

Saimaan ammattikorkeakoulu
Liiketoiminta ja kulttuuri, Imatra
Kuvataiteen koulutusohjelma
Korutaide

Jenni Sokura
Kauhalla annettu

Opinnäytetyö 2012

Tiivistelmä

Jenni Sokura

Kauhalla annettu, 40 sivua

Saimaan ammattikorkeakoulu

Liiketoiminta ja kulttuuri, Imatra

Kuvataiteen koulutusohjelma

Korutaide

Opinnäytetyö 2012

Ohjaajat: kuvanveistäjä Radoslaw Gryta, taidekriitikko ja kirjallisen osuuden ohjaaja Hannu Castrén

Opinnäytetyössä tarkasteltiin arkisia aterimia korutaiteen keinoin. Taiteellisen työskentelyn päämääränä oli valmistaa sarja esineitä, joiden lähtökohtana toimivat aterimet, erityisesti lusikka.

Kotimaisen kattauskulttuurin syntyä käsittelevän kirjallisuuden tutkimus, kattamisesta ja aterimista vaikuttuneeseen korutaiteeseen perehtyminen sekä omien ruokakulttuuristen näkemysten pohdinta toimivat taustatyönä taiteelliselle työlle. Työskentelyn ohessa oli hyödyllistä pohtia myös omaa taiteilijaidentiteettiä sekä tapaa työskennellä. Käytännöllisten, perinteisesti käsityönä valmistettujen esineiden kuten aterimien käsittely taiteessa nosti esiin myös kysymyksiä taiteen ja käsityön suhteesta sekä taidon merkityksestä taiteessa.

Lopullinen taideteos on eri materiaaleista valmistetuista kolmiulotteisista aterimienkaltaisista esineistä sekä valmiista aterimista ja keittiövälineistä koostuva kokoelma.

Asiasanat: korutaide, taito, aterimet, astiat, lusikat

Abstract

Jenni Sokura

Scoopfuls, 40 pages

Saimaa University of Applied Sciences

Faculty of Business and Culture, Imatra

Degree Programme in Fine Arts

Jewellery

Bachelor's Thesis 2012

Instructors: Mr Radoslaw Gryta, Sculptor and Mr Hannu Castrén, Art Critic, Instructor of Writing

The purpose of the studio work was to produce a collection of objects that are inspired by cutlery, especially spoons.

As the groundwork for the artistic process, literary studies of jewellery inspired by cutlery and the history of Finnish food culture were carried out. My own relationship to food culture, artistic identity and working processes were also contemplated and discussed. Making art inspired by cutlery also brought up questions about the relationship between art and crafts and the meaning of craftsmanship in art.

The final work of art is a collection that consists of cutlery-like objects made of different materials together with ready-made cutlery and utensils.

Keywords: jewellery, craftsmanship, cutlery, kitchenware, spoons

Sisällysluettelo

1 Johdanto - syvemmälle aiheeseen	5
2 Miten ja miksi itse katan?	7
3 Esineet ympärilläni	8
4 Lanttu lännessä, nauris idässä - taustaa suomalaisiin pöytätapoihin	9
5. Korutaiteilijat kattauksineen	16
5.1 Taustaa	16
5.2 Nykypäivän korutaiteilijoita	18
6 Minä ja taiteellinen työskentely	23
6.1 Alkuun pääsemisen vaikeus	23
6.2 Eteenpäin – rytmi ja flow	24
6.3 Kyseenalaistan, siis luon	25
6.4 Hyvät kysymykset ovat parempia kuin huonot vastaukset	26
7 Kömpelyyden estetiikka	28
7.1 Mitä on taito?	28
7.2 Taide ja käsityö – ikuinen taistelupari myös korutaiteessa	29
8 Kauhalla annettu – katsaus teoksiin	31
9 Yhteenveto ja pohdinta	36
Kuvat	39
Lähteet	40

1 Johdanto - syvemmälle aiheeseen

Olen kiinnostunut yleisesti kattauskulttuurista ja pöytätaivoista. Astiat ja aterimet pitävät sisällään ikaikaisia perinteitä. Vaikka nykyaikana historialliset lähtökohdat ovatkin hämärtyneet, viitteitä voimme silti löytää. Korutaiteilijana tunnen läheisyyttä näihin esineisiin, joita kautta aikain kädentaitajat ovat valmistaneet. Niissä yhdistyy käytännöllisyys ja koristeellisuus. Teollisen ja uniikin erot sekä yhtäläisyydet toimivat innostavana ristiriitana. En kuitenkaan paneudu tutkimaan kultaseppien taidonnäytteitä menneiltä vuosisadoilta sen syvemmin, vaan tavoite on katsoa, kuinka teemaa käsitellään nykypäivän taiteessa.

Pyrkimyksenäni on luoda jotain omaa, tiedostamalla sen että jostain todellisesta ollaan tulossa, jonnekin muualle menossa. Ikään kuin rakentaisin nykypäivästä käsin, tietämättömänä, vaihtoehtoista historiaa.

Olemme tyytyväisiä silloin, kun nälän tarpeemme tyydytetään. Käyttämämme välineistö on pääasiassa vain käytännöllistä. Kertakäyttökulttuuri on tässä mielessä suhteellisen yksiulotteista. Ruokailuun tarvittavat välineet heitetään aterioinnin jälkeen roskiin. Samaan aikaan ruoanlaitto on noussut uuteen kukoistukseen trendikkäänä ja terveystietoisena. Median kautta saamme tietää, mitkä raaka-aineet ovat nyt "in", ja kuinka niitä tulee valmistaa. Kuuluisien kokkien salaisuudet muuttuvat kokkaustaidon yleissivistäviksi itsestäänselvyyksiksi, joista kokkikilpailuissa sitten armottomasti sakotetaan asianosaisia.

Kulutuskulttuuri löytää kohteensa nykyään missä tahansa. Talouden "isojen pyörien täytyy pyöriä" ja sen vuoksi ihmisille täytyy aina olla jotain uutta tarjolla tai ainakin uusissa kuoseissa. Rasvaan ja sokeriin koukkuun jäänyt kansa täytyy nyt saada takaisin ruotuun. Terveellisten raaka-aineiden ja pöytätapojen brändääminen "kivoiksi ja siisteiksi jutuiksi" voisi siis tehota.

Ruoan hinta kuitenkin nousee, ja laadukkaat raaka-aineet tekevät lompakolle kipeää. Samaan aikaan uusavuttomuus on jo arkipäivää. Tuloerot kasvavat. Kaikilla on nälkä. Jotain täytyy jokaisen syödä.

Mistä sitten löytäisin itseni tässä ristiriitojen yhteiskunnassa? En pidä itseäni köyhänä. Minun ei tarvitse syödä pelkkää puuroa tai perunaa. Minulla ei kuitenkaan ole varaa syödä ulkona. Niinä harvoina kertoina sen tehtyäni olen ollut pettynyt ravintola-annoksiin, joista ei ole saanut rahalleen vastinetta. “Romanttinen illallinen” tai “mennä ulos syömään” ovat sanontoja, joiden tarkoitus on kärsinyt inflaation. Täkäläinen ravintolakulttuuri on liian usein jostain muualta lainattua ja huonosti huollettua. Osaan itse paremmin.

Kuka nostaisi karjalanpaistin samalle trendikkyuden tasolle sushin kanssa? Kokit muistuttavat käyttämään kauden ajankohtaisia raaka-aineita, ja se onkin järkevää maissa joissa ympäri vuoden löytyy tällaisia sesonkituotteita. Suomen lyhyt kesä on hetkessä ohi. Sen jälkeen perunakellarissa on – perunaa. Tammikuussa kaupasta löytyy kuljetuksessa paleltuneita yrttejä. Kasvihuoneet hohtavat epäluonnollista valoaan ydintalvessa. Ympäri maailmaa tuodaan raaka-aineita piskuiseen Suomeen. Kuljetuskustannukset saavat vastaansa markettien jätelavat. Ei aina vaan voi olla tarjolla kaikkea! Ei tarvita!

Lähiruoka ja luomu ovat 2000-luvun ruokakeskustelun ikeessä. Jotain, mikä oli Suomessa todellisuutta vasta muutama vuosikymmen sitten, kaippaa nyt nostatusta palatakseen ihmisten mieleen. Kyllä, kaipaen itsekin vaihtoehtoja teollisen ruoantuotannon hurjaan tahtiin, mutta luomun brändäys on johtanut myös trendikkäisiin ääri-ilmiöihin. Samaan aikaan, kun joka kesä metsiimme kuivuu mustikoita poimijoiden puutteessa, on helpompaa tilata netin kautta vaikka gojimarjoja. Tämän kaiken informaatioähkyn ja median tuputuksen keskellä me yhä pystymme löytämään jonkinlaisen kultaisen keskitien einesten ja superfoodien keskellä. Se, että valmistan itse säilykkeitä tai kasvaton kesäpossuja ei tarkoita että kaipaisin 1900-luvun alun mukaiseen elämään. Teen sen, mikä on mahdollista vallitsevissa puitteissa, jalat maan pinnalla.

Siinä määrin kuitenkin ruoka minua kiinnostaa, että olen vuosien saatossa määrätietoisesti sitä itse laittanut: avannut reseptikirjoja ja ottanut asioista selvää. Kun raaka-aineen hinta huimaa opiskelijaa, on kompromissi välttämätön. Korvaava tuote on mahdollinen löytää. Kun reseptejä soveltaa itse ja lopputulos onnistuu, puuttuu vielä jakamisen ilo. Tässä vaiheessa astuu sisään kattaminen.

2 Miten ja miksi itse katan?

Luulen, että yleisesti ottaen nyt vain satun olemaan sellainen ihminen, että väreillä, muodoilla ja niiden muodostamilla kokonaisuuksilla on merkitystä. Olen siis täydellinen kohde kulutuskulttuurin markkinoille. Tiedostamalla tämän osaan (toivottavasti) tehdä järkeviä ostopäätöksiä. Tuotteista on nykyään hyvin pian tarjolla uusi malli, uusine ihanine väreineen ja pienine yksityiskohtamuutoksineen. Silmää pyritään miellyttämään esimerkiksi kotitalouskoneissa enemmän kuin varsinaista käyttötehokkuutta.

Asioilla ja esineillä on omat paikkansa silloin, kun katson niitä. Minulla on usein vahva tunne siitä, mikä esine kuuluu mihinkin, minkä viereen vai onko sen parempi itsekseen. Tällaista erittelyä tapahtuu mielessäni myös tiedostamattomasti, ja toisinaan se tuntuu hieman neuroottiselta. Parhaimpina hetkinä kuitenkin voin kytkeä sen päälle ja käyttää sitä yhtenä taiteen tekemisen työkaluna.

Yksi oman keittiöni käyttöä määrittävä tekijä syntyy omasta valinnastani, siitä että arjen ja juhlan raja on hämärtynyt. Tämä näkyy erityisesti astioiden ja esineiden esillepanossa ja päivittäisessä käytössä. En mielelläni säästele tiettyjä astioita ”juhlaa varten”. Ehkä oma-kohtaiset kokemukset ja tuntemukset juhlapäiviä edeltävään stressiin ja ”säättämiseen” ovat vaikuttaneet tähän juhlallisuuden väheksymiseen. Juhliin liittyy aina jossain määrin ulkopuolisten odotuksien mukaista käyttäytymistä ja opeteltuja rutiineja, joista usein olemme arkielämässämme täysin vieraantuneet. Liika yrittäminen voi johtaa juhlan syyn peittymiseen.

Juhla on kuitenkin mielestäni positiivinen asia. Merkkipäivät ja muut juhlapyhät ovat tervetulleita käännekohtia kalenterivuoden kulussa. Aiemmin mainitsemistani syistä ja ajan kulumisen väistämättömyydestä johtuen juhla on usein liian nopeasti ohi. Haluaisin omalla esimerkilläni muistuttaa arkisen elämän ainutlaatuisuudesta. Arki on sitä juhlaa, joka myös elämänä tunnetaan. Oma päiväni alkaa aina hieman paremmin, kun juon aamukahvin erityisestä kupista. Keräilemäni kahvikupit eivät jää kaappiin ihailtaviksi vaan ovat vapaasti kaikkien käytössä. Käyttö tekee kunniaa. Suurin osa astioistani on niin simppeleitä, että ne käyvät kaikkiin tilanteisiin.

3 Esineet ympärilläni

On myönnettävä se, että rakastan esineitä ja materiaaleja. Vasta nyt (28-vuotiaana) pystyn sen myöntämään lähes kivuttomasti. Olen keräilijä. En kerää mitään tiettyä, ennemminkin kaikkea: kaikkea mielenkiintoista, vähemmän tarkoituksella, enemmän sattumalta. En kuitenkaan ole valmis syyttämään tähän suuria summia rahaa, en siis ole kiinnostunut antiikista tai vastaavasta asiantuntevasta harrastelusta. En siis ole halunnut myöskään ryhtyä keräämään mitään astiasarjaa nuoruuden merkkihetkien siivellä. Kaikenlaiset astiat nimittäin ovat kiinnostavia omalla tavallaan.

Itsenäistyttyäni ymmärsin, että voin yhdistellä mieleisiä astioita omiksi kokonaisuuksikseen. Yhdistävän tekijän ei siis tarvinnut olla tunnettu merkki tai malli vaan yleisemmin väri, muoto, pinta tai käyttötarkoitus ja sen tarpeellisuus.

Olen muuttanut monta kertaa. Vielä useamman kerran äitini on muuttanut ja aina hieman pienempään asuntoon. Tavarain määrää on pakostakin jouduttu karsimaan, ja tämä seikka on kerryttänyt myös omia varastoja.

Tavaramäärän vähentyessä käytännöllisyys ja tarpeellisuus korostuvat. Olen kuitenkin myös huomannut, että muuttojen yhteydessä on aina myös se vakiomäärä tavaraa, jotka kerta toisensa jälkeen siirtyvät edellisestä kellarista uuteen kellariin. Joistakin tavaroista ei vaan voi luopua, vaikka niitä ei aktiivisesti tarvitsekaan.

Mistä nämä meitä alati seuraavat esineet tulevat? Miksi niistä ei voi luopua? Olen pienestä saakka tuntenut vetoa "kaikenlaisiin kivoihin juttuihin", leluihin toki myös, mutta ehkä sitä suuremmissa määrin pieniin yllätyksiin, joita tuli esimerkiksi pihalla vastaan: hienot kivet, pullonkorkit, takiaiset, hyönteiset, pieni kappale metallia tai lasia. Niitä sitten keräsin taskut täyteen. Muistan, että ratsastustunnilla poni pelkäsi rahinaa ja kilinää niin, että minun piti käydä tyhjentämässä aarteeni kentän laidalla odottavan isän kämmeniin. Yllättävän paljon mahtuu tärkeitä asioita anorakin etutaskuun.

Siis keräsin, kerätä, keräillä, laittaa talteen, ottaa niitä välillä esille, saada joku setti tiensä

päähän, luvut tasan, täydentää kokoelmaa, ja tämä jatkuu edelleen. Se on ihanaa ja samaan aikaan niin maanista. Se on minun ja kiinnostukseni kohteiden välistä vuoropuhelua, jolla ei ole mitään merkitystä, ainakaan yhteiskunnallisen hyvinvoinnin kannalta, mutta silti minun on sitä jatkettava.

Olen vanhemmalla iällä oppinut hieman ymmärtämään, että tämä hupsu harrastukseni onkin juuri sitä luontaista herkkyyttä aistia esineiden tarinoita ja olla niiden elämänkaarelle avoin – ja nimenomaan koen tämän olevan sen seikan, miksi olen tässä ja nyt. Siksi pystyn tekemään sellaista taidetta kuin nyt teen.

Tällainen keräily ei ole uusi asia taiteen tai tieteen kentällä. Minulla vain kesti aikaa kasvaa tämän asian kanssa. Tervetuloa avoimesti keräilevä minä!

Asioiden ja esineiden havainnointi yhdistää kaikenlaisia tutkimuksen aloja. Etsitään lähteitä, otetaan asioista selvää, perehdytään näytteisiin, opitaan niistä (Smith 2008, s 6-8). Tällainen havainnointi on kuin ikuisesti jatkuvaa kehitystä, jonka aikana teemme joitakin päätelmiä, mutta emme ikinä malta lopettaa.

4 Lanttu lännessä, nauris idässä - taustaa suomalaisiin pöytätapoihin

Suomen perustana ruokakulttuurissa on omavaraistalouden pitkät perinteet. Esihistoriallisista ajoista lähtien ihmisten rutiininomainen elämä täyttyi lähestulkoon pelkästään ruoan hankkimisesta itselle ja karjalle. Viljakasvit ja juurekset ovat kulkeneet mukana pitkän matkan, kuten myös kotieläimet.

Lanttu lännessä ja nauris idässä, olivat tärkeimpiä viljeltäviä juureksiamme. Eurooppaa 1200-luvulla kiertäneet munkit toivat oppia monista uusista kasveista, jotka sittemmin ovat muodostuneet itsestäänselviksi osiksi arkipäiväämme. Kuitenkin vielä 1600-luvulla monien tunnettujen kasvien (porkkana, sipuli, persilja, keräsalaatti) viljely tapahtui vain aateliskartanoiden puutarhoissa. Nykyinen suosikimme kasvimaalla, helposti kasvatettava

peruna, saapui Suomeen monen mutkan kautta ja tuli kansalle tunnetuksi vasta 1800-luvun alussa. (Grönholm ym. 2005, 11.)

Näistä vaatimattoman oloisista kasvatusolosuhteista ja juurespainotteisesta ruokavaliosta muodostui suomalainen ravintoympyrä. Leipä oli rukiista ja liha erityisen arvostettua kausiluontoisuutensa vuoksi. Puuroja ja vellejä jatkettiin arkena vedellä, ruokajuomana toimi kalja tai piimä. Omavaraistalouden kausi jatkui pitkään, sillä taidot siirtyivät sukupolvelta toiselle eikä varsinaista kokeilunhalua taikka toiveita muutokselle ollut. Arki ja juhla olivat tarjottavien kannalta pitkälti sisällöllisesti samaa. Ruokamäärät olivat juhlena suuremmat, ja niitä nostettiin korkeammalle tasolle lisäämällä jotain erikoisempaa lisuketta. Esimerkiksi arkinen keitto muuttui juhlavammaksi kun siihen lisättiin lihaa. Ruokaa tärkeämpää juhlissa olivat kuitenkin juomat, ja niiden riittämistä koko juhlaväelle pidettiin arvokkaana asiana. (Grönholm ym. 2005, 12-13.)

Se, mitä nykyään pidämme hyvänä käytöksenä pöydässä, on lainattua ja opittua Euroopan hovien trendeistä. Sivistyneet pöytätavat olivat ikään kuin muoti-ilmiö josta sittemmin muodostui yleinen käytäntö, tai ainakin niin toivottiin sivistyneistössä, ja niin 1800-luvulla Suomessakin kansaa ryhdyttiin valistamaan kotitaloudessa vaadittavista taidoista ja ravitsemustietoudesta. Samaan aikaan muutos suomalaisten ruokailurutiineista tapahtui hieman yllättäen ilman oppikirjoja. Kahvin rantautuminen Suomeen ja sen yleistymisen poisti ateriatottumuksia. Päivän ensimmäisen aterian korvasi aamukahvi. Aamupäivisinkin oli aikaisemmin syöty ateria, mutta tämäkin korvattiin kahvihetkellä. Kahvin nauttimisen mukana puisten aterimien ja astioiden rinnalle tuli nyt kahvipannuja ja kuppeja, joiden ympärille helposti alkoi kerääntyä ”koko setti” kermakkoineen. (Grönholm ym. 2005, 14.)

Kansan valistaminen kattamisesta ja ravitsemuksesta tuli aina ylemmältä taholta. Tuon ajan historiaa käsittelevistä kirjoituksista voi rivien välistä ymmärtää, että kansalaisia valmisteltiin tapakasvatuksella jotain ”arvokkaampaa” tilaisuutta varten. Ymmärrän kyllä, että esimerkiksi hygienian syy- ja seuraussuhteista tiedottaminen oli tärkeää kulkutautien aikakautena. Tuntuu hieman huvittavalta, että köyhää suomalaista kansaa tulisi valmentaa mallikelpoiseksi, mihin? Näytevierailijoiksi valtiopäiville? Kattaminen tuohon aikaan tuntui olevan jokseenkin päälleliimattua. Se ei muuttanut kenenkään taloudellista

asemaa parempaan suuntaan. Se ei vaikuttanut ruoan laatuun.

Kuitenkin: *Kirkkaat veitset, lusikat, talrikit ja lasit, puhdas pöytä tahi liina tekevät ruuan paljon maukkaammaksi.* Tämän ytimekkään ja keittokirjassaan ainoan kattamisohjeen kertoi Anna Olsoni vuonna 1893. (Grönholm ym. 2005, 29.) Muistelen meille jo ala-asteella ja kotioloissakin opetettaneen ”puhtauden olevan puoli ruokaa”. Tosin tällä taidettiin pitää ennemminkin huolta puhtaista käsistä kuin kattauksen perusteista.

Marttojen kouluttamisen ja vuodesta 1929 saakka ilmestyneen Kotiliesi-lehden myötä kotitalouden hoitoa suunnattiin erityisesti naisille. Ohessa opittiin erityisesti ruoanlaiton arjen pyörittämistä mutta myös kattauksen ja pöytätapojen merkitystä. Sesonkiaikoina järjestettiin kattausnäyttelyitä- sekä kilpailuja. Perheitä kehoitettiin seurustelemaan aterian aikana, virkistäytymään keskenään. Juomatapojen ja erilaisten juomalasi esittely kansalle sen sijaan tuotti vaikeuksia raittiusihanteen aikana. (Grönholm ym. 2005, 30.)

Ruokailuvälineistä

Suurin osa astioista ja aterimista oli siis puisia (kuva 1). Puulajeista eniten käytettiin haapaa, katajaa, kuusta tai mäntyä. Myös pahkoista koverrettiin astioita. Hopeiset aterimet olivat ylellisyysesineitä. Yhteiset ruokailukulhot ja henkilökohtaiset lusikat olivat arkipäivää. Ruokailun jälkeen lusikat nuoltiin puhtaiksi ja laitettiin joko taskuun tai naulaan. Veitsi tai puukko sekä lusikka olivat käytännöllisimmät ruokailuvälineet. Juuresten kuorimisessa apuna käytettiin myös peukalonkynttä. Syrjäseuduilla puisia astioita käytettiin vielä 1900-luvullakin, vaikka posliiniset astiat yleistyivätkin samaan tahtiin kun martat valistivat kotitalouksia, esimerkiksi tuberkuloosista. (Grönholm ym. 2005, 16-19.)



Kopioin elämänsä 515 luvunhalla. Saimaan ammattikorkeakoulu kopioita. 10kpl. pvm. 26.05.2012

Kuva 1. Puulusikka Parkanosta. (Grönholm ym. 2005, 200.)

Kun aterimia tarkastellaan historian valossa, on veitsi vanhin tunnettu ruokailuväline. Veistä käytettiin lihan leikkaamiseen jo kivikaudella (materiaaleina kivi, pronssi ja rauta). Veitsen jälkeen tuli käyttöön lusikka ja vasta 1600-luvun jälkeen yleistyi haarukka. (Grönholm ym. 2005).



Kopioiston skannauslupa: 523, luvanhaltija: Saimaan ammattikorkeakoulu kopioita: 10kpl, pvm: 02.04.2012

Kuva 2. Posliinisilla kahvoilla varustettu aterinsetti, n. 1750. Nymphenburg, Saksa. (Bestecke, 136.)

Pitkään veitsi ja lusikka olivat ruokapöydässä vain sormien apuväline. Veistä käytettiin leikkaamisessa kun hampaat eivät riittäneet tehtävään. Pohjoismaisia keskiajan ruokailuvälineitä on säilynyt hyvin vähän. Veitsien kahvat olivat yleisesti puuta, mutta hienommissa veitsissä saattoi olla myös esimerkiksi hopeaa, luuta tai meripihkaa (kuvat 2 ja 3). (Grönholm ym. 2005, 202).



Kuva 3. Kullattu lusikka omassa kotelossaan, jonka kahvaa hopeinen filigraani koristaa. Augsburg, Saksa, noin 1695. (Eight Centuries of European knives, forks and spoons, 1997, 149.)



Kopioiston skannauslupa: 516, luvanhaltija: Saimaan ammattikorkeakoulu kopioita: 10kpl, pvm: 26.03.2012

Kuva 4. Ruotsalaisia lusikoita 1500-luvun lopulta. (Eight Centuries of European knives, forks and spoons, 1997, 34.)

Lusikan malli poikkesi suuresti nykyisestä. Lusikalla syötiin puuroa ja papuruokia mutta sitä käytettiin myös juomisen apuvälineenä (kuva 4). Lusikan pesä on laakea ja tilava kun taas lyhyt kahva helpotti tukevan otteen saamista. (Grönholm ym. 2005, 202.)

5 Korutaiteilijat kattauksineen

5.1 Taustaa

Ennen teollistumisen tuomia sarjatuotannollisia mahdollisuuksia kotien pienesineistöstä vastasivat alansa kädentaitajat. Aterimet, ottimet, tarjottimet, pannut ja kaatimet olivat mm. aikakautensa hopeaesineitä ja hopeaseppien taidonnäytteitä (kuva 5). Seppien tuotannon kautta voidaan myös tarkastella tiettyjen aikakausien muotoilun ihanteita ja suuntauksia.



Kopioiston skannauslupa: 521, luvanhaltija: Saimaan ammattikorkeakoulu kopioita: 10kpl, pvm: 02.04.2012

Kuva 5. Bertel Gardbergin, aikansa käsityömasterin, hopeinen kaakaokannu, jonka puuosat ovat tiikkiä, vuodelta 1955. (Suomalainen muotoilu, 2009, 213.)

Yleisesti ottaen seppien työ kädentaitoiseen on lähellä myös nykypäivän korun tekemisen periaatteita. Materiaalien tuntemus ja taito työstää niitä ovat edelleen korutaiteilijan työssä läsnä. Perehtyessäni korutaiteilijoihin, jotka työskentelevät ruoka- taikka kattausteeman parissa huomasin, että monia tekijöitä kiinnostavat esinevalmistuksen historialliset lähtökohdat (kuva 6).

Muotoilun ja taiteen raja on mielenkiintoinen seikka korutaiteen näkökulmasta. Kun design ja muotoilu perehtyvät tuotteen käytettävyyteen ja sen myyntipotentialiin, korutaide pyrkii kommentoimaan esinettä itseään taiteen keinoin. Korutaiteilijoilla tuntuu olevan herkkyyttä paneutua yksittäisen esineen tarinaan. Rajojen vetämiseen muotoilun ja korutaiteen välille on kuitenkin syynsä.



Kopioiston skannauslupa: 522, luvanhaltija: Saimaan ammattikorkeakoulu kopioita: 10kpl, pvm: 02.04.;

Kuva 6. Lion -aterinsarja, nylonia ja terästä. Bertel Gardbergin suunnittelema sarja Hackman Oy:lle vuonna 1958. (Suomalainen muotoilu, 2009, 171.)

Korutaiteessa käytetään termiä “corpus” kun puhutaan esineiden tai astioiden valmistamisesta. Tähän oli vaikea löytää mitään lähteitä tueksi, mutta opettajieni puheessa se on arkipäivää. Ruotsissa, Tukholmassa sijaitseva taidekorkeakoulu Konstfack kuitenkin antaa opetusta maisteritasolla koulutusohjelmanaan “jewellery+corpus”. (Konstfack.)

5.2 Nykypäivän korutaiteilijoita

Nokkelaa ja kekseliästä – muilla sanoin en osaa kuvata kansainvälisten korutaiteilijoiden edesottamuksia aterimien ja astioiden maailmassa. Kaikkia tuntuu yhdistävän kyky poimia jokin yksityiskohta, johon koko teossarja sitten perustuu. Korutaiteilijat tekevät tutkimuksia taiteen ja muotoilun välimaastossa (kuvat 7-15).



Kuva 7. Natalie Luder: Tischlandschaft, 2002. (natalieluder.)



Kuva 8. Manon van Kouswijk. (galleryfunaki.)



Kuva 9. Maki Okamoton “The box” -teoskokonaisuus vuodelta 2011. (klimt02 a.)



Kuva 10. Maki Okamoto: She has a reason to stay there, 2009. (klimt02 b.)



Kuva 11. Gesine Hackenbergin teos "Schervenlepel set". (gesinehackenberg.)



Kuva 12. David Clarke. (misterclarke.)



Kuva 13. Vidar Hertov työstää astiaa auton kyljestä. (hertov.)



Kuva 14. Wiebke Meurer keskittyy ainoastaan kahviastian koristekuvioihin. (flowgallery.)



Kuva 15. Anders Ljunbergin teos "Handled#3" koostuu hopeasta ja vanhoista kädensi-
joista. (andersljungberg.)

Aterimien ja ruokailuvälineiden laaja historia tarjoaa monipuolisia lähtökohtia taiteelliselle työskentelylle. Kyseinen aihe on tuttu myös muille taiteenaloille. Korutaiteen kautta astiat ja esineet syntyvät usein juuri niiden samojen tekniikoiden kautta kuin ennenkin. Lopputulokset kertovat aivan uutta tarinaa.

6 Minä ja taiteellinen työskentely

6.1 Alkuun pääsemisen vaikeus

Opinnäytetyön alkuvaiheessa tunsin olevani jonkinlaisessa risteyskohdassa. Koin vahvasti kaiken vuosien mittaan oppimani ja sisäistämäni asiat. Ennen ammattikorkeakouluun tuloani olin opiskellut jo artesaaniksi kivisepän ammattialalta. Noilta ajoilta myös muutama opettaja vaikutti nykyisessäkin opinahjossani. Olin tietoinen vahvuudestani kohdata aihe kuin aihe, materiaali kuin materiaali aina avoimin silmin ja muuttaa nämä seikat omaan näkemyksiini sopiviksi.

Innostuin aina uuden projektin alussa aiheeseen liittyvän lähdemateriaalin keruusta. Kokosin ympärilleni kattavan skaalan informaatiota ja luonnostelin. Luonnostelu oli myös vahvuuteni, suorastaan rakastin sitä vaihetta. Halusin tutkia ja ihmetellä, ottaa selvää ja selittää useista eri näkökulmista.

Aiheet tulivat kuitenkin aina jostain muualta. Ne olivat tehtävänantoja opettajilta. Aiheet olivat ulkopuolelta tulleita sanoja, joille itse kehitin merkityksen juuri tällä vimmaisella tutkimuksenhalullani. Pystyin työskentelemään aiheen kuin aiheen parissa, kunhan vain sain itseni sidottua siihen luonnosteluvaiheen aikana.

Opinnäytetyön punainen lanka on itsenäisyys. Itsenäisesti työskentely sinällään ei tuota minulle minkäänlaisia ongelmia. Tammikuussa 2012 olin kuitenkin tuossa risteyskohdassa – mitä opinnäytetyöni käsittelee? Aiheen selvittäminen ja rajaaminen ei ole koskaan aikaisemmin ollut näin hankalaa. Minunhan täytyy nyt itse se kehittää jostakin ja kaiken lisäksi innostua siitä! Kurssimuo-toinen suorittaminen oli nyt takana. Nytkö selviää, minkälainen oikeasti olen, taiteilijana?

En halunnut valita keväälle tyystin uutta teemaa. Juuri tuon mainitsemani kurssimuotoisuuden vuoksi monet vuosien saatossa valmistuneet teokset olivat saavuttaneet vain sen ensimmäisen asteen. Ne oli hyviä ideoiden raakileita, joiden parissa saan kyllä loppuelämäni kulutettua. Olin ennen joululomaa valmistanut esinesarjan, joka muodostui lähinnä

puisista kappaleista. Puu oli tuolloin materiaalina uusi tuttavuus. Sarja koostui useista aterimia muistuttavista esineistä. Esillepanossa tavoittelin pientä katettua pöytää. Se oli hyvä alku. Sain silloisessa kritiikissä kannustavaa palautetta ja päätin hyödyntää aloittamaani aihetta myös päättötyössäni.

Tiesin jo aikaisessa vaiheessa, että haluan ohjaavaksi opettajakseni kuvanveistoa opettavan Radoslaw Grytan. Kai tunsin jo tuolloin, että tarvitsen ohjausta johonkin muuhunkin suuntaan kuin siihen tuttuun ja turvalliseen. Tämä tunne vahvistui kevään mittaan, mutta aiheutti myös kiperiä tilanteita työskentelyidentiteettini suhteen.

Gryta on alallaan arvostettu kuvanveistäjä, johon tutustuin 2. luokalla osallistuttuani kuvanveiston ja korutaiteen opiskelijoiden yhteiskurssille. Koin, että yhteinen sävel löytyi vaivattomasti. Arvostin hänen suoruuttaan palautteen antamisessa.

6.2 Eteenpäin – rytmi ja flow

Aloitin työskentelyn itselleni tuttuun tapaan. Kirjaston tarjonnasta löysin hyviä kirjoja työskentelyni tueksi. Etsin internetistä kuvia aiheeseen liittyen, joita tulostin ja laitoin esille työpöytäni läheisyyteen. Kirjoitin silloin tällöin tuntemuksiani ylös. Haalin materiaaleja koulun varastoista ja kirpputoreilta, kotoa kellarista, navetasta sekä vintiltä.

Alkuun työskentelytahtini olikin selkeä ja menin eteenpäin sen tarkemmin ajattelematta. Hioin marmorista ja vuolukivestä lusikanpesiä. Sahasin kirpputoreilta löytämiäni puukauhoja palasiksi. Valoin kipsitankoja, joita veistin aterimia muistuttaviksi esineiksi. Värjäsin, liimasin, liitin yhteen, emaloin, vasaroin. Käytin kaikkia niitä luovan työn tehokeinoja, joita meille opiskelun aikana on opetettu. Yhdistelin aikaansaannoksiani päivittäin erilaisiksi kokoelmiksi. Vauhdin hurmassa teinkin muutamia aika onnistuneita tuloksia.

Koko kevään mittainen rupeama oli pisin, mitä olin koskaan ennen tehnyt. Kokonaiset neljä kuukautta tehdä valmista ja kasvaa taitelijana. Työskentelyrytmiä sekoittivat hyödylliset luentosarjat sekä kirjallisen osuuden valmistaminen. Kaikki tuntui iloiselta sekamelskalta. Aikaa kului. Sitten havahduin.

6.3 Kyseenalaistan – siis luon

On varmaan suhteellisen luonnollista havahtua, minkä tahansa projektin aikana ja tuntee pakonomaista halua tutkia, mitä on saanut aikaiseksi. Aloin olla hyvin hermustunut ja tuijotin kalenteria useammin kuin yleensä tapana on. Kokosin kaikki aikaansaannokseni työpöydälle ja arvioin, kuinka tehokkaasti olin tätä arvokasta aikaa käyttänyt. Tyypilliseen tapaan en nähnyt tuloksia, näin vain puutteita. Negatiivisen ajattelun tuloksena harmillisesti pidin teoksiani automaattisesti vähintäänkin epäonnistuneina. Huoleni olivat toki jossain määrin realistisia, mutta aiheuttivat valtavan itsekritiikin ja ympärivuorokautista pohdintaa.

Pidin osaa teoksistani suhteellisen valmiina, vaikka suurin osa oli luonnosten tasolla. Olin ko siis taas käyttänyt liikaa aikaa kokeiluihin ja jymähtänyt siihen? Kun luonnostelu ja kokeilu ovat vahvuuksiani, on minusta itsestäni kiinni milloin teos on valmis.

Luonnostelussa minulle tärkeä seikka on nopeus. Nopeudessa on jotain ainutlaatuista, se on inhimillistä ja paljastaa jotain tekijästään kaunistelematta. Olen vasta hiljattain oppinut hyväksymään nopeuden työskentelyssäni. Pelkona on yleisesti ollut että ”nopeasti” tarkoittaa samaa kuin ”hutaistu” tai ”juosten kustu” – sanonnat, joilla taas on niin negatiivinen kaiaku että ne edustavat lähinnä epäkelpoisuutta ja huolimattomuutta. Yritä nyt sitten tällaisen aivopesun kautta vahvistaa omaa taiteilijaidentiteettiä.

Kokeiluja on mielestäni tärkeä tehdä, ja joskus niistä löytyy se kaikki olennainen. Kritiikkiäkin tällaista kohtaan tietysti löytyy. Kaikille se ei ole luontainen tapa syventyä aiheeseen. Luokkatoverini kommentti vaihto-opiskelukokemuksistaan Ruotsissa, Göteborgin HDK:ssa huvitti: *Joo, siellä oli tosin paljon (näyttelyissä) sellaista keskeneräistä, en tykkää yhtään sellasesta.* Kokeiluja voidaan pitää myös esteenä uuden syntymiselle, sillä kokeilujen maailmaan on helppo jäädä jumiin. Kokeiluista pitäisi automaattisesti siirtyä uudelle luovuuden tasolle eikä tehdä kokeiluja niiden itsensä vuoksi (Billgren & Anhava 2010, luku 21).

Kun materiaalia työstäessä alan hahmottaa alkuperäisen ajatukseni kolmiulotteisessa muodossa on tehtävä ikään kuin saavutettu. Moni kappale jää siihen vaiheeseen. Esimerkiksi kivitöissä työskentelyjärjestys nimenomaan menee niin, että ensin on haettava muoto, karkeasta hienompaan. Loppu on vain viimeistelyä. Viimeistely vie usein mielenkiintoni, koska näen jo aikaisessa vaiheessa, mikä siitä on tulossa.

Tämä ei ole laiskuutta. Minä en vain koe tarpeelliseksi sitä ainaista valmiiksi tekemistä. Siis – milloin teos on valmis? Luulen, että siinä vaiheessa kun se täyttää tehtävänsä. Etenkin nyt, kun käsittelen löyhästi aterimia ja astioita, niiden arvo ei ole käytännöllisyydessä. Lusikoillani ei ole tarkoitus syödä. Olen taiteilija, en Hackmanin tehtaan aterinvalmistaja. Mikä siis on taiteen tehtävä?

Korutaiteen taideteoksia tehdessä kiinnitetään usein enemmän huomiota esteettisen puoleen. Joka tapauksessa teokset päätyvät näytteille, mutta ne silti ovat käyttökelpoisia koruina. Kuitenkaan niitä ei välttämättä koskaan tulla käyttämään koruina. Tämä näkyy korutaiteessa yleistyvänä tekotapana, jossa koruille ominaiset kiinnitysmekanismit puuttuvat kokonaan ja teokset esitetään objekteina.

6.4 Hyvät kysymykset ovat parempia kuin huonot vastaukset

Teen itse lusikoita - ne päätyvät toukokuussa näytteille, opinnäytetyönäyttelyä varten. Lusikoita, joita kenties voisi käyttää (enemmän tai vähemmän), mutta ei niitäkään tulla koskaan lusikoina käyttämään. Mitä tarkoitusta varten ne sitten ovat olemassa? Ilmaisenko jotain näillä esineillä? Miksi olen valinnut tietyt materiaalit ja muodot? Onko taiteella aihetta? Aiheestahan voisi olla järkevämpää esimerkiksi kirjoittaa. Taiteen kautta voidaan toki käsitellä tiettyjä teemoja. Mitä nämä minun teokseni sitten käsittelevät? Arkea ja aterimiahon minä silloin alun alkaen olin ajatellut. Eivät ne sittenkään taida itsessään ilmaista mitään, vaikka niin ehkä haluaisin? Huolimatta siitä, että jotkin teoksista ovat vaikuttuneita historiallisista lähtökohdista, kirjallisen osuuden aihe ei samaan aikaan toimi teosten varsinaisena aiheena. Muotokieli on lainattua todellisista lähtökohdista. Kaikki lähteeni ja se alkuvaiheen tutkiminen toimivat ainakin inspiraation lähteenä teoksilleni,

vaikkeivät ne välttämättä suoraan käsittelee keittiövälineitä ja kattamista.

Olisiko opinnäytetyöni teema siis voinut olla mikä tahansa? Olen aina ollut kiinnostunut itse taideteoksen tekovaiheesta. Korostan mielelläni prosessia ja sen tärkeyttä. Siitähän luonnostelu – ja kokeiluvaiheessa juuri on kysymys. Osa opinnäytetyössä käyttämäni materiaaleista on melko kaukana keittiövälineiden maailmasta, ja niitä voi sen johdosta olla vaikea yhdistää tähän teemaan.

Esimerkiksi kipsi ei ole ensimmäinen aterimiin yhdistettävä aines. Kipsi on kuitenkin materiaalina minulle hyvin vapauttava. Kipsiä valamalla syntyy kätevästi uutta materiaalia työstettäväksi. Usein valan kipsiä esimerkiksi maitotölkkiin ja alan veistää sitä, kun se vielä on kostea ja helposti työstettävissä. Kipsin kautta saan selville, millaiselta ajatteleman kolmiulotteinen asia näyttää todellisuudessa. Kipsin valkoinen väri ei ole steriili eikä luotaantyöntävä, vaan se poistaa muista merkityksistä. Valkoinen puhdistaa mielen ja muodon ja antaa minulle aina vapauden tehdä siitä mitä haluan. Kipsistä kuoriutuva muoto on minusta lähtöisin. Usein näissä veistämistilanteissa ajaudun täydelliseen ajattomaan työskentelytilaan, jossa ajankulu katoaa. Lopputulokset ovat rehellisiä. Siltä tekemisenkin ylipäätään pitäisi tuntua – rehelliseltä.

Ohjaava opettajani Radoslaw Gryta kehotti minua erään tapaamisemme yhteydessä palauttamaan mieleeni impressionismin keskimmäisen ajatuksen. Olin hänen mukaansa rentoutunut otteissani ja olin menossa oikeaan suuntaan. Kunpa hän olisi myös hieman raottanut määränpäättäni! Gryta toivoi minun säteilevän omaa valoani teoksiini, jotta ne saisivat sen tärkeän, viimeisen silauksen juuri minun kauttani. Minä saisin aikaan sen perimmäisen vaikutelman: keittiövälineiden vaikutelman!

7 Kömpelyyden estetiikka

7.1 Mitä on taito?

Taito ja sen määrittely on aika ajoin pohdituttanut minua opintojeni aikana. Aloittaessani artesaaniopinnot Etelä-Karjalan ammattiopistossa vuonna 2004 en edes ollut ajatellut, minkälainen mitta on millimetri ja mitä sellaisella tiedolla tekisin. Kivisepän ammattialan opinnot muodostuivat esine- ja tuotesuunnittelun pohjalta. Opin pian valmistamaan kivisiä esineitä kiillotusta myöten, ja metallitöiden perusteet olivat samat kuin kultasepillä. Näiden esineiden sekä tuotteiden arvo perustui pitkälti niiden tekniseen osuuteen. Mitä monimutkaisempi ja haastavampi toteutus oli, sen parempi – tämä tuntui olevan tavoite. Viimeistely ja loppuun saakka hiottu, käyttötarkoitusta ja käyttäjää huomioon ottava toteutus toimi pohjana opetukselle. Tietenkin siitä jäi moniakin asioita mieleen, ja taitoja karttui väkisinkin, vaikka jo opintojen alkuvaiheessa tunsin tarvetta lähteä omille teille.

Olin ehkä muutenkin hieman hakoteillä kiviesineiden ja korujen maailmassa, enhän juuri koskaan käyttänyt koruja. Ne tuntuivat turhilta. Silti jäin siihen maailmaan kiinni, jonka sittemmin opin korutaiteena tuntemaan. Silmäni avautuivat ammattiopistovuosinani, kun sattumoisin menin ammattikorkeakoulun puolelle luennolle jossa korutaiteilija Terhi Tolvanen kertoi teoksistaan. “Ai voivatko korut olla tuommoisiakin?” Vaihtoehtoiset materiaalit ja värien kirjo sekä Tolvasen kekseliäisyys ja rento suhtautuminen korujen maailmaan tekivät vaikutuksen.

Varovainen kyseenalaistaminen ja hiljaksen edenneet kokeilut saivat kuitenkin uskoni vahvistumaan siitä, että korutaide on taiteenaloista minulle se sopivin. Kolmiulotteisuus ja korujen kielen mahdollistama tapa kommentoida ihmisyyttä kiehtoi.

Kun viimeistään nyt tiedostan löytäneeni omat vahvuuteni taiteen tekemiseen, alan myös vähitellen käsittää niiden merkityksen. Nopeasti tekeminen luo rehellisyyden ja rouheuden tunnelman. Silti heikkoina hetkinä pelkään mielessäni sitä niin perinteistä isomman yleisön kommenttia “Lapsemme olisi pystynyt tuohon”. Onko lapsenne siis yhtä taitava kuin minä (kyllä, uskon siis olevani taitava) vai tarkoittaako kommentti sitä, että olen jollain tavalla

yhtä kehittymättömällä asteella kuin lapsenne? Tämä kehittymättömyys on hyväksyttävää lapselle mutta aikuiselle ihmiselle häpeäksi? Kyllä kai aikuisen ihmisen pitäisi pystyä parempaan? Aivan kun nyt myös omissa teoksissani olisin hölmöyttäni viitannut kintaalla näille kaikille koruihin liitettäville taidoille, ja sen sijaan alkanut suoltaa mitä mieleen juolahtaa.

Taide on ala jolle arvostelua esitetään myös tahoilta, joilla ei ole minkäänlaista ammattimaista otetta itse taiteeseen. Jollain, kenties naivilla tavalla, ajattelen edelleen taiteen kuuluvan kaikille. Toivoisin kynnyksen tutustua taiteeseen madaltuvan ja sen korkeakulttuurisen mörön katoavan, tai ainakin pienentyvän. Kuitenkin tässä piilee jokin ristiriita, jota en osaa ratkaista.

Mitä tämä kaikkien arvostama ja pyhä taito siis on? Katsoin tarpeelliseksi tarkistaa asian internetin sivistyssanakirjasta, jossa sana taito määritellään seuraavanlaisesti:

- 1. harjaantumisen tai oppimisen avulla saavutettu tai luontainen (käytännön) kyky, jonkin toiminnan tm. hallinta, taitaminen, osaaminen. esim. Suomen kielen taito. Kielitaito. Laulu-, uimataito. Ajojaito. Ammattitaito. Lääkärin ammatissa tarvittavat tiedot ja taidot. Hankkia, oppia, saavuttaa, hallita, osata jokin taito. Hänellä on taito saada muutkin innostumaan. Näyttää taitonsa. Taitoa vaativa työ. Hoiti asian tunnetulla taidollaan. Elämisen taito taito elää miellyttävästi, rikkaasti .*
- 2. varsinkin yhdyssanojen jälkiosana: jonkin ammattialan periaatteet ja menetelmät. esim. Insinööri-, valtiomiestaito. Rakennustaidon mestarinäyte. Oppia merimiestaitoja.*

(sivistyssanakirja.)

Määritelmä sinällään ei paljasta taidon tai tekemisen luonteesta mitään. Kuinka taito karttuu ja milloin sitä on riittävästi? Käsillä tekemiseen, käsitöihin taito liitetään olennaisesti. Puhutaan kädentaidoista. Taito on hyve. On hienoa, kun osaa.

7.2 Taide ja käsityö - ikuinen taistelupari myös korutaiteessa

Koruista puhuttaessa käsityö -käsité tulee usein esiin ja se jos mikä tuntuu korutaiteilijaa ärsyttävän. Vielä enemmän ärsyttää sana *askartelu!* Taide kun tuntuu olevan aivan eri

kastia käsityöhön verrattuna ja on aika selvää, kumpi tässä jaottelussa on ylempänä. Käsityöt mielletään enemmän harrastukseksi, jossa voi toki olla hyvä ja kenties saavuttaakin jotain muutakin kuin sukulaisten tyytyväisyyden heidän avatessaan lahjakääreen, josta paljastuu se jokavuotinen pehmeä paketti. Taiteilija voi olla esimerkiksi hyvä neulomaan. Kykeneekö hän jotenkin eri tavalla hyödyntämään taitoaan? Mikä muuttuu jos hän vie neuleensa esille galleriaan?

Taide haluaa ikään kuin olla jotain arvokkaampaa. Sen pyrkimykset ovat jollain tavalla ylevämpiä ja kenties vain tietyn ihmisjoukon tavoitettavissa. Jonkinlaiset näkymättömät rajat tai ääneenlausumattomat säännöt tuntuvat olevan käytössä taiteen ja käsityön (tai jonkin muunkin) erottelussa. Tällaisten asioiden esittäminen faktoina on omiaan etäännyttämään taidetta kansasta. Kaiken tämän hämmennyksen keskellä kuitenkin haluaisin nähdä taiteen kaikille kuuluvana, yhteisenä hyvänä. En tiedä, onko se mahdollista.

Korutaiteen maailmaa sekoittavat termit käsityö, muotoilu ja taide. Olisiko hyvä, mielenkiintoinen ja kekseliäs korumuotoilu jotenkin huonompi ratkaisu kuin tämä nykypäivän korutaide? Tuleeko teoksesta taidetta, kun sen riisuu käytännöllisyydestä (tässä tapauksessa korujen käyttömahdollisuus taikka puettavuus poistetaan) ja merkityksestä? Kun yleisellä tasolla merkitys katoaa, jää avoimuus tulkinnalle – ja silloinko taidetta siis syntyy?

Korutaiteen ja itseni suhde on tällä hetkellä myllerryksessä. Tämä aika on toisaalta räsittävä aikaa, mutta ainakin saan sen ansiosta otettua esille mieltäni askarruttavia asioita. Minua vaan ei yksinkertaisesti kiinnosta tehdä sellaista kappaletta, joka kiinnittää yleisön huomion teknisten saavutustensa vuoksi. Kuitenkin myös korutaiteessa se tuntuu olevan olennainen osa sisältöä. Vaikka korutaide tekeekin pesäeroa perinteisiin kultaseppien taidonnäytteisiin, uusia, jännittäviä materiaaleja käsitellään samankaltaisella pieteetillä. Karkeasti sanottuna myös näin voi käydä: kun valmistat huolellisesti (tai vähemmän huolellisesti) jonkun köntin mistä tahansa materiaalista (vaikka sitten kadulta valikoimasi löytöesineen) siitä tulee korutaidetta, kun väkerrät sen taakse pinssin tapit taustoineen.

Korutaide tällaisenaan ei minulle riitä, vaikka kadulta löydetyn jutun itsekkin poimisin talteen ja lokeroisin kokoelmaani. Vaikka yksinkertainen mahdollisuus tehdä kiva ja jännä koru

onkin juuri tuollaista yllä kuvailemani tapaista, en anna sille suurta arvoa, koska varmasti jonkun lapsikin pystyisi siihen? Onko hyvän taideteoksen edellytyksenä aikaa vievä suunnittelu- ja toteutusprosessi?

Minulta näkyy siis löytyvän kunnianhimoa omaa taiteentekemistäni kohtaan, mutta silti teen hieman kyseenalaisen “taidokkaita” teoksia. Tämänhetkistä opinnäytetyöhöni liittyvää esinekokoelmaa katsoessa mieleen saattaa tulla outous ja kömpelyys ja yleinen hämmennys (käyttöesineitä joita ei voi kuitenkaan käyttää). Onkohan kömpelyyden esteetiikka ihan virallinen termi, joka osaltaan selittäisi tekemisiäni? Arvostan oppimiani työskentelytapoja, mutta ne tuntuvat joskus olevan esteenä sille mitä haluaisin tehdä. Minulle on opetettu metallitöiden perusteita seppiin tyyliin, ja nyt minun täytyy pitää mielessä en ole valmistamassa tuotteita. Olen taiteilija ja teen taideteoksia. Ernst Billgren toteaa nasevassa teoksessaan kädentaitojen olevan tärkeitä, mutta niihin tuudittautumisen olevan vaarallista (Billgren & Anhava 2010, luku 89).

8 Kauhalla annettu – katsaus teoksiin

Työskentelin kevään ajan arkisten tarve-esineiden parissa. Lusikka valikoitui muiden aterimien ohitse työstettäväksi miellyttävän luonteensa vuoksi. Veitseen ja haarukkaan verrattuna se on positiivinen. Lusikalla ei pistetä eikä leikata. Veitsi näkyy usein jännityselokuvissa murhan tekovälineenä. Jo pelkkä veitsen varjo saa värähtämään, ja verinen kärki yhdistetään julmuuteen.

Lusikka on lempeä ja käytännöllinen. Johonkin tiettyyn tehtävään tarkoitettuja lusikoita löytyy kaiken kaikkiaan 25 erilaista. Ehkä juuri siksi lusikka on aterimista se, jolle on annettu ruokailuvälineenä myös muita tehtäviä. Lusikka toimii kansainväliselläkin tasolla lahjaesineenä, joka annetaan erilaisten merkkihetkien johdosta, esimerkiksi kummilusikkana. Lusikat taipuvat myös tuliaisiksi tai muistoksi kaverin kanssa jaetusta jäätelöannoksesta. (Derrez 2002, 19.)



Kuva 16. Omien kokeilujen rinnastamista jo olemassa oleviin keittiövälineisiin.

Toisinaan lusikan lähtökohta hämäryi työskentelyn aikana. Jotkin materiaaliset yksityiskohdat saattoivat olla niin mielenkiintoisia että jatkoin niiden ehdoilla. Asettelin aika ajoin valmiita tuotoksiani vierekkäin työpöydälle (kuva 16). Tässä vaiheessa sain aina melko hyvä käsityksen siitä, mikä toimii ja mikä ei. Alusta alkaen mukana olleet teollisesti tuotetut, kirpputoreilta ostetut ja kotoa löydetyt kauhat ynnä muut, toimivat mainioina vertauskohteina taideteoksille. Kuinka kauas voisin mennä, kunnes lusikka muuttuisi tunnistamattomaksi? Tunnistetaanko teokseni korutaiteen osaksi nyt, kun kiinnitysmekanismeja ei ole ollenkaan? Korutaiteen on usein selitetty liittyvän kehoon, ja joissakin teoksissa tämä asia onkin hyvin selkeästi läsnä. Itse olen pitänyt kehollisuutta aina hieman väkinäisenä rajauksena, vaikka ylläpidettävät korut ovatkin yleensä lähellä ihoa. Ihmiset, ihmisuus, tavat ja tottumukset ovat mielenkiintoisempia korun tekemisen lähtökohtia. Esineiden kautta saan esimerkiksi kerrottua tarinaa tai luotua sellaisen. On kiinnostavaa seurata, miten eri tavoilla ihmiset käsittelevät arkisia esineitä - kuinka he

tarttuvat kahvikupin korvaan tai kuinka leipää käsitellään veitsellä.

Sain kevään aikana palautetta joko pyytämällä tai pyytämättä. Arvostan suuresti muiden näkemyksiä ja haluan aina kuulla muiden ajatuksia tuotannostani. Tulen helposti sokeaksi omalle työlleni ja saatan jatkaa huomaamattani “väärään” suuntaan tai tyystin unohtaa jonkin pienen seikan joka pistää jokaisen silmään. Eräs asia tuli lähes tulkoon aina esille, kun keräännymme kokoelmani ääreen: selkeys. Sitä tuntui aina olevan joko liikaa tai (etenkin kevään loppuvaiheessa) liian vähän.

En valinnut aihettani kuitenkaan siksi, että voisin tehdä käytännöllisellä tasolla toimivia ruokailuvälineitä. Kuitenkin näitä esineitä katsottiin juuri tämän kokemuksen kautta, mutta siitä eteenpäin pääsemisen vaikeudet tulivat ilmi eri tasoisina. Jotkut tarvitsivat enemmän viitteitä ja vinkkejä teosteni ympärille, toiset tyytyivät vähempään. Tätä asiaa joutuisin pohtimaan etenkin opinnäytetyönäyttelyn esillepanon suhteen.

Ohjaava opettajani Radoslaw Gryta kuitenkin tyrmäsi ajatuksen taideteoksen katsomisen ja kokemisen helpottamisesta. Hänen mukaansa ymmärtämättömät ihmiset “voivat painua suohon”. Onko tärkeää, että mahdollisimman moni yleisöstä ymmärtää teokseni ja missä määrin sellaista kannattaa pohtia? Ovatko teokseni osoitettu jollekin tietylle? Taidetta tuskin kannattaa lähtökohtaisesti tehdä vain sen vuoksi, että mahdollisimman moni ymmärtäisi. Kuitenkin jokainen kommentti on ainutlaatuinen ja saatan löytää niistä kimmokkeita jatkoa ajatellen.



Kuva 17. Kipsisiä versioita. Oikeassa laidassa kipsiä kertakäyttölusikassa.



Kuva 18. Kuparia ja messinkiä yhdistettynä niittaamalla puuhun.



Kuva 19. Näkymä työpöydältäni korutaiteen osastolla.

Työskentelyäni leimaa runsaudenpula. Olen kuitenkin onnistunut kääntämään tämän nyt vahvuudekseni. Aikaisemmin en pystynyt hallitsemaan tätä luontaista tapaani ja työnjälki vaikutti toisinaan epämääräiseltä. Nopeus ja runsaus saavat nyt näkyä ja olla läsnä myös silloin kun lopullinen kokoelmani esitellään yleisölle (kuva 17).

Runsaus näkyy myös laajassa materiaalien skaalassa. Vilpittömällä vimalla olen ottanut työn alle kipsiä, puuta, kiveä, kuparia, hopeaa, muovia sekä cernit-massaa (kuva 18). Näitä kaikkia olen vuoroin hionut, sahannut, liimannut, maalannut, lehtikullannut, polttanut tai niitannut yhteen. Kuvanveiston tiloissa opettelin kevään mittaan erilaisten muottien valmistusta ja valoin niihin lusikka-aihoita savesta, mehiläisvahasta, paperimassasta, kipsistä ja metallista. Jokainen materiaali alkaa tuntumaan omalta, kun saan puljata sen kanssa tovin. Jokaisesta kokoelmani osasta alkaa tie, jota voi työstää eteenpäin yksittäiseksi kokonaisuudekseen (kuva 19).

9 Yhteenveto ja pohdinta

Kevään rupeama oli monipuolinen kokemus siitä, kuinka pärjään itsenäisesti taideprojektin parissa. Jouduin tosissani pohtimaan syitä tekemisilleni sekä arvioimaan taiteen merkitystä itselleni. Kuluneet kuukaudet eivät olleet aina “ruusuilla tanssimista”. Opin näissä ylä- ja alamäissä useita seikkoja työskentelytavoistani. Vaikka taidetta ei synny noin vain napista painamalla, voin aina kuitenkin auttaa prosessia menemään eteenpäin tietyillä tehtävillä tai harjoituksilla. Piirtämistauko, muiden mielipiteiden kysyminen, jonkin ihan muun materiaalin työstäminen, yön yli nukkuminen, tyystin muuhun asiaan keskittyminen – kaikki nämä ehkäisevät omalle teokselleen sokeaksi tulemistä. Hieman yllättyneenä huomasin myös, ettei yksikään teoksistani ole varsinainen, yllepuettava koru. Tapaani esittää teoksiani selittävät ennemminkin kuvanveiston ajatusmallit. Opinnäytetyönäyttelyn esillepanon ratkaisin rakentamalla itse pöydät, jotka sopivat teoksilleni (kuvat 20 ja 21). Koko prosessi oli kokonaisvaltainen taiteilijan työrupeama.



Kuva 20. “Kauhalla annettu” –kattaus opinnäytetyönäyttelyssä Imatran taidemuseossa.



Kuva 21. Yksityiskohta “Kauhalla annettu” –kattauksesta.

Eräs asia kuitenkin jäi ratkaistavaksi viimeisimpänä. Koko kevään ajan olin työstänyt teos-sarjaani nimeämättä sitä. Yhtenäistä otsikkoa tuntui olevan vaikea löytää. Jouduin katselemaan kaikkia osia uudella tavalla ja koetin löytää niille jonkinlaisen punaisen langan. En haluaisi teoksen nimen selittävän sitä liikaa. Selvää toki oli, etten nimeäisi jokaista kokoelman osaa erikseen, vaan nimi kuvastaisi koko kevään tuotantoa. Lopulliseen kattaukseen näyttelyä varten valikoitui 76 esinettä ja aterinta. Nimeäminen näin jälkikäteen tuntui hieman huvittavalta. Aivan kuin vasta nyt määrittäisin tekemisiäni.

Olen aina pitänyt hieman vitsikkäistä ja moniulotteisista nimistä. Taiteen moniottelijan, Anssi Kasitonin “Takit or liivit” -sutkautus on yksi parhaista. Lähdin oman opinnäytetöni nimeämisessä liikkeelle lusikka – tai ruoka-aiheisista sanonnoista: “lusikka kauniiseen käteen” tai “kun on lusikalla annettu niin ei voi kauhalla vaatia” tulivat ensimmäisinä mieleen. Ensimmäinen sanonta pitää sisällään tarkemmin tutkailtuna sopeutumista yleisiin tapoihin, ehkä pakonkin kautta. Jälkimmäinen taas on aika negatiivinen, mutta vaihtamalla kauhan ja lusikan toisin päin, vaikutelma olisi toisenlainen.

“Kauhalla annettu” voisi kuvastaa sitä tiedon ja taidon määrää jonka koulutuksen kautta olen saanut. Toisaalta se voi tuntua hieman leuhkalta, “minullapa onkin hyvät eväät elämään”. Muista ruoka-aiheisista sanonnoista tuli mieleen “kädestä suuhun” joka liitetään köyhyyteen. Minua on erityisesti kiinnostanut se suomalainen aika jolloin vuoltiin itselle puinen lusikka, jota sitten käytettiin niin pitkään, kuin se kesti: vaatimattomuus, käytännöllisyys ja kädentaito samassa paketissa.

Tämän kuluneen prosessin teoskokonaisuuteen ei kannata olla muuta kuin tyytyväinen. Omalla kohdallani taiteellinen tekeminen tarkoittaa jatkuvaa kehitystä. Yksittäiset teokset tässä kokoelmassa muistuttavat siitä ajasta, jolloin ne syntyivät. Sisäistin myös, ettei kannata takertua liikaa osastokohtaiseen ajatteluun. Korutaiteeseen perehtymisestä riippumatta voin olla vapaa tekemään juuri sellaista taidetta kuin haluan, sillä vain lopputuloksella on merkitystä. Päämääränä on hyvä taideteos. Huolimatta siitä, että opinnäytetyö puheissa tuntuukin olevan se “lopputyö”, viimeinen rutistus, en allekirjoita tämän kaiken lopullisuutta. Tämähän on vasta ensimmäinen työ, johon olen käyttänyt kaiken tähän asti oppimani. Tästä kaikki vasta alkaa.

Kuvat

- Kuva 1. Puulusikka Parkanosta, (Grönholm ym. 2005, 200), s.12
- Kuva 2. Posliinisilla kahvoilla varustettu aterinsetti, n. 1750. (Bestecke, 136), s.13
- Kuva 3. Kullattu lusikka omassa kotelossaan, (Eight Centuries of European knives, forks and spoons 1997, 149), s.14
- Kuva 4. Ruotsalaisia lusikoita 1500-luvun lopulta, (Eight Centuries of European knives, forks and spoons 1997, 34), s.15.
- Kuva 5. Bertel Gardbergin kaakaokannu, (Suomalainen muotoilu 2009, 213), s.16
- Kuva 6. Lion -aterinsarja, nylonia ja terästä, (Suomalainen muotoilu 2009, 171), s.17
- Kuva 7. Natalie Luder: Tischlandschaft, 2002, s.18
- Kuva 8. Manon van Kouswijk, s.18
- Kuva 9. Maki Okamoton "The box" -teoskokonaisuus vuodelta 2011, s.19
- Kuva 10. Maki Okamoto: She has a reason to stay there, 2009, s.19
- Kuva 11. Gesine Hackenbergin teos "Schervenlepel set", s.20
- Kuva 12. David Clarke, s.20
- Kuva 13. Vidar Hertov työstää astiaa auton kyljestä, s.21
- Kuva 14. Wiebke Meurer keskittyy ainoastaan kahviastian koristekuvioihin, s.21
- Kuva 15. Anders Ljunbergin teos "Handled#3", s.22
- Kuva 16. Omien kokeilujen rinnastamista jo olemassa oleviin keittiövälineisiin, s.32
- Kuva 17. Kipsisiä versioita, oikeassa laidassa kipsiä kertakäyttölusikassa, s.34
- Kuva 18. Kuparia ja messinkiä niitattuna puukauhaan, s.34
- Kuva 19. Näkymä työpöydältäni korutaiteen osastolla, s.35
- Kuva 20. "Kauhalla annettu" –kattaus opinnäytetyönäyttelyssä Imatran taidemuseossa, s.36
- Kuva 21. Yksityiskohta "Kauhalla annettu" –kattauksesta, s.37

Lähteet

Anders Ljungberg. <http://andersljungberg.se/2012.html> Luettu 20.3.2012

Bestecke - Die Egloffstein'sche Sammlung (15.-18. Jahrhundert) auf der Wartburg. Cutlery – The Egloffstein Collection (15th - 18th centuries) in the Warburg Castle. Arnoldsche: Saksa.

Billgren, E. & Anhava, M. 2010. Mitä on taide ja sata muuta tositärkeää kysymystä. Helsinki: Teos.

Derrez, P. 2002. Lepels – spoons. Amsterdam: Galerie Ra.

Eight Centuries of European knives, forks and spoons. 1997. Arnoldsche: Eurooppa.

Flow Gallery. www.flowgallery.co.uk/48.html Luettu 20.3.2012

Gallery Funaki. www.galleryfunaki.com.au/artists Luettu 16.3.2012

Gesine Hackenberg. www.gesinehackenberg.com/?id=37 Luettu 20.3.2012

Grönholm K. ym. 2005. Pöytä koreaksi : kattauksen ja pöytätapojen historia. Helsinki: Tammi.

Hertov. <http://arbeten.hertov.se/#2.6> Luettu 21.3.2012

Klimt02 a. www.klimt02.net/jewellers/maki-okamoto Luettu 20.3.2012

Klimt02 b. www.klimt02.net/jewellers/maki-okamoto Luettu 20.3.2012

Konstfack. <http://www.konstfack.se/en/Education/Masters-Degree-Program/>, Luettu 26.3.2012

Mister Clarke. <http://misterclarke.files.wordpress.com/2012/09/sheff-1.jpg> Luettu 10.4.2012

Natalie Luder. www.natalieluder.ch/works Luettu 25.3.2012

Sivistysanikirja. <http://sivistysanikirja.com/taito> Luettu 1.4. 2012

Smith, K. 2008. How to be an explorer of the world?. Lontoo: Penguin Books.

Suomalainen muotoilu. 2009. Kirjasarja, osa "Esineistä teollisuustuotteiksi". Porvoo: Werner Söderström Osakeyhtiö.

