensisijaisesti lukea sen symbolisten elementtien, kuten sitruunankuoren, leivän, nautiluskuoresta tehdyn jallaisen kupin sekä pöytäliinan kautta, on myös tarkasteltavaan valokuvaan valittu niin runsaasti barokille tyypillisiä symbolisia elementtejä, että niiden olemassaoloon kiinnittää erityisesti huomiota.



Kuva 7. Willem Claesz Heda: Still Life with a Ham, Bread and Precious Vessels, 1654 (Mauritshuis n. d.).

Tulppaanit, jotka somistavat sitruunapiiraasta otettua kuvaa, ovat kenties tunnistettavin Hollannin kultakauden elementti. Savuava kynttilä, barokin perinteinen ajan loppumisen symboli, on asetettu kuvassa sitruunapiiraan viereen (Tuominen & Eskelinen 2007, 49). Sitruunakierre, johon väistämättä törmää tutkiessa myös barokin asetelmamaalauksia, kiertyy auki tulppaanien alla. Myös itse sitruuna, josta kuvan piirakka on tehty, oli täynnä symbolista arvoa 1600-luvulla. Sitruunaa pidettiin puhdistavana ja makeutta tasoittavana ruoka-aineena, joka kovetti vatsaa ja sopi näin etenkin hummerien ja osterien pariin. Hedan kuvassa sitruuna onkin kuvattu osterien seuraan. Sitruuna oli siis olennainen osa 1600-luvun keittiötä. Maalaustaiteessa se sai uutta viehätystä, kun lyijynkeltaista keksittiin sekoittaa kananmunan kanssa ja näin kanvaasille saatiin siirrettyä todentuntuinen tekstuuri sitruunankuoreen. (Tuominen & Eskelinen 2007, 12–15.) Sitruuna, joka usein mielletään myös valheellisen ystävyuden symboliksi, kiertyy auki puhtaalla valkoisella liinalla myös Hedan teoksessa.

Vaikka visuaalisia yhteneväisyyksiä löytyy kuvien väliltä runsaasti, on niiden kontekstissa ja niiden välittämässä tunnelmassa perustavanlaatuisia erilaisuuksia. Ruokailun hetki välittyy Our Food Storiesin kuvasta auki leikatun piiraan ja lautasille aseteltujen annosten kautta. Ruokailu voi alkaa, ja pöytä kutsuu ruokailijaa. Pöydän ääressä on hetki sitten oltu, sillä kynttilät vielä savuavat ja tuoreesti kuoritut sitruunat makaavat leikkulaudalla, joka edelleen näyttää kostealta. Ruokailu ei kuitenkaan ole vielä alkanut, ja kuva jättää arvoitukseksi sen, onko ruokailun tässä pöydässä tarkoituskaan alkaa. Hedan teoksessa ruokailun hetki tuntuu etäisemmältä: pöydällä ei ole muruja, jotka kertoisivat ruokailusta, eikä leipää tai lihaa ole annosteltu lautasille. Lautaset ovat puhtaita ja puoliksi päällekkäin, mutta näyttää siltä, että ostereita on jo avattu ja siirretty. Ruokailun tunteen ja selkeän aterian puuttuminen saa Hedan teoksessa katsojan keskittymään siinä esitettäviin symboleihin, ja näin kuva esiintyy meille symbolisena teoksena, jopa pronk-henkisenä yltäkylläisenä kattauksena. Tätä päätelmää tukee myös teoksen nimi ”Still life with ham, bread and precious vessels”, joka viittaa siihen, että arvokkaat esineet ovat teoksessa yhtä suuressa arvossa kuin leipä ja liha. Myös se, että leipä on vaaleaa, viittaa taloudelliseen hyvinvointiin ja tukee näin yltäkylläistä vaikutelmaa (Bendiner 2004, 129). Our Food Storiesin valokuva on kuitenkin myös niin asetelmallinen ja asetelmamaalauksista sommitelmaltaan ja elementteiltään muistuttava, että ruokailun tunne tuntuu jaetuista annoksista huolimatta etäiseltä.

3.1.3 Kukka-asetelmat

Kukka-asetelmat on valittu tässä opinnäytetyön osiossa tarkastelun kohteeksi siitä syystä, että ruoka-aiheisia asetelmamaalauksia maalanneiden barokkitaiteilijoiden ja nykypäivän ruokavalokuvaajien tuotannossa ilmenee runsaasti kuvia kukista ja kukkakimpuista. Barokin aikaan kukka-aiheisten maalausten funktio oli sekä tukea kasvitieteen kehittyvää tutkimusta, että ikuistaa ja ihailla kasvikunnan loistoa. Kukkia, ja etenkin tulppaneja, ihannoitiin niiden suuren taloudellisen arvon ja harvinaisuuden vuoksi, ja näistä maalatun teoksen katsottiin edustavan myös sen omistajan varallisuutta. Maalauksista tuli erityisen arvokkaita ja arvostettuja, jos niihin oli maalattu harvinaislaatuista ja arvokkaita kukkia. (Salin ym. 2006, 119–120.)

Kuten ruokaa sisältävissä asetelmamaalauksissa myös kukka-asetelmissa nähtiin paljon symboliikkaa. Tummuuden keskellä, pehmeässä valossa leijuva kukka-asetelma nähtiin kuolevaisuuden ja elämän lyhyden symbolina, ja tätä vahvasti kukkien elämänkaaren eri vaiheiden sisällyttäminen asetelmaan. Kukkia maalattiin asetelmiin tyypillisesti nupussa, täydessä loistossaan sekä nuutuneena ja katkenneena, ja usein asetelmassa vaelsi myös sudenkorentoja ja kärpäsiä. Myös tippuneet terälehdet merkitsivät elinkaaren ehtoapuolta, ja tämä kaikki muistutti katsojaa elämän katoavaisuudesta. (Tuominen & Eskelinen 2007, 65–68.) Jokainen olemassa oleva elävä kasvi kulki ajallisuuden läpi, johon kuului alkua, kukoistus ja kuolema. Tämä ajallisuuden käsittäminen oli kukka-asetelmien keskeisin sisältö. (Tolonen 2018.)

Maalauksissa kukkien loisto myös pystyttiin säilyttämään tarkastelun kohteena kauemmin kuin itse kukkakimpuissa, ja tästä syystä ne olivat suosittuja varakkaissa kodeissa. Clara Peetersin kukka-asetelmassa (kuva 8) runsas kimppu on aseteltu lasivaasiin kivipöydälle. Virkeät ruusut, tulppaanit, neilikat, narsissit ja kurjenmiekat hallitsevat kimpua, mutta pöydällä on myös niistä jo varisseita terälehtiä. Taiteilijan teknistä taitoa havainnoi lasivaasin taidokkaasti maalattu jalka, sekä lehden valoa taittava kastepisara ja pöydällä lepäävä perhonen. (The Metropolitan Museum of Art 2020.) Vaikka mustuus hallitsee kukka-asetelman ympäristöä, on sen osuus kuva-alalta pieni. Asetelman kukat yltävät miltei jokaiselle kuvareunalle asti, ja kivipinta, jolle vaasi on asetettu, jatkuu kuvareunojen yli. Päävärit eli keltainen, punainen ja sininen on aseteltu tasapainoisesti kuvapinnalle



Kuva 8. Clara Peeters: A Bouquet of Flowers, n. 1612 (The Metropolitan Museum of Art n. d.).

Clara Peetersin aikalaisen, Abraham van Beijerin tuotannosta tiedetään säilyneen vain kolme kukka-asetelmaa (Rijksmuseum 2020). Teoksessa "Flower still life with a time-piece" (kuva 9) lämpimillä väreillä maalatun kukka-asetelman oheen on pöydälle asetettu taskukello. Tämä ajallisuuden ja kuolevaisuuden symboli vahvistaa sitä tulkintaa, joka on luettavissa nuutuneiden ja nupullaan olevien kukkien yhdistelmästä.

Teoksessa näkyy myös kaksi punavalkoista tulppaania, joita kutsuttiin nimellä *Semper Augustus*. Nämä tulppaanit olivat kaikista tulppaaneista kalleimpia ja arvostetuimpia, ja arvokkaimmillaan niiden hinta oli verrattavissa delftiläiseen kaupunkitaloon. (Salin ym. 2006, 120). Tästä voidaan päätellä, että Beijernin kyseinen teos on myös ollut arvokas ja kenties varakkaan tilaajan toive. Huomattavaa Beijernin teoksessa on kuitenkin sen yhdenmukaisuus Peetersin kukka-asetelman kanssa.

Asetelmaa valaisee pehmeä valo, joka muodostaa tummia varjoja, ja kukkia ympäröi syvä tummuus. Kuitenkin kukat yltävät myös Beijernin teoksessa kuvan reunoille asti. Lasivaasi sekä rusehtava, kuvan alareunassa näkyvä pinta ovat teoksille yhteisiä elementtejä.



Kuva 9. Abraham van Beijeren: Flower still life with a timepiece, 1663–1665 (Mauritshuis n. d.).

Siirryttäessä nykypäivään kukka-asetelmien kuvaaminen on muuttunut monellakin tavalla, mutta yksi merkittävä muutos on se, että kukkia on saatavilla laajemmin ja usein vuodenajasta riippumatta. 1600-luvulla kukka-aiheiset maalaukset olivat ainoa tapa ihaila kukkaloistoa myös talvella (Tuominen & Eskelinen 2007, 65). Nykypäivänä kukkakaupoista on saatavilla runsaasti ulkomaalaisia lajikkeita, ja tehokkaan kasvihuoneviljelyn ansiosta saamme ihaila kukkia ympäri vuoden. Tämä näkyy myös sitruunapiirasta käsittelevässä Our Food Storiesin blogipostauksessa ”Gluten-free Lemon Tart with homemade Lemon Curd”, joka on julkaistu Saksassa helmikuussa 2017. Postaukseen kuvattu kukka-asetelma (kuva 10) inspiroitui tietoisesti kukka-aiheisista

asetelmamaalauksista, mutta tilanteesta tekee mielenkiintoisen se, että maneerit, jolla kukat on kuvattu, jäi blogin kuvastoon ja on ollut osana montaa blogipostausta tämän jälkeen (kuva 11).



Kuva 10. Kuva Our Food Stories -blogin blogipostauksesta "Gluten-free Lemon Tart with homemade Lemon Curd" (Our Food Stories 2017).

Kuvasta on luettavissa paljon yhdenmukaisuuksia Beijernin ja Peetersin asetelmiin. Kukat, jotka näyttävät esiintyvän niiden kaikissa elinkaaren vaiheissa, loistavat pehmeässä valossa tummaa taustaa vasten. Niiden koko kuva-alalla on lähes sama kuin Beijernin ja Peetersin teoksissa, ja kukkien samankaltaiset värit toistuvat säntillisesti. Päävärit keltainen, sininen ja punainen esiintyvät kimpussa lähes samalla sommitelmalla kuin Peetersin teoksessa. Myös kukkia ympäröivä vahva vinjetointi yhdistää ne edellä mainittuihin asetelmamaalauksiin.



Kuva 11. Kuvakaappauksia Our Food Stories -blogista julkaistuista kukkakuvista (Our Food Stories 2020).

Merkittävin erottava tekijä on barokkiasetelmalle tyypillisen lasivaasin puuttuminen. Our Food Storiesin kuvassa kukkia pitelevät kädet, joissa näkyvä tatuointi erottaa ne myös barokkiajasta. Käsivarsia emme kuitenkaan selvästi hahmota, sillä ne verhoutuvat mustiin hihoihin. Näin ollen illuusio kukkien ilmaantumisesta mustuudesta ei hälvene, vaikka tunnistamme käsien jatkuvan kuvareunan yli. On kuitenkin mielenkiintoista pohtia käsien merkitystä barokin kontekstissa, jossa kukka-asetelmat kuvasivat ajallisuutta ja elämän kiertokulkua. Mitä kuvassa näkyvät kädet tuovat tähän kuolevaisuuden kuvaukseen? Sen sijaan että tähän pohdintaan löytyisi yksiselitteinen vastaus, on muistettava, että konteksti, jossa kuva on tehty, on hyvin erilainen. Our Food Stories on tuonut kukka-asetelman kuvaamisen omaan kuvatyypinsä piiriin ja luonut siitä version, joka sopii

heidän tyylilleen ja nykypäivän blogikuvastoon. Kuitenkin juuri se, että barokin maalaus inspiroi heitä kuvaamaan kukkakimppua ja että maneeeri jäi pysyväksi osaksi blogipostauksia, on mielenkiintoinen esimerkki barokin maalaustaiteen esteettisten konventioiden siirtymisestä nykypäivään.

Pohdinta esteettisten konventioiden siirtymisestä herää myös Adventures in Cooking -blogia pitävän Eva Kosmas Floresin kukkakuvasta, jonka hän julkaisi Instagram -tilillään (kuva 12).



Kuva 12. Kuvakaappaus Eva Kosmas Floresin Instagram-julkaisusta (Eva Kosmas Flores, 2019).

Tätä kukka-asetelmaa yhdistää edellä mainittuihin esimerkkeihin kukkia ympäröivä pimeys, kukkalajikkeet, värit, kukkien eri elämänkaaren vaiheet ja syviä varjoja muodostava valo. Myös kuvareunan ulkopuolelta tuleva tatuoitu käsi on elementti, joka toistui myös Our Food Storiesin kuvassa (kuva 10), mutta tässä esimerkissä käsi on kuvattu kesken liikkeen. Katsojalle jää arvoitukseksi se, onko käsi rakentamassa vai purkamassa kimppua. Lankuista rakennettu pöydän pinta on kuvassa hallitseva elementti, samoin

kuin kukka-asetelman vieressä, käden alla lepäävä kukkaröykkiö. Huomattavaa näissä kukkia kuvaavissa valokuviissa on myös valon värin viileys, joka poikkeaa barokin kukka-asetelmien lämpimistä värisävyistä.

On mielenkiintoista pohtia sitä merkitystä, joka kukkien kuvaamisella on nykypäivän ruokavalokuvaajalle. Usealla ruokakuvaajalla on nykypäivänä kuvia kukista ja kukkakimpuista myös ilman suoraa yhteyttä ruokaan, ja tämä herättää kysymyksiä niistä lähtökohdista, joista kukkia kuvataan. Assosioituvatko kukat kattaukseen niin olennaisesti, että niiden kuvaaminen ruoan yhteydessä on luonnollista? Vai olemmeko niin tottuneet siihen, että asetelmia kuvaavat taiteilijat kuvaavat myös kukkia, että koemme niiden esittämisen luonnolliseksi? Vai onko kyse puhtaasti esteettisen kauneuden ja värikkyyden viehätyksestä? Kenties vastaus on näiden kaikkien summa, mutta uskon, että – kuten sommitelmalliset konventiotkin – myös kuvatyypin ja -aiheiden konventiot siirtyvät meille väistämättä. Etenkin, jos haemme tietoisesti inspiraatiota maalaustaiteesta tai toisista tekijöistä, jotka hyödyntävät näitä konventioita työskentelyssään. On hämmästyttävää, kuinka yhdenmukaisena kukka-aiheisten kuvien kuvatyyppi on säilynyt, joskin uskon että katsojan silmissä kukka-asetelmat ovat yhä useammin riisuttu niiden symbolisista merkityksistä. Rungas kukkaloisto kenties merkitsee meille hyvinvointia, rikkautta tai luonnonläheisyyttä, tai yksinkertaisesti kauneuden ihailua. Uskallan kuitenkin sanoa, ettei valtaosa näitä ruokablogeja seuraavista henkilöistä pysähdy pohtimaan kukkien symbolisia arvoja, sillä meille nykypäivänä niiden symboliikka on vähäinen, ellei jopa olematon. Toki tämänkin säännön vahvistaa muutama poikkeus, kuten esimerkiksi ruusut, jotka tunnistamme vaivattomammin symboliseksi elementiksi.

3.1.4 Eläimet ruoka-aiheisissa asetelmakuviissa

Yksi mielenkiintoinen elementti, jonka olen hiljattain huomannut esiintyvän yhä useamman ruokakuvaajan tuotannossa, on eläinten sisällyttäminen ruokakuviin. 1600-luvun ruokaa sisältävissä asetelmamaalauksissa etenkin kissat saivat kotieläimistä näkyvyyttä ruoan ja pöydän antimien yhteydessä. Kissat kuvattiin usein viekkaiksi ja varovaisiksi, aikeissa syödä ruokaa, jota asetelmassa oli kuvattu. Clara Peetersin teoksessa ”Still life of Fish and Cat” kissa vaikuttaa rauhallisen tarkkaavaiselta, ja sen asento viittaa omistushaluun vahtimaansa kalaa kohtaan (kuva 13). Nykypäivän ruokakuvastossa kuvaajien lemmikkieläimet, kuten koirat ja kissat, löytävät yhä useammin tiensä ruokakuviin. Sitä, mikä tarkoitus lemmikkieläinten tuomisella ruokakuvastoon nykypäivänä on, on

vaikea täysin ymmärtää. Lemmikkieläinten sisällyttäminen osaksi blogia ja sosiaalisen median tilejä on kenties keino vahvistaa sitä imagoa ja brändiä, jota blogi välittää.



Kuva 13. Clara Peeters: Still life of Fish and Cat, 1620 (Google Arts & Culture n. d.).

Our Food Stories -blogin pitäjien koirat ovat koko seuraajakunnalle tuttuja, sillä ne ovat usein läsnä kuvastossa. Kuvassa 14 koira aseteltu kuvaan lähes samankokoiseksi elementiksi ruoan kanssa, ja sen katseen suunta on sama kuin Clara Peetersin edellä tarkastellussa asetelmassa. Kuvasta välittyy samanlainen tarkkaavaisen läsnäolon ja vahvistamisen tunnelma kuin Peetersin maalaamasta kissasta. Myös Eva Kosmas Flores on sisällyttänyt lemmikkikissaansa ruokakuviinsa. Kuvassa 15 kissa esiintyy asetelmassa hieman irrallisempuna ruoasta, ja se on elementtinä jopa ruokaa hallitsevampi. Sen huomio on myös kiinnittynyt johonkin kuvan ulkopuoliseen kohteeseen. Eläinten yhdistäminen ruokakuviin on näkyvissä myös Suomessa tuotetussa ruokakuvassa ja tästä hyvänä esimerkkinä toimii kakkutaiteilija ja ruokavalokuvaaja Emma Ivane. Hänen Instagramissaan lemmikkikissa on noussut viimeaikoina miltei samanarvoiseksi elementiksi kuin itse leipomukset (Emma Ivane 2020).



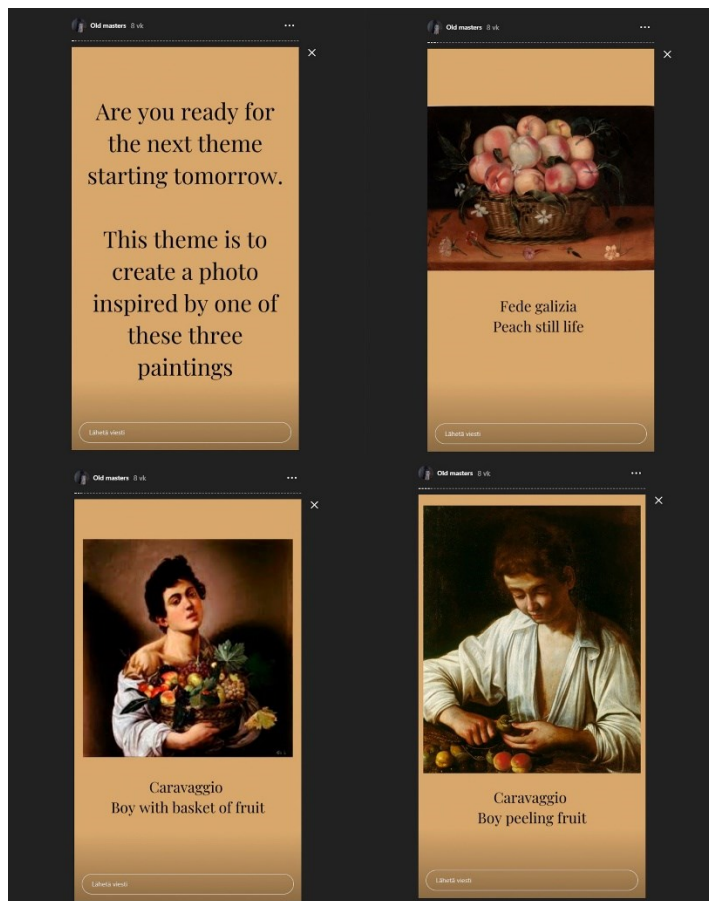
Kuva 14. Kuvakaappaus Our Food Storiesin Instagram -julkaisusta (Our Food Stories 2018).



Kuva 15. Kuvakaappaus Eva Kosmas Floresin Instagram -julkaisusta (Eva Kosmas Flores 2020).

3.2 Aimee Twigger ja barokkipastissit

Mielenkiintoinen tekijä puhuttaessa barokin asetelmamaalausten esteettisten konventioiden tietoisesta hyödyntämisestä on valokuvaaja Aimee Twigger. Hänen ruokakuvansa ovat maalauksellisia, sommitelmallisesti ja valaistuksellisesti tarkkaan harkittuja ja ennen kaikkea hyvin suosittuja. Hänellä on tätä opinnäytetyötä kirjoittaessa noin 138 000 seuraajaa Instagramissa, eli yksittäiset kuvat tavoittavat kymmeniä tuhansia ihmisiä. Elokuussa 2020 Twigger julkaisi käyttäjätilinsä Stories -osioon haasteen, jossa hän kehotti ihmisiä kuvaamaan omia versioitaan barokkiajan taiteilijoiden teoksista (kuva 16). Haasteen inspiraatiokuviksi hän valitsi kuvia kahdelta kuuluisalta barokkiajan taiteilijalta: Michelangelo Merisi da Caravaggiolta sekä Fede Galizialta.



Kuva 16. Kuvakaappauksia Aimee Twiggerin Instagram -tarinasta, jossa hän haastaa ihmiset inspiroitumaan barokkityylistä (Aimee Twigger 2020).

Suuren seuraajamääränsä ansiosta haaste sai paljon vastauksia, ja se inspiroi kuvaajia kuvamaan omia versioitaan näistä ikonisista kuvista. Twigger myös pyysi ihmisiä

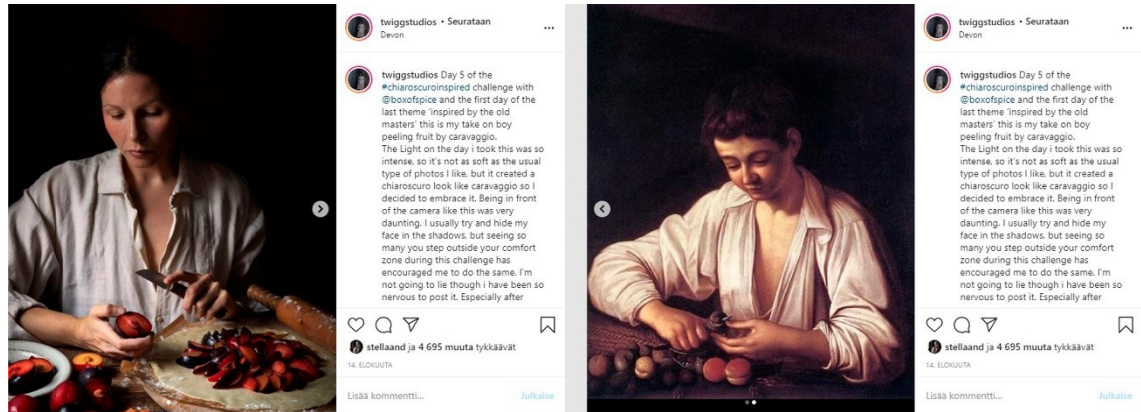
merkitsemään osallistumisensa haasteeseen laittamalla kuvien yhteyteen aihe-tunnis-teen eli hashtagin #chiaroscuroinspired, pystyäkseen tarkastelemaan syntyneitä töitä ja jakamaan niitä omalla tilillään. Kyseisellä aihetunnisteella on nyt yli 2000 julkaisua, joista suuri osa on juuri Twiggerin haasteen innoittamia tuotoksia (kuva 17).



Kuva 17. Kuvakaappaus kuvista, joita on julkaistu Instagramiin aihetunnisteella #chiaroscuroinspired (Instagram 2020).

Myös Twigger itse julkaisi haasteensa inspiroiman kuvan, jossa hän imitoi Caravaggion teosta "Boy Peeling Fruit" (kuva 18). Sen sijaan, että hän olisi ottanut mallia vain valaistuksellisista ja sisällöllisistä valinnoista, hän kuvasi Caravaggion teoksesta pastissi-tyyppisen kuvan. Kuitenkin se, miten luontevasti tämä kuva sopii Aimee Twiggerin

Instagram -profiiliin, joka mielletään ennen kaikkea ruokavalokuvaajan profiiliksi, on mielenkiintoista. Se ei herätä erityistä huomiota profiilissa eikä erotu muiden kuvien joukosta poikkeavana.



Kuva 18. Aimee Twiggerin oma Instagram -julkaisu, jossa hän otti mallia Caravaggion teoksesta ”Boy Peeling Fruit” (Aimee Twigger 2020).

Jo pelkästään se, että ruokavalokuvaajat julkisesti kertovat inspiroituvansa asetelma- ja maalauksista, herättää hyvin todennäköisesti kiinnostusta kyseistä genreä kohtaan laajemmassa yleisössä. Uskallan väittää, että Twigger tavoitti tempauksellaan myös sellaisia henkilöitä, joille barokki, Caravaggio tai Fede Galizia eivät ennestään merkinneet paljoa, mutta joista he nyt sekä tietävät että inspiroituvat suuremmissa määrin. Kuten kenellä tahansa barokin aikaisella taidemaalalla, myös nykypäivän ruokavalokuvaajilla on esikuvia, joista he ottavat mallia ja joilta he oppivat. Aimee Twigger on eittämättä yksi esimerkki tällaisesta esikuvasta. Julkinen inspiraation lähteiden julkaisu myös avaa kentän ulkopuolisille toimijoille ruokakuvan estetiikan historiaa ja sen jatkumoa, joista usein ovat tietoisia vain alan ammattilaiset tai harrastajat. Se, että kuvaamme ruoanlaittoamme tai ruokaa pehmeässä valossa, pysäyttäen tietyt hetket tai asetellen tietyt hedelmät pyramidimaiseen sommitelmaan, ei ole sattumaa.

Aimee Twiggerin barokkitempaus myös nosti mielestäni valokeilaan kysymyksen siitä, onko ruokavalokuva taidetta ja missä menee taiteen ja käyttökuvaajan raja. Onko Aimee Twigger ruokaa kuvaava valokuvataiteilija vai käyttökuvaava kuvaava ruokakuvaaja? Tähän kysymykseen on hyvin vaikeaa – ja kenties myös tarpeetonta – löytää vastausta.

4 LAATUKUVA JA RUOKAKUVA

4.1 Johannes Vermeer ja laatukuva

1600-luvun Euroopassa elettiin murroksen vaihetta. Euroopan pohjoisimmat maat kappailivat yhä 30-vuotisen sodan jälkipuinnissa, ja maiden talous alkoi vasta hiljalleen vaukautua (Krausse & Sevelius 2005, 40). Vuonna 1648 Münsterissa kirjoitettu rauhan sopimus sinetöi maiden rajat ja mahdollisti kulttuurin ja aatteiden kehityksen kansallisella tasolla. Katseiden kääntyessä ulkorajoilta sisäänpäin maissa alettiin arvostaa uudenlaisia arvoja: perhettä, kotia ja kotitaloutta. Kodin siisteydestä ja järjestyksen ylläpitämisestä tuli hyveitä, joista huolehtiminen kuului pääsääntöisesti talouden naisille. Miehet nähtiin taloudellisesti ja päätöksenteon osalta perheiden johtohahmoina, mutta naiset olivat vastuussa kodin sisäisestä kunnossapidosta. (Wieseman 2011, 7–8.)

Tämä kotien ja kansallisuuksien uudelleenjärjestymisen teki tilaa myös uudennaiselle taiteelle: kodin arkipäiväisyyttä, siisteyden ja järjestyksen ihannoitua sekä nuhteettoman käytöksen hyvyttä alettiin arvostaa yhä enenevässä määrin. Tämä lisäsi arkipäiväisistä tilanteista maalattujen teosten – eli laatukuvien – suosiota, ja ne nousivat suureen arvoon taidekentällä. Usein kuvauksen kohteena oli nainen kotiaskareen parissa, ja samalla niihin sisällytettiin se ihanne, joka kodista ja naisen roolista nähtiin. (Wieseman 2011, 9.) Teokset olivat myös uudella tavalla intiimejä ja realistisia: ne kuvasivat arkea hyvin läheltä, ja usein kuvattu henkilö vaikutti tietämättömältä olostaan kuvauksen kohteena. Kuvissa esiintyvät naiset ovat syventyneet tekoonsa, ja katselija pääsee tarkastelemaan heidän syvää keskittyneisyyttänsä miltei kuin avainreiän läpi. Yksi kenties tunnetuimpia laatukuvien tekijöitä oli hollantilainen Johannes Vermeer (1632–1675).

Vermeer kuvasi tapahtumat useimmiten huoneen vasemmassa nurkassa, jossa tilanetta valaisi yksi suuri ikkuna, kuten teoksessa ”A Woman Holding a Balance” (kuva 19). Hän käytti camera obscuraa välittääkseen maalaukseen tarkasti perspektiiviset näkymät ja luomaan näin hyvin realistisen näkymän huoneeseen. (Krausse & Sevelius 2005, 41.) Ihmiset, vaikka he usein olivatkin teoksen keskiössä, näyttävät maalauksissa pikemminkin osana asetelmaa kuin elävinä olentoina. Heidän asentonsa on pysähtynyt sommitelmallisesti täydelliseen kohtaan ja heidän pukunsa sopii huoneen lavasteisiin. Myös huoneiden sisustuksellisia elementtejä muokattiin joko tilanteessa tai maalausvaiheessa, ja Vermeer ei sisällyttänyt maalauksiin huoneesta sellaisia elementtejä, joiden

hän ei kokenut sopivan kuvaan (Wieseman 2011, 24). Vaikka laatukuvat lähtökohtaisesti kuvasivat arkea realistisesti, monen laatukuvan kuvaava sisätila oli 1600-luvulle myös arkkitehtonisesti epätodennäköinen (Wieseman 2011, 18–21). Laatukuvat kuvasivat ja välittivät siis myös utopistisia ihanteita puhtaasta kodista, järjestyksestä ja tietynlaisista sisustuksellisista elementeistä, eivätkä ne aina kuvanneet todellisuutta sen realistisimmassa muodossa. Myös naisen olemus maalattiin laatukuvissa ajalle ihanteelliseksi. Naiset, joiden päätarkoitus oli pitää puhtautta ja järjestystä yllä kotona, olivat keskittyneitä askareisiinsa siisteissä vaatteissa ja rauhallisuudessa. Laatukuvat kuvasivat sitä naisen velvollisuudentuntoista ja siveellistä ihannetta, joka nähtiin tavoiteltavan arvoiseksi (Wieseman 2011, 9). Samalla ne kuitenkin myös ihannoivat naisen mystiikkaa kuvaamalla salaperäisiä tilanteita, kuten pukeutumista ja kirjeiden kirjoitusta.



Kuva 19. Johannes Vermeer: A Woman Holding a Balance, 1662–1664 (Britannica n. d.).

Vermeerin kenties kuuluisin teos “The Milkmaid” (kuva 20) on tyypiesimerkki Vermeerin tölle niin valaistuksen, sommitelman kuin käytettyjen värien suhteen. Kuvattu nainen on keskittynyt askareeseensa, ja vasemmalla sijaitsevasta ikkunasta lankeaa hohtava,

kuulas valo tämän vaatteille. Keltainen ja sininen (josta Vermeer suosi erittäin arvokasta ultramariini -sävyä), olivat Vermeerin töissä – voimakkaan punaisen ohella – tyypillisiä värejä. ”The Milkmaid” joka tunnetaan suomen kielessä myös nimellä ”Maitotyttö”, on kiinnostava yhdistelmä arkea, ruokaa, ruoanlaittoa ja elämäntyylä, vaikka sen syvemmällä tarkastelulla kuvassa on myös ajalle tyypillisesti runsaasti symboliikkaa. Kuvauksen kohteena on kuitenkin nainen tilassa, arjen askareen parissa, ja vaikkei kuva olekaan ruokaa ensisijaisesti kuvaava kuva, on sen asetelmallinen tilanne havaittavissa lukuisista 2000-luvun ruokakuvista.



Kuva 20. Johannes Vermeer: The Milkmaid, 1657–1658 (Britannica n. d.).

4.2 Laatukuvasta lifestylekuvaan

Kun pohdimme laatukuvan ominaisuutta kuvata arkipäiväistä tilannetta sisältäen niin sisustukselliset kuin ihmisten pukeutumiseen liittyvät elementit, sekä sen pyrkimystä kuvata realistista mutta ajoittain myös ihanteellista versiota arjesta, voimme todeta, ettei nämä ominaispiirteet ja pyrkimykset juuri eroa lifestylekuvan määritelmästä. Lifestylevalokuvaus, jonka pyrkimys on kuvata arkipäiväistä tilannetta miljöössä, on laajasti

hyödynnetty kuvatyyppeä niin blogeissa, sosiaalisessa mediassa kuin mainonnassakin. Yhdistettynä blogeihin ja mainontaan lifestylekuvastoon assosioidaan sen tavoite kuvata ihanteita pikemminkin kuin todellisuutta, ja suhtaudumme lifestylekuvastoon – kontekstin mukaan – usein tietyllä varauksella. Lifestylekuvalla ominaista on sen tapa esittää tilanteita, jotka ovat sommitelmallisesti tai sisällöllisesti tarkkaan harkittuja ja joissa pääkohde on esimerkiksi teko, liike, tuote tai jokin muu tekijän tuotos. Lifestylekuva kertoo meille enemmän siitä kontekstista, jossa kuva on tehty, kuin mitä tyyppillisesti pelkkä asetelma- tai ruokaa kuvaava kuva kertoo. Konteksti välittyy meille osin alitajuisesti erilaisten elementtien, kuten esimerkiksi huonekalujen, vaatteiden, tilojen tai astioiden välityksellä. Yhdistämme nämä elementit kuuluvaksi tiettyyn aikaan tai elämäntyyliin, ja näin tulemme asettaneeksi kuvan kontekstiin perustuen tietoisuutemme erilaisista kulttuureista ja elämäntyyleistä.



Kuva 21. Kuva Our Food Storiesin blogipostauksesta “Gluten-free Christmas Waffle Cake with Hazelnuts and Lingonberry Jam” (Our Food Stories 2018).

Lifestylekuva on tullut viimeisen vuosikymmenen aikana ajankohtaiseksi aiheeksi myös puhuttaessa ruokakuvauksesta. Itse ruokailun hetken ja tai ruoan ympärille kuvataan

usein laajempi tilanne, ja ruokakuvien lisäksi otetaan kuvia myös raaka-aineista, miljööstä ja henkilöistä (Jouhki 2007, 23). Kyseinen ilmiö on nähtävissä myös tässä opin- näytetyössä tarkastelluissa blogeissa. Our Food Stories blogissa lifestyletyyppinen kuvaote erittäin tyypillistä (kuva 21).

Our Food Storiesin reseptejä esittelevissä blogipostauksissa kuvia on niin ruuasta, kattauksesta, raaka-aineista kuin ihmisistä ja miljöistäkin. Kokonaisuutena kuvat rakentavat meille mielikuvaa siitä elämästä, jota blogin ylläpitäjät elävät ja siitä tunnelmasta, jossa ruoka on valmistettu. Blogia pitää kaksi naista, joista toinen toimii kuvaajana ja toinen esiintyy usein kuvissa. Kuvassa 21 ikkunan ääressä teetä kaatava hahmo on syventynyt tekoonsa ja tarkastelemme hänen olemustaan läheltä, mutta sivullisena. Henkilön lisäksi näemme kuvassa kattauksen ja hieman huonekaluja, henkilön vaatteet ja myös hieman sitä maisemaa, joka ikkunasta avautuu. Pieni pöytä, joka on asetettu ikkunan alle, on kooltaan miltei sama kuin Johannes Vermeerin teoksessa ”The Milkmaid”, ja pöydän päällä tapahtuva teko ja liike ovat molemmissa kuvissa pöydän oikeassa reunassa. Voimmekin todeta, että asetelma kuvissa on hyvin samanlainen, vaikka sen kuvaus- suunta on eri. Vermeerin teoksen tilanne on kuvattu ikkunan suuntaisesti niin, että näemme valon tulevan pöydälle vasemmalta ja henkilön rintamasuunta kohtaa katsojan. Our Food Stories -blogin valokuvassa katsomme tapahtumaa vasten valonlähdeä, ja kuvattu hahmo on kuvassa kylki katsojaan päin.

Myös toiselle tässä opinäytetyössä tarkastellulle blogille on tyypillistä kuvata laatuku- vaan verrannollisia arkipäivästä otettuja kuvia. Eva Kosmas Flores julkaisee usein Instagramissa ja Adventures in Cooking -blogissaan kuvia itsestään joko pöydän ääressä tai keittiössään valmistamassa ruokaa. Kuvassa 22 näemme hänet kuvattuna keittiös- sään, syventyneenä askareeseensa ikkunan ääressä. Kuvasta meille paljastuu paljon siitä miljööstä, jossa kuva on otettu. Keittiötä on paljon näkyvillä, ja vasemmalla sijaitse- van ikkunan lisäksi myös kuvatun henkilön takana on ikkuna, josta paljastuu vihertävä maisema. Henkilön asento kuvassa on verrattavissa Johannes Vermeerin teokseen ”The Milkmaid” mutta mystisyyttä ja keskittyneisyyttä tässä rikkoo kuvatun henkilön hymyn- kare. Katsojalle välittyy käsitys siitä, että kuvattu henkilö on tietoinen kuvaamisen het- kestä. Tietoisuus kuvauksen hetkestä on tilanteessa hyvin todennäköistä, sillä Flores kuvaa julkaisemansa kuvat lähes poikkeuksetta itse, ja toimii myös mallina omissa ku- vissaan. Lähtöasetelma tilanteelle on siis hyvin eri kuin aiemmissa esimerkeissä. Ku- vaaja on sekä katsoja että katseen kohde, ja hän on itse hallinnassa tilanteen

vangitsemisesta. Näistä perustavanlaatuisista erilaisuuksista huolimatta sommitelmallisesti kuva 20 on hyvin samankaltainen kuin Vermeerin laatukuvat.



Kuva 22. Kuvakaappaus Eva Kosmas Floresin Instagram-tilistä (Eva Kosmas Flores 2020).

Hämmästyttävästi barokin laatukuvia muistuttaa myös Floresin portfolioista löytyvä kuva naisesta ruoanlaiton parissa (kuva 23). Tämä kuva on kuvattu ruoanlaittoon keskittyvässä työpajassa, eikä Flores esiinny kuvassa itse. Hyvin todennäköisesti paikka on valikoitunut kuvaukselle tietoisesti sen kauniin valon ja ympäristön vuoksi, ja yhdenmukaisuus Vermeerin laatukuviin on suuri. Vasemmalta tuleva heleä valo, nainen syventyneenä askareeseen pöydän ääressä ja siniset ja keltaiset sävyt yhdistyvät vahvasti useaan Vermeerin työhön. On mahdollista ja jopa todennäköistä, että kuvaaja itse on tietoinen kyseisen estetiikan historiasta ja suuresti inspiroitunut siitä, mutta mielenkiintoista on yleisö, jonka tämäkin kuva on tavoittanut. Läheskään kaikki Floresin blogia seuraavat ihmiset eivät todennäköisesti ole valokuvaajia, kuvataiteilijoita tai edes näistä aiheista

suuremmin tietoisia tai niistä kiinnostuneita henkilöitä, mutta silti he vaikuttavat Floresin tunnelmallisista ruokakuvista tai ainakin altistuvat niille. Kuvassa on kieltämättä Vermeerille tyypillistä mystiikkaa ja rauhallista tunnelmaa, mutta nykypäivänä luemme sen – etenkin ruokablogin kontekstissa – ruokakuvaksi. Kuvattava galette on keskiössä kuvassa, vaikka sen koko kuva-alalla on verrattain pieni. On mielenkiintoista pohtia sitä tapaa, jolla suhtaudumme näihin laatukuvia muistuttaviin ruokakuviin 500 vuoden päästä. Näemmekö ne silloin tälle ajalle tyypillisinä ruokakuvina, laatukuvien jatkumona vai lifestylekuvina?



Kuva 23. Eva Kosmas Flores, 2020.

Samoja kysymyksiä herää myös tarkastellessani omia ruokakuvan kontekstiin asetettuja kuviani, jotka lähentelevät usein niin laatukuvan kuin lifestylekuvankin määritelmää. Eri-tyisen kiinnostavaa tässä yhteydessä on tarkastella kuvaa, jonka otin leipomistani kekseistä (kuva 24). Kyseiseen kuvaan otin tietoisesti inspiraatiota Vermeerin teoksesta ”The Milkmaid” niin valaistuksellisesti, sommitelmallisesti kuin sisällönkin suhteen. Kuitenkin astiasto, vaatetus, korvakoru ja naru, jolla keksit on kuvan etualalla sidottu yhteen, kertovat meille tarinaa tästä ajasta. Kuva on myös hämmästyttävän samankaltainen kuin

Floresin portfolioista löytyvä kuva naisesta ruoanlaiton parissa (kuva 23). Näin oletus siitä, että Floresin kuva on otettu tietoisena laatukuvien esteettisistä traditioista, vahvistuu. Kuvan 24 kuvaajan kokemuksen kautta voin sanoa, että tilanteeseen liittyi aivan samanlaista tilanteen manipulointia kuin Vermeerin työskentelyssä. Ikkunan verhot, pöytä ja teon sommitelma ovat kaikki aseteltu tavoitteena saada visuaalisesti toimiva ja harmoninen kuva. Vaikka ruokavalokuvaan ja asetelmamaalauksiin voidaan sisältää ja niistä voidaan lukea paljon erilaista symbolista sanomaa ja erilaisia yhteiskunnallisia arvoja, on niiden pääpyrkimys kuitenkin sama: visuaalinen viehättävyys. Barokin asetelma- ja laatumaalaukset sekä nykypäivän ruokavalokuva pyrkivätkin molemmat kohti kuvapintaa, joka on visuaalisesti kaunis ja tarkkaan harkittu. Tämä onkin kenties merkittävin yhdistävä tekijä tässä opinnäytetyössä tarkastelluille kuvatyypeille.



Kuva 24. Otilia Orenius, 2018.

5 LOPUKSI

Barokin asetelma- ja laatumaalausten esteettisistä konventioista on löydettävissä paljon yhdenmukaisuutta 2000-luvulla tehtäviin ruokakuviin. Pehmeä luonnonvalo imartelee kuvattuja ruokatuotteita ja luo sopivasti valo- ja varjokohtia kuvastamaan raaka-aineiden ja esineiden materiaalisuutta. Ruokaa kuvataan myös kattauksissa, joissa näkyy jälkiä ruokailusta ja jotka usein ovat runsaita. Esteettisistä yhdenmukaisuuksista huolimatta emme välttämättä aina miellä tässä opinnäytetyössä tarkasteltuja ruokavalokuvia taiteeksi, toisin kuin teemme barokin asetelmamaalausten kohdalla. Tarkastelemme kuvia, jotka ovat perustavanlaatuiselta tarkoitukseltaan sekä kulttuuri- ja käyttökontekstiltaan täysin erilaisia, mutta visuaalisesti ajoittain hyvinkin yhtenäisiä.

Tässä opinnäytetyössä tutkitun ilmiön laajempaa tarkastelua varten tulisi tutkia myös niitä aikakauslehtiä, mainoksia, reseptikirjoja ja muita julkaisuja, joihin ruokakuvia tuotetaan ja joissa niitä julkaistaan. Nykypäivän ruokakuvan monimuotoisuuden tapaan myös barokin aikana tuotetuista asetelmamaalauksista löytyy runsaasti toisistaan eriäviä esimerkkejä. Vaihtelua visuaalisissa valinnoissa esiintyi esimerkiksi eri maiden välillä. Barokkiaikana kuvien yleisön ja levinneisyyden laajuus oli huomattavasti nykypäivän digikuvien levinneisyyttä pienempi. Tunnetuimmat barokkiajan asetelmamaalaukset ovatkin maalattu Euroopan alueella, mutta esimerkiksi tässä opinnäytetyössä tarkasteltu valokuvaaja Eva Kosmas Flores on amerikkalainen. Sosiaalinen media ja internet mahdollistavat sen, että kuvia voidaan jakaa ja niistä voidaan inspiroitua riippumatta maantieteellisistä välimatkoista.

Digitalisaation myötä voimme tarkastella myös barokin asetelmamaalauksia kotisohvaltamme, eikä taiteen kokeminen edellytä enää käyntiä kirkossa tai galleriassa. Tämän ajatuksen lähtökohdasta toteutan taiteellisena opinnäytetyönäni reseptikirjan, jota voi lukea sekä Internetissä että painettuna kirjana. Kirjan kuvat ovat jatkumoa tämän opinnäytetyön aiheelle, ja niistä näkyy suora inspiroituminen barokista. Kuvista on kuitenkin havaittavissa myös välillinen inspiroituminen barokista niiden ruokavalokuvaajien kautta, jotka ovat kenties inspiroituneet kyseisestä taidesuuntauksesta. Reseptikirjan reseptit ja kuvat tulevat kertomaan tarinaa tästä ajasta, ja vaikka kuvat tietoisesti inspiroituvat maalaustaiteesta, tulemme hyvin todennäköisesti lukemaan niitä ruokavalokuvina vailla symbolisia elementtejä tai moraalista sanomaa.

Barokin aikana visuaalisen taiteen keskiössä olivat moraaliset arvot, elämän katoavaisuus sekä maanpäällinen yltäkylläisyys. Myös uudet ja kiehtovat löydökset, kuten ruoka-aineet uusista maista ja uudet kukkalajikkeet, näkyivät niissä aiheissa, joita maalattiin ahkerasti. Kuvatessamme ruokavalokuvia emme enää pohdi symbolien kautta olemassaoloamme tai elämämme katoavaisuutta, mutta tietyt eettiset arvot ja valinnat ovat aina läsnä ruokaa sisältävässä kuvassa. Kun pohdimme aikamme ruokakuvaa maailmassa, jossa hyvinvoinnin epätasainen jakautuminen ja ilmastokriisin aggressiivinen läsnäolo laskevat painetta yltäkylläiselle elämälle, voimme todeta, ettei yltäkylläisyyden kuvaaminen ja sen esittely ole vielääkään täysin ongelmaton. Barokin aikana yltäkylläiset asetelmakuvat toimivat kuitenkin myös muistutuksena katsojalle siitä, että rikkaus oli rajallista ja ihmisen tuli olla nöyrä omaisuutensa suhteen. Pähkinät, rusinat ja hopea-astiat ovat vaihtuneet trendikkäisiin tuotemerkkeihin, mutta muistammeko niitä katsoessamme maallisen rikkautemme rajallisuuden, vai onko vaikutus pikemminkin päinvastainen?

LÄHTEET

- Aminoff, A., Cederqvist, B., Salin, A., Juuti, S. & Kokki, K. 2014. Barokki: Barock. Heinola: Heinolan kaupunginmuseo.
- Bendiner, K. 2004. Food in painting: From the Renaissance to the present. London: Reaktion Books.
- Cecchini, L. & Sanna, A. 2010. Barokki: Barokken = Barocken. Firenze: Oslo: Scala; Spektrum.
- Giltaj, J. & Leeuw, R. d. 2004. The Golden Age book. Zwolle: Waanders.
- Instagram 2020. Viitattu 20.9.2020. <https://www.instagram.com/explore/tags/food/>
- Ivane, E. 2020. Instagram -tili. Viitattu 29.10.2020. <https://www.instagram.com/em-maivane/>
- Jouhki, K. 2007. Ruokakuva resepti – miten aikakauslehdien ruokakuva rakentuu. Opinnäytetyö. Viestinnän koulutusohjelma. Tampere: Tampereen ammattikorkeakoulu. Viitattu 9.10.2020. <https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/10522/Jouhki%2C%20Kaisa.pdf?sequence=2>
- Krausse, A. & Sevelius, I. 2005. Maalaustaiteen historia: Renessanssista nykypäivään. Köln: Könemann.
- Our Food Stories 2017. Viitattu 15.10.2020. <http://ourfoodstories.com/2017/02/gluten-free-lemon-tart-with-homemade.html/#more>
- Ovaska, M. 2011. Ruokavalokuvaus. Opinnäytetyö. Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma. Tampere: Tampereen Ammattikorkeakoulu. Viitattu 9.10.2020. https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/167556/Ovaska_Mikko.pdf?sequence=2&isAllowed=y
- Rijksmuseum 2020. Viitattu 12.10.2020. <https://collectie.rijksmuseumtwenthe.nl/zoeken-in-de-collectie/detail/id/2eebe785-710e-52cd-9358-c59592bf8850>
- Salin, A., Tiitola, R., Nieminen, N., Stenroos, Y. & Rönnskog, M. 2006. Barokkia, barokkia: Barockt. Vaasa: Tikanojan taidekoti.

Sandell, Ellinoora 2017. Ruokaa on kuvattu intohimoisesti jo yli 170 vuotta – hiuslakalla kuorutetut herkut vaihtuivat symmetrisiin aamupaloihin. Viitattu 20.9.2020.

<https://yle.fi/uutiset/3-9730175>

The Metropolitan Museum of Art 2020. Viitattu 14.10.2020. <https://www.metmuseum.org/art/collection/search/827660>

Tolonen, T. 2018. Taidefilosofian luentosarja. Turku: Turun AMK:n Taideakatemia, Linnankadun kampus.

Tuominen, M. & Eskelinen, K. 2016. Asetelma: Elämä tarjottimella = Stilleben: livet på ett bord = Still life: the world on display. Helsinki: Kansallisgalleria.

Wieseman, M. E. 2011. Vermeer's women: Secrets and silence. Cambridge: New Haven; London: Fitzwilliam Museum; Yale University Press.

KUVIEN LÄHTEET:

Kuva 1. Willem Claesz Heda: Still Life with a Roemer and Watch, 1629. Viitattu 4.10.2020. <https://www.mauritshuis.nl/en/explore/the-collection/beeld-download/?return={325E6F64-F697-4386-8488-52957577586A}&id={B3C85A70-7584-4591-A378-93C31D6FFF7E}>

Kuva 2. Our Food Stories 2020. Kuvakaappaus Our Food Storiesin Instagram -profiilista. Viitattu 12.10.2020. <https://www.instagram.com/foodstories/>

Kuva 3. Eva Kosmas Flores 2020. Kuvakaappaus Eva Kosmas Floresin Instagram -profiilista. Viitattu 12.10.2020. <https://www.instagram.com/evakosmasflores/>

Kuva 4. Eva Kosmas Flores 2020. Kuva Adventures in Cooking -blogin blogipostauksesta "Tomato and Zucchini Quiche". Viitattu 14.10.2020. <https://adventuresincooking.com/tomato-zucchini-quiche/>

Kuva 5. Abraham van Beyeren: Banquet Still Life, n. 1655. Viitattu 14.10.2020. <https://www.mauritshuis.nl/en/explore/the-collection/beeld-download/?return={19A23994-AC83-499C-80FA-D92A850CEB5A}&id={C275C63E-27D4-4358-81D0-3C5AA1F16AE8}>

- Kuva 6. Our Food Stories 2017. Kuva Our Food Storiesin blogipostauksesta "Gluten-free Lemon Tart with homemade Lemon Curd". Viitattu 15.10.2020. <http://ourfoodstories.com/2017/02/glutenfree-lemon-tart-with-homemade.html/#more>
- Kuva 7. Willem Claesz Heda: Still Life with a Ham, Bread and Precious Vessels, 1654. Viitattu 15.10.2020. <https://www.mauritshuis.nl/en/explore/the-collection/beeld-download/?return={19A23994-AC83-499C-80FA-D92A850CEB5A}&id={C275C63E-27D4-4358-81D0-3C5AA1F16AE8}>
- Kuva 8. Clara Peeters: A Bouquet of Flowers, n. 1612. Viitattu 9.10.2020. <https://www.metmuseum.org/art/collection/search/827660>
- Kuva 9. Abraham van Beijeren: Flower still life with a timepiece, 1663-1665. Viitattu 9.10.2020. <https://www.mauritshuis.nl/en/explore/the-collection/beeld-download/?return={4CB7E14A-7F6C-483C-8572-12B3DDD8D346}&id={6C66DF76-9DC1-4CD9-BD64-ECF7DEF3B79B}>
- Kuva 10. Our Food Stories 2017. Kuva Our Food Stories -blogin blogipostauksesta "Gluten-free Lemon Tart with homemade Lemon Curd". Viitattu 9.10.2020. <http://ourfoodstories.com/2017/02/glutenfree-lemon-tart-with-homemade.html/#more>
- Kuva 11. Our Food Stories 2020. Kuvakaappauksia Our Food Stories -blogissa julkaistuista kukkakuvista. Viitattu 9.10.2020. <http://www.ourfoodstories.com/>
- Kuva 12. Eva Kosmas Flores 2019. Kuvakaappaus Eva Kosmas Floresin Instagram -julkaisusta. Viitattu 9.10.2020. <https://www.instagram.com/p/BxXfxLDHPC2/>
- Kuva 13. Clara Peeters: Still life of fish and cat, 1620. Viitattu 12.10.2020. <https://art-sandculture.google.com/asset/still-life-of-fish-and-cat/YwErnEJWYsQZZQ?hl=en>
- Kuva 14. Our Food Stories 2018. Kuvakaappaus Our Food Storiesin Instagram -julkaisusta. Viitattu 12.10.2020. <https://www.instagram.com/p/BtgSkruAWJg/>
- Kuva 15. Eva Kosmas Flores 2020. Kuvakaappaus Eva Kosmas Floresin Instagram -julkaisusta. Viitattu 12.10.2020. <https://www.instagram.com/p/B7ylquAH03/>
- Kuva 16. Aimee Twigger 2020. Kuvakaappaus Instagram -storysta. Viitattu 13.10.2020. <https://www.instagram.com/stories/highlights/18099314860195324/>

- Kuva 17. Instagram 2020. Kuvakaappaus Instagramin aihetunnisteen #chiaroscuroinspired -kuvista. Viitattu 13.10.2020. <https://www.instagram.com/explore/tags/chiaroscuroinspired/>
- Kuva 18. Aimee Twigger 2020. Kuvakaappaus Instagram-postauksesta. Viitattu 13.10.2020. <https://www.instagram.com/p/CD39yoJB5Si/>
- Kuva 19. Johannes Vermeer: A Woman Holding a Balance. 1662–1664. Viitattu 16.10.2020. <https://www.britannica.com/biography/Johannes-Vermeer/Working-methods#ref233670>
- Kuva 20. Johannes Vermeer: The Milkmaid 1657–1658. Viitattu 16.10.2020. <https://www.britannica.com/biography/Johannes-Vermeer/Working-methods#ref233670>
- Kuva 21. Our Food Stories 2018. Kuva Our Food Storiesin blogipostauksesta “Gluten-free Christmas Waffle Cake with Hazelnuts and Lingonberry Jam”. Viitattu 16.10.2020. <https://ourfoodstories.com/2018/12/gluten-free-christmas-waffle-cake.html/>
- Kuva 22. Eva Kosmas Flores 2020. Kuvakaappaus Eva Kosmas Floresin Instagram-julkaisusta. Viitattu 16.10.2020. <https://www.instagram.com/p/B8bw8RTHjmW/>
- Kuva 23. Eva Kosmas Flores 2020. Viitattu 16.10.2020. <http://www.evakosmasflores.com/portfolio>
- Kuva 24. Otilia Orenius 2018. Viitattu 17.10.2020. <https://ottiliaorenius.com/ruoka-kuvaus/>